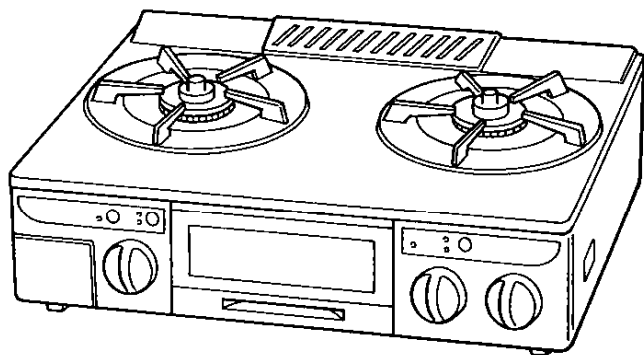


# ガステーブルコンロ

## 10-658/659型

型式名 TP-R350AS

### 取扱説明書

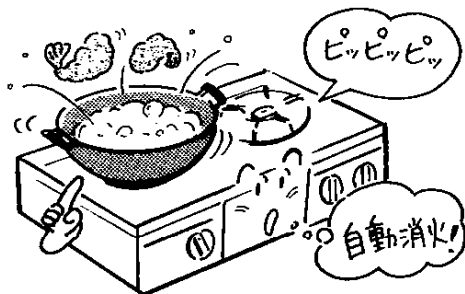


ご使用前に必ずこの説明書をよくお読み  
のうえ、正しくお使いください。なお、  
ご不明な点があればお買い求めの販売店  
にお問い合わせください。

# 特長・機能のご紹介

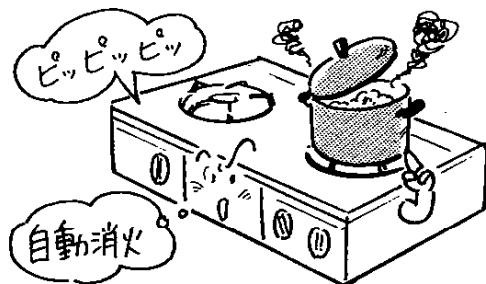
## ■天ぷら油火災防止機能

天ぷら油が高温になると自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。



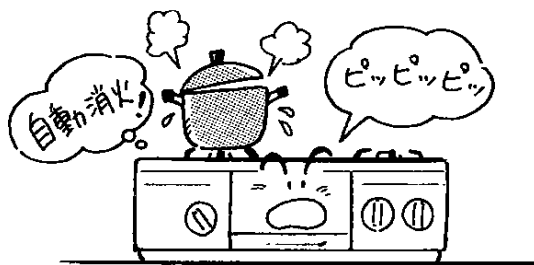
## ■焦げつき消火機能

鍋の中の具が焦げつくと、自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。



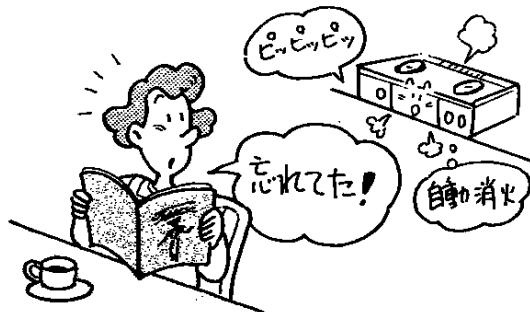
## ■コンロ安全タイマー付

うっかり消し忘れても、連続2時間使用しますと、自動消火してランプの点滅とブザーでお知らせします。



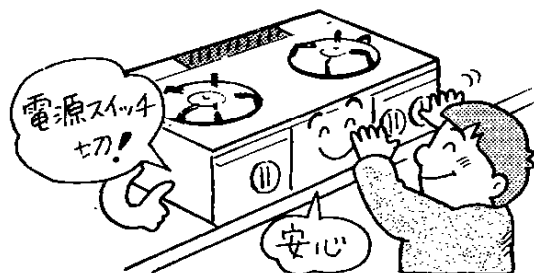
## ■グリル安全タイマー付

うっかり消し忘れても、連続30分使用しますと、自動消火してブザーでお知らせします。



## ■チャイルドロックで安心

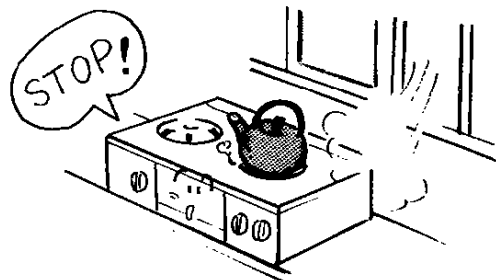
お子様のいたずら防止など使用しないときは、電源スイッチを「切」の位置にしてください。



## ■立消え安全装置で安心

風で火が吹き消えてしまったり煮こぼれなどで立消えしても大丈夫。

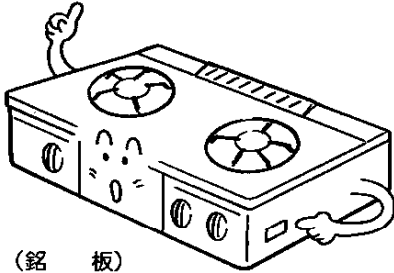
「立消え安全装置」が自動的にガスを止めます。



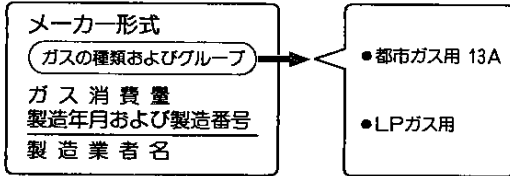
# 必ずお守りください

## ●ガスの種類を確かめる

- 本体右側面にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。



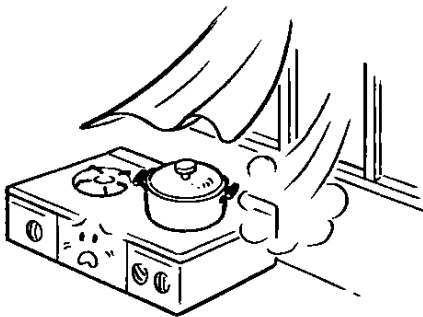
(銘板)



- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

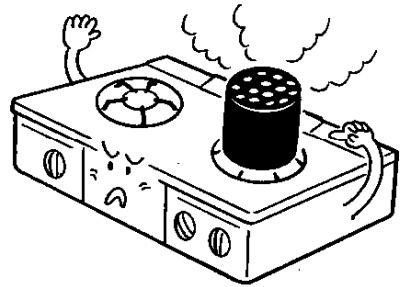
## ●使用場所について

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。



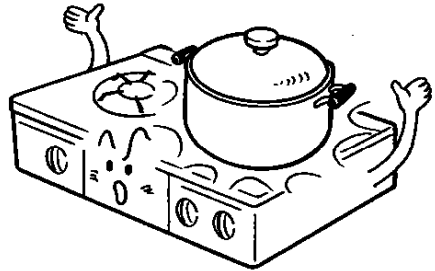
## ●用途について

- 調理以外の用途（炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。  
過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。

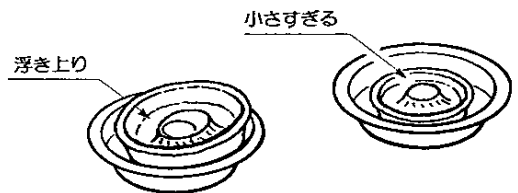


## ●市販の補助用具について

- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠などは、使用しないでください。  
不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。



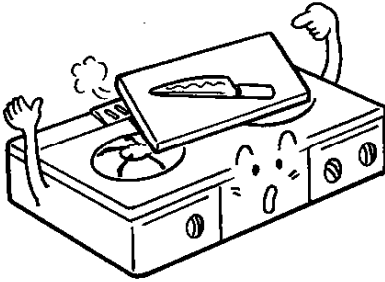
- 市販のアルミ製のしる受けをお使いになる場合は、しる受け皿に十分に馴染ませてお使いください。  
浮き上ったり、しる受け皿より小さいものは、不完全燃焼の原因になります。



# ガスモレ・やけど・火災 故障などを防ぐために

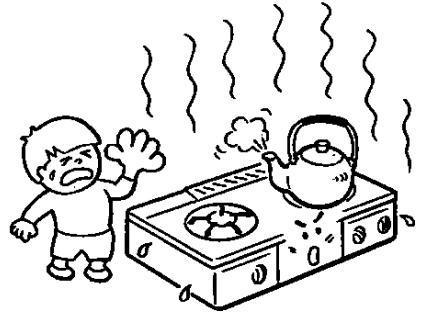
## ●火災予防について

- グリル使用中、後部の排気口の上に物をのせないでください。
- 器具の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。



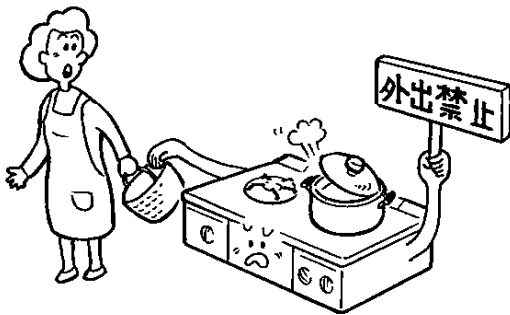
## ●やけどの注意

- 使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、グリル扉とつまみ以外はさわらないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

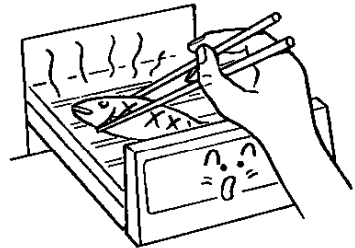


## ●使用中の外出について

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
- 天ぷらなど油料理の場合及び、グリル使用中は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。

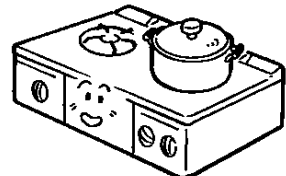
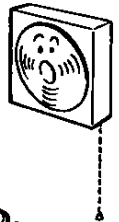


- グリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。
- グリル使用时魚を裏返す場合は、グリル扉が高温になっていますので、手を触れないようにしてください。



## ●換気について

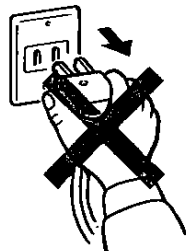
- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



## 必ずお守りください

### ●ガス事故防止

- お出かけやおやすみになるときは、ガス元栓を必ず閉じてください。
- ひび割れしたり、差し込み部がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。  
(古くなったゴム管は取り替えてください)
- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。



- 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇その他電気器具に触れたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど)  
火や火花で引火し、爆発事故などをおこすことがあります。

### ●異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止(器具栓、ガス元栓を閉止)して十分な点検をお願いします。  
(故障・異常の見分け方と処置方法については20ページをお読みください。)

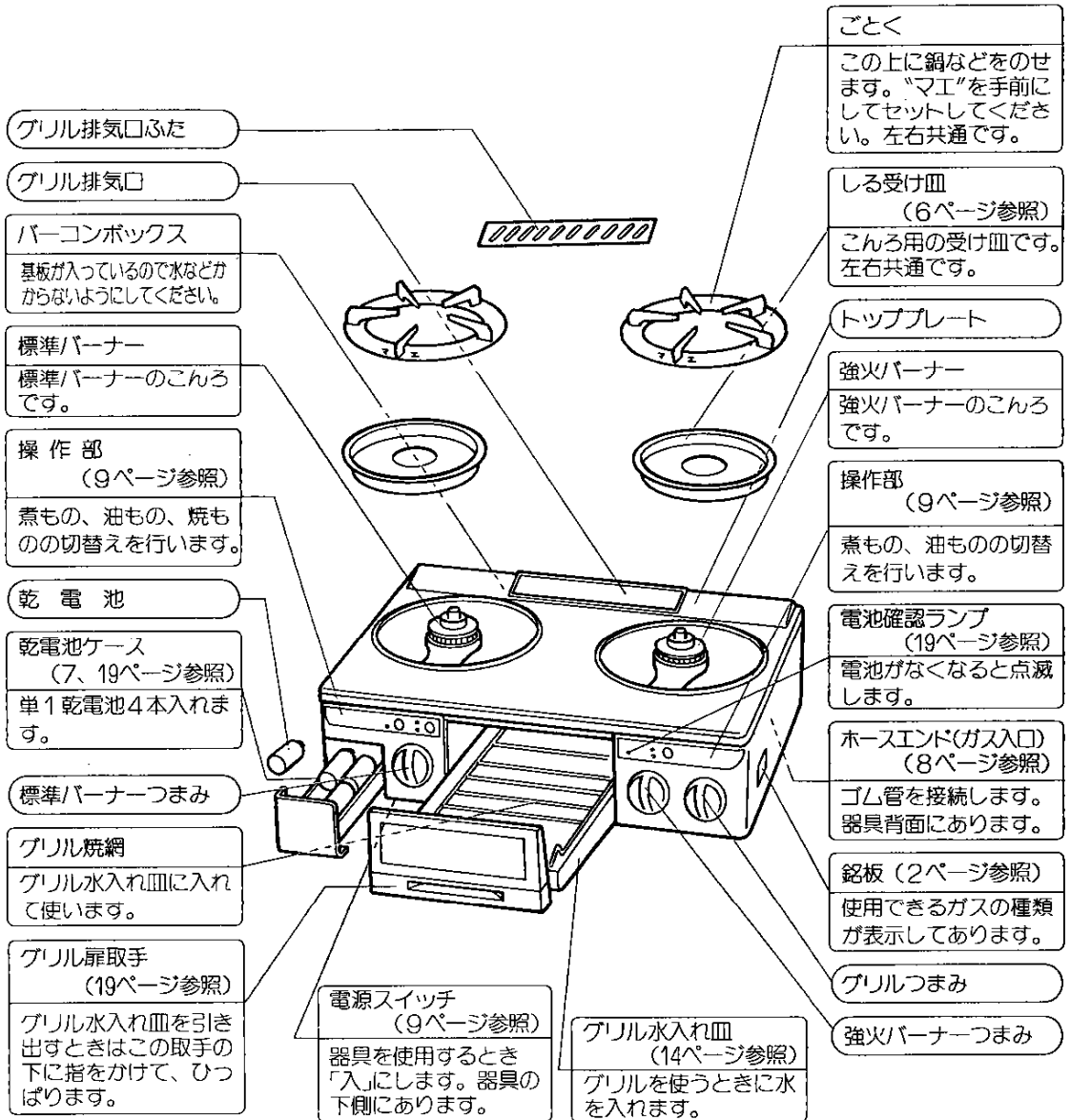
### ●日常の点検・お手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、お手入れは必ず行ってください。  
(詳しくは17ページをお読みください)
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、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。

### ●長期間使用しない場合

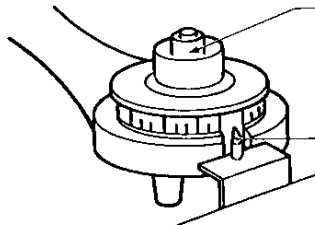
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。(乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります)
- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。  
特にガスの通路部分(ホースエンドなど)にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

# 各部のなまえとはたらき



※図は10-659の場合です。10-658の場合は、こんろのバーナーやつまみ、操作部の配置が左右逆になります。

## ●バーナー部



**温度センサー**  
(10ページ参照)  
鍋底の温度を感知する部分です。

**立消え安全装置**  
炎検出部(18ページ参照)

# 器具の設置

## 設置前の準備と確認

- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、“各部のなまえとはたらき”のように正しくセットしてください。
- 器具銘板のガス表示(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

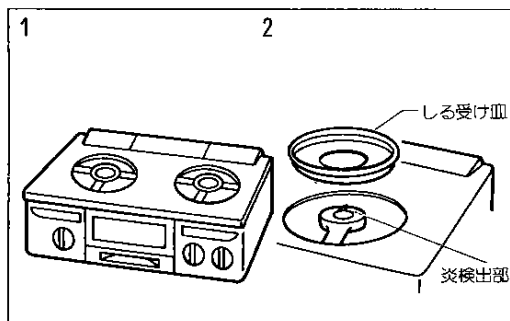
## ●部品の取り付け

### 1. トッププレートを設定します。

- トッププレートが正しくセットされているか、四隅をしっかりと押さえて確認します。

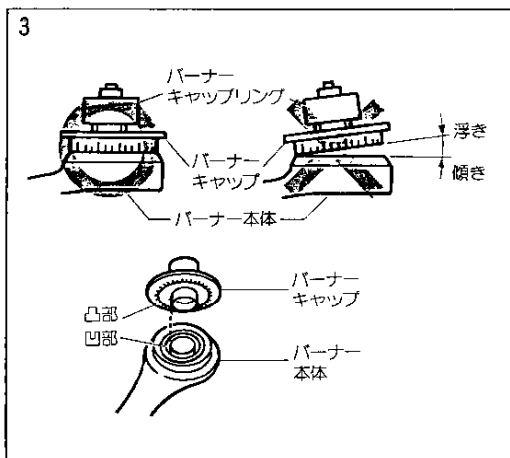
### 2. しる受け皿を設定します。

- しる受け皿をトッププレートにのせます。(左右共通です)



### 3. バーナーキャップを設定します。

- バーナーキャップは左右をお間違えないように確実にバーナー本体にはめ込みます。バーナーキャップリングが長い方が強火バーナーになります。取付けるときはバーナーキャップの浮き、傾きのないようにバーナーキャップの凸部がバーナー本体の凹部に入るように正しくはめ込んでください。取付ける際バーナーキャップの上面の“マエ”を手前にしていたがくと取り付けが簡単です。

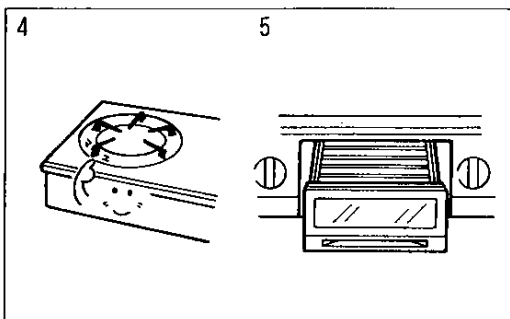


### 4. ごとくを設定します。

- ごとくの“マエ”が手前になるようにごとくをのせます。(左右共通です)

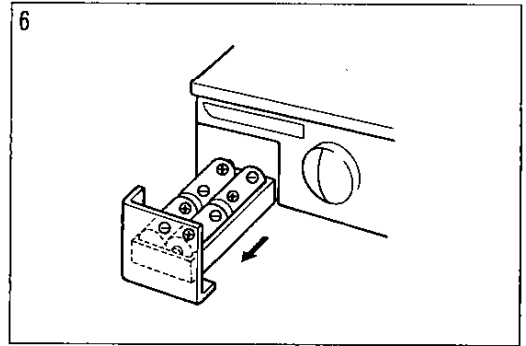
### 5. グリル部品を設定します。

- グリルボックスにグリル水入れ皿、グリル焼網をセットします。



## 6. 乾電池を取り付けます。

- 器具前面左下にある乾電池ケースを引き出し、乾電池(単1-1.5V)を4個入れてください。その際、乾電池ケースが水平になるように持ちながら入れてください。
- 乾電池の⊕⊖方向を確かめてセットしてください。



## 設置上のご注意

### 1. 設置場所——設置場所の注意です。

- じょうぶで水平な台の上に置く。
- 換気ができるようにする。
- 棚など落下物の危険のあるものは、上部に取り付けたり、置いたりしない。

- 紙・プラスチックなど燃えやすいものはそばに置かない。
- 風で吹き消えることがあるので、強い風が吹き込まないようにする。

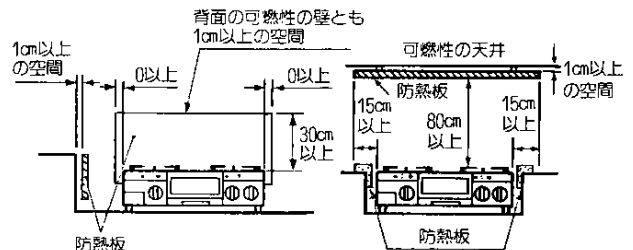
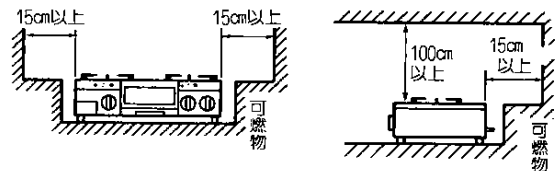
### 2. 防火措置

器具と可燃性のものとは、次のような距離をあけます。

- 器具の側面、背面などの周囲と、可燃性の壁の間は、15cm以上離す。
- 器具の上方と、可燃性の天井、棚などの間は、100cm以上離す。

上記の距離をあけられないときは、防熱板を取り付けます。

- 図のように必ず別売の防熱板(コードNo15-10-0084,85)を2~3枚取り付けて使用してください。
- 上方に防熱板を取り付けた場合、または不燃材の場合は、80cm以上離してください。
- 調理台、流し台などの上面、側面が可燃性で器具のトッププレートと同じ位置、または高い場合も防熱板で調理台、流し台の側面を保護してください。(特に強火バーナー側に注意してください。)(別売防熱板No15-10-1015)





## 器具の設置

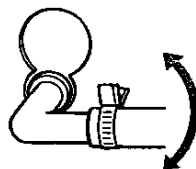
### ● ゴム管の接続

#### 1. ゴム管を用意します。

- 新しいガス用ゴム管(検査合格またはJISマーク入)を用意します。ゴム管がねじれたり、折れたりしないようにできるだけ短いもの(適当なゆとりはもたせたくうえで)にします。

#### 2. ゴム管を接続します。

- お部屋のガス元栓と器具のホースエンドを、ガス用のゴム管で接続します。
- ゴム管の両端を、ガス元栓とホースエンドそれぞれの赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止めます。
- ゴム管を器具の下に通したり、触れたりしないように、また加熱することのないようにトッププレートより低い位置にセットします。
- ゴム管は、油や薬品で損傷することがあります。ゴム管の使用状態が常に点検できるように見える位置に接続します。



#### ご注意

ひび割れたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管の使用や、ゴム管の継ぎ足し、二分分岐はガス漏れの原因となるので、絶対に行わないでください。

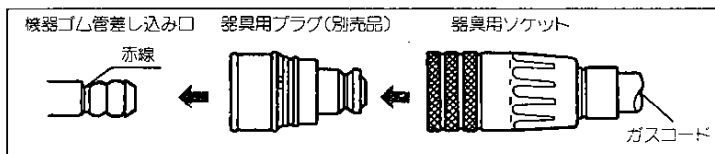


二分分岐

### 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



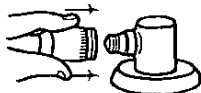
上図のように、先ず別売の器具用プラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のゴム管差し込み口に取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに“カチツ”と音がするまで押し込みます。

※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



コンセントを左手で「カチッ」と音が出るまで、確実に差し込んでください。コンセントを差し込んでおくとガス栓が開きます。

②ガス栓を閉める時は



コンセントを左手ですぐに引く(白色)を手取に引き寄せます。コンセントを引寄せるとガス栓は閉まります。

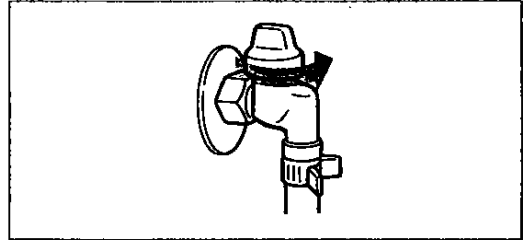
※ガス元栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

# 使いかた

## ●操作前の準備と確認

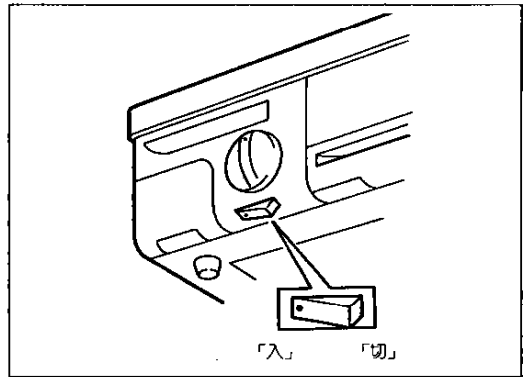
1. ガス元栓をひらきます。(ゴム管接続の場合)

- こんろのつまみが、「止」の位置にあることを確認してから、お部屋のガス元栓を全開にします。  
(但し、ガス元栓が「開閉ツマミ」の無い「ガスコンセント」の場合は、ガスコード等のソケットを「ガスコンセント」へ取り付けますと自動的に開せんします。)

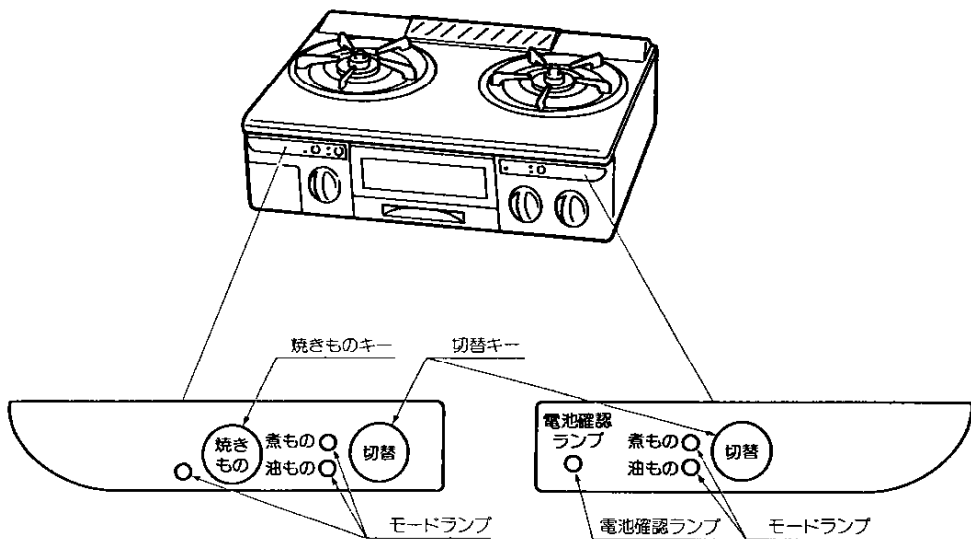


2. 電源スイッチを入れます。

- 器具左側、点火つまみの下にあります。
- 小さなお子様のいたずら防止になります。  
チャイルドロックとしてお使いください。
- 使い終わったら、電源スイッチを「切」にしておいてください。



## 操作部の説明

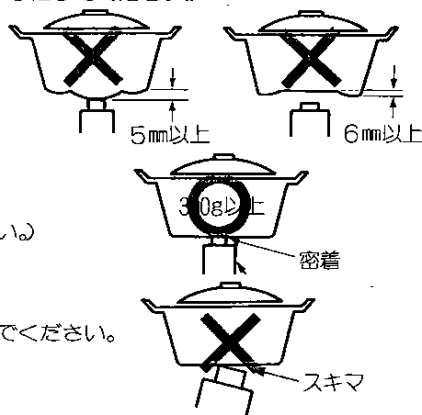


※図は10-659の場合です。10-658の場合は、電池確認ランプと焼きものキーとそのモードランプが入れ替わります。

## 使いかた

### ●使用鍋、温度センサーについてのご注意

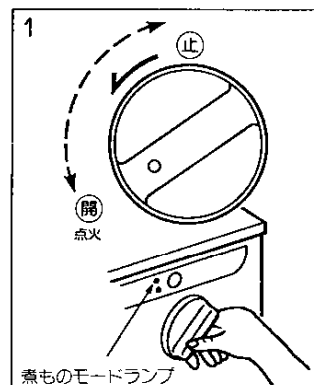
- こんろで調理される場合、温度センサーの頭部が鍋底に密着するようにしてください。
- 底の凹凸が多い鍋や底にセンサーが触れない鍋は使用できません。
- 中華補助ごとくを使用しますと鍋底にセンサーが触れないことがありますので、中華補助ごとくを使用しないでください。(本器具のごとくは、底の丸い鍋も安定して置けるようになっていますが片手中華鍋などは、安定が悪いので注意して使用してください)
- 鍋の重さは調理物の重さを含んで300g以上の重さが必要です。(必ず温度センサーの中心と鍋底の中心を合わせるようにしてください)
- 温度センサー部と鍋底との間に異物を入れたり、すき間が生じないように正しくセットしてください。
- 温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- 温度センサー部はいつも清潔にしてください。
  1. 温度センサー部には煮汁、水などをかけないでください。
  2. 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは布を水に浸し、固くしぼってからふきとってください。
  3. 鍋ややかんの底も清潔にして使ってください。



### こんろ部の使いかた

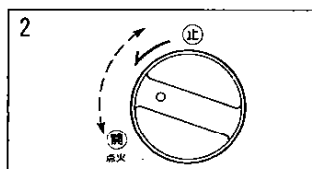
#### 1. 点火します。

- 器具せんつまみを「点火」の位置まで回します。
- カチッと音がして、バーナーに点火します。点火してからバーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離してください。
- つまみを「点火」の位置まで回すと煮ものモードランプ(緑色)が点灯します。
- ◆点火しないときは
- つまみを「止」の位置まで戻して、もう一度点火の操作を行ないます。
- ◆初めて使うときは
- 初めて使うときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
- 点火の操作を3～4回繰り返します。



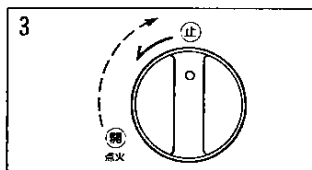
#### 2. 火力調節します。

- 点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
- つまみを動かして、炎を見ながら火力を調節します。
- 強火から弱火にするときは、つまみを「開」から「止」の方向へゆっくりと回していきます。急に回すと火が消えてしまうことがあります。
- 弱火から強火にするときは、つまみを「開」の方向へ回します。



#### 3. 消火します。

- つまみを「止」の位置まで戻します。完全に火が消えたことを確認します。



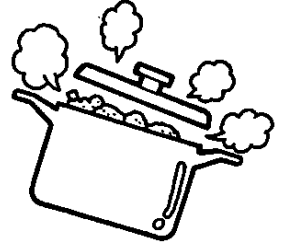
## ●モード切替(煮ものモード)の使いかた(強火バーナー、標準バーナー)

### 1. 鍋を正しくのせる。

- 鍋底に温度センサーが密着するように平らにのせてください。

### 2. 点火します。

- 器具せんつまみを「点火」の位置まで回します。
- 点火と同時に煮ものモードランプ(緑色)が点灯します。(切替)キーは押しません。

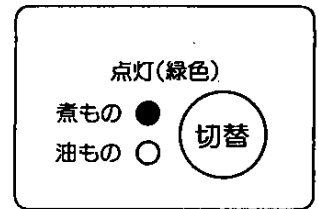


### 3. 火力調節

- 料理に合わせて自由に火力調節して使えます。

### 4. 消 火

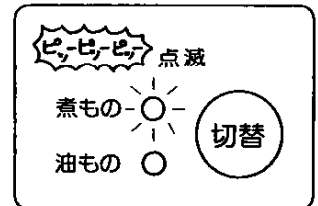
- 器具せんつまみを「止」の位置まで戻してください。煮ものモードランプの点灯が消えます。



(点火時)

### 5. 自動消火

- うっかり消し忘れても鍋の中の具が焦げつきだすと、自動消火し、煮ものモードランプの点滅と「ピーピーピー」のブザーでお知らせします。※焦げつきは鍋の材質、火力等により若干異なります。
- 長時間の煮込み料理などで2時間以上使用する場合には2時間で自動消火し、煮ものモードランプの点滅と「ピーピーピー」のブザーでお知らせしますのでつまみを「止」の位置に戻し、再度点火して使用して下さい。
- 自動消火後は必ず器具せんつまみを「止」の位置まで戻して下さい。



(自動消火時)

次のような料理は煮ものモードをお使いください

- 野菜の煮もの
- 汁物、スープ
- 蒸しもの
- 角煮、佃煮
- 煮つけ
- おでん

### じょうずな使いかた

- フライパンの空焼きに便利。
- 調味料の濃度によって鍋底が焦げた場合のお手入れとして大きじ1杯単の重曹に適量の水を入れて煮とかすと簡単に焦げを落とすことができます。

### ご注意

- 土鍋やガラス鍋等は鍋底が焦げつきやすいので、注意して使用してください。
- 冷凍の即席うどん等の料理では点火後6～7分で消火する場合があります。その時は、21ページの「市販の冷凍食品鍋焼うどん等の調理について」の項をごらんください。
- だし昆布・竹の皮などが鍋底中央に敷いてある場合は、温度を正確に感知できない場合があります。
- こんろで炊飯される場合は、煮ものモードをお使いください。条件によって早切れすることがありますので、その際は油ものモードで使用してください。また火力は絞って使用してください。(強火のまま炊飯されるとふきこぼれる場合があります)
- カレー、シチューなどの場合は鍋底が焦げつきやすいので、ときどきかきまぜてください。

# 使いかた

## ●モード切替(油ものモード)の使いかた (強火バーナー、標準バーナー)

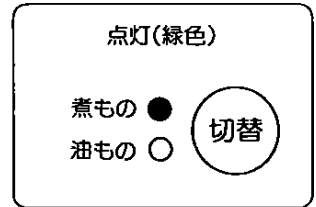
### 1. フライパン・鍋を正しくのせる。

- 鍋底に温度センサーが密着するように平らにのせてください。



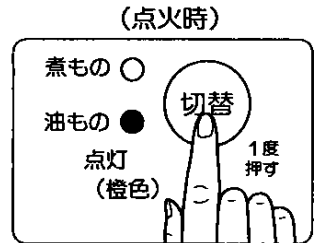
### 2. 点火します。

- 器具せんつまみを「点火」の位置まで回します。
- 点火と同時に煮ものモードランプ(緑色)が点灯します。



### 3. 油ものモードにします。

- 点火と同時に煮ものモードになっていますが(切替)キーを1度押すと油ものモードに切替わり油ものモードランプ(橙色)が点灯します。
- 調理中油ものモードから煮ものモードに切替える場合(切替)キーを1度押すと煮ものモードに切替わり煮ものモードランプ(緑色)が点灯します。

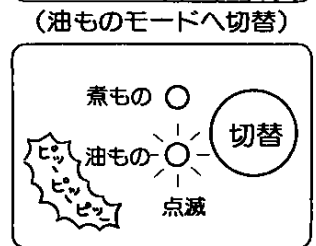


### 4. 火力調節

- 料理に合わせて自由に火力調節して使えます。

### 5. 消火

- 器具せんつまみを「止」の位置まで戻してください。油ものモードランプの点灯が消えます。



### 6. 自動消火

- うっかり消し忘れて鍋の温度が異常に高くなるか、2時間たつと自動消火し油ものモードランプの点滅と“ピッーピッーピッー”のブザーでお知らせします。
- 自動消火後は必ず器具せんを「止」の位置まで戻して下さい。

— 次のような料理は油ものモードをお使いください —

- 目玉焼 ●卵焼 ●ウィンナー炒め
- 野菜炒め ●天ぷら、唐揚げ、フライ
- ムニエル ●焼肉、ステーキ ●お好み焼
- ホットケーキ、クレープ ●焼きそば

### じょうずな使いかた

油ものモードで炒めてから煮ものモードに切替えて調理する料理

- きんぴら ●ひじきの煮もの
- こんにゃくの辛煮 ●肉じゃが
- ホワイトソース ●焼ギョーザ
- マーボ豆腐 ●いり豆腐

### ご注意

- ステンレス鍋やガラス鍋等は、少量の油では、天ぷら油火災防止機能が正常に働かないおそれがあります。
- ウィンナー炒めや、お好み焼などの水分が出ない料理は、油ものモードで長時間使用または連続で使用しますと自動消火することがありますがその際は、焼きものモード(13ページ参照)を使用してください。また、ハンバーグなどの料理は鍋の真中になるべくおいてください。
- お鍋などを大きく傾けたり、持ち上げてお使いになりますと自動消火する場合がありますので、その際は焼きものモードを使用してください。

# ●モード切替(焼きものモード)の使いかた(標準バーナーのみ)

## 1. 焼きものモードをお使いになる前に。

- 小さな干物や貝などグリルで焼きにくいものを網焼きするときや、いりものをするときにお使いください。  
汁の出る生魚などは温度センサーやバーナーの劣化原因となりますのでグリルで焼いてください。

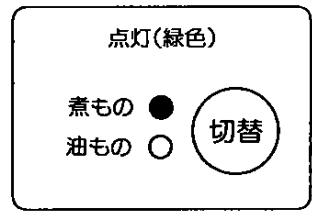


## 2. 焼網をのせる。

- 温度センサーが焼網に接触するようにのせます。
- 温度センサーに触れない焼網や、センサーと接触面が極端に少ない網は使用しないようにしてください。  
(焼き上がる前に自動消火してしまうことがあります)

## 3. 点火します。

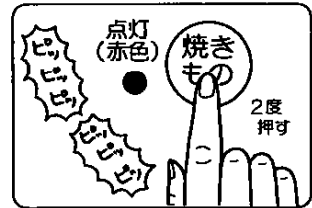
- 器具せんつまみを「点火」の位置まで回します。
- 点火と同時に煮ものモードランプ(緑色)が点灯します。



(点火時)

## 4. 焼きものモードにします。

- 点火と同時に煮ものモードになっていますが(煮もの)キーを2度押すと焼きものモードに切替わり焼きものモードランプ(赤色)が点灯し同時に“ピッピッピッ、ピッピッピッ”のブザーが鳴ります。
- 焼きものモードの状態から煮ものモードに切替える場合は(切替)キーを1度押すと煮ものモードに切替わり煮ものモードランプ(緑色)が点灯します。
- 焼きものモードは標準バーナーのみご使用できます。
- 少量の油では天ぷら油火災防止機能が働かないおそれがあります。



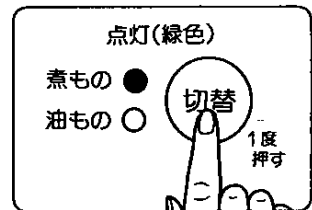
(焼きものモードへ切替)

## 5. 火力調節

- 料理に合わせて自由に火力調節して使えます。

## 6. 消火

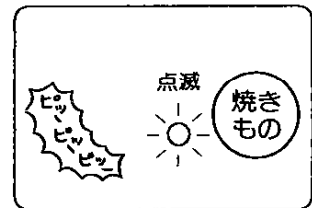
- 器具せんつまみを「止」の位置まで戻して下さい。焼きものモードランプの点灯が消えます。



(煮ものモードへ切替)

## 7. 自動消火

- 焼網の温度が異常に高くなるかまたは焼きものモードで連続30分使用しますと自動消火し、焼きものモードランプの点滅と同時に“ピーピーピー”のブザーでお知らせします。
- 自動消火後は必ず器具せんつまみを「止」の位置まで戻して下さい。



(自動消火時)

# 使いかた

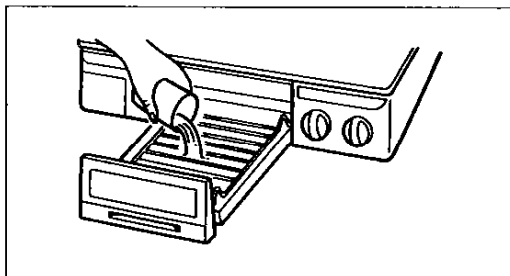
## グリル部の使いかた

### ★初めて使うときは

初めて使うときは、から焼きします。油焼きをするため、煙が出て異常ではありません。から焼きは、グリル水入れ皿に水をコップ1杯分(約200cc)を入れ、15分ほど行ないます。

### 1. グリルをセットします。

- グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200cc)の水を入れます。長時間使用するとき、途中で水を追加します。
- ※魚や肉から出る脂の焼付防止や万一の発火防止に役立ち、また使用後のお手入れが簡単になります。



### 2. 点火します。

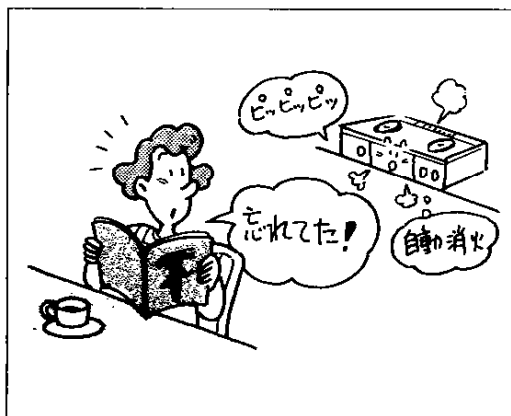
- 点火つまみを「点火」の位置まで回します。バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間(立消え安全装置が加熱されるまで)そのまま回し続けてください。
- 点火操作をすると、火力は強火の状態になります。
- 器具せんつまみを動かして、炎を見ながら火力を調節します。

### 3. 消火します。

- グリル内のものが焼けたら器具せんつまみを「止」の位置まで戻します。完全に炎が消えたことを確認してください。

### 4. 自動消火

- グリルを連続30分使用しますと「ピーピーピー」のブザー音と同時に自動消火します。また消火1分前に「ピッピッピッ、ピッピッピッ」のブザーでお知らせします。
- 自動消火後は必ず器具せんつまみを「止」の位置まで戻してください。



### ご注意

グリル水入れ皿を使用直後に水をつけると、変形したり、割れたりして危険です。また、水が加熱されて飛び散ったりするのでご注意ください。

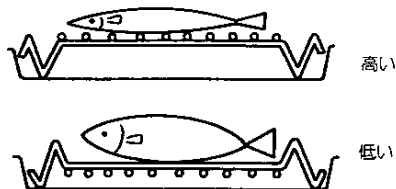
## じょうずな使いかた

### ● 予熱したほうがよいもの

- 表面の焦げつきやすいもの（つけ焼き、てり焼き、かす漬けなど）や火の通りの悪い魚などは、予熱せずにそのまま焼きます。
- それ以外の魚や肉などは、点火後2～3分ほど予熱してから材料を入れて焼きます。

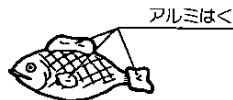
### ● 焼網の高さの調節について

- 焼網は、裏表で高さを変えられます。身の厚いものを焼くときは低いほうで、薄いものを焼くときは高いほうでというように、焼くものの種類、大きさで使いわけます。

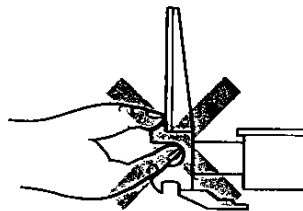
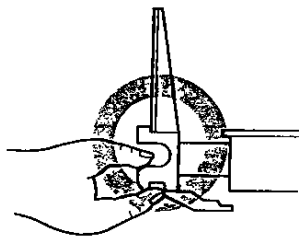


### ● 焼きかたのポイント

- 魚の尾やヒレなど焦げつきやすい部分は、厚目に塩をふりかけたり、アルミはくで包んで焼きますと焦げつき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。



**ご注意** グリル使用中はグリル扉が高温になっていますので、グリル扉取手以外(ガラス部分など)には手を触れないでください。





# 使いかた

## 使用時のご注意

使用ガスについて	<ul style="list-style-type: none"> <li>●器具右側面（銘板）に表示してあるガス以外のガスでは使用しないでください。</li> <li>●転居されるときは、転居先のガス種をご確認ください。異なる場合は調整が必要です。（24ページ参照）</li> </ul>
ガス接続について	<ul style="list-style-type: none"> <li>●検査合格またはJISマーク入りのガス用ゴム管を使用してください。</li> <li>●ビニール管は絶対に使用しないでください。</li> </ul>
ガス事故防止	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガス漏れに気づいたときは、直ちに窓や戸を開けてからお部屋のガス元栓を閉め、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。当社の係員が処置するまでは電源プラグの抜き差し、電気スイッチの「入・切」、や、マッチ、ライター等の使用は絶対にさけてください。</li> </ul>
換気について	<ul style="list-style-type: none"> <li>●器具の使用中は、換気扇を回したり、ときどき窓を開けて新しい空気を入れてください。</li> </ul>
火災予防	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ふきん、紙、プラスチックなど燃えやすいものをそばに置かないでください。また、揮発性、引火性のものはそばで使わないでください。</li> </ul>
やけどのご注意	<ul style="list-style-type: none"> <li>●使用中、使用直後は、バーナー、ごとく、トッププレート、しる受け皿、グリル扉、グリル水入れ皿などが高温になりますので手を触れないでください。また、グリルの使用中、使用直後は、グリル排気口から高温の排気熱が出ますので顔などを近づけないでください。</li> <li>●鍋の大きさや取手の形状などによっては、排気熱や炎があふれて鍋の取手が過熱します。</li> <li>●グリル使用中、魚を裏返す時、取り出す時に特にご注意ください。</li> </ul>
グリル排気口について	<ul style="list-style-type: none"> <li>●グリルの使用中にグリル排気口をふさぐと、過熱し、火災や故障の原因になります。</li> </ul>
調理以外の使用について	<ul style="list-style-type: none"> <li>●衣類などの乾燥や火おこし等には使用しないでください。過熱、異常燃焼などによる焼損や火災などの原因になります。</li> </ul>
ひどい煮こぼれがあったときには	<ul style="list-style-type: none"> <li>●すぐに火を消します。こんろが冷えてから、17ページの「点検・お手入れ」を参照しながら掃除をします。必ず掃除をしてからお使いください。</li> </ul>
異常時の処置について	<ul style="list-style-type: none"> <li>●異常と思われるときは使用を中止してお部屋のガス元栓を閉じてください。20ページの「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、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。</li> </ul>
市販の補助用具を使用するときには	<ul style="list-style-type: none"> <li>●こんろを覆ってしまうような大きな鉄板・陶板類およびその他の補助具などは使用しないでください。不完全燃焼や過熱による器具の焼損や火災などの原因になります。</li> <li>●部品はこの器具の純正部品を使用してください。</li> </ul>
グリルを使用するときは	<ul style="list-style-type: none"> <li>●グリル扉は必ずしめてご使用ください。</li> <li>●グリル水入れ皿は奥いっぱいまで確実にに入れてご使用ください。</li> <li>●グリル水入れ皿には必ず水を入れてご使用ください。（水を入れずにご使用になると、魚や肉から落ちた油が発火する恐れがあります）</li> <li>●グリル使用中はグリル扉が高温になっていますので、ガラスに水をかけると割れる場合があります。</li> </ul>
アルミはく製のしる受けを使うときには	<ul style="list-style-type: none"> <li>●しる受け皿の上に、市販のアルミはく製のしる受けをのせて使うと、浮き上がって点火を妨げたり、不完全燃焼の原因になります。使わないことが望ましいのですが、もし使うときは、点火用穴をふさいだり浮き上がることがないように、しる受け皿に十分なしむおようにしてお使いください。</li> </ul>
煮こぼれなどで火が消えたときは	<ul style="list-style-type: none"> <li>●立消えに気づいたときはつまみを「止」の位置まで戻してください。立消え安全装置がはたらいて自動的にガスが止まります。再び点火するときは、窓を開けるなど換気を十分行なって、少し待って（周囲に生ガスがなくなつて）からにします。</li> </ul>

# 点検・お手入れ

## ●日常の点検

次の8つのポイントで点検してください。

- こんろのまわりに燃えやすいものを置いていませんか？
- ゴム管が、古くなってひび割れたり、こんろや他の器具に触れていたり、折れたりしていませんか？
- 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、こんろ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？
- バーナーキャップ、しる受け皿、ごとくなどが、浮いていたり、傾いたりしていませんか？
- 立消え安全装置の炎検出部に、煮こぼれによる異物がついていませんか？
- 温度センサーに異物がついていませんか？
- 電池確認ランプが点滅点灯をしていませんか？

- ご注意**
- テーブルコンロを安全に長くご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ず行ってください。
  - 日常の点検・お手入れの際にはガス元栓を閉じ、器具が十分冷えてから行ってください。

## ●お手入れ

### こんろの表面のお手入れ

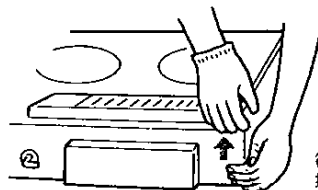
#### 1. 前面をきれいにします。

- 水気をしぼった布で汚れを落としてから、乾いた布で水気をふきとります。
- 汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を含ませた布で、汚れを落としてから、乾いた布で水気を拭きとります。

- 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。表面にキズがつくことがあります。

#### 2. トッププレートをきれいにします。

- トッププレートは、台所用中性洗剤を含ませた布で汚れを落として、水気を拭きとります。特に汚れがひどいときは、はずして丸洗いでできます。
- トッププレートの後部を上へ持ち上げて、トッププレートをはずします。台所用中性洗剤で水洗いしてから、水気を拭きとります。カソンと音がするまで、トッププレートを本体にはめこみます。



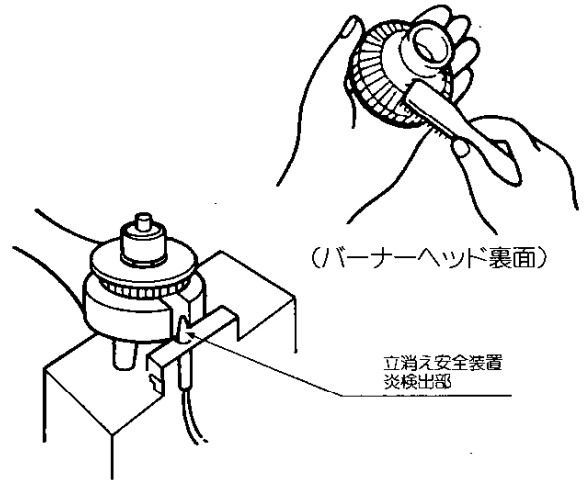
後方角部を押え持ちあげる。

- ご注意** トッププレートをはずすときは、けがのないように軍手などはめてください。

## 点検・お手入れ

### こんろ部のお手入れ

1. バーナーキャップをきれいにします。
  - 目づまりしたバーナーは、不完全燃焼の恐れがあります。バーナーキャップを取りはずしてブラシや針金で、きれいに掃除します。
2. 立消え安全装置の炎検出部をきれいにします。
  - 炎検出部についた煮こぼれや水は、布で拭きとります。

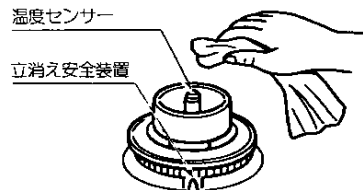


**ご注意** 炎検出部はブラシなど固いものでみがいたり、固いものをぶつけないでください。取り付け位置が変わると点火しにくくなり、故障の原因となります。

3. ごとく、しる受け皿、グリル排気口ふたをきれいにします。
  - 取りはずして台所用中性洗剤などで水洗いします。水洗いのあとは、よく水気をとってから取り付けます。

### 4. 温度センサー部

- 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。

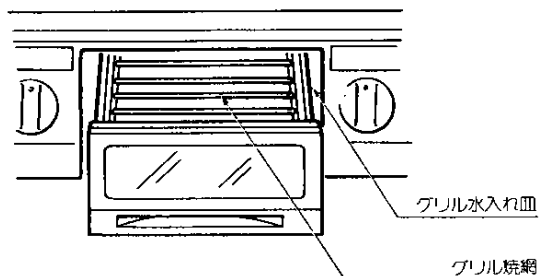


### グリル部のお手入れ

1. グリル水入れ皿、グリル焼網をきれいにします。

※ 脂などの汚れがこびりつくと、においがつくなどの原因になります。使うたびに、お手入れしてください。

- グリル水入れ皿を持ち上げるようにして、引き出します。台所用中性洗剤などで水洗いしたあと、よく水気を拭きとってから取りつめます。



2. グリル扉のガラスをきれいにします。

- グリル扉のガラスには、脂などが飛び散ります。汚れがおちにくいときは、少しあたためてから台所用中性洗剤を含ませた布で拭きます。

**ご注意** みがき粉、金属たわしなどは、使用しないでください。グリル扉のガラスにキズがつき、割れる原因になります。

### 3. グリル扉

- グリル扉は簡単に取りはずし、取り付けができます。(下図の要領にて行ってください)なお、取り付けるときは、グリル水入れ皿の爪2ヶ所をグリル扉の角穴にはめ込み回転させてください。その際、押えバネがグリル水入れ皿に確実にハマっているか確認してください。
- グリル扉、グリル扉ガラスに脂などが飛んだ場合は、そのつど温いうちに汚れを落とすとお手入れが簡単です。汚れのとりにくいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で十分水気をとってください。グリル扉取手、グリル扉ガラスはみがき粉や金属たわしなどでこすらないでください。グリル扉ガラスに傷をつけると割れる原因になります。

※グリル水入れ皿に脂がたまらないように、ご使用ごとにこまめにお手入れしてください。

#### ●取りつけかた

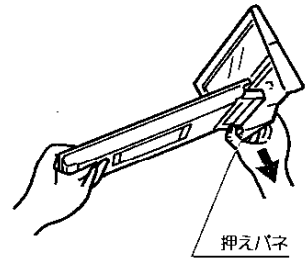
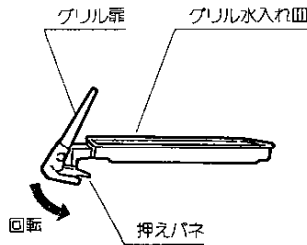
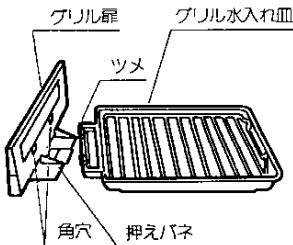
①グリル水入れ皿の爪2ヶ所をグリル扉の角穴にはめ込む

② ↺ の方向に回転させる。

③ 押えバネがグリル水入れ皿に確実にハマっているか確認する。

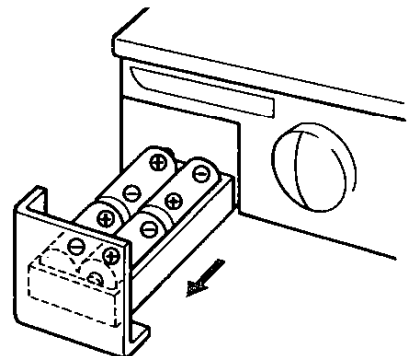
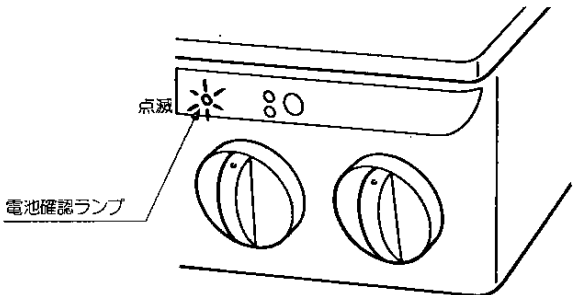
#### ●取りはずしかた

① 押えバネを → の方向に下げる



### 乾電池交換のしかた

- 電池確認ランプが点滅しましたら早目にお取替えてください。点灯しますと器具は使用できなくなります。
- 乾電池ケースは器具前面左下にありますが器具より手前に引き出し乾電池の⊕⊖の方向を確かめてセットしてください。その際、乾電池ケースが水平になるように、持ちながら入れてください。
- 乾電池は単1-1.5V4個使用です。
- 乾電池は必ず4個同時に交換してください。



#### ご注意

乾電池の寿命は、通常約1年をめやすにしてください。但し、付属品の乾電池は工場出荷のもので自己放電のため寿命が短くなっている場合があります、多少早めに取りかえの必要なことがあります。

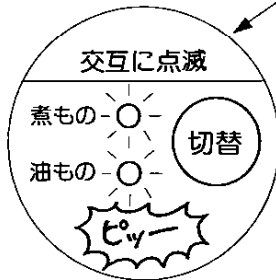


## ●市販の冷凍食品鍋焼うどん等の調理について

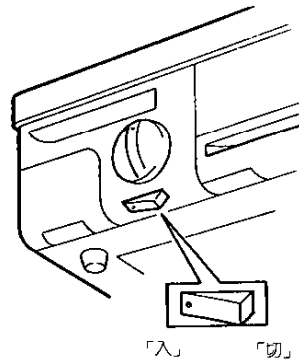
市販の“冷凍食品鍋焼うどん”のようなアルミ箔の容器にはいった冷凍食品を凍ったまま直接こんろで加熱した時に、点火後6～7分後に自動消火して、煮ものモードランプ（緑色）と油ものモードランプ（橙色）が交互に点滅し、ブザーが「ピー」と連続して鳴ることがあります。これは、“冷凍食品鍋焼うどん”のようなアルミ箔の容器にはいった冷凍食品を凍ったまま直接こんろで加熱すると、温度センサー部分の温度上昇が遅くなり温度センサーの故障とマイコンが判断してしまったことにより起こることで、故障ではありません。このような時には、電源スイッチを「切」にし、もう一度「入」にしてからお使いください。

市販の“冷凍食品鍋焼うどん”

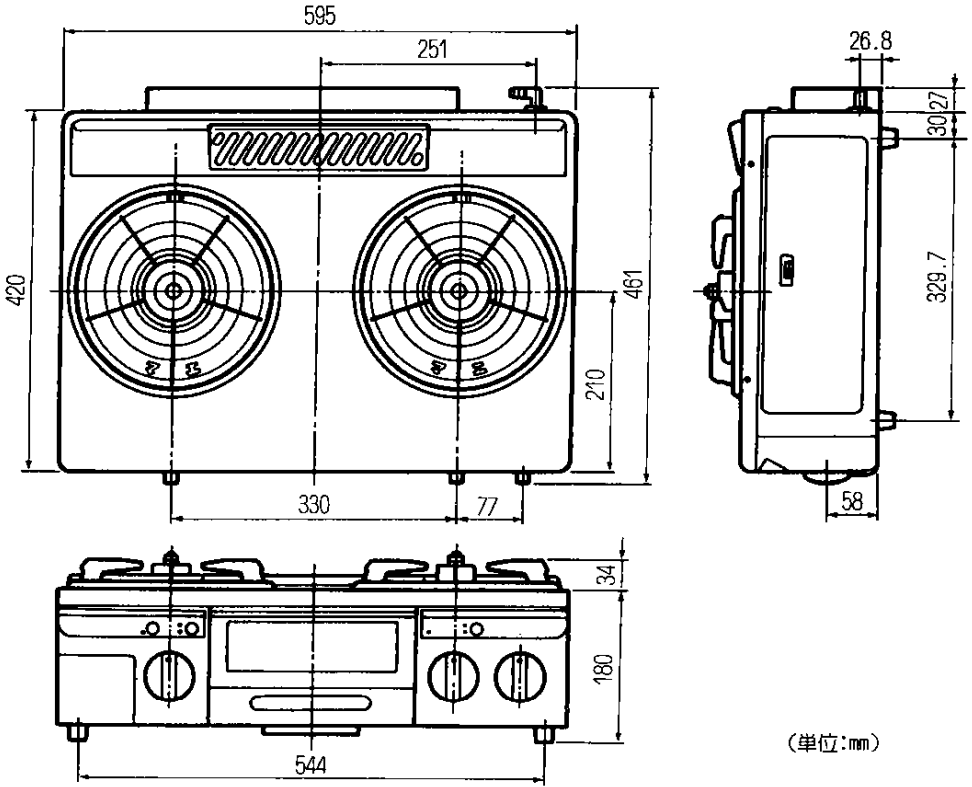
点火後6～7分後に自動消火



電源スイッチを「切」にし、  
もう一度「入」にしてから  
お使いください。



# 寸法図



(単位: mm)

# 仕様

品名	ガステーブルコンロ				
品番	10-658型	10-659型			
型式名	TP-R350AS				
点火方式	圧電点火方式				
外形寸法	高さ180mm(天板まで)×幅595mm×奥行461mm				
重量(本体)	13.2kg				
安全装置	天ぷら油火災防止機能・焦げつき消火機能 コンロ、グリル安全タイマー・立消え安全装置				
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス接続  内径9.5mm ガス用ゴム管
	個別ガス消費量			全点火時	
	強火バーナー	標準バーナー	グリル	ガス消費量	
都市ガス13A (Kcal/h)	4,000	2,550	1,500	7,730 (0.73m <sup>3</sup> /h)	
LPガス(kg/h)	0.330	0.210	0.125	0.650	
付属品	グリル焼網・乾電池単1-4個				



# 保管とアフターサービス

## ●保管(長期間使用しない場合)

- ガス元栓を閉じてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。  
(乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。)

## ●アフターサービスのお申し込み

### サービスのお申し込み

- サービス(点検・修理)を依頼される前に  
「故障かな?と思ったら」(20・21ページ)の項を見て、もう一度ご確認ください。  
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
  1. 品 名……………ガステーブルコンロ
  2. 品 番……………本体の左側面に貼付してあります。  
例 **(N)10-658**  
**大阪ガス株式会社 09**
  3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
  4. お客様名、住所、電話番号

### 転居されるとき

- ガスには都市ガス14種類、およびLPガスの区分があります。  
ガスの種類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を確認の上、買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支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・補修について

- 保証期間中は…  
保証書には記載のように、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。
- 保証期間経過後の故障修理について  
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。  
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

# 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。

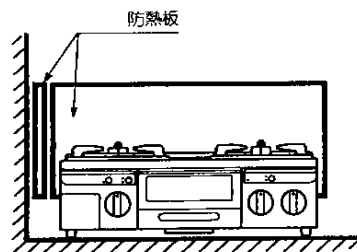
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

## ●防熱板(コードNo.:15-100-0084・0085)

- 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。

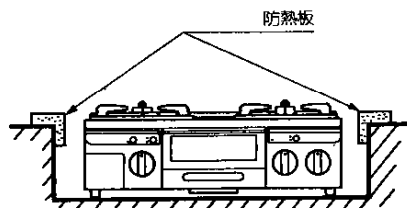
※後用 15-100-0084

横用 15-100-0085



## ●流し台、調理台専用防熱板 (コードNo.:15-100-0105)

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



## ●ちり受けざら

(コードNo.:15-100-0080・0083)

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 東大阪市稲葉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 京都市中京区烏丸御池梅屋町358 電話 京都 075(231)8151 〒604  
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4-8 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  
湖南支社 草津市追分町荒堀680-1 電話 草津 0775(62)5311 〒525  
彦根支社 彦根市大東町12-11 電話 彦根 0749(22)3131 〒522  
(長浜営業所) 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

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。