

ガスビルトインコンロ 取扱説明書

商品コード

110-5190型

110-5191型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

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

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

本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。



型式名

C3G83KDRG
C3G83KDLG

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

99大阪ガス



36267800

T J 78

1. 使用前に

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

2. 使いかた

- 中華鍋・鍋の選びかたについて 10
- 点火・消火のしかた(こんろ) 11~12
- 温調機能の使いかた 13~18
- 点火・消火のしかた(グリル) 19~20
- 安全機能・温度センサーについて 21~22

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ 23~26
 - ・点検 23
 - ・お手入れ 24
 - ・トッププレートのお手入れ 25
 - ・点検・お手入れ後のセット方法 25~26
(バーナーキャップ・トッププレート・グリル水入れ皿)
- 故障かな?と思ったら 27~28
- アフターサービス 29
- 仕様 30



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

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、使用者のみではなく、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、守らなかつた場合に起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



△ 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、もよりの大坂ガスに連絡する。
- 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。



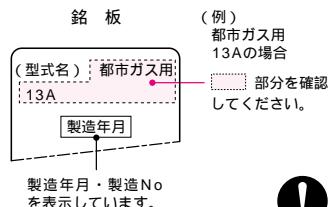
特に注意していただきたいこと

⚠ 警 告

使用ガスについて

- 必ず銘板(電池ケースフタの裏)に表示しているガスの種類(ガスグループ)を使用する。
- 表示以外のガスで使用すると爆発点火や異常燃焼などの原因になります。
- 転居された場合にも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致しているか確認してください。

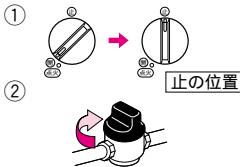
わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大坂ガスに連絡する。



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、もよりの大坂ガスに連絡する。
 - ①バーナーの火を消す。
(器具栓つまりを「止の位置」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、10ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大坂ガスに連絡する。



周囲の防火措置（機器の設置）について

- 機器の設置・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大坂ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置する。
- 設置された機器が壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
⇒別添の『工事説明書』を参照してください。
防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大坂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。

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。
特に揚げも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)やプラスチック類を置いたり近づけない。

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ポンベなどを置かない。

引火して火災になるおそれや熱でスプレー缶内の圧力が上がり爆発するおそれがあります。

分解禁止

- 修理技術者以外の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、けがや思ひぬ事故の原因になります。



分解禁止

ガス事故防止

- 使用時の点着火および使用後の消火を必ず確かめ、外出や就寝の際は、機器のガス栓を閉じる。特にグリル使用中は注意する。また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。

火災のおそれや思ひぬ事故の原因になります。

⚠ 注意

日常の点検・お手入れについて

- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。また、23~26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。

特に注意していただきたいこと

⚠ 注意

使用上の注意

- こんろをおあ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。



- 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焼損の原因になります。



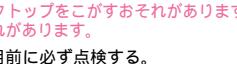
- 油料理は必ず温度センサー付バーナーを使用する。
(温度センサーが付いていないバーナーは、天ぶら油過熱防止機能がはたらきません。)
火災のおそれがあります。



- 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、取っ手をごとくのつめ方向に合わせる、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。

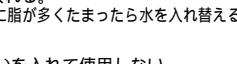


- 魚などの焼きすぎに注意する。
(魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあります。)
火災のおそれがあります。

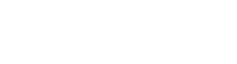


- グリル使用中はグリルとびらを開けたままにしない。(グリルとびらを完全に奥まで押し込む。)
異常過熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因およびワークトップをこがすおそれがあります。
また、グリル水切れ検知センサーが正常にはたらかず、発火するおそれがあります。

- グリル内に食品くず、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。



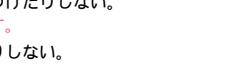
- グリルを使用するときはグリル水入れ皿に必ず300ml以上の水を入れる。
また、続けて使用するときはその都度必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くたまつたら水を入れ替える。
火災のおそれや異常過熱により機器焼損の原因になります。



- 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。

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。

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。



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。

やけどに注意

- 点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない。

衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。



- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。また、鍋やフライパンの取っ手などが熱くなっている場合があるため注意する。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。



- グリル使用中は鍋やフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。

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

やけどのおそれや取っ手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、グリル水入れ皿の出し入れや持ち運びする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。

- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。
強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋が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。》

特に注意していただきたいこと

お願ひ

お手入れについて

- バーナーに煮こぼれがかかったときはその都度お手入れを行ってください。
煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。
- 24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。

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④⑦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。

キャビネットの開閉について

- こんろを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。
火が途中で消える場合があります。

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。

トッププレートの設置について

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

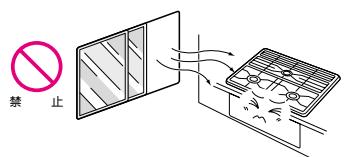
その他

- フードの清掃の際などこんろの上には絶対に乗らないでください。

魚などを裏返すときグリル水入れ皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。
センサーがはたらいで消火する場合があります。

温調機能使用時について

- 温度センサーを用いた温調機能(天ぷら油温度キープ機能、沸騰自動消火機能、炊飯機能など)は、温度センサーにより鍋底の温度を確かめながら火力を調節するため、風があたると温調機能が正しくはたらかないことがあります。温調機能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んろ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 使用前の準備

機器のガス栓を全開にする

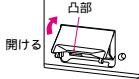
乾電池の取り付けかた

乾電池は単1を2個使用します。

- 電池ケースフタ下部の凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。



開ける

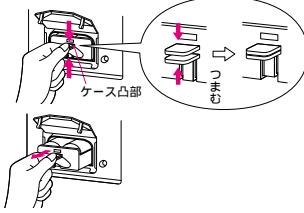


2. [電池ケースの取りはずしかた]

- 電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。

- 電池ケースを手前側に引き出す。

①



②

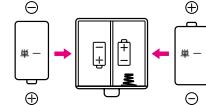


3. [乾電池の取り付けかた]

- 乾電池の \oplus/\ominus 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

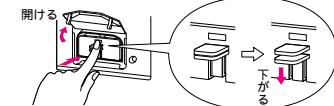
- 乾電池の \oplus/\ominus 方向は間違えないでください。
点火できなくなります。



4. [電池ケースの取り付けかた]

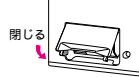
- 電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上部を押す。

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



5.

フタを元どおりに閉じる。



お願い

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

2 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて

《標準バーナー(温度センサー付)に適した中華鍋・鍋の選びかたについて》

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 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きません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごと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 など	炒めもの 油料理 など	温調機能		
			揚げもの □ [13]	炊飯 □ [15]	湯わかし □ [17]
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)

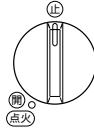
:適しています。 × :適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

2 使いかた

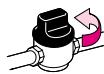
点火・消火のしかた(こんろ)

点火前に

- ①の位置にあることを確認する。

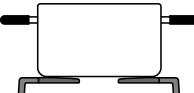


- 機器のガス栓を全開にする。



ワンポイントアドバイス

- 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。



調理するときのコツ(標準バーナー)

予熱する場合

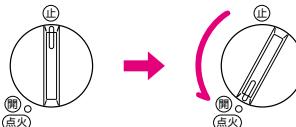
- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。
- 予熱時間が長すぎたり、短すぎたりすると安全機能がはたらいて弱火になったり消火する場合があります。



- きんびらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合
- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能がはたらいて(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

器具栓つまみを押し(点火)の位置まで回す。



- パチパチとスパークして点火します。
- 点火した後、数秒間そのままの位置で手を離さないでください。
- 着火を確認してから手を離してください。
- 手を離すと器具栓つまみは①の位置に戻ります。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。

△注意

- 使用的するバーナーの器具栓つまみ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。

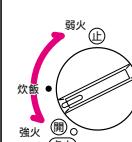
2 火力調節

器具栓つまみを回して調節する。



- 器具栓つまみを②方向へ回すと火力は強く、③方向へ回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。

[標準バーナー]



- 器具栓つまみを②方向へ回すと火力は強く、③方向へ回すと火力は弱くなります。
- 炊飯位置では“カチッ”とクリック音が鳴りますので炊飯するときに合わせてください。

△注意

- 強火から弱火にするときは器具栓つまみをゆっくり回してください。
- 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。
- 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13ページ「揚げもの」モードを使用してください。

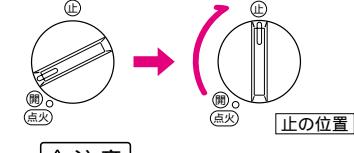
カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- 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るないように、ときどき混ぜてください。



3 消火

器具栓つまみを④の位置まで回す。



△注意

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



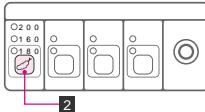
弱火で使用しているとき、機器下のキャビネットとびらを開閉したり、窓からや冷暖房装置の風の影響で消火する場合があります。

2 使いかた

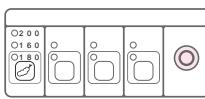
温調機能の使いかた（標準こんろ）

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

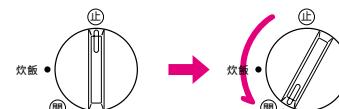


- キーを押すと揚げものモードが取り消されます。とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ（11～12ページ参照）に戻ります。

1 点火

器具栓つまみを押し（**点火**）の位置まで回す。



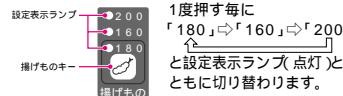
- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間そのままの位置で保持し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは11ページを参照してください。

△ 注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみ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 揚げものモード

揚げものキーを押し、温度設定する。



- 設定した温度になるとブザー（ビビビッ）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。
- 中途で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押して好みの温度（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。

コツとご注意

- 適切な鍋と油量
- 鍋は18～24㌢位が適当です。
- 油量は1㍑位が適当です。
- 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

- 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。
- ビビビッとしたら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度にならぬときは調理物を入れないと油の温度が上がりにくことがあります。

温度設定

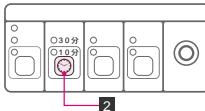
- 着火した後すぐに温度設定をしてください。また、低温設定のものから先に調理してください。
- 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれことがあります。温度設定のめやす

160	ひとりあらげ、薄手野菜の天ぷら(しそ・のりなど)
180	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200	クルトン、かきもち揚げ

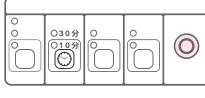
温調時「弱火」⇒「強火」に替わる時、炎が大きくなるので注意してください。

タイマーモード（セットした時間で自動消火します）

●操作部



●設定を解除するとき

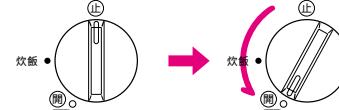


- キーを押すとタイマーモードが取り消されます。とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ（11～12ページ参照）に戻ります。

1 点火

器具栓つまみを押し（**点火**）の位置まで回す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間そのままの位置で保持し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは11ページを参照してください。

△ 注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみ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 タイマーモード

タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。



1度押す毎に「10分」⇒「30分」と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

設定したタイマー完了2分前

⇨タイマー設定表示ランプ点滅します。

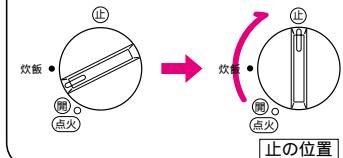
設定したタイマー完了1分前

⇨ブザー（ビビビッ）でお知らせします。

自動消火

- タイマー設定時間になると自動的に消火し、ブザー（ビー）でお知らせします。

- 自動消火した後、必ず器具栓つまみを回し（**止**）の位置に戻してください。



- タイマー設定後、再度タイマーキーを押すと押した時点より改めてタイマーが作動します。
- タイマー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。

2 使いかた

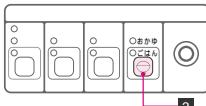
温調機能の使いかた（標準こんろ）

温調機能の使いかた

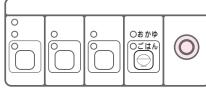
炊飯モード

炊飯モード

●操作部



●設定を解除するとき



- キーを押すと炊飯モードが取り消されます。
- △ とりけしキーを押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（11～12ページ参照）に戻ります。

1 点火

器具栓つまみを押し（点火）の位置まで回す。



点火前に下記下準備を必ず行ってください。

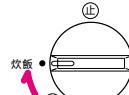
- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間そのままの位置で保持し、着火を確認してから手を離してください。
詳しくは11ページを参照してください。

△ 注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみ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

器具栓つまみを「炊飯」の位置に合わせる。



器具栓つまみをゆっくり回し炊飯の位置（カチッと音が鳴る）に合わせます。

- 着火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。

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」

と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

- 火力調節をしな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。

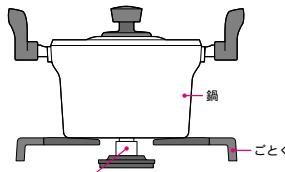
お願い

- 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。

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。
- 炊飯量と炊きあがり時間は17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。

- 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。

別売の炊飯専用鍋（品番：011-0059型 標準価格3500円）を用意しております。

お求めはお買い求めの販売店またはもよりの大坂ガスに連絡してください。

炊飯終了

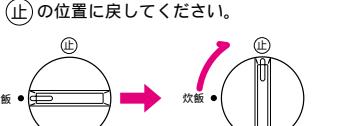
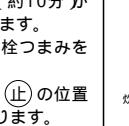
ごはん

- 炊きあがると自動的に消火し、ブザー（ビビッ）でお知らせします。その後、むらじ約10分が終わるとブザー（ピー）でお知らせします。
- 「ごはん」表示ランプ消灯後、器具栓つまみを回し、消火の状態に戻してください。
表示ランプ消灯前に器具栓つまみを止の位置にすると、終了ブザーが鳴らなくなります。

- 自動消火した後、必ず器具栓つまみを回し止の位置に戻してください。

おかゆ

- 炊きあがると自動的に消火し、ブザー（ピー）でお知らせします。



2 使いかた

温調機能の使いかた（標準こんろ）

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)×180ml)	約300ml
1.5合(225g)×270ml)	約400ml
2.0合(300g)×360ml)	約500ml
2.5合(375g)×450ml)	約600ml
3.0合(450g)×540ml)	約700ml

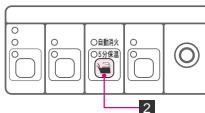
[おかゆ]

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

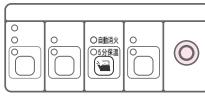
- 炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしの量を含む）とし、具は上にのせて炊いてください。
- おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

湯わかしモード

操作部



設定を解除するとき



- キーを押すと湯わかしモードが取り消されます。
- とりけしキーを押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（11~12ページ参照）に戻ります。

- 湯わかし自動消火機能は、やかんや鍋の材質、水量などにより弱火（もしくは自動消火）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、お湯が沸いてから自動消火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自動消火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、お湯が沸いてから自動消火機能がはたらくまで時間を要する場合があります。

1 点火

器具栓つまみを押し
（点火）の位置まで回す。



- バチバチとスパークして点火します。点火した後、数秒間そのままの位置で保持し、着火を確認してから手を離してください。詳しくは11ページを参照してください。

△ 注意

- 使用するバーナーの器具栓つまみ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。

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

1.冷やごはんははんザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）

2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“強火”で炊く。

3.煮たったらアスクをとり、“弱火”で10~15分炊く。

4.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、湯わかし設定する。

設定表示ランプ
湯わかしキー
湯わかし
1度押す毎に
「5分保温」⇒「自動消火」と設定表示ランプ（点灯）とともに切り替わります。

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。弱火にな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（もしくは自動消火）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。水量が適切でないと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。

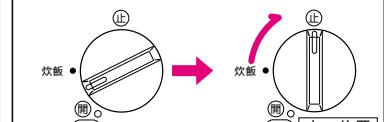
5分保温について

- お湯がわくとブザー（ビビビッ）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（ピー）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消火します。
- お湯を沸かしている途中で“5分保温”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、必ず器具栓つまみを回し止の位置に戻してください。



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300ml(約コップ1杯半)以上の水を入れ、15分程度の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に、煙やにおいが出ても異常ではありません。

点火前に

- グリル庫内に可燃物がないことを確認してください。
- グリルを使うときは必ずグリル水入れ皿に約300ml(約コップ1杯半)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。



水を入れないで使用しますと、調理途中で自動消火します。(水切れ検知センサー)

△警告

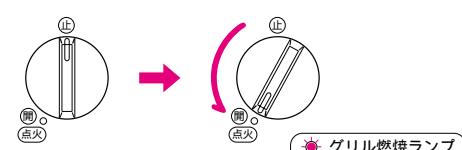
- グリル排気口をふさがない。
火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

△注意

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず300ml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たら水を入れ替える。
火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けてない。
- 使用中、使用直後はグリルとびら付近をさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。
- グリル使用中、使用直後の魚の出し入れ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。
やけどやけがあがり機器焼損の原因になります。
- グリル使用中、グリルとびらを開けたまゝにしない。
(グリルとびらを完全に奥まで押し込む。)
異常加熱によるやけどのおそれや機器の変形・変色の原因およびワークトップをこがすおそれがあります。

1 点火

器具栓つまみを押し
(点火)の位置まで回す。



- バチバチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け、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。

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。

△注意

- 使用的するバーナーの器具栓つまみを間違えて操作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

2 火力調節

(開)の位置(全開)でお使いください。



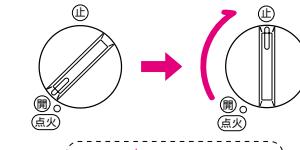
- グリルは火力調節せずに(開)の位置でお使いください。

火力を少なくしそうに燃焼させると不完全燃焼することがあります。

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

3 消火

器具栓つまみを
(止)の位置まで回す。



→ ○消灯
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。

△注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を開じる。

火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



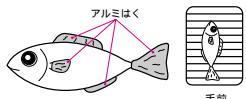
コツ

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3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は厚めに塩をふりかけるかアルミはくであおって焼いてください。



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。

魚などを裏返すときグリル水入れ皿を
約1分以上引き出したままにする場合は
一旦火を消してください。センサーが
はたらいで消火する場合があります。

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。

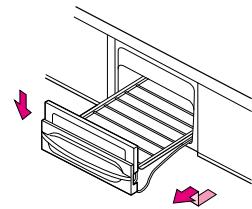
グリル水入れ皿の水をこぼさないように注意してください。

- グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手と一緒にしています。
- 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、グリルとびらガラスが下がります。

□取り付けかた

- グリルケースの底部へグリル水入れ皿を手前少し持ち上げるように入れ、奥に当たるまできっちりと入れてください。



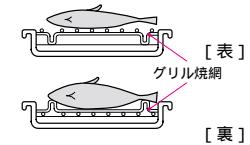
グリル焼網の高さ調整

- グリル焼網の表・裏で高さを調節します。

「表」 焼網が高くなります。

「裏」 焼網が低くなります。

焼き物の厚みに合わせて調節してください。



2 使いかた

安全機能・温度センサーについて

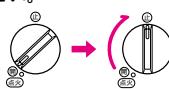
安全機能のはたらき

- 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。

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。 (標準バーナー・グリルバーナーは、ブザー音(ビー)でお知らせします。)
標準バーナー (温度センサー付)	焦げつき消火(ブザー音(ビー)でお知らせします。) 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。 天ぶら油過熱防止(ブザー音(ビー)でお知らせします。) 約250°C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。 ころん消し忘れタイマー(ブザー音(ビー)でお知らせします。) 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。 高温(約250°C)のまま放置すると30分で自動的にガスを止め消火します。
グリル	グリル消し忘れタイマー(ブザー音(ビー)でお知らせします。) 点火後約22分経過すると自動的にガスを止め消火します。 調理物(魚など)の種類によっては、グリル消し忘れタイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。 グリル水切れ検知センサー(ブザー音(ビー)でお知らせします。) 空焼きなどにより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。

安全機能がはたらいたとき

- 器具栓つまみを「止の位置」にしてください。



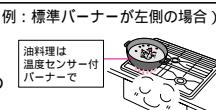
△ 注意

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

揚げもの調理時の注意

△ 警告

- 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ず発火する場合があります。
- 揚げものの調理をされるときは温度センサー(天ぶら油過熱防止機能)についている標準バーナーを使用する。火灾のおそれがあります。



- 標準バーナーは点火/消火ボタンの近くに「揚げもの用」と表示しています。またトッププレートに「揚げもの用」ラベルで表示しています。
- 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

(ラベル)

安全機能・温度センサーについて

△ 注意

温度センサーの注意

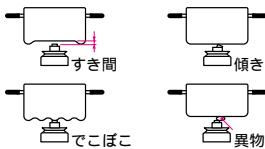
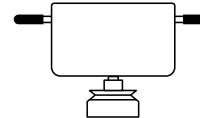
- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
- センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふき取るようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにする。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。
温度センサーが正常に作動しない場合があります。



△ 警告

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する場合があります。)



- 鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)必要です。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。
- 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できます。再度点火すると正常に作動します。

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°C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
 - たこ焼きプレートや焼網のように底面がでこぼこした調理器を使う場合

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はたら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)
 - 魚などを裏返すときグリル水入れ皿を約1分以上引き出したままにする場合
- グリル水切れ検知センサーがはたらいた場合
 - グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない機能になっていますので、グリル水入れ皿に水を入れてしばらく(約2分)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はたらいているときは点火操作はできますが、手を離すと火が消えますので注意してください。

3 点検・お手入れ、他

点検・お手入れ

点 検

各部品の取り付けは？

- トッププレート・バーナーキャップ・煮こぼれカバーリング・ごとく・グリル排気口カバー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。

[24] ~ [26] 参照

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。

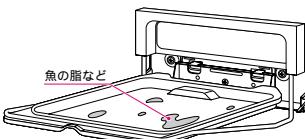


お手入れのしかたを参照してください。

[24] 参照

グリル水入れ皿は？

- 魚の脂などたまっていますか。



お手入れのしかたを参照してください。

[25] 参照

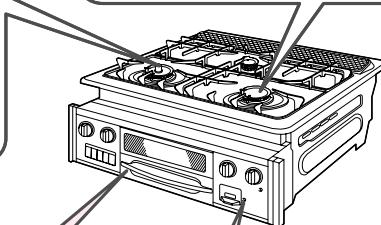
バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしているませんか。



- 傾いたり浮いたりしていませんか。

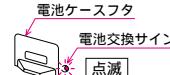
お手入れのしかたを参照してください。
[24] 参照



乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- 標準バーナー・グリルバーナー使用時、乾電池が消耗していくと、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乾電池(2個)と交換してください。



- さらに電池が消耗していく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。
- チャオバーナー・小バーナー使用時はブザー音、サインの点滅はしません。

乾電池の取り付けかたを参照してください。
[9] 参照

機器のガス栓を開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

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する。
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。



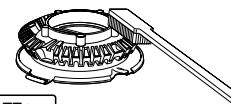
お願ひ

- 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

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



お願ひ

- 強くこすったり、当たりしない。
傷、ゆがみ、黒塗装変色はく離の原因となります。

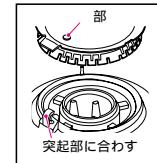
温度センサーは？

- 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。)



お願ひ

- 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。
立消え・着火不良の原因となります。



[拡大図]

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。

お願ひ

- 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、変形するおそれがあります。

3 点検・お手入れ、他

点検・お手入れ

点検・お手入れ

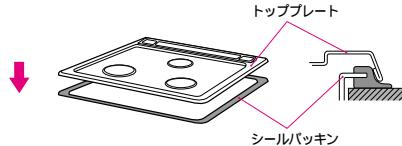
点検・お手入れ後のセット方法

トッププレート

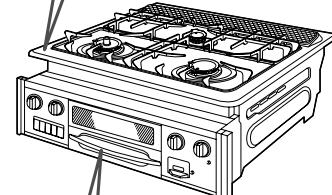
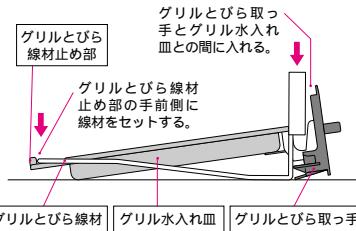
ほうろう製

- 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に台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分ふき取ってください。

- お手入れ後のセット方法
トッププレートを取りはずしてお手入れされた場合は、必ず下図のようにトッププレートをシールパッキンにかぶさるように置いてください。



□グリルとびらガラスのセットのしかた



□グリルとびら取っ手の取りはずしと取り付け

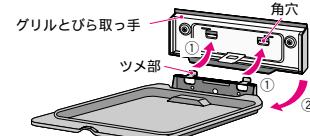
取りはずしかた

- グリル水入れ皿を裏返して持ち、止バネを矢印①の方向へ倒すようにして止バネをはずす。



取り付けかた

- グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ（矢印①）、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を矢印②の方向へ押さえる。



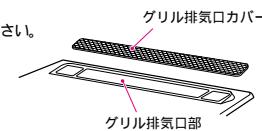
点検・お手入れ後のセット方法

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を丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

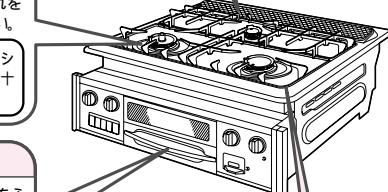
- お手入れ後のセット方法
グリル排気口カバーはグリル排気口部に取り付けてください。



煮こぼれカバーリング

- 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。



グリル部(グリル水入皿・グリル焼網)

- 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。
取りはずしてお手入れできます。

お手入れ後のセット方法については
25ページを参照してください。

[25] 参照

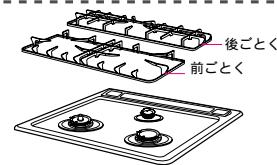
ごとく

- 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。
取りはずしてお手入れできます。

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

トッププレートをシールパッキンにかぶさるように置き、
煮こぼれカバーリング、バーナーキャップを正しくセットし
た後、ごとくを取り付けてください。
ごとくは前後で異なります。大きい方が前、小さい方が後です。



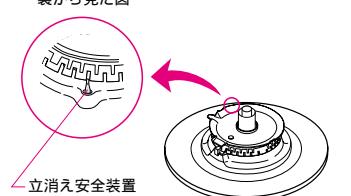
3 点検・お手入れ、他 故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら

- 故障かな？と思ったらただちに使うのをやめてください。
- 故障かな？と思ってもよく調べると故障でない場合があります。
まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参考ページ
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？ ●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？ ●器具栓つまりを(点火)の位置までいっぱい回していますか？ (数秒間(点火)の位置にしていましたか？) ●グリル水切れ検知センサーがはたらいていませんか？ 	9 23 23 23 28 11・19 22
ガスのにおいがある。 いやなにおいがある。	<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。 ●煮こぼれや風などで火が消えていますか？ 	3 28
消しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナーに風が当たっていませんか？ ●煮こぼれがバーナーにかかっていますか？ ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ ●弱火の状態で機器下のキャビネットとびらを開閉していませんか？ <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すか？ ●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）以上たっていませんか？ ●鍋底が凹凸していませんか？ <p><グリルバーナー側></p> <ul style="list-style-type: none"> ●火をつけてから約22分以上たっていませんか？ (グリル水切れ検知センサーの作動) ●グリル水入れ皿に水を入れていますか（約300ml）？ ●グリル水入れ皿の水が少なくなっていますか？ ●グリル水入れ皿を引き出したままにしていませんか（約1分以上）？ 	28 28 28 12 21 23 22 21 22 21 22 22 22 22
黄炎で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？ ●バーナーキャップ炎口がつまっていますか？ 	24 23

- 次のような現象は故障ではありません

<ul style="list-style-type: none"> ●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。19ページをご覧になり、から焼きをしてください。
<ul style="list-style-type: none"> ●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。
<ul style="list-style-type: none"> ●点火後や消火後にキシミ音がする。 	 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。
<ul style="list-style-type: none"> ●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。
<ul style="list-style-type: none"> ●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。
<ul style="list-style-type: none"> ●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異常ではありません。
<ul style="list-style-type: none"> ●こんろ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。 ●大火になるとき一瞬炎が大きくなる。 	 火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。バーナー内のガスが一度に出されるため異常ではありません。
<ul style="list-style-type: none"> ●以上のことをお調べになんでも、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、もよりの大坂ガス（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ますと事故のもとになります。 	立消え安全装置について
<ul style="list-style-type: none"> ●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窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火操作をしてください。 ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。 また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。 (点火不良の原因になります。) 	<p>(例) 標準バーナー</p> <p>裏から見た図</p> 

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

- 27~28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お買い求めの販売店または、もよりの大坂ガス(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。

1. 品名 ガスピルトインコンロ	例 (N)110-5190(U)
2. 大阪ガス商品コード 電池ケースフタの裏 に貼付してあります。	大阪ガス株式会社 21-052-02-00297

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LPGガスの区があります。

- 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。保証書を紛失されると、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、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に相談してください。

修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

この製品の修理用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期間は、製造打ち切り後6年間です。

但し、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	110-5191型	110-5190型	
型式名	C3G83KDRG	C3G83KDLG	
点火方式	連続スパーク点火		
安 全 装 置		• 立消え安全装置 • 天ぷら油過熱防止機能 • 焦げつき消火機能 • こんろ消し忘れタイマー(約2時間・約30分) • グリル消し忘れタイマー(約22分) • グリル水切れ検知センサー	
		} (全バーナー) } (標準バーナー) } (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・お問い合わせ先一覧表	
外 形 尺 度		高さ264mm×幅598mm×奥行494mm	
質 量(本体)		17kg	

使 用 ガ ス	1時間当たりのガス消費量kW				ガス接続
	個別ガス消費量				
使 用 ガス グループ	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	4.65 {4,000kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.16 {1,000kcal/h}	1.98 {1,700kcal/h}	10.0 {8,600kcal/h}
LPGガス用	4.42 {0.317kg/h}	2.68 {0.192kg/h}	1.17 {0.084kg/h}	1.81 {0.130kg/h}	9.49 {0.680kg/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。