



焼き芋機の取扱注意事項



- ガスボンベ・着火マン・ガスホースは付属していません。ご用意ください。
- ガスコンロの炎が完全燃焼するように、空気の調整金具を調整して下さい。青い炎が正常です。赤い炎は不完全燃焼で、黒いススが発生して危険です。
- 焼き芋の機材は、密閉した部屋での使用は厳禁です。
一酸化炭素中毒事故、火災事故につながります。
- 焼き芋機の本体と周辺は、大変に熱くなります。本体と他の物を近づけると変形や火災につながります。手には軍手などをして扉の開閉などに十分に注意して下さい。
- 調理中は火器を使用しているので、必ず、担当の方が安全管理して下さい。

担当責任者を必ず決めて運営管理して下さい。担当者_____

- 強火で30分～50分後は、冬— 中火、夏— 弱火～中火で維持します。調理庫内が熱いままなので続けて調理が出来ます。途中、焼き芋の臭いがしてきたら芋を反転して下さい。途中で扉を開けるときは、庫内中から熱風が出てきますので顔を近づけないようにして火傷に注意して下さい。
- サツマイモの場合は、焼き始めてから25～30分で一度裏返しにしてください。約40～50分ぐらいで焼きあがります。
(サツマイモの大きさ、品質によって多少焼き上がり時間に差があります。)
- ジャガイモの場合は、焼き始めてから30～40分で一度裏返しにしてください。約50分ぐらいで焼きあがります。(ジャガイモ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、皮の付いたまま上に並べ、焼き始めてから15分位で裏返しにしてください。約30分程で焼きあがります。(皮を剥がずに焼くことにより風味と甘みを逃がすことなく、おいしく焼き上げます。)
- 一度、調理庫内の温度を上げると、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。
- 焼きあがったら保温ケース(保温ケースの付いているものは)に移してください。保温室は30分以上入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。(澱粉質がくずれて歯触りも悪くなります。)
- 焼きあがったお芋は、新聞紙に包んで、クーラーボックス、おしぼり保温器、段ボール箱に入れて保温しましょう。ある程度は保温できます。
- 調理が終わっても機材は高温になっています。火傷に十分に注意して下さい。使用していない時は、ガスの元栓をしっかりと閉めて下さい。