

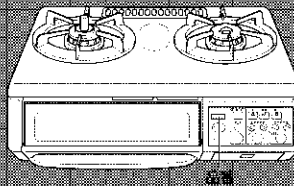
大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒550-0023 大阪府西区千代崎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 〒640-8033 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 073(431)2481
 北東部事業本部 〒578-0925 東大阪市稲葉2-5-17 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 奈良市学園北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 姫路市神屋町4-8 電話 姫路 0792(85)2221
 豊岡支社 〒668-0047 豊岡市三坂町6-5-7 電話 豊岡 0796(23)2221
 京滋事業本部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺薬田町1 電話 京都 075(311)7381
 " 〒525-0037 草津市西大路町5-3-4 電話 草津 077(562)5311
 滋賀東支社 〒522-0074 彦根市大東町12-1-1 電話 彦根 0749(22)3131
 長浜営業センター 〒526-0058 長浜市南豊服町3-4 電話 長浜 0749(62)7171
 本社 〒641-0046 大阪府中央区平野町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、その節はご容赦願います。)

大阪ガス株式会社

型別
 GT-BS1R-X
 GT-BS1L-X



大阪ガス

ガステーブルコンロ
 取扱説明書

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、チャオパーナーが左側に
 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。
 「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。
 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。

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！

(温度センサー)

●安全・安心

■天ぷら油過熱防止

約 250℃～260℃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、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

“はじめちよろちよろ中パツパ”を自動で火力調節。ガスならではのふっくらご飯の出来上がり！(※13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

さらに安全性をプラス！

■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“ビッグリル”

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。



中アジなら4尾楽々〜

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)

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)

もくじ

(ページ)

まず

確認と準備を

安全上のご注意	4
ご使用のまえに	6
●まず、確認しましょう	
●準備しましょう	
●知っておきましょう	8
●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いないバーナーで！

すく

使いたいとき

使いかた	10
●注意点/コンロ：手動調理	
●湯わかし	11
●あげもの	12
●炊飯	13
●グリル(グリルタイマー)	14

もし

必要なとき

お手入れのしかた	16
電池交換/別売品	18
安全装置	19
故障のたらいやめ	20
外形寸法図/仕様	22
アフターサービス	23

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への危害、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。

	危険	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。
	警告	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。
	注意	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。

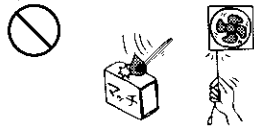
危険

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



上記の処置をしないと引火し、爆発・火災の原因

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



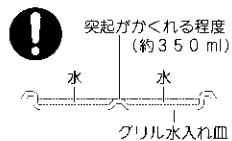
炎や火花で引火し、爆発・火災の原因
●もよりのガス事業者にご連絡ください。

指定以外の補助具やコンロを覆う物は使用しない



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

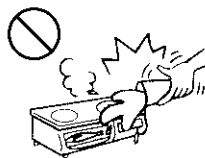
グリル使用時は必ず水を入れ、使用ごとに冷めてから入れ換える



たまった脂が燃えて火災ややけどの原因

注意

使用中に、グリルとびらへ水をかけない



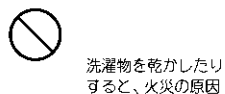
水をかけたり、強い衝撃を与えると割れたり、やけどやけがの原因

バーナーキャップやしる受皿が浮いた状態で使わない



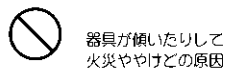
浮いた状態で使用すると、異常燃焼や変形の原因

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

車両や船舶での使用はしない



器具が傾いたりして、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、消火しガス栓を閉める



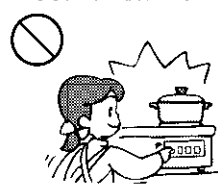
異常のまま運転を続けると故障や火災の原因

分解や修理、改造は絶対しない



ガス漏れや作動不良の原因

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、けがなど事故の原因

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

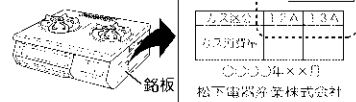
ご使用のまえに

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

(種類が違くと、異常燃焼による火災の原因)

適合するガスの種類の例



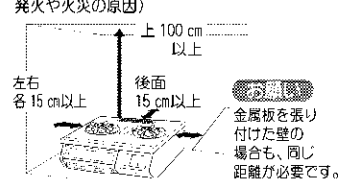
●転居などでガスの種類と異なる場合は
お買い上げの販売店または、もよりの
ガス事業者にご連絡ください。

●ご参考(ガスの種類と区分)

種類	LPGガス
区分	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。p.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)

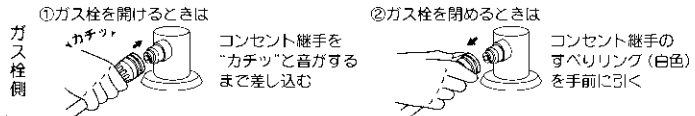
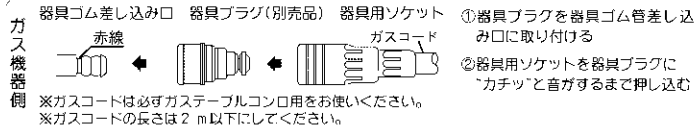


ガス接続について

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。)

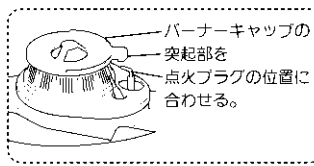
■ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で接続する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。



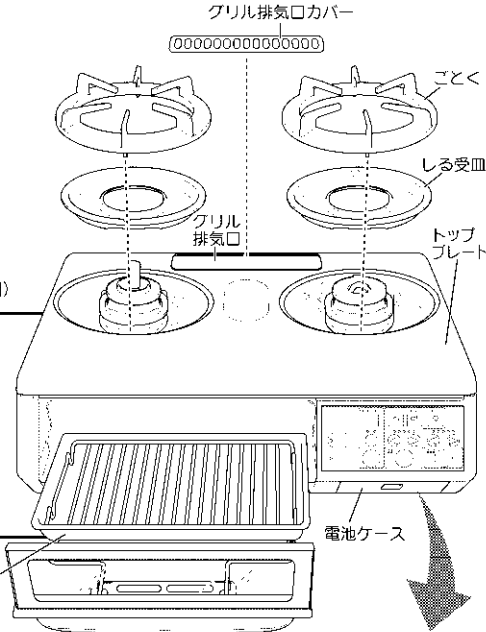
準備しましょう(はじめてお使いになるとき)

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。

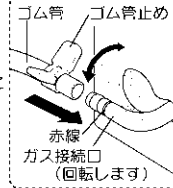


●ごとくやグリル排気口カバー、しる受皿は、
トッププレートへ衝撃を与えないように
取り付けてください。(フッ素コートは剥離の原因)



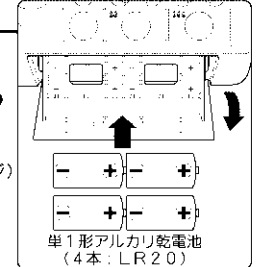
2 ゴム管を接続する

●赤線まで確実に差し込み、
●ゴム管止めで固定する。



3 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p.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
に異常ではありません。)

まず、確認し、正しく準備し、はじめてお使いになるまで

ご使用のまえに

知っておきましょう

各部のなまえ(操作部)

標準バーナー チャオバーナー

グリルバーナー 火力調節スイッチ・ランプ

温度センサー

便利キー

グリルタイマー スイッチ・ランプ

湯わかし 揚げもの 炊飯

標準バーナー 火力調節スイッチ・ランプ

チャオバーナー 火力調節スイッチ・ランプ

運転 切り入

電池交換

電池交換ランプ

グリルバーナー 点火/消火スイッチ

標準バーナー 点火/消火スイッチ

チャオバーナー 点火/消火スイッチ

※イラストは110-1061型で説明しています。
※操作部の表面に傷を防止するため、保護シートを貼っています。
不要な場合は取り除いてください。

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	弱 ●●●●●	弱 ●●●●●	弱 ●●●●●	弱 ●●●●●	弱 ●●●●●
標準バーナー (料理例)	おでん・煮豆 (約1~2時間の煮もの)	肉じゃが・カレー (約30分~1時間の煮もの)	茶碗蒸し ハンバーグ 再加熱	卵焼き	マーボー豆腐・スパゲティー炒め (揚げやすい炒めもの)
チャオバーナー (料理例)	おでん・煮豆 (約1~2時間の煮もの)	肉じゃが・カレー (約30分~1時間の煮もの)	卵焼き	ホットケーキ 素麺 (ゆでる)	野菜炒め

おでん・煮豆 (約1~2時間の煮もの)

肉じゃが・カレー (約30分~1時間の煮もの)

茶碗蒸し
ハンバーグ
再加熱

卵焼き

ホットケーキ
素麺 (ゆでる)

マーボー豆腐・スパゲティー炒め (揚げやすい炒めもの)

野菜炒め

ポイント

- 再加熱や少量の煮ものときは、少し強めの火力で!
- フツフツのフライパンを使用するときは、少し強めの火力で!
- 上の表を目安に自分にあった火力を! (調味料の旨みや色の濃さのりなどで適正火力は変わります。)

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 300g以上

天ぷら油の量は 200ml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 鉄がアルミ製

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)

鍋底が凹凸やキザキザ

汚れやサビ

3mm以上の凹凸がある

※ホーロー製・薄ステンレス製の鍋、土鍋、耐熱ガラス容器 (油もの料理時)

〈適した鍋の種類〉

手で調理

鉄やアルミ製の鍋

フライパン

油物料理以外で使用できますが、温度センサーが正しく働きません

薄ステンレスやホーロー製の鍋

超耐熱ガラス容器・土鍋

便利キーで調理

湯わかし

鉄やアルミ製の鍋ややかん

揚げもの

鉄やアルミ製の鍋

天ぷら鍋

底の平らな中華鍋

炊飯

アルミ製やステンレス製の鍋 (厚手鍋)

高さ:10cm以上 (浅いとふきこぼれの原因)

厚さ:2.5mm以上 (薄いと焦げる原因)

ふたが鍋本体に落とし込むような形になっているもの

直径:18~20cm

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・ホイロ焼など
- ウィンナーなどカラ焼きに近いもの
- ゴマなど煎るもの

たこ焼

ウィンナー

■ 水の出やすい炒めもの

- 玉ねぎの褐色炒め
- インスタント焼きそば
- など

インスタント焼きそば

■ 冷凍食品

- 容器ごと温める冷凍うどんなど

冷凍うどん

知っておきましょう

各部のなまえ/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が付いていないバーナーで!

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、ときどき炎を確認める
- 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。

注意 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)

1 電源を入れる

「運転切/入」ボタンを押すとランプ点灯し、「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。

2 点火する

「右切/入」ボタンを押すと標準バーナーは、右端のランプが点灯します。

ランプ点灯

3 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秒間押し(フッサー「ピッ」を確認)

押し続ける ※2カ所点灯した所が中間の火力です。 ※ を押しと解除します。

■消すときは 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、だし入り豆苗(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~3000mlを入れ、必ずふたをする。

1 電源を入れる
(※10ページ)



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(フッサー「ビビービビービビー」)
約5分後に自動消火(フッサー「ピッピッピッ」)

■途中で消すときは を押し、消火を確かめてください。

注意

●温度センサーを正しく働かせるために、フッ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。



●鉄やアルミ製の鍋・やかん以外また、水3000ml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。(受付なかったときは、フッサー「ビビー」でお知らせします。)

使いかた 注意点/コンロ:手動調理/湯わかし



※標準バーナー（温度センサー付）を必ずご使用ください。

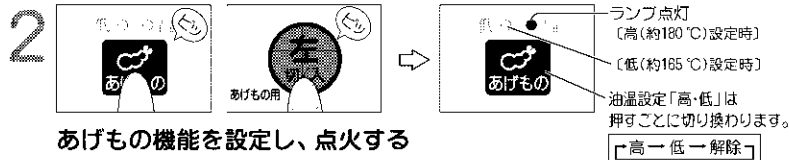


※標準バーナー（温度センサー付）を必ずご使用ください。

あげもの機能を使うとき

準備 適した鍋（※9ページ）に油（500 ml～1000 ml が適量）を入れる。

1 電源を入れる （※10ページ）



あげもの機能を設定し、点火する

3 設定油温になると火力が強から弱へ移動（フザー「ビビービビービビー」）調理を始めてください

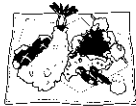
■消すときは を押し、消火を確かめてください。

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、あげもの機能は受付ます。（受付なかったときは、フザー「ビビー」でお知らせします。）
- 油の温度が下がると自動で火力調節します。
- 火力はあげもの機能が働いているときでも変えられます。（設定油温になるまでは、手動での火力調節はできません。）
- 油が500 ml 以下の場合、「高・低」の温度調節が上手にできません。（温度を正確に検知できないため）

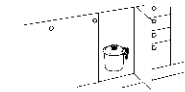
おいしく揚げるためのポイント！

- 材料は新鮮なものを使う
- 衣は揚げる直前に作り、長くおかない
- 1度に油の中に入れる調理物の量は、油の表面積に対して1/2位にする
- 油が傷まないように、揚げかすはこまめに取る
- 連続して揚げものをすくときは、中の調理物を全て取り出してから次の調理物を入れる
- 油の温度を上手に調節する
「低（約165℃）」…身が厚く火が通りにくいもの（鶏から揚げ、野菜類の天ぷら・ドーナツ）
「高（約180℃）」…火が通りやすいもの（魚介類の天ぷら・コロッケ類、揚げ出し豆腐）



使った油の保管法！

油は、光や酸素、金属、たんばく質の影響で変質し、劣化します。使ったあとは空気の接触面が少なくなる、口の小さい容器に入れ、冷暗所で保管しましょう。



炊飯機能を使うとき

準備 適した鍋（※9ページ）に洗った米を入れ、水加減を調整する。（下記参照）

1 電源を入れる （※10ページ）



炊飯機能を設定し、点火する

3 炊き上がると自動消火（フザー「ピッピッピッ」）

※ふたを開けずにそのまま約10～15分蒸らし、その後ご飯全体をほくしてください。（余分な水分を逃がし、べたつきを防ぐため）

お知らせ

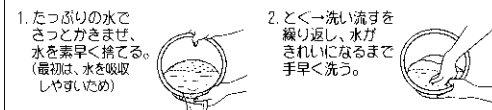
- 先に を押し、点火してから10秒以内に を押しても、炊飯機能は受付ます。（受付なかったときは、フザー「ビビー」でお知らせします。）
- 土鍋や薄手の鍋、材質がホーロー製や耐熱ガラスの鍋は使えません。
- 炊飯中は、自動で微妙な火力調節を行なうため、頻繁に火力調節ランプの点灯箇所が変わります。（炊飯中の火力調節は、手動でできません。）
- 540 ml（3合）で約20～30分で炊き上がります。

おいしく炊くためのポイント！

①米の計量は正しく！
お手持ちの計量カップ（180 ml）で図のように正しく計ってください。
1回で炊ける量は、180 ml（1合）～540 ml（3合）です。



②洗米は十分に！
米を十分に洗米し、といでください。（おこげができた、ぬか臭くなる原因）



③水加減は大丈夫ですか？

米	水
180 ml（1合：150 g）	300 ml
360 ml（2合：300 g）	500 ml
540 ml（3合：450 g）	700 ml

（上記の水加減は、この器類に適切な量で、目安です。）

④浸水時間について

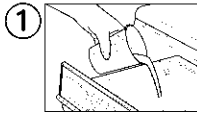
水加減の後、すぐに炊飯できますが、炊飯前にあらかじめ米を30分（冬場は60分）程度水に浸しておく、より一層おいしく炊き上がります。

※炊き上がりの状態は、米の種類や質、水の量などによって異なりますので、工夫してお使いください。

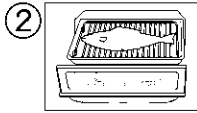
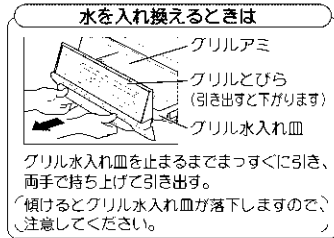
使いかた (グリル / グリルタイマー)

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 350 ml) を
入れる

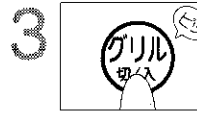
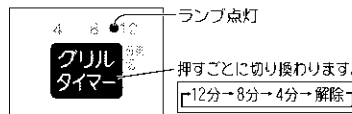


食品をグリルアミに
置き、グリルとびらを
確実に閉める

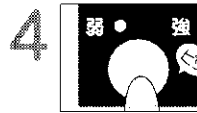
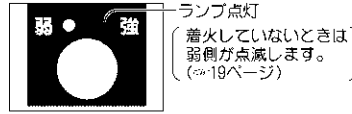
1 電源を入れる (※10ページ)



(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 (ピピッピッ) でお知らせし、自動消火

■途中で消すときは ⇨ 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、ほど良い色づけ!)

ポイント1

タイマー設定の目安

(下記のタイマー設定は、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	料理例
グリルタイマー	グリルタイマー	あじの塩焼き (大きめの魚) 約180g 3尾
グリルタイマー	グリルタイマー	さんまの塩焼き 約140g 4尾 さばの塩焼き 約100g 4切
グリルタイマー	グリルタイマー	ぶり(の)照焼き 約100g 4切 えびの塩焼き (カラ付き) 約80g 4尾

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

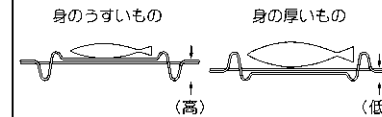


※左表は予熱をしないで、火力「強」を使用したときの設定目安です。
※裏返した後のタイマー設定の目安は、すぐに焼いた場合です。
(庫内が冷めたときは長めに設定しましょう。)

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

焼きかたのコツ

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。



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付ます。
- 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、グリル温度過昇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、ぬれぶきんで拭き取る

おまじ

- 洗剤がすき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。



おまじ

- 洗剤は、使用しないでください。
(故障の原因)

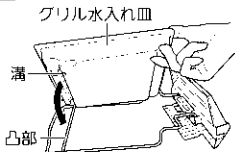
グリル水入れ皿・グリルとびら・グリルアミ

■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

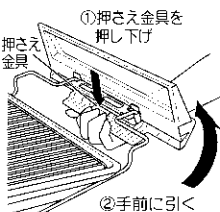
凸部を溝へ確実に入れる。



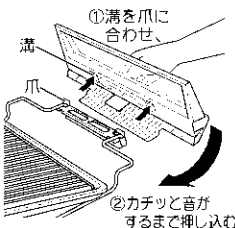
おまじ

- 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



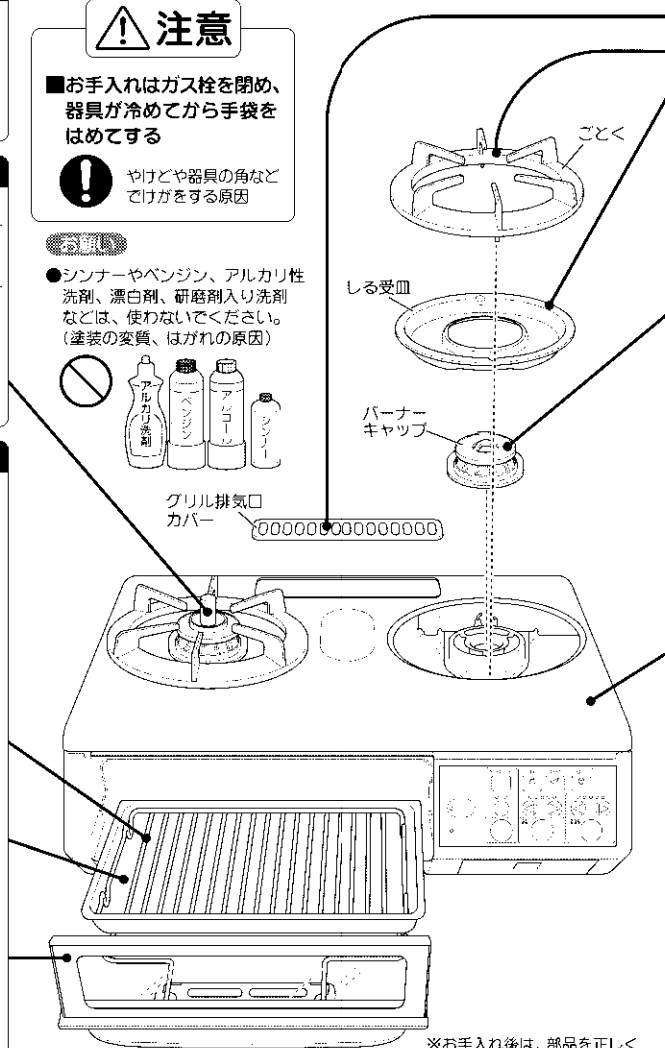
やけどや器具の角などでけがをする原因

おまじ

- 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)



グリル排気口カバー



※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

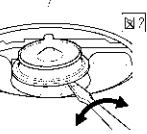
■使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする

- (取り外して、お手入れできます。)
- こびり付きがとれないときは、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

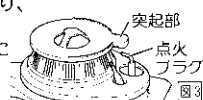


おまじ

- 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



トッププレート

■汚れは、その都度必ずスポンジや、ぬれぶきんで拭き取り、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。)



使用できないたわし



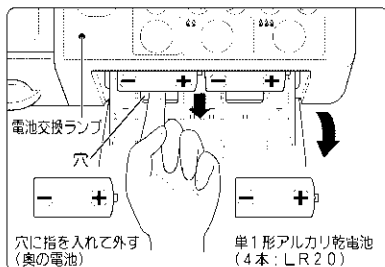
おまじ

- 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]

防熱板(天井用) 401501000207
(高さ550×幅900)

防熱板(側壁用) 401501000205
(高さ350×幅600)

防熱板(後壁用) 401501000206
(高さ350×幅600)

防熱板(流し台・調理台用)
401501000108
(高さ150×幅400)

ちり受皿 401501000080

- 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)

機能・装置 (←2ページ)	ブザー	ランプ表示(10分間点灯「J」または点滅「J」)
天ぷら油過熱防止機能		弱 ●●●●● 強
消し忘れ防止機能	ビー・ビー・ビー (3回のみ)	弱 ●●●●● 強
グリル温度過算防止機能		弱 ●●●●● 強 (交互に点滅)
不着火報知機能		弱 ●●●●● 強
立消え安全装置	ビビッ・ビビッ・ビビッ (10分間続く)	弱 ●●●●● 強

- 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)

- 上記以外のブザー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や原因がわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店へ連絡してください。

お掃除

- 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!?

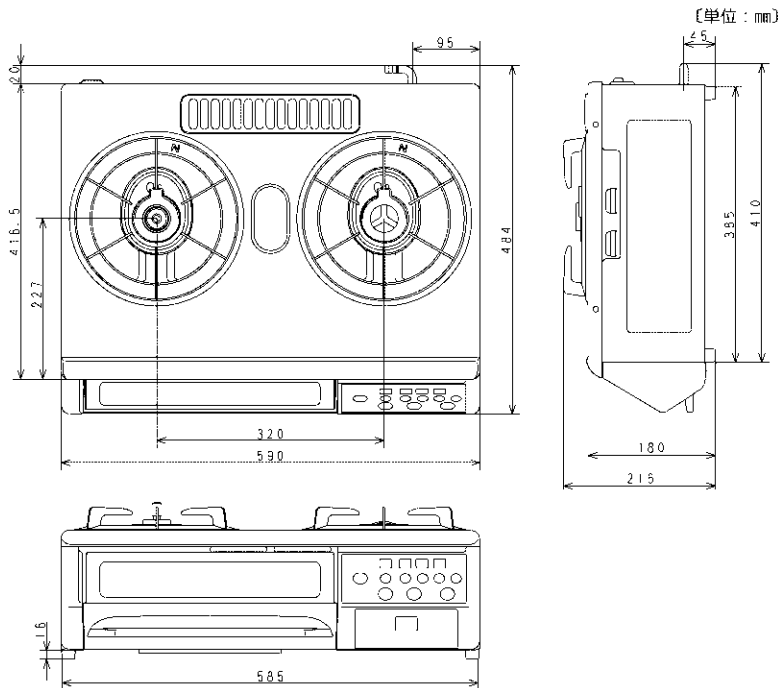
故障と思う前に、次の内容に従ってご確認いただき、それでも直らないときや原因のわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはよりのガス事業者へご連絡ください。

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	<ul style="list-style-type: none"> ●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せんか? ●ゴム管が折れていませんか? ●ゴム管に空気が残っていませんか? → 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ていませんか? ・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	<ul style="list-style-type: none"> ●LPGガスがなくなりかけていませんか? → 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られていますか? ●加湿器を使用していますか? (水分中のカルシウムにより炎が赤くなりますが、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ミ音やモーターの動く音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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
●点火するとはじめに、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	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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)使用中 ●調理途中で自動消火する ●油温が高くなっても自動消火しない ●点火してもすぐ消える	<ul style="list-style-type: none"> ●アルミ製のしる受けを使っていませんか? ●バーナーキャップやしる受皿、ごと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、すき間がありませんか? ●標準バーナー(温度センサー付)コンロを使っていますか? ●油の早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せんか? ●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にお湯がぬるい ●沸騰のお知らせが遅い	<ul style="list-style-type: none"> ●一度わかしたお湯(70℃以上)を再び湯わかし機能でわかすと100℃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	<ul style="list-style-type: none"> ●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 ▶ がたい ▶ やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> ●温度センサーに異物や傾き、すき間がありませんか? ●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、ほくしていますか? (ほくさないで、鍋底のご飯がやわらかくなる場合があります。) 	9 13 13 13 13
●ご飯が焦げる 底に薄いキツネ色以上は焦げが付く	<ul style="list-style-type: none"> ●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? (鍋によつてはうっすらと色付くことがありますが、異常ではありません。) ●温度センサーに異物や傾き、すき間がありませんか? 	— 9 9

外形寸法図／仕様

外形寸法図



仕様

品名	ガステーブルコンロ	
品番	110-1061型	110-1060型
型式	GT-BS1R-X	GT-BS1L-X
外形寸法	高さ 216 (トッププレートまで) × 幅 590 × 奥行 484 (mm)	
質量 (本体重量)	11.3 kg	
ガス接続	φ95 mmガス用ゴム管	
火方式	連続放電点火式	
安全装置	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	
使用ガス	13A	LP
チャオバーナー	4.65 kW (4 000 kcal/h)	4.24 kW (0.303 kg/h)
標準バーナー	2.97 kW (2 550 kcal/h)	2.97 kW (0.212 kg/h)
グリル	2.09 kW (1 800 kcal/h)	2.10 kW (0.150 kg/h)
全ガス消費量	8.80 kW (7 570 kcal/h)	8.40 kW (0.600 kg/h)

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. 修理を依頼される時

■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ご知らせください。

1. 品名…ガステーブルコンロ
2. 品番…本体の右側面に貼り付けてあります。

(N)110-1061(U)

大阪ガス株式会社

11-065-01-00009

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. 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ち切り後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時

ガスの種類は、LP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しても有料です。転居先のガスの種類を確認のうえ、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。

おねがい

ガスが小さいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから (火気に注意して) 大阪ガスにご連絡ください。