

スタンダードシリーズ フ라이어

取扱説明書(製品編・工事編)

- MGF-13J(レギュラータイプ・1槽式)
- MGF-13WJ(レギュラータイプ・2槽式)
- MGF-18J(レギュラータイプ・1槽式)
- MGF-18WJ(レギュラータイプ・2槽式)
- MGF-23J(レギュラータイプ・1槽式)
- MGF-23WJ(レギュラータイプ・2槽式)
- MGF-30J(レギュラータイプ・1槽式)
- MGF-30WJ(レギュラータイプ・2槽式)
- MGF-40J(レギュラータイプ・1槽式)
- MGF-13FJ(ファーストフードタイプ・1槽式)
- MGF-12TJ(卓上タイプ・1槽式)



業務用総合厨房機器メーカー

株式会社 マルゼン

危険

- 本体に貼ってある銘板のガス種(電源・周波数)以外では使用しないで下さい。異常燃焼で火災、火傷やCO中毒の原因になったり、機器が故障することがあります。不明な場合は、販売店又はガス事業者に連絡して下さい。
- 引越や移設されたときにも、供給ガスの種類と機器銘板のガス種が一致していることを必ず確かめて下さい。
- 機器の上や周りには、可燃性(カーテン・新聞紙・紙袋等)や引火性(エアゾール缶・ガソリン・ベンジン・接着剤・石油缶等)のものは置かないで下さい。焦げたり、燃えたりして火災の原因となります。
- 使用中は機器のそばを離れないで下さい。異常過熱によって火災になる場合があります。(火をつけたまま就寝・外出はしないで下さい。)

警告

- 排気口の上に物を乗せないで下さい。不完全燃焼や焼損の原因となります。
- 鉄管・強化ガスホース等機器に合った接続を行って下さい。ゴム管はガス用ゴム管(検査合格品又はJISマークの入っているもの)を使用して下さい。
- 機器本体を設置する場合、本体の下に新聞紙・木材等の可燃物を敷かないようにして下さい。火災の原因となることがあります。
- スプレー・ガソリン・ベンジン等引火の恐れのあるものを近くで使用しないで下さい。

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で下さい。
- 身体の一部や衣類が操作部やバーナー付近に触れないようご注意下さい。衣類に炎が移ったり、また、不意に機器が運転する場合があります。
- 使用中に排気口や蒸気吹出口付近に顔や手を持っていかないで下さい。火傷をすることがあります。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いをしないで下さい。機器が故障する原因となります。
- 本体を洗剤でお手入れする際、必ず中性洗剤を使用して下さい。中性洗剤以外のものを使用すると、シミや変色、樹脂部品の割れ等の原因になります。

● 本紙は機器の近くで、常に目に付く箇所に貼り付けて下さい。

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使用を中止し、ガスの元栓を閉じ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。）

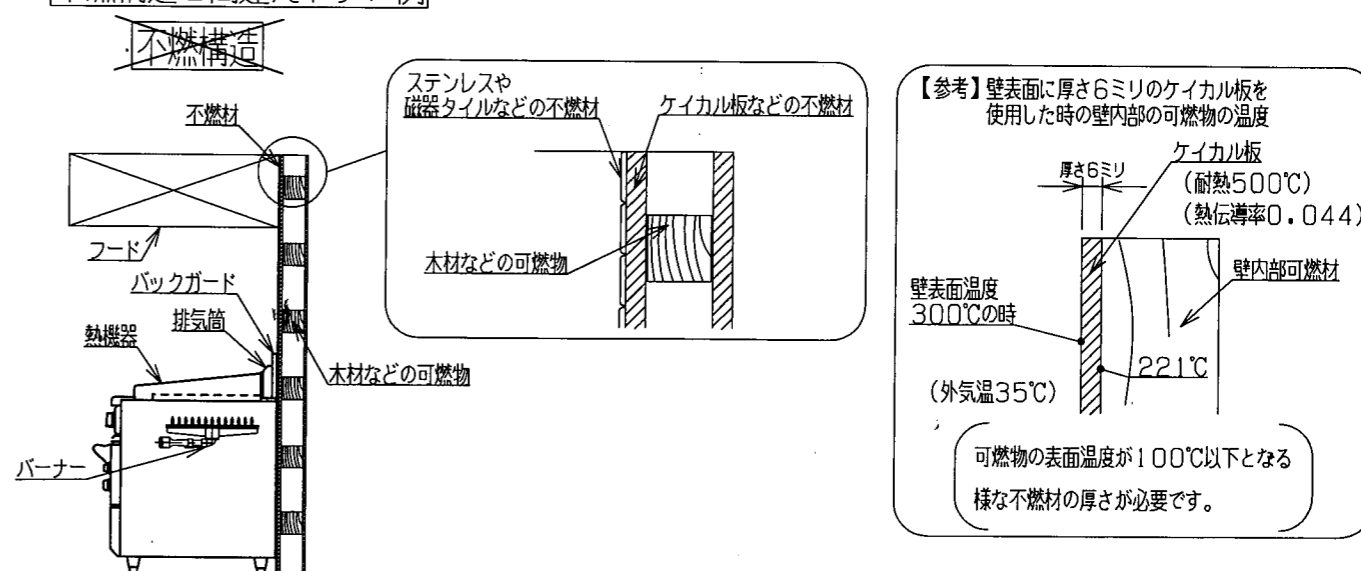
- 網製品（スクイ網・網カゴ・テボ・バーナー網・焼網等）がほつれたり、付属部品が破損している場合は、そのまま使用せず必ず新しいものに交換してください。網の破片が外れて食材に混入したり、部品が破損したことによって怪我をする場合があります。これらの製品は、使用するに従い経年劣化するものですので、定期的に点検・交換していただくことが必要です。
- 心臓用ペースメーカー等の医療用電子機器をお使いの方が電磁機器をご使用される場合は専門医師とよくご相談の上、お使いください。
- 当製品は業務用です。家庭用としてご使用になる場合は、必ずお買い上げの販売店または専門の設備業者とよくご相談の上、定められた設置基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^{※1}・排気フード付排気ダクトを設置する場合は、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^{※2}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^{※3}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。

不燃構造と間違えやすい例



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、石綿ストレート、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……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4}の物の上に設置してください。

注4……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5}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ッド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5……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、電気異なります。）

I) ガス機器の場合

$$V = NKQ$$

V：有効換気量 (m³/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 (m³/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

$$V_1 = eP$$

V₁：有効換気量 (m³/h)

e：電気式厨房器具の換気係数 (m³/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

$$V_2 = 3600VA$$

V₂：有効換気量 (m³/h)

V：フード部の面風速 (m³/s) 面風速は機器により異なります。

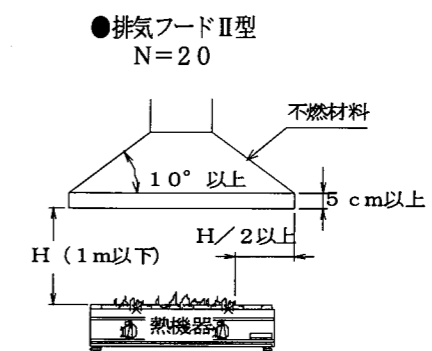
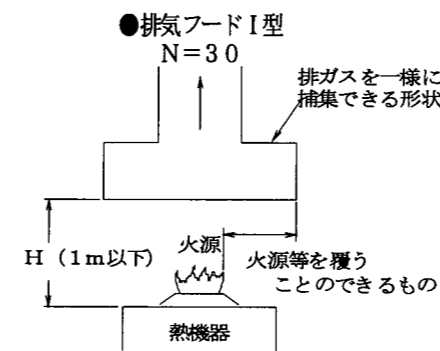
・蒸気のみ発生する機器 (=0.3)

・油脂を含んだ蒸気、煙を発生する機器 (=0.4)

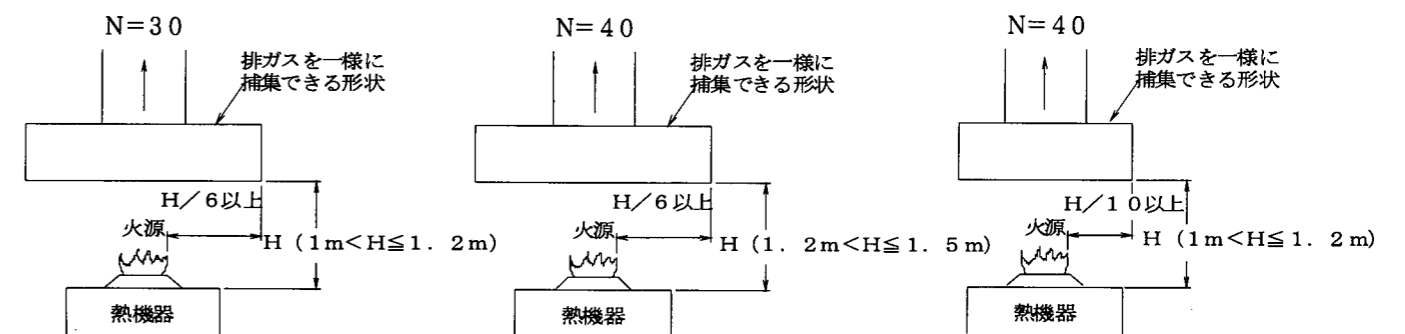
・油脂を含んだ蒸気、煙を多量に発生する機器 (=0.7)

A：フードの面積 (m²)

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ったり、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コンセントまたはブレーカー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ったり、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。錆、配管の詰まり等により、事故や故障の原因になります。

もくじ

機器の設置及び電気の接続など付帯工事

機器の設置・移動や電気・アース・水道の接続などの付帯工事は、必ずお買い上げの販売店に依頼して、安全な位置に正しく設置してください。

販売店の方へ

●機器の設置が終わり、お客様へ使い方を説明されましたら、この取扱説明書と保証書をお客様にお渡しください。

○本書を紛失された場合（有料）や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、最寄りの弊社支店、営業所にお問い合わせください。

特に注意していただきたいこと……………1

1 使用前に

- 1-1 各部の名前とはたらき……………6
- 1-2 付属品……………7

2 使いかた

- 2-1 使用前の準備……………8
- 2-2 点火・消火・油温調整……………9
- 2-3 排油……………11

3 点検・お手入れ、他

- 3-1 点検とお手入れ準備……………12
- 3-2 お手入れ……………13
- 3-3 油温過熱防止装置……………14
- 3-4 故障かな?と思ったら……………15
- 3-5 アフターサービス……………16
- 3-6 長期間使用しない場合……………16
- 3-7 廃棄(転売、譲渡)の場合……………17




4 設置・工事

- 4-1 設置工事される方へ……………17
- 4-2 開梱……………18
- 4-3 設置場所の注意……………19
- 4-4 給排気工事時の注意……………21
- 4-5 ガス配管……………23
- 4-6 設置工事後の点検・確認……………23
- 4-7 仕様……………24

特に注意していただきたいこと 必ずお守りください




お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。よくご理解いただき正しくご使用ください。

■表示の内容を無視して、誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度により、次のように区分して説明しています。

 危険	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
 警告	この表示の項目は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
 注意	この表示の項目は、「傷害を負う可能性や物的損害*の発生が想定される」内容です。

*物的損害とは、家屋・家財及び家畜・ペットに関する拡大損害を示します。

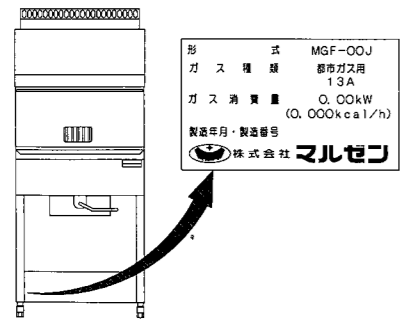
■お守りいただく内容を、次の絵表示で区分し、説明しています。(下記の絵表示は一例です。)

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
	このような絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

危険

●表示しているガス種で使用する

左内側面に貼ってある銘板に表示しているガス種以外では使用しないでください。(不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、爆発着火でやけどしたり、故障の原因となります。) 万一お客様の引越しなどで使用ガス種を変更する場合は、お買い求めの販売店または最寄の弊社支店・営業所までご連絡ください。



●壁との間はあけておくこと(可燃構造壁の場合)

厨房機器周囲の壁等は、不燃材料で有効に仕上げたところに設置してください。可燃構造壁の場合、近すぎると壁などが異常に過熱され、発火・火災になる恐れがあります。可燃物等からの離隔距離は後に記載してあります。



警告

●この「取扱説明書」の「特に注意していただきたいこと」「4 工事・設置」に従い、有資格者による正しい工事を行うこと

不備があると火災の原因となります。据えつけ・移動による再据えつけのときは、お買い上げの販売店にご連絡ください。



●建築基準法・各地域の条例・消防法・ガス事業法・液化石油ガス法・「ガス機器の設置基準および実施指針」(日本ガス機器検査協会刊)に従って設置・工事すること

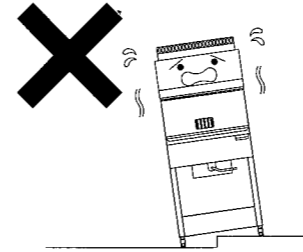
不備があると火災の原因となります。



警告

●機器は安定性の良い、丈夫で水平な不燃構造の上に設置すること

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



●熱に弱いものの上に置かないこと

たたみ・じゅうたん・新聞紙・木材などの上に置きますと、引火し火災の原因となります。



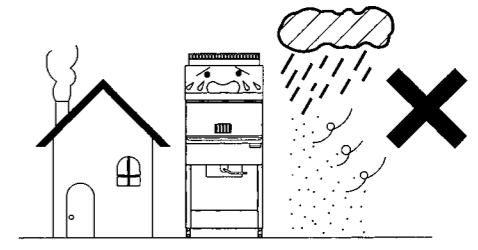
●設置後はご自分で機器の改造をしないこと

ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。



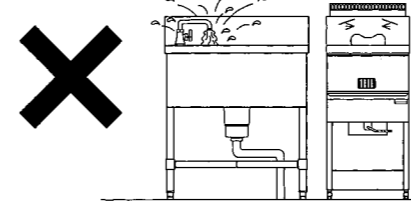
●この機器は屋内専用です。屋外へ設置しないこと

機器の故障の原因となります。



●水を使用する機器はそばに設置しないこと

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)を設置しないでください。

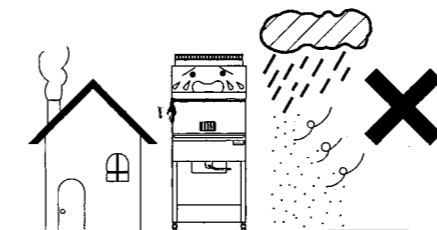


●ガス栓やゴム管、電源コード等に油が飛散しないよう設置すること



●風の影響を直接受けないように設置すること

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ったり、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。

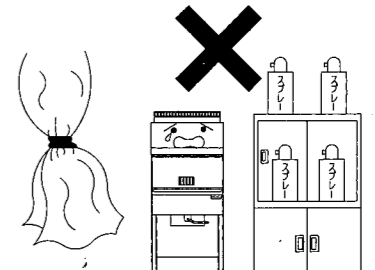


●排水槽の上など、湯気の上がる場所には設置しないこと



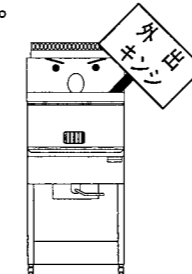
●スプレー缶や燃えやすいもの、揮発性、引火性のあるものを近くに置いたり使用しないこと

スプレー缶や紙袋・カーテン・ベンジン・シンナーなどを機器の上やそばに置いたり、カーテンなどを近づけますと、過熱により発火して火災の原因となります。



●使用中は就寝や外出などしないこと

調理物が燃えたり、ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。



●使用中は機器のそばを離れないこと

機器のそばを離れる場合や、使用しない場合は必ず消火してガスの元栓を閉じてください。異常過熱によって火災の原因となる恐れがあります。



●排気口や給気口はふさがないこと

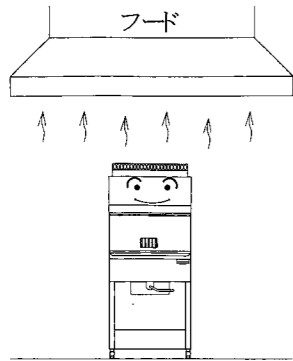
不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因となります。



警告

●使用中は必ず部屋の換気をする

換気しないと、不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因となります。また、熱気及び蒸気により厨房内の環境が悪くなります。



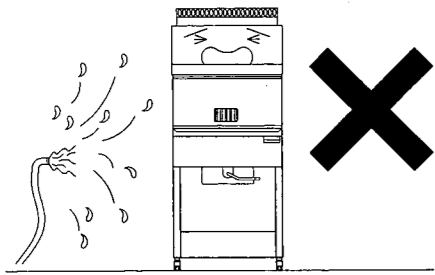
●スクイ網等で排気筒を塞がない

揚げカスや油が溜まり不完全燃焼を起こしたり、火災の原因になります。



●バーナー・コック・パネルに直接水をかけない

機器の故障の原因となります。



●ゴム管は正しく使用すること

・ゴム管は、ガス用ゴム管（検査合格品又はJIS規格品）を使用してください。
 ・ゴム管は、ゴム管の差込み位置（赤線）まで差し込み、ゴム管止めでしっかりと止めてください。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。
 ・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になります。ときどき点検して、いたんでいる場合は取替えてください。



●幼い子供には使わせない

やけど・けがの恐れがあります。



●油槽内のセンサーには触らない

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ます。清掃時など触る可能性がありますので、充分注意してください。また、絶対外さないでください。



●異常に気づいたときや、地震・火災のときは使用を中止し、ガス栓を閉じること

異常な臭気や異常音が感じられたとき、地震・火災のときは使用を中止しガス栓を閉じてください。そのまま使用しますと故障や火災の原因となります。



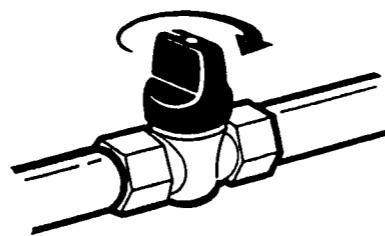
●点火・消火の確認をすること

点火・消火は必ず目視して確かめてください。



●調理終了後はガスの元栓を閉じること

機器との配管途中及び、器具のコック部からのガス漏れがあった場合や器具のコックを開いた場合、中毒やガス爆発の原因となります。



注意

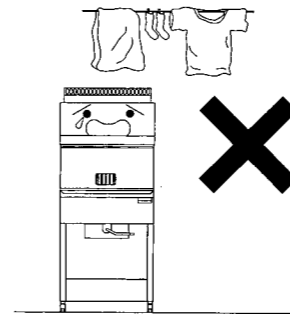
●ガス漏れに気づいたら

すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけ、ガスを外に出し、お買い上げの販売店またはガス業者に連絡してください。ガス事業者の処置が終わるまでは、絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチを「入・切」や電源プラグの抜き差し、周囲の電話を使用しないでください。



●フライや揚げ物調理以外の目的に使用しない

衣類の乾燥など調理以外に使用すると過熱・異常動作して発火・やけどをすることがあります。



●熱に弱いものは近くに置かない

変色や変質する恐れがあります。



●排気口に顔や手を近づけない

排気口から出る排気熱で、やけどの恐れがあります。



●特殊薬品（アンモニア・塩素・酸類等）やその蒸気のある場所には設置しない

薬品が機器を腐食させたり、作業者の健康を害する原因となります。



●お手入れはガス栓を閉じて機器が充分冷めてから行う

機器が高温のうちはやけどをすることがあります。



●長期間使用しないときはガス栓を閉じること

ガス栓を閉じないと、万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因となります。



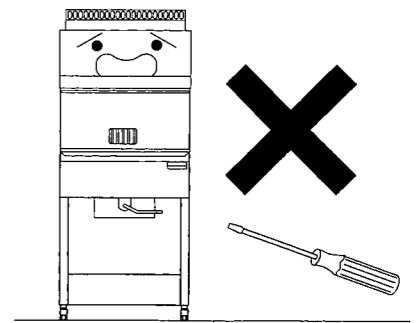
●お出かけ前はガス栓を閉じること

ガス栓を閉じないと、万一ガス漏れが生じたとき、中毒やガス爆発による火災の原因となります。



●改造・分解はしない

絶対に改造や分解はしないでください。（発火したり異常動作の原因となります）



分解禁止



●車両・船舶での使用はしない

使用中に機器が傾いたりした場合、火災ややけどの原因となります。



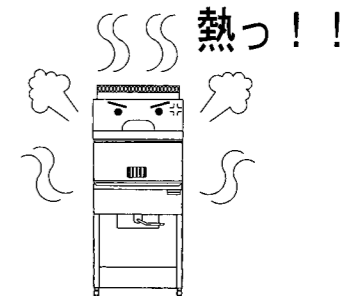
●本体の排気筒は絶対に延長しない

機器の性能が十分に発揮できなったり、一酸化炭素中毒や火災・やけどなどの事故や故障の原因になります。



●使用中・使用直後は槽や天板などに触れない

使用中・使用直後の槽や天板などは高温になっていますので触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止



●お手入れは手袋をはめて

手袋をはめないと機器の角などでけがをしたり洗剤等により手あれの恐れがあります。



●油の量を確認

使用中は調理物が油分を吸収するため油が減ってきます。必ず適量にあることを確認し、足りないときは機器が冷えてから補充してください。



●保守点検のためにメンテナンススペースは設ける

機器の点検ができない恐れがあります。



注意

●空焚きはしないこと

槽が変形したり、割れたりする恐れがあります。



●のぞき窓は使用中閉めて使用すること

開けたままで使用すると、燃焼ガスが出てくる恐れがあります。



●火傷に注意すること

- ・使用中、使用直後は操作部（ツマミ等）以外は触らないでください。
- ・調理物の投入や使用時は油が跳ね上がることがあるので、十分に注意してください。
- ・使用中、排気口に顔や手など近づきすぎないようにしてください。
- ・ファーストフードタイプで揚げ物調理終了後、フライカゴ内の調理物は、充分油を落としてから取り出してください。
- ・カゴやアミを使用しないで調理物を取り出すときは、素手では行わないでください。菜箸等を使用して取り出してください。
- ・水等が入りますと油が跳ね上がり大変危険です。水を使用するときは機器に近づかないでください。



●急冷はしないこと

急冷するとヒビ割れをおこしたり、槽をいためます。



●槽を濡れたままにしないこと

濡れたままにすると槽がいためます。



●清掃を怠らないこと

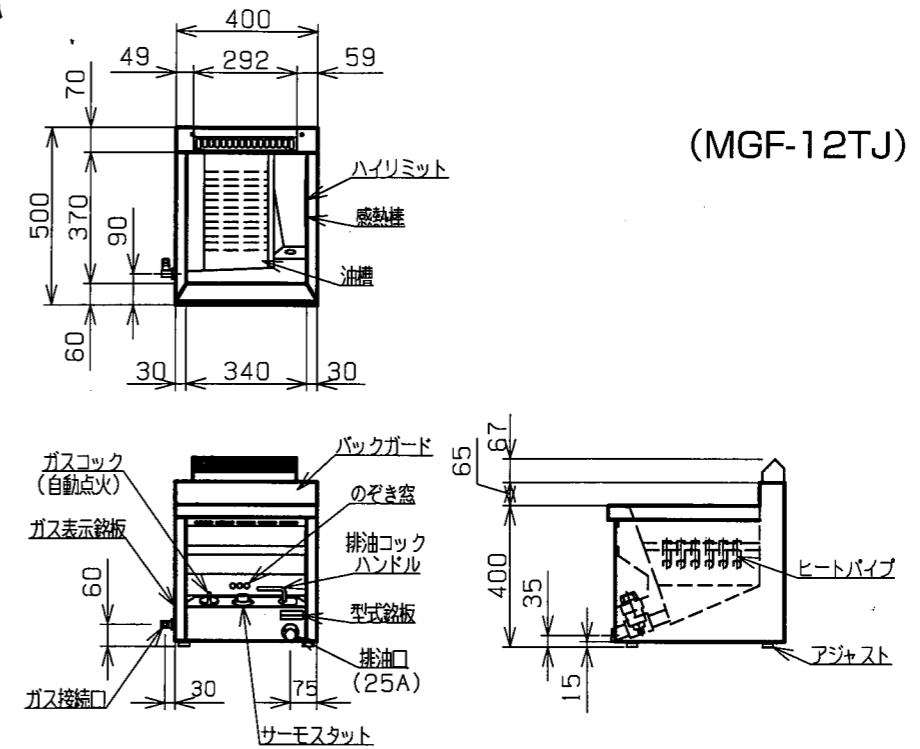
ステンレス製品でも、清掃を怠る等の要因により錆びる恐れがあります。



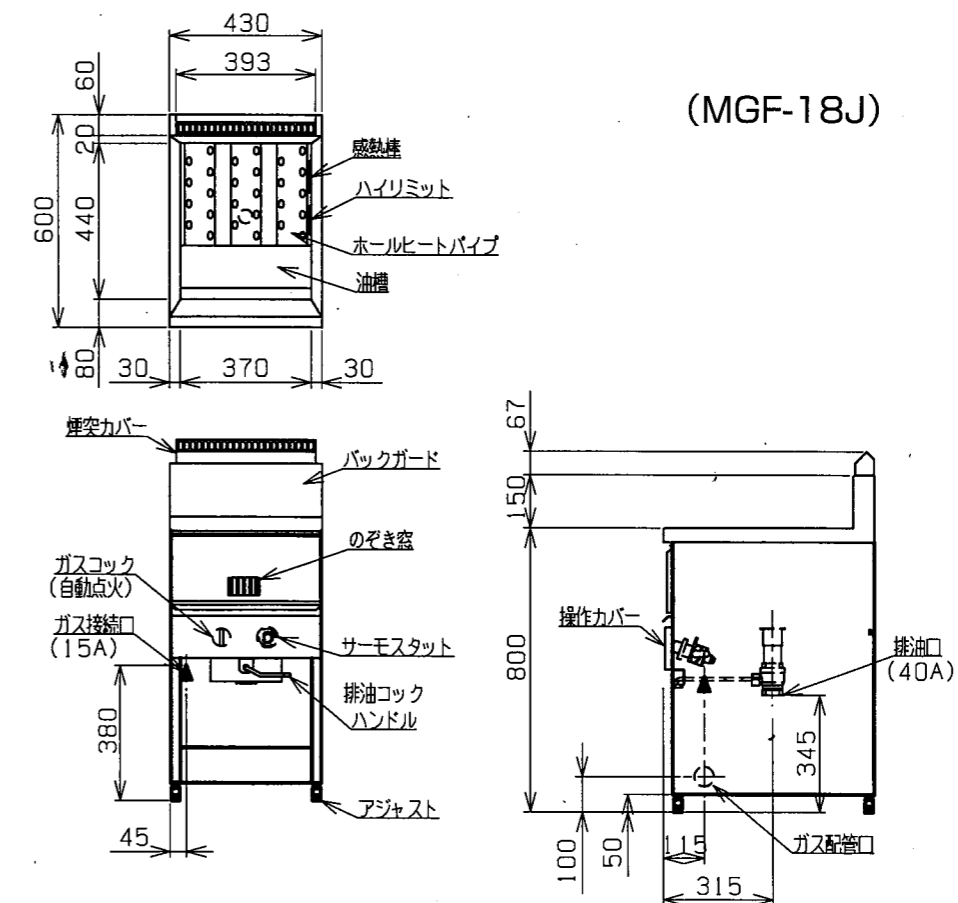
使用前に

1-1 各部の名前とはたらき

各部の名称



(MGF-12TJ)



(MGF-18J)

付属品のなまえ	形状	数量	使い方
取扱説明書		1冊	●全機種に付属しています。 ●いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
保証書		1枚	●全機種に付属しています。 ●紛失しないように大切に保管してください。
スクイ網		p24 を参照	●レギュラータイプ、卓上タイプに付属しています。 ●油槽内で揚げ上がった食材をすくい取るために使用します。
スベリ板			●レギュラータイプに付属しています。 ●調理物を油槽内に入れるときに使用します。
油切板			●レギュラータイプに付属しています。 ●油槽の側部にはめ込み使用します。揚げ上がった食材をのせ、油を切るために使用します。
油切網			●レギュラータイプに付属しています。 ●油切板の上ののせて使用します。
仕切網			●全機種に付属しています。 ●油槽の底に置いて使用します。
油缶			●レギュラータイプ、ファーストフードタイプに付属しています。 ●排油を行うときに使用します。
油コシ網			●レギュラータイプ、ファーストフードタイプに付属しています。 ●油缶の上ののせ、排油に含まれる油カス等を取除くために使用します。
フタ			●全機種に付属しています。
前カゴ			●卓上タイプに付属しています。 ●バックガード上の穴に差込み、揚げ上がった食材を置くために使用します。
カゴ掛け			●ファーストフードタイプに付属しています。 ●バックガード上の穴に差込み、フライカゴを掛けるために使用します。
フライカゴ		●ファーストフードタイプに付属しています。	

警告

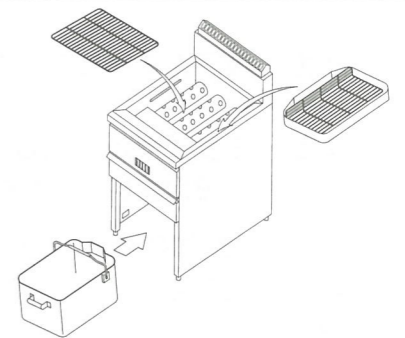
- スプレー缶や、燃えやすいもの、揮発性、引火性のある物を近くに置いたり使用しないこと
- 使用中は必ず換気扇等の換気設備を動かすこと
- 使用中は就寝や外出などしないこと
- 使用中は機器のそばを離れないこと
- 幼い子供には使わせないこと

注意

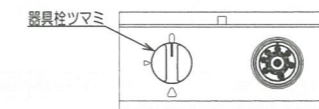
- 熱に弱いものは、近くに置かないこと

1) 使用前の準備

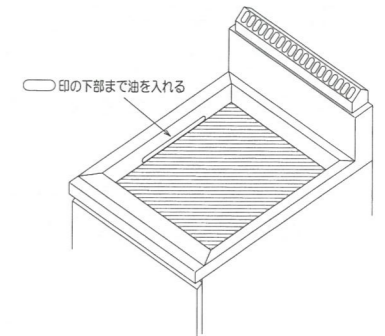
- ①使用する部品が取り付けられているか確認してください。
・器具栓つまみ、仕切網、油切板、油缶等などが付いているかを確認してください。



- ②器具栓つまみが「0」印の位置にあることを確認してください。



- ③油を油槽の中に入れてください。
・油は機器ごとに指定された油量を入れてください。
※油槽の内側部に油量の目印があり、目印の下部が機器の指定油量となります。油は加熱されると、目印の中央部まで体積が膨張します。



ご注意

- ・油を油槽の中に入れる前に、水が残っていないか必ず確認してください。使用中に残水が沸騰して油が跳ね、やけどの恐れがあり大変危険です。
- ・油を油槽の中に入れるときは、必ず冷めた油を使用してください。熱い油を油槽に入れることは、やけどの恐れがあり大変危険です。
- ・ラード等の固形油を使用する場合は、必ず液体状に溶かしてから油槽に入れ、使用してください。

- ④ガスの元栓を開けます。

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機器に問題ありません。しばらく使用すると、臭いは消えます。

2-2 点火・消火・油温調整

警告

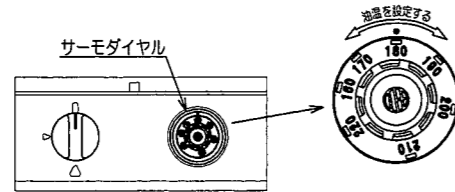
- 排気口や給気口はふさがらないこと
- 点火・消火の確認をすること
- 機器の使用中は機器のそばを離れないこと

注意

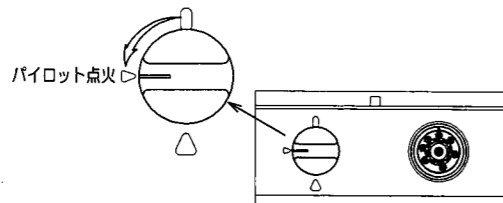
- 使用中・使用直後は油槽や本体に触れないこと
- 排気口に顔や手を近づけないこと
- 空焚きしないこと
- 急冷はしないこと
- フライや揚げ物調理以外の目的に使用しないこと

1) 点火方法

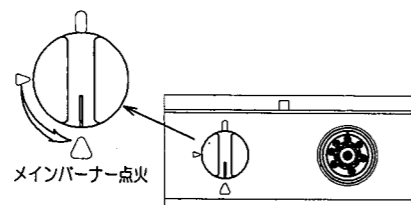
- ①ガスの元栓を開けてください。
- ②サーモダイヤルを回し、ご希望の油温を「●」印に合わせ、設定してください。
※油温設定範囲は、160～220℃までです。



- ③器具栓つまみを「○」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の点火を確認後、その位置で約20秒間押し続けてください。
※点火しないときは、一旦器具栓つまみを「○」印の位置まで戻し、再度③の操作を行ってください。
※万一、それでも点火しない場合は、のぞき窓を開け、器具栓つまみを「▷」印の位置まで押し回し、ガスマッチ等で点火させることができます。



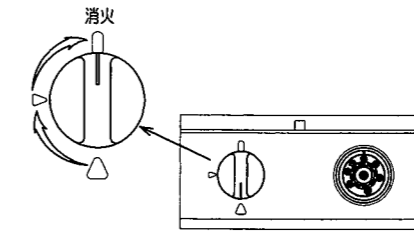
- ④パイロットバーナーの点火を確認後、器具栓つまみから一旦手を離し、さらに「△」印の位置まで回してください。メインバーナーが点火します。
※設定した油温に到達すると、メインバーナーの炎は消えます。



- ⑤設定した油温に到達したら、調理物を油槽に入れてください。

2) 消火方法

- ①器具栓つまみを「▷」位置まで戻し、さらに器具栓つまみを押し込んでから「○」印の位置まで戻してください。
・消火を確認してください。



- ②使用後は元栓を閉めてください。

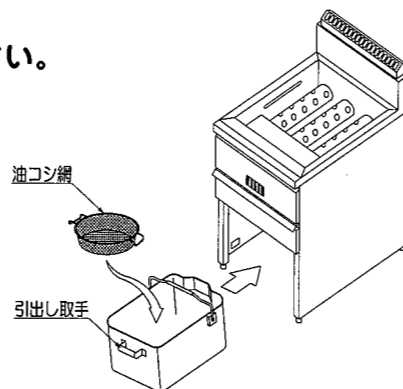
警告

- ガスが正しく燃焼しているか、1日1度確認してください。あらかじめ最良の燃焼状態に調整されていますが、万一、炎の状態が良くないときは、お買い求めの販売店または最寄りの弊社支店・営業所にご連絡ください。

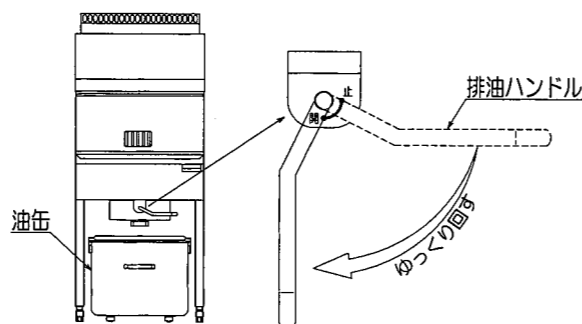
警告

- 点火・消火の確認をすること
- 排油は油が冷めてから行うこと

- ①油コシ網を油缶にのせ、機器の排油口の下に置いてください。
・引出し取手が手前になるように置いてください。

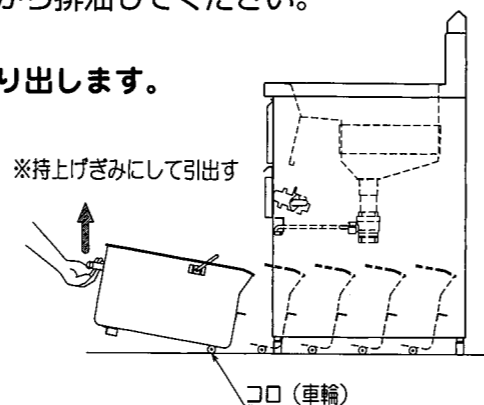


- ②油が冷めているのを確認し、排油ハンドルをゆっくり「開」方向に回してください。
・排油ハンドルを勢いよく回すと、油が飛び跳ねることがあり危険です。



- ③油缶が油で満量になったら、排油ハンドルを「止」方向に回してください。
・満量とは油缶内の70%程度です。
これ以上を排油すると、油缶を引出すとき、油が飛び跳ねることがあり危険です。
・油缶より油があふれないよう、油の量を確認しながら排油してください。

- ④引出し取手を持上げぎみにゆっくり引き、油缶を取り出します。
・勢いよく引出すと、油が飛び跳ねることがあり危険です。
・油缶の後下部にはコロ（車輪）がついているため、引出し取手を持上げぎみにして引出すと容易に油缶を取り出せます。



ご注意

- ・機器の設置後、排油バルブを数回開閉してください。バルブがなじんでいないため固くなっていることがあります。
- ・油が熱い状態で排油することは大変危険です。
- ・ラード等の固形油を排油する場合は、油が凝固（固まること）しない程度に冷めてから排油を行ってください。

警告

- バーナー・コック・パネルに直接水をかけないこと

注意

- お手入れはガス栓を閉じて機器が充分冷めてから行うこと
- お手入れは必ず手袋をはめること
- 急冷はしないこと
- みがき粉（クレンザー）は使用しないでください。機器に傷がつきます。

お願い

- 終業後の掃除は必ず実施して、清潔を保ってください

1) 点検

- 正常に燃焼しているか……………
 - 油槽、煙突回りに異常はないか……………
 - 油槽内の各センサーに異常はないか……………
 - 各部品は破損していないか……………
- 弊社支店または営業所、販売店にお問い合わせください。

2) 定期点検のおすすめ

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。）

3) お手入れの準備

- ①機器に接続しているガス栓を閉じます。
・機器との配管途中及び、機器のコック部からのガス漏れがあった場合や器具のコックを開いた場合、中毒やガス爆発の原因となります。
- ②手袋をはめます。
・手袋をはめないと機器の角などでけがをすることがあります。
- ③機器本体が冷めたことを確認します。
・本体が充分冷めないと、やけどの恐れがあります。

⚠ 注意

●機器使用後は、1日1回以上必ず機器に付着した油カスや残ったゴミ等をきれいに取除き、清掃を行うこと。

使用後のお手入れを正しく行っていただくことで、機器をより長持ちさせることができます。

1) 機器本体の清掃

- ・布などに中性洗剤を含ませ汚れを拭き取ってください。
- ・煙突周辺の汚れは不完全燃焼の原因となりますので、こまめに清掃してください。

2) 油槽の清掃

- ・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、ふき取ってください。
- ・油槽内の各センサー（感熱棒、ハイリミット）の汚れは、油温誤差の原因となりますので、こまめに清掃してください。

ご注意

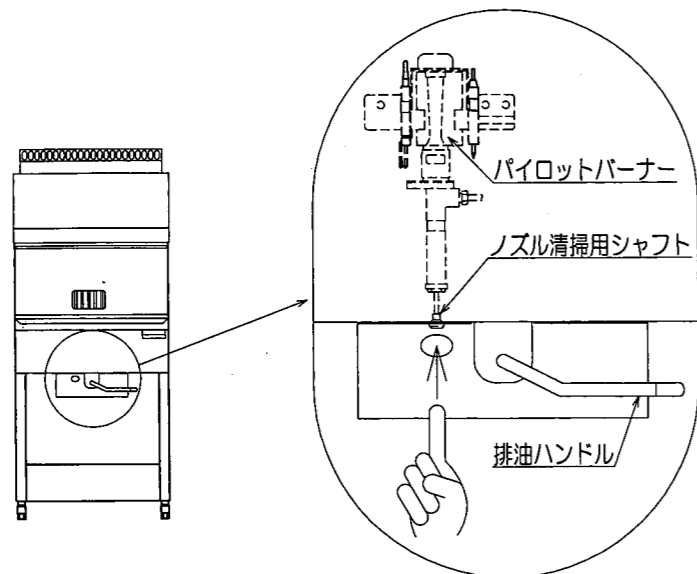
- ・油槽清掃時、各センサーを傷つけないよう充分注意してください。また、取り外さないでください。
- ・水分が残らないように、しっかり拭き取ってください。

3) 排油口の清掃

- ・排油口に揚げカス等が残っていたら、取除いてください。

4) パイロット・ノズルの清掃（12TJは無し）

- ・パイロットバーナーに着火しない場合、ノズル清掃用シャフトを数回、軽く押し上げてください。ノズルがきれいになり、着火しやすくなります。
 - ・ノズル清掃用シャフトは、排油ハンドルの左奥の穴部にあります。
- ※ガスコックを「0」印の位置で行ってください。



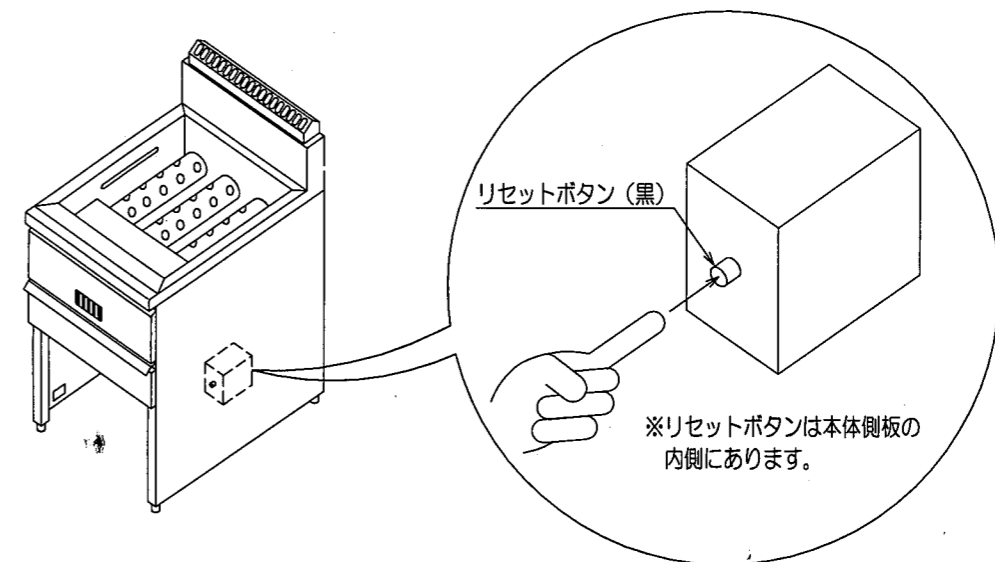
本機器には油温が異常に過熱されたとき、ガスの供給を遮断しバーナーの燃焼を止める油温過熱防止装置としてハイリミットを設けてあります。

ハイリミットが作動したと思われるときは、次の手順で対応してください。

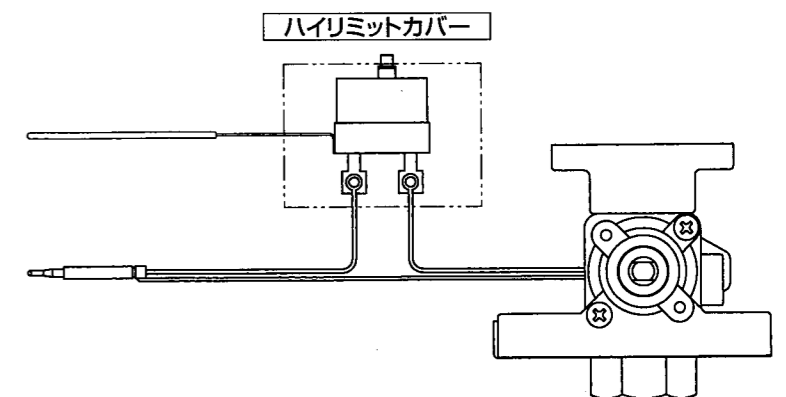
- ①器具栓ツマミを「0」印の位置まで戻してください。
- ②ガスの元栓を閉じてください。
- ③ハイリミットのリセットボタンを押してください。
- ④ガスの元栓を開け、点火操作を行ってください。
※点火操作は、P9の点火方法を参照。
- ⑤それでも同じ現象が起るときは、販売店、もしくは弊社営業所までご連絡ください。

ご注意

- ・冬季など室温が0℃以下の時は朝、機器を使用する前に過熱防止装置のリセットボタン（黒いボタン）を押してください。
- ※過熱防止装置は環境温度が低いと、作動することがあります。



ハイリミットは安全装置です。必ず右記の配線になるよう交換時等は確実に取り付けてください。その機能を妨げる修理は、火災になる恐れがありますので、一切厳禁です。



3-4 故障かな?と思ったら

警告

- 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり、修理はしないでください
- お手入れや点検のときはガス栓を閉じて機器が充分冷めてから行うこと

■故障、異常の見分け方と処置方法

現象	原因							処置方法
	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、異常音が出る	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しない	器具栓ツマミを「〇」にしても消火しない	
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	○	○	○					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2~3度繰り返す
ダンパーの空気調整が適切でない		○	○					販売店へ連絡する
ダンパー（空気吸込口）にゴミが溜まっている		○						販売店へ連絡する
パイロットノズルの目づまり	○							パイロット・ノズルの清掃を行っても同じ現象が起こるときは、販売店へ連絡する
ノズルつまり		○					○	販売店へ連絡する
器具栓の異常	○			○	○		○	販売店へ連絡する
機器の銘板のガス種と使用ガスの不一致	○	○	○					販売店へ連絡する
サーモカップルの異常	○						○	販売店へ連絡する
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							○	販売店へ連絡する
感熱棒の異常						○	○	感熱棒の回りを清掃しても、同じ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	○					○		ハイリミットのリセットボタンを押しても同じ現象が起こるときは、販売店へ連絡する

3-5 アフターサービス

1) サービスを依頼される前に

- ①まず、「3-4 故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なお異常があるときはご自分で修理なさらず、お買い上げの弊社支店または営業所、販売店にお問合せください。
- ②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ください。
 - (1) お客様名・住所・電話番号………付近の目印等
 - (2) 品 名………例) MGF-18J
 - (3) 現 象………できるだけ詳しく
 - (4) 訪問ご希望日

2) 保証について

- ①保証書はこの取扱説明書同様、機器に付属されています。
- ②必ず「販売店名・購入日」等の記入をお確かめになり、保証書内容をよくお読みになり、大切に保管してください。
- ③無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって機能が維持できる場合、有料で修理いたします。なお、消耗部品につきましては、有料となります。
(消耗部品……パイロットバーナー、炎口網、ガスケット、油缶、網等)

3) 移設される場合

- ・ガスの種類が異なる地域へ移設される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので移設先のガス種を確認のうえ、最寄りのガス会社に相談し、必ず調整したうえでご使用ください。

4) アフターサービス等についてわからないとき

- ・お買い上げの弊社支店または営業所、販売店にお問合せください。

3-6 長期間使用しない場合

1) 長期間使用しない場合

- ①長期間（1週間以上）ご使用にならないときは、ガス栓を閉じてください。
- ②機器はきれいに清掃し、カビが発生しないように水分をよく拭き取ってください。

3-7 廃棄(転売、譲渡)の場合

1) 廃棄の場合

⚠ 注意

- 本機を製品の寿命など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ください。
 - ・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ください。

2) 転売、譲渡の場合

⚠ 注意

- 本機を転売、譲渡する場合は、必ず取扱説明書を機器と一緒にしてください。
 - ・転売、譲渡先にて機器の使いかた、設置方法がきちんと守れませんか大きな事故につながる恐れがあります。
- 本機を転売、譲渡された場合は、必ず取扱説明書を確認してください。

4-1 設置工事される方へ

■この「取扱説明書」の「特に注意していただきたいこと」、「4 設置・工事」を設置工事前に必ずお読みください。

設置工事が終了しましたら、P18の設置工事後のチェックリストに基づき、必ず確認してください。

⚠ 警告

- この「取扱説明書」の「特に注意していただきたいこと」、「4 設置・工事」に従い、有資格者による正しい工事を行うこと
- 当製品は業務用です。家庭用としてご使用になる場合は、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すること
- 改造工事は絶対に行わないこと
- 建築基準法・各地域の条例・消防法・ガス事業法・液化石油ガス法・「ガス機器の設置基準および実施指針」(日本ガス機器検査協会刊)に従って設置・工事すること
- 設置工事完了後は、設置工事後の点検確認チェックリストに基づき必ず点検すること(火災・ガス漏れなど思いがけない事故の原因となります)
- 設置工事完了後は、「取扱説明書」に従い使用上の注意事項、正しい使用方法をお客様に説明すること(誤った使用をした場合、重大な事故の原因となります)

■設置工事後の点検確認チェックリスト

点検項目	点検内容	参照頁	チェック	
機器及びその他周辺	ガス種	銘板と使用するガス種は適合していますか?	18	
	付属品	正しく取り付けられていますか? また不足はありませんか?	7・24	
	可燃物との離隔距離	可燃物との離隔距離・火災予防の措置は充分ですか?	19~20	
	設置条件	障害物等との離隔距離は充分ですか?	19~20	
	床について	床は不燃構造で水平ですか?	19~20	
	保守・管理上の空間	点検・修理に必要な空間はありますか?	19~23	
	水平設置	水平に設置されていますか?	19~20	
	安定設置	強固に設置されガタツキはありませんか?	19~20	
	給排気	十分に給排気できる場所に設置されていますか?	21~22	
ガス配管	接続は正しく施工され、ガス漏れ等がありませんか?	23		
その他	同梱物が残っていませんか?			

4-2 開梱

⚠ 注意

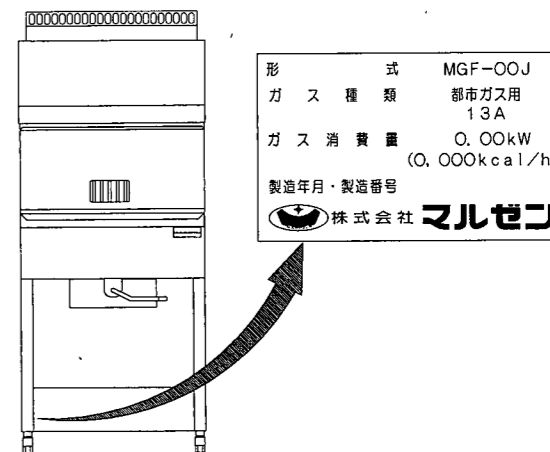
- 取り扱い、移動のときは重量物のため注意すること

1) 開梱

- ①梱包から製品を取り出し、製品の仕様を確認してください。
- ②製品に損傷がないことを確認してください。
- ③付属品の数、種類を「1-2 付属品」にて確認してください。

2) 機器の確認

- ・機器の左内側面に貼ってある銘板に表記してあるガス種と使用するガス種(ガスグループ)の種類が適合していることを確認してください。



4-3 設置場所の注意

☆設置場所を決めるときは、お客様とよく相談してください。
 ☆設置工事をはじめめる前に、次のことを確認してください。

⚠ 危険

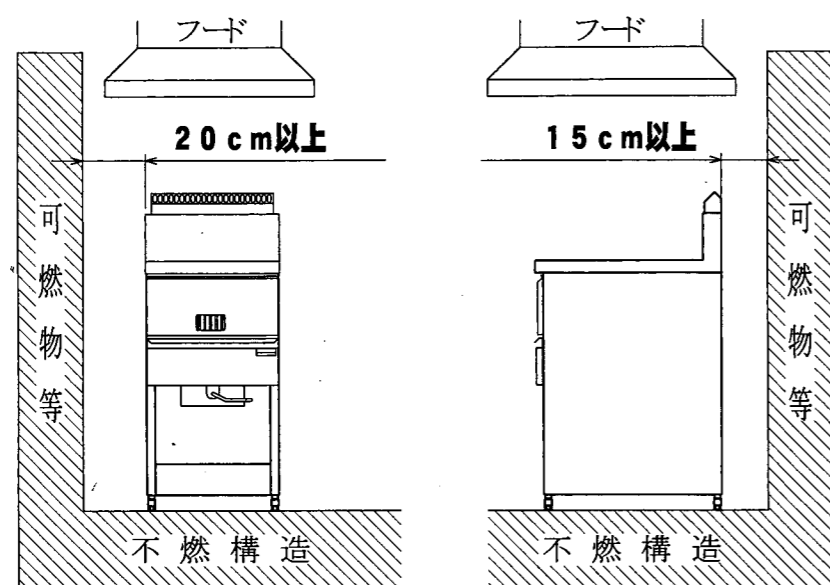
- 壁との間はあけておくこと（可燃構造壁の場合）

⚠ 警告

- この機器は屋内用です。屋外へ設置しないこと
- ガソリン、ベンジン、接着剤などの引火性危険物を扱う場所には設置しないこと
- 火災予防上、熱機器を設置する場合は、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^{※注1}**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^{※注2}**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。
- 機器床面は**不燃構造^{※注3}**の物の上に設置すること
- 保守点検のためにメンテナンススペースを設けること

○可燃物等からの離隔距離は以下のように充分とってください。

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	



※機器周囲の壁等が不燃物の場合はこのかぎりではありません。

※注1 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う。
 コンクリート、れんが、瓦、陶磁器タイル、石綿ストレート、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。

※注2 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。離隔距離とは「不燃材料以外の材料による仕上げまたはこれに類似する仕上げをした建築物等の部分」に設置する場合、防火安全上のため、機器周囲の可燃物から離す距離のこと。

※注3 不燃構造とは下地も仕上げ材も不燃材のこと。

○設置場所周囲について

⚠ 警告

- 車両・船舶での使用はしないこと
- 機器は安定性の良い、丈夫で水平な床の上に設置すること
- 製品に直接水をかけないこと
- スプレー缶や、燃えやすいもの、揮発性、引火性のあるものを近くに置いたり使用しないこと
- 風の影響を直接受けないように設置すること

⚠ 注意

- 特殊薬品（アンモニア・塩素・酸類等）やその蒸気のある場所には設置しないこと

4-4 給排気工事時の注意

警告

- 機器からは、熱気及び蒸気が随時出ます。換気することはこれらを屋外へ排出し、室内空気の汚染を防ぎます。必ず換気設備を設けること
- 熱機器の真上に換気上有効な排気フード※注4付排気ダクト（機械換気）を設けること
なおダクトを設けるなど給気または排気の経路に抵抗がある場合は、それらを考慮のうえ、換気扇等を選定すること
- 機器設置室に給気口を設けること。給気口の位置は、機器への悪影響のない位置で、よく循環する位置とすること
・ 給気口と換気扇等は機器を挟んで反対側にあるのが理想です。給気口と換気扇が近すぎると、給気口から入った空気がすぐに排出され、室内空気が入れ換わらないことがあります。
- 換気扇等を他の機器と共有する場合は、それぞれの機器能力から算出すること
- フード等は、容易に掃除ができる構造にすること
- 排気ダクトは、十分に排気を行うことができるものにする
- 排気ダクトは、直接屋外に通ずるものとし、他の用途のダクト等と接続しないこと
- 排気ダクトは、曲がり及び立ち上がりの箇所を極力少なくし、内面を滑らかに仕上げる

※注4 排気フードについて

○ 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する。
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

$$V = NKQ$$

V：有効換気量 (m³/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

K：熱料の単位燃焼量当たりの理論排ガス量 (m³/kWh) (=0.93)

Q：使用するガス機器の消費量 (kW)

（ロ） フード部の面風速による計算

$$V_2 = 3600VA$$

V₂：有効換気量 (m³/h)

V：フード部の面風速 (m³/s) 面風速は機器により異なります。

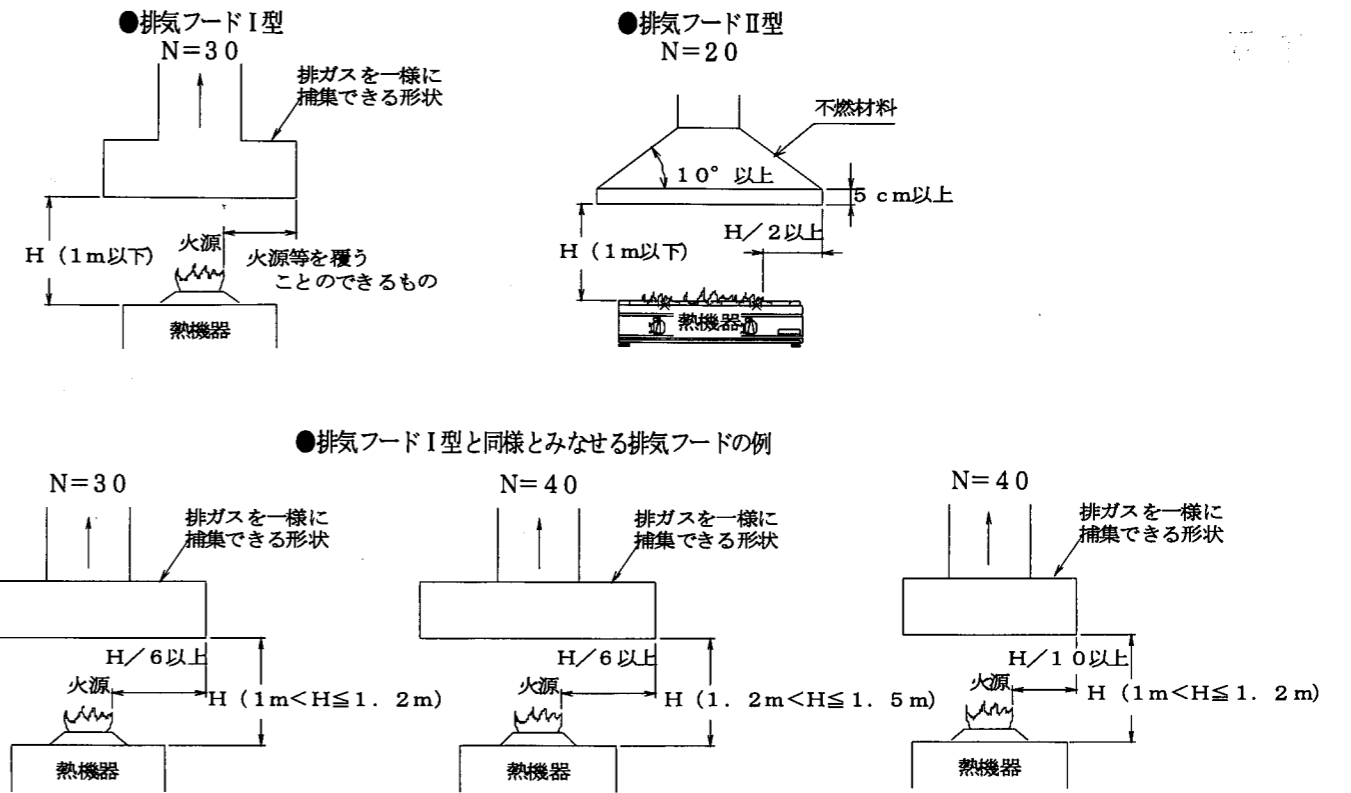
・ 蒸気のみ発生する機器 (0.3)

・ 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 (m²)

○ 換気上有効な排気フードの構造と機器の設置位置



○ 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また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ること。
なお、板厚については次による。

イ) 排気フードの板厚

排気フードの長辺 (mm)	板厚 (mm)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鋼板
800以下	0.5以上	0.5以上
850超え 1,200以下	0.6以上	0.8以上
1,200超え 1,800以下	0.8以上	1.0以上
1,800を超えるもの	1.0以上	1.2以上

ロ) 排気ダクトの板厚

長方形ダクトの長辺 (mm)	板厚 (mm)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鋼板
300以下	0.5以上	0.5以上
300超え 450以下	0.5以上	0.6以上
450超え 1,200以下	0.6以上	0.8以上
1,200超え 1,800以下	0.8以上	1.0以上
1,800を超えるもの	0.8以上	1.2以上

円形ダクトの長辺 (mm)	板厚 (mm)	
	ステンレス鋼板	亜鉛鋼板
300以下	0.5以上	0.5以上
300超え 750以下	0.5以上	0.6以上
750超え 1,000以下	0.6以上	0.8以上
1,000超え 1,250以下	0.8以上	1.0以上
1,250を超えるもの	0.8以上	1.2以上

4-5 ガス配管

警告

- 表示してあるガス種で使用すること
- 建築基準法・各地域の条例・消防法・ガス事業法・液化石油ガス法・「ガス機器の設置基準および実施指針」（日本ガス機器検査協会刊）に従って設置・工事すること

注意

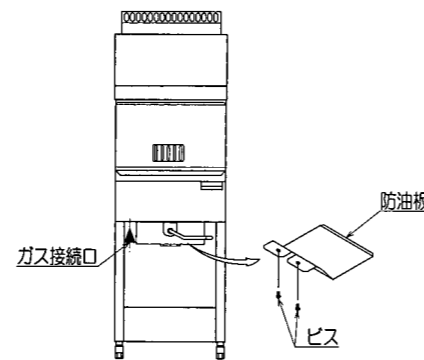
- 保守点検のためにメンテナンススペースは設けること

1) ガス事業者・ガス管接続工事監督者の方へ

- 操作が容易な位置に本機専用ガス栓を設けてください。
- ガス接続部はR1/2となっています。必ず金属可とう管にて接続してください。
※MGF-12TJはゴム管口（都市ガス：13mm、LPガス：9.5mm）
- 接続完了後は、必ず漏洩検査をしてください。
- 必ずガスの供給圧力（機器の1次圧）は標準圧で設定してください。

ガス種	L3 (4A, 4B, 4C)、L2 (5A, 5AN, 5B)、5C、L1 (6B, 6C, 7C)	6A	12A, 13A	LPG
標準圧 kPa	1.0	1.5	2.0	2.8
(mmH ₂ O)	102	153	204	286

- 本体を引き出し、メンテする場合がありますので、ガス配管が脚の前にならないように配管してください。
- ガス管及びL型ジョイントへは負荷のかからないように配管を行ってください。
- 防油板が配管作業の邪魔になる場合は、右図のように防油板を外してから作業を行ってください。配管作業が終了しましたら元の位置に取付けて下さい。



4-6 設置工事後の点検・確認

1) 設置工事後の点検・確認

- 設置工事後の点検確認チェックリストに基づき点検・確認をしてください。

2) 試運転

- 「2 使いかた」に基づき、試運転をしてください。
- 試運転終了後、または長時間使用しないときは、ガス栓を閉じてください。

3) お客様への説明

- 「取扱説明書」に基づき、機器使用上の注意事項、正しい使用方法を説明してください。
- 製品にはお客様用として「取扱説明書（保証書別途付）」が添付されています。工事終了後はお客様に渡していただき、必ず保管していただくよう、お願いをしてください。
- 保証書には、お買い求めの販売店・お客様名・お買い上げ年月日等必要事項を必ず記入してください。

4-7 仕様

型式 (MGF-)		13FJ	13J	18J	23J	30J	40J
外形寸法 (mm)	間口	330	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)	5,500 6.40	5,500 6.40	7,500 8.72	10,000 11.6	12,500 14.5	15,000 17.4
	LPガス (上段kg/h) (下段kW)	0.46 6.40	0.46 6.40	0.62 8.72	0.83 11.6	1.04 14.5	1.24 17.4
ガス接続口		15A					
油量 (ℓ)		18	13	18	23	30	40
排油口 (A)		40					
重量 (kg)		32.5	32.5	34	41	51	57

型式 (MGF-)		13WJ	18WJ	23WJ	30WJ	12TJ	
外形寸法 (mm)	間口	680	830	1,030	1,330	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)	11,000 12.8	15,000 17.4	20,000 23.3	25,000 29.1	5,500 6.40	
	LPガス (上段kg/h) (下段kW)	0.91 12.8	1.24 17.4	1.66 23.3	2.08 29.1	0.42 5.81	
ガス接続口		15A					ゴム管口
油量 (ℓ)		13×2	18×2	23×2	30×2	12	
排油口 (A)		40A×2ヶ所					25
重量 (kg)		49.5	63	72	96	25	

- ※MGF-23WJでガス種がL3 (4A, 4B, 4C)、5C、L2 (5A, 5AN, 5B) の場合、ガス接続口は2ヶ所となります。
- ※MGF-30WJのガス接続口は2ヶ所となります。
- ※MGF-12TJのガス接続口（ゴム管口）は、都市ガス用は13mm、LPガス用は9.5mmとなります。

型式	付属部品		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	スクイジー	フタ	スベリ板	フライカゴ	前カゴ	カゴ掛け
	MGF-13FJ			1		1			1		1			2	
MGF-13J			1		1		1	1	1	1	1	1			
MGF-18J	1		1		1		1	1	1	1	1	1			
MGF-23J	1		1		1		1	1	1	1	1	1			
MGF-30J			2		2		1	1	1	1	1	1			
MGF-40J	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
MGF-13WJ			2		2		1	1	2	2	1	2			
MGF-18WJ	2		2		1		1	2	2	2	1	2			
MGF-23WJ	2		2		1		1	2	2	2	2	2			
MGF-30WJ	2	1	2	1	1	1	1	2	2	2	2	2			
MGF-12TJ								1	1	1				1	