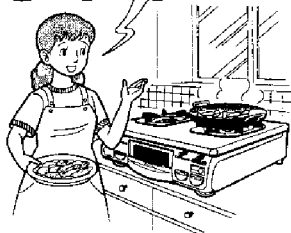


ガステーブル 取扱説明書

10-696型・10-697型

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」を受け取っていることを必ず確認してください。
- この「取扱説明書」と別添の「保証書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに「保証書」とともに大切に保管してください。
- 特に1～7ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。



豪焼ブルズ
G-C-C

正しく使って上手に節約

型式名

GC-696L
GC-697R

もくじ

ページ

安全上のご注意	1～7
機器の組立て	8
・乾電池の取り付けかた	10
ガスの接続	11
・ガス用ゴム管の接続	11
・ガスコードの接続	11
周囲の防火措置	12
特長	13

各部のなまえとはたらき	14
コンロの使いかた	17
・点火・消火のしかた(コンロ)	17
・温度センサー付きコンロの使いかた	18
・上手な使いかたとご注意	20
グリルの使いかた	21
・グリルを使うとき	21
・おこのみ加熱でグリルを使うとき	22
・お知らせ加熱でグリルを使うとき	23
・上手な使いかたとご注意	25
・上手な魚の焼きかた	26

点検・手入れ	27
・日常点検のポイント	27
・お手入れのしかた	28

故障かな?と思ったら	31
・こんなとき、ここを調べて	31
・警告ブザーが鳴るとき	32
・こんなときは故障ではありません	32
安全装置が作動したときの処置方法	33
・風や蒸こぼれで消火したとき	33
・調理中、自動消火したとき	33
仕様と外形寸法図	34
アフターサービスについて	35
別売部品のご紹介	35
長期間使用しない場合	36

ご使用まえに

使いかた

点検・手入れ

故障かな?

安全上のご注意

ご使用まえに、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害を未然に防止するために、いろいろな注意事項を種表示で示しています。

注意事項は危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「危険」、「警告」、「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。その表示と意味は次のようになっています。

危害・損害の程度とその表示

	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が死亡または重傷を負う危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。
	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、使用者等が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



△記号は注意(危険・警告も含む)を促す内容があることを告げるものです。図の中や近くに具体的な注意内容(左図の場合は火災注意)が描かれています。



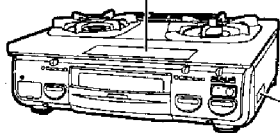
⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容(左図の場合は火気禁止)が描かれています。



●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。図の中や近くに具体的な指示内容(左図の場合は一般的な強制)が描かれています。

機器本体の

表示について



安全表示

火災予防、やけど防止のため、次の表示をしています。

- 使用中、電話・来客応対などで、その場を離れるときは、必ず消火する。
- 可燃物・可燃物の近くで使用しない。
- 燃器の上や周囲に燃えやすいものを置かない。
- 使用中・使用直後は高圧部に触れない。

取扱上の注意

取扱上の注意について表示しています。

銘板

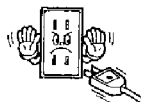
型式名、使用ガスの種類、製造年月および製造事業者等を表示しています。

- ☆お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。
- ☆取扱説明書あるいは機器本体の表示(安全表示、取扱上の注意)を紛失、または汚れなどで読めなくなった場合、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスで購入(有料)してください。

危険

ガス漏れに気づいたら

火をつけない



右側の①～③の措置をし、販売店または大阪ガスの相談が終わるまでの間、絶対に火をつけない、電気器具(換気扇その他)のスイッチ入・切や電線プラグの抜き差しおよび周辺の電版を使用しないでください。炎や火花で引火し爆発事故の原因になります。

すぐ使用をやめる

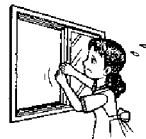


①ガス栓を閉める



②窓を開ける

窓や戸を開け、ガスを外へ出す。

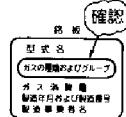


③販売店またはもよりの大阪ガスに連絡する

そのまま使用すると、炎や火花で引火し爆発事故の原因になります。

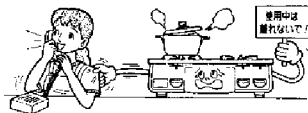
警告

銘板表示のガス種を使用する



- 必ず銘板(機器右側面に貼付)に表示してあるガス(ガスグループ)を使用してください。
- わからない場合はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
- 転居されたときにも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを、必ず確かめてください。不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。

火をつけたまま離れない



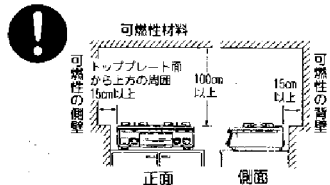
- 火をつけたまま離れたり、お出かけやおやすみは絶対にしないでください。
- 特に天ぷら、揚げものをしているときは危険です。調理中のものが燃えたりして、火災の原因になります。

大阪ガス

安全上のご注意

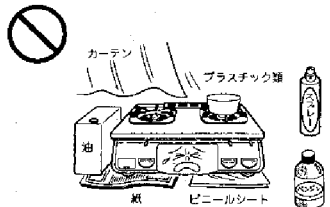
警告

可燃性の壁や家員から十分離す



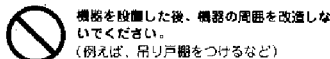
- 設置の際、可燃物（家具、壁その他）との距離は12ページに記載の寸法をとってください。
- 距離がとれない場合は、防熱板を必ず取り付けてください。火災のおそれがあります。

近くに燃えやすいものを置かない
機器の周囲で可燃性ガスを使用しない



- 機器の上や周囲には、可燃性（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火性（エアゾール缶など）のものを置かないでください。
- 機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。
- スプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを近くに使用しないでください。
- スプレー缶など熱で缶内の圧力上がるものを近くに置かないでください。火災や爆発の原因になります。

設置後に吊り戸棚など改造しない



- 機器を設置した後、機器の周囲を改造しないでください。（例えば、吊り戸棚をつけるなど）
- 火災予防上筋路となる場合があり、不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

異常時は使用を中止する



①消火する



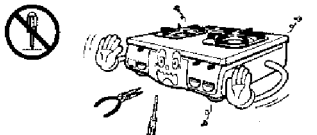
- 使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じられたときは使用を中止し、「故障かな?と題したら」(31~32ページ)に従ってください。それでも直らないときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡してください。
- 地震、火災など緊急の場合は、あわてずに使用を中止してください。火災および一酸化炭素中毒の原因になります。

グリル排気口にもものを置かない



グリル排気口の上に、タオルやなべなどを置かないでください。火災や一酸化炭素中毒の原因になります。

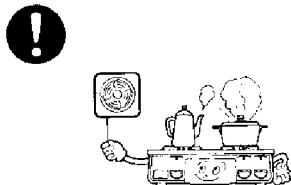
自分で分解、修理、改造をしない



お手入れが必要などところ以外は、絶対に分解したり、修理や改造をしないでください。一酸化炭素中毒や火災の原因になります。

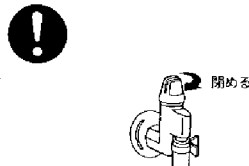
注意

使用中は換気する



使用中はときどき窓を開けるか、換気扇を回すなどして必ず換気をしてください。一酸化炭素中毒の原因になります。

使用後はガス栓を閉める



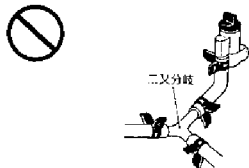
使用後は消火を確認め、ガス栓を閉めてください。また、お出かけやおやすみの際には必ずガス栓を閉めてください。ガス漏れを防止するためです。

ガス用ゴム管やガスコードは正しく接続する



- ゴム管は、ガス用ゴム管（検査合格またはJISマークの入っているもの）を使用してください。
- ガス用ゴム管はホースエンドの赤い線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。
- ひび割れたゴム管やビニール管は使用しないでください。
- ガスコードは、器具用プラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。ガス漏れや一酸化炭素中毒・爆発の原因になります。

ガス用ゴム管は、経ざたしたり、高温部に触れたりなどしない



- 経ざたし、二又分岐はしないでください。
- 高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにしてください。ガス漏れや焼くって使用するなど、危険な場合があります。

部品は正しく取り付ける



- バーナーキャップやしる受け皿・ごとは、上下・前後を正しく取り付けてください。（8~9ページ参照）
- お手入れの際にバーナーキャップを水洗いされた場合、乾いた布などでよく水気をふき取ってから取り付けてください。まちがって取り付けた場合、一酸化炭素中毒になったり、爆発や火でやけどしたりすることがあります。

幼児にはさわらせない



幼児にさわらせたり、子供だけで使わせたりしないでください。火災ややけどの原因になります。

大阪ガス

安全上のご注意

⚠️ 注意

使用時、バーナー付近に顔を近づけない



- 点火操作をされる時、バーナーに顔を近づけないでください。
- 使用中は、無意識に身体の一部や衣服がバーナーに近づかないようにしてください。
炎や熱でやけどをしたり、衣服が炎に移り危険です。

使用中や使用直後は、高温部に触れない



- 使用中および使用直後は、機器とその周辺および調理用具が熱くなりますので、操作部以外は触れないでください。
- お手入れは、機器が冷えてから行ってください。
- 特に小さいお子様がいるご家庭は注意してください。やけどの原因になります。

調理以外の用途には使用しない



- この機器は調理専用です。
- 調理以外の用途には使用しないでください。
 - 衣類の乾燥などに使用しないでください。
過熱・異常燃焼や衣類の落下によって、一酸化炭素中毒や火災の原因になります。

なべに合った火力で使用する



- やかんやなべのところがコンロバーナーの炎で過熱されたり、焦げたりすることがあります。お使いになるやかんやなべの大きさに合わせて、火力を調整してください。
- とってが熱くなり、やけどの原因になります。

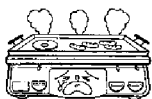
補助具は付属・指定品以外は使用しない



アルミはく製する受け皿はダメよ!!

- 補助具はこの機器用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。
- したる受け皿の上に市販のアルミはく製の受け皿を使用しないでください。
一酸化炭素中毒や火災の原因になります。

コンロをおおうような調理用具は使用しない



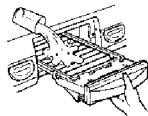
- 幅広に大きな鉄板や直径34cm以上のなべなど、熱を逃がさないような構造の用具は使用しないでください。
異常過熱による火災や一酸化炭素中毒の原因になります。

⚠️ 注意

グリル水入れ皿に水を入れる



約200mL



- グリルを使用するときは、必ず水を入れてください。続けて使用するときはそのつど水を追加してください。
- 水のかわりに市販のグリル石やアルミはくなど、水以外のものを入れないでください。
落下した脂が過熱されて火災の原因となります。

グリル庫内はきれいにする



グリル水入れ皿

- ご使用まえにグリル庫内を十分点検し、庫内の食品屑やふきんなどを取り除いてから使用してください。
- お手入れをごまめにおこない、グリル水入れ皿の隅は取り除いてください。
火災の原因になります。

グリルとびらやガラスに触れない



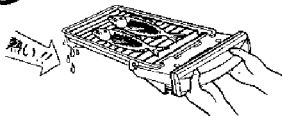
- 使用中や魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触れないよう注意してください。
やけどの原因になります。

引き出したグリルとびらにぶつからない



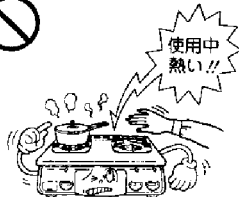
- 引き出したグリルとびらにぶつかったり、強い力を加えたりしないよう注意してください。
けがをするおそれがあります。

グリル水入れ皿の水をこぼさない



- 使用中、使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっています。グリル水入れ皿を出し入れしたり持ち運ぶるときは、グリルとつてを両手でしっかりと持ち、水がこぼれないように注意してください。
やけどの原因になります。

グリル使用時は、グリル排気口に身体やなべのつてなどを近づけない

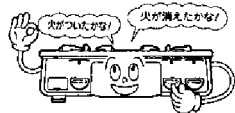


- グリル排気口から出る高温の排気で、なべのつてなどが過熱されて、やけどの原因になります。

安全上のご注意

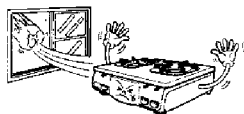
⚠️ 注意

点火・消火を確認する



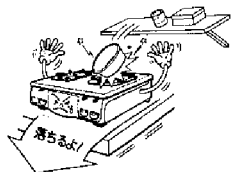
- 使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。
- 使用するバーナーの「点火/消火ボタン」はまちがえないでください。
- 一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因になります。

風の吹き込むところに設置しない



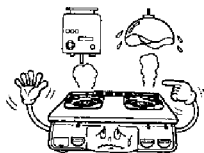
風で炎が吹き消されたり、周囲のものが過熱されて火災の原因になります。

落下物のあるところや不安定なところに設置しない



落ちたものが燃えたり、機体が傾いて、火災ややけどの原因になります。

濡漏器の下や、樹脂製の照明器具の下に設置しない



一酸化炭素中毒や火災、変形の原因になります。

揚げ物の調理は、必ず温度センサー（天ぷら油過熱防止装置）の付いている標準バーナーを使用する



温度センサー
(天ぷら油
過熱防止装置)



底が平らな
金属製



温度センサー
の挿入

- 温度センサーの付いている標準バーナーには、トッププレートに「揚げ物の用」と表示してあります。
- 温度センサーが付いていないチャオバーナーを使用しますと、天ぷら油過熱防止機能は働かず、過熱による火災の原因になります。

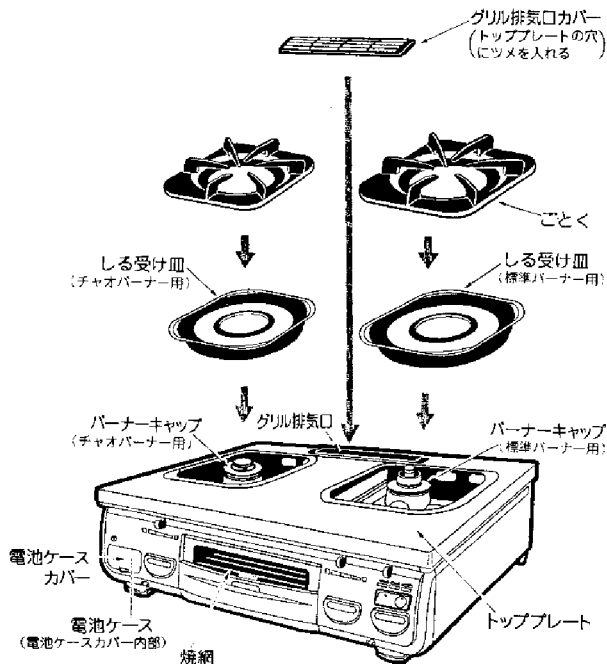


- 温度センサーに適するなべを使用してください。（18ページ参照）
- なべなどの種類によっては、温度センサーが正しく動かないことがあります。

- なべ底と温度センサー頭部を密着させてください。（18ページ参照）
- 温度センサーが正しく動かないことがあります。

機器の組立て

- 図は、10-696(チャオバーナー左側)で表示しています。
- 10-697はチャオバーナーと標準バーナーが左・右入れ替わります。
- 包装材料をすべて取り除き組立てます。
- 部品を固定しているテープ類は取りはずしてください。



天ぷら油過熱防止装置

バーナーの確認

⚠注意

バーナーキャップが正しく取り付けられているか確認する



バーナーキャップがバーナーボディに密着している。浮いていたり、傾いたりしていない。

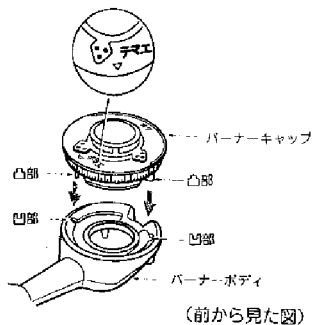
設置時やご使用まえには必ず確認してください。

正しく取り付けられていないと、点火しなかったり、炭が不着ろいになるなど不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

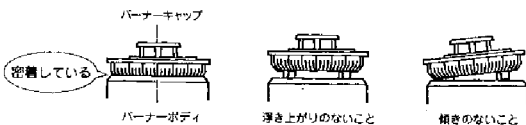
- 図はチャオバーナーです。

標準バーナーも同じ要領で確認してください。

- バーナーキャップ上面の「▼テマエ」を手前にして、底面の「凸部」(2箇所)がバーナーボディの「凹部」(2箇所)に正しく入っていますか？



- 確認**
- バーナーキャップがバーナーボディに密着している。
 - 浮いていたり、傾いたりしていない。



乾電池の取り付けかた

■この機器は、天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー)、お知らせグリル、点火などを制御するために乾電池を使用しています。

- 乾電池の交換時期をお知らせする電池確認ランプが付いています。標準コンロまたはグリルの点火操作をしたときに、電池確認ランプが点滅し、ブザーが鳴ったら新しい乾電池と交換してください。
- 乾電池が消耗すると、使用できなくなります。(16ページ参照)
- 付属の乾電池は工場出荷時のものです。自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

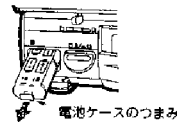


1 電池ケースカバーをはずす



電池ケースカバーのつまみを上げながら手前に引く。

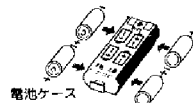
2 電池ケースを取り出す



電池ケースのつまみを持ち上げながら、手前に引く。

3 乾電池を取り付ける

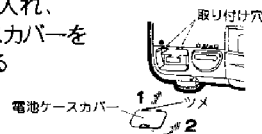
単1形乾電池4個(JIS〜R20P)



お留意

- 乾電池の極性(＋プラス、－マイナス)を確かめて、電池ケースの表示どおりに正しく取り付けてください。
- 乾電池の交換は、4個同時に、新しい同種のものをお使いください。

4 電池ケースを奥までいっぱいに入れ、電池ケースカバーを取り付ける



- 電池ケースカバーは、上部ツメを本体取り付け穴に入れ、底部を押し込む。

ご注意

- 使用済乾電池は分解したり、加熱したり、火の中に投げ込んだりしないでください。
- 万一、乾電池から漏れた電解液が皮膚に付着したときは、すぐに水で洗い流してください。

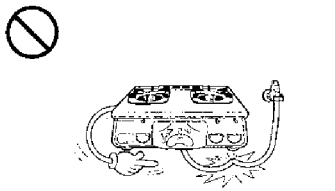
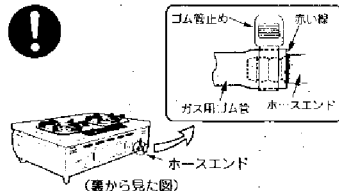
ガスの接続

ガス用ゴム管の接続

注意

ガス用ゴム管はホースエンドの赤い線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかり止める

ガス用ゴム管は、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしない



ゴム管が抜けたりすると、ガス中火や爆発の原因になります。

ガスが漏れ、発火の原因になります。

ガスコードの接続

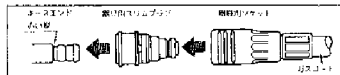
注意

ガスコードは正しく接続する

まちがって接続すると、ガス漏れの原因になります。

- ガスコードは13A専用です。
- ガスコード接続をする場合は、ガス栓側がコンセントになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のガス栓用プラグが必要です。(36ページ参照)

■ガス機器側の接続



上図のように、まず別売の器具用スリムプラグを器具用スリム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機器のホースエンドに取り付けます。次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに「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ステール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。

■ガス栓側の接続 (ガス栓がガスステール用であることを確認してください)

①ガス栓を開けるときは



②ガス栓を閉めるときは



コンセント端子を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント端子を差し込めないとガス栓が開きません。

コンセント端子のすべりリング(黄色)を手前へ引きます。コンセント端子がはずれると、ガス栓は閉まります。

周囲の防火措置

警告

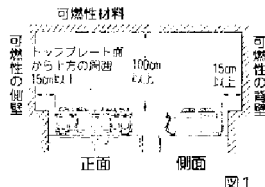
可燃性の壁、家具・棚などから離して設置する



離さないで設置すると、可燃物が過熱されて火災の原因になります。

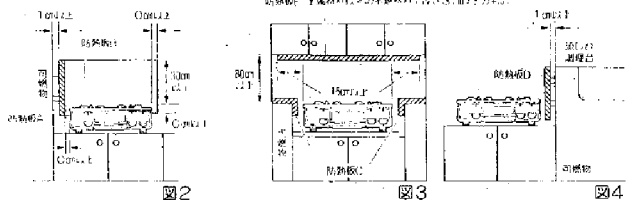
■設置場所の周辺に可燃物(木製の壁・棚など)のある場合(図1)

- 機器の側面およ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。
- 機器の上方の天井、吊り戸棚など可燃性の部分との間は100cm以上離してください。



■図1の条件を満たせない場合は、防熱板を下図のとおり必ず使用してください。

- 厚3mm以上のステンレス製の防熱板であっても、指定の防熱板以外は使用しないでください。
- 機器の側面および背面が可燃性の壁から15cm以上離せない場合(図2)
- 調理台・流し台とトッププレートがほぼ同じ高さの場合。(図3)
- 調理台・流し台がトッププレートより高い場合。(図4)



木製など可燃性の壁にステンレス板などを貼り付けている場合でも、伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になるおそれがあるので図1～図4の防火措置を行ってください。

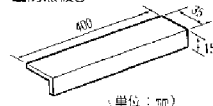
- 壁側にチャオバーナー側を設置しないでください。

防熱板(別売品)について

- 防熱板は お買い上げの販売店、またはもよりの大板ガスでお求めください。
- 防熱板の取り付け方法は、別添防熱板の中に付属されている取り付け説明書に従ってください。

種類	コードNo	寸法(高さ×幅)	備考
防熱板A	415-100-0115	3.4×5.5cm	側面用
防熱板B	415-100-0116	3.4×6.0cm	背面用
防熱板C	415-100-0105	1.5×3.5×4.0cm	流し台・調理台用
防熱板D	415-100-0085	1.8×5.2cm	側壁用

■防熱板C



- 防熱板Fについては、お買い上げの販売店、またはもよりの大板ガスにご相談ください。

お買い上げの販売店



魚の裏返し時期を知らせて、
焼き上がれば自動消火

お知らせグリル... ●魚の裏返し時期をプザーとランプでお知らせ

●焼き上がったら自動消火

- 図は、10-696(チャオバーナー左側)で表示しています。
- 10-697はチャオバーナーと標準バーナーが左・右入れ替わります。
- 温度センサーは、標準バーナーに付いています。

フタ裏コートトッププレート

汚れがこびり付きにくくお手入れが簡単です。

グリル 消し忘れタイマー

グリルは25分間連続してお使いになりますと自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。

標準コンロ 温度センサー

温度センサーには、油もの調理・煮もの調理を自動判別して、次のような機能が働きます。

1. 天ぷら油過熱防止機能
油の温度が高くなりすぎると自動消火します。
2. 焦げつき消火機能
煮こみ調理で焦げつきはじめたら自動消火します。

標準コンロ 消し忘れタイマー

標準コンロは2時間連続してお使いになりますと自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。

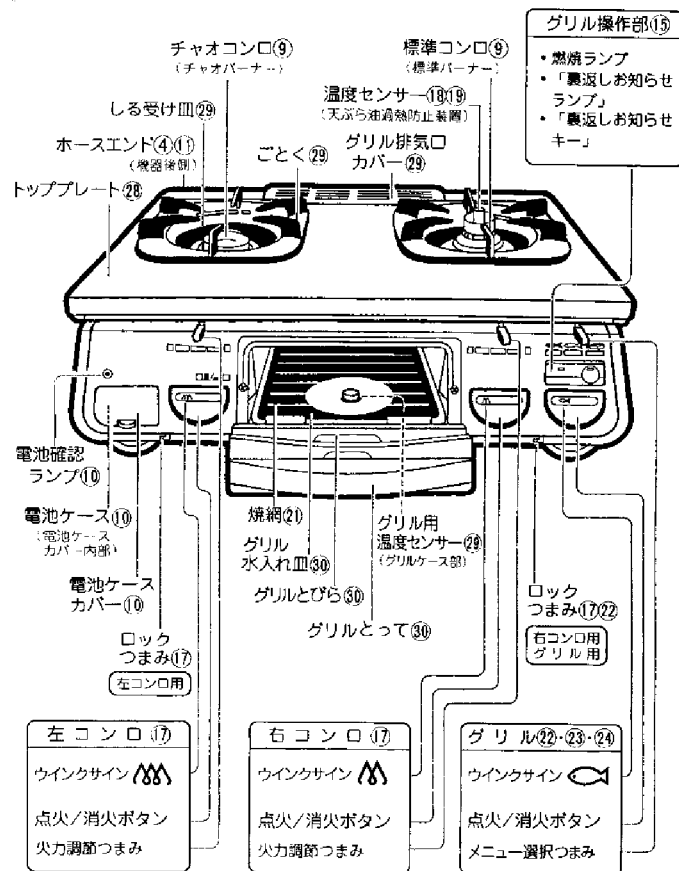
魚の出し入れラクラク さがるグリルとびら

グリルとびらが下がるので、熱いグリルとびらがじゃまにならずに魚の裏返しや取り出しができます。

ウインクサイン

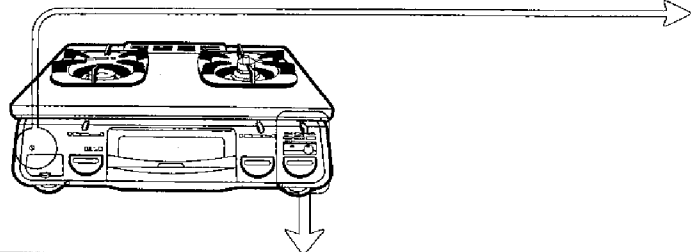
点火、消火はワンブッシュ。使用状態がひと目でわかるウインクサインを内蔵しています。

- 図は、10-696(チャオバーナー左側)で表示しています。
- 10-697はチャオバーナーと標準バーナーが左・右入れ替わります。
- 温度センサーは、標準バーナーに付いています。
- 内の数字は説明しているページを示しています。



使いかた

各部のなまえとはたらき



グリル操作部

グリルは、おこのみにより次の2通りの操作で調理ができます。

それぞれ手順が異なります。詳細は「グリルの使いかた」の項(22~24ページ)を参照してください。

■おこのみ加熱……魚の焼け具合を見ながら、裏返す時期や焼き上げ時間をお客様ご自身が調整する。(22ページ参照)

■お知らせ加熱……魚を裏返す時期や焼き上がりをブザーやランプでお知らせする。(23・24ページ参照)

○内の数字は説明しているページを示しています。

メニュー選択つまみ (22・23・24)

- おこのみの火力にセットします。(おこのみ加熱)
- 魚の種類に合わせてセットします。(お知らせ加熱)

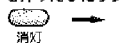
燃焼ランプ (22・23・24)

グリル燃焼中は点滅します。



裏返しお知らせランプ 裏返しお知らせキー (22・23・24)

キーを押すたびにランプが



と表示が変わります。

- 消灯……「おこのみ加熱」
- 点灯……「お知らせ加熱」の焼け具合が「標準」
- 点滅……「お知らせ加熱」の焼け具合が「弱め」

■電池確認ランプ

「点火/消火ボタン」を押したときのランプの状態	チャオコンロ	標準コンロ・グリル
消灯 ○	○	○
点滅	△	△ 点火のとき、ブザーが鳴る (ピピッ、ピピッ、ピピッ)
点灯 ●	×	×
○△×の説明	○：使用できる。 △：使用できるが乾電池の交換が必要。 ×：乾電池が消耗しているので使用できない。	

【お願い】 乾電池が消耗しますと、この機能は使用できません。
新しい乾電池と交換してください。(10ページ参照)

■裏返しお知らせランプとブザー

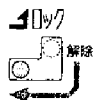
グリルの使いかた	「裏返しお知らせランプ」の表示と「ブザー」					
おこのみ加熱	消灯 ○					
お知らせ加熱						
	予一操作	点火前	表焼き加熱中	裏返す時期をお知らせ	裏返しているとき	裏焼き加熱中
	1度押して「標準」を選択したとき	点灯 ●	点滅	点灯 ●	点滅	点灯 ●
	2度押して「弱め」を選択したとき	点滅	点滅	点灯 ●	点滅	点灯 ●

使いかた

コンロの使いかた

点火・消火のしかた(コンロ)

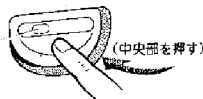
ロック解除



ロックしていると「点火/消火ボタン」を押しても点火しません。

1 点火

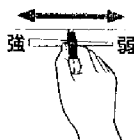
ウインクサイン「赤」



奥まで押し「開」にする
安全のため半押しでは点火しません。

- グリルも同時に放電します。
- バーナーへ点火したことを確かめ数秒間(立消え安全装置が働くまで)押し。
- 点火をよくするために、火力調節つまみが中央の方向へ移動することがあります。

2 火力調節



炎を見ながら調節する

「火力調節つまみ」をゆっくりと動かしてください。

使用中「シャー」と燃焼音がすることがありますが故障ではありません。

3 消火

ウインクサイン「青」



押して「止」にする

消火時「ボン」と音がすることがありますが故障ではありません。

使用后



ロックする

ご注意

- ロックされたまま「点火/消火ボタン」を無理に押ししたり、使用中にロックつまみを動かさないでください。故障の原因になります。

温度センサー付きコンロの使いかた(標準バーナー)

- 標準コンロには、調理油が危険温度になるまでに自動消火(天ぷら油過熱防止機能)させるためや、煮こみ調理で焦げつきはじめたら自動消火(焦げつき消火機能)させるために、温度センサーが付いています。
- 温度センサーを正しく働かせるためには、温度センサーに適したなべを使用して、なべ底を温度センサー頭部に密着させることが重要です。

適するなべ・適さないなべ

- 市販の調理用なべには、温度センサー(天ぷら油過熱防止機能など)が正しく働くものと働かないものがあります。下表の「適するなべ・適さないなべ」を参考にご使用ください。

注意

温度センサーに適するなべを使用する



- 適するなべ: 底の平らな、熱の伝わりやすい金属(アルミ等)製のもの。
- 適さないなべ: 底が凹凸したり、土なべ、耐熱性ガラスなべなどの金属製でないもの。なべなどの種類によっては、温度センサーが正しく働かないことがあります。

なべなどの種類	油もの調理	煮もの調理	備 考
鉄なべ アルミなべ	○	○	熱の伝わりかたは適していますが、油の量が200ml以下の場合発火することがありますので注意してください。
厚さの薄いステンレスなべ ホーローなべ	×	△	●揚げもの調理において、温度センサーが油の温度を正確に読みとることができず、油の量が200ml以上でも発火することがあります。
底の丸いなべ 打ち出しなべ	×	△	●焦げつき消火機能が働いたときの焦げつきは、鉄なべやアルミなべより少しくつめになります。
耐熱性ガラスなべ 土なべ	×	△	●油調理には使用できません。
無水なべ	×	△	●熱の伝わりかたが悪いので、焦げつきがひどくなったり調理中に自動消火することがあります。
圧力なべ	×	△	●調理の種類や水量によっては、温度センサーが正しく働かず途中消火することがあります。チャオバーナーで火力を弱火にして調理してください。
焼網	—	—	●なべの種類や調理によっては、温度センサーが正しく働かず、途中消火したり焦げつきがきつめになることがあります。
			●温度センサーが正しく働きませんが、標準バーナーには使用できません。チャオバーナーを使用してください。

○: 適する

△: 注意しながら使用する

×: 適さない

コンロの使いかた

温度センサー付きコンロの使いかた(標準バーナー)

正しいなべのせかた

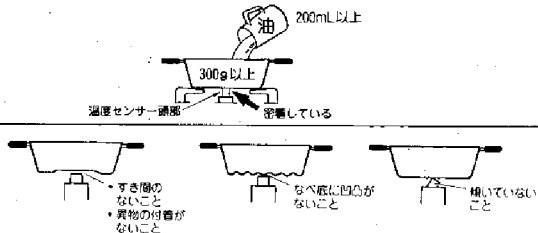
注意

温度センサーを正しく働かせるために、なべ底を温度センサー頭部に密着させて使用する



温度センサー頭部となべ底との間に、異物を入れたりすき間があると温度センサーが正しく働かないことがあります。

正しいのせかた



- 天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときは、必ず200mL以上の油を使用してください。少量の場合は「天ぷら油漏れ防止機能」が正しく働かないことがあります。
- なべの蓋は調理物の重さを含んで、300g以上の重さが必要です。軽すぎると、なべ底と温度センサー頭部が密着しないおそれがあります。
- 必ず温度センサーの中心となべの中心を合わせてください。
- 片手なべは不安定になりやすいので注意してください。

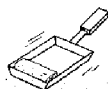
■このような調理はチャオバーナーで

標準バーナーは、温度センサーが約250℃になると自動消火してしまうので、中にはにがな調理もあります。

(例)



ウインナー炒め
煎りもの
調理時間が長くなると途中で消火します。

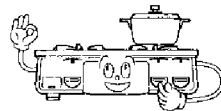


だし巻き玉子など
なべを温度センサーから離している時間が長いと途中で消火します。

上手な使いかたとご注意

■点火はなべをのせてからする

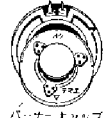
- 確実に火をつけるため、点火操作はなべをのせてから行ってください。
- なべはコンロにかけるとまよに水気をふき取ってください。



■炎検出部を汚さないで

- 立消え安全装置の炎検出部や点火プラグに煮こぼれや水滴が付くと、点火しにくくなったり、消火することがあります。煮こぼれや水気をふき取ってください。(29ページ参照)

炎検出部
(立消え安全装置) 点火プラグ



バーナーヘッド

■炎検出部や点火プラグに固いものをぶつけないで

炎検出部や点火プラグの取り付け位置が変わると点火しにくくなります。

■温度センサー部に、強いショックを加えたり

きず付けたりしない
温度センサーが正しく働かなくなります。



■標準バーナーで調理済食品をあたためるときは

- 中火～弱火であたためる。
 - 水分の少ないものは水を加える。
 - トロミのあるもの(カレー、シチューなど)は、焦げつきやすいのできざきざ混ぜてください。
- 「焦げつき消火機能」を正しく働かせるためです。



■標準バーナーで引き続き調理するときは

温度センサーが冷えてから
調理終了後、引き続き調理するときや、なべのせかえをするときは、一度消火し、温度センサーが冷えるまでしばらく待ってから使用してください。

「焦げつき消火機能」を正しく働かせるためです。



■標準バーナーは連続2時間で自動消火

- 標準コンロは2時間連続してお使いになります。消し忘れを防ぐため自動消火し、プザーが鳴り続けます。このときは「点火/消火ボタン」を押して「止」にしてください。
- 続けてお使いになるときは、再度点火してください。



使いかた

グリルの使いかた

グリルを使うとき

■初めて使うとき、から焼きする

初めてお使いのときは、グリル庫内の油を焼ききるためグリル水入れ皿に水を入れ(コップ1杯程度)、約15分間から焼きを行ってください。
煙やにおいが出ますが故障ではありません。

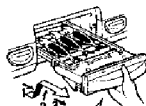
■グリル水入れ皿の出し入れ

【取り出しがた】

1. 止まるところまで引く。
2. 少し持ち上げる。
3. そのまま引き出す。

【取り付けがた】

- 取り出しと逆の方法で取り付ける。
- 奥まで押してきちんと閉める。



とびらのとってに
手をそえて

【ご注意】 グリルとびらが下がるので、とびらのとってに手をそえて、水をこぼさないようにゆっくりと行う。

■焼網の高さを選択

焼網は裏裏で高さが変えられます。

高い位置

薄い焼物 ししゃも、めざしなど



低い位置

厚い焼物 あじたいさばなど



■グリル水入れ皿に水を入れる

- 使用まえには必ず水を入れてください。
- 焼けて使用するとき、加熱途中で水が無くなったときは、そのつど水を追加してください。

【お願い】 「お知らせ加熱」使用中に水が無くなると、グリル用温度センサーが働いて自動消火し、ブザーが鳴り続けることがあります。

- この場合には、「お知らせ加熱」はできません。
- 「点火/消火ボタン」を押して「止」にし、グリル水入れ皿に水を入れてから、「おこのみ加熱」でやり直してください。

【ご注意】 使用中や使用直後は、グリルガラスに水をかけないでください。割れるなどして、けがの原因になります。



水が無くなれば、グリル用温度センサーが働いて自動消火(お知らせ加熱の場合)

■25分で自動消火します

- グリルは25分間連続してお使いになりますと、消し忘れを防ぐため自動消火し、ブザーが鳴り続けます。このときは「点火/消火ボタン」を押して「止」にしてください。

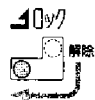
■焼けてお使いになるとき

- 「おこのみ加熱」使用中に自動消火した場合には、再度点火してください。
 - 「お知らせ加熱」使用中に自動消火した場合には、「お知らせ加熱」はできません。
- 「おこのみ加熱」でやり直してください。



おこのみ加熱でグリルを使うとき

ロック解除



- 1 ロックしているとき、「点火/消火ボタン」を押しても、点火しません。

ランプの消灯確認



- 2 「裏返しお知らせランプ」の「消灯」を確認する
「裏返しお知らせランプ」の「消灯」状態が「おこのみ加熱」です。

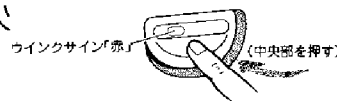
1 火力選択



「メニュー選択つまみ」をおこのみの火力に合わせる
「カチッ」と音がする位置で確実に止める。

- 強火……………の位置
- 中火……………の位置
- 弱火……………の位置

2 点火

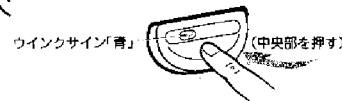


奥まで押し「開」にする

- 安全のため半押しでは点火しません。
- コンロも同時に放電します。
 - バーナーへ点火したことを確かめ数秒間(立消え安全装置が働くまで)押す。

- 点火すると「焼網ランプ」が点滅します。
- 使用中、「ポツ、ポツ」という燃焼音が発生することがありますが、故障ではありません。

3 消火



押して「止」にする

消火時「ボン」と音がすることがありますが故障ではありません。

使用後



ロックする

【ご注意】

- ロックされたまま「点火/消火ボタン」を無理に押したり、使用中にロックつまみを動かさないでください。故障の原因になります。

使いかた

グリルの使いかた

お知らせ加熱でグリルを使うとき

- 「お知らせ加熱」は、予熱をしないでください。
- 「お知らせ加熱」使用中は、「メニュー選択つまみ」を動かさないでください。誤って動かすと、ブザーが鳴り自動消火します。そのときは「お知らせ加熱」はできません。「おこのみ加熱」で最初からやり直してください。
- 扉の温度や大きさにより、また季節や加工方法によっては、焼き上がりが期待通りにならないことがあります。「お知らせ加熱」の焼き時間や焼け具合調整(「標準」「弱め」の選択)は、標準的な目安です。焼け具合がおこのみに合わないときは、「おこのみ加熱」で好きな焼き具合にしてください。
- 「お知らせ加熱」を連続してお使いになるときは、焼け具合を確認しながら使用してください。
- 万一、裏返しを忘れた場合には自動消火しますが、魚は片面焼きになり焼けたい状態になりません。

ロック解除



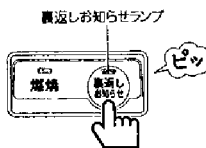
ロックしていると、「点火/消火ボタン」を押しても点火しません。

1 メニュー選択



「メニュー選択つまみ」を焼きたい魚に合わせる「カチッ」と音がする位置で確実に止めてください。

2 裏返しお知らせキーを押す



「標準」「弱め」を選択
 ■標準…1度押し…点灯
 ■弱め…2度押し…点滅
 ■もう1度押すとランプは消灯し、「お知らせ加熱」は解除されて「おこのみ加熱」に戻ります。
 ●おこのみに応じて「標準」「弱め」を選択し焼け具合を調整してください。
 ●「お知らせ加熱」は設定後約3分間で解除されて「おこのみ加熱(ランプは消灯)」に戻るので、点火操作前にランプの表示を確認してください。

3 点火

ウインクサイン「赤」



奥まで押し「開」にする安全のため半押しでは点火しません。
 ●バーナーへ点火したことを確かめ数秒間(立消え安全装置が働くまで)押す。

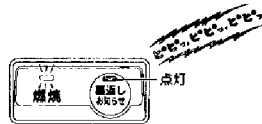


●点火すると、「燃焼ランプ」と「裏返しお知らせランプ」が点滅します。

お願い

- 点火不良などで「点火/消火ボタン」を戻して「止」にした場合、「裏返しお知らせランプ」は約5秒間、選択した設定(標準…点灯、弱め…点滅)を表示しています。ランプ表示中に点火操作を行えば同じ設定で使用できますが、点火操作を行わなければ約5秒後にはランプは消灯し「おこのみ加熱」に戻ります。早めに「お知らせ加熱」を解除して「おこのみ加熱」に戻りたいときは、「裏返しお知らせキー」を押してランプを消灯させてください。
- 「お知らせ加熱」使用中、点火後しばらくたってから消火した場合、焼けて「お知らせ加熱」を使用すると焼けつきがきつくなる場合があります。「おこのみ加熱」に変更し、焼け具合を見ながら焼いてください。

4 裏返しの時期をお知らせ



強めに焼きたいときは追加焼きする



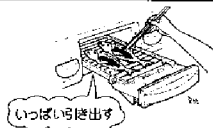
ブザーとランプでお知らせ

- 魚を裏返し時期をお知らせしています。
- ブザー「ピピッ(3回)、10秒毎」が繰り返す。
- 「裏返しお知らせランプ」が「点滅」→「点灯」に変わります。

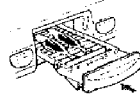
グリル水入れ皿を半分ほど引き出して焼け具合を確認する

- 焼け具合を確認するときに、グリル水入れ皿を手前までいっぱい引き出すと「お知らせ加熱」ができなくなります。
- 焼き足りない場合は、焼け具合を確認しながら追加焼きをしてください。ブザーは、裏返しまで鳴り続けます。

5 魚を裏返す



グリルとびらを閉める



グリル水入れ皿は、止まるところまでいっぱい引き出してから、魚を裏返す

途中で止めた場合、「お知らせ加熱」はできなくなります。

- 魚を裏返しているときに、ブザーが「ピッ」と鳴ります。この「ピッ」音が鳴ってから、グリルとびらを閉めてください。裏焼き時間になり、「裏返しお知らせランプ」は「点灯」→「点滅」に変わります。
- グリル水入れ皿は奥まで押してきちんと閉めてください。

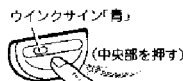
6 調理終了



ブザーが鳴り自動消火

- 「燃焼ランプ」は消灯します。
- 「裏返しお知らせランプ」は点灯になりますが、放置した場合、約3分後に消灯します。

7 押して「止」にする



使用後



ロックする

お願い

- 魚を裏返す時期が遅れるなどで変形の焦げがきつくなり焼き上がった場合、そのまま自動消火するまで裏側を強くと焼け過ぎることがあります。魚を裏返したあとは焼け具合を見ながら焼き、おこのみに焼き上がった「点火/消火ボタン」を押して消火させてください。

グリルの使いかた

上手な使いかたとご注意

■脂が多い魚には注意する

- 脂が多い魚(真鱈ものや鰹の多いサンマ、サバ等)は途中で燃え出すことがあります。このときは、「点火/消火ボタン」を「止」にして魚の火を消してください。
- 脂の多い魚を焼く場合は、念のため、調理中はグリル庫内の様子を確かめてください。



■焦げやすい部分はアルミホイルで

アルミホイルで覆うが、厚めの塩を振りかけてください。

アルミホイル



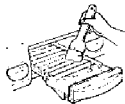
■「おこのみ加熱」は予熱する

「おこのみ加熱」で魚を焼くときは、2～3分間予熱をした後、焼物を入れると焼き上がりがよくなります。



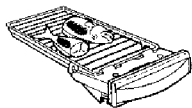
■焼網に油をぬる

焼網に油をぬってください。
魚がくっつきにくくなります。



■焼物は焼網の大きさに合わせて

焼網の上に正しく
26ページが「上手な魚の焼きかた」を参照してください。



■冷凍した魚は解凍してから

完全に解凍してから焼いてください。



上手な魚の焼きかた

下の表は、魚を上手に焼くためのコツとポイントです。参考にしながら焼いてください。

「お知らせ加熱」のできるメニュー

魚の置き方

「裏返しお知らせセキ」の使いかたの欄が空白の魚については、おこのみにより、焼けむらを少なくするために下の「1回押す…標準」または「2回押す…弱め」で焼け具合を調整してください。焼けむらを少なくするために下のように入れてください。

メニュー選択	魚の種類	「裏返しお知らせセキ」の使いかた	ポイント	大きさ(g/尾(物))
丸ごと	アジ			100～230g
	サンマ	2回押す(弱め)	大きいものは十分に切る	
	タイ		尾の付け根に北刺し網やアルミ箔を	150～200g
	イサキ			
	カマス			
干し魚	キス	2回押す(弱め)		100～200g
	アジ開き			
	サンマ開き	2回押す(弱め)	大きいものは十分に切る	70～150g
	カレイ一夜干し			
	カマス開き		大きいものは十分に切る	
	サヨリ開き			
切り身	シシャモ	2回押す(弱め)		20g前後
	アジかりんソフト	2回押す(弱め)		50～100g
	サバ・塩サバ			80～100g
	サケ	2回押す(弱め)		
	サワラ			
	サワラみぞ漬	2回押す(弱め)		
	タイ			
	カレイ			
	ブリ			
	ブリ漬け焼	2回押す(弱め)		
マナカツオ				
マナカツオとせ漬け	2回押す(弱め)			

丸ごと(前アジのまごと)

●頭を奥に、尾を手前に置く。

開き(前アジの開き)

●初めは皮面を上に向けて。

切り身(前サバの切り身)

●身の厚い方を内側に置く。
●厚みのある切り身は奥に置く。
●皮が上になるように置く。

お願い

- 上表以外の魚や上表の大きさからはずれるものは、必ず「おこのみ加熱」で焼いてください。
(例) 丸ごと……生カレイ・サバ等
干し魚……ホッケの開き
切り身……タチウオ

- 種類の違う魚(例: サバの切り身とアジの丸ごとなど)は同時に焼かないでください。また同じ種類の魚でも、大きさが極端に違うものも同時に焼かないでください。

使いかた

点検・手入れ

- 快速で安全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。
- 点検・手入れは、必ずガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
- 点検で異常を見つけたときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。
- お手入れ後は「機器の組立て」(8~10ページ)、点検・手入れ(27~30ページ)をごらんになって、部品を正しく取り付けてください。



日常点検のポイント

燃焼に異常はありませんか？

バーナーボディの内部に、蒸気ほげれがたまったりクモの集などの異物があると、炎の色が黄色くなったりすすが発生します。

異物は取り除いてください。



ガス用ゴム管は正しく接続されていますか？

● ホースエンド、ガス栓の赤い線まで差し込み、ゴム管止めてください。

■ ひび割れたゴム管は取り替えてください。

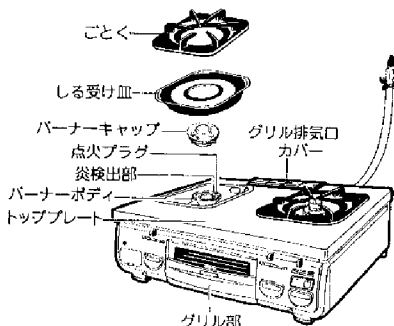
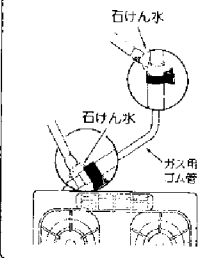
古くなるとひび割れたり、差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になります。(4ページ参照)



ガスが漏れていませんか？

接続部、ガス用ゴム管に石けん水をぬってガス漏れを調べてください。

ガスが漏れているとあわが立ちます。



(図は10-696)

機器の周囲に可燃物などはありませんか？

機器の上や周囲に、可燃性や引火性のものを置かないでください。(3ページ参照)

汚れていませんか？

- 蒸気ほげれなどの機器の汚れはお手入れしてください。
- バーナー出口の目詰りは掃除してください。
- グリル水入れ皿の底は取り除いてください。(6・28~30ページ参照)

お手入れのしかた

お手入れの用具と洗剤

■ やわらかい布やスポンジタワシで手入れする



■ 洗剤は台所用中性洗剤を使用する

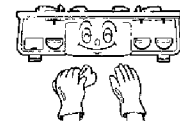


お手入れ後

- 中性洗剤を用いて洗った後は、よく水洗いしてください。
- 乾いたやわらかい布で、水気や洗剤分をよくふき取ってください。
- 部品が正しくセットされているか確認してください。(8~10ページ参照)。

■ お手入れ時には手袋をする

グリル排気口、しる受け皿、グリル庫内などの突起だけを残すためです。



■ シンナー・ベンジン・強力洗剤を使わない



■ トッププレートのお手入れには、タワシ・ミガキ粉などを使わない

トッププレートにはフッ素コート処理がしてあります。



機器表面・操作部

濡れふきんでふき取る

- 汚れのひどいとき
台所用中性洗剤をきませてふき取る。
- お手入れ後
乾いた布で水気をふき取る。

トッププレート

濡れふきんでふき取る

- 汚れのひどいとき
台所用中性洗剤をきませてふき取る。
- 汚れが簡単に落ちないとき
台所用中性洗剤で汚れた部分を濡らせ、しばらくしてからスポンジタワシややわらかい布で軽くこすって落とす。
- どうしても落ちない汚れは、もう一度同じ要領で手入れをする。

■ お手入れ後

乾いた布で水気をふき取る。



- 汚れのたびに手入れをする。
放置すると汚れが取れにくくなり、シミが残ることがあります。
- 中性洗剤以外の洗剤や、金属タワシ・ミガキ粉などの固いものは使わない。
シミ・変色やがれの原因になります。

点検・手入れ



点検・手入れ

ごとく・しる受け皿・グリル排気口カバー

濡れがきんでふき取る

■汚れのひどいとき

スポンジタワシに台所用中性洗剤を含ませて汚れを落とす。

■汚れが簡単に落ちないとき

ミガキ粉・金属タワシなどで軽くこすって落とす。
(表面のツヤがなくなりますが、性能に支障はありません。)
そのままお使いください。



お願い

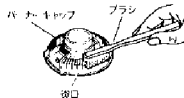
ホーロー仕上げですので、固いものに当てないでください。
きずが付く場合があります。

バーナーキャップ・コンロバーナー

汚れはスポンジタワシ、目詰りはブラシで掃除する

■お手入れ後

水洗いして、乾いた布で水気をふき取る。



(バーナーキャップを裏返した図)

お願い

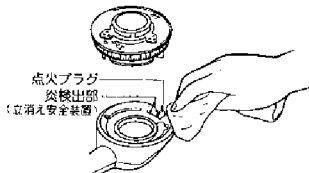
固いものに当てたりしないでください。
変形やきずにより、点火不良や異常燃焼の原因になります。

点火プラグ・炎検出部

乾いた布でふき取る

■汚れのひどいとき

歯ブラシなどのやわらかいブラシで掃除する。



点火プラグ
炎検出部
(立派な安全装置)

お願い

取り付け位置を動かしたり、きずを付けないでください。
点火不良や故障の原因になります。

温度センサー

水気を固くしぼった布でふき取る

お願い

■標準バーナー

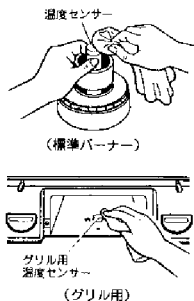
●温度センサーに片手を添えて、お手入れをしてください。
取り付け位置を動かしたり、きずを付れたりすると温度センサーが正常に作動しないことがあります。

●温度センサーを押してみ、上下にスムーズに動くか確認してください。

汚れがひどくなると動きが悪くなります。

■グリル用

こまめに汚れを落としてください。
汚れがひどくなるとグリル用温度センサーが正しく働かないことがあります。



(グリル用)

グリル部

お使いのたびに、スポンジタワシ・やわらかい布に

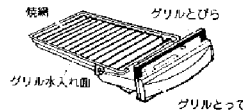
台所用中性洗剤や水を含ませてふき取る

■グリル水入れ皿・グリルとって・グリルとびらは

取りはずしお手入れすることができます。

■お手入れ後

水洗いして、乾いた布で水気をふき取る。



ご注意

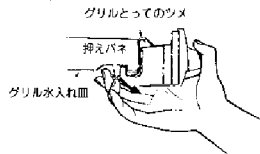
グリルとびらのガラスのお手入れには、ミガキ粉・タワシなどの固いものを使用しないでください。

ガラスにきずが付くと割れやすくなります。

■グリル水入れ皿・グリルとって

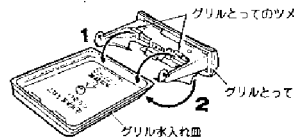
取りはずしかた

1. グリル水入れ皿を支える。
2. 押えパネを矢印の方向に引く。
3. グリルとってのツメを片側づつはずす。



取り付けかた

1. グリルとってのツメ(2箇所)をグリル水入れ皿の手前内側に片側づつはめ込む。
2. グリルとっての下部を回転させるようにグリル水入れ皿側に、「カチッ」と音がするまで押し込む。

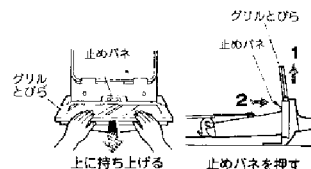


■グリルとびら

グリルとびらの「取りはずし」「取り付け」は、グリル水入れ皿を機器から取り出し、グリル水入れ皿とグリルとびらをセットしたまま、台の上で行ってください。

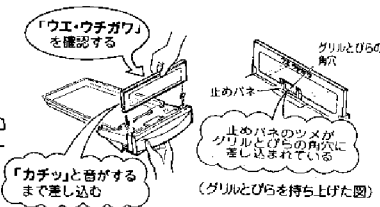
取りはずしかた

1. グリルとびらを上に持ち上げる。
2. 止めパネを矢印の方向に押し(パネのツメがはずれるまで)、グリルとびらを上に持ち上げて取りはずす。



取り付けかた

1. グリルとびらの両端をグリルとっての両端に合わせて差し込む。
2. 止めパネが、グリルとびらの角穴に、「カチッ」と音がするまで差し込む。グリルとびらを軽く引っ張り、はずれないことを確かめてください。



故障かな？と思ったら

使用中に普段と違った状態になったときや、不具合が生じたときは下記の点検と処置を行い、それでも直らないときは、ただちに使用を中止してお買い上げの販売店、またはよりの大阪ガスに連絡してください。絶対にご自分で修理なさらないでください。事故の原因になります。

こんなとき

「点火/消火ボタン」が動かない

放電しない
点火しない
点火しにくい
点火してもすぐ消える

炎が不安定
炎が黄色いまたは赤い
異常音をたてて燃える
使用中に消火する

ガスのおいがする

調理中に消火する
(温度センサー付き
標準バーナー)

調理中に消火する
(グリル)

電池確認ランプが点滅・点灯する

ここを調べて

(参照ページ)

●ロックに入っていませんか？ (17・22・23ページ)

- ガス栓が全開になっていますか？
- ガス用ゴム管が折れていませんか？ (11ページ)
- 乾電池が正しく取り付けられていますか？ (10ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (10・16ページ)
- バーナーキャップが正しくセットされていますか？ (9ページ)
- 点火プラグ・炎検出部やバーナーキャップが濡れたりしていませんか？ (29ページ)
- 「点火/消火ボタン」の押し力が不足していませんか？ (17・22・23ページ)
- LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていませんか？

- バーナーキャップが正しくセットされていますか？ (9ページ)
- バーナー炎口が目詰りしたり、水溜りが付いていませんか？ (29ページ)

- 煮こぼれていませんか？ (33ページ)
- 風の影響をうけていませんか？ (33ページ)
- LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていませんか？

- ガス用ゴム管は、確実に接続されていますか？ (11・27ページ)
- ガス用ゴム管が、ひび割れたり穴があいていませんか？ (27ページ)

- 使用しているなべの形状・材質は適していますか？ (18ページ)
- 温度センサーとなべ底が密着していますか？ (19ページ)
- 温度センサーが高温になっていませんか？ (19・33ページ)
- 2時間以上連続してお使いになっていませんか？ (20ページ)

- 25分以上連続してお使いになっていませんか？ (21・33ページ)
- グリル水入れ皿に水が入っていますか？ (21ページ)
- グリル用温度センサーが汚れていませんか？ (29ページ)

- 乾電池が消耗していませんか？ (10・16ページ)

警告ブザーが鳴るとき

- 使用中に不具合が生じたときは、警告ブザーでエラーをお知らせします。
- 警告ブザーは、「ピー、……連続」が鳴ります。
「点火/消火ボタン」を「止」にしてください。
ブザーは停止します。
- 下記を参考に処置していただき、それでも直らないときはただちに使用を中止して、お買い上げの販売店、またはよりの大阪ガスに連絡してください。

「警告ブザー」の原因と処置

【「ピー」が10回鳴る→1分停止→10回鳴る→(繰り返し)】

機器の状態	原因	処置方法
電池確認ランプが点灯	乾電池が消耗しているため。	新しい乾電池と交換してください。(10・16ページ参照)
標準コンロの点火操作のとき、「点火/消火ボタン」から手を離したあと	●標準バーナーの着火不良。 ●標準バーナーの立消え安全装置が働いたため。	「点火/消火ボタン」を押して「止」にし、もう一度「点火/消火ボタン」を押して点火してください。(17・22・23・33ページ参照)
グリルの点火操作のとき、「点火/消火ボタン」から手を離したあと	●グリルバーナーの着火不良。 ●グリルバーナーの立消え安全装置が働いたため。	
標準コンロ使用中	●揚げ物の調理などで、天ぷら油過熱防止装置が働いたため。 ●煮こみ調理などで、焦げつきを防止するため消火したものの。 ●消し忘れタイマーが働いたため。	「点火/消火ボタン」を押して「止」にし、温度センサーが冷えてから、もう一度「点火/消火ボタン」を押して点火してください。(33ページ参照)
グリル使用中	●消し忘れタイマーが働いたため。 ●「お知らせ加熱」使用中に、「メニュー選択つまみ」を動かしたため。 ●「お知らせ加熱」中に、グリル水入れ皿の水が蒸くなる。魚が燃えだすなど、グリル庫内温度が異常に高くなったため。	「点火/消火ボタン」を押して「止」にし、もう一度「点火/消火ボタン」を押して点火してください。(21・23ページ参照)
正常に動作しない	●立消え安全装置の故障です。 ●温度センサーの故障です。 ●器具控の故障です。	お買い上げの販売店、または大阪ガスに連絡してください。

こんなときは故障ではありません

故障ではない現象	理由
点火・消火のときに「ポツ」「ボン」という音がする	点火音や消火音です。故障ではありません。
点火・消火の際に、キシミ音がする	金属が加熱・冷却されるために、膨張・収縮して起こる音です。
使用中、「シャー」という音がする	ガスの過音音です。故障ではありません。
グリル使用中、「ポツ、ポツ」という音がする	グリルバーナーの燃焼音です。故障ではありません。

安全装置が作動したときの処置方法

仕様と外形寸法図

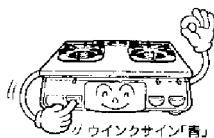
風や煮こぼれで消火したとき(チャオバーナー・標準バーナー・グリル)

風や煮こぼれで炎が消えたとき、立消え安全装置が働き自動的にガスが止まります。(20ページ参照)

- 標準バーナー・グリル用はブザー(ピー、……連続)が鳴りますが、チャオバーナー用は鳴りません。
- 完全に止まるまで少し時間がかかります。

消火に気づいたとき

- すぐに「点火/消火ボタン」を押して「止」にする。



再使用のとき

1. 周囲に生ガスがなくなるまで待つ。
2. 炎検出部や点火プラグ部が汚れている場合は、手入れをしてください。(29ページ参照)
3. 「点火/消火ボタン」を押して点火する。



調理中、自動消火したとき(標準バーナー・グリル)

温度センサー(標準バーナー、グリル)や消し忘れタイマー(標準バーナー、グリル)が働いたときは、ブザー「ピー、……連続」が鳴り続けます。

消火に気づいたとき

- すぐに「点火/消火ボタン」を押して「止」にする。

■標準バーナー

- 温度センサーが働いて自動消火したものです。
- 消し忘れタイマーが働いて自動消火したものです。

■グリル

- グリル用温度センサーが働いて自動消火したものです。
- 消し忘れタイマーが働いて自動消火したものです。



再使用のとき

■標準バーナー

- なべ底と温度センサーが密着していることを確認し、温度センサーが冷えるまでしばらく待つ。「点火/消火ボタン」を押して点火する。
- 調理しているなべをおろすと、温度センサーがはやく冷えます。
- 2時間以上連続してお使いになっていたときは、もう一度、「点火/消火ボタン」を押して点火する。

■グリル

- グリル水入れ皿に水が入っていることを確認し、「点火/消火ボタン」を押して点火する。
- 25分以上連続してお使いになっていたときは、もう一度、「点火/消火ボタン」を押して点火する。

ウインクサイン「赤」



仕様

●本仕様は、改良のため予告なしに変更することがあります。

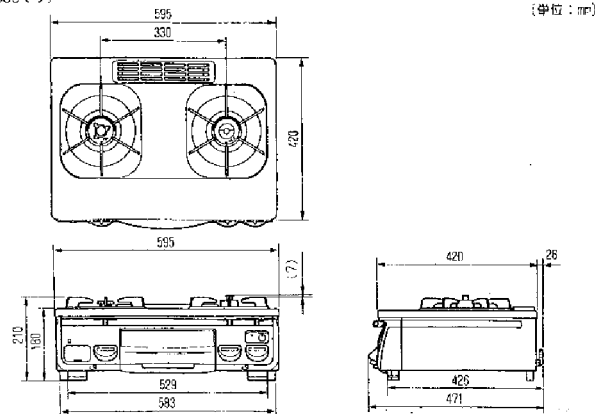
品番	10-696		10-697		
	GC-696L		GC-697R		
型式名	LP	13A	LP	13A	
使用ガスグループ	kW (kg/h)	kW (kcal/h)	kW (kg/h)	kW (kcal/h)	
1ガス消費量の壁紙	標準バーナー	2.95 (0.211)	2.97 (2,550)	2.95 (0.211)	2.97 (2,550)
	チャオバーナー	3.78 (0.270)	4.65 (4,000)	3.78 (0.270)	4.65 (4,000)
	グリル	2.10 (0.15)	2.09 (1,800)	2.10 (0.15)	2.09 (1,800)
	全ガス消費量	8.68 (0.62)	9.53 (8,200)	8.68 (0.62)	9.53 (8,200)
品名(種類)	ガステーブル(グリル付)二口コンロ				
点火方式	連続放電点火式				
外形寸法	高さ 210mm(トッププレートまで) 180mm×幅 595mm×奥行 471mm				
質量(本体)	10.9kg				
ガス接続	φ9.5mm ガス用ゴム管				
付属品	単1形乾電池(4個)(JIS規格 R20PU)				
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置(標準バーナー) 消し忘れタイマー(標準バーナー・グリル)				

お願い

本製品は家庭用です。業務用としてお使いになりますと著しく寿命が縮まります。

外形寸法図

●図は10-696です。



アフターサービスについて

保証について (この機器には、保証書を別途添付しています。)

■保証期間は………お買い上げ日から1年間です。

保証書に記載のように機器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。

本製品は一般家庭用です。

使用頻度の高い業務用で長時間ご使用の場合は、保証期間内でも有料修理になります。

■保証期間経過後は …お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

サービスを依頼される時は

●31～32ページの「故障かな?と思ったら」の項を見てご確認ください。それでも直らない場合、あるいはご不明な場合には、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にご連絡ください。

●アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。

- (1) お名前・住所・電話番号・道順(付近の目印等)
- (2) 品名……ガステーブル (送着例)
- (3) 品番……機體本体の左側面に貼付してあります。
- (4) 現象……できるだけ詳しく
- (5) 訪問ご希望日

(N)10-696(U)
大阪ガス株式会社 03

(N)10-697(U)
大阪ガス株式会社 02

補修用性能部品の最低保有期間について

●補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後8年間です。変形、変質してしまった消耗部品(バーナーキャップ、しる受け皿、焼網)などは、使用し続けずとりかえましょう。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

●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または転居先のガス事業者にご相談ください。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があります。

アフターサービス等についてわからないとき

●お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

別売部品のご紹介

次の別売部品を用意しています。

もよりの大阪ガス・大阪ガスサービスショップでお求めください。

■ガスの接続部

- ガス栓用プラグ 品番: 81-450
- 器具用スリムプラグ 品番: 81-359
- ガステーブル用ガスコード

ガスコードの品番		
長さ	タイプ	品番
0.7m	S型	80-480
	L型	80-580
1.0m	S型	80-481
	L型	80-581
2.0m	S型	80-482
	L型	80-582

■中華なべ用補助ごとく

コードNo. 15-100-0059

中華なべを用いて料理されるとき、お使いください。

なべ底と温度センサーが密着していることを確認してお使いください。



長期間使用しない場合

1. ガス栓を開めてください。
2. 各部の汚れを取り除いてください。
3. 乾電池を取りはずしてください。
液漏れなどにより、機器や周囲を汚損する原因になります。
4. ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけてください。
5. 湿気やほこりの少ないところに保管してください。