スタンダードシリーズ フライヤー

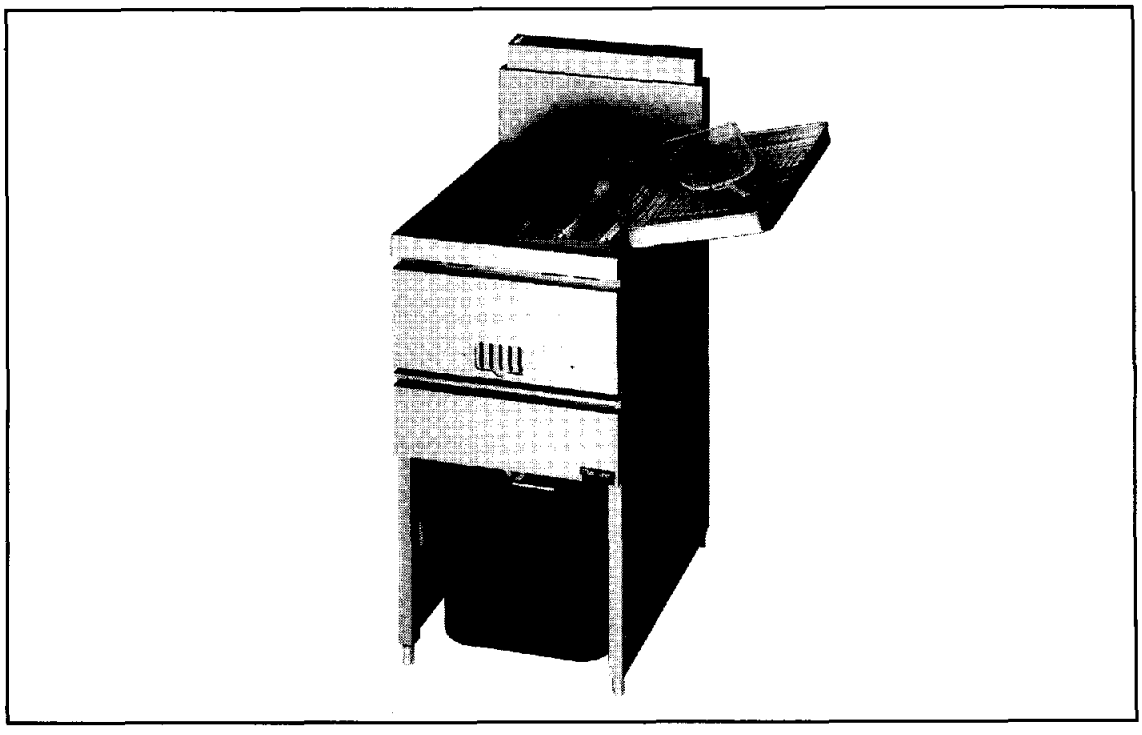
●MGF－13H（レギュラータイプ・1槽式）
●MGF－18H（レギュラータイプ・1槽式）
●MGF－23H（レギュラータイプ・1槽式）
●MGF－30H（レギュラータイプ・1槽式）
●MGF－40H（レギュラータイプ・1槽式）

●MGF－13WH（レギュラータイプ・2槽式）
●MGF－18WH（レギュラータイプ・2槽式）
●MGF－23WH（レギュラータイプ・2槽式）
●MGF－30WH（レギュラータイプ・2槽式）

●MGF－13FH（ファーストフードタイプ・1槽式）
●MGF－12TH（卓上タイプ・1槽式）

取扱説明書

（製品編・工事編）



業務用総合厨房機器メーカー
株式会社マルゼン

はじめに

この度は、マルゼンの「フライヤー」をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。当製品をご使用になる前に、この取扱説明書を最後までよくお読みになり、各々の項目について、充分にご理解いただくことが大切です。

ご使用になる方は、当製品を正しく理解し、取扱説明書に書かれていることを厳守して、安全な調理作業にお役立て下さい。また、取扱説明書の中で不明な点や疑問点がありましたら、当社までご連絡下さい。

この取扱説明書をお読みいただいた後も、すぐに取り出せるようにして大切に保管して下さい。

設置等についての工事説明については、「工事編」の項をご覧下さい。

最後に、この取扱説明書に書かれていることを順守していただくことは、この機器をご使用になる方（読み手）の責任です。安全な調理作業を心掛ける上でも、是非この取扱説明書をお読みの上、正しくご使用下さい。

◆安全に正しくお使いいただくために◆

●製品を正しくお使いいただくため、及びあなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、この取扱説明書ではいろいろな表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読み下さい。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡又は重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されることを表しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡又は重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、及び物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。

◆目次

製品編

Ⅰ．各部の名称 ……1
Ⅱ．製品仕様 ……2
Ⅲ．特長 ……3
Ⅳ．使用前・使用上の要請・禁止事項 ……3
Ⅴ．使用前の準備 ……7
Ⅵ．使用方法 ……8
Ⅶ．保守・点検・手入れ・清掃 ……8
Ⅷ．異常時の処置 ……11
Ⅸ．長期間使用しない場合は ……12
Ⅹ．廃棄の場合の注意事項 ……12

工事編

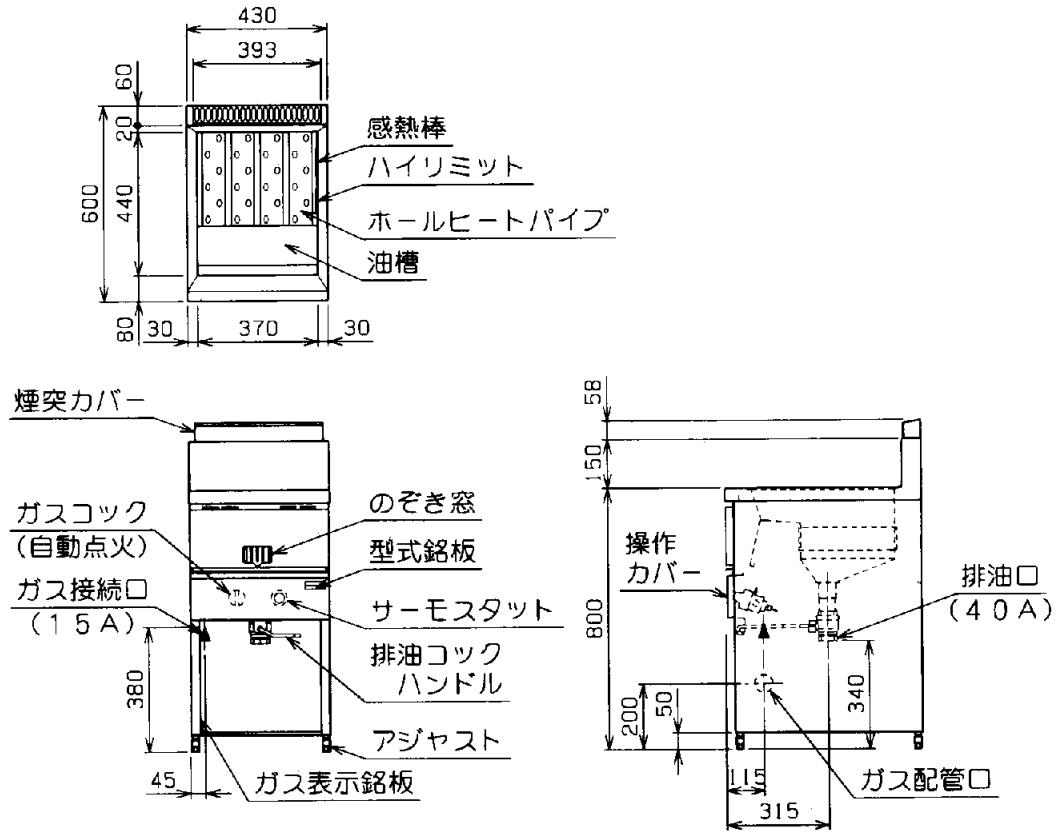
Ⅰ．設置前の準備、確認 ……13
Ⅱ．設置に関する各制限・禁止・注意事項 ……13
Ⅲ．設置要領図 ……15
Ⅳ．試運転（動作確認）について ……15

製品編

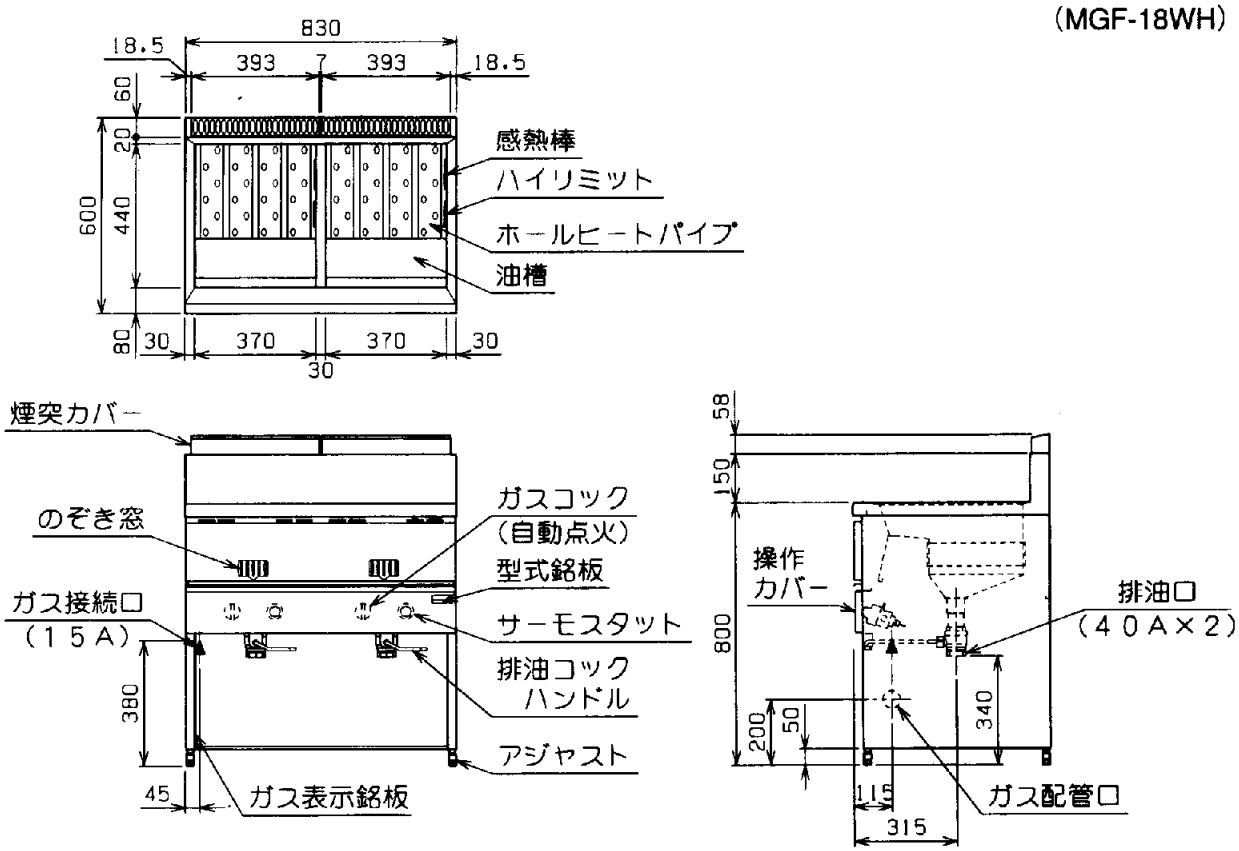
Ⅰ．各部の名称

■本体各部の名称

(MGF-18H)



(MGF-18WH)



II．製品仕様

型　式（MGF-）		13H	18H	23H	30H	40H
外形寸法（mm）	間　口	330	430	530	680	880
	奥　行	600				
	高　さ	800				
	バックガード高さ	150				
ガス消費量	都市ガス（上段kcal/h）（下段kW）	6,000 6.98	8,000 9.30	10,000 11.6	14,000 16.3	17,000 19.8
	ＬＰガス（上段kg/h）（下段kW）	0.50 6.98	0.67 9.30	0.83 11.6	1.17 16.3	1.42 19.8
ガス接続口		15A	15A	15A	15A	15A
油　量（ℓ）		13	18	23	30	40
排油口（A）		40	40	40	40	40
重　量（kg）		32.5	34	41	51	57

型　式（MGF-）		13WH	18WH	23WH	30WH	13FH	12TH
外形寸法（mm）	間口	630	830	1,030	1,330	330	400
	奥行	600					500
	高さ	800					400
	バックガード高さ	150					65
ガス消費量	都市ガス（上段kcal/h）（下段kW）	12,000 14.0	16,000 18.6	20,000 23.3	28,000 32.6	6,000 6.98	6,000 6.98
	ＬＰガス（上段kg/h）（下段kW）	1.00 14	1.33 18.6	1.67 23.3	2.33 32.6	0.50 6.98	0.50 6.98
ガス接続口		15A	15A	15A	15A×2	15A	ゴム管口
油　量（ℓ）		13×2	18×2	23×2	30×2	18	12
排油口（A）		40×2ヶ所	40×2ヶ所	40×2ヶ所	40×2ヶ所	40	25
重　量（kg）		49.5	57	70	89	32.5	25

※MGF-23WHでガス種が4A・4B・4Cのものはガス接続口は2ヶ所となります。
※MGF-12THのガス接続口（ゴム管口）は、TG用は13mm、LPG用は9.5mmです。

付属部品 ＼ 形式	油缶 大	油缶 小	油コシ網 大	油コシ網 小	油切板	油切網	仕切網	スクイ網	フタ	スベリ板	フライカゴ	前カゴ	カゴ掛け
MGF-13H		1		1	1	1	1	1	1	1			
MGF-18H	1		1		1	1	1	1	1	1			
MGF-23H	1		1		1	1	1	1	1	1			
MGF-30H		2		2	1	1	1	1	1	1			
MGF-40H	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MGF-13WH		2		2	1	1	2	2	1	2			
MGF-18WH	2		2		1	1	2	2	1	2			
MGF-23WH	2		2		1	1	2	2	2	2			
MGF-30WH	2	1	2	1	1	1	2	2	2	2			
MGF-13FH		1		1			1		1		2		1
MGF-12TH							1	1	1			1	

Ⅲ．特長

●マルゼン独自のホールヒートパイプを使用した特殊循環加熱方式を採用しています。

●使用中に万一、口火が消えてもガス供給を自動的に遮断する立消え安全装置が付いています。パイロットバーナーは、油等によるノズルが目詰まりした際にお手入れしやすいよう、ノズル掃除機構を設けました。

●排油作業は、排油コックを回すだけで行えます。また、キャスター付の油缶で移動も簡単です。

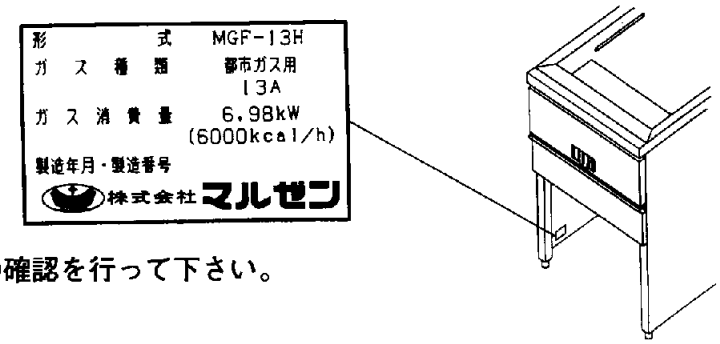
Ⅳ．使用前・使用上の要請・禁止事項

★事故、故障を防ぐために、次のことは必ず守って下さい。

設置前の確認

⚠警告　使用ガスについて。

・必ず銘板（機器側面内側に貼付）に表示してあるガス（ガスグループ）を使用して下さい。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火で火災や火傷をしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。
転居したときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを必ず確認して下さい。



⚠注意　製品の仕様の確認を行って下さい。

（製品仕様の項参照）

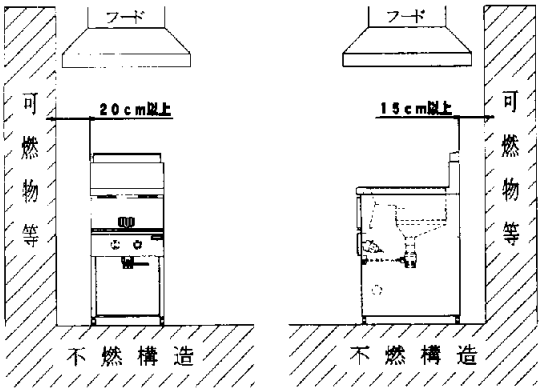
設置場所の確認

⚠警告　可燃物等からの離隔距離は以下のように充分に確保して下さい。

可燃物からの離隔距離（cm）			
上　方	側　方	後　方	前　方
フード	20以上	15以上	

※不燃物の場合は
この限りではありません。

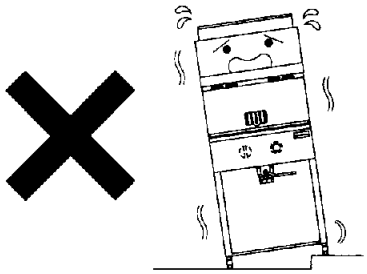
⚠注意　上方には必ずフード（グリス除去装置付）を設けて下さい。



設置場所の確認

⚠注意　機器は安定性の良い、丈夫で水平な不燃構造の床の上に設置して下さい。

・不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて火傷やけがをすることがあります。

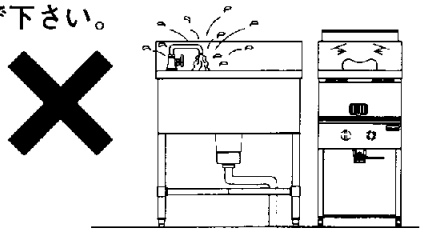


⚠警告　設置後に機器周囲の改装はしないで下さい。

・機器を設置した後、機器の周囲の改装（フードを外し、吊り戸棚を付けるなど）はしないで下さい。設置基準上問題となる場合があり、火災などの原因となる場合があります。

⚠警告　水を使用する機器はそばに設置しないで下さい。

・水等が油槽に入りますと大変危険ですので、周りに水を使用する機器（流し台等）を設置しないで下さい。

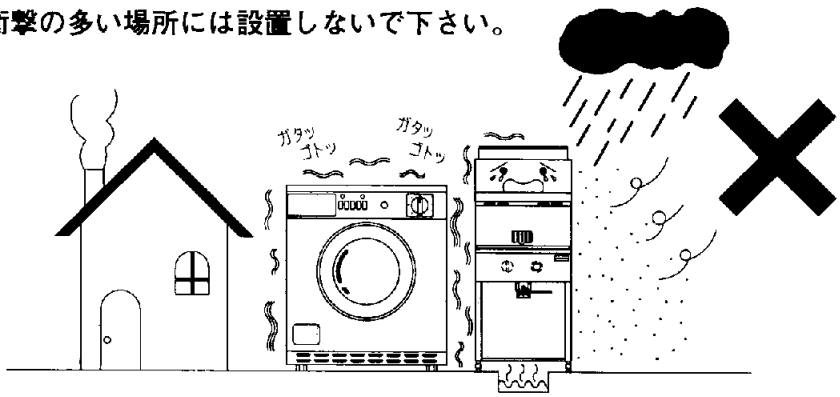


⚠注意　ガス栓やゴム管、電源コード等に油が飛散しないように設置して下さい。

⚠注意　排水溝の上など、湯気の上がる場所には設置しないで下さい。

⚠注意　屋外・風雨の影響がある場所には設置しないで下さい。

⚠注意　振動・衝撃の多い場所には設置しないで下さい。



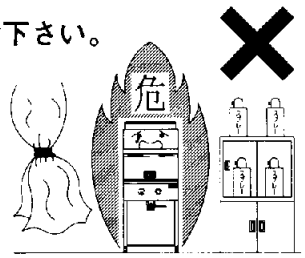
⚠注意　塵埃の多い場所には設置しないで下さい。

⚠注意　特殊薬品やその蒸気のある場所（アンモニア･イオン･塩素･酸･シリコン化合物等)には設置しないで下さい。

使用前

⚠警告　可燃物を機器のそばに置いたり、近づけたりしないで下さい。

・機器の周りには、可燃性（カーテン、新聞紙等）や、引火性（エアゾール缶等）の物は絶対置かないでください。
爆発、火災等の原因となります。



使用前

⚠警告　煙突カバーはものなどでふさがないで下さい。

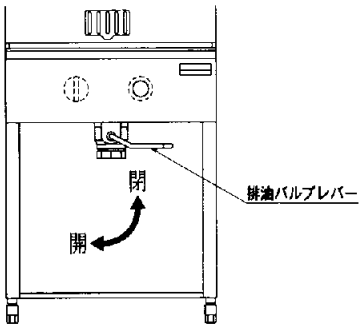
・煙突カバーをものなどでふさぎますと、不完全燃焼や火災の原因となります。

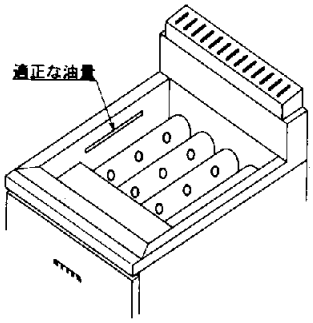
⚠注意　用途について以下のことに注意して下さい。

・調理（揚げ物）以外の用途には使用しないで下さい。過熱、異常燃焼等により、焼損や火災の原因になります。

⚠警告　燃焼前には必ず排油バルブを閉め、油槽を満たしてから行って下さい。

・空焚きで使用すると、機器の故障や火災になる恐れがあります。
・適正な油量は、油槽側面の帯状のプレス印の範囲です。この位置まで油を満たして下さい。
あまり入れ過ぎると油が跳ね危険ですし、少な過ぎると空焚きにより機器の故障や火災になる恐れがあります。

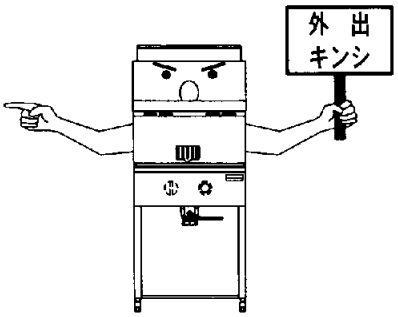




使用中

⚠警告　機器の使用中は事故防止のため、機器のそばを離れないで下さい。

・火をつけたままその場を離れたり、居眠りしたりしないで下さい。
料理中の食材を揚げすぎたり、空焚き等により火災や機器の故障になる恐れがあります。



⚠警告　換気について。

・閉め切った部屋で長時間使用すると、空気中の酸素が減少し、不完全燃焼により一酸化炭素中毒の恐れがあります。
使用中はときどき窓を開けるか、換気扇等を回し、室内の空気を入れ換えましょう。
また、厨房の換気口（給気口・排気口）は常に確保し、物などでふさがないで下さい。

使用中

⚠注意　油の量を確認して下さい。

・運転中は調理物が油分を吸収するため油が減っていきます。油が少なくなると揚げ能力が落ちるだけでなく、空焚き等の恐れがあります。
必ず適量にあることを確認して下さい。
足りないときは、少量ずつ油をくみ取り、油槽の角の方から流し込むように補充し、使用後機器や油が冷えてから補充して下さい。(1斗缶から直接油槽に入れると油が跳ね上がり大変危険です。)
また、量が少ないと過熱防止装置等、安全装置が作動しなくなる恐れがあります。

⚠注意　火傷に注意して下さい。

・使用中、使用直後は、操作部（ツマミ等）以外は触らないで下さい。
機器本体とその周辺及び調理道具が熱くなります。
特に小さい子どもが居る家庭では火傷に注意して下さい。

・ファーストフードタイプで、揚げ物調理終了後、フライカゴを油槽からすぐに取り出さないで下さい。
カゴ掛けに1分程度放置し、十分に油を落としてから取り出して下さい。
高温の油が肌に触れると、火傷をしますので十分に注意して下さい。
また、フライカゴは決して人の方に向け油を切らないで下さい。

・調理物の投入時や使用時は油がはね上がることがありますので注意して下さい。
火傷する恐れがあります。(特に冷凍食品)

・使用中に、排気口に顔や手など近づき過ぎないようにして下さい。
排気熱で火傷する恐れがあります。

・カゴやアミを使用しないで調理物を取り出すときは、素手では行わず、必ず菜箸等を使用して取り出して下さい。

・水等が入りますと油がはね上がり火災の原因となります。大変危険ですので、水を使用するときは機器に近寄らないで下さい。
やむ終えず近寄るときは十分注意して下さい。

⚠注意　のぞき窓は使用中閉めてお使い下さい。
(のぞき窓は万一点火しない時、ガスマッチなどで点火させるものですから、開けたままにしてお使いになると、燃焼ガスが出てくる恐れがあります。

⚠警告　すくいアミ等で排気筒を叩かないで下さい。
揚げカスや油がたまり不完全燃焼を起こしたり、火災の原因となります。

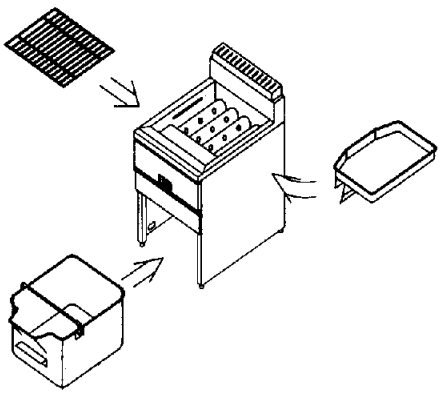
使用中	⚠危険　ガス漏れに気が付いたら以下のことを行って下さい。 ・ガス漏れに気付いたときは①～③の処置が終わるまでの間、絶対に火をつけたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差し及び周辺の電話を使用しないで下さい。炎や火花により引火し爆発事故を起こすことがあります。 ①すぐに使用を中止し、器具栓とガス栓を閉じる。 ②窓や戸を開けガスを外へ出す。 ③お買い上げの販売店又はガス事業者に連絡して下さい。 ⚠警告　異常燃焼時、緊急事態時の処置について。 ・使用中に異常な燃焼・臭気・異常音が感じられたときは使用を中止して下さい。 ・地震・火災等緊急の場合は、あわてずに消火動作を行って下さい。
使用後	⚠注意　消火について。 ・使用後は器具栓を「0」印の位置に戻し、必ず消火したことを確認し、ガスの元栓を閉めて下さい。 ⚠注意　排油について。 ・槽から排油するときは、油が十分冷えてから底に油缶を置き、排油させて下さい。高温の状態で排油すると、火傷する恐れがあります。 ・排油するときは静かに少しずつ抜いて下さい。一気に抜くと油がはね火傷をしたり、ガス通路や部品等にかかると、故障の原因となります。 ・作業中に出たカスは十分冷えてから所定の位置に保管して下さい。熱いうちに保管しますと自然発火し火災の原因となる恐れがあります。 ⚠警告　油槽内のセンサーには触らないで下さい。 ・センサーが傷ついたり、折れたりすると温度調節が効かなくなったり、安全装置が作動しなくなったりして、火災を起こす可能性があり大変危険です。 清掃時など触る可能性がありますので、十分注意して下さい。 また、絶対外さないで下さい。

Ⅴ．使用前の準備

●使用するアミや部品（油缶、油切り板等）が取り付けられているか確認して下さい。

●「使用前の要請・禁止事項」の項を参照し、確認して下さい。

●器具栓ツマミが「0」印の位置にあることを確認してから、ガスの元栓を開けて下さい。



Ⅵ．使用方法

■点火方法

①ガスの元栓を開けて下さい。

②器具栓ツマミを「0」印の位置で押し込み、そのまま「▷」印の位置まで押し回しパイロットバーナーに点火を確認後、その位置で約20秒間押し続けて下さい。

（1回で点火しないときは、一旦器具栓ツマミを「0」印の位置まで戻し、再度②の動作を行って下さい。万一、それでも口火に点火しない場合は、のぞき窓を開け、器具栓ツマミを「▷」印の位置まで押し回して、ガスマッチ等で点火させることができます。）

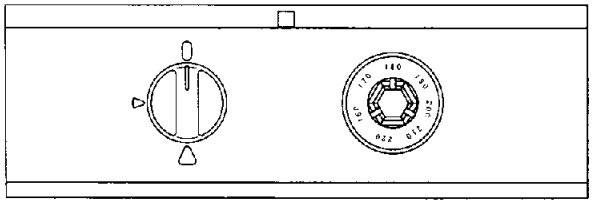
※燃焼中は、必ずのぞき窓を閉めておいて下さい。

③口火（パイロットバーナー）の点火を確認した後、器具栓ツマミから一旦手を離し、更に「△」印の位置まで回して下さい。

④サーモスタットを回し、ご希望の油温に設定して下さい。

（設定温度に達すると、炎が消えていきます。）

⑤設定温度に到達後、調理物を油槽に入れて下さい。



■消火方法

①器具栓ツマミを「▷」印の位置まで戻し、更に、器具栓ツマミを押し込んでから「0」印の位置まで回して下さい。

②使用後は、必ずガスの元栓を閉めて下さい。

ガスが正しく燃焼しているか、1日に1度は確認して下さい。 また、あらかじめ最良の燃焼状態にセットされていますが、 万一、炎の状態が良くないときは、販売店までご連絡下さい。

（お知らせ）

・本機を初めて使用されるとき、臭いがしますが異常ではありません。断熱材の有機分が焼ける臭いであり、特に問題はありません。しばらく使用すると、臭いは消えます。

Ⅶ．保守・点検、手入れ・清掃

⚠警告　保守・点検・手入れ・清掃の前には、ガスの元栓を閉め、機器が冷えてから行って下さい。

■保守・点検

●可燃物を機器のそばに置いていないか確認して下さい。

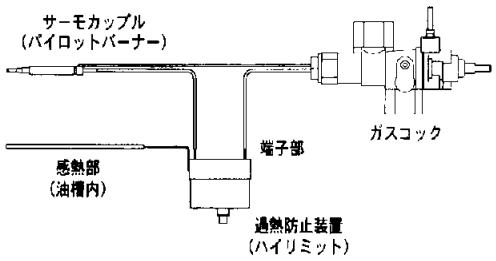
●各部、部品等破損していないか確認して下さい。
●槽内の各センサーが傷ついたりしていないか確認して下さい。
●煙突内に物、ゴミ等落ちていないか確認して下さい。
また、煙突カバーを物等でふさいでいないか確認して下さい。
●何か不審な点等あれば、異常時の処置の項を参照して下さい。

■油温過熱防止装置

・油温の過熱防止のため、油温過熱防止装置を設けてあります。
油温過熱防止装置が作動したと思われた時には、次の順序で原因を確認して下さい。

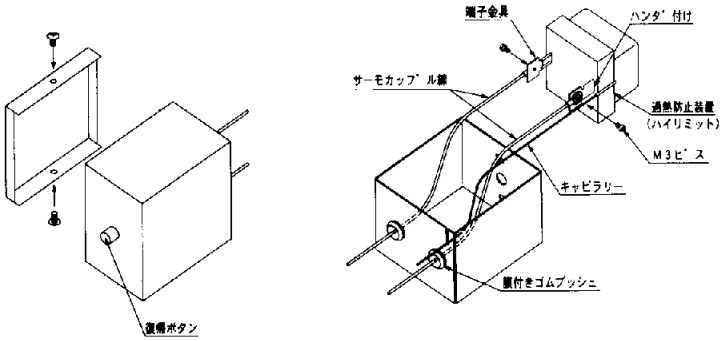
①ガスの元栓を閉じて、フライヤーの周囲の火も消して火災のおそれの無い様にして下さい。

②油温が異常に上昇している場合、感熱棒が外れていたり、汚れていたり、線が異常に折れ曲がったりしていることもありますので確認して下さい。



③感熱棒が正常の時は、サーモスタットの異常と思われますので、最寄の当社営業所まで御連絡下さい。

④過熱防止装置の配線が正常になされていないと、過熱防止装置の誤動作の原因となります。



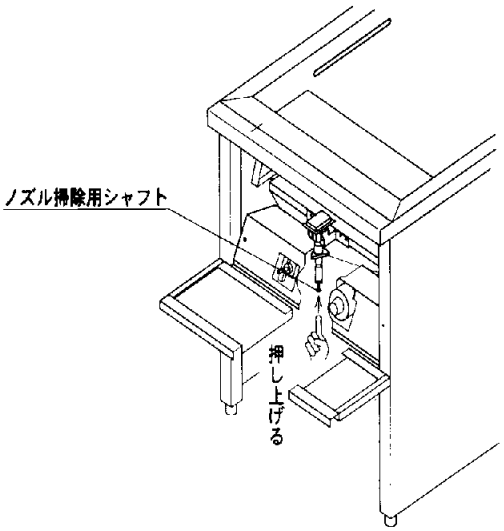
この様な場合は、サーモカップル、過熱防止装置の配線の断線、ショート、本体へのショートなどがないのか確認して下さい。

以上の事を確認しても原因不明の際には、最寄の当社営業所まで御連絡下さい。

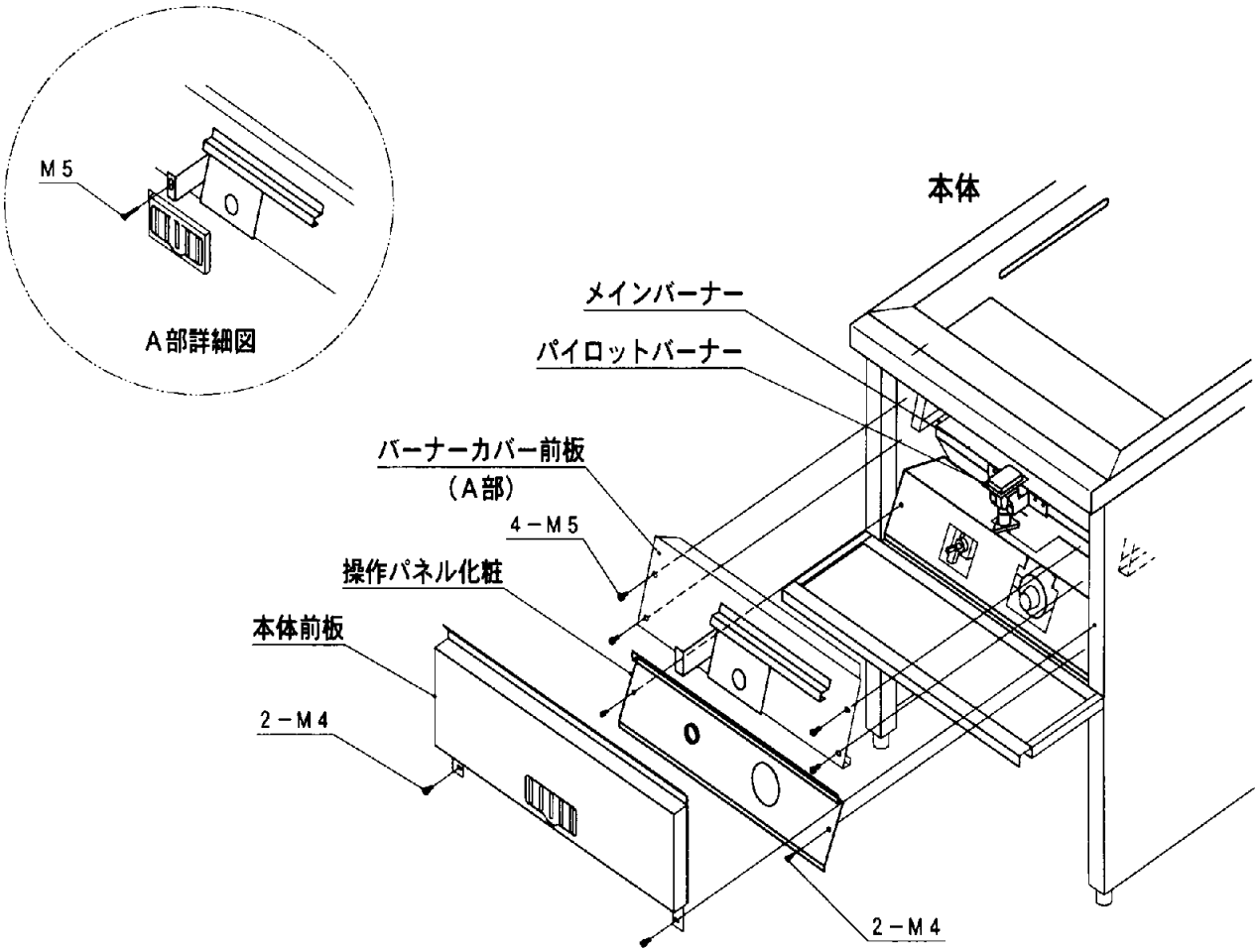
■パイロット・ノズル掃除機構（※12THは無し）

・口火に着火しない場合、ノズル掃除用シャフトを軽く押し上げて下さい（数回繰り返す）。ノズルがきれいになり着火します。

※ガスコックを「0」印の位置で行って下さい。



■点検要領図



A部詳細図の様にビスを下の扉まで通して下さい。

※以上の部品をはずしてから操作パネル、バーナーカバーをはずして下さい。

■手入れ・清掃

●機器本体が汚れているときは、フキンなどに中性洗剤等を含ませ汚れを拭き取って下さい。（1週間に1回程度）

●油槽が汚れているときは、中性洗剤等を直接かけ、しばらく放置し汚れが浮いてきたら拭き取って下さい。（油の交換時）

●排油口に揚げカス等が残っていたら、取り除いて下さい。（1週間に1回程度）

⚠注意　・清掃時、本体に直接水をかけないで下さい。機器の故障の原因となります。
・油槽清掃時、各センサーを傷つけないよう十分注意して下さい。
また取り外さないで下さい。

Ⅷ. 異常時の処置

⚠危険　故障・破損したと思われるときは絶対に使用しないで下さい。そのまま使用すると事故等につながる恐れがあります。
ガスの元栓を閉め、下記の処置方法に従って下さい。

■故障・異常の見分け方と処置方法

現象 / 原因	口火（パイロットバーナー）に点火しない	燃焼中、スス、赤火が出る	燃焼中、異常音がする	ガスの臭いがする	器具栓ツマミの操作が重い	使用中パイロットバーナーが消火する	器具栓ツマミを「0」印にしても消火しない	設定温度にならない	処置方法
ガスの元栓が閉まっている	○								ガスの元栓を開ける
ボンベが空になっている(LPG用について)	○					○			新ボンベと交換する
ガス圧が適正でない	○	○	○						販売店に連絡する
配管内に空気が残っている	○								点火操作を繰り返す
空気調節が適切でない		○	○						販売店に連絡する
パイロットノズルの目づまり	○								販売店に連絡する
空気吸入口にホコリが詰まっている		○							販売店に連絡する
器具栓の異常	○			○	○		○		販売店に連絡する
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○						販売店に連絡する
サーモカップルの異常	○								販売店に連絡する
点火操作の誤り	○								使用方法の項参照
サーモスタットの異常								○	販売店に連絡する
感熱棒の異常								○	感熱棒を清掃後、所定の場所に戻し、尚、同現象が起こるときは販売店へ連絡する
過熱防止装置の異常	○					○			販売店に連絡する

■サービス（点検・修理など）を依頼される前に

・ご使用中に不審な点がありましたら、直ちに使用を中止し「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を参照し、もう一度確認して下さい。
確認の上、それでも不具合な場合あるいは不明な場合は、ご自分で修理をせず、お買い求めの販売店又は当社までご連絡下さい。
（当社連絡先は裏表紙に掲載しています。）

・アフターサービスをお申し付けのときは、次のことをお知らせ下さい。
①製品名・ガスの種類
②形式名（銘板に表示のもの）
③住所・氏名・電話番号
④現象（できるだけ詳しく）
⑤道順

■転居又は機器を移設される場合

・転居又は増改築などのため機器を移設される場合、工事や調整には専門の技術が必要になりますので、必ずお買上げの販売店又は最寄りのガス事業者にご連絡下さい。

■保証について

・製品には必ず保証書が添付されています。本製品購入後１ケ年以内のものにつきましては、無償修理させていただきますので、大切に保管して下さい。
なお、消耗部品につきましては、保証期間内でも有償とさせていただきます。
（消耗部品……パイロットバーナー、炎口網、ガスケット、カゴ、アミ）

Ⅸ．長期間使用しない場合は

⚠注意　長期間使用しない場合は、必ずガスの元栓を閉じておいて下さい。
なお、使用を再開するときは、「保守・点検」の項をご覧になり、一度点検してから、使用して下さい。

Ⅹ．廃棄の場合の注意事項

⚠注意　本機を製品の寿命等により廃棄処分する場合は、地元の公共団体の清掃局に適切に処分してもらうか、産業廃棄物処理業者に依頼し、処分してもらうようにして下さい。
勝手にあたり構わず捨てたりすると、行政によって罰せられます。
皆さんの安全や環境保護のため、上記のことをお守り下さい。

工事編

工事・設置される方へ

この機器を正しく安全に設置していただくために「工事編」をよくお読みになって指定された工事を行って下さい。また、工事完了後は、お客様が転居される場合がありますので、この「取扱説明書」はお客様に渡し、大切に保管するようにして下さい。

Ⅰ．設置前の準備、確認

●梱包材（段ボール）や機器（銘板）側面内側に表示してあるガス（ガスグループ）と、お客様に供給されているガスが一致しているかを必ず確認の上、使用して下さい。
表示されているガス（ガスグループ）以外では使用しないで下さい。
表示されているもの以外のガス（ガスグループ）を使用しますと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、爆発着火や火傷をしたりする恐れがあり、故障の原因にもなります。
また、転居したときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを必ず確認して下さい。

●設置場所の状態、ガスの接続口、排気等の位置や状態等の確認を必ず行って下さい。

Ⅱ．設置に関する各制限・禁止・注意事項

■据付者に関する各制限・禁止・注意事項及び設置要領

〔設置（機器本体）について〕

⚠注意　本機を梱包したままの状態で、据付位置のできるだけ近くに搬入し、開梱して下さい。開梱後、各包装部品を取り外して下さい。

⚠注意　定位置に据付完了後、機器が水平になるようにアジャストを調整して下さい。

⚠警告　可燃物等からの離隔距離は以下のように十分に確保して下さい。

可燃物からの離隔距離（cm）			
上　方	側　方	後　方	前　方
フード	20以上	15以上	

※不燃物の場合はこの限りではありません。

・詳しくは、業務用ガス機器の設置基準及び実務指針、または設置要領図の項をご参照下さい。

⚠注意　機器の設置後、排油バルブを数回開閉して下さい。バルブがなじんでいないため、固くなっています。

〔ガス配管について〕

⚠注意　ガス配管工事については、ガス工事業者に依頼して下さい。

・本機に使用するガス圧は、下表に示す標準圧で設定して下さい。

ガス種	L1（6B，6C，7C）、L2（5A，5AN，5B）、L3（4A，4B，4C）、5C	6A	12A 13A	LPG
標準圧（上段　kPa） 標準圧（下段　mmH_2O）	1.0 100	1.5 150	2.0 200	2.8 280

⚠注意　ガスの配管接続は、必ず機器の接続口の管径に合わせて、接続するようにして下さい。十分なガス量が出ない恐れがあります。

⚠注意　ガスの元栓は、機器の設置場所を確認の上できるだけ機器に近く、扱い易い位置に取り付けて下さい。

■部材に関する各制限・禁止・注意事項

⚠警告　必ず頑丈で防水性があり、不燃構造の床に設置して下さい。

■環境（場所）に関する各制限・禁止・注意事項

（製品編の使用前・使用上の要請・禁止事項の項参照）

⚠注意　上方には必ずフード（グリス除去装置付）を設けて下さい。

⚠注意　安定性が良く、水平な床に設置して下さい。

⚠注意　排水溝の上など湯気の上がる場所には設置しないで下さい。

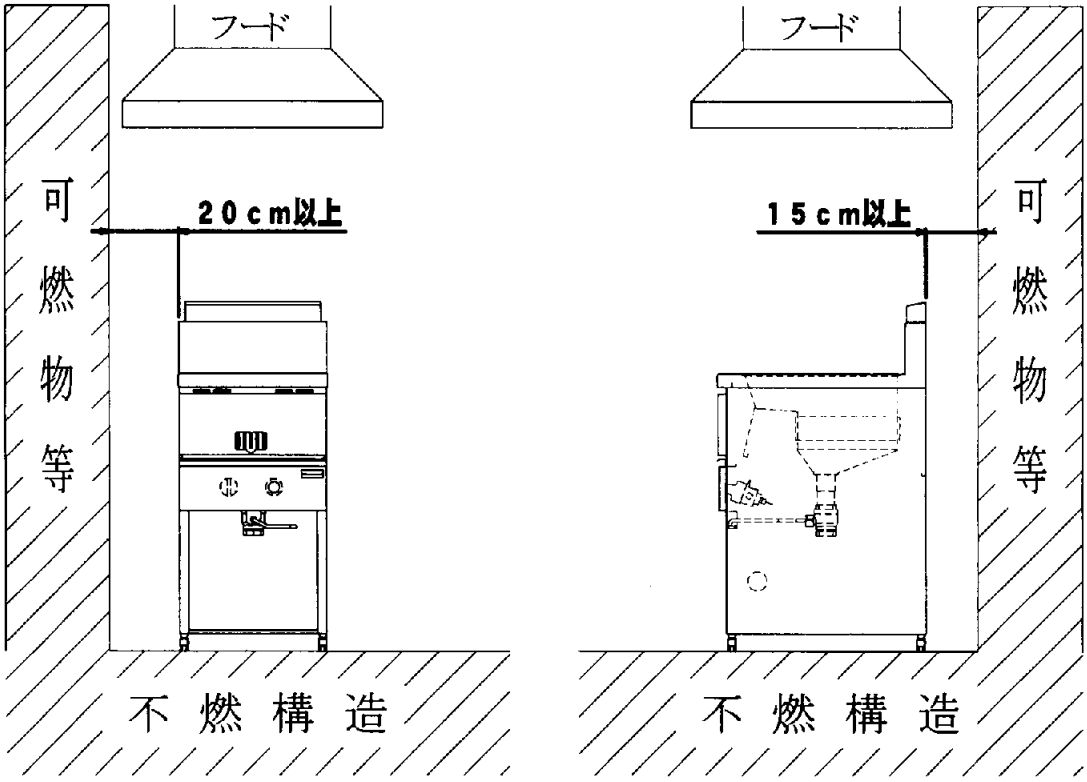
⚠注意　屋外、風雨の影響がある場所には設置しないで下さい。

⚠注意　振動、衝撃の多い場所には設置しないで下さい。

⚠注意　塵埃の多い場所には設置しないで下さい。

⚠注意　特殊薬品やその蒸気のある場所には設置しないで下さい。
（アンモニア、イオン、塩素、酸、シリコン化合物等）

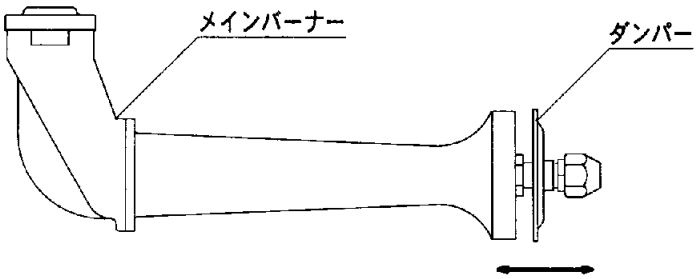
Ⅲ．設置要領図



Ⅳ．試運転（動作確認）について

●製品編の使用方法の項を参照し、点火、消火、燃焼状態等を確認して下さい。

●メインバーナーに点火後、異常な燃焼の場合（例えば赤火、燃焼音など）、バーナーの一次空気取入口にあるダンパーを回し正常な燃焼になるようにして下さい。



※ダンパーを回し、最良の燃焼になるように調整を行って下さい。

業務用総合厨房機器メーカー

株式会社マルゼン

本　　社　東京都台東区根岸2−19−18　マルゼンビル7F

◎アフターサービス

当社のサービス連絡は下記の通りです。

北海道営業所	☎011(874)5355㈹	静岡営業所	☎054(237)3853㈹
北見営業所	☎0157(22)7071㈹	豊橋営業所	☎0532(54)0051㈹
旭川営業所	☎0166(34)7641㈹	名古屋支店	☎052(454)2601㈹
帯広営業所	☎0155(26)3911㈹	三重営業所	☎059(226)0991㈹
苫小牧営業所	☎0144(32)1451㈹	岐阜営業所	☎058(271)3701㈹
函館営業所	☎0138(47)5611㈹	北陸営業所	☎076(269)1191㈹
東北営業所	☎022(299)0511㈹	富山営業所	☎076(491)7211㈹
青森営業所	☎017(734)8211㈹	福井営業所	☎0776(52)1241㈹
八戸営業所	☎0178(29)3011㈹	滋賀営業所	☎077(583)1171㈹
盛岡営業所	☎019(639)4411㈹	京都営業所	☎075(671)5157㈹
秋田営業所	☎018(868)5521㈹	大阪支店	☎06(6923)2251㈹
古川営業所	☎0229(24)8411㈹	堺営業所	☎072(257)8931㈹
山形営業所	☎023(625)0715㈹	奈良営業所	☎0742(27)1481㈹
郡山営業所	☎024(921)8981㈹	和歌山営業所	☎073(474)3147㈹
会津営業所	☎0242(28)6081㈹	神戸営業所	☎078(621)5371㈹
新潟営業所	☎025(287)6640㈹	姫路営業所	☎0792(34)8961㈹
長岡営業所	☎0258(37)7071㈹	中四国営業所	☎082(295)0181㈹
長野営業所	☎026(228)5211㈹	福山営業所	☎084(928)9781㈹
松本営業所	☎0263(28)6131㈹	岡山営業所	☎086(246)4451㈹
山梨営業所	☎055(253)1411㈹	山口営業所	☎083(921)2531㈹
群馬営業所	☎027(363)7771㈹	鳥取営業所	☎0857(22)1030㈹
北関東営業所	☎028(637)3441㈹	山陰営業所	☎0852(28)2521㈹
小山営業所	☎0285(24)6551㈹	四国営業所	☎089(973)2511㈹
茨城営業所	☎029(246)3411㈹	高松営業所	☎087(837)0322㈹
つくば営業所	☎0298(36)5191㈹	徳島営業所	☎088(655)2101㈹
熊谷営業所	☎048(525)1141㈹	高知営業所	☎088(843)3711㈹
大宮営業所	☎048(652)7151㈹	福岡営業所	☎092(441)2072㈹
埼玉営業所	☎048(861)9611㈹	北九州営業所	☎093(641)8583㈹
東京支店	☎03(3876)5111㈹	久留米営業所	☎0942(44)3435㈹
首都圏サービス	☎03(3876)6221㈹	長崎営業所	☎095(843)3271㈹
首都圏ルート支店	☎03(5603)7711㈹	大分営業所	☎097(556)8223㈹
東京南営業所	☎03(5351)5761㈹	熊本営業所	☎096(325)7611㈹
品川営業所	☎03(3441)9011㈹	延岡営業所	☎0982(32)0431㈹
西東京営業所	☎0422(21)2271㈹	宮崎営業所	☎0985(53)6722㈹
立川営業所	☎042(523)5101㈹	都城営業所	☎0986(26)5611㈹
千葉営業所	☎043(206)1461㈹	鹿児島営業所	☎099(223)0915㈹
船橋営業所	☎047(424)4205㈹	沖縄営業所	☎098(879)3073㈹
木更津営業所	☎0439(55)9621㈹	埼玉工場	☎048(991)5511㈹
横浜営業所	☎045(472)5300㈹	東北工場	☎0176(20)8550㈹
小田原営業所	☎0465(37)7031㈹	九州工場	☎0943(32)5091㈹

2004−3

ガスフライヤーの取扱いについて

お客さま用

◆商品情報

品番	GFC―311B
サイズ	W450×D470×H365mm(+130)mm(フライヤー) 外寸:W430×D320×H520mm(ウォーマー)
重量	26kg
消費量	ガス消費量:5.81kW(0.48kg/h)

◆使用する際に注意すること

⚠ 警告

・本体に貼ってある銘板のガス種(プロパンガス)以外では使用しないこと。 使用禁止

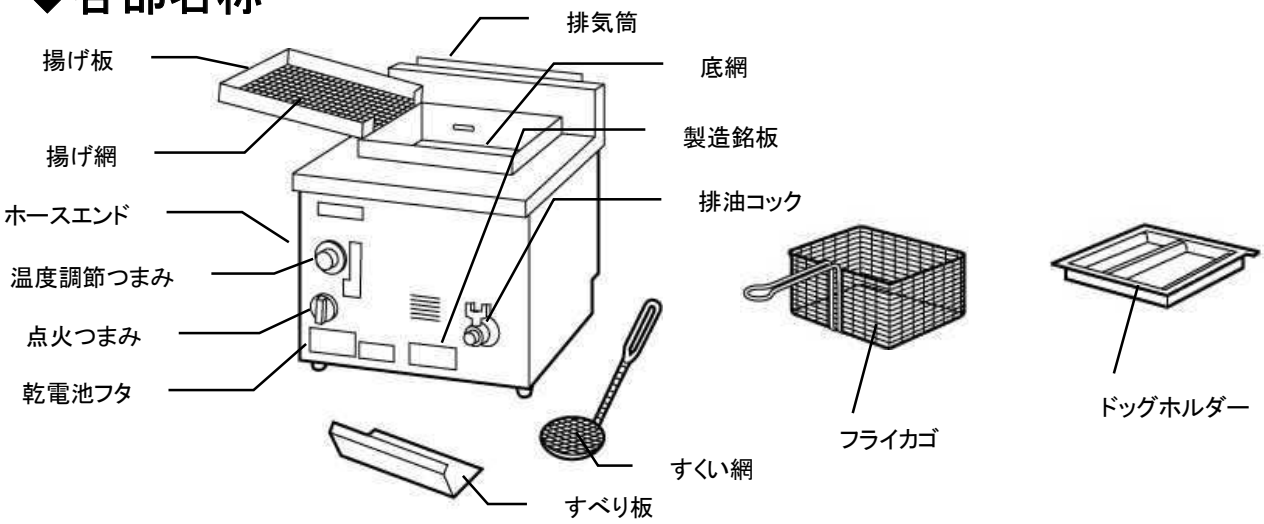
・可燃性や引火性のものを機器の上やまわりに置いたり、使用したりしないこと。焦げたり燃えたりして火災の原因となります。 禁止

・周囲に可燃物がある場合の離隔操作は機器の設置基準に従うこと。(設置基準を守らないと、壁が焦げたり、火災の原因となります) 禁止

⚠ 注意

使用中及び使用直後は機器本体とその周辺が熱くなりますので、操作部以外は触らないこと。 接触禁止

◆各部名称



◆使用方法

STEP.1　～使用前の準備～

・点火つまみが「閉」の位置になっていることを確認し、ガス栓を全開にしてください。
・排油コックが閉まっていることを確認し、油槽に油を定量（14リットル）入れてください。
※油量はタイプにより異なります。

STEP.2　～点火時の注意～

・点火つまみを押しながら「開」の方向にゆっくり回してください（点火つまみを押した時から「ジー」と音がします）。
※自動点火ではないタイプもございます。ご注意ください。
・点火つまみを押した状態で数秒間そのまま保持してください。
・点火つまみから手を離すと火が消えてしまう時は、保持時間の不足です。もう一度STEP.2をはじめから繰り返し、今度は保持時間を先ほどより長くしてください。
※初めて使用する時や、しばらく使用していない場合はゴム管内に空気が入っていますので、すぐに点火しません。空気を出すために点火操作を繰り返してください。

STEP.3　～調理時の注意～

・温度調節つまみで温度設定をしてください（調節範囲：160～220℃）。
・設定温度以上になると炎が自動的に小さくなります。
・点火後約30分で約180℃になり、食材を入れることができます。
・設定温度以下になると炎が自動的に大きくなります。
・設定温度を保つため、炎が小さくなったり、大きくなったり繰り返し温度調節をします。

STEP.4　～使用後の注意～

・点火つまみを「閉」の位置に戻すと消火します。
・使用後は、ガス栓を必ず閉じてください。
・消火後30分以上経過し、油温が下がったことを確認してください。
・排油コックの口に油を入れる容器を置いてください。
・排油コックのつまみを左に回してください。排油コックが開き、油が排出されます。
・油抜きが終わったら、排油コックのつまみを右へ回し、閉じてください。

フライヤーの組立方（マルゼン製MGF-12T）

【1】部品・付属品

ヒートパイプカバー
（上・下）

仕切りアミ

前カゴ

すくいアミ

バット＆アミ

本体フタ

【2】組立方

①本体から付属品を
外した状態

②ヒートパイプカバー
（下）をセットする

③ヒートパイプカバー
（上）をセットする

④仕切りアミをセット
する

⑤前カゴをセットする

⑥セット完了

【3】注意事項

（1） 実際の貸出時には、部品・付属品を本体にセットしてお渡しする場合がありますが、
使用前に必ずしっかり取り付いているかの確認をしてください。

（2） プロパンガスは取扱していませんので、お客さまにて手配ください。

（3） 揚げ物をしていると、揚げカスが本体底に蓄積していきますので、すくいアミでこまめに
取り除いてください。またすくいアミ等で排気筒を叩かないでください。

（4） 揚げカスが溜まりすぎるとカスが焦げ、油が傷み、空焚きの状態になります。
また揚げ能力が落ちることがありますのでご注意ください。

商品の使用方法やその他の注意事項は、取扱説明書をご覧ください。