

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

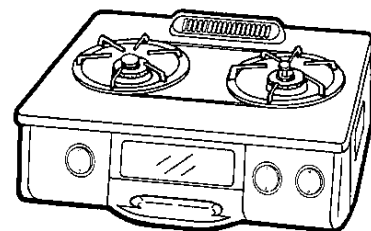
ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

ガステーブルコンロ

10-640/10-641型

型式名 LW2110SL
LW2110SR

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、大阪ガスのご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	
特徴・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(こんろ・グリル部)	9・10
グリルを使うときは	11
●天ぶら油火災防止機能	
天ぶら油火災防止機能(調理油過熱防止装置つき標準バーナーのつかいかた)	12・13・14
●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

○天ぶら油火災防止機能(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。

揚げ物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。天ぶら油火災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

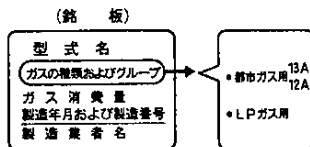
■必ず銘板に表示のガスを使用してください。

(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、最寄りの大阪ガス
支社に連絡してください。)



ガス事故防止のために

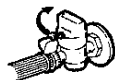
■ガス用ゴム管以外は使用しないでください。(JISまたは検査マーク入りのものを使ってください。)



■古いゴム管は取替えてください。(ヒビ割れ、ガス漏れのおそれがあります。)



■使用后、必ず消火を確かめ、外出、就寝前にはガス元栓を閉じてください。

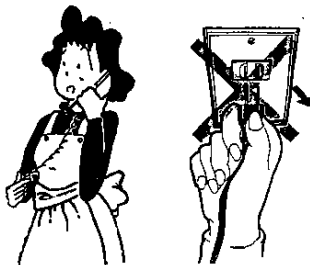


■使用中もときどき正常に燃焼しているか確かめてください。



■ガス漏れに気づいたら

- すぐに使用をやめてください。
- ガス元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

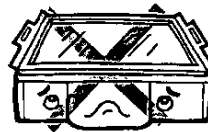
ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇、その他電気器具に触れたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど) 火や火花で引火し、爆発するおそれがあります。

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。)



■こんろ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。)



■市販のアルミ製の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、不完全燃焼の原因になります。)



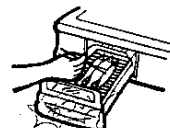
■グリル使用中は排気口に顔など近づけない。また、なべの取っ手等をグリル排気口へ向けしないでください。(やけど、変形の原因になります。)



■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。



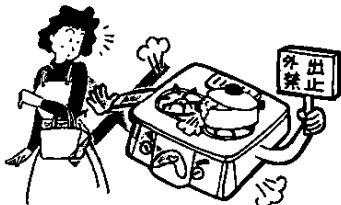
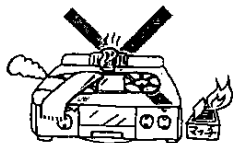
■グリル使用中、グリル扉、ガラスは高温になっています。取出すときに手を触れないように特にご注意ください。



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。

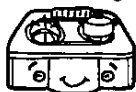
- 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしないでください。
- 火をつけたまま離れないでください。(特に揚げものなどをしている時は危険です。)



換気に注意

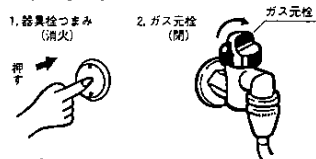
- ご使用と同時に換気扇を回すなど十分な換気を行ってください。

(不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれがあります。)



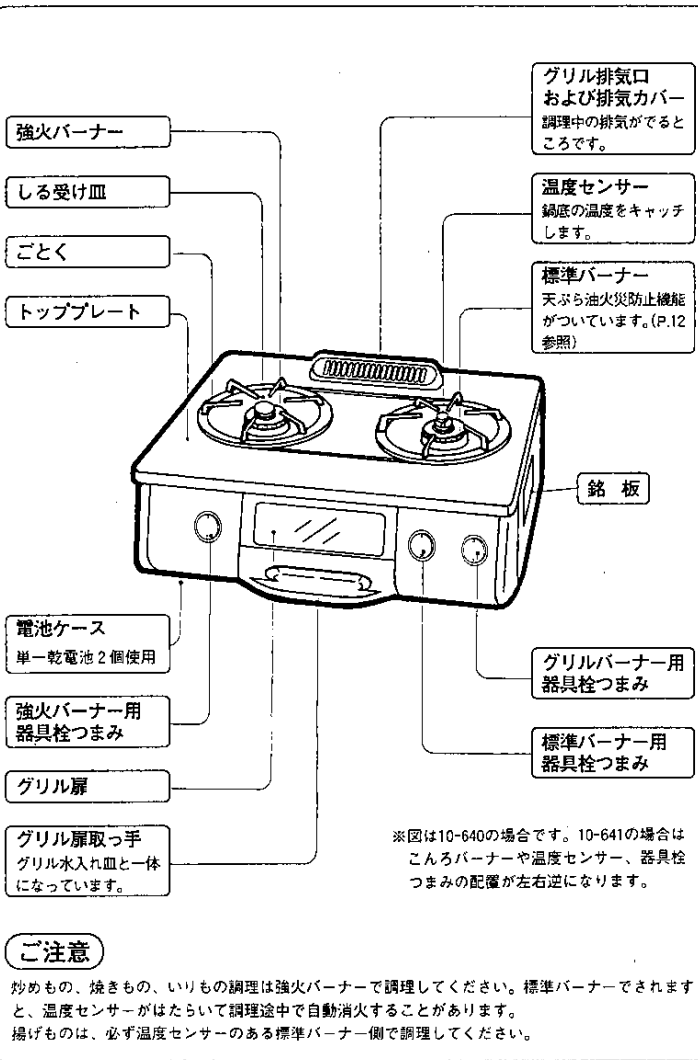
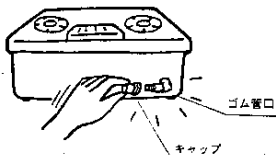
異常時の処置

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



長期間使わないとき

- ガス元栓を閉じてください。
- 各部のよごれを取除き、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。



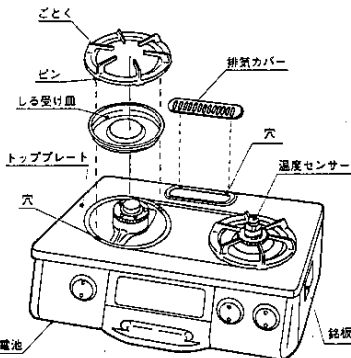
機器の設置

設置前の準備

■包装材の除去と部品の取付け

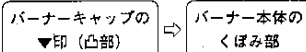
- ・各部分のあて紙や包装部品を取除き、下図のように正しくセットしてください。
- ・機器銘板のガス表示（ガスグループ）とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

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。

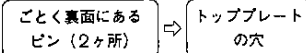
→ 強火バーナー用と標準バーナー用（温度センサー付）は形が異なりますのでご注意ください。



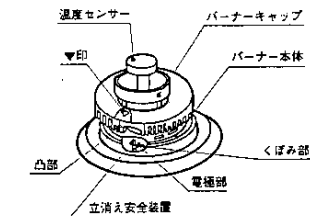
※バーナーキャップの取付け、取外しの際は、温度センサーに衝撃を与えないよう注意してください。

3 ごとくをセットする。

→ ごとくは方向が決まっています。



4 グリル排気カバーをセットする。



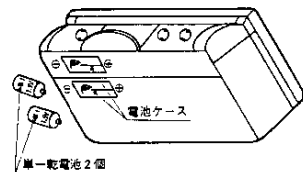
乾電池の取付

■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せんので必ず新しいもの2個同時にお取替えください。

- ・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。

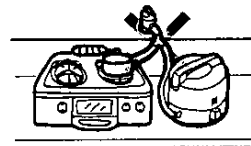
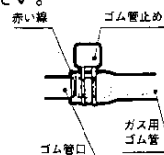


ゴム管のご注意

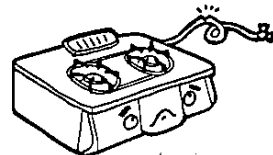
■機器の下を通したり触れたりしないでください。



■赤い線まで差込み、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配管してください。



点火・消火のしかた(こんろ・グリル部)

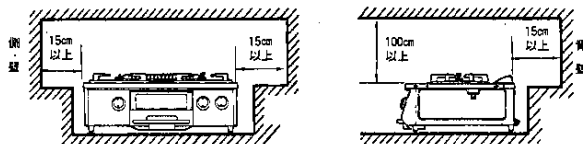
設置場所

■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)

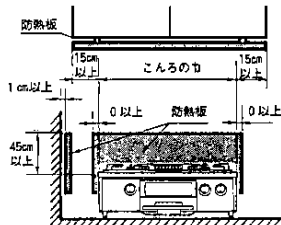
■周囲の防火措置

- 周囲に可燃物 (木製の壁、棚など) のある場合

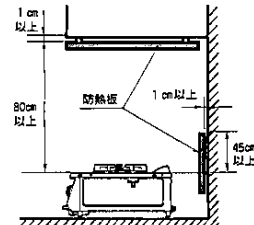
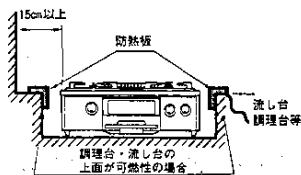


(周囲の可燃物より15cm以上、上方は100cm以上離す)

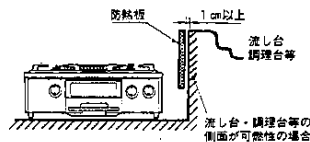
- 上記条件を満たせない場合 (上記の距離をあげられない場合)
- ・ 下図のように防熱板を取付けてください。



- 調理台・流し台とトッププレートがほぼ同じ高さの場合

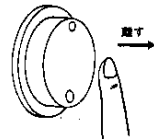
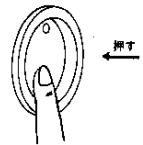


- 調理台と流し台がトッププレートより高い場合



点火

- ・ 器具栓つまみが「止」の状態であることを確認してガス元栓を全開にする。(ロックの位置にあるときはロックを解除してください。)
- ・ 器具栓つまみを止るまでいっぱい押し込む。「パチパチ」とスパークしてバーナーに点火します。
- ・ 点火したことを確認してから手を離す。(このとき器具栓つまみは「止」の状態より手前に飛出します。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続けたのち、手を離す。



ご注意

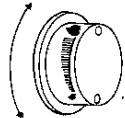
- ・ この器具栓つまみは「ロック」以外の位置ならどの位置でも点火できます。
- ・ グリル使用時は、グリルバーナーに点火していることを確認してください。但し上火が消火表示の場合は下火の点火を確認してください。
- ・ はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合には空気が抜けるまで器具栓つまみを押し続けてください。
- ・ 万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦「止」の状態に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
- ・ 強火以外の位置で点火操作しますと、点火のときのみ火が大きくなりますが、点火して手を離すと器具栓つまみの表示火力になります。

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。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。

- グリル部は、11ページを参照してください。



ご注意

- ・ 炎を見ながらゆっくり調節してください。
- ・ 火力調節範囲は、器具栓つまみに表示されています。

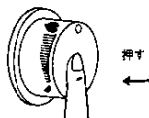
グリルを使うときは

消火

- 器具栓つまみを止るまでいっぱいを押す。
- 火が完全に消えたことを確認してください。

ご注意

- 器具栓つまみは確実に最後まで押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

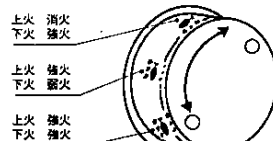
- 「ロック」の位置にすると点火操作ができない安全機構になっています。
- 小さなお子様がおられるご家庭などでは使用されない時は安全のためにロックしてください。
- 器具栓つまみは消火後でないとロックできません。
(点火の状態では「ロック」の位置にしないでください。故障の原因になります。)
- 「ロック」の位置へは、「カチッ」と音がするまで回してください。

グリルを使うときは

- 初めてお使いのときは、グリル水入れ皿に水(約 200ml)を入れ12~15分のカラ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。

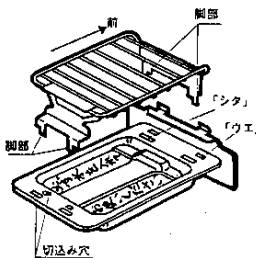
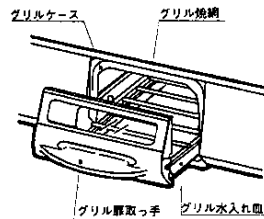
■火力調節

- 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。(下図)調理に合った火力に調節してください。
- 3種類の調節ができます。
(くわしくはグリル料理手帳をご覧ください。)



●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。(グリル水入れ皿に水を入れないで使用すると火災をひきおこす危険があります。)
- 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出してください。
- グリルケースから取出すときは、止まったところで少し持ち上げて、引出してください。
- 取付けるときは取出すときの逆の方法で取付けてください。
- 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。
- 水入れ皿の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。又続けてのご使用は水量にご注意ください。



ご注意

- グリル使用中は扉を確実に閉めてください。
- 扉の引出しはゆっくりと。
- グリルとこんろを同時に使用される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。
- 魚等の焼きすぎにご注意ください。そのまま放置すると魚等が燃え、火災になる危険があります。
- グリル水入れ皿は途中で止る機構(ストッパー)を採用しています。焼け具合の確認は手前に止るまで引出して行ってください。
- 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出る場合がありますが異常ではありません。
- グリル水入れ皿の中にアルミ箔などを敷いてお使いにならないでください。

天ぷら油火災防止機能(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(天ぷら油火災防止機能)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る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適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)以上の油で使用するください。
※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。)

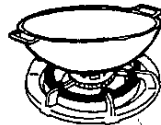
※揚げものの調理は底の平らな熱の伝わりやすい金属製の鍋を使ってください。

	煮物などの 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	○	△

○……適しています △……注意してお使いください ×……適しません

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と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。

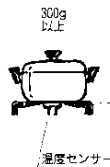


中華鍋用補助ごとく

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

こんな調理は強火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強火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カラ焼きに近い料理)
- ・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)
- ・鍋等の空焼き



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強火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〕




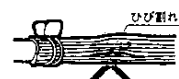


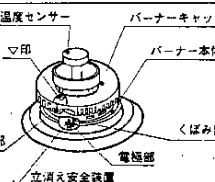
天ぶら油火災防止機能がはたらいたとき

- ・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。
- ・消火した時は器具控つまみを「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。

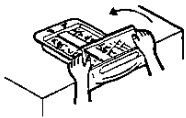
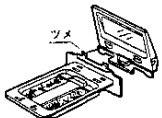
「点検・手入れ」は必ずガス元栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。安全装置やガス通路部分は絶対に分解しないでください。

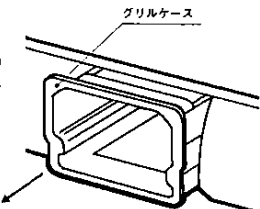

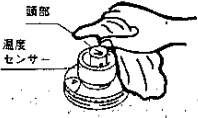
- ・お手入れの際は、お手元に十分注意して行ってください。
- ・本体内部機構やバーナーの中に水などが入らないように注意してください。

■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、ガス元栓ともホースエンドの赤い線まで十分差込み、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、排気カパー、汁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？ 汚れを取除いてください。</p> 	16・17

■手入れ

	方 法
<ul style="list-style-type: none"> ・トッププレート ・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。
<ul style="list-style-type: none"> ・こ と く ・し る 受 け 皿 ・排 気 カ バ ー 	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う。 ②水洗いし、乾いた布で水気を十分ふきとる。
<ul style="list-style-type: none"> ・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外し、取付け方 <ul style="list-style-type: none"> ・グリル扉は簡単に取外し、取付けができます。 <p>(取外し方)</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・グリル水入れ皿を支え、ガラスの下を指で押さえながら、扉を内側にたおすようにするとはずれます。 <p>(取付け方)</p>  <ul style="list-style-type: none"> ・グリル水入れ皿のツメ(2ヶ所)を、扉の裏面の長穴に差込み、扉の下部を回転させるようにグリル水入れ皿側に、「カチッ」と音がするまで押込んでください。
<ul style="list-style-type: none"> ・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柔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。

	方 法
<ul style="list-style-type: none"> ・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。 →この操作をおこなうとセルフクリーニング効果がなくなることがあります。
	グリルケースの取出し方 <ul style="list-style-type: none"> ・グリル水入れ皿を完全に取出して、グリルケースを手前へ少し持ち上げて引出す。 ・取付けは、奥まできっちり押込む。 
	セルフクリーニングとは お手入れ簡単………
	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 <ul style="list-style-type: none"> ・洗剤やみがき粉で洗う。 ・金属タワシなどの硬いもので行う。
<ul style="list-style-type: none"> ・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柔らかいもので洗い、乾いた布で水気を十分ふきとる。
	
<ul style="list-style-type: none"> ・温度センサー 	①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る。
	

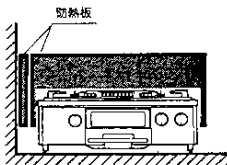
別売部品のご紹介

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。

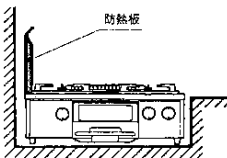
●防熱板(コードNo.:15-100-0077・78)

- ・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)

- ・こんろの下にしておく、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
グリルをはじめお使いの時、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分カラ焼きをしてください。(「グリルを使うときは」P.11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、故障ではありません。
こんろ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。

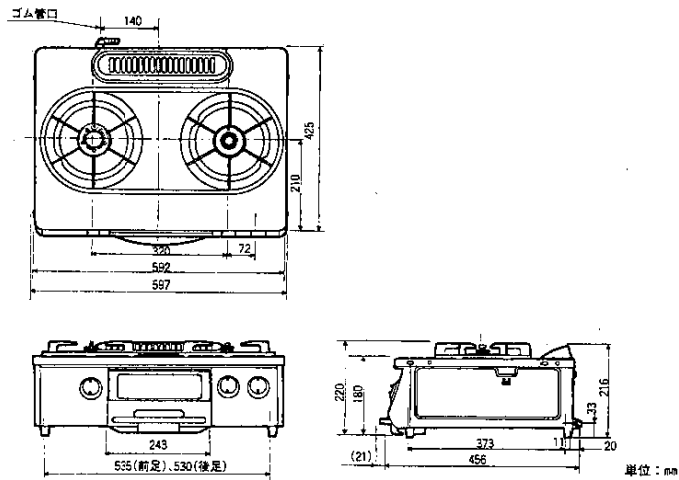
ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

こんなとき (現象)	器具控つまみから手を離すと 消火する										処置方法	参照ページ		
	点火しない・点火しにくい	着火(穴移り)しにくい	異常な音が出る	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した	使用中に消火しにくい	温度センサー付こんろを(●)にする	温度センサーが壊れる	ガスまたははいるかにおいがする			ガスまたははいるかにおいがする	
お調べ いただくこと (原因)														
ガス元栓の開け忘れ		○											器具栓を一旦閉じてからガス元栓を全開にする	—
ガス元栓の開き不十分		○	○					○						9
ゴム管内に空気が残っている		○	○										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
ガス圧が適切でない		○	○				○	○	○				他の機器も同様の場合は点検を依頼する	—
ゴム管の折曲り		○	○					○					ゴム管の折曲りをなおす	7
ゴム管のひび割れ・穴あき・つぶれ									○				ゴム管を交換する、先を切りつめる	2
バーナーの炎口づまり	○	○	○	○	○	○	○	○					つまりを取除く、それでも直らないときは点検を依頼する	17
バーナーキャップの取付けが悪い	○	○	○	○	○	○	○	○					正しく取付ける	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
点火装置の故障		○											点検を依頼する	21
器具栓の故障		○	○							○				21
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	21
電池が消耗している			○								○		新品と交換する(単一2個同時に)	7
立消え安全装置の故障	○								○				点検を依頼する	21
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
温度センサーの故障											○		点検・修理を依頼する	21
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、お買求めの販売店、または最寄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いでください。

仕様



品名	ガステーブルコンロ				
品番	10-640型	10-641型			
型式名	LW2110SL	LW2110SR			
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(単一1.5V2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	
都市ガス	強火バーナー	標準バーナー	グリル		8,100
	13 A (kcal/h)	4,000	2,300	2,200	
L P ガス (kg/h)	0.251	0.190	0.190	0.620	

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)10-640(U)

大阪ガス株式会社 00

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。
- ・保証期間経過後の故障修理についてお買求めの販売店、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。