

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 ☎550 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 ☎06 (586) 1122
 南部事業本部 ☎590 堺市住吉橋町2-2-19 ☎0722 (38) 1131
 和歌山支社 ☎640 和歌山市本町1-5 ☎0734 (31) 2481
 北東部事業本部 ☎578 東大阪市稲葉2-3-17 ☎0729 (62) 1131
 北部事業所 ☎569 高槻市藤の里町3-9-6 ☎0726 (71) 0361
 奈良支社 ☎631 奈良市学園北2-4-1 ☎0742 (44) 1111
 兵庫事業本部 ☎650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 ☎078 (360) 3100
 姫路支社 ☎670 姫路市神屋町4-8 ☎0792 (85) 2221
 豊岡支社 ☎668 豊岡市三坂町6-5-7 ☎0796 (23) 2221
 京滋事業本部 ☎600 京都市下京区中堂寺薬田町1 ☎075 (311) 7381
 滋賀支社 ☎525 草津市西大路町5-3-4 ☎0775 (62) 5311
 滋賀東支社 ☎522 彦根市大東町12-1-1 ☎0749 (22) 3131
 長浜営業センター ☎526 長浜市南呉服町3-4 ☎0749 (62) 7171
 本社 ☎541 大阪市中央区平野町4-1-2 ☎06 (202) 2221

大阪ガス株式会社

おねがい

ガスくさいときは、ガス栓を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。

ガスビルトインコンロ

取扱説明書

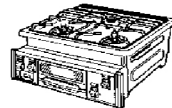
商品コード

10-558・10-559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。

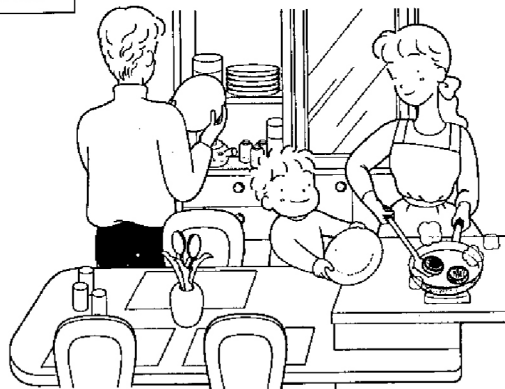
○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○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

C3W45RLG
C3W45RRG







大阪ガス

TC70

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。









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

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

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

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含みます。

■注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

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

も く じ

も く じ

ページ

特に注意していただきたいこと …… 1~5

1. 使用前に

- 各部のなまえ …… 6
- 使用前の準備 …… 7
 - ・乾電池の取り付けかた …… 7

2. 使いかた

- 中華鍋・鍋の選びかたについて …… 8
- 点火・消火のしかた（コンロ） …… 9~10
- 点火・消火のしかた（グリル） …… 11~12
- 安全機能・温度センサーについて …… 13~14

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ …… 15~17
 - ・点検 …… 15
 - ・お手入れ …… 15~16
 - ・点検・お手入れ後のセット方法 …… 16~17
(トッププレート・バーナーキャップ・グリル水入れ皿)
- 故障かな?と思ったら …… 18~19
- アフターサービス …… 20
- 仕様 …… 21

使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

特に注意していただきたいこと

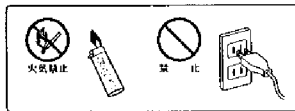
⚠ 危険

ガス漏れ時の処置

- ① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③ 販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



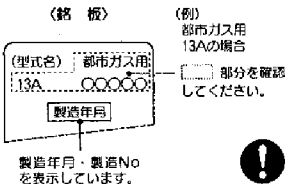
- 上記①～③の処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話は使用しない。
- 火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



⚠ 警告

使用ガスについて

- 必ず銘板（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 **止の位置**)にする。



② ガス栓を閉じる。

火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 再使用するときは、9ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

特に注意していただきたいこと

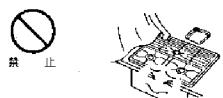
⚠ 警告

火災の予防

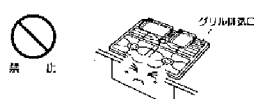
- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。特にグリル使用中は注意してください。魚が燃え上がることがあります。火災のおそれがあります。



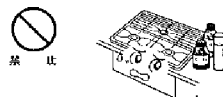
- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（カーテン・新聞紙・ティッシュ・ふきんなど）を近づけない。火災のおそれがあります。



- 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破裂するおそれがあります。



周囲の防火措置（機器の設置）について

- 機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。別途の「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。壁などが異常に加熱され、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。燃焼器具の周囲に可燃物があつたり、火災になるおそれがあります。

分解禁止

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



ガス事故防止

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

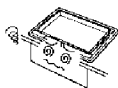
特に注意していただきたいこと

⚠ 注意

使用上の注意

- こんろをおおするような鉄板や直径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。



- 衣類の乾燥や成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働きます。)
火災のおそれがあります。

温度センサー付
バーナー



- 魚などの焼きすぎに注意する。(魚などが焦え、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。



- グリル内に食品屑、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。

火災のおそれがあります。

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず所定水量(200ml)以上の水を入れる。

また、焼けて使用するときはその都度必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くなったら水を入れ替える。

火災のおそれや異常過熱により機器焼損の原因になります。

- グリル水入れ皿に水以外のもの(アルミはくや市販のグリル石など)を入れて使用しない。

火災のおそれや機器焼損の原因になります。

- グリル使用中は、グリルとびらを完全に奥まで押し込む。

異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因になります。

- グリル使用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おそれがあります。

- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。

グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。

- トッププレートに水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない。

機器の故障の原因になります。

- フッ素樹脂加工のトッププレートのため、市販されている焼き網は使用をさけてください。

フッ素樹脂の破損の原因になります。

特に注意していただきたいこと

⚠ 注意

ガス事故防止

- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。

他の燃焼器具と同時に使用したときなど不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



補助具について

- この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。
- アルミはく製する受け皿(市販品)は使用しない。

不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

子供に注意

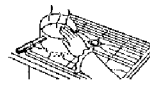
- 幼児や小さな子供にさわらせないように注意する。

思わぬ事故の原因になります。

やけどに注意

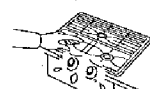
- 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない。

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。



- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。

やけどのおそれがあります。



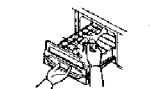
- グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。

やけどのおそれがあります。



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

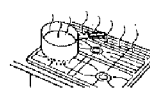
やけどのおそれがあります。



- グリル使用中は、なべやフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。

また、強火で使用する場合は、なべやフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。

やけどのおそれや取っ手部の破損の原因になります。



- グリル使用中および使用直後は、グリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運ぶ際は水がこぼれないよう注意する。

やけどのおそれがあります。

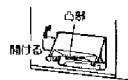
1 使用前に 使用前の準備

■ガス栓を全開にする



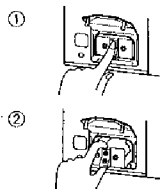
■乾電池の取り付けかた

- 電池ケースフタの凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。
※開けた状態で手を離すとフタは少し下がります。(約5mm程)

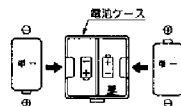


2. 【電池ケースの取りはずし方】

- ①乾電池が入っている場合
電池ケース手前上の凸部を指で上に押しあげ、指を離すと電池ケースが少し前に出てきて取り出せます。
- ②乾電池が入っていない場合
電池ケースを指で持ちあげながらつまんで取り出してください。



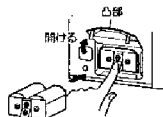
3. 【乾電池の取り付け方】
乾電池の凸凹を確かめて、図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。



お願い

- 乾電池の凸凹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方】
電池ケース手前下の凸部を指で下に押しながら奥に当たるまで押し込む。
※電池ケースを完全に押し込んだときにカチッと音がして固定されます。



5. フタを開めるときは、開いた状態でフタが下がった分だけ上に押し上げて矢印②の方向に閉じる。



お願い

- フタは約120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

《チャオバーナー(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ご注意ください。

鍋の選びかた

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

鍋の種類と材質	煮ものなどの一般料理	天ぷら、フライなどの揚げもの料理	湯わかし
アルミ製の鍋・やかん 	◎	◎	◎
ホーロー・打ち出しステンレス(厚手)の鍋 	○	○	○
ステンレス製薄手(鍋底厚み2mm未満)の鍋 	○	×	○
鉄製の鍋・フライパン・中華鍋 	○	○	×
土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋 	○	×	×
	◎: 最適。 ○: 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おそれがあります。)		×: 沸騰前に自動消火したり沸騰後も燃焼が続くことがあります。

使用前に

使いかた

2 使いかた 点火・消火のしかた (コンロ)

1. 点火前に

ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- ロックの位置になると点火操作ができない機構になっています。



消火の状態でガス栓を全開にしてください。



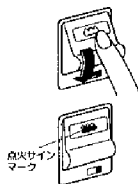
開ける



2. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。

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



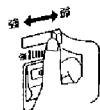
- 点火してから数秒間押し続けてください。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、つまみは強火の方向へ動きます。チャオバーナーのみ火力を少し弱くして点火するようになっているためつまみが強火側にある場合も弱火の方向へ動きます。
- チャオバーナーは約2時間連続で使用すると安全のため自動消火します。(消し忘れタイマー)
- 鍋などの水滴はふき取ってください。

ひとくちアドバイス

点火の際は、ごとくに鍋ややかんをのせると点火がよりスムーズです。

3. 火力調節

火力調節つまみを左右に動かして調節する。



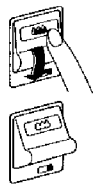
- 火力調節つまみを(強)方向へ動かすと火力は強く、(弱)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは、火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

4. 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。

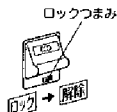


点火サインマーク



■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/消火ボタンを起動させない機構です。
- 点火(弱)の状態でもロック操作を無理にしないでください。故障の原因になります。



△注意

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

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

△注意

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

△注意

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



閉じる



点火・消火のしかた(コンロ)

チャオバーナー(温度センサー付)

- 湯わかしキー(沸騰自動消火機能)の使いかた



- 1 点火: 点火/消火ボタンを押す。
- 2 湯わかしキーを押す。
(ブザー音「ピッ」: ランプ点灯)
※点火する前にキーを押しても受け付けません。
● 点火したら早めに湯わかしキーを押してください。温度センサーが熱くなってから湯わかしキーを押すと自動消火が遠くなる場合があります。
- 3 自動消火
※お湯がわくとブザー音(ビー)と湯わかしランプの点灯でお知らせします。
● やかんや鍋の材質、水量などにより、自動消火するタイミングや温度が異なります。水量は500ml~350mlが適切です。
● 熱いフライパンなどをのせると自動的に火が消えることがあります。
● 自動消火しても点火/消火ボタンは戻りません。
- 4 消火: 点火/消火ボタンを押す。

■調理をする時のコツ

- 予熱する場合
 - 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。
- 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時々混ぜてください。
- インスタント焼きそばなどをする場合
 - 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能が働いて消火することがあります。このようなときは再度点火してください。

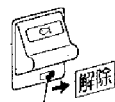
2 使いかた 点火・消火のしかた (グリル)

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

1. 点火前

ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- ロックの位置にすると点火操作ができない機構になっています。



ロックつまみ

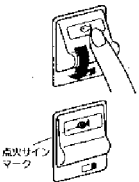
- グリルを使うときは必ずグリル水入れ皿に200ml以上(コップ1杯以上)の水を入れてください。
- 水を入れる量の目安は、グリル水入れ皿を水平にし、中央部にある凸部の先端まで水を入れてください。

水を入れずに使用しますと、調理途中で自動消火します。(水切れ検知センサー)

2. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押す。

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



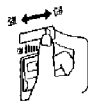
● グリル燃焼ランプ

△注意

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

3. 火力調節

グリル火力調節つまみを左右に動かして調節する。



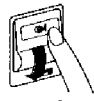
ひとくちアドバイス

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。

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

4. 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押して手を離す。



● 消火サインマーク ● グリル燃焼ランプ

- 消火させた後、すぐ再点火するとグリル燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音(ピー)でお知らせします。

△注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、換気扇のガス栓を閉じる。火災のおそれや燃焼事故の原因になります。



閉じる



グリル使用中、使用直後は・・・

△警告

- グリル排気口をふさがない。火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

△注意

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず所定水量(200ml)以上の水を入れる。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- 続けて使用するとき、その都度、必ず水を補給する。ただし、水の表面に油が多くなったら水を入れ替える。火災のおそれや燃焼事故の原因になります。
- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- 使用中は、グリルとびらを奥まで押し込む。
- グリルとびらが付近はさわらない。
- グリルとびらがガラスに水をかけない。
- 使用中、使用直後の魚の出入り入れや水の補給については、グリル水入れ皿などが熱くなっていますので、機器からはずさずに行ってください。
- やけどやけがおよび機器故障の原因になります。

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。点火の有無とは関係ありませんのでご注意ください。

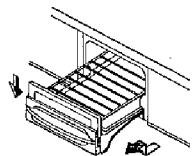
グリル水入れ皿の取り出しかたと取り付けかた

□取り出しかた

- グリルとびらをゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。
- ※グリル水入れ皿の水をこぼさないように注意してください。
- グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手と一体となっています。
- グリル水入れ皿は、ストッパーがついていますので、手前に引き出すと止まります。
- グリルとびらを引出すと、グリルとびらガラスが下がります。

□取り付けかた

- 取り出しかたの逆の手順で取り付けてください。
- 左右のグリルレールにグリル水入れ皿を入れ、奥に当たるまできっちりと入れてください。(グリルレールはグリルケースの下側にあります。)



グリル焼網の取り付け

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



点火・消火のしかた(グリル)

コッ

予 熱

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

焼きかたのコツ

- 魚を美しく焼くには尾が手前にく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。

アルミホイル



詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

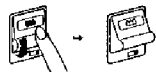
2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

安全機能のはたらき

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止め消火します。
チャオバーナー (温度センサー付)	焦げつき消火 焦げつきまたは空だきの場合自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ピー)でお知らせします。)
	天ぷら油過熱防止 油の温度が高くなりすぎると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ピー)でお知らせします。)
	コンロ消し忘れタイマー 点火後約2時間経過すると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ピー)でお知らせします。)
グリル	グリル消し忘れタイマー 点火後約15分経過すると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ピー)でお知らせします。)
	グリル水切れ検知センサー 空焼きなどによるグリル庫内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ピー)でお知らせします。)

安全機能がはたらいたとき

- 点火/消火ボタンを「止の位置」にしてください。



止の位置

△注意

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

揚げもの調理時の注意

△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。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかない場合があります。
- 調理はなるべく強火からはじめてください。
(揚げもの料理、土鍋や耐熱ガラス容器の煮物など)
- ※調理中にセンサーがはたらくことがあります。
- 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)のついていないチャオバーナーを使用する。
火災のおそれがあります。



揚げもの用

- チャオバーナーは、点火/消火ボタンの近くに「揚げもの用」と表示してあります。
- 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。

温度センサーの注意

安全機能・温度センサーについて

- 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、水に布を濡し、固くしぼってからふきとってください。また、やかんや鍋などの底もきれいにしてください。温度センサーが作動しない場合があります。

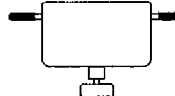


禁止



正しい鍋ののせかた

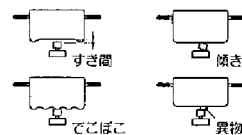
- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。



- このような状態では使わないでください。(正常に作動しなくなります。)



禁止



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

焦げつき消火機能について

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

こんな調理は標準バーナーでしてください。


- チャオ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、標準バーナーを使ってください。
 - ・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)
 - ・炊飯

グリル水切れ検知センサーについて


- 次のようなときにグリル水切れ検知センサーが動いて自動的に消火します。
 - ・グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合
 - ・水の量が少なかった場合
 - ・使用中、時間を忘れて焼きすぎた場合(水の量が少なくなってきた場合)
 - ・グリル水入れ皿を引き出したままにした場合
- グリル水切れ検知センサーが動いた場合
 - ・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ますので、グリル水入れ皿に水を入れてしばらくまってから点火操作をしてください。
 - ・グリル水切れ検知センサーが動いているときは、点火操作はできませんが、手を離すと火が消えますので注意してください。

3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

点 検

点 検 項 目	点 検 の し か た	処 置
乾電池は？	<p>(チャオバーナー(温度センサー付)・グリルバーナー) 使用時に電池確認ランプが点滅していませんか？</p> <p>●使用時電池が消耗してきたら、電池確認ランプが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認ランプが点灯し、ブザー音(ピー)となり消火及び使用できません。</p> <p>(標準バーナー・小バーナー) ●電池が消耗してきたら「バチバチ」というスパークの音が1秒間に約2回ぐらいの遅さになります。</p>	<p>新しい乾電池と交換してください。 (7ページ参照)</p> <p>乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。</p>
各製品の取り付けは？	<p>トッププレート・バーナーキャップ・焦ごぼれカパーリング・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。</p>	<p>正しく取り付けてください。(下記「点検・お手入れ後のセット方法(1) (2)」を参照)</p>
バーナーキャップは？ (コンロ部)	<p>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。</p> 	<p>お手入れのしかたをご覧ください。 (下記参照)</p>
グリル水入れ皿は？	<p>脂がたまっていますか。</p>	
温度センサーは？	<p>センサー頭部分が汚れたり、キズはありませんか。</p>	

お 手 入 れ

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 ●グリル水入れ皿 ●焦ごぼれカパーリング ●グリル焼網 	<p>台所用中性洗剤を濡ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。</p> <p>汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。</p> <p>グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。 (17ページ参照)</p>
<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 	<p>乾いた布でよくふいてください。</p> <p>汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を濡ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。</p>
●バーナーキャップ	<ul style="list-style-type: none"> ●お手入れをされるときは必ず蒸らかめの網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。 ●焦ごぼれしたときは、必ず手入れしてください。 ●汚い、黒色がはがれても使用上問題はありません。  <p>溝部分</p>
●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、強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。

点検・お手入れ

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

お 手 入 れ

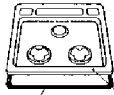
お 手 入 れ 箇 所	お 手 入 れ の し か た
●フッ素樹脂加工製 トッププレート	<p>スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を濡らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。</p> <p>●汚れのたびに必ずお手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなりシミが残ることがあります。</p> <p>●金属タワシ、ナイロントワシ、ミカキ粉、ナイフなどの硬いものや台所用中性洗剤以外の洗剤(アルカリ洗剤)は表面の特殊加工を傷つけたり変色、シミの原因になりますのご使用にならないでください。</p> <p>●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。</p> <p>●トッププレートとごとく、焦ごぼれカパーリング、グリル排気口カバーが当たるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。</p>

点検・お手入れ後のセット方法(1)

トッププレート


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

(図1)



シールバックン トッププレート

(図2)



シールバックン トッププレート

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(2)

バーナーキャップの取り付けかた

●図のように正しくセットしてください。

①トッププレートの上にごほれカバーリングをのせてください。

②チャオ・標準バーナーキャップは▼部の下側にある凸部と丸穴部をはめ込み確實にセットしてください。

小バーナーキャップは▼部を手前側にして、▼部の下側にある凸部とバーナー本体手前側の凹部とが合うよう、確實にセットしてください。

※バーナーキャップが傾いたり浮いたりしていないことを確認してください。

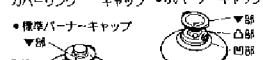
③ごたく・グリル排気口カバーをのせてください。

(ごたくは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後ろです。)

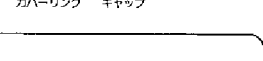
●チャオバーナーキャップ



●小バーナーキャップ



●標準バーナーキャップ



お願い

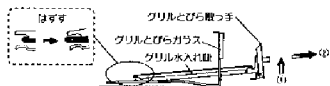
●バーナーキャップを正しく取り付けます。

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、異常燃焼や部品が脱落するおそれがあります。

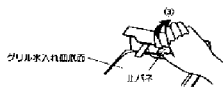
グリル水入れ皿・グリルとびら取っ手の取りはずしと取り付け

取りはずしかた

グリル焼網をはずしてください。

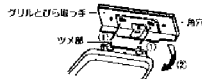


(1)グリルとびら取っ手を図のように上(矢印①)に持ち上げて、グリル水入れ皿を矢印②の方向へスライドさせる。

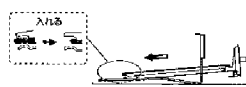


(2)グリル水入れ皿を裏返して持ち、止パネを矢印③の方向へ倒すようにして止パネをはずす。

取り付けかた



(1)グリル水入れ皿ツメ部を丸穴にはめこみ(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の方向へ押しさえる。



(2)グリル水入れ皿を図のように矢印方向へ当てるまでスライドさせる。






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に押ししていますか?(数秒間押ししましたか?) ●グリル水切れセンサーが働いていませんか? 	7 15 15 15 19 9・11 14
	<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。 	2
ガスのおいがする。 いやなおいがする。	<ul style="list-style-type: none"> ●煮こぼれや煙などで火が消えていませんか? 	19
消火しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナーに煙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><チャオバーナー(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? 	19 19 19 13 15 14 13 14
	<p><グリルバーナー></p> <ul style="list-style-type: none"> ●グリル水入れ皿の水が少なくなっていますか?(グリル水切れ検知センサーの作動) ●グリル水入れ皿を引き出したままにしていますか? ●火をつけてから約15分以上たっていますか? 	14 14 13
異常で燃える。 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? 	15 15

3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

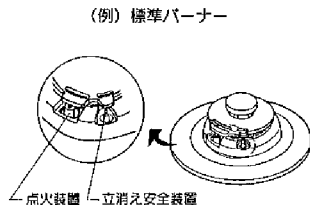
●次のような現象は故障ではありません。

●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焦げるためです。11ページをご覧になり、から焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。		同時点火方式となっておりますので、1ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がでる。		加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。		焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ボン」と音がする。		火が消えたときの音で異常ではありません。

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

立消え安全装置について

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



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

- 18~19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、ガス事業者または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名 ガスビルトインコンロ
2. 大阪ガス商品コード
電池ケースフタの側面に貼付してあります。

(N) 10-558 (U)
大阪ガス株式会社 (00)
3. 故障または異常の内容 (できるだけ詳しく)
4. ご住所・お名前・電話番号・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》の最低保固有期間は、製造打ち切り後6年間です。
但し、最低保固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	10-558型	10-559型
型式名	C3W45RILG	C3W45RRG
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 ・魚けつき消火機能 ・コンロ消し忘れタイマー (約23時間) } (チャオバーナー) ・グリル消し忘れタイマー (約15分) } (グリルバーナー) ・グリル水切れ検知センサー 	
付属品	取扱説明書・保証書・乾燥油(単一1.5V2個)・工事説明書・クッキングブック	
外形寸法	高さ264mm×幅598mm×奥行494mm	
質量(本体)	20kg	

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						
	チャオバーナー (右前)	標準バーナー (左前)	小バーナー (後)	グリル	全点火時 ガス消費量		
都市ガス用	13 A	4.65 (4,000kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	1.40 (1,200kcal/h)	3.31 (2,850kcal/h)	11.4 (9,890kcal/h)	Rc1/2 (メネジ)
	12 A	4.30 (3,700kcal/h)	2.79 (2,400kcal/h)	1.28 (1,100kcal/h)	3.08 (2,650kcal/h)	10.6 (9,150kcal/h)	R1/2 (オネジ)
L P ガス用		4.20 (0.201kg/h)	2.94 (0.211kg/h)	1.28 (0.092kg/h)	3.43 (0.246kg/h)	10.9 (0.780kg/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。

3 点検・お手入れ、他 メモ