



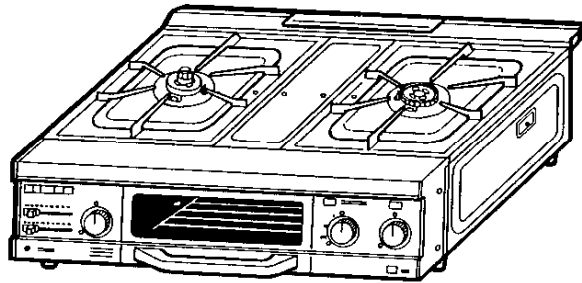
ガステーブルコンロ

取扱説明書

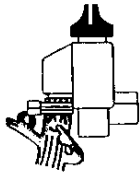
10-875型

保証書付

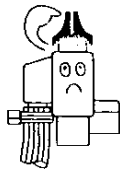
型式名 GC-352



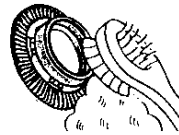
ガス器具をお使いになる時のご注意



ガス用ゴム管も
ときどき点検
よいゴム管を
カッチリと



ガス器具を
お使いになった
あとは必ず
ガス元せんも
閉める習慣を



毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどきお手入れを



ガス器具は
ガスの種類にあった
正しいものを

- 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。

ごあいさつ

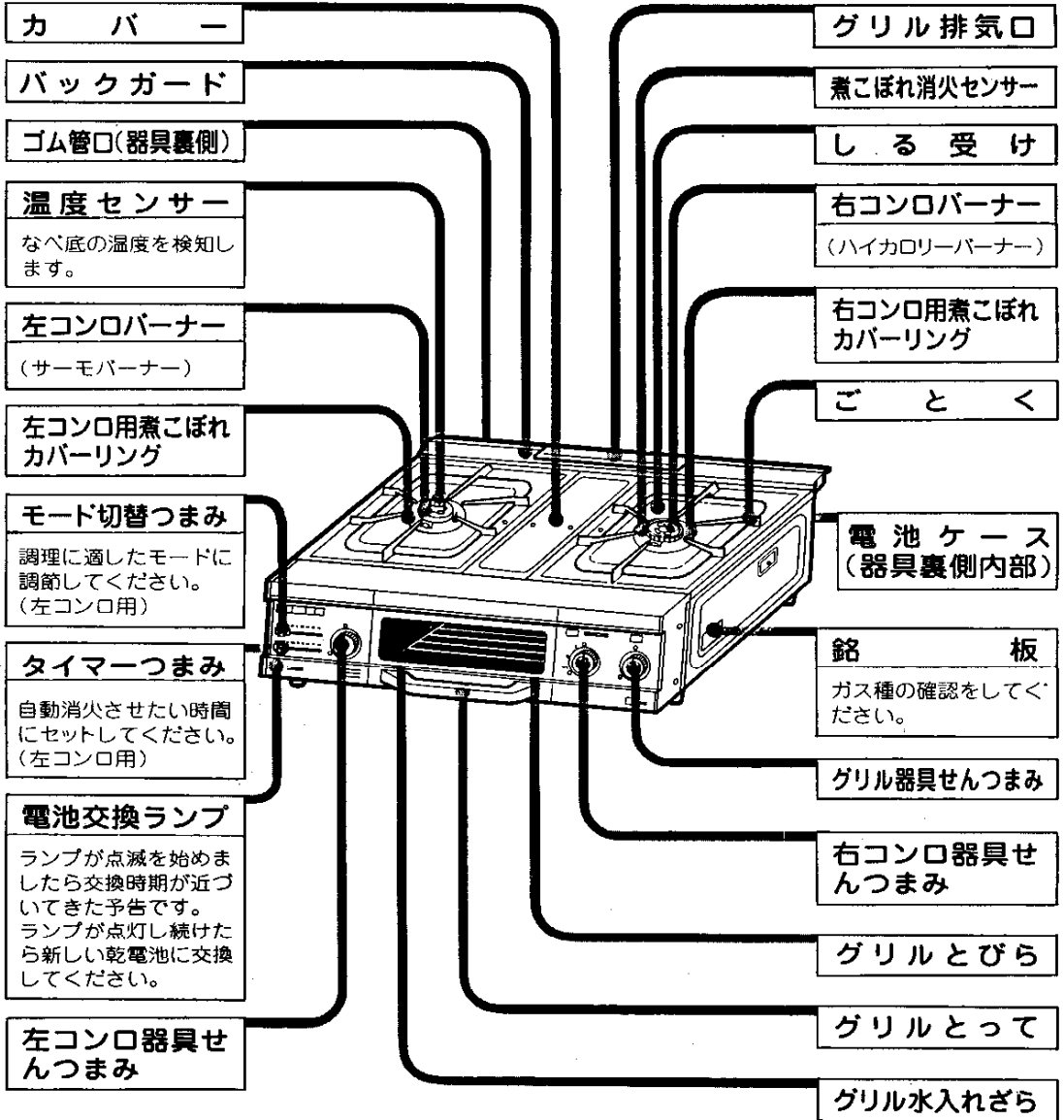
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロ
《グリル付》をお求めいただきありがとうございました。
いました。

別紙の保証書とともに、この取扱説明書を大
切に保存してください。

も く じ

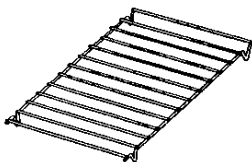
	ページ
●各部の名称とはたらき	1
●特に注意していただきたいこと	2
●器具の設置	6
●使用手順	9
●使用上の注意	14
●日常の点検・手入れ	16
●故障・異常の見分け方と処置方法	18
●長期間使用しない場合	19
●アフターサービスのお申し込み	19
●仕様と外形寸法図	20
●別売部品のご紹介	21

各部の名称とはたらき

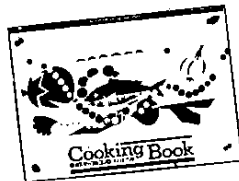


●附属品

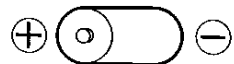
グリル焼網



クッキングブック



乾電池 (単1型-1.5V) (4個)



特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために

この項は必ずお読みください

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
- 本体右側面にはってある銘板に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているかまず確かめてください。表示以外のガス(ガスグループ)では、使用しないでください。
- 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。

(銘板)

メーカー型式

ガスの種類およびグループ

ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名

- 都市ガス用6C
- 都市ガス用6A
- 都市ガス用13A
- LPガス用

- 転居されたときにも、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。

用途についてのご注意

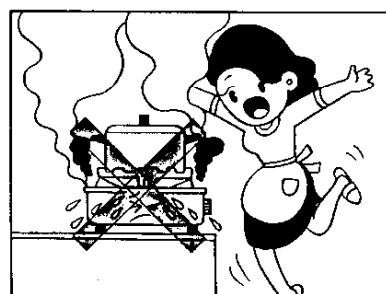
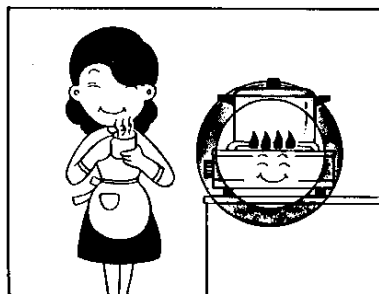
- 調理以外の用途(炭・煉炭おこし・衣類の乾燥など)には使用しないでください。

(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。)



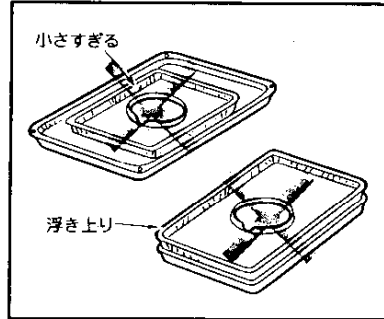
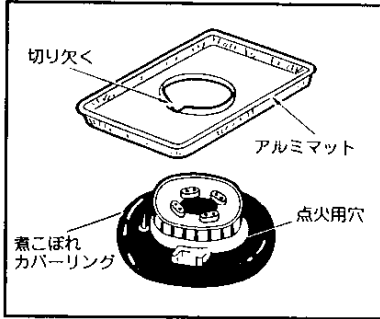
市販の補助用具使用についてのご注意

- 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、またはその他の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。(不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。)



特に注意していただきたいこと②

- 市販のアルミマットをお使いになる場合は、次の点にご注意ください。
- 煮こぼれカバーリングの内径部の点火用穴をふさがないように大きく切り欠いてください。この穴をふさぐと点火できなくなります。
- しる受けに十分なじませてください。浮き上ったり、しる受けより小さいものを使うと不完全燃焼の原因になります。

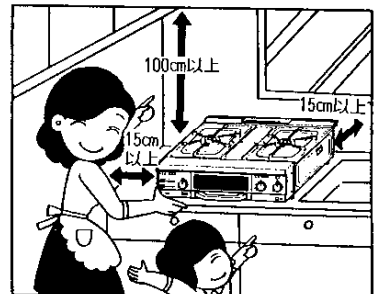
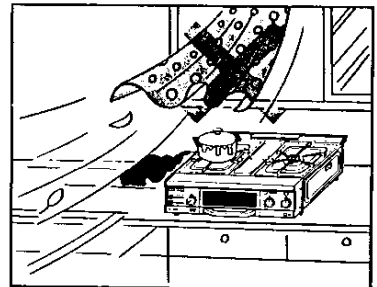


- 煮こぼれカバーリングは、必ずアルミマットを敷いてから浮き上らないように取り付けてください。

使用場所についてのご注意

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
(炎が風で吹き消えることがあります。)
- 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。
(燃え移る危険があります。)
- 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。
- 器具の周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は、100cm以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。
(壁が長時間加熱されると、比較的低温でも自然発火することがあります。)

[詳しくは8ページの「器具の設置③」を参照してください。]

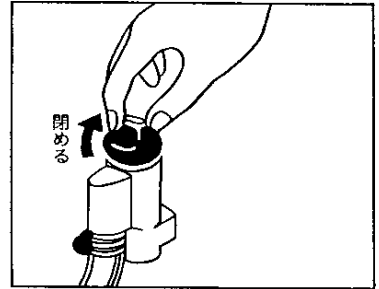
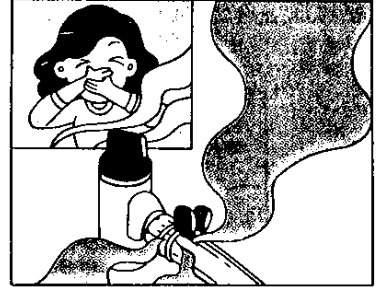


特に注意していただきたいこと③

使用上の注意

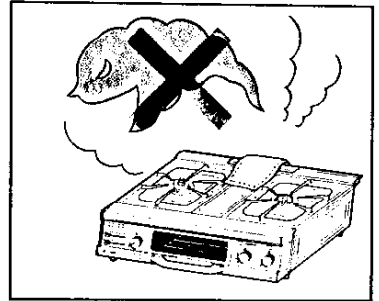
ガス漏れ予防

- ゴム管はガス用ゴム管を用い、ときどき取り替えてください。
(お取り替えの目安は約3年です。) ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありませんので絶対に使用しないでください。
ひび割れの入ったものは早急に取り替える必要があります。
- 器具をご使用にならないときや、お出かけ・おやすみになるときは、必ずガス元せんを閉めてください。
火をつけたままで、お出かけ・おやすみは絶対しないでください。
- 使用中には時どき正常に燃焼していることを確かめてください。



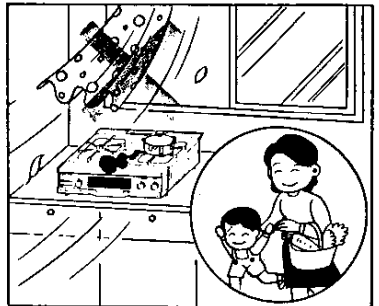
火災予防

- 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。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。



外出などについてのご注意

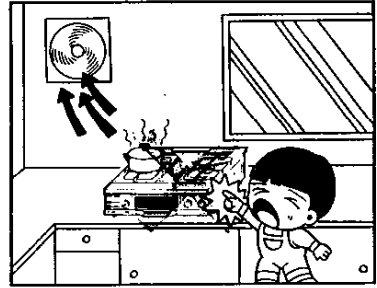
- 火をつけたままお出かけ、おやすみは絶対にしないでください。
バーナーの炎が風や煮こぼれなどで消えたり、カラ焚きになるなど思わぬ事故の原因となり危険です。



特に注意していただきたいこと④

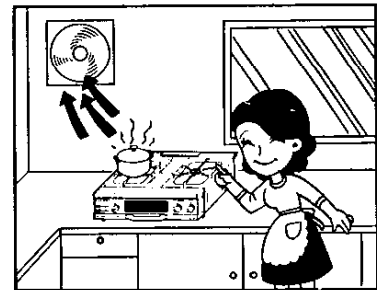
やけどのご注意

- ご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、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。
また、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。
- グリルとコンロを同時に使用される場合は、なべのどつてをグリル排気口の方へ向けしないでください。
(グリルの排気熱でどつてが熱くなります。)



換気のご注意

- 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。
ガスが正しく燃えるためには、ガスの6倍～10倍の空気が必要です。閉めきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。

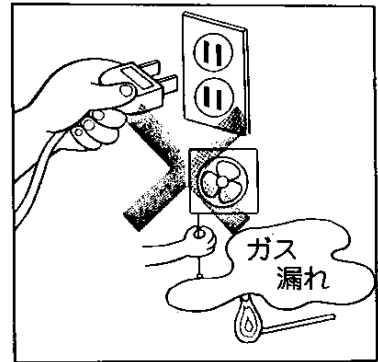


ガス事故防止

- 万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり、換気扇やその他の電気器具に触れたり（スイッチの入・切や電源プラグの抜き差しなど）しないですぐ使用をやめてガス元せんを閉め、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または、大阪ガスサービスステーションに連絡してください。
(火や火花で引火し爆発事故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（器具せん、ガス元せんを閉める。）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、18ページをお読みください。〕



その他のご注意

- 煮こぼれは不完全燃焼やガス漏れおよび温度センサーの動作不良の原因となりますのでご注意ください。
〔詳しくは、16～17ページの「手入れ」の項を参照してください。〕

日常の点検・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・手入れは必ず行なってください。
〔詳しくは、16ページをお読みください。〕
- 故障又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、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社にご連絡ください。

器具の設置

設置前の準備と確認

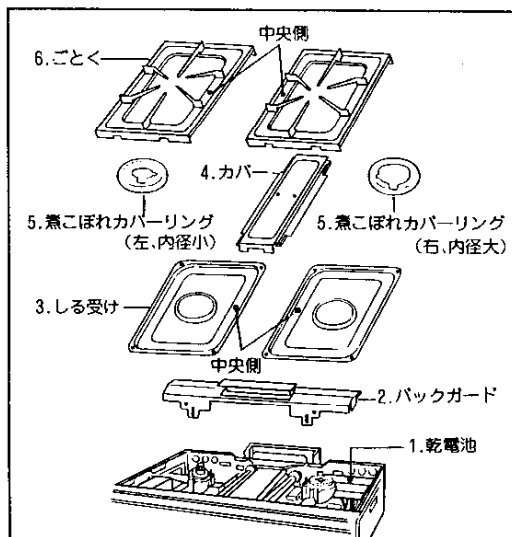
包装材料を取り除く

- 器具を段ボール箱から取り出し、保護材・テープ類を取り除いてください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスが一致しているか確認してください。

部品の取り付け

- 右の図を参考に次の順序で部品を装着してください。装着される前に、ごとく、カバー、煮こぼれカバーリング、しる受けをはずしてください。

1. 乾電池(単一形 1.5V)
(7ページの「乾電池の取り付け方」の項を参照)
2. バックガード
(確実に器具後面に差し込んでください。)
脱着されるときは、必ずごとくをはずしてください。
3. しる受け
4. カバー(中央にセットしてください。)
5. 煮こぼれカバーリング
(グリル水入れざら内に入っています。)
6. ごとく



- バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込まれていることを確認してください。
また、バーナートップの浮き・傾きのないようにバーナートップの凸部がバーナーボディの凹部に入るように取り付け、バーナートップが回らないことを確かめてください。

ご 注 意

バーナートップは右コンロ用と左コンロ用があります。
取り付けの際は、右コンロにハイカロリーバーナー、左コンロにサーモバーナー(内炎口のない方)を間違いないように取り付けてください。



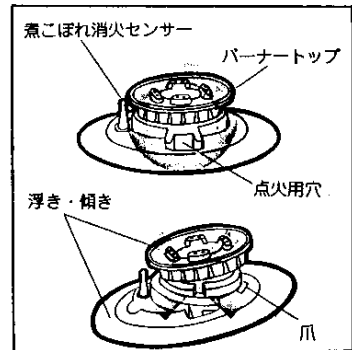
器具の設置②

- 煮こぼれカバーリングもバーナートップと同様、右コンロ用と左コンロ用があります。内径の大きい方が右コンロ用、小さい方が左コンロ用です。

カバーリングの欠き部分(小さい方)を、煮こぼれ消火センサーの先端部にカバーリングの爪がバーナーボディの欠き部分にはめ込み、浮き・傾きのないことを確認してください。

ご 注 意

バーナーの点火用穴をふさいだり、煮こぼれカバーリングが浮いたり傾いたりして取り付けしていると、点火の際に着火しなくなります。

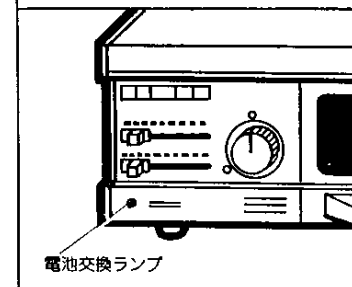
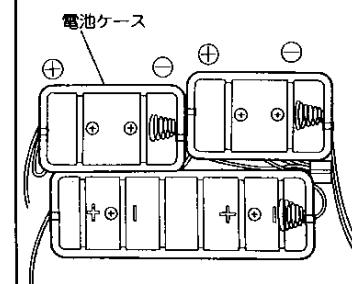
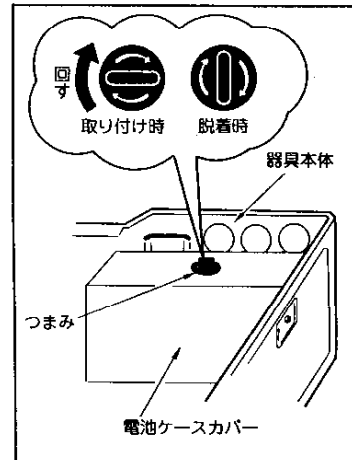


- 乾電池の取り付け方
- 右側のごとく・煮こぼれカバーリング・しる受けをはずしたのち、器具右後内側にあるつまみを右図の位置まで回して、そのまま持ち上げて、電池ケースカバーを取りはずして電池ケースに乾電池をはめ込んでください。

- 乾電池は単一形(SUM-1)1.5V 4個使用します。

ご 注 意

- 乾電池は、電池ケース内の図示に従って \oplus \ominus を確認の上、正しく入れてください。1本でも \oplus \ominus を間違えて入れますと、乾電池が発熱したり漏液するなどして故障の原因となりますので十分注意してください。
- 充電式電池は使用しないでください。
- 新しい電池と使用した電池、または種類の違う電池を混ぜて使用しないでください。破裂・液漏れのおそれがあります。
- 乾電池はハイグレード品をお使いください。特にアルカリ乾電池をおすすめします。(乾電池寿命が長くなります。)

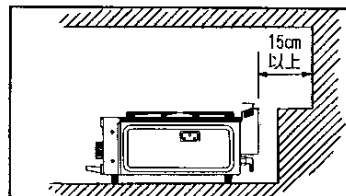
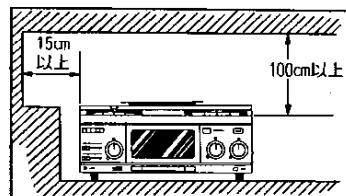


電池交換ランプが点滅を始めたなら乾電池の交換時期が近づいてきましたという予告です。新しい乾電池を用意してください。
電池交換ランプが点灯し続けましたら、直ちに新しい乾電池に交換してください。

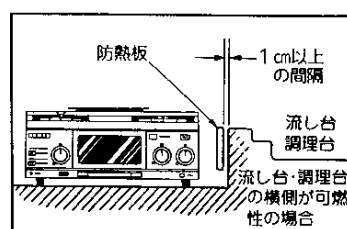
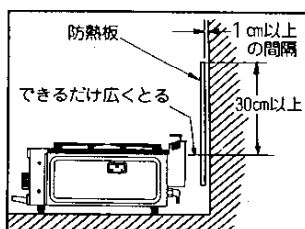
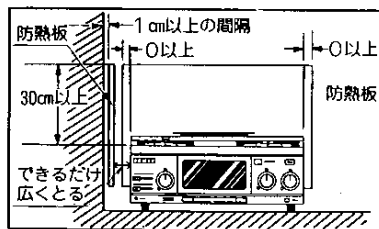
器具の設置③

設置上のご注意

- 丈夫で水平な台に設置してください。
- 周囲に可燃物(木製の壁、棚など)のある場合
 - ・ 器具より上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器具上面から100cm以上離して使用してください。(但し不燃性の場合は80cm以上)

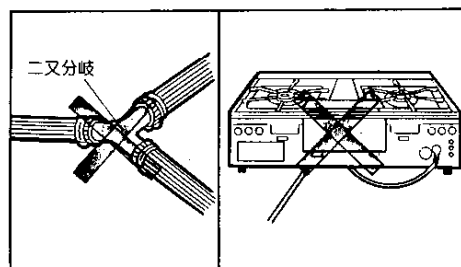
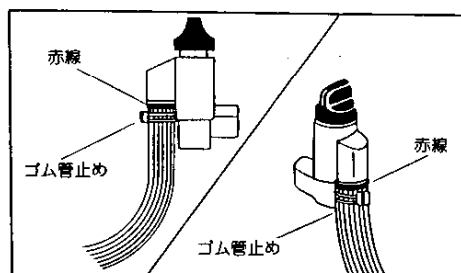


- 可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合
 - ・ 図のように必ず別売の防熱板(コードNo15-100-0084~6)を取り付けて使用してください。
- 可燃性の壁面の高さが30cm以下の場合は右下図のように取り付けてください。



ゴム管の接続

- ガス用ゴム管は、ガス元せん、器具のゴム管口とも赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかり止めてください。
- ゴム管は内径9.5mmガス用ゴム管を用い、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短く(2m以下)また、器具の下を通したり、器具に触れたりしないようにしてください。
- ゴム管の継ぎたしや、二又分岐はしないでください。



使用手順

はじめてお使いのとき

- グリルをはじめてお使いになるときは、グリル水入れさらにコップ1杯分(約200ml)の水を入れて、15~20分
間空焼きをし、煙やにおいを取り除いてください。

点火前の準備と確認

- 器具の周辺には、紙・プラスチック・油など燃えやすい物がおかれていないか確かめてください。
- 器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。

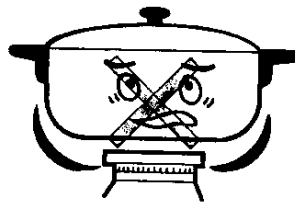
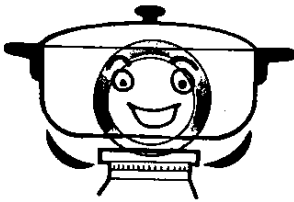
ご 注 意

ガス元せんを開く際には、誤って器具が接続されていないガス元せんを開いたり、他の器具のガス元せんを開いたりしないよう十分注意してください。

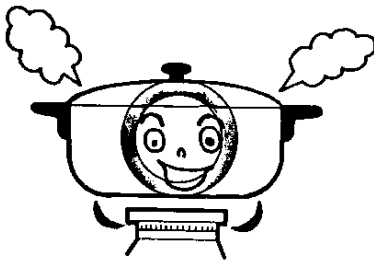
- グリルをお使いになるときはグリル水入れさらに、コップ1杯分(約200ml)の水を入れてください。お手入れ
が容易になります。水を入れないでお使いになると床面の過熱や魚から出た脂に引火することがあります。
- 使用中にグリル水入れさらにの水がなくなるよう注意してください。水を補給するときは、グリル水入れさら
を引出して補給してください。

コンロ部の使い方

- なべをコンロにのせてから点火してください。
特に左コンロでは、必ずなべをコンロにのせてから点火してください。
この際、なべの水気はふき取ってください。水気があれば余分な熱が必要となります。
- 火力はなべの大きさに合わせて調節してください。炎が鍋底よりあふれない程度が最適です。



- 煮立ったら沸とうの続く程度の火力に調節してください。(左コンロは、自動的に弱火にすることができます)
ガスの節約になります。また、煮こぼれは火を消したり、パーナーや器具を早くいためます。



使用手順②

左コンロ(サーモコンロ)の使い方

● 点火をされる前に


- ・モード切替つまみを調理内容に応じたモードにセットしてください。
- ・タイマーつまみを「連続(120)」または調理内容に応じた時間にセットしてください。

モード

モードとは、温度センサーが鍋底の温度を感知して、調理に適した温度でお料理をつくるための指示パネルです。お料理にあわせて「モード切替つまみ」をスライドさせて使い分けてください。

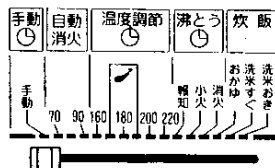


◀このマークは、「アラームのお知らせ」を表わしています。

※表示に「モード切替つまみ」を合わせてください。表示の間では、左右どちらかのモードになります。

★数字は温度を表わしています。

手動

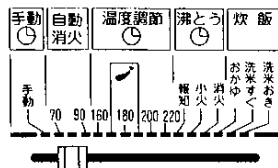


通常のコンロとして使えます。

★過熱防止機能がついているので空だきなどの異常加熱された場合は自動的に消火します。



自動消火

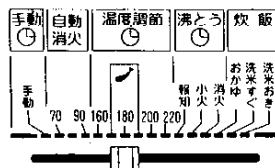


セットされた温度になれば、自動消火します。



ミルクのあたため …70・80
汁もののあたため …70・80・90

温度調節



セットされた温度になれば、〈強火〉の場合は〈強火 ↔ 弱火〉、〈中火〉の場合は〈中火 ↔ 弱火〉をくり返して、セット温度を一定に保ちます。

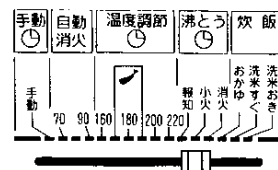


このマークは天ぷらに適した温度です。
★セット温度になればお知らせします。

揚げもの・お菓子などに



沸とう



報知

沸とうすれば、お知らせします。



小火

沸とうすれば、自動的に小火に切替わります。



消火

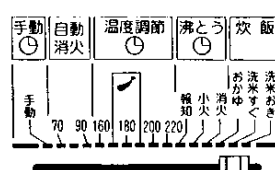
沸とうすれば、自動的に火が消えます。



ゆでもの・蒸しもの・シチューなどの煮込み料理、煮しめなどに

〈報知〉〈小火〉は沸とう後水分がなくなり、さらに温度が上がると「こげつき防止機能」が働き自動消火します。

炊飯



マイコンが自動的に火力を調節して〈おかゆ〉〈ごはん〉を炊きます。

おかゆ

米1合(0.18ℓ)以下のおかゆが自動炊飯できます。

洗米すぐ

洗った後すぐ炊く時に使います。

洗米おき

洗米後30分以上浸水させてから炊く時に使います。

★炊きあがれば、お知らせします。

★蒸らしが完了すればお知らせします。



使用手順③

タイマー

★数字は分を表わしています。

④マークの表示がされた「モード」の時に使えます。

★セット時間になれば、お知らせして自動消火します。

④タイマー

連続 3 5 7 10 12 16 20 25 30 50 60 90



連続(120)にセットしても、

使いはじめてから2時間

たつと消し忘れ防止タイ

マーが働いて自動消火し

ます。

④タイマー

連続 3 5 7 10 12 16 20 25 30 50 60 90



お料理に合わせて「タイマーつまみ」を左右にスライドさせてお使いください。

※表示に「タイマーつまみ」を合わせてください。表示の中間では、左右どちらかの表示時間(分)になります。

ご 注 意

- 消し忘れ防止タイマーは④の表示に関係なくすべてのモードで働きます。
- 使用中にタイマーを再セットしますと、その時点からの時間となります。
- 沸とう④消火のモードを使用する時は、かならず連続(120)にセットしてください。

アラーム

つぎの4つの種類のアラームが鳴り、それぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	状態の内容
「ピー」	<ul style="list-style-type: none"> ●セット温度、煮こみ完了、炊飯終了となり自動消火したとき。 ●温度があがり過ぎて過熱防止機能が働いて自動消火したとき。
「ピッピッ」	<ul style="list-style-type: none"> ●温度調節モードのセット温度になったとき。 ●沸とうしたとき。
「ピッピー」	<ul style="list-style-type: none"> ●タイマーのセット時間が経過して自動消火したとき。
「ピッピッピッピッピッ」	<ul style="list-style-type: none"> ●自動消火して器具せんつまみを「止」にもどしていないとき。(消火後13分)(炊飯のときはむらし完了の目安としてお使いください。)

くわしくはクッキングブックを参照してください。

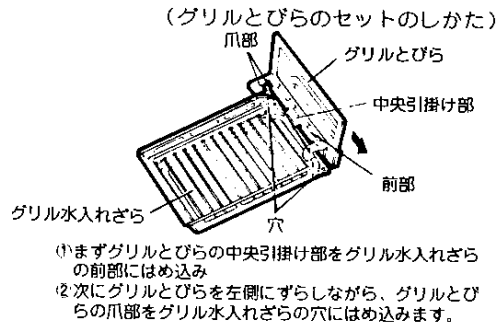
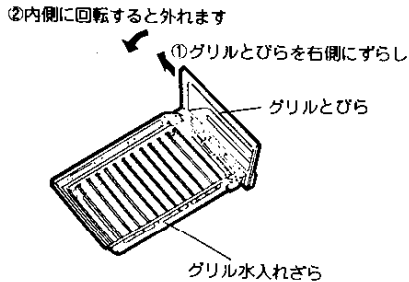
ご 注 意

- 温度センサーの頭部がなべ底に密着していることを確認してください。密着しないなべは使用することができません。
- モードの表示は目安として使用してください。(なべの種類・調理量などにより差異があります。)
- 温度センサーに固い物をぶっつけたり、傷などを付けたり曲げないでください。
- 温度センサーはいつも清潔にしておいてください。煮こぼれ等でよごれたときはすぐにふき取ってください。なべ等の底も清潔にしておいてください。
- 風が吹き込む場所、エアコンの風などがあたり炎のゆらく場所では使用しないでください。セット温度と異った温度で作動します。
- なべを乗せてから横にずらしたり、動かしたりしないでください。温度センサーが感知しにくくなるとともに、傷などがつくこともあります。炒めものなどなべを動かす調理は右コンロをお使いください。
- なべをのせずに点火操作をしたり、温度センサーの温度が設定温度より高い状態で点火操作をしますと、消火したり、弱火になることがあります。異常ではありません。温度センサーが十分冷えたのち、再点火操作を行ってください。

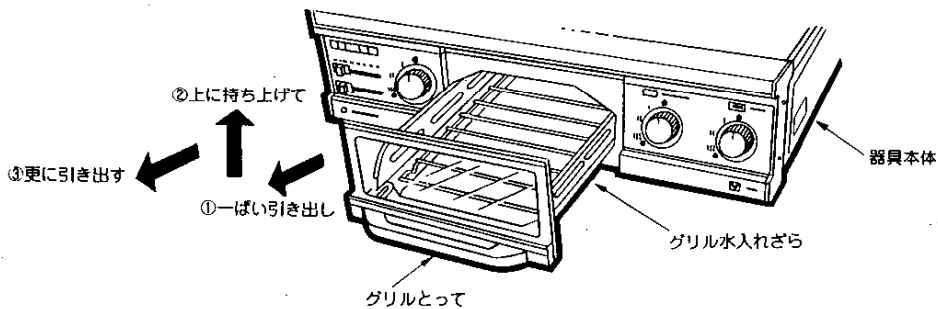
使用手順④

グリル部の使い方

- グリル水入れざらは、奥にあたるまで入れてご使用ください。
- グリル水入れざらにグリルとびらを確実にはめ込んで使用してください。



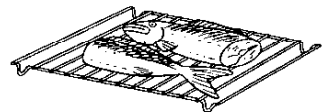
- 焼物を裏返したりする場合、グリルとってをもってグリル水入れざらが止まるまで一ぱい引き出し、そのままのところで裏返したりできます。
- グリル水入れざらを取り出す場合、グリル水入れざらが止まるまで一ぱい引き出し、更に上に持ち上げながら引き出してください。



- グリル水入れざらの出し入れはグリルとびらをゆっくりと操作してください。速くすると水がこぼれるおそれがあります。

上手な使い方

- 焼物の大きさ、厚さによりグリル焼網を裏返して使うことができます。
- 3～5分程度予熱をしたあと、焼物を入れますときれいに焼き上がります。予熱前にグリル焼網にサラダ油を塗って予熱すれば材料がくっつきにくくなります。
- 焼魚の場合、こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくことこげ方が少なくなります。
- 焼魚の場合、2尾のせて焼くのが最適です。グリル焼網からはみ出る大きな魚は、切ってグリル焼網からはみ出さないようにして焼いてください。



注意

- グリル水入れざらのご使用ごとに手入れをしてください。脂がたまりますと燃え上がることがあります。また、続けて焼物をされる場合、ときどき水があるか、脂がたまっていないか確かめてください。
- 使用中、使用直後、グリルとびらガラスが熱いときに水をかけないでください。水がかかると割れるおそれがあります。

使用上の注意

安全装置が作動したときの処置方法

煮こぼれ消火センサー

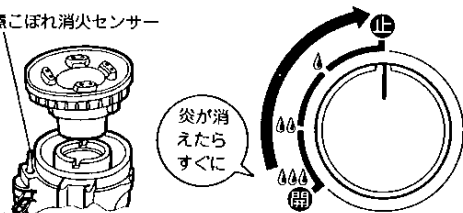
1 装置の役目と働き

- 煮こぼれ消火センサーは、バーナーの炎の熱を安全装置(熱電対)で検出して、ガス通路の弁を開くもので、風、煮こぼれにより炎が消えた場合に自動的にガス通路の弁を閉じて生ガスの放出をおさえ、これに伴う災害を未然に防止して安全を確保する働きをします。

2 作動したとき

- 煮こぼれ消火センサー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。消火に気がついたときは、すぐに器具せんつまみを「止」の位置にもどしてください。

煮こぼれ消火センサー



- 再点火するときは、周冊の生ガスがなくなるまでしばらく待ってから9ページの「使用手順」にしたがって点火してください。

3 使用上の注意

- 煮こぼれ消火センサーやバーナー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。なべの底に付いた水滴はふき取ってから、ごとくの上ののせてください。(煮こぼれにも注意してください。)
- 煮こぼれ消火センサーに固い物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ます。

過熱防止装置(左コンロ)

1 装置の役目と働き

- 空なべやごく少量の油を「手動」「温度調節」モードで使用した場合、弱火燃焼でもなべ温度は上昇を続けることがあります。このようなとき、温度センサーがなべ底の熱を感知して自動的にガス通路の弁を閉じて過熱を防止して、これに伴う災害を未然に防止して安全を確保します。

2 作動したとき

- 過熱防止装置が働いて自動消火したときは、器具せんつまみを「止」の位置にもどしてください。なべのとってなどは高温になっていて、やけどのおそれがありますので、温度が下がるまでそのままにしておいてください。

3 使用上の注意

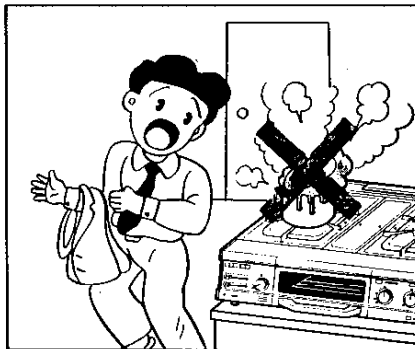
- 小径のなべ、少量の調理をされる場合は、はじめから中火で使用してください。
■■■ 開(強火)で使用されますと急激になべの温度が上昇するため温度センサーの感知が遅れて、設定温度よりもなべの温度が高くなります。あまり高くなりますと過熱防止装置が働いて調理ができません。

使用上の注意②

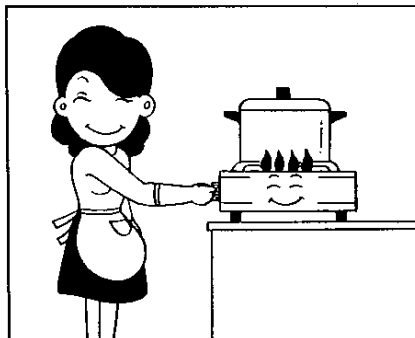
使用時の注意

- 煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれした時は、必ず完全にふきとってください。

煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。

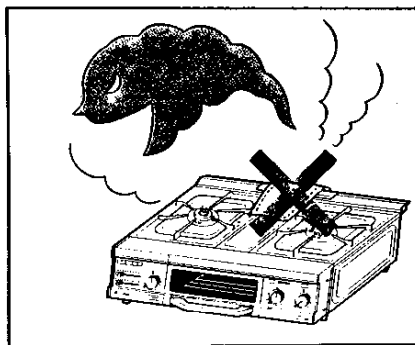


- 点火の際は、コンロになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



- 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。

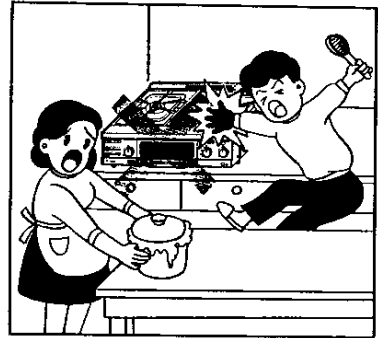
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



日常の点検・手入れ

点検・手入れのときのご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。
- プラスチック部分や塗装面をベンジンやシンナーなどでふかないでください。溶けたり、変形したりします。



点検をしてください

快適で安全にお使いいただくため、つぎのことを点検してください。

- 器具およびガス元せんともゴム管口の赤線まで、十分ゴム管が差し込まれていること。
- 器具の近くに紙、プラスチック、油類などの燃えやすいものが置かれていないこと。
- ゴム管が、古くなってひび割れしていないこと。
- 部品が所定の位置に、確実に取り付けられていること。

手入れ

器具表面・操作部

- 乾いた布でよくふいてください。汚れのとれにくいときは、中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。このあと、乾いた布で水気をふき取ってください。

バックガード・ごたく・カバー・しる受け・煮こぼれカバーリング・グリル水入れざら

- 乾いた布でふいてください。汚れがひどいときは、スポンジタワシに中性洗剤を含ませるか、または水洗いして汚れを落してください。このあと乾いた布で水気をふき取ってください。ミガキ粉、金属タワシは使用しないでください。表面の光沢がなくなります。
- ホーロー仕上げですのでかたい物をあてたりすると、傷が付く場合があります。

ご注意

- 手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
- 煮こぼれカバーリングは右コンロ用と左コンロ用とがあります。外された場合は必ず内径の大きい方が右コンロ用、小さい方が左コンロ用として取り付けてください。

そ
の
つ
と

日常の点検・手入れ②

そ
の
つ
と

グリルとびら

- グリルとびら・ガラスが汚れた場合、そのつど温かいうちに手入れすると汚れは簡単に落ちます。汚れの落ちにくいときは、スポンジタワシを使用して中性洗剤で手入れをし、乾いた布で水気をふき取ってください。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るおそれがあります。
- グリルとびらは、グリル水入れざらから取り外すことができます。手入れのあとはグリル水入れざらに正しくセットしてください。〔12ページの図参照〕

と

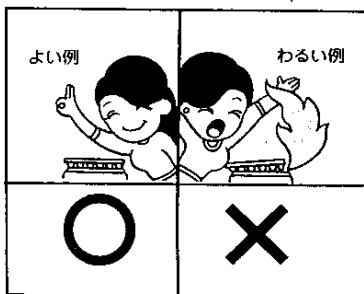
コンロバーナー

- 目づまりなどで悪くなったバーナーは、バーナートップをとりはずし、ブラシやキリ状のものでそうじして、いつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。



ご 注 意

- バーナートップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。
- バーナートップは左バーナー用（内炎口のない方）と右バーナー用がありますので、外された場合は間違いのないように取りつけてください。
- バーナーポディの水洗いはやめてください。中がさびる原因になります。



き

温度センサー

- 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、すぐに乾いた布でふき取るように習慣づけてください。温度センサーの上面を固いブラシなどでみがかないでください。温度センサーにキズをつけたり汚したりしますと性能が十分はつきできなくなります。

ど

煮こぼれ消火センサー

- 煮こぼれ消火センサーを固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また、煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分はつきできないだけでなく、寿命も縮めます。

き

故障・異常の見分け方と処置方法

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、ただちに使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象 原因	左・右コンロ・グリル					左コンロ				処置方法	参照ページ	処置 販売店が大阪ガス様					
	器具せんつまみから手を離すと消火する	点火しない・点火しにくい	着火(火移り)しにくい	爆発的に着火する	黄炎で燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火した・消火しやすい	ガスのおいがる				グリルの焼き時間が長い	炊飯時早切れる	炊飯時こげつく	設定温度になる前に自動調節となる	設定温度になる前に自動調節となる
ガス元せんの開き忘れ、開き不十分	●	●	●						○	米		米	米	米	器具せんつまみを「止」の位置にしてからガス元せんを全開にする。	9	●
ゴム管内に空気が残っている	●	●													ガスが正常に出るまで十分注意しながら点火操作を繰り返す。	13	●
ゴム管の折れ・つぶれ															ゴム管の折れ・つぶれを直す	8	●
お部屋のガス元せんへの差し込み不足 (パネホースソックの場合)	●	●	●			●	●	●	○	米		米	米	米	ゴム管を十分差し込む。	8	●
ゴム管の差し込み部分の劣化・軟化															ゴム管を交換または先を切りつめる。	4	●
ゴム管のヒビ割れ・穴あき									●						ゴム管を交換する。	4	●
乾電池が消耗している	△	●	△												新しい乾電池と交換する。	7	●
点火装置電極部の汚れ															点検を依頼する。	/	●
点火装置リード線の接続不良	●														点検を依頼する。	/	●
点火装置の故障															点検・修理・部品交換を依頼する。	/	●
バーナーの炎口つまり		●	●	●	●	●	●			米	米	米	米	米	つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する。	17	●
バーナートップの取り付け不良		△	△	△	△	△	△			米	米	米	米	米	正しく取り付けます。	17	●
点火操作が適切でない	○	●													正しい操作を行なう。	13	●
立消え安全装置が作動	○						●								「安全装置が作動したときの処置方法」参照	14	●
立消え安全装置が故障	●						●								点検・修理を依頼する。	/	●
器具の銘板と使用ガスの不一致		●	●	●	●	●	●		○						点検を依頼する。	2	●
温度センサーが汚れている										米	米	米	米	米	温度センサーを掃除する。	17	●
温度センサーの傷・変形										米	米	米	米	米	点検・修理・部品交換を依頼する。	/	●
使用なべの形状・材質が適していない										米	米	米	米	米	別冊の「クッキングブック」参照。	/	●
自動消火機能が故障	米										米			米	点検・修理・部品交換を依頼する。	/	●
温度調節機能が故障			米									米	米	米	点検・修理・部品交換を依頼する。	/	●

●左・右コンロ、グリルに該当します。 ○グリルに該当します。 米左コンロに該当します。
△左・右コンロに該当します。

長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、乾電池を取り外してください。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の中にながつかないように正しく入れ、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(ゴム管口など)に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。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 18ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- ご確認のうえ、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、お買い求めになった販売店か、最寄りの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、つぎのことをお知らせください。

- ①品 名……(テーブルコンロ)
- ②品 番……器具の左側面に添付してあります。

(例)

(4) 10-875 (U)

大阪ガス株式会社 03

- ③現 象……(できるだけ詳しく)
- ④道 順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い求めの販売店、または最寄りの大阪ガスにご相談ください。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

○保証について

この器具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、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らんください。保証書を紛失されますと、無料修理期間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。

●保証期間が過ぎているときは

お買い求めになった販売店か、最寄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ときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

○補修について

補修用性能部品の最低保有期間について

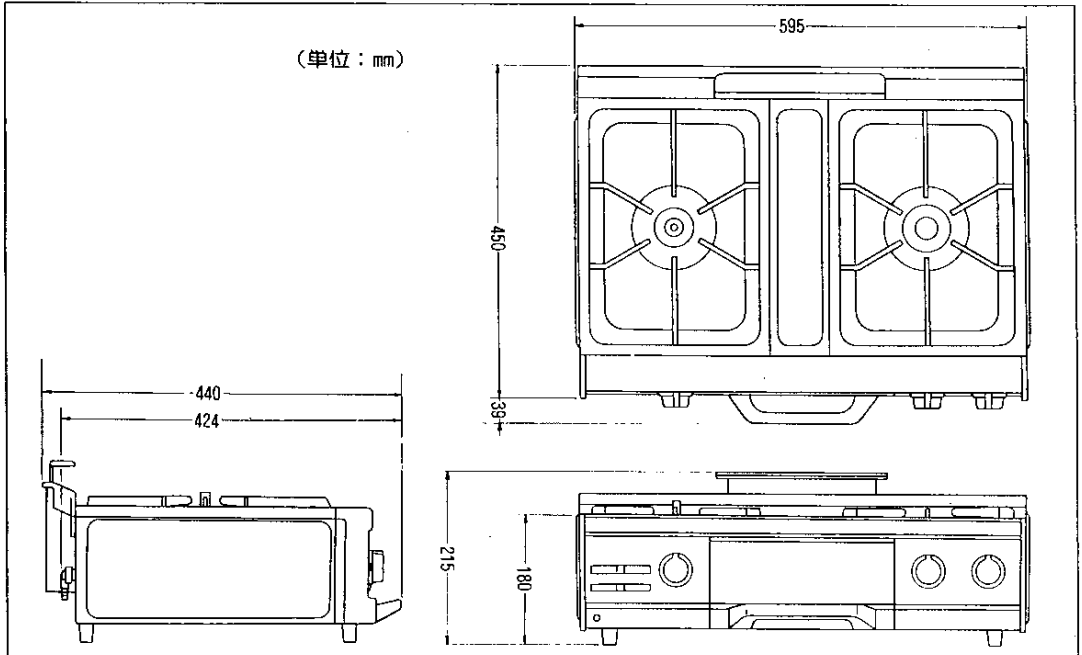
- 補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後5年です。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

仕様と外形寸法図

仕様

型 式	GC-352				
使 用 ガ ス	L P	6 C	13 A	6 A	
ガ ス 消 費 量	左 コ ン ロ	0.18kg/h	2,300kcal/h	2,300kcal/h	2,200kcal/h
	右 コ ン ロ	0.24kg/h	3,000kcal/h	3,000kcal/h	3,000kcal/h
	グ リ ル	0.115kg/h	1,400kcal/h	1,400kcal/h	1,400kcal/h
	全ガス消費量	0.51 kg/h	6,400kcal/h	6,400kcal/h	6,400kcal/h
品 名	グリル付二口コンロ				
品 番	10-875				
点 火 方 式	連続放電点火				
外 形 寸 法	高さ 180mm(トッププレートまで)×幅 595mm×奥行 450mm				
重 量 (本 体)	11.7kg				
接 続	ガ ス	φ9.5mm ガス用ゴム管			
	電 気	単一形乾電池(1.5V)4個			
安 全 装 置	煮こぼれ消火センサー、過熱防止装置(左コンロのみ)				
温度調節自動消火機能	70~220℃の範囲で温度調節または自動消火(左コンロのみ)				

外形寸法図

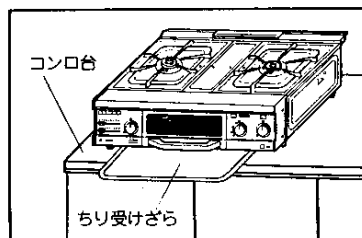


別売部品のご紹介

次のような別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。

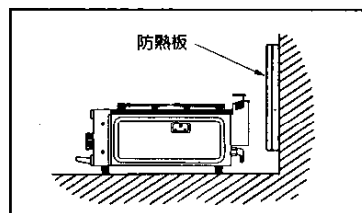
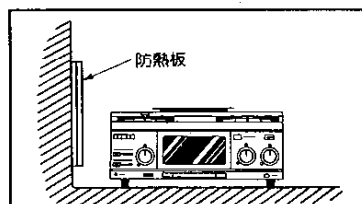
●ちり受けざら(コードNo15-100-0083)

- ・図のように器具と台の間に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれは、ちり受けざらの上に落ちます。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。



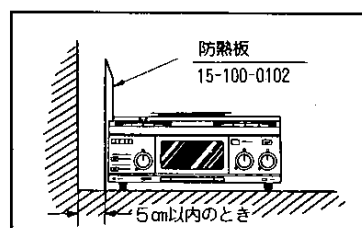
●防熱板(コードNo15-100-0084~8)

- ・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。



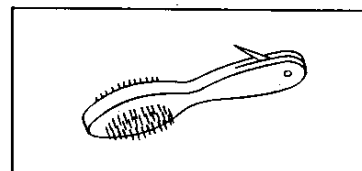
●防熱板(コードNo15-100-0102~3)

- ・60cm幅の台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



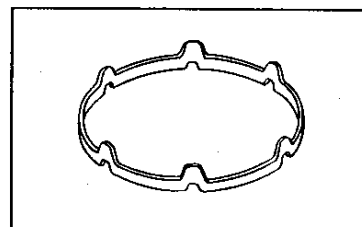
●掃除ブラシ(4)94-100

- ・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。



●中華鍋用補助ごとく(4)15-100-0059

- ・中華鍋等底の丸い鍋を安定よく使っていただけます。
- ・底の丸い鍋以外は使用しないでください。
- ・中華鍋は火力の強いハイカロリーバーナー側をお使いください。
- ・左コンロには使用しないでください。



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

本社ガスビルサービスセンター	☎541	大阪市東区平野町5-1	☎大阪06(202)2221
南支社	☎557	大阪市西成区玉出東2-9-41	☎大阪06(652)0001
北支社	☎532	大阪市淀川区十三本町3-6-35	☎大阪06(301)1251
堺支社	☎590	堺市住吉橋町2-2-19	☎堺0722(38)1131
北摂支社	☎569	高槻市藤の里町39-6	☎高槻0726(71)0361
阪神支社	☎662	西宮市和上町4-11	☎西宮0798(26)3101
東部支社	☎578	東大阪市稲葉2-3-17	☎河内0729(62)1131
京阪支社	☎573	枚方市西田宮町16-17	☎枚方0720(41)1251
神戸支社	☎650	神戸市中央区相生町5-13-10	☎神戸078(576)5231
京都支社	☎604	京都市中京区烏丸通御池角	☎京都075(231)8151
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1-1-1	☎和歌山0734(31)2481
姫路支社	☎670	姫路市神屋町4-8	☎姫路0792(85)2221
東播支社	☎675	加古川市加古川町粟津29-1	☎加古川0794(21)1801
豊岡支社	☎668	豊岡市三坂町6-57	☎豊岡07962(3)2221
湖南支社	☎525	草津市追分町字荒堀680-1	☎草津0775(62)5311
彦根支社	☎522	彦根市大東町12-11	☎彦根0749(22)3131
(長浜営業所)	☎526	長浜市南呉服町3-4	☎長浜07496(2)7171

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社

おねがい

ガスくさいときは、ガス元せんを閉め、窓を全開してから
(火気に注意して)、大阪ガス支社、サービスステーションに
ご連絡ください。