

省スペース&量産型やきいも機 いもランド

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。



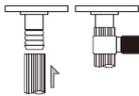
強制



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。劣化したり偏んだゴム管は、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。



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ようにしてください。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。

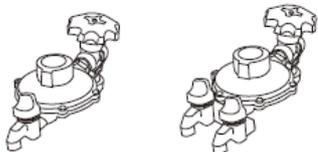


- 器具の上部（煙突及びその周辺・焼室及び保温室のドア等）は特に高温になりますので、絶対に素手で触らないでください。やけどの原因になります。
- 器具全体も熱くなりますので周辺の人の動きに十分にご注意ください。接触により、やけどの恐れがあります。
- 使用中及び使用後1時間程度は、器具全体が高温になっておりますので触らないようにしてください。やけどの原因になります。



- 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、火災ややけどの原因になります。

- 携帯ポンペの場合、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



警告

使用ガスについてのご注意

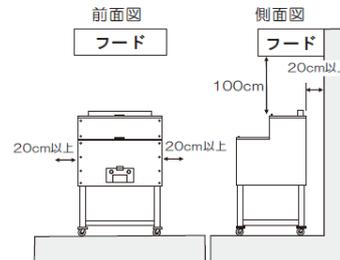
- 器具が使用ガス（使用ガスグループ）に適合していることをバーナーより確認してください。
- 表示以外のガスでは使用しないでください。不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。また故障の原因にもなります。
- 転移または移設されたときにも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを必ず確かめてください。

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。



- 器具は風通しの良い場所（熱がこもらない場所）で使用してください。
- 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。

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。



- 子どもだけで使わせたり、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。

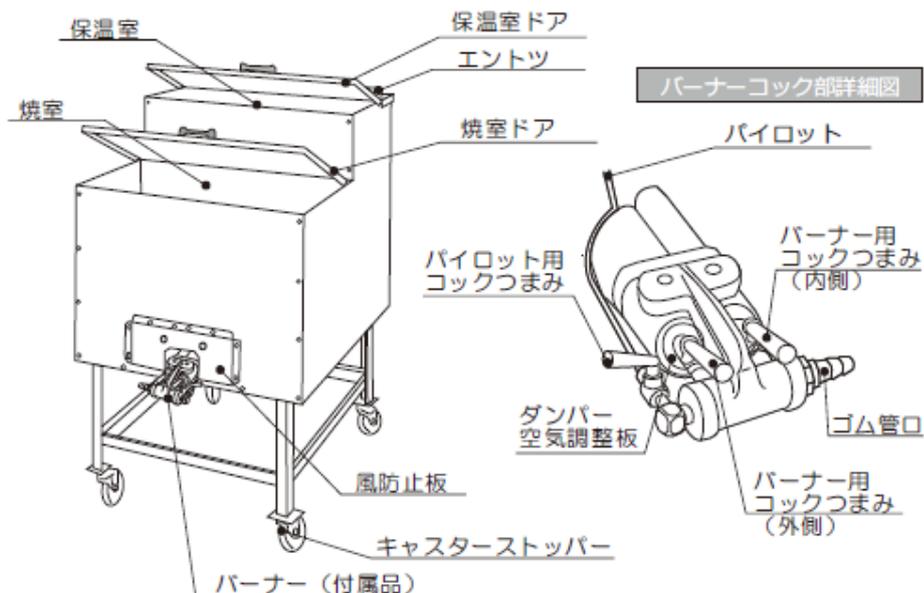
- 使用中に普段と違う状態になったときや、地震・火災などの場合は、慌てずに使用を中止し、ガス栓を閉じてください。

使用方法

各部の名称と仕様

品名	AY-1000	
本体寸法	幅 590 × 奥行 710 × 高さ 941	
本体重量	43kg(本体のみ焼石を除く)	
ガス種	都市ガス(13A)	LPGガス
ガス消費量	8.24kw 7,093kcal	7.6kw 0.54kg
添付付属品	バーナー：1台 焼石：20kg入り×1袋	

◎ガスの消費量は1時間あたりの消費量となっています。



使用方法

1. 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。

2. ゴム管の接続

- ゴム管はガス用のものを用い、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。この時折れたり捻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。
- LPGボンベで使用する時、ヒューズガス栓のついたボンベをガス会社でご用意ください。
- 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のヒューズガス栓を、都市ガスは13φのヒューズガス栓をご用意ください。

3. 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石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を含んでおります。初回の空炊(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。

4. 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(コック)つまみの位置が全て「閉」の状態を確認し、ヒューズガス栓を前回にしてください。 ※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。



5. 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】

- 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。
- バーナーの点火は必ず内側の輪より着火してください。



6. 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戻してください。
- ②ヒューズガス栓を「閉」の位置までしっかりと戻してください。
- 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。
- 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。

7. 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。

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。
- 初めてご利用になる場合は決して**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。一度に5kg～8kg（20本前後）ぐらい入ります。
- いもはアルミホイルに包んだ方がよりおいしく出来上がります。
- 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分く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。）
- じゃがいもの場合は、焼き始めてから30～40分で一度裏返しにしてください。50分くらいで焼きあがります。
（じゃが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。）
- 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。
（皮を剥かずに焼くことにより風味と甘みを逃がすことなく、おいしく焼き上がります。）
- 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い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てることができます。）
- ①手で触って柔らかくなっているか、②串などを指して抵抗なく刺さるか が確認できれば焼き上がりです。
手で触る場合は軍手などを使用し、火傷に充分ご注意ください。

RENT レントオール **ALL 東葛**