



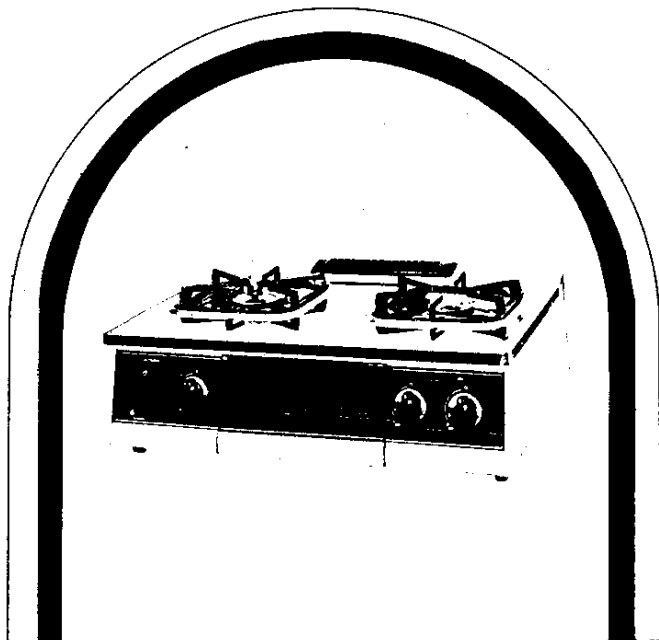
大阪ガス

ガス テーブルコンロ

取扱説明書 10-804・805型

保証書付

型式名 LG-320QL・LG-320QR



本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本社ビルサービスセンター	〒541 大阪市東区平野町5-1	☎大阪 06 (202) 2221
南支社	〒557 大阪市西成区玉出東2-9-41	☎大阪 06 (652) 0001
北支社	〒532 大阪市淀川区十三草町3-6-35	☎大阪 06 (301) 1251
堺支社	〒580 堺市住吉橋町2-2-19	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	〒569 高槻市藤の里町39-6	☎高槻 0726(71) 0361
阪神支社	〒662 西宮市利上町4-11	☎西宮 0798(26) 3101
東部支社	〒578 東大阪市瑞葉2-3-17	☎河内 0728(62) 1131
京阪支社	〒573 枚方市西田宮町16-17	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	〒650 神戸市中央区相生町5-13-10	☎神戸 078(576) 5231
京都支社	〒604 京都市中央区烏丸番町池角	☎京都 075(231) 8751
奈良支社	〒631 奈良市学園北2-4-1	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	〒640 和歌山市本町1-1-1	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	〒670 姫路市神楽町4-8	☎姫路 0792(85) 2221
東播支社	〒675 加古川市加古川町真津29-1	☎加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	〒669 豊岡市三坂町6-57	☎豊岡 07952(3) 2221
湖南支社	〒525 和歌山市湊分町字元地680-1	☎和歌山 0775(62) 5317
彦根支社	〒522 彦根市大東町12-11	☎彦根 0749(22) 3131
(長浜営業所)	〒526 長浜市南長浜町3-4	☎長浜 0748(62) 7171

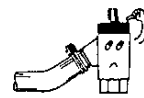
その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社

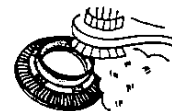
ガス器具をお使いになる時のご注意



ガスコン管も
ときどき点検
よいコン管を
カッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を



毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどきお手入れを



ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

- 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。

ごあいさつ

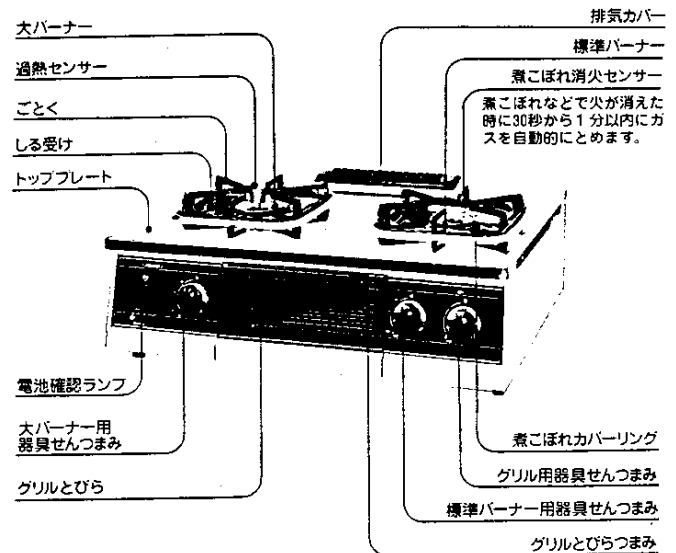
このたびは、大阪ガスのごスレーブルコンロ
《グリル付》をお求めいただき、ありがとうご
ざいました。

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

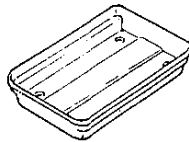
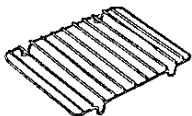


- 各部の名称..... 2
- 特に注意していただきたいこと..... 3
- 器具の設置..... 9
- 使用手順.....13
- 使用時のご注意.....20
- 日常の点検・手入れ.....21
- 故障異常の見分け方と処置方法.....24
- 長期間使用しない場合.....25
- アフターサービスのお申し込み.....26
- 特 長.....27
- 寸法図と仕様一覧表.....28
- 別売部品のご紹介.....29

各部の名称



※写真は10-804型です。10-805型はバーナーや、つまみの配置が左右逆になります。

●付属品

<p>グリル水入さ</p> 	<p>グリル焼網</p> 
<p>グリル用と</p> 	<p>ゴム管ホルダー</p> 

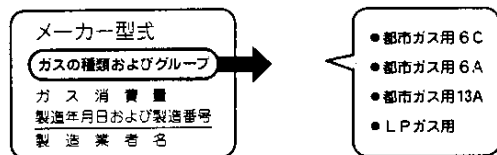
特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。

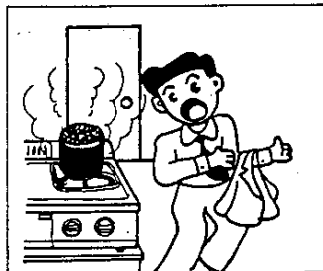
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。



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

用途についてのご注意

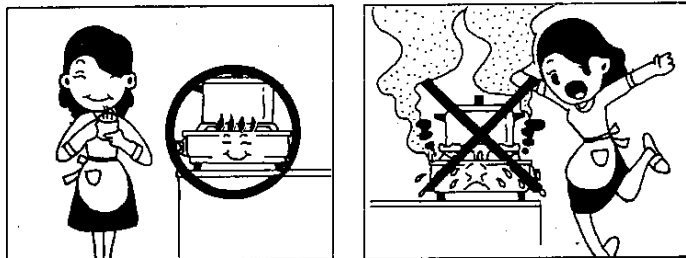
- 調理以外の用途(炭・煤炭おこし・衣類の乾燥など)には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



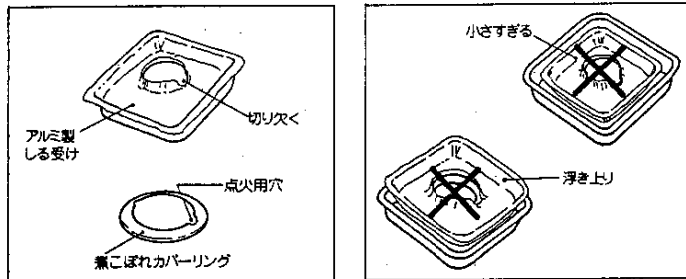
特に注意していただきたいこと②

市販の補助用具使用についてのご注意

- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。



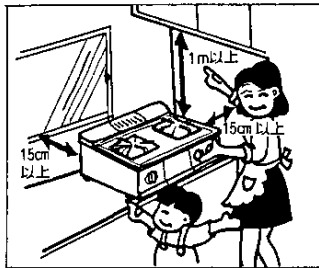
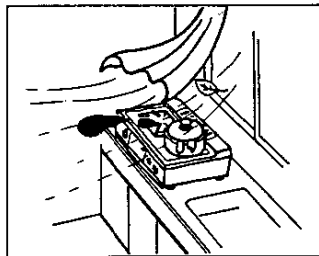
- 市販のアルミ製する受けをお使いになる場合は、次の点にご注意ください。
- 煮こぼれカバーリングの内径部の点火穴をふさがないように大きく切り欠いてください。この穴をふさぐと点火できなくなります。
- しる受けに十分なじませてください。浮き上ったり、しる受けより小さいものを使うと不完全燃焼の原因になります。
- 煮こぼれカバーリングは、必ずアルミハク製のしる受けを敷いてから浮き上らないように取り付けてください。



特に注意していただきたいこと③

使用場所についてのご注意

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
燃え移る危険があります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取りつけてください。
壁が長時間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。



使用上のご注意

ガス漏れ予防

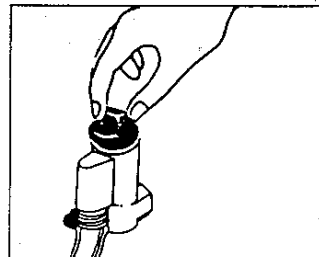
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、時々とりかえてください。(おとりかえの目安は約3年です。)
ゴム管が古くなりますと、元せいや器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れてガス漏れの原因になり危険です。



特に注意していただきたいこと④

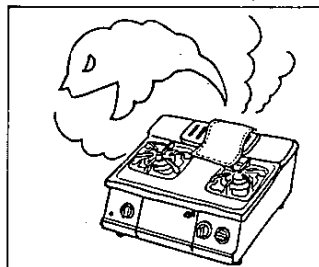
使用上のご注意

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ず元せんとしめてください。
- 使用後は必ず器具せんとを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。



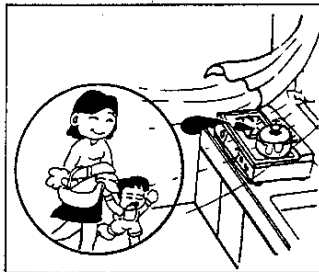
火災予防

- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。



外出などについてのご注意

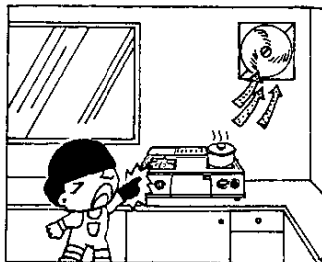
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
バーナーの火が風や煮こぼれなどで消えたり、カラ炎きになるなど思わぬ事故の原因となり危険です。



やけどのご注意

- ご使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

またグリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。



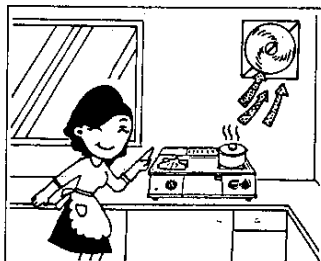
- ご使用中グリル水入ざらを出し入れされるときは、必ず付属のグリル用としてをお使いください。

ぬれぶきんで持つと蒸気が出てやけどするおそれがあります。

換気のご注意

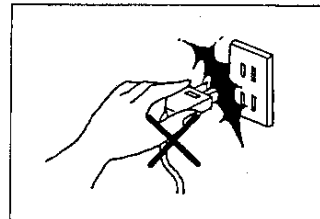
- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。

ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍～10倍の空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



〈ご注意〉

万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他電気器具にふ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等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

異常時の処置

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

[故障・異常の見分け方と処置方法については24ページをお読みください。]

日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは21ページをお読みください。)
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

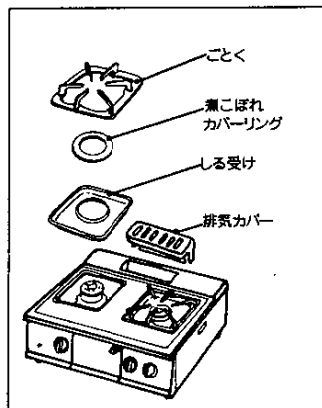
器具の設置

設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、“各部の名称”のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス（ガスグループ）とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

- トッププレートの上にしる受けを置き、その上に煮こぼれカバーリング、ごとの順に正しくのせてください。また排気カバーはトッププレートの後部の穴へ、図のようにまっすぐ差し込んでください。（前後が反対になると排気カバーがトッププレートより浮き上がります。）



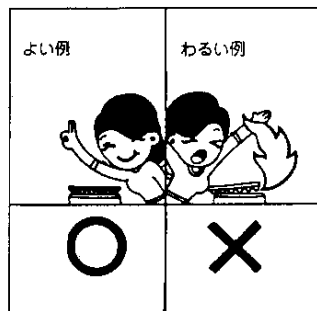
器具の設置②

部品の取り付け

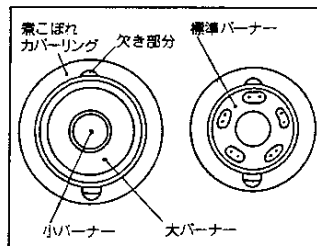
- バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナー本体より浮き上がらないように2～3回バーナートップを回して確実にはまっているか確認してください。

〈ご注意〉

バーナートップは大バーナー用（内炎口のない方）と標準バーナー用（内炎口のある方）と標準バーナー用がありますので間違いないように取りつけてください。



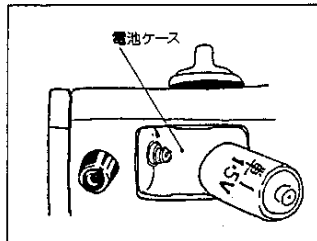
- 煮こぼれカバーリングもバーナートップと同様、大バーナー用と標準バーナー用とがあります。内径の大きい方が大バーナー用、小さい方が標準バーナー用です。カバーリングの欠き部分（小さい方）を、煮こぼれ消火センサーの先端部にはめ込んでください。



- 点火用の電池は電池ケース（器具下部の左前にあります）にはめこんでください。電池は単一（1.5V）1個使用です。

〈ご注意〉

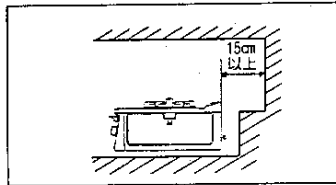
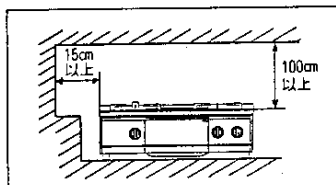
- 電池が正しくセットしており、電池が消耗していない場合は点火操作時に電池確認ランプが明るく光ります。
- 電池確認ランプが点滅したり光らなくなったら電池が消耗していますので点火しにくくなります。新しい電池におとりかえください。電池の寿命の目安は約1年です。（SUM-1型を使用した場合）



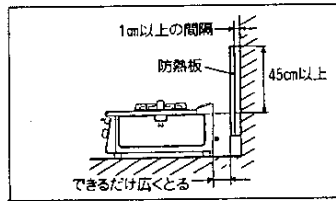
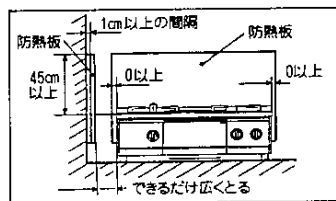
器具の設置③

設置上のご注意

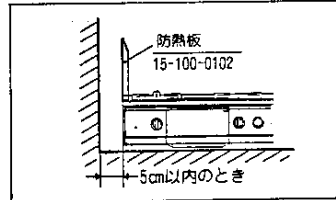
- 丈夫で水平なガス台上に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
- 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合
- トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。(但し不燃性の場合は80cm以上)——(火災予防条例で定められております)



- 可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合
- 図のように必ず別売の防熱板(コードNo. 15-100-0084~8)を取り付けて使用してください。



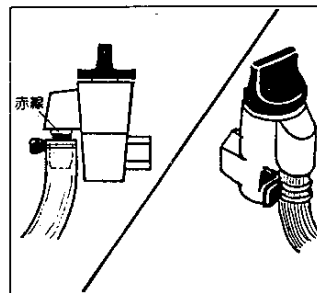
- 可燃性の壁面の高さが45cm以下の場合には壁の高さに合わせて取り付けてください。
- 60cm幅のガス台に設置されている場合は図のように取り付けてください。(別売防熱板15-100-0102~3型)



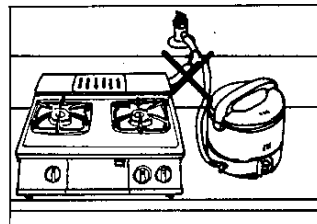
器具の設置④

ゴム管の接続

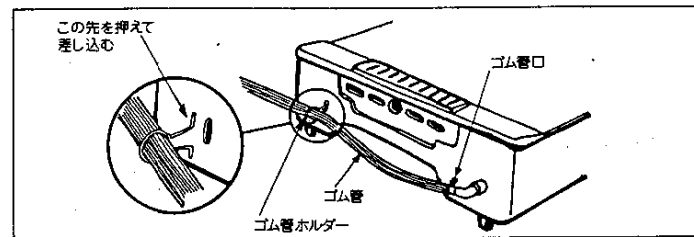
- ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりとめてください。
- 9.5mmφ(内径9.5mm)のゴム管を使用し、お部屋の元せん、器具のホースエンドとも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。ゴム管止めでしっかりと止めていないと、知らずにはずれかかってガスもれが生じることがあり危険です。



- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。
- ゴム管の縫ぎたしおよび二又分岐はしないでください。



- ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。



使用手順

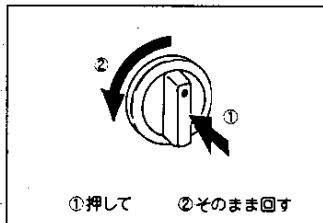
はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入ざらに水を入れ、換気をしながら約15分間のから焼きをしてください。油を焼ききるため、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

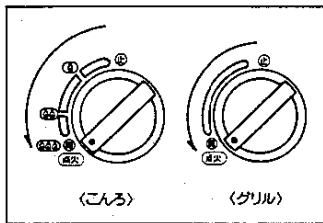
点火前の準備と確認

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- 器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入ざらに水(コップ1杯強200cc)を入れてください。

点火(こんろ部・グリル部)



- 器具せんつまみを押しながら「止」の位置より左へ点火の位置までまわすと電池確認ランプが付き、「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はなしてください。(途中で手を休めると点火しないことがあります)
- 手をはなすと器具せんつまみは自動的に「開」の位置にもどります。



- グリル部のみバーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間(蒸こぼれ消火センサーが加熱されるまで)、そのまま押し続けてください。
- 器具せんつまみから手をはなしたときに火が消える場合は、一旦もとに戻してもう一度器具せんつまみを「点火」の位置まで十分まわして点火してください。

使用手順②

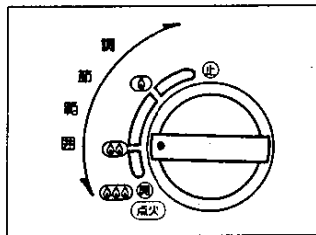
〈ご注意〉

- しばらく使わないで点火するときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
- グリル点火時は必ずグリルとびらをあけて点火してください。
- グリル点火時は、グリルバーナーに点火したことを必ずご確認ください。

空気調節

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

火力調節



- こんろ部(左右)
 - 火力切替え式の器具せんにより、火力の調節が容易にできます。
 - ①①①が「全開」②②が「中火」③③が「小火」になっています。①①①位置より②②、③③の位置にするときは、それぞれの位置で「カチッ」と音が出て軽く止まります。
 - 火力マークの間でも使用できます。

〈ご注意〉

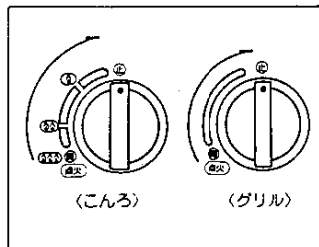
- ③と「止」の間で使用するときには炎が小さく、消えやすくなりますのでご注意ください。
- ①①①から③③の位置にするときは器具せんつまみをゆっくりとまわしてください。

使用手順③

●グリル部

- ・火力調節はできません。点火したらそのままの状態でお使いください。

消 火 (こんろ部・グリル部)

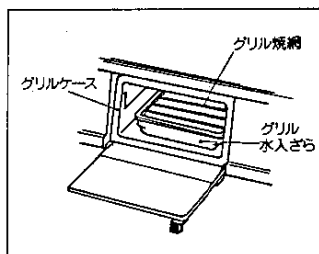


- 器具せんつまみを押さしないで右へいっぱい止めの位置まで完全にまわして消火してください。

〈ご注意〉

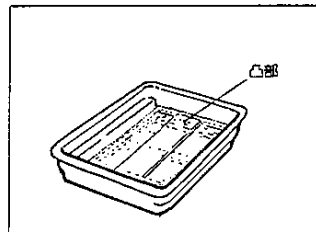
- ・必ず火が完全に消えたか確認してください。
- ・消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- ・長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみをしめるだけでなく必ずガス元せんを止めてください。

グリル部の使い方

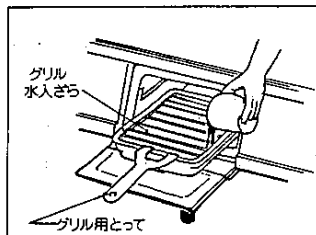


- ・グリル水入ざらはグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
- ・グリル焼網はグリル水入ざらの中に入れてください。
- ・グリル焼網は表と裏で高さが変わりますので、焼きものの種類、大きさによって使い分けてください。

使用手順④



- ・グリル使用時は、必ずグリル水入ざらに水を入れてください。グリル内部やグリルとびらガラスの異常過熱防止や、使用後のお手入れが簡単になります。グリル水入ざらの内面の凸部が水にひたる程度の量(コップ1杯強200cc)が適量です。(焼網がひたるまで水を入れないようにしてください。)



- ・グリル水入ざらに水を入れる場合は、一旦グリルとびらをあげ、グリル水入ざらをグリル用とってで少し引出してからコップなどで入れてください。いっぱい引出しすぎないようにご注意ください。なお、とびらに水をこぼさないようご注意ください。
- ・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。
- ・グリル焼網はかならず付属のグリル用とってで、グリル水入ざらといっしょに出し入れしてください。

使用手順⑤

過熱センサーについて

- 大バーナー側は鍋底温度が異常に高くなった時(約215℃)自動消火させる過熱センサー付です。
- 点火、消火、火力調節などの操作は標準バーナー側と同じです。



密着するように



異物



変形した鍋底



隙間



極端な条件の組合せ



ご使用上の注意

- 過熱センサーに強い衝撃や無理な力を与えないようにしてください。
- 過熱センサーの上面に汚れや異物が付着したときは湿った布で軽くふきとってください。そのまま使用すると作動温度が不安定になります。
- 鍋をのせたとき、過熱センサーの上面に鍋底が密着するようにして使ってください。
- 底の変形した鍋などを使用しますと過熱センサーとの間に隙間が生じ、正常に作動しないことがあります。
- 一般の中華ごつくを使用しますと感熱部との間に隙間が生じる場合があります。必ず専用中華ごつくをお使いください。
(中華鍋用補助ごつく(4)15-100-0059)
- 鍋の種類、油の量、炎の大きさなど極端な条件の組合せの場合は、作動温度がずれることがありますのでご注意ください。
- こんろに鍋などをのせないで点火し、そのまま放置しますと数分後に過熱センサーが作動して消火することがあります。必ずこんろに鍋などをのせてから点火してください。
- なべ底は、水滴や汚れなどのないよういつもきれいな状態で使ってください。

使用手順⑥

料理されるときに

- フライパンや鍋でアルミ製の場合は油料理の場合、過熱センサーが作動することがあります。できるだけ油料理には鉄製のものをご使用ください。
- 揚げものの種類によっては油温が違います。(160~200℃) 過熱センサーが作動する場合は、油温が高くなり過ぎていることが考えられますのでご注意ください。
- 炒め料理や、フライパンの予熱中などに過熱センサーの動きによって消火する場合があります。過熱センサーの温度が下ってから再点火してください。
- 揚げものとき、油の量は300cc以上使ってください。油の量が少ない上に火力が強いと、過熱センサーが作動しない場合があります。

ご使用中過熱センサーが作動したら

- 器具せんが開いた状態で自動的にガスが止まりますので、消火した時はすぐに器具せんつまみを止、の位置へ戻してください。
- また鍋や油の温度が相当高くなっていますので、少し温度が下がってから適当な火力に調節して使ってください。
(過熱センサーの温度は、鍋をはずして約1分間自然放置すれば使用可能になります。)

使用手順①

煮こぼれ消火センサーについて

- 煮こぼれ消火センサーは煮こぼれや風などで火が消えた時にガスを自動的に止める装置です。
- こんろ部についている煮こぼれ消火センサーは、点火時に数秒押し続ける必要のないクイックセッター方式です。点火及び火移りを確かめればすぐ手を離しても大丈夫です。
- グリル部はクイックセッター方式ではありませんので、バーナーに点火したことを確かめてから、数秒間そのまま押し続けてください。

〈ご注意〉

- 乾電池が消耗するとクイックセッターが働かなくなります。点火時に電池確認ランプが明るく点灯しなくなったら乾電池を新しいものに取りかえてください。
- 乾電池が消耗している場合、乾電池を交換するまでの間は点火後3～5秒間器具せんつまみを押し続けることによりお使いいただけます。

安全装置が作動したときの処置方法

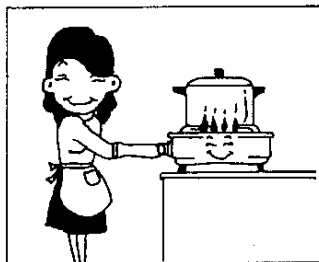
- 使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具せんつまみを「止」の位置へ戻し、さらにお部屋のガス元せんも「止」の位置に戻して24ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」および、次の方法により処置してください。
- 処置方法
- バーナーの炎が消えたときには、煮こぼれ消火センサーが働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(30秒～1分程度)バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具せんつまみを「止」の位置へ戻してください。
- 再点火されるときは周囲に生ガスがなくなるまで少し(約1分)待ってから「使用方法」に従って点火してください。
- とろ火の位置でご使用中にナベをとった場合、煮こぼれ消火センサーが作動して火が消えることがあります。

使用時のご注意

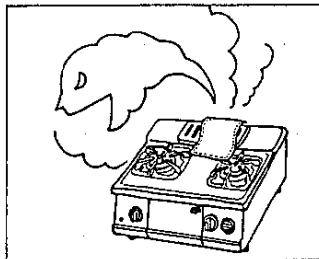
- 煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれた時は、必ず完全にふきとってください。煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



- 点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



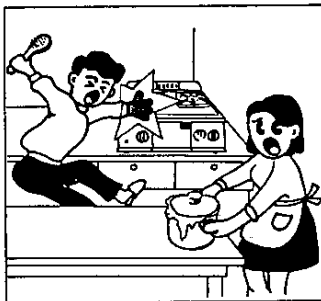
- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけれられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行ってください。



点検

- 安全にお使いいただくためにときどき点検してください。
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてあります。
- ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか。
- ゴム管が古くなってひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるためガスがもれていないか、ときどき石けん水などで点検してください。
- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものを置いてはいませんか。
- バーナートップ、ごとく・しる受け、煮こぼれカバーリング、排気カバーなどが正しくセットされていますか。
- バーナートップの炎口が煮こぼれなどで詰っていませんか。
- グリル水入ざらに多量の脂がたまっていますか。
(脂がたまったらそのまま使用すると脂が燃えることがあります。)
- 煮こぼれ消火センサーの先端、過熱センサーの上面が煮こぼれなどで汚れていませんか。

日常の点検・手入れ②

お手入れ

- ごとく・しる受け・煮こぼれカバーリング・排気カバー・グリル水入ざら・グリル焼網・トッププレート・器体
- そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落としたり(器体の場合)、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただけ(器体を除く場合)、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

〈ご注意〉

- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
- 煮こぼれカバーリングは大バーナー用と標準バーナー用とがあります。外された場合は必ず内径の大きい方が大バーナー用、小さい方が標準バーナー用として取りつけてください。

そ

●グリルとびら

- ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ暖いうちに汚れを落してください。

の

つ

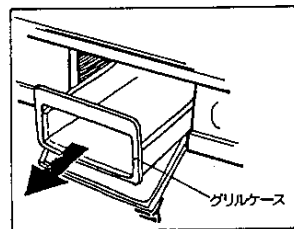
〈ご注意〉

- 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。

ど

●グリルケース

- 特に脂が多量に出るような料理をされたあとは、煙の出る原因となりますのでこびりついた脂をふきとるか、洗剤をふくませたナイロンタワシで洗っていたきお手入れ後は乾いた布で十分水気をとっておいてください。グリルケースは手前にひっぱりと簡単に引出せます。



〈ご注意〉

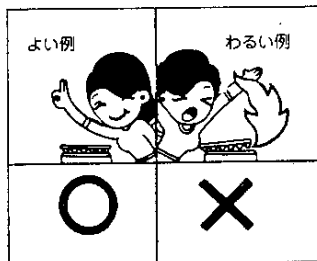
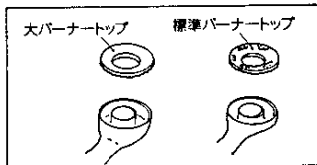
- グリルケースの出し入れは、必ずグリルとびらを完全に開いてからおこなってください。
- グリルケースは掃除、修理などの他は引出さないようにしてください。出された場合は、必ず十分奥に当たるまで入れておいてください。グリルとびらが完全にしまらないと焼ムラの原因になります。

- バーナー(こんろ用)
- バーナートップをとりはずし、ブラシやキリ状のものでそうじしてください。目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつものきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。



〈ご注意〉

- バーナートップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。
- バーナートップは大バーナー用(内炎口のない方)と標準バーナー用がありますので、外された場合は間違いないように取りつけてください。
- バーナー本体の水洗いはやめてください。中がさびる原因になります。



- 煮こぼれ消火センサーを固いブラシなどでみががないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も縮めます。
- 過熱センサーに水、煮こぼれ、ゴミなどが付着したときは、すぐにふきとってください。過熱センサーの上面を固いブラシなどでみががないでください。過熱センサーにキズをつけたり汚したりしますと性能が十分はつきできなくなります。

故障・異常の見分け方と処置方法

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。

現象	原因										処置方法	参照ページ
	器具のガス元セン	器具のガス元セン	器具のガス元セン	器具のガス元セン	器具のガス元セン	器具のガス元セン	器具のガス元セン	器具のガス元セン	器具のガス元セン	器具のガス元セン		
ガス元センの開け忘れ										○	ガス元センを開ける(全開にする)	—
ガス元センの開きが不十分										○		—
ゴム管の接続が不完全										○	ゴム管を確実に接続する	12
ゴム管内に空気が残っている										○	点火操作を繰り返す	13
ゴム管の折れ曲り、つぶれ										○	ゴム管の折れ・曲りを直す	12
ゴム管のひび割れ・穴あき										○	ゴム管を交換・先を切りつめる	12
バーナーの炎口づまり										○	バーナーの手入れをする	23
バーナートップの浮き										○	バーナートップを正しくセットする	10
ノズルづまり										○	点検・修理を依頼する	—
点火装置の故障										○		—
器具センの故障										○		—
点火装置の電極部の汚れ										○		—
器具の銘板と使用ガスの不一致										○		—
電池が消耗している										○	新品と交換する	10
電池の取り付けが悪い										○	正しく取りつける	10
煮こぼれ消火センサーが作動										○	「使用方法・点火参照」の上正しく操作する	13
煮こぼれ消火センサーの故障										○	点検・修理を依頼する	—
過熱センサーが作動										○	「使用方法参照」の上正しく操作する	17
過熱センサーの故障										○	点検・修理を依頼する	—
点火操作が適切でない										○	「使用方法(点火)参照」	13

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 24ページ「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な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支社にご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。
 - (1)品 名……(テーブルコンロ)
 - (2)品 番……左側面に貼付してあります。
(例)

(4)10-804(U)

大阪ガス株式会社 09

(3)現 象……(できるだけ詳しく)

(4)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14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うえ、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。この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

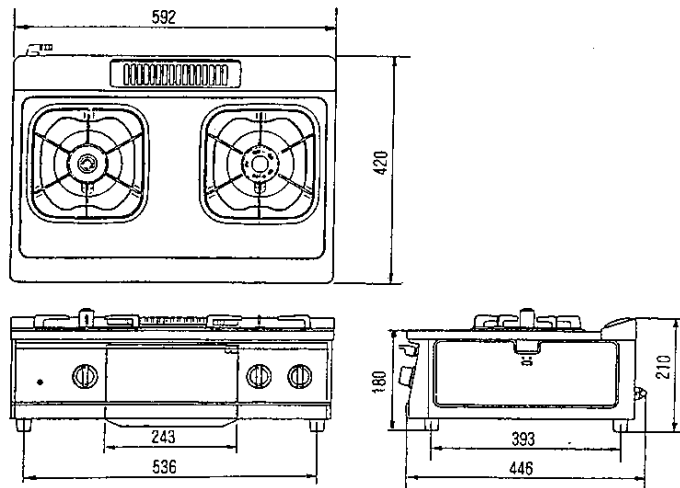
保証書について

- この器具には保証書がついています。このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。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、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

特 長

- 1 大バーナー側は過熱センサー付です。
天ぷらを揚げている時、消し忘れ等で万一油が過熱しても自然発火するまでに自動消火します。空だき等で鍋が異常に過熱した時も自動消火します。
- 2 煮こぼれ消火センサー付きですので、煮こぼれや風などでバーナーの火が消えたときは、ガスを自動的に止めます。火が消えてから自動的にガスが止まるまでに、30秒～1分程かかります。
- 3 グリルは赤外線バーナーを採用、しかも上火式で料理中の煙も焼き切りますので、ほとんど煙が出ません。
- 4 グリル後方排気方式の採用で、グリル内部に煮こぼれ等が落ちず、また、グリル回りも活さずに清潔にお使いいただけます。
- 5 料理中のふきこぼれが器具の下に流れにくい煮こぼれカバーリング付です。
- 6 こんろの器具せんはよく使用する強火・中火・小火の位置に「カチッ」という音と軽い手応えで容易に合わせることができます。
- 7 トッププレート中央にグリル排気口がありませんので、グリルの排気熱で鍋の取手が熱くなることがありません。
- 8 点火は電池による連続放電式ですので、点火操作が軽快で確実です。電池の交換時期は電池確認ランプでお知らせします。

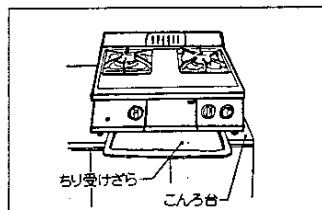
寸法図と仕様一覧表



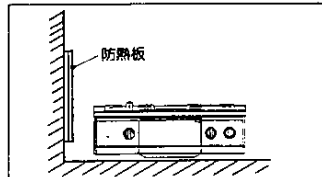
器 種 名	グリル付二口コンロ				
品 名	10-804(U)		10-805(U)		
点 火 方 式	連続放電点火				
外 形 寸 法	高さ180mm(天板まで)×巾592mm×奥行446mm(ホースエンドまで)				
重 量 (器具)	12kg				
安 全 装 置	煮こぼれ消火センサー・過熱センサー				
使 用 ガ ス 使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス接続 内径9.5mm ガス用 ゴム管
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
	大バーナー	標準バーナー	グリル		
都 市 ガ ス 用	6 C (kcal/h)	3,050	2,300	1,700	6,600 (1.56m ³ /h)
	13 A (kcal/h)	3,050	2,300	1,700	6,800 (0.65m ³ /h)
	6 A (kcal/h)	3,050	2,200	1,700	6,500 (0.98m ³ /h)
	L P ガス用 (kg/h)	0.24	0.19	0.138	0.56

別売部品のご紹介

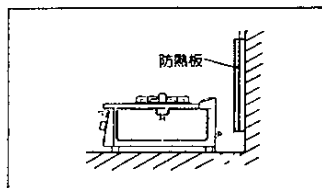
次のような別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。



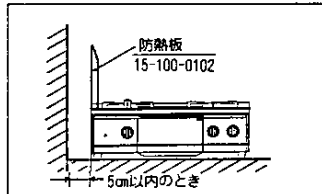
- ちり受けざら(コードNo.15-100-0083)
- 図のように器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれは、ちり受けざらの上に落ちます。ときどきとり出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。



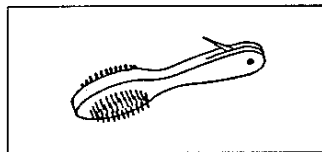
- 防熱板(コードNo.15-100-0084~8)
- 設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



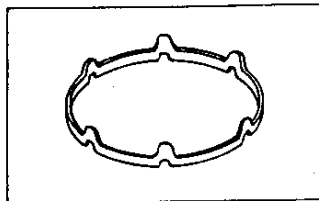
- 防熱板(コードNo.15-100-0102~3)
- 60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



- 掃除ブラシ(4)94-100
- バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。



別売部品のご紹介②



- 中華鍋用補助ごとく(4)15-100-0059
- 中華鍋等底の丸い鍋を安定よく使っていただけます。
- 底の丸い鍋以外は使用しないでください。
- 中華鍋は火力の強いハイカロリーバーナー側をお使いください。

おねがい

ガスくさいときはお部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから(空気
に注意して)大阪ガス支社・サービスステーションにご連絡ください。