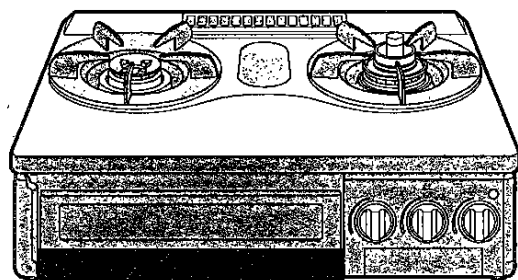
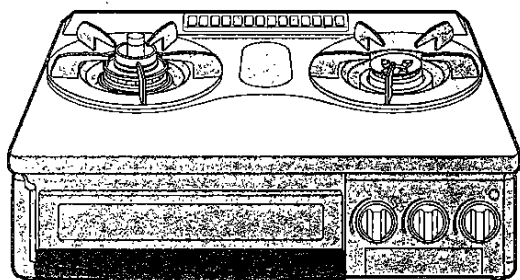


ガステーブルコンロ

10-632/633 型

型式名 GT-BH3L GT-BH3R



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
お買い上げ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ガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
「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。

安心と使いやすさを重視した親切設計

鍋が高温になると、自動的にガスを止める

天ぷら油過熱防止機能

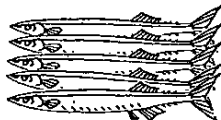
天ぷら油は、高温になると自然に発火します。

鍋底の温度を温度センサーが監視し、万一消し忘れたとき、油が発火する前に自動的にガスを止めます。

天ぷらなどをするときは、必ず「揚げもの用」と表示されているチャオバーナーをお使いください。

サンマなら5尾が一度に焼ける

ビッググリル



グリル庫内を広くし、庫内を均一に加熱する平面セラミックバーナーを採用しました。

炒めものがシャキッと仕上がる

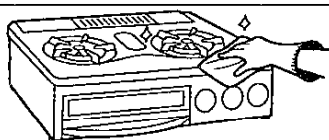
チャオバーナー



強力な炎で中華料理、炒めものがすばやくシャキッと仕上がります。

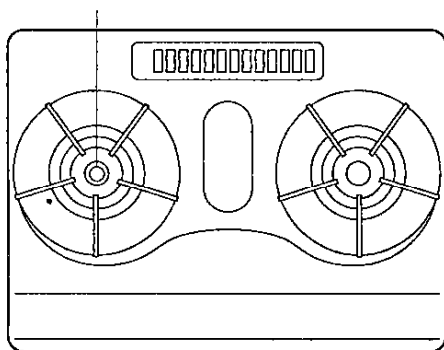
お手入れらくらく

フッ素コート



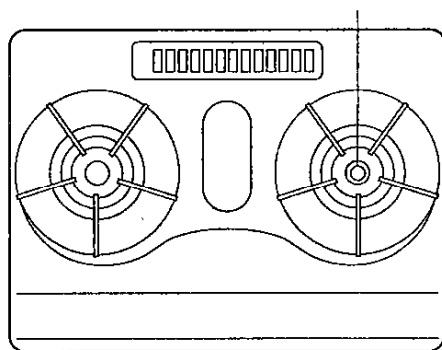
トッププレート、しる受け皿に、フッ素コートを採用。
油汚れが落としやすくなりました。

チャオバーナー



10-632型

チャオバーナー



10-633型

はじめに

安全上のご注意	4
お使いになる前の準備	9
● 付属品の取り付け (乾電池・ごとくなど)	9
● はじめて使うときは	9

使いかた

各部のなまえ/正しい使いかた	10
● 各部のなまえ	10
● 点火・消火・火力調節のしかた	10
● グリルを使うとき	11
● 揚げものをするときは温度センサー付コンロで	12
● こんな料理は温度センサー付コンロでは使えません	12
● 補助具について	12
● 安全装置	13

お手入れ

お手入れのしかた	14
● お手入れのときの注意	14
● 部品の取り付け・取りはずし	14
● 各部のお手入れ	14

こんなとき

故障かな?	16
● 乾電池の確認	17
● 別売品	17
● 長期間使わないとき	17
寸法図・仕様	18
アフターサービス	19

ご使用前に




使いかた

お手入れ




故障かな?アフターサービス

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

 危険	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

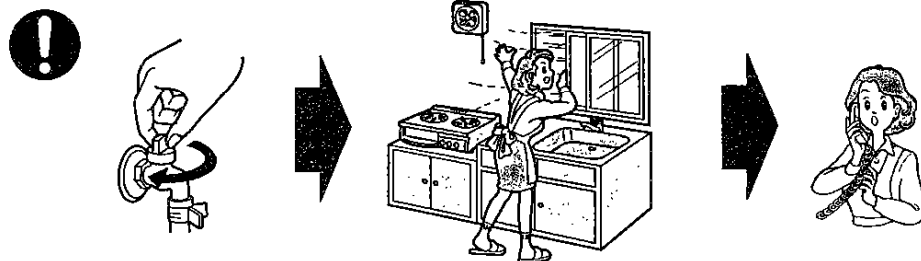
■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
(下記は、絵表示の一例です。)

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

危険

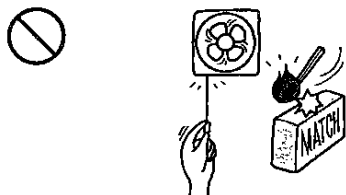
ガス漏れ時のご注意

■ガス漏れの時は、ガス栓を閉め窓や戸を全開にし、お買い上げの販売店またはもよりのガス会社に連絡する



上記の処置をしないと引火し、爆発・火災の原因となります。

■ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」をしない

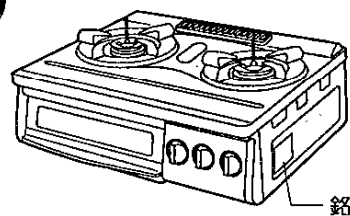


炎や火花で引火し、爆発・火災の原因となります。

お買い上げの販売店またはもよりのガス会社にご連絡ください。

⚠ 警告

■必ず銘板に表示されたガスを使う



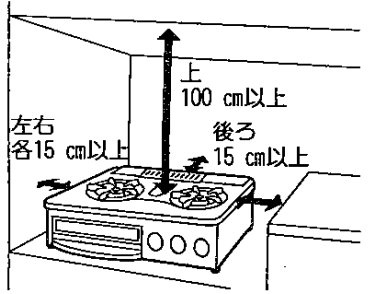
※10-633型、都市ガス13A・12Aの場合

型式名	GT-BH3R		都市ガス用
ガス区分	13A	12A	
ガス消費量			
〇〇〇〇年〇〇月			
松下電器産業株式会社			

製造年月(〇年×月製)を示します。

異なるガスで使用した場合、異常燃焼となり一酸化炭素中毒ややけど、火災の原因となります。
 ※異なる場合は、お買い上げの販売店またはもよりのガス会社にご連絡ください。

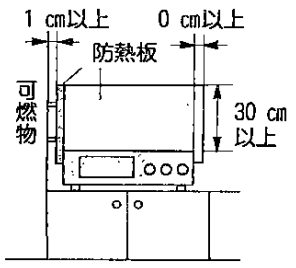
■壁との間はあけておく



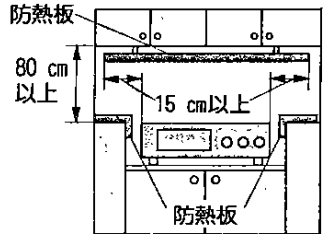
設置の際は、壁などとの距離を守ってください。近すぎると壁などが異常に過熱され発火、火災になる恐れがあります。
 ※木など燃えやすいものに直接金属板を張り付けた壁の場合も同じ距離が必要です。

十分な距離がとれないときは、当社指定の防熱板(別売品)を

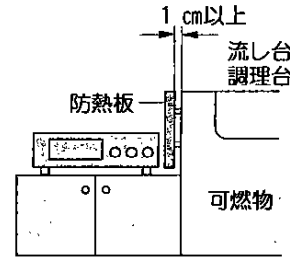
- 後ろ、左右の距離がとれない場合。



- 上の距離がとれない場合。
- 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、流し台がトッププレートより高い場合。



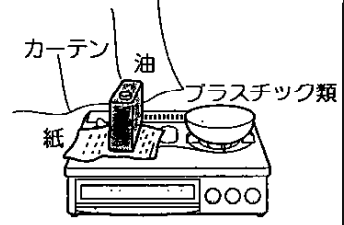
■分解・修理・改造は絶対しない



分解禁止

分解・修理・改造をすると発火したり異常動作の原因となります。万一故障と思われる時は、お買い上げの販売店またはもよりのガス会社にご連絡ください。

■器具の上や周囲には燃えやすいものを置かない

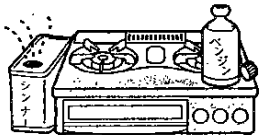


過熱による発火や引火して火災の原因となります。

ご使用前に
安全上の注意

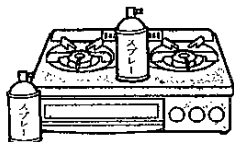
警告

■引火しやすいものを近くで使わない



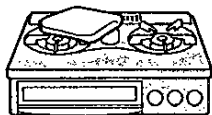
引火、爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

■スプレー缶を器具の近くに置かない



爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

■吸気口や排気口をふさがない



ふさぐと高温になり火災や一酸化炭素中毒の原因となります。

■子供だけで使わせない



誤使用によるやけど、けがの恐れがあります。

■火をつけたままで、就寝や外出などしない



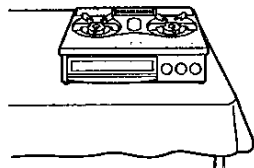
給気不足による一酸化炭素中毒や過熱による火災の原因となります。

■使用中は、火のついたまま持ち運ばない



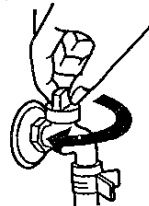
持ち運ぶとやけど、けが、火災などの原因となります。

■熱に弱い敷物の上へのせない



たたみ、じゅうたん、テーブルクロスなどの熱に弱い敷物の上へのせると火災の原因となります。

■異常時（異常燃焼、臭気、異常音、地震、火災など）は運転を止めてガス栓を閉める



異常のまま運転を続けると故障や、火災の原因となります。

〈温度センサー付コンロ〉

■揚げもの料理をするとき、底の平らなアルミ鍋・鉄鍋を使う
油は200 ml以上使用する



指定の鍋以外や200 ml以下の揚げもの料理は天ぷら油過熱防止機能が働かず発火、火災の恐れがあります。(☞12ページ)

〈温度センサー付コンロ〉

■鍋底とセンサーの間に異物があったり、センサーが傾いた状態で使用しない



上記項目を守らないと、天ぷら油過熱防止機能が正しく働かず発火する恐れがあります。

(☞12ページ)

⚠ 注意

(一) 使用前に
安全上の注意

■ ゴム管はガスソフトコードなど、検査合格または、JISマークの入ったものを使用する

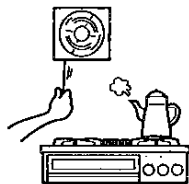


LPガス用
都市ガス用
正しく選ぶ



間違ったものを使用するとガス漏れがおこりガス中毒やガス爆発の原因となります。
(ビニール管は熱に弱いので使わない)

■ 使用中は必ず換気をする



換気をしないと不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因となります。

■ ゴム管は古くなる前に取り替える



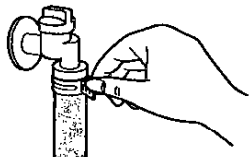
ゴム管は古くなるとひび割れや、差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因となりますので時々取り替えてください。

■ 点火するときバーナー付近に顔を近づけたりグリルドアを開けてのぞき込まない



炎や熱でやけどや髪を焦がす恐れがあります。

■ ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込み、ゴム管止めをつける



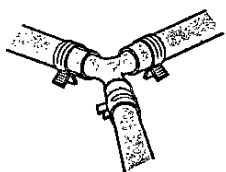
ゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因となります。

■ 使用中、正常に燃えているかどうかときどき炎を確かめる



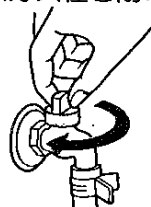
異常音がしたり、不完全な炎のまま使用すると一酸化炭素中毒などの原因となります。

■ ゴム管の継ぎ足し、二股分岐はしない



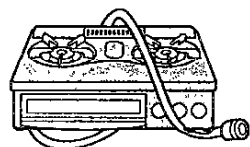
ガス漏れや誤使用などでガス中毒やガス爆発の原因となります。

■ 使用後は必ず消火を確かめ、お出かけやおやすみ前はガス栓を閉める



閉めないとガス漏れによる中毒や、火災の原因となります。

■ ゴム管は器具の上や下をはわしたり無理に力を加えたりしない



ゴム管にひっぱり、折れ、傷などが生じたりするとガス漏れや爆発、火災の原因となります。

■ 使用中、使用直後は操作部以外に手をふれない



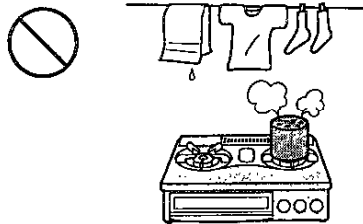
接触禁止



トッププレート、ごつく、排気口、グリルドア及びその周辺は高温となりやけどをする恐れがあります。

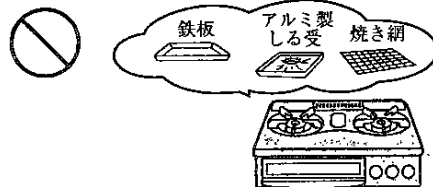
⚠ 注意

■調理以外に使用しない



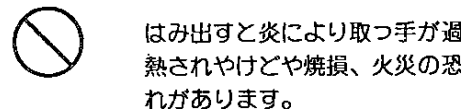
衣類の乾燥や煉炭の火おこしなど調理以外に使用すると過熱、異常動作し発火、やけど、ガス漏れする恐れがあります。

■指定のもの以外の補助具や大きすぎる鍋などは使わない



コンロを被うような鉄板や直径36 cm以上の鍋、焼き網、アルミ製のしる受けなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒になる恐れがあります。

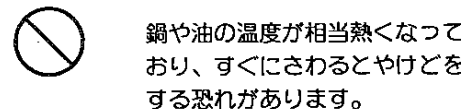
■鍋底からはみ出すほど炎を大きくしない



はみ出すと炎により取っ手が過熱されやけどや焼損、火災の恐れがあります。

〈温度センサー付コンロ〉

■天ぷら油過熱防止機能が働き消火したときすぐに鍋をさわらない



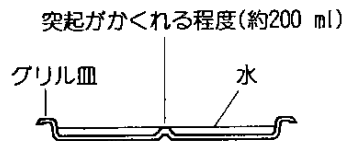
鍋や油の温度が相当熱くなっており、すぐにさわるとやけどをする恐れがあります。

■グリル排気口付近に物を置いたり鍋の取っ手を向けたりしない



異常過熱によりやけどや火災の原因となります。

■グリルを使用するときグリル皿に必ず『水』を入れる



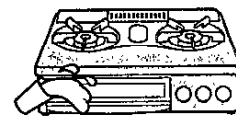
水を入れなかったり、市販のグリル石などを使うとまった脂が燃えて火災や、やけどの原因となります。

■グリルドアは確実に閉める



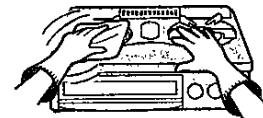
グリルドアガラスを外したりすき間があると、排気により周辺が異常過熱され、やけどや火災になる恐れがあります。

■使用中、グリルドアガラスに水をかけたり衝撃を加えたりしない



水をかけたり強い衝撃を加えると、割れることがあります、やけどやけがの原因となります。

■お手入れは手袋をはめてする



はめないと、器具の角などでけがをする原因となります。

■車両・船舶での使用はしない



使用中に器具が傾いたりし、火災や、やけどの原因となります。

お使いになる前の準備

使用ガスについて

機器(銘板)に貼ってあるガス(ガスクルーブ)以外のガスは使用しないでください。銘板は器体の右側面に貼ってあります。

ガス接続について

ゴム管で接続する場合とガスコードで接続する場合があります。

ガスコード接続の場合(ガスコードは13A専用です。)

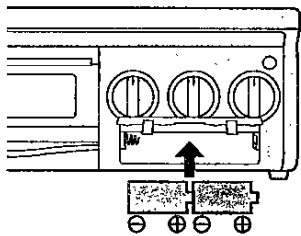
■ガスコード接続をする場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で接続する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

ガス機器側	<p>器具ゴム差し込み口</p>	<p>器具プラグ(別売品)</p>	<p>器具用ソケット</p>	<p>①器具プラグを器具ゴム管差し込み口に取り付ける</p> <p>②器具用ソケットを器具プラグに「カチット」と音がするまで押し込む。</p>
	<p>※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。</p> <p>※ガスコードの長さは2 m以下にしてください。</p>			

ガス栓側	<p>①ガス栓を開けるときは</p>	<p>コンセント継手を「カチット」と音がするまで確実に差し込む</p>	<p>②ガス栓を閉めるときは</p>	<p>コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引く</p>
------	--------------------	-------------------------------------	--------------------	---------------------------------

付属品の取り付け

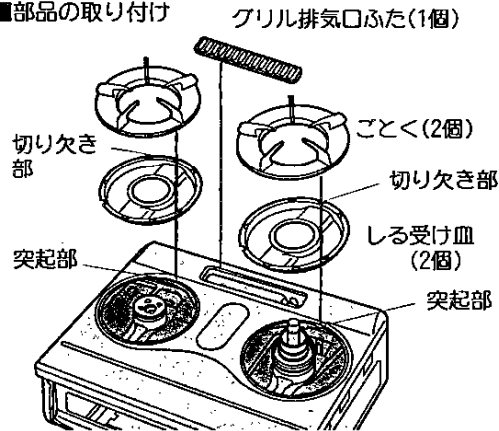
■乾電池の入れ方
本体前面右下の電池ケースに⊕⊖を確かめて入れる。



単1形乾電池 2個 (R20PU)

※乾電池の交換の目安は一年です。

■部品の取り付け



はじめて使うときは

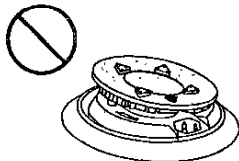
お願い

- グリル庫内の油を焼き切るため、グリル皿に水(200 ml)を入れ、約15分間カラ焼きしてください。(煙が出ますが異常ではありません。)
- バーナーキャップ、しる受け皿が浮いていないかご確認ください。

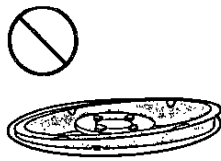
〈バーナーキャップの浮き〉

〈しる受け皿の浮き〉

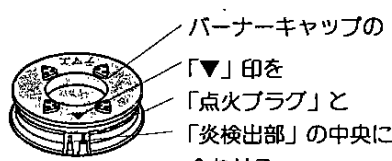
〈バーナーキャップの正しい取り付け〉



(異常燃焼や変形の原因)



(器具の損傷の原因)

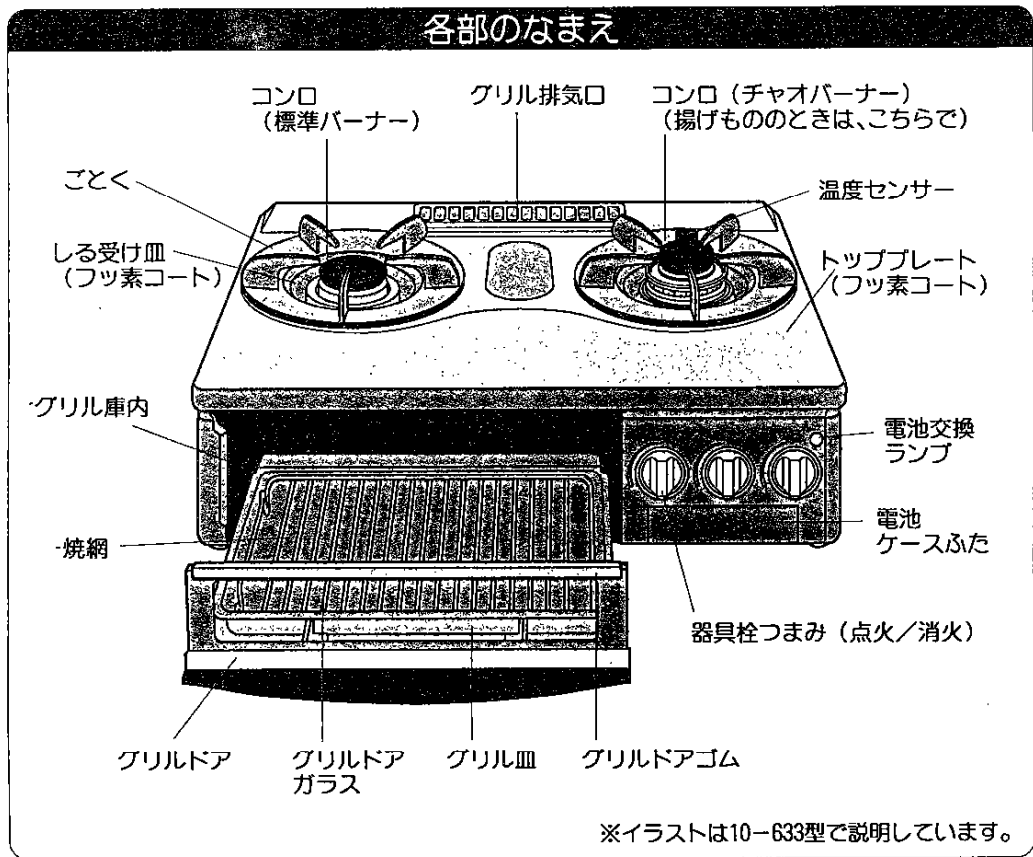


バーナーキャップの「▼」印を「点火プラグ」と「炎検出部」の中央に合わせる。

ご使用前に

安全上の注意／お使いになる前の準備

各部のなまえ / 正しい使いかた



点火・消火・火力調節のしかた

1 点火

2 点火確認

3 火力調節

4 消火

- つまみを押しながら左へ止まるところまでゆっくり回す。
- 点火後、数秒間そのまま押し続ける。
押し不足のときは着火しない場合があります。
- 点火しないときは、「1 点火」からやり直す。
- つまみをゆっくり回し火力を調節する。
 強火…「開」側
 弱火…「止」側
- 炎を小さくしすぎたり、急に火力を調節すると消火することがあります。必ず着火していることを確かめてください。
- つまみを押さずに「止」まで回す。
 ● 「ボン」と音がすることがありますが異常ではありません。
 ● 使用後は必ずガス栓を閉める。

グリルを使うとき

注意

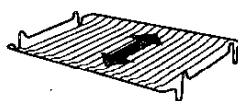
■使用時はグリル皿に水を入れる

突起がかくれる程度(約200 ml)



水がないと魚・肉の脂に引火したり、庫内の汚れ落ちが悪くなります。

■焼網の段の幅に食品を置く



きれいに焼ける範囲です。
焼網は手前に少し傾きます。

■焼網は裏表で高さを変えて身のうすいもの→焼網(高)



身の厚いもの→焼網(低)



■グリル皿を取り出すときは、グリル皿を止まるまでまっすくに引き、持ち上げて引き出す。

魚をおいしく焼くためのコツ

ポイント1 焼魚には、魚の重量の1.5%~2%の塩をふる

焼くと魚のタンパク質が褐変して、こんがりとした焼き色がつきますが塩分があるとさらにきれいな焼き色がつきます。

魚の重量の1.5%~2%の塩をふり、しばらくおいてから焼くとよいでしょう。

ポイント2 下味をつけた魚は、火を弱めて焼く

下味をつけた魚は焦げやすいので強火で表面が固まる程度に焼いたら、火を少し弱めて、中まで火を通しましょう。

ポイント3 冷凍した魚は、必ず解凍してから焼く

冷凍した魚をそのままグリルで焼くと表面が焼けているのに内部は焼けてなかったということもあります。おいしく焼きあげるために、解凍をしましょう。

ポイント4 干し魚を焼くときのコツ

干し魚は焦げやすいので、弱めの火でじっくり焼きましょう。また焼くときは身の方から先に焼くときれいに焼けます。

ポイント5 魚の加熱時間の目安

	裏	表	合計
さばの塩焼(100g×4切)	8分	3分	11分
あじの塩焼(180g×3尾)	9分	4分	13分
さんまの塩焼(120g×4尾)	8分	4分	12分
ぶりの照焼(100g×4切)	7分	3分	10分

※大きさ、厚さ、魚の旬などの違いにより加熱時間は変化します。あくまでも目安として参考にしてください。


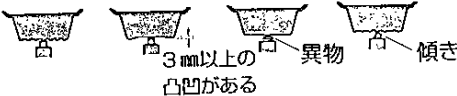

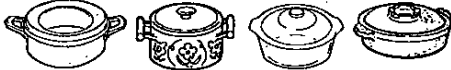
正しい使い方

温度センサー付コンロは、揚げもの以外でも使用できます。

揚げものをするときには温度センサー付コンロで（天ぷら油過熱防止機能付）

上記の機能を正しく働かせ、発火や途中消火を防ぐために以下のことを守ってください。

- 天ぷら油の量は200 ml以上
- 温度センサーと鍋の間に異物がない
- 鍋の重さは材料を入れ300 g以上
- 温度センサーを傾かせない
- 適した鍋を選ぶ（揚げもの以外はこの鍋でも使えます。）

適した鍋（温度センサーの状態）	適さない鍋（温度センサーの状態）
<ul style="list-style-type: none"> ●底が平ら 	<ul style="list-style-type: none"> ●底が凹凸、ぎざぎざしている 
<ul style="list-style-type: none"> ●鉄・アルミ 	<ul style="list-style-type: none"> ●ステンレス、ホーローや耐熱ガラス、土鍋 

万一、油が発火したときはコンロの火を消し、鍋全体をふたなどでおおって消火する。
自動的に火が消えたときは… ➡13ページ

こんな料理は温度センサー付コンロではできません

- 高温になる調理
 - 炒める（ウインナーなどカラ焼きに近いもの）
 - 煎る（ゴマなど）
 - 焼く（お好み焼き、たこ焼き、ホイル焼きなど）
- 冷凍食品
 - 容器ごと温める冷凍うどんなど

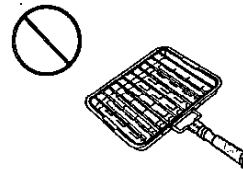


温度センサー付コンロは温度センサーが275℃近くで自動消火するため、高温になる調理には使えません。

温度センサー付コンロは温度センサーが冷たくなりすぎると自動消火することがあります。

補助具について

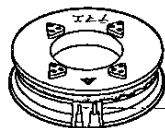
- 大きな鉄板、たこ焼き器、焼網などの補助具は使わない。
（調理途中で消火したり器具を傷める原因）



安全装置

風や煮こぼれで火が消えたとき

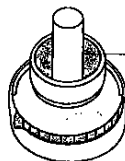
- 立消え安全装置が働き自動的にガスを止めます。(ガスが完全に止まるまで少し時間がかかります)



立消え安全装置
(炎検出部)

揚げものをしていて火が消えたとき

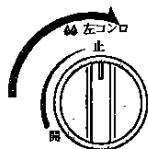
- 鍋の温度が異常に高くなると天ぷら油過熱防止機能が働き、自動的にガスを止めます。(油から煙がでることがあります)



温度センサー

〈消火状態にする〉

- ①すぐ器具栓つまみを「止」の位置に戻す。



〈再度使うには…〉

煮こぼれで火が消えたとき

揚げもので火が消えたとき

- ②周囲にガスがなくなるまで待つ。

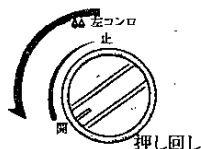
お願い

- 装置に水滴や煮こぼれが付いたときは、器具が冷めてから炎検出部やバーナーキャップの裏面を布でふく。(点火不良の原因)

⚠ 注意

- 火が消えたあとそのまま2～3分温度が下がるのを待つ
鍋や油の温度が相当熱くなっていますのでやけどをしないようご注意ください。
(熱い鍋をのせたまま再度点火すると消火する場合があります。)
- 天ぷら油過熱防止機能を正しく働かせるために12ページの内容をお守りください。

- ③器具栓つまみを左へゆっくり押し回し、点火。



器具栓つまみから手を離れたときに火が消えるのは押し不足です。消火状態にしてから再度器具栓つまみを回し、前回より長めに押し続け点火を確認し、手を離してください。

安全装置は万一の事故を防ぎますが、使用中はコンロのそばを離れないでください。

使
い
か
た

正
し
い
使
い
か
た

お手入れのしかた

すぐに！ こまめに！ がポイントです。

お手入れは、ガス栓を閉め器具が冷えてから。お手入れ後は、水気を十分に拭き取りましょう。

⚠ 注意

■お手入れは手袋をはめてする



はめないと器具の角などでケガをする原因となります。

■グリルドア・グリル皿・焼き網は使用ごとにお手入れする

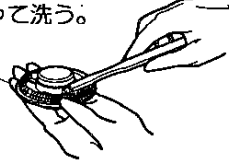


油などが付着していると、引火し、火災の原因となります。

バーナーキャップ

■表面はスポンジと洗剤で丸洗い
目詰まりしていたら、裏面から歯ブラシを使って洗う。

バーナー炎口

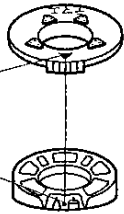


お願い

●強くこすったり、当てたりしないでください。
(傷やゆがみの原因となります)

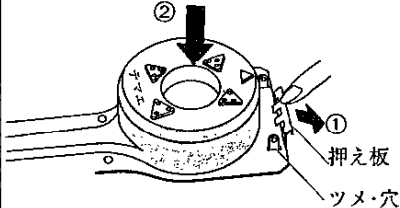
■お手入れ後は正しくセットする
(後ろから見た図)

「▼」印を
「点火プラグ」と
「炎検出部」の中
央に合わす。



バーナーの取り外し、取り付け

■取り外し方
押さえ板を①の方向に押す。



■取り付け方
バーナーの穴と器具のツメを合わせ②の方向へ「カチッ」というまで押す。

グリル排気口ふた

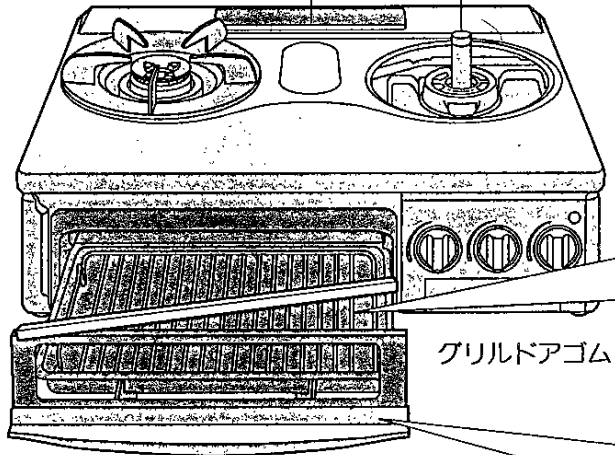


ごとく

バーナーキャップ

しる受け皿

トッププレート



グリルドアゴム

お願い

●シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤などは、塗装の変質、はがれの原因となりますので使わないでください。



外まわり

- 汚れはぬれふきんで、汚れのひどいときは中性洗剤を用いて拭き取る。その際、液がすき間に入らないようにご注意ください。

トッププレート・しる受け皿（フッ素コート）

- スポンジや布などのやわらかいもので拭き取る
- 汚れのたびに必ずお手入れをする
（汚れや煮こぼれなどを長時間（約1週間以上）放置されますとシミやフッ素コートのはく離の原因となります。）
- 汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で湿らせ軽くこすって落とす

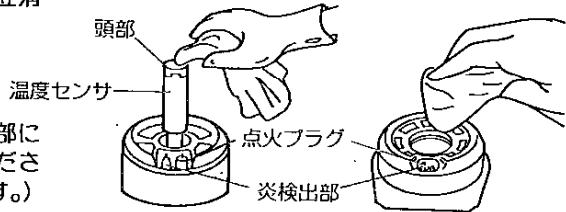
お願い

- フッ素コートは衝撃や高温に弱いので、たわし、ミガキ粉（クレンザー）、ナイフなどでこすったり、固いものをぶつかけたり、アルカリ性洗剤や漂白剤を使ったり、鉄板、土鍋などで異常過熱しないでください。傷、はく離の原因となります。また、ごこくの下やグリル排気口ふたの下に傷が付くことがあります。傷が付くと白い面が出ますが、ご使用上問題ありません。

点火プラグ・炎検出部・温度センサー

- 煮こぼれなどの汚れを布で拭き取る
点火プラグ・炎検出部が汚れていると、立消え・着火不良の原因となります。

（後から見た図）



〈チャオバーナー〉

〈標準バーナー〉

お願い

- 汚れを拭き取る際、点火プラグ、炎検出部に当たり、傾きが発生しないようにしてください。（立消え・着火不良の原因となります。）
- 洗剤は使用しないでください。

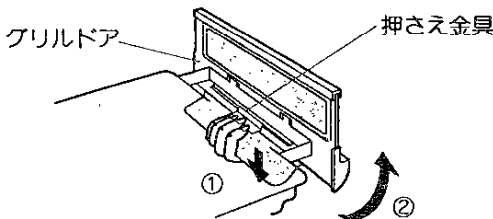
ごこく・グリル排気口ふた・グリルドア・グリル皿・焼網・グリルドアゴム

- 使用ごとにスポンジと洗剤で丸洗い

グリルドアの取り外し・取り付け

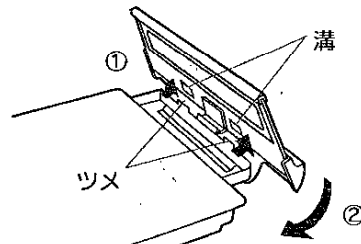
取り外し方

- ① 押さえ金具を握り、押し下げる。
- ② グリルドアを矢印の方向に引く。



取り付け方

- ① グリル皿のツメをグリルドアの溝にはめ込む。
- ② “カチン”と音がするまで押し込む。



各部品の取り付け・取り外し

故障と思う前に次の内容に従ってご確認ください、それでも直らないときや原因のわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはもよりのガス会社へご連絡ください。

症状

- 放電しない
- 点火しにくい
- 点火してもすぐ消える

- 炎が安定しない
- 炎が黄色い又は赤い
- 使用中、炎が消える
- 異常音をたてて燃える

- ガスの臭いがする

チャオバーナー(天ぶら油過熱防止機能)使用中…

- 油温が低いのに自動消火する
- 油温が高くなっても自動消火しない
- 点火してもすぐ消える

ご確認ください

- 乾電池が2個正しく入っていますか？
- 乾電池が消耗していませんか？ (☎9・17ページ)
- 押し方が不足していませんか？
→ 消火状態にし、再度つまみを左へゆっくり押し回し数秒間押し続ける (☎10ページ)
- ガス栓を全開にしていますか？
- ゴム管の中に空気が残っていませんか？
→ 点火操作をくり返す (☎10ページ)
- 点火プラグ・炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？ (☎15ページ)
- ゴム管が折れていませんか？ (☎7ページ)

- LPガスがなくなりかけていませんか？
→ 新しいボンベに切り換える。
- 炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？ (☎15ページ)
- バーナー炎口が詰まっていますか？ (☎14ページ)
- バーナーキャップを正しく取り付けられていますか？ (☎9・14ページ)
- 加湿器を使用していませんか？
→ 水分中のカルシウムにより炎が赤くなりますが心配ありません

- ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか？
→ ガス栓を閉め、新しいゴム管と交換する (☎7ページ)
- ゴム管は確実に接続されていますか？ (☎7ページ)

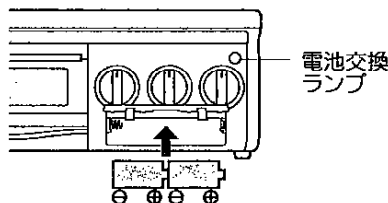
- 温度センサーの頭部が汚れていませんか？ (☎15ページ)
- センサーに異物、傾きがありませんか？ (☎12ページ)
- バーナー、しる受け皿、ごとの取り付けが悪くありませんか？ (☎9・14ページ)
- 鍋形状、材質が適していますか？ (☎12ページ)
- 油の量、鍋の重さなど正しく使っていますか？ (☎12ページ)
- チャオバーナーを使っていますか？ (☎12ページ)
- 乾電池が2個正しく入っていますか？ (☎9・17ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (☎9・17ページ)

乾電池の確認

■乾電池が消耗すると、チャオバーナー使用中に電池交換ランプが点滅・点灯します。

- ランプが点滅したら早めに2個同時に新しい電池と交換をしてください。
乾電池の交換は約1年が目安です。
(ランプが点灯するとチャオバーナーは使えません)

本体前面右下の電池ケースに⊕⊖を確かめて入れる。

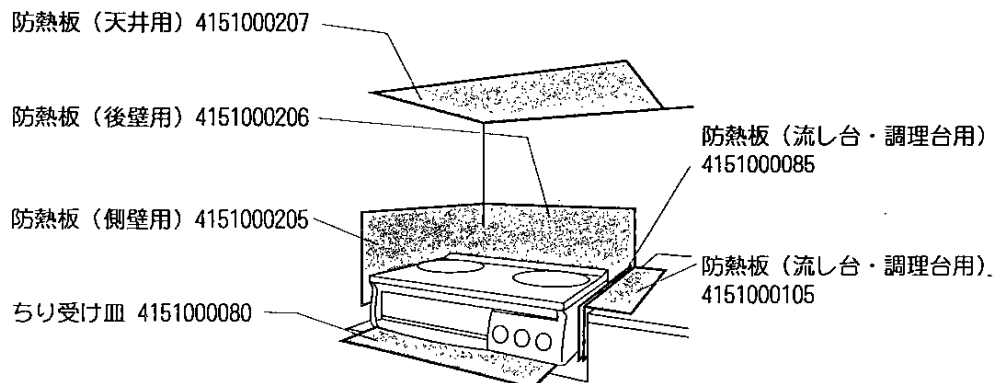


単1形乾電池 2個 (R20PU)

別売品 (当社指定)

- お買い上げの販売店・または大阪ガス支社で、お求めください。

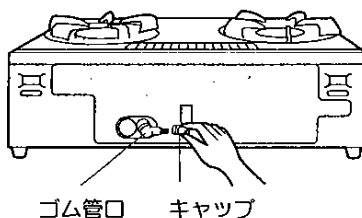
[単位: mm]



〈取り付け方法〉防熱板は、壁あるいは天井にねじ止めます。

長期間使わないとき

- 汚れを取り、ゴム管口をキャップでふさぎ、乾電池を抜き、ビニール袋をかけて保存する。
(処置をしておかないと故障の原因となります)

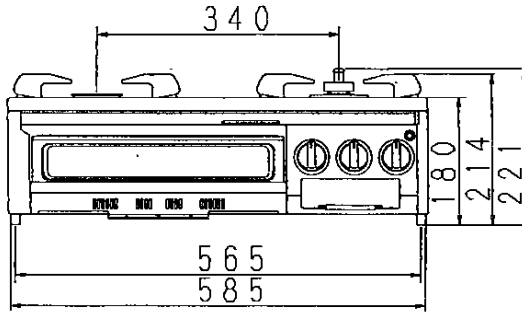
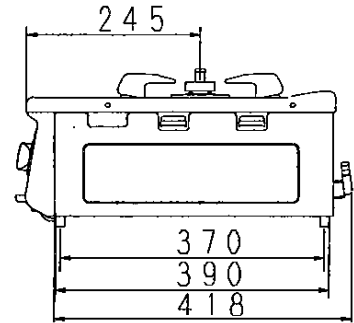
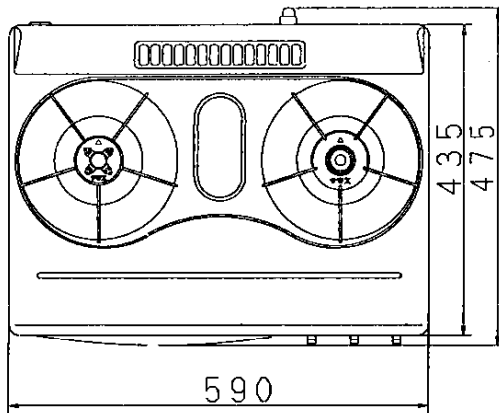


故障かな? / 別売品
長期間使わないとき

故障かな? / アンダーサーブ

外形寸法図

[単位：mm]



仕様

品名	ガステーブルコンロ	
品番	10-632	10-633
型式名	GT-BH3L	GT-BH3R
外形寸法	高さ 214 (トッププレートまで 180) × 幅 590 × 奥行 475 (mm)	
質量 (本体重量)	11.1 kg	
ガス接続	φ9.5 mmガス用ゴム管	
点火方式	連続放電点火式	
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置 (天ぶら油過熱防止機能)	
ガス消費量	使用ガス	13A LP
	チャオバーナー	4.65 kW (4 000 kcal/h) 4.01 kW (0.288 kg/h)
	標準バーナー	2.50 kW (2 150 kcal/h) 2.52 kW (0.180 kg/h)
	グリル	2.09 kW (1 800 kcal/h) 2.17 kW (0.155 kg/h)
	全ガス消費量	8.49 kW (7 300 kcal/h) 7.85 kW (0.561 kg/h)

1. 保証書（別に添付してあります。）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間—お買い上げ日から1年間です。

本製品は一般家庭用の製品です。使用頻度の高い業務用にご使用の場合は、対象外となります。

2. 修理を依頼される時

■サービス（点検・修理）を依頼される前に

「故障かな？」の項に従ってお調べになり、直らないときは必ずガス栓を閉め、後の処理をしてください。不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスショップ、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…本体の左側面に貼り付けしてあります。
3. 故障・異常現象…できるだけ詳しく
4. お客様名・住所・電話番号

3. 補修用性能部品の最低保証期間

このガステーブルコンロの補修用性能部品（機能維持のために必要な部品）の最低保有期間は製造打切り後6年です。

4. ガスの種類の異なる地域へ 転居される時

ガスの種類は、LPガス、都市ガス（13種類）があります。ガスの種類の異なる地域へ転居される場合には、改造・調整が必要です。この改造・調整に伴う費用は、保証期間中でありまして有料です。

転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店又は、大阪ガス支社にご相談ください。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。

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。