

使用方法



● いもランドの使い方(調理)について

1. 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。)

2. いもを燃室の焼き石の上に一列に並べてください。



焼成室

ポイント)

① 焼成室のふちは、中央よりも熱のまわりが悪いので、芋の大きいもの、厚いものを中央に置くと良いでしょう。

② 芋は焼成室が一度過熱されれば、詰めて焼き上げることができます。

3. さつまいもの場合は、焼き始めてから20～30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。(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。)

4. 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。

※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。

注意!

機械はとても熱くなります。

のぞいたり、フタに直接金物を置いたり、手を触れたりしないようにしてください。

- ① 熱い蒸気と空気が出ます。のぞいたり、手をふれないでください。
- ② 天版(フタ)は、とても熱くなります。小銭を置いたり、素手では直接ふれないでください。
- ③ 風で火が消えたりすることがあります。時々確認してください。

※ 子供は近づかたります。1m以内に近づけないように充分注意してください。



《手順》

- ① 利用当日は、約40～50分（冬期は1時間）程度前から石を空炊きします。



- ② いもを焼き石の上に並べます。
※土のついたいもは使わないでください。



- ③ 焼きはじめから20分～30分（いもの大小による）で一度裏返してください。



- ④ いも全体が柔らかく感じたらOK!
※箸等でさしてみるか、軍手（二重）で軽くにぎってみてください。



- ⑤ 焼きたいもを直ぐに販売などしなければ、上の段で保温してください。



あとは、この繰り返しとなります。

ただし、連続して焼き続けると焼き石の熱が下がり、焼き時間がかかることがあります。（※本数を減らし、いもの間隔をあけると良いでしょう。）



使用後

- ⑥ いも焼き機の熱をさましてください。
※1時間30分～2時間（使用時期にもよります。）程度は熱が下がるのに時間がかかります。両ふたを開けて冷ましてください。

注）火傷等使用中の事故一切の責任については、使用者の責任としてセンターはこれに応じることはできませんので、予めご了承ください。

★ お願いします！

焼き芋以外の利用は決してしないでください！



ご利用いただく際にビニール等の混入により、写真のような状況で機会が返納されていることがあります。今後、このような状況で返納された場合は、次回からの貸出をご遠慮いただくこととなりますので、お気を付け下さい。

公益社団法人みよし市シルバー人材センター