

やきそば お好み焼器

簡単な組立式・スマートな焼台

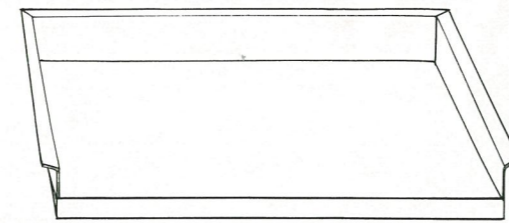
新発売



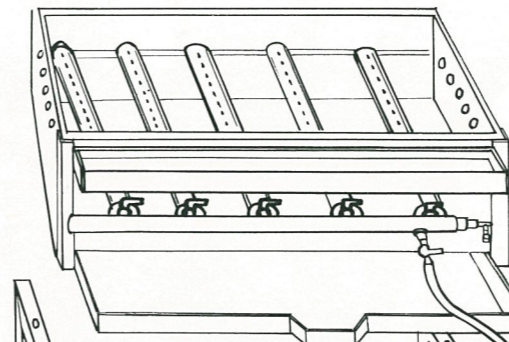
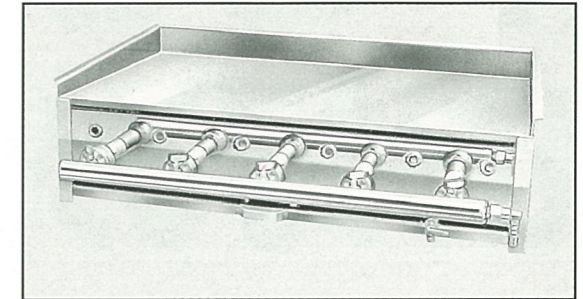
性能を追求した本格派の新製品

●本器は組立式ですので取扱いは大変便利です。

■取扱い便利な様に各個所が分解出来ます。

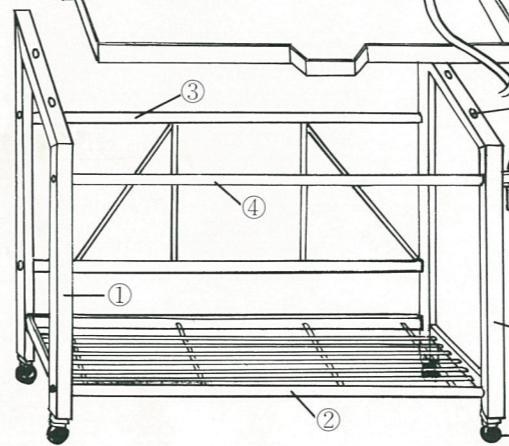


←熱板
熱板ワク



←バーナー
本体

←粕受皿



←引出し

←ステンレスコンロ
取付穴

←置台

←アジャストボール

- シンプル設計のため、取扱いは至って簡単です。
- スマートな製品で、店頭などでのショー効果は抜群です。
- 大衆向きの焼そば、フランクフルトソーセージ等からステーキ迄、広範囲に使用できます。
- ガスコックの調節により熱板の部分的使用が有能なうえ、経済的です。
- 熱板のワク、バーナーなど取外しが出来、掃除及び部分修理が手軽にできます。
- 器具を壁から必要な距離をあげ、水平な安定した台の上に置いて下さい。
- 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整して下さい。
- 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。

【組立図】 ①と①を②に接続
①と①を③～④に接続

■仕様

| 機種 | 寸法 | 台付寸法(外径) | 卓上コンロ寸法(外径) | バーナー数 | 焼鉄板寸法(内径) |
|------|----|--------------------|--------------------|-------|------------|
| | | 間口×奥行×高さ | 間口×奥行×高さ | | 間口×奥行×高さ |
| AK-1 | | 610×460×820 (鉄板上部) | 610×460×180 (鉄板上部) | 4本 | 600×450×65 |
| AK-2 | | 760×460×820 (鉄板上部) | 760×460×180 (鉄板上部) | 5本 | 750×450×65 |
| AK-3 | | 910×560×820 (鉄板上部) | 910×560×180 (鉄板上部) | 5本 | 900×550×65 |

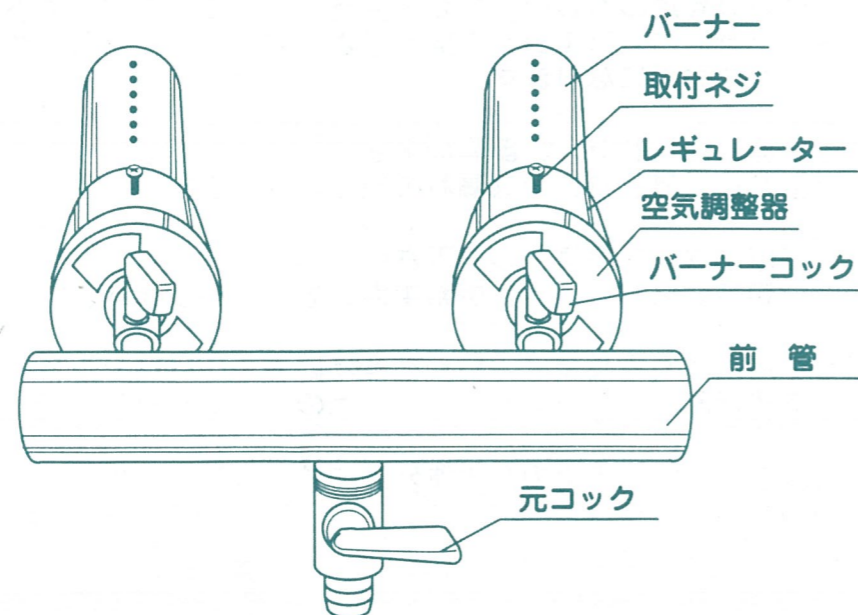
代理店

| 機種 | ガス消費量 | | 天然ガス ^{12A} _{13A} (kcal/h) | ガス消費量 | |
|------|----------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| | LPガス (kg/h) | ガス接続 φ9.5 ^{12A} _{13A} | | 都市ガス ^{5C} _{6C} _{7C} (kcal/h) | ガス接続 φ9.5 ^{5C} _{6C} _{7C} |
| AK-1 | 0,392 | φ9.5 ^{12A} _{13A} | 7,892 | φ9.5 ^{12A} _{13A} | 10,520 |
| AK-2 | 0,490 | φ9.5 ^{12A} _{13A} | 9,865 | φ13 ^{12A} _{13A} | 13,150 |
| AK-3 | 0,645 | φ9.5 ^{12A} _{13A} | 13,775 | φ13 ^{12A} _{13A} | 14,400 |

取扱いについてのご注意

- 鉄板焼 (AK-1、AK-2、AK-3)
 - ・コンロの下の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
 - ・コンロの下の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
 - ・コンロの下の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。

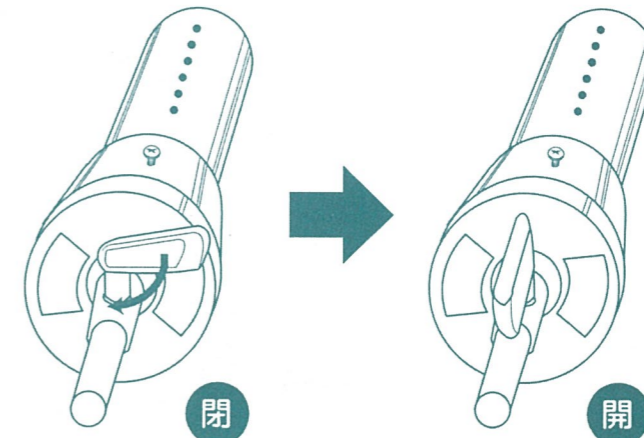
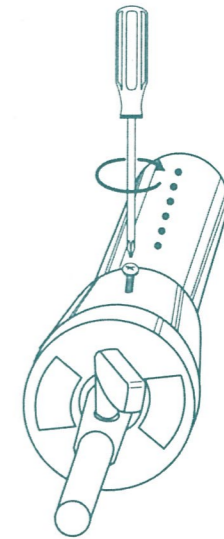
各部のなまえ



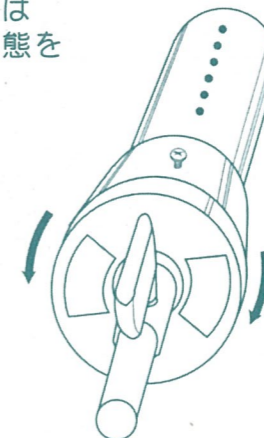
(注) 各部品の種類ならびに形状は製品によって異なります。

ご使用方法

- 器具を壁から必要な距離をあげ、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。



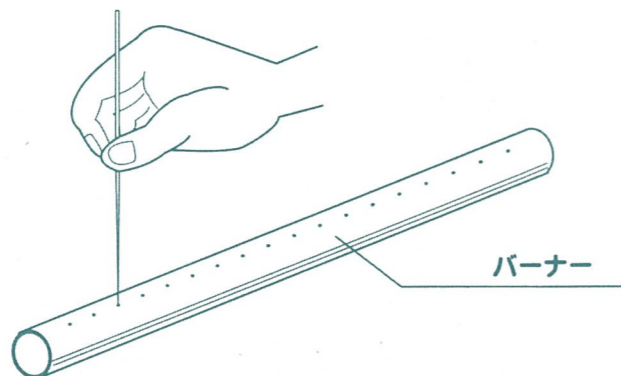
- ガスが完全燃焼している時は内炎が淡い青色をしています。炎が赤くなったり、炎が飛ぶ場合は空気調整器を左右に回して炎の状態を調節して下さい。



- 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。

お手入れ方法

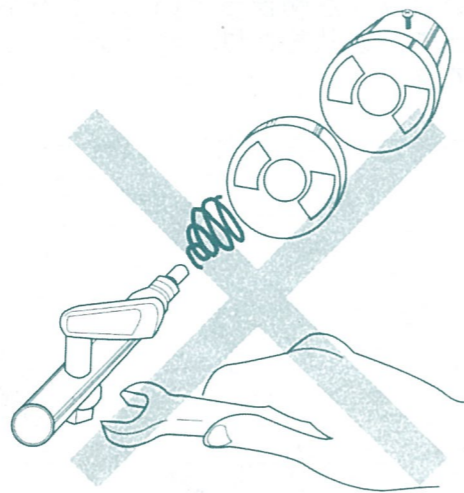
- 器具本体をお手入れする場合、必ず手袋をして部品の突起物などに注意して下さい。また、ガスの元コックを閉めガス器具が冷えてから行って下さい。
- ガス器具を長期間使用していると、バーナーに煮汁やごみがつまって炎が正常に燃焼しなくなります。このような時はキリか針金で掃除して下さい。



- 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詰まっていると思われる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。
 - ・保証期間はお買い上げ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。
 - ・お買い上げ後の落下、引越し、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お買い上げ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

当社は小売販売を致しておりませんので、
お買い求めの際は販売店にお問い合わせ下さい。

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。