

いもランド 取扱説明書

【主な仕様】

型番:AY-1000

外形寸法:幅585×奥行710×高さ920mm

重量:43kg

ガス:LPガス

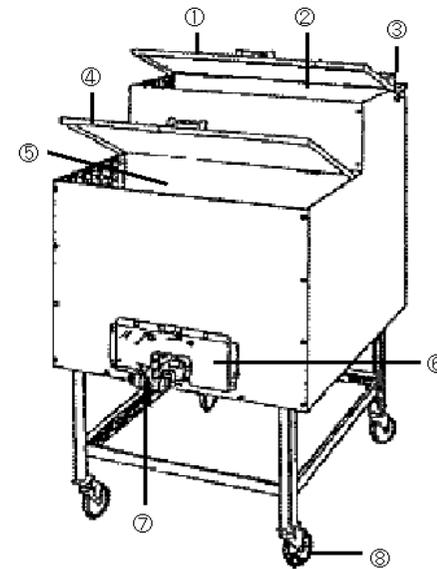
一度に焼ける量:5~8kg(さつまいも)

焼き上げ時間:さつまいも-約40分・とうもろこし-約30分・ジャガイモ-約50分

※注意 本体は高温になります。ヤケドに十分注意して下さい!!
※調理の際は軍手をご使用下さい。

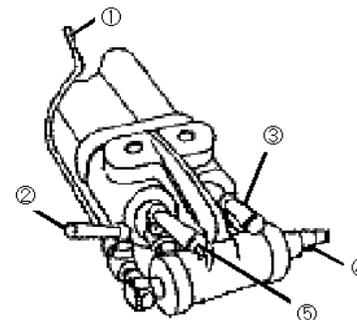
『いもランドの調理について』

- ・約40~50分程度、焼き石を空炊きしてください。初めてご使用になられる場合は、決して燃室ドアを開けないでください。
石の中に多少水分が含まれている可能性があり、
- ・いもを燃室の焼き石の上に一列に並べてください。目安は下記の通りになります。
膨張して割れた時、跳ねることがあります。
- ・AY-1000 一度に5kg~8kgぐらい入ります。
- ・さつまいもの場合、焼き始めてから25~30分で一度裏返しにしてください。
約40~50分ぐらいで焼きあがります。
(さつまいもの大きさによって多少焼き上がり時間に差があります。)
- ・ジャガイモの場合、焼き始めてから30~40分で一度裏返しにしてください。
約50分ぐらいで焼きあがります。
(ジャガイモの大きさによって多少焼き上がり時間に差があります。)
- ・とうもろこしの場合、皮の付いたまま焼き石の上に並べ、焼き始めてから15分位で裏返しにしてください。約30分程で焼きあがります。
(皮を剥がず焼くことにより風味と甘みを逃がすことなく、おいしく焼き上げます。)
- ・一度焼き石の温度を上げると、バーナーの内側または外側のいずれかを消しても十分に焼けます。外気温と販売する量により火力を調節してください。
- ・焼きあがったら上の保温室に移してください。
- ・保温室は30分以上入れておくと目方が減り、味が落ちますのでなるべく早く販売するように心がけてください。
(とうもろこしの保温は皮をはがさないで保温してください。みずみずしさを長くてます。)



AY-1000

- ① 保温室ドア
- ② 保温室
- ③ エントツ
- ④ 焼室ドア
- ⑤ 焼室
- ⑥ 風防止板
- ⑦ バーナー (付属品)
- ⑧ キャスター/ストッパー



バーナーコック部詳細図

- ① パイロット
- ② パイロット用コックつまみ
- ③ バーナー用コックつまみ (内側)
- ④ ゴム管口
- ⑤ バーナー用コックつまみ (外側)



省スペース & 量産型やきいも機

いもランド

取扱説明書

業務用

品名 | AY-1000
AY-1500

はじめに

このたびは、ガス式焼いも機「いもランド」をお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

- ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- 本製品は業務用として作られています。一般家庭用には使用しないでください。
- 使用者が代わった場合には、必ずこの取扱説明書をお読みいただき、かつ指導してください。
- 本製品は国内専用です。海外では使用できません。



写真はAY-1000を示す

安全上のご注意 必ずお守りください

製品を正しくお使いいただくためや、お使いになる人や他の人への危害や財産の損害を未然に防止するために、この取扱説明書及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説明していますので、内容をよく理解してから本文をお読みください。

表示について

 危険	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が切迫し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り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う恐れ、または火災の恐れ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り扱いをすると、人が障害を負う恐れが想定される場合、および物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示については次のような意味があります。

 一般的な注意 気をつけていただきたい注意喚起の内容	 高温注意
	 発火注意
 一般的な禁止 してはいけない禁止内容	 分解禁止
	 火気禁止
	 接触禁止
 強制 必ず実行していただく内容です	

安全上のご注意



危険

ガス漏れ時のご注意

ガス漏れのときは、火をつけたり電気器具のスイッチ「入・切」の操作、電源プラグの抜き差し、周辺の電話などを使用しないでください。引火し爆発事故を起こすことがあります。



火気禁止

万一ガス漏れに気付いたら

1. すぐに使用を中止しガス栓を閉じてください。
2. 窓や戸を開けガスを外に出してから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。



強制



警告

使用ガスについてのご注意

- 器具が使用ガス（使用ガスグループ）に適合していることをバーナーより確認してください。
- 表示以外のガスでは使用しないでください。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。
- 転移または移設されたときにも、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かめてください。

安全上のご注意



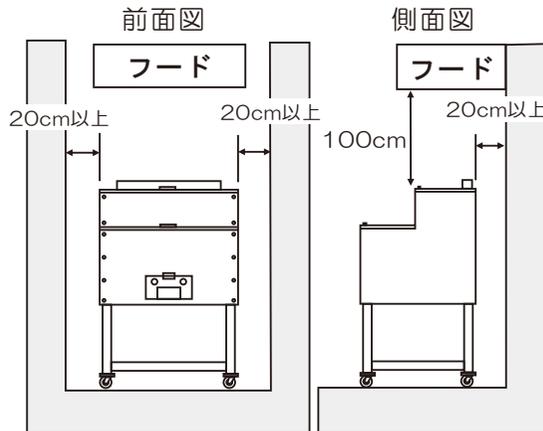
警告

設置について

- 基本的には屋外での使用を推奨します。やむをえず屋内でご使用される場合は、下記に示す要項に沿ってご使用ください。
- 火災予防条例で定められています。離隔距離を必ず守ってください。離隔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直接張った場合でも可燃物と同様の離隔距離が必要です
- 器具を設置した後、器具の周囲を改造しないでください。（例えば、周囲を囲ったり、吊戸棚をつける等）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。

器具と可燃物の離隔距離

壁面が可燃物構造の場合（壁面の表面が不燃物材料で内側が可燃物材料）
この場合は防火安全基準により、下図に示す離隔距離が必要です。



- 壁面が不燃物構造の場合（壁面の表面および内側がともに不燃物材料）は側面・背面の離隔距離をメンテナンススペース（5cm以上にしてください。）
- 器具の周囲には可燃物や引火物を置かないでください。
- 強い風の吹き込む所へは設置しないでください。バーナーの火が吹き消されて危険です。
- 設置場所の床面は平坦で丈夫な場所に設置してください。
- 落下物の危険や水や熱、油などがかからない場所に設置してください。
- 必ず排気フードを取り付けてご使用ください。

火をつけたまま離れない



火をつけたまま離れたり、お休みになることを禁止します。調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。

安全上のご注意



警告

可燃物の近接禁止



●器具の上や周りには、可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火性（缶スプレー、ガスボンベなど）のものは絶対に置かないでください燃えたり、爆発したりして火災の原因になります。

●不安定な場所や新聞紙やビニールシートなど可燃物を敷いて使用しないでください。火災の原因になります。

●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。やけどやけがをする恐れがあります。

●器具を水につけたり、水をかけたりしないでください。不完全燃焼やバーナーを破損させます。

●修理技術者以外の方は、絶対に分解したり改造は行わないでください。火災・ガス漏れの恐れや異常動作をして、けがをすることがあります。

●使用中に普段と違う状態になったときや、地震・火災などの場合は、慌てずに使用を中止し、ガス栓を閉じてください。



注意

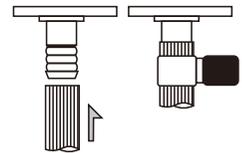
ガス事故防止

●ゴム管はガス用ゴム管（検査合格品またはJISマーク入り）を使用してください。また、ひび割れたり、差込口が緩んでいるとガス中毒やガス爆発の原因になります。劣化したり傷んだゴム管は、必ず取り替えてください。

●ゴム管はゴム管口の赤線までしっかりと差し込んで、ゴム管止めで確実に止めてください。

●ご使用後に、外出など器具から離れるときは、消火したことを確認し、器具栓及びガスの元栓を必ず締めてください。

●AY-1500をご使用になられる場合は、ヒューズガス栓を2箇所ご用意いただき、それぞれ別のヒューズガス栓に接続してください。



安全上のご注意

換気に注意



- 基本的には屋外でご使用ください。やむをえず屋内でご使用される場合は、換気（吸気口・排気口）は常に確保し、物などでふさがないでください。また使用中は換気扇をまわすなどして必ず換気を行ってください。
- 屋内の器具の上方には必ず排気フードを取り付けてご使用ください。

使用中の器具庫内とその周辺



- 屋外では強風にご注意ください。強風により火が消える恐れがあります。風が入らない工夫をし、燃焼具合をこまめに確認してください。
- 屋外でご使用になる時には、雨や雪等がかからないようにしてください。器具の故障の原因になります。
- キャスターにはストッパー付のものが2箇所あります。ご使用時には必ずストッパーをかけてください。

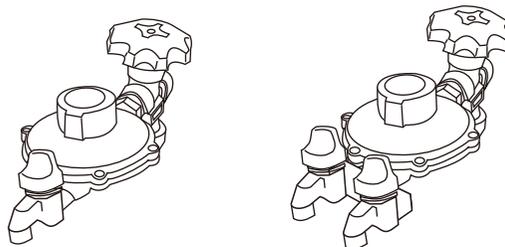


- 器具の上部（煙突及びその周辺・焼室及び保温室のドア等）は特に高温になりますので、絶対に素手で触らないでください。やけどの原因になります。
- 器具全体も熱くなりますので周辺の人動きに十分にご注意ください。接触により、やけどの恐れがあります。
- 使用中及び使用后1時間程度は、器具全体が高温になっておりますので触らないようにしてください。やけどの原因になります。



- 車両・船舶での使用はしないでください。使用中に器具が傾いたりし、火災ややけどの原因になります。

- 携帯ボンベの場合、ガス販売店にご相談いただき、下記の調整器とヒューズガス栓をご使用ください。



一ロヒューズガス栓 二ロヒューズガス栓

使用方法

バーナーの入れ方

- 風防止板を開けて付属のバーナーを開口部に差し込み、器具内のストッパーに当たるまで押し込んでください。完了後は風防止板を閉めてください。
- 風防止板が閉まりにくい場合は、バーナーを少し手前に引いてみてください。

【注意】 AY-1500は、バーナーが2台です。

ゴム管の接続

- ゴム管は付属のガス用ゴム管を用い、バーナーのゴム管口とヒューズガス栓を接続してください。(2m)
この時折れたりねじれたりしないようにできるだけ短くし、器具の下を通したり器具に触れないようにして、ご使用ください。

<AY-1000の場合>

- LPGガスボンベで使用する場合
ヒューズガス栓のついたポンペをガス販売店でご用意ください。
別売りのとうもろこし焼き器も合わせてご使用いただく場合は、2口のヒューズガス栓のついたポンペをガス販売店でご用意ください。
- 屋内の設備からLPGガスを接続及び都市ガスへの接続の場合
LPGは9.5φのヒューズガス栓/都市ガスは13φのヒューズガス栓をご用意ください。都市ガスでとうもろこし焼き器を併用する場合は別に9.5φのヒューズガス栓をご用意ください。

<AY-1500の場合>

- LPGガスボンベで使用する場合
バーナーそれぞれにポンペをご用意いただくか、2口のヒューズガス栓のついたポンペをガス販売店でご用意ください。
とうもろこし焼き器も合わせてご使用いただく場合は、ポンペを別でご用意ください。
- 屋内の設備からLPGガスを接続する場合
バーナー1台につき、それぞれのヒューズガス栓をご用意ください。
2口のヒューズガス栓(9.5φ)が必要です。
とうもろこし焼き器も合わせてご使用いただく場合は、別のヒューズガス栓をご用意ください。
3口のヒューズガス栓(9.5φ)が必要です。
- 都市ガスへの接続の場合(設置が屋内外を問わず)
バーナー1台につき、それぞれのヒューズガス栓をご用意ください。
2口のヒューズガス栓(13φ)が必要です。
とうもろこし焼き器も合わせてご使用いただく場合は、いもランド本体のヒューズガス栓(13φ)とは別に、9.5φのヒューズガス栓が必要です。

焼石の入れ方

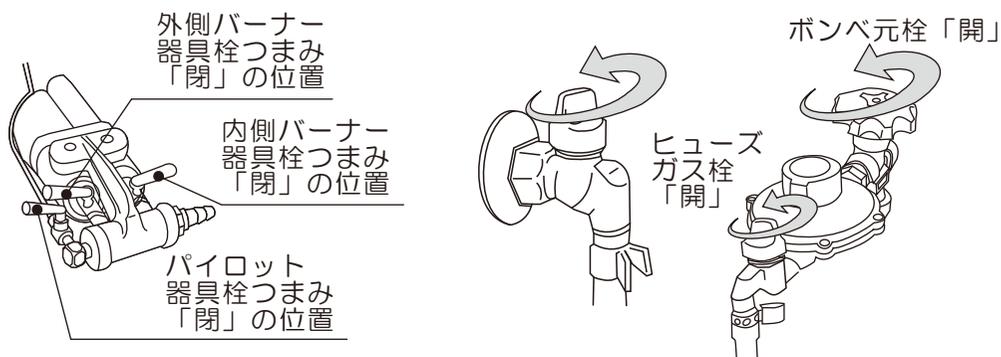
- 本体焼室及び保温室に均一な厚みになるように付属の焼石 (AY-1000は1袋20kg・AY-1500は2袋40kg)を全体に敷き詰めてください。
- 焼石は天然石を使用しているため、水分が含んでおります。初回の空炊き(40~50分)は石が跳ねることがありますので、絶対に焼室ドアは開けないでください。

使用方法

準備

- ゴム管がひび割れしたり、折れ曲がったり、器具に触れたりしていないことを確認してください。
- バーナー及びパイロットの各器具栓つまみ（コックつまみ）の位置が全て「閉」の状態を確認し、ヒューズガス栓を全開にしてください。
【注意】 AY-1500はバーナーは2台です。

※ガス（ボンベ）元栓が閉まっているときは最初に開栓してください。

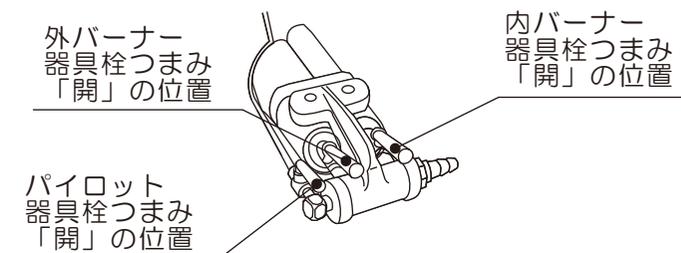


着火

- ①パイロットの器具栓つまみ（コックつまみ）を「開」の位置まで開いて、先の長い点火器具を使用し点火してください。
- ②バーナーの器具栓つまみ（コックつまみ）を「開」の位置まで開いてバーナーに点火してください。
- ③点火の確認を必ず行ってください。

【注意】 AY-1500はバーナーが2個になっています。

- 点火器具の炎の先を点火部に近づけてから、器具栓つまみ（コックつまみ）をゆっくり開き、点火してください。
- はじめて点火する時は、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
- 使用中はパイロットの火を消さないでください。
- AY-1500の点火は1個ずつ行ってください。
- バーナーの点火は必ず内側の輪より着火してください。



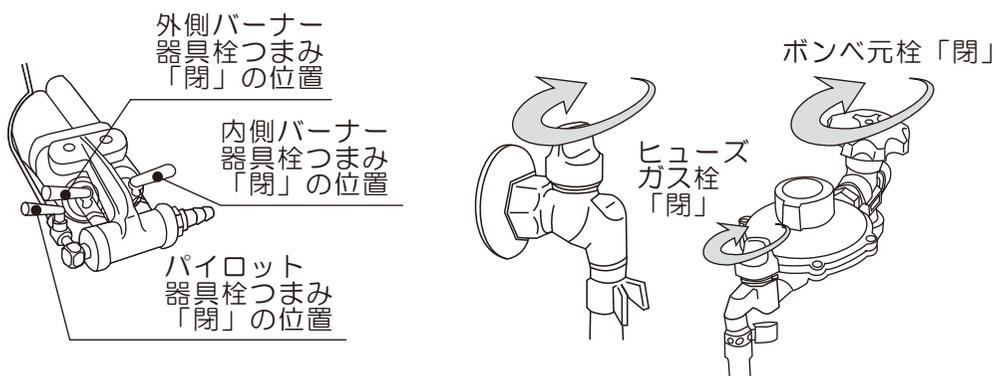
使用方法

消 火

- ①バーナー及びパイロットの各器具栓つまみ（コックつまみ）を「閉」の位置までしっかりともどしてください
- ②ヒューズガス栓を「閉」の位置までしっかりともどしてください。
- ③消火したことを確認してください。

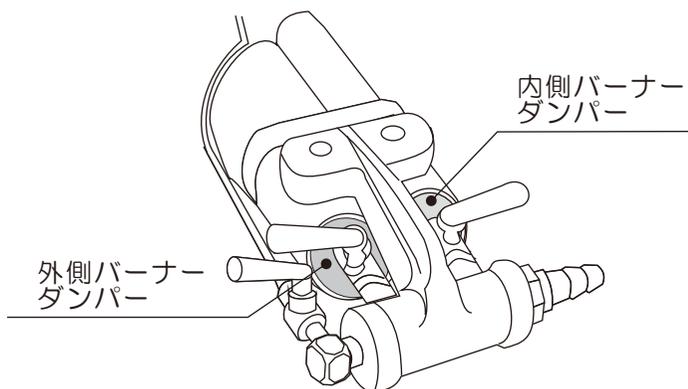
【注意】●完全に「閉」の位置まで戻さないと、ガス漏れを起こすので大変危険です。

- お出掛けやお休みの時は必ずガス（ボンベ）元栓を閉めてください。携帯ボンベを移動する場合は必ずボンベ元栓を閉めてください。



空気調節

- 炎が赤火（不完全燃焼）またはリフト（炎が飛ぶ）の時は、ダンパー（空気調整板）を左または右に回し青い炎になるように調節してください。



お手入れ

- 器具のお掃除には、必ず布手袋などの保護具をつけて行ってください。
- 器具が冷えてから、お掃除を行ってください。

調理の目安

調理について

- 約40～50分程度、焼き石を空炊きしてください。初めてご使用になられる場合は、決して焼室ドアを開けないでください。石の中に多少水分が含まれているものがある可能性があり、膨張して割れた時、跳ねることがあります。
- いもを焼室の焼き石の上に一列に並べてください。目安は下記の通りになります。
AY-1000 一度に5kg～8kgぐらい入ります。
AY-1500 一度に11kg～15kgぐらい入ります。
- さつまいもの場合は、焼き始めてから25～30分で一度裏返しにしてください。40～50分ぐらいで焼きあがります。（さつまいもの大きさによって多少焼き上がり時間に差があります。）
- ジャガイモの場合は、焼き始めてから30～40分で一度裏返しにしてください。50分ぐらいで焼きあがります。（ジャガイモの大きさによって多少焼き上がり時間に差があります。）
- とうもろこしの場合は、皮の付いたまま焼き石の上に並べ、焼き始めてから15分位で裏返しにしてください。約30分程で焼きあがります。（皮を剥がずに焼くことにより風味と甘みを逃がすことなく、おいしく焼き上げます。）
- 一度焼き石の温度を上げると、バーナーの内側または外側のいずれかを消しても十分に焼けます。外気温と販売する量により火力を調節してください。
- 焼きあがったら上の保温室に移してください。保温室は数十分以上入れておくと目方が減り、味が落ちますのでなるべく早く販売するように心がけてください。（とうもろこしの保温は皮をはがさないで保温してください。みずみずしさを長く保つことができます。）

販売促進用オプションについて

- オリジナルオプションセット（やきいも用）
セット内容
○イラスト入りのぼり（ポール及び取付金具付）
○ディスプレイボード（取り付け金具付）
○計量器（竹製ざる及び2kg棒ばかり）



【注意】のぼりをご使用になられるとき、ポールは最後まで伸ばしてください。伸ばさずに使用するとのぼりが溶けたりする恐れがあります。

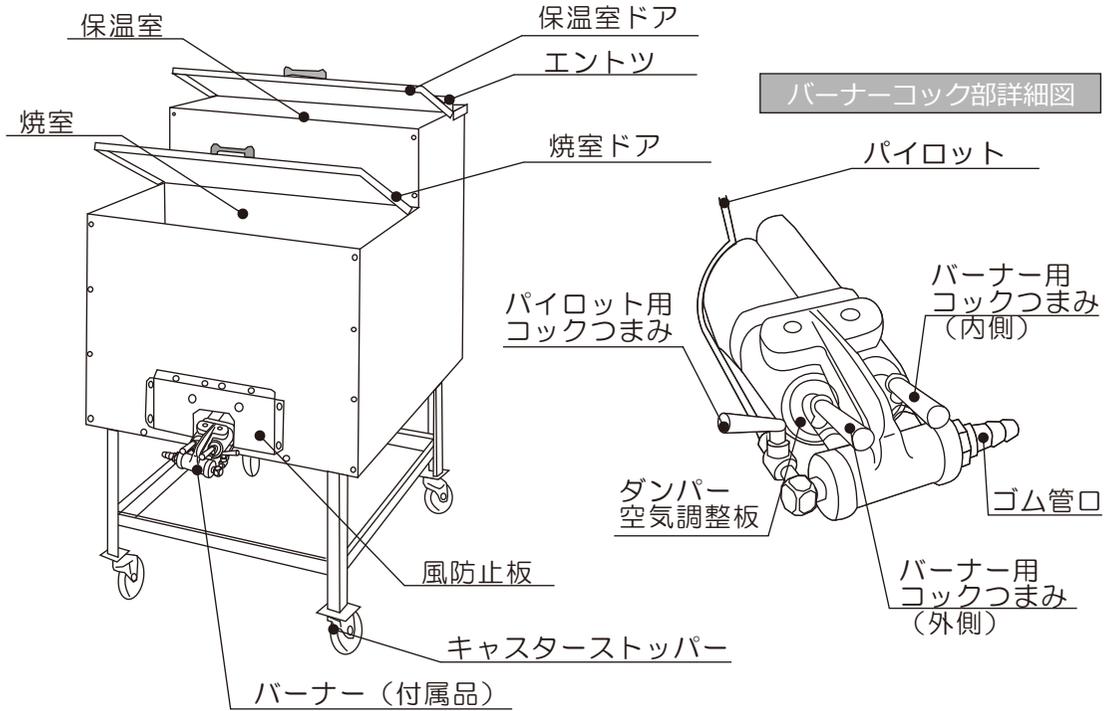


室内ではオプションセットを使用しないでください。熱でテントやのぼりが溶けたりする恐れがあります。

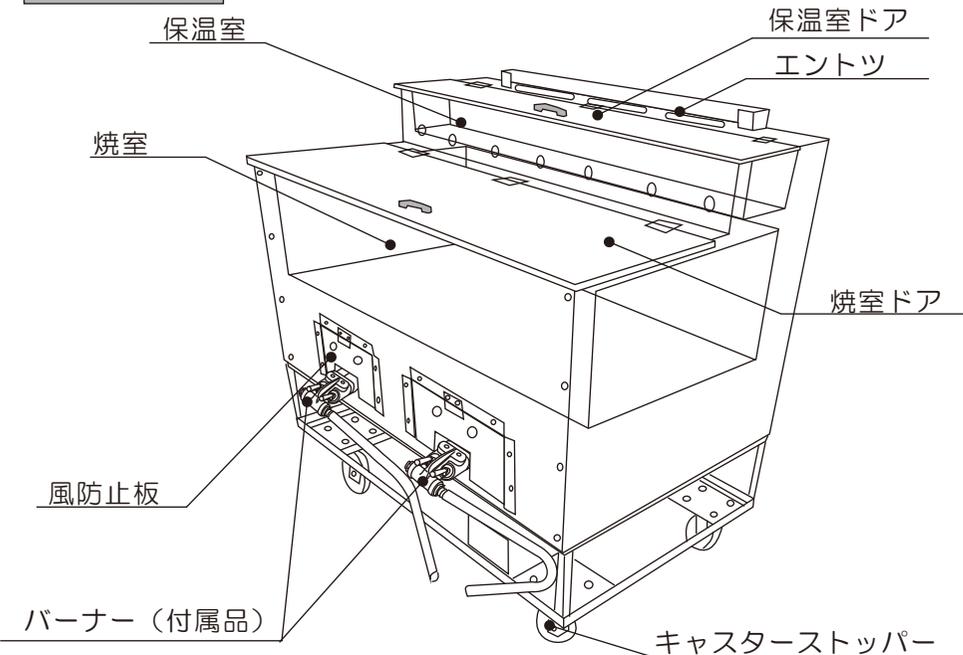
- 焼きとうもろこしオプションセット
セット内容
○とうもろこし焼器(AY-1000・AY-1500共通)
※いもランドで皮をつけたまま蒸し焼きにした後に、こちらの焼器で皮を剥いで焼いてください。
○焼網、ゴムホース
○とうもろこしイラストのぼり
○ポール取付金具（ポールは除く）
- オプションの問い合わせは、購入先または当社にご連絡ください。

器具の各部の名称

AY-1000



AY-1500



仕様・能力

品名	AY-1000		AY-1500	
本体寸法	幅 590 × 奥行 710 × 高さ 941		幅 836 × 奥行 710 × 高さ 943	
本体重量	43kg(本体のみ焼石を除く)		60kg(本体のみ焼石を除く)	
ガス種	都市ガス(13A)	L P ガス	都市ガス(13A)	L P ガス
ガス消費量	8.24kw 7,093kcal	7.6kw 0.54kg	16.48kw 14,186kcal/h	15.2kw 1.08kg
添付付属品	バーナー：1台 ゴム管：2m×1本 ゴム管止め：2個 焼石：20kg入り×1袋		バーナー：2台 ゴム管：3m×2本 ゴム管止め：4個 焼石：20kg入り×2袋 [焼石は別梱包]	

- ◎ガスの消費量は1時間あたりの消費量となっています。
◎上記の使用は改良のため、予告なく変更することもあります。

故障・異常の見分け方と処置方法

	バーナーに着火しない又は着火しにくい	爆発的に着火する	赤い炎で燃える	炎が安定しない	異常な音を立てて燃える	使用中に消火した又は消火しにくい	炎が弱い	バーナーが消火しない	ガス臭い匂いがする	
ガス元栓が閉まっている	○									バーナーの器具栓ツマミ(コックツマミ)を一旦閉めてからガスの元栓を全開にする
ガス元栓の開きが不十分	○					○				
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	○									十分に注意しながら点火操作を繰り返す
ガス圧が適切ではない	○	○		○	○	○	○			他の器具も同様の場合は点検依頼する
ゴム管の折れ曲がり・つぶれ	○					○	○			ゴム管の折れ・曲がりを確認し直す
ゴム管の劣化(老化)									○	ゴム管を交換する
ゴム管の差込不足									○	ゴム管の差込を確認し直す
バーナー炎口つまり	○	○	○	○			○			点検を依頼する
コック取付の不良	○		○							点検を依頼する
点火操作が適切ではない	○	○								【点火について】を参照する
空気調節が適切ではない	○		○	○						空気調節をする
器具栓ツマミの回し不足	○							○		所定の器具栓ツマミの位置までしっかり回す
バーナーコックの不良						○		○	○	点検を依頼する
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○						正しいガスで使用する

※ご使用中にご不審な点がございましたら、直ちに使用を中止して上記の点検をしてください。
不審な場合は、お買い求めの販売店か当社サービスまでご連絡ください。

MEMO

MEMO

アフターサービス

- アフターサービス（点検・修理）をご依頼される前に故障・異常の見分け方と処置の方法の項を見てもう一度ご確認ください。
確認後においても不具合の場合、あるいはご不明の場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店か当社サービスまでご連絡ください。
- アフターサービスをご依頼されるときは
アフターサービスをお申し付けの時は、次のことをお知らせください。
①製品名 ②形式名・ガス種（銘板に表示） ③故障または異常の内容（詳しく）
④ご住所・お名前・ご連絡先
- 取扱説明書を紛失したとき当社サービスにご依頼ください。有料にてお送りいたします。
- 転居、移設等によりがガスの種類が変わる時はそのままではご使用いただけませんので、お買い求めの販売店か当社サービスまでご連絡ください。ご使用のガスの変更による部品および調整は有料になりますので、ご了承ください。またガスの種類によっては調整ができない場合があります。その他、ご不明の点については、お買い求めの販売店か当社サービスまでご連絡ください。



本社 〒111-0036 東京都台東区松が谷3-10-3
仙台 〒984-0015 仙台市若林区卸町5-3-3

TEL03(3843)2751(代) fax(3843)2755
TEL022(238)3391(代) fax (238)3393