

ガスフライヤー スタンダードタイプ NB-TGFL

取扱説明書 設置工事説明書

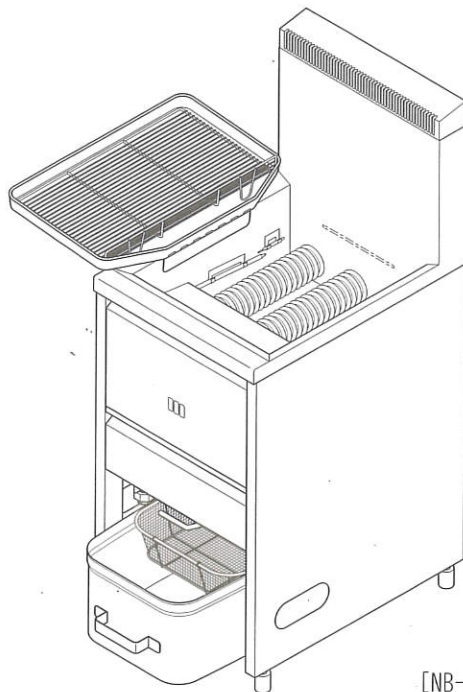
FM0802

〈当商品はビーエッチ所有品です〉

BH

レンタルリース
イベントプロデュース
マリンスポーツ

仙台市若林区卸町2-11-9
仙台商管 022(236)0050



[NB-TGFL-45]

必ずお読みください

このたびは、当社製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。この取扱説明書は、製品の性能を十分に発揮させて、安全にご使用いただくために必ずお読みください。



警告

- ・本書に従い正しく操作、保守を行ってください。
一般的な安全にも配慮してください。
不適切な操作や整備はケガや事故の原因になります。
- ・使用者、管理者が代わった場合は、必ず本書を読ませ指導してください。
取扱説明書を読まないで操作や整備を行うと、ケガや事故の原因になります。
- ・本機器を移設または譲渡するときは、必ず本書を添付してください。
取扱説明書を読まないで操作や整備を行うと、ケガや事故の原因になります。

- ・お読みになった後はいつも手元において大切に保管し、必要な時にお読みください。
- ・ご不明な点や修理に関するご相談は、お買い求めの販売店または最寄りの弊社営業所（裏表紙の「お客様ご相談窓口」）までお願い致します。
- ・本書は、当社の許可なく複製を禁じます。




必ずお読みください

警告

 強制	作業管理者（管理者）を定めること 本機器の使用には、管理者を定めて日常の管理、点検、定期的な設備の保守点検や整備が必要です。管理、点検を怠ると、火災や人身事故、機器故障の原因となります。
 強制	作業者が本機器を安全にお使いいただけるよう、お買い求めの販売店または最寄りの弊社営業所まで定期点検（有償）を依頼すること （保守メンテナンス契約をご利用ください） 本機器に異常がある状態で作業者が使用した場合、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。

作業管理者（管理者）の方へ

警告

 強制	管理者は必ず1ヶ月に1回以上、定期的に油煙カバーを外して油槽部からの油漏れが無いことを確認すること。または確認を依頼（有償）すること 油漏れなどの異常を見逃したり放置すると、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。
 強制	管理者は必ず1ヶ月に1回以上、定期的に排気部に汚れや揚げカス等の付着・堆積がないか確認すること。または確認を依頼（有償）すること 揚げカス等の付着や堆積を見逃したり放置すると、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。
 強制	管理者は、作業者が常に本取扱説明書の記載内容に従った安全基準や作業基準を遵守しているか確認・指導すること 誤った使用方法を見逃したり放置すると、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。



目次

取扱説明編

ご使用の前に	安全上のご注意	1
	警告ラベルとその貼付位置	8
使い方	使用上のご注意	9
	各部のなまえ	13
	各部のなまえ（付属品）	14
	ご使用方法	15
	● 点火方法	15
	● 消火方法	17
	● 終業確認	17
	● 温度設定方法	18
	● マッチ点火用窓からの点火方法	18
	ご使用方法（給油と排油）	19
	● 給油方法	20
● 排油方法	22	
● 酸化熱と自然発火	23	
安全装置に関して	23	
点検とお手入れ	25	
● 油槽内の掃除	29	
故障かな？	32	
このようなときには	32	
● 長期間ご使用にならないとき		
● 廃棄処分について		
保証とサービス	33	
お客様ご相談窓口	裏表紙	

必要なときに （困ったときに）



設置工事説明編

設置の前に	設置工事説明編	35
	設置上のご注意	36
設置工事	試運転	38
	設置位置	39
仕様		
仕様	外形図	40
	仕様	45

安全上のご注意




ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。
この取扱説明書では、機器を安全に正しくお使いいただき、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、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ください。

警告用語の意味







 警告	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
 注意	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり*物的損害の発生が想定される内容を示しています。

*物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットにかかわる拡大損害を示します。

図記号の意味


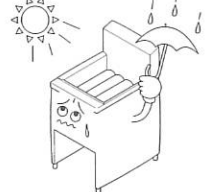







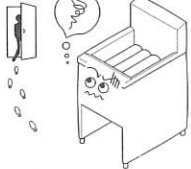




 強制	この記号は、強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は、近くに文章や絵で示しています。
 禁止	この記号は、禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は、近くに文章や絵で示しています。
 注意	この記号は、注意（危険・警告を含む）を示します。具体的な内容は、近くに文章や絵で示しています。

警告

 強制	設置工事は専門業者に依頼すること お客様ご自身で工事をされ不備があると、機器の故障、火災等の事故の原因になります。
 強制	設置工事は、「業務用ガス機器の設置基準及び実務指針」および本書の設置工事説明編の設置要領に従って正しく安全に設置すること 設置要領を守らない場合、機器の故障、火災等の事故の原因になります。
 禁止	機器に貼ってある銘板のガス種、電源（定格電圧、定格周波数）以外では使用しないこと 異常燃焼で火災、火傷や一酸化炭素中毒の原因になったり、機器が故障することがあります。
 強制	引越や移設されたときにも、供給ガスの種類と銘板のガスの種類が一致していることを必ず確かめること 異常燃焼で火災、火傷や一酸化炭素中毒の原因になったり、機器が故障することがあります。
 禁止	この機器は、業務用揚げ調理に使用する目的として作られています。 家庭用およびそれ以外の用途には使用しないこと 異常過熱、異常燃焼等による焼損、火災等の危険があります。 また機器故障の原因になることがあります。 

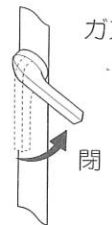
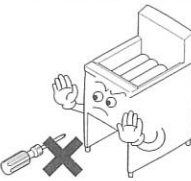
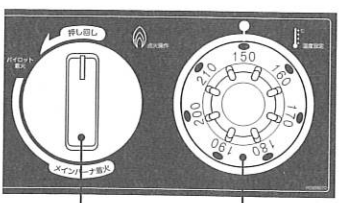
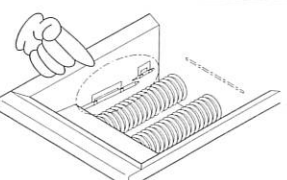
安全上のご注意

警告

 禁止	この機器は、屋内専用として作られています。屋外で使用しないこと 異常過熱、異常燃焼等による焼損、火災等の危険があります。 また機器故障の原因になることがあります。 
 強制	周囲に可燃物のある場合の離隔距離は、本書の設置工事説明編の設置要領に従うこと。また、*可燃性の壁から離せない場合、防熱板を取り付けるなど防火上有効な処置をすること（⇒P39参照） *可燃性の壁・・・壁の表面がステンレス、タイルなどの不燃物でもその背面が可燃物の場合、可燃性の壁と見なされます。詳しくは建築基準法など関連の法規をご参照ください。 設置要領を守らない場合、壁が焦げたり、火災になる場合があります。
 強制	排気フード（耐熱・不燃焼）を、本書の設置工事説明編の設置要領に従って設置すること（⇒P39参照） 正しく設置されないと、火災や火傷、機器の故障の原因になります。
 禁止	機器を設置した後、機器の周囲を改造しないこと（例えば、吊り戸棚をつける、周囲を囲う等） 設置基準上問題となる場合があります、火災の原因にもなる場合があります。
 禁止	機器の上やまわりには、*可燃性や*引火性のものは置かないこと 焦げたり燃えたりして火災の原因になります。 *可燃性・・・カーテン、新聞紙、紙袋等 *引火性・・・エアゾール缶、ガソリン、ベンジン、接着剤、石油かん等 
 禁止	スプレー、ガソリン、ベンジン、接着剤等、引火の恐れのあるものを近くで使用しないこと 爆発したり、燃えて火災の原因となります。
 禁止	ご使用中は機器のそばを離れないこと 火を付けたまま就寝、外出はしないこと 異常過熱等による火災の原因になります。 
 強制	ご使用と同時に換気設備を運転させ、必ず換気をすること 換気をしないと室内の空気が汚れて不完全燃焼し、一酸化炭素中毒により死亡事故につながる恐れがあります。
 強制	地震、火災等緊急の場合は、あわてずに使用を中止すること 転倒等による火災、事故の原因になります。
 強制	ご使用中に*異常や不具合が生じたときは、ただちに使用を中止してご購入店に点検を申しつけること *異常・・・燃焼、臭気、音等、平常と異なること 不完全燃焼による中毒、異常燃焼による機器の過熱や焼損、火災等の恐れがあります。また機器故障の原因になることがあります。 

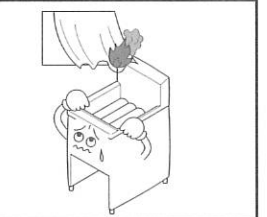
安全上のご注意

警告

<p>強制</p>	<p>ガス漏れに気付いたときはすぐに機器の使用をやめること ガスの元栓を閉じ、窓や戸を開放しガスを外に出し、購入店 またはガス供給事業者に連絡すること 炎や火花で引火し、爆発事故を起こす原因となります。 すべて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 プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しないでください。</p>	 <p>ガスの元栓 閉</p>
<p>禁止</p>	<p>サービスマン（修理技術者）以外の方は、絶対に機器の内部を 触ったり、分解しないこと 内部には、精密部品が数多くあります。万一触ると非常に危険です。 機器故障、事故等の原因になります。</p>	
<p>禁止</p>	<p>機器の改造（パワーアップ・安全機構の取り外し・本来使用すべきでない部品の 取り付け）は絶対にしないこと 異常運転で火災、火傷の原因になったり、機器が故障する場合があります。</p>	
<p>禁止</p>	<p>本機器の付属品以外の補助用具は使用しないこと 異常過熱等による焼損、火災等の危険があります。また機器故障の原因になることがあります。</p>	
<p>強制</p>	<p>ガスの元栓を開閉するときは、必ず器具栓 つまみがすべて閉じていること（押し回し の位置）を確認すること ガス漏れによる火災や、ガス中毒の原因となります。</p>	 <p>器具栓つまみ 温度調節ダイヤル</p>
<p>禁止</p>	<p>異常過熱防止装置感熱部、温度調節器感熱部に触らないこと 傷ついたり、変形、破損すると温度調節が効かなくなります。 火災を起こす可能性があり大変危険です。</p>	
<p>禁止</p>	<p>空焚きはしないこと 異常過熱による火災や機器の故障の原因となります。</p>	
<p>強制</p>	<p>排油は、メインバーナ消火後、油槽内の油温が90℃を下まわってから行うこと 油槽内の油温が90℃以上のうちに排油すると、高温油が浸管（ヒートパイプ）に焦げ付き、燃焼部・ 油槽部が空焚き状態となり破損（油槽割れ）を誘発します。その箇所からの油漏れによる火災や人身 事故などの重大事故の原因となります。 また、排油時の油跳ねによる火傷やケガなどの人身事故の原因となります。 ※参考目安：常温時において、油温180℃が90℃まで低下する時間の目安は約60分です。</p>	
<p>強制</p>	<p>常に油が適正油量ラインまでであることを確認すること 油が不足しますと、異常過熱防止装置が働かず、火災を起こす可能性があり大変危険です。</p>	


安全上のご注意

警告

<p>強制</p>	<p>機器には機器単独の元栓を設け、できるだけ元栓の近くに設置すること 機器の能力が十分発揮できなったり、火災や火傷、機器故障の原因となります。</p>	
<p>強制</p>	<p>安全性の良い丈夫で水平な場所に設置すること 不安定で傾いたところに設置すると、機器の転倒や異常過熱等および 機器故障の原因になります。</p>	
<p>強制</p>	<p>設置後、機器が不安定または水平でない場合、アジャストで 調整すること 不安定で傾いたところに設置すると、機器の転倒や異常過熱等および 機器故障の原因になります。</p>	
<p>強制</p>	<p>換気（吸気・排気）が十分にできる場所に設置すること 不完全燃焼、一酸化炭素中毒、機器故障の原因となります。</p>	
<p>禁止</p>	<p>スプレー、ガソリン、ベンジン、接着剤等、引火の恐れのあるものを扱う場所には 設置しないこと 爆発したり、燃えて火災の原因になります。</p>	
<p>禁止</p>	<p>カーテンや燃えやすい物の近くには設置しないこと ご使用中に近くの方が燃えて、火災の原因になります。</p>	
<p>禁止</p>	<p>棚の下等、落下物の危険のあるところには設置しないこと 火災やケガ、機器の故障の原因となります。</p>	
<p>禁止</p>	<p>機器を設置する場合、機器の下に新聞紙・木材等の可燃物を敷かないこと 火災の原因になります。</p>	
<p>強制</p>	<p>ガス接続口はていねいに、清潔に取り扱うこと。また、ガス接続口を外されたとき は、必ずガス接続口に保護キャップをしっかりとめること ガス接続口に傷が付いたり、異物が付着してガス漏れの原因となります。</p>	
<p>禁止</p>	<p>機器は鉄配管、金属可とう管接続仕様になっています。一般のガス用ゴム管やビニー ル管は使用しないこと 接続方法を間違ると、機器の能力が出なかったり、ガス漏れの原因となり、大変危険です。</p>	

安全上のご注意

警告

禁止	機器を移動させるとき、油槽内の浸管（ヒートパイプ）を持たないこと 浸管（ヒートパイプ）が変形したり、溶接部が破損するばかりでなく、その状態で使用されると、油が燃焼経路や燃焼部に侵入して、火災や異常燃焼の原因となります。
禁止	排気カバー（排気口）の上にものを乗せないこと 火災や不完全燃焼、一酸化炭素中毒の原因となります。 
禁止	すくい網等で排気カバー（排気口）を叩かないこと 揚げカスや油が溜まり、火災や不完全燃焼を起こす可能性があります。
強制	付属品の油切りは、必ず油槽側面の所定位置に取り付けて使用すること （⇒P 14 参照） 他の場所に取り付けて使用すると、油やカスが機器内や排気口に侵入して、火災や異常燃焼の原因となります。
禁止	食用油以外（工業用工作油・灯油・ガソリン等）は油槽内に入れないこと 火災や機器の故障の原因となります。
強制	ラード等の固形油は油槽内で溶かさず、必ず油槽外で溶かしてから油槽内に入れること。また、ラード等の固形油は、調理終了後必ず油槽から排油して保管すること 上記使用方法を怠り、フライヤーを燃焼運転させ油槽内で固化した油を溶かすと、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。
強制	作業終了後、浸管（ヒートパイプ）および浸管（ヒートパイプ）と油槽部との接合部を必ず掃除すること 浸管（ヒートパイプ）表面および浸管（ヒートパイプ）と油槽との接合部に揚げカスや油焦げが堆積すると、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。
強制	調理中に油槽底部に堆積した揚げカス等は、定期的に油槽外へ排出すること。 必ず、揚げカスの堆積が浸管（ヒートパイプ）下面に接触する前に排油作業を行い、揚げカスを排出すること 揚げカスの堆積を放置すると、浸管（ヒートパイプ）が揚げカスに覆われ、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。
強制	中古品として購入された場合はそのままご使用にならず、必ず当社に製品を持ち込み、当社の点検を受けること そのままご使用になると、火災や人身事故などの重大事故になる恐れがあります。必ず当社の点検を受け、オーバーホール、修理後の製品をお使いください。

安全上のご注意

注意

禁止	ご使用中、ご使用後しばらくの間は機器や付属品、その周辺が高温になっています。操作部以外は触れないこと 火傷やケガの原因となります。 
注意	身体の一部や衣類が、操作部やバーナ付近に触れないよう注意すること 衣類に炎が移ったり、不意に機器が運転する場合があります。
強制	操作部保護扉、操作部等のネジがゆるんでいないか、抜けがないか点検すること お手入れのとき等に、ネジがゆるむ場合があります。ケガの原因や、食材に混入する恐れがあります。
禁止	機器に直接水をかけたり、こぼしたり、丸洗いは絶対にしないこと 機器故障の原因となります。 
強制	水のかかるところや湿気のあるところ、腐食性有毒ガス、ほこり等異常な雰囲気では使用しないこと 機器故障の原因となります。 
禁止	強い風の吹き込むところには設置しないこと 機器の能力が十分発揮できなったり、炎が消えたり、風にあおられて周囲のものが過熱される原因となります。また、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になることがあります。
強制	機器に空調の風が当たらないようにすること 機器の能力が十分発揮できなったり、炎が消えたり、風にあおられて周囲のものが過熱される原因となります。また、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になることがあります。 
禁止	樹脂製の照明器具等の下には設置しないこと 照明器具のかさ等が変形することがあります。
強制	地震対策として、転倒防止金具を使用して、機器と床部を固定すること アジャストのネジ部に転倒防止金具を差し込み、床部にボルト等で固定してください。固定されない場合、機器の転倒により、ケガや火傷の原因となります。 

安全上のご注意

⚠ 注意

	ガスの元栓に油がかからないようにすること 火災や機器故障の原因となります。
	調理品の投入の時は、油が跳ねて飛び散ることがありますので注意すること 火傷やケガをする原因となります。
	開いた操作部保護扉に乗ったり、ぶつかったり、強い力を加えないこと 扉が破損したり、変形して閉まらなくなります。
	冷凍食品は氷をよく落としてから入れること 水が沸騰して火傷をする原因となります。
	ご使用中に排油口や排気カバー（排気口）付近に顔や手をもっていかないこと 火傷やケガの原因となります。

警告ラベルとその貼付位置

「安全上のご注意」の中で様々な注意内容を示していますが、機器にも警告ラベルや注意ラベルを貼り付けています。ラベルの内容は、実際にご使用になるあなた自身の安全を守るためのものですから、必ず守ってください。

ラベルがはがれたり文字が消えたりした場合は、ご購入店より部品コード No. を指定して購入し、貼り替えてください。

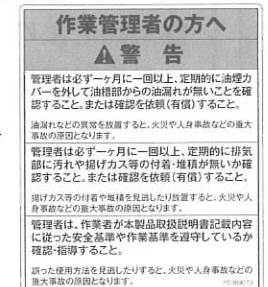
貼付位置

[例：NB-TGFL-45]

フライヤー警告 (No. P0389071)



作業管理者の方へ (No. P0389073)



銘板 (No. P0385044)



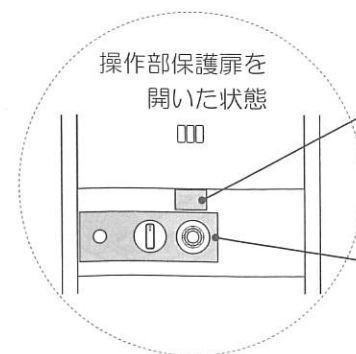
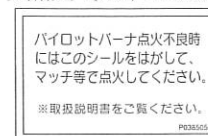
排油警告 (No. P0389072)



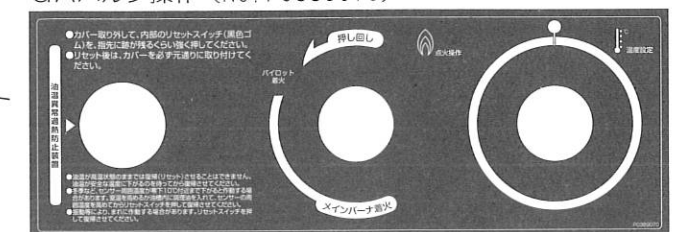
NBフライヤー油煎警告 (No. P0389074)



マッチ点火 (No. P0385051)



GAバルブ操作 (No. P0389070)



使用上のご注意

⚠ 注意

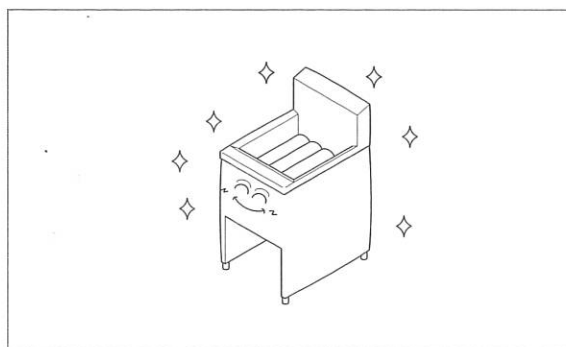
ご使用前の確認で補修や部品の交換等の必要が生じたり、異常を発見した場合は、ご購入店または弊社営業所までご連絡ください。

👉 お使いいただく前に

初めて使用する際に、フライヤー本体や排気部から煙と共に焦げたような臭いがすることがあります。これは本体内燃焼部や断熱材に付着している油分や接着材が、燃焼熱により焼けたり蒸発して発生するもので使用上問題はありません。約20分～30分で煙と臭いはおさまります。万一、30分以上経っても煙と臭いがおさまらない場合には、お買い求めの販売店または施工店に連絡してください。

初めてお使いになるとき

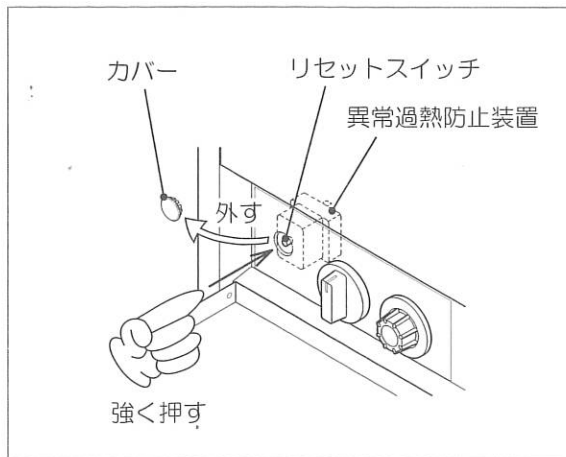
十分に清掃してありますが、念のためにもう一度きれいに清掃してください。また、必ず油槽内の掃除を行ってください。(⇒P25～P31参照)



試験リセットについて

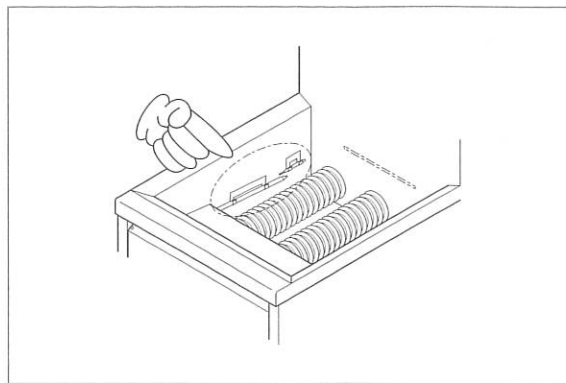
初めてお使いになる前には、異常過熱防止装置のリセットスイッチを押して、試験リセットしてください。(⇒P24参照)

振動等により、まれに異常過熱防止装置が作動して(リセットスイッチが飛び出して)いる場合がありますが、故障ではありません。



感熱部の確認

異常過熱防止装置感熱部、温度調節器感熱部が、取付金具からはずれていないか、変形や破損はないか目視で確認してください。異常があると温度調節が効かなくなります。火災を起こす可能性があり、大変危険です。

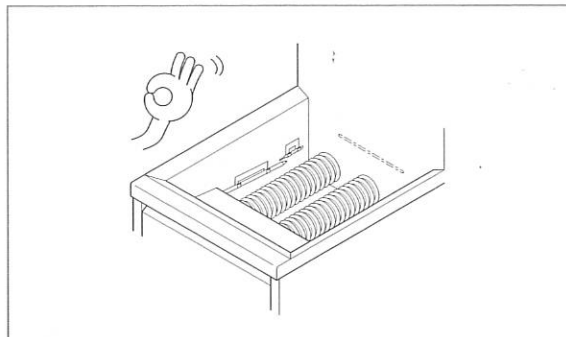


ご使用前に

使用上のご注意

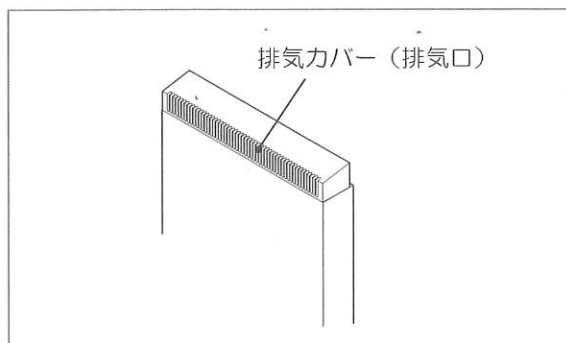
油槽内の確認

油槽内の水分が完全に拭き取られ、異物が無いことを確認し、あれば取り除いてください。油槽内に水分や揚げカス、異物等があると、ご使用中にそれが破裂したり燃えたりすることがあり、大変危険です。



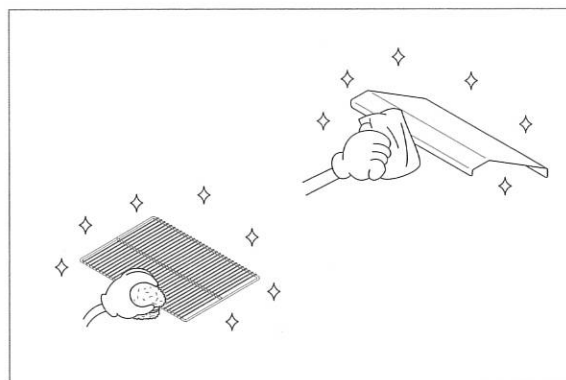
排気口の点検

排気カバー(排気口)が異物でふさがれていないか、油が染みこんでいないか確認し、あれば取り除いてください。取り除かないと、火災や火傷、一酸化炭素中毒、ガス中毒等により人身事故が発生します。



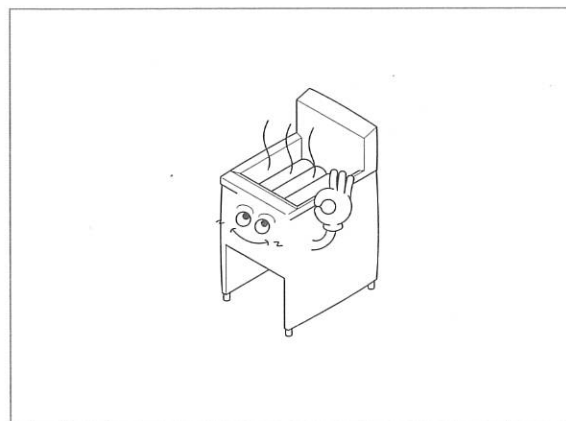
付属品の確認・取付

付属品はきれいに洗われ、水分が完全に拭き取られているか確認してください。また、変形や破損していないか確認し、所定の場所に正しく取り付けてください。(⇒P14参照)



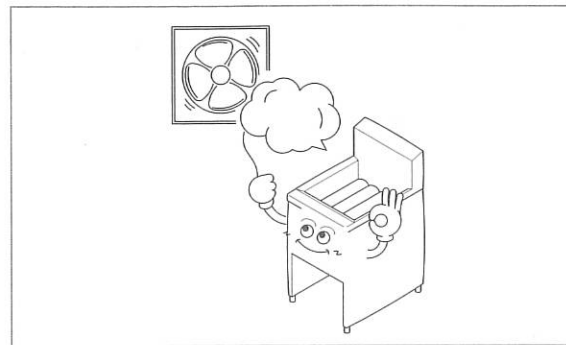
設定温度について

始業時や点火の際には、ガス制御部品の温度感知開閉タイムラグ、燃焼部や浸管(ヒートパイプ)の蓄熱により、油温が約10℃前後設定温度より高くなる場合があります。ご希望の設定温度に到達してから、約10分程度で温度制御は安定しますので、その後ご使用ください。



換気に注意

ご使用と同時に換気設備を運転させ、必ず換気をしてください。換気をしないと室内の空気が汚れて不完全燃焼し、一酸化炭素中毒により死亡事故につながる恐れがあります。



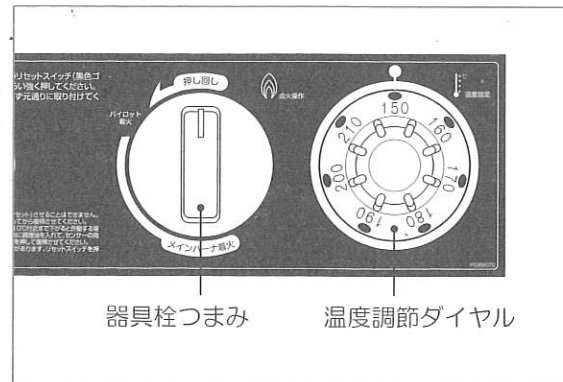
ご使用前に

使用中

使用上のご注意

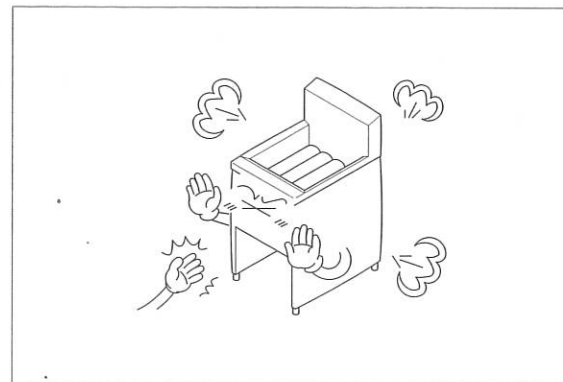
水かけ厳禁

器具栓つまみ、温度調節ダイヤルの水ぬれは絶対に避けてください。機器故障の原因になります。



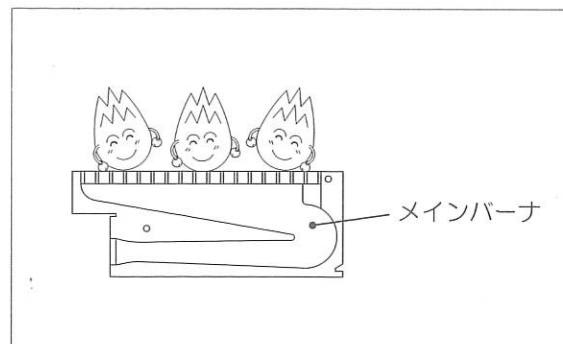
火傷に注意

ご使用中、ご使用後しばらくの間は機器や付属品、その周辺が高温になっています。操作部以外は触れないでください。



正しく燃えていますか

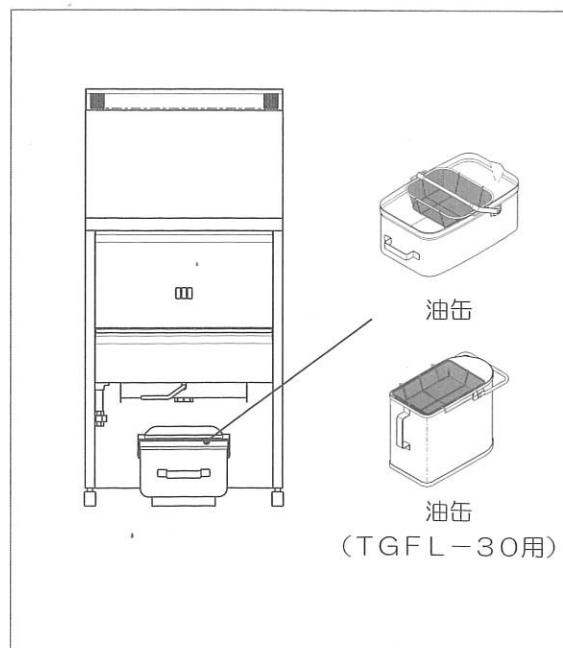
ご使用時の点火、消火の他にご使用中には時々正常に燃焼していることを確認してください。



揚げカスの排出について

調理中に油槽底部に堆積した揚げカス等は、定期的に油槽外へ排出してください。必ず、揚げカスの堆積が浸管（ヒートパイプ）下面に接触する前に排油作業を行い、揚げカスを排出してください。（⇒P22参照）

揚げカスの堆積を放置すると、浸管（ヒートパイプ）が揚げカスに覆われ、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。

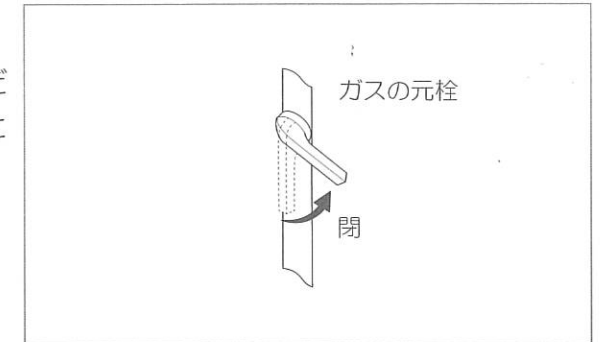


ご使用中

使用上のご注意

もう一度消火確認

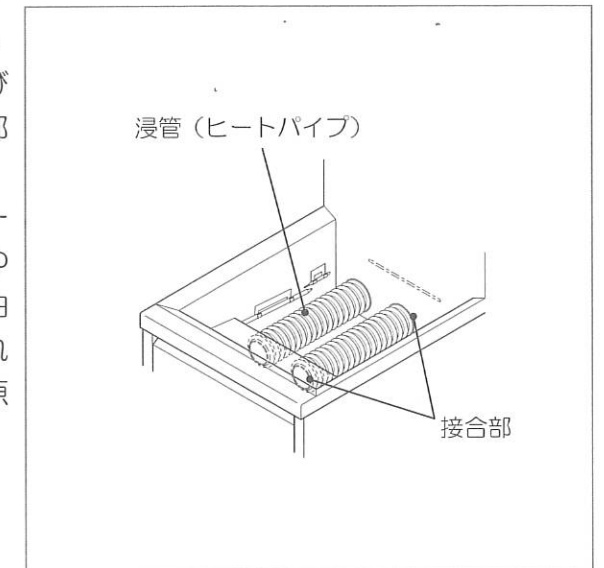
火が完全に消えていることを確認してください。また、ガスの元栓が閉じていることを確認してください。



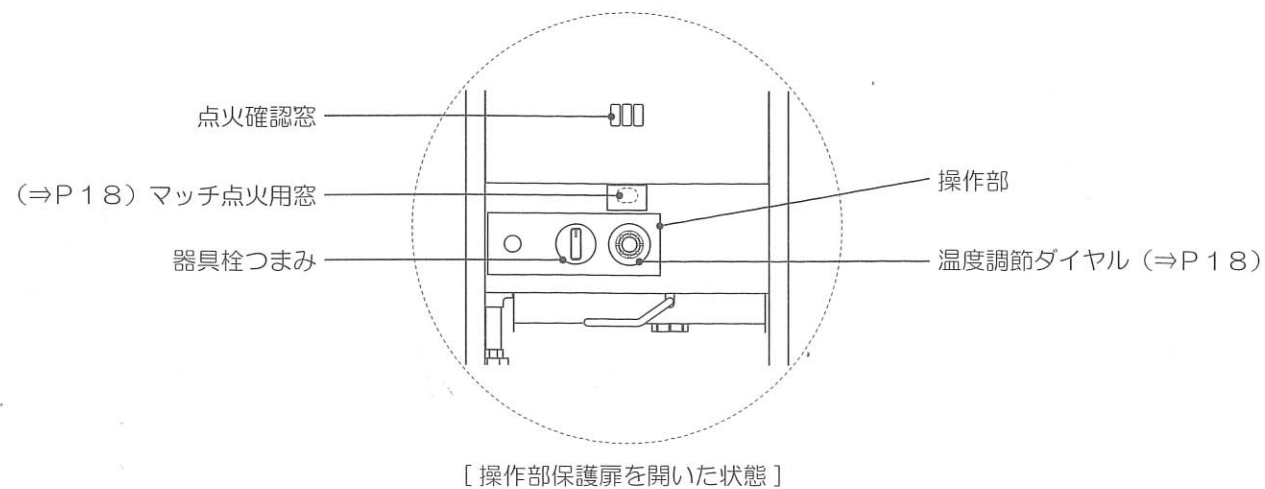
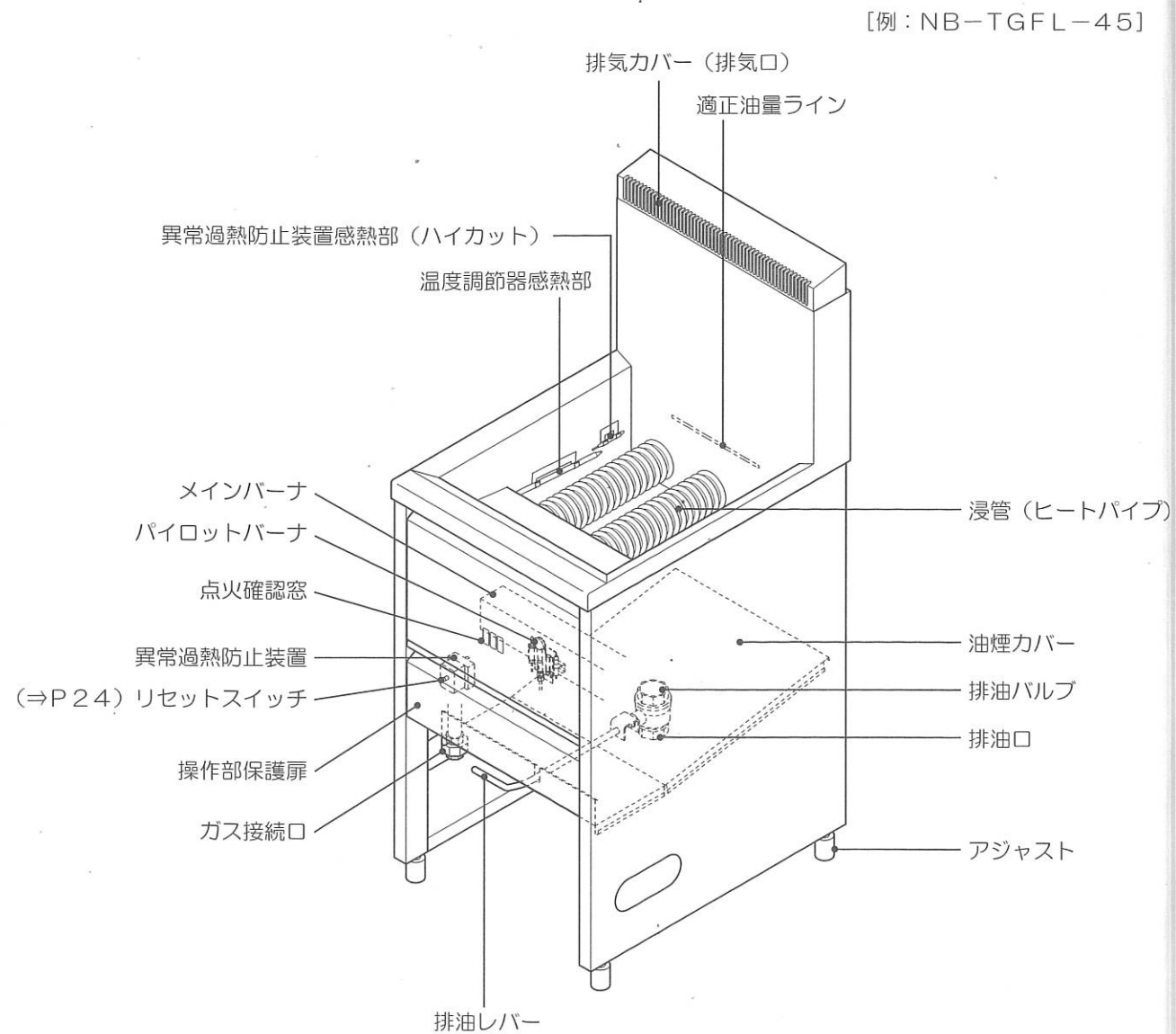
終了時

浸管（ヒートパイプ）のお手入れ
作業終了後、浸管（ヒートパイプ）および浸管（ヒートパイプ）と油槽部との接合部を必ず掃除してください。

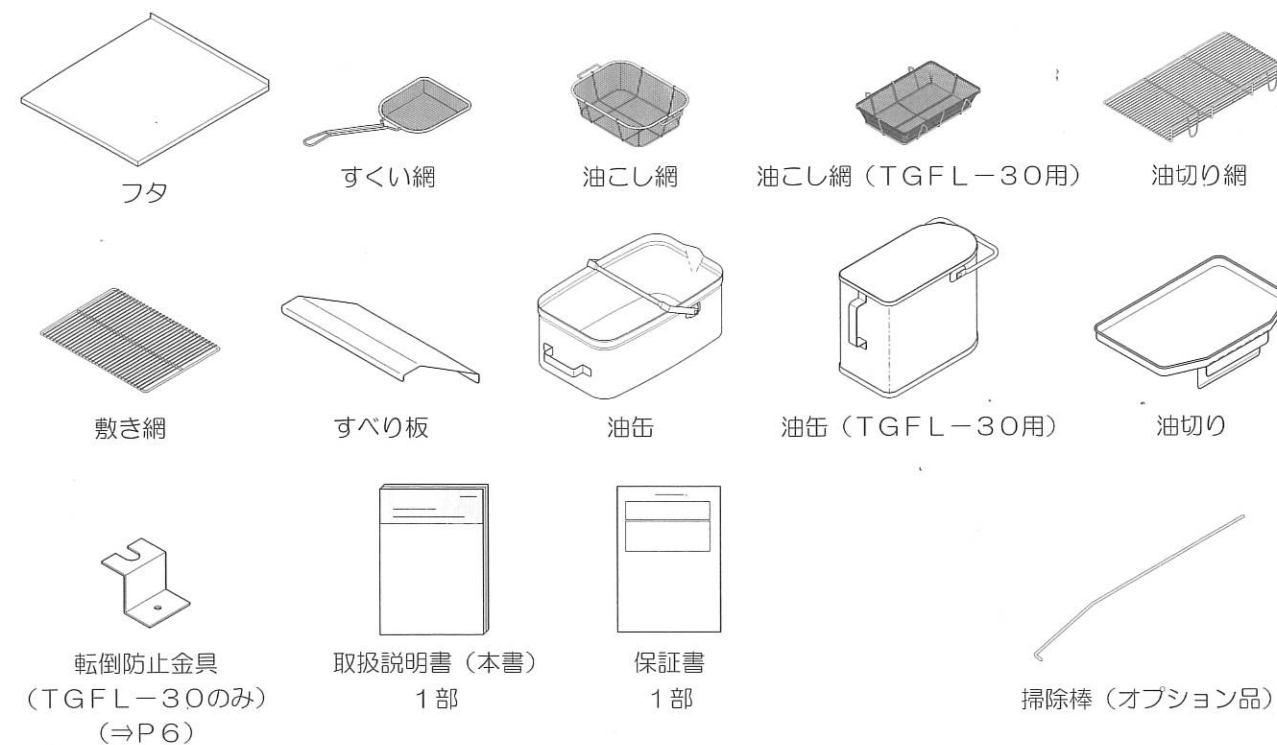
浸管（ヒートパイプ）表面および浸管（ヒートパイプ）と油槽との接合部に揚げカスや油焦げが堆積すると、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。



各部のなまえ

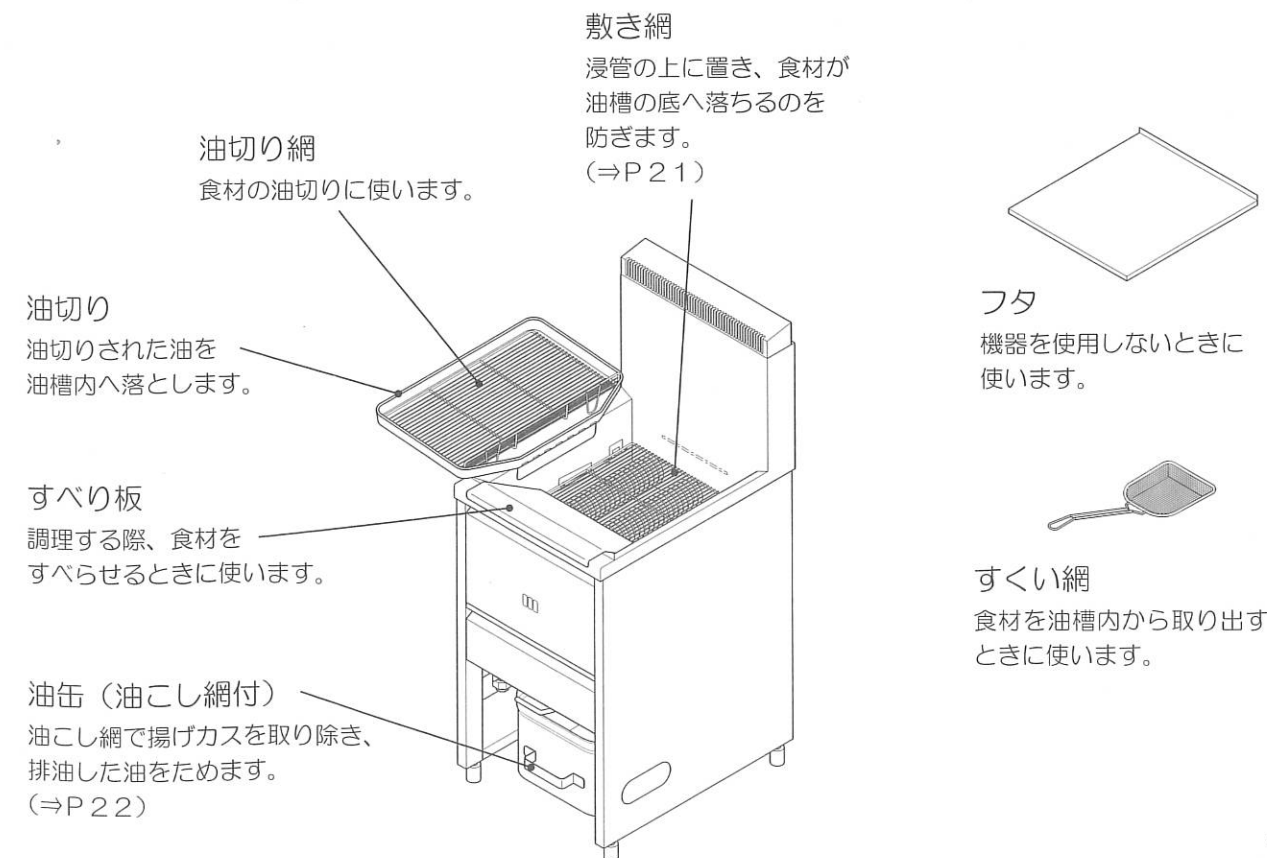


各部のなまえ（付属品）



※転倒防止金具はTGFL-30のみ付属品です。その他の機種はオプション品となります。
※オプション品は別途購入が必要です。ご購入店または弊社営業所までお問い合わせください。

■付属品標準取付図・用途説明



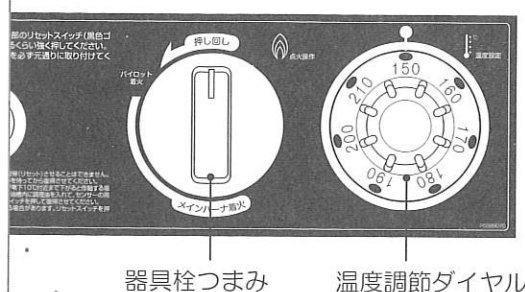
ご使用方法 (点火方法)

⚠ 注意

配管接続直後や作業始業時には、配管内に空気が入り、火が着きにくいことがあります。その場合は、空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。

(1) 「給油方法」(⇒P20)の手順に従って給油を行ってください。

(2) 器具栓つまみがすべて閉じていること(押し回しの位置)を確認してください。

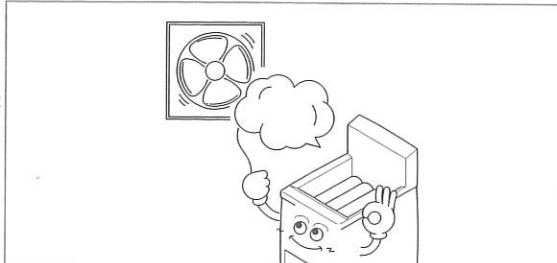


(3) ガスの元栓を開けてください。

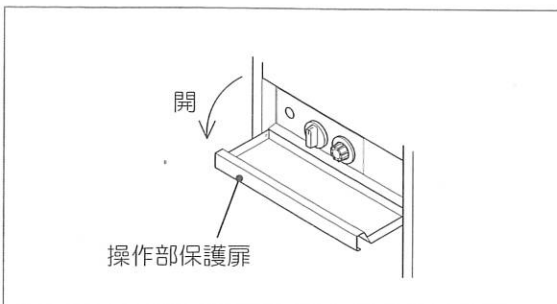
・元栓の形状や開閉方法は、元栓の種類によってそれぞれ異なります。ガス供給事業者または設置工事者にお問い合わせください。



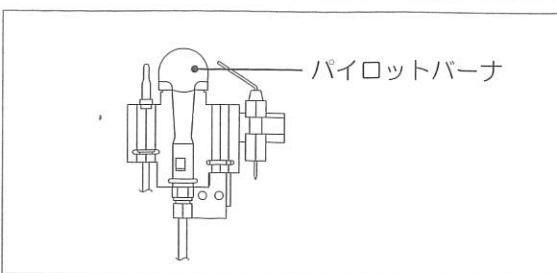
(4) 換気設備(フード等)を運転してください。



(5) 操作部保護扉を開けてください。



(6) 点火確認窓からパイロットバーナを見てください。

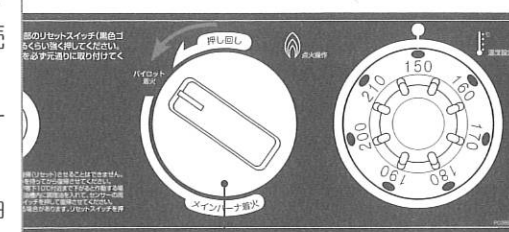


点火方法

ご使用方法 (点火方法)

(7) 器具栓つまみを押しながら、【パイロット着火】の位置まで回し、パイロットバーナに着火していたら、15秒くらい器具栓つまみを押し続けてください。

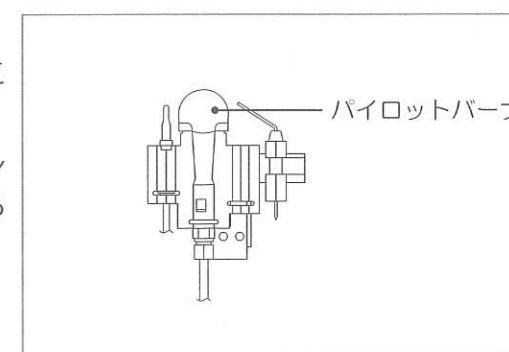
・【パイロット着火】の位置まで回すと、カチッという音がします。
・着火しない場合は、器具栓つまみを【押し回し】の位置まで戻し、手順(7)をやり直してください。



器具栓つまみ

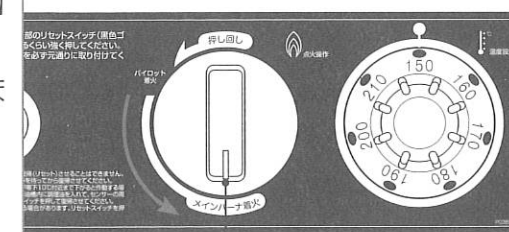
(8) 器具栓つまみから手を離しても、パイロットバーナが燃焼していることを確認してください。

・消火した場合は、器具栓つまみを【押し回し】の位置まで戻し、手順(7)からやり直してください。



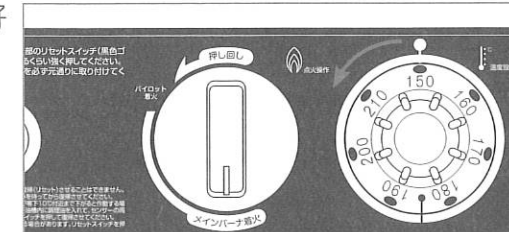
(9) 器具栓つまみを【メインバーナ着火】の位置まで回してください。

・メインバーナが着火し、加熱が始まります。



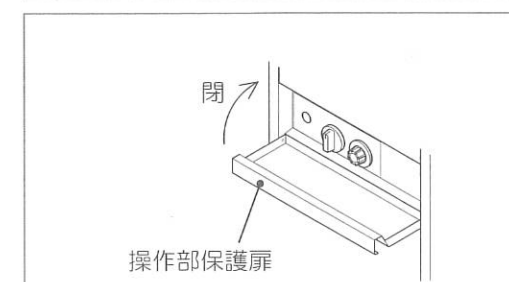
器具栓つまみ

(10) 温度調節ダイヤルを回して、お好みの温度に設定してください。(⇒P18参照)



温度調節ダイヤル

(11) 操作部保護扉を閉めてください。

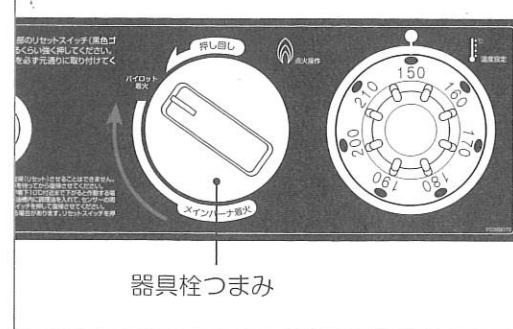


点火方法

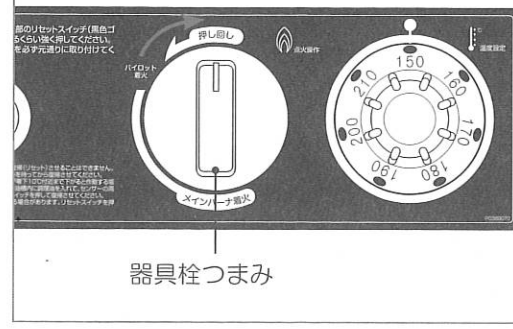
ご使用方法 (消火方法) (終業確認)

消火方法

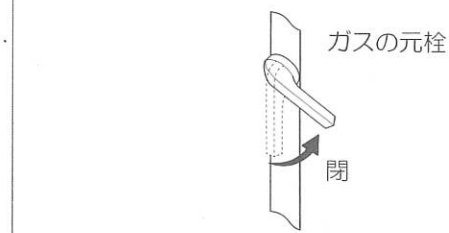
- (1) 器具栓つまみを【パイロット着火】の位置まで戻してください。
・メインバーナが消火します。



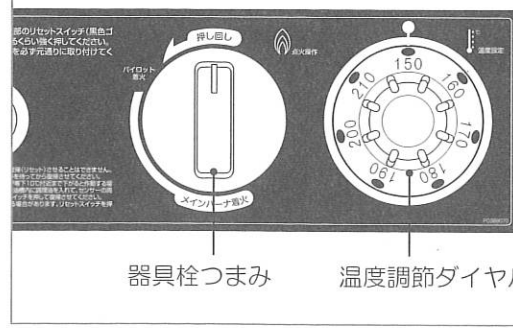
- (2) 器具栓つまみを【押し回し】の位置まで戻してください。
・パイロットバーナが消火します。



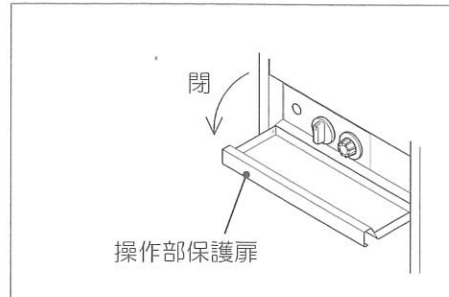
- (3) ガスの元栓を閉めてください。
・元栓の形状や開閉方法は元栓の種類によってそれぞれ異なります。ガス供給事業者または設置工事者にお問い合わせください。



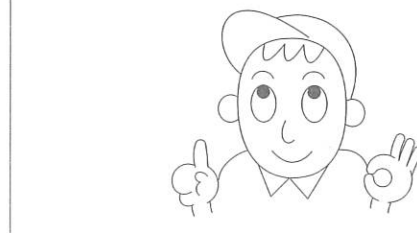
- (1) 器具栓つまみがすべて閉じていること(押し回しの位置)を確認してください。



- (2) 操作部保護扉が閉まっていることを確認してください。



- (3) ガスの元栓が閉まっていることを確認してください。
※消火していることを必ず確認してください。

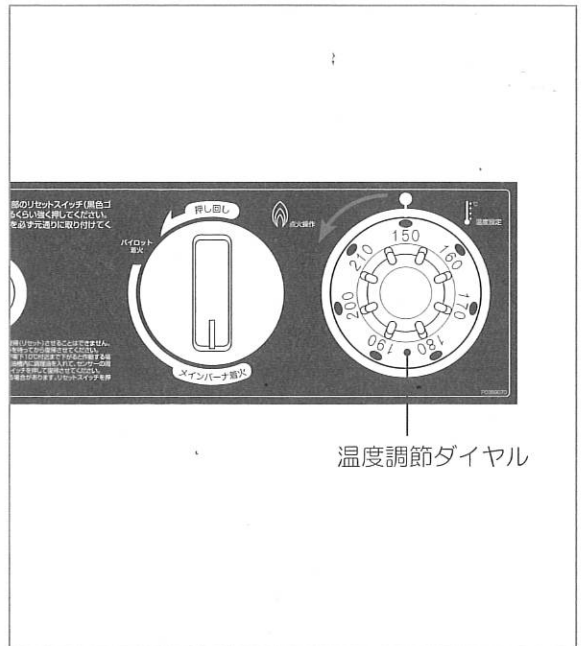


ご使用方法 (温度設定方法) (マッチ点火用窓からの点火方法)

温度設定方法

温度設定は、温度調節ダイヤルを回すことで好みの温度に設定できます。温度調節ダイヤルに表示された温度(150℃~210℃)を目安にしてください。

- ・上記温度目安は、ガス圧、燃烧状態、周囲の温度等の作業環境により若干変化する場合があります。
- ・設定温度になると、メインバーナが消火と着火を繰り返します。これが3回くらい繰り返されると、油温が安定します。



注意

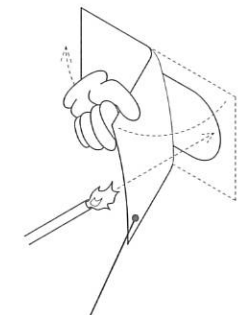


強制

あくまでも、故障時の緊急対策のみとし、必ず故障を修理すること
修理せずに使用すると、火災や他部品の故障原因になります。

マッチ点火用窓からの点火方法

パイロットバーナ点火不良時には、操作部保護扉内のマッチ点火シールをはがして、マッチ等で点火してください。
「点火方法」(⇒P15)手順(6)の後、器具栓つまみを押しながら、【パイロット着火】の位置まで回し、火の着いたマッチ等を差し入れ、パイロットバーナに着火させてください。





パイロットバーナ点火不良時にはこのシールをはがして、
マッチ等で点火してください。

※取扱説明書をご覧ください。


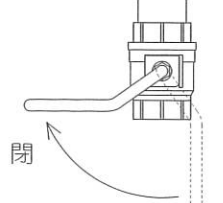

P0385051

ご使用方法（給油と排油）

警告




 強制	<p>排油は、メインバーナ消火後、油槽内の油温が90℃を下まわってから行うこと 油槽内の油温が90℃以上のうちに排油すると、高温油が浸管（ヒートパイプ）に焦げ付き、燃焼部・油槽部が空焚き状態となり破損（油槽割れ）を誘発します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。</p> <p>また、排油時の油跳ねによる火傷やケガなどの人身事故の原因となります。</p> <p>※参考目安：常温時において、油温180℃が90℃まで低下する時間の目安は約60分です。</p>
 強制	<p>調理中に油槽底部に堆積した揚げカス等は、定期的に油槽外へ排出すること。 必ず、揚げカスの堆積が浸管（ヒートパイプ）下面に接触する前に排油作業を行い、揚げカスを排出すること</p> <p>揚げカスの堆積を放置すると、浸管（ヒートパイプ）が揚げカスに覆われ、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。</p>

注意


 強制	<p>安全のため給油・排油作業時には保護手袋を使用すること 保護手袋を使用しないと手に火傷やケガをする原因となることがあります。</p>	 保護手袋
 強制	<p>給油・排油の際には、油跳ねの無いようにしずかに作業すること 油がかかると火傷やケガ、およびガス通路や部品の故障の原因となります。</p>	
 強制	<p>排油前に油缶が正しい位置にあるか確認すること 排油口の真下が、油こし網の中心になるように位置を合わせてください。 位置が合わないと油が飛び散り、火傷やケガの原因となります。</p>	
 強制	<p>給油の際には、排油レバーが確実に閉められているか確認すること 排油後は必ず排油レバーを閉めること 火災、火傷やケガの原因となります。</p>	 閉
 禁止	<p>油槽内には規定容量以上入れないこと 火傷やケガの原因となります。</p>	
 禁止	<p>油缶には規定容量以上入れないこと 火傷やケガの原因となります。</p>	
 禁止	<p>排油直後の排油口には顔や手を近づけないこと 排油口から後だれとして高温の油が落ちることがあり、火傷やケガの原因となります。</p>	

ご使用方法（給油方法）

注意

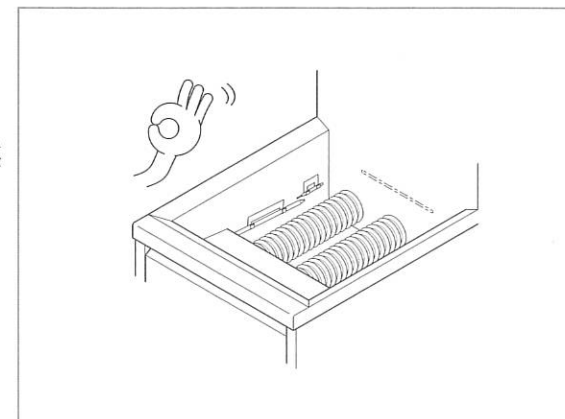
 禁止	<p>ご使用中の油缶には予備の油等を入れて保管しないこと 排油した油があふれ出して、火傷やケガの原因となります。</p>
 注意	<p>加熱された油は膨張するため必ず注意すること 給油・排油した油があふれ出して、火傷やケガの原因となります。</p>
 注意	<p>油缶を動かすときは油が十分に冷えたことを確認してから、ゆっくり動かすこと 火傷やケガの原因となります。</p>

警告

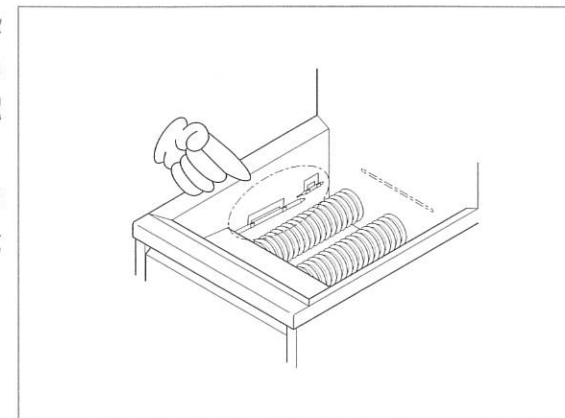
 強制	<p>ラード等の固形油は油槽内で溶かさず、必ず油槽外で溶かしてから油槽内に入れること。また、ラード等の固形油は、調理終了後必ず油槽から排油して保管すること</p> <p>上記使用方法を怠り、フライヤーを燃焼運転させ油槽内で固化した油を溶かすと、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。</p>
---	--

給油方法

- (1) 油槽内の水分が完全に拭き取られ、異物が無いことを確認してください。
- 油槽内に水分や揚げカス、異物等があると、ご使用中にそれが破裂したり燃えたりすることがあり、大変危険です。



- (2) 異常過熱防止装置、温度調節器感熱部が、取付金具からはずれていないか、変形や破損はないか目視で確認してください。
- 異常があると温度調節が効かなくなり、火災を起こす可能性があります。大変危険です。

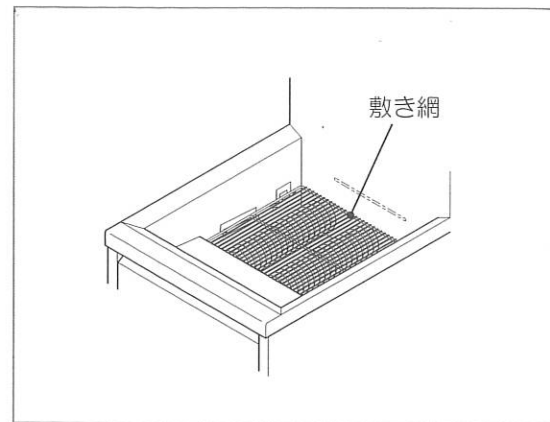


ご使用方法 (給油方法)

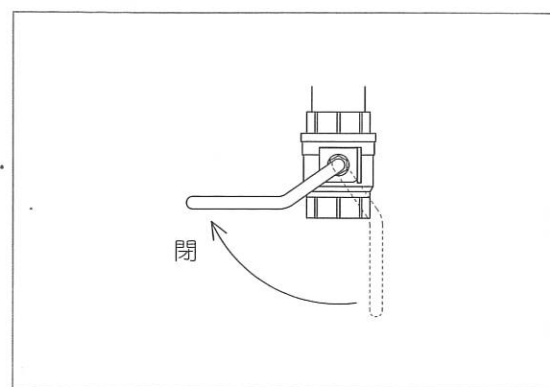
給油方法

(3) 敷き網を浸管(ヒートパイプ)の上に置いてください。

- ・敷き網の水分を完全に拭き取ってから置いてください。

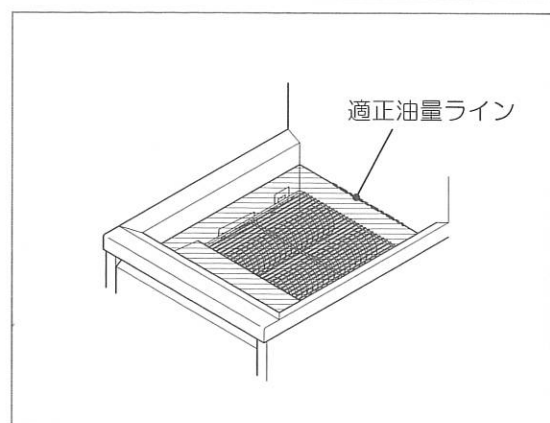


(4) 排油レバーが確実に閉められているか確認してください。



(5) 油槽内に食用油を適正油量ラインまで入れてください。

- ・油が不足しますと、異常過熱防止装置が働かず、火災を起こす可能性があり大変危険です。



ご使用方法 (排油方法)

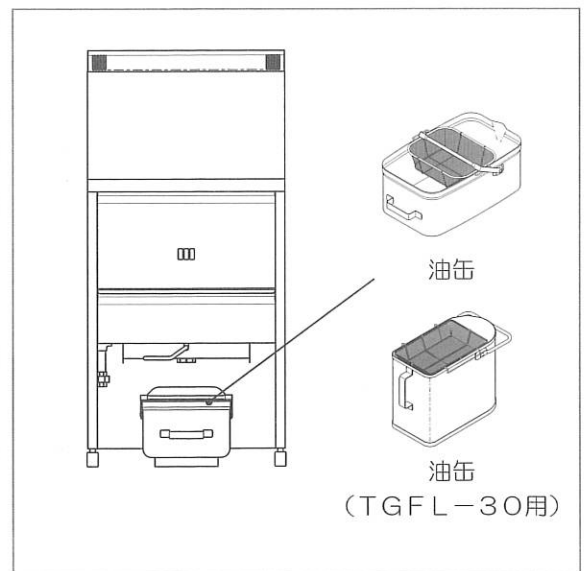
警告

<p>強制</p>	<p>排油は、メインバーナ消火後、油槽内の油温が90℃を下まわってから行うこと。油槽内の油温が90℃以上のうちに排油すると、高温油が浸管(ヒートパイプ)に焦げ付き、燃焼部・油槽部が空焚き状態となり破損(油槽割れ)を誘発します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。また、排油時の油跳ねによる火傷やケガなどの人身事故の原因となります。 ※参考目安：常温時において、油温180℃が90℃まで低下する時間の目安は約60分です。</p>
<p>強制</p>	<p>調理中に油槽底部に堆積した揚げカス等は、定期的に油槽外へ排出すること。必ず、揚げカスの堆積が浸管(ヒートパイプ)下面に接触する前に排油作業を行い、揚げカスを排出すること。揚げカスの堆積を放置すると、浸管(ヒートパイプ)が揚げカスに覆われ、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。</p>
<p>強制</p>	<p>排油時に油こし網にたまった揚げカスは、その都度必ず処理すること。自然発火による火災や機器故障の原因となります。(⇒P23参照)</p>

排油方法

(1) 油こし網をのせた油缶を、排油口の下に設置してください。

- ・排油口の真下が、油こし網の中心になるように位置を合わせてください。位置が合わないと油が飛び散り、火傷やケガの原因になります。

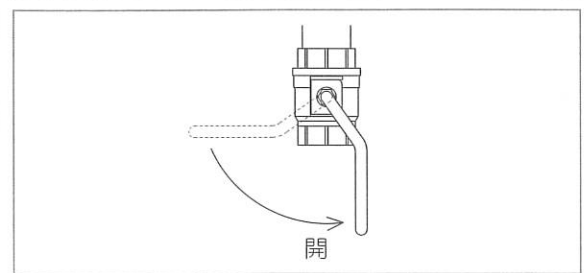


(2) 排油量に対し油缶有効容量が十分であることを確認してください。

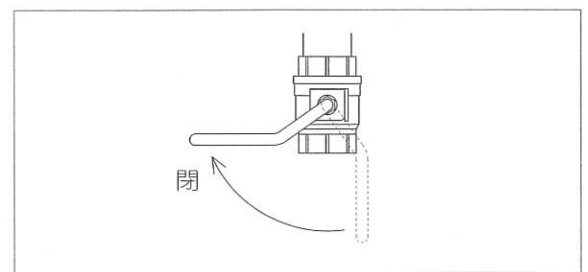
- ・油缶の有効油量は、「仕様」(⇒P45～P46)をご参照ください。

(3) 排油レバーをゆっくり開いてください。

- ・排油レバーを一気に開くと、油が飛び散ります。



(4) 排油後は必ず排油レバーを閉じてください。



ご使用方法 (酸化熱と自然発火)

酸化熱と自然発火

警告

強制	排出直後の揚げ玉や揚げカス等を缶等に入れ処理する場合には、必ず十分に冷やしてから入れること 自然発火による火災や機器故障の原因となります。
強制	揚げ玉や揚げカス等の処理缶には、必ず不燃性のフタをすること 自然発火による火災や機器故障の原因となります。
禁止	ご使用後、油槽より排出した揚げ玉や揚げカス、油脂の染み込んだウエス、衣類等を放置しないこと 自然発火による火災や機器故障の原因となります。

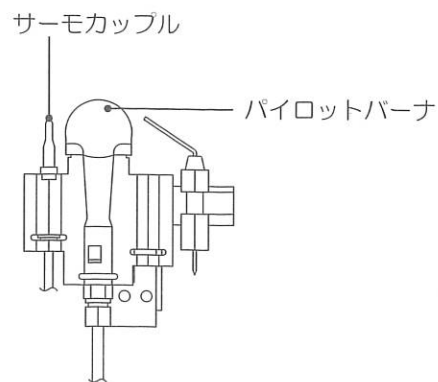
酸化熱と自然発火に関する警告

ご使用後、油槽より排出した揚げ玉や揚げカス、油脂の染み込んだウエス、衣類等をそのまま放置されますと、空気中の酸素と反応し酸化が始まります。このとき発生する酸化熱が油脂の染みた物質内部に蓄積され、油脂の発火する温度以上に蓄熱した場合、自然発火します。
火災や機器故障の原因となりますので十分注意してください。

安全装置に関して

立ち消え安全装置

パイロットバーナには、サーモカップルによる立ち消え安全装置を取り付けてあります。突然の吹き消えや、ガスの流れの異常による立ち消えの場合に、生ガスの流出をカットし事故を防止します。(⇒P24参照)



安全装置に関して

注意

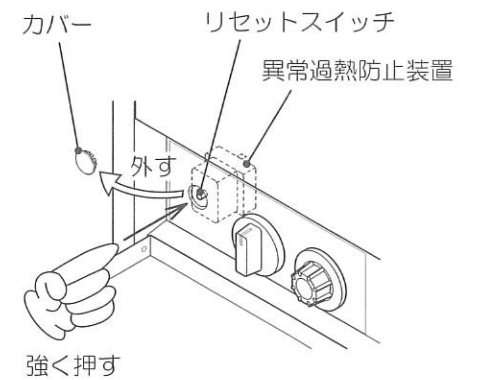
強制	油温が250℃以上になると、異常過熱防止装置が作動します。この場合の復帰は、必ずサービスマンにまかせること(⇒下表参照)原因究明と再発防止のために、ご購入店または弊社営業所までご連絡ください。
----	--

異常過熱防止装置

異常過熱防止装置感熱部が異常を感知すると、異常過熱防止装置が作動します。すべてのバーナへのガスの供給をストップし、火を消して事故を防止します。異常過熱防止装置が作動すると、リセットスイッチが飛び出してお知らせします。このリセットスイッチを押すことにより復帰(リセット)します。復帰させないとガスは供給されず、再び点火することはできません。(⇒下表参照)

[復帰方法]

カバーを取り外して、内部のリセットスイッチ(黒色ゴム)を、指先に跡が残るくらい強く押してください。
※リセット後は、カバーを必ず元通りに取り付けてください。




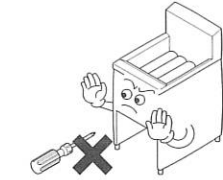
油温が高温状態のままですと復帰させることができません。油温が安全な温度に下がるのを待ってから、復帰させてください。

安全装置作動時の処置方法

現象	原因	処置方法
パイロットバーナが点火しない(初めてお使いになるとき)	振動等により、異常過熱防止装置が作動しています。	リセットスイッチを押してください。
ご使用中にパイロットバーナ、メインバーナが消火した	異常過熱防止装置感熱部の周囲温度が-10℃以下のため、異常過熱防止装置が作動しています。	室温を上げてください。その後、リセットスイッチを押してください。
	油温が250℃以上になり、異常過熱防止装置が作動しています。	復帰は必ずサービスマンにまかせてください。原因究明と再発防止のため、ご購入店または弊社営業所までご連絡ください。
	突然の吹き消えや、ガスの流れの異常により立ち消え安全装置が作動しています。	点火操作をやり直してください。 ガス供給装置の点検をしてください。

点検とお手入れ

警告

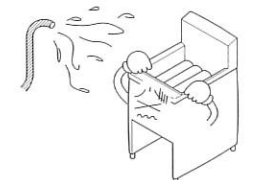
強制	管理者は必ず1ヶ月に1回以上、定期的に油煙カバーを外して油槽部からの油漏れが無いことを確認すること。または確認を依頼（有償）すること 油漏れなどの異常を見逃したり放置すると、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。	
強制	管理者は必ず1ヶ月に1回以上、定期的に排気部に汚れや揚げカス等の付着・堆積がないか確認すること。または確認を依頼（有償）すること 揚げカス等の付着や堆積を見逃したり放置すると、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。	
強制	管理者は、作業者が常に本取扱説明書の記載内容に従った安全基準や作業基準を遵守しているか確認・指導すること 誤った使用方法を見逃したり放置すると、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。	
強制	作業終了後、浸管（ヒートパイプ）および浸管（ヒートパイプ）と油槽部との接合部を必ず掃除すること 浸管（ヒートパイプ）表面および浸管（ヒートパイプ）と油槽との接合部に揚げカスや油焦げが堆積すると、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。	
強制	毎日の点検・お手入れは必ず行うこと おこたると、思わぬ事故やケガの危険のほか、機器の能力が十分に発揮できなくなります。	
禁止	サービスマン（修理技術者）以外の方は、絶対に機器の内部を触ったり、分解しないこと 内部には、精密部品が数多くあります。万一触ると非常に危険です。機器故障、事故等の原因になります。	
禁止	異常過熱防止装置感熱部、温度調節器感熱部に触らないこと また、取付金具からはずれていないか、変形や破損はないか目視で確認すること 異常過熱による損傷、火災等の恐れがあります。また機器故障の原因になります。	
強制	ガス接続口はていねいに、清潔に取り扱うこと。また、ガス接続口を外されたときは、必ずガス接続口に保護キャップをしっかりとめること ガス接続口に傷が付いたり、異物が付着してガス漏れの原因となります。	
強制	鉄配管・強化ガスホース等が損傷したり、古くなった場合は、ご購入店またはガス供給事業者に連絡すること ガス漏れによる火災、一酸化炭素中毒の原因となります。	
強制	ガスの通路部分や燃焼部等は絶対に分解しないこと ガス漏れによる事故、機器故障の原因となります。	

点検とお手入れ

警告

強制	油槽内を十分点検・掃除すること 油槽内にカス、異物などがあると、使用中にそれが破裂したり燃えたりすることがあり、大変危険です。
強制	各部品に異常がないか確認すること。また、器具栓つまみの動作や、バーナの燃焼に異常がないか確認すること 各部品の破損や異常を放置すると、機器の故障や異常燃焼による火災の原因になります。

注意

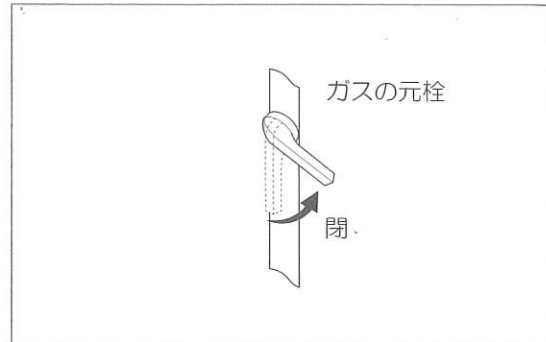
禁止	機器に直接水をかけたり、こぼしたり、丸洗いは絶対にしないこと 感電や漏電、機器故障の原因となります。	
強制	操作部保護扉、操作部等のネジがゆるんでいないか、抜けがないか点検すること お手入れのとき等に、ネジがゆるむ場合があります。ケガの原因や、食材に混入する恐れがあります。	
注意	機器や付属品をお手入れされる際、各部品の突起部等に注意すること 力強く当たった場合、ケガをされることがあります。	
強制	機器や付属品を持ち運びするとき、落とさないようしっかり持つこと 落とすと機器が破損したり、ケガをする場合があります。	
禁止	ガソリン、ベンジン、シンナー等の薬品は使用しないこと 機器が故障する原因になります。	
強制	操作部、燃焼部、バーナ等には絶対水や油をかけないこと 機器が故障する原因になります。	

点検とお手入れ

点検・お手入れの前に

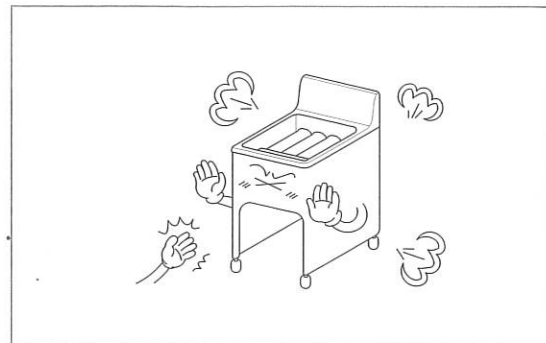
ガスの元栓

点検やお手入れの前には必ず、ガスの元栓が閉じていることを確認してください。ガス漏れによる事故の原因になります。



機器が冷えてから

ご使用後しばらくの間は機器や付属品、その周辺が高温になっています。火傷やケガの原因になります。

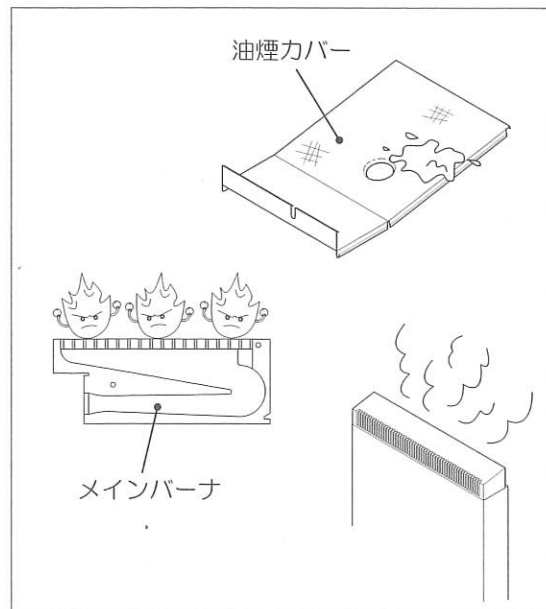


油漏れの点検

下記のような状況は、油槽割れによる油漏れが発生している可能性があります。至急お買い求めの販売店または最寄りの弊社営業所まで点検（有償）を依頼してください。

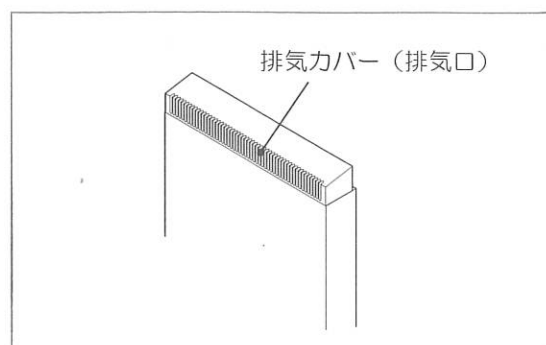
- ①作業終了後から作業開始までの間に、油槽内の油量が少なくなっている場合。または、床や油缶周囲が油で汚れている場合。
- ②定期点検時に、油煙カバー内側が油で汚れている場合。
- ③メインバーナ燃焼時に異常な燃え方で燃焼する場合。
- ④排気口から油が燃えるような煙が発生する場合。

管理、点検を怠ったり異常を放置すると、火災や人身事故などの重大事故や機器故障の原因となります。



排気口の点検

排気カバー（排気口）が異物でふさがれていないか、油が染みこんでいないか確認し、あれば取り除いてください。取り除かないと、火災や火傷、一酸化炭素中毒、ガス中毒等により人身事故が発生します。



点検

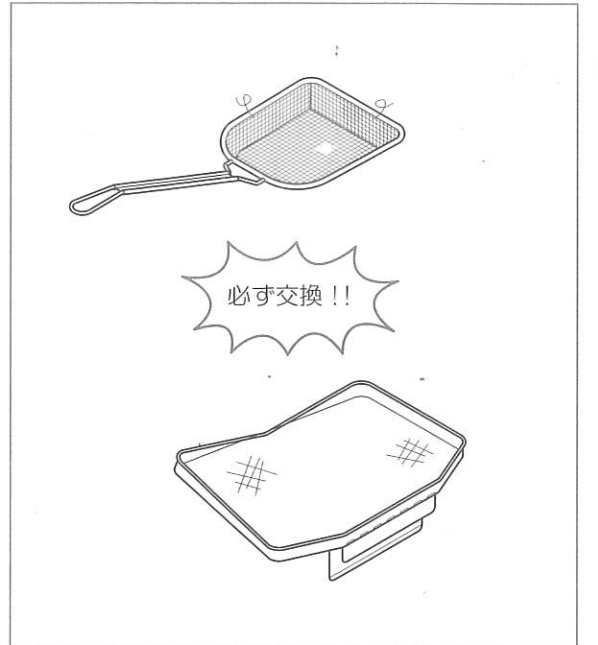
点検とお手入れ

点検

付属品、オプション品の点検

付属品やオプション品などの板金製品、金網製品（すくい網・油こし網・油切り網・油切り・敷き網・すべり板・油缶等）に、金網のほつれや破損がないか確認してください。破損している場合は、ご使用を中止して必ず新しい部品と交換（有償）してください。

金網のほつれや金属の破片が、調理食材に混入したり、作業者がケガをする原因となります。付属品やオプション品は使用するに伴い経年劣化するもので、定期的な点検・交換（有償）が必要です。



警告



強制

調理中に油槽底部に堆積した揚げカス等は、定期的に油槽外へ排出すること。必ず、揚げカスの堆積が浸管（ヒートパイプ）下面に接触する前に排油作業を行い、揚げカスを排出すること。揚げカスの堆積を放置すると、浸管（ヒートパイプ）が揚げカスに覆われ、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。

注意



強制

機器に貼ってある銘板はいつもきれいにしておくこと。アフターサービス時に必要な事項が記載されています。



錆 錆び 錆びに関して

ステンレス素材は錆びにくい素材ではありますが、周囲の環境や使用状況、掃除を怠ったりすると錆が発生します。錆発生には下記のような原因が考えられます。

- ・塩分、酸、汚れカスなどが付着したままの状況
- ・鉄やその赤錆が付着したままの状況
- ・塩素系またはオゾン水などの、薬剤や液体を使用したままの状況

錆の原因となる汚れ等は、必ず毎日1回以上中性洗剤等でタオル拭き洗浄を行い、ステンレス素材表面を清潔に保つようしてください。また洗浄後は、タオル等で水分を拭き取り、十分に乾燥させてください。

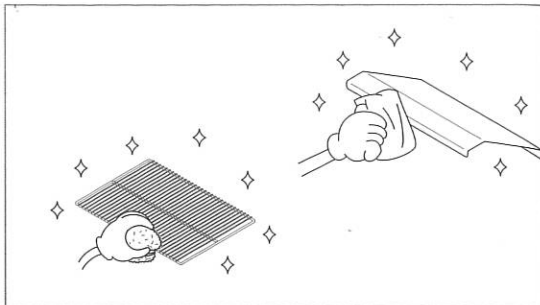
毎日のお手入れ

点検とお手入れ (油槽内の清掃)

毎日のお手入れ

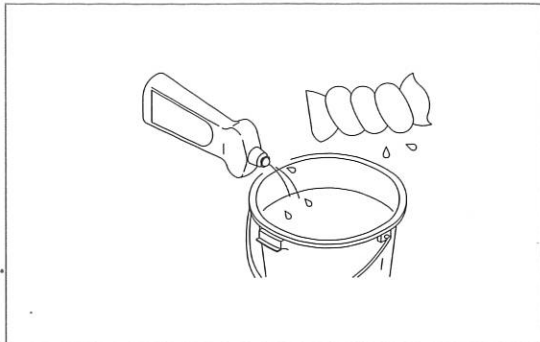
付属品の清掃

敷き網・すべり板等の付属品の汚れを中性洗剤で十分洗い流してください。掃除後は、よく水を切ってから元の位置に正しく取り付けてください。



布で拭き取る

機器の外装等は、水または中性洗剤に浸した布で拭き取ってください。ベンジン・シンナー等の薬品で拭くと、シミや変色、樹脂部品の割れ等の原因になります。化学ぞうきんをご使用の際は、その注意書に従ってください。



油槽内の掃除

警告

<p>強制</p>	<p>管理者は必ず1ヶ月に1回以上、定期的に油煙カバーを外して油槽部からの油漏れが無いことを確認すること。または確認を依頼（有償）すること</p> <p>油漏れなどの異常を見逃したり放置すると、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。</p>
<p>強制</p>	<p>管理者は必ず1ヶ月に1回以上、定期的に排気部に汚れや揚げカス等の付着・堆積がないか確認すること。または確認を依頼（有償）すること</p> <p>揚げカス等の付着や堆積を見逃したり放置すると、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。</p>
<p>強制</p>	<p>管理者は、作業者が常に本取扱説明書の記載内容に従った安全基準や作業基準を遵守しているか確認・指導すること</p> <p>誤った使用方法を見逃したり放置すると、火災や人身事故などの重大事故の原因となります。</p>
<p>禁止</p>	<p>異常過熱防止装置感熱部、温度調節器感熱部に触らないこと</p> <p>傷ついたり、変形、破損すると温度調節が効かなくなります。</p> <p>火災を起こす可能性があります。</p>

注意

<p>強制</p>	<p>お手入れの際には、必ず中性洗剤を使用すること</p> <p>中性洗剤以外のものをご使用になりますと、油槽内溶接部の割れによる油漏れ等の原因になります。</p>
-----------	--

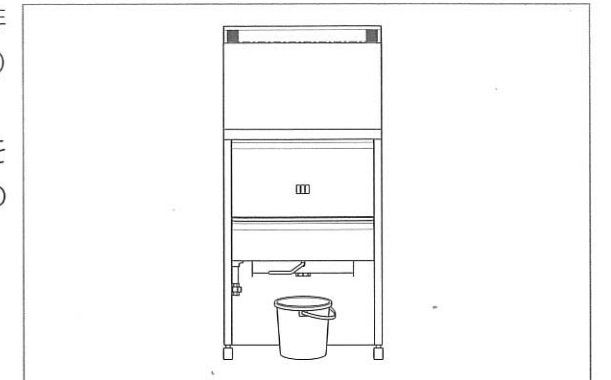


点検とお手入れ (油槽内の清掃)

(1) 「排油方法」(⇒P22)の手順に従って、油槽内の油を完全に排出してください。

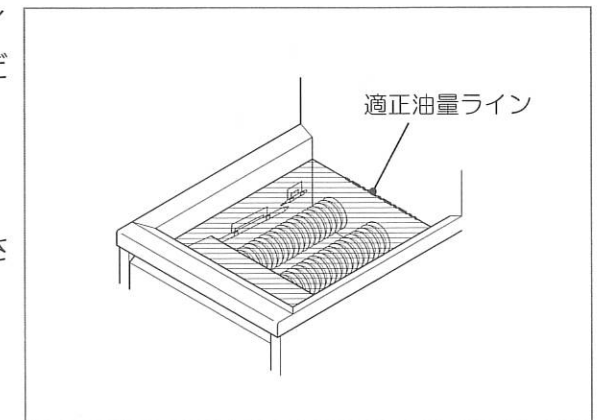
(2) 排油レバーを閉め、排油口の下に排水をためるための容器(バケツ等)を置いてください。

・容器には熱湯、湯をためるため、火傷をしないように、取っ手のついた耐熱性のものを使用してください。



(3) 換気設備(フード等)を運転してください。

(4) 油槽内に水または湯を適正油量ラインまで入れ、中性洗剤を入れてください。



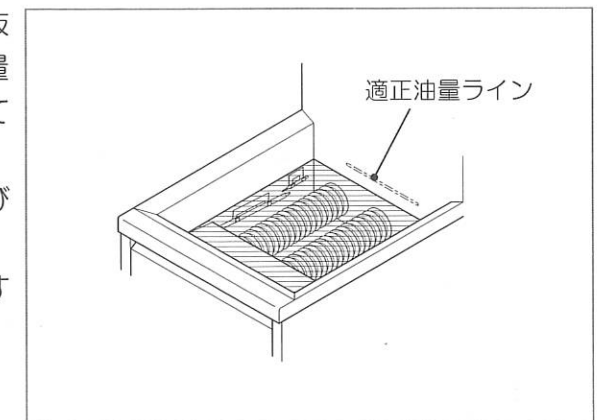
(5) 沸騰するまで加熱してください。汚れを溶かすため、しばらく沸騰させてから加熱を止めてください。(⇒P15~P17参照)

(6) ガスの元栓を閉じてください。

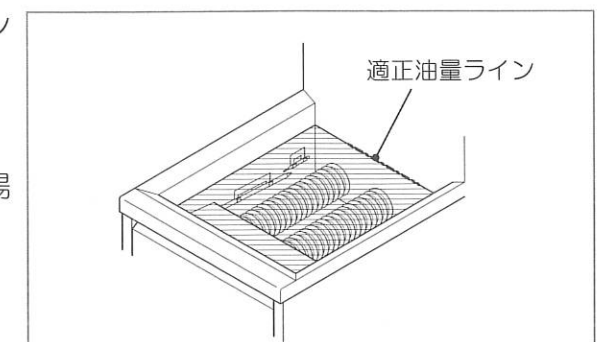
(7) 排油レバーをゆっくり開き、湯を抜きます。このとき湯面が、適正油量ラインと浸管の間になるようにしてください。

※排油レバーを一気に開くと、熱湯が飛び散り大変危険です。

※熱くなっている浸管を急に空気にさらすと、故障する場合があります。



(8) 排油レバーを閉じ、適正油量ラインまで水を足してください。



(9) 手順(7)と(8)を繰り返し、湯の温度を下げてください。

点検とお手入れ (油槽内の清掃)

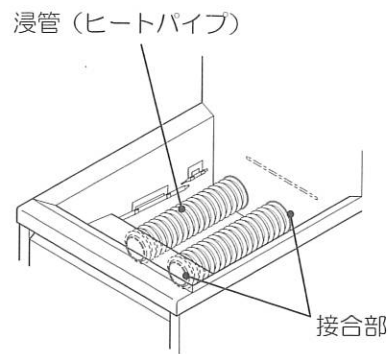
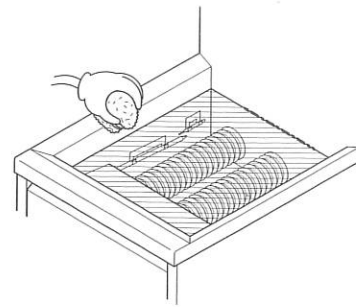
(10) 油槽内をブラシ等でこすり、汚れを落としてください。

※厚手のゴム手袋等をして手を保護し、火傷をしないよう十分注意してください。



浸管（ヒートパイプ）および浸管（ヒートパイプ）と油槽部との接合部を必ず掃除してください。

浸管（ヒートパイプ）表面および浸管（ヒートパイプ）と油槽との接合部に揚げカスや油焦げが堆積すると、空焚き状態となり油槽部が破損します。その箇所からの油漏れによる火災や人身事故などの重大事故の原因となります。



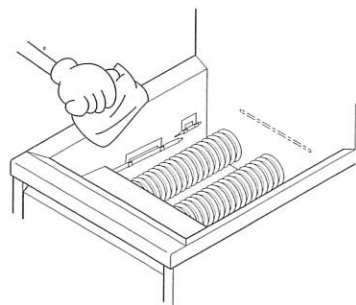
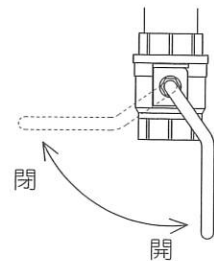
油槽内の掃除

(11) 排油レバーをゆっくり開いて、湯を全て抜いてください。

(12) 排油レバーを閉じ、新たに湯を適正油量ラインまで入れ、洗剤をよく洗い落としてください。

(13) 手順(11)と(12)を繰り返し、洗剤を確実に洗い流してください。

(14) 水を全て抜いた後、油槽内の水気を完全に拭き取ってください。



故障かな？

故障かな？と思われたら、そのままお使いにならず、ただちに使用を中止してください。修理・サービスを依頼する前に一度次のことをお調べください。また、再び操作しても同じ状態になるときは、ご自分で修理なさらないで、ご購入店または弊社営業所までご連絡ください。

現象	パイロットバーナ			メインバーナ					処置方法		
	点火しない・点火しにくい	消火しない	消火しやすい	着火・火移りしにくい	爆発的に着火する	黄炎がでる	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える		使用中に消火した	うまく調理できない
原因											
ガス元栓の開け忘れ	●									器具栓つまみを一旦閉じてから、ガス元栓を全開にする。	
ガス元栓の開き不十分	●		●	●		●			●	器具栓つまみを一旦閉じてから、ガス元栓を全開にする。	
ガスが来ていない	●									元栓を点検する。(ガスボンベ等)	
ボンベのガスがなくなりかけている	●			●		●	●		●	LPGガスボンベ残量点検、LPGガス供給業者に依頼する。	
ガス圧が高すぎる				●	●	●	●			●	点検を依頼する。
ガス圧が低すぎる						●	●			●	点検を依頼する。
換気が悪い						●	●				点検改修を依頼する。
バーナの炎口つまり	●		●	●		●	●	●	●	●	つまりを取り除く。
ノズルつまり	●		●	●	●			●	●	●	つまりを取り除く。
器具栓つまみの故障	●	●	●	●							点検修理を依頼する。
点火操作が適切でない	●										「点火方法」⇒P15参照
安全装置が作動している	●								●		「安全装置に関して」⇒P24参照

このようなときには

長期間ご使用にならないとき

- (1) 機器・付属品をきれいに清掃し、水分が残らないように拭き取り、十分に乾燥させてください。
- (2) お求めになったときのケースに入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。

廃棄処分について

機器や不要になった部材等を廃棄する場合は、必ず公的に許可を受けている産業廃棄物処理業者に依頼してください。

保証とサービス

この製品には保証書がついています

- ・保証書は必ずお受け取りの上、よくお読みになり大切に保管してください。
- ・保証期間中、正常な使用状態で万一故障がおきた場合は、保証書記載内容に基づいて無償修理いたします。
- ・修理/サービスについては、ご購入店または最寄りの弊社営業所へ依頼してください。
- ・お客さまご自身で製品を改造された場合は、製品の保証をいたしかねます。

保証書		タニコー株式会社	
製品名		型式	
製造番号		製造年月	
お名前		住所	
電話番号		販売店	
保証期間	西暦 年 月 日	保証期間	西暦 年 月 日

見本

※保証書は必ずお受け取りの上、よくお読みになり大切に保管してください。

※保証期間中、正常な使用状態で万一故障がおきた場合は、保証書記載内容に基づいて無償修理いたします。

※修理/サービスについては、ご購入店または最寄りの弊社営業所へ依頼してください。

※お客さまご自身で製品を改造された場合は、製品の保証をいたしかねます。

保証に関して

- ・保証期間は据付引き渡し日から1年間です。但し、付属品は除きます。
※保証の例外：24時間営業店様でのご使用など、1日12時間以上の長時間使用の場合、この範囲ではありません。
- ・製品の故障および環境不良により生じた食品材料の損害、または製品の故障による修理待ちの間製品が使用できなかったことにより生じた営業利益保証および慰謝料請求は保証の対象ではありません。

アフターサービスのお申し込み

- ・「故障かな？」(⇒P32)の項をもう一度ご確認ください。
- ・ご確認のうえ不具合な場合、あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないで、ご購入店または弊社営業所までご連絡ください。
- ・なお、ご連絡いただくときは、型式・製造番号・異常の現象・お客様名・住所・電話番号をお知らせください。

型式	
製造番号	
tanico	

銘板

保証とサービス

定期点検・保守メンテナンス契約締結のお願い

この製品を長期間、安全にお使いいただくためには、専門家による適切なメンテナンスが必要です。保守メンテナンス契約とは、保証期間後、定期的に点検設備を行い、常に安定した性能を維持して安心してお使いいただくための制度です。

もし、保守メンテナンス契約をご締結いただけない場合、本体各部の確認や、*補修用性能部品の交換がされません。従って、初期段階での油槽油漏れや、燃焼・排気口部への異物堆積や混入を発見できず、火災や火傷、一酸化炭素中毒、ガス中毒等により人身事故が発生します。

また、安全装置や制御部品、付属部品の経年劣化により、調理油の異常過熱による火災・人身事故、メインバーナ立ち消えによる火災・人身事故、温度制御不良による調理性能劣化、高温油による火傷等の人身事故、油槽の損傷により油漏れによる火災が発生します。ぜひ、保守メンテナンス契約をご締結ください。

※……補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するための部品です。



性能保持期間に関して

- ・当社は、この製品の性能保持期間（油槽および燃焼部）をご使用開始後6年間もしくは1300時間以内の、どちらか早く達した場合とします。性能保持期間を超えた場合には、必ず定期点検（有償）の依頼を行ってください。
- ・性能保持期間を超え、定期点検（有償）を受けられない場合、本体各部の確認や、補修用性能部品の交換がされません。従って、初期段階での油槽油漏れや、燃焼・排気口部への異物堆積や混入を発見できず、火災や火傷、一酸化炭素中毒、ガス中毒等により人身事故が発生します。
- ※当社の定める性能保持期間は、無償保証期間ではありません。例えば性能保持期間以内であっても、保証期間を過ぎた場合の修理、点検、部品交換等は有償となります。

補修用性能部品の保有期間

- ・当社は、この製品の補修用性能部品の保有期間を、製造打ち切り後6年間とします。

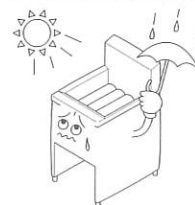
設置工事説明編

工事をされる方へのお願い

この機器をお客様に安全に正しくご使用いただくために、この「設置工事説明編」をよくお読みの上、正しく設置してください。また、将来、お客様が移設される場合があります。設置工事完了後はこの「設置工事説明編」を含めた取扱説明書を必ずお客様に渡し、保管するようお願いください。

警告

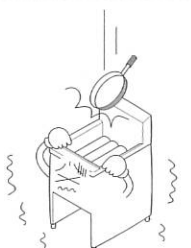
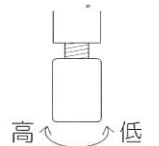
強制	設置工事は専門業者に依頼すること お客様ご自身で工事をされ不備があると、機器の故障、火災等の事故の原因になります。
強制	設置工事は、「業務用ガス機器の設置基準及び実務指針」および本書の設置工事説明編の設置要領に従って正しく安全に設置すること 設置要領を守らない場合、機器の故障、火災等の事故の原因になります。
禁止	機器に貼ってある銘板のガス種、電源（定格電圧、定格周波数）以外では使用しないこと 異常燃焼で火災、火傷や一酸化炭素中毒の原因になったり、機器が故障することがあります。
強制	引越や移設されたときにも、供給ガスの種類と銘板のガスの種類が一致していることを必ず確かめること 異常燃焼で火災、火傷や一酸化炭素中毒の原因になったり、機器が故障することがあります。
禁止	この機器は、屋内専用として作られています。屋外で使用しないこと 異常過熱、異常燃焼等による焼損、火災等の危険があります。また機器故障の原因になることがあります。



設置上のご注意

警告

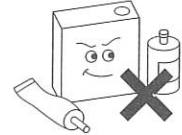
強制	機器には機器単独の元栓を設け、できるだけ元栓の近くに設置すること 機器の能力が十分発揮できなったり、火災や火傷、機器故障の原因となります。
強制	安全性の良い丈夫で水平な場所に設置すること 不安定で傾いたところに設置すると、機器の転倒や異常過熱等および機器故障の原因になります。
強制	設置後、機器が不安定または水平でない場合、アジャストで調整すること 不安定で傾いたところに設置すると、機器の転倒や異常過熱等および機器故障の原因になります。
強制	換気（吸気・排気）が十分にできる場所に設置すること 不完全燃焼、一酸化炭素中毒、機器故障の原因となります。
禁止	スプレー、ガソリン、ベンジン、接着剤等、引火の恐れのあるものを扱う場所には設置しないこと 爆発したり、燃えて火災の原因になります。
禁止	カーテンや燃えやすい物の近くには設置しないこと ご使用中に近くの物が燃えて、火災の原因になります。
禁止	棚の下等、落下物の危険のあるところには設置しないこと 火災やケガ、機器の故障の原因となります。
禁止	機器を設置する場合、機器の下に新聞紙・木材等の可燃物を敷かないこと 火災の原因になります。
強制	ガス接続口はていねいに、清潔に取り扱うこと。また、ガス接続口を外されたときは、必ずガス接続口に保護キャップをしっかりとめること ガス接続口に傷が付いたり、異物が付着してガス漏れの原因となります。
禁止	機器は鉄配管、金属可とう管接続仕様になっています。一般のガス用ゴム管やビニール管は使用しないこと 接続方法を間違えると、機器の能力が出なかったり、ガス漏れの原因となり、大変危険です。
禁止	機器を移動させるとき、油槽内の浸管（ヒートパイプ）を持たないこと 浸管（ヒートパイプ）が変形したり、溶接部が破損するばかりでなく、その状態で使用されると、油が燃焼経路や燃焼部に侵入して、火災や異常燃焼の原因となります。



設置上のご注意

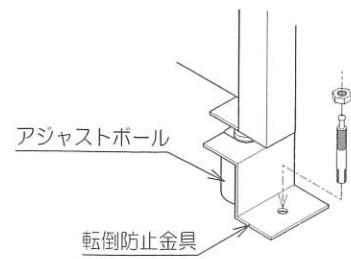
警告

<p>強制</p>	<p>周囲に可燃物のある場合の離隔距離は、本書の設置工事説明編の設置要領に従うこと。また、*可燃性の壁から離せない場合、防熱板を取り付けるなど防火上有効な処置をすること(⇒P39参照)</p> <p>※可燃性の壁…壁の表面がステンレス、タイルなどの不燃物でもその背面が可燃物の場合、可燃性の壁と見なされます。詳しくは建築基準法など関連の法規をご参照ください。 設置要領を守らない場合、壁が焦げたり、火災になる場合があります。</p>
<p>強制</p>	<p>排気フード(耐熱・不燃焼)を、本書の設置工事説明編の設置要領に従って設置すること(⇒P39参照)</p> <p>正しく設置されないと、火災や火傷、機器の故障の原因になります。</p>
<p>禁止</p>	<p>機器を設置した後、機器の周囲を改造しないこと(例えば、吊り戸棚をつける、周囲を囲う等)</p> <p>設置基準上問題となる場合があります、火災の原因にもなる場合があります。</p>
<p>禁止</p>	<p>機器の上やまわりには、*可燃性や*引火性のものは置かないこと</p> <p>焦げたり燃えたりして火災の原因になります。</p> <p>※可燃性…カーテン、新聞紙、紙袋等 ※引火性…エアゾール缶、ガソリン、ベンジン、接着剤、石油かん等</p>



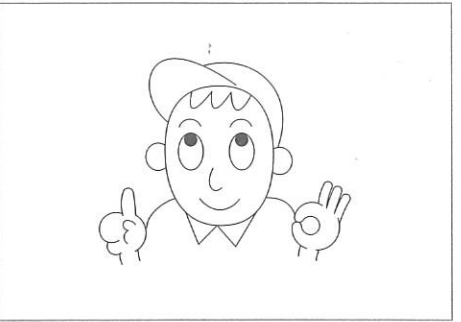
注意

<p>強制</p>	<p>水のかかるところや湿気のあるところ、腐食性有毒ガス、ほこり等異常な雰囲気では使用しないこと</p> <p>機器故障の原因になります。</p>
<p>禁止</p>	<p>強い風の吹き込むところには設置しないこと</p> <p>機器の能力が十分発揮できなったり、炎が消えたり、風にあおられて周囲のものが過熱される原因となります。また、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になることがあります。</p>
<p>強制</p>	<p>機器に空調の風が当たらないようにすること</p> <p>機器の能力が十分発揮できなったり、炎が消えたり、風にあおられて周囲のものが過熱される原因となります。また、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になることがあります。</p>
<p>禁止</p>	<p>樹脂製の照明器具等の下には設置しないこと</p> <p>照明器具のかさ等が変形することがあります。</p>
<p>強制</p>	<p>地震対策として、転倒防止金具を使用して、機器と床部を固定すること</p> <p>アジャストのネジ部に転倒防止金具を差し込み、床部にボルト等で固定してください。固定されない場合、機器の転倒により、ケガや火傷の原因となります。</p>



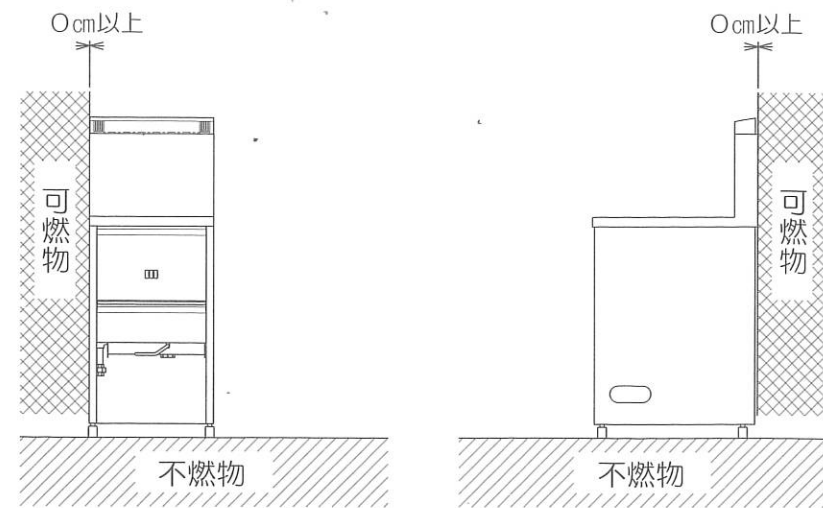
試運転

- (1) 傾きやぐらつきなどなく、据え付けが安定しているか確認してください。
- (2) 保安管理上必要な空間があるか等(点検・修理のため)を確認してください。
- (3) ガスの元栓、ガス接続、ガス供給設備等の点検をし、必ずガス漏れがないか確認してください。
- (4) 取扱説明書に従って、運転動作を確認してください。



設置位置

可燃物からの離隔距離について

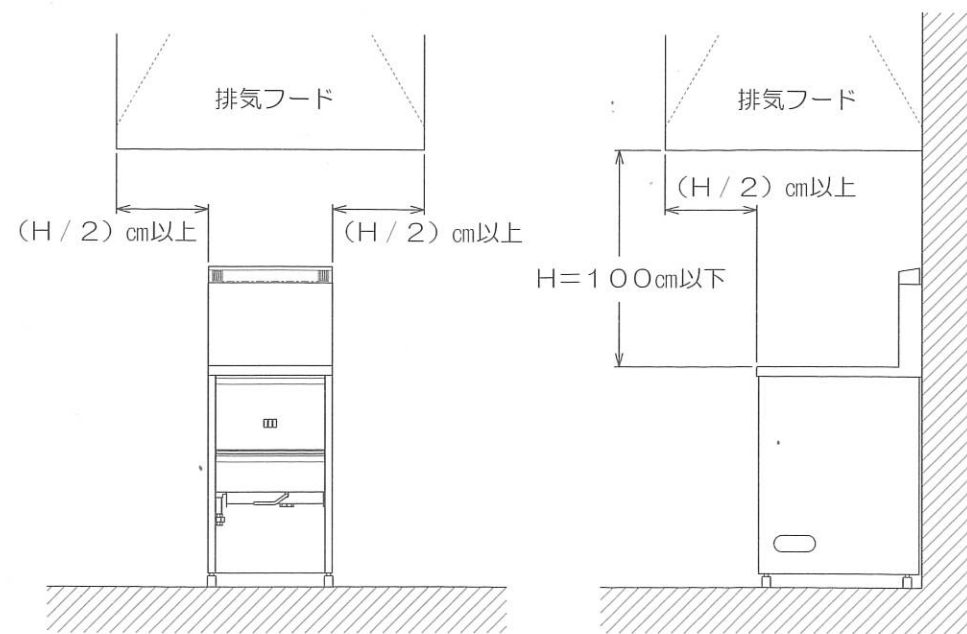


周囲に※¹可燃物（木製の壁、棚）等がある場合、※²機器の側方、後方とも0cm以上離してください。

※¹……ここでの可燃物とは、建築基準法でいう不燃材料以外の物（可燃材料、難燃材料、準不燃材料）をいいます。また、不燃材料であっても防火構造として有効な仕上げをしていない場合は、可燃物と同等の離隔距離が必要になります。

※²……地域の火災予防条例により、離隔距離等が異なる場合があります。その場合は条例に従ってください。

排気フードとの位置関係

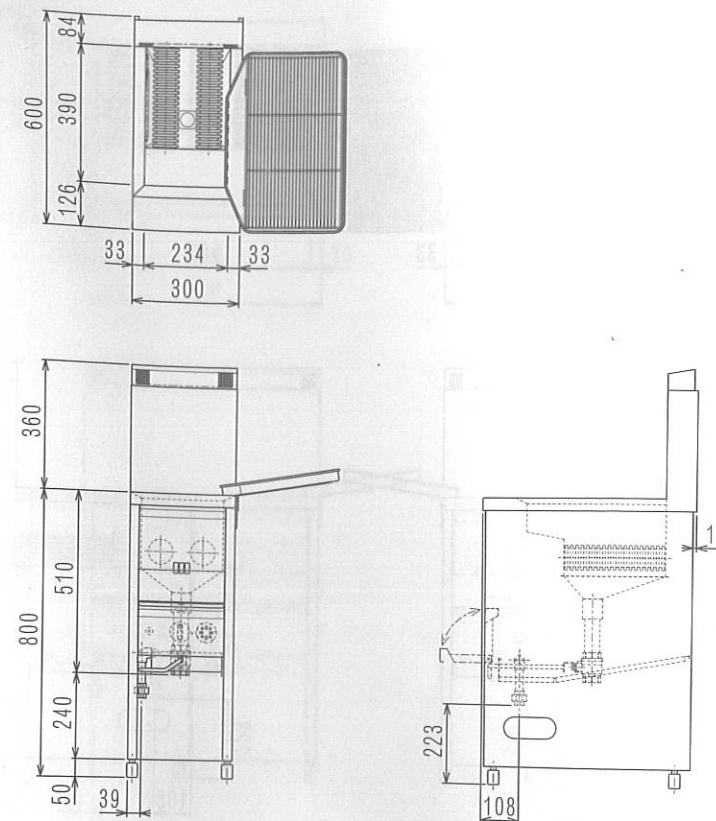


天板から排気フード下端までの距離は、100cm以下としてください。排気フードの大きさは、火源の周囲（排気フード下端までの高さの1/2以上の水平距離にある部分）を覆うことができる物としてください。

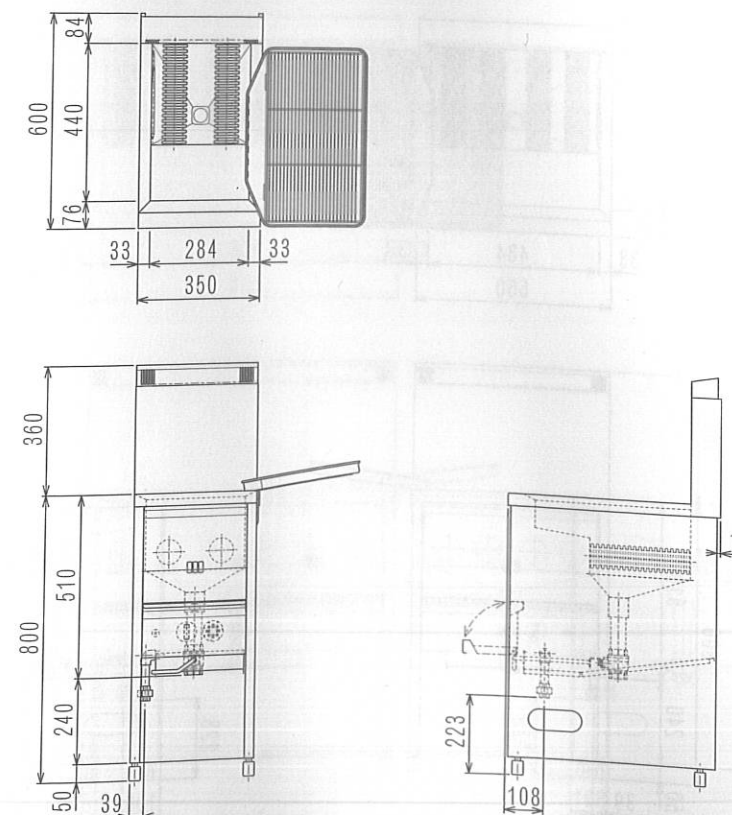
※排気フードの形状、排気用送風機的能力、排気筒の設置方法等は「業務用ガス機器の設置基準及び実務指針」に従ってください。

外形図

NB-TGFL-30

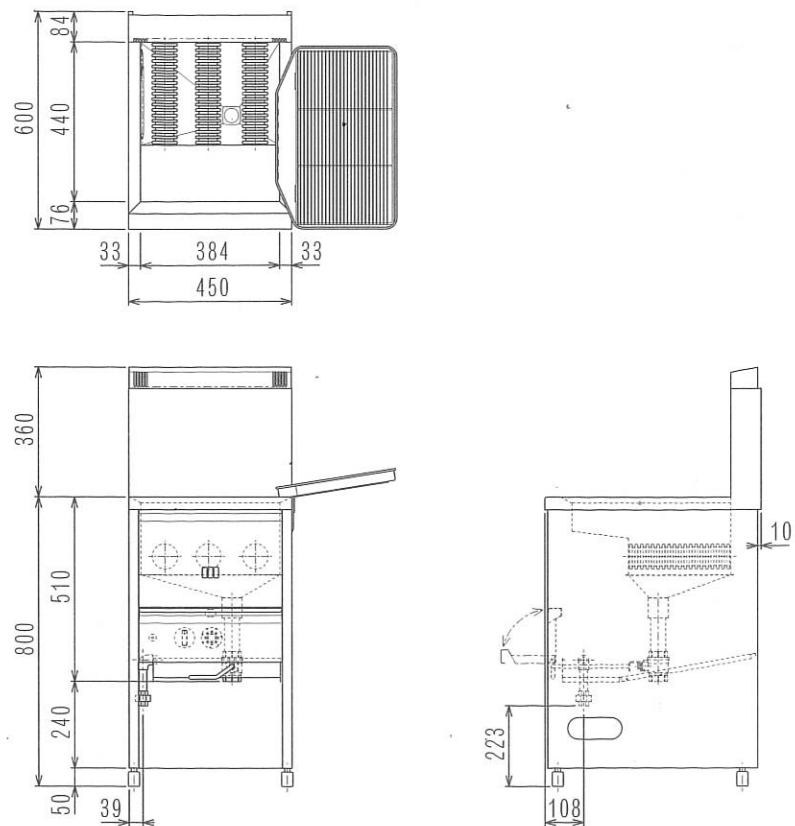


NB-TGFL-35

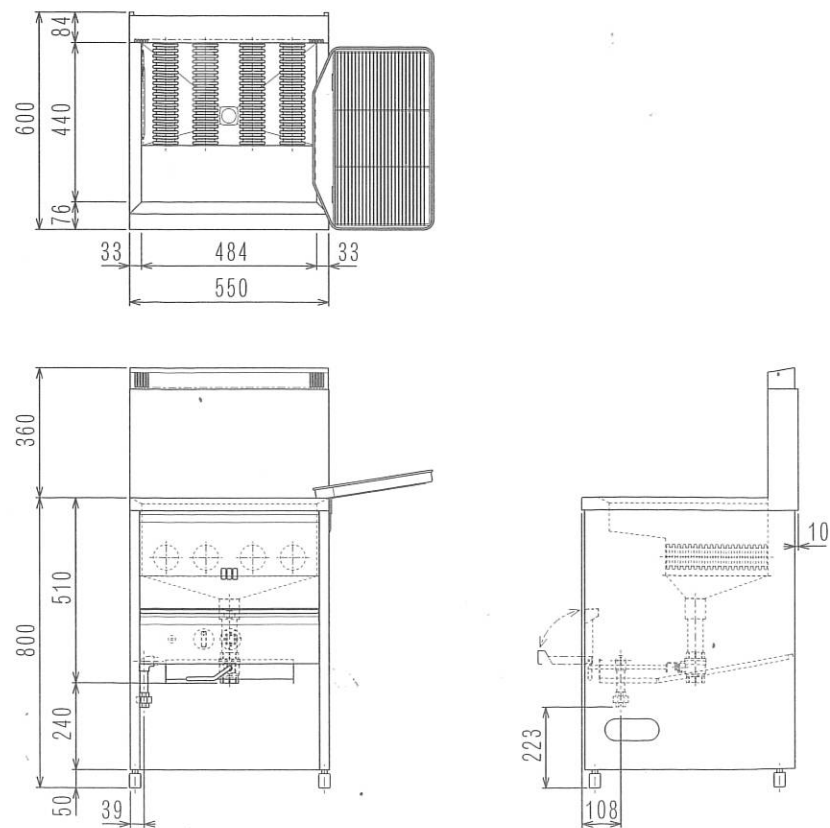


外形图

NB-TGFL-45

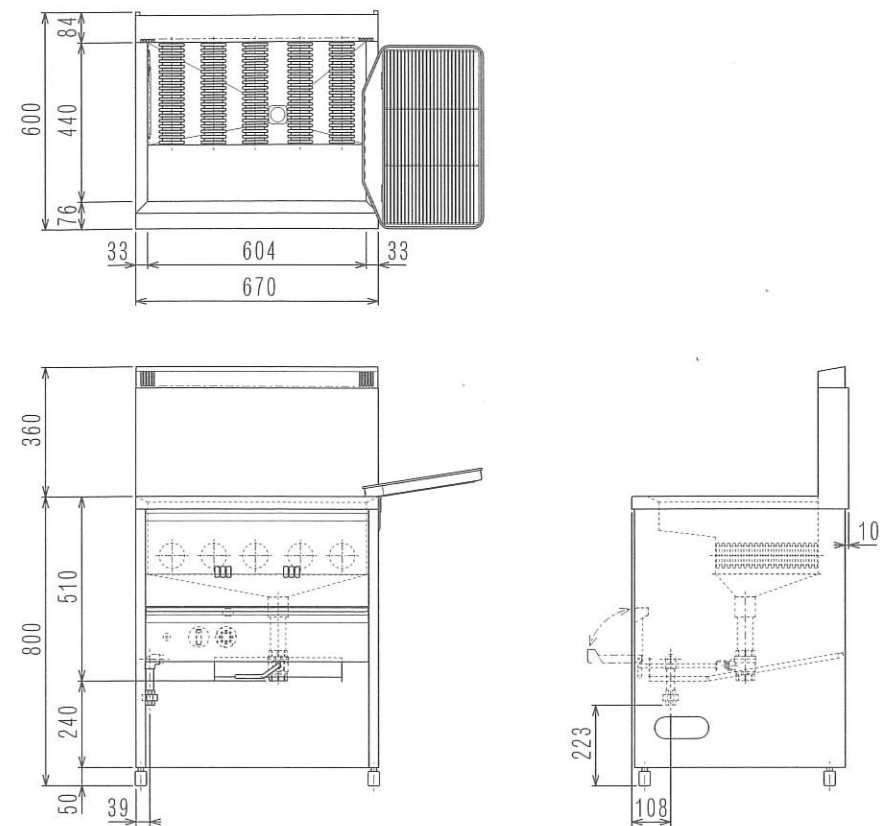


NB-TGFL-55

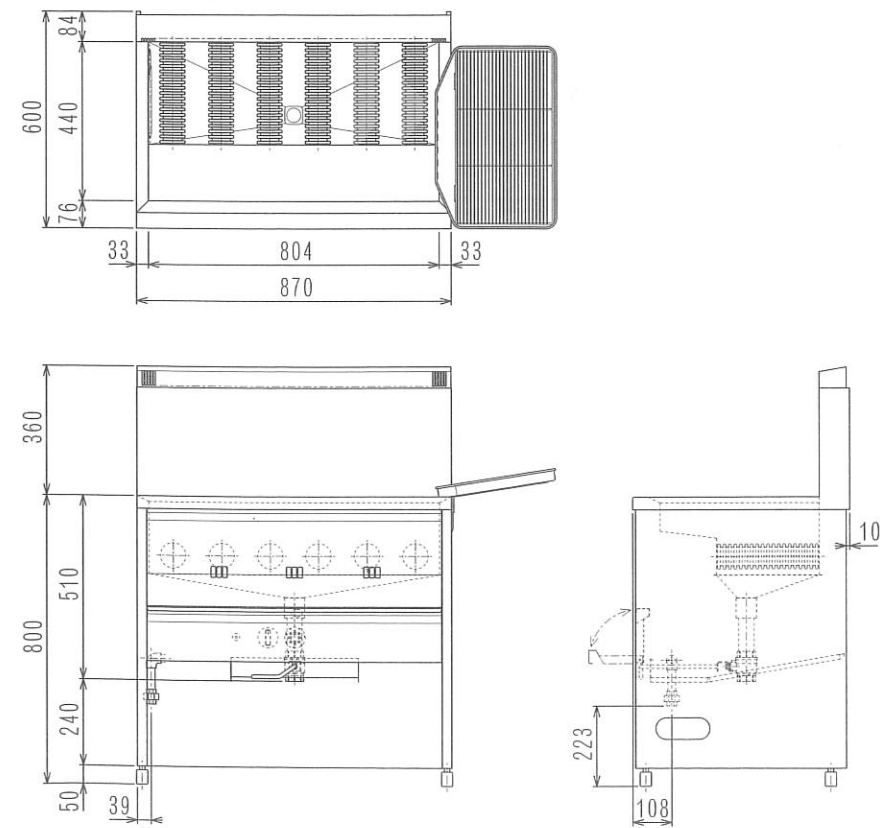


外形图

NB-TGFL-67

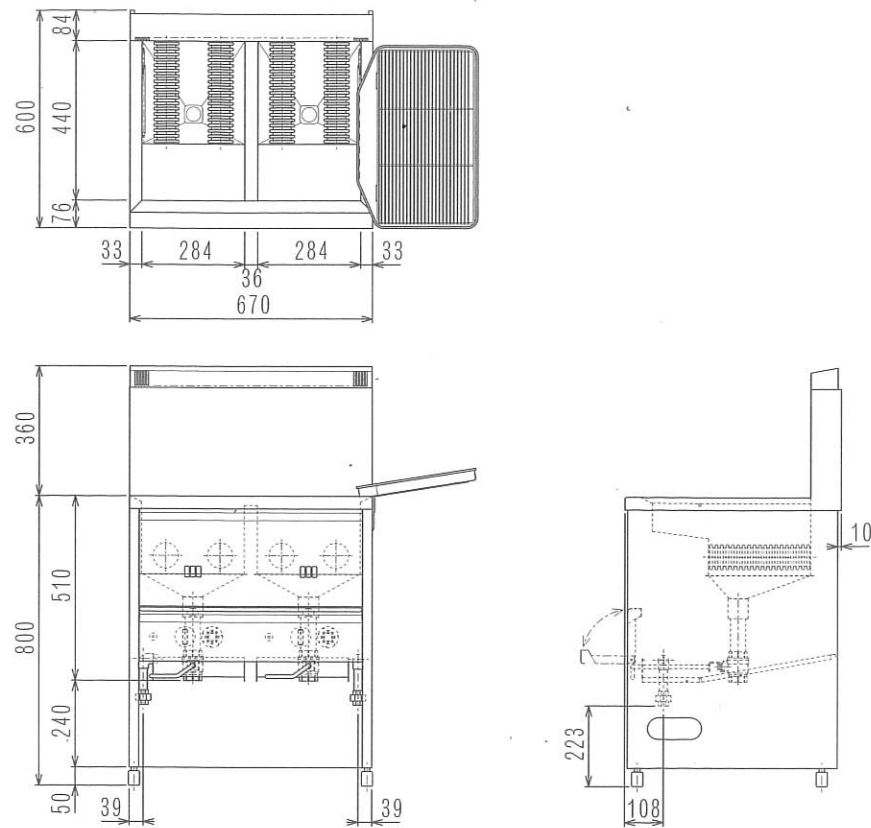


NB-TGFL-87

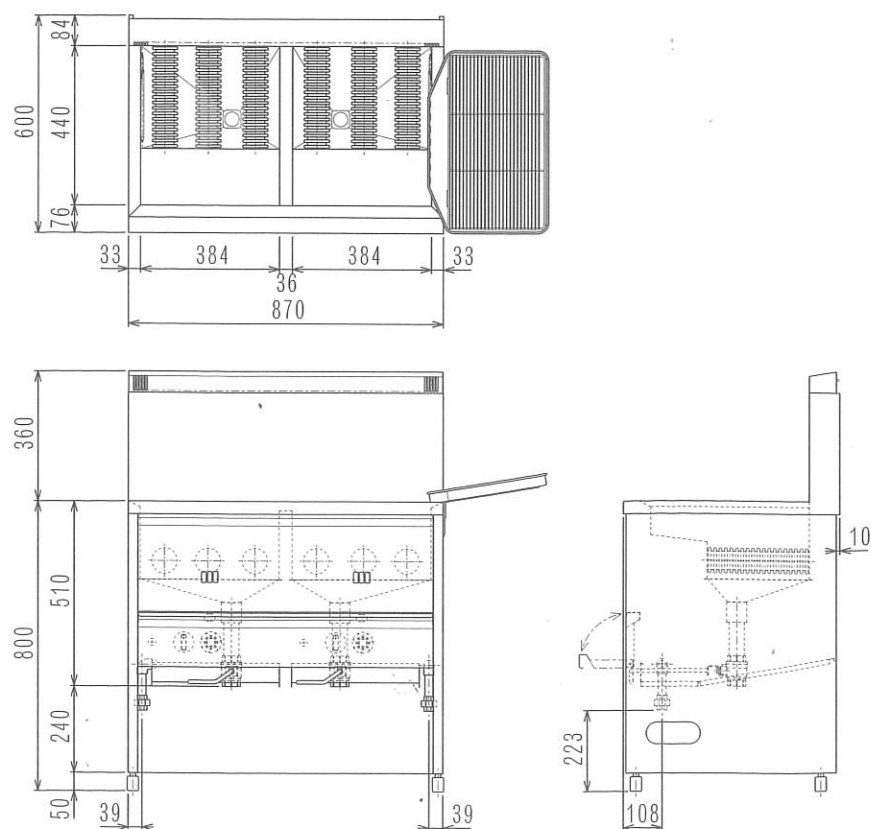


外形图

NB-TGFL-67W

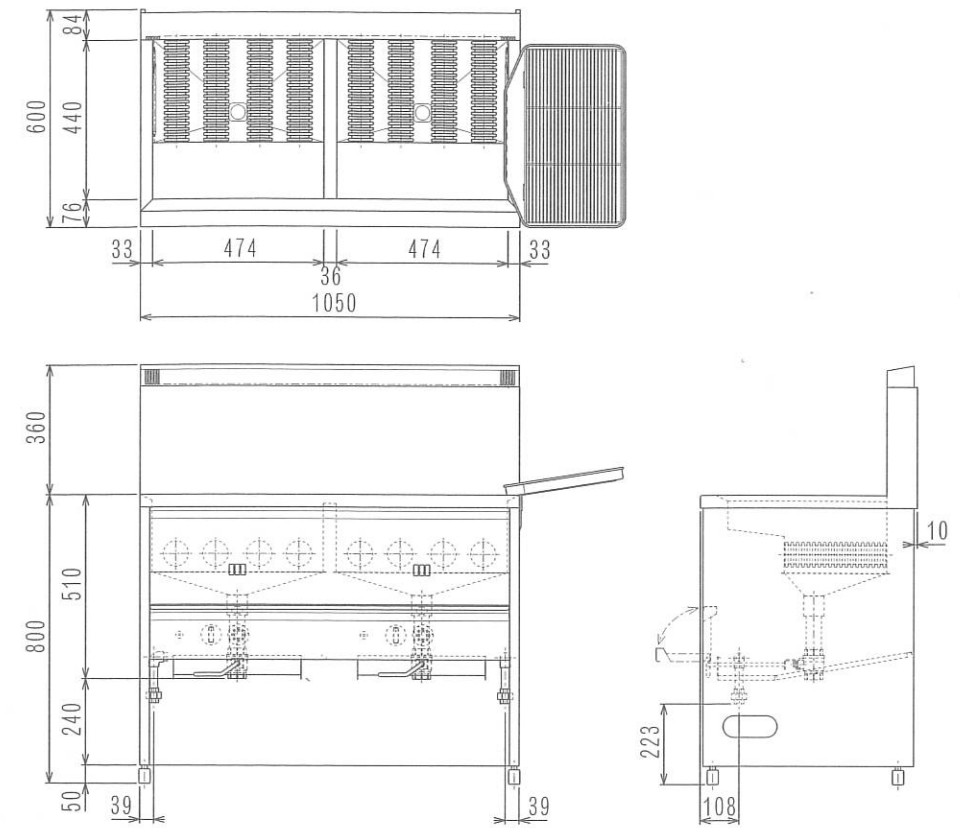


NB-TGFL-87W

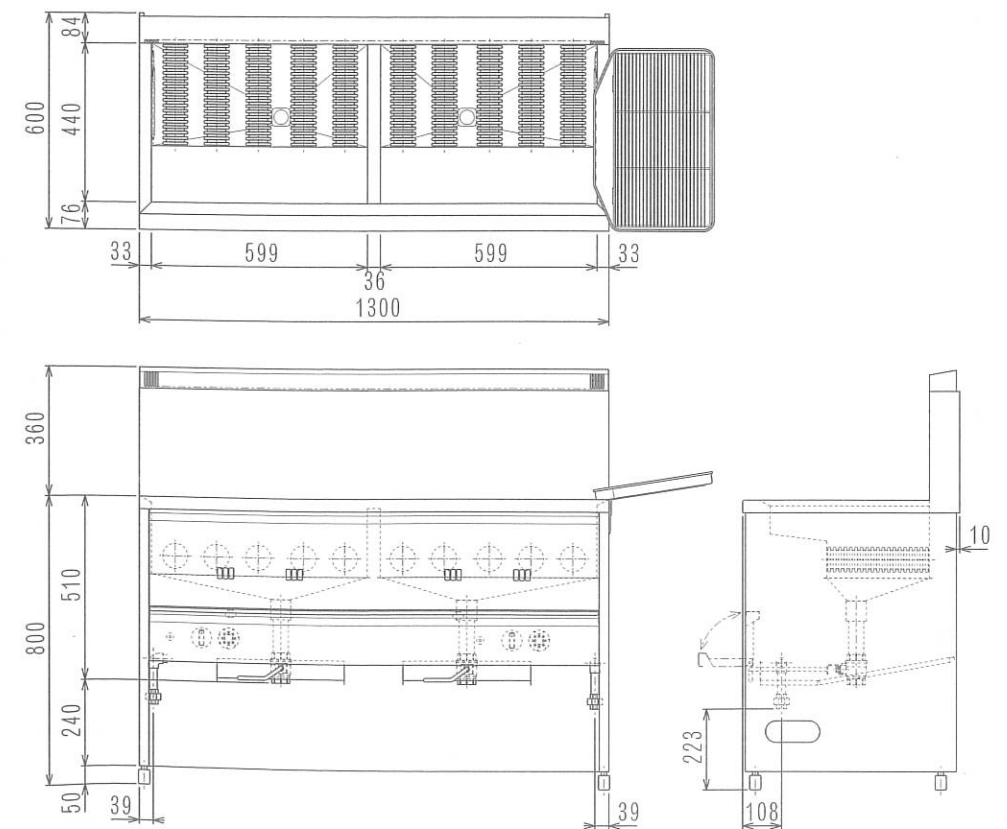


外形图

NB-TGFL-105W



NB-TGFL-130W



仕様

1槽式フライヤー

型式		NB-TGFL-30	NB-TGFL-35	NB-TGFL-45
外形寸法	間口 (mm)	300	350	450
	奥行 (mm)	600		
	高さ (mm)	800		
油槽有効寸法	間口 (mm)	234	284	384
	奥行 (mm)	390	440	
油量		9リットル	15リットル	18リットル
製品重量		31kg	34kg	40kg
ガス消費量	都市ガス 13Aガス	4.9kW (4,200kcal/h)	6.0kW (5,200kcal/h)	10.0kW (8,600kcal/h)
	LPガス	4.9kW (0.35kg/h)	6.0kW (0.43kg/h)	10.0kW (0.72kg/h)
ガス接続口	都市ガス 13Aガス LPガス	15Aユニオン		
排油口		32Aボールバルブ		
温度調節範囲		150℃~210℃		
点火方式		圧電点火方式		
安全装置		異常過熱防止装置 (液膨張方式・手動復帰)、立ち消え安全装置 (熱電対方式)		
油缶容量		10リットル ×1	18リットル ×1	25リットル ×1

型式		NB-TGFL-55	NB-TGFL-67	NB-TGFL-87
外形寸法	間口 (mm)	550	670	870
	奥行 (mm)	600		
	高さ (mm)	800		
油槽有効寸法	間口 (mm)	484	604	804
	奥行 (mm)	440		
油量		23リットル	30リットル	36リットル
製品重量		45kg	52kg	63kg
ガス消費量	都市ガス 13Aガス	10.7kW (9,200kcal/h)	14.0kW (12,000kcal/h)	20.0kW (17,200kcal/h)
	LPガス	10.7kW (0.77kg/h)	14.0kW (1.00kg/h)	20.0kW (1.43kg/h)
ガス接続口	都市ガス 13Aガス LPガス	15Aユニオン		
排油口		32Aボールバルブ		
温度調節範囲		150℃~210℃		
点火方式		圧電点火方式		
安全装置		異常過熱防止装置 (液膨張方式・手動復帰)、立ち消え安全装置 (熱電対方式)		
油缶容量		25リットル ×1	18リットル ×2	25リットル ×2

仕様

2槽式フライヤー

型式		NB-TGFL-67W	NB-TGFL-87W	NB-TGFL-105W	NB-TGFL-130W
外形寸法	間口 (mm)	670	870	1050	1300
	奥行 (mm)	600			
	高さ (mm)	800			
油槽有効寸法	間口 (mm)	284	384	474	599
	奥行 (mm)	440	440	440	440
油量		15リットル×2槽	18リットル×2槽	23リットル×2槽	30リットル×2槽
製品重量		58kg	70kg	80kg	95kg
ガス消費量	都市ガス 13Aガス	12.0kW (10,400kcal/h)	20.0kW (17,200kcal/h)	21.4kW (18,400kcal/h)	28.0kW (24,000kcal/h)
	LPガス	12.0kW (0.87kg/h)	20.0kW (1.43kg/h)	21.4kW (1.53kg/h)	28.0kW (2.00kg/h)
ガス接続口	都市ガス 13Aガス LPガス	15Aユニオン			
排油口		32Aボールバルブ			
温度調節範囲		150℃~210℃			
点火方式		圧電点火方式			
安全装置		異常過熱防止装置 (液膨張方式・手動復帰)、立ち消え安全装置 (熱電対方式)			
油缶容量		18リットル ×2	25リットル ×2	18リットル ×4	

お客様ご相談窓口 (国内販売ネットワーク)

北海道

札幌 ☎ 011-862-3000
札幌市白石区平和通り 17-南 3-11

岩見沢 ☎ 0126-45-3123
北海道岩見沢市栗沢町由良 2-12

函館 ☎ 0138-47-5377
函館市桔梗 2-19-14

苫小牧 ☎ 0144-35-5070
苫小牧市元中野 4-14-13

釧路 ☎ 0154-25-1341
釧路市共栄大通 4-2-1

帯広 ☎ 0155-24-8612
帯広市東五条南 6-2-1

北見 ☎ 0157-66-1123
北見市東相内町 23-3

旭川 ☎ 0166-51-4600
旭川市末広七条 1-4-2

東北

青森 ☎ 017-721-3771
青森市緑 2-6-5

八戸 ☎ 0178-20-1171
八戸市大字河原木字中島 36-1

秋田 ☎ 018-846-5401
秋田市土崎港西 5-10-26

大館 ☎ 0186-43-9690
大館市清水 2-1-58

盛岡 ☎ 019-636-2951
盛岡市本宮 4-22-6

水沢 ☎ 0197-51-1715
奥州市水沢区太日通り 1-4-9

仙台 ☎ 022-236-3607
仙台市宮城野区新田東 1-3-5

酒田 ☎ 0234-23-7378
酒田市みずほ 2-19-5

山形 ☎ 023-635-0237
山形市松波 1-11-15

南相馬 ☎ 0244-44-1170
福島県南相馬市小高区 福岡字白山 311

福島 ☎ 024-555-1161
福島市森合字高野 23-25

いわき ☎ 0246-36-7342
いわき市好間工業団地 5-1

郡山 ☎ 024-952-5558
郡山市大槻町字柏山 35-5

関東

高崎 ☎ 027-326-4089
高崎市江木町 1658

宇都宮 ☎ 028-647-1431
宇都宮市鶴田町 1611-1

水戸 ☎ 029-248-3038
水戸市住吉町 125-1

つくば ☎ 029-851-8613
つくば市並木 4-17-3

千葉 ☎ 043-248-0791
千葉市美浜区稲毛海岸 2-1-28

柏 ☎ 04-7163-0405
柏市柏 7-8-9

熊谷 ☎ 048-532-1141
熊谷市新堀 902-5

さいたま ☎ 048-652-6626
さいたま市北区吉野町 2-200-1

世田谷 ☎ 03-3711-7381
東京都世田谷区下馬 6-14-11

城北 ☎ 03-3854-3261
東京都足立区西新井 7-10-9

城東 ☎ 03-5664-1511
東京都江戸川区篠崎町 7-22-12

立川 ☎ 042-546-6011
昭島市東町 5-1-43

川崎 ☎ 044-755-8081
川崎市高津区野川 3666

横浜 ☎ 045-260-4530
横浜市西区藤棚町 2-178-77

厚木 ☎ 046-290-1091
厚木市愛甲 589-1

藤沢 ☎ 0466-89-3704
藤沢市大庭 5254-8

甲府 ☎ 055-235-5201
山梨県中巨摩郡昭和町 清水新居 1638

東海・中部

長野 ☎ 026-259-3471
長野市南高田 2-1-21

松本 ☎ 0263-26-3340
松本市芳川野満 590-5

浜松 ☎ 053-460-0811
浜松市中区早出町 224-12

静岡 ☎ 054-263-2870
静岡市駿河区池田 573-1

伊東 ☎ 0577-44-5853
伊東市十足 619-100

三島 ☎ 055-973-3000
静岡県駿東郡清水町伏見 18-1

豊橋 ☎ 0532-87-1350
豊橋市東森岡 2-7-17

名古屋 ☎ 0568-25-6222
愛知県北名古屋九之坪北浦 31

岐阜 ☎ 058-274-6201
岐阜市茜郡寺屋敷 2-3

三重 ☎ 059-235-5761
津市高茶屋小森町 4200-15

北陸

新潟 ☎ 025-283-4020
新潟市中央区太右衛門新田 206-3

金沢 ☎ 076-269-2081
金沢市上安原町 132 街区 15

富山 ☎ 076-422-8686
富山市黒崎塚田割 615-1

高岡 ☎ 0766-29-2333
高岡市丸の内 4-24

福井 ☎ 0776-53-3071
福井市西開発 4-210

越前 ☎ 0778-22-9696
越前市国高 1-2-1

近畿

大阪 ☎ 06-6399-9277
大阪府淀川区東三国 2-38-7

堺 ☎ 072-227-7828
堺市堺区東雲西町 4-2-2

和歌山 ☎ 073-473-3211
和歌山市黒田 51

京都 ☎ 075-642-8056
京都市伏見区竹田中島町 123-1

福知山 ☎ 0773-25-2434
福知山市宇堀小字今岡 2719-17

神戸 ☎ 078-821-8620
神戸市東灘区御影本町 2-4-5

姫路 ☎ 079-286-5121
姫路市東延末 5-20

中国・四国

岡山 ☎ 086-221-5632
岡山市富田 505-5

鳥取 ☎ 0857-25-6011
鳥取市雲山 52-7

福山 ☎ 084-941-4045
福山市春日町 5-6-37

広島 ☎ 082-870-7701
広島市安佐南区東野 1-4-16-4

松江 ☎ 0852-27-1442
松江市西嫁島 1-2-7

山口 ☎ 083-989-6425
山口市佐山 1113-1

高松 ☎ 087-869-3111
高松市西八七町字土居 114-1

徳島 ☎ 088-665-7474
徳島市川内町榎瀬 757-22

新居浜 ☎ 0897-36-5341
新居浜市新須賀町 1-10-23

松山 ☎ 089-926-1818
松山市山越 5-2-15

高知 ☎ 088-880-4581
高知市礼場 16-20

九州・沖縄

福岡 ☎ 092-504-3321
大野城市御笠川 4-11-15

北九州 ☎ 093-963-7051
北九州市小倉南区横代北町 2-22-10

久留米 ☎ 0942-22-8001
久留米市上津 1-6-16

佐賀 ☎ 0952-33-9065
佐賀市鍋島町 6-11-15

佐世保 ☎ 0956-31-3822
佐世保市日宇町 2744-1

長崎 ☎ 095-862-5334
長崎市富士見町 14-14

熊本 ☎ 096-379-2222
熊本市馬渡 2-9-1

大分 ☎ 097-554-8110
大分市下郡中央 3-6-2

延岡 ☎ 0982-34-0061
延岡市出北 4-2439

宮崎 ☎ 0985-28-3090
宮崎市一の宮町 74-3

鹿児島 ☎ 099-243-2900
鹿児島市川上町 2721-5

沖縄 ☎ 098-864-0966
那覇市泊 3-2-1

販売(代理)店:

タニコー株式会社

本社 〒142-0041 東京都品川区戸越 1-7-20
TEL:03-5498-7111(代)

※記載の地名は、営業所等の固有名詞を表すものではありません。
※予告なしに住所、電話番号などを変更する場合がありますのでご了承下さい。

2008年2月現在