

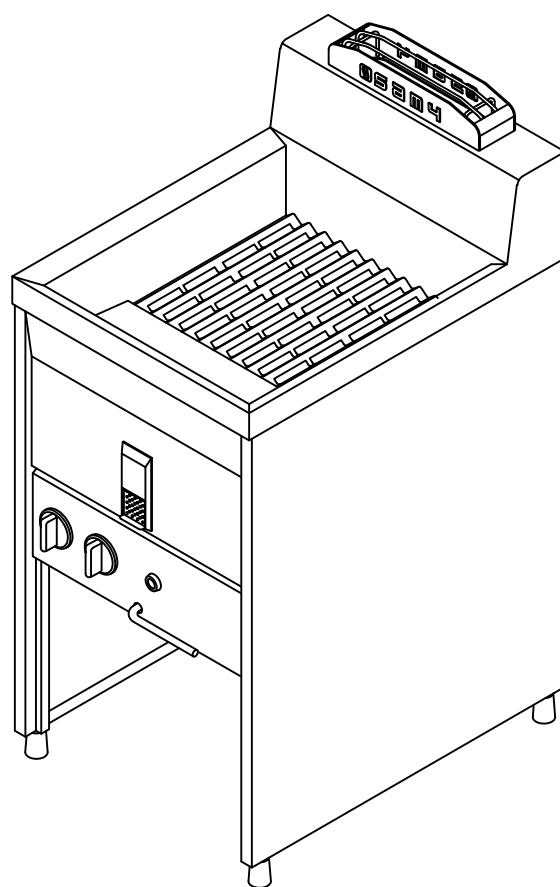
サミーファイヤー

ガス遠赤

マッチ点火方式
過熱防止装置付

<DF・LFシリーズ>

取扱説明書



ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

この度は、サミー『ガス遠赤フライヤー』を、お買い求め頂きまして、誠にありがとうございました。

ご使用になる前に、この《取扱説明書》をよくお読みになり、正しくお使いください。

また、お読みになった後は、末永くご使用頂きます為に、大切に保管してください。

もくじ

●もくじ	1
●必ずお守りください(ご注意)	2, 3
●各部の名称	
段落ち式(D F)	4
奥行き広々(L F)	5
●機器の設置	6
●使用方法	7, 8, 9
●日常の点検とお手入れ	10
●故障かな？と思ったら	11
※(安全装置について)	11
●仕 様	
段落ち式(D F)	12
奥行き広々(L F)	13
●寸法図	
段落ち式(D F)	14
奥行き広々(L F)	15
●保管とアフターサービス	16

必ずお守りください (ご注意) !

使用ガスについてのご注意

- 機器の正面に貼ってある銘板の表示のガスの種類以外では使用しないでください。

(ラベル)

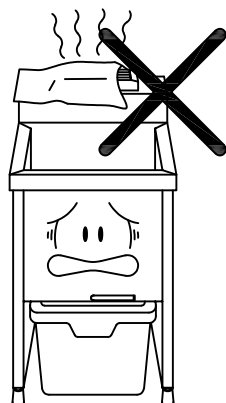


火災予防について

- 燃えやすい物のそばに置かないでください。

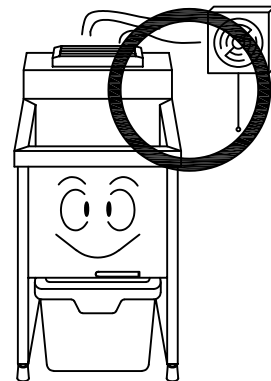


- ・カーテンなど燃えやすい物のそばに置くと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ベンジン・油などもそばに置くと危険ですので絶対に置かないでください。
- 火をつけたままで、外出・就寝は絶対にしないでください。
- ・機器をご使用にならないときや、お出かけ、おやすみになるときは、必ずガスの元栓を閉めてください。
- すくいアミ等で排気筒を叩いたりしないでください。揚げカスや油がたまり、火災を起こす可能性があります。
- 排気筒をタオルやふきんなどでふさがないでください。
- ・火災や故障の原因になります。



換気のご注意

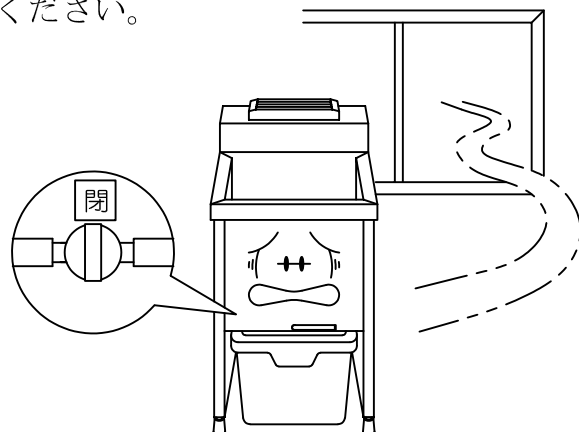
- ご使用と同時に換気扇を回すなどして、換気にはご注意ください。



- ・閉め切った場所で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

ガス事故防止

- ガス漏れには十分にご注意ください。



- ・ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめガス栓を閉じ、窓や戸を全部開けて、ガスを外へ出してからお買い求めの販売店に連絡してください。

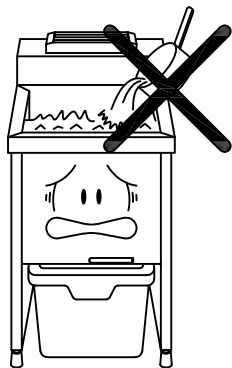
! ご 注 意

万一ガス漏れしたときは、すべての処置が終わるまでの間、換気扇など電気機器のスイッチの「入・切」や、電源プラグの抜き差し、ライター・マッチの使用は爆発の危険がありますので絶対にしないでください。

必ずお守りください (ご注意) !

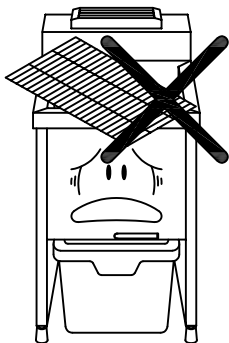
用途についてのご注意

- 揚げ物料理（天ぷら・フライなど）以外の用途には使用しないでください。



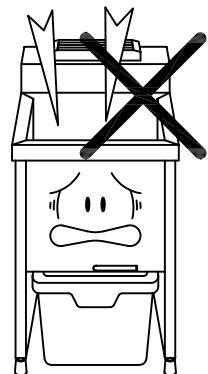
補助用具についてのご注意

- この機器の純正部品以外のものは使用しないでください。



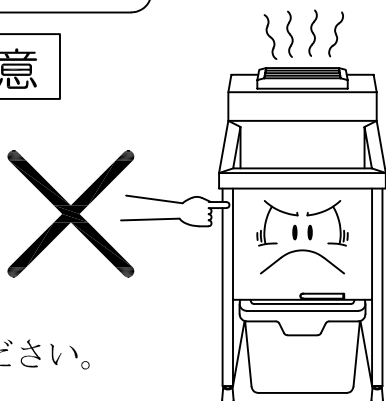
空焚きのご注意

- 油槽内に油が入っていることを確かめてから点火してください。
- ラード油等、固まった油は別の容器でよく溶かしてからフライヤーの油槽内へ移し替えてください。
- ・フライヤーの油槽内で油を溶かすことは絶対にしないでください。
- 消火後、すぐに排油せずに5～10分以上経過してから、排油してください。
- ・バーナーの予熱が残っていますので空焚き状態になります。



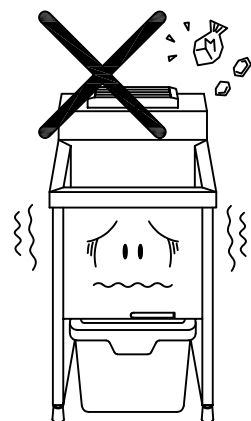
やけどのご注意

- 使用中及び使用直後は、油槽・本体・排気筒などは高温になっていますので手を触れないでください。

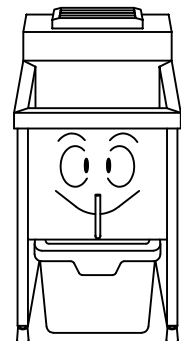


使用上のご注意

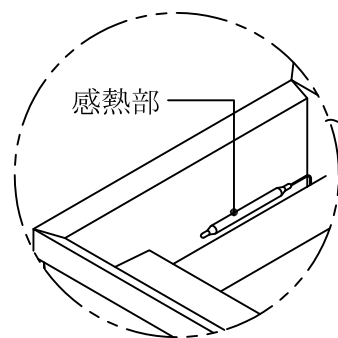
- 冷凍食品についた氷をよく落としてから調理してください。
- ・油が飛び散り、やけどの危険があります。



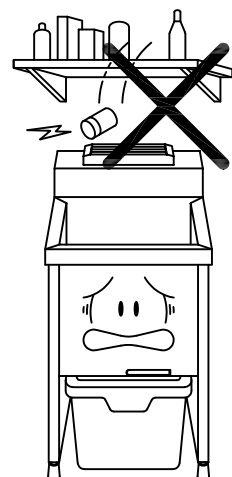
- ラード油をご使用になった後は、ラード油が固まらないうちに油を抜いてください。
- 消火後、すぐに排油せずに5～10分以上経過してから、排油してください。
- 再度ラード油をご使用の場合は、別の容器でよく溶かしてからフライヤーの油槽内へ移し替えてください。



- 油槽内の感熱部や細かい線には、さわらないでください。急な曲がり方をしたり、折れますと温度調節が出来なくなります。



- 棚の下での落下物の危険のある所では、使用しないでください。油槽に物が落ち、油ハネなどの危険があります。



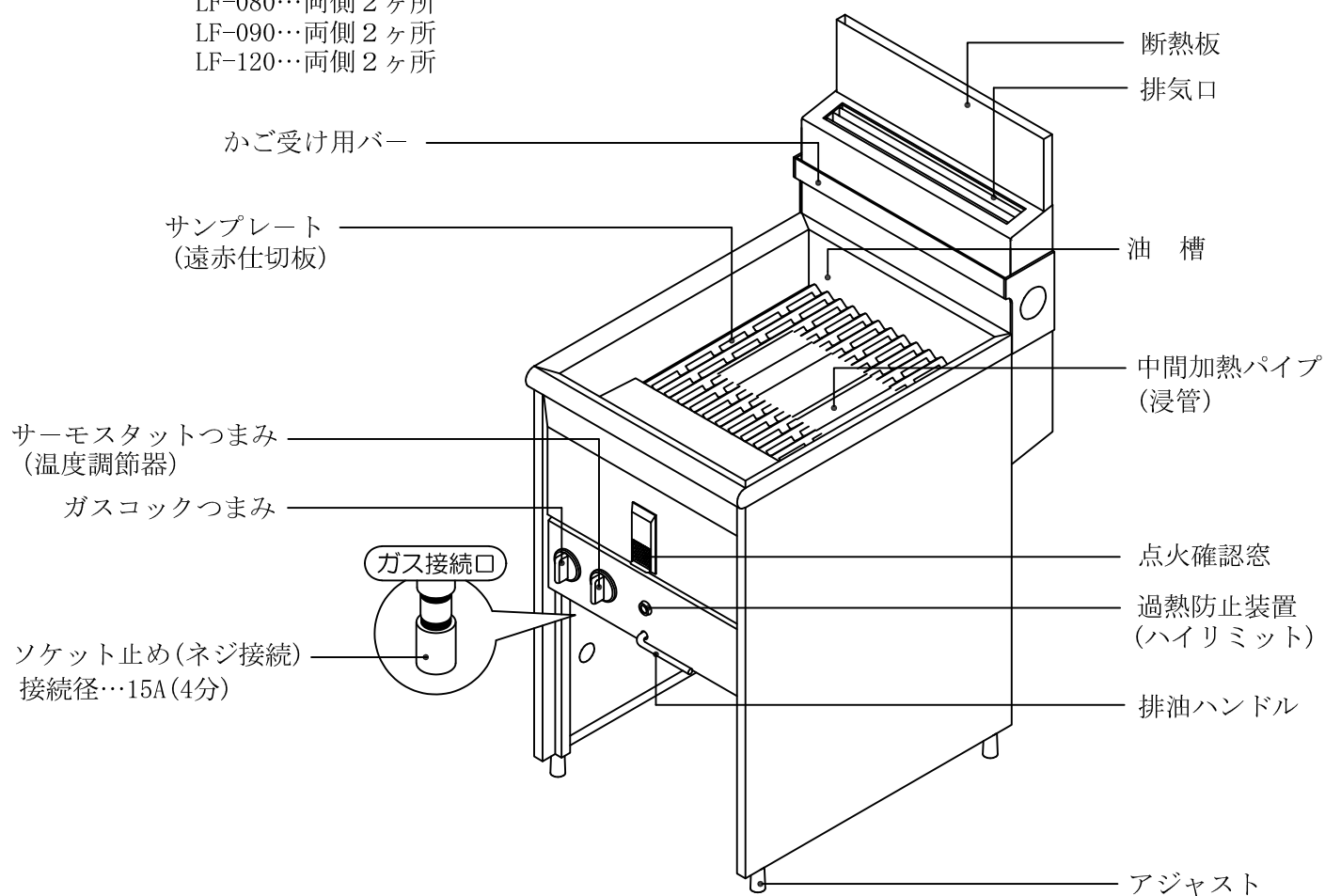
- 本体を動かす時は、ガスの配管部をもたないでください。

各部の名称

● L F シリーズ (奥行き広々タイプ)

ガス接続口

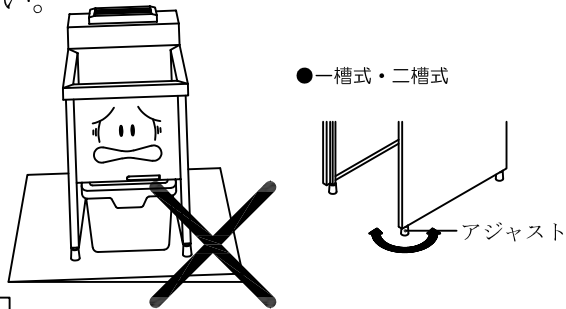
LF-030…左側 1ヶ所
LF-040…両側 2ヶ所
LF-050…両側 2ヶ所
LF-060…両側 2ヶ所
LF-070…両側 2ヶ所
LF-080…両側 2ヶ所
LF-090…両側 2ヶ所
LF-120…両側 2ヶ所



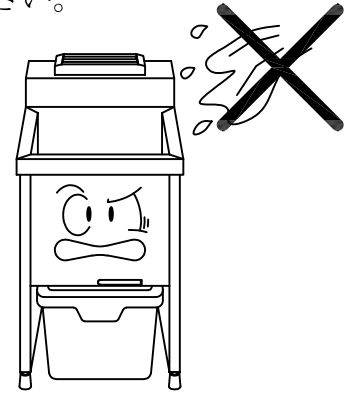
機器の設置

機器の設置についてのご注意

- 機器は水平にガタツカないように設置してください。
- ・アジャストを調整して、本体を水平に据え付けてください。



- 水のかかる場所はさけてください。油槽に水が入ると油ハネの原因となりますのでご注意ください。

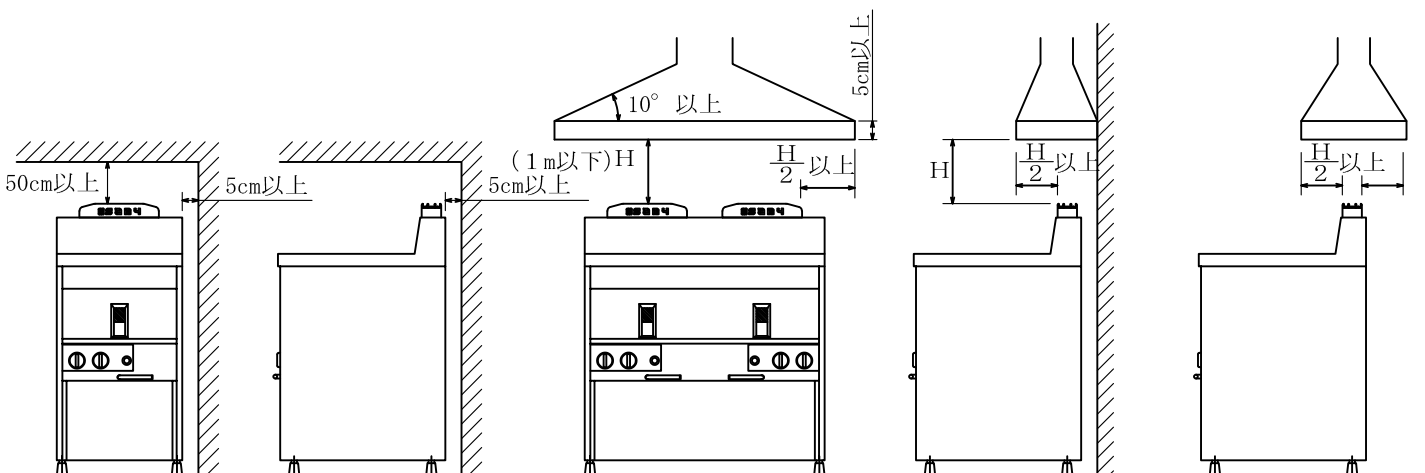


ガス接続

- ガス栓はできるだけ機器に近い位置に取り付けてください。
 - ガス接続口は、ソケット止め(15A)で終わっています。
- ※必ず接続口のソケットをモンキー等で固定して、ガス栓よりつながっている可とう管(接続口径15A用)のねじ部分を、ネジ込んでください。
- 接続が終わりましたら、ガス漏れがないことを確認してください。

設置場所及び周囲の防火装置

- 本機は、可燃物の壁面に下図の表示離隔距離でも設置できます。
- クーラー・扇風機等の風が排気筒に当たらないように注意してください。
- 二槽式フライヤーを設置する場合は、直上に排気フードを設けてください。

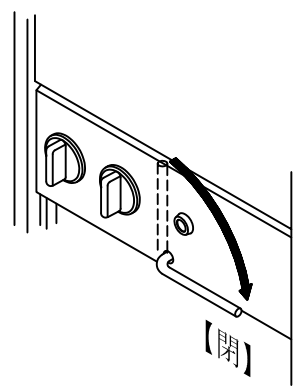
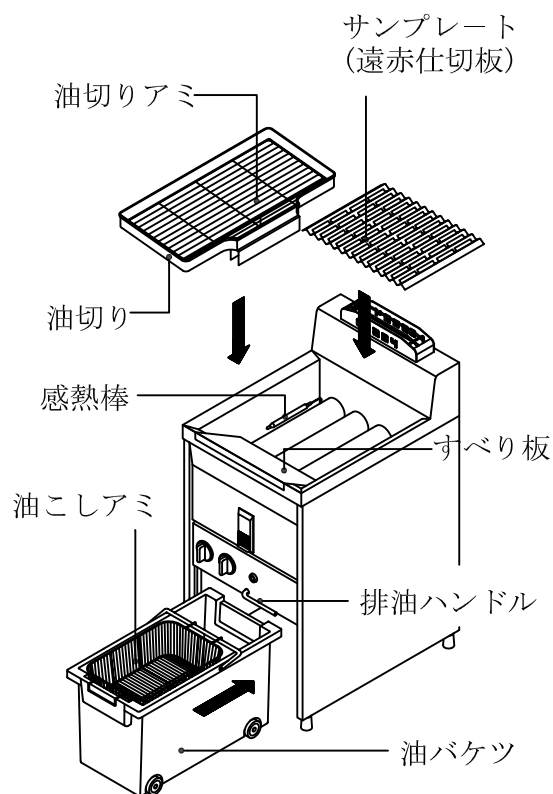


使用方法

ご使用前の準備

- 初めてお使いになるときや、機器を移動された後は過熱防止装置(ハイリミット)が振動により作動し、ガスの通路を遮断している場合がありますので、その場合はハイリミット・スイッチボタンを十分に押し込んで復帰させてから点火操作を行ってください。(P12参照)
- お使いになる前には油槽に水を入れ、煮沸しきれいに洗ってください。
(煮沸時の使用方法は、P 8 の「点火」の項をご覧ください。)
- 煮沸後、油槽内に水気が残らないよう排油ハンドルを2～3回動かして完全に排水し、水気を十分にふきとってください。
 - ・水気が残っていると、油が飛び散りやけどの危険があります。

1. 油槽内に サンプレート(遠赤仕切板) を入れてください。
※ サンプレート(遠赤仕切板) の特徴をよくお読みください。
2. 油切り の上に、油切りアミ をのせ、油槽の左右どちらか使い勝手のよい方に差し込んでください。
3. 必要がある場合はすべり板をのせてお使い下さい。
4. 油バケツ(耐熱プラスチック製) の中に、油こしアミ を正しく入れて、本体排油口の下(奥に当たるまで)に押し込んでください。
5. 感熱棒が正しい位置についていることを確認してください。(感熱棒の位置は、P 3 の「使用上のご注意」を参照してください。)
※位置がズレていますと正しい温度管理が出来ません。
6. 排油ハンドルが「閉」になっていることを確かめてから油槽に油を入れてください。
(※油量はP 12-13の仕様表をご覧ください。)



使用方法

点火の前に

次の事を確認してください。

- 排油ハンドルが「閉」になっていますか。
- 油槽内に サンプルート(遠赤仕切板) が正しく入っていますか。
- 油が規定量(中間加熱パイプ及びサーモの感熱棒が十分に漬かっている)入っていますか。
 - ・感熱棒が十分に漬かっていめせんと、油が過熱して火災発生の危険があります。
- ガスコックつまみは「閉」になっていますか。

点 火

1. ガスコックつまみが「閉」の位置にあることを確かめてから、ガスの元栓を開けてください。
2. パイロットバーナーに点火。

※自動点火ではありません。

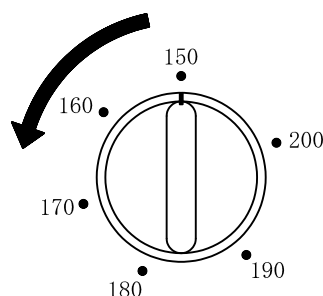
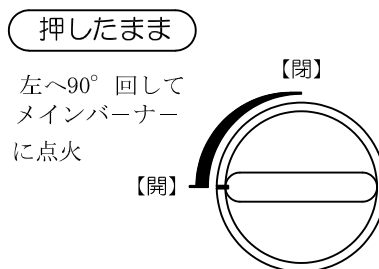
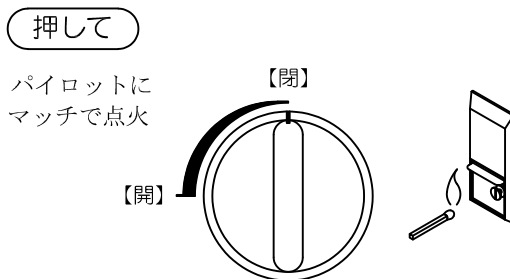
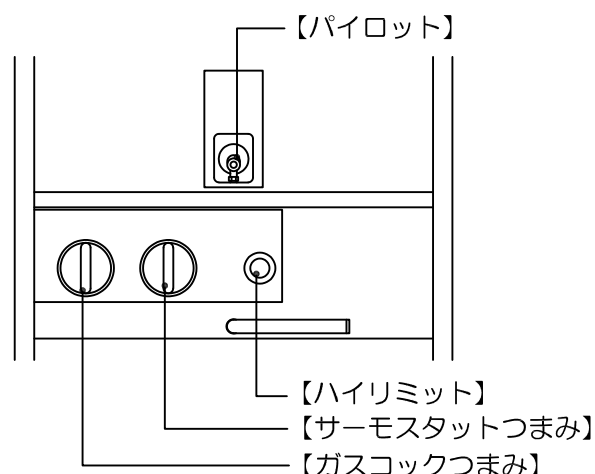
- a マッチまたはライターに火をつけてください。
 - b ガスコックつまみを押しながら、シャッターを開けて奥に見えるパイロットまでもっていき、点火してください。
3. メインバーナーの点火。
 - a パイロットバーナーに点火しているのを確認後、ガスコックつまみを押したままの状態です左へ90°回してメインバーナーに点火してください。
 4. パイロットバーナーの消火。
 - a メインバーナーが点火したのを確認後、ガスコックつまみを離すとパイロットバーナーは自動的に消えます。

※パイロットは種火式ではないので消えます。

- ・サーモスタットの温度設定が 180℃の設定であれば、約15分～20分で設定温度になります。
 - ・設定温度になるとサーモスタットが働き、自動的にメインバーナーの火が小さくなります。
- 5.あとは揚げる食材を入れていただくだけです。

温度調節

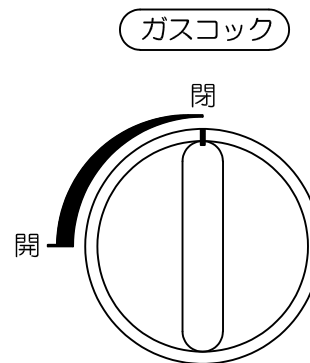
- サーモスタットつまみ(温度調節器)をゆっくりと回し、お望みの温度の目盛に合わせてください。
- 温度設定は約150～200℃の範囲でセット出来ます。
- サーモスタットの目盛は目安です。



使用方法

消 火

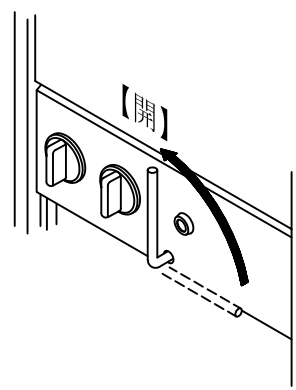
- ガスコックつまみを「閉」の位置まで（止まるまで）回すとメインバーナーが消火します。
- ご使用後は、必ずガスの元栓を閉めてください。



閉 の位置まで右へ回す

排 油

- 油こしアミ が正しく入った 油バケツ（耐熱プラスチック製）が、本体排油口の下に置かれているのを確かめてから、排油ハンドルを「開」の位置まで回して排油してください。
 - 排油は、なるべく油槽内の油が温かいうちに、こしてください。
 - ・ 消火してから、約 5 ～ 10 分後ぐらいが目安です。
- ※消火後すぐに排油されますと、予熱が残っていますので、空焚き状態になります。



日常の点検とお手入れ

点検お手入れの際のご注意

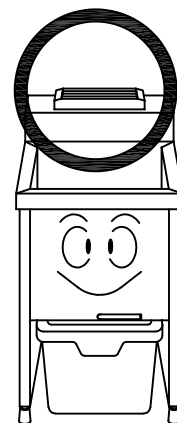
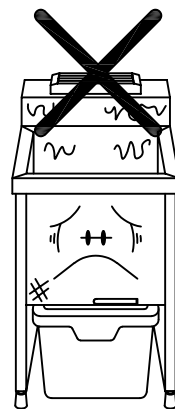
- 点検・お手入れの前には必ずガスの元栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。

点 検

- 可とう管で接続の場合は、機器・ガスの元栓ともガス接続口部分が確実にネジ込まれていますか。
(ネジの緩みはないですか)
- 機器の外観に異常は見られませんか。
- 機器の回りに燃えやすい物(紙、プラスチック、油等)が置いていないか点検してください。
- 排気筒が詰まると不完全燃焼を起こします。中に異物が落ち込んだり、詰まったりしているときは必ず掃除をしてください。
- 油槽内の加熱パイプが真っ黒にならないように心掛けてください。「カス」がこびりついたままで長時間使用しますと、油漏れの原因にもなります。
- 特に「カス」の多いときは加熱パイプの所までためますと、「カス」が焦げ、油もいたみ、空焚きの状態となり、油漏れの原因にもなります。

お手入れ

- パイプの根元(奥・手前)に付着する「カス」はこまめに掃除して洗い落としてください。
 - ・「カス」が焦げて空焚き状態になります。
- 油槽及び本体の洗浄に際し、苛性ソーダ等の薬品は決して使わないでください。本体が傷つきます。
- センサー部分や細い線には触らないでください。
 - ・急な曲がり方をしたり折れますと温度調節が出来なくなり故障の原因になります。
- 油の焼き付きは、そのままにしておくとなれなくなりしますので、早めに拭き取ってください。
- 本体の汚れは、時々よく絞ったぬれふきん等で拭き取ってください。
 - ・特に汚れのひどいときは、中性洗剤を浸したふきん等で拭き取ったあと、乾いた布で十分に水気を取ってください。
- 油槽を水洗いした後は、水気をよく乾燥させてからお使いください。油槽内に水が残ったままお使いになりますと、油ハネの原因になり危険です。又、長期間ドレンバルブに水がたまったままですと、バルブが腐食します。
- 残った水気の乾燥に際しては、火を使って全体を乾かす様なことはしないでください。
- サンプレート(遠赤仕切板)は、スポンジなどのやわらかいものに中性洗剤をつけて汚れを洗い流してください。
- お手入れは、フライヤー本体に余熱が残っている内に実施しますと、汚れが落ち易いです。



故障かな？と思ったら

ご使用中に普段と違った状態になった時や、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

こんなとき (現象)	処 置 方 法								参 照 ペ ー ジ	
	お調べ いただくこと (原因)	パイ ロッ トが つか ない	メイ ンバ ーナ ーに 火が つか ない	メイ ンバ ーナ ーの 火が 弱い	メイ ンバ ーナ ーの 火が 逆火 する	メイ ンバ ーナ ーの 火が 赤火 になる	油温 が上 がり すぎ る	排気 筒か らすす 煙又は 炎が 出る		ピー という 音が する
ガス元栓の開閉確認	○								ガス元栓を全開する	8
パイロットバーナーの詰まり確認	○								パイロットバーナーを針の様な物で掃除する	—
可とう管不良、接続不良	○	○	○						可とう管交換、正しく接続する	6
ノズルが詰まっている		○	○				○	○	ノズルの掃除（点検・修理を依頼する）	—
ガスコックつまみの空回り		○							ガスコックつまみの締付けねじを締め込む	—
バーナーの点検確認		○	○	○					バーナーの掃除（点検・修理を依頼する）	—
ガスコックつまみの開閉確認			○						ガスコックつまみを全開する	—
排気筒の点検確認			○	○	○		○		排気筒の点検・分解掃除（点検・修理を依頼する）	—
過熱防止装置が故障	○	○							点検・修理を依頼する	—
過熱防止装置が作動	○	○							使用方法を参照（点検・修理を依頼する）	11
空気の入り具合の確認				○	○		○	○	エアードンパーの調整	—
リークピスの開度の確認						○	○		リークピスの調整	—
前管が詰まっている			○						前管の分解掃除（点検・修理を依頼する）	—
サーモスタットの故障						○			点検・修理を依頼する	—

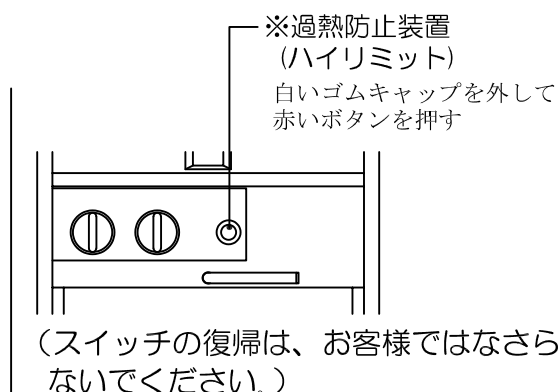
●このほかに異常があるときや、おわかりにならないときは、お買い求めの販売店、または当社までご連絡ください。

●再操作をしても同じ状態になる時や、不完全な処置は事故のもとになりますので修理は絶対にお客様ご自身でなさらないでください。

安全装置について

※過熱防止装置(ハイリミット)

- 万一、サーモスタット(油温調節器)が故障して油温が上がり過ぎて、油が発火温度に達する前にセンサーが異常を感知して過熱防止装置(ハイリミット)が作動し、ガスの通路を遮断して、自動消火します。
- 初めてお使いになる時や、機器を移動された後も過熱防止装置(ハイリミット)が振動により作動して、点火が出来ない場合があります。
- この装置が作動した場合、復帰操作を行わないとガスは供給されず、再び点火することは出来ません。又油槽内の油温が安全温度以下になるまでは復帰ボタンを押しても、復帰は出来ません。



仕 様

■DFシリーズ(段落ちタイプ)

分類	型 式	油量	外形サイズ (mm)	油槽サイズ(mm)	ガス熱量	重量	ガス消費量		付属品
		ℓ	間口×奥行×高さ	間口×奥行	kcal/h kW		13A m ³ /h	LPG kg/h	
一 槽 型	DF-015	15	360×600×800	300×460	7,500 8.7	39	0.68	0.64	油バケツ(1) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(1)
	DF-020	20	450×600×800	390×460	10,000 11.6	43	0.91	0.83	油切り本体(1) 油切りアミ(1) サンプレート(1)
	DF-025	25	540×600×800	480×460	12,500 14.5	48	1.14	1.04	天ブタ(1) すべり板(1)
	DF-030	30	630×600×800	570×460	15,000 17.4	65	1.36	1.25	油バケツ(2) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(2)
	DF-040	40	810×600×800	750×460	20,000 23.2	75	1.82	1.67	油切り本体(2) 油切りアミ(2) サンプレート(2)
	DF-050	50	990×600×800	930×460	25,000 29.0	81	2.27	2.08	天ブタ(1) すべり板(1)
	DF-015W	15×2	680×600×800	(300×460)×2	15,000 17.4	69	1.36	1.25	油バケツ(2) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(2)
	DF-020W	20×2	860×600×800	(390×460)×2	20,000 23.2	77	1.82	1.67	油切り本体(2) 油切りアミ(2) サンプレート(2)
	DF-025W	25×2	1,040×600×800	(480×460)×2	25,000 29.0	82	2.27	2.08	天ブタ(1) すべり板(2)

仕 様

■ L F シリーズ(奥行き広々タイプ)

分類	型 式	油量	外形サイズ (mm)	油槽サイズ (mm)	ガス熱量	重量	ガス消費量		付属品
		ℓ	間口×奥行×高さ	間口×奥行	kcal/h kW		13A m ³ /h	LPG kg/h	
一 槽 型	LF-030	30	500×750×850	440×590	15,000	70	1.36	1.25	油バケツ(2) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(2) 油切り本体(1) 油切りアミ(1) サンプレート(1) 天ブタ(1)
					17.4				
	LF-040	40	650×750×850	590×590	20,000	85	1.82	1.67	油バケツ(2) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(2) 油切り本体(2) 油切りアミ(2) サンプレート(2) 天ブタ(1)
					23.2				
	LF-050	50	750×750×850	690×590	22,500	93	2.05	1.88	油バケツ(3) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(3) 油切り本体(2) 油切りアミ(2) サンプレート(2) 天ブタ(1)
					26.2				
	LF-060	60	900×750×850	840×590	27,500	105	2.50	2.29	油バケツ(4) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(4) 油切り本体(2) 油切りアミ(2) サンプレート(2) 天ブタ(1)
					32.0				
	LF-070	80	1,200×750×850	1,140×590	40,000	130	3.64	3.33	油バケツ(5) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(5) 油切り本体(2) 油切りアミ(2) サンプレート(3) 天ブタ(1)
					46.4				
	LF-080	90	1,300×750×850	1,240×590	42,500	140	3.86	3.54	油バケツ(6) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(6) 油切り本体(2) 油切りアミ(2) サンプレート(4) 天ブタ(2)
					49.4				
	LF-090	105	1,500×750×850	1,440×590	50,000	160	4.55	4.17	油バケツ(6) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(6) 油切り本体(2) 油切りアミ(2) サンプレート(4) 天ブタ(2)
					58.1				
	LF-120	130	1,800×750×850	1,740×590	60,000	190	5.45	5.00	油バケツ(6) (耐熱プラスチック製) 油こしアミ(6) 油切り本体(2) 油切りアミ(2) サンプレート(4) 天ブタ(2)
					69.8				

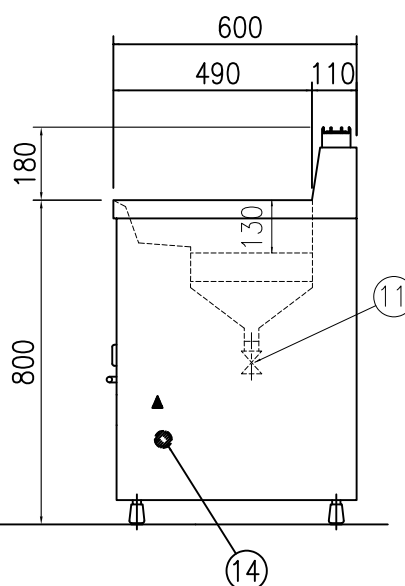
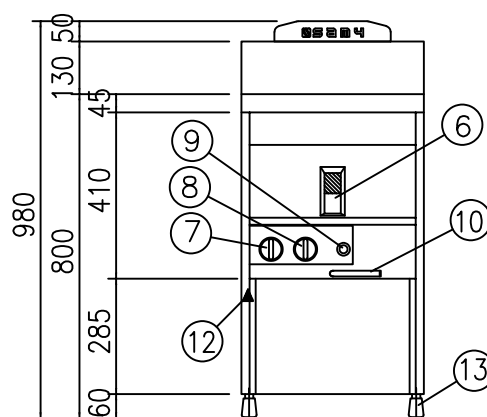
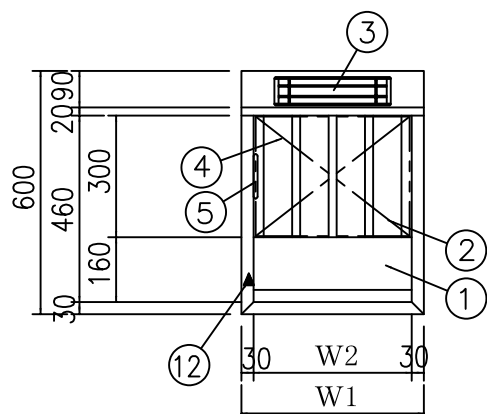
共通	安全装置	過熱防止装置	温度調節範囲	150℃～200℃
	点火方式	マッチ点火	ガス接続	ネジ接続(接続口径：15A)

寸法図

■DFシリーズ(段落ちタイプ)一槽型

(単位: mm)

型 式	外形間口 (W1)	油槽間口 (W2)
DF-015	360	300
DF-020	450	390
DF-025	540	480
DF-030	630	570
DF-040	810	750
DF-050	990	930

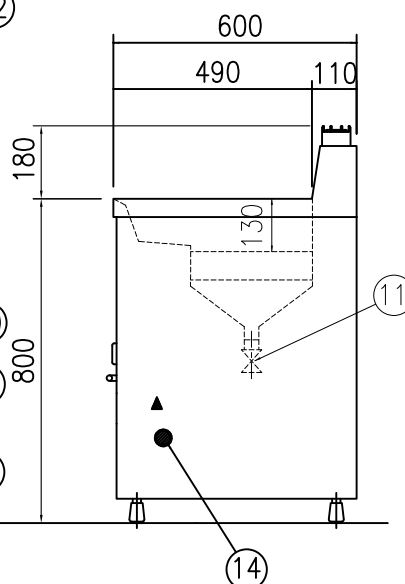
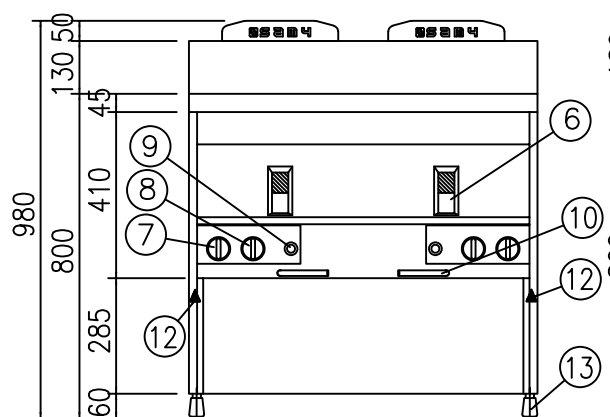
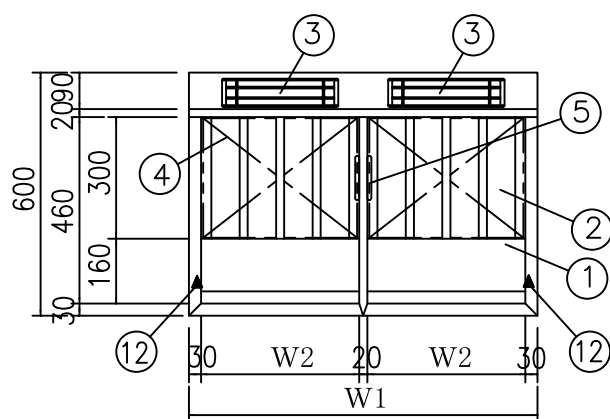


NO	名 称
1	油 槽
2	中間加熱パイプ
3	排 気 筒
4	サンプレート
5	サーモセンサー
6	点火確認窓
7	ガスコックつまみ
8	サーモスタートつまみ
9	ハイリミットボタン
10	排油ハンドル
11	排油バルブ
12	ガス接続口
13	アジャスト
14	配管穴

■DFシリーズ(段落ちタイプ)二槽型

(単位: mm)

型 式	外形間口 (W1)	油槽間口 (W2)
DF-015W	680	300
DF-020W	860	390
DF-025W	1,040	480



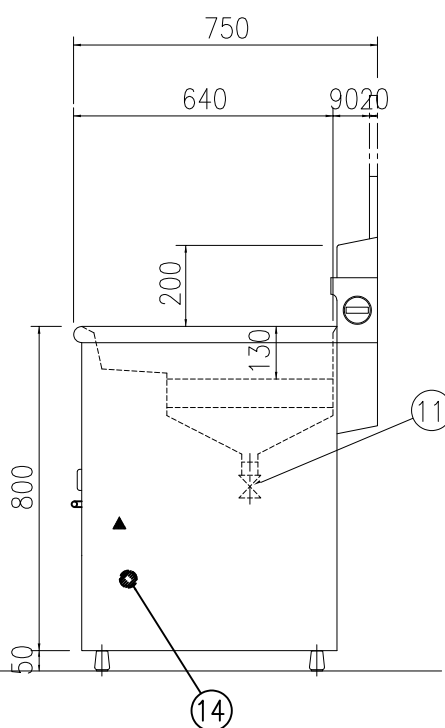
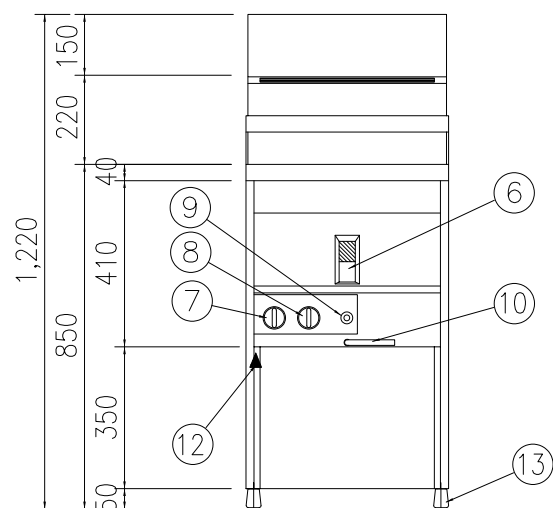
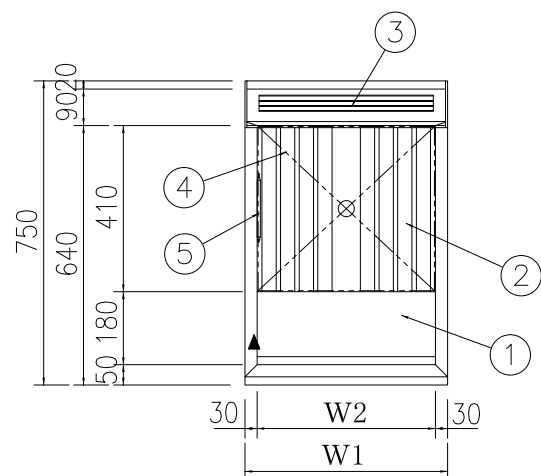
NO	名 称
1	油 槽
2	中間加熱パイプ
3	排 気 筒
4	サンプレート
5	サーモセンサー
6	点火確認窓
7	ガスコックつまみ
8	サーモスタートつまみ
9	ハイリミットボタン
10	排油ハンドル
11	排油バルブ
12	ガス接続口
13	アジャスト
14	配管穴

寸法図

■ L F シリーズ (奥行き広々タイプ)

(単位: mm)

型 式	外形間口 (W1)	油槽間口 (W2)
LF-030	500	440
LF-040	650	590
LF-050	750	690
LF-060	900	840
LF-070	1,200	1,140
LF-080	1,300	1,240
LF-090	1,500	1,440
LF-120	1,800	1,740



NO	名 称
1	油 槽
2	中間加熱パイプ
3	排 気 筒
4	サンプルレート
5	サーモセンサー
6	点火確認窓
7	ガスコックつまみ
8	サーモスタットつまみ
9	ハイリミットボタン
10	排油ハンドル
11	排油バルブ
12	ガス接続口
13	アジャスト
14	配管穴

保管とアフターサービス

長時間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
- ガスの通路部分(ソケット部)にほこりが入って通路を詰まらせないように注意してください。

サービスのお申し込み

- サービス（点検・修理）を依頼される前に……
「故障かな？と思ったら」12ページの項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合がある、若しくは改善されない場合は、安易にご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、もしくは当社までご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品 名……………サミー ガス遠赤フライヤー（ガス種）
 2. 品 番……………機器の右正面に貼付してあります。
 3. 故障の部位・異常の症状
 4. お客様のお名前・住所・電話番号



転居されるとき

- ガスの種類の異なる地域へ転居される場合
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、お買い求めの販売店、または当社までご相談ください。



株式会社 サミ

◇所在地 & TEL・FAX◇

小野工場 〒675-1309 兵庫県小野市福住町356

TEL (0794) 67-1712

FAX (0794) 67-0826

関東営業所 〒356-0041 埼玉県ふじみ野市鶴ヶ舞2丁目
5番9号 エイワビル101

TEL (049) 265-7066

FAX (049) 265-7067