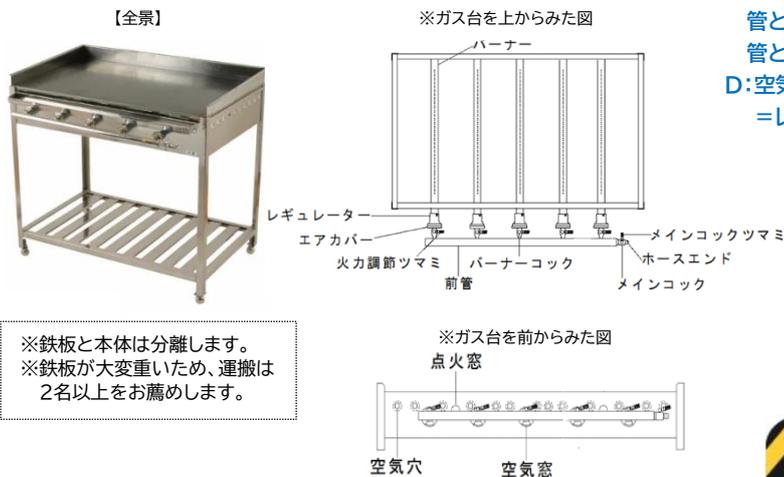


台付鉄板焼き機(LPG仕様)

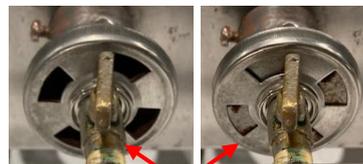
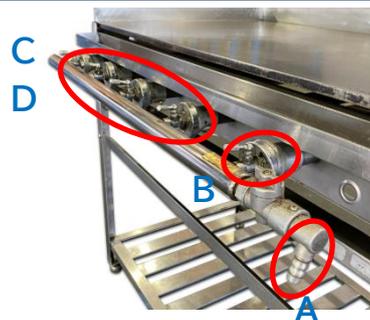
《レンタル内容》

① 本体(ガス台1・鉄板×1枚)



※鉄板と本体は分離します。
※鉄板が大変重いため、運搬は2名以上をお薦めします。

- 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(ヘラ×1セット(2枚組))



卓上鉄板焼き/台付き鉄板焼きによりいずれか1セット付属します



《使用手順》

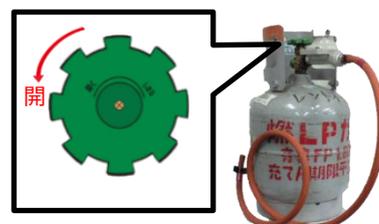
1 安定した台の上に機材一式を設置する。(壁から15cm程度離す)



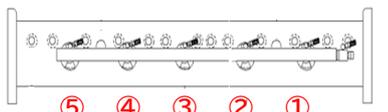
2 全てのコックが「閉まっている事」を確認し、ガスホースをガス接続口の奥まで差しバンドでとめる。



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」でハ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。

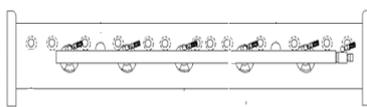


7 鉄板が十分に温まったら油をひき調理します。



※イメージ

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。

