

# 自動串焼機 焼鳥繁盛<sup>®</sup>

ガス式共通

## <取扱説明書>

SH-38AG-D/SH-38BG-D/SH-28KG 型

### 目 次

<input type="checkbox"/> 安全のために必ず守って下さい	1頁
<input type="checkbox"/> 特に注意していただきたいこと	2頁
<input type="checkbox"/> 各部の名称	3頁
<input type="checkbox"/> 機器の設置について	4頁
<input type="checkbox"/> 使用方法	5頁
<input type="checkbox"/> 日常の点検・手入れ	6頁
<input type="checkbox"/> 故障・異常の見分け方と処理方法	7. 8頁
<input type="checkbox"/> 分解図	9頁
<input type="checkbox"/> 仕様、長期間使用しない場合 アフターサービス	10頁

150-1000  
~~1000~~  
80

# 安全のために必ず守って下さい

この製品および取扱説明書には、あなたや他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぎ、製品を安全にお使いいただくために、守っていただきたい事項を示しています。その表示と図記号の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。

表 示	意 味
-----	-----

**⚠ 危険** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示します。

**⚠ 警告** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

**⚠ 注意** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が障害を負う危険が想定される場合および物的損害の発生が想定される内容を示します。

## 絵表示の例

下に示す記号は取扱説明書や製品に表示して、使用者に注意を促すための記号です。絵表示の意味は次のようになっています。書かれた内容を注意深くお読みください。

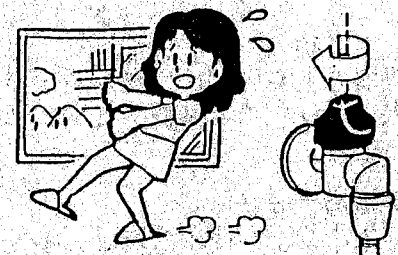


### ● ガス漏れ使用禁止

ガス漏れに気付いたときは全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及び周辺の電話を使用しない。炎や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

### ● 万一ガス漏れに気付いたら

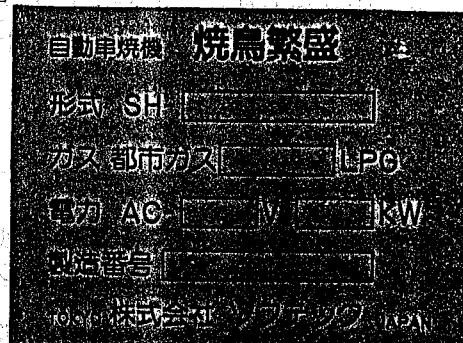
- ① すぐに使用をやめガス栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③ 販売店または最寄りのガス会社に連絡してください。



## 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

- 機器本体（銘板）に表示してあるガス（ガスグループ）以外のガスでは使用しないでください。（銘板は機器の右側面に貼ってあります）



### ■ 用途についてのご注意

- 調理以外の用途には使用しないでください。過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険があります。
- 衣類の乾燥などに使用しないでください。衣類が落下して火がつき火災になることがあります。

### ■ 市販の補助具使用についてのご注意

- 排気口を覆ってしまうような大きな鉄板・陶板類は使用しないでください。不完全燃焼による中毒や過熱・異常燃焼による機器の焼損・火災などの危険があります。

### ■ 使用場所についてのご注意

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。風で吹き消されることがあります。
- カーテンや燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
- たなの下など落下物の恐れがある所では使用しないでください。（詳しくは4ページをお読みください）
- 換気（給気・排気）が十分できる所に設置してください。
- 耐久性等の点から湿気の少ない所に設置してください。

### ■ 設置について

- 正しく設置してください。（詳しくは4ページをお読みください）

### ■ 使用上のご注意

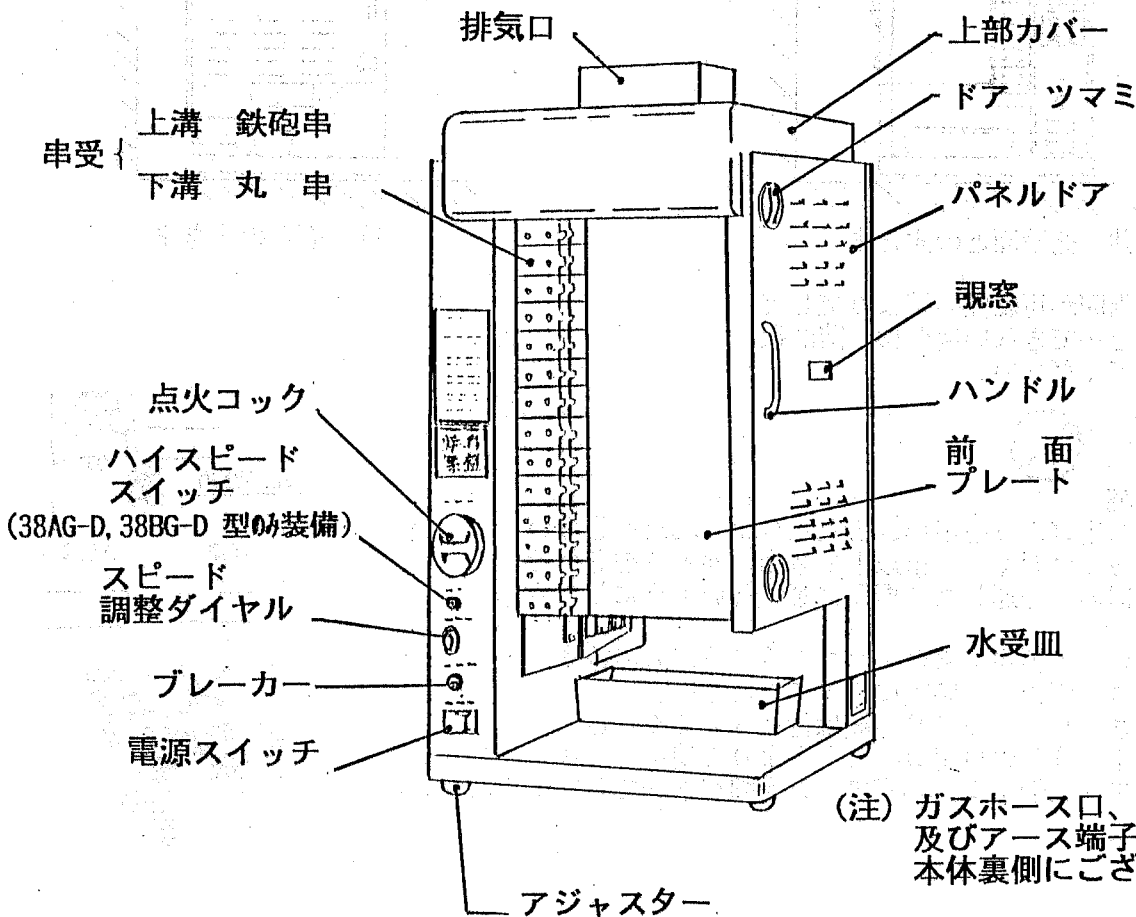
- ガス漏れ予防
  - ・ ゴム管はガスの種類に適合したガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
  - ・ 使用後は必ず器具栓つまみを閉じ消火したことを確かめてください。
  - ・ お出かけやお寝みの際には、ガス栓も閉じてください。
- 火災予防
  - ・ 機器の上や周囲には燃えやすいものを置かないでください。
  - ・ 火をつけたまま就寝・外出は絶対にしないでください。
- 火傷のご注意
  - ・ 使用中および使用直後は、串受けなど高温になっていますので、手を触れないでください。また、お使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔や手などを近づけないでください。

- 換気のご注意
  - ・ ご使用と同時に換気扇を回すなど換気に注意してください。
  - ・ 換気せず連続して長時間使用しないでください。（しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による中毒の危険があります。）
- ガス事故防止
  - ・ ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用やめてガス栓を閉じ、窓や戸を全部開けて、ガスを外へ出してからもよりの販売店か、当社へ連絡してください。  
（プロパンガスの場合は空気より重いので、外へ掃き出すようにしてください。）
  - ・ 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気機器に触れたり（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）しないでください。火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。
- 異常時の処置
  - ・ 万一異常燃焼を起こしたときや、緊急の場合、あわてず器具栓つまみとガス栓を閉じて消火してからもよりの販売店か、当社へ連絡してください。

## ■ 日常の点検・手入れ

- 日常の点検・手入れは必ず行ってください。  
（詳しくは6ページをお読みください。又付属のクリーニングガイドをご参照ください。）
- 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、もよりの販売店か、当社にご相談ください。

## 各 部 の 名 称



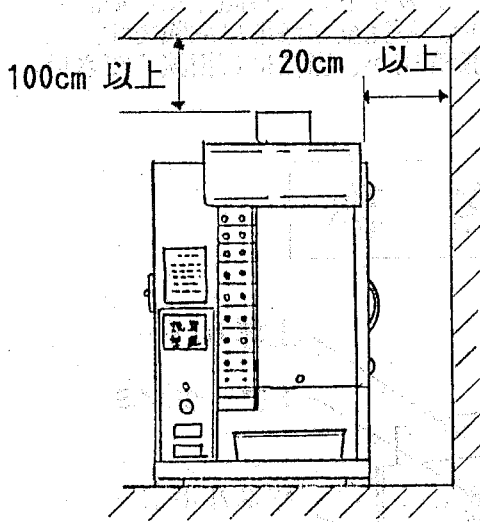
# 機器の設置について

## ■ 設置前の準備

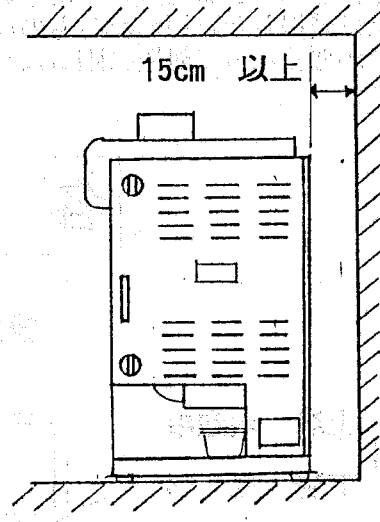
- 本体ダンボールを開梱し、各部分のパッドや包装部品を取り除き、ガスの種類を確認の上、水平な詩場所に設置して下さい。必要に応じアジャスターにて調整して下さい
- 設置場所および周囲の危険物、防火措置について
  - ・ 周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合や、可燃性の壁にステンレス板などを貼り付けてご使用の場合は、下記に準じて設置して下さい。
  - ・ 側部可燃物とは20cm以上離して下さい。
  - ・ 後部可燃物とは15cm以上離して下さい。
  - ・ 上部可燃物とは100cm以上離して下さい。

### <ご注意>

防火構造の場合は、その限りではありません。（地方自治体の火災予防条例に準じて使用場所をきめてください。）



天井、側壁面とのすきま

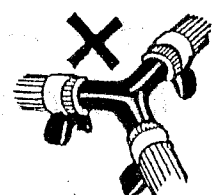
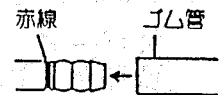
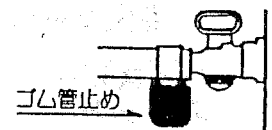


後壁面とのすきま

- ・ 機器の上方周囲が可燃性の壁より離して設置することができない場合は、防熱板を取り付けてください。

## ■ 設置

- ゴム管の接続
  - ・ ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないようにできるだけ短く（1m以下で適当にゆとりをもたせる）また機器の下を通したり機器に触れないようにして下さい。
  - ・ ゴム管は、ガスの種類に適合したゴム管で管口の赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。
  - ・ ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐は行わないでください。
  - ・ 電源はAC100Vの専用コンセントよりご使用ください。
  - ・ 本機後部のアース端子より必ずアース配線をとっておいてください。



# 使用方法

## ■ 点火前の準備と確認



### ○ 確認

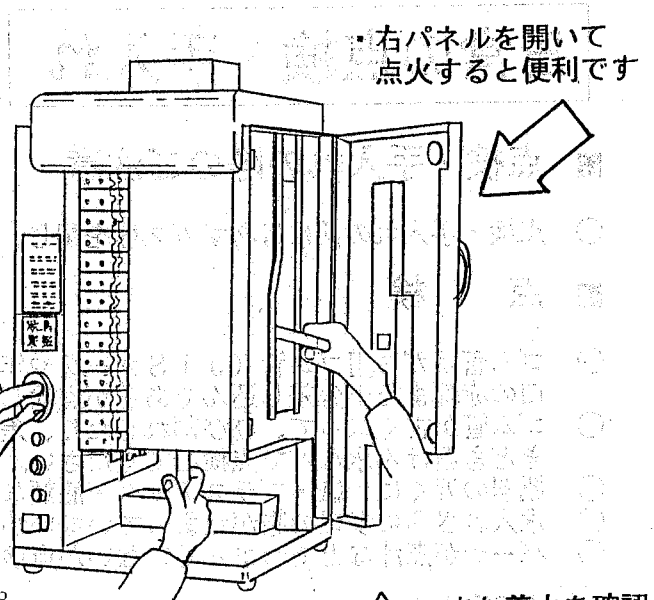
- ・ ゴム管がひび割れしたり、機器に触れたり、極端に折れ曲がっていないことを確認してください。
- ・ 機器の近くには、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものは置いていないことを確認してください。

### ○ 準備

- ・ はじめてお使いになるときは、串受けをきれいな布でふいてください。（肉と接触する面に食用油を塗布すると汚れにくくなります。）
- ・ 水受皿に水を約半分入れてください。器具栓つまみの「止」を確認し、ガス栓を全開にしてください。

## ■ 点火 ⚠️注意

- ・ 電源スイッチを入れパイロットランプの点灯と串受けの作動を確認してください。
- ・ ガスの元栓を開き、串焼機の点火コックをいっばいに開きながら（押して回す）付属品の点火ライターで点火してください。（右図参照）
- ・ 2つのバーナの着火を必ず確認し、不着火のときはコックを閉に戻し30秒以上してからやり直してください。
- ・ バーナは着火してから1～2分で赤くなります。そして串受けコンベアを1～2分空回転してから焼き始めてください。



### <ご注意>

- ・ はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しないことがあります。この場合に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。万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。

### ○ 再点火

- ・ 消火後すぐに点火するときは、数秒待ってから行ってください。

⚠️ ・ また着火を確認してください

## ■ 空気調節

適正な位置に固定してありますので、調節の必要はありません。

### <ご注意>

メインバーナの赤熱が極端に暗かったり、異常な音がしている場合は、もよりの販売店か、当社へ連絡してください。

## ■ 串受けのセット

- ・ 焼く素材は串受けに確実に掛けてください、串が外れるとトラブルの原因となります。焼具合はスピード調整ダイヤルにて行ってください。
- ・ 次項の「正しい串差し例」を参照してください。

## ■ 消 火

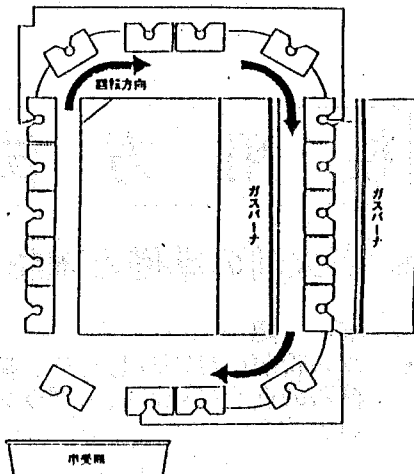
- 器具栓つまみを右へいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して消火してください。完全に「止」の位置まで回さないとガスが漏れたりして危険です。

## ■ 操作上のご注意



- ガスの燃焼中は、絶対に串受けを止めないでください。
- バーナを消して5分ほど経過してから電源スイッチを切ってパイロットランプの消灯を確認してください。
- 2時間以上焼く場合は、途中15分ほど休止してください。

（串受け機構）



## 日常の点検・手入れ



### ■ 点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れの前には必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。

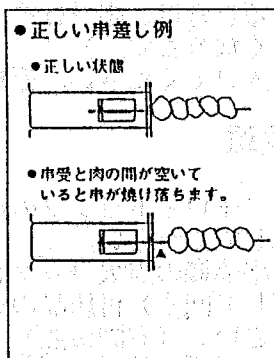


### ■ 点 検

- ゴム管はガス用ゴム管（JISマークや年号の入ったもの）を使用し、機器およびガス栓ともゴム管口の赤線まで十分差し込んであるが点検してください。
- 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いるためにガスが漏れていないか、ときどき石けん水などで点検してください。
- 機器の近くに、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものが置いてないか点検してください。
- 水入れさらに多量の脂がたまっていないか点検してください。
- バーナが煮汁などでつまっていないか点検してください。

### ■ お手入れ

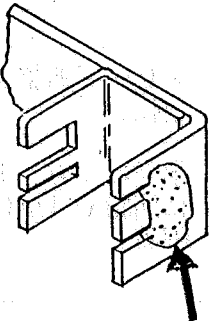
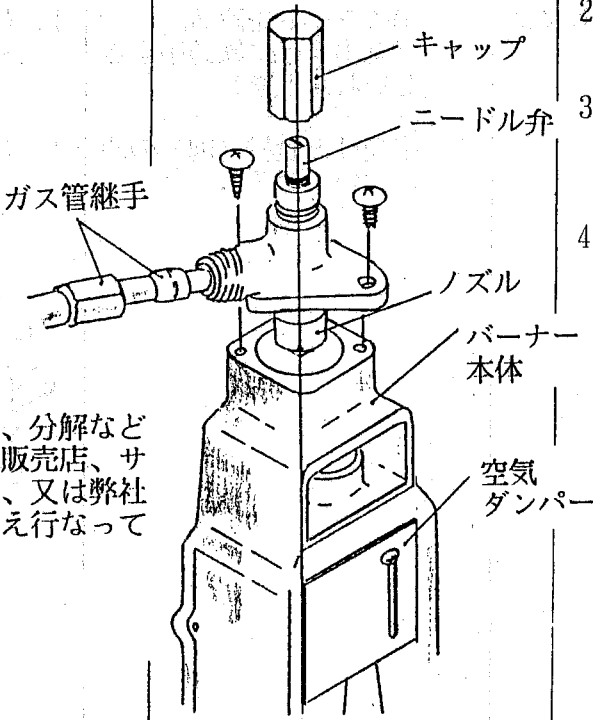
- 機器本体の表面
  - ・ 乾いた布でよくふいてください。
  - ・ 汚れのとれにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとっておいってください。そのままにしておきますと煮汁などで機器本体を早くいためます。
- 注 意
  - ・ 水の流し洗いは、電装品の故障の原因となりますので絶対におやめください。
- バーナ
  - ・ 赤熱面（メインバーナ）にはショックを与えたり、水気がかからないようにしてください。
- 水 受 皿
  - ・ 水洗いした後、乾いた布で十分水気をとっておいってください。
- 本体内部のクリーニング
  - ・ 点検・手入れ（クリーニング）の前には必ずガス栓を閉じ、電源OFFを確認のうえ機器が冷えてから行ってください。詳細は本書付属「串受け／内部クリーニングガイド」を参照してください。



# 故障・異常の見分け方と処理方法

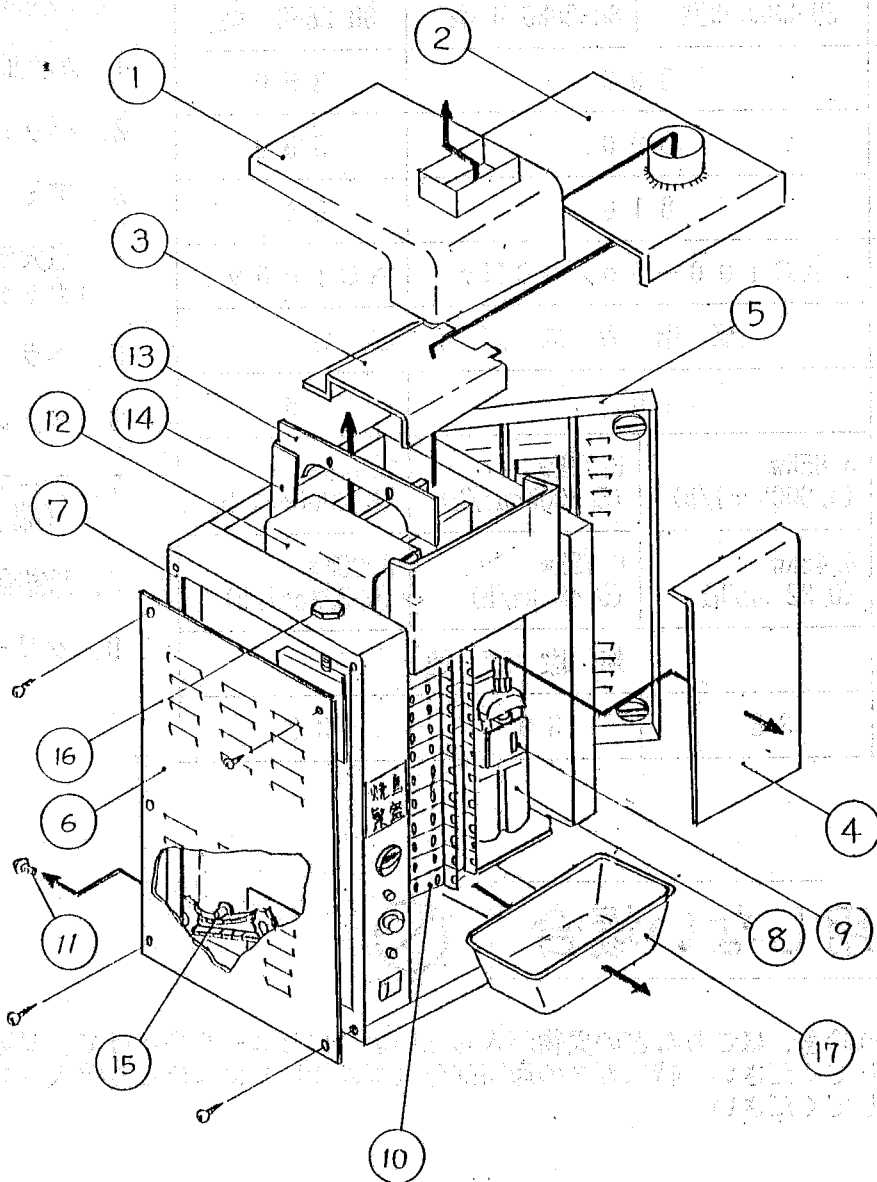
	状 況	原 因	対 策
作 動	電源スイッチをいれても串受が動かない。	1. 電源が不通。	1. コンセント確認。 2. ヒューズ(1A)の確認。 (取扱説明書3.各部名称参照)
		2. スピード調整ダイヤルの空転。	1. ダイヤルをドライバーにて増締。
		3. 串受け、ガイドレール等に油脂や「焼けカス」が固着。	1 付属のヘラやスクレイパーで内部の堆積物等をかき落とします。
不 良	調理中に串受けが停止。	1. 電源が不通。	1. 電源確認。
		2. 串のセットを誤り、折れて駆動部分を詰まらせる	1. ただちにガス、電源を止める。 2. ヤケドに注意し9ページ分解図1-2-3の順にはずす 又右パネルドアを開き、異物を取り除く。
	串受けスピードが変わらない	1. 調整ダイヤルのみが空回りしている。	1. ダイヤル固定ビスの増締
		2. ダイヤル調整ができない	1. 電気系統の検査
		3. 駆動チェーンのタルミ	1. 9ページ分解図の左サイドパネルをはずしチェーンテンションを修正。
串 の 状 況	調理後の串が曲がったり又は折れる。	1. 串のセットを誤る。 (丸串受けに鉄砲串をさしいれたとき)	1. 串の種類と串受け差し込み位置の確認。
	串が焼け落ちる。	1. 串受けと食材(肉)の間が空いている。	1. 串受けに食材が軽くふれるまで差し込む。 串受上溝 鉄砲串 下溝 丸串 



	状 況	原 因	対 策
串 の 状 況		2. 串受け溝に「焼けカス」 等が溜まっている。 (下図参照)   焼けカスなど	1. 「焼けカス」を拭き取る  2. 分解図3.13.14を付属の 分解図3.13.14を付属の ヘラで清掃クリーニング。 (調理中は、電源・ガスを 止め、火傷に注意して 行って下さい。)
調 理 具 合	調理具合が不十分。 焦げすぎる。	1. 串受けスピードが遅い。 2. バーナー不良。  3. 串受けのスピード低下。	1. 適正スピードに再セット  1. ガス圧の確認。バーナー の空気ダンパーの確認調 整。  1. 駆動チェーンの再セット (前頁「作動不良」参照)
	焼け具合が不十分。	1. 食材の種類、重量、温度 等の変更。 2. バーナー不良。 バーナー分解図  	1. スピード調整ダイヤルを 再設定。  1. ガス圧、空気ダンパーの 確認調整。  2. ニードル弁の調整又はノ ズルの清掃。  3. バーナー本体内部及びセ ラミックプレート孔の確 認、清掃。  4. 金網の交換。

お願い  
バーナーを調整、分解など  
される場合は販売店、サ  
ービス代行店、又は弊社  
にご相談のうえ行なっ  
てください。

# 自動串焼機「焼鳥繁盛」 分解図



(注) 2.8KG型では  
 ②排気口・内部カバーは  
 ①上部カバーに固定

項番	部品名	項番	部品名
1	上部カバー	10	串受け
2	排気口・内部カバー	11	アース端子
3	熱板	12	串受け上部カバー
4	前面プレート	13	串受け上部ガイド
5	パネルドア	14	串受けガイドレール
6	左サイドパネル	15	テンションピン
7	本体フレーム	16	串受け調整ボルト
8	バーナ本体(前面)	17	水受皿
9	バーナ空気孔		

**SOFTEC**

株式会社 ソフテック

〒177 東京都練馬区関町北1-23-10  
TEL 03-5991-2181 (代)  
FAX 03-5991-9753

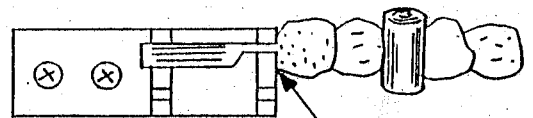
# ガス式自動串焼機

## 操作順序

1. 水受皿に水を半分ほど入れてください。
2. 串受けバットを定位置にセットしてください。
3. 電源スイッチを入れパイロットランプの点灯と串受けの作動を確認してください。
4. ガスの元栓を開き、串焼機の点火コックをいっぱいに開いて（押して回す）バーナーに点火してください。  
（バーナー面の下方から点火すると着火が早く、確実にになります。）
5. 2つのバーナーの着火を必ず確認し、不着火のときはコックを閉に戻し30秒以上してからやり直してください。
6. バーナーは着火してから1～2分で赤くなります。  
そして串受けコンベアを1～2分空回転してから焼き始めてください。

7. 焼く素材は串受けに確実に掛けてください。  
（串が外れるとトラブルの原因となります。）  
串受けは上段が鉄砲串・下段が丸串用です

焼具合はスピード調整ダイヤルにて行ってください。



隙間を開けると  
焼けて落ちる

- 
8. バーナーを消してから串受けコンベアは2～3分空回転してから止めて下さい。
  9. 調理終了後 クリーニングガイドに沿って清掃して下さい。