

直火式ガスおでん鍋 8 ツ切り 取扱説明書



鍋と炊飯器と鋳物コンロのレンタル専門店

上州物産 株式会社

〒379-2166

群馬県前橋市野中町369-2

TEL : 027-289-6080

FAX : 027-289-6166

緊急連絡先:080-5643-7181

目次

1.メーカー取扱説明書・・・・・・・・・・

2.梱包手順・・・・・・・・・・

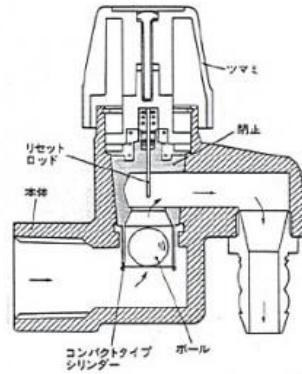
◆◇ 使用前の注意 ◇◆

- ・器具に表示してあるガス以外のものでは絶対に使用しないでください。
- ・LPガスを使用の場合は、必ず低圧ガバナーをご利用ください。
(ガバナとは「整圧器」ともいいます。ガスの消費量の増減にあわせてガスの圧力を自動的にコントロールする機能を持っています。ガス屋さんにお問い合わせください。)
- ・中、高圧ガバナーを使用されますと、ガス漏れおよびガス爆発の可能性があります。
- ・ガスホースはホースエンドの赤線の所まで差し込みゴム管止めでしっかりと止めてください。
- ・なおガスホースは出来るだけ最短にしてお使いください。
またガスホースが古くなるとヒビ割れが入り、ガス漏れの恐れがありますので早めにお取り換えください。
- ・設置場所は不燃性の台の上に置き傾かないように注意して置いてください。
- ・また壁より側方、後方とも10センチ以上は離してください。
- ・強い風が吹き込む所の設置はガスが立ち消えになり危険ですので十分注意してください。
- ・お子様の使用は危険ですので絶対にさせないでください。
- ・部屋の換気は十分に行ってください。換気が不十分だと酸素が減少して不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。
- ・ガス器具の移動は必ず元栓を閉めて行ってください。
- ・このガス器具は日本国内専用になりますので国外では使用しないでください。
- ・接続が終わりましたら、ガス漏れがないことを確認してください。

◆◇ 火傷怪我の防止のために ◇◆

- ・使用中及び使用直後は、器具全体が熱くなっていますので必要な所以外は手や体の一部は触れないようにしてください。
- ・器具の梱包は器具が十分に冷えてからしてください。
- ・ガス漏れに気付いた時は、すぐにガスの元栓を閉じ窓や戸を全開にしてガス供給会社に電話してください。
その時電気器具のスイッチの入り切りやたばこの火は絶対に付けないでください。

●ガスに火がつかない場合は？



お客様が用意したプロパンガスボンベには通常上記のようなガスコックが付いていますが、このガスコックの中には図の様な安全装置が付いています。

(過大な流量のガスが流れるとボールが押し上げられてガスを遮断します。ラムネの瓶のビー玉をイメージしてください)

レンタル頂いた弊社のガス機器に火がつかない場合の多くは、お客様に用意して頂いたプロパンガスボンベの安全装置が働き、ガスが遮断されている状態となっている事が考えられます。

この安全装置は一度プロパンガスボンベのガスコックを閉じる事でリセットされます。ガスホースをガス機器につないでコックを開けても火がつかない場合は

1. 弊社からレンタルしたガス機器のガスコックを一度全部閉じる。
2. プロパンガスボンベのガスコックを一度閉じる
3. 閉じたプロパンガスコックのコックを再び開ける
4. 弊社からレンタルした機器のガスコックを開けて火をつける

上記の順番を試してください。

※ ガス機器のコックを開けたままプロパンガスのガスコックを開けると、抵抗無くガスが流れるためにプロパンガスボンベの安全装置が働きガスを遮断する場合があります。

おでん鍋の使用方法



1. ガスホースを図のように繋げてください。

器具のコック【止】を確認して、ガスの元栓を全開して下さい。



2. 側面の穴にチャッカマンを入れて、すばやくバーナーに直接点火してください。

炎が小さいと自然に火が消えて、立ち消え状態になりますので非常に危険です。火力の調整は特にご注意下さい。



3. 使用中に時々ガスが正常に燃焼しているか確認して下さい。

ガスが完全燃焼している時は炎が淡い青色をしています。炎が赤くなり、炎が飛ぶ場合は空気調整器をまわして状態を見ながら調整してください。

調理中不慮の出来事で火が立ち消え、ガス漏れを起こす事が有りますから、ガス器具から離れる時は必ず火を消してください。

火力を調整する時は各バーナーのコックで調整してください。

～器具の取り扱い～

- ① 鍋にダシ・ネタを入れる場合、約9分目ぐらいに控えて下さい。溢れますと、立ち消えの恐れがあります。また着火部分にかかりますと点火不良になりますので、ご注意ください。
- ② **空焚きは絶対にしないよう、ご注意ください。** 特に、湯煎式の場合水量が見えにくいので定期的に確認して下さい。1時間でほぼ1割の水量が蒸発いたしますので、ご注意お願いいたします。
- ③ ダシ・ネタが温まりましたら、強火から中火以下に火力を落として下さい。ネタが煮詰まりすぎ、味を損ないます。
- ④ 1日のご利用が終了しましたら、ネタを上げ、ダシを漉して冷蔵庫に保管して下さい。鍋は塩分が強いため、腐食しやすいので、毎日掃除をしてください。
- ⑤ 器具は水平に台に置いて下さい。鍋がぐらつきゴトゴトします。

ガスおでん鍋梱包の仕方



☆左図を参考にしてください☆

- 箱にガスおでん鍋本体を入れてください。



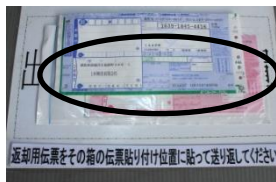
- ガスおでん鍋本体に蓋をしてください。

- ガスおでん鍋の脇に
備品(備品入れ兼計量ボール・菜箸・ Tong・お玉)を
ビニール袋に入れてから左図のように入れてください。



- パッキンを被せてください。

- ふたを閉めてください。



- 出荷伝票下のビニール封筒の中の返却用着払い伝票を
貼り付け位置に貼って返してください。

- ふたを閉めてください。