

# ガスビルトインコンロ 取扱説明書

## 商品コード

110-H530型・110-H531型(60cm幅タイプ)  
110-H532型・110-H533型(60cm幅タイプ)  
110-H510型・110-H511型(74cm幅タイプ)  
110-H512型・110-H513型(74cm幅タイプ)

## ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ、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。

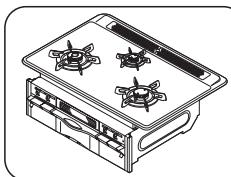
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。

もくじ ページ

## 1. 使用前に

- とくに注意していただきたいこと 1~4
- 周囲の防火措置(機器の設置)について 5
- 使用前の準備 6
- ・乾電池の取り付けかた 6
- 各部のなまえと特長 7~8

型式名
C3WC8RDTLG
C3WC8RDTRG
C3WC9RDTLG
C3WC9RDTRG



## 2. 使いかた

- コンロを使用するときの注意 9~12
- 点火・消火のしかた(コンロ) 13~14
- タイマー モード 15~18
- 湯わかし モード 19~20
- 揚げもの モード 21~22
- 炊飯 モード 23~26
- グリルを使用するときの注意 27~28
- 点火・消火のしかた(グリル) 29~30
- グリル タイマー 31~32
- 安全機能・温度センサーについて 33~34

## 3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ 35~40
  - ・点検 35
  - ・お手入れ 36~40
  - (点検・お手入れ後のセット方法)
- 故障かな?と思ったら 41~43
- アフターサービス 44
- 仕様 45

**お問い合わせ先**  
別添 大阪ガスのお問い合わせ先  
をご参照願います。

**おねがい** ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にして、(火気に注意して) 大阪ガスに連絡してください。

大阪ガス株式会社

99 大阪ガス



TM96

## 使用前に

# 1 とく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。

#### ■危険・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。

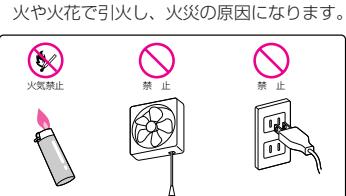
#### ■注意・禁止内容の絵表示



## △危険

#### ガス漏れ時は、絶対に、

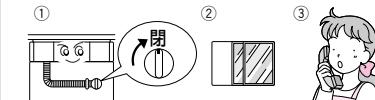
- ・火をつけない
- ・電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺の電話も使用しない



#### ガス漏れに気づいたときは、



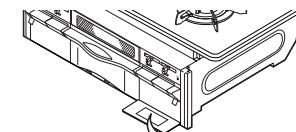
- ①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。  
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。  
③販売店または、もよりの大坂ガス(供給業者)に連絡する。



## △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、もよりの大坂ガスに連絡してください。



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。

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、もよりの大坂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、もよりの大坂ガスに依頼する

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、火災の原因になります。



## △注意

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。

（つづく）

## 使用前に

# 1 とく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、カセットコンロ用ボンベなど、引火性のおそれ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

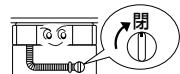
機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

火災の原因になります。



### 使用後は必ず消火を確認する

就寝・外出時は機器のガス栓も閉じてください。



### 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。



### 異常時・緊急時の処置

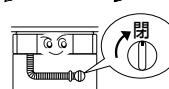
● 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もりの大阪ガスに連絡する。

火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

①



②



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、9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、もりの大阪ガスに連絡してください。



### ガラス注意

● トッププレートに衝撃を加えない。

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



● トッププレートの上に乗らない。

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



とくに注意していただきたいこと

## △注意



### 使用中は換気をする

必ず守る  
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、衣類などが落として火災の原因になります。



### 幼児や小さなお子には触らせないよう注意する

思ひぬ事故の原因になります。

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  
手袋をしてお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。



### 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、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけど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。ガラス裏面に洗剤・薬剤を付着させた場合変色したり、またキズの原因になります。



### 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。

必ず守る  
接触禁止  
使用中・使用直後は操作部以外は触らない  
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっているので、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。



■ 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。

■ 長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を閉じてください。(長時間使用しない場合も機器のガス栓を閉じてください。)
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

■ 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・・・

- 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、お客様で旧機器の処理をされる場合、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してください。

■ 機器や機器周辺(システムキッチンの天板など)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。

■ 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。やけどや過熱による変形などの原因になるおそれがあります。

## 使用前に

### 1 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、お買い求めの販売店または、もよりの大坂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出来る場所に設置してください。

※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、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

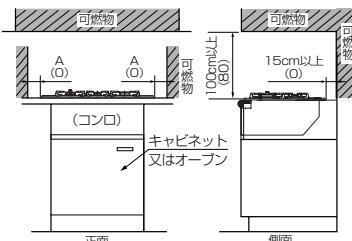
※( )内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。

- トッププレートが74cm幅タイプ(110-H510型シリーズ)の機器は防火性能評定品です。74cm幅タイプの機器には、下表の防火性能評定シールをトッププレートに貼付しています。

ガス機器防火性能評定品 可燃物からの離隔距離(cm)			
上方	側方	前方	後方
100以上	7.5以上	15以上	15以上
財団法人 日本ガス機器検査協会			

#### △警告

- 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。  
火災のおそれがあります。



A寸法  
60cm幅タイプ: 15cm以上  
74cm幅タイプ: 7.5cm以上

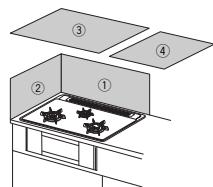
○上記離隔距離がとれない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

#### △注意

- 防熱板(別売品)は、必ず指定のものを使用する。
- 防熱板に同こんされている「取付説明書」に従って正しく取り付ける。  
火災のおそれがあります。

- 防熱板は4種類用意しています。
- 用途に合った防熱板を選んでいただき、正しく取り付けてください。

※取り付け方法は別売の防熱板に同こんされている「取付説明書」をご覧ください。



※イラストはイメージ図です。

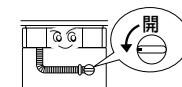
防熱板のお求めは、お買い求めの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

コード番号	高さ(mm)	幅(mm)	備考
① 4015-0100-0206 LP0112	350	600 740	60cm幅用 74cm幅用
② 4015-0100-0205	350	535	共用
③ 4015-0100-0207	550	900	共用
④ LP0117	550	150	74cm幅用

## 使用前に

### 1 使用前の準備

- 機器のガス栓を全開にする。



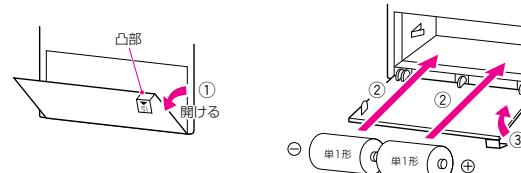
- 乾電池の取り付けかた。(電池ケースはパネル前面にあります。)

単1形(1.5V)アルカリ乾電池を2個使用します。

- アルカリ乾電池の寿命はおよそ1年が目安です。(アルカリ乾電池以外のものを使用されますと寿命が短くなる場合があります。)取り替え時は同等の新しいアルカリ乾電池(単1形:1.5V)を2個同時に取り替えてください。(付属の乾電池は出荷時に納められたもので、自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。)
- 点火／消火ボタンを「開の状態」で放置しておくと電池消耗の原因となりますので、調理終了後は「止の状態」にしてください。

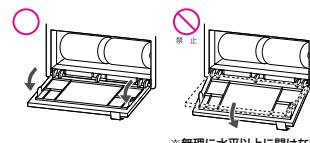
#### 乾電池の取り付け手順

- ①電池ケースフタ上部の凸部を指でひっかけて矢印の方向に開ける。
  - ②単1形乾電池(1.5V)2個を、図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込んでください。
  - ③電池ケースフタを元に戻してください。
- ※乾電池を取りはずすときは、上記要領で単1形乾電池(1.5V)2個を取りはずしてください。



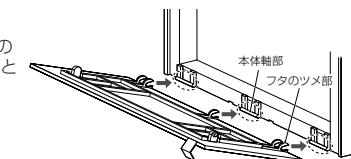
#### お願い

- 乾電池を交換するときは古いものを混ぜて使用しない。乾電池の寿命が短くなったり、液漏れする原因になります。
- 乾電池の $\oplus/\ominus$ 方向は間違えないでください。点火できなくなります。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合、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。
- 電池ケースフタは水平まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。フタがはずれる原因になります。



#### [電池ケースフタがはずれた場合の取り付け方法]

- 電池ケースフタを図のように斜めに持ち、フタのツメ部(5ヶ所)を本体軸部(3ヶ所)に「パチン」と音がするまで挿入してください。



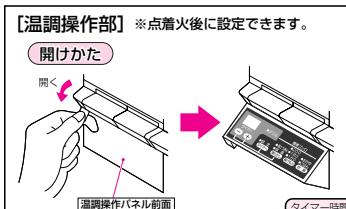
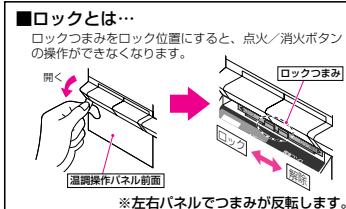
## 使用前に

# 1 各部のなまえと特長

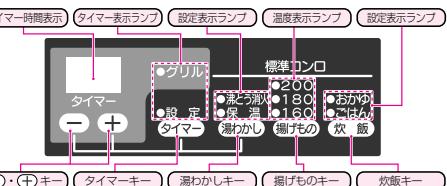
各部のなまえと特長

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	左下バーナー部	右下バーナー部
110-H530型	ブラック	ブラック	チャオバーナー 標準バーナー	チャオバーナー 標準バーナー	電池ケースフタ 温調・グリル操作	温調・グリル操作
110-H531型	ブラック	チャオバーナー 標準バーナー	チャオバーナー 標準バーナー	温調・グリル操作	電池ケースフタ 温調・グリル操作	温調・グリル操作
110-H532型	ライトシャンパン	ステン調	チャオバーナー 標準バーナー	チャオバーナー 標準バーナー	電池ケースフタ 温調・グリル操作	温調・グリル操作
110-H533型	チャオバーナー 標準バーナー	チャオバーナー 標準バーナー	温調・グリル操作	電池ケースフタ 温調・グリル操作	温調・グリル操作	温調・グリル操作
110-H510型	ブラック	チャオバーナー 標準バーナー	チャオバーナー 標準バーナー	温調・グリル操作	電池ケースフタ 温調・グリル操作	温調・グリル操作
110-H511型	チャオバーナー 標準バーナー	チャオバーナー 標準バーナー	温調・グリル操作	電池ケースフタ 温調・グリル操作	温調・グリル操作	温調・グリル操作
110-H512型	チャオバーナー 標準バーナー	チャオバーナー 標準バーナー	温調・グリル操作	電池ケースフタ 温調・グリル操作	温調・グリル操作	温調・グリル操作
110-H513型	チャオバーナー 標準バーナー	チャオバーナー 標準バーナー	温調・グリル操作	電池ケースフタ 温調・グリル操作	温調・グリル操作	温調・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。



■グリルタイマー □ [31]  
設定時間がくると自動消火します。  
(最大設定15分)  
庫内温度に連動して初期設定時間が変わります。  
○④キーで時間設定できます。



### 標準バーナー(温度センサー付)で便利機能の追求

■タイマーモード □ [15]  
煮もの調理や温めなどの時間を決めて、加熱をしたいときに使用してください。  
設定時間がくると自動消火します。  
○④キーでタイマー設定できます。(最大設定99分)

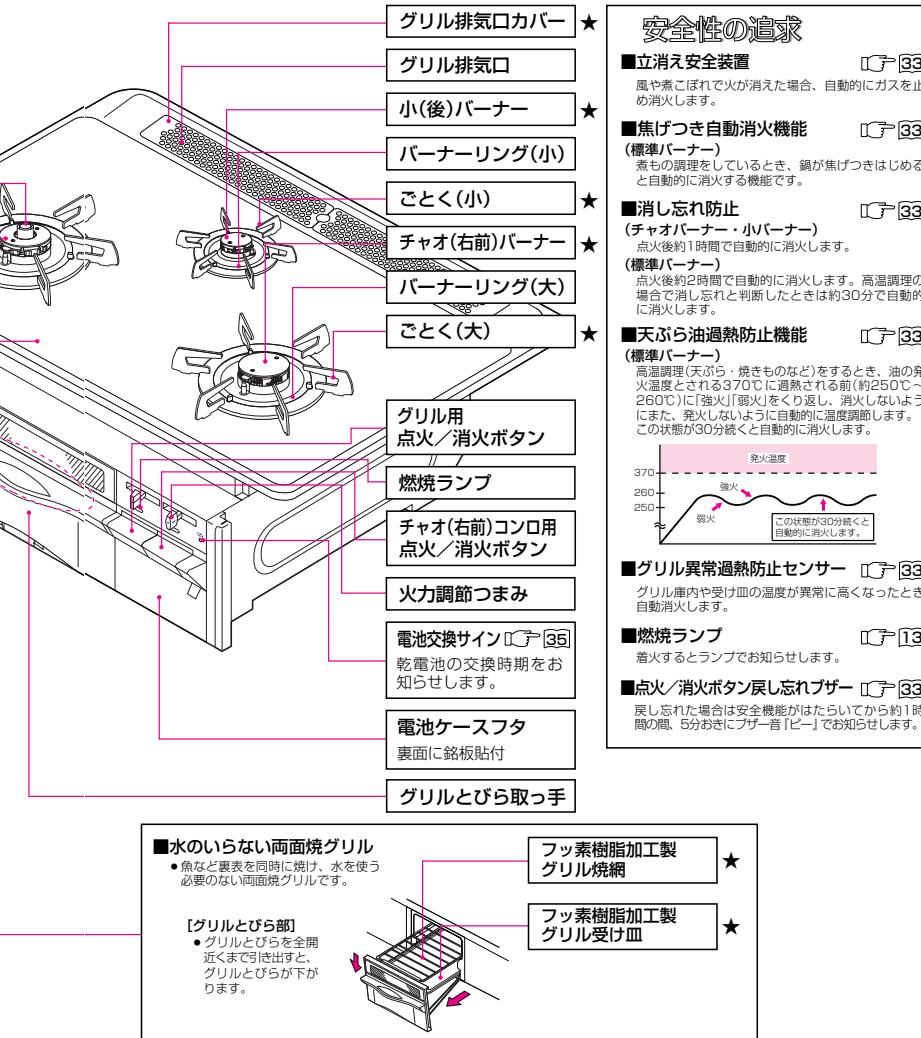
■揚げものモード □ [21]  
天ぷら、フライなどの揚げものの調理をするときに油の温度を設定することができます。  
(揚げ物)キーで約160・(170)・180・(190)・200℃の温度設定ができます。

■炊飯モード □ [23]  
ちょうどした炊飯やおかゆを炊飯器のように炊くことができます。  
(炊飯)キーで「ごはん」「おかゆ」を選択できます。

●各モード使用途中でもモードを変更することができます。  
ただし、湯わかし・揚げ物・炊飯モード→タイマーモードに変更することはできません。

\* □ 内の数字は参照ページを示しています。

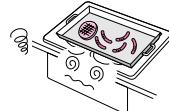
※図は110-H511型の場合です。  
★印は交換対応部品です。詳しくは45ページの交換部品を参照してください。



## 使いかた 2 コンロを使用するときの注意

### △警告

 **コンロをおおったり、炎をふさがない**  
コンロをおおう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(アルミはく製しる受け、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。



 **鍋などがトッププレートからはみ出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。

### △注意

 **点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない**  
衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。  
とくに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” ⇄ “強火”と炎の大きさが変化する場合があり、やけどをするおそれがあります。

 **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。

 **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。

 **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かけて置くなど、安定した状態で使用する。  
とくに径の小さい鍋など、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。

 **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。

〈つづく〉

コンロを使用するときの注意

〈つづき〉

 **必ず守る**  
**強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する**  
やけどのおそれや、取っ手部の損傷の原因になります。

 **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。

お願ひ

■ 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。

■ 長時間使用していないかったり、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、再度点火操作を行ってください。

■ 煙こぼれに注意してください。

煙こぼれしたときやバーナーに煙こぼれがかったときはその都度お手入れを行ってください。  
35~40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、バーナーに煙こぼれがかったまま放置すると炎口がつまり、機器内部で燃えることにより機器焼損のおそれがあります。  
※お手入れの際は機器が十分冷えてから行ってください。

■ 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。

■ 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。

窓からの風や冷房装置の風の影響で、火が途中で消える場合があります。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。

■ 弱火のときは炎が見えにくい場合があります。  
消し忘れない注意してください。

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

■ トッププレートに鍋などの調理具を乗せた状態ですべらせたりしないでください。  
ガラスや鍋に傷が付くばかりでなく、ガラス損傷の原因になります。

## 使いかた

# 2 コンロを使用するときの注意

温度センサー付バーナーを使用するときにとくに注意してください。

### △警告



必ず守る  
温度センサー付バーナー(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。



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はたらかない場合があります。



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。



### △注意



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

※お手入れ方法は40ページを参照してください。  
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。



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。

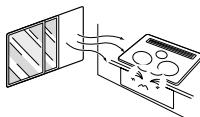


揚げもの調理をする場合は、必ず天ぷら油過熱防止センサーの付いているバーナーを使用する

使用しないと火災の原因になります。

### お願い

■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。



■鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)必要です。とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。  
煮もの調理から火をつけたまま天ぷら鍋にのせかえたり、コンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、センサーがはたらき弱火になったり自動消火することがあります。(33ページ参照)

### コンロを使用するときの注意

《温度センサー付バーナーに適した鍋・中華鍋の選びかたについて》

### 鍋の選びかた

鍋などの種類	煮るもの	炒めもの 油料理など	湯わかし □ <sup>19</sup>	揚げもの □ <sup>21</sup>	炊飯 □ <sup>23</sup>
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ 油料理の場合 油の量: 200mL以上	○ 水の量: 500mL~2L	○ 油の量: 200mL以上	○ 深めのもの
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	○ 水の量: 500mL~2L	○ 油の量: 200mL以上	○ 深めのもの
ステンレス (薄手: 鍋底厚み2mm未満)の鍋	○	×	○ 水の量: 500mL~2L	×	○ 深めのもの
無水鍋 (ステンレス厚手鍋)	○	○ 油料理の場合 油の量: 200mL以上	○ 水の量: 500mL~2L	○ 油の量: 200mL以上	○ 深めのもの
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	—	—

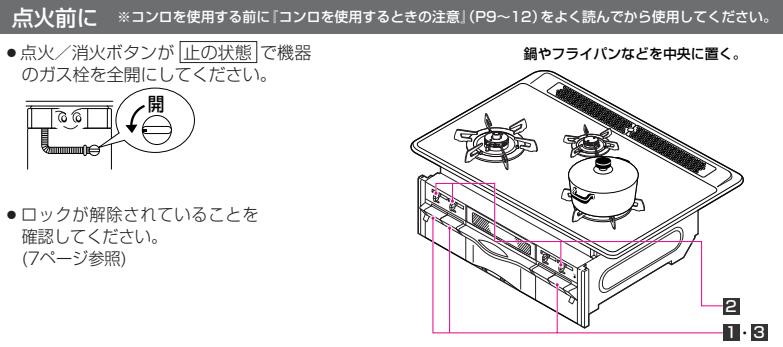
○: 適しています。 ×: 適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

### 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。このようないくつかの場合は、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すると、温度センサーに密着せず安全装置が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。

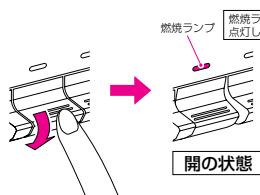
## 使いかた 2 点火・消火のしかた(コンロ)

点火・消火のしかた(コンロ)



### 1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



- バチバチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。

- 点火／消火ボタンを押した後、手を離しても数秒間スパークします。  
※万一点火しないときは、点火／消火ボタンを押し`止の状態`に戻し、周囲のガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作してください。

- 火力調節つまみが弱火(右側)にある場合、つまみは強火(左側)に動きます。チャオバーナーは安全のため、火力を少し弱くして点火するようになっています。つまみが強火(左側)にある場合は弱火(右側)の方向へ動きます。

#### 調理するときのコツ(標準バーナー)

##### ○炒めもの(野菜炒め、玉子焼き、ハンバーグなど)をする場合

- 1分程度予熱してください。  
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いて弱火になったり消火する場合があります。



##### ○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能がはたらいて(焦げつきと判断)消火することができます。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。(焦げつきの程度がきくなる場合があります)
- 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。
- 沸騰後は中の温度にムラができるないように、ときどき混ぜてください。

##### ※揚げ物をする場合

- 温調機能を使わずに通常コンロとして使用しているとき、多い油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火するか「揚げ物」モード(21ページ参照)を使用してください。

### 2 火力調節

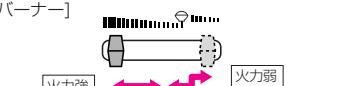
- 火力調節つまみを左右に動かして調節する。

#### [チャオバーナー・小バーナー]



- 火力調節つまみを左(+)方向へ動かすと火力は強く、右(-)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

#### [標準バーナー]



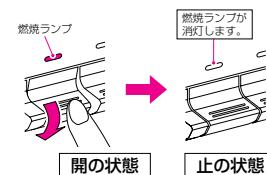
- 火力調節つまみを右(-)方向へ動かすと炊飯(○)の位置で軽く止まります。さらに火力を弱くする場合は少し上にあげてから右(-)方向へ動かしてください。

※はやく操作すると、消火したり赤火になる場合があります。

- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがあります。異常ではありません。

### 3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押して手を離す。



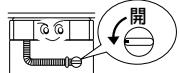
- 消火させた後、すぐに再点火しても燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。そのときはブザー音(ピー)と燃焼ランプ2回点滅(10回繰り返し)でお知らせし、消灯します。

## 使いかた 2 タイマーモード

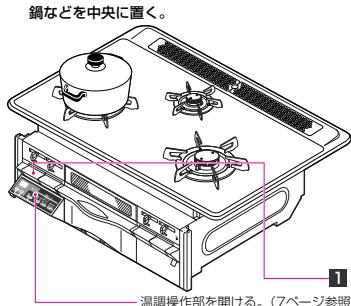
標準バーナー

**点火前に** ※コンロを使用する前に「コンロを使用するときの注意」(P9~12)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが「止の状態」で機器のガス栓を全開にしてください。



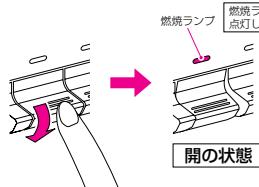
- ロックが解除されていることを確認してください。(7ページ参照)



タイマーモード

### 1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



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

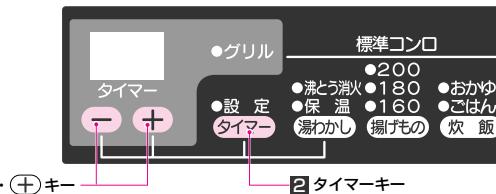
### 2 タイマー設定

- タイマーキーを押す。



- タイマー表示ランプ(設定)が点滅します。  
タイマー時間表示が「00」になります。

温調操作部



③(−・+)キー

②タイマーキー

### 3 時間設定

- (−・+)キーを押し、時間設定する。



- (−・+)キーを1回押す毎に1分刻みで時間設定できます。

1分~99分まで

- 約2秒以上押し続けると、10分刻みで時間設定できます。
- 時間設定しない場合、約15秒後にブザー音(ビビビッ)でお知らせし、さらに時間設定しない場合は、自動消火するとともにブザー音(ビー)とタイマー表示ランプ、タイマー時間表示「00」の点滅(10回)でお知らせします。10秒後、タイマー表示ランプ、タイマー時間表示が消灯します。
- タイマー動作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。)

※タイマー設定を解除したい場合は、再度タイマーキーを押してください。  
※タイマー設定を解除しても消火しません。

### タイマー終了

- タイマー終了すると自動消火します。



- タイマー終了すると、自動消火するとともにブザー音(ビー)と燃焼ランプが消灯しタイマー表示ランプ、タイマー時間表示「00」の点滅(10回)でお知らせします。

10秒後タイマー表示ランプとタイマー時間表示が消灯します。  
残り時間30秒になると、ブザー音(ビビビッ)でお知らせし、時間表示が(分表示)から(秒表示)に変わります。

- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し「止の状態」に戻してください。



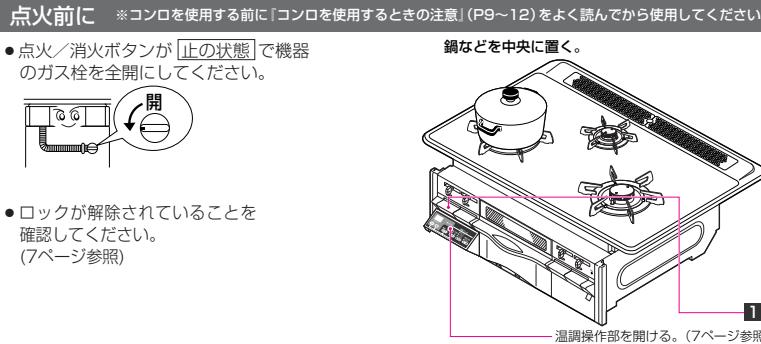
- 「止の状態」に戻さないと、5分おきにブザー音(ビー)でお知らせします。(1時間)
- 「開の状態」で放置しますと、電池の消耗が早まります。

## 使いかた

# 2 タイマーモード

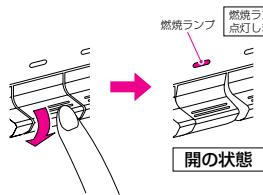
(グリル使用中にコンロタイマーを使用する場合)

標準バーナー



## 1 点火

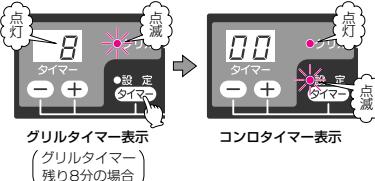
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぽいに押す。



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

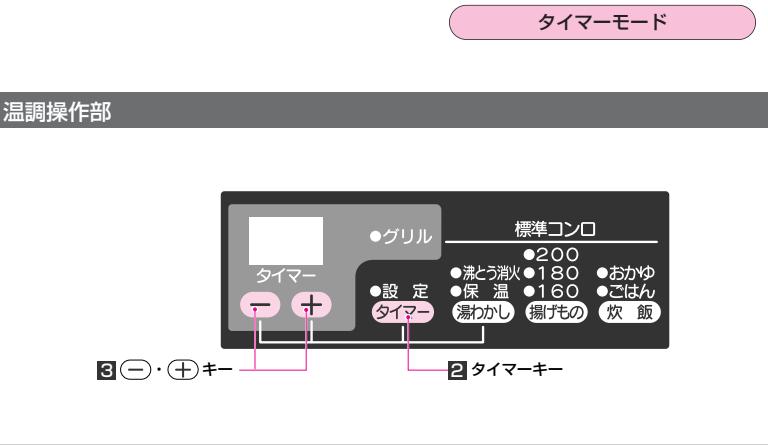
## 2 タイマー設定

- タイマーキーを押す。



- タイマー表示ランプ(グリル)：点滅→点灯
- タイマー表示ランプ(設定)：消灯→点滅
- タイマー時間表示部：グリルタイマー表示→コンロタイマー表示「00」

## 温調操作部



## 3 時間設定

- (−)・(+)キーを押し、時間設定する。

●コンロのタイマー時間設定後、10秒以上経過すると表示はグリルタイマー表示に切り替わります。  
(グリルタイマー優先表示)  
タイマー表示ランプ(グリル)：点灯 → 点滅  
タイマー表示ランプ(設定)：点滅 → 点灯  
タイマー時間表示部：コンロタイマー表示 → グリルタイマー表示

### コンロタイマー表示を確認するとき

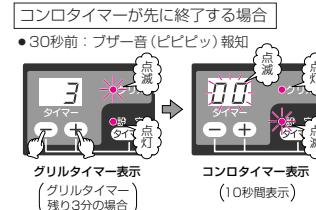
- (スマ)キーを押します。  
タイマー表示ランプ(グリル)：点滅 → 点灯  
タイマー表示ランプ(設定)：点灯 → 点滅  
タイマー時間表示部：グリルタイマー表示 → コンロタイマー表示  
※コンロタイマー表示中に再度タイマーキーを押すと、コンロタイマー設定が解除されるため注意してください。  
※タイマー設定を解除しても消火しません。

- タイマー作動中であってもタイマー時間の変更はできます。

## タイマーモード

### コンロタイマー終了

- タイマー終了すると自動消火します。  
(燃焼ランプ消灯)



- コンロのタイマーが終了すると10秒間はコンロタイマー表示に切り替わります。  
タイマー表示ランプ(グリル)：点滅 → 点灯  
タイマー表示ランプ(設定)：点灯 → 点滅  
タイマー時間表示部：グリルタイマー表示 → コンロタイマー表示  
↓  
グリルタイマー表示に戻ります

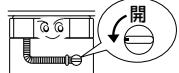
- 自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを押し「止の状態」に戻してください。  
●「止の状態」に戻さないと、5分おきにブザー音(ビー)でお知らせします。(1時間)  
●「開の状態」で放置しますと、電池の消耗が早まります。

## 2 湯わかしモード

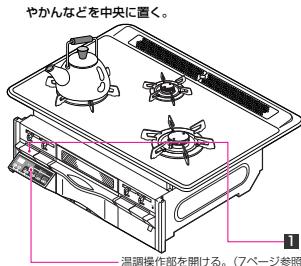
標準バーナー

**点火前に** ※コンロを使用する前に「コンロを使用するときの注意」(P9~12)をよく読んでから使用してください。

- 点火／消火ボタンが「止の状態」で機器のガス栓を全開にしてください。

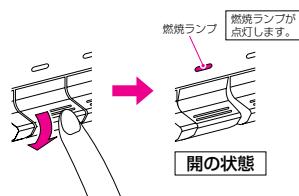


- ロックが解除されていることを確認してください。(7ページ参照)



### 1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

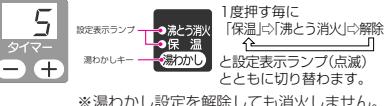


- パチパチとスパークして点火します。点火した後、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。

詳しくは13ページを参照してください。

### 2 湯わかしモード

- 湯わかしキーを押し、湯わかし設定する。

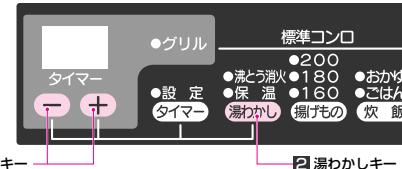


- 着火後すぐに押してください。お湯をわかしている途中で湯わかしキーを押すと、弱火になるまで時間を要する場合があります。
  - 「保温」の場合、タイマー時間表示が「5」になります。(初期設定は5分です。)
  - 「沸とう消火」の場合、タイマー時間表示が「0」になります。(初期設定は0分です。)
- ※「保温」「沸とう消火」のタイマー時間は、お湯がわいてから消火するまでの時間を示します。

- 湯わかし機能は、やかんや鍋の材質、水量、形状などによって弱火になるタイミングや温度が異なる場合があります。  
ふきこぼれによるやけにご注意ください。
- 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。
- 火力はやかんや鍋の大きさに応じた「火力」にしてください。  
弱火にすると湯わかし機能が正常に作動しない場合があります。
- お湯からの温めなおしでは、お湯がわいてから弱火になるまで時間を要する場合があります。

湯わかしモード

温調操作部



### 3 時間設定

- (-)・(+)キーを押し、時間設定する。



- (-)・(+)キーを1回押す毎に1分刻みで時間設定できます。  
「保温」1分~10分まで 「沸とう消火」0分~10分まで
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。

- グリル使用中は時間設定後、10秒以上経過すると表示はグリルタイマー表示に切り替わります。(グリルタイマー優先表示)

湯わかしタイマー表示を確認するとき

- (電気)キーを押します。  
タイマー表示ランプ(グリル): 点滅 → 点灯  
設定表示ランプ(保温): 点灯 → 点滅  
タイマー時間表示部: グリルタイマー表示 → 湯わかしタイマー表示  
※湯わかしタイマー表示中に湯わかしキーを押すと、「保温」→「沸とう消火」→解除に切り替わります。

※湯わかし設定を解除しても消火しません。

### 湯わかし「保温」

- お湯がわくとブザー音(ピピピッ)でお知らせし、自動的に弱火になります。設定時間経過後、自動消火するとともに、ブザー音(ピー)と設定表示ランプ「保温」、タイマー時間表示「00」の点滅(10回)でお知らせします。10秒後、設定表示ランプ「保温」とタイマー時間表示と燃焼ランプが消灯します。

残り時間30秒になると、ブザー音(ピピピッ)でお知らせし、時間表示が(分表示)から(秒表示)に変わります。



### 湯わかし「沸とう消火」

- お湯がわくとブザー音(ピピピッ)でお知らせし、設定時間経過後、自動消火するとともに、ブザー音(ピー)と設定表示ランプ「沸とう消火」、タイマー時間表示「00」の点滅(10回)でお知らせします。10秒後、設定表示ランプ「沸とう消火」とタイマー時間表示と燃焼ランプが消灯します。

残り時間30秒になると、ブザー音(ピピピッ)でお知らせし、時間表示が(分表示)から(秒表示)に変わります。

※設定時間が0分の場合は、ブザー音(ピピピッ)でお知らせはありません。



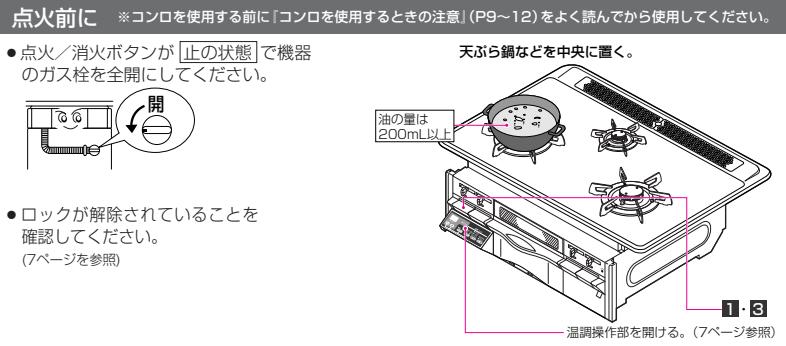
●(止の状態)に戻さないと、5分おきにブザー音(ピー)でお知らせします。(1時間)

●(開の状態)で放置しますと、電池の消耗が早まります。

## 使いかた 2 揚げもののモード

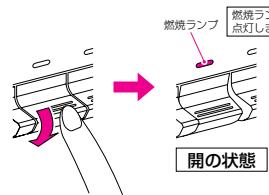
標準バーナー

揚げものモード



### 1 点火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっふいに押す。



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

### 2 揚げもののモード

- 揚げものキーを押し、温度設定する。

1度押す毎に  
「180」⇒「200」⇒「160」⇒解除  
と温度表示ランプ(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。

※温度設定を解除しても消火しません。  
※170°C(温度表示ランプ160と180が点灯)・  
190°C(温度表示ランプ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  
(ピッ)が鳴り設定温度が切り替わっていきます。  
好みの温度設定で手を離してください。

点灯  
180 → 200 → 160  
190C 200C 160C 170C  
押し続ける(3秒毎に移行していきます。)

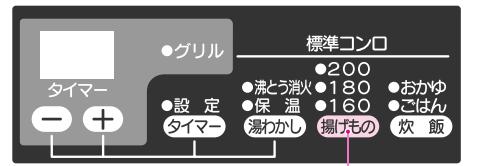
#### コツとご注意

##### ○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。

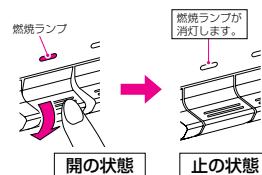
とくに厚みのあるアルミ鍋・鉄製鍋・フッ素加工フライパンなどは、設定温度より油の温度が低い場合があります。  
その場合は温度設定を高めにして調理してください。

### 温調操作部



### 3 消火

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっふいに押して手を離す。



- 設定した温度になるとブザー音(ピピピッ)でお知らせします。
- 自動的に「強火」⇒「弱火」を繰り返し設定した温度に油の温度を保ちます。
- 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押してお好みの温度に合わせてください。

- 機器が自動的に温度調節をするとき「弱火」⇒「強火」に切り替わる一瞬、炎が大きくなります  
が異常ではありません。

#### ○火力は全開で

- 機能を正しくはたらかせるため火力は全開で使用してください。

#### ○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ると設定温度に対して油の温度が下がることがあります。
- ピピピッとなったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になつても調理物を入れないと油の温度が上がっていくことがあります。

#### ○温度設定のめやす

160°C	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°C	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200°C	クルトン、かきもち揚げ

## 使いかた 2 炊飯モード

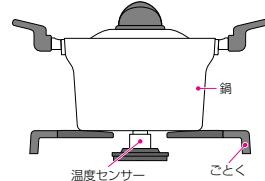
標準バーナー

炊飯モード

### 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、うまく炊けなかつたりする場合があります。

※別売の炊飯専用釜がございます。  
【品番：4111-H001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坂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。）

- 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。

#### お米の準備

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。  
「とぐ→洗い流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗ってください。

※お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順）を確認してから炊飯してください。

※洗米すぐのお米でも炊けますが炊飯前にあらかじめお米を30分（古米や麦ごはん、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。

※無洗米は水を加えると表面に気泡ができ、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。

※碎け米・粉米などが混ざって炊飯されると炊きむらや着色の原因になります。  
(一度水に浸したお米は碎けやすくなります。)

#### 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

※炊きあがりまでの時間はお米・水の分量や室温およびお米・鍋の種類などにより異なります。

#### 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1L

※水の量は好みに合わせ加減してください。

- 炊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。

#### ■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～

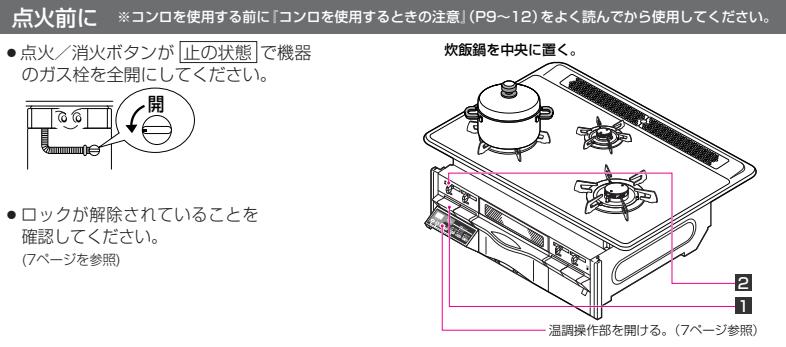
☆2人分（茶わん約2杯分：300g）の例  
1.冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）  
2.鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ“強火”で炊く。  
3.煮たらアスクをとり、“弱火”で10~15分炊く。  
4.消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

- “ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりはお米の種類、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。

## 使いかた 2 炊飯モード

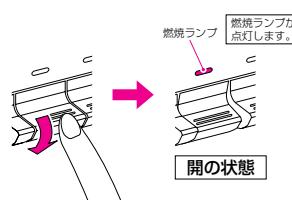
標準バーナー

炊飯モード



### 1 点火

点火前に必ず下準備(23ページ参照)  
を行ってください。

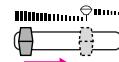


点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

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

### 2 火力調節

火力調節つまみを「炊飯」の位置に合わせます。

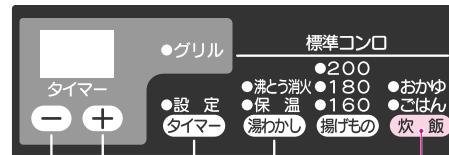


火力調節つまみをゆっくり右(+)方向へ動かし、「○」の位置に合わせます。

●「○」の位置で軽く止まります。  
●火力調節つまみを右(+)方向→左(-)方向へ動かしても、「○」の位置では止まりません。

●火力調節つまみを「○」位置にしないとうまく炊けない場合があります。

温調操作部



### 3 炊飯モード

●炊飯キーを押し、「ごはん」か「おかゆ」を選択する。



1度押す毎に「ごはん」⇒「おかゆ」⇒解除  
と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

※炊飯設定を解除しても消火しません。

●着火および火力調節後すぐに押してください。  
●次のようなことをすると、うまく炊けない場合があります。  
・設定した後に再度炊飯キーを押す。  
・炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開ける。

### 炊飯終了前のお知らせ

**ごはん** むらし終了2分前から終了まで設定表示ランプが点滅してお知らせします。



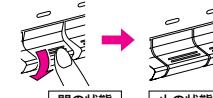
**おかゆ** 終了2分前から終了まで設定表示ランプが点滅してお知らせします。

### 炊飯終了

**ごはん** 炊きあがると自動的に消火し、燃焼ランプが消灯しブザー音(ビビビッ)でお知らせします。(設定表示ランプは消えません)その後、むらし(約10分)が終わると炊飯終了となりブザー音(ピー)でお知らせし、「ごはん」設定表示ランプが消灯します。  
※設定表示ランプ消灯前に点火／消火ボタンを押すと、終了ブザーが鳴らなくなります。

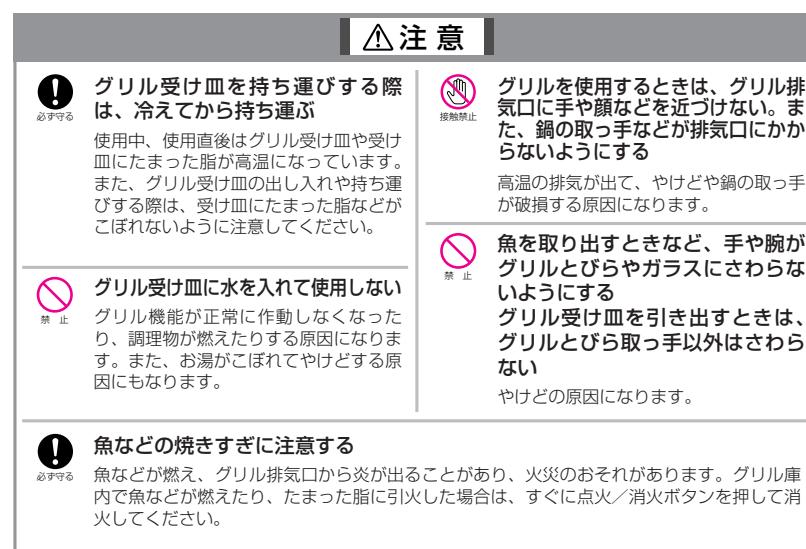
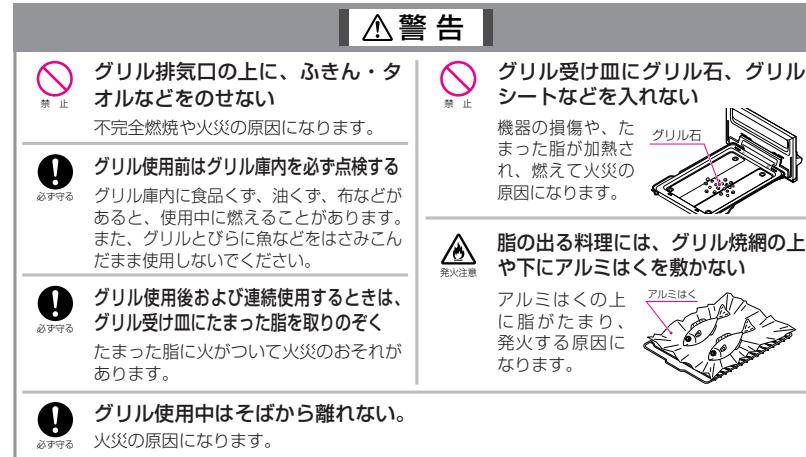
**おかゆ** 炊きあがると自動的に消火し、ブザー音(ピー)でお知らせし燃焼ランプと設定表示ランプが消灯します。

●「ごはん」「おかゆ」の表示ランプ消灯後、必ず点火／消火ボタンを押し「止の状態」に戻してください。



●「止の状態」に戻さないと、5分おきにブザー音(ピー)でお知らせします。  
●「開の状態」で放置しますと、電池の消耗が早まります。

## 使いかた 2 グリルを使用するときの注意



〈つづく〉

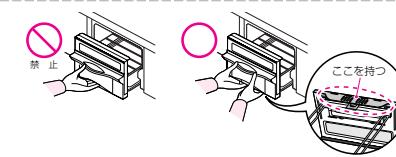
### グリルを使用するときの注意

〈つづき〉

- 禁止** グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない  
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。
- 禁止** グリルとびらを開けたままグリルを使用しない  
機器上部が変色したり、ワークトップをこがす原因になります。
- 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いるため、やけどの原因になります。
- 禁止** グリル使用中、使用直後はグリルとびら付近を触らない  
やけどの原因になります。
- 禁止** グリルを出し入れするときは、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、ぬれふきなどで持たないぬれふきなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

お願ひ

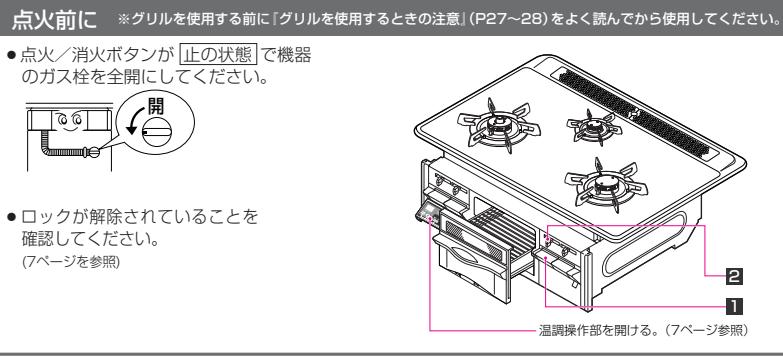
- 使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
- 連続で使用する場合は一旦火を消し、再点火してください。  
焼き上がる前に消火する場合があります。
- 冷凍の魚などは完全に解凍してから焼いてください。中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。
- グリル取っ手を持つ場合、図のように持ってください。  
他の部分を持って取り出すと、手がすべて落とす場合があります。



28

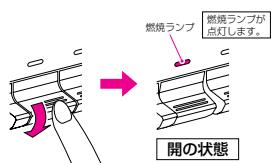
## 使いかた 2 点火・消火のしかた(グリル)

点火・消火のしかた(グリル)



### 1 点火

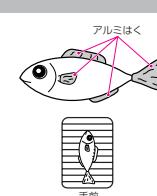
- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぶいに押す。



- パチパチとスパークして点火します。点火した後、数秒間押し続け、着火を確認してから手を離してください。着火すると燃焼ランプが点灯します。
- 火力調節つまみが弱火(右側)にある場合は、強火(左側)に移動します。

- 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。
- ※グリル庫内の油を燒ききるために、煙やにおいが出ては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。)

- グリルタイマーが自動的にスタートします。グリルタイマーについての説明は31~32ページに記載しています。
- 魚などを焼く前に必ずそちらを参考してください。

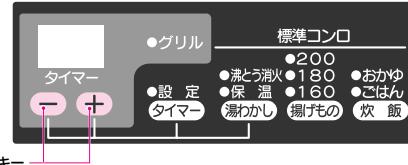


### 魚の焼きかたの手順

- 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。
  - 焦げやすい部分や尾・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。(グリルに魚をいれないで点火してください。)
- 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。
- ※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、中央に置いてください。
- ※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。
- ※冷凍した魚は、完全に解凍してから調理してください。

[詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。]

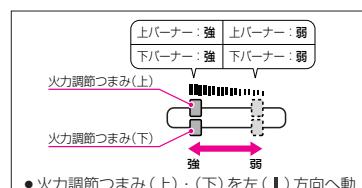
### 温調操作部



- 安全のため約15分以上連続では使用できません。  
(使用途中でタイマーを変更しても点火から15分の時間設定しかできません。)  
連続で使用する場合は一旦消火し、再点火してください。  
(魚が焼き上がる前に消火する場合があります。)
- グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動消火することがあります。  
グリル異常過熱防止センサーが作動したため、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火して使用ください。  
(33ページ参照)

### 2 火力調節

- 火力は、火力調節つまみ(上)・(下)を左右に動かして調節する。



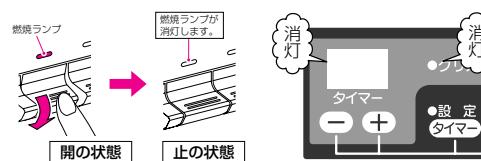
- 火力調節つまみ(上)・(下)を左(+)方向へ動かすと、各バーナーの火力は強く、右(+)方向へ動かすと火力は弱くなります。

- 火力調節つまみはゆっくり動かしてください。

- グリルとコンロを同時に使用すると、コンロの炎が赤色になることがあります。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。異常ではありません。

### 途中で消火したい場合

- 点火／消火ボタンを止まるまでいっぶいに押して手を離す。



## 使いかた 2 グリルタイマー

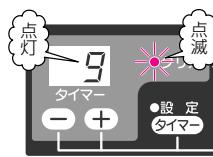
グリルタイマー

### 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。

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。

例)



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

※ グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

※ タイマー時間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。

#### 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、グリル庫内温度が上がっているため、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、魚やたまたま脂が燃えて、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

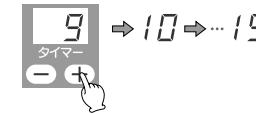
- 鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまつた脂に引火することがありますので、上下の火力を「弱」にして焼くことをおすすめします。  
(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)
- 焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。  
切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火する場合があります。
- 上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網には、フッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油など、焼網に塗っていたらと、こびり付くなどが少くなります。
- 薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にしてください。
- 焦げ過ぎや、型くずれ防止に、姿焼きは尾ヒレにたっぷり化粧塩してください。
- 火の通りをよくするために、切り身は皮に切れ目を入れてください。
- 焦げやすいので、つけ焼きはたれをふき取る。みぞ漬けは、みぞを洗い流してふいてください。

- 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。

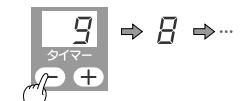
#### タイマー時間を変更するとき

- タイマー時間を変更しないときは、この操作は必要ありません。

長くしたいとき



短くしたいとき



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

- 残り時間30秒になると、ブザー音(ピピピッ)でお知らせし、時間表示が(分表示)から(秒表示)に変わります。

#### 例) 残り24秒の場合



- 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り、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。

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。



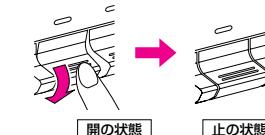
(最大延長時間)

#### グリルタイマー終了

- タイマー終了すると自動消火するとともに、ブザー音(ビー)と燃焼ランプが消灯しタイマー表示ランプ、タイマー時間表示「00」の点滅(10回)でお知らせし、タイマー表示ランプ「グリル」と、タイマー時間表示が消灯します。



- 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



● 【止の状態】に戻さないと、5分おきにブザー音(ビー)でお知らせします。(1時間)

● 【開の状態】で放置しますと、電池の消耗が早まります。

## 使いかた 2 安全機能・温度センサーについて

### 安全機能のはたらき

- 揚げものなどの油料理は温度センサー付バーナーで行ってください。

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	立消え安全装置 <ul style="list-style-type: none"> <li>風や煮こぼれで火が消えた場合は立消え安全装置が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。)</li> <li>再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなったらから点火操作をしてください。</li> <li>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。)</li> </ul>
コンロバーナー	焦げつき消火(標準バーナー) <ul style="list-style-type: none"> <li>焦げつきや空きの場合は、自動的にガスを止め、ブザー音(ビー)と燃焼ランプ2回点滅(10回繰り返し)でお知らせします。</li> </ul>
	天ぷら油過熱防止(標準バーナー) <ul style="list-style-type: none"> <li>約250°Cで強火、弱火となります。それ以上に温度が高くなると自動的にガスを止め、ブザー音(ビー)と燃焼ランプ3回点滅(10回繰り返し)とタイマー時間表示「02」点滅(10回)でお知らせし、消火します。</li> </ul>
	コンロ消し忘れタイマー <ul style="list-style-type: none"> <li>点火後一定時間経過すると自動的にガスを止め、ブザー音(ビー)と燃焼ランプ4回点滅(10回繰り返し)でお知らせし、消火します。</li> </ul>
グリル	グリル異常過熱防止センサー <ul style="list-style-type: none"> <li>空焼きなどによりグリル庫内の温度が異常に上がると自動的にガスを止め、ブザー音(ビー)と燃焼ランプ3回点滅(10回繰り返し)とタイマー時間表示「02」点滅(10回)でお知らせし、消火します。</li> </ul>

### 安全機能がはたらいたとき

点火／消火ボタンを押し【止の状態】に戻してください。	
【開の状態】で放置しますと、電池の消耗が早まります。	

**△注意**

点火／消火ボタン戻し忘れブザー
 

- 戻し忘れた場合は安全機能がはたらいてから約1時間の間、5分おきにブザー音「ビー」でお知らせします。
- ただし、他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

 やけどやけの原因になります。

立消え安全装置について
<ul style="list-style-type: none"> <li>風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が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。)</li> <li>再び点火されるときは窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなったらから点火操作をしてください。</li> <li>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。)</li> </ul>

後方から見た図 (例) 標準バーナー

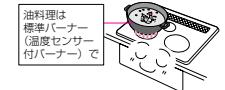
立消え安全装置

### 安全機能・温度センサーについて

#### 揚げもの調理時の注意

##### △警告

- 揚げものの調理するときは200mL(カップ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。



- 標準バーナーは点火／消火ボタンの近くに「揚げもの用」と表示してあります。またトッププレートに「揚げもの用」ラベルで表示しています。
- 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。



(ラベル)

#### 温度センサーの注意

##### △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する。
- センサー部を押し、スムーズに上下に動くか確認する。

温度センサーが正常に作動しない場合があります。



禁止

#### 焦げつき消火機能について

- 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。とくに土鍋やガラス製鍋、薄手のステンレス鍋などは熱伝導が悪いため、焦げつき程度がきつくなります。
- 弱火から強火に切り替えた場合にセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。

#### 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°Cになると弱火になるようになっています。
- 下記のような調理はチャオバーナーを使用してください。

  - ・いりもの料理(ごま・大豆など)のように高温を必要とする調理
  - ・たこ焼きプレートのように底面がでこぼこした調理器を使う場合

#### グリル異常過熱防止センサーについて

グリル庫内や受け皿の温度が使用中異常に高くなったときや、連続で使用する場合などで温度が高い場合、安全のためガスを止め自動消火したり、点火後すぐに消火したりします。

- 次のようなときにグリル異常過熱防止センサーがはたらいて自動的に消火したり、魚が焼ける前に消火したり、連続使用をすることができません。
- ・空焼きなどで長時間使用した場合。・予熱しすぎた場合。・連続で長時間使用した場合。
- ・魚などが庫内で燃えた場合。
- ・グリル異常過熱防止センサーがはたらいた場合
  - ・グリル庫内の温度がある程度下がるまで再使用できない場合がありますので、しばらく(約3分程度)待ってから点火操作をしてください。

※グリル異常過熱防止センサーがはたらいているときは点火操作はできますが、手を離すとブザー音(ビー)とともに火が消えますので注意してください。

## 点検・お手入れ、他

# 3 点検・お手入れ

### △注意

#### 点検・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

- やけどや、機器の角などでかがむ原因になります。(グリル庫内や排気口まわりなど、見えにくいところを掃除する場合はとくに注意してください。)
- お手入れする部品以外ははずさないでください。
- 使用直後はガラス面は熱くなっていますので、お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「お手入れ(点検・お手入れ後のセット方法)」(37~40ページ)を参照して取り付けてください。
- 点検・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ないか必ず確認してください。



必ず守る

### 点 検

#### 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。  
□ 39~40

#### 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。動かない場合は点検が必要です。お買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡してください。

- センサー頭部に汚れや、キズがありますか?



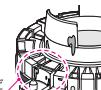
- 点火プラグ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか?

➡ お手入れのしかたを参照してください。  
□ 40

#### 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裏面です。



汚れ  
目づまりなど

- 傾いたり浮いたりしていませんか?

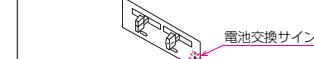
➡ お手入れのしかたを参照してください。  
□ 40

#### 乾電池は?

《乾電池の交換目安はおよそ1年です。》

- 使用時、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。  
□ 6

#### 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。  
□ 37

### お 手 入 れ

※使用ごとにお手入れしてください。汚れたままにしますと汚れが落ちにくくなります。

とくに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。煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、故障の原因になります。

#### 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。



#### 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。

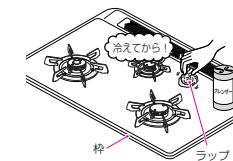
・表面が汚れたらその都度、台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジや布などのやわらかい物でふき取ったあと、乾いた布で再度ふき取ってください。

※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、こびりついで取れなくなります。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。焼きついで掃除が困難になります。

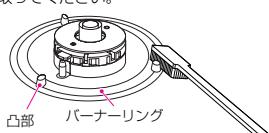
- ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れは、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすってください。汚れがとれたらスポンジや布などのやわらかいものでふき取ってください。

※バーナーリングの塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となりますので、バーナーリングにはクリームクレンザーがかからないように気をつけてふき取ってください。

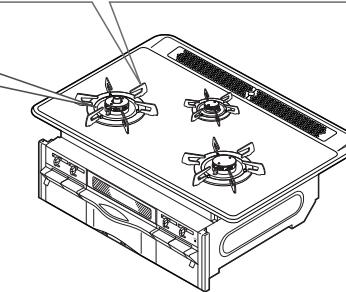


#### バーナーリング・バーナー本体

- 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、使わないでください。

・漂白剤・強アルカリ洗剤・クレンザーを使用すると、バーナーリングや枠の色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。

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 点検・お手入れ

## お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

### グリル部(グリル受け皿、グリル焼網、グリルとびら)

#### □ 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する。(ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。)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、塗装がはがれことがあります。取替用部品として用意しております。

#### □ グリルとびら

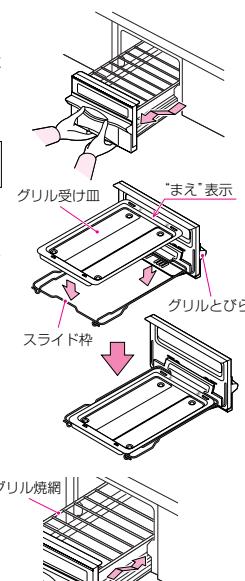
- グリルとびら取っ手はスポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。
- グリルとびらガラスは使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

### グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

#### □ 取り出しかた

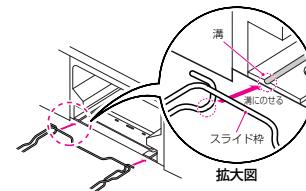
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。  
※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。  
※受け皿にたまたま魚の脂などをこぼさないよう注意してください。  
※グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

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。



#### □ 取り付けかた

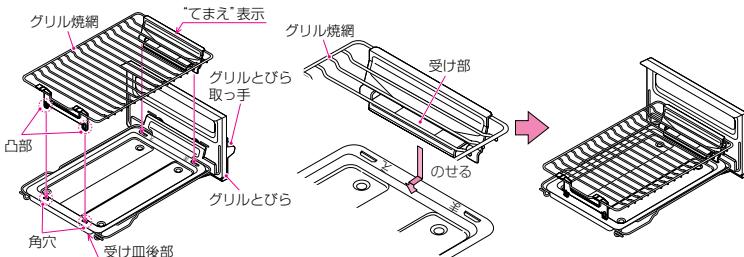
- 「まえ」と表示している方をグリルとびら側にし、図のようにスライド棒の上にのせてください。  
※スライド棒の上に受け皿が図のように取り付けられていないと、受け皿が斜めになり、グリルとびらが入りません。
- グリルとびらのスライド棒をグリル庫内の左右下部にある溝にのせ、グリルとびらを少し持ち上げた状態で庫内に入れた後、とびらが完全に閉まるまでしっかりと入れてください。



### 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。

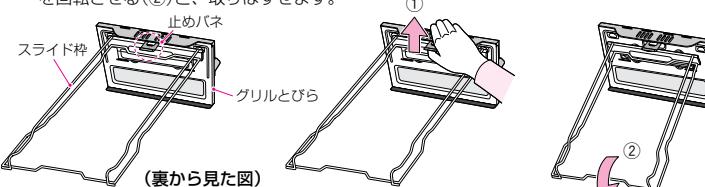


### グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

- 上下逆さまから見た図で説明しています。

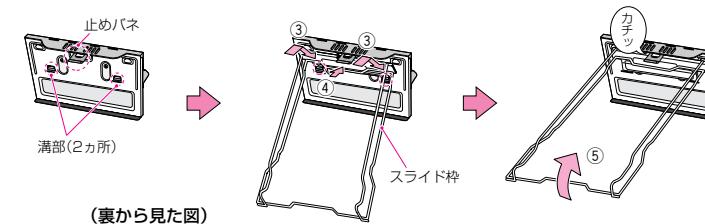
#### □ グリルとびらの取りはずしかた

- スライド棒(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、スライド棒を回転させる(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)にスライド棒を差しこみ(③)、止めバネにそわせ(④)、スライド棒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。



## 3 点検・お手入れ

点検・お手入れ

### お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

#### グリル排気口カバー

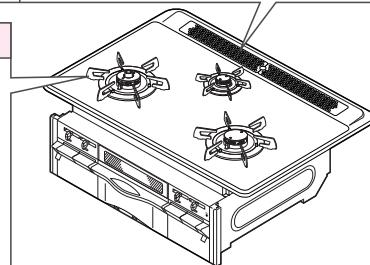
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 汚れが落ちにくいときは台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。
- ※グリル排気口の中側（奥側）をお手入れするときは、必ず手袋を使用してください。

- お手入れ後のセット方法**
- グリル排気口カバーのツメをグリル排気口の角穴に挿入して取り付け、グリル排気口カバーの傾きがないこと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。
- 汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロンタワシに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

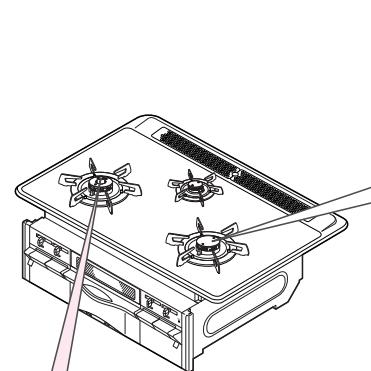
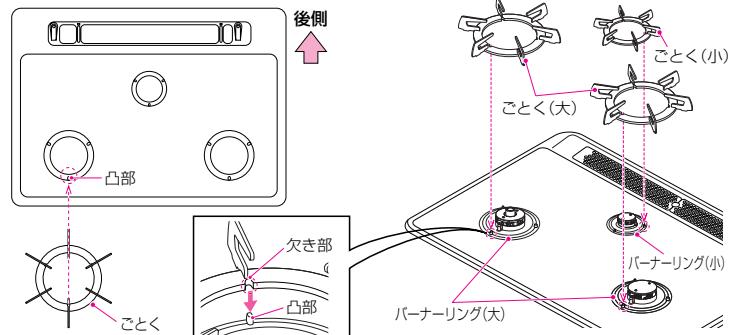


#### お手入れ後のセット方法

- バーナーキャップを正しくセットした後、ごとくを取り付けてください。  
※ごとくの下部にある欠き部をバーナーリングの凸部(3ヶ所)に合わせるように取り付け、ごとくの傾きがないことを確認してください。

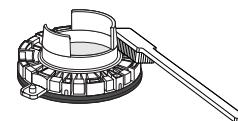
#### △注意

- 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。



#### バーナーキャップ

- 表面はスポンジと洗剤で丸洗いし、目づりしている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。
- 煮こぼれたときは必ずお手入れしてください。



#### △注意

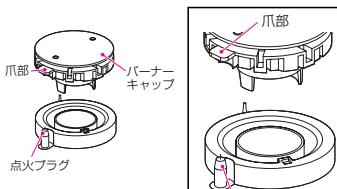
- バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。  
水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。

#### お願い

- 強くこすりたり、当たりしない。  
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。



#### お願い

- バーナーキャップを正しく取り付ける。  
バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。

#### 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。

\*ステンレスタイプは、グリル取っ手などの樹脂部には特殊塗装をしていますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

### 点検・お手入れ、他 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すか？</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、ぬれていますか？</li> <li>●点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押していますか？ (数秒間押しましたか？)</li> <li>●点火／消火ボタンがロックされていますか？</li> <li>●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ (連続焼きなどで庫内温度が高くなっていますか？)</li> </ul>	6 35 35 35 35 13・29 7 33
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	<p>ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。</p> <p><b>△警告</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などはありませんか？ <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> <li>●バーナーキャップに水気がついていませんか？</li> </ul>	3 33 40
消しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バーナーに風が当たっていませんか？</li> <li>●煮こぼれがバーナーにかかるっていませんか？</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せんか？</li> </ul> <p>&lt;標準バーナー（温度センサー付）側&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていますか？</li> <li>●温度センサーが汚れていますか？</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）以上たっていませんか？</li> <li>●鍋底が凹凸していませんか？</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>	33 33 33 10 33 33 11 33 11 31・32 34
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>	35 35

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。29ページをご覧になり、空焼きをしてください。
●パチパチとすべての点火装置で音がする。	 同時点火方式となっていますので、1ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
●点火後や消火後にキシミ音がてる。	 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。
●コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。	 焼き物の塩分（塩化ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムによるものです。
●消火時「ポン」と音がする。	 火が消えたときの音で異常ではありません。
●消火しても数秒間火が残り、すぐに消火しない。	 バーナー内のガスが一度に出されるため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。
●コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。	 火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。
●大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	 バーナー内のガスが一度に出されるため異常ではありません。
●ごとくの先端が変色や凹凸状になる。	 コンロ部を使用すると、ごとくのツメの先端が過熱されホローがはがれたり、凹凸状になりますが異常ではありません。

- 以上のことをお調べになんでも、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坂ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡してください。不完全な処置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

## 3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

### お知らせ表示

- 安全装置(33ページ)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音が鳴り、燃焼ランプ点滅、タイマー時間表示の数字が点滅するなどしてお知らせします。

#### お知らせ表示一覧 《ブザー音(ビー)でお知らせ報知します。》

お知らせ表示			部 位	原 因	処置方法
燃焼ランプ	タイマー表示ランプ	タイマー時間表示部			
4回点滅			コンロバーナー	消し忘れタイマー作動	<p><b>【コンロ】</b> 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。</p> <p><b>【グリル】</b> 点火／消火ボタンを<b>止の状態</b>に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待ってから再び点火してください。</p>
消灯	10秒間点滅	□□	標準バーナー	タイマー設定時間が終了したとき	
	10回点滅		グリルバーナー		
3回点滅	10秒間点滅	□□	標準バーナー	焦げつきや異常高温になったとき	<p><b>【コンロ】</b> 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。</p> <p><b>【グリル】</b> 点火／消火ボタンを<b>止の状態</b>に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待ってから再び点火してください。</p>
	10回点滅		グリルバーナー	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お忘れ焼きすぎた場合)	
1回点滅			チャオバーナー		
			小バーナー		<p><b>【コンロ】</b> 点火／消火ボタンを<b>止の状態</b>に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待ってから再び点火してください。</p> <p><b>【グリル】</b> 点火／消火ボタンを<b>止の状態</b>に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待ってから再び点火してください。</p>
	10秒間点滅	□□	標準バーナー	バーナー不着火(点火に失敗したとき)	
	10回点滅		グリルバーナー		
2回点滅			チャオバーナー		<p><b>【コンロ】</b> 点火／消火ボタンを<b>止の状態</b>に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待ってから再び点火してください。</p> <p><b>【グリル】</b> 点火／消火ボタンを<b>止の状態</b>に戻す。 続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待ってから再び点火してください。</p>
			小バーナー	バーナー途中消火(煮ごぼれや風などで消火したとき)	
	10秒間点滅	□□	標準バーナー		
	10回点滅		グリルバーナー		
電池交換サン点滅			全バーナー	ブザー音(ビー)5分毎に1回 火が消えて、点火／消火ボタンが開状態 にあるとき(点火／消火ボタンの戻し忘れ)	<p>点火／消火ボタンを<b>止の状態</b>に戻す。 電池を交換してください (アルカリ乾電池: 単1形2個)</p>
			乾電池	電池が消耗してきたとき	

燃焼ランプ、タイマー表示ランプおよびタイマー時間表示部の点滅はそれぞれの点滅回数を10回繰り返します。

上記以外、「24」「31」「32」「70」「71」「72」「73」の表示が出た場合。

➡点検が必要です。点火／消火ボタンを**止の状態**に戻し、お買い求めの販売店または、もよりの大坂ガスに連絡してください。

## 3 点検・お手入れ、他 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

- 41~43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は、不明な場合は自分で修理しないでお買い求めの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

- 品名 ガスピルトインコンロ
- 大阪ガス商品コード 例 H N  
(N) 110-H531 (U)  
大阪ガス株式会社  
電池ケースフタの裏  
に貼付してあります。
- 故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
- ご住所・お名前・電話番号・道順(できるだけ詳しく)

### 転居される場合

#### ガスには都市ガス(数種類)およびLPG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。保証書を紛失されると、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、もよりの大坂ガス(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-H530型	110-H532型	110-H510型	110-H512型
前面パネル仕様	ブラック	ステン調	ブラック	ステン調	
トッププレート仕様	ブラック	ライトシャンパン	ブラック	ライトシャンパン	
型式名	C3WC8RDTLG		C3WC9RDTLG		
商品コード	110-H531型	110-H533型	110-H511型	110-H513型	
前面パネル仕様	ブラック	ステン調	ブラック	ステン調	
トッププレート仕様	ブラック	ライトシャンパン	ブラック	ライトシャンパン	
型式名	C3WC8RDTLG		C3WC9RDTLG		
点火方式	連続スパーク点火				
安全部置	<ul style="list-style-type: none"> <li>・立消え安全装置 (全バーナー)</li> <li>・天ぷら油過熱防止機能</li> <li>・焦げつき消火機能 } (標準バーナー)</li> <li>・コンロ消し忘れタイマー (約2時間・約30分)</li> <li>・コンロ消し忘れタイマー (約1時間) (チャオ・小バーナー)</li> <li>・グリルタイマー (最大設定時間15分) } (グリルバーナー)</li> <li>・グリル異常過熱防止センサー</li> </ul>				
付属品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取扱説明書</li> <li>・保証書</li> <li>・クッキングブック</li> <li>・工事説明書</li> <li>・お問い合わせ先一覧表</li> <li>・アルカリ乾電池(単一形1.5V2個)</li> </ul>				
外形寸法	高さ265mm×幅598mm×奥行492mm (トッププレート幅593mm)	高さ265mm×幅598mm×奥行492mm (トッププレート幅738mm)			
質量(本体)	19.5kg		21kg		

使用ガス	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				
都市ガス用	チャオバーナー	4.20 [3,610kcal/h]	2.97 [2,550kcal/h]	1.28 [1,100kcal/h]	2.03 [1,750kcal/h]	9.42 [8,100kcal/h]
	A	3.90 [3,350kcal/h]	2.79 [2,400kcal/h]	1.20 [1,030kcal/h]	1.90 [1,630kcal/h]	8.78 [7,550kcal/h]
LPGガス用		4.20 [0.301kg/h]	2.97 [0.213kg/h]	1.28 [0.092kg/h]	2.12 [0.152kg/h]	9.29 [0.666kg/h]
						Rc1/2 (メネジ) 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ご了承ください。

#### 交換部品（お客様にて取り替え可能な部品）

- 下記の部品(有償)は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。

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、またはもよりの大坂ガスにてお求めください。

交換部品	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)
	小バーナー用	1,260円(1,200円)
バーナーキャップ (黒)	チャオバーナー用	1,575円(1,500円)
	標準バーナー用	1,575円(1,500円)
グリル受け皿(フッ素)	945円(900円)	1110H7010151
グリル焼網(フッ素)	4,725円(4,500円)	1110H5300252
グリル排気口カバー(黒):1個	2,625円(2,500円)	1110H4200034
	788円(750円)	1110H5300001

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

2005年9月現在

## 点検・お手入れ、他

### 3 × モ