

ガスビルトインコンロ 取扱説明書

商品コード
110-5030型 110-5031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。

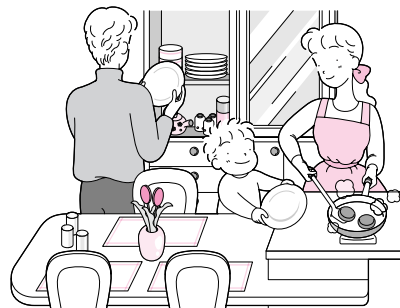
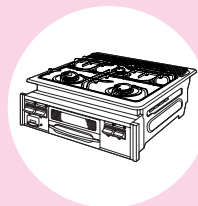
来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

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。

かんたん＆安心

型 式 名

C3W64RNLG
C3W64RNRG



お問い合わせ先
別添 大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照願います。

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、(火気に注意して)大阪ガスに連絡してください。

大阪ガス株式会社

も く じ

ページ

1. 使用前に

- 特に注意していただきたいこと ・1～6
- 各部のなまえ ・・・・7～8
- 使用前の準備 ・・・・9
 - ・乾電池の取り付けかた ・・・・9

2. 使いかた

- 中華鍋・鍋の選びかたについて ・・・・10
- 点火・消火のしかた(こんろ) ・11～12
- 点火・消火のしかた(グリル) ・13～14
- グリル受け皿・グリル焼網について ・15
- 上手な魚の焼きかたQ&A ・・・・16
- 安全機能・温度センサーについて ・17～20

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ ・・・・21～24
 - ・点検 ・・・・21
 - ・お手入れ ・・・・21～22
 - ・点検・お手入れ後のセット方法 ・23～24
(バーナーキャップ・トッププレート・グリル受け皿)
- 故障かな?と思ったら ・25～27
- アフターサービス ・・・・28
- 仕様 ・・・・29

使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

1 使用前に 特に注意していただきたいこと

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。

危険	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。
警告	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。
注意	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。
お願い	危険・警告・注意の項目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・機器を譲渡された人も含みます。危険・警告・注意・お願い表示に於いて、守らなかった場合に起こりうる現象を薄めの文字で表記しています。(例：火災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。

	一般的な「危険」・「警告」・「注意」		一般的な禁止		接触禁止
	高温注意		火気禁止		必ず行う
	発火注意		分解禁止		

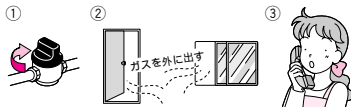
危険

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いたり、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。



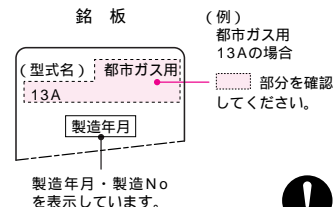
特に注意していただきたいこと

警告

使用ガスについて

- 必ず銘板(電池ケースフタの裏)に表示しているガスの種類(ガスグループ)を使用する。
表示以外のガスで使用す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。

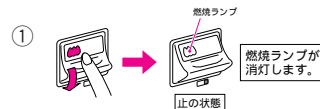
わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



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/消火ボタンを「止の状態」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、10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。

周囲の防火措置(機器の設置)について

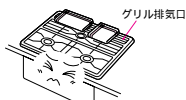
- 機器の設置・転移および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
⇨別添の『工事説明書』を参照してください。
防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 機器を設置した後の機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い求めの販売店に相談する。
設置基準上問題になる場合があり、火災になるおそれがあります。

1 使用前に 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。魚が燃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の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。



分解禁止

- 修理技術者以外の方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。



分解禁止

ガス事故防止

- 使用時の点着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。

注意

日常の点検・お手入れについて

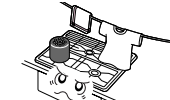
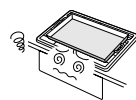
- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。また、21～24ページの『点検・お手入れ』で指定している部品以外はさわらない。やけどやけがのおそれがあります。
- パーナーキャップを水洗いした後は水気をよく切ってからセットする。異常燃焼や機器の故障の原因になります。

特に注意していただきたいこと

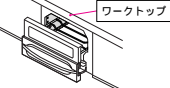
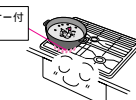
注意

使用上の注意

- こんろをおおような鉄板や直径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なう調理以外の用途には使用しない。火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- 油料理は必ず温度センサー付バーナーを使用する。（温度センサーが付いていないバーナーは、天ぷら油過熱防止機能がはたらきません。）火災のおそれがあります。
- 魚などの焼きすぎに注意する。（魚などが燃え、グリル排気口から炎が出る場合があります。）火災のおそれがあります。
- グリル使用中はグリルとびらを完全に奥まで押し込む。本体上部が変色したり、ワークトップをこがすおそれがあります。また、グリル過熱防止センサーが正常にはたらかず発火するおそれがあります。
- 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。
- グリルを続けて使用するときはその都度グリル受け皿にたまった脂など掃除をして使用する。火災のおそれや早切れの原因になります。
- グリル受け皿に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焼損の原因になります。
- グリル使用中および使用直後はグリルとびらが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、物をぶつかけたりしない。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、市販されている焼網の使用はさける。フッ素樹脂の損傷の原因になります。
- グリルを使用するときは、グリル受け皿に水を入れずに使用する。グリル受け皿が浅くなっているため、水を入れて使用するとこぼれてやけどするおそれがあります。



温度センサー付バーナー



1 使用前に 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。
- アルミはく製の受け皿(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、鍋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、グリル受け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。

- グリル使用中は鍋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は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破損の原因になります。

- グリル使用中および使用直後はグリル受け皿が高温になっているため、グリル受け皿を持ち運ぶ際はさわらないよう注意する。

やけどのおそれがあります。

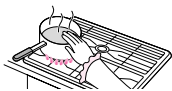
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

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、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。

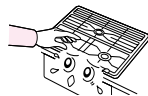
《特にだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。》



禁止



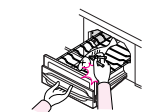
接触禁止



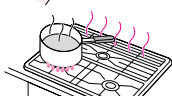
高温注意



禁止



接触禁止



特に注意していただきたいこと

お願い

お手入れについて

- バーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。

煮こ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。

- 21～22ページの『お手入れ(1)・(2)』に従って行ってください。

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。

- 乾電池を電池ケースより抜いてください。乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

トッププレートの設置について

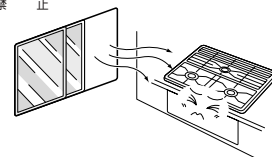
- トッププレートは確実に取り付けてください。不完全燃焼の原因になります。

温度センサー付バーナー使用時について

- 温度センサーにより鍋底の温度を検知して自動消火するため、風があたるとセンサー機能が正しくはたらかないことがあります。温度センサー付バーナーを使用するときは窓から吹き込む風やエアコン、扇風機の風などがこまの炎にあたらないように配慮して使用してください。



禁止



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。

乾電池について

- 乾電池の⊕⊖方向を間違えないでください。点火できなくなります。

- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。乾電池の破裂や液漏れの原因になります。

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。

その他

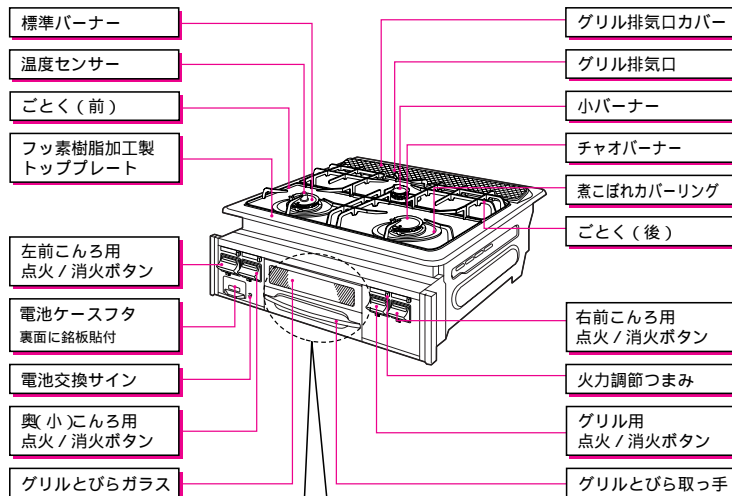
- フードの清掃の際などこまの上には絶対に乗らないでください。

1 使用前に 各部のなまえ

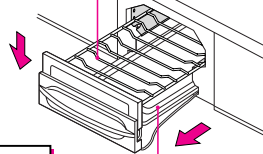
各部のなまえ

各部のなまえ

図は110-5031型です。110-5030型はチャオバーナー、標準バーナーが左右反対になります。



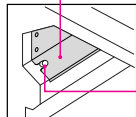
グリル焼網



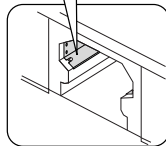
グリル受け皿

[グリルとびら部]

グリルカバー



グリルカバー止めピン



[グリル庫内]

各部の主なはたらき

こんろ部

- ①天ぷら油過熱防止(標準バーナー)
 - 油の温度が高くなりすぎると自動消火します。(18ページ参照)
- ②焦げつき消火(標準バーナー)
 - 煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動消火します。(18ページ参照)
- ③消し忘れタイマー
 - 点火後一定時間になると自動消火します。
(チャオバーナー：約1時間、標準バーナー：約2時間、小バーナー：約2時間)
(17ページ参照)

トッププレート

- お手入れが簡単なフラットタイプのフッ素樹脂加工製です。

電池交換サイン

- 電池の交換時期をランプでお知らせします。
(21ページ参照)

燃焼ランプ(全バーナー)

- 着火を検知してわかりやすいランプ表示でお知らせします。
(11~14ページ参照)

グリル部

- ①水のいらない両面焼グリル
 - 魚など表裏を同時に焼ける両面焼グリルです。
 - 水を使う必要がありません。
- ②消し忘れタイマー
 - 点火後、約15分で自動消火します。(17ページ参照)
- ③グリル過熱防止センサー
 - 消し忘れなどグリル庫内の温度が異常に上がると自動消火します。(19ページ参照)
- ④グリル使用中お知らせブザー
 - 点火してから約2分後、その後は約3分毎にブザーでお知らせします。(14ページ参照)

1 使用前に 使用前の準備

ガス栓を全開にする

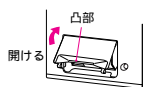


乾電池の取り付けかた

単一(1.5V)アルカリ乾電池を2個使用します。

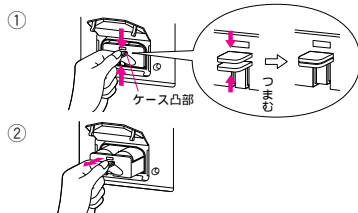
- アルカリ乾電池の寿命は、通常の使いかたで約1年です。お取り替え時は、同等の新しいアルカリ乾電池(単一)を使用してください。また、アルカリ乾電池以外のものを使用されますと寿命が短くなる場合があります。

1. 電池ケースフタ下部の凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。

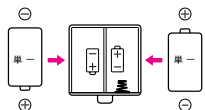


2. [電池ケースの取りはずしかた]

- ①電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。
- ②電池ケースを手前側に引き出す。



3. [乾電池の取り付けかた]
乾電池の⊕⊖を確かめて図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。

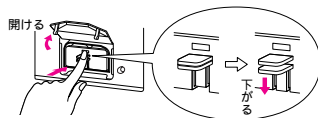


お願い

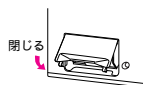
- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。点火できなくなります。

4. [電池ケースの取り付けかた]
電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上側を押す。

電池ケースを完全に押し込んだときにカチッと音がし、下のケース凸部が下ってロックされます。



5. フタを元どおりに閉じる。



お願い

- フタは約130度(角度)程開きます。それ以上は無理に開かないでください。フタが破損する場合があります。

2 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて

《標準バーナー(温度センサー付)に適した中華鍋・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注意してください。

鍋の選びかた

- 標準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。

料理区分	煮ものなどの一般料理	天ぷらフライなどの揚げもの料理
鍋などの種類		
アルミ製の鍋・文化鍋 		(油の量: 200cc以上)
フライパン 	×	(油の量: 200cc以上)
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋 		(油の量: 200cc以上)
ステンレス(薄手: 鍋底厚み2mm未満)の鍋 		×
無水鉄(ステンレス厚手鍋) 		(油の量: 200cc以上)
鉄製の鍋・中華鍋 		(油の量: 200cc以上)
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器 		×

: 適しています。 × : 適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

2 使いかた 点火・消火のしかた(こんろ)

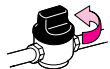
点火・消火のしかた(こんろ)

点火前に

- ロックの位置にあるときはロックを解除する。



- 消火の状態ではガス栓を全開にしてください。



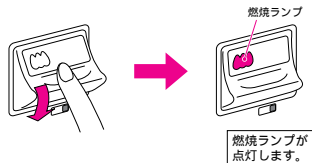
ロックって？

- 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/消火ボタンを作動させない機構です。
- 止(消火)の状態ではロックつまみをロック位置にしてください。
- 点火(開)の状態では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。



1 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押す。



- バチバチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け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。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/消火ボタンを押した後、手を離して着火していても数秒間スパークします。
- 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きます。チャオ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弱火の方向へ動きます。
- チャオバーナーは約1時間、標準・小バーナーは約2時間使用すると安全のため自動消火します。(こんろ消し忘れタイマー)

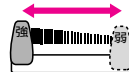
△注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを間違えて操作しない。
- 別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに着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。

2 火力調節

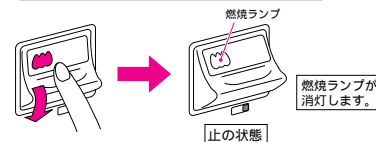
火力調節つまみを左右に動かして調節する。

- 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減してください。
- 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。



3 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押して手を離す



- 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。

△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。



弱火で使用しているとき、機器下のキャビネット扉を開閉すると消火する場合があります。

お願い

- 弱火の火力を小さくしぼれるようにしています。燃焼ランプが点灯しているときは着火していますので、消し忘れに注意してください。
- 火力調節つまみはゆっくり操作してください。はやく操作すると消火したり赤火になる場合があります。

△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。

調理するときのコツ(温度センサー付バーナー)

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で消火する場合があります。



きんぴらごぼう・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、途中で消火機能がはたらいで(焦げつきと判断)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。

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いでください。
- 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に、ときどき混ぜてください。



2 使いかた

点火・消火のしかた(グリル)

点火・消火のしかた(グリル)

初めてグリルを使うときは、15分程度の空焼きをしてください。また、トッププレート、グリルとびら取っ手などが熱くなっていますので、しばらく待ってからお使いください。

グリル庫内の油を焼ききるため、煙やおいが出ても異常ではありません。

点火前に

- ロックの位置にあるときはロックを解除する。



△注意

- 水を入れないで使用してください。グリル受け皿が浅くなっているため、水を入れて使用するとこぼれてやけどするおそれがあります。

△警告

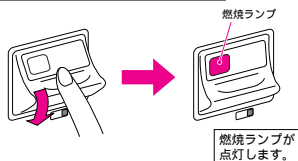
- グリル排気口をふさがない。火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

△注意

- アルミはくや市販のグリル石などを入れて使用しない。
- 安全のため、使用するたびにグリル受け皿にたまった脂などを掃除する。火災のおそれや早切れの原因になります。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- 使用中、使用直後はグリルとびら付近をさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。
- グリル使用中、使用直後の魚の出し入れについては、グリル受け皿などが熱くなっていますので、機器から取りはずさずに行ってください。やけどやけがおよび機器焼損の原因になります。
- グリル使用中、グリルとびらを完全に奥まで押し込む。本体上部が変色したり、ワークトップをこがすおそれがあります。またグリル過熱防止センサーが正常にはたらかず、発火するおそれがあります。

1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱい押し。



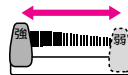
- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け、燃焼ランプが点灯し、着火を確認してから手を離してください。配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 約15分連続で使用すると安全のため自動消火します。(グリル消し忘れタイマー)
- 3・4回程度以上連続で使用されると、グリル過熱防止センサーがはたらいで自動消火する場合があります。自動消火した場合はしばらく待ってから点火操作をしてください。(約3分程度)

△注意

- 使用するバーナーの点火 / 消火ボタンを間違えて操作しない。別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

2 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。
- 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。
- グリルとこんろを同時に使用すると炎が赤色になることがあります。異常ではありません。

グリル使用中お知らせブザー

- 着火後最初は約2分、その後約3分毎にブザー音(ビビビッ)が鳴り、使用中であることをお知らせします。

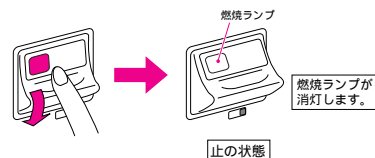
ワンポイントアドバイス

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

- さんまなど脂の多い魚などを焼くと、グリルとびらガラス周辺より煙が出たり、グリル排気口カバーから煙が多く出ることがあります。
- 使用中に魚の脂のパチパチはねる音がある場合がありますが異常ではありません。

3 消火

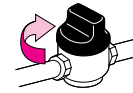
点火 / 消火ボタンを止まるまでいっぱい押し手を離す



- 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。

△注意

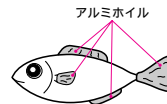
- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



コツ

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。



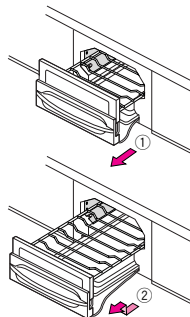
2 使いかた グリル受け皿・グリル焼網について

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

■取り出しかた

- ①グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
- ②グリルとびらを少し持ち上げ、再度引き出してください。

- ・グリル受け皿は、グリルとびら取っ手と一体となっています。
- ・グリル受け皿は、ストッパーがついていますので、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。

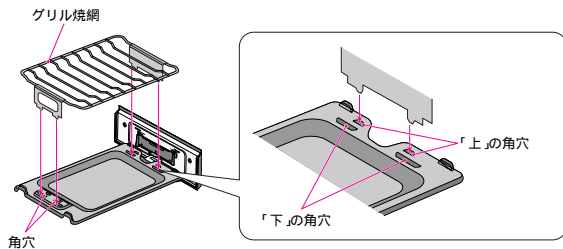


■取り付けかた

- グリルケースの底部へグリル受け皿を入れ、奥に当たるまできっちりと入れてください。

グリル焼網の取り付けおよび高さ調整

- グリル受け皿の角穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- 焼網はグリル受け皿の角穴の位置により高さを変えられます。魚の大きさや焼き加減などにより調整してください。通常は「下」の位置で使用してください。
- 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。



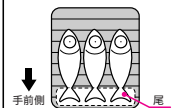
2 使いかた 上手な魚の焼きかたQ & A

グリル受け皿には水を入れない。グリル受け皿が浅くなっているため、水を入れて使用するとこぼれてやけどするおそれがあります。



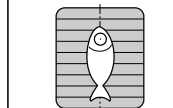
火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

《姿のまま焼く場合》
魚の尾を焼網の手前側に寄せて焼く。

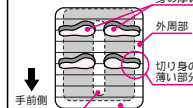


焼網の手前側は火力を弱くしているため、尾が炭化したり取れたりしにくくなります。

《1尾だけ焼く場合》
焼網の中央部に置いて焼く。



《切り身魚など姿のまま焼かないものの場合》
焼網の中央部は火力が少し強く、手前側と外周部は少し弱くなります。



《切り身魚の場合》
尾や切り身の薄い部分を外周部に置き、背付きもしくは身の厚い切り身を奥側に置く。

外周部と中央部は避け、全体的に奥側につめて焼いてください。



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。

こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるが、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してしまうんだけど？



A. 焼網に油をぬる。
焼網を予熱(約2分)し、油をぬる。
(予熱後一旦消火してから魚などを焼網にのせ、再点火して使用してください。)

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。

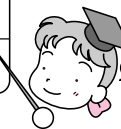


Q. 塩焼きの場合は？
(ふり塩のタイミングは？)



白身魚 (タイ・カレイなど)	焼く 10～30分前
青背の魚 (サバ・アジなど)	焼く 30分～1時間前

青背の魚は生ぐさみ分がでるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をすとよい。



貝(殻付き2枚貝)を焼く場合は、貝の上にアルミ箔をかぶせて焼くと、殻の表面がはく離せず、きれいに焼けます。



2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

安全機能・温度センサーについて

安全機能について

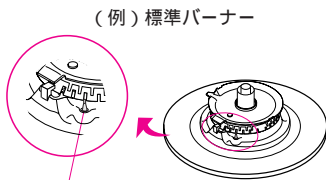
全バーナー

■立消え安全装置（ブザー音『ピー』でお知らせします。）

- 風や煮こぼれで火が消えた場合、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、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。）



（例）標準バーナー

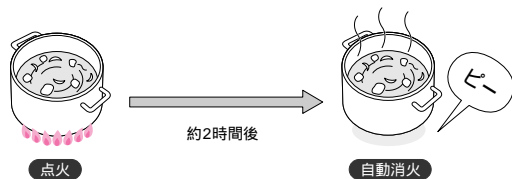
立消え安全装置

■消し忘れタイマー（ブザー音『ピー』でお知らせします。）

- 点火後、一定時間になると自動的にガスを止め、消火します。

チャオバーナー：約1時間、標準・小バーナー：約2時間、グリルバーナー：約15分

《例：標準バーナーで煮ものをした場合》



点火

約2時間後

自動消火

標準バーナー（温度センサー付）

- 揚げものなどの油料理は温度センサー付バーナーで行ってください。

■焦げつき消火（ブザー音『ピー』でお知らせします。）

- 焦げつきや空だきの場合自動的にガスを止め、消火します。

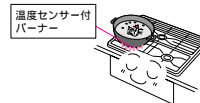
- 焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
- 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいで自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。

■天ぷら油過熱防止（ブザー音『ピー』でお知らせします。）

- 油の温度が高くなりすぎると（約250℃）自動的にガスを止め、消火します。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。

△注意

- 揚げもの調理するときは200ml（コップ1杯）以上の油で使用する。（例：標準バーナーが左側の場合）
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。



- 揚げもの調理をされるときは温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）のついている標準バーナーを使用する。

火災のおそれがあります。

トッププレートと点火/消火ボタンに『揚げもの用』と表示しています。



（トッププレート）



（ボタン表示）

こんな調理はチャオバーナーでしてください。

- 標準バーナーは温度センサーが約250℃になると消火するようになっています。下記のような調理は途中消火することがありますので、チャオバーナーを使用してください。
 - ・ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理
 - ・焼網を使った料理（めざし・するめをあぶるなど）
 - ・いりもの料理（ごま・大豆など）
 - ・焼きもの料理（お好み焼き・たこ焼きなど）

安全機能がはたらいたときは19ページを参照してください。

安全機能がはたらいたときは19ページを参照してください。

2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

安全機能・温度センサーについて

安全機能について

グリルバーナー

■グリル過熱防止センサー（ブザー音『ピー』でお知らせします。）

- 魚などを入れずに空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなると自動的にガスを止め、消火します。

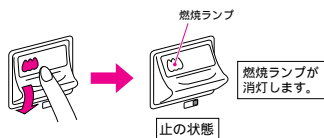
3・4回程度以上連続で使用した場合や、使用中時間を忘れて焼きすぎた場合などもグリル過熱防止センサーははたらきます。

《グリル過熱防止センサーがはたらいた場合》

- 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機能になっているため、約3分程度待ってから点火操作を行ってください。
(グリル過熱防止センサーがはたら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ますので注意してください。)

安全機能がはたらいたとき

- 点火/消火ボタンを **止の状態** にしてください。



- 戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。



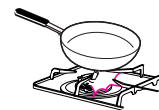
⚠ 注意

- 天ぶ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。

温度センサーについて

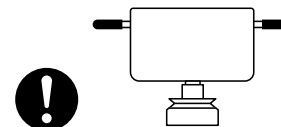
■温度センサーの注意

- 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。

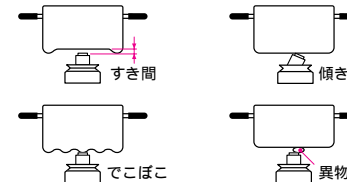


■正しい鍋ののせかた

- 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用しないでください。(正常に作動しなくなります。)



- 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）必要です。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。
- 調理中に鍋のをせかえるときは、一旦火を消してからのをせかえてください。
煮もの調理から火をつけたまま天ぶら鍋のをせられたり、こんろから鍋をはずされている時間が長く続くと、温度センサーが正常にはたらかず自動消火することがあります。

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
乾電池は？	全バーナー 使用時に電池交換サインが点滅していませんか？ ●使用時電池が消耗してくると、電池交換サインが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池交換サインが点灯し、ブザー音（ビー）がなり消火し、使用できなくなります。	新しいアルカリ乾電池と交換してください。 (9ページ参照) アルカリ乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。
各部件の取り付けは？	トッププレート・バーナーキャップ・煮こぼれカバーリング・ごとく・グリル排気口カバー、グリル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。 (23～24ページ参照)
バーナーキャップは？ (こんろ部)	炎口が目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覧ください。 (21～22ページ参照)
グリル受け皿は？	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 (1)

お 手 入 れ 箇 所	お 手 入 れ の し か た
<ul style="list-style-type: none"> ●ごとく ●グリル排気口カバー ●グリル受け皿 ●煮こぼれカバーリング ●グリル焼網 ●グリルカバー 	台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふきとった後、乾いた布で水気をふき取ってください。 (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) グリル受け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。(24ページ参照)
<ul style="list-style-type: none"> ●機器表面 ●操作部 ●グリルとびらガラス ●グリルとびら取っ手 	乾いた布でよくふいてください。 (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。)

点検・お手入れ

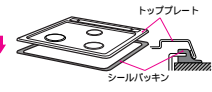
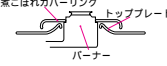
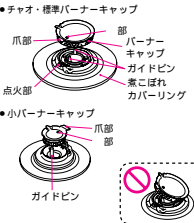
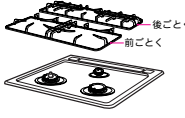
ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
けがをしないよう手袋などをして行ってください。

お 手 入 れ (2)

お 手 入 れ 箇 所	お 手 入 れ の し か た
●バーナーキャップ	<ul style="list-style-type: none"> ●お手入れをされるときは必ず柔らか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。 ●金ブラシなど固いものでは絶対に掃除しないでください。 ●煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。 
●温度センサー	<ul style="list-style-type: none"> ●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。温度センサーのお手入れのときは強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。
●トッププレート (フッ素樹脂加工上)	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。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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傷つけたり変色、シミの原因になりますのでご使用にならないでください。 ●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。 ●トッププレートとごとく、煮こぼれカバーリング、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。 </div>

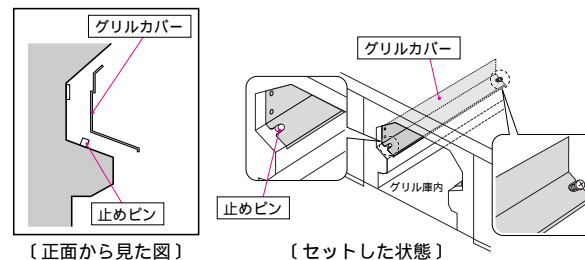
3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

点検・お手入れ後のセット方法

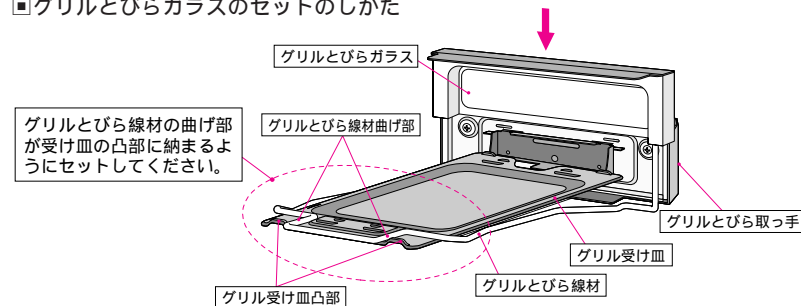
<p>トッププレート</p> <ul style="list-style-type: none"> トッププレートを取りはずしお手入れされた場合は必ず右図のようにトッププレートをシールパッキンにかぶさるように置いてください。 	 <p>トッププレート シールパッキン</p>
<p>グリル排気口カバー</p> <ul style="list-style-type: none"> グリル排気口カバーはグリル排気口部に取り付けてください。 	 <p>グリル排気口カバー グリル排気口部</p>
<p>煮こぼれカバーリング</p> <ul style="list-style-type: none"> 煮こぼれカバーリングはバーナーキャップを取り付ける前にバーナーに合わせてはめ込んでください。 	 <p>煮こぼれカバーリング トッププレート バーナー</p>
<p>バーナーキャップの取り付けかた</p> <ul style="list-style-type: none"> 図のようにバーナーキャップの 印のある爪部を点火部に合わせ、バーナー本体のガイドピンがバーナーキャップに合うように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かを確認してください。 <div data-bbox="83 773 615 905" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> バーナーキャップを正しく取り付けます。 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。 </div>	 <p>●チャオ・標準バーナーキャップ 爪部 バーナーキャップ ガイドピン 煮こぼれカバーリング 点火部</p> <p>●小バーナーキャップ 爪部 ガイドピン</p>
<p>ごとくの取り付けかた</p> <ul style="list-style-type: none"> トッププレートをシールパッキンにかぶさるように置き、煮こぼれカバーリング、バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。ごとくは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後です。 	 <p>後ごとく 前ごとく</p>

■グリルカバーの取りはずしと取り付け

- グリルカバーはグリル庫内の左右の止めピンに引っかけています。取りはずし、取り付けは図の要領で行ってください。



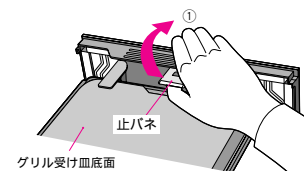
■グリルとびらガラスのセットのしかた



■グリルとびら取っ手の取りはずしと取り付け

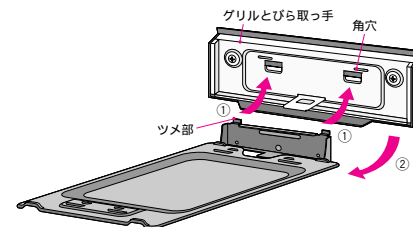
取りはずしかた

グリル受け皿を裏返して持ち、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

グリル受け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。











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

- 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、次のことをお調べください。

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"> ●ガス栓が全開になっていますか? ●乾電池が消耗していませんか? ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? ●バーナーキャップの炎口がつまっていますか? ●点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか? ●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?) ●グリル過熱防止センサーがはたらいていませんか? 	9 21 21 21 17 11・13 19
ガスのおいがする。 いやなおいがする。	<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>△警告</p> <ul style="list-style-type: none"> ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などはありませんか? 火災のおそれがあります。 ●煮こぼれや風などで火が消えていませんか? 	3 17
消火しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナーに風が当たっていませんか? ●煮こぼれがバーナーにかかっていますか? ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか? ●弱火の状態では機器下のキャビネット扉を開閉していませんか? 	17 17 17 12
	<p><標準バーナー(温度センサー付)側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていますか? ●温度センサーが汚れていませんか? ●鍋を正しくのせていますか? ●火をつけてから約2時間以上たっていますか? ●鍋底が凸凹していませんか? 	18 22 20 17 20
	<p><チャオバーナー・小バーナー側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●火をつけてから時間がすぎていますか? (チャオバーナー:約1時間以上、小バーナー:約2時間以上) 	17
	<p><グリルバーナー側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●火をつけてから約15分以上たっていますか? ●グリル過熱防止センサーが作動していませんか? 	17 19
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"> ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? ●バーナーキャップ炎口がつまっていますか? 	21 21

●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。13ページをご覧ください。
●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いますので、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きる。		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。
●こんろとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。		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。
●消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。		バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。
●こんろ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。 ●大火になるとき一瞬炎が大きくなる。		火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
●グリル使用中に魚の脂のパチパチはねる音がする。		魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する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(別紙お問い合わせ先一覧表)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ると事故のもとになります。

点検・お手入れ、他

3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

お知らせ表示

- 機器の安全装置(17~19ページ参照)がはたらいたり、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燃焼ランプ点滅などでお知らせします。

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 ビー	1回 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 <u>止の位置</u> 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 ビー	2回 1回	立消え安全装置 (全バーナー)	煮こぼれや風などで消火したとき (P17参照)	
燃焼ランプ ビー	3回 1回	ハイカット作動 (こんろバーナー)	焦げつきや異常高温になったとき (P18参照)	
燃焼ランプ ビー	3回 1回	グリル過熱防止 センサー作動 (グリル)	魚などを入れずに空焼きした場 合、また時間を忘れて焼きすぎ た場合(P19参照)	点火/消火ボタンを <u>止の位置</u> に戻す。 続けてお使いになる ときはしばらく待ってから再 び点火してください。
燃焼ランプ ビー	4回 1回	消し忘れタイマー (全バーナー)	チャオバーナー:約1時間 標準バーナー:約2時間 小バーナー:約2時間 グリル:約15分経過したとき (P17参照)	点火/消火ボタンを <u>止の位置</u> 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 ビー	5回 1回	温度センサー (こんろバーナー)	電気回路異常があったとき	点火/消火ボタンを <u>止の位置</u> 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 ビー	6回 1回	電気回路 (全バーナー)		
5分毎に 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 ンが開状態にあるとき (P19参照)	点火/消火ボタンを <u>止の位置</u> 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。
初回2分で ビビビッ その後3分毎に ビビビッ	1回 1回	グリル使用中 お知らせブザー	グリルを使用しているとき (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

- 25~27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(別紙お問い合わせ先一覧表)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。

- 品名 ガスピルトインコンロ
- 大阪ガス商品コード
電池ケースフタの裏
に貼付してあります。
例 (N)1110-5030(U)
大阪ガス株式会社
21-052-02-00050
- 故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
- ご住所・お名前・電話番号・道順(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(別紙お問い合わせ先一覧表)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、最低保有期間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	
商 品 コ ー ド	110-5030型	110-5031型	
型 式 名	C3W64RNLG	C3W64RNRG	
点 火 方 式	連続スパーク点火		
安 全 装 置	<ul style="list-style-type: none"> ・立消え安全装置（全バーナー） ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・こんろ消し忘れタイマー（約2時間） ・こんろ消し忘れタイマー（約1時間）（チャオバーナー） ・こんろ消し忘れタイマー（約2時間）（小バーナー） ・グリル消し忘れタイマー（約15分） ・グリル過熱防止センサー <div style="text-align: right; margin-top: -10px;"> }（標準バーナー） }（グリルバーナー） </div>		
付 属 品	取扱説明書・保証書・アルカリ乾電池（単一（1.5V）2個）・工事説明書 クッキングブック・お問い合わせ先一覧表		
外 形 寸 法	高さ264mm×幅598mm×奥行494mm		
質 量（本体）	19.5kg		

使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー プ		1時間当たりのガス消費量kW				ガ ス 接 続	
		個別ガス消費量					全点火時 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		
都市ガス用	13 A	4.65 { 4,000kcal/h }	2.97 { 2,550kcal/h }	1.17 { 1,000kcal/h }	2.33 { 2,000kcal/h }	10.2 { 8,800kcal/h }	Rc1/2 (メネジ) R1/2 (オネジ)
L P ガ ス 用		4.42 { 0.317kg/h }	2.68 { 0.192kg/h }	1.17 { 0.084kg/h }	2.33 { 0.167kg/h }	9.91 { 0.710kg/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。