

# たい焼器 取扱い説明書



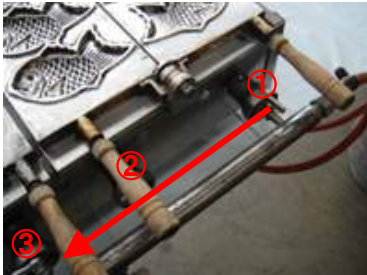
1 安定した台の上に置いて壁などから15cm以上離してご使用ください。



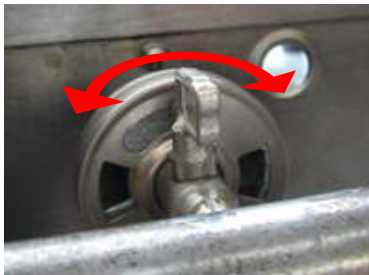
2 たい焼器本体の元栓が『閉』の位置になっている事を確認して、ガスホースを取付け、止め具で固定します。



3 プロパンガスの元栓を全開にして、本体の元栓を全開にします。



4 ①のcockを開け点火→②→③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います。  
※cockは全開にしてご使用ください。



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右側の方に流し入れます。



10 あんさし・あんべらを使ってあんを入れます。



11 左側型の半分くらいまでチャッキリで生地を流し入れます。



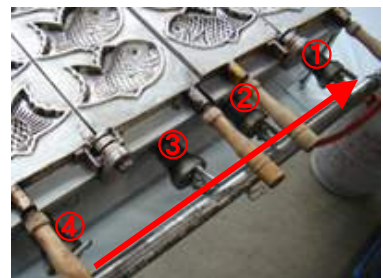
12 竹串などで焼け具合を見ながら型よりはがします。



13 左の板を右の板に重ね、10秒程おさえると下から盛り上がって型いっぱいになります。



14 左の板を元の位置に戻し、4~5分で焼き上がりです。



15 終了する際は、コックを④→③→②→①の順に閉めます。



16 消火したことを確認し、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。

### 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。

### 付属品



サイズ: W665 × D525 × H230mm  
 重量: 15kg  
 ガス消費量: 0.74kg/h  
 ※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約13時間連続使用できます

### 本体元栓



### コック

