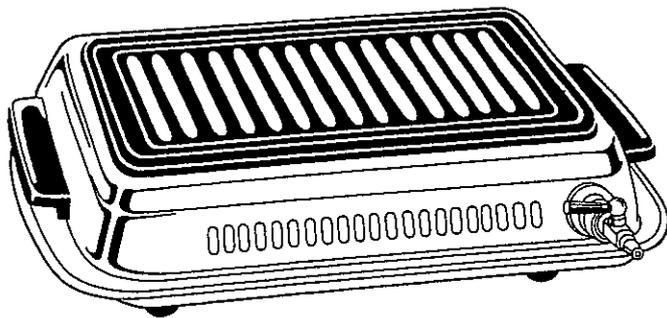


取扱説明書

家庭用ガス調理機器ガスグリル

高級焼肉器 つどい Y-37B



このたびは、業務用ガステーブルコンロを、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、身近に保存しておいてください。

目次

特に注意していただきたいこと	1～3
各部の名称	4
設置について	5
ご使用方法	5～6
日常の点検・お手入れ	6
故障・異常の見分け方と処置方法	7
長期間使用しない場合	7
仕様	7
アフターサービスについて	8

《ご使用前の》または《安全に正しくお使い頂くために》

製品を正しくお使い頂くためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と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。

 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 |  火災注意 |  火気禁止 |  高温注意 |
|  一般的な禁止 |  触れるな |  必ず行う | |

■ 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。)

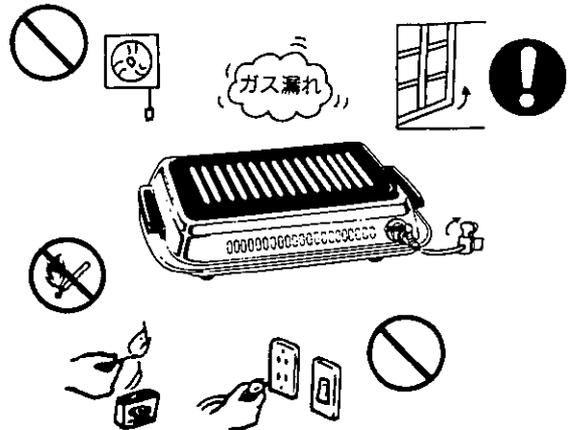
⚠ 危険

■ 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、器具栓とガス栓を閉じる。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③お買い上げの販売店またはガス事業者に連絡してください。



⚠ 警告

■ 使用ガスについての注意

必ず銘板(器具左前面に貼付)に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する。転居したときも、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する。

例:都市ガス12A,13Aの場合

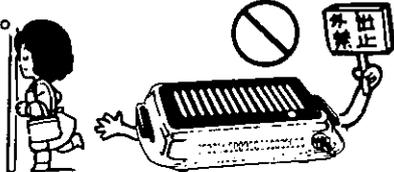
code : Y-37B
形式名 : Y-37B
都市ガス12A, 13A用
ガス消費量 12A 2.21kW
13A 2.33kW
00.00-000000
山岡金属工業株式会社

例:LPガスの場合

code : Y-37B
形式名 : Y-37B
LPガス用
ガス消費量 2.13kW
00.00-000000
山岡金属工業株式会社

■ 火災予防

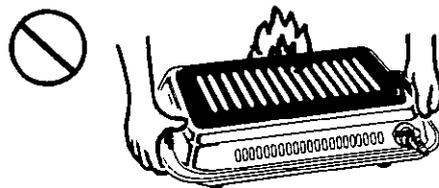
火をつけたまま離れたり、おやすみすることは禁止します。



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

火のついたまま持ち運ばない。

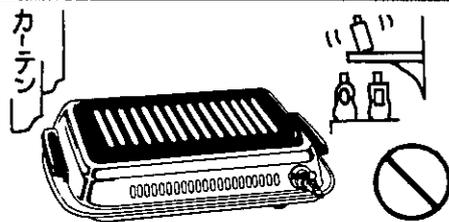


転倒すると火災、やけどの原因となります。

■ 火災予防

器具の上やまわりには、可燃性(カーテン、新聞紙、紙袋など)や引火性(エアソール缶など)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。

- ・器具本体を設置する場合、本体の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷いてはいけません。火災の原因となります。
- ・設置の際(家具、壁その他の)可燃物との距離を2ページ記載の寸法をとることが義務づけられています。

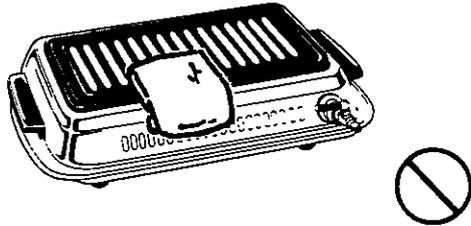


■ 特に注意していただきたいこと (安全のために必ずお守りください。)

⚠ 警告

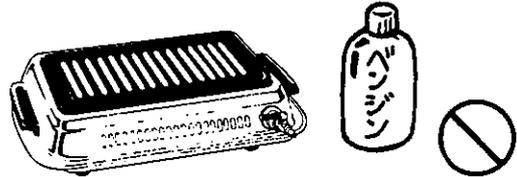
■ 火災予防

使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない。不完全燃焼や火災の原因になります。



■ 火災予防

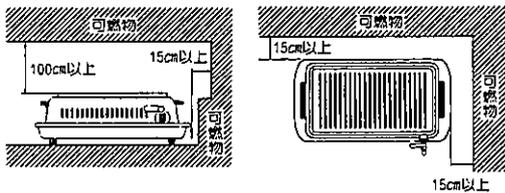
スプレー、ガソリン、ベンジン、など引火のおそれのあるものを近くで使用しない。器具の周囲にスプレー缶を置かない。



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。

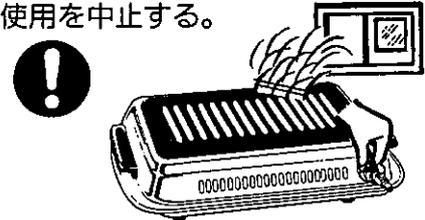
■ 火災予防

設置や移動の際、(家具や壁・棚など)可燃性の部分から15cm以上離して設置する。



■ 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、あわてずに使用を中止する。

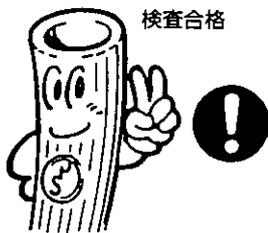


故障・異常の見分け方と処置方法(7ページ)に従う。

⚠ 注意

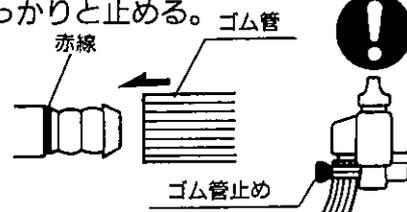
■ ガス事故防止

ゴム管は、ガス用ゴム管(検査合格又はJISマークの入っているもの)を使用する。



■ ガス事故防止

ゴム管は、赤線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。ゴム管

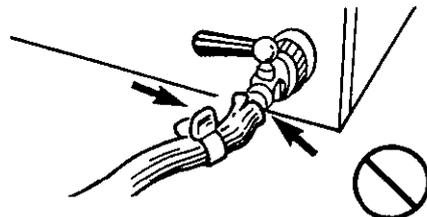


ゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因になります。

■ ガス事故防止

ゴム管は、ときどき点検して取り替える。

古くなると、ひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因となります。



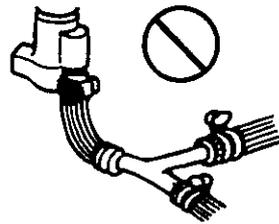
■ **特に注意していただきたいこと** (安全のために必ずお守りください。)

⚠ **注意**

■ **ガス事故防止**

ゴム管の継ぎたし、及び二又分岐はしない。

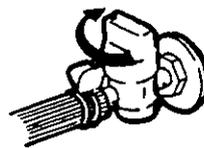
ガス漏れや誤使用などで危険な場合があります。



■ **ガス事故防止**

器具のガス接続はガス用ゴム管仕様になっていますのでガスコードやビニール管は使用できません。一般のカチットや機器用スリムプラグは必要ありません。接続方法を間違えるとガス漏れの原因となり危険です。

使用後は、器具栓ツマミが「閉」位置で消火していることを確かめ、お出かけやおやすみの際にはガス栓を必ず閉じる。



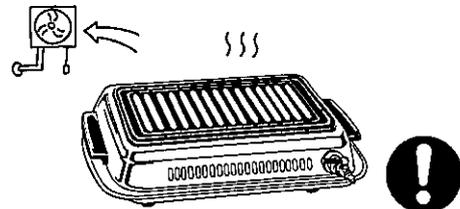
ガス栓を閉じる



■ **換気に注意**

使用時は窓を開けたり、換気扇を回すなど換気をする。

他の燃焼機器と同時に使用した場合、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■ **使用上の注意**

- 調理以外の用途には使用しない。過熱・異常燃焼による焼損や火災などの原因になります。
- 器具を使用するときは、必ず底皿に約600cc (牛乳ビン3本) の水を入れて使う。
続けて使用する時は、時々水量を確認しその都度水を足し、こまめな手入れが必要です。脂がたまりすぎると燃えることがあります。水がなくなると器具が高温になり、テーブルを損傷することがあります。
- 使用中、使用直後は底皿の水が高温になっています。底皿を持ち運びする際は、こぼれないように注意する。
- 使用中、底皿の水がまったくなくなったことに気付いたときは、器具栓を閉じ使用を中止し、底皿が冷えてから水を入れてください。
- 焼肉プレートのから焼きは、当器具以外の燃焼器を用いて絶対にしないでください。
焼肉プレートの表面処理をとる為に、当器具以外のコンロ・電気炉・ガス炉やその他の燃焼器を用いますとプレートに割れが生じます。当社としてこのような場合、責任は負いかねますのでご注意ください。尚プレートの表面処理は、食品衛生法・食品添加物等の規格基準に適合しています。
- 使用時は点火したことを確認してください。
- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。
- 使用後は、器具栓ツマミが「閉」位置で消火していることを確認してください。

■ **使用上の注意**

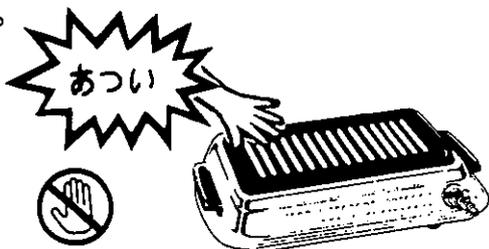
補助具はこの料理器用の附属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。

■ 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

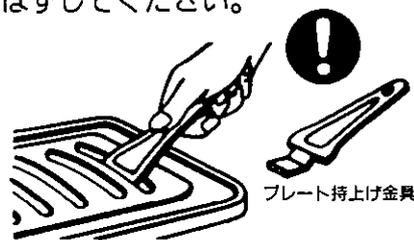
使用中や使用直後は、操作部以外は触らない。



器具本体とその周辺および調理器具が熱くなります。特に小さい子供がいる家庭ではやけどに注意してください。

■ 使用上の注意

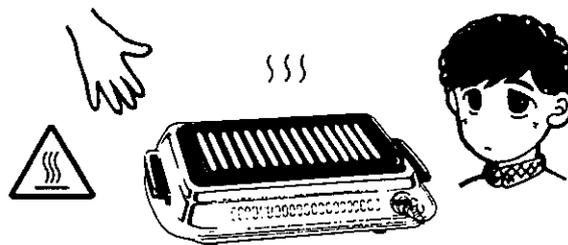
焼肉プレートを取りはずすときは、付属のプレート持上げ金具を使用し、注意しながら取りはずしてください。



高温になりますので手を直接触れますと、やけどやけがをしますので注意してください。

■ 使用上の注意

点火操作をする時はバーナ付近に顔を近づけ過ぎないように注意する。炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

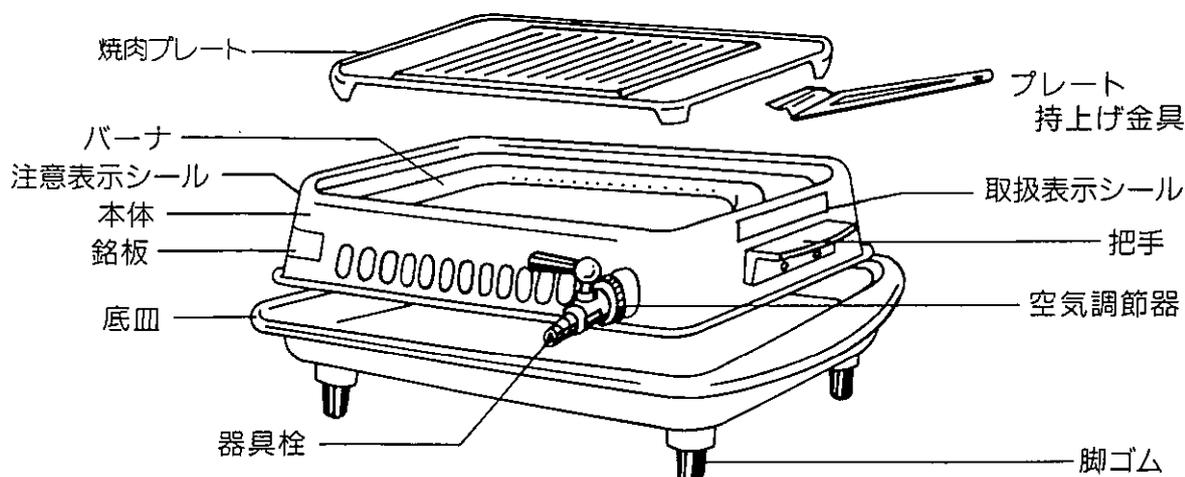


使用時は、手や顔などを近づけない。排気口から高温の排気が出ますので、注意してください。

お願い

- ・ 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- ・ 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ください。

■ 各部の名称



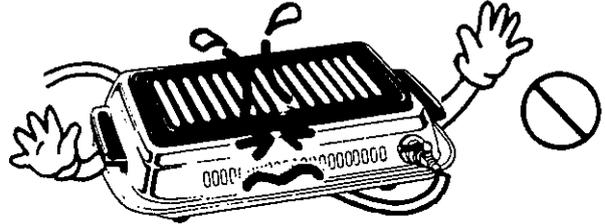
■ 設置について

■ 設置前の準備

- ・ 器具を段ボール箱から取り出し、包装部品をすべて取り除き、付属品を確認してください。
- ・ 底皿の上に本体を置き、焼肉プレートを傾かないように正しく載せてください。

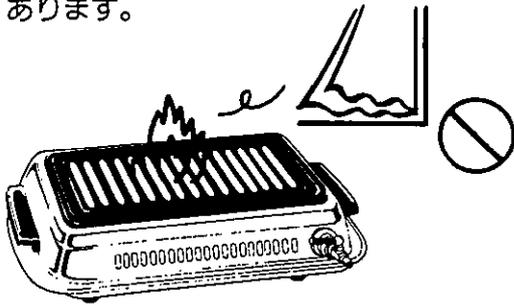
■ 設置方法

- ・ 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、また器具の下に通したり器具に触れたりしない。

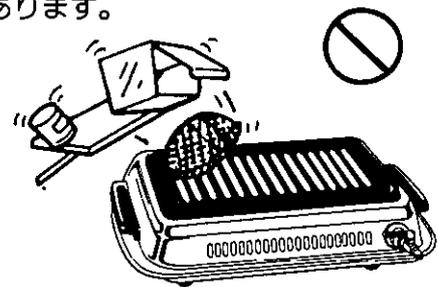


■ 設置場所（使用場所）

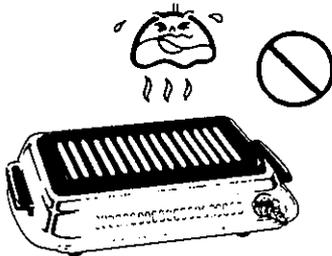
- ・ 強い風の吹き込む所を避ける。風で吹き消されたり、周囲のものが加熱される場合があります。



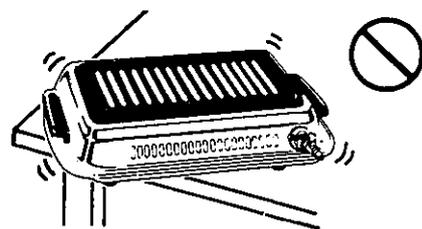
- ・ 棚の下など落下物のある所を避ける。器具の上に落ちたものが燃えて、火災になることがあります。



- ・ 樹脂製の照明器具の下でのご使用はお避けください。照明器具のかさなどが変形することがあります。



- ・ 安定のよい丈夫で水平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器具が傾いてやけどやけがをすることがあります。



■ ご使用方法

■ ご使用前の準備

- ・ 底皿に約600cc(牛乳ビン3本)の水を必ず入れてください。
- ・ 器具栓が閉の位置にあることを確かめてからガスの元栓を開いてください。

■ 操作のしかた

- ①焼肉プレートを外し、マッチに点火してバーナに近づけてから器具栓つまみをすくかに反時計方向にまわすと点火します。はじめての点火の時は、ゴム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てください。
- ②大きな音がして点火しない時は、空気調節器を閉の方へ動かしてからもう一度点火してください。
- ③ガス量の調節は器具栓つまみを反対方向にまわすと大きくなり、時計方向にまわすと小さくなります。
*火力は無段階で調節できますが、「閉」近くになると立ち消えする場合があります、危険です。
- ④器具栓つまみを時計方向にいっぱいまでまわすと消火します。

■ ご使用方法

■ 空気調節

ガスを有効に使うために下図の要領で空気調節器を動かし炎を見ながら調節してください。



(空気過剰の時)

① 不良
内炎、外炎とも先がとがり音をたてて飛ぶように燃える。



(良好燃焼の時)

② 良
内炎が青い色で先がはっきりみえる。



(空気不足の時)

③ 不良
炎が長くなり、勢がなくなりフワフワもえ炎の先が黄炎になる。

■ 日常の点検・お手入れ

■ 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。
- ・ 故障又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又はガス事業者にご相談ください。
- ・ 点検・お手入れの際には必ずガス栓を閉じ、器具が冷えてから行ってください。
- ・ お手入れが必要な所以外は絶対に分解しないでください。
- ・ お手入れの際には指先に十分注意してください。
- ・ 本体内部をお手入れする際は各 부품の突起物などに注意してください。力強く当たった場合手をけがすることがあります。

■ 点検

- ・ ゴム管は長い間使用しますと、ひび割れしたり、差し込み口がゆるくなりますので早めに取り替えてください。接続が不完全ですと、ゴム管の抜けやガス漏れの原因となりますので、赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。
- ・ 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。

■ お手入れ

底皿や焼肉プレートは、使用の都度取り出してきれいに掃除してください。

- ・ 本体及び底皿のよごれは、石けん水か中性洗剤などを用いて、スポンジ等やわらかいもので掃除してください。
- ・ 焼肉プレートについた油かす、こげかす等は、プレート持上げ金具のヘラ部できれいにこすりとり、その後植物油にてやわらかい紙か布でふきとり保管してください。
- ・ ガスを有効にお使い頂くためにもバーナのお手入れが大切です。バーナの炎が不揃いになったときは、炎口が煮じるなどで詰まっていますのでキリか針金などで掃除してください。

■ 故障・異常の見分け方と処置方法

原因	現象							処置方法
	点火しない	バーナに着火しない	黄炎で燃える	異常な音をたてて燃える	炎が飛ぶように燃える	炎が安定しない	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
ゴム管の中に空気が残っている	○	○				○		点火操作を繰り返す
ゴム管が折れている	○	○					○	ゴム管の折れを直す
バーナの炎口が詰まっている		○	○	○	○	○	○	バーナの炎口を掃除する
バーナの取り付けが悪い			○	○	○	○		バーナを正しく取り付ける
ゴム管のヒビ割れ・穴あき							○	新しいガス用ゴム管と交換する
ゴム管の接続が不完全							○	ゴム管の接続を確実にする
点火操作が適切でない	○							正しい操作を行う
器具栓つまみの開き不足	○	○						器具栓つまみを全開にする
器具のガス種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器具と交換する
空気量の過不足	○	○	○	○	○	○	○	6ページ記載の空気調節の項を参照

ご使用の際に普段と違った状態になったときや、不具合が生じたときは、上記の処置を行いそれでも直らないときは、ただちにご使用を中止してお買い上げの販売店にご連絡ください。

■ 長期間使用しない場合

■長期間使用されない場合は、各部の汚れをよく拭きとり、ビニール袋等に入れてもとの段ボール箱に入れ保存してください。

■ 仕様

仕様表

製品番号	Y-37B		
形式番号	Y-37B		
種別	家庭用ガス調理機器ガスグリル		
ガス消費量	LPガス用		2.13kW (0.15kg/h)
	都市ガス用	12A	2.21kW (1900kcal/h)
		13A	2.33kW (2000kcal/h)
点火方式	マッチ点火		
接続ゴム管	内径9.5mmガス用ゴム管		
空気調節器	可動式		
寸法	幅395mmx奥行303.3mmx高さ138.6mm		
質量	3.9kg (付属品を含む)		

■ 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7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 品番・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

■ 転居される場合

- ・ 転居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お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者にご連絡ください。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、お客様のご要望により有料で修理いたします。

■ 補修用性能部品の最低保有期間について

- ・ この焼肉料理器の補修用性能部品の最低保証期間は製造打切り後5年です。

■ 連絡先

- ・ 焼肉料理器をお使いになった上で、なにか不審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。

YAMAOKA

山岡金属工業株式会社

ISO14001:2015 / ISO9001:2015 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9F
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。

2018.05(01)