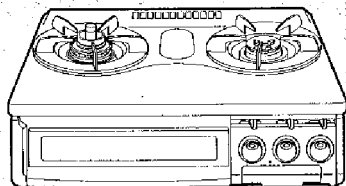


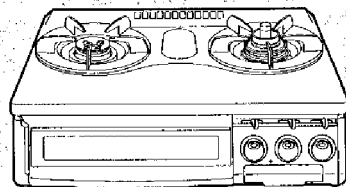
ガステーブルコンロ

10-694/695 型

型式名 GT-BH4L GT-BH4R



<10-694>



<10-695>

取扱説明書

 大阪ガス

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。
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。

	ページ
● 安全上のご注意	3
● 各部のなまえと準備	8
● 使いかた	10
● お手入れのしかた	14
● 長期間使用しないとき	16
● 別売品	16
● 故障かな?	17
● 仕様	18
● アフターサービス	裏表紙

はじめに

使いかた

故障かな?

アフターサービス

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てお知らせする 天ぷら油過熱防止機能 (あげロック)

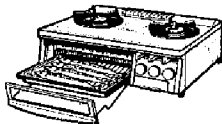
天ぷら油は、高温になると自然に発火します。万一消し忘れたとき、油が発火する前に自動的にガスを止めます。(チャオバーナーの場合)
揚げものは、必ず「揚げもの用」と表示されているバーナーをお使いください。

鍋底が焦げついたら、自動的にガスを止めてお知らせし、焦げつきすぎを防ぐ 焦げつき消火機能 (煮もの用)

煮ものなどでうっかり火をつけたまま忘れたとき、鍋底の焦げつきを温度センサーが感知して自動的にガスを止めます。(チャオバーナーの場合)

サンマなら尾が一度に焼ける ビッグリル

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。



ワンタッチで簡単点火の らく点火

ボタンをポンと押すだけで、簡単に点火・消火
ができます。



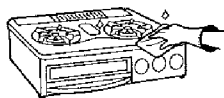
炒めものがシャキッと仕上がる チャオバーナー

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 チタン&フッ素コート

トッププレート、しる受け皿、グリル庫内に
フッ素コートを採用。
油汚れが落とすやすくなりました。



安全上のご注意

【必ずお守りください】

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。

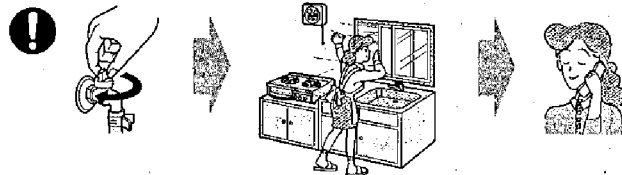
■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。
(下記は、絵表示の一例です。)

	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

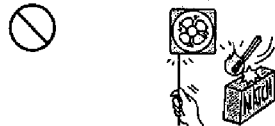
ガス漏れ時のご注意

■ガス漏れの時は、ガス栓を閉め窓や戸を全開にし、もよりの大板ガスに連絡する



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。

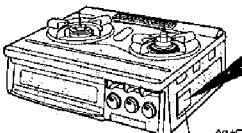
■ガス漏れの時は、火をつけたり電気器具のスイッチの「入・切」をしない



炎や火花で引火し、爆発・火災の原因となります。
もよりの大板ガスにご連絡ください。

警告

■必ず銘板に表示されたガスを使う

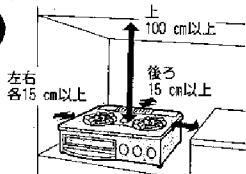


製品名	都市ガス用
ガス区分	都市ガスA
ガス消費量	
	0.0 x x
	松下電器産業株式会社
製造年月	()年 x 月製

を指示します。

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けつ、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りの大阪ガスにご連絡ください。)

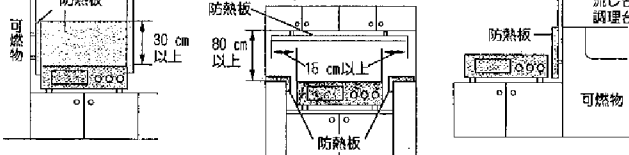
■壁との間はあけておく



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。
※本など燃えやすいものに直接金属板を貼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…当社指定の防熱板(別売品⇒16ページ)を使用する

- 後ろ、左右の距離がとれない場合。
1 cm以上 0 cm以上
- 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。
30 cm以上 80 cm以上
- 調理台、流し台とトッププレートより高い場合。
1 cm以上



■分解・修理・改造は絶対しない



分解禁止

発火や異常動作の原因となります。修理は、お買い上げの販売店にご相談ください。

■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。

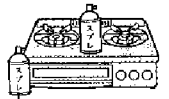
警告

■引火しやすいものを近くで使わない



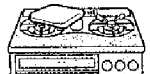
引火、爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

■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。

■給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(ロックをかけておく(⇒10ページ))



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



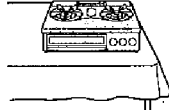
ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。

■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。

■熱に弱い敷物の上にのせない



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に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)は消火し、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の場合〉

■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以下で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。(⇒13ページ)

〈温度センサー付コンロの場合〉

■鍋底とセンサーの間に異物があつたり、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

■ゴム管はガス用のゴム管（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、ガス漏れが生じ、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認する

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認め、お出がけやおやすみ前はガス栓を閉める

閉めないでガス漏れが生じたとき、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、傷などが生じるとガス漏れやガス爆発、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

トッププレート、ごこく、排気口、グリルドアガラス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

■グリルを使用するときグリル皿に必ず『水』を入れる

突起がかくれる程度(約200 ml)

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

■バーナーキャップやしる受け皿が浮いた状態で使用しない

浮いた状態で使用すると、異常燃焼や、変形の原因となります。

■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

鉄板、アルミ製のしる受け、煎鍋

コンロを被うような鉄板や直径36 cm以上の鍋、流網、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。

■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。

■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。

■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、やけどやけがの原因となります。

■温度センサー付コンロの場合

■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。

■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。

■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。

■調理以外に使用しない

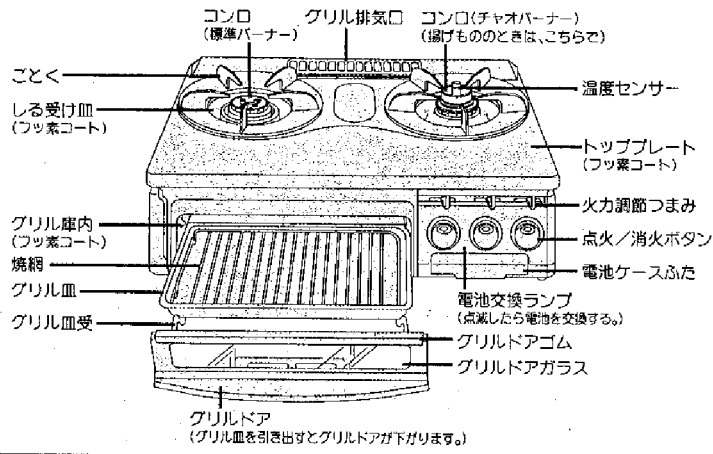
衣類の乾燥や焼炭の火おこしなど調理以外に使用すると過熱、異常動作、発火、やけど、火災、ガス漏れする恐れがあります。

■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。

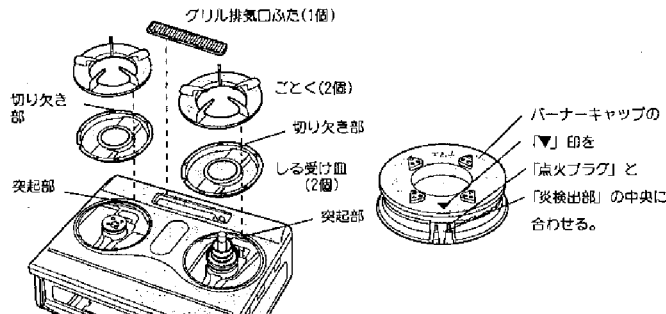
各部のなまえと準備

各部のなまえ ※イラストは10-695の場合で説明してあります。10-694はチャオバーナーが左になります。



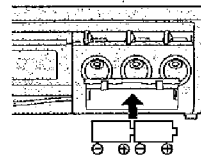
準備

1 部品を取り付ける (バーナーキャップ・しる受け皿が浮いていないが確認する) (※7ページ参照)



2 乾電池を入れる

本体前面右下の電池ケースにⓐⓑを確かめて入れる。
 ・2個同時に新しい物と交換する (単1形 R20PU)
 ・点火/消火ボタンを消火状態にしてから入れる。
 ※乾電池の交換の目安は一年です。
 (最初についている乾電池は、見本ですでの寿命保証はできません。)



3 グリル皿に水(200 ml)を入れ、約15分間カラ焼きする
 ※グリル庫内の油を焼き切るため (煙や臭いが出ますが異常ではありません。)

使用ガスについて 器具(銘板)に貼ってあるガス(ガスグループ)以外のガスは使用しないでください。銘板は器体の右側に貼ってあります。

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1.3A専用です。

■ガスコード接続をする場合は、ガス検漏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	器具コム差し込み口	器具プラグ(別売品)	器具用ソケット	①器具プラグを器具コム差し込み口に 取り付ける
	赤線	ガスコード	器具用ソケット	②器具用ソケットを器具プラグに「カチッ」と音がするまで押し込む。
ガス栓側	①ガス栓を開けるときは	コンセント 差し込み口	②ガス栓を閉めるときは	コンセント差し込み口の ベリリング(白色)を 手前に引く
	「カチッ」と音がするまで確実に差し込む			

※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2 m以下にしてください。

使いかた

1 右に回す (ロックの解除)



2 奥までゆっくり押す (点火)

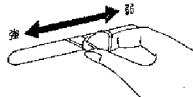
(押し不足のときは一旦点火しても消える場合があります。)

- コンロとグリルで同時に数秒間放電します。
- 火力調節つまみが自動的に中央付近に動くことがあります。(中火点火方式)



3 火力を調節する

- ゆっくりと操作してください。(早いと火が消える場合があります。)
- グリルの火力は最大火力の90%～最大火力の間で調節できます。バーナーの表面の色はほとんど変化しません。



4 奥まで押す (消火)

- 「ボン」と音がすることがありますが火が消えたときの音で異常ではありません。



5 ロックし、ガス栓を閉める



※鍋の種類によっては、すべりやすいものがあります。不安定な状態では使用しないでください。

グリルを使うとき

■焼網の段の幅に食品を置く

■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)

きれいに焼ける範囲です。
焼網は手前少し傾きます。

- 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ぐに引き、持ち上げて引き出す。
- グリル皿は、グリル皿受けと分離しているため、傾けると落下する恐れがあります。グリル皿が冷えてからグリル皿を外して水を捨ててください。



安全装置と機能について

[標準バーナー・グリルバーナー]

- 立消え安全装置** ……煮こぼれや風などで自動消火したと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。)

[チャオバーナー]

- 天ぷら油過熱防止機能** ……鍋の温度が異常に高くなると自動的にガスを止め、ピーピーーとお知らせします。

- 焦げつき消火機能** ……煮ものなどで鍋底が焦げついたら自動的にガスを止め、ピーピーーとお知らせし、焦げつきすぎを防ぎます。

- 消し忘れ防止機能** ……点火後約2時間で自動的にガスを止め、ピーピーーとお知らせします。

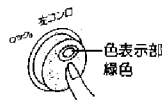
- 立消え安全装置** ……煮こぼれや風などで火が消えたとき自動的にガスを止め、ピーピーーとお知らせします。

[お願い]

- 安全機能は、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。

使用中安全装置が働き、消火したとき…

1 点火/消火ボタンを押し、 消火する



2 周囲にガスがなくなる まで待つ

3 再度、点火する (下記の内容に注意する)

※揚げものなど高温になる調理で自動消火した場合は、2～3分鍋の温度が下がるのを待つ。



[お願い]

- 炎検出部やバーナーキャップの裏面に水滴や煮こぼれが付いたときは、器具が冷えるまで待ち、十分にふきとってください。(点火不良の原因となります。)
- 汚れを拭き取る際、点火プラグ、炎検出部に当たり、傾か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。)

●温度センサーを正しく働かせるために…

発火や途中消火・焦げつきすぎを防ぐために以下のことをお守りください。

■温度センサーの頭部を鍋底に密着させる



■温度センサーと鍋底間に異物を入れたりすきまが生じたまま使用しない



■鍋の重さは材料を入れ300 g以上

■調理中は鍋を傾けたり、持ち上げたりしない

■適した鍋を選ぶ

鍋などの種類	揚げもの料理	その他の料理 (煮ものなど)	説明
鉄・アルミ製の鍋・フライパン 	◎	◎	・適しています。
ステンレス・ホーロー製の鍋・フライパン 	×	○	・揚げもの料理は温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。 ・煮ものなどは温度を正しく検知できず、焦げつきすぎる場合があります。
中華鍋 	○	○	・ご使用のときは、必ずセンサーに鍋の底が密着していることを確かめて、お使いください。
超耐熱ガラス容器・土鍋 	×	○	・揚げもの料理は温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。 ・煮ものなどは温度を正しく検知できず、途中消火したり焦げつきすぎる場合があります。
焼網・大きな鉄板・たこ焼き器 	—	×	・トッピングプレート・しる受け皿・温度センサーを傷める恐れがあるので、使わないでください。
無水鍋・圧力鍋	×	○	・煮ものなどで水量が極端に少ない・蒸発してしまう調理には使えません。

温度センサー付きコンロをお使いのときのお願い

【揚げものをする時】

- 天ぷら油の量は、200 ml以上使用してください。
- 途中で温度をあげると、自動消火する場合があります。再点火するとそのまま使えます。

【煮ものをする時】

- 水分が少なく、調味料が多い料理 (例えばしぐれ煮) は、自動消火してもひどく焦げつくことがあるのでご注意ください。

【あたためものをする時】

- 水分の少ないものやカレーなどろみのある料理や煮物などを再加熱するときは、水を加え弱火で様子を見ながら行なってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。極端に量の少ないもの (一人分のカレーなど) はご注意ください。
- 沸騰後は中身の温度にムラがないよう、時々混ぜてください。

こんな料理のときはチャオバーナーは使えません

料理の種類	説明
■高温になる料理 ●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)	温度センサーが275℃近くになると自動消火するため、高温になる調理には使えません。
■冷凍食品 ●容器ごと温める冷凍うどんなど	温度センサーは冷たくなりすぎると自動消火することがあります。
■水の出やすい炒めもの ●たまねぎの褐色炒め ●インスタント焼きそば	水分が出やすく、途中で蒸発してしまう調理は自動消火することがあります。
■無水鍋を使う料理 ●水量が極端に少ない料理 (ゆで卵) ●水分が蒸発する料理 (炊飯、ケーキ)	途中で水分が蒸発してしまう調理は、自動消火することがあります。

標準バーナーをお使いください。

お手入れのしかた

すぐに / こまめに / ガポイントです。

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。

【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、塗装の劣化、はがれの原因となりますので使わないでください。



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。

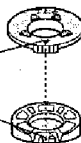


【お願い】

- 強くこすったり、当てたりしないでください。(傷、ゆがみ、黒塗装変色・はく離の原因となります)

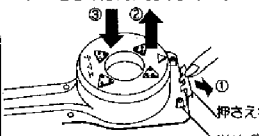
- お手入れ後は正しくセットする
(後ろから見た図)

「▼」印を「点火プラグ」と「炎検出部」の中央に合わせる。

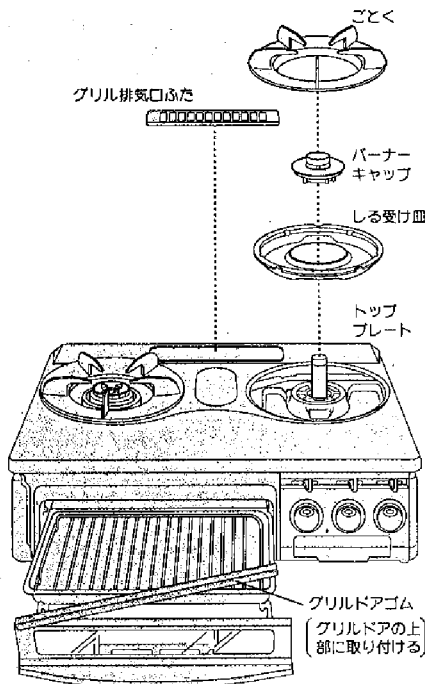


バーナーの取り外し・取り付け

- 取り外し方
押さえ板を①の方向に押して、バーナーを②の方向に持ち上げる。



- 取り付け方
バーナーの穴と器具のツメを合わせ③の方向へ「カチッ」というまで押す。



グリルドアゴム
(グリルドアの上
部に取り付ける)

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・グリル庫内(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 (汚れたまま放置された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温らそ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。

温度センサー 点火プラグ 炎検出部

- 煮こぼれなどの汚れを布で拭き取る(洗剤などは使用しない) (後ろから見た図)
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。



【お願い】

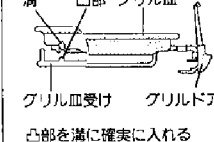
- 汚れを拭き取る際、点火プラグ、炎検出部に当たり、傾かないようにしてください。(立消え・着火不良の原因となります。)

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する (取り外してお手入れできます。)

グリル皿・グリル皿受けの取り付け

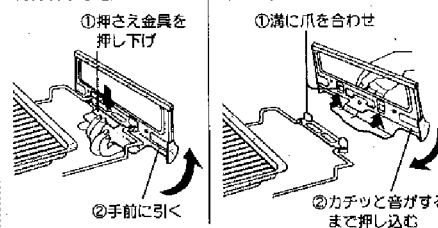
溝 凸部 グリル皿



グリル皿受け グリルドア
凸部を溝に確実に入れる
皿の前と後を間違えないようにしてください。

グリルドアの取り外し・取り付け

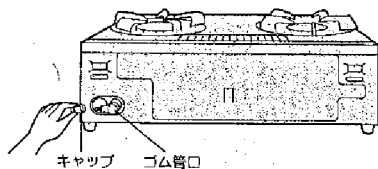
- グリルドアを止まるまで引き、持ち上げて引くと外れます。
(取り外し方) (取り付け方)



長期間使用しないとき／別売品

長期間使用しないとき

- 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)



別売品

- お買い上げの販売店・または大阪ガスでお求めください。

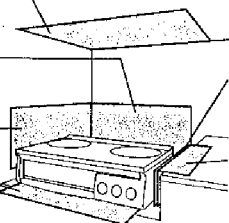
[単位: mm]

防熱板 (天井用) 4151000207
高さ 550 × 幅 900

防熱板 (後壁用) 4151000206
高さ 350 × 幅 600

防熱板 (側壁用) 4151000205
高さ 350 × 幅 635

ちり受け皿 4151000080



防熱板 (流し台・調理台用)
4151000085
高さ 180 × 幅 520

防熱板 (流し台・調理台用)
4151000105
高さ 15 × 幅 400

〔取り付け方法〕防熱板は、壁あるいは天井にねじ止めです。

故障かな？

故障と思う前に次の内容に従ってご確認いただき、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大阪ガスへご連絡ください。

症状

ご確認ください

- 放電しない
- 点火しにくい
- 点火してもすぐ消える

- 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？ (※8ページ)
- 押し方が不足していませんか？
→ 消火状態にし、再度ボタンを奥まで押す (※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？ (※14・15ページ)
- LPガスがなくなりかけていませんか？
→ 新しいLPガス容器に切り換える
- ゴム管が折れていませんか？ (※6ページ)

- 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

- LPガスがなくなりかけていませんか？
→ 新しいLPガス容器に切り換える
- 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？ (※14・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ていますか？ (※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

- ガスの臭いがする

- 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 (※6ページ)
- ゴム管は確実に接続されていますか？ (※6ページ)

温度センサー付きコンロ (天ぷら油温熟防止機能、揚げつき消火機能) 使用中

- 調理途中で自動消火する
- 油温が高くなっても自動消火しない
- 鍋底がひどく焦げ付いても自動消火しない
- 点火してもすぐ消える

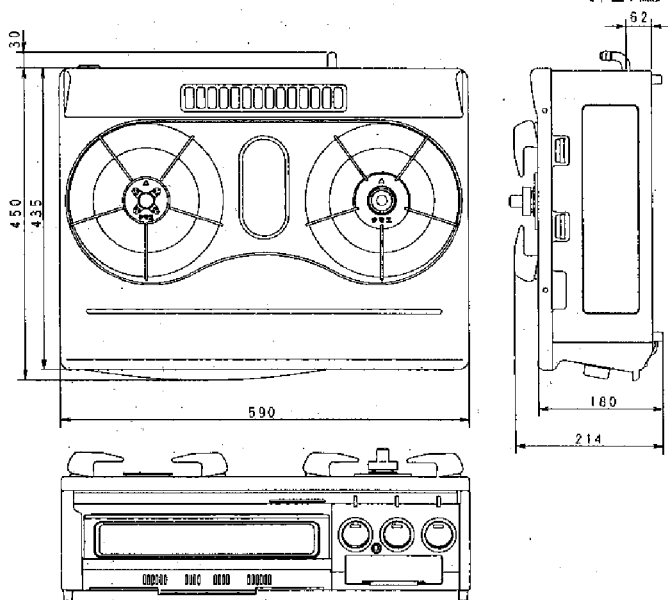
- 温度センサーの頭部が汚れていませんか？ (※15ページ)
- センサーに異物、傾きがありませんか？ (※12ページ)
- バーナー、しる受け皿、ごとの取り付けが適切ありませんか？ (※8・9ページ)
- 鍋の形状、材質が適していますか？ (※12ページ)
- 油の量、鍋の垂さなど正しく使っていますか？ (※12ページ)
- 温度センサー付きコンロを使っていますか？ (※12ページ)
- 乾電池が2個正しく入っていますか？ (※8ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (※8ページ)

使いかた

故障かな？

外形寸法図

【単位：mm】



仕様

品名	ガステーブルコンロ		
品番	10-694	10-695	
型式名	GT-BH4L	GT-BH4R	
外形寸法	高さ 214 (トッププレートまで 160) × 幅 590 × 奥行 478 (mm)		
質量 (本体質量)	11.3 kg		
ガス接続口径	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 (天ぷら油過熱防止機能)		
ガス消費量	使用ガス	13A LP	
	チャオバーナー	4.85 kW (4 000 kcal/h)	4.03 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)	2.10 kW (0.150 kg/h)
	全ガス消費量	8.49 kW (7 300 kcal/h)	8.15 kW (0.582 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. 修理を依頼されるとき

■サービス (点検・修理) を依頼される前に

「故障かな?」の項に従ってご調べになり、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、ご自分で修理ならしないでお買い上げの販売店、またはよりの大阪ガスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

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とき

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も有料です。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。

ご連絡の際には次のことをお知らせください。

- 品名…ガステーブルコンロ
- 品番…本体の左側面に貼り付けしてあります。

(N)10-694(U)

大阪ガス株式会社 05

- 故障・異常現象…できるだけ詳しく
- お客様名・住所・電話番号

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) 大阪ガスにご連絡ください。