

# ガスビルトインコンロ

## 取扱説明書

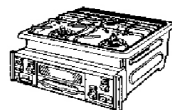
商品コード

10-574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。

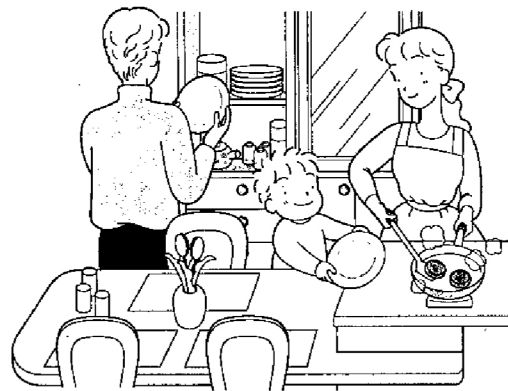
○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○業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

C3W45RTRG



### 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39-6 ☎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6-57 ☎0796 (23) 2221  
京滋事業本部 ☎600 京都市下京区中堂寺粟田町1 ☎075 (311) 7381  
滋賀支社 ☎525 草津市西大路町5-34 ☎0775 (62) 5311  
滋賀東支社 ☎522 彦根市大東町12-11 ☎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、ガス検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

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。

	<b>危険</b> 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。
	<b>警告</b> 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。
	<b>注意</b> 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。
	<b>お願い</b> 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・来客および購入者から機器を譲渡された人なども含まれます。

■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

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・・・18～20
- アフターサービス・・・21
- 仕様・・・22

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

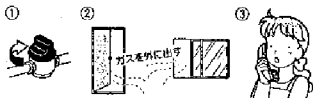
## 危険

### 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。



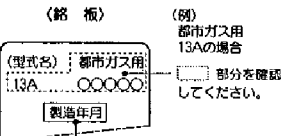
## 警告

### 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。

- 新居された場合にも、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。



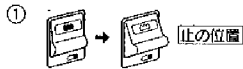
製造年月・製造No を表示しています。



### 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

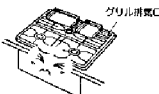
- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。特にグリル使用中は注意してください。魚が燃え上がることがあります。火災のおそれがあります。



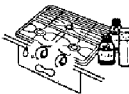
- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（カーテン・新聞紙・ティッシュ・ふきんなど）を近づけない。火災のおそれがあります。



- 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爆発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隙間距離を確保しているか確認する。印刷添の「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。

### 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

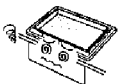
- 使用時の点火および使用後の消火を必ず確かめ、外出や就寝の際は、機器のガス栓を閉じる。また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

# 特に注意していただきたいこと

## ⚠️ 注意

### 使用上の注意

● こんろをおおうような鉄板や直径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、天ぷら油温熱防止機能が働きません。)  
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、続けて使用するときはその都度必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多か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損傷の原因になります。

● 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損傷の原因になります。

● 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ることがあります。

● 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。  
フッ素樹脂の損傷の原因になります。

# 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

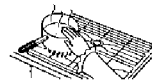
● この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。  
● アルミはく製の受け皿(市販品)は使用しない。  
不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

### 子供に注意

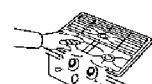
● 幼児や小さな子供にさわらせないように注意する。  
思わぬ事故の原因になります。

### 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。  
やけどのおそれがあります。



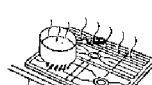
● グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。  
やけどのおそれがあります。



● 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にはさわらない。  
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、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。

## 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、15～17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。

### お願い

#### お手入れについて

- バーナーに蒸こぼれがつかったときは、こまめにお手入れを行ってください。蒸こぼれがつかったまま放置すると炎口が結まり、機器内部で燃えていることにより機器焼損のおそれがあります。

#### 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。



#### 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

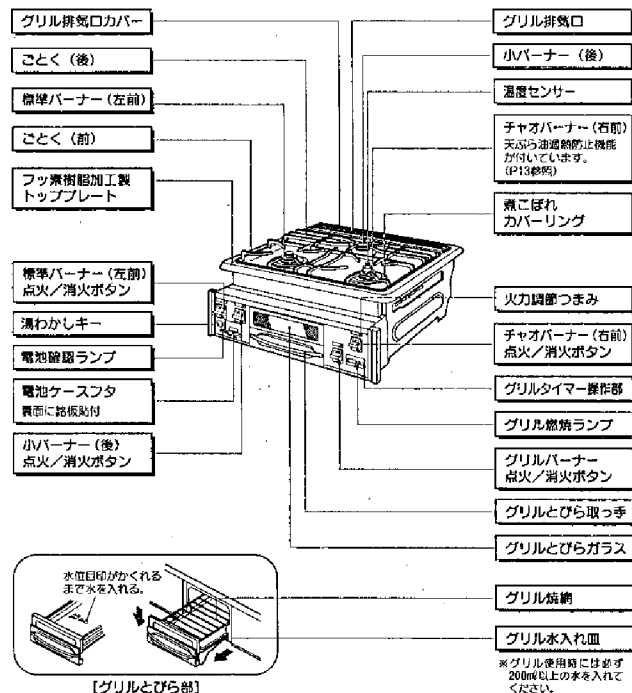
- 乾電池の+-方向を間違えないでください。点火できなくなります。
- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。乾電池の破裂や液漏れの原因になります。

#### 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う機器の寿命が悪しく短くなります。この場合の修理は、保証期間内でも有料となります。

## 1 使用前に 各部のなまえ

### 各部のなまえ



※グリル使用前には必ず200ml以上の水を入れてください。

### 特長

チャオバーナー		チャオ・グリルバーナー	グリルバーナー		フッ素樹脂加工工裝トッププレート	グリルとびらガラス
天ぷら油滴防止機能	揚げつき消火機能(湯量自動調整)	湯わかしキー	消し忘れタイマー	グリルタイマー		
湯の量が増えても自動的に自動点火します。(P13参照)	湯がけつきはじめるまで自動点火します。(P13参照)	湯わかしキーを押す)してお湯がわくと自動消火します。(P10参照)	点火後、チャオバーナーは約2時間、グリルバーナーは約15分で自動消火します。(P13参照)	設定時間がくると自動消火します。(最大設定30分)(P12参照)	グリル水入れ皿の水が少なくなると自動消火します。(P14参照)	フッ素樹脂加工工裝によりお手入れが簡単です。グリルを引出すと下にさがり、魚などが飛び出しやすくなっています。

# 1 使用前に 使用前の準備

## ■ガス栓を全開にする



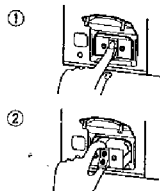
## ■乾電池の取り付けかた

1. 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)

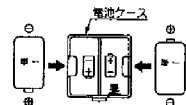


## 2. 【電池ケースの取りはずし方】

- ①乾電池が入っている場合  
電池ケース手前上の⊖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上げながらつまんで取り出してください。



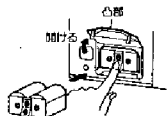
3. 【乾電池の取り付け方】  
乾電池の⊕⊖を確かめて、図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。



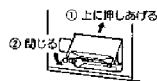
### お願い

- 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方】  
電池ケース手前下の⊖を指で下に押しながらかう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. フタを閉めるときは、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たくを使用する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たくを使用しても、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、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

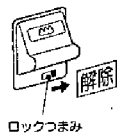
使いかた

## 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。

- ロックの位置にすると点火操作ができない機構になっています。



消火の状態でもガス栓を全開にしてください。



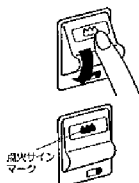
開ける



### 2. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押す。

- 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。



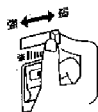
- 点火してから数秒間押し続けてください。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、つまみは強火の方向へ動きます。チャオバーナーのみ火力を少し弱くして点火するようになっているためつまみが強火側にある場合も弱火の方向へ動きます。
- チャオバーナーは約2時間連続で使用すると安全のため自動消火します。(消し忘れタイマー)
- 鍋などの水滴はふき取ってください。

#### ひとくちアドバイス

点火の際は、こどくに鍋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調節してください。
- 強火から強火にするときは、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ばいに押し手を離す。

→ 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/消火ボタンを作動させない機構です。
- 点火(前)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ご注意ください。

#### △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部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遅くなる場合があります。  
●鍋やかんは必ずフタをしてください。また、火力はなるべく強火とし、弱火では使用しないでください。お湯の温度が低めで自動消火します。  
●取り消したい時は、再度湯わかしキーを押してください。(ブザー音「ピッ」：ランプ消灯)
- 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消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〜3.5ℓ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。

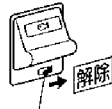
## 2 使いかた 点火・消火のしかた (グリル)

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分程度のから焼きをしてください。(グリル内の油を焼ききるためで、煙やおじがけ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を押す。

- 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。



点火サインマーク



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る場合、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。



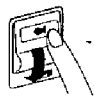
- 火力調節つまみを (強) 方向へ動かすと火力は強く、(弱) 方向へ動かすと火力は弱くなります。
- グリルとコンロを同時に使用すると炎が赤色になることがあります。異常ではありません。

### 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。

● → ● 点火サインマーク ● → ● 消火  
● 点火サインマーク ● 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。そのときはプザー音 (ピー) : タイマー表示10秒間点滅 "12" でお知らせします。



#### △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



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量水 (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水を入れ替える。

火災のおそれや機器故障の原因になります。

- ねぶ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、使用直後の魚の出し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故障の原因になります。

## 2 点火・消火のしかた (グリル)

### グリルタイマーの使い方



- 1 点火: 点火/消火ボタンを押す。
- 2 タイマー [4] アップキーか [5] ダウンキーを押す。(プザー音 "ピッ": タイマー表示点灯 "7")  
※最初の設定では7分になっています。  
※最小1分〜最大30分の設定ができます。
- 3 アップ/ダウンキーで時間設定をする。  
※最小1分〜最大30分の設定ができます。
- 4 自動消火  
※設定時間に到達すると、プザー音 (ピー) : 燃焼ランプ消火・タイマー表示10秒間点滅 "00" でお知らせします。
- 5 消火: 点火/消火ボタンを押す。

- タイマーセットはグリルを点火した時のみセットできます。また、取り消したい時はいったん消火してください。
- 水切れセンサーが働いたとき、タイマー時間はリセットされますので再度設定して下さい。
- タイマー作動中でも時間の変更はできません。
- タイマーが30秒以下になれば秒表示に変わります。
- タイマーセットしたときでも水切れセンサーは働くため、水量に注意してください。

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。

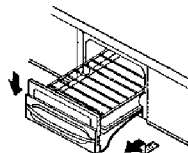
### グリル水入れ皿の取り出しかたと取り付けかた

#### □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になっています。
- グリル水入れ皿は、ストッパーがついているので、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、奥に当たるまでぎっしりと入れてください。(グリルレールはグリルケースの下部にあります。)



### 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、グリル焼網のせて焼いてください。



使いかた



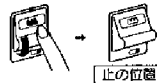
## 2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

### 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。 (プザー音(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。 (プザー音(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。 (プザー音(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。 (プザー音(ピー)でお知らせします。) グリルタイマー設定時は、タイマーの設定時間が優先されます。
	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。 (プザー音(ピー)；タイマー表示10秒間点滅「14」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。



#### △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。

### 揚げものの調理時の注意

#### △注意

- 揚げものの調理するときは、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)のついているチャオバーナーを使用する。  
火災のおそれがあります。



- 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。

揚げもの用

### 安全機能：温度センサーについて

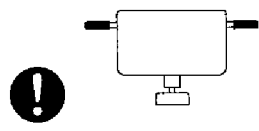
### 温度センサーの注意

- 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。

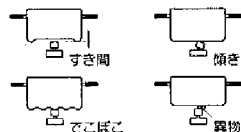


### 正しい鍋ののせかた

- 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わないでください。(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)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。
  - ・ ウィンナー炒めなど、から焼きに近い料理
  - ・ 焦網を使った料理(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働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働いた場合
  - ・ 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働いているときは、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> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul> <p>〈標準バーナー・小バーナー〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●電池が消耗してきたら「パチパチ」というスパークの音が1秒間に約2回ぐらいのペースになります。</li> </ul>	<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>
各部品の取り付けは？	<p>トッププレート・バーナーキャップ・蒸ごぼれカバーリング・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？ (コンロ口部)	<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"> <li>●ごとく</li> <li>●グリル排気口カバー</li> <li>●グリル水入れ皿</li> <li>●蒸ごぼれカバーリング</li> <li>●グリル焼網</li> </ul>	<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ひ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"> <li>●機器表面</li> <li>●操作部</li> <li>●グリルとびらガラス</li> <li>●グリルとびら取っ手</li> </ul>	<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"> <li>●お手入れをされるときは必ずあらかじめ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。</li> <li>●蒸ごぼれしたときは、必ず手入れしてください。</li> <li>●万一、黒色がはがれても使用上問題はありません。</li> </ul> 
●温度センサー	<ul style="list-style-type: none"> <li>●湿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。</li> </ul> <p>※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。</p>

## 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

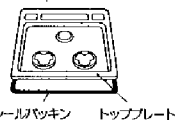
お 手 入 れ 箇 所	お 手 入 れ の し か た
●フッ素樹脂加工製 トッププレート	<p>スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。</p> <p>汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。</p>
	<p>●汚れのたびに必ずお手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなりシミが残ることがあります。</p> <p>●金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ粉、ナイフなどの硬いものや台所用中性洗剤以外の洗剤（アルカリ洗剤）は表面の特殊加工を傷つけたり変色、シミの原因になりますのご使用にならな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

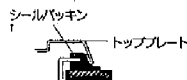
### トッププレート

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パッキンにかぶるように置いてください。

(図1)



(図2)



# 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煮こぼれカバ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部をはめ込み確実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ないことを確認してください。

③このとく・グリル排気口カバーをのせてください。

(このと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



煮こぼれカバリング

●標準バーナーキャップ



煮こぼれカバリング

### お願い

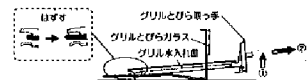
●バーナーキャップを正しく取り付けます。

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、異常燃焼や部品が損傷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

●グリル取柄をはずしてください。

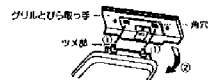


(1)グリルとびら取っ手を図のように上(矢印①)に持ち上げて、グリル水入れ皿を矢印②の方向へスライドさせる。

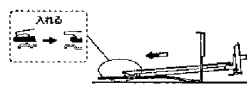


(2)グリル水入れ皿を裏返して持ち、止パネを矢印③の方向へ倒すようにして止パネをはずす。

### 取り付けかた



(1)グリル水入れ皿と止パネを角穴にはめ込み(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。



(2)グリル水入れ皿を図のように矢印方向へ奥に当た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、次のこととお調べください。

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"> <li>●ガス栓が全開になっていませんか?</li> <li>●乾電池が消耗していませんか?</li> <li>●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li> <li>●バーナーキャップの炎口がつまっていますか?</li> <li>●点火装置・直消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか?</li> <li>●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?)</li> <li>●グリル水切れ検知センサーが働いていませんか?</li> </ul>	7 15 15 15 19 9・11 14
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	<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><b>警告</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>	2
	●煮こぼれや風などで火が消えていますか?	19
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バーナーに風が当たっていませんか?</li> <li>●煮こぼれがバーナーにかかっていますか?</li> <li>●直消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか?</li> </ul>	19 19
消火しやずい。 使用中火が消える。	<p>&lt;チャオバーナー(温度センサー付)側&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか?</li> <li>●温度センサーが汚れていませんか?</li> <li>●鍋を正しくのせていますか?</li> <li>●火をつけてから約2時間以上たっていますか?</li> <li>●鍋底が凸凹していませんか?</li> </ul>	13 15 14 13 14
	<p>&lt;グリルバーナー&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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)</li> <li>●グリル水入れ皿を引き出したままにしていますか?</li> <li>●火をつけてから約15分以上たっていますか?</li> </ul>	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"> <li>●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li> <li>●バーナーキャップ炎口がつまっていますか?</li> </ul>	15 15

### 3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

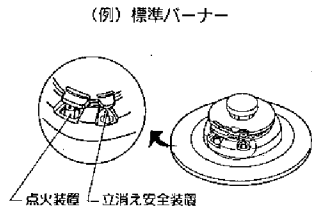
• 次のような現象は故障ではありません。

<ul style="list-style-type: none"> <li>• はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。</li> </ul>		部品についている油が焼けるためです。11ページをご覧ください。から焼きをしてください。
<ul style="list-style-type: none"> <li>• パチパチとすべての点火装置で音がする。</li> </ul>		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。
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 点火後や消火後にキシミ音が出る。</li> </ul>		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。
<ul style="list-style-type: none"> <li>• コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。</li> </ul>		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。
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 消火時「ボン」と音がする。</li> </ul>		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。)










### 故障かな?と思ったら

#### お知らせ表示 (グリルバーナーのみ)

• グリル部の安全装置 (13ページ) が働いたり、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 (ビー)、タイマー部数字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	原因	処置方法
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅 	使用中に火が消えたとき	点火/消火ボタンを「止の位置」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。
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅 	グリル水切れ検知センサーが働いたとき	点火/消火ボタンを「止の位置」に戻す。続けてお使いになるときは水入れ皿の水漏れを確認してください。(11ページ参照)
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅 	グリルタイマー操作部に異常があったとき	
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅   	電気回路に異常があったとき	点火/消火ボタンを「止の位置」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。
ブザー音 (ビー) タイマー表示10秒間点滅 	乾電池が消耗したとき	点火/消火ボタンを「止の位置」に戻す。乾電池を取り替える。(7ページ参照)

# 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

- 18～20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 ガスピルトインコンロ
2. 大阪ガス商品コード

電池ケースフタの裏面に貼付してあります。

例 (N) 10-574 (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》の最低保有期間は、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	ガスピルトインコンロ	
商品コード	10-574型	
型式名	C3W45RTFRG	
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・五消え安全装置 (全バーナー)</li> <li>・天ぷら油滴熱防止機能</li> <li>・焦げつき消火機能</li> <li>・コンロ消し忘れタイマー (約2時間)</li> <li>・グリル消し忘れタイマー (約15分)</li> <li>・グリル氷切れ検知センサー</li> </ul> (チャオバーナー) (グリルバーナー)	
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池(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				全点火時 ガス消費量	ガス 接続	
	個別ガス消費種						
	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)	1.40 (1,200kcal/h)	3.51 (2,860kcal/h)	11.4 (9,800kcal/h)	Rc1/2 (メネジ) R1/2 (オネジ)
	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)	
LPガス用		4.20 (0.301kg/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がご了承ください。