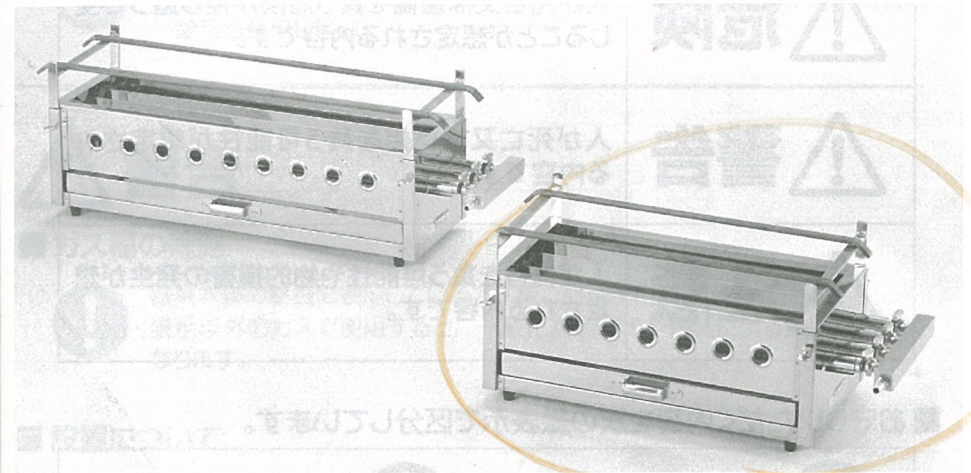


# 三本パイプ焼台 四本パイプ焼台

業務用

取扱説明書

設置工事説明書



お客様へ

このたびは、パイプ焼台をお買い上げいただきありがとうございます。  
安全にご使用いただくために、ご使用になる前にこの説明書をよくお読みいただき  
正しく設置の上、お使いください。  
本説明書はいつでもお読みいただけるところに、大切に保管しておいてください。

発売元 **遠藤商事株式会社**

本社 〒959-1298 新潟県燕市物流センター 2丁目33番地  
TEL 0256(63)2710(代) FAX 0256(62)2732(代)  
URL:<http://www.endoshoji.co.jp/>

発売元 **遠藤商事株式会社**




〒959-1298 新潟県燕市物流センター 2丁目33番地  
TEL 0256(63)2710(代) FAX 0256(62)2732(代)  
URL:<http://www.endoshoji.co.jp/>

製造元 **株式会社テイケイジイコーポレーション**






# 安全のために必ずお守りください

このパイプ焼台を安全に正しく使用していただくため、次のことを必ずお守りください。

■ 誤った使い方をしたとき生じる危害や損害の程度により、表示と意味は次のようになっています。

表示	意味
 <b>危険</b>	人が死亡又は重傷を負う危険が差し迫って生じることが想定される内容です。
 <b>警告</b>	人が死亡又は重傷を負う可能性が想定される内容です。
 <b>注意</b>	人が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。

■ お守りいただく内容を次の絵表示で区分しています。

 一般的な禁止	 火気禁止
 接触禁止	 必ず行う
 分解禁止	

# 危険

■ ガス漏れに気づいたら



- ① すぐに使用をやめ、ガスの元栓を閉める。
- ② 窓や戸を開けガスを外に出す。
- ③ 最寄りのガス事業者へ連絡する。



- ① ガス事業者の処置が終わるまで、絶対火をつけない。
- ② 電気器具のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しをしない。周辺の電話も使用しない。

# 警告

■ ガス種の確認

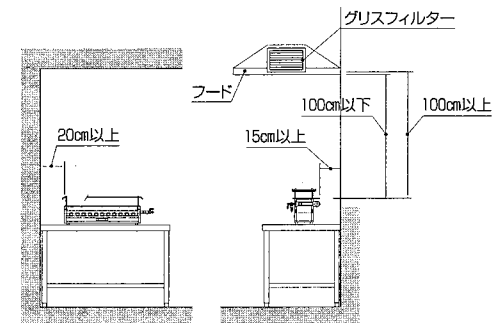


器具本体の銘板に表示しているガス種以外は使用しないでください。表示以外のガスで使用すると、一酸化炭素中毒や爆発による火災の原因になります。

■ 設置について











壁に接して設置する場合は周囲の壁及び天井が不燃構造であること。周囲の壁などが木材のような可燃物の場合は、壁から側面は20cm以上、背面は15cm以上、上方は100cm以上、必ず離してください。器具の上方に排気フード付排気筒を設置した場合はグリスフィルターを付けてください。












可燃構造の場合  
(床面は不燃構造とする)

## 警告

	<b>■ 器具には手を加えないでください。</b> お手入れする部品以外は、絶対に分解・修理を行わないでください。 ガス漏れや火災・爆発の原因になる恐れがあります。
	<b>■ 点火使用中に離れないでください。</b> 火をつけたまま、離れたり、おやすみにならないでください。 火災になる場合があります。
	<b>■ 換気を確保した場所で使用してください。</b> 器具を使用する場所の給気口・排気口は必ず確保してください。使用中は換気扇を回すなど換気してください。 一酸化炭素中毒の原因になります。
	<b>■ 子供だけで使用したり、幼児の手の届くところで使わないでください。</b> やけどやけがをする恐れがあります。
	<b>■ 使用中にふだんと違った状態(臭気・異常音など)になったときや、地震、火災などの場合あわてずに使用を中止し消火をしてください。</b>
	<b>■ 可燃物を近づけないでください。</b> 器具の上やまわりには、可燃物(カーテン・新聞紙など)や引火性のもの(スプレー缶など)を置かないでください。 火災の原因になります。
	<b>■ 点火使用中に器具を動かさないでください。</b> 火がついたままの器具を移動しないでください。 火災・やけどの原因になる恐れがあります。
	<b>■ 器具に風の当たる場所で使用しないでください。</b> 冷房設備の噴出口の冷気が直接器具に当たらないようにしてください。 不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になる恐れがあります。
	<b>■ 器具本体内部や付属する部品のお手入れをする場合必ず手袋を着用して作業してください。</b> 器具の突起部分でけがをする恐れがあります。

## 注意

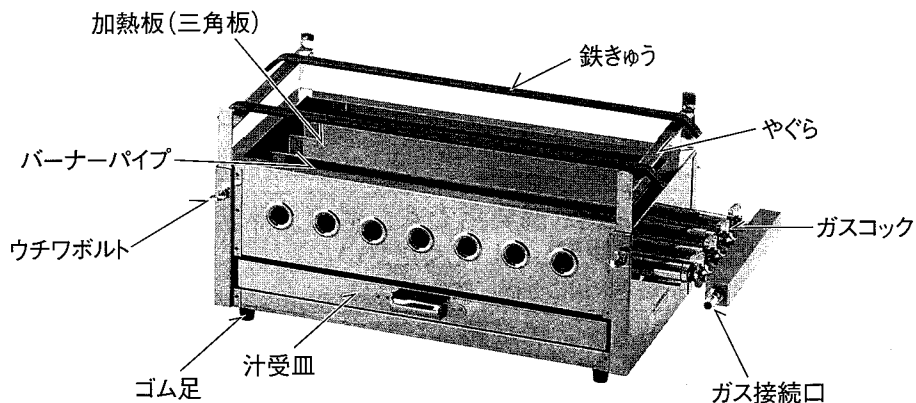
	<b>■ 使用後は消火を確認し、お出かけやおやすみになる時は、必ずガス栓を閉じてください。</b>
	<b>■ 汁受け皿には必ず水を半分以上入れた状態で使用してください。</b> たまった脂が飛びちるようになったら必ず水を入れ替えてください。 やけどや火災などの危険があります。
	<b>■ この器具の付属品以外は使用しないでください。</b> 焼面を大きな鉄板などでおおってしまうと、一酸化炭素中毒や火災などの危険があります。
	<b>■ この器具は業務用として作られています。家庭用には使用しないでください。</b>
	<b>■ 使用中や使用直後は、コック・汁受け皿以外は直接触れないでください。</b> 器具本体が高温になるため、やけどの恐れがあります。
	<b>■ この器具は焼き鳥専用です。他の加熱調理や、衣類の乾燥などに使用しないでください。</b> 器具の損傷や火災の原因になります。
	<b>■ 点火するときはバーナーの近くに顔などを近づけないでください。</b> 熱や炎でやけどをする恐れがあります。
	<b>■ ガス管工事は専門業者をお願いしてください。</b>
	<b>■ 長期間使用しないときは専門業者に点検をお願いしてください。</b>

## 特に注意していただきたいこと

### ■使用ガスについてのご注意

- ◎器具（前面の銘板）に表示してあるガスグループ以外のガスでは使用しないでください。
- ◎この器具にあうガスの種類を器具本体の銘板に表示してありますので、この表示とお店に供給されているガスとが一致しているかどうかをお確かめください。

## 各部の名称



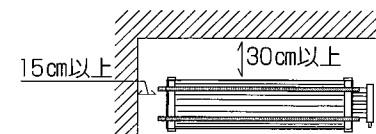
## 器具の設置

### ■設置場所について

- ◎周囲に可燃物がない
  - ◎換気がよい
  - ◎水平で安定している
  - ◎風が吹き込まない
  - ◎落下物の危険がない
  - ◎水や熱がかからない
- 以上の条件を満たしている場所をお選びください。

### ■防火措置

- ◎設置場所の側面および背面に木製のような可燃性の壁（ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接張りつけたものも含む）から15cm以上また、背面は30cm以上離してお使いください。  
（伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがありますので必ずお守りください。）
- ◎可燃性の壁から側面15cm、背面30cm以上離られない所に設置する場合は不燃性の防熱板厚さ6~10mmの不燃ボードで壁面を保護して下さい。



## 使用方法

ガス器具のコックが完全に閉まっている事を確認してから、ガスの元栓を開いてください。

### ■ご使用前の準備

- ◎器具のコックが（閉）になっているのを確かめて下さい。
- ◎ゴム管をホースエンドに接続します。（必ず安全バンドを付けて下さい）
- ◎汁受皿には必ず水を充分に入れて下さい。
- ◎加熱板をバーナーの上にのせて下さい。
- ◎ガスの元栓をあける。
- ◎マッチをすって加熱板の間に差し込み、器具のコックを開けて点火します。
- ◎コックの先にある空気調節板を回してバーナーの燃え方が安定した状態にします。
- ◎ご使用中は汁受皿の水が蒸発して少なくなります。水を補給して下さい。

## 日常の点検・手入れ

### ■点検

- ◎器具のまわりに燃えやすいものはありませんか。
- ◎ゴム管が古くなってひび割れしたり、折れたりしていませんか。またゴム管がガス接続口に十分に差し込まれていますか。
- ◎バーナーパイプの切りこみ部分にタレなどが詰まっていますか。
- ◎バーナーカバー・汁受皿などにタレ・脂などこびりついていませんか。又正しくセットされていますか。

### ■お手入れ

- ◎器具の上部・加熱板・汁受皿等非常に汚れますから、ワイヤーブラシ等で掃除手入れをして下さい。
- ◎バーナーからの炎が不ぞろいになったときはワイヤーブラシ等で掃除して下さい。
- ◎足ゴムはゴムの性質上脂や熱に長期間触れたりすると老化して、もろくなり機器の転倒につながります（やけど・火災）足ゴムの老化を見付けたときは足ゴムの交換をしてください。

- 日常の点検・手入れ以外はお買い求めの販売店に依頼してください。
- 点検で異常を見つけれたら、お買い求めの販売店に修理を依頼して下さい。

## 故障

- 使用中に異常を感じたときは、すぐに使用を中止し、ガスの元栓を閉めてください。

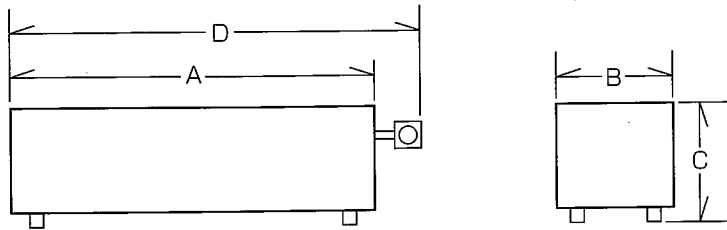


現象	原因	処置方法
バーナーに火がつかない	ガス元栓・ガスコックが開いていない。	ガス元栓・ガスコックを開ける。
	配管内に空気が残っている。	ガスが正常に出るまで注意しながら点火操作を行う。
バーナーの火がバックする	バーナーの腐食で炎孔が大きくなっている。 空気が入りすぎる。	取扱い業者に連絡してください。
バーナーの火がリフトする	空気が入りすぎる	取扱い業者に連絡してください。
バーナーの火が赤色になりススが出る	空気が不足している。 ガスの種類が違っている。	取扱い業者に連絡してください。
コックが回らない	コック回転部のグリスがきれている。	取扱い業者に連絡してください。
その他		

## アフターサービス

- ◎サービスを依頼される前に故障の項をご確認のうえ、それでもご不明な場合、ご自分で修理なさらないで、最寄りの販売店までご連絡ください。

## 仕様



品名	外形寸法 (mm)			
	A	B	C	D
三本焼台(大)	600	190	190	710
三本焼台(小)	450	190	190	560
四本焼台(大)	600	230	190	710
四本焼台(小)	450	230	190	560

## ガス接続口 (ホースエンド)

三本・四本焼台大・小共に 都市ガス・LPG  $\phi 9.5\text{mm}$

## ガス消費量

三本焼台(大)	LPG 0.63kg/h	都市ガス 7,500kcal/h
三本焼台(小)	LPG 0.5kg/h	都市ガス 6,000kcal/h
四本焼台(大)	LPG 0.83kg/h	都市ガス 10,000kcal/h
四本焼台(小)	LPG 0.67kg/h	都市ガス 8,000kcal/h

## 設置工事後の点検確認

点検項目	点検内容	チェック	参照ページ
ガス種類	銘板と仕様ガス種が同じか		
付属品	正しく取り付けられているか		
設置条件	障害物などの離隔距離は十分か		
	空調などの風が機器に向かって吹いていないか		
可燃物との離隔距離	可燃物との離隔距離・火災予防上の措置は十分ですか		
保守管理上の問題	点検、修理に必要な空間があるか		
水平設置	水平に設置されていますか		
安定設置	機器にガタ付はないか		
固定金具取付	床、壁で機器本体が固定されているか		
給排気	十分給排気できる場所に設置されているか		
ガス配管	正しく接続されてガス漏れなどありませんか		
防熱板	正しく取付けられているか		
その他			