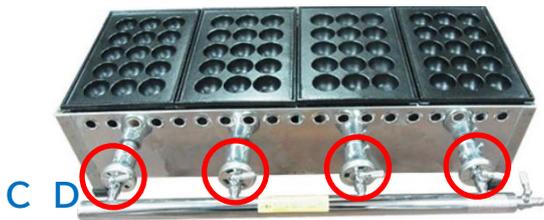
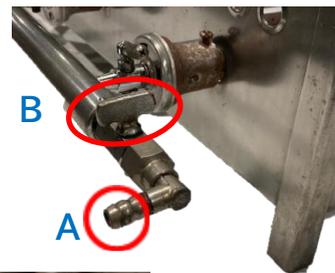


《レンタル内容》

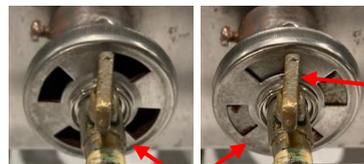
- ① 本体(ガス台 1・たこ焼きプレート×4 枚)



- A: ガス接続口
 B: メインコック
 C: コック(4 箇所)
 ※メインコック・コック共
 管と同じ向き⇒開
 管と垂直⇒閉
 D: 空気調整口
 =レギュレーター(4 箇所)



たこ焼きプレート 《112 個用》	《60 個用》
たこ焼き穴 φ35 mm	たこ焼き穴 φ37 mm
1枚 188×345 mm	1枚 165×255 mm
1枚 4×7 穴	1枚 3×5 穴
プレート4枚	プレート4枚



D 空気調整口(左右に回して開閉)
 左:開いた状態 右:閉じた状態

- ② 付属品(粉差し・千枚通し 2・油引き)

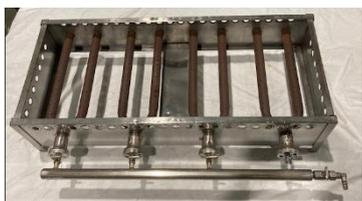


LP ガスボンベ及び調整器・ガスホース・ホース止めはガス取扱会社様に直接ご手配ください。

法令により LP ガスの取扱いはガス専門業者のみとなります。

《使用手順》

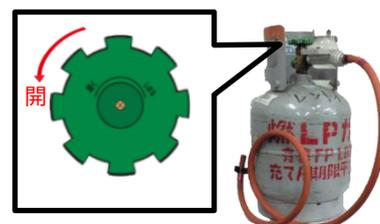
- 1 安定した台の上に機材を設置する。
 (壁から 15 cm 程度離す)



- 2 全てのコックが「閉まっている事」を確認し、ガスホースをガス接続口の奥まで差しバンドでとめる。



- 3 プロパンガスの元栓を開き、次にメインコックを開きます。



- 4 ガス接続口に近いコックから順に「コックを開く⇒ガス管にチャッカライターで点火」を行う ※順に4か所のコック全てを行う



④ ③ ② ① 点火順

- 5 4で点火が出来ない場合はすぐにコックを閉め、しばらく時間をおいてから再度行ってください。(ガスボース内や配管内の「空気たまり」でバーナーにガスがまわっていない可能性があります。)



- 6 ガス火は必ず青い炎で使用してください。炎が赤の場合は空気不足で不完全燃焼です。炎が青になるよう空気調整口を左右に回して調節してください。



- 7 ガス台にたこ焼きプレートに乗せ、鉄板が十分に温まったら油をしきたこ焼きを作ります。



- 8 使用終了後は4のガス点火手順と逆の順番でコックを順に閉め、最後にメインコックを閉めます。



① ② ③ ④ 閉める順

- 9 プロパンガスの元栓をしっかり閉める。

