

大判焼器 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。



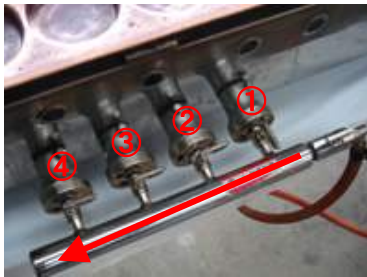
2

大判焼器本体の元栓が『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、本体の元栓を全開にします。



4

鉄板を持ち上げ、①のcockを開け点火→②→③→④と1つずつ点火します。
※cockを全て開けての点火は大きな火が上がり危険です。



5

空気の調節は空気調節器を左右に回して行ないます。
※cockは全開にご使用ください。



6

赤い炎は空気不足で不完全燃焼となり危険です。



7

青い炎になるように調節します。
※空気が多すぎると、バーナーから離れたところで青い炎が上がります。



8

まんべんなく油を塗ります。



9

鉄板が温まったらチャッキリで生地を型の半分くらいまで流し入れます。
※1段おき2列に生地を入れます。



10

あんさし・あんべらを使ってあんを乗せ、手前側の型にも生地を流し入れます。



11

生地が型にこびりつかないように、竹串などで型をなぞり手前の型の生地に乗せます。



12

終了する際は、cockを④→③→②→①の順に閉めます。



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。
- ※油引き、竹串、着火マンなどはお客様にてご用意ください。
- ※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。

13

消火したことを確認して、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。

サイズ：W920×D515×H210mm
 40穴用φ76mm
 重量：17kg
 ガス消費量：1.08kg/h
 ※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約9時間連続使用できます

付属品



本体元栓



コック

