

# 電気焼き芋器 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 保温箱をセットした状態で、乾燥させた付属の天然石を入れます。  
※少しづつ入れてください。



3 電源、ブザーのスイッチが【OFF】になっていることを確認して、プラグをコンセントに差し込みます。



4 さつま芋を入れずに、引き出しをしっかりと閉め、電源スイッチを【ON】にします。



5 タイマーつまみを回し、10～20分にセットし、ブザースイッチを【ON】にします。  
※20分以上予熱しても効果はありません。



6 予熱終了後にブザーが鳴りますので、ブザースイッチを【OFF】にします。



7 引き出しを開けてトングなどで、さつま芋を重ならないように入れて引き出しを閉めます。  
※熱くなっておりますのでご注意ください！



8 タイマーつまみを60～70分に設定します。  
焼ムラが出来ないように、途中で動かして調理時間を加減します。



9 竹串などを刺して抵抗なく抜ければ焼き上がりです。



10 焼き上がりです。



11 引き出しを開けてさつま芋を保温箱に入れます。  
※熱い蒸気が出るので気を付けてください！



12 調理終了後、保温箱は保温温度になった状態です。  
使用後や、保温が不要な場合は電源スイッチを【OFF】にしてコンセントを抜きます。

## 付属品



サイズ:W450×D450×H502mm  
重量:25kg  
消費電力:1190W(保温時70W)  
焼芋容量:最大5kg(最適3kg)

焼き上がりの目安  
Mサイズ(200~300g)  
3kg(10~15本):約60分  
5kg(15~25本):約70分

## 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。

## 電源が入らない

→電気容量不足です。1回路ご用意お願いします。  
コードリールをご使用の際は、コードを全て伸ばしてください。