

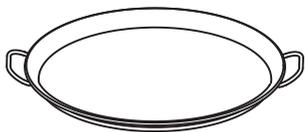
このたびは弊社製品をお買い上げいただき、ありがとうございます。  
この製品は、野外で移動かまどを用いて鉄板焼きを行う際の組立式調理器です。  
この「取扱説明書」をよくお読みのうえ、安全で正しいご使用をお願いいたします。

お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに、必ず保管して下さい。

セットの内容

※対応機種 EG800

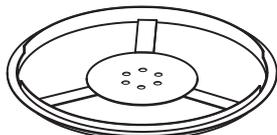
・鉄板



800×H59  
4.8kg  
鉄製

調理器具(フライパン)。  
鉄板焼きに使用。

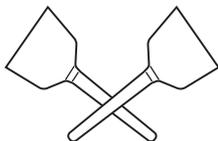
・ウケザ



φ730×H50  
4.6kg  
鉄製、耐熱塗料

鉄板を移動かまどに  
取りつけるための座。

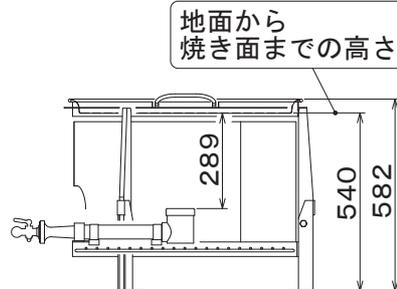
・起し金(2ヶ)



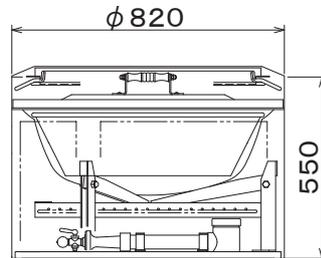
120×267 (4寸)  
0.12kg  
ステンレス製

金属製ヘラ。  
お好み焼きを焼くとき  
などに用いる。

使用時



・収納時



安全上のご注意 この安全上の注意をよくお読みの上、正しくお使い下さい。

■警告表示について

- ここに示した注意事項は、守らないと人身事故や家財の損害に結び付くものです。  
＝安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
- 表示マークについて  
誤った使い方をしたときに生じる危害や損害を次の表示マークで区分し、説明しています。



警告

ご使用方法を誤った場合、作業者が死亡または重傷を負う恐れがあることを示します。



注意

ケガや本体破損、物品破損として拡大損害の原因になる行為を示します。



おこなってはいけない「禁止」の内容です。



必ず実行していただく「強制」の内容です。

警告



燃焼中、及び消火後しばらくは、鉄板、ウケザは高温ですので素手で触れないで下さい。  
特に小さなお子様には十分注意して下さい。鉄板の取っ手はうっかり触れやすいのでご注意ください。



移動かまど以外の機器でのご使用はしないでください。  
予期せぬ事故や火災の原因となります。



火災予防のため、次のことをお守りください。  
機器周辺に紙や木材などの燃えやすい物を置かないこと。また、燃えやすいものが設置されている場所で使用しないこと。  
機器周辺にガソリン・ベンジンなどの引火性危険物やスプレー缶を置いたり、使用しないこと。  
火をつけたままでその場を離れないこと。

注意



異常に炎を上げたりしないで下さい。  
ケガやヤケド、火災の原因となります。



鉄板を持ち上げたりする時は、必ず両手でしっかり持って下さい。  
すべり落としてケガをするおそれがあります。



燃焼中、及び消火後しばらくは、鉄板、ウケザは高温となりますので、  
これらに触れる場合には必ず厚手の手袋を着用して下さい。



鉄板、ウケザを落としたり、硬いものをぶつけたりしないで下さい。  
破損するおそれがあります。



支柱でウケザを支えるため、必ず支柱を起してご使用ください。



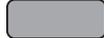
使用中は必ず点火、消火を確認してください。  
長時間その場を離れるときは必ず火を消してください。

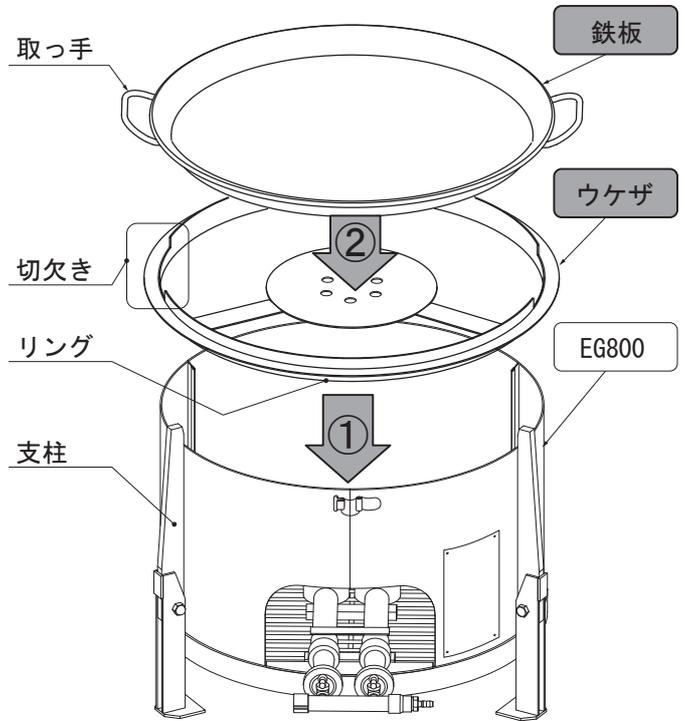
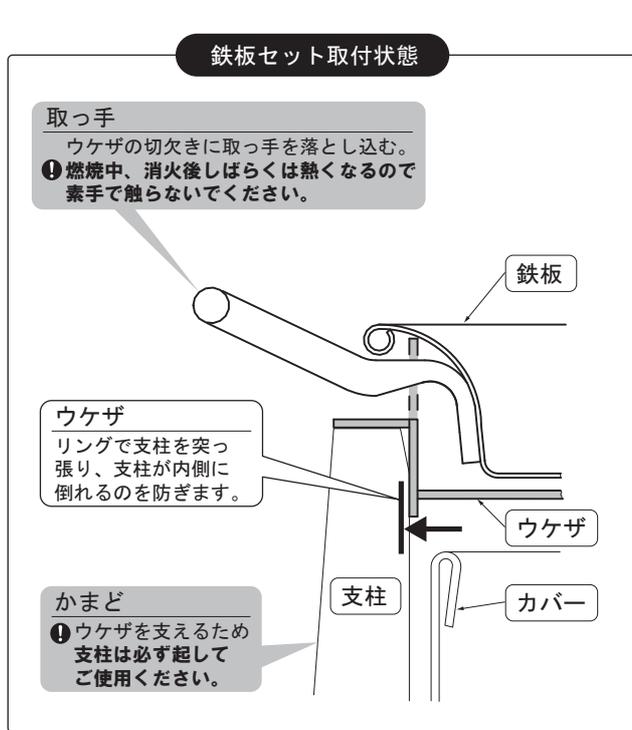
ご使用方法 ※移動かまどの組立、収納手順は「移動かまど 取扱説明書」をご参照ください。

## 組立手順

- ①ウケザをはめる。  
移動かまどを組み立て、ふた、平釜を外す。  
ウケザの切欠きを上に向け、リングが支柱の内側に来るようにはめます。
- ②鉄板をウケザにのせる。  
ウケザの切欠きに鉄板の取っ手を合わせます。  
(鉄板の上縁裏をウケザが円周状に受けているので、調理中グラつきません。)

※凡例

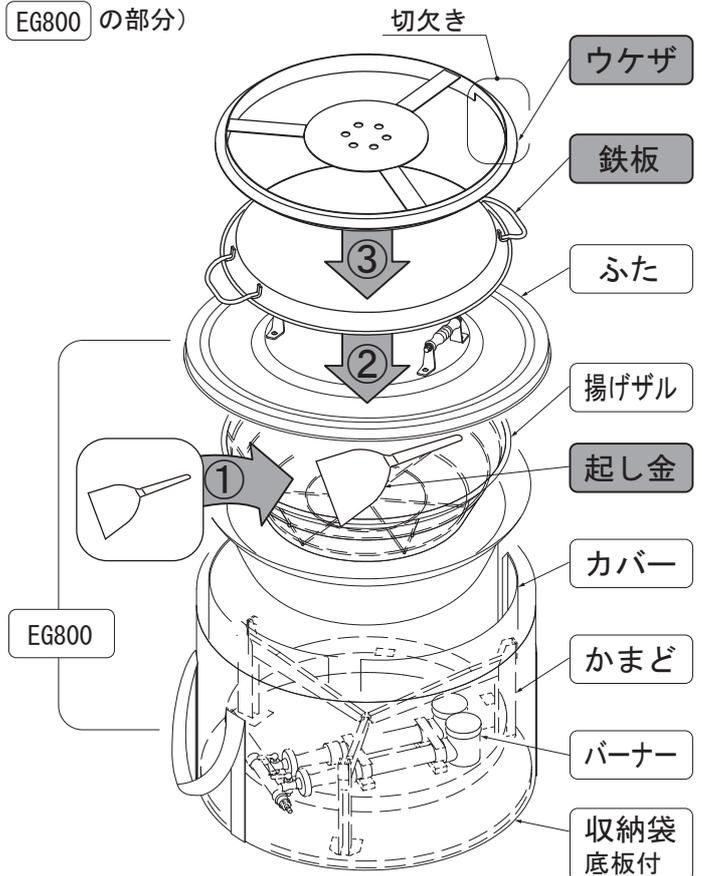
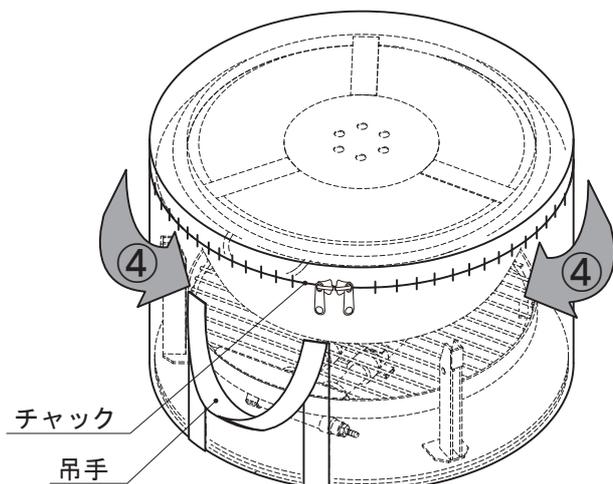
-  鉄板セットの部品
-  移動かまどの部品



## 収納手順

使用後、各パーツが完全に熱が冷めていることを確認の上、収納してください。

- ①収納手順に従い、移動かまどを収納してください。(EG800の部分) 揚げざるに起し金を入れ、ふたをします。
- ②鉄板を収納する。  
フタの上に鉄板をひっくり返して重ねます。
- ③ウケザを収納する。  
切欠きを下に向けてウケザを重ねます。
- ④チャックを閉める。  
収納袋を均一に伸ばしながらチャックを閉める。  
収納袋の吊手を持って運びます。



## お手入れ方法

いつまでも快適にご使用いただくためには、日頃のお手入れが大切です。  
 なお、安全にお手入れをしていただくために、ゴム手袋・皮手袋などの着用をおすすめします。

### ● はじめてお使いになる前に

◇鉄板は油をひき、火にかけ、空焼きをして煙が出たらさっと水洗いし、もう一度油をひいて野菜屑などを入れて炒めてください。（この作業で鉄臭さが緩和されます。）

### ● 使用後のお手入れ

- 残った料理は、鉄板から出して別の容器に移してください。そのままにしておくと、錆の原因となります。
  - 汚れをペーパータオルで拭きとり、鉄板に水を張って火にかけます。沸騰したらそのお湯で鉄板を洗います。洗剤を使わずスポンジや木べらなどで丁寧に洗ってください。
  - 洗い終わったらお湯を捨て、水洗いしてから鉄板を火にかけ、水分を蒸発させます。鉄板が熱いうちに、食用油を薄く塗ってください。塗り終わったら風や水が当たらないように自然に冷ましてください。
- ☆ 万が一、鉄板、ウケザに赤錆が発生したらクリームクレンザーをスポンジなどにつけて錆をこすり落とし、よく水洗いした後、加熱乾燥して、熱いうちに食用油を薄く塗ってください。
- ☆ 再び鉄板を使う時は、一度温めてペーパータオルなどで古い油を拭きとってください。

### お手入れ道具のまとめ

#### ○ 使用してよいもの

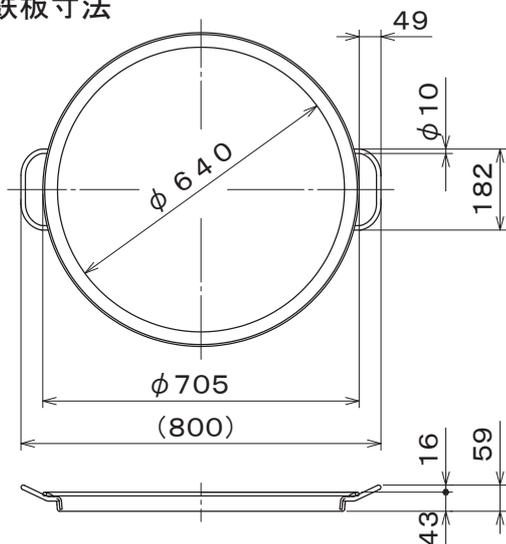
柔らかい布  
 スポンジ  
 木べら  
 タワシ（パーム）  
 クリームクレンザー（錆びた時のみ）

#### × 使用してはいけないもの

金属タワシ  
 研磨材入りナイロンタワシ  
 洗剤  
 漂白剤  
 磨き粉  
 シンナー等の有機溶剤

## ※ 1度に炊き出せる調理量の目安

### ・ 鉄板寸法



## かんたん★レシピ

### 野菜たっぷり 焼きそば

約 40 分（下処理抜き）  
 15 ~ 20 人前



#### 材料

・ 中華麺……………8玉  
 ・ 豚バラ肉……………500g  
 ・ 玉ねぎ……………6玉  
 ・ 人参……………2本  
 ・ キャベツ……………1玉  
 ・ もやし……………3袋  
 ・ いか天……………お好み  
 ・ 塩こしょう……………適量  
 ・ 油……………適量  
 ・ 焼きそばソース…500ml

#### 作り方

- 油を熱した鉄板で肉・野菜を炒める。
- 中華麺を加え、さらに炒める。
- 塩こしょう、焼きそばソースで味を調える。

### 混ぜ込み関西風 お好み焼き

約 45 分（下処理抜き）  
 直径 15 cm 約 30 枚分  
 （1度に焼ける枚数：10枚）



#### 材料

・ お好み焼きの粉…1kg  
 ・ キャベツ……………1玉  
 ・ 人参……………1本  
 ・ 卵……………10個  
 ・ お好みソース……………1kg

#### 作り方

- 具材を混ぜ合わせ生地を作る。
- 油を熱した鉄板で焼く。

豚肉、紅生姜、天かす等を加えると更に美味しいですよ♪

## 品質保証について

当製品は厳重な検査を完了して出荷しておりますが、万一、不備な点がございましたら、弊社にご相談下さい。製造上の欠陥が原因の場合は無償で修理または交換させていただきます。その他の場合は適切な価格で修理させていただきます。修理、交換の判断は弊社の裁量によるものとさせていただきます。

### <保証規定>

- この取扱説明書の定める取り扱いにおいて、製作上の欠陥が発生し、弊社がその欠陥を認めた場合に限り、その修理の責任を負います。
- 次の場合は、有償となりますのでご了承ください。
  - この取扱説明書による指示、禁止、注意事項に反したご使用状態と判断した場合。
  - 素材の経年劣化による製品の寿命。
  - 改造及び粗雑な扱い（ゴミや錆を含む）による製品の故障。
  - 火災や地震など、天災地変や不測の事故によるもの及び人災による故障や損傷の場合。
  - 部品及び構造等に不当な修理や改造を加えた場合。
  - その他、故意による製品の故障。
  - 落下やその他の衝撃による部品の变形や破損による不具合。
  - 消耗品の劣化、破損、故障に付随する不具合。
  - 他社製品との組み合わせによる故障。

## お問合せ



● 本社・工場 / 〒731-0221 広島市安佐北区可部一丁目 21-23 TEL (082) 814-2101 (代)

ホームページで大和重工の製品情報をご覧いただけます。

www.daiwajuko.co.jp