

真空管式太陽熱調理器

エコ作

取扱説明書

- このたびは真空管式太陽熱調理器“エコ作”をお買い求め下さいます、まことにありがとうございます。
- ご使用前に、本取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
- 本取扱説明書はいつでもご覧になれるところに大切に保管してください。
- 本取扱説明書の記載事項を守らないで万が一事故が生じた場合は、ご使用者の責任となりますのでご了承ください。

製品概要

本製品は、太陽の熱エネルギーによって、真空ガラス管内に入れた気体、液体、固体を加熱する機器です。湯沸し、調理などにご利用いただけます。

安全上の注意

ご使用になる前に、この「安全上の注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
ここに示した注意事項は、お使いになる方や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、真空ガラス管を安全にお使いいただくために重要な事項を記載しています。内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

■取扱いを誤った場合に生じる危険の程度とその区分

 警告	この表示を無視して誤った取扱いをした場合、死亡や重症に至る重大な事故を引き起こす恐れがある内容。
 注意	この表示を無視して誤った取扱いをした場合、けがを負ったり製品が損傷するおそれがある内容。

■本文中に使われる図記号の意味

	禁止（してはいけないこと）を示します。 具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。
	指示する行為の強制（必ずすること）を示します。 具体的な指示内容は、図記号の中に絵や文章で示します。
	注意を示します。 具体的な内容は、図記号の中に絵や文章で示します。

警告

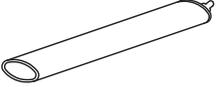
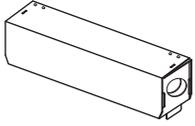
 ガラス管に 衝撃を与えない	落下・転倒などの衝撃を絶対に与えないでください。ガラスが割れてけがをしたり、内部の液体等が飛散してやけどをするおそれがあります。
 ガラス管内に 指を入れない	ガラス管内は最大 200℃までに達しますので、やけどをするおそれがあります。
 ガラス管を 急冷却しない	ガラス管内が 100℃以上になっているときに、洗浄したり、水や冷たい食材などを入れたりすると急激な熱変化によってガラス管が割れてけがをするおそれがあります。
 必ずガラス管に ラップを巻いて 使用してください	予期せぬ衝撃でガラス管が飛散し、けがややけどをする恐れがあります。調理中は、ガラス管の周りに必ずラップを巻いてください。
 やけどに注意	日射を受けているガラス管のふた（ゴム栓）の穴には手を近づけないでください。蒸気が出てやけどするおそれがあります。

注意

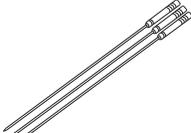
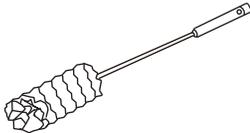
 食器洗浄機・ 乾燥機は使用しない	ガラス管を洗う際には、食器洗浄機・乾燥機は使用しないでください。他の食器に当たったり、倒れたりするとガラスが割れるおそれがあります。
 密閉状態にしない	調理中は、ゴム栓の穴に温度計を挿しっぱなしにしたり、食材を目一杯まで詰め込まないでください。穴を塞いでしまうとガラス管内は密閉状態となり、破裂をするおそれがあります。

部品一覧

● エコ作 標準部品 (梱包内数量)

<p>1</p>  <p>真空ガラス管 (1ヶ)</p>	<p>2</p>  <p>折畳み式反射板 (1ヶ)</p>	<p>3</p>  <p>木ダボ (10ヶ)</p>	<p>4</p>  <p>シリコン栓 (1ヶ)</p>
---	--	--	--

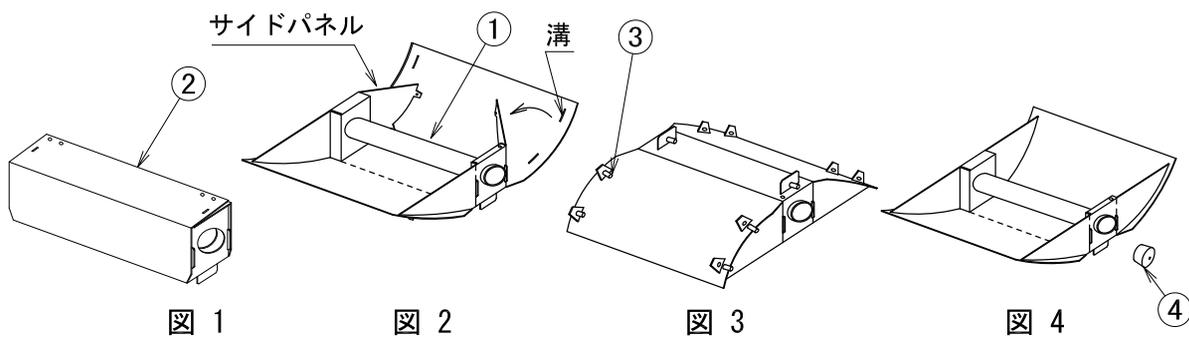
● エコ作 オプション部品

<p>A</p>  <p>温度計</p>	<p>B</p>  <p>串刺し(3ヶ)</p>	<p>C</p>  <p>ガラス管掃除用ブラシ</p>
---	---	--

組立方法

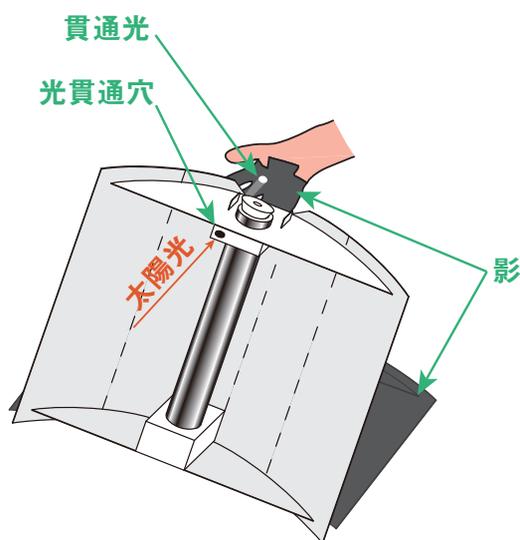
下図を参考にして組立てを行ってください。

- ☒ 1 マジックテープを外し、反射板を広げてください。
- ☒ 2 サイドパネルを開き凸部を反射板の溝に入れます。
- ☒ 3 反転(裏面)して、凸部の穴に木ダボを差込みます。
- ☒ 4 シリコン栓で蓋をして完成です。



使用方法

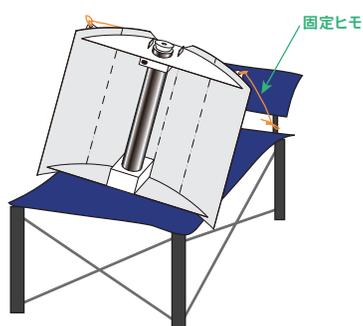
集熱原理及び角度調整



真空二重ガラス管の黒いコーティングが吸収膜になっており、屋外で太陽光に当たることによって、熱を吸収します。真空は熱を伝えない特性がありますので、吸収した熱が蓄積されていき、管内部が200℃以上の高温になります。管内部に直接食材を入れて、太陽光に当てるだけで調理ができる画期的な商品です。

最も効率よく直射日光を当てるには、反射板の真正面から日射を受けるのが良く、左図の前面にある光貫通穴から、エコ作背面同位置にある穴を太陽の光が貫通することで、効率の良い位置を確認できます。尚、太陽の位置は常に変動していきますので、こまめに位置を調整することによって、最大の集熱効果を得られます。

転倒防止方法

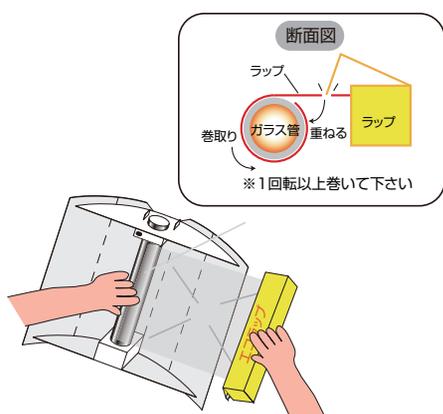


エコ作は非常に軽量で作られておりますので、風の影響を大きく受けます。風で本体が吹き飛ばされ、転倒することがあります。

※必ず転倒防止をしてください。

転倒防止は、左図の要領を参考にしてください。木ダボを通す穴にヒモを通し、椅子やテーブル、木などの転倒しないものに結んで固定してください。

飛散防止方法



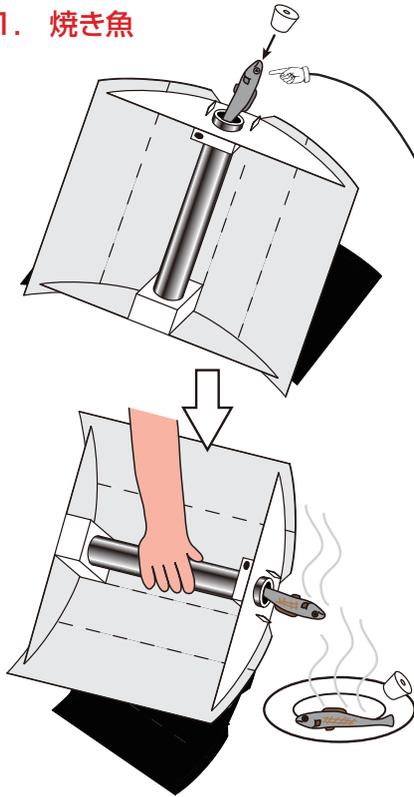
エコ作のガラス管は予期せぬ衝撃で飛散することがあります。

※調理中は、必ずラップを巻いて使用してください。

飛散防止は、左図の要領を参考にしてください。ラップの端を押さえた後にガラス管を回して巻いてください。

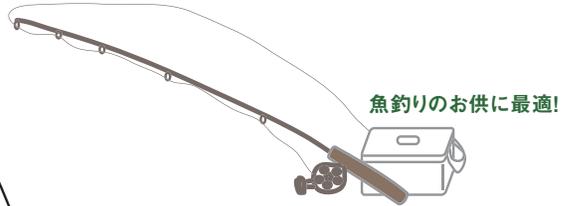
調理例

調理例1. 焼き魚

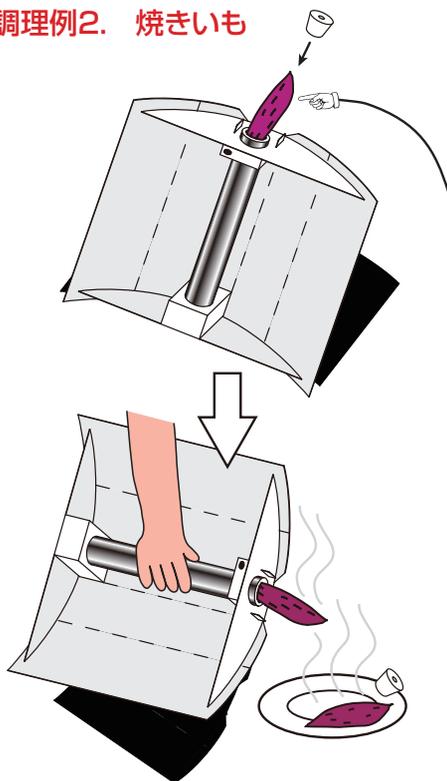


魚を直接或いはアルミ箔に包んでガラス管内へ入れて、シリコン栓をして下さい。
シリコン栓の穴から湯気があがり、いい匂いがしてくれば完成です。
調理時間の目安は、60分です。

完成したら、ガラス管を持って、管を逆さまにして、魚を取り出してください。
※真空二重管なので、管外面は熱くなりませんので、そのまま持ってもやけどの心配はありません。

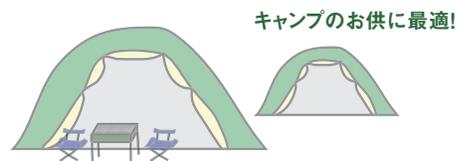


調理例2. 焼きいも



芋を直接或いはアルミ箔に包んでガラス管内へ入れて、シリコン栓をして下さい。
大きな芋は、長手方向にカットして、管に入る大きさにしてください。
シリコン栓の穴から湯気があがり、いい匂いがしてくれば完成です。
調理時間の目安は、45分です。

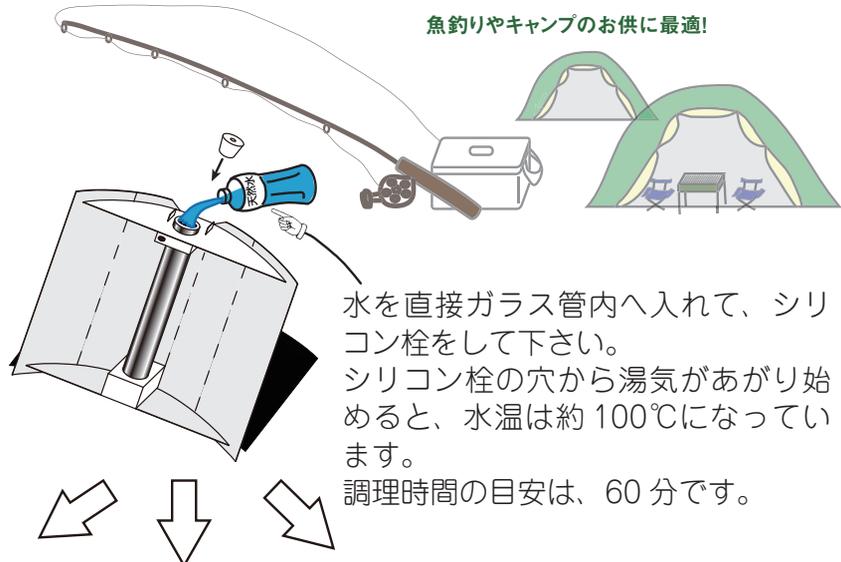
完成したら、ガラス管を持って、管を逆さまにして、芋を取り出してください。
※真空二重管なので、管外面は熱くなりませんので、そのまま持ってもやけどの心配はありません。



調理例

調理例3. 湯を注いで調理する食品

魚釣りやキャンプのお供に最適!



水を直接ガラス管内へ入れて、シリコン栓をして下さい。
シリコン栓の穴から湯気があがり始めると、水温は約100℃になっています。
調理時間の目安は、60分です。



完成したら、ガラス管を持って、管を逆さまにして、湯を注いでください。

※真空二重管なので、管外面は熱くなりませんので、そのまま持ってもやけどの心配はありません。

製品保証について

本製品の保証につきましては、製品の性質上、以下の場合に限らせていただきます。

- ・ご購入後の開封時にガラス管が破損していた場合。
- ・ご購入後の開封時に部品が欠品していた場合。

部品の販売について

部品が破損した場合は、そのまま使用されるとけがや事故の原因にもなりますので、必ず交換してください。

お求めの場合は、当社（TEL：084-920-3020、e-mail：info@solars.jp）または、お買い上げの販売店までお問合せください。

●標準(交換)部品

部品名	
真空ガラス管	エコ作250用
	エコ作500用
折畳み式反射板	エコ作250用
	エコ作500用
シリコン栓	エコ作250用
	エコ作500用
木ダボ(10ヶ)	

●オプション部品

部品名
温度計
串刺し(3ヶ)
ガラス管掃除用ブラシ

お問い合わせ先：

 EMC 株式会社寺田鉄工所

ソーラー事業部

〒721-0951 広島県福山市新浜町 2-4-16

[TEL] 084-920-3020 [FAX] 084-953-1946

[e-mail] info@solars.jp

[URL] <http://www.solars.jp>