

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-C-94817

南部事業本部 〒590-0973 堺市生吉橋町2-2-19 電話 0120-3-94817

北東部事業本部 〒578-8502 東大阪市福菜2-3-17 電話 0120-5-94817

兵庫事業本部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 0120 7 94817

京滋事業本部 〒600-8875 京都市卜京区中堂寺薬田町93 電話 0120-3-94817

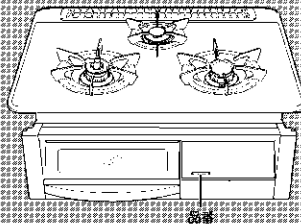
所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。  
お電話のおかけ間違いのないよう、お願いいたします。

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。

KOLD508PC1A1 S0702 0

型式名 GE-WG/50-X



大阪ガス

ビルトインコンロ

4口ガスコンロ

品番 110-5141型



このたびは、大阪ガスの「ビルトイン」コンロをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。  
●この取扱説明書と別添付の「設置工事説明書」「保証書」をよくお読みの上、正しくお使いください。そのあと保存し、お必要ときにお読みください。  
●保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。

# こんなに便利、こんなに快適！

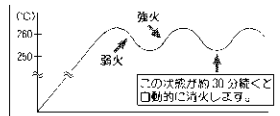
標準バーナーの

この凸が「安全性」と「おいしさ」を見張ります！  
(温度センサー)

## ●安全性

### ■天ぷら油過熱防止機能

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 分続くとお自動的に消火します。



### ■焦げつき消火機能

鍋底の焦げつきを検知してガスをストップ。

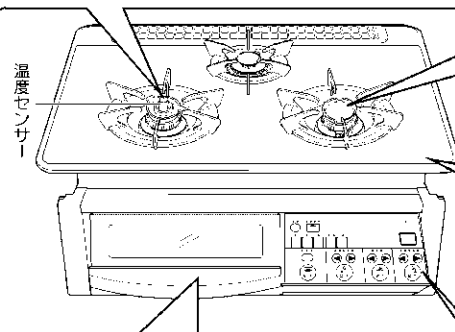
### ■湯わかし機能

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。(→ 13 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。

### ■消し忘れ防止機能

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 15 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

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。

## ガラストップで 上面スッキリ！

●お手入れはサッとふくだけ。

(→ 24 ページ)

●幅 75 cm だから、大きな鍋も余裕で使えます。

## ライトタッチで簡単操作！ 使わない時はスッキリ収納！

●軽く押すだけの点火・消火

●左右コンロは 5 段階、奥コンロは 3 段階、グリルは 3 段階の火力調節

●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 (左右コンロ)

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。

●省エネでガス代節約

●高火力 (チャオバーナー)

## 魚に合わせてスイッチポン！ 簡単に魚を焼き上げます！

### ■グリル便利キー

(→ 16・19 ページ)

## 異常な温度をすばやくキャッチ！

### ■グリル温度過昇防止機能

グリル庫内の温度が異常に高くなったとき、自動消火します。(→ 26・27 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

今まで腰がガガめで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！

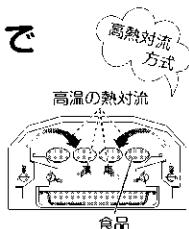
### ■グリルタイマー

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。(→ 20 ページ)

## 裏返しらずで 楽々グリル！

### ■両面焼きグリル

食品を裏返す必要がなく、高熱対流方式で両面を一気においしく焼き上げます。(早く焼くからガス代お得！)



# 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)	
●温度センサーを正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
●揚げもの機能	13
●グリル注意点/上手な使いかた	14
●調理 (グリル便利キー)	16
●の目安	18
●グリル (手動調理)	20
●調理例と目安時間	22

## もし

必要なとき

お手入れのしかた	24
安全装置/電池交換/別売品	26
交換部品	27
故障がな！?	28
外形寸法図/仕様	30
アフターサービス	31
お問い合わせ先一覧	裏表紙

# 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。

	<b>危険</b>	この表示の欄は、「死亡または重傷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。
	<b>警告</b>	この表示の欄は、「死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容です。
	<b>注意</b>	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。

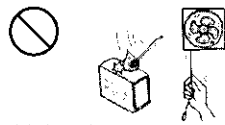
## 危険

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



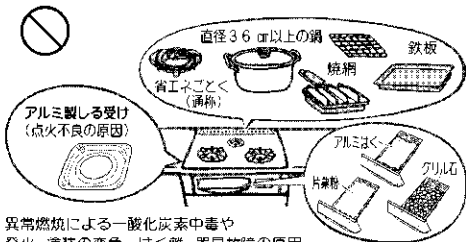
上記の処置をしないと引火し、爆発・火災の原因

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

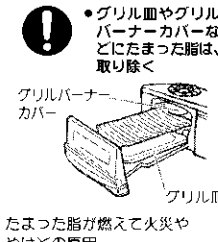


炎や火花で引火し、爆発・火災の原因  
●もよりのガス業者にご連絡ください。

下記のようなものや指定以外の補助具は使用しない

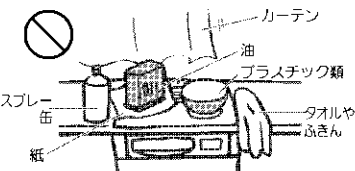


使用ごとにお手入れする



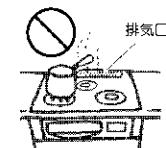
## 警告

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



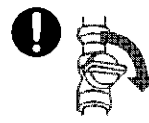
火災ややけどの原因

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ご故障や火災の原因

据え付けや移動・分解・修理・改造は絶対しない



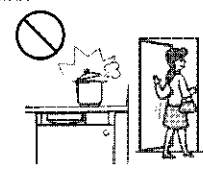
火災やガス漏れ、作動不良の原因

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

## 注意

使用中、使用直後は操作部以外に手を触れない



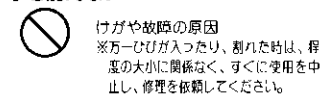
やけどの原因

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

トッププレートの上に乗ったり、衝撃を加えない



■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

# 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  
銘板



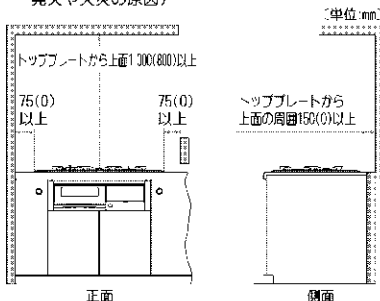
●転居などでガスの種類と異なる場合は  
お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者  
にご連絡ください。

●ご参考 (ガスの種類と区分)

種類	LPガス
	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)



※ ( ) は、防熱板や不燃性の壁を取り付けた場合の寸法。

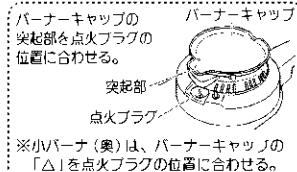
●十分な距離がない場合は

お買い上げの販売店にご連絡ください。  
(設置工事説明書に記載された距離をとることが義務づけられています。)

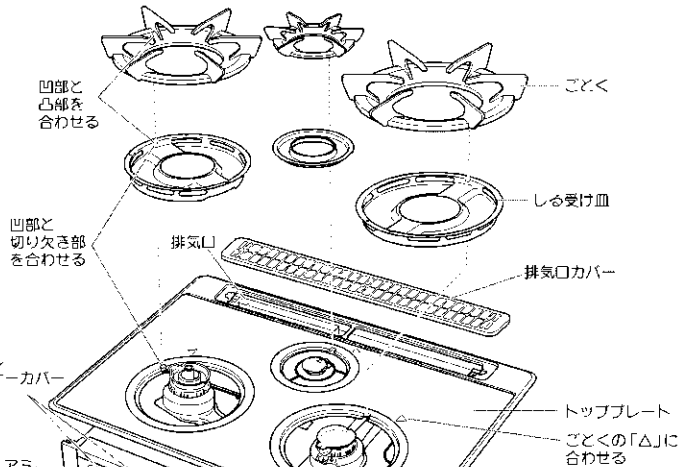
## 準備しましょう (はじめでお使いになるとき)

### 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。

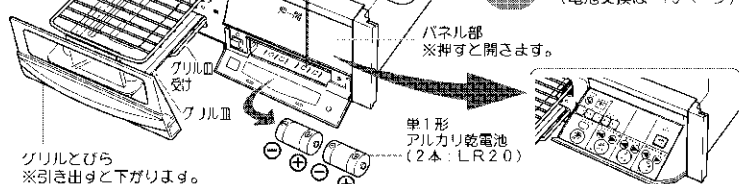


※小バーナ (奥) は、バーナーキャップの「△」を点火プラグの位置に合わせる。



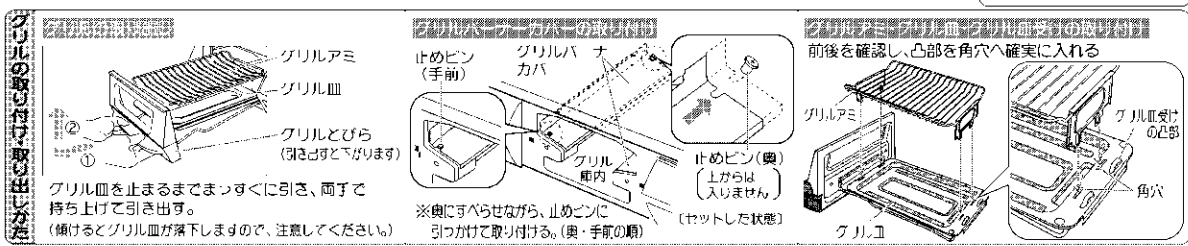
### 2 電池を入れる

(電池交換は、76ページ)



### 3 グリルアミを取り出しから焼きする (約7~8分間)

●お知らせ  
●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。)  
●約7~8分以上から焼きすると、グリル温度過昇防止機能が働き自動消火します。(※76~77ページ)



ご使用前に

まず、確認しましょう / 準備しましょう (はじめでお使いになる時)

# ご使用前に

※使用時は、パネル部を押して操作部を開けてください。操作部は使用しないとき、閉じることが出来ます。

※パネル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。剥いてさたり、はがれた場合は取り除いてください。

グリルタイマー  
スイッチランプ  
3分・6分・9分・12分  
で設定できます。

【コンロ便利キー】  
煎も・湯わかし  
スプッランプ

温度  
センサー

焼き加減  
スイッチランプ

【グリル便利キー】  
生/焼き・肉身干物  
スイッチランプ

グリルタイマー  
火力調節スイッチランプ

グリルタイマー  
出力/消火スイッチ

電池交換ランプ

運転(電源)  
スイッチランプ

チャコナー  
初煎投入スイッチ

チャコナー  
煎/湯かき入れ

グリルタイマー  
初煎投入スイッチ

グリルタイマー  
煎/湯かき入れ

**注意**

けが、器具損傷を防ぐため、次の点にご注意ください。

- すきまに異物を入れない
- 操作部に物をぶつかけたりしない
- 操作部に水や洗剤をかけない
- 操作部に力を加えない(手をついたり、ぶら下がる)

《運転(電源)スイッチについて》

●使用中はパネル部を開けておいてください。

●操作部に煮汁などがついたまま閉じしないでください。(煮汁が固まって操作部が開けられなくなることがあります。)

●左側の運転(電源)スイッチは、パネル部が万一開かなくなった時に操作するためのスイッチです。  
(すべてのコンロ・グリルが消火します。)  
通常ご使用の際はパネル部内操作部の運転スイッチで切/入してください。

※下記の状態でご使用してください。(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  
鉄かアルミ製

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

●小一ロ製・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)

《適した鍋を選ぶ》 ● 最適 ○ 適しています ✕ 適していません(温度を止しくれ知識がない場合があります。)

鍋(材質)などの種類	揚げ物料理	その他の料理
鉄またはアルミの鍋や フライパン		適しています。
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てからお使いください。揚げ物調理の場合は、必ず200ml以上の油を使用してください。
● 超耐熱ガラス容器 土鍋 ● ステンレス(厚底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止まらず発火する恐れがあります。煮ものなどは、温度を止しくれ知識がない場合は、途中消火したり、焦げつきする場合があります。
● ステンレス鍋(鍋底2mm以上)		200ml以上の油を使用
● 無水鍋・圧力鍋		温度センサーに油の温度が止まらず発火する恐れがあります。煮ものなどで水量が極端に少なく蒸発してしまふ調理には使えません。

**お知らせ**

- コンロ便利キー(揚げもの・湯わかし)の適した鍋は、12ページ～13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。
- 油ものご手動調理のとき、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。
- 煮ものや温め直しの料理で、水分が少なく調味料が多い料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。(洗剤後は、中身の温度にムラがないよう湿せてください。)
- 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。

知っておきましょう(各部のなまえ/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)

## 注意

使用中は、やけどや一酸化炭素中毒、けが、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
- 全調理終了後は、 を押し、電源を切る
- 正常に燃えているか、ときどき炎を確かめる
- 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

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

**特別注意** トッププレートに鍋などを置くときは、衝撃を与えないようにしてください。また、土鍋などを置かないでください。(ガラスの割れや傷がつく原因)

**1** **ランプ点灯** **パネル部を開き、電源を入れる**

- 「ピッ」と音がするまで(約0.3秒)押し続けると受け付けません。
- 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。

**2** **点火する**

ランプ点灯 (チャオバーナーは、こちら2番目のランプが点灯。)

- コンロ・グリルを3つ以上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。

**3** **火力を調節する**

- 5段階

中間の火力を使いたいときは、「弱」または「強」を押し続けます。押し続ける ※中間の火力になれば、7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。 を押すと、コンロ・グリルすべてが消火します。

- 「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。

## お知らせ

- チャオバーナーや小バーナーには、「揚げもの」「湿わかし」機能はありません。(チャオバーナーや小バーナーで、「揚げもの」「湿わかし」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、よくかき混ぜながら温めなおしてください。特に、だし入り豆みそ(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上がり、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!

### ポイント1

#### 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 ○○○○ 強	弱 ○●○○○ 強	弱 ○○○○ 強	弱 ○○○●○ 強	弱 ○○○○● 強
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・スパゲティ炒め (揚げやすい炒めもの)
小バーナー	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 素焼 (むね肉)	マーボー豆腐・スパゲティ炒め (揚げやすい炒めもの)
チャオバーナー	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 素焼 (むね肉)	マーボー豆腐・スパゲティ炒め (揚げやすい炒めもの)

小バーナー 煮ものと温め直しにお使いください。(火力は3段階です)

●再加熱や少量の煮ものときは、少し弱めの火力で！  
●フタ裏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！(お湯の量や食材の量・おりの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"> <li>●お好み焼・たこ焼・ホイル焼など</li> <li>●ウィンナーなどから焼きに近いもの</li> <li>●ゴマなど煎るもの</li> </ul> <p> たこ焼</p> <p> ウィンナー</p>	<p>■沸水の出やすい炒めもの</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●玉ねぎの特色炒め</li> <li>●インスタント焼きそば など</li> </ul> <p> インスタント焼きそば</p>
<p>■無水鍋・多層鍋・圧力鍋を使用する料理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ゆで卵・ケーキなど水早が種類に少なく、蒸発してしまう料理など</li> </ul>	<p>■冷凍食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●容器ごと温める冷凍うどんなど</li> </ul> <p> 冷凍うどん</p>

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。

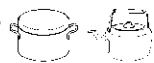
# (揚げもの機能)



※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



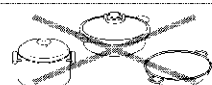
## 適した鍋

- 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

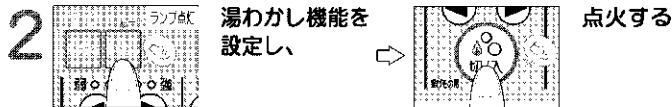
- ステンレス鍋
- 土鍋
- 底の丸い中華鍋



**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 パネル部を開き、電源を入れる

(44ページ)



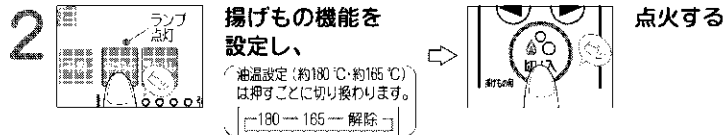
## 3 お湯が沸くと火力が強から弱へ移動 (プザー「ビビービビービビー」) 約 5 分後に自動消火 (プザー「ピッピッピッ」)

■途中で消すときは を押し、消火を確かめてください。

**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 パネル部を開き、電源を入れる

(44ページ)

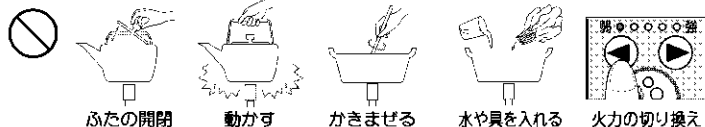


## 3 設定油温になると火力が強から弱へ移動 (プザー「ビビービビービビー」) 調理を始めてください (調理中も設定油温の切り換えができます。)

■消すときは を押し、消火を確かめてください。

### ●注意

●温度センサーを正しく働かせるために、プ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)

### ●お知らせ

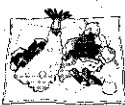
●先に を押し、点火してから 10 秒以内であれば、 を押し、湯わかし機能は受け付けます。  
(受け付けなかったときは、プザー「ビビー」でお知らせします。)

### ●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、揚げものは受け付けます。  
(受け付けなかったときは、プザー「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。
- 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更されます。)
- 油が 500 ml 以下の場合、「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)

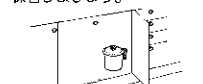
### おいしく揚げるためのポイント!

- 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
  - 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少にする
  - 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るときは、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
- 「165(約 65℃)」…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)
- 「180(約 80℃)」…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 (グリル注意点/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、ときどき炎を確認する
- 全調理終了後は、 を押し、電源を切る

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 魚の「置きかた」と「下ごしらえ・ポイント」

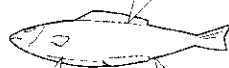
置きかた	下ごしらえ・ポイント
<p><b>魚</b> 頭は奥へ！中央より奥へ！</p> <p>中央に！</p> <p>できるだけ魚の頭は奥へ！</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●うろこをすすり取り、水洗いして表面の水気をふき取り、焼く10~15分前に両面に塩をふる(魚の重さの1.5%)</li> <li>●川魚は焼く直前に塩をふる</li> <li>●あじなどは表面に切れ目を入れる(※5ヶ所)</li> <li>●たいなどにしの大さい魚は、大根などをグリルアミと食品の間に置く(※5ヶ所)</li> <li>●魚が乾燥したら 日溜らす</li> <li>●グリル便利牛 を使うときは、魚を奥に置く(手前に置くとき弱めに焼ける場合があります。)</li> </ul>
<p><b>魚</b> 身の厚い魚は奥へ！ できるだけ魚の頭はあける！</p> <p>身のうすい部分は外側へ！</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●皮の付いた切り身や、皮に切れ目を入れる(※5ヶ所)(火の通りがよくなる)</li> <li>●焼く10~15分前に両面に塩をふる(魚の重さの1.5%)</li> <li>●つけ焼きやみそ漬けは更に焦げやすいので、厚さ2.0cm以下にする</li> </ul>
<p><b>魚</b> 頭は奥へ！</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●干物は皮面を下にしてグリルアミに載せる(扉が反りにくくなる)</li> </ul>

※手前に置くと弱めに焼ける場合があります。

## ポイント2 焼きかたのコツ

身くずれを防ぎ、中まで火が通るために…

下味を付けた魚は焦げやすいため、弱火でゆつくりと。



冷凍魚は解凍してから。

干物は弱火でじっくり。

みそ漬けやかす漬けはみそやかすを水洗いし、よくふきとってから弱火で。



皮の付いた切り身や身の厚い魚は、切り込みを入れてから。

尾やひれを焦がさないために…

※特にアルミなどは焦げやすいため注意が必要です。



大根やにんじんの薄切り(2~5mm)を尾やひれの下に敷く。



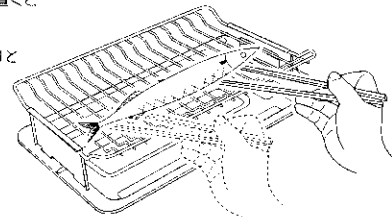
アルミはくを折り重ねたものを尾やひれの下に敷く。



尾やひれに水をつけ塩を濃めにふりかける。

## ポイント3 上手に取るコツ

- グリルアミに油や酢をぬってから食品を置くと、くっつきにくくなります。
- はしなどでグリルアミの下側から食品を数カ所持ち上げ、グリルアミから一旦離すと取り出しやすくなります。





# 使いかた (調理 (グリル便利キー))

※上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリルアミに魚がくっつくことがあります。  
※グリル便利キーで上手く焼けないときは手動調理で焼いてください。(※20ページ)

## グリル便利キーを上手に使うためのポイント

グリル便利キーで上手に仕上げるために、次の点にご注意ください。

- グリル皿に水を入れない
- 自動調理中は、グリルとびらを開けない
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理する
- 予熱をしない

## 注意

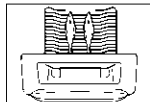
次の食品にはグリル便利キーを使用しない



- みりん干し ●めさし
- 市販のみりんづけ
- うるめいわしの丸干し
- 身欠きにしん

発火の原因

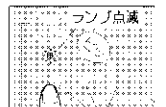
## 準備



～14～15ページを参照に下ごしらえをし、  
魚をグリルアミに置き(※14ページ)、  
グリルとびらを確実に閉める

## 1 パネル部を開き、電源を入れる (※13ページ)

## 2 魚に合わせてグリル便利キーを押す (※18～19ページ)



魚に合わせてグリル便利キーを押す  
【例：牛/姿焼の場合】



### 点火する

- 火力のランプ点灯箇所は、メニューにより異なります。
- 着火していないときは発煙が点滅します。(※20ページ)

焼き減速スイッチ グリル便利キー

### 《設定について》

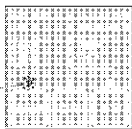
魚の大きさや種類、状態(季節や解凍、脂ののり具合)などで焼き色が変わるため、好みに応じて焼き加減を設定してください。  
焼き加減設定は押すごとに切り換わります。

一 強め 一 弱め 一 消灯(標準)

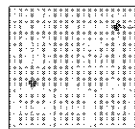
### 《調理時間を計算中のランプ点滅・点灯箇所について》

- 点火するとセンサーが動き、器具が自動で調理の時間を計算し始めます。グリルタイマーランプ点灯するまで、しばらく時間がかります。

ランプ点滅



調理の残り時間を決定すると...



ランプ点灯 (グリルタイマーランプ)  
※グリルタイマーランプの点灯箇所はメニューや魚の大きさなどにより異なります。

※17ページへつづく

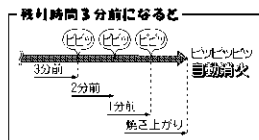
## ※16ページのつづき

### 《調理の残り時間のランプ点灯箇所について》

- 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	9分以上	9～6分	6～3分	3分未満
グリルタイマーランプ点灯箇所	上ランプ点灯 下ランプ点灯	上ランプ点灯 下ランプ点灯	上ランプ点灯 下ランプ点灯	上ランプ点灯 下ランプ点灯

※焼き上がる3分前から1分ごとにブザー(ビピッ)でお知らせしますので、お好みの焼き加減になっている場合は、消火し取り出してください。



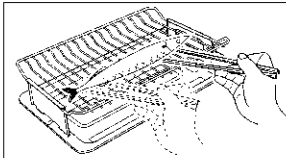
## 3 焼き上がると自動消火 (ブザー「ビピッビピッ」)

※早くに取り出してください。(放置すると焦げの原因)

- 途中で消すときは ⇨ 消火ボタンを押し、消火を確かめてください。
- もう少し焼きたいときは ⇨ グリル(グリルタイマー)手動調理(※20ページ)で焼け具合を見ながら焼いてください。
- 続けて焼くときで着火しないときは ⇨ 少し時間をおいて、庫内が冷めてから調理してください。(庫内の温度が高すぎるとブザー「ビピー」でお知らせし、グリル便利キーは受け付けません。)

### 上手に魚を取るためのポイント!

- グリルアミに油や酢をぬってから食品を置くことにつつきにくくなります。
- はしなどでグリルアミの下側から食品を数カ所持ち上げ、グリルアミから一旦離すと取り出しやすくなります。



## お知らせ

- 先に 消火ボタンを押し、点火してから10秒以内であれば、 消火ボタンを押しても、グリル便利キーは受け付けません。(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。)
- グリル便利キー使用中は、自動で火力の調節と調理時間を設定するため、 設定できません。
- グリル便利キーを押し間違えると、上手に仕上がりません。  
→途中で気付いたときはグリル手動調理(※20ページ)で焼け具合を見ながら焼いてください。
- 庫内の温度が異常に高くなること...  
●グリル温度異常防止機能が働き消火する場合があります。(※26～27ページ)
- グリルに食品を入れなくても数分間燃焼しますが、異常ではありません。
- 魚の大きさや種類、状態(季節や解凍、脂ののり具合)、置きかた(※14ページ)などによっては、焼きむらが出ることがあります。

# 使いかた

## 調理 (グリル便利キー) の目安

※上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリルアミに魚がくっつくことがあります。  
※グリル便利キーで上手く焼けないときは手動調理で焼いてください。(P.20 ページ)

1. 下記のメニューは、グリル便利キーを使つての9つの基本的な調理例です。
2. 魚の種類や大きさ、調理内容により、グリル便利キーと焼き加減を選んでください。
3. 魚の状態 (季節や鮮度、脂ののり具合) によっては、 で調整してください。ただし、下記の弱めのメニューは、さらに弱めの設定ができません。また強めのメニューでも、さらに強めの設定ができませんので、手動調理で焼け具合を見ながら焼いてください。

弱めのメニューは、さらに弱めの設定ができません。また強めのメニューでも、さらに強めの設定ができませんので、手動調理で焼け具合を見ながら焼いてください。



焼き加減 グリル便利キー	弱め	標準 (ランプ満灯)	強め	置きかた	ポイント と お願ひ
	<p>【小さめの生魚】</p> <p>さす 小あじ</p> <p>【塩蔵物】</p> <p>塩さんま</p>	<p>【中程度の生魚 (約130~200g)】</p> <p>あじ さんま いさき</p> <p>たい (約300g まで)</p>	<p>【大きめの生魚 (約200~350g)】</p> <p>あじ いさき</p> <p>たい (約300~400g)</p>	<p>頭は奥へ!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 魚は奥に置いてください。(手前に置くと弱めに焼ける場合があります。)</li> <li>● 小あじなど小さな魚は焼き色が付きにくくなります。</li> <li>● 季節や鮮度の脂ののりによって焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。</li> <li>● 脂ののりが多い魚は煙が多く出ることがあります。</li> <li>● 厚みのある魚は火が通りにくいため、厚さ4cm以下にしてください。</li> <li>● 「たい」や「あじ」のような厚みのある魚は、切り込みを入れて焼くと火の通りが良くなります。</li> <li>● 尾やひれを魚がさないうちに大根やにんじんの薄切りなどを下に敷いてください。(P.19 ページ)</li> </ul>
	<p>【照り焼き】</p> <p>ぶり まながつお さわら</p> <p>【みそ漬け】</p> <p>さわら 日だい</p>	<p>【生魚】</p> <p>さば 甘だい 生さげ ぶり たい すずき さわら</p> <p>【塩蔵物】</p> <p>塩さば 甘塩さげ</p>	<p>【光沢のある魚】</p> <p>たちうお まながつお</p>	<p>身の厚い魚は奥へ! 身のうすい部分は外側へ!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 魚はやや奥に置いてください。(手前に置くと弱めに焼ける場合があります。)</li> <li>● 光沢のある魚は、焼き色が付きにくいので「強め」で焼いてください。</li> <li>● みそ漬けはみそを洗い、水気をふき取ってから焼いてください。</li> <li>● 厚みのある魚は火が通りにくいため厚さ2.5cm以下にしてください。</li> <li>● みそ漬けや照り焼きは、漬けている時間が長いほど焦げやすくなります。残り時間のお知らせ (3分前からブザー「ビピッ」でお知らせ P.17 ページ) を利用して焼き色を見ながら取り出してください。</li> </ul> <p><b>お知らせ</b></p> <p>● 照り焼きのタレの配合 (約30分漬ける)</p> <p>しょうゆ: 大さじ4    みりん: 大さじ4    砂糖: 大さじ2</p>
	<p>【小さな半生の干物】</p> <p>ししゃも</p>	<p>【一夜干し開き】</p> <p>あじ さんま かます</p> <p>ほつけ (1枚約250g まで)</p>	<p>【大きな開き】</p> <p>ほつけ (1枚約250~350g)</p>	<p>小さい魚は手前へ!</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 干物は乾燥の度合によって焼き色が変わります。残り時間のお知らせ (3分前からブザー「ビピッ」でお知らせ P.17 ページ) を利用して焼き色を見ながら出してください。(乾燥が強い程焼けやすい)</li> <li>● ししゃもなどの小さな魚は尾が焦げやすいのでグリルアミの手前に置いてください。(左図参照)</li> <li>● 開き類や干物は皮面を下にしてグリルアミに置くと、尾が反らずきれいに焼けます。</li> </ul>

上記に記載されている魚以外は手動調理で行なってください。(P.20 ページ)

使いかた

調理 (グリル便利キー) の目安

# 使いかた (グリル(グリル) 手動調理)

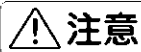
※上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリルアミに魚がくっつくことがあります。

## 準備

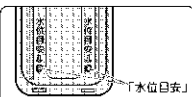
食品をグリルアミに置き、  
グリルとびらを確実に閉める

小魚や脂の多い食品を焼くときは、グリル皿に水位目安の突起が隠れるくらいまで(約200 ml)水を入れる

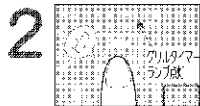
❗ 水を入れないと、器具から煙が多く出たり食品に火がつく原因



※水を入れすぎない(引き出す時にこぼれる原因)



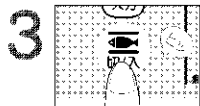
1 パネル部を開き、電源を入れる  
(p.14ページ)



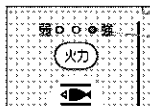
(グリルタイマーを設定するとき)

時間を設定する

● 押すごとに切り換わります。 [12分-9分-6分-3分-解除]



3 点火する

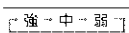


● フォン点火  
着火していないときは弱火が点滅します。  
(p.26・27ページ)



4 火力を調節する

● 押すごとに切り換わります。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

● 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	9分以上	9~6分	6~3分	3分未満
グリルタイマーランプ点灯箇所	●	●	●	●

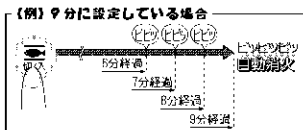
● 設定時間の3分前から

⇒ 1分ごとにブザー(ビピッ)でお知らせ

● 設定時間に達すると

⇒ ブザー(ビピッピッ)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。 [グリル] を押し、コントロールパネルすべて消火します。

料理名	数量	火力調節	焼き時間(分)	メモ
かれい塩焼き	1枚	中	12	人根やにんじんの薄切り(2~5mm)を扉やひれの下に敷く。(p.15ページ)
みりん干し	小4枚	弱	6	
さばみりんづけ	2枚	弱	7~8	水を入れる
うるめいしまる干し	小10尾	中	6~9	
身欠きにしん	2枚	弱	7~8	
いが姿焼き	2杯	強	6	内臓を取り除き、表面に切り込みを入れ、タレに30分漬けてから焼く
申えび姿焼き	4尾	強	6	ぶがらないように、中心に串をさしておく
はたて	2個	中	9~12	貝の口が開いたら途中です上の貝を外し、焼く
ささえ	4個	強	9	
ホイル焼き	2個	中	9	
焼きなす	直径4cm 2本	強	12	竹串で数カ所さす
焼き芋	300g 2本	弱	24 蒸5	グリル皿に水を200ml入れ、24分焼き、グリル扉内で5分蒸らす ※点火後約15分経過すると自動消火します。再度点火してください。 グリル皿に水を200ml入れ焼く。調理中は、とうもろこしを数回まわす。 ※点火後約15分経過すると自動消火します。再度点火してください。
焼きとうもろこし	200g 2本	弱	18	
焼きもち	4個	中	3~6	
冷凍ピザ	直径15cm 1枚	弱	6~7	アルミはくを2重にし、ピザの下に敷く
冷凍グラタン	1個	中	12~15	
焼きおにぎり	100g 4個	中	8	両面にしょうゆをはけで塗り焼く
フライ温め	4~6個	弱	3~5	
焼き鳥	10本	強	8~10	
鶏ももオイル焼き	2本	弱	10~12	鶏ももに塩をこしょう、白ワインをかけ、10~30分おき、全体に油をぬって焼く
ステーキ	厚さ2cm 200g 1枚	強	6	

## お知らせ

● 先に [電源] を押し、点火してから [グリル] を押し、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15分経過すると、消し忘れ防止機能が働き自動消火します。

● 庫内の温度が異常に高くなると...

● 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。(p.26・27ページ)

● 焼き時間は目安です。魚の大きさや種類、状態(季節や鮮度、脂ののり具合)、置きかた(p.14ページ)などによっては、焼きむらが出る場合があります。

# 使いかた (グリル( ) 手動調理の調理例と目安時間)

※上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリルアミに魚がくっつくことがあります。

## ゆて卵と野菜のグラタン

【材料】 (2人分)

市販のホワイトソース	1缶
ゆて卵	2個
ほうれん草	120g
しめじ	1/2パック
ピザ用チーズ	80g

【作り方】

- 1 卵は殻のゆで、5mmの輪切りにする。ほうれん草はゆで、冷水にとる。水気をとり長さ5cmに切る。しめじは、石づきを切り小房に分ける。
- 2 グラタン用皿に等分に、ほうれん草、しめじ、卵をのしその上にホワイトソースをかけ、チーズをのせる。
- 3 火力「中」で約12分焼く。



## パリ風焼き鳥

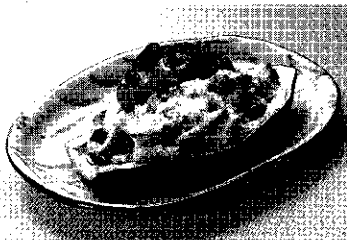


【材料】	
鶏もも肉	1枚(250g)
下味	
にんにく(すりおろし)	小1/2かけ
レモン汁	大さじ1杯
塩	小さじ1/2杯
カレールー	小さじ2杯
竹串	8本

【作り方】

- 1 鶏肉は1.5cm角に切り、のを混ぜ合わせたものに1時間つけ込む。
- 2 ①を竹串に刺す。
- 3 火力「中」で約6分、火力「弱」で約3分焼く。

## なすとベーコンのマヨネーズ焼き



【材料】			
なす(大)	1本	塩・こしょう	少々
ベーコン	2枚	マヨネーズ	大さじ2
しめじ	1/2パック	粉チーズ	少々

【作り方】

- 1 なすは半分になり、皮の内側1cmくらい残して中身をスプーンでくりぬき、くりぬいた中身を1cm角に切っておく。なすの内側に塩・こしょうをしておく。ベーコンは幅5mmに切り、しめじは石づきを切って小房に分ける。
- 2 ボールの中になすの中身とベーコン、しめじを入れマヨネーズを加えて全体をあえる。塩・こしょうを振り、くりぬいた部分に等分に詰める。
- 3 粉チーズを振り、火力「中」で約6～9分焼く。

## 牛肉の巻き焼き

【材料】

牛スライス	500g
しょうゆ	大さじ4
みりん・砂糖・酒	各大さじ2
さやいんげん	70g
にんじん	70g
ごぼう	70g
ごま油	小さじ2
塩・こしょう	少々

【作り方】

- 1 牛肉を肉に約30分つける。
- 2 ごぼうは皮をそぎ、たて4割りにし、酢水にさらし、下ゆでをする。
- 3 さやいんげんは筋をとり、にんじんは5mmの拍子木切りにし、いっしょにトウモロコシをしておく。
- 4 ②と③に塩・こしょうをし、ごま油をかける。
- 5 ①を8等分にし、④を芯にして巻く。
- 6 グリルアミに並べ、火力「弱」で約8～9分焼く。



## しいたけのつくねのせ焼き

【材料】

しいたけ	8個
青じその葉	2枚
鶏ひき肉	150g
酒き卵	1/2個分
しょうゆ	小さじ2
酒	小さじ1/2
しょうがのしぼり汁	小さじ1
塩・こしょう	少々
梅肉	小さじ2
だし汁	大さじ2

【作り方】

- 1 しいたけは軸を切り、そのうち4本はみじん切り、青じその葉も、みじん切りにする。
- 2 ボールに①と②の材料を入れ、粘りが出るまで混ぜ合わせる。
- 3 しいたけのかさの裏に②を均等に詰める。
- 4 火力「中」で約9分焼く。
- 5 ④を混ぜ合わせ、焼きあがったら料理に添える。

## スイートポテト

【材料】

さつま芋	2本(300g)
砂糖	40g
卵黄	1/2個分
生クリーム	50ml
牛乳	20ml
バター	大さじ1
卵黄	1/2個分

【作り方】

- 1 グリル皿に水を入れ、さつま芋を火力「弱」で約25分(点火後、約15分で自動消火するため、再点火)焼き、グリル庫内で5分蒸らす。
- 2 芋を半分に切り、中身をスプーンですくい取る。(皮は残しておく)
- 3 ②と砂糖を鍋に入れ、スベラでさつま芋を粗くつぶしながらよく混ぜる。
- 4 ④に③の材料を混ぜ合わせ、中火にかける。たまらずネバネバで混ぜながらクリーム状になるまで煮詰めていく。
- 5 ⑤がクリーム状になり、混ぜると鍋肌からさげにはがれる量になったら火を止めて粗熱をとる。
- 6 ⑥をさつま芋の皮につめ、ナイフでこもりもとりと山形に整える。表面のつや出し用の卵黄を塗りつけておく。
- 7 火力「弱」で約6分～7分焼く。



# 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 しょう。

### 汚れがはがれにくいようにする

- 汚れは、ぬれふきんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いてふき取る
- 台所用中性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)
- 操作部に水や洗剤をかけないでください。(器具故障の原因)

### 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。

- 洗剤は、使用しないでください。(故障の原因)

### 汚れがひどい時は、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれふきさん、乾いたふきさんの順でふく

乾かしてから

### 汚れがひどい時は、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれふきさん、乾いたふきさんの順でふく

乾かしてから

### 汚れがひどい時は、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれふきさん、乾いたふきさんの順でふく

乾かしてから

### 汚れがひどい時は、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれふきさん、乾いたふきさんの順でふく

乾かしてから

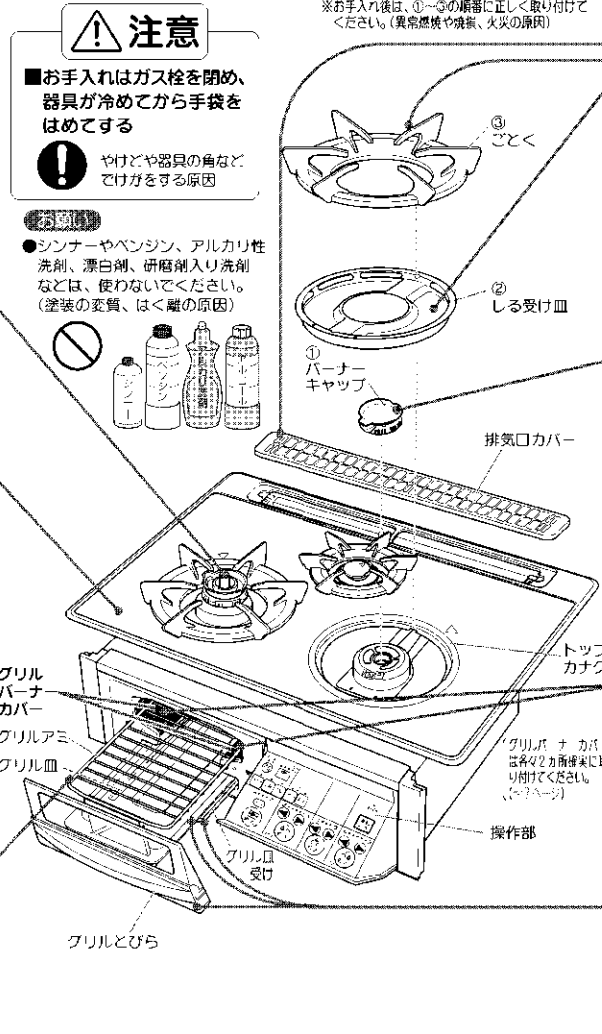
### 使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る

金属たわし・スポンジたわしの裏面などは使わないでください。(塗装のはがれの原因)

ステンレスたわし 亀の子たわし

※グリルアミは交換部品です。(※ページ参照)

魚をくっつきにくくするための塗装をしています。長期間使用していると効果が見えたり、塗装がはがれることがありますが、焼き性能上、問題はありません。



### 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

### お薬

● 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、はく離の原因)

### こまめに受皿・排気口カバー

- 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濡らせたまま半日置き、水洗いする ※こまめに先端は炭と接触して、変色することがありますが、異常ではありません。

### パナールキャップ

- 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。
- 強くこすったり、当てたりしないでください。突起部(傷やゆがみ、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」の位置に合わせて、押し込み、傾けたりしてはしからず確認する。

### グリルバーナーカバー

- 使用ごとに台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る (お手入れを怠ると煤が多く出たり、発火する原因)
- 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濡らせたまま半日置き、水洗いする

取り外し方法: グリルバーナーカバーを、手を持ち上げて引き出す

止めピン(奥) 止めピン(手前)

※取り付けかたはP.67ページを参照してください。「セットした状態」

### グリルとびらの取り外し・取り付け

- 使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いし、ふき取る

グリルとびらの取り外しかた: ①押さえ金具を押し下げ、②手前に引く

グリルとびらの取り付けかた: ①溝を爪に合わせ、②カチッと音がするまで押し込む

※グリルの取り付け・取り外しかたはP.67ページを参照してください。

お手入れのしかた

必須する部品

# 安全装置／電池交換

<p>天ぷら油過熱防止機能</p> <p>焦げつき消火機能</p> <p>消し忘れ防止機能</p> <p>グリル温度過剰防止機能</p> <p>不審火報知機能</p> <p>立消え安全装置</p>	<p>ビー・ビー・ビー (3回のみ)</p> <p>ビーッ・ビーッ・ビーッ (10分間続く)</p>	<p>標準バーナー / ハイパワーバーナー / 小バーナー / グリル</p> <p>弱○○○強</p> <p>弱●●○○強</p> <p>弱●●●●強</p> <p>弱●●●●強</p> <p>弱●●○○強</p> <p>弱●●○○強</p> <p>弱●●○○強</p>	<p>天ぷら油が冷めてから！</p> <p>料理のときはばえを確認してから！</p> <p>グリル庫内が冷めてから！</p> <p>周囲にガスがなくなるまで待つてから！</p>	<p>左記以外のプザーやランプ表示が 発生したときは</p> <p>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は原因が 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。</p> <p><b>お読み</b></p> <p>●蒸こぼれや水滴が、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。</p> <p>バーナーキャップ</p> <p>点火プラグ</p> <p>炎検出部</p>
--	--	--	--	--

### 電池交換

- 電池交換ランプが点滅したら、2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。)

**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引き起こす原因

単1形アルカリ乾電池 (2本: LR20)

※電池交換ランプは、パネル部を開いた操作権にあります。  
※5ページを参照してください。

### 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替え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	1105141 型	
		標準販売価格 (税別)	部品コード
バーナー キャップ	(チャオバーナー)	¥ 1,700	111051410107
	(標準バーナー)	¥ 1,700	111051410105
	(小バーナー)	¥ 1,000	101005870108
しる受付皿 (ホーロー)	(チャオ標準バーナー)	各 ¥ 1,300	111051410004
	(小バーナー)	¥ 1,100	111051410005
ごとく	(チャオ標準バーナー)	各 ¥ 1,700	111051410002
	(小バーナー)	¥ 1,300	111051410003
グリルアミ(セラミックコート)		¥ 2,200	111051410022
グリル皿		¥ 1,700	111051410023
グリルバーナーカバー		各 ¥ 800	111051410016

2002年9月現在  
(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31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買い求めください。

### 別売品

防熱板	天井用	高さ550×幅900	401501000207
	側壁用	高さ350×幅600	401501000205
	後壁用	高さ350×幅600	401501000206

安全装置／電池交換／別売品／交換部品

必要なとき

# 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。

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"> <li>●運転ランプがついていませんか?</li> <li>●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?</li> <li>●アルミ製のしる受けを使っていませんか?</li> <li>●ガス配管に空気が残っていませんか?一点火操作を繰り返す</li> <li>●ガス栓を全開にしていますか?</li> <li>●点火プラグ、炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていますか?</li> <li>●電池が2個正しく入っていますか?</li> <li>●電池が消耗していませんか?</li> <li>●LPガスをこご使用の場合</li> <li>●LPガスがなくなりかけていませんか?・LPガス容器を交換する</li> </ul>	18 10 4 24・25 7・28 7・25 —
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"> <li>●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?</li> <li>●バーナー炎口が詰まっていますか?</li> <li>●バーナーキャップを正しく取り付けていますか?</li> <li>●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なりますが、異常ではありません。)</li> <li>●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。)</li> <li>●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。)</li> <li>●点火後、コンロは約2時間(アヤコ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15分で自動消火します。</li> <li>●グリル庫内の温度が異常に高くなると、自動的に消火します。&lt;LPガスをご使用の場合&gt;</li> <li>●LPガスがなくなりかけていませんか?・LPガス容器を交換する</li> </ul>	24・25 25 6・25 — — — 3 2・17 —
炎が均一にならない 点火後や消火後に きしみ音やモーター の動く音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バーナーの炎は、点火ランプや炎検出部と短くなります。(異常ではありません。)</li> <li>●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。)</li> <li>●モーターが駆動する音です。(異常ではありません。)</li> </ul>	— — —
点火操作すると他の バーナーも放電する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●他のバーナーも同時に放電します。(異常ではありません。)</li> </ul>	—
ガスの臭いがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガス配管などの接続は、不完全になっていませんか? →ガス栓を閉め、使用を中止してください。</li> </ul>	6
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●器具側で設定しています。(異常ではありません。)</li> </ul>	—

グリル調理中、煙が多い グリル排気口以外からも煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●魚の種類や脂ののり具合によって、煙が多く出る場合があります。 (異常ではありません。)</li> <li>●グリル皿やグリルバーナーカバーが脂で汚れていませんか?</li> <li>●グリル皿の水位目安まで(約200ml)水を入れて、グリル手動調理で焼いてください。</li> <li>●魚の数を減らして焼いてください。</li> </ul>	25 20 —
湯わかし機能を使用したのにお湯がぬるい 沸騰のお知らせが遅い	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。)</li> <li>●鍋の形状・材質が適していますか?</li> </ul>	— 17
コンロ便利キー・グリル便利キー・タイマー機能が動かない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●運転ランプがついていませんか?</li> <li>●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?</li> <li>●各スイッチ(コンロ便利キー・グリル便利キー・タイマー)を押してから1分以上経過していませんか?</li> <li>●湯わかし・揚げもの機能使用時、標準バーナー(温度センサー付)を使っていますか?</li> <li>●グリル庫内の温度が高くなっていますか? →庫内が冷めてから調理する。または、手動調理で行なう。</li> </ul>	10 10 — 12・13 17
グリル便利キー使用時 ▶ 焼けすぎる ▶ 焼け足りない ▶ 焼きむらが出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●焼き加減の設定は正しいですか?</li> <li>●みそやがさは洗い流してありますか?</li> <li>●グリル皿に水を入れていませんか? →グリル便利キー使用時は、水を入れしないでください。</li> <li>●完全に解凍されていますか?</li> <li>●魚の置きかたは正しいですか?</li> <li>●排気口カバーは正しくセットされていますか?</li> </ul>	16・18 15 16 15・16 18・19 7・25
標準バーナー(温度センサー付) (天ぷら油温調節機能・揚げつき油火機能・湯わかし機能・揚げもの機能) 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 鍋底がひど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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●アルミ製のしる受けを使っていませんか?</li> <li>●バーナーキャップやしる受け皿、ごこくの取り付けは確定ですか?</li> <li>●鍋の形状や材質が適していますか?</li> <li>●温度センサーに異物や傾き、向き間がありませんか?</li> <li>●標準バーナー(温度センサー付)を使っていますか?</li> <li>●油の量や鍋の重さなど正しく使っていますか?</li> <li>●鍋底や温度センサーの頭部が汚れていませんか?</li> <li>●電池が2個正しく入っていますか?</li> <li>●電池が消耗していませんか?</li> <li>●鍋の温度が約250℃~260℃で自動的に火力の調節(弱火→強火)を行ない、この状態が約30分続くと自動的に消火します。</li> </ul>	4 6・7・25 9・12・13 9 9 9 8・24 7・28 7・28 2

故障かな!?

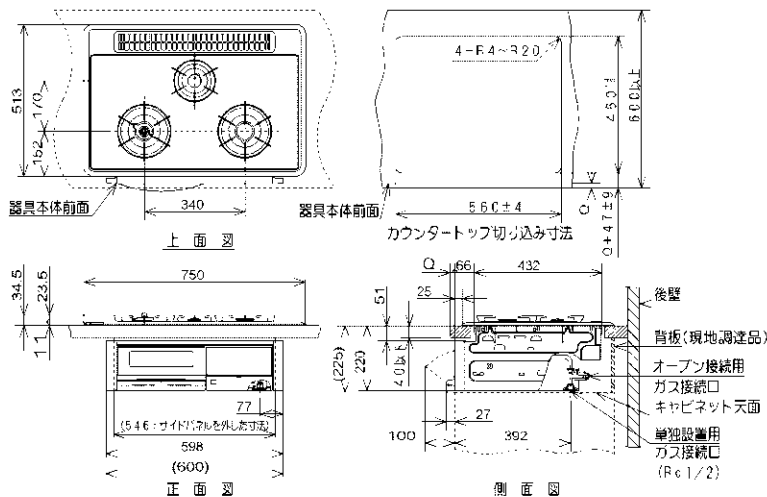
必ず読んでね

# 外形寸法図／仕様

# アフターサービス

## 外形寸法図

[単位 mm]



品名	ビルトインコンロ				
型番	110-5141型				
型式	GE WG750 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	立消え安全装置・調理油過熱防止装置(標準バーナー)				
外形寸法	高さ 254.5mm × 幅 598mm × 奥行 525mm (高さはゴトクまでの高さ) (トップレート寸法 幅 750mm × 奥行 513mm)				
質量(本体重量)	?? kg				
ガス接続口	Rc1/2 (15A)				
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)				
使用ガス区分	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	小バーナー	グリル	(全点火時)
都市ガス用 1 3 A	4.65(4.000)	2.97(2.550)	1.05(900)	2.56(2.200)	10.7(9.200)
LPガス用	4.74(0.303)	2.97(0.212)	1.00(0.072)	2.56(0.183)	10.2(0.730)

## 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ください。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

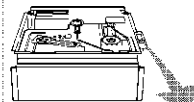
このビルトインコンロの補修用性能部品(機能維持のために必要な部品、及び交換部品を含む)の保有期間は製造打切り後6年です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料で修理いたします。

## 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。

- 品名…ビルトインコンロ
- 品番…本体の前面パネルおよび本体右側に貼り付けてあります。



(N)110-5141(U)

大阪ガス株式会社

21-065-02-00020

- 故障・異常現象…できるだけ詳しく
- お客様名・住所・電話番号

おねがい ガス栓を閉め、ガス栓を閉め、燃焼を完全に止めてから(火気に注意して)大阪ガスにご連絡ください。