



大阪ガス

ガステーブルコンロ

取扱説明書

10-826型

保証書付

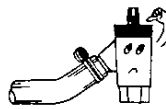
型式 PA-30S-5



ガス器具をお使いになるときのご注意



ガスゴム管も
とどき点検
よいゴム管を
ガッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
もとコックも
開める習慣を



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
ガスの種類にあつた、
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。

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

本社ガスビルサービスセンター	☎541	大阪市東区平野町5丁目1	☎大阪 06 (202) 2221
南支社	☎557	大阪市西区玉出東2丁目9番41号	☎大阪 06 (652) 0001
北支社	☎532	大阪市淀川区十三本町3丁目6番35号	☎大阪 06 (301) 1251
堺支社	☎590	堺市住吉横町2丁目2番19号	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	☎569	高槻市藤の里町39番6号	☎高槻 0725(71) 0361
阪神支社	☎662	西宮市和上町4番11号	☎西宮 0788(25) 3101
東部支社	☎578	東大阪市旭東2丁目3番17号	☎河内 0729(62) 1131
京阪支社	☎573	枚方市西田宮町16番17号	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	☎650	神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸 078(576) 5231
京都支社	☎604	京都市中京区烏丸通御北角	☎京都 075(231) 8151
奈良支社	☎631	奈良市学園北2丁目4番1号	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	☎640	和歌山市本町1丁目1番1号	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	☎670	姫路市神屋町4丁目8	☎姫路 0792(85) 2221
東播支社	☎675	加古川市加古川御栗津29-1	☎加古川 0794(21) 1801
豊岡支社	☎668	豊岡市三坂町6丁目57番地	☎豊岡 07962(3) 2221
福南支社	☎525	豊津市沼分町字荒地680-1	☎豊津 0775(62) 5311
彦根支社	☎522	彦根市大東町12番11号	☎彦根 0749(22) 3131
(長浜営業所)	☎526	長浜市南浜敷町3番4号	☎長浜 0749(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

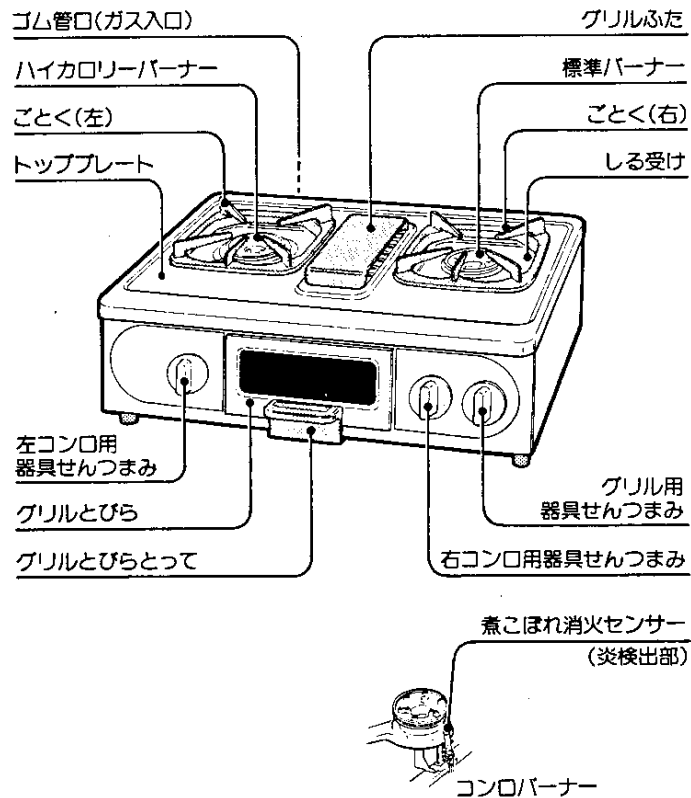
ごあいさつ

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」を大切に保存してください。

も く じ

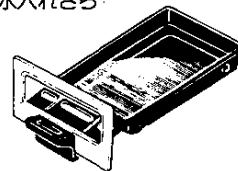
- 各部の名称 2
- 特に注意していただきたいこと 3
- 器具の設置 9
- 使用手順 12
- 使用時のご注意 15
- 日常の点検・手入れ 17
- 故障・異常の見分け方と処置方法 20
- 長期間使用しない場合 21
- アフターサービスのお申し込み 21
- 寸法図と仕様一覧表 22

各部の名称

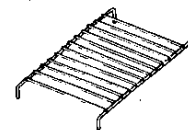


● 付属品

グリル水入れざら



グリル焼網



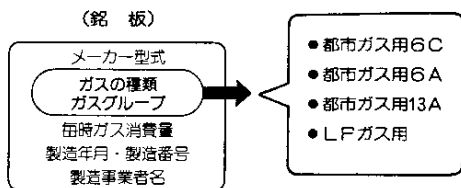
特に注意していただきたいこと

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。

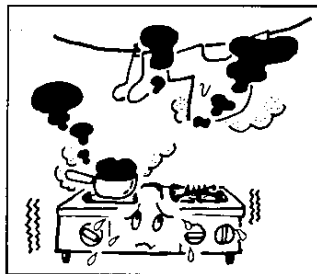
ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。



- ガスの種類には、都市ガスとLPG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

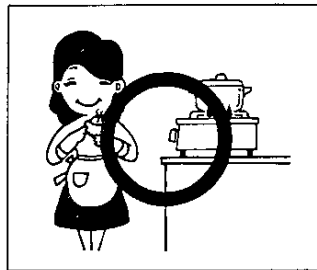
- 調理以外の用途(炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など)には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



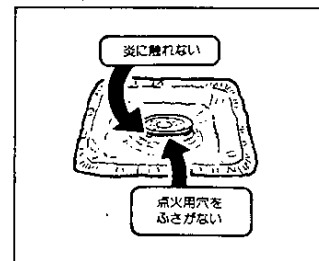
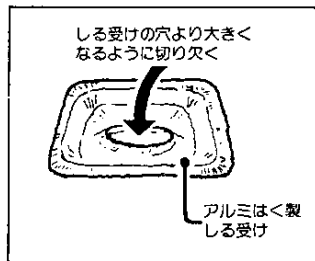
特に注意していただきたいこと ②

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。



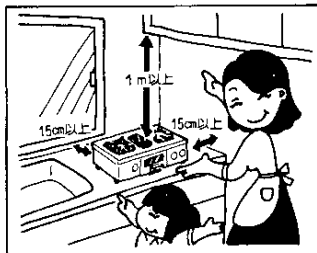
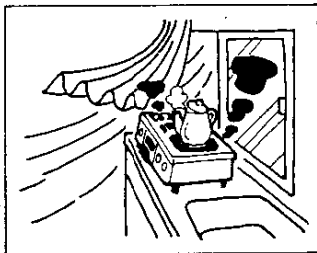
- 市販のアルミはく製する受けをお使いになる場合は、次のことにご注意ください。
- アルミはく製する受けの穴はしる受けとバーナーのすき間をふさがないように、大きめに切り欠いてください。すき間をふさぐと点火不良の原因になります。
- アルミはく製する受けは、しる受けに十分なしむようにしてお使いください。浮きあがったり、バーナーに近づいて炎にあたると、不完全燃焼の原因になります。



- 上のせてんぴは使用しないでください。

使用場所についてのご注意

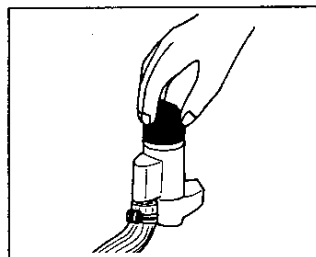
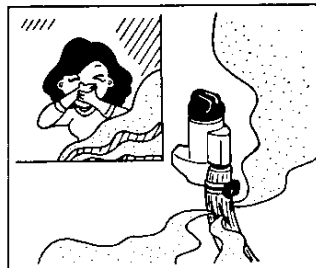
- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
燃え移る危険があります。
- たなの下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取りつけてください。
壁が長期間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。



ガス漏れ予防

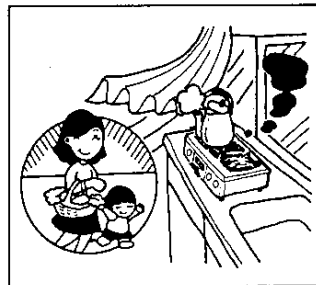
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。

- ゴム管は良質のものを用い、ときどき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、ガス元せんや器具のゴム管口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。
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
- 使用時の点火・消火のほか、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。
- 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、必ずガス元せんを閉めてください。
- 使用後は必ず消火したことを確かめてください。



火災予防

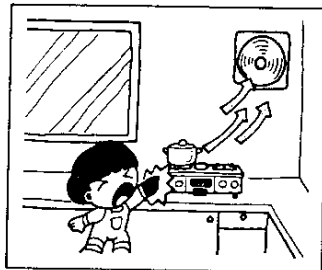
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。
- 火をつけたまま器具の使用場所をはなれないでください。
特に天ぷら、フライ物をしているときは危険です。
- グリル使用時はグリル上部の排気口は絶対にふさがらないでください。
(ふきん、なべなどを乗せないよう)にしてください。



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。

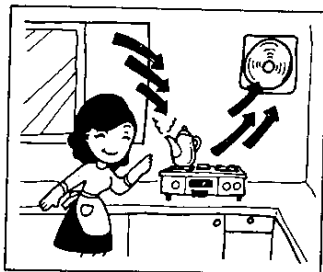
またグリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。



換気のご注意

- 使用中は時々窓を開けるか、換気扇を回して、お部屋の空気を入れ替えてください。

ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～15倍もの空気が必要です。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。

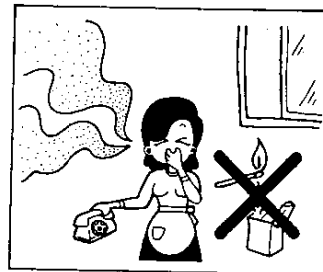


ガス事故防止

- ガスもれに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんをとし、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のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等しないでください。火や火花で引火し、爆発事故をお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（消火操作、ガス元せん閉止）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20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、手入れは必ず行ってください。（詳しくは17～19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た場合は、20ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」に従って処置してください。それでも不具合な場合は、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。

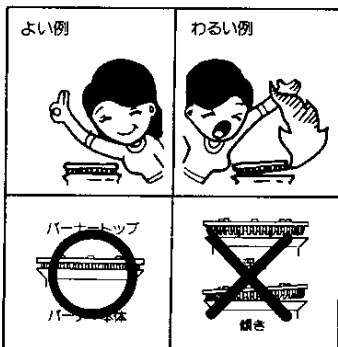
器具の設置

設置前の準備と確認

- 器具を段ボール箱から取り出し、包装部品を取り除いてください。
- 器具銘板に表示してあるガスの種類が、お宅の使用ガスと一致していることをお確かめください。

部品の取り付け

- 2ページの「各部の名称」をご参照のうえ、器具の部品を正しくセットしてください。
- バーナートップはギザギザが下になる様にはめ込んでください。またバーナー本体より浮き上らないように2~3回バーナートップを回して確実にハマっているか確認してください。



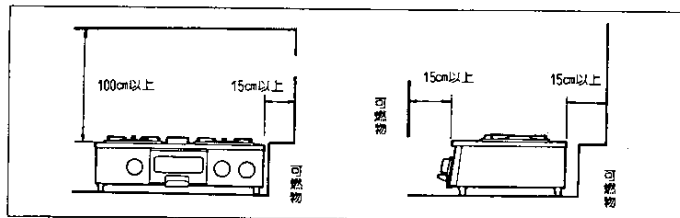
〈ご注意〉

- バーナートップは左右をお間違えないように左右のバーナーに正しくはめてください。バーナートップは大きい方が左側です。
- バーナートップがきちんとはまっていないと炎が不揃いになり、逆火してバーナーを傷めますので、ご注意ください。

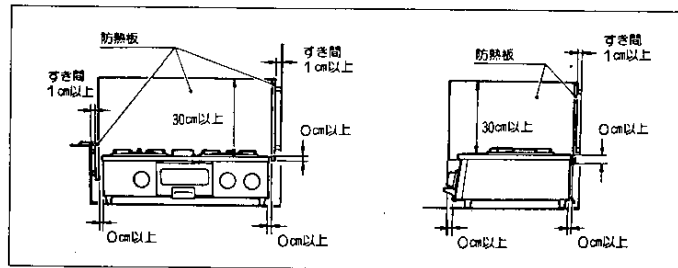
器具の設置 ②

設置上のご注意

- じょうぶで水平なガス台の上に設置してください。
- 設置場所は換気の良い場所をお選びいただき、ご使用中は換気に注意してください。
- 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。
(火災予防条例で定められております)



- 可燃性の壁(ステンレス板など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を取り付けて使用してください。

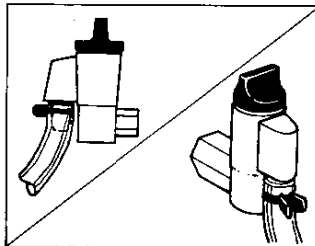


- 防火構造の場合、または上方の可燃物を防熱板を取り付けておいた場合も、上部は器体上面から80cm以上離してください。

ゴム管の接続

- ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりとめてください。

9.5mmφのゴム管を使用し、お部屋の元せん、器具のゴム管口とも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めてしっかり止めてください。ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれがかってガスもれが生じることがあり危険です。

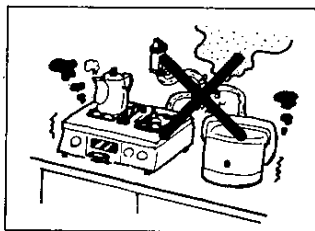


- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。器具の下を通したり、器具に触れていると、ゴム管が過熱して早く傷んだり、じゅうぶんな点検ができず危険です。

- ゴム管は古くなりますとガス元せんや器具のゴム管口から抜けやすくなったりヒビ割れを生じます。ゴム管もときどき点検して3年ぐらいを目安に新しいものとお取りかえください。

- ゴム管は直射日光があたらないようにしてください。いたみがはやくなります。

- ゴム管の継ぎだしおよび二又分岐はしないでください。



使用手順

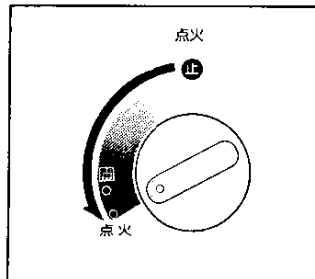
はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れぎらに水を入れ、換気をしながら12～15分のから焼きをしてください。油を焼ききるため、煙が出ても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、グリル水入れぎらに水(コップ1杯強 約200cc)を入れてください。

点火



- 器具せんつまみを「点火」の方向へいっぱい回してください。
「カチン」と音がして点火します。
- 点火を確かめてから数秒間(立消え安全装置が動くまで)そのまま「点火」の位置で保持した後、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)
- 着火後、手を離しますと器具せんつまみは「開」の位置まで戻ります。

〈ご注意〉

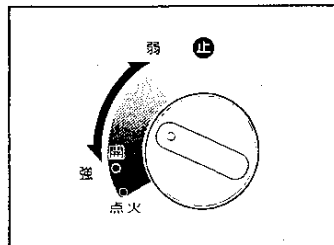
- 必ず点火を確認してください。万一点火しない時は、器具せんつまみを「止」の位置に戻し、あらためて点火操作をしてください。
- しばらく使わないで点火するときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
- グリル点火時は必ずグリルとびらをあけて点火してください。
グリル使用時は、グリルバーナーに点火していることを必ずご確認ください。

使用手順 ②

空気調節

- この器具は空気調節がしてありますので、そのまま使用してください。
- ガスが正しく燃えているかどうか、ときどき確認してください。

火力調節

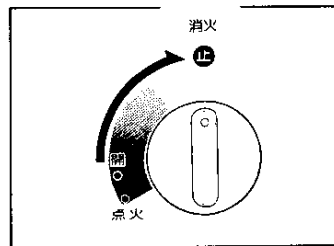


- 炎を見ながら器具せんつまみをゆっくり回して、火力調節してください。
- 器具せんつまみを「開」の位置より「止」の方向へ戻せば火力が弱くなります。

＜ご注意＞

- 弱火でご使用のときは、炎が小さく消えやすくなりますのでご注意ください。

消火



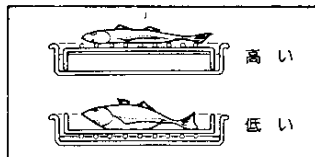
- 器具せんつまみを「止」の位置まで回すと火が消えます。

＜ご注意＞

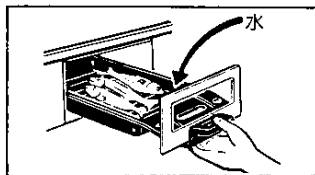
- 必ず火が完全に消えたが確認してください。
- ご使用後は、必ずガス元せんを閉めてください。

使用手順 ③

グリル部の使い方



- グリル焼網はグリル水入れざらの中に入れてお使いください。
(焼網は調理するものの厚さにより) 高・低使いわけができます。
- グリル使用時は必ずグリル水入れざらに水を入れてください。
(コップ1杯強 約200ccが適量です。)



- たくさんの魚を焼くときは、水を追加してご使用ください。
(水は焼網の高い位置で最大700cc、低い位置で350ccまで入ります。)
脂がとびちるようでしたら水を入れ替えてください。

- 使用中はグリルとひらをきちんとしめてください。
- グリルはスライド式になっていますので、焼物の反転、焼き具合などの確認が容易にできます。取り外すときは、止まったところで少し持ち上げて引き出せば外れます。

＜ご注意＞

- グリル使用時は、グリルとひら、ガラスは熱くなりますので、直接手で触れないでください。

上手なグリルの使い方

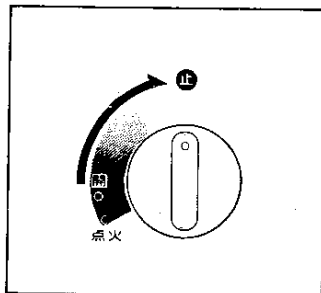
- 予熱**
- 焼網をセットし点火後3分ぐらい予熱した後、焼網に油を塗り、魚・肉を入れてください。材料がくっつきにくく、きれいに焼き上がります。
 - 表面のこげやすいもの(つけ焼き・照焼き・かす漬けなど)や、火の通りの悪い魚などは予熱しないでそのまま焼いてください。
- 魚焼きのコツ**
1. 魚は水洗いしたらよく水をふきとってください。
 2. こげやすい部分やヒシなどには厚目に塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくことこげ方が少なくなります。
 3. 塩を振ったらずくに焼いてください。塩がしみ込みすぎると材料の風味がなくなり、塩っぽくなります。
 4. ほどよい焼き色になったら裏返して焼き上げ、そのまま盛りつけてください。(裏面は表面より早い時間で焼き上がります。)

使用時のご注意

安全装置が作動したときの処置方法

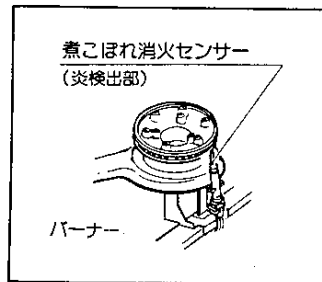
立消え安全装置

- 使用中、バーナーの炎が消えたときは、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。バーナーの消火に気づいたときはすぐ器具せんつまみを「止」の位置に戻してください。
- 再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待ってから「使用手順」に従って点火してください。



〈ご注意〉

- 煮こぼれ消火センサーの炎検出部に水滴や煮こぼれがつかると点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってからごとくの上のせてください。(煮こぼれにも注意してください。)
- 炎検出部に固いものをぶつけたりしないでください。取付位置が変わると点火しにくくなります。
- バーナーが煮こぼれなどでつまっていると、点火しないことがあります。



使用時のご注意 ②

使用時の一般的なご注意

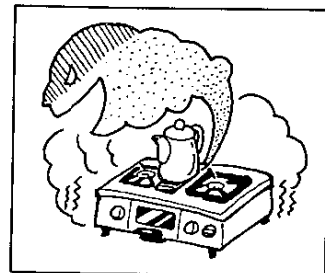
- 煮こぼれはバーナーや器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれたときは、必ず完全にふきとってください。(一度煮立ったら、沸騰がつかう程度の火力にしてご使用ください) 炎口がつかると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。
- グリルを使用しないときはグリルふたをつけておいてください。こんろでなべをご使用になるとき、ふきこぼれがグリル内に入るのをふせぎます。



- 点火の際は、コンロ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。
- 炎の形や色の変化に気をつけてください。炎が異常に大きかったり、ふぞろいで音をたてたりすることがないようによく見てご使用ください。



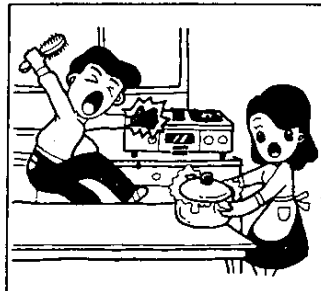
- グリル使用中は必ずグリルふたをとりはずして使用してください。またグリル使用中、グリル排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



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

- 器具のまわりに燃えやすいものはありませんか。
- ゴム管が古くなってひび割れしたり、器具に触れたり、折れてはいませんか。またゴム管がガス元せんやゴム管口に十分に差し込まれていますか。
- バーナートップ・ごとく・しる受けなどが正しくセットされていますか。
- バーナーの炎口が煮こぼれでつまっていますか。
- グリル水入れざらに多量の脂がたまっていますか。(脂がたまったまま使用しますと脂が燃えることがあります)

日常の点検・手入れ ②

お手入れ

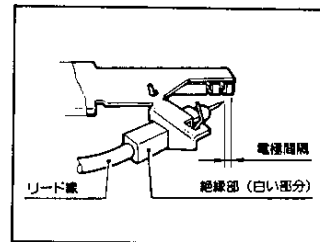
- トップレート・器体
・そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。油などで汚れたときは、中性洗剤をふくませた布で汚れを落とした後、乾いた布で水気を十分ふきとってください。
油汚れなど、そのつど温かいうちに汚れを落とすとお手入れが簡単です。
- ごとく・しる受け・グリル水入れざら・グリル焼網・グリルふた
・油などで汚れのひどいときには、取りはずして中性洗剤などで水洗いしたのち、乾いた布で水気を十分ふき取ってください。

〈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。
- グリルとびらの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。キズをつけると割れる原因になります。
加熱したグリル水入れざらを水などで急に冷やさないでください。
変形したり、水が加熱されて飛び散ったりして危険です。

●点火装置

- 煮こぼれ汁や水分が点火装置の絶縁部(白い部分)に着くと、火花が飛ばない(ガスが出ていても火がつかない)原因となります。その時は絶縁部の表面をよく清掃して、乾いた布でふいてください。



〈ご注意〉

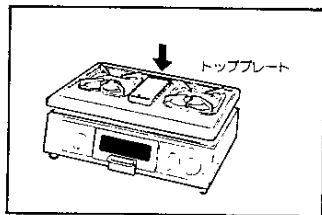
- プラスチック、印刷面、塗装面のお手入れには強力洗剤、シンナー、ベンジンなどを使用しないでください。

日常の点検・手入れ ③

●トップレート

特に汚れのひどいときには、取りはずして中性洗剤などで水洗いしたのち、乾いた布で十分水気をふきとってください。

- 取りはずすときは、前面の石・左いづれかの角を上へもち上げれば、簡単にはずれます。
- 取り付けるときは、トップレートの後部と器体の後部を合わせ、器体に押し込んでください。



●バーナー(コンロ用)

- バーナートップを取りはずし、ブラシやキシ状のもの(針金など)で掃除してください。

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。
- バーナートップを取りはずされた場合は正しくセットしてください。(詳しくは9ページ部品の取り付けの項をお読みください)
- 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。
- 点火装置の火花の出る部分はさわらないでください。取付け位置が狂いますと点火しなくなります。また火花の出る先端に手をふれたまま器具せんつまみを操作しますと、電気ショックを受けますからご注意ください。(ただし人体には害はありません)
- 器具内の配線にはさわらないでください。

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、ただ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
	点火しない・点火が不安定	点火用バーナーが点火しない	着火(火移り)が不安定	爆発的に着火する	異常で燃える	異常な音をだてて燃える	炎が安定しない	使用中に消火した消火しやすい	ブリルの放熱体が十分赤熱しない			
ガス元せんの開け忘れ・開き下十分	○		○	○						○	器具せんを一日閉じてからお部屋のガス元せんを全開にする。	12
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繰り返す。	12
ゴム管の折れ曲がり・つぶれ	○		○	○							ゴム管の折れ・曲がりを直す。	11
点火装置の電極部の汚れ	○			○							汚れを拭きとる。それでも直らないときは点検を依頼する。	18
バーナー炎口づまり・空気口づまり				○	○	○	○	○	○	○	つまみを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する。	19
バーナーの取り付け不良				○	○	○	○	○	○	○	点検修理を依頼する。	-
バーナートップの取り付け不良				○	○	○	○	○	○		正しく取り付け。	9
点火操作が適切でない	○										「使用手順(点火)」参照。	12
器具せんつまみが前板に接触		○									点検を依頼する。	-
点火装置のリード線の接続不良	○										点検を依頼する。	-
点火装置の故障	○			○							点検・修理・部品交換を依頼する。	-
器具の銘板と使用ガスが不一致	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	点検修理を依頼する。	3

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（ゴム管口など）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

- 20ページの「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上げの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、サービスステーションにご連絡ください。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……右側面に張ってあります。(例)

(N)10-826 (U)

- (3) 現象……(できるだけ詳しく)
- (4) 道順……(できるだけ詳しく)

大阪ガス株式会社 06

転居される場合

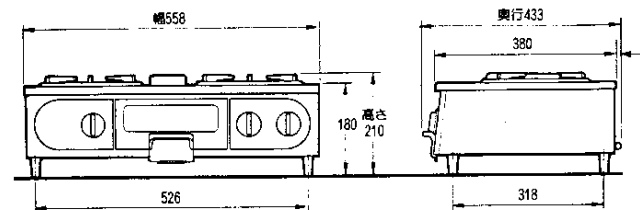
- ガスには都市ガス13種類およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料修理となります。

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。

寸法図と仕様一覧表

寸法図



(単位mm)

仕様一覧表

品名	ガステーブルコンロ			
コード	10-826 型			
型式	PA-30S-5			
点火方式	圧電点火式			
外形寸法	高さ (mm)	210		
	幅 (mm)	526		
	奥行 (mm)	433		
重量 (kg)	6.5			
ガス接続 (mmφ)	9.5 ゴム管			
使用ガス 使用ガスグループ	1 時間当たりのガス消費量			
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量
	左こんろ	右こんろ	グリル	
都市ガス6C (kcal/h)	2950	2000	2240	6950
都市ガス13A (kcal/h)	2800	2150	2050	6710
都市ガス6A (kcal/h)	2800	2000	2050	6670
LPガス (kg/h)	0.251	0.176	0.17	0.58

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
(火気に注意して)大阪ガス支社・サービスステーションにご連絡ください。