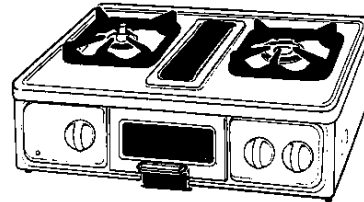


ガステーブルコンロ

取扱説明書

10-606/607型

型式名 PA-33SPF-5L
PA-33SPF-5R



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す。

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みいただき、正しくお使いのうえ、別添の保証書とともに、大切に保管してください。なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

 **大阪ガス**

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 ☎550	大阪市西区千代崎3-2-95	☎大阪 06(586)3200
南部支社 ☎590	堺市住吉橋町2-2-19	☎堺 0722(38)1131
北部支社 ☎569	高槻市藤の里町39-6	☎高槻 0726(71)0361
東部支社 ☎578	東大阪市稲葉2-3-17	☎河内 0729(62)1131
兵庫支社 ☎650	神戸市中央区粟川崎町1-6-2	☎神戸 078(360)3100
京都支社 ☎600	京都市下东区中堂寺栗田町1	☎京都 075(311)7381
奈良支社 ☎631	奈良市学園北2-4-1	☎奈良 0742(44)1111
和歌山支社 ☎640	和歌山市本町1-5	☎和歌山 0734(31)2481
兵庫西支社 ☎670	姫路市神屋町4-8	☎姫路 0792(85)2221
豊岡支社 ☎668	豊岡市三坂町6-57	☎豊岡 0796(23)2221
滋賀支社 ☎525	草津市追分町荒堀680-1	☎草津 0775(62)5311
滋賀東支社 ☎522	彦根市大東町12-11	☎彦根 0749(22)3131
長浜営業センター ☎526	長浜市両兵衛町3-4	☎長浜 0749(62)7171
本社ガスビルサービスセンター ☎541	大阪市中央区平野町4-1-2	☎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、ガス元栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

もくじ	
特長・機能の紹介	1
必ずお守りください	2
各部の名まえと扱い	4
器具の設置	5
使用方法	8
点検・お手入れ	15
故障かな?と思ったら	17
寸法図・仕様	18
保管とアフターサービス	19
別売部品のご紹介	20

特長・機能の紹介

はじめまして・・・ ガステーブルコンロ 10-606/10-607型は次のような特長をそえました。
ぜひ、あなたのお台所で活躍させてください。

■天ぶら油火災防止機能

このコンロには、天ぶら、フライ等の揚げ物の調理中、調理油の過熱が原因で起る火災を防止する、天ぶら油火災防止機能が付いています。揚げ物調理をされる時は必ずこの機能の付いているバーナを使用してください。
天ぶら油火災防止機能の付いているバーナは、トッププレートまたは操作つまみの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
詳しくは10ページをご覧ください。



■立消え安全装置付き

万一、風などによる吹消え、煮こぼれなどによる立消えがあれば、自動的にガスをカットして生ガスの放出を防止する安全装置付きです。



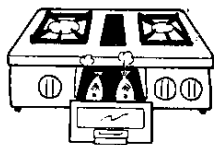
■強火バーナ付き

標準バーナの約2倍の強い火力で炒めもの、中華料理など本格的な強火料理に威力を発揮します。



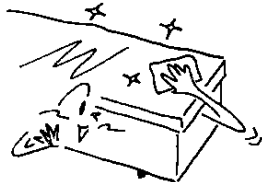
■引き出し式グリル

引出し式ですから、焼きものの出し入れ、反転、焼き具合の確認が容易です。



■ホーロートッププレート

ホーロー仕上げのトッププレートで汚れやキズがつきにくくお手入れが簡単です。



必ずお守りください

ガスモレ・やけど・火災
故障などを防ぐために

ガスの種類を確かめる

銘板に表示のガス(ガスグループ)を使用する

メーカー型式
ガスの種類およびガスグループ
ガス消費量
製造年月日および製造番号
製造業者名

- 都市ガス用 13A
- LPガス用

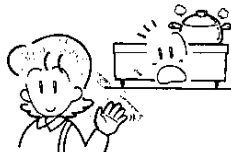
火災予防

周囲に燃えやすい物を置かない

ふきん プラスチック



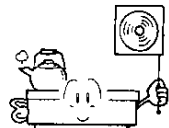
火をつけたまま離れない



- ・特に揚げ物時は危険。
- ・火をつけたまま就寝・外出をしない。

換気に注意

使用中は、ときどき窓を開けるか換気扇を回す



ガス事故防止

ガス用ゴム管を使用する
(検査合格またはJISマーク入り)

LPガス用と
都市ガス用が
あります



ビニール管
(熱に弱い)

点火・消火を確認する

(使用中も、ときどき炎を確認する)



ガス漏れ時はガス元栓を閉め、窓や戸を開ける

販売店またはガス会社に連絡を



絶対に火をつけたり、換気扇などの電源スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等はしないでください。

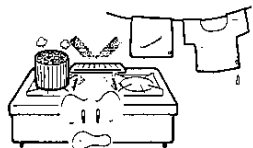
- ・使用後は消火を確認、長時間使用しないときはガス元栓も必ず閉めてください。

必ずお守りください

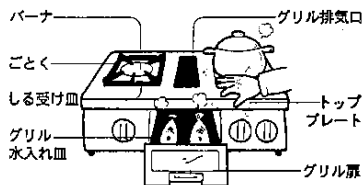
使用上の注意

調理以外の用途（衣類の乾燥や煉炭の火おこしなど）に使用しない

大きな鉄板・陶板類、上のせてんび等は使用しない

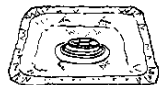


やけどに注意



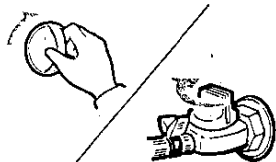
・使用中、使用直後は上記の部分をかきさわらない
*特に魚を裏返すとき、取り出すときに、グリル扉・ガラスに手を触れないようにご注意ください。

市販のアルミ箔のマットは使用しない



・炎に触れたり、浮きあがっていると点火不良や不完全燃焼の原因となります。

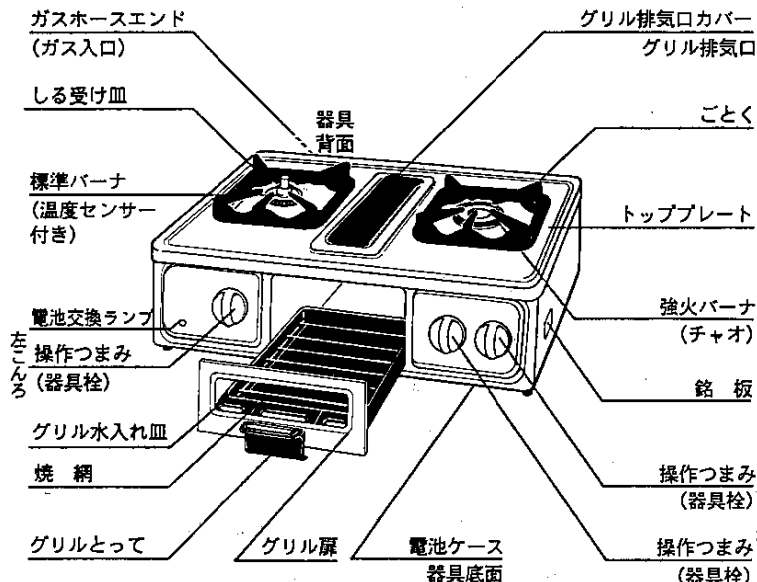
異常時の処置



異常燃焼したとき
地震・火災などの緊急の場合

あわてずに消火操作し、
ガス元栓を閉めてください

各部の名まえと扱いかた



必ずお守りください

各部の名まえと扱いかた

付属品 乾電池（単1 1.5V 2個） 取付けかたは6ページをご覧ください。

*上図は10-607型（右が強火バーナータイプ）を示します。10-606型は強火バーナー、標準バーナーが入れ替わります。

器具の設置

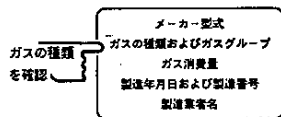
○ 設置前の準備と確認

1. 梱包を取ります

- 各部分のあて紙や包装部分を取り除きます。
- グリル内の包装した部分を取り出します。

2. ガスの種類を確認します

- ガスの種類は器具右側面に貼ってある銘板に表示されています。



○ 設置場所について

じょうぶで水平な換気の良いところに置く

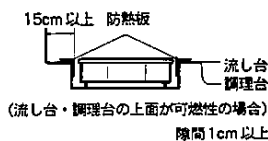
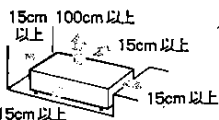
- 棚など落下物の危険のあるものを上部に取り付けたり、置いたりしない。
- 紙、プラスチックなどの燃えやすいものをそばに置かない。
- 風で吹き消えることのないように、強い風が吹き込まないようにする。
- 熱に弱い樹脂製の照明器具の下には置かない。
- 水がかからないようにする。



○ 周囲の防火措置

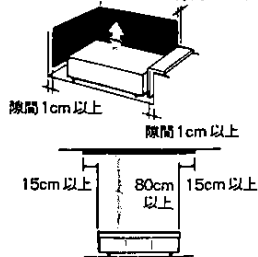
1. 火災予防上必要な可燃物との離隔距離

- 周囲の可燃物より15cm以上、上方は100cm以上離します。
- *周囲の可燃物から15cm以上離して設置できる場合でも、トッププレートと流し台などの上面がほぼ同一のときは、防熱板 (コードNo.: 15-100-0105) で保護してください。



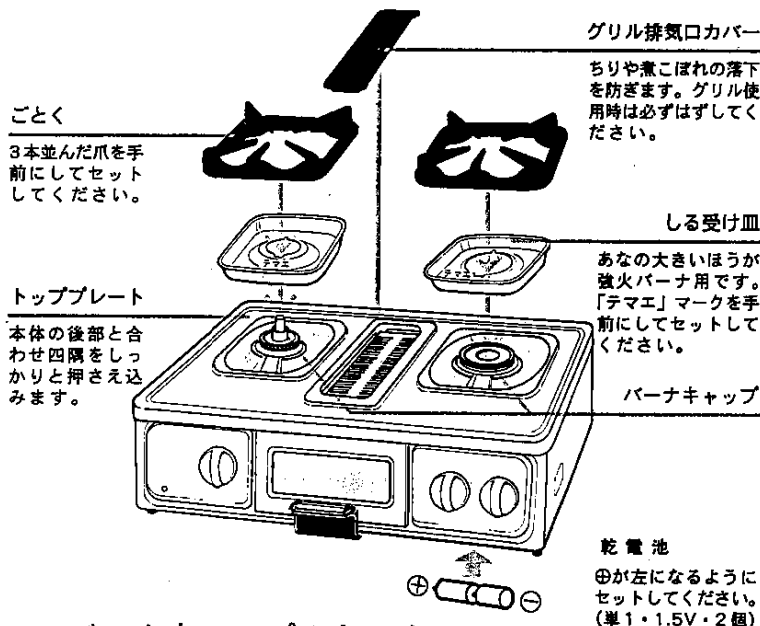
2. 防熱板による防火措置

- 周囲の可燃物から15cm以上離せない場合は別売の防熱板 (コードNo.: 15-100-0077・0078...20ページ参照) を2~3枚取り付けてください。
- *上方に防熱板を取り付けた場合、または不燃材の場合は、上方の離隔距離は80cm以上になります。



ステンレス板やタイルなどの不燃材でも可燃性の壁に直接貼り付けた場合、伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがありますので上記の防火措置を必ず行ってください。

○ 部品のセット



バーナキャップのセット

- バーナキャップ上面の▽印をテマエ側にし、突起を切り欠きにはめます。

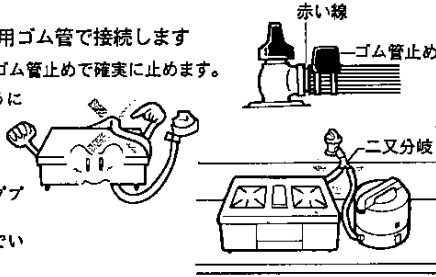


○ 接続のしかた

1. 器具とお部屋のガス元栓をガス用ゴム管で接続します

●ホースエンドの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めます。

- *折れ・ねじれ・引張りなどのないよう
- *器体に触れないように短く
- *器体の上面や下を通さない
- *継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
- *炎や排気熱で加熱しないようにトッププレートより低い位置にセットする
- *ひび割れしたり、差込み口がゆるんでいるゴム管は必ず取り替える



ガスコード接続の場合 (ガスコードは 13A 専用です)

ガスコードを接続する場合は、ガス元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。従来のガス元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. ガス器具側の接続



上図のように、必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器具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。

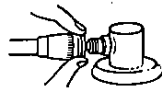
2. ガス元栓側の接続

① ガス栓を開ける時は



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。

② ガス栓を閉める時は



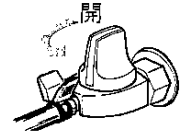
コンセント継手のすべりリング (白色) を手前に引きまます。コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

*ガス元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。

使用方法・こんろ

●お部屋のガス元栓を全開にします。

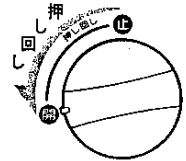
操作つまみが「止」の位置にあることを確かめ、ガス栓を開けます。



点火

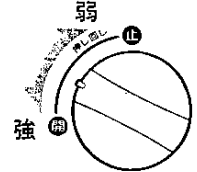
1 操作つまみをいっぱいまで押しながら「開」の位置まで回します

- 「カチン」と音がしてバーナに点火します。
- 点火してから数秒間、(安全装置がセットするまで) 押したまま「開」の位置で保持し、手を離します。



2 火力を調節します

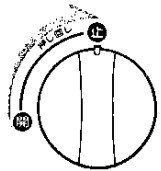
- 操作つまみは、炎を見ながらゆっくりと動かしてください。



炎を見ながら調節

3 操作つまみを「止」の位置まで戻します

- 消火します。



消火

ご注意

点火操作時

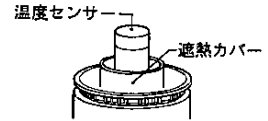
- *手を離すと火が消える場合は、保持時間の不足です。いったんつまみを「止」の位置に戻し、あらためて点火操作して保持時間を長くしてください。
- *しばらく使わなかったときや初めて使うときには、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。空気を追い出すまで点火操作を繰り返してください。
- *鍋等ごとくにのせて点火すると火移りが確実です。

使いかたのポイント

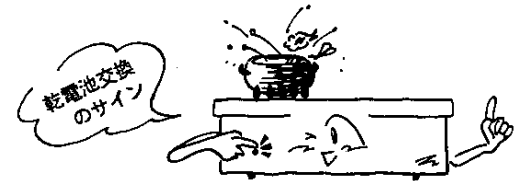
- *鍋にあった火力でご使用ください。
炎の先が鍋底に当たる程度が最適です。
- *煮たったら火力を弱くしてください。
沸とうが続く程度の火力に調節してください。
- *鍋底の水はふき取ってからこんろにのせてください。
(余分な熱が必要になりますし、炎検出部に水滴がつくと消火することがあります)
- *ひどい煮こぼれがあったときは、すぐ消火して、器具が冷えた後、必ず掃除してからご使用ください。(15・16ページ「点検・お手入れ」参照)
- *強火バーナでは取手等の樹脂部が変形するおそれのある鍋もあります。
ご使用には十分ご注意ください。

天ぷら油火災防止機能について

標準こんろには、天ぷら油火災や、消し忘れによる鍋の損傷等を防止するための、温度センサーがついています。センサーが250℃になると、自動的に消火します。この機能を有効にお使いいただくために、下記の条件をお守りください。



- 揚げもの調理をされるときは必ず温度センサー（天ぷら油火災防止機能）の付いているバーナを使用してください。
温度センサーの付いているバーナはトッププレートまたは操作つまみの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 温度センサーの付いているバーナ（標準バーナ）のみ、乾電池がないと使用できません。
乾電池が消耗すると、点火後、操作つまみから手を離すと消火します。乾電池取り替え時期は、温度センサー付きこんろ使用中に、器具正面左下にある電池交換ランプが点灯してお知らせします。ランプがついたらお早めに交換してください。(乾電池の交換：P16ページ参照)



- 天ぷら油火災防止機能が動いて消火した直後、温度センサーが熱いうちに再度点火操作すると、手をつまみから離れたとたん、消火することがあります。このようなときは、ぬれぶきん等で温度センサー上面を冷やしてから操作を行ってください。
- 揚げもの調理中にその場を離れるときは、必ず一旦火を消してください。
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ります。
- 中華補助ごとくを使用すると、鍋底に温度センサーが触れないことがありますので、使用しないでください。

使用方法・温度センサー付きこんろ

温度センサー付きこんろ 使いかたのポイント

油の量

- 天ぷら、フライ等の揚げもの調理をされるときは、200c.c以上の油を使用してください。油の量が少ない場合、機能が正しく働かないことがあります。

鍋の種類

- 揚げもの調理は底の平らな熱の伝わりやすい金属性の鍋を使ってください。鍋の重さは温度センサーとの密着を確実にするため、300g以上が必要です。(調理物の重さを含む) 特に片手鍋は不安定になりやすいので注意してください。

鍋の選択は下の表をめやすにしてください。

	煮物など水を使う調理	天ぷら、フライ等の揚げもの調理
天ぷら鍋	○	○
フライパン	○	○
中華鍋	○	△ ○…底に平ら部分があるもの
ステンレス鍋	○	△ X…油の量が少ない場合
打ち出し鍋	○	△ X…凹凸の大きいもの
土鍋	○	X
耐熱ガラス鍋	○	X

○…通しています

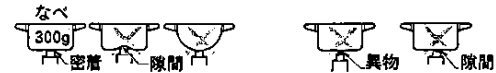
△…注意が必要です

X…使用しないでください

温度センサー

温度センサーが正しく温度を監視できるように、次のことに注意してください。

- 温度センサーと鍋底に隙間が無いこと
- 温度センサーと鍋底の間に異物が無いこと



- 温度センサーに強いショックを加えたり、キズを付けたりしないこと
- 温度センサーの汚れはきれいにふき取り、いつも清潔にしておくこと

こんな調理は普通のバーナで

温度センサーが付いたバーナは温度センサーが約250℃になると消火するように設定されていますので、比較的高温を必要とする調理では途中で消火することがあります。高温を必要とする調理は、温度センサーの付いていないバーナを使用してください。

☆高温を必要とする調理の例

- 炒めもの調理 (空焼きに近い調理)
 - 煎りもの調理 (ごま、大豆など)
 - 鍋を傾げる調理 (だし巻き玉子など)
 - 焼網を使う調理
 - 鍋等の空焼き
- その他、鍋底の形状や変形により温度センサーに正しく接触しない場合

天ぷら油火災防止機能が働いたら

温度が上がり過ぎると、自動的に消火すると同時にガスも止まります。消火したときは操作つまみを「止」の位置に戻してください。

再度使用される場合は、温度センサーが冷めるまで少し待ってから再点火してください。

* 鍋類や油の温度が相当高くなっていますので、十分注意してください。

使用方法・グリル

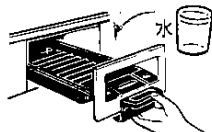
はじめて使うときは

グリル水入れ皿にコップ1杯分の水を入れ、約15分間から焼きします。

- 庫内の油を焼ききるため煙が出て異常ではありません。

使いはじめるときは

グリル水入れ皿にコップ1杯分
(約200c.c.)の水を入れます



* 200c.c.の水は20分程度でなくなります。

焼網をセットします



身の薄い魚
高い位置



身の厚い魚
低い位置

*裏表で高さが変わります。

1 操作つまみをいっぱいまで押しなが ら「開」の位置まで回します

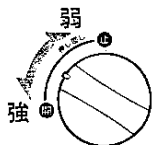
*バーナーの左右に火移りしたことを必ず確認してください。

点火後3分ほど予熱した後、材料をのせます



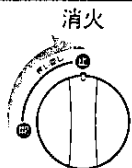
2 操作つまみを回し、火力調節します

●炎を見ながらゆっくりと動かしてください。
*材料に合わせて火加減します。



3 操作つまみを 「止」の位置まで戻します

●消火します。
●グリル扉とってをもち、静かに引き出してください。



焼きかたのポイント

- *魚の場合、ヒレなどのこげやすい部分は、厚めに塩をふるか、アルミ箔で包んでおくこと
げかたが少なくなります。
- *焼網に油を塗っておくと、くっつきにくくなります。
- *裏返した面は前よりもはやい時間で焼き上がります。



ご注意

- *グリルを長時間使用するときは、水を追加してください。
(水を入れずにあまり長時間使用しないでください。)
- *グリル使用中は魚等の焼きすぎにご注意ください。焼きすぎのまま放置すると、魚等が燃え、排気口から炎が出る場合があります。
- *使用中はグリル扉が高温になりますので、やけどにご注意ください。
- *グリル使用時は、グリル排気口カバーを必ず取りはずしてください。
また、排気口を鍋、やかんなどを置いてふさがしないでください。
(火災や故障の原因になります。)
- *グリル扉はきちんとしめてご使用ください。
(開けたままご使用になるとトッププレートが異常に熱くなります。)
- *使用中ガラスには絶対に水をかけないでください。
- *加熱したグリル水入れ皿を水で急に冷やさないでください。
(変形することもあります。)
- *グリル使用時はこんろの鍋のとってをグリル排気口の方に向けしないでください。
(排気熱ととってが熱くなります。)

点検・お手入れ

点検・お手入れは器具が冷えてから行ってください。

*安全に正しくお使いいただけるように、点検とお手入れは定期的に行いましょう。

○点検のポイント

次の6つのポイントで点検してください

- まわりに燃えやすいものはありますか？
- ゴム管が古くなってひび割れたり、器具に触れたり、折れていませんか？
- ゴム管はお部屋のガス元栓の赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- ゴム管は器具のホースエンドの赤い線まで十分に差し込まれていますか？
- バーナキャップ、しる受け皿、ごとくなどが浮いたり傾いたりしていませんか？
- 立消え安全装置の炎検出部、パイロットバーナ、電極および温度センサーに煮こぼれによる異物がついていませんか？

○お手入れのしかた

お部屋のガス元栓を閉め、器具が冷えてから行います

器具表面のお手入れ

1. 前面をきれいにします

- 汚れのひどいときには、台所用中性洗剤を含ませた布で、汚れを落した後、乾いた布で水気と洗剤分をふき取ります。

ご注意

*強力な洗剤、シンナー、ベンジン、みがき粉などは使用しないでください。表面にキズがつきます。



2. トッププレートをきれいにします

- 汚れがひどいときには取りはずして台所用中性洗剤で水洗いした後、水気と洗剤分をふき取ります。
- ・トッププレート前後の左右いずれかの隅を上へ持ち上げればはずれます。
- ・取り付けるときにはカッタンと音がするまでトッププレートを本体にはめこみます。

ご注意

*トッププレートをはずした際には、器具内部には手を触れないでください。

こんろ部のお手入れ

1. バーナキャップをきれいにします

- 炎が不ぞろいになったときは、取りはずして溝や穴をブラシや針金などできれいに掃除します。
- 汚れがひどいときには、水洗いし、水をよくふき取ってから取り付けてください。(浮き・傾きのないようにセットしてください。)

2. 炎検出部 (立消え安全装置)、パイロットバーナ、および電極をきれいにします

- 汚れや水ぬれは、やわらかい布でふき取ります。



ご注意

*炎検出部の取付位置が変わると点火しにくくなりますので、動かさないようにしてください。
*固いものをぶついたり、固いブラシなどではみがかないでください。

3. 温度センサーをきれいにします

- 温度センサー頭部に煮こぼれやごみが付着したときは、水気を固くしぼった布でふき取ります。

ご注意

*固いブラシなどではみがかないでください。
強いショックやキズは故障の原因になります。

4. ごとく、しる受け皿、グリル排気口カバーをきれいにします

- 取りはずして台所用中性洗剤などで水洗いします。
水洗いの後は、よく水気をふき取ってから取りつけます。
- *しる受け皿は「テマエ」を手前にして取り付けてください。

グリル部のお手入れ

1. グリル水入れ皿、焼網をきれいにします

- *脂などの汚れがこびりつかないようにそのつどお手入れしてください。
- グリル水入れ皿は、引いて止まったところで少し持ち上げれば取り出せます。
台所用中性洗剤などで水洗いした後、よく水気をふき取ります。

乾電池の交換

1. 使用中電池交換ランプが点灯したときは、早めに取り替えます
 2. 点火操作後 (手を離すと消火します)、約10秒間だけ電池交換ランプが点灯する場合は、乾電池が消耗していますので至急お取り替えてください
- 2個同時に新しい乾電池(単1 1.5V)と交換し、異なった種類の乾電池は使わないでください。
 - 乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。



⊕が左になるようにセットしてください。

保管とアフターサービス

○保管（長期間使用しない場合）

- 長期間使用しない場合は次の操作をしてください。
- (1) ガス元栓を閉める (2) 器具の汚れを取り除く
- (3) ホースエンドにはこりが入らないようにする (4) お買い求めになったときの箱に入れ、保管する
- * 湿気・ほこりの少ないところで保管してください

○アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い求めの販売店または大阪ガス支社にご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。
 1. ご住所・お名前・電話番号・道順（付近の日印等）
 2. 品名……10-606/607型
(右のようなラベルが器具の左面下部に貼り付けてあります。)
 3. 現象……できるだけ詳しく
 4. 訪問ご希望日

(N) 10-606

大阪ガス株式会社 02

(N) 10-607

大阪ガス株式会社 01

転居される場合

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分を確認のうえ、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。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もあります。

保証について

- このガステーブルコンロには保証書がついています。
- 保証書に記載のようにガステーブルコンロ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、無料保証期間内で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。

補修用性能部品の最低保有期間について

- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理します。
- 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。その後の修理は、補修用性能部品がなくて、修理ができない場合がありますのでご了承ください。

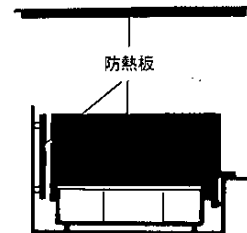
別売部品のご紹介

次のような別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスセンター、または大阪ガス支社でお求めください。

○防熱板（壁取付用）

(コードNo.: 15-100-0077・0078)

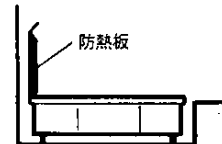
- 設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を貼り付けた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように防熱板を2~3枚取り付けて使用してください。



○防熱板（流し台・調理台取付用）

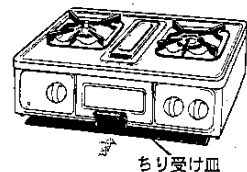
(コードNo.: 15-100-0112)

- 強火バーナの側面が可燃性の場合図のように取り付けて使用してください。



○ちり受け皿 (コードNo.: 15-100-0083)

- 器具の下、置台の上に設置して使用してください。



○中華ごとく (コードNo.: 15-100-0058)

- 強火バーナで丸底の中華鍋等が安定よくご使用になれます。



中華ごとく

○ガスコード (13A用)

0.7m	80-480	80-580
1.0m	80-481	80-581
2.0m	80-482	80-582
器具用スリムプラグ	81-359	
ホースコック用プラグ	81-450	