

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部	〒560	大阪市西区千代崎3丁目南2-37	電話	大阪	06(586)1122
南部事業本部	〒590	堺市住吉橋町2-2-19	電話	堺	0722(38)1131
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1-5	電話	和歌山	0734(31)2481
北東部事業本部	〒578	東大阪市福兼2-3-17	電話	河内	0728(62)1131
北部事業所	〒569	高槻市藤の里町3-9-6	電話	高槻	0726(71)0361
奈良支社	〒831	奈良市学園北2-4-1	電話	奈良	0742(44)1111
兵庫事業本部	〒650	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話	神戸	078(360)3100
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4-8	電話	姫路	0792(85)2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6-5-7	電話	豊岡	0796(28)2221
京滋事業本部	〒600	京都市下京区中堂寺菜田町1	電話	京都	075(311)7381
滋賀支社	〒525	草津市西大路町5-3-4	電話	草津	0775(62)5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町1-2-1-1	電話	彦根	0749(22)3131
長浜営業センター	〒526	長浜市南呉服町3-4	電話	長浜	0749(62)7171
本社	〒641	大阪市中央区平野町4-1-2	電話	大阪	06(202)2221

大阪ガス株式会社

おねがい

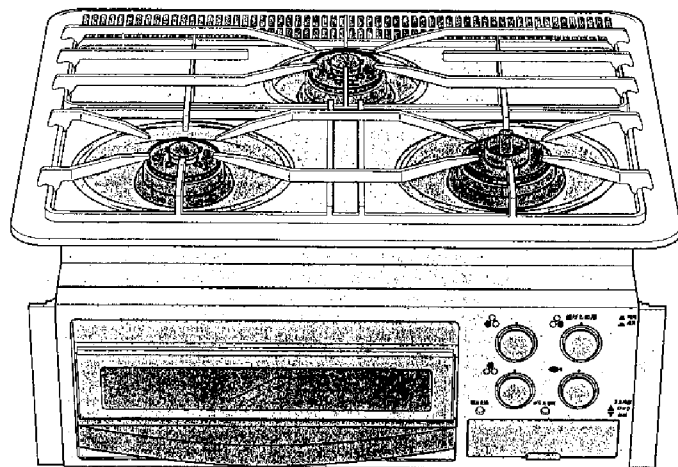
ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

KGL0508P02AX F1286-0

ビルトインコンロ

10-565型

型式名 GE-BH10F



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。なお取扱説明書を紛失した場合やご不明な点があればお買い上げの販売店またはよりの大阪ガスにお問い合わせください。

 大阪ガス

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（あげルック）

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 焦げつき自動消火機能 （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）

さんまなら5尾が一度に焼ける ビッグリル

グリル扉内を広くし、扉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。



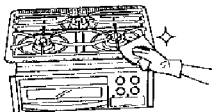
炒めものがシャキッと仕上がる チャオバーナー

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、しる受け皿にフッ素コート
を採用。
油汚れが落としやすいです。



ごあいさつ

このたびは大阪ガスのビルトインコンロ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。
別添付の「保証書」、「設置工事説明書」とともに、この「取扱説明書」を大
切に保存してください。

もくじ

はじめに

安全上のご注意	4
各部のなまえと準備	9

使いかた

使いかた	10
お手入れ	14

故障かな？

故障かな？	16
-------	----

アフタ サ

寸法図・仕様	18
保管とアフターサービス	19

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。
	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

危険

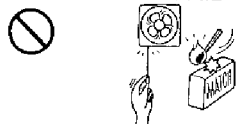
ガス漏れ時のご注意

■ガス漏れの時は、すぐに使用をやめ、ガス栓を閉め窓や戸を全開にし、もよりの大阪ガスに連絡する



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。

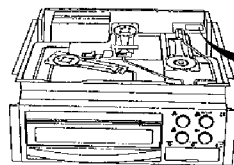
■ガス漏れの時は、火をつけたり近くの電気器具のスイッチの「入・切」や、電源プラグの抜き差し、周辺の電話など使用しない



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

警告

■必ず銘板に表示されたガス（ガスグループ）を使う



都市ガス12A・13Aの場合

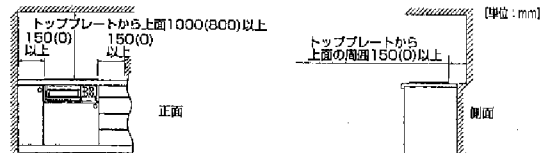
区分	都市ガス用
ガス区分	12A・13A
ガス消費量	
製造年月(○)年×月	OO ××

松下電器産業株式会社

製造年月(○)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よりの大阪ガスにご連絡ください。

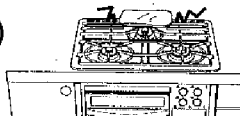
■壁など周囲との間はあけておく



※()内は防熱板や不燃性の壁を取付けた場合の寸法。

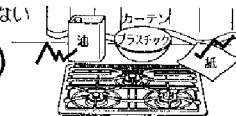
近すぎると壁などが異常に過熱され発火、火災になる恐れがあります。壁などの可燃物との経路距離が確保できない場合は、必ず防熱板を取付けて防火措置を行なう。(別添付の設置工事説明書を参照してください)
※防熱板の取付けについてはお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。

■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。

■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。

■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大阪ガスにご連絡ください。

■ご自分で掘え付けや移動、再掘え付けはしない

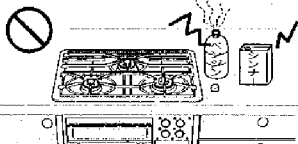


不備が生じると、ガス漏れや火災の原因となります。移動・再掘え付けが必要な場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。

安全上のご注意 必ずお守りください

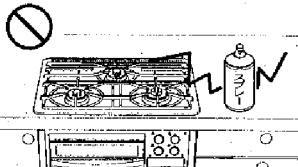
⚠ 警告

■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



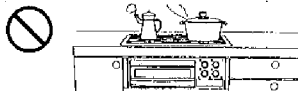
爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

■子供だけで使わせない(ロックをかけておく(※10ページ))



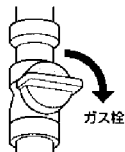
誤使用によるやけど、けがの恐れがあります。

■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。

■異常時(異常燃焼、臭気、異常音、地震、火災など)は消火してガス栓を閉める



ガス栓

異常のまま使用し続けると故障や、火災の原因となります。

〈温度センサー付バーナーの場合〉
■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



200 ml以上

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。(※11・17ページ)

〈温度センサー付バーナーの場合〉
■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



上記内容を守らないと、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。(※11・17ページ)

⚠ 注意

■使用中、グリルとびら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。

■グリル水入れ皿を開いたとき、物をのせたり、強い力を加えない



落下によるけがや、器具破損の原因となります。

■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。

■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



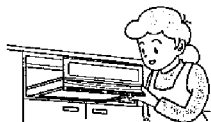
異常音がしたり、不完全な炎のまま使用すると一酸化炭素中毒などの原因となります。

■使用中は必ず換気をする



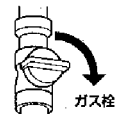
換気をしないと不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因となります。

■点火するときバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞきまなない



炎や熱でやけどや髪を焦がす恐れがあります。

■使用後は必ず消火を確認、お出がけやおやすみ前はガス栓を閉める



ガス栓

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。

■使用中、使用直後は操作部以外に手をふれない



トップレート、ごとく、排気口、グリルとびら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。

安全上のご注意 (必ずお守りください)

⚠️ 注意

■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。

■指定のもの以外の補助員や大きすぎる鍋などは使わない



コンロを覆うような鉄板や直径36mm以上の鍋、焼網、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。

■グリルとびらは確実に閉める



グリルとびらガラスを外したりすき間があるなど、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。

■グリルとびら・グリル水入れ皿・グリル焼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。

〈温度センサー付バーナーの場合〉

■天ぷら油過熱防止機能が働き消火したと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、すぐさわるとやけどをする恐れがあります。

■グリルを使用するときグリル水入れ皿に必ず『水』を入れる

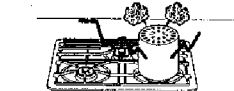


突強がかかる程度(約200ml)
グリル水入れ皿



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。

■調理以外の用途に使用しない



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、異常動作し発火、やけど、ガス漏れする恐れがあります。

■フライパン・土鍋など、必要以上のから焼きをしない



周辺の異常過熱により、やけどや火災の原因となります。

■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。

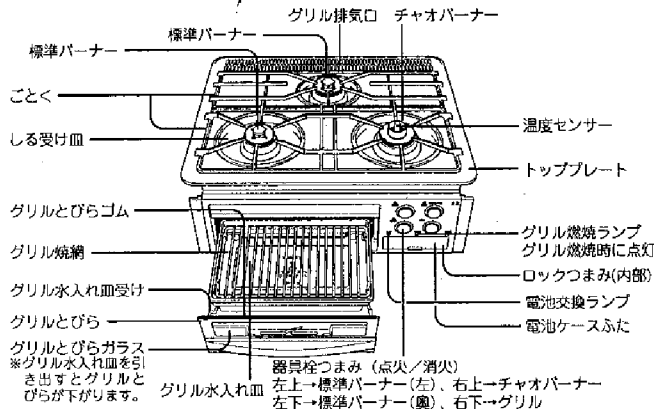
■鍋底からはみ出すほど炎を大きくしない



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。

各部のなまえと準備

各部のなまえ

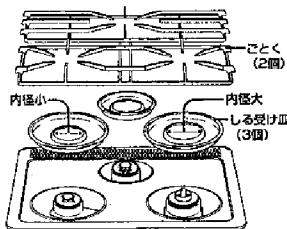


ご使用前に

準備

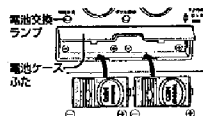
1 部品の取り付けを確認する

〔バーナーキャップ・しる受け皿が浮いていないか確認する(※8ページ参照)〕



2 乾電池が入っていることを確認する

- ・本体前面右下の電池ケースに④⑤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 乾電池)
- ・器具枠つまみ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。電池交換ランプが点滅、点灯したら電池交換してください。ランプ点灯時は使用できません。(付属の乾電池は、見本ですでの寿命保証はできません。)



3 グリル水入れ皿に水(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。)

使いかた

1 電池ケースのふたをあけ、 ロックつまみを下にする (ロックの解除)

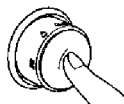
(ロック状態では点火しません。)



2 押す (点火) 中火点火方式 (コンロ)

(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。
- グリル燃焼ランプが一旦点灯し、消える場合は、再度点火し直してください。(グリルバーナーの場合)



3 火力を調節する

- ゆつ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%～最大火力の周りで調節できます。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が異常ではありません。



5 ロックつまみを上にする (ロックする)



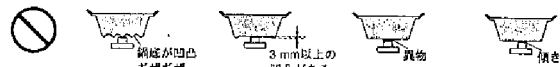
※ロックは小さなお子様のいたずら防止や、使用しないときのための点火を作動させない機構です。
※鍋の種類によってはすべりやすいものがあります。不安定な状態では使用しないでください。
※強火でコンロを使用する際は、下のキャビネットの扉の開閉はゆつくりとしてください。(早いと消火する場合があります。)

温度センサー付バーナーについて

- 天ぷら油過熱防止機能と揚げつき自動消火機能があります。(※17ページ)
- 揚げものをするときは温度センサー付バーナーをお使いください

温度センサーを正しく働かせ、発火や自動消火を防ぐために以下のことをお守りください。

- 鍋の重さは材料を入れ300g以上
- 天ぷら油の量は200ml以上
- 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



- 最適 ○：適しています
- 適した鍋を選ぶ ×：適していません。(温度を正しく検知できない恐れがあります。)

鍋などの種類	揚げもの料理	その他の料理
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	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。	煮物などは、温度を正しく検知できず揚げつきまざる場合があります。
中華鍋	ご使用のときは、必ずセンサーの頭部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	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。	煮物などは、温度を正しく検知できず溢や消火したり揚げつきまざる場合があります。
焼網・大きな鉄板・たこ焼器	—	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・多層鍋	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。	煮ものなどで水気が極端に少ない状態にしよう調理には使えません。

使いかた

温度センサー付バーナー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（例えばしゃくね煮）は、自動消火してもひどく焦げつくことがあるのをご注意ください。

【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。

こんな料理はセンサー付バーナーでは使えません

料理の種類	説明
■高温になる料理 <ul style="list-style-type: none"> ●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・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 <ul style="list-style-type: none"> ●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、焼きもの <ul style="list-style-type: none"> ●たまねぎの褐色炒めなど ●インスタント焼きそばなど 	水分が出やすく、途中で蒸発してしまい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 <ul style="list-style-type: none"> ●水量が極端に少ない料理（ゆで卵など） ●水分が蒸発する料理（炊飯、ケーキなど） 	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。

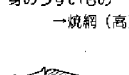
使いかた グリルを使うとき

■グリル焼網の段の幅に食品を置く

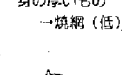


きれいに焼ける範囲です。焼網は手前少し傾きます。

■グリル焼網は裏表で高さを変えて身のうすいもの 一焼網（高）



身の厚いもの 一焼網（低）



焼魚には、魚の重量の
1.5%~2%の塩をふる

塩分があるとき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、10分ほどおいてから焼くとよいでしょう。

下味をつけた魚は、
火を弱めて焼く

揚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。

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。

干し魚は弱火で焼く

干し魚は揚げやすいので、弱めの火でじっくり焼きまします。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。

※グリル水入れ皿は、グリル水入れ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。グリル水入れ皿が冷えてからグリル水入れ皿を外して水を捨ててください。

お手入れ

すくに / 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。

⚠️ 注意

■お手入れは手袋をはめてする



手袋



はめないと、器具の角などでけがをする原因となります。

🙏 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、はがれの原因となるので使わないでください。



バーナーキャップ

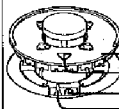
■表面はスポンジと洗剤で丸洗い目詰まりしていたら、裏面から歯ブラシを使って洗う。



🙏 お願い

●強くこすったり、当てたりしないでください。(傷、砂がみ、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



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。

🙏 お願い

バーナーキャップを外してお手入れされた場合は、先にバーナーキャップをセットし、しる受け皿をセットする。

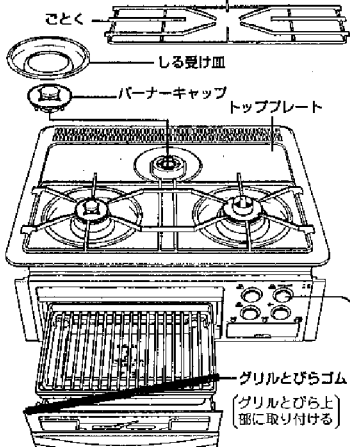
トップシールが外れた場合

●A部をトッププレート内側に挿入し、図のように取付けてください。

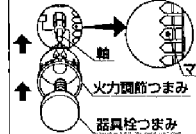
トッププレート

トップシール

A部



火力調節つまみを取り外した場合



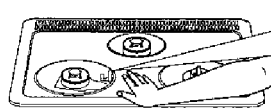
1. 「●」マークを軸の中心の高さに合わせる。
2. 「↑ ↓」を真上にした状態で軸に挿入する。
3. 器具栓つまみを挿入する。

外まわり

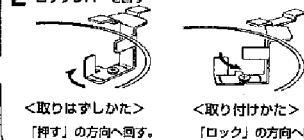
●汚れはぬれがきんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いて拭き取る。その際、液がすき間に入らないようご注意ください。

トッププレートの取り付け・取り外し (取り付け後、トッププレートを引き上げて固定しているが確認)

1 ごとく、しる受け皿を取り、トッププレートの中央を軽く押さえます



2 ロックレバーを回す



<取りはずしかた>
「押す」の方向へ回す。

<取り付けかた>
「ロック」の方向へ回す。

トッププレート・しる受け皿・グリル庫内

■スポンジや布などのやわらかいもので拭き取る (汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤と水をかけたクッキングペーパーで汚れを湿らせ、半日置き水洗いする。)

■汚れのたびに必ずお手入れをする (汚れたまま放置されますとシミやワックスコートのはく離の原因となります。)

【お願い】 ●ワックス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、ごとくの下に傷が付くことがあります。生地はステンレス製ですのでワックスコートがはがれても、ご使用上問題ありません。

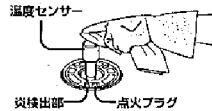
温度センサー・点火プラグ・炎検出部

■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)
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、強い力に加え、傾け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)

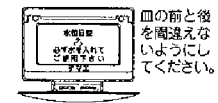
■温度センサーのすき間に食品カスなどがつまつた場合は、よろしのような先の細い物で取り除く (温度センサーを正しく作動させるためです。)



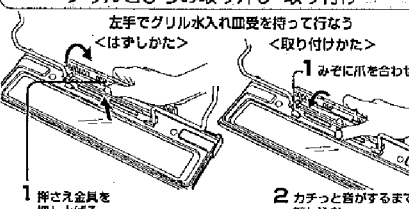
ごとく・グリルとびら・グリル水入れ皿・グリル焼網・グリルとびらゴム

■使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする
●取り外してお手入れできます。

グリル水入れ皿・グリル水入れ皿取付け



グリルとびらの取り外し・取り付け



使いかた

故障かな？

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、ガス栓を開め、お買い上げの販売店またはよもりの大阪ガスへご連絡ください。

現象

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？ (※9ページ)
- 点火/消火ボタンの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？
- ガス配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)
- L.P.ガスがなくなりかけていませんか？
→ 新しいL.P.ガス容器に切り換える
- ロックされていませんか？ (※10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

- L.P.ガスがなくなりかけていませんか？
→ 新しいL.P.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すか？
→ 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
- ※グリルとコンロを同時に使用すると炎が赤くなる場合がありますが異常ではありません。(焼き物の塩分や水分中に溶解しているカルシウムによるものです)

- ガスの臭いがする

- ガス配管などの接続は不完全になっていませんか？
→ ガス栓を開め、使用を中止してください。

温度センサー付きバーナー
(天ぷら油過熱防止機能・焦げつき自動消火機能) 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
- 鍋底がび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

- 温度センサーの顔部分が汚れていませんか？ (※15ページ)
- センサーに異物、錆きがありませんか？ (※11ページ)
- バーナー、しる受け皿、ごこくの取り付けが悪くありませんか？ (※8・9ページ)
- 鍋の形状、材質が適していますか？ (※11ページ)
- 油の重、鍋の置きなど正しく使っていますか？ (※11ページ)
- 温度センサー付バーナーを使っていますか？ (※11ページ)
- 乾電池が2個正しく入っていますか？ (※9ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (※9ページ)
- 連続で2時間以上使用し、消し忘れ防止機能が働いていませんか？ (※17ページ)

安全装置と機能について

〔コンロバーナー・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)
※温度センサー付バーナーの場合は、ピー・ピー・ピーとお知らせします。

〔温度センサー付バーナー〕

- **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・ピーとお知らせします。
- **焦げつき自動消火機能** …… 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・ピーとお知らせし、焦げつきを防止します。
- **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・ピーとお知らせします。

〔お願い〕

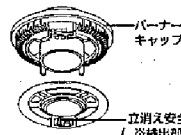
- 安全機能は、万一の事故を防止しますが、使用中はコンロのそばを離れないでください。

使用中安全装置が働き、消火したとき…

- 1 器具栓つまみを押し、消火状態にする。



- 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)

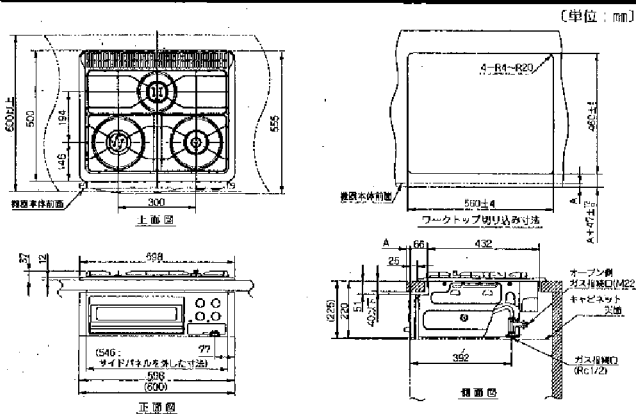
※揚げものなど高温になる調理で自動消火した場合、2～3分鍋の温度が下がるのを待つ。

〔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、温度センサー、点火プラグ、炎検出部に強い力を加え、損け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)

寸法図・仕様

外形寸法図



仕様

品名	ビルトインコンロ
品番	10-565 型
型式名	GE-BH10F
点火方式	連続放電式点火 (単1形乾電池 2個)
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置 (チャオパーナー)
外形寸法	高さ267 mm×幅558 mm×奥行555 mm (高さはコックまでの高さ)
質量 (本体重量)	18.2 kg
ガス接続口	Rc1/2 (15 A)

使用ガス 使用ガス区分	1時間当たりのガス消費量 kW (LPガス kg/h、都市ガス kcal/h)				
	個々のガス消費機				
	チャオパーナー	標準バーナー (左)	標準バーナー (奥)	グリル	
都市ガス用 13 A	4.65 (4 000)	2.38 (2 050)	1.98 (1 700)	2.17 (1 870)	10.3 (8 860)
LPガス用	4.01 (0.206)	2.38 (0.170)	2.10 (0.150)	2.17 (0.155)	10.0 (0.715)

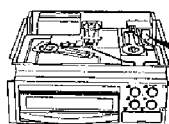
保管とアフターサービス

1. 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 (p.16ページ) 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又は、大阪ガスにご連絡ください。

ご運送の際には次のことをお知らせください。

- 品名…ビルトインコンロ
- 品番…本体の前面パネルおよび本体後部に表示してあります。



- 故障・異常現象…できるだけ詳しく
- お客様名・住所・電話番号

2. 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 (13A、12A他) 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。

3. 保証期間中は…

保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

4. 保証期間経過後の故障修理について

お買い上げの販売店又は、大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。このビルトイン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切り後6年です。

5. 保管 (長期間使用しない場合)

ガス栓を閉じてください。各部の汚れを取り除き、湿気やほこりに注意してください。