

ガステーブル 取扱説明書

商品コード

10-862型

10-863型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのごステーブルをお買い上げいただきましてありがとうございます。

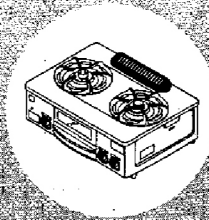
安全にご使用していただくために、使用前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○別冊の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○お客様などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を熟読してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。



大阪ガスのお問い合わせ先

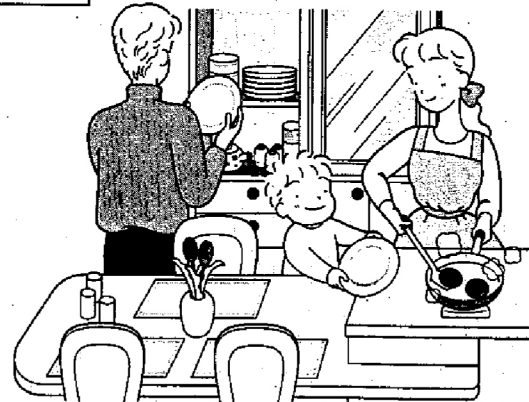
大阪事業本部 ☎550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 ☎06 (586) 1122
 南部事業本部 ☎590-0973 堺市住吉橋町2-2-19 ☎0722 (38) 1131
 和歌山支社 ☎640-8033 和歌山市本町1-5 ☎0734 (31) 2481
 北東部事業本部 ☎578-0925 東大阪市稲葉2-3-17 ☎0729 (62) 1131
 北部事業所 ☎569-0025 高槻市藤の里町39-6 ☎0726 (71) 0361
 奈良支社 ☎631-0036 奈良市学園北2-4-1 ☎0742 (44) 1111
 兵庫事業本部 ☎650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 ☎078 (360) 3100
 姫路支社 ☎670-0836 姫路市神屋町4-8 ☎0792 (85) 2221
 豊岡支社 ☎668-0047 豊岡市三坂町6-57 ☎0796 (23) 2221
 京滋事業本部 ☎600-8815 京都市下京区中堂寺栗田町1 ☎075 (311) 7381
 滋賀支社 ☎525-0037 草津市西大路町5-34 ☎077 (562) 5311
 滋賀東支社 ☎522-0074 彦根市大東町12-11 ☎0749 (22) 3131
 長浜営業センター ☎526-0058 長浜市南浜服町3-4 ☎0749 (62) 7171
 本社 ☎541-0046 大阪市中央区平野町4-1-2 ☎06 (202) 2221

大阪ガス株式会社

型式名

LW2207TL

LW2207TR



おねがい

ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にして、(火気に注意して) 大阪ガスに連絡してください。





大阪ガス

TD09

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。









☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

■誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの四つに区分しています。

	危険 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容を示しています。
	警告 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性または、火災が想定される内容を示しています。
	注意 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。
	お願い 危険・警告・注意以外で特に守っていただきたい内容を示しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。
 ※危険・警告・注意・お願い表示に於いて、守らなかつた場合に起こりうる現象を薄めの文字で表記しています。
 (例：ガス漏れのおそれがあります。)

■注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

絵表示	意 味
	特定しない一般的な危険・警告・注意
	高温注意
	発火注意
	特定しない一般的な禁止
	火気禁止
	分解禁止
	接触禁止
	必ず行う

特に注意していただきたいこと 1~6

1. 使用前に

- 機器の組立てと設置 7~11
 - ・ 組立てかた 7
 - ・ 乾電池の取り付けかた 8
 - ・ 設置場所について 9
 - ・ 周囲の防火措置 9~10
 - ・ ガス接続について 11

2. 使いかた

- 各部のなまえとはたらき 12
- 点火・消火のしかた(コンロ) 13~14
- 点火・消火のしかた(グリル) 15~16
- 安全機能・センサーについて 17~18
- 中華鍋・鍋の選びかたについて 19

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ 20~21
 - ・ 点検 20
 - ・ お手入れ 20~21
 - ・ お手入れ後のセット方法 21
(バーナーキャップ)
- 故障かな?と思ったら 22~24
- アフターサービス 25
- 仕様 26
- グリル水入れ皿の取りはずしかた 27
- 上手な魚の焼きかたQ & A 28

特に注意していただきたいこと

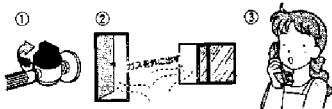
⚠ 危険

ガス漏れ時の処置

- ① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③ 販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

- 上記①～③の処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話は使用しない。

火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



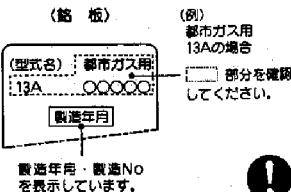
⚠ 警告

使用ガスについて

- 必ず銘板（機器右側面に貼付）に表示しているガスの種類（ガスグループ）を使用する。表示以外のガスで使用すると爆発点火や異常燃焼などの原因になります。

- 転居された場合にも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致しているか確認してください。

わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

- ① バーナーの火を消す。
(点火/消火ボタンを「止」の位置にする。)



- ② ガス栓を閉じる。
火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 再使用するときは、12ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

特に注意していただきたいこと

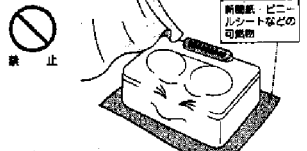
⚠ 警告

火災の予防

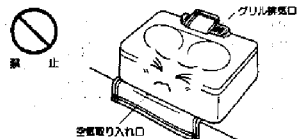
- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。特にグリル使用中は注意してください。魚が燃え上がることがあります。火災のおそれがあります。



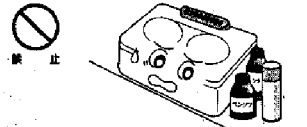
- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（カーテン・新聞紙・ティッシュ・ふきんなど）を近づけない。また、新聞紙やビニールシートなど燃えやすいものを機器の下に敷かない。火災のおそれがあります。



- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。また、ふきんなどでごっそろ下の空気取り入れ口をふさがない。火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

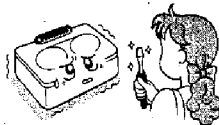


- 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。また、周囲にスプレー缶やカセットごっそろ用ボンベなどを置かない。引火して火災になるおそれや熱でスプレー缶内の圧力が高がり爆発するおそれがあります。



分解禁止

- 修理技術者以外の人は絶対に機器を分解したり、修理・改造を行わない。異常作動し、けがや思わぬ事故の原因になります。



ガス事故防止

- 使用時の点火および使用後の消火を必ず確かめ、使用後は機器のガス栓を閉じる。また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



特に注意していただきたいこと

警告

周囲の防火措置（機器の設置）について

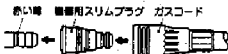
- 機器設置の際、壁などの可燃物との距離を確保しているか確認する。
⇒9ページ「周囲の防火措置【防火措置1】」を参照してください。
- 可燃性の壁との距離が確保できない場合は必ず指定の防熱板を取り付ける。
- 防熱板は取付説明書（別売防熱板に付属）に従い、正しく取り付ける。
防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
⇒10ページ「周囲の防火措置【防火措置2】」を参照してください。
- チャオパーナーは壁側の反対にするか、壁からの距離を十分にとる。
⇒8ページからの「周囲の防火措置」を参照してください。
(10-862型は左側、10-863型は右側がチャオパーナーになっています。)
壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 機器を設置した後の機器周囲の改裝（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。
設置基準上問題になる場合があります。火災になるおそれがあります。
- 引火性の危険物（ガソリン、灯油、ベンジン、揮発油など）を機器の周囲に保管したり、取り扱う室内には設置しない。
火災のおそれがあります。

ガス接続について

- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。



- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。



- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。



- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。



- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。



- ゴム管はときどき（約6ヶ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。

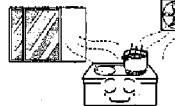


特に注意していただきたいこと

注意

ガス事故防止

- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。
他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



不安定な場所での使用禁止

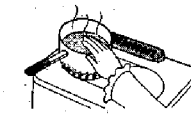
- キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。
調理中の鍋などがさべり落ちてやけどのおそれがあります。

子供に注意

- 幼児や小さな子供にさわらせないように注意する。
思わぬ事故の原因になります。

やけどに注意

- 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない。
衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。



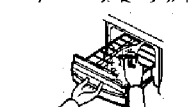
- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。
また、なべやフライパンの取っ手などが熱くなっている場合があるため注意する。
やけどのおそれがあります。



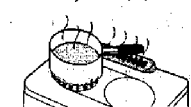
- グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。
やけどのおそれがあります。



- 魚を取り出すときなど、グリルとびらガラス部にさわらない。また、グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない。
やけどのおそれがあります。



- グリル使用中は、鍋やフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。
また、強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
やけどのおそれや取っ手の損傷の原因になります。



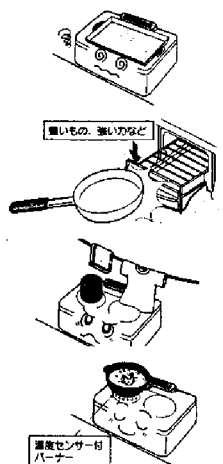
- グリル使用中および使用直後は、グリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運ぶ際は水がこぼれないよう注意する。
やけどのおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

△ 注意

使用上の注意

- こんろをおおするような鉄板や直径34cm以上の鍋は使用しない。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。
- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。
グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。
- 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途には使用しない。
火災のおそれや機器損傷の原因になります。
- 油料理は必ず温度センサー付バーナーを使用する。
(温度センサーが付いていないバーナーは、夫らら油断防止機能が動きません。)
火災のおそれがあります。
- グリル内に食品屑、油濁、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。
火災のおそれがあります。
- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず200ml以上の水を入れる。
また、続けて使用するときはその都度必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くなったら水を入れ替える。
火災のおそれや異常過熱により機器焼損の原因になります。
- グリル水入れ皿に水以外のもの(アルミはくや市販のグリル石など)を入れて使用しない。
火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- グリル使用中は、グリルとびらを完全に奥まで押し込む。
異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因になります。
- グリル使用中および使用直後は、グリルとびらガラスに水をかけない。
グリルとびらガラスが割れてけがをするおそれがあります。
- 魚などの焼きすぎに注意する。(魚などが燃え、グリル排気口から炎が出る場合があります。)
火災のおそれがあります。
- しる受け皿に水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない。
機器の故障の原因になります。
- トッププレートがフッ素樹脂加工のため、焼網の使用はさける。
フッ素樹脂の損傷の原因になります。



重いもの、強い力など

温度センサー付バーナー

特に注意していただきたいこと

△ 注意

- #### 日常の点検・お手入れについて
- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分に冷えてから行う。また、20~21ページの「点検・お手入れ」で指定している部品以外はさわらない。
やけどやけがのおそれがあります。
 - バーナーキャップを水洗いした後は、水気をよく切ってからセットする。
異常燃焼や機器の故障の原因になります。

- #### 補助員について
- この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。
 - 市販されているアルミはく製する受け皿は使用しない。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

お願い

- #### お手入れについて
- バーナーに焦ごぼれがかかったときは、こまめにお手入れを行ってください。
焦ごぼれがかかったまま放置すると炭口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。

- #### 機器の設置について
- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

- #### 長期間使用しない場合
- ガス栓を閉じてください。(長時間使用しない場合もガス栓を閉じてください。)
 - 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
 - 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

- #### 乾電池について
- 乾電池の+・-方向を間違えないでください。
点火できなくなります。
 - 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。
乾電池の破裂や液漏れの原因になります。

- #### この機器は一般家庭用です。
- 業務用のような使いかたをすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は、保証期間内でも有料となります。



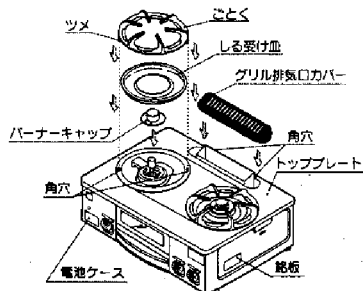
1 機器の組立てと設置

組立てかた

包装を取り除き組立てます。
(テープ類は取りはずしてください。)

注意

- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。
火災のおそれや機器焼損の原因になります。



※こごとくとグリル排気口カバーはそれぞれ位置決め用のツメ（各2ヶ所）がありますので、トッププレートの角穴にそれぞれ合わせて組み付けてください。

バーナーキャップの確認

お願い

- バーナーキャップは▼印の下にある凸部をバーナー本体の丸穴部にはめこみ、確実にセットしてください。バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

※チャオバーナー用（温度センサー付）と標準バーナー用は形が異なりますので注意してください。

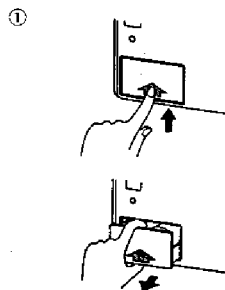
(チャオバーナー側)



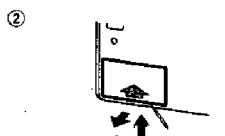
乾電池の取り付けかた [単一（1.5V）乾電池 2個使用]

1. 電池ケースを取りはずす。

① 乾電池が入っている場合
電池ケース矢印部を図のように指で上に押しあげ、指を離すと電池ケースが少し前に出てきて取り出せます。



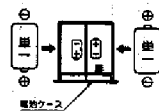
② 乾電池が入っていない場合
電池ケースの下側を先端の細いもので少し上に押しあげ、手前に引くと取り出せます。



2. 乾電池を取り付ける。

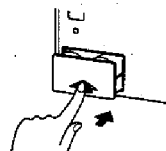
お願い

- 乾電池の⊕・⊖方向は間違えないでください。
点火できなくなります。



3. 電池ケースを取り付ける。

電池ケースの矢印部を指で下に押しながら奥に当たるまで押し込む。
※電池ケースを完全に押し込んだときにカチッと音がして固定されます。



- 付属の乾電池は、工場出荷時に締められたもので寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースは出荷時テープで固定していますので、テープをとる時に電池ケースも取り出せます。
- 乾電池の寿命は、通常の使いかたで約1年です。

機器の組立てと設置

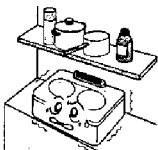
設置場所について

△注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。
機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。



禁止



- 強い風の吹き込む場所には設置しない。
点火不良や機器内部の損傷および安全装置が正しく働かない原因になります。
- 湯沸器の下には設置しない。
設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。
湯沸器の不完全燃焼防止装置が働か、火がつかない場合があります。

○お願い

- 樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。
照明器具のかさなどが変形するおそれがあります。

周囲の防火措置

- 設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

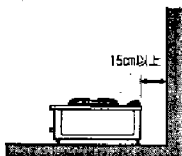
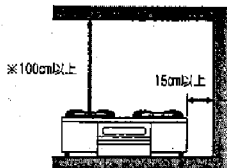
△警告

- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがあるため必ず「防火措置1または2」を行う。
- チャオバーナー側は壁から離す。
壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



防火措置1

- 可燃物（壁・たななど）から離す。
※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法を示す。



機器の組立てと設置

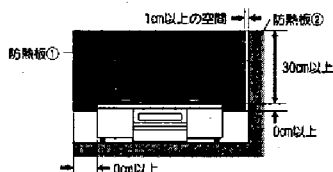
防火措置2

- 防火措置1の条件を満たせない場合。

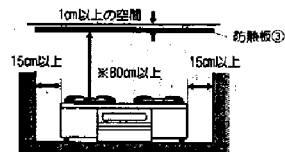
△警告

- 壁から「防火措置1」の離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。
壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

側面・背面



上面



※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法を示す。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類 (ステンレス板0.5mm)			
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	415-100-0206	350	600
②	415-100-0205	350	535
③	415-100-0207	550	900
④	415-100-0106	150	500

- 防熱板は4種類用意しております。
お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
※防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。

1

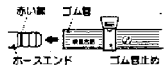
機器の組立てと設置

ガス接続について

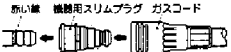
回ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

ガス接続について

- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めてしっかりと止める。



- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。



- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通し、機器に触れないように使用する。



禁止



- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。



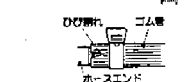
禁止



- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。

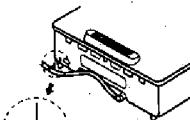


禁止



- ゴム管はときどき（約6ヶ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。ガス漏れの原因になります。

- ゴム管が機器後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように機器後部の穴に差し込んで固定してください。



- 迅速継手を使用する場合は、ガス栓のゴム管口より接続員が異なります。接続はお買い求めの販売店または、もよりの大板ガスに依頼してください。



お部屋のガス栓について

- ガス栓が「開閉つまみのない「ガスコンセント」」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」をガスコードなどに取り付けること自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方
（ガス栓を開けるとき）



取りはずし方
（ガス栓を閉めるとき）



ガスコードなどのガス栓用ソケット側を上図のようにガスコンセントに「カチッ」と音がするまで差し込みます。

ソケットをはずすときは、「コンセント」継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。

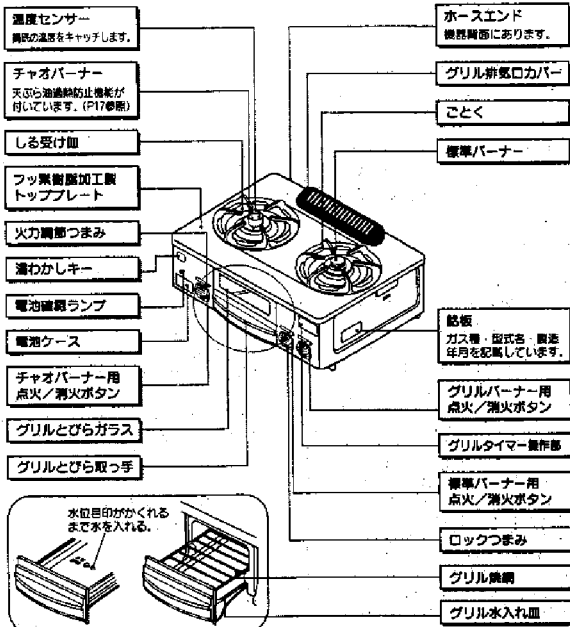
2

使いかた

各部のなまえとはたらき

各部のなまえ

※図は10-862タイプです。10-863タイプはチャオバーナー（温度センサー付）と標準バーナーおよび点火/消火ボタンが左右反対になります。



〔グリルとびら部拡大図〕

※グリル使用時には、必ず200cc以上の水を入れてください。

特長

チャオバーナー		チャオグリルバーナー	グリルバーナー		グリルとびらガラス
天ぷら油 滴漏防止機能	焦げつき 消火機能	濡わかしキー （強弱調整機能）	消し忘れ タイマー	グリルタイマー	
油の温度が高 なりすぎると 自動消火し ます。	焦げつきはし めると自動消 火します。	設定（キーを 押す）してお 湯がわくと自 動消火します。 〔P14参照〕	点火後、チャオバ ナーは約2時間、グリ ルバーナーは約15分 で自動消火します。 〔P17参照〕	設定時間がく ると自動消火 します。 （最大設定30分） 〔P16参照〕	グリルを引出す と下にさがり、 黒などが取り 出やすくな っています。
				グリル水入れ皿 の水が少なくな りますと自動消 火します。 〔P18参照〕	
				フッ素樹脂加工 トッププレート が特徴です。	

2 使いかた 点火・消火のしかた (コンロ)

1. 点火前に

ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- ロックの位置にするとう点火操作ができない機構になっています。



消火の状態でガス栓を全開にしてください。



開ける



2. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。

- バチバチとスパークして点火します。
- 着火を確認してから手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。



- 点火してから数秒押し続けてください。

点火/消火ボタンはスパークしてもすぐに手を離さず、一旦強く押ししてから手を離してください。

- 火力調節つまみが強火側にある場合、つまみは強火の方向へ動きます。チャオバーナーのみ火力を少し弱くして点火するようにしているためつまみが強火側にある場合も弱火の方向へ動きます。
- チャオバーナーは約2時間連続で使用すると安全のため自動消火します。(消し忘れタイマー)
- 鍋などの水滴はふき取ってください。

ワンポイントアドバイス

点火の際は、ごとくに鍋やかんのせると点火がよりスムーズです。

3. 火力調節

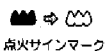
火力調節つまみを左右に動かしてください。



- 火力調節つまみを(強)方向へ動かすと火力は強く、(弱)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に調整してください。
- 強火から弱火にするときは、火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

4. 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいを押して手を離す。



■ロックって?

- 小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために、点火/消火ボタンを起動させない機構です。
- 点火(開)の位置でロック操作を無理にしないでください。故障の原因になります。



▲注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタン間違えて使用しない。
- 別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに点火したことを確認する。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 点火サインマークは点火/消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点火の有無とは関係ありませんので注意してください。

▲注意

- 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。やけどのおそれや取っ手の損傷の原因になります。

▲注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、燃焼のガス栓を閉じる。
- 火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



閉じる



点火・消火のしかた(コンロ)

チャオバーナー(温度センサー付)

■濡わかしキー(洗濯自動消火機能)の使い方
濡わかしランプ 濡わかしキー



- 1 点火: 点火/消火ボタンを押す。
- 2 濡わかしキーを押す。
(ブザー音「ピッ」: ランプ点灯)
※点火する前にキーを押しても受け付けません。
● 高火したら早めに濡わかしキーを押してください。温度センサーが熱くなってから濡わかしキーを押すと自動消火が遅くなる場合があります。
● 鍋やかんは必ずフタをしてください。また、火力はなるべく強火に近い火力とし、強火では使用しないでください。お湯の温度が低めで自動消火します。
● 取り消したい時は、再度濡わかしキーを押してください。(ブザー音「ピッ」: ランプ消灯)
- 3 自動消火
※お湯がわくとブザー音(「ピッ」と濡わかしランプの消灯)お知らせします。
● やかんや鍋の材質、水量などにより、自動消火するタイミングや温度が異なります。水量は500ml~2ℓが適切です。
● 熱いフライパンなどをのせると自動的に火が消えることがあります。
● 自動消火しても点火/消火ボタンは戻りません。
- 4 消火: 点火/消火ボタンを押す。

■調理をする時のコツ

- 予熱する場合
● 白玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。
- 予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいって消火する場合があります。
- カレー、ジャムなどの加熱する場合
● トロミのある料理は、沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位を使ってください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないよう時々まぜてください。
- さんびらごぼろ・インスタント焼きそばなどをする場合
● 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能が働いて消火することがあります。このようなときは再点火してください。

2 使いかた 点火・消火のしかた (グリル)

初めてグリルを使うときは、必ずグリル水入れ皿に200ml以上(コップ1杯以上)の水を入れ、10分程度の中から焼きをしてください。(グリル内の油を焼ききるためで、煙やにおいが出ても異常ではありません。)

1. 点火前に

ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- ロックの位置にする点火操作ができない機構になっています。



ロックつまみ

- グリルを使うときは必ずグリル水入れ皿に200ml以上(コップ1杯以上)の水を入れてください。
- 水を入れる量の目安は、グリル水入れ皿を水平にし、中央部にある心部の先端まで水を入れてください。

水を入れなくても使用します。調理途中で自動消火します。(水切れセンサー)

2. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し。

- パチパチとスパークして点火します。
- グリル燃焼ランプが点灯し、着火を確認したら手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。

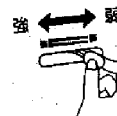


グリル燃焼ランプ

魚を焼いているときは、炎が黄色くなる場合がありますが異常ではありません。

△注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを間違えて使用しない。別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、確実に点火させるために火力調節つまみは強火の方向へ動かします。
- 配管内に空気が入っただけで点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 約15分連続で使用すると安全のため自動消火します。(消し忘れタイマー)



強 ← 弱

- 火力調節つまみを(強)方向へ動かすと火力は強く、(弱)方向へ動かすと火力は弱くなります。

焼け具合に応じて火力の調節ができます。

- グリルとコンロを同時に使用する炎が赤色になることがあります。異常ではありません。

4. 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し手を離す。

- 消火させた後、すぐ再点火すると燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。そのときはプザー音(ピー)：タイマー表示10秒間点滅「12」でお知らせします。



点火サインマーク

△注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



閉じる

※上手な魚の焼きかたについてはP28をご覧ください。

グリル使用中、使用直後は・・・

△警告

- グリル排気口をふさがない。火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

△注意

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず200ml以上の水を入れる。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- 続けて使用するときは、その都度、必ず水を補給する。ただし、水の表面に油が多くなったから水を入れ替える。火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- 使用中は、グリルとびらを奥まで押し込む。
- グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。
- 使用中、使用直後の魚の出し入れや水の補給については、グリル水入れ皿などが熱くなっていますので、機器から取りはずさずに行ってください。やけどやけがおよび機器焼損の原因になります。

点火・消火のしかた(グリル)

グリルタイマーの使いかた



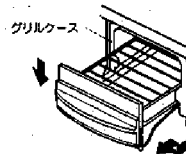
- 1 点火・点火/消火ボタンを押す。
- 2 タイマー「②」アップキーが「③」ダウンキーを押す。(プザー音「ピー」：タイマー表示点灯「7」)
※最初の設定では7分になっています。
- 3 アップ/ダウンキーで時間設定をする。
※最小1分～最大30分の設定ができます。
- 4 自動消火
※設定時間に到達すると、プザー音(ピー)・燃焼ランプ点灯・タイマー表示10秒間点滅「00」でお知らせします。
- 5 消火・点火/消火ボタンを押す。
●タイマーセットはグリルを点火した時のみセットできます。また、取り消したい時はいったん消火してください。
●水切れセンサーが働いたとき、タイマー時間はリセットされますので再度設定して下さい。
●タイマー作動中でも時間の変更はできます。
●タイマーが30秒以下になれば秒表示になります。
●タイマーセットしたときでも水切れセンサーは働くため、水量に注意してください。(15分以上にセットしたときは、とくに注意してください。)

点火サインマークは点火/消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点火の有無とは関係ありませんので注意してください。

グリル水入れ皿の取り出ししかたと取り付けかた

取り出しかた

- グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。
- ※グリル水入れ皿の水をこぼさないように注意してください。
- グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手と一体となっています。
- グリル水入れ皿は、ストッパーがついていますので、手前に引き出すと止まります。
- グリルとびらを引き出すと、グリルとびらガラスが下がります。



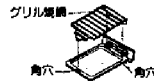
グリルケース

取り付けかた

- 取り出しかたの逆の手順で取り付けてください。
- 左右のグリルレールにグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまできっちり入れてください。(グリルレールはグリルケースの下側にあります。)

グリル焼網の取り付け

- グリル水入れ皿の角穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- 焼網は前と後がありますので注意してください。



グリル焼網

角穴 角穴

2 使いかた 安全機能・センサーについて

安全機能のはたらき

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止め消火します。
チャオバーナー (温度センサー付)	焦げつき消火 焦げつきまたは空だきの場合自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビー)でお知らせします。)
	天ぷら油過熱防止 油の温度が高くなりすぎると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビー)でお知らせします。)
グリル	コンロ消し忘れタイマー 点火後約2時間経過すると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビー)でお知らせします。)
	グリル消し忘れタイマー 点火後約15分経過すると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビー)でお知らせします。)
	グリルタイマー設定時は、タイマーの設定時間が優先されます。 グリル水切れ検知センサー 空焼きなどによりグリル扉内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め消火します。

安全機能がはたらいたとき

- 点火/消火ボタンを **止の位置** にしてください。

※火が消えると自動的にガスも止まります。



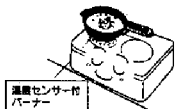
△注意

- 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため、注意する。やけどのおそれがあります。

揚げもの調理時の注意

△注意

- 揚げもの調理するときは、200ml(コップ1杯)以上の油を使用する。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかない場合があります。
- 揚げもの調理をされるときは、温度センサー(天ぷら油過熱防止機能)のついているチャオバーナーを使用する。
火災のおそれがあります。



- チャオバーナーは、トッププレート・点火/消火ボタンの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。



揚げもの用

安全機能・センサーについて

温度センサーの注意

- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部に汁やゴミが付着したときには、水に布を濡し、固くしぼってからふきとってください。また、やかんや鍋などの底もきれいにしてください。温度センサーが作動しない場合があります。

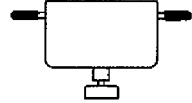


禁止



正しい鍋ののせかた

- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。



- このような状態では使わないでください。(正常に作動しなくなります。)



禁止



すき間



傾き



異物

- 鍋の重さは、温度センサーの密着を確保するため300g以上(調理物の重さを含む)必要です。特に片手鍋などは、不安定になりやすいのでご注意ください。

焦げつき消火機能について

- 焦げつき消火時の焦げの程度は、鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。

こんな調理は標準バーナーでしてください。

- チャオバーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。下記のような調理は途中消火することがありますので、標準バーナーを使ってください。
 - ・ウインナー炒めなど、から焼きに近い調理
 - ・焼網を使った料理(めざし・するめをあぶるなど)
 - ・いりもの料理(こま・大豆など)
 - ・焼きもの料理(お好み焼き・たこ焼きなど)

グリル水切れ検知センサーについて

- 次のようなときにグリル水切れ検知センサーが動いて自動的に消火します。
 - ・グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合
 - ・水の量が少なかつた場合
 - ・使用中、時間を忘れて焼きすぎた場合(水の量が少なくなってきた場合)
- グリル水切れ検知センサーが動いた場合
 - ・グリル扉内の温度がある程度下がるまで再使用できない機能になっていますので、グリル水入れ皿に水を入れてしばらくまってから点火操作をしてください。
 - ・グリル水切れ検知センサーが動いているときは、点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

2 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて







(チャオバーナー(温度センサー付)に適した中華鍋・鍋の選びかたについて)

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 使用するとき、まれに鍋底が不安定となり、温度センサーが正しくはたらかないときがあります。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごこくを使用しますと鍋が安定して使いやすくなります。
- 中華鍋によっては、別売の中華鍋用補助ごこくを使用しても、温度センサーに当たらない場合がありますのでご注意ください。

鍋の選びかた



- チャオバーナーに適した鍋は、底が平らな熱の伝わりやすい金属製(アルミなど)のものです。
- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。

鍋の種類と材質	煮ものなどの一般料理	天ぷら、フライなどの揚げもの料理	湯わかし
アルミ製の鍋・やかん 	○	○	○
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋 	○	○	○
ステンレス製薄手(鍋底厚み2mm未満)の鍋 	○	×	○
鉄製の鍋・フライパン 中華鍋 	○	○	×
土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋  	○	×	×
	◎：最適。 ○：適しています。 ×：適していません。 (温度を正しく検知でき ないおそれがあります。)	×：沸騰前に自動 消火したり沸 騰後も燃焼が 続くことがあ ります。	

3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

○ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
○けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点検

点検項目	点検のしかた	処置
ゴム管は?	ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか。 	新しいゴム管と交換してください。
乾電池は?	(チャオバーナー(温度センサー付)・グリルバーナー) 使用時に電池確認ランプが点滅していませんか? ●使用時電池が消耗してきたら、電池確認ランプが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認ランプが点灯し、ブザー音(ビー)と同時に消火します。 (標準バーナー) ●電池が消耗してきたら「パチパチ」というスパークの音が1秒間に約2回ぐらいのペースになります。	新しい乾電池と交換してください。 (8ページ参照) 乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。
各部品の取り付けは?	バーナーキャップ・しる受け皿・ごこく・グリル排気口カバーなどを正しく取り付けられていますか。	正しく取り付けてください。(7ページ参照)
バーナーキャップは? (コンロ部)	炎口がめづまりしていませんか。 傾いたり、浮いたりしていませんか。 	お手入れのしかたをご覧ください。
グリル水入れ皿は?	脂がたまっていますか。	
温度センサーは?	センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。	

お手入れ

お手入れ箇所	お手入れのしかた
●トッププレート(フッ素樹脂加工) ●グリル扉内	スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。 汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れの部分を選らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。 トッププレート ●汚れのたびに必ずお手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなりシミが残ることがあります。 ●金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉、ナイフなどの硬いものや台所用中性洗剤以外の洗剤(アルカリ洗剤)は表面の特殊加工を傷つけたり変色、シミの原因になりますので使用しないでください。 ●お手入れの際に強くこすると表面の特殊加工がはがれる場合があります。 ●トッププレートとごこく、しる受け皿、グリル排気口カバーが当たるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。
●ごこく・しる受け皿 ●グリル排気口カバー ●グリル水入れ皿 ●グリル焼網	台所用中性洗剤をまませた布やスポンジで汚れをふきとった後、乾いた布で水気をふき取ってください。 ●汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。 グリル水入れ皿はグリルと取り取手を取りはずすと掃除がしやすくなります。

3 点検・お手入れ、他

点検・お手入れ

○ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
○けがをしないよう手袋などをして行ってください。

お手入れ

お手入れ箇所	お手入れのしかた
● 燃焼技術 ● 操作部 ● グリルとびらガラス ● グリルとびら取っ手	乾いた布でよくふいてください。 汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を溶かした布でふき取ってください。 その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
● バーナーキャップ	● お手入れをされるときは必ず柔らかなめの歯ブラシまたはスポンジを使ってください。特に溝部分を掃除してください。 ● 焦ごぼれしたときは、必ず手入れしてください。 ● 万一、黒色がはがれても使用上問題はありません。
● 温度センサー	● 温度センサーの扉はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。 ※温度センサーのお手入れのとき、強い衝撃を与えないでください。 故障の原因になります。

お手入れ後のセット方法

■ バーナーキャップの取り付けかた

- 図のように正しくセットしてください。
- チャオ・標準バーナーキャップは▼部の下側にある凸部とバーナー本体の丸穴部にはめ込み確実にセットしてください。
- ※バーナーキャップが傾いたり浮いたりしていないことを確認してください。



○ お願い

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が故障するおそれがあります。

※グリル水入れ皿・グリルとびら取っ手の取りはずしと取り付けについては27ページを参照してください。

3 点検・お手入れ、他


故障かな?と思ったら


- 故障かな?と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな?と思ってもよく調べるとうまくない場合があります。
まず、次のことをお調べください。


こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 消火する。	<ul style="list-style-type: none"> ● ガス栓が全開になっていませんか? ● ゴム管が折れていませんか? ● 乾電池が消耗していませんか? ● バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? ● バーナーキャップの炎口がつまっていますか? ● 点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか? ● 点火/消火ボタンをとまるまでいっぱいに押していますか? (数秒間押ししましたか?) ● グリル水切れ検知センサーが働いていませんか? 	13 11 20 20 20 23 13・15 18
ガスのおいがる。 いやなおいがる。	<p>ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因をお調べください。</p> <p>△警告</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などはありませんか? 火災のおそれがあります。 <p>△注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか? ガス漏れの原因になります。 	2 11
消火しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> ● 焦ごぼれや煙などで火が消えていますか? ● バーナーに風が当たっていませんか? ● 焦ごぼれがバーナーにかかっていますか? ● 立消え安全装置に焦ごぼれや水滴がついていませんか? <p><チャオバーナー(温度センサー付バーナー)側></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか? ● 温度センサーが汚れていませんか? ● 鍋を正しくのせていますか? ● 火をつけてから2時間以上たっていますか? ● 鍋底が凸凹していませんか? <p><グリルバーナー側></p> <ul style="list-style-type: none"> ● グリル水入れ皿の水が少なくなっていますか? (グリル水切れ検知センサーの作動) ● グリル水入れ皿を引き出したままにしていますか? ● 火をつけてから15分以上たっていますか? 	23 23 23 17 18 17 18 18 18 17
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	<ul style="list-style-type: none"> ● バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? ● バーナーキャップ炎口がつまっていますか? 	20 20


3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら


● 次のような現象は故障ではありません

- 

● はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。
部品についている油が焼けるためです。15ページをご覧ください、から焼きをしてください。
- 

● パチパチとすべての点火装置で音がする。
同時点火方式となっておりますので、1ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
- 

● 点火後や消火後にキシミ音がでる。
加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
- 

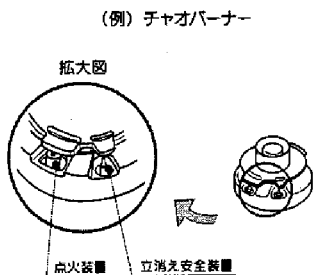
● コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。
焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
- 

● 消火時「ボン」と音がする。
火が消えたときの音で異常ではありません。

● 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お問い合わせの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。不完全な処置や異常がある状態で使い続けると事故のもとになります。

立消え安全装置について

- 風や蒸こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。
(完全にガスが止まるまで数秒かかります。)
- 再び点火されるときは、原因を除去した後、窓や戸を開けて換気をし、ガスのおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
- 立消え安全装置や点火装置に蒸こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。
また、点火装置や立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
(点火不良の原因になります。)



(例) チャオバーナー

故障かな?と思ったら

お知らせ表示 (グリルバーナーのみ)

● グリル部の安全装置 (17ページ) が働いたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音 (ビー)、タイマー部数字点滅などでお知らせします。

お知らせ表示一覧

お知らせ表示	原因	処置方法
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅 12	使用中に火が消えたとき	点火/消火ボタンを止の位置に戻す。続けてお使いになるときは再び点火してください。
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅 14	グリル水切れ検知センサーが働いたとき	点火/消火ボタンを止の位置に戻す。続けてお使いになるときは水入れ皿の水量を満杯してください。(15ページ参照)
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅 24	グリルタイマー操作部に異常があったとき	
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅 70 71 72	電気回路に異常があったとき	点火/消火ボタンを止の位置に戻す。点検が必要です。お問い合わせの販売店に連絡してください。
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅 06	乾電池が消耗したとき	点火/消火ボタンを止の位置に戻す。乾電池を取り替える。(8ページ参照)

3 点検・お手入れ、他 アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

- 22～24ページ「故障かな?と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
 - 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないで買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
- なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名	ガステーブル
2. 大阪ガス商品コード	(N) 10-862 (J)
横断左側面に貼付し てあります。	大阪ガス株式会社 (G)
3. 故障または異常の内容 (できるだけ詳しく)	
4. ご住所・お名前・電話番号・連絡 (できるだけ詳しく)	

転居される場合

ガスには都市ガス(数種類)およびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。
- この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
 - 無料修理期間経過後の修理については、買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
- 修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の修理用性能部品(機能を維持するための必要な部品)の最低保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
- 但し、最低保有期限の経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

3 点検・お手入れ、他 仕様

仕様

品名	ガステーブル	
商品コード	10-862型	10-863型
型式名	LW2207TL	LW2207TR
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	<ul style="list-style-type: none"> ・立消え安全装置(全バーナー) ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・コンロ消し忘れタイマー(約2時間) ・グリル消し忘れタイマー(約15分) ・グリル水切れ検知センサー (チャオバーナー) (グリルバーナー)	
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き468mm	
質量(本体)	12.5kg	
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池(単1乾電池(1.5V)×2個) クッキングブック・ゴム管ホルダー	

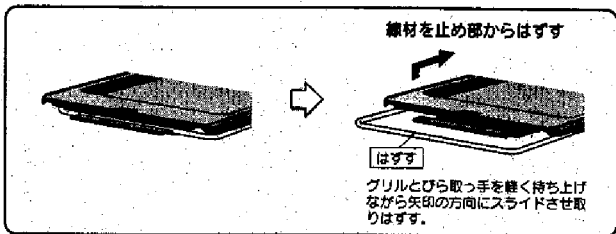
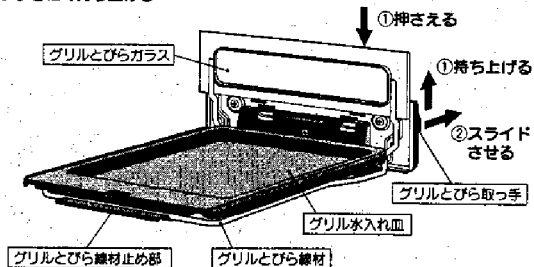
使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量 kW			全点火時 ガス消費量	ガス接続
	個別ガス消費量	個別ガス消費量			
	チャオバーナー	標準バーナー	グリルバーナー		
都市ガス用 13 A	4.65 (4,000kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	3.31 (2,850kcal/h)	10.2 (8,800kcal/h)	φ9.5mm ガス用ゴム管
12 A	4.30 (3,700kcal/h)	2.79 (2,400kcal/h)	3.08 (2,650kcal/h)	9.53 (8,200kcal/h)	
LPガス用	4.40 (0.315kg/h)	2.94 (0.211kg/h)	3.43 (0.246kg/h)	10.4 (0.745kg/h)	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

3 点検・お手入れ、他 グリル水入れ皿の取りはずしかた

□グリル水入れ皿の取りはずしと取り付け

- ①グリルとびらガラス上部を押さながらグリルとびら取っ手を軽く持ち上げる
- ②グリルとびら取っ手を矢印の方向にスライドさせる

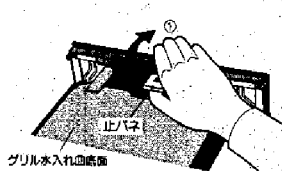


※取り付けかたは「取りはずしかた」と逆の方法で行ってください。

□グリルとびら取っ手の取りはずしと取り付け

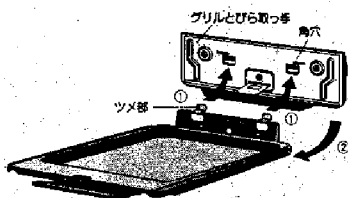
取りはずしかた

グリル水入れ皿を裏返し持ち、止パネを矢印①の方向へ密着するようにして止パネをはずす。



取り付けかた

グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ(矢印①)、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を矢印②の方向へ押さえる。



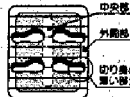
上手な魚の焼きかたQ & A

グリル水入れ皿に水を入れる。
予熱をする。



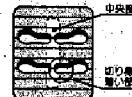
火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

（火力が強い場合）
焼き網の中央部と外周部は、火力が少し弱くなります。



尾や切り身の置かれる部分を外周部に置いて焼く。

（火力が弱い場合）
焼き網の中央部は、火力が少し弱くなります。



尾や切り身の置かれる部分を中央部に置いて焼く。

（1尾だけ焼く場合）
焼き網の中央部は避け、少し左右に寄せて焼く。



（姿のまま焼く場合）
魚の尾を焼き網の手前側に寄せて焼く。



焼き網の手前側は火力が弱くしているため、尾が炭化したり取れたりしにくくなります。

Q. すくこけてしまうだけ？

A. 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。

（こけやすい焼やむねなどには積極的に魚をふるか、アルミ箔でおおって焼く方法もあります。



Q. 焼き網にくっついて形くずれしてしまうだけ？

A. 焼き網に油をぬる。予熱する場合は、予熱後に油をぬる。

（おはしなどで焼き網の下側から魚を数力所持ち上げ、焼き網から離してから取り出す。



Q. みそ漬けや粕漬けを焼く場合は？

A. みそや粕を十分にふきとって焼く。

Q. 塩焼きの場合は？ ぶり塩のタイミングは？

白身魚 (タイ・カレイなど)	焼く 10～30分前
青筋の魚 (サバ・アジなど)	焼く 30分～1時間前

※青筋の魚は生くさみ分がでるので、一旦ふきとった後、更にぶり塩をするとうまい。



- 貝（殻付き2枚貝）を焼く場合は、貝の上にアルミ箔をかぶせて焼くと、殻の表面はくっ離せず、きれいに焼けます。
- 切り身の魚を焼く場合は、皮の部分を上にして焼くと、きれいにできます。
- めざしなどの干し物類は、頭部の炭化を少なくするため逆のように置いてください。

