

家庭用

全口センサー搭載  
Si センサー・コンロ

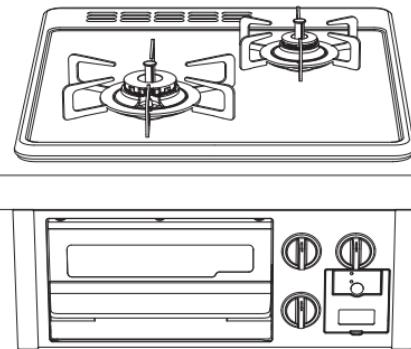
ガスビルトインコンロ

# 取扱説明書 保証書付

片面焼グリル

型 番

210-H992型



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

## よく読んで安全に正しくお使いください

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

99大阪ガス



36561800

Tカ18

# Siセンサーコンロについて

## Si センサー コンロ 全口センサー搭載

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

◎煮ものなどで焦げついた場合、  
鍋を傷める前に自動消火します！

### 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ます。

自動消火した場合、器具栓つまりを戻し忘ると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。

戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず器具栓つまりを「OFF」の位置まで戻し、「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。

☞ 14

### ・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ます。

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自動的に火力を弱火にします。また、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。

※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。

☞ 14 ☞ 21

### ・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。

☞ 15

※ ☞ 内の数字は、参照ページを示しています。

## もくじ

各部のなまえ ..... 3

### 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) ..... 5

### このコンロについて

安心・安全機能／お知らせ機能 ..... 14

乾電池を交換する ..... 15

### 毎日の使いかた

コンロを使う準備 ..... 17

コンロの使いかた(基本操作) ..... 19

高温炒めモード(チャオコンロ) ..... 21

グリルを使う準備 ..... 23

グリルの使いかた ..... 25

### 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ ..... 27

お手入れ ..... 29

よくあるご質問 ..... 35

ブザー報知とお知らせ表示 ..... 41

長期間使用しない場合／仕様 ..... 43

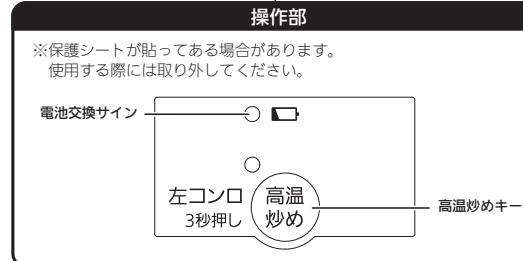
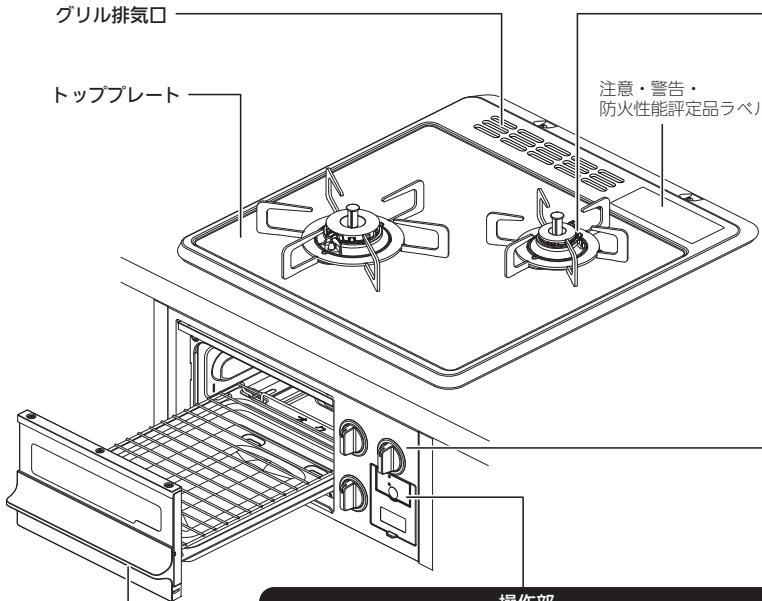
アフターサービス／廃棄時のお願い ..... 44

交換部品(消耗部品)／別売部品 ..... 45

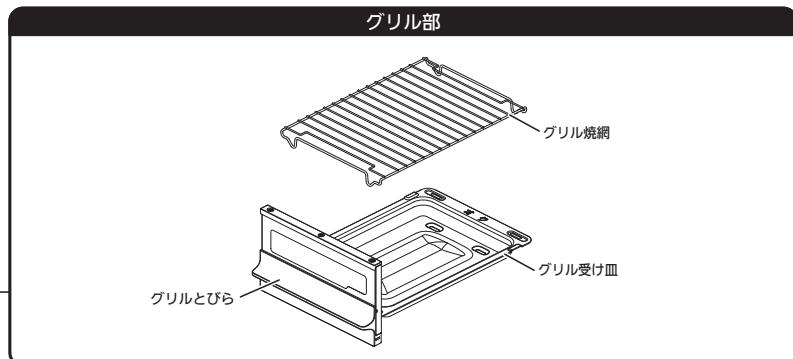
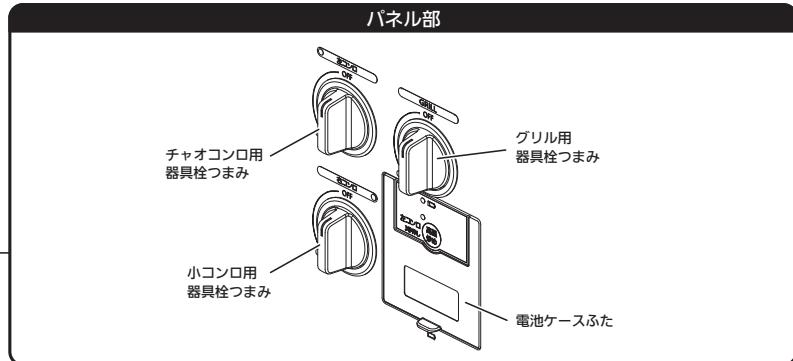
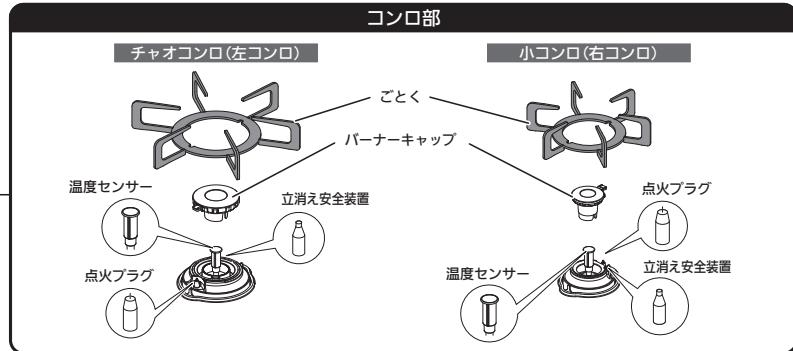
保証書 ..... 裏表紙

# 各部のなまえ

・取り付け方法については、「お手入れ」(29~32ページ)を参照してください。



型番 210-H992型	トッププレート(ホーロー) ブラック	左コンロ仕様 チャオコンロ	右コンロ仕様 小コンロ
-----------------	-----------------------	------------------	----------------



# 必ずお守りください (安全上の注意)

## ■このコンロの設計上の標準使用期間は製造から10年です

標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをお勧めしています。あんしん点検については44ページをご覧ください。

- ・設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています。(製造年月の確認のしかたは、銘板の確認方法(13ページ)をご覧ください。)
- ・使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

## 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険、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>お願ひ</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



## ガス漏れに気づいたときは

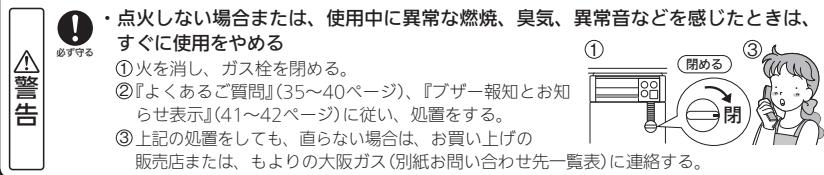
- ・絶対に火をつけない
  - ・電気器具(換気扇など)のスイッチの入／切をしない
  - ・電源プラグの抜き差しをしない
  - ・周辺で電話を使用しない
- 火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

- ・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、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。



## 異常時

- ・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』(35~40ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(41~42ページ)に従い、処置をする。
- ③上記の処置をしても、直らない場合は、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)に連絡する。



## 異常時(続き)



- ・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



- ・点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる  
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。

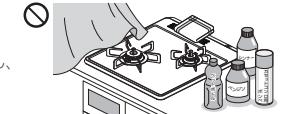


- ・使用するバーナーの器具栓つまりを確認してから点火操作をする  
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。
- ・点火操作をしても点火しない場合は、器具栓つまりを「OFF」の位置まで回して、「消火の状態」に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する  
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

## 機器周辺には



- ・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。



## 調理以外の用途には使用しない

練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。

- ・補助具(アルミはく製する受け、省エネごとくなど)は、機器に付属または機器指定の補助具以外、使用しない  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



- ・グリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しない  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



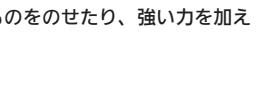
## 焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

- ・コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない  
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。



- ・グリルとびら、器具栓つまり、電池ケースなどに、ものをのせたり、強い力を加えない  
が、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)

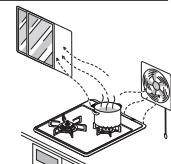
## 使用中は



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



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



- 点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近付けない

炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。

- グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない
- 炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。
- 使用中や使用直後は操作部以外には触れない
- 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ヵ所のみのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。
- グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートやグリルとびらのガラスが熱くなります。

- 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

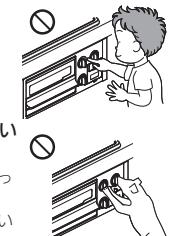
やけどやけがなど思わぬ事故や故障の原因になります。



- グリル排気口にふきんや異物を入れない

火災の原因になります。また、思わぬ事故や故障の原因になります。

※ふきんや異物が入った場合は、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



- 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。

- 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。

- 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器具栓つまみを押してしまうことがあります。

ペットがやけめをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは、ガス栓を閉めてください。

## コンロ編

## 使用中は



- コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する
- 衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。  
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があ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。



- 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



- 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らず、減ってきてすると、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ないといふと、発火するおそれがあります。



- 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

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



- 複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、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。



- 揚げすぎない

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



- 調理油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。



- 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、加熱しそうると、発火するおそれがあります。

## 温度センサーは



- 温度センサーの改造や取り外し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)



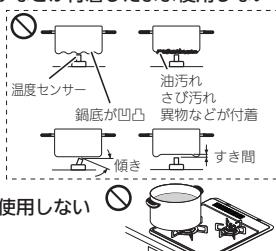
- ・強いショックを加えたり、キズをつけない  
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。
- ・こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する  
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



### 鍋などについて



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



- ・石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない  
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- ・片手鍋、底がへこんだ鍋や底が丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- ・片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する  
不安定な状態で使用すると、鍋の種類によっては、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。



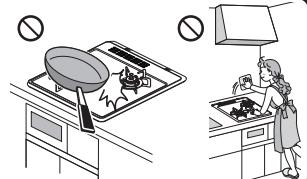
- ・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
- ・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
- ・ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない  
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。
- ・トッププレートに鍋などをのせない  
トッププレートの変色や損傷の原因になります。
- ・陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用し、ふつとう後は弱火で使用する。  
異常過熱による機器損傷の原因になります。

## コンロ編

### トッププレートについて



- ・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。

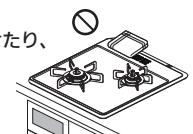


## グリル編

### グリルについて



- ・グリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない
- ・グリル排気口の周りには、ものを置かない  
火災や不完全燃焼の原因になります。



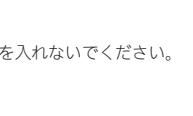
- ・グリル使用前はグリル庫内を点検する  
グリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。また、グリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。
- ・脂が出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。  
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。
- ・グリルバーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。



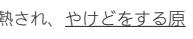
- ・グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(グリルとびらの落下も含む)、キズをつけたりしない
- ・使用中や使用直後に水をかけない  
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。
- ・グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
- ・グリル受け皿を持つときは、ぬれふきんなどで持たない  
やけどの原因になります。



- ・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。
- ・水などが高温になり、こぼすとやけどの原因になります。



- ・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らならないようにする  
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。
- ・グリルとびらを開けたままグリルを使用しない  
ワークトップ(キッチンの天板)を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。



# 必ずお守りください (安全上の注意)

## グリル編

### グリル使用中は



- ・エアコン、扇風機などの風が排気口にあたらないように配慮して使用する  
風があると温度センサーが温度を正しく検知できず、調理物が焼け足りなかったり、焼きムラができます。
- ・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、たまたま脂に引火した場合は、  
①器具つまみを「OFF」の位置まで回して、「消火の状態」に戻し、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、もよりの大坂ガス(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(焼き上げの早い調理物、遅い調理物)を、同時に焼くときは注意する  
調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。
- ・鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する  
飛び散った脂に引火して、瞬間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



- ・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たま脂、食品くずは、使用的都度取り除く  
たまたま脂、食品くずに火がついて火災のおそれがあります。
- ・使用直後に調理物を出し入れする場合は、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、たまたま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



- ・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。
- ・ぬれふ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。

## お手入れ編

### お手入れの際は(続き)



- ・トッププレートは取り外さない  
裏面だけがをする原因になります。
- ・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。

### お願い

#### 機器の使用について

- ・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。  
やけどやと思わぬ事故の原因になります。
- ・トッププレートの上で、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。
- ・弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、グリルとびらをゆっくり開閉してください。  
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- ・トッププレートのごとくを取り付けている場所に、跡が付くことがあります。
- ・トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。  
もし、はがれたり、読めなくなったら場合は、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)に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

#### コノロの使用について

- ・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。
- ・煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。  
バーナーに煮こぼれがかかるまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、点火不良や機器損傷の原因になります。  
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

#### 突沸現象について

- ・みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混せてください。  
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、突然にふっとうする現象です。  
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。

この現象が調理中に起ると、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。
- ・鍋の大きさにあつた火力で加熱する。

# 必ずお守りください (安全上の注意)

## 設置編



- ・機器の設置、移動、取り外しの際は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に依頼する  
ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。
- ・絶対に改造、分解は行わない  
改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。  
また、火災の原因になります。

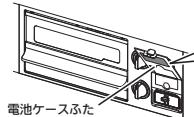


- ・ワークトップ(キッチンの天板)の前面部と機器本体上面との間を化粧板などで閉塞しない  
不完全燃焼の原因になります。



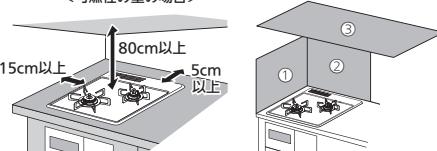
- ・銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
- ・転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する  
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。

供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



- ・可燃性の部分(棚、壁、家具など)から十分離して設置する  
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。  
可燃性の壁との離隔距離を下図のように取れない場合は、必ず別売部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、工事説明書を参照してください。
- ※防熱板のお求めはお買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

<可燃性の壁の場合>



防熱板

- ① 4015-0100-0205型…側壁用
- ② 4015-0100-0206型…後壁用
- ③ 4015-0100-0207型…天井用

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

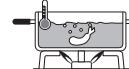
# 安心・安全機能／お知らせ機能

## 安心・安全機能

### 過熱を未然に防止

#### 調理油過熱防止装置 (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し、過熱による発火を防ぎます。  
自動火力調節している状態が約30分続くと自動で火を消します。  
また、弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になった場合も自動で火を消します。  
ただし、右コンロは自動火力調節せず、約250℃になると自動で火を消します。  
・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。

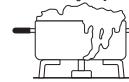


火力調節します  
火を消します

### 炎が消えるとガスを自動でストップ

#### 立消え安全装置 (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。



ガスを止めます

### 万一消し忘れてても一定時間で自動消火

#### コンロ消し忘れ消火機能 (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。

#### グリル消し忘れ消火機能 (グリル)

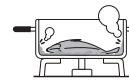
連続使用可能時間は約25分です。点火後、最長で約25分連続使用すると自動で火を消します。

火を消します

### 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 (コンロ)

煮もの調理などで鍋底が焦げついたじめたら、自動で火を消します。  
・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。  
・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。  
・高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



火を消します

### グリル庫内が過熱すると自動消火

#### グリル庫内過熱防止センサー (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。

火を消します

## お知らせ機能

### 火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、ブザー音でお知らせ

#### 器具栓つまみ戻し忘れブザー (コンロ グリル)

安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。  
戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。  
※他のバーナーを使用中は、ブザー音が鳴りません。

### グリル使用中であることをブザー音でお知らせ

#### グリル使用中お知らせブザー (グリル)

・グリル庫内温度が一定温度に達すると、ブザー音『ピピッピッ』で使用中であることをお知らせし、さらに温度が上がると約3分おきにブザー音『ピピッピッ』でお知らせします。  
・グリル庫内温度が高いときには、約3分おきにブザー音『ピーピーピー』でお知らせしますので、調理物の焼きすぎなどに注意してください。

# 乾電池を交換する

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りますので、新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

## △注意

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

## お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
  - 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
  - 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が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ペーサーや充電式単1形乾電池は、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも使用可能時間が極端に短くなります。

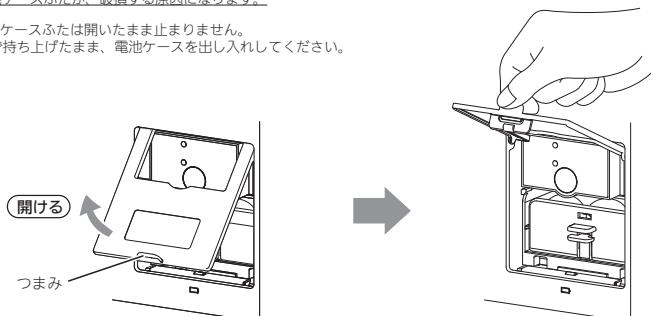
## ① 機器が冷めていることを確認する

## ② 電池ケースふたを開ける

●電池ケースふた下部のつまみを引っ張り、矢印の方向に開けてください。

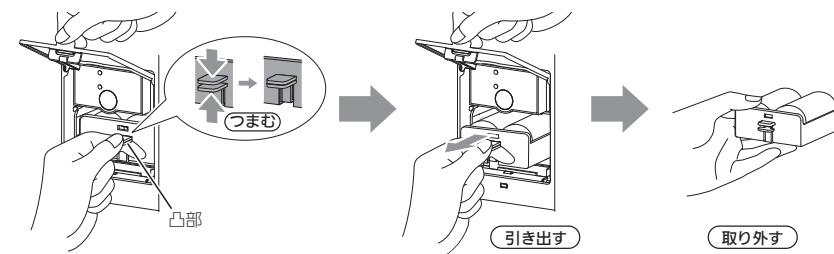
※電池ケースふたは、約135°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。  
また、無理な力を加えないでください。  
電池ケースふたが、破損する原因になります。

※電池ケースふたは開いたまま止まりません。  
手で持ち上げたまま、電池ケースを出し入れしてください。



## ③ 電池ケースを取り外す

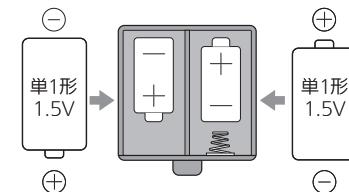
- 電池ケース前面にある上下の凸部をつまみ、電池ケースを引き出して、機器から取り外してください。  
※電池ケースが落下するおそれがありますので、ゆっくり引き出してください。



## ④ 乾電池を交換する

●アルカリ乾電池(単1形：2個)の $\oplus/\ominus$ を確かめ、乾電池を交換してください。

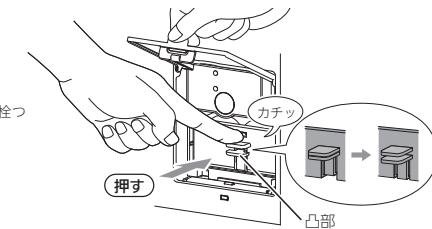
※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。  
発熱や液漏れの原因になります。



## ⑤ 電池ケースを押し込む

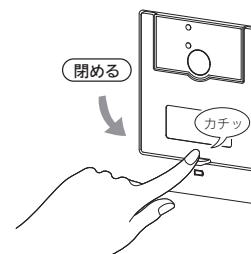
●電池ケースの凸部の上部をしっかりと奥まで押し込んでください。

※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、  
電池ケースふたを閉めないでください。  
電池ケースふたが、破損する原因になります。  
※電池ケースがきちんとセットされていない状態では、器具栓つまみを押し回しても点火しません。



## ⑥ 電池ケースふたを閉める

●電池ケースふたを元通りに閉めてください。



# コンロを使う準備

## 調理に適した鍋

鍋などの種類		煮ものなど	
		炒めものの揚げものなど (揚げもの時の油の量: 200mL以上)	
フライパン	アルミ製	×	○
	鉄製	×	○
鍋	アルミ製	○	○
	ホーロー製	○	○
	ステンレス製(厚手) (鍋底厚み2.5mm以上)	○	○
	ステンレス製(薄手) (鍋底厚み2.5mm未満)	○※1	×
	耐熱ガラス製	○※2	×
鍋、中華鍋 (底が平らなもの)	鉄製	○	○
無水鍋、多層鍋	ステンレス製	○※2	○
土鍋	陶磁器製	○※2	×
圧力鍋	アルミ、ステンレス製	○※2	×
やかん	アルミ製	×	×
	ステンレス製	×	×

○: 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(21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。

## 中華鍋を使うときのお願い

- ・底が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

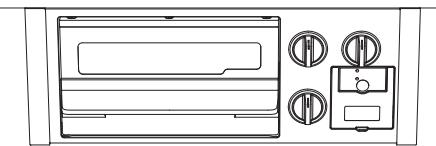
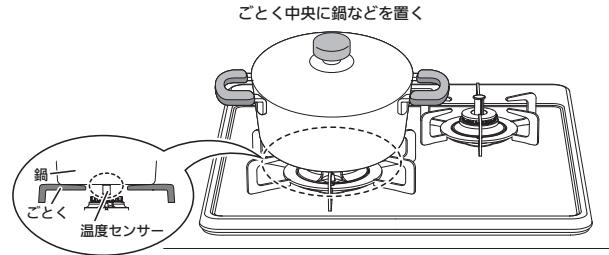
- ガス栓を『開』の状態にしてください。



## ②鍋などを置く

- ごとくの中央に鍋などを置いてください。

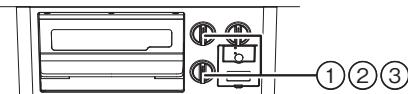
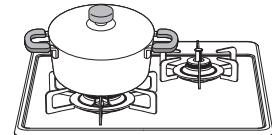
※点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。



# コンロの使いかた（基本操作）

『コンロを使う準備』(17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



## 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（鍋をひんぱんに上げる料理）は、高温炒めモードで調理する。（21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。



## ご注意していただきたいこと

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

## 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おそれがあります。（とくに、だし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）  
※突沸現象については、12ページを参照してください。

## お知らせ

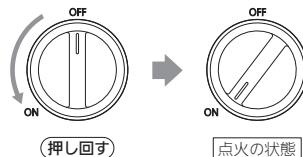
- 約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
- 点火後、約30分おきにブザー音「ピピッ」で使用中であることをお知らせします。
- 安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ピピッ」（5回）でお知らせします。（14ページ）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

## ① 点火する

- 器具栓つまみを「ON」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。  
※押し回しが足りないと、スパーク（バチバチ）しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



## ② 火力調節する

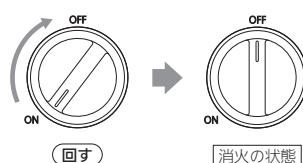
- 器具栓つまみをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



## ③ 消火する

- 器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

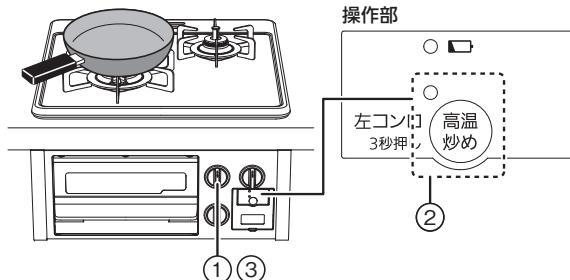


# 高温炒めモード（チャオコンロ）

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

『コンロを使う準備』(17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正しく作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

## 注意



直火調理（あぶりもの）をする場合は、温度センサーの真上を避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。

温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。  
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

## お知らせ

・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。

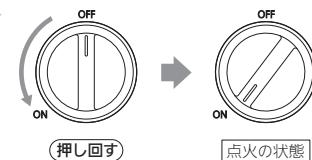
・安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ピピッ」(5回)でお知らせします。  
(14ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

## ① 点火し、火力調節する

●器具栓つまみを「ON」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。  
※押し回しが足りないと、スパーク（バチバチ）しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



●器具栓つまみをゆっくりと回し、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。

※押している間は点滅します。

※設定を取り消すときは、高温炒めキーを押してください。

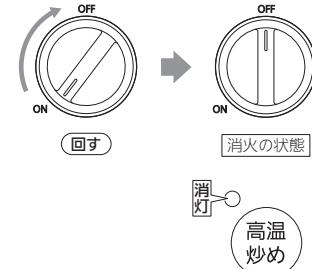
※設定を取り消しても消火しません。



## ③ 消火する

●器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。



# グリルを使う準備

## 初めてグリルを使うとき

- ・グリル庫内に梱包部材などは入っていないか確認してください。
- ・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、グリル焼網を機器から取り外し、グリルとびらを開めて、器具栓つまみを「ON」の位置まで押し回し、約8分焼きしてください。グリル排気口以外からも煙やにおいが出る場合があるが、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。
- ・消火した場合は器具栓つまみを「OFF」の位置まで回して、「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。

### 注意

必ず守る  
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。

## ポイント

### 生焼け防止のために

冷凍の肉・魚 しっかりと解凍してください。

冷蔵の肉・魚 常温でしばらくおいてください。

生魚 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。

### 焦げ防止のために

みそ(かす)漬け みそ(かす)をよくふき取ってください。

照り焼き タレをきれいにふき取ってください。



### 庫内発火防止のために

脂の多い食材 鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

グリル焼網にサラダ油を塗ってください。

ひと時間かけることで、食材がグリル焼網にくっつきにくくなります。

### 魚以外の下ごしらえ

なすや、ししとうなどの野菜は表面に切り目を入れてください。



### 魚の塩焼きの下ごしらえ

・身崩れ防止のため、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背の青い魚は、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。

### 魚を焼くときは

#### 姿焼き

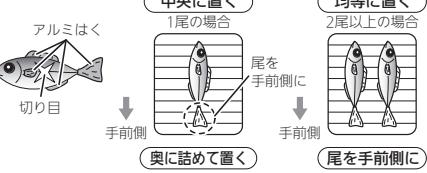
切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れるこによる脂の飛び散りも少なくすることができます。尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなり、多めに塩をつけたり、アルミはくで包むと尾やヒレの焦げが少なくなります。

#### 切身

皮面を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。

#### しゃもなどの小さな魚

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。



### 魚を取るときは

・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。

## 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。

・器具栓つまみが燃えたり、たまつた調理物や脂に引火した場合は、すぐに器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、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・すり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、・干物や燻製

・水分の少ないもの

・ハラスなど、とくに脂の多いもの

・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。

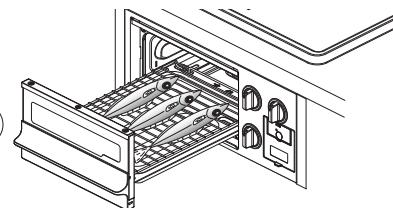
## ①ガス栓を全開にする

・ガス栓を『開』の状態にしてください。



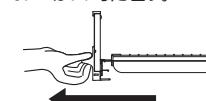
## ②調理物を入れて、グリルとびらを閉める

グリル受け皿には水を入れない

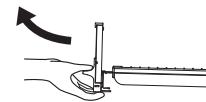


### グリルの取り出しかた

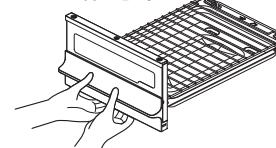
① グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱいに引き出す。



② グリルを持ち上げて取り出す。



③ グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



### ご注意いただきたいこと

・グリル焼網を裏返して使用しないでください。調理物が焦げる原因になります。

・グリル焼網の取り付けかたは、32ページを参照してください。

### お知らせ

・グリル焼網、グリル受け皿は消耗部品です。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。(45ページ)  
お買い上げの販売店または、もよの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

## 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いる、やけどの原因になります。

### お知らせ

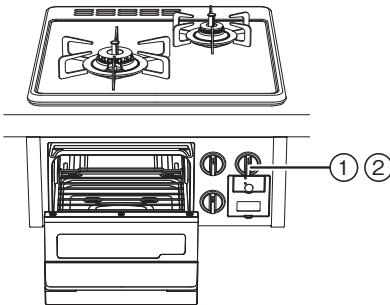
・グリル焼網とグリル受け皿は、キズつけないように気をつけてください。

・グリル焼網、グリル受け皿、グリルとびらの取り外しかたは、31ページを参照してください。

# 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』(23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。



## ご注意していただきたいこと

- ・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、器具栓つまみを「OFF」の位置まで回して、「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。

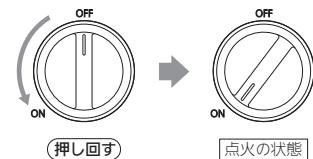
## お知らせ

- ・約25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。
- ・安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(14ページ)
- ・グリル庫内温度が一定温度に達すると、ブザー音『ビビビッ』で使用中であることをお知らせし、さらに温度が上がると約3分おきにブザー音『ビビビッ』でお知らせします。
- ・グリル庫内温度が高いときには、約3分おきにブザー音『ビービービー』でお知らせしますので、調理物の焼きすぎなどに注意してください。

## ① 点火する

- 器具栓つまみを「ON」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。  
※押し回しが足りないと、スパーク(イチバチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついで消える場合があります。



- 火力は、「ON」の位置(全開)で使用してください。

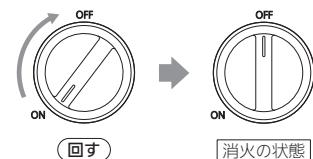
※グリルは、火力調節しないでください。  
火力を小さくして使用すると、消火したり、不完全燃焼の原因になります。

- 様子を見て、調理物を裏返してください。

## ② 消火する

- 器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。



# 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。
- ・使用上障害がない場合でも、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。

## 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。(6ページ)

各部品は正しく取り付け  
されていますか?

バーナーキャップ、ごとくなど正しく取り付けた状態でお使いください。(30ページ)

汚れていませんか?

煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。  
温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。  
汚れていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。(33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  
とくにグリル庫内をお手入れするときは、十分注意する  
やけどや機器の空起動などで火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は、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。
- ・汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、使用の都度お手入れしてください。  
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。  
※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・バーナーキャップ、ごとく、グリル部品(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



やわらかいスポンジたわし



やわらかい布



やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

### 適していないもの



ナイロンたわし



亀の子たわし



金属たわし



スポンジたわしの  
硬い面



メラミン  
スポンジ



硬いブラシ



みがき粉



クレンザー



歯みがき粉



クリーム  
クレンザー



漂白剤、  
酸性洗剤、  
アルカリ性洗剤



弱酸性洗剤、  
弱アルカリ性洗剤



シンナー、  
ベンジン、  
アルコール



重曹

・表面のキズや、表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れの原因になります。

### 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。

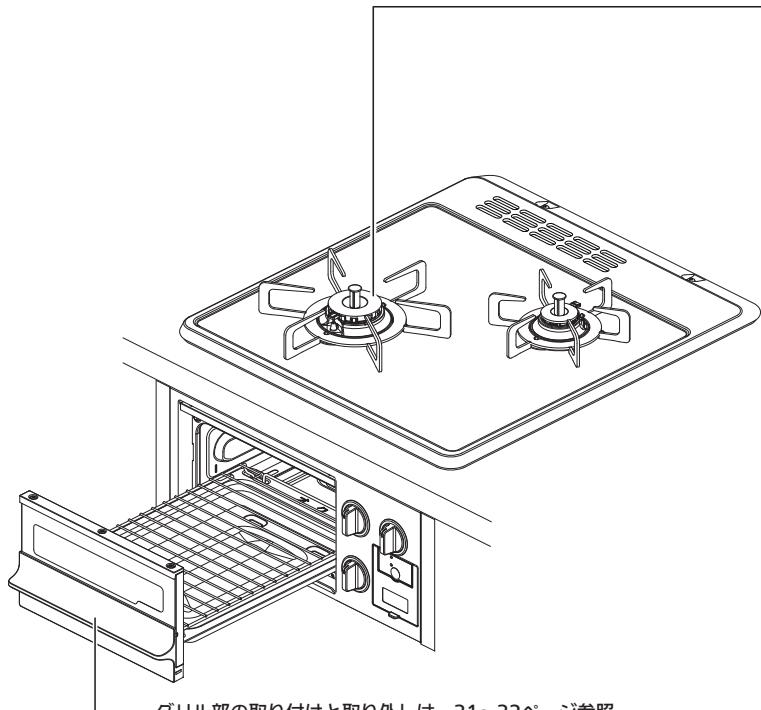
### 絶対に使用しない



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 (部品の取り付けと取り外し) (コンロ部)



グリル部の取り付けと取り外しは、31~32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
- ・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、浮き(傾き)がないことを確認する

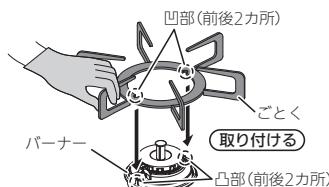
## バーナーキャップ、ごとく

### バーナーキャップ



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

## ごとく



- ・ごとく内側の凹部(前後2カ所)をバーナーの凸部(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。

## △注意



- 必ずする
- バーナーキャップは正しく取り付ける
  - 誤った取り付けた(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。



- 必ずする
- ごとくは正しく取り付ける
  - 誤った取り付けた(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く原因になります。-



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し



ごとくの浮き



ごとくの裏返し

## お知らせ

- ・バーナーキャップ、ごとく、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。(45ページ)

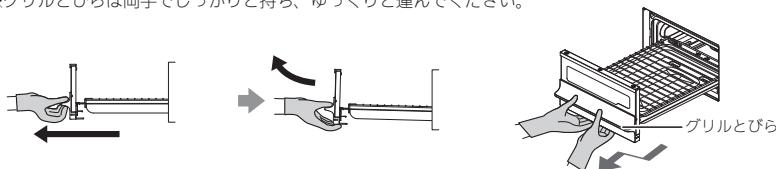
お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

# お手入れ (部品の取り付けと取り外し) (グリル部)

## グリル部の取り外しかた

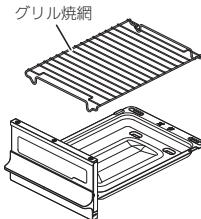
### グリル部

- 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。)  
※グリル受け皿にたまたま調理物の脂などをこぼさないよう注意してください。



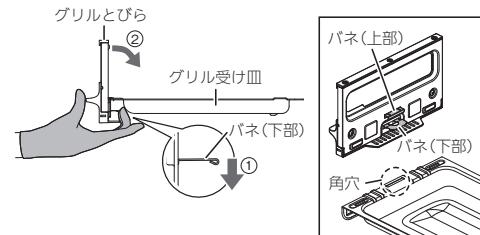
### グリル焼網

- 上に持ち上げて、取り外してください。



### グリルとびら、グリル受け皿

- バネ(下部)を①の方向に下げるとき、グリルとびらが②の方向に傾き、外れます。  
※無理な取り外しにより、強い力を加えると、角穴、バネ(上部)、バネ(下部)の変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。  
※グリル受け皿を取り外すときは、グリル受け皿にたまたま調理物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
- ・ガス栓を閉める
- ・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

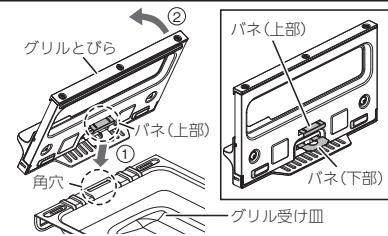
## グリル部の取り付けかた

### グリル受け皿、グリルとびら

- ①グリル受け皿の角穴にグリルとびらのバネ(上部)を差し込む。

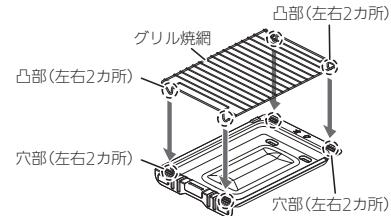
- ②グリルとびらを②の方向に回転させる。  
バネ(下部)で『カチッ』と音が鳴り、取り付けられます。

※無理な取り付けにより、強い力を加えると、角穴、バネ(上部)、バネ(下部)の変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。



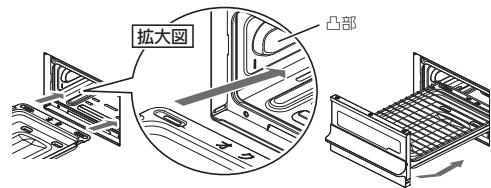
### グリル焼網

- ・グリル焼網の凸部(前後、左右4カ所)をグリル受け皿の穴部(前後、左右4カ所)に入れて、取り付ける。  
※イラストはわかりやすくするため、グリル焼網、グリル受け皿のみにしています。



### グリル部

- ・グリルとびらを両手で持ち、グリル受け皿をグリル庫内側面の左右にある凸部の下をくぐるように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る音がした場合は、グリルとびら、グリル受け皿、グリル焼網が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付け直してください。

# お手入れ

## トッププレート

※トッププレートは取り外せません。

※ごとくを取り外したときは、お手入れ後に必ず取り付けてください。(30ページ)  
水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、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ものでふき取り、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。

※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。

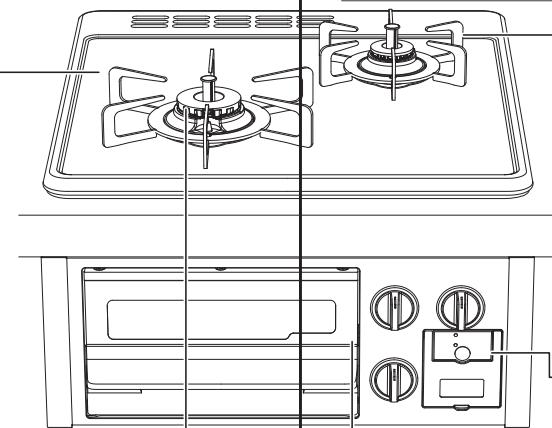
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

### 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、読めなくなったら場合は、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)に連絡してください。

貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。



## バーナー部

### バーナーキャップ

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

### 取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、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、かたくしほ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けたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になつたり、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、調理油が着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、やけの原因にもなります。  
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・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、浮き(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

・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いしたあと、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

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、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ものでふき取り、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。

※必ずグリルとびらからグリル受け皿を取り外し、お手入れしてください。そのままお手入れすると、変形や損傷の原因になります。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残る原因になったり、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いしたあと、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)

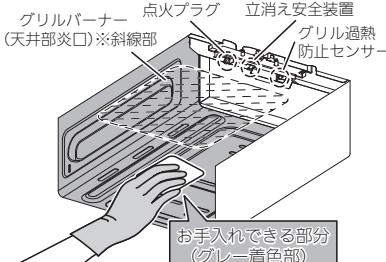
・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

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ものでふき取り、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。

※燃焼部(グリルバーナー)には触らないでください。

炎口がつまづき燃焼不良、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、傾くと点火不良の原因になつたり、安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。



※イラストはわかりやすくするため、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	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、器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ピピッ」(5回)でお知らせします。 戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。 必ず器具栓つまみを「OFF」の位置まで戻し、「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。	14
・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自動的に火力を弱火にします。また、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ていません。 ※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。 異常ではありません。	14・21
・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。	15

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か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。	-
器具栓つまみから手を放してもスパーク(パチパチ)する	-	器具栓つまみ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	①③	電池ケースをきちんとセットされていないと、器具栓つまみを押し回しても点火しません。電池ケース凸部の上部をしっかりと奥まで押し込んでください。	15
	①② ③④	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。  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、点火しない場合があります。お手入れしてください  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。	33
	④	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っています。異常ではありません。	30

ご質問	詳細の番号	回答	参照 ページ
点火しない(続き)	①② ③④	器具栓つまみの押し不足や回し不足により、点火しない場合があります。 器具栓つまみを「ON」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。 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。	20・26
器具栓を閉めていると点火できません。器具栓を全開にしてください。	①②	LPガスを使用の場合で、LPガスがなくなりかけているときは、使用のLP事業者にお問い合わせください。 長期間使用していないかったり、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。	18・24
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。	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。	-
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、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	①② ③④ ⑤⑥	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、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	33
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。	①② ③④ ⑤	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。	30
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。	①② ③④ ⑤	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。	8
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。	②④ ⑤⑥	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。	6
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。	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。	-
使用には換気してください。	②⑤	使用には換気してください。	7
器具栓つまみをはく操作すると、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	器具栓つまみをはく操作すると、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。	-
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ことがあります。 異常ではありません。	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。	②	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。	-
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。	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、グリルの炎が黄色になります。異常ではありません。	⑤	グリル使用時にグリルバーナーの温度が高くなると、グリルの炎が黄色になります。異常ではありません。	-
弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらなどをやく開閉すると、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。	⑤	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらなどをやく開閉すると、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。	12

## よくあるご質問

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
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	-	バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	-
部品が変色する  ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ トッププレートに跡が付く	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。台所用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。  ①② ごとく先端は、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。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。  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。  ③ ごとくとトッププレートが接触している場所に、跡が付くことがあります。使用上問題ありません。	28  45  27・34  -	
トッププレートが熱くなる	-	グリルからの熱でトップ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。使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	7
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なすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。(左コンロ)	21
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 鍋底の焦げつきがきつい	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。  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。  ③④ ⑤ 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。  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。  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。  鍋底が焦げついている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。	17  9・33  14  14・17  14	

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、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
コンロ使用時に…(続き)			
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	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、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	14
	②	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。	—
	③	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できます。	14・17
	④	右コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	—
	⑤	左コンロは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。	14
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがつきくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減を調節し、様子を見ながら調理してください。	—
グリル使用時に…	②③ ④⑤ ⑥	グリルとびらは確実に閉めてください。	24
① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焚きムラがある ④ 煙やにおいが出る ⑤ 調理中に消火する ⑥ 点火しない	①② ③	調理物の数や形状に合わせて、置きかたを調節してください。	23
	②③	グリル排気口の上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。	10・11
	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。	23
	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。	32
		脂の多い調理物などを焼くと煙が多く出るため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。 異常ではありません。	25
	④	初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	23
		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。	34

# よくあるご質問

グリル

乾電池

におい

## ご質問

詳細の番号	回答	参照ページ
⑤ グリル使用時に…(続き)	点火後約25分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。 連続の使用などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまでしばらく(約3分)待ってから使用してください。	14 14・25
⑥ 調理中に消火する	調理中は、温度コントロールのため高温になると、自動消火することがあります。 異常ではありません。	10・34
⑥ 点火しない	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。	12
⑥ コンロにくらべて点火に時間がかかります。	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやすく開閉すると、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。	—
⑥ 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。	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。	—
⑦ 使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	15
⑧ 乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。 未使用的乾電池でも、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。	15
① 使用中、においがする	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、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	5
② ガスのにおいがする	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。	8
② いやなにおいがする	バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	33
③ 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	6

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、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

## ご質問

詳細の番号	回答	参照ページ
① 構造について	器具栓つまみを戻し忘れていないか確認してください。器具栓つまみを戻し忘ると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。 ※安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときは、必ず器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。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。 ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	14
② 音	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。	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。	30
④ 火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	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リ音がですが、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。	点火後や消火後にキシリ音がですが、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。	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。	—
⑦ 機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まるとき音はなくなります。 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、しばらく音がする場合がありますが、温まるとき音はなくなります。 異常ではありません。	—
⑧ 点火後や消火後、加熱や冷却によりトッププレートが膨張収縮して起こる音です。 異常ではありません。	点火後や消火後、加熱や冷却によりトッププレートが膨張収縮して起こる音です。 異常ではありません。	—
⑨ 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	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。	—
⑩ グリル点火時に「ボッ」と音がする	グリルがあたたまった状態で点火すると音がする場合がありますが、ガスがバーナーに着火するときの音です。 異常ではありません。	—
⑪ グリル使用中に「ポッポッポッ」と音がする	「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

※お知らせ表示は、器具栓つまみを「消火の状態」に戻すまで点滅が続けます。

ブザー音	お知らせ表示	部位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
《ビビッ》 (5回)	—	コンロ、グリル	器具栓つまみ戻し忘れブザーの作動	安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときなどで、器具栓つまみが「点火の状態」のままになっている。	器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。	14
《ピー》 (1回)	—	コンロ	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約120分連続使用した場合など。	器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。	14
		左コンロ	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。	コントローラ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、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	21
		グリル	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約25分連続使用した場合など。	乾電池を交換してください。	14
	 電池交換サイン	—	電池交換のお知らせ	乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	15
《ピー》 (2回)	—	コンロ、グリル	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。	器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「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。 器具栓つまみの押し込みが足りないと、着火しない場合があります。「ON」の位置まで押し回し、「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。 続けて使用する場合は、十分換気し、しばらく待ってから再度点火してください。	14・33
《ピー》 (3回)	—	コンロ、グリル	点火時に着火しなかった	ガス栓が閉まっている、器具栓つまみ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。	器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「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ら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。	18・24 33
《ピー》 (4回)	—	コンロ、グリル	器具栓つまみを長く押し続けている	器具栓つまみを長く押し続けたとき。	手を離してください。 器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。	—
		コンロ	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。	器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「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ら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。	14・37 38
	—	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き、消し忘れによる過熱、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「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、点火しても手を離すと消火します。 しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	14
《ピー》 (約10秒間) (繰り返し)	—	左コンロ	点火中に高温炒めボタンを長く押し続けている	高温炒めボタンを長く押し続けたとき。	高温炒めボタンを離してください。	22
		コンロ、グリル	操作部、温度センサー、 グリル過熱防止センサーの故障		点検が必要です。 使用をやめ(器具栓つまみを「OFF」の位置まで回し、「消火の状態」に戻し、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください)。	—
ブザーが鳴り続ける 《ピー》 (約10秒間)	—	コンロ、グリル	電子部品の故障	部品が故障しています。	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、もよりの大坂ガス(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	ガスピルトインコンロ		
型 番	210-H992型		
型 式 名	C2G23KS		
ト ッ プ ブ レ ー ツ 仕 様	ブラック(ホーロー)		
点 火 方 式	連続スパーク点火		
安心・安全機能	全バーナー ・立消え安全装置	コンロバーナー ・調理油過熱防止装置 ・コンロ消し忘れ消火機能 ・焦げつき自動消火機能	グリルバーナー ・グリル消し忘れ消火機能 ・グリル過熱防止センサー
お知らせ機能	全バーナー ・器具栓つまみ戻し忘れブザー	グリルバーナー ・グリル使用中お知らせブザー	
付 属 品	・取扱説明書(保証書付)・工事説明書・お問い合わせ先一覧表 ・アルカリ乾電池(単1形:2個)		
外 形 尺 法	高さ274mm×幅446mm×奥行497mm (トッププレート幅445mm)		
質 量	13.5kg(本体)		

使 用 ガ ス	ガス消費量(kWh)				ガス接続口
	チャオコンロ	小コンロ	グリル	全点火時	
都市ガス(13A)用	3.50 [3,010kcal/h]	1.28 [1,100kcal/h]	1.28 [1,100kcal/h]	5.47 [4,700kcal/h]	Rc1/2
LPG用	3.50 [0.251kg/h]	1.28 [0.092kg/h]	1.28 [0.092kg/h]	5.47 [0.392kg/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、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』(35~40ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(41~42ページ)を調べていただき、それでも不都合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。
- ・依頼される際は、次のことをお知らせください。
  - ①商品名：ガスピルトインコンロ
  - ②大阪ガス型番：電池ケースふた裏面に貼付の銘板をご覧ください。(13ページ)  
(例：210-HOOO)
  - 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)

### ◎あんしん点検について(有料)

- ・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。

### ◎転居されるときは

- ・ガスには都市ガスおよび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。
- ・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もしくは、LPガス仕様にのみ調整、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。

- ・点検料について  
点検費用はお客様にご負担いただくことになります。  
「あんしん点検」のお申込み・点検料金などについては、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)へお問い合わせください。

## 廃棄時のお願い

### お願ひ

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

# 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。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。

商品名	形状	希望小売価格：税込	本体価格	部品コード
ごとく(大) (左コンロ用)		¥1,870	¥1,700	1210H5240950
ごとく(小) (右コンロ用)		¥1,760	¥1,600	1210H5240951
バーナーキャップ(大) (左コンロ用)		¥1,650	¥1,500	1210H6700955
バーナーキャップ(小) (右コンロ用)		¥1,067	¥ 970	1210H6700957
グリル焼網		¥ 770	¥ 700	1210H9920959
グリル受け皿		¥ 825	¥ 750	1210H5320958

・2021年3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。  
※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。

商品名	形状	希望小売価格：税込	本体価格	部品コード、型番
ガード付きグリルとびら (カラー：ブラックのみ※1)		¥11,000	¥10,000	DP0154BA*

・2021年3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。

※1：ガード付きグリルとびらのカラーはブラックのみとなります。

\*：(株)ハーマンの取扱い商品です。

- 初めてグリルをご使用になる時は、部品についている油を焼ききるため、グリル焼網を取り外した状態で空焼きをしてください。  
(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)  
※煙や匂いが出てきますが異常ではありません。

## グリル受け皿について

次の点に注意して使用してください。

- 汚れのたびに必ず中性洗剤で洗って手入れをしてください。  
放置しますと汚れが取れにくくなります。

お手入れはスポンジや布製のやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分をしめらせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。金属たわし・ナイロンタワシ・ミガキ粉・ナイフなどの硬いものは表面をキズつけますので使用しないでください。



- 美味しく魚を焼くコツは「予熱」です。  
焼網を入れて、両面焼きは2分程度予熱してから魚を入れてください。片面焼きは3分程度としてください。

グリルは水を入れないで使用してください。



77554200

ヒ才42

# 必ずお守りください 安全上のご注意

## ガスこんろは正しい設置で、楽しい調理を

使用中は換気扇やレンジフードを回して必ず換気してください。

- ・換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- ・こんろ使用中は絶対にその場を離れないでください。離れるときは必ず火を消してください。

## 天ぷら油火災を防ぐために

■ 天ぷら油の量が少ないと急激な温度上昇により発火しやすくなります。

油の量は200ml以上で調理してください。  
油の量が少ないと温度センサーが正しく働きにくくなります。



■ いちじるしい油汚れ、こげ、さび汚れ、異物などが付着したなべを使用して火災事故が発生しています。

図のようにいちじるしく汚れている場合は温度センサーが働かなくなるので、必ずお手入れしてください。使用前には、温度センサーの上面やなべ底の汚れ、異物の付着がないことを確認してください。



■ 耐熱ガラスなべや土なべなどは天ぷら調理には使えません。

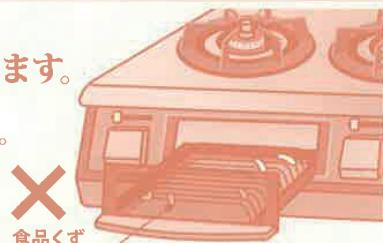
温度センサーが正しく働かず火災の原因になります。  
\* 使用するなべについては取扱説明書に詳しく説明しています。



## グリル火災を防ぐために

■ グリル庫内のお手入れ不足で火災事故が発生しています。

使用前はグリル庫内に食品くずやふきんなどを確認する。  
使用後および連続使用するときは、グリル受け皿・焼き網や下火力バーなどにたまつた油や食品くずは取り除いてください。



## 着衣着火への注意

■ 使用中のなべのまわりは高温で危険です。

こんろの奥に手を伸ばすときはやけどに注意してください。また、服の袖などを近づけると火が移ることがあるので注意が必要です。

\* ガスこんろの上や周囲に燃えやすいもの  
(ペットボトル・調理油など)を置かないでください。

高温の範囲



ご使用前に取扱説明書をよく読んで、正しく使用してください。