



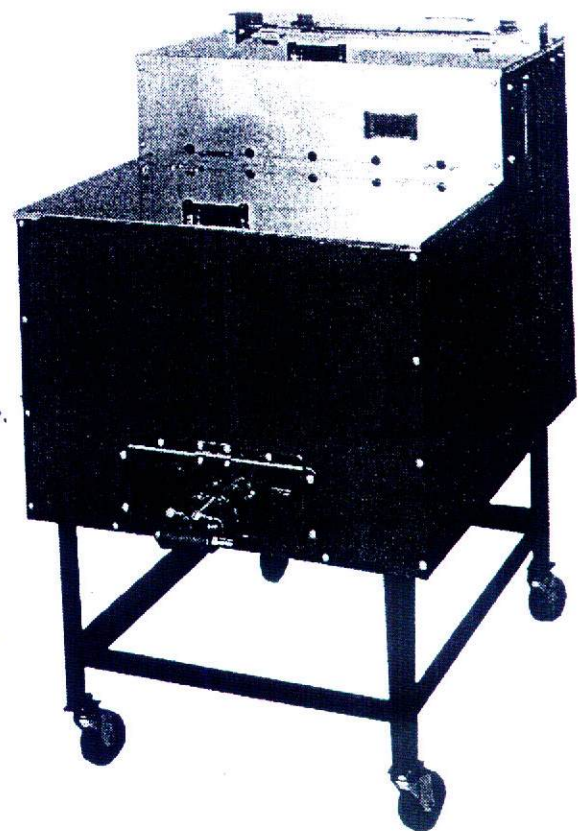
省スペース&量産型やきいも機

# いもランド

## 取扱説明書 業務用

品名 | AY-1000  
AY-1500

品名	AY-1000	
本体寸法	幅 奥行 高さ 585×710×920	
本体重量	43kg	
ガス種	都市ガス(13A)	LPガス
ガス消費量	8.92kw 7,670kcal/h	7.6kw 0.54kg
添付付属品	バーナー:1台/ゴム管:2m×1本 焼石:20kg入×1袋/ゴム管止め:2個	



○ガスの消費量は1時間あたりの消費量となっています。  
○上記の使用は改良のため、予告なく変更することもあります。

写真はAY-1000を示す

# 調理の目安

## 調理について

- 約40～50分程度、焼き石を空炊きしてください。初めてご使用になられる場合は、決して燃室ドアを開けないでください。石の中に多少水分が含まれているものがある可能性があり、膨張して割れた時、跳ねることがあります。
- いもを燃室の焼き石の上に一列に並べてください。目安は下記の通りになります。  
AY-1000 一度に5kg～8kgぐらい入ります。  
AY-1500 一度に11kg～15kgぐらい入ります。
- さつまいもの場合は、焼き始めてから25～30分で一度裏返しにしてください。40～50分ぐらいで焼きあがります。（さつまいもの大きさによって多少焼き上がり時間に差があります。）
- ジャガイモの場合は、焼き始めてから30～40分で一度裏返しにしてください。50分ぐらいで焼きあがります。（ジャガイモの大きさによって多少焼き上がり時間に差があります。）
- とうもろこしの場合は、皮の付いたまま焼き石の上に並べ、焼き始めてから15分位で裏返しにしてください。約30分程で焼きあがります。（皮を剥がずに焼くことにより風味と甘みを逃がすことなく、おいしく焼き上げます。）
- 一度焼き石の温度を上げると、バーナーの内側または外側のいずれかを消しても十分に焼けます。外気温と販売する量により火力を調節してください。
- 焼きあがったら上の保温室に移してください。保温室は数十分以上入れておくと目方が減り、味が落ちますのでなるべく早く販売するように心がけてください。  
（とうもろこしの保温は皮をはがさないで保温してください。みずみずしさを長く保つことができます。）

## 販売促進用オプションについて

- オリジナルオプションセット（やきいも用）  
セット内容  
イラスト入りのぼり（ポール及び取付金具付）  
ディスプレイtent（取り付け金具付）  
計量器（竹製ざる及び2kg棒ばかり）
- ヤキトウモロコシオプションセット  
セット内容  
焼きトウモロコシ機（AY-1000・AY-1500共通）  
※ガス式の器具で皮を剥いで焼いてください。  
焼網、ゴムホース、二股金具
- トウモロコシイラストのぼり
- ポール取付金具（ポールは除く）
- オプションの問い合わせは、購入先または当社にご連絡ください。



# 安全上のご注意

## 換気に注意



- 基本的には屋外でご使用ください。やむえず屋内でご使用される場合は、換気（吸気口・排気口）は常に確保し、物などでふさがないでください。また使用中は換気扇をまわすなどして必ず換気を行ってください。
- AY-1500形は必ず排気フードを取り付けてご使用ください。

## 使用中の機器庫内とその周辺



- 屋外では強風にご注意ください。強風により火が消える恐れがあります。風が入らない工夫をし、燃烧具合を時々確認してください。
- 屋外でのご使用になる時には、雨や雪等がかからないようにしてください。機具の故障の原因になります。
- キャスタにはストッパー付のものが2箇所あります。御使用時には必ずストッパーをかけてください。



- 機具の上部（煙突及びその周辺・焼室及び保温室のドア等）は特に高温になりますので絶対に素手で触らないでください。やけどの原因になります。
- 機具全体も熱くなりますので周辺の人動きに十分にご注意ください。接触によりやけどの恐れがあります。
- 使用中及び使用後1時間程度は、機具全体が高温になっておりますので触らないようにしてください。やけどの原因になります。



- 車両・船舶での使用はしない。使用中に機器が傾いたりし火災、やけどの原因になります。

## 器具の各部の名称

