

ヤマキン

焼肉料理器

王者

Y-18A

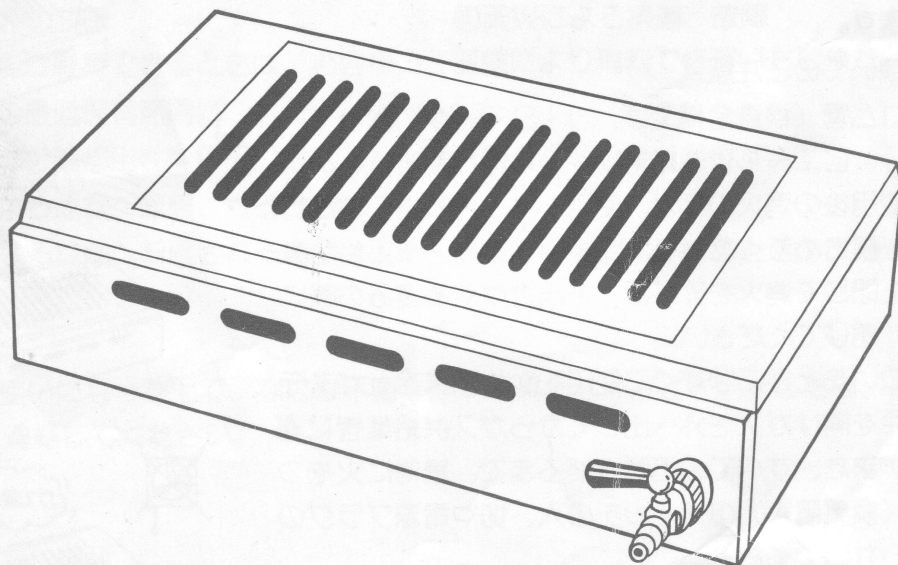
取扱説明書

このたびは、ヤマキン焼肉料理器王者を、お買い上げいただきましてありがとうございます。

この焼肉料理器を正しくお使いいただくために、この「取扱説明書」をよくお読みいただき、お読みになった後は、大切に保存してください。もし、ご使用中にわからないことなどがありましたら、もう一度読み直してお役立てください。

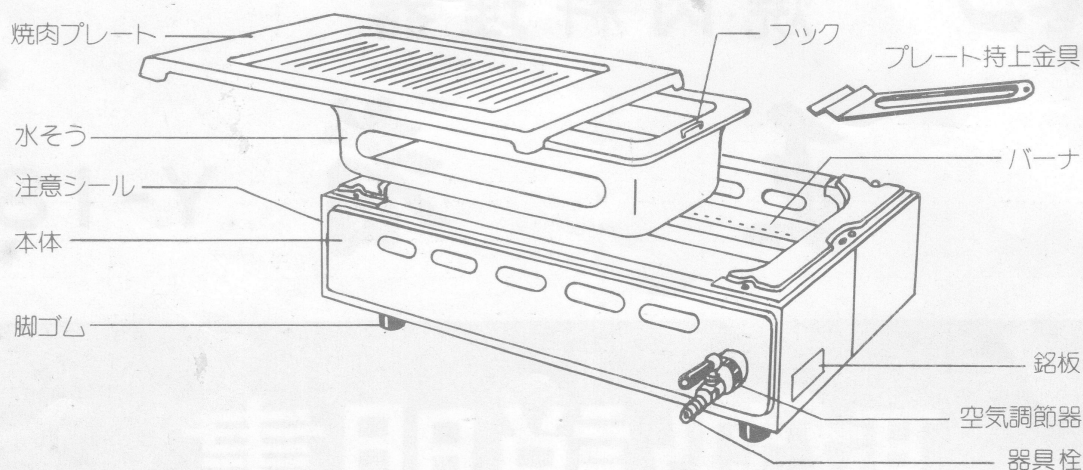
目次

各部の名称	1
特に注意していただきたいこと	1
設置について	2
器具のご使用方法	2
日常の点検、手入れ	3
故障・異常の見分け方と処置方法	3
長期間使用しない場合のご注意	4
仕様	4
アフターサービスについて	4



ヤマキン

■ 各部の名称

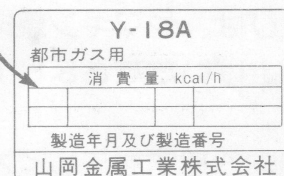


■ 特に注意していただきたいこと

■ 使用ガスについてのご注意

- ガスの種類には都市ガスとLPガスの種類があり、都市ガスにはガスグループの区分があります。器具の銘板表示（形式シール）とお宅の使用ガスが一致しているかを確認してください。
- 本体に表示してあるガス（ガスグループ）以外のガスでは使用しないでください。

矢印の部分（ガスグループ）を必ず確認してください（器具の右側）



■ 火災予防についてのご注意

- 器具の上や周囲には燃えやすいものを置かないでください。また、カーテンや燃えやすいもののそばでは使用しないでください。
- 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしないでください。
- 火をつけたまま器具の使用場所をはなれないでください。
- 火をつけたまま、器具を持ち運ばないでください。

■ 換気についてのご注意

- 使用中は換気扇を回すなど十分に換気してください。しめきつた部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、一酸化炭素中毒の危険があります。

■ ガス事故防止についてのご注意

- 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）を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
- 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認してください。
- 使用後は器具栓を閉じて消火を確かめ、お出かけやお寝みの際にはガス元栓も必ず閉じてください。
- ガス漏れに気がついたときにはすぐに使用をやめ器具栓とガス元栓を閉じ、窓や戸を開けガスを外へ出してからガス供給業者に連絡してください。また、すべての処置が終わるまで、絶対に火をつけたり電気器具（換気扇等）のスイッチの入、切や電源プラグの抜き差しなどをしないでください。



■ 使用上のご注意

- 調理以外の用途（炭、煉炭の火起し等）には絶対に使用しないでください。
- 付属の焼肉プレート以外は使用しないでください。
- 火傷のご注意

使用中及び使用直後は、水そう・本体・焼肉プレートなどは高温になりますので手を直接に触れないでください。

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右図の要領で注意しながら取りはずしてください。

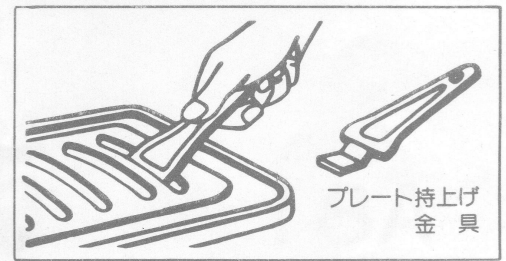
- 焼肉プレートのから焼きは、器具以外の燃烧器を用いて絶対にしないでください。

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烧器を用いますとプレートに割れが生じます。当社としてこの様な場合、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。

■ 異常時の処置について

- 万一、異常燃烧（異常音をたてて燃えるなど）をおこしたときや緊急の場合、あわてずに器具栓つまみとガス元栓を閉め、お買い上げの販売店に連絡してください。



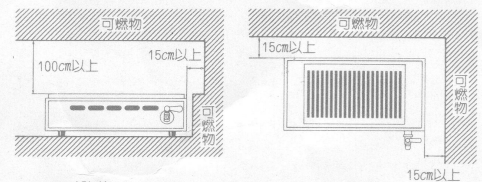
■ 設置について

■ 設置前の準備

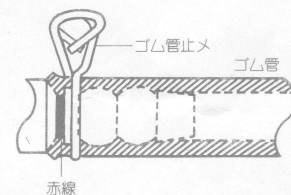
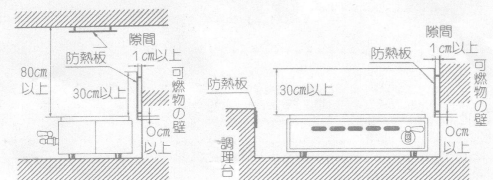
- 器具を段ボール箱から取り出し、包装部品を総て取り除いてください。
- 本体に水そうを入れ、プレートを載せてください。

■ 設置について

- 設置や移動の際、壁など可燃物から15cm以上離して設置してください。可燃物から15cm以上離せない場合は、防熱板を取付けてください。
- ゴム管は部屋の元せん、器具のホースエンドの赤線まで差し込みゴム管止めでしっかりと止めてください。
- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしないでください。
- ゴム管は器具に触れたり、器具の下を通したりしないでください。



- 可燃物から15cm以上離せない場合、防熱板を下図のように取り付けてください。

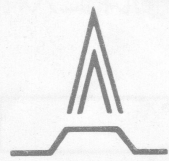


■ 器具のご使用方法

■ ご使用方法

- ご使用になる際には、水そうに約600cc（牛乳ビン3本）の水を必ず入れてください。
- ① 器具に合ったガス用ゴム管を使用し、部屋の元栓・器具のホースエンドの赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。
 - ② 器具栓が閉の位置にあることを確認してからガスの元栓を全開にしてください。
 - ③ 焼肉プレートははずし、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しずかに反時計方向にまわすと点火します。またはじめての点火のときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。
 - ④ この場合は2～3回点火操作を繰り返してください。
 - ⑤ 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。
 - ⑥ 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。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。

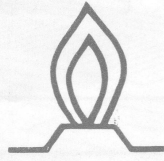
⑦ガスを有効に使うために下図の要領で空気調節器を動かし炎を見ながら調節してください。



① 不良

内炎、外炎とも先がとがり音をたてるとぶよぶよにもえる。

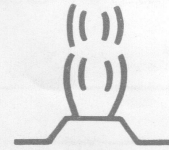
〔空気過剰の時〕



② 良

内炎が青い色で先がはつきりみえる。

〔完全燃焼の時〕



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。

〔空気不足の時〕

■ 日常の点検と手入れ

■ 快適で安全にお使いいただくために、日常の点検・手入れは必ず行ってください。

■ 点検

- ゴム管は、器具およびガス元栓の赤線まで差し込んでありますか。
- ゴム管止めでしっかり固定されていますか。
- ゴム管が折れたり、ヒビ割れしていませんか。

■ 器具のお手入れ

● 本体・水そう

本体及び水そうのよごれは、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。

● バーナー

ガスを有効にお使いいただくためにもバーナーのお手入れが大切です。バーナー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カ針金などで掃除してください。

● 焼肉プレート

焼肉プレートについた油かす、こげかす等は、持上げ金具のへら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。

■ 故障・異常の際の見分け方と処置方法

原因	現象							処置方法
	点火しない	バーナーに着火しない	黄炎で燃える	異常な音をたてて燃える	炎があふれる	炎が安定しない	使用中に炎が消える	
ガス元せんの開きが不十分	○	○						ガス元せんを全開にする
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
バーナーの炎口が詰まっている		○	○	○	○	○	○	バーナーの炎口を掃除する
バーナーの取り付けが悪い			○	○	○	○		バーナー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
器具せんつまみの開き不足	○	○						器具せん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

ご使用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のご注意

- 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

製品番号	Y-18A		種別	グリル		
使用ガス	型式番号	ガス消費量	使用ガス	型式番号	ガス消費量	
LPガス	Y-18A	0.17kg/h				
都市ガス	Y-18A	6B	都市ガス	Y-18A	12A	1900kcal/h
		6C		13A	2000kcal/h	
		7C		5AN	1600kcal/h	
		5C		5A	1700kcal/h	
		6A		5B	1700kcal/h	
				4B	1700kcal/h	
			4C	1800kcal/h		
点火方式	マッチ点火		寸法	巾380mm×奥行290mm×高さ115mm		
連絡ゴム管	内径9.5mmガス用ゴム管		重量	4.3kg		
空気調節器	可動式					

■ アフターサービスについて

■ サービス（点検・修理）を依頼される前に

- 「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てお調べになり、直らないとき、あるいはご不明のときはご自分で修理なさらないで買い上げの販売店にご連絡ください。
- 連絡していただきたい内容
 - ① 製品名・機種名・型式名・ガスグループ
 - ② お客様のご氏名・住所・電話番号・道順
 - ③ 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
 - ④ 製品購入日および訪問ご希望日

■ 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、製造日より「1ヶ年無償修理」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

- このガステーブルの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後5年です。

■ ガスの種類の異なる地域へ転居されるとき

- ガスの種類の異なる地域へ転居される場合は改造・調整が必要です。このときの改造・調整に要する費用は有料です。

■ 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。

SILKROOM
山岡金属工業株式会社

本社 〒570 大阪府守口市東郷通2-21
TEL 大阪(06)996-2351(代)
東京営業所 千葉県松戸市松戸新田30番地
TEL 松戸(0473)66-1777(代)