

大阪ガス

ガステーブルコンロ
取扱説明書

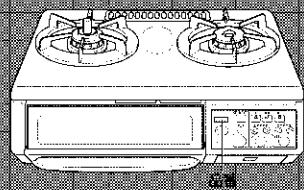
大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 大阪 06(6586)1122
南部事業本部 〒590-0973 堺市生吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131
和歌山支社 〒540-8033 和歌山市木町1-5 電話 和歌山 073(431)2481
北東部事業本部 〒578-0925 東大阪市稻葉2-3-17 電話 河内 0729(62)1131
北部事業所 〒569-0025 高槻市藤の里町3-9-6 電話 高槻 0726(71)0361
奈良事業所 〒631-0036 奈良市学岡北2-4-1 電話 奈良 0742(44)1111
兵庫事業本部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078(360)3100
〃 〒670-0836 鞍路市桜塚町4-8 電話 鞍路 0792(85)2221
豊岡支社 〒668-0047 豊岡市三坂町6-57 電話 豊岡 0796(23)2221
京滋事業本部 〒600-8815 京都市下京区中塩寺栗田町1 電話 京都 075(311)7381
〃 〒525-0037 草津市西大路町5-34 電話 草津 077(562)5311
滋賀東支社 〒522-0074 彦根市大東町12-11 電話 彦根 0749(22)3131
長浜営業センター 〒526-0058 長浜市南野服町3-4 電話 長浜 0749(62)7171
本社 〒541-0046 大阪市中央区平野町4-1-2 電話 大阪 06(6202)2221

(所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その際はご容赦願います。)

大阪ガス株式会社

型式名 GT-BS1R-X
GT-BS1L-X



品番 110-1061型
110-1060型

この説明書は、110-1061型で説明しています。
110-1060型は、チャオバーナーが左側に
あります。



このたびは大阪ガスのガステーブルをお買い上げいただきありがとうございました。
『安全運転』とともに、『この『取扱説明書』を大切に保管してください。
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。
なまご不明な点があればお問い合わせの販売店にお問い合わせください。

この取扱説明書は、再生紙を使用しています。

KGT0506P97A1 F0400-0

こんなに便利、こんなに快適！

標準バーナーの

この凸が「安全性」と「おいしさ」を見張ります！

●安全・安心

■天ぷら油過熱防止

約250°C~260°Cで自動的に火力調節を行ない、消火・発火を防ぎます。この状態が約30分続くと自動的に消火します。



■湯わかし機能

沸騰後自動的に弱火になります。約5分後に自動消火します。(☞11ページ)



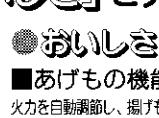
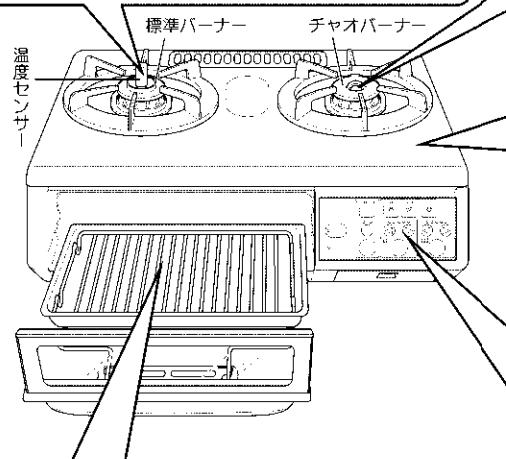
●おいしさ

■あげもの機能

火力を自動調節し、揚げものをおいしく仕上げます。(☞12ページ)

■炊飯機能

“はじめチョロチョロ中バッパ”を自動で火力調節。ガスならではのふくらご飯の出来上がり！(☞13ページ)



安全性をプラス！

■立消え安全装置

煮こぼれや、風などで炎が消えたとき、安全装置が働き、ガスをストップさせます。

■消し忘れ防止

点火後、標準バーナーは約2時間、チャオバーナーは約1時間、グリルは約25分で自動消火します。(☞15ページ)

横に並べて4尾、楽々焼けます

■ヨコ長“ピッグリル”

どうして、今までタテ長だったの？と思うほどの使いやすさです。並べやすく、しかもラクにひっくり返せます。



点火の確認がひとめでOK！

■グリルバーナー火力調節ランプ

今まで腰をかがめて確認していたグリルの点火も、ランプひとめで分かります。(☞8ページ)

グリルの焼きすぎを防ぎます

■グリルタイマー

焼け具合をうっかり見忘れ、焼きすぎた経験はありませんか？タイマーセットで、終了3分前からお知らせし、設定時間で自動消火します。(☞14ページ)

炒めものがシャキッと！

■チャオバーナー (110-1060型は、左側)

強力な炎で中華料理や炒めものが、すばやくシャキッと仕上がります。



フッ素なのに、こびり付いたときたわしが使えます

■セラミックフッ素コート

業界初の

セラミックフッ素を採用、しかも3層仕上げで強さが大幅に向上しました。(お手入れは☞17ページ)



ライトタッチで簡単操作！

●軽く押すだけの点火・消火

●火加減5段階調節(グリルは2段階)

●使いやすい、見やすい傾斜の操作パネル

もくじ

(ページ)

まず

確認と準備を

安全上のご注意

ご使用のまえに

●まず、確認しましょう

●準備しましょう

●知つておきましょう

●各部のなまえ(操作部) ●火力と主な料理関係
●温度センサーを正しく働かせるために
●こんな料理は温度センサーの付いてないバーナーで！

4
6

8

すぐ

使いたいとき

使いかた

●注意点／コンロ：手動調理

●湯わかし 1 1

●あげもの 1 2

●炊飯 1 3

●グリル(グリルタイマー) 1 4

1 0
1 1
1 2
1 3
1 4

もし

必要なとき

お手入れのしかた

電池交換／別売品

安全装置

燃焼診断！？

外形寸法図／仕様

アフターサービス

1 6
1 8
1 9
2 0
2 2

2 3

安全上のご注意

（必ずお守りください）

お使いになる人や他の人の危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

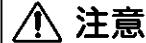
■表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。



この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。



この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。（下記は絵表示の一例です。）



このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。



この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 危険

ガス漏れの時は、ガス栓を閉め、窓や戸を全開にし、もよりのガス事業者に連絡する

ガス漏れの時は、火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」をしない

炎や火花で引火し、爆発・火災の原因
●もよりのガス事業者にご連絡ください。

上記の処置をしないと引火し、爆発・火災の原因

⚠ 注意

指定以外の補助具やコンロを覆う物は使用しない

アルミ製しの受け（点火不良の原因）

異常燃焼による一酸化炭素中毒や塗装の変色、はく離、器具故障の原因

グリル使用時は必ず水を入れ、使用ごとに冷めてから入れ換える

突起がかかる程度（約350ml）

たまつた脂が燃えて火災ややけどの原因

⚠ 警告

器具の周りには、引火や爆発につながる物を置いたり、使ったりしない

火災ややけどの原因

グリル排気口をふさいだり、取っ手などを近づけない

過熱による火災ややけどの原因

地震や火災のとき、また悪臭や異常音がしたときは、消火栓を閉める

異常のまま運転を続けると故障や火災の原因

⚠ 注意

分解や修理、改造は絶対しない

分解禁止

火のついたまま持ち運んだり、子供だけで使わせない

火災ややけど、けがなどの原因

火のついたままや、ガス栓を閉めずに、外出や就寝などしない

ガス漏れや火災の原因

使用中に、グリルとびらへ水をかけない

バーナーキャップやしる受皿が浮いた状態で使わない

調理以外に使用しない

洗濯物を乾かしたりすると、火災の原因

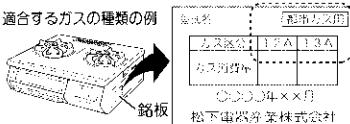
ご使用のまえに

まず、確認しましょう

■器具と使用するガスの種類は合っていますか

(種類が違うと、異常燃焼による火災の原因)

適合するガスの種類の例



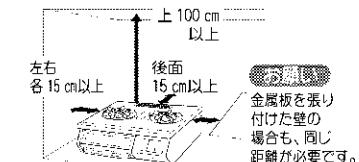
●転居などてガスの種類と異なる場合は
お買い上げの販売店または、もよりの
ガス事業者にご連絡ください。

●ご参考 (ガスの種類と区分)

種類 LPGガス
都市ガス (区分は、13A・12A・6A・5C・L1・L2・L3)

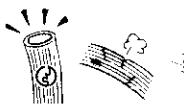
■周囲との距離は十分ですか

(十分な距離がないと、壁などが異常過熱され、
発火や火災の原因)



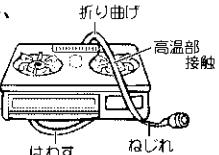
●十分な距離が取れない場合は
当社指定の防熱板を使用してください。
(別売品、18ページ)

■ゴム管やガスコードを正しく！(ガス漏れや爆発、火災の原因)



JISマークのついた
新しいものを
使用する
古くなる前に取り
換える
離き足し
などしない

ゴム管はガス用を短く使用し、
無理な力を加えない、また、
ガスコード使用時で長さが
合わないときは接続しない
ガス事故や器具焼損の原因



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。

ガスコード接続の場合 (ガスコードは13A専用です。)

■ガスコード接続する場合は、ガス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。
従来のガス栓で接続する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

器具ゴム差し込み口 器具プラグ(別売品) 器具用ソケット ①器具プラグを器具ゴム管差し込
赤線 メ口に取り付ける
ガス機器側 ガスコード ②器具用ソケットを器具プラグに
※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2 m以下にしてください。

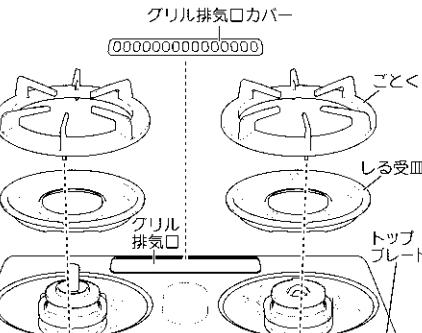
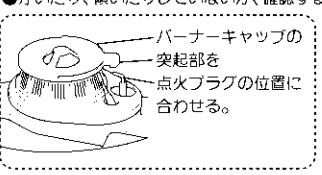
①ガス栓を開けるときは
カチッ!
ガス栓側
コンセント継手を
カチッ!と音がする
まで差し込む

②ガス栓を閉めるときは
コンセント継手の
すべりリング(白色)
を手前に引く

準備しましょう(はじめてお使いになるとき)

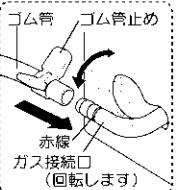
1 部品を正しく取り付ける

●浮いたり、傾いたりしていないか、確認する。



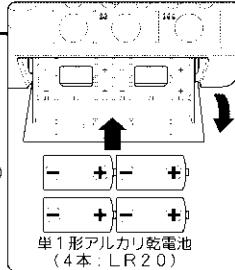
2 ゴム管を接続する

●赤線まで確実に
差し込み、
●ゴム管止めで
固定する。



3 乾電池を入れる

●電池ケースは下向きに
引いてください。
(電池交換は18ページ)



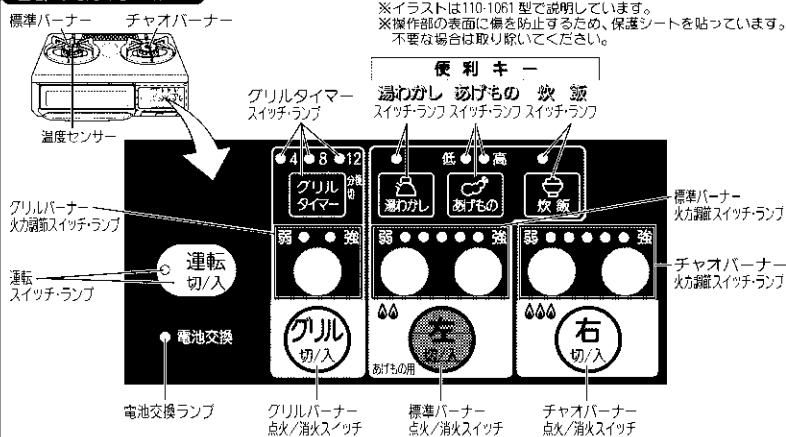
4 グリル水入れ皿に水(350 ml) を必ず入れ、カラ焼きする (約15分間)

●グリル排気口以外から煙や臭いが出ます。
(グリル庫内に付着している油を焼き切る
ためで異常ではありません。)

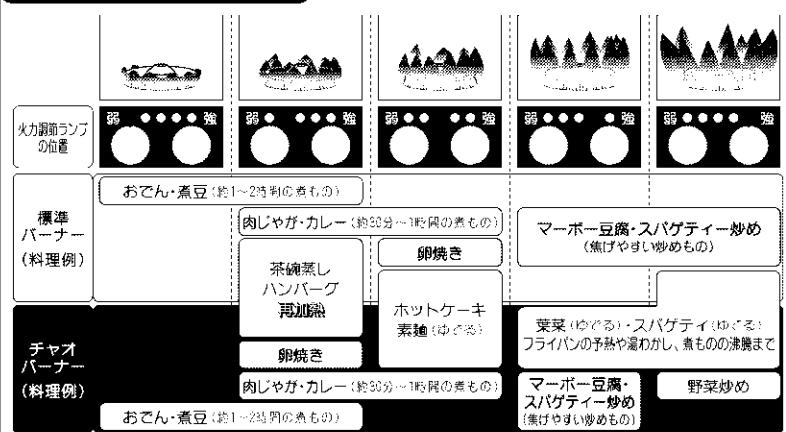
ご使用のまえに

知つておきましよう

各部のなまえ(操作部)



火力と主な料理関係(4人分の目安)



温度センサーを正しく働かせるために

※下記の状態で使用してください。(発火防止のため)

鍋と材料の重さが
300 g以上

天ぷら油の量は
200 ml以上

温度センサーは傾きがなく、
頭部を鍋底に密着させる

鍋の材質は
鉄かアルミ製

次のような鍋は使わない
(使用中の発火や途中消火の防止)



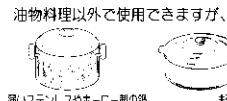
※ホーロー製・薄いステンレス製の鍋、土鍋、耐熱ガラス容器(油の料理時)

適した鍋の種類

手動で調理



鉄やアルミ製の鍋



薄いステンレスやホーロー製の鍋



超耐熱ガラス容器・土鍋

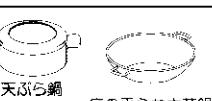
便利な鍋



鉄やアルミ製の鍋ややかん



天ぷら鍋



底の平らな中華鍋

お知らせ

- 鍋の種類によっては、すべりやすいものがあります。→不安定な状態では使用しないでください。
- 油もので手動調理のとき、途中で調理油の温度を上げると自動消火することがあります。
→再点火するとそのまま使えます。

こんな料理は温度センサーが付いていないバーナー(チャオバーナー)で！(温度センサーが正しく働かず、途中消火の原因)

■ 高温になる料理



- お好み焼・たこ焼・ホイル焼など
- ウインナーなどカラ焼きに近いもの
- コマなど煮るもの

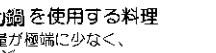


■ 水の出やすい炒めもの



- 玉ねぎの褐色炒め
- インスタント焼そばなど

■ 無水鍋・多層鍋・圧力鍋を使用する料理



- ゆで卵・ケーキなど水量が極端に少なく、蒸煮してしまう料理など

■ 密封食品



- 容器ごと温める
冷凍うどんなど

使いかた（注意点／コンロ：手動調理）



※標準バーナー（温度センサー付）を必ずご使用ください。

△注意

使用中は、やけどや一酸化炭素中毒を防ぐため、次の点にご注意ください。

- 必ず換気をする
- 使用直後は、操作部以外に手を触れない
- 点火するときは、バーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない
- 正常に燃えているか、ときどき炎を確かめる
- 炎は、鍋底からはみ出すほど大きくしない
- 全調理終了後は、を押し、電源を切る

手動でコンロを使うとき

イラストはチャオバーナーで説明しています。標準バーナーも同じ要領で行なってください。
 鍋などを置くときは、トッププレートへ衝撃を与えないようにしてください。（フッ素コートはく離の原因）



電源を入れる

「ピッ」と音がするまで
（約0.3秒）押さないと
受け付けません。



ランプ点灯

安全のためコンロや
グリルを使用していない
ときは約1分後電源が
自動で切れます。



点火する



ランプ点灯

（標準バーナーは、
右端のランプが点灯。）

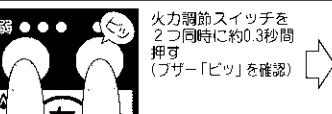


火力を調節する

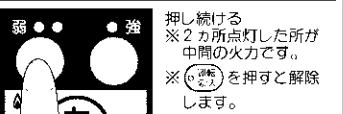
5段階（押し続けても変わります。）



火力設定は通常5段階で行ないます。さらに「中間の火力を使いたい」ときは、次の操作をします。



火力調節スイッチを
2つ同時に約0.3秒間
押す
（フサー「ピッ」を確認）



押し続ける
※2か所点灯した所が
中間の火力です。
※を押すと解除
します。



右
切/入

を押し、消火を確かめてください。

お知らせ

※チャオバーナーには、「湯わかし」「あげもの」「炊飯」機能はありません。

（チャオバーナーで、「湯わかし」「あげもの」「炊飯」スイッチを押してもランプは約1分間点灯しますが、
機能は働きませんのでご注意ください。）

※みそ汁を温めなおすときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。
特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

（強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋が跳ね上がってやけどの原因）

湯わかし機能を使うとき

準備 適したやかんや鍋（☞9ページ）に水500ml～3,000mlを入れ、必ずふたをする。

1 電源を入れる (☞10ページ)

2



ランプ点灯

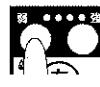
湯わかし機能を設定し、点火する

3 お湯がわくと火力が強から弱へ移動（フサー「ピビーピビーピビー」） 約5分後に自動消火（フサー「ピッピッピッピッピ」）

■途中で消すときは  を押し、消火を確かめてください。



●温度センサーを正しく働かせるために、フサーでお知らせするまでは下記のことはしないでください。



ふたの開閉

動かす

かきまぜる

水や具を入れる

火力の切り替え

●鉄やアルミ製の鍋・やかん以外また、水3,000ml以上では使用しないでください。

（沸騰しない、沸騰しても弱火にならない、またふきこぼれの原因）

お知らせ

●先に  を押し、点火してから10秒以内に  を押しても、湯わかし機能は受付ます。

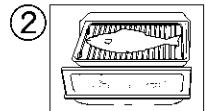
（受付にかかったときは、フサー「ピビー」でお知らせします。）

グリル(グリルタイマー)を使うとき

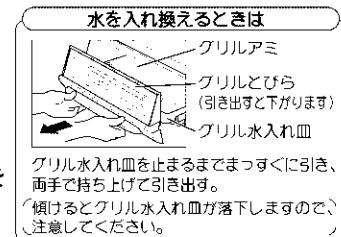
準備



グリルとびらを引き出し、
グリル水入れ皿に
「水」(約350ml)を
入れる



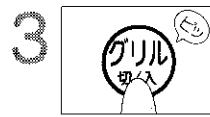
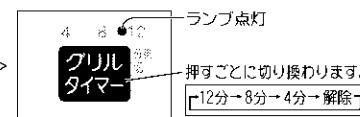
食品をグリルアミに
置き、グリルとびらを
確実に閉める



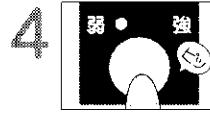
1 電源を入れる (☞10ページ)



(タイマー設定するとき)
時間を設定する



点火する



火力を調節する

※押すごとに切り換わります。(強→弱)
炎の大きさはほとんど変化しません。

■タイマー設定しているとき

- 設定時間に達する3分前 ➡ 1分ごとにブザー(ピピッ)でお知らせ
- 設定時間に達すると ➡ ブザー(ピッピッピッ)でお知らせし、自動消火

■途中で消すときは ➡ (グリル 切/入) を押し、消火を確かめてください。

グリルの上手な使いかた！(中まで火が通り、焦がさず、ほど良い色つけ！)

ポイント！

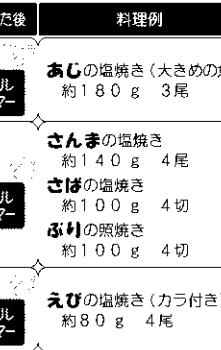
タイマー設定の目安

(下記のタイマー設定は、長めに設定しています。
ブザーが鳴ったら、早めに確認してください。)

最初



裏返した後



●魚の大きさや匂、数量によって
焼き時間は変わります。
●食品を裏返した後には、
タイマーの再設定を忘れずに！



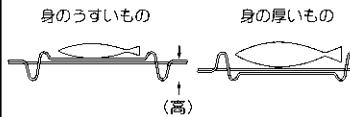
※左表は予熱をしないで、火力「強」を
使用したときの設定目安です。

※裏返した後のタイマー設定の目安は、
すぐに焼いた場合です。
(庫内が冷めたときは長めに)
設定しましょう。

ポイント2

グリルアミの使いわけ

- グリルアミは、裏表の使い分けを



ポイント3

焼きがたのコツ

下味(塩等)を付けた魚は焦げやすいため、
はじめ強火で、あとは弱火でゆっくりと。



冷凍魚は
解凍してから。

干し魚は
弱火でじっくり。

お知らせ

●グリルタイマー設定は、先に (グリル
切/入) を押し、点火してから (グリル
タイマー) を押しても、グリルタイマー機能は
受け付きます。

●タイマー機能を使っているとき…

- 設定時間は変更できます。
変更した時点から設定時間分、調理します。
- 時間の経過に合わせて、グリルタイマーランプの点灯箇所は移動しません。

●グリル水入れ皿に水を入れずに使用すると…
●庫内の温度が異常に高くなり、グリル温度過界防止機能が働き消火する場合があります。

●点火後約25分(庫内が温まっている場合は、約18分)経過すると…
●消し忘れ防止機能が働き自動消火します。

お手入れのしかた

外まわり

■汚れは、ぬれふきんで拭き取る



●洗剤がすぎ間に入らないようにご注意ください。
(器具故障の原因)

温度センサー・点火プラグ・炎検出部

■煮こぼれなどの汚れを拭き取る
(傾けないようにする)

温度センサーの頭部や点火プラグ、炎検出部が汚れたり傾いたりすると、立消えや着火不良の原因となります。



●洗剤は、使用しないでください。
(故障の原因)



グリル水入れ皿・グリルとびら・グリルアミ

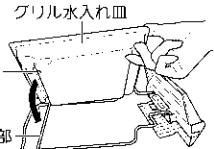
■使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いし、拭き取る
●調理中以外は水を入れたままにしないでください。(さびの原因)

グリル水入れ皿の取り付けかた

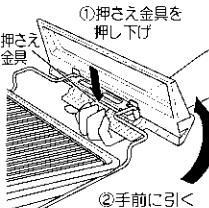
凸部を溝へ確実に入れる。



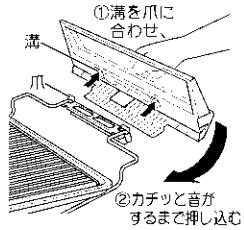
●グリル水入れ皿を落とさないよう、注意してください。



グリルとびらの取り外しかた



グリルとびらの取り付けかた



！ 注意

■お手入れはガス栓を閉め、器具が冷めてから手袋をはめてする



やけどや器具の角など
でけがをする原因



●シンナーやベンジン、アルカリ性洗剤、漂白剤、研磨剤入り洗剤などは、使わないでください。
(塗装の変質、はがれの原因)



アルカリ性洗剤

ベンジン

アルコール

シンナー

漂白剤

研磨剤入り洗剤

など

は、使わないでください。

(塗装の変質、はがれの原因)

●強くこすったり、当てたりしないでください。
(傷やゆがみ、黒塗装変色、はく離の原因)

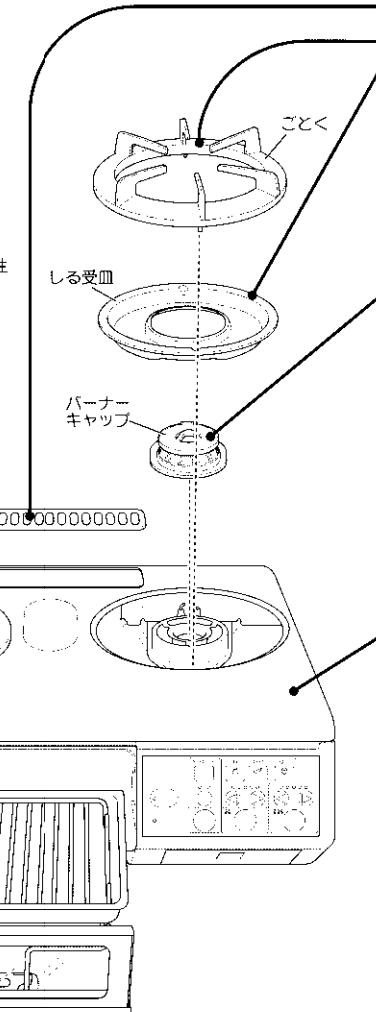
●こまめにお手入れしてください。
(点火不良や燃焼不良の原因)

●お手入れ後は水気を十分に拭き取り、
正しくセットする

「突起部」を「点火プラグ」の位置に
合わせ、浮いたり、傾いたりして
いないか確認する。図3

●お手入れ後は水気を十分に拭き取り、
正しくセットする

「突起部」を「点火プラグ」の位置に
合わせ、浮いたり、傾いたりして
いないか確認する。図3



※お手入れ後は、部品を正しく
取り付けてください。

ごとく・グリル排気口カバー・しる受皿

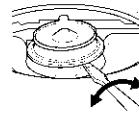
■使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする
(取り外して、お手入れできます。)

●こびり付きが取れないときは、台所用中性洗剤と水をかけた
クッキングペーパーで汚れを湿らせたまま半日置き、水洗いする

バーナーキャップ

■表面はスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする

●目詰まりしていたら、歯ブラシを使って洗う。図1
●バーナーキャップが外れにくいときは、右図
のようにマイナスドライバーなどで外す。図2



トッププレート

■汚れは、その都度必ずスポンジや、ぬれふきんで拭き取り、
ひどいときは台所用中性洗剤で拭き取る
(汚れは放置すると、シミやフッ素コートのはく離の原因)

●こびり付きが取れないときは、たわしで軽くこする
(変色する場合がありますが、フッ素の効果は維持します。)



ステンレス
たわし

亀の子
たわし

使用できないたわし

繊維に研磨剤など
浸み込ませている
たわしは、塗装の
変質や、はがれの
原因になります。



研磨剤入り
金属ウールたわし



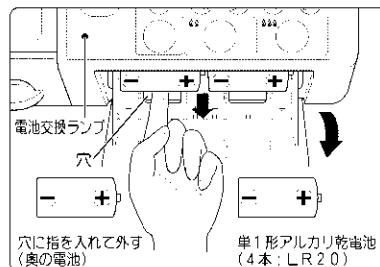
スポンジたわし
裏面(使い側)

●こびり付き以外は、たわしの使用をさけてください。
(フッ素コートがはがれて、汚れが取れにくくなる原因)

電池交換／別売品

電池交換について

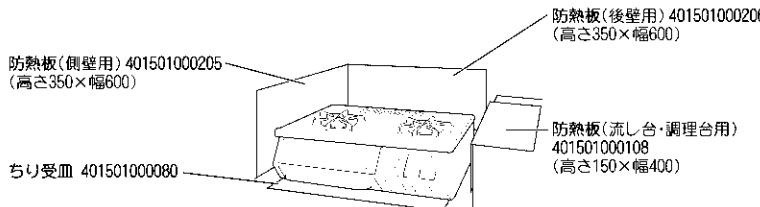
- 電池交換ランプが点滅したら、4個同時に交換してください。
- 交換の目安は1年です。(付属の乾電池は、工場出荷時期によって寿命が短くなっている場合があります。)
- 電池交換ランプ点灯時は、使用できません。
- 異種や新旧の乾電池は使用しないでください。(寿命が短くなる原因)



別売品

- お買い上げの販売店で、お求めください。

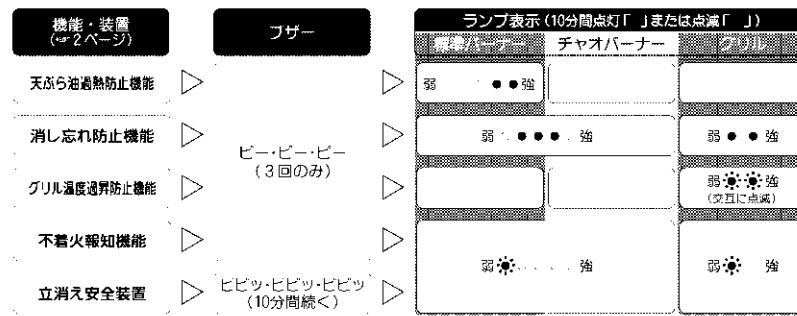
[単位: mm]



- 取り付け方法 防熱板は、壁や天井にねじ止めします。

安全装置

安全装置が働いたとき（自動消火）



■ランプ(点灯・点滅)や報知音を解除するには
それぞれの点火／消火スイッチを押す、または運転スイッチを押す。(ランプ消灯を確認)

■再度点火するには
上記方法でランプ表示を解除し、周囲にガスがなくなるまで待ち、再度点火する。(☞10~14ページ)

■上記以外のフーザやランプ表示が発生したときは
運転スイッチを押し直し再操作してください。
それでも直らないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店へ連絡してください。



●煮こぼれや水滴が、炎検出部やバーナーキャップに付いていないか確認の後、器具が冷えるまで待ち、十分に拭き取ってください。



故障かな!?

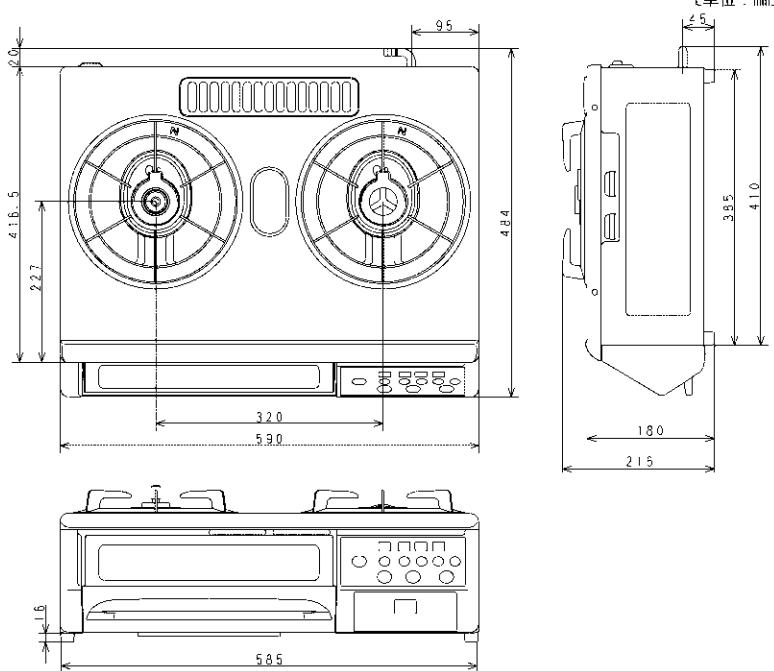
故障と思う前に、次の内容に従ってご確認いただき、それでも直らないときや原因のわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはよりのガス事業者へご連絡ください。

現象	ご確認ください	ページ
●放電しない ●点火しにくい ●点火してもすぐ消える	●運転ランプがついていますか? ●アルミ製のしる受けを使っていますか? ●ゴム管が折れていますか? ●ゴム管に空気が残っていますか?一点火操作を繰り返す ●ガス栓を全開にしていますか? ●点火プラグ、炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? ●LPGガスがなくなりかけいませんか? → LPGガス容器を交換する ●乾電池が4個正しく入っていますか? ●乾電池が消耗していませんか?	10 4 — — — 16・17 — 7・18 7・18
●炎が安定しない ●炎が黄色い又は赤い ●使用中、炎が消える ●異常音をたてて燃える	●LPGガスがなくなりかけいませんか? → LPGガス容器を交換する ●炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? ●バーナー炎口が詰まっていますか? ●バーナーキャップを正しく取り付けていますか? ●加湿器を使用していませんか? (水分中のカルシウムにより炎が赤くなります、異常ではありません。) ●グリルとコンロを同時に使用していませんか? (炎が赤くなる場合がありますが、異常ではありません。) ●使いはじめは赤くなる場合があります。(異常ではありません。)	— 16・17 17 7・17 — — — —
●炎が均一にならない ●点火後や消火後にキシリ音やモーターの動く音がする	●バーナーの炎は、点火プラグや炎検出部で短くなります。 (異常ではありません。) ●加熱や冷却される際に、金属が膨脹や収縮して起こる音です。 (異常ではありません。) ●モーターが駆動する音です。 (異常ではありません。)	— — — —
●点火操作すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。 (異常ではありません。)	—
●ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか? →ガス栓を閉め、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?	6 7
●点火するはじめに、使っているコンロやグリルの火力調節ランプが全て点灯する	●器具側で設定しています。 (異常ではありません。)	—
グリル使用中消火する	●点火後約25分(または約18分)経過していませんか? ●グリル水入れ皿に水を入れずに使用していませんか?	15

現象	ご確認ください	ページ
●湯わかし・あげもの・炊飯・グリルタイマー機能が動かない	●運転ランプがついていますか? ●運転スイッチを押してから1分以上経過していませんか? ●各スイッチ(湯わかし・あげもの・炊飯・グリルタイマー)を押してから1分以上経過していませんか? ●湯わかし・あげもの・炊飯機能使用時、標準バーナー(温度センサー付)を使っていますか?	10 10 — 11~13
標準バーナー(温度センサー付) (天ぷら油過熱防止機能・湯わかし機能・炊飯機能・あげもの機能) 使用中	●アルミ製のしる受けを使っていますか? ●バーナーキャップをやしる要皿、ごとくの取り付けは確実ですか? ●鍋の形状や材質が適していますか? ●温度センサーに異物や傾き、すき間がありますか? ●標準バーナー(温度センサー付)コンロを使っていますか? ●油の量や鍋の重さなど正しく使っていますか? ●鍋底や温度センサーの頭部が汚れていますか? ●乾電池が4個正しく入っていますか? ●乾電池が消耗していませんか?	4 7・17 9 9 9 9 16 7・18 7・18
●湯わかし機能を使用したのにお湯がぬるい ●沸騰のお知らせが遅い	●一度わかしたお湯(70°C以上)を再び湯わかし機能でわかすと100°Cより低めで沸騰したと判断する場合があります。 (異常ではありません。) ●鍋の形状・材質が適していますか?	— 9
●炊飯時ふきこぼれる	●炊飯に適した鍋を使っていますか? ●米の量、水の量は正しく計っていますか?	9 13
●ご飯が ▶ カたい ▶ やわらかい	●温度センサーに異物や傾き、すき間がありますか? ●銘柄や産地、保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさ、やわらかさが変わります。 ●炊き上がったあと、蒸らしていますか? ●米の量、水の量を正しく計っていますか? ●蒸らしたあと、ほぐしていますか? (ほぐさないと、鍋底のご飯がやわらかくなることがあります。)	9 13 13 13 13
●ご飯が焦げる (底に薄いキツネ色) 以上に焦げが付く	●炊き込みご飯などを炊飯すると、焦げやすくなります。 ●炊飯に適した鍋を使っていますか?(鍋によってはうつすら色付くことがあります、異常ではありません。) ●温度センサーに異物や傾き、すき間がありますか?	— 9 9

外形寸法図／仕様

外形寸法図



仕様

品名	品番	名前
型式	110-1061型	ガステーブルコンロ
外寸法	GT-BS1R-X	110-1060型
質量(本体重量)	GT-BS1L-X	
ガス接続	高さ 216 (トッププレートまで 180) × 幅 590 × 奥行 484 (mm)	
点火方式	11.3 kg	
安全装置	φ9.5 mmガス用ゴム管	
ガス消費量	連続放電点火式	
	立消え安全装置・調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能)・グリル温度過昇防止機能	
	1.3 A	LPG
使用ガス	4.65 kW (4 000 kcal/h)	4.24 kW (3.03 kg/h)
チャオバーナー	2.97 kW (2 550 kcal/h)	2.97 kW (2.021 kg/h)
標準バーナー	2.09 kW (1 800 kcal/h)	2.10 kW (0.150 kg/h)
グリル	8.80 kW (7 570 kcal/h)	8.40 kW (0.600 kg/h)
全ガス消費量		

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いただき、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。
本製品は一般家庭用の製品です。使用頻度の高い業務用にご使用の場合は、対象外となります。

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?」の項に従ってお調べになり、直らないときは必ずガス栓を閉め、後の処理をしてください。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ショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

ご連絡の際には次のことをお知らせください。

- 品名…ガステーブルコンロ
- 品番…本体の右側面に貼り付けしてあります。

(N)110-1061(U)

大阪ガス株式会社

11-065-01-00009

- 故障・異常現象…できるだけ詳しく
- お客様名・住所・電話番号

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品)の最低保有期間は製造打切り後6年です。

ただし、最低保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料で修理いたします。

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、LPGガス、都市ガスがあります。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す有料です。

転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店又は、大阪ガスにご相談ください。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。