

餃子焼器 取扱い説明書



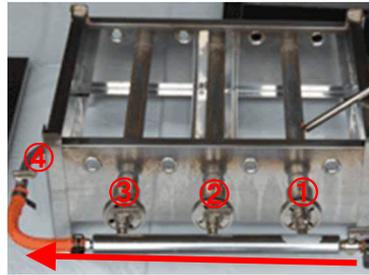
1 安定した台の上に置いて壁などから15cm以上離してご使用ください。



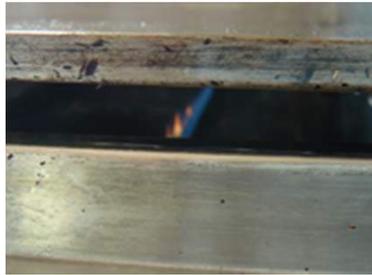
2 ガスホースを取付、止め具で固定します。



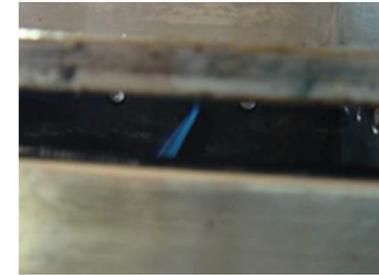
3 点火つまみが『閉』の位置になっている事を確認して、元栓を**全開**にします。



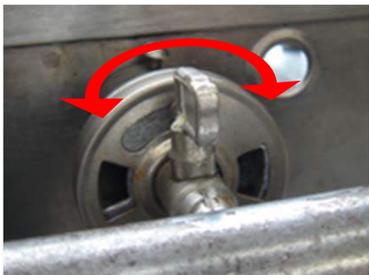
4 ①コックを開け点火→②→③→④と1つつ点火します。
※コックを全て開けての点火は大きな火上がり危険です。



5 赤い炎は空気不足で不完全燃焼となり危険です。



6 青い炎になるように調節します。
※勢いよく口火から離れている青い炎は空気が多すぎます。



7 空気の調節は空気調節器を左右に回して行ないます。



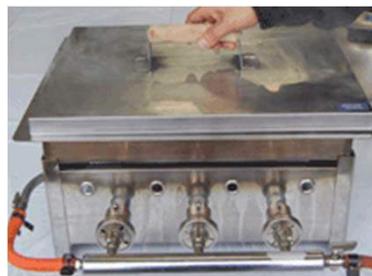
8 鉄板が温まってきましたら保存用の油が浮いてきますので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってください。



9 油引きで油を引きます。



10 餃子を並べて水を餃子の1/4程度のところまで入れます。
※約48個焼けます。



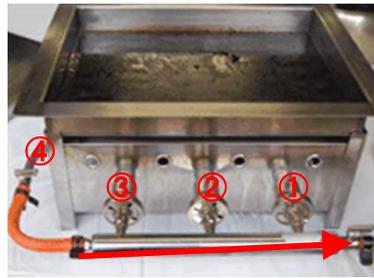
11 すぐに蓋をして蒸します。水気が少なくなり『チリチリ音』がしたら蓋を開けます。



12 ごま油を全体的に少したらしめます。



13 キツネ色に焼けたら餃子返しを使ってお皿に盛りつけます。



14 使用後は、コックを④→①の順に閉めます。



15 消火したことを確認して、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なってください。

※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もので十分に注意の上、着火してください。

※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。

餃子焼器

サイズ：W465 × D365 × H220mm

重量：本体 16kg

ガス消費量：0.33kg/h

※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約30時間連続使用できます。

※一度に約48個焼けます。

付属品



餃子返し