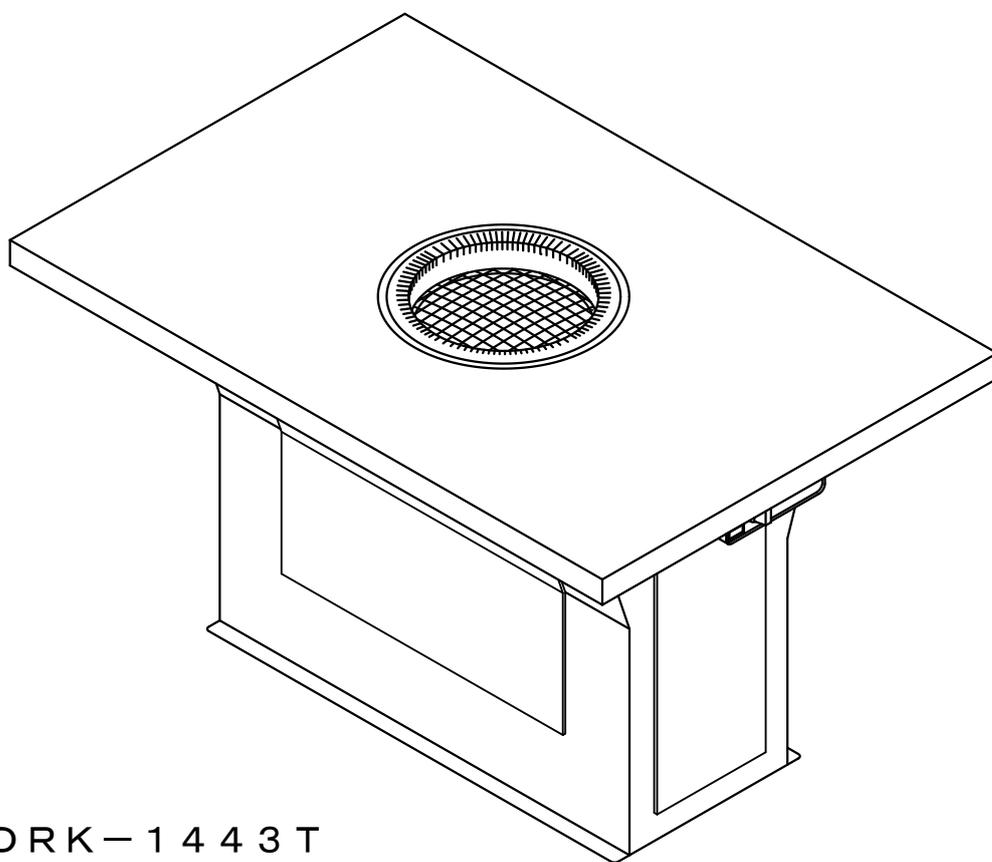


業務用 赤熱板焼無煙ロースター 丸型

(立消え安全装置付き)

製品番号 MDRK-1443T

MDRK-1442T



MDRK-1443T

家庭用には使用しないでください

このたびは、お買い上げ頂きましてありがとうございます。
製品を末永く安全にご使用いただくために、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、保管しておいてください。

目 次

■ 《ご使用前に》または《安全に正しくお使い頂くために》	2
■ 表示と意味	
■ 絵表示について	
■ 特に注意していただきたいこと	3～5
■ ガス漏れの処置	
■ 点火確認・消火確認	
■ 日常の維持管理	
■ 使用ガス、使用電源についての注意	
■ 火災注意	
■ 火災予防	
■ 異常時の処置	
■ 換気に注意	
■ 注意－使用上の注意	
■ お願い	
■ 各部の名称と仕様	6～10
■ 各部の名称	
■ 仕様表	
■ 設置について	11
■ 設置前の準備	
■ 設置方法	
■ 設置場所	
■ ご使用方法	11、12
■ ご使用前の準備	
■ 操作の方法	
■ 火力の調節	
■ 無煙ロースターの安全使用について	13
■ ロストル取扱説明	14
■ コンロ仕様の取扱説明	14
■ 防火ダンパー・温度ヒューズの交換方法	15
■ 日常の点検・お手入れ	16、17
■ 点検・お手入れの際の注意	
■ 点検	
■ お手入れ	
■ バーナの点検、お手入れ	
■ 立消安全装置のセンサ（炎センサ）のお手入れ方法	18
■ 故障・異常の見分け方と処置方法	19、20
■ 長期間使用しない場合	21
■ アフターサービスについて	21
■ 保証書	22

■ 《ご使用前に》 または 《安全に正しくお使い頂くために》

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険や、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。

■表示と意味

誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度を3つに区分しています。

 危険	この表示を無視して誤った取扱をすると、使用者が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されることを表しています。
 警告	この表示を無視して誤った取扱をすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定されることを表しています。
 注意	この表示を無視して誤った取扱をすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。

■絵表示について次のような意味があります。

 一般的な注意	このような絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
 火災注意	このような絵表示は、火災に気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
 火気禁止	このような絵表示は、火気を使ってはいけない「禁止」内容です。
 高温注意	このような絵表示は、高温に気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
 一般的な禁止	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
 触手禁止	このような絵表示は、手を触れてはいけない「禁止」内容です。
 必ず行う	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

■ 特に注意していただきたいこと (安全のために必ずお守りください。)

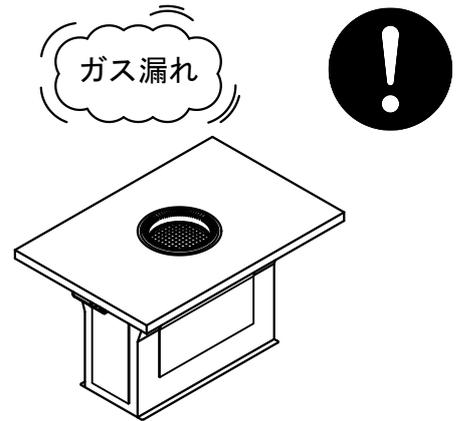
⚠ 危険

■ ガス漏れの処置

ガス漏れに気付いたときは①～③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。

- ① すぐに使用をやめ、機器の器具栓とガスの元栓を閉じて下さい。
- ② 窓や戸を開けガスを外へ出して下さい。
- ③ お買い上げの販売店またはガス事業者に連絡して下さい。



⚠ 警告

■ 点火確認・消火確認

使用時の点火、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かめる。



使用後は消火と、器具栓ツマミが「閉」の位置の方向に「カチッ」と音がするまで戻ったことを確かめ、ガスの元栓を必ず閉じる。火が立消えた状態で放置されると多量のガスがもれ、爆発の恐れがあります。

■ 日常の維持管理

日常の点検・お手入れにて火災予防上支障のない状態に維持管理することが、火災予防条例で求められています。



器具内部に油汚れが蓄積すると火災の原因となります。また炎口が詰まったり消耗したバーナは、未点火、立消えの原因となり、ガス漏れの危険が増します。

■ 使用ガス及び使用電源についての注意

必ず形式銘板（機器正面右に貼付）に表示しているガス（ガスグループ）及び電源（AC100V）を使用する。移設するときも、供給ガスの種類・電源が銘板の表示と一致していることを必ず確認する。

不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。

わからない場合はお買い上げの販売店またはガス事業者に連絡して下さい。

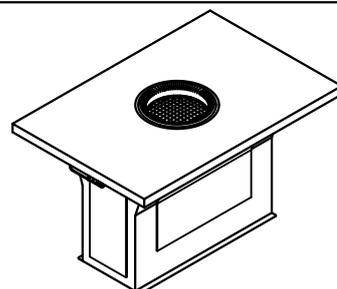
例：都市ガス12A、13Aの場合

品番	MDRK-1443T	
形式名	MDRK-1443T	
	(PS) TG	
都市ガス	12A、13A用	
ガス消費量	12A	3.20kW
	13A	3.50kW
定格電圧	AC100V	
定格周波数	50/60Hz	
定格消費電力	5.0W	
	00.00-000000	
	山田金属工業株式会社	

■ 火災注意

スプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを近くで使用しない。機器の周囲にスプレー缶を置かない。

熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発のおそれがあります。



■ 特に注意していただきたいこと (安全のために必ずお守りください。)

⚠ 警告

■ 火災予防

火をつけたまま放置することは禁止します。



料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。

■ 火災予防

機器の上やまわりには、可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火性（エアゾール缶など）のものは置かない。



焦げたり、燃えたりして爆発や火災の原因となります。

■ 火災予防



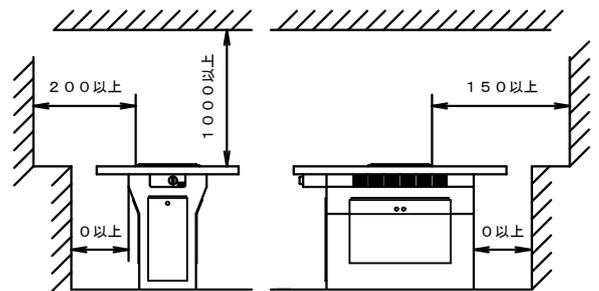
水槽が空焚きにならないよう、水量に注意する。

空焚きになりますと水槽に溜まった油に引火し危険です。

■ 火災予防

設置や移動の際、（家具や壁・棚など）可燃性の部分から下図寸法を守って設置する。

単位 (mm)



■ 火災予防

チャントルグリスフィルター及び飾り枠内部の清掃を必ず行う。



溜まったままの油脂分に引火し、火災のおそれがあります。

■ 異常時の処置

使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じられたときや、地震・火災など緊急の場合は、あわてずに機器の器具栓つまみを閉の位置にしガスの元栓を閉じて使用を中止する。

ガスの元栓を閉じる



故障・異常の見分け方と処置方法（19・20ページ）に従ってください。

■ 換気に注意

外部送風機を運転するか、換気扇を回すなどして必ず換気をする。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



■ 特に注意していただきたいこと (安全のために必ずお守りください。)

⚠ 注意

■ 使用上の注意

揚げ物調理に使用しない。



火災注意

調理油が過熱して火災になることがあります。

■ 使用上の注意

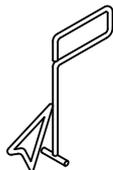
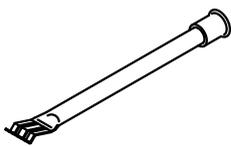
使用中や使用直後は、高温部（焼きアミ、ロストル・メインバーナ等）には触れない。



機器本体とその周辺及び調理器具が熱くなります。特に小さい子供がいる場合はやけどに注意して下さい。

■ 使用上の注意

焼きアミ・ロストルの取り扱いには必ず付属の専用持上金具を使う。



ぬれぶきんなどで持つと、やけどをすることがあります。

■ 使用上の注意

機器を覆ってしまうような鉄板・陶板などは絶対に使用しない。



不完全燃焼や過熱による機器の焼損や火災などの危険があります。必ず専用の焼きアミ・ロストルを使用して下さい。

■ 使用上の注意

調理専用機器ですので調理以外の用途には使用しない。



火災注意

過熱・異常燃焼による焼損や火災などの原因になります。

■ 使用上の注意

衣類の乾燥などに使用しない。



衣類が落下して火災になることがあります。

■ 使用上の注意

- ・ 補助具はこの器具用の付属品またはオプション以外を使用しないで下さい。
- ・ ごんろとしてご使用される場合は、ゴトクは当社が機器毎に指定する当社標準ゴトクをご使用下さい。
- ・ 使用される鍋は、26cm以下のものをご使用下さい。
- ・ チャントルグリスフィルターを洗浄して下さい。
- ・ チャントルグリスフィルターの入れ忘れに注意して下さい。
- ・ 焼きアミに焦げ付いた付着物が激しく燃え上がった時は、新しい焼きアミと交換して下さい。

お願い

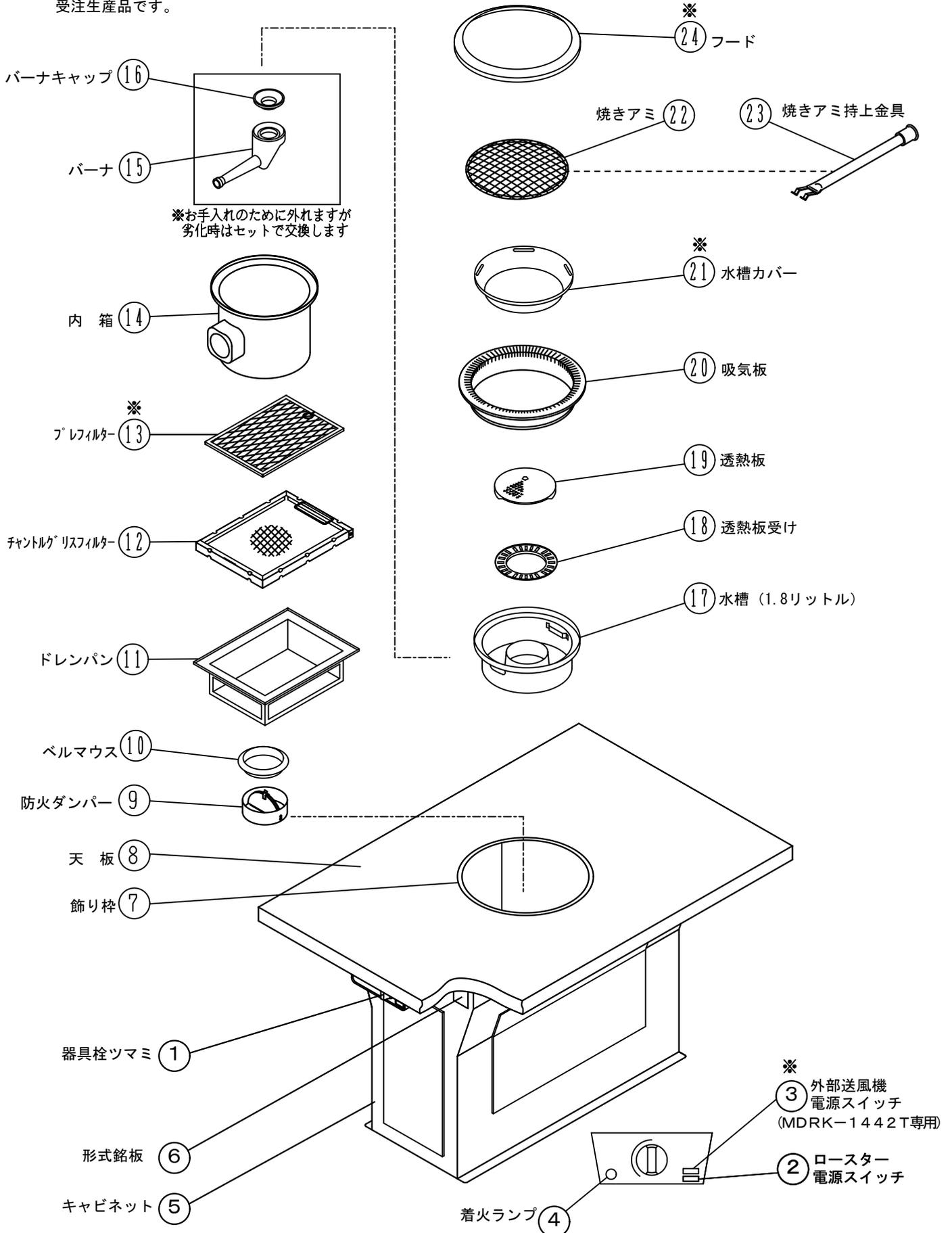
- ・ 使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめて下さい。
- ・ 使用後は消火と、器具栓つまみが「閉」の位置の方向に「カチッ」と音がするまで戻ったことを確かめ、ガスの元栓を必ず閉じて、機器の電源スイッチ及び外部送風機のスイッチを最後に切して下さい。火が立消えた状態で放置されるとガスがもれ続け、爆発の恐れがあります。

各部の名称と仕様

アミ焼きの状態

※フード・水槽カバー・プレフィルターはオプションです。

外部送風機電源スイッチ付きは受注生産品です。

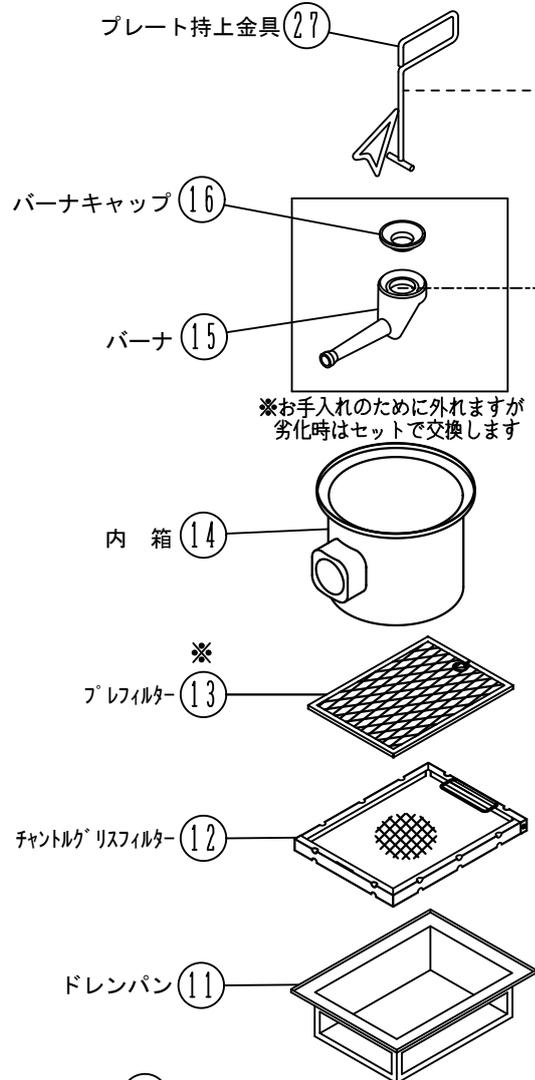
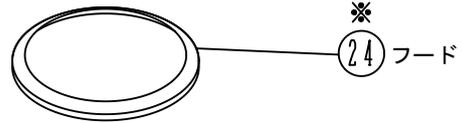


各部の名称と仕様

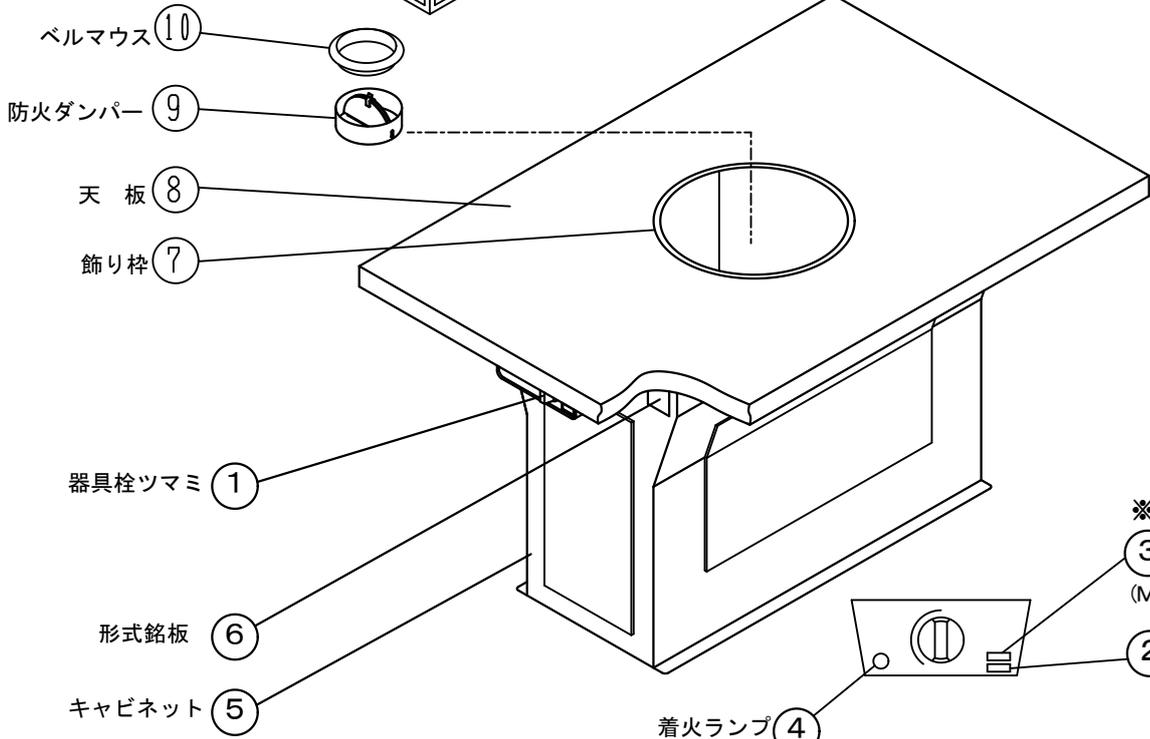
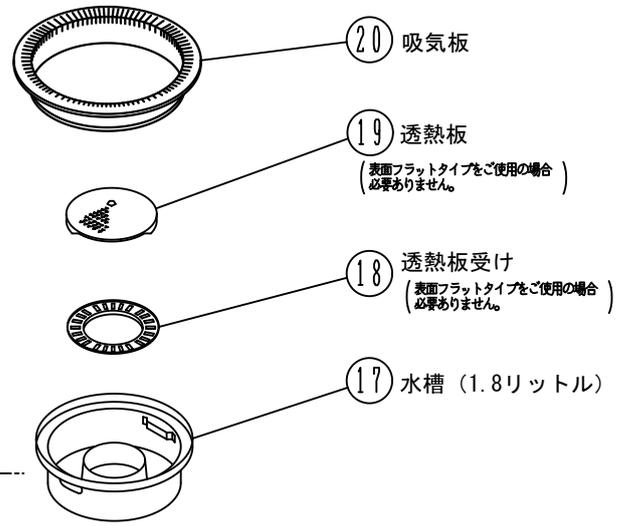
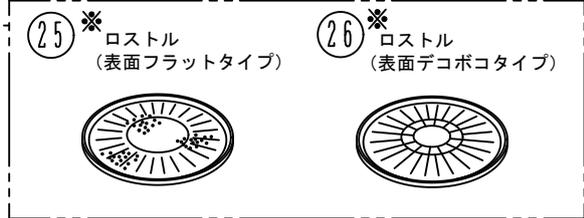
ロストル焼きの状態

※ロストル・プレート持上金具はオプションです
 ※フード・プレフィルターはオプションです

※MDRK-1443T
 MDRK-1442T
 共通仕様



ロストルは2種類から選んでいただけます



※外部送風機電源スイッチ (MDRK-1442T専用)

2 ロースター電源スイッチ

■ 各部の名称と仕様

コンロの状態

※ゴトクはオプションです
 ※プレフィルターはオプションです。

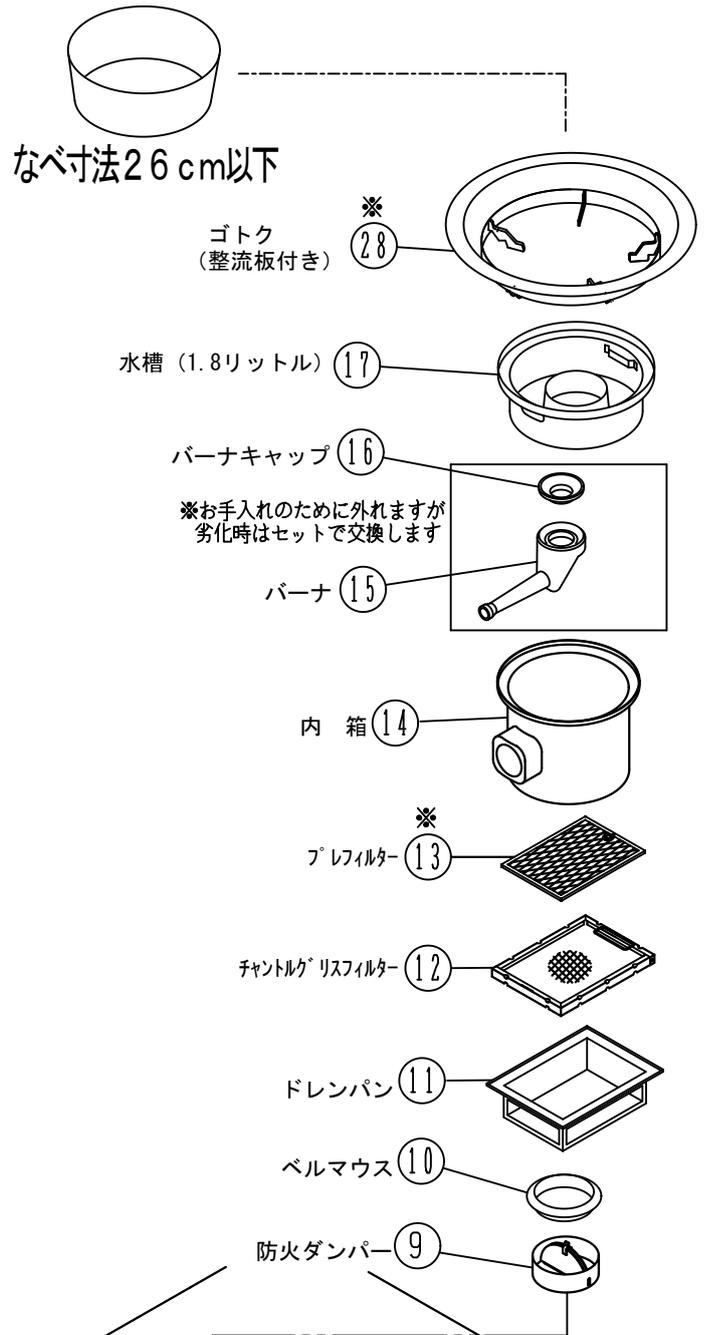
※MDRK-1443T
 MDRK-1442T
 共通仕様

※なべ調理について、本器具は焼き肉器ですが、安全のためにコンロとしての仕様も認証機関で安全が確認されております。その場合、ゴトクは当社が機器毎に指定する当社標準ゴトクをご使用下さい。使用されるなべは、26cm以下の物をご使用下さい。また揚げ物調理に使用しないで下さい。

※冷えた出汁から調理すると沸騰まで時間を要しますので、あらかじめ加熱した出汁を入れてフタを用いて調理して下さい。

※なべは付属しておりません

＜大切なお知らせとご注意＞
 「火災警報器が発報することがありますので、焼き肉使用の際には、必ず28番「ゴトク」を取り外して焼き肉用20番「吸気板」にお取り替え下さい。



天板 ⑧

飾り枠 ⑦

器具栓ツマミ ①

電源スイッチ ③

形式銘板 ⑥

キャビネット ⑤

■ 各部の名称と仕様

■ 付属品

No.	部 品 名 称	数	は た ら き
1	器具栓ツマミ	1	火力調節用のツマミ
2	ロースター電源スイッチ	1	本器具への通電を入り切りする部品
3	外部送風機電源スイッチ	1	外部送風機用電源スイッチ (MDRK-1442T専用)
4	着火ランプ	1	メインバーナ燃焼時に点灯する
5	キャビネット	1	本器具の脚部品
6	形 式 銘 板	1	形式番号・製品番号・ガス種等を表示しているシール
7	飾 り 枠	1	内箱を受ける部品
8	天 板	1	テーブル
9	防火ダンパー	1	機器が炎を吸込んだ場合に強制的に排気を遮断して火災を予防する安全装置
10	ベルマウス	1	抵抗を減らし効率良く排気する部品
11	ドレンパン	1	チャントルグリスフィルターで補集した油を受ける部品
12	チャントルグリスフィルター	1	ダクト内への油脂分の進入を防ぎ、補集するグリスフィルター
14	内 箱	1	バーナと水槽を装着する部品
15	バ ー ナ	1	ガスと空気を混合する部品
16	バーナキャップ	1	バーナの上に装着して、安定した炎を出す部品
17	水 槽 (1.8リットルタイプ)	1	水を入れて油を受ける事で、油の発火を予防する部品 ※(火力強で約1時間30分)
18	透熱板受け	1	水槽の上に置いて、透熱板を受けるリング状の部品
19	透 熱 板	1	温度分布を良好にし、焼きムラを少なくする。またバーナを保護する部品
20	吸 気 板	1	油煙の吸込み口で、大きなゴミのダクトへの侵入を防止する部品
22	焼 き ア ミ	1	ステンレス製の焼きアミ
23	焼きアミ持上金具	1/3	焼きアミ持上専用金具 (器具3台に1個付属)

※参考値 (焼肉の量によって変化します)

■ 別売品

13	プレフィルター	1	ダクト内への油脂分の侵入を防ぎ、取り除く為の補助フィルター 部品コード番号: MDRK-1443T-000175
21	水槽カバー	1	水槽内部の汚れを見え難くするカバー部品 部品コード番号: SZ-1442A-000841
24	フ ー ド	1	エアコン等の風から油煙の吸込みへの影響を軽減する部品 部品コード番号: MDR-1441T-000006
25	ロストル (φ270) 表面フラットタイプ	1	鉄鋳物製の鉄板で、表面は梨地でクリアー仕上げ 部品コード番号: S-13K-000055-01
26	ロストル (φ270) 表面デコボコタイプ	1	鉄鋳物製の鉄板で、錆肌を活かした黒塗装仕上げ 部品コード番号: S-50E-000849
27	プレート持上金具	1	ロストル専用の持上げ金具 部品コード番号: S-103-000809
28	ゴ ト ク	1	なべを受ける器具専用の部品 (標準ゴトク) 部品コード番号: MDRK-1443T-000030
29	水 槽 (1リットルタイプ)	1	水を入れて油を受ける事で、油の発火を予防する部品。※(火力強で約1時間弱) 部品コード番号: S-1441T-000816

※参考値 (焼肉の量によって変化します)

■ 消耗品 (保障期間内であっても有料となる部品で、定期的な交換が必ず必要です。)

- 透熱板・透熱板受 : 約3ヶ月～6ヶ月での交換が目安です。
 バーナ・バーナキャップ : 約6ヶ月～12ヶ月での交換が目安です。
 (バーナセット) (セットで交換します)
 焼きアミ・ロストル・グリスフィルター : 使用頻度によって交換が必要になります。
 防火ダンパー・温度ヒューズ : 作動した場合及び、点検で動作に不具合が発生した場合交換します。

■ 各部の名称と仕様

■ 仕様表

記載事項	記載内容
製品名	無煙ロースター
認証取得	無し
形式番号	MDRK-1443T・MDRK-1442T
形式番号の違い	MDRK-1443T：外部送風機用スイッチ無し MDRK-1442T：外部送風機用スイッチ付き
点火方式	連続放電点火方式（AC100V）
最大なベ径	26cm
排気風量	5.3m ³ /min
機器静圧	220Pa（22mmH ₂ O）
吸込風速	2.1m/sec
定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	5.0W
電源コードの長さ	2m
ダクト接続口	呼び径φ125
安全装置	立消安全装置・ガス遮断装置・防火ダンパー・漏電安全装置
外形寸法（標準品）	高さ700×幅800×奥行1200（mm）
質量（標準品）	約60kg

使用ガス 使用ガスグループ		1時間あたりのガス消費量	ガス接続口
ガ都 ス市	13A	3.50kW	15A (R1/2オネジ)
	12A	3.20kW	
L P ガ ス		4.00kW	

※機器のガス取入口はオスネジR1/2となっていますので、以下の項目に注意して金属可とう管または金属フレキシブルホースで、ガス接続して下さい。

- ①ガス種が都市ガスの場合、ガス接続に金属可とう管を使用して下さい。また、その金属可とう管は（一財）日本ガス機器検査協会の合格表示のあるものを使用すること。
金属可とう管による接続工事は、（一財）日本ガス機器検査協会が実施している講習会（ガス可とう管接続工事監督者講習会）を終了した者のもとで行う。
- ②ガス種がLPガスの場合、ガス接続に金属フレキシブルホースを使用して下さい。
また、その金属フレキシブルホースは（一財）日本エルピーガス機器検査協会の合格表示のあるものを使用すること。
金属フレキシブルホースによる接続工事は、液化石油ガス法第38条の7（液化石油ガス設備工事の作業に関する制限）により、液化石油ガス設備士が行う。

予告なく仕様の一部を変更させていただくことがありますので、ご了承ください。

■ 設置について

■ 設置前の準備

- ・ 機器をダンボールから取り出し、包装部品を全て取り除き、付属品を確認して下さい。
- ・ チャントルグリスフィルターを確実に装着してください。

■ 設置方法

- ・ 機器の設置、移動および付帯工事はお買い上げの販売店に依頼し、安全な位置に正しく設置して下さい。

■ 設置場所

- ・ 棚の下など落下物のある所を避けて下さい。火災になることがあります。
- ・ 樹脂製の照明器具の下でのご使用はお避け下さい。照明器具のかさ等が変形することがあります。



■ ご使用方法

■ ご使用前の準備

- ・ 装着部品がもれなく確実に装着されていることの確認（P 6～8 参照）
 - ・ 電源コード接続の確認
 - ・ 水槽に水を（1.8リットル）入れて下さい。
 - ・ 透熱板受けを水槽に置いてその上に透熱板を置いて下さい。
 - ・ 機器および機器周辺の確認
- ※キャビネットの穴は絶対にふさがらないで下さい。正常に燃焼しなくなります。



透熱板を空焚きして下さい。
パチパチはねる場合があります。
約5分間加熱して、無音になったことを確認した後、使用して下さい。
常にはねる様な場合は寿命ですので新品と交換して下さい。

■ 操作の方法

①ガスの元栓を開ける。

②油煙吸込み用の外部送風機を作動させる。

※外部送風機を作動させ、油煙吸込みができる状態にしてからバーナに着火して下さい。
外部送風機が作動していないと、一酸化炭素中毒になる場合があります。

■ ご使用方法

■ 操作の方法

- ③点火は、器具栓つまミを押しながら「閉」から「開」の方向へゆっくりといっぱいまで回す。
- ※「チッチッチ」という音とともに点火を開始します。
- ※ 点火ミスを起こすと「ピーピーピー」と警報が鳴ってガスを遮断します。直ぐに再点火は出来ないようになっています。着火ランプが消灯してから再点火してください。
- ※点火しない場合、「ゴー」という異状音がする場合は、「故障・異常の見分け方と処置方法」を参照して処置して下さい。何度も点火操作を繰り返すとガスが溜まり危険です。
- ④バーナに着火したことを確認してから手を離す。
- ⑤消火は、器具栓つまミを「閉」の位置の方向に「カチッ」と音がするまで戻す。
- ※消火したこと、器具栓つまミが押せる位置まで戻ったことを必ず確認して下さい。

※ 着火ランプが点灯中に点火操作を行うと安全装置が働いて警報を発しガスを遮断しますので、着火しなくなります。必ず着火ランプが消灯してから点火操作を行なってください。

(着火ランプは一旦点灯すると消灯まで数秒かかります)

■ 火力の調節

- ・火力調節は3段階(強・中・弱)に調節できるようになっています。
- ・火力は下図を参考に調節してください。
- ・弱の節度以下にしないでください、立消えする場合があります危険です。
- ・本器具は鍋物用調理用に火力を高めを設定しておりますので、焼き肉調理の場合は中火までの火力でのご使用をお勧めします。
- ・弱の節度で火が消える場合は、バーナのセッティング不良かバーナの寿命です。セッティングを点検して、異常がなければ、バーナキャップおよびバーナをセットで交換してください。
- ・各火力はあらかじめ最良の状態にしておりますが、火力や炎の状態がおかしい時は、販売店か工事業者に連絡して下さい。

調理の種類	火力調節範囲		
	弱火	中火	強火
焼き肉料理	斜線	斜線	
なべ物料理	斜線	斜線	斜線

■ 無煙ロースターの安全使用について

■ ダクト火災の予防

ダクト火災とは、器具内部に入った火が排気ダクトに溜まった油汚れに引火して、床下等の排気経路周辺および排気ファンを焼損する火災です。

弊社の全無煙ロースターは防火ダンパーを標準装備し、万一、器具内部に火が入った場合においても、排気ダクトへの延焼を防止する様、配慮しております。しかしながら、排気ダクトに油汚れが蓄積していると引火する恐れがあります。

(器具)

取扱説明書記載の日常の点検・お手入れ、及び日常点検をご覧頂き、清掃をお願いします。器具のお手入れが不完全であったり、汁受けの水が切れまると溜まった油汚れに引火し、器具から炎が上がったり、防火ダンパーが作動する場合があります。

長期間お使いになられたら、安全のため、器具の安全点検についてお買い上げの販売店または弊社までご相談ください。

(排気ダクト)

排気ダクトにつきましては、ダクト設計・施工会社、または弊社にご相談頂き、専門業者による定期的な点検とダクト清掃をお願いします。

火災予防条例でグリス除去装置等は清掃を行い、火災予防上支障のないように維持管理することが求められています。

無煙ロースターにおけるグリス除去装置等とは天蓋、天蓋と接続する排気ダクト内、グリス除去装置および火炎伝送防止装置をさしてあり、具体的には以下をあらわしています。

天蓋：飾り枠の内側・吸気板・水槽（汁受け）・内箱
グリス除去装置：グリスフィルター・プレフィルター（オプション）
火炎伝送防止装置：防火ダンパー

※ダクト火災発生時の対応

- 1) 排気ファン・ガスの停止
- 2) お客様の避難
- 3) 消防への通報
- 4) 初期消火の実施
- 5) 避難

■ バーナの点検不足による焼損事故の予防

バーナが正常な燃焼を行わず根元付近で異常燃焼すると器具内部を焼損する恐れがありますので点火操作時にご注意ください。

(使用前)

器具の清掃後、及び水槽に水を補給した後での点火は、焼きアミやなべをセットしないで炎を直視して、バーナに着火することを点検確認してから使用してください。

バーナの炎出口が水やタレ・炭の灰・錆びなどで詰まっていると、火が着かないでガスが逆流し「ゴー」という異常音を伴ないバーナ根元付近で異常燃焼し、最悪の場合、機器内部の電気配線やテーブル裏面を焼損する場合があります。水が詰まっている場合は拭き取り、タレが付着している場合は清掃頂き、錆が発生したり、バーナキャップが外れなくなった場合にはバーナをセットで交換してください。

■ ロストル取扱説明

※新品のロストルには、お客様にお届けするまでの間のさび発生の防止策として、食品衛生法上の規格基準に適合した、さび止め剤（塗装）が塗布してあります。

※加熱しますとさび止め剤からニオイや煙が発生しますが異常ではありません。

下記の準備方法を参考にして取り除いてください。

※ロストル表面を強くこすると、さび止め剤が白い粉状になって取れる事がありますが異常ではありません。下記の準備方法を参考に取り除いてください。

新品ロストルの使用前の準備方法

- ①さび止め剤を取り除く為にロストルの表面を少量の中性洗剤を付けた金属たわし等でこすり洗いし、水洗いしてから水分を切ってください。
- ②ロストルを無煙ロスターにセットし、ダクトを排気状態にしてください。
ニオイや煙が発生しますので必ず排気をおこなってください
- ③バーナに着火し、火力を弱火にして3分間程度予備加熱した後、強火にして加熱してください。ニオイがしなくなって、全体が茶色く変色したら完了（3～5分程度）ですので、そのまま冷ましてください。
- ④再度、ロストルの表面を少量の中性洗剤を付けた金属たわし等でしっかりとこすり洗いしてください。以上で作業は終了です。
- ⑤水分を切って乾燥後すぐに植物性油を塗布して保管してください。

※ニオイの発生が止まらなかつたり、気になる様な場合には上記の処理を数回おこなってください。

ロストルの取扱方法

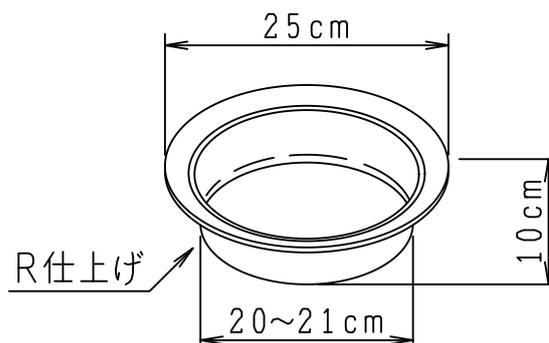
- ①ロストルの洗浄方法は弊社のロストル専用洗剤《スーパー鬼の洗濯》にて洗浄して頂くことをお勧めします。高温に赤熱させたり、金属片とともに回転機の中に入れたりしますと、割れ発生の原因となります。
- ②洗浄後はすぐに水を切り、植物性油を塗布して保管してください。

■ コンロ仕様の取扱説明

- ・器具のセッティング方法は8ページのイラストを参考に行います。
- ・本器具の別売品《ゴトク》を必ず使用してください。他のゴトクを使用することは出来ません。
- ・調理できる鍋の大きさには制限がありますので、下図を参考に《鍋》を選んでください。ご使用できる《鍋》の寸法目安は胴部の外形が20～21（cm）程度の寸法で底部がR仕上げになっている必要があります。また、高さは10（cm）程度の寸法が必要です。最大径が26（cm）までの《鍋》がご使用できます。

注）一般的には《鉄鑄物またはアルミ製の しゃぶ鍋 25（cm）2リットル》の名称で市販されている物が該当します。下図参照

ナベ参考図



■ 防火ダンパー・温度ヒューズの交換方法

■ 防火ダンパーの点検

一ヶ月に一度機器より取り外して、羽根から温度ヒューズを外して（温度ヒューズの交換参照）、開閉動作の確認を行って下さい。

※完全に閉まらない、動作が鈍い等の不具合が発生した場合には洗浄し、動作確認して下さい。

※温度ヒューズが固定できない場合には、防火ダンパーのバネが劣化している恐れがあります。

注) 不具合が治らない場合には使用せず、新品に交換して下さい。

■ 温度ヒューズの点検

一週間に一度亀裂が入っている等の不具合がないか確認して下さい。

■ 防火ダンパーの交換

機器より取り外し、新しい防火ダンパーと交換して下さい。

※新しい防火ダンパーには、温度ヒューズも付属しております。

錆びまたは汚れがひどく羽根の動作がにぶくなった場合は新しい物と交換して下さい。

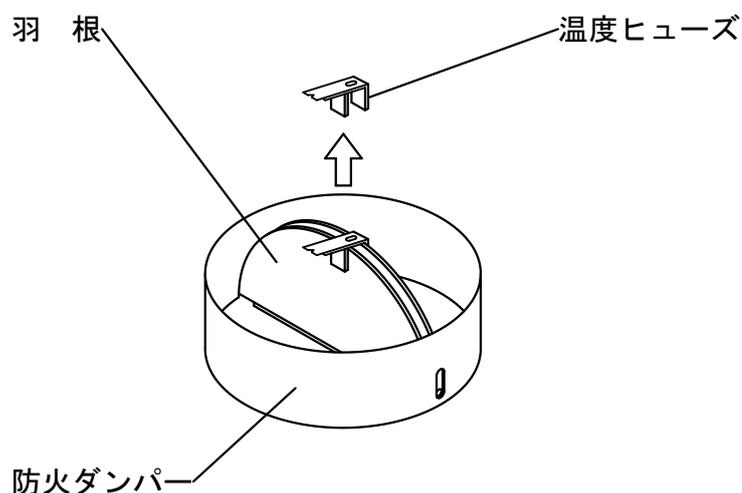
■ 温度ヒューズの交換

① 2枚の羽根を手でつかみながら、プライヤー等で温度ヒューズを矢印の方向へ引っ張る。

② 羽根をつかんだままで、新しい温度ヒューズの出っ張りが羽根の窪みに合うように差し込む。

注) 点検・交換後の防火ダンパーの入れ忘れに注意して下さい。

注) 洗浄方法は弱アルカリ性洗剤に浸け置きしたあと、水洗いしながら柔らかいブラシで油分をこすり落として下さい。洗浄後は十分に水を切って、良く乾燥させて下さい。



■ 日常の点検・お手入れ

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に日常の点検・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することが、火災予防条例で求められています。

■ 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ガスの元栓を閉じ、機器が冷えてから行って下さい。
- ・ お手入れの際には指先に十分注意して下さい。
- ・ 機器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。

■ 点検

- ・ 各部品とも正しくセットされていることを確かめて下さい。
 - ・ 器具栓ツマミにガタ、抜け、破損などの不具合など異常がないか確かめて下さい。不具合があった場合は新しい物と交換して下さい。
 - ・ バーナ及びその周辺に破損や不具合など異常がないか確かめて下さい。バーナキャップは消耗品です。中の穴が大きくなったり、周囲のギザギザ溝が大きくなったり、細くやせてしまった場合には使用中に火が消える恐れがありますので、直ぐに新しい物に交換して下さい。
 - ・ 点火操作した時に、種火が飛んでも、メインのバーナに火が着かない場合には、バーナを取出して点検して下さい。この状態で繰り返し着火操作を行うと、器機内部にガスが逆流して火災の原因になる恐れがあります。
 - ・ 炎を直視して点火し、火力調節の節度を大、中、小に切り替え、それぞれ正常燃焼することを確認して下さい。節度「小」で火が消える場合は、バーナおよびバーナキャップを新しいものと交換して下さい。
 - ・ 吸気口・キャビネット及びその周辺に破損や不具合など異常がないか確かめて下さい。
 - ・ 防火ダンパーの温度ヒューズは1週間に一度、ハンダ付け部分に亀裂が入っている等の不具合がないか確かめて下さい。不具合があった場合は新しい物と交換して下さい。
- ※15ページの【防火ダンパー・温度ヒューズの交換方法】参照
- 機器周辺に可燃物・障害物などがないか確認して下さい。

■ お手入れ

- ・ ドレンパンは、一日に一度洗浄して下さい。
- ・ チャントルグリスフィルター、プレフィルター(オプション)は、ゴミと油を補集する部品ですので、一日に一度洗浄して下さい。また、油煙の吸込みが悪くなった場合には、すぐに洗浄して下さい。
- ・ 内箱および器具内部、特にドレンパン・防火ダンパー周辺に油汚れが溜まりますので、一日に一度ふき取り清掃して下さい。
- ・ 水槽は、油汚れが多くなると不衛生になり、火災発生の原因にもなりますので、一日に一度洗浄して下さい。またお客様ごとに水は交換して下さい。ご使用時間が長い場合には、途中で水量を点検し、補給して下さい。
- ・ 透熱板受は、一日に一度ブラシ等で清掃して下さい。
- ・ 透熱板は、一日に一度やわらかいブラシ等で清掃して下さい。油分が付着した場合のみ、やわらかいスポンジ等で中性洗剤をつけて水洗いし、すぐに乾燥させて下さい。
※浸け置き洗いは絶対にしないで下さい。サビ発生の原因となります。
※黒く変色した場合取れないことがあります。
※金属製のブラシ等は使用しないで下さい。表面の耐熱塗装が取れるとサビが発生し、穴があいたりして使用できなくなります。

■ 日常の点検・お手入れ

■ お手入れ

- ・焼きアミは多量の油分が多く付着しますので不衛生になり、火災発生の原因にもなりますので、燃え上がりが発生したら、早めに交換、洗浄して下さい。
- ・吸気板は、多量の油分が多く付着しますので不衛生になり、火災発生の原因にもなりますので、お客様ごとにフキン等で清掃し、一日に一度洗浄して下さい。
- ・フード（オプション）は、多量の油分が多く付着しますので不衛生になり、火災発生の原因にもなりますので、お客様ごとにフキン等で清掃し、一日に一度洗浄して下さい。
- ・防火ダンパーは、油脂分が付着すると作動不良になる場合がありますので、一ヶ月に一度ヒューズを取り外し（15ページの【温度ヒューズの交換方法参照】）、付着している油脂分を取り除いて下さい。

お手入れと同時に、必ず前項の点検を行ってください。

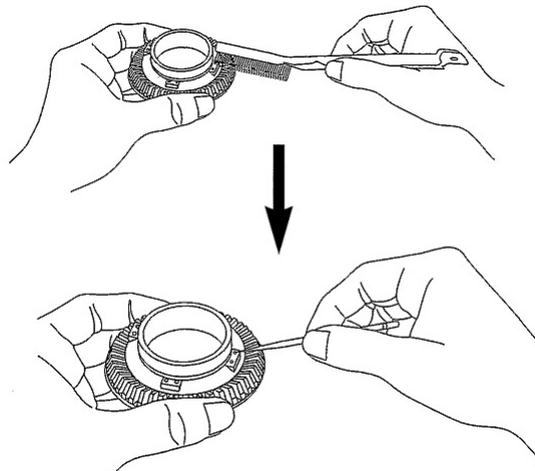
■ バーナの点検・お手入れ

- ・バーナはバーナの炎口の詰まり、汚れ、穴の消耗、破損などの異常がないか確かめて下さい。
- ・バーナのお手入れは、キャップを外してゴミや錆を金属（真鍮）製のブラシで掃除して下さい。バーナの中に入ったゴミは木台等の上で軽くたたいて中から必ず取出してください。
- ・バーナキャップはバーナから取外して、穴はつまようじ等の先の尖ったもので清掃して下さい。

表面の溝は金属（真鍮）製のブラシを使用して清掃して下さい。

お願い

バーナはバーナ炎口の詰まりや汚れで、点火不良や異状燃焼が起こります。必ず、1日に一度点検、清掃して下さい。またバーナの消耗や破損により立消えしやすくなり、ガス漏れの原因となりますので、火力調整の節度「小」にて消える現象が出た場合には、問題の発生していない器具のバーナと交換して様子を見て下さい。現象が治まるようであれば、バーナの劣化が原因ですので、新品のバーナセットと交換して下さい。



■ 立消安全装置のセンサ（炎センサ）のお手入れ方法

■ 立消安全装置のセンサ（炎センサ）について

- ・センサが汚れると、装置が誤作動して調理中にバーナの炎が消えることがあります。また、着火しない場合がありますので、定期的（月に1度）にお手入れを行ってください。

不具合が出た時は、直ぐに下記の説明にしたがい、お手入れを行ってください。



お手入れは1ヶ月に1度は必ず行ってください。

■ お手入れの準備

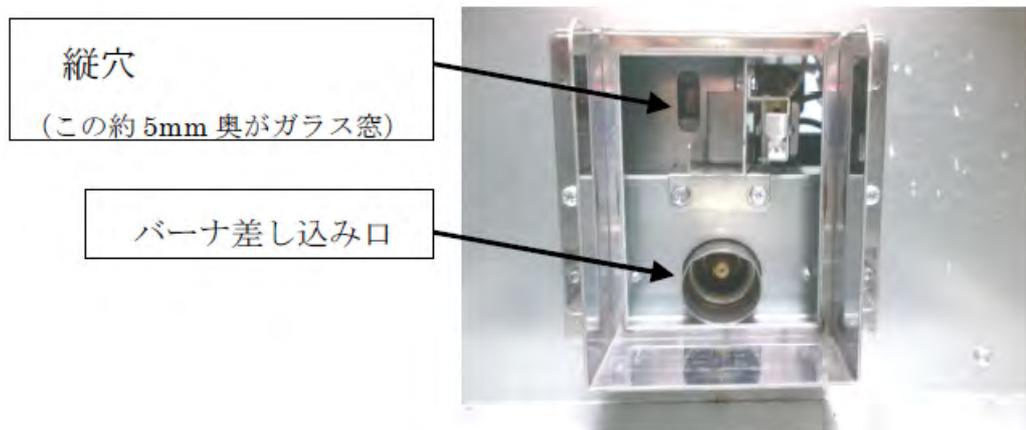
- ・機器に同梱していた【綿棒】を準備してください。
 - ・使い切った場合は機器をご購入頂いた販売店にお問合わせください。
- ※市販の綿棒でも代用は出来ます。柄の長さが10センチ程度の物が作業性が良いです。
- ・水をコップに入れて準備してください。
 - ・取説6ページの【14番の内箱】までを全部外に取出してください。
 - ・機器の掃除穴の場所を先に確認してください。 ※写真参照
覗き込むと10mm×30mmの【縦穴】が本体内側のバーナ差込み口のやや上にあります。確認しづらい場合は手鏡等で縦穴の位置を先に確認してください。
 - ・縦穴の約5mm奥にガラス窓があります。

■ センサのお手入れ

- ・センサが直接汚れないようにガラス窓が設けて有ります。お手入れはガラス窓を綿棒で拭き掃除します。
- ・綿棒をコップの水につけて湿らせてから、水を切って準備してください。
- ・綿棒を縦穴にゆっくり差し込んでその奥のガラス窓の表面にやさしく当てます。その後、上下に綿棒を動かして汚れを掃除してください。
- ・綿棒に汚れが着かなくなったら作業は完了です。（綿棒は数本必要な場合があります）

お願い

ガラス窓は厚さ1mm程度のガラス製です。強い力を加えると割れる恐れがありますので、扱いにはご注意ください。



■ 故障・異常の見分け方と処置方法

良くお問い合わせ頂く不具合を4点、詳しくご説明しています。
該当箇所が無い場合には次の表に進んでご確認ください。

症 状		バーナに火がつかない	
No.	点検箇所・確認事項	結果	処置方法
①	ガスマッチの火でバーナに着火しますか	着火しない	・ガス元栓をあげてください ・ヒューズコックが作動している場合がありますのでガス元栓を一旦閉めてもう一度開けてください
		着火する	次の点検に進んでください
②	着火操作を行なって《チッチッチ》音が鳴らない・小さい・弱い等がありませんか ※他のテーブルと比較してください	音が不具合	点火部が氷・油等で濡れていますので、乾いた布で拭き取ってください
		音が正常	次の点検に進んでください
③	透熱板を確実にセットされていますか ※6ページ参照	不具合	透熱板を確実にセットしてください
		正常	次の点検に進んでください
④	バーナキャップに異物が付着していませんか	不具合	清掃してください
		正常	次の点検に進んでください
⑤	バーナキャップが確実にセットされていますか	不具合	バーナキャップを確実にセットしてください
		正常	修理が必要ですので弊社までご連絡ください

症 状		バーナの火が途中で消える《着火後すぐに（約10秒以内）》 <small>立消え安全装置が働いて、ガスを遮断し着火ランプが消灯して、警報音がなります</small>	
No.	点検箇所・確認事項	結果	処置方法
①	水槽上面の位置決め穴と下のガイドネジが合っていますか また変形したり、異物がついていませんか	不具合	・水槽を確実にセットしてください ・変形している場合は新品に交換してください ・異物の付着がある場合は洗浄してください
		正常	次の点検に進んでください
②	透熱板がさびて、穴があいたり、変形したりしていませんか。また、異常な炎で燃焼していませんか	不具合	・正常なテーブルの透熱板をセットして判断してください ・改善する場合には新品に交換してください
		正常	次の点検に進んでください
③	バーナが劣化・消耗し、中から炎が出たり、不均一な燃焼になっていませんか。また、バーナキャップが取れますか	不具合	・正常なテーブルのバーナをセットして判断してください ・バーナキャップが取れない場合は本体とセットで新品に交換してください ・一度掃除して改善する場合には使用できますが、早めに交換部品を準備してください
		正常	修理が必要ですので弊社までご連絡ください

症 状		バーナの火が途中で消える《お客様の食事中に》 <small>立消え安全装置が働いて、ガスを遮断し着火ランプが消灯して、警報音がなります</small>	
No.	点検箇所・確認事項	結果	処置方法
①	エアコンの風がバーナに直接吹き込んでいませんか。また、異常な炎で燃焼していませんか	不具合	エアコンの風向きを変えてください。または、スイングに変更してください
		正常	次の点検に進んでください
②	水槽上面の位置決め穴と下のガイドネジが合っていますか また変形したり、異物がついていませんか	不具合	・水槽を確実にセットしてください ・変形している場合は新品に交換してください ・異物の付着がある場合は洗浄してください
		正常	次の点検に進んでください
③	透熱板がさびて、穴があいたり、変形したりしていませんか。また、異常な炎で燃焼していませんか	不具合	・正常なテーブルの透熱板をセットして判断してください ・改善する場合には新品に交換してください
		正常	次の点検に進んでください
④	バーナが劣化・消耗し、中から炎が出たり、不均一な燃焼になっていませんか。また、バーナキャップが取れますか	不具合	・正常なテーブルのバーナをセットして判断してください ・バーナキャップが取れない場合は本体とセットで新品に交換してください ・一度掃除して改善する場合には使用できますが、早めに交換部品を準備してください
		正常	修理が必要ですので弊社までご連絡ください

症 状		煙が逃げる・吸込みが弱い	
No.	点検箇所・確認事項	結果	処置方法
①	チャントルフィルターが詰まっていますか	不具合	・交換の判断は出こがざして透けた光が確認できる様にしてください ・汚れている場合には予備のチャントルフィルターと交換してください ・異物が付着している場合は取り除いてください
		正常	次の点検に進んでください
②	防火ダンパーが作動していませんか	不具合	温度ヒューズを新品に交換してください
		正常	修理が必要ですので弊社までご連絡ください

■ 故障・異常の見分け方と処置方法

現象 原因	現象											処置方法		
	ランプが鳴り消灯した	ガスの臭いがする	点火しない・ガスは出る	着火・火移りしにくい	炎が飛びように燃える	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	煙の吸込みが悪い	煙を吸込みすぎ		使用中に炎が消える	
ガス元栓の開きが不十分			○	○	○			○	○			○	○	ガス元栓を全開にする
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
器具栓ツマミの開き不足	○		○	○				○				○	○	器具栓ツマミを一度「閉」に戻してから再び点火操作を行う
メインバーナの炎口が詰まっている	○	○	○	○	○	○	○	○	○			○		メインバーナの炎口を清掃する
メインバーナの取り付けが悪い			○	○	○	○	○	○	○			○		メインバーナを正しく取り付ける
吸気板・コンロ等が正しく取り付けられていない	○		○						○	○	○	○		吸気板・コンロ等を正しく取り付ける
空焚きになり、水槽に水が入っていない												○	○	使用前には必ず水を入れ、煙を吸込まない時は販売店に連絡
チャントルグリスフィルターが詰まっている	○								○	○		○		チャントルグリスフィルターを清掃するか予備品と交換
ダクトの接続不良	○		○						○	○	○	○		販売店に連絡し正しく取り付ける
防火ダンパーが作動している										○	○	○		販売店に連絡（温度ヒューズ 120℃）
外部送風機のスイッチが入っていない										○	○			外部送風機のスイッチを入れる
電源スイッチが入っていない			○											電源スイッチを入れる
電源プラグが抜けている			○											電源プラグをコンセントに差す
洗浄時に洗剤が点火プラグに付着した			○											ペーパータオルなどで拭取るなどして乾燥させてください。
バーナが劣化している							○						○	バーナを交換する
大型外部送風機の電源が入っていない										○	○			大型外部送風機の電源スイッチを入れて下さい
ロースターごとの外部送風機電源が入っていない										○	○			ロースターの外部送風機電源スイッチを入れて下さい
水槽が正常にセットされてない	○		○									○		水槽の上部の穴を内箱のネジに合わせて、着火穴を手前にして下さい
バーナ炎口が浮いている	○					○			○			○	○	バーナキャップを取り外して正しくセットして下さい
空気調節器が動いている						○	○							炎を確認しながら正常になるように調整して下さい。（時計方向に回すと空気が増える・反時計方向に回すと空気が減る）
透熱板が劣化しています						○	○			○	○			新しい透熱板と交換して下さい
防火ダンパーが作動した										○			○	新しい温度ヒューズと交換して下さい
外部送風機が停止した										○		○	○	原因を調べて下さい。不明な場合は送風機の設置業者に連絡する
チャントルフィルター・ドレンパンが装着されていません										○	○		○	チャントルフィルター・ドレンパンをセットして下さい
漏電ブレーカが作動している 電源コンセントが入っていない			○										○	原因を調べて下さい。不明な場合はロースターの販売先に連絡する

■ 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、ガスの元栓を閉じ、電源プラグをコンセントより抜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18、19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・型式番号（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・販売店・訪問希望日、時間帯
- 移設される場合
 - ・ 移設によってガスの種類が変わる場合があります、その場合、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ガス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（ダクト及びダクト配管付帯工事などは除く）の故障にかぎり、お買い上げ日より「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。
- 補修用性能部品の最低保有期間について
 - ・ この赤熱板焼無煙ロースター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
 - ・ この赤熱板焼無煙ロースターをお使いになった上で、なにか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 / 〒570-8585 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。