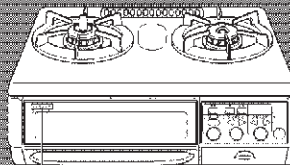


型式名 GT-LS3L-X
GT-LS3R-X

大阪ガス

ガステーブルコンロ

取扱説明書



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、チャオパーナーが左側にあります。



大阪ガスのお問い合わせ先

〈お客さまセンター〉

大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南3-37 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 〒569-8569 高槻市藤の里町39-6 電話 0120-5-94817

兵庫リビング営業部 〒650-0044 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粟田町93 電話 0120-8-94817

お電話のおかじ間違いないよう、お願いいたします。
(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す。書こう紙がありがとうございました。
分置書下りとも併せてこの「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読み取り、正しくお使いください。
なお、不明な点がございましたら、お買取りの取扱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。

KGTO608P2QA1 C0403-0

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！

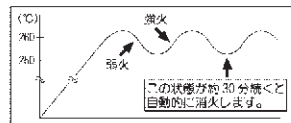
(標準バーナー)

(110-1250型は、右側)

■安全性

■天ぷら油過熱防止

約250℃～280℃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。

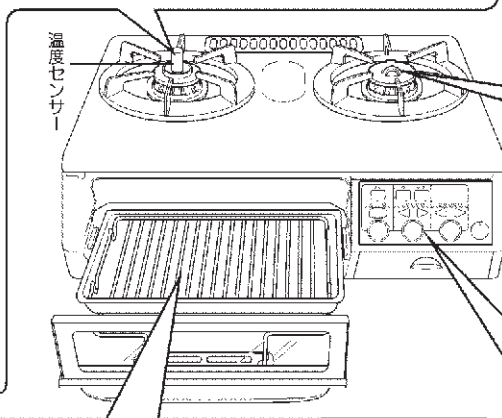
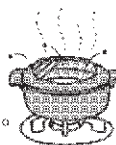
■湯わかし機能

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

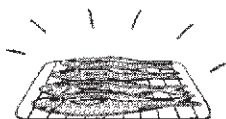
火力を自動調節し、揚げものをおいしく仕上げます。(※13ページ)



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...

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)

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、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と！

■チャオバーナー

(110-1250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。

- 高効率でガス節約
- 高火力(チャオバーナー)

もくじ

(ページ)

まず確認と準備を	
安全上のご注意	4
ご使用前に	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)	
●煮た鍋	
●温度センサーを止しく働かせるために	
すく使いたいとき	
使いかた	10
●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	12
●揚げ物機能	13
●グリル注意点/グリル	
／上手な使いかた	14
もし必要なとき	
お手入れのしかた	16
安全装置/電池交換/交換部品	18
別売品	19
保証書	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



使いかた

必要なとき



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。

	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。)

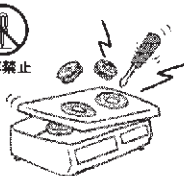
	このような絵表示は、してはいいない「禁止」内容です。
	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

警告

分解や修理、改造は絶対しない



分解禁止



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

使用中は器具のそばを離れない、また、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

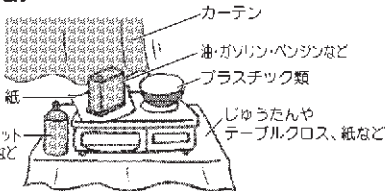


ガス漏れや火災の原因

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



スプレー缶やセットコンロ用ボンベなど



火災ややけどの原因

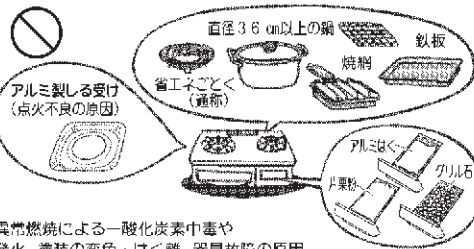
グリル排気口をふさいだり、取っ手などを近づけない



過熱による火災ややけどの原因

注意

下記のようなものや指定以外の補助具は使用しない



異常燃焼による一酸化炭素中毒や発火、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



突起ががくれる程度 (約350 ml)

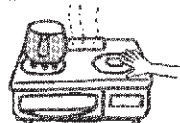


たまった脂が燃えて火災ややけどの原因

使用中、使用直後は操作部以外に手を触れない



接触禁止



やけどの原因

バーナーキャップやしる受け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

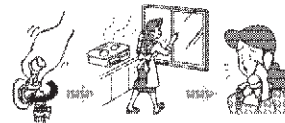
車両や船舶での使用はしない



器具が傾いたりして、火災ややけどの原因

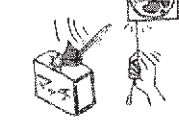
万一、ガス漏れの際は(爆発や火災の原因)

■ガス栓を閉め、窓や戸を全開にし、ガス業者に連絡する



※異常時はガス栓を閉める

■火をついたり、電源の「入・切」をしない



炎や火花で引火し、爆発や火災の原因

地震や火災のときは

悪臭や異常音がしたときはまず、ガス栓を閉める



使用前のご注意

安全上のご注意

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

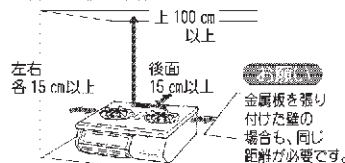


●転居などでガスの種類と異なる場合は
お買い上げの販売店または、もよりの
ガス事業者にご連絡ください。

種 LPガス
類 都市ガス(区分は、13A・12A・6A・6C・11・21・3)

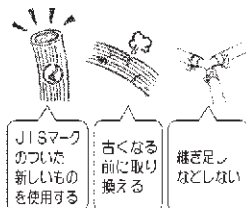
■周囲との距離は十分ですか

(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・19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

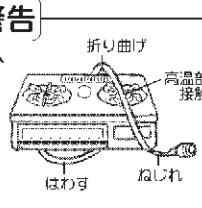
巻き足し
などしない

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か
合わないときは接続しない



ガス事故や器具焼損の原因

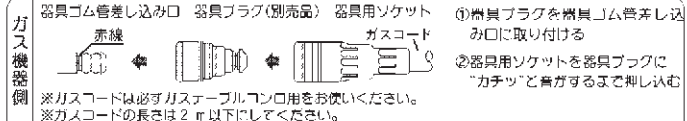


ガス接続について

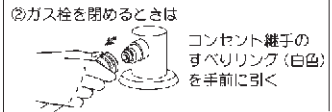
ゴム管で接続する場合と、ガスコードで接続場合があります。

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、ガス検測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。
器具を接続するガス栓は、必ずガスステールコンロ用をお使いください。



①ガス栓を開けるときは
コンヤント継手を
"カチツ"と音がする
まで差し込む



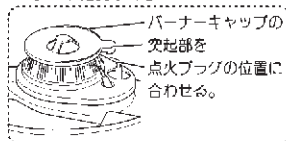
②ガス栓を閉めるときは
コンヤント継手の
すべりリング(白色)
を手前に引く

準備しましょう(はじめてお使いになるとき)

1

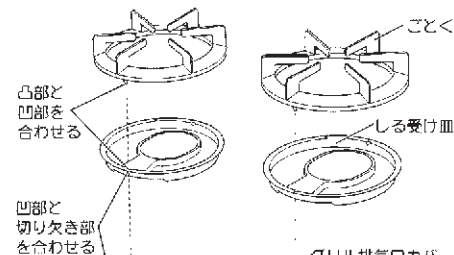
部品を正しく取り付ける

●浮いたり、傾いたり、取り付けを忘れて
いないか確認する。



①バーナーキャップ

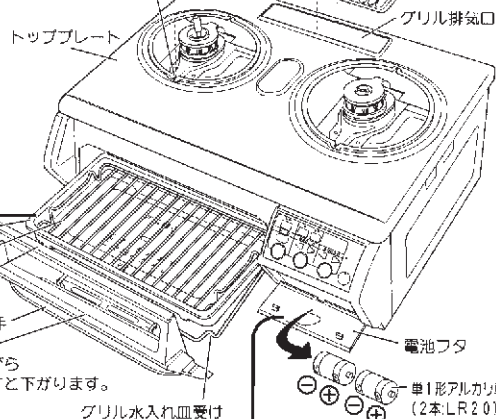
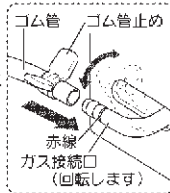
●ごつくやグリル排気口カバーを、しる受け皿やトッププレートへ衝撃を与えないように取り付けてください。(フッ素コートはく剥の原因)



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c.18ページ)

4

「グリル水入れ皿」に水(350 ml)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。)

まず、確認して正しい準備をし、初めてお使いになる前に

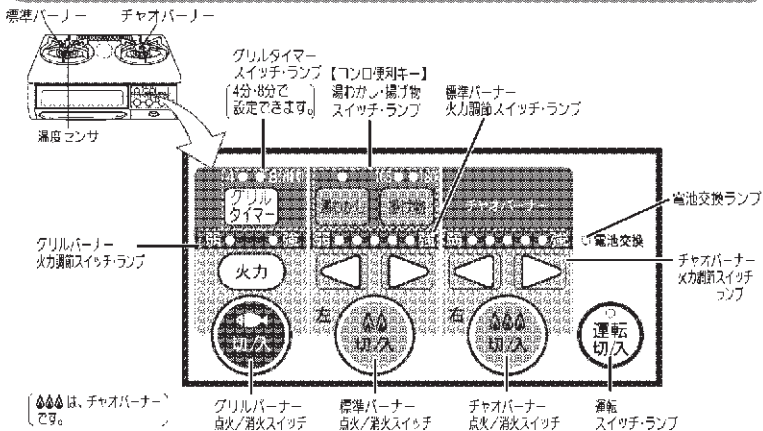
ご使用前に

知っておきましょう

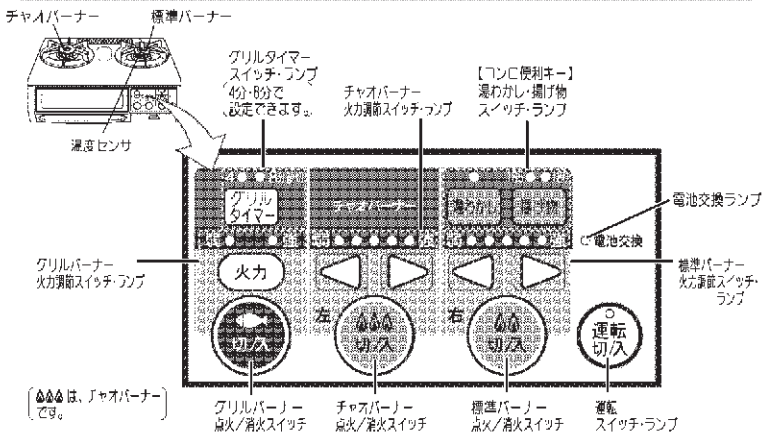
各部のなまえ(操作部)

※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。

110-1251型の場合



110-1250型の場合



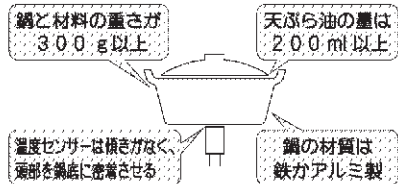
適した鍋

◎: 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(材質)などの種類	揚げもの料理	その他の料理
・鉄またはアルミの鍋やフライパン		適し◎です。
・中華鍋		必ず温度センサーに鍋の底が密着していることを確かめからお使いください。200 ml以上の油を使用してください。適し◎です。
・超耐熱ガラス容器 ・土鍋 ・ステンレス(鍋底2mm以下) またはホーローの鍋やフライパン		温度センサーに油の温度が正しく伝わらず、中途で消火し、またはホーローの鍋やフライパン。煮物などは、温度を正しく検知できず、途中で消火し、焦げつきます。適し○です。
・ステンレス鍋(鍋底2mm以上)		200 ml以上の油を使用。煮物などで水量が極端に少なくなると、発火してしまう恐れがあります。適し○です。
・無水鍋・圧力鍋		温度センサーに油の温度が正しく伝わらず、発火する恐れがあります。適し○です。

温度センサーを正しく動かせるために

※下記の状態で使用してください。(発火防止のため)



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・透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(湯わかし・揚げ物)の適した鍋は、**12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。
- ◎煮ものや湯め直しの料理で、水分が少なく調味料が多い調理やと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、中身の温度にムラがないよう混ぜてください)
- ◎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。


ご使用前に

知っておきましょう(各部のなまえ/適した鍋/温度センサーを正しく動かせるために)

使いかた(コンロ注意点/コンロ手動調理/上手な使いかた)



使用中は、ヤリとや一酸化炭素中毒、リガ、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、バーナー付近に顔を近づけない
- 正常に燃えているか、ときどき炎を確かめる
- 全調理終了後は、 を押し、電源を切る
- 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

イラストは標準パナで説明しています。チャオパナも同じ要領で行なってください。

- お知れ**
- 鍋などを置くときは、トッ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)

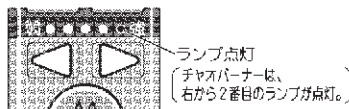


電源を入れる

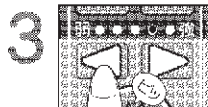
- 「ピッ」と音がするまで(約0.3秒)押さないで受け付けません。
- 安全のためコンロやグリルを使用していないときは約1分後電源が自動で切れます。



点火する

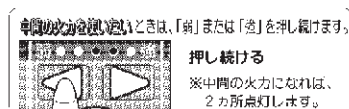


- コンロ・グリルすべてを続けて点火するときは、1つずつ点火を確認した後、操作を繰り返してください。続けて素早く操作すると、操作手順と点火するところが異なる場合があります。




火力を調節する

- 5段階



■ 消すときは  を押し、消火を確かめてください。

( を押し、コンロ・グリルすべて消火します。)

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

お知れ

- チャオバーナーには、「湯わかし」「揚げ物」機能はありません。(チャオバーナーで「湯わかし」「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してください。特に、だし入り豆苗を(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)

コンロの上手な使いかた!

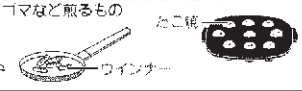


※下記の煮もの場合、沸騰後の火力を表示したものです。

ポイント1
火力と主な料理関係(4人分の目安)

大火力(ランプの位置)					
標準(バーナー(料理例))	おでん・煮豆(第一特製の煮もの)	肉じゃが・カレー(約50分〜1時間弱の煮もの)	茶碗蒸しハンバーグ(初焼き)	ホットケーキ素麺(ゆであ)	野菜炒め
弱火力(料理例)	おでん・煮豆(第一特製の煮もの)	肉じゃが・カレー(約50分〜1時間弱の煮もの)	茶碗蒸しハンバーグ(初焼き)	ホットケーキ素麺(ゆであ)	野菜炒め
最小火力(料理例)	おでん・煮豆(第一特製の煮もの)	肉じゃが・カレー(約50分〜1時間弱の煮もの)	茶碗蒸しハンバーグ(初焼き)	ホットケーキ素麺(ゆであ)	野菜炒め

- ポイント**
- 再加熱や少量の煮ものときは、少し弱めの火力で!
 - フッ素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! (調理時間の目安や調理の強弱の力)などで適正火力は変わります。

ポイント2
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)

<p>高温になる料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ● お好み焼・たこ焼・ホイル焼など ● ワインナーなどから焼きに近いもの ● トマなど煎るもの 	<p>氷の当やがしい炒めもの</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 干煎さの特色炒め ● インスタント焼きそば など 
<p>無水鍋・多層鍋・圧力鍋を使用する料理</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ゆで卵・ケーキなど水蒸が極端に少なくなると、蒸発してしまう料理など 	<p>冷凍食品</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 容器ごと温める冷凍うどんなど 

使いかた

コンロ注意点/コンロ手動調理/上手な使いかた

使いかた(湯わかし機能)



※標準バーナー(温度センサー付)を必ずご使用ください。



適した鍋・やかん 鉄 や アルミ製の鍋・やかん	適していない鍋 耐熱ガラス容器
-----------------------------------	---------------------------

操作手順

準備 適した鍋・やかん(上記参照)に水 500 ml~3 000 ml を入れ、必ずふたをする。

1 電源を入れる

(※10ページ)

2  湯わかし機能を設定し、  点火する

3 お湯が沸くと火力が強から弱へ移動 (ブザー「ビピービピービピー」) 約5分後に自動消火 (ブザー「ビッピッピッピ」)

■途中で消すときは  を押し、消火を確かめてください。



お知らせ

●温度センサーを正しく動かせるために、ブザーでお知らせするまでは下記のことはいししないでください。



- 鉄やアルミ製の鍋・やかん以外また、水3 000 ml以上では使用しないでください。(お湯が沸かない、お湯が沸いても弱火にならない、またふきこぼれの原因)
- 温めなおす場合は、湯わかし機能を使わないでください。(沸騰しなかつたり、沸騰しても消火しない場合があります。)



お知らせ

- 先に  を押し、点火してから10秒以内であれば、 を押し、湯わかし機能は受け付けます。(受け付けなかったときは、ブザー「ビピー」でお知らせします。)
- 鍋蓋や、やかんの材質、水量などにより沸騰をお知らせするタイミングが異なることがあります。

(揚げ物機能)



※標準バーナー(温度センサー付)を必ずご使用ください。

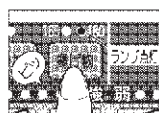

適した鍋 ●天ぷら鍋 ●底の平らな中華鍋 ●鉄やアルミ製の鍋		適していない鍋 ●ステンレス鍋 ●土鍋 ●底の丸い中華鍋	
--	---	--	---

操作手順

準備 適した鍋(上記参照)に油(500 ml~1 000 mlが適量)を入れる。

1 電源を入れる

(※10ページ)



2  揚げ物機能を設定し、  点火する

油温設定(約100℃~約165℃)は必ずごとくに切り換えます。
「180 → 165 → 解除」

3 設定油温になると火力が強から弱へ移動 (ブザー「ビピービピービピー」) 調理を始めてください(調理中も設定油温の切り換えができます。)

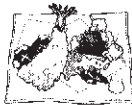
■消すときは  を押し、消火を確かめてください。

お知らせ

- 先に  を押し、点火してから10秒以内であれば、 を押し、揚げ物機能は受け付けます。(受け付けなかったときは、ブザー「ビピー」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。
- 設定油温になるまでは、手動での火力調節はできません。(設定油温になると火力は変えられます。)
- 油が500 ml以下の場合は、「180・165」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)

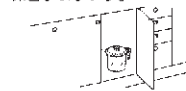
おいしく揚げるためのポイント!

- 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
- 一度に油の中に入れる調理物の量は、油の表面積に対して互位にする
- 油が復まないように、揚げがすはこまめに取る
- 連続して揚げものをすると、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
- 「165:約15℃」→身が厚く火が通りにくいもの(鶏から揚げ・野菜類の入りから・ドーナツ)
- 「180: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、たんぱ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。



使いかた

湯わかし機能 / 揚げ物機能

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

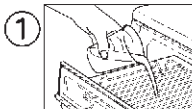
やけどや一酸化炭素中毒、けが、器具損傷を防ぐために次の点にご注意ください。

- 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、**電源** を押し、電源を切る

操作手順

はじめ

初めてお使いになるときは⇒7ページを参照に、から焼きする(約15分間)

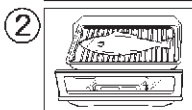


グリルとびらを引き出し、グリル水入れ皿に「水」(約350ml)を入れる

水を入れ換えるときは



グリル水入れ皿を止まるまでまっすぐに引き、両手で持ち上げて引き出す。
傾けるとグリル水入れ皿が落下しますので、注意してください。



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

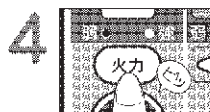
- 押すごとに切り換わります。[8分-1分-解除]



点火する



ランプ点灯
着火していないときは
弱火が点滅します。
(⇒10ページ)



火力を調節する

- ※押すごとに切り換わります。(強中弱)
炎の大きさはほとんど変化しません。

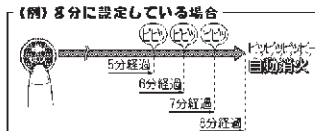
⇒15ページへつづく

■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「ブザー(ビピー)」でお知らせ
- 設定時間に達すると
⇒「ブザー(ビツビツビツヒー)」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⇒ **電源** を押し、消火を確かめてください。(**電源** 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、ほど良い焼け!)

ポイント

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。ブザーが鳴ったら、早めに確認してください)

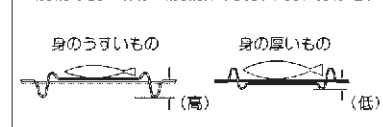
食材	調理した後の状態	調理例
グリルタイマー	約140g	さんまの塩焼き 4尾
グリルタイマー	約100g	さばの塩焼き 4切
グリルタイマー	約100g	ぶり照焼き 4切
グリルタイマー	約80g	えびの塩焼き(カン付き) 4尾

- 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。
(お肉が冷めたときは長めに設定しましょう。)

ポイント

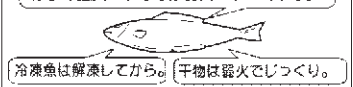
焼網の使いわけ(焼網は、裏表の使い分けを)



ポイント

焼きかたのコツ

下味を付けた魚は揚げやすいため、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 **電源** 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)経過すると、消し止め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。(⇒18ページ)

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

お手入れのしかた

すくに！こまめに！ガポイントです。
お手入れ後は、水気を十分にふき取りましょよう。

お掃除

- 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、またたわしは使わないでください。
(塗装の変質、はく離の原因)

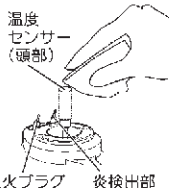


※お手入れ後は、①～③の順番に正しく取り付けてください。(異常燃焼や焼損、火災の原因)

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ふき取る
(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。



お掃除

- 洗剤は、使用しないでください。
(故障の原因)

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

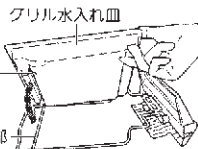
グリルアミ・グリル水入れ皿・グリル水入れ皿受け・グリルとびら

- 使用ごとにスポンジと洗剤で丸洗いし、ふき取る

- 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

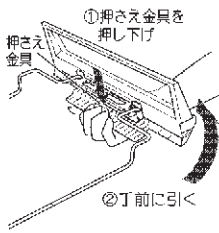
凸部を溝へ確実に入れる。



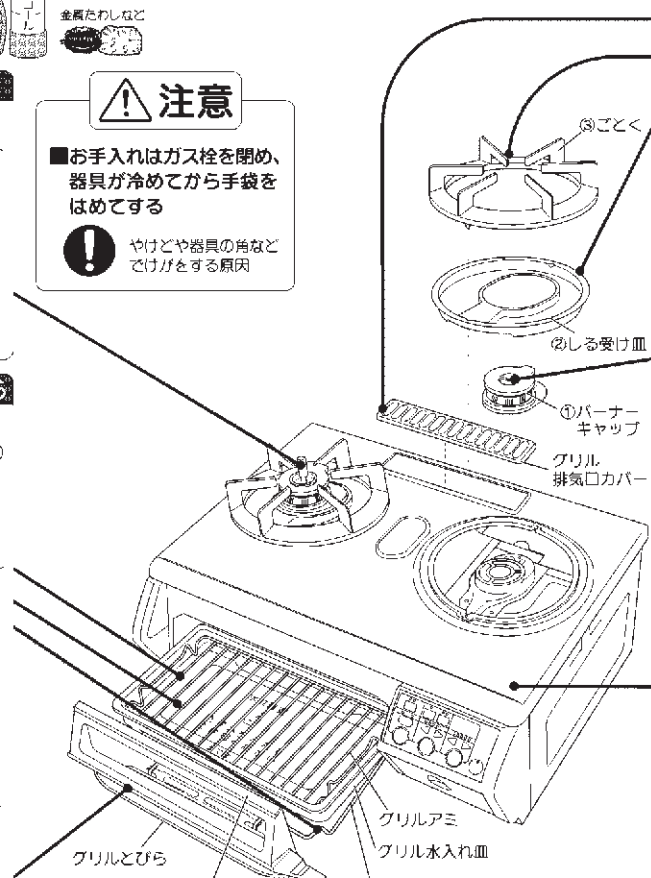
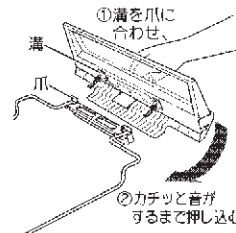
お掃除

- グリル水入れ皿を察とさないよう、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



ごとく・グリル排気口カバー・しる受け皿 (ホーロー)

- 使用ごとに取り外してスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする(汚れは放置すると、こびりついて取れにくくなります。)
- こびり付きがとれないときは、台所用中性洗剤と水を含んだ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。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。②

お掃除

- 強く叩いたり、当てたりしないでください。
(傷やゆがみ、黒染め変色、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ふき取り、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。③

トッププレート (フッ素コート)

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

お掃除

- 金属たわしなどは使わないでください。(表面に傷がつく原因)



外まわり

- 汚れは、ぬれぶきんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いてふき取る

お掃除


- 台所用中性洗剤がすき間に入らないようご注意ください。
(器具故障の原因)

お手入れのしかた

必要に応じて

安全装置／電池交換／交換部品／別売品

安全装置が働いたとき(自動消火)

安全装置 天ぷら油過熱防止機能 焦げつき消火機能 消し忘れ防止機能 グリル温度過昇防止機能 不着火報知機能 立消え安全装置	音 ビー・ビー・ビー (3回のみ) ビビビッとビビビビッと (10分間続く)	標準バーナー 弱○○○●強 弱●●○○強 弱○○●○○強 弱●○○○○強	チャオバーナー 弱●●強 交互に点滅 弱●●強 弱●○○強	安全装置が働いたときの表示 天ぷら油が冷めたら 料理のてきばえを確認してから グリル庫内が冷めたら 周囲に人がなくなるまで待ってから	左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。 ●煮こぼれや水滴が、炭焼上部やバーナーキャップに付いている場合は、器具が冷えるまで待ち、十分にふき取ってください。  バーナーキャップ 点火ノブ 炭焼上部
--	---	---	--	---	--

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。

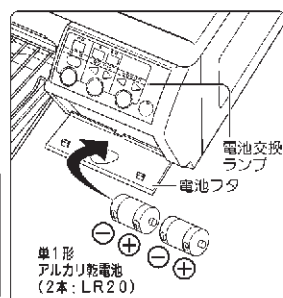
お知らせ

- 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

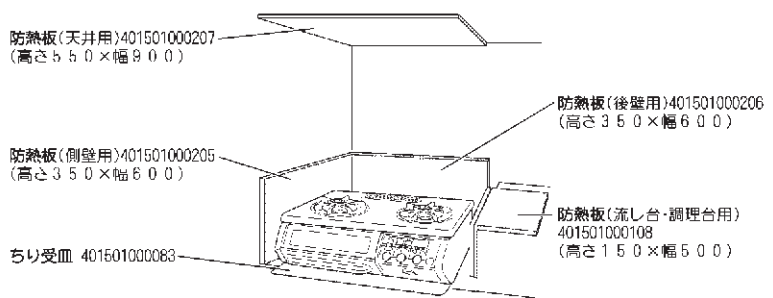
ショートや放電、発熱により感電や火災を起す原因



電池交換ランプ
電池フタ
単1形アルカリ乾電池(2本:LR20)

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(後壁用)401501000206 (高さ350×幅600)
- 防熱板(側壁用)401501000205 (高さ350×幅600)
- 防熱板(流し台・調理台用)401501000108 (高さ150×幅500)
- ちり受皿 401501000083

●取り付け方法 防熱板は、壁や天井にねじ止めます。

交換部品 (お客様ご自身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、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	品番	標準販売価格(税別)	型式
バーナー	チャオバーナー用	¥1,700	111010600104
キャップ	標準バーナー用		111010600106
しる受皿(ホーロー)		各¥1,300	111012500003
グリルアミ		¥900	111010600018
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		¥900	111010600001
ごとく		各¥1,700	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限限は、23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

安全装置／電池交換／交換部品／別売品

必要に応じて

故障かな!?

故障と思う前に、次の内容に従ってご確認ください、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	ご確認ください	ページ
●放火しない ●点火しにくい ●点火してもすぐ消える	<ul style="list-style-type: none"> ●電池が2個正しく入っていますか? ●電池が消耗していませんか? ●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? ●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? ●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ませんか?) ●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 ●マイコン(ガス)メーターが異常を感知し、ガスを遮断していませんか? 	7~18 7~18 10 10 5 16~17
●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? また、網を載せ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。) ●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。) ●点火後、コンロは約7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。 	16~17 17 7~17 7~17 7~17 7~17
●炎が均一にならぬ ●点火後や消火後に「キーン音」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、金属が膨張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。) 	7~17 7~17 7~17
●点火操作するときのバーナーも放電する	<ul style="list-style-type: none"> ●他のバーナーも同時に放電します。(異常ではありません。) 	7~17

※1 マイコン(ガス)メーターとは、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。

現象	ご確認ください	ページ
●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? 	8
●点火時、火力調節ランプが全て点灯する	<ul style="list-style-type: none"> ●器具側で設定しています。(異常ではありません。) 	8
●漏れがし・揚げ物・グリルタイマー機能が働かない	<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・揚げ物・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・揚げ物機能を使用時、標準バーナー(温度センサー付)を使っていますか? 	9 9 10 12~13
標準バーナー(温度センサー付) <small>(湯わかし・揚げ物・揚げ物機能・揚げ物機能)</small> 使用中	<ul style="list-style-type: none"> ●調理中に自動消火する ●油温が高くなっても自動消火しない ●鍋底がひびとく焦げ付いても自動消火しない ●点火してもすぐ消える ●使用中火力が変わる 	9 9 9 9 9
●湯わかし機能を使用したのにお湯がぬるい ●洗機のお知らせが違い	<ul style="list-style-type: none"> ●一度沸かしたお湯(70℃以上)を再び湯わかし機能で沸かすと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。) ●網の形状・材質が適していますか? 	9 10

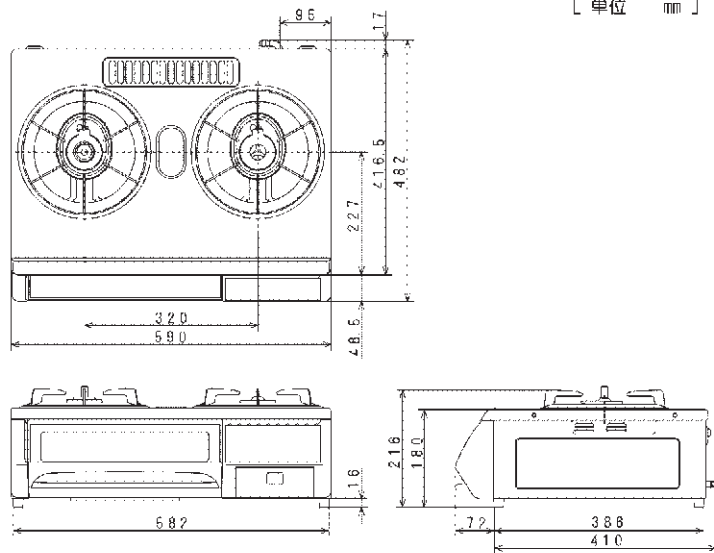
故障かな!?

必要に応じて

外形寸法図／仕様

外形寸法図

[単位 mm]



仕様

品名	ガステーブルコンロ	
品番	110-1250 110-1251 型	
型式名	GT-LS3L-X GT-LS3R-X	
点火方式	連続放電式点火 (単一形アルカリ乾電池 2個)	
安全装置・機能	立降安全装置・調理油温熱防止装置 (標準バーナー)・消し忘れ防止機能・グリル温度過昇防止機能	
外形寸法	高さ 216 (トッププレートまで180)mm × 幅 590mm × 奥行 462mm	
質量 (本体重量)	10.8 kg	
ガス接続口	φ9.5mmガス用20mm管	

使用ガス 使用ガス区分	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	
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	(全点火時)
都市ガス用 13A	4.65(4,000)	2.97(2,550)	2.09(1,800)	8.80(7,570)
LPガス用	4.24(0.303)	2.97(0.212)	2.10(0.150)	8.40(0.600)

アフターサービス

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。

3. 補修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時

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しても有料です。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。

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

21-065-01-00019

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

お買い上げの販売店から保証書を受け取り、大切に保管してください。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。