

# ガスビルトインコンロ 取扱説明書

商品コード

110-H700型・110-H701型  
110-H702型・110-H703型  
110-H704型・110-H705型

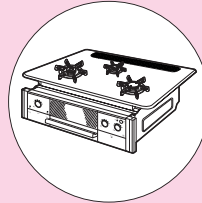
ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。  
安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。  
別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

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

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



型 式 名

C3WB2PDTLG  
C3WB2PDTRG

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！



- ときどきガスくさい。
- スィッチやボタンの操作が不確実。
- 焦げくさい臭いがする。
- こんろ部、グリル部が点火しにくい。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先  
をご参照願います。

大阪ガス株式会社

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。

も く じ

ページ

## 1. 使用前に

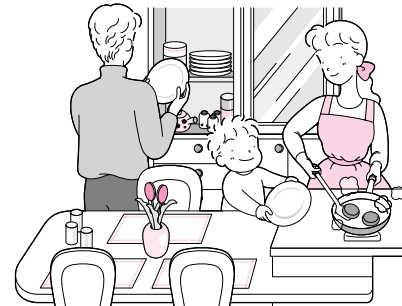
- 特に注意していただきたいこと・1～9
- 使用前の準備・・・10  
・乾電池の取り付けかた・・・10
- 各部のなまえと特長・・・11～14

## 2. 使いかた

- 点火・消火のしかた(こんろ)・15～16
- 点火・消火のしかた(グリル)・17～22
- 温調機能の使いかた(標準こんろ)・23～27
- 中華鍋・鍋の選びかたについて・・・28
- 安全機能・温度センサーについて・29～32

## 3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ・・・33～39  
・点検・・・33  
・お手入れ・・・34～39  
(点検・お手入れ後のセット方法)
- 故障かな？と思ったら・40～42
- アフターサービス・・・43
- 仕様・・・44～45



大阪ガス



T L 9 0

# 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

 発火注意	 必ず守る	 禁止	 分解禁止
 火気禁止	 接触禁止		

## 危険

ガス漏れ時は、絶対に、

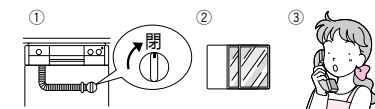
- ・火をつけない
- ・電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺の電話も使用しない

火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、

- ① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③ 販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



特に注意していただきたいこと

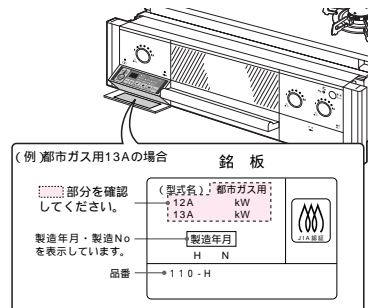
## 警告



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。

機器内部に手などを入れない。  
機器の故障や機器の突起物などでけがをする原因になります。



必ず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。



必ず機器の設置(取り付け、取りはずし)・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ます。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天ぷら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。

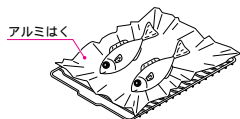


グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取りのぞく。

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

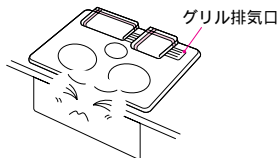


脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



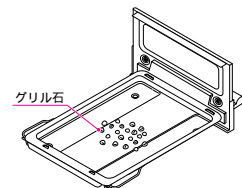
グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する

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をはさみこんだまま使用しないでください。



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。

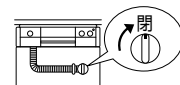


つづき



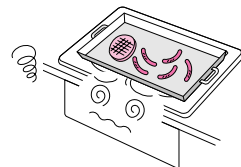
使用後は必ず消火を確認する

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

こんろをおおような大きい鉄板類や鍋・焼網を使用すると、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塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



市販の補助具(アルミはく製する受け、省エネ性をうたった補助具、焼網など)は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や、異常過熱による火災や塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。



分解禁止

お手入れが必要なところ以外は、絶対に分解したり修理・改造を行わない。ガス漏れや火災、故障の原因になります。



鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

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。

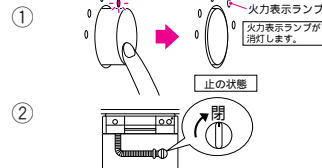
火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

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。

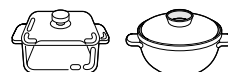


●再使用するときは、15ページからの『使いかた』の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



耐熱ガラス容器、土鍋など、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

つづく

# 特に注意していただきたいこと

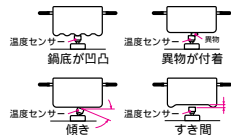
つづき



温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

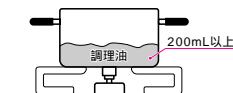
そのまま使用すると、調理油の量に関係なく発火することがあります。

焦げつき消火機能が正しく働かない場合があります。



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

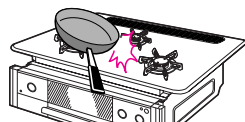
調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。



## ガラス注意

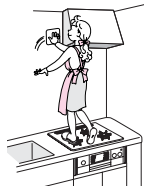
● トッププレートに衝撃を加えない。

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的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いたします。



特に注意していただきたいこと

## ⚠ 注意



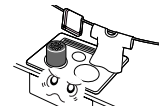
使用中は換気をする

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、自然排気式給湯器、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。



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。



ごとくをはずして、直接こんろ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。



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。



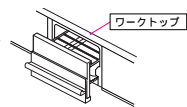
グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

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。



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。



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

ガラスが割れて、けがやけどの原因になります。



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ません。



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

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。



鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合がありますので注意する

やけどや火災などの原因になります。

## 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さわらせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。



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、鍋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、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。



必ず守る

やかん、鍋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、やかんや鍋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

点火操作をしても点火しない場合は、点火 / 消火ボタンを押して**止の状態**にし、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、機器が十分冷えてから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

使うバーナーの点火 / 消火ボタンを間違えないよう注意する

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。



必ず守る

鍋の種類に注意して使用する

- 鍋の底が凹んだ鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない。
- 中華鍋などの底の丸い鍋などは、必ず取っ手を持ちながら使用する。
- 片手鍋、フライパンなど重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのつめ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。

とくに温度センサー側は径の小さい鍋など、鍋の種類により不安定になりやすい場合があるので注意する。

鍋が傾いてやけどするおそれがあります。



接触禁止

使用中・使用直後は操作部以外はさわらない

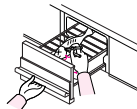
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどの原因になります。とくに小さな子供がいる家庭では注意してください。



禁止

魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスにさわらないようにする。グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない

やけどの原因になります。



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

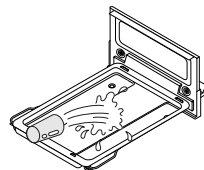
グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル受け皿や受け皿にたまった脂が高温になっています。また、グリル受け皿の出し入れや持ち運びする際は、受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意する。



禁止

グリル受け皿に水を入れて使用しない。グリル機能が正常に作動しなくなったり、調理物が燃えたりする原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。



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。トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。また、ガラス裏面に洗剤・薬剤を付着させた場合、変色したり、キズの原因になります。



必ず守る

グリル受け皿を出し入れするとき、グリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり水平に出し入れする。また、グリル受け皿を持つときはぬれぶきんなどで持たない

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。



# 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。

長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を閉めてください。(長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉めてください。)
- 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。

機器や機器周辺(システム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。機器内部に水が侵入し、故障の原因になります。

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。

煮こぼれに注意してください。

煮こぼれたときやバーナーに煮こぼれがかかったときは、その都度お手入れを行ってください。33～39ページの『点検・お手入れ』に従って行ってください。機器の内部にも煮汁カバーを設けていますが、機器の内部に煮汁が侵入しますと機器故障の原因となるおそれがあります。また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

機器下にオープン設置して使用している場合、オープンのとびらを半開きのままで放置しないでください。やけどや機器焼損による操作部の開閉不良などの原因になるおそれがあります。

強火で長時間使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがあるので、鍋を動かすときは注意してください。

みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。

強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。(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。)

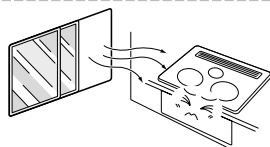
機器を廃棄する場合は・・・

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。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

この機器は単1形(1.5V)アルカリ乾電池を2個必要とします。

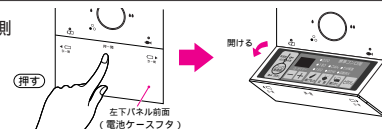
## 乾電池の取り付けかた

図は110-H701型の場合です。

- アルカリ乾電池を使用しての電池の寿命はおよそ1年が目安です。取り替え時は付属品と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。同等のアルカリ乾電池以外のものを使用されると寿命が短くなる場合があります。

1.

- 左下パネルの前面上部を押し、左側の操作部を出した状態にする。



2.

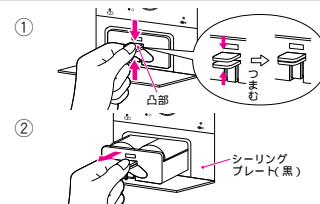
- ①電池ケースフタの左右側面の凹部を指で引っかけて、矢印の方向に開ける。
- ②操作部のフチを指で押して操作部のみを元に戻す。  
操作部を戻すとき、フチ部分以外は手を触れないでください。



3.

## 【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。  
シーリングプレート(黒)には手を触れないでください。



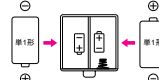
4.

## 【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

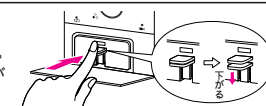
- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。  
点火できなくなります。



5.

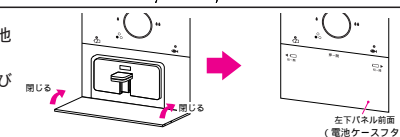
## 【電池ケースの取り付けかた】

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、下のケース凸部が下がつてロックされます。



6.

- 左下パネルの前面上部を押し、電池ケースフタを元どりに閉じる。  
電池ケースフタを閉じると操作部が再び開くことがあります。  
再度操作部を開いてください。



7.

- 電源スイッチが入るを確認する。
- 「ピッ」と音がするまで押す。(約0.3秒)



品名コード	トッププレート仕様	前面パネル仕様	左前バーナー仕様	右前バーナー仕様	左下パネル部	右下パネル部
110-H700型	ブラック	ブラック	チャオバーナー	標準バーナー	グリル操作	温度調節
110-H701型			標準バーナー	チャオバーナー	温度調節	グリル操作
110-H702型	グレー	ステンレス	チャオバーナー	標準バーナー	グリル操作	温度調節
110-H703型			標準バーナー	チャオバーナー	温度調節	グリル操作
110-H704型	ブルー	ステンレス	チャオバーナー	標準バーナー	グリル操作	温度調節
110-H705型			標準バーナー	チャオバーナー	温度調節	グリル操作

- 操作部やパネルなどに保護シートが貼ってある場合があります。取りはずして使用してください。
- 標準バーナー側に温度センサーがついています。

## ■チャオバーナーで 強火！

- 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 トロ火！

- 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。

## 安全性の追求

### 全こんろバーナー消し忘れタイマー付 ㊦ ㊩ ㊪ ㊫ ㊬ ㊭ ㊮ ㊯ ㊰ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

標準バーナー(2時間)、高火力バーナー(1時間)、小バーナー(1時間)に消し忘れタイマーが組み込まれているため安心です。

### 立消え安全装置(全バーナー) ㊦ ㊩ ㊪ ㊫ ㊬ ㊭ ㊮ ㊯ ㊰ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

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。

### 焦げつき自動消火機能(標準バーナー) ㊦ ㊩ ㊪ ㊫ ㊬ ㊭ ㊮ ㊯ ㊰ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

煮もの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します。

### 天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー) ㊦ ㊩ ㊪ ㊫ ㊬ ㊭ ㊮ ㊯ ㊰ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

約250℃～260℃で自動的に温度調節を行います。この状態が約30分続くくと自動的に消火します。

### グリル異常過熱防止機能 ㊦ ㊩ ㊪ ㊫ ㊬ ㊭ ㊮ ㊯ ㊰ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

グリル庫内の温度が異常に高くなったとき、自動消火します。

### グリル燃焼ランプ ㊦ ㊩ ㊪ ㊫ ㊬ ㊭ ㊮ ㊯ ㊰ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

グリルの点火、燃焼中がひとめで分かります。

### ロック機能付 ㊦ ㊩ ㊪ ㊫ ㊬ ㊭ ㊮ ㊯ ㊰ ㊱ ㊲ ㊳ ㊴ ㊵ ㊶ ㊷ ㊸ ㊹ ㊺ ㊻ ㊼ ㊽ ㊾ ㊿

全バーナーが使用されていないとき、操作ロックがかかりますので、小さなお子さまのいたずら防止ができます。

## グリル排気口カバー

## 標準(左前)バーナー

## 温度センサー

## トッププレート(ガラス面)

## 火力表示ランプ

## トッププレート枠

## 電池交換サイン

## 温度操作部

- タイマーモード
  - 揚げものモード
  - 炊飯モード
  - 湯わかしモード
  - コンロ微調節キー
  - ロック機能
- (13～14ページ参照)

## 電池ケースフタ

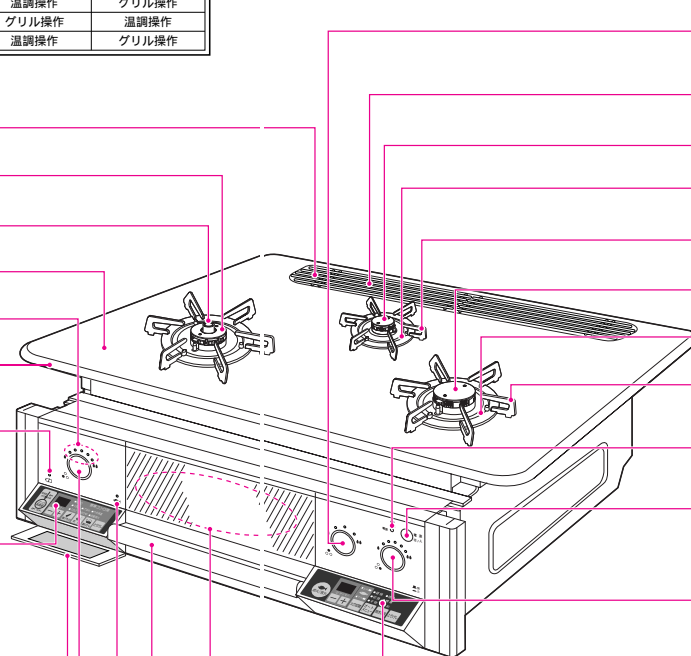
裏面に銘板貼付

## 標準(左前)こんろ用 点火/消火ボタン

## グリル燃焼ランプ

## グリルとびら取っ手

印は交換対応部品です。詳しくは45ページの交換部品を参照してください。



図は110-H701型の場合です。

小(後)こんろ用  
点火/消火ボタン

グリル排気口

小(後)バーナー

バーナーリング(小)

ごとく(小)

チャオ(右前)バーナー

バーナーリング(大)

ごとく(大)

電源ランプ

電源スイッチ  
●オートパワーオフ機能  
(15ページ参照)

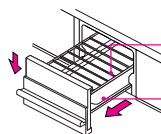
チャオ(右前)こんろ用  
点火/消火ボタン

グリル操作部  
●オートグリル機能  
●グリルタイマー  
●火力切替キー  
(14ページ参照)

## 水のいらない両面焼グリル

- 魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

[グリルとびら部]  
●グリルとびらを全開  
近くまで引き出すと、  
グリルとびらが下が  
ります。

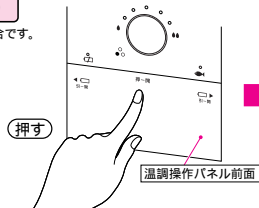


フッ素樹脂加工製  
グリル焼網  
フッ素樹脂加工製  
グリル受け皿

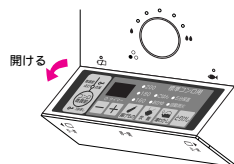
# 1 各部のなまえと特長

## 温調操作部

図はH10-H701型の場合です。



温調操作パネル前面上部 中央 を押す。



### とりけしキー

- 各モードを取り消したいときに使用します。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。

### タイマー表示部

### 設定表示ランプ

温調操作パネル



### コンロ微調節キー

- 中間の火力を使いたいときに使用します。

点灯する

15



### ロック機能について

- 小さなお子さまのいたずら防止や、使用しないときに操作ロックすることができます。

### ロックの設定のしかた

- 電源が入っている状態で全てのバーナーを使用していないときにコンロ微調節キーを約3秒間押すと、ブザー音(ビビッ)が鳴り、ロック状態になります。(電源ランプが点灯から点滅に変わります。)

### 【ロック】

### 【ロック解除】



### ロックの解除のしかた

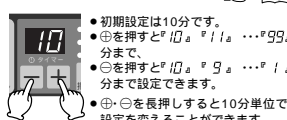
- 電源が入っている状態で全てのバーナーを使用していないときに、コンロ微調節キーを約3秒間押すと、ブザー音(ビビッ)が鳴り、ロック解除されます。(電源ランプが点滅から点灯に変わります。)

ロック状態で電源がオートパワーオフしても、再度電源を入れたとロック状態(電源ランプが点滅)になるため、使用される場合はロック解除してください。

### タイマーモード

- 煮込み料理や温めなど時間を決めて加熱をしたいときに使用してください。セットした時間で自動消火します。

23



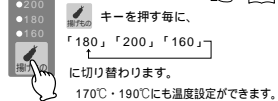
- 初期設定は10分です。
- ①を押すと「10」「1」「99」分まで。
- ②を押すと「10」「9」「1」分まで設定できます。
- ③・④を長押しすると10分単位で設定を変えることができます。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。(連続使用可能時間は120分です。)

### 揚げものモード

- 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。

約160(170)180(190)200℃の温度設定ができます。

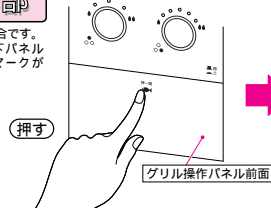
24



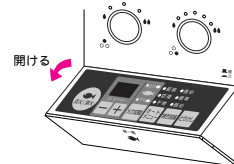
170℃・190℃にも温度設定ができます。揚げもののキーを押し続けると約3秒毎にブザー音(ビッ)が鳴り設定温度が切り替わっていきます。

## グリル操作部

図はH10-H701型の場合です。グリル操作部側は、下パネル前面上部に「魚」のマークがあります。



グリル操作パネル前面上部 中央 を押す。



### とりけしキー

- 各モードを取り消したいときに使用します。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。

### タイマー表示部

### 設定表示ランプ

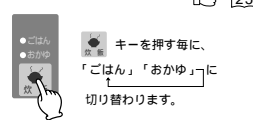
グリル操作パネル



### 炊飯モード

- ごはん(3合まで)やおかゆ(1合まで)を炊飯器のように炊くことができます。

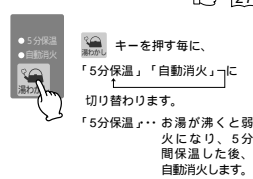
25



### 湯わかしモード

- お湯がわくと自動的に消火したり、弱火にして5分後に自動消火したりします。

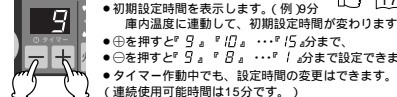
27



### グリルタイマー

- グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。

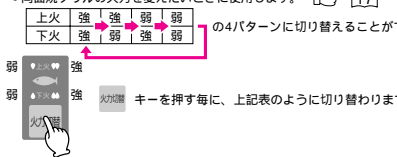
17



### 火力切替キー

- 両面焼グリルの火力を変えたいときに使用します。

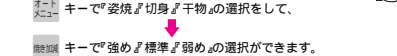
17



### オートグリル機能

- 生魚の姿焼や、切身、干物などを自動的に焼き上げます。

21

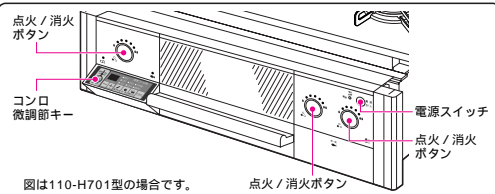
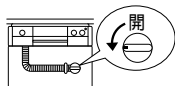




# 2 点火・消火のしかた(こんろ)

## 点火前に

- 電源スイッチが「切」の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



図は110-H701型の場合です。

点火/消火ボタン

イラストは標準こんろで説明します。チャオバーナー、小バーナーも同じ要領で行ってください。

## 1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをプザー音(ピッ)がするまで(約0.3秒)押しと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

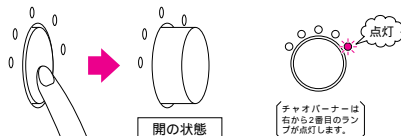


- こんろやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。(オートパワーオフ機能)

## 2 点火

点火/消火ボタンを止まるまで押す。

- 火力表示ランプが点灯し、プザー音(ピッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

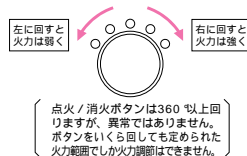


(チャオバーナーは右から2番目のランプが点灯します。)

## 3 火力調節

点火/消火ボタンを左右に回して調節する。

- 点火/消火ボタンを回すと火力表示ランプが移動し、その位置に合った火力に自動調節します。
- 炎を見ながら調理に適した位置に減速してください。



5段階(小バーナーは3段階)の火力調節ができます。

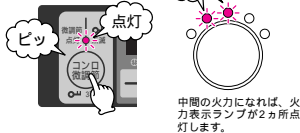
- 火力の微調節をしたいときは、標準こんろ用の温調操作部のコンロ微調節キーを押す。

コンロ微調節キーを押すと、中間の火力(通常の火力位置の間)を約8段階に調節することができます。

コンロ微調節キーを押すと、全てのこんろが微調節モードになります。

コンロ微調節キーを再度押すか、全てのこんろが消火状態になると、微調節モードが解除されます。

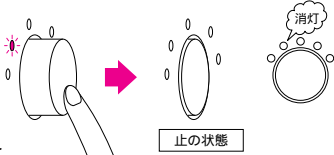
- ①温調操作パネル前面上部を押し、温調操作部を出す。(13ページ参照)
- ②コンロ微調節キーを押す。



中間の火力になれば、火力表示ランプが2カ所点灯します。

## 4 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し手を離す。



止の状態

## 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、ハンバーグなど)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で消火する場合があります。



きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能がはたらいで(焦げつきと判断)消火することがあります。このようなときはチャオバーナーを使用してください。

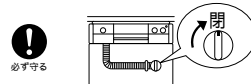
カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位にしてください。
- 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。



## 警告

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



## 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自動的に「弱火」や「強火」と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。
- 点火時バーナーに着火したことを確認する。  
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

## お願い

- 弱火のときは炎が見えにくい場合があります。消し忘れに注意してください。
- 点火/消火ボタンはゆっくり操作してください。  
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。

弱火で使用しているとき、機器下のキャビネットとびらを開閉したり、窓から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。

## 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。再点火するが「揚げもの」モード(24ページ参照)を使用してください。

## ワンポイントアドバイス

- こんろの火力を微調節したい場合は、あらかじめ望む火力付近まで調節してから微調節モードにすると、操作が楽にできます。

# 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。)

## 1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音(ピッ)がするまで(約0.3秒)押すと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

## 2 グリル操作部を開ける

グリル操作パネル前面上部を押し、グリル操作部を出す。(14ページ参照)

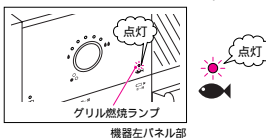
## 3 点火

グリル操作部の点火/消火キーを押す。

- 火力表示ランプ「上火：強、下火：強」が点灯し、ブザー音(ピッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。

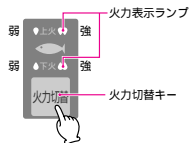


グリルタイマーが自動的にスタートします。



## 4 火力調節

火力切替キーを押す。



弱	2	強
弱	1	強
弱	0	強
弱	1	強
弱	2	強

キーを押す毎に、  
上火 強 強 弱 弱  
下火 強 強 弱 弱  
に切り替わります。

- グリルとこんろを同時に使用すると、炎が赤色になることがありますが、異常ではありません。
- 焼網の一部が変色することがありますが、異常ではありません。
- 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。

## 5 グリルタイマーセット

タイマーキーを押し、タイマー時間を設定する。

タイマー表示は「分」表示です。



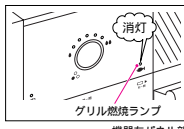
- 初期設定時間を表示します。(例 9分 庫内温度に達すると、初期設定時間が変わります。)
- ①を押すと 9 分 10 分 15 分まで、
- ②を押すと 9 分 8 分 1 分まで設定できます。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。(連続使用可能時間は15分です。)
- 1分刻みでタイマー設定できます。

- グリルタイマーについての説明は19～20ページに記載しています。魚などを焼く前に必ず参照してください。

## 途中で消火したい場合

## 消火

点火/消火キーを押す。



- 点火/消火キーを押した後、手を離しても数秒間スパークします。長時間使用していなかったり、初めて使用するときは配管内に空気が入っていて、点火しにくい場合があります。
- 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ください。)

グリル使用上の注意(オートグリル機能使用時にも必ずお読みください。)

## 警告

- グリル使用中はそばから離れない。
- グリル排気口の上にふきんなどをのせたり、ふさいだりしない。
- 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付かないことを確認する。
- 続けて使用するときは、その都度グリル受け皿にたまった食品くずや魚の脂などを取り除く。

火災のおそれや不完全燃焼、機器損傷の原因になります。

## 注意

- グリル受け皿に水を入れない。
- 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。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- 鶏肉などの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があるので注意する。
- 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。
- グリル使用後は、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るので、魚の出し入れは機器から取りはずすで行う。
- また、グリル部のお手入れや点検はしばらく待ってから行う。

やけどや火災、機器損傷の原因になります。

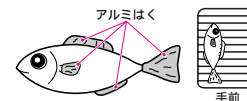
- グリル使用中はグリルとびらを開けたままにしない。(グリルとびらを完全に奥まで押し込む。)
- 機器上部が変色したりワークトップをこがす原因になります。
- グリル庫内で魚が燃えたり、たまった脂に引火した場合はすぐに点火/消火キーを押す。

火災の原因になります。

- 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。

魚の焼きかたの手順(オートグリル機能使用時にも必ずお読みください。)

- 魚の下準備をする。
    - 塩焼きの場合は、塩をふり、しばらく置く。
    - 揚げやすい部分や尾・ひれには厚めに塩をつけるか、アルミはくでおおいます。
  - 2分程度予熱をする。(オートグリル機能使用時は、予熱をしない。)
  - 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。(オートグリル機能の場合は21ページ参照)
- グリル焼網に魚を置く場合は、奥の方から置いてください。手前に置くと焼け色が浅くなる場合があります。また、魚を一尾だけ焼く場合は、端に置いてください。魚は頭を奥にして置いてください。
- 焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。



詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

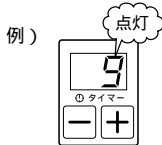
# 2 点火・消火のしかた(グリル)

## グリルタイマーについて

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。



- 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。

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

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

(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)

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。

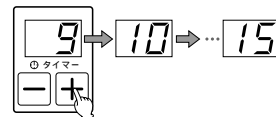
## ワンポイントアドバイス(オートグリル機能使用時にも必ずお読みください。)

- 鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、上下の火力を『弱』にして焼くことをおすすめします。  
(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)
- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。  
切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網には、フッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油など、焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。
- 魚の大きさ、状態、置きかたにより、焼きむらが出る場合があります。
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火しておりますが、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火してください。)

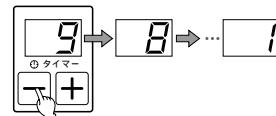
## タイマー時間を変更するとき

- タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

長くしたいとき

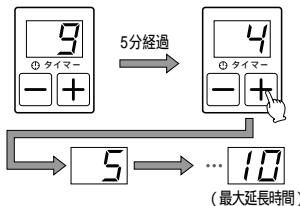


短くしたいとき



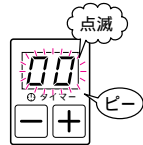
最大15分までタイマー設定できますが、使用中でのタイマー時間延長は安全のため、点火してから15分までの残り時間しか延長できません。

例) 9分で設定し5分後グリルタイマーキーを押しても最大で10分設定になります。



- タイマーが終了していない場合でも、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。
- グリル専用タイマーのためこんろには使用できません。

## タイマー終了



- タイマー終了すると、自動消火し、ブザー音(ビー)とタイマー表示「00」点滅(10回)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。

# 2 点火・消火のしかた（グリル）

## （ 姿焼 切身 干物 調理 オートグリル機能 ）

### ■オートグリル機能を使うときの注意点

オートグリル機能で上手に仕上げるために、とくに次の点に注意し、18ページと19ページのワンポイントアドバイス必ずお読みください。

- グリル受け皿に水を入れない。
- 予熱せずに使用する。
- 自動調理中は、グリルとびらを開けない。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理する。
- 庫内温度が高い場合は使用できません。

#### △注意

- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 次の魚にはオートグリル機能を使用しないでください。
  - ・みりん干し ・めざし ・うるめいわしの丸干し
  - ・市販のみりん干し ・身欠にしん

発火の原因となります。



禁止

### ■操作手順

点火／消火キーを押して点火させた後では、オートグリル機能を受け付けません。庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。(オートメニューキーおよび焼き加減キーを押すと、ブザー音(ピーピーピー)でお知らせします。) 連続してご使用される場合は、しばらく待ってから使用してください。

#### 1 調理物を庫内に入れる

下準備をした魚を(18ページ参照)グリル焼網に乗せ、グリルとびらを確実に開める。

#### 2 電源を『入』にする

電源スイッチを押す。

#### 3 グリル操作部を開ける

(14ページ参照)

グリル操作パネル前面の上中央部をカチツと音がするまで押す。

#### 4 加減を設定する

魚の種類や大きさに応じて、メニューおよび焼き加減を合わせる。

#### 5 点火

(17ページ参照)

グリル操作部の点火／消火キーを押す。

#### 6 消火

焼き上がると自動的に消火します。(グリル燃焼ランプ消灯)

### ■オートメニューキーについて



- 姿焼：あじやさんまなどを丸ごと焼く場合  
 切身：さばやぶりの切身などを焼く場合  
 干物：あじやさんまの開きなどを焼く場合



オートメニューキーを押す毎に、「切身」「姿焼」「干物」と切り替わります。

### ■焼き加減キーについて



- 強め：厚肉やよく焦がしたい場合  
 標準：標準的な厚みの場合  
 弱め：薄肉や焦がしたくない場合



焼き加減キーを押す毎に、「標準」「強め」「弱め」と切り替わります。

### ■オートメニューおよび焼き加減について

- ① 下記のメニューは、オートグリル機能を使った場合の基本的な調理例です。  
(その他の魚については手動調理で行ってください。)
- ② 魚の種類や大きさ、調理内容により、メニューモードおよび焼き加減を選んでください。
- ③ 魚の状態(季節や鮮度、脂ののり具合、冷蔵庫などによる保存)によっては焼き加減が変わります。  
好みに応じて焼き加減を調節してください。

焼き加減 オート メニューキー	弱め ○強め ○標準 ●弱め	標準 ○強め ●標準 ○弱め	強め ●強め ○標準 ○弱め	ポイントとお願い
姿 焼	●さんま 1～4匹(1匹 180g以下)	●さんま 1～4匹(1匹 180g以上) ●あじ 1～4匹(1匹 200g以下) ●鯛 1匹(1匹 250g以下)	●あじ 1～4匹(1匹 200g以上) ●鯛 1匹(1匹 250g以上)	●季節により脂のりが変わり、また鮮度によっても焼き色が濃くなったり薄くなったりすることがあります。 ●タイやあじのような厚みのある魚は、切り込みを入れて焼くと火の通りが良くなります。 ●魚は身の厚い部分や、頭を奥にして焼いてください。(手前は弱めに焼ける場合があります。)
切 身	●ぶり照り焼き 1～6枚(1枚 80g程度) ●さわら味噌漬け 1～6枚(1枚 80g程度)	●さば切身 1～6枚(1枚 80g程度) ●鮭切身 1～6枚(1枚 80g程度)	●さば切身 1～2枚(1枚 150g程度) ●太刀魚 1～6枚(1枚 80g程度)	●厚みのある魚は火が通りにくいので、厚さ4cm以下にして焼いてください。 ●光沢のある魚類は、焼き色が付きにくい場合があります。 ●みそ漬けはみそを洗い、水気をふき取ってから焼いてください。 ●甘鯛等の厚みのある味噌漬けは上手く焼けないので、上火「弱」下火「弱」の手動調理で焼いてください。
干 物	●ししゃも 約10匹	●さんま開き 1～2匹(1匹 100g程度) ●あじ開き 1～4匹(1匹 70g程度) ●干しかれい 1～2匹(1匹 120g程度) ●ほっけ開き 1～2匹(1匹 180g以上)	●ほっけ開き 1～2匹(1匹 180g以上)	●干物は乾燥状態で焼き色や焼き具合が変わりますので、焼き色を見ながら取り出してください。 (干物は乾燥が強いほど焼けやすく、また焦げやすくなります。)

### ■調理時間の表示について

- 点火するとセンサーが働き、機器が自動的に調理モードに合った残り調理時間を計算し、ブザー音(ピピピッ)でお知らせするとともに表示します。  
グリルタイマー時間(分)が点灯するまで、しばらく時間がかかります。  
残り調理時間の計算中は、タイマー表示部のドット(点)が点滅します。  
グリルタイマー時間の変更はできません。変更したい場合「とりけし」キーを押して、手動調理にしてから行ってください。
- 調理時間が終了するとブザー音(ピー)とともに自動消火し「00」表示を10回点滅してお知らせします。(終了30秒まえから秒表示に切り替わります)

- オートグリル機能で上手く焼けないときや焼き直しをするときは手動調理で焼いてください。
- 自動消火後は調理物をすぐに取り出してください。放置すると焼き加減が変わります。

# 2 温調機能の使いかた (標準こんろ)

## 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



タイマーキー 3

とりけしキーを押すとタイマーモードが取り消され、通常のこんろに戻ります。(消火しません。)

### 1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音(ビッ)がするまで(約0.3秒)押すと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

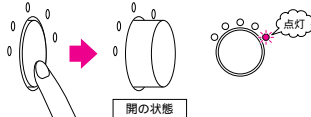
### 2 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでゆっくりいっばいに押す。

●火力表示ランプが点灯し、ブザー音(ビッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。(詳しくは15ページを参照してください。)

### △注意

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



## 3 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。

点火する前にも設定することができます。

タイマー表示は「分」表示です。

- 残り時間30秒になると、ブザー音(ビビビッ)でお知らせし、残り時間の表示が「秒」に変わります。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。(連続使用可能時間は120分です。)
- タイマーモード中は他のモードキーを押しても切り替わりません。モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。



初期設定は10分です。  
⊕を押すと「10分」・「15分」・「20分」・「25分」・「30分」・「35分」・「40分」・「45分」・「50分」・「55分」・「60分」・「65分」・「70分」・「75分」・「80分」・「85分」・「90分」・「95分」・「100分」・「105分」・「110分」・「115分」・「120分」に設定できます。  
1分刻みでタイマー設定できます。(約2秒以上押し続けると、10分刻みでタイマー設定できます。)

## 自動消火

- タイマー終了すると自動的に消火するとともに、ブザー音(ビー)とタイマー表示「00」の点滅(10回)でお知らせし、火力表示ランプが消灯します。

- 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。

### 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。

とく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して調理してください。

## 揚げものモード (天ぷら油などの温度を保ちます)

### ●操作部



揚げものキー 3

とりけしキーを押すと揚げものモードが取り消され、通常のこんろに戻ります。(消火しません。)

### 1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音(ビッ)がするまで(約0.3秒)押すと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

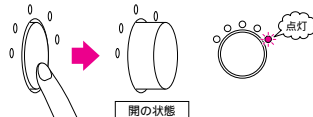
### 2 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでゆっくりいっばいに押す。

●火力表示ランプが点灯し、ブザー音(ビッ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。(詳しくは15ページを参照してください。)

### △注意

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



## 3 揚げものモード

揚げものキーを押し、温度設定する。

点火する前にも設定することができます。

- 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ので注意してください。
- モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。



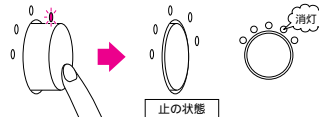
初期設定は「180」です。  
キーを押す毎に、「180」→「200」→「160」  
と温度表示ランプ(点灯)とともに切り替わり、点灯したところの温度に設定されます。

170℃(表示ランプ160と180が点灯)・190℃(表示ランプ180と200が点灯)にも温度設定ができます。揚げものキーを押し続けると約3秒毎にブザー音(ビッ)が鳴り設定温度が切り替わっていきます。お好みの温度設定で手を離してください。



## 4 消火

点火 / 消火ボタンを止まるまでいっばいに押して手を離す。



- 火力は全開で機能正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。
- 温度設定
- 点火する前、または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た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、薄手食材の天ぷら(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



# 2 温調機能の使いかた（標準こんろ）

## 炊飯モード

### ●操作部



炊飯キーを押すと炊飯モードが取り消され、通常のこんろに戻ります。（消火しません。）

### △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。

## 3 炊飯モード

炊飯キーを押し、“ごはん”“おかゆ”を選択する。

点火する前にも設定することができます。

### ●お願い

- 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。  
うまく炊けない場合があります。

- 炊飯キーを押すと火力は自動的に炊飯火力位置に変わります。
- 点火する前に設定している場合は、強火で点火後自動的に炊飯火力位置に変わります。
- 自動炊飯途中で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。
- ごはんの場合は消火後むらし（約10分）を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
- モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

## 炊飯終了前のお知らせ

- ごはん むらし終了2分前から終了まで “ごはん”表示ランプと火力表示ランプが点滅してお知らせします。
- おかゆ 終了2分前から終了まで “おかゆ”表示ランプが点滅してお知らせします。

## 炊飯終了

●ごはん 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音（ビビビ）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、火力表示ランプと“ごはん”表示ランプが消灯します。

●おかゆ 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音（ビー）でお知らせし、火力表示ランプと“おかゆ”表示ランプが消灯します。

- 自動消火した後（ごはんの場合はむらし終了した後）、必ず点火／消火ボタンを押し「止の状態」に戻してください。

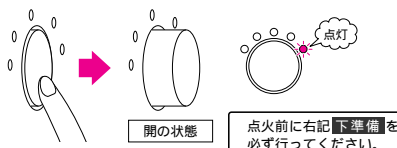
## 1 電源スイッチを「入」にする

電源スイッチをブザー音（ビッ）がするまで（約0.3秒）押すと「入」となります。（電源ランプが点灯します。）

## 2 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。

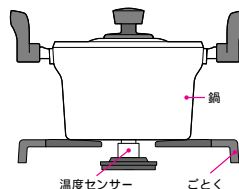
- 火力表示ランプが点灯し、ブザー音（ビッ）でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。（詳しくは15ページを参照してください。）



## 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。



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。別売の炊飯専用釜がおすすめです。  
【品番：4011-0059型 現金標準価格3,675円（税込）】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。）

### ●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。

## 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1L

水の量は好みに合わせ加減してください。

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

## おかゆについて

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

### ～ごはんからのおかゆの炊きかた～

- 2人分（茶わん約2杯分：300g）の例
- 1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
- 2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“強火”で炊く。
- 3.煮たったらアクをとり、“弱火”で10～15分炊く。
- 4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

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

## 2 温調機能の使いかた（標準こんろ）

### 湯わかしモード

#### ●操作部



湯わかしキー **3**

このキーを押すと湯わかしモードが取り消され、通常のこんろに戻ります。(消火しません。)

#### △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。

#### 1

#### 電源スイッチを「入」にする

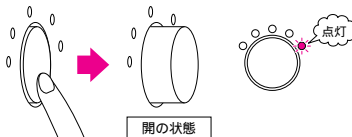
電源スイッチをブザー音(ビップ)がするまで(約0.3秒)押すと「入」となります。(電源ランプが点灯します。)

#### 2

#### 点火

点火 / 消火ボタンを止まるまでゆっくりいっぱい押す。

- 火力表示ランプが点灯し、ブザー音(ビップ)でお知らせした後、パチパチとスパークして着火します。(詳しくは15ページを参照してください。)



#### 3

#### 湯わかしモード

湯わかしキーを押し、湯わかし設定する。

点火する前にも設定することができます。

#### ●着火後の設定の場合はすぐに押してください。

- 火力調節はやかんや鍋の径に応じた「火力」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、形状などにより消火や弱火になるタイミングや温度が異なります。  
ふきこぼれによるやけどにご注意ください。
- 材質がホーローやステンレスの場合、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。
- やかんや鍋にふたをしない状態では、十分に沸騰する前に消火したり弱火になる場合があります。
- 水量は500mL～2Lが適切です。大きさに応じた水量にしてください。
- 多すぎるとふきこぼれる場合がありますのでご注意ください。
- 底の平らなやかんや鍋を使用してください。
- お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押したり、お湯から温めなおしたりした場合は、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。
- モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

#### 5分保温

- お湯がわくとブザー音(ビビビッ)でお知らせし、自動的に弱火になります。5分間経過後ブザー音(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分前から操作部の表示ランプが点滅します。)



#### 自動消火

- お湯がわくと自動的に消火するとともに、ブザー音(ビー)でお知らせし、表示ランプが消灯します。

- 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。

## 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：4015-0100-0059 現金標準価格840円(税込)】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。安全装置ははたらかない場合がありますので、注意して使用してください。

### 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・土鍋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。



鍋などの種類	料理区分	煮もの な	炒めもの 油料理 な	温調機能		
				揚げもの [24]	炊飯 [25]	湯わかし [27]
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)
無水鉄(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

安全機能がはたらいたときは、42ページを参照してください。

### 全バーナー

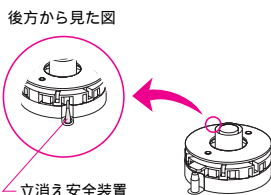
#### ■立消え安全装置

- 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。)
- (こころバーナー：ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ(左端)2回点滅(10回繰り返し)し、標準バーナーの場合はタイマー表示“12”も点滅(10回)します。)でお知らせします。)
- (グリルバーナー：ブザー音『ピーピーピー』とグリル燃焼ランプ2回点滅(10回繰り返し)とタイマー表示“12”点滅(10回)でお知らせします。)

- 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無くなってから点火操作をしてください。

(例) 標準バーナー

- 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。)



### こころバーナー

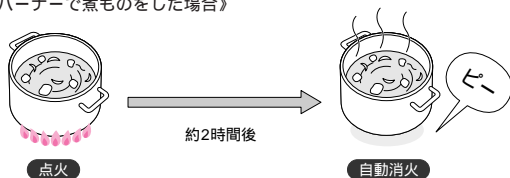
#### ■消し忘れタイマー

- 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)

(ブザー音『ピー』と火力表示ランプ(左端)4回点滅(10回繰り返し)でお知らせします。)

《例：標準バーナーで煮ものをした場合》



### 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

- 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。  
(ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ(左端)3回点滅(10回繰り返し)とタイマー表示“12”点滅(10回)でお知らせします。)

- 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

- 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。  
(ブザー音『ピーピーピー』と火力表示ランプ(左端)3回点滅(10回繰り返し)とタイマー表示“12”点滅(10回)でお知らせします。)

#### ⚠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高火力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

#### ⚠注意

- 天ぷら油過熱防止装置がはたらいしたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する。

## 2 安全機能・温度センサーについて

### 安全機能について

安全機能がはたらいたときは、42ページを参照してください。

#### グリルバーナー

##### ■グリル異常過熱防止センサー

- 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。  
(ブザー音『ピーピーピー』と燃焼ランプ3回点滅(10回繰り返し)とタイマー表示“ ”点滅(10回)でお知らせします。)
- 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。

#### △注意

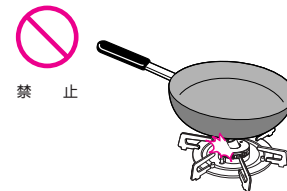
- グリル異常過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラスの温度が相当高くなっているため注意する。  
**やけどやけがの原因になります。**

### 温度センサーについて

#### △注意

##### 温度センサーの注意

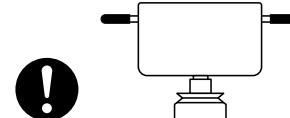
- 強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。
- センサー部はいつも清潔にする。センサー部に汁やゴミが付着したときには水に布を浸し、固くしぼってからふきとるようにする。また、やかんや鍋などの底もきれいにする。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。  
**鍋に密着しないと温度センサーが正常に作動しない場合があります。**



#### △警告

##### 正しい鍋ののせかた

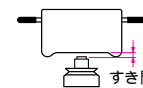
- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせる。



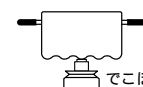
- このような状態では使用しない。  
(調理油の量に関係なく発火する場合や途中消火する場合、焦げつきがきつくなることがあります。)



禁止



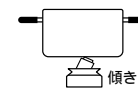
傾き



すき間



でこぼこ



異物

#### 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上かえてください。  
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

点検・お手入れ、他

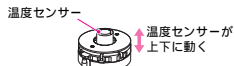
機器のガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。  
けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点検・お手入れ

## 点 検

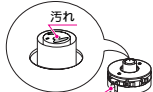
### 温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置は？

- センサーは、軽い力で上下にスムーズに動きますか？



煮こぼれの付着などで動かなくなる場合があります。  
動かないときは点検が必要です。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。

- センサー頭部が汚れていませんか？



点火プラグ

- 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？

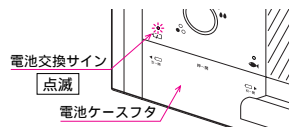
➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 34

### 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（ピー）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（単1形：2個）と交換してください。



- さらに電池が消耗してくると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

### 各部品の取り付けは？

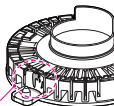
- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか？

➡ 正しく取り付けてください。

👉 34 ~ 38

### 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？

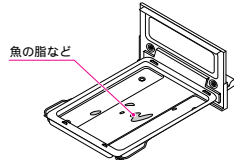


➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 34

### グリル受け皿は？

- 魚の脂などたまっていますか？



➡ お手入れのしかたを参照してください。

👉 35

## お 手 入 れ（点検・お手入れ後のセット方法）

使用毎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。とくにバーナー周り（バーナーリングなど）は、汚れがこびりついて取れなくなりますので、その都度お手入れしてください。

### ⚠️ 注意

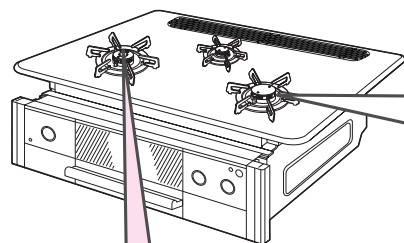
- お手入れは手袋をはめて行う。

はめないと機器の角などがをるおそれがあります。



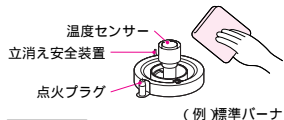
### 🙏 お願い

- シンナー・ベンジン・アルカリ性洗剤・研磨剤入り洗剤・金属たわしなどは塗装の変質、はがれの原因となりますので使用しないでください。



### 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、強い力を加え、傾けないようにしてください。  
故障の原因となります。

### 機器表面・操作部

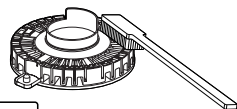
- 乾いた布でよくふく。

汚れが落ちにくいときは中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

グリルとびら取っ手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。

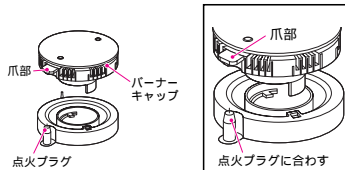
### バーナーキャップ

- 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目詰まりしていたらバーナーキャップを取りはずして裏面から歯ブラシを使って洗う。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 煮こぼれしたときは必ずお手入れしてください。



### 🙏 お願い

- 強くこすったり、当てたりしない。傷、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。
- バーナーキャップの取り付けかた  
図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。  
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



〔拡大図〕

### 🙏 お願い

- バーナーキャップを正しく取り付け。  
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。



## 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)

## ■グリル受け皿

- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
  - 使用の都度、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。
- 汚れたまま放置したり、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

- フッ素樹脂加工仕上げになっています。
  - 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すると塗装がはがれます。)その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 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。

## ■グリルとびら

- グリルとびら取手は塗装加工してありますので、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。また、表面に化粧板を貼り付けていますので、水の中につけ置かないでください。はく離の原因になります。
- グリルとびらガラスは使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

## グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

- グリルとびらを水平に手前に引き出すと止まります。

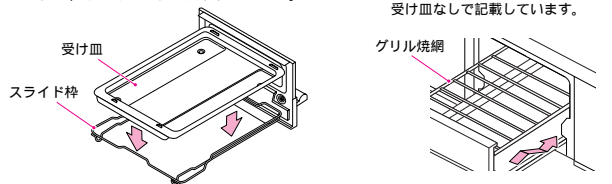
グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。

## ■取り出しかた

- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。
- グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
- 受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
- グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

## ■取り付けかた

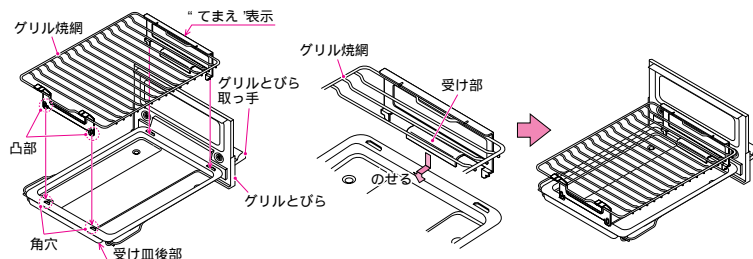
- グリルとびらのスライド枠をグリル庫内の下部左右にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまできっちりと入れてください。
- スライド枠の間に受け皿が取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。



## お 手 入 れ (点検・お手入れ後のセット方法)

## 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側にし、受け皿の後部にある角穴に焼網後部の凸部を差し込み、手前側の受け部を受け皿の上にのせてください。
- 焼網は前と後がありますので注意してください。

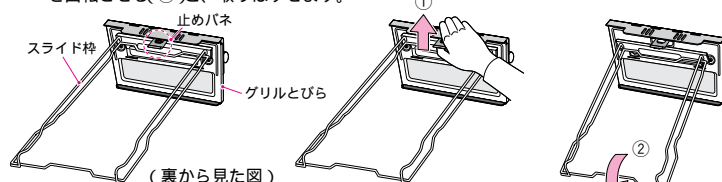


## グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

上下逆さまから見た図で説明しています。

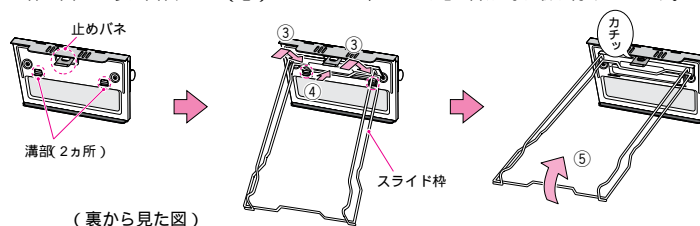
## ■グリルとびらの取りはずしかた

- スライド枠(線材)とグリルとびらを固定している止めバネを図の方向(①)に上げ、スライド枠を回転させる(②)と、取りはずせます。



## ■グリルとびらの取り付けかた

- グリルとびらの溝部(2カ所)にスライド枠を差し込み(③)、止めバネにそわせ(④)、スライド枠を図のように回転させる(⑤)と止めバネで、『カチッ』と音が鳴り取り付けられます。



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

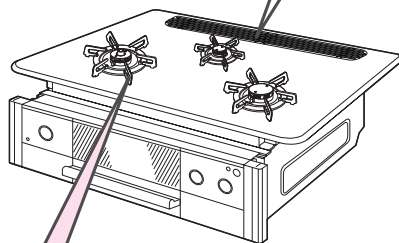
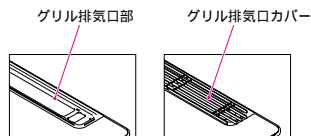
## お 手 入 れ（点検・お手入れ後のセット方法）

## グリル排気口カバー

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

汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗した後、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。



## 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たわし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

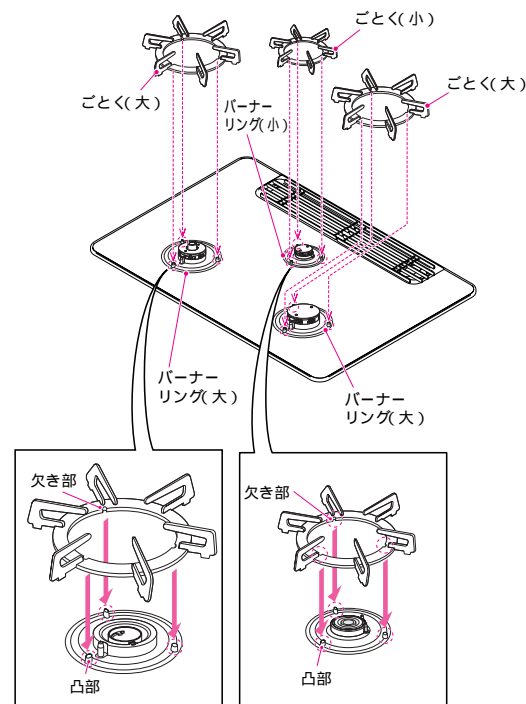
## ■ お手入れ後のセット方法

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。

ごとくは、ごとくのかつめの下にある欠き部を、バーナーリングの凸部（3ヶ所）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

- ごとくの欠き部を、必ずバーナーリングの凸部に合わせる。  
合わせないとごとくが傾き、鍋の転倒や、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（トッププレート枠含む）

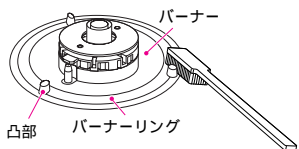
- トッププレートが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- 表面が汚れたらその都度、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取ったあと、乾いた布で再度ふき取ってください。  
表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。  
ご使用のたびにこまめにおふき取りください。  
とくに、砂糖などを含んだ濃い汁はすぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

- ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れはクリームクレンザーをラップにつけてふき取ってください。ただし、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなることがありますので、クリームクレンザーを常用しないでください。  
ふき取りの際、バーナーリングに、クリームクレンザーがかからないように気をつけてください。  
色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。

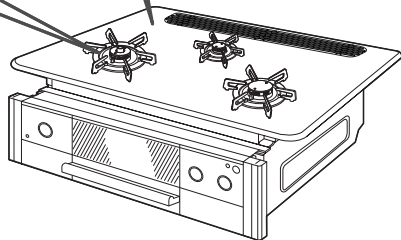


### バーナーリング・バーナー

- 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。



凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。



### お願い

- 金属たわしや先の鋭いものは、トッププレートおよびバーナーリングに傷をつけるので、使用しないでください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤、クレンザーを使用すると、バーナーリングやトッププレートの色が薄くなったり、光沢が変わることがありますので、使用しないでください。  
**色ムラの原因になります。**
- トッププレートはグリル排気口部分にネジで固定されています。  
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>●点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれたりしていませんか？</li> <li>●グリル異常過熱防止センサーがはたらいしていませんか？ （連続焼きなどで庫内温度が高くなっていませんか？）</li> <li>●電源ランプが消灯していませんか？ （オートパワーオフ機能が作動していませんか？）</li> <li>●電源ランプやコンロ微調節キーの上のランプが点滅していませんか？ （ロック機能が作動していませんか？）</li> </ul>	15 33 33 33・34 29 31 15 13
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がありますか？ <b>火災のおそれがあります。</b></li> <li>●煮こぼれや風などで火が消えていますか？</li> </ul>	3 29
消火しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バーナー（立消え安全装置）に風が当たっていませんか？</li> <li>●煮こぼれがバーナー（立消え安全装置）にかかっていますか？</li> <li>●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？</li> <li>●弱火の状態で機器下のキャビネットとびらを開閉していませんか？</li> </ul> <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せんか？</li> <li>●温度センサーが汚れていますか？</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>	29 29 29 16 29 30 32・33 32 29 32 19・20 31
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>	33 33・34

# 3 故障かな？と思ったら

点検・お手入れ、他

故障かな？と思ったら

● 次のような現象は故障ではありません

● 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。17ページをご覧ください。
● パチパチとすべての点火装置で音がする。	➡	1カ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る、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。
● バーナーキャップが変色する。 ● ごとく先端が変色したり、凹凸状になる。	➡	こんろ部を使用すると、バーナーキャップのホーロー部分やごとくつめの先端が過熱されホーローが変色したりはがれて、凹凸状になりますが異常ではありません。
● グリル点火操作時に点火不良が続く、グリルの点火操作を受け付けない。	➡	安全装置の作動により、しばらくの間（約10秒間）使用できなくなりますが、異常ではありません。
● こんろの点火／消火ボタンを急操作すると点火しない。	➡	安全のため、点火を受け付けないことがあります。ゆっくり操作してください。
● こんろの火力調節を急操作で行うと、火力が変わらなかったり、ほしい火力にならない。	➡	急操作を受け付けない場合がありますが異常ではありません。ゆっくり操作してください。
● 複数のバーナーを連続や同時に操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる。	➡	機器側で設定しています。異常ではありません。
● コンロ微調節キーを押して火力調節しても、火力が切り替わらない。	➡	火力の変化が小さい（変化しない）所がありますが火力が変化する位置まで回してください。
● グリル使用中に『カチッ』と音が鳴る。	➡	火力切替の作動音で、異常ではありません。

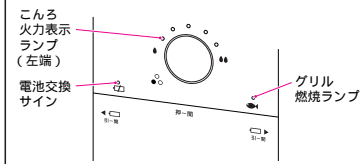
● 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。不完全な処置や異常がある状態で使い続けると事故のもとになります。

お知らせ表示

● 機器の安全装置がはたらいたり、使用方法の不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザーが鳴り、ランプおよびタイマー表示部の数字が点滅してお知らせします。（一部はランプ点滅のみ）

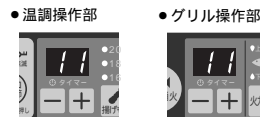
ランプが点滅する所

- こんろ使用時：こんろ火力表示ランプ（左端）
- グリル使用時：グリル燃焼ランプ
- 電池消耗時：電池交換サイン



タイマー表示

- 温調操作部（標準こんろ使用時のみ）
- グリル用操作部（グリル使用時のみ）



お知らせ表示		部 位	原 因	処置方法
ランプ点滅 <点滅周期>	1 タイマー表示部	標準こんろ	タイマー設定時間が終了したとき	
	10回点滅	グリル		
●○○●○○●○○● 点滅1回 点滅2回 点滅3回	『11』 10回点滅	こんろ	バーナー不着火 （点火に失敗したとき）	
	2	グリル		
●○○●○○●○○● 点滅2回 点滅2回 点滅2回	『12』 10回点滅	こんろ	バーナー途中消火 （煮こぼれや風などで消火したとき）	【こんろ】 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。
	2	グリル		
●○○●○○●○○● 点滅3回 点滅3回 点滅3回	『02』 10回点滅	標準こんろ	焦げつきや異常高温になったとき	【グリル】 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。
		グリル	グリル異常過熱防止センサー作動 （魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合）	
●○○●○○●○○● 点滅4回 点滅4回 点滅4回		こんろ	こんろの消し忘れタイマー作動	電池を交換してください （アルカリ乾電池：単1形2個）
		電池交換サイン	電池が消耗してきたとき	

1：ランプ点滅は各点滅動作を10回繰り返します。（電池交換サインは連続）

2：タイマー表示部でのお知らせは、標準こんろとグリルのみとなります。

上記以外、5回、6回、8回ランプ点滅や『20』『24』『31』『32』『51』『66』『70』『71』『72』の表示が出た場合。

➡点検が必要です。こんろは、点火／消火ボタンを **止の状態** に戻し、電源スイッチを「切」とし、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。

点検・お手入れ、他

# 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

- 40～42ページの「故障かな?と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないで買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。  
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名 ガスビルトインコンロ

2. 大阪ガス商品コード

電池ケースフタの裏に貼付してあります。

3. 故障または異常の内容（できるだけ詳しく）

4. ご住所・お名前・電話番号・道順（できるだけ詳しく）

例

H	N	I
(N)	110-H701 (U)	
大阪ガス株式会社		

## 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。

点検・お手入れ、他

# 3仕様

## 仕様

品 名		ガスビルトインコンロ				
商品コード	110-H700型	110-H702型	110-H704型	110-H701型	110-H703型	110-H705型
前面パネル仕様	ブラック		ステンレス		ブラック	ステンレス
トッププレート仕様	ブラック	グレー	ブルー	ブラック	グレー	ブルー
型 式 名	C3WB2PDTLG			C3WB2PDTRG		
点 火 方 式	連続スパーク点火方式					
安 全 装 置	・立ち消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能			}（全バーナー）		
				}（標準バーナー）		
				}（チャオバーナー） }（小バーナー） }（グリルバーナー）		
	・こんろ消し忘れタイマー（約2時間、約30分）					
	・こんろ消し忘れタイマー（約1時間）					
	・こんろ消し忘れタイマー（約1時間）					
	・グリルタイマー（最大設定時間15分）					
・グリル異常過熱防止センサー						
付 属 品	・取扱説明書・保証書・アルカリ乾電池（単1形1.5V：2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263.5mm×幅598mm（トッププレートは738mm）×奥行494mm					
質 量	24.5kg					

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 }	9.88 { 8,500kcal/h }	Rc1/2 メネジ
	12 A	3.90 { 3,350kcal/h }	2.79 { 2,400kcal/h }	1.20 { 1,030kcal/h }	2.17 { 1,860kcal/h }	9.20 { 7,910kcal/h }	
L P ガス 用		4.20 { 0.301kg/h }	2.97 { 0.213kg/h }	1.28 { 0.092kg/h }	2.52 { 0.180kg/h }	9.88 { 0.708kg/h }	R1/2 オネジ

本仕様は改良のためお知らせずに変更することがありますがご了承ください。



# 3 仕様

## 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-H700型 / 110-H701型 / 110-H704型 / 110-H705型	
			現金標準販売価格：税込（本体価格）	部品コード
ごとく （黒）	チャオ・標準バーナー用		1,575円（1,500円）	1110H7010002
	小バーナー用		1,260円（1,200円）	1110H7010003
バーナーキャップ （黒）	チャオバーナー用		1,575円（1,500円）	1110H7010131
	標準バーナー用		1,575円（1,500円）	1110H7010101
	小バーナー用		945円（900円）	1110H7010151
グリル受け皿（フッ素）			4,725円（4,500円）	1110H7010084
グリル焼網（フッ素）			2,625円（2,500円）	111050410083
グリル排気口カバー（黒）：1個			1,575円（1,500円）	111070010001

交換部品		商品コード	110-H702型 / 110-H703型	
			現金標準販売価格：税込（本体価格）	部品コード
ごとく （ダークグレー）	チャオ・標準バーナー用		1,575円（1,500円）	1110H7030002
	小バーナー用		1,260円（1,200円）	1110H7030003
バーナーキャップ （ダークグレー）	チャオバーナー用		1,575円（1,500円）	1110H7030131
	標準バーナー用		1,575円（1,500円）	1110H7030101
	小バーナー用		945円（900円）	1110H7030151
グリル受け皿（フッ素）			4,725円（4,500円）	1110H7030084
グリル焼網（フッ素）			2,625円（2,500円）	111050410083
グリル排気口カバー（ダークグレー）：1個			1,575円（1,500円）	111070030001

（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。）

2004年10月現在

乾電池は電気店などでお買い求めください。