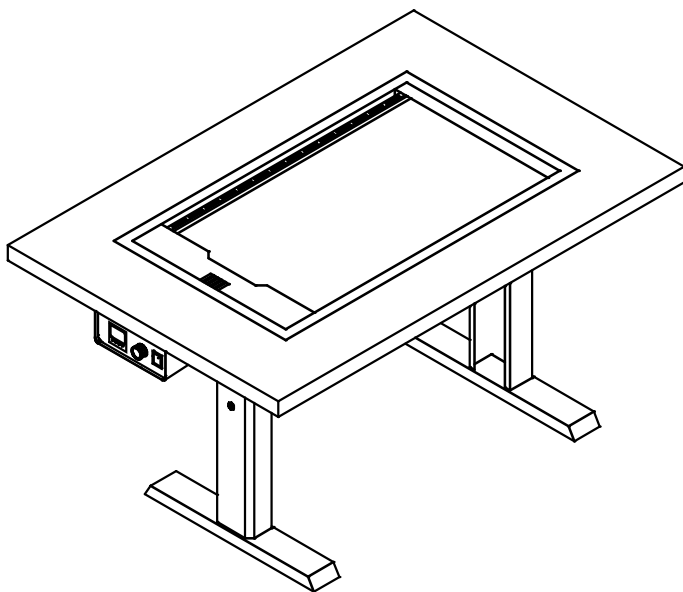


取扱説明書

業務用

電気クッキングテーブル 鉄板焼きタイプ

SILK ROOM



製品番号 CTG-419LH
CTG-619LH
CTG-919LH
CTG-1219LH

このたびは シルクルーム 業務用電気鉄板焼きテーブルを、お買い上げ頂きましてありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書を必ずお読みください。よく理解した上で正しくお使い頂き、いつでも取り出せるところに保管してください。




- 本機器は業務用として作られています。一般家庭用には使用しないでください。
- 使用者が代わった場合には、必ずこの取扱説明書を読んでいただき、かつ指導してください。
- 本機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店または当社までお問い合わせください。

もくじ




| | |
|-------------------|----|
| ■ 安全上のご注意 | |
| 安全上のご注意 | 1 |
| ■ 各部の名称 | |
| 各部の名称 | 3 |
| ■ 仕様 | |
| 仕様 | 4 |
| ■ 電気工事 | |
| 電気工事 | 6 |
| ■ 設置について | |
| 設置について | 7 |
| ■ 組立方法 | |
| 組立前の確認 | 8 |
| 組立前の準備 | 9 |
| 器具ユニットの組付け | 9 |
| ■ ご使用方法 | |
| ご使用前の準備と確認 | 12 |
| 使用方法 | 13 |
| 鉄板の油ならし | 14 |
| ■ 日常の点検・お手入れ | |
| 日常の点検・お手入れ | 14 |
| ■ 故障・異常の見分け方と処置方法 | |
| 故障・異常の見分け方と処置方法 | 16 |
| ■ 長期間使用しない場合 | |
| 長期間使用しない場合 | 16 |
| ■ アフターサービスについて | |
| アフターサービスについて | 17 |
| 保証書 | 18 |

■ 安全上のご注意（必ずお守りください）


- ご使用前に、安全に正しく使用して頂くために必ずお読みください。
- ここに示した注意事項と絵表示は機器を安全に使用していただき、お客様や他の人々の危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

| | |
|---|--|
|  危険 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。 |
|  警告 | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重症を負う可能性、または火災の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扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。 |

- 絵表示には次のような意味があります。


| | |
|---|--------------------------------|
|  | この絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。 |
|  | この絵表示は、気を付けていただきたい「注意喚起」の内容です。 |
|  | この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」の内容です。 |


危険


| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ 修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理・改造は行わない。 <p>発火したり、感電、異常動作してけがの原因になります。</p> |
|---|---|


分解禁止


警告

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ 本体に直接水をかけない。 <p>感電、火災の原因となります</p> |
|---|---|


| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ 吸排気口や隙間にピンや針金などの金属物、異物などを入れない。 <p>感電・火災・けがの原因となります。</p> |
|---|---|

| | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ 三相電源の器具は定格以上の設置 3P 引掛け型コンセントを単独で使用する。(仕様表参照) <p>コンセント部が異常発熱し発火することがあります。</p> |
|---|--|

| | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ 単相電源の器具は定格以上の設置 2P 引掛け型コンセントを単独で使用する。(仕様表参照) <p>コンセント部が異常発熱し発火することがあります。</p> |
|---|--|

| | |
|---|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ 電気工事業者による D 種接地工事を実施する。 <p>アースが不完全な場合、故障や漏電の時に感電する恐れがあります。</p> |
|---|--|

接地する

| | |
|---|---|
|  | <ul style="list-style-type: none"> ■ 電気工事は、「電気設備に関する技術基準」、「内線規定」及び取扱説明書に従って施工し、必ず専用回路を使用する。 <p>電源回路の容量不足や施工不備があると、感電・火災の原因になります。</p> |
|---|---|

■ 安全上のご注意（必ずお守りください）

警告



■ 延長コードは仕様表を参照し、電源コードの一心の断面積と同じかそれ以上のコードを使用する。

細いコードを使用するとコードが異常発熱し発火することがあります。



■ 電源プラグの刃及び刃の取り付け面にほこりが付着している場合はよく拭いてから使う。

火災の原因になります。



■ 電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。

感電やショートして、発火することがあります。



■ 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしない。

感電やショートして、発火することがあります。



■ 器具にあった電源以外で使用しない。（仕様表参照）

感電やショートして、発火することがあります。



■ 本体の移動時は電源プラグをコンセントから抜く。

電源プラグ・コードに張力が加わり、ショート、発火の原因となります。



■ 使用中は絶対に、器具内部に手を入れない。

感電する恐れがあります。



■ 機器の上や周りには、可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）、引火性（エアゾール缶、カセットコンロ用ボンベ）のものは置かない。

焦げたり、燃えたり、爆発や火災の原因となります。



■ 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグをもって引きぬく。

感電やショートして発火することがあります。



■ 最高使用温度は、250℃です。それ以上に温度設定はできません。

加熱による損傷や火災などの原因になります。



触手禁止

■ 使用中や使用後は、プレートやその周辺部品に触れない。

余熱によりやけどすることがあります。



■ 通電中・使用中は器具のそばを離れない。

調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。



■ 換気の良い部屋で使用する。

調理中は油煙や臭気が発生しますので換気を行ってください。



火災注意

■ 調理専用器具ですので調理以外の用途には使用しない。

加熱による損傷や火災などの原因となります。

■ 安全上のご注意（必ずお守りください）



警告



■ 缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。

破裂したり赤熱して、やけどやけがの原因になります。

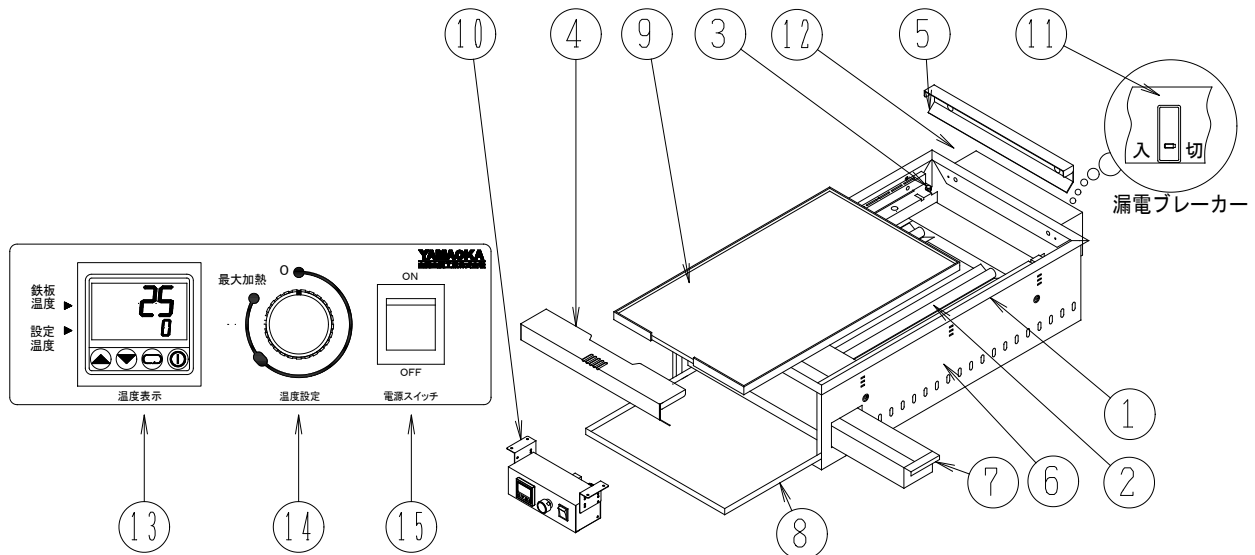


■ 使用中に器具が異常に高温になったり、異常音を感じられたときや、地震・火災など緊急の場合は、あわてずにブレーカーを切り電源プラグをコンセントから抜き使用を中止する。

故障・異常の見分け方と処置方法(16 ページ)に従ってください。

■ 各部の名称

■ 各部の名称
【器具ユニット】



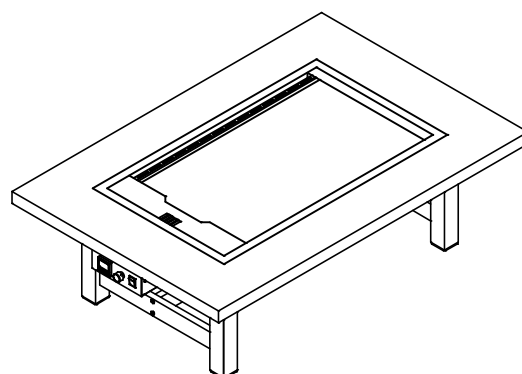
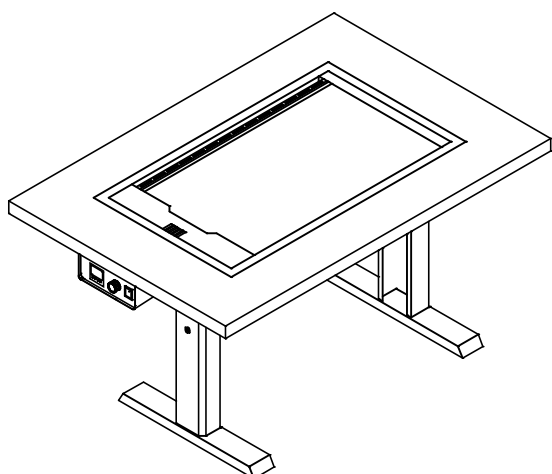
| No | 部品名称 | 数 | はたらき |
|----|---------------|---|---|
| ① | 飾り枠 | 1 | 本器具のテーブルトップ、機器を支えている部品 |
| ② | ヒーターユニット | 1 | 鉄板を加熱するランプヒーター |
| ③ | プレート受 | 1 | オイルプレートを支える部品 |
| ④ | 排気筒前 | 1 | 本器具の排熱部のカバー部品 |
| ⑤ | 排気筒後 | 1 | 本器具の排熱部のカバー部品 |
| ⑥ | 保護カバー | 1 | 足が高温部に触れないように保護する部品 |
| ⑦ | オイルコンテナ(カス受け) | 1 | 食べ残しや焦げついたものを受け取る部品 |
| ⑧ | ダストトレイ(底皿) | 1 | 排気穴やすきまから落ちた油やゴミを受け取る部品 (CTG-919LH、1219LHは、2個1組) |
| ⑨ | オイルプレート(鉄板) | 1 | 調理用鉄板(磨きと黒皮の2種類があります) |
| ⑩ | 操作ユニット | 1 | 火力調整用のコントローラユニット |
| ⑪ | 漏電ブレーカー | 1 | 感電防止の安全装置 |
| ⑫ | 定格銘板 | 1 | 製品番号、電気定格、製造番号等を表示している銘板 |
| ⑬ | 温度表示 | 1 | 鉄板の温度と設定温度を数値と色で表示します |
| ⑭ | 温度設定ツマミ | 1 | 温度設定を行ないます |
| ⑮ | 電源スイッチ | 1 | 電源のON-OFFを行ないます |

■ 消耗品（1年以内に品質を保持するために交換が必要な部品）特にありません。

■ 各部の名称



【セット品、洋卓 スチール製脚仕様】

【セット品、和卓 木製脚仕様】





■ 仕様



■ 仕様表 (器具ユニット)

| 記載事項 | | 記載内容 | | |
|--------------|-------|---|------------------|---|
| 品名 | | 電気クッキングテーブル 鉄板焼タイプ 鉄板工房 W450鉄板 | | |
| 代表形式 | ミガキ鉄板 | CTG-419LH09PF-S2 | CTG-419LH18PF-S2 | CTG-419LH18PF-T2 |
| | 黒皮鉄板 | CTG-419LH09SF-S2 | CTG-419LH18SF-S2 | CTG-419LH18SF-T2 |
| 器具ユニット寸法(mm) | | W710 × D440 × H196 | | |
| 質量(kg) | | 26.0 | 26.5 | 26.5 |
| 調理面寸法(mm) | | 450 × 359 (t9) | | |
| 電源接続 | コード長 | 2m (2.0mm ² × 3心) | | 2m (2.0mm ² × 4心) |
| | プラグ | 单相 250V 20A 2極 接地形 引掛  | | 三相 250V 20A 3極 接地形 引掛  |
| 電気定格 | 電源 | 单相200V 50/60Hz | | 三相200V 50/60Hz |
| | 消費電力 | 900W | 1800W | |
| 火力調節 | | AUTO (温度調節範囲 0°C ~ 250°C) | | |
| 安全機能 | | 漏電安全装置 | | |
| 天板開口 (mm) | | W588 × D428 | | |
| 開口部天板厚 (mm) | | 20 | | |

■ 仕様




■ 仕様表 (器具ユニット)

| 記載事項 | | 記載内容 | | |
|--------------|-------|---|------------------|---|
| 品名 | | 電気クッキングテーブル 鉄板焼タイプ 鉄板工房 W600鉄板 | | |
| 代表形式 | ミガキ鉄板 | CTG-619LH18PF-S2 | CTG-619LH24PF-S2 | CTG-619LH24PF-T2 |
| | 黒皮鉄板 | CTG-619LH18SF-S2 | CTG-619LH24SF-S2 | CTG-619LH24SF-T2 |
| 器具ユニット寸法(mm) | | W860 × D440 × H196 | | |
| 質量(kg) | | 32.0 | 32.5 | 32.5 |
| 調理面寸法(mm) | | 600 × 359 (t9) | | |
| 電源接続 | コード長 | 2m(2.0mm ² × 3心) | | 2m(2.0mm ² × 4心) |
| | プラグ | 単相 250V 20A 2極 接地形 引掛  | | 三相 250V 20A 3極 接地形 引掛  |
| 電気定格 | 電源 | 単相200V 50/60Hz | | 三相200V 50/60Hz |
| | 消費電力 | 1800W | 2400W | |
| 火力調節 | | AUTO(温度調節範囲 0°C~250°C) | | |
| 安全機能 | | 漏電安全装置 | | |
| 天板開口(mm) | | W738 × D428 | | |
| 開口部天板厚(mm) | | 20 | | |

| 記載事項 | | 記載内容 | | |
|--------------|-------|---|------------------|---|
| 品名 | | 電気クッキングテーブル 鉄板焼タイプ 鉄板工房 W900鉄板 | | |
| 代表形式 | ミガキ鉄板 | CTG-919LH24PF-S2 | CTG-919LH36PF-S2 | CTG-919LH36PF-T2 |
| | 黒皮鉄板 | CTG-919LH24SF-S2 | CTG-919LH36SF-S2 | CTG-919LH36SF-T2 |
| 器具ユニット寸法(mm) | | W1160 × D440 × H196 | | |
| 質量(kg) | | 44.0 | 45.0 | 45.0 |
| 調理面寸法(mm) | | 900 × 359 (t9) | | |
| 電源接続 | コード長 | 2m(2.0mm ² × 3心) | | 2m(2.0mm ² × 4心) |
| | プラグ | 単相 250V 20A 2極 接地形 引掛  | | 三相 250V 20A 3極 接地形 引掛  |
| 電気定格 | 電源 | 単相200V 50/60Hz | | 三相200V 50/60Hz |
| | 消費電力 | 2400W | 3600W | |
| 火力調節 | | AUTO(温度調節範囲 0°C~250°C) | | |
| 安全機能 | | 漏電安全装置 | | |
| 天板開口(mm) | | W1038 × D428 | | |
| 開口部天板厚(mm) | | 20 | | |





■ 仕様

■ 仕様表 (器具ユニット)

| 記載事項 | | 記載内容 | | |
|--------------|-------|---|---|---|
| 品名 | | 電気クッキングテーブル 鉄板焼タイプ 鉄板工房 W1200鉄板 | | |
| 代表形式 | ミガキ鉄板 | CTG-1219LH36PF-S2 | CTG-1219LH54PF-S2 | CTG-1219LH54PF-T2 |
| | 黒皮鉄板 | CTG-1219LH36SF-S2 | CTG-1219LH54SF-S2 | CTG-1219LH54SF-T2 |
| 器具ユニット寸法(mm) | | W1460 × D440 × H196 | | |
| 質量(kg) | | 67.0 | 68.0 | 68.0 |
| 調理面寸法(mm) | | 1200 × 359 (t12) | | |
| 電源接続 | コード長 | 2m (2.0mm ² × 3心) | 2m (3.5mm ² × 3心) | 2m (2.0mm ² × 4心) |
| | プラグ | 単相 250V 20A 2極 接地形 引掛  | 単相 250V 30A 2極 接地形 引掛  | 三相 250V 20A 3極 接地形 引掛  |
| 電気定格 | 電源 | 単相200V 50/60Hz | | 三相200V 50/60Hz |
| | 消費電力 | 3600W | 5400W | |
| 火力調節 | | AUTO (温度調節範囲 0°C~250°C) | | |
| 安全機能 | | 漏電安全装置 | | |
| 天板開口 (mm) | | W1338 × D428 | | |
| 開口部天板厚 (mm) | | 20 | | |

■ 電気工事

■ 機器の設置及び付帯する電気工事は、専門業者に依頼してください

| | | |
|---|--|---|
|  | 警告 電気配線工事は、電気設備技術基準等関連する法令・規制等に 従って必ず「法的有資格者」が行う。 |  |
|  | 警告 アース工事は、電気設備技術基準等関連する法令・規制等に 従って必ず「法的有資格者」による D 種接地工事を行う。 |  |

■ この製品の電源は交流三相 200V または単相 200V が必要です。以下の注意事項を守って正しく工事してください。

※ 新たに三相電源を引き込むには電力会社に届出が必要になります。電気工事店が代行してくれますので設置される機器の仕様を伝えて施工してもらってください。

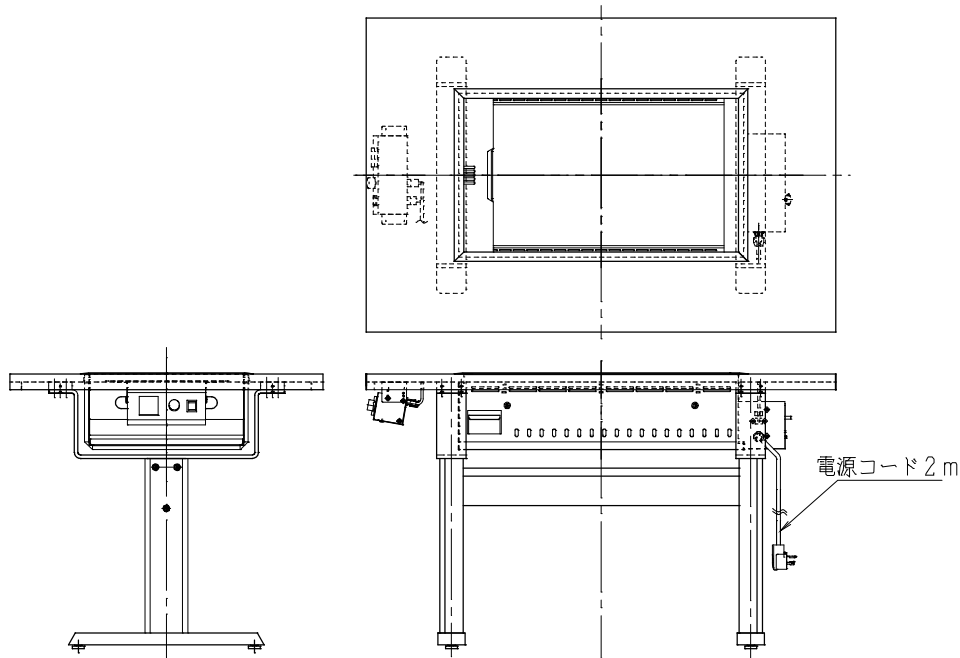
- ① 電気工事は、電気工事士の資格(免許)を持った認定工事店で行ってください。
- ② 工事の依頼の際は、付属の「取扱説明書・設置工事説明書」を電気工事業者にお渡しください。
- ③ 電源コンセントの位置・容量を確認してください。
- ④ 機器は、必ずD種接地(アース)を施してください。
- ⑤ コンセントの設置線のアース抵抗値は 100Ω 以下にしてください。
- ⑥ アース線はガス管、水道管、避雷針、電話のアース線に接続しないでください。
- ⑦ 器具ごとに仕様表に示す電源が必要です。コンセントは機器のプラグに適合した「ツイストタイプ」を使用してください。

※ 機器設置当日には電気が使用できる状態にしておいてください。電気が使用できないと機器の確認ができません。

■ 電気工事

■ コンセントの位置

機器の後方に電源コードが 2m 付属しておりますので届く範囲で、足元の邪魔にならない位置にコンセントを設置してください。



■ 設置について

■ 設置前の準備

- ・ 機器を段ボールから取出し、梱包部品をすべて取り除き、付属品を確認してください。

■ 設置場所の確認

- ・ 棚の下など落下物のある所を避けてください。
- ・ 機器はガタツキのない水平な床に設置してください。
- ・ 樹脂製の照明器具の下でのご使用は避けてください。
照明器具のかさ等が変形することがあります。



■ 器具の設置

- ・ 機器を所定の場所へ運んで、設置してください。
- ・ ガタツキがある場合は、アジャスターを調整してください。
- ・ オイルプレート(鉄板)を機器内に置いてください。(P11 のオイルプレート(鉄板)の装着参照)
- ・ 機器の電源プラグを事前に工事されたコンセントに差し込んでください。

⚠ 注意



2人作業でおこなう

機器は重いので必ず 2 人以上で作業してください

完成品質量参考値

| | 2 人掛け | 4 人掛け | 6 人掛け | 6 人掛け(ワイド) |
|------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| テーブル寸法(mm) | W900 × D800 | W1200 × D800 | W1500 × D800 | W1800 × D800 |
| 器具ユニット | CTG-419LH | CTG-619LH | CTG-919LH | CTG-1219LH |
| 洋卓スチール脚 | LFA-064 | LFA-084 | LFA-114 | LFA-064 |
| 質量(kg) | 約 57.5 | 約 66.5 | 約 89.5 | 約 112 |

■ 設置後の確認

- ・ 可燃物から十分に距離が離れていることを確認してください。(飾り枠の端から 10 cm 以上、器具飾り枠トップから天面 50 cm 以上)
- ・ 器具にガタツキが無い確認してください。
- ・ 器具の付属部品に付け忘れが無い確認してください。
- ・ 器具のお手入れのためのスペースが確保されているか確認してください。

■ 組立方法 (お客様の方で組立される場合)

■ 組立前の確認



注意



2人作業でおこなう 機器は重いので必ず2人以上で作業してください

- 鉄板焼器は、四方が解放された空間に設置されることが前提の構造です。ふさがっていると修理などが行えない場合があります。
- ダストトレイ(底皿)、オイルコンテナ(カス受け)が取出しできる事を確認してください。ダストトレイ(底皿)、オイルコンテナ(カス受け)に油等たまったまま放置されますと火災の原因となります。
- 換気の良い部屋に設置してください。調理中は油煙や臭気が発生します。
- 器具ユニットを裏返さないでください。ヒーターユニットが落下し損傷します。
- 鉄板焼の取付テーブル厚さは20mmが標準です。断熱材は20mm用を付属しています。また、別売品の各専用脚もテーブル厚さ20mmに取付した場合に全高が700mm(洋卓)と350mm(和卓)になるように設定しています。
- テーブル厚さ30mmと40mmに限り取付可能な穴を機器に設けています。ただし、断熱材と各専用脚が別途有償にて対応となります。組立方法(機器の取付方法Ⅱ P11 参照)となりますのでご注意ください。
- 機器をカウンターなどに組込みされる場合は、取付および日常のメンテナンススペースを設けてください。
- 機器をカウンターなどに数台並べて組込みされる場合、機器間が狭いとダストトレイ(底皿)が取出しできなくなりますので下記の最小寸法を守ってください。

| CTG-419LH | CTG-619LH | CTG-919LH | CTG-1219LH |
|-----------|-----------|-----------|------------|
| 130cm | 160cm | 180cm | 220cm |

- 器具ユニットは下記のテーブル寸法範囲まで取付可能です。範囲以下には取付ができませんのでご注意ください。範囲以上のテーブルに取付が必要な場合は、操作ユニットのコードの延長が必要です。

※ 有償にてコードの延長対応可能ですので弊社までお問い合わせください。

※ 一部のテーブル寸法では脚も特注になる場合があります。

取付可能なテーブル寸法 (mm)

| 器具ユニット | 取り付け可能な寸法 | | 器具ユニット | 取り付け可能な寸法 | |
|-----------|-----------|--|------------|-----------|--|
| | | | | | |
| CTG-419LH | 900~1200 | | CTG-919LH | 1350~1500 | |
| CTG-619LH | 1050~1500 | | CTG-1219LH | 1650~2100 | |

- お客様の方でテーブル【天板】を準備される場合は以下の寸法の穴を前もって開けておいてください。

テーブルの穴寸法

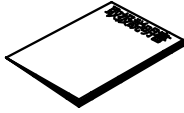



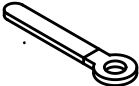

| 器具ユニット | 穴寸法(mm) | | 器具ユニット | 穴寸法(mm) | |
|-----------|-------------|--|------------|--------------|--|
| | | | | | |
| CTG-419LH | W588 × D428 | | CTG-919LH | W1038 × D428 | |
| CTG-619LH | W738 × D428 | | CTG-1219LH | W1338 × D428 | |

■ 組立方法 (お客様の方で組立される場合)

■ 組立て前の準備

- 機器を段ボールから取出し梱包部品をすべて取り除き、付属品を確認してください。オイルプレート(鉄板)は別梱包になっています。同時に脚をご購入の場合にも別梱包になっています。

付属部品

| | | | |
|--|---|---|---|
| ① 取扱説明書 1冊  | ② 断熱材 1個  | ③ ベース取付金具 下記表参照  | ④ +トラスねじ 4×16(下記参照)  |
| ⑤ コーチングクリップ  | ⑥ 断熱材 1個 CTG-1219LHのみ  | | |

| 器具ユニット | CTG-419LH | CTG-619LH | CTG-919LH | CTG-1219LH |
|-------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| ベース取付金具 | 4個 | 6個 | 8個 | 10個 |
| +トラスネジ 4×16 | 13本 | 16本 | 20本 | 23本 |
| コーチングクリップ | 5個 | 6個 | 8個 | 9個 |

※ 断熱材は、幅 20mm を付属しております。それ以外の寸法につきましては、ご依頼があれば別途有償にて手配させていただきます。

- 工具を準備してください。

| | | |
|------------|------|---------|
| +ドライバー(2番) | タッカー | 巻尺(金さし) |
|------------|------|---------|

- 付属の断熱材をテーブルの穴の断面にタッカーで取付けてください。

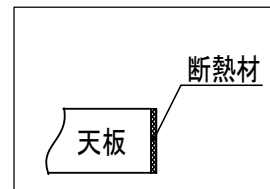
※ タッカーの針の止めピッチは、10cm 程度を目安としてください。

またコーナ部はたるまない様にしっかりと固定してください。

※ 断熱材は CTG-919LH の長さに設定していますので余りは、ハサミで切断し廃棄してください。(CTG-1219LH は、別途 1m 付属)

※ 断熱材を取付の際は、ゴム手袋を着用して肌が露出しない状態で作業を行ってください。肌が敏感な方はかゆみやチクチクした傷みが生じる場合があります。

※ 脚の上にテーブルを仮置きし作業すると容易に作業できます。



■ 器具ユニットの組付け I (テーブルの厚みが 20mm の場合)

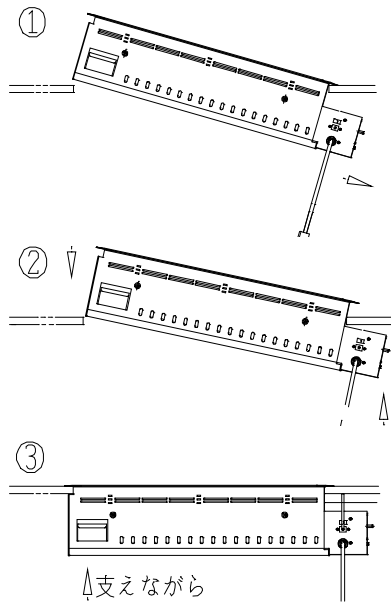
1. 器具ユニットをテーブルの穴に落とし込み

※ テーブルを脚の上に仮置きして準備してください。(脚が無い場合にも同じ様な状態にして準備してください)

※ 器具本体から《排気筒前・排気筒後・オイルコンテナ(カス受け)・ダストレー(底皿)》を取り外してください。

※ 器具本体保護カバーの角、器具本体とテーブル開口面との隙間を一定にするため飾り枠裏側に本体からの突起がありますので、断熱材に引っ掛けないように注意してください。

■ 組立方法 (お客様の方で組立される場合)



- ① 器具本体を斜めにして機器後方の電源コード、漏電ブレーカーのボックスをテーブルの穴に入れてください。
- ② 入れたまま機器後方をテーブルの裏面に漏電ブレーカーのボックスが当たるまで上げて後方側に押しながら手前側を下ろしテーブルと平行になる様に機器本体を穴の中にゆっくりと落とし込んでください。
- ③ 後方側の飾り枠を静かにテーブルに置いて、手前側の底を支えてゆっくり下ろし、飾り枠がテーブル表面に接したら手を離してください。

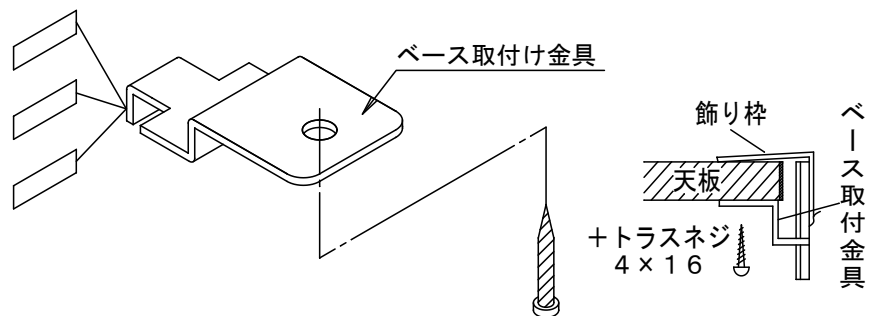
2. 器具ユニット本体を固定

- ① 器具ユニットがテーブルの中心になるようにテーブルトップの飾り枠外形寸法を巻尺で寸法測定して位置調整してください。
- ② 付属の【ベース取付金具】を器具ユニットの側面にある固定穴にセットして、付属の【+トラスネジ 4×16】で固定してください。

機種ごとの必要数量は下記の通りです。

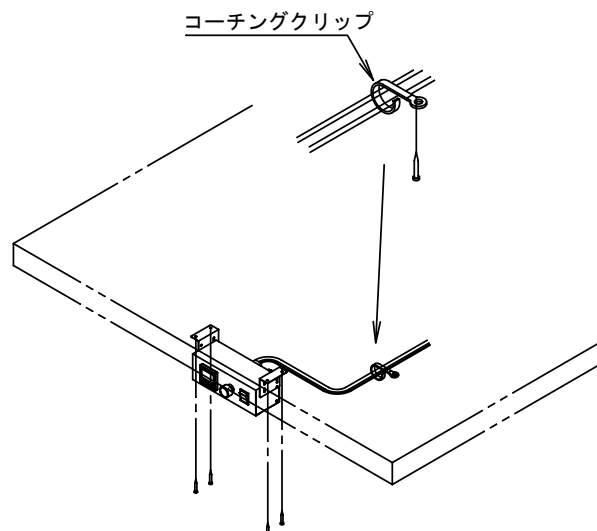
| 器具ユニット | CTG-419LH | CTG-619LH | CTG-919LH | CTG-1219LH |
|-------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| ベース取付金具 | 4 個 | 6 個 | 8 個 | 10 個 |
| +トラスネジ 4×16 | 4 本 | 6 本 | 8 本 | 10 本 |

- 固定穴はテーブルの厚さにあった場所を利用します。テーブル裏面に近い方から 20mm用、30mm用、40mm用です。



3. 操作ユニットの固定

- ① テーブルの中心にくるように巻尺で寸法測定して位置調整してください。
- ② 付属の【+トラスネジ 4×16】で固定してください。
- ③ 配線は、付属の【コーティングクリップ】でテーブルの裏面に付属の【+トラスネジ 4×16】で固定してください。

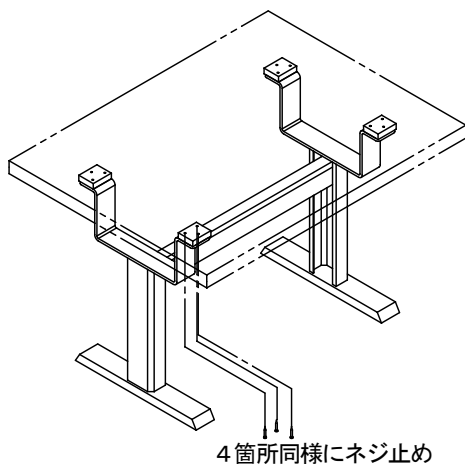


■ 組立方法 (お客様の方で組立される場合)

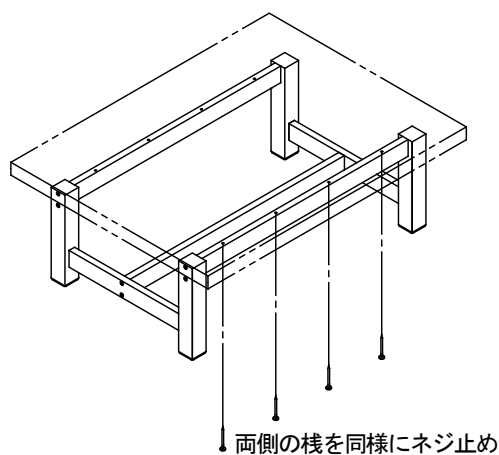
4. 脚の固定 (脚の組立ては脚に付属の説明書を参照してください。)

- ① テーブルの中心にくるように巻尺で寸法測定して位置調整してください。
- ② 付属の木ねじで固定してください。

【洋卓スチール製脚仕様】



【和卓木製脚仕様】



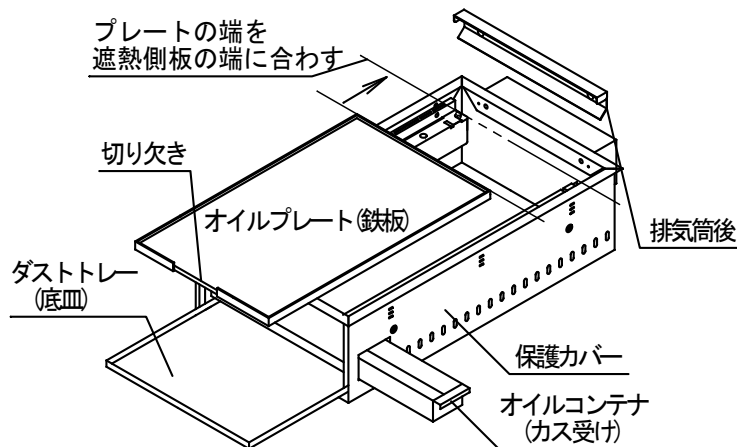
※テーブルに接する鉄板部分を下からネジ止めしてください。
鉄板には前もって穴が開けてあります。

※テーブルに接する棧を下からネジ止めしてください。
棧には前もって穴が開けてあります。

5. 取外した《排気筒前・排気筒後・オイルコンテナ(カス受け)・ダストトレイ(底皿)》を元通りにセットしてください。

6. オイルプレート(鉄板)の装着

- ※ 前・後の排気筒外しておいて、オイルプレート(鉄板)の装着後にセットしてください。
- ※ オイルプレート(鉄板)の長手方向の中心をもって機器本体にセットしてください。手をはさむおそれがありますので注意してください。
- ※ 器具本体のカス受け側にオイルプレート(鉄板)の切り欠いた部分になるように置いてください。



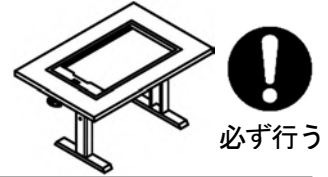
■ 器具ユニットの組付けⅡ (テーブルの厚みが 30・40mm の場合)

- ※ 付属の断熱材は使用できません。弊社まで別途ご注文ください。
- ※ 専用脚も完成品の高さを守るために別途作成が必要です。弊社まで別途ご注文ください。
- ※ 器具を直接テーブルの穴に入れることができませんので、器具の電源コード側のボックスを外す必要があります。

- ① 機器本体から《排気筒前・排気筒後・オイルコンテナ(カス受け)・ダストトレイ(底皿)》を取り外してください。
- ② 器具から電源コード側のボックスを外します。
ボックスを固定している+ネジ 1 個を外してください。
ボックスを上を持ち上げ手前に引いて外してください。(内部からの接続線に注意してください。)
- ③ 電源コード側のボックス、器具をテーブルの順に穴に入れてください。
- ④ 電源コード側のボックスを固定してください。(線は、電源コード側のボックス側に入れてください。)
- ⑤ 器具をテーブルに固定してください。《器具ユニット組付けⅠ P9 の 2 と同じです》
- ⑥ 操作ユニット、脚の固定、取り外した部品とオイルプレート(鉄板)を装着してください。
《器具ユニット組付けⅠ P9 の 3 から 6 と同じです》

■ 組立方法 (お客様の方で組立される場合)

- ・ 設置や移動の際、(家具や壁・棚など)可燃性の部分から離して設置してください。距離が近いと火災の原因になります。
- ・ 機器を設置した後、機器の周囲の改造をしないでください。(例えば、周囲を囲ったり、吊り戸棚をつける等)設置基準上問題となる場合があります、また火災の原因になる場合があります。
- ・ 棚の下など落下物のある所は避けてください。火災の原因となります。
- ・ 樹脂製の照明器具の下でのご使用は避けてください。照明機器のかさなどが変形することがあります。



■ ご使用方法

■ ご使用前の準備と確認



注意



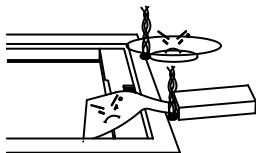
温度表示のキーは触らない

キーロックを設定しております。故障の原因となりますので触らないでください

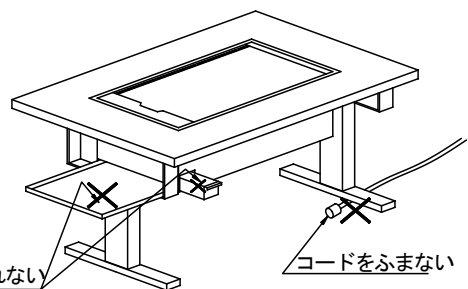
- ・ 電源コードが確実に接続されていること。
- ・ 鉄板の上や周囲に可燃物がないこと。
- ・ フタをしている場合はフタを取り外してください。
- ・ 装着部品がもれなく確実に装着されていることの確認。
- ・ 排気筒前・後、オイルプレート(鉄板)の上や近くに皿、こて、薬味入れなどがないことを確認。
- ・ 器具の電源スイッチが【OFF】と温度設定ツマミが【0】になっていることを確認してください。

■ ご使用上の注意

- ・ 使用中は排気筒の表面および機器表面が非常に熱くなっていますので、手が触れるとやけどの危険があります。
- ・ 使用中は排気筒の表面および機器表面は非常に熱くなっていますので、おしぼりの袋や可燃物を誤って置くと火災の危険があります。
- ・ 使用中は排気筒を含む機器全体から排気を行っていますので、起こし金(こて)やお皿、薬味入れなどが機器に触れたりのつたりすると熱が伝わってテーブルがこげる恐れがあります。
- ・ 使用中は機器内部の下方から必要な空気を取り入れていますので、ダストトレイ(底皿)、オイルコンテナ(カス受け)や機器内部にアルミホイルなどを取り付けると、空気穴をふさいで機器本体の加熱や漏電のおそれがありますので、絶対にアルミホイルなどは取り付けないでください。



アルミホイルなどを入れない



■ 使用方法

● 加熱方法



注意

加熱中及び電源 OFF 後に音がある場合があります。鉄板、本体等の熱膨張率の違いから発生していますので故障ではありません。

- ① 器具後方テーブル下の漏電ブレーカーを【ON】してください。
- ② 電源スイッチを【ON】してください。電源スイッチが黄色く点灯します。温度表示の鉄板温度が赤色で表示されます。また設定温度が【0】に緑色で表示されます。
- ③ 温度設定ツマミを【0】から時計方向に回してお好みの温度に設定してください。設定温度が【0】から設定した温度に変わり、鉄板温度が赤色に変わって現在の温度を表示します。設定した温度に鉄板温度が到達すると、鉄板温度は赤色から緑色に変わり、到達したことを色でも確認できるようになっています。
- ④ この状態で調理にご使用いただけます。

■ ご使用方法

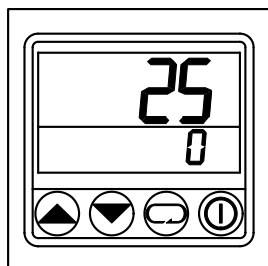
● 温度設定方法



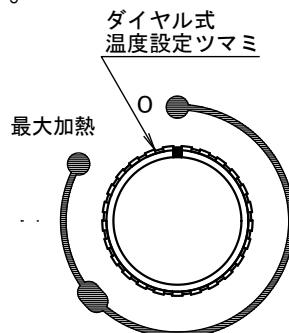
注意

温度設定ツマミは止まる位置以上に無理やり回さない。
故障の原因となります。

- 温度設定は操作ユニットのダイヤル式 温度設定ツマミで行ってください。
温度表示の△▽ボタンで設定はできませんのでご注意ください。無理に温度表示の△▽ボタンとその付近を操作すると、器具が故障する場合がありますのでご注意ください。
- 温度設定は【0℃】、最大加熱が【250℃】に調節済みです。
- その範囲内で好みの温度に設定してください。
途中の長丸は【200℃】のおおよその目印です。

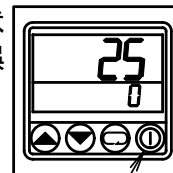


温度表示



温度設定

OUT/OFFキーは、1秒以上長押しするとロックが解除されて「OFF」が表示されます。また、その状態では加熱されません。もう一度押すと元の状態にすぐに戻り解除されます。キースイッチ等は誤って操作されないようご注意ください。



OUT/OFFキー

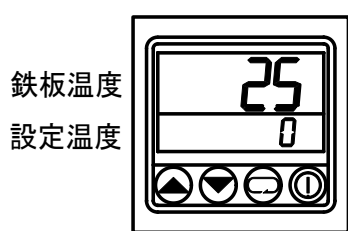
● 温度設定のめやす

(実験値ですので、お好みのレシピで確認してください)

| 調理方法等 | 鉄板の温度設定(℃) |
|--------|------------|
| 保温ぬるめ | 120 |
| 保温標準 | 140 |
| 保温熱め | 160 |
| お好み焼調理 | 180~200 |
| 焼きそば調理 | 200~230 |

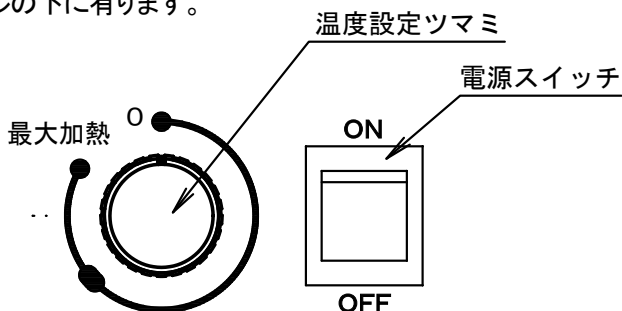
● 運転停止方法

- 温度設定ツマミを設定位置から反時計方向に回して【0】にしてください。
設定温度が【0】になって鉄板温度を赤色で表示します。この状態で加熱は停止していますので、徐々に鉄板は冷めてきます。
 - 鉄板温度が下がって室温近くになったら電源スイッチを【OFF】にしてください。温度表示が全て消えます。
- ※ 長期間ご使用にならない場合には、漏電ブレーカーを【切】にして保管してください。
※ 漏電ブレーカーは器具後方のテーブルの下に有ります。



鉄板温度
設定温度

温度表示



温度設定

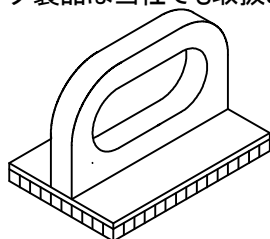
■ ご使用方法

● 試運転

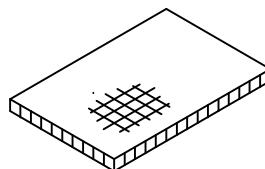
- 器具を設置した後、実際の動作が正常である確認と、鉄板表面の防錆処理(油)を取り除くために下記の要領で試運転を行ってください。
- ※ 加熱を始めると鉄板と本体の熱膨張率の違いから音が発生する場合があります。この音は器具の構造上起こる現象で、音の大小や、回数の多い少ないがありますが故障ではありません。
- ※ 初めて加熱をした時に、少しニオイや煙が発生する場合があります。これは鉄板表面に塗布した油分や、断熱材から発生した物で、使用していくなかで徐々に無くなる現象で故障ではありません。

■ 鉄板の油ならし

- ① ご使用方法の手順にしたがって設定温度120℃にし、表示等が正常である確認をしてください。
 - ② さらに、温度を230℃に設定し温度が安定したら、植物油を鉄板全面に塗布して、キャベツ等の野菜(適量)を炒めてください。
 - ③ この炒める作業を2~3回行うことで鉄板表面の防錆処理を取り除いて、油が鉄板表面になじみ、付着するようになります。
 - ④ 余分な油を拭き取って作業は完了です。
 - ⑤ 磨き鉄板の場合には茶色く変色しますので、市販のクリーニング製品(専用の高温用グリドルホルダーと高温用研磨パッド)を使用して鉄板の表面をきれいに仕上げた後、薄く油を塗布して作業は完了です。
- ※ クリーニング製品は当社でも取扱いしております。



【高温用グリドルホルダー】
No.482(No.82パッド1枚付)



【交換用パッド】
No.82(パッド10枚入)

■ 日常点検・お手入れ

日常の点検およびお手入れを行われる場合、次の事項を必ずお守り頂いた上、以下の各項に記載されたとおりに行ってください。

機器の性能を維持し、衛生かつガス漏れによる事故や機器の故障、劣化などによる異常発生を未然に防止するため、日常点検および定期清掃は必ず行ってください。



警告



水 使用禁止

オイルプレート(鉄板)や本体に直接水をかけない。
感電・火災の原因となります。

■ 点検・お手入れの際のご注意

- ・ オイルプレート(鉄板)に多量の水をかけてお手入れしないでください。フチから水が多量にあふれ出ると感電や火災の原因になります。
- ・ 日常の点検・お手入れは、必ず行って下さい。
- ・ 故障または破損したと思われるものは、使用しないで下さい。
- ・ 不完全な修理は危険です。万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い上げになった販売店にご相談下さい。
- ・ 点検・お手入れの際には必ず漏電ブレーカーを【切】にし、器具が冷えてから作業を行って下さい。
- ・ お手入れの際には指先に十分注意して下さい。
- ・ 器具内部をお手入れされる場合は手袋を着用し行って下さい。各 부품の突起等に力強く当たった場合、手を切ることがありますので注意して下さい。

■ 日常点検

- ・ 電源スイッチを【ON】にして、表示に異常がないか、また、動作に異常がないかを確認して下さい。異常がある場合は P16【故障・異常の見分け方と処置方法】の項を参照して対応して下さい。

■ 日常点検・お手入れ



警告



漏電ブレーカーを切る

感電の原因となります。

作業前に必ず【切】にしてください



警告



手袋をする

けがの原因となります。

必ず手袋をして作業してください。

■ お手入れの道具と洗剤

| 使ってよいもの | |
|---|--|
| 本体表面など | ●中性洗剤 ●やわらかい布 ●スポンジたわし ●ナイロンたわし ●シュロブラシ等やわらかいブラシ |
| こびりついた汚れ用 | ●スクレーパー |
| 使ってはいけないもの | |
| ● 酸性・アルカリ性洗剤 機器に使用している部品を腐食させ、故障やガス漏れの原因になります。 | ● スプレーボトル式洗剤 機器内部に洗剤が入りますと部品を腐食させ故障の原因となります。直接かけずに布などに含ませてからお手入れしてください。 |
| ● クレンザー(みがき粉)、金属たわし 部品や塗装の表面にキズがつき、サビなどの原因となります。 | ● ベンジン・シンナー・アルコール 部品や塗装の表面が変質し、変色・塗装はがれ、サビなどの原因になります。 |

■ 日常のお手入れ

- ・ オイルプレート(黒皮)は調理終了ごとにコテで表面のカスや焦げをこそげ落として、カス落とし穴へ捨ててください。最後に油を表面に塗布してください。
 - ・ オイルプレート(磨き)は調理終了ごとにコテで表面のカスや焦げをこそげ落として、カス落とし穴へ捨ててください。表面をきれいに保つためには、市販のクリーニング製品を使用して鉄板の表面をきれいに仕上げてください。最後に油を塗布して作業は完了です。
- ※ クリーニング製品は当社でも取扱いしております。(P14参照)
- ・ 排気筒表面には油脂分が付着しますので、1日1度取り外して中性洗剤で洗浄し水洗して下さい。
 - ・ 飾り枠表面には油脂分が付着しますので、1日1度布切れに中性洗剤を含ませて拭き取り、仕上げに濡れフキンで拭き取ってください。
 - ・ オイルコンテナ(カス受け)の中には油脂分とカスが溜まりますので、1日1度取り外して中性洗剤で洗浄し乾いた布などで拭いてください。使用頻度が多い場合には早めに清掃してください。
 - ・ ダストトレイ(底皿)は定期的に本体より取り外して洗浄し乾いた布などで拭いてください。

■ 故障・異常の見分け方と処置方法

| 現象 原因 | 加熱中に鉄板の下から音がする | プレートの高くなる | 電源スイッチを入れた後もスイッチが点灯しない | 電源スイッチを入れて点灯するが鉄板の温度があがらない | 温度設定がうまくセットできない | コードが異常に熱い | 処置方法 |
|-----------------------------------|----------------|-----------|------------------------|----------------------------|-----------------|-----------|----------------------------------|
| | | | | | | | |
| 電気が通電していない | | | ○ | | | | 漏電ブレーカーを点検する 電気事業者に点検・修理を依頼する |
| 電源プラグが抜けている | | | ○ | | | | 電源プラグを差し込む |
| 鉄板とヒーターの熱膨張率の違いから発生している | ○ | | | | | | 機器の不具合ではありませんのでそのまま使用する |
| 温度センサーが抜けている または抜けかけている | | ○ | | | | | 販売店に連絡し点検・修理を依頼する |
| ヒーターの寿命又は故障 | | | | ○ | | | 販売店に連絡し点検・修理を依頼する |
| 温度設定ツマミが緩んでいる または、温度設定ボリュームの寿命 | | | | | ○ | | 販売店に連絡し点検・修理を依頼する |
| 器機内部の配線又は電装部品の故障 | | | | | | ○ | 販売店に連絡し点検・修理を依頼する |

以上の処置を施したあとも改善されないときは、ご自分で修理をなさらないで買い上げの販売店または当社までご連絡ください

■ 長期間使用しない場合

- 長期間使用されない場合は各部を清掃し、漏電ブレーカーを【切】にして、電源プラグをコンセントより抜いて保管して下さい。

プレートは清掃した後、全面に植物油を十分に引いて保管して下さい。

■ アフターサービスについて

■ サービス(点検・修理など)を依頼される前に

サービスを依頼する前に16ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項でもう一度確認の上、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理をなさらないで買い上げの販売店にご連絡下さい。アフターサービスをお申し付けのときは、次のことをお知らせ下さい。

- ① 製品番号(銘板に表示のもの)
- ② 住所・氏名・電話番号・道順
- ③ 現象(できるだけ詳しく)
- ④ 製品購入日・販売店・訪問希望日、時間帯

■ 移設される場合

- ・ 移設によって発生する工事や調整には専門の技術が必要になりますので必ず買い上げの販売店またはもよりの電気事業者にご連絡下さい。
また、このときに要する費用は有料です。

■ 保証について

- ・ 「正常なご使用状態」において、しかも「製造上の責任」により発生した機器(付帯工事などは除く)の故障にかぎり、買い上げ日より「1ヶ年無償修理」といたします。ただし次の場合は保証期間中でも「有償修理」といたします。
 - ① 誤った使い方をされたときの故障
 - ② 移動によって生じた損傷・故障
 - ③ 改造された場合の故障
 - ④ 天災による損傷・故障

※修理によって機能が維持できるときは、お客様のご希望により有料で修理いたします。

■ 消耗品

- ・ 消耗品は、保証期間中でも有償となります。(3ページ参照)

■ 補修用性能部品の最低保有期間について

- ・ この電気鉄板焼テーブルの補修用性能部品の最低保有期間は製造打ち切り後5年です。

■ 連絡先

- ・ この電気鉄板焼テーブルをお使いになった上で、なにかご不明な点や不具合な点がございましたら、買い求めになった販売店か当社へ連絡して下さい。

長年ご使用の電気鉄板焼テーブルの点検を！

愛情点検



- 電源スイッチを入れても、ときどき点灯しないときがある。
- 電源コードを動かすと通電したりしなかったりする。
- 差込プラグ、電源コード、本体などが異常に熱い。
- 焦げ臭いにおいがする。
- その他の異常や故障がある。

このような時は使用を中止し、事故防止のためコンセントから差込プラグを抜いて販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談下さい。

YAMAOKA

山岡金属工業株式会社

ISO14001/ISO9001 認証取得

本 社 / 〒570-8585 大阪府守口市東郷通2丁目7番30号

TEL. (06) 6996-2351 FAX. (06) 6997-3045

東京支店 / 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-6-4 新福神ビル9階

TEL. (03) 3255-6755 FAX. (03) 3255-6722

URL <http://www.silkroom.co.jp> / E-mail info@silkroom.co.jp

夢工房「技術・文化館」「技術・開発館」を本社に併設しております。