# ガステーブル 取扱説明書

| 商品コード |
| --- |
| 110-1140型<br>110-1141型 |

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブル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。

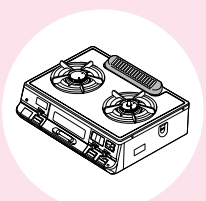
○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○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 |
| --- |
| LW2230TLG<br>LW2230TRG |



## 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
  - ・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 ・・・・32〜38
  - ・点検 ・・・・・・・・・・・・・32
  - ・お手入れ ・・・・・・・・33〜38
    (お手入れ後のセット方法)
- 故障かな？と思ったら ・39〜42
- アフターサービス ・・・・・・43
- 仕様 ・・・・・・・・・・・・・44


使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

大阪ガス

36249910　TH99−01

| 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

## 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

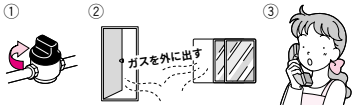
| | | |
|---|---|---|
| 一般的な「危険」・「警告」・「注意」 | 一般的な禁止 | 接触禁止 |
| 高温注意 | 火気禁止 | 必ず行う |
| 発火注意 | 分解禁止 | |

## ⚠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。



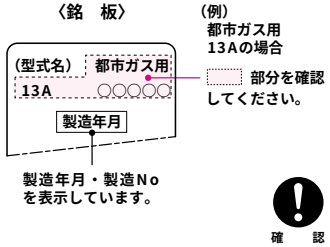
# 特に注意していただきたいこと

## ⚠警告

### 使用ガスについて

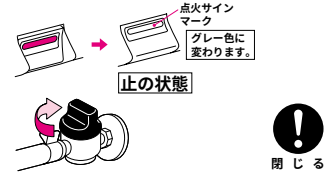
- 必ず銘板（機器右側面に貼付）に表示しているガスの種類（ガスグループ）を使用する。
  表示以外のガスで使用すると爆発点火や異常燃焼などの原因になります。
- 転居された場合にも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致しているか確認してください。

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

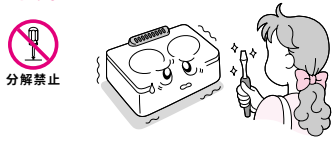
- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。
  ①バーナーの火を消す。
  （点火／消火ボタンを止の状態にする。）
  ⇩
  ②機器のガス栓を閉じる。
  火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。




- 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

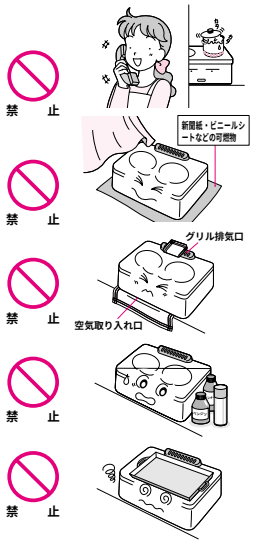
- 使用時の点着火および使用後の消火を必ず確かめ、外出や就寝の際は機器のガス栓を閉じる。特にグリル使用時は注意する。また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
  火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

# 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）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。
- 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、ふきんなどでこんろ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。
- 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。
- 鉄板、焼き網類、直径34㎝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。




### 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。
  （110-1140型は左側、110-1141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。

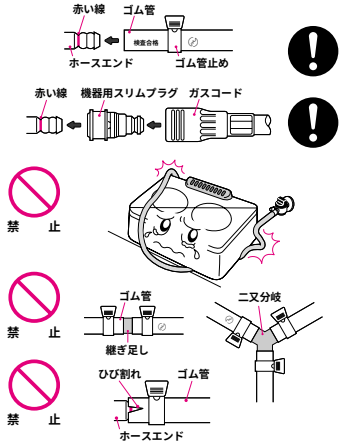




## ⚠警 告

### 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。
- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。
- 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。
- ゴム管はときどき（約6ケ月程度）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。

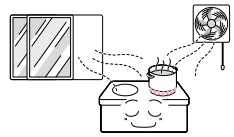



## ⚠注 意

### 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。



# 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

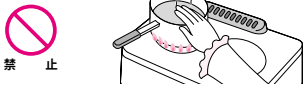
- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。また、32～38ページの『点検・お手入れ』で指定している部品以外はさわらない。
  やけどやけがのおそれがあります。
- バーナーキャップを水洗いした後は、水気をよく切ってからセットする。
  異常燃焼や機器の故障の原因になります。

### 補助具について

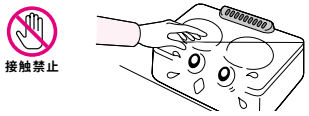
- この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。
- アルミはく製しる受け皿は使用しない。
  不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

### 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。



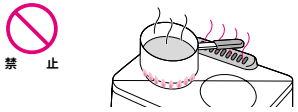

- 使用中、使用直後は機器の各部（特にトッププレート）が熱くなっていますので操作部以外はさわらない。また、鍋やフライパンの取っ手などが熱くなっている場合があるため注意する。特に幼児や小さな子供のいる家庭では注意する。
  やけどのおそれがあります。




- 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や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て、よくかき混ぜながら温めなおしてください。
  強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。
  《特にだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。》

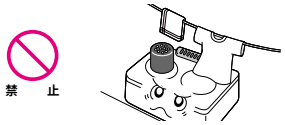




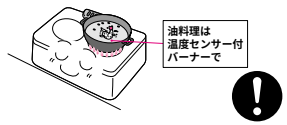
## ⚠注 意

### 使用上の注意

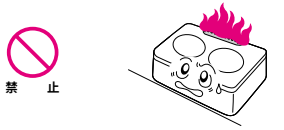
- ごとくをはずして鍋などを直接こんろに置いて使用しない。
  不完全燃焼や機器焼損の原因になります。




- 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。
- しる受け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。
- 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。
- フッ素樹脂加工のトッププレートのため、市販されている焼網は使用しない。
  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

### 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。
- 33～38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。

### 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。

### 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。

### この機器は一般家庭用です。

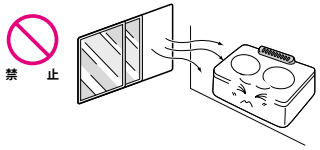
- 業務用のような使いかたをすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は、保証期間内でも有料となります。

### その他

- フードの清掃の際などこんろの上には絶対に乗らないでください。

### 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。



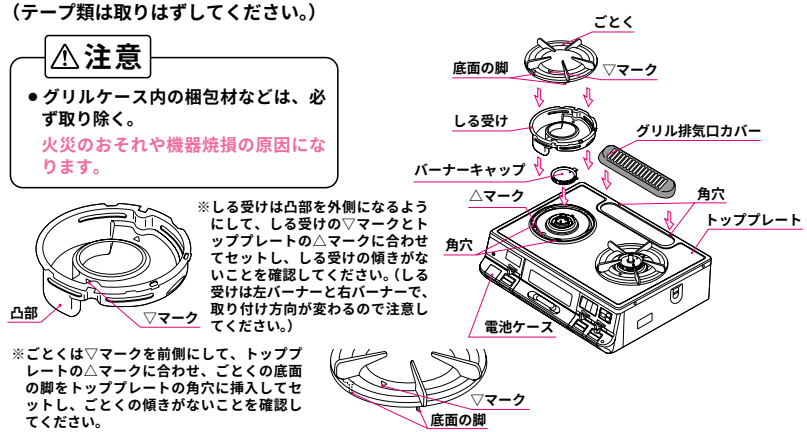
# 1 使用前に 機器の組立てと設置

## 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。



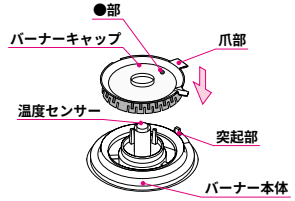

※しる受けは凸部を外側になるようにして、しる受けの▽マークとトッププレートの△マークに合わせてセットし、しる受けの傾きがないことを確認してください。（しる受けは左バーナーと右バーナーで、取り付け方向が変わるので注意してください。）

※ごとくは▽マークを前側にして、トッププレートの△マークに合わせ、ごとくの底面の脚をトッププレートの角穴に挿入してセットし、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。

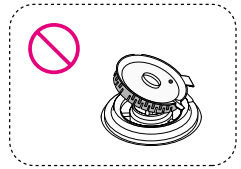
### バーナーキャップの取り付けかた

- 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。



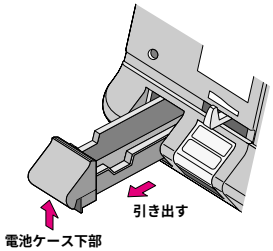
※チャオバーナー用と標準バーナー用（温度センサー付）は形が異なりますので注意してください。

## 乾電池の取り付けかた［単一（1.5 V）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。



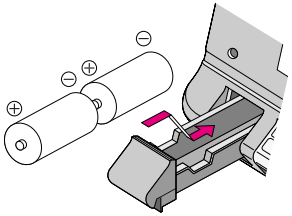

**2.** 乾電池を取り付ける。

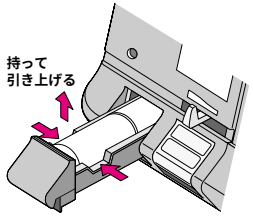
- 乾電池単一（1.5V）を2ヶ、⊖側を奥方向にして入れてください。

**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（➡◎(電池)⬅）引き上げると取り出しが出来ます。

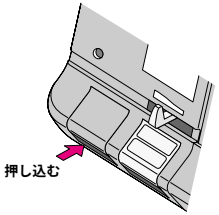





**3.** 電池ケースをセットする。

- 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（単一）を使用してください。
  また、アルカリ乾電池以外のものを使用されますと寿命が短くなる場合があります。
- 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。



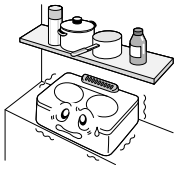





## 設置場所について

**⚠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ら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

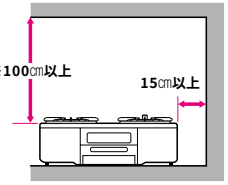
▣設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

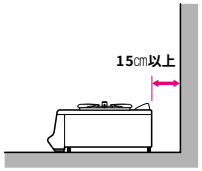
**⚠警告**

- 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。
  火災のおそれがあります。

**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。



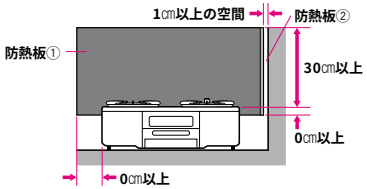
## 防火措置2

■防火措置1の条件を満たせない場合。

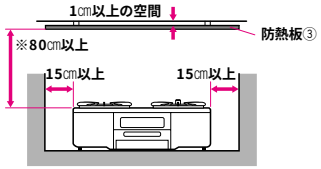
**⚠警告**

- 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

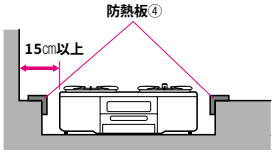



### 上面




※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

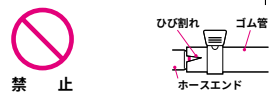
- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。

- 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。

- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。

- 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。

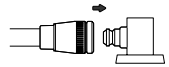



- ゴム管はときどき（約6ケ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
  ガス漏れの原因になります。
- 迅速継手を使用する場合は、機器のガス栓のゴム管口により接続具が異なります。接続はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼してください。

### お部屋のガス栓について

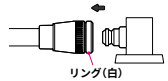
- ガス栓が”開閉つまみのない「ガスコンセント」”の場合、下記の要領で「ガスコンセント」をガスコードなどに取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法
（ガス栓を開けるとき）



ガスコードなどのガス栓用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。

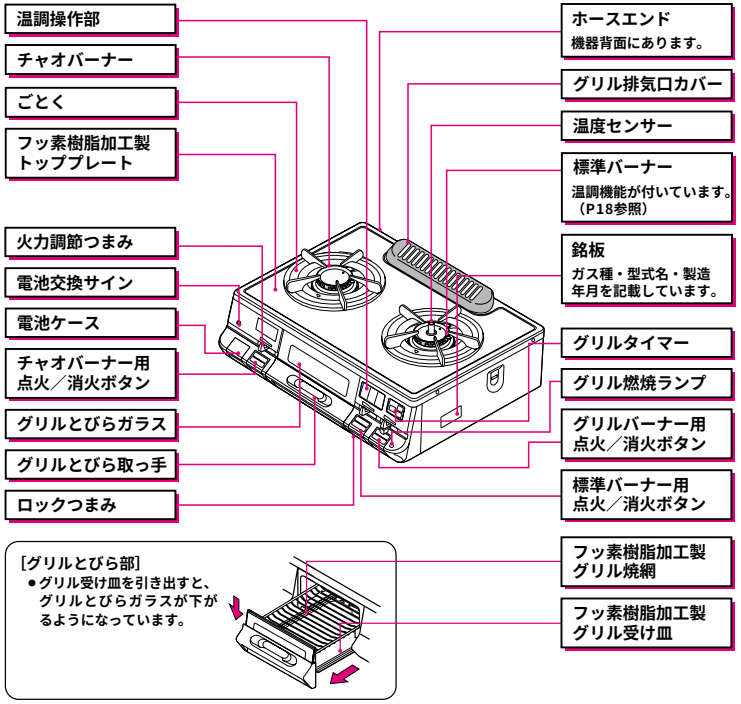
取りはずし方法
（ガス栓を閉めるとき）




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。

# 各部のなまえ

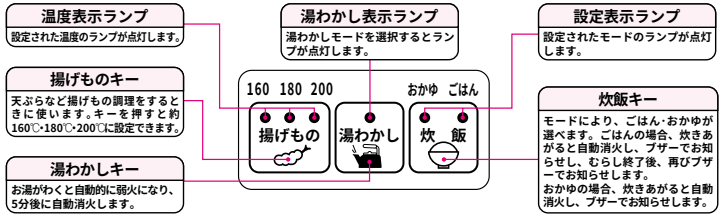
## 各部のなまえ




110-1141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110-1140型で、右が標準バーナーで温度センサー付です。）

## 温調操作部について

●点着火後に設定できます。








# 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、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。 ☞32

### ▣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ブザー（全バーナー）** ☞30

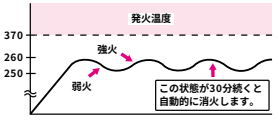
戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。

**■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

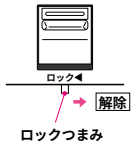
高温調理（天ぷら・焼きものなど）をするとき、油の発火温度とされる370℃に過熱される前（約250℃～260℃）に「強火」「弱火」をくり返し、消火しないようにまた、発火しないように自動的に温度調節します。
この状態が30分続くと自動的に消火します。



# 2 使いかた 点火・消火のしかた（こんろ）

## 点火前に

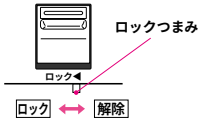
- ロックの位置にあるときはロックを解除する。




- 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ために、点火／消火ボタンを作動させない機構です。
- 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。




## 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。
- 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かったり、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注意してください。

- 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。

### ⚠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。

### ⚠注意

- アルミはく製しる受け皿は絶対に使用しない。
  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。

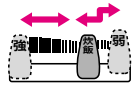
## 2 火力調節

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]

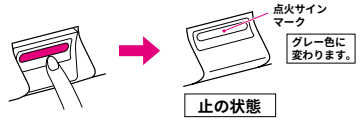
[標準バーナー]




- 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にあげてから（弱）方向へ動かしてください。

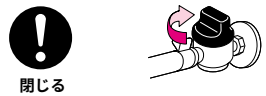
## 3 消火

点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す




### ⚠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。




※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、18ページ「揚げもの」モードを使用してください。

## 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。

○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位を使ってください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないように、ときどき混ぜてください。

# 2 使いかた 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。

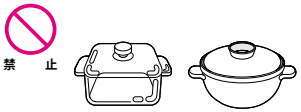
※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用しても、温度センサーに密着しないものがありますので注意してください。

## 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200㎖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 ☞18 | 温調機能 炊飯 ☞19 | 温調機能 湯わかし ☞21 |
|---|---|---|---|---|---|
| アルミ製の鍋・文化鍋 | ○ | ○ 油料理の場合（油の量：200㎖以上） | ○（油の量：200㎖以上） | ○（深めのもの） | ○（水の量：500㎖～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：200㎖以上） | ○（油の量：200㎖以上） | ○（深めのもの） | ○（水の量：500㎖～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：500㎖～2ℓ） |
| 無水鍋(ステンレス厚手鍋) | ○ | ○ 油料理の場合（油の量：200㎖以上） | ○（油の量：200㎖以上） | ○（深めのもの） | ○（水の量：500㎖～2ℓ） |
| 鉄製の鍋・中華鍋・フライパン | ○ | ○ 油料理の場合（油の量：200㎖以上） | ○（油の量：200㎖以上） | × | × |
| 土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器 | ○ | × | × | × | × |
| やかん | ― | ― | ― | ― | ○（水の量：500㎖～2ℓ） |

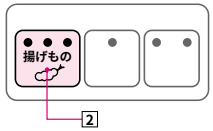
○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）



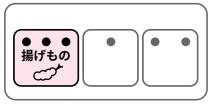
# 2 使いかた 温調機能の使いかた（標準こんろ）

## 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

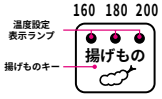



揚げものキーを何度か押すと表示ランプが消え、揚げものモードが取り消されます。
※取り消しても消火はしないため注意してください。

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(ピピピッ)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。
- 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に押す。

- 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18～24㎝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。
- ピピピッ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ないと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れ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

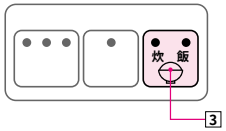
| | |
|---|---|
| 160 | とりのからあげ、薄手野菜の天ぷら（しそ・のりなど）、ドーナツ、フリッター |
| 180 | 天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ |
| 200 | クルトン、かきもち揚げ |

# 温調機能の使いかた（標準こんろ）

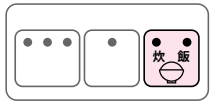


## 炊飯モード

### 操作部




### 設定を解除するとき

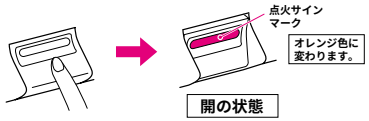



炊飯キーを何度か押すと表示ランプが消え、炊飯モードが取り消されます。
※取り消しても消火はしないため注意してください。

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。



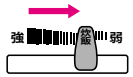

- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。
  詳しくは15ページを参照してください。

**⚠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。

### 2 火力調節

火力調節つまみを“炊飯”の位置に合わす。



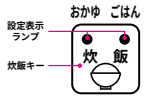

火力調節つまみをゆっくり“弱”方向へスライドさせ“炊飯”の位置に合わす。

- 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。

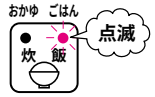



1度押す毎に「ごはん」⇨「おかゆ」⇨解除と切り替わります。

- 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。

### 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。

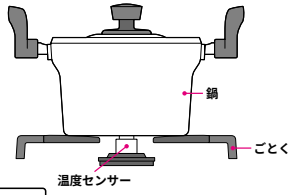
**お願い**

- 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。

※別売の炊飯専用鍋がございます。お求めは、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡してください。

**お願い**

- 鍋は金属製で厚手の深鍋（18㎝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**

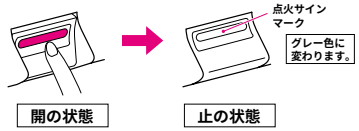
- 炊きあがると自動的に消火し、ブザー（ピピピッ）でお知らせします。その後、むらし（約10分）が終わるとブザー（ピー）とランプ消灯でお知らせします。
- “ごはん”表示ランプ消灯後、点火／消火ボタンを押し、止の状態に戻してください。

※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（ピー）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。




開の状態で放置しますと、電池の消耗が早まります。

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

[おかゆ]

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

※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。

### ■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。

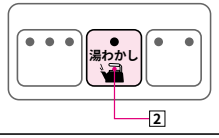
**～ごはんからのおかゆの炊きかた～**

☆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。

## 湯わかしモード

### 操作部




### 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。

### 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。

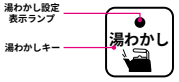
- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。
詳しくは15ページを参照してください。

**⚠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。

### 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。




- 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。

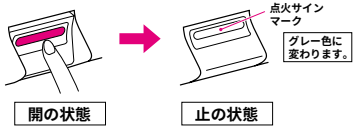
- 火力調節はやかんや鍋に応じた“強火”にしてください。弱火にすると早切れや遅切れになる場合があります。
- やかんや鍋の材質、水量などにより弱火になるタイミングや温度が異なります。
- 水量は500㎖～2ℓが適切です。水量が適切でないと早切れや遅切れになる場合があります。
- やかんや鍋は必ずふたをして湯わかししてください。
- 底の平らなやかんや鍋を使用してください。

### 5分保温について

- お湯がわくとブザー（ピピピッ）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。




開の状態で放置しますと、電池の消耗が早まります。

- 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。

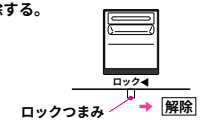
# 2 使いかた 点火・消火のしかた（グリル）

## 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で、煙やにおいが出ても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。




- 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に押す。

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。

例）

- 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かったり、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。

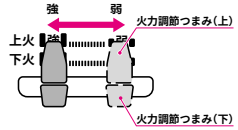
- 約15分以上連続では使用できません。
（使用途中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。）
- 連続で使用する場合は一旦消火し、再点火してください。
（魚が焼き上がる前に消火する場合があります。）
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火することがあります。
（グリル異常過熱防止センサーが作動したためで、しばらく（約3分程度）待ってから再度点火して使用ください。）

## ⚠注意

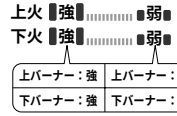
- 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない。
別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。

## 2 火力調節

火力は、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

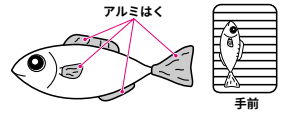



- 火力調節つまみ（上）・（下）を（強）方向へ動かすと、各バーナーの火力は強く、（弱）方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 火力調節つまみはゆっくり動かしてください。
- グリルとこんろを同時に使用すると、炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。

## 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、アルミはくでおおう。

②予熱をする。
③一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、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。

## 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。

## グリル使用上の注意

### ⚠警告

- 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。

### ⚠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。

## 3 グリルタイマーセット

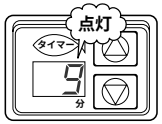
グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

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）




●グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間“ 6 ”～“ 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。

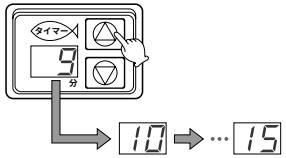
●めざしやうるめなどのような小魚の干し物の焼き時間の目安は2～3分です。（連続で焼く場合は1分程度です。）初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。

●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。

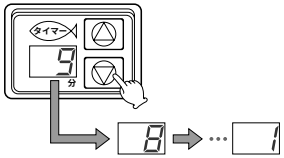
タイマー時間を変更するとき

●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

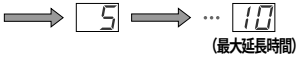



短くしたいとき




※最大15分までタイマー設定できますが、使用途中でのタイマー時間延長は点火してから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、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。

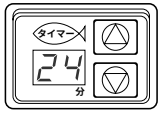
●グリル専用タイマーのためこんろには使用できません。

タイマー終了

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

●残り30秒になると、ブザー(ピピピッ)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

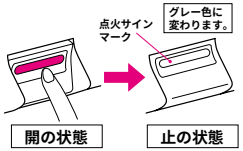



### ⚠注意

●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（ピー）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･･･

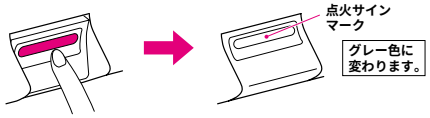
●タイマー時間を1～2分長く設定するなどして、お好みの焼き加減をタイマーで調節してください。

※タイマー時間を長く設定しすぎて焼きすぎないよう注意してください。

●グリル使用途中でも、タイマー変更はできます。

# 点火・消火のしかた（グリル）

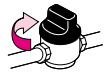
**4 消火**
点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。




開の状態　止の状態

**⚠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。

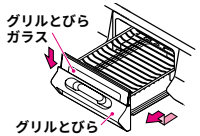
- 消火させた後、すぐ再点火するとグリル燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音（ピー）とタイマー表示“12”点滅（10秒間表示）でお知らせします。
- 開の状態 で放置しますと、電池の消耗が早まります。

## グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

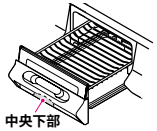
- グリル受け皿は、グリルとびらと一体になっています。
- グリルとびらを引き出すと、グリルとびらガラスは下がります。
- グリル受け皿にストッパーがついていますので、グリルとびらを水平に手前に引き出すと止まります。

### ▣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のせ、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。





# 安全機能・温度センサーについて

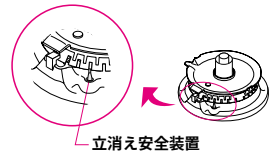
## 安全機能について

### 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秒間表示）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。）

（例）標準バーナー

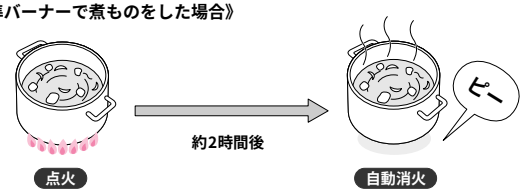



### こんろバーナー

**▣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。

# 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。

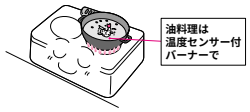
**■天ぷら油過熱防止（ブザー音『ピー』でお知らせします。）**

●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200㎖（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。

（例：標準バーナーが右側の場合）




トッププレートと点火／消火ボタンに『揚げもの用』と表示しています。

（トッププレート）

揚げもの用

（ボタン表示）

**こんな調理はチャオバーナーでしてください。**

●標準バーナーは温度センサーが約250℃になると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**

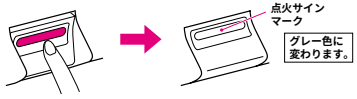
ブザー音『ピー』とタイマー表示“ 02 ”点滅（10秒間表示）でお知らせします。）

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。




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。

●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。

# 安全機能・温度センサーについて

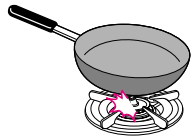
## 温度センサーについて

### ⚠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。

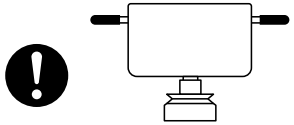
禁　止



### ⚠警告

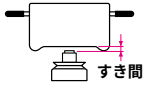
**正しい鍋ののせかた**

- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせる。

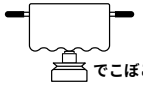


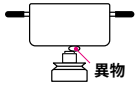
- このような状態では使用しない。
  （調理油の量に関係なく発火する場合や途中消火する場合があります。）

禁　止


すき間

傾き


でこぼこ


異物

- 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せかえてください。
  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。





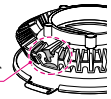
# 点検・お手入れ

■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。




- 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 参照

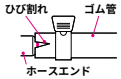
### 各部品の取り付けは？

- バーナーキャップ・しる受け・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。
☞33～38 参照

### 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。

### 乾電池は？

《全バーナー》

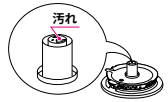
- 使用時電池が消耗してくると電池交換サインが点滅し、ブザー音（ピー）がなります。
- さらに電池が消耗してくると、ブザー音（ピー）がなります。

消火して使用できなくなります

新しいアルカリ乾電池と交換してください。
（アルカリ乾電池の寿命はおよそ１年が目安です。）☞9 参照

### 温度センサーは？

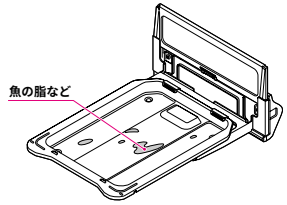
- センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。




お手入れのしかたを参照してください。
☞33 参照

### 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 参照

# 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）

※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

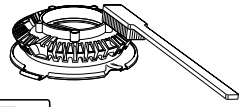
●お手入れは手袋をはめて行う。
はめないと機器の角などでけがをするおそれがあります。

### 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

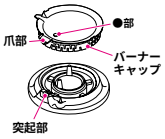
●表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目詰まりしていたら裏面から歯ブラシを使って洗う。
●煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。

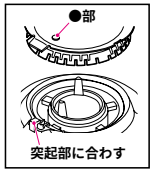


### お願い

●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、浮いたりしていないかを確認してください。

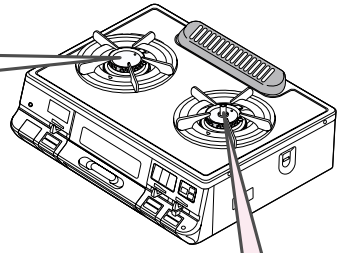



[拡大図]

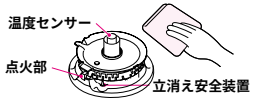
### お願い

●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、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、グリルとっ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

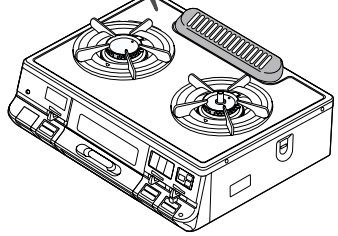
#### フッ素樹脂加工仕上げ

●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。
●汚れのたびに必ずお手入れをする。
汚れたまま放置されますとシミやフッ素コートのはく離の原因となります。

### お願い

●フッ素コートは衝撃や高温に弱いので、たわし、ミガキ粉（クレンザー）、ナイフなどでこすったり、固いものをぶつけたり、アルカリ性洗剤や漂白剤を使ったり、鉄板、土鍋などで異常過熱しないでください。
傷、はく離の原因となります。また、ごとくの下に傷がつくことがあります。

●ごとく・しる受け・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。



# 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）

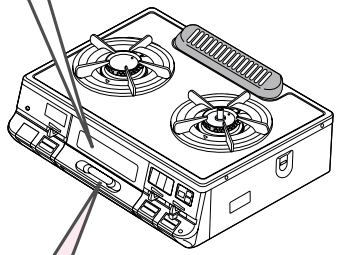
▣グリル受け皿（取りはずしてお手入れできます。）
- フッ素樹脂加工仕上げになっていますので、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
- 使用の都度、必ずお手入れをする。

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する。

（ナイロンたわしや硬いものでこする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）

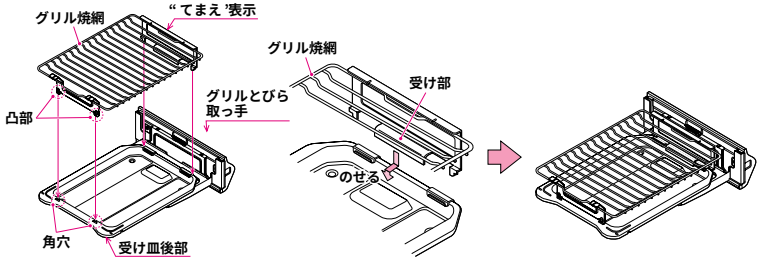
▣グリルとびらガラス（取りはずしてお手入れできます。）
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れをする。



### 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にのせてください。

※焼網は前と後がありますので注意してください。



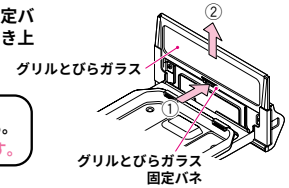





## お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

### グリルとびらガラスの取りはずしかた取り付けかた

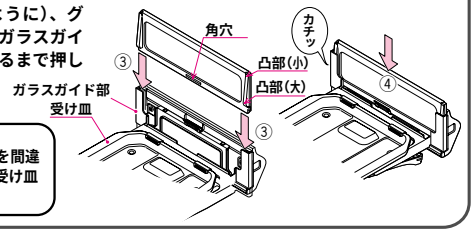
▣グリルとびらガラスの取りはずしかた
- グリルとびらガラス（内側）にあるグリルとびらガラス固定バネをガラス側に押し（①）、グリルとびらガラスを上に引き上げる（②）と、グリルとびらガラスがはずれます。




⚠注意
- グリルとびらガラス固定バネは必ずガラス側に押すようにする。

固定バネを逆側に引くと固定バネが損傷する原因になります。

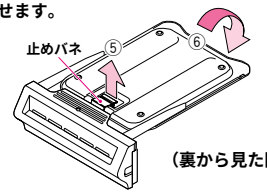
▣グリルとびらガラスの取り付けかた
- 凸部と角穴が受け皿側になるように（ガラスの文字の印刷部が手前側になるように）、グリルとびら取っ手のグリルとびらガラスガイド部に入れ（③）、カチッと音がするまで押し込んでください（④）。




⚠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

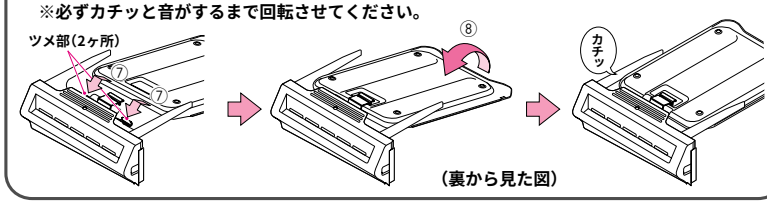
▣グリルとびらの取りはずしかた
- グリル受け皿とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向（⑤）に上げ、グリル受け皿を回転させる（⑥）と、取りはずせます。




（裏から見た図）

▣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。




（裏から見た図）

# 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。

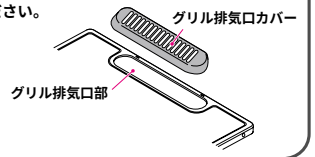
## お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

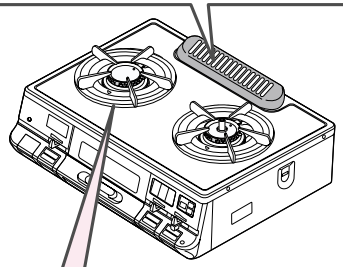
### グリル排気口カバー

● 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。



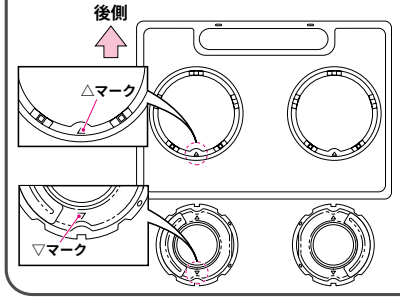
### しる受け

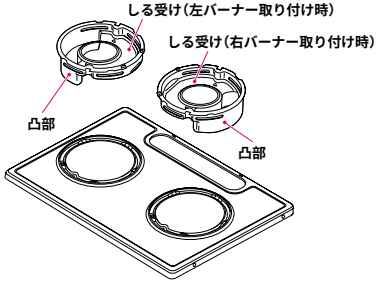
● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

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
しる受けの凸部を外側になるようにして、しる受けの▽マークとトッププレートの△マークに合わせてセットし、しる受けの傾きがないことを確認してください。

※しる受けは、左バーナーと右バーナーに取り付ける場合で、取り付け方向が変わるので注意してください。





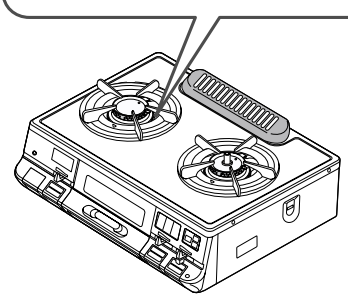



## お 手 入 れ （点検・お手入れ後のセット方法）

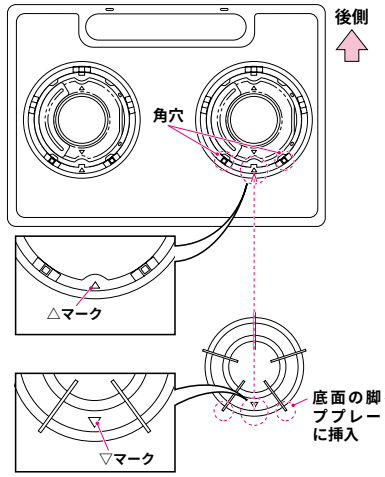
### ごとく

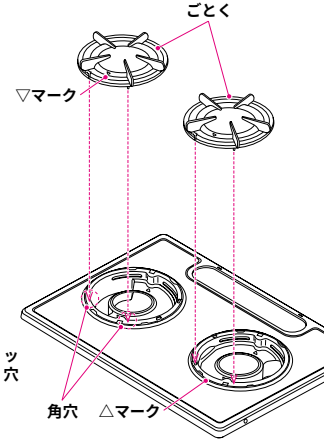
● 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください

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
しる受け、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。
ごとくの▽マークを前側にして、トッププレートの△マークに合わせ、ごとくの底面の脚をトッププレートの角穴に挿入してセットし、ごとくの傾きがないことを確認してください。



# 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。<br>点火しにくい。<br>火が消える。 | ●機器のガス栓が全開になっていますか？<br>●ゴム管が折れていませんか？<br>●乾電池が消耗していませんか？<br>●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？<br>●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか？<br>●点火部・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか？<br>●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？<br>（数秒間押しましたか？）<br>●グリル異常過熱センサーがはたらいていませんか？<br>（連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？） | 15<br>12<br>32<br>32<br>32<br>28<br>15・23<br><br>30 |
| ガスのにおいがする。<br>いやなにおいがする。 | 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。<br>⚠警告<br>●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？<br>火災のおそれがあります。<br>⚠注意<br>●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？<br>ガス漏れの原因になります。<br>●煮こぼれや風などで火が消えていませんか？ | <br><br>3<br><br>12<br><br>28 |
| 消火しやすい。<br>使用中火が消える。 | ●バーナーに風が当たっていませんか？<br>●煮こぼれがバーナーにかかっていませんか？<br>●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？ | 28<br>28<br>28 |
| | ＜標準バーナー（温度センサー付）側＞<br>●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていませんか？<br>●温度センサーが汚れていませんか？<br>●鍋を正しくのせていますか？<br>●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？<br>●鍋底が凸凹していませんか？ | <br>29<br>31<br>31<br>28<br>31 |
| | ＜チャオバーナー側＞<br>●火をつけてから約1時間以上たっていませんか？ | <br>28 |
| | ＜グリルバーナー＞<br>●グリルタイマーを適正時間セットしていますか？<br>●焼きすぎたりしていませんか？ | <br>25・26<br>30 |
| 黄炎で燃える。<br>炎が安定しない。<br>異常音をたてて燃える。 | ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？<br>●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか？ | 32<br>32 |

●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。18ページをご覧になり、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ケ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。 |
| ●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。 |

●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ますと事故のもとになります。

# 故障かな？と思ったら



## 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 |
|---|---|---|---|
| ピー　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。 |
| ピー　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<br>標準バーナー：約2時間（約30分）<br>（28ページ参照） | |
| ピー　1回<br>タイマー表示部10秒間点滅<br>00 | 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） | |
| ピー　1回<br>タイマー表示部10秒間点滅<br>02 | 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）待ってから、再び点火してください。 |
| ピー　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。 |
| ピー　1回<br>タイマー表示部10秒間点滅<br>11 | 不着火（グリルバーナー） | | |
| ピー　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。 |
| ピー　1回<br>タイマー表示部10秒間点滅<br>12 | 立消え安全装置（グリルバーナー） | | |

### お知らせ表示一覧

| お知らせ表示 | 部　位 | 原　因 | 処置方法 |
|---|---|---|---|
| ピー　1回<br>タイマー表示部10秒間点滅<br>24 | 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。<br>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。 |
| ピー　1回<br>タイマー表示部10秒間点滅<br>31 32 | 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。<br>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。 |
| ピー　1回 | 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。<br>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。 |
| ピー　1回<br>タイマー表示部10秒間点滅<br>70 71 72 | 電気回路（グリルバーナー） | | |
| 5分ごとにピー　1回 | 点火／消火ボタンの戻し忘れ（全バーナー） | 火が消えていて、点火／消火ボタンが開状態にあるとき（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<br>ピー　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。 |

# 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

- 39～42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。
  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　ガステーブル
2. 大阪ガス商品コード
   機器左側面に貼付してあります。

例

(N)110-1140(U)
大阪ガス株式会社
21-052-01-00058

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》の最低保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
  但し、最低保有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。





# 仕　様

## 仕　様

| 品名 | ガステーブル | |
|---|---|---|
| 商品コード | 110-1140型 | 110-1141型 |
| 型式名 | LW2230TLG | LW2230TRG |
| カラーバリエーション | シルバー | |
| 点火方式 | 連続スパーク点火 | |
| 安全装置 | ・立消え安全装置（全バーナー）<br>・天ぷら油過熱防止機能<br>・焦げつき消火機能<br>・こんろ消し忘れタイマー（約2時間・約30分）<br>（標準バーナー）<br>・こんろ消し忘れタイマー（約1時間）（チャオバーナー）<br>・グリルタイマー（最大設定時間15分）<br>・グリル異常過熱防止センサー<br>（グリルバーナー） | |
| 外形寸法 | 高さ180mm×幅592mm×奥行き490mm | |
| 質量（本体） | 13kg | |
| 付属品 | 取扱説明書・保証書・アルカリ乾電池（単1（1.5V）2個）<br>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<br>(3,610kcal/h) | 2.97<br>(2,550kcal/h) | 2.56<br>(2,200kcal/h) | 8.84<br>(7,600kcal/h) | φ9.5mm<br>ガス用ゴム管 |
| ＬＰガス用 | 4.20<br>(0.301kg/h) | 2.68<br>(0.192kg/h) | 2.64<br>(0.189kg/h) | 9.07<br>(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がご了承ください。