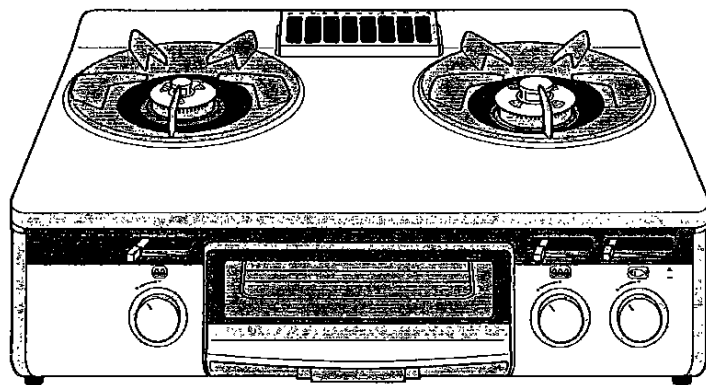


ガステーブルコンロ

10-920/921/922/923型

型式名 GT-75L-X GT-75R-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ごスグリル付2口こんろをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

もくじ

- 特長・機能の紹介..... 2
- 必ずお守りください..... 3~4
- 各部の名まえと扱いかた..... 5~6
- 初めてお使いいただくときに..... 7~8
- 使用方法..... 9~10
- 点検・お手入れ..... 11
- 故障かな?と思ったら..... 12
- 寸法図・仕様..... 13
- 保管とアフターサービス..... 14

特長・機能の紹介

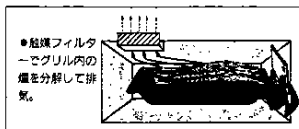
指先でポン!あとはおまかせの「らく点火」

新着火方式採用。スイッチをポンと押しこむだけで、あとはおまかせ。連続放電で確実着火。火がつくまで待たなくていいから、便利さアップ。



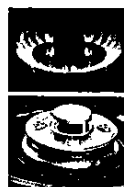
煙をやわらげる「スモークレスグリル」

グリル排気口の触媒フィルターが魚を焼くときの煙を分解。気密度の高いマンションなどでも気がねなく魚が焼けます。



コンロ パワフルハイカロリー 4,600kcal/h(13A)の強火バーナー

強火が決め手の中華料理もシャキッと仕上げるハイカロリー。簡単レバー操作でとろ火も500kcal/h(13A)まで絞れて煮込みに便利。内炎口つきで鍋底全体を効率良く加熱します。バーナー中央部にカバーをつけ、煮汁の流れ込みを防止するグリーンバーナーキャップ。



フラット感覚の中華鍋安定ごこ

スマートな新型ごこく採用。底の丸い中華鍋も安定良く置けます。



グリル こんがり上手の 平面セラミックバーナー

グリル天井全体がセラミック製バーナーなので、庫内の温度ムラを防ぎ遠近赤外線です上手に焼き上げ。油汚れを高温で焼き切るの、きれいに気持ちよく長く使えます。



引き出し式ワイドグリル

中アジなら4層一度に焼き上げ。把手なしでそのまま引き出せます。グリル扉は籠脱式。丸洗いができます。



お手入れ 天板すっきり グリル後方排気

天板が広くふき掃除がらく。またグリルに煮汁が入るのを防ぎ、排気熱で鍋の把手がこげつくこともありません。天板はワンタッチ籠脱で丸洗いOK。




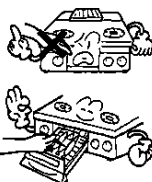
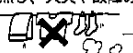



硬質ホーロー天板 安全性



なめらかな風合いのホーローは、汚れがこびりつきにくく、しかも傷つきにくい仕上げ。 ● ボタンを押しても点火しないチャイルドロック ● 万一炎が消えるとガスをストップする立消え安全装置 全装置

必ずお守りください

注意していただきたいこと

使用ガス・使用電源について	<ul style="list-style-type: none"> ● 箱体(銘板)に表示してあるガス(ガスグループ)以外のガスでは使用しないでください。銘板は箱体の右側面に貼ってあります。 ● 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。
ガス接続について	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● ビニール管は絶対に使用しないでください。ガスコンセント(迅速継手)を用いて接続するときも検査合格またはJISマーク入りのものにしてください。 
ガス事故防止	<ul style="list-style-type: none"> ● 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せんを開め、最寄りの大阪ガスにご連絡ください。大阪ガスの係員が処置するまでは、電源プラグの抜き差し、電源スイッチの「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。 
換気について	<ul style="list-style-type: none"> ● 器具使用中は、換気扇を回したり、ときどき窓を開けて新鮮な空気を入れてください。
火災予防	<ul style="list-style-type: none"> ● ぶきん、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。 
やけどのご注意	<ul style="list-style-type: none"> ● 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、グリルドア、グリル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。 ● グリル使用中、魚を裏がえす時、とり出すときに特にご注意ください。 ● 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。 
グリル換気口について	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 
調理以外の使用について	<ul style="list-style-type: none"> ● 過熱や異常燃焼などによる火災や故障の原因になります。 

こんなときには

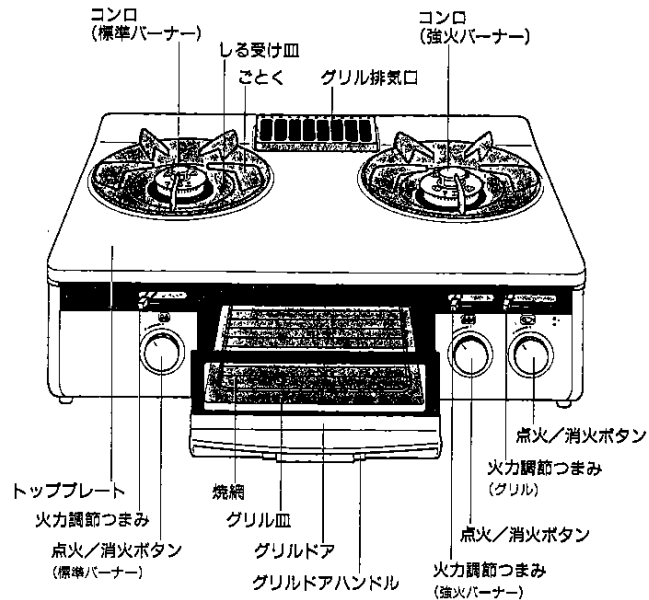
ひどい蒸こぼれがあったときには	<ul style="list-style-type: none"> ● すぐに火を消します。沸きこぼれ後、赤火が発生しますが、異常ではありません。テーブルコンロが冷えてから、11ページの「お手入れのしかた」を参照しながら掃除をします。必ず掃除をしてからお使いください。
異常時の処置について	<ul style="list-style-type: none"> ● 異常と思われたときは使用を中止してお部屋のガス元せんを閉じてください。12ページの「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なお異常があるときはお買い求めの販売店、または最寄りの大阪ガスへご連絡ください。 
市販の補助用具を使用するときには	<ul style="list-style-type: none"> ● こんろの炎をふさいだり、覆ってしまうような大きさの鉄板などの補助用具は使用しないでください。不完全燃焼、過熱の原因になります。 
グリルを使用するときには	<ul style="list-style-type: none"> ● 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)。 ● グリル皿は奥いっぱいまで確実に入れてご使用ください。 ● グリル皿には必ず水を入れてご使用ください(水を入れずご使用になると、魚や肉から落ちた油が発火する恐れがあります)。
こんろとグリルを同時使用するときには	<ul style="list-style-type: none"> ● こんろとグリルを同時使用する場合、なべの取手をグリル排気口の方へ向けないでください。グリル排気熱のため取手が過熱しますから、ご注意ください。
グリルのお手入れをするときは	<ul style="list-style-type: none"> ● グリル庫内お手入れ時に、内部をよくお掃除いただき庫内上部のビスに気をつけてください。
蒸こぼれなどで火が消えたときは	<ul style="list-style-type: none"> ● 立消えに気づいたときは点火/消火ボタンを押して消火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。

● **注意** 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、不完全燃焼を起こして一酸化炭素中毒の原因となりますので、絶対に使用しないでください。

各部の名まえと扱いかた

各部の名称とはたらき

図は10-821/823タイプで強火バーナーは右側、標準バーナーは左側にあります。
10-820/822タイプは逆になります。



付属品

●乾電池

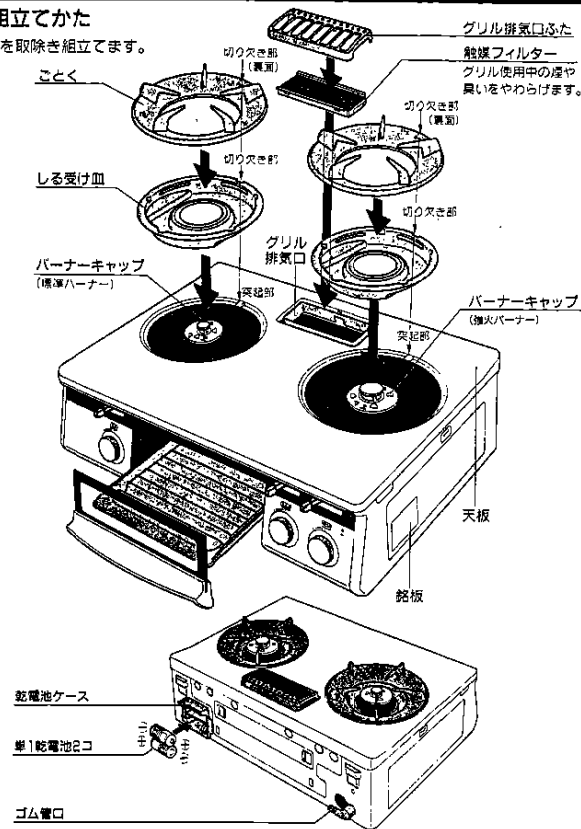


(単一1.5V × 2個)

部品のセット

■組立てかた

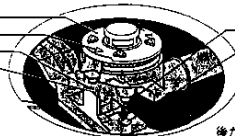
包装を取除き組立てます。



ご使用前にご確認ください

バーナーキャップの「▲」が「点火プラグ」と「炎検出部」の中央に合っていますか？

「突起部」が「バーナー受けの穴」に正しく入っていますか？



後から見た図

初めてお使いいただくときに…

設置前のご注意

- 器具右側面の銘板に表示してあるガス種と使用するガス(ガスグループ)の種類が適合していることを確認してください。
- 表示以外のガス(ガスグループ)では使用できません。

■設置場所

- 強風が吹込まない所。(風で火が消える恐れ)
- 壁や可燃物から離す。(図1、ステンレス板などを直接貼付けた可燃性の壁を含む)

■周囲の防火措置

- 図1の条件を満たさない場合。(図2、図3)
- 調理台・流し台とトッププレートがほぼ同じ高さの場合。(図3)
- 調理台・流し台がトッププレートより高い場合。(図4)

(防熱板は、下記「別売品」参照)

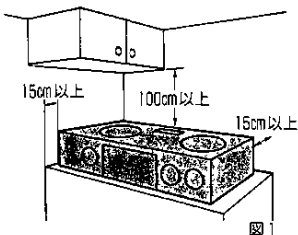


図1

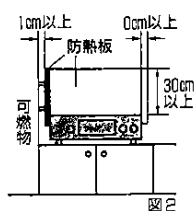


図2

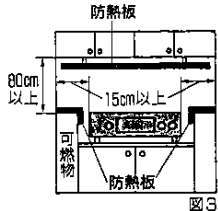


図3

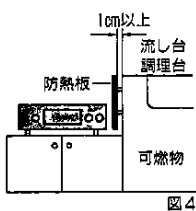


図4

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。
 もより大阪ガスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

●防熱板(コードNo: 15-100-0064・0065)

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2のように取り付けて使用してください。

●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(図3)

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

0.7m	80-460、80-560
1.0m	80-481、80-581
2.0m	80-482、80-582

● **注意** 可燃性の壁に、ステンレス板やタイルなどを直接張りつけた場合でも、長年の間に可燃性のものが炭化し、火災になることがあります。上記の防火措置でお使いください。

ガス接続について

ゴム管で接続する場合と、ガスコードで接続する場合があります。

ゴム管接続の場合

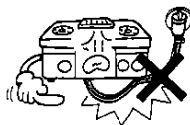
ゴム管をゴム管口の赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。

■ゴム管のご注意

器具の下を通したり触れたりしない。

赤線まで差し込み、ゴム管止めをつける。つぎたし、二又分岐はしない。

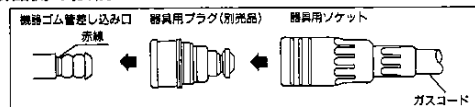
2m以下で、折れ、ねじれ、ひばりのないように配置する。



ガスコード接続の場合(ガスコードは13A専用です)

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

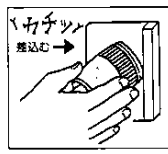
1. ガス機器側の接続



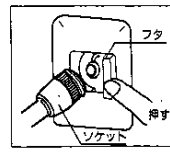
上図のように、先ず別売の器具用プラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のゴム管差し込み口に取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。
 ※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
 ※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

2. ガス元せん側の接続(図はボックスタイプ的气体コンセントを例にしています)

取付け方法
 ガスコード等のガス元せん用ソケット側を上図のようにガスコンセントに「カチッ」と音がするまで差し込みます。



取外し方法
 ソケットを外す時は上図のようにフタを押します。

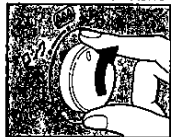


※ガス元せんがガステーブルコンロ用であることを確認してください。

使用方法

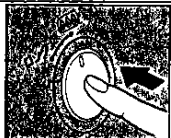
操作の手順(コンロ)

■使う前にロックを解除



カチッというまで
右へ回す

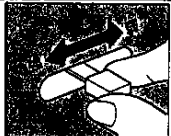
1



奥まで押す⇒点火

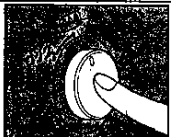
- (安全のため半押しでは着火しません)
- コンロとグリルが同時に数秒間放電します。
- 確実に点火させるため、火力調節つまみが、強の方向へ移動することがあります。(都市ガス仕様のグリルは移動しません)
(イラストは操作後の状態です)

2



着火を確認し、火力を
調節する
強火……左側
弱火……右側

3



奥まで押す⇒消火

- 火が消えるときに「ボン」と音がありますが異常ではありません。
- 使用後は必ずガス元せんを閉める。

(イラストは操作後の状態です)

■使ったあとはロックする

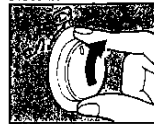
(カチッというまで左へ回す。)

ロックに合わずと、点火しません。(チャイルドロック)

※グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(カルシウム)や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼してガスの炎が赤色をおびることがありますが、異常ではありません。

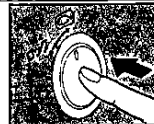
操作の手順(グリル)

■使う前にロックを解除



カチッというまで
右へ回す

1



奥まで押す⇒点火

- (安全のため半押しでは点火しません)
- コンロとグリルが同時に数秒間放電します。

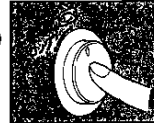
(イラストは操作後の状態です)

2



点火を確認し、火力を
調節する
強火……左側
弱火……右側

3



奥まで押す⇒消火

- 火が消えるときに「ボン」と音がありますが異常ではありません。
- 使用後は必ずガス元せんを閉める。

(イラストは操作後の状態です)

■使ったあとはロックする

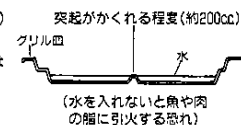
(カチッというまで左へ回す。)

ロックに合わずと、点火しません。(チャイルドロック)

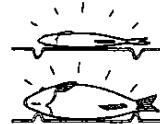
グリルを使うときは

- 初めてお使いのときは、グリル皿に水を入れ、約15分間空焼きを/ (グリル皿内の油を焼ききるため)
- 使用時はグリル皿に水を入れる
- 焼網は表裏で高さ調節/

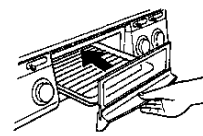
このとき煙が出ますが、異常ではありません。



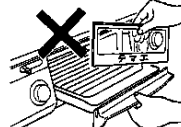
(水を入れないと魚や肉の脂に引火する恐れ)



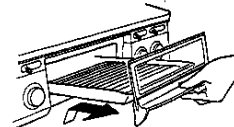
- グリル皿は奥まで入れる。



- ガラス部分をはずして使わない。(ドアハンドルが溶ける恐れ)



- とりはすすときは、とまる所まで引き、持ち上げて引き出す。










点検・お手入れ (お手入れの前にはガス元せんを開め器具が冷えてからお手入れをしてください。)

- 日常の点検・手入れは必ず行ってください。
- 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にご相談ください。

「点検・お手入れ」は必ずガス元せんを開め、器具が冷えてから行ってください。

点検項目	お手入れのしかた
● バーナーの目づまりは?	釘やワイヤーブラシなどで掃除し、水洗いし、乾いた布で水気をふきとる。 
● バーナーキャップのセット状態は?	▲印と炎検出部をあわせ、浮き、傾きのないよう正しくセットする。 (異常燃焼や変形の恐れ) 
● 器具の汚れは?	台所用洗剤(中性洗剤)を使う。洗ったあとは乾いた布で水気をふきとる。 グリル皿は使用ごとに洗っててください。 グリルドアのガラスは上へ引張るとはせずせます。 
● 点火プラグ・炎検出部の汚れは?	煮こぼれなどの汚れは布でふき取る。 (6ページ参照) 
● 触媒フィルターの汚れや目づまりは?	煮こぼれなどの汚れはやわらかいスポンジたわしを使って、台所用洗剤(中性洗剤)で洗う。(破損やけかに注意) (6ページ参照) 
● ゴム管の交換は?	早めに取り替える。(3・6ページ参照) (古くなるとヒビ割れ、ガス漏れの恐れ) 
● 乾電池の交換は?	点火するときの「パチパチ」が遅くなったり、点火してもすぐ消える場合は、早めに交換する。 (2個同時に新しい電池と交換する。異った種類の電池は使わない) (6ページ参照) 

故障かな?と思ったら...

故障かな?と思われたら、ただちに使用を中止し、修理・サービスをお申し付けになる前に一度つづのことをお調べください。

こんなとき	ここをお確かめください	ページ
点火/消火ボタンが動かない	点火/消火ボタンが「ロック」位置になっていませんか?	9
放電しない 点火しにくい 点火してもすぐ消える	乾電池が消耗していませんか?	11
	押しかたが不足していませんか? →消火状態にし、再度ボタンを奥まで押す。	9
	ガス元せんを全開にしていますか?	
	ゴム管の中に空気が残っていませんか? →点火操作を繰り返す	9
炎が安定しない 炎が黄色い 使用中、炎が消える	点火プラグ・炎検出部がぬれたり、汚れたりしていませんか?	11
	ゴム管が折れていませんか?	3
異常音をたてて燃える	炎検出部がぬれたり、汚れたりしていませんか?	1
	バーナー炎口が詰まっていますか?	11
ガスの臭いがする	バーナー炎口が詰まっていますか?	1
	バーナーキャップを正しく取りつけていますか?	6
	ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか? →ガス元せんを閉め、新しいゴム管と交換する。 ゴム管は確実に接続されていますか?	1 8

●上の表にあてはまらなかったり、おわかりにならない時は、お買い求めの販売店、またはもより大阪ガスまでご連絡ください。

立消安全装置について

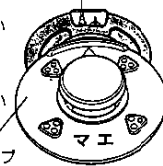
■風や煮こぼれで炎が消えたとき

- 安全のため立消安全装置が動き自動的にガスが止まります。(完全に止まるまで少し時間がかかります)
- 再度使うには
 - ① 点火/消火ボタンを押し、消火状態にする
 - ② 周囲にガスがなくなるまで待つ
 - ③ 再度、点火する

ご注意

- 装置に水溜や煮こぼれが付いたときは、充分にふきとる(点火不良の原因)
- 装置に固いものをぶつけない(故障の原因)

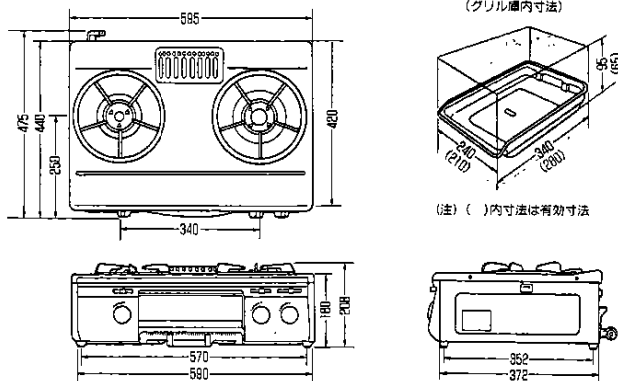
立消安全装置
(炎検出部、6ページ参照)



バーナーキャップ

寸法図・仕様

外形寸法 (単位:mm)



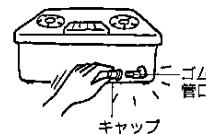
仕様

品名	ガステーブルコンロ	
品番	10-920/921/922/923型	
型式名	GT-75L-X、GT-75R-X	
外形寸法	高さ208(トッププレートまで180)×幅595×奥行475(mm)	
重量	12.2kg	
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管	
点火方式	連続放電点火	
安全装置	立消え安全装置	
ガス消費量	使用ガス	13A LPガス
	チャオバーナー	4,600kcal/h 0.335kg/h
	標準バーナー	2,150kcal/h 0.18 kg/h
	グリル	1,900kcal/h 0.162kg/h
	全ガス消費量	8,400kcal/h(0.80m ³ /h)

保管とアフターサービス

長時間使用しない場合

- 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)の最低保有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とき

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、大阪ガス社にご相談ください。

2. 修理を依頼されるとき

■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…」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、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)10-920(U)
大阪ガス株式会社 (印)
3. 故障・異常現象…できるだけ詳しく
4. お客様。住所・電話番号

おねがい ガス小さいときは、ガス元せんを閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス社、サービスセンターにご連絡ください。