

下火式焼物器

# 炭 焼 き

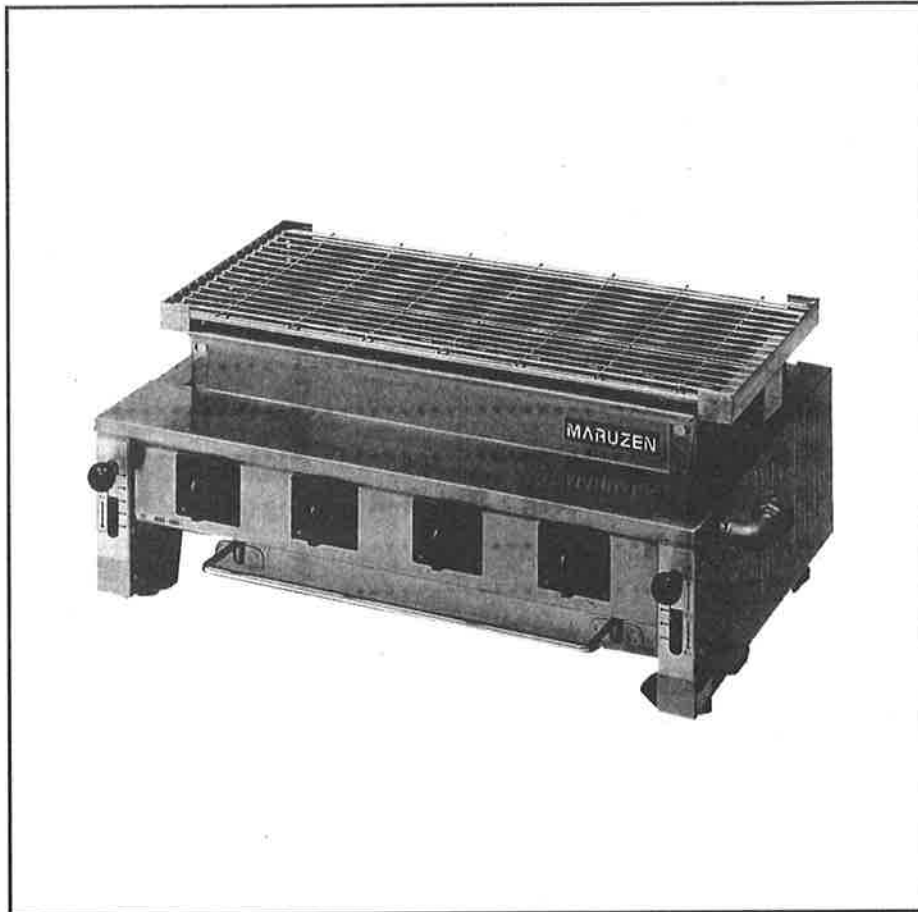
万 能 形  
MGK-306B  
MGK-308B  
MGK-310B  
MGK-314B  
MGK-318B

兼 用 形  
MGK-202B  
MGK-204B

串 焼 用  
MGK-101B  
MGK-102B

## 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

このたびは、当製品をお買い求めいただき、誠にありがとうございます。

当製品を安全にご使用していただくために、特に注意していただきたいこととして、重要な注意事項を掲載しております。「取扱説明書」をよく読み、充分にご理解していただいた上で機器を設置し、安全を確認して使用してください。

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ください。また、取扱説明書の中でご不明な点や疑問点がありましたら、最寄りの弊社支店、営業所にお問い合わせください。

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ください。

設置等についての工事説明については、「工事編」の項をご覧ください。

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、この器具をご使用になる方（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、正しくご使用ください。



## 特に注意していただきたいこと

### ・使用上のご注意

- 「取扱説明書」をご使用の前によく読んで正しくお使いください。「取扱説明書」に明記されている以外のこと、禁止されていること、また機器の目的とする用途以外での使用は絶対に行なわないでください。一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 機器の分解・改造は絶対に行なわないでください。事故や故障の原因となります。
- 熱機器をご使用の際は必ず換気扇を回すなど換気を充分に行なってください。換気が不十分な場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒など事故の原因となります。
- ご使用中は危険ですので機器のそばを離れないでください。機器のそばを離れる場合やご使用にならない場合は必ず消火してガスの元栓を閉じ、電源スイッチをお切りください。異常過熱によって火災の原因となる恐れがあります。
- 機器本体周り、汁・油受け、水皿等に脂やゴミがたまり燃えて火災の原因となる恐れがあります。お手入れをこまめに行なってください。
- ご使用中およびご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でください。また排気口に手や顔などを近づけないでください。やけどの恐れがあります。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。機器が故障する原因になります。
- 地震、火災、ガス漏れ等緊急の場合はあわてずに使用を中止し、ガスの元栓を閉めるなど適切な処置をとってください。
- 機器の上や周囲には、スプレー、ガソリン、ベンジン等の可燃物や引火性のものは置かないで（近づけないで）ください。燃えて火災になる恐れがあります。
- ステンレスを使用している製品でも、周囲の環境や使用状況、また槽の清掃を怠る等の要因により錆びることがあります。錆の原因として、
  - ・ 塩分、酸、汚れカスなどが付着したままになっている。
  - ・ 鉄やその赤錆等が付着している。
  - ・ 塩素系またはオゾン水などの、薬剤や液体を使用した。錆の原因となる汚れ等は、清掃して落としてください。1日1回以上、中性洗剤で念入りに洗浄を行い、ステンレス表面を常に清潔に保つよう、心がけてください。また、洗い流した後は、タオルや布巾等で水分を拭き取り、十分に乾燥させてください。

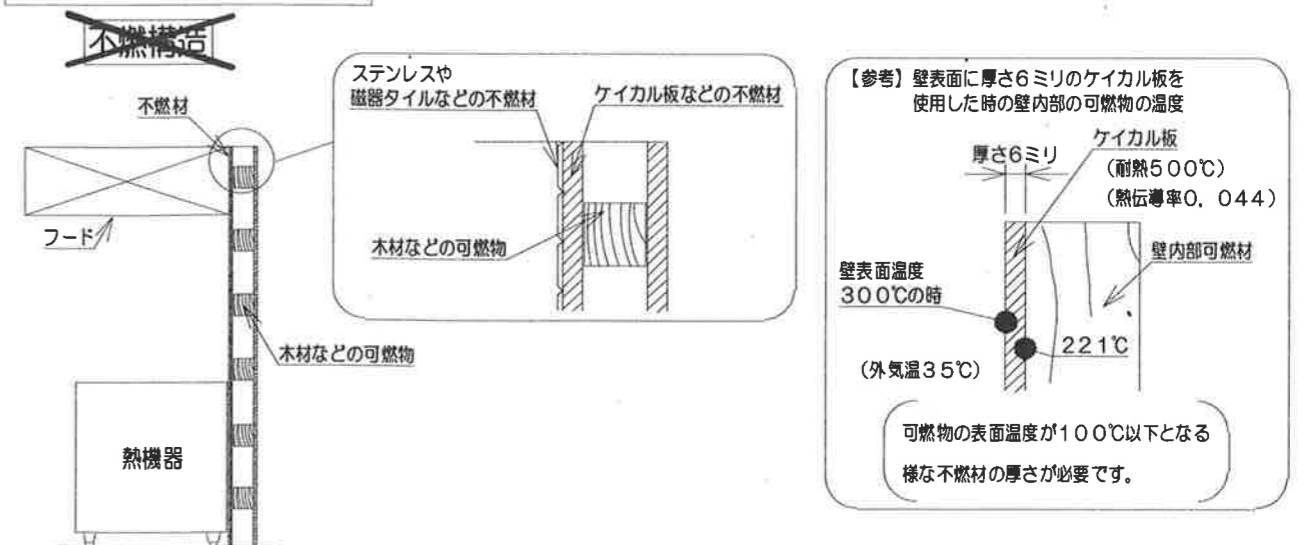
- 1年に一度は、必ずお買い求めの販売店、または最寄りの弊社支店・営業所に有償点検を依頼してください。（点検、保守契約をご利用ください。）
- 網製品（スクイ網・網カゴ・テボ・バーナー網・焼網等）がほつれたり、付属部品が破損している場合は、そのまま使用せず必ず新しいものに交換してください。網の破片が外れて食材に混入したり、部品が破損したことによって怪我をする場合があります。これらの製品は、使用するに従い経年劣化するものですので、定期的に点検・交換していただくことが必要です。
- 心臓用ペースメーカー等の医療用電子機器をお使いの方が電磁機器をご使用される場合は専門医師とよくご相談の上、お使いください。
- 当製品は業務用です。必ずお買い上げの販売店または専門の設備業者とよくご相談の上、定められた設置基準に従い正しく設置してください。

### ・設置上のご注意

- 機器本体に表示してあるガス種、電源（相・電圧・周波数）以外では使用しないでください。事故や故障の原因となります。
- 機器の設置・移動工事およびガス、電気、蒸気、水道等の付帯設備工事は消防法、火災予防条例、「ガス機器の設置基準および実務指針」「電気設備に関する技術基準」「内線規定」等に従い、また「取扱説明書（工事説明書）」をよく読み、お買い上げの販売店、または専門の設備業者に依頼し、安全な場所に正しく設置してください。
- 熱機器<sup>※1</sup>・排気フード付排気ダクトを設置する場所は、機器本体の周囲及び上方周囲（後方・側方・上方・床面・天井）が「下地及び仕上げが不燃材料<sup>※2</sup>で造られた建築物」に設置してください。それ以外の建築物に設置する場合は、離隔距離<sup>※3</sup>を必ずとって設置してください。これを守られませんか火災の原因となります。

※ 下図のように、可燃物の表面を単に不燃材で仕上げた状態では、不燃構造とはなりませんので機器と壁面の離隔距離を確保してください。表面が不燃材料であっても内部構造により火災となります。機器と建築物の離隔距離を確保できない場合には不燃材の厚みを増やし可燃物の表面温度が100℃を超えない様にしてください。

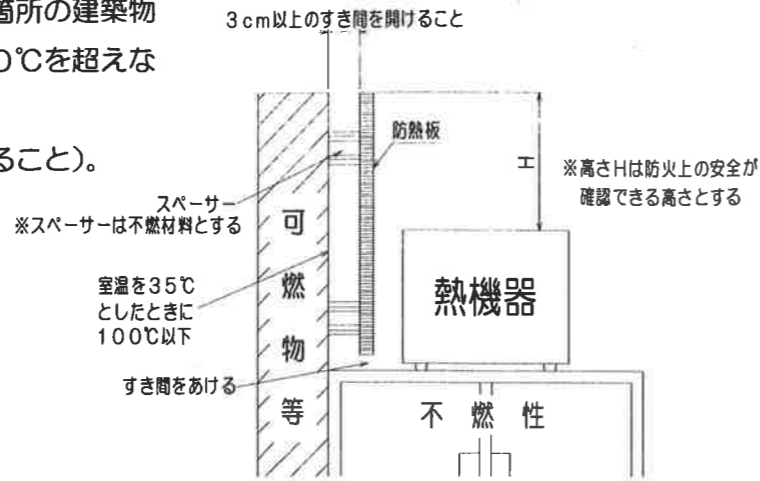
### 不燃構造と間違いやすい例



注1・・・熱機器とはガスおよび電気を熱源とする業務用厨房調理器具のことです。

注2・・・不燃材料とは建築基準法により、次のように定められているものをいい、  
コンクリート、れんが、瓦、陶磁器タイル、繊維強化セメント板、厚さが3mm以上のガラス繊維混入セメント板、厚さが5mm以上の繊維混入ケイ素酸カルシウム板、鉄鋼、アルミニウム、金属板、ガラス、モルタル、しっくい、石、厚さが12mm以上のせっこうボード(ボード用原紙の厚さが0.6mm以下のものに限る)ロックウール、グラスウール板などです。

注3・・・防熱板とは熱機器を設置した箇所の建築物の可燃物の表面温度が、100℃を超えないように表面を覆うものです。  
(防熱板は不燃材料を使用すること)。



注4・・・離隔距離とは、防火安全上のため、熱機器・排気フード付排気ダクトを、可燃性の物品から離す距離のことです。

● 機器は不燃構造※注5の物の上に設置してください。

注5・・・不燃構造とは下地も仕上げ材も不燃材のことです。

● 熱機器には必ず真上に耐熱・不燃性を有する排気フード※注6付排気ダクトを設置してください。油煙や蒸気が発生させる機器にはグリス除去装置付の排気フード付排気ダクトを設けてください。また機器設置室には給気口を必ず設け、排気ダクトの換気扇を必ず作動させてください。

注6・・・排気フードは下記に従ってください。

換気扇等の風量は、同時に使用される開放式熱機器の合計熱消費量が有効換気量以上とすること。なお、ダクトを設けるなど給気又は排気の経路に抵抗がある場合は、それらを考慮のうえ換気扇等を選定してください。

①熱機器の換気扇等の有効換気量は次の式によって計算した数値以上とします。

下記(イ)、(ロ)により算出した値の大きい方を採用します。

(イ) 熱機器の能力による計算(熱源がガス、電気で異なります。)

1) ガス機器の場合

$$V = NKQ$$

V: 有効換気量 (m<sup>3</sup>/h)

N: 排気フードの構造および設置状態について定められた数値

(=40、30、20)

※「換気上有効な排気フードの構造と機器の設置位置」を参照してください。

K: 熱量の単位燃焼量当たりの理論排ガス量 (m<sup>3</sup>/kWh)

(=0.93)

Q: 使用するガス機器の消費量 (kW)

II) 電気機器の場合

$$V_1 = eP$$

V<sub>1</sub>: 有効換気量 (m<sup>3</sup>/h)

e: 電気式厨房器具の換気係数 (m<sup>3</sup>/kWh) (=30)

P: 使用する電気機器の電気容量 (kW)

(ロ) フード部の面風速による計算

$$V_2 = 3600VA$$

V<sub>2</sub>: 有効換気量 (m<sup>3</sup>/h)

V: フード部の面風速 (m<sup>3</sup>/s) 面風速は機器により異なります。

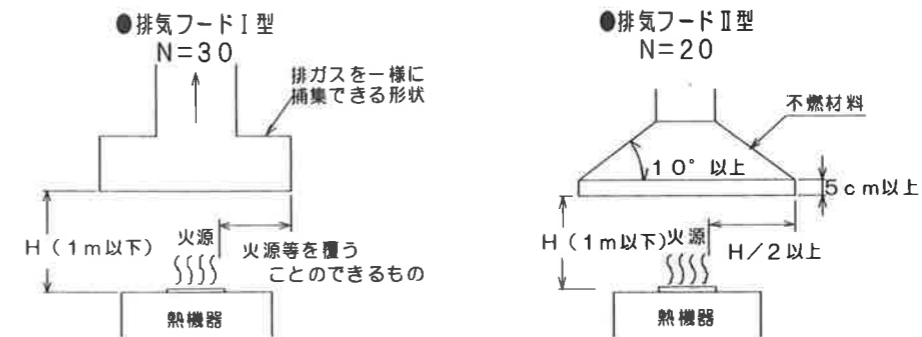
・ 蒸気のみ発生する機器 (0.3)

・ 油脂を含んだ蒸気、煙を発生する機器 (0.4)

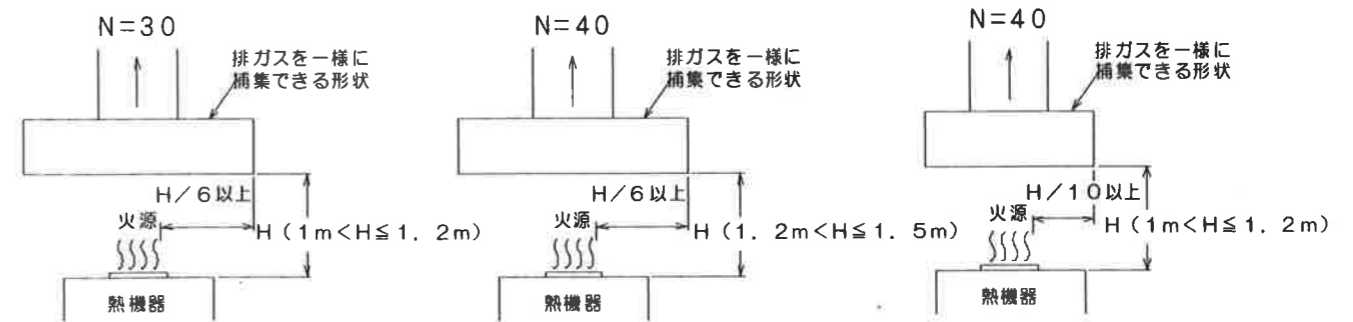
・ 油脂を含んだ蒸気、煙を多量に発生する機器 (0.7)

A: フードの面積 (m<sup>2</sup>)

②換気上有効な排気フードの構造及び設置状態を次に示します。



● 排気フードI型と同様とみなせる排気フードの例






③排気ダクト及び排気フードの材料は、耐食性を有する鋼板又はこれと同等以上の耐食性及び強度を有する不燃材料で造ってください。

- ガスを使用する機器の排気筒は絶対に延長しないでください。機器の性能が十分に発揮できなかつたり、一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因となります。
- 電気を使用する機器は、電源は正しく配線された専用の手元開閉器またはコンセントを単独でお使いください。また万一の感電防止のためにアース(第3種設置工事)を必ず取付けてお使いください。
- 水気のある場所でお使いになる場合、感電事故防止のために漏電遮断機等を取付けてください。
- 空調など風の流れによっては性能が十分に発揮できなかつたり、炎が消えたり、また風にあおられて本体及び周囲のものが過熱され、火災などの事故の原因となることがあります。風の影響を直接受けないように設置してください。
- 給水・給湯接続する機器は、水の硬度が80ppm以上の場合は必ず軟水器を取付けてください。鏽、配管の詰まり等により、事故や故障の原因になります。

## ◆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。

 <b>危険</b>	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。
 <b>警告</b>	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。
 <b>注意</b>	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

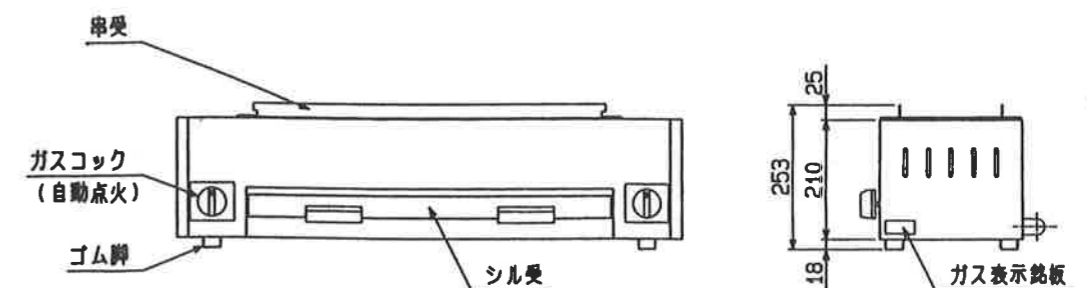
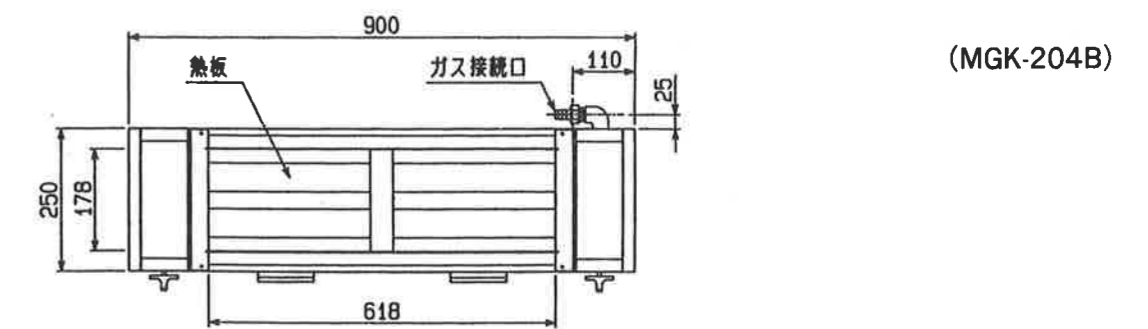
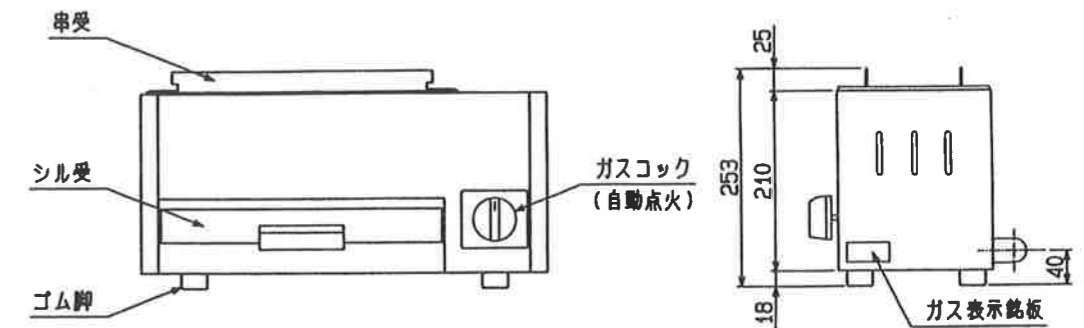
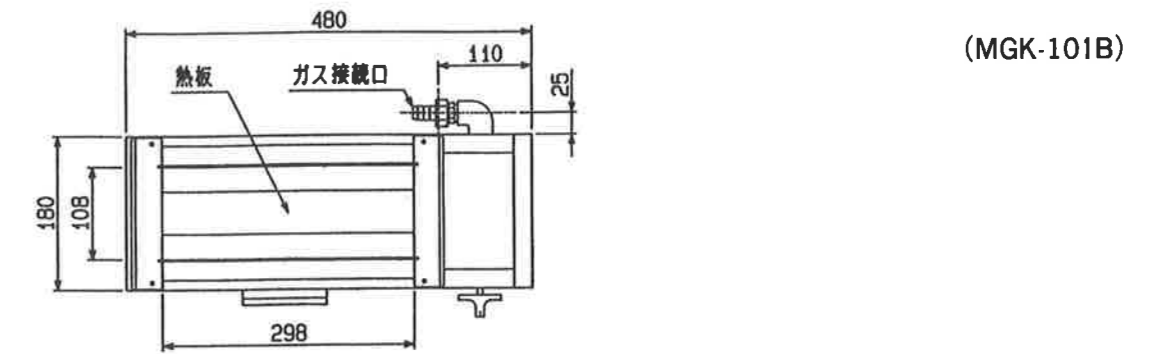
### 製品編

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	7
VII. 保守・点検・手入れ・清掃	9
VIII. 異常時の処置	10
IX. 長期間使用しない場合は	11
X. 廃棄の場合の注意事項	11

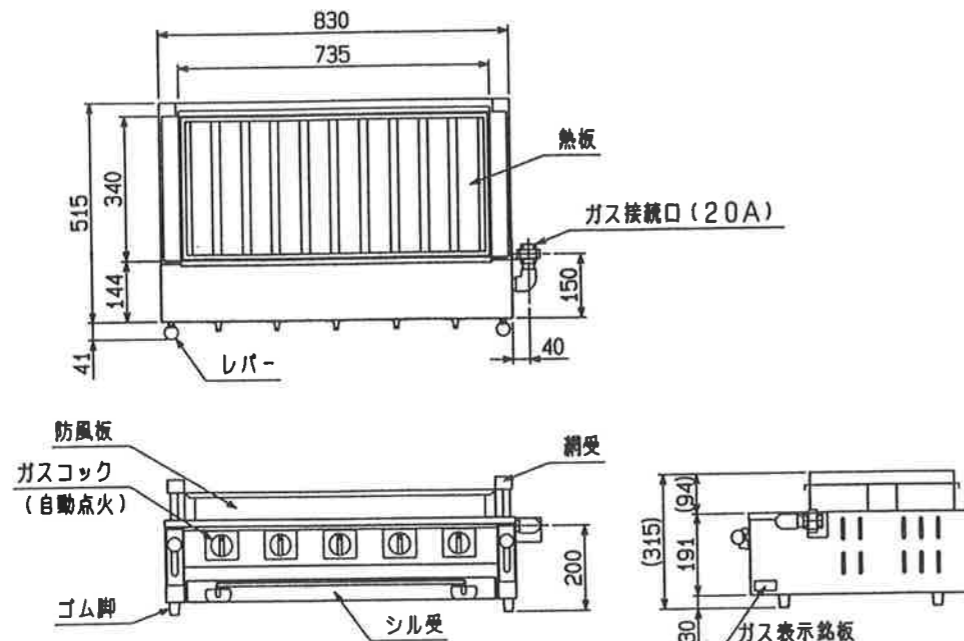
### 工事編

I. 設置前の準備、確認	12
II. 設置(据付者)に関する各制限・禁止・注意事項	12
III. 設置要領図	13
IV. 試運転(動作確認)	13

## I. 各部の名称



(MGK-310B)



## II. 製品仕様

形 式		MGK-306B	MGK-308B	MGK-310B	MGK-314B	MGK-318B	MGK-202B	MGK-204B	MGK-101B	MGK-102B
外形寸法 (mm)	間 口	550	690	830	1110	1390	480	900	480	900
	奥 行	515	515	515	515	515	250	250	180	180
	高 さ	315	315	315	315	315	253	253	253	253
有効焼き寸法 (mm)	間 口	455	595	735	1015	1295	298	618	298	618
	奥 行	340	340	340	340	340	202	202	132	132
ガ ス 消費量	都市ガス(上段 kcal/h)	10400	13900	17400	24300	31300	3500	7000	1750	3500
	(下段 kW)	12.09	16.16	20.23	28.26	36.40	4.07	8.14	2.03	4.07
	LPガス(上段 kg/h)	0.87	1.16	1.45	2.03	2.61	0.29	0.58	0.15	0.29
	(下段 kW)	12.15	16.19	20.24	28.34	36.44	4.05	8.10	2.10	4.05
重 量 (kg)		24.5	29.5	36.5	46.5	57.0	9.5	17.0	7.5	13.0
付属品 焼網		1ヶ	1ヶ	1ヶ	2ヶ	2ヶ	1ヶ	2ヶ	—	—

### ●ガス接続口

	ガ ス 接 続 口				
	L3(4A,4B,4C)	L2(5A,5AN,5B),5C	L1(6B,6C,7C),6A	12A,13A	LPG
MGK-306B	PT1/2	13mm	13mm	13mm	9.5mm
MGK-308B	15A ユニオン	15A ユニオン	15A ユニオン	15A ユニオン	15A ユニオン
MGK-310B	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン
MGK-314B	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン
MGK-318B	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン
MGK-202B	13mm	13mm	13mm	13mm	9.5mm
MGK-204B	13mm	13mm	13mm	13mm	9.5mm
MGK-101B	13mm	13mm	13mm	13mm	9.5mm
MGK-102B	13mm	13mm	13mm	13mm	9.5mm

※ゴム管はPT1/2ネジ接続可。

## III. 特長

- 自動点火方式  
自動点火で、使いやすい全面操作方式。又必要なバーナーのみ点火できる省エネ型です。
- 特殊ステンレス鋼の熱板の採用  
特殊ステンレス鋼の熱板が効果的に赤外線を放射。
- 調理時間を大幅に短縮  
独自の赤外線板が、赤外線を焼き物に反射させ、焼き上げ効果を高め美味しさもアップ。
- 防風板の採用(万能形)  
防風板は赤外線の外部への放射を防ぎ、一層効率を高め隅々まで美味しく焼き上げます。
- 豊富な機種  
焼き物の種類に合わせ、万能形・兼用形・串焼き用の3タイプを揃え最適機種が選びいただけます。

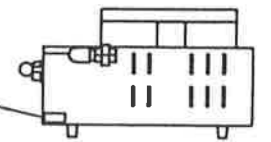
## IV. 使用前・使用上の要請・禁止事項

★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

#### ●使用ガスについて。 ⚠ 警告

- 必ず銘板(機器右側面に貼付)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、爆発着火で火傷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。



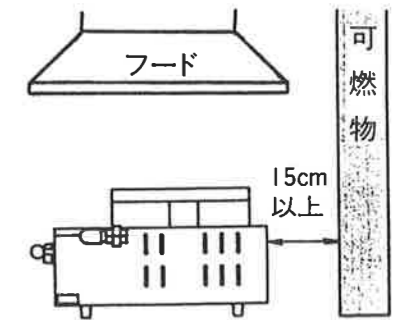
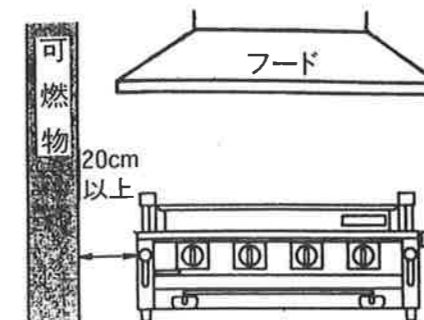
#### ●製品の仕様の確認を行って下さい。 ⚠ 注意 (製品仕様の項参照)

### 設置場所の確認

#### ●可燃物等からの離隔距離は以下のように充分にとってください。 ⚠ 注意

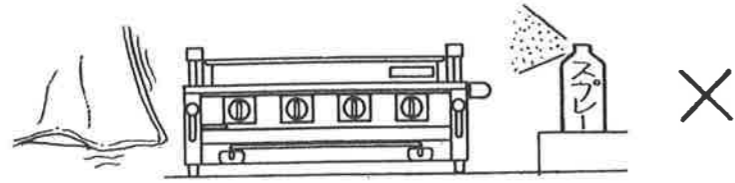
可燃物等からの離隔距離(cm)			
	上方	側方	後方
前方			
フード	20以上	15以上	

※不燃物の場合はこの限りではありません。



使用前

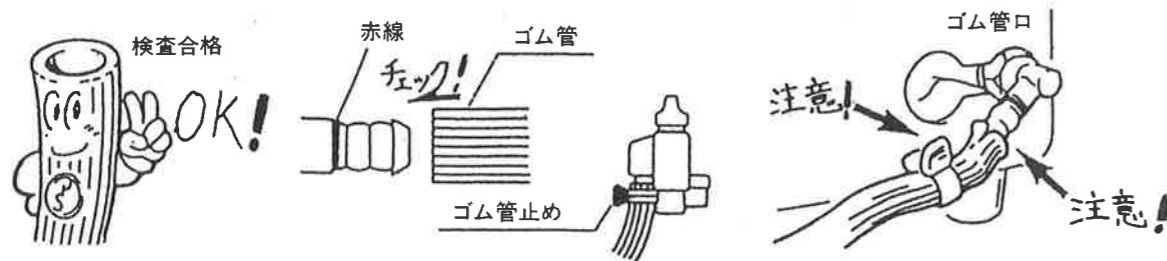
- 可燃物を機器のそばに置いたり、近づけたりしないで下さい。 ⚠ 警告
  - ・機器の周りには、可燃性（カーテン、新聞紙等）や、引火性（エアゾール缶等）の物は絶対置かないで下さい。爆発、火災等の原因となります。



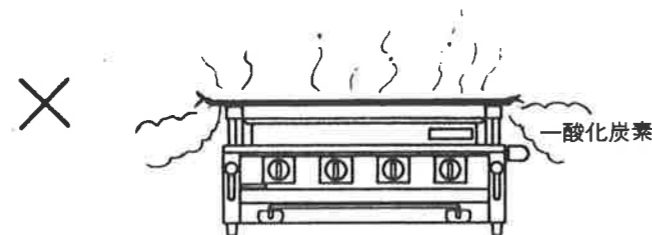
- 用途について以下のことに注意して下さい。 ⚠ 注意
  - ・調理以外の用途には使用しないで下さい。
  - ・過熱、異常燃焼等により、焼損や火災の原因になります。

- ・洗濯物の乾燥等に使用すると、洗濯物が高温になり発火したり、洗濯物が落下し火災等の原因となります。

- ガス事故防止のため以下のことを確認して下さい。 ⚠ 注意
  - ・ゴム管は、ガス用ゴム管（検査合格又はJISマークの入っているもの）を使用する。
  - ・ゴム管は、ゴム管口の赤線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。またゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因になります。
  - ・ゴム管は、古くなるとひび割れや差込口がゆるくなってガス漏れの原因となることがありますので、ときどき点検して取り替えて下さい。

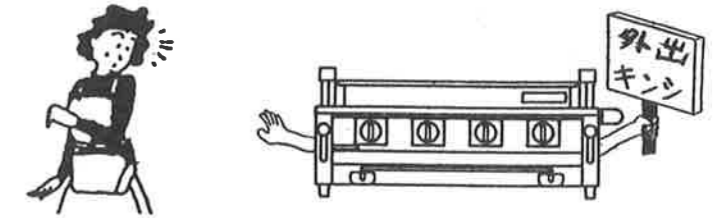


- 鉄板などを載せない ⚠ 注意
  - ・燃焼部をおおうような鉄板など使用すると、不完全燃焼を起こし一酸化炭素中毒の恐れがあります。また異常過熱により、火災、やけど、機器の破損等の恐れがあります。



使用中

- 機器の使用中は事故防止のため、器具のそばを離れないで下さい。 ⚠ 警告
  - ・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。
  - ・料理中のものが焦げたり、燃えたりして火災になる場合があります。

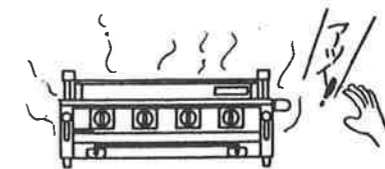


- 換気について。 ⚠ 注意
  - ・閉め切った部屋で長時間使用すると、空気中の酸素が減少し、不完全燃焼により一酸化炭素中毒の危険があります。
  - ・使用中はときどき窓を開けるか、換気扇を回して、室内の空気を入れ換えましょう。
  - ・また、厨房の換気口（給気口、排気口）は常に確保し、物などでふさがないようにして下さい。



- 使用中に持ち運ばないで下さい。 ⚠ 警告
  - ・火がついたまま移動すると大変危険です。転倒したりすると火災、やけど等の原因となります。

- やけどに注意して下さい。 ⚠ 注意
  - ・使用中、使用直後は、操作部（つまみ等）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。



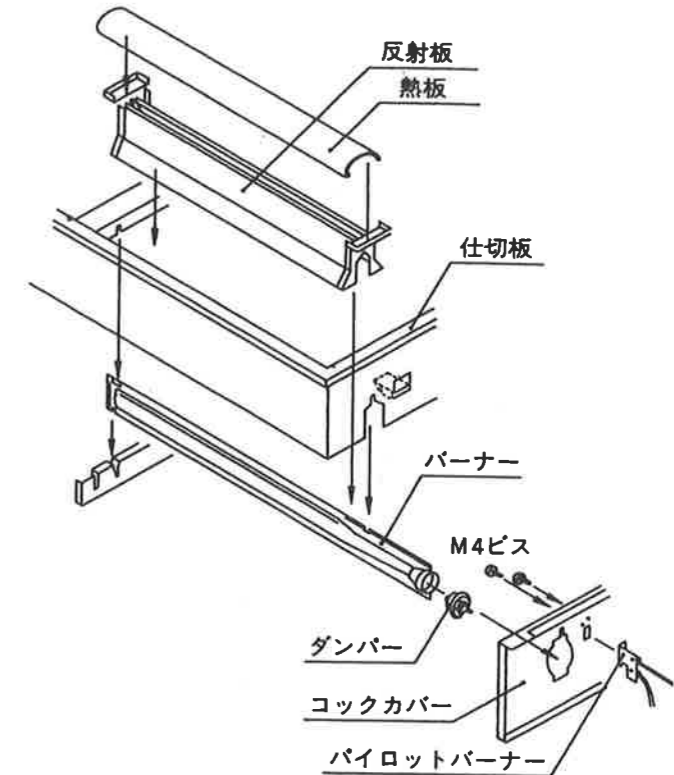
- ・点火操作する時は、バーナー付近に顔を近づけすぎないように注意して下さい。炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。
- ・周囲や防風板は熱くなっていますので、やけどしないよう注意して下さい。
- ・使用中は身体の一部や衣服がバーナー付近に近づけすぎないようにして下さい。衣服に炎が移る恐れがあります。



使用中	<p>●ガス漏れに気が付いたら以下のことを行って下さい。 <b>⚠ 危険</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>① すぐに使用を中止し、器具栓とガス栓を閉じる。</li> <li>② 窓や戸を開けガスを外へ出す。</li> <li>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。</li> </ul> <p>●異常燃焼時、緊急事態時の処置について。 <b>⚠ 警告</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じられたときは使用を中止して下さい。</li> <li>・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。</li> </ul>
使用後	<p>●消火について。 <b>⚠ 注意</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・使用後は、器具栓を「止」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。</li> </ul>

## V. 使用前の準備

- バーナーの取り付けは安定していますか、確認して下さい。
- 反射板・熱板の取り付けは安定していますか。  
きちんとはまっているか確認して下さい。



- 器具栓ツマミが「止」の位置にあることを確認したのち、ガスの元栓を開けて下さい。  
(初めに、器具栓ツマミが「止」の位置でないときは、一度「止」の位置に戻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 ツマミを止めの位置で押し、そのまま左へ点火の位置まで、ゆっくり回して下さい。  
この時パイロットの火がメインバーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離して下さい。

兼用形 (MGK-202B・204B)の場合

- ・前列のみのバーナーを使用したい時、両方のバーナーを上  
の1・2の順で点火してから、ツマミを前バーナーの位置まで  
戻して使用して下さい。



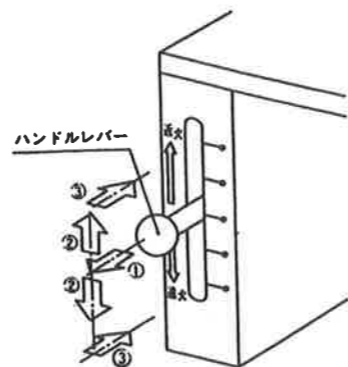
- ・前列のみのバーナー使用中、前後2本で使いたい時、前バーナーの位置で押し、そのまま左へ全開の位置までゆっくり回して下さい。
- この時パイロットの火がメインバーナーへ火移りしたことを確かめてから、手を離して下さい。
- ※必ず押し回して下さい。



## ■操作方法

### (ハンドルレバー操作) 万能形

- ・焼き物の種類に合わせて棚の高さを変えて下さい。
- 高さは5段階に切り替えが出来ます。
- 遠火：レバーを手前に引き、そのまま下へ押し下げます。
- 希望の位置で器具本体にロックして下さい。
- 近火：レバーを手前に引きながら、そのまま上へ移動させ、希望の位置で器具本体にロックします。



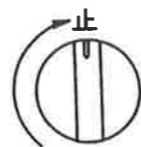
### (ロストルの移動) 兼用形・串焼用

- ・串焼きの幅に合わせてロストルが移動し、その位置がずれないように固定できます。
- その場合、蝶ネジをゆるめ、好みの幅に合わせて固定して下さい。



## ■消火方法

- ① 「開」になっている各器具栓つまみを、「止」に戻して下さい。
- 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。

## VII. 保守・点検・手入れ・清掃

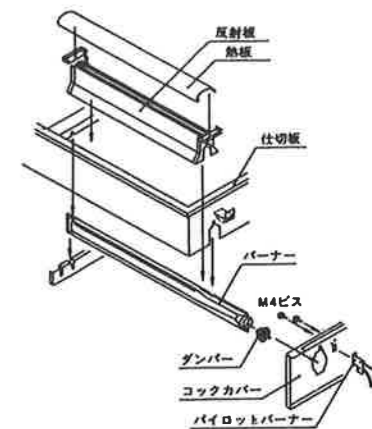
<警告> 保守・点検・手入れ・清掃の前には、ガスの元栓を閉め、機器が冷えてから行って下さい。

### ■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。
- ゴム管は、古くなるとヒビ割れや差込口がゆるくなってガス漏れの原因となりますので、その場合は取り替えて下さい。1日に1度は確認して下さい。
- ゴム管が折れ曲がっていたらまっすぐに直し、機器の高温部に触れていたら離して下さい。使用前に確認して下さい。
- ゴム管が機器側と元栓側の双方の赤線部まで差し込まれ、ゴム管止めで確実に固定されていることを確認して下さい。ゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因になります。使用前に確認して下さい。

### ■手入れ・清掃

- バーナーの炎口（炎が出る孔）が煮こぼれ等によりつまると、炎が出なかったり、炎が不揃いになり不完全燃焼する恐れがあります。
- また、バーナー周辺の汚れも不完全燃焼の原因となりますので汚れていたり、炎口がつまっていたら清掃を行って下さい。
- (確認の上、1日に1回程度)
- 熱板・反射板が煮こぼれ等で汚れたときは、取り外して清掃して下さい。
- また、清掃後よく水を拭き取って下さい。
- (確認の上、1日に1回程度)
- 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)





## 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。  
そのまま使用を継続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	点火しない	燃焼中、ススがでる	燃焼中、炎の色が赤い	燃焼中、炎が炎口から少し離れたところで燃焼している	燃焼中、炎の長さが短く、炎が戻り、音がして消火する	燃焼中、異常音がある	ガスの臭いがする	器具栓ツマミの操作が重い	燃焼中、自然に消火する	器具栓ツマミを「止」にしても消火しない	ハンドルレバー操作が異常に重い	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
LPガスが無くなりかけている	○								○			新しいボンベと交換する
ガス圧が適正でない	○	○	○	○	○				○			ガス会社へ連絡する
ゴム管のヒビ割れ、孔あき							○					新しいゴム管と交換する
ゴム管の接続が不完全							○					ゴム管の接続、ゴム管止めの締め付けを完全に行う
ゴム管が折れている	○											ゴム管の折れをなくす
配管の中に空気が残っている	○			○	○							点火操作を2~3度繰り返す
点火操作の誤り	○								○			点火方法の項参照
ノズルづまり	○											販売店に連絡する
ダンパー(空気吸込口)がつまっている		○	○						○			販売店に連絡する
器具栓の異常	○							○	○	○		販売店に連絡する
バーナー・熱板の取付不良	○	○	○	○	○	○						正しくつける
機器の銘板のガス種と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○				○		販売店に連絡する
ストッパーリンクの故障											○	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

- ・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」の項で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、ご自分で修理をしないで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、次のことをご知らせ下さい。

- 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、必ずお買い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ヶ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)

## 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、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、地域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ることがあります。  
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

●この機器（銘板）に表示されているガス（ガスグループ）とお宅に供給されているガスとが一致しているか確認して下さい。特に、転居時には、供給されているガス種と、機器の銘板にご注意下さい。

機器（銘板）に表示されているガス（ガスグループ）以外のガスでは使用できません。

●機器を段ボールから取り出し、各包装部品を取り外して下さい。

### II. 設置に関する各制限・禁止・注意事項

★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。

・本機は、ガス圧制御弁（ガバナ）は設けられていないので、ガス圧（機器の2次圧）は供給されているガスの標準圧で設定して下さい。

ガス種	4A, 4B, 4C, 5A, 5AN, 5B, 5C, 6B, 6C, 7C	6A	12A, 13A	LPG
標準圧 (上段 kPa)	0.981	1.47	1.96	2.75
(下段 mmH <sub>2</sub> O)	100	150	200	280

	ガス接続口				
	L3(4A,4B,4C)	L2(5A,5AN,5B),5C	L1(6B,6C,7C),6A	12A,13A	LPG
MGK-306B	PT1/2	13mm	13mm	13mm	9.5mm
MGK-308B	15A ユニオン	15A ユニオン	15A ユニオン	15A ユニオン	15A ユニオン
MGK-310B	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン
MGK-314B	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン
MGK-318B	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン	20A ユニオン
MGK-202B	13mm	13mm	13mm	13mm	9.5mm
MGK-204B	13mm	13mm	13mm	13mm	9.5mm
MGK-101B	13mm	13mm	13mm	13mm	9.5mm
MGK-102B	13mm	13mm	13mm	13mm	9.5mm

・PT1/2・ユニオンのネジ接続になっているタイプは、法律上、ゴム管接続できません。

★必ず水平になるように取り付けて下さい。

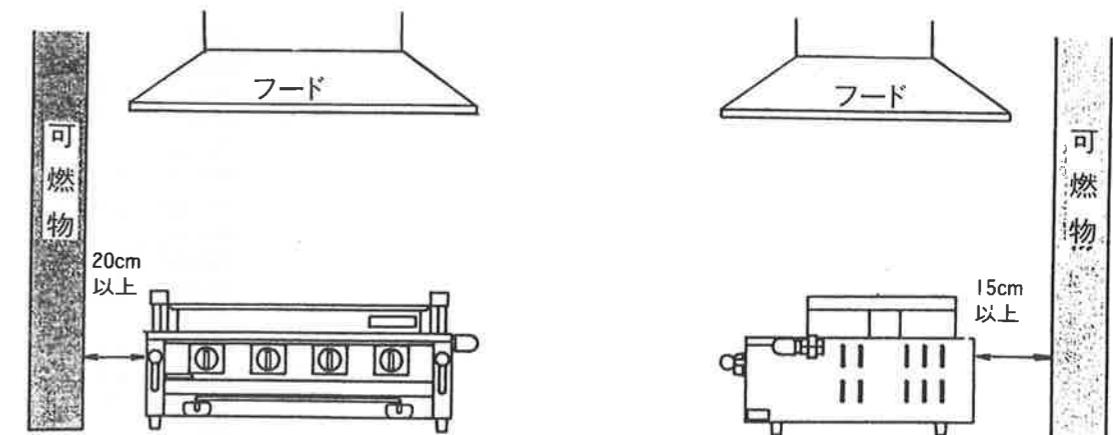
・本機は卓上用機器ですので、必ず不燃性の調理台等の上に設置し、また、水平調整を行うときは、調理台側を行って下さい。

★可燃物等からの離隔距離は以下のように充分にとって下さい。

可燃物等からの離隔距離(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。

### III. 設置要領図



### III. 試運転(動作確認)について

●製品編の使用法の項を参照し、点火、消火、燃焼状態を確認して下さい。

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

弊社営業日のサービス連絡先は下記にて承ります(9:00~18:00)

営業所	03(5603)7766(代)	三山	055(916)3870(代)
営業所	03(5603)7725(代)	島梨	055(253)1411(代)
営業所	011(874)5355(代)	古橋	052(454)2601(代)
営業所	0166(34)7641(代)	松重	0532(54)0051(代)
営業所	0157(22)7071(代)	浜崎	053(444)5691(代)
営業所	0155(26)3911(代)	三重	058(271)3701(代)
営業所	0144(32)1451(代)	金沢	059(226)0991(代)
営業所	0138(26)8711(代)	富山	076(269)1191(代)
営業所	022(299)0511(代)	福井	076(491)7211(代)
営業所	017(734)8211(代)	大坂支社	0776(27)6901(代)
営業所	0178(29)3011(代)	大坂支社	06(6538)6011(代)
営業所	019(639)4411(代)	大坂支社	06(6747)5690(代)
営業所	018(868)5521(代)	京都支社	06(4865)9391(代)
営業所	0229(24)8411(代)	京都支社	075(602)1221(代)
営業所	023(625)0715(代)	滋賀支社	077(583)1171(代)
営業所	024(921)8981(代)	堺支社	072(257)8931(代)
営業所	0242(28)6081(代)	奈良支社	0742(27)1481(代)
営業所	025(381)3843(代)	和歌山支社	073(474)3147(代)
営業所	0258(46)1611(代)	神戸支社	078(621)5371(代)
営業所	026(283)1811(代)	姫路支社	079(234)8961(代)
営業所	0263(28)6131(代)	広島支社	082(295)0181(代)
営業所	028(637)3441(代)	福岡支社	084(928)9781(代)
営業所	0285(24)6551(代)	岡山支社	086(246)4451(代)
営業所	027(363)7771(代)	山根支社	0852(28)2521(代)
営業所	029(246)3411(代)	鳥取支社	0857(38)8770(代)
営業所	029(857)1155(代)	山口支社	083(921)2531(代)
支社	03(5603)7711(代)	山松支社	089(915)0811(代)
支社	03(3876)5111(代)	高島支社	087(881)6011(代)
支社	03(3876)6221(代)	徳島支社	088(655)2101(代)
支社	03(5351)5761(代)	高知支社	088(875)9531(代)
支社	03(5921)7177(代)	福岡支社	092(588)7380(代)
支社	03(3441)9011(代)	北九州支社	093(641)8583(代)
支社	03(5985)1331(代)	久留米支社	0942(44)3435(代)
支社	03(5621)3411(代)	佐賀支社	0952(36)8901(代)
支社	03(5851)3500(代)	長崎支社	095(843)3271(代)
支社	0422(21)2271(代)	熊本支社	096(325)7611(代)
支社	042(523)5101(代)	大分支社	097(556)8223(代)
支社	048(682)0171(代)	宮崎支社	0985(53)6722(代)
支社	048(861)9611(代)	延岡支社	0982(32)0431(代)
支社	048(525)1141(代)	都城支社	0986(26)5611(代)
支社	043(206)1461(代)	鹿島支社	099(223)0915(代)
支社	047(424)4205(代)	沖縄支社	098(870)2251(代)
支社	0439(55)9621(代)	石垣支社	0980(88)5831(代)
支社	045(472)5300(代)	九州工場(マル厨工業)	0943(32)5091(代)
支社	042(701)1301(代)	東北工場(マル厨工業)	0176(20)8550(代)
支社	0465(37)7031(代)	首都圏工場(マル厨工業)	048(718)3939(代)
支社	054(237)3853(代)		

弊社営業日以外(土曜日、日曜日、祝祭日)のサービス連絡先は下記にて承ります(9:00~18:00)

北海道地区	土曜日	札幌営業所	011(873)1099(代)
	日曜日・祝祭日	首都圏サービス	03(3876)6237(代)
東北地区	土曜日	休日担当営業所	022(299)1337(代)
	日曜日・祝祭日	首都圏サービス	03(3876)6237(代)
北関東・信越地区	土曜日・祝祭日	休日担当営業所	028(637)3468(代)
	日曜日	首都圏サービス	03(3876)6237(代)
首都圏・南関東地区	全休日	首都圏サービス	03(3876)6237(代)
中部・北陸地区	全休日	名古屋支社	052(454)2604(代)
近畿地区	全休日	大阪支社	06(6538)6009(代)
中国・四国地区	全休日	休日担当営業所	082(295)0203(代)
九州・沖縄地区	全休日	休日担当営業所	092(483)2760(代)