



- 黒にんにくメーカーで黒らっきょうがお作りいただけます。黒らっきょうは甘く、らっきょう特有の臭みもなく、おいしくできあがります。
- ※お使いいただくときは、付属の取扱説明書も合わせてお読みください。

## 1 らっきょうを用意し、下ごしらえをする

- 土を取り除き、根と茎を切り落とします。
- 洗って皮をむきます。



## 2 クッキングペーパーをトレイに敷き、らっきょうを並べ、釜に入れる

①クッキングペーパーを右図のようにドーナツ状に切り、トレイに敷きます。

※らっきょうがトレイの穴から落ちないためです。

②らっきょうをトレイに並べます。

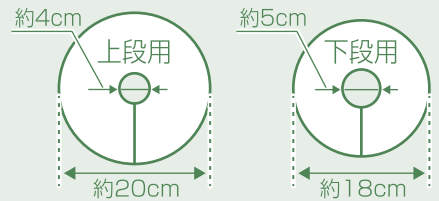
- らっきょうは山積みで約600gまでのせることができます。(写真は400gのっています。)

※らっきょうは形がくずれにくいので、山積みできます。

③トレイを釜に入れ、ふたをします。

- 水を加える必要はありません。

クッキングペーパー



## 3 スタートする

①本体を置く場所を確認し、電源コードとアース線を接続します。

※臭いで迷惑のかからない場所に設置してください。

②開始/リセットキーを押し、運転を開始します。

- 残り時間「288」と庫内温度を交互に表示します。

## 4 5～8日後、取り出します

①5～8日後(残り時間表示が「168～96」のとき)、焦げ茶色から黒色で好みの状態になっていたら、開始/リセットキーを長押しし、運転を停止します。

※らっきょうは黒にんにくより早くできあがります。

②ふたをあけ、釜・トレイを取り出します。



### やけどに注意

本体がまだ冷めていないときは、手袋などを使って取り出してください。

## 5 自然乾燥してから、冷蔵庫で保管します

①キッチンペーパーなどの上に並べ、1～3日間自然乾燥します。(追熟し、甘みが増します。)

②密閉した容器に入れ、冷蔵庫などで保管します。  
(元々のらっきょうの状態では味は変わります。)