

ガステーブル 取扱説明書

商品コード

10-686・687型

ごあいさつ

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。

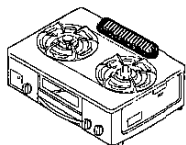
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○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。

○別添の保証書は、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。

○来客者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説明してください。

○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。



型 式 名

LG2009SL




LG2009SR



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三つに区分しています。

	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を表しています。
	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を表しています。
	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表しています。

*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。

☆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
	上記表示項目を守らなかった場合に起こりうる現象を表します。
	一般的な「危険」・「警告」・「注意」
	高温注意
	発火注意
	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 1~8

1. 使用前に

- 機器の組立てと設置 9~13
 - ・ 組立てかた 9
 - ・ 乾電池の取り付けかた 10
 - ・ 設置場所 11
 - ・ 周囲の防火措置 11~12
 - ・ ゴム管の接続 13

2. 使いかた

- 各部のなまえとはたらき 14
- 点火・消火のしかた(コンロ) 15~16
- 点火・消火のしかた(グリル) 17~18
- 安全機能・温度センサーについて 19~20
- 中華鍋・鍋の選びかたについて 21

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ 22~23
 - ・ 点検 22
 - ・ お手入れ 22~23
 - ・ お手入れ後のセット方法 23
(バーナーキャップ・グリル水入れ皿)
- 故障かな?と思ったら 24~25
- アフターサービス 26
- 仕様 27

使用前に

使いかた

点検・お手入れ・他

特に注意していただきたいこと

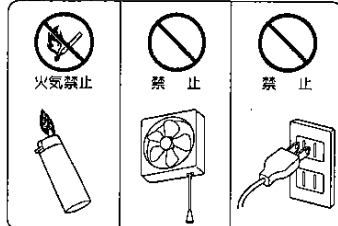
危険

■ガス漏れ時の処置について

ガス漏れに気付いたときは、右記①～③の処置を行う。

また、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、周辺の電話を使用しない。

☑ 火や火花で引火し、爆発事故を起こすおそれがあります。



① すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。



ガス栓



閉じる

② ガスを外に出す。(窓や戸を開ける。)



ガスを外に出す



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。



連絡する

※周辺の電話は使用しないでください。

警告

- 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。
- ※11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に従い、正しく取り付ける。
※取付説明書は別売の防熱板に付属されています。
※12ページ「周囲の防火措置 [防火措置2]」を参照してください。
※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。

☑ 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。

特に注意していただきたいこと

警告

- 必ず銘板(機器の右側面に貼付)に表示しているガス(ガスグループ)を使用する。

わからない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連絡してください。

☑ 火災・不完全燃焼・爆発点火のおそれや機器の故障の原因になります。

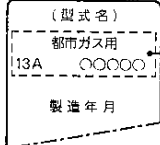
- 転居された場合も、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

※ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。



確認

銘板 (例) 都市ガス用 13Aの場合



ガスの種類
(ガスグループ)

- 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次の手順に従ってあわてずすみやかに処置する。

① バーナーの火を消す。
(器具栓つまみを(止)の位置にする。)

①



止の位置



② ガス栓を閉じる。

②



閉じる

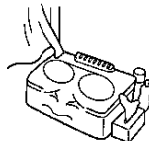
- 再使用するときは、15ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

- 機器の上や周囲に燃えやすいもの(新聞紙、ティッシュ、カーテン、ふきんなど)を近づけない。

☑ 火災のおそれがあります。



発火注意



- 機器の周囲にスプレー缶を置かない。

☑ 熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発するおそれがあります。

- 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。

☑ 火災・不完全燃焼のおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

特に注意していただきたいこと

警告

注意

●火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。

☒ 火災のおそれがあります。

※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。



禁止



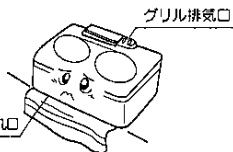
●グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。
●コンロ下の空気取り入れ口をふさがない。

☒ 火災、不完全燃焼のおそれがあります。



禁止

空気取り入れ口



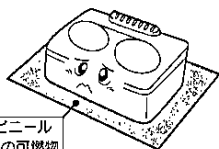
●新聞紙、ビニールシートなどの可燃物を機器の下に敷かない。

☒ 火災のおそれがあります。



禁止

新聞紙・ビニールシートなどの可燃物



●チャオパーナー側は壁から離す。

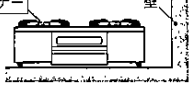
☒ 火災のおそれがあります。

※10-686型は左側、10-687型は右側がチャオパーナーになっています。

※チャオパーナーは壁側の反対にするか、壁との離隔距離を十分にとってください。
(離隔距離については11ページからの「周囲の防火措置」を参照してください。)



チャオパーナー



●機器を設置した後の機器周囲の改装(吊り戸棚を取り付けるなど)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。

●火をつけたまま機器を持ち運ばない。

☒ 火災や、やけどのおそれがあります。

●引火性の危険物(ガソリン・灯油・ベンジン・接着剤など)を機器の周囲で保管したり、取り扱う室内には設置しない。

☒ 火災のおそれがあります。

●小さなお子さまだけで使用させない。

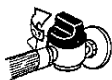
☒ 火災・やけどのおそれや、思わぬ事故の原因になります。

■ガス事故防止のために

●使用時の点火、および使用後の消火を必ず確かめる。
●使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
●外出や就寝の際には消火を確かめ、必ずガス栓を閉じる。



閉じる



●ゴム管はガス用ゴム管でJISマークが入っているものを使用する。
※ゴム管には都市ガス用とLPガス用がありますので使用ガスに合ったゴム管を使用してください。

☒ ガス漏れの原因になります。



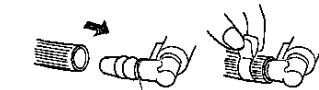
●ゴム管はときどき点検する。(約6ヶ月ごと)

・ひび割れていないか。
・差し込み口がゆるくなっていないか。
●古くなったゴム管は新しいゴム管に取り替える。

☒ ガス漏れの原因になります。

●ゴム管は赤い線まで差し込んで、必ずゴム管止めでしっかり止める。

☒ ガス漏れの原因になります。



赤い線

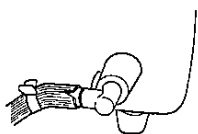


●ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。

☒ ガス漏れの原因になります。



禁止

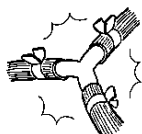


●ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。

☒ ガス漏れの原因になります。



禁止



特に注意していただきたいこと

注意

- 照明器具など耐熱性の低い樹脂製品の
下には設置しない。

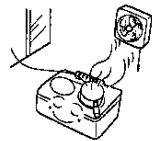
☑ 照明器具などが変形したり、変色し
たりします。

- 安定した水平で丈夫な場所に設置する。

☑ 調理中のなべなどがすべり落ちて、
やけどのおそれがあります。

- 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。



- 強火で使用する場合、やかんやなべお
よびフライパンなどの取っ手に注意し、
火力を調節する。

☑ やけどや取っ手部分の破損の原因に
なります。

- トッププレートがフッ素樹脂加工のた
め市販されている焼き網の使用はさけ
てください。

☑ フッ素樹脂の損傷の原因になります。

- お手入れ時は、手袋などで指先を保護
し、機器が十分冷えてから行う。
- 各部品の突起物に注意し、22~23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。

☑ けが、やけど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。

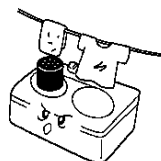
☑ 異常燃焼や故障の原因になります。

- 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外
の用途に使用しない。

☑ 火災のおそれや機器焼損の原因に
なります。



禁止



- なべやフライパンなどの取っ手に注意。
※熱くなっている場合があります。

☑ やけどのおそれがあります。

- しる受け皿に水を入れて使用しない。
- 機器内に水をこぼさない。

☑ 機器故障の原因になります。

特に注意していただきたいこと

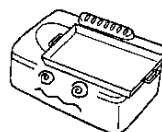
注意

- コンロをおおうような鉄板や直径340mm
以上のなべは使用しない。

☑ 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。



禁止

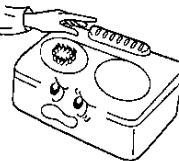


- 点火操作時や使用中は、バーナー付近
に顔や手、衣類などを近づけない。

☑ 衣類が燃えたり、やけどのおそれが
あります。



禁止



- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿
に必ず所定水量（約200ml）の水を入れる。
- 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、水の表面に脂が
多くなったら水を入れ替える。

☑ 火災や異常過熱により、機器が焼損
するおそれがあります。

水入れ皿がかわれる
まで水を入れる。

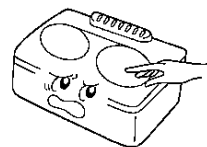


- 使用中、使用直後は操作部以外はさわ
らない。

☑ やけどのおそれがあります。



接触禁止



- 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。

- グリル内に食品屑、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。

- グリル水入れ皿に水以外のものを入れ
ない。
- アルミはくや市販のグリル石などをグ
リル水入れ皿に入れて使用しない。

☑ 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。

特に注意していただきたいこと

注意

- 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、こぼれないように注意する。
- グリル使用中および使用直後は、グリルガラスに水をかけない。

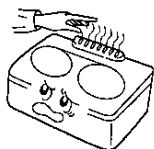
☒ やけどのおそれやグリルガラスが割れてけがをするおそれがあります。

- 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。



高温注意

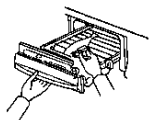


- 魚を裏返すときや取り出すときなど、グリルとびらガラス部にさわらない。
- グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外さわらない。

☒ やけどのおそれがあります。



接触禁止

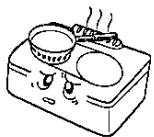


- グリル使用中は、なべやフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。

☒ 取っ手部分が過熱され、破損ややけどの原因になります。



禁止

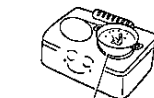


- 魚などの焼きすぎに注意する。
※ 魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあります。

☒ 火災のおそれがあります。

- 油料理は必ず温度センサー付き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、天ぷら油過熱防止機能がたつきません。

☒ 火災のおそれがあります。



温度センサー付きバーナー

特に注意していただきたいこと

お願い

危険・警告・注意の項目以外で特に守っていただく項目

- グリル使用中は、グリルとびらを完全に奥まで押し込んでください。

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。

- バーナーに煮こ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。
※ お手入れは機器が十分冷えてから行ってください。

煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、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。

- 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。

- 機器を長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉じてください。

- 長期間使用しない場合は、
・ 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。

- この機器は家庭用ですので、業務用として使用すると著しく機器の寿命が短くなります。

- 機器の分解は絶対にしてしないでください。

ガス漏れや故障の原因になります。



分解禁止

- 乾電池の⊕、⊖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。

破裂や液漏れの原因になります。

1 使用前に 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。)

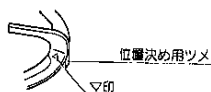
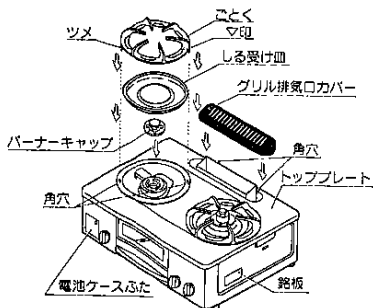
⚠ 注意

- 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。

※ ことくは▽印の裏側に位置決め用ツメが2ヶ所ありますので、トッププレートと角穴にそれぞれ合わせて組み付けてください。

※ グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートと角穴に合わせて組み付けてください。



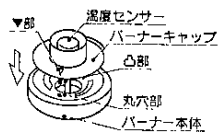
バーナーキャップの取り付けかた

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。

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。

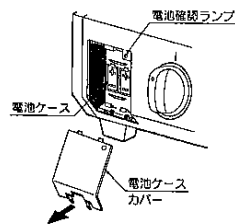
※ チャオバーナー用と標準バーナー用(温度センサー付)は形が異なりますので注意してください。



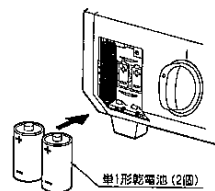
(標準バーナー側)

乾電池の取り付けかた [単1 (1.5V) 乾電池 2個使用]

1. 電池ケースカバーをはずす。
● 底部中央を指で手前に引く。

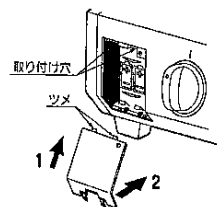


2. 乾電池を取り付ける。
● 電池ケースの表示どおりに取り付ける。



⊕ ⊖ を間違えないように

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。



- 付属の乾電池は、工場出荷時に納められたもので寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池の寿命は、通常の使いかたで約1年です。

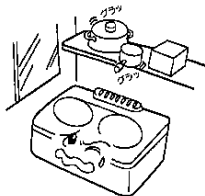
1 使用前に 機器の組立てと設置

設置場所

- 水平で安定したところ。
- 落下物の危険のないところ。



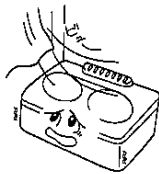
禁止



- 強い風の吹きこまぬところ。
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがないところ。



禁止



※照明器具など耐熱性の低い樹脂製品の下や湯沸器の下には設置しないでください。

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

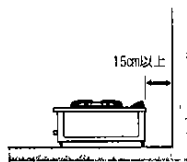
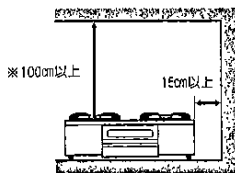
- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず「防火措置1または2」を行う。
- チャオバーナー側は壁から離す。

☑ 火災のおそれがあります。



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さす。



機器の組立てと設置

防火措置2

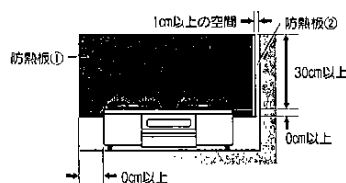
- 防火措置1の条件を満たせない場合。

警告

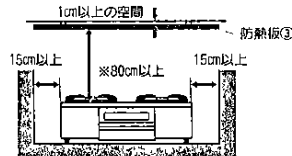
- 壁から「防火措置1」の離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。

☑ 火災のおそれがあります。

側面・背面

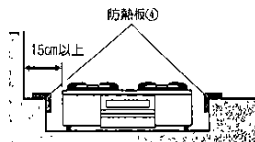


上面



※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製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	415-100-0105	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、もよりの大阪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。

1 使用前に 機器の組立てと設置

ゴム管の接続

☐ゴム管は下記事項を必ず守り接続してください。

△注意

- 検査合格またはJISマーク表示のガス用ゴム管を使用する。



- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなっているゴム管は、使用しない。



- ゴム管を接続する場合、ホースエンド(機器背面)の赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。



赤い線

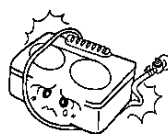
- ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしないでください。



- ガス事故防止のため新しいゴム管に交換する。

お願い

- ゴム管は折れ、ねじれないようにできるだけ短く(2m以下)、適当にゆとりをもたせてください。また、機器の下やグリル排気口の上を通したり、機器に触れたりしないようにしてください。

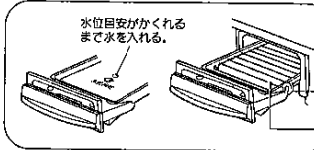
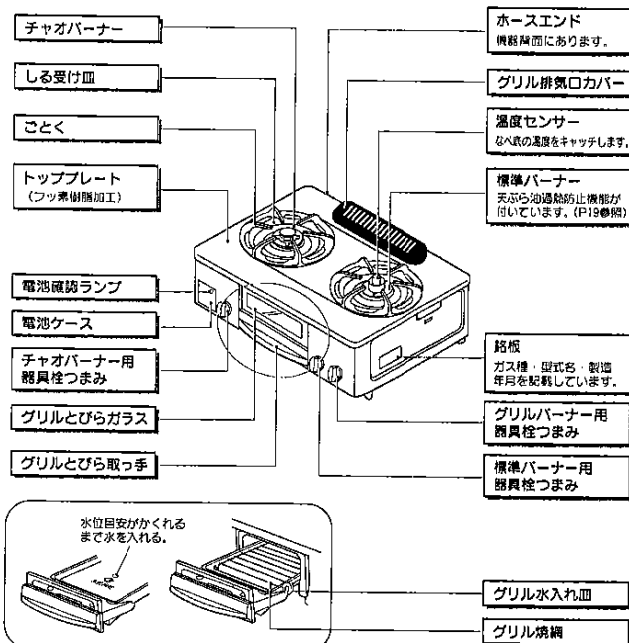


- 迅速継手を使用する場合は、ガス栓のゴム管口により接続具が異なります。接続はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼してください。

2 使いかた 各部のなまえとはたらき

各部のなまえ

※図は10-686型です。10-687型はチャオバーナーと標準バーナー(温度センサー付)が左右反対になります。



[グリルとびら部拡大図]

特長

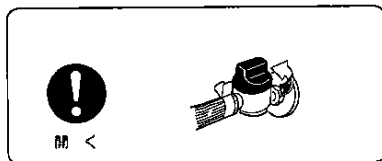
標準バーナー 天ぷら油 過熱防止機能	フッ素樹脂加工 トッププレート	グリル とびらガラス
油の温度が高くなりすぎると自動消火します。(P19参照)	フッ素樹脂加工によりお手入れが簡単です。	グリルを引き出すと下にさがり、魚などが取り出しやすくなっています。

使用前に

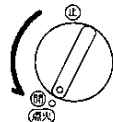
使いかた

2 使いかた 点火・消火のしかた (コンロ)

1. 点火前に
消火の状態でごガス栓を全開にし
てください。



- 点火してから数秒間押し続けてください。
- 器具栓つまみ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。
- 手を離すと器具栓つまみは「閉」の位置にもどります。
- 鍋などの水滴はふき取ってください。



器具栓つまみを押し、「点火」の位置まで回す。

- パチパ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。

ひとくちアドバイス

点火の際は、ごとくに鍋やかんをのせると点火がよりスムーズです。

△注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみ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。
- 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。
- 点火時バーナーに点火したことを確認してください。

点火・消火のしかた(コンロ)

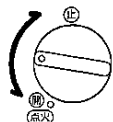
標準バーナー(温度センサー付)を使用するときのコツ

- 予熱する場合
- 目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。



- カレー、ジャムなどの加熱をする場合
- 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にときどきまぜてください。

3. 火力調節



- 器具栓つまみを「開」方向へ回すと火力は強く、「止」方向へ回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加减してください。
- 強火から弱火にするときは、器具栓つまみをゆっくり回してください。
- 火力を絞り過ぎますと立消え安全装置が働いて消火することがありますが、故障ではありません。

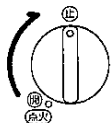
△注意

- 鍋の取っ手(樹脂部分)に炎があたらないように火力を調節する。
- ☑ 取っ手の樹脂部分損傷の原因になります。



4. 消火

器具栓つまみを「止」の位置まで回す。



△注意

- 必ず火が完全に消えたことを確認してください。
- 使用後は必ず消火を確かめ、ガス栓を閉じてください。



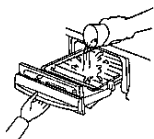
- インスタント焼きそばなどをする場合
- 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能が働いて消火することがあります。このようなときは再点火してください。

使いかた

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約200ml (コップ1杯程度)の水を入れ、10分程度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、煙においが出て異常ではありません。)

1. 点火前に

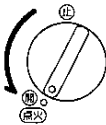


- グリルを使うときは必ずグリル水入れ皿に約200ml (コップ1杯程度)の水を入れてください。
- 水を入れる量の目安は、グリル水入れ皿を水平にし、中央にある凸部の先端まで水を入れてください。

2. 点火

器具枠つまみを押し、(点火)の位置まで回す。

- 着火を確認して数秒間そのままの位置で手を離さないでください。



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

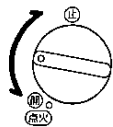
- 使用するバーナーの器具枠つまみを間違えて使用しない。
- ⓧ別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。

ⓧ

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

3. 火力調節

器具枠つまみを回して調節する。



- 器具枠つまみを(開)方向へ回すと火力は強く、(止)方向へ回すと火力は弱くなります。
- グリルとコンロを同時に使用すると炎が赤色になることがあります。異常ではありません。
- 火力を絞り過ぎると、立消え安全装置が働いて消火することがありますが、故障ではありません。

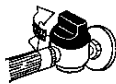
焼け具合に応じて火力を調節してください。

△注意

- 必ず火が完全に消えたことを確認してください。
- 使用後は必ず消火を確認し、ガス栓を閉じてください。



開じる



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・不完全燃焼のおそれがあります。

△注意

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず所定水量 (約200ml) 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、水の表面に脂が多くなったら水を入れ替える。

ⓧ火災のおそれや機器焼損の原因になります。

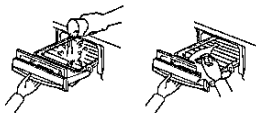
- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- 使用中は、グリルとびらは必ずしめる。
- グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。

ⓧやけどや機器焼損の原因になります。

点火・消火のしかた(グリル)

△注意

- 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。



ⓧやけどのおそれがあります。

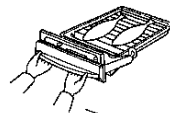
△注意

使用中は、グリルとびらを必ず閉めてください。

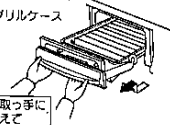
グリル水入れ皿の取り出しかたと取り付けかた

ⓧ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ごぼさないように注意してください。
- ※グリル水入れ皿の持ち運びは、グリル取っ手を両手でしっかり持って行ってください。
- 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



とびらの取っ手に両手をそえて

ⓧ取り付けかた

- 取り出しかたの逆の手順で取り付けください。
- グリルとびらが当たるまできちんと入れてください。

グリル焼網の取り付け

- 焼網は表裏で高さが変わります。

高い位置

薄い焼物 ししゃも
めざしなど



低い位置

厚い焼物 あじ・たい
さばなど




2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

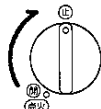
安全機能・温度センサーについて

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。
標準バーナー (温度センサー付)	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。


安全機能がはたらいたとき

- 器具控つまみを  の位置まで回してください。
- ※ 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) 以上の油で使用する。
- ※ 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)のついている標準バーナーを使用する。



温度センサー付きバーナー

 火災のおそれがあります。

- 標準バーナーは、トッププレート・器具控つまみの近くに「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。



(トッププレート用)

揚げもの用

(器具控つまみ用)

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、水に布を浸し、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。

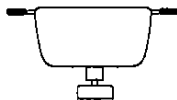


禁止



正しい鍋ののせかた

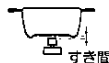
- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようのにせてください。



- 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)



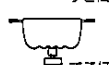
禁止



すき間



傾き



でこぼこ



異物

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

こんな調理はチャオバーナーでしてください。

- 標準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、チャオバーナーを使ってください。
 - ・ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理
 - ・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(ごま・大豆など)
 - ・焼きもの料理(お好み焼き・たこ焼きなど)

使いかた

2 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて






《標準バーナー（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とくを使用しますと鍋が安定して使いやすくなります。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。

鍋の選びかた



- 標準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
アルミ製の鍋 	○	◎
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。）	

3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

○ガス栓を開き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？	《標準バーナー（温度センサー付）》 使用前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消火します。 《チャオバーナー・グリルバーナー》 ●電池が消耗してきたら「バチバチ」というスパークの音が1秒間に約2回くらいの速さになります。	新しい乾電池と交換してください。（10ページ参照） 乾電池の寿命はおおよそ1年が目安です。
各部品の取り付けは？	トッププレート・バーナーキャップ・しる受け皿・ごとく・グリル排気口カバーなど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。（9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
<ul style="list-style-type: none"> ●トッププレート（フッ素樹脂加工） ●グリル扉内 	<p>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た部分を湿らせ、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。</p> <p>トッププレート</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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、ナイロントワシ、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变色、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とく、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。
<ul style="list-style-type: none"> ●ごとく ●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 	<p>台所用中性洗剤を溶ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。</p> <p>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。</p> <p>グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。</p>

使いかた


点検 お手入れ 他

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
<ul style="list-style-type: none"> ●機器表面 ●操作部 ●グリルとびらガラス ●グリルとびら取っ手 	<p>乾いた布でよくふいてください。</p> <p>汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤を濃め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。</p>
●バーナーキャップ	<ul style="list-style-type: none"> ●お手入れをされるときは必ず乗らか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。 ●煮こぼれしたときは、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	<ul style="list-style-type: none"> ●温度センサーの頭部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。

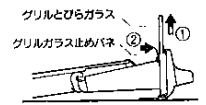
お手入れ後のセット方法

☐バーナーキャップの取り付けかたについては9ページをご覧ください。

☐グリルとびらガラス・グリルとびら取っ手の取りはずしと取り付け

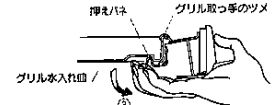
取りはずしかた

(グリルとびらガラスの取りはずしかた)



(1)グリル水入れ皿を台やテーブルの上に置き、グリルとびらガラスの中央部を持ち、矢印①の方向へ引き上げ、グリルガラス止めパネを矢印②の方向へ押し取りはずす。

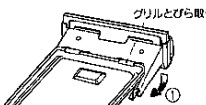
(グリルとびら取っ手の取りはずしかた)



(2)グリル水入れ皿を両手で持ち、グリル水入れ皿押えパネを矢印①の方向へ回すようにして、グリル水入れ皿押えパネをはずしグリル取っ手のツメを片側づつはずす。

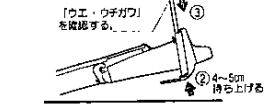
取り付けかた

(グリルとびら取っ手の取り付けかた)



(1)グリルとびら取っ手ツメ部(2箇所)を図のようにグリル水入れ皿に片側づつはめ込み、「カチツ」と音がするまでグリルとびら取っ手を矢印①の方向へ押さえる。

(グリルとびらガラスの取り付けかた)



(2)グリル水入れ皿を矢印①の方向へ4~5cm持ち上げ、グリルとびらガラスを矢印②の方向へ差し込み、止めパネがガラスの角穴に「カチツ」と音がするまで差し込む。
(注)差し込んだ後、グリルとびらガラスを引き上げ、はずれないことを確認してください。

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故障で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
<p>点火しない。 点火しにくい。 消火する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓が全開になっていますか? ●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? ●器具栓つまみを(煮火)の位置までいっぱい回していますか?(数秒間(点火)の位置にしていたら?) 	<p>15</p> <p>13</p> <p>22</p> <p>22</p> <p>22</p> <p>25</p> <p>15・17</p>
<p>ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。</p>	<p>ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。</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。 	<p>2</p> <p>13</p>
<p>消火しやすい。 使用中火が消える。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか? ●バーナーに風が当たっていませんか? ●煮こぼれがバーナーにかかっていますか? ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか? <p><標準バーナー(温度センサー付バーナー)側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●油の温度が高くなっていますか? ●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? ●鍋底が凸凹していませんか? 	<p>25</p> <p>25</p> <p>25</p> <p>19</p> <p>20</p> <p>20</p> <p>20</p>
<p>真炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。</p>	<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? 	<p>22</p> <p>22</p>

点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

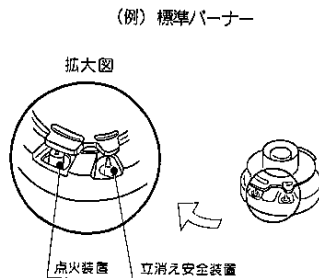
●次のような現象は故障ではありません

- 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。17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いますので、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出る。  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。
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

- 風や煮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煮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。)



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

- 24～25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. 大阪ガス商品コード
機器左側面に貼付し 例 (N) 10-686 (U)
大阪ガス株式会社 [05]
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

- 保証書に記載のように、機器の故障について、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)します。

補修用性能部品の最低保有期間

- 補修用部品の最低保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年です。その後の修理は補修用性能部品がなく、修理できない場合がありますのでご了承ください。性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

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	10-686型	10-687型
型式名	LG2009SL	LG2009SR
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（標準バーナー） 	
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き467mm	
重量（本体）	9.1kg	
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池（単1乾電池（1.5V）×2個）	

使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量 kW				ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時 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 13 A	4.65 (4,000kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	2.09 (1,800kcal/h)	9.30 (8,000kcal/h)	φ9.5mm ガス用ゴム管
都市ガス 12 A	4.30 (3,700kcal/h)	2.79 (2,400kcal/h)	1.98 (1,700kcal/h)	8.72 (7,500kcal/h)	
LPGガス用	4.41 (0.315kg/h)	2.95 (0.211kg/h)	2.17 (0.155kg/h)	9.10 (0.650kg/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。