

# 石焼きいも器 取扱い説明書



1 付属品を組み立てます。



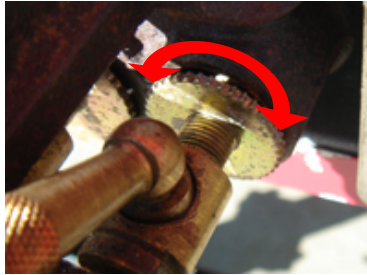
2 バーナーにガスホースを取付け、止め具で固定します。



3 プロパンガスの元栓を全開にします。



4 コックを開いて5秒程度、空気を排出してから点火します。  
※コックは全開にしてご使用ください。



5 空気の調節は空気調節器を左右に回して行ないます。



6 赤い炎は空気不足で不完全燃焼となり危険です。



7 燃室に焼石を敷き詰め、約40～50分空焚きします。



8 空焚きの間は、燃室のドアを開けないでください。  
※石が割れて飛び散ることがあります。



9 焼き石の上にイモを一列に並べてフタをします。



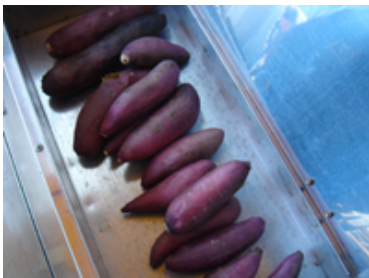
10 片面約25～30分焼いたら、裏返します。  
※熱いので軍手をはめるなどしてください



11 更に25～30分焼き、串を刺して抵抗なく抜ければ焼き上がりになります。



12 焼き上がりです。



13 保温用のタンクに入れて保温することもできます。



14 終了する際は、コックを閉めます。



15 消火したことを確認して、プロパンガスの元栓を完全に閉めます。

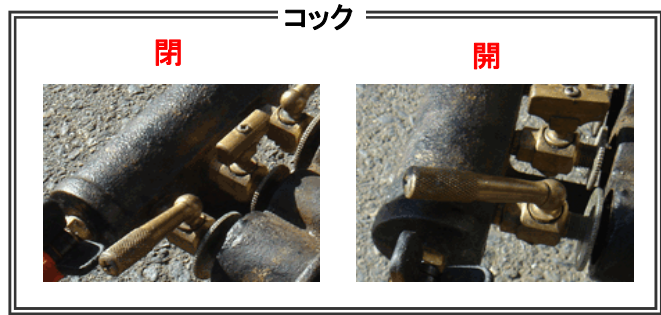
### 注意事項

※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。

※自動着火ではございません。火をつける際は着火マンなどノズルの長い物で十分に注意の上、着火してください。

※竹串、着火マン、軍手などはお客様にてご用意ください。

本体サイズ：W585×D710×H920mm  
重量：43kg  
ガス消費量：0.49kg/h  
※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約20時間連続使用できます  
さつまいも5kg～6kgが一度に焼けます。



### 付属品

