

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栗田町1 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
長浜営業センター 〒526 長浜市南兵衛町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

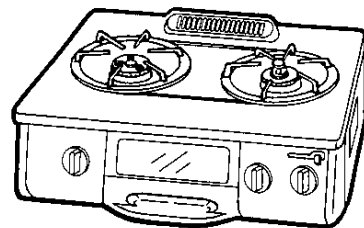
大阪ガス株式会社

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。

ガステーブルコンロ

10-634/10-635型

型式名 LW2007SL
LW2007SR



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

- ご使用のまえに
 - 特長・機能のご紹介..... 1
 - 特に注意していただきたいこと..... 2・3・4
 - 各部のなまえとはたらき..... 5
 - 機器の設置..... 6・7・8
- 使いかた
 - 点火・消火のしかた(コンロ・グリル部)..... 9
 - グリルを使うときは..... 10・11
- 天ぶら油過熱防止機能
 - 天ぶら油過熱防止機能..... 12・13・14
(調理油過熱防止装置つき標準バーナーのつかいかた)
- 点検・お手入れ
 - 日常の点検とお手入れ..... 15・16・17
- その他
 - 別売部品のご紹介..... 18
 - 故障かな?と思ったら..... 18・19
 - 仕様..... 20
 - アフターサービス..... 21

特長・機能のご紹介



○天ぶら油過熱防止機能(標準バーナー)

天ぶら油が自然に燃えだす温度になる前に自動的にガスを止めて消火し火災を防ぎます。

揚げもの調理をされるときは必ずこの機能の付いているバーナーを使用してください。天ぶら油過熱防止機能の付いているバーナーはトッププレート・器具枠つまみの近くに「揚げもの用」と表示してあります。

・詳しくは12ページをご参照ください。



特に注意していただきたいこと

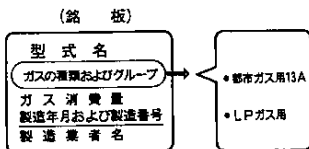
使用ガスについて

■必ず銘板に表示のガスを使用してください。

(銘板は器体の右側に貼り付けています。)

・転居の際は特にご注意ください。

〈注〉この部分を必ず確認してください。
(ガスが異なる場合はお買い求めの
販売店または、もよりの大阪ガス
支社に連絡してください。)



ガス事故防止のために

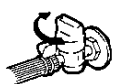
■ガス用ゴム管以外は使用しないでください。(JISまたは検査マーク入りのものを使ってください。)



■古いゴム管は取り替えてください。(ヒビ割れ、ガスもれのおそれがあります。)



■使用后、必ず消火を確かめ、外出、就寝前にはガス栓を閉じてください。

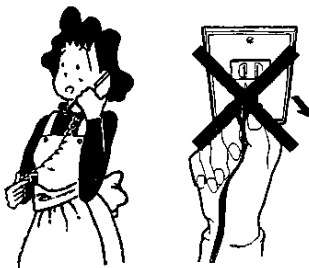


■使用中もときどき正常に燃焼しているか確かめてください。



■ガス漏れに気づいたら

- すぐに使用をやめてください。
- ガス栓を閉じてください。
- 窓や戸を静かにあけてください。
- 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。



ご注意

ガスがもれたときは、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、爆発するおそれがあります。

使用上のご注意

■衣類の乾燥や練炭の火おこしなどに使わないでください。(焼損・火災のおそれがあります。)



■グリル使用中は排気口に顔など近づけない。また、なべの取っ手等をグリル排気口へ向けしないでください。(やけど、変形の原因になります。)



■市販されているアルミはく製する受け皿は、お使いにならないでください。お使いになると異常過熱したり、不完全燃焼の原因となり危険です。

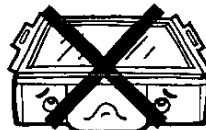
■使用中及び使用直後は、操作部(つまみ、取っ手)以外手を触れないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

■コンロをおおってしまうような補助具や大きな鉄板、なべ(34cm以上)、陶板類は使用しないでください。(不完全燃焼による中毒や過熱・異常燃焼による機器の焼損・火災の危険があります。)



市販されているグリル排気口をおおうカバーは、グリル使用中は絶対にお使いにならないでください。(異常過熱による機器の発火や焼損の原因になります。)

■グリル使用中、グリルとびら、ガラスは高温になっています。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。

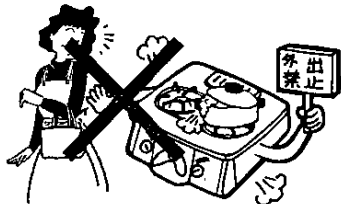


火災予防

- 機器の上や周りに燃えやすいものを置かないでください。
- 排気口をおおわないでください。



- 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしないでください。
- 火をつけたまま離れないでください。(特に揚げものなどをしている時は危険です。)



換気に注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど十分な換気を行ってください。

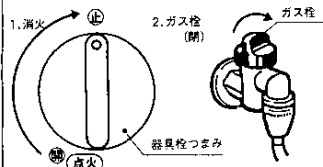


(不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれがありますので必ず換気をしてください。)



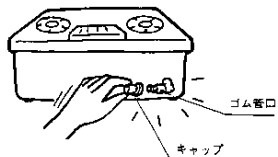
異常時の処置

- 異常燃焼を起こした時や地震など緊急の場合、あわてずに器具控つまみとガス栓を閉じて消火してください。

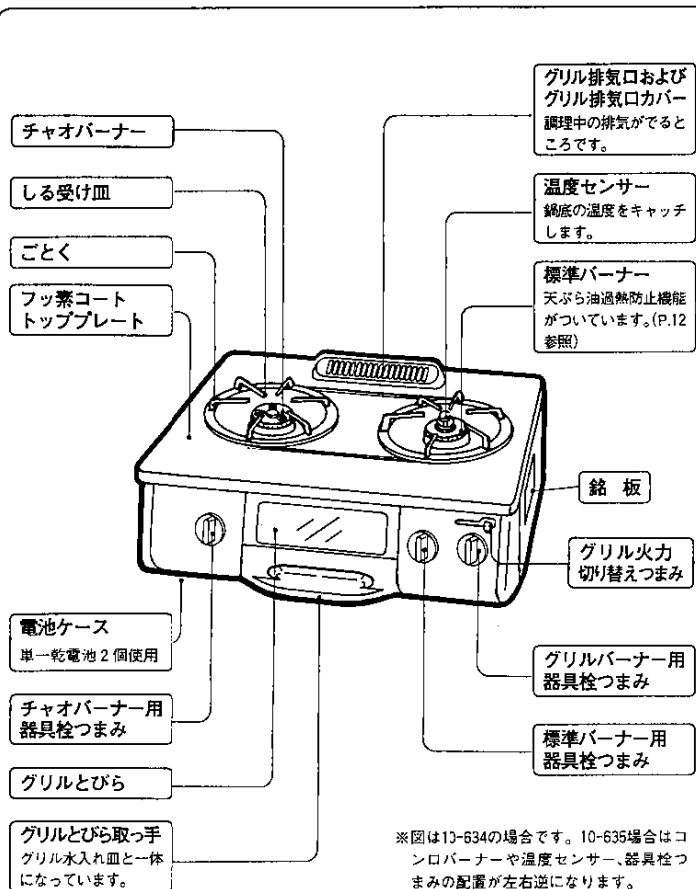


長期間使わないとき

- ガス栓を閉じてください。
- 各部のよごれを取り除き、電池を外しゴム管口にキャップをはめ、ビニール袋をかけて湿気の少ない所へ保管してください。
・電池の位置についてはP.7参照。



各部のなまえとはたらき



※図は13-634の場合です。10-635場合はコンロバーナーや温度センサー、器具控つまみの配置が左右逆になります。

ご注意

炒めもの、焼きもの、いりもの調理はチャオバーナーで調理してください。標準バーナーでされますと、温度センサーがはたらいで調理途中で自動消火することがあります。揚げものは、必ず温度センサーのある標準バーナー側で調理してください。

機器の設置

設置前の準備

■包装材の除去と部品の取付け

- 各部分のあて紙や包装部品を取除き、下図のように正しくセットしてください。
- 機器銘板のガス表示（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。（もし、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サービスショップ、もしくは大阪ガス社社にご連絡ください。）

ご注意

- 表示してあるガス（ガスグループ）以外のガスは絶対に使用しないでください。

1 トッププレートの上にする受け皿をセットする。

2 バーナーキャップをセットする。

→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ご注意ください。

バーナーキャップの
▼印（凸部） → バーナー本体の
くぼみ部

※バーナーキャップの取り付け、取り外しの際は、温度センサーに衝撃を与えないよう注意してください。

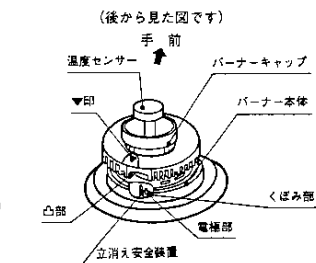
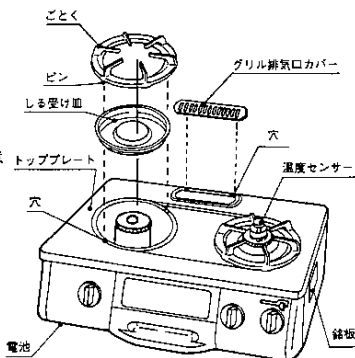
3 ごとくをセットする。

→ごとくは方向が決まっています。

ごとく裏面にある
ピン（2ヶ所） → トッププレート
の穴

4 グリル排気口カバーをセットする。

グリル排気口カバーの
ツメ（2ヶ所） → トッププレート
後部の穴



ご注意

- 上記以外の位置でセットされますと点火しなかったり、炎が不均一になり部品が焼損する原因となりますので、必ず正しい位置でセットしてください。

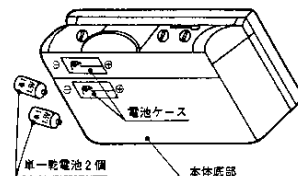
乾電池の取付

■乾電池は本体左端の底部前面にある電池ケースにセットする。

電池は、単一（1.5V）2個使用。

※次の場合は、電池が消耗していますので必ず新しいものを2個同時にお取り替えください。

- 点火した時パチパチという音の間隔が長くなった。
- 火がつきにくくなった。
- 標準バーナーを点火した時ブザーの連続音になる。



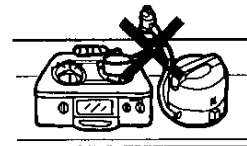
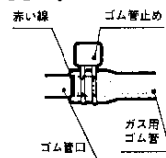
ゴム管のご注意

■機器の下を通したり触れたりしないでください。

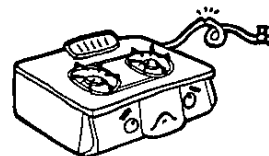
ご注意

• ガス用ゴム管が機器に触れたまま使用されますと、機器にふれた部分の劣化が早くなり、ガス用ゴム管がひび割れ、ガスもれをおこす原因となりますので機器にふれないようにしてください。

■赤い線まで差し込み、ゴム管止めをつけてください。つぎたし、二又分岐はしないでください。



■2m以下で、折れ、ねじれ、ひっぱりのないようにしてください。



点火・消火のしかた(コンロ・グリル部)

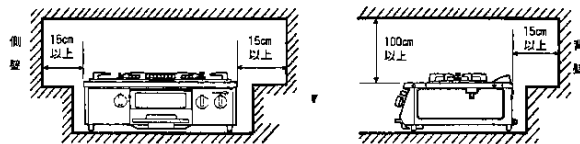
設置場所

■設置場所

- 強風が吹き込まない所 (風による吹き消えのおそれ)
- 棚の下など落下物の危険がない所
- 丈夫で水平なところ
- 壁や可燃物から離す (ステンレス板などを直接貼付けた可燃性の壁を含む)
- 湿気のない所 (耐久性などの点)

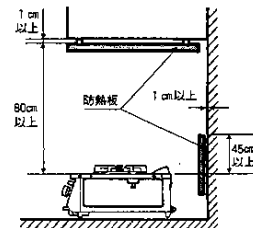
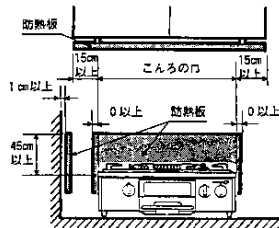
■周囲の防火措置

- 周囲に可燃物 (木製の壁、棚など) のある場合

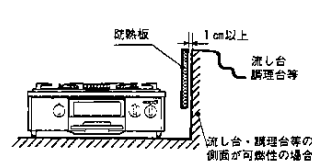
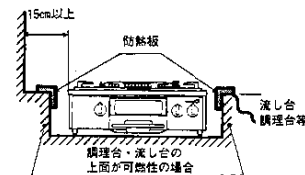


(周囲の可燃物より15cm以上、上方は100cm以上離す)

- 上記条件を満たせない場合 (上記の距離をあげられない場合)
 - ・ 下図のように必ず防熱板を取り付けてください。



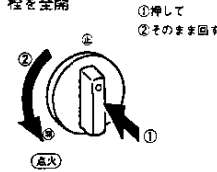
- 調理台・流し台とトッププレートがほぼ同じ高さの場合
- 調理台と流し台がトッププレートより高い場合



1

点火(コンロ・グリル部)

- 器具栓の④を確認してガス栓を全開

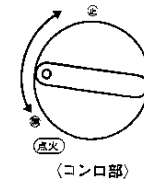


点火⇨押しそのまま回してください。

- 点火の位置までまわすと「パチパチ」とスパークして点火します。点火を確かめてから手を離してください。手を離すと器具栓つまみは自動的に⑤の位置にもどります。
- グリル部のみ点火を確かめてから数秒間、そのまま押しつけてください。
- 配管内に空気が残っている時はくり返し点火操作をしてください。

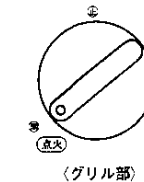
2

火力調整



● コンロ部

- 器具栓つまみを、②方向へ回すと火力は強く③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調節して、お使いください。
- ※ 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。

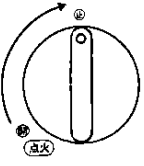


● グリル部

- グリル部の火力調節は、火力切り替えつまみで行います。(P.10の火力切り替えつまみの項を参照してください。)
- 点火したら、⑤の位置でご使用ください。
- 器具栓つまみが⑤の位置では火力調節は出来ません。

3

消火(コンロ・グリル部)



消火⇨器具栓つまみを⑥の位置まで回してください。

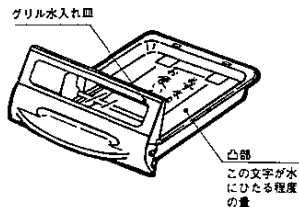
- ※ 火が確実に消えたか確かめてください。

グリルを使うときは

グリルのから焼き

- 初めてグリルを使うときは、グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200ml)の水を入れ、12~15分のから焼きをしてください。

- グリル内の部品についている油を焼ききるためです。
- 煙とにおいが出ますが、異常ではありません。

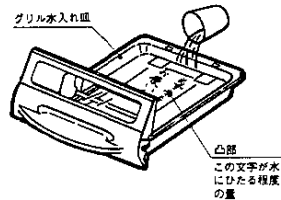


グリルを使うときは

- グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200ml)の水を必ず入れてください。

- 水を入れるときは、グリル水入れ皿を少し引き出してからコップなどで入れてください。

市販されている沸石(粒状の魚焼き石等)を水の代わりに入れてお使いになると、沸石に吸収した油に引火し、機器の発火や焼損の原因となるので絶対にお使いにならないでください。



ご注意

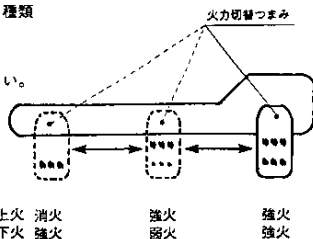
- グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになると火災をおこす危険があります。
- グリル水入れ皿に水を入れてお使いになる場合でも表面に脂が多くなると飛び散ったり、燃えたりしますので、水を入れ替えてください。
- 続けてお使いになる場合は水量に注意してください。(水が少ない場合は必ず水を補充してください。)

●火力切り替えつまみ

グリルバーナー側には器具栓つまみの上部に火力切り替えつまみがあります。

- 調理に合った火力に切り替えてください。3種類の切り替えができます。(右図)

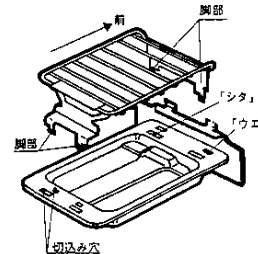
※詳しくは付属のグリル料理手帳をご覧ください。



●焼網の高さ調節

焼網の高さ調節をしてください。

- グリル水入れ皿の切り込み穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- 切り込み穴
「シタ」→焼網高さが低くなります。
「ウエ」→焼網高さが高くなります。

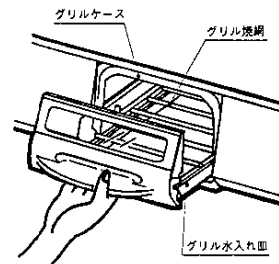


焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。

●グリル水入れ皿の取り出しかた・しまいかた

グリル水入れ皿の取り出しかた

- グリル水入れ皿は、グリルとびららと一体になっています。
- グリル水入れ皿はストッパーがついているので、手前に引き出すと止まります。
- グリルとびららを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。



グリル水入れ皿のしまいかた

- グリル水入れ皿のしまいかたは、上記取り出しかたの逆の手順で取り付けてください。
(グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ、裏に当たるまできっちりと入れてください。)

ご注意

- グリルとびららは確実に開けてください。確実に閉まっていない場合は、熱気があふれ、やけどをする危険や、調理台の変色・焼損および焼きものの焼け具合が悪くなる原因となりますので確実に閉めてください。
- 魚などの焼きすぎに注意してください。そのまま放置すると魚などが燃え、発火する危険があります。
- 下火だけで肉や脂肪の多いものを焼いた後、上火をつけると上火バーナーについた脂が燃えて煙がでることがありますが、異常ではありません。
- グリルとコンロを同時に使われますと、ガスの炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。

天ぷら油過熱防止機能 (調理油過熱防止装置つき) (標準バーナーのつかいかた)

揚げものの調理時の注意

- 揚げものの調理をされるときは必ず温度センサー (天ぷら油過熱防止機能) のついているバーナーを使用してください。温度センサーのついているバーナーはトッププレート・器具栓つまみの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 揚げものの調理中にその場を離れたときは必ず一旦火を消してください。温度センサーがついていても火をつけたまま放置しますと油の温度は揚げものに達さない高い温度にまで上がります。



●正しくお使いいただくため、以下の点にご注意ください。

油の量

天ぷら、フライ等の揚げものの調理をされるときは200ml(カップ1杯)以上の油で使用してください。
※油が少量の場合、機能が正しく働かないことがあります。

適した鍋の選び方 (下の表を目安にしてください。)

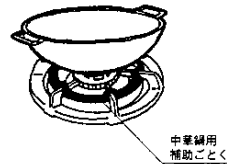
※揚げものの調理は底の平らな熱の伝わりやすい金属製の鍋を使ってください。

	蒸物などの 一般調理	天ぷら・フライ等 揚げものの調理
アルミ、ホーロー 鉄製の鍋、フライパンなど	○	○
中華鍋 (※P.13参照)	○	△
土鍋 超耐熱ガラス容器	○	×
打ち出し鍋	○	×
薄手(底厚2mm未満) のステンレス鍋	○	×
圧力鍋・無水鍋	○	/

○……通しています △……注意してお使いください ×……通しません

中華鍋について

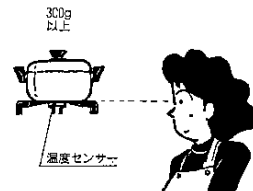
底の丸い中華鍋で天ぷらをされる場合、バーナーキャップに鍋がのり、不安定になることがあります。その場合、鍋が適していませんのでお使いにならないでください。もしくは、別売の中華鍋用補助ごたくをご利用になり鍋を安定させ鍋底にセンサーを密着させてください。



正しい鍋ののせ方

温度センサーが鍋底に必ず密着するようにのせてください。

- 温度センサーは鍋底の温度をキャッチします。
- 密着が不十分だと安全機能が正しくはたらかないことがあります。
- 鍋の重さは、密着を確実にするため300g以上必要です。(調理物の重さを含む)特に片手鍋などは不安定なので注意してください。
- 鍋の底はきれいにしてください。



正しく温度センサーがはたらくには

- 温度センサーと鍋底の間に異物がいないこと。
- 温度センサーと鍋底にすきまがないこと。
- 温度センサーは鍋底の中心にあること。
- 鍋底が凹凸でないこと。



スキマがある 異物がある 傾いている でこぼこしている

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。このため次のように高温になる調理は、途中消火することがありますので温度センサーのついていないチャオバーナーをご使用ください。

- ・炒め物料理(ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理)
- ・焼き網を使った料理(めざし、するめをあぶる)
- ・煎りもの料理(ごま、大豆など)
- ・焼きもの料理(お好み焼、たこ焼きなど)
- ・鍋等のから焼き



また、温度センサーが冷たくなりすぎると(冷凍鍋焼うどんなどの加熱の時)まれに点火しない場合がありますのでチャオバーナーをご使用ください。

温度センサーの注意

- ・温度センサーに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。
- ・温度センサーの汚れは、きれいにふきとりいつもきれいにしてください。(「日常の点検・手入れ」P.17)



天ぷら油過熱防止機能がはたらいたとき





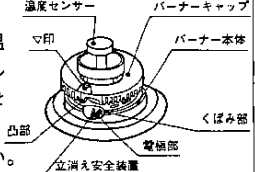
- ・自動的に消火すると同時にガスも止まり、ブザー音(ビー)でお知らせします。
- ・消火した時は器具栓つまみを「止」の位置にしてください。
- ・鍋や油の温度が相当高くなっていますので取り扱いに注意してください。再度使用される場合は2~3分待って点火してください。

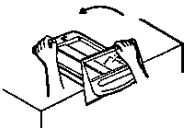
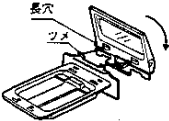
日常の点検・手入れ

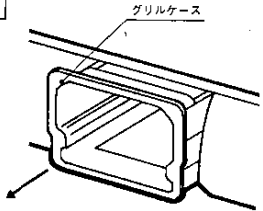

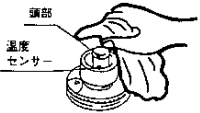
「点検・手入れ」は必ずガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。安全装置やガス通路部分は絶対に分解しないでください。

- ・お手入れの際は、お手元に十分注意して行ってください。
- ・本体内部機構やバーナーの中に水などが入らないように注意してください。

■日常の点検

点 検	確認とお手入れ	参照ページ
ゴム管は大丈夫ですか？	<p>ゴム管が折れたり、ひび割れていませんか？ ゴム管は折らず、古ければ新しいものに取り替えてください。</p> 	2
ガスは漏れていませんか？	<p>ゴム管や接続部からガスが漏れていませんか？ ゴム管は新しくし、接続部はしっかりと止めてください。 ※石けん水をゴム管に塗って点検</p> 	2
ゴム管の接続は正しいですか？	<p>ゴム管が機器、ガス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？ 正しく接続してください。</p> 	2
部品のセットは正しいですか？	<p>バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバー、しる受け皿が浮いたり傾いたりしていませんか？ 正しくセットしてください。</p> 	6
汚れていませんか？	<p>バーナーキャップの炎口、立消え安全装置の先端、温度センサーの頭部、グリル水入れ皿など汚れていませんか？ 汚れを取り除いてください。</p> 	16・17

	方 法
トッププレート (フッ素コート仕上げ)	<ul style="list-style-type: none"> ・ スポンジや布等の柔らかいものでふき取ってください。 ・ 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濡らせ、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。 ・ 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。 <p>(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る所や強くこすってお手入れすると、表面のフッ素コートをはがれる場合があります。)</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 金属タワシ、ナイロントワシ、ミガキ粉、ナイフ等の硬いものや、台所用中性洗剤以外の洗剤(アルカリ性の洗剤等)は、表面のフッ素コートを傷つけたり、変色・シミの原因になりますのでご使用にならないでください。
器 体	<p>①液体洗剤を布にふくませて汚れを落としてください。</p> <p>②よくしぼった布で洗剤・水気を十分ふきとってください。</p> <p>※器体前面の汚れ→湿った布でふきとってください。</p>
グリルとびら	<p>・ そのつどまだ温かいうちに汚れを落としてください。汚れがひどいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分に水気をふき取ってください。</p> <p>(取りはずし方)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ グリル水入れ皿を支え、ガラスの上を指で押さえながら、グリルとびらを内側にたおすようにするとはずれます。 <p>(取り付け方)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ グリル水入れ皿のツメ(2ヵ所)を、グリルとびらの裏面の長穴(2ヵ所)に差し込み、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んでください。
	  <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ガラスは、ミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

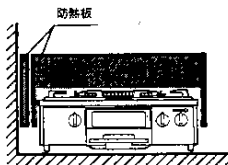
	方 法
ご と く し る 受 け 皿 グリル排気口カバー グリル水入れ皿 グリル 焼 網	<p>①中性洗剤をスポンジタワシなどの柔らかいものにふくませて洗ってください。</p> <p>②水洗いし、乾いた布で水気を十分ふきとってください。</p>
グリル ケース	<p>①中性洗剤をスポンジタワシなどの柔らかいものにふくませて洗ってください。</p> <p>②水洗いし、乾いた布で水気を十分ふきとってください。</p> <p>グリルケースの取り出し方</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ グリル水入れ皿を完全に取出し、グリルケースを手前へ少し持ち上げて引き出してください。 ・ 取り付けは奥まできっちりと押し込んでください。 
バーナーキャップ	<p>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ってください。</p> <p>②水洗いする時はスポンジタワシなどの柔らかいもので洗い、乾いた布で水気を十分ふきとってください。</p> 
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とってください。 

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。

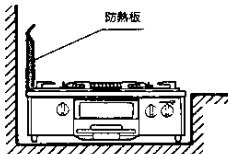
●防熱板(コードNo.:15-100-0077・78)

- ・設置場所、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)

- ・こんろの下に置いておくと、ガス台を汚さずお手入れが楽にできます。

●中華鍋用補助ごとく(コードNo.:15-100-0059)

- ・標準バーナー側で中華鍋を用いる時、鍋の安定性を良くするために、ごとくにのせてお使いください。
※底の丸い鍋以外は使用しないでください。



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。

現象	理由と処置
グリルをはじめてお使用の時、煙や臭いが出る	部品に付着している油が焼けるため、グリル水入れ皿に水を入れて換気しながら、12~15分から焼きをしてください。 (「グリルを使うときは」P.10を参照)
全ての点火装置が「パチパチ」とスパークする	同時点火方式になっていますので、1ヶ所の点火操作で全ての点火装置が「パチパチ」とスパークします。
点火後や消火後にキンミ音が出る	加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音で、故障ではありません。
コンロとグリルを同時使用されると炎が赤色をおびることがあります	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が燃えるためで異常ではありません。

・故障かな?と思ってもよく調べてみると故障でない場合があります。

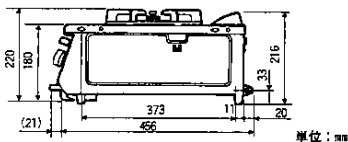
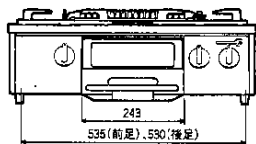
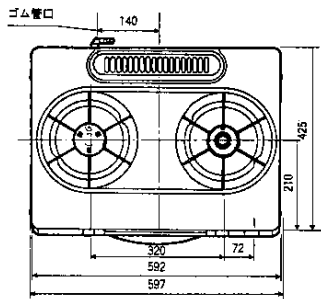
ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

お調べ いただくこと (原因)	処置方法										参照 ページ	
	こんなどき (現象)	器具異音 が鳴る	点火しない・ 点火しにくい	着火 (火移り)しにくい	異常な音 をたてて燃える	炎が安定しない	異常な音 をたてて燃える	運用中に 消火した	消火しやすい	ガスまたは いやなにおい がする		温度センサー が壊れる
ガス栓の開け忘れ		○									器具栓を一旦閉じてからガス栓を全開にする	—
ガス栓の開き不十分		○	○					○			ガスが正常に出るまで十分注意しながら点火操作をくり返す	9
ゴム管内に空気が残っている		○	○								ゴム管の折れ曲りをなおす	7
ゴム管の折れ曲り		○	○						○		ゴム管を交換する、先を切りつめる	2
ゴム管のひび割れ・穴あき・つぶれ									○		つまりを取り除く、それでも直らないときは点検を依頼する	17
バーナーの炎口つまり	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	正しく取り付ける	6
バーナーキャップの取り付けが悪い	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	正しく取り付ける	6
点火操作が適切でない	○	○									「点火・消火のしかた」参照	9
点火装置の電極部の汚れ		○									汚れをふきとる、それでも直らないときは点検を依頼する	15
機器の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	銘板を確認し点検を依頼する	2
電池が消耗している										○	新品と交換する(単一2個同時に)	7
立消え安全装置が作動	○								○		「点火・消火のしかた」参照の上正しく操作する	9
温度センサーが汚れている									○		温度センサーを掃除する	17
鍋底が凸凹している									○		鍋底が平らな鍋を使用	13
鍋を正しくのせていない										○	鍋を正しくのせる	13

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は、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。

不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客様ご自身で修理なさらないでください。

仕様



単位: mm

品名	ガステーブルコンロ					
品番	10-634型		10-635型			
型式名	LW2007SL		LW2007SR			
点火方式	DC連続放電点火					
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置(標準バーナー側)					
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-1.5V2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)	12.5kg					
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		
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル			
都市ガス	13 A (kcal/h)	4,100	2,300	2,200	8,200	φ 9.5mm ガス用 ゴム管
L P ガス (kg/h)		0.267	0.190	0.190	0.630	

アフターサービス

●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」(18・19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) 10-634(U)

大阪ガス株式会社 [08]

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。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

・保証期間中は…

保証書に記載のように、機器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。