

据置型ガラストップコンロ 取扱説明書

商品コード
110-4100型・110-4101型 110-4102型・110-4103型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスの据置型ガラストップ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。

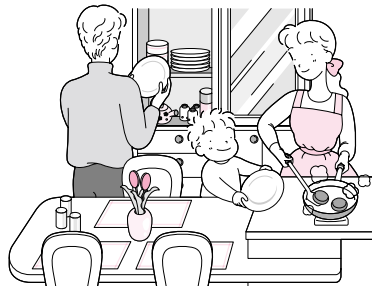
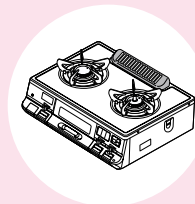
この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

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。

型 式 名
LW2232TLG LW2232TRG



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 ・ 1～7
- 機器の組立てと設置 ・ 8～12
 - ・ 組立てかた ・ 8～12
 - ・ 乾電池の取り付けかた ・ 9
 - ・ 設置場所 ・ 10
 - ・ 周囲の防火措置 ・ 10～11
 - ・ ガス接続について ・ 12
- 各部のなまえ ・ 13
- 特長 ・ 14

2. 使いかた

- 点火・消火のしかた(こんろ) ・ 15～16
- 中華鍋・鍋の選びかたについて ・ 17
- 温調機能の使いかた(標準こんろ) ・ 18～22
- 点火・消火のしかた(グリル) ・ 23～27
- 安全機能・温度センサーについて ・ 28～31

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ ・ 32～37
 - ・ 点検 ・ 32
 - ・ お手入れ ・ 33～37
(お手入れ後のセット方法)
- 故障かな?と思ったら ・ 38～41
- アフターサービス ・ 42
- 仕様 ・ 43

使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

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赤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。



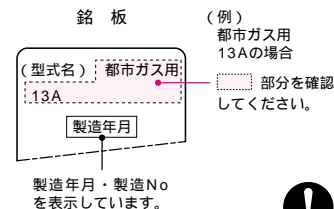
特に注意していただきたいこと

警告

使用ガスについて

- 必ず銘板(機器右側面に貼付)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。

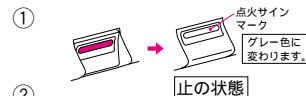
わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



異常時・緊急時の処置

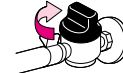
- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

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 機器のガス栓を閉じる。

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、15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。

分解禁止

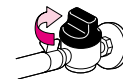
- 修理技術者以外の人は絶対に機器を分解したり、修理・改造を行わない。
異常作動し、けがや思わぬ事故の原因になります。



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。特にグリル使用時は注意する。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。



使用前に

特に注意していただきたいこと



火災の予防

- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。特に揚げ物の調理やグリル使用中は注意してください。油や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。



禁止

- 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)や、プラスチック類を置いたり、近づけない。また、新聞紙やビニールシートなど燃えやすいものを機器の下に敷かない。

火災のおそれがあります。



禁止

- 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。また、ふきんなどでこる下の空気取り入れ口をふさがない。

火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。



禁止

- 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る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。



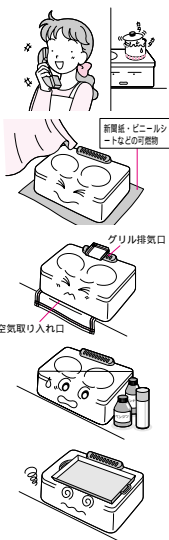
禁止

- 鉄板、焼網類、直径34cm以上の鍋は使用しない。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災、機器焼損のおそれがあります。



禁止



周囲の防火措置(機器の設置)について

- 機器設置の際、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。
⇒10ページ『周囲の防火措置【防火措置1】』を参照してください。
- 可燃性の壁との距離が確保できない場合は必ず指定の防熱板を取り付ける。
- 防熱板は取付説明書(別売防熱板に付属)に従い、正しく取り付ける。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。
⇒11ページ『周囲の防火措置【防火措置2】』を参照してください。
- チャオバーナーは壁側の反対にするか、壁からの離隔距離を十分にとる。
⇒10ページからの『周囲の防火措置』を参照してください。
(110-4100型・110-4102型は左側、110-4101型・110-4103型は右側がチャオバーナーになっています。)
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または、もよりの大阪ガスに相談する。
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。
- 引火性の危険物(ガソリン、灯油、ベンジン、接着剤など)を機器の周囲で保管したり、取り扱う室内には設置しない。
火災のおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

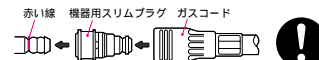


ガス接続について

- ゴム管はガス用ゴム管(検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの)を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めですっかりと止める。



- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。



- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。



禁止



- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。



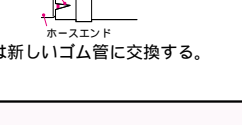
禁止



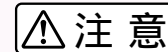
- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。



禁止

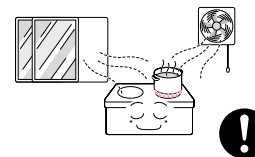


- ゴム管はときどき(約6ヶ月程度)点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。



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。
ただし、自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。
排気ガスが逆流し、一酸化炭素中毒のおそれがあります。



ガラス注意

- トッププレートに衝撃を加えない。
トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。もし破損したときは程度の大小に関係なくすぐに修理を依頼してください。
- トッププレートの上に乗らない。
この機器の上に乗りますとガラスが破損し、非常に危険です。絶対に乗らないようお願いします。

特に注意していただきたいこと

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、32～37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。

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。

トッププレートはガラス製です

- レンジフードの清掃の際など、こんろの上には絶対に乗らない

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、使用直後は機器の各部（特にトッププレート）が熱くなっていますので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。特に幼児や小さな子供のいる家庭では注意する。

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。



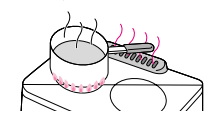
- 魚を取り出すときなど、グリルとびらガラス部にさわらない。また、グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない。

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、こんろを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部の損傷の原因になります。



- グリル使用中および使用直後はグリル受け皿にたまった脂が高温になっているため、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった魚の脂などがこぼれないよう注意する。

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、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

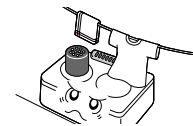
強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。

《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。》

⚠ 注意

使用上の注意

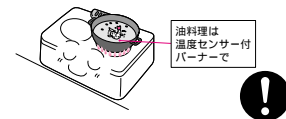
- ごとくをはずして鍋などを直接こんろに置いて使用しない。不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



- 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。

- 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。



- 鍋の種類によっては傾いたり、すべりやすいものがあります。鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。中華鍋などの底の丸い鍋などは必ず取っ手を持ちながら使用する。

- また、片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくつめ方向に合わせ、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。特に温度センサー側は径の小さい鍋など鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。



鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。

- 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ことがあります。)

火災のおそれがあります。

- グリル内に食品くず、油くず、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を掃除して使用する。火災のおそれや異常過熱により機器焼損の原因になります。

- 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。

- グリル焼網の上や下にアルミはくを敷いて使用しない。アルミはくの上に脂がたまり発火するおそれがあります。

- グリル使用中は、グリルとびらを開けたままにしない。(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。また、グリル異常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。

- グリル使用中および使用直後は、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、物をつつたりしない。

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。

- ガラストッププレートのため、市販されている焼網は使用しない。

ガラスや機器の損傷の原因になります。

使用前に

特に注意していただきたいこと

⚠ 注意

不安定な場所での使用禁止

- キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。
調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

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。

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、こまめに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。
- 33～37ページの「お手入れ」に従って行ってください。

長期間使用しない場合

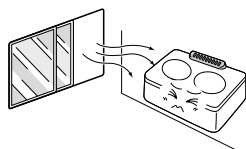
- 機器のガス栓を閉じてください。(長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。)
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

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。

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バーナーを制御するため、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の炎にあたらないように配慮して使用してください。



機器を廃棄する場合

- 乾電池を使用しているガス機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
取り付けたままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

1 使用前に 機器の組立てと設置

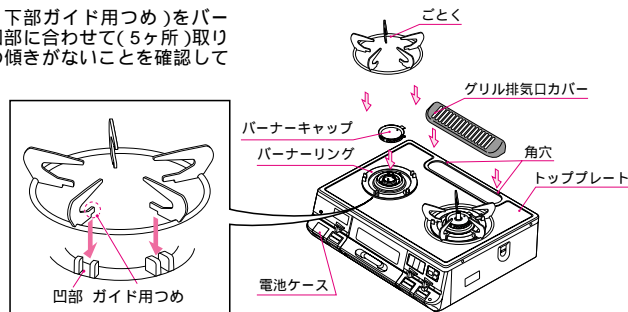
組立てかた

包装を取り除き組立てます。
(テープ類は取りはずしてください。)

⚠ 注意

- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。
火災のおそれや機器焼損の原因になります。

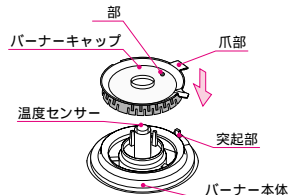
ごとくはつめ(下部ガイド用つめ)をバーナーリングの凹部に合わせて(5ヶ所)取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。



グリル排気口カバーは後側に位置決め用のツメ2ヶ所がありますので、トッププレートの角穴に合わせて組み付けてください。

バーナーキャップの取り付けかた

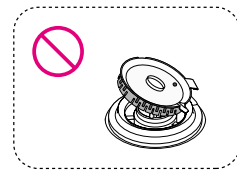
- 図のようにバーナーキャップの 印のある爪部が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



お願い

- バーナーキャップを正しく取り付ける。
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。

チャオバーナー用と標準バーナー用(温度センサー付)は形が異なりますので注意してください。



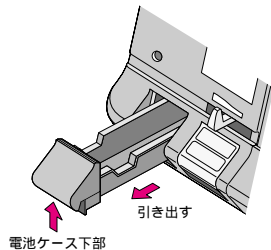
1 使用前に 機器の組立てと設置

乾電池の取り付けかた [単1形 (1.5V) アルカリ乾電池 2 個使用]

1. 電池ケースを引き出す。

- 電池ケースの下部を持って引っぱると引き出せます。

- 電池ケースを引き出すときはゆっくり引き出してください。強く引き出しますと破損の原因になります。
- 電池ケースは、途中で止まる仕様になっています。



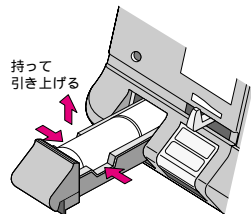
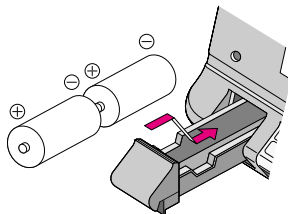
2. 乾電池を取り付ける。

- 乾電池単1形 (1.5V) を2ヶ、⊖側を奥方向にして入れてください。

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。

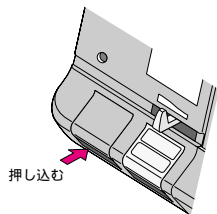
- 乾電池が入っている場合は、乾電池側面を持って (→ ⊖ ⊙ ←) 引き上げると取り出しが出来ます。



3. 電池ケースをセットする。

- 電池ケースを押しながら奥まで押し込む。

- 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。
- 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1形) 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ると寿命が短くなる場合があります。
- 点火 / 消火ボタンを [開の状態] で放置しておくと、電池消耗の原因となりますので、調理終了後は [止の状態] にしてください。

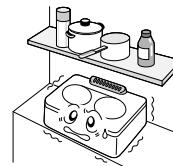


設置場所について

△注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。

機器の上に落ちたものが燃え、火災のおそれがあります。



- 強い風の吹き込む場所には設置しない。

点火不良や機器内部の損傷および安全装置が正しくはたかない原因になります。

- 湯沸器の下には設置しない。設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。

お願い

- 樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。
照明器具のかさなどが変形するおそれがあります。

周囲の防火措置

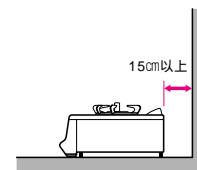
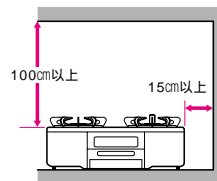
- 設置場所の周辺に可燃物 (木製の壁やたななど) がある場合。

△警告

- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず [防火措置1または2] を行う。
- チャオバーナー側は壁から離す。

防火措置1

- 可燃物 (壁・たななど) から離す。
印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。



1 使用前に 機器の組立てと設置

防火措置 2

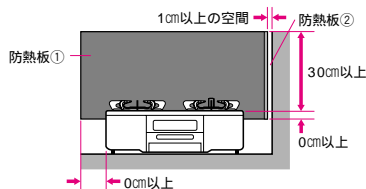
■防火措置1の条件を満たせない場合。

警告

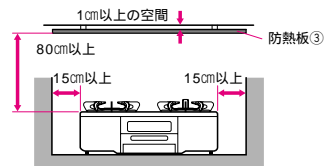
●壁から防火措置1の離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。

火災のおそれがあります。

側面・背面

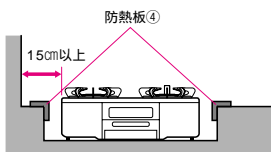


上 面



印の寸法はトッププレート面より上方の寸法をさす。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）			
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	4015-0100-0206	350	600
②	4015-0100-0205	350	535
③	4015-0100-0207	550	900
④	4015-0100-0108	150	500

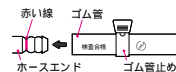
●防熱板は4種類用意しております。お求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。

ガス接続について

■ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

ガス接続について

●ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。



●ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。

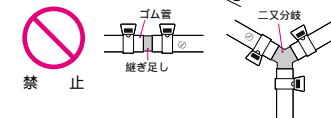


●ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。



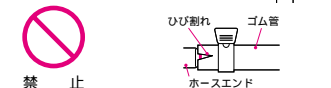
禁止

●ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。



禁止

●ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管やビニール管は使用しない。



禁止

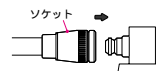
●ゴム管はときどき（約6ヶ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。

●迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続具が異なります。接続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てください。

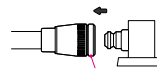
お部屋のガス栓について

●開閉つまみのない「ガスコンセント」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」にガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法
(ガス栓を開けるとき)



取りはずし方法
(ガス栓を閉めるとき)

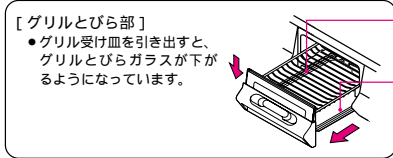
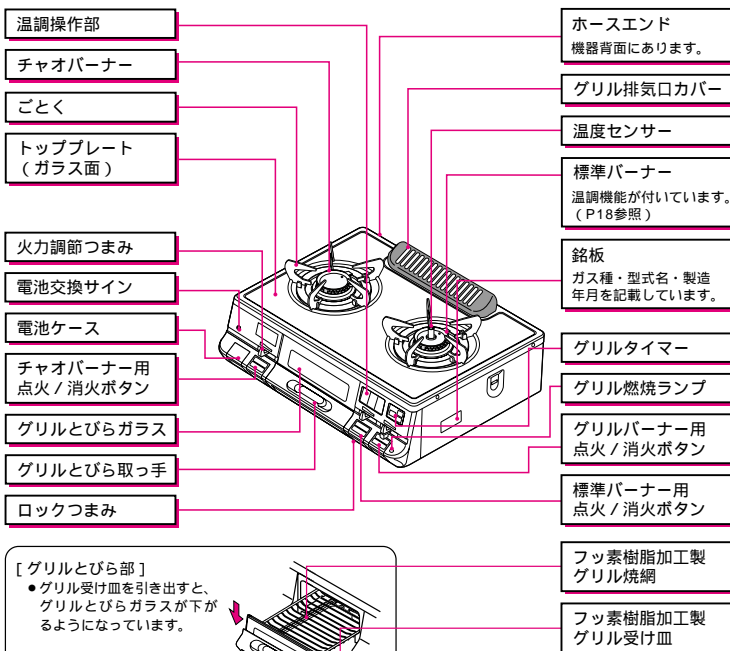


ガスコードなどのソケット側を上図のようにガスコンセントに「カチッ」と音がするまで差し込みます。

ソケットをはずすときは、コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。

1 使用前に 各部のなまえ

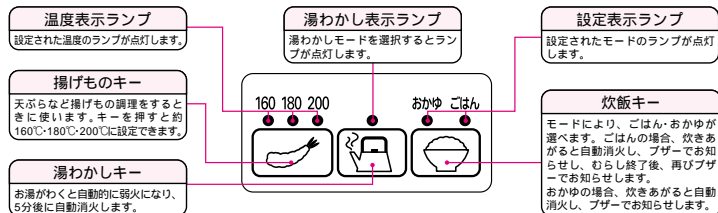
各部のなまえ



110-4101型・110-4103型は標準バーナー、チャオバーナー、点火/消火ボタン、温調操作部の位置が異なります。(イラストは110-4100型・110-4102型で、右が標準バーナーで温度センサー付です。)
110-4100型・110-4101型は前面パネル部がブラック色、110-4102型・110-4103型は前面パネル部がシルバー色になっています。

温調操作部について

- 点着火後に設定できます。



1 使用前に 特長

■チャオバーナーで強火!

- 独自の新開発バーナーで高効率・高火力!!
中華料理や炒めものなどをより早く、シャキッとカラッとおいしく仕上げます。

■標準バーナーでさらにトロ火!

- 標準バーナーの絞り性能が向上!!
本格的な煮込み料理もトロ火でじっくりおいしく仕上げます。

■乾電池が消耗すると、お知らせします。

- 乾電池の交換時期をお知らせします。

■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。

標準バーナー (温度センサー付)で 便利機能の追求

揚げものモード 18

天ぷら、フライなどの揚げもの調理をするときに油の温度を設定することができます。

- ☑ キーで設定温度を約160・180・200℃の3ポイントを選択できます。

湯わかしモード 21

お湯がわくと自動的に弱火になり、5分後自動消火します。

- ☑ キーで“湯わかし”を選択できます。

炊飯モード 19

ちょっとした炊飯やおかゆを炊飯器のように炊くことができます。

- ☑ キーで“ごはん”・“おかゆ”を選択できます。

■さらに・・・ 使って便利な タイマー機能 グリルタイマー

設定時間がくると自動消火します。(最大設定15分) 庫内温度に連動して初期設定時間が変わります。○・○キーで設定時間が選択できます。

安全性の追求

焦げつき自動消火機能 29

(標準バーナー)
煮物調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめると自動的に消火する機能です。

消し忘れ防止 28

(チャオバーナー)
点火後約1時間で自動的に消火します。

(標準バーナー)
点火後約2時間で自動的に消火します。高温調理の場合で消し忘れと判断したときは約30分で自動的に消火します。

グリル異常過熱防止センサー 30

グリル庫内や受け皿の温度が異常に高くなったとき自動消火します。
点火/消火ボタン消し忘れプザー(全バーナー) 30
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分おきにプザー音・ピー音でお知らせします。

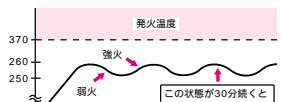
グリル燃焼ランプ 23

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。

天ぷら油過熱防止機能 29

高温調理(天ぷら・焼きものなど)をするとき、油の発火温度とされる370℃に過熱される前(約250℃~260℃)に「強火/弱火」をくり返し、消火しないよう自動的に調整します。

この状態が30分続くと自動的に消火します。



☞ 内の数字は参照ページを示しています。

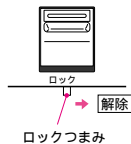
使用前に

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。

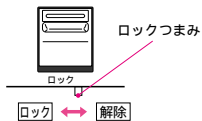


- 点火/消火ボタンが**止の状態**で機器のガス栓を全開にしてください。



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のために、点火/消火ボタンを動作させない機構です。
- **止の状態**でロックつまみをロック位置にしてください。
- **開の状態**で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。



調理するときのコツ(標準バーナー)

- 炒めもの(野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグ等)をする場合
- 1分程度予熱をしてください。予熱時間が長すぎると安全機能がはたらいて弱火になったり、消火する場合があります。



- きんぴらごぼろ・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、途中で消火機能がはたらいて(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。

1 点火

点火/消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱい押し。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。
- 点火/消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。万一点火しないときは、点火/消火ボタンを押し**止の状態**に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作してください。長時間使用していないか、初めて使用するときは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。
- 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。点着火の有無とは関係ありませんのでご注意ください。
- 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きます。

△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。

[チャオバーナー] ← 強 → 弱



[標準バーナー] ← 強 → 弱



- 火力調節つまみを(弱)方向へ動かすと ⊙ (炊飯)の位置で軽く止まります。さらに火力を(弱)にする場合は少し上へあげてから(弱)方向へ動かしてください。

弱火で使用しているとき、窓からの風や冷暖房装置の風の影響で消火する場合があります。

お願い

- 弱火のときは炎が見えにくい場合があります。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。
- 標準バーナーは調理中に温度センサーが作動し「弱火」⇄「強火」になり、炎の大きさが変化する場合があります。やけどのおそれがあるためバーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

揚げものをする場合(標準バーナー)
温調機能を使わずに、通常こんろとして使用しているとき、多い油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火するか、18ページ「揚げもの」モードを使用してください。

- 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。



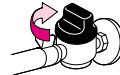
3 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し手を離す。



△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

《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。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとく（品番：4015-0100-0348 現金標準価格1,000円）を使用すると鍋が安定して使いやすくなります。（価格は変更される場合があります。）
- 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、温度センサーに密着し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

- 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。鍋底が凹状になっているものを使用すると、温度センサーが正しくはたらかないことがあります。

⚠️ 警告

- 油料理をするときは耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない。
- 油の量が200ml以下で使用しない。



天ぷら油過熱防止機能がはたらかず発火する場合があります。

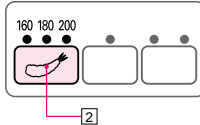
料理区分 鍋などの種類	煮もの な	炒めもの 油料理 な	温調機能		
			揚げもの [F] [18]	炊飯 [C] [19]	湯わかし [W] [21]
アルミ製の鍋・文化鍋 		油料理の場合 油の量： 200ml以上	（油の量： 200ml以上）	（深めのもの）	（水の量： 500ml - 2ℓ）
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋 		油料理の場合 油の量： 200ml以上	（油の量： 200ml以上）	（深めのもの）	（水の量： 500ml - 2ℓ）
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋 		×	×	（深めのもの）	（水の量： 500ml - 2ℓ）
無水鍋（ステンレス厚手鍋） 		油料理の場合 油の量： 200ml以上	（油の量： 200ml以上）	（深めのもの）	（水の量： 500ml - 2ℓ）
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン 		油料理の場合 油の量： 200ml以上	（油の量： 200ml以上）	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器 		×	×	×	×
やかん 	-	-	-	-	（水の量： 500ml - 2ℓ）

：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。）

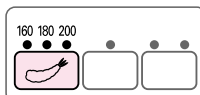
2 使いかた 温調機能の使いかた（標準こんろ）

揚げものモード（天ぷら油などの温度を保ちます）

操作部



設定を解除するとき



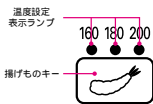
揚げものキーを何度か押すと表示ランプが消え、揚げものモードが取り消されます。

取り消しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ（15～16ページ参照）に戻ります。

2 揚げものモード

揚げものキーを押し、温度設定する。



1度押す毎に「180」⇒「200」⇒「160」⇒解除と切り替わります。

- 設定した温度付近になるとブザー音（ピピピ）でお知らせします。
- 自動的に「強火」⇒「弱火」を繰り返し設定した温度に油の温度を保ちます。
- 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度（160、180、200）に合わせてください。
- 温調時「弱火」⇒「強火」に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますが異常ではありません。

揚げものモード中に他のモードのキーを押すとそのモードに切り替わるため注意してください。

1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱい押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。詳しくは15ページを参照してください。

⚠️ 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。

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。鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

特に厚みのあるアルミ鍋、鉄製鍋やフッ素加工フライパン等は、設定温度より油の温度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。

- 火力は全開で機能を保つためには火力は全開で使用してください。
- ビビビと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ずに油の温度が上がっていくことがあります。

- 温度設定
- 着火したらすぐ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ると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。

温度設定のめやす

160	とりからあげ、薄手野菜の天ぷら（しそ・のりなど）ドーナツ、フリッター
180	天ぷら、コロケ、フライ、とんかつ
200	クルトン、かきもち揚げ

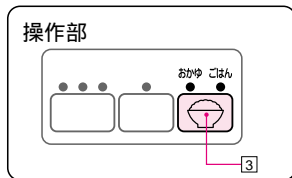
2 使いかた

温調機能の使いかた（標準こんろ）

温調機能の使いかた

炊飯モード

炊飯モード



設定を解除するとき

炊飯キーを何度か押すと表示ランプが消え、炊飯モードが取り消されます。

取り消しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ(15～16ページ参照)に戻ります。

1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱいには押し。



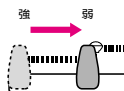
- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。詳しくは15ページを参照してください。

△ 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“弱”位置に合わせ。

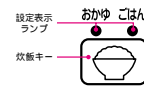


火力調節つまみをゆっくり“弱”方向へスライドさせ“弱”位置に合わせ。

- 火力調節をしないとうまく炊けない場合があります。
- 火力調節つまみを“弱”位置から“強”方向へスライドさせても“炊飯”位置では止まりません。

3 炊飯モード

炊飯キーを押し、“ごはん”がおかゆを選定する。



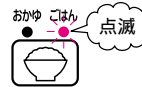
1度押す毎に「ごはん」⇒「おかゆ」⇒解除と切り替わります。

- 着火および火力調節後すぐに押してください。
 - 設定した後に再度炊飯キーを押さないでください。うまく炊けない場合があります。
- 炊飯モード中に他のモードのキーを押すとそのモードに切り替わるため注意してください。

お願い

- 炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたをあけたりしないでください。うまく炊けない場合があります。

炊飯終了前のお知らせ



ごはんの場合はむらし終了2分前、おかゆの場合は終了2分前から終了までランプが点滅してお知らせします。

下準備

鍋のセット

- 水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。
- 炊飯量と炊き上がり時間は21ページを参照してください。

温度センサーの上面に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

- 鍋は市販の文化鍋でも炊くことができますが、鍋の材質・形状によっては焦げついたり、ふきこぼれたり、うまく炊けなかったりする場合があります。別売の炊飯専用釜(品番:011-0059型 現金標準価格3500円)がおすすめです。お求めは、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。(価格は変更される場合があります。)

お願い

- 鍋は金属製で厚手の深鍋(18cm以上)を使用してください。ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。

炊飯終了

ごはん

- 炊きあがると自動的に消火し、ブザー音(ピピピ)でお知らせします。その後、むらし(約10分)が終わるとブザー音(ビー)とランプ消灯でお知らせします。
- “ごはん”表示ランプ消灯後、点火 / 消火ボタンを押し、**止の状態**に戻してください。表示ランプ消灯前に点火 / 消火ボタンを押すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

おかゆ

- 炊きあがると自動的に消火し、ブザー音(ビー)とランプ消灯でお知らせします。

自動消火した後、必ず点火 / 消火ボタンを押し**止の状態**に戻してください。

開の状態 → 止の状態

開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

2 使いかた 温調機能の使いかた (標準こんろ)

温調機能の使いかた

炊飯モード / 湯わかしモード

炊飯モード (コツとご注意)

炊飯量と炊きあがりまでの時間

	炊飯量	炊きあがりまでの時間
ごはん	1~3合	約20分+むらし約10分
おかゆ	0.5~1合	約45分

洗米すぐの米でも炊けますが炊飯前にあらかじめ米を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あがります。

炊きあがりまでの時間は米・水の分量や室温および米・鍋の種類などにより異なります。

米と水の量のめやす

[ごはん]

米の量	水の量
1.0合(150g X 180ml)	約300ml
1.5合(225g X 270ml)	約400ml
2.0合(300g X 360ml)	約500ml
2.5合(375g X 450ml)	約600ml
3.0合(450g X 540ml)	約700ml

[おかゆ]

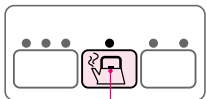
米の量	水の量
0.5合(75g X 90ml)	約700ml
1.0合(150g X 180ml)	約1000ml

水の量は好みに合わせ加減してください。

- 炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具は上に乗せて炊いてください。
- おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

湯わかしモード

操作部



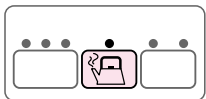
1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱいを押す。



開の状態

設定を解除するとき



湯わかしキーをもう一度押すと湯わかしモードが取り消されます。

取り消しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ(15~16ページ参照)に戻ります。

- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。詳しくは15ページを参照してください。

△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。

- 湯わかし5分保温機能は、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る場合がありますが異常ではありません。次の点に注意して使用してください。
 - 材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから5分保温機能がはたらくまで時間を要する場合があります。
 - やかんや鍋は、ふたをしない状態では十分に沸騰する前に5分保温機能がはたらく場合があります。
 - お湯からのあたためなおしでは、お湯がわいてから5分保温機能がはたらくまで時間を要する場合があります。

おかゆについて

- おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
- おかゆモードは米から“おかゆ”をつくる機能です。ごはんから“おかゆ”をつくる場合は下記を参考にしてください。

~ごはんからのおかゆの炊きかた~

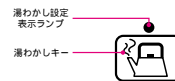
2人分(茶わん約2杯分: 300g)の例

- 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
- 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ“強火”で炊く。
- 煮たったらアクをとり、“弱火”で10~15分炊く。
- 消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

- “ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりには米の種類、水の量、水に浸す時間などにより異なります。好みに応じて工夫してください。

2 湯わかしモード

湯わかしキーを押して、湯わかし設定する。



- 着火後すぐに押してください。

湯わかしモード中に他のモードのキーを押すとそのモードに切り替わるため注意してください。

- 火力調節はやかんや鍋に応じた“強火”にしてください。弱火にすると早切れや遅切れになる場合があります。
- 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。水量が適切でないで早切れや遅切れになる場合があります。
- やかんや鍋は必ずふたをして湯わかしてください。
- 底の平らなやかんや鍋を使用してください。

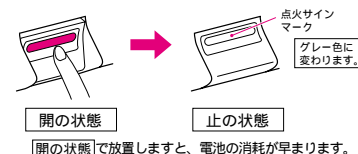
5分保温について

- お湯がわくとブザー音(ビビッ)でお知らせし、自動的に弱火になります。5分間経過後ブザー音(ビー)でお知らせし、自動消火します。(終了2分前から表示ランプが点滅します。)



- 5分保温中に湯わかしキーを押すと強火に戻るため注意してください。(自動消火はしません。)
- お湯を沸かしている途中で“湯わかしモード”にすると弱火になるタイミングが遅くなる場合があります。

- 自動消火した後、必ず点火 / 消火ボタンを押し「止の状態」に戻してください。



開の状態

止の状態

「開の状態」で放置しますと、電池の消耗が早まります。

使いかた

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)

お願い

初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。グリル庫内の油を焼ききるため、煙やにおいが出て異常ではありません。
(空焼きしているときセンサーが作動して消火する場合がありますが、少し待ってから再度点火してください。)

点火前に

- ロックの位置にあるときはロックを解除する。



ロックつまみ → 解除

- グリル庫内に可燃物がないことを確認してください。
- グリル受け皿に水を入れしないでください。

1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱいを押す。



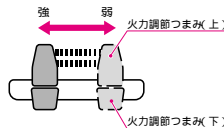
● グリル燃焼ランプ

- グリルタイマーが自動的にスタートします。グリルタイマーについての説明は25～26ページに記載しています。魚などを焼く前に必ずそちらを参照してください。

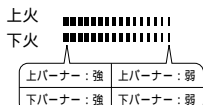


2 火力調節

火力は、火力調節つまみ(上)・(下)を左右に動かして調節する。

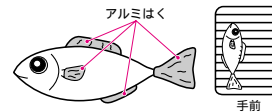


火力調節



魚の焼きかたの手順

- ① 魚の下準備をする。
● 塩焼きの場合は、塩をふりししばらくおく。
● 尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおふ。
- ② 予熱をする。
- ③ 一旦消火し、魚を焼網にのせて再度点火し、タイマー時間を合わせる。



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。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続けて着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。
- 火力調節つまみが(弱)側にある場合は、(強)側に移動します。
長時間使用していないか、初めて使用するときは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。
- 約15分以上連続では使用できません。
(使用中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。)
- 連続で使用する場合は一旦消火し、再度点火してください。
(魚が焼き上がる前に消火する場合があります。)
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火することがあります。
(グリル異常過熱防止センサーが作動したため、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火して使用ください。)

- 火力調節つまみ(上)・(下)を(強)方向へ動かすと、各バーナーの火力は強く、(弱)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 火力調節つまみはゆっくり動かしてください。
- 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が、異常ではありません。
- 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

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。

△ 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。

グリル使用上の注意

△ 警告

- グリル排気口の上にくいなどをのせたり、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。

△ 注意

- グリル使用中はグリルとびらを開けたままにしない。
(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や機器の変形・変色の原因となります。また、グリル異常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。

△ 注意

- グリル使用中はそばから離れない。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- グリルを使用するときは・・・
・グリル受け皿に水を入れない。
・グリル受け皿にアルミはくや市販のグリル石を入れない。
・グリル受け皿に食品くずや魚の脂などがいないことを確認する。
- 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食品くずや魚の脂などを取り除く。
魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

△ 注意

- グリル使用中および使用直後は、グリルとびらガラスに水をかけない。
- グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近をさわらない。
- 使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網が熱くなっていますので、機器から取りはずさずに行う。
- グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網が熱くなっていますので、グリル部のお手入れや点検はせずに、しばらく待ってから行う。
- グリル使用中、鍋の取っ手などをグリル排気口へ向けない。
やけどやけがの原因になります。

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)

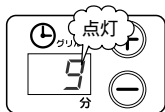
3 グリルタイマーセット
グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

下記に示す数値("9"など)はあくまでも例であり、実際には異なる場合があります。

●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。

《グリル着火》

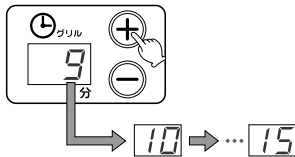
例)



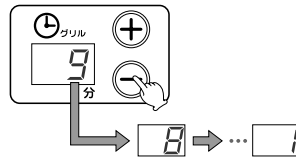
タイマー時間を変更するとき

●タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

長くしたいとき



短くしたいとき



タイマー終了



●タイマー終了すると、自動消火し、ブザー音(ビー)とタイマー表示「00」点滅(10秒間)でお知らせします。

●グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間「5」～「9」分を自動的に設定します。
グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

タイマー表示は切り上げ表示になっていますので、初期設定時間がすぐに変わる場合があります。

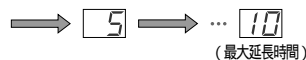
●めざしやうめなどのような小魚の干し物の焼き時間の目安は2～3分です。(連続で焼く場合は1分程度です。)初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。

●干し物や脂分の多いにしん、塩さばなどは発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。

最大15分までタイマー設定できますが、使ら15分までの残り時間までしか延長できません(例)9分で設定し5分後グリルタイマーキーを



用途中でのタイマー時間延長は点火してかせん。
押しても最大、10分までしか設定できません。

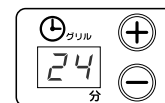


●タイマーが終了していない場合でも、グリルのためグリル異常過熱防止センサーがはた
●グリル専用タイマーのためこるには使用

ル庫内温度が異常に高くなった場合、安全らき、消火する場合があります。
できません。

●残り30秒になると、ブザー音(ピビビ)でお知らせし、分表示から秒表示に変わります。

例)
残り24秒の場合



△注意

●必ずタイマー設定時間は、魚などを焼きすぎない時間に合わせる。
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

△注意

●タイマーセット時間になると自動消火し、ブザー音(ビー)とタイマー表示「00」点滅(10秒間表示)しますので、自動消火した場合は必ず点火/消火ボタンを**止の状態**にしてください。



開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

ワンポイントアドバイス

魚などの焼きかたが浅い場合は・・・

●調理途中であればタイマー時間の変更はできますので、設定時間を1～2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減時間に調節してください。

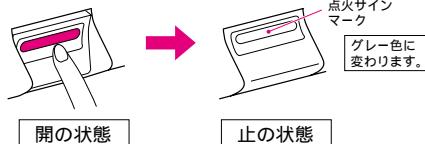
●再点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。

焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

2 使いかた 点火・消火のしかた(グリル)

4 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。



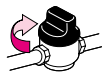
- 消火させた後、すぐ再点火するとグリル燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音(ピー)とタイマー表示"12"点滅(10秒間表示)でお知らせします。
- **開の状態** で放置しますと、電池の消耗が早まります。

△ 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。



閉じる



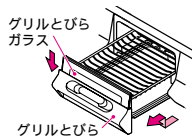
- タイマー設定中に点火/消火ボタンを押すとタイマー設定はリセットされます。

グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

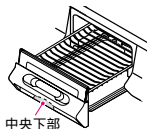
- グリル受け皿は、グリルとびらと一体になっています。
- グリルとびらを引き出すと、グリルとびらガラスは下がります。
- グリル受け皿にストッパーがついていますので、グリルとびらを水平に手前に引き出すと止まります。

□ 取り出しかた

- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



- グリル受け皿を取り出すときは必ず両手で行ってください。また図のようにグリルとびら下部を持つ場合は、中央下部を持つようにしてください。



端の方を持つとやけどのおそれがあります。

□ 取り付けかた

- グリル受け皿をグリル庫内の左右下部にあるレールの中に入れて、奥に当たるまできっちりと入れてください。

- グリル焼網の取りはずしかた、取り付けかたは35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

安全機能について

全バーナー

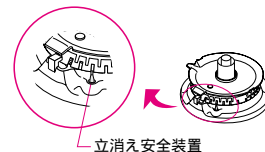
■ 立消え安全装置

- (こんろバーナー：ブザー音『ピー』でお知らせします。)
(グリルバーナー：ブザー音『ピー』とタイマー表示"12"点滅(10回表示)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無くなってから点火操作をしてください。

(例) 標準バーナー

- 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。)



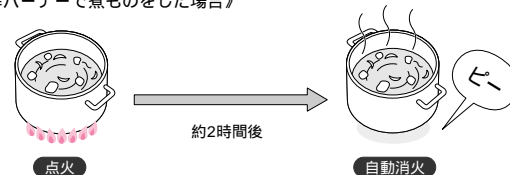
こんろバーナー

■ 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、標準バーナー：約2時間(高温状態で温度変化のないときは約30分)

《例：標準バーナーで煮ものをした場合》



安全機能がはたらいたときは30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

安全機能について

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。

■焦げつき自動消火（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。

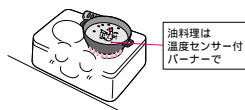
- 焦げつき消火時の焦げの程度は鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。
- 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。

■天ぷら油過熱防止（ブザー音『ピー』でお知らせします。）

- 約250℃で強火、弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると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。

⚠警告

- 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。
油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず発火する場合があります。
- 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。



トッププレートに『揚げもの用』と表示しています。



（トッププレート）

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℃になると弱火にな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。
 - ・いりもの料理（ごま・大豆など）のように高温を必要とする調理
 - ・たこ焼きプレートのように底面がでこぼこした調理器を使う場合

安全機能がはたらいたときは30ページを参照してください。

グリルバーナー

■グリル異常過熱防止センサー

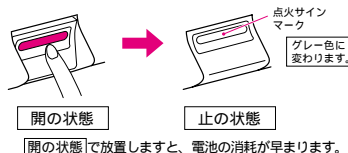
ブザー音『ピー』とタイマー表示“02”点滅（10回表示）でお知らせします。）

グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のためガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。

- 次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて自動的に消火したり、魚が焼ける前に消火したり、連続使用をすることができません。
 - ・空焼きなどで長時間使用した場合。 ・予熱しすぎた場合。 ・連続で長時間使用した場合。
 - ・魚などが庫内で燃えた場合。 ・グリル受け皿の温度が異常に高くなった場合。
- グリル異常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場合がありますので、しばらく（約3分程度）待ってから点火操作をしてください。
 - グリル異常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、手を離すとブザー音（ピー）とともに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。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

⚠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。
- グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
やけどやけがの原因になります。

2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

温度センサーについて

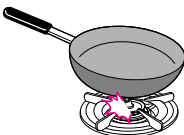
△注意

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。
- センサー部はいつも清潔にする。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るようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにする。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動かを確認する。
温度センサーが正常に作動しない場合があります。



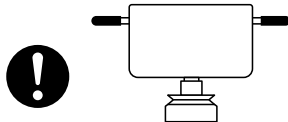
禁止



△警告

正しい鍋のせかた

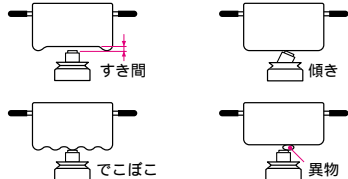
- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせる。



- このような状態では使用しない。
(調理油の量に関係なく発火する場合や途中消火場合があります。)



禁止



- 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。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからの上かえてください。
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋をのせられたり、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弱火になったり、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

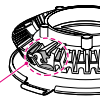
機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点 検

バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか。

汚れ・目づまりなど



- 傾いたり浮いたりしていませんか。



⇨ お手入れのしかたを参照してください。

☞ 33

各部位の取り付けは？

- バーナーキャップ・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。

☞ 33 - 37

乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- 使用時、乾電池が消耗してくると、予告としてブザー音がなり、電池交換サインが点滅します。使用することはできますが、早めに同一の新しいアルカリ乾電池（2個）と交換してください。



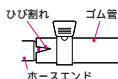
- さらに電池が消耗してくると点火はしますが手を離すと消火して、使用できなくなります。

⇨ 乾電池の取り付けかたを参照してください。

☞ 9

ゴム管は？

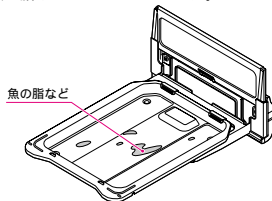
- ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか。



⇨ 新しいゴム管と交換してください。

グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていませんか。



⇨ お手入れのしかたを参照してください。

☞ 35

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。



⇨ お手入れのしかたを参照してください。

☞ 33

3 点検・お手入れ、他

点検・お手入れ

機器の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。

点検・お手入れ

お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしておきますと汚れが落ちにくくなります。

△注意

- お手入れは手袋をはめて行う。
はめないと機器の角などでけがをする
おそれがあります。



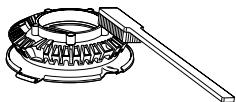
△お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属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用しないでください。



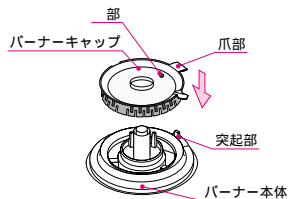
バーナーキャップ

- 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目詰まりしていたら裏面から歯ブラシを使って洗う。
- 煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。



△お願い

- 強くこすったり、当てたりしない。
傷、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。
- バーナーキャップの取り付けかた
図のようにバーナーキャップの 印のある爪部が突起部の真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしてないかを確認してください。



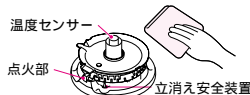
（例 標準バーナー）

△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、変形するおそれがあります。

温度センサー・点火部・立消え安全装置

- 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。
（洗剤などは使用しない。）



△お願い

- 汚れをふき取る際、強い力を加え、傾けないようにしてください。
故障の原因となります。

機器表面・操作部

- 乾いた布でよくふく。
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。
- 前面パネル、グリルとてなどの樹脂部には特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

お手入れ

トッププレート（ガラス面）

- 汚れは、その都度台所中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などの柔らかい物でふき取り、その後乾いたふきんでふく。（煮こぼれなど、そのままにしておくと、こびりついて取れにくくなります。）
- 汚れがひどいときは、乾いた布に中性洗剤をつけてふき取り、もう一度ぬれふきん、乾いたふきんの順でふく。



■汚れがこびりついたときは

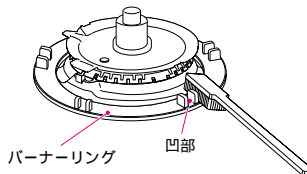
汚れたところにクリームクレンザーをつけてラップでこすると、取れにくい汚れもよく落ちます。

△注意

- ガラスの印刷が薄くなったり、光沢がなくなったりすることがありますので常用しないでください。

バーナーリング

- バーナーリングの凹部などに目詰まりがあった場合、歯ブラシを使ってかるく洗ってください。



△注意

- クリームクレンザーは塗装がはがれ落ちることがありますので、使用しないでください。

△お願い

- ドライバーなど先の鋭いものや金属たわし、ミガキ粉などは、ガラス面およびバーナーリングを傷つけますので使わないでください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤、クレンザー類を使用すると、バーナーリングなどの色がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- トッププレートはグリル排気口と本体横で、ねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。

3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

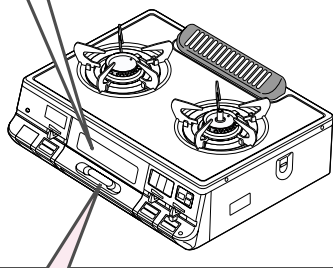
機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点検・お手入れ

お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

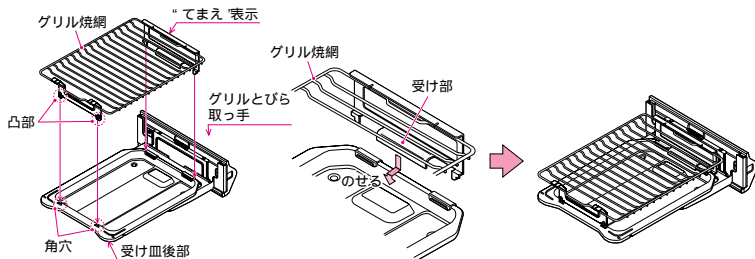
グリル部 グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびらガラス

- グリル受け皿（取りはずしてお手入れできます。）
 - フッ素樹脂加工仕上げになっていますので、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。
 - 使用の都度、必ずお手入れをする。
汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。
- グリル焼網
 - フッ素系樹脂で塗装加工しております
 - 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いです。
(ナイロンたわしや硬いものごすと塗装がはがれます。)
 - 焼網は、消耗品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。(取替用部品として用意しております。現金標準価格：2500円)
- グリルとびらガラス（取りはずしてお手入れできます。）
 - 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れをする。



グリル焼網の取り付けかた

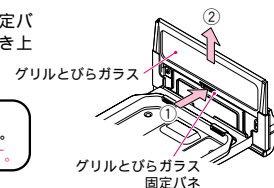
- “てまえ”と表示している方をグリルとびら取っ手側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上のせてください。
焼網は前と後がありますので注意してください。



お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

グリルとびらガラスの取りはずしかた取り付けかた

- グリルとびらガラスの取りはずしかた
 - グリルとびらガラス(内側)にあるグリルとびらガラス固定パネをガラス側に押し(①)、グリルとびらガラスを上へ引き上げる(②)と、グリルとびらガラスがはずれます。

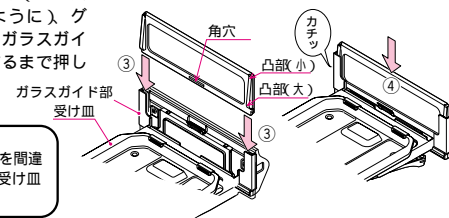


△注意

- グリルとびらガラス固定パネは必ずガラス側に押すようにする。
固定パネを逆側に引くと固定パネが損傷する原因となります。

- グリルとびらガラスの取り付けかた

- 凸部と角穴が受け皿側になるように(ガラスの文字の印刷部が手前側になるように)、グリルとびら取っ手のグリルとびらガラスガイド部に入れ(③)、カチッと音がするまで押し込んでください(④)。

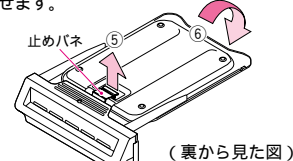


△注意

- グリルとびらガラスの取り付け方向を間違えて取り付けない。必ず凸部大が受け皿側で下側になるように取り付ける。

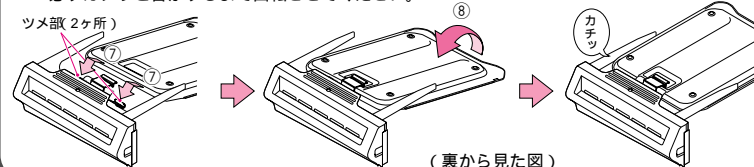
グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

- グリルとびらの取りはずしかた
 - グリル受け皿とグリルとびらを固定している止めパネを図の方向(⑤)に上げ、グリル受け皿を回転させる(⑥)と、取りはずせます。



- グリルとびらの取り付けかた

- グリルとびらのツメ(2ヶ所)にグリル受け皿をはめ込み(⑦)、グリル受け皿を図のように回転させる(⑧)と取り付けられます。
必ずカチッと音がするまで回転させてください。



3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

機器の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（点検・お手入れ後のセット方法）

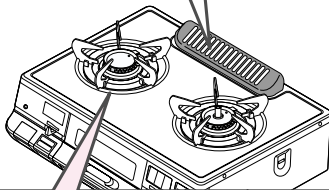
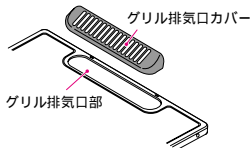
グリル排気口カバー

●台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、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丸洗した後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

●お手入れ後のセット方法
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。

グリル排気口カバーは後ろ側に位置決め用のツメが2ヶ所ありますので、トッププレートとの角穴に合わせて組み付けてください。



ごとく

●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

汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

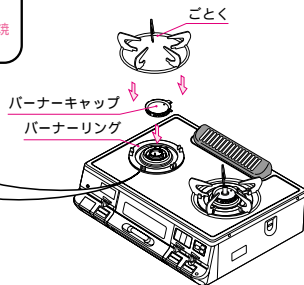
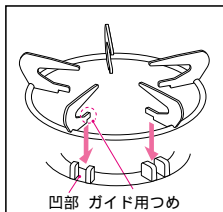
■お手入れ後のセット方法

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、つめ(下部ガイド用つめ)が手前にくるようにバーナーリングの凹部に合わせて取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

⚠注意

●ごとくの下部ガイド用つめを、必ず5ヶ所ともバーナーリングの凹部に合わせる。

それ以外で合わせると、ごとくがうき不安定になったり不完全燃焼のおそれがあります。



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"> ●機器のガス栓が全開になっていますか? ●ゴム管が折れていませんか? ●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詰まっていますか? ●点火部・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?) ●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか? (連続焼きなどで庫内温度が高くなっていますか?) 	15 12 32 32 32 28 15・23 30
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、機器の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。 <p>⚠注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか? ガス漏れの原因になります。 	3 12 28
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? <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(高温で30分)以上たっていますか? ●鍋底が凸凹していませんか? <p><チャオバーナー側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●火をつけてから約1時間以上たっていますか? <p><グリルバーナー></p> <ul style="list-style-type: none"> ●グリルタイマーを適正時間セットしていますか? ●焼きすぎたりしていませんか? 	28 28 28 29 31 31 28 31 28 25・26 30
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詰まっていますか? 	32 32

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。23ページをご覧ください、空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「ポン」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。		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。
●大火になるとき一瞬炎が大きくなる。		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。
●ごとの先端が変色や凹凸状になる。		こんろ部を使用すると、ごとのつめの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが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。

お知らせ表示


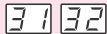
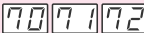
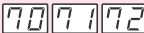
●機器の安全装置(28~30ページ参照)がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザーが鳴り、タイマー表示部数字点滅(グリルバーナーのみ)などでお知らせします。

お知らせ表示一覧

お知らせ表示	部 位	原 因	処置方法
ビー 1回	ハイカット作動(標準バーナー)	焦げつきや異常高温になったとき(29ページ参照)	点火/消火ボタンを「止の状態」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。
ビー 1回	消し忘れタイマー(こんろバーナー)	チャオバーナー:約1時間 標準バーナー:約2時間(約30分)(28ページ参照)	
ビー タイマー表示部 10回点滅 	グリルタイマー(グリルバーナー)	グリルタイマー設定時間が終了したとき(25ページ参照)	
ビー タイマー表示部 10回点滅 	グリル異常過熱防止センサー作動(グリルバーナー)	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(30ページ参照)	点火/消火ボタンを「止の状態」に戻す。続けてお使いになるときはしばらく(約3分程度)待つてから、再び点火してください。
ビー 1回	不着火(こんろバーナー)	点火/消火ボタンを奥に止ま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「止の状態」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。
ビー タイマー表示部 10回点滅 	不着火(グリルバーナー)		
ビー 1回	立消え安全装置(こんろバーナー)	煮こぼれや風などで消火したとき(28ページ参照)	点火/消火ボタンを「止の状態」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。
ビー タイマー表示部 10回点滅 	立消え安全装置(グリルバーナー)		

3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

お知らせ表示一覧

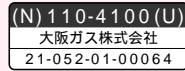
お知らせ表示	部 位	原 因	処置方法
ビー タイマー表示部 10回点滅 	グリルタイマー (グリルバーナー)	グリルタイマーに異常があったとき	点火/消火ボタンを 止の状態 に戻す。 点検が必要です。お買い求めの販売店に連絡してください。
ビー タイマー表示部 10回点滅 	グリル異常過熱防止センサー (グリルバーナー)	グリル異常過熱防止センサーに異常があったとき	点火/消火ボタンを 止の状態 に戻す。 点検が必要です。お買い求めの販売店に連絡してください。
ビー タイマー表示部 10回点滅 	電気回路 (こんろバーナー)	電気回路に異常があったとき	点火/消火ボタンを 止の状態 に戻す。 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。
ビー タイマー表示部 10回点滅 	電気回路 (グリルバーナー)		
5分ごとに ビー (約1時間内)	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 (30ページ参照)	点火/消火ボタンを 止の状態 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。
電池交換サイン点滅 ビー 1回	乾電池 (全バーナー)	乾電池が消耗したとき (9・32ページ参照)	点火/消火ボタンを 止の状態 に戻す。乾電池を取り替えてください。

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

- 38～41ページ「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 ガステーブル
- 大阪ガス商品コード 例 

機器左側面に貼付し
てあります。
- 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》の最低有効期限は、製造打ち切り後6年間です。
但し、最低有効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	据置型ガラストップコンロ			
商品コード	110-4100型	110-4102型	110-4101型	110-4103型
前面パネル	ブラック	シルバー	ブラック	シルバー
トッププレート仕様	ブラック	シルバー	ブラック	シルバー
型式名	LW2232TLG		LW2232TRG	
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 ・焦げつき自動消火機能 ・こんろ消し忘れタイマー(約2時間・約30分) } (標準バーナー) ・こんろ消し忘れタイマー(約1時間) (チャオバーナー) ・グリルタイマー(最大設定時間15分) } (グリルバーナー) ・グリル異常過熱防止センサー 			
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm			
質量(本体)	14.5kg			
付属品	取扱説明書・保証書・アルカリ乾電池(単1形 1.5V)2個) お問い合わせ先一覧表・クッキングブック			

使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量 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	グリルバーナー		
都市ガス用13A	4.20 (3,610kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	2.33 (2,000kcal/h)	8.84 (7,600kcal/h)	9.5mm ガス用ゴム管
LPGガス用	4.20 (0.301kg/h)	2.68 (0.192kg/h)	2.52 (0.180kg/h)	9.07 (0.650kg/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。ご了承ください。

交換部品(お客さまに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	110-4100 / 110-4101型 110-4102 / 110-4103型	
		現金標準販売価格(別税)	部品コード
ごとく(1個)		¥1,500	1110-4100-0001
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,500	1010-0988-2101
	標準バーナー用	¥1,500	1010-0527-3141
グリル受け皿(フッ素)		¥2,000	1110-5041-0084
グリル焼網(フッ素)		¥2,500	1110-5041-0083
グリル排気口カバー(グレー)		¥1,000	1110-1140-0003

(価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。)
乾電池は電気店などでお買い求めください。

2003年3月現在