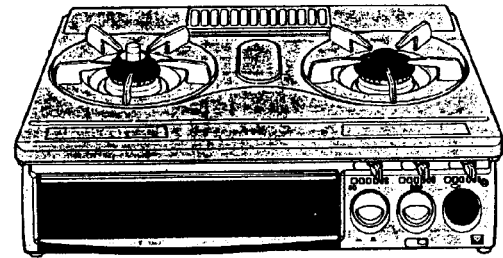


ガステーブルコンロ

10-620/621型

型式名 GT-BH1L-X GT-BH1R-X



本社ガスビルサービスセンター・支社所在地および電話番号

大阪支社	大阪市西区千代崎3-2-95	電話 大阪	06 (586)3200	〒550
南部支社	堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺	0722(38)1131	〒590
北部支社	高槻市藤の里町39-6	電話 高槻	0726(71)0361	〒569
東部支社	東大阪市稲葉2-3-17	電話 河内	0729(62)1131	〒578
兵庫支社	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸	078(360)3100	〒650
京都支社	京都市下京区中堂寺粟田町1番地	電話 京都	075(311)7381	〒600
奈良支社	奈良市学園北2-4-1	電話 奈良	0742(44)1111	〒631
和歌山支社	和歌山市本町1-5	電話 和歌山	0734(31)2481	〒640
兵庫西支社	姫路市神屋町4-8	電話 姫路	0792(85)2221	〒670
豊岡支社	豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡	0796(23)2221	〒668
滋賀支社	草津市西大路町5-34	電話 草津	0775(62)5311	〒525
滋賀東支社	彦根市大東町12-11	電話 彦根	0749(22)3131	〒522
東京営業センター	長浜市南呉服3-4	電話 長浜	0749(62)7171	〒525
本社・ガスビルサービスセンター	大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪	06 (202)2221	〒541

大阪ガス株式会社

取扱説明書

大阪ガス

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。

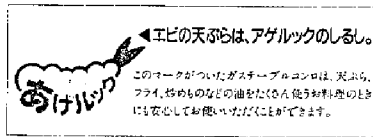
特長

鍋が高温になると、自動的にガスを止める 天ぷら油火災防止装置

天ぷら油は、高温になると自然に発火します。

鍋底の温度を温度センサーが監視し、万一消し忘れた時、油が発火する前に自動的にガスを止めます。

天ぷらなどを煮るときは、必ず「揚げもの用」と表示されている標準バーナーをお使いください。



さんまなら5尾が一度に焼ける ビッググリル



グリル庫内を広くし、庫内を均一に加熱する平面セラミックバーナーを採用しました。

お手入れらくらく フッ素コート



トッププレート、しる受け皿、グリル庫内に、フッ素コートを採用。油汚れが落としやすくなりました。

ワンタッチで簡単点火の らく点火



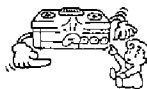
ボタンをポンと押すだけで、簡単に点火・消火ができます。

炒めものがシャキッと仕上がる チャオバーナー



強力な炎で中華料理・炒めものがすばやくシャキッと仕上がります。

いたずら点火に配慮した チャイルドロック



レバーを「入」に動かすだけで、点火/消火ボタンを動かなくなります。

ごあいさつ

このたびは大阪ガスのガスグリル付2口コンロをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。

もくじ

安全のため必ずお守りください	4
・安全装置	4
・変だなと思ったら	5

設置/準備	6
・安全な設置	6
・ゴム管をつなぐ	7
・付属品の取り付け(電池・ごとかなど)	7

各部のなまえと正しい使いかた

・初めて使うとき	8
・点火・消火・火力調節のしかた	8
・揚げものは標準バーナーで	9
・こんな料理はチャオバーナーで	9
・グリルを使うとき	9

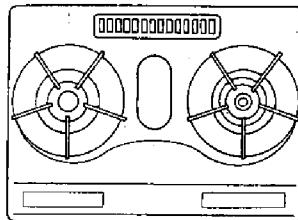
お手入れ

・お手入れのときのご注意	10
・部品の取りはずし・取り付け	10・11
・各部のお手入れ	10・12
・長期間使わないとき	12

故障かな?

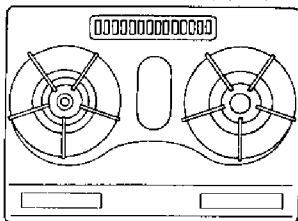
・故障かな?	13
仕様	14
保証とアフターサービス	15

チャオバーナー



10-620型(チャオバーナー左)

チャオバーナー



10-621型(チャオバーナー右)

10-621型(チャオバーナー右側)で説明していますが、10-620型(チャオバーナー左側)も、使い方は同じです。

ご使用まえに

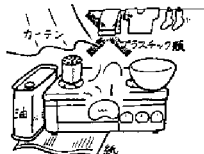
使のかた

故障かな? / アフターサービス

安全のため必ずお守りください

火災予防のために

■器具の上や周囲に燃えやすいものを置いたり、煙灰の火おこしなどに使わない



■火をつけたまま離れない
(特に揚げもの時や
廃油凝固剤使用時)



■グリル排気口をふさがない



■使用中ときどき炎を確認、
使用後必ず消火を確認する



■外出、就寝前にガス栓
を閉める



■消火器・火災警報器・ガス漏れ
警報器など、万一到備える



火災予防のための2つの安全装置

■安全装置のはたらき

●天ぷら油火災防止機能(標準バーナーのみ)

鍋の温度が異常に高くなると自動的にガスを止めます。
(油から煙が出る場合があります)

【ご注意】 鍋や油の温度が高いのでやけどにご注意。

●立ち消え安全装置

風や煮こぼれで炎が消えたとき、自動的にガスを止めます。

【ご注意】 ガスが完全に止まるまで少し時間がかかります。

■使用中、安全装置が働いて消火したとき

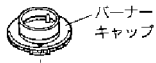
すぐ、点火/消火ボタンを奥まで押す。

■再び点火するとき

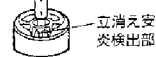
揚げものときは…2〜3分鍋の温度が下がるのを待つ。
(すぐ点火すると消火する恐れ)

煮こぼれの場合は…炎検出部やバーナーキャップの裏面
を布でふく。(上図参照)

安全装置は、万一の事故を防ぎますが、使用中はコンロのそばを離れないでください。



バーナー
キャップ

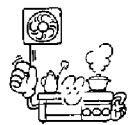


天ぷら油火災防止機能
温度センサー
立ち消え安全装置
炎検出部

〈標準バーナー 後面図〉

やけど、一酸化炭素中毒の防止のために

■使用中は必ず換気扇を回す
(不完全燃焼、一酸化炭素中毒の恐れ)



■鉄板や焼網、アルミのしる受けなどを使わない
(不完全燃焼、器具を傷める原因)



■鍋底からはみ出すほど炎を
大きくしない
(ガスのむだ、取っ手をこが
す原因)



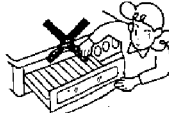
■グリル排気口付近に鍋の取っ
手を向けたり、物を置かない
(やけど、変形の原因)



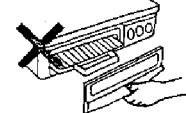
■使用中、使用直後、操作部
以外にさわらない
(やけどの恐れ)



■点火するときグリルドアを
開けてのをき込まない
(やけど、髪をこがす恐れ)



■グリルドアをはずして使わ
ない
(やけどの恐れ)



■グリルドアを開けて作業す
るとき、ドアの取っ手以外
に触れない
(やけどの恐れ)



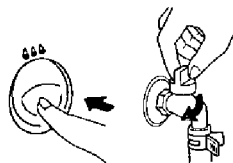
変だなと思ったら

ガスの臭い、ガスの燃え方、燃える音に異常を感じたら

1 ます消火

2 ガス栓
を開める

3 大阪ガスサービ
スショップもし
しくは大阪ガス支
社に連絡を

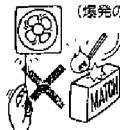


ガス漏れの時は

ガス栓を閉め、窓や戸を開
け、大阪ガス支社、サービ
スセンターに連絡を。

【ご注意】

換気扇など電源の「入・切」
や火の使用は絶対しない。
(爆発の恐れ)



「使用まて」

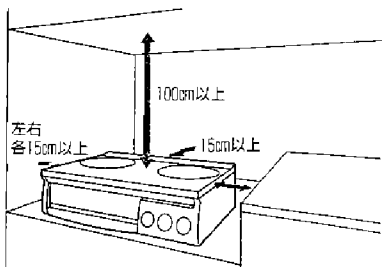
安全のため必ずお守りください

安全のため、設置は下の条件を守ってください

- 強風が当たらないところに設置する
(風で火が消える恐れ)
- 木製の壁やその他の可燃物から図のような距離をとって設置する

ご注意

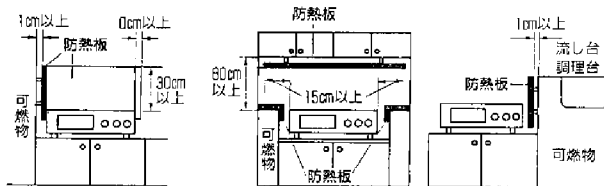
可燃性の壁に、ステンレス板やタイルなどを直接張りつけた場合でも同じ距離が必要です。



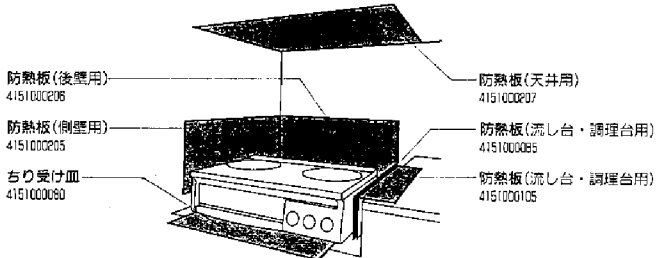
可燃物からの距離が取れないときは、必ず当社指定の防熱板(別売品)を

■ 防熱板の取付け方

- 後、左右の距離がとれない場合。
- 上の距離がとれない場合。
- 調理台・流し台がトッププレートより高い場合。



■ 別売品 お買い上げの販売店でお求めください。



防熱板(後壁用)
4151000205

防熱板(側壁用)
4151000205

ちり受け皿
4151000080

防熱板(天井用)
4151000207

防熱板(流し台・調理台用)
4151000205

防熱板(流し台・調理台用)
4151000105

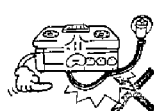
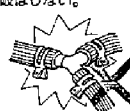
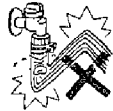
使用ガスについて 銘板(銘板)に表示してあるガス(ガスグループ)以外のガスは使用しないでください。銘板は器体の右側面に貼ってあります。

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。

ゴム管接続の場合

※ガス事故防止のために必ずお守りください

- 1m以下で、折れ・ねじれ・ひびきがないように。
- 赤線まで差込み、ゴム管止めをつける。つぎは、二又分岐はしない。
- 器具の下を通したり触れたりしない

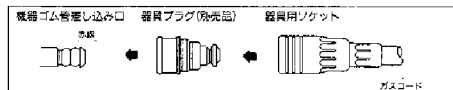


ゴム管の交換は早めに、古くなるるとヒビ割れガス漏れの恐れがあります。

ガスコード接続の場合(ガスコードは3A専用です)

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

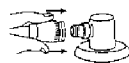
1. ガス器具側の接続



上記のように、先ず別売の器具用プラグを器具用プラグ極合極の裏面に記載してある取付け順番に従って器具のゴム管差し込み口に取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに「カチット」と音がするまで押し込みます。
※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2m以下にしてください。

2. ガス栓側の接続

- ① ガス栓を開ける時は
- ② ガス栓を閉める時は



コンセント紐手を「カチット」と音がするまで、確引きします。コンセント紐手がはずれると、ガス栓は閉まります。

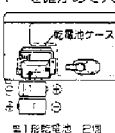
コンセント紐手のすべりリング(白色)を手前に引きます。コンセント紐手がはずれると、ガス栓は閉まります。

※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

付属品の取り付け

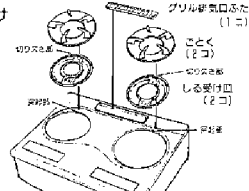
■ 乾電池の入れ方

本体後面の乾電池ケースに＋を確かめて入れる



※1乾電池 2個

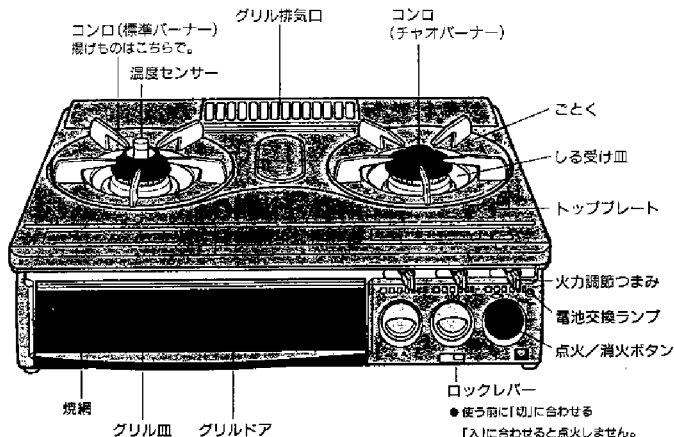
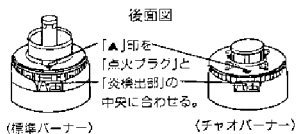
■ 部品の取り付け



各部のなまえと正しい使い方

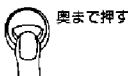
初めて使うときの準備と確認

- トッププレート・しる受け皿をからぶかし、フッ素コートのを取る。
- グリル皿に水を入れ約15分間から焼きし、庫内の油を焼き切る。(煙が出る場合がありますが、異常ではありません)
- バーナーキャップの▲印が裏後ろになっているが確認する。(右図)



点火・消火・火力調節のしかた

1 点火



(安全のため半押しでは着火しません)
● コンロとグリルで数秒放電します。
● 火力調節つまみが自動的に強火側に動くことがあります。

2 点火確認



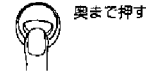
点火しないときは「1」点火からやり直さず。

3 火力調節



左側 (強火) 右側 (弱火)
● ゆっくりと操作してください。(早いと火が消える恐れ)

4 消火



● 「ボン」と音がすることがありますが異常ではありません。
● 使用後はガス栓を閉める。

煮物、蒸し物、湯わかしは、どちらのバーナーも使えます。

揚げものは、標準バーナー(天ぷら油火災防止機能付)で…

この状態を正しくはたらかせ、発火や途中消火を防ぐために以下のことを守ってください。

- 天ぷら油の量は200ml以上
- 温度センサーと鍋の間に異物がない
- 鍋の重さは、材料を入れ、300g以上
- 温度センサーを傾かせない
- 適した鍋を選ぶ(揚げもの以外ほとどの鍋でも使えます)

適した鍋(温度センサーの状態)	適さない鍋(温度センサーの状態)
● 底が平ら	● 底が凸凹、まざぎせしている
● 鉄・アルミ製	● ステンレス、ホーロー製皿や耐熱ガラス、土鍋

万一、油が発火したときはコンロの火を消し鍋全体をふたなどでおおって消火する。自動的に火が消えた時はP44ページ。

こんな料理はチャオバーナーで

- 高温になる調理
 - 炒める (ワインナーなど、から焼に近いもの)
 - 煎る (ゴマなど)
 - 焼く (お好み焼き・たこ焼きなど)
- 冷凍食品
 - 容器ごと温める冷凍うどんなど

標準バーナーは温度センサーが275℃近くで自動消火するため高温になる調理には使えません。

標準バーナーは温度センサーが冷たくなりすぎると自動消火することがあり使えません。

グリルを使うとき

- 使用時はグリル皿に水を入れる
- 焼網の段の幅に食品を置く
- 焼網は裏表で高さを変えて身のうすいもの一統網(高)
- グリルドアを扉裏に覆ってから点火する

焼網、大きな鉄板・たこやき器などの補助具は使わない(調理途中で消火したり器具を傷める恐れ)

使いかた

各部のなまえと正しい使いかた

お手入れ

お手入れは器具が冷えてから。お手入れ後は、水気をふき取るのが長持ちさせるコツ。

お手入れのご注意

- 本体に直接水をかけない(故障の原因)
- お手入れの際は手袋を(けがの恐れ)
特にグリル排気口、しる受け皿、グリル庫内、
トッププレートのお手入れ時
- シンナー、ベンジン、アルカリ性洗剤は使わない
(傷・変質の原因)



やさしくお手入れ(フッ素コート)

トッププレート・しる受け皿

汚れは濡れふきんでふくか水洗いする。
生地はステンレス製です。
万一フッ素コートがはがれても使用上問題ありません。

グリル庫内

汚れは濡れふきんでふく。

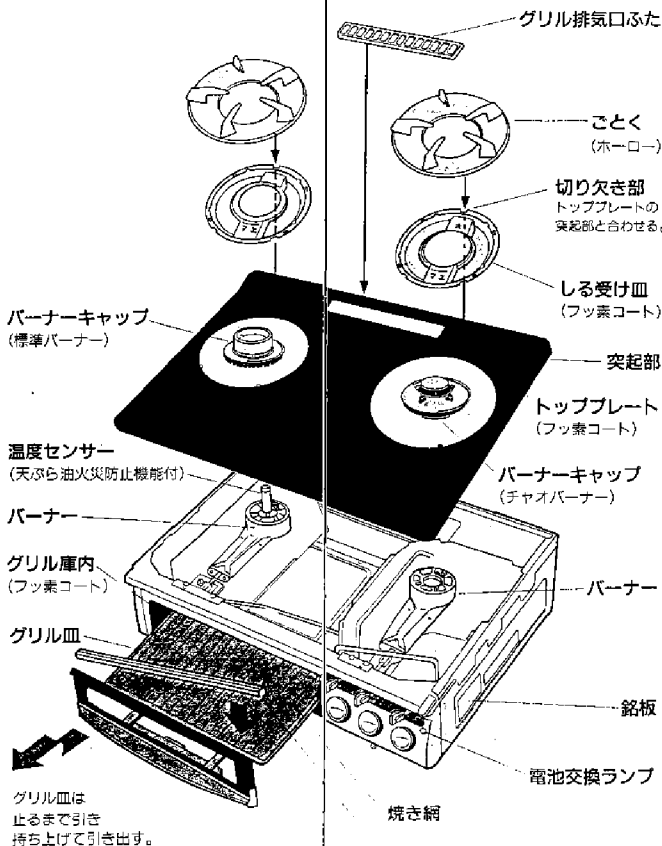
ご注意

たわし、ミガキ粉・クレンザー、アルカリ性洗剤、
ナイフ等は使わない。
(フッ素コートの効果がうすれたり、傷の原因に)



乾電池の確認

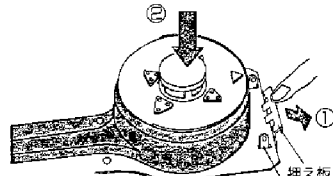
乾電池が消耗すると、標準バーナー使用中に電池交換
ランプが点滅・点灯します。
ランプが点滅したら早めに各個同時に新しい電池と
交換を。乾電池の交換は約1年が目安です。
(ランプが点灯すると標準バーナーは使えません)



バーナーの取りはずし、取り付け

取りはずし方

押え板を①の方向に押す。



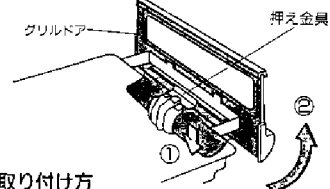
取り付け方

バーナーの穴と器具の爪を合わせ②の方向へ「カチッ」というまで押す。

グリルドアの取りはずし、取り付け

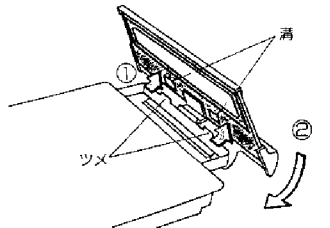
取りはずし方

- ① 押え金具を握り、押し下げる。
- ② グリルドアを矢印の方向に引く。



取り付け方

- ① グリル皿のツメをグリルドアの高にはめ込む。
- ② カチンと音がするまで押し込む。



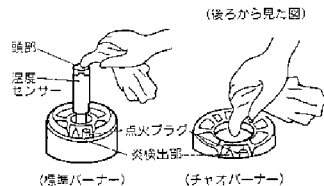
お手入れ

温度センサー・プラグ・炎検出部

回くしぼったふきんでいつもきれいに。
(汚れは立ち消え、着火不良の原因)

ご注意

洗剤を使用しない。
固いものを当てたり、傷を付けない。



(後ろから見た図)

バーナーキャップ

おもて面はスポンジで丸洗い。
目づまりしていたら、裏面から
歯ブラシを使って洗う。

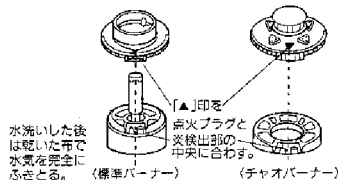
バーナー炎口、

ご注意

強くこすったり、当てたりしない。
(黒塗装の変色・はく離の原因)



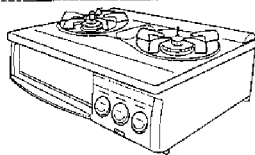
お手入れ後正しくセットする。(後ろから見た図)



水洗いした後は乾いた布で水気を完全にふきとる。

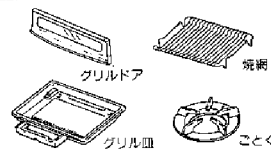
外まわり

やわらかい布でふく。
汚れのひどいときは台所用中性洗剤を
使う。



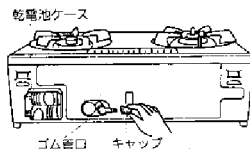
グリルドア・グリル皿・焼網 ごとく

使用後は都度お手入れください。
スポンジと洗剤で丸洗い。



長期間使わないとき

汚れを取り、ゴム管口にキャップで
ふさぎ、乾電池を抜き、ビニール袋
をかけて保存する。



故障かな？

故障かな？と思われるときは、以下の項目に従って、一度調べてください。

症状

調べるところ

●点火/消火ボタンが動かない

●ロックレバーが「入」の位置になっていませんか？
(P.7ページ)

●放電しない
●点火しにくい
●点火してもすぐ消える

●乾電池が消耗していませんか？(P.7ページ)
●押し方が不足していませんか？
→消火状態にし、再度ボタンを奥まで押す(P.8ページ)
●ガス栓を全開にしていませんか？
●ゴム管の中の空気が残っていませんか？
→点火操作を繰り返す(P.8ページ)
●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？(P.12ページ)
●LPガスがなくなりかけていませんか？
→新しいボンベに切り換える
●ゴム管が折れていませんか？(P.7ページ)

●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

●LPガスがなくなりかけていませんか？
→新しいボンベに切り換える
●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？(P.12ページ)
●バーナー炎口が詰まっていますか？(P.12ページ)
●バーナーキャップを正しく取りつけていますか？
(P.8・12ページ)

●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
(P.7ページ)
●ゴム管は確実に接続されていますか？(P.7ページ)

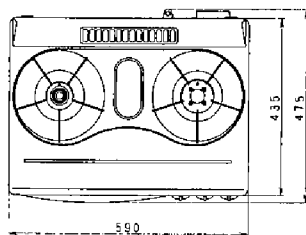
天ぷら油火災防止機能
●油温が低いのに自動消火する
●油温が高くなっても自動消火しない
●点火してもすぐ消える

●温度センサーの頭部が汚れていませんか？
(P.12ページ)
●バーナー、しる受け皿、ごとの取付けが悪くありませんか？(P.10・11ページ)
●銅形状、材質が通っていますか？(P.9ページ)
●油の量、鍋の置きなど、正しく使っていますか？
(P.9ページ)
●標準バーナーを使っていますか？(P.9ページ)
●乾電池が正しく入っていますか？(P.7ページ)

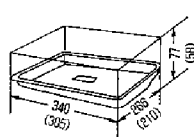
上記の点検しても直らないときは、ガス栓を閉め、お求めの販売店またはもよりの大阪ガス本社までご連絡ください。

寸法図・仕様

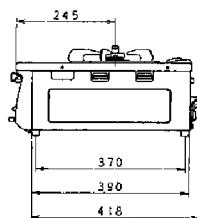
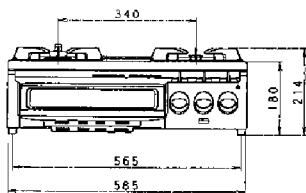
外形寸法 (単位:mm)



(グリル扉内寸法)



(注) ()内寸法は有効寸法



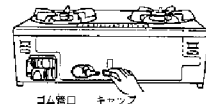
仕様

品名	ガステーブルコンロ	
品番	10-620/621型	
型式名	GT-BHIL-X、GT-BHIR-X	
外形寸法	高さ214(トッププレートまで180)×幅590×奥行475(mm)	
重量	11.2kg	
ガス接続	φ9.5mmガス用ゴム管	
点火方式	連続放電点火	
安全装置	立消え安全装置	
ガス消費量	使用ガス	LPGガス
	チャオバーナー	4.800kcal/h 0.320kg/h
	標準バーナー	2.500kcal/h 0.196kg/h
	グリル	1.800kcal/h 0.155kg/h
	全ガス消費量	8.200kcal/h(0.79m ³ /h) 0.630kg/h

保管とアフターサービス

長時間使用しない場合

- 各部の汚れを取り、ほこりなどの異物が入らないようにビニール袋をかけて、湿気のないところへ保管してください。
- 特にゴム管口には、ほこりが入ってガス通路を詰まらせないようにキャップなどをしてください。



ゴム管口 キャップ

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。

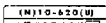
保証期間—お買い上げ日から1年間です。

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「故障がなアと思ったら…」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。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、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社までご連絡ください。

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けしてあります。



3. 故障・異常現象…できるだけ詳しく
4. お客様。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分)の最低保有期間は製造打切り後6年です。

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、LPGガス、都市ガス(13種類)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上お買い上げの販売店又は、大阪ガス支社にご相談ください。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 ガスくさいときは、ガス栓を開め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。