

型 番

110-H552型

110-H553型

このたびは、大阪ガスのガスピルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してある保証期間、保証内容などをよく確認し、
大切に保管してください。

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

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

安全なご利用のために

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

毎日の使いかた

コンロを使う準備	15
コンロの使いかた	17
タイマー・モード	19
揚げものモード	21
湯わかしモード	23
炊飯モード	25
グリルを使う準備	29
グリルの使いかた	31
電池交換	33



長くご利用いただくために

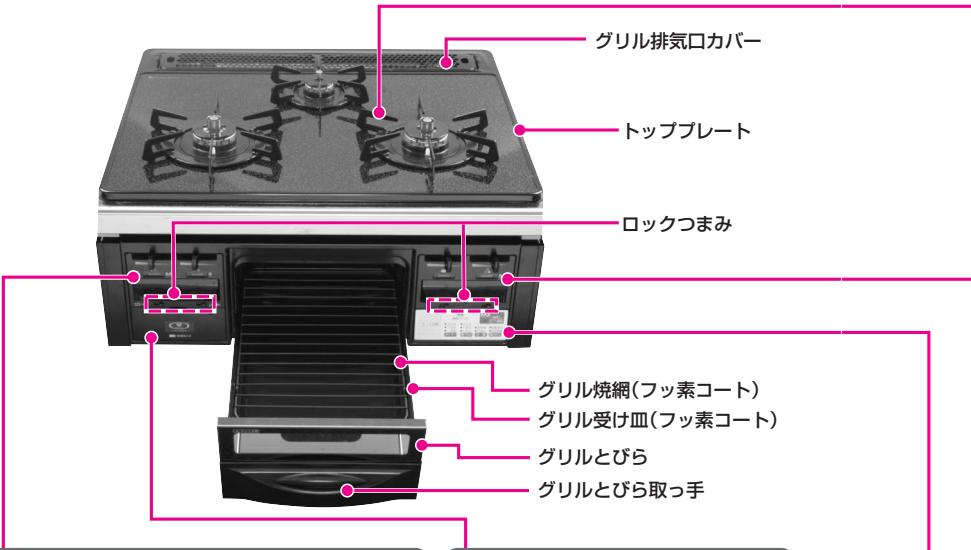
お手入れ	34
安全機能・温度センサー	39
故障かな?と思ったら	41
次の表示が出たら	47
仕様・アフターサービス	48
交換部品	49
保証書	裏表紙

各部のなまえ

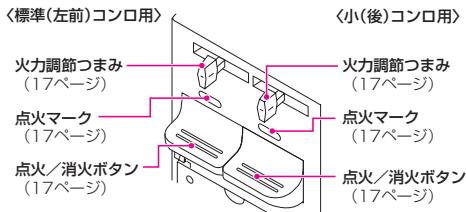
型番	トッププレート	前面パネル	左コンロ仕様	右コンロ仕様	左下パネル	右下パネル
110-H552型	インディゴブラック	ブラック	チャオコンロ 標準コンロ	標準コンロ チャオコンロ	電池収納部	コンロ用操作部
110-H553型			標準コンロ	チャオコンロ		

※操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には、取りはずしてください。

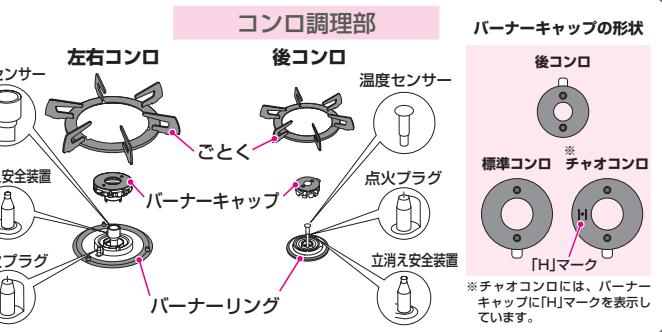
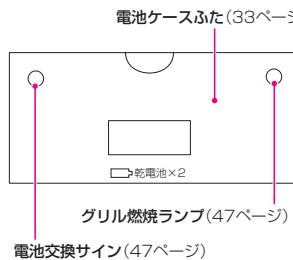
※写真は110-H553型です。



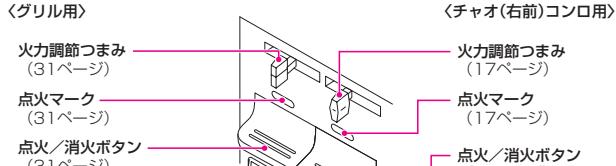
パネル部(左)



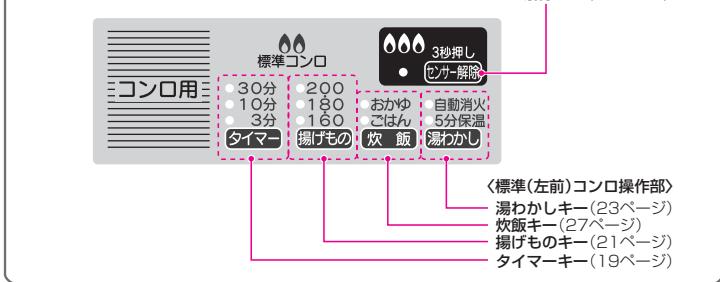
電池収納部



パネル部(右)

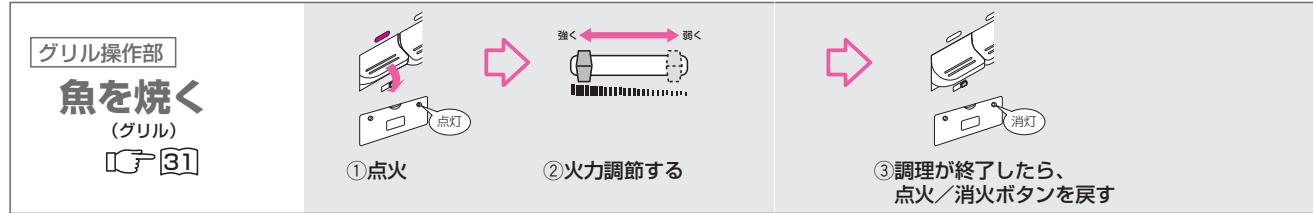
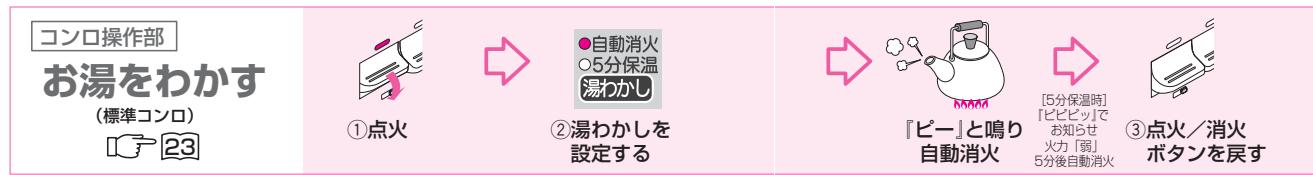
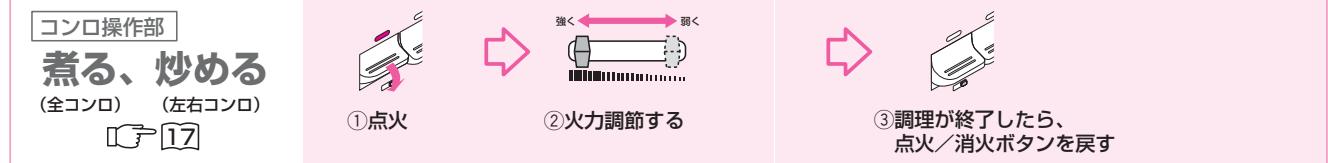


コンロ用操作部

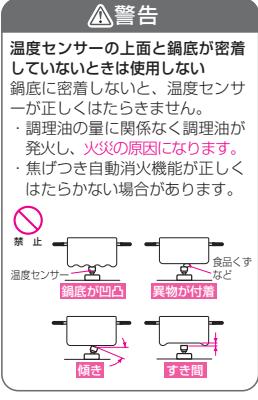


かんたん操作ガイド

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。
(らく点火方式：手を離しても連続スパークして自動点火します。)



◇自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。
戻し忘れた場合は、5分おきにブザー音「ピー」でお知らせします。
電池の消耗が早くなります。



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。
いざれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危険・損害の程度による内容の区分

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

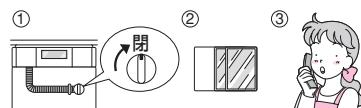
■注意・禁止内容の絵表示

必ず守る	発火注意	換気する
禁止	火気禁止	分解禁止

△危険 ガス漏れの際には

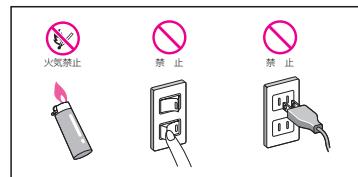
ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

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



ガス漏れ時は、絶対に

- ・火をつけない
- ・電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺で電話を使用しない
- 火や火花で引火し、火災の原因になります。

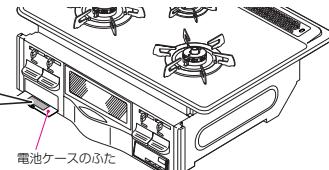
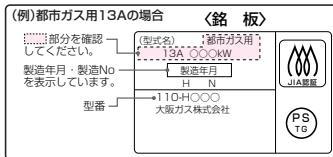


△警告 使用するガスについて



銘板に表示しているガス（ガスグループ）で使用する

表示以外のガスで使用すると、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。**（電池ケースのふたの開けかたは、33ページを参照してください。）



△警告 火災予防のために

設置の際には



機器の設置（取り付け、取りはずし）・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスに依頼する
ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。



機器周囲の改裝（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改裝されると、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。**



機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する
当該地区的市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付ける
防熱板を取り付けなかった場合、**火災の原因になります。**

- ・離隔距離については14ページを参照してください。
- 防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。

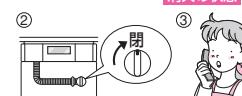
機器をご使用の際には



使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

- ①消火する。
(点火／消火ボタンを「消火の状態」にする。)

- ②機器のガス栓を閉じる。
③お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスに連絡する。
火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。



使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。
※就寝や外出時は機器のガス栓も閉じてください。

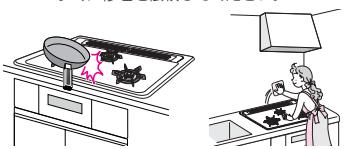
必ずお守りください(安全上の注意) ②

△警告 火災予防のために

機器をご使用の際には

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

 **トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない**
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。**
※破損したときは、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。



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

 **燃えやすいものを機器の近くに置かない**

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

火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発する原因になります。



コンロ部をご使用の際には

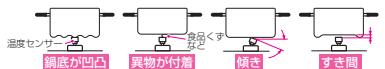
 揚げものは必ず200mL以上のお油で調理する
調理油の量が減ってきてたり、はじめから少ないと、天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、**火災の原因になります。**

 **鍋などがトップ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。



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

- 調理油の量に関係なく調理油が発火し、**火災の原因になります。**
- 焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。



 **耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない**

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が過熱され、**発火し、火災の原因になります。**(センサー解除モードについては、18ページを参照してください。)

 **センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない**
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、**発火し、火災の原因になります。**(センサー解除モードについては、18ページを参照してください。)

△警告 火災予防のために

コンロ部をご使用の際には

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



 コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない
一酸化炭素中毒のおそれがあります。



グリル部をご使用の際には

 グリル使用前はグリル庫内を点検する
グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、**火災や機器の損傷の原因になります。**

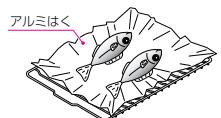
 グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまつた脂を取り除く
たまつた脂が発火し、**火災や機器の損傷の原因になります。**

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

 グリル受け皿にグリル石やグリルシートをのせない
たまつた脂が発火し、**火災や機器の損傷の原因になります。**



脂の出る料理には、**グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**
アルミはくの上にたまつた脂が発火し、**火災や機器の損傷の原因になります。**



点検の際には

 **絶対に改造・分解は行わない**
改造・分解をすると**一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。**また、**火災の原因になります。**

必ずお守りください(安全上の注意) ③

△注意 火災予防のために

機器をご使用の際には

必ずする
!
使用者のバーナーの点火／消火ボタンを確認して操作する
間違って操作すると、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。



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



必ずする
!
点火したときはバーナーが着火したことを探る
着火していないと、火災や一酸化炭素中毒、思わぬ事故の原因になります。

グリル部をご使用の際には

必ずする
!
魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。



鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を焼くと、飛び散った脂に引火して瞬間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。

必ずする
!
グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う
①点火／消火ボタンを押し、機器のバーナーを消火する。
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスに連絡する。
手順を行わなかった場合は、火災の原因になります。

△注意 ガス事故防止のために

設置の際には

必ずする
!
冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認する
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

機器をご使用の際には

必ずする
!
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、他の燃焼機器と一緒に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
※自然排気式給湯器やふろかまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



お手入れの際には

必ずする
!
バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

△注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には

必ずする
!
点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。



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いる、やけどの原因になります。
※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

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

必ずする
!
点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
炎や熱で顔や手など、やけどの原因になります。
※調理中に温度センサーが作動し、自動的に「弱火」⇒「強火」と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には

必ずする
!
やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

必ずする
!
片手鍋や底が凹んだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごく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。
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。

必ずする
!
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、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突然噴き上がり、鍋が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

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(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。

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

- ・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物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- ・熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- ・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

必ずお守りください(安全上の注意) ④

△注意 やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には

必ずする
使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに行う
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっているので、やけどの原因になります。

禁 止
グリルとびらおよびグリルとびらお手に重いものをのせたり強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

必ずする
グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまつた脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまつた脂などがこぼれないように注意してください。

禁 止
グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。

禁 止
グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれふきなどで持たない
やけどの原因になります。

禁 止
グリル受け皿に水を入れて使用しない
グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因になります。

接触禁止
グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない
鍋の取っ手などがグリル排気口にかかるないようにする
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。

お手入れの際には

必ずする
お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると、やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。

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

禁 止
トッププレートは取りはずさない
トッププレートを取りはずすと、裏面でけがをする原因になります。
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。

△注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には

禁 止
トッププレートに直接高温の鍋などをのせない
トッププレートの変色や損傷の原因になります。

禁 止
ごとくをはすして直接コンロに鍋を置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

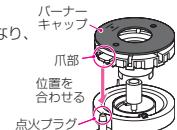
禁 止
焼網は使用しない
異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。

禁 止
グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。
機器上部が変色したり、ワークトップを焦がす原因になります。

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

お手入れの際には

必ずする
バーナーキャップは正しく取り付ける
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形する原因になります。

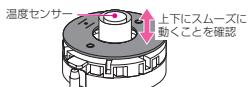


△注意 お子さまに対する注意

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

△注意 正常な動作のために

必ずする
温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う (35ページ)
鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。



禁 止
温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない
温度センサーが故障すると、天ぷら油過熱防止(39ページ)などが正しくはたらきません。



必ずお守りください(安全上の注意) ⑤

お願い

機器について

- この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。
- 長時間使用していなかったり、初めて使用するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。
しばらく待ってから、再度点火してください。
- 長期間使用しない場合は・・・
 - ・機器のガス栓を閉じてください。
 - ・各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取りはずしてください。
 - ・乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。
- 機器を廃棄する場合は・・・
 - ・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理をお依頼してください。もしおさまざまに旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

機器のご使用について

- 使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
- トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。
ガラスや鍋が損傷する原因になります。
- 機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどの原因による変形などの原因になります。

グリルのご使用について

- 連続で使用する場合は一旦火を消し、再度点火してください。
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(40ページ)がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。
- 魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。
グリル過熱防止センサー(40ページ)がはたらいて、消火する場合があります。
- 冷蔵庫から出した冷たいままの魚などは、常温でしばらくおいてから焼いてください。
また、冷凍された魚などは、完全に解凍してから焼いてください。
中心部まで十分に火が通らず、焼き上がりがよくない場合や、生焼け状態になる場合があります。

コンロのご使用について

- エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。
- 鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。
- 弱火のときは炎が見えにくい場合があります。
消し忘れに注意してください。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。また、鍋をのせかえたりコンロから鍋をはずされている時間が長く続くと、弱火になったり、自動消火したり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。

- コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをゆっくり開閉してください。
とびらの開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- 強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくつつくことがあります。
鍋を動かすときは注意してください。
- 煮こぼしたときは、その都度お手入れを行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかるまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。

お手入れについて

- 機器や機器周辺(システムキッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。
また、ぬれふきんやスポンジわしを使用する場合もよくしごり、水分を切ってから使用してください。
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

周囲の防火措置(機器の設置)について

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

防火上の離隔距離

- 機器を設置する周囲の壁などは、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。
- この機器は防火性能評定品です。

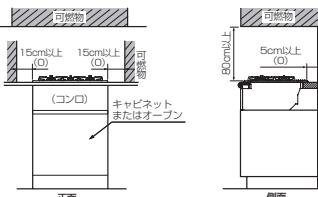
警告

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

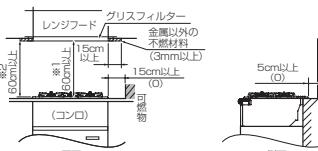


*機器の周囲の可燃物(可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む)とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合



レンジフードおよび不燃材の場合



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
80以上	15以上	15以上	5以上
上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合 グリスフィルター			
15以上	60以上	60以上	5以上
金属以外の不燃材 (3mm以上)			
財団法人 日本ガス機器検査協会 防火性能評定シール (トッププレートに貼付)			

*()内は、周囲の壁が不燃材料で有效地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。

*1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。

*2 不燃材料がない場合は80cm以上。

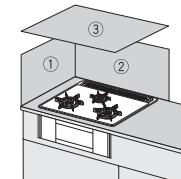
- 離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

警告

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「取扱説明書」に従って正しく取り付けます。
防熱板を取り付けないと、火災の原因になります。



防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
① 4015-0100-0205	350	535
② 4015-0100-0206	350	600
③ 4015-0100-0207	550	900

*イラストはイメージ図です。

コンロを使う準備

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 油料理など (※5 (油の量: 200mL以上)	温調機能		
			揚げもの □(21) (油の量: 500mL ~1000mL)	湯わかし □(23) (水の量: 500mL ~2000mL)	炊飯 □(25) (ごはん: 1~3合 おかゆ: 0.5~1合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ *2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ ステンレス(厚手)の鍋	○	○	○	○ *2	○ *4 深めのもの
ステンレス (溝手: 鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ *3	×	×	○ *2	○ *3 深めのもの
無水鍋 (ステンレス厚手鍋)	○ *1	○	×	○ *2	×
鉄製の鍋・ 中華鍋・ フライパン	○	○	○ *6	×	×
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器	○ *1	×	×	×	×
やかん	—	—	—	○ *2	—

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

*1: 途中消火したり、焦げつく場合があります。

センサー解除モード(18ページ)にすると途中消火せず使用できます。

(焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。)

*2: 必ずふたをしてください。

*3: 焦げつきがきつくなります。

*4: ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

*5: 油料理の場合の油の量を示します。

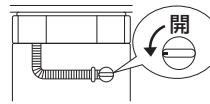
*6: 中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

中華鍋について

△鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。

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

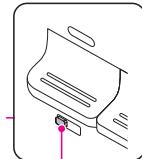
*中華鍋を煙が出るまで予熱する場合は、チャオコンロのセンサー解除モード(18ページ)を使用してください。



① 機器のガス栓を全開にする



※写真は110-H553型の場合です。



ロックつまみ

ロック機能 小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、点火／消火ボタンごとに操作をロックすることができます。

△点火／消火ボタンが「消火の状態」のときにロックつまみを動かすことができます。

*ロックつまみを左にするとロック状態になります。
ロックつまみを右にするとロックが解除できます。



コンロの使いかた

準備



コンロ用操作部



センサー解除キー

調理をするときのお願い

△注意

みそ汁やカレー、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、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやラーなどが突然噴き上がり、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、10ページを参照してください。



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

- 予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

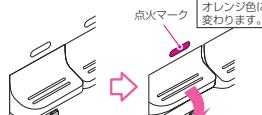
△きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、チャオコンロのセンサー解除モードで調理する。
・水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき消火することができます。

△揚げものは標準コンロの揚げものモードで調理する。

- 揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、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。

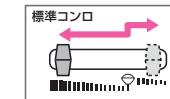
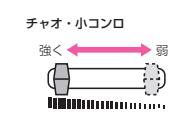
◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

① 点火



点火の状態

② 火力調節



点火後約30分毎にブザー音「ビビビッ」で使用中であることをお知らせします。

③ 消火



消火の状態

120分間連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
(電池の消耗が早まります。)

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

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

センサー解除モードとは

- 安全機能(焦げつき自動消火・天ぷら油過熱防止: 39ページ)を一時的に作動させない(解除する)モードです。
 - 直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)をする場合や鍋底のへこみが大きく温度センサーが鍋底にあたらないような鍋を使いたいという場合にセンサー解除モードをお使いください。
- ※温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。

・チャオコンロ点火後、センサー解除を3秒以上押してください。

※消火するか、センサー解除を再度押すと、センサー解除モードは取り消されます。

60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。



△警告

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



タイマーモード

準備

ごとく中央に鍋などを置く

※写真は110-H553型の場合です。



①③

コンロ用操作部



②

操作
(標準コンロ)

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

① 点火



② タイマーを設定する



・タイマー設定後、再度 [タイマー] を押すと、押した時点より改めてタイマーが作動します。
(連続使用可能時間は120分、センサー解除モード使用時は60分です。)

※タイマーモードを取り消しても消しません。

終了2分前



終了1分前

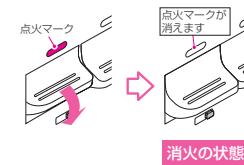


自動消火(タイマーフィニッシュ)



ブザー音「ピー」でお知らせし、ランプが消灯します。

③ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す



揚げもののモード

準備

適した鍋
直径：18~24 cm
種類：天ぷら鍋
底の平らな中華鍋
鉄やアルミ製の鍋

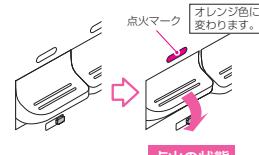
適した油の量
500~1000mL



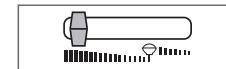
基本操作
(標準コンロ)

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

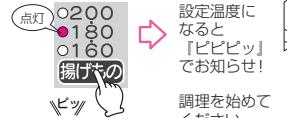
① 点火



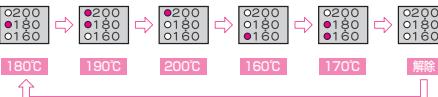
- 機能を正しくはたらかせるために、火力調節つまみを強火側にしてください。



② 温度設定し、調理する <着火後すぐ>



揚げもの を押す毎に切り替わります。

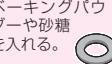


- 自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
 - 弱火から強火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。
 - 途中で設定温度を変更する場合は、揚げもの を押してお好みの温度に合わせてください。
- ※温度設定を解除しても火は消えません。

揚げもののコツ

◇油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。
(水分や空気は、加熱されると膨脹して破裂するため。)

ドーナツ
・生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。



イカ
・皮をむき、両面に切り目を入れる。



うずら(ゆで卵など)
・串などで刺す。



◇複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。
(温度を下げるのに時間がかかるため。)

◇一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

焼きものにも便利

◇ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げもののモードの温度調節を使えば簡単。ほどよい焦げ色に焼きあげます。

ししとう
(中が空洞の野菜など)
・切り目を入れる。



水分を含む野菜
・水分をとる。



温度設定のめやす

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

ご注意

◇油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。

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

◇設定温度になら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。

◇焼きものの焦げの程度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。

湯わかしモード

準備

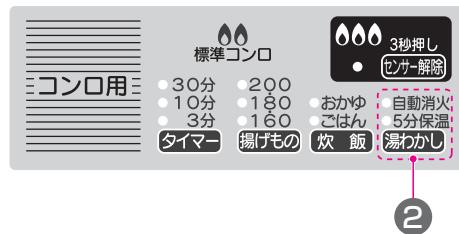
ごとく中央にやかんを置く



適した鍋
種類：やかん
底の平らな鍋

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

コンロ用操作部



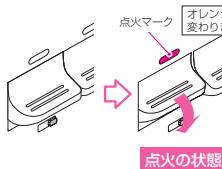
お願い

- ◇やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
 - ◇火力はやかんや鍋の径に応じて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お湯がわく前に保温になったり、消火したりします。
 - ◇水量が多くなるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。
 - ◇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、ふとつうする前に消火する場合があります。
- 温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってください—
- ◇やかんや鍋のふたの開閉はしない
 - ◇やかんや鍋を動かさない
 - ◇水をかけ混ぜない
 - ◇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

基本操作 (標準コンロ)

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

① 点火



② 湯わかしを設定する <着火後すぐ>

「湯わかし」を押す毎に切り替わります。



自動消火

5分保温

湯わかし

ビック



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除

自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除



自動消火

5分保温

湯わかし

解除

炊飯モード 下準備

お米の準備	
お米と水の量のめやす	
[ごはん]	
お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
[おかゆ]	
お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

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

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

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

1 お米をとぐ	<p>◇たっぷりの水でさottoかき混ぜ、水を素早く捨てる。 一度目のとぎ水はすぐに流す。 (ぬかを含んだ最初のとぎ水を乾いたお米が吸わないようにする。) 「とぐ→洗い流す」を手早く数回繰り返し、洗ってください。 ※といだ後のお米は、よく水を切ってください。 ※といだ後、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。</p>
2 お米に水を含ませる	<p>◇水の量は、上記のめやすを参考にしてください。 ◇30分程度浸し、水を含ませる。(冬場は1時間程度) ・お湯を使わないでください。(ごはんに芯が残ります。)</p>

3 鍋のセット

◇水に浸したお米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



適した鍋
鍋径 : 18cm以上
種類 : アルミ製の鍋

ふたが重く、なべ本体に落とし込むような形状
ふたと鍋にすき間のないもの
鍋の縁が高いもの
深めのもの

◇炊飯専用鍋を別売
しています。

品番 : 4111-H001型
現金標準価格3,675円(税込)
(価格・仕様は予告なしに変更される場合があります。)

◇市販の文化鍋でも炊くことができます。
鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
ごはんは、ガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。
(15ページ)
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。

ご注意

◇お米のとぎが足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になります。
◇お米をといだ後、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
◇碎け米・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。
(一度水に浸したお米は碎けやすくなります。)

無洗米を炊くポイント

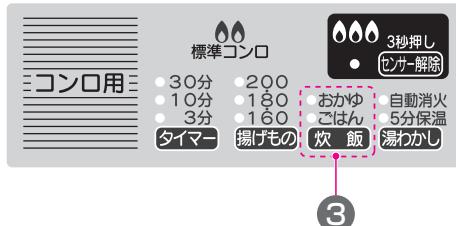
◇1~2回すすぐ。
にごったまま炊飯すると、でんぶん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
◇十分に水に浸す。
◇水の量を3%程多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。
◇よく混ぜて気泡をとばす。
水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

炊飯モード

準備



コンロ用操作部



ご注意

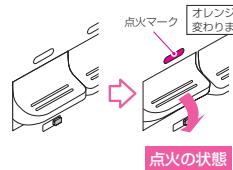
- △炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。また、炊飯モード使用中に消火してしまった場合などは、再度【炊飯】を押さないでください。うまく炊けない場合があります。
- △ごはんの場合は消火後むらし(約10分)が必要とします。むらしをしないうまく炊きあがりません。
- △機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるために、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



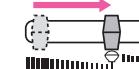
基本操作
(標準コンロ)

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

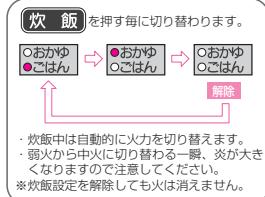
① 点火



② 火力調節



③ 炊飯設定



おかゆの場合

終了2分前

ごはんの場合

自動消火後
むらし開始

おかゆについて

△味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。

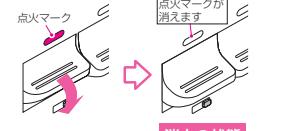
△おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

△2人分(茶わん約2杯分: 300g)の例

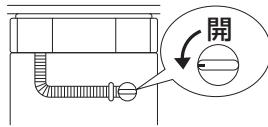
- ①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
- ②鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ強火で炊く。
- ③煮たらアスクをとり、弱火で10~15分炊く。
- ④消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

④ 点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す

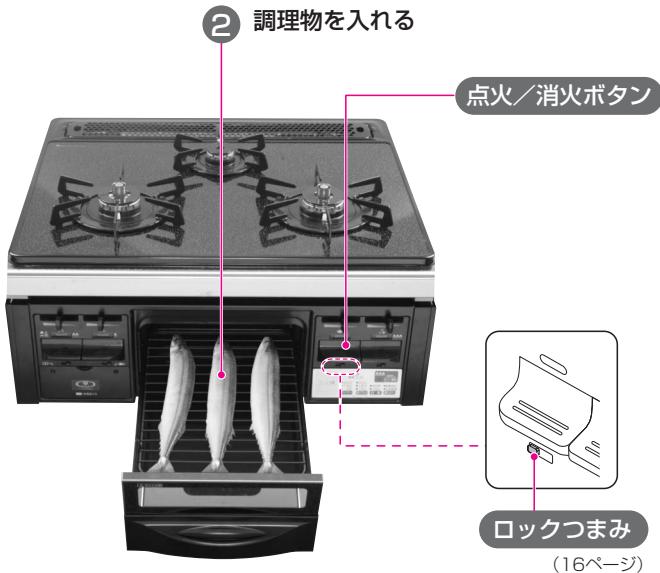


※むらし後、ごはんをぼぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

グリルを使う準備



① 機器のガス栓を全開にする



はじめてグリルを使うときは

◇初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。(煙やにおいが出ることがあります。)
※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、消火する場合があります。
消火した場合は、少し待ってから再度点火してください。

食材の準備

魚の下ごしらえ

- ・冷凍の魚
・完全に解凍する
- ・冷蔵の魚
・常温でしばらくおく
- ・生魚
・水洗いしたあと、水気をよくふき取る

- ・みそ漬けやかす漬けの魚
・みそやかすをよくふき取る



塩焼きの下ごしらえ

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

- ・さばやいわしなど脂肪分の多い青い魚
・多めに塩をして、おき時間は長めにする



- ・白身魚
・少なめに塩をして、おき時間は短めにする
- ・川魚やいか、えび、貝など
・焼く直前に塩をふる

魚以外の下ごしらえ

- ・なすやしとうなどの野菜は
・表面に切り目を入れる



- ・鶏肉など油の多い食材は
・フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く



ワンポイント

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

◇尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。



魚を焼くときは

◇グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。

◇グリル焼網は裏返すことで高さを変えることができます。

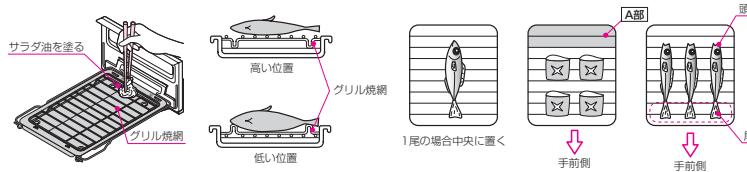
- ・あじ（約150g）や、干し物などの薄手の魚を焼くときは、グリル焼網を高くして使用してください。
- ・焦げつきやすいものや厚みのあるもの、あじなどを複数尾焼くときは低い位置で使用してください。

◇魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。

◇魚を1尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。

◇焼網のA部（右図）は、焦げやすい魚の頭部分が焦げすぎざるのを抑えるために、火力を弱くしています。厚みのある切り身などを焼くときは、このA部を避けて、手前に置いてください。

◇ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。



グリルの使いかた

準備



1 3

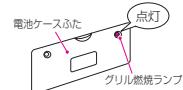
基本操作
(グリル)

◆点火／消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。

1 点火

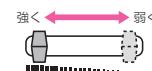


点火の状態



火力調節つまみが弱火側(右側)にある場合は、強火側(左側)に移動します。

2 火力調節



点火マーク

3 消火



消火の状態



消火させた後、すぐに再度点火すると燃焼ランプが点灯していても、火がついていないことがあります。そのときは、ブザー音「ピー」でお知らせします。

25分間連続使用すると、消し忘れ消火機能がたらき自動消火します。
自動消火した後、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。
(電池の消耗が早まります。)

警告

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、火力を弱火にして焼くようにする

グリル受け皿にたまたま脂に引火し、火災のおそれがあります。



必ず守る

注意

焼きすぎに注意する

魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまたま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。



必ず守る

予熱とご注意

◆予熱（予熱温度になるとブザー音「ビビビッ」でお知らせします。）

- 一度消火し、魚や肉を入れて再点火してください。
- 焦げやすいもの（つけ焼き、照り焼き、みそ漬けなど）や身の厚い魚などは、予熱しないでそのまま焼いてください。

ご注意

・グリル庫内が高温になると、安全のため自動的に消火します。

グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合は、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。

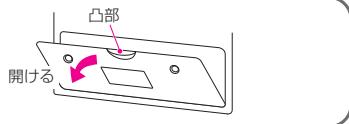
・干物や脂分の多い魚（にしん・塩さばなど）は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。（調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。）また、小魚の干物（めざし・うろめなど）の焼き時間のめやは2~3分です。（グリル庫内の温度が高い場合は1分程度）焼きすぎに注意してください。

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

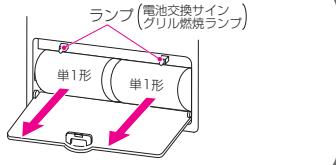
電池交換

◆必ず機器が冷えてから行ってください。

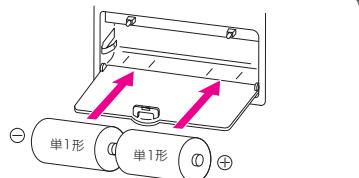
- 1** 電池ケースふた上部の凸部に指を引っ掛け、矢印の方向に開ける。



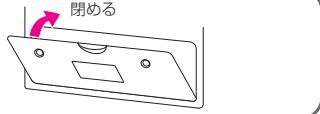
- 2** 古い乾電池を電池ケースから取りはずす。



- 3** 単1形アルカリ乾電池(2個)の $\oplus\ominus$ を確かめ、電池ケースに組み込む。



- 4** 電池ケースふたを元に戻す。



△注意

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



お願ひ

- ◇電池ケースふたは約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。ふたが破損する原因になります。
- ◇乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
- ◇乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。マンガン乾電池を使用すると寿命が短くなります。
- ◇電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- ◇ランプには触れないよう注意してください。無理な力が加わると、ランプがつかなかったり、ふたが閉まらないなどの原因になります。
- ◇乾電池の寿命は、乾電池の種類によって異なりますが、通常約1年をめやすにしてください。
- ◇付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自然放電により寿命が短くなっている場合があります。

お手入れ

その前に

△注意

お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の中側、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどの機器の角などでけがをする原因になります。

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ていないか必ず確認する
バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る

水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼になります。

ごとくやバーナーキャップを正しく取り付ける

正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。



必ず守る

お手入れ道具・洗剤について

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

お願ひ

- ◇ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。
- 煮こぼれ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。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ◇バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバー・グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿)
ははすせます。それ以外の部品は、絶対に取りはすせないでください。

お手入れ

トッププレート・本体・ごとく部・バーナー部

トッププレート

◇台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

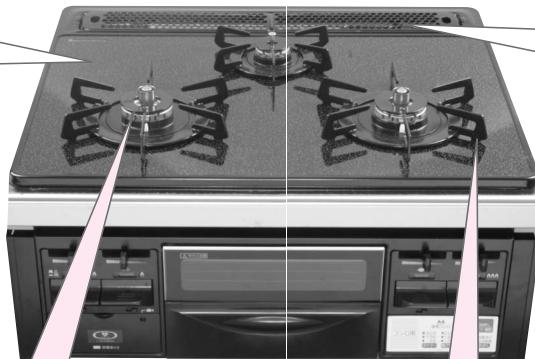


取れにくい汚れ

◇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(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください。)をつけてこすり、ふき取ってください。



※バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となります。



バーナー部

◇バーナーキャップやバーナーリングは、台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

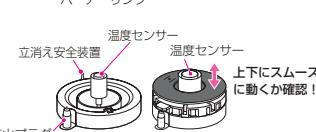
※バーナーキャップの目づまりや、バーナーリング周りは、歯ブラシなどでお手入れしてください。



◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーは、煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。(洗剤などは使用しないでください。)

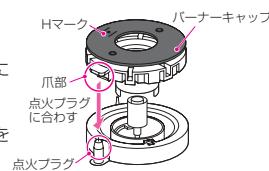
◇点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。

※センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くか確認してください。



取り付けかた

◇バーナーキャップ本体の爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)※チャコンロ用は、バーナーキャップに『H』マークを表示しています。



◆お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください。

◆洗剤を使用した後は、洗剤が残らないようにしてください。

◆部品を取り付けた後は、傾きがないことを確認してください。

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、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。



取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

◇グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わして取り付けてください。

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、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤で丸洗いした後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

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



◇台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

取れにくい汚れ

◇台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

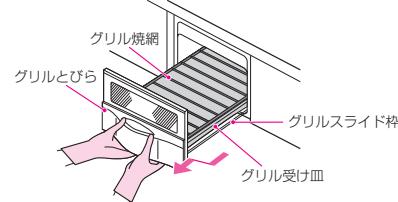
- ◆お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください。
- ◆洗剤を使用した後は、洗剤が残らないようにしてください。
- ◆部品を取り付けた後は、傾きがないことを確認してください。

グリル部のお手入れ

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら取りはずし

◇グリル部の取りはずしかた

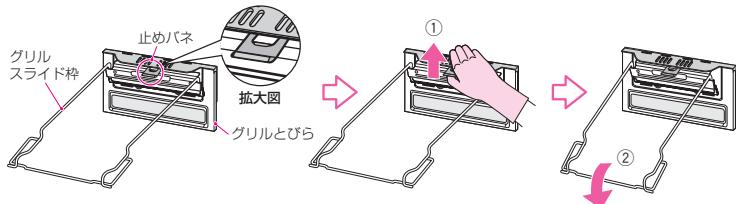
- ・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に引き出すと、グリルレール凸部の所で止まります。手前を少し持ち上げて、再度引き出してください。
- ※グリルとびらを全開近くまで引き出すと、グリルとびら全体が下がりますので、手を離すときは注意してください。
- ※グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、グリルスライド枠が熱くなっていますので注意してください。
- ※グリル受け皿にたまたま魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



◇グリルとびらの取りはずしかた

※上下逆さまから見た図で説明しています。

- ・グリルスライド枠(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、グリルスライド枠を回転させる(②)と、取りはずせます。



グリル部のお手入れ

◇グリル受け皿・グリル焼網・グリルとびら

- ・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

※汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素のはく離の原因となります。

◇グリル庫内(側壁・底部)

- ・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジでふき取った後、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

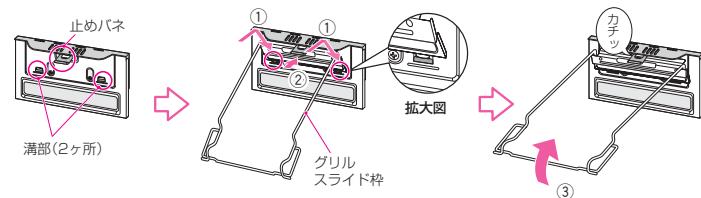
※お手入れの際は、必ず手袋をはめてください。

グリルとびら・グリル受け皿・グリル焼網の取り付け

◇グリルとびらの取り付けかた

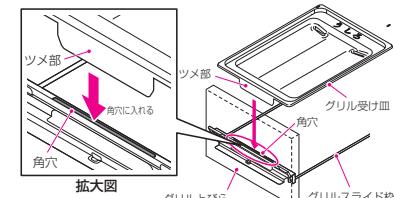
※上下逆さまから見た図で説明しています。

- ・グリルとびらの溝部(2ヶ所)にグリルスライド枠を差し込み(①)、止めバネにそわせ(②)、グリルスライド枠を図のように回転させる(③)と止めバネで、「カチッ」と音が鳴り取り付けられます。



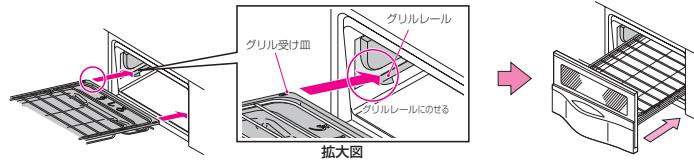
◇グリル受け皿の取り付けかた

- ・グリル受け皿の前面のツメ部をグリルスライド枠の角穴に上から差し込んでください。
※前後を間違えるとグリルケースにうまく入りません。



◇グリル部の取り付けかた

- ・グリルとびらを両手で持ち、グリル受け皿の先端をグリルレールに合わせ、グリル庫内に入れた後、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と入れてください。



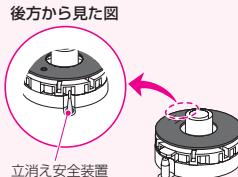
グリルとびらが閉まりにくい場合は、グリル受け皿が正しくセットされていません。再度きっちりとセットしてください。

安全機能・温度センサー

安全機能について

立消え安全装置 (コンロ/グリル)

- ◇風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。
(完全にガスが止まるまで数秒かかります。)
- ※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなったら点火してください。
- ・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。
- また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
- (点火不良の原因になります。)



消し忘れ消火機能 (コンロ/グリル)

- ◇**コンロ**
△点火後、約120分(高温で変化のない場合、約30分)経過すると自動的にガスを止め、消火します。
※センサー解除モード使用時、約60分(高温で変化のない場合、約30分)で消火します。
- ◇**グリル**
△点火後、約25分経過すると自動的にガスを止め、消火します。

点火／消火ボタン 戻し忘れブザー (コンロ/グリル)

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

焦げつき自動消火 (コンロ)

- ◇焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。
・焦げの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。
- ※弱火から強火に切り替えたときにセンサーがはたらいて自動消火することがあります。再度点火すると正常に作動します。
- ※チャオコンロでセンサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。

天ぷら油過熱防止 (コンロ)

- ◇油温が約250°Cになると強火⇒弱火をくり返し、約30分後に自動消火します。
それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、消火します。
- ※小コンロは、約250°Cで自動的にガスを止め、消火します。
- ※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。

警告

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



注意

天ぷら油過熱防止がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけの原因になります。



※チャオコンロでセンサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。

グリル過熱防止 センサー (グリル)

- ◇グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合、安全のためガスを止め、自動消火します。

△注意

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



故障かな？と思ったら①

修理を依頼される前にこの表で確かめてください

こんなとき	考えられること	参照ページ
点火しない ①点火しない ②点火にくい ③スパークしない ④点火してもすぐ消える	<p>①② 電池交換サインが点滅していませんか？ 乾電池が消耗していて、機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。</p> <p>③④ 点火/消火ボタンを止まるまでいっぽいに押していますか？ バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？</p>	33
	<p>①② LPガスがなくなりかけていませんか？ (LPガスをご使用の場合)</p> <p>③ ガス配管内に空気が残っていますか？ (長期間使用していないったり、朝一番など)点火操作を繰り返してください。</p>	—
	<p>①② バーナーの炎口がつまっていますか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？ グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。</p> <p>①② アルミはく製しる受けを使用していませんか？ ③④ 使用しないでください。</p>	35
	<p>①② 機器のガス栓を全開にしてますか？</p> <p>① ロックを解除していますか？</p>	16・29
	<p>④ 温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置が作動して消火した場合、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。</p>	—
点火すると他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	— 1ヶ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。 異常ではありません。	—
点火／消火ボタンから手を放してもスパークする	— 点火/消火ボタンから手を放してもスパークが続います。 (最長約7秒) 異常ではありません。	—

こんなとき	考えられること	参照ページ
炎の状態がおかしい 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鍋にすすぎがつく	<p>①② バーナー炎口がつまっていますか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？ ⑤⑥ バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？</p> <p>②④ アルミはく製しる受けを使用していませんか？ ⑤⑥ 使用しないでください。</p> <p>①④ 風が吹き込んでいませんか？ ⑤ 扇風機や冷暖房機器の風があたっていますか？</p> <p>②⑤ 火力調節をはやすく操作していませんか？ はよく操作すると、炎が赤くなる場合があります。 異常ではありません。ゆっくり操作してください。</p>	35 12・35 8 9・13 —
燃焼	<p>② 加湿器を使用していませんか？ 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。</p> <p>② コンロとグリルを同時に使用していませんか？ グリル使用時にコンロを使用すると焼きものの塙分(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。</p> <p>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。 異常ではありません。</p> <p>⑤ 弱火の状態で機器下のキャビネットとびらをはやすく開閉していませんか？ また、グリルとびらをはやすく開閉していませんか？ はよく開閉すると消火することができます。 ゆっくり開閉してください。</p>	— — — 13
すぐに消火しない	— バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	—
強火になったとき 一瞬炎が大きくなる	— バーナー内部のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	—

故障かな？と思ったら②

音

こんなとき

使用中、消火後に音がする

- ①「ポン」と音がする
- ②「カチッ」と音がする
- ③キシミ音がする
- ④「シャー」と音がする
- ⑤点火初期に「ポップッ」と音がする
- ⑥グリル使用中に魚などの脂が「バチバチ・ジュー・ジュー」とはねる音がする

使用時

コンロ使用時に…

- 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
- ⑥揚げものがうまくできない

参考ページ	考えられること
-------	---------

35	① バーナーキャップを正しくセットしていますか？ コンロバーナー使用後の「ポン」という火の消えたときの音です。異常ではありません。 バーナーキャップが正しくセットされていないと上記のような音がする場合があります。
—	② 火力を切り替える動作音です。 異常ではありません。
—	③ 点火後や消火後にキシミ音がでますが、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。
—	④ コンロバーナー使用中「シャー」と音がですが、燃焼するガスの通過音です。 異常ではありません。
—	⑤ 機器が冷えている状態で点火するとしばらく「ポップッ」と音のする場合があります。 異常ではありません。 機器が温まると音はなくなります。
—	⑥ 魚など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。

15	①② 鍋の形状や材質が適していますか？
4・7	③④ 鍋底が温度センサーと密着していますか？
—	⑤⑥ 鍋底や温度センサーが汚れていませんか？

15・21 22	①② 油の量は適切ですか？ 油量500mL～1000mLが適切です。 ③④ 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。
39	①③ 温度センサーが高温になってしまいませんか？ 安全装置がはたらいて消火した場合、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。

—	①⑤ カレーやシチューなどとろみのある料理を中火以上で再加熱していませんか？ 水を加え弱火で様子を見ながら混ぜて調理してください。
39	鍋底が焦げついて消火していませんか？ 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火がはたらいて、自動的に消火します。

20	① タイマーが終了していませんか？ 再度点火してください。
13	弱火の状態で機器下のキャビネットとびらをはやすく開閉していませんか？ また、グリルとびらをはやすく開閉していませんか？ はやく開閉すると消火することができます。 ゆっくり開閉してください。

参考ページ	考えられること
-------	---------

35

こんなとき

コンロ使用時に…

- 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
- ⑥ 揚げものがうまくできない

炊飯モードで上手に炊飯ができない

- ①② 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

参考ページ	考えられること
-------	---------

15・26	炊飯に適した鍋を使用していますか？
4・7	鍋底が温度センサーと密着していますか？

炊飯量は適切ですか？

- ①② ごはん1～3合、おかゆ0.5合～1合が適切です。
- ③④ お米の量や水量を正しく計量していますか？

火力を炊飯位置に正しく調節していますか？

- ①② 火力が炊飯位置より強火側の場合、ごはんはかために、弱火側の場合、やわらかになります。

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。

- ②④ よく洗米していますか？

ひたしおき時間は十分ですか？

- ②③ 炊飯途中にふたを開けていませんか？

炊き上がり後、10～15分程度むらしていますか？

- ②④ 無洗米を使用していませんか？

1～2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。

- ③ むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？

炊きこみごはんではありませんか？

- ④ 白米にくらべ焦げやすくなります。

参考ページ	考えられること
-------	---------

39

39

—

—

25

25

25

28

—

—

25・26

25

27

27・28

26

28

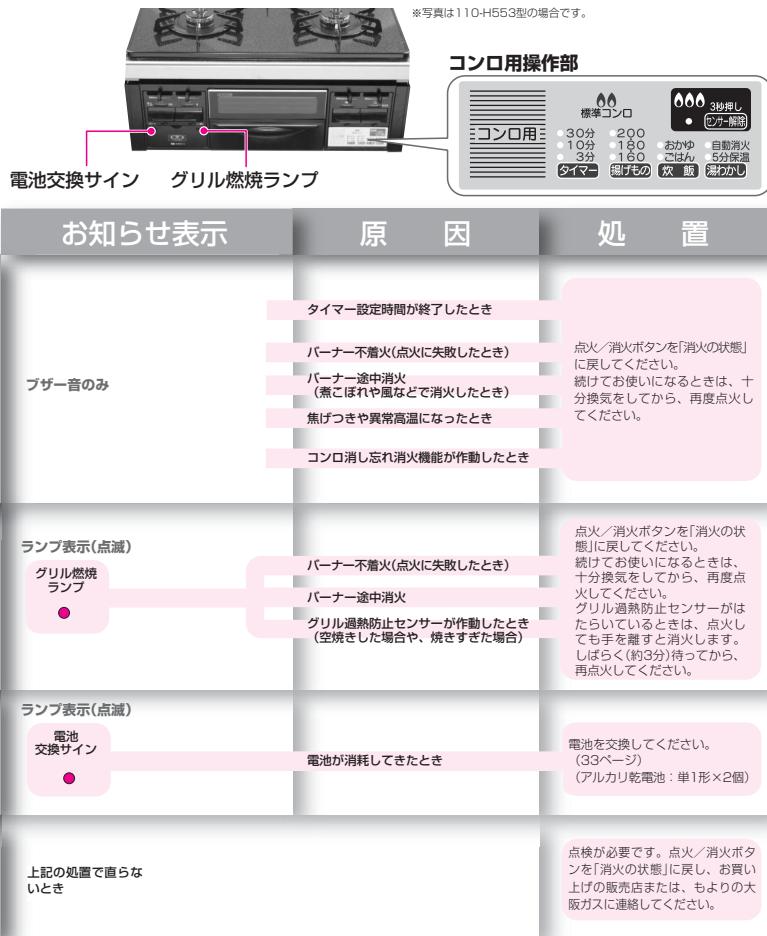
—

故障かな？と思ったら③

使用時	こんなとき	考えられること	参照ページ
	湯わかしモードを使用しても… ①お湯がぬるい ②お知らせが遅い ③ふきこぼれる	湯わかしに適した鍋を使用していますか? ①② 鍋底が温度センサーと密着していますか? ③ 水の量は適切ですか? 水量500mL～2000mLが適切です。	15 4・7 15・23
	グリル使用時に… ①焼けすぎる ②焼け足りない ③焼きムラ ④煙が出る ⑤調理中に消火する	お湯(70°C以上)を湯わかしモードでわかしていませんか? お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふつとうじてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふつとうする前に消火する場合があります。 火力を弱火にしていませんか? 火力を弱火で使用すると、ふつとうする前に保温になつたり、消火したりします。 加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりしていませんか?	23 15・23
		②③ ④⑤ グリルとびらは確実に閉まっていますか? 魚などの調理物の置きかたは合っていますか? 食材にあった火力にしていますか?	— 30 31・32
		グリル庫内の温度が高くなっていますか? 過熱防止センサーがはたらき、消火することがあります。 グリル庫内が冷めるまで(約3分)待ってから使用してください。 みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取つてから焼いていますか?	32 30
		冷蔵庫から出した冷たいままの魚などを焼いていませんか? 完全に解凍していますか?	13・30
		脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。 初めてグリルを使うときはグリル排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油が焼けるためです。異常ではありません。	32 29
電池	こんなとき	考えられること	参照ページ
	使用時に「ビー」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て、機器を作動させる電圧がなくなったためです。 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	33
その他	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	乾電池に記載されている使用期間を確認してください。 未使用的乾電池でも、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。	33
	部品が変色する ①表面が変色する ②ごとくが変色する ③バーナーキャップが変色する	①② ③ 酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか? ② ごとく先端は、炎があたり白くざらざらになります。 異常ではありません。	34 —

次の表示が出たら

コンロ
グリル
電池
その他



◇自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。
戻し忘れた場合は、5分おきにブザー音「ピー」でお知らせします。
電池の消耗が早くなります。

仕様・アフターサービス

◇仕様

品名	ガスピルトインコンロ		
型番	110-H552型	110-H553型	
型式名	C3GD8RJL	C3GD8RJR	
点火方式	連続スパーク点火		
安全装置			(全バーナー)
立消え安全装置 天ぷら油過熱防止 焦げつき自動消火 コンロ消し忘れ消火機能 グリル過熱防止センサー グリル消し忘れ消火機能			{(コンロバーナー)} {(グリルバーナー)}
付属品			お問い合わせ先一覧表
取扱説明書(保証書付) 工事説明書 アルカリ乾電池(単1形: 2個)			
外寸法	高さ265mm×幅598mm×奥492mm		
質量(本体)	18.5kg		
使用ガス		1時間当たりのガス消費量kW	
使用ガスグループ		個別ガス消費量	
都市ガス用		チャオコンロ	標準コンロ
13 A		4.20 (3,610kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)
後コンロ		1.28 (1,100kcal/h)	1.17 (1,010kcal/h)
グリル		8.72 (7,500kcal/h)	
LPGガス用		4.20 (0.301kg/h)	2.97 (0.213kg/h)
		1.28 (0.092kg/h)	1.21 (0.087kg/h)
		8.58 (0.615kg/h)	
ガス接続			
Rc1/2(メネジ) R1/2(オネジ)			

○本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますのでご了承ください。

◇アフターサービス

サービスのお申し込み
△「故障かな?と思ったら」「次の表示が出たら」を見て、もう一度確認してください。
△確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。なお、連絡されるときは、右記のことをお知らせください。
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LPGガスの区分があります。
△ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者にお問い合わせください。 この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
保証書
取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
△保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されると、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、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、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は修理(有料)いたします。
補修用性能部品の保有期間
△この製品の補修用性能部品「機能を維持するための必要な部品」の保有期間は、製造打ち切り後6年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

交換部品

交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

◇下記の部品(有料)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。
お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
いたんできたら、早めに交換してください。

名 称	形 状	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく(大) (チャオ・標準コンロ用)		¥1,575 (本体価格 ¥1,500)	1110H7010002
ごとく(小) (小コンロ用)		¥1,260 (本体価格 ¥1,200)	1110H7010003
バーナーキャップ(大) (チャオコンロ用)		¥1,575 (本体価格 ¥1,500)	1110H8100101
バーナーキャップ(大) (標準コンロ用)		¥1,575 (本体価格 ¥1,500)	1110H7010101
バーナーキャップ(小) (小コンロ用)		¥1,050 (本体価格 ¥1,000)	1110H8010151
グリル焼網		¥2,310 (本体価格 ¥2,200)	1110H4300034
グリル受け皿		¥2,625 (本体価格 ¥2,500)	1110H4300033
グリル排気口カバー (1ヶ)		¥ 788 (本体価格 ¥ 750)	1110H7510954

2009年4月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくはもよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。乾電池は電気店などでお買い求めください。

※イラストは参考です。詳しくは「各部のなまえ」(1ページ)を参照してください。