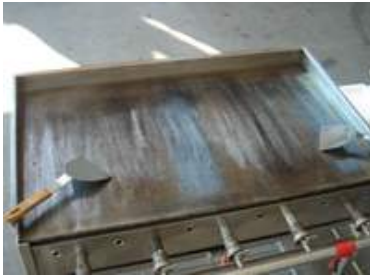


台付鉄板焼器 取扱い説明書



1 壁などから15cm以上離してご使用ください。



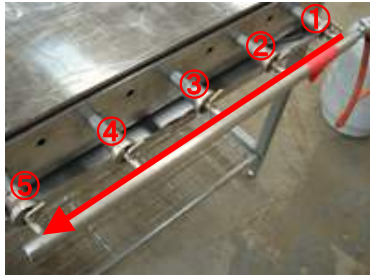
2 水受け皿に水を張ります。
※火災の危険がありますので、水を張ってください。



3 台付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。



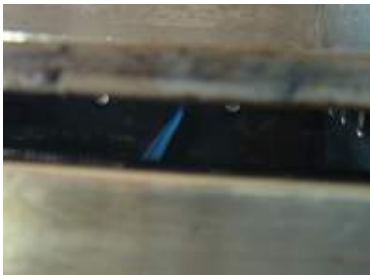
4 プロパンガスの元栓を全開にし、本体の元栓を全開にします。



5 鉄板を持ち上げ、①コックを開け点火→②→③→④→⑤と1つずつ点火します。
※コックを全て開けての点火は大きな火が上がり危険です。



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



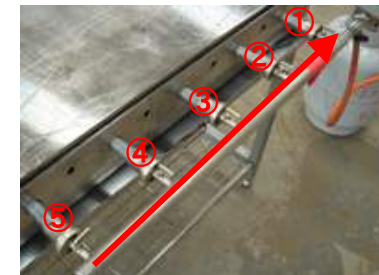
9 鉄板が温まってきましたら錆び防止用の油が浮いてきますので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってください。



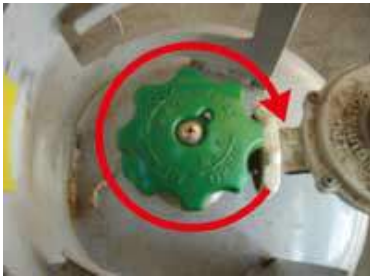
10 油を引きます。



11 付属のコテを使って調理します。



12 使用後は、コックを⑤→④→③→②→①の順に閉めます。



注意事項

※水受け皿の水は蒸発しますので、補充してください。

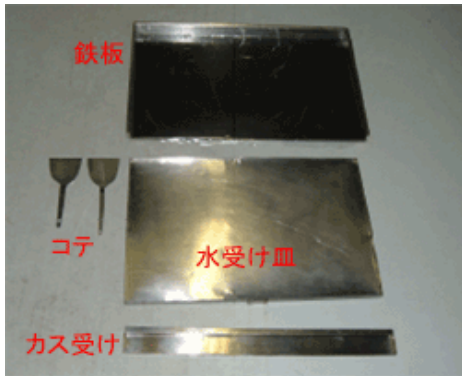
※使用後は高温になっております。
片付けや移動をする際は、十分に冷えたことを確認してから行なってください。

※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物
で十分に注意の上、着火してください。

※油引き、着火マンなどはお客様にてご用意ください。

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。

付属品



全体サイズ: W925 × D770 × H900mm
鉄板サイズ: W900 × D550mm
重量: 60kg
ガス消費量: 0.68kg/h
※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約14時間連続
使用できます

本体元栓

閉



開



コック

閉



開

