

家庭用

全口センサー搭載  
SI センサーコンロ

据置型ガラストップコンロ  
取扱説明書 保証書付

型 番

110-H002型

110-H003型



このたびは、大阪ガスの据置型ガラストップコンロをお買い上げいただき、  
まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください

- 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。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。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。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

# SiセンサーCONROについて

## SiセンサーCONRO

安心(Safety)・便利(Support)・笑顔(Smile)を約束する、賢い(Intelligent)センサーを搭載した、進化したコンロです。

- ・ 万一の消し忘れ…
- ・ 天ぷら油の過熱…

◎未然に防止します！

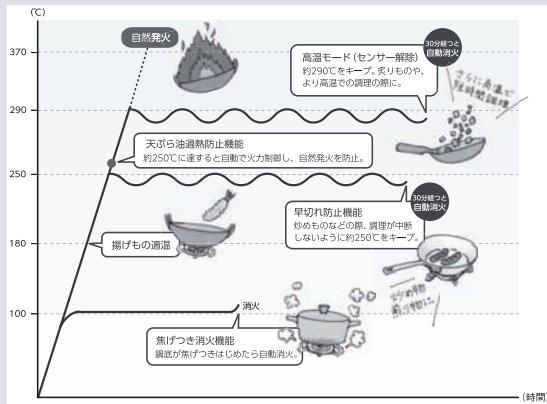
- ・ なべ底が高温になっても…

◎自動的に弱火になります！

- ・ 煮ものなどでの焦げつき…

◎初期段階で自動消火します！

### ● 温度センサーのはたらき



## とくに多いご質問です

### 電源が入らない

点火／消火ボタンを押しても、点火しない  
電池交換サインが点滅している

### 乾電池を確認してください

乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。  
乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。

### 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

### Siセンサーの安全機能がはたらいています

自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止しているためです。

### センサー解除モード\*を使用しているのに、 勝手に火が小さくなったり、 勝手に火が消えたりする

### すべての安全機能が解除されるわけではありません

温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火することがあるためです。

また、約60分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

### \*センサー解除モードとは

※温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、通常時より高い温度まで調理できる機能です。  
センサー解除モードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。

※センサー解除モードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

## もくじ

### 安全なご利用のために

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5
必ずお守りください(安全上の注意)	7
機器の組み立てと設置	17

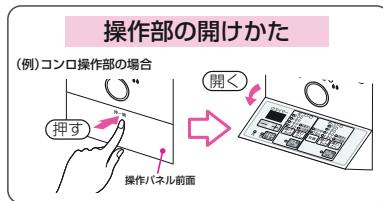
### 毎日の使いかた

乾電池の入れかた	21
安心・安全機能	23
コンロを使う準備	25
コンロの使いかた(基本操作)	27
センサー解除モード(全コンロ)	29
タイマーモード(全コンロ)	31
揚げもののモード(全コンロ)	33
湯わかしモード(全コンロ)	35
炊飯モード(標準コンロ)	37
グリルを使う準備	41
グリルの使いかた(マニュアルグリル)	43
グリルの使いかた(オートグリルモード)	45
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	49

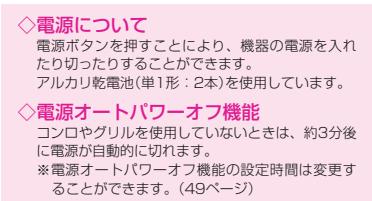
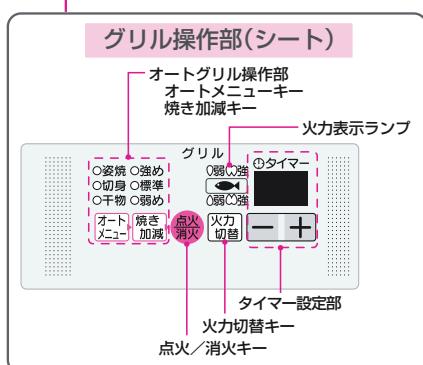
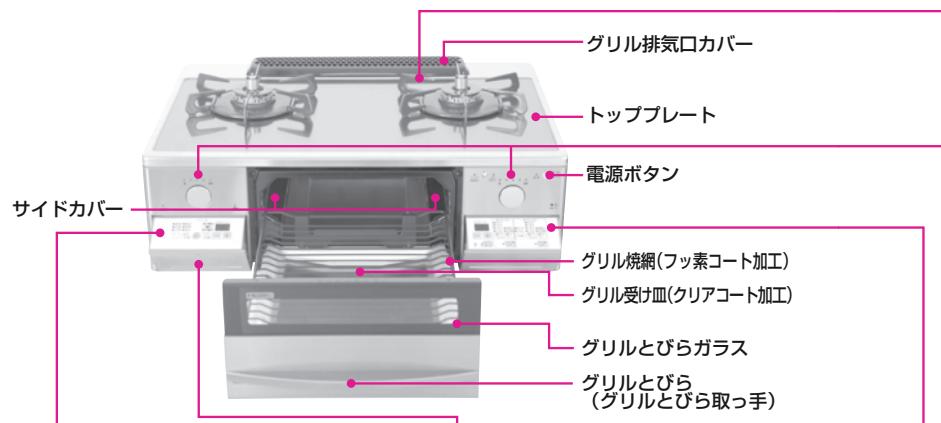
### 長くご利用いただくために

お手入れ	50
よくあるご質問	55
お知らせ表示	61
仕様	62
アフターサービス	63
交換部品・別売部品	64
保証書	裏表紙

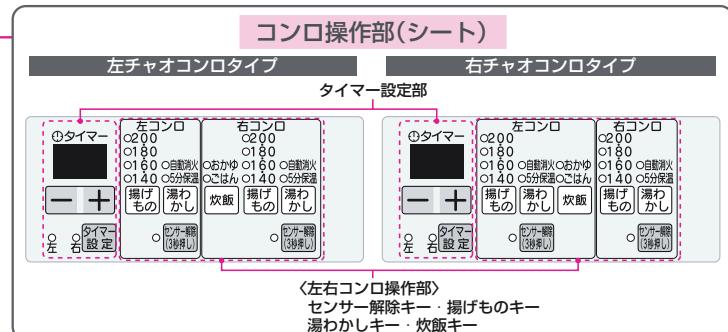
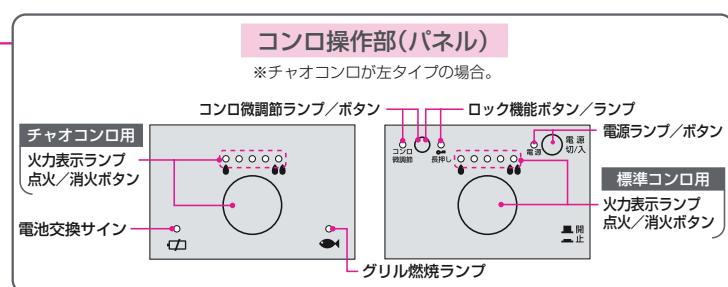
# 各部のなまえ



※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取り外してください。  
※写真は、110-H002型(チャオコンロが左タイプ)で説明しています。



型番	トッププレート(ガラス)	パネル	左コンロ仕様	右コンロ仕様
110-H002型	ブラックミラー	ステンレス	チャオコンロ	標準コンロ
110-H003型			標準コンロ	チャオコンロ



# かんたん操作ガイド

## 電源を入れる

・「ピッ」と音がするまで押す。  
(約0.3秒)



〈操作部(コンロ・グリル)の開けかたは、3ページを参照してください。〉

### コンロ操作部

【コンロを使う準備】**25**

## 煮る、ゆでる

(全コンロ)

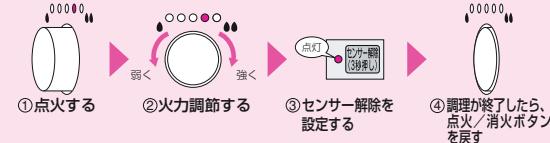


### コンロ操作部

【コンロを使う準備】**25**

## あぶる、炒める

(全コンロ)



### コンロ操作部

【コンロを使う準備】**25**

## 揚げる、焼く

(全コンロ)



### コンロ操作部

【コンロを使う準備】**25**

## お湯をわかす

(全コンロ)



## 点火の際は

- ごとくの中央に鍋を置く。  
鍋をごとくに置かないと使用できません。

### 警告



温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない  
鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。



残り時間を表示  
(例: 9分)

①タイマー  
**9**

①タイマー  
**00**

自動消火  
ビー/

# 必ずお守りください (安全上の注意) ①

## 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

	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。
	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。
	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。
	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。

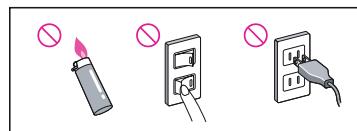
### ■注意・禁止内容の絵表示

	必ず守る		換気する		禁止		火気禁止
	分解禁止		接触禁止				

## △危険 ガス漏れの際には

### ガス漏れ時は、絶対に

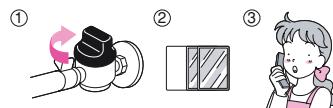
- 火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない
- 火や火花で引火し、火災の原因になります。



### ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

必ず守る

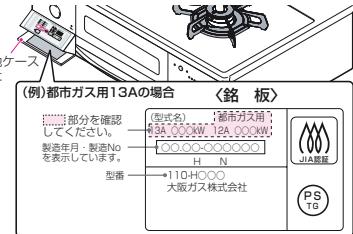
- すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
- 窓や戸を開け、ガスを外に排出する。
- お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。



## △警告 使用するガスについて

必ず守る

銘板に表示しているガス(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や爆発着火によるやけど、  
機器が故障する原因になります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店または、  
もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。(電池ケースふたの  
開けかたは、21ページを参照してください。)



## △警告 火災予防のために

### 機器を設置の際には

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  
当該地区的市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。  
距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける  
防熱板を取り付けなかった場合、火災の原因になります。

・離隔距離については17ページを参照してください。  
防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する  
自分で改裝されると、設置基準上問題がある場合があり、火災の原因になります。

### 機器をご使用の際には

必ず守る

使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、  
下記の手順に従う  
①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。  
②お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。  
火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。



### 使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。  
※就寝や外出時はガス栓も閉じてください。

必ず守る

ゴム管が正しく接続されているか、ひび割れや穴があいていないか確認する  
火災のおそれがあります。

# 必ずお守りください (安全上の注意) ②

## ⚠️警告 火災予防のために

### 機器をご使用の際には

 火をつけたまま離れない  
就寝や外出をしない

調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。

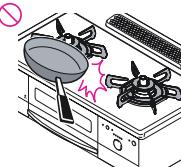
※とくに天ぷらや揚げ物の調理、グリルを使  
用しているときは注意してください。

電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

 トッププレートに衝撃や荷重を加え  
ない、上にのらない

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。

※破損したときは、けがの原因になります  
ので、程度の大小に関係なく、すぐに修理  
を依頼してください。



### コンロ部をご使用の際には

 センサー解除モードを使用するときは、  
揚げ物などの調理はしない

センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止  
機能が作動せず、消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、  
発火や火災の原因になります。

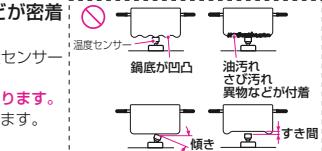
 温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着  
していないときは使用しない

鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサー  
が正しくはたらきません。

- ・調理油の量に関係なく調理油が発火し、  
火災の原因になります。
- ・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

 アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補  
助具は使わない

一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により塗装の  
変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。



## ⚠️警告 火災予防のために

### コンロ部をご使用の際には

 コンロをおおうよ  
うな大きな鉄板や  
鍋は使わない

火災や不完全燃焼の  
原因になります。



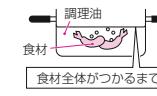
 焼網は使用しない  
トッププレートに落ちた油など  
が発火したり、機器の異常過熱  
により塗装の変色・はく離・機  
器焼損・変形の原因になります。



### 揚げもの調理の際には

 揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL  
以上)を入れて行う

必ずする  
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、  
発火するおそれがあります。  
とくにフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が  
調理油に十分につかっていないと、  
発火するおそれがあります。



 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない  
必ずする  
鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚  
げものの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないた  
め、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いて置いてください。



 複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

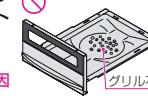
 揚げすぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。  
揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

### グリル部をご使用の際には

 グリル使用前はグリル庫内を点検する  
必ずする  
グリル庫内に食品くず、脂くず、布などがあ  
ると、使用中に発火し、火災や機器損傷の原  
因になります。

 グリル受け皿にグリ  
ル石やグリルシート  
などを入れない  
必ずする  
たまつた脂が発火し、  
火災や機器損傷の原  
因になります。



 グリル使用後および連続使用するときは、  
グリル受け皿やサイドカバーにたまつ  
た脂を取り除く  
必ずする  
たまつた脂が発火し、火災や機器損傷の原  
因になります。

 脂が多く出る料理に  
は、グリル焼網の上  
や下にアルミはくを  
敷かない

必ずする  
アルミはくの上にたまつた  
脂が発火し、火災や機器損  
傷の原因になります。  
※鶏肉や脂がのったさんまなどは脂が多く出ます。



### 点検・お手入れの際には

 絶対に改造・分解は行わない  
必ずする  
改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

# 必ずお守りください (安全上の注意) ③

## △注意 火災予防のために

### 機器をご使用の際には

必ずする  
!  
使用者のバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する  
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。

必ずする  
!  
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でください。過熱・異常燃焼による機器焼損や衣類などが落として火災の原因になります。



必ずする  
!  
点火したときはバーナーが着火したことを探る  
着火していないと、漏れたガスに引火し、火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。

### グリル部をご使用の際には

必ずする  
!  
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、火災の原因になります。

必ずする  
!  
鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する  
やけどや火災などの原因になります。

### グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う

- ①点火／消火キーを押し、消火する。
- ②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
- ③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。

手順に従わなかった場合は、火災の原因になります。

## △注意 ガス事故防止のために

### 機器を設置の際には

必ずする  
!  
水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する  
不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

必ずする  
!  
棚の下など落下物の危険のある所を避ける  
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

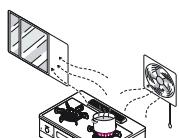
必ずする  
!  
冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置しない  
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

必ずする  
!  
湯沸器の下には設置しない  
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。また、湯沸器の寿命を縮めます。

### 機器をご使用の際には

#### 使用中は換気をする

換気する  
!  
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。  
換気を行わずに、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。  
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回す。  
窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



## △注意 ガス事故防止のために

### お手入れの際には

必ずする  
!  
バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る  
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

## △注意 やけどやけがの予防のために

### 機器をご使用の際には

必ずする  
!  
点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する  
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。

必ずする  
!  
接触禁止  
禁止  
!  
点火操作時や使用中はバーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近づけない  
グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない

やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。

やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。

※とくにコンロ調理中は、安心・安全機能が作動し、自動的に「弱火」「強火」と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

### コンロ部をご使用の際には

必ずする  
!  
やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する  
火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

必ずする  
!  
片手鍋や底がへこんだ鍋や丸い鍋、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

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。  
・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向け置くなど、安定した状態で使用してください。  
・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。

必ずする  
!  
みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる  
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがつてやけどをする原因になります。(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。)

### 突沸現象について

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。直火でこれらを温めると起きることがあります。

この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがつたり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- ・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- ・熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- ・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

# 必ずお守りください (安全上の注意) ④

## △注意 やけどやけがの予防のために

### グリル部をご使用の際には

 必ず守る  
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、グリル焼網を機器から取り外さずに行う

 禁止  
グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない  
グリルとびらが外れ、けがや機器損傷の原因になります。

 必ず守る  
グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ

 禁止  
グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(グリルとびらの落下も含む)キズをつけたりしない  
使用中や使用直後に水をかけない  
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。

 禁止  
グリル受け皿に水を入れて使用しない  
この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。  
グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理油が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因になります。

 禁止  
グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない  
グリル受け皿を持つときは、ぬれすぎなどで持たない  
やけどの原因になります。

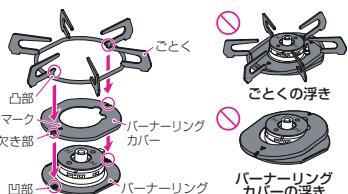
 接触禁止  
グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない  
鍋の取っ手などがグリル排気口にかかるないようにする  
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。

### お手入れの際には

 禁止  
トッププレートは取り外さない  
トッププレートを取り外すと、裏面だけがをする原因になります。  
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。

 必ず守る  
機器が十分冷えてから、手袋をして行う  
手袋をしないでお手入れすると、やけどや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  
ごとくとバーナーリングカバーは、正しく取り付ける(18ページ)  
誤った取り付けた(浮き、裏返しなど)で使用すると、鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。  
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがつくおそれがあります。



## △注意 機器損傷の予防のために

### 機器をご使用の際には

 禁止  
トッププレートに直接高温の鍋などをのせない  
トッププレートの変色や損傷の原因になります。

 禁止  
ごとくを外して直接コンロに鍋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。

## △注意 機器損傷の予防のために

### 機器をご使用の際には

 禁止  
グリルとびら、コンロ操作部、グリル操作部などに、重いものをのせたり強い力を加えない  
機器損傷の原因になります。

 必ず守る  
エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用する  
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、火があたると温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり機器損傷の原因になります。

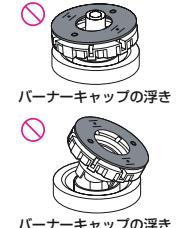
 禁止  
石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない  
異常過熱による機器損傷の原因になります。

 禁止  
グリルとびらを開けたままグリルを使用しない  
グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。また、ひんぱんに開けたり閉めたりしないでください。  
トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどのおそれがあります。

### お手入れの際には

#### バーナーキャップは正しく取り付ける(18ページ)

 必ず守る  
誤った取り付けた(浮き、裏返しなど)で使用すると、  
・点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因**になります。  
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因**になります。  
・誤設置のまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれ**があります。



バーナーキャップの浮き

## △注意 お子さまに対する注意

 禁止  
小さなお子さまだけで使用させない  
思わぬ事故の原因になります。

お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することができます。(26ページ)

## △注意 温度センサーの正常な動作のために

 必ず守る  
こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、**調理油が発火する場合があります**。また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。

密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



 禁止  
強いショックを加えない  
キズをつけない

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、**調理油が発火する場合があります**。



# 必ずお守りください (安全上の注意) ⑤

## △注意 調理プレートについて(別売品)

!  
必ず守る  
続けて使用するときは、その都度調理プレートにたまつた食品くずや脂などを取り除く  
使用後も必ずお手入れをする  
たまつた脂が燃えて、火災のおそれや機器損傷の原因になります。

!  
必ず守る  
予熱終了後に食材をのせるときは、調理プレートが高温のため、触れないうよう気をつける  
やけどの原因になります。

!  
必ず守る  
予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する  
グリル過熱防止センサー(23ページ)がはたらき、消火する場合があります。

!  
必ず守る  
調理プレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する  
やけどの原因になります。

!  
禁止  
調理終了後、調理プレートが高温の状態で水などに入れて急冷しない  
調理プレートの変形の原因になります。

!  
禁止  
グリル以外では使用はしない  
塗装がはがれたり、破損の原因になります。

!  
禁止  
油もの料理や、焼き魚に調理プレートは使用しない  
火災の原因になります。

## お願い

### 機器について

■この製品は家庭用です。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。

■長期間使用しない場合は・・・

- ・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。
- ・再使用時は、完全に取り外してください。
- ・乾電池を電池ケースより抜いてください。
- 乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■機器を廃棄する場合は・・・

- 機器を取り替えた場合、乾電池を取り外し、専門の業者に処理を依頼してください。

### コンロのご使用について

■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)にしてください。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。

■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。

■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。  
火を消さずに作業すると、やけどの原因になります。

■コンロを弱火で使用している場合は、グリルとびらをゆっくり開閉してください。  
グリルとびらの開閉により発生した風で、コンロの火が消える場合があります。

■強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくつくことがあります。  
鍋を動かすときは注意してください。

■煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。  
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。  
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

### 機器のご使用について

■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。

■トッププレートのごとく・バーナーリングカバーを取り付けている場所に、跡が付くことがあります。

■トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。  
トッププレートや鍋が損傷する原因になります。

■トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。  
磁力線により、機器が故障する原因になります。

### お手入れについて

■機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれ布きんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。  
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

### グリルのご使用について

■連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。

グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(23ページ)がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約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。  
グリル過熱防止センサー(23ページ)がはたらいて、消火する場合があります。

■冷凍の魚は、しっかりと解凍する。  
冷蔵の魚は、常温でしばらく置く。  
しっかりと解凍したり、常温にしておかないと、時間がかかり、安全機能がはたらくことがあります。  
また、焼きあがりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

# 機器の組み立てと設置 1

機器の設置場所を確認する(周囲の防火措置) 設置場所の周辺に可燃物(木製の壁や棚など)がある場合。

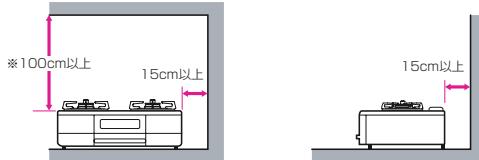
## ⚠️ 警告

**必ずする**

1 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  
チャオコンロ側は壁から離す  
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2** を行う  
防火措置を行わないと、**火災のおそれがあります**。

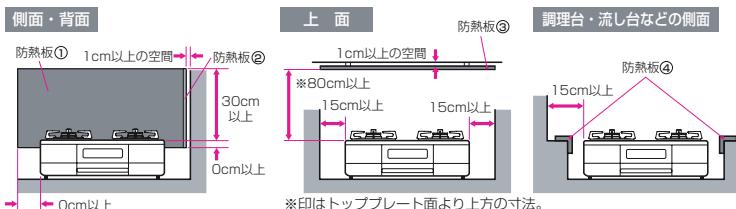
## 防火措置1

◎可燃物(壁・棚など)から離して設置してください。(※印はトッププレート面より上方の寸法)



## 防火措置2

※防火措置1の条件を満たせない場合。



## 別売防熱板

### 別売防熱板の種類(ステンレス製)

部品コード・型番	高さ(mm)	幅(mm)	現金標準価格: 税込
① 4015-0100-0206	350	600	¥4,515(本体価格 ¥4,300)
② 4015-0100-0205	350	535	¥5,565(本体価格 ¥5,300)
③ 4015-0100-0207	550	900	¥5,040(本体価格 ¥4,800)
④ 4015-0100-0108	150	500	¥5,775(本体価格 ¥5,500)

※2011年4月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

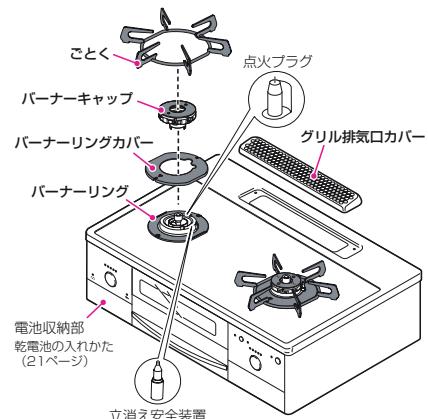
## 包装材やテープ類を取り除く

◎グリルを取り出し、中の梱包剤やテープ類をすべて取り除いてください。

安全にお使いいただくために、正しく設置してください。

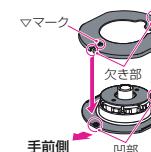
## 機器を組み立てる (コンロ部)

◎各部品を正しく取り付けてください。



## バーナーリングカバー

・マークを手前にして、欠き部(前後2力所)をバーナーリングの凹部(前後2力所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。  
※バーナーリングは、トッププレートに固定されています。



## バーナーキャップ

・バーナーキャップの爪部(前後2力所)をバーナーリングカバーの欠き部(前後2力所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)  
※チャオコンロ用は、バーナーキャップに「H」マークを表示しています。



## ごとく

・内側の凸部(前後2力所)を、バーナーリングカバーの欠き部(前後2力所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。



## ⚠️ 注意



### バーナーキャップは正しく取り付ける

必ずする

誤った取り付けた(浮き、裏返しなど)で使用すると、  
・点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります**。  
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります**。  
・誤設置のまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります**。



### ごとくとバーナーリングカバーは正しく取り付ける

必ずする

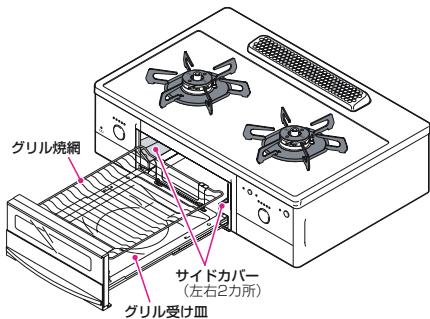
誤った取り付けた(浮き、裏返しなど)で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります**。  
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります**。



# 機器の組み立てと設置 ②

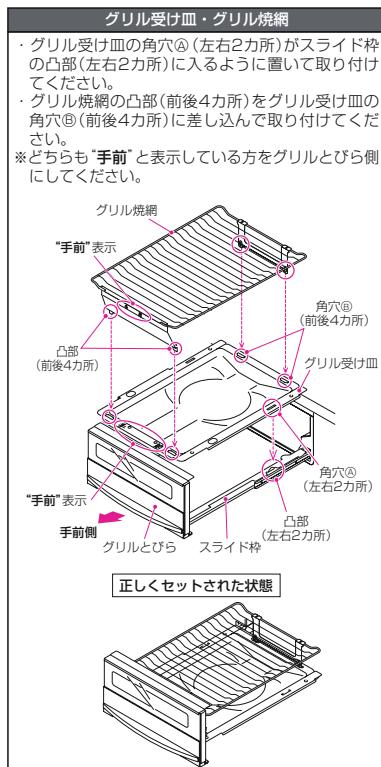
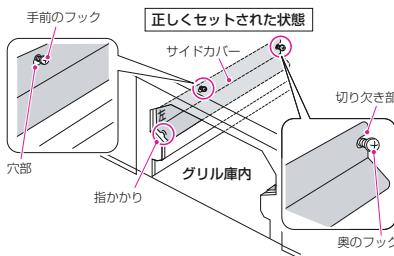
## 機器を組み立てる (グリル部)

◎各部品を正しく取り付けてください。



### サイドカバー

- 奥のフックに切り欠き部を差し込み、手前のフックに穴部を引っかけて取り付けてください。
- ※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。
- 指かかりのある手前側に左または右と表示しています。
- ※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。



安全にお使いいただくために、正しく設置してください。

## 機器を接続する

◎ガス接続は、下記事項を必ず守り、正しく接続してください。

### 警告

!  
必ずする  
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、ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。

!  
必ずする  
ガスコードを使用する場合は、機器用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従う。

!  
必ずする  
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する。

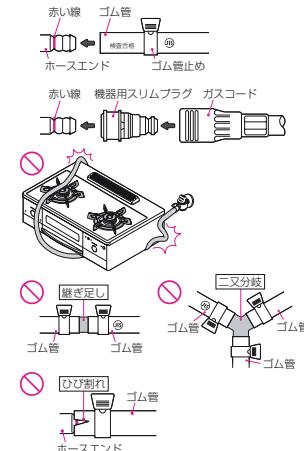
!  
禁止  
ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。

!  
禁止  
ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。

接続口に汚れやゴミがないようにする。  
**ガス漏れの原因になります。**

ゴム管は、ときどき(6ヶ月に1回程度)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、ガス栓のゴム管口により接続具が異なります。  
接続はお買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に依頼してください。

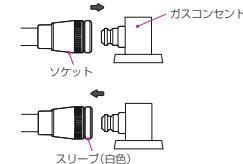


## ガスコンセントについて

### 警告

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」にガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓するようになっています。

!  
必ずする  
取り付け方法(ガス栓を開けるとき)  
ガスコードなどのソケット側を右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。



取り外し方法(ガス栓を閉めるとき)  
ソケットを外すときは、ソケットのスリーブ(白色)を手前に引きます。

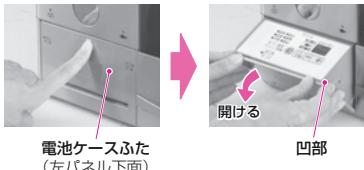
# 乾電池の入れかた

※乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時はブザー音「ピーピーピー」でお知らせします。  
乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、注意してください。

乾電池を交換するときは、必ず機器が冷えてから行ってください。

## 1 電池ケースふたを開ける

- グリル操作部を開ける。
- 電池ケースふたの左右側面の凹部を指で引っかけて、矢印の方向に開けてください。



※電池ケースふた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。  
ふたが破損する原因になります。

## 2 操作部のみ元に戻す

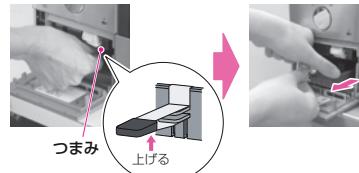
- 操作部のフチを指で押して、操作部のみを押し込み、元に戻してください。



※操作部を戻すとき、フチ部以外は手を触れないでください。  
電池ケースふたも元に戻る原因になります。

## 3 電池ケースを出す

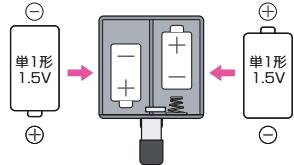
- 電池ケース前面にあるつまみを持ち上げ、電池ケースを引き抜いてください。



※電池ケースは落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。  
電池ケース上下をはさむように持ち替え、少し持ち上げて引き抜いてください。

## 4 乾電池を入れる

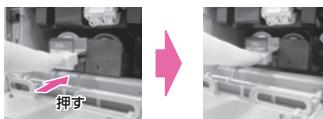
- 単1形アルカリ乾電池(2個)の $\oplus$  $\ominus$ を確かめ、電池ケースに組み込んでください。



※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混せて使用しないでください。  
乾電池の寿命が短くなります。

## 5 電池ケースを押し込む

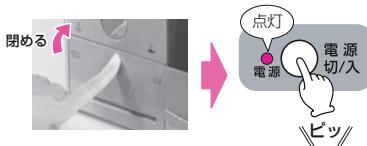
- カチッと音がするまでつまみの頭をしっかり奥まで押し込み、抜けないことを確認してください。



※確実に奥まで差し込まないと、電源が入らなかったり、電池消耗ランプが点滅する場合があります。

## 6 電池ケースふたを閉める

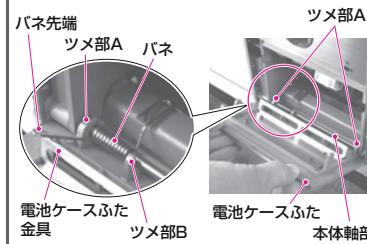
- 電池ケースふたを元通り、すき間がないように確実に閉め、機器の電源が入るか確認する。



※電池ケースふたを確実に閉めないと、操作部と電池ケースふたの上部にすき間ができる場合があります。

## 電池ケースふたが外れてしまった場合

- バネを電池ケースふたのツメ部A(左側)とBの間に置き、バネ先端を電池ケースふた金具の上にのせ、電池ケースふたのツメ部A(2力所)を本体軸部にパチンと音がするまではめ込んでください。



### △注意

乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。  
乾電池が破裂し、手や服などを汚さないでください。  
**目などに入ると大変危険です。**

### お願い

- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合、電池交換サインは点滅しません。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
- アルカリ乾電池(単1形:2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。
- アルカリ乾電池(単1形:2個)でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなる場合があります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形:2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきてください。**電池機能不良の原因となります。**

# 安心・安全機能

## お知らせ

・コンロ使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。  
※お知らせ表示は、61ページを参照してください。

## 立消え安全装置 コンロ グリル

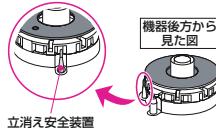
風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

※完全にガスが止まるまで数秒かかります。

※再度点火するときは、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。)



## 消し忘れ消火機能 コンロ グリル

コンロ 点火後、約120分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると自動消火します。

※センサー解除モード使用時、約60分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると自動消火します。

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。(49ページ)

グリル 連続使用可能時間は約18分です。点火後、最長で約18分間連続使用すると自動消火します。

## 天ぶら油過熱防止機能 コンロ

油温が約250°Cになると強火→弱火を繰り返します。自動火力調節している状態の場合は、約30分後に自動消火します。それ以上に温度が高くなる場合は、約30分を経過する前に自動消火します。

※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。

※センサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。

### 警告



センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない  
センサー解除モードでは、天ぶら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火し、火災の原因になります。

### 注意



天ぶら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する  
やけどやけがの原因になります。

## 焦げつき自動消火機能 コンロ

焦げつきや空焼きの場合、自動消火します。

・焦げつきの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。

※弱火から強火に切り替えたときに温度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。

※センサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。

## グリル過熱防止センサー グリル

グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると、自動的に火力を弱めたり、自動消火します。

### 注意



グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの  
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。

## 鍋なし検知機能 コンロ

鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。

※センサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。

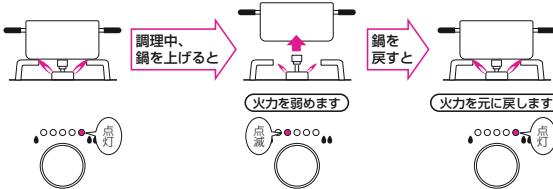
### 点火前

鍋を置かないと、点火しません。

※ブザー音「ビーピーピー」と火力表示ランプの点滅(全部)でお知らせします。 ビーピーピー

### 調理途中

・調理中、鍋を上げると、火力2に変わります。(火力2以下のときは変わりません。) 鍋を戻元に戻すと、火力も元に戻ります。

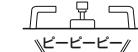


### 注意

!  
必ず守る  
調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力も元に戻ります  
バーナー付近には顔や手を近づけないでください。やけどの原因になります。

## 鍋なし検知タイマーについて

・鍋なし検知タイマーとは、点火後に鍋などを上げた状態が約1分続くと、安全のため、ブザー音「ビーピーピー」と火力表示ランプ(左端)が点滅でお知らせし、自動消火します。  
※センサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。



## 鍋なし検知センサーチェックについて

・鍋なし検知センサーチェックとは、鍋などを上げない状態が長時間続くことで、鍋なし検知センサーに異常がないか確認するため、自動でチェックを行います。

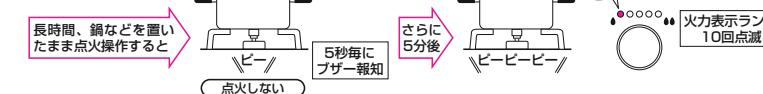


### センサーチェックが開始すると

・消火中でも、鍋の有無を常時監視し、火力表示ランプ(左端)が点滅します。

### さらに長時間、鍋などを置いたままにすると

・点火操作しても点火しません。5秒毎にブザー音「ビー」でお知らせします。  
さらに約5分、鍋などを上げられなければ、ブザー音「ビーピーピー」でお知らせし、火力表示ランプ(左端)とタイマー表示部「23」が10回点滅します。



### センサーチェックを解除するには

センサーチェックが開始したら、鍋などを一旦上げてください。

・センサーが正常であれば、火力表示ランプの点滅、または5秒毎のブザー音「ビー」報知が止まり、センサーチェックが解除されます。  
※鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音「ビー」報知と、火力表示ランプの点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

# コンロを使う準備

## 鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 揚げものなど (※5 油の量: 200mL以上)	温調機能		
			揚げもの モード □ □ 33 (油の量: 500~ 1000mL)	湯わかし モード □ □ 35 (水の量: 500~ 2000mL)	炊飯 モード □ □ 37 (ごはん: 1~5合 おかゆ: 0.5~1合)
アルミ製の鍋・文化鍋		○	○	○	○ *2 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ ステンレス(厚手)の鍋		○	○	○	○ *2 深めのもの
ステンレス (薄手: 鍋底厚み2mm未満)の鍋		○ *3	×	×	○ *2 深めのもの
無水鍋・多層鍋 (ステンレス厚手鍋)		○ *1	○	×	○ *2 ×
鉄製の鍋・ 中華鍋・ フライパン		○	○	○ *6	×
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器		○ *1	×	×	×
やかん		—	—	—	○ *2 —

○: 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。)

※1: 途中消したり、焦げつく場合があります。

センサー解除モード(29ページ)にすると途中消火せず使用できます。

ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。

※2: 必ず火をしてください。

※3: 焦げつきがきつくなります。

※4: ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※5: 揚げものの場合の油の量を示します。

※6: 中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

### お願い

中華鍋を使うときは、

- ・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。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

### 1 ガス栓を全開にする



### 2 ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

- ・鍋などをごとくに置いていないと点火しません。
- ・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

### 3 電源ボタンを押す

- ・「ピッ」と音がするまで押す。  
(約0.3秒)



### コンロ微調節(27ページ)／ロック機能ボタン

### ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、操作をロックすることができます。

- ・電源が入っている状態で使用していないときに、ロック機能ボタンを3秒以上押すことでロックの設定／解除ができます。



※ロック状態で電源を切っても(オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

# コンロの使いかた (基本操作)

「コンロを使う準備」(25ページ)  
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



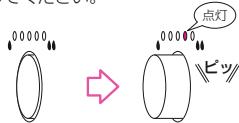
コンロ微調節ボタン  
※左チャオコンロで説明しています。



1 2 3

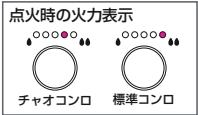
## 1 点火する

○点火／消火ボタンを押し、点火の状態にしてください。



点火の状態

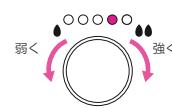
火力表示ランプが点灯します。



※チャオコンロは安全のため、火力4で点火します。

## 2 火力調節する

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



※点火後、約30分毎にブザー音「ピピピッ」で使用中であることをお知らせします。

○コンロ微調節ボタンを押し、火力調節すると、火力をさらにこまかく調節できます。



中間火力状態のときは、2カ所のランプが点灯します。

コンロ 通常 微調節  
左・右 5段階 37段階

※すべてのコンロが火力微調節状態になります。

※再度、コンロ微調節ボタンを押すと、ブザー音「ピッ」でお知らせし、ランプが消灯して、火力微調節状態は取り消されます。

※設定を解除しても消火しません。

## 調理をするときのコツ

・炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。

予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

・せんべらごぼう・インスタント焼きそばなどは、センサー解除モードで調理する。(29ページ)  
水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

・揚げものは揚げものモードで調理する。(33ページ)

揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。



みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる  
必ず守る 強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやラーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(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。)  
※突沸現象については、12ページを参照してください。

## △注意

鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。  
トッププレートにキズがつくおそれがあります。

## 3 消火する

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。



消火の状態

火力表示ランプが消灯します。

※必ず火が消えたことを確認してください。

## お知らせ

約120分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

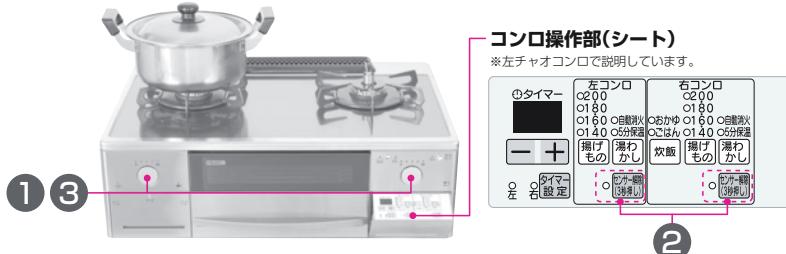
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。(49ページ)

# センサー解除モード (全コンロ)

・直火料理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)をする場合などは、センサー解除モードをお使いください。

➡「コンロを使う準備」(25ページ)  
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



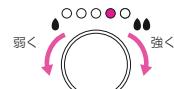
## 1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押して、点火の状態にしてください。



火力表示ランプが点灯します。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



## 2 センサー解除を設定する

○センサー解除キーを3秒以上押してください。ブザー音「ピピピッ」でお知らせし、ランプが点灯します。



※再度、センサー解除キーを押すと、ブザー音「ピッ」でお知らせし、ランプが消灯して、センサー解除モードは解除されます。

- ・点火する前にも設定できます。
- ※設定を解除しても消火しません。

## センサー解除モードとは

### すべての安全機能が解除されるわけではありません

※温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、通常時より高い温度まで調理できる機能です。センサー解除モードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることができます。

※センサー解除モードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

### 警告

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない

センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能が作動せず、消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火や火災の原因になります。

### 注意

直火料理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

### お知らせ

約60分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※センサー解除モードを取り消して、さらに使用する場合は、点火してから約120分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。(49ページ)

## 3 消火する

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。



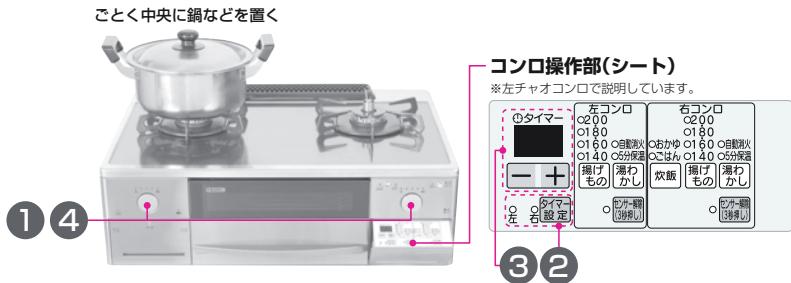
火力表示ランプが消灯します。

※必ず火が消えたことを確認してください。

※センサー解除モードの設定も解除されます。

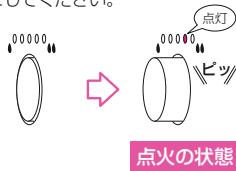
# タイマー モード (全コンロ)

「コンロを使う準備」(25ページ)  
をよく読み、準備をする



## 1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押して、点火の状態にしてください。



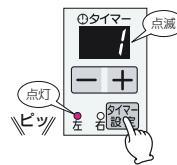
火力表示ランプが点灯します。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



## 2 コンロを選択する

○コンロを選択します。



○押すたびに、次のように切り替わります。  
(全てのコンロを使用している場合で説明しています。)



- ・設定できるコンロは1台です。
- ・「+」が「-」を押すか、約10秒たつと、タイマー表示が点灯に変わり、コンロが決定されます。
- ・火のついていないコンロと、炊飯・湯わかしモード中のコンロは選択できません。
- ・チャオコンロが右側仕様の場合は、「左」と「右」のランプの点灯順が逆になります。

※調理中(タイマー作動中)でも、タイマー設定キーを押すと、ブザー音「ピッ」でお知らせし、ランプが消灯して、タイマー モードは解除されます。

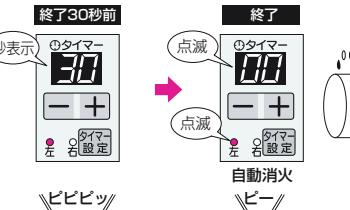
※設定を解除しても消火しません。

## 3 タイマー設定する

○タイマー設定をします。(タイマーがスタートします。)



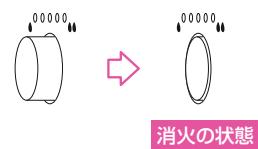
1分刻みで1~99分(最長)に設定できます。  
※押し続けると、10分刻みで変わります。  
※調理中(タイマー作動中)でも、タイマーの変更は可能です。  
※センサー解除モード使用時は最長60分です。



途中で消火したいときは、点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。(④参照)

## 4 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。



消火の状態

# 揚げもののモード (全コンロ)

「コンロを使う準備」(25ページ)  
をよく読み、準備をする

適した鍋 直径: 18~24cm 種類: 天ぷら鍋 底の平らな中華鍋 鉄やアルミ製の鍋	適した油の量 500~1000mL
---------------------------------------------------------	----------------------

ごとく中央に鍋などを置く



1 3

## コンロ操作部(シート)

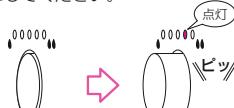
※左チャオコンロで説明しています。



2

## 1 点火し、火力調節する

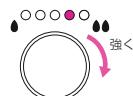
○点火／消火ボタンを押して、点火の状態にしてください。



点火の状態

火力表示ランプが点灯します。

○点火／消火ボタンを右にゆっくりと回してください。



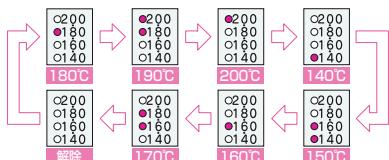
※火力は鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。  
ただし、火力を弱火で使用しますと、機能が正しくはたらきません。

## 2 温度設定し、調理する

○着火後すぐに温度設定をします。  
※最初は180°Cに設定されます。



○押すたびに、次のように切り替わります。  
(150°C、170°C、190°Cの設定もできます。)



・点火する前にも設定できます。  
・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。  
・弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますが、注意してください。  
・途中で設定温度を変更する場合は、[電子]を押して好みの温度に合わせてください。  
※設定を解除しても消火しません。

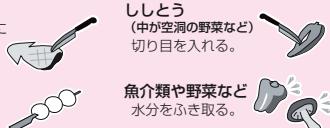
## 揚げもののコツ

・油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。(水分や空気は、加熱されると膨脹して破裂するため。)

ドーナツ  
生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。



イカ  
皮をむき、両面に切り目を入れる。



エビ  
尾は先を切る。

うずら(ゆで卵など)  
串などで刺す。



ししとう  
(中が空洞の野菜など)  
切り目を入れる。

魚介類や野菜など  
水分をふき取る。

・複数の揚げ物をするときは、低温設定のものから調理する。(温度を下げるのに時間がかかるため。)  
一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

## 焼きものにも便利

・ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きもの、揚げものモードの温度調節を使えば簡単です。ほどよい焦げ色に焼きあげます。

## ご注意

※油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。

※油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。

※設定温度になってしまって調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

※焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

## 3 消火する

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。



消火の状態

火力表示ランプが消灯します。

※必ず火が消えたことを確認してください。

## 温度設定のめやす

揚げもの	140°C	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C
揚げもの						クルトン	
焼きもの					冷凍食品(コロッケなど)-天ぷら		
揚げもの				とりのからあげ・フライ・とんかつ			
焼きもの				ドーナツ・フリッター			
揚げもの					ギョーザ・お好み焼き		
揚げもの			だし巻き卵 ハンバーグ ホットケーキ				

○設定温度になると、ブザー音でお知らせします。調理を始めてください。



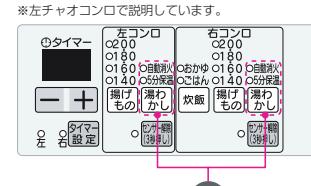
# 湯わかしモード (全コンロ)

「コンロを使う準備」(25ページ)  
をよく読み、準備をする

適した鍋	適した水の量
種類: やかん 底の平な鍋	500~2000mL ※やかんや鍋の大きさに応じた水量にしてください。



## コンロ操作部(シート)



## お願い

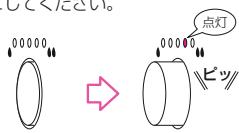
- ・火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
- ・ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。
- ・また、お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
- ・※やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
- ・水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

## 温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってください

- ・やかんや鍋のふたの開閉はしない
- ・途中で水を入れたり具を入れない
- ・やかんや鍋を動かさない
- ・途中で火力を変えない
- ・水をかき混ぜない

## 1 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを押して、点火の状態にしてください。



火力表示ランプが点灯します。

- 点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



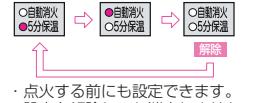
※火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。  
ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。

## 2 湯わかし設定する

- 着火後すぐに5分保温設定します。



- 押すたびに、次のように切り替わります。

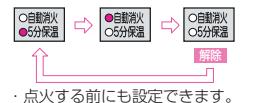


・点火する前にも設定できます。  
※設定を解除しても消火しません。

- 着火後すぐに自動消火設定します。

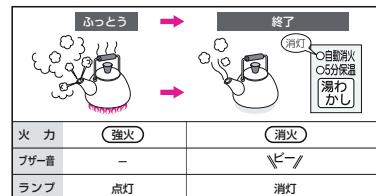


- 押すたびに、次のように切り替わります。



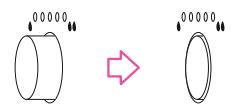
・点火する前にも設定できます。  
※設定を解除しても消火しません。

## 自動で火が消える



## 3 消火の状態に戻す

- 点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。



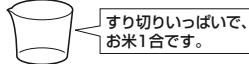
消火の状態

# 炊飯モード (標準コンロ) 下準備

## ① お米を正確にはかる

- ・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

例) 180mLの計量カップ



1回で炊ける量	
ごはん	1~5合
炊き込みごはん	1~4合
おかゆ	0.5~1合

## ② お米をとぐ

- ・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

- ・一度目のとぎ水はすぐに流す。

※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、乾いたお米が吸わないようにしてください。

- ・「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米をとぎ足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

## ③ お米に水を含ませる

### お米と水の量のめやす

- ・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

#### 【ごはん】

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

#### 【おかゆ】

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

### お米を水に浸す時間

- ・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間程度)

※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがたためになります。

※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。

※一度水に浸したお米は碎けやすくなり、碎け米が混じることがあります。

碎け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

### 無洗米を炊くときのコツ

- ・1~2回すすぐ。

※にこったまま炊飯すると、でんぶん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。

- ・十分に水に浸す。

・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。

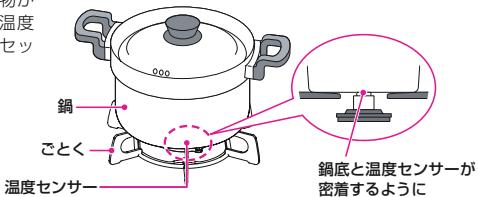
- ・よく混せて気泡をとばす。

※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

## ④ 鍋をセットする

- ・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。

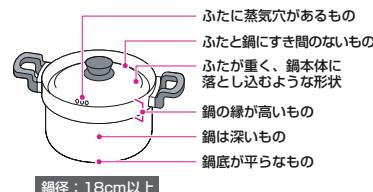
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



### 炊飯モードに適した鍋

- ・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。



※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどを起こし、うまく炊けない場合があります。このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

炊飯専用鍋も別売しています。(64ページ)

※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

炊飯モードに適した鍋	炊飯モード (ごはん: 1~5合) (おかゆ: 0.5~1合)
炊飯専用鍋(別売)	○ ※1
アルミ製の鍋・文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ ステンレス(厚手)の鍋	○ ※2 深めのもの
ステンレス (薄手: 鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3 深めのもの
無水鍋・多層鍋 (ステンレス厚手鍋)	×
土鍋・圧力鍋・ 耐熱ガラス容器	×

○: 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。)

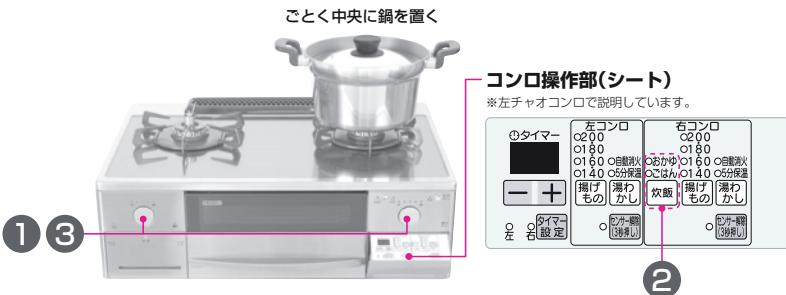
※1: ごはん: 1~3合、おかゆ: 0.5~1合まで炊けます。

※2: ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※3: 焦げつきがきつくなります。

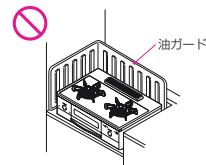
# 炊飯モード (標準コンロ)

「コンロを使う準備」(25ページ)  
 「炊飯モード下準備」(37ページ)  
 をよく読み、準備をする



## ご注意

炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。  
 また、炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他の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。  
 ごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないうまく炊けありません。  
 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるために、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。



## おかゆについて

おかゆモードはお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、炊飯モードを使用しないで、下記を参考にしてください。  
 ※味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してから行ってください。最初から、または炊飯中に調味料や具を入れると、うまく炊けない場合があります。

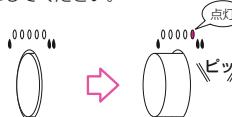
### ごはんからおかゆの炊きかた

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) 煮立ったらアスクを取り、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。

## 1 点火する

○点火／消火ボタンを押して、点火の状態にしてください。



火力表示ランプが点灯します。

## 2 炊飯設定をする

○着火後すぐにごはん設定をします。



1回押す

○押すたびに、次のように切り替わります。



・点火する前にも設定できます。  
 ※設定を解除しても消火しません。

○着火後すぐにおかゆ設定をします。



2回押す

○押すたびに、次のように切り替わります。



・点火する前にも設定できます。  
 ※設定を解除しても消火しません。

## 自動で火が消える

むらし開始

自動消火

ビビビビ

炊飯時間: 約20~30分

ごはんむらし時間: 約10分

ビー

終了

むらし終了2分前

点滅

おかゆ

ごはん

炊飯

終了

おかゆ

ごはん

炊飯

終了2分前

点滅

おかゆ

ごはん

炊飯

自動消火

ビー

炊飯時間: 約40~50分

## 3 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押して、消火の状態にしてください。



消火の状態

※ごはんの場合は、むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。  
 余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

# グリルを使う準備

## 1 ガス栓を全開にする



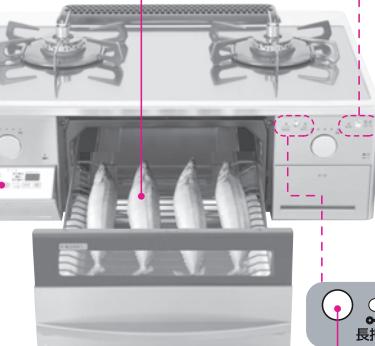
## 2 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

## 3 電源ボタンを押す

・「ピッ」と音がするまで押す。  
(約0.3秒)

点火／消火キー

グリル受け皿には  
水を入れない



### △注意

グリルとびらを開けた状態でグリルを  
点火しない  
炎や熱で、やけどのおそれがあります。

## 初めてグリルを使うとき

- ・梱包部材が入っていないか確認してください。
- ・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るために、グリル焼網を取り出し、グリルとびらを閉め、強火(上火:「強」、下火:「強」)で約8分空焼きしてください。煙やにおいがかかる場合がありますが、異常ではありません。空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動的に火力を弱めたり、自動消火する場合があります。
- ・消火した場合(タイマー表示部「02」点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。

## お知らせ

- ・グリル焼網は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。交換部品(有料)として準備しております。(64ページ)取り替えの際は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

## 食材の準備

### 魚の下ごしらえ

- ・冷凍の魚は、しっかりと解凍する。
- ・冷蔵の魚は、常温でしばらくおく。
- ・※しっかりと解凍したり、常温にしておかないと時間がかかり、安全機能がはたらくことがあります。また、焼きあがりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。
- ・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
- ・みそ漬けや、かす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取る。

### 魚以外の下ごしらえ

- ・なすや、しとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
- ・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。



### 塩焼きの下ごしらえ

- ・材料にあった塩加減(魚の重量の2%程度)が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

- ・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにします。
- ・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにします。
- ・川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をする。

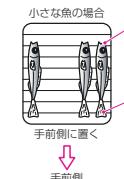
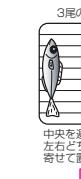
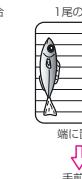
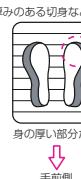
### 姿焼きなどの場合

- ・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。
- ・切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



### 魚を焼くときは

- ・魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
- ・魚を1尾だけ焼く場合は、左右どちらか端に置いてください。
- ・魚を3尾以上焼く場合は、中央を避け、左右どちらかに寄せて置いてください。
- ・しゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。



### 魚を取るときのコツ

- ・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

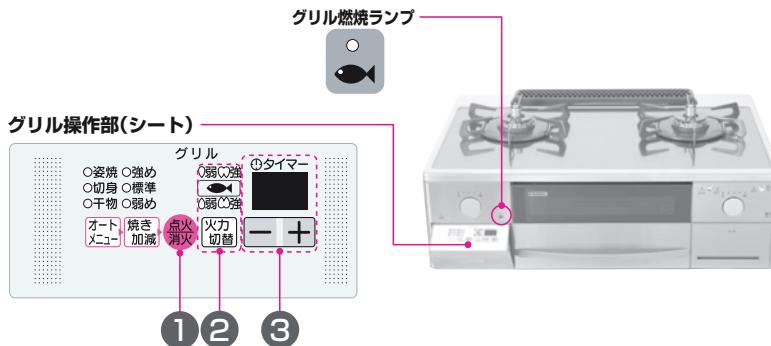


### △注意

- ・調理物を取るときは必ず消火し、グリル部周辺に触れないでください。特にグリルとびらなどが熱くなっていると、やけどの原因になります。

# グリルの使いかた (マニュアルグリル)

「グリルを使う準備」(41ページ)  
をよく読み、準備をする



## 1 点火する

○点火／消火キーを押して、点火してください。



○グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。

※グリル庫内の温度に応じて、6分～9分を自動的に設定します。  
※グリルタイマーは安全のため、解除できません。

## 2 火力調節する

○火力調節をします。



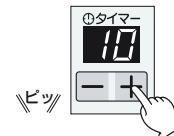
○押すたびに、次のように切り替わります。



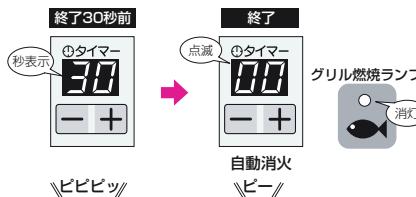
## 3 タイマー設定する

自動で火が消える

○タイマー設定をします。



1分刻みで1～18分(最長)に設定できます。  
※調理中(タイマー作動中)でも、タイマーの変更は可能です。  
※連続使用可能時間は18分です。



途中で消火したいときは、グリル操作部の 消火 を押してください。

## 形くずれを防止するコツ

・2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。  
その後、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。



## 警告

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を「弱」にして焼くようにする  
グリル受け皿にたまつた脂に引火し、火災のおそれがあります。

## 注意

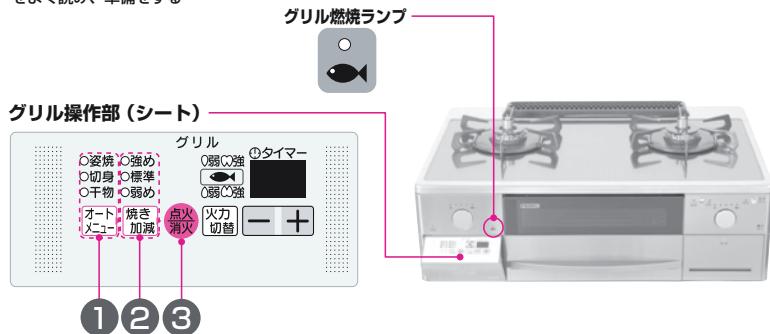
焼きすぎに注意する  
魚に火がつき火災の原因になります。  
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまつ脂に引火した場合は、すぐに点火／消火キーを押して消火してください。

## ご注意

- 連続で使用する場合などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
- グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合(タイマー表示部「02」点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- 脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
- グリル操作部のタイマーは、グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。
- 干物や脂分の多い魚(いしん・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。(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)また、小魚の干物(めざし・うるめなど)の焼き時間のめやすは2~3分です。(グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。)焼きすぎに注意してください。
- 焼きすぎた場合、魚やたまつ脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

# グリルの使いかた (オートグリルモード) ①

「グリルを使う準備」(41ページ)  
をよく読み、準備をする

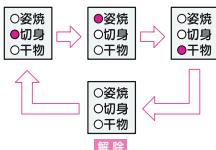


## 1 メニューを設定する

○メニューを設定します。  
※最初は切身・標準に設定されます。



○押すたびに、次のように切り替わります。



## 2 焼き加減を設定する

○焼き加減を設定します。



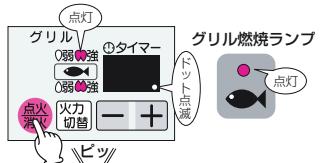
○押すたびに、次のように切り替わります。



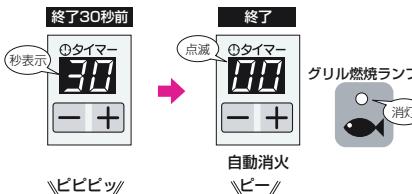
## 3 点火する

自動で火が消える

○点火／消火キーを押して、点火してください。



・点火すると機器が調理時間を予測し、時間(分)が表示されるまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。  
※自動機能のためグリルタイマー時間の変更はできません。  
また、自動的に火力を切り替えます。



途中で消火したいときは、グリル操作部の を押してください。

### △注意

- ・魚などの焼けかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(43ページ)で焼く  
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。  
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- ・みりん干し・めざし・市販のみりんづけ・うるめいわしの丸干し・身欠きにしんは、マニュアル  
グリルで焼き、オートグリルモードを使用しない  
発火のおそれがあります。

### お願い

機器が正しい調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。

- ・オートメニューは魚専用です。魚以外は、マニュアルグリルで焼いてください。
- ・オートグリル使用中は、グリルとびらを開けないでください。
- ・種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。

連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートグリルモードを受けつけない場合があります。

「」を押すとブザー音「ピーピーピー」と、タイマー表示部「H」(点滅)でお知らせします。

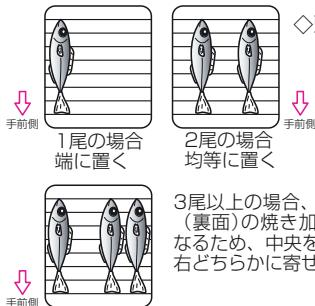
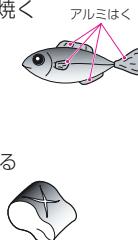
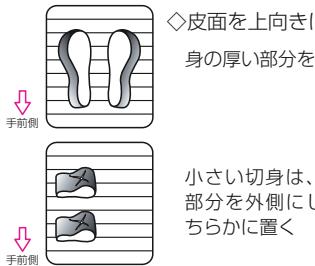
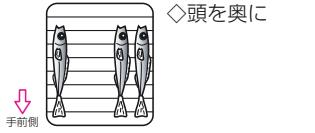
しばらく(約3分)待ってから使用してください。

※すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル(43ページ)で様子を見ながら焼いてください。  
調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。

・余熱で焦げることがあります。

# グリルの使いかた (オートグリルモード) ②

◆魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。

オートメニュー	焼き加減 弱め	焼き加減 標準	焼き加減 強め	魚の置きかた	ポイント
姿焼	※さんま 1~5尾(1尾 180g以下)  ※あじ 1~5尾(1尾 200g以下)  鯛 1尾(1尾 250g以下)	※さんま 1~5尾(1尾 180g以上)  鯛 1尾(1尾 250g以上)	※あじ 1~5尾(1尾 200g以上)  鯛 1尾(1尾 250g以上)		<p>◆尾・ヒレをきれいに焼く ・多めに塩をつける ・アルミはくで包む</p> <p>◆火通りをよくする ・皮面に切り目を入れる</p> <p>◆みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く ・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する</p>  
切身	ぶり照り焼き 1~6切(1切 80g程度)  さわらみそ漬け 1~6切(1切 80g程度)	さば切身 1~6切(1切 80g程度)  鮭切身 1~6切(1切 80g程度)	さば切身 1~2切(1切 150g程度)  太刀魚 1~6切(1切 80g程度)		<p>◆皮面を上向きに 身の厚い部分を奥に置く</p> <p>小さい切身は、身の薄い部分を外側にして左右どちらかに置く</p>
干物	ししゃも 約10尾  さんま開き 1~2枚(1枚 100g程度)	あじ開き 1~4枚(1枚 70g程度)  干しかれい 1~2枚(1枚 120g程度)  ほっけ開き 1~2枚(1枚 180g以下)	ほっけ開き 1~2枚(1枚 180g以上)		<p>◆頭を奥に</p> <p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>厚みのある魚など(切身 2.5cm、姿4cmを超えるもの)は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル(43ページ)で様子を見ながら焼いてください。</li> </ul>

※：さんま、あじを5尾焼くと、中央の魚(裏面)の焼き加減が浅くなります。

1~4尾で焼くことをおすすめします。

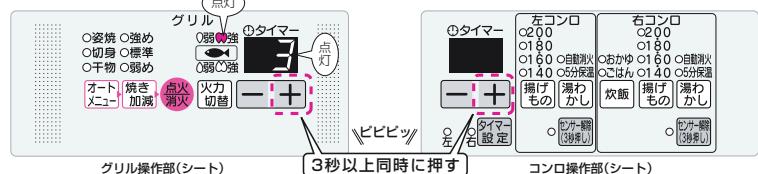
# 各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

以下の機能を設定変更することができます。

- 電源オートパワーオフ機能時間：初期設定(工場出荷時)は、「3分」に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間：初期設定(工場出荷時)は、「120分」に設定されています。
- ※機器を使用していない状態で操作してください。

◎電源を入れ、10秒以内にグリルタイマーの『+』とコンロタイマーの『+』を、3秒以上同時に押す。（グリル上火強が点灯する）

※機器を使用していない状態で操作してください。



◎ [火切] を押し、変更したい機能の設定モードにする。

※ [火切] を押す毎に、「電源オートパワーオフ機能時間設定」や「コンロ消し忘れ消火機能時間設定」に切り替わります。

## 電源オートパワーオフ機能時間の変更方法

- [火切] で、電源オートパワーオフ機能時間設定に切り替える。（グリル上火強が点灯する）
- グリルタイマーの『+』・『-』で、設定時間を切り替える。

※1分・2分・3分・4分・5分の時間設定ができます。（初期設定：3分）

例）『5』にすると、電源オートパワーオフ機能時間は、5分になります。

※電源ボタンをOFFにするか10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。（ブザー：ピー）



## コンロ消し忘れ消火機能時間の変更方法

[火切] で、コンロ消し忘れ消火機能時間設定に切り替える。（グリル下火強が点灯する）

※全てのコンロの消し忘れ消火機能時間が変更になります。

※コンロ消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、タイマー設定可能時間、連続使用可能時間は、右下表のようになります。

初期設定	30分	60分	90分	120分
タイマー設定可能時間	1~30分	1~60分	1~90分	1~99分
通常時	30分	60分	90分	120分
センサー解除時	30分	60分	90分	120分

・グリルタイマーの『+』・『-』で、設定時間を切り替える。

※30分・60分・90分・120分の時間設定ができます。（初期設定：120分）

例）『9』にすると、コンロ消し忘れ消火機能時間は、90分になります。

※電源ボタンをOFFにするか10秒以上経つと、表示されている時間に自動設定されます。（ブザー：ピー）

# お手入れ (その前に)

- お手入れは、「機器が冷えていることを確認」
- 「ガス栓を閉める」
- 「機器の電源を「切」にする」
- 「手袋をする」

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検(有料)をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

## △注意

- お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う  
とくにグリル排気口の中側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する  
やけどや部品の角などでけがをする原因になります。
- お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れないか必ず確認する  
火災の原因になります。
- 機器の電源を「切」にする  
機器の電源を「切」にせずに手入れを行った場合、誤って点火／消火ボタン・点火／消火キーを押すと、やけどの原因になります。

- 各部品がいたんでないか確認してください。いたんだまま使用されますと、思わぬ事故の原因となります。  
いたんでいる場合は、64ページの交換部品を参照し、部品を交換してください。詳しくは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

## お手入れ道具・洗剤について

○	スponジたわし ナイロンたわし クレンザー 酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤	やわらかい布 亀の子たわし ミガキ粉 シッパー・ベンジン・アルコール 歯みがき粉 弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー	やわらかい歯ブラシ 金属たわし スponジたわし裏面 硬い歯ブラシ シンナー・ベンジン 重曹 重曹	台所用中性洗剤 クリームクレンザー	トッププレートのみ
×					

## お願い

- ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、落ちにくくなります。  
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。  
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついで掃除が困難になります。
- ・バーナーキャップ・ごとく・バーナーリングカバー・グリル排気口カバー・グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿、サイドカバー)は外せます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

# お手入れ (コンロ部)

※左チャオコンロで説明しています。

## トッププレート

- 台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

### 取れにくい汚れのとき

- メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。
- ※バーナーリングカバー・バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。

## 機器表面・操作部

- 乾いた布でよくふいてください。

### 取れにくい汚れのとき

- 台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
- ※グリルとびら取っ手には、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。

## バーナー部

### バーナーキャップ

- 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あと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
- バーナーキャップは、水洗い後よく水気を切ってください。
- ※水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼になります。**

### 目つまりしたときは

- 凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
- こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
- ※目つまりや汚れは、**不完全燃焼や点火不良の原因になります。**



### 取り付けかた

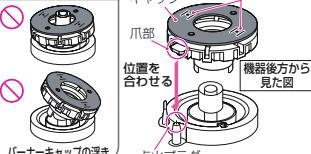
- バーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)
- ※チャオコンロ用は、バーナーキャップに「H」マークを表示しています。

### △注意

#### バーナーキャップは正しく取り付ける

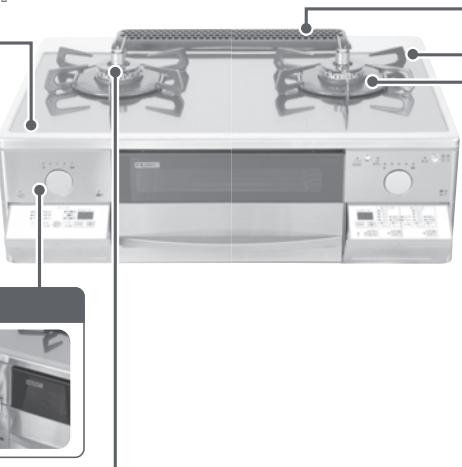
必ずする

- 誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、点火しないことがあります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・化成酸素中毒のおそれや変形の原因になります。**
- 機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
- 誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**



○お手入れは、  
「機器が冷えていることを確認」  
「ガス栓を閉める」  
「機器の電源を「切」にする」  
「手袋をする」

○お手入れをしたあとは、  
「洗剤や水分が残らないようにしてください。」  
「部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認してください。」



## ごとく・バーナーリングカバー・グリル排気口カバー

### ごとく・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あと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

### 取れにくい汚れのとき

- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

### 煮洗いすると、さらに汚れが落としやすくなります

- 水を入れた大きめの鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。
- ※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- ・煮洗いしたごとくやグリル排気口カバーを取り出すときは、**やけどなどに注意してください。**



### バーナーリングカバー

- 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あと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
- 汚れがひどいときは、台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。
- ※こびり付いた汚れ(焼付物)を硬いお手入れ道具や研磨剤入り洗剤など(50ページ)でこすると、**塗装のはがれ、変色、光沢がなくなるおそれがあり、表面に発生するキズの原因になります。**
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取り付けかた

### グリル排気口カバー

- グリル排気口カバーとグリル排気口の栓形状を合わせて浮きがないように取り付けてください。



### バーナーリングカバー

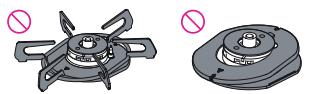
- ママークを手前にして、欠き部(前後2力所)をバーナーリングの凹部(前後2力所)に差し、浮きがないよう取り付けてください。



### △注意

必ずする

ごとくとバーナーリングカバーは正しく取り付ける  
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、鍋の転倒による**やけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**  
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**



※ごとくのツメ部がグラグラしていると、鍋などをのせたとき、鍋などの転倒の原因になります。  
(新しいごとくと交換してください。)

# お手入れ (グリル部)

- ◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
- 『ガス栓を閉める』
- 『機器の電源を「切」にする』
- 『手袋をする』

## 取り外しかた

### スライド枠は取り外せません

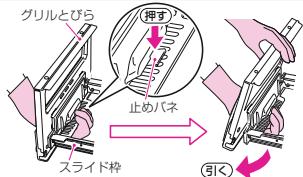
#### グリル焼網・グリル受け皿

- ・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す。
- ・グリル焼網・グリル受け皿を持ち上げて取り外す。
- ※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、スライド枠が熱くなっていますので注意してください。
- ※グリル受け皿にたまたま魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



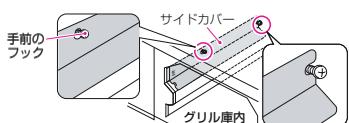
#### グリルとびら

- ・スライド枠とグリルとびらを固定している止めバネを押し下げる、もう片方の手を添えながら、手前に引く。
- ※グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
- ※スライド枠は取り外せません。



#### サイドカバー

- ・手前のフックからサイドカバーを取り外す。
- ※サイドカバーは、(左)(右)があります。
- ※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



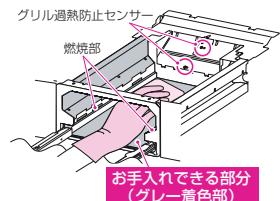
## グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバー・スライド枠・グリル庫内

### グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバー・スライド枠

- ・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
- ※汚れたまま放置したり、使用すると、こびり付いた脂汚れがとれにくくなり、シミが残ったり、フッ素コート(グリル焼網)、クリアコート(グリル受け皿)のはがれの原因となったり、脂汚れで発火することがあります。

### グリル庫内(側部・底部)

- ・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
- ※燃焼部(バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良、良、途中消火の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてあるので触らないでください。
- 安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。



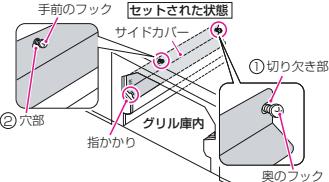
調理プレート(別売品)のお手入れについては、調理プレートクリーニングブックを参照してください。

- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。
- ◎部品を取り付けたあとは、スムーズに開閉できることを確認してください。

## 取り付けかた

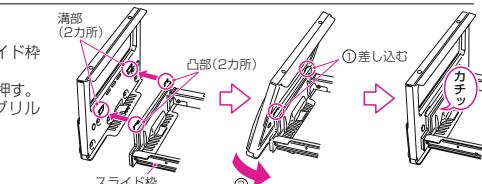
### サイドカバー

- ①奥のフックに、切り欠き部を差し込む。
- ②手前のフックに穴部を引っかける。
- ※サイドカバーは、(左)(右)がありますので、注意してください。
- 指かかりのある手前側に左または右と表示しています。
- ※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。



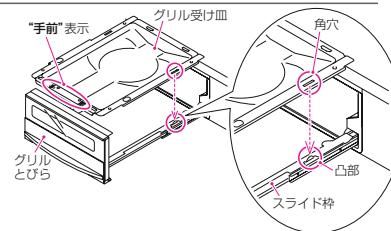
### グリルとびら

- ①グリルとびらの溝部(2カ所)に、スライド枠の凸部を差し込む。
- ②とびらの下部を「カチッ」と音がするまで押す。
- ※グリル焼網を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。



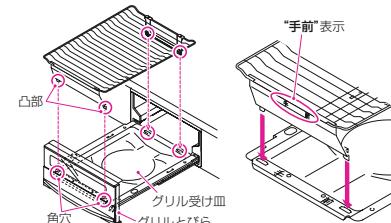
### グリル受け皿

- ・スライド枠の凸部(左右)にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
- ※「手前」と表示している方をグリルとびら側にしてください。



### グリル焼網

- ・グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部(4カ所)を差し込む。
- ※「手前」と表示している方をグリルとびら側にしてください。



グリルとびらが閉まりにくい場合は、サイドカバー、グリルとびら、グリル受け皿、グリル焼網が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

# よくあるご質問 ①

## とくに多いご質問です

### とくに多いご質問 内容

電源が入らない  
点火／消火ボタンを押しても、  
点火しない  
電池交換サインが点滅している

勝手に火が小さくなったり、  
火が消えたりする

センサー解除をしているのに、  
勝手に火が小さくなったり、  
火が消えたりする

### ご質問への回答

### ご確認していただく ページ

乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。  
乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年  
です。

21

安全機能がはたらいて、自動的に火力を調節したり、自  
動消火し、高温になり過ぎることを防止しているためです。

23

温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温  
度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調  
節したり、自動消火することがあるためです。  
また、約60分間(高温で自動火力調節している状態の場  
合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がは  
たらき自動消火します。

30

### ご質問の内容

### 詳細の 番号

### ご質問の回答

### ご確認していただく ページ

点火すると他のバーナーもスパー  
ク(パチパチ)する

・1カ所の点火操作ですべてのバーナーがスパー  
クします。  
異常ではありません。

—

### 点火しない

#### ご質問の詳細

- ① 点火しない
- ② 点火しにくい
- ③ スパークしない
- ④ 点火してもすぐ消える

①②  
③④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

21

①②  
③④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

14・18・51

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

9

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

51

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

26・41

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

20

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

—

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

—

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

5・26・41

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

26

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

—

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

—

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

—

①②  
③  
④  
⑤  
⑥  
⑦  
⑧  
⑨  
⑩  
⑪  
⑫  
⑬  
⑭  
⑮  
⑯  
⑰  
⑱  
⑲  
⑳  
㉑  
㉒  
㉓  
㉔  
㉕  
㉖  
㉗  
㉘  
㉙  
㉚  
㉛  
㉛  
㉛  
㉛

—

## ご質問の内容

### 詳細の 番号

### ご質問の回答

### ご確認していただく ページ

## 炎の状態がおかしい

### ご質問の詳細

- ① 炎が安定しない
- ② 炎が黄色い、赤い
- ③ 異常音をたてて燃える、消える
- ④ 炎が均一でない
- ⑤ 使用中炎が消える
- ⑥ 鍋にすすがつく

51

14・18・51

11・14

9

—

—

—

16

## すぐに消火しない

### ご質問の詳細

- ① バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。  
異常ではありません。

—

## 強火になったとき、 一瞬炎が大きくなる

### ご質問の詳細

- ① バーナー内のガスが一度に出されるためです。  
異常ではありません。

—

## 複数のバーナーを連続で操作す ると、操作された順番と動作す る順番が異なる

### ご質問の詳細

- ① 機器で動作する順番を設定しています。  
異常ではありません。

—

## 電源が入りにくい (または入らない)

### ご質問の詳細

- ① お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても  
電源が入らないようにしています。  
他のボタンより長く(0.3秒)押してください。

5・26・41

## 電源が入っていないのに、火力 表示ランプが点滅している

### ご質問の詳細

- ① 鍋などを置きっぱなしにしていませんか？  
※鍋を長時間置いているのか、温度センサーが  
故障しているのかを判断するため、自動的に  
センサーチェックをしているためです。

24

## 部品が変色する

### ご質問の詳細

- ① 表面が変色する  
② ごとくが変色する  
③ トッププレートに跡が付く

50

—

## ご質問の内容

# よくあるご質問 (2)

コンロ

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
点火／消火ボタンから手を放してもスパーク(バチバチ)する	-	・ 楽々点火方式で点火／消火ボタンから手を放してもスパークがります。(最長約5秒) 異常ではありません。	-
センサー解除をしているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	-	・ 温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあります。	30
焼網が使えない	-	・ 焚きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しセンサー解除モードを使用し、コンロ上で直火料理(あぶりもの)してください。	29
<b>コンロ使用時の現象</b>			
① 調理中に消火する	①②	・ 鍋の形状や材質が適していますか？	25
② 油が高温になっていても自動消火しない	③④	・ 鍋底が温度センサーと密着していますか？	6・9
③ 点火してもすぐ消える	⑤⑦	・ 鍋底や温度センサーが汚れていますか？	
④ 自動で火力が変わる	①③	・ 温度センサーが高温になります。安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	
⑤ 火力を調節しても変わらなったり、欲しい火力にならない	①⑥	・ 焚きつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度が異なります。 ホーロー製の鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	23
⑥ 鍋底がひどく焦げついで消火する	①	・ 鍋底が焦げついで消火しませんか？ 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	
⑦ 揚げものがうまくできない	①②	・ コンロタイマーが終了しませんか？ 再度点火してください。	32
⑧ 弱火になって1分後に消火する	①	・ 長時間使用しませんか？ コンロは、点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	23
<b>コンロ使用時の現象</b>			
① 調理中に消火する	①②	・ 弱火の状態でグリルとびらをはやく開閉しませんか？ はやく開閉すると消火することができます。ゆっくり開閉してください。	16
② 油が高温になっていても自動消火しない	③④	・ 冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することができます。 その場合、解凍してから調理してください。	-
③ 点火してもすぐ消える	⑤	・ 鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火⇒強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	23
④ 自動で火力が変わる	②	・ 弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。	29
⑤ 火力を調節しても変わらなったり、欲しい火力にならない	③	・ フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理しませんか？ フライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。	24
⑥ 鍋底がひどく焦げついで消火する	④	・ 弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。	29
⑦ 揚げものがうまくできない	⑤	・ 安全のため、火力を段階的に切り替えています。 異常ではありません。	24

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
コンロ使用時の現象(続き)	-	・ 火力微調整状態では、火力の変化が小さい(変化しない)ところがあります。 火力が変化する位置まで回してください。	27
⑤ 火力を調節しても変わらなったり、欲しい火力にならない	⑤	・ 急な火力調節をしていませんか？ 急な操作を受け付けないことがあります。 異常ではありません。 ゆっくり操作してください。	-
⑥ 弱火になって1分後に消火する	⑥	・ 鍋を置いていますか？ 鍋などを上げた状態が約1分続くと自動消火します。	24
<b>揚げものモード使用時の現象</b>			
① 揚げものがうまくできない	①	・ 油の量は適切ですか？ 油量500～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。 ・ 鍋底が温度センサーと密着していますか？	25・33
<b>湯わかしモード使用時の現象</b>			
① お湯がぬるい	①②	・ 湯わかしに適した鍋を使用していますか？ 鍋底が温度センサーと密着していますか？	25・35
② お知らせが遅い	③	・ 水の量は適切ですか？ 水量500～2000mLが適切です。	25・35
③ ふきこぼれる	①②	・ お湯(70°C以上)を湯わかしモードでわかしていませんか？お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふつとうしてから消火や弱火になるまで時間を見る場合や、ふつとうする前に消火する場合があります。	36
<b>炊飯モードで上手に炊飯ができない</b>			
① ふきこぼれる	①②	・ 炊飯に適した鍋を使用していますか？ 鍋底が温度センサーと密着していますか？	25・38
② ごはんがかたい	③④	・ お米の量や水量を正しく計量していますか？ よく洗米していますか？	6・9・38
③ ごはんがやわらかい	①②	・ 無洗米を使用していますか？ 1～2回洗米し、3%くらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	37
④ ごはんが焦げる	④	・ 銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	38
⑤ 誤って途中で消火してしまった	②③	・ 浸しおき時間は十分ですか？	37・38
<b>炊飯モードで上手に炊飯ができない</b>			
② ごはんがかたい	②	・ 炊飯途中にふたを開けていませんか？	40
③ ごはんがやわらかい	③	・ 消火したあと、約10分むららしていますか？	
④ ごはんが焦げる	④	・ むらしたあと、ごはんをかき混ぜていますか？	
⑤ 誤って途中で消火してしまった	④	・ 炊きこみごはんではありませんか？ 白米にくらべ焦げやすくなります。	37
<b>炊飯モードで上手に炊飯ができない</b>			
① ふきこぼれる	⑤	・ もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。 (おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)	39・40

# よくあるご質問 ③

グリル

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
点火／消火キーから手を放してもスパーク(バチバチ)する	-	・楽々点火方式で点火／消火キーから手を放してもスパークが続きます。(最長約7秒) 異常ではありません。	-
グリル使用時の現象			
① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラ ④ 煙が出る ⑤ オートメニューを受け付けない ⑥ 火力が変わる ⑦ 調理中に消火する			
グリルの点火操作を受け付けない	-	・点火不良が数回続くと安全機能が作動し、前回の点火操作から約10秒間は受け付けません。 しばらく待ってから、再度点火操作してください。	-
グリル使用中に、魚などの脂の「バチバチ・ジュージュー」とはねる音がする	-	・魚などに含まれている水分が油と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。	-

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
におい		ガスのにおいがする いやなにおいがする	
音		使用中、消火後に音がする	
乾電池		使用時に「ビーピーピー」というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する 乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	

# お知らせ表示

# 仕様

お知らせ			
ブザー音	ランプ表示例	タイマー部(10回点滅)	原因
『ピー』	点滅 左右点滅 ※左コンロの場合	11	タイマー設定時間が終了したとき
	—	—	コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき
コンロ	点滅 左右点滅 ※左コンロの場合	12	焦げつきや異常高温になったとき 続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
	—	11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)
	点滅 左右点滅 ※左コンロの場合	12	バーナー途中消火(煮こぼれや風などで) 消火したとき
	点滅 左右点滅 ※左コンロの場合	—	鍋なし検知機能が作動したとき 鍋などをのせて再度点火してください。
『ピーピーピー』	点滅 左右点滅 ※左コンロの場合	23	鍋なし検知センサーチェックが作動したとき 鍋なし検知センサーチェックを解除してください。(24ページ)
	—	11	タイマー設定時間が終了したとき
	点滅 左右点滅 ※左コンロの場合	12	グリル過熱防止センサーが作動したとき(左焼きた場合や、焼きすぎた場合)
	—	11	バーナー不着火(点火に失敗したとき)
グリル	—	12	バーナー途中消火
	—	—	グリル庫内が高温になっているとき
	点滅 左右点滅 ※左コンロの場合	—	乾電池が消耗してきたとき
	—	—	乾電池を交換してください。(21ページ) アルカリ乾電池(単1形:2個)

上記の処置方法で直らないときや、次のブザー音、表示が出たとき

お知らせ		処置方法				
ブザー音	タイマー部(点滅)	10	20	24	30	31
『ピーピーピー』	—	32	点滅が必要です。	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し、機器の電源を「切」とし、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。		
	—	51	66	70	71	72
	—	73				

## お知らせ

コンロ使用中に自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。

品 型	据置型ガラストップコンロ		
ト ップ ブ レ ー ト 仕 様	110-H002型	110-H003型	
前 面 バ ネ ル 仕 様	ブラックミラー	ステンレス	
型 式 名	LW2156AL	LW2156AR	
点 火 方 式	連続スパーク点火		
安心・安全機能			・ロック機能 ・立消え安全装置 ・電源オートオフオフ機能 ・焦げつき自動消火機能 ・天ぶら油過熱防止機能 ・コンロ消し忘れ消火機能 ・鍋なし検知機能 ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能
付属品			・取扱説明書(保証書付) ・クリッピングブック ・お問い合わせ先一覧表 ・アルカリ乾電池(単1形:2個)
外 形 寸 法 質	高さ180mm×幅592mm×奥行478mm 20kg		
使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー ブ	1時間当たりのガス消費量kW		
チャオコンロ	個別ガス消費量	全点火時ガス消費量	ガス接続口
都市ガス用	13 A 13.610kcal/h 3.90 3.350kcal/h	2.97 2.79 2.06 1.770kcal/h	8.37 7.79 7.29 6.700kcal/h
LPGガス用	12 A 12.550kcal/h 4.20 4.201kg/h	2.21 2.06 2.28 1.63kg/h	φ9.5mm ガス用ゴム管

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますご了承ください。

# アフターサービス

## 交換部品・別売部品

サービスのお申し込み	
・「よくあるご質問」(55ページ)、「お知らせ表示」(61ページ)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上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。	
なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。	
	1.品名 ガステーブルコンロ 2.大阪ガス型番 H_N 3.電池ケースふた裏 4.区分 C 消費税率 56.3% 52.3% 6.2% 10.0% 210505-01-0000 5.大阪ガス株式会社 6.0110H0000
転居される場合	
ガスには都市ガス(数種類)およびLPGガスの区別があります。	
・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。	
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。	
・この機器は13A(12A)・LPGガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。	
保証書	
取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。	
・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されると、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、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、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理(有料)いたします。	
補修用性能部品の保有期間	
・この製品の補修用性能部品(機能を維持するための必要な部品)の保有期限は、製造打ち切り後6年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。	

交換部品(お客様にて取り替え可能な部品)			
・下記の部品(有料)は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。			
名 称	形 状	現金標準価格:税込	部品コード・型番
ごとく		¥1,995 (本体価格 ¥1,900)	1110H5730950
バーナーキャップ(チャオコン用)12A・13A用		¥1,575 (本体価格 ¥1,500)	1110H8200955
バーナーキャップ(チャオコン用)LPG用		¥1,575 (本体価格 ¥1,500)	1110H7320101
バーナーキャップ(標準コンロ用)		¥1,575 (本体価格 ¥1,500)	1110H7030101
バーナーリングカバー		¥ 840 (本体価格 ¥ 800)	1110H0020973
グリル排気口カバー		¥1,575 (本体価格 ¥1,500)	1110H0020954
グリル焼網		¥5,775 (本体価格 ¥5,500)	1110H7510959
グリル受け皿		¥3,675 (本体価格 ¥3,500)	1110H7510958
サイドカバー(左)		¥ 630 (本体価格 ¥ 600)	1110H7510961
サイドカバー(右)		¥ 630 (本体価格 ¥ 600)	1110H7510962

2011年4月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。  
上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。乾電池は電気店などでお買い求めください。  
※イラストは参考です。詳しくは各部のなまえ(3~4ページ)を参照してください。

別売部品			
・お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。			
名 称	形 状	現金標準価格:税込	部品コード・型番
調理プレート(セット)		¥3,990 (本体価格 ¥3,800)	1110H8200970
調理プレート		¥3,465 (本体価格 ¥3,300)	1110H8200968
調理プレートホルダー		¥ 525 (本体価格 ¥ 500)	1110H8200969
調理プレートカッキングブック		¥ 315 (本体価格 ¥ 300)	1110H8200892
炊飯専用鍋(3合)		¥3,990 (本体価格 ¥3,800)	111-H002型

2011年4月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。