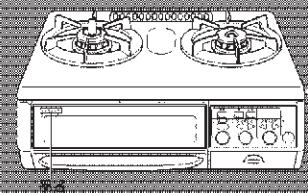


99大阪ガス

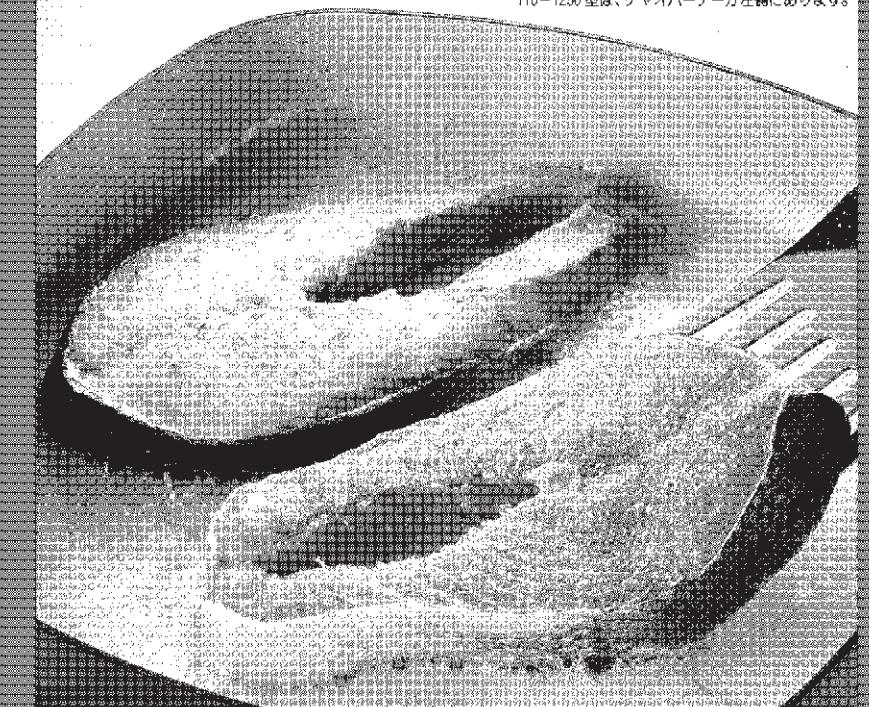
ガステーブルコンロ
取扱説明書

型名
GT-LS3L-X
GT-LS3R-X



品番 110-1250型
110-1251型

この説明書は、110-1251型で説明しています。
110-1250型は、チャオバーナーが左側にあります。



大阪ガスのお問い合わせ先

〈お客様センター〉

大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-0-94817

南部リビング営業部 〒598-0047 泉佐野市りんくう往来南2-2 電話 0120-3-94817

北東部リビング営業部 〒569-8568 高槻市藤の里町39-6 電話 0120-5-94817

兵庫リビング営業部 〒650-0041 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 0120-7-94817

京滋リビング営業部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺栄町93 電話 0120-8-94817

お電話のおかけ間違いのないよう、お願ひいたします。
(所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)

大阪ガス株式会社

この取扱説明書は、再生紙を使用しています。

KGT0506P2QA1 00400-0

こんなに便利、こんなに快適！

標準バーナーの

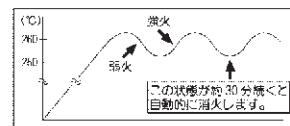
この凸が「安全性」と「おいしさ」を見張ります！

(※8ページ)

●安全性

■天ぷら油過熱防止

約250°C～280°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。



■焦げつき消火

鍋底の焦げつきを検知してガスをストップ。

■湯わかし機能

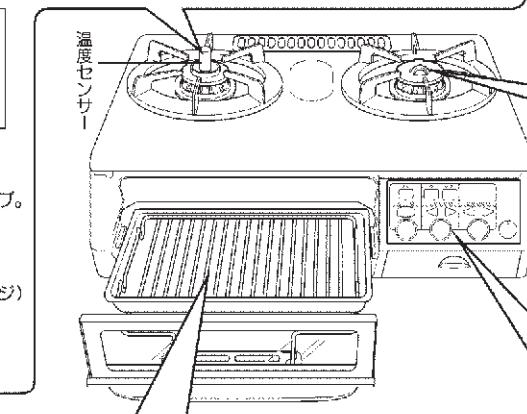
お湯が沸くと自動的に弱火になり、約5分後に自動消火します。(※12ページ)



●おいしさ

■揚げ物機能

火力を自動調節し、揚げものをおいしく仕上げます。(※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、左右コンロは約2時間、(チャオバーナーの最大火力で連続使用のときは約1時間)、グリルは約2.5分で自動消火します。

炒めものがシャキッ！

■チャオバーナー

(※10-1250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
仕上がりります。

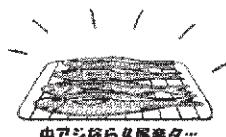


ライトタッチで 簡単操作！

■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



新形状バーナーで 省エネ・高火力！

■高効率バーナー

炎(熱気)が上向きに伸びるから、鍋からの
あふれが少なくなりました。

■高効率でガス代節約

■高火力 (チャオバーナー)

横に並べて4尾、楽々焼けます

■ヨコ長 “ビッググリル”

どうして、今までタテ長だったの？と思うほど使いやすさです。
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)

もくじ

(ページ)

まく

確認と準備を

安全上のご注意

ご使用前に

●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)
- *適した器
- *温度センサーを止しく働かせるために

すく

使いはじとき

使いかた

●コンロ注意点／コンロ手動調理／上手な使いかた

●湯わかし機能

●揚げ物機能

●グリル注意点／グリル

／上手な使いかた

4

6

8

10

12

13

14

もし

必要なときに

お手入れのしかた

安全装置／電池交換／交換部品

16

18

別売品

19

お問い合わせ！？

20

外形寸法図／仕様

22

アフターサービス

23

お問い合わせ先一覧

裏表紙

ご使用前に

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)

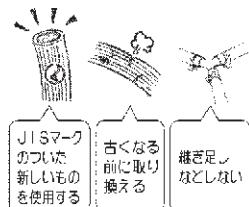
適合するガスの種類の例



●軒先などで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。

種類 LPGガス
都市ガス(区分は、13A・12A・6A・5C・1・2・3)

■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)



△警告

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

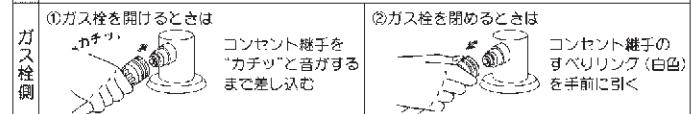
ガス事故や器具焼損の原因
はねる
ねじれ
はねる
高温部接触
折り曲げ
はねる
はねる

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フランジになつ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フランジが必要です。
器具を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ口をご使用ください。



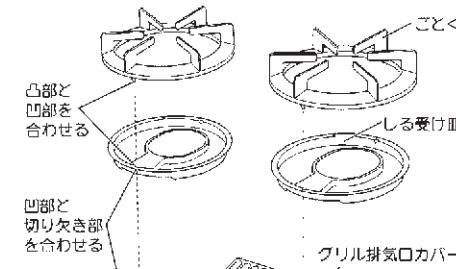
準備しましょう(はじめてお使いになるとき)

1 部品を正しく取り付ける

●浮いたり、傾いたり、取り付けを忘れていないか確認する。

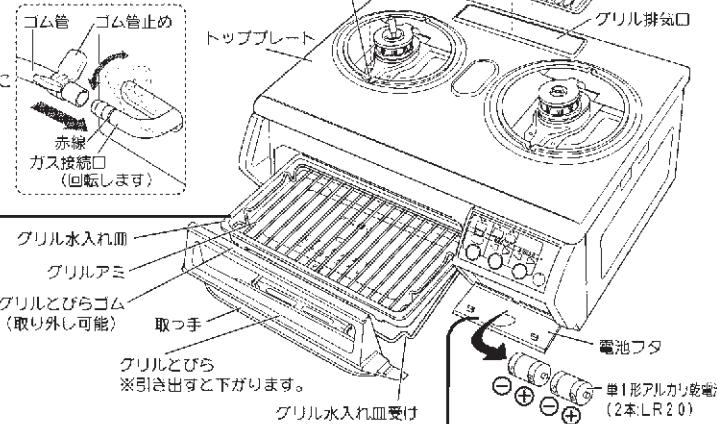


●ごとくやグリル排気口カバーを、しる受け皿やトッププレートへ衝撃を与えないよう取り付けてください。
(フッ素コートはく離の原因)



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 電池を入れる

(電池交換は※18ページ)

4 「グリル水入れ皿」に水(350ml)を必ず入れ、から焼きする

(約15分間)

※

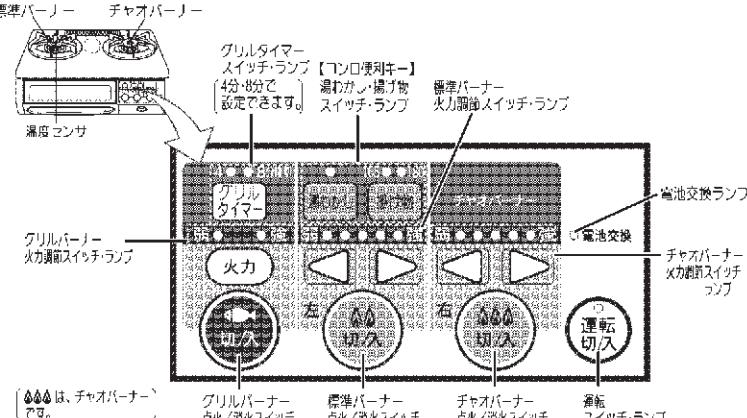
●グリル排気口以外から煙や臭いができます。
(グリル車内に付着している油を焼き切るために異常ではありません。)

ご使用前に

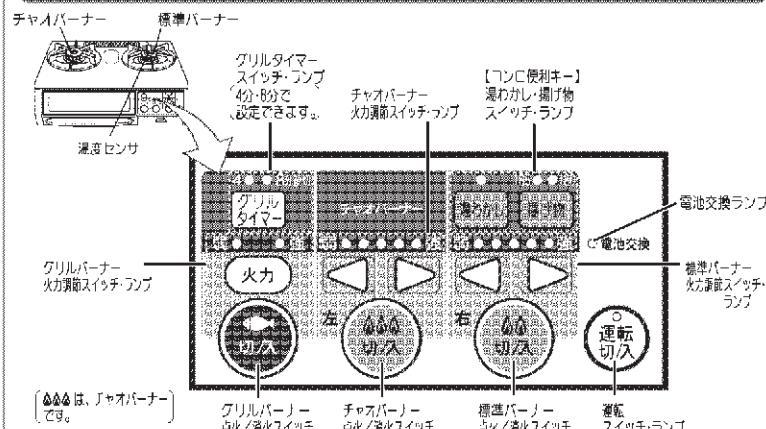
各部のなまえ(操作部)

※操作面に傷がつくのを防止するため、保護シートを貼っています。浮いたり、はがれた場合は取り除いてください。

1-1-0-1-2-1型の場合



1-1-0-1-2-6-0型の場合



知つておきましょう

適した鍋

◎: 最適 ○: 適しています ×: 適していません(温度を正しく検知できない恐れがあります。)

鍋(材料)などの状態		他の料理	
・株またはアルミの鍋やフライパン		・揚げ物の料理	○: 適しています
・中華鍋		・その他の料理	○: 適しています
・超耐熱ガラス容器 ・土鍋 ・ステンレス(底径2mm以下) またはホーローの鍋やフライパン		・必ず温度センサーに油の底が密着していることを確かめながら使いください。200ml以下の油を使用してください。	×
・ステンレス鍋(底径2mm以上)		・油の底が温めやすくなります。	○: 適しています
・無水鍋・圧力鍋		・素物などは、温度を正しく検知できず、途中消えたり焦げつきすぎる場合があります。	○: 適しています
		・200ml以上の油を使用	○: 適しています
		・油の底が温めやすくなります。	○: 適しています

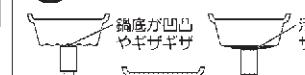
温度センサーを正しく働かせるために

※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
3.00 g以上

天ぷら油の量は
2.00 ml以上

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)



3 mm以上の
凹凸がある

ホーロー製・薄いステンレス製の鍋、土鍋、耐熱ガラス容器(油もの料理時)

お知らせ

- コンロ便利キー(湯わがし・揚げ物)の適した鍋は、[1ページ～19ページ](#)を参照してください。
- 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。
→再点火するのまま使えます。
- 煮ものや漏め直しの料理で、水分が少なく調味料が多い料理やごろみのある料理は自動消火しても焦げつくことがあります。(魚などの煮付け、カレー・シチューの温めなど)
→水を加えて弱火で様子を見ながら温めてください。(沸騰後は、中の温度にムラがないよう混せてください)
- 鍋の温度が異常に高くなると火力が変わったり、自動消火することがあります。

使いかた(コンロ注意点/コンロ手動調理/上手な使いかた)

△注意

使用中は、やけどや一酸化炭素中毒、火災、器具損傷を防ぐため、次の点にご注意ください。

- 点火するときは、バーナー附近に顔を近づけない
- 全調理終了後は、を押し、電源を切る
- 正常に燃えているか、ときどき炎を確認する
- 炎は、鍋底からはみ出すほど大きくしない
- 必ず換気をする

操作手順

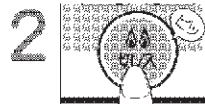
イラストは標準バーナーで説明しています。チャオバーナーも同じ要領で行なってください。

- お鍋を置く**
- ・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。また、熱い鍋などを置かないでください。(フッ素コートはく離や変色の原因)
 - ・焼網などは使わないでください。(トッププレートの変色やはく離の原因)



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。
- ・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

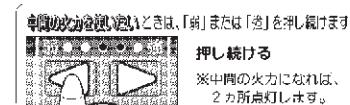


- ・コンロ・グリルすべてを続けて点火するときは、1つずつ点火を確認した後、操作を繰り返してください。続けて素早く操作すると、操作手順と点火するところが異なる場合があります。

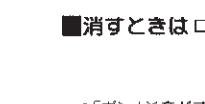


火力を調節する

- ・5段階



- 押し続ける
※中間の火力になれば、2カ所点灯します。



- 消すときは  を押し、消火を確かめてください。

- (電源スイッチ) を押すと、コンロ・グリルすべて消火します。)

- ・「ポン」と音がすることがあります、火が消えたときの音で異常ではありません。

お知らせ

■チャオバーナーには、「湯わがし」「揚げ物」機能はありません。

(チャオバーナーで、「湯わがし」「揚げ物」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すしてください。

特に、だしこみ豆みそ(赤みそなど)に注意してください。

(強火力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)

コンロの上手な使いかた!

※下記の煮ものの場合、沸騰後の火力を表示したものです。

ポイント!

火力と主な料理関係(4人分の目安)

火力調節ランプの位置	おでん・煮豆(約1時間の煮もの)	肉じゃが・カレー(約30分～1時間の煮もの)	マーボー豆腐・スパゲッティ(約20分)
標準バーナー(料理例)	茶碗蒸し・ハンバーグ(川貝法)	卵焼き	ホットケーキ・素麺(ゆで麺)
アドバイス(参考)	肉じゃが・カレー(約30分～1時間の煮もの)	野菜炒め	葉菜(ゆでもの)・スパゲッティ(ゆでもの) フライパンの予熱や湯わがし、煮ものの沸騰まで
おでん・煮豆(約1～2時間の煮もの)	マーボー豆腐	野菜炒め	



- ・薄漬物や少皿の煮ものときは、少し弱めの火力で！
- ・フライパンを使用するときは、少し強めの火力で！
- ・上の表をもとに自分にあった火力を！(調味料の量や油煙の量などによって火力は変わります)

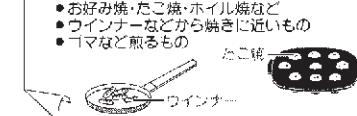
ポイント!

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・ホイール焼など
- ・ワインナーなどから焼きに近いもの
- ・コマなど煎るもの



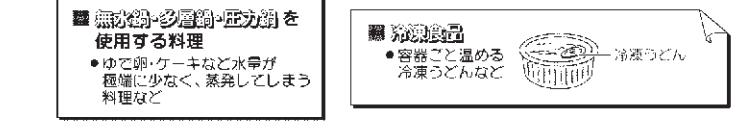
■油の出やすい炒めもの

- ・玉ねぎの炒め物
- ・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・ケーキなど水蒸気が種類に少なく、蒸発してしまう料理など



■冷凍食品

- ・容器ごと温める
冷凍うどんなど

使いかた (グリル注意点/グリル(グリルタイマー)/上手な使いかた)

△注意

魚などを取り出すときや
使用中は、グリルとびら
の取っ手以外触れない



接触禁止 やけどの原因

- やけどや一酸化炭素中毒、けが、器具損傷を防ぐために次の点にご注意ください。
- 必ず換気をする
- 使用中、グリルとびらへ水をかけない
- 点火するときは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
- 魚などを取り出すときは、グリルとびらを止まるまで引き出す
- 全調理終了後は、を押し、電源を切る

操作手順

準備

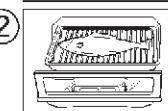
初めてお使いになるときは、7ページを参照し、から焼きする(約15分間)



① 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



水を入れ替えるときは
グリルアミ
グリルとびら
(引き出さず下がります)
グリル水入れ皿



② 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



(タイマー設定するとき)
時間を設定する

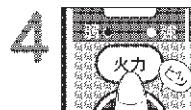
●押すごとに切り換わります。[8分→1分→解除]



3 点火する



フンブ点灯
着火していないときは
弱側が点滅します。
(☞18ページ)



4 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。

→ 15ページへつづく

■タイマー設定しているとき

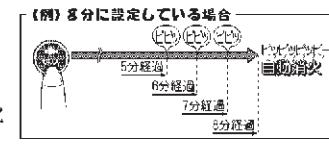
●時間の経過に合わせて、グリルタイマーランプの点灯箇所が移動します。

調理の残り時間	8~4分	4分未満
グリルタイマーランプ点灯箇所	グリル タイマー	グリル タイマー

●設定時間の3分前から
→1分ごとにノザー(ビピッ)でお知らせ

●設定時間に達すると
→ノザー(ビビビビビビ)でお知らせし、自動消火

※すぐに取り出してください。(放置すると焦げの原因)



●消すときは→ を押し、消火を確かめてください。(を押すと、コンロ・グリルすべて消火します。)

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！)

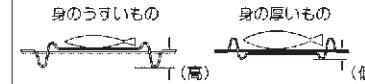
ポイント1

タイマー設定の目安(下記のタイマー設定は、焼き加減はやや強めになります。ノザーが鳴ったら、早めに確認してください。)

魚の大きさや、数量によって 焼き時間は変わります。
●魚の大きさや、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、 さくに焼いた場合です。 (内が冷めたときは長めに設定しましょう。)

ポイント2

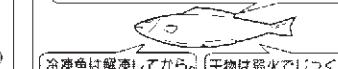
焼網の使いわけ(焼網は、裏表の使い分けを)



ポイント3

焼きかたのコツ

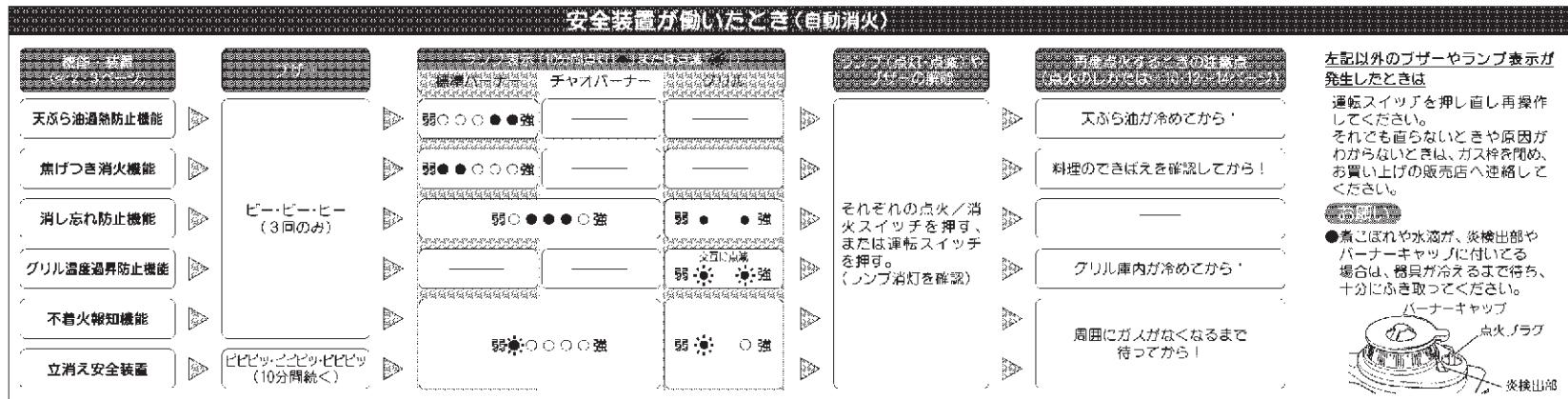
下味を付けた魚は焦げやすいため、
はじめ強火で、あとは弱火でゆっくり。



お知らせ

- グリルタイマー設定は、先に を押し、点火してから を押しても、グリルタイマー機能は受け付けます。
- 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。変更した時点から再設定された時間、調理します。
※ただし、点火後約25分(庫内が温まっている場合は、約18分)經過すると、消し忘れ防止機能が働き自動消火します。
- グリル水入れ皿に水を入れずに使用する…
- 庫内の温度が異常に高くなり、グリル温度過昇防止機能が働き消火する場合があります。(☞18ページ)

安全装置／電池交換／交換部品／別売品



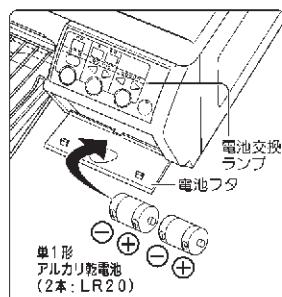
電池交換

- 電池交換ランプが点滅したら、2本同時に交換してください。
- 電池交換の際は、アルカリ乾電池(LR20)をご使用ください。アルカリ乾電池をご使用の場合、交換の目安は約1年です。
- お知らせ**
- 電池交換ランプ点灯時は、使用できません。

警告

- 新旧・異種の電池は混用しない
- 電池は、充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない
- 器具を廃棄するときは電池を取り外す

ショートや放電、発熱により感電や火災を起こす原因

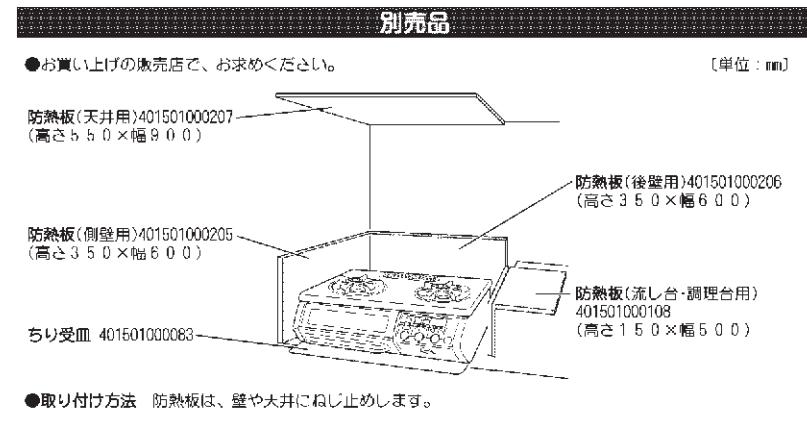


交換部品（お客様にて取り替え可能な部品）

下記の部品（有償）は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。
交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにてお求めください。

品番	価格	備考
交換部品	25,000円	標準取扱価格
バーナー チャオバーナー用 キャップ 標準バーナー用	¥1,700	111010600104 111010600106
しる受け皿(ホーロー)	各¥1,300	111012500003
グリルアミ	¥900	111010800018
グリルとびらゴム	¥400	111012500040
グリル水入れ皿	¥1,700	101006940007
グリル排気口カバー ごどく	¥900 各¥1,700	111010600001 111012500002

価格・仕様は変更される場合があります。また、これらの部品の保有期限は、2~3ページに記載の内容に準じますので、あらかじめご了承ください。
乾電池は電気店等でお求めください。
2003年6月現在



●取り付け方法 防熱板は、壁や大井にねじ止めします。

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もよりのガス事業者へご連絡ください。

現象	確認ください	ページ
●放熱しない	●電池が2個正しく入っていますか？	18
●点火しづらい	●電池が消耗していませんか？	19
●点火してもすぐ消える	●運転ランノグがついていますか？	20
●	●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？	21
●放熱しない	●アリミ製のしる受けを使っていますか？	22
●点火しづらい	●ゴム管が折れていますか？	23
●点火してもすぐ消える	●ゴム管に空気が残っていないませんか？・点火操作を繰り返す	24
●	●ガス栓を全開していますか？	25
●	●フルコンロ用のガス栓を使用していますか？ (ガス栓のヒューズが作動しているませんか？)	26
●	●点火プラグ、炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしているませんか？	27
●	●LPガスがなくなりかけているませんか？→ LPガス容器を交換する	28
●	●マイコン(ガスマーティー)が異常を感じ、ガスを遮断していませんか？	29
●炎が安定しない	●LPガスがなくなりかけているませんか？→ LPガス容器を交換する	30
●炎が黄色い又は赤い	●炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしているませんか？	31
●使用中、炎が消える	●バーナー炎口が詰まっていますか？	32
●異音音を立てて燃える	●バーナーキャップを正しく取り付けていますか？	33
●炎が立ちにくくならない	●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になりますが、異常ではありません。)	34
●点火後や消火後に ランプ音やモーター の動く音がする	●グリルとコンロを同時に使用していませんか？また、鍋を載せてないで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。)	35
●	●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。)	36
●	●点火後、コンロは約2時間(チャオバーナーの最大火力で連続使用のときは約1時間)、グリルは約25分で自動消火します。	37
●炎が立ちにくくならない	●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。)	38
●点火後や消火後に ランプ音やモーター の動く音がする	●加熱や冷却される際に、金属が膨張や収縮して起こる音です。(異常ではありません。)	39
●	●モーターが駆動する音です。(異常ではありません。)	40
●点火操作すると他の バーナーも放熱する	●他のバーナーも同時に放電します。(異常ではありません。)	41

※1 マイコン(ガス)モーターとは、ガス漏れや異常な使い方および地震などを検知し、ガスを元から遮断するものです。

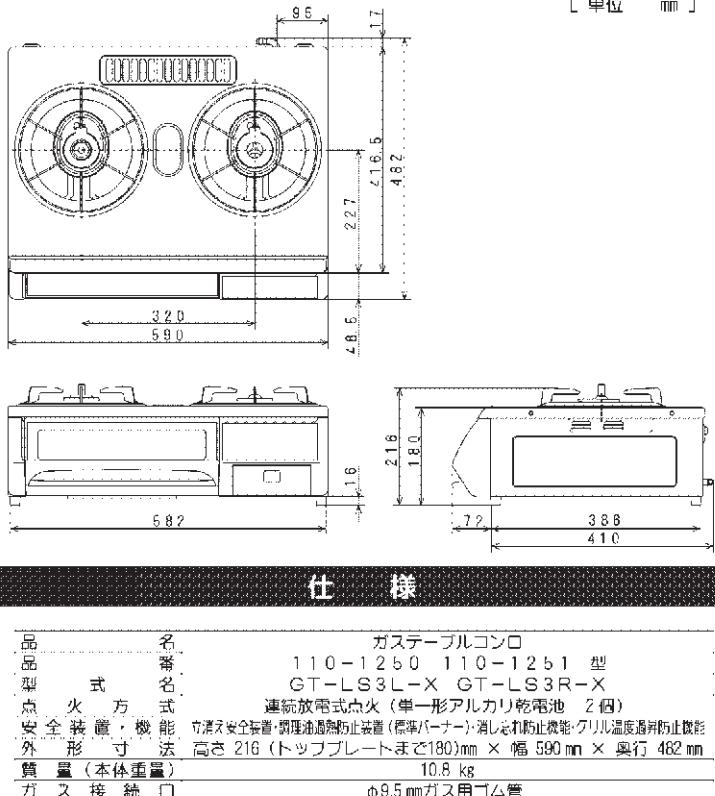
卷之三

100

外形寸法図／仕様

外形寸法図

[単位 mm]



使用ガス	1時間当たりのガス消費量(kW)(都市ガスkcal/h、LPガスkg/h)		
	個々のガス消費量	全ガス消費量	
使用ガス区分	チャオバーナー	標準バーナー	グリル
都市ガス用 13A	4.65(4,000)	2.97(2,550)	2.09(1,800)
LPガス用	4.24(3,033)	2.97(2,012)	2.10(1,500)
			8.80(7,570)
			8.40(6,600)

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 故障の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？」の項に従つてお調べになり、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、ご自分で修理なさないでお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスショップ、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。

例: 110-1250(13A)の場合

(N)110-1250(U)

大阪ガス株式会社

21-065-01-00018

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

③ 標準用性能部品の保有期間

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、及び交換部品を含む)の保有期間は製造打ち切り後6年です。

ただし、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、都市ガス、LP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。