安心ワークガイド 別紙 | 英語・韓国語・中国語(簡体字)



# Safe Work Guide

안심 워크 가이드

To all city gas users for commercial use

상업용 도시가스를 사용하시는 분들께

面向所有商业用途的城市燃气用户

가스 기기 사용 시 작가스 기기에 공통적으로 적용되는 '빠른 속도'에 대해 설명합니다.

Using Gas Appliances ...... This section explains the "rules of engagement" common to each gas appliance.

关于使用燃气设备 本本的解释了所有燃气设备通用的"使用规则"。

#### 1 Be sure to ventilate the room.

When gas appliances are used indoors, if they are not ventilated, the air in the room becomes dirty and the oxygen level in the room decreases, causing incomplete combustion of the gas appliances and the risk of carbon monoxide poisoning. To prevent carbon monoxide poisoning from incomplete combustion, turn on the exhaust duct or open a window before using gas appliances. When doing so, make sure that the exhaust air is drawn into the exhaust duct without fail.

#### 한도시 환기를 시켜주세요.

실내에서 가스기기를 사용할 때 환기를 하지 않으면 실내 공기가 오염되고 실내 산소 농도가 낮아져 가스기기가 불완전 연소되어 일산화탄소 중독의 위험이 있습니다. 불완전 연소로 인한 일산화탄소 중독 사고를 예방하기 위해 배기 덕트 등의 스위치를 켜거나 창문 등을 열고 가스기기를 사용해야 한다. 이때 배기 덕트로 배기가스가 확실히 흡입되는지 확인하시기 바랍니다.

#### ① 确保房间通风。

在室内使用燃气用具时,如果不通风,室内空气会变得污浊,室内氧气含量降低,造成燃气用具燃烧不完全,可能导致一氧化碳中毒。为防止因燃烧 不完全而发生一氧化碳中毒事故,请在使用燃气设备前打开排气管道等或打开窗户。这样做时,应确保将废气吸入排气管。

### Oclean air supply vents, exhaust vents, and exhaust ducts regularly.

Depending on the type of gas appliances and your location, foodstuffs, chemicals, oil, dust, or other contaminants can contaminate the air supply and exhaust vents or exhaust ducts of the building or gas appliances, causing insufficient air supply and exhaust volume or insufficient suction of the exhaust ducts. Insufficient air supply and exhaust air intake can cause incomplete combustion of gas appliances and overflow of combustion exhaust gases from ducts, which can lead to serious accidents such as carbon monoxide poisoning. Clean the air supply and exhaust vents and exhaust ducts of buildings and gas appliances on a regular basis.

#### 정기적으로 공기 흡입구, 배기구 및 배기 덕트를 청소하십시오.

가스기기의 종류나 사용 장소에 따라 식재료나 약품 또는 기름, 먼지 등의 오염으로 인해 건물이나 가스기기의 급기 및 배기구 또는 배기 덕트가 오염되어 급기량 및 배기량 부족, 배기 덕트의 흡입 부족 등이 발생할 수 있습니다. 이러한 것들이 부족하면 가스 기기가 불완전 연소되거나 연소 배기가스가 덕트에서 넘쳐나 일산화탄소 중독과 같은 심각한 사고가 발생할 수 있다. 정기적으로 건물 및 가스 기기의 급기 및 배기구와 배기 덕트를 청소해야 한다.

#### ② 定期清洁送风口、排风口和排风管道。

根据燃气用具的类型和您所处的位置,食品、化学品、油、灰尘和其他污染物可能会污染建筑物和燃气用具的送风口、排风口或排风管道,导致送风 和排风不足,以及排风管道吸力不足。这些不足会导致燃气用具燃烧不完全,燃烧废气通过管道溢出,从而引发一氧化碳中毒等严重事故。定期清洁 建筑物和燃气用具的送风口、排风口和排气管道。

#### Please check the instruction manual in advance.

To ensure safe use of gas appliances and fittings, please read the instruction manual carefully and confirm its contents before using them for the first time. The instruction manual also includes information on daily care and ignition procedures. Please keep it in a safe place and check its contents from time to time.

#### 사용설명서를 미리 확인하시기 바랍니다.

가스 기기 및 연결기구 등을 안전하게 사용하기 위해 새로 사용하기 전에 사용 설명서를 잘 읽고 내용을 확인하시기 바랍니다. 사용설명서에는 일상적인 관리 및 점화 절차 등에 대한 내용도 기재되어 있습니다. 소중히 보관하고 수시로 내용을 확인하시기 바랍니다.

#### 请事先查看操作说明。

为确保安全使用燃气设备和配件,在使用这些新设备之前,请仔细阅读使用说明书并检查其内容。使用说明书中还包含日常维护和点火程序的信息。 请将其妥善保管,并不时检查其内容。

# Notes on each gas appliance 각 가스 기기 주의 사항 • 每种燃气设备的注意事项

Notes on each gas appliance Target equipment Soba kettle and noodle boiling machine, Dishwasher, bread oven, fryer

대상 기기 메밀솥 • 삶은 국수 그릇, 식기 세척기, 빵 오븐, 플라이어

目标设备 荞麦炉・面条锅炉,洗碗机,面包炉,宣传册

#### • Regularly check gas appliances and ventilation equipment for flour or other blockages.

Powders such as flour, strong flour, bread flour, and buckwheat flour used in cooking can spread around gas appliances and ventilation equipment. If they clog the air supply vents of gas appliances or the filters of range hoods, there is a risk of incomplete combustion due to lack of normal combustion or ventilation.

#### 1 가스 기기 및 환기 설비에 밀가루 등이 막혔는지 정기적으로 점검합니다.

요리에 사용되는 밀가루, 강력분, 빵가루, 메밀가루 등의 가루는 가스 기기 및 환기 설비 주변에 퍼져 있습니다. 가스기구의 공기 흡입구나 레인지 후드의 필터 등이 막히면 정상적인 연소나 환기량이 부족해 불완전 연소의 위험이 있다.

#### 定期检查燃气设备和通风系统是否有面粉或其他堵塞物。

用于烹饪的面粉、强力面粉、面包屑或荞麦粉等粉末会在燃气设备和通风设备周围扩散。如果燃气用具的进气口或抽油烟机的过滤器堵塞,就有可能 因无法正常燃烧或通风而导致不完全燃烧。

#### Does not block exhaust air outlets.

If an object is placed at the exhaust outlet or a foreign object is left blocking it, the exhaust from the appliance will not be discharged. Continued use may result in fire or incomplete combustion.

#### ② 가스 기기 및 환기 팬에 밀가루 등이 막혔는지 정기적으로 확인합니다.

배기 배출구에 물건을 놓거나 이물질이 막힌 상태로 방치하면 기기에서 배기가스가 배출되지 않습니다. 계속 사용하면 불이 꺼지거나 불완전 연소될 위험이 있습니다.

#### ② 定期检查燃气设备和换气扇是否有面粉或其他堵塞物。

如果在排气口上放置物品或有异物堵塞排气口,设备的废气将无法排出。继续按原样使用设备可能会导致灭火或不完全燃烧的危险。

#### 3 Ignition operation is performed according to established procedures. (Soba kettle and noodle boiler only)

If the ignition operation is performed incorrectly, there is a risk of burns due to loud noise or overflowing flames when the fire is transferred.

#### **③ 정해진 절차에 따라 점화 작업을 수행합니다.** (메밀국수 가마, 국수 삶는 그릇만)

점화 조작을 잘못하면 불이 옮겨 붙을 때 큰 소리가 나거나 화염이 넘쳐 화상의 위험이 있습니다.

#### ② 按照规定程序操作点火装置。(仅限养麦面壶和煮面炉)

如果点火操作不当,在转火时可能会因巨大的噪音或溢出的火焰而有烧伤的危险。

## Rules of engagement for each commercial gas appliance 각 업무용 가스 장비의 빠른 속도 毎种商用燃气设备的使用规则

# Always check the gas and the appliance plug (ignition knob) before igniting the gas.

Always check the gas and the appliance plug (ignition knob) before igniting the gas.

#### 가스를 사용하는 곳과 기구 마개(점화 손잡이)를 반드시 확인한 후 점화합니다.

실수로 사용하지 않는 부분의 기구 마개를 열어둔 상태에서 다른 부분에 점화를 하면 이상 점화를 일으켜 부상을 입거나 기기가 파손될 수 있습니다.

#### 点火前一定要检查燃气使用点和设备插头(点火钮)。

在未使用的部分打开设备插头的情况下,意外点燃设备的其他部分可能会 导致异常点火,从而造成人员受伤或设备损坏。

### Commercial Ventilation Alarms 상업용 환기 경보장치 商用通风警报器

#### A lookout in case of emergency

We recommend the installation of commercial ventilation alarms in kitchens where commercial gas appliances are used so that employees can use gas safely on a daily basis. Commercial ventilation alarms are designed for safe use in restaurants and other establishments, with alarm performance suitable for commercial kitchen environments (they do not react to transient carbon monoxide from equipment ignition), and they only alert when there is a risk of bodily harm.

#### 만약의 경우를 대비한 파수꾼

업무용 가스기기를 사용하는 주방실에는 직원들이 안심하고 가스를 사용할 수 있도록 업무용 환기경보기를 설치할 것을 권장하고 있습니다. 상업용 환기경보기는 인체에 위험할 수 있는 경우에만 경보하는 상업용 주방 환경에 적합한 경보 성능 (기기 점화 시 일시적인 일산화탄소에는 반응하지 않음)을 가지고 있어, 음식점 등에서 안전하게 사용할 수 있도록 하는 것이 목적입니다.

#### 紧急情况下的瞭望者

我们建议在使用商用燃气设备的厨房安装商用通风报警器,以确保员工日常安全使用燃气。商用通风报警器是专为餐厅和其他商用厨房环境的安全使用而设计的,因为只有在存在对人体的危险时才会报警(不会对电器点火产生的瞬时一氧化碳产生反应)。