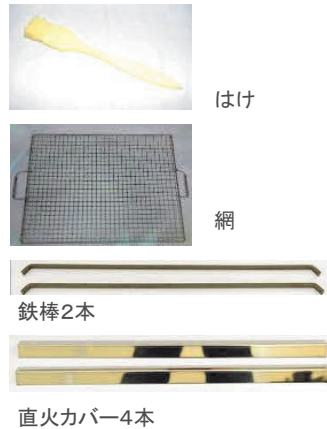


焼台

商品イメージ



付属品



商品詳細

サイズ: H190xW450xD230
LPガス使用量: 0.67Kg/h

注意事項



風が吹き込まない環境で使用



使用中・使用後は高温注意



水平状態で使用



可燃物を周辺に置かない



換気できる環境で使用



機材への落下物に注意



機材の上下裏表注意



遮熱板を使用

●はじめて使用する場合やしばらく使用しなかった場合は、バーナーやホース内に空気が入っており、すぐに点火しません。空気が出るまで、**何度か点火作業を繰り返してください。**

●持ち運びの際は**ガスパイプを持たない**てください。

●直火カバーをせずに使用すると、落ちたタレや油でガス噴射口がふさがってしまいます。**必ず直火カバーを使用してください。**

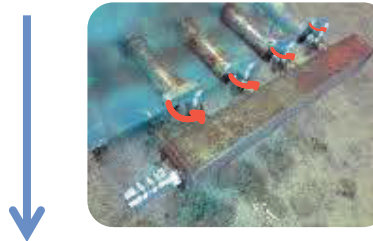
●本商品は重いため、**持ち運びの際には十分ご注意ください。**

①ガスホース接続



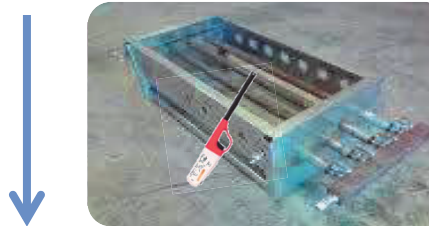
矢印の方向に差込みます。使用中に抜けないようにホースに付属する留め金で固定してください。

②開栓



ガスポンベの元栓を開き4カ所のコックを開きます。(矢印方向で開栓します)

③着火



ガス噴射口に着火します。100円ライター等ではなく、首の長いチャッカマンを使用してください。着火されたことを目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)着火後、バーナーに**直火カバー**を被せてください。

④空気調整



(○:青火 ×:赤火)
赤火は不完全燃焼状態です。青火なるまで、空気調整をしてください。

焼き鳥

商品イメージ



運搬時に持たない

付属品



たれ入れ



鉄棒2本



直火カバー2本

商品詳細

サイズ: H150xW710xD140
LPガス使用量: 0.37Kg/h

注意事項



風が吹き込まない環境で使用



使用中・使用後は高温注意



水平状態で使用



可燃物を周辺に置かない



換気できる環境で使用



機材への落下物に注意



機材の上下裏表注意



遮熱板を使用

●はじめて使用する場合やしばらく使用しなかった場合は、バーナーやホース内に空気が入っており、すぐに点火しません。空気が出るまで、**何度か点火作業を繰り返してください。**

●持ち運びの際は**ガスパイプを持たない**てください。

●直火カバーをせずに使用すると、落ちたタレや油でガス噴射口がふさがってしまいます。**必ず直火カバーを使用してください。**

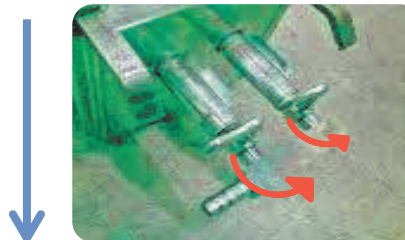
●本商品は重いので、**持ち運びの際には十分ご注意ください。**

①ガスホース接続



矢印の方向に差込みます。使用中に抜けないようにホースに付属する留め金で固定してください。

②開栓



ガスポンプの元栓を開き2カ所のコックを開きます。(矢印方向で開栓します)

③着火



ガス噴射口に着火します。100円ライター等ではなく、首の長いチャッカマンを使用してください。着火されたことを目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)バーナーに**直火カバー**を被せてください。

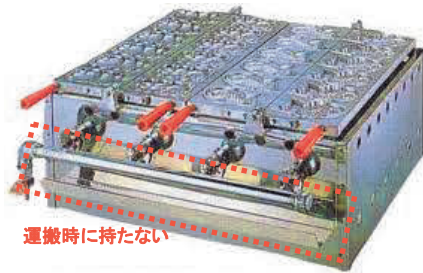
④空気調整



(○:青火 ×:赤火)
赤火は不完全燃焼状態です。青火なるまで、空気調整をしてください。

タイ焼き

商品イメージ



運搬時に持たない

付属品



商品詳細

サイズ:H280xW680xD570 重量:49kg
LPガス使用量:0.76Kg/h

注意事項

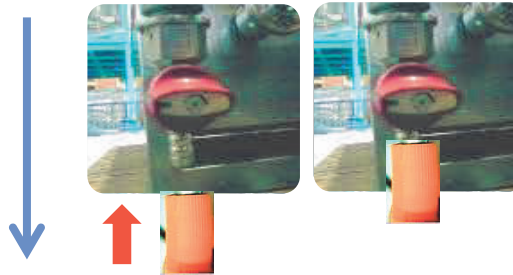


●はじめて使用する場合やしばらく使用しなかった場合は、バーナーやホース内に空気が入っており、すぐに点火しません。空気が出るまで、**何度か点火作業を繰り返してください。**

●持ち運びの際は**ガスパイプを持たない**てください。

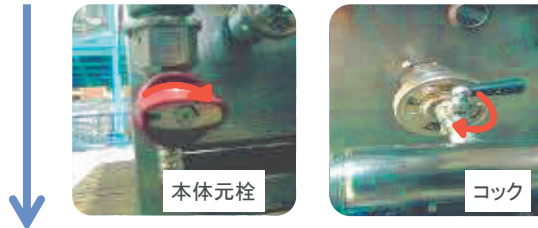
●本商品は非常に重いため、**持ち運びの際には十分ご注意ください。**

①ガスホース接続



矢印の方向に差込みます。使用中に抜けないようにホースに付属する留め金で固定してください。

②開栓



ガスポンプの元栓を開き、本体元栓と3~4カ所のコックを開きます。(矢印方向で開栓します)

③着火



ガス噴射口に着火します。100円ライター等ではなく、首の長いチャッカマンを使用してください。着火されたことを目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)

④空気調整



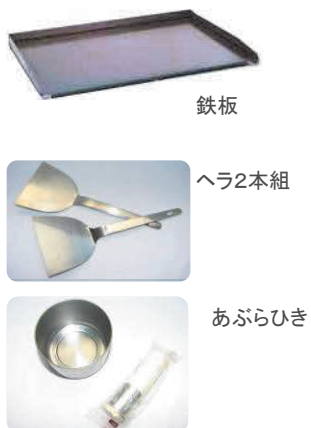
(○:青火 ×:赤火)
赤火は不完全燃焼状態です。青火なるまで、空気調整をしてください。

鉄板焼き

商品イメージ



付属品



商品詳細

サイズ:H180xW600xD550 重量:47kg
LPガス使用量:0.47Kg/h

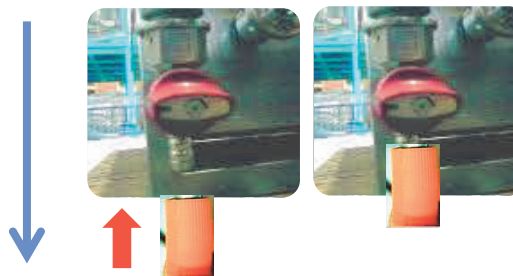
注意事項



- はじめて使用する場合やしばらく使用しなかった場合は、バーナーやホース内に空気が入っており、すぐに点火しません。空気が出るまで、**何度か点火作業を繰り返してください。**
- 持ち運びの際は**ガスパイプを持たないでください。**
- 本商品は非常に重いため、**持ち運びの際には十分ご注意ください。**
- 鉄板が本体にはめ込まれているか確認のうえ使用してください。
- 本体を上下さかさまに使用する事故が発生しています。底面には**注意書き**がありますので、確認のうえ使用してください。

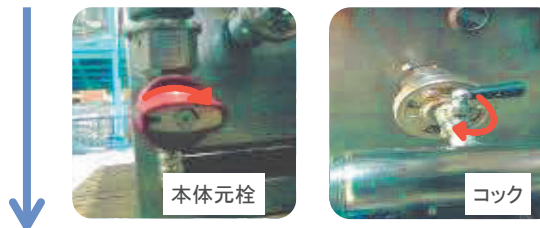


①ガスホース接続



矢印の方向に差込みます。使用中に抜けないようにホースに付属する留め金で固定してください。

②開栓



ガスポンベの元栓を開き、本体元栓と3~4カ所のコックを開きます。(矢印方向で開栓します)

③着火



鉄板を置き、側面の穴からガス噴射口に着火します。100円ライター等ではなく、首の長いチャッカマンを使用してください。着火されたことを目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)

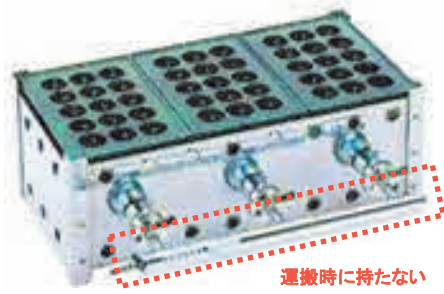
④空気調整



(○:青火 ×:赤火)
赤火は不完全燃焼状態です。青火なるまで、空気調整をしてください。

たこ焼き

商品イメージ



運搬時に持たない

付属品



商品詳細

サイズ:H180xW510xD260 重量:8kg
LPガス使用量:0.18Kg/h

注意事項



- はじめて使用する場合やしばらく使用しなかった場合は、バーナーやホース内に空気が入っており、すぐに点火しません。空気が出るまで、**何度か点火作業を繰り返してください。**
- 持ち運びの際は**ガスパイプを持たない**てください。
- 本商品は重い**ため、持ち運びの際には十分ご注意ください。**

①ガスホース接続



矢印の方向に差込みます。使用中に抜けないようにホースに付属する留め金で固定してください。

②開栓



ガスボンベの元栓を開き、本体元栓と3~4カ所のコックを開きます。(矢印方向で開栓します)

③着火



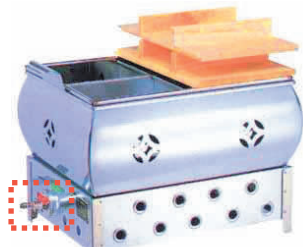
鉄板を置き、側面の穴からガス噴射口に着火します。100円ライター等ではなく、首の長いチャッカマンを使用してください。着火されたことを目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)

④空気調整



(○:青火 ×:赤火)
赤火は不完全燃焼状態です。青火なるまで、空気調整をしてください。

商品イメージ



運搬時に持たない

商品詳細

サイズ:H180xW510xD260 重量:8kg
LPガス使用量:0.18Kg/h

付属品



おでん用おたま



さい箸

注意事項



風が吹き込まない環境で使用



使用中・使用後は高温注意



水平状態で使用



可燃物を周辺に置かない



換気できる環境で使用



機材への落下物に注意



機材の上下裏表注意

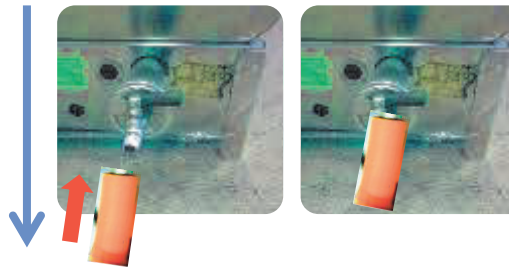


遮熱板を使用

●はじめて使用する場合やしばらく使用しなかった場合は、バーナーやホース内に空気が入っており、すぐに点火しません。空気が出るまで、**何度か点火作業を繰り返してください。**

●持ち運びの際は**ガスパイプを持たない**てください。

①ガスホース接続



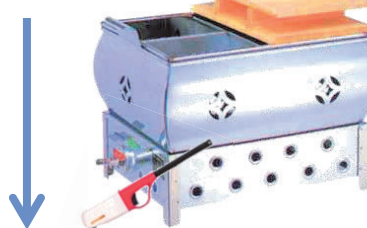
矢印の方向に差し込みます。使用中に抜けないようにホースに付属する留め金で固定してください。

②開栓



ガスポンペの元栓を開き、コックを開きます。(矢印方向で開栓します)

③着火



鍋を置き、側面の穴からガス噴射口に着火します。100円ライター等ではなく、首の長いチャッカマンを使用してください。着火されたことを目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)

④空気調整



(○:青火 ×:赤火)
赤火は不完全燃焼状態です。青火なるまで、空気調整をしてください。

ガスコンロ

商品イメージ



運搬時に持たない

付属品

なし

商品詳細

2重コンロ LPガス使用量:0.52Kg/h
3重コンロ LPガス使用量:0.95Kg/h

注意事項



風が吹き込まない環境で使用



使用中・使用後は高温注意



水平状態で使用



可燃物を周辺に置かない



換気できる環境で使用



機材への落下物に注意



機材の上下裏表注意

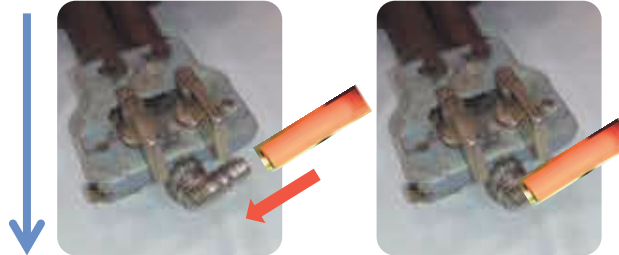


遮熱板を使用

●はじめて使用する場合やしばらく使用しなかった場合は、バーナーやホース内に空気が入っており、すぐに点火しません。空気が出るまで、**何度か点火作業を繰り返してください。**

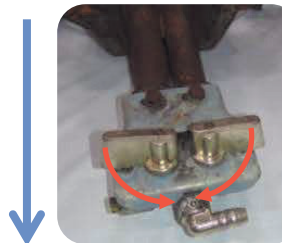
●持ち運びの際は**ガスパイプを持たない**てください。

①ガスホース接続



矢印の方向に差込みます。使用中に抜けないようにホースに付属する留め金で固定してください。

②開栓



ガスボンベの元栓を開き、コックを開きます。(矢印方向で開栓します)

③着火



ガス噴射口に着火します。100円ライター等ではなく、首の長いチャッカマンを使用してください。着火されたことを目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)

④空気調整



(○:青火 ×:赤火)
赤火は不完全燃焼状態です。青火なるまで、空気調整をしてください。

クレープ

商品イメージ



運搬時に持たない

付属品



トンボ



スパチュラ



あぶらひき

商品詳細

サイズ:H230xW550xD450 重量:19kg
LPガス使用量:0.37Kg/h

注意事項



風が吹き込まない環境で使用



使用中・使用後は高温注意



水平状態で使用



可燃物を周辺に置かない



換気できる環境で使用



機材への落下物に注意



機材の上下裏表注意



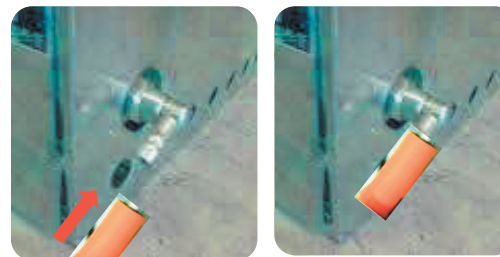
遮熱板を使用

●はじめて使用する場合やしばらく使用しなかった場合は、バーナーやホース内に空気が入っており、すぐに点火しません。空気が出るまで、**何度か点火作業を繰り返してください。**

●持ち運びの際は**ガスパイプを持たない**でください。

●本商品は非常に重いため、**持ち運びの際には十分ご注意ください。**

①ガスホース接続



矢印の方向に差込みます。使用中に抜けないようにホースに付属する留め金で固定してください。

②開栓・着火



【電気着火式の場合】

点火つまみが、「閉」の位置になっていることを確認してください。

点火つまみを押しながら「開」の方向にゆっくり回してください(点火つまみを押した時から「ジー」と音がします。

点火つまみを押したまま数秒そのまま保持してください。何度か繰り返すと、着火されます。

着火されたことを目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)

【ライター着火式の場合】

点火つまみが、「閉」の位置になっていることを確認し、「開」の方向に回してください。側面の穴からガス噴射口に着火します。

100円ライター等ではなく、首の長いチャッカマンを使用してください。

着火されたことを目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)



フライヤー

商品イメージ



付属品



かすと網

商品詳細

サイズ:H400xW400xD500 重量:25kg
LPガス使用量:0.54Kg/h

注意事項



風が吹き込まない環境で使用



使用中・使用後は高温注意



水平状態で使用



可燃物を周辺に置かない



換気できる環境で使用



機材への落下物に注意



機材の上下裏表注意



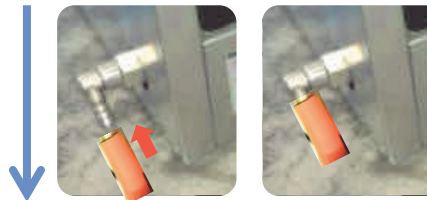
遮熱板を使用

●はじめて使用する場合やしばらく使用しなかった場合は、バーナーやホース内に空気が入っており、すぐに点火しません。空気が出るまで、**何度か点火作業を繰り返してください。**

●本商品は非常に重いため、**持ち運びの際には十分ご注意ください。**

●使用後の油は廃油を行った後、**適正に処理してください。油凝固剤は絶対に使用しないでください。**

①ガスホース接続



矢印の方向に差込みます。使用中に抜けないようにホースに付属する留め金で固定してください。

②給油



油温計の上のボーダーラインまで食用油を12L程度を入れて下さい。油が少なすぎても、多すぎても正常作動せず、故障・火災の原因となります。

③着火



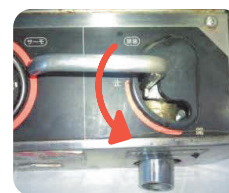
点火つまみが、「止」の位置になっていることを確認してください。点火つまみを押しながら「点火」の方向に、「カチッ」と音がするまでまわしてください。点火つまみを押したまま数秒そのまま保持してください。何度か繰り返すと、着火されます。着火されたことを点火窓より目視確認してください。(明るい場所では火が見えにくくなります)

④温度調節



温度調整ダイヤル(サーモ)より温度調整を行ってください。

⑤廃油



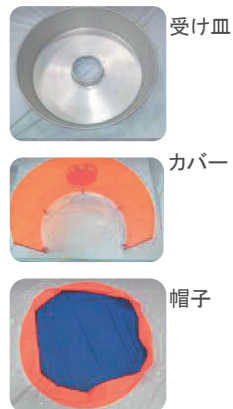
使用終了後・十分に油を冷まし、廃油をします。廃油切替レバーを矢印方向に回すと、レバー下の廃油ドレインより廃油されます。油を受ける缶等を用意したうえで作業を行ってください。

綿菓子器

商品イメージ



付属品



商品詳細

サイズ: H800xW640xD640 重量: 14kg
消費電力: 1.2Kw

注意事項



電源容量注意



使用中・使用後は高温注意



水平状態で使用



換気できる環境で使用



機材への落下物に注意



機材の上下裏表注意

- **ザラメは1回分ずつ**入れてください。一度に大量に入れると故障の原因となります。
- 指定の色付きザラメ以外は故障の原因となるため、おやめください。
- 使用終了時は**ワタアメが完全に**出切ってから**電源を切ってください**。出切っていない状態で回転釜が冷めると、ワタアメが目詰まりしてしまいます。
- 本商品は消費電力が多いため、同系統から別器具の電源を取らないでください。タコアシ配線で使用しないでください。
- 発電機からの電源供給は動作不良の原因となるため、おやめください。
- 使用中に回転釜に手や割り箸が触れないようご注意ください。

組立手順

①ネジの取外し



※3か所のネジを外します

②受け皿の取付



①のネジで3か所を固定します

③カバーの取付



フックでカバーを固定できます

④帽子の取付



利用手順

①電源を入れる



②アンペアを調整する



アンペア計の
数値が「10A」
になるように
ツマミを調整
してください。

③ザラメを投入



ザラメ投入後、
煙が出る場合
は、ダイヤルを
下げて調整し
て下さい。

④綿菓子を巻き取る



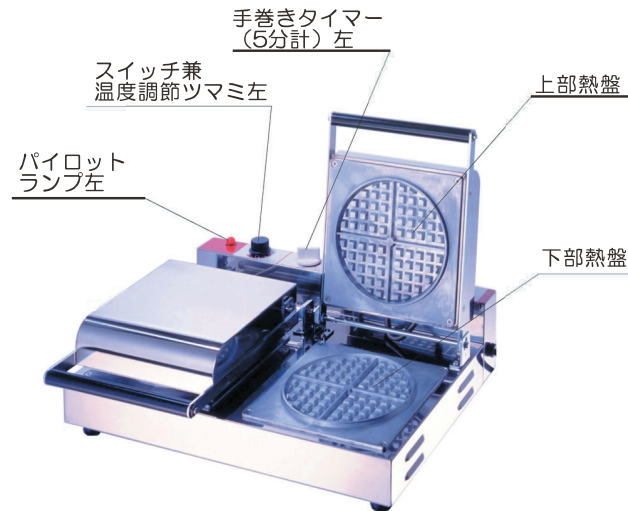
商品名称	缶ウォーマー 250mL32本	商品番号	09520003
------	-----------------	------	----------



◆温まりについて
 ・缶…約2～3時間
 ※一定温度に達するとサーモ機能が働きます。
 ・490mlペット缶より若干時間を要する。

商品管理区分	グロス
メーカー名称	吉田金属製作所(ヨシキン)
型番	FW-32
外寸	W 295 D 280 H 430 重量 0 kg
内寸	W 250 D 250 H 0
取扱説明書	無し
消費電力	480W
軽減税率	非対象
備考	内寸:ヒーター棚サイズ 板面設定温度55℃(±4℃)500ペット:各6本/350ペット:各9本/350缶:各12本(上下)

製品仕様と各部の名称



品名	型式	主電源	消費電力	熱盤形状	サイズ
ワッフル ベーカ-	ST-1	AC100V	750W/h MAX	丸型	255(W)×445(D)×165(H)
	ST-2	AC100V	1500W/h MAX	丸型	510(W)×445(D)×165(H)
	SB-10	AC100V	750W/h MAX	角型	255(W)×445(D)×165(H)
	SB-20	AC100V	1500W/h MAX	角型	510(W)×445(D)×165(H)
プチワッフル ベーカ-	PT-1	AC100V	500W/h MAX	丸型	185(W)×385(D)×165(H)
	PT-2	AC100V	1000W/h MAX	丸型	370(W)×385(D)×175(H)

ご使用方法

- ①電源プラグを機械に合った専用コンセントに差し込みます
 - ②温度調節器(兼、電源スイッチ)のつまみを右一杯に回します(目盛5)
—その間に—
付属品の箱よりブラシとサンクリーン(離型用オイル)を取り出し、上下の焼面にまんべんなく塗って下さい
 - ③蓋を閉めて20分加熱して下さい
 - ④加熱後の焼成の際には1枚目は油を含んでいるので破棄して下さい
*その際に熱盤が高温になっていますので、火傷に注意して下さい
- 以上で焼き込み完了です

☆上記の作業は毎日開店前に行って頂き、使用中に生地が熱盤にくっついてしまう様になった時にその都度行ってください

☆購入直後もしくは熱盤洗浄剤使用後は熱盤に油が馴染んでいないため、上記の作業を数回繰り返してください

☆熱盤にテフロン加工されている機械はこの作業は必要ありませんので、付属品は付いておりません

テフロン加工は、使用頻度及び使用条件(糖分や油脂の量)により劣化するまでの期間が異なりテフロン再加工(実費)が必要となりますのでご注意ください

取扱い上の注意

- ・本体を水洗いすることは非常に危険です
絶対におやめ下さい
- ・本体の清掃は乾拭きして、常にきれいな状態にして下さい
- ・熱盤が機能を十分に発揮出来なくなった時はお買い上げの代理店までご相談下さい
熱盤の交換は実費となります
- ・保証書には機械の製造番号等が記載されておりますので大切に保管して下さい
保証期間中の修理には保証書が必要となります
- ・取扱説明書はお読みになった後は、機械をお使いになる方がいつでも見ることが出来る場所に大切に保管して下さい