

# 卓上鉄板焼器 取扱い説明書



1 壁などから15cm以上離してご使用ください。



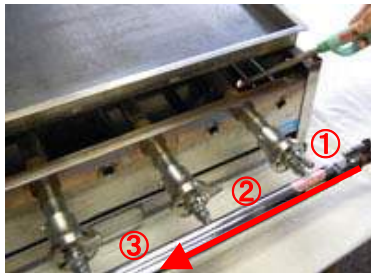
2 水受け皿に水を張ります。  
※火災の危険がありますので、水を張ってください。



3 卓上鉄板焼器本体の元栓が『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。



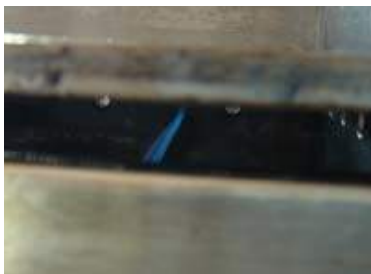
4 点火つまみが『閉』の位置になっている事を確認して、元栓を全開にします。



5 鉄板を持ち上げ、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



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



8 空気の調節は空気調節器を左右に回して行ないます。  
※コックは前回にしてご使用ください。



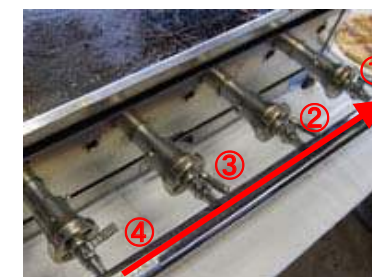
9 鉄板が温まってきましたら保存用の油が浮いてきますので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってください。



10 油を引きます。



11 付属のコテを使って調理します。



12 使用後は、コックを④→③→②→①の順に閉めます。



※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。

13 消火したことを確認して、元栓を完全に閉めます。

全体サイズ: W610 × D370 × H205mm  
 重量: 21kg  
 ガス消費量: 0.52kg/h  
 付属品: コテ2枚  
 ※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約19時間連続使用できます。

付属品

水受け皿



コテ

本体元栓



コック

