



(19) 대한민국특허청(KR)
(12) 등록특허공보(B1)

(45) 공고일자 2017년09월08일
(11) 등록번호 10-1776683
(24) 등록일자 2017년09월04일

(51) 국제특허분류(Int. Cl.)
A47J 37/07 (2006.01) A47J 37/06 (2006.01)
F24B 1/20 (2006.01) F24C 15/20 (2006.01)
(52) CPC특허분류
A47J 37/0718 (2013.01)
A47J 37/067 (2013.01)
(21) 출원번호 10-2017-0031863
(22) 출원일자 2017년03월14일
심사청구일자 2017년03월14일
(56) 선행기술조사문헌
US20090199839 A1*
(뒷면에 계속)

(73) 특허권자
주식회사 구들택
강원도 원주시 흥업면 승안동길 9
(72) 발명자
성낙영
강원도 원주시 흥업면 흥업양지길 21-4 ()
(74) 대리인
민만호, 정훈

전체 청구항 수 : 총 5 항

심사관 : 이상원

(54) 발명의 명칭 연도를 이용한 구이기에

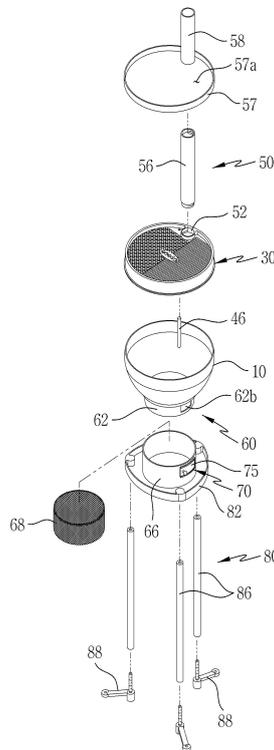
(57) 요약

본 발명은 연도를 이용한 구이기에 관한 것이다.

본 발명에 따르면 화목연소통의 연소실에서 화목이 연소하면서 발생하는 고온의 연기가 조리불판재의 연도실 내부로 공급되어 연기유도관을 따라 유도됨과 동시에 연기배출구를 통하여 외부로 배출되면서 조리철판을 서서히

(뒷면에 계속)

대표도 - 도2



가열시켜 육류 및 생선 등이 타지 않게 조리할 수 있어 건강에 이로운 먹거리를 제공할 수 있으며, 또한 조리철판의 상부를 절반으로 구획하여 육류의 조리시 달라붙지 않도록 기름이 고이는 육각홈이 벌집구조로 배치되고, 육류의 조리시 육류에 줄이 표시되도록 수평돌기가 형성되어 조리되는 육류의 질을 높히게 되었으며, 또한 화목연소통 하부에 연소실 내부로 외부공기를 공급할 수 있도록 재반이 및 공기조절수단을 구비하여 외부공기를 공급할 수 있고, 다단으로 조립되는 연기배출구를 통해 연기가 배출되어 단시간에 점화할 수 있을 뿐만 아니라 재처리리를 처리할수 있어 사용자의 편의성이 제공되었고, 또한 또한 바닥면에 고정되는 받침부재를 높이 조절 가능하게 구비하여 구이기를 안정되게 고정시키게 되었으며, 또한 조리철판의 상부 가장자리에 기름배출공을 형성하여, 육류 조리시 발생하는 기름이 화목연소통의 연소실로 배출 처리되어 조리철판에 남아있지 않아 위생 및 청소 등의 편의성이 제공된다.

(52) CPC특허분류

A47J 37/0786 (2013.01)
F24B 1/20 (2013.01)
F24C 15/2042 (2013.01)
A47J 2037/0795 (2013.01)

(56) 선행기술조사문헌

JP03141235 UR
 KR2020170000940 U
 KR2020110003919 U
 KR1020160086089 A
 KR101671938 B1*
 US20140123972 A1*

*는 심사관에 의하여 인용된 문헌

명세서

청구범위

청구항 1

내부에 화목을 연소하기 위한 연소실(10a)이 형성되는 화목연소통(10)과;
 상기 화목연소통(10)의 상부에 수평개폐부재(40)로써 개폐 가능하도록 연결되고, 연소실(10a)에서 발생하는 고온의 연기가 유입되는 연도실(30a)이 형성되며, 연기에 의해 육류 및 생선을 조리하기 위한 조리불판재(30)와;
 상기 조리불판재(30)의 조리철판(36) 상부 가장자리에 일체로 형성되고, 나사공(52a)이 형성된 조립고정구(52)와, 조립고정구(52)의 나사공(52a)과 대응되게 조리철판(36)에 관통 형성되어 연기가 배출되는 연기배출공(54)과, 조립고정구(52)의 나사공(52a)에 분리 가능하고 나사 체결되는 하부연통(56)과, 하부연통(56)에 하부가 분리 가능하고, 연통되게 나사 체결되고, 외주면에 상부거치판(57)이 분리 가능하게 결합된 상부연통(58)으로 이루어진 연기배출구(50)와;

상기 화목연소통(10)의 하부에 연통되게 구비되어 구이기 내부로의 외부공기유입을 조절하는 동시에 화목연소통(10)에서 발생하는 재가 받쳐지는 재받이 및 공기조절수단(60)과;

상기 재받이 및 공기조절수단(60)의 재받이케이스(66) 하단에 상부 영역이 고정되고, 상부에 물 또는 모래가 저장되는 저장홈(82a)이 형성된 삼각저장판(82)과, 삼각저장판(82)의 모서리 영역에 돌출 형성되고, 끼움홈(84a)이 형성된 다수의 상부고정구(84)와, 상부고정구(84)의 끼움홈(84a)에 상부가 동일 높이로 각각 결합되고, 하부 내경에 나사공(86a)이 형성된 높이조절다리(86)와, 높이조절다리(86)의 나사공(86a)에 체결되어 높이조절다리(86)의 높낮이를 조절하기 위한 높이조절용 볼트(87)가 돌출 형성되고, 바닥면에 고정핀(90)으로써 고정되는 핀삽입공(88a)이 형성된 경사고정구(88)으로 이루어진 받침대(89)로 구성되어, 구이기를 균형있게 받치기 위한 받침부재(80)로 구성된 것을 특징으로 하는 연도를 이용한 구이기.

청구항 2

제1항에 있어서, 상기 조리불판재(30)는
 상기 화목연소통(10)의 상단 외주면에 안착되고, 화목연소통(10)의 연소실(10a)과 연통되게 연기유입공(32a)이 형성된 하단마감판(32)과;
 상기 하단마감판(32)의 상부 외주면에 내측으로 단차지게 하단이 고정되고, 상부가 개방된 원형케이스(34)와;
 상기 원형케이스(34) 내주면 상부에 수평으로 마감되어 연도실(30a)이 형성되고, 상부에 조리공간(36a)이 형성되는 조리철판(36)과;
 상기 하단마감판(32)의 상부와 원형케이스(34) 내주면 및 조리철판(36) 하부 사이에 고정되어 연도실(30a) 내부로 유입되는 연기를 유도하기 위한 연기유도판(38)으로 구성된 것을 특징으로 하는 연도를 이용한 구이기.

청구항 3

제1항에 있어서, 상기 수평개폐부재(40)는
 상기 화목연소통(10)의 연소실(10a) 및 조리불판재(30)의 연도실(30a)과 연통되게 하단마감판(32)의 가장자리에 관통 형성된 지지공(42)과;
 상기 지지공(42) 상부의 하단마감판(32)과 원형케이스(34) 내주면 및 조리철판(36) 하부 사이에 구비되고, 회전공(44a)이 형성된 힌지봉(44)와;
 상기 화목연소통(10)의 내부 일측에 일체로 돌출 형성되어 지지공(42)과 회전공(44a)에 회전 가능하게 결합되어, 화목연소통(10)으로부터 조리불판재(30)를 개폐시키기 위한 수직회전봉(46)으로 구성된 것을 특징으로 하는 연도를 이용한 구이기.

청구항 4

삭제

청구항 5

제1항에 있어서, 상기 재받이 및 공기조절수단(60)은

상기 화목연소통(10) 하부에 연통되게 공기유통공(62a)이 형성되고, 내부공기유입공(62b)이 형성된 내측고정케이스(62)와;

상기 내측고정케이스(62)와 끼움홈(63)이 형성되도록 간격을 유지하여 화목연소통(10) 하부에 형성된 외측고정케이스(64)와;

상기 내측고정케이스(62)의 외주면과 외측고정케이스(64)의 내주면 사이의 끼움홈(63)에 분리 가능하게 결합되고, 내부공기유입공(62b)과 연통되게 외부공기유통공(66a)이 형성되며, 내부에 재가 받쳐지는 재받이케이스(66)와;

상기 재받이케이스(66)의 바닥면과 내측고정케이스(62) 내주면에 안착되고, 상부에 화목이 거치되어 화목연소통(10)의 연소실(10a)에서 연소되는 화목거치대(68)와;

상기 외부공기유통공(66a) 외주면의 재받이케이스(66)에 구비되어 내부공기유입공(62b) 및 외부공기유통공(66a)을 선택적으로 차단하기 위한 외부공기조절부재(70)로 구성된 것을 특징으로 하는 연도를 이용한 구이기를.

청구항 6

삭제

청구항 7

제1항에 있어서, 상기 조리불판재(30)의 조리철판(36) 상부 가장자리에 기름배출공(100)이 형성되어, 화목연소통(10) 내부로 기름 배출이 가능하도록 구성한 것을 특징으로 하는 연도를 이용한 구이기를.

발명의 설명

기술 분야

[0001] 본 발명은 연도를 이용한 구이기에 관한 것으로, 상세하게는 화목연소통 내부에서 화목이 연소되면서 발생하는 고온의 연기를 연도실 내부에서 유도되어 조리철판을 서서히 가열하여 육류 및 생선 등을 타지 않도록 익히면서 조리할 수 있도록 구성한 것이다.

배경 기술

[0002] 일반적으로 고기를 익히는 구이기로는 열원에 따라 다른 것으로 가스를 사용하는 구이기가, 숯을 가열한 후 그 위에 석쇠를 올려놓고 굽는 구이기가 있는데, 가스불과 숯불은 열을 전달하는 방식이 달라 즉, 가스불은 대류 방식이고, 숯불은 복사방식으로서, 숯불을 이용한 구이는 고기의 주 영양소인 단백질과 지방을 용해시켜 표면에 막을 형성하게 되는데, 이 막은 고기 속의 수분을 외부로 빠져나가지 못하게 하고 고기 속까지 익혀주는 역할을 하면서, 숯불을 피울 때 나오는 칼륨성분이 고기에 함유된 지방산을 중화시켜 독특한 맛을 내준다. 그리고 가스불을 이용한 구이는 고기표면의 수분은 물론 속의 수분까지 모두 증발시키기 때문에 고기를 구울수록 고기가 질겨지고 고기맛이 떨어졌다. 따라서 근래에는 가스불을 이용한 구이보다는 숯불을 이용한 구이를 선호하는 추세이다.

[0003] 이와 같이 숯불을 이용한 구이기에 대한 선행기술은 등록특허 10-0875556호(발명의 명칭 : 바베큐 훈제 구이기가) 및 등록특허 10-1365308호(발명의 명칭 : 즉석 숯불 구이 장치)가 개시되고 있다.

[0004] 이러한 선행기술중 등록특허 10-0875556호는 구이기에 덮개를 설치하여 열손실을 방지함으로써 조리시간을 줄일 수 있고, 숯불에 나무를 투입하여 발생하는 연기가 외부로 빠져나가지 못해 연기에 의한 훈제조리를 효과적으로 할 수 있는 것이며, 또한 조리를 마친후 일정시간 동안은 숯불이 완전히 꺼지지 않게 불씨를 보관하였다가 다시 조리시 새로 불을 붙이지 않고 불씨를 살려서 조리할 수 있으므로 사용자의 편의성을 향상시킬 수 있는 것이다.

[0005] 또한, 선행기술 등록특허 10-1365308호는 구이 장치의 일단부에서 화목을 투입할 수 있는 수직형 화목 투입부는 연기의 굴뚝 역할을 함과 동시에 캠핑화이어(camping fire) 분위기를 조성할 수 있고, 이와 동시에 투입된 화목

에서 발생한 숯을 즉석에서 구이용 숯으로 이용할 수 있는 효과가 있다.

[0006] 그러나, 이와 같은 선행기술은 구이판 상부에 육류 및 생선 등을 올려놓고 숯불에서 발생하는 연기를 직접 가열함으로써, 즉 연기로서 직화구이를 함에 따라 숯불의 화력이 높게 되거나 조리 시간이 길어지면 육류 및 생선 등이 타는 문제점이 발생 되었으며, 또한 구이통 본체 내부에 화목을 넣고, 불을 점화한 다음 구이통상부에 육류 등을 꼬치 타입으로 끼우고 화목의 화력으로써 직화구이를 함으로써 육류 등이 쉽게 타게 되는 문제점을 갖는 것이다.

발명의 내용

해결하려는 과제

[0007] 본 발명은 이와 같은 종래기술의 문제점을 해결하기 위하여 안출된 것으로, 본 발명의 목적은 화목연소통의 연소실 내부에서 화목의 연소로 발생하는 고온의 연기가 연도실 내부로 공급되어 유도되면서 상부의 조리철판을 서서히 가열시켜 육류 및 생선 등을 타지 않게 조리할 수 있도록 구성한 연도를 이용한 구이기를 제공하는 데 있다.

과제의 해결 수단

[0008] 이와 같은 목적을 달성하기 위한 과제 해결 수단은, 내주면에 화목을 거치하기 위한 화목거치대가 안착되고 상부가 개방된 연소실이 형성되는 반구형으로 이루어진 화목연소통과; 상기 화목연소통의 상부에 수평개폐부재로써 개폐 가능하도록 연결되고, 연소실에서 발생하는 고온의 연기가 유입되는 연도실이 형성되며, 연기에 의해 육류 및 생선을 조리하기 위한 조리불판재와; 상기 조리불판재 상부에 연도실과 연통되게 체결되어 외부로 연기를 배출하기 위한 연기배출구와; 상기 화목연소통의 하부에 연통되게 구비되어 구이기 내부로의 공기유입을 조절하는 동시에 화목연소통에서 발생하는 재가 받쳐지는 재받이 및 공기조절수단과; 상기 재받이 및 공기조절수단의 하부 영역에 동일 간격을 유지하여 구비되어 구이기를 균형있게 받치기 위한 받침부재로 구성된 것을 특징으로 한다.

발명의 효과

[0009] 본 발명에 따르면 화목연소통의 연소실에서 화목이 연소하면서 발생하는 고온의 연기가 조리불판재의 연도실 내부로 공급되어 연기유도관을 따라 유도됨과 동시에 연기배출구를 통하여 외부로 배출되면서 조리철판을 서서히 가열시켜 육류 및 생선 등이 타지 않게 조리할 수 있어 건강에 이로운 먹거리를 제공할 수 있으며, 또한 조리철판의 상부를 절반으로 구획하여 육류의 조리시 달라붙지 않도록 기름이 고이는 육각홈이 벌집구조로 배치되고, 육류의 조리시 육류에 줄이 표시되도록 수평돌기가 형성되어 조리되는 육류의 질을 높히게 되었으며, 또한 화목연소통 하부에 연소실 내부로 외부공기를 공급할 수 있도록 재받이 및 공기조절수단을 구비하여 외부공기를 공급할 수 있고, 다단으로 조립되는 연기배출구를 통해 연기가 배출되어 단시간에 점화할 수 있을 뿐만 아니라 재처리를 처리할 수 있어 사용자의 편의성이 제공되었고, 또한 바닥면에 고정되는 받침부재를 높이 조절 가능하게 구비하여 구이기를 안정되게 고정시키게 되었으며, 또한 조리철판의 상부 가장자리에 기름배출공을 형성하여, 육류 조리시 발생하는 기름이 화목연소통의 연소실로 배출 처리되어 조리철판에 남아있지 않아 위생 및 청소 등의 편의성이 제공된다.

도면의 간단한 설명

- [0010] 도 1은 본 발명에 따른 연도식 간접 구이기를 도시한 사시도.
- 도 2는 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기를 도시한 분해 사시도.
- 도 3은 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기의 조리불판재를 도시한 사시도.
- 도 4는 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기의 수평개폐부재를 도시한 단면 구성도.
- 도 5는 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기의 화목연소통과 조리불판재를 도시한 분해사시도.
- 도 6은 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기의 재받이 및 공기조절부재를 도시한 분해 사시도.
- 도 7은 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기의 받침부재를 도시한 분해 사시도.
- 도 8은 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기의 동작상태를 도시한 단면 구성도.

발명을 실시하기 위한 구체적인 내용

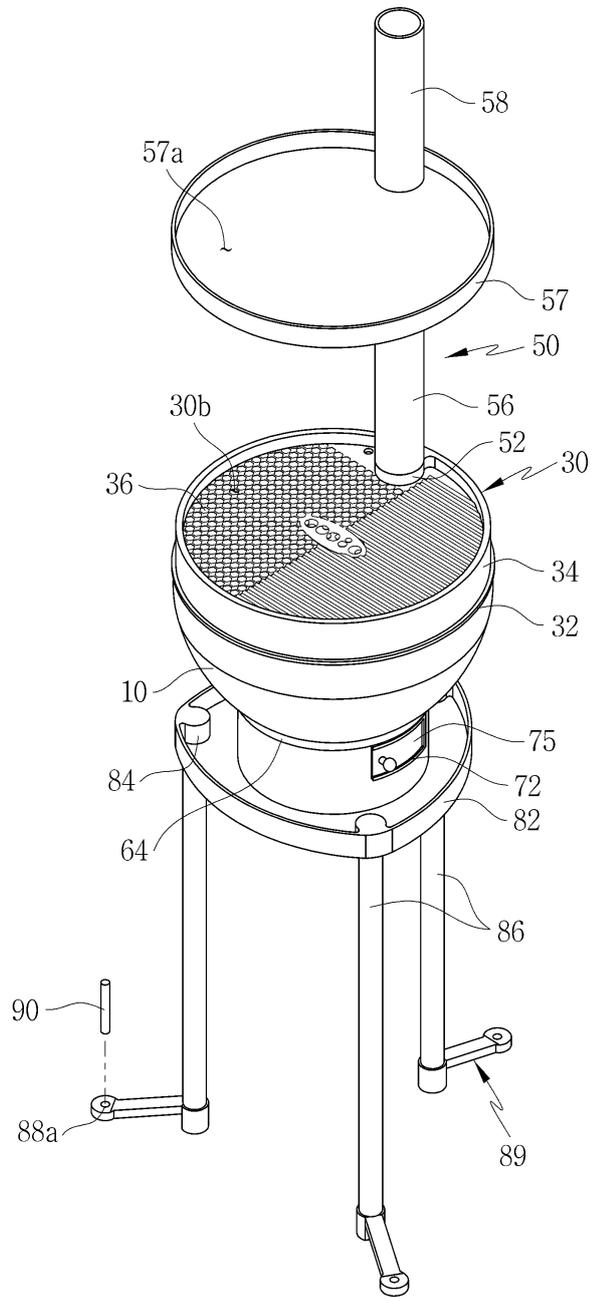
- [0011] 이하, 첨부된 도면을 참조로 본 발명에 따른 실시예를 상세하게 설명하면 다음과 같다.
- [0012] 첨부된 도면중 도 1은 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기를 도시한 사시도이고, 도 2는 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기를 도시한 분해 사시도이며, 도 3은 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기의 조리불판재를 도시한 사시도이고, 도 4는 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기의 수평개폐부재를 도시한 단면 구성도이며, 도 5는 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기의 화목연소통과 조리불판재를 도시한 분해사시도이다.
- [0013] 도 1 내지 도 5에 도시된 바와 같이, 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기는 내부에 화목을 연소하기 위한 연소실(10a)이 형성되는 반구형으로 이루어진 화목연소통(10)과; 화목연소통(10)의 상부에 수평개폐부재(40)로써 개폐 가능하도록 연결되고, 연소실(10a)에서 발생하는 고온의 연기가 유입되는 연도실(30a)이 형성되며, 연기에 의해 육류 및 생선을 조리하기 위한 조리불판재(30)와; 조리불판재(30) 상부에 연도실(30a)과 연통되게 나사 체결되어 외부로 연기를 배출하기 위한 연기배출구(50)와; 화목연소통(10)의 하부에 연통 및 착탈 가능하게 구비되어 구이기 내부로의 공기유입을 조절하는 동시에 화목연소통(10)에서 발생하는 재가 받쳐지는 재받이 및 공기 조절수단(60)과; 재받이 및 공기조절수단(60)의 하부 영역에 동일 간격을 유지하여 구비되어 구이기를 균형있게 받치기 위한 받침부재(80)로 이루어진다.
- [0014] 상기 조리불판재(30)는 화목연소통(10)의 상단 외주면에 안착되고, 화목연소통(10)의 연소실(10a)과 연통되게 연기유입공(32a)이 형성된 하단마감판(32)과; 상기 하단마감판(32)의 상부 외주면에 내측으로 단차지게 하단이 고정되고, 상부가 개방된 원형케이스(34)와; 상기 원형케이스(34) 내주면 상부에 수평으로 마감되어 연도실(30a)이 형성되고, 상부에 조리공간(30b)이 형성되는 조리철판(36)과; 상기 하단마감판(32)의 상부와 원형케이스(34) 내주면 및 조리철판(36) 하부 사이에 고정되어 연도실(30a) 내부로 유입되는 연기를 유도하기 위한 연기유도판(38)으로 이루어진다.
- [0015] 이때, 조리철판(36)은 상부를 절반으로 구획하여 육류의 조리시 달라붙지 않도록 기름이 고이도록 육각홈(36a)이 별집구조로 배치되고, 육류의 조리시 육류에 줄이 표시되도록 수평돌기(36b)가 형성되어 편의성을 증대시키게 된다.
- [0016] 상기 수평개폐부재(40)는 화목연소통(10)의 연소실(10a) 및 조리불판재(30)의 연도실(30a)과 연통되게 하단마감판(32)의 가장자리에 관통 형성된 지지공(42)과; 지지공(42) 상부의 하단마감판(32)과 원형케이스(34) 내주면 및 조리철판(36) 하부 사이에 구비되고, 회전공(44a)이 형성된 힌지봉(44)와; 화목연소통(10)의 내부 일측에 일체로 돌출 형성되어 지지공(42)과 회전공(44a)에 회전 가능하게 결합되어, 화목연소통(10)으로부터 조리불판재(30)를 개폐시키기 위한 수직회전봉(46)으로 이루어진다.
- [0017] 상기 연기배출구(50)는 조리불판재(30)의 조리철판(36) 상부 가장자리에 일체로 형성되고, 나사공(52a)이 형성된 조립고정구(52)와; 조립고정구(52)의 나사공(52a)과 대응되게 조리철판(36)에 관통 형성되어 연기가 배출되는 연기배출공(54)과; 조립고정구(52)의 나사공(52a)에 분리 가능하고 나사 체결되는 하부연통(56)과; 하부연통(56)에 하부가 분리 가능하고, 연통되게 나사 체결된 상부연통(58)으로 이루어진다.
- [0018] 이때, 상부연통(58)의 외주면에 거치홈(57a)이 형성된 상부거치판(57)이 분리 가능하게 결합되어, 상부에는 집게/야채 등을 올려 놓을 수 있으며, 화목연소통(10)으로부터 조리불판재(30)를 개폐시 손잡이로도 사용할 수 있게 된다.
- [0019] 한편, 도 6에 도시된 바와 같이 재받이 및 공기조절수단(60)은, 화목연소통(10) 하부에 연통되게 공기유통공(62a)이 형성되고, 내부공기유입공(62b)이 형성된 내측고정케이스(62)와; 내측고정케이스(62)와 끼움홈(63)이 형성되도록 간격을 유지하여 화목연소통(10) 하부에 형성된 외측고정케이스(64)와; 내측고정케이스(62)의 외주면과 외측고정케이스(64)의 내주면 사이의 끼움홈(63)에 분리 가능하게 결합되고, 내부공기유입공(62b)과 연통되게 외부공기유통공(66a)이 형성되며, 내부에 재가 받쳐지는 재받이케이스(66)와; 외부공기유통공(66a) 외주면의 재받이케이스(66)에 구비되어 내부공기유입공(62b) 및 외부공기유통공(66a)을 선택적으로 차단하기 위한 외부공기조절부재(70)로 이루어진다.
- [0020] 이때, 재받이케이스(66)의 바닥면과 내측고정케이스(62) 내주면에는 상부에 화목이 거치되어 화목연소통(10)의 연소실(10a)에서 연소되는 화목거치대(68)가 안착된다.
- [0021] 이러한 화목거치대(68)는 상부에 거치되는 화목으로 외부 공기의 통과가 용이하도록 스텐레인레스 망체로 이루

어진다.

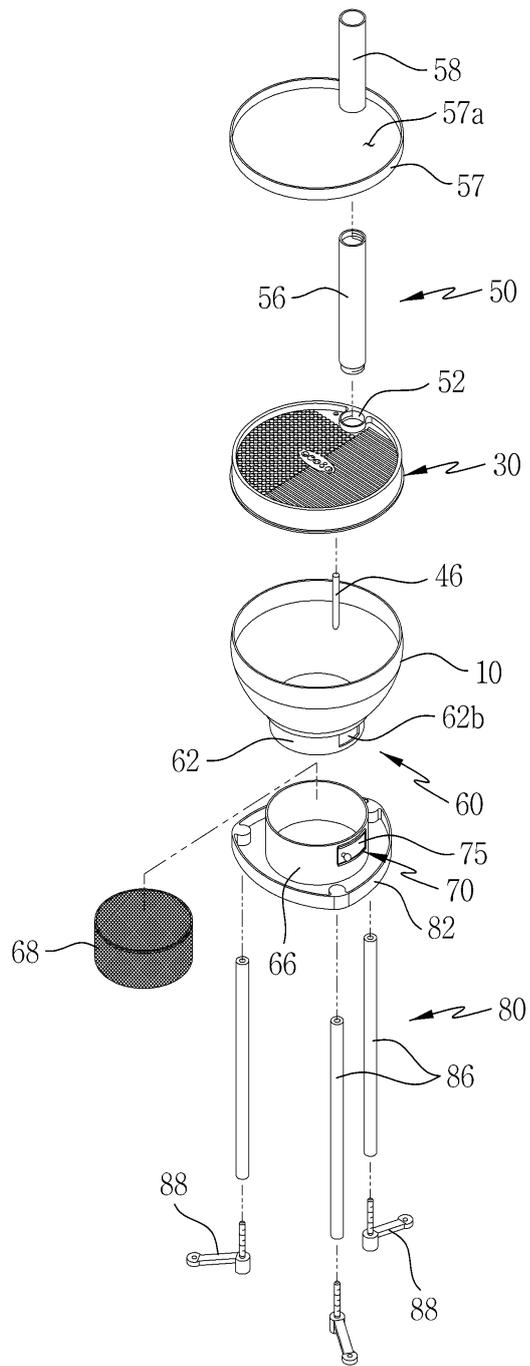
- [0022] 상기 외부공기조절부재(70)는 외부공기유통공(66a) 외주면의 재받이케이스(66) 외측면에 구비되고, 가이드홈(72a)이 연장 형성된 가이드(72)와; 가이드(72)의 가이드홈(72a)에 이동 가능하게 결합되어 내부공기유입공(62b) 및 외부공기유통공(66a)을 선택적으로 차단하기 위한 손잡이(74)를 갖는 공기차단판(75)으로 이루어진다.
- [0023] 또한, 도 7에 도시된 바와 같이 받침부재(80)는 재받이케이스(66) 하단에 상부 영역이 고정되고, 상부에 저장홈(82a)이 형성된 삼각저장판(82)과; 삼각저장판(82)의 모서리 영역에 돌출 형성되고, 하부가 개방된 끼움홈(84a)이 형성된 다수의 상부고정구(84)와; 상부고정구(84)의 끼움홈(84a)에 상부가 동일 높이로 각각 결합되고, 하부 내경에 나사공(86a)이 형성된 높이조절다리(86)와; 높이조절다리(86)의 나사공(86a)에 체결되어 높이조절다리(86)의 높낮이를 조절하기 위한 높이조절용 볼트(87)가 돌출 형성되고, 바닥면에 고정핀(90)으로써 고정되는 핀삽입공(88a)이 형성된 경사고정구(88)으로 이루어진 받침대(89)로 구성된다.
- [0024] 상기 삼각저장판(82)의 보관함(82a)에는 물 또는 모래가 저장되어 구이기의 수평을 조절할 수 있고, 불티나 불씨 등을 효과적으로 제거할 수 있게 된다.
- [0025] 한편, 조리철판(36) 상부 가장자리의 조리철판(36)에 육류조리시 발생하는 기름이, 화목연소통(10) 내부로 배출도록 기름배출공(100)이 관통 형성된다.
- [0026] 상기 기름배출공(100)은 수평개폐부재(40)를 구성하는 힌지봉(44)의 회전공(44a)과 연통되도록 조립고정구(52) 일측의 조리철판(36)에 형성되고, 조리시 발생하는 기름이 기름배출공(100), 회전공(44a), 하단마감판(32)의 지지공(42)을 통과하여 화목연소통(10) 내부로 유입되어, 조리불판재(30)를 회전시켜 개방했을 때 기름이 외부로 흐르는 것을 방지하게 된다.
- [0027] 이와 같이 구성된 본 발명에 따른 연도를 이용한 구이기에 대한 조립 및 동작상태를 개략적으로 설명하기로 한다.
- [0028] 도 8에서와 같이, 삼각저장판(82) 모서리 영역에 형성된 상부고정구(84)의 끼움홈(84a)에 높이조절다리(86)의 상부를 결합하고, 높이조절다리(86)의 나사공(86a)에 받침대(89)의 높이조절용 볼트(87)를 순차적으로 결합시킨 다음, 받침대(89)를 회전시켜 설치 위치에 적절하게 높이조절다리(86)의 높낮이를 조절하고, 필요에 따라 경사고정구(88)의 핀삽입공(88a)을 통해 고정핀(90)을 결합시켜 구이기를 안정되게 고정시키게 된다.
- [0029] 이때, 받침대(87)의 높낮이 조절시 조리철판(36) 상부의 기름배출공(100)을 통해 화목연소통(10)의 연소실(10a) 내부로 배출이 용이하도록 기름배출공(100)이 기울어진 상태가 유지되도록 구이기를 기울어지게 조절하게 된다.(도 7참조)
- [0030] 이러한 상태에서 도 1 및 도 2에서와 같이, 조리불판재(30) 상부에 나사 체결되는 연기배출구(50)를 구성하는 상부연통(58)의 외주면에 결합된 상부거치판(57)을 파지한 다음, 화목연소통(10) 상부에 수평개폐부재(40)로써 개폐 가능하도록 연결된 조리불판재(30)를 개방시키고, 재받이케이스(66)의 바닥면과 내측고정케이스(62) 내주면에 안착된 화목거치대(68) 상부에 적정개수의 화목을 올려놓고 화목에 신속하게 불을 점화하고, 조리불판재(30)를 닫아 하단마감판(32)으로써 화목연소통(10)의 연소실(10a)을 완전히 차단하게 된다.(도 4 및 도 5참조)
- [0031] 그 다음으로 재받이 및 공기조절수단(60)을 구성하는 외부공기조절부재(70)를 동작시켜 화목연소통(10)의 연소실(10a) 내부로 외부 공기를 공급시키게 된다.
- [0032] 이러한 외부공기조절부재(70)에 대한 동작을 개략적으로 설명하면, 도 6에서와 같이 재받이케이스(66) 외측면에 구비된 가이드(72)의 가이드홈(72a)에 이동 가능하게 결합된 공기차단판(75)을 손잡이(74)로써 이동시키면, 공기차단판(75)이 가이드홈(72a)을 따라 이동하게 됨에 따라 내부공기유입공(62b) 및 외부공기유통공(66a)이 개방되어, 외부공기가 외부공기유통공(66a) 및 내부공기유입공(62b)을 통하여 신속하게 유입되고, 재받이케이스(66)의 바닥면과 내측고정케이스(62) 내주면에 안착된 스텐레인레스 망체로 이루어진 화목거치대(68)를 통과하여 착화된 화목으로 공급됨에 따라 화목이 연소되어 연소실(10a) 내부 온도가 올라가면서 연기가 발생된다.
- [0033] 이와 같이 연소실(10a)에서 발생된 고온의 연기가 하단마감판(32)의 연기유통공(32a)을 통하여 신속하게 연도실(30a) 내부로 유입되고, 하단마감판(32)의 상부와 원형케이스(34) 내주면 및 조리철판(36) 하부 사이의 연기유도판(38)을 따라 유도되면서 머물게 되어 상부의 조리철판(36)을 서서히 달구게 됨에 따라 조리철판(36) 상부의 조리공간(30b)에서 육류 및 생선이 타지 않고 조리가 이루어진다.
- [0034] 이때, 연도실(30a) 내부의 고온 연기가 연도실(30a)과 연통되게 조리철판(36) 상부 가장자리의 조립고정구(52)

도면

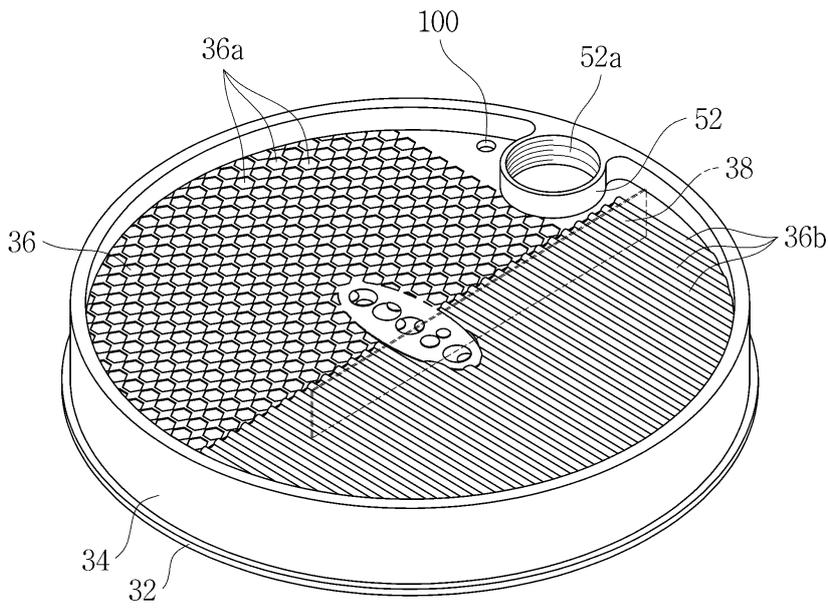
도면1



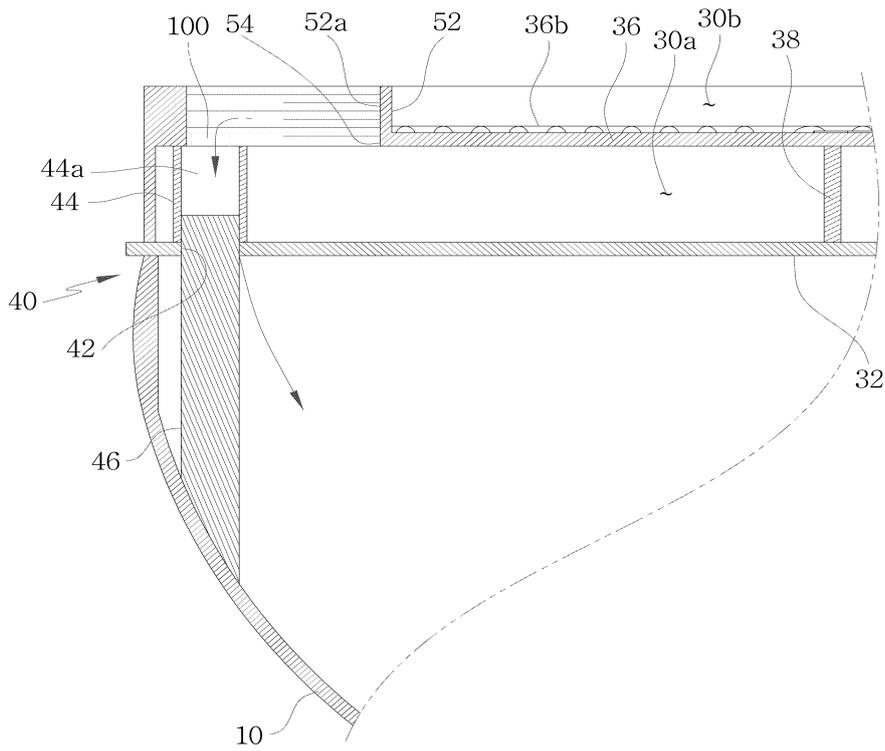
도면2



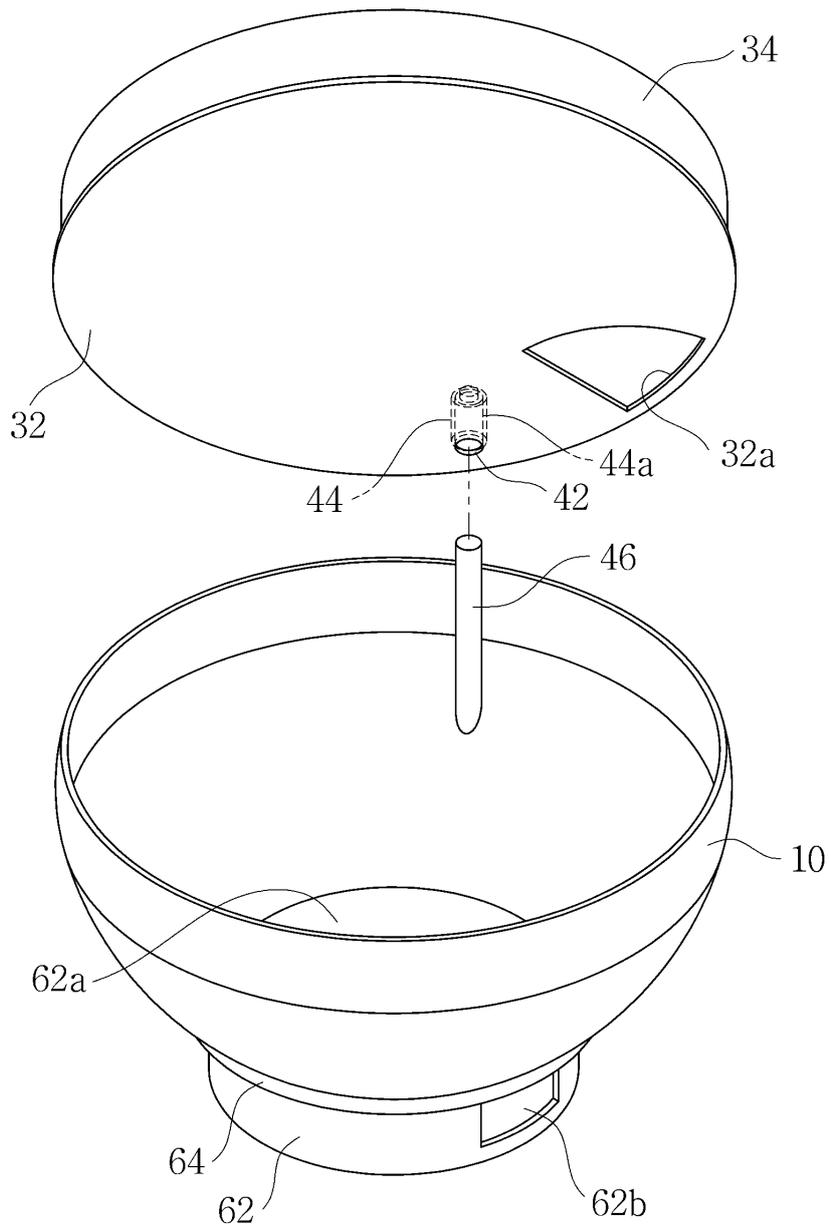
도면3



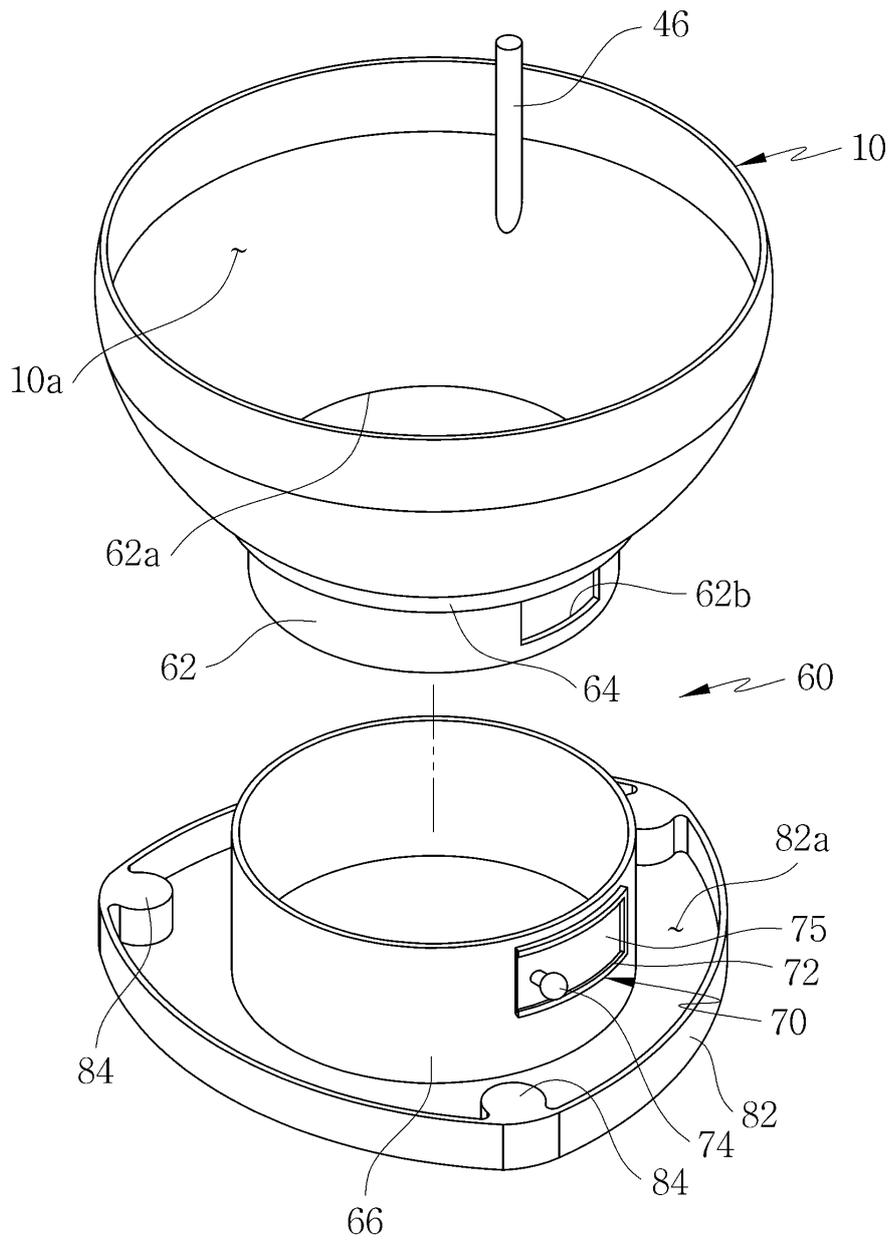
도면4



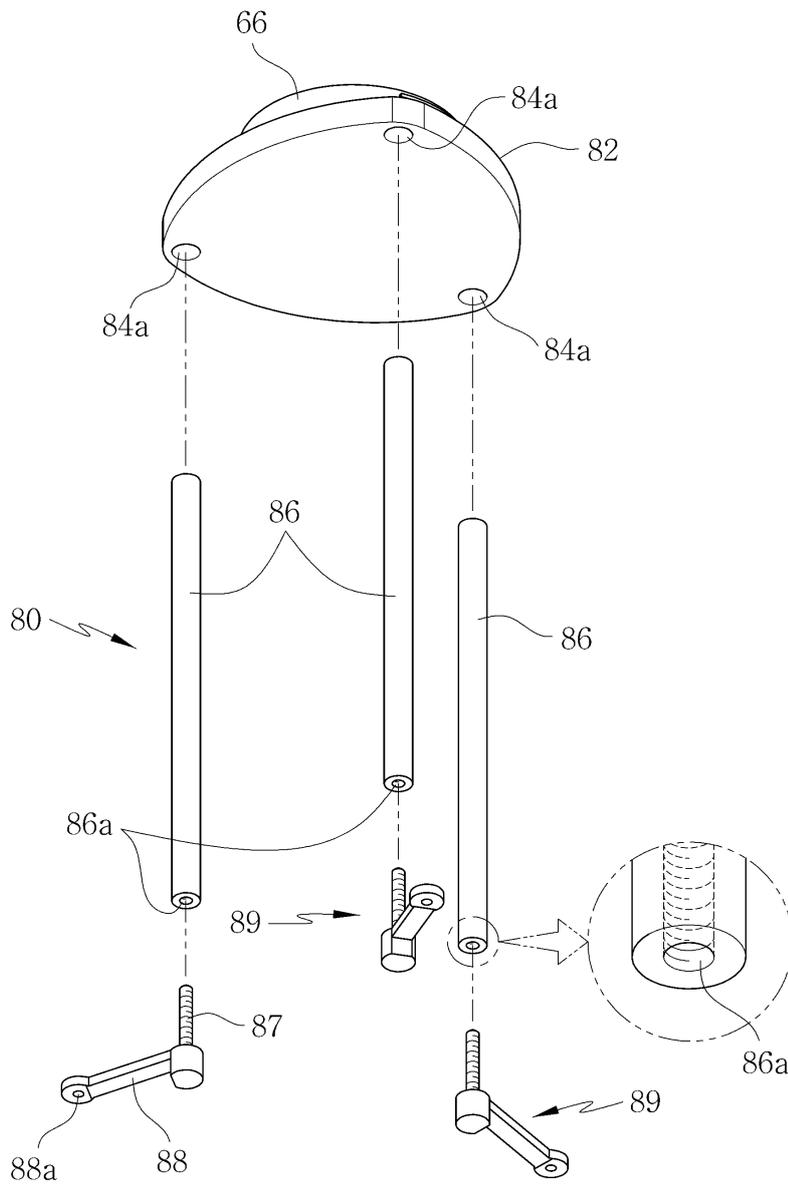
도면5



도면6



도면7



도면8

