

# ガステーブルコンロ

## 10-680/681型

型式名 GHG-S37FL  
GHG-S37FR

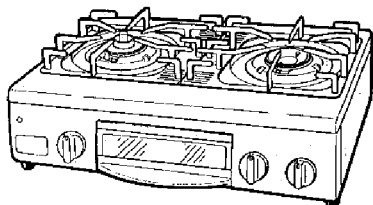
### 取扱説明書 家庭用

このたびは大坂ガスのごステーブルコンロ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。

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みの上、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。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。



### もくじ

#### ●ご使用前に..... 2~5

安全のため必ずお守りください..... 2~4

各部の名称..... 5

#### ●機器の設置..... 6~7

準備..... 6

設置場所および周囲の防火措置..... 6

ゴム管の接続のしかた..... 6

部品のセット..... 7

#### ●使用方法..... 8~11

コンロ・グリルの使いかた..... 8~9

天ぷら油過熱防止機能について..... 10~11  
(温度センサー付コンロの使いかた)

#### ●点検・その他..... 12~15

日常の点検とお手入れ..... 12~13

故障かな?と思ったら..... 14

長期間使用しない場合..... 14

仕様..... 15

アフターサービス..... 15

別売部品のご紹介..... 裏表紙

使用前に

機器の設置

使用方法

点検・その他

# 安全のため必ずお守りください

## 「取扱説明書」

この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への被害を未然に防止するために、いろいろな絵表示を行っています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解して本文をお読みください。

### の読みかた

#### △危険

この表示は、誤った取扱いをすると、使用者が死亡・重傷などの危険が切迫して生じることが想定される内容を表示しています。

#### △警告

この表示は、誤った取扱いをすると、使用者が死亡・重傷などの可能性が想定される内容を表示しています。

#### △注意

この表示は、誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性や物的損害のみが発生が想定される内容を表示しています。

絵表示について次のような意味があります。



一般的な禁止



分解禁止



接触禁止



必ず行う

## △危険

### ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気づいたときは下記の処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電源プラグの抜き差し、電気機器のスイッチの「入・切」、ライターなどの使用はやめる。

●爆発の危険があります。

(ガス漏れに気づいたら)

1 すぐに使用を中止し、ガス栓を閉じる。

2 窓や戸を開け、ガスを外へ出す。

3 お買い上げの販売店か最寄りのガス事業者に連絡する。但し周辺の電話は使用しない。



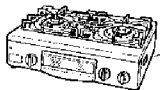
## △警告

### ガス事故防止

必ず銘板に表示してあるガス種で使用することを確認する。

●ガス種が違うと不完全燃焼により一酸化炭素中毒や、爆発発火でやけどの恐れがあります。

●使用ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店か最寄りのガス事業者にご相談ください。



(銘板の例)

GHG-S37FL  
LPガス用  
ISO 5, 7500Pa, 2500cal/h  
ISO 5, 7500Pa, 2500cal/h  
SE-00000  
燃焼ガス種 日本LPガス協会  
燃焼ガス種別: ISOの規格

## △警告

### 火災予防

○火をつけたまま機器のそばを離れたり、お出かけ、おやすみは絶対しない。

●調理中のものが異常過熱して火災の危険

があります。特に

たぶらに揚げをして

いるときは注意してくだ

さい。



○グリル使用中、排気口の上になべ・やかん・ふきんなどをのせない。

●不完全燃焼や

火災の原因になります。



### 分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解しない。

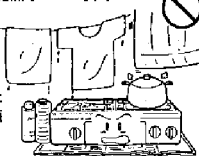
●ガス漏れのおそれや機器の故障の原因になります。



○機器の上や周囲には、カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、引火性のエアゾール缶を置いたり、衣類の乾燥などには使用しない。

また機器の下に新聞紙、ビニールシートなどを敷かない。

●焦げたり燃えたりして火災の原因になります。



○スプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のものもあるものを近くで使用しない。

●不完全燃焼や火災の原因になります。

○周囲にスプレー缶を放置しない。

●熱でスプレー缶の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

### 異常時の処置

使用中に異常な燃焼(ゴゴ音をたてて燃える)や臭気を感じたときや、地震、火災など緊急の場合は、あわてずに消火し、ガス栓を閉じる。



## △注意

### ガス事故防止

○ゴム管はガス用ゴム管(検査合格またはJISマークの入っているもの)を使用する。



○ゴム管は、ガス栓の赤線まで確実に差し込み、ゴム管止めを止める。

●ゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因になります。

○ゴム管は古くなるたびひび割れや差し込み口がゆるくなって、ガス漏れの原因となります。

ときどき点検し、古いゴム管は取替える。



○ゴム管は機器に触れたり、下を通さない。

また、炎やグリル排気口に近づけない。

●使用時は周囲が高熱になり、ゴム管がとけてガス漏れを起すおそれがあります。



○ゴム管の継ぎ足し、二又分岐はしない。

●ガス漏れの原因になります。



○使用後は必ず消火を確認し、お出かけやおやすみの際にはガス栓を必ず閉じる。



安全のため必ずお守りください

# 安全のため必ずお守りください

## △注意

### 換気に注意

ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気には十分注意する。

- 閉めきった部屋で長時間使用すると、空気の酸素が減少し、不完全燃焼により一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 他の燃焼器具と併用しているときは、特に換気に注意してください。
- 自然排気式給湯機およびふろ釜を使用している場合は、窓などをあけて換気してください。

### 使用上の注意

- 調理以外の用途(炭・練炭おこし・衣類の乾燥等)には使用しない。
- 過熱や異常燃焼による火災や焼損などの原因になります。



- コンロを覆ってしまうような大きな鉄板、胸板、上のせてるびなどを使用しない。

- また市販の補助具(ガス節約器、アルミ箔製の受け皿等)は使用しない。
- 不完全燃焼による中毒、過熱や異常燃焼による火災、焼損などの危険があります。
- 蒸こぼれがトッププレートへこびりつき、取れにくくなります。



- 煮こぼれには注意する。
- 煮こぼれたときはその都度ふきとってください。放置すると不完全燃焼の原因となります。

- やかんやなべなどのとつてがコンロバーナーの炭で加熱され焼損することがあります。火力を調節するなど注意する。
- とつてが熱くなり、やけどのおそれがあります。



- 小さいお子様だけで使わせない。
- 思わぬ事故のおそれがあります。

### やけどに注意

- 使用中や使用直後は機器の各部分が高温になっています。器具せんつまみやグリルとびらとつて以外の部分には手など触れない。

- やけどのおそれがあります。特にグリル部付近は高温になっていますので、注意してください。



- 点火操作時、バーナー付近に顔を近づけ過ぎない。また、コンロ使用中に身体の一部や衣服がバーナー付近に触れないようにする。
- やけどのおそれがあります。

- グリル水入れ皿には水以外のもの(例えばグリル石など)を入れて使用しない。
- 脂が過熱され、燃えることがあります。

- グリルを使用するときは必ずグリル水入れ皿に水を入れて使用し、脂がたまらないように使用することによる掃除をする。
- 水がない場合、たまった脂が過熱されて燃えることがあります。続けて使用する場合はその都度脂を取り除き水を入れてください。

- グリルケース内に油汚れや食品屑、ふきんなどないことを確認し、定期的な掃除をする。
- 使用中に燃え上がるおそれがあります。

- グリル水入れ皿だけを持って取り出したり、持ち運ばない。
- グリルとびらが落下したり、やけどのおそれがあります。



- グリル使用時、グリルとびらに水をかけたり、強い衝撃を与えない。
- ガラスが割れてけがややけどのおそれがあります。

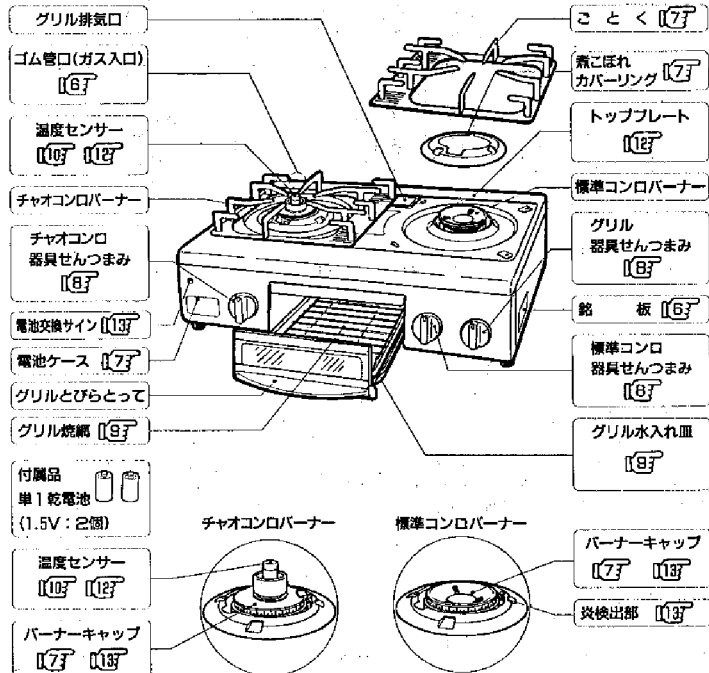


- グリル焼網はコンロの上に乗せて焼物用として使用しない。
- 変形します。

- 車庫や船内で使用しない
- 火災ややけどのおそれがあります。

# 各部の名称

このマークの中の数字は、主な説明のあるページです。



- 10-680は、左側がチャオコンロバーナー、右側が標準コンロバーナーです。
- 10-681は、右側がチャオコンロバーナー、左側が標準コンロバーナーです。
- 天ぶら油過熱防止機能はチャオコンロバーナーに設けてあります。

### 魚の出し入れがしやすい 取ってもラクドア

### なべの移動がスムーズ ワイドゴトク

センサーに当たらないよう注意してください。

安全のため必ずお守りください各部の名称

# 機器の設置

**△注意** 標準コンロバーナーが壁側にくるように設置してください。

準備

設置場所および周囲の防火措置

## △警告

### ●ガスの種類を確認する

機器(銘板)に表示してあるガス種以外では絶対に使用しないでください。銘板は機器右側面に貼ってあります。

### (取組の例)

製造番号は製造年/月を表示しています。(例示は1550年/8月製造です。)

**GHG-S31FL**  
LPGガス用  
5.4kW(約15,000kcal/h)  
2000-0000  
製造年/月 1550年-8月  
LPGガス用の場合

**GHG-S32FL**  
都市ガス用  
5.4kW(約15,000kcal/h)  
2000-0000  
製造年/月 1550年-8月  
都市ガス用の場合

① 次のような場所には設置しないでください。

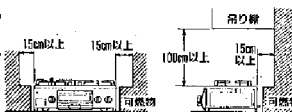
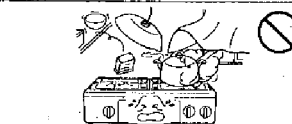
- 風の吹き込むところ。
- 棚の下など落下物の危険のあるところ。
- カーテンや燃えやすいものの近く。
- 可燃性の照明器具やガス通気器の下。

② 安定性の良い水平で丈夫な台の上に設置する。

③ 換気(給気・排気)が十分できるところに設置するか、換気できるようにする。

④ ガステーブルと家具、壁、その他の可燃物とは、次のような距離をあけます。

- ガステーブルの側面、背面などの風通と、可燃性の壁の間は15cm以上離す。
- ガステーブルの上方と、可燃物の天井、棚などの間は、100cm以上離す。



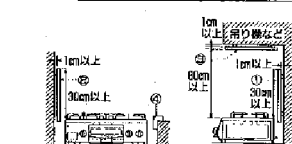
### ●防熱板による防火措置

① 上記の距離をあけられないときは、必ず右記の当社指定防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁から15cm以上離さないときは、右図のように別売の防熱板を取り付ける。
- 上方の天井などが不燃材であったり、防熱板などで仕上げた場合、上面との距離は80cm以上になる。

② 防熱板については、お買い上げの販売店または最寄りの大取ガス店にご相談ください。

- 指定の防熱板以外は絶対に取り付けないでください。
- ステンレス板やタイルなどを可燃性の壁に直接張りつけた場合も、伝熱により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ので、上記いずれかの防火措置のうえお使いください。



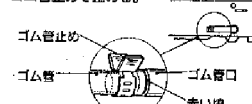
●別売防熱板の種類(ステンレス製0.5mm)(mm)

コード番号	高さ	幅
① 415-100-0206	350	600
② 415-100-0206	350	635
③ 415-100-0207	550	900
④ 415-100-0105	15	400

●機器を設置した後、機器の周囲を改造することはおやめください。

## ゴム管の接続のしかた

- ① 新しいガス用ゴム管(検査合格またはJIS入)を用意する。
- ② ガス栓とガステーブルのゴム管口を、ガス用のゴム管で接続する。
- ③ ゴム栓の両端を、ガス栓とゴム管口それぞれその赤い線まで差し込み、ゴム管止めで止める。



## △注意

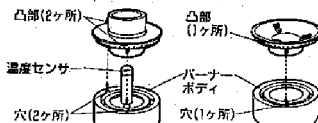
- ゴム管は、折れたり、おじれたりしないようにできるだけ短いもの(適当なゆとりをもち、2m以下)にします。
- ゴム管は壁の下を通したり、機器に触れたりして、遮断することのないようにトッププレートより低い位置にセットします。
- ゴム管は、油や薬品で損傷することがあります。ゴム栓の使用状態が常に点検できるように見える位置に接続します。
- ひび割れたり、差し込み口がゆるんでいるゴム管の使用や、ゴム管の継ぎ足し、二又分岐は行なわないでください。ガス漏れの原因となります。



## 部品のセット

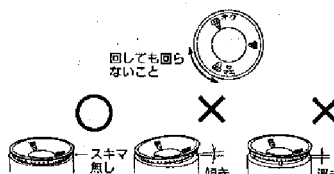
### 1 バーナーキャップ

- チャオコンロバーナー(温度センサー付)用はリングが付いており、上面の「マエ」を手前に向け凸部2ヶ所をバーナーボディの穴に合わせて浮上がりがないようにセットします。
- 標準コンロバーナー用は上面の「マエ」を手前に向け凸部1ヶ所をバーナーボディの穴に合わせて浮上がりがないようにセットします。



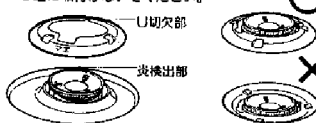
●バーナーキャップを左右間違えてセットしますと、温度センサーの故障の原因になります。

- 正しく取付けられているか確認します。浮いたり傾いていると不完全燃焼します。



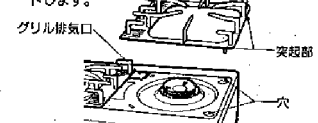
### 2 煮ごぼれカバーリング

- 「マエ」を手前にし、しじ切欠部と立消え安全装置の炎検出部を合わせてのせます。
- 逆に取付けしないでください。



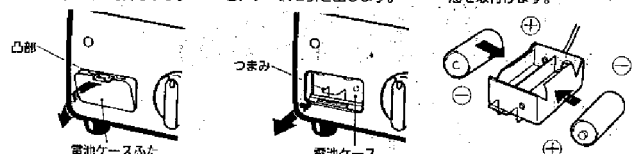
### 3 ごたく

- ゴトクは突起部(2ヶ所)をトッププレートに合わせた合わせ、グリル排気口が中央にくるようにセットします。



### 4 乾電池

- ① 電池ケースふたの凸部を押しながら、手前に引いて外します。
- ② 電池ケースのつまみを手前に引き、ケースを引き出します。
- ③ 電池ケースの表示どおりに乾電池を取付けます。



- お願い**
- 電池ケースは無理に引き出さないでください。リード線が断線するおそれがあります。
  - 電池の⊕側と⊖側を間違えないように取付けてください。(単1(1.5V)乾電池2個使用)
  - 付属の乾電池は工場出荷時と同梱したもので、寿命が短くなっている場合があります。
  - 交換の目安は約1年です。ただし使用頻度により異なります。

機器の設置

# 使用方法 コンロ・グリルの使い方

点  
火

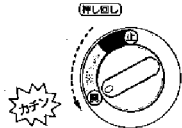
## 1 ガス栓を全開にする。

- 消火の状態を確認してから、ガス栓を全開にします。
- ガス栓を開いたら、なべ等をのせてください。



## 2 器具せんつまみをイッパイに押し、押したまま「開」の位置まで回す。

- 「カチン」と音がしてバーナーに点火します。

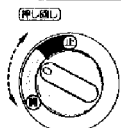


## 3 着火を確かめてから数秒間つまみを押したまま保持し、静かに手をはなします。

- 途中で手をはなすと火が消えることがあります。
- 火が消えた場合は、つまみを押している時間が不足しています。もう一度点火操作をくり返してください。

### お話し

- 始めて使うときや、しばらく使わなかったときなどは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。このときは、2〜3回点火操作をくり返してください。
- 点火ばねが炎口につまると、炎の形状が変わり、安全装置がセットするまでの時間が長くなることがあります。点火ばねをしたときは必ずバーナーの掃除を行なってください。
- 温度センサー付コンロ(チャオコンロ)側は、点火後なべ等をのせないでおく温度センサーが働いて消火することがあります。
- 温度センサーが働いたときの再点火は、センサー部が冷えてから行なってください。すぐに点火すると、数秒後に消火します。
- 温度センサー付コンロ(チャオコンロ)は、乾電池が消耗すると使用中で消火することがあります。電池交換サインが点滅しているときは乾電池が消耗していますので、新しい乾電池と交換してください。



## 器具せんつまみの0印が「開」位置のとき最も強く、「止」方向へ戻していくにつれて弱くなります。

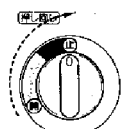
- 弱火力にするときは、炎を見ながらゆっくり調節してください。急激に回すと消火することがあります。
- 炎をおまじり小さくすると、風などで消えることがありますので、ご注意ください。

火力調節

消  
火

## 1 器具せんつまみを「止」方向へ止まるまで戻す。

- ガスが止まって消火します。
- 必ず止まるまで戻して消火したことを確認してください。
- 消火時に「ボン」と音がすることがあります。
- この火が消えたときの音で、異常ではありません。



## 2 ガス栓を開じる。

- 再点火は、消火操作後4〜5秒たってから行ってください。
- 必ず止まるまで戻して消火したことを確認してください。

### △注意

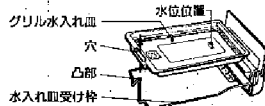
- コンロとグリルを同時に使うときは、コンロにかけたなべのつとてをグリル排気口の方にむけなくてください。排気口からの熱のためにつとてが熱くなります。
- チャオコンロは火力が強いため、なべのつとて等の樹脂部が過熱され、変形するおそれがあります。ご使用時は十分注意してください。
- 特に小さななべでは火力を小さくするなど、十分注意してください。

グリルを初めて使うときは、グリル水入れ皿に水を入れ10分ほどから焼きをしてみてください。から焼きはグリルケース内の油を焼ききるためで、煙が出ても異常ではありません。

## グリルの取扱いについて

### 1 グリル水入れ皿をセットする。

水入れ皿受け枠の凸部が、グリル水入れ皿の穴に入るようにセットします。



### 2 グリル水入れ皿にコップ1.5〜2杯分(水位位置を目安に)の水を必ず入れて、グリル焼網をセットする。

●グリル焼網は、反転すると高さが変わりますので、焼くものの厚さ、焼き方などによって高さを覚えてお使いください。



### 3 グリル焼網の上に魚など焼くものをのせ、グリル水入れ皿をグリルケース内に差し込み、グリルとびらが突き当たるまで押し込む。

●グリルとびらは、きちんと奥まで押し込んでお使いください。開いたまま使用すると、トッププレートなどが異常高温になります。



### グリル水入れ皿の取扱いについて

- グリルとびらを止まるまで引き出すと、グリルとびらのみ下がりグリル水入れ皿はそのまゝの状態です。焼きもの出し入れ、反転、確認が容易に出きます。
- グリル水入れ皿は、グリルとびらを持って静かに引き出してください。急に引き出すと水がこぼれることがあります。
- グリルとびらを持ち上げて引き出すと、途中で止まらないことがあります。ご注意ください。



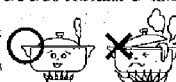
### △注意

- 取り出すときは、グリルとびらを止まるまでいっばいに引き出し、そのまま持ち上げて取り出します。グリル水入れ皿を持って取り出すと、グリルとびらが落下したり、やけどのおそれがあります。
- グリル水入れ皿には、必ず水を入れてお使いください。水を入れずに使いますと、床面の過熱や魚などから出た脂に引火することがあります。
- 魚焼きのまま絶対に放置しないでください。魚が燃え出し、グリル排気口より炎が出て危険です。



## 上手な使い方

- なべに合った火力で使しましょう。炎の先端がなべ底にあたる程度が最適です。それ以上大きくするのはガスのムダになります。
- なべをコンロにかける前になべ底の水気をふきとりましょう。水分が付着していると、余分な熱が必要になり、ガスのムダになります。
- グリル焼網にサラダ油などを塗っておくと、焼き物が焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。



- 魚を焼く場合、頭を裏にして焼くと、上手に焼けます。
- 表面のこげつきやすいもの(つけ焼き、てり焼き、かす漬けなど)や、火のとおりの強い魚などは、予熱せずにそのまま焼きます。それ以外の魚や肉などは、点火後3分ほど予熱してから材料を入れて焼くとおいしく焼け、焼き上がり後材料が取り出しやすくなります。
- 魚のこげやすい尾・ひれの部分には、厚目に塩をふっておくか、アルミ箔でつつおくと、こげ方が少なくなります。
- 魚はほどよい焼き色になったら、裏返して焼き上げてください。なお、裏を焼いてから再度おもと側を焼きますと、おいしく焼き上がります。

コンロ・グリルの使い方

使用法

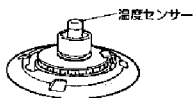
# 使用方法 天ぷら油過熱防止機能について

(温度センサー付コンロの使いかた)

## 警告

- 揚げもの調理されるときは、必ず温度センサーの付いたチャオコンロを使用してください。
  - 揚げもの調理中にその場を離れるときは、必ず消火してください。
- 温度センサーが付いていても火をつけたまま放置しますと、油の温度は揚げものに適さない高い温度まで上がり、発火するおそれがあります。

チャオコンロには、天ぷら油火災を防止するための温度センサーが付いています。センサーが約200℃になると自動的に消火します。この機能を正しく働かせるために以下のことをお守りください。

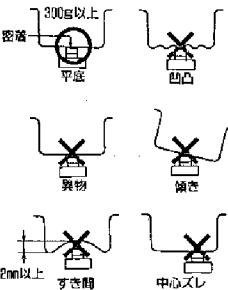


## ■使用する油の量

天ぷら、フライなどの揚げもの調理をされるときは、必ず200ml以上の油で使用してください。油が少量の場合は、発火することがあります。

## ■温度センサーが正しく働くには

- 温度センサーの頭部がなべ底に密着することが大切です。なお密着していてもなべの形状により正常に働かないことがあります。できるだけ底の平らな金属製のなべを使い、必ず温度センサーの頭部がなべ底に密着するよう正しくセットしてください。
- 使用するなべの重さは調理物の重さを含んで300g以上必要です。必ず温度センサーの中心となべの中心を合わせてください。
- 底の丸い中華なべは、なべ底が温度センサーの頭部の中央にくるよう、正しくセットしてください。なお市販の中華補助ごとは、なべ底に温度センサーが触れないことがありますので、使用しないでください。
- 温度センサーとなべ底との間に異物を入れたり、すき間が生じないように、正しくセットしてください。
- バーナー部に強い風を当てたり、また風の吹き込むところでは使用しないでください。温度センサーが正しく作動しないことがあります。

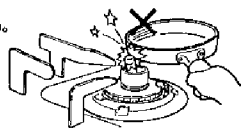


## ■温度センサーが働いたら

温度が上がり過ぎると自動的にガスが止まり消火します。消火したときはつまみを「止」位置に戻してください。再度使用する場合は、温度センサーが冷えるまで少し待ってから再点火してください。

## ■温度センサーのご注意

- 温度センサーに強いショックを加えたり、キズを付けたりしないでください。正しく作動しなくなります。
- 温度センサーの汚れはふきとり、いつもきれいにしておいてください。(日帰の点検：12ページ参照)



## ■こんな調理は標準コンロバーナーで

温度センサーが付いたチャオコンロのバーナーは、温度が約200℃になると消火するように設定されています。比較的高温を必要とする次のような調理は、途中で消火することがありますので、温度センサーの付いていない標準コンロを使用してください。

- 炒めもの調理(から焼きに近い調理)
- 焼肉を使う調理(めざし、するめなど)
- 煎りもの調理(ごま、大豆など)
- なべ等のから焼き
- なべを傾げる調理(だし巻きたまごなど)

また、温度センサーが冷たくなりすぎる(冷凍食品の解凍時など)と、まれに焼焼が継続しないことがありますので、この場合は標準コンロをご使用ください。

## ■適したなべの選びかた

※揚げもの調理は、底が平らで熱の伝わりやすい金属製のなべをご使用ください。

なべなどの種類	油料理	その他の料理	備考
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン 	○	○	極端に厚みのあるアルミなべでは、調理中消火(早切れ)のおそれがあります
ステンレスやホーロー製のなべやフライパン 	△	○	少量の油で発火のおそれがあります
中華なべ・打ち出しなべ 	△	○	少量の油で発火のおそれがあります
耐熱ガラス容器 	×	△	熱伝導が悪く正しく温度センサーが作動しません
土なべ 	×	△	熱伝導が悪く正しく温度センサーが作動しません。極端に厚みのある土なべでは、調理中消火(早切れ)のおそれがあります。
焼網 	—	×	調理中消火(早切れ)のおそれがあります

○：通する △：注意して使用する ×：適さない

# 日常の点検とお手入れ

## 点検のポイント

- ガステーブルのまわりに燃えやすいものを置いていませんか。
- ゴム管が古くなってひび割れたり、ガステーブルや他の機器にふれたり、折れたりしていませんか。
- ゴム管は、ガス栓に十分に差し込まれていますか。
- ゴム管は、ガステーブルのゴム管口の赤い線まで十分に差し込まれていますか。
- バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、ことくなどが浮いたり、傾いたりしていませんか。
- 立消え安全装置の炎検出部に、煮こぼれによる異物がついていませんか。

## お手入れ方法

お手入れは、ガス栓を閉じ、ガステーブルが冷えてから行ないます。  
手袋をしてからお手入れをしてください。

## トッププレート

フッ素樹脂コートをしたためないために

金属タワシ、ナイロントワシ、みがき粉、ナイフなどの固いものや中性洗剤以外の洗剤は、表面を傷つけますので使用しないでください。

- ① 表面が汚れたら、毎回スポンジタワシ、キッチンペーパー、布などのやわらかいもので、台所用洗剤や水を含ませて、ていねいに汚れを落としてください。放置してそのままお使いになりますと、汚れがとれにくくなり、シミが残ることがあります。

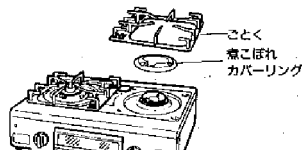
- ② 汚れが簡単に落ちない場合は、台所用洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジタワシ等やわらかいものでふきとってください。

- 強くこすると表面のフッ素樹脂が削がれることがありますので注意してください。
- 汚れがどうしても落ちない場合は、もう一度台所用洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、ラップをかぶせてふやがした後、割ばしや先のやわらかい木のへらを使って軽くこすって落としてください。

- お願い**
- お手入れ後は、トッププレートの四隅をおさ確実にセットしてください。
  - トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼ってあります。汚れて読みなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。またお手入れの際にははがれないように注意してください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店で新しいラベルを再購入のうえ、貼り替えてください。

## ことく・煮こぼれカバーリング

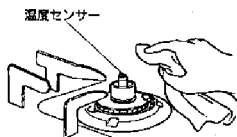
台所用中性洗剤などで洗います。  
洗った後は、よく水気をふきとってから取り付けます。



## 温度センサー部

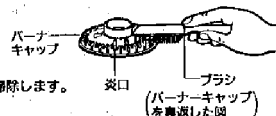
温度センサーの頭部に煮こぼれやこみが付着したときは、固くしぼった布でふき取ってください。

- 注意**
- 固いブラシなどでみがかないでください。
  - 強いショックやキズは故障の原因になります。



## バーナー部

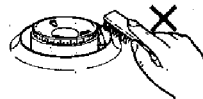
- ① バーナーキャップをきれいにします。  
目づまりしたバーナーは、不完全燃焼のおそれがあります。  
バーナーキャップを取りはずしてやわらかいブラシ等で、きれいに掃除します。



## 注意

- バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、その都度バーナーキャップを外して水洗いしてください。水洗いした後は良く乾燥してからお使いください。
- バーナーキャップが外れなくなってしまった場合には、無理に外しても正常にセットできませんので、とりあえずそのまま（バーナーボディに付けたまま）で炎口のつまりを取り除いて使用し、早めに修理をお買い上げの販売店または最寄りの大阪ガスへ依頼ください。
- バーナーキャップの炎口部の歯が腐らなくなった場合は、燃焼不良の原因になりますので、新しい部品と交換してください。その場合は、お買い上げの販売店または最寄りの大阪ガスへお問い合わせください。

- ② 立消え安全装置の炎検出部  
炎検出部についた煮こぼれや水は、布でふき取ります。  
● ブラシなど固いものでみがかないでください。故障の原因になります。

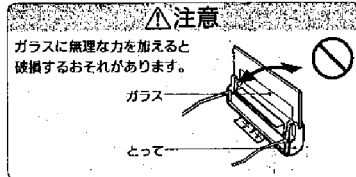
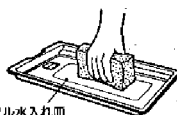


## グリル水入れ皿

脂などの汚れがこびり付くと、においがついたり、脂に火が移るなどの原因になります。  
使うたびに、お手入れするよう心がけてください。

- グリルとびらを持ち上げるように引き出して、グリル水入れ皿を取りはずします。
- 中性洗剤などで洗ったあと、よく水気をふきとってから取り付けます。

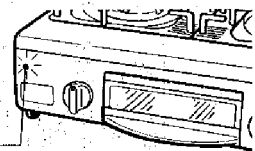
- グリルガラスが汚れた場合は中性洗剤などで洗ったあと、よく水気をふきとってから取り付けます。



## 乾電池の交換

交換のめやすは約1年です。  
(ただし使用頻度により変わります)  
乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。点滅したら新しい乾電池に交換してください。(7ページ参照)  
点灯が変わると温度センサー付のコンロ(チャオコンロ)は使用できなくなります。

電池交換サイン



- お願い**
- 交換する乾電池は2個とも新しいものと交換し、古いものと混ぜないでください。
  - 電池交換サインは、温度センサー付コンロ(チャオコンロ)のつまみを操作したときだけ点滅・点灯します。他のつまみを操作したときは、乾電池の容量がなくなっても点滅・点灯はしません。
  - 乾電池が正しくセットされなかったり、乾電池の容量が全くなかったときは点灯しません。センサー付コンロ(チャオコンロ)は使用できなくなります。ただちに乾電池を交換してください。

# 故障かな?と思ったら

故障かな?と思ってもよく調べてみると故障でない場合もあります。修理に出す前にもう一度次の点をお調べください。

## ■次のことを調べてください。

現象	チェック項目	記載ページ
点火しない 点火しにくい	○蒸気ほれカパーリングは正しくセットされていますか。	7
	○ガス栓は全開になっていますか。	8
	○ゴム管は折れていませんか。	6
	○点火操作は正しいですか。	6
	(少し長めに器具せんつまみを「点火」位置で押し続けてください)	
使用中に消火する	○立消え安全装置の炎検出部が汚れていませんか。	13
	○バーナーキャップの炎口が目づまりしていませんか。	13
	○乾電池が正しくセットされていますか。(センサー付コンロ)	7
	○乾電池が消耗していませんか。(センサー付コンロ)	13
	○温度センサーが高温になっていませんか。(センサー付コンロ)	10
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	○立消え安全装置の炎検出部が汚れていませんか。	13
	○バーナーキャップが変形していませんか。	13
	○温度センサー付コンロで、使用すべき形状・材質が適したのものを使っていますか。	11
ガスくさい	○バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていませんか。	7
	○バーナーキャップの炎口が目づまりしていませんか。	13
	○ゴム管がひび割れていませんか。	6
	○ゴム管が正しく接続されていますか。	6

## ■こんなときは故障ではありません

現象	原因と対策
点火・消火したときボンと音がする	点火音・消火音で異常ではありません。
初めてグリルを使ったときに、煙やおしが出る	部品に付着している油が燃けるためです。グリル焼網を外したグリル水入れ皿に水を入れ、10分間ほどから焼きをしてみてください。
点火や消火のあとに、キシミ音が出る	金属が加熱や冷却されるために、膨張・収縮して起こる音です。

※お調べになっても、なお異常のあるときやよくわからないときは、お買い上げの販売店または番付りの大販ガスへご連絡ください。

## 立消え安全装置が作動したときの処置方法

- 使用中バーナーの炎が消えたときは  
立消え安全装置が作動して自動的にガスは止まりますが、完全に止まるまでに少し時間がかかります。バーナーの消火に気付いたときは、すぐに点火つまみを回して消火の状態にしてください。
- 再点火するとき  
周囲に生ガスがなくなるまで、換気などしてから点火してください。

## 長期間使用しない場合

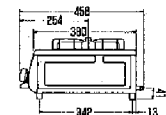
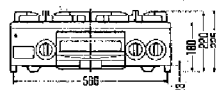
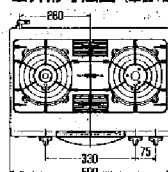
各部の汚れを取り除き、ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お買い上げになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところで保管してください。  
特にガスの通路部(ゴム管口)には、ほこりが入って通路をつまらせないよう注意してください。また乾電池は電池ケースより扱いてください。(乾電池の液もれにより、機器をいためることがあります。)

# 仕様

## ■仕様表

品目		ガステーブルコンロ			
品番	10-680型	10-681型			
形式名	GHG-S37FL	GHG-S37FH			
点火方式	圧電点火				
外形寸法	(高さ) 225×(幅) 590×(奥行) 450mm				
質量(本体)	9.3kg				
安全装置	立消え安全装置、天窓ら消過熱防止装置				
付属品	単一乾電池 2個				
使用ガスの種類	1時間当たりのガス消費量				
	個別ガス消費量				
都市ガス	kW	4.66	2.97	2.33	9.47
	kcal/h	(4,000)	(2,650)	(2,000)	(8,350)
					φ9.5mm
LPGガス	kW	4.21	2.97	2.27	9.44
	kcal/h	(3,611)	(2,612)	(1,982)	(8,674)
					ガス用1.0mm

## ■外形寸法図 (単位:mm)

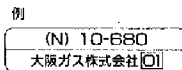


# アフターサービス

## ■サービスのお申し込み

●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」(14ページ)の項を見て、もう一度ご確認ください。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、または番付りの大販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。
  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。



- 3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
- 4. お客様名、住所、電話番号

## ■転居されるとき

●ガスには都市ガス3種類、およびLPGガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、製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上、お買い上げの販売店、または番付りの大販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

- 保証期間中は  
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中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。
- 保証期間経過後の故障修理について  
お買い上げの販売店、または番付りの大販ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様の要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品の)最低保有期間は、製造打切後5年間です。

故障かな?と思ったら/長期間使用しない場合/仕様/アフターサービス