

# タコ焼器 取扱い説明書



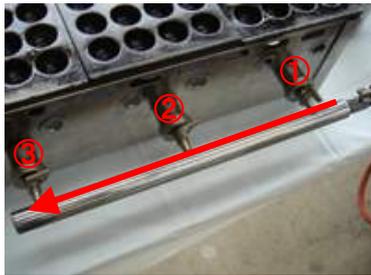
1 安定した台の上に置いて壁などから15cm以上離してご使用ください。



2 タコ焼器本体の元栓が『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。



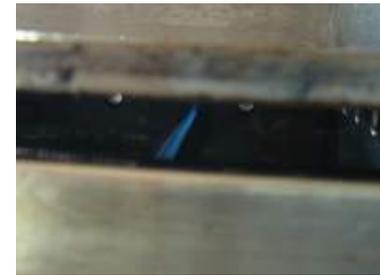
3 プロパンガスの元栓を全開にし、本体の元栓を全開にします。



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



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。  
※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。



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



8 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。



9 油引きで油を引きます。



10 粉つぎで型に生地を流し込みます。



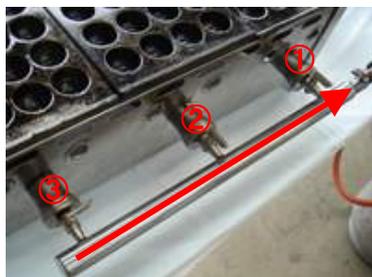
11 生地に火が通ってきたら、具材を入れます。



12 千枚通しで捲をなぞりながらクルッとひっくり返します。回すように繰り返していくと丸く整います。



13 お好みのソースや薬味を乗せて完成です。



14 使用後は、コックを③→②→①の順に閉めます。



15 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(7点セット)



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。(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。

タコ焼器(140個用)

サイズ: W970 × D340 × H230mm

重量: 本体 12kg、型板3.5kg × 5枚

ガス消費量: 0.91kg/h

※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約10時間連続使用できます

タコ焼器(84個用)

サイズ: W560 × D350 × H190mm

重量: 本体 7kg、型板3.5kg × 3枚

ガス消費量: 0.63kg/h

※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約15時間連続使用できます

本体元栓

閉



開



コック

閉



開

