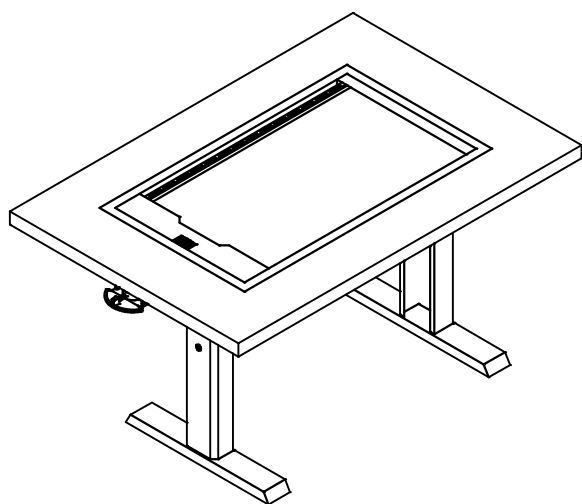


ガス鉄板焼きテーブル「焼舞台」



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

このたびは シルクルーム 業務用ガス鉄板焼きテーブル「焼舞台」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・・・・・・・・・・・・・・・・・・1~7

■ 各部の名称と仕様

各部の名称・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8

仕様表・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9

■ 設置について

設置について・・・・・・・・・・・・・・・・・・10~14

■ ご使用方法

ご使用前の準備・・・・・・・・・・・・・・・・ 14

操作の方法・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 15

ご使用上の注意・・・・・・・・・・・・・・・・ 16

鉄板の油ならし・・・・・・・・・・・・・・・・ 17

日常点検・お手入れ・・・・・・・・・・18~19

■ 困ったときは

故障・異常の見分け方と処置方法・・・・ 20

長期間使用しない場合・・・・・・・・・・ 20

廃棄するときは・・・・・・・・・・・・・・・・ 20




■ アフターサービスについて

アフターサービスについて・・・・・・・・ 21








■ 保証書







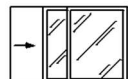
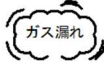


■ 安全上のご注意(必ずお守りください)

- お使いの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。
- 以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

 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、重傷を負う可能性、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。    火気禁止 分解禁止 接触禁止
	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。  換気必要

 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。
<p>ガス漏れに気づいたら</p> <p> 火気禁止</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 絶対に火をつけない ■ 電気器具(換気扇など)のスイッチの「入 / 切」をしない ■ 電気プラグの抜き差しをしない ■ 周辺で電話を使用しない <p>炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。</p>	
<p>■ すぐに使用を中止する</p> <p> ① 器具栓つまみを戻して、火を消す。</p> <p>② ガス栓を閉める</p> <p>③ 窓や戸を開け、ガスを外へ出す。</p> <p>④ 外に出て、もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。</p>	
<p>    </p> <p> </p>	

■ 安全上のご注意(設置編)



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。



分解禁止

修理・改造・分解禁止

■お客様ご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない

- 一酸化炭素中毒や火災および機器故障の原因になります。



■機器の銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)以外のガスでは使用しない

- 表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。
- 銘板は機器本体後面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。

例：都市ガス12A、13Aの場合

品番：CTG-619SV

形式名：CTG-619SV

都市ガス12A、13A用

ガス消費量 12A 4.10kW

13A 4.40kW

00.00-000000

山田金属工業株式会社

業 務 用

周囲の防火措置

■可燃物との距離を確実に離す

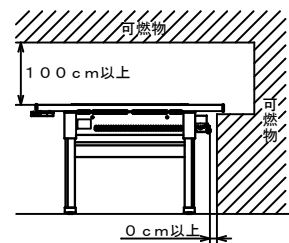
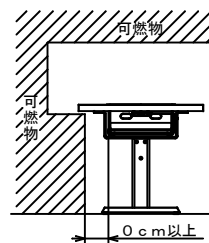
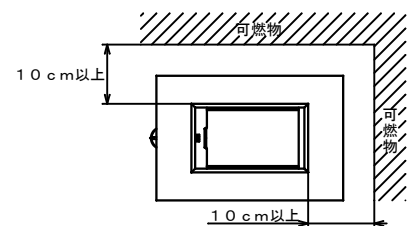
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。
距離が近いと火災の原因になります。

■設置後機器の周辺を改装する場合も、可燃物との距離を確実に離す

機器上方周囲の壁などが木材のような可燃物の場合



必ず行う



■ 安全上のご注意(設置編)



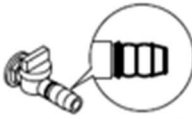


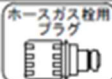


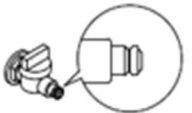


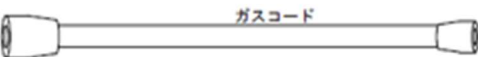
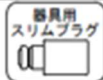



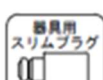
警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

■ 設置方法

● ガス用ゴム管(ソフトコード)・ガスコードの接続

下図の接続具を使用して、ガス栓とガス機器を接続してください。

ガス栓側	接続具	ガス機器側
 ホースエンド型ガス栓	 ガス用ゴム管	 ホースエンド型機器
	 +  +  ホースガス栓用プラグ + ゴム管用ソケット + ガス用ゴム管	
 コンセント型ガス栓	 +  ゴム管用ソケット + ガス用ゴム管	
	 +  ガスコード + 器具用スリムプラグ	
 ホースエンド型ガス栓	 +  +  ホースガス栓用プラグ + ガスコード + 器具用スリムプラグ	



ガス用ゴム管(ソフトコード)は

■ 継ぎ足しおよび二又分岐はしない

ガス漏れの原因になります。

■ ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

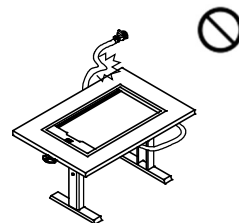
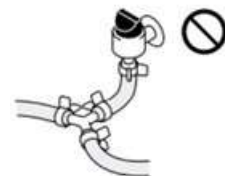
ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は、取り替えてください。

■ 高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

できるだけ短くして使用してください。

■ 機器の下を通したり、炎に近づけない

使用時は周囲が高温になり、ガス用ゴム管が溶け、ガス漏れの原因になります。

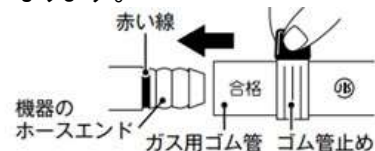


■ 検査合格または JIS マークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠け、ガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。

■ ホースエンドの赤い線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかり止める

しっかり止めないと、ガス漏れの原因になります。



■ 安全上のご注意(設置編)



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発生が想定される内容を示しています。

設置場所



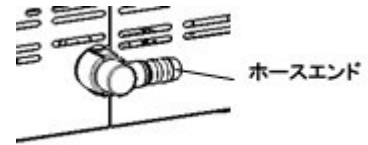
- 棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。
- 強い風の吹き込む場所に設置しない
点火不良や途中消火・機器内部の損傷の原因になります。
- 給湯器の下に設置しない
給湯器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。
また、給湯器の寿命を縮めます。
- 照明器具などの樹脂製品の下に設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。
- 車両・船舶には設置しない
使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。



- 水平で安定性の良い丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて、やけどやけがのおそれがあります。



- ホースエンドの保護キャップをはずし、
汚れやゴミがないことを確認する
ガス漏れの原因になります。



■ 安全上のご注意(使用編)



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、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

近くに置いてはいけないもの



- 爆発のおそれがあるもの
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
 - スプレー缶
 - カセットコンロ用ボンベなど
- 燃えやすいもの
火災の原因になります。
 - 機器の上方の調味料ラックなど
 - ペットボトル・プラスチック類
 - ふきんやタオル・調味油など
- 引火しやすいもの
火災の原因になります。
 - スプレー・ガソリン・ベンジンなど



■ 安全上のご注意(使用編)



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、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



使用中は

- 機器から離れない
- 就寝・外出をしない
 - 調理中のものが異常加熱し、火災の原因になります。
 - 電話や来客の場合は、必ず火を消してください。
- 排気筒の上にタオル、ふきんなどをのせない
不完全燃焼や異常過熱による機器損傷や火災のおそれがあります



- 換気口、給気口は常に確保し、物などでふさがない
不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



使用してはいけないもの

- 専用の補助具以外
一酸化炭素中毒や異常過熱による機器損傷や火災のおそれがあります。



- 使用中は、身体や衣服が炎に近づかないように注意する
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。



使用時や使用後は

- 点火・消火の確認をする
使用中もときどき正常に燃焼していること確認してください。
- ガス栓を閉める点火・消火の確認をする
使用後は操作つまみが「閉」の位置まで戻し、消火していることを確認し必ずガス栓を閉じてください。



異常時は

- 操作つまみを「OFF」にして、火を消し、ガス栓を閉める
● 地震・火災・異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してお買い上げの販売店に点検をお申し付けください。
● 故障または破損したと思われる場合は、使用しないでください。
万一機器の具合が悪くなった場合は、「故障・異常の見分け方と処置方法」をご確認ください。⇒20 ページ

ガス栓を閉じる



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発生が想定される内容を示しています。



- 操作部には強い力を加えない
強く手で押さえると、けがや機器損傷・誤作動の原因になります。
- 本体・操作部には水や洗剤を直接かけない
酸性・アルカリ性の洗剤は、ガス通路部品が腐食し、ガス漏れや器具栓などの機能部品の誤作動や損傷の原因になります。

■ 安全上のご注意(使用編)



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発生が想定される内容を示しています。



接触禁止

■使用中・使用直後は操作つまみ以外に触らない

やけどのおそれがあります。
触らないよう注意してください。

※特に、焼面は使用後もしばらく高温状態がつづきますので取り扱いにご注意ください。



■点火するときや使用中は、焼面とその周辺に顔を近づけない

やけどのおそれがあります。



■機器の付属の鉄板以外は絶対に使用しない

不完全燃焼や過熱による機器の損傷や火災などの危険があります。



■水のかかる所や他の熱源(調理器・焼物器など)の近くでは使用しない

故障の原因になります。



使用中は

■調理以外に使用しない

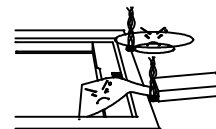
衣類の乾燥や練炭の火起しなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると点火不良や途中消火、機器内部の焼損の原因になります。

■排気筒や鉄板の上に起こし金(コテ)、食器など置いたり、かぶさらないようにする

テーブルが焦げたり食器の破損、やけどの危険があります



換気必要

■換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■点火しない場合は、操作つまみを「OFF」にして、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■ 安全上のご注意(使用編)



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発生が想定される内容を示しています。



- 乳幼児や子供に触らせないように注意する
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



- この製品は業務用です。家庭用には使用しないでください。



機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

- 機器を水につけたり、機器に水をかけたりしない
不完全燃焼・故障の原因になります。

- 日常の点検・お手入れを実施して、火災予防上支障のない状態に維持管理をする（火災予防条例で求められています）

機器内部に油汚れが蓄積すると、火災の原因になります。

また、炎口が詰まると、未着火や立消えの原因になり、ガス漏れの危険が増します。



- 機器が冷めていることを確認する

使用後は高温のため、触れると、やけどのおそれがあります。

- ガス栓を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

- 必ず、手袋をする

手袋をしないと、けがのおそれがあります。

- パーナが汚れたときは、必ずお手入れする

お願い

機器のご使用は

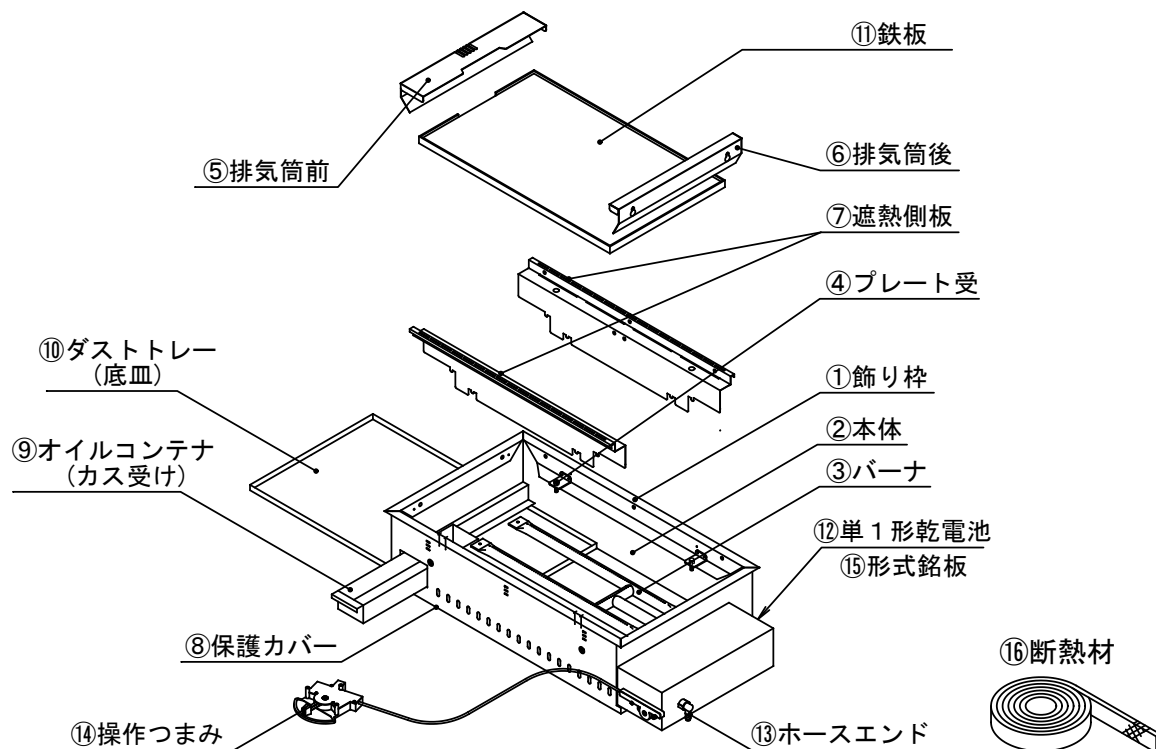
1. 点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
2. 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
3. ガス栓を操作して火を消さないでください。
4. 使用後は消火と、操作つまみが「OFF」の位置の方向に戻ったことを確かめ、ガス栓を必ず閉じてください。

火が立消えた状態で放置されると多量のガスが漏れ、爆発のおそれがあります。

やけどや思わぬ事故の原因になります。

各部の名称と仕様

各部の名称



付属品

No	部品名称	数	はたらき
①	飾り枠	1	機器を支えている部品
②	本体	1	バーナなど主たる部品を保持する部品
③	バーナ	1	ガスと空気を混合して安定した炎を出す部品
④	プレート受	1	鉄板を支える部品
⑤	排気筒前	1	排気を鉄板側に誘導する部品 (点火確認穴を兼ねる)
⑥	排気筒後	1	排気を鉄板側に誘導する部品
⑦	遮熱側板	2	排気を排気筒に誘導する部品
⑧	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
⑨	オイルコンテナ(カス受け)	1	食べ残しや調理した際に出るごみ等を受ける部品
⑩	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る部品 (CTG-919SV、CTG-1219SV は、2枚1組)
⑪	鉄板	1	調理用鉄板(調理面)
⑫	単1形乾電池	1	バーナに点火する際の電源
⑬	ホースエンド	1	ガス取入口
⑭	操作つまみ	1	点火、消火、火力調節用のつまみ
⑮	形式銘板	2	製品番号、ガス種、消費量等を表示しているシール
⑯	断熱材	1	テーブルへ伝わる機器の熱を遮断する部品

※ 断熱材を固定する為の部品は付属していません。タッカなどの手配をお客様の方でお願いいたします。

※ CTG-919SV、CTG-1219SV はダストトレイが2枚です。

■ 消耗品 : 単1形乾電池

■ 各部の名称と仕様

■ 仕様表 (器具ユニット)

記載事項		記載内容							
製品名		ガス鉄板焼きテーブル 「焼舞台」							
形式名		CTG-419SV		CTG-619SV		CTG-919SV		CTG-1219SV	
鉄板の表面処理		磨き	黒皮	磨き	黒皮	磨き	黒皮	磨き	黒皮
器具ユニット品番		CTG-419SVPF	CTG-419SVSF	CTG-619SVPF	CTG-619SVSF	CTG-919SVPF	CTG-919SVSF	CTG-1219SVPF	CTG-1219SVSF
点火方式		連続スパーク点火方式 DC1.5V (単1形乾電池×1本)							
火力調節		3段階火力調節 (スマートコントローラー)							
安全装置		立消安全装置 (サーモカップル方式)							
空気調節器		固定式							
ガス接続		9.5mm自在ホースエンド							
ガス消費量	13A	3.30kW (2,840kcal/h)		4.40kW (3,780kcal/h)		5.60kW (4,820kcal/h)		6.70kW (5,760kcal/h)	
	12A	3.10kW (2,670kcal/h)		4.10kW (3,530kcal/h)		5.20kW (4,470kcal/h)		6.20kW (5,330kcal/h)	
	LPG	3.10Kw (0.22kg/h)		4.20kW (0.30kg/h)		5.40kW (0.39kg/h)		6.70kW (0.48kg/h)	
外形寸法 (器具本体) (mm)		W740×D446×H196		W890×D446×H196		W1190×D446×H196		W1490×D446×H196	
		操作ユニットは含まれておりません							
質量 (kg)		約 25 (鉄板含む)		約 30 (鉄板含む)		約 42 (鉄板含む)		約 64 (鉄板含む)	
鉄板寸法 (mm)		W450×D359×t9		W600×D359×t9		W900×D359×t9		W1200×D359×t12	
天板開口 (mm)		W588×D428		W738×D428		W1038×D428		W1338×D428	
推奨テーブル寸法 (mm)		W900×D800		W1200×D800		W1800×D800		W1800×D800	
第三者認証		一般財団法人 日本ガス機器検査協会 業務用ガス機器認証製品 ガス機器防火性能評定品 低輻射型ガス厨房機器認証製品							

■ 設置について

ご注意

- 鉄板焼器は四方が開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が行えない場合があります。
- ガス接続口（ホースエンド）が目視確認できるようにしてください。ガス用ゴム管は定期的な交換が必要です。
- 乾電池、ダストトレイ（底皿）、オイルコンテナ（カス受け）が取り出しできること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）が放置されますと、火災の原因となります。
- 操作ユニットはテーブルの短辺側に取り付けすることを前提にしています。それ以外の場所に取り付ける場合は、安全の為、点火操作時に炎が目視確認できる位置に取り付けてください。
- 換気について、排気設備として排気フードまたは換気扇が必要です。また、どちらの排気設備であってもガス機器設置室内に給気口が必ず必要です。
（当該機器はガス消費量が12kW（10,000kcal/h）以下ですので換気扇が採用できます。）
- 鉄板焼器の取り付けテーブル厚さは20mmが指定です。断熱材は20mm用を付属しています。また、別販売の各専用脚もテーブル厚さ20mmに取り付けした場合に全高が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、取り付け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（機器の取り付け方法Ⅱ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み込みされる場合およびテーブルを壁付けされる場合には2ページの寸法図を参考に可燃物との距離が守れるように設定してください。
- 機器をカウンターなどに数台並べて組み込みされる場合、その間隔が狭いと底皿が取り出しできなくなりますので、下記の最少寸法を守ってください。

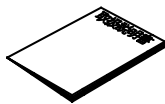






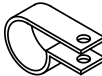
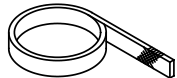
CTG-419SV	CTG-619SV	CTG-919SV	CTG-1219SV
120cm	160cm	180cm	220cm

- 操作部のワイヤーの長さはテーブルの大きさに最適なものを取り付けして出荷しております。操作部位置変更などが起こった場合には有償にて長いワイヤーに交換が可能ですが、対応可能なワイヤー長さは2.5mが最大ですのでその範囲で取り付け位置を決定してください。

■ 組立前の準備

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

■ 付属品

①取扱説明書（1冊） 	②単1形乾電池（1個） 	③断熱材（1個） 	④ベース取付金具（下記表参照） 	⑤+トラスネジ 4×16（下記表参照） 
⑥+木ネジ 3.8×4.5（3個） 	⑦+トラスネジ 4×16（3個） 	⑧ワイヤーサドル（A）（3個） 	⑨断熱材（1個）CTG-1219SVのみ 	

形式名	CTG-419SV	CTG-619SV	CTG-919SV	CTG-1219SV
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

※ 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）	スパナ（対辺7）	タッカ	巻尺（金さし）
------------	----------	-----	---------

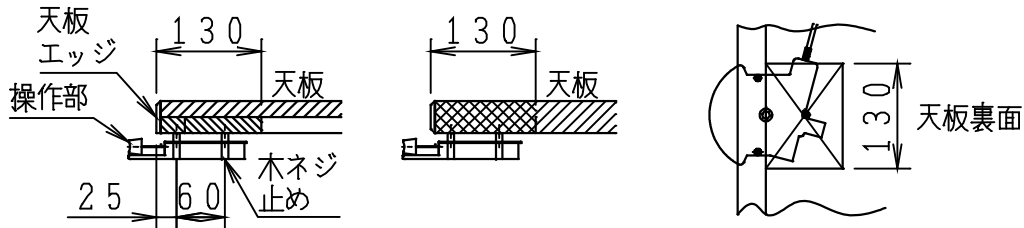
■ 設置について

■ 機器の取り付け方法(必ず手袋を着用して作業してください)

- 天板(テーブル)をお客様の方で準備される場合は以下の寸法の穴を前もってあけてください。天板の厚さは20mmが指定です。

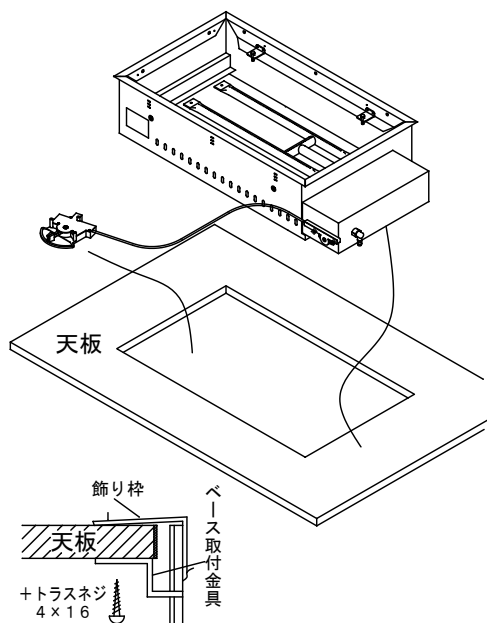
形式名	天板(テーブル)穴寸法(mm)	形式名	天板(テーブル)穴寸法(mm)
CTG-419SV	588×428	CTG-619SV	738×428
CTG-919SV	1038×428	CTG-1219SV	1338×428

※ 天板のエッジ形状にもよりますが、操作部取り付けのため木片(芯材)の最低必要寸法は130mmです



■ 機器の取り付け方法 I 天板厚さが20mmの場合(2人での作業が必要となります。)

- 付属の断熱材をテーブルの穴の断面にタッカで取り付けてください。
 - ※ タッカの針の止めピッチは10cm程度を目安としてください。またコーナー部はたるまないようにしっかりと固定してください。
 - ※ 断熱材はCTG-919SVの長さに設定していますので、余ったらはさみで切断し廃棄してください。(CTG-1219SVは、別途1m付属)
 - ※ 断熱材を取り付け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痛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手作業すると容易に作業できます。
- 機器をテーブルの穴に入れてください。
 - ※ 機器本体から《バーナ・排気筒前・排気筒後・遮熱側板・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。
 - ※ 機器本体裏面の上部の隙間を一定にするため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。
 - ・ 機器を持ち上げて《操作部》を①のテーブルの穴に入れてください。
 - ・ 機器本体を斜めにして機器後方の《ホースエンド部(後方のボックス)》をテーブルの穴に入れてください。
 - ・ 全体が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。飾り枠がテーブル表面に接したら手を離してください。



- 機器をテーブルに固定してください。
 - ・ 機器本体がテーブルの中心にくるように巻尺でテーブルの端から機器までの距離を測定し位置調整してください。
 - ・ 付属の《ベース取付金具》を機器本体の固定穴にセットし《プラスネジ4×16》を締めこん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。

形式名	CTG-419SV	CTG-619SV
ベース取付金具	4個	6個
+トラスネジ 4×16	4本	6本

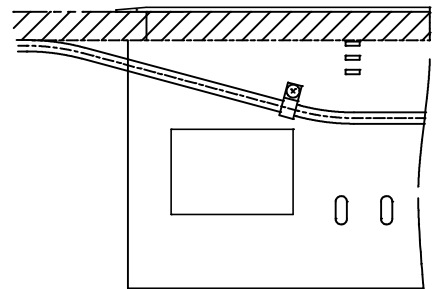
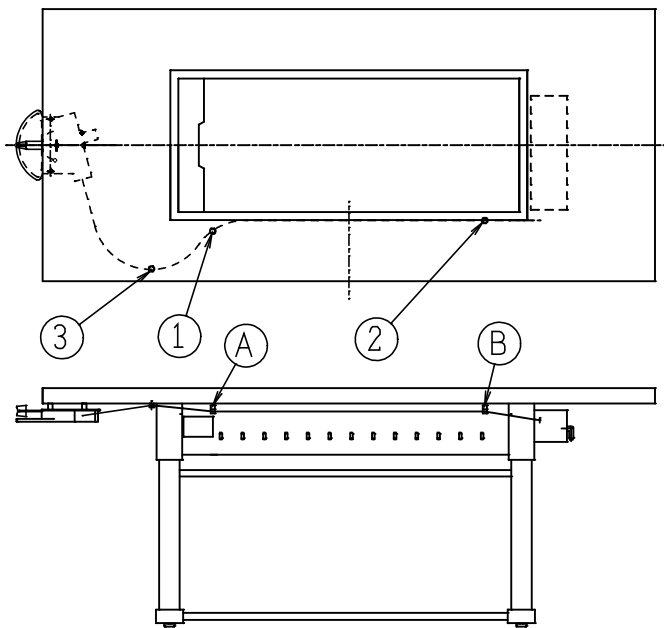
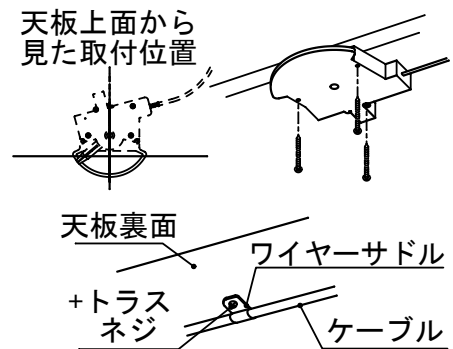
形式名	CTG-919SV	CTG-1219SV
ベース取付金具	8個	10個
+トラスネジ 4×16	8本	10本

機器を天板ごと裏返してする場合

- ※ シートなどを敷いてキズがつかないようにしてください
- ・ 2人で作業し、機器の底を持って引っぱりながら天板ごと持ち上げて、シートの上に裏返して置きます。

■ 設置について

- ④ スマートコントローラー（操作部）を固定してください。
- ・スマートコントローラー（操作部）を位置決めし、付属の《+木ネジ3.8×45》3本で固定します。
 - ・ワイヤーはワイヤーサドルではさんで、保護カバーを固定するネジ①Aに固定します。（CTG-419SVと619SVは②Bにワイヤーは固定しません。）ワイヤーとハーネスが長く余裕のある場合には天板裏面に固定します。
 - ・CTG-919SVは保護カバーを固定するネジ②Bにも固定します。
 - ・操作部付近のワイヤーとハーネスを付属の《+トラスネジ4×16》とワイヤーサドルでテーブル裏面③に固定します。
 - ・CTG-419SVとCTG-619SVは合計2箇所固定。CTG-919SV、CTG-1219SVは合計3箇所固定します。



①Aのワイヤー固定参考図

確認及び試運転

※ ワイヤーとハーネスの固定は機器側面を通る部分でテーブル裏面に固定しないでください。ワイヤーとハーネスが機器本体に触れていると、操作つまみが動かない等の故障の原因となります。（保護カバーに触れるのは良い）

※ ワイヤーはできるだけ大きく曲げてください。（内側の半径10cm以上）

※ 乾電池を入れて操作確認してください。操作確認は、数回行ってください。操作つまみを「ON」の位置で、点火音「パチッ、パチッ」がすぐに切れたり、手を離してきれない場合、着火しない場合は、ケーブル及び器具栓の軸に荷がかかっています。ケーブルの引き回しを見直し、器具栓側に取り付けているコントローラーの固定ネジをゆるめて締め直してください。

- ⑤ 脚を固定してください。
- ・脚がテーブルの中心にくるように巻尺でテーブルの端から距離を測定し位置調整して、脚に付属の木ネジで固定してください。
- ⑥ 裏返して作業している場合は、天板・脚ごと機器全体をひっくり返してください。
- ⑦ 取り外した《排気筒前・排気筒後・遮熱側板・オイルコンテナ（カス受け）・ダストトレイ（底皿）》を元通りセットしてください。
- ⑧ 電池ボックスに単1形乾電池を1個セットしてください。
- ⑨ 以上で機器の取り付け作業は完了です。

■ 機器の取り付け方法Ⅱ 天板厚さが30・40mmの場合（2人での作業が必要となります）

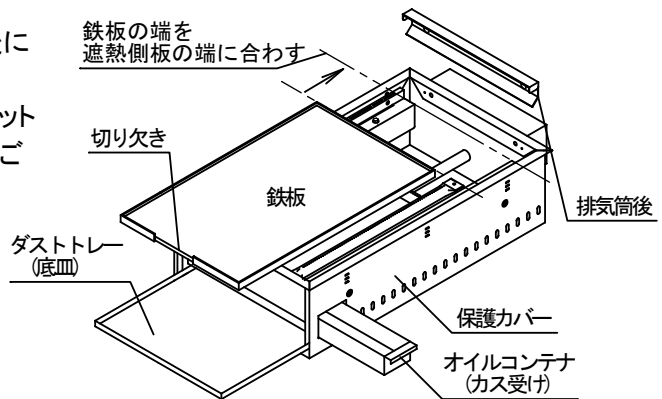
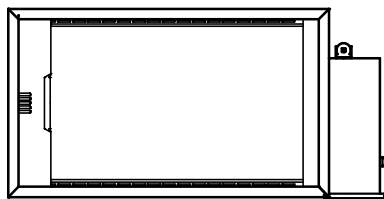
- ※ 付属の断熱材は使用できません。弊社まで別途ご注文ください。
- ※ 専用脚も完成品の標準高さを守るために別途製作が必要です。弊社まで別途ご注文ください。
- ※ 機器を直接テーブルの穴に入れる事が出来ませんので、機器の《ホースエンド（後方のボックス）》を外す必要があります。

■ 設置について

- ① 断熱材をテーブルの穴の断面にタッカで取り付けてください。
※ 取り付け方法などは《機器の取り付け方法Ⅰ》と同じです。
- ② 点火プラグに接続しているコード・サーモカップルを取り外してください。
※ サーモカップルを固定しているねじ2本を+ドライバーで取り外してください。
- ③ 機器の《ホースエンド部（後方のボックス）》を外してください。
※ 機器本体に固定しているねじ2本を+ドライバーで外してください。
※ 点火の接続コード・サーモカップルが引っかからないように注意してください。
- ④ 機器をテーブルの穴に入れてください。
※ シートなどを敷いてキズがつかないようにしてください。
※ 機器本体から《バーナ・排気筒前・排気筒後・遮熱側板・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。
※ 機器を裏返してシートの上に置いてください。
※ 機器の上に裏返したテーブルを上からまっすぐ入れてください。
機器本体裏面の上部に隙間を一定にする為の突起がありますので、断熱材が引っかからないように注意してください。
- ⑤ 機器をテーブルに固定してください。《機器の取り付け方法Ⅰの③と同じです。》
- ⑥ 機器の《ホースエンド部（後方のボックス）》を取り付けてください。
※ 点火プラグへの接続コード・サーモカップルを機器本体内部に先に入れてから元通り取り付けてください。
- ⑦ 操作部を固定してください。《機器の取り付け方法Ⅰの④と同じです。》
- ⑧ 脚を固定してください。《機器の取り付け方法Ⅰの⑤と同じです。》
- ⑨ 点火プラグにコード接続・サーモカップルを固定してください。
※ 機器を天板・脚ごとひっくり返してください。
※ 点火・サーモカップルを元通り固定してください。
- ⑩ 取り外した《バーナ・排気筒前・排気筒後・遮熱側板・オイルコンテナ（カス受け）・ダストトレイ（底皿）》を元通りセットしてください。
- ⑪ 電池ボックスに単1形乾電池を1個セットしてください。
- ⑫ 以上で機器の取り付け作業は完了です。

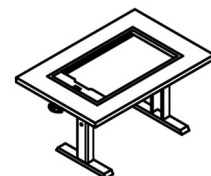
■ 鉄板の装着

- ・ 機器本体のカス受け側に鉄板の切り欠いた部分がくるように置いてください。
- ※ 前・後の排気筒は外しておいて、鉄板の装着後にセットしてください。
- ・ 鉄板の長手方向の中心を持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ご注意ください。



■ 設置場所の確認

- ・ 設置や移動の際、(家具や壁・棚など) 2ページの「火災予防」可燃性の部分から寸法を守って設置する。(火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また、可燃性の壁にステンレス鋼板などを直接貼りつけた場合でも可燃物と同様の距離が必要です。)
- ・ 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、また不完全燃焼や、火災の原因になる場合があります。
- ・ 機器はガタツキのない水平な床に設置してください。
- ・ 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。
- ・ エアコンの風が直接機器に当たらないようにしてください。



■ 設置について

■ 設置場所の確認

- ・使用場所の換気口(給気口・排気口)は常に確保し、物などでふさがないでください。耐久性などの点から、湿気の少ない所に設置してください。



屋外には設置しない

この機器は屋内用です。屋外に設置しますと故障等の原因になります

■ 機器の設置

- ・機器を所定の場所へ運んで、設置してください。
- ・鉄板にガタツキがある場合は、鉄板を受けているアジャストボルトで調整してください。



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

■ 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。
- ・機器にガタツキが無いか確認してください。
- ・機器の付属部品に付け忘れが無いか確認してください。
- ・機器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。
- ・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。



必ず行う

■ ご使用方法

■ ご使用前の準備

- ・機器本体に貼り付けている銘板に表示しているガスの種類と、使用するガスが一致していることを確認してください。
- ・ガス栓と器具のガス接続口をφ9.5mm ガス用ゴム管で接続してください。
- ・ガス用ゴム管はホースエンドの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで固定されていることを確認してください。
- ・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、鉄板の上や近くに皿、こて、薬味入れなどが無いことを確認。特に可燃物がないことを確認。
- ・換気扇などを可動させ換気してください。
- ・操作つまみが「OFF」の位置であることの確認。
- ・ガス栓を開く。

■ ご使用方法

■ 操作の方法

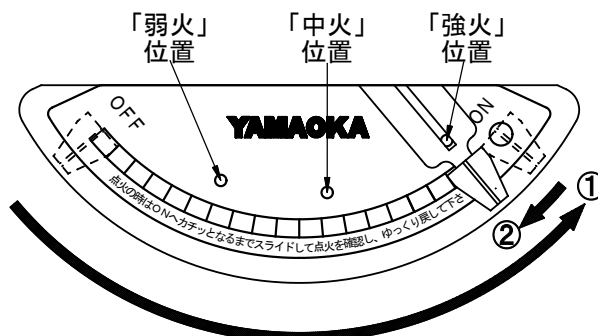


注意

ガスの点火・消火は必ず、炎を目で見て確認してください。

【点火の方法】

- ① 点火は、つまみを「OFF」から「ON」の方向へ「カチッ」となるまで回してください。ゆっくりいっぱいまで回すと「チッチッチ」という音とともに点火を開始します。バーナに着火したことを目で見て確認してから 5～10 秒後に手を離して、もう一度バーナに着火していることを、再確認してください。
- ② 手を離すと「強火」の位置で止まり、強火燃焼します。



【ご注意】

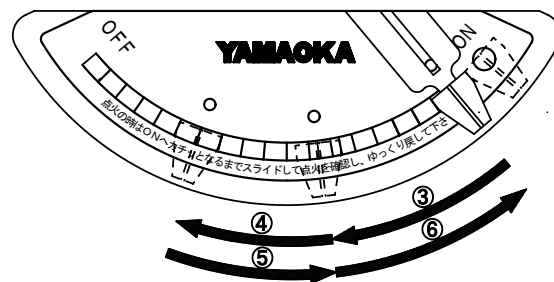
- はじめて点火するときは、ガス管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合、2・3回点火操作を繰り返し行い、空気を抜き、つまみ「OFF」の位置に戻した後、しばらくしてから、再度点火操作を行ってください。(長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときも点火しにくいことがあります。)
- 機器が冷えている時は、バーナに火移りしにくいことがあります。数回着火動作を繰り返して一度全バーナに着火してください。
- 点火の際や使用中に《ゴーゴ》音を立てて燃える現象が起きたときは一旦つまみを「OFF」にして、しばらくしてから再点火してください。

【火力調節の方法】

火力調節は3段階に調節できます。

一旦着火しますと、

- ③ 「強火」の位置から「中火」の位置に
 - ④ 「中火」の位置から「弱火」の位置に
 - ⑤ 「弱火」の位置から「中火」の位置に
 - ⑥ 「中火」の位置から「強火」の位置に
- 自由に調節してください。

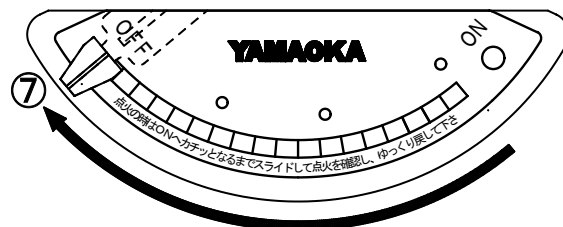


【ご注意】

- つまみはゆっくり動かしてください。速く動かすと火が消える場合があります。
- ○印の位置の節度以外でのご使用は行わないでください。特に「弱火」の節度以下にすると消火しますのでご注意ください。
- 「強火」から「中火」「弱火」と、「弱火」から「中火」、「中火」から「弱火」にした時などの火力はワイヤー及びコックの遊び代があるため変わることがあります。一旦「強火」に戻してから「中火」「弱火」の火力変化は少ないです。

【消火の方法】

- ⑦ 消火は、つまみを「OFF」の位置に 動かし、「カチッ」と音がするまで戻し、消火したことをバーナを目で見て確認してください。



■ 安全装置について

- ・ この機器には立消え安全装置がついています。炎検出部(サーモカップル)が汚れている場合、《着火しにくい》《使用中に火が消える》などの症状が出る場合があります。その場合 19 ページ《機器内部(機能部品)のお手入れ》を参照して清掃してください。
- ・ 炎検出部(サーモカップル)の清掃は必ず機器が冷えた状態で行ってください。



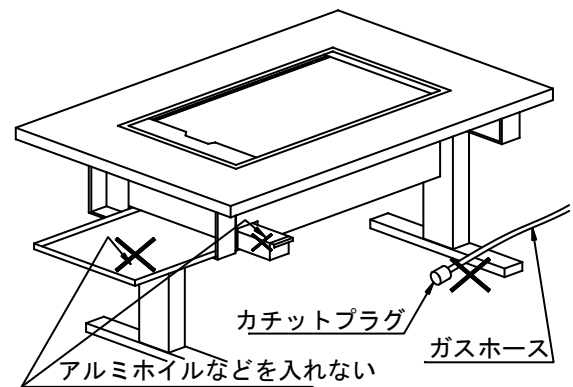
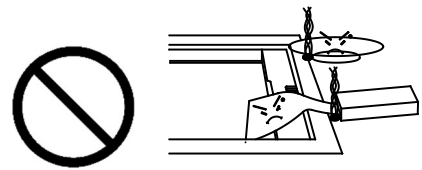
■ ご使用方法

■ 停電時のご使用方法

- ・ ご使用中に万一停電した場合、換気扇が動かなくなり、換気が出来なくなる為、窓を開けるなどして換気に注意してください。
- ・ 窓が無く換気できない場合は、操作つまみを「OFF」の位置にし、ガス栓を閉じておいてください。停電復旧後は、通常の点火操作を行ってください。

■ ご使用上の注意

- ・ 機器ご使用時の点火・ご使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを、炎の状態を目で見確認してください。
- ・ パーナに点火する時は、パーナに顔や手を近づけないでください。やけどをするなどのおそれがあります。
- ・ 使用中は排気筒の表面、機器表面が非常に熱くなっていますので、手が触れたりするとやけどの危険があります。
- ・ 使用中は排気筒の表面、機器表面が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おそれがあります。
- ・ 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皿やお越し金（こて）、薬味入れなどが機器に触れたりのったりすると熱が伝わって高温になるばかりでなく、テーブル面を焦がしたり、ふくらませたりするおそれがあります。
- ・ 営業終了時にガスホースを取り外す場合には、先端のカチットプラグを床に直接触れないようにしてください。床などの小さいゴミやホコリが付き、ガスのノズルが詰まる原因になります。
- ・ 機器の使用中は機器内部の下方からガスの燃焼に必要な空気を取り入れていますので、ダストトレイ、オイルコンテナ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空気不足になり、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や立消え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。
- ・ 機器の使用中は、排気口及びオイルピット（焼きカスなど落とす角穴）をふさがないでください。燃焼ガスの排気不足になり不完全燃焼による一酸化炭素中毒や立消えのおそれがあります。



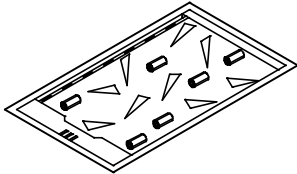
● 試運転

- ・ 機器を設置した後、実際の動作が正常である確認(①点火 ②火力調節【強→中→弱】 ③消火)と、鉄板表面の防錆処理(油)を取り除いて鉄板に油をなじませる作業を次の要領で行ってください。
- ※ 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。この音は機器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。

■ ご使用方法

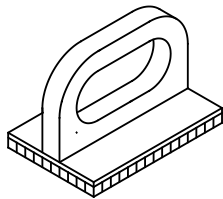
■ 鉄板の油ならし

- ① ご使用方法の手順にしたがって加熱します。着火してすぐに火力を【中】にしてください。
- ② 約 10 分加熱し鉄板が温まったら、表面の油を布切れ等でふき取ってください。(やけどに注意)
- ③ 新しく油を塗布し、さらに 10 分ほど火力を【中】で加熱してください。
- ④ 着火から 20 分ほど経過後、火力を【強】にしてください。
- ⑤ 油を少し多めに追加して、野菜くず(キャベツ等の野菜を適量)を鉄板の全面で炒めてください。

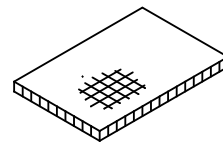


油多めで野菜くずを全面で炒める

- ⑥ 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、定着するようになります。
※ 白煙が激しく立ち上がるような状態になった場合は鉄板が高温になりすぎているので、一旦消火し、少し冷ましてから再開してください。
- ⑦ 余分な油を拭き取って作業は完了です。
- ⑧ 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り扱いしております。



【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)

■ 火力調節のポイント

この鉄板焼器の火力は強・中・弱を調理に適した火力に最適化し、調節してありますので以下を参考にご使用ください。

保温を目的でご使用の場合

着火後すぐに弱火に火力調節してください。鉄板の表面温度は 12 分~18 分で 100℃程度の保温に最適な温度となっていますので、途中で火加減を行う必要がなく、調理場で焼き上がったお好み焼きをテーブルに運ばれたときに火加減を弱火に調節していただくだけで約 1 時間程度保温状態を保つことが可能です。また、お好みで火力調節を行っていただくことも可能です。

- ・ 熱いものがお好みでない場合：消火してください。

お好み焼き調理される場合

着火後、強火をそのまま保っていただくと鉄板の表面温度は 12 分~15 分で 200℃程度のお好み焼きの調理に最適な温度となっていますので、お好み焼きの生地と具をそのままセットし焼き上げていただくことが可能です。

お好み焼きが焼き上がった後、お好みで火力調節を行ってください

- ・ 熱いものがお好みでない場合または保温されない場合：消火してください。
- ・ 熱いものがお好みの場合：弱火にしてください。

※ 鉄板の温度は急には下りませんので、一旦消火後、弱火で保温されるのが好ましい。

注 1：室温 20℃にて

■ 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。

■ 点検・お手入れの際のご注意

- ・ 日常の点検・お手入れは、必ず行ってください。
- ・ 故障または破損したと思われるものは、使用しないでください。
- ・ 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ください。
- ・ 点検・お手入れの際には必ずガス栓を【閉】にし、機器が冷えてから作業を行ってください。
- ・ お手入れの際には指先に十分注意してください。
- ・ 器具内部をお手入れされる場合は手袋を着用し行ってください。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ください。
- ・ 鉄板に多量の水をかけてお手入れしないでください。
鉄板の継ぎ目、フチから水が多量にあふれ出ると故障の原因になります。

■ 日常点検

 警告	修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わない 火災・ガス漏れのおそれがあります。	 分解禁止
---	---	---

 警告	<ul style="list-style-type: none"> ● 点検前に必ずガス栓が閉じられていて、機器が冷えているかを確認してください。やけどのおそれがあります。 ● ガス管（ゴム管、ゴム管止め、可とう管など）の劣化や接続は必ず点検してください。ガス漏れの原因になります。 ● 機器の周辺に可燃物や危険物がないことを確認してください。
	<ul style="list-style-type: none"> ・ ゴム管接続の場合、ゴム管が、機器及びガス栓の両方共、赤い線まで十分に差し込まれていてゴム管止めが取り付けられているかを点検してください。 ・ ゴム管が古くなってひび割れしたり差し込み口がゆるんで、ガス漏れしていないかときどき石けん水などをかけて点検してください。 ・ 機器の周辺に、紙・プラスチック・スプレー缶・油類などの可燃物を置いていないか点検してください。 ・ 立消え安全装置に汚れが付着していないか点検してください。 ・ 各部品とも正しくセットされていることを確かめてください。 ・ バーナおよびその周辺に破損や不具合など異常がないか確かめてください。 ・ 炎を直視して点火し、火力調節を各節度に切り替え、それぞれ正常燃焼することを確認してください。 ・ 機器周辺に可燃物・障害物などがいないか確認してください。

■ 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
こびりついた汚れ用	● シュロブラシ等やわらかいブラシ
バーナ清掃用	● スクレーパー ● ヘラ（起金） ● 真ちゅうブラシ ● 針金
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。

■ 日常点検・お手入れ

■ 日常のお手入れ



警告

- やけど注意。手袋など防護対策をしてください。
- 怪我注意。手袋など防護対策をしてください。
- 酸性・アルカリ性の洗剤を、本体にかけないでください。ガス通路部品が腐食し、ガス漏れをおこし、危険です。
- 本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いはしないでください。着火不良や不完全燃焼の原因となります。

- 市販の業務用洗剤には、ガス機器に使用している部品を腐食させる成分が含まれている場合があります。洗剤の注意書などで成分を確認してください。
- 本体に、強力な洗剤の原液などを直接吹きつけたり、本体を丸洗いされますと、器具栓やガス導管などのガス通路の機能部品が腐食・破損しガス漏れなどにいたるおそれがあります。
- 鉄板のお手入れ時に使用した水や洗剤が機器内部や操作部などに浸水すると機器の故障の原因になります。

■ 鉄板のお手入れ

- 鉄板はお客様ごとにお手入れしてください。
- 鉄板が熱いうちに金属製の「ヘラ（起金）」や「スクレーパー」で焦げ・カスや油などの汚れをオイルコンテナ（カス受け）に落とします。
- 汚れを落とした後、グリルパッドで磨く場合は磨きます。磨いた後の鉄粉などはふき取ります。（※クリーニング製品は当社でも取扱いしております。（17ページ参照））
- 食用油を軽く塗ります。油を多く塗り過ぎた時はキッチンペーパーなどで余分な油をふき取ってください。

焦げ付きが酷い時

- 焦げ付きが酷い場合は、鉄板が熱いうちに、少量の水や氷で焦げ付き部分をうかせて金属製の「ヘラ（起金）」や「スクレーパー」で剥し取ります。この時、機器内部や機能部分に水がかかると故障の原因となりますので注意してください。

■ オイルコンテナ（カス受け）とダストトレイ（底皿）のお手入れ

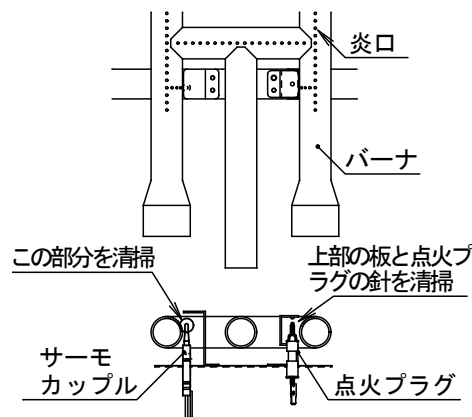
- オイルコンテナ（カス受け）とダストトレイ（底皿）はお客様ごとに容量に余裕があるか確認してこまめに汚れを捨ててください。容量がいっぱいになると取り出しできなくなったり、あふれ出た汚れが機器の故障の原因となります。
- オイルコンテナ（カス受け）とダストトレイ（底皿）を洗浄する時は、本体から取り出し、シンクなどで洗浄して水分を完全にふき取り本体に装着してください。汚れがひどいときは、中性洗剤で洗浄し十分に洗い流してください。

■ 機器内部（機能部品）のお手入れ

- 機器内部（機能部品）は、点火不良、不完全燃焼や機器の故障の原因となりますので定期的を確認して汚れたら清掃してください。
- 機器内部（機能部品）を清掃される場合は、布切れなどに中性洗剤を含ませ汚れをふき取ってください。汚れをふき取ったら、濡れた布巾などで洗剤を十分にふき取り、乾いた布巾などで水分を完全にふき取ってください。洗剤や水分が残った状態ですとサビや機器の故障の原因となります。
- バーナの炎が不揃いになったときや汚れがひどい時は、バーナを真鍮ブラシで掃除し、炎口（炎が出る穴）は針金などで掃除してください。
- 点火プラグや炎検出部（サーモカップル）がひどく汚れて着火しにくい場合は、先端をやわらかい布などで汚れを拭き取ってください。

※ 取り付け位置を動かしたり、キズを付けたりしないよう丁寧に作業してください。点火不良や故障の原因になります。

※ 炎検出部（サーモカップル）の清掃は必ず機器が冷えた状態で行ってください。



- 鉄板周りの表面には油脂分が付着しますので、お客様ごとに布切れに中性洗剤を含ませて拭き取り、仕上げに濡れふきんで拭き取ってください。

■ 故障・異常の見分け方と処置方法

現象 原因	処置方法											
	ガスの臭いがする	点火しない・ガスも出ない	点火しない・点火しにくい	着火・火移りがしにくい	炎が黄火で燃える	炎が飛ぶように燃える	異常な音をたてて燃える	炎が異常に小さい	炎が異常に大きい	炎が安定しない	使用中に炎が消える	使用中に炎が吹き上がった
ガスゴム管接続が不完全 ガスの接続が不完全	○											ガスゴム管の接続を確実にする ガスの接続を確実にする
ガス栓の開きが不十分		○	○	○				○		○		ガス栓を全開にする
LPガスがなくなりかけている		○	○	○	○			○		○	○	新しいボンベと交換する
配管中に空気が残っている			○	○		○	○	○		○		点火操作を繰り返す
銘板表示のガスと使用ガスの不一致			○	○	○	○	○	○	○	○	○	ただちに使用をやめ、販売店に連絡し使用ガスに合った機器と交換
点火操作が適切でない		○	○	○								正しい点火操作を行う
操作つまみの開き不足		○		○				○			○	操作つまみを一度「OFF」に戻してから再び点火操作を行う
バーナの炎口が詰まっている	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	バーナの炎口を清掃する
バーナの取り付けが悪い		○	○	○	○	○	○		○	○		バーナを正しく取り付ける
バーナが劣化している			○	○	○	○	○	○	○	○	○	修理してくださいバーナの交換
立消え安全装置の汚れ				○							○	19 ページに記載 機器内部のお手入れの項参照

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、お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

各部を清掃し、乾電池を機器本体より取り外してガス栓を閉じて保管してください。
鉄板は清掃した後、全面に食用油を十分にひいて保管してください。

■ 廃棄するときは

機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼する。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

■ 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 20 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お買い上げの販売店にご連絡ください。
- ・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ください。
 - ① 製品名・製品番号（銘板に表示のもの）・ガスの種類
 - 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・訪問希望日

■ 転居または機器を移設される場合

- ・ガスの種類が異なる地域へ転居または移設される場合には、部品交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、必ずお買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご相談ください。
- ・この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

■ 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の故障にかぎり、お買い上げ日より「1 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。（8 ページ参照）

■ 補修用性能部品の最低保有期間について

- ・このガス鉄板焼き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

- ・ガス鉄板焼き「焼舞台」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、お買い求めになった販売店か当社へ連絡してください。

■ お客様の個人情報の取り扱いについて

- ・当社はお客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- ・当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく業務の履行または、権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

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。

2025.04(01)