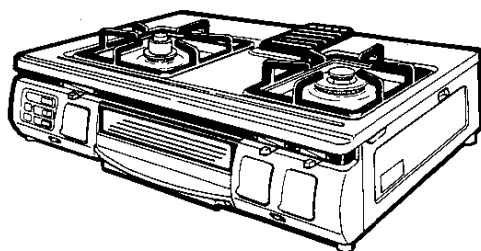


# ガステーブルコンロ

10-877型

型式名GT-2000A-X



## 取扱説明書

 大阪ガス

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上げの販売店  
にお問い合わせください。

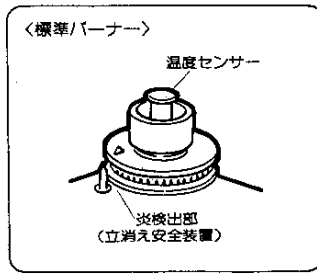
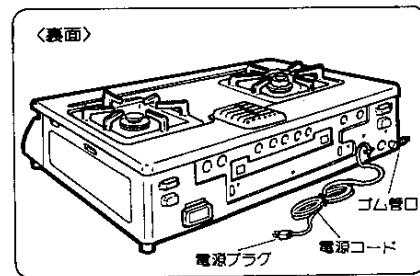
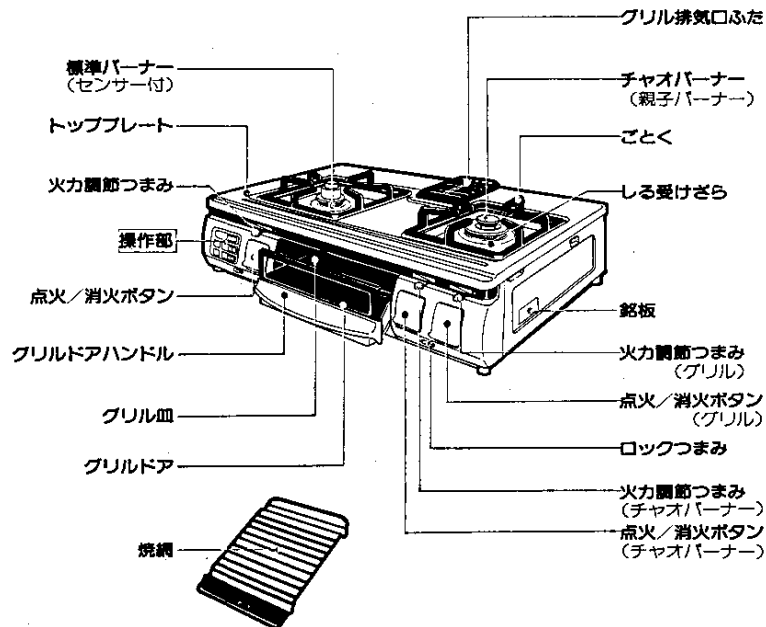
## ごあいさつ

このたびは大阪ガスのガスグリル付2口コンロをお買上げ  
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。

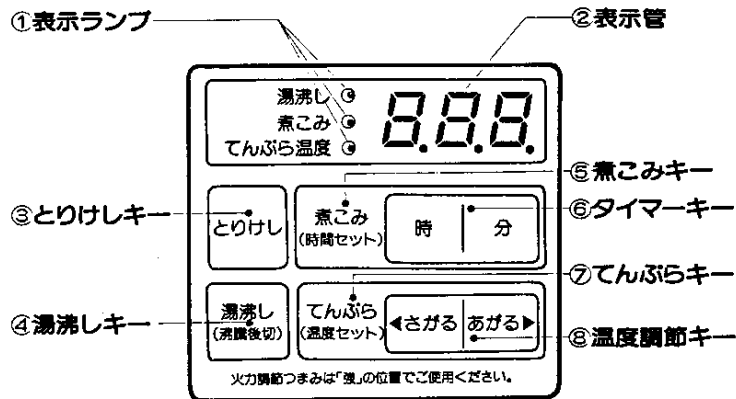
## もくじ

●各部のなまえ	2
●操作部のなまえとはたらき	3
●特に注意していただきたいこと	4～6
●器具の設置	7～8
●自動調理（左コンロ）の使いかた	9～15
●手動調理の使いかた	16～17
●調理編	18～21
●器具の上手な使いかた	22
●日常の点検・手入れ	23
●故障・異常の見分けかたと処置方法	24～25
●安全装置が作動したときの処置方法	26
●アフターサービス	27
●仕様	28
●別売部品のご紹介	29

## 各部のなまえ



## 《操作部のなまえとはたらき》



## ①表示ランプ

設定した自動調理のランプが点灯します。  
調理中は点滅に変わります。

## ②表示管

時間または温度を表示します。

## ③とりけしキー

自動調理およびキッチンタイマーのセットをとりけします。押し間違ったとき、自動調理をとりけし、普通こんろとして使用するときなどに使用します。(消火することはできません。)

## ④湯沸しキー

沸騰温度を感知し、お湯がわいたことをプザーでお知らせし、自動消火します。空だき、沸しすぎを防ぎます。(水の量によりふきこぼれることがありますので、ご注意ください。)

## ⑤煮こみキー

沸騰後火力が自動で切り換わります。タイマーキーで煮こみ時間をセットします。こげつきかけるとプザーでお知らせし、放置すると自動消火します。

## ⑥タイマーキー

煮こみキー使用時やキッチンタイマーとしてお使いのときに使用します。3時間59分まで1分刻みで合わせることができます。キーを押しつついても数字は進んでいきます。

## ⑦てんぷらキー

お望みの設定温度を維持します。てんぷら調理の油温調節などに使用します。

## ⑧温度調節キー

てんぷらキー使用時に使います。調理温度を150～220°Cの範囲で5°C刻みに合わせるができます。キーを押しつついても数字は進んでいきます。

# 特に注意していただきたいこと

## 使用ガス・電源について

- 器具(銘板)に表示してあるガス(ガスグループ)・電源(電圧・周波数)以外のガス・電源では使用しないでください。

銘板は器具の右側面に貼ってあります。

(注)この部分を必ずご確認ください。

型式名 GT-2000A-X LPガス用	型式名 GT-2000A-X 都市ガス用
ガス種別	ガス種別
種別	種別
定格 100V(50/60Hz) 15W	定格 100V(50/60Hz) 15W
松下電器産業株式会社	松下電器産業株式会社
松下電器産業株式会社	松下電器産業株式会社

L P ガス	都市ガス (ガスグループ)	6A・13A・6C
	LPガス	

## 火災予防

- 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。特にグリル排気口をふさぐ、その他のものでふさがないようにしてください。



- 火をつけたまま就寝・外出は絶対にしないでください。
- 火をつけたまま器具の使用場所をはなれないでください。特にてんぷらやグリルで油の多い焼きものをしていときは危険です。
- 設置や移動の際、可燃物に近づけないでください。  
(詳しくは、7ページ「器具の設置」の項をお読みください。)

## 換気にご注意

- 使用中は換気扇を回すなど換気にご注意ください。換気をせずに、長時間連続して使用すると、空気中の酸素が減少して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

- 必ずガス用ゴム管(JISマーフ、または検査合格マーフの入っているもの)を使用してください。ビニル管は絶対に使用しないでください。  
(ビニル管は弾力性がなく、熱に弱く危険です。)



- 迅速継手を利用して接続する場合は、検査合格マーフの入っているものを使用してください。

- 使用時の点火、使用後の消火のほか、使用中もときどき正常に燃焼していることを確かめてください。

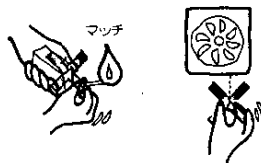
- 使用後は、必ず器具の点火/消火ボタンを押し、消火したことを確かめてください。特に、外出時と就寝前は、必ずガス元せんも閉めてあるか確かめてください。

- ガス漏れに気づいたときは、ガス元せんを閉め、窓や戸を全部開けて、お買い上げの販売店か、大阪ガス支社に連絡してください。



### 〈ご注意〉

万一ガス漏れしたときは、換気扇などの電気スイッチの「入・切」や、マッチ・ライターの使用は、爆発の危険性がありますので、絶対に避けてください。

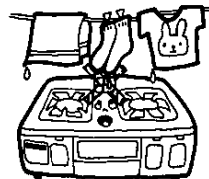
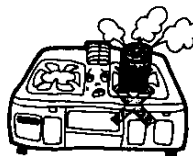


## 《使用上のご注意》

### 1. 用途について

- 調理以外の用途(炭・練炭おこしなど)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・火災などの危険性があります。)

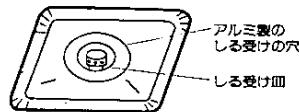
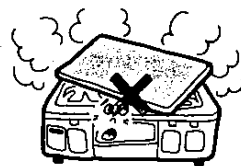
- 衣類の乾燥などに使用しないでください。  
(火災になる危険性があります。)



### 2. 市販の補助具について

- コンロの炎をふさいだり、おおってしまうような大きな鉄板類や、補助具は使用しないでください。  
(不完全燃焼をおこしたり、器具が異常に過熱するおそれがあります。)

- しる受け皿の上に市販の「アルミ製のしる受け」を敷いてお使いになる場合はしる受け皿に十分なじむようにお使いください。
- 「アルミ製のしる受け」はしる受け皿の中央部の穴より大きな穴をあけてください。



- ごとくの上で市販の焼網などを使用しないでください。(過熱によりごとくのホーローをいためることがあります。)

### 3. やけどにご注意

- 使用中および消火直後は、ごとく・トッパプレート・グリルドア・排気口ふたには手を触れないでください。  
(高温になっていますのでやけどするおそれがあります。)

- グリルとコンロを同時に使用される場合は、なべのふたをグリル排気口の方へ向けなくてください。  
(グリルの排気熱でとってが熱くなります。)
- グリル使用中、魚を裏返すとき、とり出すときに特にご注意ください。



#### 4. 雷時の注意

- 雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがありますので、雷が発生したときは、すみやかに電源プラグを電源コンセントより抜いてください。

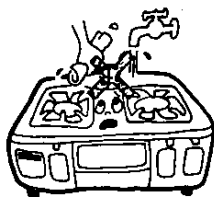


#### 5. 感電・その他のご注意

- ぬれた手で電源プラグに触れないでください。(感電や漏電の原因になります。)
- 本体に水をかけたり、丸洗いすることはやめてください。(漏電や故障の原因になります。)



- 電源コードが排気口に触れたり、器具の下を通すなど高温部分に触れないようにしてください。



#### 《異常時の処置》

- 万一、異常燃焼(異常音をだてて燃えるなど)をおこしたときや緊急の場合、あわてずに点火/消火ボタンを押して消火を確認し、ガス元栓を閉め、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店に連絡してください。
- 停電復帰後はタイマー表示部に「888」が点滅しています。とりけしキーを押して点火/消火ボタンを押して消火状態にしてください。

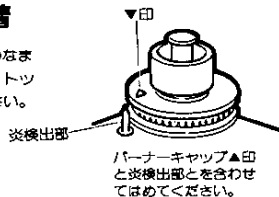


# 器具の設置

## 設置前の準備

### 1 こん包材料の除去と部品の装着

- 各部分のあて紙や包装製品をすべて取り除き、「各部のなまえ」(2ページ)および右図のように組立ててください。トッププレートは四隅を上からしっかりと押さえてください。



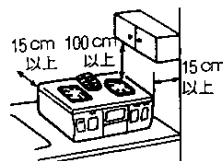
### 2 設置場所

- 器具は丈夫で水平なところに設置してください。傾斜しているとこげつき防止機能が正常に働かない場合があります。
- 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。
- 強い風の吹き込むところでは使用しないでください。(風で火が吹き消えることがあります。)



### 3 周囲の防火措置

- 周囲の壁などが木材のような可燃物の場合。(ステンレス板などを直接貼り付け可燃性の壁を囲む)
  - 右図のように周囲から必ず離してください。



- 次の場合は防熱板を取り付けてください。
  - 可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離せない場合(図1、図2) 別売防熱板(コードNo15-100-0084・85-0112)
  - 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(図2) 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、器具のトッププレートより高い場合(図3)

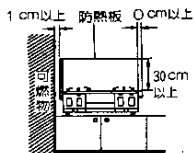


図1

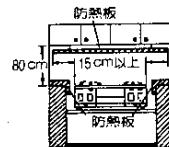


図2

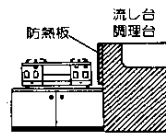


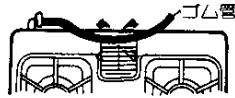
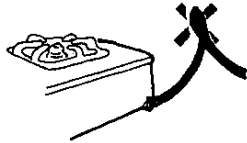
図3

## 設置のご注意

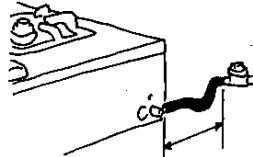
### 1 ゴム管の取り付け

●ゴム管は、最長でも2m以下で配管し、次の事項を必ずお守りください。

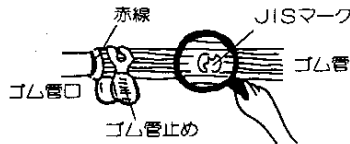
1. 折れ、わじれ、ひっぱりなどのないようにしてください。
2. 器具上面や下を通さないでください。



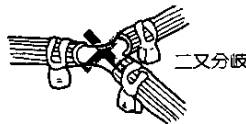
3. 器具に触れないよう最短の長さで配管してください。



●ゴム管口の赤線まで差し込み、ゴム管止めでしっかり止めてください。

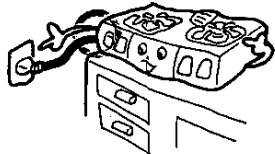


●雑さだしや、二分岐は行なわないでください。



### 2 電源の接続

●トッププレートより下側の電源コンセントに接続してください。



●電源接続時に「888」の文字が点滅しますが異常ではありません。いずれかのキーが点火/消火ボタンを押して頂ければ表示は消えます。

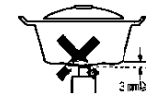
## 自動調理(左コンロ)の使いかた

### 使える鍋・使えない鍋

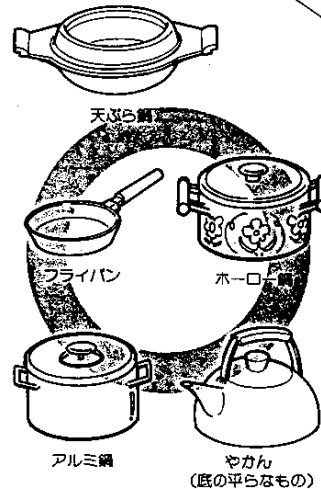
1 鍋の重さは調理物の重さを含んで、300g以上の重さが必要です。  
※必ず温度センサーの中心と鍋の中心を合わせてください。



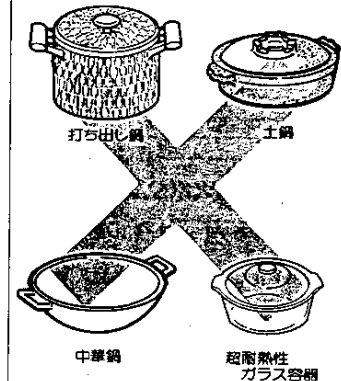
2 底の平らな、熱の伝わり易い金属(アルミ等)製の鍋、やかん、フッ素樹脂加工のフライパンをご使用ください。  
※打ち出し鍋、底の凹凸がある鍋、底の丸い中華鍋、土鍋、耐熱性ガラス容器等は使用しないでください。



#### 使える鍋



#### 使えない鍋



※右コンロでは使用できません。

## 『湯沸しキー』の使いかた



## 《操作の手順》

## 1 鍋を正しくのせる

- 火力調節つまみが「強」位置であることを確かめてください。
- ロックつまみを「◀ロック」の逆方向に動かし、ロックを解除してください。

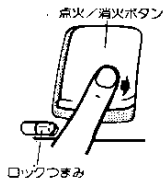
◀火力調節つまみ



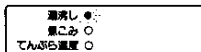
## 2 点火/消火ボタンを押し点火

- バーナーへの着火を確認し手を離す。

〈ご注意〉●万一バーナーに着火しない場合は、再度点火操作を行ってください。  
●左コンロは電子回路で制御されています。安全確保のため着火まで2～3秒かかります。

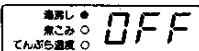
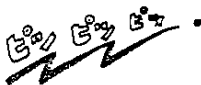


## 3 湯沸しキーを押す



## 4 沸騰・自動消火

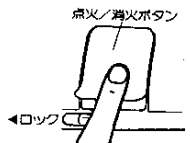
- 沸かし過ぎや空焚きを防ぎます。ただし、ふきこぼれを防ぐことはできません。



## 5 点火/消火ボタンを押す

- ※自動消火後も点火/消火ボタンは戻りません。必ず消火状態に戻してください。
- ご使用後は消火を確かめた後、必ず元せんを閉めてください。

〈チャイルドロック〉ロックつまみをロックの位置にすると点火操作ができません。使用されないときは、小さなお子様のいたずら防止など安全のためにロックしてください。  
〈ご注意〉ご使用中には操作しないでください。



## 『煮こみキー』の使いかた



## 《操作の手順》

## 1 鍋を正しくのせる

- 火力調節つまみが「強」位置であることを確かめてください。ただし、煮豆はじっくりと煮こむために中火位にしてください。
- ロックつまみを「◀ロック」の逆方向に動かし、ロックを解除してください。

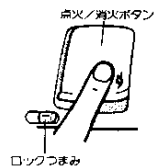
◀火力調節つまみ



## 2 点火/消火ボタンを押し点火

- バーナーへの着火を確認し手を離す。

〈ご注意〉●万一バーナーに着火しない場合は、再度点火操作を行ってください。  
●左コンロは電子回路で制御されています。安全確保のため着火まで約2～3秒かかります。



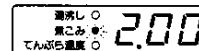
## 3 煮こみキーを押す



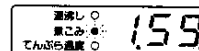
## 4 煮こみ時間をセット

沸騰後の煮こみ時間をセットします。

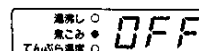
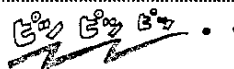
- ひと煮立ちすれば、「ビッビッビ」と3回鳴り、自動的に火力が切り換わります。かきまぜたり、水を足したりすることはその後には。



- タイマーはひと煮立ち後作動し残り時間を表示します。また、調理の状態により時間を変更することができます。こげつきかけたら「ビビビ、……」と鳴りますので、こげつきがなくなるまでしっかりとかきまぜてください。放置すると自動消火します。



## 5 調理終了・自動消火



## 6 点火/消火ボタンを押す

- ※自動消火後も点火/消火ボタンは戻りません。必ず消火状態に戻してください。
- ご使用後は消火を確かめた後、必ず元せんを閉めてください。





## 『てんぷらキー』の使いかた

## 《操作の手順》

## 1 鍋を正しくのせる

- 火力調節つまみが「強」位置であることを確かめてください。
- ロックつまみを「◀ロック」の逆方向に動かし、ロックを解除してください。



## 2 点火/消火ボタンを押し点火

- バーナーへの着火を確認し手を離す。

〈ご注意〉 ●万一バーナーに着火しない場合は、再度点火操作を行ってください。  
●左コンロは電子回路で制御されています。安全確保のため着火まで約2~3秒かかります。



ロックつまみ

## 3 てんぷらキーを押す

- 前回セットした温度を表示。(電源プラグを接続したときや停電後は180を表示)



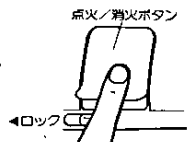
## 4 調理温度をセット

- セットした温度を表示します。点火後、表示はいったんセットすると10秒後に消え、油温(鍋底温度)が約120℃以上に上昇すると5℃毎に現在温度を表示します。ただし約120℃になるまでは表示しません。鍋の種類により設定温度は変わります。(14ページをご参照ください。)
- セットした温度に達すると「ビビビッ」と鳴り弱火、強火のくり返しにより温度を保ちます。



## 5 点火/消火ボタンを押し消火

- ご使用後は消火を確かめた後、必ず元栓を閉めてください。



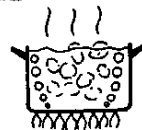
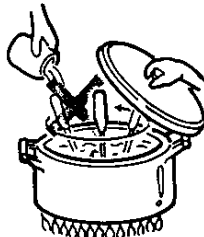
## 自動調理のコツとポイント



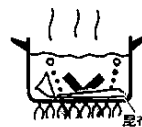
## 湯沸し・煮こみについて

1. 点火して沸騰するまでは、
  - ①ふたの開け閉めをしたり、
  - ②鍋中の水をかき混ぜたり、
  - ③鍋を動かしたり、水や調理物等を追加したりしないでください。(温度センサーを正しく働かせるためです。)

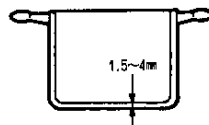
3. 材料の質や量・鍋の材質・厚さにより、ひと煮立ちの状態は多少異なります。弱火での煮こみ時間を加減してください。  
※たとえばこんな場合、ひと煮立ちの状態が不足気味になります。
  - 調理物が大量の場合
  - 初めからトロミのある場合



4. だし昆布・竹の皮などが鍋底に敷いてある場合は自動調理できません。手動調理で行ってください。  
(鍋底と昆布の間の温度が上がり、センサーが正しく働きます。)



2. 鍋は、アルミ製の厚さ1.5~4mm程度の底の平らなものが最適です。  
詳細は19ページをご参照ください。  
(こげつき防止機能を正しく働かせるため)です。



5. カレーやシチューなど濃度のあるものを煮こむ場合は、火力が切り換わったら時々かきまぜてください。  
こげつきかけたら「ビビビ、…」と鳴りますので、こげつきがなくなるまでしっかりとかきまぜてください。放置されますと自動消火します。



## 自動調理のコツとポイント



てんぷらについて

1. 設定温度は鍋の材質・厚さ、また油量によってもかわります。  
 (例) 油温度を180℃に合わせるための設定温度の目安…油量0.8ℓ～1ℓの場合

種類	てんぷら鍋 (薄手鉄鍋)	鉄	銅	アルミ鍋
厚	0.8	1.6	4.0	3.0
さ	1.2mm	2.0mm	5.0mm	5.0mm
設定温度	180℃	190℃	195℃	215℃

2. 鍋の直径が20cm以下の場合は、設定温度より温度が高くなる場合があります。
3. 丸底の中釜鍋は使用しないでください。(鍋の安定が悪く、かつ油温が高くなりすぎます。)



4. 設定温度になったら早めに調理物を入れてください。約170℃以下の設定や、油の量が少ない場合は、「ビッビッ」と鳴り設定温度に達しても、調理物を入れずに放置すると、弱火の火力でゆっくりと油温が上がります。ただし、設定温度以上は表示しませんのでご注意ください。

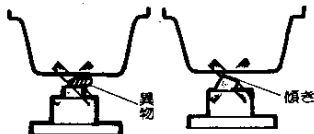
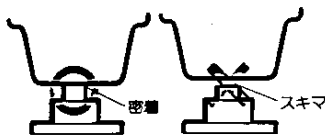
5. 一度にたくさん揚げたり、油量が少ないと油温が下がりすぎてカラッと揚がりません。現在温度を表示しますので、入れごろ、揚げごろの目安にしてください。

6. 調理中、設定温度を変えた場合約10秒後に、現在温度表示にもどります。又調理中てんぷらキーを押すと、約10秒間設定温度を表示します。その後現在温度表示にもどります。

## 自動調理のご注意

温度センサーの頭部を鍋底に密着させることが大切です。

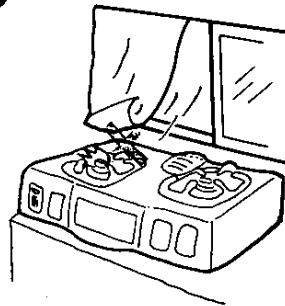
1. 温度センサー部と鍋底との間に異物を入れたり、スキマが生じないように正しくセットしてください。



2. 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。



3. バーナー部に風を当てたり、風の吹き込む所では、使用しないでください。



4. 温度センサー部はいつも清潔に。  
 ● 温度センサー部には煮汁、水などをかけないでください。  
 ● 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濡し固くしぼってふきとってください。  
 ● 鍋やかんの底も清潔にしてご使用ください。





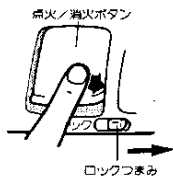
# 手動調理の使いかた

## 操作の手順(コンロ・グリル)

### 1 点火/消火ボタンを押し点火

- ① ロックつまみを「◀ロック」の逆方向に動かし、ロックを解除してください。
- ② 点火/消火ボタンを、ゆっくり押し、バーナーへ点火した後、数秒間そのまま押しつけてください。(2つのコンロとグリルが同時に充電します。)
- ③ 手を離し、バーナーへの着火を確認してください。

〈ご注意〉 点火/消火ボタンから手を離したときに火が消えるのは、押し時間の不足です。再度点火/消火ボタンを押し消火状態にしてから、もう一度点火/消火ボタンをゆっくり時間をかけて深くいっぱいまで押し、ボタンを押している時間を前回より長くし、ゆっくり手を離してください。(立消え安全装置を正しく作動させるためです。)



### 2 火力を調節

左コンロ (グリル)

- 「強」→「弱」の間で調節してください。

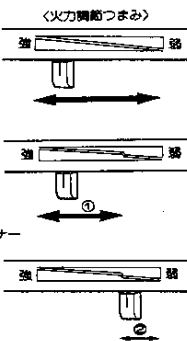
右コンロ

- 強火～弱火は右側の④の間で調節してください。

〈ご注意〉 火うつり漏が目づまりすると親バーナーに着火しないことがあります。この時生ガスが出ますので確実に掃除してください。

- トロ火は右側の②の間で調節してください。親バーナーが消え、子バーナーのみになります。

〈ご注意〉 親子バーナー→子バーナーの切り替えは確実に操作してください。切り替え点で止めるとガスが消えることがあります。ただし、生ガスが出ることはありません。

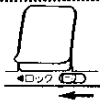


### 3 点火/消火ボタンを押し消火

- ① 点火/消火ボタンを深く押ししてください。ボタンがもどって消火します。
- ② ご使用後は、消火を確かめたのち、必ずガス元を閉めてください。

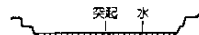
〈チャイルドロック〉 ロックつまみをロックの位置にすると点火操作ができません。使用されないときは、小さなお子様のため防止など安全のためにロックしてください。

〈ご注意〉 ご使用中には操作しないでください。



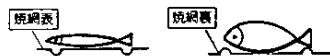
## グリルの使いかた

- グリルをお使いになるときは、グリル皿に水を底面の突起がカケれる程度(約250cc)入れてください。



- 表面のこげやすい照焼きなどは、予熱しないそのまま焼きます。それ以外の魚などは焼網をセットし、点火後「2分くらい予熱」をして焼くとこびりつきが少なくおいしく焼けます。

- 焼網は裏表で高さを変えられます。焼物の種類や厚さに応じて使い分けてください。



- グリル皿の引き出しは、ストッパーで止まります。とりはずす時は手を少し持ち上げて引き出してください。

## コンロ・グリル使用上のご注意

- 1 グリルドアのガラス部分は、必ず取りつけてご使用ください。(ガラスを取りはずしてご使用になると、ドアハンドルが溶けることがあります。)

- 2 グリル皿は真いっぱいまで確実にに入れてご使用ください。

- 3 グリル皿に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。)

- 4 台所加湿機を使用しますと水中に溶解しているカルシウムなどが蓄積して、ガスの炎が赤色をおびることがありますが、心配ありません。

- 5 グリル使用中や消火直後はグリルドアのガラス・ストッププレートが熱いので、やけどにご注意ください。






- 6 しばらく使わないで点火するときは、ゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は2～3回点火操作を繰り返してください。

- 7 点火プラグが水などでぬれていまずと正常な放電をしないことがあります。乾いた布などで水や汚れをふき取ってください。

## 調理の基本『煮こみキー』

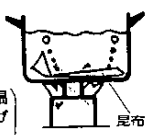
### 《操作の手順》 【例】カレーの場合（4人分）

<p><b>1</b> 鍋をコンロにかけて点火し、油を熱し、肉と野菜を炒めます。</p> 	<p><b>2</b> ①に分量の水を加えて全体を混ぜ、ふたをします。</p> 	<p><b>3</b> <b>煮こみ</b> キーを押し、タイマーキーで約40分～1時間（弱火で煮こむ時間）に合わせます。 （例、1時間の場合）</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> <table style="font-size: small;"> <tr> <td>強火し</td><td>○</td> </tr> <tr> <td>煮こみ</td><td>●</td> </tr> <tr> <td>たんぽろ温度</td><td>○</td> </tr> </table> <span style="font-size: 2em; font-weight: bold;">1:00</span> </div>	強火し	○	煮こみ	●	たんぽろ温度	○
強火し	○							
煮こみ	●							
たんぽろ温度	○							
<p><b>4</b> ひと煮たちして“ビツビツ”と3回お知らせした後、アクをとり、材料が柔らかくなるまで煮ます。 ●お知らせした後は火力が切り換わり、タイマーが作動し残り時間を表示します。</p>	<p><b>5</b> 残り時間が約20分になった時にルーを溶かし、さらに煮ます。途中時々かき混ぜます。 ※“ビビビ…”とお知らせした時はしっかりとかき混ぜます。</p> 	<p><b>6</b> タイマーが切れ、自動消火したら必ず点火/消火ボタンを押します。</p>						



### コツとポイント

- 火力つまみは“強”の位置に合わせます。ただし煮豆はじっくりと煮こむために“中火”くらいに合わせます。
- ふきこぼれそうな時は、ふたを少しずらしてください。
- 火力が切り換わったら、途中時々様子を見ながらかき混ぜてください。特にトロミのあるものはこげやすいのでご注意ください。火力が切り換わるまでは、かき混ぜないで下さい。
- こげつき防止機能により、“ビビビ…”とお知らせした時は、鍋底のこびりつきがなくなるまで、しっかりとかき混ぜます。かき混ぜないとこげつき防止機能が働いて自動消火します。
- ひと煮たちの状態はメニューや鍋の種類により多少異なります。  
●たとえばこんな場合、ひと煮たちの状態が不足気味になります。煮こみ時間で加減してください。  
▶たくさん量の量が入っている場合  
▶初めからある程度とろみのついている場合
- だし昆布など鍋底に敷いてある場合は自動調理できません。手動調理で行ってください。  
（鍋底とだし昆布の間の温度が上がり、センサーが正しく働かせません。）



### 料理に適した《鍋》を使いましょう。

鍋の種類	適する料理	鍋の特性	使用上のご注意
厚手のアルミ鍋	煮もの、煮こみのほか、ほとんどの料理に適します。	熱伝導がよいので火が平均して柔らかくあたり、ムラなくおいしくできます。	
アルミとステンレスの多層構造鍋		熱伝導がよく、保温性にもすぐれています。	
フッ素樹脂加工鍋（テフロン加工）	シチュー、缶煮など、長時間の煮こみ料理に。	テフロン加工のため、多少早めに火力が切り換わることがあります。	煮こみ不足の場合は、もう少し時間をかけて煮つめてください。
薄手のアルミ鍋	おでん、ポトフなどの煮汁の多い料理に使えます。	鍋底温度が均一でなく、熱ムラが出ます。	特にカレーやシチューなど濃度のある料理は、調理物の対流が悪くこげやすくなります。途中よくかき混ぜてください。
ホーロー鍋		熱伝導が悪いため、こげやすい性質をもっています。	
超耐熱性ガラス容器、ステンレス鍋、土鍋など		煮こみキーには向きません。	

### 《その他メニューの煮こみ時間の目安》


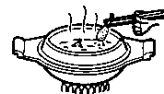
メニュー	煮こみ時間の目安(4人分)
クリームシチュー	約40分～1時間
ビーフシチュー	約2時間～2時間30分
ポトフ	約1時間～1時間30分
おでん	約2時間

メニュー	煮こみ時間の目安(4人分)
肉じゃが	約30分～1時間
ロールキャベツ	約30分～1時間
いわしのしょうが煮	約30分

※煮こみ時間は、分量やお好みによって調節してください。  
※トロミをつける材料(片栗粉、コーンスターチなど)は出来上り少し前にお入れください。

## 調理の基本『てんぷらキー』

## 《操作の手順》(例)てんぷらの場合

<p><b>1</b> ボールに卵水を入れ小麦粉を加え、太めのはしでさつくりと混ぜます。 (衣を粘らせないことは、卵水は冷たいものを使い、混ぜすぎないこと。衣は揚げる直前に作ります。)</p>	<p><b>2</b> てんぷら鍋をコンロにかき、鍋の約7~8分目(約0.8~1.0ℓ)の油を入れます。</p> 	<p><b>3</b> 点火します。</p> 
<p><b>4</b> てんぷらキーを押し温度調節キーでお好みの温度に合わせます。</p> 	<p><b>5</b> 設定温度に達して“ピツピツ”と音が3回お知らせしたら、材料を入れて揚げます。</p> 	<p><b>6</b> 揚げ終わると点火/消火ボタンを押し消火します。</p>



## コツとポイント

- 設定温度に達した後、材料を入れると表示温度が下がることがありますが(現在温度を表示します)再び設定温度まで上がっていきます。設定温度に上がるころが仕上がり時間の目安です。
- 調理の途中でも設定温度は自由に変えられます。材料により温度調節キーで調整してください。
- 一度に多くの材料を入れると油温が下がりすぎカラツと揚がりません。材料が鍋一面に浮かさがるくらい量の量を入れるのが上手に仕上げるコツです。

揚げるものは、材料に合った温度で揚げるのが大切です。

●鍋の厚さによって設定温度が変わります。

油の量が少ないと設定温度より高くなりますので、ご注意ください。

油の温度を180℃にする場合の設定温度(油量0.8~1.0ℓの場合)

種類	厚さ	設定温度
てんぷら鍋(薄手鉄鍋)	0.8~1.2mm	180℃
鉄鍋	1.6~2.0mm	190℃
	4.0~5.0mm	195℃
アルミ鍋	3.0~5.0mm	215℃

## 《揚げものと油温の目安》

適する温度	揚げものの種類
150~160℃	チップス(じゃがいも、さつまいも)
160℃	鶏のからあげ、ドーナツ
160~170℃	フリッター、とんかつ
180℃	てんぷら、串揚げ、エビフライ
180~180℃	冷凍コロッケ など

●他にもこんなメニューができます。●

てんぷらキーは自動的に鍋の温度を調節してくれるので、こげつきやすいソテー、ムニエルなどの火加減のむずかしい料理に便利です。

■鮭のムニエル(4人分)

●厚さ1.5cmのものを4切の場合

〈作り方〉

- 鮭に軽く塩、こしょうをふり、小麦粉を全体にまぶし余分な粉をはらい落とします。
- フライパンをコンロにかけ点火します。
- てんぷらキーを押し150~180℃に合わせます。
- 設定温度に達したらバターを入れ、材料を入れます。  
約6~8分、中身に火が通るまで加熱します。途中裏返します。
- ソースを上からかけます。  
※フライパンの材質によって設定温度は多少変えた方が上手にできます。  
たとえば、フッ素樹脂加工のフライパンは約180℃に、鉄製のフライパンは約150℃に。



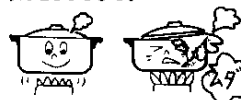
# 器具の上手な使いかた

## コンロ

- 鍋に合った火力で使いましょう。炎の先が鍋底に当たる程度が最適。それ以上大きくするのはガスのムダになります。
- 鍋をコンロにのせてから点火しましょう。消火は鍋をおろす前にした方がガスのムダなくお得です。



- 煮立ったら、火力をすぐに弱めましょう。ぐらぐら煮立っても温度は一定です。ガスのムダになりますから、沸騰に必要な程度に火かげんをしましょう。



- 鍋はコンロにかける前に水気を取りましょう。水分が付着していると余分な熱が必要になります。



## グリル

- 魚の場合、こげやすい部分のヒレなどをアルミホイルで包んでおくと、こげ方が少なくなります。
- 焼網にサラダ油を塗り2~3分間予熱すると、魚がこびりつかず、きれいに焼き上がります。



## キッチンタイマー

- 「時」「分」キーを押して時間を合わせます。合わせた直後から動き始め、残り時間がなくなると「ピッピッ……」と鳴り、お知らせします。
- ※コンロの使用と関係なく使えますが、「煮こみ」「てんぷら」「湯沸し」「とりけし」キーを押すととりけされます。
- ※表示時間は、残り時間です。途中いつでも「時」「分」キーを押すと時間変更できます。



## 長時間使用しない場合

- 電源プラグを持って抜いてください。(電源プラグを入れた状態では約3ワットの電力を消費しています。)

# 日常の点検・手入れ

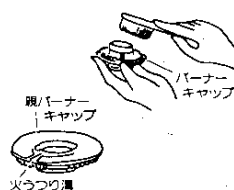
- 日常の点検・手入れは必ず行なってください。
- 故障、または破損したと思われるものは使用しないでください。また、ご自分で修理されることは危険です。万一、具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い上げの販売店または大阪ガス支社にご相談ください。

## 点検

## お手入れ

バーナーが煮こぼれなどで目づまりしていませんか。

- バーナーキャップの目づまりは、釘やワイヤーブラシなどできれいに掃除してください。
- バーナーキャップを水洗いされたときは、水気をよく取って取りつけてください。
- 特に親バーナーキャップの火うつり溝は細い針金などで確実に掃除してください。



バーナーキャップ、ごとく、しる受けざらなどは正しくセットされていますか。

- バーナーキャップが浮いたり傾いたりしないよう正しくセットしてください。  
(バーナーキャップが正しくセットされていないと、炎が不ぞろいになり、逆火などしますのでご注意ください。)

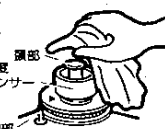


トッププレート・操作部などは汚れていませんか。

- 台所用洗剤を含ませた布でふきとった後、乾いた布で水気を取ってください。また、樹脂部には強力洗剤、シンナー、ベンジンなどを使わないでください。

点火プラグ・炎検出部は汚れていませんか。

- 汚れや水ぬれは、ふき取ってください。また、立消え安全装置の炎検出部を固いブラシなどでみがかないでください。故障や寿命の短まる原因になります。



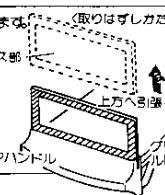
温度センサーは汚れていませんか。

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



グリル皿・グリルドアは汚れていませんか。

- グリルドアのガラス部分はとりはずすことができず、「取りはずしかた」(取りはずし方)「グリル皿」(grill pan)「グリルドア」(grill door)を参照してください。ガラス部の両端とガラス部の端面を合わせて、さしこみませしこんでください。
- 台所用洗剤で洗った後、よく水洗いし乾いた布でふきとってください。



ゴム管は、ゴム管口の赤線まで差し込み、ゴム管止めでしっかり止められていますか。

- 古くなってひび割れたり、折れたりしているときは新しいゴム管と交換してください。

# 故障・異常の見分けかたと処置方法

現象	左、右コンロ、グリル				左コンロ				処置方法	参照ページ
	点火/消火ボタンが動かない	点火しない	点火が弱くなる	炎が安定しない	グリルの炎が弱くなる	グリルの炎が安定しない	グリルの炎が広がる	グリルの炎が消える		
原因										
ロックがかかっている	●								ロックを解除する	16
コンセントに差し込んでいない		●							電源プラグをコンセントに差し込む	8
押し方不足、押し時機不足		●							消火状態にした後再びボタンを深くゆっくり押し続ける	16
ガス元せん開き不十分	●	●	●		●	★		★	ガス元せんを全開にする	—
ゴム管の中に空気が残っている	●								点火操作を繰り返す	17
点火プラグ汚れ	●								点火プラグを掃除する	23
立消安全装置の故障		●						★	(器具の使用法)により再確認	26
炎検出部の炎口の詰まり		●			●			★	バーナー炎口を掃除する	23
ゴム管が折れている	●				●			★	ゴム管の折れを直す	8
バーナーの炎口の詰まり	●	●	●	●	●			★ ★	バーナー炎口を掃除する	23
バーナーの取り付けが悪い	●	●	●	●				★ ★	バーナーを正しく取り付ける	7-28
ゴム管のひび割れ、穴あき					●				新しいゴム管と交換する	4
ゴム管の接続不完全					●				ゴム管の接続を確認する	8
自動調理機能が故障								★ ★ ★	(器具の使用法)により再確認	9-15
鍋形状、材質が適していない								★	(器具の使用法)参照	9
温度センサーが汚れている								★	温度センサーを掃除する	23
自動調理機能を正しく使っていない								★ ★ ★	(器具の使用法)参照	9-15

●左、右コンロ、グリルに該当します。★左コンロのみに該当します。  
上記の処置をしても直らないときは、直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店または大阪ガス支社にご相談ください。

## こんな場合

## 故障ではありません

「888」が点滅表示している。	●電源プラグを接続したときや停電復帰後は、この表示になります。いずれかのキーを押すか、点火/消火ボタンを押してお使いください。
「OFF」が点滅表示し、「ピッピッ……」と5回鳴り、火が消えた。	●自動調理が終了、またはこげつき防止機能や立消え安全装置が働いています。点火/消火ボタンを押して消火状態にしてください。
「OFF」が点滅表示し、「ピビビ、ピビビ……」と鳴り、火が消えた。	●過熱防止装置が働いています。点火/消火ボタンを押して消火状態にしてください。鍋や鍋のふたなど高温になっていますのでやけどにご注意ください。
はじめて使ったとき煙や臭いが出た。	●はじめてお使いになるとき、器具に付着した油が焼けて煙や臭いが出る場合があります。しばらくすると自然になくなります。
点火・消火したときに「ポッ」という音がする	●点火音・消火音で異常ではありません。
使用中に「シャー」という音がする	●これはガスの通過音で、異常ではありません。
使用中に「カチッ」という音がする	●これはガス量を調節する電磁弁の開閉音で異常ではありません。
点火/消火ボタンを長時間(30秒以上)押し続けると消火する。	●これは安全装置が働いたためで異常ではありません。点火/消火ボタンの押し時間は29秒以内にしてください。

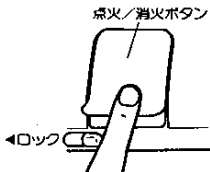
※フーが連続して鳴り、異常の状態(OFF-OF4 など)が点滅表示している場合、および、その他表示や動作がおかしい(点火しない・すぐ消える)場合は、電源プラグをコンセントから抜いて再度同じ状態になるかご確認ください。

※上記の処置をしても直らないときは、ただちにガス元せんを開め、電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、お買い上げの販売店または大阪ガス支社にご相談ください。その際、異常の状態を表示しているときは、表示内容もご連絡ください。

## 安全装置が作動したときの処置方法

### 立消え安全装置

1. 火力を絞らずに、風や煮こぼれで炎が消えた時などは、安全のため自動的にガスが止まります。
2. 消火に気づいたときは、すぐ点火/消火ボタンを押して消火状態にしてください。
3. 再点火するときは、周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待ってから行ってください。



#### 〈ご注意〉

- 炎検出部に水滴や煮こぼれが付くと、点火しにくいことがありますので充分にふきとってください。
- 炎検出部に固いものをぶつけたりしないでください。故障の原因になります。

### 過熱防止装置(左コンロのみ)

- 左コンロは、燃焼しつつ過熱(約250°C)されると、過熱防止装置が働き自動的に消火します。
- 過熱防止装置が働き自動消火した場合は、「OFF」が表示されます。すぐ点火/消火ボタンを押して消火状態にしてください。(右コンロ・グリルをお使いの場合は、その後に行ってください。)
- 鍋や鍋のふたなど高温になっていますので、やけどをしないようご注意ください。

## 長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り、ほこりなどの異物が入らないようにビニール袋をかけて、湿気のないところへ保管してください。
- 特にゴム管口には、ほこりが入ってガス通路を詰まらせないようにキャップなどをしてください。



## アフターサービス

### 1.保証書(別に添付してあります。)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受取ってください。内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間—お買い上げ日から1年間です。

### 3.補修用性能部品の最低保証期間

このガステーブルコンロの補修用性能部品(機能維持のために必要な部分)の最低保証期間は製造打切り後6年です。

### 4.ガスの種類の異なる地域へ転居される時

ガスの種類は、LPガス、都市ガス(13種類)があります。ガスの種類の異なる地域へ転居される場合には、改造・調整が必要です。この改造・調整に伴う費用は、保証期間中でありましても有料です。

尚、転居先のガスの種類を確認の上お買い上げの販売店又は、大阪ガス支社にご相談ください。

### 2.修理を依頼される時

■サービス(点検・修理)を依頼される前に「故障・異常の見分けかたと処置方法」の項に従ってお調べになり、直らないときは必ずガス元せんを閉め、電源プラグを抜き後の処置をしてください。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お買い上げの販売店、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。

(N)10-877(U)  
大阪ガス株式会社

3. 故障・異常現象…できるだけ詳しく
4. お客様名・住所・電話番号

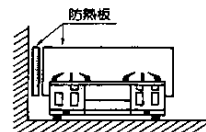
## 仕 様

品 名	ガステーブルコンロ				
品 番	10-877				
型 式 名	GT-2000A-X				
点 火 方 式	連続放電点火式				
外 形 寸 法	高さ180mm(トッププレートまで)幅595mm×奥行470mm				
重 量 (本体)	12.0kg				
電 源	AC100V・50Hz/60Hz・電源コード1.5m				
消 費 電 力	11W(使用時) (未使用のとき約3W)				
安 全 装 置	煮こぼれ消火センサー・過熱防止装置(左標準バーナーのみ)				
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
	個別ガス消費量			全点火時	
都市ガス	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	ガス消費量	
	6 C (kcal/h)	4.100	2.150	1.800	
	13 A (kcal/h)	4.600	2.150	2.043	
LPガス (kg/h)	0.335	0.18	0.17	0.66	
付 属 品	グリル焼網				

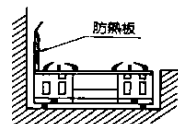
## 別売部品のご紹介

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。

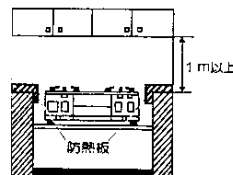
- 防熱板 (コードNo:15-100-0084・0085)  
設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等を張りつけた可燃  
性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、壁  
のように取り付けて使用してください。



- 側面専用防熱板 (コードNo:15-100-0112)  
60cm幅のガス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。



- 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



- 中華鍋用補助ごとく  
(コードNo:15-100-0058,0059)  
中華鍋を用いて料理される時、お使いください。  
● 補助ごとくは、必ずチャオバーナー側にのせて使ってくだ  
さい。