

# 取扱説明書

業務用

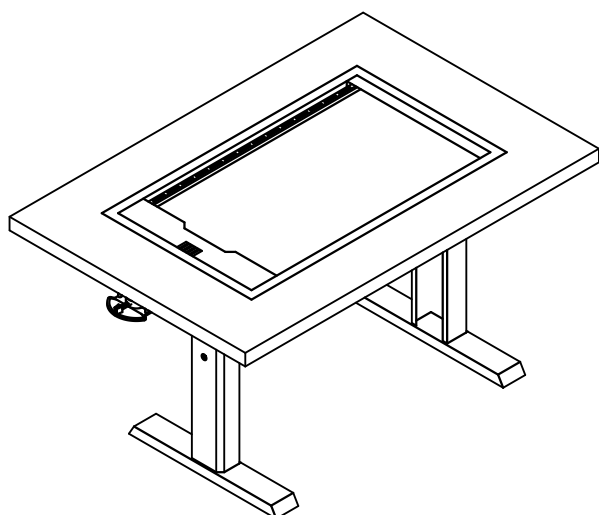
ガス 鉄板焼器

SILK ROOM

## 【鉄板工房】

製品番号 CTG- 419SV  
CTG- 619SV  
CTG- 919SV  
CTG-1219SV

このたびは、業務用ガス鉄板焼器を、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下さい。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
仕様	6
設置について	7～10
ご使用方法	11～13
日常の点検・お手入れ	14～15
故障・異常の見分け方と処置方法	16
長期間使用しない場合	16
アフターサービスについて	17

## 家庭用には使用しないでください

### 《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いただくためや、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。

 <b>危険</b>	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。
 <b>警告</b>	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。
 <b>注意</b>	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。



一般的な禁止



触手禁止



火気禁止



一般的な注意



高温注意



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。)

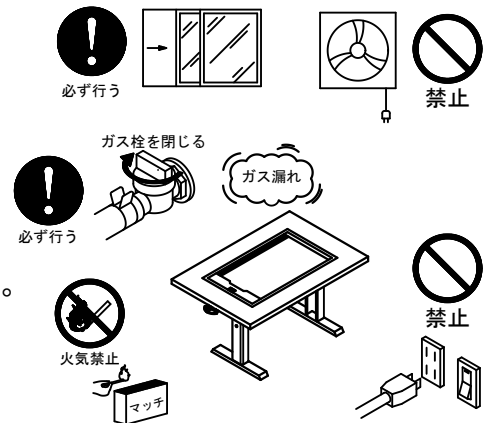
**危険**

■ 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じてください。
- 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**

■ 使用ガスについての注意

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。

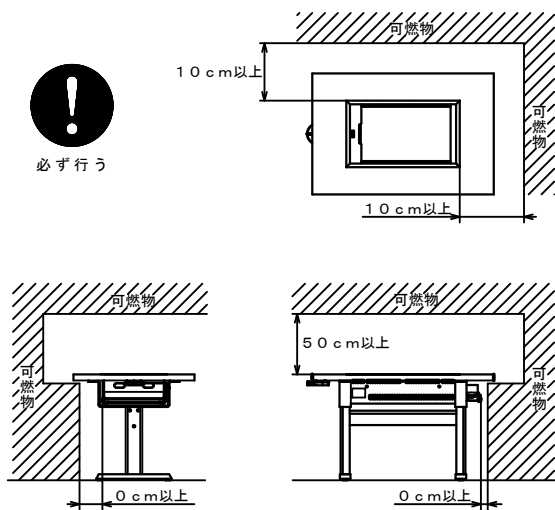
不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。わからない場合はお買い上げの販売店またはガス事業者に連絡してください。

例：都市ガス12A、13Aの場合

品番：CTG-619SV
形式名：CTG-619SV
都市ガス12A、13A用
ガス消費量 12A 4.10kW
13A 4.40kW
00.00-000000
<b>山田金属工業株式会社</b>
<b>業 務 用</b>

■ 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。

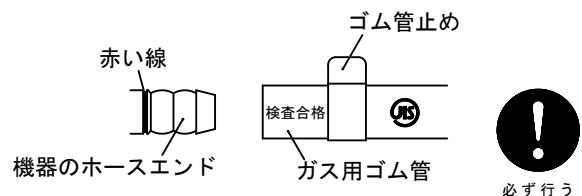


■ ガス事故防止

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。



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。



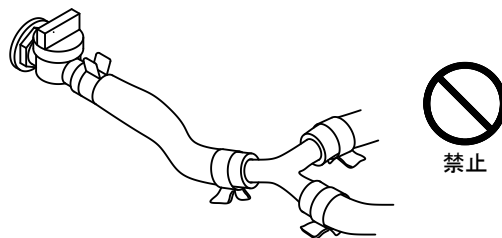
ゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因になります。

■ 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

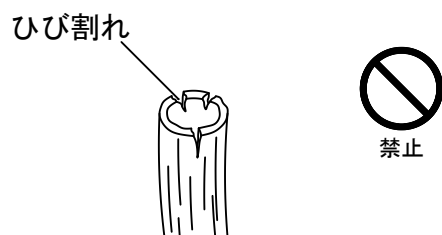
ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。



ガス漏れの原因となります。

■ ガス事故防止

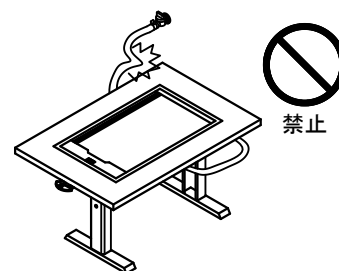
ゴム管はときどき点検して取り替える。



ゴム管は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。

■ ガス事故防止

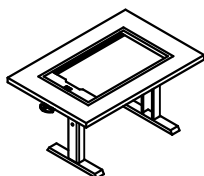
ゴム管はガス用ゴム管を用い、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する。また、ガス用ゴム管は機器の下を通したりしないようにして使用する。また、他の機器で加熱されるような所にも通さない。



使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。

■ 火災予防

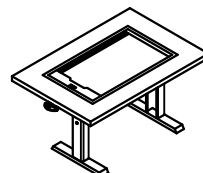
火をつけたまま離れない。



調理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因となります。

■ 火災予防

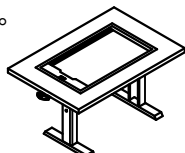
火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない。



火災の原因となります。

■ 火災予防

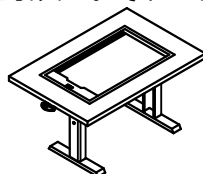
機器の上や周囲には可燃性 (ペットボトル、調理油、新聞紙など) や引火性 (エアゾール缶など) のものを置かない。



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

機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない。



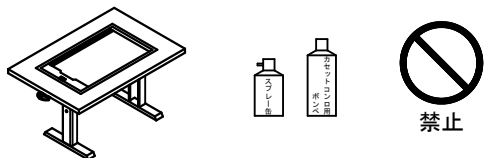
引火して火災のおそれがあります。

■ 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

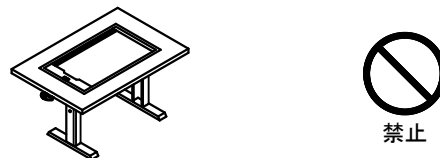
機器の上や周囲にスプレー缶やカセットこんろ用ボンベなどを置かない。



熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。

■ 火災予防

使用中に排気筒の上にタオル、ふきんなどを載せない。

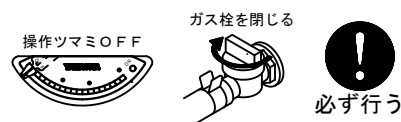


不完全燃焼や火災の原因となります。

■ 異常時の処置

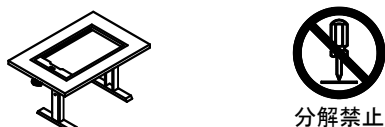
使用中に異常な燃焼・臭気・異常音が感じた場合や、地震・火災など緊急の場合は、ただちに使用を中止し、操作ツマミをOFFにしてガス栓を閉じる。

故障・異常に見分け方と処置方法(16ページ)に従ってください。上記の処置をしてもなおらない場合は使用を中止しお買い上げの販売店に連絡してください。



■ 改造・分解禁止

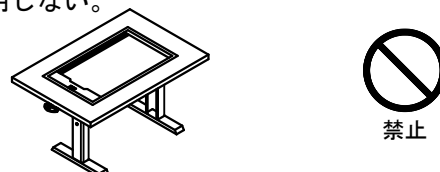
絶対に改造・分解は行わない。



改造・分解は不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。また火災の原因となります。

■ 使用上の注意

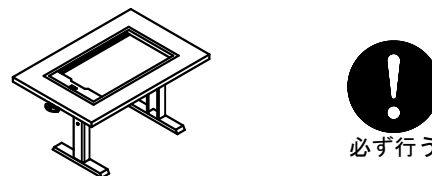
補助具は機器に付属または指定のもの以外は使用しない。



一酸化炭素中毒や異常過熱のおそれがあります。

■ 点火・消火の確認

点火・消火の際は必ず炎を確かめる。

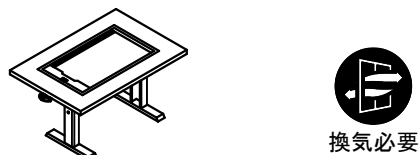


使用時は点火したことを確認してください。使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。使用後は操作ツマミが「OFF」の位置で消火していることを確認し、ガス栓を閉じてください。

**注意**

■ 換気に注意

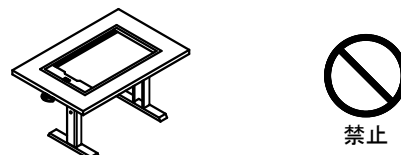
窓を開けたり換気扇を回すなど換気をする。



不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

■ 使用上の注意

機器に付属の鉄板以外は絶対に使用しない。

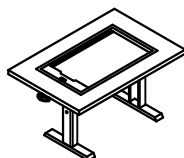


不完全燃焼や過熱による機器の焼損や火災などの危険があります。

■ 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**

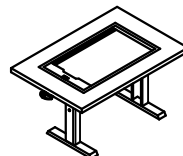
- 使用上の注意  
衣類の乾燥などに使用しない。



禁止

衣類が落下して火災の原因となります。

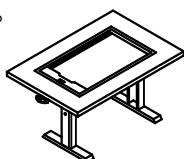
- 使用上の注意  
使用中や使用直後は、高温部に触れない。



触手禁止

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場合はやけどにご注意ください。

- 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。



禁止

過熱・異常燃焼による焼損や火災などの原因となります。

- 使用上の注意  
使用中、排気筒や鉄板の上に起し金（コテ）や食器などを置いたり、かぶさらないようにする。

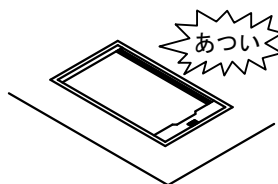


禁止

テーブルが焦げたり、食器の破損、やけどの危険があります。

- 使用上の注意  
使用時は手や顔を近づけない。

使用中、機器は高温になっていますのでやけどの原因となります。



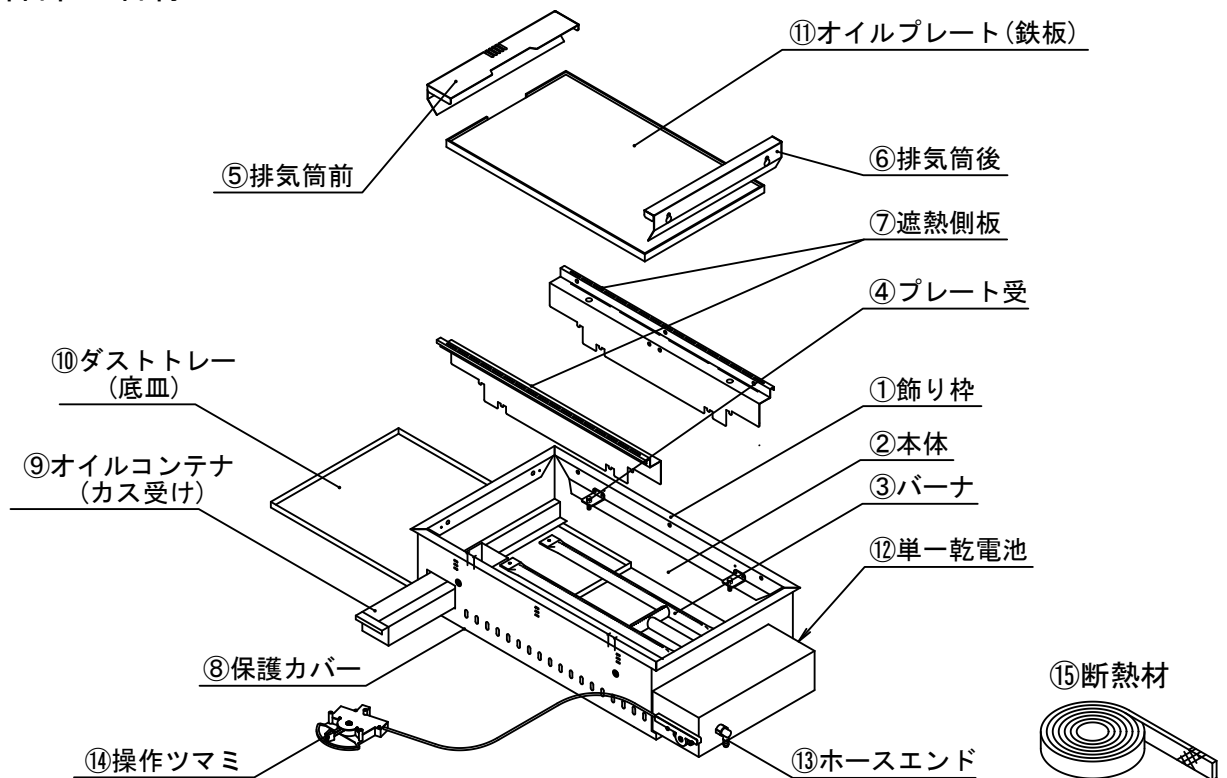
禁止

**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ください。
- ・ 使用後は消火を確かめ、ガス栓を必ず閉じてください。

## ■ 各部の名称と仕様

### ■ 各部の名称



### ■ 付属品

No.	部品名称	数	はたらかき
①	飾り枠	1	機器を支えている部品
②	本体	1	バーナなど主たる部品を保持する部品
③	バーナ	1	ガスと空気を混合して安定した炎を出す部品
④	プレート受	1	オイルプレートを支える部品
⑤	排気筒前	1	排気を鉄板側に誘導する部品（点火確認穴を兼ねる）
⑥	排気筒後	1	排気を鉄板側に誘導する部品
⑦	遮熱側板	2	排気を排気筒に誘導する部品
⑧	保護カバー	1	足が高温部に触れないように保護する部品
⑨	オイルコンテナ （カス受け）	1	食べ残しや焦げついたものを受ける部品
⑩	ダストトレイ （底皿）	1	排気穴やすきまから落ちた油やゴミを受ける部品 （CTG-919SV、1219SVは、2個1組）
⑪	オイルプレート（鉄板）	1	調理用鉄板
⑫	単一乾電池	1	バーナに点火する際の電源
⑬	ホースエンド	1	ガス取入れ口
⑭	操作つまみ	1	点火、消火、火力調節用のつまみ
⑮	断熱材	1	テーブルへ伝わる機器の熱を遮断する部品

※断熱材を固定する為の部品は付属していません。タッカなどの手配をお客様の方でお願いいたします。  
 ※CTG-919SV、CTG-1219SVはダストトレイが2枚です。

■ 消耗品 : 単一乾電池

## ■各部の名称と仕様

### ■仕様表（器具ユニット）

記載事項	記載内容							
製品名	ガス鉄板焼テーブル「鉄板工房」							
形式名	CTG-419SV		CTG-619SV		CTG-919SV		CTG-1219SV	
鉄板の表面処理	磨き	黒皮	磨き	黒皮	磨き	黒皮	磨き	黒皮
器具ユニット品番	CTG-419SV PF	CTG-419SV SF	CTG-619SV PF	CTG-619SV SF	CTG-919SV PF	CTG-919SV SF	CTG-1219SV PF	CTG-1219SV SF
安全装置	立消え安全装置（サーモカップル方式）							
点火方式	連続スパーク点火方式（単一乾電池×1本）							
空気調節器	固定式							
外形寸法 (器具本体) (mm)	W740×D446×H196		W890×D446×H196		W1190×D446×H196		W1490×D446×H196	
	操作ユニットは含まれておりません							
質量(kg)	約25(鉄板含む)		約30(鉄板含む)		約42(鉄板含む)		約64(鉄板含む)	
鉄板寸法(mm)	W450×D359×t9		W600×D359×t9		W900×D359×t9		W1200×D359×t12	
天板開口(mm)	W588×D428		W738×D428		W1038×D428		W1338×D428	
推奨テーブル寸法 (mm)	W900×D800		W1200×D800		W1800×D800		W1800×D800	
認証取得	一般財団法人 日本ガス機器検査協会				形式検査認証 ガス機器防火性能評定品 低放射型ガス厨房機器製品認証			

形式	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
CTG-419SV	都市 ガス	13A	3.30kW (2840kcal/h)	9.5mm 自在ホースエンド
		12A	3.10kW (2670kcal/h)	
	LPガス		3.10kW (0.22kg/h)	
CTG-619SV	都市 ガス	13A	4.40kW (3780kcal/h)	
		12A	4.10kW (3530kcal/h)	
	LPガス		4.20kW (0.30kg/h)	
CTG-919SV	都市 ガス	13A	5.60kW (4820kcal/h)	
		12A	5.20kW (4470kcal/h)	
	LPガス		5.40kW (0.39kg/h)	
CTG-1219SV	都市 ガス	13A	6.70kW (5760kcal/h)	
		12A	6.20kW (5330kcal/h)	
	LPガス		6.70kW (0.48kg/h)	

## ■ 設置について

### ご注意

- ・鉄板焼器は四方が開放された空間に設置される事が前提の構造です。ふさがっていると修理が行えない場合があります。
- ・ガス接続口（ホースエンド）が目視確認出来るようにしてください。ガス用ゴム管は定期的な交換が必要です。
- ・乾電池、ダストトレイ（底皿）、オイルコンテナ（カス受け）が取出し出来る事を確認して下さい。ダストトレイ（底皿）、オイルコンテナ（カス受け）が放置されますと、火災の原因となります。
- ・操作ユニットはテーブルの短辺側に取付けすることを前提にしています。それ以外の場所に取り付ける場合は、安全の為、点火操作時に炎が目視確認出来る位置に取り付けてください。
- ・換気について、排気設備として排気フードまたは換気扇が必要です。また、どちらの排気設備であってもガス機器設置室内に給気口が必ず必要です。（当該器具はガス消費量が12kW（10,000kcal/h）以下ですので換気扇が採用出来ます。）
- ・鉄板焼器の取り付けテーブル厚さは20mmが指定です。断熱材は20mm用を付属しています。また、別販売の各専用脚もテーブル厚さ20mmに取り付した場合に全高が700mm（洋卓）と350mm（和卓）になるように設定しています。
- ・テーブル厚さ30mmと40mmに限り、取り付け可能な穴を機器に設けています。ただし、断熱材と各専用脚が別途有償にて対応となります。組立方法（機器の取り付け方法Ⅱ参照）となりますのでご注意ください。
- ・機器をカウンターなどに組み込みされる場合およびテーブルを壁付けされる場合には1ページの寸法図を参考に可燃物との距離が守れるように設定してください。
- ・機器をカウンターなどに数台並べて組み込みされる場合、その間隔が狭いと底皿が取り出しできなくなりますので、下記の最少寸法を守ってください。

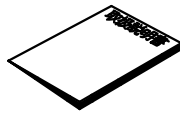


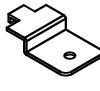





CTG-419SV	CTG-619SV	CTG-919SV	CTG-1219SV
120cm	160cm	180cm	220cm

- ・操作部のワイヤーの長さはテーブルの大きさに最適なものを取り付けて出荷しております。操作部位置変更などが起こった場合には有償にて長いワイヤーに交換が可能ですが、対応可能なワイヤー長さは2.5mが最大ですのでその範囲で取り付け位置を決定してください。

### ■ 組立前の準備

- ・機器をダンボールから取り出し、梱包部品をすべて取り除き、付属品を確認してください。オイルプレート（鉄板）は別梱包になっています。
- ・同時に脚をご購入の場合にも別梱包になっています。

#### ■ 付属品

①取扱説明書（1冊） 	②単一乾電池（1個） 	③断熱材（1個） 	④ベース取付金具（下記表参照） 	⑤+トラスネジ 4×16（下記表参照） 
⑥+木ネジ 3.8×4.5（3個） 	⑦+トラスネジ 4×16（3個） 	⑧ワイヤーサドル（A）（3個） 	⑨断熱材（1個）CTG-1219SVのみ 	

形式番号	CTG-419SV	CTG-619SV	CTG-919SV	CTG-1219SV
ベース取付金具	4個	6個	8個	10個
+トラスネジ 4×16	4本	6本	8本	10本

※断熱材は幅20mmを付属しております。それ以外の寸法につきましては、ご依頼があれば別途有償にて手配させていただきます。

- ・工具を準備してください。

+ドライバー（2番）	スパナ（対辺7）	タッカ	巻尺（金さし）
------------	----------	-----	---------



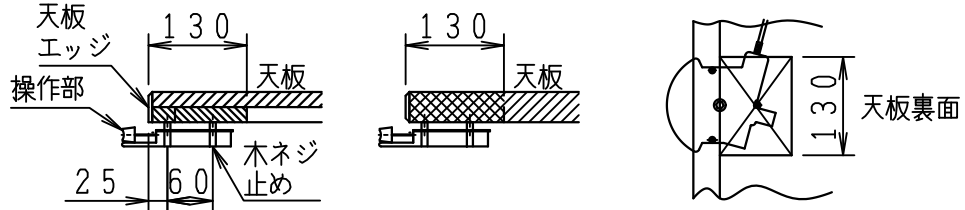
## ■ 設置について

### ■ 機器の取り付け方法 (必ず手袋を着用して作業してください)

- ・天板(テーブル)をお客様の方で準備される場合は以下の寸法の穴を前もってあけてください。天板の厚さは20mmが指定です。

形式番号	天板(テーブル)穴寸法(mm)	形式番号	天板(テーブル)穴寸法(mm)
CTG-419SV	588×428	CTG-619SV	738×428
CTG-919SV	1038×428	CTG-1219SV	1338×428

※ 天板のエッジ形状にもよりますが、操作部取付のため木片(芯材)の最低必要寸法は130mmです

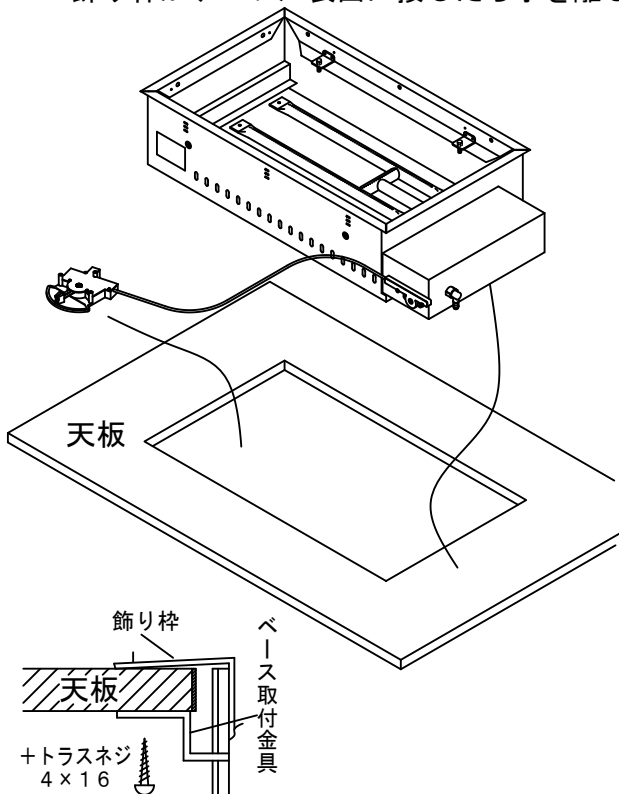


### ■ 機器の取り付け方法 I 天板厚さが20mmの場合(2人での作業が必要となります。)

- ① 付属の断熱材をテーブルの穴の断面にタッカで取り付けてください。  
 ※ タッカの針の止めピッチは10cm程度を目安としてください。  
 またコーナー部はたるまない様にしっかりと固定してください。  
 ※ 断熱材はCTG-919SVの長さに設定していますので、余ったらはさみで切断し廃棄してください。(CTG-1219SVは、別途1m付属)  
 ※ 断熱材を取り付けの際はゴム手袋を着用して肌が露出しない状態で作業を行ってください。  
 肌が敏感な方はかゆみやチクチクした痛みが生じる場合があります。  
 ※ 脚の上にテーブルを仮置きし手作業すると容易に作業できます。



- ② 機器をテーブルの穴に入れてください。  
 ※ 機器本体から《バーナ・排気筒前・排気筒後・遮熱側板・オイルコンテナ(カス受け)・ダストトレイ(底皿)》を取り外してください。  
 ※ 機器本体裏面の上部の隙間を一定にするための突起がありますので、断熱材に引っ掛けないように注意してください。  
 ・ 機器を持ち上げて《操作部》を①のテーブルの穴に入れてください。  
 ・ 機器本体を斜めにして機器後方の《ホースエンド部(後方のボックス)》をテーブルの穴に入れてください。  
 ・ 全体がテーブルと平行になる様に機器本体を穴の中にゆっくりと落とし込んでください。飾り枠がテーブル表面に接したら手を離してください。



- ③ 機器をテーブルに固定してください。  
 ・ 機器本体がテーブルの中心にくる様に巻尺でテーブルの端から機器までの距離を測定し位置調整してください。  
 ・ 付属の《ベース取付金具》を機器本体の固定穴にセットし《+トラスネジ4×16》を締めこんで固定してください。  
 ・ 機種ごとの必要数量は下記の通りです。

形式番号	CTG-419SV	CTG-619SV
ベース取付金具	4個	6個
+トラスネジ4×16	4本	6本
形式番号	CTG-919SV	CTG-1219SV
ベース取付金具	8個	10個
+トラスネジ4×16	8本	10本

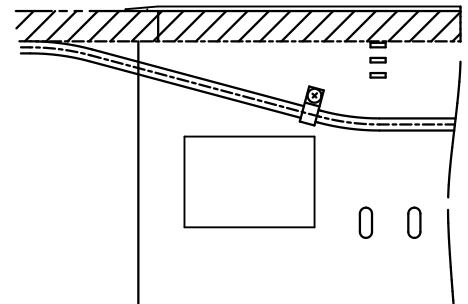
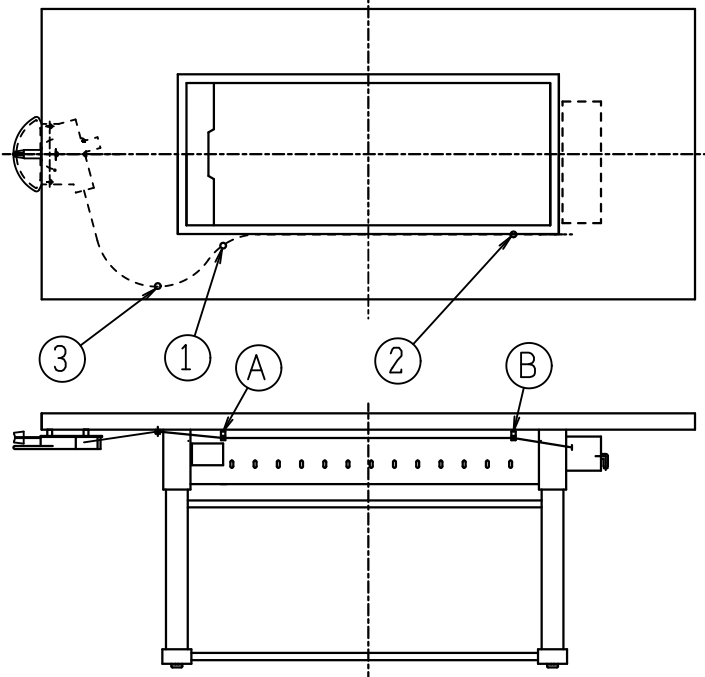
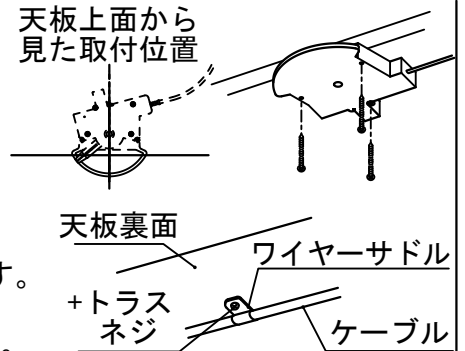
機器を天板ごと裏返してする場合。

- ※ シートなどを敷いてキズがつかないようにしてください。
- ・ 2人で作業し、器具の底を持って引っ張りながら天板ごと持ち上げて、シートの上に裏返して置きます。

## ■ 設置について

### ④スマートコントローラー（操作部）を固定してください。

- ・スマートコントローラー（操作部）を位置決めし、付属の《+木ネジ3.8×45》3本で固定します。
- ・ワイヤーはワイヤーサドルではさんで、保護カバーを固定するネジ①Aに固定します。  
(CTG-419SVと619SVは②Bにワイヤーは固定しません。)  
ワイヤーとハーネスが長く余裕のある場合には天板裏面に固定します。
- ・CTG-919SVは保護カバーを固定するネジ②Bにも固定します。
- ・操作部付近のワイヤーとハーネスを付属の《+トラスネジ4×16》とワイヤーサドルでテーブル裏面③に固定します。
- ・CTG-419SVとCTG-619SVは合計2箇所固定。CTG-919SV、CTG-1219SVは合計3箇所固定します。



①Aのワイヤー固定参考図

### 確認及び試運転

- ※ワイヤーとハーネスの固定は機器側面を通る部分でテーブル裏面に固定しないでください。ワイヤーとハーネスが機器本体に触れていると、器具栓ツマミが動かない等の故障の原因となります。（保護カバーに触れるのは良い）
- ※ワイヤーは出来るだけ大きく曲げてください。（内側の半径10cm以上）

※乾電池を入れて操作確認してください。操作確認は、数回行ってください。

操作ツマミをON位置で、点火音「パチッ、パチッ」がすぐに切れたり、手を離してきれない場合、着火しない場合は、ケーブル及び器具栓の軸に負荷がかかっています。ケーブルの引き回しを見直し、器具栓側に取付けているコントローラの固定ネジをゆるめて締め直して下さい。

### ⑤脚を固定してください。

- ・脚がテーブルの中心に来る様に巻尺でテーブルの端から距離を測定し位置調整して、脚に付属の木ネジで固定してください。

### ⑥裏返して作業している場合は、天板・脚ごと機器全体をひっくり返してください。

### ⑦取外した《排気筒前・排気筒後・遮熱側板・オイルコンテナ(カス受け)・ダストトレイ(底皿)》を元通りセットしてください。

### ⑧電池ボックスに単一乾電池を1個セットしてください。

### ⑨以上で機器の取付け作業は完了です。

## ■機器の取付け方法Ⅱ 天板厚さが30・40mmの場合（2人での作業が必要となります）

※付属の断熱材は使用できません。弊社まで別途ご注文ください。

※専用脚も完成品の標準高さを守るために別途作製が必要です。弊社まで別途ご注文下さい。

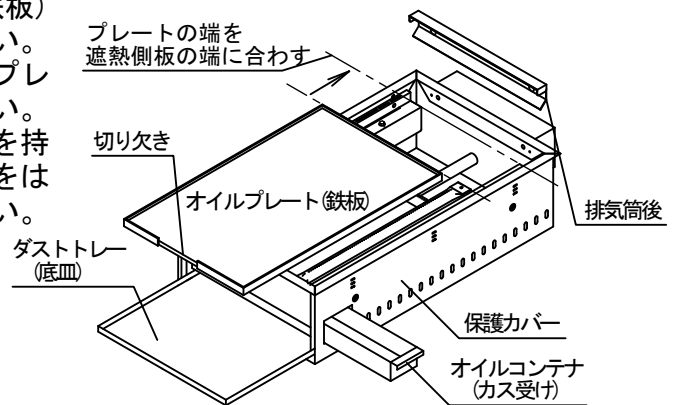
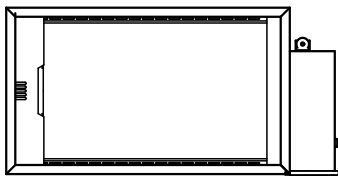
※機器を直接テーブルの穴に入れる事が出来ませんので、機器の《ホースエンド（後方のボックス）》を外す必要があります。

## ■ 設置について

- ①断熱材をテーブルの穴の断面にタッカで取り付けてください。  
取り付け方法などは《機器の取り付け方法Ⅰ》と同じです。
- ②点火プラグに接続しているコード・サーモカップルを取り外してください。  
※サーモカップルを固定しているねじ2本を+ドライバーで取り外してください。
- ③機器の《ホースエンド部（後方のボックス）》を外してください。  
※機器本体に固定しているねじ2本を+ドライバーで外してください。  
※点火の接続コード・サーモカップルが引っかけられない様に注意してください。
- ④機器をテーブルの穴に入れてください。  
※シートなどを敷いてキズがつかない様にしてください。  
※機器本体から《バーナ・排気筒前・排気筒後・遮熱側板・オイルコンテナ（カス受け）  
・ダストトレイ（底皿）》を取り外してください。  
※機器を裏返してシートの上に置いてください。  
※機器の上に裏返したテーブルを上からまっすぐ入れてください。  
機器本体裏面の上部に隙間を一定にする為の突起がありますので、断熱材が引っかけられない様に注意してください。
- ⑤機器をテーブルに固定してください。《機器の取り付け方法Ⅰの③と同じです。》
- ⑥機器の《ホースエンド部（後方のボックス）》を取り付けてください。  
※点火プラグへの接続コード・サーモカップルを機器本体内部に先に入れてから元通り取り付けてください。
- ⑦操作部を固定してください。《機器の取り付け方法Ⅰの④と同じです。》
- ⑧脚を固定してください。《機器の取り付け方法Ⅰの⑤と同じです。》
- ⑨点火プラグにコード接続・サーモカップルを固定してください。  
※機器を天板・脚ごとひっくり返してください。  
※点火・サーモカップルを元通り固定してください。
- ⑩取り外した《バーナ・排気筒前・排気筒後・遮熱側板・オイルコンテナ（カス受け）  
・ダストトレイ（底皿）》を元通りセットしてください。
- ⑪電池ボックスに単一乾電池を1個セットしてください。
- ⑫以上で機器の取り付け作業は完了です。

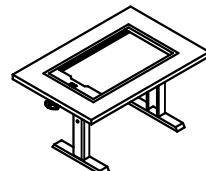
## ■ オイルプレート（鉄板）の装着

- ・機器本体のカス受け側にオイルプレート（鉄板）の切り欠いた部分がくる様に置いてください。  
※前・後の排気筒は外しておいて、オイルプレート（鉄板）の装着後にセットしてください。  
※オイルプレート（鉄板）の長手方向の中心を持って機器本体にセットしてください。手をはさむおそれがありますのでご注意ください。



## ■ 可燃物との離隔距離

- ・設置や移動の際、（家具や壁・棚など）1ページの「火災予防」可燃性の部分から寸法を守って設置する。（火災予防条例で定められています。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また、可燃性の壁にステンレス鋼板などを直接貼りつけた場合でも可燃物と同様の距離が必要です。）
- ・機器を設置した後、機器の周囲の改造をしないでください。（例えば、周囲を囲ったり、吊り戸棚をつける等）設置基準上問題となる場合があります、また不完全燃焼や、火災の原因になる場合があります
- ・棚の下など落下物のある所は避けてください。  
火災の原因となります。
- ・樹脂製の照明器具の下でのご使用は避けてください。  
照明機器のかさなどが変形することがあります。
- ・エアコンの風が直接機器の排気筒に当たらないようにしてください。



必ず行う

## ■ ご使用方法

### ■ ご使用前の準備

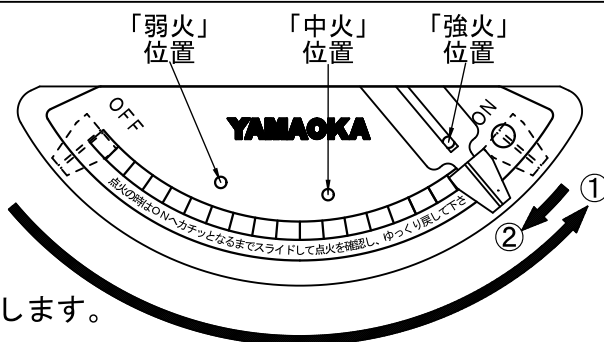
- ・器具本体に貼り付けている銘板に表示しているガスの種類と、使用するガスが一致していることを確認してください。
- ・ガス栓と器具のガス接続口をφ9.5mmガス用ゴム管で接続してください。
- ・ガス用ゴム管はホースエンドの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで固定されていることを確認してください。
- ・フタをしている場合はフタを取り外してください。
- ・装着部品がもれなく確実に装着されていることの確認。
- ・排気筒前・後、オイルプレート(鉄板)の上や近くに皿、こて、薬味入れなどが無いことを確認。特に可燃物が無いことを確認。
- ・操作ツマミが「OFF」の位置であることの確認。
- ・ガスの元栓を開く。

### ■ 操作の方法

**⚠ 注意** ガスの点火・消火は必ず、炎を目で見確認してください。

#### 【点火の方法】

- ① 点火は、ツマミを「OFF」から「ON」の方向へ「カチッ」となるまで回してください。ゆっくりいっぱいまで回すと「チッチッチ」という音とともに点火を開始します。バーナに着火したことを目で見確認してから5～10秒後に手を離して、もう一度バーナに着火していることを、再確認してください。
- ② 手を離すと「強火」の位置で止まり、強火燃焼します。



#### 【ご注意】

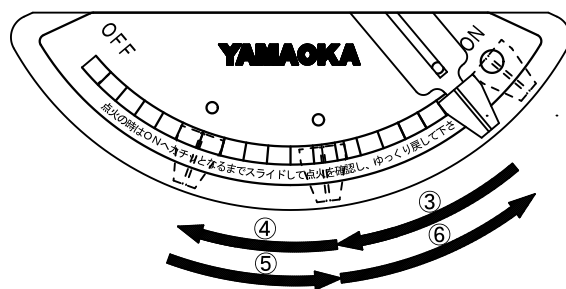
- はじめて点火するときは、ガス管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合、2・3回点火操作を繰り返し行い、空気を抜き、OFFの位置に戻した後、しばらくしてから、再度点火操作を行ってください。(長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときも点火しにくい事があります。)
- 点火の際や使用中に《ゴーゴー》音を立てて燃える現象が起きたときは一旦ツマミを「OFF」にして、しばらくしてから再点火してください。

#### 【火力調節の方法】

火力調節は3段階に調節できます。

一旦着火しますと、

- ③ 「強火」の位置から「中火」の位置に
  - ④ 「中火」の位置から「弱火」の位置に
  - ⑤ 「弱火」の位置から「中火」の位置に
  - ⑥ 「中火」の位置から「強火」の位置に
- 自由に調節してください。

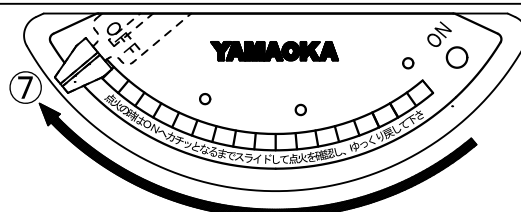


#### 【ご注意】

- ツマミはゆっくり動かしてください。速く動かすと火が消える場合があります。
- ○印の位置の節度以外でのご使用は行わないでください。特に「弱火」の節度以下にすると消火しますのでご注意ください。
- 「強火」から「中火」「弱火」と、「弱火」から「中火」、「中火」から「弱火」にした時などの火力はワイヤー及びコックの遊び代があるため変わることがあります。一旦「強火」に戻してから「中火」「弱火」の火力変化は少ないです。

#### 【消火の方法】

- ⑦ 消火は、ツマミを「OFF」の位置に 動かし、「カチッ」と音がするまで戻し、消火したことをバーナを目で見確認してください。



## ■ ご使用方法

### ■ 安全装置について

- ・この機器には立消え安全装置がついています。炎検出部(サーモカップル)が汚れている場合、《着火しにくい》《使用中に火が消える》などの症状が出ることがあります。その場合15ページの《定期的なお手入れ》を参照して清掃してください。

- ・炎検出部(サーモカップル)の清掃は必ず機器が冷えた状態で行ってください。



### ■ 停電時のご使用方法

- ・ご使用中に万一停電した場合、操作ツマミを「OFF」の位置にし、ガスの元栓を閉じておいてください。停電復旧後は、通常の点火操作を行ってください。

### ■ 試運転 (鉄板の油ならし)

- ・器具を設置した後、実際の動作が正常であることを確認してください。

①点火 ②火力調節【強→中→弱】 ③消火

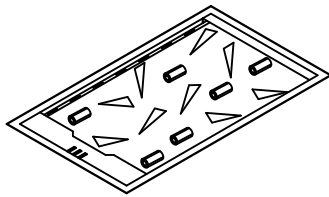
動作の確認が終わりましたら、鉄板の油ならしを行います。鉄板表面の防錆処理(油)を取り除いて、鉄板に油をなじませる為の作業です。

※加熱を始めると鉄板と本体の熱膨張率の違いから音が発生する場合があります。この音は器具の構造上起こる現象で、音の大小や、回数の多い少ないはありますが故障ではありません。

※初めて加熱をした時に、少しニオイや煙が発生する場合があります。これは鉄板表面に塗布した油や、断熱材から発生した物で、使用していくなかで徐々に無くなる現象で故障ではありません。

### ■ 鉄板の油ならし

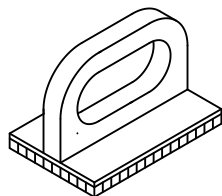
- ①ご使用方法の手順にしたがって加熱します。着火して直ぐに火力を【中】にしてください。
- ②約10分ほど加熱し鉄板が温まったら、表面の油を布切れ等でふき取ってください。(やけどに注意してください。)
- ③新しく油を塗布してから、さらに10分ほど火力【中】で加熱してください。
- ④着火から、火力【中】で20分ほど経過しましたら、火力を【強】にしてください。
- ⑤油を少し多めに追加して、野菜くず(キャベツ等の野菜を適量)を鉄板の全面で炒めてください。



### 油多めで野菜くずを全面で炒める

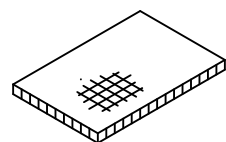
- ⑥この炒める作業を2~3回行うことで鉄板表面の防錆処理を取り除いて、油が鉄板表面になじみ、定着するようになります。  
※白煙が激しく立ち上がるような状態になった場合は鉄板が高温になりすぎているので、一旦消火し、少し冷ましてから再開してください。
- ⑦余分な油を拭き取って作業は完了です。自然に冷ましてください。
- ⑧磨き鉄板の場合には茶色く変色しますので、市販のクリーニング製品(専用の高温用グリドルホルダーと高温用研磨パッド)を使用して鉄板の表面をきれいに仕上げた後、薄く油を塗布して作業は完了です。

※クリーニング製品は当社でも取扱いしております。



【高温用グリドルホルダー】

No. 482 (No. 82パッド1枚付)



【交換用パッド】

No. 82 (パッド10枚入)

## ■ ご使用方法

### ■ 火力調節のポイント

この鉄板焼器の火力は強・中・弱を調理に適した火力に最適化し、調節してありますので以下を参考にご使用ください。

#### 保温を目的でご使用の場合は

着火後すぐに弱火に火力調節してください。鉄板の表面温度は12分～18分で100℃程度の保温に最適な温度となっていますので、途中で火加減を行う必要がなく、調理場で焼き上がったお好み焼きをテーブルに運ばれたときに火加減を弱火に調節していただくだけで約1時間程度保温状態を保つことが可能です。また、お好みで火力調節を行っていただくことも可能です。

- ・熱いものがお好みでない場合：消火してください。

#### お好み焼き調理される場合

着火後、強火をそのまま保っていただくと鉄板の表面温度は12分～15分で200℃程度のお好み焼きの調理に最適な温度となっていますので、お好み焼きの生地と具をそのままセットし焼き上げていただくことが可能です。

お好み焼きが焼き上がったら、お好みで火力調節を行ってください。

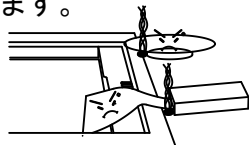
- ・熱いものがお好みでない場合または保温されない場合：消火してください。
- ・熱いものがお好みの場合：弱火にしてください。

※鉄板の温度は急には下りませんので、一旦消火後、弱火で保温されるのが好ましい。

注1：室温20℃にて

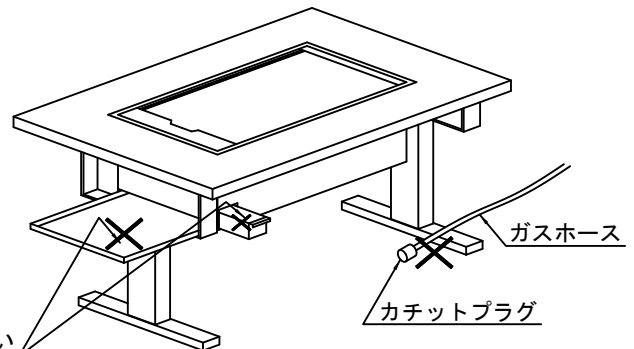
### ■ ご使用上の注意

- ・使用中は排気筒の表面および機器表面が非常に熱くなっていますので、手が触れたりするとやけどの危険があります。



禁止

- ・営業終了時にガスホースを取り外す場合には、先端のカチットプラグを床に直接触れないようにしてください。床などの小さいゴミやホコリが付き、ガスのノズルが詰まる原因になります。
- ・使用中は排気筒の表面および機器表面は非常に熱くなっていますので、おしぼりの袋や可燃物を誤って置くと火災の危険があります。
- ・使用中は排気筒を含む機器全体から排気を行っていますので、起こし金（こて）やお皿・薬味入れなどが機器に触れたりのったりすると熱が伝わってテーブルがこげる恐れがあります。
- ・使用中は機器内部の下方からガスの燃焼に必要な空気を取り入れていますので、ダストトレイ・オイルコンテナや機器内部にアルミホイルなどを取り付けると空気穴をふさいで空気不足になり、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがありますので、絶対にアルミホイルなどは取り付けないでください。




## ■ 日常の点検・お手入れ

日常の点検およびお手入れを行われる場合、次の事項を必ずお守り頂いた上、以下の各項に記載されたとおりに行ってください。  
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、日常点検および定期清掃は必ず行ってください。

### ■ 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。
- ・故障また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にご相談ください。
- ・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。
- ・機器内部をお手入れする場合は手袋を着用して行ってください。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ください。

### ■ 点 検

 <b>警告</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 点検前に必ずガスの元栓が閉じられていて、機器が冷えているかを確認してください。やけどのおそれがあります。</li> <li>● ガス管（ゴム管、ゴム管止め、可とう管など）の劣化や接続は必ず点検して下さい。ガス漏れの原因になります。</li> <li>● 機器の周辺に可燃物や危険物が無いことを確認してください。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゴム管接続の場合、ゴム管が、器具及びガス栓の両方共、赤い線まで十分に差し込まれていてゴム管止めが取り付けられているかを点検してください。</li> <li>・ゴム管が古くなってひび割れたり差し込み口がゆるんで、ガス漏れしていないかときどき石けん水などをかけて点検してください。</li> <li>・機器の周辺に、紙・プラスチック・スプレー缶・油類などの可燃物を置いていないか点検してください。</li> <li>・立消え安全装置に汚れが付着していないか点検してください。</li> <li>・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。</li> <li>・バーナおよびその周辺に破損や不具合など異常がないか確かめてください。</li> <li>・機器周辺に可燃物・障害物などが無い確認してください。</li> </ul>	

### ■ お手入れの道具と洗剤

使ってよいもの	
本体表面など	： ●中性洗剤 ●やわらかい布 ●スポンジたわし ●ナイロンたわし ●シュロブラシ等やわらかいブラシ
こびりついた汚れ用	： ●スクレーパー
バーナ清掃用	： ●真ちゅうブラシ ●針金
使ってはいけないもの	
●酸性・アルカリ性洗剤 ガス機器に使用している部品を腐食させ、故障やガス漏れの原因になります。	●スプレーボトル式洗剤 機器内部に洗剤が入りますと部品を腐食させ故障の原因となります。直接かけずに布などに含ませてからお手入れしてください。
●クレンザー（みがき粉）、金属たわし 部品や塗装の表面にキズがつき、サビなどの原因となります。	●ベンジン・シンナー・アルコール 部品や塗装の表面が変質し、変色・塗装はがれ、サビなどの原因になります。

## ■ 日常の点検・お手入れ

### ■ 日常のお手入れ



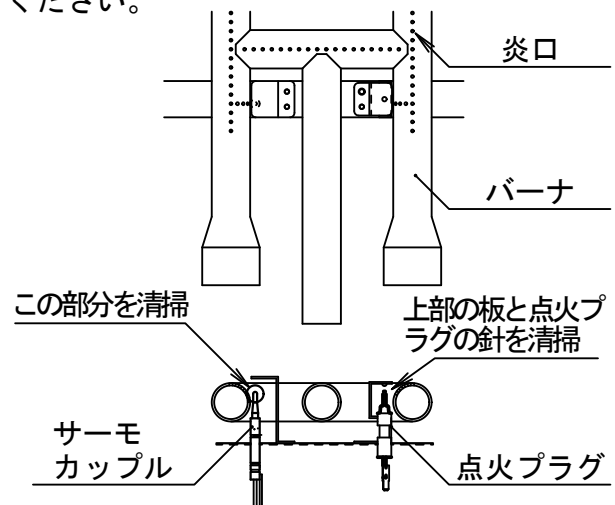
### 警告

- 酸性・アルカリ性の洗剤を、本体にかけないでください。ガス通路部品が腐食し、ガス漏れをおこし、危険です。
- 本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いはしないでください。着火不良や不完全燃焼の原因となります。

- ・市販の業務用洗剤には、ガス器具に使用している部品を腐食させる成分が含まれている場合があります。洗剤の注意書などで成分を確認してください。
- ・本体に、強力な洗剤の原液などを直接吹きつけたり、本体を丸洗いされますと、器具栓やガス導管などのガス通路の機能部品が腐食・破損しガス漏れなどにいたるおそれがあります。
- ・機能部品を清掃・お手入れされる場合は、布切れに中性洗剤を含ませて拭き取り、仕上げに濡れフキンで拭き取ってください。
- ・オイルコンテナ(カス受け)、ダストトレイ(底皿)は本体より取り外してシンクなどで洗浄して、乾いた布などで拭いてください。

### ■ 定期的なお手入れ

- ・バーナおよびその周辺の汚れは、不完全燃焼の原因になるので汚れたら掃除してください。
- ・バーナの炎が不揃いになったときや汚れがひどい時は、バーナを真鍮ブラシで掃除し、炎口は針金などで穴を掃除してください。
- ・オイルプレート(鉄板)はお客様ごとに掃除してください。
- ・機器内部は、油や炭化物が付着すると取れにくくなりますので手袋を着用しオイルプレート(鉄板)を外して月に一度は布きれなどで掃除してください。
- ・点火プラグや炎検出部(サーモカップル)がひどく汚れて着火しにくい場合は、先端をやわらかい布などで丁寧に拭き取ってください。  
※取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。着火不良や故障の原因になります。  
※炎検出部(サーモカップル)の清掃は必ず機器が冷えた状態で行ってください。





## ■ 故障・異常の見分け方と処置方法

原因	現象										処置方法	
	ガスの臭いがする	点火しない・ガスも出ない	点火しない・ガスは出る	着火・火移りしにくい	炎が黄火で燃える	炎が飛ぶように燃える	異常な音をたてて燃える	バックファイヤー	炎が異常に小さい	炎が異常に大きい		使用中に炎が消える
ガスゴム管接続が不完全 ガスの接続が不完全	○											ガスゴム管の接続を確実にする ガスの接続を確実にする
ガスの元栓の開きが不十分		○	○	○								ガスの元栓を全開にする
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
操作ツマミの開き不足		○		○				○			○	操作ツマミを一度「OFF」に戻 してから再び点火操作を行う
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
立消え安全装置の汚れ			○	○							○	P 1 5 に記載 定期的なお手入れの項参照

## ■ 長期間使用しない場合

- 長期間ご使用されない場合は各部を掃除し、ガスの元栓を閉じて保管してください。

---

## ■ 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16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 製品名・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

- ・ 消耗品は、保証期間中でも有償となります。  
※消耗部品：単一乾電池

### ■ 補修用性能部品の最低保有期間について

- ・ このガス鉄板焼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

- ・ ガス鉄板焼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か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](mailto: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。