

電気焼き芋器 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 保温箱をセットした状態で、乾燥させた付属の天然石を入れます。
※少しづつ入れてください。



3 電源、ブザーのスイッチが【OFF】になっていることを確認して、プラグをコンセントに差し込みます。



4 さつま芋を入れずに、引き出しをしっかりと閉め、電源スイッチを【ON】にします。



5 タイマーつまみを回し、10～20分にセットし、ブザースイッチを【ON】にします。
※20分以上予熱しても効果はありません。



6 予熱終了後にブザーが鳴りますので、ブザースイッチを【OFF】にします。



7 引き出しを開けてトングなどで、さつま芋を重ねないように入れて引き出しを閉めます。
※熱くなっておりますのでご注意ください！



8 タイマーつまみを60～70分に設定します。
焼ムラが出来ないように、途中で動かして調理時間を加減します。



9 竹串などを刺して抵抗なく抜ければ焼き上がりです。



10 焼き上がりです。



11 引き出しを開けてさつま芋を保温箱に入れます。
※熱い蒸気が出るので気を付けてください！



12 調理終了後、保温箱は保温温度になった状態です。
使用後や、保温が不要な場合は電源スイッチを【OFF】にしてコンセントを抜きます。

付属品



※のぼりを使用される場合は本体下部に貼り付けて排気口をふさがないように 注意してください。

※のぼり棒下部が吸盤より1cm以上出るように設置してください。

サイズ:W450×D450×H502mm
重量:25kg
消費電力:1190W(保温時70W)
焼芋容量:最大5kg(最適3kg)

焼き上がりの目安
Mサイズ(200~300g)
3kg(10~15本):約60分
5kg(15~25本):約70分

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。

電源が入らない

→電気容量不足です。1回路ご用意お願いします。
コードリールをご使用の際は、コードを全て伸ばしてください。