

ガステーブルコンロ

10-668/669型

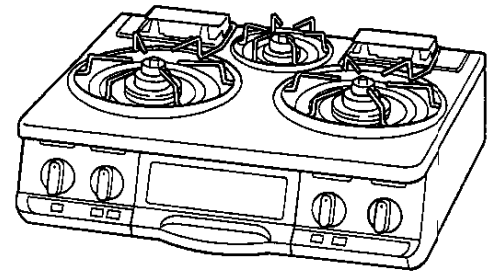
型式名 TP-A563ES

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

大阪支社	大阪市西区千代崎3-2-95	電話大阪	06(586)3200	〒550
南部支社	堺市住吉橋町2-2-19	電話堺	0722(36)1131	〒590
北部支社	高槻市鳳の里町39-8	電話高槻	0728(71)0381	〒569
東部支社	東大阪市稲葉2-3-17	電話河内	0729(62)1131	〒578
兵庫支社	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話神戸	078(380)3100	〒650
京都支社	京都市下京区中堂寺栗田町1	電話京都	075(311)7381	〒600
奈良支社	奈良市学園北2-4-1	電話奈良	0742(44)1111	〒631
和歌山支社	和歌山市本町1-5	電話和歌山	0734(31)2481	〒640
兵庫西支社	姫路市神屋町4-8	電話姫路	0792(85)2221	〒670
豊岡支社	豊岡市三坂町6-57	電話豊岡	0798(23)2221	〒668
滋賀支社	草津市油分町荒郷660-1	電話草津	0775(82)5311	〒525
滋賀東支社	彦根市大東町12-11	電話彦根	0749(22)3131	〒522
(長浜営業所)	長浜市南兵衛町3-4	電話長浜	0749(82)7171	〒526
香取ビルサービス	大阪市中央区平野町4-1-2	電話大阪	06(202)2221	〒541

大阪ガス株式会社

取扱説明書



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。

W82006

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。

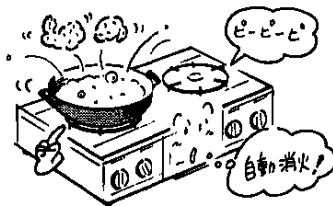
もくじ

● 特長・機能のご紹介	1
● 必ずお守りください	2・3・4
● 各部のなまえとはたらき	5
● 器具の設置	6・7・8
● 使いかた	9・10・11・12・13・14・15・16・17
● 点検・お手入れ	18・19・20
● 故障かな?と思ったら	21
● 保管とアフターサービス	22
● 別売部品のご紹介	23
● 仕様	24
● 寸法図	25

特長・機能のご紹介

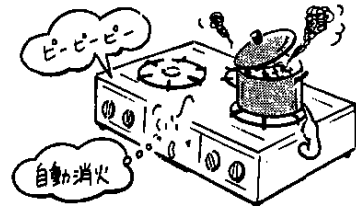
■ 天ぷら油火災防止機能

天ぷら油が高温になると自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。



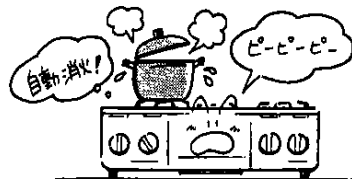
■ 焦げつき消火機能

鍋の中の具が焦げつくと、自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。



■ こんろ、グリル安全タイマー

うっかり消し忘れても、こんろは連続2時間、グリルは23分間使用しますと、自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。



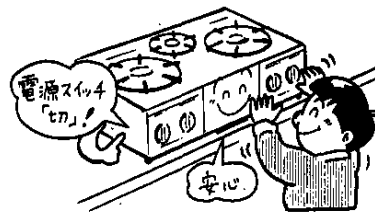
■ 沸騰自動消火機能

水が沸騰すると自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。



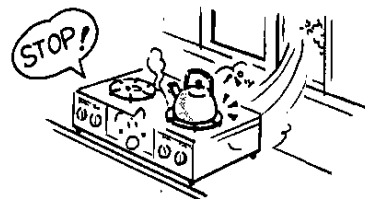
■ チャイルドロックで安心

お子様のいざ知らず防止など使用しないときは、電源スイッチを「切」の位置にしてください。



■ 立消え安全装置で安心

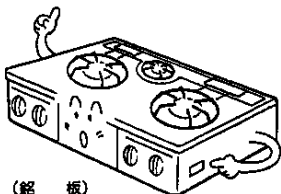
風で火が吹き消えてしまったり煮こぼれなどで立消えしても大丈夫。「立消え安全装置」が自動的にガスを止めます。



必ずお守りください

●ガスの種類を確かめる

- 本体右側面にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。



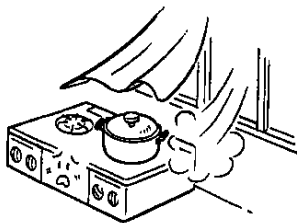
(銘板)

メーカー形式 ガスの種類およびグループ	●都市ガス用 13A
ガス消費量 製造年月および製造番号 製造業者名	●LPガス用

- 新宅されたときにも、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。

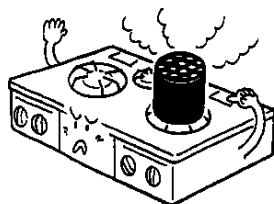
●使用場所について

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
- 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。
- 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。



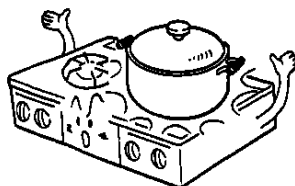
●用途について

- 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故障や焼損、火災などの危険があります。



●市販の補助用具について

- 種別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などは、使用しないでください。不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。



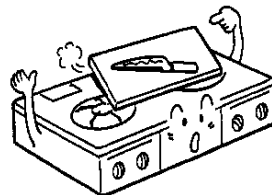
- 市販のアルミ製する受けをお使いになる場合は、しる受け皿にじゅうぶんなじませてお使いください。浮き上ったり、しる受け皿より小さいものは、不完全燃焼の原因になります。



ガスモレ・やけど・火災 故障などを防ぐために

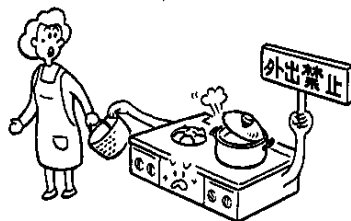
●火災予防について

- 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。
- 器具の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。



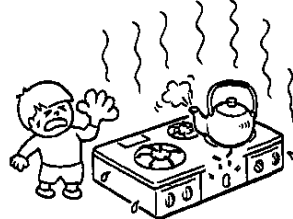
●使用中の外出について

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
- 天ぷらなど油料理の場合及び、グリル使用中は、火をつけたまま湯所を乾れたり、加熱しすぎないようにしてください。

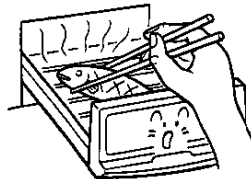


●やけどの注意

- 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、グリル扉とつてつまみ以外はさわらないでください。特に小さなお子様がいらっしゃるご家庭はご注意ください。

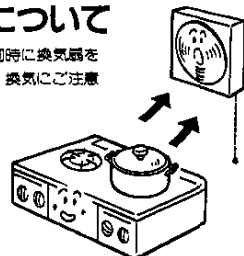


- グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。
- グリル使用時魚を裏返す場合は、グリル扉が高温になっていますので、手を触れないようにしてください。



●換気について

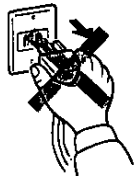
- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



必ずお守りください

●ガス事故防止

- お出がけやおやすみになるときは、ガス元栓を必ず閉じてください。
- ひび割れしたり、差し込み部分がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。
(古くなったゴム管は取り替えてください)
- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、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。



- 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、爆発事故など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、ただちにご使用を中止(器具栓、ガス元栓を閉止)してじゅうぶん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21ページをお読みください。)

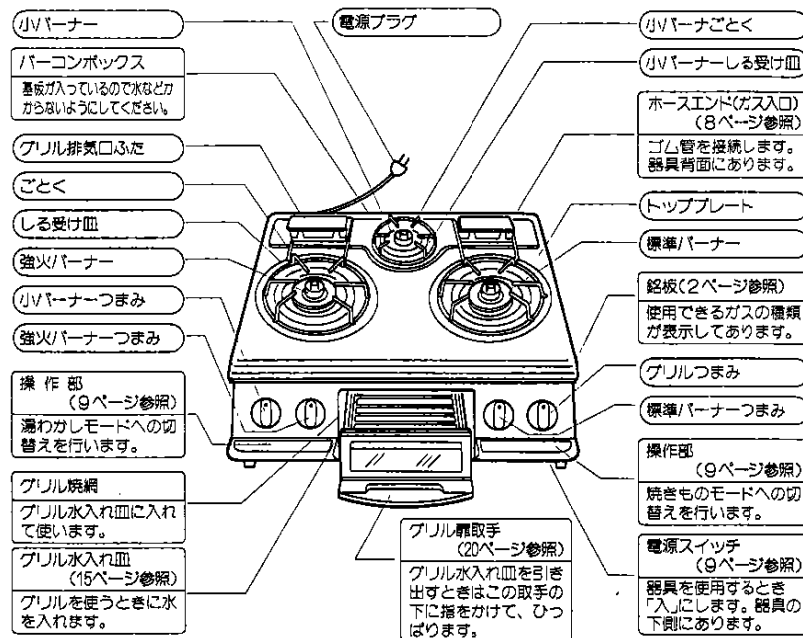
●日常の点検・お手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、お手入れは必ず行ってください。(詳しくは18ページをお読みください。)
- 故障また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、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社にご連絡ください。

●長期間使用しない場合

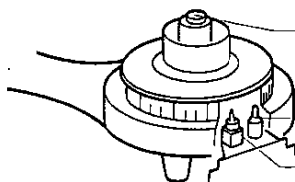
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 各部の汚れを取り除き、じゅうぶんに乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分(ホースエンドなど)にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

各部のなまえとはたらき



●バーナー部

- ※図は10-668の場合です。
10-669の場合はこんろのバーナーつまみ、操作部の配置が左右逆になります。



- 温度センサー (10ページ参照) (Temperature sensor, see page 10), 網底の温度を感知する部分です。 (This part senses the temperature at the bottom of the grate).
- 立消え安全装置 炎検出部(19ページ参照) (Automatic shut-off device flame detection part, see page 19)
- 点火プラグ (Ignition plug)

器具の設置

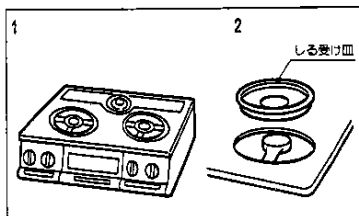
設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、“各部のなまえとはたらき”のように正しくセットしてください。
- 器具銘板のガス表示(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。

●部品の取り付け

1. トッププレートを設定します。

- トッププレートが正しくセットされているか、四隅をしっかりと押さえて確認します。

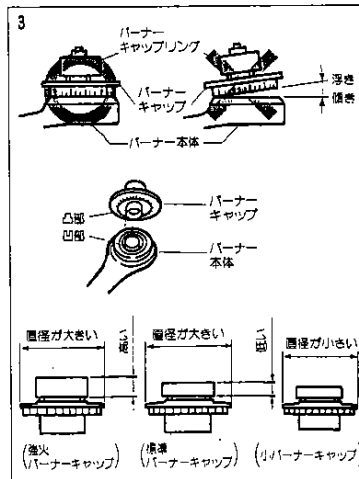


2. しる受け皿を設定します。

- しる受け皿をトッププレートにのせます。(左右のしる受け皿は共通です)

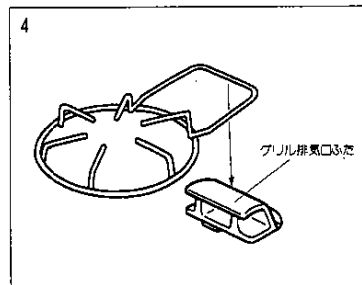
3. バーナーキャップを設定します。

- バーナーキャップは左右奥をまちがえないように確実にバーナー本体にはめ込みます。直径の小さいバーナーキャップは奥になり、直径の大きいバーナーキャップで、バーナーキャップリングが高い方が強火/バーナーになります。
- 取り付けるときはバーナーキャップの浮き、傾きのないようバーナーキャップの凸部がバーナー本体の凹部に入るよう正しくはめ込んでください。取り付ける際バーナーキャップの上面の“マエ”を手前にしていただくと取り付けが簡単です。



4. ごとくをセットします。

- ごとくのコの字になっている部分をグリル排気口ふたの後部ふちに差し込んで取り付けてください。片手で軽くはね上げれるようになっています。
- 小バーナーごとくはのせるだけです。



5. グリル部品を設定します。

- グリルボックスにグリル水入れ皿、グリル焼網を設定します。

設置上のご注意

1. 設置場所——設置場所の注意です。

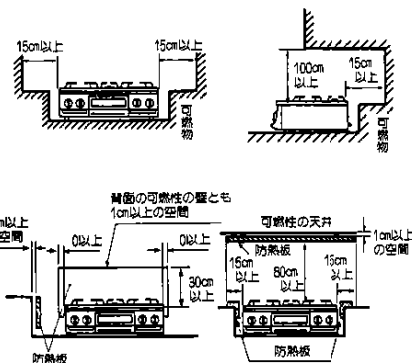
- じょうぶで水平な台の上に置く。
- 換気ができるようにする。
- 棚など落下物の危険のあるものは、上部に取り付けたり、置いたりしない。

- 紙・プラスチックなど燃えやすいものはそばに置かない。
- 風で吹き消えることがあるので、強い風が吹き込まないようにする。

2. 防火措置

器具と可燃性のものとは、次のような距離をあげます。

- 器具の側面、背面などの高さと、可燃性の壁の間は、15cm以上離す。
- 器具の上方と、可燃性の天井、棚の間は、100cm以上離す。上記の距離をあげられないときは、防熱板を取り付けます。図のように必ず別売の防熱板(コードNo15-100-0084,85)を2~3枚取り付けて使用してください。
- 上方に防熱板を取り付けた場合、または不燃材の場合は、80cm以上離してください。
- 調理台、流し台などの上面、側面が可燃性で器具のトッププレートと同じ位置、または高い場合も防熱板で調理台、流し台の側面を保護してください。(特に強火/バーナー側に注意してください。)(別売防熱板No15-100-0105)



●電源プラグの接続

1. 電源プラグをトッププレートより下側の電源コンセントに接続します。

- 下方にコンセントのない場合、電源コードに熱があたらない場所を選び、器具の下方を通したり触れさせないように注意してください。

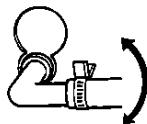
●ゴム管の接続

1. ゴム管を用意します。

- 新しいガス用ゴム管(検査合格またはJISマーク入)を用意します。ゴム管がねじれたり、折れたりしないようにできるだけ短いもの(適当なゆとりはもたせたらうで)にします。

2. ゴム管を接続します。

- お部屋のガス元栓と器具のホースエンドを、ガス用のゴム管で接続します。
- ゴム管の高端を、ガス元栓とホースエンドそれぞれの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止めます。
- ゴム管を器具の下に通したり、触れたりしないように、また加熱することのないようにトッププレートより低い位置にセットします。
- ゴム管は、油や薬品で損傷することがあります。ゴム管の使用状態が常に点検できるように見える位置に接続します。

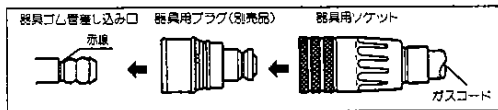


ご注意 ひび割れたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管の使用や、ゴム管の継ぎ足し、二又分岐はガス漏れの原因となるので、絶対に行なわないでください。

ガスコード接続の場合(ガスコードは13A専用です)

ガスコード接続をする場合は、ガス元栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス元栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

1. ガス器具側の接続



上記のように、まず別売の器具用プラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

- ※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
- ※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

2. ガス元栓側の接続

①ガス栓を開ける時は



コンセント取手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント取手を差し込みるとガス栓が閉まります。

※ガス元栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

②ガス栓を閉める時は



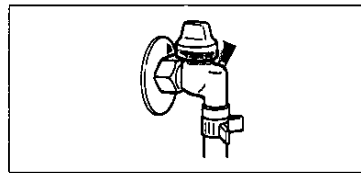
コンセント取手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込みます。コンセント取手を差し込むとガス栓が開きます。

使いかた

●操作前の準備と確認

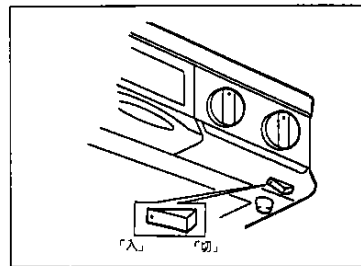
1. ガス元栓をひらきます。(ゴム管接続の場合)

- こんろのつまみが、「止」の位置にあることを確認してから、お部屋のガス元栓を全開にします。(ただし、ガス元栓が「開閉ツマミ」のない「ガスコンセント」の場合は、ガスコード等のソケットを「ガスコンセント」へ取り付けますと自動的に開栓します)

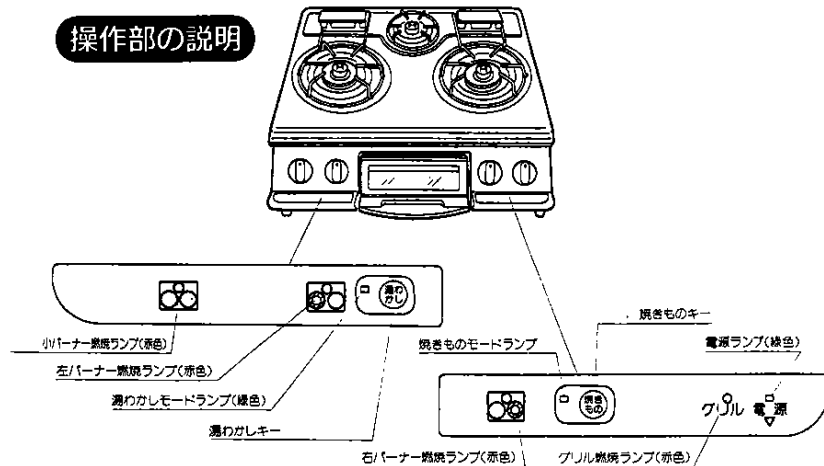


2. 電源スイッチを入れます。

- 電源ランプ(緑色)が点灯します。
- 器具右側、点火つまみの下にあります。
- 小さなお子様のいたずら防止になります。チャイルドロックとしてお使いください。
- 使い終わったら、電源スイッチを「切」にしておいてください。



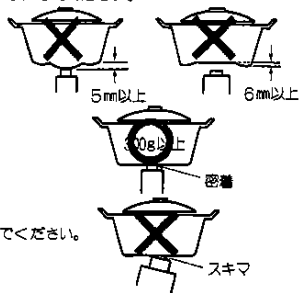
操作部の説明



※図は10-668の場合です。10-389の場合は、湯わかしキーと焼きものキーとそのモードランプが入れ替わります。

●使用鍋、温度センサーについてのご注意

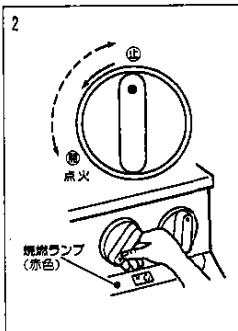
- こんろで調理される場合、温度センサーの頭部が鍋底に密着するようにしてください。
- 底の凹凸が多い鍋や底にセンサーが触れない鍋は使用できません。
- 中華補助ごとくを使用しますと鍋底にセンサーが触れないことがありますので、中華補助ごとくを使用しないでください。(本器具のごとくは、底の丸い鍋も安定して置けるようになっていますが片手中煎鍋などは、安定が悪いので注意して使用してください)
- 鍋の重さは調理物の重さを含んで300g以上の重さが必要です。(必ず温度センサーが鍋底の中央部に当たるようにしてください)
- 温度センサー部と鍋底との間に異物を入れたり、すき間が生じないように正しくセットしてください。
- 温度センサー部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。
- 温度センサー部はいつも清潔にしてください。
 1. 温度センサー部には煮汁、水などをかけないでください。
 2. 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは布を水に濡し、固くしぼってからふきとってください。
 3. 鍋ややかんの底も清潔にして使ってください。



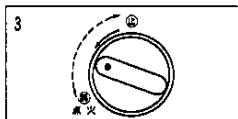
鍋の種類	煮もの	天ぷら・炒めもの	湯わかし
鉄・アルミ・銅 	○	○	○
ステンレス・ホーロー 	○ ※1	○ ※2	○
底の丸い鍋 	○	○	×
超耐熱ガラス容器 	△	×	×
土鍋 	△ 鍋物は普通に使えます。	×	×
○	適する。	×	×
△	注意が必要。	×	×
×	適さない。	×	×

こんろ部の使いかた

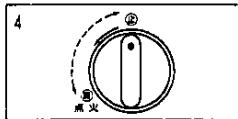
1. 鍋を正しくのせる。
 - 鍋底に温度センサーが密着するように平らにのせてください。
2. 点火します。
 - 「チ」(チと数秒間放電してバーナーに点火します。(3つのこんろとグリルが同時に放電します))
 - 手を離しても点火していることを確認します。(手を離しても放電している場合がありますが、点火を確実にするために)異常ではありません。
 - 点火すると燃焼ランプ(赤色)が点灯します。
- ◆点火しないときは
 - つまみを「止」の位置まで戻して、もう一度点火の操作を行ないます。
- ◆初めて使うときは
 - 初めて使うときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
 - 点火の操作を3~4回繰り返します。



3. 火力調節します。
 - 点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
 - つまみを動かして、炎を見ながら火力を調節します。
 - 強火から弱火にするときは、つまみを「開」から「止」の方向へゆっくりと回していきます。急に回すと火が消えてしまうことがあります。
 - 弱火から強火にするときは、つまみを「開」の方向へ回します。



4. 消火します。
 - つまみを「止」の位置まで戻します。完全に火が消えたことを確認します。
 - 消火すると燃焼ランプが消灯します。



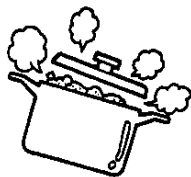
5. 自動消火

- 焦げつき消火機能(強火バーナー、標準バーナー、小バーナー)
- 鍋の中の具が無げつくと、自動消火して燃焼ランプの点滅と「ピー」、"ピー".....と5回ブザーが鳴ってお知らせします。
- 天ぷら油火災防止機能(強火バーナー、標準バーナー)
- 天ぷら油が高温になると、自動消火して燃焼ランプの点滅と「ピー」、"ピー".....と5回ブザーが鳴ってお知らせします。



■こんろ安全タイマー

- うっかり消し忘れても連続約2時間使用すると燃焼ランプの点滅と“ピー”、“ピー”……と5回ブザーが鳴り、同時に自動消火します。また、消火1分前に“ピッピッピッ、ピッピッピッ”のブザーでお知らせします。
- 自動消火後は必ず器具栓つまみを「止」の位置まで戻してください。



ご注意

小火バーナーは、揚げもの、炒めものなどの料理には使用できません。

ご注意

- 土鍋やガラス鍋等は鍋底が焦げつきやすいので、注意して使用してください。
- だし昆布・竹の皮などが鍋底中央に敷いてある場合は、温度を正確に感知できない場合があります。
- カレー、シチューなどの場合は鍋底が焦げつきやすいので、ときどきかきまぜてください。
- ステンレス鍋やガラス鍋等は、少量の油では天ぷら油火災防止機能が働かないおそれがあります。
- お鍋などを大きく傾けたり、長い時間持ち上げて使用されると、自動消火する場合があります。

● 焼きものモードの使いかた(標準バーナーのみ)

1. 焼きものモードをお使いになる前に。

- 小さな干物や貝などブリルで焼きにくいものを網焼きするときや、いりものをするときにお使いください。汁の出る生糸などは温度センサーやバーナーの劣化原因となりますのでブリルで焼いてください。

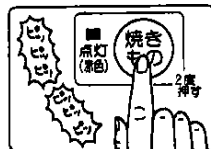


2. 焼網をのせる。

- 温度センサーが焼網に接触するようにのせます。
- 温度センサーに触れない焼網や、センサーと接触面が極端に少ない網は使用しないでください。(焼き上がる前に自動消火してしまうことがあります)

3. 焼きものモードにします。

- 焼きものキーを2度押すと焼きものモードに切り替わり焼きものモードランプ(赤色)が点灯し同時に“ピッピッピッ、ピッピッピッ”のブザーが鳴ります。
- 焼きものモードの状態を解除する場合は、焼きものキーを1度押すと解除され、焼きものモードランプが消灯します。
- 焼きものモードは標準バーナーのみご使用できます。
- 少量の油では天ぷら油火災防止機能が働かないおそれがあります。



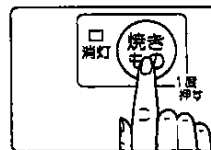
(焼きものモードへ切替)

4. 点火します。

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで回します。
- 点火すると燃焼ランプが点灯します。

5. 火力調節

- 料理に合わせて自由に火力調節して使えます。



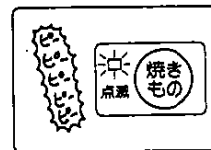
(焼きものモードの解除)

6. 消火

- 途中で止めるときは、器具栓つまみを「止」の位置まで戻してください。焼きものモードランプと燃焼ランプが消灯します。

7. 自動消火

- 焼網の温度が異常に高くなるか、または焼きものモードで連続約30分間使用すると、焼きものモードランプの点滅と“ピー”、“ピー”……と5回ブザーが鳴り、同時に自動消火します。また1分前に“ピッピッピッ、ピッピッピッ”のブザーでお知らせします。
- 自動消火後は必ず器具栓つまみを「止」の位置まで戻してください。



(自動消火時)

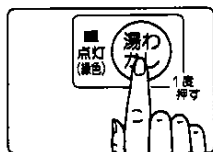
● 湯わかしモードの使いかた(強火バーナーのみ)

1. 鍋を正しくのせる。

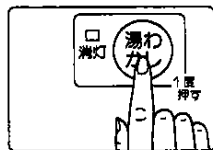
- 鍋底に温度センサーが密着するように平らにのせてください。

2. 湯わかしモードにします。

- 湯わかしキーを1度押すと湯わかしモードに切り替わり湯わかしモードランプ(緑色)が点灯します。
- 湯わかしモードの状態を解除する場合は、湯わかしキーを1度押すと解除され、湯わかしモードランプが消灯します。
- 湯わかしモードは、強火バーナーのみご使用できます。



(湯わかしモードへ切替)



(湯わかしモードの解除)



(自動消火時)

3. 点火します。

- 器具つまみを「点火」の位置まで回します。
- 点火すると燃焼ランプが点灯します。

4. 火力調節

- 火力はなるべく強火で使用するようにしてください。

5. 消火

- 途中で止めるときは、器具つまみを「止」の位置まで戻してください。湯わかしモードランプと燃焼ランプが消灯します。

6. 自動消火

- お湯がわくと自動消火し、湯わかしモードランプの点滅と同時に「ピー、ピー、ピー、ピー、ピー」のブザーでお知らせします。
- 自動消火後は必ず器具つまみを「止」の位置まで戻してください。

ご注意

沸騰が始まってから自動消火するまで1分程度かかることがあります。
ケトルや鍋の材質、水量、火力等により沸騰してから消火するまでの時間が多少異なります。

グリル部の使いかた

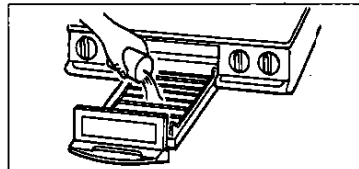
★初めて使うときは

初めて使うときは、必ずから焼きしてください。油焼きをするため、煙が出て異常ありません。から焼きは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、換気をしながら約15分間行います。

1. グリルをセットします。

- グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200cc)の水を入れます。長時間使用するとき、途中で水を追加します。

※魚や肉から出る脂の飛び防止や万一の発火防止に役立ち、また使用後のお手入れが簡単になります。



2. 点火します。

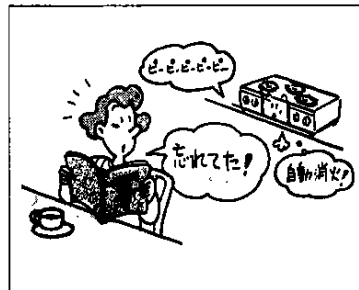
- 点火つまみを「点火」の位置まで回します。点火の操作は「このるるの使いかた」と同じです。
- 点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
- 火力調節は、炎を見ながら器具つまみを動かしてください。

3. 消火します。

- グリル内のものが焼けたら器具つまみを「止」の位置まで戻します。完全に炎が消えたことを確認してください。消火すると、燃焼ランプが消灯します。

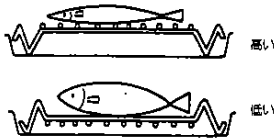

4. グリル安全タイマー

- グリルを連続約23分間使用すると燃焼ランプの点滅と「ピー、ピー……」と5回ブザーが鳴り、同時に自動消火します。また、消火1分前に「ピッピッピッ、ピッピッピッ」と1回ブザーが鳴りお知らせします。
- 自動消火後は必ず器具つまみを「止」の位置まで戻してください。



じょうずな使いかた

- 予熱について
 - 表面の焦げつきやすいもの（つけ焼き、てり焼き、かす漬けなど）や火の通りの悪い魚などは、予熱せずにそのまま焼きます。
 - それ以外の魚や肉などは、点火後2～3分ほど予熱してから材料を入れて焼きます。
- 焼網の高さの調節について
 - 焼網は、裏表で高さが変えられます。身の厚いものを焼くときは低いほうで、薄いものを焼くときは高いほうでというように、焼くものの種類、大きさに使いわけます。
- 焼きかたのポイント
 - 魚の尾やヒレなど焦げつきやすい部分は、厚目に塩をふりかけたり、アルミはくで包んで焼きますと焦げつきかたが少なくなります。
 - 焼網に油を塗っておくとくっつきにくくなります。

ご注意

- グリル使用中はグリル扉が高温になっていますので、グリル扉取手以外（ガラス部分など）には手を触れないでください。特に魚を裏返すときと、取り出すときに注意してください。
- グリル使用中はグリル排気口から高温の排気熱が出ますので、顔など近づけないでください。
- グリル扉の開閉は、ゆっくりおこなってください。
- グリル水入れ皿は奥いっぱいまで確実にに入れて使用してください。

使用時のご注意

使用ガスについて	● 器具右側面（銘板）に表示してあるガス以外のガスでは使用しないでください。 ● 漏れられるときは、断燃先のガス種をご確認ください。異なる場合は調整が必要です。（22ページ参照）
ガス接続について	● 検査合格またはJISマーク入りのガス用ゴム管を使用してください。 ● ビニール管は絶対に使用しないでください。
ガス事故防止	● ガス漏れに気づいたときは、ただちに窓や戸を開けてからお部屋のガス元栓を閉め、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。当社の係員が処置するまでは電源プラグの抜き差し、電気スイッチの「入・切」や、マッチ、ライター等の使用は絶対にさけてください。
換気について	● 器具の使用中は、換気扇を回したり、とぎとぎ窓を開けて新しい空気を入れてください。
火災予防	● ふきん、紙、プラスチックなど燃えやすいものをそばに置かないでください。また、揮発性、引火性のものはそばで使わないでください。
やけどのご注意	● 使用中、使用直後は、バーナー、ごくと、トッププレート、しる受け皿、グリル扉、グリル水入れ皿などが高温になりますので手を触れないでください。また、グリルの使用中、使用直後は、グリル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。 ● 鍋の大きさや取手の形状などによっては、排気熱や炭がふられて鍋の取手が過熱します。 ● グリル使用中、魚を裏返す時、取り出す時に特にご注意ください。
グリル排気口について	● グリルの使用中にグリル排気口をふさぐと、過熱し、火災や故障の原因になります。
調理以外の使用について	● 衣類などの乾燥や火おこし等には使用しないでください。過熱、異常発熱などによる燃焼や火災などの原因になります。
電源プラグの取扱いについて	● ぬれた手で電源プラグに触れないでください。感電、漏電の原因になります。 ● 雷が発生したときは、電子部品を損傷するおそれがありますのですみやかに電源プラグを抜いてください。
ひどい煮こぼれがあつたときには	● すぐに火を消します。こぼらが冷えてから、18ページの「点検・お手入れ」を参照しながら掃除をします。必ず掃除をしてからお使いください。
異常時の処置について	● 異常と思われたときは使用を中止してお部屋のガス元栓を閉じてください。21ページの故障かな？と思ったら、をご確認のうえ、なお異常のあるとき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、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
市販の補助用具を使用するときには	● こぼるを覆ってしまうような大きな鉄板・薄板類およびその他の補助具などは使用しないでください。不完全燃焼や過熱による器具の焼損や火災などの原因になります。 ● 部品はこの器具の純正部品を使用してください。
グリルを使用するときには	● グリル扉は必ずしめてご使用ください。 ● グリル水入れ皿は奥いっぱいまで確実にに入れてご使用ください。 ● グリル水入れ皿には必ず水を入れてご使用ください。（水を入れずにご使用になると、魚や肉から落ちた油が発火するおそれがあります。） ● グリル使用中はグリル扉が高温になっていますので、ガラスに水をかけると割れる場合があります。
アルミはく製のしる受けを使うときには	● しる受け皿の上に、市販のアルミはく製のしる受けをのせて使うと、浮き上がって点火を妨げたり、不完全燃焼の原因になります。使わないことが望ましいのですが、もし使うときは、浮き上がることがないように、しる受け皿にじゅうぶんなじむようにしてお使いください。
煮こぼれなどで火が消えたときは	● 立消えに気づいたときはつまみを「止」の位置まで戻してください。立消え安全装置がはたらいて自動的にガスが止まります。再び点火するときは、窓を開けるなど換気をじゅうぶん行なって、少し待って（両面に生ガスがなくなつて）からにします。

点検・お手入れ

●日常の点検

次の8つのポイントで点検してください。

- こんろのまわりに燃えやすいものを置いていませんか？
- ゴム管が、古くなってひび割れたり、こんろや他の器具に触れていたり、折れたりしていませんか？
- ゴム管は、お部屋のガス元栓の赤い線までじゅうぶんに差し込まれていますか？
- ゴム管は、こんろのホースエンドの赤い線までじゅうぶんに差し込まれていますか？
- バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくなどが、浮いていたり、傾いたりしていませんか？
- 立消え安全装置の炎検出部を、煮こぼれによる異物がついていませんか？
- 温度センサーに異物がついていませんか？上下の動きはスムーズですか？
- 点火プラグに煮こぼれによる異物がついていませんか？

ご注意

- テーブルコンロを安全に長くご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ず行ってください。
- 日常の点検・お手入れの際にはガス元栓を閉じ、器具がじゅうぶん冷えてから行ってください。

●お手入れ

●こんろの表面のお手入れ

1. 前面をきれいにします。

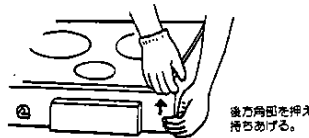
- 水気をしぼった布で汚れを落とすしてから、乾いた布で水気をふきとります。
- 汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を含ませた布で、汚れを落とすしてから、乾いた布で水気を拭きとります。

ご注意

強力な洗剤、シンナー、ベンジン、みがき粉などは使用しないでください。表面にキズがつくことがあります。

2. トッププレートをきれいにします。

- トッププレートは、台所用中性洗剤を含ませた布で汚れを落とす、水気を拭きとります。特に汚れがひどいときは、はずして丸洗いでできます。
- トッププレートの後部を上へ持ち上げて、トッププレートをはずします。台所用中性洗剤で水洗いしてから、水気を拭きとります。カッタンと音がするまで、トッププレートを本体にはめこみます。



ご注意 トッププレートをはずすときは、けがのないように手袋などはめてください。

●こんろ部のお手入れ

1. バーナーキャップをきれいにします。

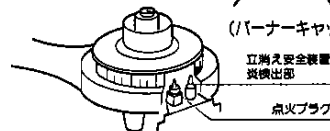
- 目づまりしたバーナーは、不完全燃焼のおそれがあります。バーナーキャップを取りはずしてブラシや針金で、きれいに掃除します。



(バーナーキャップ裏面)

2. 立消え安全装置の炎検出部をきれいにします。

- 炎検出部についた煮こぼれや水は、布で拭きとります。



ご注意

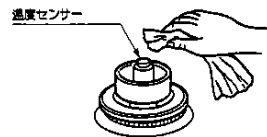
炎検出部や点火プラグはブラシなど固いものでみがいしたり、固いものをぶつけたりしないでください。取り付け位置が変わると点火しにくくなり、故障の原因となります。

3. ごとく、しる受け皿、グリル排気口ふたをきれいにします。

- 取りはずして台所用中性洗剤などで水洗いします。水洗いのあとは、よく水気をとってから取り付けます。

4. 温度センサー部

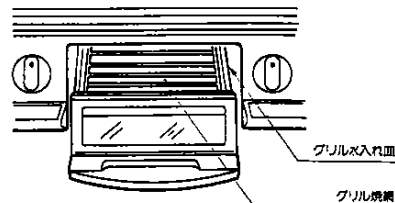
- 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。



●グリル部のお手入れ

1. グリル水入れ皿、グリル焼網をきれいにします。

- 脂などの汚れがこびりつくと、においがつくなどの原因になります。使うたびに、お手入れしてください。
- グリル水入れ皿を持ち上げるようにして、引き出します。台所用中性洗剤などで水洗いしたあと、よく水気を拭きとってから取り付けます。



2. グリル扉のガラスをきれいにします。

- グリル扉のガラスには、脂などが飛び散ります。汚れがおちにくいときは、少しあたたかためてから台所用中性洗剤を含ませた布で拭きます。

ご注意

みがき粉、金属たわしなどは、使用しないでください。グリル扉のガラスにキズがつき、割れる原因になります。

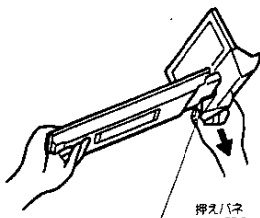
点検・お手入れ

3. グリル扉

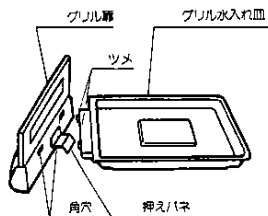
- グリル扉は簡単に取りはずし、取り付けができます。(下図の要領にて行ってください)なお、取り付けるときは、グリル水入れ皿の爪2ヶ所をグリル扉の角穴にはめ込み回転させてください。その際、押えバネがグリル水入れ皿に確実にハマっているか確認してください。
- グリル扉、グリル扉ガラスに脂などが飛んだ場合は、そのつど濡いうちに汚れを落とすお手入れが簡単です。汚れがとりにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布でじゅうぶん水気をとってください。グリル扉取手、グリル扉ガラスはみがき粉や金属たわしなどでこすらないでください。グリル扉ガラスに傷をつけると割れる原因になります。

※グリル水入れ皿に脂がたまらないように、ご使用ごとにこまめにお手入れしてください。

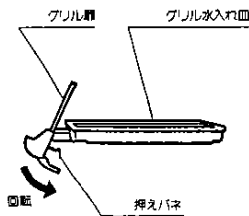
- 取りはずしかた
①押えバネを➡の方向に下げる。



- 取り付けかた
①グリル水入れ皿の爪2ヶ所をグリル扉の角穴にはめ込む。



- ②➡の方向に回転させる。
- ③押えバネがグリル水入れ皿に確実に取り付けられているか確認する。



故障かな?と思ったら

故障かな?と思われるたらだちに使用を中止し、修理・サービスをお申し付けになる前に一度つぎのことをお調べください。

お調べいただくこと (原因)	お調べいただくこと								処置方法	参考ページ
	器具の取組・取外しの手順が正しいか	電源コンセントの挿し込みが正しいか	ガス元栓の開き	点火プラグの交換	点火プラグの清掃	点火プラグの調整	点火プラグの交換	点火プラグの清掃		
ガス元栓の開き不十分			○	○					ガス元栓を全開にする	9
ゴム管の接続が不完全			○					○	ゴム管を確実に接続する	3
ゴム管内に空気が残っている			○	○					点火操作をくり返す	11
ゴム管の折れ曲り・つぶれ			○	○					ゴム管の折れ、曲りを直す	3
ゴム管のひび割れ・穴あき								○	ゴム管を交換する。先を切りつめる	3
バーナーの炎口づまり	○	○	○	○	○	○	○		バーナーの手入れをする	19
バーナーキャップの浮き	○	○	○	○	○	○	○		正しくセットする	3
器具の故障	○	○						○	点検・修理を依頼する	-
器具の規格と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○		点検・修理を依頼する	2
電源コンセントに差し込んでいない	○								電源コンセントに差し込む	7
立消え安全装置が作動	○							○	正しい点火操作をするか 炎の出る量を調整する	11-19
立消え安全装置の故障	○								点検・修理を依頼する	-
点火操作が適切でない	○	○							正しい点火操作をする	11
点火プラグが汚れている			○						点火プラグを掃除する	19
鍋形状、材質が適していない								○	(使いかた)参照	10
温度センサーが汚れている								○	温度センサーを掃除する	19
鍋底と温度センサーが密着していない								○	鍋底と温度センサーを密着させる	10
電源スイッチが切になっていない		○							電源スイッチを「入」にする	9
安全タイマーが作動								○	点火操作を再度おこなう	12-13-15

このほかに異常が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お近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス安仕へご連絡ください。

ご注意

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

保管とアフターサービス

●保管(長期間使用しない場合)

- ガス元栓を閉じてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。

●アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- サービス(点検・修理)を依頼される前に
「故障かな?と懸ったら」(21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)10-668(U)
大阪ガス株式会社 07

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

転居される時

- 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…
保証書には記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されると、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。

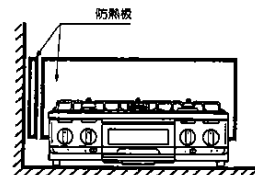
別売部品のご紹介

つぎの様な別売部品を角意しています。
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:15-100-0084・0085)

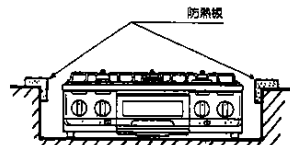
- 設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、壁のように取り付けて使用してください。

- ※後用 15-100-0084
- 横用 15-100-0085



●流し台、調理台専用防熱板(コードNo:15-100-0105)

- 調理台・流し台の上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さの場合



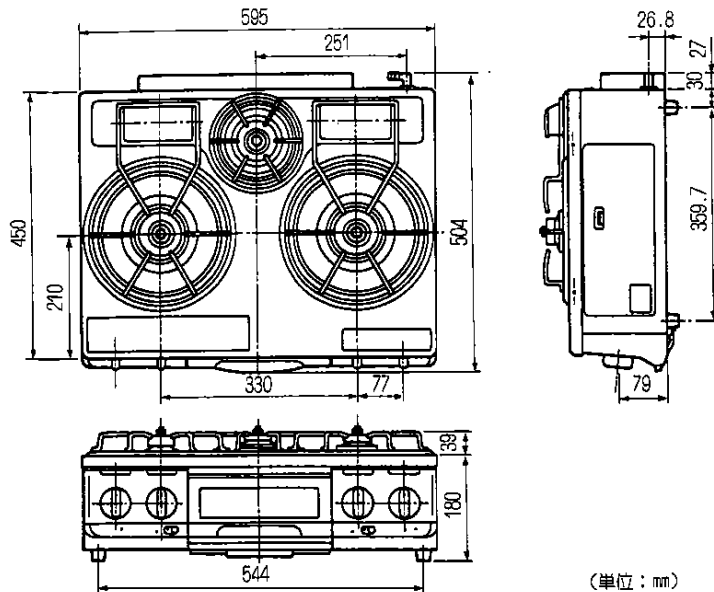
●ちり受けざら

(コードNo:15-100-0080・0083)

仕様

品名	ガステーブルコンロ					
品番	10-668型	10-669型				
型式名	TP-R553ES					
点火方式	連続放電点火式					
外形寸法	高さ180mm(天板まで)×幅595mm×奥行504mm					
質量(本体)	14.8kg					
安全装置	天ぷら油火災防止機能・焦げつき消火機能 こんろ、グリル安全タイマー・立消え安全装置					
使用ガスの種類	1時間当りのガス消費量				ガス接続	
	個別ガス消費量					
ガスグループ					全点火時 ガス消費量	
	強火バーナー	標準バーナー	小火バーナー	グリル		
都市ガス13A (kcal/h)	4,000	2,550	1,200	1,900	9,260 (0.87 m ³ /h)	内径9.5mm ガス用ゴム管
LPガス(kg/h)	0.330	0.210	0.100	0.158	0.780	
付属品	グリル焼網					

寸法図



(単位: mm)