

# ガスビルトインコンロ 取扱説明書

## 商品コード

110-5220型・110-5221型（ワイド巾タイプ）  
110-5222型・110-5223型（ワイド巾タイプ）  
110-5224型・110-5225型（ワイド巾タイプ）  
110-5240型・110-5241型（標準巾タイプ）  
110-5242型・110-5243型（標準巾タイプ）

## 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。

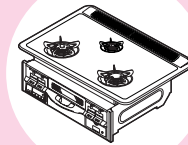
別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

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、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

## 型 式 名

C3W89RDTLG  
C3W89RDTRG  
C3W99RDTLG  
C3W99RDTRG



## お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先  
をご参照します。

**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

**大阪ガス**



36280910 T L 0 9 - 0 1

## も く じ

## ページ

### 1. 使用前に

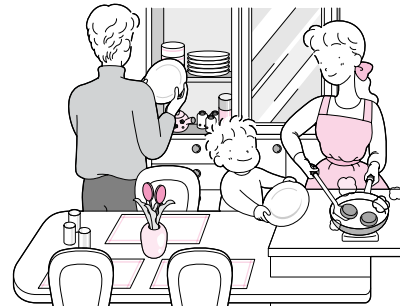
- 特に注意していただきたいこと・・・1～9
- 使用前の準備・・・・・・・・・・10  
・乾電池の取り付けかた・・・・10
- 各部のなまえ・・・・・・・・11～12

### 2. 使いかた

- 点火・消火のしかた(こんろ)・・・13～14
- 温調機能の使いかた(標準こんろ)・・・15～20
- 点火・消火のしかた(グリル)・・・21～25
- 中華鍋・鍋の選びかたについて・・・26
- 安全機能・温度センサーについて・・・27～30

### 3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ・・・・・・・・31～37  
・点検・・・・・・・・・・31  
・お手入れ・・・・・・・・32～37  
（点検・お手入れ後のセット方法）
- 故障かな？と思ったら・・・38～41
- アフターサービス・・・・・・・・42
- 仕様・・・・・・・・・・43～44



# 1 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。

使用される方や、他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。  
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

危害・損害の程度による内容の区分

<b>危険</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または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です。
<b>警告</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
<b>注意</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
<b>お願い</b>	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

注意・禁止内容の絵表示

高温注意	発火注意	必ず守る	禁止
火気禁止	接触禁止		

## 危険

ガス漏れに気づいたときは、

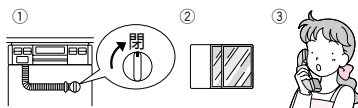
- ・火をつけない
- ・電気器具のスイッチの入・切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺の電話も使用しない

火や火花で引火し、火災の原因になります。



必ず守る

- ① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓から接続具をはずす。)
- 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。

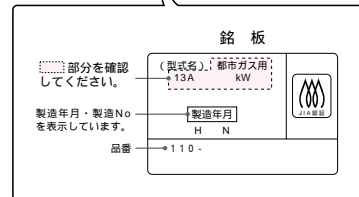
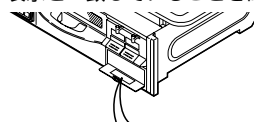


## 警告



必ず守る

必ず銘板(電池ケースフタの裏)に表示してあるガス(ガスグループ)で使用する  
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する  
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼  
による一酸化炭素中毒になったり、爆発着  
火でやけどしたり、機器が故障する原因に  
なります。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し  
てください。



必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の  
部分から十分離して設置する  
火災予防条例で定められています。必ず  
守ってください。距離が近いと火災の原因  
になります。  
⇒別添の『工事説明書』を参照してください。



必ず守る

可燃性の壁との距離を確保できない  
場合は、別売の防熱板を取り付ける  
取り付けなかった場合、火災の原因にな  
ります。  
防熱板の購入は、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。



必ず守る

機器の設置・移転および付帯工事は、  
お買い求めの販売店または、もよりの  
大阪ガスに依頼する  
ガス配管接続には専門の資格・技術が必  
要です。  
⇒別添の『工事説明書』を参照してください。



必ず守る

機器を設置したあとの機器周囲の改装  
(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  
ご自分で改装されると、設置基準上問題に  
なる場合があり、火災の原因になります。



禁止

火をつけたまま離れない、就寝・外出をしない  
料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因  
になります。  
●とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してくだ  
さい。  
●グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつきますの  
で注意してください。



# 1 特に注意していただきたいこと

つづき



燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に、ペットボトル、調理油など燃えやすいものや、スプレー缶、カセットこんろ用ボンベなど、引火性のあるものを置かない。

火災の原因や熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発するおそれがあります。



引火のおそれのあるものは使用しない

機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。



揚げもの調理する場合は必ず調理油過熱防止センサーの付いているバーナーを使用する

使用しないと火災の原因になります。



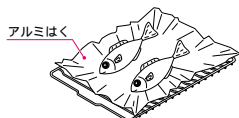
グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取りのぞく。

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。



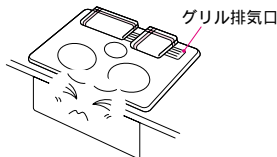
脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



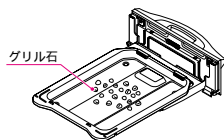
グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをせない

不完全燃焼や火災の原因になります。



グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。



グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに魚などははさみこんだまま使用しないでください。

つづく

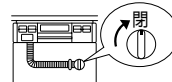
特に注意していただきたいこと

つづき



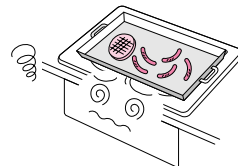
使用後は必ず消火を確認する

就寝・外出時はガス栓も閉めてください。



こんろをおおったり、炎をふさがない

こんろをおおうような大きい鉄板類やなべを使用すると、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や機器焼損の原因になります。



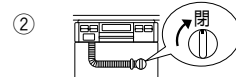
異常時・緊急時の処置

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

①バーナーの火を消す。  
(点火/消火ボタンを「止の状態」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。



耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止装置がはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。



つづく

# 1 特に注意していただきたいこと

つづき

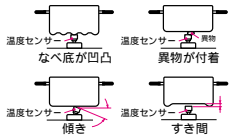


禁止

温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

そのまま使用すると、調理油の量に関係なく発火することがあります。

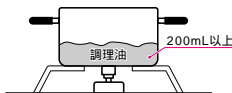
焦げつき消火機能が正しく働かない場合があります。



必ず守る

標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200mL以上で行う

調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。

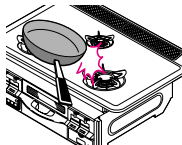


禁止

## ガラス注意

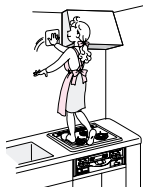
●トッププレートに衝撃を加えない。

トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。もし破損したときは程度の大小に関係なくすぐに修理を依頼してください。



●トッププレートの上に乗らない。

この機器の上に乗りますとガラスが破損し、非常に危険です。絶対に乗らないようお願いします。



特に注意していただきたいこと

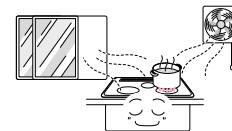
## ⚠ 注意



必ず守る

### 使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、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原因になります。ただし、室内給気式(FE・CF) ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。



禁止

### 調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや、衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しない。過熱・異常燃焼による機器焼損や、衣類などが落下して火災の原因になります。



禁止

### ごとくをはずして、直接こんろになべを置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



禁止

### トッププレートに、直接高温のなべなどをのせない

トッププレートの変色や、損傷の原因になります。



禁止

### グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

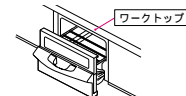
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



禁止

### グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす原因になります。



禁止

### グリルとびらガラスに衝撃を加えたり傷をつけたりしない。また使用中、使用直後に水をかけない

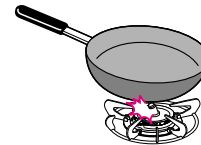
ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



禁止

### 天ぷら油過熱防止装置の温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

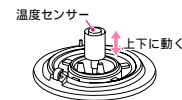
温度センサーが故障すると、温度センサーが正常に作動しない場合があります。



必ず守る

天ぷら油過熱防止装置の温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。また、温度センサーのお手入れはこまめに行う

なべに密着しないと、温度センサーが正常に作動しない場合があります。



# 1 特に注意していただきたいこと

つづき



必ず守る

幼児や小さな子供には触らせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。



接触禁止

グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない。また、なべの取っ手などが排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどやなべの取っ手が破損する原因になります。



必ず守る

やかん、なべなどの大きさに合わせて、火力を調節する

はみ出した炎により、やかんやなべの取っ手が加熱されて、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



必ず守る

グリル受け皿を出し入れするときは、グリルとびら取っ手を使用し、ゆっくり水平に出し入れする

ぬれぶきんなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。



必ず守る

点火操作をしても点火しない場合は、器具栓を閉じて、周囲のガスがなくなってから再度、点火操作を行う

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに点火して衣服に燃え移ったり、やけどの原因になります。



必ず守る

点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。



必ず守る

なべは安定した状態で使用する

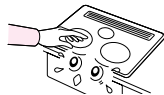
- 中華なべなどの底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手なべ、フライパンなど重心が片寄ったなべは、取っ手をごくくのツメ方向に合わせ、取っ手を持って使用する。また、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置く。
- なべの底が凹んだなべ、底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなどは、不安定な状態で使用しない。なべが傾いてやけどするおそれがあります。



接触禁止

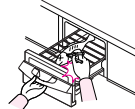
使用中・使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さな子供がいる家庭では注意してください。



禁止

魚を裏返すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにするやけどの原因になります。



禁止

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。

つづく

特に注意していただきたいこと

つづき



必ず守る

グリル受け皿を持ち運びする際は、冷めてから持ち運び

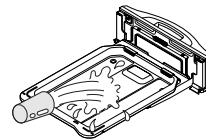
使用中、使用直後はグリル受け皿が高温になっており、やけどの原因になります。



禁止

グリル受け皿に水を入れて使用しない。

お湯がこぼれてやけどの原因になります。



必ず守る

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、火災のおそれがあります。



必ず守る

バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る

水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。



必ず守る

トッププレートは取りはずさない。

ガラス裏面に手をふれたり洗剤・薬剤を付着させると、変色・キズの原因になります。

# 1 特に注意していただきたいこと

## お願い

この製品は家庭用ですので、業務用のような使用をすると、機器の寿命が著しく短くなります。

使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

使うバーナーの点火／消火ボタンを間違えないよう注意してください。

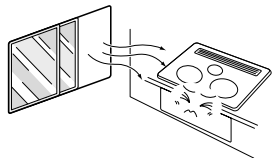
他のバーナーの点火／消火ボタンを操作すると、思わぬバーナーに点火し、やけどや消し忘れによる火災などの原因になります。

長期間使用しない場合は・・・

- 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。

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。

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。



機器や機器周辺(システムキッチンの天板など)は水を流して掃除しないでください。機器内部に水が進入し、故障の原因になります。

みそ汁を温めなおすときは火力を弱めに、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。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)

機器を廃棄する場合は・・・

- 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。

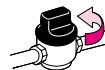
こんろを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。

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。

# 1 使用前の準備

機器のガス栓を全開にする



開ける

乾電池の取り付けかた

単1形(1.5V)アルカリ乾電池を2個使用します。

- アルカリ乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。(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。)
- 取り替え時は同等の新しいアルカリ乾電池(単1形:1.5V)を2個同時に取り替えてください。
- 点火／消火ボタンを「開の状態」で放置しておく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。

## 1.

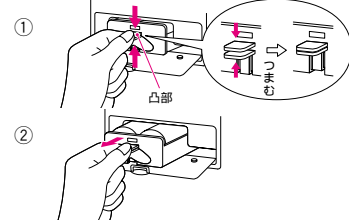
電池ケースフタ上部の凸部を指でひっかけ、矢印の方向に開ける。



## 2.

〔電池ケースの取りはずしかた〕

- ① 電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。
- ② 電池ケースを手前側に引き出し、少し持ち上げながら取りはずす。



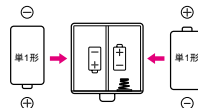
## 3.

〔乾電池の取り付けかた〕

乾電池の⊕⊖を確かめて図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。

## お願い

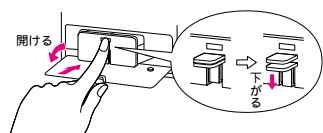
- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。点火できなくなります。



## 4.

〔電池ケースの取り付けかた〕

電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上側を押す。  
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。

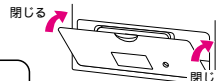


## 5.

フタを元どおりに閉じる。

## お願い

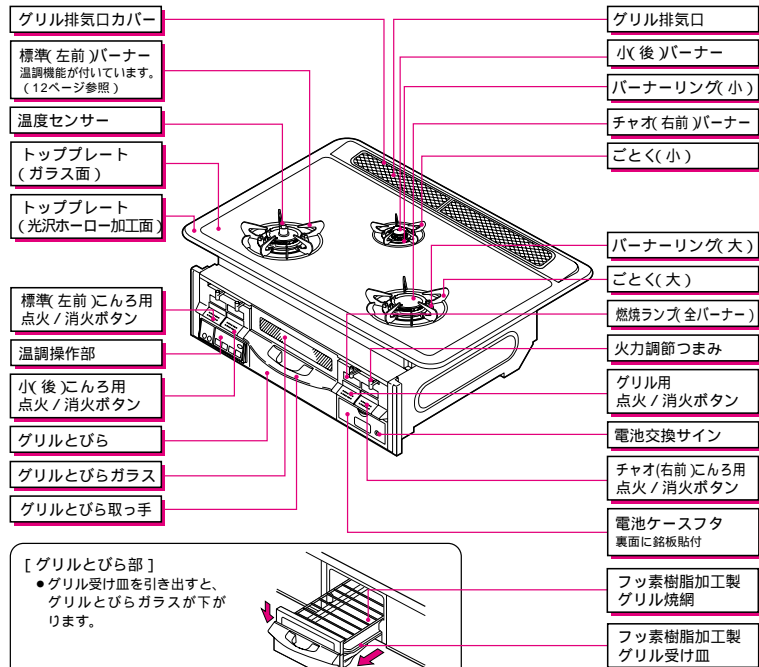
- フタは水平まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。フタが破損する場合があります。





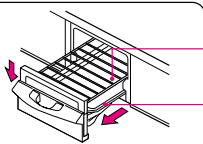
# 1 各部のなまえ

## 各部のなまえ



### [グリルとびら部]

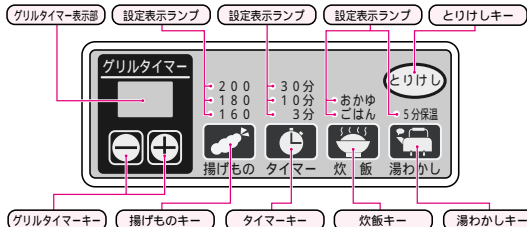
- グリル受け皿を引き出すと、グリルとびらガラスが下がります。



左チャオタイプは標準バーナー、チャオバーナー、点火/消火ボタン、温調操作部、電池ケースフタの位置が異なります。(イラストは右チャオタイプで、左前が温度センサー付標準バーナーです。)  
110-5220・5221・5224・5225・5240・5241型は前面パネル部が黒色、110-5222・5223・5242・5243型は前面パネル部がステンレス調になっています。

## 温調操作部について

- 点着火後に設定できます。



## 特長

### 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

15

天ぷら、フライなどの揚げもの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・約180・約200℃  
揚げものの3ポイントを選択できます。

#### タイマーモード

16

煮込み料理や温めなど少しの時間、加熱をしたいときに使用してください。

キーで“3分”・“10分”・“30分”を選択できます。

#### 炊飯モード

17

炊飯 3合まで しゃもか炊(1合まで)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。

#### 湯わかしモード

19

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。

キーで設定できます。

### ■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。  
①②キーで設定時間が選択できます。

### ■チャオバーナーで強火!

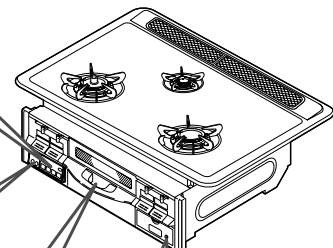
- 独自の開発バーナーで高効率・高火力!!  
中華料理や炒めものなどを『より早く、シャキッ、カラッ』とおいしく仕上げます。

### ■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。

### ■小バーナーでとことんトロ火!

- さらにトロ火で、保温や煮込み料理に最適です。



### ■水のいらない 両面焼グリル

- 魚など表裏を同時に焼ける両面焼グリルです。
- 水を使う必要がありません。

### ■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。

31

## 安全性の追求

### 焦げつき自動消火機能

28

#### (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

27

#### (チャオバーナー・小バーナー)

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。揚げものの調理など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

29

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的に消火します。

#### 点火/消火ボタン戻し忘れブザー(全バーナー)

29

点火/消火ボタンを戻し忘れた場合は安全機能がはたいてから約1時間の間、5分おきにブザー音でお知らせします。

内数字は参照ページを示しています。

### 燃焼ランプ(全バーナー)

13, 21

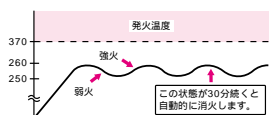
着火を検知して、わかりやすいランプ表示でお知らせします。

### 天ぷら油過熱防止機能

28

#### (標準バーナー)

高温調理 天ぷら・焼きものなどを焼くとき、油の発火温度とされる370℃に過熱される前(約250℃～260℃)に「弱火」「強火」をくり返し、消火しないようになた、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。

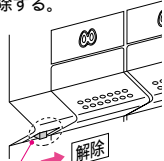


# 2 点火・消火のしかた(こんろ)

点火・消火のしかた(こんろ)

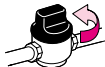
## 点火前に

- ロックの位置にあるときはロックを解除する。



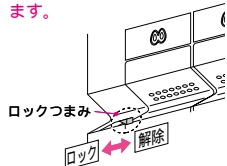
ロックつまみ

- 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**でロックはできません。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。

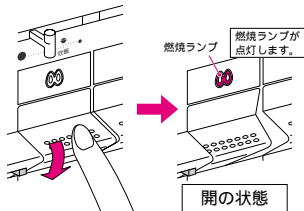


ロックつまみ

ロック 解除

## 1 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱいには押し。



- バチバ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。着火すると燃焼ランプが点灯します。
- 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。
- 火力調節つまみが弱火(●)側にある場合、つまみは強火(●)側に動きます。チャオバーナーのみ火力を少し弱くして点火するようになっているためつまみが強火(●)側にある場合も弱火(●)側の方向へ動きます。
- ごくくつめの先端が炎により過熱され、ホーローがはがれたり凹凸状になりますが、異常ではありません。

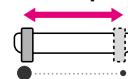
## △ 注意

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

## 2 火力調節

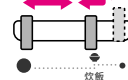
火力調節つまみを左右に動かして調節する。

[チャオバーナー・小バーナー]



- 火力調節つまみを(●)方向へ動かすと火力は強く、(●)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。

[標準バーナー]



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

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閉閉したり、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。燃焼ランプが点灯しているときは着火していますので、消し忘れに注意してください。
- 火力調節つまみはゆっくり操作してください。はやく操作すると消火したり赤火になる場合があります。

## △ 注意

- 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。やけどのおそれや取っ手の損傷の原因になります。
- 標準バーナーは調理中に温度センサーが作動し「弱火」⇄「強火」になり、炎の大きさが変化する場合があります。やけどのおそれがあるためバーナー付近には顔や手などを近づけないようにしてください。

揚げものをする場合(標準バーナー)  
温調機能を使わずに通常こんろとして使用しているとき、多い油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火するか15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、途中で安全機能がはたらいて「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。
- 火力は中火位にしてください。
- 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。





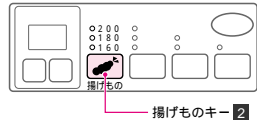
# 2 温調機能の使いかた (標準こんろ)

温調機能の使いかた

揚げもの / タイマーモード

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

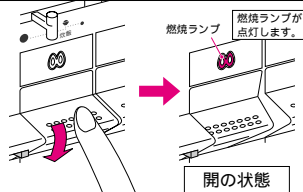


キーを押すと揚げものモードが取り消されます。とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ (13~14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。



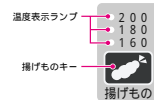
●パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。詳しくは13ページを参照してください。

## △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。



1度押す毎に「180」⇒「200」⇒「160」

と温度表示ランプ (点灯) とともに切り替わります。

- 設定した温度になるとブザー音 (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。
- 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好みの温度 (160, 180, 200) に合わせてください。
- 温度調節時「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

- 鍋の直径は18~24cm位が適当です。
  - 油量は1ℓ位が適当です。
- 鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

特に厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、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調整してください。

火力は全開で

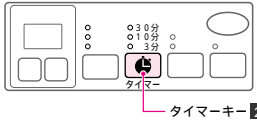
- 機能を正しくはたかせるため火力は全開で使ってください。
- 温度設定
- 着火したらすぐに温度設定をしてください。また、低温設定のものから先に調理してください。
  - 油の温度が高い状態で温度設定をしたり途中で油をたされると設定温度に対して油の温度がずれることがあります。
  - ビビビッとなったら早めに調理物を入れてください。
  - 設定温度になっても調理物を入れずに油の温度が上がっていくことがあります。

温度設定のめやす

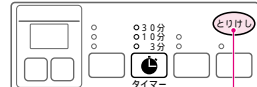
160	とりのからあげ、薄手野菜の天ぷら (しそ・のりなど)、ドーナツ、フリッター
180	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200	クルトン、かきもち揚げ

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

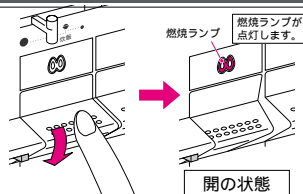


キーを押すとタイマーモードが取り消されます。とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ (13~14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。



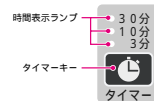
●パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。詳しくは13ページを参照してください。

## △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「3分」⇒「10分」⇒「30分」

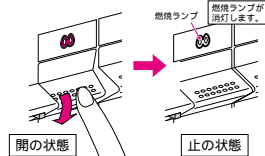
と時間表示ランプ (点灯) とともに切り替わります。

設定したタイマー完了2分前  
⇒時間表示ランプが点滅します。  
設定したタイマー完了1分前  
⇒ブザー音 (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、ブザー音 (ビー) でお知らせします。

●自動消火した後、必ず点火 / 消火ボタンを押して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。

- 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。

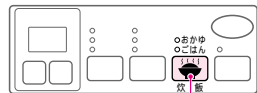
# 2 温調機能の使いかた (標準こんろ)

温調機能の使いかた

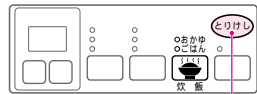
炊飯モード

炊飯モード

## ● 操作部



## ● 設定を解除するとき



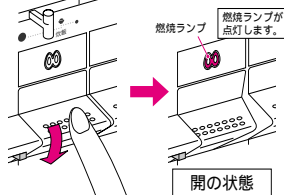
キーを押すと炊飯モードが取り消されます。  
とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ (13~14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ばいに押す。

点火前に下記「下準備」を必ず行ってください。



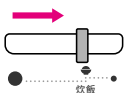
●パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。詳しくは13ページを参照してください。

## △ 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」の位置に合わせます。



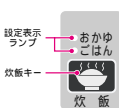
火力調節つまみをゆっくり“●”方向へ動かして、“●”の位置に合わせます。

- “●”の位置で軽く止まります。
- 火力調節つまみを“●” “●”方向へ動かしても、“●”の位置では止まりません。

- 火力調節つまみを“●”位置にしないとうまく炊けない場合があります。

## 3 炊飯モード

炊飯キーを押して「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。

- 着火および火力調節後すぐに押してください。
- 設定した後に再度炊飯キーを押さないでください。うまく炊けない場合があります。

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

## お願い

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

## 炊飯終了前のお知らせ

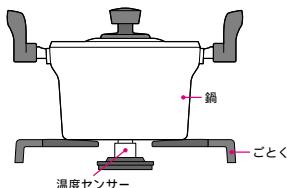


ごはんの場合はむらし終了2分前から、おかゆの場合は終了2分前から終了までランプが点滅してお知らせします。

## 下準備

### 鍋のセット

- 水に浸した米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。
- 炊飯量と炊きあがり時間は19ページを参照してください。



## 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。

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

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

## 炊飯終了

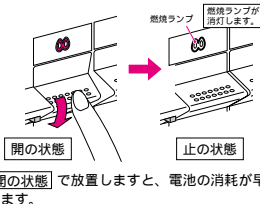
### ごはん

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

### おかゆ

- 炊きあがると自動的に消火し、ブザー音 (ビー) 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。

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

#### [おかゆ]

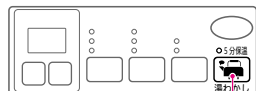
米の量	水の量
0.5合(75g X 90ml)	約700ml
1.0合(150g X 180ml)	約1000ml

水の量は好みに合わせ加減してください。

- 炊き込みごはんの場合はごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具は米の上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。

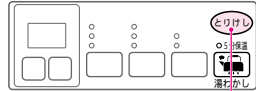
## 湯わかしモード

### ●操作部



湯わかしキー 2

### ●設定を解除するとき

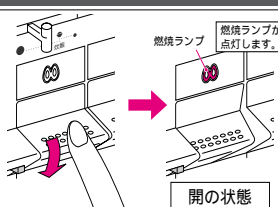


- とりけしキー
- とりけしキーを押すと湯わかしモードが取り消されます。とりけしキーを押しても消火はしないため注意してください。

設定を解除すると通常のこんろ(13~14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を押す。



- 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。着火すると燃焼ランプが点灯します。詳しくは13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 / 消火ボタン間違えて操作しない。別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに着火したことを確認する。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

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

### おかゆについて

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

### ～ごはんからのおかゆの炊きかた～

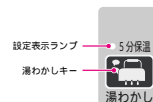
2人分(茶碗約2杯分: 300g)の例

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

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

### 2 湯わかしモード

湯わかしキーを押し、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の径に応じた“強火”にしてください。弱火にすると自動消火時の早切れや遅切れになる場合があります。
- やかんや鍋の材質、水量などにより弱火になるタイミングや温度が異なります。
- 水量は500ml~2ℓが適切です。水量が適切でないと自動消火の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。

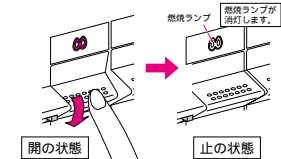
### 5分保温機能について

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



- 着火後すぐに湯わかしキーを押さず、お湯がわいている途中で湯わかしキーを押すと、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 / 消火ボタンを押して「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。

# 2 点火・消火のしかた（グリル）

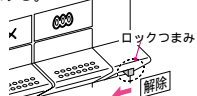
点火・消火のしかた(グリル)

## お願い

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

## 点火前に

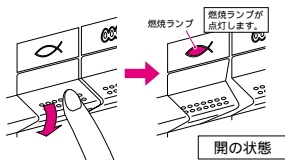
- ロックの位置にあるときはロックを解除する。



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

## 1 点火

点火/消火ボタンを止まるまでゆっくりいばいに押す。  
火力調節つまみが弱火の位置にある場合、点火する途中で重くなります。

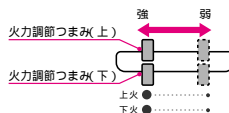


- グリルタイマーが自動的にスタートします。グリルタイマーについての説明は23～24ページに記載しています。魚などを焼く前に必ずそちらを参照してください。

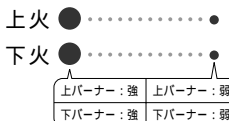


## 2 火力調節

火力は、火力調節つまみ(上)・(下)を左右に動かして調節する。

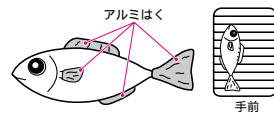


## 火力調節



## 魚の焼きかたの手順

- ① 魚の下準備をする。
  - 塩焼きの場合は、塩をふりしばらくおく。
  - 尾やひれなどには厚めに塩をふるが、アルミはくであおう。
- 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。

- 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火(●)側にある場合は、強火(●)側に移動します。長時間使用していないなったり、初めて使用するとき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。
- 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、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。

## グリル使用上の注意

### △警告

- グリル排気口の上にふきなどをのせたり、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・変色の原因およびフックトップをこがすおそれがあります。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無いことを確認する。
- 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、機器から取りはずすに行う。
- グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網が熱くなっていますので、グリル部のお手入れや点検はせずに、しばらく待ってから行う。
- グリル使用中、鍋の取っ手などをグリル排気口へ向けない。  
やけどやけがの原因になります。

# 2 点火・消火のしかた(グリル)

## 3 グリルタイマーセット

グリルが着火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

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

●いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

### 《グリル着火》

例)



●グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間「5」～「9」分を自動的に設定します。

グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

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

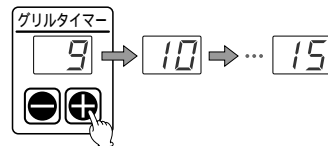
●めざしやうめなどのような小魚の干し物の焼き時間の目安は2～3分です。(連続で焼く場合は1分程度です。)初期設定時間のままにしておきますと発火することがありますので、焼きすぎに十分注意してください。

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

### タイマー時間を変更するとき

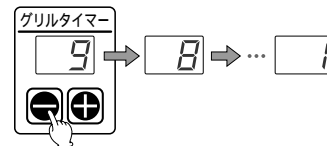
●タイマー時間を変更しないときは、こ

#### 長くしたいとき



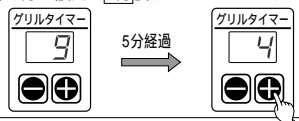
の操作は必要ありません。

#### 短くしたいとき



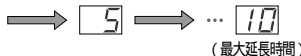
最大15分までタイマー設定できますが、点火してから15分までの残り時間しか延長

例) 9分で設定し5分経過後



途中でのタイマー時間延長は安全のため、できません。

押しても最大で10分設定になります。



(最大延長時間)

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

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

### タイマー終了



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

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

例) 残り24秒の場合



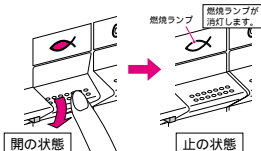
### △注意

●必ずタイマー設定時間は、魚などを焼きすぎない時間に合わせる。

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

### △注意

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



「開の状態」で放置しますと、電池の消耗が早まります。

### ワンポイントアドバイス

魚などの焼きかたが浅い場合は...

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

●再点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。

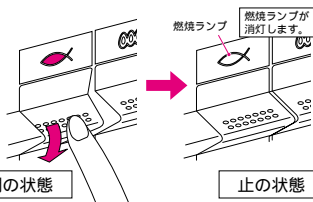
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。



## 2 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ばいに押し  
て手を離す。



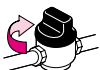
- 消火させた後、すぐ再点火すると燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。そのときはブザー音（ビー）と、燃焼ランプ2回点滅と、タイマー表示“12”点滅（10秒間表示）でお知らせします。
- **開の状態** で放置しますと、電池の消耗が早まります。

### △ 注意

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



閉じる



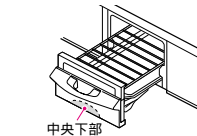
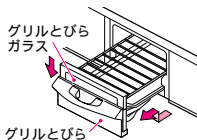
- タイマー設定中に点火/消火ボタンを押すとタイマー設定はリセットされます。

## グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

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

### □ 取り出しかた

- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。  
グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。  
受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。  
ぬれびんなどで受け皿を持たないでください。  
**やけどのおそれがあります。**



- グリル受け皿を取り出すときは必ず両手で、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33ページを参照してください。

## 2 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

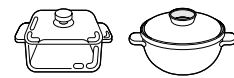
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとく（品番：4015-0100-0348 現金標準価格1,000円）を使用すると鍋が安定して使いやすくなります。（価格は変更される場合があります。）  
中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用しても、温度センサーに密着しないものがありますので注意してください。

### 鍋の選びかた

- 鍋底が温度センサーに密着しない鍋は使用しないでください。  
鍋底が凹状になっているものを使用すると、温度センサーが正しくはたらかないことがあります。

### △ 警告

- 油料理をするときは耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない。
- 油の量が200ml以下で使用しない。  
**天ぷら油過熱防止機能がはたらかず発火する場合があります。**



料理区分 鍋などの種類	煮もの な	炒めもの 油料理 な	温調機能		
			揚げもの 【フ18】	炊飯 【フ14】	湯わかし 【フ16】
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）
無水鐵（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 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』と燃焼ランプ2回点滅でお知らせします。）  
（グリルバーナー：ブザー音『ピー』と燃焼ランプ2回点滅とタイマー表示「12」点滅（10秒間表示）でお知らせします。）

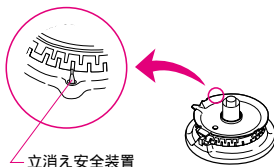
- 風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止め、消火します。  
（完全にガスが止まるまで数秒かかります。）

- 再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのおいが完全に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

裏から見た図



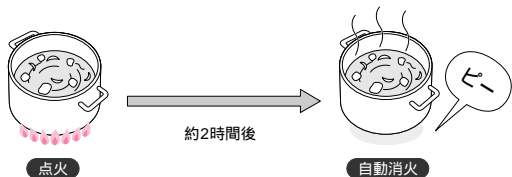
#### こんろバーナー

- 消し忘れタイマー（ブザー音『ピー』と燃焼ランプ4回点滅でお知らせします。）

- 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・小バーナー：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29ページを参照してください。

#### 標準バーナー（温度センサー付）

- 揚げものなどの油料理は必ず温度センサー付バーナーで行ってください。

- 焦げつき自動消火（ブザー音『ピー』と燃焼ランプ3回点滅でお知らせします。）

- 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で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』と燃焼ランプ3回点滅でお知らせします。）

- 約250℃で弱火となりますが、それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。  
鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。

#### ⚠警告

- 揚げもの調理するときは200ml（コップ1杯）以上の油で使用する。  
**油が少なすぎると、機能が正しくはたらかず、発火する場合があります。**
- 揚げもの調理をされるときは温度センサー（天ぷら油過熱防止機能）のついている標準バーナーを使用する。  
**火災のおそれがあります。**



トッププレートと点火/消火ボタンの近くに『揚げもの用』と表示しています。

（トッププレート）

こんな調理はチャオバーナーでしてください。

- 標準バーナーは温度センサーが約250℃になると弱火になるようになっています。  
下記のような調理は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29ページを参照してください。

## 2 安全機能・温度センサーについて

### 安全機能について

#### グリルバーナー

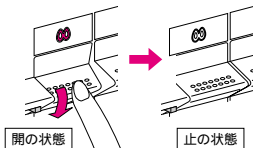
##### ■グリル異常過熱防止センサー

(ブザー音『ピー』と燃焼ランプ3回点滅とタイマー表示「」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。

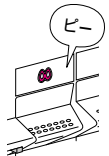
#### 安全機能がはたらいたとき

- 点火 / 消火ボタンを **止の状態** にしてください。



開の状態」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

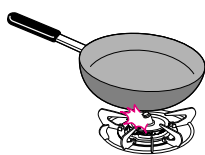
- 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。
  - グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。
- やけどややけがの原因になります。

### 温度センサーについて

#### △注意

##### 温度センサーの注意

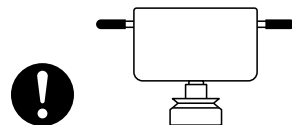
- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
  - センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふきとるようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにする。
  - センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。
- 鍋に密着しないと温度センサーが正常に作動しない場合があります。**



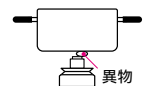
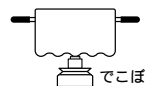
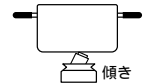
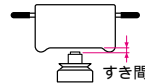
#### △警告

##### 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、焦げつきがきつくなることがあります。)



#### お願い

- 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。

# 3 点検・お手入れ

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

点検・お手入れ

## 点 検

### 各部位の取り付けは？

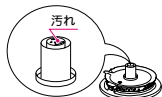
- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。

➡ 正しく取り付けてください。

📖 32 ~ 36

### 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。

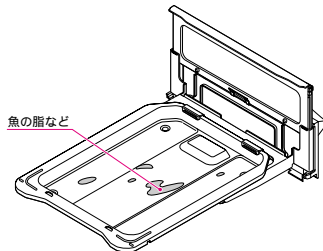


➡ お手入れのしかたを参照してください。

📖 32

### グリル受け皿は？

- 魚の脂などがたまっていますか。



➡ お手入れのしかたを参照してください。

📖 33

### バーナーキャップは？

- 炎口が目づまりしていませんか。このイラストはバーナーキャップの下面です。



- 傾いたり浮いたりしていませんか。



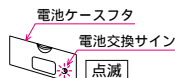
➡ お手入れのしかたを参照してください。

📖 32

### 乾電池は？

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- 使用時、乾電池が消耗してくると、予告としてブザー音（ビー）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、早めに同等の新しいアルカリ乾電池（2個）と交換してください。



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

➡ 乾電池の取り付けかたを参照してください。

📖 10

## 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。

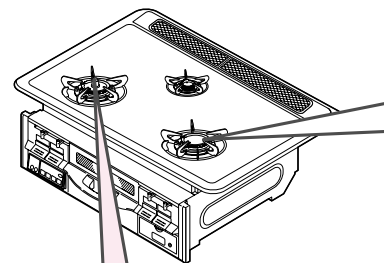
### ⚠ 注意

- 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  
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。



### 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固くしぼった布でふき取る。（洗剤などは使用しない。）



（例）標準バーナー

### 🙏 お願い

- 汚れをふき取る際、強い力に加え、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

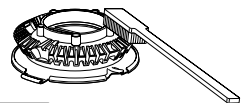
- 乾いた布でよくふく。

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。

シルバータイプは、点火/消火ボタン、グリルとてなどの樹脂部には特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

### バーナーキャップ

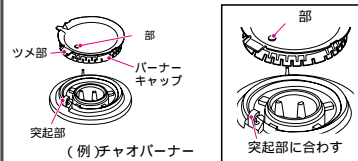
- 表面はスポンジと洗剤で丸洗し、目詰まりしていたら裏面から歯ブラシを使って洗う。
- 煮こぼれたときは必ずお手入れしてください。



### 🙏 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 印のあるツメ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。



（例）チャオバーナー

〔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。

# 3 点検・お手入れ

点検・お手入れ、他

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

点検・お手入れ

## お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

### グリル部（グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびらガラス）

#### ■グリル受け皿（取りはずしてお手入れできます。）

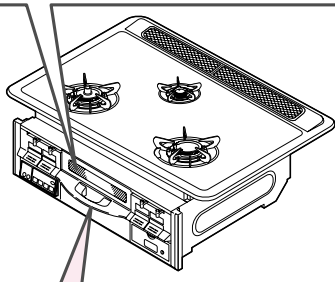
- フッ素樹脂加工仕上げになっていますので、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を濡らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
- 使用の都度、必ずお手入れをする。
- 汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

#### ■グリル焼網

- フッ素系樹脂で塗装加工しております
- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤で丸洗いです。
- （ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。）
- 焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。
- （取替用部品として用意しております。現金標準価格：2500円）

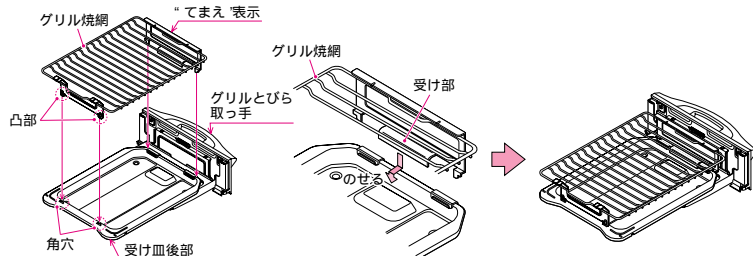
#### ■グリルとびらガラス（取りはずしてお手入れできます。）

- 使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れをする。



### グリル焼網の取り付けかた

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

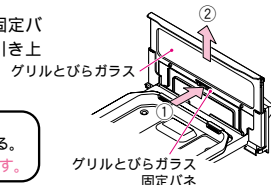


## お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

### グリルとびらガラスの取りはずしかた取り付けかた

#### ■グリルとびらガラスの取りはずしかた

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

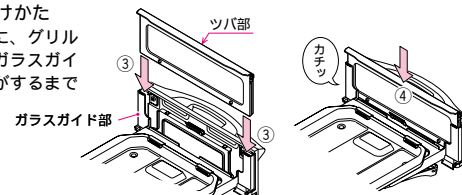


#### △注意

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

#### ■グリルとびらガラスの取り付けかた

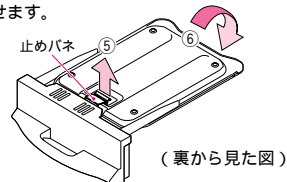
- ツバ部が受け皿側になるように、グリルとびら取っ手のグリルとびらガラスガイド部に入れ（③）、カチッと音がするまで押し込んでください（④）。



### グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

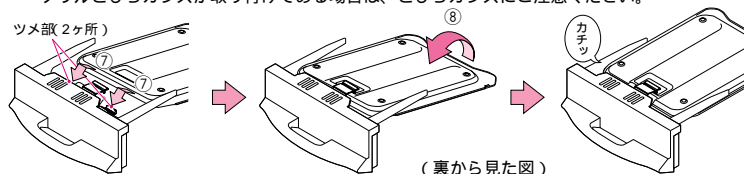
#### ■グリルとびらの取りはずしかた

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



#### ■グリルとびらの取り付けかた

- グリルとびらのツメ（2ヶ所）にグリル受け皿をはめ込み（⑦）、グリル受け皿を図のように回転させる（⑧）と取り付けられます。必ずカチッと音がするまで回転させてください。グリルとびらガラスが取り付けられている場合は、とびらガラスにご注意ください。





# 3 点検・お手入れ

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

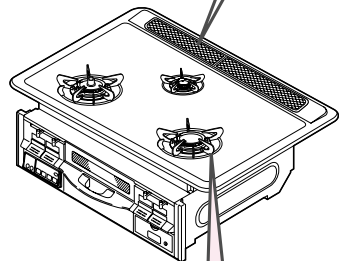
点検・お手入れ

## お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

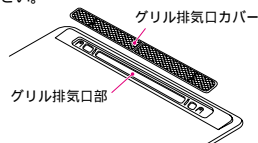
### グリル排気口カバー

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

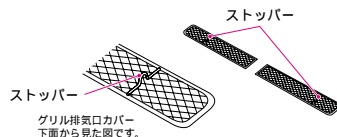
汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗した後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。



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



グリル排気口カバーには、横方向ズレ防止のストッパーが付いています。  
このストッパーが下向き（機器に入るように）取付けてください。



### ごとく

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

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

## お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

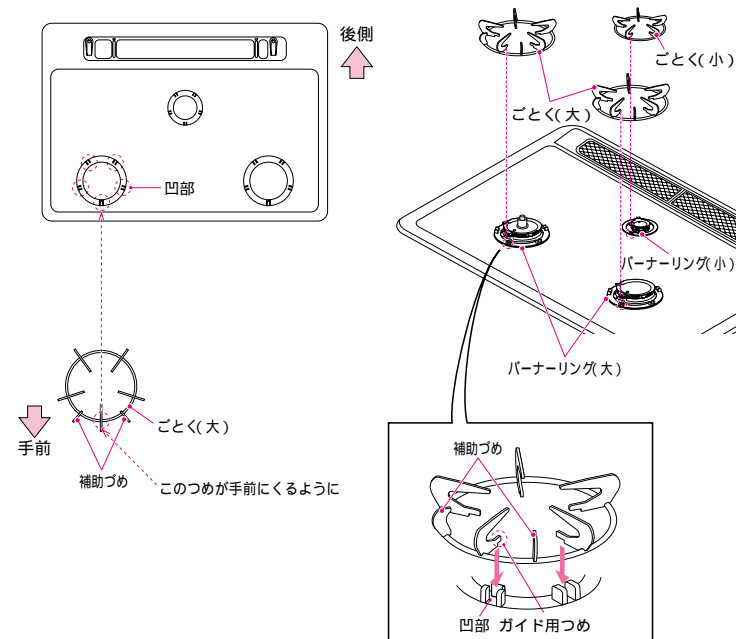
### ごとく

#### ■ お手入れ後のセット方法

バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。  
ごとく(大)は、補助づめの間のつめ(下部ガイド用つめ)が手前になるようにバーナーリング(大)の凹部に合わせて取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。  
ごとく(小)は、つめ(下部ガイド用つめ)をバーナーリング(小)の凹部に合わせて取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

#### ⚠ 注意

- ごとくの下部ガイド用つめを、必ず5ヶ所ともバーナーリングの凹部に合わせる。  
それ以外で合わせると、ごとくがうき不安定になったり不完全燃焼のおそれがあります。



# 3 点検・お手入れ

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

### トッププレート(ガラス面)

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



#### ■汚れがこびりついたときは

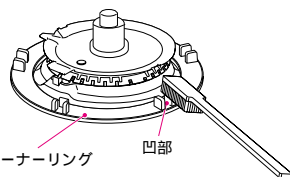
汚れたところにクリームクレンザーをつけてラップでこすると、取れにくい汚れもよく落ちます。

#### △注意

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

### バーナーリング

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



#### △注意

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

### お願い

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










# 3 故障かな?と思ったら

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

こんなとき	原 因	参 照 ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●機器のガス栓が全開になっていますか?</li> <li>●乾電池が消耗していませんか?</li> <li>●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li> <li>●バーナーキャップの炎口がつまっていますか?</li> <li>●点火部(立消え安全装置)が汚れたり、ぬれていませんか?</li> <li>●点火/消火ボタンを止まるまでしっかりと押ししていますか?(数秒間押ししましたか?)</li> <li>●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか?(連続焼きなどで庫内温度が高くなっていますか?)</li> </ul>	10 31 31 31 27 13・21 29
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	<p>ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。</p> <p><b>△警告</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などはありませんか? 火災のおそれがあります。</li> <li>●煮こぼれや風などで火が消えていますか?</li> </ul>	3 27
消火しやすい。 使用中火が消える。	<p>&lt;チャオバーナー・小バーナー側&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●火をつけてから約1時間以上たっていますか?</li> </ul> <p>&lt;標準バーナー(温度センサー付)側&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていますか?</li> <li>●温度センサーが汚れていませんか?</li> <li>●鍋を正しくのせていますか?</li> <li>●火をつけてから約2時間(高温で30分)以上たっていますか?</li> <li>●鍋底が凸凹していませんか?</li> </ul> <p>&lt;グリルバーナー側&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●グリルタイマーを適正時間にセットしていますか?</li> <li>●焼きすぎたりしていませんか?</li> </ul>	27 27 27 14 27 28 30・32 30 27 30 23・24 29
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"> <li>●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?</li> <li>●バーナーキャップ炎口がつまっていますか?</li> </ul>	31 31

# 3 点検・お手入れ

●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。21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ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音ができる。		加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
●こんろとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。		焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ボン」と音がする。		火が消えたときの音で異常ではありません。
●消火しても数秒間火が残ри、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。
●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。
●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で異常ではありません。
●ごとの先端が変色や凹凸状になる。		こんろ部を使用すると、ごとのつめの先端が過熱されホーローがはがれたり、凹凸状になりますが異常ではありません。





●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやわかりにならないときには、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。不完全な処置や異常がある状態で使い続けると事故のもとになります。

故障かな？と思ったら

## お知らせ表示

●機器の安全装置（27～29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、自動的にガスを止め、消火すると同時にブザーが鳴り、燃焼ランプ点滅、グリルタイマー表示部の数字点滅などでお知らせします。

## お知らせ表示一覧




お知らせ表示	部 位	原 因	処置方法
燃焼ランプ 3回点滅 ビー音 1回	安全機能作動 (標準バーナー)	焦げつきや異常高温になったとき (28ページ参照)	点火 / 消火ボタンを <b>止の状態</b> 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。
燃焼ランプ 4回点滅 ビー音 1回	消し忘れタイマー (こんろバーナー)	チャオバーナー：約1時間 標準バーナー：約2時間 約30分) 小バーナー：約1時間 (27ページ参照)	
ビー音 1回 タイマー表示部 10秒間点滅 	グリルタイマー (グリルバーナー)	グリルタイマー設定時間が終了したとき (23ページ参照)	
燃焼ランプ 3回点滅 ビー音 1回 タイマー表示部 10秒間点滅 	グリル異常過熱防止センサー作動 (グリルバーナー)	魚などを入れずに空焼きした場合、また時間を忘れて焼きすぎた場合 (29ページ参照)	点火 / 消火ボタンを <b>止の状態</b> 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。
燃焼ランプ 1回点滅 ビー音 1回 (こんろバーナー)	不着火	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 <b>止の状態</b> 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。
燃焼ランプ 1回点滅 ビー音 1回 タイマー表示部 10秒間点滅 	不着火 (グリルバーナー)		
燃焼ランプ 2回点滅 ビー音 1回 (こんろバーナー)	立消え安全装置	煮こぼれや風などで消火したとき (27ページ参照)	
燃焼ランプ 2回点滅 ビー音 1回 タイマー表示部 10秒間点滅 	立消え安全装置 (グリルバーナー)		

燃焼ランプは、各点滅動作を10回繰り返します。

ビー音は、点火 / 消火ボタンを戻すまで5分毎に12回繰り返します。

## 3 点検・お手入れ

## お知らせ表示一覧

お知らせ表示	部 位	原 因	処置方法
燃焼ランプ 6回点滅 ビー音 1回 タイマー表示部 10秒間点滅 	グリルタイマー (グリルバーナー)	グリルタイマー( 温調操作部 )に 異常があったとき	点火 / 消火ボタンを <b>止の状態</b> に戻す。 点検が必要です。お買い求めの 販売店に連絡してください。
燃焼ランプ 5回点滅 ビー音 1回 タイマー表示部 10秒間点滅 	グリル異常過熱防 止センサー (グリルバーナー)	グリル異常過熱防止センサーに 異常があったとき	
燃焼ランプ 6回点滅 ビー音 1回	電気回路 (こゝろバーナー)	電気回路に異常があったとき	
燃焼ランプ 6回点滅 ビー音 1回 タイマー表示部 10秒間点滅 	電気回路 (グリルバーナー)		
5分ごとに ビー音 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 ( 29ページ参照 )	点火 / 消火ボタンを <b>止の状態</b> に戻す。続けてお使いになると きは、再び点火してください。
電池交換サイン点滅 ビー音 1回	乾電池 (全バーナー)	乾電池が消耗したとき ( 10・31ページ参照 )	点火 / 消火ボタンを <b>止の状態</b> に戻す。乾電池を取り替えてく ださい。

燃焼ランプは、各点滅動作を10回繰り返します。

ビー音は、点火 / 消火ボタンを戻すまで5分毎に12回繰り返します。

## 3 アフターサービス

## アフターサービス

## サービスのお申し込み

- 38～41ページの「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、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

- 品 名 ガスビルトインコンロ
- 大阪ガス商品コード
 

例	H	N	
電池ケースの裏 に貼付してあります。	(N) 110-5220 (U) 大阪ガス株式会社		
- 故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
- ご住所・お名前・電話番号・道順(できるだけ詳しく)

## 転居される場合

ガスには都市ガス(数種類)およびLPガスの区分があります。

- ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

## 保証・補修について

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス(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(交換部品を含む)》の保有期限は、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。

仕 様（１）

品 名		ガスビルトインコンロ			
商 品 コ ー ド		110-5220型	110-5224型	110-5221型	110-5225型
前 面 パ ネ ル		ブラック		ブラック	
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様		ワインレッド	ブラック	ワインレッド	ブラック
商 品 コ ー ド		110-5222型		110-5223型	
前 面 パ ネ ル		ステンレス調		ステンレス調	
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様		シルバー		シルバー	
型 式 名		C3W89RDTLG		C3W89RDTRG	
点 火 方 式		連続スパーク点火			
安 全 装 置		<div>・立消え安全装置</div> <div>・天ぶら油過熱防止機能</div> <div>・焦げつき自動消火機能</div> <div>・こんろ消し忘れタイマー（約2時間・約30分）</div> <div>・こんろ消し忘れタイマー（約1時間）</div> <div>・こんろ消し忘れタイマー（約1時間）</div> <div>・グリルタイマー（最大設定時間15分）</div> <div>・グリル異常過熱防止センサー</div> <div><div>（全バーナー）</div><div>（標準バーナー）</div><div>（チャオバーナー）</div><div>（小バーナー）</div><div>（グリルバーナー）</div></div>			
付 属 品		●取扱説明書 ●保証書 ●アルカリ乾電池（単1形1.5V2個）●工事説明書 ●クッキングブック ●お問い合わせ先一覧表			
外 形 寸 法		高さ270.5mm×幅598mm（トッププレートは738mm）×奥行494mm			
質 量（本体）		22kg			

使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW					ガス接続
		個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	13 A	4.20 { 3,610kcal/h }	2.97 { 2,550kcal/h }	1.28 { 1,100kcal/h }	2.33 { 2,000kcal/h }	10.1 { 8,700kcal/h }	Rc1/2 メネジ
L P ガス用		4.20 { 0.301kg/h }	2.68 { 0.192kg/h }	1.17 { 0.084kg/h }	2.52 { 0.180kg/h }	9.66 { 0.692kg/h }	R1/2 オネジ

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。

仕 様（２）

品 名		ガスビルトインコンロ			
商 品 コ ー ド		110-5240型	110-5242型	110-5241型	110-5243型
前 面 パ ネ ル		ブラック	ステンレス調	ブラック	ステンレス調
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様		ブラック	シルバー	ブラック	シルバー
型 式 名		C3W99RDTLG		C3W99RDTRG	
点 火 方 式		連続スパーク点火			
安 全 装 置		<div><div><div>・立消え安全装置</div><div>・天ぶら油過熱防止機能</div><div>・焦げつき自動消火機能</div><div>・こんろ消し忘れタイマー（約2時間・約30分）</div><div>・こんろ消し忘れタイマー（約1時間）</div><div>・こんろ消し忘れタイマー（約1時間）</div><div>・グリルタイマー（最大設定時間15分）</div><div>・グリル異常過熱防止センサー</div></div><div><div>（全バーナー）</div><div>（標準バーナー）</div><div>（チャオバーナー）</div><div>（小バーナー）</div><div>（グリルバーナー）</div></div></div>			
付 属 品		●取扱説明書 ●保証書 ●アルカリ乾電池（単1形1.5V2個）●工事説明書 ●クッキングブック ●お問い合わせ先一覧表			
外 形 寸 法		高さ270.5mm×幅598mm×奥行494mm			
質 量（本体）		20kg			

使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量kW					ガス接続
		個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用	13 A	4.20 { 3,610kcal/h }	2.97 { 2,550kcal/h }	1.28 { 1,100kcal/h }	2.33 { 2,000kcal/h }	10.1 { 8,700kcal/h }	Rc1/2 メネジ
L P ガス用		4.20 { 0.301kg/h }	2.68 { 0.192kg/h }	1.17 { 0.084kg/h }	2.52 { 0.180kg/h }	9.66 { 0.692kg/h }	R1/2 オネジ

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。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

- 下記の部品（有償）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。  
交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品		商品コード	110-5220 / 5221 / 5222 / 5223 / 5224 / 5225型 110-5240 / 5241 / 5242 / 5243型
		現金標準販売価格（税別）	部品コード
ごとく	チャオ・標準バーナー用	¥ 1,500（1個）	1110-5131-0003
	小バーナー用	¥ 1,500	1110-5131-0002
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥ 1,500	1010-0988-2101
	標準バーナー用	¥ 1,500	1010-0527-3141
	小バーナー用	¥ 900	1010-0527-2161
グリル受け皿（フッ素）		¥ 2,000	1110-5041-0084
グリル焼網（フッ素）		¥ 2,500	1110-5041-0083
グリル排気口カバー（黒）		¥ 1,000（1個）	1110-5225-0004

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

2003年9月現在