

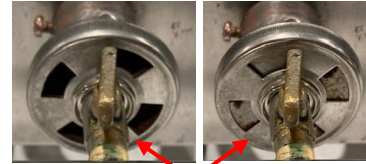
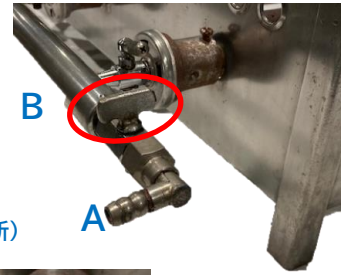
## 《レンタル内容》

- ① 本体(ガス台1・大判焼ききプレート×1枚)  
出来上がった大判焼きを保温置き出来る保温プレート付き



大判焼きプレート  
《40穴 20個用》  
※回転式ではありません。  
※2つを合わせて1つの大判焼きを作成します。

- A:ガス接続口  
B:メインコック  
C:コック(4か所)  
※B・C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か所)



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・アン差し・アンキリ・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》

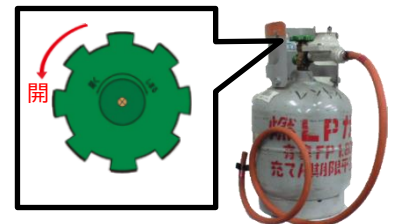
- 1 安定した台の上に機材一式を設置する。(壁から15cm程度離す)



- 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。

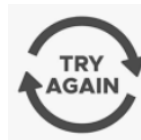


- 4 ガス接続口に近いコックから順に「コックを開く⇒点火窓からガス管にチャッカライターで点火」を行う ※順に4か所のコック全てを行う



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。(ガスホース内や配管内の「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 出来上がりプレートの下には必ず「水」を張ってください。(水がないと空焚きになります)。大判焼きプレート(鉄板)が十分に温まったら油をしき大判焼きを作ります。



- 3 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。



閉める順

- 9 プロパンガスの元栓をしっかり閉める。

