

アフターサービス(よくお読みください)



サービスのお申し込み

- 25ページの「故障かな?と思ったら」の項を見て、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、あるいはご不明の場合は、ご自分で修理をなさら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、連絡していただくときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名: ガステーブル
2. 大阪ガス品番: (例) **(N)10-976 (U)**
機体左側面に貼付してあります。
大阪ガス株式会社 994
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・道順(できるだけ詳しく)

転居される場合

ガスには都市ガス7種類およびLPガスの区別があります。

- 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、お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、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、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。修理によって性能が維持できる場合は修理(有料)いたします。

補修用性能部品の最低保有期間

- この製品の修理用性能部品(機器を維持するための必要な部品)の最低保有期間は、製造日切後6年間で、但し、最低保有期間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。

お問い合わせ先 別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

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。

大阪ガス株式会社

PH03-15800(00)

大阪ガス

ガステーブル 取扱説明書

10-976型・10-977型

このたびは、大阪ガスのガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

- 「保証書」を受けとっていることを必ず確認してください。
- この「取扱説明書」と別添の「保証書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。お読みになった後は、いつでも取り出せる場所に「保証書」とともに大切に保管してください。
- 特に1~7ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。



天ぷら油過熱防止機能付

正しく使って上手に節約

型式名 LG2014L
LG2014R

もくじ ページ

安全上のご注意	1~7
使用上のご注意	8
特長	9
機器の組立て	10
●乾電池の取り付けかた	12
機器の設置	13
●ガス種の確認	13
●ガス用ゴム管の接続	13
●設置場所	13
●周囲の防火措置	14

各部のなまえ	15
使いかた	16
●点火・消火のしかた(コンロ・グリル)	16
●温度センサー付きコンロの使いかた	17
●コンロの上手な使いかた	19
●調理中、自動消火したとき	19
●グリルを使うとき	20

点検・手入れ	21
●日常点検のポイント	21
●お手入れのしかた	22
●長期間使用しない場合	24

故障かな?と思ったら	25
仕様と外形寸法図	26
アフターサービス	裏表紙

保証書

使いかた

点検・手入れ

故障かな?

安全上のご注意

ご使用まえに、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害を未然に防止するために、いろいろな注意事項を絵表示で示しています。

注意事項は危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすることで生じることが想定される内容を「危険」、「警告」、「注意」の3つに区分しています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。その表示と意味は次のようになっています。

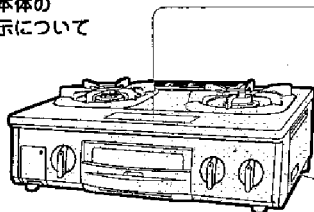
危害・損害の程度とその表示

△危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすることで、使用者等が死亡または重傷を負う危険が差し迫っ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、誤った取扱いをすることで、使用者等が死亡または重傷を負う可能性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、誤った取扱いをすることで、使用者等が損害を負う可能性が想定される内容および物の損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例

	火災注意		一般的な危険・警告・注意	△記号は、気をつけていただきたい「注意喚起」を告げるものです。
	一般的な禁止		火気禁止	○記号は、してはいけない「禁止」を告げるものです。
	接触禁止		分解禁止	
	必ず行う			●記号は、必ず実行していただく「強制」を告げるものです。

機器本体の表示について



安全表示

火災予防・やけど防止のため、次の表示をしています。

- 使用中、電話・来客応対などで、その場を離れるときは、必ず消火する。
- 可燃物・可燃壁の近くで使用しない。
- 機器の上や周囲に燃えやすいものを置かない。
- 使用中・使用直後は高温部に触れない。

取扱上の注意

取扱上の注意について表示しています。

銘板

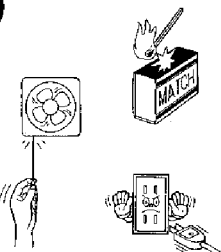
型式名・使用ガスの種類・製造年月および製造事業者等を表示しています。

- ☆お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- ☆取扱説明書あるいは機器不祥の表示(安全表示、取扱上の注意)を紛失、または汚れたなどで読めなくなった場合、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスで購入(有料)してください。

△危険

ガス漏れに気づいたら

火をつけない



右項の①～③の措置をし、販売店または大阪ガスの設置が完了するまでの間、絶対に火をつけたり、電気器具(換気扇その他)のスイッチ入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しないでください。炎や火花で引火し爆発事故の原因になります。

すぐ使用をやめる

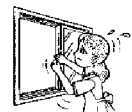


①ガス栓を閉める



②窓を開ける

窓や戸を開け、ガスを外へ出す。

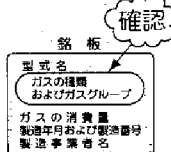


③販売店またはもよりの大阪ガスに連絡する

炎や火花で引火し爆発事故の原因になります。

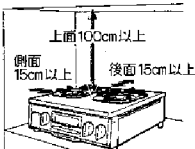
△警告

銘板表示のガス種を使用する



- 必ず銘板(機器右側面に貼付)に表示してあるガス種(ガスグループ)を使用してください。
- わからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
- 転売されたときにも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。

可燃性の壁や家具から十分離す



- 設置の際、可燃物(家具、壁その他)との距離は14ページに記載の寸法をとってください。
- 距離がとれない場合は、防熱板を必ず取り付けてください。火災のおそれがあります。

設置後に吊り戸棚など改造しない

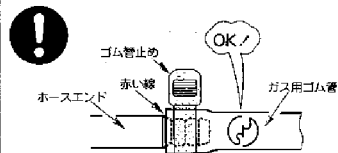
- 機器を設置した後、機器の周囲を改造しないでください。(例えば、吊り戸棚をつけるなど)

火災予防上問題となる場合があります。不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

安全上のご注意

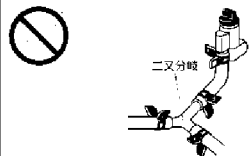
警告

ガス用ゴム管は、正しく接続する



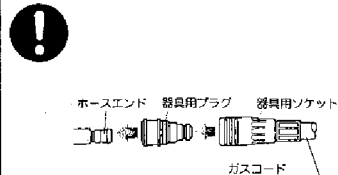
- ゴム管は、ガス用ゴム管（検査合格またはJISマークの入っているもの）を使用してください。
- ガス用ゴム管はホースエンドの赤い帯まで差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。
- ひび割れたゴム管は取り替えてください。ガス漏れや一酸化炭素中毒・爆発の原因になります。

ガス用ゴム管は、緩ぎたししたり、高温部に触れたりなどしない



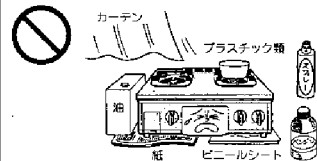
- 緩ぎたし、二又分岐はしないでください。
- 高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようご注意ください。
- ガス漏れや誤って使用するなど、危険な場合があります。

ガスコードは正しく接続する



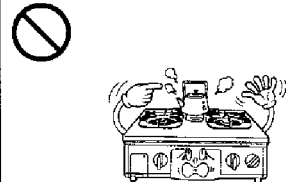
- ガスコードをご使用の場合は、器具用プラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。
- まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。

近くに燃えやすいものを置かない



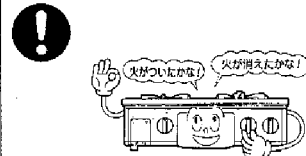
- 機器の上や周囲には、可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火性（エアソール缶など）のものを置かないでください。
- 機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。
- 焦げたり燃えたりして火災の原因になります。

グリル排気口にもものを置かない



- グリル排気口の上に、タオルやなべなどを置かないでください。
- 火災や一酸化炭素中毒の原因になります。

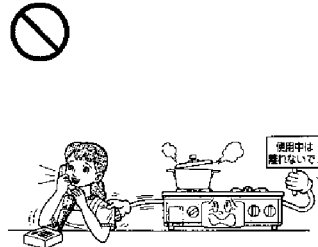
点火・消火を確認する



- 使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。
- 一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因になります。

警告

火をつけたまま離れない



- 火をつけたまま離れたり、お出かけやおやすみは絶対にしないでください。
- 物に天ぷら、揚げものをしているときは危険です。
- グリルを消し忘れると調理物に火がつきます。
- 調理中のものが燃えて、火災の原因になります。

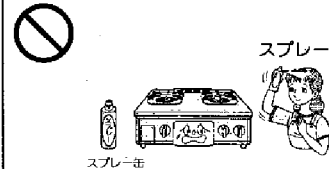
異常時は使用を中止する



② ガス栓を閉める

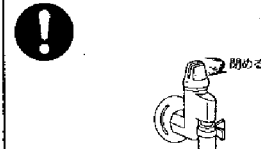
- 使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感知されたときは使用を中止し、「故障かな?とと思ったら」(25ページ)に従ってください。
- それでも直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。
- 地震、火災など緊急の場合は、あわてず使用を中止してください。
- 火災および一酸化炭素中毒の原因になります。

機器の周囲で可燃性ガスを使用しない



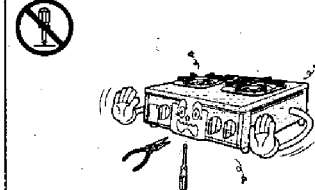
- スプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを近くで使用しないでください。
- スプレー缶など熱で缶内の圧力が上がるものを近くに置かないでください。
- 火災や爆発の原因になります。

使用後はガス栓を閉める



- 使用後は消火を確かめ、ガス栓を閉めてください。
- また、お出かけやおやすみの際には必ずガス栓を閉めてください。
- ガス漏れを防止するためです。

自分で分解、修理、改造をしない

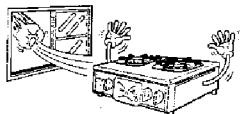


- お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり、修理や改造をしないでください。
- 一酸化炭素中毒や火災の原因になります。

安全上のご注意

⚠️ 注意

風の吹き込むところに設置しない



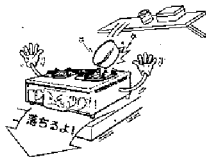
風で炎が吹き消されたり、周囲のものが過熱されて火災の原因になります。

部品は正しく取り付ける



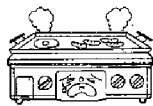
バーナーキャップやしる受け皿・ごときは、上下・前後を正しく取り付けて使用してください。
(10～11ページ参照)
取り付けなかったりまちがって取り付けられた場合、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火によるやけどの原因になります。

落下物のあるところや不安定なところに設置しない



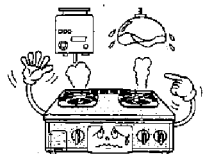
キャンピングカーや船舱など不安定な場所で使用しないでください。
落ちたものが燃えたり、機器が傾いて、火災ややけどの原因になります。

コンロをおおような調理用具は使用しない



極度に大きな鉄鍋や直径34cm以上のなべなど、薪を逃がさないような構造の用具は使用しないでください。
異常過熱による火災や一酸化炭素中毒の原因になります。

湯沸器の下や、樹脂製の照明器具の下に設置しない



一酸化炭素中毒や火災、変形の原因になります。

付属品以外の部品は使用しない

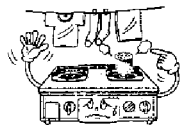


アルミはく製する受け皿はダメよ!!

●しる受け皿の上に市販のアルミはく製の受け皿を使用しないでください。
一酸化炭素中毒や火災、および機器損傷(ごこく汁受け皿等)の原因になります。

⚠️ 注意

調理以外の用途には使用しない



この機器は調理専用です。

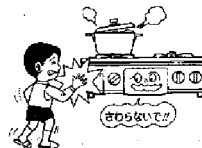
- 衣類の乾燥などに使用しないでください。
- コンロに炊飯器を乗せて使用しないでください。
- 衣類の過干や過熱・異常燃焼によって、一酸化炭素中毒や火災の原因になります。

グリル庫内はきれいにする



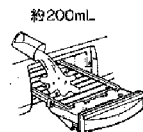
- ご使用まえにグリル庫内を十分点検し、庫内の食品腐やふきんなどを取り除いてから使用してください。
- お手入れをごまめにおこない、グリル水入れ皿の水の表面に脂がたまったら、水を入れ替えてください。火災の原因になります。

幼児にはさわらせない



- 幼児にさわらせたり、子供だけで使わせたりしないでください。
- まわりの人が注意してあげてください。火災ややけどの原因になります。

グリル水入れ皿に水を入れる



- グリルを使用するときは、必ず水を入れてください。蒸けて使用するときはそのつど水を追加してください。
- 水のかわりに市販のグリル石やアルミはくなど、水以外のものを入れないでください。
落下した脂が過熱されて火災になったり、機器損傷(トッ ププレートの変色・はがれなど)の原因になります。

揚げもの調理は、必ず天ぶら油過熱防止機能の付いている標準バーナーを使用する



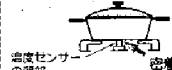
標準バーナー



- 温度センサーの付いている標準バーナーには、「揚げもの用」と表示してあります。温度センサーが付いていないチャオバーナーを使用しますと、天ぶら油過熱防止機能は働かず、過熱による火災の原因になります。



底が平らな金属製のなべ



温度センサーの頭部を密着させる

- 温度センサーに通するなべを使用してください。(17ページ参照)
なべなどの種類によっては、温度センサーが正しく働かないことがあります。
- なべ底と温度センサー頭部を密着させてください。(18ページ参照)
温度センサーが正しく働かないことがあります。

安全上のご注意

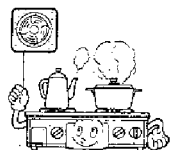
⚠️ 注意

使用中や使用後は、高温部に触れない



- 使用中および使用後は、機器とその周辺および調理用具が熱くなりますので、操作部以外は触れないでください。
 - 特に小さいお子様がいるご家庭は注意してください。
 - 魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらがガラスに触れないよう注意してください。
- やけどの原因になります。

使用中は換気する



使用中はときどき窓を開けるか、換気扇を回すなどして必ず換気してください。
一酸化炭素中毒の原因になります。

なべに合った火力で使用する



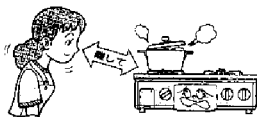
やかんやなべのつとてがコンロバーナーの炎で過熱されたり、焦げたりすることがあります。お使いになるやかんやなべの大きさに合わせて、火力を調節してください。
つとてが熱くなり、やけどの原因になります。

グリル使用時は、グリル排気口に身体やなべのつとてなどを近づけない



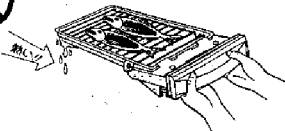
グリル排気口から出る高温の排気で、なべのつとてなどが過熱されて、やけどの原因になります。

使用時、バーナー付近に顔を近づけない



- 点火操作をされると、バーナーに顔を近づけないでください。
 - 使用中は、無意識に身体の一部や衣服がバーナーに近づかないようにしてください。
- 炎や熱でやけどをしたり、衣服に炎が移り危険です。

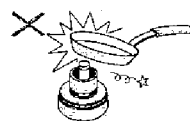
グリル水入れ皿の水をこぼさない



使用中、使用後はグリル水入れ皿の水は高温になっています。グリル水入れ皿を出し入れしたり持ち運びするときは、水がこぼれないように注意してください。

使用上のご注意

- 温度センサー部に、強いシヨックを加えたりきず付けたりしない
温度センサーが正しく働かなくなります。

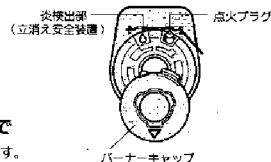


- 炭焼出部を汚さないで

立消え安全装置の炭焼出部や点火プラグに煮こぼれや水滴が付くと、点火しにくくなったり、消火することがあります。

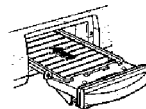
- 炭焼出部や点火プラグに固いものをぶつけないで

炭焼出部や点火プラグの取り付け位置が変わると点火しにくくなります。



- グリル水入れ皿は奥まで入れる

グリル水入れ皿は、グリルとびらがきちんと閉まるように奥までしっかりと押し込んでください。



- 脂が多い魚には注意する

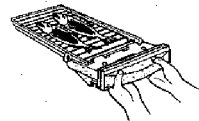
●脂が多い魚(養殖ものや脂の多いサンマ、サバ等)は途中で燃え出すことがあります。
このような場合は、器具柱つまみを「止」に戻して魚の火を消してください。

- 脂の多い魚を焼く場合は、念のため、調理中はグリル扉内の様子を確かめてください。



- グリル水入れ皿は両手で持つ

グリル水入れ皿の持ち運びは、グリルをつとてを両手でしっかり持つて行ってください。



- 焼網をトッププレートで使わない

トッププレートにはフッ素コート処理がしてありますので、トッププレートの上で焼網を使用しないでください。

フッ素樹脂の損傷(変色・はがれなど)の原因になります。



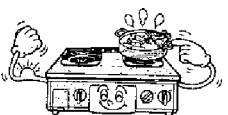
特長

図は、10-976型（チャオバーナー左側）で表示しています。
10-977型は、チャオバーナーと標準バーナーが左・右入れ替わります。

標準温度センサー

温度センサーには、油もの調理・煮もの調理を自動判別して、次のような機能が働きます。


1. 天ぷら油過熱防止機能
油の温度が高くなりすぎると自動消火します。



標準消し忘れタイマー

標準コンロは2時間連続してお使いになりますと自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。

連続2時間で自動消火

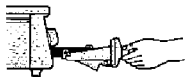
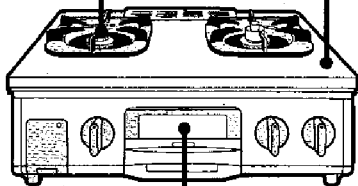


**フッ素コート
トッププレート**

汚れがこびり付きにくくお手入れが簡単です。

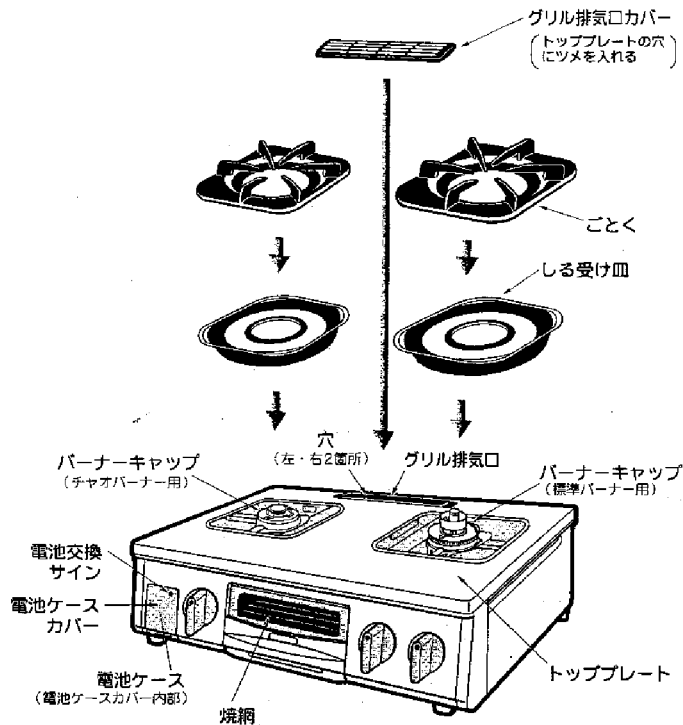
**魚の出し入れラクラク
さがるグリルとびら**

グリルとびらが下がるので、熱いグリルとびらがしゃまにならずに魚の裏返しや取り出しができます。

機器の組立て

- 図は、10-976型（チャオバーナーは左側、標準バーナーは右側）で表示しています。
10-977型は、チャオバーナーが右側に、標準バーナーが左側になります。
- 包装材料をすべて取り除き組立てます。
部品を固定しているテープ類は取りはずしてください。



機器の組立て

バーナー部の確認

⚠注意

バーナー部の部品が正しく取り付けられているか確認する



- ① ごくごとを取り付けている。
- ② しる受け皿を取り付けている。
- ③ バーナーキャップはバーナーボディに密着している。

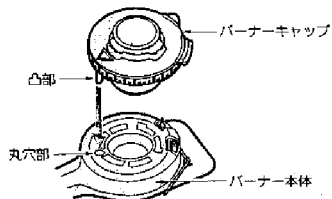
設置時やご使用まえには必ず確認してください。

正しく取り付けられていないと、点火しなかったり、炎が不ぞろいになるなど不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

■バーナーキャップの取り付け

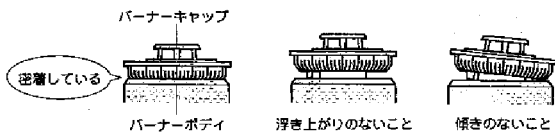
図はチャオバーナーです。
標準バーナーも同じ要領で確認してください。

- バーナーキャップ上面の「▼」印を手前にして、「▼」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。



確認

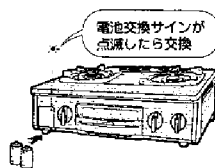
- バーナーキャップがバーナーボディに密着している。
- 浮いていたり、傾いたりしていない。



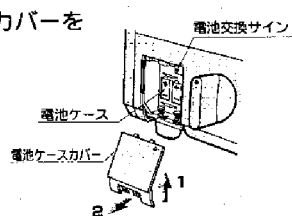
乾電池の取り付けかた

■この機器は、天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー）、点火などを制御するために乾電池を使用しています。

- 乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインが付いています。標準コンロ使用中に、電池交換サインが点滅したら新しい乾電池と交換してください。
- 電池交換サインが点滅したら点滅の点滅から点滅の点滅に変わると標準コンロは使用できません。
- 付属の乾電池は工場出荷時のものです。自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

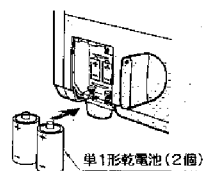


1 電池ケースカバーをはずす



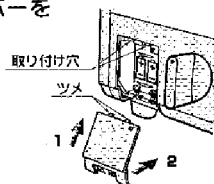
電池ケースカバーの底部中央を上にして押し上げるようにして手前へ引く。

2 乾電池を取り付ける



- 乾電池は、奥まで確実に押し込んでください。
- 乾電池の極性（プラス、マイナス）を確かめて、電池ケースの表示どおりに取り付けてください。
- 乾電池の交換は、2個同時に、新しい同種のものをお使いください。

3 電池ケースカバーを取り付ける



- 上部ツメを本体取り付け穴に入れ、底部中央を指で押し上げるようにして押し込む。

ご注意

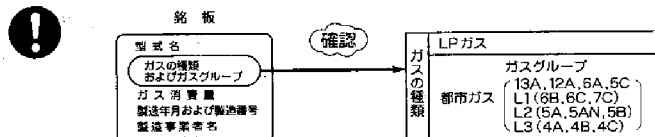
- 使用済乾電池は分解したり、加熱したり、火の中に投げ込んだりしないでください。
- 万一、乾電池から漏れた電解液が皮膚に付着したときは、すぐに水で洗い流してください。

機器の設置

ガス種の確認

警告

銘板（機器右側面に貼付）に表示してあるガス（ガスグループ）を使用する

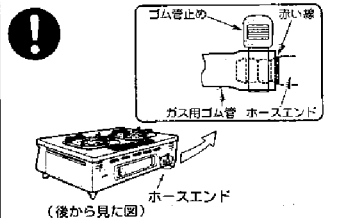


不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。

ガス用ゴム管の接続

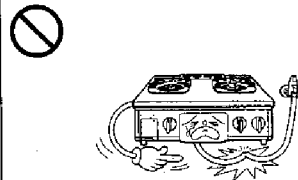
警告

ガス用ゴム管はホースエンドの赤い線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかり止める



ガス用ゴム管が抜けたりすると、一酸化炭素中毒や爆発の原因になります。

ガス用ゴム管は、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしない。



ガスが漏れ、爆発の原因になります。

設置場所

注意

適切な場所に設置する

- 次の条件を満たしている場所に設置してください。
- 風の吹き込まない場所
 - 煙の下など、落下物の危険のない場所
 - 水平で安定している場所
 - 上に燃焼器のない場所
 - 上に樹脂製の照明器具のない場所
 - 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所

一酸化炭素中毒、火災、やけどの原因になります。

周囲の防火措置

警告

可燃性の壁、家具・棚などから離して設置する

離さないで設置すると、可燃物が過熱されて火災の原因になります。

■設置場所の周辺に可燃物（木製の壁・棚など）のある場合（図1）

- 機器の側面およ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。
- 機器の上方の天井、吊り戸棚など可燃性の部分との間は100cm以上離してください。

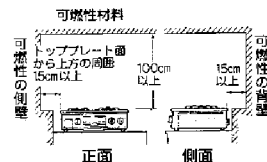


図1

■図1の条件を満たせない場合は、防熱板を下図のとおり必ず使用してください。

- 0.3mm以上のステンレス製の防熱板であっても、指定の防熱板以外は使用しないでください。
- 機器の側面および背面が可燃性の壁から15cm以上離せない場合。（図2）
- 調理台・流し台とトッププレートがほぼ同じ高さの場合。（図3）

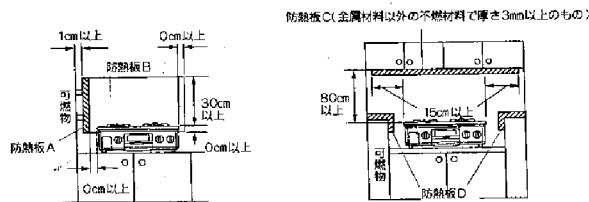


図2

図3

木製など可燃性の壁にステンレス板などを貼り付けている場合でも、伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になるおそれがあるので図1～3の防火措置を行ってください。

- 壁側にチャオバーナー側を設置しないでください。

防熱板（別売品）について

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）			
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
A	415-100-0206	360	600
B	415-100-0205	360	535
C	415-100-0207	560	900
D	415-100-0105	15	400

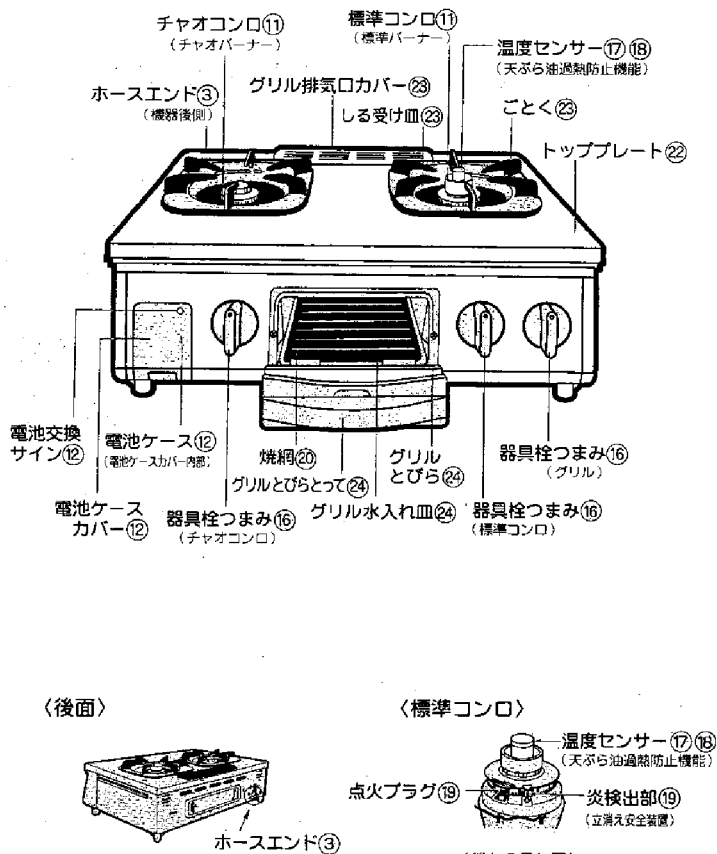
- 防熱板は4種類用意しております。お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大板ガスに連絡してください。

※防熱板の取り付けは、別売品の防熱板取付説明書に記載されています。

取付説明書に従って正しく取り付けを行ってください。

各部のなまえ

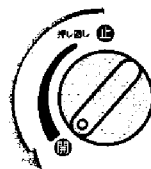
- 図は、10-976型（チャオバーナーは左側、標準バーナーは右側）で表示しています。10-977型は、チャオバーナーが右側に、標準バーナーが左側になります。
- 温度センサーは、標準バーナーに付いています。
- 内の数字は説明しているページを示しています。



使いかた

点火・消火のしかた(コンロ・グリル)

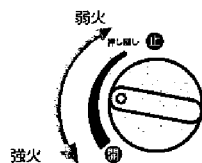
1 点火



器具栓つまみを押したまま「開」の位置まで回す

- バーナーへ点火したことを確かめ、数秒間そのまま押し続けてください。押し不足のときは、着火しない場合があります。
- 標準コンロ（標準バーナー）は電池交換サインが点灯しているときは点火しません。新しい乾電池と交換してください。（12ページ参照）

2 火力調節



炎を見ながらゆっくりと

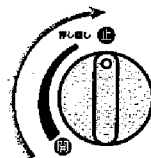
強火………「開」側
弱火………「止」側

- 器具栓つまみを押さずに「開」と「止」の間で回し、なべの大きさに合わせた火力に調節してください。
- 急に火力を調節すると、消火することがあります。つまみはゆっくりと回してください。
- 使用中に「シャー」と音がある場合がありますが、ガスの通過音や燃焼音であり故障ではありません。

お願い

火力を絞ってお使いになるときは、換気扇や窓からの風で炎が吹き消えないように注意してください。

3 消火



器具栓つまみを押さないで「止」の位置まで戻す

- 消火時「ボン」と音がある場合がありますが、消火音であり故障ではありません。
- 使用後は消火を確かめ、必ずガス栓を開けてください。

ご注意

使用するバーナーの器具栓つまみをまちがえて操作すると、別のバーナーが点火し、やけどなどの原因になります。



温度センサーの付いている標準バーナーは、2時間連続して使用しますと、安全のため自動消火します。連続して再使用する場合は、器具栓つまみを「止」の位置に戻し、もう一度点火操作をやり直してください。

使いかた

温度センサー付きコンロの使いかた（標準バーナー）

- 標準コンロには、調理油が危険温度になるまえに自動消火（天ぷら油過熱防止機能）させるためや、煮こみ調理で焦げつきはじいたら自動消火（焦げつき消火機能）させるために、温度センサーが付いています。
- 温度センサーを正しく働かせるためには、温度センサーに適したなべを使用して、なべ底を温度センサー頭部に密着させることが重要です。

適するなべ・適さないなべ

- 市販の調理用なべには、温度センサー（天ぷら油過熱防止機能など）が正しく働くと働かないものがあります。下表の「適するなべ・適さないなべ」を参考にご使用ください。

注意

温度センサーに適するなべを使用する



- 適するなべ：底の平らな、熱の伝わりやすい金属（アルミ等）製のもの。
- 適さないなべ：底が凹凸したり、土なべ、耐熱性ガラスなべなどの金属製でないもの。なべなどの種類によっては、温度センサーが正しく働かないことがあります。

なべなどの種類	油もの調理	煮もの調理	備考
鉄なべ アルミなべ 	○	○	熱の伝わりかたは適していますが、油の量が200mL以下の場合発火することがありますので注意してください。
厚さの薄いステンレスなべ ホーローなべ 	×	△	揚げものの調理において、温度センサーが油の温度を正確に検知することができず、油の量が200mL以上でも発火することがあります。
底の丸いなべ 打ち出しなべ 	×	△	焦げつき消火機能が働いたときの焦げつきは、鉄なべやアルミなべより少しきつめになります。 ●なべ底の凹凸の大きいものは使用できません。
耐熱性ガラスなべ 土なべ 	×	△	●油調理には使用できません。 ●熱の伝わりかたが悪いので、焦げつきがひどくなったり調理中に自動消火することがあります。
無水なべ 	×	△	調理の種類や水量によっては、温度センサーが正しく働かず途中で消火することがあります。チャオバーナーで火力を弱火にして調理してください。
圧力なべ 	×	△	なべの種類や調理によっては、温度センサーが正しく働かず、途中で消火したり焦げつきがきつめになることがあります。
焼網 	—	—	温度センサーが正しく働かませんので、使用しないでください。

○：適する △：注意しながら使用する ×：適さない

正しいなべのせかた

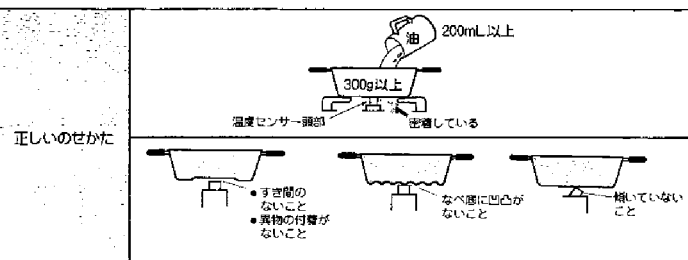
温度センサーを正しく働かせるためには、なべ底が温度センサー頭部に密着していることが重要です。下記の「正しいのせかた」に従って、正しくセットしてください。

注意

温度センサーを正しく働かせるために、なべ底を温度センサー頭部に密着させて使用する



温度センサー頭部となべ底との間に異物があったりすき間があると、温度センサーが正しく働かないことがあります。



正しいのせかた

- 天ぷら、フライなどの揚げものの調理をするときは、必ず200mL以上の油を使用してください。少量の場合は「天ぷら油過熱防止機能」が正しく働かないことがあります。
- なべの重さは調理物の重さを含んで、300g以上の重さが必要です。軽すぎると、なべ底と温度センサー頭部が密着しないおそれがあります。また、なべの安定がわるくなります。
- 必ず温度センサーの中心となべの中心を合わせてください。
- 片手なべは不安定になりやすいので注意してください。

■このような調理はチャオバーナーで

標準バーナーは、温度センサーが約250℃になると自動消火してしまうので、中にはにがてな調理もあります。

- ほとんど水分が出ない調理
- なべを傾ける調理

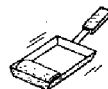
このような調理は、時間が長くなると温度センサーが働いて、途中で消火することがあります。

(例)



ウィンナー炒め
煎りもの
調理時間が長くなると途中で消火します。

(例)



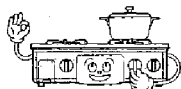
だし巻き玉子など
なべを温度センサーから離している時間が長いと途中で消火します。

使いかた

コンロの上手な使いかた

■点火はなべをのせてからする

- 確実な火をつけるため、点火操作はなべをのせてから行ってください。
- なべはコンロにかけるまえに水気をふき取ってください。



■標準バーナーで調理済食品をあたためるときは

- 中火～弱火であたためる。
- 水分の少ないものは水を加える。
- トロミのあるもの（カレー、シチューなど）は、焦げつきやすいのでときどきかき混ぜる。
「焦げつき消火機能」を正しく働かせるためです。



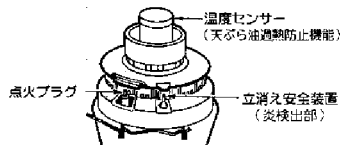
調理中、自動消火したとき

チャオコンロ・標準コンロ・グリル

風や蒸こぼれで炎が消えたとき、立消え安全装置が働き自動的にガスが止まります。完全に止まるまで少し開閉がかかります。

標準コンロ

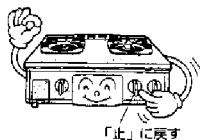
- 温度センサーが約250℃以上になると、天ぷら油過熱防止機能が働き自動的にガスが止まります。（17～18ページ参照）
- 2時間連続してお使いになると、消し忘れタイマーが働き自動的にガスが止まります。（9ページ参照）



（標準バーナー部を後から見た図）

消火に気づいたとき

すぐに器具控つまみを「止」の位置まで戻す。



再使用のとき

1. 周囲に生ガスがなくなるまで待つ。
2. 標準バーナーは、なべ底と温度センサーが密着していることを確認し、温度センサーが冷えるまでしばらく待つ。（18ページ参照）
3. 炎検出部や点火プラグ部が汚れている場合は、手入れをする。（23ページ参照）
4. 2時間以上連続してお使いになっていたときは、もう一度点火する。



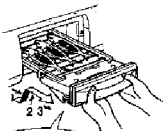
グリルを使うとき

- から焼きを 初めてお使いのときは、グリル庫内の油を焼ききるためグリル水入れ皿に水を入れ（コップ1杯程度）、約15分間から焼きを行ってください。煙やにおいが出ますが故障ではありません。

■グリル水入れ皿の出し入れ

取り出しかた

1. 止まるところまで引く。
2. とつてを少し持ち上げる。
3. そのまま引き出す。



グリルとびらが下がるので、とびらのとつてに手をそえて、水をこぼさないようにゆっくりと行う。

取り付けかた

- 取り出しと逆の方法で取り付ける。
- 奥まで押してきちんとはめる。

とびらのとつてに
両手をそえて

1 焼網をセット

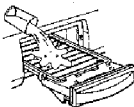
焼網は表裏で高さを変えられます。



2 水を入れる

続けて使用するときは、そのつど水を追加してください。

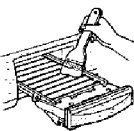
コップ1杯程度
（約200mL）



【ご注意】

使用中や使用直後は、グリルガラスに水をかけないでください。割れるなどして、けがの原因になります。

3 焼くまえに予熱し、油を塗る



- 2～3分間予熱をした後、焼物を入れますと焼き上がりがよくなります。
- 予熱後、焼網に油を塗れば焦げがくつきにくくなります。



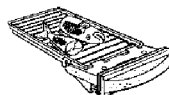
■焦げやすい部分はアルミホイルで

アルミホイルでおおうか、厚めに油を振りかけてください。

アルミホイル



■焼物は焼網の大きさに合わせる



点検・手入れ

- 快適で安全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。
- 点検で異常が見つけたときは、お買い上げの販売店に連絡してください。
- お手入れ後は「機器の確立了」(10～12ページ)、点検・手入れ(21～24ページ)をごらんになって、部品を正しく取り付けてください。



日常点検のポイント

燃焼に異常はありませんか？

バーナーボディの内部に、煮こぼれがたまったりワモの臭などの異物があると、炎の色が黄色くなったりすすが発生します。

異物は取り除いてください。



ガス用ゴム管は正しく接続されていますか？

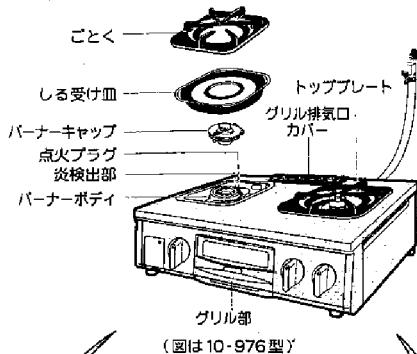
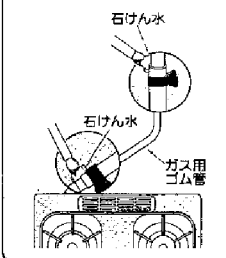
- ホースエンド、ガス栓の赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止めてください。

- ひび割れたゴム管は取り替えてください。古くなるとひび割れたり、差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になります。(3ページ参照)



ガスが漏れていませんか？

接続部、ガス用ゴム管に石けん水をぬってガス漏れを調べてください。ガスが漏れているとあわが立ちます。



機器の周囲に可燃物などはありませんか？

機器の上や周囲に、可燃性や引火性のものを置かないでください。(3ページ参照)

汚れていませんか？

- 煮こぼれなどの機器の汚れはお手入れしてください。
- バーナー炎口の目詰まりは掃除してください。
- グリル水入れ皿の脂は取り除いてください。(6・22～24ページ参照)

お手入れのしかた

お手入れの用具と洗剤

- やわらかい布やスポンジタワシで手入れする



- 洗剤は台所用中性洗剤を使用する

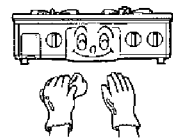


お手入れ後

- 中性洗剤を用いて洗った後は、よく水洗いしてください。
- 乾いたやわらかい布で、水気や洗剤分をよくふき取ってください。
- 部品が正しくセットされているか確認してください。(10～12ページ参照)

- お手入れ時には手袋をする

グリル排気口、しろ受け皿、グリル庫内などの突起だけができます。



- シンナー・ベンジン・強力洗剤を使わない



シンナー ベンジン 酸性洗剤 アルカリ性洗剤 塩素系洗剤

- トッププレートのお手入れには、タワシ・ミガキ粉などを使わない

トッププレートにはフッ素コート処理がされています。表面処理の効果がうすれたり、まじりが原因になります。



機器表面・操作部

- 濡れぶきんでふき取る

- 汚れのひどいとき 台所用中性洗剤を溶かしてふき取る。

- お手入れ後 乾いた布で水気をふき取る。

トッププレート

- 濡れぶきんでふき取る

- 汚れのひどいとき 台所用中性洗剤を溶かしてふき取る。

- 汚れが簡単に落ちないとき 台所用中性洗剤で汚れた部分を濡らせ、しばらくしてからスポンジタワシややわらかい布で軽くこすって落とす。
 - どうしても落ちない汚れは、もう一度同じ要領で手入れしてください。

- お手入れ後 乾いた布で水気をふき取る。



汚れのたびに手入れをする。放置すると汚れが取れにくくなり、シミが残ることがあります。



点検・手入れ

点検・手入れ

ごとく・しる受け皿・グリル排気口カバー

濡れ布きんでふき取る

■汚れのひどいとき

スポンジタワシに台所用中性洗剤をきませて汚れを落とす。

■汚れが簡単に落ちないとき

ミガキ粉・金属タワシなどで軽くこすって落とす。

(表面のツヤがなくなりますが、性能に支障はありません。)
そのまますぐお使いください。



お願い

ホーロー仕上げですので、固いものに当てないでください。
きずが付く場合があります。



そのつどお湯で手入れすると、汚れは落ちやすくなります。

バーナーキャップ・コンロバーナー

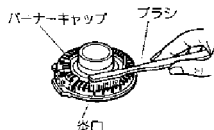
汚れはスポンジ、目詰まりはブラシで掃除する

■お手入れ後

水洗いして、乾いた布で水気をふき取る。

お願い

固いものに当てたりしないでください。
変形やさびにより、点火不良や異常燃焼の原因になります。



(バーナーキャップを裏返しした図)

点火プラグ・炎検出部

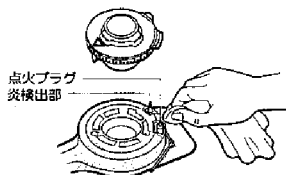
乾いた布でふき取る

■汚れのひどいとき

歯ブラシなどのやわらかいブラシで擦除する。

お願い

取り付け位置を動かしたり、きずを付けないでください。
点火不良や故障の原因になります。



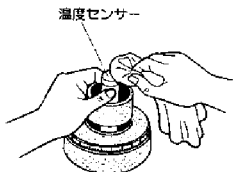
点火プラグ
炎検出部

温度センサー

水気を固くしぼった布でふき取る

お願い

- センサーに片手を添えて、お手入れしてください。
取り付け位置を動かしたり、きずを付けたりするとセンサーが正常に作動しないことがあります。
- センサーを押しみて、上下にスムーズに動くか確認してください。
汚れがひどくなると動きが悪くなります。



温度センサー

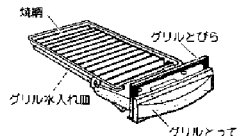
グリル部

お使いのたびに、スポンジタワシ・やわらかい布に
台所用中性洗剤や水をきませてふき取る

■グリル水入れ皿・グリルとつて・グリルとびらは
取りはずしてお手入れすることができます。

■お手入れ後

水洗いして、乾いた布で水気をふき取る。

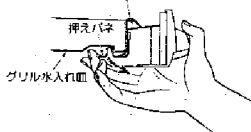


■グリル水入れ皿・グリルとつて

取りはずしかた

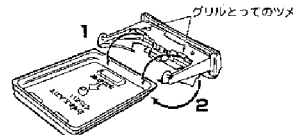
1. グリル水入れ皿を支える。
2. 押えパネを矢印の方向に引く。
3. グリルとつてのツメを片側ずつはずす。

グリルとつてのツメ



取り付けかた

1. グリルとつてのツメ(2箇所)をグリル水入れ皿の
の手前内側に片側ずつはめ込む。
2. グリルとびらの下部を回転させるようにグリル水
入れ皿側に、「カチッ」と音がするまで押し込む。

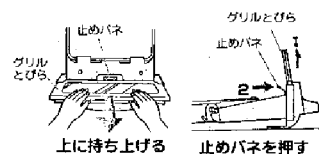


■グリルとびら

グリルとびらの「取りはずし」・「取り付け」は、グリル水入れ皿を機器から取り出し、グリル水入れ皿と
グリルとびらをセットしたまま、台の上で行ってください。

取りはずしかた

1. グリルとびらを上に持ち上げる。
2. 止めパネを矢印の方向に押しして(パネのツメが
はずれるまで)、グリルとびらを上に持ち上げ
て取りはずす。



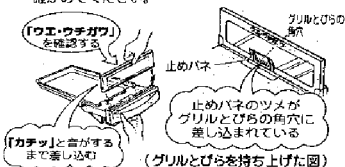
グリル
とびら

グリルとびら
止めパネ

止めパネを押す

取り付けかた

1. グリルとびらの両端をグリルとつての両端に含め
せて差し込む。
2. 止めパネが、グリルとびらの角穴に、「カチッ」と
音がするまで差し込む。
グリルとびらを軽く引っぱり、はずれないことを
確かめてください。



「ウェーブガフ」
を確認する

「カチッ」と音がする
まで差し込む

グリルとびら
角穴

止めパネ

止めパネのツメが
グリルとびらの角穴に
差し込まれている

(グリルとびらを持ち上げた図)

ご注意

グリルとびらのガラスのお手入れには、ミガキ粉・金属タワシを使用しないでください。
ガラスにきずが付くと割れやすくなります。

長期間使用しない場合

1. 各部の汚れを取り除いてください。
2. 乾電池を取りはずしてください。
3. ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけてください。
4. 湿気やほこりの少ないところに保管してください。

故障かな？と思ったら

使用中に普段と違った状態になったときや、不具合が生じたときは下記の点検と処置を行い、それでも直らないときは、ただちに使用を中止してお買い上げの販売店に連絡してください。絶対にご自分で修理なさらないでください。事故の原因になります。

こんなとき

放電しない
点火しない
点火しにくい
点火してもすぐ消える

ここを調べて

(参照ページ)

- ガス栓が全開になっていますか？
- ガス用ゴム管が折れていませんか？ (13ページ)
- 乾電池が正しく取り付けられていますか？ (12ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (12ページ)
- バーナーキャップが正しくセットされていますか？ (11ページ)
- 点火プラグ・炎検出部やバーナーキャップが濡れたりしていませんか？ (23ページ)
- 点火確認後、器具控つまみを数秒間押ししていますか？ (16ページ)
- LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていませんか？

炎が不安定
炎が黄色いまたは赤い
異常な音がして燃える
使用中に消火する

- バーナーキャップが正しくセットされていますか？ (11ページ)
- バーナーキャップの炎口が目詰まりしたり、水滴が付いていませんか？ (23ページ)
- 煮こぼれていませんか？ (19ページ)
- 風の影響をうけていませんか？ (19ページ)
- LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていませんか？

ガスのにおいがする

- ガス用ゴム管は、確実に接続されていますか？ (21ページ)
- ガス用ゴム管が、ひび割れたり穴があいていませんか？ (21ページ)

調理中に消火する
(温度センサー付き
標準バーナー)

- 使用しているなべの形状・材質は適していますか？ (17ページ)
- 温度センサーとなべの底が密着していますか？ (18ページ)
- 温度センサーが高温になっていませんか？ (18・19ページ)
- 2時間以上連続してお使いになっていませんか？ (9・19ページ)

電池確認ランプが
点滅・点灯する

- 乾電池が消耗していませんか？ (12ページ)

故障ではない現象	理由
点火・消火のときに「ポッ」「ボン」という音がする	点火音や消火音です。故障ではありません。
点火・消火の後に、キシミ音がする	金属が加熱・冷却されるために、膨張・収縮して起こる音です。
使用中、「シャー」という音がする	ガスの通過音です。故障ではありません。
グリル使用中、「ポッ、ポッ」という音がする	グリルバーナーの燃焼音です。故障ではありません。

仕様と外形寸法図

仕様

● 本仕様は、改良のため予告なしに変更することがあります。

品名(種類)	ガステーブル(グリル付二口コンロ)	
品番	10-976	10-977
型式名	LG2014L	LG2014R
点火方式	連続放電式点火	
外形寸法	高さ 210mm(トッププレートまで 180mm)×幅 595mm×奥行 467mm	
質量(本体)	9.7kg	
ガス接続	φ9.5mm ガス用ゴム管、またはガスコード	
付属品	単1形乾電池2個	
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油滴熱防止機能(標準バーナー)・消し忘れタイマー(標準バーナー)	

使用ガス	1時間当りのガス消費量			
	燃々のガス消費量			全ガス消費量 (全点火時)
使用ガスグループ	標準バーナー kW (kcal/h)	チャオバーナー kW (kcal/h)	グリル kW (kcal/h)	全ガス消費量 (全点火時) kW (kcal/h)
都市ガス用	12 A 2.79 (2,400)	4.30 (3,700)	1.98 (1,700)	8.72 (7,500)
13 A 2.97 (2,550)	4.65 (4,000)	2.09 (1,800)	9.30 (8,000)	
LPガス用 kW (kg/h)	2.95 (0.21kg/h)	3.92 (0.280kg/h)	2.17 (0.155kg/h)	8.80 (0.628kg/h)

ガスコードを接続する場合の別売部品

■ガスコード

- 0.7m: (N)80-480型・(N)80-580型
- 1.0m: (N)80-481型・(N)80-581型
- 2.0m: (N)80-482型・(N)80-582型

■器具用スリムプラグ

- 81-359型

■ホースガス栓用プラグ

- 81-450型

お願い

本製品は家庭用です。業務用としてお使いになりますと著しく寿命が短まります。

外形寸法図

図は、10-976型。

[単位:mm]

