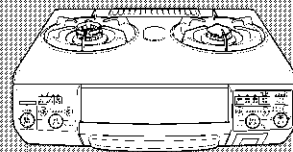


型名  
GT-WS2L-X  
GT-WS2R-X

ガステーブル コンロ  
取扱説明書



品番 110-1190 型  
110-1191 型

品番

この説明書は、110-1191型で説明しています。  
110-1190型は、チャオパーナーが左側にあります。



大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0:20-0-94817

南部事業本部 〒590-0973 堺市住吉橋町2-2-19 電話 0:20-3-94817

北東部事業本部 〒578-8502 東大阪市稲葉2-3-17 電話 0:20-5-94817

兵庫事業本部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 0:20-7-94817

京滋事業本部 〒600-8815 京都府下京区中堂寺奥田町93 電話 0:20-8-94817

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。

KGT0506P2GA1 F0702-0

このたびは、大阪ガスのガスコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。  
ごさいました。

- この取扱説明書と別添付の保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。  
そのあと保存し、必要なおきにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」はこ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！

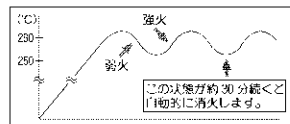
標準バーナーの

## この凸が「安全性」と「おいしさ」を見張ります！

### ●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

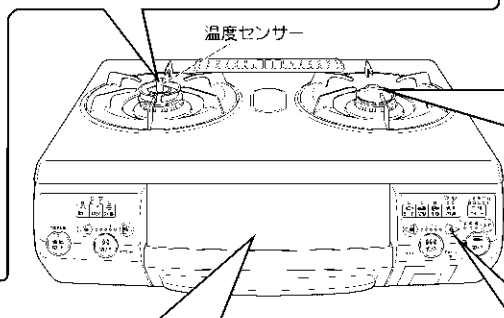
(110・1190型は、右側)

#### ■あげもの機能

火力を自動調節し、揚げものをおいしく仕上げます。(※9ページ)

#### ■炊飯機能

「はじめチョコチョコ中ッパッ」を自動で火力調節。ガスならではのぶくらご飯の出来上がり！(※14ページ)



## さらに安全性をプラス！

### ■立消え安全装置

煮こぼれや、風などで炎が消えたとき、安全装置が働き、ガスをストップさせます。

### ■消し忘れ防止機能

点火後、コンロは約2時間(チャオバーナーの火力5を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

(110・1190型は、左側)

強力な炎で中華料理や炒めものが、すばやくシャキッと仕上がります。



## ライトタッチで簡単操作！

- 軽く押すだけの点火・消火
- 火加減5段階調節(グリルは3段階)
- 使いやすい、見やすい傾斜の操作パネル

## 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

今まで腰をかがめて確認していたグリルの点火も、ランプひとめで分かります。(※9ページ)

## グリルの焼きすぎを防ぎます！

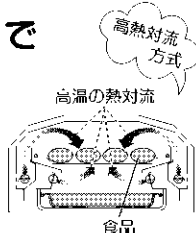
### ■グリルタイマー

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)

## 裏返しいらずで楽々グリル！

### ■両面焼グリル

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
●あげもの機能	13
●炊飯機能	14
●グリル注意点/上手な使いかた	15
●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/交換部品	26
別売品	27
故障かな!?	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

ご使用前に

使いかた

必要なとき

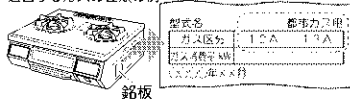


# ご使用前に

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が (種類が違くと、異常燃焼による火災の原因)

適合するガスの種類の例

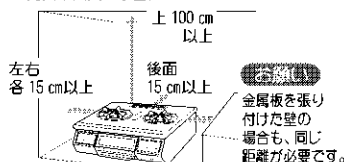


●転居などでガスの種類と異なる場合は  
お買い上げの販売店または、もよりの  
ガス事業者にご連絡ください。

種類 L P ガス  
都市ガス(区分は、13A-12A-6A-5C-LI-L2-L3)

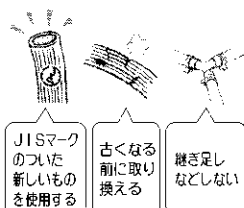
## ■周囲との距離は十分ですが

(十分な距離がないと、壁などが異常過熱され、  
発火や火災の原因)



●十分な距離が取れない場合は  
当社指定の防熱板を使用してください。  
(別売品・27ページ)

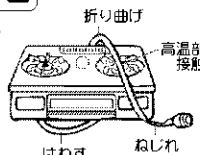
## ■ゴム管やガスコードを正しく！(ガス漏れや爆発、火災の原因)



### 警告

ゴム管はガス用を短く使用し、  
無理な力を加えない。また、  
ガスコード使用時に長さが  
合わないときは接続しない

ガス事故や器具焼損の原因



JISマーク  
のついた  
新しいもの  
を使用する

古くなる  
前に取り  
換える

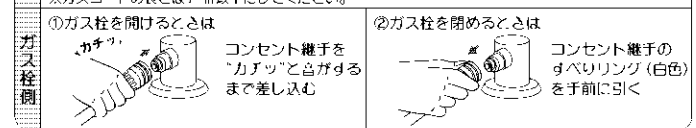
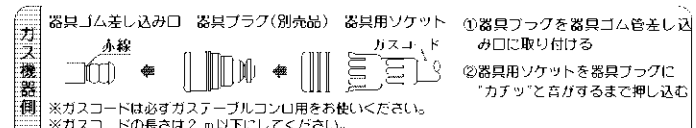
継ぎ足し  
などしない

### 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。

#### ガスコード接続の場合(ガスコードは13A専用です。)

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



準備しましょう(はじめてお使いになるとき)

## 1

### 部品を正しく取り付ける

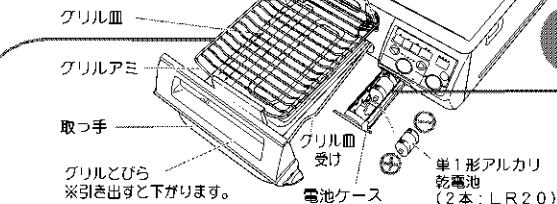
●汚れたり、傾いたり、取り付けを忘れて  
いないか確認する。

バーナーキャップの突起部を  
点火プラグの位置に合わせる。



### お知らせ

●ごとかやグリル排気口  
カバーを、しる受け皿や  
トッププレートへ衝撃  
を与えないように取り  
付けてください。  
(フッ素コートはく離の原因)



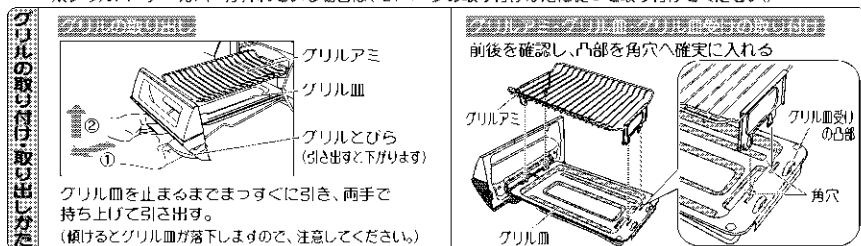
## 4

### 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

●グリル排気口以外から煙や臭いが出ます。(グリル庫内に付着している油を焼き切るためで異常ではありません。)  
●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。(※26-27ページ)

※グリルバーナーカバーが外れている場合は、24ページの取り付けかたに従って取り付けてください。



ご使用前に

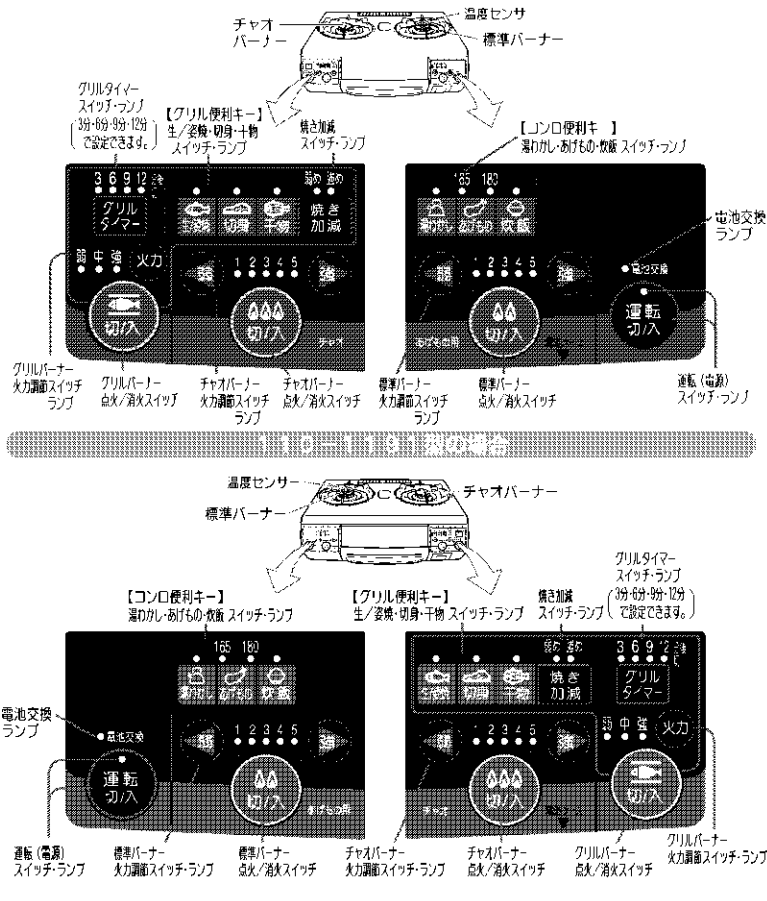
まず、確認しましょう/準備しましょう(はじめてお使いになるとき)

# ご使用前に

知っておきましょう

## 各部の名称と位置関係

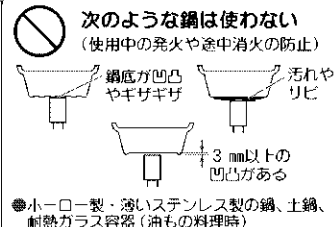
※操作部の表面に傷を防止するため、保護シートを貼っています。汚れたり、はがれた場合は取り除いてください。



## 温度センサーを正しく働かせるために

※下記の状態で使用してください。(発火防止のため)

- 鍋と材料の重さが 300 g 以上
- 天ぷら油の量は 200 ml 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 鉄ガアルミ製



〈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。)

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(○)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。揚げ物料理の場合は、必ず200 ml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(鍋底2mm以下)またはホーローの鍋やフライパン		温度センサーに油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。
・ステンレス鍋(鍋底2mm以上)		200 ml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正確に伝わらず発火する恐れがあります。

## お知らせ

- コンロ便利キー(湯わかし・あげもの・炊飯)の適した鍋は、12ページ～14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。
- 油もので手動調理のとき、途中で調理油の温度を上げると自動消火することがあります。⇒再点火するとそのまま使えます。
- 煮ものや温め直しの料理で、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。(沸騰後は、中身の温度にムラがないよう混ぜてください。)
- 鍋の温度が異常に高くなると火力が変わったり、自動消火することがあります。

ご使用前に

知っておきましょう(各部のなまえ/温度センサーを正しく働かせるために)

# 使いかた (コンロ注意点/コンロ手動調理)

## 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
  - 正常に燃えているか、ときどき炎を確かめる
  - 全調理終了後は、を押して、電源を切る
  - 必ず換気をする

## 操作手順

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

**お知らせ** 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、熱い鍋などを置かないでください。(フッ素コートはく離や変色の原因)

**1 ランプ切** **電源を入れる**

- 「ピッ」と音がするまで(約0.3秒)押しないうち受け付けません。
- 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、  
右から2番目のランプが点灯。

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

**3 火力を調節する**

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。

- 5段階

押し続ける  
※中間の火力になれば、  
2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。 を押し、コンロ・グリルすべて消火します。
- 「ボン」と音がすることがありますが、火が消えたときの音で異常ではありません。

## お知らせ

- チャオバーナーには、「湯わかし」「あげもの」「炊飯」機能はありません。  
(チャオバーナーで、「湯わかし」「あげもの」「炊飯」スイッチを押してもランプは約1分間点灯しますが、機能は働きませんのでご注意ください。)
- みそ汁を温めなおすときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。  
特に、だし入り豆みそ(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あがり、鍋が跳ね上がりやけどの原因)

# /上手な使いかた

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	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
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)					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(料理例)	茶碗蒸し ハンバーグ 再加熱					卵焼き					ホットケーキ 素麺(ゆでる)									
	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)					野菜炒め									
	おでん・煮豆(約1~2時間の煮もの)					マーボー豆腐・スパゲティ炒め(揚げやすい炒めもの)					野菜炒め									



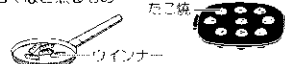
- 再加熱や少量の煮ものときは、少し弱めの火力で!
- フッ素のフライパンを使用するときは、少し強めの火力で!
- 上の表を目安に自分にあった火力を! (調味料の量や食品の量のありなどで適正火力は変わります。)

## 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 が正しく働かず、途中消火の原因)

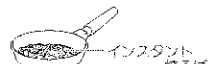
### ■高温になる料理

- お好み焼・たこ焼・ホイル焼など
- ウィンナーなどが焼きに近いもの
- コマなど煎るもの



### ■水の出やすい炒めもの

- 土ねぎの梅干炒め
- インスタント焼そば など



### ■無水鍋・多電鍋・圧力鍋を使用する料理

- ゆで卵・ケーキなど水量が極端に少なく、蒸発してしまう料理など

### ■冷凍食品

- 容器ごと温める冷凍うどんなど



# 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。

<b>適した鍋・やかん</b> 鉄やアルミ製の鍋・やかん		<b>適していない鍋</b> 耐熱ガラス容器	
---------------------------------	--	---------------------------	--

## 長手手順

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

### 1 電源を入れる (p.10ページ)

2 湯わかし機能を設定し、 点火する

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

## お気い

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



●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、 を押ししても、湯わかし機能は受け付けます。(受け付けなかったときは、フザー「ビビー」でお知らせします。)

# 使いかた (あげもの機能) ※標準バーナー (温度センサー付) を必ずご使用ください。

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

## 長手手順

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

### 1 電源を入れる (p.10ページ)

2 あげもの機能を設定し、 点火する

(油温設定 (約180℃・約165℃) は押すごとに切り換わります。)

[-180 - 165 - 解除 -]

### 3 設定油温になると火力が強から弱へ移動 (フザー「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。

## お知らせ

- 先に を押し、点火してから10秒以内であれば、 を押ししても、あげもの機能は受け付けます。(受け付けなかったときは、フザー「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えられます。)
- 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1/2にする
- 油が傷まないように、揚げかすはこまめに取る
- 連続して揚げるのをすときは、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165℃)」…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180℃)」…火が通りやすいもの (魚介類の天ぷら・コロッケ類・揚げ出し豆腐)



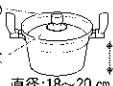
## 使った油の保管法!

油は、光や酸素、金属、たんぱく質の影響で変質し、劣化します。使ったあとは空気の接触面が少なくなる、口の小さい容器に入れ、冷蔵所で保管しましょう。



# 使いかた (炊飯機能) ※標準バーナー(温度センサー付)を必ずご使用ください。

# (グリル注意点/上手な使いかた)



**適した鍋** 厚さ:2.5mm以上(薄いと焦げる原因)  アルミ製やステンレス製の鍋(厚手鍋)  
ふたが鍋本体に落とし込むような形になっているもの 高さ:10cm以上(浅いとふきこぼれの原因)  
直径:18~20cm

## 操作手順

**準備** 適した鍋(上記参照)に洗った米を入れ、水加減(下記参照)を調整する。

## 1 電源を入れる



(→10ページ)

**2**  **炊飯機能を設定し、**  **点火する**

## 3 炊き上がると自動消火(ブザー「ピッピッピ」)

●ふたを開けずにそのまま約10~15分蒸らし、その後ご飯全体をほくしてください。(余分な水分を逃がし、べたつきを防ぐため)

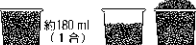
## お知らせ

- 先に  を押し、点火してから10秒以内であれば、  を押ししても、炊飯機能は受け付けます。(受け付けなかったときは、ブザー「ピー」でお知らせします。)
- 土鍋や薄手の鍋、材質がホーロー製や耐熱ガラスの鍋は使えません。
- 炊飯中は、自動で微妙な火力調節を行なうため、頻繁に火力調節ランプの点灯箇所が変わります。(炊飯中の火力調節は、手動でできません。)
- 540ml(3合)で約20~30分で炊き上がります。



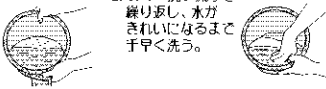
## おいしく炊くためのポイント!

**①米の計量は正しく!**  
お手持ちの計量カップ(180ml)で  
図のように正しく計ってください。  
1回で炊ける量は、  
180ml(1合)~540ml(3合)です。



**②洗米は十分に!**  
米を十分に洗米し、といてください。(おこげがでたり、ぬめりになる原因)

1. たつぷりの水でさっとかきまぜ、水を素早く捨てる。(最初、水が吸収しやすいため)
2. とく・洗い流すを繰り返して、水がきれいになるまで手早く洗う。




**③水加減は大丈夫ですか?**

米	水
180ml(1合:150g)	270ml
360ml(2合:300g)	450ml
540ml(3合:450g)	600ml

(上記の水加減は、この器皿に適切な量で、目安です。)

**④浸水時間について**  
水加減の後、すぐに炊飯でさますが、炊飯前にあらがしめ米を30分(冬場は60分)程度水に浸しておくと、より一層おいしく炊き上がります。



※炊き上がりの状態は、米の種類や量、水の量などによって異なりますので、丁寧にお使いください。


## 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を外触れない



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、ときとき炎を確かめる
- 魚などを取り出すときは、グリルとびらを止まるまで引き出す
- 全調理終了後は、  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」

<p><b>置きかた</b></p>  <p>中央に! できるだけ魚の間はあける!</p>	<p><b>下ごしらえ</b></p>  <p>焼く10~15分前に両面に塩をふる(魚の重さの1.5%) つけ焼きやみを漬けは更に焦げやすいので、厚さ2.5cm以下にする</p>
<p><b>身</b></p> <p>身は奥へ! 中央より奥へ!</p> <p>身の厚い魚は奥へ! 身のうすい部分は外側へ!</p>	<p><b>骨</b></p> <p>骨は奥へ!</p> <p>※手前に置くことで弱めに焼ける場合があります</p>

## ポイント2 焼きかたのコツ

<p><b>身くずれを防ぎ、中まで火が通るために...</b></p> <p>下味を付けた魚は焦げやすいため、弱火でじっくりと。</p> <p>冷凍魚は解凍してから、干物は弱火でじっくり。</p> <p>みぞ漬けやかす漬けはみそやがすを水洗いし、よくふささってから弱火で。</p> <p>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。</p>	<p><b>尾やひれを焦がさないために...</b></p> <p>※特にカレイなどは焦げやすいのでご注意ください</p> <p>大根やにんじんの薄切り(2~5mm)を尾やひれの下に敷く。</p> <p>アルミはくを折り重ねたものを尾やひれの下に敷く。</p> <p>尾やひれに水をつけ塩を薄くぬぐい、ふりかける。</p>
---	---

使いかた

炊飯機能  グリル注電点/上手な使いかた



### グリル便利キーを使うときの注意点

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

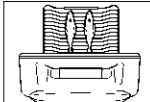
次の食品にはグリル便利キーを使用しない

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

発火の原因

## 準備

準備




※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(※15ページ)、  
グリルとびらを確実に閉める

### 1 電源を入れる

(※10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)  
【例：生/姿焼の場合】



魚に合わせてグリル便利キーを押す

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弱火が点滅します。(※20頁 P.20)

### 《焼き加減の設定について》

魚の大きさや種類、状態(季節や鮮度、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。

強め 弱め 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働き、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が点灯するまで、しばらく時間がかかります。

ランプ点滅

調理の残り時間を決定すると...

ランプ点灯

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

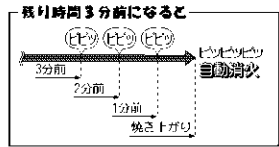
## ※16ページのつづき

《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	3 6 9 12分 グリルタイマー	3 6 9 12分 グリル	3 6 9 12分 グリル	3 6 9 12分 グリル

※焼き上がる3分前から1分ごとにブザー(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。



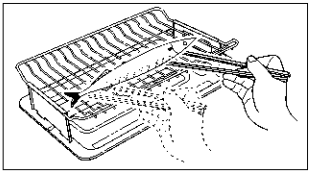
### 3 焼き上がると自動消火 (ブザー「ピッピッピッ」)

※すぐに取り出してください。(放置すると焦げる原因)

- 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 ➡ 少し時間を置いて、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「ピビー」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つてから食品を置くこと、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か所持ち上げ、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「ピビー」でお知らせします)
- グリル便利キーを使用中は、自動で火力の調節と調理時間を設定するため、グリルタイマーは設定できません。
- グリル便利キーを押して間違えると、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。(※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(季節や鮮度、脂ののり具合)、置きかた(※15ページ)などによっては、焼きむらが出ることがあります。



※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、**焼き加減**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、



焼き加減 グリル便利キー	弱め 焼き加減	標準 焼き加減 (ランプ消灯)	強め 焼き加減	置きかた	ポイントとお願い
	[小さめの生魚] きす 小あじ  [塩蔵物] 塩さんま	[中程度の生魚 (約100~200g)] あじ さんま いさき  たい (約300gまで)	[大きめの生魚 (約200~300g)] あじ いさき  たい (約300~400g)	頭は奥へ!  	<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ので、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>●尾やひれを焦がさないため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.15ページ)</li> </ul>
	[照り焼き] ぶり まながつお さわら  [みそ漬] さわら 甘だい	[生魚] さば 生さけ たい さわら  [塩蔵物] 塩さば 甘塩さけ	[光沢のある魚] たちうお まながつお	身の厚い魚は奥へ! 身のうすい部分は外側へ!  	<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ので厚さ2.5cm以下にしてください。</li> <li>●みそ漬や照り焼きは、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「ビビッ」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> <ul style="list-style-type: none"> <li>●照り焼きのタレの配合(約30分漬ける)                      しょうゆ: 大さじ4    みりん: 大さじ4    砂糖: 大さじ2</li> </ul>
	[小さな半生の干物] ししゃも	[一夜干し開き] あじ さんま かます  ほっけ (1枚約250gまで)	[大きな開き] ほっけ (1枚約250~350g)	小さい魚は手前へ!  	<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「ビビッ」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)

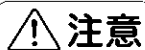
# 使いかた (グリル(グリルタイマー) 手動調理)

※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。

## 事前準備

### 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

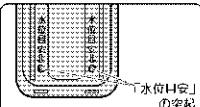


**注意**

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 電源を入れる

(P.15 ページ)

## 2



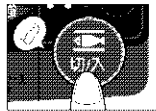
(グリルタイマーを設定するとき)

**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**



ランプ点灯

(着火していないときは弱調が点滅します。)  
(P.26・27 ページ)

## 4



**火力を調節する**

●押すごと切り換わります。(強⇄中⇄弱)  
炎の大きさはほとんど変化しません。

### ■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	3 6 9 12 分	3 6 9 2 分	3 6 9 12 分	3 6 9 12 分
ランプ点灯箇所	グリルタイマー	グリルタイマー	グリルタイマー	グリルタイマー

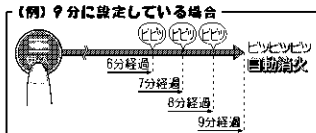
●設定時間の3分前から

⇒1分ごとにブザー(ビピッ)でお知らせ

●設定時間に達すると

⇒ブザー(ビピッビピッ)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。



[電源] を押し、コンロ・グリルすべて消火します。

## 手動調理一覧表

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	人根やにんじんの芽切り(2~5mm)を尾やひれの下に敷く。(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
うるめいゆしまる干し	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、少しに30分漬けてから焼く
車えび姿焼き	4尾	強	6	まがらないように、中心に串をさしておく
ほたて	2個	中	9~12	貝の口が開いたら途中で上の貝を外し、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、グリル枠内でも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、とうもろこしを敷きまわす。 ※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て塗り焼く
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・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 [グリルタイマー] 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.15 ページ)などによって、焼きむらが出る場合があります。

# 使いかた (グリル(グリルタイマー) 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。

## ゆで卵と野菜のクラタン

【材料】(2皿分)

市販のホワイトソース	1缶
ゆで卵	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 卵は堅めにゆで、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、石つきを切り小房に分ける。
- 2 クラタン用皿に等分に、ほうれん草、しめじ、卵をのせ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。



## 牛肉の巻き焼き

【材料】

牛スライス	500g
しょうゆ	大さじ4
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④に約30分つける。
- 2 ごぼうは皮をそぎ、たて4つ斜りにし、番水にさらし、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、いっしょに下ゆでをしておく。
- 4 ②と③に塩・こしょうをして、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。



## ハリ風焼き鳥



【材料】	
鶏もも肉	1枚(250g)
下味	
にんにく(すりおろし)	小さじ1杯
レモン汁	大さじ1杯
④ 塩	小さじ1/2杯
カレー粉	小さじ2杯
竹串	8本

【作り方】

- 1 鶏肉は1.5cm角に切り、④を混ぜ合わせたものに1時間つけ込む。
- 2 ②を竹串に刺す。
- 3 火力「中」で約6分、火力「弱」で約3分焼く。

## なすとハーコンのマヨネーズ焼き



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

【作り方】

- 1 なすは半分切り、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。ハーコンは幅5mmに切り、しめじは石つきを切り小房に分ける。
- 2 ホールの中になすの中身とハーコン、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 粉チーズをふり、火力「中」で約6~9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
溶き卵	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	
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 ホールに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③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】

さつまいも	2本(300g)
砂糖	40g
④ 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、さつまいもを火力「弱」で約6分(点火後、約15分自動消火するため、再点火)焼き、グリル皿内で5分蒸らす。
- 2 さつまいもを半分切り、中身をスプーンですくいとる。(皮は残しておく)
- 3 ④と砂糖を鍋に入れ、木べらでさつまいもを細くつぶしながらよく混ぜる。
- 4 ③に⑤の材料を混ぜ合わせ、中火に上げる。たえず木べらで混ぜながらクリーム状になるまで煮詰め、よく混ぜる。
- 5 ④がクリーム状になり、混ぜると鍋肌からきれいにはがれる状態になったら火を止めて粗熱をとる。
- 6 ⑥をさつまいもの皮につめ、ナイフでこんもりと山形に整える。表面のつや出し用の卵黄を⑦で塗る。
- 7 火力「弱」で約6分~7分焼く。



使いかた

グリル(手動調理の調理例と目安時間)

# お手入れのしかた

すぐに！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。

## お掃除

- シンナーやベンジン、アルカリ性洗剤、漂白剤、研磨剤入り洗剤など、またたわしは使わないでください。  
(塗装の劣質、はく離の原因)



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

## 温度センサー・点火プラグ(後換出部)

- 煮こぼれなどの汚れをふき取る(傾けないようにする)  
温度センサーの頭部や点火プラグ、炎換出部が汚れたり傾いたりすると、立消えや着火不良の原因となります。



## お掃除

- 洗剤は、使用しないでください。(故障の原因)

## 注意

- お手入れはガス栓を閉め、器具が冷めてから手袋をはめてする

- やけどや器具の角などでけがをする原因

## グリルバーナーカバー(ベロ)

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

取り外しかた  
手前を持ち上げて引き出す

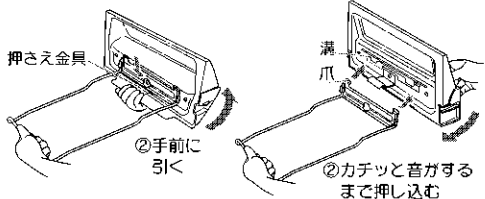


取り付けかた 奥にすべらせながら、止めピンに引っかけて取り付ける。(奥・手前の順)

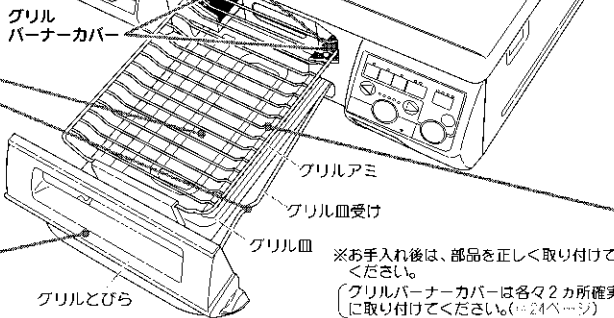
## グリル皿・グリル皿受け・グリルとびら

- 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

- グリルとびらの取り外しかた ①押さえ金具を押し下げ
- グリルとびらの取り付けかた ①溝を爪に合わせ



※グリルの取り付け・取り外しかたは、P.12ページを参照してください。



※お手入れ後は、部品を正しく取り付けてください。

〔グリルバーナーカバーは各々2カ所確実に取り付けてください。(P.24ページ)〕

## ごとく・グリル排気口カバー・しる受け皿(ベロー)

- 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湿らせたまま半日置き、水洗いする  
※ごとくの前編は、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。

## バーナーキャップ

- 表面はスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする
- 付詰まりしていたら、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。(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、浮いたり、傾いたりしていないか確認する。

## トッププレート(ワッコード)

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

## 外まわり

- 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)

## グリルアミ

- 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
- グリルアミのセラミック塗装を傷めないために  
●金属たわしや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)



※グリルアミは交換部品です。(※26ページ)  
魚をくっつきにくくするための塗装をしています。長期使用していると効果がうすれたり、塗装がはがれることがあります。焼き性能上、問題はありません。

# 安全装置／電池交換／別売品

## 安全装置が働いたとき(自動消火)

天ぷら油過熱防止機能		標準バーナー	ハイカロリーバーナー	グリル	ランプ(点灯・点滅)やブザーの原音	再度点火するときの注意(点火のしかたは「10」参照)※(※は「14」参照)	左記以外のブザーやランプ表示が発生したときは
焦げつき消火機能		1 2 3 4 5				天ぷら油が冷めてから!	運転スイッチを押し直し再操作してください。それでも直らないときや原因がわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店へ連絡してください。
消し忘れ防止機能	ピー・ピー・ピー(3回のみ)	1 2 3 4 5		弱 中 強	それぞれの点火/消火スイッチを押す、または運転スイッチを押す。(ランプ消灯を確認)	料理のできばえを確認してから!	
グリル温度過昇防止機能				弱 中 強		グリル庫内が冷めてから!	
不着火報知機能				弱 中 強		周囲にガスがなくなるまで待つてから!	
立消え安全装置	ビピッ・ビピッ・ビピッ(10分間続く)	1 2 3 4 5		弱 中 強			<b>注意</b> ●煮こぼれや水滴が、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、十分に拭き取ってください。 バーナーキャップ 点火プラグ 炎検出部

## 電池交換

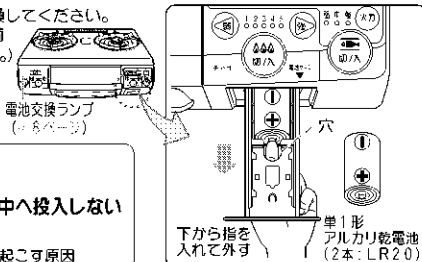
- 電池交換ランプが点滅したら、2回同時に交換してください。
- 交換の目安は1年です。(付属の電池は、工場出荷時期によって寿命が短くなっている場合があります。)

**お知らせ**  
●電池交換ランプ点灯時は、使用できません。



**警告**

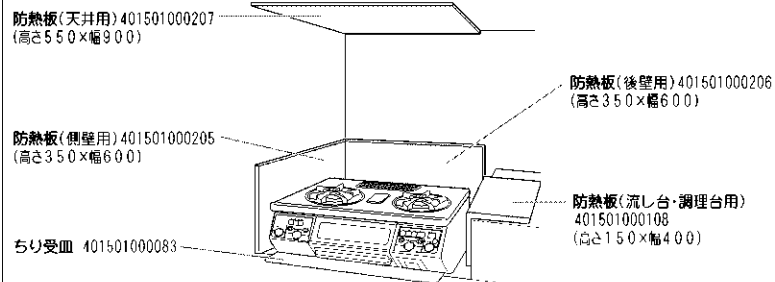
- 新旧・異種の電池は混用しない
  - 電池は、充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない
  - 器具を廃棄するときは電池を取り外す
- ショートや放電、発熱により感電や火災を起こす原因



## 別売品

- お買い上げの販売店で、お求めください。

[単位: mm]



- 取り付け方法 防熱板は、壁や天井にねじ止めします。

## 交換部品(お宅にもって取り替え可能な部品)

- 下記の部品(有償)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	品番	110-1190/110-1191型	標準販売価格(税別)	OCコード	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。
バーナー	チャオパナ用	¥1,700		111051410107	
キャップ	標準パナ用			111051410105	
しる受け皿(ホーロー)		各 ¥1,300		111011900003	
ごとく		各 ¥1,700		111011900002	
グリルアミ(セラミックコート)		¥2,200		111051410022	乾電池は電気店等でお求めください。
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

# 故障かな!?

故障と思う前に、次の内容に従ってご確認ください、それでも直らないときや原因のわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者へご連絡ください。

現象	ご確認ください	ページ
放電しない 点火しにくい 点火してもすぐ消える	●運転ランプがついていませんか? ●運転スイッチを押してから1分以上経過していませんか? ●アルミ製のしる受けを使っていませんか? ●ゴム管が折れていませんか? ●ゴム管に空気が残っていませんか? ・点火操作を繰り返す ●ガス栓を全開にしていますか? ●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? ●電池が2個正しく入っていますか? ●電池が消耗していませんか? ＜LPガスをご利用の場合＞ ●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	10 10 4 — — 24~25 7, 26 7, 26 —
	●炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? ●バーナー炎口が詰まっていますか? ●バーナーキャップを正しく取り付けていますか? ●加湿器を使用していませんか? (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。) ●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。) ●使いはじめは赤くなる場合があります。(異常ではありません。) ●点火後、コンロは約2時間(チャイバーナーの火力5を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。 ●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。 ＜LPガスをご利用の場合＞ ●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	24~25 25 7, 25 — — — 3 2, 17 —
炎が安定しない 炎が黄色い又は赤い 使用中、炎が消える 異常音をたてて燃える	●バーナーの炎は、点火プラグや炎検出部で短くなります。(異常ではありません。) ●加熱や冷却される際に、金属が膨脹や収縮して起こる音です。(異常ではありません。) ●モーターが駆動する音です。(異常ではありません。)	— — —
炎が均一にならない 点火後や消火後に キシミ音やモーター の動く音がする	●他のバーナーも同時に放電します。(異常ではありません。)	—
点火操作すると他の バーナーも放電する	●ガス管がひび割れたり、穴があいていませんか? ・ガス栓を閉め、新しいゴム管と交換する。 ●ゴム管は、確実に接続されていますか?	— 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	●器具側で設定しています。(異常ではありません。)	—
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	●魚の種類や脂のり具合によって、煙が多く出る場合があります。(異常ではありません。) ●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? ●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。 ●魚の量を減らして焼いてください。	— 24 20 —

現象	ご確認ください	ページ
≡漏わかし機能を使用 したにお湯がぬるい ≡沸騰のお知らせが遅い	●一度沸かしたお湯(70℃以上)を再び漏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。) ●鍋の形状・材質が適していますか?	— 12
≡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	●運転ランプがついていませんか? ●運転スイッチを押してから1分以上経過していませんか? ●各スイッチ(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? ●漏わかし・あけもの・炊飯機能使用時、標準バーナー(温度センサー)を使っていませんか? ●グリル庫内の温度が高くなっていませんか? →庫内が冷めてから調理する。または、手動調理で行う	10 10 — 12~14 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	●焼き加減の設定は正しいですか? ●みそやがすは洗い流せますか? ●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、水を入れなくてください。 ●完全に解凍されていますか? ●魚の置きかたは正しいですか? ●グリル排気口カバーは正しくセットされていますか?	18~19 15 16 — 15, 16 15, 18, 19 7, 26
標準バーナー(温度センサー付) (天ぷら油揚げ防止機能・揚げつき羽火機能・ 漏わかし機能・炊飯機能・あけもの機能) 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	●アルミ製のしる受けを使っていませんか? ●バーナーキャップやしる受け皿、ごとの取り付けは確実ですか? ●鍋の形状や材質が適していますか? ●温度センサーに異物や傾き、すき間がありませんか? ●標準バーナー(温度センサー付)を使っていませんか? ●油の量や鍋の重さなど正しく使っていますか? ●鍋底や温度センサーの頭部が汚れていませんか? ●電池が2個正しく入っていますか? ●電池が消耗していませんか? ●鍋の温度が約250℃~280℃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。	4 7, 25 9, 12~14 9 9 9 9, 24 7, 26 7, 26 2
●炊飯時ふきこぼれる	●炊飯に適した鍋を使っていますか? ●米の量、水の量は正しく計っていますか?	14 14
●ご飯が ▶ がたい ▶ やわらかい	●温度センサーに異物や傾き、すき間がありませんか? ●銘柄や産地、保存期間(新米・古米)などにより、 ご飯のかたさ、やわらかさが変わります。 ●炊き上がったあと、蒸らしていますか? ●米の量、水の量を正しく計っていますか? ●蒸らしたあと、ほくしていますか? (ほくさないで、鍋底のご飯がやわらかくなる場合があります。)	9 14 14 14 14
●ご飯が焦げる (底に薄いキツネ色 以上に焦げが付く)	●炊き込みご飯などを炊飯すると、焦げやすくなります。 ●炊飯に適した鍋を使っていますか? (鍋によってはうっすらと色付くことがあります。異常ではありません。) ●温度センサーに異物や傾き、すき間がありませんか?	— 14 9

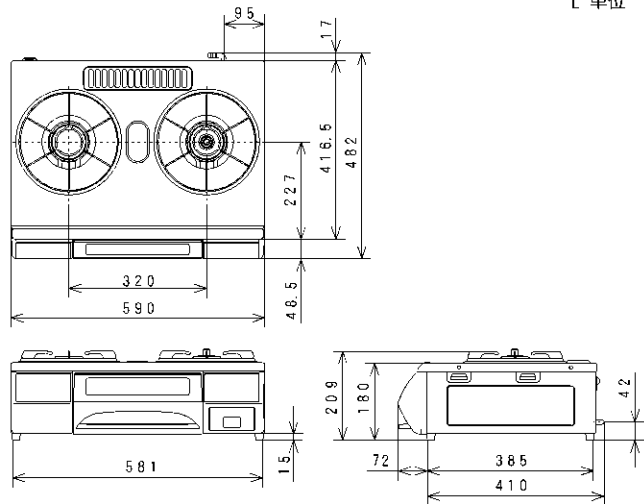
故障かな!?

故障かな!?

# 外形寸法図／仕様

## 外形寸法図

[ 単位 mm ]



## 仕様

品名	ガステーブルコンロ		
品番	110-1190	110-1191	型
型式名	GT WS?L X GT WS?R 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	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 209 (トッププレートまで180)mm × 幅 590mm × 奥行 482mm		
質量 (本体重量)	11.3 kg		
ガス接続口	φ9.5mmガス用 1ム径		

使用ガス区分	1時間当たりのガス消費量 kW (都市ガス kcal/h、LPガス kg/h)			
	個々のガス消費量		全ガス消費量	
都市ガス用 13A	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	(全点火時)
LPガス用	4.65(4.000)	2.97(2,550)	2.56(2,200)	9.00(7,740)
	4.24(0.303)	2.97(0.212)	2.56(0.183)	9.00(0.645)

# 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。

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、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。

ご連絡の際には次のことをお知らせください。

- 品名…ガステーブルコンロ
- 品番…本体の右側面に貼り付けてあります。

例：110-1190 (13A) の場合

**(N) 110-1190 (U)**

大阪ガス株式会社

21-065-01-00013

- 故障・異常現象…できるだけ詳しく
- お客様名・住所・電話番号

## 3. 補修用性能部品の保有期間

このガステーブルコンロの補修用性能部品 (機能維持のために必要な部品、及び交換部品を含む) の保有期間は製造切切り後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。

おねがい

ガスが小さいときは、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。