

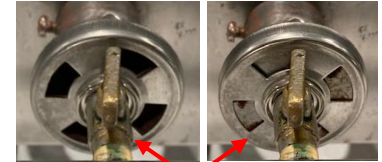
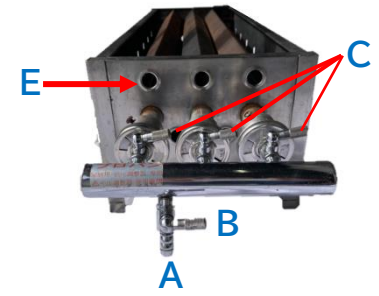
焼き鳥焼き機(LPG仕様)

《レンタル内容》

本体(ガス台1・網×1枚・串乗せ棒×2)



- A: ガス接続口
- B: メインコック
- C: コック(3か所)
- ※B・C 共
管と同じ向き⇒開
管と垂直⇒閉
- D: 空気調整口
=レギュレーター
(3か所)
- E: 点火窓(3か所)



D 空気調整口(左右に回して開閉)

左:開いた状態 右:閉じた状態

LP ガスボンベ及び調整器・ガスホース・ホース止めはガス取扱会社様に直接ご手配ください。

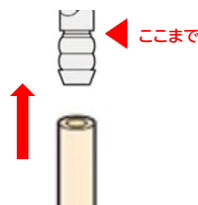
法令によりLPガスの取扱いはガス専門業者のみとなります。

《使用手順》

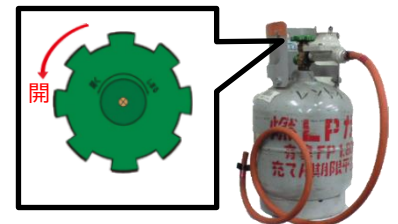
- 1 安定した台の上に機材を設置し(壁から15cm程度離す)受皿に水を入れる。



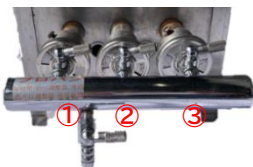
- 2 全てのコックが「閉まっている事」を確認し、ガスホースをガス接続口の奥まで差しバンドでとめる。



- 3 プロパンガスの元栓を開き、次にメインコックを開きます。

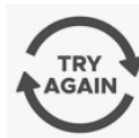


- 4 ガス接続口に近いコックから順に「コック開⇒ガス管に点火窓からチャッカライターで点火」を行う ※順に3か所のコック全てを行う



点火順 →

- 5 4で点火が出来ない場合はすぐにコックを閉め、しばらく時間をおいてから再度行ってください。(ガスボース内や配管内の「空気たまり」でバーナーにガスがまわっていない可能性があります。)



- 6 ガス火は必ず青い炎で使用してください。炎が赤の場合は空気不足で不完全燃焼です。炎が青になるよう空気調整口を左右に回して調節してください。



- 7 ガス管の上に「山型」(三角カバー)が設置されていることを確認してから網・串乗せ棒を乗せ、網が十分に温まったら焼き物を作ります。



- 8 使用終了後は4のガス点火手順と逆の順番でコックを順に閉め、最後にメインコックを閉めます。



← 閉める順

- 9 プロパンガスの元栓をしっかり閉める。

