

型番

110-H520型

110-H522型

このたびは、大阪ガスのご購入ビルトイン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。

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、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

安全なご利用のために

各部のなまえ	1
かんたん操作ガイド	3
必ずお守りください(安全上の注意)	5
周囲の防火措置について	14

毎日の使いかた

コンロを使う準備	15
コンロの使いかた	17
タイマーモード	19
揚げものモード	21
湯わかしモード	23
炊飯モード	25
グリルを使う準備	29
グリルの使いかた: マニュアルグリル	31
オートグリルモード	33
電池交換	37



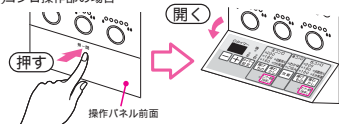
長くご利用いただくために

お手入れ	38
安全機能・温度センサー	43
Q & A(よくある質問)	45
故障かな?と思ったら	46
次の表示が出たら	47
安全・便利機能の使いかた	48
仕様	49
アフターサービス	50
交換部品	51
保証書	裏表紙

各部のなまえ

操作部の開けかた

(例)コンロ操作部の場合

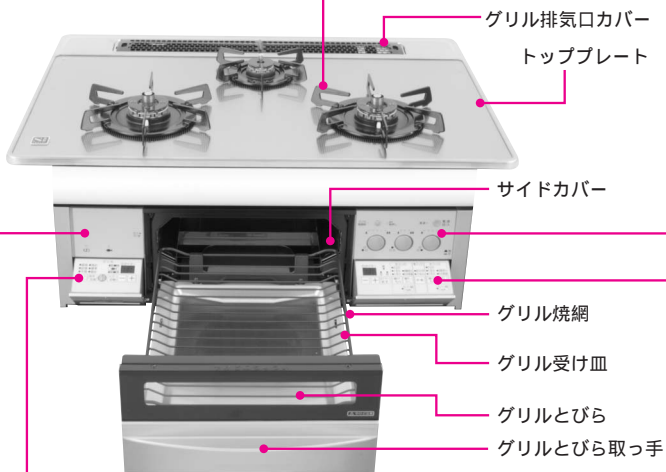


電源について

電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。
(アルカリ乾電池 単1形: 2個)を使用しています。)

オートパワーオフ機能

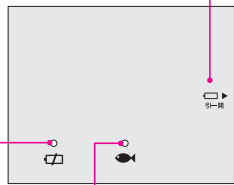
コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。
オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。(48ページ)



電池収納部

左パネル上面が電池ケースのふたになっています。

電池収納部 (37ページ)

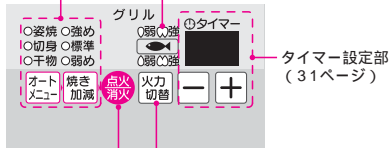


グリル燃焼ランプ (31ページ)

電池交換サインランプ (47ページ)

グリル操作部(シート)

オートグリル操作部
オートメニューキー (33ページ)
焼き加減キー (33ページ)
火力表示ランプ

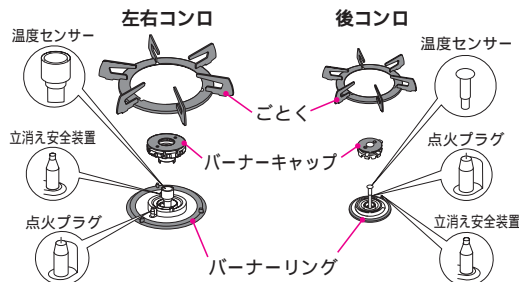


火力切替キー (31ページ)
点火 / 消火キー (31ページ)

型番	トッププレート(ガラス)	パネル
110-H520	ブラック	ブラック
110-H522	シルバーミラー	シルバー

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。

コンロ調理部



バーナーキャップの形状

左右コンロ

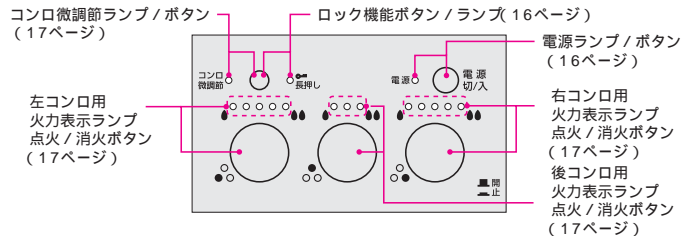


後コンロ



チャオコンロのHマークはガス種により1カ所の場合があります。

コンロ操作部(パネル)



コンロ操作部(シート)

タイマー設定部 (19ページ)
後コンロ操作部
炊飯キー (27ページ)



左右コンロ操作部
揚げものキー (21ページ)
湯わかしキー (23ページ)
センサー解除キー (18ページ)

かんたん操作ガイド

電源を入れる



コンロ操作部

煮る、炒める

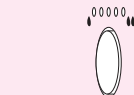
(全コンロ) (左右コンロ)



①点火



②お好みの火力に
火力調節する



③調理が終了したら、
点火/消火ボタンを戻す

点火の際は...



・ごとく中央に鍋を置く

コンロ操作部

揚げる、焼く

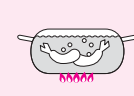
(左右コンロ)



①点火



②揚げものの温度を
設定する



『ビビビッ』と鳴ったら
調理開始



③調理が終了したら、
点火/消火ボタンを戻す

コンロ操作部

お湯をわかす

(左右コンロ)



①点火



②湯わかしを
設定する



『ピー』と鳴り
自動消火



③点火/消火
ボタンを戻す

コンロ操作部

ご飯を炊く

(後コンロ)



①点火



②炊飯を設定する



『ビビビッ』...自動消火
『ピー』...むらし終了



③点火/消火
ボタンを戻す

グリル操作部

オートグリルで

魚を焼く



①魚に合わせ
メニュー設定



②焼き加減を
設定する



③点火する



残り時間が表示
(例: 9分)



『ピー』と鳴り
自動消火

警告

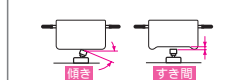
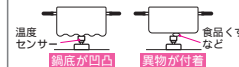
温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない。鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。

・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。



禁止



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

△危険	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、火災が想定される内容です。
△警告	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。
△注意	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。
お願い	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。

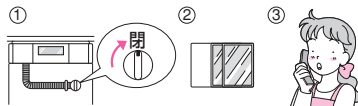
注意・禁止内容の絵表示

必ず守る	発火注意	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

ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

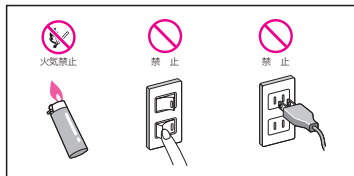
- 必ず守る**
- ① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
 - ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
 - ③ お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



ガス漏れ時は、絶対に

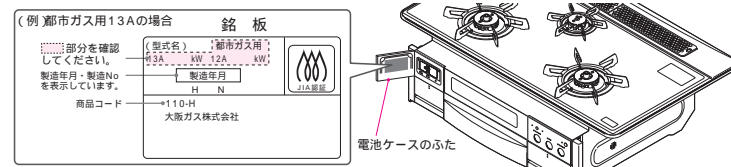
- ・ 火をつけない
- ・ 電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない
- ・ 電源プラグの抜き差しをしない
- ・ 周辺で電話を使用しない

火や火花で引火し、**火災の原因になります。**



△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
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。**(電池ケースのふたの開け方は、37ページを参照してください。)



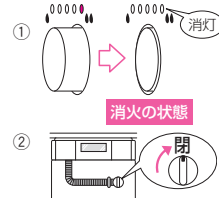
△警告 火災予防のために

設置の際には

- 必ず守る**
- 機器の設置(取り付け、取りはずし)・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、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。
- 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
当該地区の市・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、14ページを参照。
防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、大阪ガスにお問い合わせください。

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 消火する。
(点火/消火ボタンを「消火の状態」にする。)
(グリルを使用している場合は、点火/消火キーを押す。)
 - ② 機器のガス栓を閉じる。
 - ③ お買い上げの販売店または、大阪ガスに連絡する。
火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 必ず守る**
- 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。
就寝や外出時は機器のガス栓も閉めてください。

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
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。



トップレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

トッ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、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。



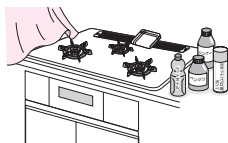
引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない
火災の原因になります。



燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(ベトボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)を置かないでください。

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原因になります。



コンロ部をご使用の際には



揚げものは必ず200mL以上の油で調理する

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと、天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、**火災の原因になります。**



鍋などがトッ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。



センサー解除中は揚げ物の調理をしない

センサー解除モードでは、天ぷ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。**(センサー解除モードについては18ページ参照。)



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

鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらかません。

●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。



耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、**火災の原因になります。**

⚠警告 火災予防のために

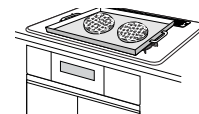
コンロ部をご使用の際には



アルミはく製する受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない
一酸化炭素中毒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
グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、**火災や機器の損傷の原因になります。**



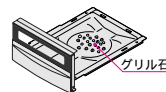
グリル使用后および連続使用するときは、グリル受け皿にたまった脂を取り除く
たまった脂が発火し、**火災や機器の損傷の原因になります。**



グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない
火災や不完全燃焼の原因になります。



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
たまった脂が発火し、**火災や機器の損傷の原因になります。**



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

アルミはくの上にたまった脂が発火し、**火災や機器の損傷の原因になります。**



点検の際には



絶対に改造・分解は行わない

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



使用するバーナーの点火/消火ボタンを確認して操作する
間違っていると、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。**



禁止

調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。**過熱・異常燃焼による機器焼損や衣類などが落下して火災の原因になります。**



点火したときはバーナーが着火したことを確認する
着火していないと、**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



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もあり、**火災の原因になります。**



発火注意

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
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、機器のバーナーを消火する。
 - 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、大阪ガスに連絡する。
- 手順を行わなかった場合は、**火災の原因になります。**

⚠注意 ガス事故防止のために

設置の際には



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ていないことを確認する
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

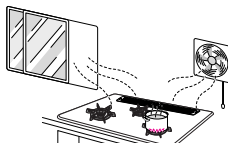
機器をご使用の際には



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。**

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。**



お手入れの際には



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



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。**



接触禁止

使用中や使用直後は操作部以外は触らない
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、**やけどの原因になります。**
とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



コンロの奥へ手を伸ばすときは、手前のバーナーによるやけどや衣服への引火に注意する
衣服に炎が移り、**やけどの原因になります。**



点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
炎や熱で顔や手など、**やけどの原因になります。**
調理中に温度センサーが作動し、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



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、**やけどや取っ手の焼損の原因になります。**



片手鍋や底が凹んだ鍋や丸い鍋、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
●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、取っ手をごくツメ方向に合わせる、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してください。
●中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手をしながら使用してください。
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。**



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、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、突然に沸とうする現象です。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きにも起きることがあります。

この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガ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下さい。

- 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物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、少しさましてから行う。
- 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はずさずに行う。グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、やけどの原因になります。



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。使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。



禁止

グリル受け皿に水を入れて使用しない。グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物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もなります。



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などの破損の原因になります。



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。グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



禁止

グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない。また、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、ぬれぶきんなどで持たない。やけどの原因になります。

お手入れの際には



必ず守る

お手入れをするときは、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。



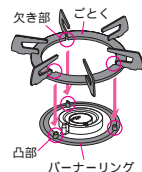
必ず守る

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

ごとくは、欠き部をバーナーリングの凸部に合わせ、正しく取り付ける。正しく取り付けないと、ごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼の原因になります。



⚠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

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

ごとくをはず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。



禁止

焼網は使用しない。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。



⚠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。機器上部が変色する原因になります。



禁止

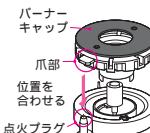
グリルとびら・グリルとびら取っ手・コンロ操作部・グリル操作部・電池ケースふたなどに、重いものをのせたり強い力を加えない。機器損傷の原因になります。

お手入れの際には



必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける。バーナーキャップを正しく取り付けないと、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、変形する原因になります。



⚠注意 お子さまに対する注意



必ず守る

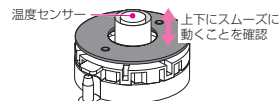
小さなお子さまだけで使用させない。思わぬ事故の原因になります。お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することが出来ます。(16ページ)

⚠注意 正常な動作のために



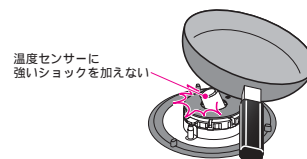
必ず守る

温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する。温度センサーのお手入れはこまめに行う(39ページ)。鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。



禁止

温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない。温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止(43ページ)などが正しくはたらきません。



必ずお守りください(安全上の注意)⑤

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。

しばらく待ってから、再度点火してください。

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、完全に取りはずしてください。
- 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、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もしお客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

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。

トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。

ガラスや鍋が損傷する原因になります。

機器の下にオープンを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使用しないでください。

やけどや過熱による変形などの原因になります。

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(44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(44ページ)がはたらいて、**消火する場合があります。**

冷凍された魚などは、完全に解凍してから焼いてください。

中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

コンロのご使用について

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してください。

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、風があたると**温度センサーが正しくはたらかない場合があります。火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。**

鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)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。

火を消さずに作業をすると、**やけどの原因になります。**また、鍋をのせかえたりコンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、弱火になったり、自動消火したり、**温度センサーが正しくはたらかない場合があります。**

コンロ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やグリルとびらをゆっくり開閉してください。

とびらの開閉により発生した風で、**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。

煮こぼれたときは、その都度お手入れを行ってください。

機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかったまま放置すると、炎口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。**

お手入れについて

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。また、ぬれぶ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。**

周囲の防火措置(機器の設置)について

機器の設置・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、大阪ガスに依頼し安全な位置に正しく設置してください。

防火上の離隔距離

機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。

この機器は防火性能評定品です。

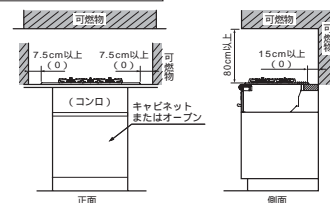


周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する
離隔距離が少ないと、火災の原因になります。

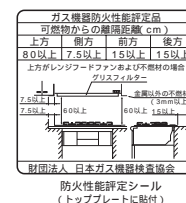
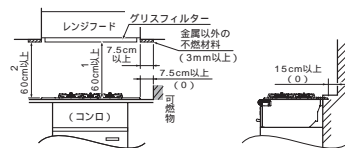


機器の周囲の可燃物・可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む)とは、下表に基づき下图の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合



レンジフードおよび不燃材の場合



()内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防火板を取り付けたときの寸法です。

- 1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
- 2 不燃材料がない場合は80cm以上。

離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防火板による防火措置を行ってください。

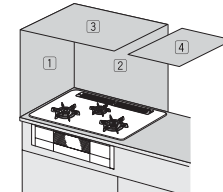


防火板(別売品)は、必ず指定のものを使用する
防火板に同梱されている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。



防火板を取り付けないと、**火災の原因になります。**

防火板のお求めは、お買い上げの販売店または、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。



イラストはイメージ図です。

コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
① DP0128	590	535
② LP0131	590	750
③ DP0129	550	900
④ LP0117	550	150

コンロを使う準備

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮もの	炒めもの 油料理など (5 油の量: 200mL以上)	温調機能		
			揚げもの □ア[21] (油の量: 500mL ~ 1000mL)	湯わかし □ア[23] (油の量: 500mL ~ 2000mL)	炊飯 □ア[27] (米の量: 1~3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	4 深めのもの
ステンレス (薄手: 鍋底厚み2mm未満)の鍋		3	×	2	3 深めのもの
無水鍋 (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	×	×	おかゆのみ可能
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：途中消火したり、焦げつく場合があります。

センサー解除モード(18ページ)にすると途中消火せず使用できます。

(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：必ずふたをしてください。

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：油料理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。

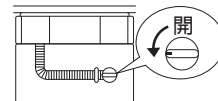
中華鍋について

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。

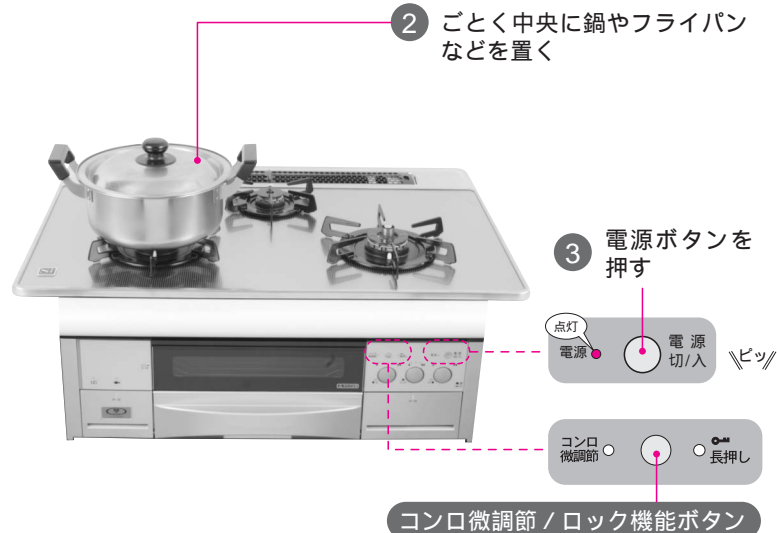
中華鍋の種類や使い方によっては、鍋が安定せず温度センサーが正しくはたらかません。

中華鍋を煙が出るまで予熱する場合は、左右のコンロのセンサー解除モードを使用してください。

(18ページ)



① ガス栓を全開にする



ロック機能

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。

ロックの設定



ロックの解除

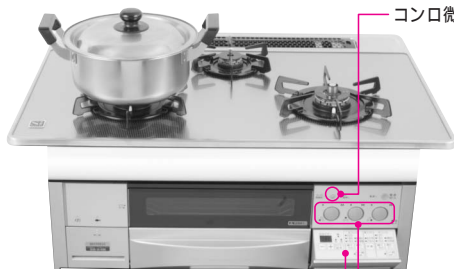


ロック状態で電源を切っても(オートパワーオフしても)ロックは解除されません。

コンロの使いかた

準備

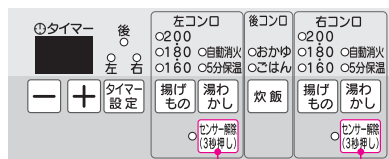
ごとく中央に鍋などを置く



コンロ微調節ボタン

基本操作
(全コンロ)

コンロ操作部



センサー解除キー

調理をするときのお願い

注意

みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる。強い火力で急激に過熱すると、突然、沸とうして飛び散ることがあります。(突沸現象については10ページを参照してください。)



必ず守る

炒めもの(野菜炒め、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。

きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、左右コンロのセンサー解除モードで調理する。

・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。

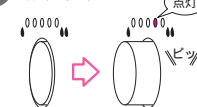
揚げものは左右コンロの揚げものモードで調理する。

・揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、低い温度で自動消火することがあります。



1分程度予熱する

1 点火



点火の状態

点火時の火力表示

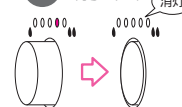


2 火力調節



点火後約30分毎にブザー音『ピピッ』で使用中心であることをお知らせします。

3 消火



消火の状態

120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。自動消火した後、必ず点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。自動消火する時間は変更できます。(4ページ)

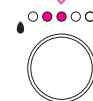
点火後、火力を微調節したいときは

点火後(コンロ点火/消火ボタンの上にある)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することができます。すべてのコンロが火力微調節状態になります。

(例)



コンロ微調節ボタンを再度押すか、すべてのバーナーを消火すると、火力微調節状態は解除されます。



中間火力状態のときは、2ヶ所のランプが点灯します。

コンロ	通常	微調節
左・右	5段階	3・7段階
小	3段階	1・9段階

直火料理(あぶりもの)、いりもの料理、炒めものをしたいときは(左右コンロのみ)

直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めものをしたいときは、センサー解除モードにしてください。

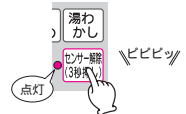
センサー解除モードとは

・安全機能(焦げつき自動消火・天ぷら油過熱防止: 43ページ)を一時的に作動させないためのモードです。
・直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)をする場合や鍋底のへこみが大きく温度センサーが鍋底にあたらないような鍋を使いたいという場合にセンサー解除モードをお使いください。
温度センサーの故障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3秒以上押ししてください。

センサー解除モードに設定した場合、約3分経過すると自動的にセンサー解除が取り消されます。その前に点火操作を行ってください。

最長60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。消し忘れ消火機能の設定時間により、連続使用可能時間は異なります。



警告

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



火災注意

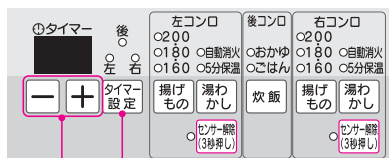
タイマーモード

準備

ごとく中央に鍋などを置く



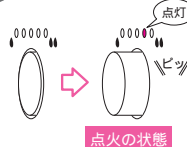
コンロ操作部



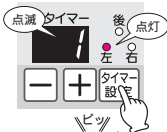
3 2

操作
(全コンロ)

1 点火



2 コンロを選択する

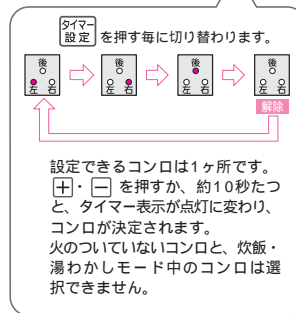


3 タイマーを設定する



タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。(連続使用可能時間は120分、センサー解除モード使用時は60分です。)

上記は、工場出荷時の時間です。自動消火する時間を変更した場合は、タイマーの連続使用可能時間も変わります。48ページ「カスタマイズ機能」を参照してください。



終了30秒前

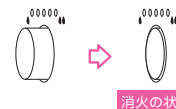


自動消火(タイマー終了)



ブザー音「ピー」とタイマー表示とランプの点滅でお知らせした後、消灯します。

4 点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻す



タイマーモードの取り消し

タイマーモード中に「タイマー設定」を押すと、タイマー表示とランプが消え、タイマーモードが取り消されます。



タイマーモードを取り消しても消火しません。

揚げものモード

準備

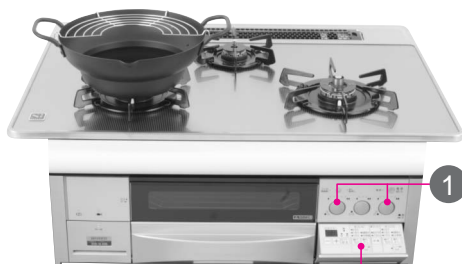
適した鍋

直径：18～24 cm
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

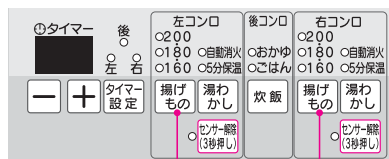
500～1000mL

ごとく中央に鍋などを置く



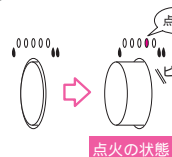
基本操作 (左右コンロ)

コンロ操作部



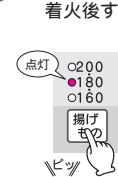
2

1 点火

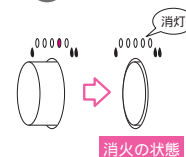


2 温度設定し、揚げる

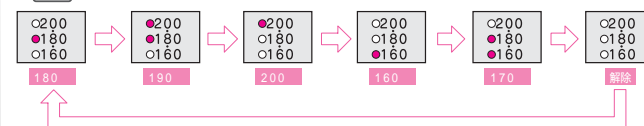
着火後すぐ



3 消火



揚げものを押す毎に切り替わります。



- ・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一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
- ・途中で設定温度を変更する場合は、**揚げもの**を押して好みの温度に合わせてください。温度設定を解除しても火は消えません。

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、加熱されると膨張して破裂するため。)

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。

ししとう
(中が空洞の野菜など)
・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。

水分を含む野菜
・水分をとる。



複数の揚げものをするときには、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も、揚げものモードの温度調節を使えば簡単。ほどよい焦げ色に焼きあげます。

温度設定のめやす

	160	170	180	190	200
揚げもの				勿論	
			手作りコロッケ		
			冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら		
			とりのからあげ・フライ・とんかつ		
			ドーナツ・フリッター		
焼きもの			ギョーザ お好み焼き		
			ホットケーキ		
	オムレツ ハンバーグ				

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場合があります。

油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油をたすと、設定温度と油の温度がずれることがあります。

設定温度になっても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。

湯わかしモード

準備

適した鍋
種類：やかん
底の平らな鍋

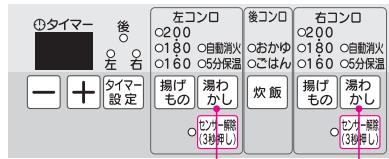
適した水量
500～2000mL
・やかんや鍋の大きさに応じた水量にしてください。

ごとく中央にやかんを置く



基本操作 (左右コンロ)

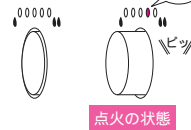
コンロ操作部



お願い

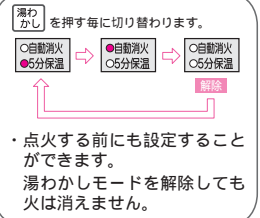
やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
火力はやかんや鍋の径に応じて火力調節してください。
水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。
やかんや鍋にふたをしてください。途中でふたを開閉したり、ふたをしない状態では、十分に沸騰する前に消火したり弱火になる場合があります。
お湯から湯わかしモードを使用した場合は、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。

1 点火



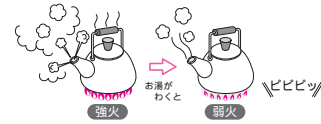
2 湯わかし設定

着火後すぐ



湯わかし5分保温の場合

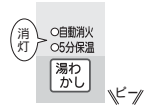
お湯がわくと ブザー音『ビビビ』でお知らせし、自動的に弱火になり5分間保温した後、自動的に消火します。



終了2分前

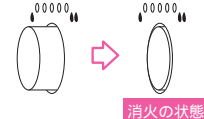


自動消火



ブザー音『ビー』でお知らせし、操作部および、火力表示ランプが消灯します。

3 点火 / 消火ボタンを「消火の状態」に戻す



炊飯モード 下準備

お米の準備

お米と水の量のめやす

[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

[おかゆ]

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

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

ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。
(増減する水量は±10%程度までに)

炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

1

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。
一度目のとき水はすぐに流す。
(ぬかを含んだ最初のとき水を乾いたお米が吸わないようにする。)
「とぐ 洗い流す」を手早く数回繰り返し、洗ってください。
といだ後のお米は、よく水を切ってください。

2

お米に水を含ませる

水の量は、上記のめやすを参考にしてください。
30分程度浸し、水を含ませる。(冬場は1時間程度)
・お湯を使わないでください。(ご飯に芯が残ります。)

3

鍋のセット

適した鍋

鍋径：18cm以上
種類：アルミ製の鍋

ふたが重く、なべ本体に
落とし込むような形状

ふたと鍋にすき間の
ないもの

鍋の縁が
高いもの

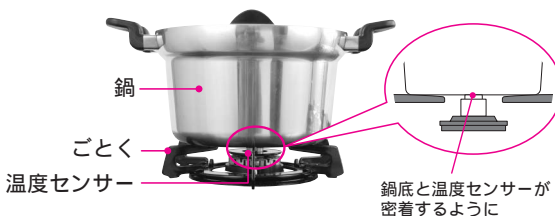
深めのもの

炊飯専用鍋を別売
しています。

品番：4111-H001型
現金標準価格3,675円(税込)

(価格・仕様は予告なしに変更
される場合があります。)

水に浸したお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。



市販の文化鍋でも炊くことができます。
鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
ごはんは、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。
(15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、大阪ガスにお問い合わせください。

ご注意

お米のときが足りない場合は、においや着色の原因になります。
砕け米・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。
(一度水に浸したお米は砕けやすくなります。)

無洗米を炊くポイント

1・2度すすぐ。
にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、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%程多くする。または、専用の計量カップを使う。
よく混ぜて気泡をとばす。
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。

炊飯モード

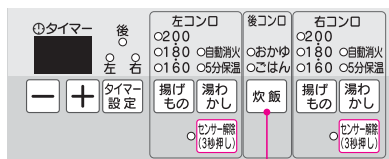
準備



ごとき中央に鍋を置く

基本操作
(後コンロ)

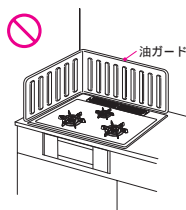
コンロ操作部



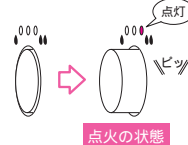
2

ご注意

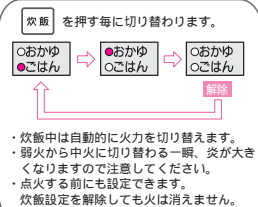
炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯モード使用中に消火してしまった場合などは、再度「炊飯」を押さないでください。うまく炊けない場合があります。
ごはんの場合は消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないと美味しく炊き上がりません。
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



1 点火



2 炊飯設定
着火後すぐ

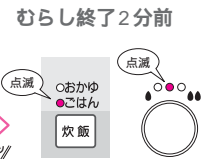


・炊飯中は自動的に火力を切り替えます。
・弱火から中火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
・点火する前にも設定できます。
炊飯設定を解除しても火は消えません。

おかゆの場合
終了2分前



ごはんの場合
自動消火後
むらし開始



炊飯時間のめやす
ごはん: 約20分
おかゆ: 約45分

自動消火

ごはんむらし: 約10分
むらしが終わるまで、ふたを開けないでください。



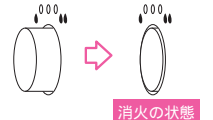
おかゆについて

味付けは、おかゆが炊き上がり、自動消火してからしてください。
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下記を参考にしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

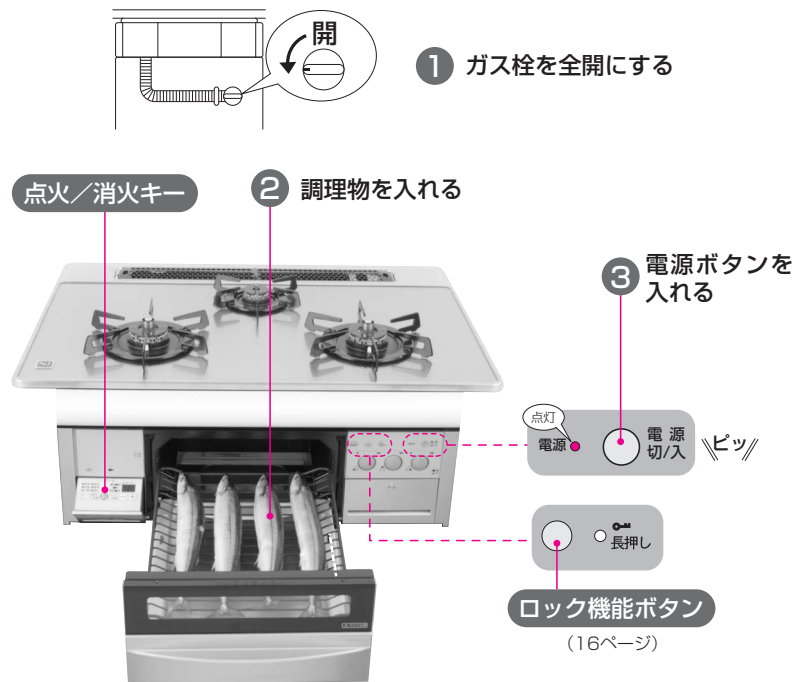
- 2人分(茶わん約2杯分: 300g)の例
- ①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
- ②鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ強火で炊く。
- ③煮たったらアクをとり、弱火で10~15分炊く。
- ④消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

3 点火/消火ボタンを
「消火の状態」に戻す



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



はじめてグリルを使うとき

◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。(煙やおいが出ることがあります。)
空焼きをしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動的に弱火になったり、消火する場合があります。(タイマー表示部「02」表示)
消火した場合は、少し待ってから再度点火してください。

食材の準備

魚の下ごしらえ

- 冷凍の魚
 - ・完全に解凍する。
- 生魚
 - ・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
 - ・みそやかすをよくふき取る



塩焼きの下ごしらえ

◇鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。

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



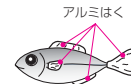
魚以外の下ごしらえ

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



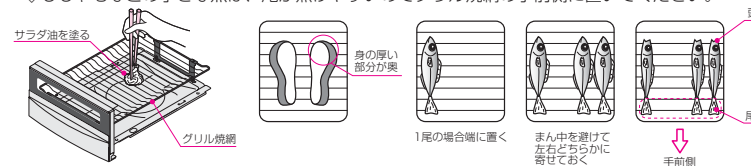
ワンポイント

- ◇魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- ◇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。



魚を焼くときは

- ◇グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
- ◇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尾焼く場合は、まん中を避け、左右どちらかに寄せて置いてください。
- ◇し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。



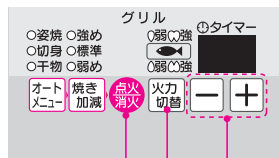
グリルの使いかた：マニュアルグリル

準備



グリル燃焼ランプ

グリル操作部



1 2 3

基本操作
(グリル)

1 点火



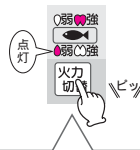
グリルが点火後、タイマーがスタートします。

グリル庫内温度	タイマー
高い場合	6分
低い場合	9分

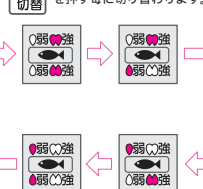
グリル燃焼ランプ



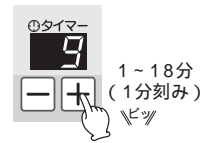
2 火力調節



火力調節を押す毎に切り替わります。

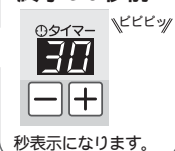


3 タイマーを設定する



タイマーが作動中でも、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。)

終了30秒前



秒表示になります。

途中で消火したい場合

グリル操作部の^{点火消火}を押す。



自動消火(タイマー終了)



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った脂に引火し、火災のおそれがあります。



必ず守る

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、たまった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。



必ず守る

コツとご注意

形くずれ防止のコツ

- ・2分程度予熱し、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
- ・予熱後一旦消火し、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。

グリルタイマーについて

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。

- ・グリル庫内温度に応じて、タイマー設定6～9分を自動的に設定します。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。

ご注意

- ・グリル庫内が高温になると、安全のため自動的に火力を弱めたり消火します。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』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(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。また、小魚の干物(めざし・うるめなど)の焼き時間のめやきは2～3分です。(グリル庫内温度が高い場合は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。

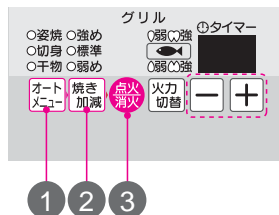
オートグリルモード

準備



グリル燃焼ランプ

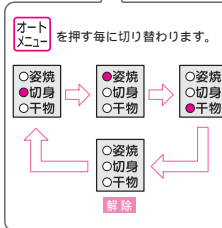
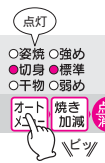
グリル操作部



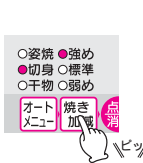
1 2 3

基本操作
(グリル)

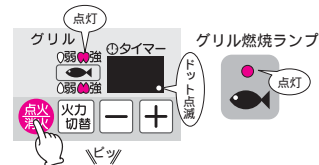
1 メニューを設定する



2 焼き加減を設定する

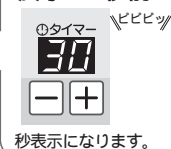


3 点火



点火すると機器が調理時間を計算します。
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。
グリルタイマー時間の変更はできません。

終了30秒前



自動消火(タイマー終了)



ブザー音「ピー」とタイマー表示でお知らせし、消灯します。

注意

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。



必ず守る

お願い

機器が正しい調理時間を計算するため、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。
- ・予熱しないで使用してください。
- ・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。

連続して焼くときなど、庫内温度が高い場合は、オートグリルモードを受けつけない場合があります。

オートメニューキーを押すとブザー音「ピーピーピー」と、タイマー表示部「H」でお知らせします。

しばらく待ってから使用してください。

焼き上がったら、調理物をすぐに取り出してください。

余熱で焦げることがあります。

オートグリルモードの取り消し

グリル操作部の「点火消火」キーを押し、消火する。

取り消し後に再び調理する場合は、マニュアルグリル(31ページ参照)で行ってください。

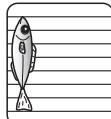
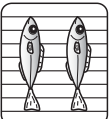
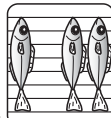
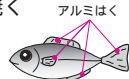


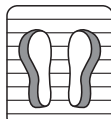
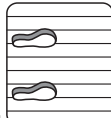
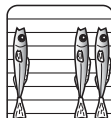
魚などの焼きかたが浅い場合や、焼き足したい場合は

- ・マニュアルグリル(31ページ)で焼いてください。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、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。

オートグリルモード

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。

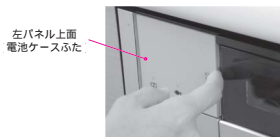
オートメニュー	焼き加減 弱め	焼き加減 標準	焼き加減 強め	魚の置きかた	ポイント
姿焼	さんま 1～5尾(1尾 180g以下)	さんま 1～5尾(1尾 180g以上) あじ 1～5尾(1尾 200g以下) 鯛 1尾(1尾 250g以下)	あじ 1～5尾(1尾 200g以上) 鯛 1尾(1尾 250g以上)	 <p>1尾の場合 端に置く</p>  <p>2尾の場合 均等に置く</p>  <p>↓ 手前側</p> <p>3尾以上の場合、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなるため、まん中を避け、左右どちらかに寄せて置いてください。</p>	<p>頭を奥に</p> <p>尾・ヒレをきれいに焼く</p> <ul style="list-style-type: none"> ・多めの塩を塗る ・アルミはくで包む  <p>火通りをよくする</p> <ul style="list-style-type: none"> ・皮面に切り込みを入れる  <p>みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く</p> <ul style="list-style-type: none"> ・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、弱めで調理する 
切身	ぶり照り焼き 1～6枚(1枚 80g程度) さわらみそ漬け 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)	 <p>皮面を上向きに 身の厚い部分を奥に置く</p>  <p>↓ 手前側</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>	<p>お願い</p> <p>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、マニュアルグリルで様子を見ながら焼いてください</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>↓ 手前側</p> <p>頭を奥に</p>	<p>干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています</p> <p>脂のりがよい場合は焦げやすくなります</p>

：さんま、あじを5尾焼くと、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなります。
均一の焼き加減をお望みの場合は、1～4尾で焼くことを推奨します。

電池交換

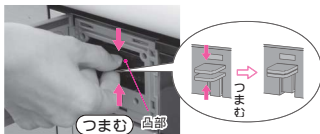
必ず機器が冷えてから行ってください！

- 1 左パネル上面の右側に指を引っ掛け、パネルを開ける。



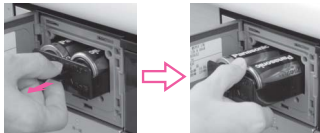
左パネル上面
電池ケースふた

- 2 電池ケース前面にある上下の凸部をつまむ。



つまむ 凸部

- 3 電池ケースを引き抜く。
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。



パネル(電池ケースふた)を開けにくい場合は、グリル部を引き出した状態で行ってください。



注意

乾電池は充電・分解・過熱したり、火の中に投入しない。
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**



禁止

お願い

乾電池の挿入方向を間違えない。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ぜて使用しない。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する。マンガン乾電池を使用すると寿命が短くなります。

- ◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。電池ケースふたは約90°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。

乾電池の寿命は、乾電池の種類によって異なりますが、通常約1年をめやすにしてください。
付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電により寿命が短くなっている場合があります。

お手入れ

その前に！



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
やけどや機器の角などでけがをする原因になります。




必ず守る

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ているか必ず確認する
バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。

バーナーキャップを正しく取り付ける
正しく取り付けないと、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。

お手入れ道具・洗剤について

	 スポンジたわし	 やわらかい布	 やわらかい歯ブラシ	 台所用中性洗剤	<div> クリームクレンザー</div> <div>トッププレートのみ</div>
	 ナイロンたわし	 電の子たわし	 金属たわし	 スポンジたわし裏面	◇キズの原因となるもの ・部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
	 クレンザー	 ミガキ粉	 硬い歯ブラシ		
	 酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤	 シンナー・ベンジン・アルコール	◇部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの		
	 歯みがき粉	 弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー	◇樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、変色・さびの原因になるもの		
直接かけて使ってはいけないもの					・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。
	 スプレー式洗剤				

お願い

- ◇ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。
煮こぼれたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はすれにくくなったり、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。焼きついて掃除が困難になります。
◇バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバー・グリル部品ははずせます。それ以外の部品は、絶対に取りはずさないでください。

お手入れ

トッププレート・本体・ごとく部・バーナー部

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ってください！
洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。

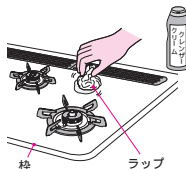
トッププレート

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後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。

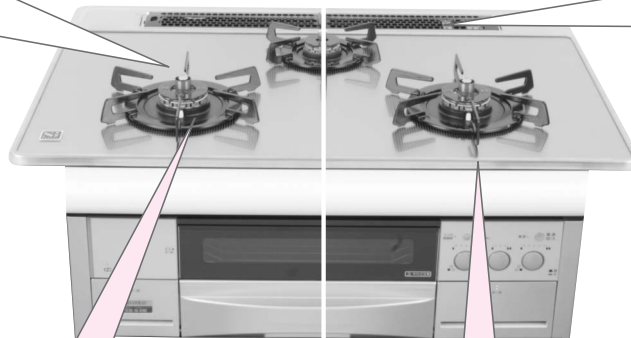


取れにくい汚れ

メラニ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）を付けてこすり、ふき取ってください。



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、光沢なくなるなどの原因となります。



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。



取れにくい汚れ

台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

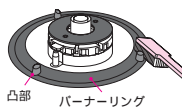
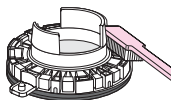
取り付けかた

グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わせ取り付けてください。
傾きがないことを確認してください。

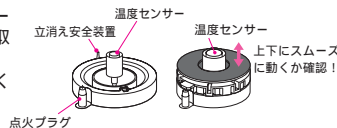
バーナー部

バーナーキャップやバーナーリングは、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、洗剤や水分が残らないように、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。

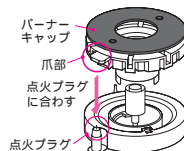


点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーは、煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。（洗剤などは使用しない。）
センサーは軽い力で、上下にスムーズに動かす確認してください。



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、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。）
傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



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。

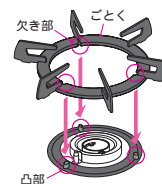
取れにくい汚れ

台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

取り付けかた

ごとくの下部にある欠き部に、バーナーリングの凸部3ヶ所を合わせて取り付けてください。

傾きがないことを確認してください。



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

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や機器表面には、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。

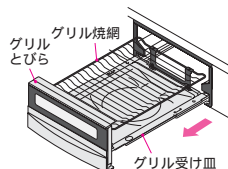
グリル部のお手入れ

グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバーの取りはずし

スライド枠は取りはずしません。

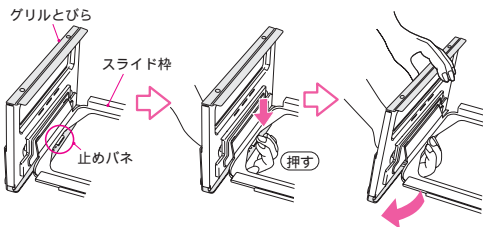
グリル部の取りはずしかた

- ・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す。
- ・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、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。



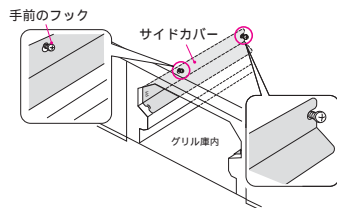
グリルとびらの取りはずしかた

- ・スライド枠とグリルとびらを固定している止めパネを押し下げ、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、グリルとびらは取りはずしません。



サイドカバー(左右)の取りはずし

- ・手前のフックからサイドカバーを取りはずす。



グリル部のお手入れ

グリル受け皿・グリル焼網・グリルとびら・サイドカバー

- ・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後、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、使用するとシミやフツ素のはく離の原因となります。

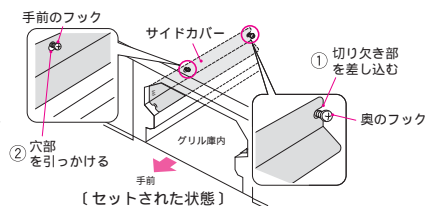
グリル庫内

- ・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取った後、乾いた布で再度ふき取ってください。
- ・お手入れの際は、必ず手袋をはめてください。

サイドカバー・グリルとびら・グリル受け皿・グリル焼網の取り付け

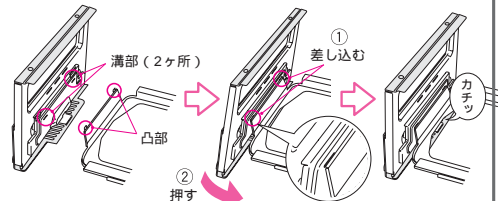
サイドカバーの取り付け

- 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。
- 指かきのある手前側に左右と表示しています。



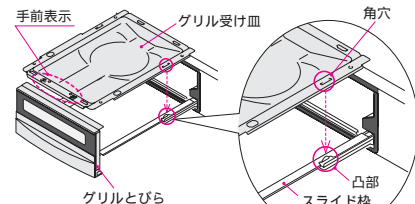
グリルとびらの取り付けかた

- ①グリルとびらの溝部(2ヶ所)に、スライド枠の凸部を差し込む。
 - ②左右2ヶ所が確実に差し込まれていることを確認し、とびらの下部を「カチッ」と音がするまで押す。
- グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しくセットできません。



グリル受け皿の取り付けかた

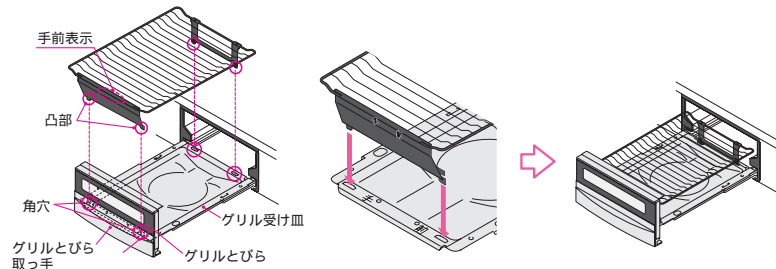
- ・スライド枠の凸部(左右)にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
- ・手前と表示している方をグリルとびら側にしてください。



グリルとびらが閉まりにくい場合は、グリル受け皿とサイドカバーが正しくセットされていません。再度きっちりセットしてください。

グリル焼網の取り付けかた

- ・グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部4ヶ所を差し込む。
- ・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。



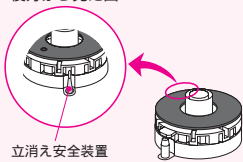
安全機能・温度センサー

安全機能について

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。

立消え安全装置 (コンロ / グリル)	<p>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。)</p> <p>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無くなってから点火してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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)	<p>コンロ 点火後、約120分(高温で変化のない場合、約30分)経過すると自動的にガスを止め、消火します。 センサー解除モード使用時約60分(高温で変化のない場合、約30分)で消火します。 消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。(48ページ)</p> <p>グリル 点火後、約18分経過すると自動的にガスを止め、消火します。</p>
焦げつき自動消火 (コンロ)	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> 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。 <p>弱火から強火に切り替えたときにセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。</p> <p>左右コンロでセンサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。</p>
天ぷら油過熱防止 (コンロ)	<p>油温が約250℃になると弱火にし、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時の油の温度は異なります。</p> <div data-bbox="267 927 850 1033"> <p>警告</p> <p>センサー解除モードを使用するときは、揚げ物などの油調理はしない センサー解除モードは天ぷら油過熱防止の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され火災の原因になります。</p> <p> 火災注意</p> </div> <div data-bbox="267 1039 850 1151"> <p>注意</p> <p>天ぷら油過熱防止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。</p> <p> 必ず守る</p> </div>

後方から見た図



立消え安全装置

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、安全のためガスを止め、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。



必ず守る

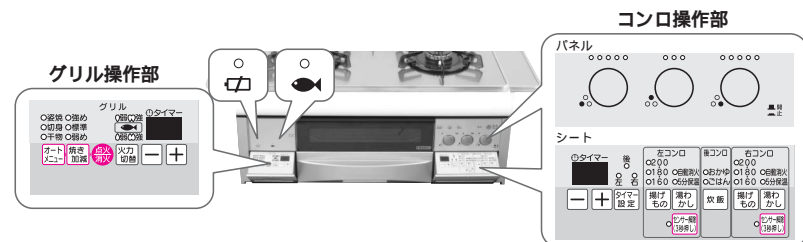
Q&A(よくある質問)

故障かな？と思ったら

Q(質問)		A(回答)
全 体	・点火時すべての点火装置で「パチパチ」音が出る。	1ヶ所の点火操作ですべての装置がスパークします。 異常ではありません。
	・点火／消火後にキシミ音が出る。	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。 異常ではありません。
	・グリル使用時や、コンロとグリルを同時に使ったり、付近で加湿器を使うと炎が赤色になる。	焼きものの塩分や水中に溶解しているカルシウムによるものです。 異常ではありません。
	・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。	機器で設定しています。 異常ではありません。
	・消火時に「ボン」と音が出る。	消火したときの音です。 異常ではありません。
	・使用中に「カチッ」と音が鳴る。	火力を切り替える作動音です。 異常ではありません。
	・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す。 異常ではありません。
	・乾電池を交換しても、電池交換サインが点滅する。	乾電池に記載されている使用期間を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。(37ページ)
	・バーナーに着火するがすぐに火が消える	乾電池の消耗によるものです。 機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。(37ページ)
	・燃焼時に「ポポッ」と音が出る。	バーナー内部で音が鳴る場合があります。 異常ではありません。
コン ロ 部	・強火になるとき一瞬炎が大きくなる。	バーナー内のガスが一度に出されるためです。 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。	過熱によりホーローが変色したり、はがれたり、凹凸状になることがあります。異常ではありません。
	・火力調節する際、急操作すると、火力が変わらなったり、ほしい火力にならない。	急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。
	・火力微調節時、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)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。
	・調理途中(着火中)に鍋を上げたりした場合は、火力が変わったり消火したりする。	安全装置が作動し、火力を調節したり消火したりしますが、異常ではありません。 鍋などをごとくの上に置いて使用してください。
	・湯かきモードを設定しているのに炎が消えずふきこぼれる。	やかんの形状や材質によって、沸とうしてから消火または、弱火になるまで1分程度かかる場合があります。 水量を調節して使用してください。
	・はじめて使用するとき、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。 空焼きをしてください。(29ページ)
	・使用中に魚の脂の「パチパチ」とはねる音が出る。	魚に含まれている水分が脂と接触して蒸発する音です。 異常ではありません。
	・グリルの点火操作を受け付けなし。	点火不良が数回続くと、安全装置が作動し、前回の点火操作から約10秒間点火操作を受け付けません。 しばらく待ってから、再度点火操作を行ってください。
グリ ル 部		

こんなときは	原因・調べるところ	対策・直しかた	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	・機器のガス栓が全開になっていますか？	・ガス栓を全開にして使用してください。	16・29
	・乾電池が消耗していませんか？	・新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	37
	・電源ランプが消灯していませんか？	・電源スイッチを入れて再度点火してください。	16・29
	・ロックランプが点灯していませんか？	・ロック状態になっています。 ロックを解除してください。	16
	・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	・バーナーキャップを正しく取り付けてください。	12・39
	・バーナーキャップの炎口がつまっていますか？	・『お手入れ』を参照し、お手入れしてください。	39
	・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？		
	・グリル庫内の温度が高くなっていませんか？	・グリル過熱防止センサーがはたらいています。 しばらく待ってから再度点火してください。	44
	・鍋底のへこみが大きな鍋(約4mm以上)を使用していますか？	・温度センサーが正しく密着されていません。 鍋底がへこんでいない鍋を使用するか、センサー(左右バーナーの場合)に交換してください。	4・7・18
	・ガスのおいがする。 いやなおいがする。		
ガスのおいがする。 いやなおいがする。	・風で火が消えていますか？	・窓を開けて、十分換気をしてから、再度点火してください。	43
	・煮こぼれや水滴がついていませんか？	・煮こぼれなどをふき取り、十分換気をしてから、再度点火してください。	43
	・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？	・周囲の燃えやすいものや、プラスチック製品を取り除いてください。	7
	・鍋を正しくのせていますか？ ・鍋底が凹凸していませんか？	・温度センサーが正しく密着されていません。 温度センサー付バーナーに適した鍋をご使用ください。	4・7
	・バーナーに風などが当たっていますか？	・風などが炎にあたらない様に配慮し、十分換気をしてから、再度点火してください。	13・43
	・弱火の状態でも機器下のキャビネット扉を開閉していませんか？	・機器下のキャビネットとびらはゆっくり開閉してください。	13
	・グリルとびらを早く開閉していませんか？	・グリルとびらはゆっくり開閉してください。	—
	・煮こぼれがバーナーにかかっていますか？ ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？	・立消え安全装置についた煮こぼれなどをふき取り、十分換気をしてから、再度点火してください。	43
	・温度センサーが汚れていますか？	・『お手入れ』を参照し、お手入れしてください。	39
	・鍋が焦げたり、空だきしていませんか？	・安全機能のはたらきにより自動消火しています。 十分換気をし、鍋の状態を確認してから、再度点火してください。	43
使用中火が消える。 消火しやすい。	・油の温度が高くなっていませんか？	・安全機能のはたらきにより自動消火しています。 十分換気をしてから再度点火してください。	43
	・火をつけてから約120分(高温で変化のない場合、約30分以上たっています)か？ ・センサー解除モードに設定してから約60分(高温で変化のない場合、約30分以上たっています)か？	・コンロ消し忘れ消火機能が作動しています。 十分換気をしてから再度点火してください。	43
	・使用時に「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。	・ブザー音「ピー」でお知らせし、電池交換サインが点滅します。 早めに新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。 さらに乾電池が消耗すると使用できなくなります。	37
	・乾電池が消耗していませんか？		

次の表示が出たら



	お知らせ表示	原因	処置
コンロ	ランプ表示(点滅) 例	コンロタイマー表示部(点滅) 00	タイマー設定時間が終了したとき
	●○○○○	11	バーナー不着火・点火に失敗したとき
	+	12	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)
		02	焦げつきや異常高温になったとき
グリル	ランプ表示(点滅) 例	グリルタイマー表示部(点滅) 00	タイマー設定時間が終了したとき
	●○○○○	11	バーナー不着火・点火に失敗したとき
	+	12	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)
		02	グリル過熱防止センサーが作動したとき (空焼きした場合や、焼きすぎた場合)
電池	ランプ表示(点滅もしくは、点灯) 例		グリル庫内が高温になっているとき
	●		庫内温度が下がるまで、しばらく 待つてから使用してください。
その他	ランプ表示(点滅もしくは、点灯) 例		電池が消耗してきたとき
	●		電池を交換してください。 (37ページ参照) (アルカリ乾電池: 単1形×2個)
その他	上記の処置で直らないときや、次の表示が出たとき	10 20 24 30 31 32 51 66 70 71 72 73	点検が必要です。コンロは、点火 ノ火消火ボタンを「消火の状態」に戻し、 電源スイッチを「切」とし、お 買い上げの販売店または、大阪ガ スに連絡してください。

エラーで自動消火した場合は、必ず点火ノ火消火ボタンを戻してください。

安全・便利機能の使いかた

カスタマイズ機能

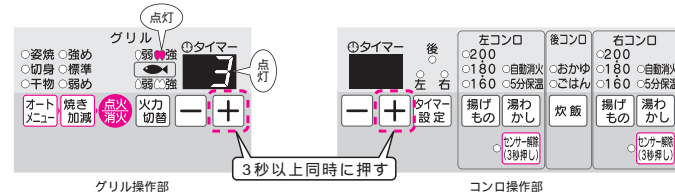
以下の機能を設定変更することができます。

- ・オートパワーオフ機能: 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: 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。

電源スイッチをONにし、10秒以内にグリルタイマーの \oplus キーとコンロタイマーの \oplus キーを、3秒以上同時押しする。

機器を使用していない状態で操作してください。



オートパワーオフ時間の変更方法

グリルタイマーの \oplus ・ \ominus キーで、設定時間を切り替える。(グリル上火強点灯時)
1分・2分・3分・4分・5分の時間設定ができます。

例) "5"にすると、オートパワーオフ時間は、5分になります。(工場出荷時: 3分)

コンロ消し忘れ消火機能時間の変更方法

電力切替キーで、コンロ消し忘れ消火機能時間設定に切り替える。(グリル下火強点灯時)

- ・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、連続使用最長可能時間は、右表のようになります。

コンロ消し忘れ 消火機能時間	タイマー設定 可能時間	連続使用最長可能時間 通常時	センサー解除時
30分	1~30分	30分	30分
60分	1~60分	60分	60分
90分	1~90分	90分	60分
120分	1~99分	120分	60分

工場出荷時⇒

グリルタイマーの \oplus ・ \ominus キーで、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。(工場出荷時: 120分)

例) "5"にすると、消し忘れ消火時間は、90分になります。

電力切替キーを押す毎に、「オートパワーオフ機能時間設定」に切り替わります。

電源スイッチをOFFにするか10秒以上経つと、ブザー音「ピー」でお知らせし、表示されている時間に自動設定されます。

仕様

品名	ガスビルトインコンロ	
型番	110-H520型	110-H522型
前面パネル仕様	ブラック	シルバー
トッププレート仕様	ブラック	シルバーミラー
型式名	C3WG4PWA	
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	・立消え安全装置	
	・電源オートパワーオフ機能	
	・ロック機能	
	・焦げつき自動消火	
	・天ぷら油過熱防止	
	・コンロ消し忘れ消火機能	
	・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) ・工事説明書 ・クッキングブック ・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	高さ265mm×幅598mm×奥行492mm (トッププレート幅738mm)	
質量(本体)	26kg	

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	
都市ガス用	13	A	4.20 { 3,610kcal/h }	1.28 { 1,100kcal/h }	2.21 { 1,900kcal/h }	10.6 { 9,100kcal/h }	Rc1/2 (メネジ)
	12	A	3.90 { 3,350kcal/h }	1.20 { 1,030kcal/h }	2.06 { 1,770kcal/h }	9.86 { 8,480kcal/h }	
	LPガス用		4.20 { 0.301kg/h }	1.28 { 0.092kg/h }	2.28 { 0.163kg/h }	10.6 { 0.757kg/h }	R1/2 (オネジ)

本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み	
『Q&A』『故障かな?と思ったら』『次の表示が出たら』を見て、もう一度確認してください。 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、ガス事業者または、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。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 ガスビルトインコンロ 2. 大阪ガス型番 電池ケースふた裏面に貼付の銘板をご覧ください。 3. 故障または異常の内容(できるだけ詳しく) 4. ご住所・お名前・電話番号・道順(できるだけ詳しく)
転居される場合	
ガスには都市ガス(数種類)およびLPガスの区分があります。 ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、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)・LP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。保証書を紛失されますと、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、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。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

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。
お買い上げの販売店または、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。
いたんできたら、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
ごとく（大） （左右バーナー用）		¥ 1,575 <small>（本体価格 ¥ 1,500）</small>	1110H7010002
ごとく（小） （後バーナー用）		¥ 1,260 <small>（本体価格 ¥ 1,200）</small>	1110H7010003
バーナーキャップ（大） （左右バーナー用）12A・13A用		¥ 1,575 <small>（本体価格 ¥ 1,500）</small>	1110H7510955
バーナーキャップ（大） （左右バーナー用）LP用		¥ 1,575 <small>（本体価格 ¥ 1,500）</small>	1110H8100101
バーナーキャップ（小） （後バーナー用）		¥ 1,050 <small>（本体価格 ¥ 1,000）</small>	1110H8010151
グリル排気口カバー		¥ 788 <small>（本体価格 ¥ 750）</small>	1110H7510954
グリル焼網		¥ 2,940 <small>（本体価格 ¥ 2,800）</small>	1110H5610959
グリル受け皿		¥ 3,675 <small>（本体価格 ¥ 3,500）</small>	1110H7510958
サイドカバー（左）		¥ 630 <small>（本体価格 ¥ 600）</small>	1110H7510961
サイドカバー（右）		¥ 630 <small>（本体価格 ¥ 600）</small>	1110H7510962

2008年10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。乾電池は電気店などで買い求めください。

イラストは参考です。詳しくは各部のなまえ（1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、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。

名 称	形 状	現金標準価格：税込	部品コード
調理プレートセット ・調理プレート ・ホルダー ・調理プレート クッキングブック		¥ 3,990 <small>（本体価格 ¥ 3,800）</small>	1110H8200970

2008年10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。