

1. 本体カステラ焼きの機械のガスロックをドライバーで取り付ける。



2. ガスボンベからホースをさす。



3. ガスボンベ本体のバルブを開ける。



4. ボンベの元栓を開ける。



5. 「への字」の金具が差してあります。



6. この「への字」の金具を取り上げます。



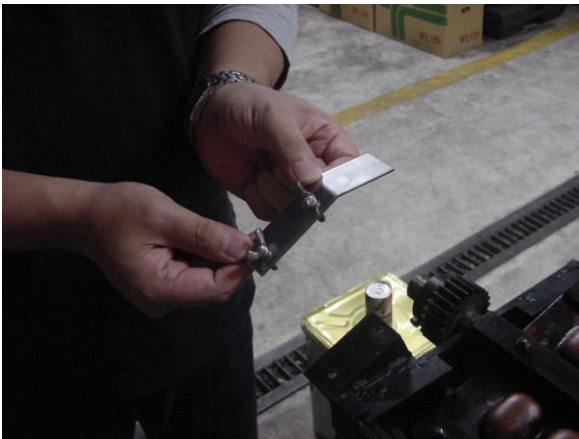
7. ひっくり返し写真のようにはめ込み直します。



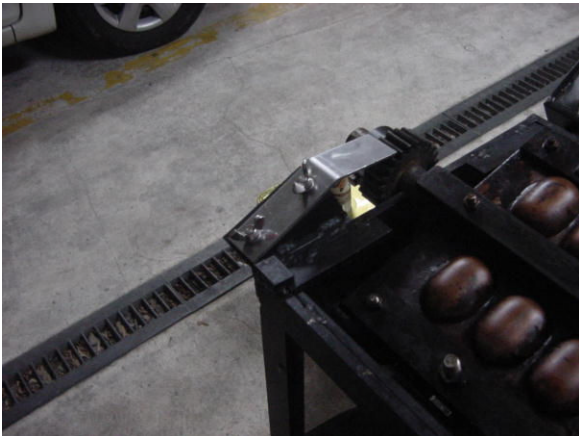
8. 写真のようにはめ込みます。



9. ふたを開けます。



10. 付属のもう一つの小さい「へ」の字金具を取り出します。



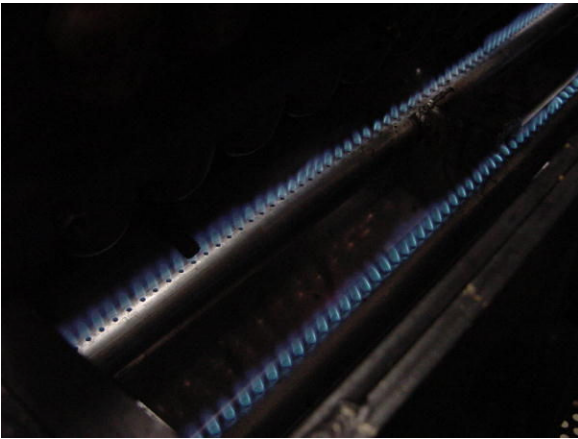
11. 写真のようにねじで止めます。



12. レバーを時計回しに回し、焼き台を縦にしながら火をつけます。



1 3 . 写真でさわっているのは、空気調整弁です。この弁で青い火になるまで酸素を調節し、その後火加減を調節します。



1 4 . 最初は少し強めで、銅板を温めます。



1 5 . 表、3分

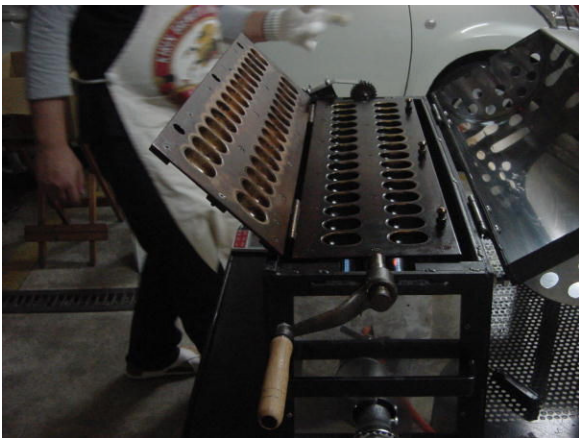


1 6 . 裏、3分くらい・  
・・・

ここは適当に・・・



17. 付属のドロッパーに生地を流します。基本、初心者はドロッパーで、上級者はチャッカーをご使用ください。



18. 写真のように銅板がしっかり水平がとれるように四隅を板などで高さを調整する。火は青い炎が4mmくらいになるように調整する。



19. 油を塗る。



20. 油を塗る



2 1 . 生地を流す。



2 2 . 焼き初めは、試し  
焼きに数個（5個くらい）  
で十分。



2 3 . 生地流す作業は手  
早くする。



2 4 . 流し終わったら、銅  
板を重ねレバーを右側に  
しっかり止めて、時計回  
りに180°回転させる。  
約1分40秒焼成させる



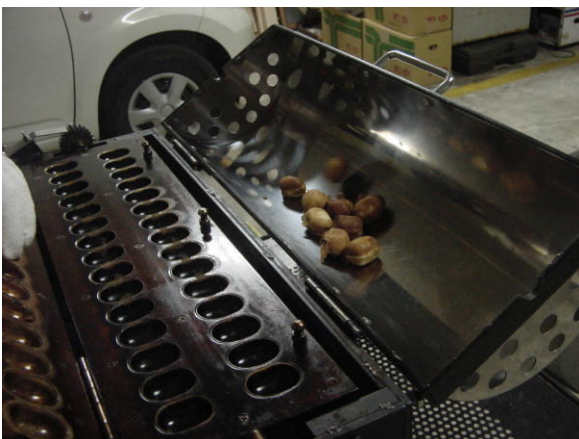
25. 1分40秒経ったら、また180°時計回りに反転し、40秒焼成する。



26. 銅板のレバーを左へはずし、銅板をあける。



27. 軍手で取り落とす



28. ふたの上にあける。出来上がりの焼き色、食べた時の火の通り具合をみて、この後焼き時間、火加減を調整する。