

この度は、IKK 製品をお買い上げ頂きまして、誠に有難うございます。

当社製品を安全に正しくご使用いただく為に御使用前に当説明書をお読み頂きますようお願いいたします。なお御不明な点がありましたら、お買い上げ店にお問い合わせください。

使用ガスについてのご注意

○必ず機器に表示しているガスを使用すること。

○ガスホースはホースエンドの大きさ確認の上、適合ホースを赤線の所まで差込みゴム管止めをご使用ください。

○OLP ガスをご使用の時は必ず低圧ガバナーをお使いください。「中、高圧ガバナーをご使用されますとガス漏れ等の危険が生じます。必ずお守りください。

点火方法と消火確認

○マッチ点火 点火はできるだけ点火棒をご使用ください。バーナーに点火棒の炎を近づけてから、ガスコックを開いて点火してください。

○圧電式点火 圧電式はつまみコックを一度回すごとに放電は一度です。点火つまみをできるだけゆっくり回してください。(点火ガスを充分出ている状態にして放電すること)

○連続放電着火式 お好み焼き用バーナー等当社の実用新案点火式の場合は、点火つまみを回している間放電しますので、確實安全に点火できます。

「注意」 上記の方法で2-3度着火動作を行っても火の付かない場合、ガス機器内にガスが充満して爆発の恐れがありますので、続けて着火せず換気の上再度着火動作をしてください。火を付けたまま放置しないこと。

調理中にガスホースの踏みつけ、風等による火の立ち消えを注意すること。

ガスが完全燃焼しているときは内火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、炎の状態を安定させてください。

「危険」 ガス漏れに気づいたとき、次の①~③の処置が終わるまで絶対に火を付けたり、電気器具のスイッチのオンオフを行わないようにしてください。炎や火花で引火爆発事故の危険があります。

- ① すぐに使用を止め、機器のコックとガスの元栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開けガスを外に出す。
- ③ お買い上げ販売店またはガス事業者に連絡してください。

日常の点検・お手入れは必ず行ってください。

点検手入れは機器を長く安全にお使いいただく上で大切なことです。点検の上故障・破損と思われるものは使用しないでください。至急販売店または事業者にご相談ください。

部品の分解はなさないようにしてください。

ゴム管は長い間使用しますとひび割れたり差込口がゆるくなります。早めに取り替えてください。バーナーの炎がサビなどにより不揃いになることがあります。炎口が小さくなっていますのでキリか針金などで掃除してください。

調理使用後は必ずコック・元栓を閉じてください。

おでん鍋（直火式）

この度は、**KK** おでん鍋シリーズをお買い上げ頂きまして、誠に有難うございます。

おでん鍋はガスコンロに落とし込みとなっています。火に当たる面が底部及び側面部となり省エネ製となっています。ガスコンロはリバーナーを採用する事で、点火コックを前面にもっていき事が出来、他社製品よりコンパクトな省スペースでご使用できます。

ガスコンロ底部の高温を防ぐ為に板を張り、その上にバーナーを取り付けています。点火はマッチ点火、圧電式自動点火の2種類があります。マッチ点火は前面中央にある点火穴より点火棒の火をバーナーに近づけた後、ガスコックを開けて下さい。圧電式自動点火はつまみコックを一度回すごとに放電は一度です。点火つまみを出来るだけゆっくり回してください。（点火ガスを充分出ている状態にして放電する事）

鍋の仕切りには、固定仕切り（湯豆腐用）と、取り外し式とがあります。（仕切り数はご希望により特注出来ます）

作業中は機器は高熱となっていますので、直接手を触れない様注意して下さい。日常のお手入れの際は、必ずガス栓を閉じ機器が冷えているか確認の上、行って下さい。作業中の際、各部分の突起物又は金属の端などに力強く当たると手などけがする事があります。ご注意ください。

当社製品は、川鉄の抗菌ステンレス鋼 R430LN-AB を使用しています。

この抗菌ステンレス鋼は銀（Ag）添加による全く新しい製品です。高い抗菌性は公的機関の試験で実証され、安定した抗菌効果、加工性、耐食性に特に優れた製品とされています。

味日々勉強