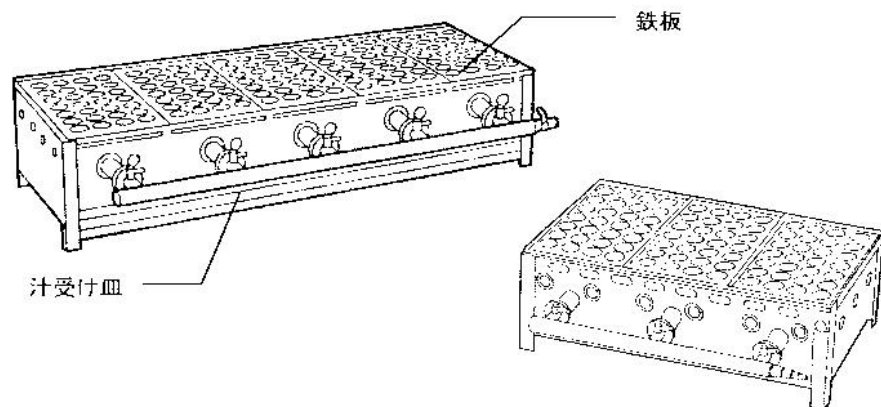


◆商品情報

品番	28ケツ*5(たこ焼器) 28ケツ×3(小型たこ焼器)
サイズ	たこ焼器: W980×D350×H190mm 小型たこ焼器: W600×D350×H190mm
重量	たこ焼器: 30kg 小型たこ焼器: 7kg
消費量	ガス消費量 たこ焼器: 15.7kW(0.91kg/h) 小型たこ焼器: 7.6kW(0.63kg/h)

◆各部名称



◆使用方法

STEP.1 ～使用前の準備～

- ・プロパンガス用のホースを取付けます。ガス管のとめ具は必ず本体側、プロパン側両方に取付けてください。(プロパンガス用のホースの色はオレンジ色になります。)
- ・置き台、テーブルを使用する際の焦げ付き防止のため、下受け皿に約1cmほど水を入れてください。
- ・器具は水平な安定した台の上に置いてください。器具が倒れるおそれがあり、火災の原因となります。

※次ページへ続きます

STEP.1 ～使用前の準備～

※前ページから続きます

- ・器具は落下物のおそれのあるところでは使用しないでください。落下物に引火し、火災の原因となります。
- ・器具を設置する時は不燃性の台の上に置き、可燃性の壁がある場合は15cm以上離してください。距離が近いと火災の原因になります。
- ・ガス管は器具に触れたり、器具の下を通さないでください。ガス管が熱に侵され、ガス漏れの原因になります。
- ・室内の場合、器具使用中は必ず換気をしてください。不完全燃焼が起こると、一酸化炭素中毒の危険があります。
- ・器具の排気口をアルミ箔やふきんなどでふさいだりしないでください。
- ・汁受け皿に水を1cm程度入れます。

STEP.2 ～点火時の注意～

- ・点火の前にまずプロパンの本栓を開け、次に本体の本栓を開けます。次にコックを全て開けてガス抜きを行ってください。ガス抜き後はコックを全て閉めてください。
- ・点火は端から順番にコックを開けながら行ってください。この時、コックは全て開けずに、一つずつ開けて確実に点火してください。
- ・点火後、火力の調整を行ってください。火力は赤い炎より青い炎のほうが火力が強いののでコックの後ろ側にある空気調整口を回して青い炎になるように調整してください。

STEP.3 ～調理時の注意～

- ・鉄板が熱くなってきたら全面にムラなく油をひいてください。この時、油の量が少ないと、鉄板が焦げつきやすくなりますので注意してください。
- ・火をつけたまま器具から離れないでください。
- ・器具を使用中、使用直後は高温になっていますので本体に触らないでください。やけどの原因になります。

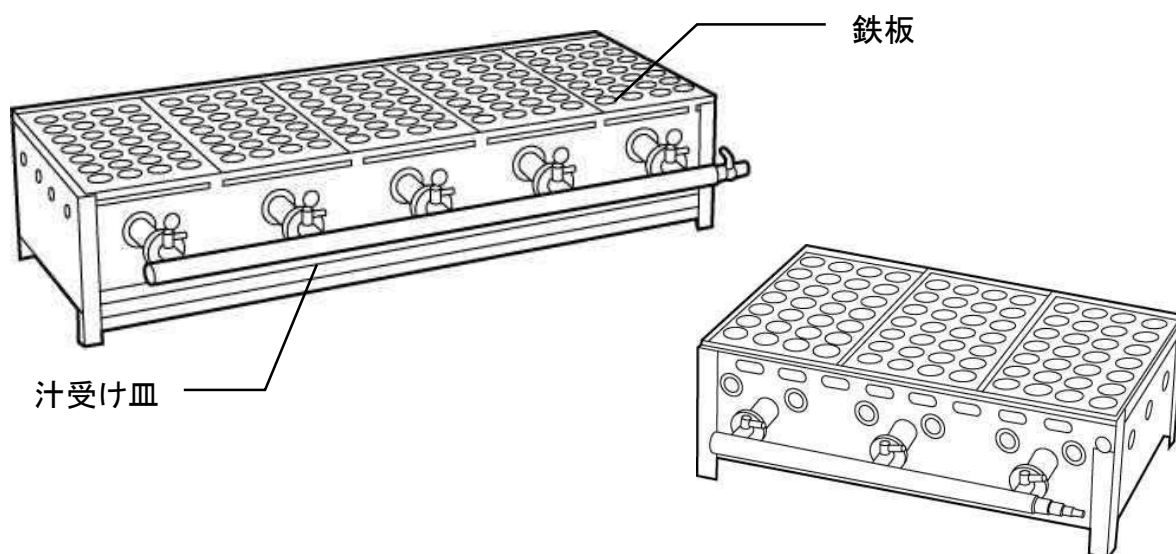
STEP.4 ～使用後の注意～

- ・器具を使用した後は必ずコックを閉じ、火が消えたことを確認してください。
- ・プロパンガスの元栓を閉じ、ガスホースをはずしてください。
- ・鉄板が冷えたことを確認してから本体から取りはずします。
- ・汁受け皿の水を捨てます。
- ・備品リストを確認して返却忘れがないようにご注意ください。

◆商品情報

品番	28ケツ*5(たこ焼器) 28ケツ×3(小型たこ焼器)
サイズ	たこ焼器: W980×D350×H190mm 小型たこ焼器: W600×D350×H190mm
重量	たこ焼器: 30kg 小型たこ焼器: 7kg
消費量	ガス消費量 たこ焼器: 15.7kW(0.91kg/h) 小型たこ焼器: 7.6kW(0.63kg/h)

◆各部名称



◆使用方法

STEP.1 ～使用前の準備～

- ・プロパンガス用のホースを取付けます。ガス管のとめ具は必ず本体側、プロパン側両方に取付けてください。（プロパンガス用のホースの色はオレンジ色になります。）
- ・置き台、テーブルを使用する際の焦げ付き防止のため、下受け皿に約1cmほど水を入れてください。
- ・器具は水平な安定した台の上に置いてください。器具が倒れるおそれがあり、火災の原因となります。

※次ページへ続きます

STEP.1 ～使用前の準備～

※前ページから続きます

- ・器具は落下物のおそれのあるところでは使用しないでください。落下物に引火し、火災の原因となります。
- ・器具を設置する時は不燃性の台の上に置き、可燃性の壁がある場合は15cm以上離してください。距離が近いと火災の原因になります。
- ・ガス管は器具に触れたり、器具の下を通さないでください。ガス管が熱に侵され、ガス漏れの原因になります。
- ・室内の場合、器具使用中は必ず換気をしてください。不完全燃焼が起こると、一酸化炭素中毒の危険があります。
- ・器具の排気口をアルミ箔やふきんなどでふさいだりしないでください。
- ・汁受け皿に水を1cm程度入れます。

STEP.2 ～点火時の注意～

- ・点火の前にまずプロパンの本栓を開け、次に本体の本栓を開けます。次にコックを全て開けてガス抜きを行ってください。ガス抜き後はコックを全て閉めてください。
- ・点火は端から順番にコックを開けながら行ってください。この時、コックは全て開けずに、一つずつ開けて確実に点火してください。
- ・点火後、火力の調整を行ってください。火力は赤い炎より青い炎のほうが火力が強いのでコックの後ろ側にある空気調整口を回して青い炎になるように調整してください。

STEP.3 ～調理時の注意～

- ・鉄板が熱くなってきたら全面にムラなく油をひいてください。この時、油の量が少ないと、鉄板が焦げつきやすくなりますので注意してください。
- ・火をつけたまま器具から離れないでください。
- ・器具を使用中、使用直後は高温になっていますので本体に触らないでください。やけどの原因になります。

STEP. 4 ～使用後の注意～

- ・器具を使用した後は必ずコックを閉じ、火が消えたことを確認してください。
- ・プロパンガスの元栓を閉じ、ガスホースをはずしてください。
- ・鉄板が冷えたことを確認してから本体から取りはずします。
- ・汁受け皿の水を捨てます。
- ・備品リストを確認して返却忘れがないようにご注意ください。