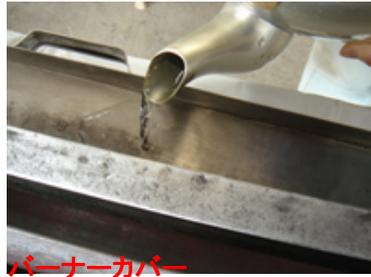


焼鳥器 取扱い説明書



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。



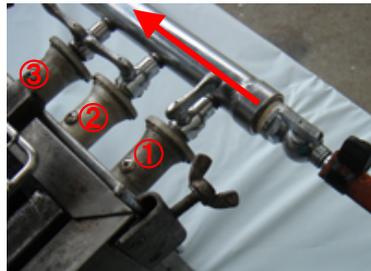
2 バーナーカバーをセットし、水受け皿に水を張ります。
※火災の危険がありますので、必ず水を張ってください。



3 焼鳥器本体の元栓が『閉』の位置になっている事を確認して、ガスホースを取付け、止め具で固定します。



4 プロパンガスの元栓を全開にし、本体の元栓を全開にします。



5 ①のcockを開けバーナーカバーを持ち上げて点火→②→③と1つずつ点火します。
※cockを全て開けての点火は大きな火が上がり危険です。



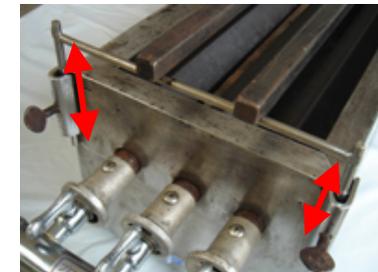
6 赤い炎は空気不足で不完全燃焼となり危険です。



7 青い炎になるように調節します。
※空気が多すぎると、バーナーから離れたところで青い炎が上がります。



8 空気の調節は空気調節器を左右に回して行ないます。
※cockは全開にしてご使用ください。



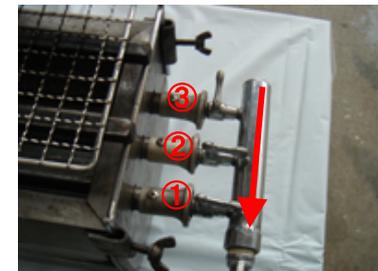
9 火力調整は本体左右にあるつまみを回し、アジャスターを上下に動かしバーナーと食材との距離を取って行います。



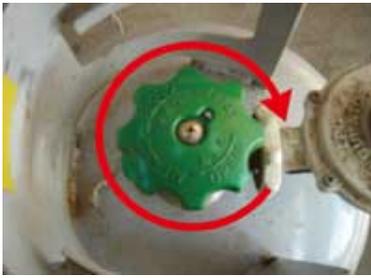
10 鉄棒は図のようにセットして使用します。



11 鉄棒やアジャスターの上に網をセットして焼くこともできます。
団子、焼きおにぎりなどを焼く場合などは網を使います。



12 使用後は、cockを③→②→①の順に閉めます。



13 消火したことを確認して、本体の元栓を閉めて、プロパンガスの元栓を完全に閉めます。

注意事項

※水受け皿の水は蒸発しますので、補充してください。

※バーナーカバーがずれていると、火が消えたら、火災の原因になります。

※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なってください。

※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。(着火マンなどはお客様にてご用意ください)

※風除け、防火の為、キッチン用のコンロカバー(不燃性の物)をご用意ください。

付属品



焼鳥器3本バーナー

サイズ: W600 × D180 × H170mm

ガス消費量: 0.68kg/h

※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約14時間連続使用できます

※焼鳥、串焼きが約24本焼けます

焼鳥器5本バーナー

サイズ: W600 × D270 × H170mm

ガス消費量: 1.14kg/h

※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約8時間連続使用できます

※焼鳥、串焼きが約40本焼けます

本体元栓



コック

