

おでん鍋 取扱い説明書



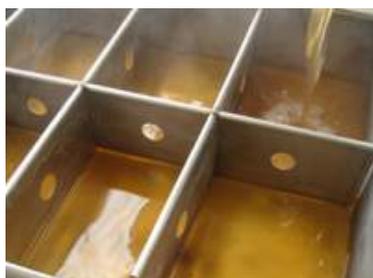
1 安定した台の上に置いて壁などから15cm以上離してご使用ください。



2 おでん鍋本体の元栓が『閉』の位置になっている事を確認して、ガスホースを取付け、止め具で固定します。



3 プロパンガスの元栓を全開にして、本体の元栓を全開にします。



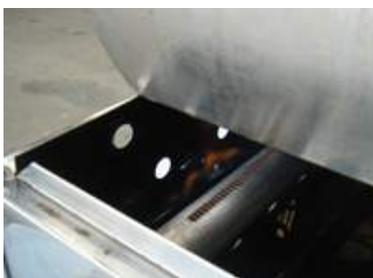
4 おでんのだし汁を入れます。具材の量にもよりますが、だし汁の入れすぎにご注意ください。



5 鍋を持ち上げて、コックを開いて着火します。※必ずだし汁が入っている状態で着火してください。



6 空気の調節は空気調節器を左右に回して行ないます。※コックは全開にしてご使用ください。



7 ※赤い炎は空気不足で不完全燃焼となり危険です。



8 調理済みのタネを入れます。※保温用ですので調理はできません



9 終了する際は、コックを閉めます。



10 消火したことを確認し、本体の元栓を閉めて、プロパンガスの元栓を完全に閉めます。

注意事項

※使用後は高温になっております。片付けや移動をする際は、十分に冷えたことを確認してから行なってください。

※自動着火ではございません。火をつける際は着火マンなどノズルの長い物で十分に注意の上、着火してください。

※風除け、防火の為、キッチン用のコンロカバー(不燃性の物)をご用意ください。

本体サイズ: W580 × D380 × H275mm

重量: 8.8kg

ガス消費量: 0.26kg/h

※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約38時間連続使用できます

※8種類のおでん種を仕切れます

付属品



レードル

コック

閉



開

