

**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	☎06 (586) 1122
南部事業本部	☎590-0973	堺市住吉橋町2-2-19	☎0722 (38) 1131
和歌山支社	☎640-8033	和歌山市本町1-5	☎0734 (31) 2481
北東部事業本部	☎578-0925	東大阪市稲葉2-3-17	☎0729 (62) 1131
北部事業所	☎569-0025	高槻市藤の里町39-6	☎0726 (71) 0361
奈良支社	☎631-0036	奈良市学園北2-4-1	☎0742 (44) 1111
兵庫事業本部	☎650-0044	神戸市中央区東川崎町1-8-2	☎078 (360) 3100
姫路支社	☎670-0836	姫路市神屋町4-8	☎0792 (85) 2221
豊岡支社	☎668-0047	豊岡市三坂町6-57	☎0796 (23) 2221
京滋事業本部	☎600-8815	京都市下京区中堂寺薬田町1	☎075 (311) 7381
滋賀支社	☎525-0037	草津市西大路町5-34	☎077 (562) 5311
滋賀東支社	☎522-0074	彦根市大東町12-11	☎0749 (22) 3131
長浜営業センター	☎526-0058	長浜市南呉服町3-4	☎0749 (62) 7171
本社	☎541-0046	大阪市中央区平野町4-1-2	☎06 (202) 2221

**大阪ガス株式会社**

**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、(火気に注意して) 大阪ガスに連絡してください。

# ガスビルトインコンロ

## 取扱説明書

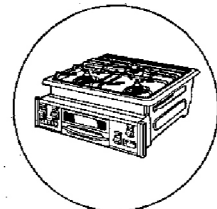
商品コード

10-579型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロ《セイフル》をお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。



○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

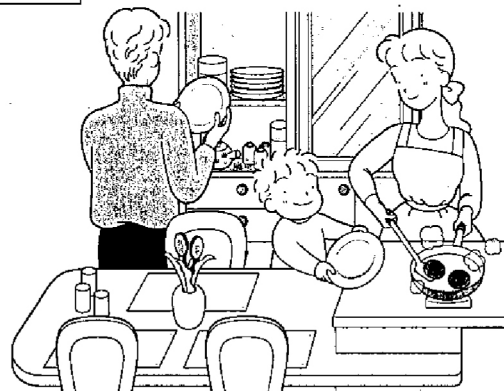
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

**SAFULL**  
セイフル

型式名

C3W46RRTG



**大阪ガス**

TD10

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

■誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの四つに区分しています。

	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容を示しています。
	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性または、火災が想定される内容を示しています。
	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。
	危険・警告・注意以外で特に守っていただきたい内容を示しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含まれます。  
 ※危険・警告・注意・お願い表示に於いて、守らなかった場合におこりうる現象を薄めの文字で表記しています。  
 (例：ガス漏れのおそれがあります。)

■注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

絵表示	意 味
	特定しない一般的な危険・警告・注意
	高温注意
	発火注意
	特定しない一般的な禁止
	火気禁止
	分解禁止
	接触禁止
	必ず行う

も く じ

も く じ ページ

特に注意していただきたいこと 1~6

1. 使用前に

- 各部のなまえ ..... 7~8
- ・操作部について ..... 8

2. 使いかた

- 点火・消火のしかた (コンロ) ..... 9~10
- 中華鍋・鍋の選びかたについて ..... 11
- 左コンロ操作部の使いかた ..... 12~14
- 点火・消火のしかた (グリル) ..... 15~16
- 安全機能・温度センサーについて ..... 17~18

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ ..... 19~21
- ・点検 ..... 19
- ・お手入れ ..... 19~20
- ・点検・お手入れ後のセット方法 ..... 21
- (トッププレート・バーナーキャップ)
- 故障かな?と思ったら ..... 22~24
- アフターサービス ..... 25
- 仕様 ..... 26
- グリル水入れ皿の取りはずしかた ..... 27
- 上手な魚の焼きかたQ&A ..... 28

使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

# 特に注意していただきたいこと

## ⚠ 危険

### ガス漏れ時の処置

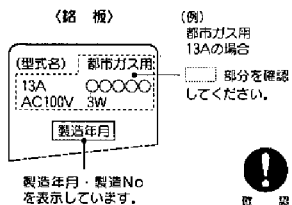
- ① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
  - ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
  - ③ 販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。
- 上記①～③の処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話は使用しない。
- 火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



## ⚠ 警告

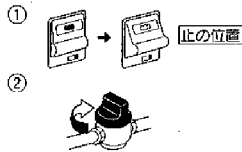
### 使用ガスについて

- 必ず銘板（トッププレート）をはずした左後側に貼付）に表示しているガスの種類（ガスグループ）および電源（電圧）を使用する。表示以外のガスで使用するると爆発点火や異常燃焼などの原因になります。
  - 転居された場合にも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致しているか確認してください。
- わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



### 異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。
- ① バーナーの火を消す。  
（点火ノ消火ボタンを「止」の位置にする。）
  - ② ガス栓を閉じる。  
火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- 再使用するときは、9ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



# 特に注意していただきたいこと

## ⚠ 警告

### 火災の予防

- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。特にグリル使用中は注意してください。魚が焦え上がることがあります。火災のおそれがあります。
- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（カーテン・新聞紙・ティッシュ・ふきんなど）を近づけない。火災のおそれがあります。
- グリル排気口の上にふきんなどをせたりふさいだりしない。火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。
- 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。また、周囲にスプレー缶やカセットこんろ用ボンベなどを置かない。引火して火災になるおそれや熱でスプレー缶内の圧力が上がり爆発するおそれがあります。



### 周囲の防火措置（機器の設置）について

- 機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。→別添の「工事説明書」を参照してください。防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。設置基準上問題になる場合があり、火災になるおそれがあります。

### 分解禁止

- 修理技術者以外の人には絶対に機器を分解したり、修理・改造を行わない。異常作動し、けがや思わぬ事故の原因になります。



### ガス事故防止

- 使用時の点火および使用後の消火を必ず確かめ、外出や就寝の際は、機器のガス栓を閉じる。また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

## 特に注意していただきたいこと

### 警告

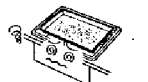
#### 使用上の注意

- 換気扇を使いながら本機器を使用する場合は、室内設置（室内給気式）型（CFおよびFE型）の給湯器・ふろがまなどと同時に使用しない。
- CFおよびFE型の給湯器・ふろがまなどの燃焼排気ガスが逆流し不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

### 注意

#### 使用上の注意

- こんろをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべは使用しない。  
不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。
- 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途には使用しない。  
火災のおそれや機器損傷の原因になります。
- 魚などの焼きすぎに注意する。（魚などが燃え、グリル排気口から炭が出る場合があります。）  
火災のおそれがあります。
- グリル内に食品屑、油屑、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。  
火災のおそれがあります。
- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず200ml以上の水を入れる。  
また、続けて使用するときはその都度必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くなったら水を入れ替える。  
火災のおそれや異常過熱により機器損傷の原因になります。
- グリル水入れ皿に水以外のもの（アルミはくや市販のグリル石など）を入れて使用しない。  
火災のおそれや機器損傷の原因になります。
- グリル使用中は、グリルとびらを完全に奥まで押し込む。  
異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因になります。
- グリル使用および使用直後は、グリルとびらガラスに水をかけない。  
グリルとびらガラスが割れてけがをするおそれがあります。
- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。  
グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。
- トッププレートに水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない。  
機器の故障の原因になります。
- フッ素樹脂加工のトッププレートのため、洗剤の使用はさける。  
フッ素樹脂の損傷の原因になります。

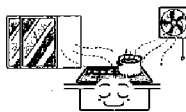


## 特に注意していただきたいこと

### 注意

#### ガス事故防止

- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。
- 他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



#### 補助具について

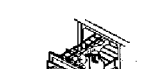
- この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。
- アルミはく製する受け皿（市販品）は使用しない。  
不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

#### 子供に注意

- 幼児や小さな子供にさわらせないように注意する。  
思わぬ事故の原因になります。

#### やけどに注意

- 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない。  
衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。
- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。  
また、なべやフライパンの取っ手などが熱くなっている場合があるため注意する。  
やけどのおそれがあります。
- グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。  
やけどのおそれがあります。
- 魚を取り出すときなど、グリルとびらガラス部にさわらない。また、グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない。  
やけどのおそれがあります。
- グリル使用中は、なべやフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。  
また、強火で使用する場合、なべやフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。  
やけどのおそれや取っ手部の破損の原因になります。
- グリル使用および使用直後は、グリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運びする際は水がこぼれないよう注意する。  
やけどのおそれがあります。



# 特に注意していただきたいこと

## ⚠️ 注意

### 日常の点検・お手入れについて

- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。また、19～21ページの「点検・お手入れ」で指定している部品以外はさわらない。やけどやけがのおそれがあります。
- バーナーキャップを水洗いした後は、水気をよく切ってからセットする。異常燃焼や機器の故障の原因になります。




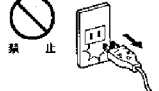

### アースの確認

- この機器はアースが必要なため、アースされているか確認する。機器が故障した場合、感電のおそれがあります。



アース必要

### 感電・そのほかのご注意

- 電源コードを加工したり、無理な力を加えない。感電やショート発火による火災のおそれがあります。  

- 電源プラグの差し込みは確実に行う。差し込みがゆるいと感電や火災のおそれがあります。  

- 濡れた手で電源プラグをさわらない。感電のおそれがあります。  

- 電源コードを引っぱって電源プラグを抜かない。電源コードが断線し、発熱や発火の原因になります。  

- 電源プラグはほこりをふき取る。発火の原因になります。  

- 本体に水をかけたりしないでください。漏電のおそれがあります。

### キャビネットの開閉について

- コンロを弱火で使用している場合は、機器の下のキャビネットとびらをゆっくと開閉してください。火が途中で消える場合があります。

### お手入れについて

- バーナーに焦ごぼれがかかったときは、こまめにお手入れを行ってください。焦ごぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。

# 特に注意していただきたいこと

## お願い

### 機器の設置について

- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

### この機器は一般家庭用です。

- 業務用のような使いかたをすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は、保証期間内でも有料となります。

### 長期間使用しない場合

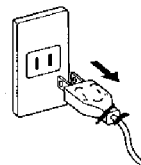
- ガス栓を閉じてください。(長時間使用しない場合もガス栓を閉じてください。)
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。

### 停電時の処置

- 停電すると自動的にガスが止まり、燃焼が停止します。
- 再通電してもすべてのスイッチは「切」の状態になっています。9ページからの「使いかた」に従って操作してください。

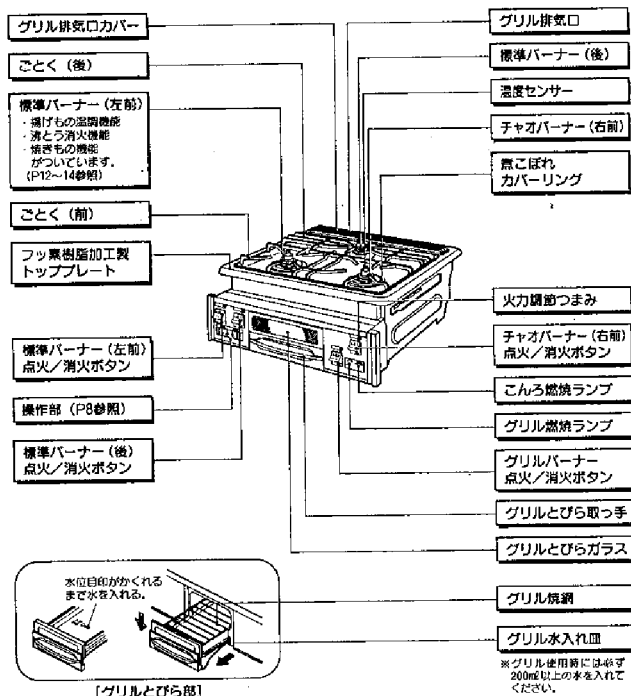
### 雷時の処置について

- 近くで雷の音が聞こえてきたときは、すぐに使用をやめ、電源プラグを抜いてください。(機器周囲に電源プラグがない場合は、機器用屋内ブレーカーを「切」にしてください。) 電子部品が故障する原因になります。
- 再使用する場合は、雷が過ぎたことを確認してから電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んで使用してください。(または、機器用屋内ブレーカーを「入」にしてください。)



# 1 使用前に 各部のなまえ

## 各部のなまえ



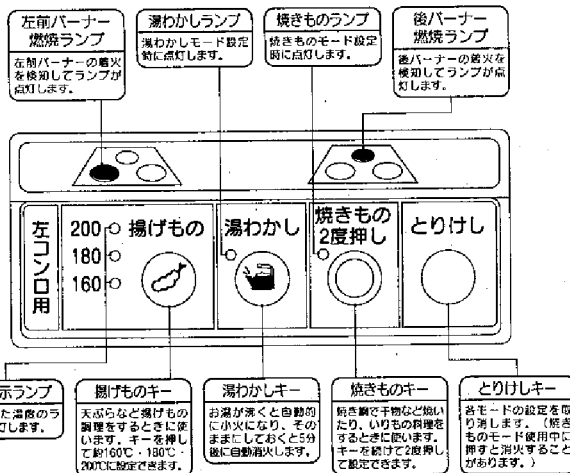
## 特長

全コンロバーナー		標準コンロバーナー(左前)		全バーナー		グリルバーナー	グリルとびら
天ぷらなど 湯熱防止機能	揚げつき 消火機能	揚げもの 加熱機能	湯とう 消火機能	焼きもの 機能	消し忘れ タイマー	燃焼ランプ	グリルとびら ガラス
油の温度が高 くなりすぎると 自動消火します。 (P17参照)	揚げつきは じめるると自動 消火します。 (P17参照)	天ぷらなど 揚げものを 加熱するときに 使います。 (P12参照)	お湯がわくと 自動消火 します。 (P13参照)	焼き網で手物 など焦いり するときに使 います。 (P14参照)	点火後こんろは 約2時間、グリ ルは約15分で 自動消火しま す。(P17参照)	各バーナー の着火を検 知してランプ が点灯しま す。(P18参照)	グリルを引き出 すときにさが り、魚などが取 り出しやすくな ります。

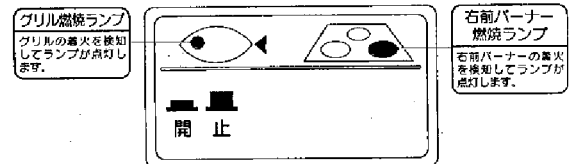
## 各部のなまえ

## 操作部について

### ■左パネル部



### ■右パネル部

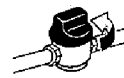


## 使用前の準備

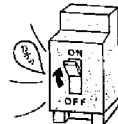
### ■ガス栓を全開にする



開ける



### ■ブレーカーを入れる。 (専用ブレーカーがある場合)

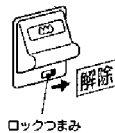


# 2 使いかた 点火・消火のしかた (コンロ)

## 1. 点火前に

ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- ロックの位置にするとう点火操作ができない機構になっています。



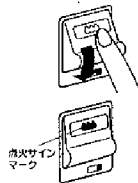
消火の状態ではガス栓を全開にしてください。



## 2. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいったいに押す。

- パチパチとスパークして点火します。
- 燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。



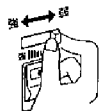
- 点火してから数秒間押し続けてください。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、つまみは強火の方向へ動かします。チャオーバーナーのみ火力を少し弱くして点火するようになっているためつまみが強火側にある場合も強火の方向へ動かします。
- コンロは約2時間連続で使用すると安全のため自動消火します。(消し忘れタイマー)
- 鍋などの水滴はふき取ってください。

### ワンポイントアドバイス

点火の際は、ごとくに鍋ややかんをのせると点火がよりスムーズです。

## 3. 火力調節

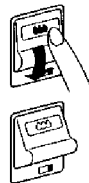
火力調節つまみを左右に動かして調節する。



- 火力調節つまみを(強)方向へ動かすと火力は強く、(弱)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加熱してください。
- 強火から弱火にするときは、火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。
- 火力を弱火で使用しているときは、機器の下のキャビネット扉を早く開閉すると火が消える場合があります。

## 4. 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいったいに押し手を離す。



- 消火させた後、すぐ再点火すると燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。

## 点火・消火のしかた(コンロ)

### コツ

- 予熱する場合
  - 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。
  - 予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて消火する場合があります。



- カレー、ジャムなどの加熱をする場合
  - トロミのある料理は、沸騰するまで鍋を動かさなくてください。
  - 水分の少ないものは水を加えてください。
  - 火力は中火位を使ってください。
  - 沸騰後は中身の温度にムラができないよう時々混ぜてください。
- ざんぴらごぼろ・インスタント焼きそばなどをする場合
  - 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能が働いて消火することがあります。このようなときは再点火してください。

### ■ロックって?

- 小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために、点火/消火ボタンを動作させない機構です。必ず消火状態で操作してください。
- 点火(開)の状態でもロック操作を無理にしないでください。故障の原因になります。



### △注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを間違えて使用しない。
- 点火時バーナーに点火したことを確認する。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 点火サインマークは点火/消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点火の有無とは関係ありませんので注意してください。

### △注意

- 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。やけどのおそれや取っ手の損傷の原因になります。

### △注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



使いかた

## 2 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて

### 中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 使用するとき、まれに鍋底が不安定となり、温度センサーが正しくはたらかないときがあります。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとくを使用しますと鍋が安定して使いやすくなります。
- 中華鍋によっては、別売の中華鍋用補助ごとくを使用しても、温度センサーに当たらないものがありますのでご注意ください。

### 鍋の選びかた

- バーナーに適した鍋は、底が平らな熱の伝わりやすい金属製（アルミなど）のものです。
- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。

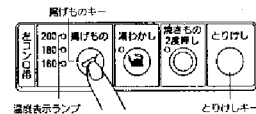
鍋の種類と材質	煮ものなどの一般料理	油もの料理	揚げもの調理機能を使用する場合（左記）	湯わかし
アルミ製の鍋・やかん 	◎	○	○	◎
フッ素加工フライパン 	○	○	○	×
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋 	○	○	○	○
ステンレス製薄手（鍋底厚み2mm未満）の鍋 	○	×	×	○
ステンレス製厚手（無水鍋） 	○	○	○	○
鉄製の鍋・フライパン 	○	◎	◎	×
中華鍋 	○	○	○	×
土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋 	○	×	×	×
◎：最速。 ○：適しています。 ×：適していません。 (温度を正しく検知できないおそれがあります。)		×：沸騰前に自動消火したり沸騰後も弱火にならないことがあります。		

## 2 使いかた 左コンロ操作部の使い方

### ■揚げものモードの使い方

#### 1. 揚げものキーを押す（温度設定）

- 最初「180」設定のランプが点灯します。
- 揚げものキーを一度押す毎に「180」→「200」→「160」→「180」と温度が切り替わります。
- 点火しないとし1分後に自動的にランプが消灯し設定を取り消します。



#### 2. 点火

- 点火・消火のしかた（コンロ）：P9をご覧ください。
- 火力は強火で使用してください。



#### 3. 調理

- 設定した温度になるとブザー（ビビッ）でお知らせします。
- 自動的に強火・弱火になり設定した温度に油の温度を保ちます。
- 途中で設定温度を要える場合は、揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。設定温度になったら再びブザー（ビビッ）でお知らせします。

#### 4. 設定を解除するとき

- ※とりけしキーを押すと揚げものモードが取り消されます。
- とりけしキーを押しても消火はできません。
- 揚げものモード以外を使用中に揚げものキーを押すと「180」に設定されます。（このとき消火したり、弱火になることもあります。）



### ■コツとご注意

#### ○適切な鍋と油量

- 鍋は18～24cm位が適当です。
- 油量は1ℓ位が適当です。

※鍋が小さかったり油量が少ないと設定温度より油が低めや高めになったり、油の温度変化が大きくなったりして、うまくできないことがあります。

#### ○火力は全開で

- 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください
- ビビッになったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になっても調理物を入れないと油温が上がっていくことがあります。

#### ○温度設定

- 点火する前に温度設定をしてください。また、低温設定のものから先に調理してください。
- 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油温がずれることがあります。

#### ○温度設定のめやす

160	しそ、野菜のチップス、さつまいも、ドーナツ、フリッター
180	てんぷら、コロック、フライ
200	クルトン、かきもち揚げ

#### ○アルミ鍋、フッ素加工フライパン

- 設定温度より油温が低い場合があります。その場合は温度設定を高めにして調理してください。

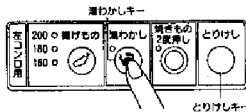


## 2 使いかた 左コンロ操作部の使い方

### ■湯わかしモードの使い方

#### 1. 湯わかしキーを押す

- 湯わかしのランプが点灯します。
- 点火しないと1分後に自動的にランプが消灯し、設定を取り消します。



#### 2. 点 火

- 点火・消火のしかた（コンロ）P9をごらんください。
- 火力は強火で使用してください。



#### 3. 自動消火

- お湯がわくとブザー（ビビビッ）でお知らせし、弱火になります。火を消さずに放っておくと、5分間弱火のまま燃焼したあと自動的に消火します。同時にブザー（ピーピーピー）でお知らせします
- 自動消火しても点火/消火ボタンは戻りません。点火/消火ボタンを押してください。

#### 4. 設定を解除するとき

- ※とりけしキーを押すと湯わかしモードが取り消されます。とりけしキーを押しても消火はできません。



### ■コツとご注意

- 温度センサーが熱くなってから湯わかしキーを押すと弱火になるタイミングが遅くなる場合があります。
- 鍋ややかんは必ずフタをしてください。また、火力はなるべく強火とし、弱火では使用しないでください。沸騰しないまま弱火になることがあります。
- やかんや鍋の材質、水量などにより、弱火になるタイミングや温度が異なります。
- 水量は500ml～2ℓが適切です。水量が多いと沸騰する前に消火したり、沸騰後に消火するまで時間がかかる場合があります。
- 熱いフライパンなどをのせると自動的に火が消えることがあります。

## 左コンロ操作部の使い方

### ■焼きものモードの使い方

- 焦げつき消火機能や、天ぷら油過熱防止機能ははたらきませんのでご注意ください。

#### 1. 焼きものキーを2度押す

- 焼きものランプが点灯します。
- 点火しないと1分後に自動的にランプが消灯し、設定を取り消します。



#### 2. 点 火

- 点火・消火のしかた（コンロ）P9をごらんください。
- 火力は強火で使用してください。



#### 3. 調 理

- 温度センサーの温度が高くなると自動的に強火・弱火に切り替わるようになります。さらに温度が高くなると自動消火します。（安全。安心機能がはたらいたため）
- 高い温度が必要な調理は十分に焼けないことがあります。（例：大きなナスを焼くときなど）

#### 4. 設定を解除するとき

- ※とりけしキーを押すと焼きものモードが取り消されます。とりけしキーを押しても消火はできません。焼きものモード以外を使用中に焼きものキーを押すと焼きものモードになります。（油もの料理中は特に注意してください。）



### ■コツとご注意

#### ○こんな料理にお使いください

- 焼きもの料理＝お好み焼き、たこ焼きなど
- いりもの料理＝ごま、豆をいり、ポップコーンをいりなど
- 焼網を使った料理＝めざし、するめをあぶるなど
- ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理

※特に油ものには使用しないでください。

#### ○焼 網

- 底の凹凸や溝の切り方が大まかなホーロー製皿付きの物を使用してください。石窯付きなどは早めに消火することがあります。

#### ○焼網を使ったときに

- 長時間焼きものモードでご使用になりますと、網をはずすとき一瞬こくとくがひつつくことがありますので注意してください。

#### ○魚はグリルで

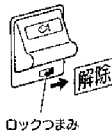
- コンロで魚を焼くと魚の脂などによって温度センサーが汚れ、感度が悪くなる原因になります。

## 2 使いかた 点火・消火のしかた (グリル)

初めてグリルを使うときは、必ずグリル水入れ皿に200ml以上(コップ1杯以上)の水を入れ、10分程度から焼きをしてください。(グリル庫内の油を焼ききるため、煙やにおいが出ても異常ではありません。)

### 1. 点火前に

- ロックの位置にあるときはロックを解除する。
  - ロックの位置にすると点火操作ができない機構になっています。



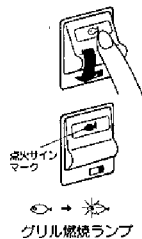
- グリルを使うときは必ずグリル水入れ皿に200ml以上(コップ1杯以上)の水を入れてください。
- 水を入れる量の目安は、グリル水入れ皿を水平にし、中央部にある凸部の先端まで水を入れてください。

水を入れなくても使用しますと、調理途中で自動消火します。(水切れセンサー)

### 2. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいったいに押し。

- パチパチとスパークして点火します。
- グリル燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークがオレンジ色に変わります。



#### △注意

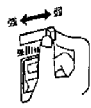
- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを間違えて使用しない。別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、確実に点火させるために火力調節つまみは強火の方向へ動かします。
- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 約15分連続で使用すると安全のため自動消火します。(消し忘れタイマー)

### 3. 火力調節

グリル火力調節つまみを左右に動かして調節する。

#### ワンポイントアドバイス

いろいろな調理に合った火力や強弱については、付属のクッキングブックをご覧ください。



- 火力調節つまみを(強)方向へ動かすと火力は強く、(弱)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- グリルとコンロを同時に使用するとコンロの炎が赤色になることがあります。異常ではありません。

### 4. 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいったいに押しして手を離す。

点火サインマーク グリル燃焼ランプ

- 消火させた後、すぐ再点火するとグリル燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。

※上手な魚の焼きかたについてはP28をご覧ください。



#### △注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



閉じる



## 点火・消火のしかた (グリル)

グリル使用中、使用直後は...

#### △警告

- グリル排気口をふさがない。火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

#### △注意

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず200ml以上の水を入れる。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 熱などの焼きすぎに注意する。
- 焼けて使用するとき、その都度、必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くなったら水を入れ替える。火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- 使用中は、グリルとびらを奥まで押し込む。
- グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。
- 使用中、使用直後の魚の出し入れや水の補給については、グリル水入れ皿などが熱くなっていますので、機器から取りはずすまでに行ってください。やけどやけがおよび機器焼損の原因になります。

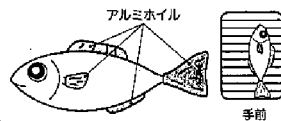
#### コツ

##### 予熱

- 表面のごげやすいもの(つけ焼き、照り焼き、味噌漬けなど)や火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。
- 上記以外の魚や肉は、点火後約2分予熱し、温度があがってから材料を入れてください。

##### 焼きかたのコツ

- 魚を美しく焼くには尾が手前になるように網の手前に寄せ焼いてください。
- こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるかアルミホイルでおおって焼いてください。



点火サインマークは点火/消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点火の有無とは関係ありませんのでご注意ください。

## グリル水入れ皿の取り出しかたと取り付けかた

#### ◎取り出しかた

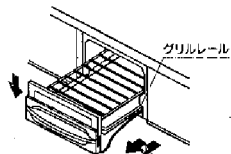
- グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出すととります。

※グリル水入れ皿の水をごぼさないように注意してください。

- グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手と一体となっています。
- グリル水入れ皿は、ストッパーがついていますが、手前に引き出すと止まります。
- グリルとびらを引き出すと、グリルとびらガラスが下がります。

#### ◎取り付けかた

- 取り出しかたの逆の手順で取り付けてください。
- 左右のグリルレーンにグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまでぎっしりに入れてください。(グリルレーンはグリルケースの下側にあります。)



## グリル焼網の取り付け

- グリル水入れ皿の角穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- 焼網は前と後がありますので注意してください。
- 焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。



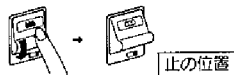
## 2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

### 安全機能のはたらき

バーナー	安全機能のはたらき	
全バーナー	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビービービー)でお知らせします。)	
全コンロバーナー	焦げつき消火 焦げつきはじめたり空だきの場合自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビービービー)でお知らせします。)	
	天ぷら油過熱防止 油の温度が高くなりすぎると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビービービー)でお知らせします。)	
	コンロ消し忘れタイマー 点火後約2時間経過すると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビービービー)でお知らせします。)	
左前標準バーナー	天ぷらモード	天ぷら油の温度を一定に保つように、自動的に火力を調節します。万一油の温度が高くなりすぎると自動的に消火します。
	焼きものモード	温度センサーの温度が高くなりすぎると、自動的に火力が切り替わり、さらに温度が上がると自動的に消火します。
	湯わかしモード	沸騰すると自動的に弱火になり、5分たつと自動的に消火します。
グリル	グリル消し忘れタイマー 点火後約15分経過すると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビービービー)でお知らせします。)	
	グリル水切れ検知センサー 空焼きなどによりグリル庫内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビービービー)でお知らせします。)	

### 安全機能がはたらいたとき

- 点火/消火ボタンを「止の位置」にしてください。戻し忘れると5分おきにブザー(ビービービー)が鳴ります。



止の位置

### △注意

- 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため、注意する。やけどのおそれがあります。

### 温度センサーの注意

- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部に汁やゴミが付着したときには、水に布を浸し、固くしぼってからふきとってください。また、やかんや鍋などの底もきれいにしてください。温度センサーが作動しない場合があります。



禁止

### 安全機能・温度センサーについて

### 揚げ物の調理時の注意

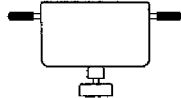
### △注意

- 揚げ物の調理するときは、200ml(コップ1杯)以上の油で使用する。揚げ物のモード(左前コンロ)で調理するときは約1ℓの油が適当です。油が少なすぎると、機能が正しくはたらかない場合があります。
  - 調理はなるべく強火からはじめてください。調理中にセンサーがはたらくことがあります。
  - 焼きものモード(左前コンロ)での使用は油が高温になりますので使用しないでください。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。



### 正しい鍋ののせかた

- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。



- このような状態では使わないでください。(正常に作動しなくなります。)



禁止

すき間

置き

でこぼこ

異物

- 鍋の重さは、温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)が必要です。特に片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

### 焦げつき消火機能について


- 焦げつき消火時の焦げの程度は、鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。

### グリル水切れ検知センサーについて


- 次のようなときにグリル水切れ検知センサーが働いて自動的に消火します。
  - グリル水入れ皿に水を入れて使用した場合
  - 水の量が少なかった場合
  - 使用中、時間を忘れて焼きすぎた場合(水の量が少なくなってきた場合)
- グリル水切れ検知センサーが働いた場合
  - グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない状態になりますので、グリル水入れ皿に水を入れてしばらくまってから点火操作をしてください。
  - グリル水切れ検知センサーが働いているときは、点火操作はできますが、手を離すと火が消えるので注意してください。

# 3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

## 点 検

点 検 項 目	点 検 の し か た	処 置
各部品の取り付けは？	トッププレート・バーナーキャップ・蒸こぼれカパーリング・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。	正しく取り付けてください。(P20・21の「点検・お手入れ後のセット方法(1)(2)」を参照)
バーナーキャップは？(コンロ部)	炎口が旨づまりしていませんか。傾いたり浮いたりしていませんか。 	お手入れのしかたをご確認ください。(下記参照)
グリル水入れ皿は？	脂がたまっていますか。	
温度センサーは？	センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。	

## お 手 入 れ

お 手 入 れ 箇 所	お 手 入 れ の し か た
<ul style="list-style-type: none"> <li>• ごとく</li> <li>• グリル排気口カバー</li> <li>• グリル水入れ皿</li> <li>• 蒸こぼれカパーリング</li> <li>• グリル焼網</li> </ul>	<p>台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。</p> <p>汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふきとってください。</p> <p>グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。(22ページ参照)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 機器表面</li> <li>• 操作部</li> <li>• グリルとびらガラス</li> <li>• グリルとびら取っ手</li> </ul>	<p>乾いた布でよくふいてください。</p> <p>汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。</p>
• バーナーキャップ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• お手入れをされるときは必ず柔らかなめの歯ブラシまたはスポンジを使ってください。特に溝部分を掃除してください。</li> <li>• 蒸こぼれしたときは、必ず手入れしてください。</li> <li>• 万一、黒色はがれても使用上問題はありません。</li> </ul> 
• 温度センサー	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。</li> </ul> <p>※温度センサーのお手入れのとき、強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。</p>

## 点検・お手入れ

- ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
- けがをしないよう手袋などをして行ってください。
- フードの清掃の際など、コンロの上には絶対に乗らないでください。

## お 手 入 れ

お 手 入 れ 箇 所	お 手 入 れ の し か た
<ul style="list-style-type: none"> <li>• フッ素樹脂加工製 トッププレート</li> </ul>	<p>スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 汚れのたびに必ずお手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなりシミが残ることがあります。</li> <li>• 金属タワシ、ナイロントワシ、ミガキ粉、ナイフなどの硬いものや台所用中性洗剤以外の洗剤(アルカリ洗剤)は表面の特殊加工を削ったり変色、シミの原因になりますのご使用にならないでください。</li> <li>• お手入れの際に強くこすると表面の特殊加工がはがれる場合があります。</li> <li>• トッププレートとごとく、蒸こぼれカパーリング、グリル排気口カバーが当たるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。</li> </ul> </div>

### 3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

#### 点検・お手入れ後のセット方法

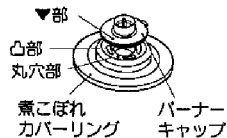
##### トッププレート

トッププレートを取りはずしお手入れされた場合は、必ず図2のようにトッププレートをシールバックンにかぶさるように置いてください。



##### バーナーキャップの取り付けかた

- 図のように正しくセットしてください。
- ①トッププレートの上に煮こぼれカパーリングをのせてください。
- ②バーナーキャップは▼部の下側にある凸部と丸穴部をはめ込み確実にセットしてください。
- ※バーナーキャップが傾いたり浮いたりしていないことを確認してください。
- ③ごとく・グリル排気口カバーをのせてください。  
(ごとは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後ろです。)



##### お願い

- バーナーキャップを正しく取り付け。
- バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

※グリル水入れ皿・グリルとびら取手の取りはずしと取り付けについては27ページを参照してください。






### 3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

- 故障かな?と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな?と思ってもよく調べると故障でない場合があります。まず、次のことをご確認ください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ガス栓が全開になっていますか?</li> <li>●電源が入っていますか?</li> <li>●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li> <li>●バーナーキャップの炎口がつかまっていますか?</li> <li>●点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか?</li> <li>●点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押ししていますか? (数秒間押ししましたか?)</li> <li>●グリル水切れ検知センサーが働いていませんか?</li> </ul>	8 8 19 19 23 9・15 18
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	<p>ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。</p> <p><b>警告</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などありませんか? 火災のおそれがあります。</li> <li>●煮こぼれや風などで火が消えていませんか?</li> </ul>	2 23
消火しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バーナーに風が当たっていませんか?</li> <li>●煮こぼれがバーナーにかかっていますか?</li> <li>●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか?</li> <li>●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていますか?</li> <li>●温度センサーが汚れていますか?</li> <li>●鍋を正しくのせていますか?</li> <li>●火をつけてから約2時間以上たっていますか?</li> <li>●鍋底が凸凹していますか?</li> </ul> <p>&lt;グリルバーナー側&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●グリル水入れ皿の水が少なくなっていますか? (グリル水切れ検知センサーの作動)</li> <li>●グリル水入れ皿を引き出したままにしていますか?</li> <li>●火をつけてから約15分以上たっていますか?</li> </ul>	23 23 23 17 19 18 17 18 18 18 18
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li> <li>●バーナーキャップ炎口がつかまっていますか?</li> </ul>	19 19

### 3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

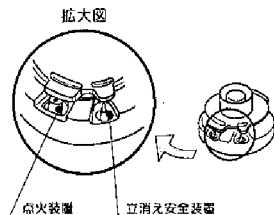
●次のような現象は故障ではありません。

●はじめてグリルを使用するとき、 煙やにおいが出る。		部品についている油が焼けるためです。 15ページをご覧ください。から焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で 音がする。		同時点火方式となっておりますので、1 ヶ所の点火操作ですべての装置が「パ チパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がで る。		加熱や冷却される際に金属が膨張・収 縮して起こる音です。
●コンロとグリルを同時に使うと コンロの炎が赤色になる。		焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水 中に溶解しているカルシウムによるも のです。
●消火時「ボン」と音がする。		火が消えたときの音で異常ではありま せん。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お  
買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。不完全な処置や異常が  
ある状態で使い続けますと事故のもとになります。

#### 立消え安全装置について

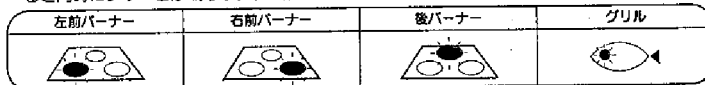
- 鍋や煮こぼれで消火した場合は立消え安全  
装置が自動的にガスを止めます。  
(完全にガスが止まるまで数秒かかります。)
  - 再び点火されるときは、原因を除去した後、  
窓や戸を開けて換気をし、ガスのおいが  
完全になくなってから点火操作をしてくだ  
さい。
  - 立消え安全装置や点火装置に煮こぼれや水  
滴がついたときはきれいにふき取ってくだ  
さい。
- また、点火装置や立消え安全装置に硬いも  
のをぶつけないでください。  
(点火不良の原因になります。)



### 故障かな?と思ったら

お知らせ表示

- 機器の安全装置（18ページ）が働いたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火す  
ると同時にブザー音が鳴りランプ点滅などお知らせします。（下図参照）



#### お知らせ表示一覧

お知らせ表示	部 位	原 因	処置方法
燃焼ランプ 1回 ビービービー 1回	不着火 (全バーナー)	点火/消火ボタンを当てるまで 押さないなどで点火に失敗した とき	点火/消火ボタンを 止の位置に戻す。 続けてお使いになる ときは再び点火して ください。
燃焼ランプ 2回 ビービービー 1回	立消え安全装置 (全バーナー)	煮こぼれや鍋などで消火したと き (P24参照)	点火/消火ボタンを 止の位置に戻す。 続けてお使いになる ときは再び点火して ください。
燃焼ランプ 3回 ビービービー 1回	ハイカット作動 (コンロバーナー)	焦げつきや異常高温になったと き (P19参照)	
燃焼ランプ 3回 ビービービー 1回	グリル水切れ検知 センサー作動 (グリル)	グリル水入れ皿の水がなくなっ たとき (P19参照)	点火/消火ボタンを 止の位置に戻す。 続けてお使いになる ときは水入れ皿の水量を 確認してください。
燃焼ランプ 4回 ビービービー 1回	消し忘れタイマー (全バーナー)	コンロ部: 約2時間 グリル部: 約15分経過したとき (P18参照)	点火/消火ボタンを 止の位置に戻す。 続けてお使いになる ときは再び点火して ください。
燃焼ランプ 5回 ビービービー 1回	温度センサー (コンロバーナー)	電気回路異常があったとき	点火/消火ボタンを 止の位置に戻す。 点検が必要です。お買 い求めの販売店に連絡 してください。
燃焼ランプ 6回 ビービービー 1回	電気回路 (全バーナー)		
5分ごとに ビービービー 1回	点火/消火ボタン の戻し忘れ (全バーナー)	火が消えていて点火/消火ボタ ンが閉状態にあるとき (P18 参照)	点火/消火ボタンを 止の位置に戻す。 続けてお使いになる ときは再び点火して ください。
ビビビ 1回	湯わかし沸騰検知	湯わかしモードで沸騰したとき (P14参照)	
燃焼ランプ 7回 ビービービー 1回	湯わかし自動消火	湯わかしモードで消火したとき (P14参照)	

# 3 点検・お手入れ、他 アフターサービス

## アフターサービス

### サービスのお申し込み

- 22～24ページの「故障かな?と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないで買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。  
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名 ガスビルトインコンロ (セイフル)
2. 大阪ガス商品コード  
機器左側面に貼付し 例 **(N) 10-579 (U)**  
であり、大阪ガス株式会社「105」
3. 故障または異常の内容 (できるだけ詳しく)
4. ご住所・お名前・電話番号・通順 (できるだけ詳しく)

### 転居される場合

ガスには都市ガス (数種類) およびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。  
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

### 保証・補修について

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。  
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の修理用性能部品 (機能を維持するための必要な部品) の最低保有期限は、製造打ち切り後6年間です。  
但し、最低保有期限の経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

# 3 点検・お手入れ、他 仕様

## 仕様

品名	ガスビルトインコンロ (セイフル)
商品コード	10-579型
型式名	C3W46RRTG
使用電源	AC100V (50-60Hz共用)
消費電力	3W
電源コード	1.0m
点火方式	連続スパーク点火
安全装置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・立消え安全装置 (全バーナー)</li> <li>・天ぷら油過熱防止機能 (コンロバーナー)</li> <li>・焦げつき消火機能 (コンロバーナー)</li> <li>・コンロ消し忘れタイマー (約2時間) (コンロバーナー)</li> <li>・グリル消し忘れタイマー (約15分) (グリルバーナー)</li> <li>・グリル水切れ検知センサー (グリルバーナー)</li> <li>・揚げもの溢れ機能 (左標準バーナー)</li> <li>・沸とう自動消火機能 (左標準バーナー)</li> <li>・焼きもの機能 (左標準バーナー)</li> </ul>
付属品	取扱説明書・保証書・工事説明書・クッキングブック
外形寸法	高さ264mm×幅596mm×奥行494mm
質量 (本体)	21kg

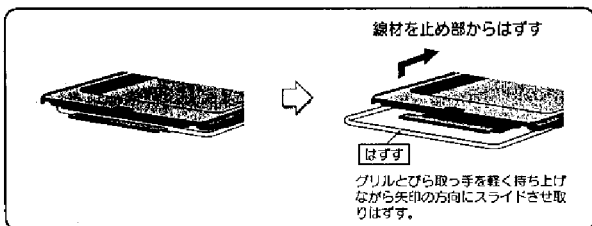
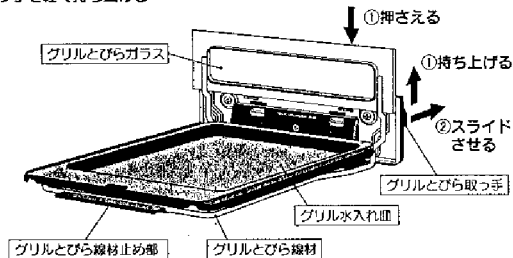
使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量kW				全点火時ガス消費量	ガス接続
	チャオバーナー (右前)	標準バーナー (左前)	標準バーナー (後)	グリル		
都市ガス用	13 A 4.65 (4,000kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	3.31 (2,850kcal/h)	12.7 (10,900kcal/h)	Rc1/2 (メネジ) R1/2 (オネジ)
LPガス用	12 A 4.20 (3,700kcal/h)	2.94 (2,400kcal/h)	2.94 (2,400kcal/h)	3.43 (2,650kcal/h)	12.4 (10,150kcal/h)	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

# 3 点検・お手入れ、他 グリル水入れ皿の取りはずしかた

## □グリル水入れ皿の取りはずしと取り付け

- ①グリルとびらガラス上部を押さえながらグリルとびら取っ手を軽く持ち上げる
- ②グリルとびら取っ手を矢印の方向にスライドさせる



※取り付けかたは「取りはずしかた」と逆の方法で行ってください。

## □グリルとびら取っ手の取りはずしと取り付け

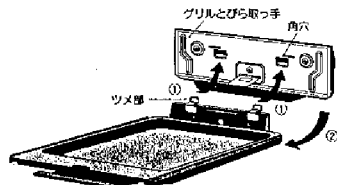
### 取りはずしかた

グリル水入れ皿を裏返して持ち、止パネを矢印①の方向へ倒すようにして止パネをはずす。



### 取り付けかた

グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ(矢印①)、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を矢印②の方向へ押さえる。



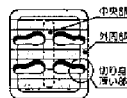
# 上手な魚の焼きかたQ & A

グリル水入れ皿に水を入れる。  
予熱をする。



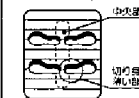
## 火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

【火力が強い場合】  
焼網の中央部と外側部は、  
火力が少し弱くなります。



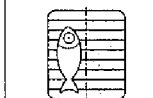
尾や切り身の薄い部分  
を外側部に置いて焼く。

【火力が弱い場合】  
焼網の中央部は、火力が  
少し弱くなります。

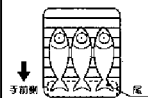


尾や切り身の薄い部分  
を中央部に置いて焼く。

【1尾だけ焼く場合】  
焼網の中央部は避け、少  
し左右に寄せて焼く。



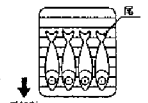
【そのまま焼く場合】  
魚の尾を焼網の手前側に  
寄せて焼く。



焼網の手前側は火力を  
弱くしているため、焦  
が炭化したり脂れたり  
しにくくなります。

- Q. すぐこげてしまうんだけど? A. 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。  
(こげやすい尾やのれなどには薄めに塩をふるか、アルミ箔でおおって焼く方法もあります。)
- Q. 焼網にくっついて形くずれてしまうんだけど? A. 焼網に油をぬる。  
予熱する場合は、予熱後に油をぬる。  
(おはしなどで焼網の下側から魚を数カ所持ち上げ、焼網から離してから取り出す。)
- Q. みそ漬けや粕漬けを焼く場合は? A. みそや粕を十分にふきとって焼く。
- Q. 唐焼きの場合は? ふり塩のタイミングは? A. 白身魚(タイ・カレイなど) 焼く 10~30分間に  
青背の魚(サバ・アジなど) 焼く 30分~1時間間に  
※青背の魚は生ぐさみ分があるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするときよい。

- 肉(総付き2枚肉)を焼く場合は、貝の上にあるアルミ箔をかぶせて焼くと、殻の表面がくずれず、きれいに焼けます。
- 切り身の魚を焼く場合は、皮の部分を上にして焼くと、きれいにできます。
- めざしなどの干し物は、炭化を少なくするため圓のように置いてください。



点検 お手入れ、他