

1 ガタつきのない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



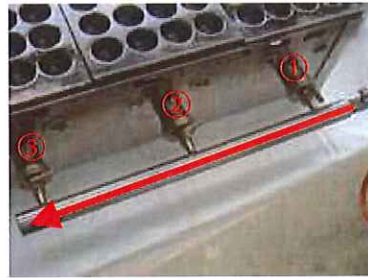
2 器具栓にガスホースを取り付け、止め具で固定します。 ※器具栓が閉まっていることを確認する



3 ポンペのバルブを逆時計方向へ回し全開になったら、ほんの少し戻す。



4 火気の安全を確認し器具栓・バーナーコック (1箇所でもOK) を数秒程度開き空気を抜いたらコックを閉める (1分程度放置する)



5 点火したライターを近づけ、コックを1箇所ずつ開け、着火してください ※裏面の着火方法を見てご使用ください



6 空気の調節は空気調節器を左右に回して行います ※裏面の火の燃焼具合の写真を見て調節してください



7 鉄板が温まると保管用の油が浮き出てきますのでキッチンペーパーなどで拭きとってください



8 付属の油引きで油をひきます



9 粉つぎで鉄板に生地を流し込みます



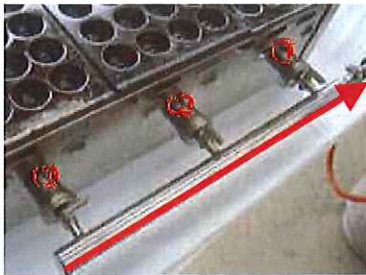
10 生地に火が通ってきたら、具材をいれていきます



11 キリで枠をなぞりながらクルッとひっくり返します 廻すように繰り返していくと丸く整います



12 お好みのソースや薬味をのせ完成です



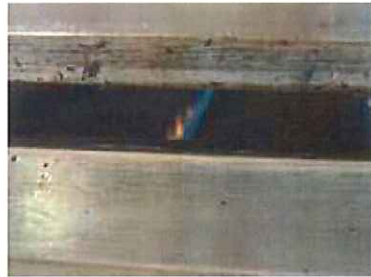
13 使用後はガスコックを③～①の順番で閉め、器具栓を閉めます



14 消火したことを確認して、ボンベバルブを完全に閉めます。



着火方法
火をつけた状態でコックを開けて着火してください
鉄板を持ち上げて着火できます



燃焼具合
写真左のようにオレンジの火がある場合は空気が少なく不完全燃焼となり危険です
ので写真右のように青い火になるように空気調節器を調節してください

商品情報

全体サイズ：W560×D350×H190mm（84個用）、W970×D340×H230mm（140個用）
重量：本体7kg（84個用）、12kg（140個用） 鉄板3.5kg×3枚（84個用）、5枚（140個用）
ガス消費量：0.63kg/h（84個用）、0.91kg/h（140個用）
使用状況によりますが、10kgボンベで84個用は約15時間、140個用は約10時間使用できます



鉄板 3枚 or 5枚

粉注ぎ、薬味入れ、タレポット、油壺、キリ



※ハケと油引きは付属していません

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なってください。

※自動着火ではありません。

火をつける際は、チャッカマンなどノズルの長いもので十分に注意のうえ、着火してください
（チャッカマンなどはお客様にてご用意ください）

※熱に弱い場所での直置きでの使用はお控えください。

置いた場所によって、焦げ・熔ける場合などがあります



フライヤーセット(サミー) 取扱い説明書



排油コック

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 ガスホースを取付、止め具で固定します。
※本体下にあります



3 点火つまみが『閉』の位置になっている事を確認して、元栓を**全開**にします。



4 排油コックが閉まっていることを確認して油を入れます。
※約10~11L入れてください



5 着火マンなどで点火します。



6 ガスコックをOPENに回します。



7 温度調整つまみで温度設定をします。



8 付属のすくいアミですくい、上げアミの上で油をきります。



9 使用後は、ガスコックをCLOSEに回します。



10 消火したことを確認して、元栓を完全に閉めます。



11 排油コックから油を抜きます。
※油の温度が下がったことを確認してから排油してください。



12 廃油の処理は、市販の凝固材や吸油材などを使用してお客様にてお願いします。
※本体での凝固材のご使用は**おやめください!**

※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。

※風除け、防火の為、キッチン用のコンロカバー（不燃性の物）をお使いください。

サイズ: W360 × D450 × H290mm

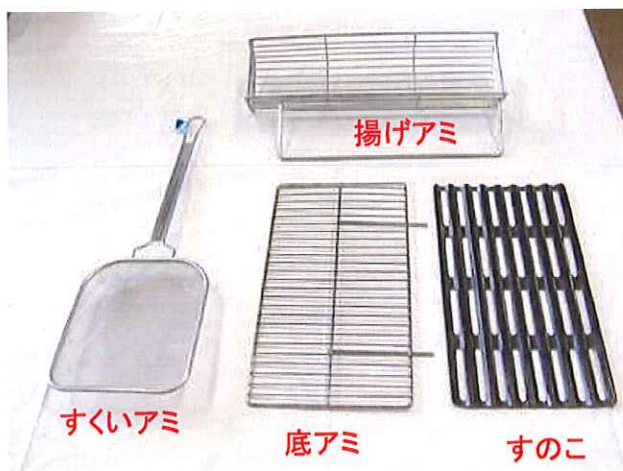
油量: 10~11L

重量: 19kg

ガス消費量: 0.5kg/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。

付属品など



《付属品》

・底アミ ・揚げアミ ・すくいアミ ・すのこ・ウォーマー
※ウォーマーで保温することができます(消費電力:100W)

台付鉄板焼器 取扱い説明書



1 壁などから15cm以上離してご使用ください。



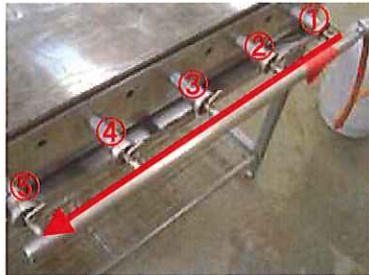
2 水受け皿に水を張ります。
※火災の危険がありますので、水を張ってください。



3 台付鉄板焼器本体の元栓が『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 鉄板を持ち上げ、①コックを開け点火→②→③→④→⑤と1つずつ点火します。
※コックを全て開けての点火は大きな火が上がりますので危険です。



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。
※コックは全開にしてご使用ください。



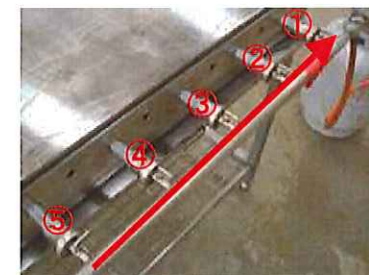
9 鉄板が温まってきたら錆び防止用の油が浮いてきますので、キッチンペーパーなどで軽く拭き取ってください。



10 油を引きます。



11 付属のコテを使って調理します。



12 使用後は、コックを⑤→④→③→②→①の順に閉めます。



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。

※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。

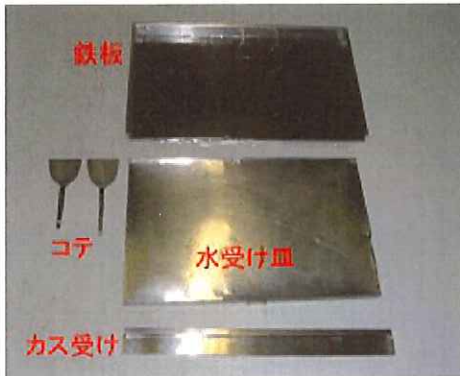
※自動着火ではございません。火をつける際は着火マンなどノズルの長い物
で十分に注意の上、着火してください。

※油引き、着火マンなどはお客様にてご用意ください。

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。

付属品

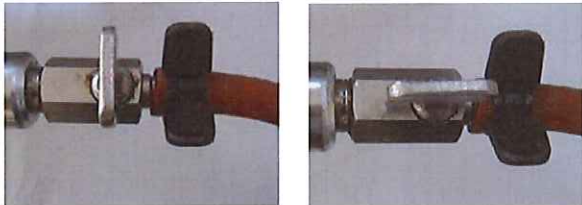


全体サイズ:W925×D770×H900mm
鉄板サイズ:W900×D550mm
重量:60kg
ガス消費量:0.68kg/h
※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約14時間連続使用できます

本体元栓

閉

開



コック

閉

開



ガスコンロ 取扱い説明書



1

バーナーにガスホースを取付け、止め具で固定します。



2

プロパンガスの元栓を全開にします。



3

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



4

ホース内の空気が抜けたら点火します。



5

空気の調節は空気調節器を左右に回して行ないます。
※赤い炎は空気不足で不完全燃焼となり危険です。



6

終了する際は、コックを閉めます。



7

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。

ガスコンロ(大)

サイズ: W510 × D330 × H100mm

重量: 8.4kg

ガス消費量: 0.55kg/h

※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約18時間連続使用できます

ガスコンロ(特大)

サイズ: W690 × D450 × H195mm

重量: 19kg

ガス消費量: 0.95kg/h

※使用状況などにより異なりますが10kgボンベで約10時間連続使用できます

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。(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。

コック

閉



開





音になるまで強く引く



弾をつめる



奥までつめないとうまく出ません。



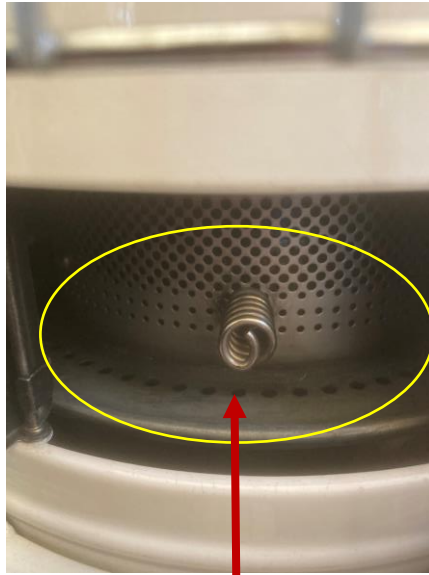
発射

弾が入ってない状態で発射すると故障します。
空撃ちはしないでください。

点火時の注意点



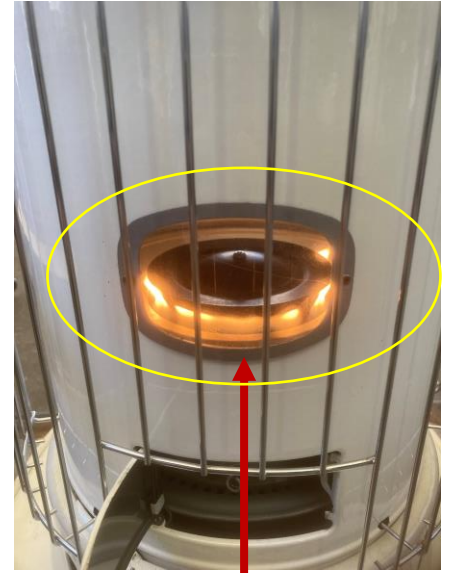
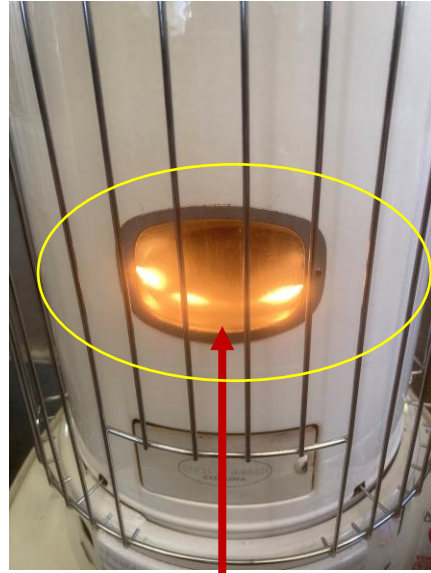
耐震自動消火装置
レバーが下がって
いることを確認



燃烧筒が
きちんとセット
されているか確認。
ズレ・浮きなど



しん調整つまみを
右に回し、点火
レバーを下げる



チャッカマンで
点火する

点火時は炎が
強いです

しん調整ツマミを
左に回し、炎の調
整をする

炎が安定したら完
了です

注意：炎の調整を行わないと黒煙がでる恐れがあります。