

# ガスビルトインコンロ 取扱説明書

## 商品コード

110-H710型・110-H711型  
110-H712型・110-H713型  
110-H714型・110-H715型  
110-H716型・110-H717型

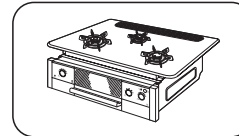
## ごあいさつ

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

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- 別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。

## 型 式 名

C3WD6PDALG  
C3WD6PDARG



## 長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

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

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

## お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先  
をご参照願います。

## おねがい

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

大阪ガス株式会社

大阪ガス



36298900

TM89

## も く じ

## ページ

### 1. 使用前に

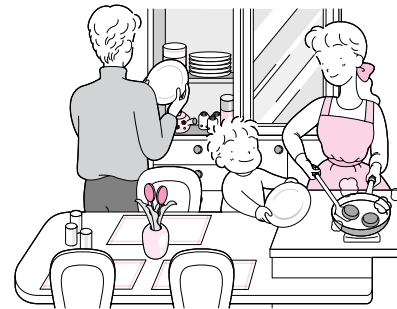
- とくに注意していただきたいこと・・・1～4
- 周囲の防火措置(機器の設置)について・・・5
- 使用前の準備・・・6
  - ・乾電池の取り付けかた・・・6
- 各部のなまえと特長・・・7～10

### 2. 使いかた

- コンロを使用するときの注意・・・11～14
- 点火・消火のしかた(コンロ)・・・15～16
- タイマーモード・・・17～18
- 揚げもののモード・・・19～20
- 炊飯モード・・・21～24
- 湯わかしモード・・・25～26
- 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) [手動調理]・・・29～30
- グリルタイマー [手動調理]・・・31～32
- オートグリル機能・・・33～34
- 調理のポイント・・・35～36
- 安全機能・温度センサーについて・・・37～38

### 3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ・・・39～44
  - ・点検・・・39
  - ・お手入れ・・・40～44
    - (点検・お手入れ後のセット方法)
- 故障かな?と思ったら・・・45～47
- アフターサービス・・・48
- 仕様・・・49～50



# 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。

## ■危害・損害の程度による内容の区分

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

## ■注意・禁止内容の絵表示

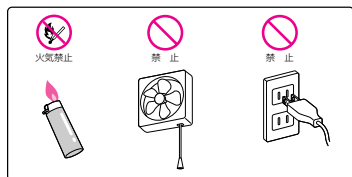
 発火注意	 必ず守る	 禁止	 分解禁止
 火気禁止	 接触禁止		

## △危険


ガス漏れ時は、絶対に、

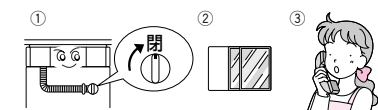
- ・火をつけない
- ・電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺の電話も使用しない

火や火花で引火し、火災の原因になります。



ガス漏れに気づいたときは、

-  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 販売店または、もよりの大阪ガス（供給業者）に連絡する。



とくに注意していただきたいこと

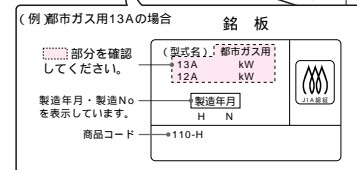
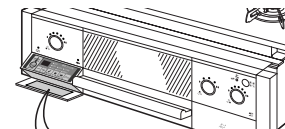
## △警告



**必ず銘板（電池ケースフタの裏）に表示してあるガス（ガスグループ）で使用する  
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する**

表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどしたり、機器が故障する原因になります。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

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



**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、もよりの大阪ガスに連絡してください。



**機器の設置（取り付け、取りはずし）・移転および付帯工事は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼する**

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。

⇒別添の『工事説明書』を参照してください。



**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。



**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。



## 使用前に

# 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

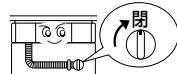
機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど、引火のおそれのあるものを使用しない。

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・外出時はガス栓も閉めてください。



### 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

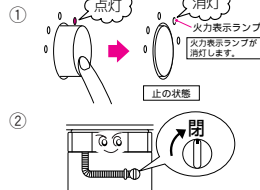
●使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。

①バーナーの火を消す。  
(点火／消火ボタンを「止の状態」にする。)



②機器のガス栓を閉じる。

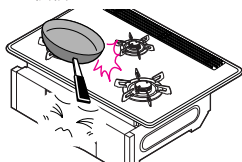


●再使用するときは、11ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりのガス事業者に連絡する。



### 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い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にお願いします。



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

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わないと、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式給湯器、ふろがまを使用している場合は換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になります。



### 調理以外の用途には使用しない

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



### 幼児や小さな子供には触らせないように注意する

思わぬ事故の原因になります。



### 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。



### 使用するバーナーの点火／消火ボタンを間違えて操作しない

別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。



### 点検・お手入れの際は、機器が十分冷えてから必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、機器の突起物などでけがをする原因になります。



### 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。



### 使用中・使用後は操作部以外は触らない

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

## お願い

■この製品は家庭用です。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・・・

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

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

■機器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。

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

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

# 1 使用前に 周囲の防火措置

■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、もよりのガス事業者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

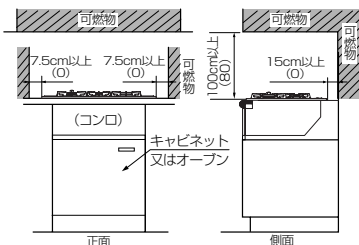
○機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することが出来る場所に設置してください。

※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。

●この機器は防火性能評定品です。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			



※イラストはイメージ図です。

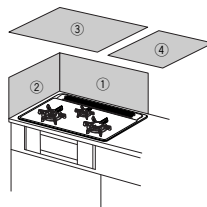
○上記離隔距離がとれない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

## △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。



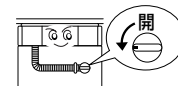
※イラストはイメージ図です。

コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
① LP0112	350	750
② 4105-0100-0205	350	535
③ 4105-0100-0207	550	900
④ LP0117	550	150

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

# 1 使用前に 使用前の準備

■機器のガス栓を全開にする。



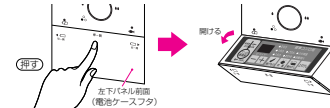
■乾電池の取り付けかた。（電池ケースはパネル前面にあります。）

この機器は単1形（1.5V）アルカリ乾電池を2個必要とします。

- アルカリ乾電池を使用しての電池の寿命はおよそ1年が目安です。取り替え時は付属品と同等の新しいアルカリ乾電池（単1形：1.5V）を2個同時に取り替えてください。  
※同等のアルカリ乾電池以外のものを使用されると寿命が短くなる場合があります。

1.

- 左下パネルの前面上部を押し、左側の操作部を出した状態にする。



2.

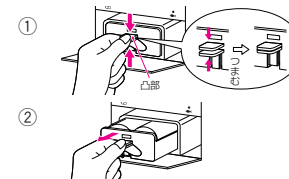
- ①電池ケースフタの左右側面の凹部を指で引っかけて、矢印の方向に開ける。
  - ②操作部のフチを指で押して操作部のみを元に戻す。
- ※操作部を戻すとき、フチ部分以外は手を触れないでください。



3.

【電池ケースの取りはずしかた】

- ①電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまむ。
  - ②電池ケースを手前側に引き出し、少し持ち上げながら取りはずす。
- ※機器内部に手などを入れない。  
機器の故障や機器の突起物などが触れる原因になります。



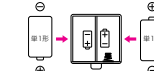
4.

【乾電池の取り付けかた】

乾電池の⊕⊖を確かめて図のように矢印方向に従って電池ケースに組み込む。

お願い

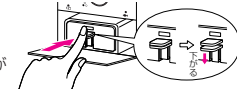
- 乾電池の⊕⊖方向は間違えないでください。  
点火できなくなります。



5.

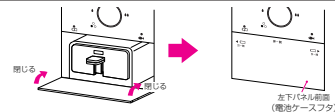
【電池ケースの取り付けかた】

電池ケースを一旦挿入して最後にケース凸部の上側を押す。  
※電池ケースを完全に押し込んだときに、下のケース凸部が下になってロックされます。



6.

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



7.

- 電源スイッチが入るか確認する。



## 使用前に

# 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	左下パネル部	右下パネル部
110-H710型	ブラック	ブラック	チャオバーナー	標準バーナー	グリル操作	温度調節
110-H711型	ブラック	ブラック	標準バーナー	チャオバーナー	温度調節	グリル操作
110-H712型	グレー	ステンレス	チャオバーナー	標準バーナー	グリル操作	温度調節
110-H713型	グレー	ステンレス	標準バーナー	チャオバーナー	温度調節	グリル操作
110-H714型	ブルー	ステンレス	チャオバーナー	標準バーナー	グリル操作	温度調節
110-H715型	ブルー	ステンレス	標準バーナー	チャオバーナー	温度調節	グリル操作
110-H716型	メモリアルレイエロー	ステンレス	チャオバーナー	標準バーナー	グリル操作	温度調節
110-H717型	メモリアルレイエロー	ステンレス	標準バーナー	チャオバーナー	温度調節	グリル操作

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

### ■チャオバーナーで強火！

- 中華料理や炒めものなどを『より早く、シャキッ、カラッ』とおいしく仕上げます。

### ■標準バーナーでトロ火！

- 本格的な煮込み料理もトロ火でじっくりおいしく仕上げます。

### ■小バーナーでとことんトロ火！

- さらにトロ火で、保温や煮込み料理に最適です。

## 安全性の追求

### ■全コンロバーナー消し忘れタイマー付 [付] 37

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

### ■立消え安全装置(全バーナー) [付] 37

風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止め消火します。

### ■焦げつき自動消火機能(標準バーナー) [付] 37

煮もの調理をしているとき、鍋が焦げつきはじめるると自動的に消火します。

### ■天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー) [付] 37

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

### ■グリル異常過熱防止センサー [付] 37

グリル庫内の温度が異常に高くなったとき、自動的に火力を弱めたり、消火したりします。

### ■グリル燃焼ランプ [付] 29

グリルの点火、燃焼中がひとめで分かります。

### ■ロック機能付 [付] 9

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

### ★ グリル排気口カバー

### ★ 標準(左前)バーナー

温度センサー

トッププレート(ガラス面)

火力表示ランプ

トッププレート枠

電池交換サイン

温度調節部

- タイマーモード
- 揚げものモード
- 炊飯モード
- 温わかしモード
- コンロ微調節キー
- ロック機能

(9ページ参照)

電池ケースフタ

表面に銘板貼付

標準(左前)コンロ用

点火/消火ボタン

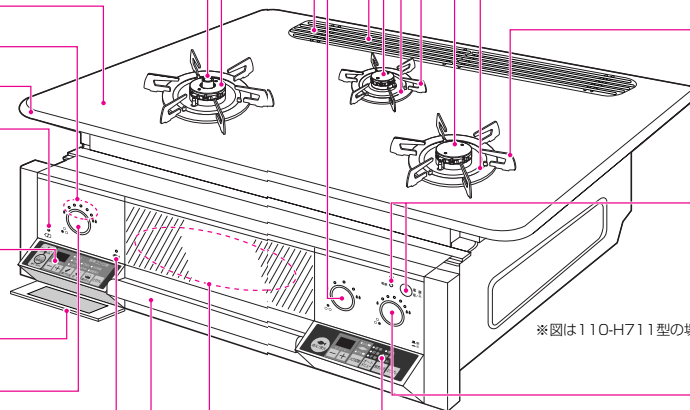
グリル燃焼ランプ

グリルとびら取っ手

### 『バーナーキャップの形状』

チャオ	標準	後

★印は交換対応部品です。詳しくは50ページの交換部品を参照してください。



※図は110-H711型の場合です。

小(後)コンロ用  
点火/消火ボタン

グリル排気口

小(後)バーナー

バーナーリング(小)

とことく(小)

チャオ(右前)バーナー

バーナーリング(大)

とことく(大)

電源ランプ・電源スイッチ

- 電源の入れかた



※電源ランプが点灯していれば使用可能です。

■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。

チャオ(右前)コンロ用  
点火/消火ボタン

- グリル点火/消火キー
- オートグリル機能
- グリルタイマー
- 火力切替キー

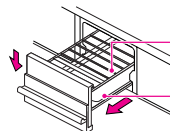
(10ページ参照)

### ■水のいない両面焼グリル

- 魚など裏表を同時に焼け、水を使う必要のない両面焼グリルです。

#### 【グリルとびら部】

- グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびらが下がります。



フッ素樹脂加工製  
グリル焼網

フッ素樹脂加工製  
グリル受け皿

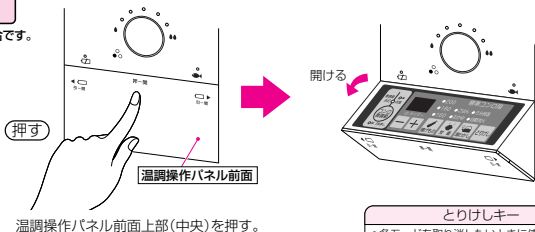
※ [付] 内の数字は参照ページを示しています。



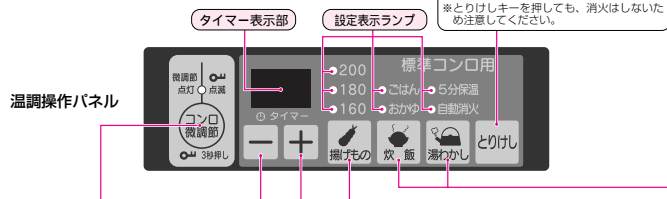
# 各部のなまえと特長

## 温調操作部

※図は110-H711型の場合です。



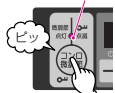
温調操作パネル前面上部(中央)を押す。



とりけしキー  
●各モードを取り消したいときに使用します。  
※とりけしキーを押しても、消火はしないため注意してください。

### ■コンロ微調節キー

- 中間の火力を使いたいときに使用します。 16

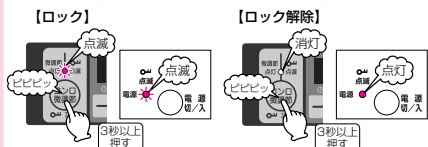


### ■ロック機能について

- 小さなお子さまのいたすら防止や、使用しないときに操作ロックすることが出来ます。

#### ◎ロックの設定のしかた

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



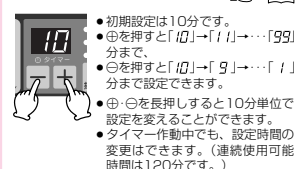
#### ◎ロックの解除のしかた

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

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

### ■タイマーモード

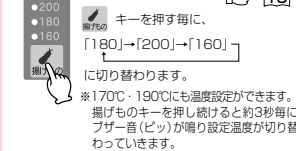
- 煮もの調理や温めなど時間を決めて加熱をしたいときに使用してください。  
※セットした時間で自動消火します。 17



### ■揚げもののモード

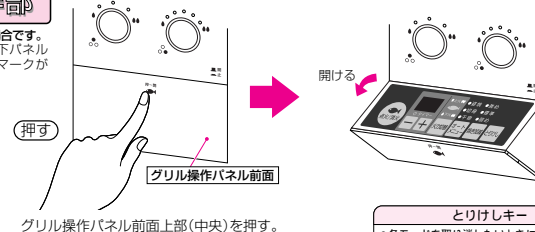
- 天ぷら、フライなどの揚げものの調理をするときに、油の温度を設定することができます。

※約160・(170)・180・(190)・200℃の温度設定ができます。 19

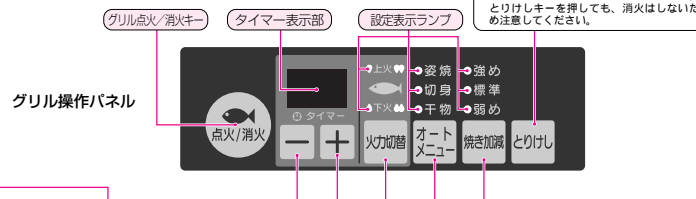


## グリル操作部

※図は110-H711型の場合です。  
※グリル操作部側は、下パネル前面上部に「」のマークがあります。



グリル操作パネル前面上部(中央)を押す。

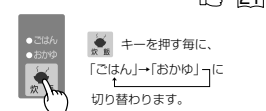


とりけしキー  
●各モードを取り消したいときに使用します。  
とりけしキーを押しても、消火はしないため注意してください。

※ 内の数字は参照ページを示しています。

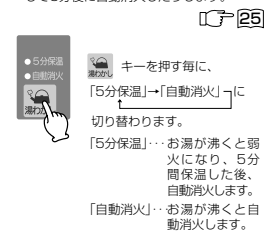
### ■炊飯モード

- ごはん(3合まで)やおかゆ(1合まで)を炊飯器のように炊くことができます。 21



### ■湯わかしモード

- お湯がわくと自動的に消火したり、弱火にして5分後に自動消火したりします。 25

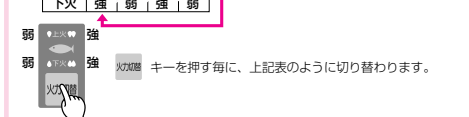


### ■グリルタイマー

- グリルの時間を決めて魚などを焼くときに使用します。  
●初期設定時間を表示します。(例)9分 31  
※庫内温度に達して、初期設定時間が変わります。  
●を押すと「9」→「10」→「11」分まで、  
●を押すと「9」→「8」→「7」分まで設定できます。  
●タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。(連続使用可能時間は15分です。)

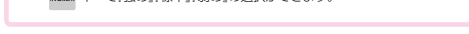
### ■火力切替キー

- 片面焼グリルの火力を変えたいときに使用します。 30



### ■オートグリル機能

- 生魚の姿焼や、切身、干物などを自動的に焼き上げます。 33

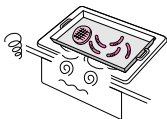


## 2 コンロを使用するときの注意

### 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。



**鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない**  
火災や機器焼損の原因になります。



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

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



### 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ます。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、取っ手を機体の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用する。
- とくに径の小さい鍋など、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。  
鍋が傾いてやけどを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。

<つづき>

### コンロを使用するときの注意

<つづき>



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



**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。

### お願い

■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。

■煮こぼれに注意してください。

煮こぼれしたときやバーナーに煮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。  
39～44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、バーナーに煮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。

■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。

■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。

## 2 使いかた コンロを使用するときの注意

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。

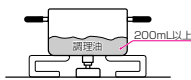
### 警告



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

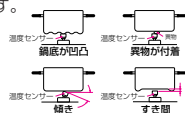
調理油の量がへってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。



禁止

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

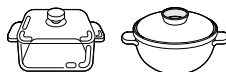
そのまま使用すると、調理油の量に関係なく発火することがあります。焦げつき消火機能が正しくはたらかない場合があります。



禁止

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。



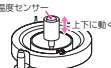
### 注意



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44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。



禁止

天ぷら油過熱防止装置の温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止装置が正常に作動しません。



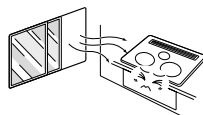
必ず守る

揚げもの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）が必要です。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。

《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	煮ものど	炒めもの油料理など	温度調節機能		
			揚げもの [19]	炊飯 [21]	湯わかし [25]
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○	×	×	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
無水鍋（ステンレス厚手鍋）	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	○ 深めのもの	○ 水の量：500mL～2L
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○ 油料理の場合 油の量：200mL以上	○ 油の量：200mL以上	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○	×	×	×	×
やかん	—	—	—	—	○ 水の量：500mL～2L

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

### 中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類や使いかたによっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごとく【品番：4015-0100-0059 現金標準価格840円（税込）】を使用すると鍋が安定して使いやすくなります。（価格は変更される場合があります。）

※中華鍋によっては別売の中華鍋用補助ごとくを使用すると、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。

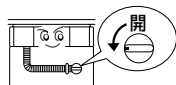


# 

点火・消火のしかた(コンロ)

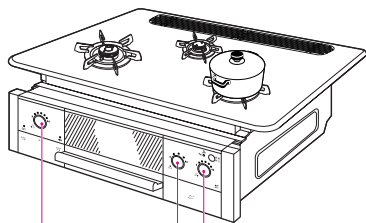
点火前に ※コンロを使用する前に『コンロを使用するときの注意』(P11~14)をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが『切』の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。(9ページ参照)

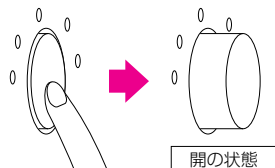
鍋やフライパンなどを中央に置く。



1・2・3

## 1 点火

- 電源が『入』になっていることを確認し(8ページ参照)、点火/消火ボタンを止まるまで押す。



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

点火時の点灯状態



### 調理するときのコツ(標準バーナー)

- 炒めもの(野菜炒め、目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合

- 1分程度予熱をしてください。
- 予熱時間が長すぎたり、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)消火することがあります。このようなときはチャオバーナーを使用してください。



- カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は沸騰するまで鍋を動かさないでください。(焦げつきがきつ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。
- 沸騰後は中身の温度にムラがでないように、ときどき混ぜてください。

- ※揚げものをする場合

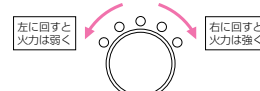
- 温調機能を使わずに通常コンロとして使用しているとき、多い油を加熱すると、まれに低い温度で自動消火することがあります。再点火するか『揚げもの』モード(19ページ参照)を使用してください。

### ワンポイントアドバイス

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

## 2 火力調節

- 点火/消火ボタンを左右に回して調節する。



※点火/消火ボタンは360°以上回りますが、異常ではありません。  
※ボタンをいくら回しても定められた火力範囲でしか火力調節はできません。

- 5段階(小バーナーは3段階)の火力調節ができます。
- 点火/消火ボタンを回すと火力表示ランプが移動し、その位置に合った火力に自動調節します。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加减してください。

- 火力の微調節をしたいときは、標準コンロ用の温調操作部のコンロ微調節キーを押す。
- ※コンロ微調節キーを押すと、中間の火力(通常の火力位置の間)を約8段階に調節することができます。
- ※コンロ微調節キーを押すと、全てのコンロが微調節モードになります。

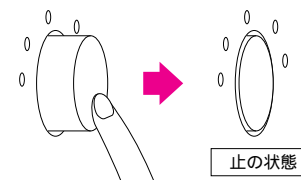
コンロ微調節キーを再度押すと、全てのコンロが消火状態になると、微調節モードが解除されます。

- ①温調操作パネル前面上部を押し、温調操作部を出す。(9ページ参照)
- ②コンロ微調節キーを押す。



## 3 消火

- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し手を離す。



# 2 タイマーモード

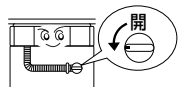
使いかた

(セットした時間で自動消火します)

標準バーナー

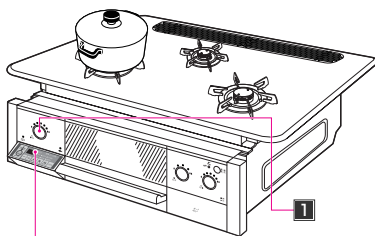
点火前に ※コンロを使用する前に「コンロを使用するときの注意」(P11~14)をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが「切」の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。(9ページ参照)

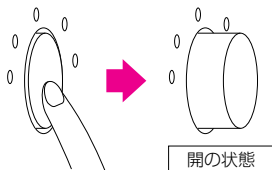
鍋などを中央に置く。



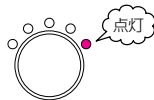
温度調節部を開ける。(9ページ参照)

## 1 点火

- 電源が「入」になっていることを確認し(8ページ参照)、点火/消火ボタンを止まるまで押す。



開の状態



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

## タイマーモード

### 温度調節部



2

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

## 2 タイマーモード

- タイマーキー( - + )を押し、タイマー時間を設定する。



初期設定は10分です。

⊕を押すと「10」→「1」→「1」分まで、  
⊖を押すと「10」→「9」→「1」分まで  
設定できます。

※1分刻みでタイマー設定できます。  
(約2秒以上押し続けると、10分刻みで  
タイマー設定できます。)

点火する前にも設定することができます。

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

### 自動消火

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

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

# 2 揚げものモード

使いかた

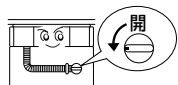
(天ぷら油などの温度を保ちます)

標準バーナー

揚げものモード

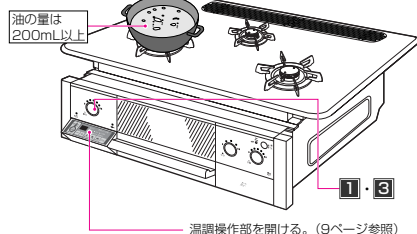
点火前に ※コンロを使用する前に「コンロを使用するときの注意」(P11~14)をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが「切」の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。(9ページ参照)

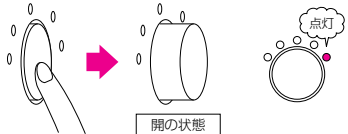
天ぷら鍋などを中央に置く。



温度調節部を開ける。(9ページ参照)

## 1 点火

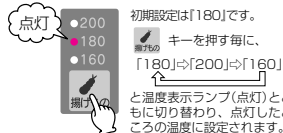
- 電源が「入」になっていることを確認し(8ページ参照)、点火/消火ボタンを止まるまで押す。



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

## 2 揚げものモード

- 揚げものキーを押し、温度設定する。



点火する前にも設定することができます。

- 設定した温度になるとブザー音(ビビビッ)でお知らせします。
- 自動的に「強火」⇄「弱火」を繰り返し設定した温度に油の温度を保ちます。
- 途中で設定温度を変更する場合は揚げものキーを押して好みの温度(160、180、200)に合わせてください。
- 温度調節時「弱火」⇄「強火」に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
- モードを切り替えたいときは、とりけしキーを押してください。

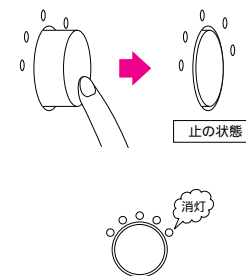
温度調節部



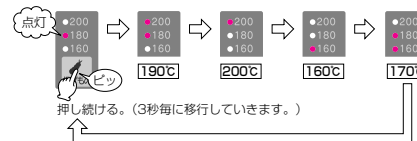
とりけし キーを押すと揚げものモードが取り消され、通常のコンロに戻ります。(消火しません。)

## 3 消火

- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押して手を離す。



※170℃(温度表示ランプ160と180が点灯)・190℃(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。  
お好みの温度設定で手を離してください。



## コツとご注意

### ○適切な鍋と油量

- 鍋の直径は18~24cm位が適当です。
- 油量は1L位が適当です。

※鍋の大きさ、厚み、油量の違いにより油の温度は設定温度より低めや高めになったり、また温度変化が大きくなったりすることがあります。

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

### ○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ずれることがあります。
- ビビビッになったら早めに調理物を入れてください。
- 設定温度になっても調理物を入れ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℃	とりのからあげ、薄手食材の天ぷら(しそ・のりなど)、ドーナツ、フリッター
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもち揚げ

# 2 使いかた 炊飯モード

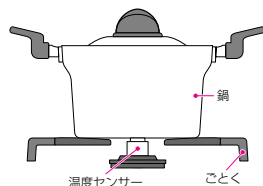
標準バーナー

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、うまく炊けなかっ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阪ガスに連絡してください。(価格に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て、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。
- ※ 砕け米・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砕けやすくなります。)

## ■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。

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

## ■おかゆについて

- おかゆは好みに応じて消火後、塩を少々加え数回かき混ぜてください。
- おかゆモードはお米から“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. 煮たったらアクをとり、“弱火”で10~15分炊く。
4. 消火し好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

- “ごはん”“おかゆ”とも炊きあがりはお米の種類、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。

### 炊飯途中で消火した場合について

- 炊飯モード(自動)の火力の強さと時間は下記の通りです。  
炊飯途中で消火させてしまった場合は、再度炊飯モードを使用してもうまく炊けません。  
下記の流れを参考に手動で炊飯してください。

- ・ 2~4分 中火(火力3)で加熱  
↓
- ・ 5~6分 小火(火力1)でお米に含水させる  
↓
- ・ 水分がなくなるまで 中火(火力3)で燃焼  
↓
- ・ 2分間 小火(火力1)  
↓
- ・ 1分程度 中火(火力3)で燃焼  
↓
- ・ 自動消火

- 上記の時間はあくまでも目安としてください。炊飯量や水温などで時間が変わります。
- 手動で炊飯した場合はうまく炊けない場合があります。

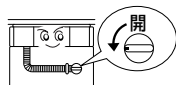
## 2 使いかた 炊飯モード

標準バーナー

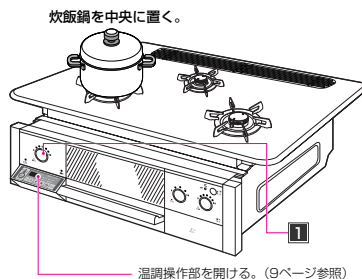
炊飯モード

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」(P11~14)をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが「切」の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



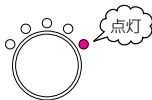
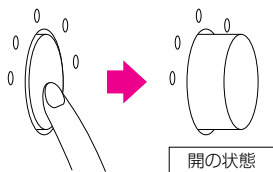
- ロックが解除されていることを確認してください。(9ページ参照)



### 1 点火

点火前に必ず 下準備 (21~22ページ参照)を行ってください。

- 電源が「入」になっていることを確認し(8ページ参照)、点火/消火ボタンを止まるまで押す。



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

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

温調操作部



とりけし キーを押すと炊飯モードが取り消され、通常のコンロに戻ります。(消火しません。)

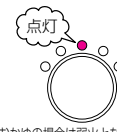
### 2 炊飯モード

- 炊飯キーを押し、「ごはん」か「おかゆ」を選定する。



初期設定は「ごはん」です。

キーを押す毎に、「ごはん」→「おかゆ」と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。



(おかゆの場合は強火となります。)

- 着火後すぐに押してください。
- 次のようなことを行くと、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、鍋のふたをあける。

点火する前にも設定することができます。

炊飯終了前のお知らせ

- ごはん** むらし終了2分前から終了まで「ごはん」設定表示ランプと火力表示ランプが点滅してお知らせします。
- おかゆ** 終了2分前から終了まで「おかゆ」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するとともに、ブザー音(ピピッ)でお知らせします。その後、むらし(約10分)が終わるとブザー音(ビー)でお知らせし、火力表示ランプと「ごはん」設定表示ランプが消灯します。
- おかゆ** 炊きあがると自動的に消火するとともに、ブザー音(ビー)でお知らせし、火力表示ランプと「おかゆ」設定表示ランプが消灯します。

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



# 2 湯わかしモード

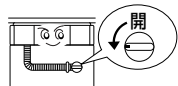
使いかた

標準バーナー

湯わかしモード

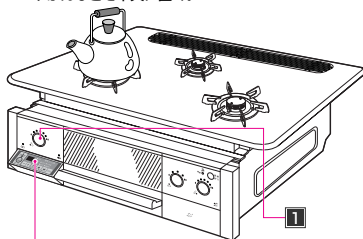
点火前に ※コンロを使用する前に「コンロを使用するときの注意」(P11~14)をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが「切」の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。(9ページ参照)

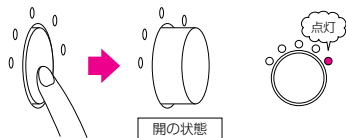
やかんなどを中央に置く。



温調操作部を開ける。(9ページ参照)

## 1 点火

- 電源が「入」になっていることを確認し(8ページ参照)、点火/消火ボタンを止まるまで押す。

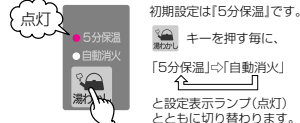


開の状態

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

## 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。



初期設定は「5分保温」です。

キーを押す毎に、「5分保温」⇒「自動消火」と設定表示ランプ(点灯)とともに切り替わります。

点火する前にも設定することができます。

- 着火後の設定の場合はすぐに押してください。

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

## 温調操作部



2

とりけし キーを押すと湯わかしモードが取り消され、通常のコンロに戻ります。(消火しません。)

## 5分保温

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



## 自動消火

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

- 自動消火した後、必ず点火/消火ボタンを押して止の状態に戻してください。

## 2 グリルを使用するときの注意

### ⚠ 警告



**グリル排気口の上に、ふきん・タオルなどをのせない**

不完全燃焼や火災の原因になります。



**グリル使用前はグリル庫内を必ず点検する**

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



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

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。



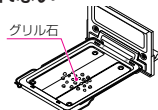
**グリル使用中はそばから離れない。**

火災の原因になります。



**グリル受け皿にグリル石、グリルシートなどを入れない**

機器の損傷や、たまった脂が加熱され、燃えて火災の原因になります。



**脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**

アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。



### ⚠ 注意



**グリル受け皿を持ち運びする際は、冷えてから持ち運ぶ**

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



**グリル受け皿に水を入れて使用しない**

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



**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、火災のおそれがあります。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。



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

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手が破損する原因になります。



**魚を取り出すときなど、手や腕がグリルとびらやガラスにさわらないようにする**

グリル受け皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない

やけどの原因になります。

### グリルを使用するときの注意

#### 〈つづき〉



**グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない**

グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。



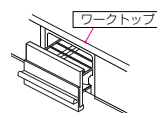
**グリルとびらガラスに衝撃を加えたり傷をつけない。また使用中、使用直後に水をかけない**

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



**グリルとびらを開けたままグリルを使用しない**

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす原因になります。



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

やけどや火災などの原因になります。



**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。



**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。



**グリル使用直後は、お手入れや点検はしない**

やけどの原因になります。



**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、ぬれぶきんなどで持たない**

ぬれぶきんなどでグリル受け皿を持つと、やけどの原因になります。

#### お願い

■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。

■魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は一旦火を消してください。センサーがはたいて消火する場合があります。

■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、再度点火操作を行ってください。

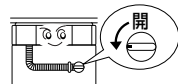
# 2 点火・消火のしかた

## 手動調理

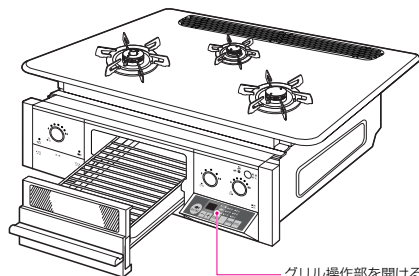
点火・消火のしかた(グリル)

点火前に ※グリルを使用する前に「グリルを使用するときの注意」(P27～28)をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが「切」の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。(9ページ参照)



グリル操作部を開ける。  
(10ページ参照)

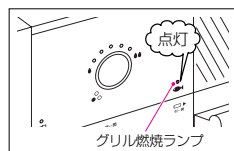
※脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。

### 1 点火

- 電源が「入」になっていることを確認し(8ページ参照)、グリル操作部の点火/消火キーを押す。



※グリルタイマーが自動的にスタートします。



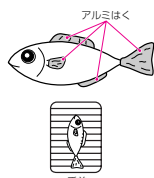
機器左パネル部

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

- 初めてグリルを使うときは、グリル焼網を取り出し15分程度の空焼きをしてください。
- ※グリル庫内の油を焼ききるため、煙やにおいが出て異常ではありません。(空焼きをしているときセンサーが作動して弱火になったり、消火したり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。)

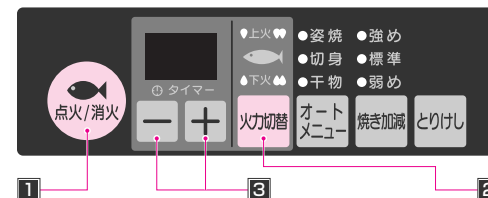
### 魚の焼きかたの手順

- 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。(オートグリル機能使用時は予熱をしない。)
  - 一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。
- ※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。

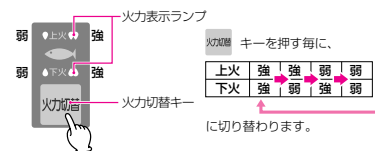
### グリル操作部



とりけ キーを押しても消火しません。

### 2 火力調節

- 火力切替キーを押す。



- グリルとコンロを同時に使用すると、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が、異常ではありません。
- いろいろな調理に合った火力や時間については、付属のクッキングブックをご覧ください。

### 3 グリルタイマー設定

- タイマーキー( - ・ + )を押し、タイマー時間を設定する。
- ※タイマー表示は「分」表示です。

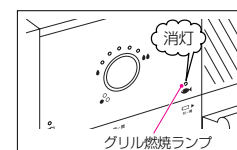
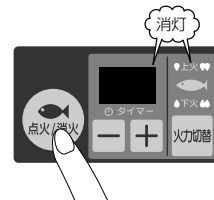


- 初期設定時間を表示します。(例)9分
- ※庫内温度に連動して、初期設定時間が変わります。
- ⊕を押すと「9」→「10」→「11」分まで、
- ⊖を押すと「9」→「8」→「7」分まで設定できます。
- タイマー作動中でも、設定時間の変更はできます。(連続使用可能時間は15分です。)
- ※1分刻みでタイマー設定できます。

- グリルタイマーについての説明は31～32ページに記載しています。魚などを焼く前に必ず参照してください。

### 途中で消火したい場合

- グリル操作部の点火/消火キーを押す。



機器左パネル部

# 使いかた 2 グリルタイマー 手動調理

## 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。



●グリル庫内温度に応じて、一般的な魚を焼く時間"6"~"9"分を自動的に設定します。

※グリル庫内温度が高ければ、時間は短く設定されます。

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

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

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

(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)

### 魚などの焼きかたが浅い場合は...

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

●再点火する場合は、設定時間を短くするなどして焼きすぎに注意してください。

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

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

●鶏肉などの脂の多い食材を調理すると、グリル受け皿にたまった脂に引火することがありますので、上下の火力を「弱」にして焼くことをおすすめします。

(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)

●焼きナスや手羽先などをグリルで調理する場合は、切れ目を入れて調理してください。

切れ目を入れずに調理すると食材の水分がはじけて水蒸気が発生し、途中消火場合があります。

●上下両面から一気に加熱するため、片面焼きに比べて煙が多く出たり、グリル焼網に魚がくっつくことがあります。グリル焼網には、フッ素樹脂加工しておりますが、サラダ油など、焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。

●魚の大きさ、状態、置きかたにより、焼きむらが出ることがありますので、クッキングブックを参照して調理してください。

●グリル庫内温度が高温の場合、安全のため自動的に火力を弱めたり、消火したりします。

(グリル異常過熱防止センサーが作動したためで、しばらく(約3分程度)待ってから再度点火してください。)

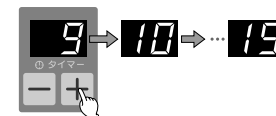
## グリルタイマー

●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。

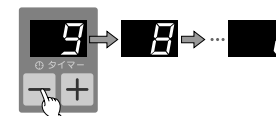
### タイマー時間を変更するとき

●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

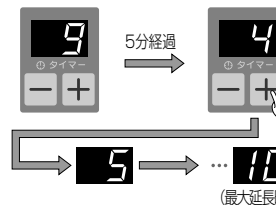


短くしたいとき



※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。

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。



●使用中、グリル庫内温度が異常に高くなった場合、安全のためグリル異常過熱防止センサーがはたらき、自動的に弱火になる場合や、消火する場合があります。

●グリル専用タイマーのためコンロには使用できません。

### 自動消火



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

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

例)残り24秒の場合

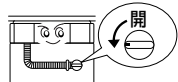


## 2 オートグリル機能 ( 姿焼 切身 干物 調理 )

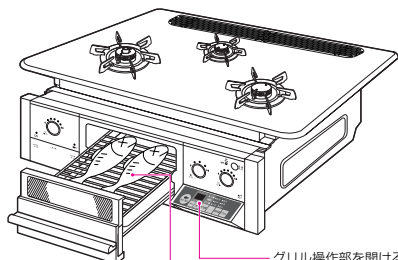
### オートグリル機能

点火前に ※グリルを使用する前に「グリルを使用するときの注意」(P27～28)をよく読んでから使用してください。

- 電源スイッチが「切」の状態では機器のガス栓を全開にしてください。



- ロックが解除されていることを確認してください。(9ページ参照)



調理物を入れる。 グリル操作部を開ける。(10ページ参照)

※オートグリル機能は点火後には受け付けませんので、点火前に設定してください。グリル庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。しばらく待ってから使用するか、手動で調理してください。

### 1 オートメニューを設定する

- 電源が「入」になっていることを確認し(8ページ参照)、グリル操作部のオートメニューキーを押す。



#### ■オートメニューキーについて



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

キーを押す毎に、「切身」→「姿焼」→「干物」に切り替わります。

### 2 焼き加減を設定する

- 火力切替キーを押す。



●魚の種類や大きさに応じて、メニューおよび焼き加減に合わせる。

#### ■焼き加減キーについて



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

キーを押す毎に、「標準」→「強め」→「弱め」に切り替わります。

オートグリル調理中に「とりけし」キーを押すと、手動調理に切り替わります。(29ページ参照)

#### タイマー表示

- タイマー表示が出ていない状態の場合は、一般的な魚が焼ける時間(31ページ参照)に相当する点火からの残時間を表示します。
- タイマー表示していた場合は、その時間のままカウントダウンします。

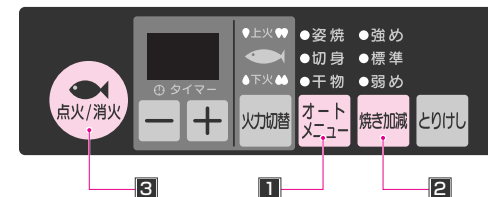
※タイマー調節は点火から15分の範囲で調節できます。(32ページ参照)

#### 火力調節

- とりけした状態の火力のままで手動調理となります。
- ※上火、下火共にお好みの火力に調節することができます。

下記に示す数値(「3」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。

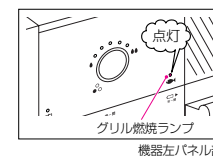
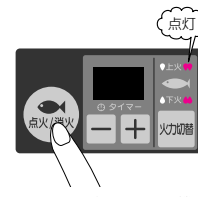
### グリル操作部



とりけし キーを押すとオートグリル機能を取り消され、手動調理に戻ります。(消火しません。)

### 3 点火

- 点火/消火キーを押す。



- 点火するとセンサーがはたらき、機器が自動的に調理モードに合った残り調理時間を計算し、「ビビッ」でお知らせするとともに調理時間を表示します。

※グリルタイマー時間(分)が点灯するまで、しばらく時間がかかります。

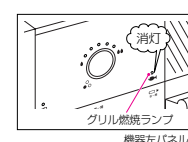
例)3分



※グリルタイマー時間の変更はできません。変更したい場合は「とりけし」キーを押して、手動調理にしてから行ってください。

### 自動消火

- 調理時間が終了すると、自動消火するとともにブザー音「ビー」、タイマー表示「00」の点滅(10秒間)でお知らせします。(残り30秒になると、「ビビッ」でお知らせし、残り時間の表示が分表示から秒表示に変わります。)





# 2 使いかた 調理のポイント

## 調理のポイント

### オートグリル機能を使うときの注意点

- 点火／消火キーを押して点火させた後は、オートグリル機能を受け付けません。
- 庫内温度が高い場合は、オートグリル機能を受け付けません。  
連続して使用される場合は、手動で調理してください。  
オートグリル機能を使用する場合は、しばらく待ってから使用してください。
- 予熱せずに使用してください。
- 自動調理中は、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。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 自動消火後は調理物をすぐに取り出してください。放置すると焼き加減が変わります。

### △注意

- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 次の魚にはオートグリル機能を使用しないでください。

発火の原因となります。

・みりん干し ・めざし ・うるめいわしの丸干し  
・市販のみりんづけ ・身欠きにしん



### メニューおよび焼き加減について

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

※ オートグリル機能で上手く焼けないときや、焼き直しをするときは手動調理で焼いてください。  
※ オートグリル調理の途中で消火した場合は、手動調理で焼き直してください。  
オートで調理されますとうまく焼けません。

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

### ワンポイントアドバイス

- 薄い部分は焦げやすいので、尾を手前にしてください。  
※ 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。
- 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り、みそ漬けは、みそを洗い流してふいてください。  
※ 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。
- 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、フッ素樹脂で塗装加工しておりますが、サラダ油など、焼網に塗っていただくと、こびり付きなどが少なくなります。

#

# 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、機器の角などだけががをする原因になります。(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触らないでください。
- 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)」(41～44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るか必ず確認してください。



## 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。

📖 43～44

### 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、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。

- 温度センサー頭部に汚れや、キズがありませんか？



- 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。

📖 44

### 乾電池は？

《乾電池の交換目安はおおよそ1年です。》

- 使用時、乾電池が消耗してくると、予告としてブザー音(ピー)がなり、電池交換サインが点滅します。使用することはできますが、早めに同等の新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。



- さらに電池が消耗してくると使用できなくなります。➡ 乾電池の取り付けかたを参照してください。

📖 6

### 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。



- 傾いたり浮いたりしていませんか？

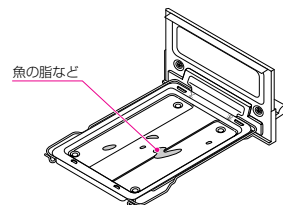


➡ お手入れのしかたを参照してください。

📖 44

### グリル受け皿は？

- 魚の脂などがたまっていませんか？



➡ お手入れのしかたを参照してください。

📖 41

## 点検・お手入れ

## 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、はすれにくくなったり、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。

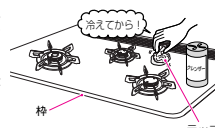


### トッププレート(トッププレート枠含む)

- 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、こびりついて取れなくなります。ご使用のたびにこまめにおふき取ってください。
- とくに、砂糖などを含んだ濃い汁はすぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

- ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れは、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・バーナー本体の塗装のはがれ、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・バーナー本体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。

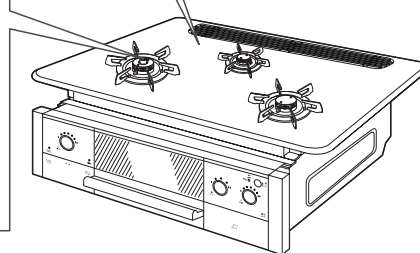


### バーナーリング・バーナー本体

- 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・バーナー本体に傷をつけるので、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・バーナー本体やトッププレートの色が薄くなったり、光沢が変わることがありますので、使用しないでください。
- ※ 色ムラの原因になります。
- トッププレートはグリル排気口部分にネジで固定されています。修理技術者以外の方は取りはずさないでください。



# 3 点検・お手入れ、他

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濡らせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。

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ます。(ナイロンたわしや硬いものでこすると塗装がはがれます。)その後、乾いた布で水気をふき取ってください。

※焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。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塗装加工してありますので、スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。また、表面に化粧板を貼り付けていますので、水の中につけ置かないでください。はく離の原因になります。
- グリルとびらガラスは使用の都度、スポンジと台所用中性洗剤でお手入れしてください。

### グリル受け皿の取り出しかたと取り付けかた

#### ■取り出しかた

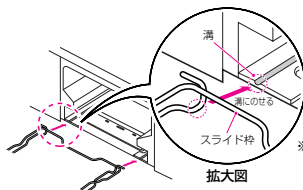
- グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、少し持ち上げて、再度引き出してください。
- ※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、焼網が熱くなっていますので注意してください。
- ※受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
- ※グリル受け皿を取りはずすときは、必ず両手で行ってください。

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

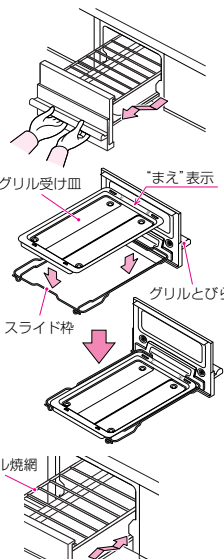
ずるので、手を離すときは注意してください。

#### ■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枠の上にのせてください。
- ※スライド枠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枠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きっちりと入れてください。

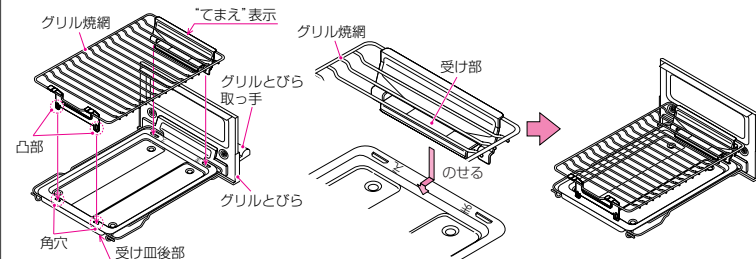


※イラストは分かりやすくするために受け皿なしで記載しています。



### グリル焼網の取り付けかた

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

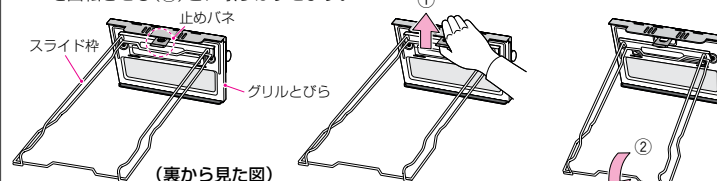


### グリルとびらの取りはずしかたと取り付けかた

※上下逆さまから見た図で説明しています。

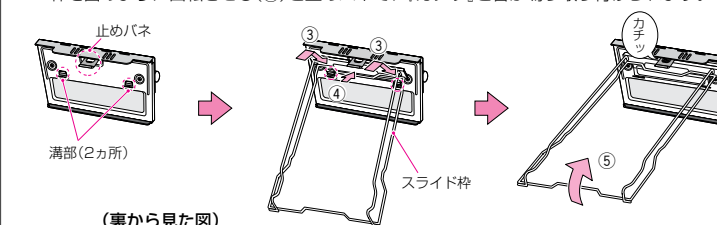
#### ■グリルとびらの取りはずしかた

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



#### ■グリルとびらの取り付けかた

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





# 点検・お手入れ、他

## 3 点検・お手入れ

### お手入れ（点検・お手入れ後のセット方法）

#### グリル排気口カバー

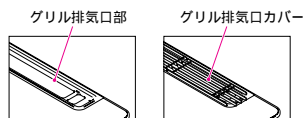
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、乾いた布で水気をふき取ってください。

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

- ※ 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はグリル排気口部に取付けてください。



#### ごとく

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

汚れが落ちにくいときはスポンジやナイロン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。

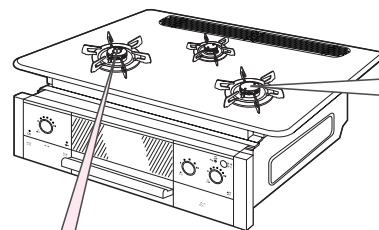
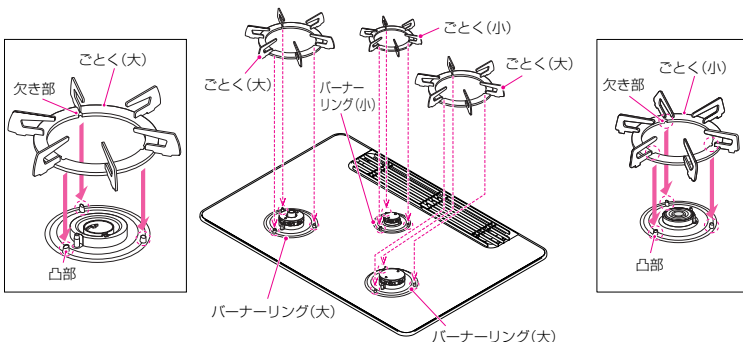
#### ■お手入れ後のセット方法

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。  
合わないときごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼のおそれがあります。



#### 温度センサー・点火プラグ・立消え安全装置

- 煮こぼれなどの汚れを布でふき取る。  
（洗剤などは使用しない。）



#### お願い

- 汚れをふき取る際、強い力を加えたりして変形させないようにしてください。  
故障の原因となります。

#### 機器表面・操作部

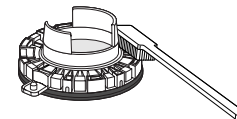
- 乾いた布でよくふく。

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

※ グリルとびら取っ手には特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

#### バーナーキャップ

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



#### △注意

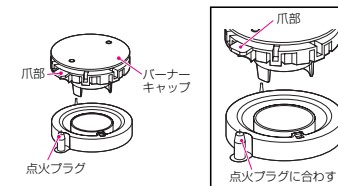
- バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る。  
水分が残ったままセットすると、点火不良や不完全燃焼になります。

#### お願い

- 強くこすったり、当てたりしない。  
傷、ゆがみ、変色・はく離の原因となります。

#### ■バーナーキャップの取り付けかた

図のようにバーナーキャップの爪部が点火プラグの真上にくるように合わせ、バーナーキャップをセットしてください。  
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。



〔拡大図〕

#### お願い

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



# 3 点検・お手入れ、他 故障かな？と思ったら

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

まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●機器のガス栓が全開になっていますか？</li> <li>●乾電池が消耗していませんか？</li> <li>●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？</li> <li>●バーナーキャップの炎口がつまっていますか？</li> <li>●点火プラグ・立消え安全装置が汚れたり、ぬれたりしていませんか？</li> <li>●グリル異常過熱防止センサーがはたらいていませんか？ (連続焼きなどで庫内温度が高くなっていますか？)</li> <li>●電源ランプが消灯していませんか？ (オートパワーオフ機能が作動していませんか？)</li> <li>●電源ランプやコンロ微調節キーの上のランプが点滅していませんか？ (ロック機能が作動していませんか？)</li> </ul>	15・29 39 39 39 37・39 37 8 9
ガスのにおいがする。 いやなにおいがする。	<p>ただちに使うのをやめ、機器のガス栓を閉じてから原因を調べてください。</p> <p><b>△警告</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などはありませんか？ 火災のおそれがあります。</li> <li>●煮こぼれや風などで火が消えていますか？</li> <li>●バーナーキャップに水気がついていませんか？</li> </ul>	3 37 44
消火しやすい。 使用中火が消える。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●バーナー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っていますか？</li> <li>●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか？</li> <li>●弱火の状態では機器下のキャビネットとびらを閉閉していませんか？</li> </ul> <p>&lt;チャオバーナー・小バーナー側&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●火をつけてから約1時間以上たっていますか？</li> </ul> <p>&lt;標準バーナー(温度センサー付)側&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていますか？</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)以上たっていますか？</li> <li>●鍋底が凸凹していませんか？</li> </ul> <p>&lt;グリルバーナー側&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●グリルタイマーを適正時間にセットしていますか？</li> <li>●焼きすぎたりしていませんか？</li> </ul>	37 37 37 12 37 39 39・44 13 37 13 30・31・32 38
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>	39 39

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

全 体	●パチパチとすべての点火装置で音がする。	➡	1カ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
	●点火後や消火後にキシミ音ができる。	➡	加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音です。
	●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「ボン」と音がする。	➡	火が消えたときの音で異常ではありません。
	●消火しても数秒間火が残りに、すぐに消火しない。	➡	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためで異常ではありません。
	●複数のバーナーを連続や同時に操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる。	➡	機器側で設定しています。異常ではありません。
コン ロ部	●コンロ、グリル使用中に「カチッ」と音が鳴る。	➡	火力切替の作動音で、異常ではありません。
	●コンロ燃焼時に点火部でポッポッと音がする。 ●大火になるとき一瞬炎が大きくなる。	➡	火力によってはバーナー内部で音が鳴る場合がありますが異常ではありません。 バーナー内のガスが一度に出されるためで異常ではありません。
	●バーナーキャップが変色する。 ●ごとの先端が変色したり、凹凸状になる。	➡	コンロ部を使用すると、バーナーキャップのホーロー部分やごとのツメの先端が過熱されホーローが変色したりはかれて、凹凸状になりますが異常ではありません。
	●コンロの点火／消火ボタンを急操作すると点火しない。	➡	安全のため、点火を受け付けないことがあります。異常ではありません。ゆっくり操作してください。
	●コンロの火力調節を急操作で行うと、火力が変わらなかったり、ほしい火力にならない。	➡	急操作を受け付けないことがあります。異常ではありません。ゆっくり操作してください。
	●コンロ微調節キーを押して火力調節しても、火力が切り替わらない。	➡	火力の変化が小さい(変化しない)所がありますが火力が変化する位置まで回してください。
グリ ル部	●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ページをご覧ください。
	●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。
	●グリル点火操作時に点火不良が続く、グリルの点火操作を受け付けない。	➡	安全装置の作動により、しばらくの間(約10秒間)使用できなくなります。異常ではありません。

●以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店またはもりの大坂ガス(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ると事故のもとになります。

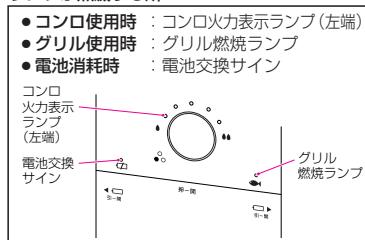
# 点検・お手入れ、他

## 3 故障かな？と思ったら

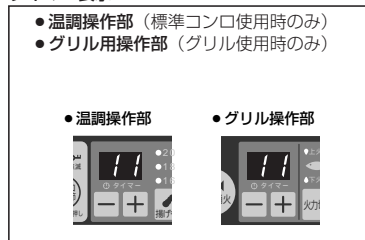
### お知らせ表示

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

#### ランプが点滅する所



#### タイマー表示



お知らせ表示		部 位	原 因	処置方法
ランプ点滅 ※1 <点滅周期>	タイマー 表示部	標準コンロ グリル	タイマー設定時間が終了したとき	【コンロ】 点火／消火ボタンを <u>止の状態</u> 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。  【グリル】 続けてお使いになるときは、しばらく(約3分程度)待ってから再び点火してください。
		※2 グリル	バーナー不着火 (点火に失敗したとき)	
※2 点滅2回	※2 点滅2回	※2 グリル	バーナー途中消火 (煮こぼれや風などで消火したとき)	
		※2 グリル	グリル異常過熱防止センサー作動 (魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合)	
※2 点滅3回	※2 点滅3回	標準コンロ	焦げつきや異常高温になったとき	
		グリル	グリル異常過熱防止センサー作動 (魚など入れずに空焼きした場合や時間を忘れて焼きすぎた場合)	
※2 点滅4回	※2 点滅4回	コンロ	コンロの消し忘れタイマー作動	
		電池交換サイン	電池が消耗してきたとき	電池を交換してください (アルカリ乾電池：単1形2個)

※1：ランプ点滅は各点滅動作を10回繰り返します。(電池交換サインは連続)

※2：タイマー表示部でのお知らせは、標準コンロとグリルのみとなります。

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

▶点検が必要です。コンロは、点火／消火ボタンを 止の状態 に戻し、電源スイッチを「切」とし、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。

# 点検・お手入れ、他

## 3 アフターサービス

### アフターサービス

### サービスのお申し込み

- 45～47ページの「故障かな？と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
  - 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないで買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。
- なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品 名 ガスピルトインコンロ

2. 大阪ガス商品コード

電池ケースフタの裏  
に貼付してあります。

例	H N
(N) 110-H711 (U)	
大阪ガス株式会社	
区分 F こんろ部消費効率 55.6%	
区分 L グリル部消費効率 21.1Wh	
21-052-02-00630	

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ご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

### 保証・補修について

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
  - 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に相談してください。
- 修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の修理用性能部品(機能を維持するための必要な部品(交換部品を含む))の保有期限は、製造打ち切り後6年間で、
- (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。)
- 但し、110-H716型、110-H717型のトッププレートにつきましては、限定品のため交換される場合、グレー色仕様(110-H712型・110-H713型)になります。

# 3 点検・お手入れ、他 仕様

仕様

## 仕 様

品 名	ガスビルトインコンロ							
商品コード	110-H710型	110-H712型	110-H714型	110-H716型	110-H711型	110-H713型	110-H715型	110-H717型
前面パネル仕様	ブラック		ステンレス		ブラック		ステンレス	
トッププレート仕様	ブラック	グレー	ブルー	メモリアルイエロー	ブラック	グレー	ブルー	メモリアルイエロー
型 式 名	C3WD6PDALG				C3WD6PDARG			
点 火 方 式	連続スパーク点火方式							
安 全 装 置	<div>・立消え安全装置</div> <div>・電源オートパワーオフ機能</div> <div>・ロック機能</div> <div>・天ぷら油過熱防止機能</div> <div>・焦げつき自動消火機能</div> <div>・コンロ消し忘れタイマー（約2時間、約30分）</div> <div>・コンロ消し忘れタイマー（約1時間）</div> <div>・グリルタイマー（最大設定時間15分）</div> <div>・グリル異常過熱防止センサー</div>							
	<div>（全バーナー）</div> <div>（標準バーナー）</div> <div>（チャオ・リバーナー）</div> <div>（グリルバーナー）</div>							
付 属 品	・取扱説明書 ・保証書 ・クッキングブック ・工事説明書 ・お問い合わせ先一覧表 ・アルカリ乾電池（単1形1.5V：2個）							
外 形 寸 法	高さ263.5mm×幅598mm（トッププレート幅738mm）×奥行494mm							
質 量	24.5kg							

使 用 ガ ス グ ル ー プ			1時間当たりのガス消費量kW					ガ ス 接 続
			個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量	
			チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
都 市 ガ ス 用	13	A	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.15 {1,850kcal/h}	9.77 {8,400kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
	12	A	3.90 {3,350kcal/h}	2.79 {2,400kcal/h}	1.20 {1,030kcal/h}	2.00 {1,720kcal/h}	9.10 {7,830kcal/h}	
	L P	ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.23 {0.160kg/h}	9.60 {0.688kg/h}	

## 交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

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

交 換 部 品		商品コード	110-H710型 / 110-H711型 / 110-H714型 / 110-H715型
			現金標準販売価格：税込（本体価格） 部品コード
ごとく （黒）	チャオ・標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7010002
	小バーナー用	1,260円（1,200円）	1110H7010003
バーナーキャップ （黒）	チャオバーナー用	1,575円（1,500円）	1110H4200101
	標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7010101
	小バーナー用	945円（900円）	1110H7010151
グリル受け皿（フッ素）		4,725円（4,500円）	1110H4200033
グリル焼網（フッ素）		2,625円（2,500円）	1110H4200034
グリル排気口カバー（黒）：1個		1,575円（1,500円）	111070010001

交 換 部 品		商品コード	110-H712型 / 110-H713型 / 110-H716型 / 110-H717型
			現金標準販売価格：税込（本体価格） 部品コード
ごとく （ダークグレー）	チャオ・標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7030002
	小バーナー用	1,260円（1,200円）	1110H7030003
バーナーキャップ （ダークグレー）	チャオバーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7130101
	標準バーナー用	1,575円（1,500円）	1110H7030101
	小バーナー用	945円（900円）	1110H7030151
グリル受け皿（フッ素）		4,725円（4,500円）	1110H4200033
グリル焼網（フッ素）		2,625円（2,500円）	1110H4200034
グリル排気口カバー（ダークグレー）：1個		1,575円（1,500円）	111070020001

（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。） 2005年10月現在  
乾電池は電気店などで買い求めください。

## —大阪ガスのお問い合わせ先—

大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-0-94817

南部リビング営業部 〒598-0047 泉佐野市りんくう往来南2-2 電話 0120-3-94817

北東部リビング営業部 〒569-8569 高槻市藤の里町39-6 電話 0120-5-94817

兵庫リビング営業部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1丁目-8-2 電話 0120-7-94817

京滋リビング営業部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺栗田町93 電話 0120-8-94817

お電話のおかけ間違いのないよう、お願いいたします。

(所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)

大阪ガス株式会社

- 初めてグリルをご使用になる時は、部品についている油を焼ききるため、焼網を取りはずした状態で15分程度空焼きをしてください。

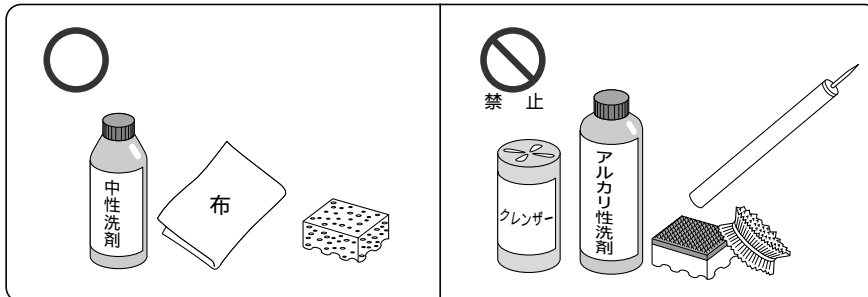
煙や匂いが出てきますが異常ではありません。

## グリル受け皿、グリル焼網について

グリル受け皿、グリル焼網はフッ素系樹脂で塗装加工しております。次の点に注意して使用してください。

- 汚れのたびに必ず中性洗剤で洗って手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくく、くっつきやすくなったり、シミやフッ素のはく離の原因になります。

お手入れはスポンジや布製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しめらせ、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。金属たわし・ナイロントワシ・ミガキ粉・ナイフなどの硬いものは表面を傷つけますので使用しないでください。



- 焼網は空焼きする場合、取りはずして行ってください。
- 美味しく魚を焼くコツは「予熱」です。  
焼網を入れて、両面焼きは2分程度予熱してから魚を入れてください。片面焼きは3分程度としてください。  
なお、フッ素コート焼網の場合は、予熱を長くしすぎるとフッ素加工の効果が短くなりますのでご注意ください。

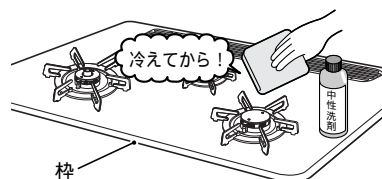
焼網は消耗品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。

グリルは水を入れないで使用してください。



# トッププレートのお手入れ方法

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

表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れなくなります。

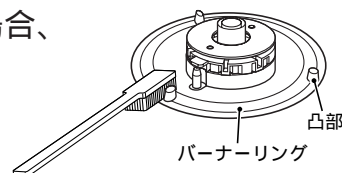
ご使用のたびにこまめにおふき取りください。

特に、砂糖などを含んだ濃い汁はすぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

- ガラス面の汚れのひどいときやこびりついた汚れはクリームクレンザーをラップにつけてふき取ってください。

ただし、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなることがありますので、クレンザーを常用しないでください。

- バーナーリングの凸部のすみに汚れがある場合、歯ブラシを使ってかるく洗ってください。



## お願い

- 金属たわしや先の鋭いものは、トッププレート及び、バーナーリングを傷をつけるので、使わないでください。
- クレンザーを常用すると、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなることがあります。また、枠表面の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ずりささないでください。

