

ビルトインコンロ

取扱説明書

10-587型

大阪ガスのお問い合わせ先

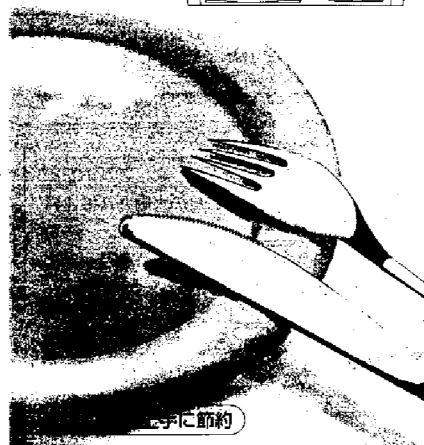
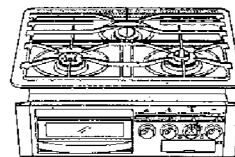
大阪事業本部 〒550-0023 大阪市西区千代等3丁目南2-37 電話 大阪 06(586)1122
 南部事業本部 〒990-0973 堺市仁吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(39)1131
 和歌山支社 〒640-8033 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 0734(31)2481
 北東部事業本部 〒579-0925 且大阪市船場2-3-17 電話 河内 0729(62)1131
 北部事業所 〒569-0025 高槻市藤の里町3-9-6 電話 高槻 0726(71)0361
 奈良支社 〒831-0036 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(44)1111
 兵庫事業本部 〒850-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078(360)3100
 姫路支社 〒670-0836 姫路市神皇町4-8 電話 姫路 0792(86)2221
 豊岡支社 〒669-0047 豊岡市三坂町6-5-7 電話 豊岡 0796(23)2221
 京滋事業本部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺聖園町1 電話 京都 076(311)7381
 滋賀支社 〒525-0037 草津市西大路町5-3-4 電話 草津 077(562)5311
 滋賀東支社 〒622-0074 彦根市大塚町12-1-1 電話 彦根 0749(22)2131
 長浜営業センター 〒526-0056 長浜市南興殿町3-4 電話 長浜 0749(62)7171
 本社 〒641-0046 大阪市中央区平野町1-1-2 電話 大阪 06(262)2221

大阪ガス株式会社

おねがい

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

型式名 GE-MT10F



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。なお取扱説明書を紛失した場合やご不明な点があればお買い上げ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。

もくじ

安全上のご注意……………2 各部のなまえ……………7 準備……………8	ご使用前に
使いかた……………9 お手入れ……………18	使いかた
故障かな?……………20	故障かな?
寸法図・仕様……………22 保管とアフターサービス……………23	アフターサービス

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方をした時に生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

- ⚠ **危険** この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う危険が切迫して生じることが想定される」内容です。
- ⚠ **警告** この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
- ⚠ **注意** この表示の欄は、「損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。)

- ⚠ この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です。
- ⊘ 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

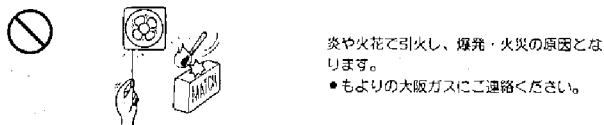
ガス漏れ時のご注意

■ガス漏れの時は、ガス栓を閉め窓や戸を全開にし、もよりの大阪ガスに連絡する



上記の処置をしないと引火し、爆発・火災の原因となります。

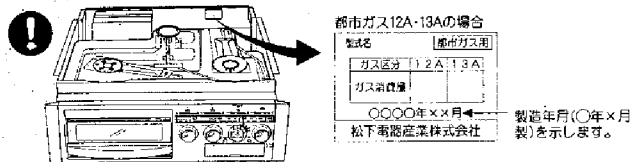
■ガス漏れの時は、火をつけたら電気器具のスイッチの「入・切」をしない



炎や火花で引火し、爆発・火災の原因となります。
●もよりの大阪ガスにご連絡ください。

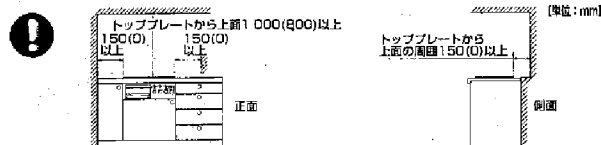
⚠ 警告

■必ず銘板に表示されたガスを使う



異なるガスで使用した場合、異常燃焼となり一酸化炭素中毒ややけど、火災の原因となります。
●異なる場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

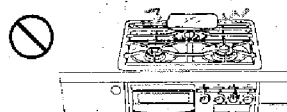
■壁など周囲との間はあけておく



※()は、防熱板や不燃性の壁を取付けた場合の寸法。

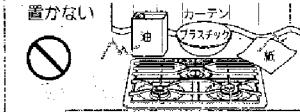
近すぎる壁などが異常に過熱され発火、火災になる恐れがあります。
●正常でない場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに相談してください。(設置工事説明書に記載された距離をとることが義務づけられています。)

■給気口や排気口をふさがない



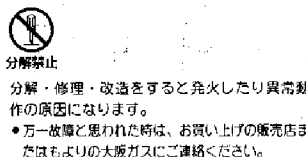
ふさがると高温になり、火災や一酸化炭素中毒の原因となります。

■器具の上や周囲には燃えやすいものを置かない



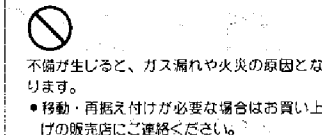
過熱による発火や引火して火災の原因となります。

■分解・修理・改造は絶対しない



分解禁止
分解・修理・改造をすると発火したり異常動作の原因となります。
●万一故障と思われた時は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

■ご自分で据え付けや移動、再据え付けはしない



不備が生じると、ガス漏れや火災の原因となります。
●移動・再据え付けが必要な場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。

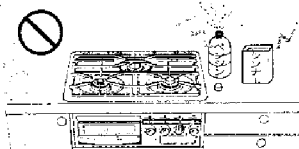
ご使用前に

安全上のご注意

必ずお守りください

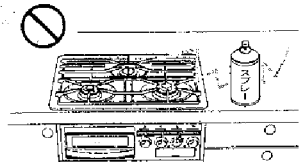
警告

■引火しやすいものを近くで使わない



引火、爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

■スプレー缶を器具の近くに置かない



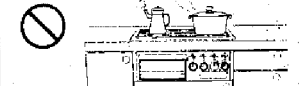
爆発により、やけどや火災の恐れがあります。

■子供だけで使わない(ロックをかけておく(※10ページ))



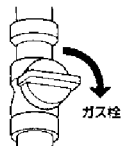
誤使用によるやけど、けがの恐れがあります。

■火をつけたままで、就寝や外出などしない



ガス漏れが生じた場合、火災の原因となります。

■異常時(異常燃焼、臭気、異常音、地震、火災など)は消火してガス栓を閉める



異常のまま使用し続けると故障や、火災の原因となります。

〈温度センサー付バーナーの場合〉

■揚げものの料理をするとき、底の平らなアルミ鍋・鉄鍋を使う
油は200 ml以上使用する



200 ml以上

指定の鍋以外や200 ml以下での揚げものの料理は天ぷら油過熱防止機能が働かず発火・火災の恐れがあります。(※14~17ページ)

〈温度センサー付バーナーの場合〉

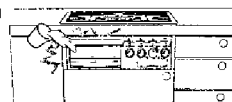
■鍋底と温度センサーの間に異物があつたり、温度センサーが傾いた状態で使用しない



上記内容を守らないと、天ぷら油過熱防止機能が正しく働かず発火・火災の恐れがあります。(※14~17ページ)

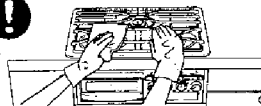
注意

■使用中、グリルとびらガラスに水をかけたり衝撃を加えたりしない



水をかけたり強い衝撃を加えると、割れることがあります。やけどやけがの原因となります。

■お手入れは手袋をはめてする



ほめないと、器具の角などでけがをする原因となります。

■グリルとびらを開いたとき、物をのせたり、強い力を加えない



落下によるけがや、器具破損の原因となります。

■車両・船舶での使用はしない



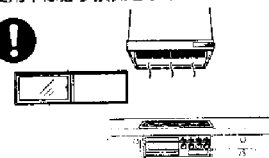
使用中に器具が傾いたりし、火災や、やけどの原因となります。

■使用中、正常に燃えているかどうかときどき炎を確かめる



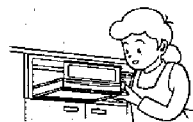
異常音が生じたり、不完全な炎のまま使用すると一酸化炭素中毒などの原因となります。

■使用中は必ず換気をする



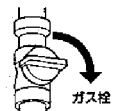
換気をしないと不完全燃焼などで一酸化炭素中毒の原因となります。

■点火するときバーナー付近に顔を近づけたりグリルとびらを開けてのぞき込まない



炎や熱でやけどや髪を焦がす恐れがあります。

■使用後は必ず消火を確かめ、お出がけやおやすみ前はガス栓を閉める



閉めないでガス漏れが生じたとき、中毒や火災の原因となります。

■使用中、使用直後は操作部以外に手をふれない



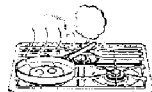
トップレート、ごとく、排気口、グリルとびらガラス及びその周辺は高温となりやけどをする恐れがあります。

使用前に

安全上のご注意 必ずお守りください

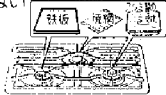
△ 注意

■排気口付近に物を置いたり、鍋の取っ手を向けたりしない



異常過熱によりやけどや火災の原因となります。

■指定のもの以外の補助具や大きすぎる鍋などは使わない



焼網、アルミ製のしる受け、コンロを被うような鉄板、高さ36 cm以上の鍋などを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒になる恐れがあります。

■グリルとびらは確実に閉める



グリルとびらガラスを外したりすき間があること、排気により周辺が異常過熱され、やけどや火災になる恐れがあります。

■グリルとびら・グリル水入れ皿・焼網は使用ごとに手入れする



油などがたまっていくと、引火し、火災の原因となります。

〈温度センサー付バーナーの場合〉

■天ぷら油過熱防止機能が働き消火したときすぐに鍋をさわらない



鍋や油の温度が高温になっており、すぐさわるとやけどをする恐れがあります。

■グリルを使用するときグリル水入れ皿に必ず『水』を入れる

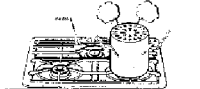


突起がくくれる程度 (約200 ml)



水を入れなかつたり、市販のグリル石などを使うとたまった蓋が燃えて火災や、やけどの原因となります。

■調理以外に使用しない



衣類の乾燥や焼炭の火おこしなど調理以外に使用すると過熱、異常動作し発火、やけど、ガス漏れする恐れがあります。

■フライパン・土鍋など、必要以上のから焼きをしない



周辺の異常過熱により、やけどや火災の原因となります。

■バーナーキャップやしる受け皿が浮いた状態で使用しない



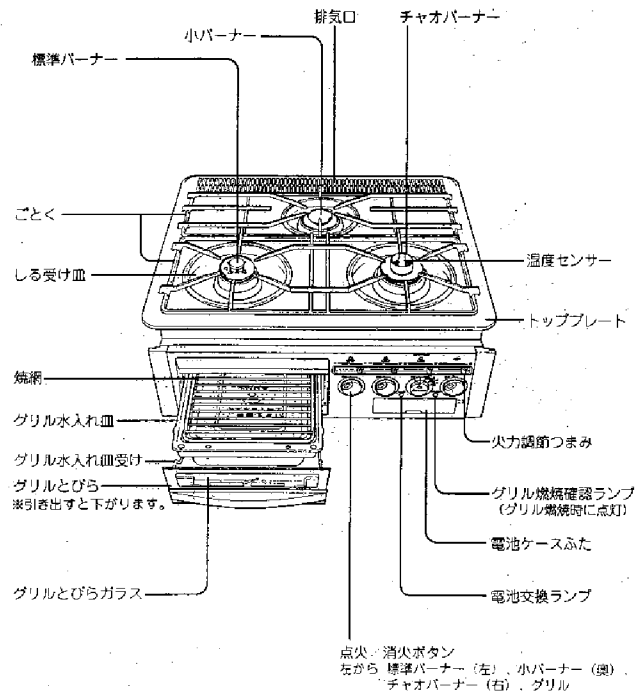
浮いた状態で使用すると、異常燃焼や、変形の原因となります。

■鍋底からはみ出すほど炎を大きくしない



はみ出すと炎により取っ手が過熱されやけどや焼損、火災の恐れがあります。

各部のなまえ

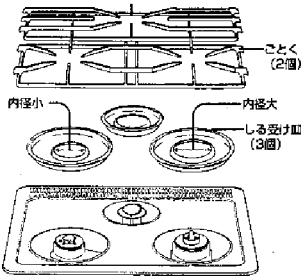
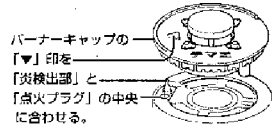


ご使用前に

準備

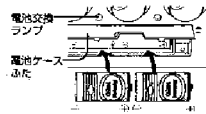
1 部品の取り付けを確認する

【バーナーキャップ・しる受け皿が浮いていないか確認する(→6ページ参照)】



2 乾電池が入っていることを確認する

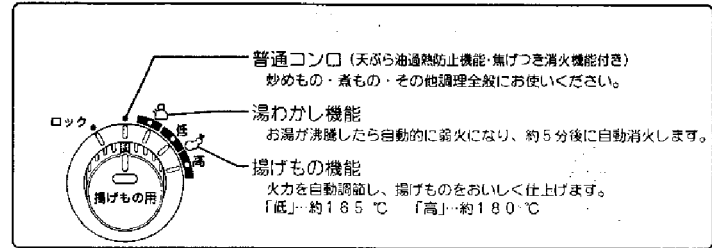
- ・本体前面右下の電池ケースに①②を確かめて入れる。
- ・2個同時に新しい物と交換する(単1形 乾電池)。
- ・点火/消火ボタンを消火状態にしてから入れる。
- ※新旧、異種の乾電池は使用しない。
- ※乾電池の交換の目安は一年です。
- (付属の乾電池は、工場出荷時に納められたもので寿命が短くなっている場合があります。)



3 グリル庫内の油を焼き切るため、グリル水入れ皿に水(200 ml)を入れ、約15分間カラ焼きする

※排気口以外からも煙や臭いが出ますが異常ではありません。

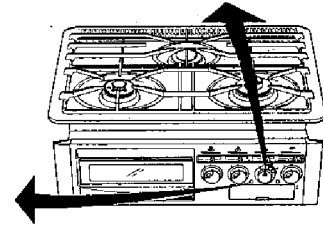
使いかた (機能一覧表)



電池交換について

●乾電池の消耗をランプでお知らせします。

ランプの状態	温度センサー付バーナー
消灯	使用できる
点滅	使用できるが、乾電池の交換が必要
点灯	乾電池が消耗しているの で、使用できない



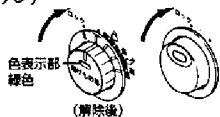
機能と安全装置について

		お知らせブザー
温度センサー付バーナー!	天ぷら油過熱防止機能 油の温度が異常に高くなると自動的にガスを止め、ブザーでお知らせします。	ビービービー
	焦げつき消火機能 煮ものなどで鍋底が焦げついたら自動的にガスを止め、ブザーでお知らせします。	ビービービー
	消し忘れ防止機能(2時間) 点火後約2時間で自動的にガスを止め、ブザーでお知らせします。	ビービービー
	湯わかし機能 (→11ページ)	(沸騰時) ビービービービー (消火時) ビツビツビツ
揚げもの機能 (→12ページ)	ビービービービー	
全バーナー	立消え安全装置 煮こぼれや風などで火が消えたとき自動的にガスを止めます。(ガスが完全に止まるまで少し時間が掛かります。)	ビツビツビツビツ ブザーは温度センサー付バーナーのみ

使いかた

使いかた (普通コンロ・グリル)

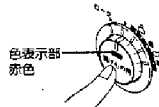
1 右に回す (ロックの解除)



2 奥までゆっくり押し続ける (点火)

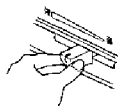
(押し不足のときは一旦点火しても消える場合があります。)

- コンロとグリルで同時に放電します。
- 火力調節つまみ(コンロ)が自動的に中央付近に動くことがあります。
- グリルはグリル燃焼確認ランプが点灯するまで押し続けてください。



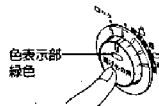
3 火力を調節する

- ゆっくりと操作してください。
- (早いと火が消える場合があります。)
- グリルの火力は最大火力の90%～最大火力の間で調節できます。バーナーの表面の色はほとんど変化しません。



4 奥まで押す (消火)

- 「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。
- 温度センサー付バーナーを消火したときは、火力調節つまみが中央の位置に戻ることがあります。



5 左に回し (ロック) ガス栓を閉める



【お知らせ】

- 鍋の種類によっては、すべりやすいものがあります。不安定な状態では使用しないでください。
- 火力調節つまみが自動で動いているときは、つまみを触らないでください。内部のモーター故障の原因となります。
- 弱火でコンロを使用する際は、下のキャビネットの扉の開閉はゆっくりとしてください。(早いと消火の場合があります。)

グリルを使うとき

■鍋網は裏表で高さを変えて
身のうすいもの → 焼網 (高)



身の厚いもの → 焼網 (低)

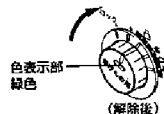


- グリル水入れ皿に水をつぎ足す場合は、一旦ガスを止めて水を入れてください。
- グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとひらを止まるまでまっすぐに引き、持ち上げて引き出してください。
- グリル水入れ皿は、グリル水入れ皿受けと分離しているため、傾けると落下する恐れがあります。グリル水入れ皿が冷えてからグリル水入れ皿を外して水を捨ててください。



(湯わかし機能)

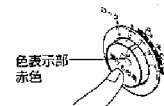
1 右に回し、「湯わかし凸」に合わせる (ロックの解除)



2 奥までゆっくり押し続ける (点火)

(押し不足のときは一旦点火しても消える場合があります。)

- コンロとグリルで同時に放電します。
- 火力調節つまみが自動的に中央付近に動くことがあります。
- 火力調節つまみで火力を覚えることもできます。強火～中火でお使いください。

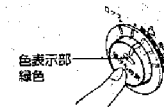


●お湯がわくとビビー、ビビー、ビビーとブザーが鳴り、弱火になります。

●そのままにしておく約5分後、ピツ、ピツ、ピツとブザーが鳴り、自動消火します。

3 奥まで押す (消火)

- 自動消火後も点火ノブボタンは戻りません。必ず消火状態にしてください。
- 火力調節つまみが中央の位置に戻ることがあります。



4 左に回し (ロック) ガス栓を閉める



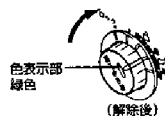
【お知らせ】

- 温度センサーと鍋底が密着していないと沸騰する前に消火する恐れがあります。必ず密着していることを確認してください。
- 底の平らな金属(鉄・アルミ)製のやかんや鍋にふたをして、0.5～3.0 Lの水を入れてお使いください。
- 沸騰するまでの間は、ふたの間け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、鍋を動かしたり水や具を入れたりしないでください。温度センサーが正しく動かない場合があります。
- 一度わがしたお湯(約70℃以上)を再び沸かし機能でわかすと、100℃より低めで沸騰のお知らせをする場合があります。
- 鍋の材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰のお知らせをする場合があります。またふきこぼれる場合があります。
- 火力調節つまみが自動で動いているときは、つまみを触らないでください。

使いかた (揚げもの機能)

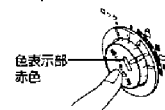
1 右に回し、「揚げもの機能」の低が高に合わせる(ロックの解除)

- 「低」は約165℃です。
- 「高」は約180℃です。
- 設定温度を変えたいときは、1度消火してから設定し直してください。



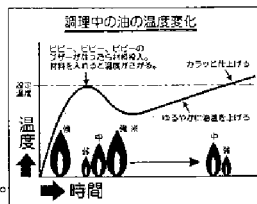
2 奥までゆっくり押し続ける(点火)

- (押し不足のときは一旦点火しても消える場合があります。)
- コンロとグリルで同時に放電します。
 - 火力調節つまみが自動的に中央付近に動くことがあります。



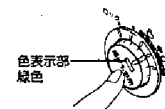
- 設定した温度になるとピー、ピー、ピーとブザーが鳴り、弱火になります。

- 調理を始めてください。
- 強火、中火、弱火でなめらが火力を自動調節します。



3 奥まで押し(消火)

- 「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。
- 火力調節つまみが中央の位置に戻ることがあります。



4 左に回し(ロック) ガス栓を閉める



【お知らせ】

- 必ず温度センサーと密着する鍋を使用してください。
- 油の量は、0.5~1.0 L が適量です。0.5 L 以下の場合、温度センサーが調理油の温度を正確に読みとることができず、調理が上手にできません。
- 火力調節つまみが自動で動いているときは、つまみを触らないでください。

揚げものをおいしく仕上げるためには…

調理温度のめやす

低 (約165℃)	●火が通りにくいものや色付けたくないもの 鶏から揚げ・野菜類の天ぷら(芋、かぼちゃ、なす、シシトウ、シソ、玉ねぎなど)・トンカツ・南蛮漬け・ドーナツ
高 (約180℃)	●火が通りやすいものや色付けしたいもの 魚介類の天ぷら(海老、キス)・コロケ類・フライ類 揚げだし豆腐



おいしく調理物を揚げるためのコツ

- 材料は新鮮なものを使う
- 衣は揚げる直前に作り、長くおかない
- 1度に油の中に入れる調理物の量は、油の表面積に対して1/2位にする
- 揚げかすはこまめに取る
- 連続して揚げ物を揚げる場合、先に入れた調理物を全て取り出してから次の調理物を入れるとよい

天ぷら衣の作りかた (4人分)

材 料	
薄力粉	1 カップ(100 g)
冷水	3/4 カップ(150 ml)
卵	1 個

- ①卵と冷水をよく混ぜ合わせます。
- ②「①」に1度ふるった薄力粉を1度にサツと入れます。
- ③「②」を箸で切るように手早く混ぜます。

注意

衣は粘りがでるとカラッと仕上がりにくいため、できるだけ混ぜる回数を少なくしましょう。
少しくらしい粉の粒が残っても大丈夫。仕上がりに影響はありません。

ドーナツの作りかた (15~20個分)

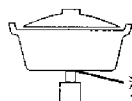
材 料	
ホットケーキミックス	200 g
卵	1 個
砂糖	小さじ1
水または牛乳	大さじ3
溶かしバター またはサラダ油	大さじ2

- ①材料をすべてボールに入れてかき混ぜひとまごめの生地にします。
 - ②「①」を丸め直径2~3 cm、厚さ1 cmにし、平たくします。
 - ③揚げもの機能の「低」で2~3分揚げます。
- 【アレンジ】
生地にごまを入れたり、生地の真ん中にチーズやバナナを入れてもおいしく仕上がります。

使いかた (温度センサー付バーナーを使うとき)

●温度センサーを正しく働かせるために… 発火や途中消火を防ぐために以下のことをお守りください。

■温度センサーの頭部を鍋底に密着させる



温度センサーと密着

※調理中は鍋を傾けたり、持ち上げたりしない

※鍋の重さは材料を入れ300g以上にする(300g以下では、すきまができて鍋が倒れる恐れがあります)

■適した鍋を選ぶ

◎：最適 ○：適しています

×：適していません(温度を正しく検知できない恐れがあります)



異物



傾き



汚れ・サビ

- 鍋底と温度センサーの間に異物が付着したり、すきまが生じたまま使用しない
- また、鍋底が変形しているものは使用しない
- 鍋底にサビや汚れがある場合は取り除く
- しつこい油汚れなど洗っても汚れが取れない鍋は使用しない

	材質によるもの	手動調理		自動調理		説明
		炒めものなど	その他の料理(煮ものなど)	湯わかし機能	揚げもの機能	
	鉄・アルミ製の、鍋・フライパン・やかん	◎	◎	◎	◎	●揚げもの料理をするのに適しています。 ●フライパンでの自動調理は油が少量のため、温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらざうまく調理できません。
	ステンレス・ホーロー製の、鍋・フライパン・やかん	×	○	×	○	●炒めもの・油もの料理は温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。 ●煮ものなどは温度を正しく検知できず、焦げつきすぎる場合があります。
	超耐熱ガラス容器・土鍋	×	○	×	×	●揚げもの料理は温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。 ●煮ものなどは温度を正しく検知できず途中消火したり焦げつきすぎる場合があります。
	鉄鍋・大きな鉄板 たこ焼き器	—	×	—	—	●温度センサーを傷める恐れがあるので、使わないでください。
	無水鍋・多層鍋	○	○	×	○	●煮ものなどで水量が極端に少ない・蒸発してしまう調理には使えません。(途中消火する場合があります)
	圧力鍋	×	○	×	×	●煮ものなどで水量が極端に少ない・蒸発してしまう調理には使えません。(途中消火する場合があります)
	鍋底がギザギザ	×	×	×	×	●鍋底が温度センサーに密着しないので、 ●揚げもの料理では発火する恐れがあります。
	3mm以上の凹凸	×	×	×	×	●煮ものなどは正しく検知できず途中消火したり焦げつきすぎる場合があります。
	中厚鍋	○	○	—	×	●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、お使いください。
	底が丸いもの	○	○	—	×	●油が少量(200ml以下)での揚げものはしないでください。温度センサーが正しく働かず発火する恐れがあります。 ●自動調理での揚げもの機能は、温度センサーに調理油の温度が正確に伝わらざうまく調理できません。
	底が平ら	○	○	—	○	●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、お使いください。

■揚げものをするとき天ぷら油の量は、200ml以上使用する… 温度センサーが正しく働かず発火する恐れがあります。ただし、自動調理の揚げもの機能の場合は0.5~1.0Lが最適です。(※12ページ参照)

使いかた

使いかた

温度センサー付バーナーをお使いのときのお願い

【揚げものをする時】

- 手動調理の場合途中で温度をあげると、自動消火する場合があります。再点火するとそのまま使えます。

【煮ものをする時】

- 水分が少なく、調味料が多い料理（例えばしぐれ煮）は、自動消火してもひどく焦げつくことがあるのでご注意ください。

【あたためものをする時】

- 水分の少ないものやカレーなどろみのある料理や煮物などを再加熱するときは、水を加え弱火で様子を見ながら行なってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。極端に量の少ないもの（一人分のカレーなど）はご注意ください。
- 沸騰後は中身の温度にムラがないよう、時々混ぜてください。

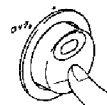
こんな料理のときは温度センサー付バーナーは使えません

料理の種類	説明
■高温になる料理 <ul style="list-style-type: none"> ● 炒める（フインナーなどカラ焼きに近いもの） ● 煎る（ゴマなど） ● 焼く（お好み焼・たこ焼・ホイル焼など） 	温度センサーが275℃近くになると自動消火するため、高温になる調理には使えません。
■冷凍食品 <ul style="list-style-type: none"> ● 容器ごと温める冷凍うどんなど 	温度センサーは冷たくなりすぎると自動消火することがあります。
■水の出やすい炒めもの <ul style="list-style-type: none"> ● 玉ねぎの褐色炒め ● インスタント焼きそば 	水分が出やすく、途中で蒸発してしまう調理は自動消火することがあります。
■無水鍋を使う料理 <ul style="list-style-type: none"> ● 水量が極端に少ない料理(ゆで卵) ● 水分が蒸発する料理(炊飯、ケーキ) 	途中で水分が蒸発してしまう調理は、自動消火することがあります。

標準バーナーをお使いください

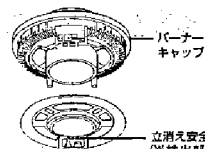
使用中安全装置が動き、消火したとき…

- 1 点火/消火ボタンを押し、消火状態にする



- 2 周囲にガスがなくなるまで待つ

- 3 再度、点火する（下記の内容に注意する）



※揚げものなど高温になる調理で自動消火した場合は、2～3分間の温度が下がるのを待つ。

立消え安全装置
(炎検出部)
(→8,18ページ)

【お願い】

- 安全機能は、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。
- 炎検出部やバーナーキャップの表面に水滴や煮こぼれが付いたときは、器具が冷えるまで待ち、十分にふきとってください。（点火不良の原因となります。）
- 汚れを拭き取る際、温度センサー、点火プラグ、炎検出部に強い力を加え、損傷ないようにしてください。（立消え・着火不良の原因となります。）

使いかた

お手入れ

すぐに！ こまめに！ ガボイントです。

お手入れは、ガス栓を閉め器具が冷えてから。お手入れ後は、水気を十分に拭き取りましょう。

注意

■お手入れは手袋をはめてする



はめないと、器具の角などでけがをする原因となります。

バーナーキャップ

■表面はスポンジと洗剤で丸洗い
目詰まりしていたら、表面から歯
ブラシを使って洗う。



【お願い】

●強くこすったり、当てたりしないでください。(傷、ゆがみ、黒塗装変色・はく離の原因となります)

■お手入れ後は正しくセットする



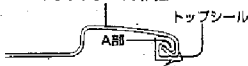
【お願い】

バーナーキャップを外してお手入れされた場合は、先にバーナーキャップをセットし、しる受け皿をセットする。

トップシールが外れた場合

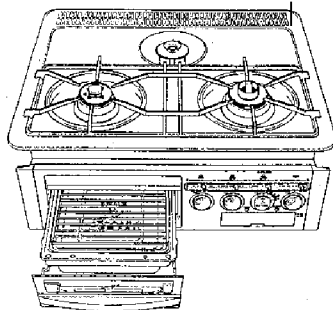
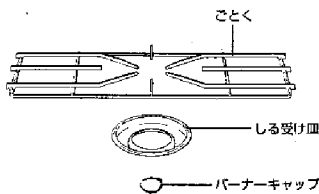
●A部をトッププレート内側に挿入し、図のように取付けてください。

トッププレート外周部



お願い

●シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金傷たわしなどは、塗装の変質、はがれの原因となりますので使わないでください。

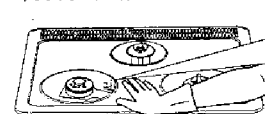


外まわり

●汚れはぬれふさんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いて拭き取る。その際、液がずき皿に入らないようにご注意ください。

トッププレートの取り付け・取り外し (取り付け後、トッププレートを引き上げて固定しているが確認)

1 ごとく、しる受け皿を取り、
トッププレートの中央を軽く押さえながら



2 レバーを回す



<取りはずしかた>
「押す」方向へ回す。



<取り付けかた>
「ロック」方向へ回す。

トッププレート・しる受け皿・グリル庫内

■スポンジや布などのやわらかいもので拭き取る(汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤と水をかけたクッキングペーパーで汚れを湿らせ、半日置き水洗いする。)

■汚れのたびに必ずお手入れをする(汚れたまま放置されるとシミやフッ素コートのはく離の原因となります。)

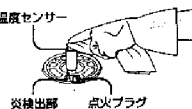
【お願い】 ●フッ素コートは衝撃や高温に弱いので、たわし、ミカキ粉(クレンザー)、ナイフなどでこすったり、固いものをぶつけたり、アルカリ性洗剤や漂白剤を使ったり、鉄板、土鍋などで異常過熱しないでください。傷、はく離の原因となります。また、ごとくの下に傷が付くことがあります。生地はステンレス製ですのでフッ素コートがはがれても、ご使用上問題ありません。

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布で拭き取る(洗剤などは使用しない)
点火プラグ・炎検出部が汚れていると、立消え・着火不良の原因となります。

【お願い】

●汚れを拭き取る際、強い力に加え、擦けないようにして 温度センサー
ください。(立消え・着火不良の原因となります。)



ごとく・グリルとびら・グリル水入れ皿・焼網

■使用ごとにスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする

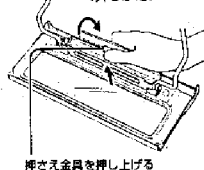
●取り外してお手入れできます。

グリル水入れ皿の取り付け

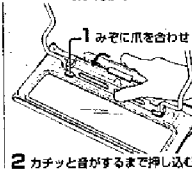


グリルとびらの取り外し・取り付け

※左手でグリル水入れ皿受けを持って行なう
<取り付けかた>



押さえ金具を押し上げる



1 みぞに爪を合わせ

2 カチッと音がするまで押し込む

使
い
か
た

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大販ガスへご連絡ください。

症状

- 放電しない
- 点火しにくい
- 点火してもすぐ消える

- 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
- 炎が均一にならない

- ガスの臭いがする

ご確認ください

- 乾電池が2個正しく入っていますか？ (※8ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (※8ページ)
- 点火ノ消火ボタンの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 (※10ページ)
- ガス栓を全開にしていますか？
- ガス配管の中に空気が残っていませんか？
→ 点火操作をくり返す (※10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？ (※18・19ページ)
- LPガスがなくなりかけていませんか？
→ 新しいLPガス容器に切り換える
- ロックされていませんか？ (※10ページ)

- LPガスがなくなりかけていませんか？
→ 新しいLPガス容器に切り換える
 - 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？ (※18・19ページ)
 - バーナー炎口が詰まっていますか？ (※18ページ)
 - バーナーキャップを正しく取り付けていますか？ (※18ページ)
 - 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心配ありません
- ※グリルとコンロを同時に使用すると炎が赤くなる場合がありますが異常ではありません。
- ※コンロバーナーの炎は、点火プラグ・炎検出部で短くなりますが異常ではありません。

- 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。

症状

温度センサー付きバーナー
(天ぷら油過熱防止機能・焦げつき
消火機能・揚げもの機能・湯わかし
機能) 使用中…

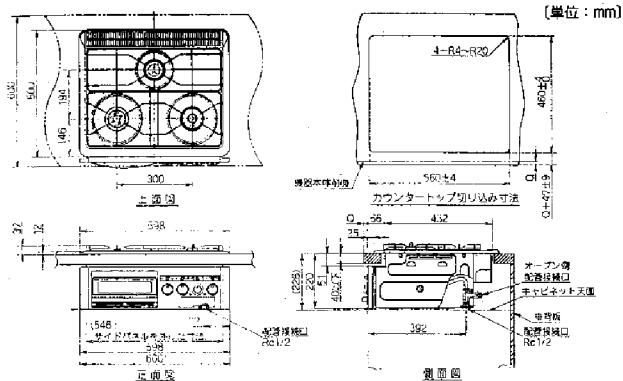
- 調理途中に自動消火する
- 油温が高くなっても自動消火しない
- 鍋底がひどく焦げ付いても自動消火しない
- 点火してもすぐ消える

ご確認ください

- 温度センサーの頭部が汚れていませんか？ (※19ページ)
- 温度センサーに異物、絡みはありませんか？ (※14・15ページ)
- バーナーキャップ、しる受け皿、ごとの取り付けが悪くありませんか？ (※8・9ページ)
- 鍋の形状、材質が適していませんか？ (※14・15ページ)
- 油の量、鍋の底など正しく使っていますか？ (※14・15ページ)
- 温度センサー付バーナーを使っていますか？ (※14・15ページ)
- 乾電池が2個正しく入っていますか？ (※8ページ)
- 乾電池が消耗していませんか？ (※8ページ)

寸法図・仕様

外形寸法図



仕 様

品 名	ビルトインコンロ		
品 番	10-587 型		
型 式 名	GE-MT10F		
点 火 方 式	連続放電式点火 (単1形乾電池 2個)		
安 全 装 置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置 (チャオバーナー)		
外 形 寸 法	高さ257 mm×幅598 mm×奥行556 mm (高さはゴトクまでの高さ)		
質 量 (本 体 重 量)	17.1 kg		
ガ ス 接 続 口	Rc1/2 (15 A)		

使 用 ガ ス 区 分	1時間当たりのガス消費量 kW (LPガス: kg/h, 都市ガス: kcal/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 (左側)	標準バーナー (右側)	グリル	(全点火時)
都市ガス用 13 A	4.65 (4,000)	2.50 (2,150)	1.34 (1,150)	2.21 (1,900)	9.77 (8,400)
LPガス用	4.20 (0,330)	2.50 (0,179)	1.28 (0,091)	2.17 (0,155)	9.77 (0,698)

保管とアフターサービス

1. 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 (p.20ページ) に従ってお調べになり、直らないときは必ずガス栓を閉め、後の処理をしてください。不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い上げの販売店又は、大阪ガスにご連絡ください。

3. 保証期間中は…

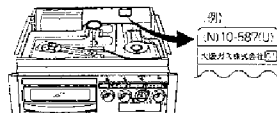
保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

4. 保証期間経過後の故障修理について

お買い上げの販売店又は、大阪ガスにご相談ください。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) の最低保有期間は製造打切り後6年です。ただし、最低保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料で修理いたします。

ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名・ビルトインコンロ
2. 品番・本体の前面パネルおよび本体後部に表示してあります。



3. 故障・異常現象…できるだけ詳しく
4. お客様名・住所・電話番号

2. 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、LPガス、都市ガス (13A, 12A他) 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。