

ガステーブル

取扱説明書

10-698型・10-699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」を受けと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。



正しく使って上手に節約

型名

GC-R698L
GC-R699R

もくじ

ページ

安全上のご注意	1～7
周囲の防火措置	8
ガスの接続	9
・ガス用ゴム管の接続	9
・ガスコードの接続	9
特長	10
機器の組立て	11
・組立てかた	11
・乾電池の取り付けかた	13
各部のなまえ	14
操作部のなまえとはたらき	15
・ランプ表示とブザーについて	16
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
・おこのみ加熱でグリルを使うとき	22
・自動加熱でグリルを使うとき	23
・自動加熱のメニューと魚の置きかた	25
・上手な使いかたとご注意	27
点検・手入れ	28
・日常の点検	28
・お手入れのしかた	29
故障かな?と思ったら	32
・次のことを調べてください	32
・こんなときは故障ではありません	32
・ランプが点滅して消火したとき	33
安全装置が作動したときの処置方法	34
・風や煮こぼれで消火したとき	34
・調理中、自動消火したとき	34
仕様と外形寸法図	35
アフターサービスについて	36
別売部品のご紹介	37
長期間使用しない場合	37

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。

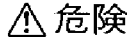

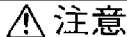
この取扱説明書および製品への表示では、あなたや他の人々への危害を未然に防止し、製品を安全にお使いいただくために、いろいろな注意事項を絵表示で示しています。

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。

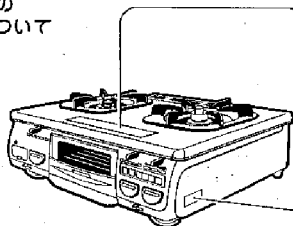
危害・損害の程度とその表示

	危険	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。
	警告	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。
	注意	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



●図は10-698型です。

安全表示

火災予防のため、必ずお守りいただきたい事項を表示しています。

- 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・可燃壁の近くで使用しない。
- 機器の上や周囲に燃えやすいものを置かない。
- 使用中・使用直後は高温部に触れない。

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



右図の①～③の措置をし、販売店または大阪ガスの協働が終わるまでの間、絶対に火をつけたり、電気器具(換気扇その他)のスイッチ入・切や電源プラグの抜き差し及び周辺の電話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

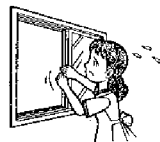


①ガス栓を閉める



②窓を開ける

窓や戸を開け、ガスを外へ出す。

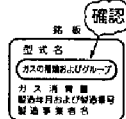


③販売店またはもよりの大阪ガスに連絡する

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。

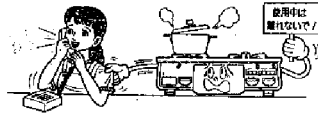
△警告

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

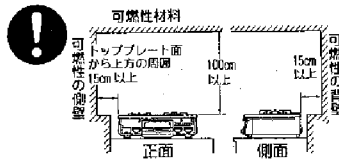


- 火をつけたまま離れたり、お出かけやおやすみは絶対にしないでください。
- 特に天ぷら、揚げものをしているときは危険です。調理中のものが燃えたりして、火災の原因になります。

安全上のご注意

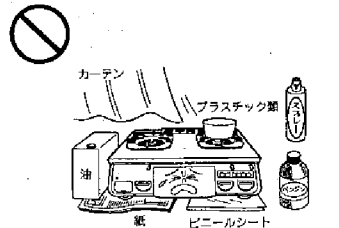
警告

可燃性の壁や家具から十分離す



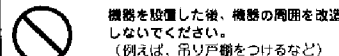
- 設置の際、可燃物(家具、壁その他)との距離は8ページに記載の寸法をとってください。
 - 距離がとれない場合は、防熱板を必ず取り付けてください。
- 火災のおそれがあります。

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



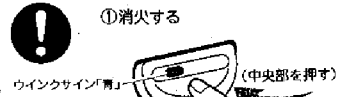
- 機器の上や周囲には、可燃性(カーテン、新聞紙、紙袋など)や引火性(エアソール缶など)のものを置かないでください。
 - 機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。
 - スプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを近くで使用しないでください。
 - スプレー缶など類で缶内の圧力が上がるものを近くに置かないでください。
- 火災や爆発の原因になります。

設置後に吊り戸棚など改造しない



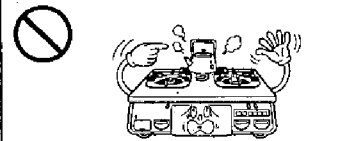
- 機器を設置した後、機器の周囲を改造しないでください。(例えば、吊り戸棚をつけるなど)
- 火災予防上問題となる場合があります。不完全燃焼や火災の原因になる場合があります。

異常時は使用を中止する



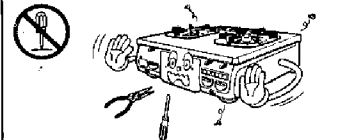
- 使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じられたときは使用を中止し、「故障かな?と思ったら」(32-33ページ)に従ってください。
 - それでも直らないときは、お買い上げの販売店またはよりの大阪ガスに連絡してください。
 - 地震、火災など緊急の場合は、あわてず使用を中止してください。
- 火災および一酸化炭素中毒の原因になります。

グリル排気口ものに置かない



- 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。
- 火災および一酸化炭素中毒の原因になります。

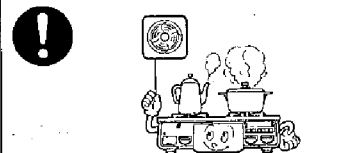
自分で分解、修理、改造をしない



- 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



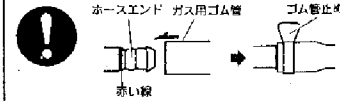
- 使用中はときどき窓を開けるか、換気扇を回すなどして必ず換気をしてください。
- 一酸化炭素中毒の原因になります。

ガス用ゴム管を使用する



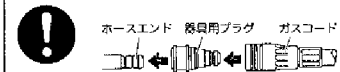
- ゴム管は、ガス用ゴム管(検査合格またはJISマークの入っているもの)を使用してください。
 - ビニール管は使用しないでください。
- ガスが漏れ、爆発の原因になります。

ガス用ゴム管は赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止める



- 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。
- ゴム管が抜けたりすると、一酸化炭素中毒や爆発の原因になります。

ガスコードは正しく接続する



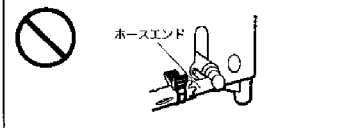
- ガスコードをご使用の場合は、器具用プラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続してください。
- まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。

使用後はガス栓を閉める



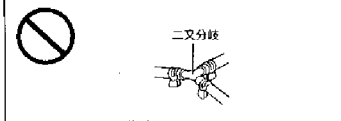
- 使用後は消火を確認し、ガス栓を閉めてください。
- またお出かけやおやすみの際には必ずガス栓を閉めてください。
- ガス漏れを防止するためです。

ひび割れたガス用ゴム管は使用しない



- ガス用ゴム管は、古くなるとひび割れたり、差し込み口がゆるくなるので、ときどき点検し取り替えてください。
- ガス漏れの原因になることがあります。

ガス用ゴム管はまちがった接続をしない



- 逆差しし、二分岐はしないでください。
 - 高温部に触れたり、折れたり、おじれたりしないでください。
- ガスが漏れ、爆発の原因になります。

バーナーキャップを水洗いした後は、よく水気をふき取ってから取り付ける



- 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。
- 点火不良、異常燃焼や故障の原因になります。

ガス用ゴム管

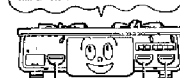
安全上のご注意

△注意

使用するバーナーの「点火/消火ボタン」はまちがえない



点火/消火ボタンをまちがえない!



点火/消火ボタンをまちがえて操作すると、別のバーナーが点火し、火災・やけどの原因になります。

なべに合った火力で使用する



火力が強すぎると、やかんなべのどつて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なべの大きさに合わせて、火力を調整してください。とつてが熱くなり、やけどの原因になります。

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、衣服に炎が移り危険です。

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。
●使用する受け皿の上に市販のアルミはく製する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。

使用中や使用直後は、高温部に触れない



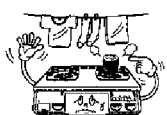
使用中および使用直後は、機器とその周辺および調理用具が熱くなりますので、操作部以外は触れないでください。
●お手入れは、機器が冷えてからおこなってください。
●特に小さいお子様がいるご家庭は注意してください。やけどの原因になります。

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。

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。
●衣服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。

コンロをおおような調理用具は使用しない



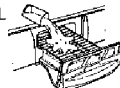
扉内に大きな鉄板や直径34cm以上のなべなど、熱を逃がさないような構造の用具は使用しないでください。異常発熱による火災や一酸化炭素中毒の原因になります。

△注意

グリル水入れ皿には水を入れる

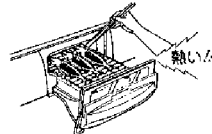


約200mL



●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。
●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。

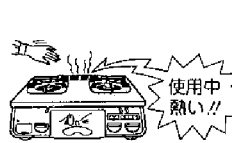
グリル扉内はきれいにする



グリル水入れ皿

●ご使用まえにグリル扉内を十分点検し、扉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、グリル水入れ皿の皿は取り除いてください。
火災の原因になります。

グリル使用時はグリル排気口に身体を近づけない



グリル排気口から出る高温の排気でやけどの原因になります。

グリル水入れ皿の水をこぼさない



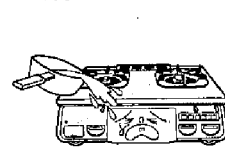
使用中、使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっています。グリル水入れ皿を出し入れしたり持ち運びするときは、水がこぼれないように注意してください。やけどの原因になります。

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。けがをすおそれがあります。

グリルガラスに衝撃を加えない



グリル使用中や使用後、熱くなっているグリルガラスに水をかけたり、強い衝撃を加えたり、固いものでこすって傷を付けないでください。
割れるなどとして、けがの原因になります。

なべのどつてなどをグリル排気口に近づけない



とつてなどが過熱され、やけどなどのおそれがあります。

1-2 取扱説明書

安全上のご注意

⚠️ 注意

点火・消火を確認する



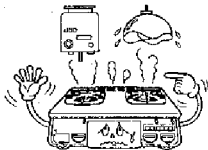
使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。一酸化炭素中毒や火災の原因になります。

部品は正しく取り付け

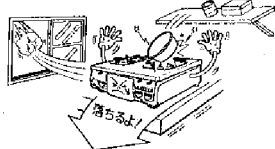


バーナーキャップやしるべ受け皿・ごとはは、上下・前後を正しく取り付けてください。(11~12ページ参照) まちがって取り付けられた場合、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたりすることがあります。

不安全なところに設置しない



湯沸器の下や、樹脂製の照明器具の下に設置しないでください。一酸化炭素中毒や火災、変形の原因になります。



● 風の吹き込むところに設置しないでください。
● 落下物のあるところに設置しないでください。
● 不安定なところに設置しないでください。
周囲のものが過熱されたり、落ちたものが燃えたり、機器が壊れたりなどして、火災ややけど・けがの原因になります。

揚げもの調理は、必ず天ぷら油過熱防止機能の付いている標準バーナーを使用する



標準バーナー

● 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「揚げもの用」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構は働かず、過熱による火災の原因になります。



底が平らな金属製

● 温度センサーに通ず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働かないことがあります。



温度センサーの筒取 密着

● 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働かないことがあります。

周囲の防火措置

⚠️ 警告

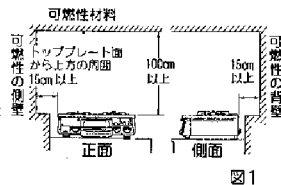
可燃性の壁、家具・棚などから離して設置する



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。

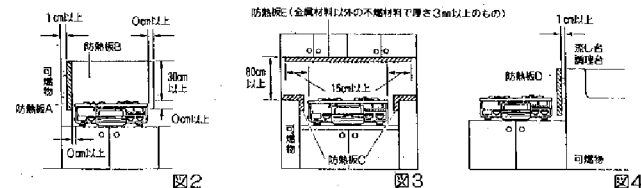
■設置場所の周辺に可燃物(木製の壁・棚など)のある場合(図1)

- 機器の前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の条件を満たさない場合は、防熱板を下図のとおり必ず使用してください。

- 0.3mm以上のステンレス板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。
- 機器の前面および背面が可燃性の壁から15cm以上離さない場合(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、別売防熱板の中に付属されている取付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。

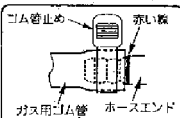
ガスの接続

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



(裏から見た図)

ゴム管が抜れたりすると、ガス中毒や爆発の原因になります。

ガスが漏れ、爆発の原因になります。

ガスコードの接続

⚠️ 注意

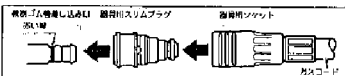
ガスコードは正しく接続する



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。

■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プラグ型台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のゴム管差し込み口に取り付け、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テーブ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 (ガス栓がガステーブ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ガス栓を開めるときは



コンセント親手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント親手を差し込むと、ガス栓が開きます。

コンセント親手のすべりリング(白色)を手前へ引きます。コンセント親手がはずれると、ガス栓は閉まります。

特長

オートグリル 魚の種類・数量をセットして点火するだけのかんたん操作

- 魚の大きさを判断して自動的に焼き上げる両面焼きグリル
- サンマを焼くときは、「さんまキー」でらくらく調理

- 図は、10-698型(チャオパーナー左側)で表示しています。
- 10-699型は、チャオパーナーと標準パーナーが左・右入れ替わりします。
- 温度センサーは、標準パーナーに付いています。

フッ素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。

グリルはっ水性メッシュ焼網

魚など調理物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15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。

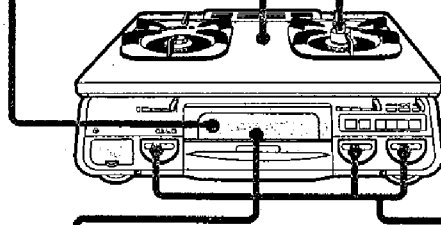
標準コンロ 温度センサー

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
焦ご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。



魚の出し入れらくらく さがるグリルとひら

グリルとひらが下がるので、熱いグリルとひらがじゃまにならずに魚の取り出しができます。

ウインクサイン

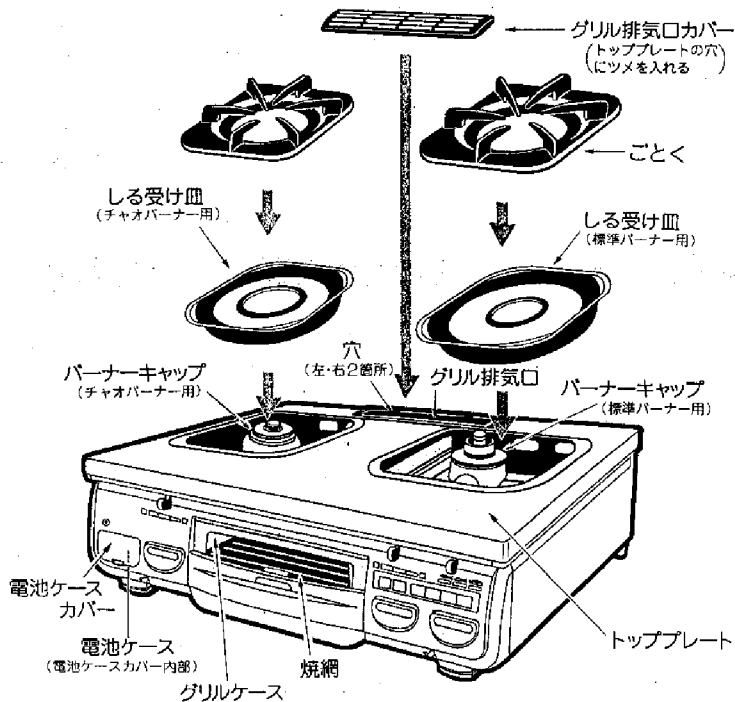
点火、消火はワンタッチ。使用状態がひと目でわかるウインクサインを内蔵しています。

7755000000000

機器の組立て

組立てかた

- 図は、10-698型(チャオバーナー左側)です。10-699型は、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。



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

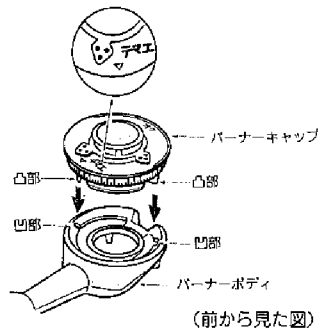


バーナーキャップがバーナーボディに密着している。浮いていたり、傾いたりしていない。

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、炎が不ぞ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。

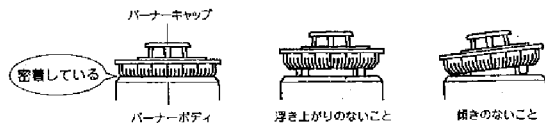
- 図はチャオバーナーです。標準バーナーも同じ要領で確認してください。

- 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。



機器の組立て

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)、オートグリル、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済のものですが、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

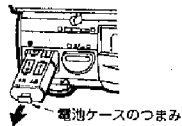


1 電池ケースカバーをはずす



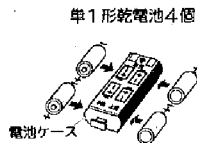
電池ケースカバーのつまみを上げながら手前に引く。

2 電池ケースを取り出す



電池ケースのつまみを手前に引く。

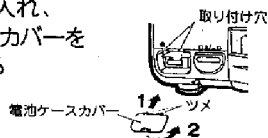
3 乾電池を取り付ける



お願い

- 乾電池の極性(＋プラス、－マイナス)を確かめて、電池ケースの表示とおりに正しく取り付けてください。
- 乾電池の交換は、4週間ごとに、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

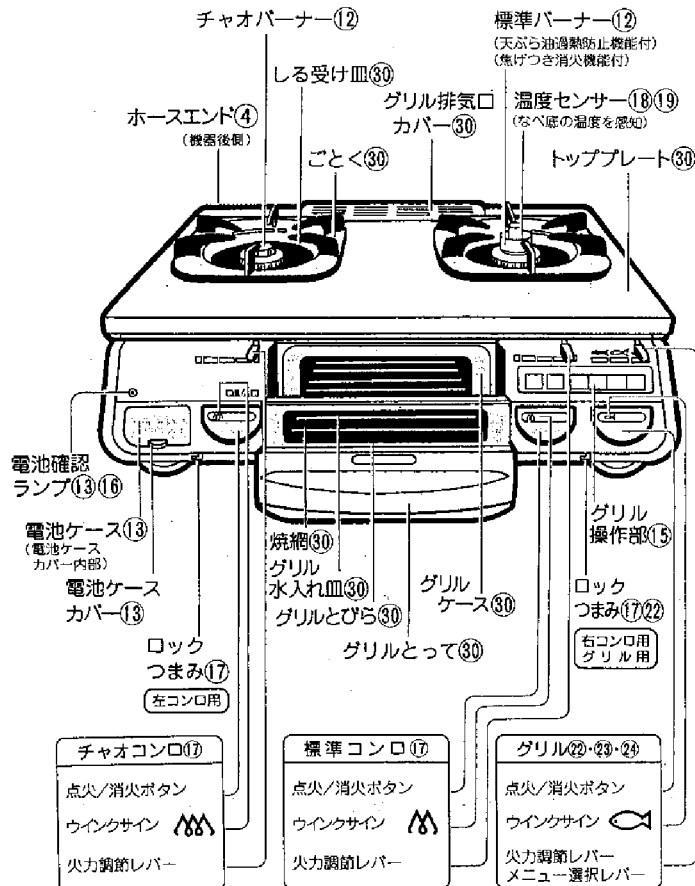


- 電池ケースが正しくセットされますと、「ピピッ」とブザーが鳴ります。
- 電池ケースカバーは、上部ツメを本体取り付け穴に入れ、底部を押し込む。

- 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。

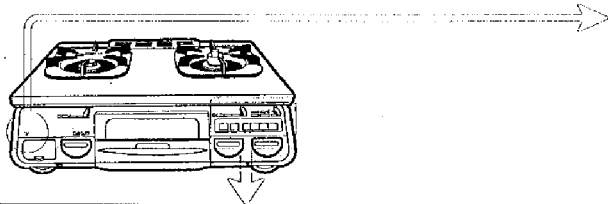
各部のなまえ

- 図は、10-698型(チャオバーナー左側)です。10-699型は、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。



操作部のなまえとはたらき

図は説明のため、すべてのランプを表示させた状態にしてあります。
実際は、該当部のみ表示します。



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、焼き上げ時間をお客様ご自身が調整する。(22ページ参照)

■自動加熱……焼き上がり具合を見なくても、焼き上がったら自動消火。(23・24ページ参照)

さんまキー さんまキーランプ

- 自動加熱でサンマを丸ごと焼くときに使用する専用キーです。キーを押すとランプが点灯します。
- 自動加熱中は点滅に変わります。

- おこのみ加熱……火力調節レバー
 - 自動加熱……メニュー選択レバー
- 魚の種類などに合わせてセットします。



焼け具合調節キー 焼け具合調節キーランプ

キーを押すたびにランプが
消灯 → 点灯 → 点滅
標準 強い 弱い
と表示が変わります。

- 自動加熱のときに、おこのみに応じて押します。
- 設定されたランプ表示(消灯、点灯、点滅)は、自動加熱中も変わりません。

数量キー 数量キーランプ

- 自動加熱で「一般的な魚」を焼くとき、魚の数量をセットします。「さんまキー」を使用したときは、押す必要はありません。
- 設定した数量のランプが点灯します。自動加熱中は点滅に変わります。

ランプ表示とブザーについて

こんなときにランプが点灯または点滅します

■電池確認ランプ (点滅を始めたなら、乾電池を交換してください。13ページ参照)

ランプの状態	機器の状態
消灯 ●	正常動作しているとき。また、乾電池は消耗しているがチャオバーナーのみ使用できるとき。 乾電池がかなり消耗して動作しないとき。
点滅 ○	正常動作しているが、乾電池が消耗し、標準コンロ・グリルの点火操作時にブザーが鳴るとき。
点灯 ●	乾電池がかなり消耗し、チャオバーナーのみ使用できるとき。

■操作部 (左の15ページで説明している項目は除いています。)

ランプの種類と状態	機器の状態	
全てのランプ	消灯 ●	●おこのみ加熱/自動加熱の選択可能なとき。 ●おこのみ加熱中。
●焼け具合調節キーランプ ●2個以上の数量キーランプ	両方とも 点滅 ○	グリルが正常に動作していない、グリルの「点火/消火ボタン」を「止」にする。 (点滅箇所と原因・処置は) (33ページ参照)
●さんまキーランプ ●2個以上の数量キーランプ	両方とも 点滅 ○	標準コンロが正常に動作していない、標準コンロの「点火/消火ボタン」を「止」にする。 (点滅箇所と原因・処置は) (33ページ参照)

ブザーも同時に鳴って不具合をお知らせします。

こんなときにブザーが鳴ります

5種類のブザーがそれぞれの状態をお知らせします。

ブザーの種類	機器の状態
ピッ	「数量キー」・「焼け具合調節キー」・「さんまキー」を押したとき。
ピピッ	乾電池を機器にセットしたとき。
ピー	グリルの自動加熱が終了したとき。
ピピッ、ピピッ、ピピッ	乾電池が消耗しているときに、標準コンロ・グリルの点火操作をしたとき。
ピー、ピー(10秒鳴る→1分停止→10秒鳴る→繰り返し)	乾電池が消耗し、点火操作をしても点灯しないとき。 標準コンロ・グリルの不具合が発生したとき。 標準コンロ・グリルの安全装置が働いたとき。

使いかた

コンロの使いかた

点火・消火のしかた(コンロ)

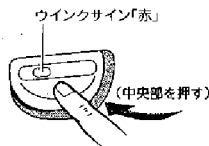
ロック
解除



使うまえに解除する

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。

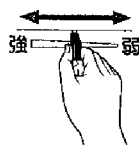
1 点火



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。
●コンロとグリルが同時に放電します。
●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。

2 火力
調節



炎を見ながら調節する

「火力調節レバー」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



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。

ロック



使用後はロックする

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えに自動消火(天ぷら油過熱防止機構)させるためや、煮こみ調理で焦げつきはじめるから自動消火(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」を参考にしてご使用ください。

△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
鍍金なべ 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。 ●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。 ●なべ底の凹凸の大きいものは使用できません。
底の丸いなべ 打ち出しなべ 	×	△	●油調理には使用できません。 ●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。
耐熱性ガラスなべ 土なべ 	×	△	●油調理には使用できません。 ●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。
無水なべ 	×	△	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。
圧力なべ 	×	△	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。
炭網 	—	—	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）

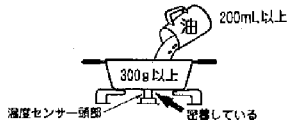
正しいなべのせかた

△注意

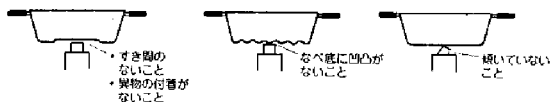
温度センサーを正しく働かせるために、なべ底を温度センサー頭部に密着させて使用する



温度センサー頭部となべ底との間に、異物があつ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「天ぷら油過熱防止機能」が正しく働かないことがあります。
- なべ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。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、中にはがてな調理もあります。

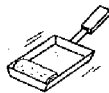
- ほとんど水分が出ない調理
- なべを傾ける調理

このような調理は、時間が長くなると温度センサーが働いて、途中で消火することがあります。

(例)



ウィンナー炒め
熱いもの
調理時間が長くなると途中で
消火します。

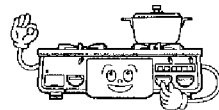


だし巻き玉子など
なべを温度センサーから離し
ている時間が長いと途中で消
火します。

上手な使いかたとご注意

■点火はなべをのせてからする

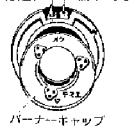
- 確実に火をつけるため、点火操作はなべをのせてから行ってください。
- なべはコンロにかけるまえに水気をふき取ってください。



■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蒸気ほねれや水滴が付くと、点火しにくくなったり、消火することがあります。蒸気ほね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)



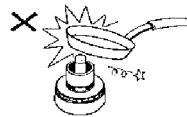
■炎検出部や点火プラグに固いものをぶつけないで

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。

バーナーキャップ

■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

- 中央～弱火であたためる。
- 水分の少ないものは水を加える。
- トロリのあるもの(カレー、シチューなどは)、焦げつきやすいのでときどきかき混ぜる。「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。
- 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

■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5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。

お願い から焼き時には、焼網をグリル庫内に絶対に入れないでください。
はっ水性メッキ処理の効果がなくなります。

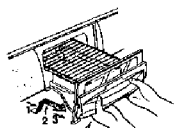
■グリル水入れ皿の出し入れ

取り出しかた

1. 止まるまで引く。
2. 少し持ち上げる。
3. そのまま引き出す。

取り付けかた

- 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。
グリルとびらにすき間があると、自動加熱が正しく働きません。



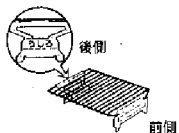
とびらのとってに
両手をそえて

ご注意

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

■焼網には前と後があります

後側には、図のように「うしろ」の表示があります。
前側と後側を確認して正しくセットしてください。



■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。
- 続けて使用するとき、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。



コップ1杯程度
(約200mL)

お願い

使用中に水が無くなると、センサーが働いて自動消火し、ランプの点滅とブザーでエラーをお知らせすることがあります。
この場合には、「点火/消火ボタン」を押して「止」にし、15分以上待ってグリル庫内の温度が冷えてから、グリル水入れ皿に水を入れ、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)

水が無くなれば、
センサーが働いて自動消火

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。

■15分で自動消火します

- グリルは15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、ランプが点滅して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。

■続けてお使いになるとき

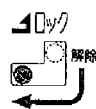
もう一度「点火/消火ボタン」を押して点火してください。



おこのみ加熱でグリルを使うとき

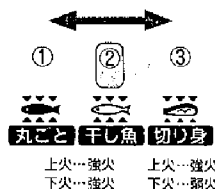
- おこのみ加熱では、「数値キー」および「焼け具合調節キー」は押さないでください。

ロック解除



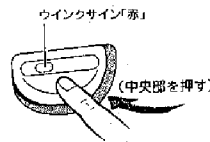
使うまえに解除する
ロックしていると、「点火/消火ボタン」を押しても、点火しません。

1 火力選択



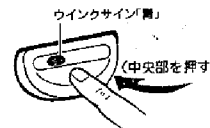
「火力調節レバー」を
焼きたい魚に合わせる
①②はどちらに合せても同じ火力になります。
「カチッ」と音がする位置で確実に止めてください。

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。
●コンロとグリルが同時に放電します。
●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。

3 消火



奥まで押し「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。

ロック



使用後はロックする

使いかた

グリルの使いかた

自動加熱でグリルを使うとき

- 自動加熱で焼き上げる場合は予熱をしないでください。ただし、連続で2～3回焼く場合には、熱いまま焼けて焼けます。
- 自動加熱中は、絶対にグリルとびらを開けないでください。
- 自動加熱中に「メニュー選択レバー」を動かすと自動消火し、ブザーが鳴って「数量キーランプ」が点滅します。おこのみ加熱で最初から操作してください。
- サンマを丸ごとで焼くときには、サンマ専用の「さんまキー」をお使いください。

ロック解除



使うまえに解除する
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。

1 メニュー選択

一般的な魚を焼く

- 「メニュー選択レバー」を焼きたい魚に合わせる。



- 焼きたい「数量キー」を押す。



設定した数量のランプが点灯します。

変更したいとき

違うたい「数量キー」を押し直す。

取り消し

もう1度キーを押すとランプは消灯し、自動加熱は解除されて、おこのみ加熱(22ページ)になります。

サンマを丸ごと焼く

- 「メニュー選択レバー」を「丸ごと」に設定する。



その他の位置では「さんまキー」が働きません。

- 「さんまキー」を押す。



- ランプが点灯します。
- 数量は自動判定するので、魚数の設定は必要ありません。

取り消し

もう1度キーを押すとランプは消灯し、自動加熱の「さんまキー」は解除されて、おこのみ加熱(22ページ)になります。

焼け具合を調節する場合

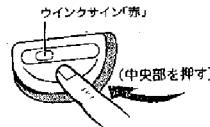


おこのみに応じて 焼け具合を調節する

おこのみに応じてキーを押し、焼け具合を調節してください。

- 標準…そのまま…消灯
 - 強め…1度押し…点灯
 - 弱め…2度押し…点滅
- キーを押すたびに順次変わります。

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。
●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。

使用中のランプの状態



表示は「一般的な魚」の「2匹(2切)」を設定した場合



- 設定していた「数量キーランプ」は点灯→点滅に変わります。

- 「さんまキー」を押していたときは点灯→点滅に変わります。



表示は「強め」に設定した場合

- 「焼け具合調節キーランプ」は、点火前に設定した表示を継続します。

- 消灯 ●…標準
- 点灯 ●…強め
- 点滅 ●…弱め

3 調理終了

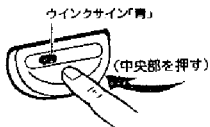


表示は「一般的な魚」の「2匹(2切)」を「強め」で焼いていた場合です。

自動消火しブザーが鳴る

- 「数量キーランプ」または「さんまキーランプ」は、点滅→点灯に変わります。
- 「焼け具合調節ランプ」は、使用中と同じ表示をしています。
- そのまま放置すれば、約3分で全てのランプは消灯します。

4 使用後



- 奥まで押し「止」にする
調理終了時には「点火/消火ボタン」が「開」の状態になっていますので、押して「止」にしてください。
●すべてのランプが消灯します。
●使用後は必ずガス栓を閉める。

ロック



使用後はロックする

使いかた

グリルの使いかた

自動加熱のメニューと魚の置きかた

自動加熱できるメニュー

- サンマを焼くときは、サンマ専用の「さんまキー」をお使いください。
- おこのみにより「焼け具合調節キー」で焼け具合を調節してください。

メニュー選択	魚の種類	数量	ポイント	大きさ(g)/尾(切)
丸ごと	アジ	1~3尾	焦げやすい尾やひれには化粧油やアルミ箔をすずとよいでしよ。	150~200g
	タチウオ	1~2尾		
	イサキ	1~3尾		
干し魚	サンマ 開き	1~2枚	「弱め」を使用します。大きいものは半分に切ります。数量は切るまえの数。	70~150g
	アジ 開き	1~2枚		
	カレイ 夜し			
	カマス 開き	大きいものは半分に切ります。数量は切るまえの数。		
	シシャモ	3~10尾	「数量4」・「弱め」を使用します。	
アジみりん(ソフト)	1~4枚	「数量4」・「弱め」を使用します。	50~100g	
切り身	サケ	1~4切		60~100g
	サワラ			
	タイ			
	カレイ			
	サバ・塩サバ			
	ブリ			
	ブリ 酒け焼き			
サワラ みぞ酒				

メニュー選択	魚の種類	数量	ポイント	大きさ(g)/尾(切)
丸ごと ↓ さんま	サンマ	1~4尾	カマスも「さんまキー」を使うと上手に焼けます。	100~200g
	カマス			



- 上記の表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・イワシ・生カレイ・サバ等
干し魚・ホッケ開き・アマダイ開き等
切り身・タチウオ等
- 種類の違う魚(例: アジの丸ごと・サバの切り身など)は同時に焼かないで下さい。

魚の置きかた

- 自動加熱を上手に使っていただくためには、魚を適切に置くことが大切です。
- 焼けむらや尾が焦げおちるのを少なくするため、下のように置いてください。

メニュー選択	魚の置きかた
丸ごと (例: アジの丸ごと)	<ul style="list-style-type: none"> ●尾の根元を焼網の手前から二番目に合わせてください。 ●1尾のときは焼網の中央よりやや右よりに置いてください。 ●2尾以上まとめて焼くときは、魚と魚、焼網の左右両端と魚の間隔が等間隔になるように置いてください。
干し魚 (例: アジの開き) (例: シシャモ)	<ul style="list-style-type: none"> ●尾の根元を焼網の手前から二番目に合わせてください。 ●1尾のときは焼網の中央よりやや右よりに置いてください。 ●2尾以上まとめて焼くときは、魚と魚、焼網の左右両端と魚の間隔が等間隔になるように置いてください。
切り身 (例: サバの切り身)	<ul style="list-style-type: none"> ●皮が上になるように置いてください。 ●身の厚みに差がある魚(さばなど)は厚い方が中央になるように置いてください。 ●1切れの場合は、中央より右寄りに置いてください。 ●2切れ以上を焼くときは、大きな切り身を奥のほうへ置くようにします。

メニュー選択	魚の置きかた
丸ごと ↓ さんま	<ul style="list-style-type: none"> ●尾の根元を焼網の手前から二番目に合わせてください。 ●1尾のときは焼網の中央よりやや右よりに置いてください。 ●2尾以上まとめて焼くときは、魚と魚、焼網の左右両端と魚の間隔が等間隔になるように置いてください。

使いかた

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(養殖ものや脂の多いサンマ、サバ等)は途中で焦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、調理中はグリル内部の様子を確かめてください。



■自動加熱は予熱不要です

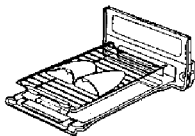
ただし、連続して2〜3回焼く場合は、そのまま焼いてお楽しみいただけます。



■焼物は焼網の大きさに合わせて

焼網の上に正しく

26ページの「魚の置きかた」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。



■焦げやすい部分はアルミホイルで

アルミホイルで覆うか、厚めの塩を振りかけてください。



■焼網は油を塗らないで使います

- お 願 い** 焼網の表面が熱などにより変色することがあります。使用には支障ありませんのでそのままお使いください。



点検・手入れ

- 快活で安全にお使いいただくために、日常の点検・手入れは必ずおこなってください。
- 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「機器の相立度」(11〜13ページ)、点検・手入れ(28〜31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。



日常の点検

点検するところ	点検のしかた
ガス用ゴム管は？	<ul style="list-style-type: none"> ●ホースエンド、ガス栓の赤い線まで差し込まれていますか？ ●ゴム管止めでしっかり固定されていますか？ ●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。 ●ひび割れていませんか？
機器の周囲は？	<p>近くに紙、プラスチック、油など燃えやすいものが置かれていませんか？</p>
部品の取り付けは？	<ul style="list-style-type: none"> ●トッププレート・バーナーキャップ・しる受け皿・ごとく、グリル排気口カバーは正しく取り付けられていますか？ <ul style="list-style-type: none"> ●乾電池は消耗していませんか？
コンロは？	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナー炎口は目づまりしていませんか？ ●バーナーボディの内部に、煮こぼれがたまったリクモの薬などの異物はありますか？
グリルは？	<p>グリル水入れ皿に脂がたまっていますか？</p>

点検・手入れ

お手入れのしかた

お手入れの用具

- やわらかい布やスポンジタワシでお手入れしてください。



やわらかい布



スポンジタワシ

お手入れのコツは
すく／こまめに！
がポイントです。



- 洗剤は台所用中性洗剤をお使いください。



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。

■お手入れ時には 手袋をきる

グリル排気口、ろの受け皿、グリル扉内などの突起だけがをしないためです。



■シンナー・ベンジン・ 強力洗剤を使わない

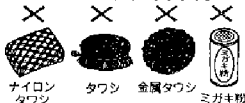
きず、変形の原因になります。



シンナー ベンジン 酸性洗剤
アルカリ性洗剤
塩素系洗剤

■トップレート・焼網の お手入れには、タワシ・ ミガキ粉などを使わない

トップレートには「フッ素コート」処理が、焼網には「水性メッキ」処理がしてあります。表面処理の効果がうすれたり、きずやはがれの原因になります。



ナイロン
タワシ タワシ 金属タワシ
ミガキ粉

手入れするところ

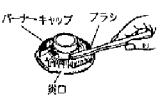
手入れのしかた

機器表面 操作部

- そのつど乾いた布でよくふいてください
- 汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。
- その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

温度センサー 点火プラグ 炎検出部

- 乾いた布でふき取ってください。
- 汚れのひどいときは、やわらかい布を水に浸し固くしぼってふき取ってください。
- なべや、やかんの底を清潔にしてご使用いただけますと汚れも少なくなります。
- ミガキ粉や金属タワシなどの固いものは使用しないでください。



(バーナーキャップを裏返した図)

コンロバーナー バーナーキャップ

- 汚れはスポンジなどのやわらかいもので洗い、目づまりは歯ブラシなどで掃除し、水洗いして乾いた布で水気をふき取ってください。
- バーナーキャップは強くこすったり当てたりしない。変形やきずのおそれがあります。

手入れするところ

手入れのしかた

トップレート

- スポンジタワシや布などのやわらかいもので、台所用中性洗剤や水を含ませて、ふき取ってください。
- 汚れのたびに必ず手入れをしてください。放置しますと、汚れが取れにくくなり、シミが残ることがあります。
- 汚れが簡単に落ちない場合は、もう一度台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてスポンジタワシで汚れた部分を軽くこすって落としてください。
- 中性洗剤以外の洗剤をお使いになりますと、フッ素コートが変色したり、シミになることがあります。
- トップレートの手入れには、金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉などの固いものは表面をきず付けますので使用しないでください。



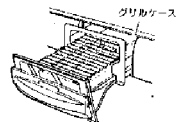
グリル排気口カバー ごとく・ろの受け皿

- スポンジタワシに台所用中性洗剤を含ませ、汚れを落とすしてください。
- そのつどお湯で手入れをすると汚れは落ちやすくなります。ホーロー部品の落ちにくい汚れは、ミガキ粉・金属タワシなどで軽くこすってください。表面のツヤがなくなりますが、性能に支障はありませんのでそのままお使いください。
- ホーロー仕上げのものは、固いものにあてるときずが付く場合があります。



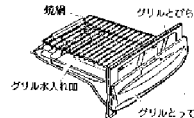
グリルケース

- グリルケースを引き出すときは、手前を少し持ち上げてから引き出してください。
- 中性洗剤を付けたスポンジなどで汚れを落としてください。
- 雑器を使用するときは必ず取り付けてお使いください。
- セットするときは奥に当たるまできちんと入れてください。



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ってください。
- グリル水入れ皿・グリルとって・グリルとびら・焼網はとりはずしてお手入れすることができます。(31ページ参照)
- お手入れ後は水洗いして、乾いた布で水気をふき取ってください。
- グリルとびらガラスのお手入れにはミガキ粉・金属タワシ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。



焼網

- 焼網の手入れには、金属タワシ・ナイロンタワシ・ミガキ粉などの固いものは表面をきず付けますので使用しないでください。
- 表面が熱などにより変色することがありますが、使用に支障はありませんのでそのままお使いください。

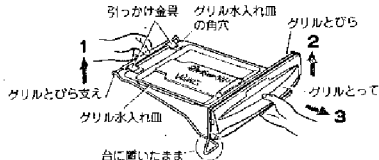
点検・手入れ

■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。

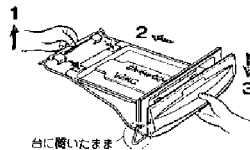
取りはずしかた

1. グリルとびらを支えを上持ち上げます。
2. グリルとびらとてをグリルとびらの位置まで持ち上げ、引っかけ金具をグリル水入れ皿の角穴からはずした状態にします。
3. 2の状態のまま、グリルとてを3矢印の方向にスライドさせてグリル水入れ皿を引き出します。



取り付けかた

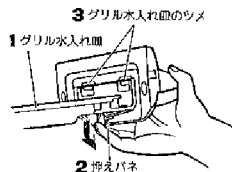
1. グリルとびらを支えを上持ち上げます。
2. グリル水入れ皿をグリルとびらを支えにそって2矢印の方向にスライドさせます。
3. 引っかけ金具がグリル水入れ皿の角穴に入っていることを確認し、グリルとてを下におろします。



■グリル水入れ皿・グリルとて

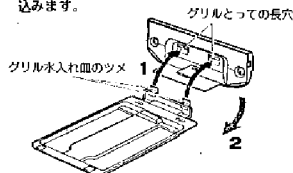
取りはずしかた

1. グリル水入れ皿を支えます。
2. 押えバネを矢印の方向に引きます。
3. グリル水入れ皿のツメを片側づつはずします。



取り付けかた

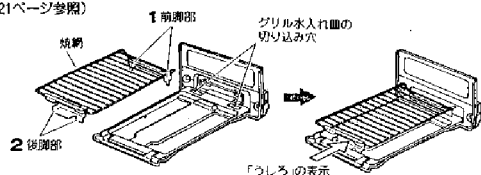
1. グリル水入れ皿のツメ(2箇所)をグリルとての裏側の長穴に差し込みます。
2. グリルとての下部を回転させて、押えバネがグリル水入れ皿に「カチッ」と音がするまで押し込みます。



■グリル水入れ皿と焼網の取り付けかた

焼網の前と後を確かめてください。(21ページ参照)

1. グリル水入れ皿の切り込み穴に焼網の前脚部を入れます。
2. セット後、焼網の後脚部がグリル水入れ皿の底にきちんと当たるまで、焼網の後脚を上から軽く押えてください。



故障かな? と思ったら

次のことを調べてください

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をおこない、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、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。

こんなとき	ここを調べて
点火/消火ボタンが動かない	<ul style="list-style-type: none"> ● ロックに入っていませんか?
点火しない 点火しにくい	<ul style="list-style-type: none"> ● ガス栓が全開になっていますか? ● パナーキャップが正しくセットされていますか? ● パナー炎口が目づまりしたり、水滴が付いていませんか? ● 点火プラグが汚れていませんか? ● 乾電池が消耗(標準パナー、グリル使用中に電池確認ランプが点灯)していませんか? ● 乾電池が正しく取り付けられていますか?
点火/消火ボタンから手をはなすと消火する	<ul style="list-style-type: none"> ● 乾電池が消耗(標準パナー、グリル使用中に電池確認ランプが点灯)していませんか? ● パナーキャップが正しくセットされていますか? ● パナー炎口が目づまりしたり、水滴が付いていませんか? ● 点火確認後、点火/消火ボタンを数秒押し続けていますか? ● 点火/消火ボタンを奥まで押していますか?
炎が不安定 異常な音をたてて燃える	<ul style="list-style-type: none"> ● パナーキャップが正しくセットされていますか? ● パナー炎口が目づまりしたり、水滴が付いていませんか? ● 風の影響をうけていませんか?
使用中に消火した 消火しやすい	<ul style="list-style-type: none"> ● なべの形状や材質が適正ですか? (標準パナー) ● 温度センサーとなべ底は密着していますか? (標準パナー) ● 消し忘れタイマーが働いていませんか? (標準パナー・グリル) ● パナーキャップが正しくセットされていますか? ● 風の影響をうけていませんか? ● 蒸こぼれていませんか?
ガスのおいがする	<ul style="list-style-type: none"> ● ガス用ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れ、穴あきはありませんか?
点火操作しても放電 (バチバチ音)しない	<ul style="list-style-type: none"> ● 乾電池が消耗していませんか? ● 乾電池が正しく取り付けられていますか?

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「ポッ」「ポッ」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・消火の後に、キシミ音がある	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」という音がある	ガスの通過音です。故障ではありません。

安全確認

故障かな？と思ったら

ランプが点滅して消火したとき

- 使用中に下記の不具合が生じたときは自動的に消火し、ランプの点滅とブザーでエラーをお知らせします。ブザーの種類の16ページを参照してください。
- 下記を参考に標準コンロまたはグリルの「点火/消火ボタン」を「止■」してください。ランプは消灯し、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、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。

エラー表示の原因と処置 (○印はランプの点滅を表示しています。)

- エラー表示は、「数量キーランプ」の点滅と同時に、「焼け具合調節キーランプ」(グリルの不具合)、または「さんまキーランプ」(標準コンロの不具合)が点滅しています。(16ページ参照)



グリルが正常に動作していません。
グリルの「点火/消火ボタン」を「止■」してください。



標準コンロが正常に動作していません。
標準コンロの「点火/消火ボタン」を「止■」してください。

- 下の表では、わかりやすく説明するため「焼け具合調節キーランプ」および「さんまキーランプ」の表示を省略し、「数量キーランプ」の点滅のみ表示しています。

数量キーランプの点滅				原因	処置方法
1	2	3	4		
○	○	○	○	グリルの自動加熱中にグリルとびらを開けたり、メニュー選択レバーを動かしたため。	グリルの「点火/消火ボタン」を押して「止■」にし、もう一度点火してください。
	○	○	○	グリルの使用中に、魚が燃えだしたシグナル水入れ皿の水が無くなるなど、グリル庫内温度が異常に高くなったため。 標準コンロの「天ぷら油滴漏防止機能」や「焦げ付き消火機能」が働いたため。	グリルの「点火/消火ボタン」を押して「止■」にし、15分以上待ってグリル庫内の温度が冷えてから、もう一度点火してください。 標準コンロの「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、もう一度点火してください。
	○	○		消し忘れタイマーが働いたためで故障ではありません。 ●グリルは15分間で自動消火 ●標準コンロは2時間で自動消火	該当する「点火/消火ボタン」を押して「止■」にし、もう一度点火してください。
			○	グリルまたは標準バーナーの着火不良です。	該当する「点火/消火ボタン」を押して「止■」にし、もう一度点火してください。
			○	グリルまたは標準バーナーの矢火です。	該当する「点火/消火ボタン」を押して「止■」にし、ガス栓が全開になっていることを確認後、もう一度点火してください。
上記以外に、「数量キーランプ」が2個以上点滅してブザーが鳴っているときは、機能部品が故障しています。					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。

安全装置が作動したときの処置方法

- 安全装置が働いて自動消火したときは、ブザー(ピー、ピー、…)が鳴ります。チャオバーナーの立消え安全装置が働いたときは、ブザーは鳴りません。

風や煮こぼれて消火したとき(チャオバーナー・標準バーナー・グリル)

消火したとき

- 消火に気づいたときは、すぐに「点火/消火ボタン」を奥まで押して「止■」にしてください。
立消え安全装置が働いて自動的にガスは止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。



再使用のとき

- 周囲に生ガスがなくなるまで待つ。
- 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)
- 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)

消火したとき

- 消火に気づいたときは、「点火/消火ボタン」を奥まで押して「止■」にしてください。

■標準バーナー

- 天ぷら油滴漏防止機能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

- 過熱防止装置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。



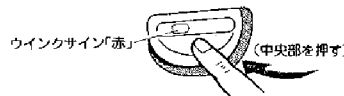
再使用のとき

■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

- 過熱防止装置が働いて消火したときは、グリル庫内が冷えるまで(15分以上)待って、「点火/消火ボタン」を押して点火する。
- 15分以上連続してお使いだったときは、もう一度、「点火/消火ボタン」を押して点火する。



仕様と外形寸法図

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。

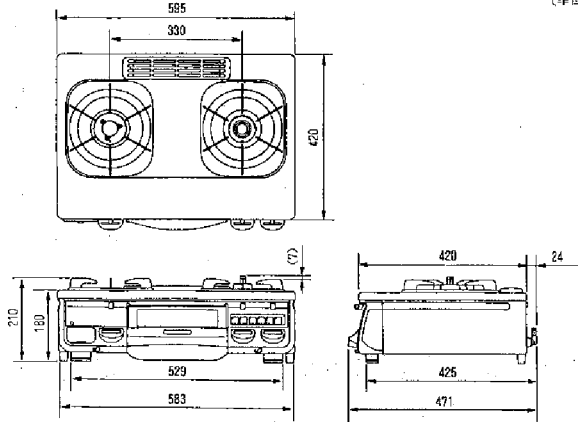
品番	10-698			10-699			
	GC-R698L			GC-R699R			
型式名	13A	12A	LP	13A	12A	LP	
使用ガス							
使用ガスグループ	kW (kcal/h)	kW (kcal/h)	kW (kg/h)	kW (kcal/h)	kW (kcal/h)	kW (kg/h)	
ガス消費量の 目安 の値	標準バーナー	2.97 (2,550)	2.79 (2,400)	2.95 (0.211)	2.97 (2,550)	2.79 (2,400)	2.95 (0.211)
	チャオバーナー	4.65 (4,000)	4.30 (3,700)	3.78 (0.27)	4.65 (4,000)	4.30 (3,700)	3.78 (0.27)
	グリル	2.33 (2,000)	2.15 (1,850)	2.52 (0.18)	2.33 (2,000)	2.15 (1,850)	2.52 (0.18)
全ガス消費量	9.53 (8,200)	8.84 (7,600)	9.10 (0.65)	9.53 (8,200)	8.84 (7,600)	9.10 (0.65)	
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(トップレートまで) 180mm×幅 595mm×奥行 471mm						
質量(本体)	13.8kg						
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管						
付属品	単1形乾電池(4個) (JIS品番R20PU)						
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置(天板ら油過熱防止機能・標準バーナー) 消し忘れタイマー(標準バーナー、グリル)・過熱防止装置(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10-698型です。

(単位: mm)



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ときは

●32～33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
- (3) 品番……機器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

(品番別)

(N)10-698(U)

大阪ガス株式会社

(N)10-699(U)

大阪ガス株式会社

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6年間で、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

次の様な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
0.7m	L型	80-580
1.0m	S型	80-481
1.0m	L型	80-581
2.0m	S型	80-482
2.0m	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時、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. ガス栓を閉めてください。
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。