

# ガステーブルコンロ

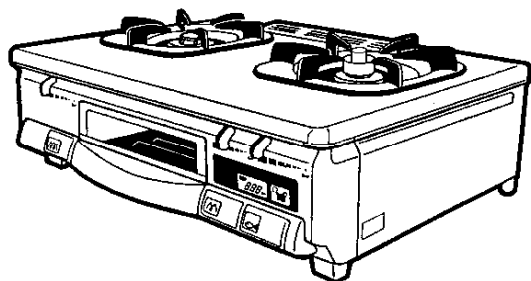
## 取扱説明書

10-602型・10-603型

形式名 GC-V90AL・GC-V90AR

このたびは、大阪ガスのガステーブル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。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。



もくじ	ページ
特長	1
各部のなまえ	2
機器の組立て	4
必ずお守りください	5
使いかた	9
・点火・消火のしかた	9
・グリルを使うとき	10
・湯わかしキーの使いかた	11
上手な使いかた	12
点検・手入れ	15
長期間使用しない場合	17
乾電池について	17
故障かな?	18
仕様と外形寸法図	21
アフターサービス	21
別売部品のご紹介	22

この機器は「天ぷら油火災防止機能」付きで、乾電池で動作します。乾電池の入れかたを誤ったり、乾電池が消耗すると、この機能は動作しません。乾電池を専用の電池ケースに正しく入れてお使いください。(4ページ参照)



ご使用まえに、必ずこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。  
なお、ご不明な点があればお買い上げの販売店または大阪ガス支社にお問い合わせください。

# 特長

強火バーナーは右側と左側の機器があります。

この説明書は強火バーナー左側の機器(10-602型)で説明しています。

## 温度センサーで安全・便利(標準バーナー)

**天ぷら油火災防止**……油が危険温度まで上がると自動消火

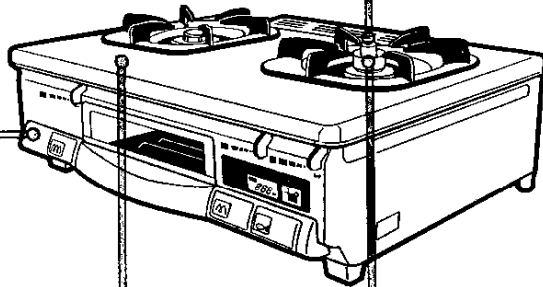
**焦げつき消火**……煮ものなど、料理が焦げつきはじめたら自動消火

**沸騰自動消火**……お湯がわいたらブザーでお知らせし自動消火

**油温度表示**……揚げもの調理時に油の温度を表示。  
油温度調節の目安

## 乾電池使用

単一形乾電池4個で温度センサー制御



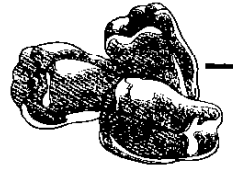
## お手入れ簡単

トッププレートはこびりつきにくく、お手入れが簡単なフッ素樹脂加工

## 消し忘れ防止(標準バーナー)

煮込みに便利な標準バーナーはコンロ安全タイマーで点火後2時間で自動消火

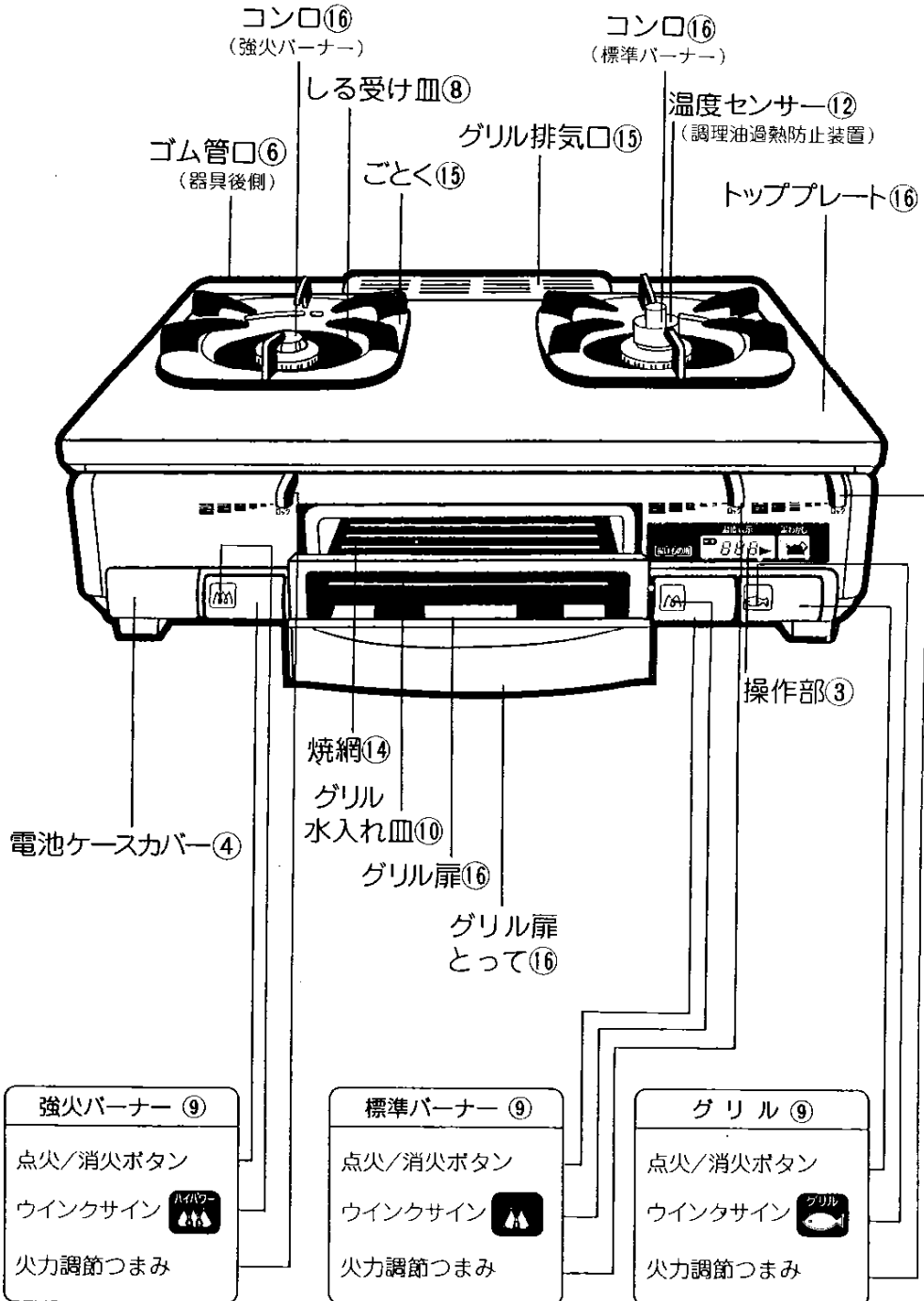
# 各部のなまえ



○内の数字は説明しているページを示しています。

※イラストは、10-602型(強火バーナー：左タイプ)の場合です。

10-603型(強火バーナー：右タイプ)はコンロのバーナーや操作部の配置が逆になります。



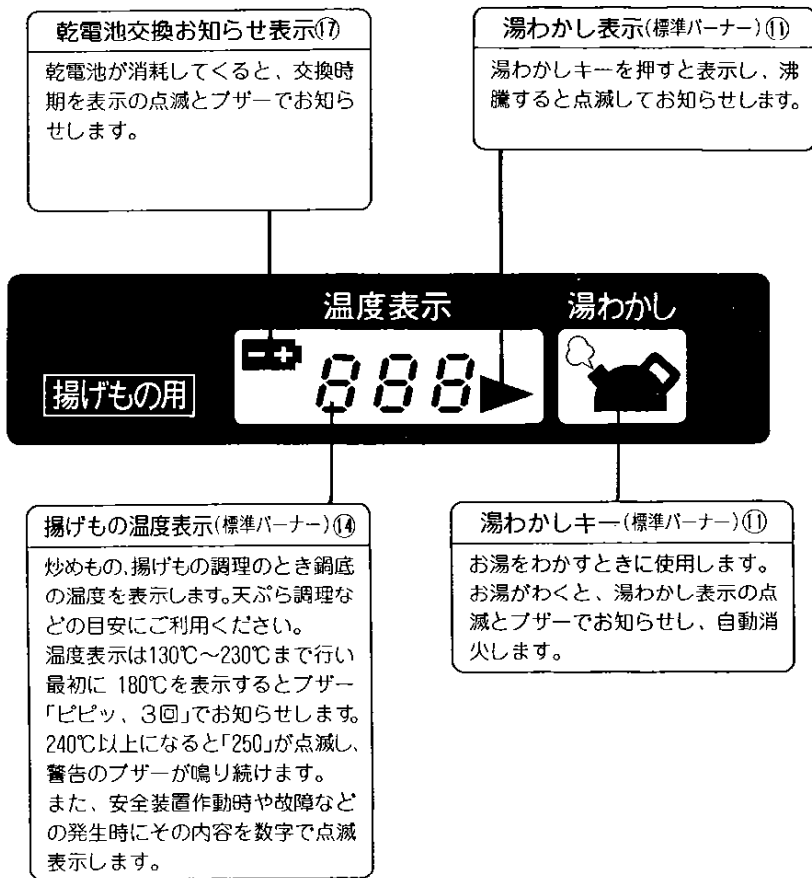
# 各部のなまえ

## 〈操作部のなまえとはたらき〉

○内の数字は説明しているページを示しています。

イラストは説明のため、すべてを表示させた状態にしてありますが、実際には該当部のみ表示します。

※イラストは10-602型(強火バーナー：左タイプ)の場合です。10-603型(強火バーナー：右タイプ)は「湯わかしキー」と「揚げもの用」表示の配置が左右逆になります。



## こんなときにブザーが鳴ります

4種類のブザーがそれぞれの状態をお知らせします。

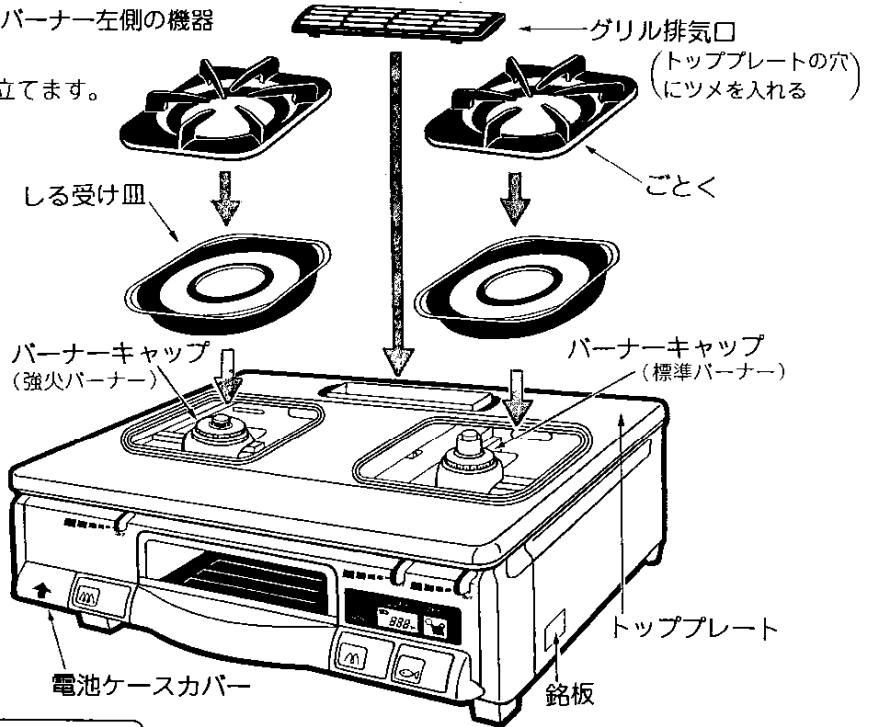
ブザーの種類	状態
ピッ	湯わかしキーの操作と、点火/消火ボタンを「開▲」にしたとき。
ピー	湯わかしキー使用中で、沸騰して消火したとき。
ピピッ、ピピッ、ピピッ	乾電池が消耗しているときに、点火/消火ボタンを「開▲」にしたとき。 揚げもの、炒めもの調理のとき、揚げもの温度表示が最初に180を表示したとき。
ピー、……………(連続)	乾電池が消耗して、点火/消火ボタンを「開▲」にしても点火しないとき。また、自動消火したとき。 揚げもの、炒めもの調理のとき、揚げもの温度表示に250を点滅表示しているとき。また、自動消火したとき。 エラー表示が点滅しているとき。

# 機器の組立て



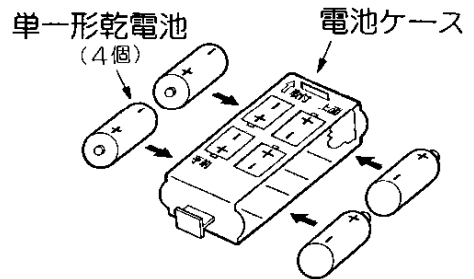
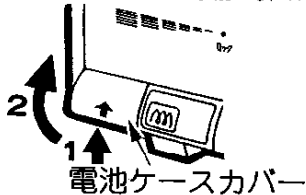
## 組立てかた

(イラストは強火バーナー左側の機器です。)  
包装を取除き組立てます。

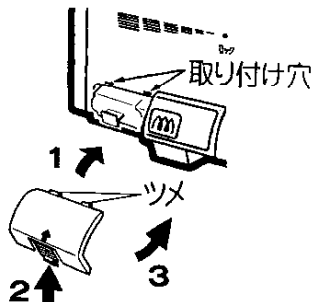


## 乾電池の取り付けかた

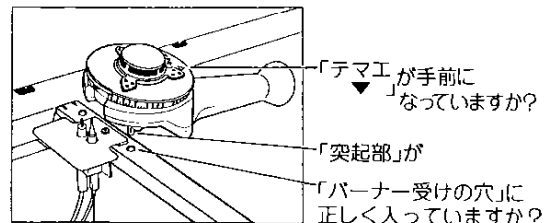
1. 電池ケースカバーをはずす (底部中央を指で押し上げ手前に引く)
2. 乾電池を取り付ける (電池ケースを取り出し、表示どおりに乾電池を取り付ける)



3. 電池ケースを奥まで入れ、電池ケースカバーを取り付ける (ツメを本体取り付け穴に入れ、底部中央を指で押し上げて押し込む)



## バーナーの確認 (イラストは強火バーナー)

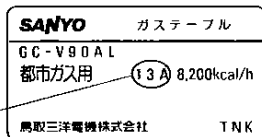
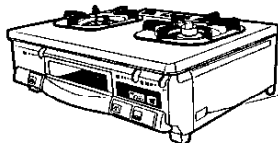


# 必ずお守りください

## 使用ガスについて

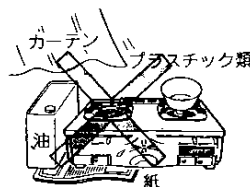
銘板に表示のガスで使用してください。

ガスの種類については、ガス供給業者へ確認してください。



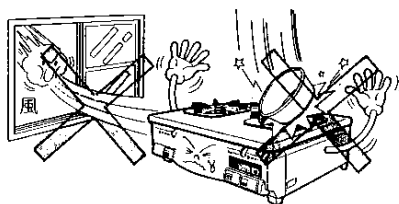
## 設置場所について

近くに燃えやすいものを置かない



- 安定した、落下物のないところ
- 風の吹込まないところ
- 壁側に強火バーナー側を  
設置しないでください。

(止むを得ず設置される場合は側面専用  
防熱板を必ず取り付けてください。)



## 周囲の防火措置について

設置場所の周辺に可燃物（木製の壁・たななど）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以上離れた場所でお使いください。可燃性の壁にステンレス板などを取り付けてご使用になる場合も同様です。また機器の上方の天井、吊りどなど可燃性の部分との間は100cm以上離してください。防火構造の場合はその限りではありません。

図1の条件を満たせない場合は防熱板を  
取り付けてください。（図2、図3、図4）

別売防熱板（コードNo15-100-0077-0078）

- 調理台・流し台の上面が可燃性で、機器のトッププレートとほぼ同じ高さの場合（図3）

別売防熱板（コードNo15-100-0105）

- 調理台・流し台の側面が可燃性で、機器のトッププレートより高い場合（図4）

別売防熱板（No15-100-0084-0085）

防熱板は別売部品として用意しています。

- お買上げの販売店または大阪ガス支社・サービスショップでお求めください。（22ページ参照）

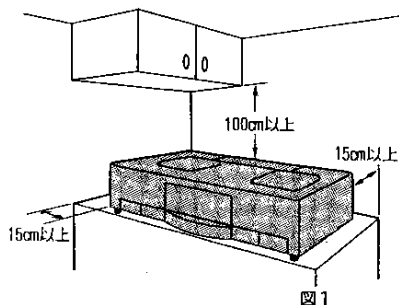


図1

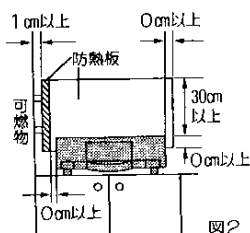


図2

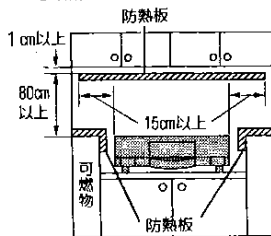


図3

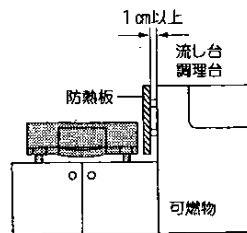


図4



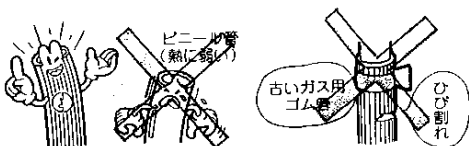
## ガスの接続について

ゴム管で接続する場合と、ガスコードで接続場合があります。

### ゴム管接続の場合

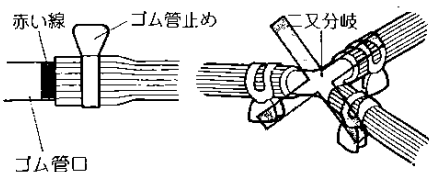
#### ガス用ゴム管は検査合格品を

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。ひび割れたり、弾力のなくなったものは交換してください。



#### ガス用ゴム管を赤い線まで差し込む

- ガス用ゴム管を赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。つぎたしや、二又分岐はしないでください。
- ゴム管止めはお買上げの販売店または大阪ガス支社・サービスショップでお求めください。



#### ガス用ゴム管は短く

- 2m以下で、折れ、ねじれ、ひっぱりのないようまた、機器の下を通したり触れたりしないように配管する。

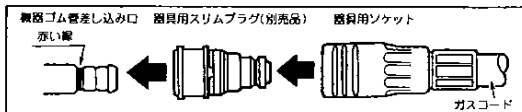


### ガスコード接続の場合

(ガスコードは13A専用です。)

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

#### 1. ガス機器側の接続



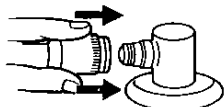
上図のように、先ず別売の器具用プラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のゴム管差し込み口に取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。

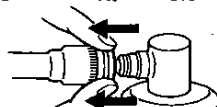
※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

#### 2. ガス栓側の接続 (ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。)

①ガス栓を開ける時は



②ガス栓を閉める時は



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

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

別売部品について (もよりの大阪ガス支社・サービスショップでお求めください。)

- ホースコック用プラグ 81-450
- 器具用スリムプラグ 81-359
- ガステーブルコンロ用ガスコード (右表参照)

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

# 必ずお守りください

## 温度センサーについて

### 揚げものの調理は温度センサー付きで

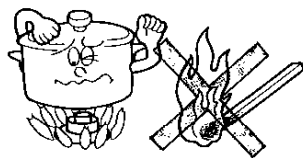
- 必ず「天ぷら油火災防止機能」付きの「揚げもの用」表示のある、標準バーナーをお使いください。万一、油が高温になっても危険温度で自動消火します。
- 温度センサーの付いていない強火バーナーは、危険温度になっても消火しませんのでご注意ください。

## 揚げもの用



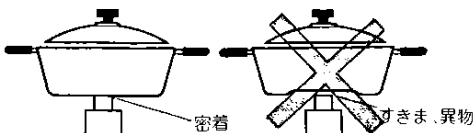
### マッチなどで点火して使用しない

- 点火/消火ボタンを押しても「パチパチ」音がしないときは、「天ぷら油火災防止機能」が働かないことがあり、防災上大変危険です。また、煮ものの「焦げつき消火機能」が働かないこともあります。
- 必ず新しい乾電池と交換してください。それでも直らないときは、お買上げの販売店、または大阪ガス支社に連絡してください。



### 鍋底と温度センサーを密着させて

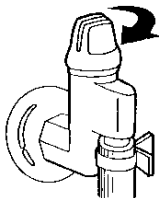
密着していないと温度センサーが正しく働かず、調理がうまくできなかったり、安全装置が正しく作動しなかったりします。



## 異常時の処置

### ガス漏れに気づいたときは

1 ガス栓を  
閉める



2 窓や戸を全部  
開ける

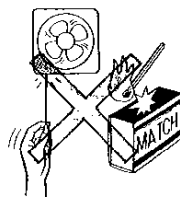


3 お買上げの販売店か  
もよりの大阪ガスへ…



### ガス漏れしたときは火をつけない

換気扇、照明器具の「入・切」やマッチ、ライターの使用は、絶対にしないでください。爆発のおそれがあります。



### 異常燃焼、臭気、異常音がしたとき、あるいは緊急の場合は

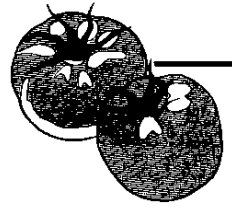
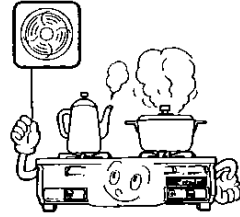
使用を中止し、ガス栓を閉め18～20ページの「故障かな？」をご確認のうえ、なお異常があるときはお買上げの販売店かもよりの大阪ガスへご連絡ください。



## 換気について

### 十分に換気を

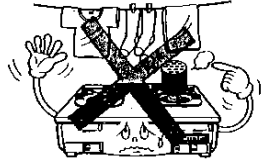
機器使用中は、換気扇を回すか窓を開けるなどして換気してください。



## 使用上のご注意

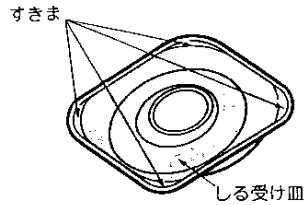
### 調理以外には使用しない

故障や火災の原因になります。

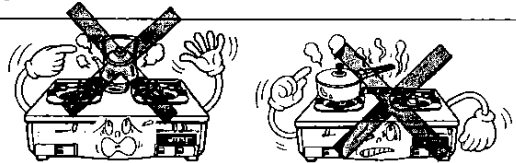


### 附属品以外の補助具は使用しない

- こんろの上での魚焼き、鉄板焼き等はしないでください。トッププレートのフッ素樹脂加工はがれることがあります。
- しる受け皿の四隅にあるすきまは燃焼に必要な空気を取り入れるためのものです。アルミ製しる受け(アルミマット)等は使用しないでください。
- 市販の中華鍋用補助ごとはくは使用しないでください。不完全燃焼や途中消火のおそれがあります。

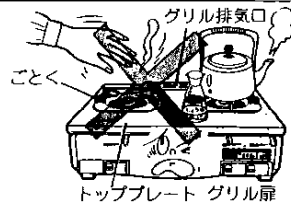


- グリル排気口をおおわない
- 鍋のにとって方向に注意



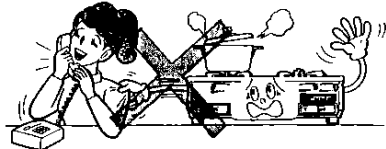
### 使用中、使用直後はやけどに注意

トッププレート、ごとく、グリル排気口、グリル扉は熱くなっていますので機器の上にものを置いたりさわったりしないでください。特に魚を裏返すとき、取り出すときにグリル扉に手を触れないよう注意してください。

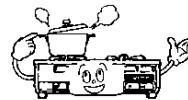


### 火をつけたまま使用場所を離れない

特に天ぷらをしているときや、グリル使用中は火災の原因になります。



### 点火・燃焼・使用後の消火の確認を



お出かけやおやすみのときには  
ガス栓を閉める



# 使いかた

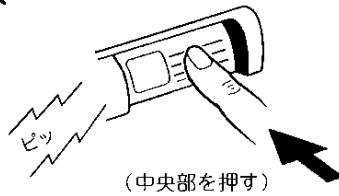
## 点火・消火のしかた(コンロ・グリル)

ロック  
解除



使うまえに解除

1 点火

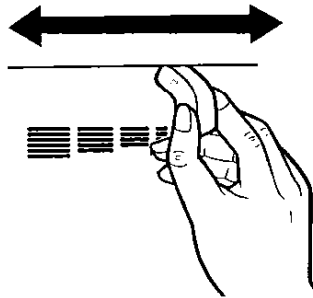


奥まで押し「開」に

(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。
- ウインクサインが「赤」になります。
- バーナーへ点火したことを確かめ数秒間押ししてください。

2 火力  
調節

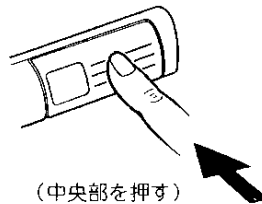


炎を見ながらゆっくりと

強火……………左側  
弱火……………右側

- 使用中シャーと燃焼音がすることがありますが異常ではありません。

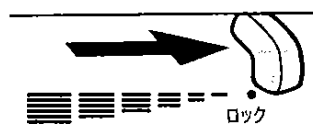
3 消火



奥まで押し「止」に

- ウインクサインが「青」になります。
- 使用後は必ずガス栓を閉める。
- 消火時ボンと音がすることがありますが異常ではありません。

ロック



使用後はロック

- ロックに合わずと、点火/消火ボタンを押しても点火しません。(チャイルドロック)

## グリルを使うとき

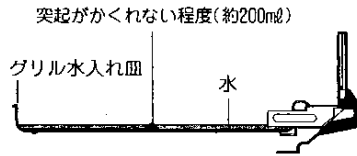


### ● 空焼きを

初めてお使いのときは、グリル水入れ皿に水を入れ  
約15分間空焼きを  
(グリル庫内の油を焼ききるため)

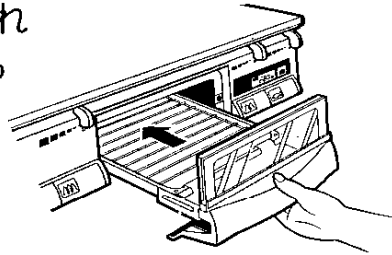
このとき煙やにおいが出ますが異常ではありません。

### 1 水を入れる



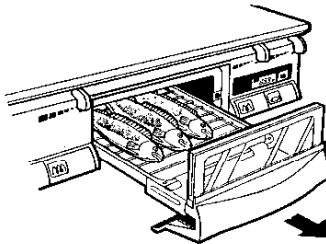
- 水を入れずに使いますと、床面の過熱や魚などから出た脂に引火することがあります。また、トッププレートのフッ素樹脂加工をいためることがあります。
- 水入れ皿に水以外のものを入れて調理すると、器具の焼損や火災のおそれがありますので絶対に使用しないでください。

### 2 グリル水入れ皿を入れる



奥まで押す

### 3 裏返すとき 焼き上がったとき

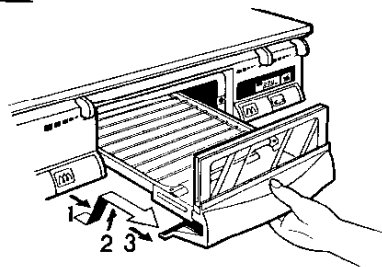


ゆっくりと取り出す

グリル扉が熱くなっていますので手を触れないように注意してください。

### ● グリル水入れ皿

取り出し  
取り付け



#### 取り出し

1. とまる所まで引く。
  2. 少し持ち上げる。
  3. そのまま引き出す。
- 水がこぼれないように注意してください。

#### 取り付け

取り出しと逆の方法で取り付けてください。

# 使いかた

## 湯わかしキーの使いかた(標準バーナー)

使うまえにロック解除

### 1 点火

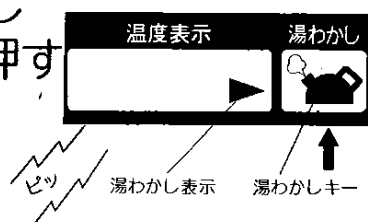


奥まで押し「開」に

(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。
- ウイंकサインが「赤」になります。
- バーナーへ点火したことを確かめてください。
- 揚げもの調理などの直後で「湯わかしキー」を押しても「湯わかし表示」が表示しないときは、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。

### 2 湯わかしキーを押す

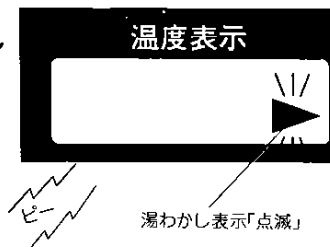


取り消し

●もう一度「湯わかしキー」を押しますと「ピッ」と鳴り、「湯わかし表示」が消え解除されます。

●「湯わかしキー」は押すたびに設定・解除をくりかえします。

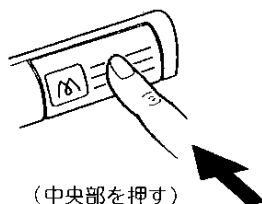
### 3 湯わかし終了



自動的に消火

●わかし過ぎや、空だきを防止します。ただし、やかんや鍋の材質によって、沸騰してから自動消火するまでの時間は多少異なることがあります。(12・13ページ参照)

### 4 使用後



奥まで押し「止」に

- ウイंकサインが「青」になります。
- 「湯わかし表示」が消え、ブザーが停止します。
- 使用後は必ずガス栓を閉める。

# 上手な使いかた



## 温度センサー付きコンロの使いかた(標準バーナー)

### 〈天ぷら油火災防止機能〉を正しく働かせるために

#### 揚げものの調理時のご注意

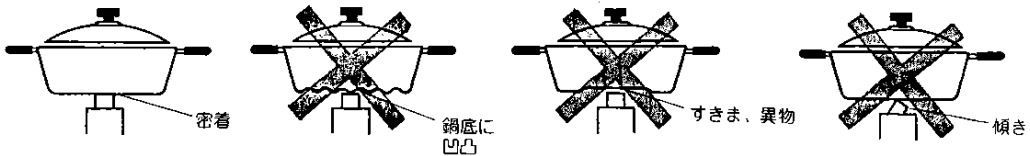
- 揚げものの調理をするときは、必ず温度センサー(天ぷら油火災防止機能)の付いている標準バーナーを使用してください。  
温度センサーの付いている標準バーナーには、トッププレートと操作部の近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 揚げものの調理中にその場を離れるときは、必ず消火してください。  
温度センサーが付いていても、火を付けたまま放置しますと油の温度は揚げものに適さない高い温度にまで上がります。
- 天ぷら、フライなどの揚げものの調理をするときは、必ず200ml以上の油を使用してください。少量の場合は機能が正しく働かないことがあります。

#### 正しい鍋ののせかた、選びかた

### 【温度センサーの頭部を鍋底に密着させることが大切】

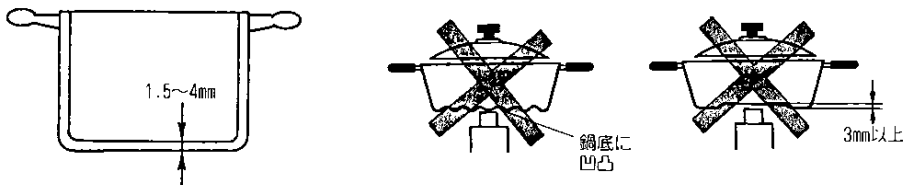
- 温度センサーの頭部と鍋底との間に異物を入れだり、すきまが生じないように正しくのせる。

(市販の中華鍋用補助ごとは、すきまが生じるので使用しないでください。)  
(専用のものを別売部品として用意しています。(22ページ参照))

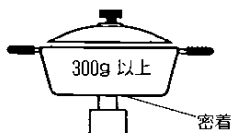


- 底の平らな、熱の伝わりやすい金属(アルミ等)製の鍋、やかん、フライパンが適しています。
- 煮込み調理にはアルミ製の厚さ1.5~4mm程度の底の平らな鍋が最適です。(「焦げつき消火機能」を正しく働かせるため)

※打ち出し鍋、土鍋、耐熱性ガラス鍋、底の凹凸がある鍋は使用しないでください。



- 鍋の重さは軽すぎないようにする。(鍋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鍋の中心を合わせる。

※片手鍋は不安定になりやすいので注意してください。

- 鍋や、やかんの底の水分や煮汁は、そのつどふき取り温度センサー部はいつも清潔にしてください。

# 上手な使いかた

適する鍋・適さない鍋			
機器を上手に使用するために、鍋底が温度センサーに密着していることが大切です。 ●適する鍋：底が平らな、熱の伝わりやすい金属製のもの。 ●適さない鍋：底が凸凹したり、土鍋、耐熱性ガラス鍋などの金属製でないもの。			
鍋の種類	湯わかし (沸騰自動消火機能)	煮込み (焦げつき消火機能)	揚げもの・炒めもの (天ぷら油火災防止機能)
鉄・アルミ鍋 	○	○	○
厚さの薄いステンレス鍋・ホーロー鍋 	○	△	△
底の丸い鍋 (安定の悪い鍋は使用しない) 	×	△	△
耐熱性ガラス鍋・土鍋 	×	△	×
適する……………○ 調理のでき具合に 注意しながら使用する……………△ 適さない……………×	沸騰前に自動消火したり、沸騰後も燃焼が続くことがあります。	調理中に自動消火したり、「焦げつき消火機能」が正しく働かないことがあります。	調理中に自動消火したり、少量の油で、「天ぷら油火災防止機能」が正しく働かないことがあります。油温度の表示精度が悪くなります。

## 上手に調理するためのコツ

- 湯わかしや煮もの調理終了後、引き続き揚げものや炒めもの調理をするときや、鍋ののせかえをするときは、一度消火し、温度センサーを少し冷ましてから、使用してください。  
連続して調理すると、途中で消火したりすることがあります。
- 途中で消火したときは、点火/消火ボタンを押して、一度「止■」にして、しばらく待ってから再度点火してください。
- 調理済食品をあたためるときは「焦げつき消火機能」を正しく働かせるために次の点にご注意ください。
  - ・中央であたためる。
  - ・水分の少ないものは水を加える。
  - ・トロミのあるものはときどきかき混ぜる。(カレー、シチューなど)
  - ・冷凍即席うどんなど、薄手容器(アルミ箔)のままあたためるものは、フライパンにのせて調理する。
- フライパンなどで炒めものをするときは、内・外の水分をふき取り、適度に予熱してから調理してください。水分が付いていると、途中で消火することがあります。
- フッ素樹脂加工のフライパンも、少し油をひいてお使いください。

## コンロ

### 鍋についた水気をふき取る

鍋はコンロにかけるまえに水気をふき取ってください。



### 鍋に合った火力で

炎の先端が鍋底に当たる程度に火力を調節してください。



### 揚げもの、煮ものは必ず標準バーナーで

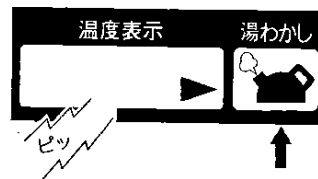
揚げもの温度表示がご利用いただけます。

「天ぷら油火災防止機能」、「焦げつき消火機能」が働きます。



### 湯わかしは「湯わかしキー」で

お湯が沸騰したら自動消火し、わかし過ぎを防ぎます。

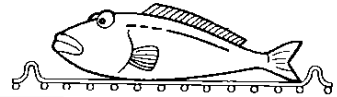
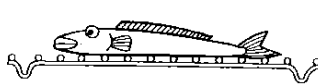


## グリル

### 焼網の使い分けを

焼物の大きさ、厚さにより焼網は裏返すことにより、2通りの高さで使えます。

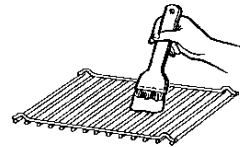
**薄い焼物** ししゃも・めざしなど **厚い焼物** あじ・たい・さばなど



### 焼くまえに予熱を

2～3分間予熱をしたあと、焼物を入れますときれいに焼き上がります。

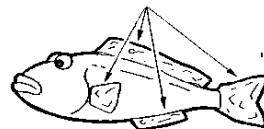
予熱後、焼網に油を塗れば魚がくっつきにくくなります。



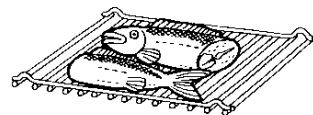
### こげやすい部分はアルミホイルで

アルミホイルが、厚目の塩を振りかけてください。

アルミホイル



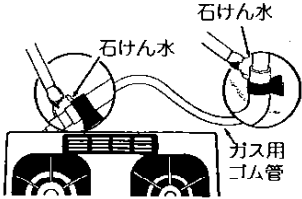
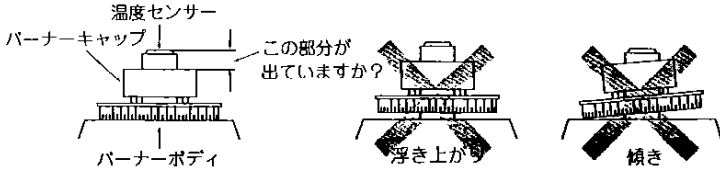
### 焼物は焼網の大きさに合わせて





# 点検・手入れ

- 快適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・手入れのまえには必ずガス栓を閉めて、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、お買上げの販売店または、大阪ガス支社に連絡してください。

## 点 検

点検するところ	点検のしかた
ゴム管は？	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ゴム管口、ガス栓の赤い線まで差し込まれていますか？</li> <li>● ゴム管止めでしっかり固定されていますか？</li> <li>● ガスが漏れていませんか？</li> </ul> <p>接続部、ゴム管に石けん水をぬってガス漏れを調べてください。</p> <p>ガスが漏れているとあわが立ちます。</p> 
機器のまわりは？	近くに紙、プラスチック、油など燃えやすい物が置かれていませんか？
部品の取り付けは？	<p>トッププレート・バーナーボディ・バーナーキャップ・しる受け皿・ごとく・グリル排気口は正しく取り付けられていますか？</p> 
コンロは？	バーナー炎口は目づまりしていませんか？
グリルは？	グリル水入れ皿に脂がたまっていませんか？

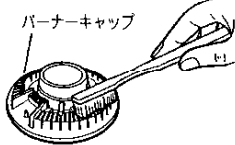
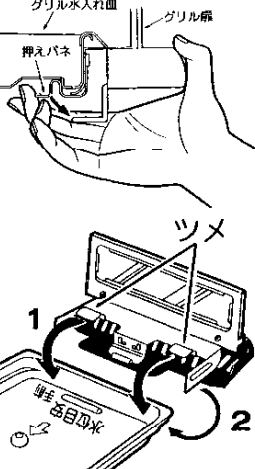
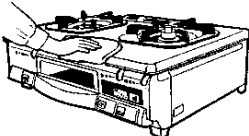
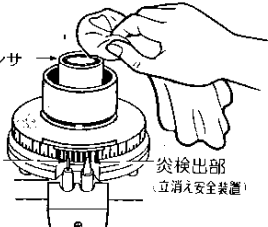
## 手 入 れ

手入れするところ	手入れのしかた
機器表面、操作部	<p>乾いた布でよくふいてください。</p> <p>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。</p> <p>このあと、乾いた布で水気をふき取ってください。</p> 
焼網・グリル排気口 ごとく・しる受け皿 グリル水入れ皿	<p>スポンジタワシに台所用中性洗剤を含ませ、汚れを落してください。</p> <p>そのつど温いうちに手入れをすると汚れは簡単に落ちます。</p> <p>ホーロー仕上げのものは、固い物にあてると傷が付く場合があります。(グリル排気口、ごとく、しる受け皿、グリル水入れ皿)</p> 





## 手 入 れ

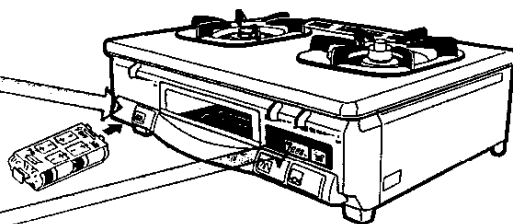
手入れをすところ	手入れのしかた
<p>コンロバーナー</p>	<p>汚れはスポンジなどのやわらかいもので洗い、目づまりは歯ブラシなどで掃除し、水洗いして乾いた布で水気をふき取ってください。 (バーナーキャップは強くこすったり当てたりしない。変色や傷のおそれがあります。)</p>  <p>バーナーキャップ</p>
<p>グリル扉</p> <p>グリル扉の取りはずし</p> <p>グリル扉の取り付け</p>	<p>毎回スポンジタワシや布などのやわらかいもので、台所用中性洗剤や水を含ませて、ふき取ってください。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ミガキ粉・金属タワシは使用しないでください。特にガラスは傷が付くと割れやすくなります。</li> <li>●グリル扉はグリル水入れ皿より取りはずして手入れができます。グリル水入れ皿を支え、押えバネを矢印の方向に引くとはずれます。</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. グリル扉のツメ(2カ所)をグリル水入れ皿の手前内側にはめこむ。</li> <li>2. グリル扉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。</li> </ol> <p>グリル扉が確実にグリル水入れ皿に取り付いていることを確認してください。</p>  <p>グリル水入れ皿</p> <p>グリル扉</p> <p>押えバネ</p> <p>ツメ</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>グリル水入れ皿</p>
<p>トッププレート</p>	<p>毎回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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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溼らせ、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。強くこすると表面のフッ素樹脂加工がはがれることがあります。その場合でも下地はステンレスですのでそのままお使いになります。</li> <li>●トップ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傷つけますので使用しないでください。</li> <li>●中性洗剤以外の洗剤をお使いになりますと、フッ素樹脂加工が変色したり、シミになることがあります。</li> </ul> 
<p>温度センサー 点火プラグ 炎検出部</p>	<p>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。</p> <p>(鍋や、やかんの底を清潔にしてご使用) (ただきますと汚れも少なくなります。)</p> <p>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。</p>  <p>温度センサー</p> <p>点火プラグ</p> <p>炎検出部 (立消入安全装置)</p>

# 長期間使用しない場合

1. 各部の汚れを取り除いてください。
2. 乾電池を取りはずしてください。
3. 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。
4. お買上げになったときの箱に入れてください。
5. 湿気やほこりの少ないところに保管してください。

## 乾電池について

- 乾電池は単一形が4個必要
- 電池ケースは機器前面の左下端
- 交換の目安は約1年  
(使用頻度により異なります。)

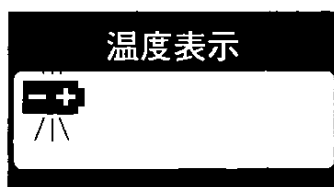


点火操作をしたとき、温度表示部に

「**+**」乾電池交換お知らせ表示が出て  
ブザー(ピピッ、3回)が鳴ったら  
新しいものと交換

4個全てとりかえて、新しいものと古いもの  
と混ぜないで

アルカリ乾電池とマンガン乾電池など混ぜないで



ピピッピピッピピッ

- 交換を忘れているとブザー(ピー)  
が鳴り続け点火しなくなる

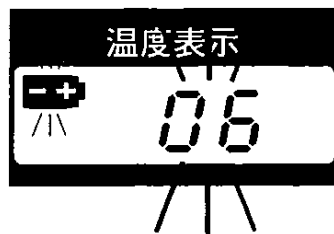
# ×絶対ダメ

マッチなどで点火して使用しないで

「天ぷら油火災防止機能」

「焦げつき消火機能」

など安全装置が働かず



ピー.....

# 危険!!

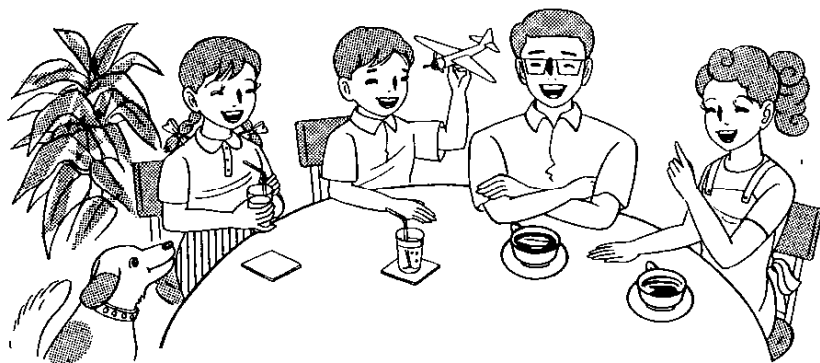
- 使用済乾電池は分解したり、加熱したり、火の中に投げ込んだりしない。
- 万一、乾電池から漏れた電解液が皮膚に付着したときは、すぐに水で洗い流す。また、機器に付いた電解液は十分にふき取る。

# 故障かな？

## 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上げの販売店または、大阪ガス支社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"> <li>●火力調節つまみがロックの位置になっていませんか？</li> </ul>
点火しない 点火しにくい	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガス栓が全開になっていますか？</li> <li>●バーナーのセットが正確にされていますか？</li> <li>●バーナー炎口が目づまりしたり、水滴が付いていませんか？</li> <li>●点火プラグが汚れていませんか？</li> <li>●乾電池が消耗していませんか？</li> <li>●乾電池が正しく取り付けられていますか？</li> <li>●乾電池がはずれていませんか？</li> </ul>
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"> <li>●バーナーのセットが正確にされていますか？</li> <li>●バーナー炎口が目づまりしたり、水滴が付いていませんか？</li> <li>●点火確認後、点火/消火ボタンを数秒間押し続けていますか？</li> </ul>
炎が不安定 異常な音をたてて燃える	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バーナーのセットが正確にされていますか？</li> <li>●バーナー炎口が目づまりしたり、水滴が付いていませんか？</li> <li>●風の影響をうけていませんか？</li> </ul>
使用中に消火した 消火しやすい	<ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋、やかんの形状や材質が適正ですか？（標準バーナーのみ）</li> <li>●温度センサーと鍋底は密着していますか？（標準バーナーのみ）</li> <li>●2時間以上連続使用していませんか？（標準バーナーのみ）</li> <li>●バーナーのセットが正確にされていますか？</li> <li>●風の影響をうけていませんか？</li> <li>●煮こぼれしていませんか？</li> </ul>
ガスのにおいがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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？</li> </ul>
点火操作をしても放電 (パチパチ音が)しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●乾電池が消耗していませんか？</li> <li>●乾電池が正しく取り付けられていますか？</li> <li>●乾電池がはずれていませんか？</li> </ul>



# 故障かな？

## エラー表示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、自動的に消火し数字の点滅とブザー(ピー、……連続)でエラーをお知らせします。
- 点火/消火ボタンを「止■」にしてください。表示は消え、ブザーは止まります。
- 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上げの販売店または、大阪ガス支社に連絡してください。

エラー表示の原因と処置(使用中温度表示部にエラー表示してブザー(ピー……連続)が鳴ったとき)

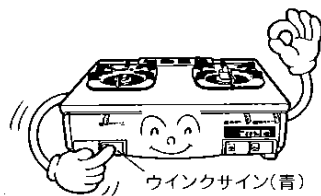
エラー表示	処置方法	原因
001 003	点火/消火ボタンを押して消火状態にし、もう一度、点火/消火ボタンを押して点火してください。 (標準バーナーは2時間連続してお使いになります)と自動消火します。	消し忘れ安全タイマーが働いたため故障ではありません。
021 023	点火/消火ボタンを押して消火状態にし、鍋底と温度センサーが密着していることを確認して、もう一度点火/消火ボタンを押して点火してください。	過熱防止装置が働いたため故障ではありません。
311 313	お買上げの販売店へ連絡してください。	温度センサーの故障です。
06 🔋	新しい乾電池と交換してください。	乾電池が消耗しているため故障ではありません。
72	お買上げの販売店へ連絡してください。	立消え安全装置回路の故障です。

## 風や煮こぼれで消火したとき

### 消火したとき

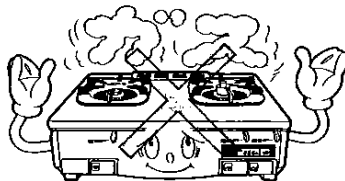
- 消火に気がついたときは、すぐに点火/消火ボタンを奥まで押して「止■」にしてください。

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

1. 周囲に生ガスがなくなるまで待つ。
2. 点火をする。



### 使用上の注意

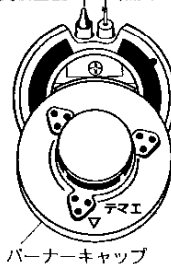
- 立消え安全装置の炎検出部やバーナーキャップに水滴や煮こぼれが付くと、点火しにくくなったり、消火することがあります。

鍋底の水気はふき取ってから、ごとくの上のせてください。

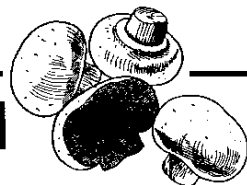
- 炎検出部や温度センサーに固い物をぶつけないで

炎検出部や点火プラグ取付位置が変わると点火しにくくなります。

炎検出部 点火プラグ



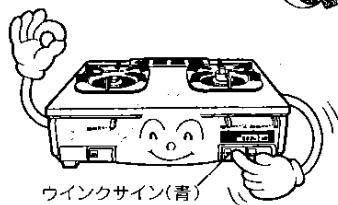
## 調理中(021・023がエラー表示されて)消火したとき



### 消火したとき

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

過熱防止装置が働いて自動消火したものです。



ウインクサイン(青)

### 再使用のとき

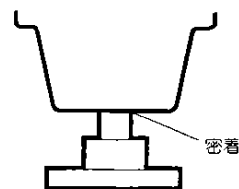
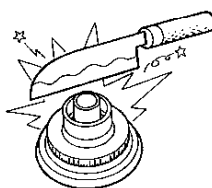
- 温度センサーが冷えるまで、しばらく(約1分)待って、点火/消火ボタンを押して点火する。



(中央部を押す)

### 使用上の注意

- 温度センサー部に、強いショックを加えたり、傷つけたりしないでください。故障の原因になります。
- 鍋底と温度センサーが密着しているか、確認してください。

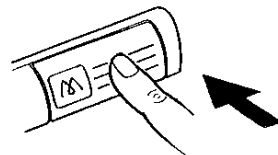


## 調理中(001・003がエラー表示されて)消火したとき

### 消火したとき

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

標準バーナーは点火後、2時間連続してお使いになりますと、消し忘れ安全タイマーが働いて自動消火します。



(中央部を押す)

### 再使用のとき

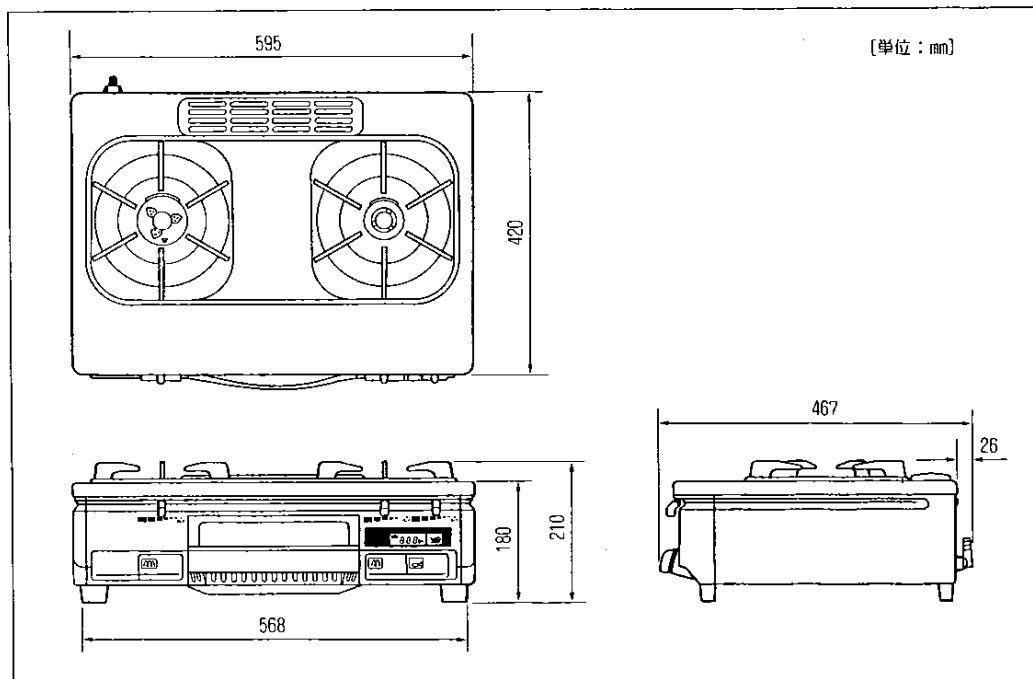
- 点火/消火ボタンを押して点火する。

# 仕様と外形寸法図

## 仕様

品番	10-602		10-603		
形式名	GC-V90AL		GC-V90AR		
使用ガス	LP(kg/h)	13A(kcal/h)	LP(kg/h)	13A(kcal/h)	
使用ガスグループ					
1時間当りの量	標準バーナー	0.215	2,600	0.215	2,600
	強火バーナー	0.27	4,000	0.27	4,000
	グリル	0.15	1,800	0.15	1,800
	全ガス消費量	0.62	8,200	0.62	8,200
品名(種類)	ガステーブルコンロ(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 467mm				
重量(本体)	11.0kg				
ガス接続	φ9.5mm ガス用ゴム管				
附属品	単一形乾電池(4個) 品番(R20P)				
安全装置	立消え安全装置・過熱防止装置(標準バーナーのみ)・安全タイマー(標準バーナーのみ)				

## 外形寸法図



# アフターサービス



## サービスのお申し込み

- 18~20ページの「故障かな？」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス社社にご連絡ください。

(1)品名……ガステーブルコンロ

(3)現象……(できるだけ詳しく)

(2)品番……左側面に貼付してあります。

(4)道順……(できるだけ詳しく)

## 転居される場合

(例)

(N)10-602(U)  
大阪ガス株式会社 06

(N)10-603(U)  
大阪ガス株式会社 05

- 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、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス社社にご相談ください。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。

## 保証と補修について

この機器には保証書がついています。

- 保証期間中は……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覧ください。  
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。
- 保証期間経過後は……お買上げの店もしくはもよりの大阪ガス社社にご相談ください。  
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。

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

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。

# 別売部品のご紹介

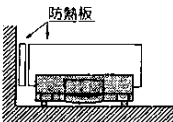
つぎの様な別売部品を用意しています。

もよりの大阪ガス社社・サービスショップ、でお求めください。

### ●防熱板

(コードNo15-100-0077・0078)

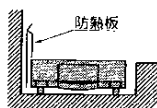
設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



### ●側面専用防熱板

(コードNo15-100-0112)

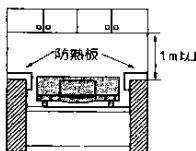
60cm幅のガス台に設置されている場合、機器本体に取り付けて使用します。



### ●流し台、調理台専用防熱板

(コードNo15-100-0105)

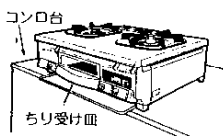
調理台・流し台の上面が可燃性で、機器のトッププレートとほぼ同じ高さの場合。



### ●ちり受け皿

(コードNo15-100-0083)

図のように機器と台の間に設置してください。機器の下に落ちた煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどきとり出して掃除していただくと、台を汚さずに使用できます。



### ●中華鍋用補助ごとく

(コードNo15-100-0059)

中華鍋を用いて料理されるとき、お使いください。

鍋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。



本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	大阪市西区千代崎3-2-95	電話大阪	06(586)3200	〒550
南部支社	堺市住吉橋町2-2-19	電話堺	0722(38)1131	〒590
北部支社	高槻市藤の里町39-6	電話高槻	0726(71)0361	〒569
東部支社	東大阪市福葉2-3-17	電話河内	0729(62)1131	〒578
兵庫支社	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話神戸	078(360)3100	〒650
京都支社	京都市下京区中堂寺栗田町1番地	電話京都	075(311)7381	〒600
奈良支社	奈良市学園北2-4-1	電話奈良	0742(44)1111	〒631
和歌山支社	和歌山市本町1-5	電話和歌山	0734(31)2481	〒640
兵庫西支社	姫路市神屋町4-	電話姫路	0792(85)2221	〒670
豊岡支社	豊岡市三坂町6-57	電話豊岡	0796(23)2221	〒668
滋賀支社	草津市追分町荒堀680-1	電話草津	0775(62)5311	〒525
滋賀東支社	彦根市大東町12-11	電話彦根	0749(22)3131	〒522
長浜営業センター	長浜市南呉服町3-4	電話長浜	0749(62)7171	〒526
本社・ガスビルサービスセンター	大阪市中央区平野町4-1-2	電話大阪	06(202)2221	〒541

大阪ガス株式会社