

家庭用

全口センサー搭載  
Si センサーコンロ

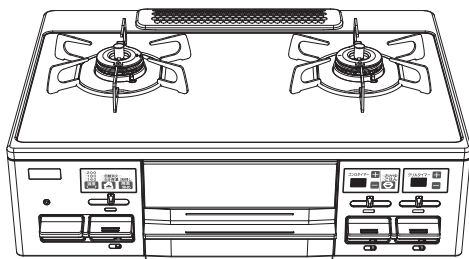
据置型ガラストップコンロ

取扱説明書 保証書付

片面焼グリル

型 番

210-H042型  
210-H043型



このたびは、大阪ガスの据置型ガラストップ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。

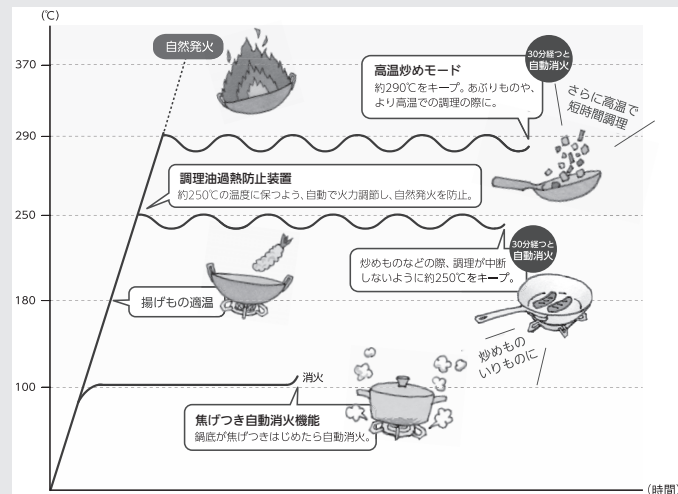
# Siセンサーコンロについて

## Siセンサーコンロ

全ロセンサー搭載

安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、  
賢い (Intelligent) センサーを搭載した、進化したコンロです。

### 温度センサーのはたらき



◎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

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！

### 消し忘れ消火機能

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！

### 調理油過熱防止装置

◎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

## とくに多いご質問です

### ・使用していないのにブザー音がする

お知らせ機能がはたらいているためです。

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』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。

※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

🔑 21

### ・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りすぎたり、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。

🔑 21 37

### ・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。

🔑 22

※□内数字は、参照ページを示しています。

## もくじ

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5

### 安全なご利用のために

必ずお守りください(安全上の注意)	7
機器の組み立てと設置	16

### このコンロについて

安心・安全機能／お知らせ機能	21
乾電池の入れかた	22

### 毎日の使いかた

コンロを使う準備	23
コンロの使いかた(基本操作)	25
タイマーモード(標準コンロ)	27
温度キープモード(チャオコンロ)	29
湯わかしモード(チャオコンロ)	31
炊飯の準備	33
炊飯モード(標準コンロ)	35
高温炒めモード(チャオコンロ)	37
グリルを使う準備	39
グリルの使いかた	41

### 便利な使いかた

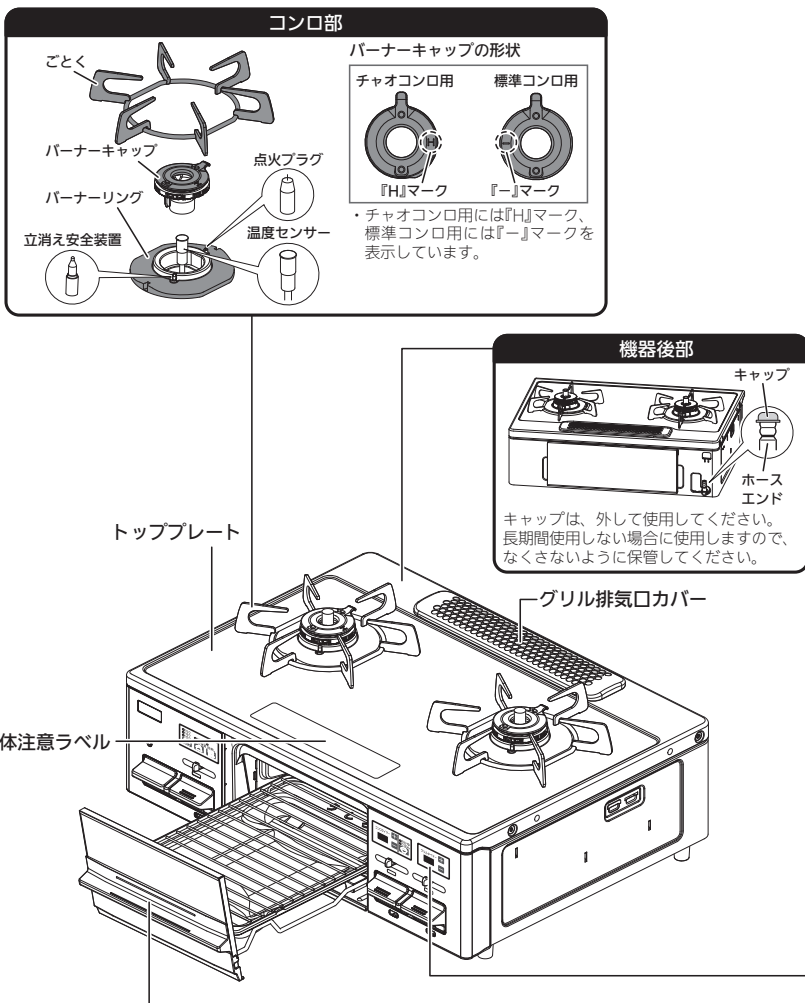
設定の変更(カスタマイズ機能)	43
-----------------	----

### 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	45
お手入れ	47
よくあるご質問	53
ブザー報知とお知らせ表示	59
長期間使用しない場合／仕様	61
アフターサービス／廃棄時のお願い	62
交換部品(消耗部品)／別売部品	63
保証書	裏表紙

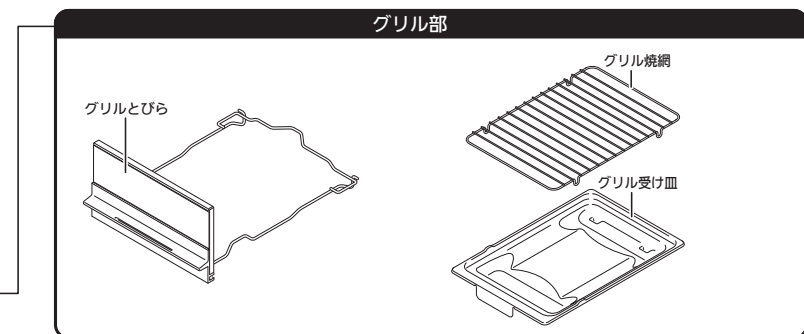
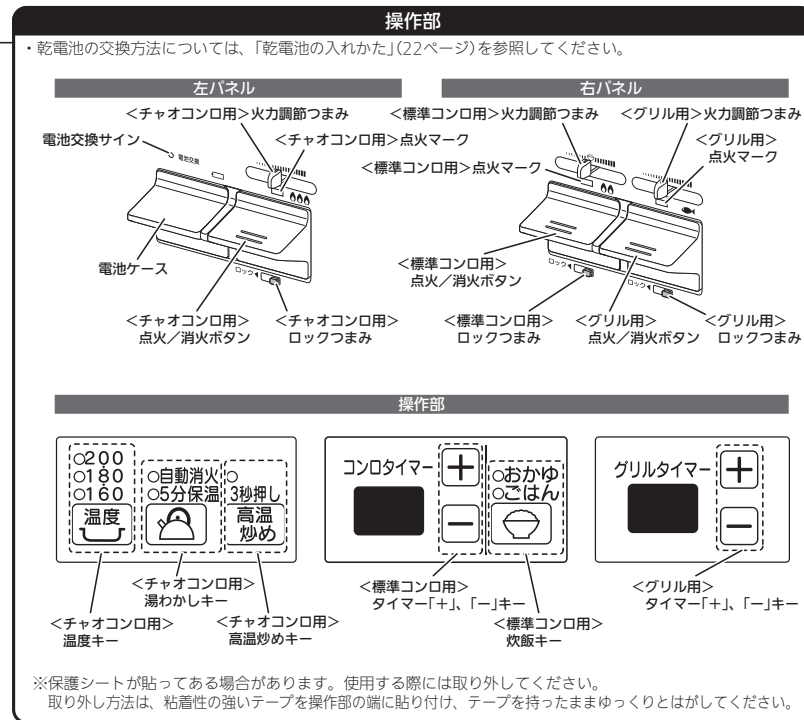
# 各部のなまえ

- ・周囲の防火処置については、「機器の組み立てと設置」(16ページ)を参照してください。
  - ・取り付け方法については、「機器の組み立てと設置」(17～19ページ)を参照してください。
  - ・ガス接続については、「機器の組み立てと設置」(20ページ)を参照してください。
- ※イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。



型番	トッププレート(ガラス)	パネル	左コンロ仕様	右コンロ仕様
210-H042型	ブラック	シルバー	チャオコンロ	標準コンロ
210-H043型			標準コンロ	チャオコンロ


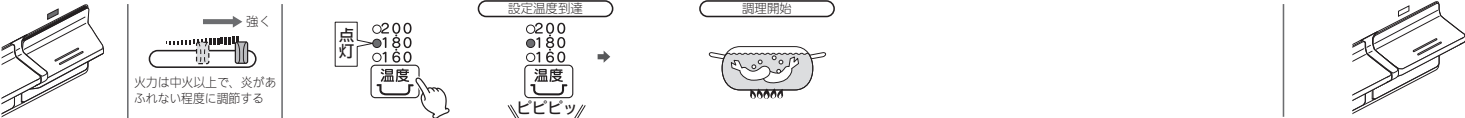




※型番により、左・右コンロバーナーの火力が異なりますので、注意してください。



# かんたん操作ガイド

コンロを使う準備 ㊦ ㉓ グリルを使う準備 ㊦ ㉑

※イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。

<p><b>標準コンロ</b></p> <p><b>タイマーで煮る、ゆでる</b></p> <p>㊦ ㉓</p>	<p>1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 タイマーを設定する ▶ 4 点火/消火ボタンを戻す</p> 
<p><b>チャオコンロ</b></p> <p><b>揚げる、焼く</b></p> <p>㊦ ㉑</p>	<p>1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 温度を設定する ▶ 4 調理が終了したら、消火する</p> 
<p><b>チャオコンロ</b></p> <p><b>お湯をわかす</b></p> <p>㊦ ㉑</p>	<p>1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 湯わかしを設定する ▶ 4 点火/消火ボタンを戻す</p> 
<p><b>標準コンロ</b></p> <p><b>ごはんを炊く</b></p> <p>㊦ ㉑ (炊飯の準備 ㊦ ㉑)</p>	<p>1 点火する ▶ 2 火力調節つまみを○の位置に合わせる ▶ 3 炊飯を設定する ▶ 4 点火/消火ボタンを戻す</p> 
<p><b>チャオコンロ</b></p> <p><b>あぶる、炒める</b></p> <p>㊦ ㉑</p>	<p>1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 高温炒めを設定する ▶ 4 調理が終了したら、消火する</p> 
<p><b>グリル</b></p> <p><b>魚を焼く</b></p> <p>㊦ ㉑</p>	<p>1 点火する ▶ 2 火力調節する ▶ 3 タイマーを設定する ▶ 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)

## 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**

- 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。

**必ず守る**

- すぐに使用をやめる

- ① 火を消し、ガス栓を閉める。
- ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③ お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。

## 異常時

**警告**

- 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』(53～58ページ)、『プザー報知とお知らせ表示』(59～60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。

**必ず守る**

- 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 ・ゴム管が正しく接続されているか、ひび割れや穴があいていないか確認する  
火災のおそれがあります。
- 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。
- 必ず守る ・点火操作をしても点火しない場合は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、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)爆発のおそれがあります。
- 引火しやすいもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)
- 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。
- 禁止 ・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。
- 禁止 ・グリルに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。
- 禁止 ・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。
- 禁止 ・コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない  
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、電池ケースなどに、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)

## 使用中は

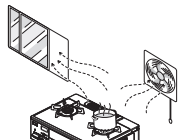
警告

- 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。

- 火がついたまま持ち運ばない  
やけどや火災の原因になります。

換気

- 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。



注意

- 点火操作時や使用中は、パ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。

接触禁止

- 使用中や使用直後は操作部以外には触れない  
機器本体とその周辺や調理用具の熱で、やけどのおそれがあります。  
・1カ所のため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パーナーの炎や排気の熱により、トッププレートやグリルとびらのガラスが熱くなります。

必ず守る

- つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がグリルとびらでやけどしないように注意する  
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



警告

- 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。

必ず守る

- 子供だけで使わせたり、乳幼児が触れないように注意する  
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。  
乳幼児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。(24ページ)

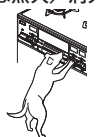


注意

- 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。

必ず守る

- ペット(犬や猫など)を室内で飼っている場合、機器を使用しないときは点火/消火ボタンをロックする、またはガス栓を閉める  
ペット(犬や猫など)が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って点火/消火ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは、点火/消火ボタンをロックしてください。(24ページ)または、ガス栓を閉めてください。



## コンロ編

## 使用中は

警告

必ず守る

- 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、風で炎があおら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。

注意

必ず守る

- 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焼損の原因になります。

## 揚げものの調理の際は

警告

必ず守る

- 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正常に作動せず、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。



警告

必ず守る

- 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。

必ず守る

- 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、にごった調理油、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。発火するおそれがあります。

必ず守る

- 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。

注意

必ず守る

- 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。

警告

必ず守る

- 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すぎないように注意し、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

警告

必ず守る

- 温度センサーの改造や取り外しての使用は行わない  
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。

# 必ずお守りください (安全上の注意)

## コンロ編

### 温度センサーは(続き)

**注意**

**禁止**

- 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。

**必ず守る**

- 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。

温度センサー  
上下にスムーズに動くことを確認

### 鍋などについて

**警告**

**禁止**

- 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。

**必ず守る**

- 鍋の重さは、調理物を含め250g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。

温度センサー  
鍋底が凹凸  
油汚れ、さび汚れ、異物などが付着  
傾き  
ずれ落ち

**禁止**

- 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。

**注意**

**禁止**

- 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焼損の原因になります。
- 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ります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、鍋の種類によっては、鍋が傾いたり滑っ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。

**必ず守る**

- 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。

取っ手  
ごとくのツメ  
取っ手とごとくのツメの方向を合わせる

**禁止**

- 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  
トッププレートの変色、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焼損の原因になります。

## コンロ編

### トッププレートについて

**警告**

**禁止**

- 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、程度の大小に関係なく、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**

**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。

**必ず守る**

- 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などをはさみこんだまま使用しないでください。

**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、グリルシートに着火し、火災の原因になります。

**注意**

**禁止**

- 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。
- グリル受け皿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。水などを入れないでください。  
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。
- グリルを使用するときは、グリル排気口に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  
トッププレート上部を焦がしたり、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)

## 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調理物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。

### グリル使用後は

- 警告**
- **グリル使用後および連続使用するときは、グリル焼網、グリル受け皿にたまった脂、食品くずは、ご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。
- 注意**
- **使用直後に調理物を出し入れするときは、グリルとびらやグリル焼網、グリル受け皿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。
  - **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。

## 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。
  - **ぬれび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。
  - **トップレートは取り外さない**  
裏面でけがをする原因になります。
  - **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。

## 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。
- トップレートの上で、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。
- トップレートの上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。  
トップレートが割れたり、キズの原因になります。
- トップレートには、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。
- 弱火で使用している場合は、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。

### 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、機器が冷め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。
- 煮こぼれたときは、その都度お手入れを行ってください。  
パ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、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。(とくにだし入り豆みそ(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。

### コンロ下(調理台)のお手入れについて

- コンロ下(調理台)は、水やゴミなどがたまらないよう、定期的にお手入れしてください。  
また、煮こぼれた場合などは、都度お手入れしてください。(51ページ)  
機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。



# 必ずお守りください (安全上の注意)

## 設置編



- 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。



- 水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する  
不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。



- 棚の下など落下物の危険のある所を避ける  
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。



- 照明器具など樹脂製品の下に設置しない  
照明器具のかさなどが変形、変色する原因になります。



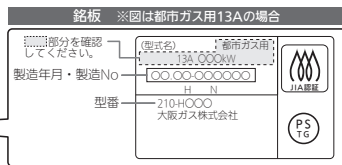
- エアコン、扇風機などの風が当たる場所や、強い風が吹き込む場所には設置しない  
風が当たると、安心・安全機能がはたらかず、点火不良、機器焼損、思わぬ事故の原因となります。



- 湯沸器の下には設置しない  
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。  
また、湯沸器の寿命を短めます。



- 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、異常点火や機器が故障する原因になります。



- 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取れない場合は、必ず別売品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が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、『機器の組み立てと設置』(16ページ)を参照してください。



- 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保つ  
火災の原因になります。

# 機器の組み立てと設置

## 機器の設置場所を確認する(周囲の防火措置)

設置場所の周辺に可燃物(木製の壁や棚など)がある場合。



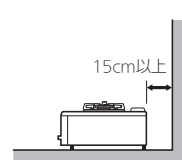
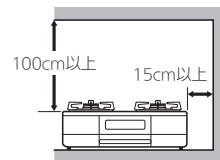
### 警告



- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがありますので必ず **防火措置1または2** を行う  
壁から **防火措置1** の離隔距離がとれない場合は、必ず弊社指定の防熱板(別売部品)を取り付けて **防火措置2** を行う  
防火措置を行わないと、火災の原因になります。

### 防火措置1

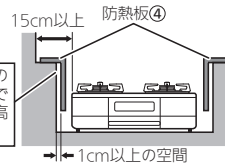
- 可燃物(壁、棚など)から離して設置してください。



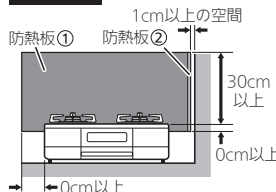
### 防火措置2

- 防火措置1の条件を満たせない場合は、防熱板(別売部品)を正しく取り付けて設置してください。
  - 防熱板は4種類あります。
- ※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。
- ※防熱板の「取付説明書」に従って、正しく取り付けてください。

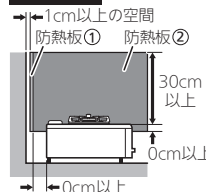
#### 調理台、流し台などの側面



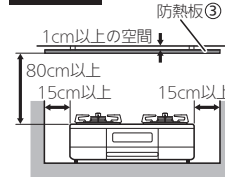
#### 背面



#### 側面



#### 上面



### 防熱板(別売部品)

防熱板の種類(ステンレス製)					
部品コード、型番	高さ(mm)	奥行(mm)	幅(mm)	現金標準価格: 税込	
① 4015-0100-0206	350	—	600	¥4,730	(本体価格 ¥4,300)
② 4015-0100-0205	350	—	535	¥5,830	(本体価格 ¥5,300)
③ 4015-0100-0207	—	550	900	¥5,280	(本体価格 ¥4,800)
④ 4015-0100-0108	150	500	60	¥6,050	(本体価格 ¥5,500)

・2020年3月現在の本体価格です。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。

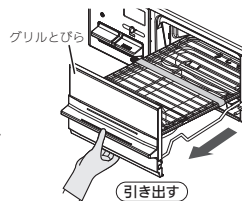
# 機器の組み立てと設置

安全にお使いいただくために、正しく設置してください。

※機器の設置や移動の際は、グリル部を外し、必ず手袋をして行ってください。

## 機器を設置する

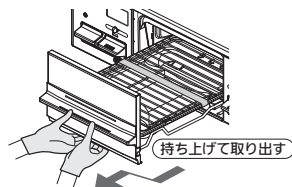
①テープを取り外してグリルとびらを引き出し、グリル部を取り外してください。



(1)グリルとびらを水平にゆっくりと止まるまで引き出す。  
(グリルとびらだけが下がります。)

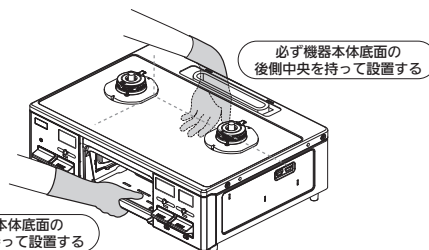
※グリルとびらを持ち上げて引き出すと、グリルとびらが止まらず、落下する場合があります。

(2)両手でグリルとびら下部を支え、少し持ち上げて取り出す。  
※持ち運ぶときは、グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運んでください。



②機器本体底面の前後の中央部分(右図参照)を持って設置してください。

※機器を設置する際、指を挟まないように注意してください。

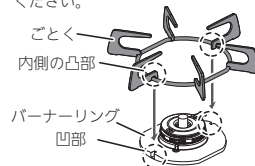


## 機器を組み立てる(コンロ部)

各部品を正しく取り付けてください。

### ごとく

・ごとく内側の凸部(前後2カ所)を、バーナーリングの凹部(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。



### バーナーキャップ

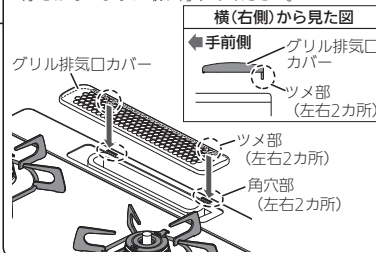
・バーナーキャップの爪部を奥にして、点火プラグの真上にくるように合わせ、手前側の本体凹部にバーナーキャップのピンを入れて、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)



※チャオコンロ用と標準コンロ用がありますので、取り付けに注意してください。  
チャオコンロ用には『H』マーク、標準コンロ用には『E』マークを表示しています。

### グリル排気口カバー

・ツメ部(左右2カ所)を角穴部(左右2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。



## ⚠注意

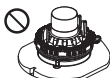


バーナーキャップは正しく取り付ける

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。



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し



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、ズレなど)で使用する、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点検不良、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がついたり、ガラスが割れる原因になります。



ごとくの浮き



ごとくの裏返し

# 機器の組み立てと設置

## 機器を組み立てる(グリル部)

各部品を正しく取り付けてください。

### グリル受け皿、グリル焼網

- 梱包部材やビニールなどをすべて取り外してください。

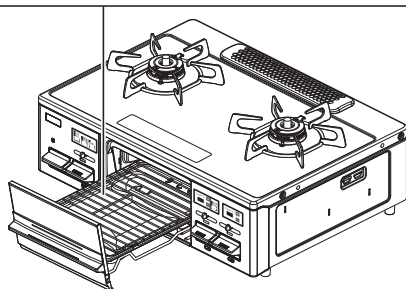
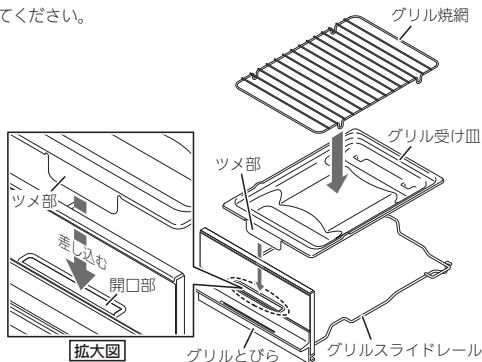
#### グリル受け皿

- グリル受け皿の前面のツメ部をグリルスライドレールの開口部に上から差し込む。

※前後を間違えるとグリルケースにうまく入りません。

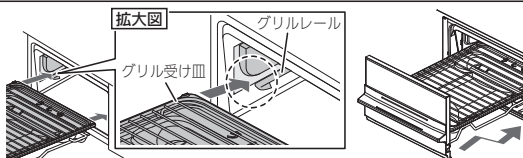
#### グリル焼網

- グリル受け皿の内側溝部に合わせて、取り付ける。



## グリル部を取り付ける

- 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。



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、グリル受け皿、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、正しく取り付け直してください。

安全にお使いいただくために、正しく設置してください。

※機器の設置や移動の際は、グリル部を外し、必ず手袋をして行ってください。

## 機器とガスを接続する

ガス接続は、下記事項を必ず守り、正しく接続してください。

### 警告



必ず守る

ゴム管はガス用ゴム管(検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの)を使用し、ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。  
ガス用ゴム管以外の使用は、ガス漏れの原因になります。



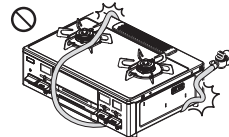
必ず守る

ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従う。  
間違った接続は、ガス漏れの原因になります。



必ず守る

ゴム管はグリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして、機器の下を通したり、機器に触れないようにする。  
ゴム管が損傷し、ガス漏れの原因になります。



禁止

ゴム管の継ぎ足しや二又分岐はしない。  
ガス漏れの原因になります。



禁止

ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。  
ガス漏れの原因になります。



必ず守る

ホースエンドなど各接続部に汚れやゴミがないようにする。  
ガス漏れの原因になります。



必ず守る

ゴム管は、ときどき(6カ月に1回程度)点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。  
ガス漏れの原因になります。

迅速継手を使用する場合は、ガス栓のゴム管口により接続具が異なります。  
接続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)にご相談ください。



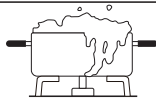
# 安心・安全機能／お知らせ機能

## 安心・安全機能

### ◎火が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 (チャオコンロ) (標準コンロ) (グリル)

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



### ◎万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 (チャオコンロ) (標準コンロ)

コンロは、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)で自動で火を消します。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。設定の変更(カスタマイズ機能)(43ページ)を参照してください。※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

グリル消し忘れ消火機能 (グリル)

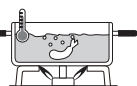
点火するとタイマーが作動します。最長で約25分連続使用すると自動で火を消します。

### ◎過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置 (チャオコンロ) (標準コンロ)

油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返す、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分以上続くとき自動消火します。

- ・弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になると約30分を経過する前に自動消火します。
- ・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。
- ・高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



### ◎煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能 (チャオコンロ) (標準コンロ)

煮もの調理などで鍋底が焦げつきはじめたら、自動で火を消します。

- ・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。
- ・鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。



### ◎グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー (グリル)

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に、自動で火を消します。

### ◎誤って操作されるのを防止

ロック機能 (チャオコンロ) (標準コンロ) (グリル)

小さなお子さまのいたずらや誤って操作された場合でも、作動しないようにロックすることができます。(24ページ)

### ◎点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 (チャオコンロ)

チャオコンロ点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。

## お知らせ機能

### ◎火が消えた際に点火／消火ボタンを戻し忘れると、ブザー音でお知らせ

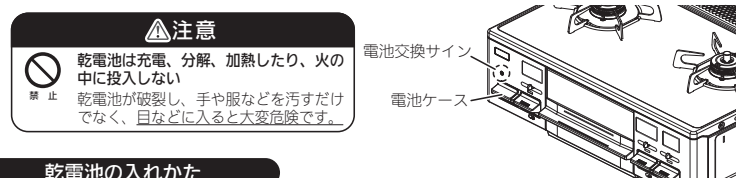
点火／消火ボタン戻し忘れブザー (チャオコンロ) (標準コンロ) (グリル)

タイマー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、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。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。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。※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

# 乾電池の入れかた

## 乾電池を交換するときは、必ず機器が冷めてから行ってください。

・乾電池の交換時期が近付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るので、新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。



## 乾電池の入れかた

※初めて機器を設置するときは、①の古い乾電池を取り出す作業は不要です。

### ① 電池ケースをまっすぐ引き出し、古い乾電池を取り出す

古い乾電池は、手前から1個ずつ取り出し、必ず2個とも取り出す。

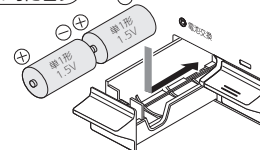
※電池ケースは、乾電池の落下を防止するために、乾電池1個分が取り出せる位置で止まります。  
※電池ケースを引き出すときは、ゆっくり引き出してください。

強く引き出すと、破損の原因になります。



### ② 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、電池ケースに組み込む。



### ③ 電池ケースを元に戻す



## 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。
- ・乾電池の組み込み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、乾電池の容量がなくな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、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、交換時期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34ページを参照してください。

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 揚げものなど (揚げものの時の 油の量：200mL 以上)	便利機能	
			温度キープ モード □ <sub>7</sub> [29] (揚げものの時の 油の量：500～ 1000mL)	湯わかし モード □ <sub>8</sub> [31] (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(37ページ)にすると途中消火せず使用できます。

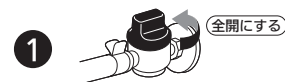
ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

※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

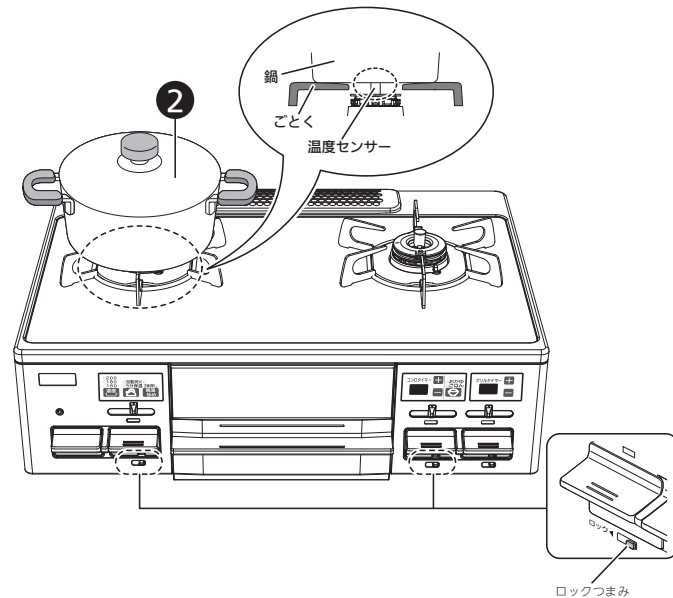
- ・底の平らな鍋を使用してください。
- ・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

## 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

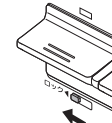
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、点火/消火ボタン毎にロックすることができます。

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

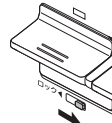
※ロックつまみを左にするとロックの設定ができます。

ロックつまみを右にするとロックの解除ができます。

### ◎ロックの設定



### ◎ロックの解除



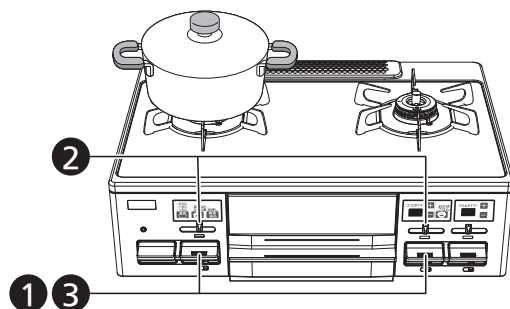


# コンロの使いかた (基本操作)

※イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。

『コンロを使う準備』(23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



◎コンロ使用時は、その場を離れない

## ポイント

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。)



直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)は、高温炒めモードで調理する。(37ページ)

※高温炒めモードを使わずに、水分が蒸発しても加熱を続ける料理をした場合、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。(29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。

## お願い

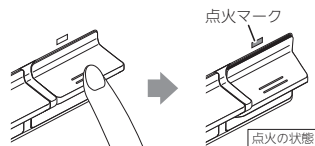
みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

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、14ページを参照してください。

## 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。

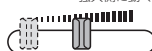


止まるまで  
いっぱい押し

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。

・火力調節つまみについて  
弱火側(左側)にある場合

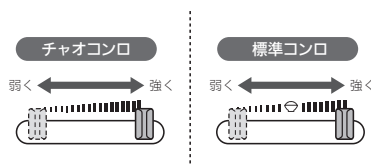
点火時、  
強火側に動く



※チャオコンロは、中火で点火します。  
中火点火機能(21ページ)を参照してください。

## 2 火力調節する

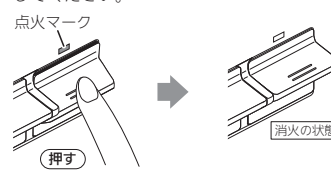
○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドし、炎があふれない程度に調節してください。



※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピ』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。



押す

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は、変更することができます。設定の変更(カスタマイズ機能)(43ページ)を参照してください。
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に、点火/消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(21ページ)

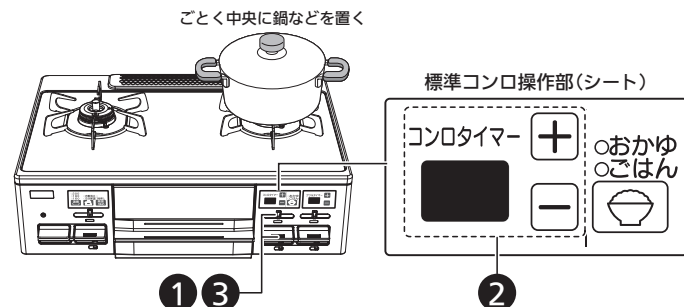
# タイマーモード (標準コンロ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

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。

※イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。

『コンロを使う準備』(23ページ)  
をよく読み、準備をする

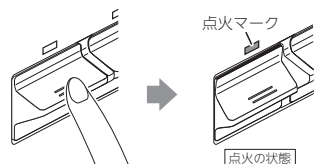


## お知らせ

- ・いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー設定時間は30分以内に設定することをおすすめします。(高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火します。)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(21ページ)

## ① 点火し、火力調節する

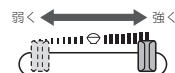
○点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。



止まるまで  
いっぱい押し

点火マークがオレンジ色に変わります。(25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 タイマーを設定する

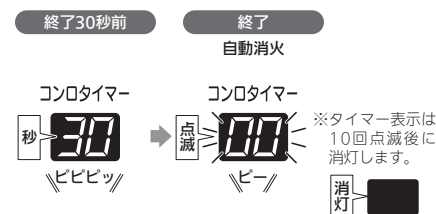
○「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。



- ・1分刻みで1～99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。
- ※タイマーを取り消すときは、一旦消火してください。
- ※炊飯モード中は設定できません。

## タイマーが終了すると、自動で火が消える

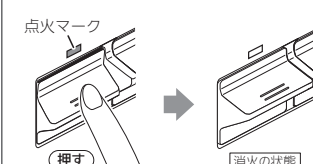
○タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は  
10回点滅後に  
消灯します。

## ③ 消火の状態に戻す

○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。

# 温度キープモード (チャオコンロ)

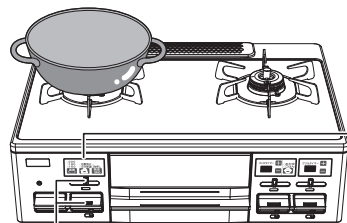
◎コンロ使用時は、その場を離れない

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。

※イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。

『コンロを使う準備』(23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

チャオコンロ操作部(シート)



## ポイント

- 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。  
調理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ます。
- 揚げものをするときは、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。
- ハンバーグやギョーザ、ホットケーキ、揚げつきやすい焼きものの調理など、温度キープモードを使えば簡単に調理できます。

## ご注意いただきたいこと

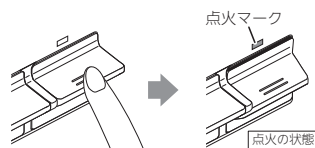
- 油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
- 油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
- 焼きものの焦げの程度は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- 弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
- 一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
- 設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

## お知らせ

- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(21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。



止まるまで  
いっぱい押し

点火マークがオレンジ色に変わります。(25ページ)

○火力調節つまみを右にゆっくりとスライドし、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。



※弱火で使用すると温度調節機能が正しくはたらかません。

## 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。  
※最初は『180℃』に設定されます。



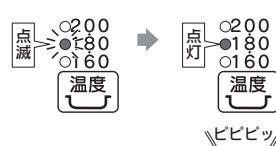
○押すたびに、次のように切り替わります。

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

- ※160～200℃まで10℃刻みで設定できます。
- ※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。

## 3 調理する

○設定温度になると、点滅から点灯に変わり、ブザー音でお知らせします。



○調理を開始してください。

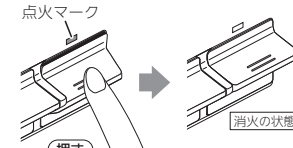
※自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

### 設定温度のめやす

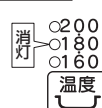
揚げもの	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
冷凍食品(コロッケなど)・天ぷら				手作りコロッケ	クルトン
ドーナツ・フリッター					
ギョーザ・お好み焼き					
ホットケーキ・オムレツ・ハンバーグ					

## 4 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。

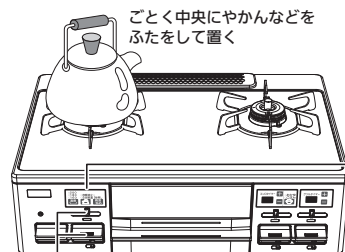
# 湯わかしモード (チャオコンロ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

湯わかしモードはふっとう後、自動で火を消す「自動消火」と、ふっとう後、弱火で5分間保温し、自動で火を消す「5分保温」が選択できます。

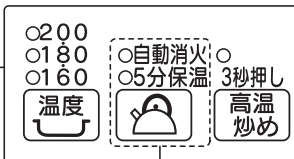
※イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。

『コンロを使う準備』(23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。

チャオコンロ操作部(シート)



## ご注意していただきたいこと

- 必ず水から開始してください。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や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。
- 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。

## お願い

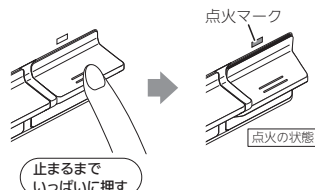
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ふたをする。
  - やかんや鍋を動かさない。
  - 途中で水を入れたり具を入れない。
  - ふたを開閉しない。
  - 水をかき混ぜない。
  - 途中で火力を変えない。

## お知らせ

- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(21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。(25ページ)

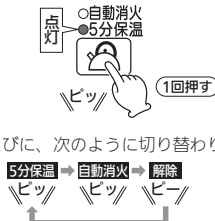
○火力調節つまみを右にゆっくりとスライドし、中火以上でやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。



※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、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5分保温を設定してください。

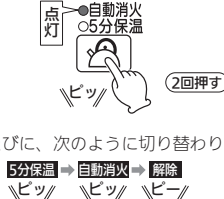


○押すたびに、次のように切り替わります。



※設定を解除しても消火しません。

○着火後すぐに自動消火を設定してください。

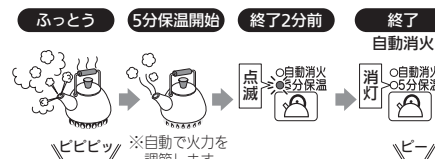


○押すたびに、次のように切り替わります。

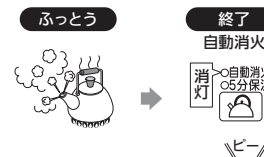


※設定を解除しても消火しません。

## 3 自動で火が消える

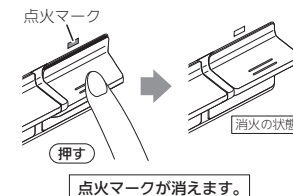


※自動で火力を調節します。



## 4 消火の状態に戻す

○点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



# 炊飯の準備

## ① 1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。

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。

※ぬかを含んだ最初のとき水を、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、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。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

※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。

#### 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
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

※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。

#### おかゆ

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時間程度)

※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。

※ごはんには芯が残るので、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。

※にこ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。

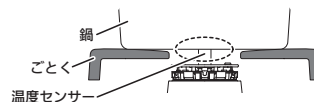
- ・よく混ぜて気泡をとばしてください。

※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。

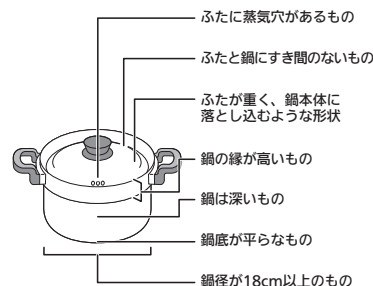


### 炊飯に適した鍋

- ・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。(63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(別売部品)		○
アルミ製の鍋、文化鍋		○ ※1 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)		○ ※2 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満)		○ ※3 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の高層鍋		×
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：薄手(2mm未満)の場合、焦げつく場合があります。

※2：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※3：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(茶碗約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)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

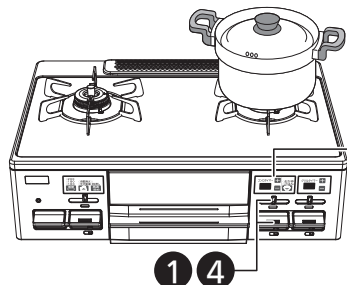
標準コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。

※イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。

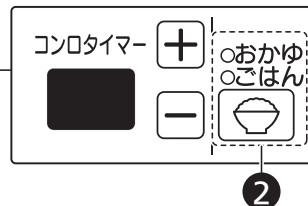
『コンロを使う準備』(23ページ)

『炊飯の準備』(33ページ)

をよく読み、準備をする ごとく中央にふたをした鍋を置く



標準コンロ操作部(シート)

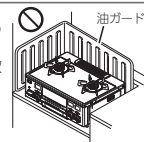


## ポイント

・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。余分な水分がとび、おいしくなります。

## 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の炎に当たると、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、早切れ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。
- ・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。
- ・おかゆを炊くとき
  - ・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、手動で調理してください。(34ページ)
  - ・最初から、または炊飯途中で調味料や具は入れないでください。粘りがたり、米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。

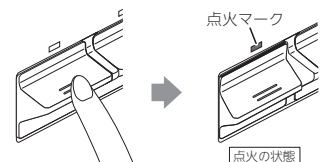


## お知らせ

・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(21ページ)

## 1 点火し、火力調節する

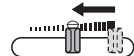
○点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、点火の状態にしてください。



止まるまで  
いっぱいに押し

点火マークがオレンジ色に変わります。(25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☉の位置(あたりがあります)にスライドさせて合わせてください。



※火力調節つまみを☉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。  
※自動で火力を調節します。

○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。  
※自動で火力を調節します。

## 3 自動で火が消える

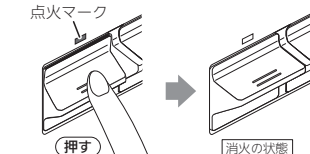


炊飯時間：約20～30分      ごはんむらし時間：約10分

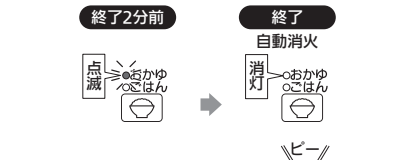
※むらし中に点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻すと、設定が解除され、むらし終了のブザー音が鳴りません。

## 4 消火の状態に戻す

○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。



炊飯時間：約40～50分

# 高温炒めモード (チャオコンロ)

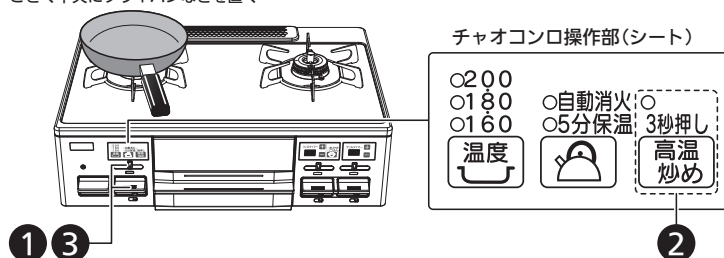
◎コンロ使用時は、その場を離れない

直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)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。

※イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。

『コンロを使う準備』(23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



## 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。

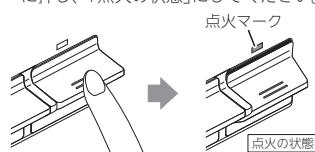
## 注意



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。

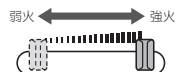
## 1 点火し、火力調節する

○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。



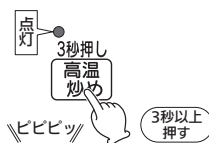
点火マークがオレンジ色に変わります。(25ページ)

○火力調節つまみを左右にゆっくりとス  
ライドし、炎があふれない程度に調節  
してください。



## 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。



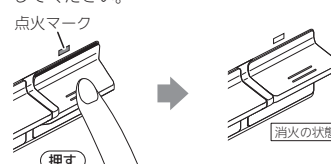
○設定を取り消すときは、高温炒めキーを押  
してください。



※設定を取り消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。



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。

## お知らせ

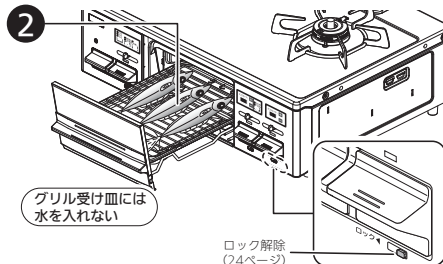
- ・高温炒めモードは安全のため、約60分(高  
温で自動火力調節している状態の場合は  
約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機  
能がはたらき自動消火します。  
使用中に高温炒めモードを解除して、続け  
て使用する場合は、はじめに点火してから  
約120分(高温で自動火力調節している状  
態の場合は約30分)経過すると消し忘れ消  
火機能がはたらき自動消火します。
- ・コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、  
変更することができます。設定の変更  
(カスタマイズ機能)(43ページ)を参照し  
てください。
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消  
えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れる  
と、5分おきにブザー音『ピー』でお知ら  
せします。(21ページ)

# グリルを使う準備

## 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



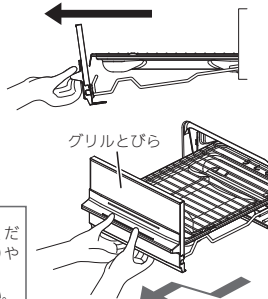
### グリルの取り出しかた

#### 1 グリルとびらを水平にゆっくりと止まるところまで引き出す。(グリルとびらだけが下がります。)

※グリルとびらを持ち上げて引き出すと、グリルとびらが止まらず、落下する場合があります。

#### 2 両手でグリルとびら下部を支え、少し持ち上げて取り出す。

※持ち運ぶときは、グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運んでください。



### 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、グリル受け皿の取り出しかたは、49ページを参照してください。

### はじめてグリルを使うとき

- ・グリル庫内に梱包部材などが入っていないかを確認してください。
- ・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、グリル焼網を取り出し、グリルとびらを閉め、強火で約8分空焼きしてください。グリル排気口以外からも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) 待つから再度点火してください。

### ⚠️ 注意

- ⚠️ **グリル焼網は、グリルが冷めてから取り付ける**  
やけどのおそれがあります。

### ⚠️ 警告

- ⚠️ **調理中は、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意する**  
調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
  - ・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、消火してください。
  - 次の調理物は、とくに焼きすぎに注意してください。
  - 例) ・「みりん干し」や「みりんづけ」など焦げやすい魚
  - ・「めざし」などの小魚や「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、とくに脂の多いもの
  - ・干物や燻製
  - ・脂分の多いにしん、塩さば
  - ・鶏肉
  - ・その他焦げやすいものや油分の多いものなど
- 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。

### 食材の準備

#### 魚の下ごしらえ

- ・冷凍の魚はしっかりと解凍してください。
- ・冷蔵の魚は常温でしばらくおいてください。
- ※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、水気をよくふき取ってください。
- ・みそ (かす) 漬けの魚は、みそ (かす) をよくふき取ってください。

#### 魚以外の下ごしらえ

- ・冷凍の肉は、しっかりと解凍してください。
- ・冷蔵の肉は、常温でしばらくおいてください。
- ・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れてください。
- ・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、火を上にして焼いてください。
- ※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。



#### 魚の塩焼きの下ごしらえ

- ・身前れ防止のため、魚の重量の2%程度の塩を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- ・さばやいわしなど脂肪分の多い青の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにしてください。
- ・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにしてください。
- ・川魚、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふってください。

#### 姿焼きなどの場合

- ・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することができます。
- ・尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなり、多めに塩をつけたら、アルミはくを尾にかけて包むと尾やヒレの焦げが少なくなります。



### 魚を焼くときは

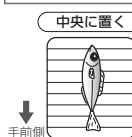
- ・グリル焼網は裏返すことで高さを変えることができます。あじ (約150g) や、干し物などの薄手の魚を焼くときは、グリル焼網を高くして使用してください。焦げつきやすいものや厚みのあるものは、低い位置で使用してください。



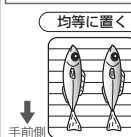
#### 姿焼きの場合

- ・魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

##### 姿焼き1尾の場合



##### 姿焼き2尾以上の場合



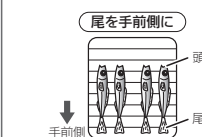
#### 切身の場合

- ・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。



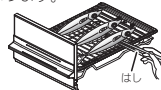
#### ししゃもなどの小さな魚の場合

- ・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。



### 魚を取るときのコツ

- ・はしをグリル焼網と平行に入れると、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、グリル受け皿は消耗部品です。使用状態や経年変化などにより、調理物や汚れがとれにくくなったり、塗装がはがれる場合があります。交換部品 (有料) として準備しております。(63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

- ⚠️ **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。
- ⚠️ **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。

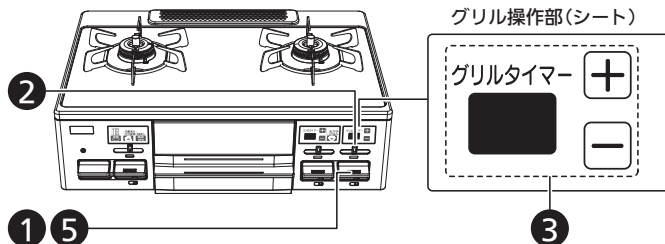
### ⚠️ 注意

- ⚠️ **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。

# グリルの使いかた

◎グリル使用時は、その場を離れない

➡『グリルを使う準備』(39ページ)  
をよく読み、準備をする



## ポイント

- ・形くずれを防止するために、3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。
- ・焦げやすいもの(つけ焼き、照り焼き、みそ(かす)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。



## 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  
必ず守る 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。

## ご注意いただきたいこと

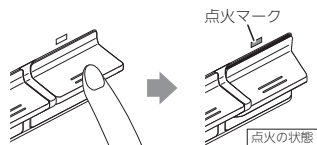
- ・連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- ・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

## お知らせ

- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れと、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。(21ページ)

## 1 点火する

○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。



止まるまで  
いっばいに押し

点火マークがオレンジ色に変わります。(25ページ)

※火力調節つまみが弱火側(左側)にある場合、  
つまみは強火側(右側)に動きます。

○着火すると、グリルタイマーがスタートします。

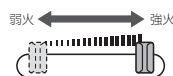


※グリル庫内の温度に応じて、17分か22分を自動的に  
設定します。

※グリルタイマーは安全のため、解除できません。

## 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。



※グリル庫内が通常より高温になっているとき  
には、3分間隔でブザー音『ピーピーピー』と  
お知らせします。  
調理物の焼きすぎなどに注意してください。

## 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。



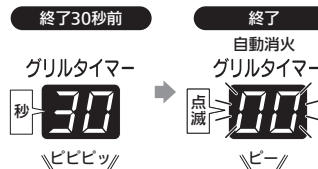
※1分刻みで1~25分(最長)に設定できます。

※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。

○様子を見て、調理物を裏返してください。

## 4 タイマーが終了すると、 自動で火が消える

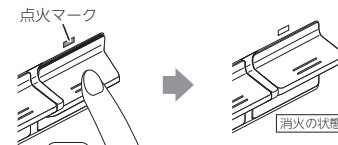
○タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、  
自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後  
に消灯します。

## 5 消火の状態に戻す

○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。

# 設定の変更 (カスタマイズ機能)

## カスタマイズ機能の設定方法

コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更できます。

※全てのコンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更になります。

※初期設定(工場出荷時)は、『120分』に設定されています。

※乾電池を抜いても、変更した設定はリセットされません。

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

### 1 ガス栓を閉める



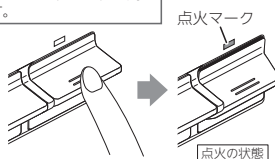
設定変更操作時に下記の機能がはたりますが、操作を続けてください

※「点火の状態」にすると、着火しないため、ブザー音でお知らせし、『11⇄1または2』が点滅表示されます。

※点火/消火ボタンを押し込むと、スパーク(パチパチ)しますので、ガス栓を開け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。

### 2 コンロを点火の状態にする

鍋などを置いてから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。



止まるまで  
いっばいに押す

点火マークがオレンジ色に変わります。(25ページ)

### 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、グリル操作部のグリルタイマー設定キー『+』と『-』を同時に3秒以上押す。

※初期設定(工場出荷時)は、『12』(120分)に設定されています。



同時に押す  
(3秒以上)

### 4 設定時間を変更する

押す毎に、ブザー音『ビッ』でお知らせします。

※10分単位で設定できます。

+キー：10分ずつ増え、最長『12』(120分)まで設定できます。

-キー：10分ずつ減り、最短『3』(30分)まで設定できます。

例)『90分』に設定する場合



『ビッ』

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合、高温炒めモード時の連続使用可能時間も、下表のように変更となります。

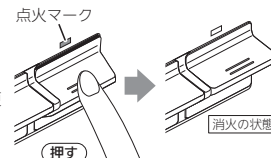
↓ 初期設定

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
高温炒めモード時連続使用可能時間	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分

### 5 消火の状態に戻す

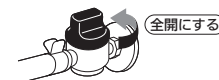
点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

※ブザー音『ビー』でお知らせし、設定した時間に変更されます。



点火マークが消えます。

### 6 ガス栓を全開にする





# 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られていますか？	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。(48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か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。(51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。

## 警告

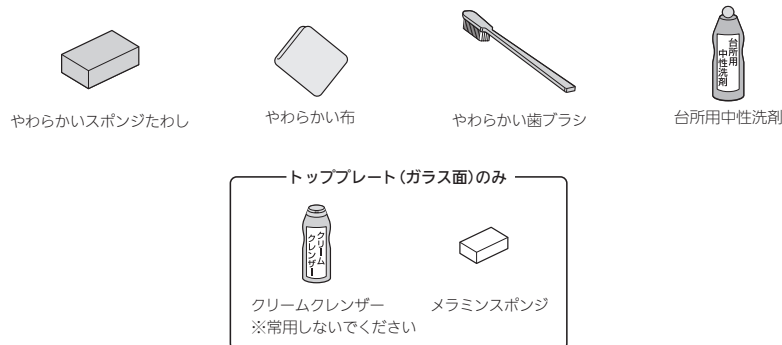
- 必ず守る**
- ・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行うとくにグリル排気口の内側(奥側)、グリル庫内、コンロ下(コンロ台)をお手入れするときは、十分注意するやけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
  - ・点火/消火ボタンをロックする(24ページ)  
誤って点火/消火ボタンを押すと、やけどの原因になります。
  - ・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する火災の原因になります。

## 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



### 不適しているもの



- ・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

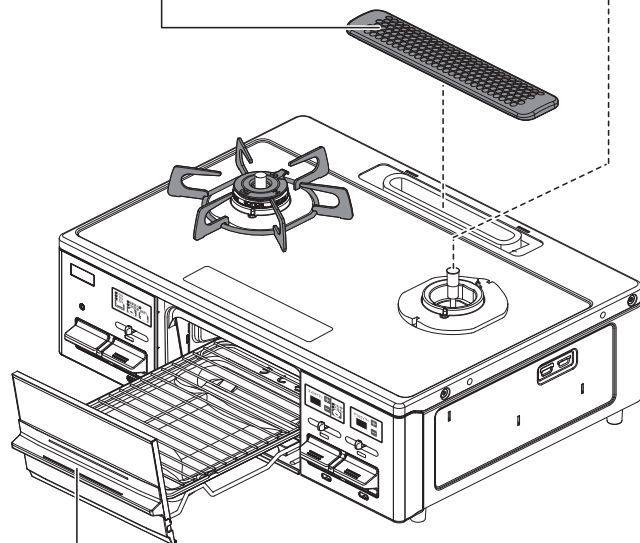
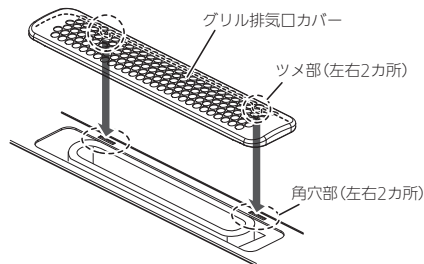
- ・引火して火災の原因になります。

# お手入れ (部品の取り付け) (コンロ部)

## グリル排気口カバー

- ツメ部(左右2カ所)を角穴部(左右2カ所)に入れて、浮きがないように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。

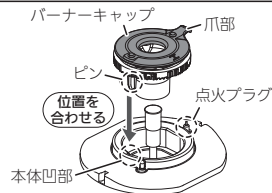


グリル部の取り外しと取り付けは、49～50ページ参照。

- ◎お手入れの前には、
  - ・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(24ページ)
  - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいに手入れをする
- ◎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

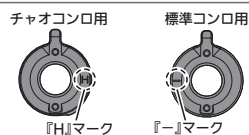
## バーナーキャップ、ごとく

### バーナーキャップ

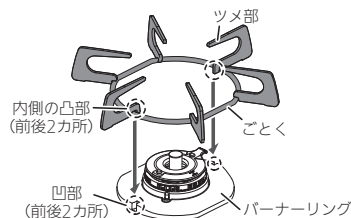


- バーナーキャップの爪部を奥にして、点火プラグの真上にくるように合わせ、手前側の本体凹部にバーナーキャップのピンを入れて、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)
- ※バーナーキャップはチャオコンロ用と標準コンロ用がありますので、形状を確認して正しく取り付けてください。

### バーナーキャップの形状



### ごとく



- ごとく内側の凸部(前後2カ所)を、バーナーリングの凹部(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。

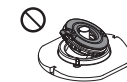
※バーナーリングは取り外せません。

## ⚠注意

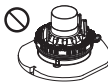


### バーナーキャップは正しく取り付ける

- 誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用する、と、
- ・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。



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し



### 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、ズレなど)で使用する、と、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、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がついたり、ガラスが割れる原因になります。



ごとくの浮き



ごとくの裏返し

## お知らせ

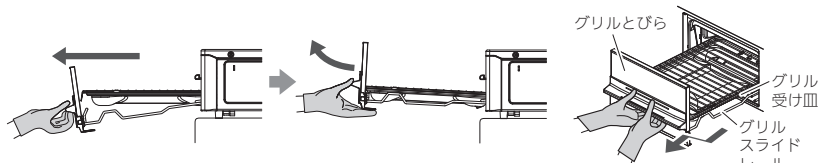
- ・ごとく、バーナーキャップ、グリル排気口カバーなどは消耗部品です。交換部品(有料)として準備しております。(63ページ)
- お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

# 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

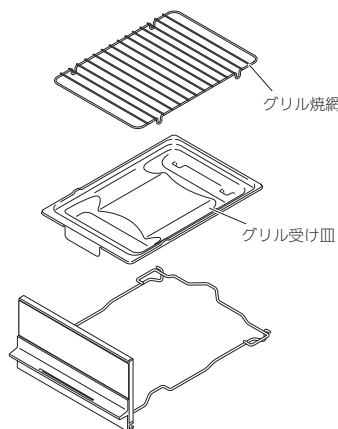
### グリル部

- ・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調理物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。
- ※グリル使用直後は、グリルとびらやグリルとびらガラス、グリル受け皿、グリル焼網、グリルスライドレールが熱くなっていますので注意してください。



### グリル焼網、グリル受け皿

- ・グリル焼網、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。

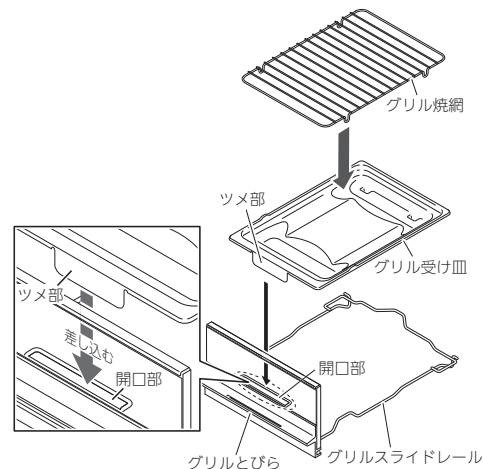


- ◎お手入れの前には、  
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を開める ・点火/消火ボタンをロックする(24ページ) ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

## グリル部の取り付けかた

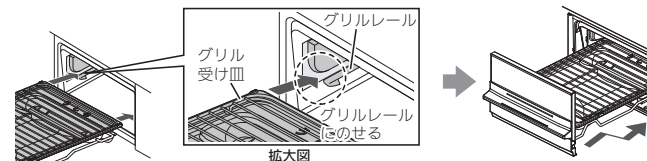
### グリル受け皿、グリル焼網

- ・グリル受け皿の前面のツメ部をグリルスライドレールの開口部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。
- ・グリル焼網をグリル受け皿の内側溝部に合わせて、取り付けてください。



### グリル部

- ・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しっかりと入れてください。



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、グリル受け皿、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、再度きっちりと取り付けてください。

### お知らせ

- ・グリル焼網、グリル受け皿は消耗部品です。  
交換部品(有料)として準備しております。(63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。

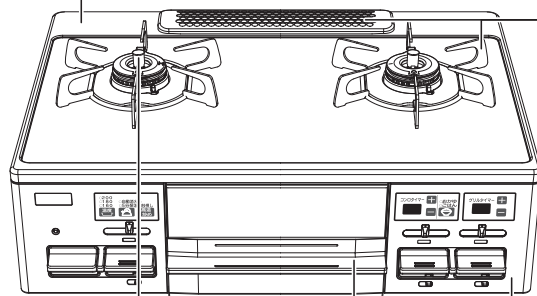
# お手入れ

## 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。
- ※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなり、シミが残ることがあります。
- 使用のたびにこまめにふき取ってください。
- とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。
- 焼きついて掃除が困難になります。

### 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

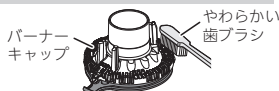
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

### 取れにくい汚れのとき

- 台所用中性洗剤で丸洗したあと、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、温度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いたり、衝撃をあて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。

## コンロ下(調理台)

- グリル部を取り外し(49ページ)、機器本体底面の前側中央部分(右図参照)を持ち上げた状態で調理台をお手入れしてください。
- ※お手入れしている指を挟まないように注意してください。



### ◎お手入れの前には、

- 機器が冷めていることを確認する
- ガス栓を開める
- 点火/消火ボタンをロックする(24ページ)
- 手袋をする

### ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

### ◎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、傾きがないことや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

- 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、汚れが落ちにくくなります。

### 取れにくい汚れのとき

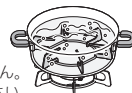
- 台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

### 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で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして、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。

※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

- 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。

## グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿、グリルスライドレール

- 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。

※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。

### 取れにくい汚れのとき

- 台所用中性洗剤で丸洗したあと、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。

※グリル受け皿の汚れが取れにくい場合に限り、スポンジたわし裏面をお使いください。

その場合、キズがつくおそれがありますが、使用上問題ありません。

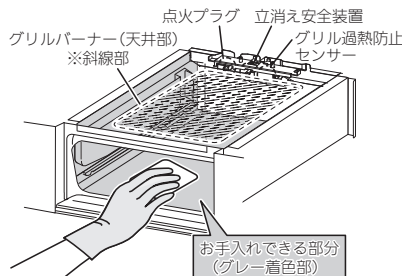
### グリル庫内(側部、底部)

- 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。

※焼焼部(グリルバーナー)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、グリル庫内のグリル過熱防止センサー、立消え安全装置、点火プラグにも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なるため、グリル庫内天井部を透過させています。

# よくあるご質問

## 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する	<b>お知らせ機能がはたらいているためです。</b> 自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。 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。 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。 ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	21
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	<b>安心・安全機能がはたらいているためです。</b> 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りがすぎたり、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。	21・37
・電池交換サインが点滅している	<b>乾電池が消耗しているためです。</b> 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。	22

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火すると他のバーナーも、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(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。(コンロ：最長約5秒、グリル：最長約7秒) 異常ではありません。	—
点火しない ご質問の詳細 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	—	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。 バ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。	22
	①②	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。	18・48
	③④	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。	25・41
	—	煮こぼれなどによりバ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、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしているとき、点火しない場合があります。お手入れしてください。	51
	①②	ガス栓を閉めていると点火できません。 ガス栓を全開にしてください。 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ガス事業者にお問い合わせください。	24・39

## ご質問

### 点火しない(続き)

#### ご質問の詳細

- 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

#### ご質問の詳細

- 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 鍋にすすがつく

### すぐに消火しない

### 強火になったとき、一瞬炎が大きくなる

### 部品が変色する

#### ご質問の詳細

- ① 表面が変色する
- ② ごくくが変色する

### トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする

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(別紙お問い合わせ表)に連絡してください。

詳細の番号	回答	参照ページ
①②	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。	—
①③	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。	24
④	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(グリルは約3分)待ってから、再度点火してください。	—
①②	煮こぼれなどによりバ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、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしているとき、点火しない場合があります。お手入れしてください。	51
③④	バ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。	18・48
①②	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風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。	10・15
③④	アルミはく製する受けは使用できません。	8
⑤⑥	使用しないでください。	—
①④	バーナーの炎が一部短くなっています。異常ではありません。	—
①	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	9
②⑤	使用中は換気してください。	—
②⑥	火力調節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、炎が赤くなります。異常ではありません。 グリルを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	—
②	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。 グリル使用時にグリルバーナーの温度が高くなると、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	—
⑤	弱火の状態、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。	14
—	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。	—
—	バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	—
①②	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されると、変色する場合があります。ごくく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごくくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	46
②	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。	63
—	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。	—



# よくあるご質問

全  
体

コ  
ン  
ロ

ご質問	詳細の 番号	回答	参照 ページ
トップレートが熱くなる	—	グリルからの熱でトップレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみのコロを使用している場合でも、使用していないコロ側のトップレートも熱伝導で熱くなる場合があります。使用中や使用直後はトップレートに触らないよう注意してください。	9
市販の焼網が使えない	—	もちなど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バブリカなどは、フォークや金串に刺し高温炒めモードを使用し、コロ上で直火調理(あぶりもの)してください。(チャオコロ)	37
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 鍋底の焦げつきがきつい	①②③④⑤	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。 鍋底や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。	23 11・51
	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。	21
	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変わります。 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。	21・23
	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。	21
	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。(標準コンロ)	27
	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。 弱火の状態で、グリルとびらをはやく開閉すると消火することがありますので、ゆっくり開閉してください。	21
	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。	14
	①	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。	—
	④	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分続くと自動消火します。 弱火になると支障のある調理の場合は、高温炒めモードを使用すると、高温での調理ができます。	21・37
	⑤	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	—
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 焼きものがうまくできない ③ 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。	23・29
	①②	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	焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。	29
	③	使用过程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。	—

## ご質問

### 湯わかしモード使用時に…

- ご質問の詳細
- ① お湯がぬるい
  - ② お知らせが遅い
  - ③ ふきこぼれる

### 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

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。

詳細の 番号	回答	参照 ページ
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。	23・31
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。	23・31
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。	32
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。	
③	火力を弱火で使用する、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。中火以上で使用してください。	31
①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、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。	10・15
	鍋が炊飯に適しているか確認してください。	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。	11・34
①②③④	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、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。 具はお米の上のせて炊いてください。	33
	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。	35
①②④	よく洗米してください。	33
④	無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	34
②③	お米の銘柄や産地、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。 エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、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。	10・15 36
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。	33
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。	36
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。	
④	炊きこみごはんは、白米にくらべ焦げやすくなります。	—
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。 ※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。	35

# よくあるご質問

## グリル

## 乾電池

### ご質問

#### グリル使用時に…

##### ご質問の詳細

- ① 焼けすぎる
- ② 焼け足りない
- ③ 焼きムラがある
- ④ 煙やにおいが出る
- ⑤ 調理中に消火する
- ⑥ 点火しない

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

乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する

詳細の番号	回答	参照ページ
②③ ④⑤	グリルとびらは確実に閉めてください。	39
①② ③	調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。 調理物に合った火力に調節してください。	40 —
②③	グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。 また、グリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風が当たらないように配慮して使用してください。	18
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。	40
②	冷凍の調理物はしっかりと解凍し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。	—
③	グリル焼網を正しく取り付けてください。	19
—	脂の多い調理物を焼くと煙が多く出するため、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	はじ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。 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。	39 52
—	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。 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。	21・42 41
⑤	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。 弱火の状態で、グリルとびらはよく開閉すると、消火する場合がありますのでよくよく開閉してください。	12・40 14
⑥	コンロにくらべて点火に時間がかかります。 異常ではありません。 機器が冷えている状態で点火すると、グリルバーナーの火がつかない場合がありますが、異常ではありません。再度点火してください。	— —
—	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。	22
—	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。	22

### ご質問

#### 使用中、においがする

##### ご質問の詳細

- ① ガスのにおいがする
- ② いやなにおいがする

#### 使用中、消火後に音がする

##### ご質問の詳細

- ① 消火後に「ピー」とブザー音がする
- ② 「ボン」と音がする
- ③ 「カチッ」と音がする
- ④ キシミ音がする
- ⑤ 「シャー」と音がする
- ⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がする

グリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする

グリル点火時に「ポッ」と音がする

グリル使用中に「ポッポッポッ」と音がする

詳細の番号	回答	参照ページ
—	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
①	ゴム管がきっかりと接続されているか確認してください。 ガス漏れの原因になります。 ゴム管にひび割れや穴があいていないか確認してください。ひび割れや穴があいている場合は、ゴム管を交換してください。ガス漏れの原因になります。	8・20
—	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風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。	10・15
②	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。 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがいないか確認してください。	13・51 8
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、5分おきにブザー音『ピー』でお知らせします。 ※タイマー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」に戻してください。 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。	21
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されていないと、音がする場合があります。	18・48
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しますが、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。	—
—	調理物に含まれている水分が脂と接触して、蒸発する音です。異常ではありません。	—
—	グリル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。	—
—	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。	—

# ブザー報知とお知らせ表示

ブザー音	表示(10回点滅)	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
《ピー》 (1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。	21
		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。		
		チャオコンロ	—	高温炒めモードで 消し忘れ消火機能の作動	設定後、約60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。 コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。 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。	42
		標準コンロ	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	グリルタイマー部	グリルタイマー終了			
		—	—	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。	22
《ピー》 (2回)		左コンロ	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。 ガス栓が閉まっていると着火しません。 点火/消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状 態」にしてください。 また、バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、 着火しない場合があります。お手入れしてください。 コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。 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。	21・51
		右コンロ					
		グリル	グリルタイマー部				
《ピー》 (3回)		左コンロ	コンロタイマー部	点火時に着火しなかった	ガス栓が閉まっている、点火/消火ボタンの 押し込みが足りない、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、着 火不良など。	ガス栓が閉まっている、点火/消火ボタンの 押し込みが足りない、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、着 火不良など。	24~25 39・41 51
		右コンロ					
		グリル	グリルタイマー部				
《ピー》 (4回)		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。	—
		左コンロ	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。 よくあるご質問 「コンロ」「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する⑤鍋底の焦げつきがきつい を確認してください。調理油過熱防止装置がはたいて消火し た場合は、温度センサーが高温のため、点火しても消火する場 合があります。冷めるのを待ってから再度点火してください。	21・55
		右コンロ					
		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。	21
《ピー》 (10秒間 繰り返し)		左コンロ	コンロタイマー部	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」に戻す)、 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。	—
		右コンロ					
		グリル	グリルタイマー部				
		コンロ、グリル	使用部位のタイマー部				
ブザーが 鳴り続ける 《ピー》 (約10秒 連続)		左コンロ	コンロタイマー部	電子部品の故障			
		右コンロ					
		グリル	グリルタイマー部				
		コンロ、グリル	使用部位のタイマー部				

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

## 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。
  - ・機器が冷め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		据置型ガラストップコンロ	
型 番		210-H042型	210-H043型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様		ブラック	
前 面 パ ネ ル 仕 様		シルバー	
型 式 名		LG2282TL	LG2282TR
点 火 方 式		連続スパーク点火	
安 心 ・ 安 全 機 能	全バーナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・立消え安全装置</li> <li>・ロック機能</li> </ul>	
	コンロバーナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理油過熱防止装置</li> <li>・コンロ消し忘れ消火機能</li> <li>・焦げつき自動消火機能</li> </ul>	
	チャオコンロバーナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中火点火機能</li> </ul>	
	グリルバーナー	<ul style="list-style-type: none"> <li>・グリル消し忘れ消火機能</li> <li>・グリル過熱防止センサー</li> </ul>	
	お 知 ら せ 機 能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・全バーナー</li> <li>・点火／消火ボタン戻し忘れブザー</li> </ul>	
付 属 品		<ul style="list-style-type: none"> <li>・取扱説明書(保証書付)</li> <li>・お問い合わせ先一覧表</li> <li>・アルカリ乾電池(単1形：2個)</li> </ul>	
外 形 寸 法		高さ180mm(全高222mm)×幅595mm×奥行478mm	
質 量		13.5kg	

使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー プ	ガス消費量(kW)				ガス接続口
	チャオコンロ	標準コンロ	グリル	全点火時	
都 市 ガ ス ( 1 3 A ) 用	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	7.91 {6,800kcal/h}	φ9.5mm ガス用ゴム管
L P ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	7.91 {0.567kg/h}	

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

# アフターサービス／廃棄時のお願い

## アフターサービス

### ◎保証について

- ・取扱説明書の裏表紙ページ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』(53～58ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(59～60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：据置型ガラストップコンロ
  - ②大阪ガス型番：機器本体右側面に貼付の銘板に表示。(15ページ)
  - 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、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。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。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

## 廃棄時のお願い

### お願い

- ・当機器は、乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。
- 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。

# 交換部品(消耗部品)／別売部品

## 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	現金標準価格：税込	部品コード、型番
ごとく		¥1,870 (本体価格 ¥1,700)	1110H5470950
バーナーキャップ (チャオコンロ用)		¥1,980 (本体価格 ¥1,800)	1110H3620955
バーナーキャップ (標準コンロ用)		¥1,980 (本体価格 ¥1,800)	1110H3620956
グリル排気口カバー		¥1,210 (本体価格 ¥1,100)	1110H3620954
グリル焼網		¥2,420 (本体価格 ¥2,200)	1110H5570959
グリル受け皿		¥2,200 (本体価格 ¥2,000)	1110H5570958

・2020年3月現在の本体価格です。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。

※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。

## 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	現金標準価格：税込	部品コード、型番
炊飯専用鍋(3合)		¥4,180 (本体価格 ¥3,800)	111-H002型
炊飯専用鍋(5合)		¥5,720 (本体価格 ¥5,200)	LP 0150型 *

・2020年3月現在の本体価格です。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。

\*：(株)ハーマンの取扱商品です。