

## ガスビルトインコンロ

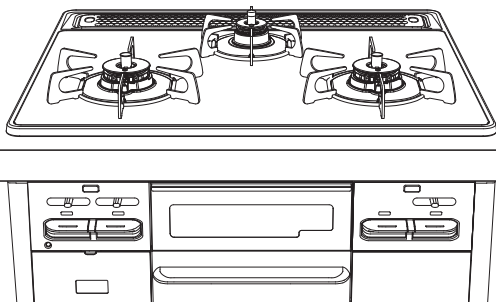
(レンジフード連動機能付)

## 取扱説明書 保証書付

型番

210-H610・H611型

210-H612・H613型



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、まことにありがとうございます。

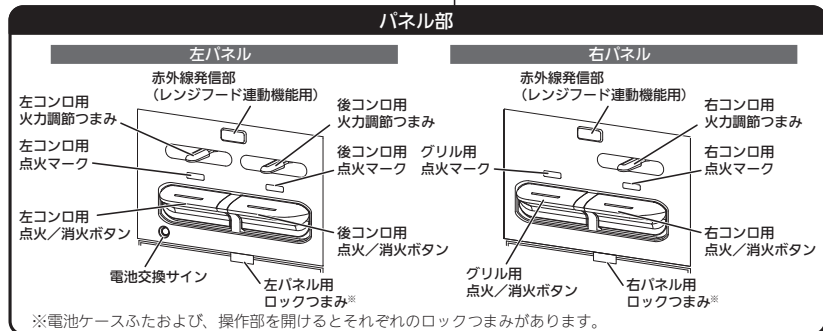
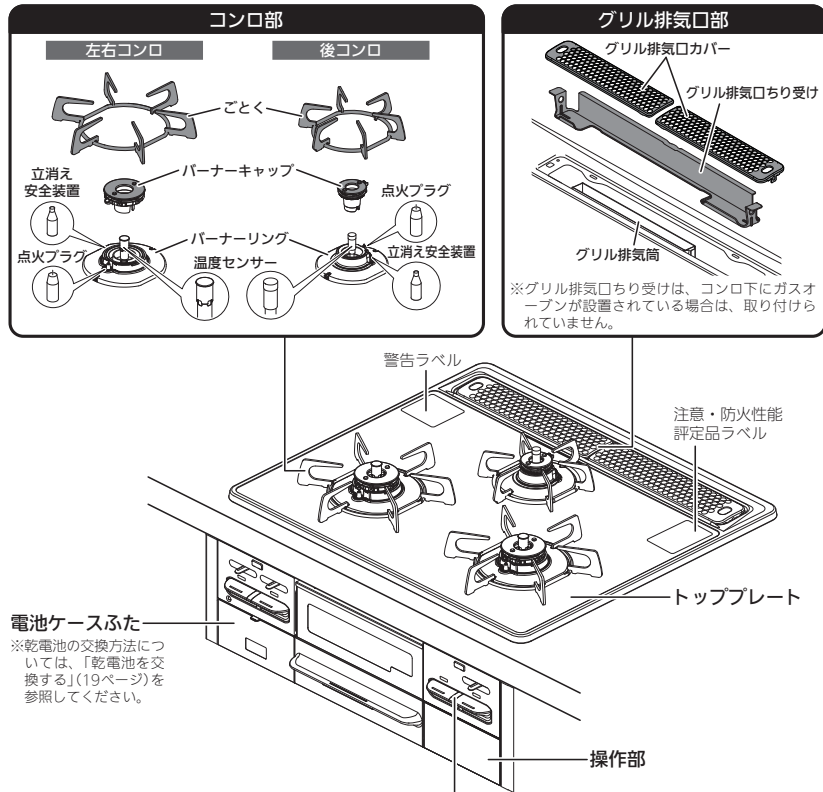
## よく読んで安全に正しくお使いください

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。  
お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



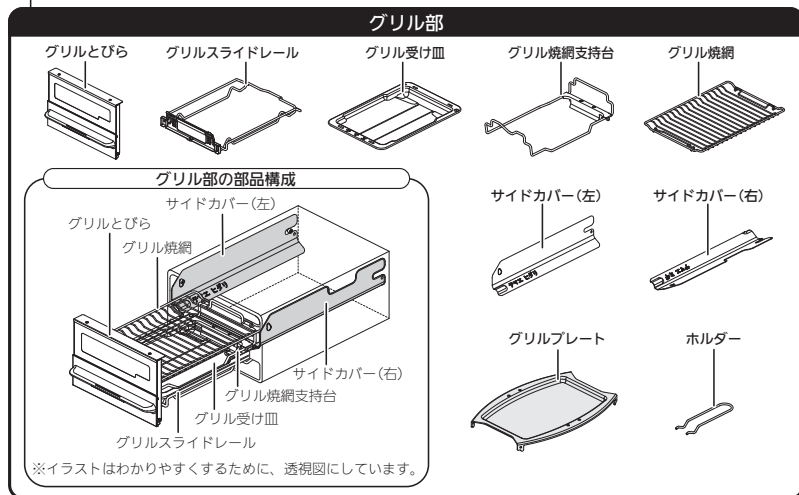
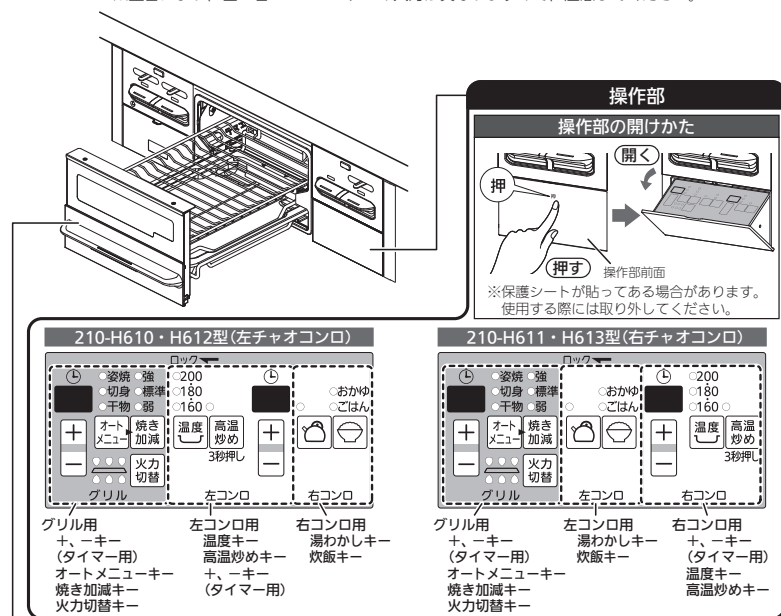
# 各部のなまえ

・取り付け方法については、「お手入れ」(53～58ページ)を参照してください。



型番	トッププレート(ガラス)	左コンロ仕様	右コンロ仕様
210-H610型	ブラック	チャオコンロ	標準コンロ
210-H611型		チャオコンロ	チャオコンロ
210-H612型	クリアグレー	チャオコンロ	標準コンロ
210-H613型		標準コンロ	チャオコンロ

※型番により、左・右コンロバーナーの火力が異なりますので、注意してください。



# かんたん操作ガイド

コンロを使う準備 ① 21

グリルを使う準備 ① 37

※チャオ右コンロ仕様(210-H611・H613型)で説明しています。

チャオ左コンロ仕様は、標準コンロとチャオコンロの位置が左右逆になります。

<p>チャオコンロ</p> <p>タイマーで煮る、ゆでる</p> <p>① 25</p>	<p>1 点火する</p> <p>2 火力調節する</p> <p>3 タイマーを設定する</p>	<p>4 点火/消火ボタンを戻す</p>
<p>チャオコンロ</p> <p>揚げる、焼く</p> <p>① 27</p>	<p>1 点火する</p> <p>2 火力調節する</p> <p>3 温度を設定する</p>	<p>4 調理が終了したら、消火する</p>
<p>標準コンロ</p> <p>お湯をわかす</p> <p>① 29</p>	<p>1 点火する</p> <p>2 火力調節する</p> <p>3 湯わかしを設定する</p>	<p>4 点火/消火ボタンを戻す</p>
<p>標準コンロ</p> <p>ごはんを炊く</p> <p>① 33</p> <p>(炊飯の準備 ① 31)</p>	<p>1 点火する</p> <p>2 火力調節する</p> <p>3 炊飯を設定する</p> <p>ごはんの場合</p>	<p>4 点火/消火ボタンを戻す</p>
<p>チャオコンロ</p> <p>あぶる、炒める</p> <p>① 35</p>	<p>1 点火する</p> <p>2 火力調節する</p> <p>3 高温炒めを設定する</p>	<p>4 調理が終了したら、消火する</p>
<p>グリル</p> <p>オートメニューで魚を焼く</p> <p>① 41</p>	<p>1 点火する</p> <p>2 メニューを設定する</p> <p>3 焼き加減を設定する</p>	<p>4 点火/消火ボタンを戻す</p>

# 必ずお守りください (安全上の注意) ①

## 安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

### ■危害、損害の程度による内容の区分

<b>危険</b>	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、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り扱いをすると、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り扱いをすると、人が軽傷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

必ず守る	換気する	禁止	火気禁止
分解禁止	接触禁止		

## ガス漏れに気づいたときは

**危険**  
必ず守る

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

火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

## 異常時

**警告**  
必ず守る

- 点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる
- ①火を消し、ガス栓を閉める。
- ②『よくあるご質問』(59～64ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(65～66ページ)に従い、処置をする。
- ③上記の処置をしても、なおらない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。
- 地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める

## 使用時や使用後は

**警告**  
必ず守る

- 点火、消火のあとは、必ず炎をかめる

火災や思わぬ事故の原因になります。

※また、使用後は、ガス栓を閉めてください。

**注意**  
必ず守る

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを確認してから点火操作をする
- 間違えて操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。
- 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、「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
- すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

## 機器周辺には

**警告**  
禁止

- 爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない
- 熱で圧力が上がるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)
- 燃えやすいもの(ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど)

火災の原因になります。

**警告**  
禁止

- 調理以外の用途には使用しない
- 練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。
- 補助具(アルミはく製する受け、省エネごとくなどは、機器に付属または機器指定の補助具以外、使用しない)
- 一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- グリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しない
- 一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網は使用しない
- トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
- コンロをおおうような、大きな鉄板や銅は使用しない
- 不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。

**注意**  
禁止

- グリルとびら、パネル部、操作部、電池ケースふたなどに、ものをのせたり、強い力を加えない

けがや機器損傷の原因になります。



# 必ずお守りください (安全上の注意) ②

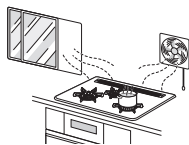
## 使用中は



- ・火をつけたまま離れない
- ・火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない  
調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。  
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。  
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



- ・必ず換気をする  
窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。  
換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。  
※屋内設置(密閉式は除く)の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



- ・点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近づけない
- ・グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない  
炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。



- ・使用中や使用直後は操作部以外は触らない  
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどをするおそれがあります。  
とくに小さなお子さまがいる家庭ではやけどに注意してください。  
・1カ所みのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。  
・グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。  
・ビルトインオープンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオープンを使用すると、トッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。



- ・グリル排気口にふきんや異物を入れない  
火災の原因になります。また、思わぬ事故や故障の原因になります。  
※ふきんや異物が入った場合は、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



- ・小さなお子さまだけで触らせない  
思わぬ事故や故障の原因になります。  
お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(22ページ)
- ・操作部などのすき間に異物を入れない  
思わぬ事故や故障の原因になります。



## コンロ編

### 使用中は



- ・コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する  
衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。  
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわれて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。



- ・エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する  
風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。
- ・やかんや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などが過熱され、やけどや取っ手などの焦損の原因になります。

## コンロ編

### 揚げものの調理の際は



- ・高温炒めモードで揚げものの調理をしない  
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



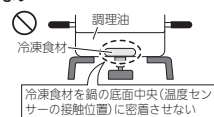
- ・耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない  
調理油過熱防止装置が作動せず、調理油が発火するおそれがあります。



- ・揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う  
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。  
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。



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



- ・複数回使った調理油で揚げものをしない  
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にこった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。



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



- ・調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない  
廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりにくいように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

### 温度センサーは



- ・温度センサーの改造や取り外しでの使用は行わない  
温度センサーが正しくはたらかなくなり、火災の原因となります。



- ・強いショックを加えたり、キズをつけない  
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。  
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。



- ・こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する  
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。  
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



# 必ずお守りください (安全上の注意) ③

## コンロ編

### 鍋などについて

**警告**

- 温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
- 鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない  
温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 鍋の重さは、調理物を含め300g以上で調理する  
とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。
- 鍋などが、トッププレートからはみ出した状態で使用しない  
火災や機器焼損の原因になります。

**注意**

- 石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない  
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- 片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- 片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する  
不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
- 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
- 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
- ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない  
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。
- トッププレートに鍋などをのせない  
トッププレートの主支や損傷の原因になります。
- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する  
異常過熱による機器損傷の原因になります。

### トッププレートについて

**警告**

- 衝撃や荷重を加えない
- 上にのらない  
トッププレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。  
※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

## グリル編

### グリルについて

**警告**

- グリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない
- グリル排気口の周りには、ものを置かない  
火災や不完全燃焼の原因になります。
- グリル使用前はグリル庫内を点検する  
グリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。  
また、グリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。

**注意**

- グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(グリルとびらの落下も含む)、キズをつけたりしない
- 使用中や使用直後に水をかけない  
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。
- グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
- グリル受け皿を持つときは、ぬれふきんなどで持たない  
やけどの原因になります。

### グリル使用時について

**警告**

- 脂が出る料理には、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。  
※鶏肉や脂ののったさんまなどは、脂が多く出ます。  
また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。
- グリル受け皿、グリルプレートにグリル石やグリルシートなどを入れない  
たまった脂が過熱され、火災の原因になります。

**注意**

- グリル受け皿、グリルプレートに水などを入れて使用しない  
この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水などを入れてください。  
グリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。  
また、水などが高温になり、こぼすとやけどの原因にもなります。
- グリル焼網支持台を使わずに、グリル焼網、グリル受け皿、グリルプレートをサイドカバーの上に置いて使用しない
- グリルを使用するときは、グリル排気口到手や顔などを近付けない  
高温の排気が出て、やけどの原因になります。
- 鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする  
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。
- グリルとびらを開けたままグリルを使用しない  
ワークトップ(キッチンの天板)を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

# 必ずお守りください (安全上の注意) ④

## グリル編

### グリル使用中は

#### △注意

- ⊘ 調理物を焼きすぎない  
調理物に火がつき、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。  
グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、  
① 点火／消火ボタンを押し、グリルを消火する。  
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。  
③ 消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に点検を依頼する。
- ⚠ 異なる調理物(焼き上がりの早い調理物、遅い調理物)を、同時に焼くときは注意する調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。
- ⚠ 鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する  
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があります。  
やけどや火災などの原因になります。
- ⊘ グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない  
炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。

### グリル使用後は

#### △警告

#### △注意

- ⚠ グリル使用後および連続使用するときは、グリル焼網、グリル受け皿、グリルプレート、サイドカバーにたまった脂、食品くずは、使用の都度取り除く  
たまった脂、食品くずに火がついて火災のおそれがあります。
- ⚠ 使用直後の調理物の出し入れは、グリルとびらやグリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルプレートを機器から取り外さない  
グリルとびらガラスやグリル焼網などが高温になっており、やけどの原因になります。
- ⚠ グリル受け皿を持ち運ぶときは、冷めてから持ち運ぶ  
使用中や使用直後は、グリル受け皿は高温になっています。また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。

## お手入れ編

### お手入れの際は

#### △注意

- ⚠ 機器が十分冷めてから、手袋をして行う  
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ⊘ 機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしない  
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- ⚠ むれぶきんやスポンジたわしを使用する場合はよくしぼり、水分を切ってから使用する  
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- ⊘ トッププレートは取り外さない  
裏面だけでけがをする原因になります。  
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。
- ⚠ パーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る  
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

## 付属品編

### グリルプレートについて

#### △注意

#### △お願い

- ⊘ 油もの料理や、焼き魚にグリルプレートは使用しない  
火災の原因になります。
- ⊘ グリル以外では使用しない  
破損の原因になります。
- ⊘ 予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートが高温のため、触れない  
やけどの原因になります。
- ⚠ グリルプレートは、グリル使用中および使用直後は高温のため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する  
やけどの原因になります。
- ⚠ 続けて使用するとき、その都度グリルプレートにたまった食品くずや脂などを取り除く  
たまった脂が燃えて、火災のおそれや機器損傷の原因になります。
- ⊘ 調理終了後、グリルプレートが高温の状態ですぐに水などに入れて急冷しない  
変形の原因になります。
- ⚠ 予熱などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する  
グリル過熱防止センサー(17ページ)がはたらき、消火する場合があります。

※詳しくは、付属のグリルプレートクッキングブックを参照してください。



# 必ずお守りください (安全上の注意) ⑤

## お願い

### 機器のご使用について

- ・使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
- ・ガス栓を閉めて火を消さないでください。  
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- ・機器の下にオープンを設置して使用している場合、オープンのとびらを半開きのままで使用しないでください。  
やけどや過熱による変形などの原因になります。
- ・トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。  
磁力線により、機器が故障する原因になります。
- ・弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、グリルとびらをゆっくり開閉してください。  
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- ・トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。  
もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

### コンロのご使用について

- ・弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。
- ・調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してください。
- ・強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。  
長時間使用したあとに、鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。  
ごとくがくっついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷えてからくっついたごとくを鍋から外してください。  
くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- ・煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。  
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、点火不良や機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

### 突沸現象について

- ・みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。  
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆苗(赤みそなど)に注意してください。)

突沸現象とは、突然にふっとする現象です。

水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ(容器をゆす、塩、砂糖などを入れる)で生じます。

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

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

## 設置編



- ・機器の設置、移動、取り外しの際は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に依頼する  
ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。

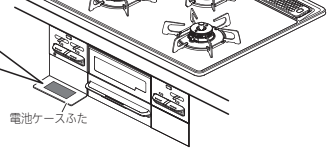
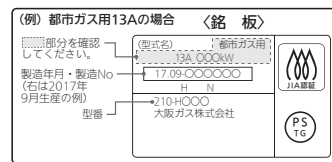


- ・絶対に改造、分解は行わない  
改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。  
また、火災の原因になります。

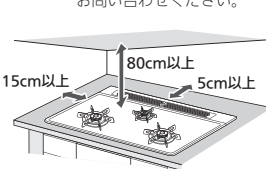
- ・ワークトップ(キッチンの天板)の前面部と機器本体上面との間を化粧板などで閉塞しない  
不完全燃焼の原因になります。



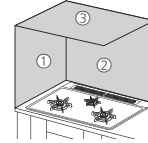
- ・銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
- ・転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する  
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異時点火や機器が故障する原因になります。  
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



- ・可燃性の部分(棚、壁、家具など)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ので、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。  
可燃性の壁との離隔距離を下図のように取れない場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。  
※表面がステンレスやタイルでも壁の内側にベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要です。詳しくは、工事説明書を参照してください。  
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



<可燃性の壁の場合>



防熱板	
① DP 0128型 … 側壁用	
② LP 0130型 … 後壁用	
③ DP 0129型 … 天井用	



- ・機器周囲の改装をする場合(吊り戸棚を付けるなど)も、可燃物との離隔距離を確実に離す  
火災の原因になります。

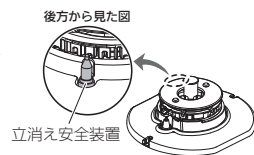
# 安心・安全機能／お知らせ機能

## 安心・安全機能

### ◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

#### 立消え安全装置 (コンロ) (グリル)

- 火が消えてから数秒後にガスを完全に止めます。
- 再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのおいが完全になくなってから点火してください。
- 立消え安全装置がはたらいたときは、タイマー表示部に『12⇨\_1 または\_2または\_3または\_5』が表示され、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅します。



### ◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

#### コンロ消し忘れ消火機能 (コンロ)

- 点火後、約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
- チャオコンロは高温炒めモード使用時、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
- コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、各種設定の変更(カスタマイズ機能)により変更することができます。(49ページ)

#### グリル消し忘れ消火機能 (グリル)

連続使用可能時間は約15分です。点火後、最長で約15分連続使用すると自動消火します。

### ◎過熱を未然に防止します。

#### 調理油過熱防止装置 (コンロ)

- チャオ・標準コンロは、油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。
- ただし、自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。
- 約250℃以上になると約30分を経過する前に自動消火(後コンロは、約250℃になると自動火力調節せずに自動消火)し、タイマー表示部に『02⇨\_1または\_2または\_3』が表示され、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅します。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
- 高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

## ⚠注意



調理油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意するやけどやけがの原因になります。

#### グリル過熱防止センサー (グリル)

- グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高くなった場合や、連続して調理するとき、調理物を入れずに空焼きした場合で高温になると、自動的に火力を弱めたり、自動消火します。
- グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇨\_5』が表示され、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅します。

## ⚠注意



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

### ◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します。

#### 焦げつき自動消火機能 (コンロ)

- 鍋底が焦げつきはじめたら、自動消火します。
- 焦げつきの程度は、鍋の材質、火力、調理物によって異なります。
- 高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
- 弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することがあります。
- 再度点火して使用してください。
- 焦げつき自動消火機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇨\_1または\_2または\_3』が表示され、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅します。

### ◎点火時の炎あふれを防止します。

#### 中火点火機能 (左右コンロ)

コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、点火時に火力調節つまみが強火側(右側)にある場合、つまみは中火位置(中央)に動き、中火で点火します。(左右コンロのみ)  
また、火力調節つまみが弱火側(左側)にある場合は、つまみは強火側(右側)に動きます。(全コンロ)

### ◎誤ってキーが押されるのを防止します。

#### ロック機能 (コンロ) (グリル)

小さなお子さまのいたずらや誤ってキーを押してしまうなどの誤操作も、作動しないようにロックすることができます。(22ページ)

## お知らせ機能

### ◎点火/消火ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせします。

#### 点火/消火ボタン戻し忘れブザー (コンロ) (グリル)

タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビピッ』(5回)でお知らせします。  
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。  
※他のパーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

# 乾電池を交換する

乾電池を交換するときは、必ず機器が冷えてから行ってください。

- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時はブザー音『ピー』でお知らせします。
- 乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

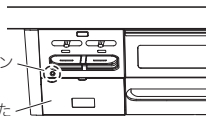
## 注意



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

電池交換サイン

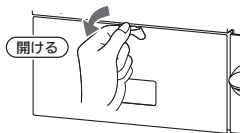
電池ケースふた



## 乾電池の入れかた

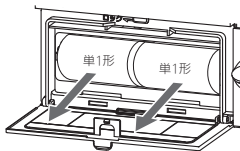
### 1 電池ケースふたを開ける

電池ケースふたは約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。  
ふたが破損する原因になります。



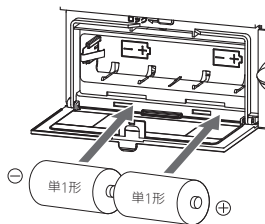
### 2 古い乾電池を取り出す

古い乾電池は必ず2個とも取り出す。

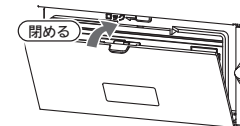


### 3 新しい乾電池を入れる

新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめ、電池ケースに入れる。



### 4 電池ケースふたを閉める



## お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しくご使用ください。
- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなかった場合は、使用できません。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
- アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。(使用状況、使用時間、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合や、マンガン乾電池を使用した場合は、使用可能時間が短くなります。)
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- 単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーや充電式単1形乾電池は使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、使用可能時間が極端に短くなります。

# コンロを使う準備

## 調理に適した鍋

※炊飯に適した鍋については32ページを参照してください。

鍋などの種類	煮もの な	炒めもの 揚げものなど	便 利 機 能	
			温度キープ モード 〔F27〕 (揚げものの時の 油の量: 500~ 1000mL)	湯わかし モード 〔F29〕 (水の量: 500~ 2000mL)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○
ホーロー鍋・ ステンレス製の鍋(厚手) (鍋底厚み2mm以上)	○	○	○	○
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満)	○ ※1	×	×	○
ステンレス製の無水鍋・ ステンレス製の多層鍋	○ ※2	○	×	○
鉄製の鍋・ 中華鍋・ フライパン	○	○	○ ※3	×
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器	○ ※2	×	×	×
やかん	—	—	—	○

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

※1: 焦げつきがきつくなります。

※2: 途中消火したり、焦げつく場合があります。

チャオコンロは高温炒めモード(35ページ)にすると途中消火せず使用できます。

ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

※3: フライパンは焼きものに使用してください。

## 中華鍋を使うときのお願い

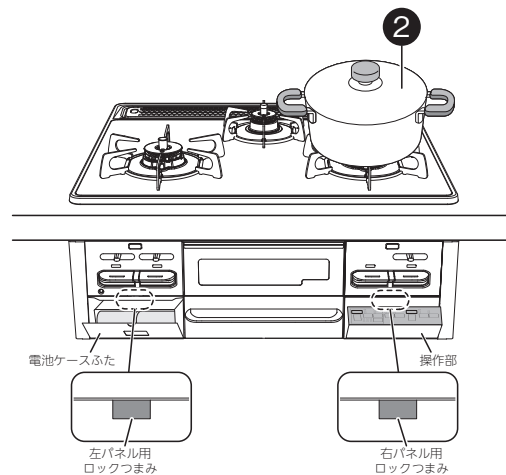
- ・底の平らな鍋を使用してください。
- ・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかません。
- ・必ず取手を持って調理してください。

## 1 ガス栓を全開にする



## 2 ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。



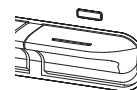
## ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、点火/消火ボタンをロックすることができます。

電池ケースふたおよび操作部を開けてください。

点火/消火ボタンが「消火の状態」で、ロックつまみをスライドさせて動かしてください。

※点火/消火ボタンが「点火の状態」では、ロックつまみを動かすことはできません。



消火の状態

### ロック設定



ロックつまみを左にするとロックを設定できます。

### ロック解除



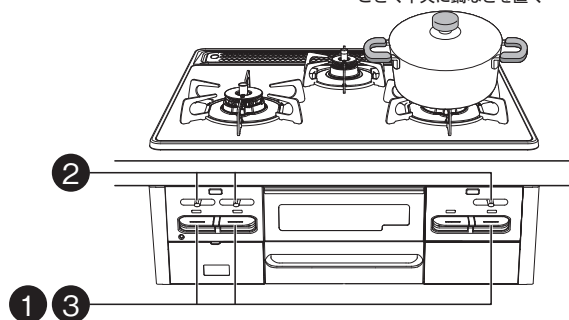
ロックつまみを右にするとロックを解除できます。

# コンロの使いかた（基本操作）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

『コンロを使う準備』（21ページ）  
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



## 調理をするときのコツ

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

※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。（自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。）



きんぴらごぼう、焼きそばなどは、高温炒めモードで調理する。（35ページ）

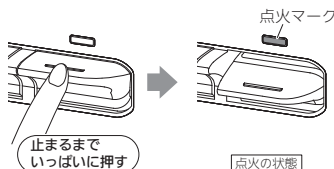
※水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

揚げものは温度キープモードで調理する。（27ページ）

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

## 1 点火する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。



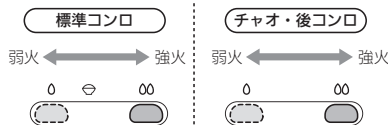
点火マークがオレンジ色に変わります。

※点火マークは点火／消火の操作をするだけで色が変わりますので、必ず火がついたことを確認してください。

※左右コンロは、中火で点火します。（18ページ）

## 2 火力調節する

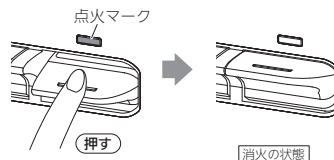
○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。



※点火後、約30分毎にブザー音『ビビッ』で使用中であることをお知らせします。

## 3 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



点火マークが消えます。

※必ず火が消えたことを確認してください。

## ご注意していただきたいこと

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

## お願い

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。  
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

※突沸現象については、15ページを参照してください。

## お知らせ

約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。  
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（49ページ）

## ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。

必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。（18ページ）

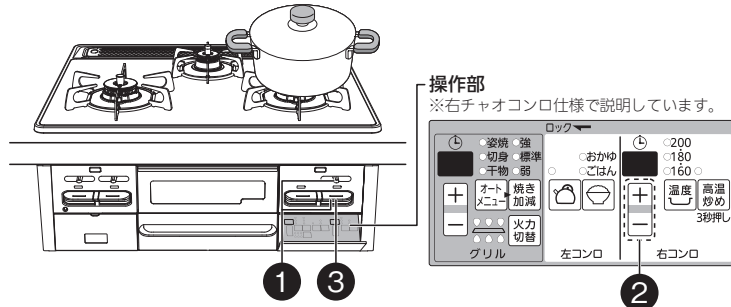


# タイマーモード (チャオコンロ)

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消すモードです。

『コンロを使う準備』(21ページ)  
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



操作部

※右チャオコンロ仕様で説明しています。



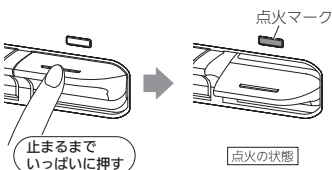
タイマーが終了すると、  
自動で火が消える

③ 点火/消火ボタンを戻す

① 点火し、  
火力調節する

② タイマーを設定する

○点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。



点火マークがオレンジ色に変わります。(23ページ)

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。



○十、一キーを押して、タイマーを設定してください。



・1分刻みで1～99分(最長)に設定できます。  
※押し続けると、10分刻みで変わります。  
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。  
※高温炒めモード使用時は最長60分です。  
※タイマーを取り消すときは、一旦消火してください。

終了30秒前



終了

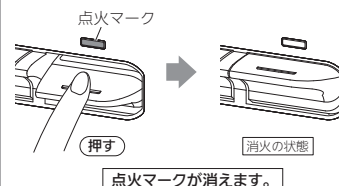
自動消火



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。



○点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



ご注意くださいこと

自動消火した場合、点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れなまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。  
必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(18ページ)

# 温度キープモード (チャオコンロ)

自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

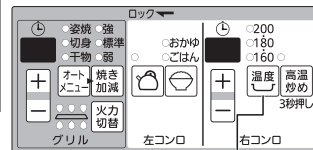
『コンロを使う準備』(21ページ)  
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く

揚げものに適した鍋	適した油の量
直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋 (底が平らなもの)	500～1000mL

操作部

※右チャオコンロ仕様で説明しています。

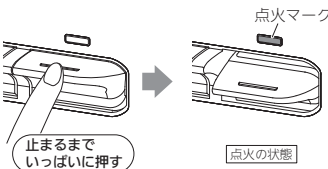


1 3

2

## ① 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱい  
に押し、「点火の状態」にしてください。



点火マークがオレンジ色に変わります。(23ページ)

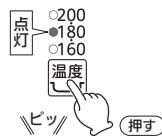
○火力調節つまみを右にゆっくりとスライ  
ドさせてください。



※火力は中火以上で鍋の径に応じて、炎があ  
ふれない程度に調節してください。  
ただし、火力を弱火で使用しますと、温度  
調節機能が正しくはたきません。

## ② 温度を設定する

○着火後すぐに温度キーを押してください。



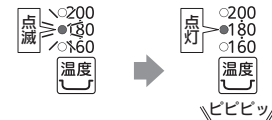
○押すたびに、次のように切り替わります。  
(160～200℃まで、10℃刻みで設定できます。)

180℃	190℃	200℃	160℃	170℃	解除
○200 ●180 ○160	○200 ●180 ○160	○200 ●180 ○160	○200 ●180 ○160	○200 ●180 ○160	○200 ●180 ○160
「ビッ」	「ビッ」	「ビッ」	「ビッ」	「ビッ」	「ビー」

・設定すると表示が点灯し、数秒後に点滅に変わります。  
設定温度になるまで点滅が続きます。  
※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げ  
た場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点  
滅が続きます。  
※設定を解除しても消火しません。

## 調理する

○設定温度になると、点滅から点灯に変わり、ブ  
ザー音「ビビッ」でお知らせします。調理を始  
めてください。



・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。  
・温度キープモードとタイマーモードを同時に使用できます。  
「タイマーモード」(25ページ)を参照してください。

設定温度のめやす

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

◎コンロ使用時は、その場を離れない

焼きものにも便利

ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、温度キープモードの温度調節を使え  
ば簡単です。ほどよい焦げ色に焼き上げます。

揚げもののコツ

次のような下ごしらえをすると、油の飛び散りをおさえることができます。

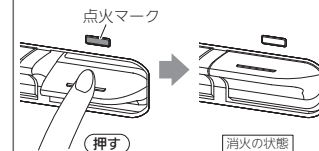
- ・イカ  
皮をむき、両面に切り目を入れる。
- ・エビ  
尾は先を切る。
- ・ししとう(中が空洞の野菜など)  
切り目を入れる。
- ・うずら(ゆで卵など)  
串などで刺す。
- ・ドーナツ  
生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
- ・魚介類や野菜など  
水分をふき取る。

ご注意していたきたいこと

- ・油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより、設  
定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
- ・油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
- ・焼きものをしたときの焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- ・弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
- ・使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。
- ・複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理してください。
- ・一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくで  
きなくなります。
- ・設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

## ③ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の  
状態」にしてください。



点火マークが消えます。

※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していたきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを  
「消火の状態」に戻し忘れたまま放置す  
ると、乾電池の消耗が早くなります。  
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の  
状態」に戻してください。(18ページ)

# 湯わかしモード (標準コンロ)

湯わかしモードは、ふっとう後、弱火で保温した後、自動で火を消すモードです。

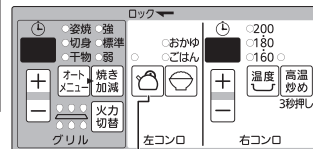
『コンロを使う準備』(21ページ)  
をよく読み、準備をする



適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500～2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに応じた水量(最大容量の6～7割)にしてください。

## 操作部

※右チャオコンロ仕様で説明しています。



1 3

2

◎コンロ使用時は、その場を離れない

## 湯わかしするときのお願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

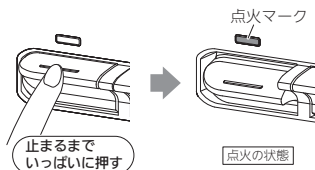
- ・やかんや鍋にふたをする。
- ・やかんや鍋のふたを開閉しない。
- ・やかんや鍋を動かさない。
- ・水をかき混ぜない。
- ・途中で水を入れたり具を入れない。
- ・途中で火力を変えない。

## ご注意いただきたいこと

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

## 1 点火し、火力調節する

○点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。



点火マークがオレンジ色に変わります。(23ページ)

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。



※火力は中火以上でやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたらかません。

## 2 湯わかしを設定する

○着火後すぐに湯わかしを設定してください。

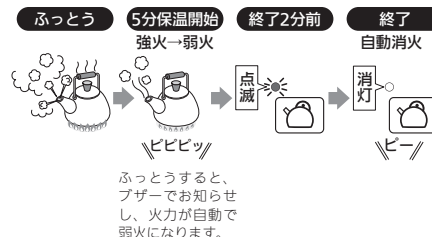


○押すたびに、次のように切り替わります。



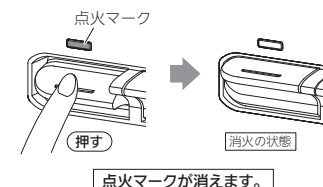
※設定を解除しても消火しません。

## 自動で火が消える



## 3 点火/消火ボタンを戻す

○点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



## ご注意いただきたいこと

自動消火した場合、点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(18ページ)

# 炊飯の準備

## ① 一回で炊ける量

・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかってください。

### 1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
おかゆ	0.5～1合

### 180mLの計量カップ



すり切りいっぱい、お米1合です。

## ② お米をとぐ

・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨ててください。

・一度目のとき水はすぐに流してください。

※ぬかを含んだ最初るとき水を、乾いたお米が吸わないようにするためです。

・「とぐー洗い流す」を素早く数回繰り返してください。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米のときが足りないと、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

## ③ お米に水を含ませる

### お米と水の量のめやす

・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。

※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

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

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。具は、お米の上にのせて炊いてください。

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

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

### お米を水に浸す時間

・といだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)

※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。

※ごはんは芯が残るので、お湯を使わないでください。

※一度水に浸したお米は砕けやすくなります。

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

### 無洗米を炊くとき

・1～2回すすいでください。

※にがったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、うまく炊けない原因になります。

・すすいだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)

・水の量を3%程度多くしてください。または、無洗米専用の計量カップを使用してください。

・よく混ぜて気泡をとばしてください。

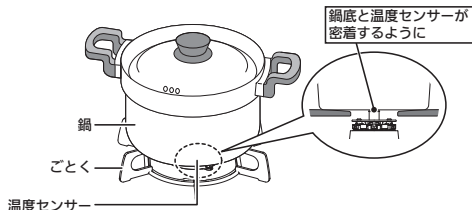
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されずうまく炊けない原因になります。

## ④ ふたをした鍋をセットする

・水に浸した状態のお米が入っている鍋を正しくごとくに置いてください。

※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、

鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

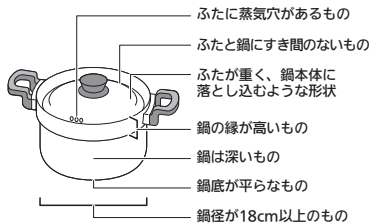


### 炊飯に適した鍋

・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選んでください。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

炊飯専用鍋は別売部品として販売しています。(68ページ)



※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

鍋の種類	炊飯モード (ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合)
炊飯専用鍋(別売)	○
アルミ製の鍋、文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー鍋、ステンレス製の鍋(厚手) (鍋底厚み2mm以上)	○ ※1 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満)	○ ※2 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器	×

○：適しています。

×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※2：焦げつきがきつくなります。

### ごはんからおかゆを炊くとき

2人分(茶わん約2杯分：300g)の例

(1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)

(2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。

(3) 煮立ったらアクを取り、弱火で10～15分炊く。

(4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

# 炊飯モード (標準コンロ)

標準コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。

『コンロを使う準備』(21ページ)

『炊飯の準備』(31ページ)

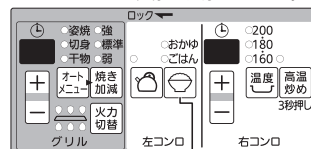
をよく読み、準備をする



ごとく中央に鍋を置く

操作部

※右チャオコンロ仕様で説明しています。

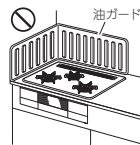


1 3

2

## ご注意いただきたいこと

- ・エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- ・機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炎が不安定となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- ・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- ・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。むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- ・炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。また、白米に比べ焦げやすくなります。



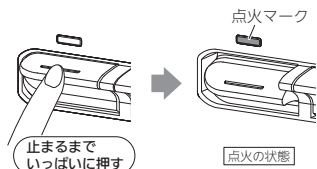
## おかゆについて

おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。

※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、手で調理してください。(32ページ)

## 1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。



点火マークがオレンジ色に変わります。(23ページ)

○着火後すぐに、火力調節つまみをゆっくりと強火側から弱火側にスライドさせて合わせてください。



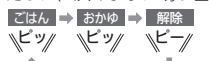
※火力調節つまみを弱火の位置に合わせないとうまく炊けない場合があります。

## 2 炊飯を設定する

○着火後すぐにごはんを設定してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。



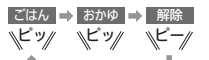
※設定を解除しても消火しません。

また、炊飯開始後、一定時間を経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度火を消してください。

○着火後すぐにおかゆを設定してください。



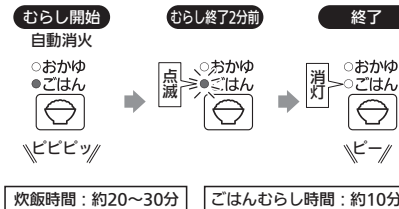
○押すたびに、次のように切り替わります。



※設定を解除しても消火しません。

また、炊飯開始後、一定時間を経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度火を消してください。

## 自動で火が消える



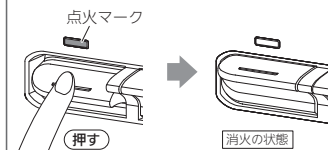
炊飯時間：約20～30分

ごはんむらし時間：約10分

※むらし中に点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すと、むらし終了のお知らせザー音が鳴りません。

## 3 点火／消火ボタンを戻す

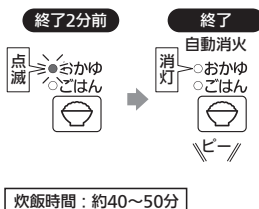
○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



点火マークが消えます。

## ご注意いただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(18ページ)



炊飯時間：約40～50分



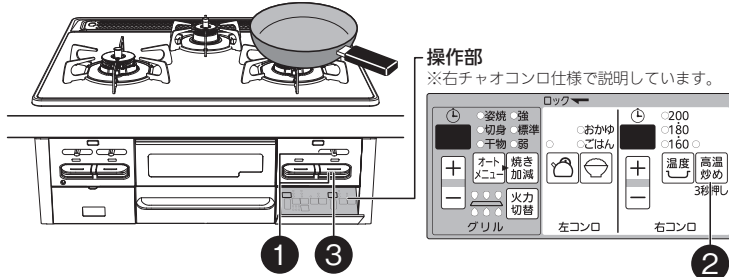
# 高温炒めモード (チャオコンロ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)などで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に、通常より高い温度で調理できるモードです。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため、火力を調節したり、自動で火を消します。  
※高温炒めモードを使用すると、調理油過熱防止装置、焦げつき自動消火機能は作動しません。

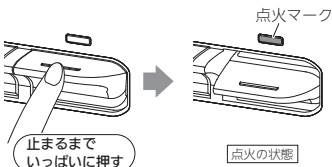
『コンロを使う準備』(21ページ)をよく読み、準備をする

ごとく中央にフライパンなどを置く



## 1 点火し、火力調節する

○点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。



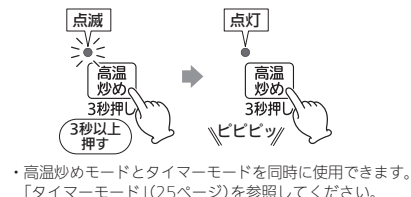
点火マークがオレンジ色に変わります。(23ページ)

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。



## 2 高温炒めを設定する

○高温炒めキーを3秒以上押してください。



・高温炒めモードとタイマーモードを同時に使用できます。「タイマーモード」(25ページ)を参照してください。

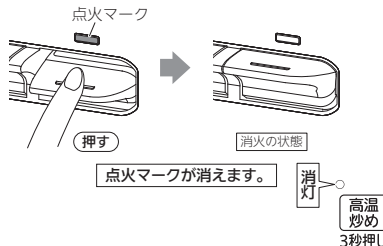
○取り消すときは、再度、高温炒めキーを押してください。



※設定を解除しても消火しません。

## 3 消火する

○点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

### ご注意くださいこと

自動消火した場合、点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。  
必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(18ページ)

### 警告

高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない  
調理油過熱防止装置が作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

### 注意

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

### お知らせ

約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。  
※使用中に高温炒めモードを解除して、さらに使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。  
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(49ページ)

# グリルを使う準備

グリルはグリル焼網とグリルプレートを使った調理ができます。グリルプレートについては付属のグリルプレートクッキングブックを参照してください。

## はじめてグリルを使うとき

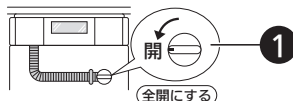
- ・梱包部材が入っていないか確認してください。
- ・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、サイドカバーとグリル焼網を取り出し、グリルとびらを閉め、強火（上火：「強」、下火：「強」）で約8分空焼きしてください。煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。

空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。消火した場合「タイマー表示部」[02や\_5]点滅表示は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、しばらく（約3分）待つてから再度点火してください。

## 注意

**！** サイドカバーとグリル焼網の取り付けをするときは、グリルが冷えてから行うやけどのおそれがあります。

## 1 ガス栓を全開にする



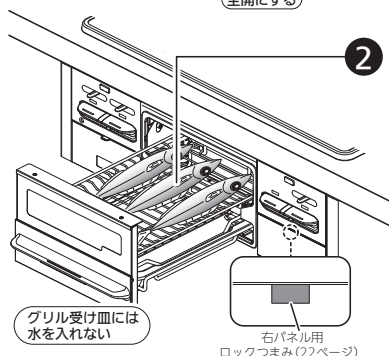
## 2 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

## 注意

**禁止** グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない  
炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。

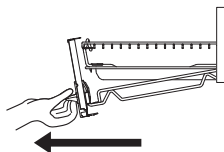
## ご注意ください

グリル焼網を裏返して使用しないでください。調理物が焦げる原因になります。  
グリル焼網の取り付けかたは、56ページを参照してください。

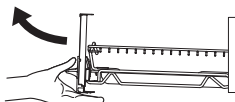


## グリルの取り出しかた

### 1 グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱい引き出す。(グリルとびらだけが下がります。)



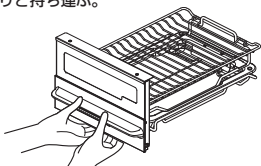
### 2 グリルを持ち上げて取り出す。



## お知らせ

- ・グリル焼網とグリル受け皿は、キズつけないように気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたフッ素コート(グリル焼網)やクリアコート(グリル受け皿)がはがれる原因になります。
- ・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルとびら、サイドカバーの取り外しかたは55ページを、取り付けかたは56ページを参照してください。

### 3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



## 食材の準備

### 魚の下ごしらえ

- ・冷凍の魚はしっかりと解凍する。
- ・冷蔵の魚は常温でしばらくおく。
- ※しっかりと解凍して、常温にしておかないと、調理時間がかかり、生焼けになったり、安心・安全機能がはたらく場合があります。
- ・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
- ・みそ(かす)漬けの魚は、みそ(かす)をよくふき取る。



### 魚以外の下ごしらえ

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

※切り目や穴を開けずに焼いた場合、食材に火がついて、庫内で発火するおそれがあります。



### 塩焼きの下ごしらえ

- 材料にあった増加減(魚の重量の2%程度)が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところは厚く、薄いところは薄くつけます。
- ・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにします。
  - ・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにします。
  - ・川魚や、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふる。

### 姿焼きなどの場合

- ・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包む。
  - ・切り目を入れる。
- ※切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。



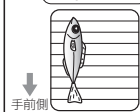
## 魚を焼くときは

### 姿焼きの場合

- ・魚は頭が奥に、尾が手前になるように置く。頭の焦げは少なくなります。

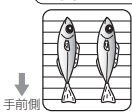
#### 姿焼き1尾の場合

#### 左寄りに置く



#### 姿焼き2尾以上の場合

#### 均等に置く



### 切身の場合

- ・皮側を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。

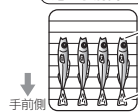
#### 身の厚い部分が奥



### ししゃもなどの小さな魚の場合

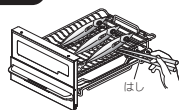
- ・尾が焦げやすいので、グリル焼網の手前側に置いてください。

#### 尾を手前側に



## 魚を取るときのコツ

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



## お知らせ

- ・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバーは、消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、調理物や脂汚れがとれにくくなったり、コーティングがはがれる場合があります。交換部品(消耗部品)＜有料＞として準備しております。(69ページ) お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

## 警告

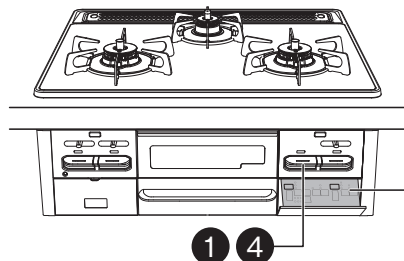
- 禁止** グリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをせたり、ふさがいないグリル排気口の周りには、ものを置かない  
火災や不完全燃焼の原因になります。
- 禁止** 脂が出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。  
※鶏肉や脂ののったさんなどは、脂が多く出ます。また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。

## 注意

- 禁止** 調理物を取るときなどは、必ず消火し、グリル部周辺に触れない  
とくにグリルとびらなどが熱くなっており、やけどの原因になります。

# マニュアルグリル

『グリルを使う準備』(37ページ)  
をよく読み、準備をする



## 操作部

※右チャオコンロ仕様で説明しています。

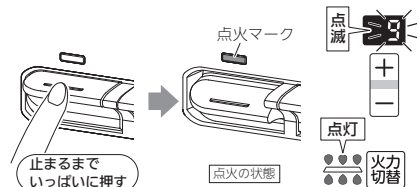


1 4

3 2

## 1 点火する

○点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。



点火マークがオレンジ色に変わります。(23ページ)

○着火すると、グリルタイマーがスタートします。

※グリル庫内の温度に応じて、6～9分を自動的に設定します。(設定は変更できます。)

※タイマー表示は、一定時間が経つと点滅から点灯に変わります。(詳しくは、41ページ参照)

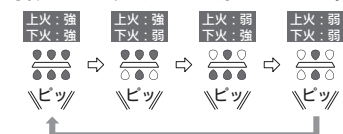
※グリルタイマーは安全のため、解除できません。

## 2 火力切替をする

○火力切替ボタンを押し、火力切替をしてください。



○押すたびに、次のように切り替わります。



※グリル庫内の温度が高いときは、上火: 弱・下火: 弱のまま火力切替ができません。

## 3 タイマーを設定する

○+、-キーを押して、タイマーを設定してください。



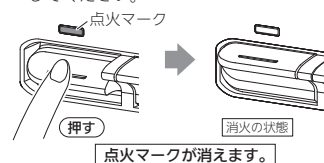
1分刻みで1～15分(最長)に設定できます。  
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。  
※連続使用可能時間は15分です。

## タイマーが終了すると、自動で火が消える



## 4 点火/消火ボタンを戻す

○点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



点火マークが消えます。

※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

自動消火した場合、点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。  
必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(18ページ)

◎グリル使用時は、その場を離れない

## 形くずれを防止するコツ

2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。  
その後、調理物をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。(詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。)



## 警告



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

## 注意



焼きすぎに注意する  
調理物に火がつき火災の原因になります。  
グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった調理物や脂に引火した場合は、すぐに点火/消火ボタンを押して消火してください。

## ご注意いただきたいこと

- ・連続の調理などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。  
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合(タイマー表示部「02⇄5」点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- ・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

次の魚は、とくに焼きすぎに注意してください。

- ・干物や、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)  
発火しやすいので、調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。
- ・小魚の干物(めざし、うるめいわしなど)  
焼き時間のめやすは2～3分です。(グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。)

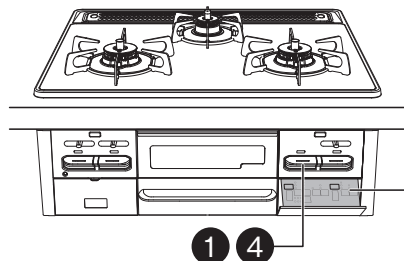
焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

# オートメニューモード①

グリル焼網を使い、メニューと焼き加減を設定だけで自動で焼き上げます。

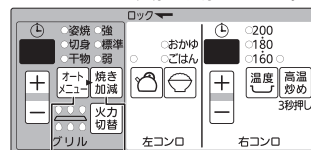
※オートメニューは魚専用です。オートメニューで調理できる魚の例は、43ページを参照してください。  
※付属のグリルプレートは、使用しないでください。

『グリルを使う準備』(37ページ)  
『オートメニューモード②』(43ページ)  
をよく読み、準備をする



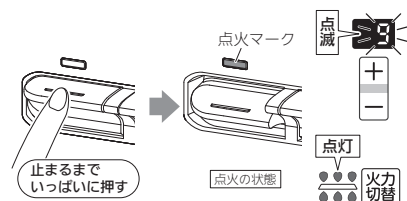
操作部

※右チャオコンロ仕様で説明しています。



## ① 点火する

○点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。



点滅マークがオレンジ色に変わります。(23ページ)

※グリル庫内の温度に応じて6～9分を自動的に表示します。  
※タイマー表示が点滅している間は、オートメニューモードの設定ができますが、点灯になるとブザー音『ビピー』でお知らせし、操作を受け付けません。

## ② メニューを設定する

○着火後すぐにオートメニューキーを押し、メニューを設定してください。



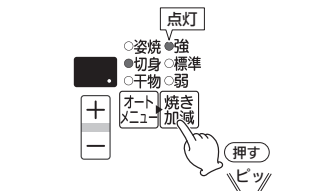
○押すたびに、次のように切り替わります。



・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)

## ③ 焼き加減を設定する

○焼き加減キーを押し、焼き加減を設定してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。



・設定後は、自動的に火力を切り替えます。  
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、火力切替はできません。

◎グリル使用時は、その場を離れない

△注意



- ・調理物の焼き加減が浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(39ページ)で焼く。その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
- ・焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- ・みりん干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなどに脂の多いものは、オートメニューモードを使用しない
- ・焼けすぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

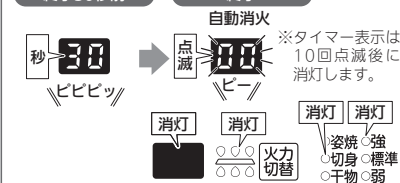
使いかたのお願い

- ・機器が正しく調理時間を予測するため、以下のことをお守りください。
- ※魚以外は、マニュアルグリルで焼く。
- ※予熱しない。
- ※オートメニューモード使用中は、グリルとびらを開けない。
- ※種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない。
- ※付属のグリルプレートは使用しない。
- ・連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートメニューモードを受けつけない場合があります。オートメニューキーを押すとブザー音『ビピー』でお知らせします。しばらく(約3分)待ってから使用してください。
- ※すぐに使用したい場合は、マニュアルグリル(39ページ)で様子を見ながら焼いてください。
- ・調理終了のお知らせ後は、すぐに調理物を取り出してください。
- 余熱で焦げることがあります。

## タイマーが終了すると、自動で火が消える

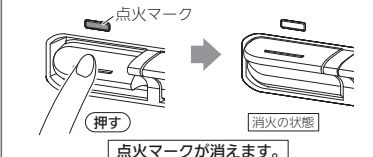
終了30秒前

終了



## ④ 点火/消火ボタンを戻す

○点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



点滅マークが消えます。

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。  
必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(18ページ)

# オートメニューモード②

魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。  
[魚の種類と焼き加減のめやす]

オートメニュー	焼き加減弱	焼き加減標準	焼き加減強	魚の置きかた	ポイント
姿焼	さんま 1～4尾(1尾 180g以下)	さんま 1～4尾(1尾 180g以上)  あじ 1～4尾(1尾 200g以下)  鯛 1尾(1尾 250g以下)	あじ 1～4尾(1尾 200g以上)  鯛 1尾(1尾 250g以上)	<p>1尾の場合 左寄りに置く</p> <p>2尾以上の場合 均等に置く</p>	<p>尾やヒレをきれいに焼く</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・多めに塩をつける</li> <li>・アルミはくで包む</li> </ul> <p>火通りをよくする</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・皮面に切り目を入れる</li> </ul>
切身	ぶり照り焼き 1～6切(1切 80g程度)  さわらみそ漬け 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～6切(1切 80g程度)  鮭切身 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～2切(1切 150g程度)  太刀魚 1～6切(1切 80g程度)	<p>皮面を上向きに</p> <p>身の厚い部分を奥に置く</p> <p>小さい切身は、身の薄い部分を 外側にして左右どちらかに置く</p>	<p>みそ(かす)漬け、照り焼きをきれいに焼く</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・表面のみそ(かす)やタレを十分にふき取り、焼き加減を弱で調理する</li> </ul>
干物	ししゃも 約10尾  さんま開き 1～2枚(1枚 100g程度)	あじ開き 1～4枚(1枚 70g程度)  干しかれい 1～2枚(1枚 120g程度)  ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以下)	ほっけ開き 1～2枚(1枚 180g以上)	<p>頭を奥に</p>	<p><b>ご注意いただきたいこと</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・干物は乾燥しているほど焼けやすくなります。</li> <li>・脂のりがよい場合は焦げやすくなります。</li> </ul> <p><b>厚みのある魚の場合のお願い</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・厚みのある魚など(切身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの)は中まで火が通りにくいため、マニュアルグリル(39ページ)で様子を見ながら焼いてください。</li> </ul>



# グリルプレート調理

付属のグリルプレートをグリル焼網の上にセットし、トーストやビザなどを調理できます。

- ・グリルプレートでできる料理については、付属のグリルプレートクッキングブックを参照してください。
- ・グリルの使用方法については、『マニュアルグリル』(39ページ)をよく読んでください。
- ・グリルプレートは、オートメニューモードで使用しないでください。

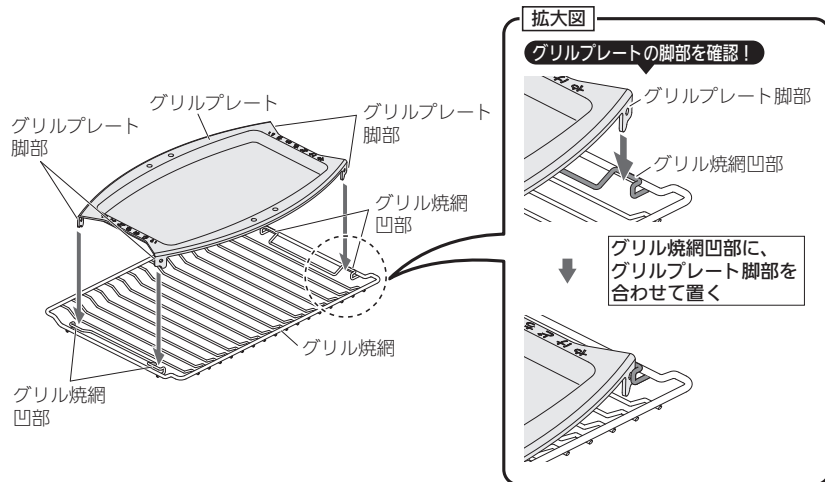
## グリルプレートに関するお願い

- ・水洗い後、よく乾燥させてください。よく乾燥していないグリルプレートを入れて点火するとセンサーが作動して消火する場合があります。
- ・アルミはくを敷いて使用するときは、グリルプレートに密着させ、はみ出さないようにしてください。
- ・汚れ落ちをよくするために、グリルプレートを洗って乾かし、サラダ油を薄く塗ってから使用してください。
- ・グリルプレートクッキングブックに記載のレシピ以外で、冷凍や冷蔵の食材を調理する場合は、火の通りをよくするために、あらかじめ2分程度予熱をしてください。

## 取り付けかた

- ・グリルプレートを取り付けるときは、グリルプレート脚部をグリル焼網凹部に合わせて置いてください。置きかたを間違えると焼き加減に影響を及ぼすおそれがあります。

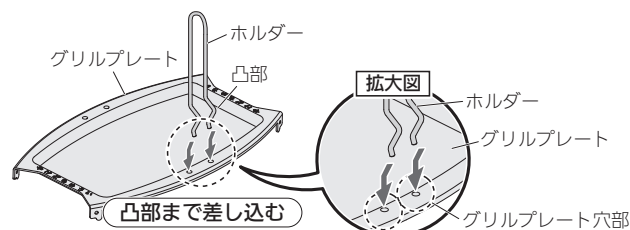
※このとき、グリルプレートがグリル焼網から前後左右に、はみ出さないように注意してください。



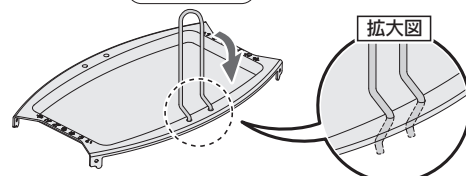
## 取り出しかた

- ・ホルダーの凸部をグリルプレートの外側に向け、グリルプレート穴部にホルダーの凸部まで差し込んでから、外側に倒してしっかりと持ってください。

※ホルダーの凸部を内側にしたり、不安定な状態で持ち上げると、調理物やグリルプレートの落下による、やけどやけが、思わぬ事故の原因になります。また、グリル使用中および、グリル使用直後は高温になるため、グリルプレートやグリル焼網、グリルとびらなどには手を触れないようにしてください。やけどの原因になります。

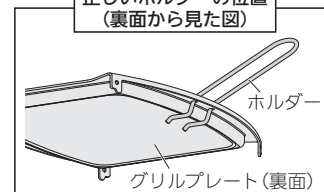


外側に倒す



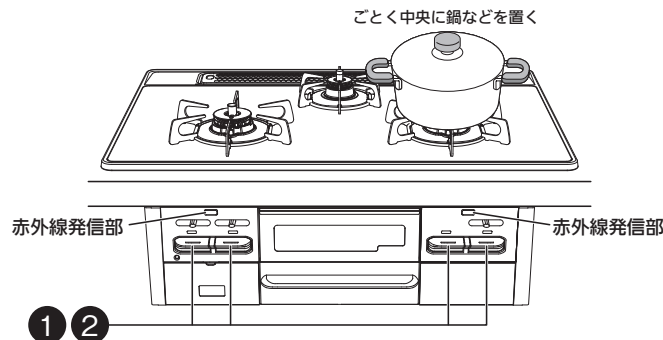
※イラストはわかりやすくするために透視図にしています。

正しいホルダーの位置  
(裏面から見た図)



# レンジフード連動機能

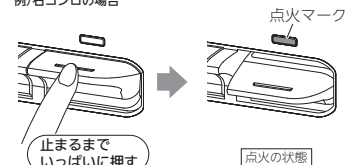
コンロやグリルの点火および消火の操作に合わせ、自動でレンジフードの運転、停止を行う機能です。



## 1 点火する

○点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい  
に押し、「点火の状態」にしてください。

例) 右コンロの場合

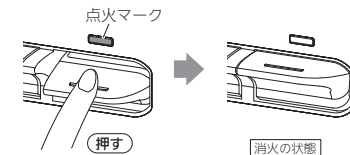


点火マークがオレンジ色に変わります。(23ページ)

- レンジフードは「標準」または「中」の風量で動作します。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロやグリルを使用している場合は、使用時の風量を維持します。
- 必ず点火操作後にレンジフードが運転していることを確認してください。
- レンジフードの「風量」と「照明」の操作は、レンジフード側の操作部で行ってください。
- 点火/消火操作時はカウンターから約20~40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信しレンジフードを動作させます。

## 2 消火する

○点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に  
してください。



点火マークが消えます。

- ※必ず火が消えたことを確認してください。
- レンジフードは、消火操作から数分後に自動停止または常時換気となります。(レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。)
- 消火操作を行っても他のコンロやグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
- コンロ使用時に自動消火(立消安全装置作動、コンロ消し忘れ消火機能作動など)した場合、レンジフードは停止しません。
- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。

## お願い

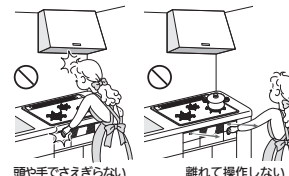
- レンジフード連動機能に対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。  
※レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

## お知らせ

- レンジフード連動機能は解除することができます。  
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(49ページ)を参照してください。

## ご注意いただきたいこと

- 下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。  
※赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。  
※前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。  
※機器の横に立って操作している。  
※テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。  
※機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れている。  
※赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作している。  
※レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。  
・連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



手動運転の場合(レンジフード連動機能に対応していないレンジフードの場合)

## 1 運転を開始する

○レンジフード側の運転ボタンを押し、  
風量を設定してください。

## 2 運転を停止する

○レンジフード側の停止ボタンを押し、  
運転を停止してください。

照明の点灯、消灯のしかた

## 1 照明を点灯および、消灯する

○レンジフード側の照明ボタンを押し、  
照明の点灯、消灯を行ってください。  
(レンジフードの種類によっては、連動するタイプもあります。)

# 各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

初期設定から、お好みの設定に変更できます。

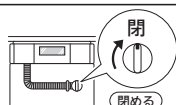
以下の機能を設定変更することができます。

- ・コンロ消し忘れ消火機能時間：初期設定(工場出荷時)は、『120分』に設定されています。
- ・レンジフード連動機能の解除『oF』または、設定『oN』：初期設定(工場出荷時)は、『oN』に設定されています。

設定時は、必ず機器を使用していない状態で操作してください

## 共通設定

### 1 ガス栓を閉める

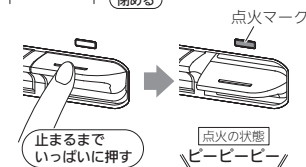


### 2 コンロを「点火の状態」にする

いずれかのコンロの点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。

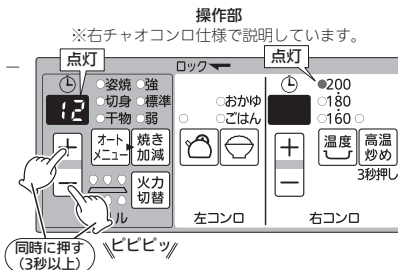
※スパーク(パチパチ)しますので、ガス栓を閉めても、配管内に残ったガスにより、着火する場合がありますため、注意してください。

※着火しないため、ブザー音『ピーピー』でお知らせし、『11』または『2』または『3』が点滅表示されます。



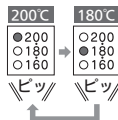
### 3 設定時間を変更できる状態にする

点火操作後10秒以内に、操作部のグリル用+、-キーを同時に3秒以上押す。



各機能の変更方法に従い、温度キーを押し、変更したい機能の設定モードに切り替える。

温度キーを押すたびに次のように切り替わります。



200℃ランプ：コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

180℃ランプ：レンジフード連動機能の解除『oF』または、設定『oN』

- ・当機器の性能上、「点火の状態」より1分経過するとブザー音『ピーッ』(5回)が鳴りますが、そのまま設定を続けても問題ありません。

## コンロ消し忘れ消火機能時間の変更方法(共通設定の続き)

### 4 温度キーで、コンロ消し忘れ消火機能時間の設定に切り替える(200℃ランプを点灯させる。)

※全てのコンロの消し忘れ消火機能時間が変更になります。  
※30～120分の間で、10分刻みで設定ができます。

例)『9』にすると、コンロ消し忘れ消火機能設定時間は、90分に設定されます。

※コンロ消し忘れ消火機能時間を変更した場合は、コンロの連続使用可能時間も変更されますので注意してください。ただし、タイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。

例)コンロ消し忘れ消火機能時間90分の場合  
コンロの連続使用可能時間：90分、  
高温炒めモード使用時60分、  
タイマー設定可能時間：1～99分となります。



タイマー表示	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
コンロ消し忘れ消火機能設定時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
連続使用可能時間	通常時	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分
	高温炒めモード使用時	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分
タイマー設定可能時間	1～99分									

※設定変更を決定するには、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にするか、無操作で約30秒経つとブザー音『ピー』でお知らせし、表示していた設定に変更されます。

## レンジフード連動機能の解除『oF』または、設定『oN』方法(共通設定の続き)

### 4 温度キーで、レンジフード連動機能の設定に切り替える(180℃ランプを点灯させる。)

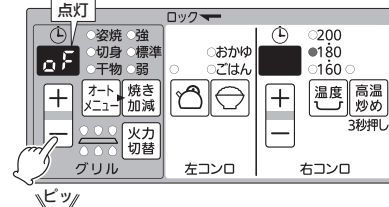
※右チャオコンロ仕様で説明しています。



### 5 グリルタイマーの+、-キーで、解除『oF』または、設定『oN』を切り替える

例)『oF』にすると、レンジフード連動機能は、解除されます。

※設定変更を決定するには、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にするか、無操作で約30秒経つとブザー音『ピー』でお知らせし、表示していた設定に変更されます。



# 日常点検とお手入れ

- ・日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
- ・使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長く使用していただくために、年1回程度の定期点検(有料)をおすすめします。
- また、煮こぼれや、誤って鍋をひっくり返すなど、機器内に多量の煮汁などが入った場合は、機器の故障や、機器寿命が短くなるおそれがありますので、点検(有料)をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

## 日常点検について

機器のまわりに  
可燃物などはありませんか？

機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(8ページ)

各部品は正しく取り付け  
されていますか？

バーナーキャップ、ごとくなど正しく取り付けられた状態でお使いください。(53～54ページ)

汚れていませんか？

煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。  
温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。  
汚れていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。(57ページ)  
スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

## ⚠注意



- ・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行うとくにグリル排気口の内側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意するやけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)  
誤って点火/消火ボタンを押すと、やけどの原因になります。
- ・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れないか必ず確認する火災の原因になります。

## お願い

- ・道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- ・食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。
- ・汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、使用の都度お手入れしてください。  
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。  
※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け、グリル部品(グリルとびら、グリルスライドルール、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー)は取り外して洗うことができます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

## お手入れ道具、洗剤について

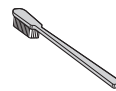
### 適しているもの



スポンジたわし



やわらかい布



やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

### トッププレート(ガラス面)のみ



クリームクレンザー  
※常用しないでください



メラミンスポンジ

### ⊘ 適していないもの



ナイロンたわし



筆の子たわし



金属たわし



スポンジたわし裏面



硬いブラシ



みがき粉



クレンザー



歯みがき粉



クリーム  
クレンザー



漂白剤、  
酸性洗剤、  
アルカリ性洗剤



弱酸性洗剤、  
弱アルカリ性洗剤



シンナー、  
ベンジン、  
アルコール



重曹

- ・表面のキズや、表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れ、トッププレート外周枠のはがれやキズの原因になります。

### 直接かけて使用しない



#### スプレー式洗剤

- ・直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。  
必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

### 絶対に使用しない



#### 可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤

- ・引火して火災の原因になります。

# お手入れ (部品の取り外しと取り付け) (コンロ部)

## グリル排気口ちり受け、グリル排気口カバー

### グリル排気口ちり受け

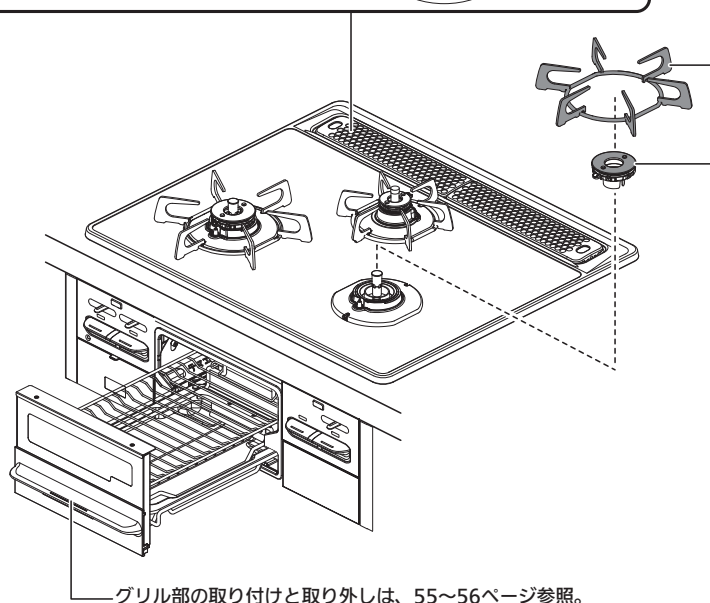
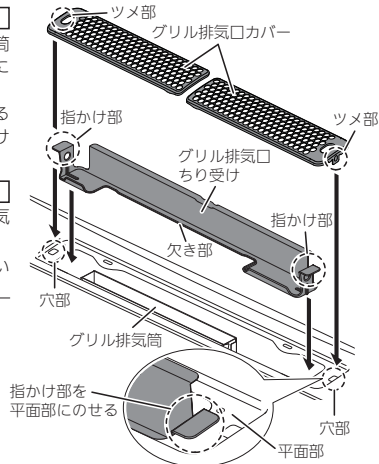
- 指かけ部を上にし、欠き部をグリル排気筒に合わせ、指かけ部が平面部にのるように取り付けてください。

※コンロ下にガスオープンが設置されている場合は、グリル排気口ちり受けは取り付けられていません。

### グリル排気口カバー

- グリル排気口カバーのツメ部をグリル排気口の穴部に合わせて取り付けてください。

※グリル排気口カバーを正しく取り付けないと、グリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。



◎お手入れは、

- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
- ・手袋をする

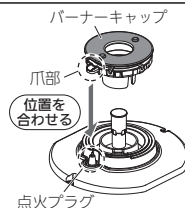
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

## バーナーキャップ、ごとく

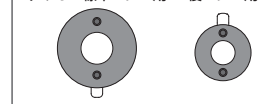
### バーナーキャップ

- バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)

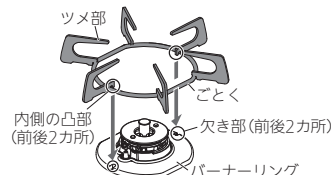


### バーナーキャップの形状

チャオ・標準コンロ用 後コンロ用



### ごとく



- ごとく内側の凸部(前後2カ所)を、バーナーリングの欠き部(前後2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。

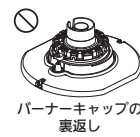
※バーナーリングは取り外せません。

## 注意



### バーナーキャップは正しく取り付ける

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



### ごとくは、正しく取り付ける

- 誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用する、鍋の転倒によるやけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。
- また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズやガラスが割れる原因になります。



## お知らせ

- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。
- バーナーキャップは変形すると炎がふぞろいになります。また、ごとくは、ツメ部がグラグラしていると、鍋などの転倒の原因になりますので、交換してください。
- 交換部品(消耗部品)＜有料＞として準備しております。(69ページ)
- お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

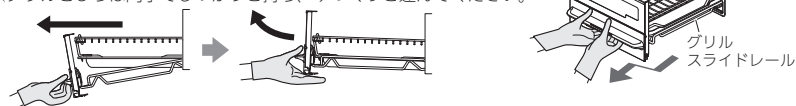


# お手入れ (部品の取り外しと取り付け) (グリル部)

## グリル部の取り外しかた

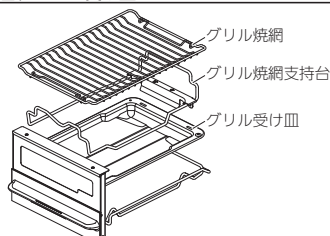
### グリル部

- ・水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、グリルとびらを少し持ち上げて、引き出すと取り出せます。(グリルとびらを持ち上げて引き出すと、止まることなくグリルとびらが外れるため、落下する場合があります。)
- ※グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、注意してください。
- ※グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。
- ※グリルとびらは両手でしっかりと持ち、ゆっくりと運んでください。



### グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿

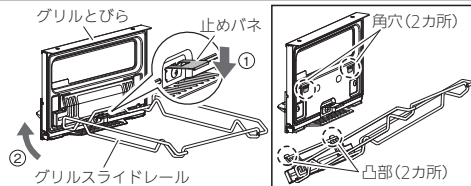
- ・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿の順に一つずつ、取り外す。
- ※グリル受け皿を取り外すときは、グリル受け皿にたまった魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



### グリルとびら、グリルスライドレール

1. 止めパネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向に回転させ、持ち上げる。

※無理な取り外しにより、強い力を加えると、角穴、凸部、止めパネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。



### サイドカバー

1. サイドカバーを上を持ち上げる。(①)
  2. 手前のフックから取り外す。(②)
- ※図は、サイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



### サイドカバーが取り外しにくいとき

- ・サイドカバーが奥のフックから外れると、グリル内側に傾き、取り出しにくくなります。傾いたときは無理に取り出さず、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にしてから、取り出してください。

サイドカバーがグリル内側に傾いた状態

- ◎お手入れは、
  - ・機器が冷めていることを確認する
  - ・ガス栓を閉める
  - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
  - ・手袋をする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

## グリル部の取り付けかた

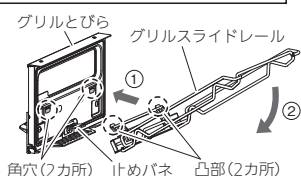
### サイドカバー

1. サイドカバーの穴部を手前のフックに入れる。(①) サイドカバー 手前のフック 奥のフックにのった状態
  2. サイドカバーの凸部を矢印の方向(奥側)に指で押すと、サイドカバーがはまります。(②)
- ※図は、サイドカバー(右)の場合です。サイドカバー(左)も同様に取り付けてください。



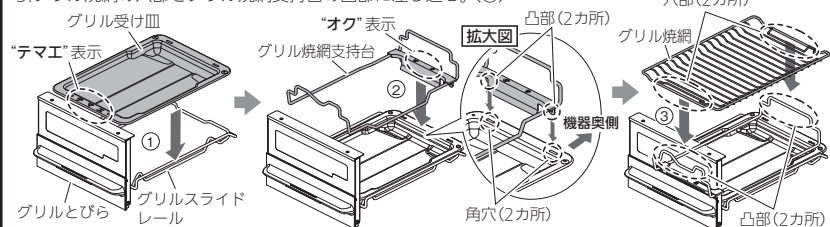
### グリルとびら、グリルスライドレール

1. グリルとびらの角穴にグリルスライドレールの凸部を差し込む。(①)
  2. グリルスライドレールを②の方向に回転させる。止めパネで『カチッ』と音が鳴り、取り付けられます。
- ※無理な取り付けにより、強い力を加えると、角穴、凸部、止めパネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。



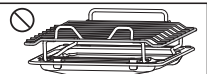
### グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網

1. グリル受け皿の“テマエ”刻印をグリルとびら側に向け、グリルスライドレールの上に乗せる。(①)
2. グリル焼網支持台の“オク”刻印を機器の奥側になるように向け、凸部をグリル受け皿の角穴に差し込む。(②)
3. グリル焼網の穴部をグリル焼網支持台の凸部に差し込む。(③)



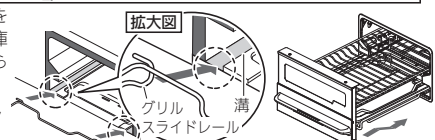
### ご注意いただきたいこと

グリル焼網を裏返して使用しないでください。調理物が焦げる原因になります。



### グリル部

- ・グリルとびらを両手で持ち、グリルスライドレールをグリル庫内底部の左右にある溝に合わせて、グリル庫内に入れたあと、水平にスライドさせ、グリルとびらが完全に閉まるまできっちり入れてください。
- ※イラストは分かりやすくするためにグリル受け皿なしで記載しています。



グリルとびらが閉まりにくい場合やこすれる音がした場合は、サイドカバー、グリルとびら、グリルスライドレール、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網が正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度きっちり取り付けてください。

# お手入れ

## トッププレート

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。

### ガラス部の取れにくい汚れのとき

- ・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。
- ※クリームクレンザーは常用しないでください。
- また、ガラス部以外には使用しないでください。  
(塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。)



### お願い

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

## バーナー部

### バーナーキャップ

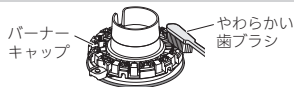
- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

### 取れにくい汚れのとき

- ・台所用中性洗剤で丸洗いたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

### 目づまりしたとき

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



### バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

- ・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
- ※温度センサーをお手入れするときは、センサーが曲がらないように、片手を添えてください。
- ※洗剤などは使用しないでください。
- ※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。
- ※点火プラグ、立消え安全装置の汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



### 注意



温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する  
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。  
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。  
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

- ◎お手入れは、  
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ) ・手袋をする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

## ごとく、グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け

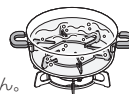
- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

### 取れにくい汚れのとき

- ・台所用中性洗剤で丸洗いたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

### それでも汚れが取れないとき

- ・煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。  
水を入れた大きめの鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。
- ※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- ※取り出すときは、やけどなどに注意してください。
- ※ごとく、グリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。



## 機器表面、操作部、赤外線発信部

- ・乾いた布でよくふいてください。

### 取れにくい汚れのとき

- ・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。

## グリルとびら、グリルスライドレール、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー、グリルプレート(付属品)

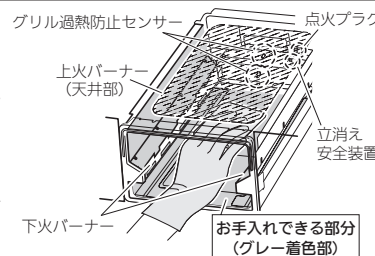
- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※必ずグリルとびらからグリルスライドレールを取り外し、お手入れしてください。そのままお手入れすると、変形や損傷の原因になります。
- ※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、フッ素コート(グリル焼網)やクリアコート(グリル受け皿)のはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。
- ※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装のはがれても使用上問題はありません。

### 取れにくい汚れのとき

- ・台所用中性洗剤で丸洗いたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

## グリル庫内(側部、底部)

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※燃焼部(上火バーナー、下火バーナー)には触らないでください。
- ※炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。
- また、グリル庫内の上火バーナー部には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので、触らないでください。
- 位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。
- ※イラストはわかりやすくするために透視図にしています。



# よくあるご質問 ①

## とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・使用していないのにブザー音が出る	お知らせ機能がはたらいっているためです。 自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビピ』(5回)でお知らせします。 戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 ※他のパーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	18
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	安心・安全機能がはたらいっているためです。 自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 また、高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がらずたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。	17・35
・電池交換サインが点滅している	乾電池が消耗しているためです。 新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	19

全体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火すると他のパーナーも、スパーク(パチパチ)する	—	1カ所の点火操作ですべてのパーナーでスパークします。異常ではありません。	—
点火しない	①②③④	乾電池が消耗しています。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。 パーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。 点火／消火ボタンを止まるまじいばいに押し、「点火の状態」にしてください。	19 54 23・39
ご質問の詳細	①②③④	アルミはく製する受けは使用できません。 使用しないでください。	8
① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①②③④	煮こぼれなどによりパーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、パーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	57
	①②	ガス栓を閉めていても点火できません。 ガス栓を全開にしてください。	22・37
	①②	LPガスを使用の場合、LPガスがなくなりかけているときは、使用のLP事業者にお問い合わせください。 長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	—

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火しない(続き)	①③④	ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	22
ご質問の詳細	①②③④	① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	—
炎の状態がおかしい	①②③④⑤⑥	煮こぼれなどによりパーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、パーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	57
ご質問の詳細	①②③④⑤⑥	① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすずがつく	54
	①②③④⑤⑥	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機の風などがコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	9
	②④⑤⑥	アルミはく製する受けは使用できません。 使用しないでください。	8
	②⑤⑥	使用中は換気してください。	9
	②⑤⑥	火力調節つまみをはやく操作すると、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。 ゆっくり操作してください。	—
	②	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。 グリル使用時にコンロを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	—
	⑤	火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。 弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
すぐに消火しない	—	パーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。	—
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	—	パーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	—
部品が変色する	①②③	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。 中性洗剤以外の洗剤を使用になると、変色する場合があります。	52
ご質問の詳細	①②③	① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ トッププレートに跡が付く	69
	②③	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合がありますが、使用上問題ありません。	—
	③	ごとくとトッププレートが接触している場所、跡が付くことがあります。使用上問題ありません。	—
トッププレート表面の模様が消えたり、薄くなったり、消えたりする	—	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様が摩耗することがありますが、使用上問題ありません。	—

全体

# よくあるご質問 ②

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火／消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	—	点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約5秒) 異常ではありません。	—
焼網が使えない	—	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きなすやパブリカなどは、フォークや金串に刺し高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。	35
コンロ使用時に…  ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する	①② ③④ ⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 鍋底が温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	21 11・57
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 しばらく待ってから再度点火してください。	17
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。 ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	18
	①	鍋底が焦げついていないか確認してください。 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	25
	①	コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。	17
	①	点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	15
	①	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	—
	①	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	18・21
	④	無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	17・35
	⑤	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続く自動消火します。弱火になると支障のある調理の場合は、高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができます。	—
温度キープモード使用時に…  ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない ② 温度設定表示が点滅のまま変わらない	①	油の量は、500～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	21・27
	①	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	11
	②	使用中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。	27・28

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
湯わかしモード使用時に…  ご質問の詳細 ① お湯がめるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①②	鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。	21・29
	③	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	11
	③	水の量は、500～2000mLでやかんや鍋の最大容量の6～7割が適切です。	21・29
	①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。 必ず水から開始してください。	30
	②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	29
炊飯モード使用時に…  ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。中火以上で使用してください。	9
	①	エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、ふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。 風が当たらないように、配慮して使用してください。	32
	①②	鍋が炊飯に適しているか確認してください。	11・32
	③④	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	31
	③④	お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上のせて炊いてください。お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。	33
	③④	火力を炊飯位置に正しく調節してください。 火力が炊飯位置より強火側の場合は、ごはんがかためになり、弱火側の場合は、やわらかめになります。	31
	①② ④	よく洗米してください。 無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%ぐらい多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	—
	②③	銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	9・34
	②③	エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。 風が当たらないように、配慮して使用してください。	31
	②	洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。	34
	②	炊飯途中に水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。 自動消火したあと、約10分むらしが必要です。 むらしをしないとうまく炊きあがりません。	34
	③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	33
	④	炊きこみごはんは、白米にくらべ焦げやすくなります。	33
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再度点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。	33
	⑤	※おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	33



# よくあるご質問 ③

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火/消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	—	点火/消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約7秒)異常ではありません。	—
グリル使用時に…	②③④⑦	グリルとびらは確実に閉めてください。	37
	①②③	調理物の数や形状によって、置かたを調節してください。マニュアルグリルは、調理物に合った火力に調節してください。	38・43 44 —
	②③	グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。	53
	①	みそ(かす)漬けの魚は焦げやすいので、みそ(かす)は取ってから焼いてください。	38・44
	②	冷凍の魚はしっかりと解凍し、冷蔵の魚は常温でしばらく置いてください。	38
	①③④	グリル焼網を正しく取り付けてください。	56
	—	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。	—
	④	初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	37
	—	グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	58
	⑤⑦	連続で調理した場合など、グリル庫内の温度が高くなりすぎるとオートメニューモードは受け付けません。マニュアルグリルは受け付けますが、グリル過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。	17・42
ご質問の詳細	① 焼けすぎる	④	—
	② 焼け足りない		
	③ 焼きムラ		
⑤ オートメニューを受け付けない	④ 煙が出る		
	⑥ 火力が変わる		
	⑦ 調理中に消火する		
	⑥	オートメニューモード使用時は、火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。	—
グリル使用中に、魚などの脂の「パチパチ、ジュージュ」とはなる音がする	—	グリルタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	39・41
	—	連続の調理などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。	17・40
	—	グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。グリル上バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。	12・38
グリル使用中に、魚などの脂の「パチパチ、ジュージュ」とはなる音がする	—	調理物に含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。異常ではありません。	—
グリル点火時に「ポッ」と音がする	—	グリルがあたたまった状態で点火すると音がする場合がありますが、ガスがバーナーに着火するときの音です。異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポッポッポッ」と音がする	—	火力により、「ポッポッポッ」と音がする場合がありますが、燃焼するときの音です。異常ではありません。	—

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	—	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	19
乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	—	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形:2個)に交換してください。	19・20
使用中、においがする	①	すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてからお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	7
	②	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機の風などがコンロの炎に当たらないように、配慮して使用してください。	9
ご質問の詳細	① ガスのにおいがする	バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	57・58
	② いやなにおいがする	周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	8
使用中、消火後に音がする	①	点火/消火ボタンを戻し忘れていないか確認してください。点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)でお知らせします。※タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときは、必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。戻し忘れのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	18
	②	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。異常ではありません。	—
	③	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、音がする場合があります。	54
	④	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
	⑤	点火後や消火後にキシミ音がありますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	—
	⑥	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	—
※レンジフード	—	赤外線発信部の正面で操作してください。	47
	—	赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。	48
	—	赤外線反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作すると、動作しない場合があります。レンジフード側の操作部で操作してください。	58
	—	赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。お手入れしてください。	47
レンジフードが動作(停止)しない	—	消火してから数分後に自動停止または、常時換気となります。レンジフードの種類により、停止方法が異なります。レンジフードの取扱説明書を参照してください。	47

※レンジフード連動機能に対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。



# ブザー報知とお知らせ表示

ブザー音	表示※1	部 位	表示箇所	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
《ビビ》 (5回)	—	コンロ、グリル	—	点火／消火ボタン 戻し忘れブザーの作動	タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときなどで、点火／消火ボタンが「点火の状態」のままになっている。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	18
《ビー》 (1回)	—	コンロ	—	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約120分連続使用した場合など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	17
	—	チャオコンロ	—	高温炒めモード終了	設定後、約60分連続使用した場合など。	コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。	25
	00 (10回点滅)	チャオコンロ	コンロタイマー部	コンロタイマー終了	タイマー設定時間が終了したとき。	グリルを続けて使用する場合は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	39・41
	00 (10回点滅)	グリル	グリルタイマー部	グリルタイマー終了			
	点滅 電池交換サイン	—	—	電池交換のお知らせ	乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	19
《ビー》 (2回)	12 交互点滅	1 左コンロ 2 右コンロ 3 後コンロ	コンロタイマー部	立消え安全装置の作動	炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、再度点火してください。	17
		5 グリル	グリルタイマー部		炎のふき消えなど。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	
《ビー》 (3回)	11 交互点滅	1 左コンロ 2 右コンロ 3 後コンロ	コンロタイマー部	点火時に着火しなかった	煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れなど。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	57
		5 グリル	グリルタイマー部		着火不良など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	—
《ビー》 (4回)	01 交互点滅	0 コンロ、グリル	使用部位のタイマー部	点火／消火ボタンを 長く押し続けている	点火／消火ボタンを長く押し続けたとき。	手を離してください。 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	—
	02 交互点滅	1 左コンロ 2 右コンロ 3 後コンロ	コンロタイマー部	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、再度点火してください。	17・18
	02 交互点滅	5 グリル	グリルタイマー部	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 消火してすぐ(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	17
《ビー》 (約10秒間 繰り返し)	10 24 30 31 32 交互点滅	1 左コンロ 2 右コンロ 3 後コンロ 5 グリル	コンロタイマー部 グリルタイマー部	操作部、温度センサー、 グリル過熱防止センサーの故障	部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ(点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し)、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	—
ブザーが 鳴り続ける 《ビー》 (約10秒連続)	70 71 72 73 交互点滅	1 左コンロ 2 右コンロ 3 後コンロ 5 グリル	コンロタイマー部 グリルタイマー部	電子部品の故障			
		0 コンロ、グリル	使用部位のタイマー部				

※1：点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅が続きます。

交互点滅：2パターンの表示が交互に点滅します。

上記の処置方法で直らないときは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

# 長期間使用しない場合／仕様／廃棄時のお願い

## 長期間使用しない場合

- ・ガス栓を閉め、乾電池を取り出してください。  
乾電池を入れたままにすると、乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。
- ・機器が冷えていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。  
再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、乾電池を入れてから使用してください。

## 仕様

商 品 名		ガスビルトインコンロ			
型 番		210-H610型	210-H611型	210-H612型	210-H613型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様		ブラック(ガラス)		クリアグレー(ガラス)	
型 式 名		C3WN6RJAL	C3WN6RJAR	C3WN6RJAL	C3WN6RJAR
点 火 方 式		連続スパーク点火			
安 心 ・ 安 全 機 能		・立消え安全装置			
		・ロック機能			
		・コンロ消し忘れ消火機能			
		・調理油過熱防止装置			
		・焦げつき自動消火機能			
		・中火点火機能			
お 知 ら せ 機 能		・点火/消火ボタン戻し忘れブザー(全バーナー)			
		・取扱説明書(保証書付) ・工事説明書 ・クッキングブック			
		・お問い合わせ先一覧表 ・アルカリ乾電池(単1形:2個)			
付 属 品		・グリルプレート ・ホルダー ・グリルプレートクッキングブック			
外 形 寸 法		高さ272mm×幅596mm×奥行492mm(トッププレート幅593mm)			
質 量		21kg			

使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー プ	1時間当たりのガス消費量kW					ガス 接続口
	個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量	
	チャオコンロ	標準コンロ	後コンロ	グリル		
都 市 ガ ス ( 1 3 A ) 用	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}	Rc1/2 (メネジ)
L P 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}	R1/2 (オネジ)

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

## 廃棄時のお願い

### お願い

- ・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。  
もしお客さまで、旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。  
そのままにしておきますと、**思わぬ事故の原因になります。**

# アフターサービス／別売部品

## アフターサービス

### ◎保証について

- ・取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- ・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間、一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- ・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

### ◎補修用性能部品の保有期間

- ・補修用性能部品の保有期限は、当製品の製造打ち切り後6年間です。  
補修用性能部品とは、製品の性能を維持するための部品です。  
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

### ◎修理を依頼するときは




- ・『よくあるご質問』(59～64ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(65～66ページ)を調べていただき、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
- ・依頼される際は、次のことをお知らせください。  
①商品名：ガスビルトインコンロ  
②大阪ガス型番：電池ケースふた前面の表示または、電池ケースふた内側に貼付の銘板(16ページ)をご覧ください。  
(例：210-H610)  
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)

### ◎転居されるときは

- ・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、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。  
この場合、調整、改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ・この機器は都市ガス13Aもしくは、LPガス仕様により調整、改造できます。

## 別売部品

- ・お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

名 称	形 状	本体価格(税別)	部品コード、型番
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥3,800	111-H002型
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥5,200	LP 0150型*
全面補助ごとく		¥10,000	DP 0138型*

- ・2017年9月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。  
※上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。  
詳しくは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。  
\*：(株)ハーマンの取扱商品です。

# 交換部品(消耗部品) <お客さまにて取り替え可能な部品>

- ・下記の部品(有料)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

**部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。**

名 称	形 状	型番	本体価格(税別)	部品コード
ごとく(大) (チャオ・標準コンロ用)		210-H610・H611型	¥ 1,700	1110H5470950
		210-H612・H613型	¥ 1,700	1210H6120950
ごとく(小) (後コンロ用)		210-H610・H611型	¥ 1,600	1210H5100951
		210-H612・H613型	¥ 1,600	1210H6120951
バーナーキャップ (チャオ・標準コンロ用)		210-H610・H611型	¥ 1,500	1210H5100955
		210-H612・H613型	¥ 1,500	1210H6120955
バーナーキャップ (後コンロ用)		210-H610・H611型	¥ 1,000	1210H5100957
		210-H612・H613型	¥ 1,000	1210H6120957
グリル排気口カバー		210-H610・H611型	¥ 750	1110H7510954
		210-H612・H613型	¥ 750	1210H6120954
サイドカバー(左)		210-H610・H611型	¥ 1,100	1210H5100961
		210-H612・H613型	¥ 1,100	1210H6120961
サイドカバー(右)		210-H610・H611型	¥ 1,100	1210H5100962
		210-H612・H613型	¥ 1,100	1210H6120962
グリル排気口ちり受け		210-H610型 210-H611型 210-H612型 210-H613型	¥ 800	1210H6100978
グリル焼網			¥ 3,800	1210H5101959
グリル焼網支持台			¥ 1,500	1210H5100977
グリル受け皿			¥ 1,500	1210H5100958
グリルプレート(セット)			¥ 2,500	1210H5100981
グリルプレート			¥ 2,200	1210H5100979
ホルダー			¥ 300	1210H4100980
グリルプレート クッキングブック			¥ 300	1210H4301894

・2017年9月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

※上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。

詳しくは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

アルカリ乾電池(単1形)は電気店などでお買い求めください。

・交換部品(消耗部品)の詳細は『各部のなまえ』(3~4ページ)を参照してください。