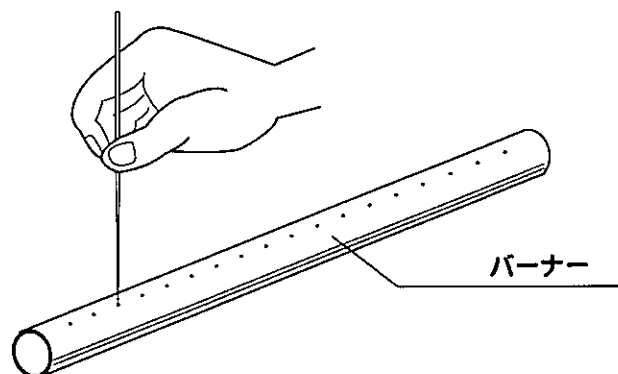


## お手入れ方法

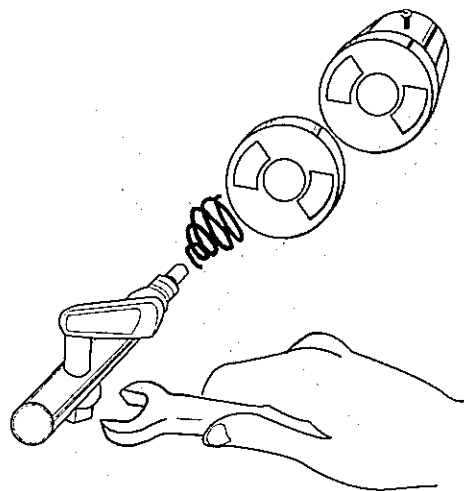
- 器具本体をお手入れする場合、必ず手袋をして部品の突起物などに注意して下さい。  
また、ガスの元コックを閉めガス器具が冷えてから行って下さい。
- ガス器具を長期間使用していると、バーナーに煮汁やごみがつまって炎が正常に燃焼しなくなります。このような時はキリカ針金で掃除して下さい。



- バーナーを掃除しても炎が正常に燃焼しない時は、バーナーコックのノズルがつまっていると思われますので部品の修理を販売店に依頼して下さい。

- お客様自身での部品交換はガス漏れの恐れがありますので、ノズル、コック等の販売はいたしておりません。

- バーナーコックを分解しての掃除はガス漏れの恐れがありますので絶対に行わないで下さい。



## 保証期間について

- 保証期間内に取扱説明書に従った正常な使用状態において万一故障した場合には無料修理いたします。
  - ・保証期間はご購入の日から半年間です。
- 保証期間内でも以下の場合には有料修理となります。
  - ・使用上の誤り、不当な修理や改造による故障および損傷。
  - ・ご購入後の落下、引越、輸送などによる故障および損傷。
  - ・火災、水害、地震等の天災地変や異常なガス圧による故障および損傷。
- 修理を受ける場合にはご購入の販売店に依頼して下さい。
  - ・商品搬送にかかる費用につきましては、無料修理の場合は製造元の負担とし、有料修理の場合はお客様の負担とさせていただきます。

特約店

製造元  
〒577-0816 東大阪市友井2-3-11  
**AKS 荒木金属製作所**  
TEL (06) 6723-2066  
FAX (06) 6723-7576

**AKS** マークの 厨房器具

## 取扱説明書

このたびは当社の製品をお買い上げいただきましてありがとうございました。  
ご使用前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。

## 安全についてのご注意

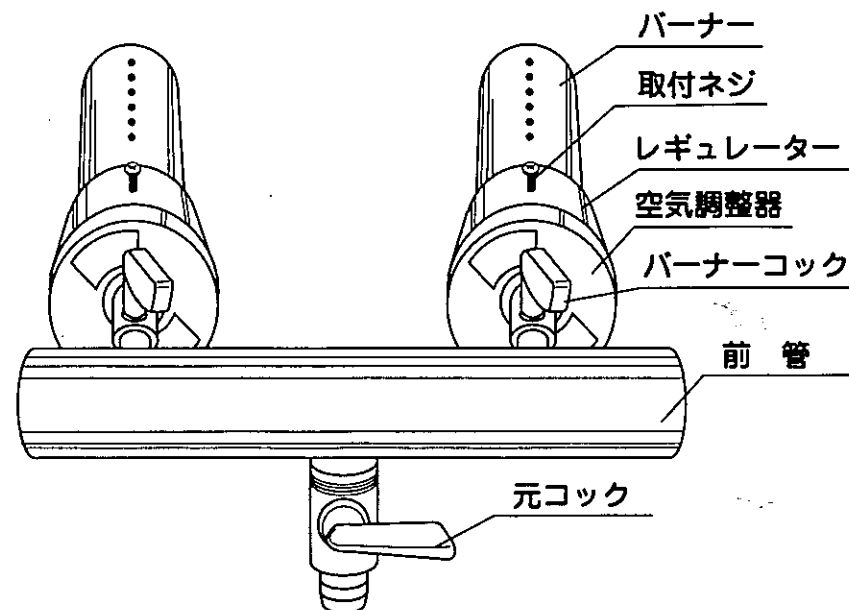
安全のために以下の項目については必ずお守りください。

- 器具に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しないで下さい。  
表示以外のガスを使用すると、火災や不完全燃焼の恐れがあり非常に危険です。
- 器具は水平な安定した台の上に置いて下さい。  
器具が倒れる恐れがあり、火災の原因になります。
- 器具は落下物の恐れのあるところでは使用しないで下さい。  
落下物に引火し、火災の原因になります。
- 器具を設置する時は不燃性の台の上に置き、可燃性の壁より15cm以上離して下さい。  
距離が近いと火災の原因になります。
- 器具の近くに燃えやすいものを置いたり、可燃性のガスを使用しないで下さい。  
引火し火災や爆発の原因になります。
- 器具の排気口をアルミ箔やふきん等でふさいだりしないで下さい。  
不完全燃焼や火災の原因になります。
- 火をつけたまま器具から離れないで下さい。  
火災の原因になります。
- 器具を分解したり、改造したりしないで下さい。  
ガス漏れが起こり、火災の原因になります。
- 器具を使用したあとは必ずコックを閉じ、火が消えたことを確認して下さい。  
不完全燃焼や火災の原因になります。
- ガス管はガス専用の新しいものを出来るだけ最短で使用して下さい。  
また、ガス管はホースエンドの奥まで差込み、必ずガス管止めで止めて下さい。  
ガス漏れの原因になります。
- ガス管は器具に触れたり、器具の下を通さないで下さい。  
ガス管が熱に侵され、ガス漏れの原因になります。
- 器具を使用中は必ず換気をして下さい。  
不完全燃焼により、一酸化炭素中毒の危険があります。
- 器具を使用中や使用直後は、器具の本体にさわらないで下さい。  
器具本体が高温になっており、やけどの原因になります。
- このガス器具は国内専用のため海外では使用しないで下さい。  
故障の原因になります。

## 取扱いについてのご注意

- 鉄板焼 (AK-1、AK-2、AK-3)
  - ・コンロの下引き出しには水を入れないで使用して下さい。
  - ・卓上タイプで鉄板に引いた油がかす受け皿に流れてくる場合には、コンロの下にかまし物を敷いて手前側を少し上げて下さい。
- 餃子焼
  - ・ご使用の前に種火パイプと前管を短いガス管で接続し、ガス管止めで止めて下さい。
  - ・仕切付鍋で片側だけ使用する場合でも、すべてのバーナーに火を付けて使用して下さい。片側だけだと焼けにくくなる恐れがあります。
- やきどりコンロ
  - ・コンロの下引き出しには水を入れて使用して下さい。
  - ・水がない場合たまった脂が加熱されて発火し、コンロ排気口より炎が出る場合があります。
  - ・ご使用の際、バーナーにバーナーカバーをかぶせて下さい。
  - ・カバーをかぶせず使用した場合、焼物の汁が落ち火が消える事があります。
  - ・やきどりの焼網付の場合は、焼網又は、角棒のどちらかをコンロの上ののせて下さい。
- たこ焼
  - ・置き台が水平でない場合、コンロにたこ鍋をのせた時、たこ鍋ががたつくことがあります。
  - ・そのような時はコンロの下にかまし物を敷いて調整して下さい。
- 明石焼
  - ・置き台が水平でない場合、コンロに明石鍋をのせた時、明石鍋ががたつくことがあります。
  - ・そのような時はコンロの下にかまし物を敷いて調整して下さい。
  - ・明石鍋は銅製ですので鉄製のキリは使用しないで下さい。鍋にきずが付くことがあります。
- フード付、天婦羅揚セット
  - ・鍋に油を入れすぎないで下さい。油があふれて引火し火災になる恐れがあります。
- 卓上、台付うどん湯煎器
  - ・カランのコック下のネジは絶対にゆるめないで下さい。
  - ・布製のパッキンがはずれ水もれの原因になります。
  - ・角なべにはあげ等を入れて下さい。
- 焼物グリラー
  - ・コンロの下引き出しには水を入れて使用して下さい。
  - ・水がない場合たまった脂が加熱されて発火し、コンロ排気口より炎が出る場合があります。
  - ・ご使用の際、バーナーにバーナーカバーをかぶせて下さい。
  - ・カバーをかぶせず使用した場合、焼物の汁が落ち火が消える事があります。

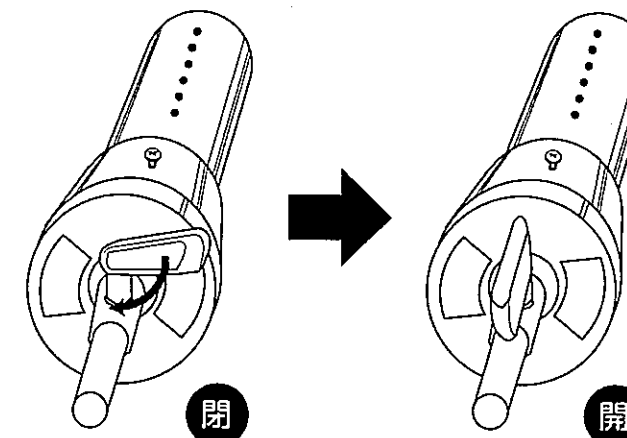
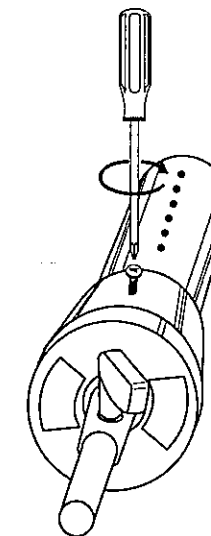
## 各部のなまえ



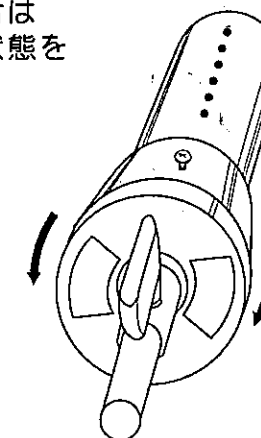
(注) 各部品の種類ならびに形状は製品によって異なります。

## ご使用方法

- 器具を壁から必要な距離をあけ、水平な安定した台の上に置いて下さい。
- 前管を器具本体に取り付ける場合、バーナーの先端がレギュレーター内部の突起物にあたったところでネジを締めて下さい。決して奥までかちこまないで下さい。なお、バーナーとレギュレーターの間にはすきまがありますが、パッキン等なしでもガス漏れが起こらない構造になっております。
- ガスの元栓と器具の元コックをガス管で接続し、ガス管止めで止めて下さい。
- 器具のコックが閉まっていることを確認し、ガスの元栓を全開して下さい。閉まっている状態とは、バーナーコックがガスの流れに対して垂直方向になっている状態です。
- 器具の元コックを全開し、バーナーコックをゆっくり回してバーナーに点火して下さい。



- ガスが完全燃焼している時は内炎が淡い青色をしています。炎が赤くなったり、炎が飛ぶ場合は空気調整器を左右に回して炎の状態を調節して下さい。

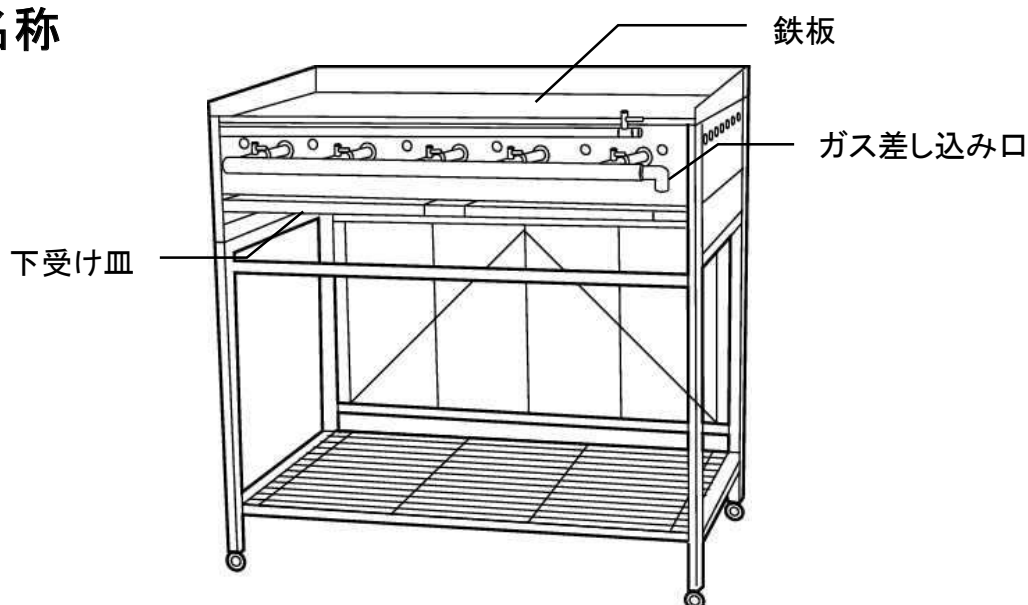


- 器具を使用中は、時々ガスが正常に燃焼しているか確認して下さい。
- 消火する時は、バーナーコックを回して炎を消して下さい。また、使用後は器具の元コックとガスの元栓を全閉して下さい。

### ◆商品情報

品番	AK-3
サイズ	全体: W910 × D560 × H800mm 鉄板: 900 × 550mm
重量	鉄板: 37kg コンロ: 15kg 台: 17kg
消費量	ガス消費量: 9.07kW (0.68kg/h)

### ◆各部名称



台付  
鉄板  
焼器

### ◆使用方法

#### STEP.1 ～使用前の準備～

- ・プロパンガス以外では使用しないでください。
- ・器具は水平な安定した台の上に置いてください。器具が倒れるおそれがあり、火災の原因になります。
- ・器具は落下物のおそれのあるところでは使用しないでください。落下物に引火し、火災の原因となります。
- ・器具を設置する時は不燃性の台の上に置き、可燃性の壁がある場合は15cm以上離してください。距離が近いと火災の原因になります。

※次ページへ続きます

## STEP.1 ～使用前の準備～

※前ページから続きます

- ・台の部分と足をネジ(ボルト)でしっかりと止めます(手で仮止めした後、工具等を用いてしっかりと止めてください)。
- ・ガス管は器具に触れさせたり、器具の下を通さないでください。ガス管が熱に侵され、ガス漏れの原因になります。
- ・プロパンガス用のホースを取り付けます。ガス管のとめ具は必ず本体側、プロパン側両方に取り付けてください(プロパンガス用のホースの色はオレンジ色になります)。
- ・下受け皿に約1cmほど水を入れてください。

## STEP.2 ～点火時の注意～

- ・点火の前にまずプロパンの本栓を開け、次に本体の本栓を開けます。次にコックを全て開けてガス抜きを行ってください。ガス抜き後はコックを全て閉めてください。
- ・点火は端から順番にコックを開けながら行ってください。この時、コックは全て開けずに、一つずつ開けて確実に点火して行ってください。
- ・点火後、火力の調整を行ってください。火力は赤い炎より青い炎のほうが火力が強いのでコックの後ろ側にある空気調整口を回して青い炎になるように調整してください。

台付  
板焼  
器

## STEP.3 ～調理時の注意～

- ・鉄板が熱くなってきたら全面にムラなく油をひいてください。この時、油の量が少ないと、鉄板が焦げつきやすくなりますので注意してください。
- ・器具の排気口をアルミ箔やふきんなどでふさいだりしないでください。
- ・火をつけたまま器具から離れないでください。
- ・室内の場合、器具を使用中は必ず換気をしてください。不完全燃焼が起こると、一酸化炭素中毒の危険があります。
- ・器具を使用中、使用直後は高温になっていますので本体に触らないでください。やけどの原因になります。

## STEP.4 ～使用後の注意～

- ・器具を使用した後は必ずコックを閉じ、火が消えたことを確認してください。
- ・プロパンガスの元栓を閉じて、ガス管をはずしてください。
- ・鉄板部が十分に冷えたことを確認してから2人で本体から持ち上げてはずします。
- ・汁受け皿の水を捨てます。
- ・本体と脚部のネジをはずします。