

取扱説明書

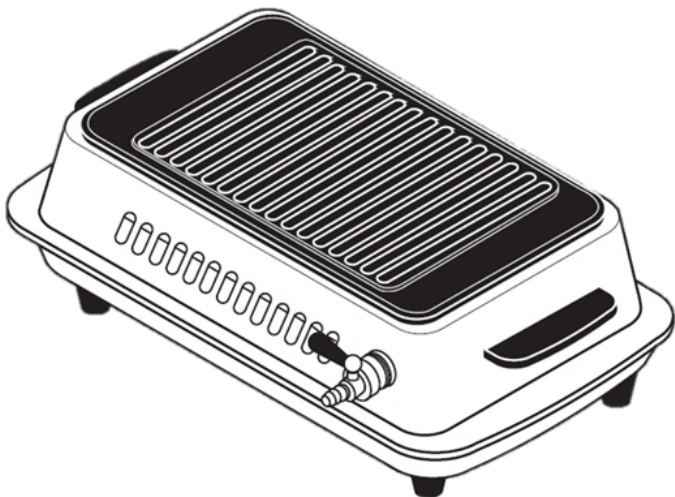
ヤマキン

ガスグリル

ガス高級焼肉器

じゅん

Y-77C



このたびは、ヤマキン焼肉調理器 じゅん 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、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

特に注意していただきたいこと	1～4
各部の名称	5
設置について	5～6
ご使用方法	6～7
日常の点検・お手入れ	8
故障・異常の見分け方と処置方法	8
長期間使用しない場合	9
仕様	9
アフターサービスについて	9

《ご使用のまえに》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、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
 警告	この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
 注意	この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害の発生が想定される内容を示しています。

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



触手禁止



必ず行う



換気必要

■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。）

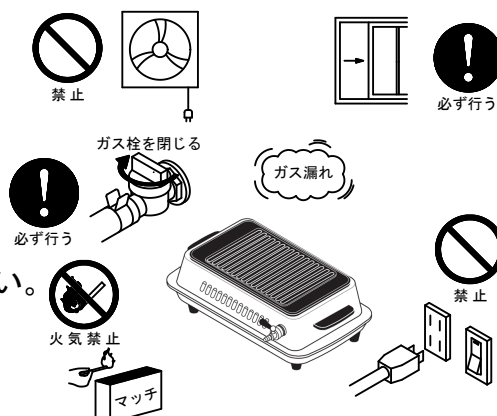
⚠ 危険

■ 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めてください。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出してください。
- ③お買い上げの販売店またはガス事業者に連絡してください。



⚠ 警告

■ 使用ガス

必ず形式銘板（機器燃焼部に貼付）に表示しているガス（ガスグループ）を使用する。
移設したときも、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してください。

例：都市ガス12A、13Aの場合

品番：Y-77C
形式名：Y-77C
都市ガス12A、13A用
ガス消費量 12A 1.91kW
13A 2.04kW
00.00-000000
山岡金属工業株式会社

例：LPガスの場合

品番：Y-77C
形式名：Y-77C
LPガス用
ガス消費量 1.47 kW
00.00-000000
山岡金属工業株式会社

■ 火災予防

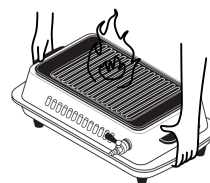
火をつけたまま離れたり、おやすみすることは禁止します。



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

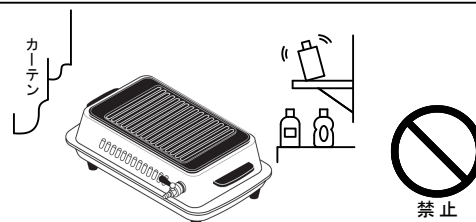
火がついたまま持ち運ばない。



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（エアゾール缶など）のものは置かない。焦げたり、燃えたりして火災になる場合があります。



- ・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、ふきんなどを載せない。



禁止

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。器具の周辺にスプレー缶を置かない。



禁止

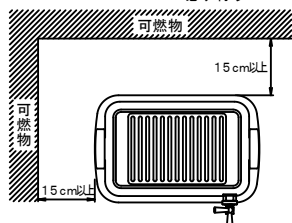
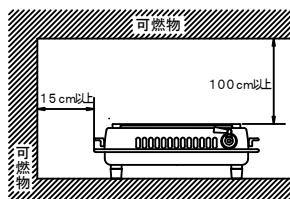
熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発のおそれがあります。

■ 火災予防

設置の移動の際、（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。



必ず行う



■ 異常時の処置

使用中に異常な燃焼、臭気、異常音が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。

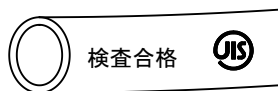


必ず行う

故障・異常の見分け方と処置方法（8ページ）に従う。

■ ガス事故防止

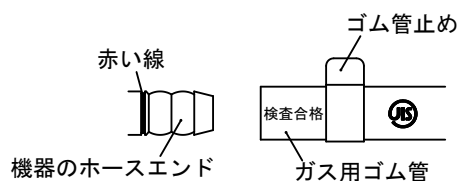
ゴム管は、ガス用ゴム管（検査合格又はJISマークの入っているもの）を使用する。



必ず行う

■ 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。



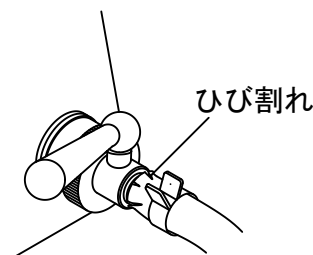
必ず行う

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のでときどき点検して取り替えてください。



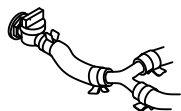
禁止

■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

■ ガス事故防止

ゴム管の継ぎたし、および二又分岐はしない。



禁止

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

ゴム管は折れたりねじれたりしないようにできるだけ短く、また器具の下を通したり器具に触れたりしない。



禁止

ゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

■ ガス事故防止

カセットボンベとの接続、ご使用は絶対に行わないでください。



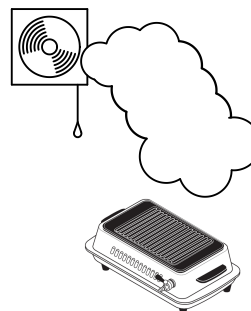
カセットボンベは使用しない

火災や事故の原因となります。

⚠ 注意

■ 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。

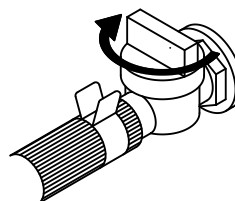


換気必要

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。

■ 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。



ガス栓を閉じる

使用後は、器具栓ツマミが「閉」の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。

■ 使用上の注意

補助具はこの調理機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

- ・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。
- ・機器を使用するときは、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。水がなくなると機器が高温になり、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。
- ・焼肉プレートからの焼きは、当器具以外の燃焼機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焼肉プレートに割れが生じます。当社としてこの様な場合、責任は負いかねますのでご注意ください。尚、焼肉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も確認してください。
- ・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」の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

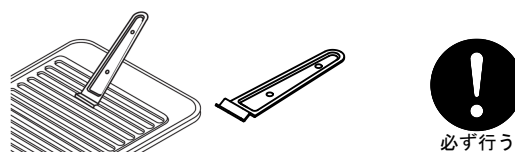
使用中や使用直後は、操作部以外は触らない。



機器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、付属のプレート持ち上げ金具を使用してください。



一旦火を消して作業します。やけどやけがをする恐れがありますので注意してください。

■ 使用上の注意

点火操作をするときはバーナ付近に顔を近づけす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。

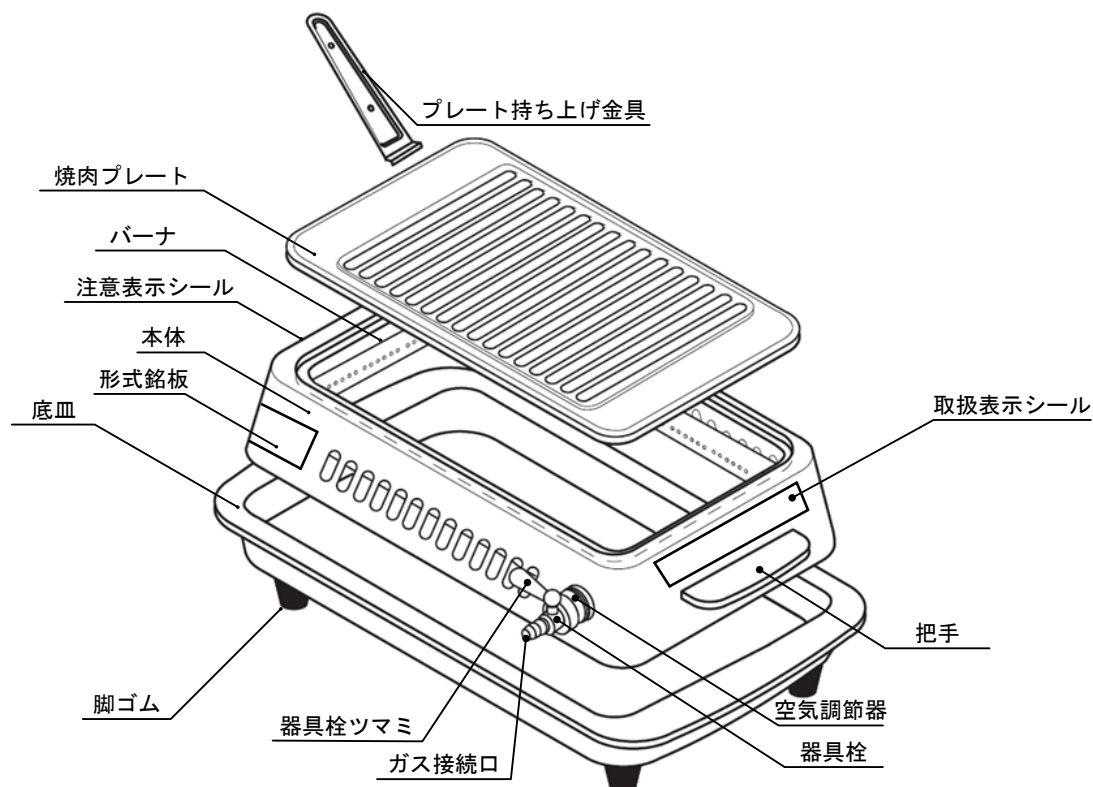
使用時は、手や顔などを近づけない。排気口から高温の排気が出ますので、注意してください。



お願い

- ・本製品は業務用専用機でないため、過酷な状況での使用においては、機器寿命が短くなる場合があります。
- ・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



※消耗品：焼肉プレート

■設置について

■ 設置前の準備

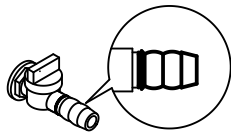
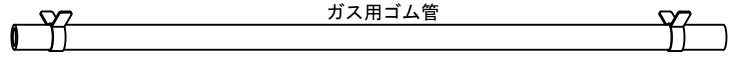
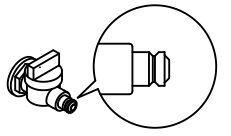
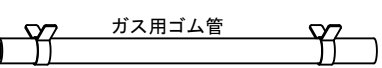
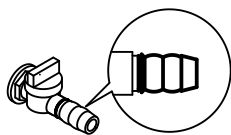
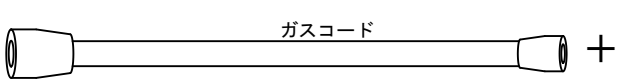
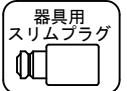
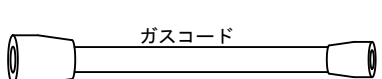
- ・器具を段ボール箱から取り出し、梱包部品をすべて取り除き、付属品を確認してください。
- ・底皿の上に本体を置き、焼肉プレートを傾かないように正しくセットしてください。

■ 設置方法

・ゴム管の接続

ゴム管はガス用ゴム管を用い、ガス接続口の赤線まで差し込み、ゴム管止で確実に止めてください。またゴム管は折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用してください。



ガス元栓側	接続具	ガス機器側
 ホースエンド型ガス栓	 ガス用ゴム管	 ホースエンド型機器
 コンセント型ガス栓	 +  +  ホースガス栓用プラグ + ゴム管用ソケット + ガス用ゴム管	
	 +  ゴム管用ソケット + ガス用ゴム管	
 ホースエンド型ガス栓	 +  ガスコード + 器具用スリムプラグ	
	 +  +  ホースガス栓用プラグ + ガスコード + 器具用スリムプラグ	

■ 設置について

■ 設置場所（使用場所）

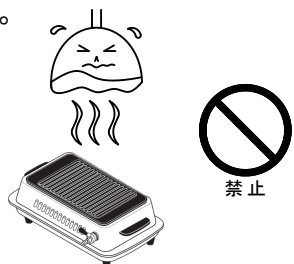
- ・強い風の吹き込む所を避ける。風で吹き消されたり、周囲のものが加熱される場合があります。



- ・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。



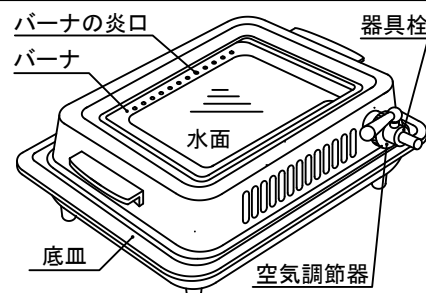
- ・安定のよい丈夫で水平な台の上に設置する。不安定な所や傾いた所に設置すると器具が傾いてやけどやけがをすることがあります。



■ ご使用方法

■ ご使用前の準備

- ・底皿に約600ccの水を必ず入れてください。底皿に水を入れるときはバーナにかからないように入れてください。万一、バーナの炎口に水がかかった場合は、乾いた布などでよく拭き取り点火してバーナが正常に着火していることを確認してください。
- ※炎口部が水などでふさがっていると、火が着かなくなり、出口を失ったガスがバーナから逆流し、空気調節器から炎が出てやけど及び焼損のおそれがあります。
- ※ご使用中も水量を確認し、調理中でも少なくなっていれば水を追加してください。
- ・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。



■ 焼肉プレートご使用の準備方法

新品の焼肉プレートには、サビ発生の防止策として、食品衛生法に適合した塗料が塗布してあります。使用するうちに取れていき、表面を強くこすると、塗料が粉状になって取れることがあります。異常ではありません。

※この塗料にはフッ素加工のような機能はございません。

《初めてご利用になる前に》

▲室内で行う場合は、換気扇、排気ファンなどを運転して換気してください。

①焼肉プレートを加熱します。

②空焼き後、焼肉プレートに手をつけられるほどの温度まで冷めてから食器用洗剤と金属製たわしで（ア）しっかりとこすり洗いし、すすいでください。

（イ）注）水をかけたり浸したりなど急冷はしないでください。割れや変形などの原因になります。

③洗い終えたら再度加熱します。水滴がなくなるまで加熱します。その後、油ならし（シーズニング）を行います。

※初めて加熱した時は、少しニオイや煙が発生する場合がありますが、これは表面の塗料から発生したもので徐々に無くなる現象です。

※加熱すると塗料が変色する場合がありますが異常ではありません。

※塗料は温度の高い所から取れて行きます。残っていても使用上の問題はありませので、そのまま使用ください。

※水分を残したまま放置しないでください。サビの原因になります。

《油ならし（シーズニング）》

①焼肉プレート全体に食用油を塗って加熱します。

②煙が出始めたら火を止め焼肉プレートを冷まします。

※焼肉プレートは高温になっていますので、プレート持上金具を使用しやけどに注意してください。

③再度、焼肉プレート全体にキッチンペーパーなどで油を塗ります。溝や凹凸部もムラなく塗ってください。

④くず野菜を炒めます。鉄のニオイが気になる場合は、ショウガやネギなどの香りの強い野菜を炒めると鉄臭さがとれます。

⑤油が全体に馴染んだら、くず野菜を捨て、たわし（金属製以外）で水洗い（洗剤は不可）し、再度加熱して食用油を塗ります。

■ ご使用方法

■ 焼肉プレートの使用前の準備方法

《使用後のお手入れ》

①焼肉プレートは冷めてから洗浄液につけ置きします。

※焼肉プレートは高温になっていますので、プレート持ち上げ金具を使用しやけどに注意してください。
※すぐに手洗いするよりもしばらくつけ置きして焦げ付きを柔らかくすることで汚れが落ちやすくなります。なお、業務用でお使いのお客様には当社商品の専用洗剤『鬼の洗濯』『中和剤』をご使用していただくと、よりいっそう汚れが落ちやすくなります。

②一晩ほどつけ置きした後、残った洗剤や汚れを水できれいに洗い流します。洗浄機があれば洗浄機にかけた後、すすいでください。洗浄機は一般家庭用の洗浄機でもご使用いただけます。

③洗浄後、水気を取り、油ならしを数回繰り返してください。

※ご使用後は常にこの作業を行うことで油がしみこみ、サビにくくなります。

※回転ドラム式洗浄機・ブラスト式洗浄機をご使用されると割れる場合がありますのでご注意ください。
詳しくは洗浄機メーカーにお問合せください。

※焼肉プレートは鋳鉄製ですので落下などの衝撃で割れる場合があります。取り扱いにごご注意ください。

《保管方法》

・使用後のお手入れを行い、新聞紙などで包み湿気の少ない冷暗所に保管します。再度ご使用の際は表面の油を洗い落としてからご使用ください。

《サビについて》

鉄製鋳物の製品は非常にサビやすい性質があります。

長期間使用しなかった場合、水分の付着や保管環境によりお手入れをしてもサビが発生する場合があります。

①サビが発生した場合はスポンジまたは金たわしに磨き粉をつけて、サビが出ている箇所をよくこすり、洗い落としてください。

②すすぎ後、水分を拭き取ってすぐに食用油を塗って保管してください。さらに油ならし（シーズニング）をするとより効果的です。

■ 操作のしかた

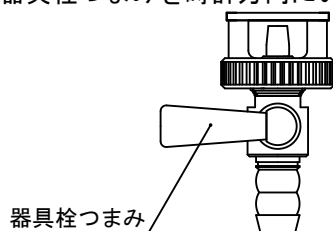
①焼肉プレートを外し、マッチに点火してバーナに近づけてから器具栓つまみを少しずつ反時計方向にまわすと点火します。全ての炎口に火がついているか確認してください。初めての点火の時は、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は2～3回点火操作を繰り返してください。

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。

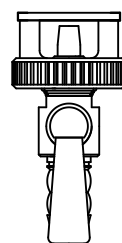
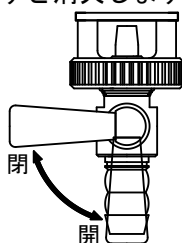
③ガス量の調節は器具栓つまみを反時計方向にまわすと大きくなり、時計方向にまわすと小さくなります。

※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。



閉の状態



開の状態

■ 空気調節

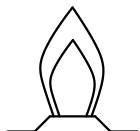
ガスを有効に使うために下図の要領で空気調節器を動かし炎を見ながら調節してください。



〔空気過剰の時〕

ⓘ 不良

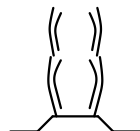
内炎、外炎とも先がとがり音をたててとぶようにもえる。



〔完全燃焼の時〕

Ⓚ 良

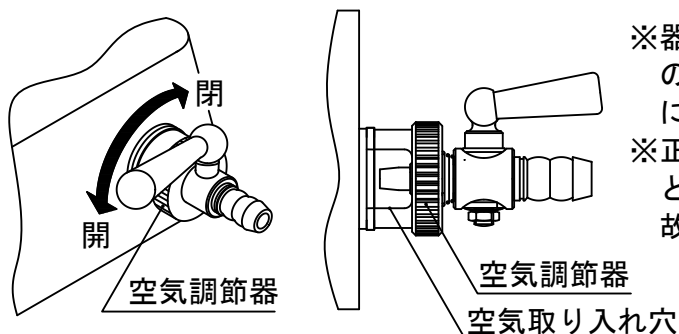
内炎が青い色で先がはっきり見える。



〔空気不足の時〕

ⓓ 不良

炎が長くなり、勢いがなくなりフワフワもえ炎の先が黄炎になる。



※器具栓つまみの横の穴は空気調節器の空気の取り入れ口です。異物等を入れないようにしてください。

※正常燃焼時に空気調節器の穴から「シューツ」という音がしますが、これはガスの噴出音で故障ではありません。

■ 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。
- ・ 点検、お手入れの際は必ず手袋をしてください。手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。
- ・ 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部品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。
- ・ 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、炎口が油脂分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。
- ・ 焼肉プレートの清掃については7ページに記載の焼肉プレートのお手入れをご確認ください。

■ 故障・異常の見分け方と処置方法

原因 \ 現象	ガス の臭い がする	点火 しない	バー ナに 着火 しない	炎が 黄色 で燃 える	炎が 飛ぶ 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	使用 中に 炎が 消え る	処 置 方 法
ガス栓の開きが不十分		○	○								ガス栓を全開にする
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	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	バーナの炎口を清掃する
バーナの取り付けが悪い		○	○	○	○	○		○	○		バーナを正しく取り付ける
ゴム管のひび割れ・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		○									正しい点火操作を行う
器具栓つまみの開き不足		○	○				○			○	器具栓つまみを全開にする
空気量の調節不足		○	○	○	○	○	○	○	○	○	7ページ記載の空気調節の項を参照
バーナが劣化している		○	○	○	○	○	○	○	○	○	販売店に連絡し、修理する
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

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なおらないときは、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必ずガス栓を閉じ、各部の汚れをよく拭き取り、ビニール袋等に入れて元の段ボール箱に入れて保管してください。

■仕様

■仕様表

製 品 名	じゅん		
製 品 番 号	Y-77C		
形 式 名	Y-77C		
種 別	ガスグリル		
ガス消費量	都市ガス用	13A	2.04kW (1750kcal/h)
		12A	1.91kW (1640kcal/h)
	LPガス用	1.47kW (0.105kg/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335mm×奥行265mm×高さ111mm		
質 量	2.6kg (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8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ください。
- ・ 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ください。
 - 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・販売店・訪問希望日・時間帯

■ 転居・移設される場合

- ・ 転居や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」により発生した機器の故障にかぎり、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。

■ 消耗品について

- ・ 消耗品は、保証期間中でも有償となります。（5ページ参照）

■ 補修用性能部品の最低保有期間について

- ・ この焼肉調理器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

- ・ 焼肉調理器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が当社へ連絡してください。

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／〒101-0052 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。