大阪ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	〒550 大阪市西区千代崎3－2－95	TEL(06) 586-3200
南部支社	〒590 堺市住吉橋町2－2－19	TEL(0722)38-1131
北部支社	〒569 高槻市藤の里町39－6	TEL(0726)71-0361
東部支社	〒578 東大阪市稲葉2－3－17	TEL(0729)62-1131
兵庫支社	〒650 神戸市中央区東川崎町1－8－2	TEL(078)360-3100
京都支社	〒600 京都市下京区中堂寺粟田町1番地	TEL(075)311-7381
奈良支社	〒631 奈良市学園北2－4－1	TEL(0742)44-1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1－5	TEL(0734)31-2481
兵庫西支社	〒670 姫路市神屋町4－8	TEL(0792)85-2221
豊岡支社	〒668 豊岡市三坂町6－57	TEL(0796)23-2221
滋賀支社	〒525 草津市追分町荒堀680－1	TEL(0775)62-5311
滋賀東支社	〒522 彦根市大東町12－11	TEL(0749)22-3131
(長浜営業所)	〒526 長浜市南呉服町3－4	TEL(0749)62-7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒541 大阪市中央区平野町4－1－2	TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社

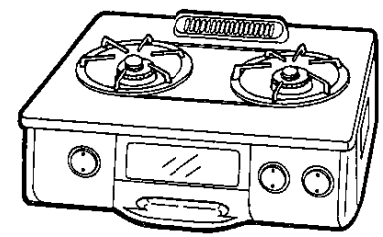
おねがい ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

T118(00)

ガステーブルコンロ

10-926/10-927型

型式名 LW2108FL
LW2108FR



取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

大阪ガス

ごあいさつ

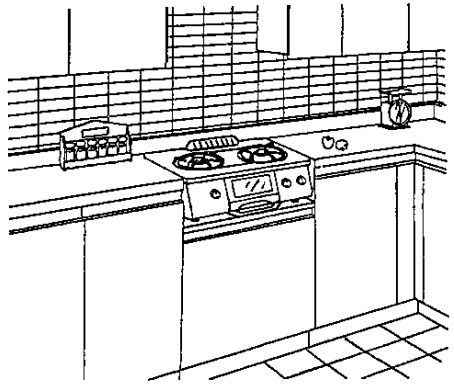
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロを
お求めいただきまして、
まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保管してください。

もくじ

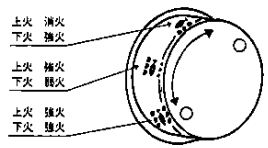
- 特長・機能のご紹介……1
- 必ずお守りください……2・3・4
- 各部のなまえとはたらき……5
- 器具の設置……6・7・8・9
- 使いかた……10・11・12・13
- 点検・お手入れ……14・15・16
- 故障かな？と思ったら……17
- 仕様……18・19
- 保管とアフターサービス……20
- 別売部品のご紹介……21

特長・機能のご紹介



- お手入れカンタン！
  トッププレートは
  フッ素コート処理
- お料理上手なチャオが
  シンプルデザインで
  リフレッシュ
- 操作はカンタン！
  指先で軽～く
  ワンプッシュ!!

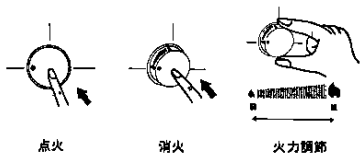
●グリルは両面焼です。焼物の種類・大きさによって3段切替ができます。



●強火バーナー(チャオバーナー)付

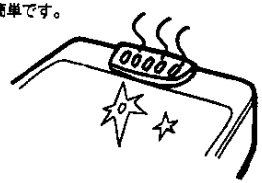
4,000kcalのハイカロリーバーナで炒めものをシャキッと仕上げたり、湯を早く沸かすのに便利です。

●一つのつまみで点火・消火・火力調節ができます。



●グリルは後方排気式

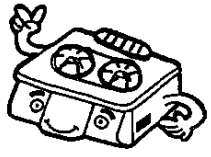
グリル排気口は後方のため、こんろ部のお手入れが簡単です。



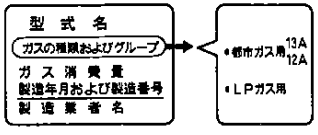
必ずお守りください

●ガスの種類を確かめる

- 本体右側面にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。



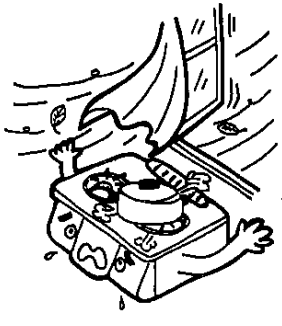
（銘　板）



- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

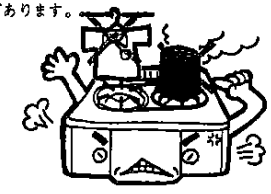
●使用場所について

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。



●用途について

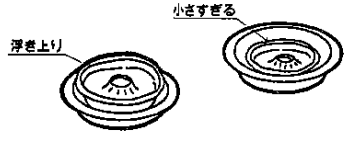
- 調理以外の用途（炭・燠炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
  過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



●市販の補助用具について

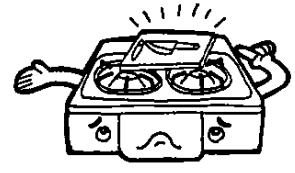
- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠などは、使用しないでください。
  不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。

- 市販のアルミ製しる受けをお使いになる場合は、しる受け皿に十分なじませてお使いください。
  浮き上ったり、しる受け皿より小さいものは使えません。



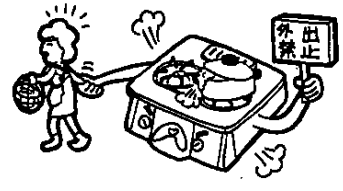
●火災予防について

- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
- 器具の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。
- 天ぷらなど油料理の場合及びグリル使用中は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。火災の原因になることがあります。



●使用中の外出について

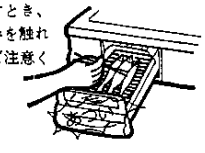
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。



●やけどの注意

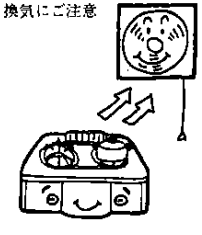
- 使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、グリル扉とって・つまみ以外はさわらないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

- グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。
- グリル使用中、グリル扉、ガラスは高温になっています。魚を裏返すとき、取り出すときに手を触れないように特にご注意ください。

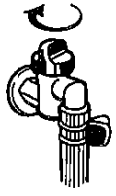


●換気について

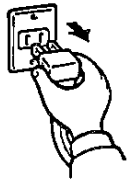
- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



●ガス事故防止



- お出かけやおやすみになるときは、ガス元栓を必ず閉じてください。
- ひび割れしたり、差し込み部がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。（古くなったゴム管は取り替えてください。）
- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。



- 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具に触れたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど)
  火や火花で引火し、爆発事故などをおこすことがあります。

●異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止（器具栓、ガス元栓を閉止）して十分な点検をお願いします。
  〔「故障かな？と思ったら」17ページをお読みください。〕

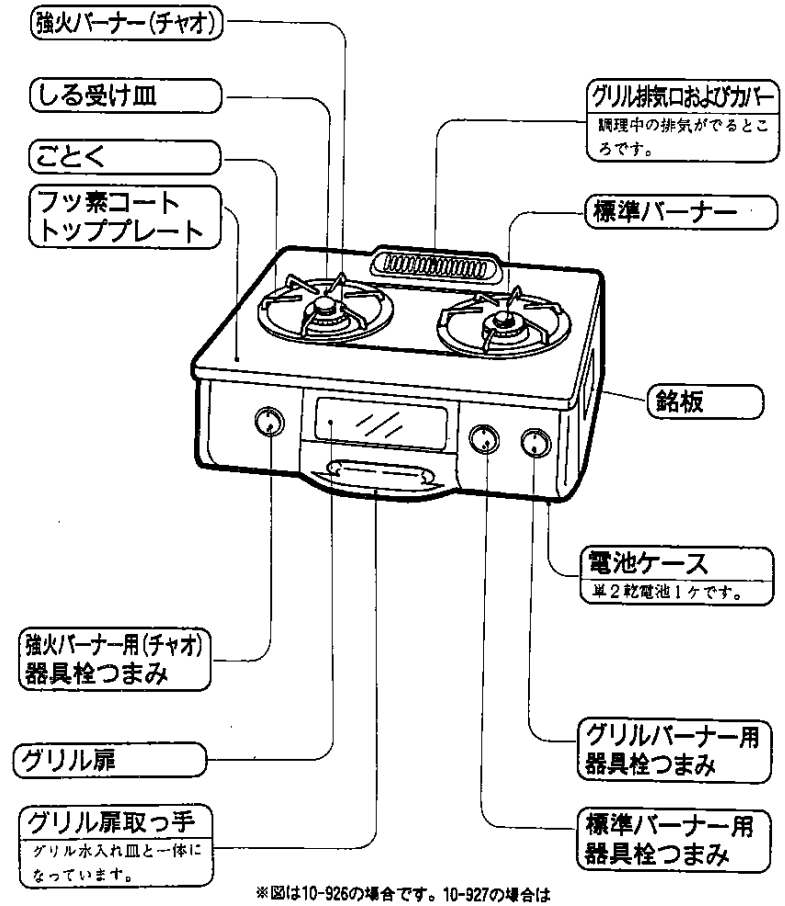
●日常の点検・お手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行ってください。
  （詳しくは14～16ページをお読みください。）
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社にご連絡ください。

●長期間使用しない場合

- 乾電池を電池ケースより抜いてください。(乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。)
- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。
  特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

各部のなまえとはたらき



※図は10-926の場合です。10-927の場合はこんろのバーナーやつまみの配置が左右逆になります。

器具の設置

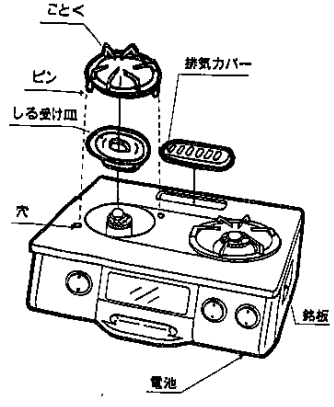
設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、〝各部のなまえとはたらき〟のように正しくセットしてください。
- 器具銘板のガス表示（ガスグループ）とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

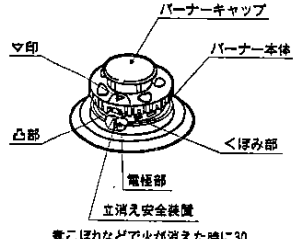
●部品の取り付け

- トッププレートの上にしる受け皿を置き、その上にごとくを正しくセットしてください。
- ごとくは裏面のピン（2ヵ所）をトッププレートの穴にはめ、排気カバーは後部のツメ（2ヵ所）をトッププレートの穴にはめます。

ご注意
- しる受け皿は2つ共異なります。内径の大きい方が強火バーナー側、小さい方が標準バーナー側です。
- ごとくは方向性があります。ごとくの裏面にあるピン(2ヶ所)をトッププレートの穴にはいるようにのせてください。

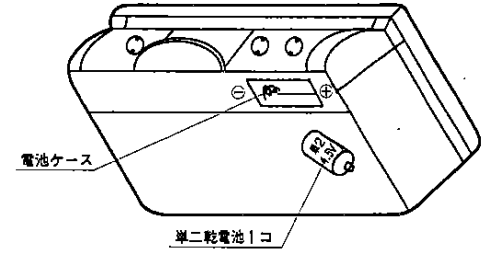


- バーナーキャップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナーキャップは傾いたりしないよう、バーナーキャップの凸部（▽印）とバーナー本体側のくぼみ部とが必ず合うようにはめてください。それ以外の位置では確実にはまりません。
- バーナーキャップは強火バーナー用と標準バーナー用があり各々大きさが異なりますので、間違いのないように取りつけてください。



煮こぼれなどで火が消えた時に30秒から1分以内にガスを自動的にとめます。

- 電池ケースは本体右端の底部前面にあります。
- 「パチパチ」と音の間隔が長くなったり着火がしにくくなったら、新しい電池と交換してください。
- 電池は単二（1.5V）1個使用です。

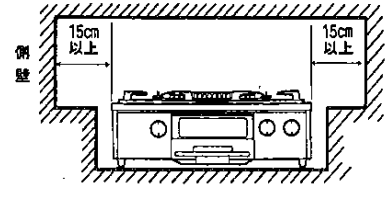


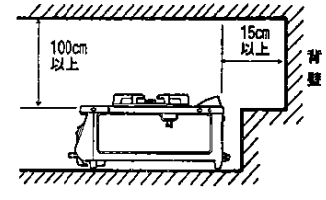
設置上のご注意

- 丈夫で水平なガス台に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
- 壁側に強火バーナー側を設置しないでください。(やむをえず設置される場合は側面専用防熱板を必ず取り付けてください。)

●周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

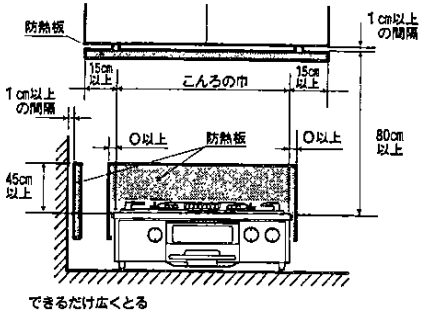
- トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また、上部は器体上面から 100cm以上離して使用してください。(但し、不燃性の場合は80cm以上）……火災予防条例で定められております。



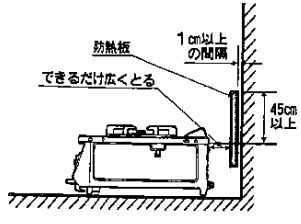


●可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上、また、上部は器体上面から100cm以上離して設置できない場合

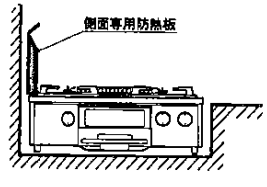
・図のように必ず別売の防熱板（コードNo15-100-0077・78）を取り付けて使用してください。



できるだけ広くとる

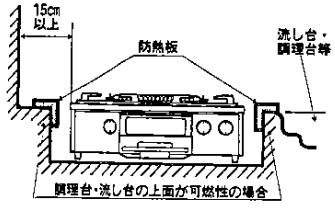


・可燃性の壁面の高さが45cm以上の場合は壁の高さに合わせて取り付けてください。
・60cm幅のガス台に設置されている場合は図のように取り付けてください。
（別売防熱板 15-100-0112型）



●調理台、流し台などの上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合

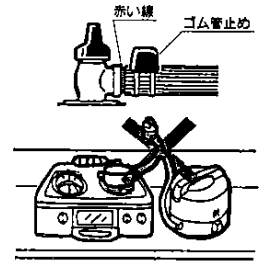
・可燃性の壁から15cm以上離して設置することができる場合も防熱板で調理台、流し台の上面を保護してください。
（特に強火バーナー側に注意してください。）
（別売防熱板 15-100-0105型）

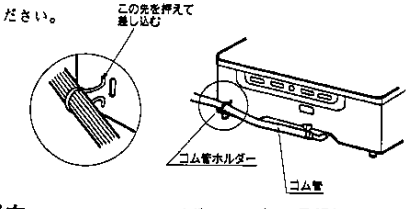


調理台・流し台の上面が可燃性の場合

●ゴム管の接続

・ゴム管はホースエンドの赤い線まで差し込んでしっかりととめてください。
・9.5mmφ（内径9.5mm）のゴム管を使用し、お部屋のガス元栓、器具のホースエンドとも赤い線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。
・ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
・ゴム管の継ぎたし、および二又分岐はしないでください。
・ゴム管が器具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、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。





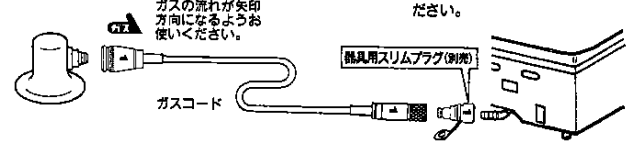
●ガスコンセントへの接続

・ガスコンセントの接続は必ず下記のガスコードを使用し、図のように取付けてください。

〈ガスコードの品番〉

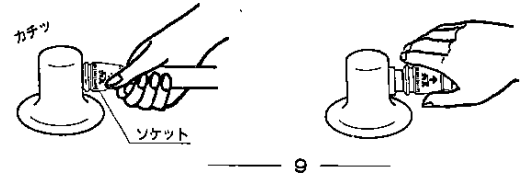
タイプ / 長さ(m)	S 型	L 型
0.7	80-480	80-580
1.0	80-481	80-581
2.0	80-482	80-582

※ガスコードは、2m以下のものをお使いください。



・「ガスコンセント」は、ガスコード等を取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

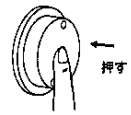
取付ける　　取外す

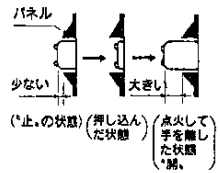


使いかた

●点火操作(こんろ部・グリル部)

- 器具栓つまみが〝止〟の状態にあることを確認してガス元栓を全開にしてください。
- 器具栓つまみを止まるまでいっぱいに押し込んでください。「パチパチ」とスパークしてバーナーに点火します。
- バーナーに点火したことを確認してから手を離してください。このとき器具栓つまみは〝止〟の状態より手前に飛び出します。(途中で手を離すと点火しないことがあります。)ただしグリルの場合のみ点火確認後、数秒間（安全装置が働くまで）そのままの状態で器具栓つまみを押しつづけたのち、手を離してください。



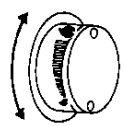


ご注意
- この器具栓つまみは〝ロック〟以外の位置ならどの位置でも点火できます。
- グリル使用時は、グリルバーナーの上火・下火ともに点火していることを確認してください。(上火消火・下火強火の場合は、下火点火を確認)
- はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合には空気が抜けるまで器具栓つまみを押しつづけてください。
- 万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦〝止〟の状態に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
- 強火以外の位置で点火操作しますと、点火のときのみ火が大きくなりますが、点火して手を離すと器具栓表示の火力になります。

●火力調節

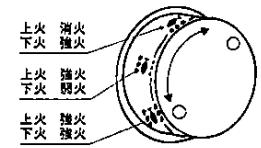
こんろ部

- 器具栓つまみを〝🔥〟印〟方向へまわすと火力は強く、〝🔥〟印〟方向へまわすと火力は弱くなります。炎をみながら調理に適した位置に加減してください。



グリル部

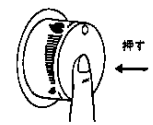
- グリルバーナー側には器具栓つまみ外周部に火力調節の絵表示があります。(右図)
- 3種類の調節ができます。
- 調理に合った火力に調節してください。



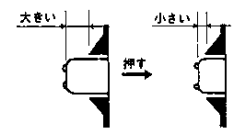
ご注意 ・炎を見ながらゆっくり調節してください。

●消火操作(こんろ部・グリル部)

- 器具栓つまみを止まるまでいっぱいに押し込んで消火してください。てください。



ご注意
- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 器具栓つまみは確実に最後まで押し切ってから手を離してください。
- 長時間使用されないとき（就寝時、外出時など）は、器具栓つまみを〝止〟の状態にするだけでなく、必ずガス元栓を止めてください。

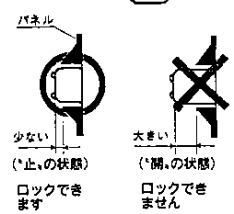


●ロック操作(こんろ・グリル部)

・器具栓つまみをロック位置へまわす

- 〝ロック〟の位置にすると点火操作ができない安全機構になっています。
- 小さなお子様がおられるご家庭などでは、使用されないときは安全のためにロックしてください。

※器具栓つまみは消火後でないとロックできません。〝ロック〟位置へ「カチッ」と音がするまでまわしてください。
※点火の状態で器具栓つまみをむりに〝ロック〟位置へまわさないでください。



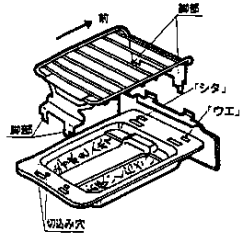
グリル部の使いかた

● 初めてお使いのときは、グリル水入れ皿に水を入れ12～15分の空焼きをしてください。
（グリル内の油を焼ききるためで煙と臭いが出ますが異常ではありません。）

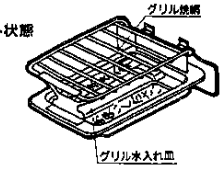
● グリルは両面焼きです。

● グリル水入れ皿・焼網

- 使用時グリル水入れ皿に水（約 200mℓ）を入れてください。
- グリル水入れ皿は扉と一体です。
- グリル水入れ皿は扉取っ手を持って奥まで入れてください。
- グリル扉取っ手を持ち静かに引き出してください。
- グリルケースから取り出すときは、止ったところで少し持ち上げて、引き出してください。
- 取り付けるときは取り出すときの逆の方法で取り付けてください。
- グリル水入れ皿の切込み穴に焼網の脚部を入れてください。
- 切込み穴「シタ」は焼網が低くなります。
  「ウエ」は焼網が高くなります。
- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
- グリル水入れ皿の表面に脂が多くたまると飛び散りや燃えたりしますので、水を入れ替えてください。又続けてのご使用は水量にご注意ください。



セット状態



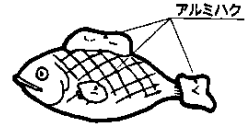
●上手な使い方

1 予熱

- 表面のこげやすいもの（つけ焼き、照焼き、粕漬け、みそ漬けなど）や、火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼きます。
- それ以外の魚や肉は、点火後約３分予熱し、温度が上ってから材料を入れてください。またこのときにグリル焼網も同時に熱しておくか、サラダ油を塗っておくと材料がくっつきにくくなります。

2 魚焼きのコツ

- こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるか、アルミハクで包んで焼きます。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分にふきとってから焼きます。（くわしくはグリル料理手帳をご覧ください。）



ご注意

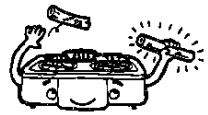
- 切込み穴へ、焼網の脚部が必ずセットされていることを確かめてからグリルケースに入れてください。片側でも外れていますと焼網が不安定になり、焼物が落ちたり焼け具合が悪くなります。
- グリル使用中は必ずグリル扉を確実にしめてください。なおとびらの開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。
- 下火だけで肉や脂肪の多いものを焼いた後に上火をつけますと、上火バーナーについた脂が燃えて煙が出る場合がありますが異常ではありません。
- グリル使用時は、焼物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼してガスの炎が赤色をおびることがありますが、異常ではありません。
- グリル使用中は、魚等の焼きすぎにご注意ください。焼きすぎのまま放置しますと魚等が燃え排気口から炎が出ることがあります。

点検・お手入れ

日常の点検

・点検・お手入れは、器具が冷えてから行ってください。

Q1．ゴム管が折れたり、ひび割れたりしていませんか？
▶ゴム管は新しくする。

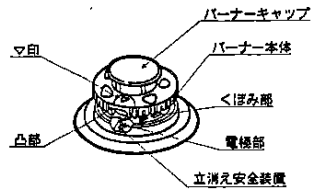


Q2．ゴム管や接続部からガスが漏れていませんか？
※石けん水で点検
▶ゴム管は新しくし、接続部はしっかりと。

Q3．ゴム管が器具・ガス元栓ともホースエンドの赤い線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか？

Q4．付属品が正しくセットされていますか？
・バーナーキャップ
・ごとく
・汁受け皿
・排気カバー　など。

Q5．つまり、たまり、汚れはありませんか？
・バーナーキャップの炎口
・グリル水入れ皿
・立消え安全装置の先端



お手入れ

・お手入れの際には、お手元に注意して行ってください。

	方　　法
・器　　体	①液体洗剤を布にふくませて汚れを落とす。 ②よくしぼった布で洗剤・水気を十分ふきとる。 ※器体前面の汚れ→湿った布でふきとる。

	方　　法
・ご　と　く ・汁 受 け 皿 ・排 気 カ バ ー	①中性洗剤をスポンジタワシなどのやわらかいものにふくませて洗う。 ②水洗いし、乾いた布で水気を十分ふきとる。
・グ リ ル 扉	①その都度、まだ温かいうちに汚れをふきとる。 ②汚れのひどい時は中性洗剤で洗い、乾いた布で水気を十分ふきとる。 ※ガラス部→ミガキ砂、金属片、金タワシを使うと印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。 **グリル扉とグリル水入れ皿の取りはずし、取り付け方** ・グリル扉は簡単に取りはずし、取り付けができます。 （取りはずし方） ・グリル水入れ皿を支え、ガラスの下を指で押えながら、扉を内側にたおすようにするとはずれます。 ツメ （取り付け方） ・グリル水入れ皿のツメ（2ヵ所）を、扉の裏面の長穴に差し込み、扉の下部を回転さすようにグリル水入れ皿側に、「カチッ」と音がするまで押し込んでください。
・グリル水入れ皿 ・グ リ ル 焼 網	①その都度、中性洗剤をスポンジタワシなどのやわらかなものにふくませて洗う。 ②水洗いし、乾いた布で水気を十分ふきとる。
・グリルケース	①乾いた布でからぶきする。 （炭化した脂カスをふきとる。） ②脂の付着量が多くて、べとべとしている時は、30分～1時間程度カラ焼きする。 ※使用中はグリル水入れ皿には必ず水を入れておく。 →この操作をおこたるとセルフクリーニング効果がなくなることがあります。

	方　　法
・グリルケース	**グリルケースの取り出し方** ・グリル水入れ皿を完全に取り出して、グリルケースを手前へ少し持ち上げて引き出す。 ・取り付けは、奥まできっちりと押し込む。 グリルケース
	セルフクリーニングとは　お手入れ簡単…… ・特殊ホーロー仕上げ。 ・温度が高い時に調理による脂汚れの蒸発や炭化を早める効果があります。 ●次のようなことをするとセルフクリーニング効果がなくなります。 ・洗剤やみがき粉で洗う。 ・金属タワシなどの硬いものでこする。
・こんろバーナー	①炎口の目詰まり、キャップの表面の手入れをする時は、歯ブラシなどの柔らかいブラシを使う。 ②水洗いする時はスポンジタワシなどのやわらかいもので洗い、乾いた布で水気を十分ふきとる。

●フッ素コートトッププレート

- スポンジや布等のやわらかいもので拭き取ってください。
- 汚れのたびに、必ず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。
- 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た部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などで拭き取ってください。
- またどうしても落ちない場合は、もう一度上記の方法で**軽くこすって**落としてください。
  （強くこすると、表面のフッ素コートがはがれる場合がありますが下地がステンレスですから、サビが生じることはありません。）
- 金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉、ナイフ等の固いものや、台所用中性洗剤以外の洗剤は、表面のフッ素コートを傷つけますのでご使用にならないでください。

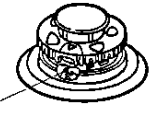
故障かな？と思ったら

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して、十分な点検をお願いします。

	こんなとき	お確めください	ページ
こんろ部	・点火しない ・点火しにくい ・放電しない	①ガス栓が全開になっていますか。 ②電池が消耗していませんか。 ③バーナーキャップのセットが正確ですか。 ④バーナーの炎口が目づまりしていませんか。 ⑤ガス配管内に空気が残っていませんか。 ⑥ゴム管が折れていませんか。 ⑦点火プラグの水ぬれ、汚れをふきとる。	10 7 6 14 10 14 14
	・火移りしにくい ・黄炎で燃える ・炎が安定しない ・ガスまたはいやな臭いがする	①バーナーキャップのセットが正確ですか。 ②バーナーの炎口が目づまりしていませんか。 ③風等の影響を受けていませんか。	6 14 17
	・使用中に消火した、消火しやすい	①バーナーキャップのセットが正確ですか。 ②バーナーの炎口が目づまりしていませんか。 ③安全装置（熱電対）に煮こぼれがついていませんか。	6 14 17
	・異常な音をたてて燃える ・爆発的に着火する	①バーナーキャップのセットが正確ですか。 ②バーナーの炎口が目づまりしていませんか。	6 14
グリル部	・点火しない ・点火しにくい	①ガス栓が全開になっていますか。 ②電池が消耗していませんか。 ③点火操作が正確ですか。 （点火位置で数秒間保持しましたか）	10 7 10

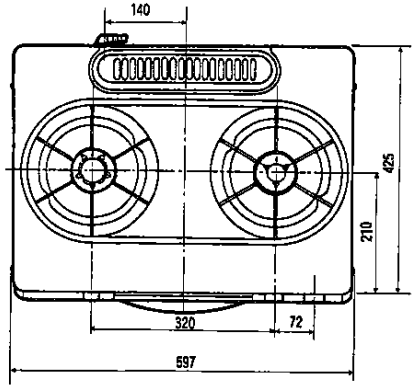
●風や煮こぼれで火が消えたとき

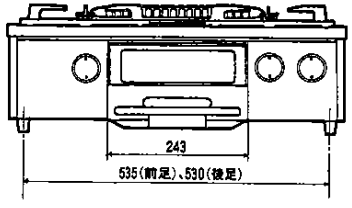
- 安全のため立消え安全装置がはたらき自動的にガスを止めます。（完全に止まるまで少し時間がかかります。）消火に気づいたときは、すぐ器具栓つまみを㊥の位置にもどしてください。
- 再度使用は周囲に生ガスがなくなるのをまってから点火操作をしてください。

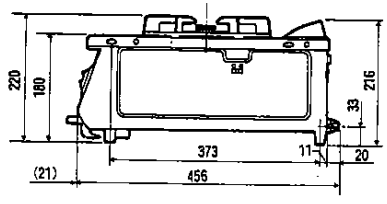


ご注意
- 熱電対に水滴や煮こぼれが付いたときはきれいにふき取ってください。
- 熱電対に固いものをあてないでください。変形すると点火不良等の原因になります。
- 処置方法や原因のわからないときはお買求めの販売店または、大阪ガス支社へご連絡ください。

寸法図







単位：mm

仕様

品名	ガステーブルコンロ				
品番	10−926型			10−927型	
型式名	LW2108FL			LW2108FR	
点火方式	DC連続放電点火				
安全装置	立消え安全装置				
付属品	取扱説明書・保証書・ゴム管ホルダー・グリル料理手帳・乾電池(単ニ1.5V1個)				
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅597mm×奥行456mm(取っ手を除く)				
重量(本体)	12.0kg				
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時ガス消費量	
	強火バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス 13A (kcal/h)	4,000	2,300	2,200	8,100	φ9.5mm ガス用ゴム管
LPガス(kg/h)	0.251	0.190	0.190	0.620	

保管とアフターサービス

●保管（長期間使用しない場合）

- ガス元栓を閉じてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
  （乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。）
- 4ページをみる。

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- **サービス（点検・修理）を依頼される前に**
  「故障かな？と思ったら」（17ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。
  それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
- **ご連絡の際には次のことをお知らせください。**
  1．品　名……ガステーブルコンロ
  2．品　番……本体の左側面に貼付してあります。

例 (N)10-926(U)
大阪ガス株式会社 05

  3．故障、異常の現象……できるだけ詳しく
  4．お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

- **ガスには都市ガス13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確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

保証・補修について

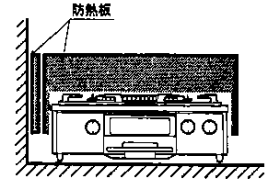
- **保証期間中は…**
  保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
  保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- **保証期間経過後の故障修理について**
  お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
  修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
  この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後６年間です。

別売部品のご紹介

つぎの様な別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

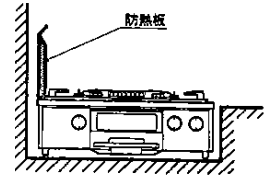
●防熱板（コードNo.:15-100-0077・78）

- 設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



●側面専用防熱板（コードNo.:15-100-0112）

- 60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



●ちり受け皿（コードNo.:15-100-0080・0083）

- こんろの下にしいておくと、ガス台を汚きずお手入れが楽にできます。