

家庭用

全口センサー搭載
Si センサー コンロ

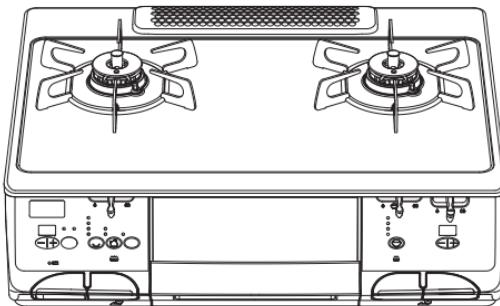
据置型ガラストップコンロ

取扱説明書 保証書付

型 番

210-H050型

210-H051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。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。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ると、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CONROについて

SiセンサーCONRO

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CONROです。

◎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

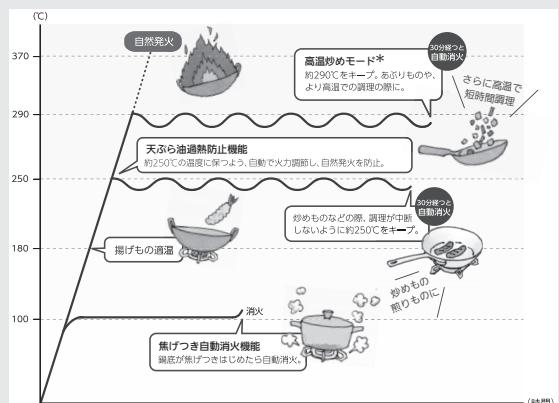
◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！

調理油過熱防止装置 (天ぷら油過熱防止機能)

◎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

● 温度センサーのはたらき



*高温炒めモードとは

- 通常時より高い温度まで調理できる機能です。(チャオCONRO)
- 高温炒めモードを使用しても、異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
- *高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

とくに多いご質問です

- 点火／消火ボタンを押しても、点火しない
- 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

・ 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き、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。必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。

*他のパートナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

□ 23

・ 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。

*高温炒めキーを押すと通常時より高温での調理ができるますが、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ると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。

また、高温炒めモードでも約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。

□ 24 □ 39

□ 22 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
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	17

このCONROについて

乾電池の入れかた	22
お知らせ機能／安心・安全機能	23

毎日の使いかた

CONROを使う準備	25
CONROの使いかた(基本操作)	27
タイマー モード(全CONRO)	29
温度キープモード(チャオCONRO)	31
湯わかしモード(チャオCONRO)	33
炊飯モード(標準CONRO)	35
高温炒めモード(チャオCONRO)	39
グリルを使う準備	41
グリルの使いかた	43

便利な使いかた

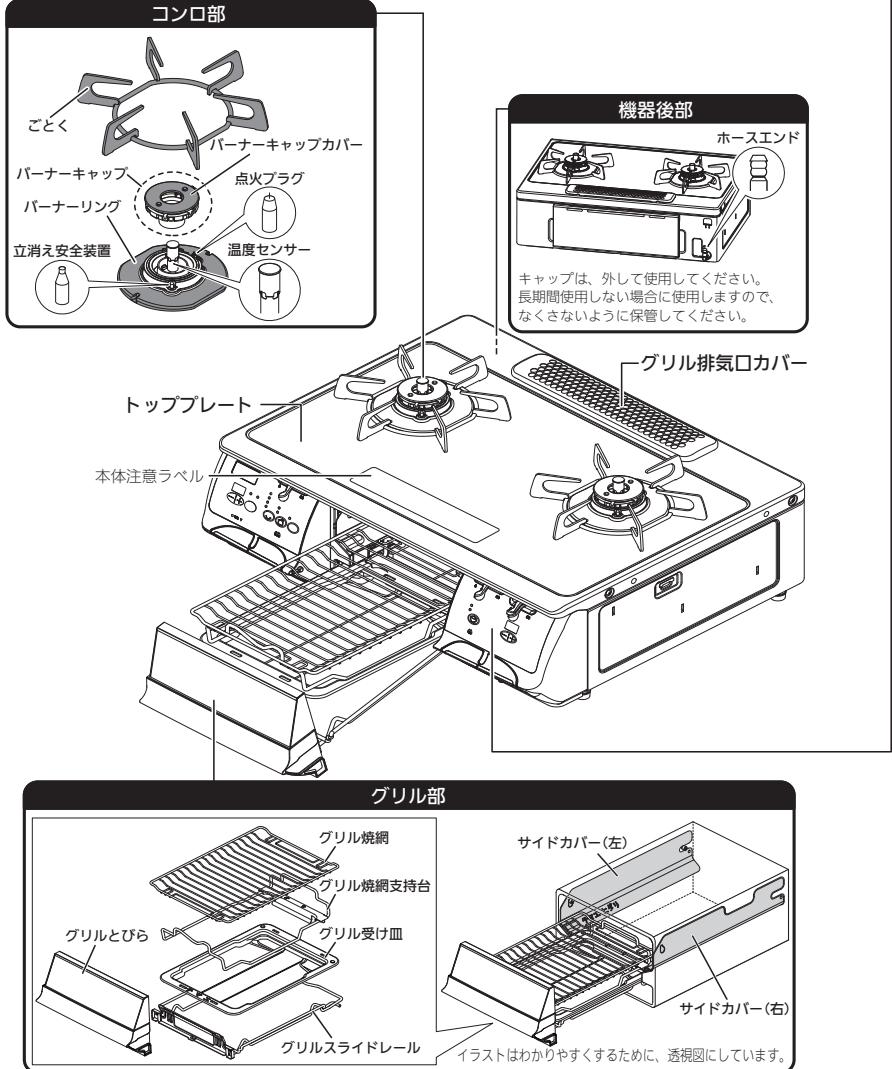
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	45
-------------------	----

長くご利用いただくために

お手入れ	47
よくあるご質問	59
ブザー報知・お知らせ表示	65
長期間使用しない場合／仕様	67
アフターサービス／廃棄時のお願い	68
交換部品(消耗部品)／別売部品	69
保証書	裏表紙

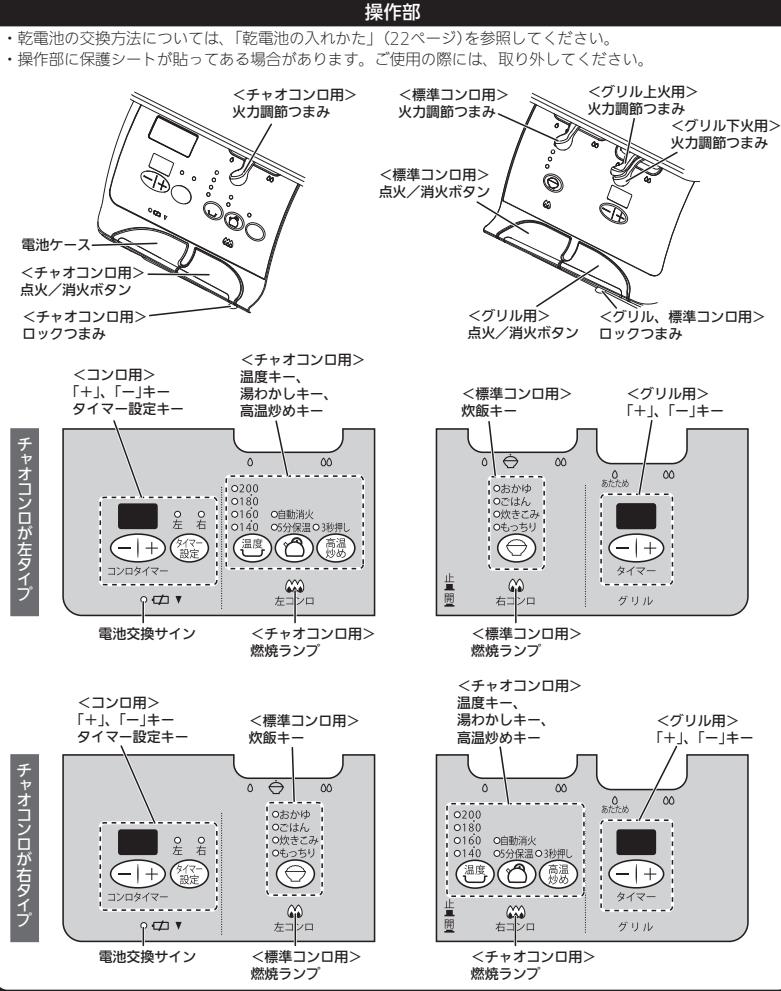
各部のなまえ

- ・イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。
- ・取り付け方法については、「機器の組み立てと設置」(18~20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」(21ページ)を参照してください。



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-H050型	ブラック	シルバー	チャオコンロ	標準コンロ
210-H051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

・イラストは、チャオコンロが左タイプで説明しています。

はじめに

コンロを使う準備  (25)

グリルを使う準備  (41)

全コンロ

タイマーで煮る、ゆでる

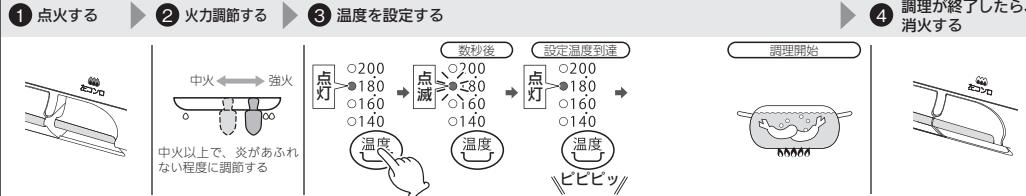
 29



チャオコンロ

揚げる、焼く

 31



チャオコンロ

お湯をわかす

 33

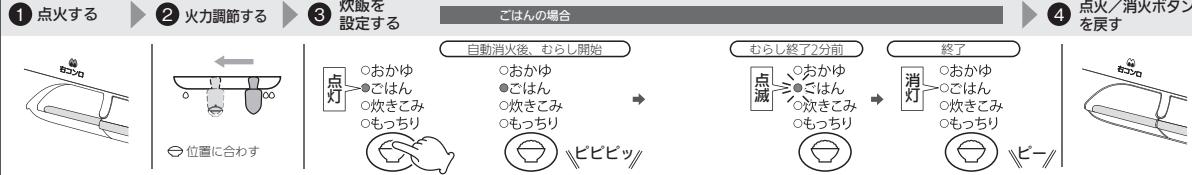


標準コンロ

ごはんを炊く

 37

(下準備  (35))



チャオコンロ

あぶる、炒める

 39



グリル

焼く

 43

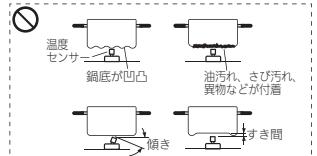


警告

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

・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以上必要です。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。



ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘ると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。そのまま放置すると、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。(23ページ)

必ずお守りください (安全上の注意) ①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

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

■危害、損害の程度による内容の区分

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

■注意、禁止内容の絵表示



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
- ・周辺で電気を使用しない

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』(59~64ページ)、『ブザー報知・お知らせ表示』(65~66ページ)に従い、処置をする。
③上記の処置をしても、なおならない場合は、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。
- ・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。 |
| △警告
必ず守る | ・点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる
火災や思ひ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
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思ひぬ事故の原因になります。 |
| △注意
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
・爆発のおそれがあるもの
(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)
熱で圧力が上がり、爆発のおそれがあります。 |
| △警告
禁止 | ・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。過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。 |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------|

- | | |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| △警告
禁止 | ・補助具(アルミはく製しる受け、省エネごとく、グリル補助具など)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。 |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|



- | | |
|------------------|-----------------------------------------------------|
| △警告
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。 |
|------------------|-----------------------------------------------------|



- | | |
|------------------|------------------------------------------------------------|
| △警告
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) ②

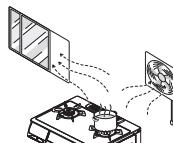
使用中は



- 火をつけたまま離れない
- 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない
調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※とくに天ぷらや揚げ物の調理、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。



- 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(密閉は除く)の湯沸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
- グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない
炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。
- 使用中や使用直後は操作部以外は触らない
機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっています、やけどをするおそれがあります。
とくに小さなお子さまがいる家庭ではやけどに注意してください。
・グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。
・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。



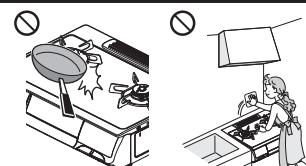
- 小さなお子さまだけで触らせない
思ひぬ事故や故障の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(26ページ)
- 操作部などのすき間に異物を入れない
思ひぬ事故や故障の原因になります。

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。



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当たらないように配慮して使用する
風が当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。

揚げもの調理の際は



- 高温炒めモードで揚げもの調理をしない
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
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が発火するおそれがあります。
- 揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入って行う
調理油の量が少なかったり、減ってたりすると、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。発火が起こりやすくなる場合があります。



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



- 調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がり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。

必ずお守りください (安全上の注意) (3)

コンロ編

温度センサーは



- ・絶対に取り外さない
火災の原因になります。



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

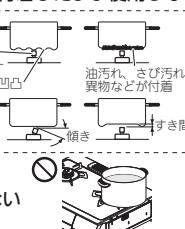
鍋などについて



- ・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以上必要です。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ず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。



- ・石焼きもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- ・片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- ・片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する
不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
- ・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはず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。



コンロ編

鍋などについて



- ・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
トッププレートの生ズレや変色、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損傷の原因になります。

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などをはさみこんだまま使用しないでください。



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

グリル使用時について



- ・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。
また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。

- ・グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない
たまたま脂が過熱され、火災の原因になります。



必ずお守りください (安全上の注意) ④

グリル編

グリル使用時について



禁 止



禁 止



禁 止



禁 止



禁 止



禁 止



禁 止

グリル使用中は

△ 注意



禁 止



禁 止



禁 止

グリル使用後は

△ 警告



必ず守る

△ 注意



必ず守る



必ず守る

- ・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。

- ・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。

- ・調理物が発火した場合は、すぐに使用をやめる

- ①点火／消火ボタンを押し、消火する。
- ②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
- ③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に点検を依頼する。

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、グリル受け皿やサイドカバーにたまつた脂、グリル焼網についた食材は、ご使用の都度取り除く
- たまつた脂に火がついて火災のおそれがあります。

- ・使用直後の調理物の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、グリル焼網支持台を機器から取り外さに行う
- グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなつており、やけどの原因になります。

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

お手入れ編

お手入れの際は

必ず守る

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

- ・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だ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もよくしぼり、水分を切ってから使用する
- 機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。

- ・トッププレートは取り外さない
- 裏面だけがをする原因になります。

- ・トッププレート枠とトッププレートの間にすき間がないか確認する
- すき間がある状態でお手入れすると、トッププレート枠で指を切るおそれがあります。

- ・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。



別売部品編

グリルプレートについて(別売部品)

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

禁 止

- ・油ものの料理や、焼き魚にグリルプレートは使用しない
- 火災の原因になります。

- ・グリル以外では使用はしない
- 損傷の原因になります。

- ・予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートが高温のため、触れない
- やけどの原因になります。

- ・グリルプレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する
- やけどの原因になります。

- ・続けて使用するときは、その都度グリルプレートにたまつた食品くずや脂などを取り除く
- たまつた脂が燃えて、火災のおそれや機器損傷の原因になります。

- ・調理終了後、グリルプレートが高温の状態で水などに入れて急冷しない
- 変形の原因になります。

- ・予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する
- グリル過熱防止センサー(24ページ)がはたらき、消火する場合があります。

必ずお守りください (安全上の注意) 5

お願い

機器のご使用について

- ・使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
- ・ガス栓を閉めて火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- ・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。
- ・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、読みなくなつた場合は、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。
- ・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。
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。
- ・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、ごとくがくつ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、鍋とごとくがくついていないことを確認してください。
ごとくがくついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくついたごとくを鍋から外してください。
く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ったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

突沸現象について

- ・みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ(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、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。)
- ・熱々の汁ものに、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、煮こぼれした場合などは、都度お手入れしてください。(58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。

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。



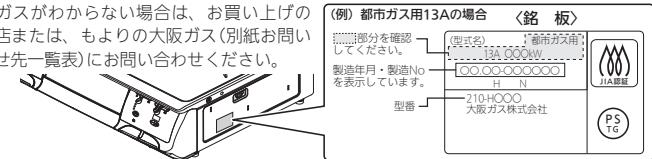
- ・水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。
- ・棚の下など落下物の危険のある所を避ける
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。
- ・照明器具など樹脂製品の下に設置しない
照明器具のかさなどが変形、変色する原因になります。
- ・エアコン、扇風機などの風が当たる場所や、強い風が吹き込む場所には設置しない
風が当たると、安心・安全機能がはたらかず、点火不良、機器焼損、思わぬ事故の原因となります。
- ・湯沸器の下には設置しない
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。
また、湯沸器の寿命を縮めます。



- ・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。

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取れない場合は、必ず別売の防熱板を取り付ける。

※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』(17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離す火災の原因になります。

機器の組み立てと設置 ①

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。

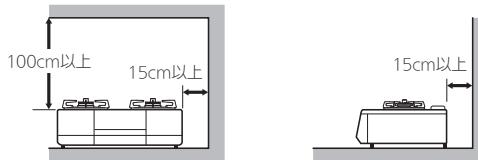
△警告



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、必ず大阪ガス指定の防熱板(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。

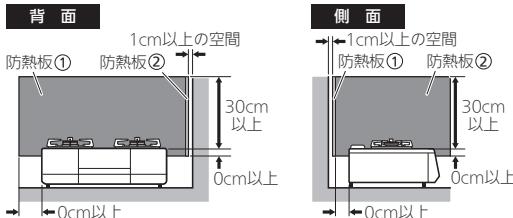
防火措置1

- 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。
- ※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。



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)	奥行き(mm)	幅(mm)	本体価格(税別)
① 4015-0100-0206	350	—	600	¥4,300
② 4015-0100-0205	350	—	535	¥5,300
③ 4015-0100-0207	—	550	900	¥4,800
④ 4015-0100-0108	150	500	60	¥5,500

・2016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。
※上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。

詳しくは、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。

安全にお使いいただくために、正しく設置してください。

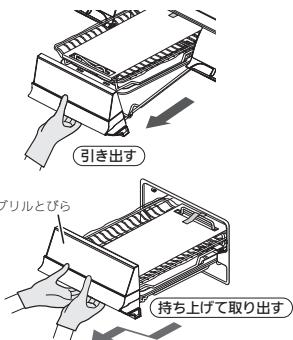
※機器の設置や移動の際は、グリル部を外し、必ず手袋をして行ってください。

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。)

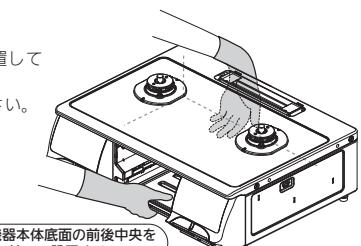
※グリルとびらを持ち上げて引き出すと、グリルとびらが止まらず、落下する場合があります。



(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。

- 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。

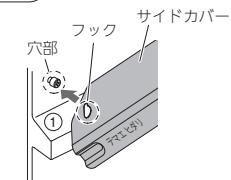


必ず機器本体底面の前後中央を
持って設置する

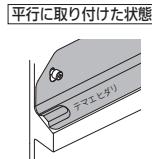
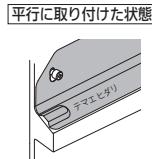
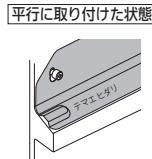
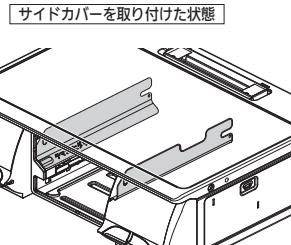
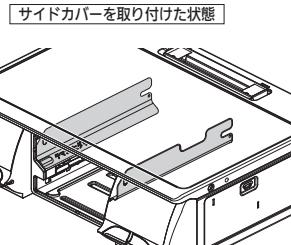
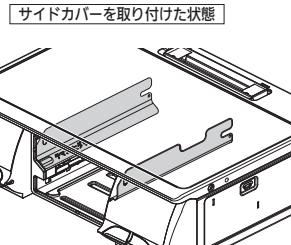
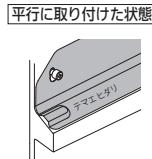
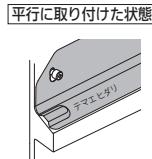
サイドカバーを取り付ける

- ・サイドカバーには左右があり、図はサイドカバー(左)の場合です。

①「テマエヒダリ」の印がある方を手前に持ち、穴部をフックに入れる。



②サイドカバーの凸部を指で押し込み、平行になったことを確認する。
※サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。



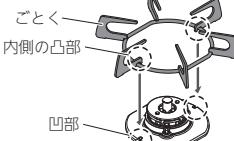
機器の組み立てと設置 ②

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。

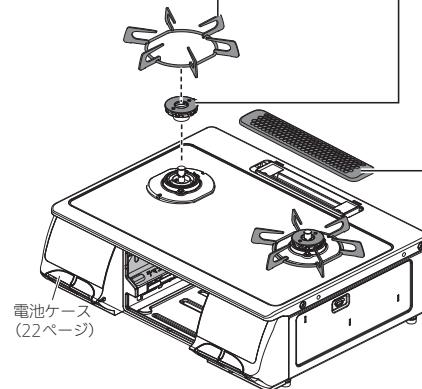
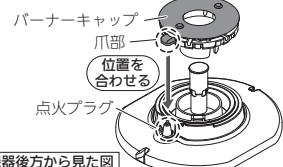
ごとく

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



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。



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いたり、ガラスが割
 れる原因になります。



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、グリル焼網支持台

- 梱包部材やピニールなどをすべて取り外してください。

グリル受け皿

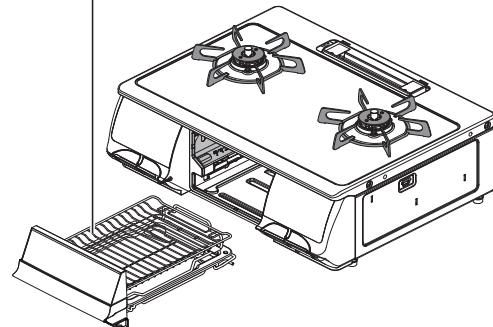
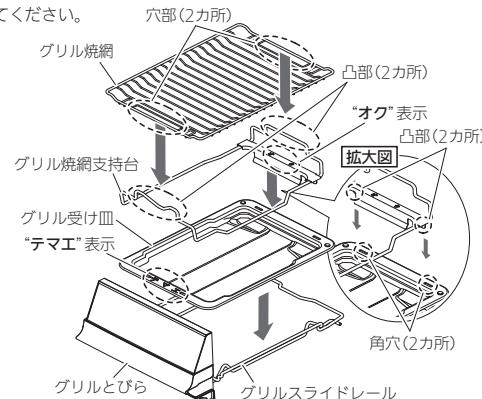
- グリル受け皿の“テマエ”刻印をグリルとびら側に向かって、グリルスライドレールの上に乗せる。

グリル焼網支持台

- グリル焼網支持台の“オグ”刻印を機器側に向かって、凸部をグリル受け皿の角穴に差し込む。

グリル焼網支持台、グリル焼網

- グリル焼網の表裏を確認し、穴部をグリル焼網支持台の凸部に差し込む。



グリル部を取り付ける

- グリルとびらを両手で持ち、グリルスライドレールをグリル庫内底部の左右にある溝に合わせて、グリル庫内に入れたあと、水平にスライドさせ、グリルとびらが完全に閉まるまできっちり入れてください。

※イラストは分かりやすくするためにグリル受け皿なしで記載しています。



グリルとびらが閉まりにくい場合やこする音がした場合は、サイドカバー、グリルとびら、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網が正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や焼損の原因になりますので、正しく取り付け直してください。

機器の組み立てと設置 ③

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、機器の下を通して、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、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に依頼してください。

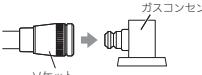
ガスコンセントについて

警告

開閉つまみのない「ガスコンセント」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」にガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法(ガス栓を開けるとき)

必ず守る
ガスコードなどのソケット側を右図のようにガスコンセントに「カチッ」と音がするまで差し込みます。



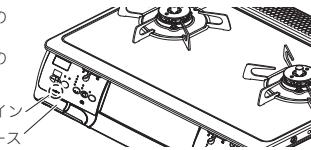
取り外し方法(ガス栓を閉めるとき)

ソケットを外すときは、ソケットのスリーブ(白色)を手前に引きます。



乾電池の入れかた

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



電池交換サイン
電池ケース

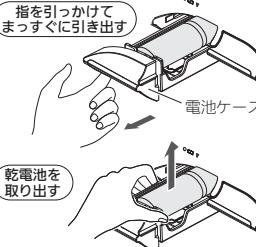
乾電池を交換するときは、必ず機器が冷めてから行ってください。
※初めて機器を設置するときは、①の古い乾電池を取り出す作業は不要です。

1 電池ケースをまっすぐに引き出し、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。

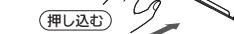


2 新しい乾電池を入れる

新しいアルカリ乾電池(単1形:2個)の \oplus を確かめ、1個ずつ電池ケースに組み込む。



3 電池ケースを元に戻す



△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。

乾電池に関するお願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しくご使用ください。
- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかつたり、乾電池の容量が全くなくなった場合は、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、使用時間)
乾電池製造メーカーにより交換時期が1年以内と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、マンガン乾電池を使用した場合は、交換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になります。
- 単2形・単3形乾電池を単1形サイズにすると電池スペーサーは、電池ケースの \ominus 端子が接触せず、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。

お知らせ機能／安心・安全機能

お知らせ機能

◎点火／消火ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせします。

点火／消火ボタン戻し忘れブザー (コンロ) (グリル)

タイマーや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『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。

◎コンロが自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際に、ブザーでお知らせします。

強火切替お知らせブザー (コンロ)

火力が自動で弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。
・強火切替時のブザー音は、解除することができます。(各種設定の変更(カスタマイズ機能) : 45ページ)

◎コンロ使用中であることをブザー音でお知らせします。

コンロ使用中お知らせブザー (コンロ)

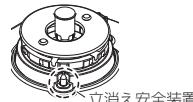
コンロ点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

安心・安全機能

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

立消え安全装置 (コンロ) (グリル)

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



◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

コンロ消し忘れ消火機能 (コンロ)

点火後、約120分連続使用すると自動消火します。
ただし、安心・安全機能がはたらき、高温で自動火力調節している状態の場合は約30分連続使用すると自動消火します。
・チャオコンロは高温炒めモード使用時、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
・コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(各種設定の変更(カスタマイズ機能) : 45ページ)

グリル消し忘れ消火機能 (グリル)

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

◎過熱を未然に防止します。

調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能) (コンロ)

油の温度を約250°C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分続くと自動消火します。

- ・弱火の状態でも温度が上昇し、約250°C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。
- ・自動消火したときは、タイマー表示部に『02↔_1または_2』が表示され、点火／消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。
- ・高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

△注意



天ぷら油過熱防止機能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。
必ず守る

グリル過熱防止センサー (グリル)

グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高くなった場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると自動消火します。

- ・自動消火したときは、タイマー表示部に『02↔_5』が表示され、点火／消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。

△注意



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

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します。

焦げつき自動消火機能 (コンロ)

鍋底が焦げつきはじめたら、自動消火します。

- ・焦げつきの程度は、鍋の材質、火力、調理物によって異なります。
- ・自動消火したときは、タイマー表示部に『02↔_1または_2』が表示され点火／消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。
- ・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できます。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。

コンロを使う準備

調理に応じた鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 揚げものなど ※8 (油の量: 200mL以上)	便利機能		
			温度キープ モード □ ³¹	湯わかし モード □ ³³	炊飯 モード □ ³⁵ (ごはん: 1~5合 焼きごみ: 1~4合 おかゆ: 0.5~1合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ≈5	○ 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)	○	○	○	○ ≈5	○ ≈6 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満)	○ ≈1	×	×	○ ≈5	○ ≈1 深めのもの
ステンレス製の無水鍋・ ステンレス製の多層鍋	○ ≈2	○	×	○ ≈5	×
鉄型の鍋・ 中華鍋・ フライパン	○	○	○ ≈3 ≈4	×	×
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器	○ ≈2	×	×	×	×
やかん	—	—	—	○ ≈5	—

○: 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(39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: 中華鍋は底の平らな鍋を使用してください。

※4: フライパンは焼きものに使用してください。

※5: 必ずふたをしてください。

※6: ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※7: 炊飯モードのもちりは、ごはんに比べて焦げつきがきつくなります。

※8: 握りものの場合の油の量を示します。

中華鍋を使うときのお願い

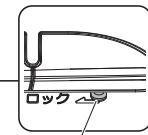
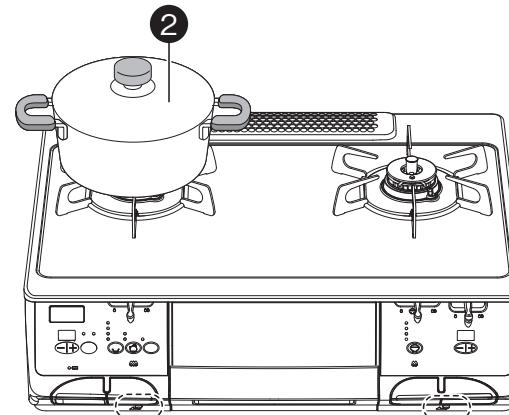
- ・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- ・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

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。



ロックつまみ

ロック機能について

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

- ・左のロックつまみは左コントロールを、右のロックつまみは右コントロールをロックします。
- ・点火／消火ボタンが「消火の状態」のときにロックの設定、解除をしてください。
- ・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。



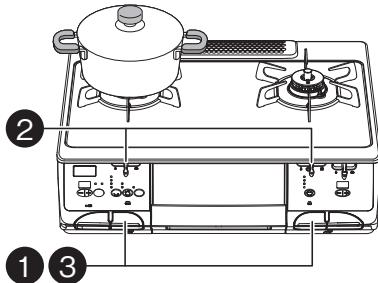
コンロの使いかた (基本操作)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

※チャオコンロが左タイプで説明しています。

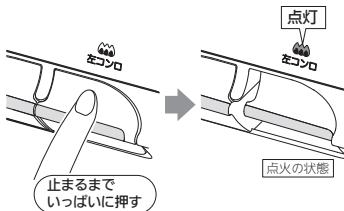
『コンロを使う準備』(25ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く

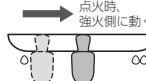


1 点火する

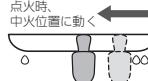
○点火／消火ボタンを止まるまでいっぽいに押し、「点火の状態」にしてください。



火力調節つまみが...
弱火側(左側)にある場合



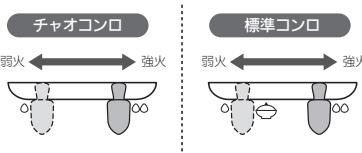
強火側(右側)にある場合



※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。
安全のため、火力調節つまみが強火側(右側)にある場合、つまみは中火位置(中央)へ動き、中火点火します。

2 火力調節する

○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。



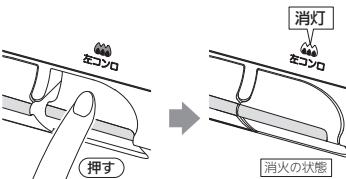
※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で、使用中であることをお知らせします。

お知らせ

- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(23ページ)

3 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意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。
トッププレートに土がつくおそれがあります。

お願ひ

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鳴き上がり、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、15ページを参照してください。

お知らせ

約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(各種設定の変更(カスタマイズ機能): 45ページ)

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れる
と、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。
そのまま放置すると、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。(23ページ)



調理をするときのコツ

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

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

きんぴらごぼう、焼きそばなどは、高温炒めモードで調理する。(39ページ)

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

揚げものは温度キープモードで調理する。(31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。

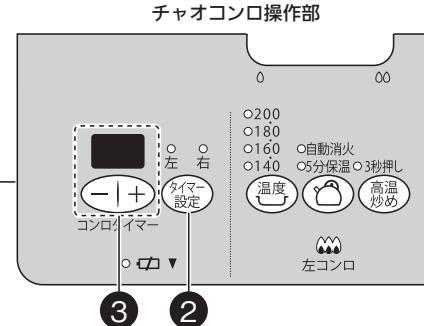
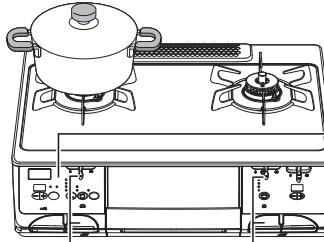
タイマーモード (全コンロ)

※チャオコンロが左タイプで説明しています。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

➡『コンロを使う準備』(25ページ)
をよく読み、準備をする

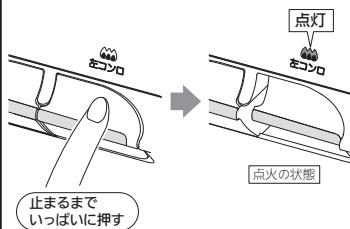
ごとく中央に鍋などを置く



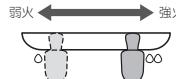
1

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ぶいに押し、「点火の状態」にしてください。

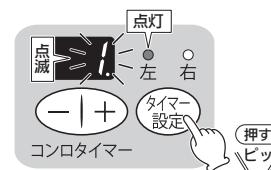


○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。



2 コンロを選択する

○タイマーディスプレイを押してください。
※火のついていないコンロと、炊飯、湯わかしモード中のコンロは選択できません。



○押すたびに、次のように切り替わります。
(全てのコンロを使用している場合で説明しています。)



- ・設定できるコンロは1台です。
- ・チャオコンロが右タイプの場合は、「左」と「右」のランプの点灯順が逆になります。
- ※設定を解除しても消火しません。

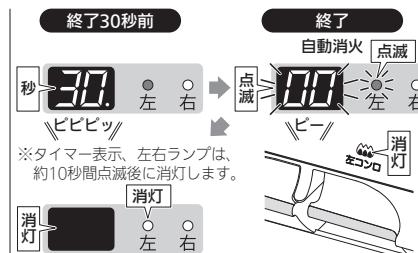
3 タイマーを設定する

○「+」キー、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。



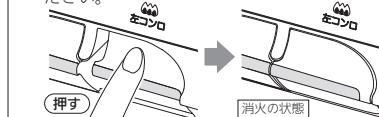
- ・コンロタイマーの「+」キー、「-」キーを押すか、約10秒たつと、タイマー表示が点灯に変わり、設定されます。
- ・1分刻みで1~99分(最長)に設定できます。
(押し続けると、10分刻みで変わります。)
- ※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
- ※高温炒めモード使用時は最長60分です。
- ※安心・安全機能がはたらき、高温で自動火力調節している場合は、約30分で自動消火します。

4 タイマーが終了すると、自動で火が消える



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。



ご注意していただきたいこと

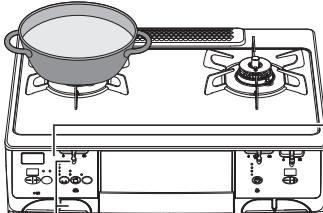
自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。
そのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(23ページ)

温度キープモード (チャオコンロ)

※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』(25ページ)
をよく読み、準備をする

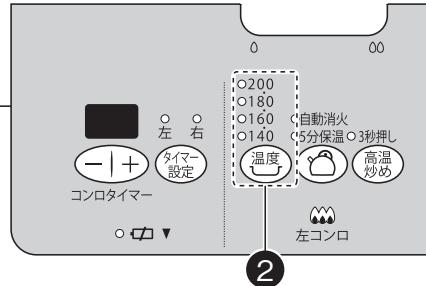
ごとく中央に鍋などを置く



1 3

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

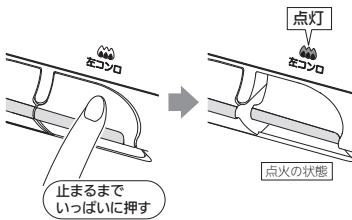
チャオコンロ操作部



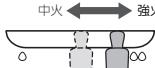
2

1 点火し、火力調節する

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



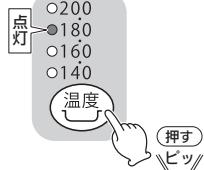
○火力調節つまみを右にゆっくりとスライドさせ、中火以上で鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。



※弱火で使用すると、温度調節機能が正しくはたらきません。

2 温度を設定する

○着火後すぐに温度キーを押してください。



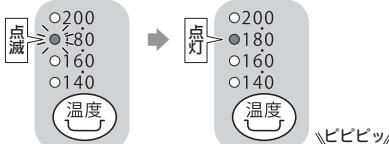
○押すたびに、次のように切り替わります。
(10°C刻みで140~200°Cに設定できます。)

180°C	190°C	200°C	140°C	150°C	160°C	170°C	解除
○200	○200	○200	○200	○200	○200	○200	○200
○180	○180	○180	○180	○180	○180	○180	○180
○160	○160	○160	○160	○160	○160	○160	○160
○140	○140	○140	○140	○140	○140	○140	○140

- 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。
- 設定温度を下げる場合、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。



- 自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
- 温度キープモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。
「タイマーモード」(29ページ)を参照してください。

お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ビピッ」でお知らせします。(23ページ)

設定温度のめやす

140°C	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C	クルトン
揚げ物の 燒き物の だし巻き、ハンバーグ、 ホットケーキ							手作りコロッケ、 冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら、 とりのから揚げ、フライ、とんかつ、 ドーナツ、フリッター
							ギョーザ、お好み焼き

調理例は付属のクッキングブックをご覧ください。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

焼きものにも便利

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

揚げもののコツ

次のような下ごしらえをすると、油の飛び散りをおさえることができます。

- ・イカ
皮をむき、両面に切り目を入れる。切り目を入れる。
- ・エビ
うずら(うで卵など)
尾は先を切る。
- ・ししとう(中が空洞の野菜など)
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。
- ・魚類や野菜など
串などで刺す。
水分をふき取る。

※調理中に設定温度を下げる場合、設定温度に下がるまで時間がかかります。

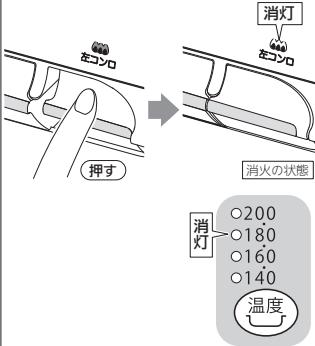
複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理しましょう。

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、設定温度と異なるたり温度変化が大きくなることがあります。
- ・油の温度が高いため温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
- ・焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- ※弱火から強火に切り替わる瞬間、ブザー音「ビピッ」でお知らせし、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。
- ※設定温度にならぬと調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

3 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



200°C	180°C	160°C	140°C	温度
○200	○180	○160	○140	温度
○200	○180	○160	○140	温度
○200	○180	○160	○140	温度
○200	○180	○160	○140	温度

※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

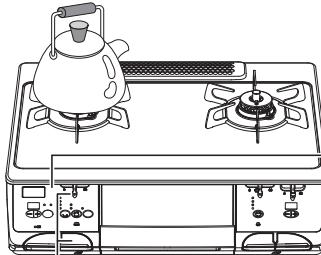
- 自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ビピッ」(5回)が鳴ります。そのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
- 必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(23ページ)

湯わかしモード (チャオコンロ)

※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』(25ページ)
よく読み、準備をする

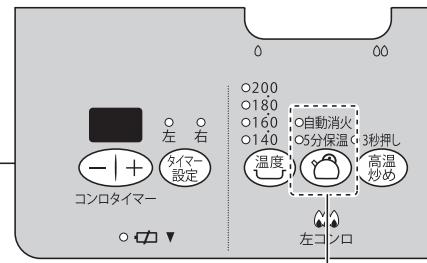
ごとく中央にやかんなどを
ふたをして置く



1

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



2

お知らせ

- お好みに合わせ、湯わかしを知らせ時間を変更することができます。
- 各種設定の変更(カスタマイズ機能): 45ページ

湯わかしするときのお願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

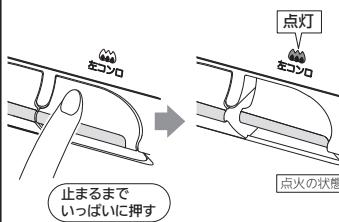
- やかんや鍋にふたをする
- やかんや鍋のふたを開閉しない
- やかんや鍋を動かさない
- 水をかき混ぜない
- 途中で水を入れたり具を入れない
- 途中で火力を変えない

ご注意していただきたいこと

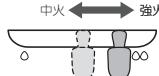
- やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合やふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。
- お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふつとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふつとうする前に消火する場合があります。

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。



○火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせ、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、ふつ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きません。

2 湯わかしを設定する

○着火後すぐに湯わかしキーを押してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。

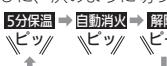


※設定を解除しても消火しません。

○着火後すぐに湯わかしキーを押してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。



※設定を解除しても消火しません。

自動で火が消える

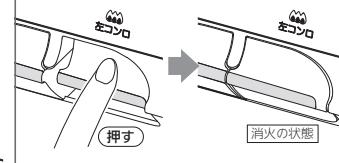


お知らせ

- ふつとうすると、ブザーでお知らせし、火力が自動で弱火になります。
- ※保温中は、火力調節できません。

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。



ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)が鳴ります。そのまま放置すると、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。(23ページ)

炊飯モード (標準コンロ) 下準備

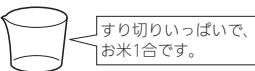
① お米を正確にはかる

- ・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る。

1回で炊ける量

ごはん	1~5合
炊きこみごはん	1~4合
おかゆ	0.5~1合

例) 180mLの計量カップ



② お米をとぐ

- ・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

- ・一度目のとぎ水はすぐに流す。

※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、お米が吸わないようにするためです。

- ・「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。

※いだあとのお米は、よく水を切ってください。

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

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- ・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。

※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

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

※炊きこみごはんの場合は、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

- ・いだあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間以上)

※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。

※ごはんに芯が残るので、お湯を使わいでください。

※一度水に浸したお米は砕けやすくなります。

碎け米、粉米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。

無洗米を炊くときのコツ

- ・1~2回すすぐ。

※にごったまま炊飯すると、でんぶん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。

- ・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間以上)

- ・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。

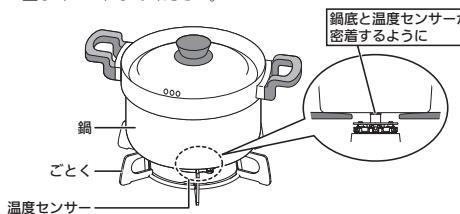
- ・よく混ぜて気泡をとす。

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

④ 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、正しくごとくに置く。

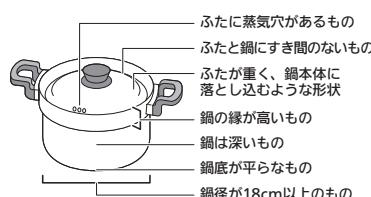
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



炊飯モードに適した鍋

- ・おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。



※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、ふきこぼれなどを起こし、うまく炊けない場合があります。

このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

炊飯専用鍋を別売しています。(69ページ)

※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

炊飯モードに適した鍋	炊飯モード
炊飯専用鍋(別売)	ごはん : 1~5合 炊きこみ : 1~4合 おかゆ : 0.5~1合
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)	○ ※1 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満)	○ ※2 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、 ステンレス製の多層鍋	×
土鍋、圧力鍋、 耐熱ガラス容器	×

○: 適しています。

×: 適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1: ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

※2: 焦げつきがきつくなります。

ごはんからおかゆの炊きかた(手動)

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、下記を参考に手動で調理してください。

<2人分(茶わん2杯分: 300g)の例>

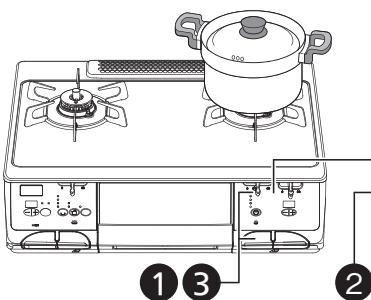
- (1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
- (2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。
- (3) 煮立ったらアクを取り、弱火で10~15分炊く。
- (4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

炊飯モード (標準コンロ)

※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』(25ページ)
『炊飯モード』(準備) (35ページ)
をよく読み、準備をする

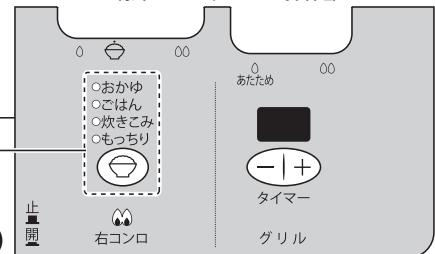
ごとく中央に鍋を置く



炊飯のめやす時間と特長

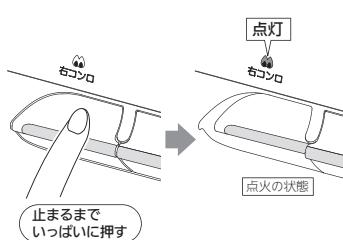
ごはん	約25~40分 (むらし約10分を含む)	白米をおいしく炊き上げます。
もっちり ごはん	約30~45分 (むらし約10分を含む)	ごはんモードより、もっちりとした食感に炊きあげます。
炊きこみ ごはん	約30~45分 (むらし約10分を含む)	炊きこみごはん用の炊飯モードです。 (38ページ)
おかゆ	約40~50分	お米からおかゆ(七分がゆ)を炊くモードです。

標準コンロ、グリル操作部

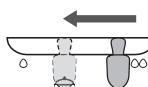


1 点火し、火力調節する

○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。



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



※火力が \ominus の位置より強いとごはんはかために、火力が弱いとごはんはやわらかめに炊けます。

2 炊飯を設定する

○火力調節後すぐに炊飯キーを押してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。
ごはん → おかゆ → もっちり → 炊きこみ → 解除
「ピッ」 「ピッ」 「ピッ」 「ピッ」 「ピー」

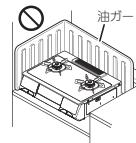
※設定を解除しても消火しません。
また、一定時間を経過すると解除できません。
解除するときは、一度火を消してください。
・自動で火力を調節します。

お知らせ

・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(23ページ)

ご注意していただきたいこと

- ・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風向を調節してください。
- ・機器を囲う油ガードなどを設置するとき排気の流れが変わると、炎が不安定となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- ・炊飯開始後、一定時間を経過すると設定の変更および炊飯モードの解除ができるないため、解除するときは、一度消火してください。うまく炊けない場合があります。
- ・炊飯(ごはん、もっちり、炊きこみ)の場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとまく炊きあがりません。
- ・炊きこみごはん(炊きこみごはんモード)を炊くとき
 - ・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。
 - ・具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - ・具の大きさは、小さいほうが上手に炊きあがります。
- ・※無洗米は精米に比べ、焦げつきがきつくなる場合があります。
- ・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。(36ページ)
- ・最初から、または炊飯途中に調味料や具は入れないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。



自動で火が消える

むらし開始 自動消火



お知らせ

・好みに合わせ、ごはん、もっちりの炊き上げ具合と、炊きこみごはんのおこげ具合を変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能: 45ページ)

むらし終了2分前

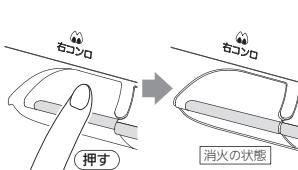


むらし時間: 約10分

※むらし中に点火／消火ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザー音が鳴りません。

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。



ごはんのコツ

・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。

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れたと、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。そのまま放置すると、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。(23ページ)

高温炒めモード (チャオコンロ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

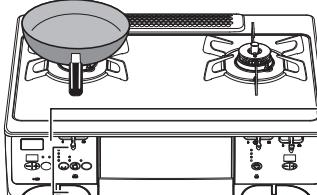
- 直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)をする場合などは、高温炒めモードをお使いください。

※チャオコンロが左タイプで説明しています。

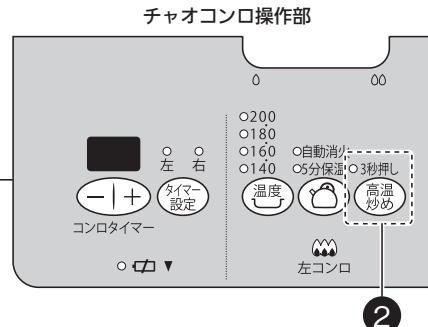
『コンロを使う準備』(25ページ)

よく読み、準備をする

ごとく中央にフライパンなどを置く



1 3



高温炒めモードとは

通常時より高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。

※高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

警告

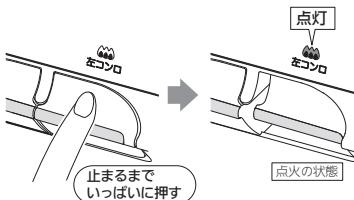
高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

注意

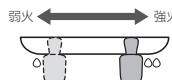
直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

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ぶいに押し、「点火の状態」にしてください。



- 火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせてください。



2 高温炒めを設定する

- 高温炒めキーを3秒以上押してください。
※押している間は点滅します。



- 高温炒めモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。
「タイマーモード」(29ページ)を参照してください。

お知らせ

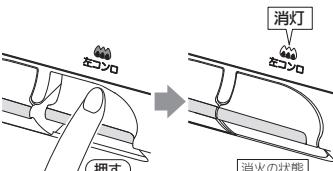
- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ビピッ」でお知らせします。(23ページ)

- 設定を解除するときは、再度、高温炒めキーを押してください。

※設定を解除しても消火しません。

3 消火する

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れる
と、1分おきにブザー音「ビピッ」(5回)が鳴ります。
そのまま放置すると、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。(23ページ)

お知らせ

約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※使用中に高温炒めモードを解除して、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。(各種設定の変更 (カスタマイズ機能) : 45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

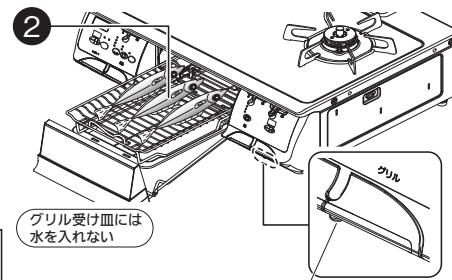
△注意



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

ご注意していただきたいこと

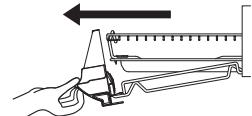
グリル焼網を裏返して使用しないでください。
調理物が焦げる原因になります。
グリル焼網の取り付けかたは、20ページを参
照してください。



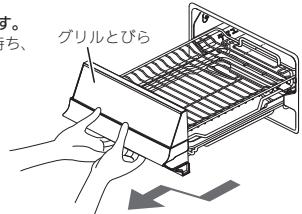
ロックつまみ
※ロック機能(ロックの設定・解除)については
26ページを参照してください。

グリルの取り出しかた

- 1 グリルとびらを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

- グリル焼網はフッ素コート、グリル受け皿はクリアコート加工しています。キズつけるないように気をつけてください。キズがつくと、コーティングがはがれる原因になります。
- グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルとびら、サイドカバーの取り外しかたは、53~55ページを参照してください。

はじめてグリルを使うとき

- 梱包部材が入っていないか確認してください。
- グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、サイドカバーとグリル焼網を取り出し、グリルとびらを閉め、強火(上火:「強火」、下火:「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来る場合がありますが、異常ではありません。
- 空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
- 消火した場合(タイマー表示部「02分」、「5」点滅表示)は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。



△注意
サイドカバーとグリル焼網は、
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。

食材の準備

魚の下ごしらえ

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



魚以外の下ごしらえ

- なすや、しとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
 - 鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。
- ※切り目や穴を開けずに焼いた場合、食材に火がついて、庫内で発火するおそれがあります。

塩焼きの下ごしらえ

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

塩焼きなどの場合

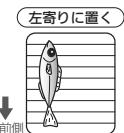
- 尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつたり、アルミはくで包む。
 - 切り目を入れる。
- ※切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

魚を焼くときは

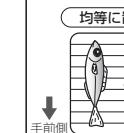
姿焼きの場合

- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少くなります。

姿焼き1尾の場合



姿焼き2尾以上の場合



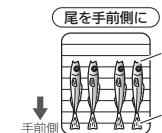
切身の場合

- 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。
- 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。

身の厚い部分が奥

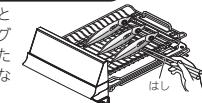


- 尾が焦げやすいので、グリル焼網の手前側に置いてください。



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き、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



お知らせ

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

△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。
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。
また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。

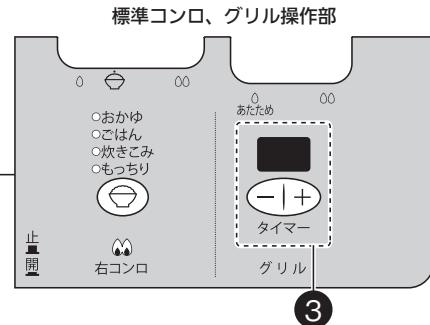
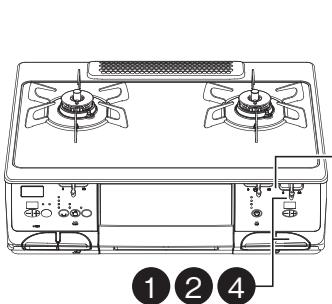
△注意

- 調理物を取るときは、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。

グリルの使いかた

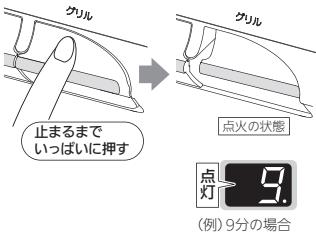
※チャオコンロが左タイプで説明しています。

『グリルを使う準備』(41ページ)
をよく読み、準備をする



1 点火する

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



○着火すると、グリルタイマーがスタートします。

※下火の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。

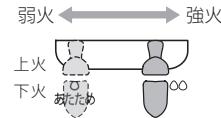
上火の火力調節つまみは動きません。

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

※グリルタイマーは安全のため、解除できません。

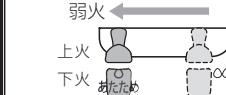
2 火力調節する

○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。



「あたため」は、冷めた揚げもの、焼き魚、焼き鳥などのあたために適した火力です。

・火力調節つまみ上下共にゆっくりとあたための位置にスライドさせて合わせてください。



3 タイマーを設定する

○「+」キー、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。



1分刻みで1~15分(最長)に設定できます。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※調理時間のめやはすは、付属のクッキングブックをご覗ください。

あたため時間のめやす

2分	3分	4分	5分	6分	7分	4尾
				1切 さば切り身 6切		
1尾		1切 ぶり切り身 6切				
		1切 コロッケ 6個				
1尾	から揚げ 12個					
3個						
1本	焼き鳥 6本					
1個	かき揚げ 6個					

※消火後、そのまま庫内で約2分余熱であったためます。

◎グリル使用時は、その場を離れない



お知らせ

- ・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(タイマー表示部「02 ⇄ _5」点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- ・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

△警告

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

△注意

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

ご注意していただきたいこと

- 次の魚は発火しやすいので、とくに焼きすぎに注意してください。
- ・干物や薰製、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)
 - ・小魚の干物(めざし、うるめいわしなど)
- 焼き時間のめやはすは2~3分です。(グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。)

タイマーが終了すると、自動で火が消える

終了30秒前



終了
自動消火

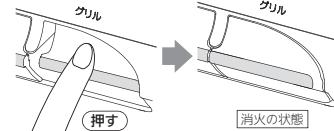


そのまま余熱2分
※あたためのみ



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。



ご注意していただきたいこと

- 自動消火した場合、点火／消火ボタンを戻し忘れる
と、1分おきにブザー音「ビビビ」(5回)が鳴ります。
そのまま放置すると、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。(23ページ)

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

カスタマイズ機能では、故障情報の表示と以下の機能の設定を変更することができます。

コンロ タイマー 表示部	設定項目	説明	グリル タイマー 表示部	設定内容
01	前回故障情報	故障状況を確認するための情報を表示します。		お知らせ表示と部位を交互に表示します。 (65ページ参照)
02	前々回故障情報			
03	コンロ消し忘れ消火機能	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更できます。 (全コンロ同時に変更されます)	3~12 ※1参照	30~120分 120分(初期設定)
04	湯わかしお知らせ時間	ふつとうのお知らせをするタイミングを5段階で設定できます。	1 2 3 4 5	早め やや早め 標準(初期設定) やや遅め 遅め
05	ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1 2 3	弱め(やわらかめ) 標準(初期設定) 強め(かため)
06	もっちり炊き上げ調整			
07	炊きこみおこげ調整	炊きこみごはんのおこげ加減を3段階で設定できます。	1 2 3	弱め(おこげ少なめ) 標準(初期設定) 強め(おこげ多め)
08	強火切替時のブザー音	コンロの火力を弱火から強火に自動で切り替えるときにお知らせするブザー音の有無を設定できます。	on off	有(初期設定) 無
09		表示しますが、この設定は使用しません。		
10	設定リセット	設定変更(カスタマイズ)した設定をすべて初期設定に戻します。 <リセット方法> グリルタイマー「+」、「-」キー同時に3秒以上押す	00 (リセット完了時)	初期設定

※1: 消し忘れ消火機能の設定表示と項目

初期設定											
設定表示	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	
通常時	連続使用可能時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
	タイマー設定可能時間	1~99分									
高温炒め時	連続使用可能時間	30分	40分	50分	60分						
	タイマー設定可能時間	1~30分	1~40分	1~50分	1~60分						

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

例)コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合

コンロの連続使用可能時間: 90分、高温炒めモード使用時: 60分

タイマー設定可能時間: 1~99分、高温炒めモード使用時: 1~60分

◎設定時は、必ず機器を使用していない状態にする

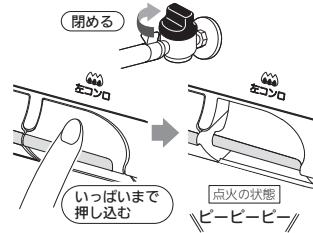
設定方法

- ① ガス栓を閉め、鍋などを置いてからいずれかのコンロを「点火の状態」にします。

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

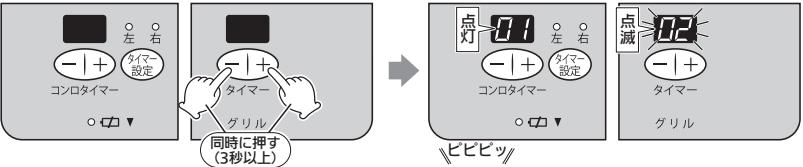
※着火しないため、ブザー音『ビーピーピー』でお知らせし、グリルタイマー表示部に『11または12または_2』が点滅表示される場合があります。

※お知らせ機能により、「点火の状態」より1分経過するとブザー音『ビビッ』(5回)が鳴ります。



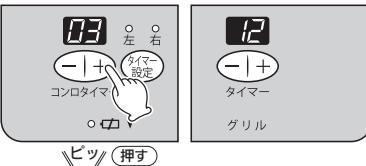
- ② 点火操作後、10秒以内にグリルタイマーの「+」キーと「-」キーを同時に3秒以上押す。

コンロタイマー設定部 グリルタイマー設定部



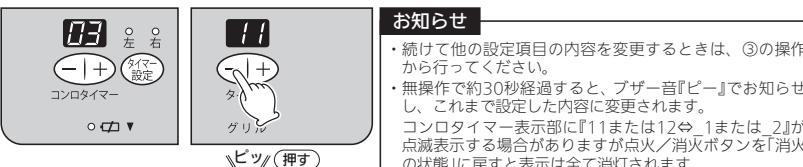
- ③ コンロタイマーの「+」キー、「-」キーを押し、コンロタイマー表示部を変更したい項目に切り替える。

例) コンロタイマー表示部『03』の場合



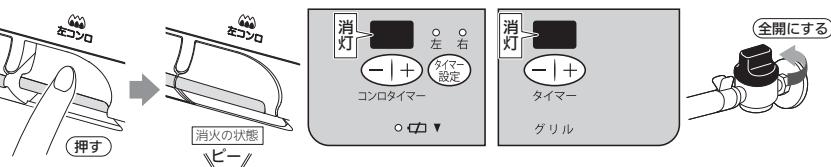
- ④ グリルタイマーの「+」キー、「-」キーを押し、グリルタイマー表示部を変更したい設定内容に切り替える。

※設定リセット(初期設定に戻す)時は、コンロタイマー部を「10」に合わせ、グリルタイマーの「+」キーと「-」キーを同時に3秒以上押してください。(ブザー音『ピー』が鳴り、「00」が点灯します。)



- ⑤ 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてから、お使いになるときはガス栓を全開にする。

※ブザー音『ピー』でお知らせし、設定した内容に変更されます。



お手入れ (その前に)

・ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、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。

△注意



- ・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の内側、グリル庫内、コンロ下(調理台)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だ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(26ページ参照)
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。
- ・トッププレート枠とトッププレートの間にすき間がないか確認する
すき間がある状態でお手入れすると、トッププレート枠で指を切る
おそれがあります。
- ・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。



お手入れするときのお願い

- ・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、ご使用の都度お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバー、グリル部品(グリルとびら、グリルスライドレール、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー)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

使って よ 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 トッププレート(ガラス面)のみ クリームクレンザー <small>※常用しないでください</small> メラミン スponジ	・引火するので、絶対に使用しないでください。
	可燃性スプレー、 浸透液、潤滑剤 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。
使っては いけない	キズの原因になるもの ナイロンたわし 亀の子たわし 金属たわし スポンジたわし裏面 ミガキ粉 クレンザー 歯みがき粉 硬い歯ブラシ クリーム クレンザー	・表面のキズ、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れの原因になります。
	変質の原因になるもの 漂白剤、 酸性洗剤、 アルカリ性洗剤 シンナー、 ベンジン、 アルコール 弱酸性洗剤、 弱アルカリ性洗剤 重曹	・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。

お願い

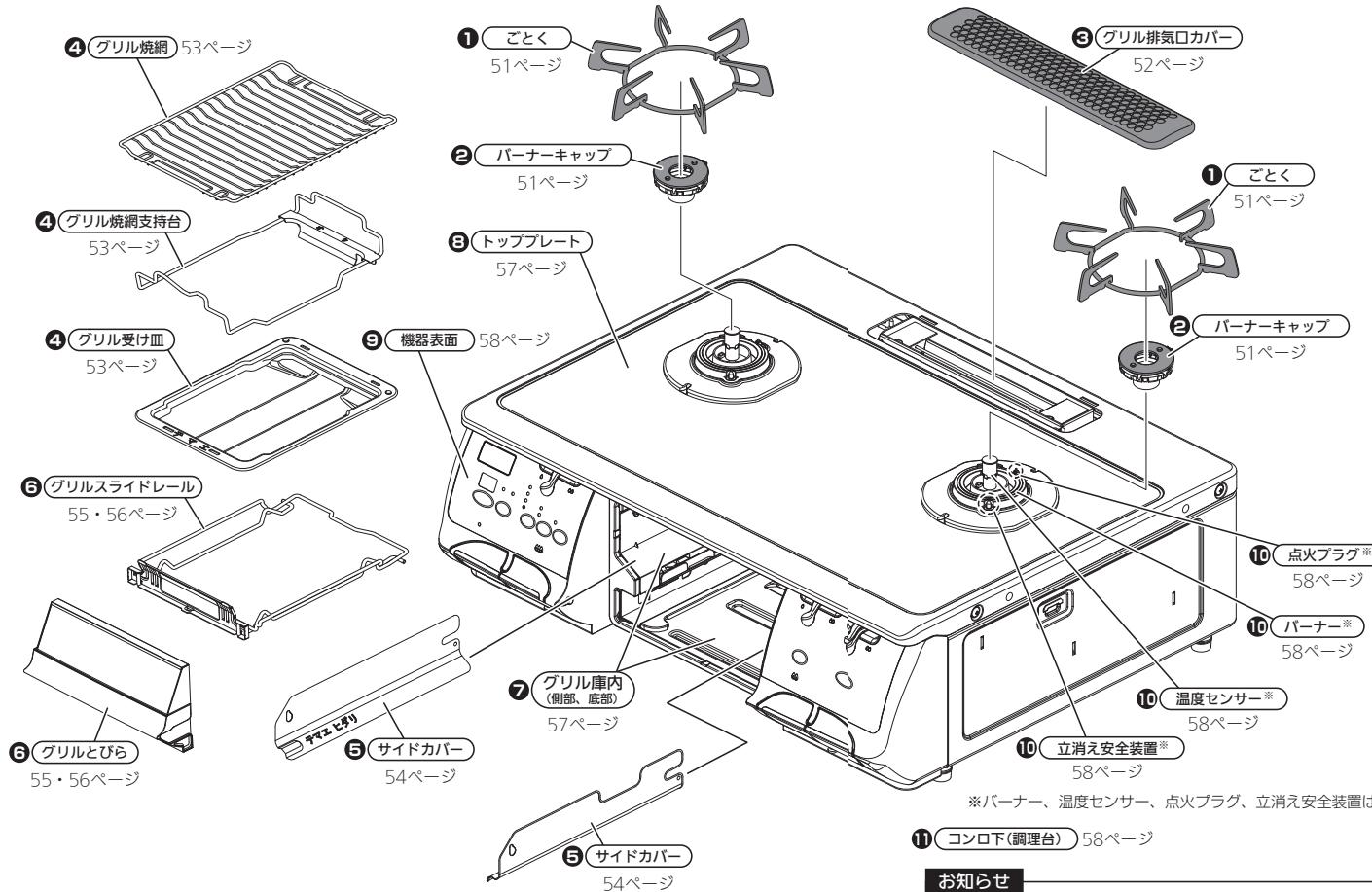
- ・道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- ・食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。

お手入れ

お手入れできる部品・部位

◎マークの説明 (例) ① ごとく : 参照番号と部品の名称

51ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照ページ



◎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(26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、浮き(傾き)がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

お知らせ

・ごとく、バーナーキャップ、グリル排気口カバー、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバーは消耗部品です。

交換部品(有料)として準備しております。(69ページ)

お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(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

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

1

ごとく

取り外しかた

- ・ごとくを真上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

- ・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しきし、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。

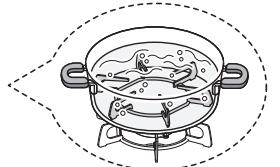


取れにくい汚れのときは・・・

- ・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、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。



取り付けかた

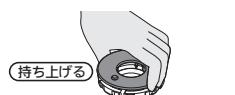
- ・「機器の組み立てと設置」(19ページ)を参照してください。

2

バーナーキャップ

取り外しかた

- ・バーナーキャップを真上に持ち上げて、取り外してください。



お手入れ方法

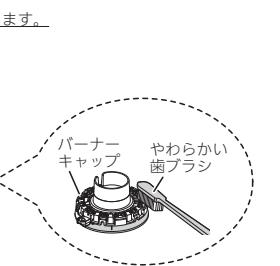
- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水しきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・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。

目づまりしたときは

- ・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。



取り付けかた

- ・「機器の組み立てと設置」(19ページ)を参照してください。

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
- ・点火／消火ボタンをロックする(26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、浮き(傾き)がないことを確認する

3 グリル排気口カバー

取り外しかた

- ・グリル排気口カバーを真上に持ち上げて、取り外してください。



お手入れ方法

- ・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しきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

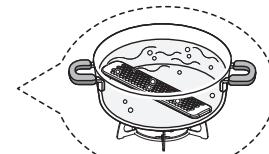
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・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、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。



取り付けかた

- ・「機器の組み立てと設置」(19ページ)を参照してください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

4

グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿

取り外しかた

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。)

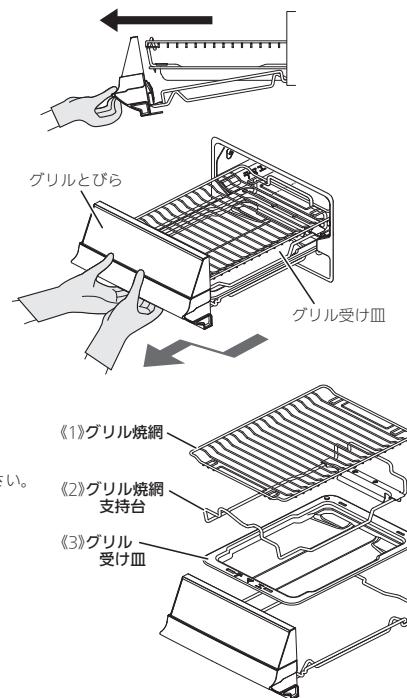
※グリルとびらを持ち上げて引き出すと、グリルとびらが止まらず、落下する場合があります。

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。

グリル受け皿にたまつた魚の脂などをこぼさないよう注意してください。

- ③ 《1》グリル焼網
《2》グリル焼網支持台
《3》グリル受け皿
の順に、一つずつ持ち上げて取り外してください。



お手入れ方法

・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は・・・

・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。

取り付けかた

・「機器の組み立てと設置」(20ページ)を参照してください。

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
・点火/消火ボタンをロックする(26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、浮き(傾き)がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

5

サイドカバー

取り外しかた

①右手でサイドカバーを軽く押し上げてください。

※グリル庫内の手前と奥にフックがあります。

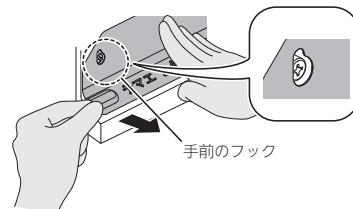


②サイドカバー凸部を左手でつまみ、フックから取り外してください。

※サイドカバーには、(左)(右)があります。

※右図はサイドカバー(左)の場合です。

サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



お手入れ方法

・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、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は・・・

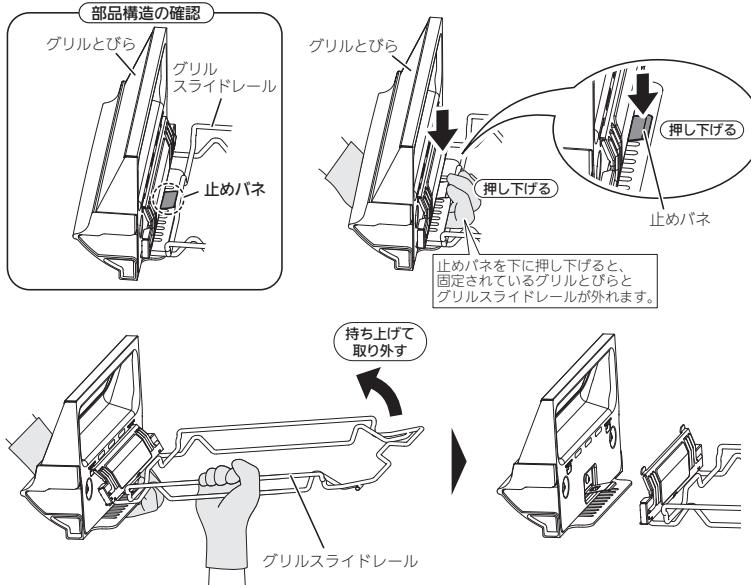
・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

・「機器の組み立てと設置」(20ページ)を参照してください。

取り外しかた

- ・グリルとびらの下から手を回し、グリルスライドレールとグリルとびらを固定している止めバネを指先で押し下げ、グリルとびら側を固定し、グリルスライドレールを下から上に持ち上げてください。
- ※無理な取り外しにより、強い力を加えると、溝部(2カ所)、凸部(2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。
- (溝部、凸部の位置については、56ページ参照)
- ※グリルとびらは重たいので、バランスをくずして落とさないよう注意してください。



お手入れ方法

- ・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、シミが残る場合があります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・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。

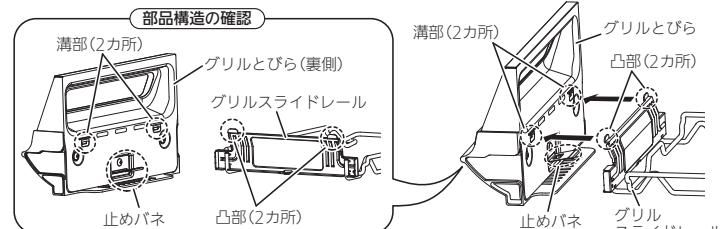
お手入れの前には、

- ・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(26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、浮き(傾き)がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

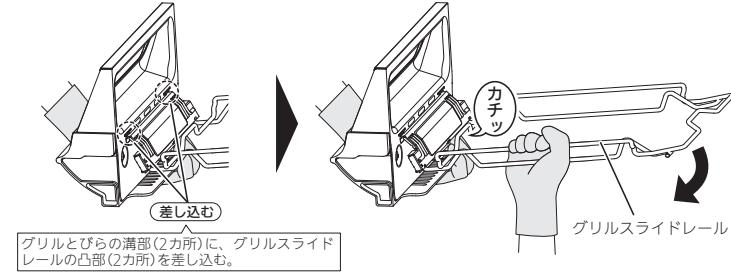
取り付けかた

- ・グリル焼網支持台およびグリル焼網、グリル受け皿を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。
- ・無理な取り付けにより、強い力を加えると、溝部(2カ所)、凸部(2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

①グリルとびらの溝部(2カ所)に、グリルスライドレールの凸部(2カ所)を差し込んでください。



②グリルスライドレールの下部を『カチッ』と音がするまで押し下げてください。



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、正しく取り付け直してください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

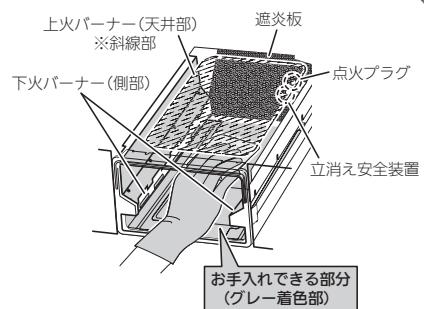
7

グリル庫内(側部、底部)

※グリル庫内の部品は取り外せません。

お手入れ方法

- ・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。



※図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。

※燃焼部(上火バーナー、下火バーナー)、遮炎板には触らないでください。燃焼部の炎口や遮炎板の穴がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。
また、グリル庫内の上火バーナー部には、立消え安全装置と点火プラグが取り付けてありますので触らないでください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

8

トッププレート

※トッププレートは取り外せません。

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されると、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。

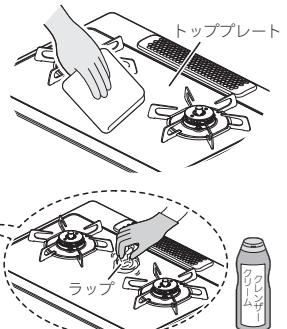
ガラス部の取れにくい汚れは・・・

- ・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。

※クリームクレンザーは常用しないでください。また、ガラス部以外には使用しないでください。塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。

お願い

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読みなくなった場合は、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。



○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(26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、浮き(傾き)がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

9

機器表面

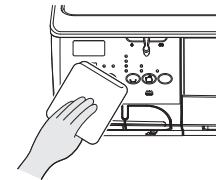
※機器表面は取り外せません。

お手入れ方法

- ・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・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。



10

バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

※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。

お手入れ方法

- ・水を含ませて、かたくしぶ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。

※洗剤などは使用しないでください。

※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。

※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、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。



△注意

必ず守る

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、やけどの原因になります。

11

コンロ下(調理台)

お手入れ方法

- ・グリル部を取り外し(4 参照)、機器前面の中央部分(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。



よくあるご質問 ①

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・点火/消火ボタンを押しても、点火しない ・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
・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。 お知らせ機能のはたらきにより火が消えたときに、点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『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。	23
・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。 ※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ると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。 また、高温炒めモードでも約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。	24・39

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。	—
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	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コンロバーナーの炎口がつまっていたり、点火ブラグ、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。 点火/消火ボタンを止まるまでいっぺいに押し、「点火の状態」にしてください。 アルミはく製しる受けはご使用できません。 使用しないでください。	22 19 27・43 8
	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。 長期間使用していないかぎり、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。 LPガスをご使用の場合で、LPガスがなくなりかけるときは、ご使用のLP事業者にお問い合わせください。	26・41 —

全体

ご質問	回答	参照ページ	
点火しない(続き)	①③ ② ④ ⑤ ⑥	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。 グリルは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。 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。	26 —
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	①② ③	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ご使用になると、変色する場合があります。 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。	48 69
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	② ③	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が、ご使用上問題ありません。 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、ご使用上問題ありません。	—
トッププレートが熱くなる	—	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様が摩耗することがあります、ご使用上問題ありません。	—
炎の状態がおかしい	②⑤ ② ①② ③④ ⑤⑥ ①② ③④ ⑤ ⑥	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か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。 使用中は換気してください。 火力調節つまみをはやく操作すると、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。 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。 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。 煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火ブラグ、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、正常に燃焼しなくなる場合があります。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。 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。 アルミはく製しる受けはご使用できません。 バーナーの炎が一部短くなっています。 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 — 51・58 19 10・16 8 —

よくあるご質問 (2)

コノロ

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
炎の状態がおかしい(続き)	② ⑤	グリル使用時にコンロを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	—
炎が黄色い、赤い	—	弱火の状態で、グリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
使用中炎が消える	—	—	—
市販の焼網が使えない	—	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやパブリカなどは、フォーカ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。(チャオコンロ)	39
コンロ使用時に…	①② ③④ ⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 鍋底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。	25 6・11 58
温度センサーが高溫になります。	①③	温度センサーが高溫になります。 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。	24
コンロが自動消火機能で点火する	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異なります。 ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。 鍋底が焦げついでないか確認してください。 焦げつきや空気の場合は、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。	24・25
コンロが自動消火機能で点火する	—	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。	29
コンロが自動消火機能で点火する	①	点火後約120分(高溫で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。	23
コンロが自動消火機能で点火する	④	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。 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。	—
コンロが自動消火機能で点火する	⑤	鍋の温度が高溫になると、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分続くと自動的に消火します。 弱火になると支障のある調理の場合は、高溫炒めキーを押すと、高溫での調理ができます。	24・39
コンロが自動消火機能で点火する	—	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…	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。	6・11
温度キープモード使用時に…	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り低めになります。設定温度が設定温度より高めになります。設定温度を加減してお使いください。	25・31
温度キープモード使用時に…	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。	32
温度キープモード使用時に…	③	使用用途に設定温度を下げる場合、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。	31・32

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
湯わかしモード使用時に…	①② ③	鍋が湯わかしに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。 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。	25・33 6・11 25・33
湯わかしモード使用時に…	—	湯わかしのお知らせ時間を変更できます。 設定を変更してください。	45
湯わかしモード使用時に…	①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふつとうしてから消火や弱火になります。時間を使わなければ、ふつとうする前に消火する場合があります。	34
湯わかしモード使用時に…	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。	—
湯わかしモード使用時に…	①	火力を弱火で使用すると、ふつとうする前に保温になります。消火する場合があります。中火以上でご使用ください。	—
湯わかしモード使用時に…	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、ふつとうする前に保温、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・16
炊飯モード使用時に…	—	鍋が炊飯に適しているか確認してください。	25・36
炊飯モード使用時に…	—	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。	6・11 36
炊飯モード使用時に…	①② ③④	お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、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。 具はお米の上にのせて炊いてください。	35
炊飯モード使用時に…	—	ごはん・もっちり炊きあげ調整、炊きこみおげ調整ができます。設定を変更してください。	45
炊飯モード使用時に…	—	火力を炊飯位置に正しく調節してください。	37
炊飯モード使用時に…	①② ④	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。	—
炊飯モード使用時に…	①② ④	よく洗米してください。	35
炊飯モード使用時に…	④	無洗米を使用する場合は、1~2回洗米し、3%程度多めに水をいれ、必ず浸しおきをして炊飯してください。	—
炊飯モード使用時に…	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、食味が異なります。	—
炊飯モード使用時に…	②③	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・16 38
炊飯モード使用時に…	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。	35
炊飯モード使用時に…	②	炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。	—
炊飯モード使用時に…	③	自動消火したあと、約10分むらしが必要です。むらしきしないとよく炊きあがりません。	38
炊飯モード使用時に…	③	むらしき後、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。	—
炊飯モード使用時に…	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。	37
炊飯モード使用時に…	—	※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。	—

次の現象に当たはまらないとき、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、もよりの大日本ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

よくあるご質問 (3)

グリル

ご質問	回答	参照ページ
グリル使用時に…		
ご質問の詳細		
① 焼けすぎる	②③④⑤ グリルとびらは確実に閉めてください。	41
② 焼け足りない	①② 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。	42
③ 焚きムラ	③ 調理物に合った火力に調節してください。	—
④ 煙が出る	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。	19
⑤ 調理中に消火する	① みそ漬けやかす漬けの魚は、焦げやすいので、みそやかすは取ってから焼いてください。 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。	42
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	④ 脂の多い調理物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。 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。 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。	41
グリル点火時に「ボッ」と音がする	⑤ 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。 連続の使用などでグリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき自動的に消火する場合があります。グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。 グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。 グリル上バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。	24 12・42
グリル使用中に「ポッポッ ポッ」と音がする	調理物などに含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。 異常ではありません。	—
	グリルがあたたまつ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。	—

ご質問	回答	参照ページ		
乾電池	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	— 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやは約1年です。	22	
におい	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	— 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	
音	ガスのにおいがするいやなにおいがする	— すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてから原因を調べてください。 ゴム管がきつち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。 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。 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ないか確認してください。	7 21 10・16 51 8	
	使用中、消火後に音がする	① 消火後に『ビピッ』(5回)とブザー音がする ②『ポン』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	— ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。 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。	23
		① 消火後に『ビピッ』(5回)とブザー音がする ②『ポン』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	— 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。	19
		③ 力火を切り替える動作音です。異常ではありません。 ④ 点火後や消火後にキシミ音ですが、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。	—	—
		⑤ 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。	—	—
		⑥ 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、温まると音はなくなります。異常ではありません。	—	—

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、もよりの大日本ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ブザー報知・お知らせ表示

表示(数字)は、コンロタイマー表示部またはグリルタイマー表示部に表示されます。表示は、点火/消火ボタンを「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	表示箇所	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
《ビピ》 (5回)	—	コンロ、グリル	—	点火／消火ボタン戻し忘れ ブザーの作動	タイマー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。	23	
《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。		23	
		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。		39	
	00 (10回点滅)	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。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、再度点火してください。	29	
		グリル	グリルタイマー部	グリルタイマー終了			43	
《ピー》 (2回)	点滅 電池交換サイン	—	—	電池交換のお知らせ	乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	22	
		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。 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、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	23・58	
		右コンロ	コンロタイマー部				26・58	
	—	グリル	グリルタイマー部				41	
《ピー》 (3回)	11 交互点滅	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、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。	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。	—	
		右コンロ	コンロタイマー部					
		グリル	グリルタイマー部					
《ピー》 (4回)	01 交互点滅	左コンロ	コンロ、グリル	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。	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② 「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する ⑤鍋底がひどく焦げついて消火するを確認してください。 天ぷら油過熱防止機能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、点火しても手を離すと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。	24・61	
		右コンロ	コンロタイマー部	天ぷら油過熱防止機能の作動 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。		24・44	
		グリル	グリルタイマー部					
《ピー》 (10秒間) (繰り返し)	10 24 30 31 32	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。	—	
		右コンロ	コンロタイマー部					
		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)	70 71 72 73	左コンロ 右コンロ グリル コンロ、グリル	コンロタイマー部 コンロタイマー部 グリルタイマー部 使用部位のタイマー部	電子部品の故障			—	

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	据置型ガラストップコンロ	
型番	210-H050型	210-H051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	LW2273TL	LW2273TR
点火方式	連続スパーク点火	
安心・安全機能	<p>全バーナー</p> <ul style="list-style-type: none">・立消え安全装置・ロック機能 <p>コンロバーナー</p> <ul style="list-style-type: none">・コンロ消し忘れ消火機能・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）・焦げつき自動消火機能 <p>グリルバーナー</p> <ul style="list-style-type: none">・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	<ul style="list-style-type: none">・点火／消火ボタン戻し忘れブザー・コンロ強火切替お知らせブザー・コンロ使用中お知らせブザー	
付属品	<ul style="list-style-type: none">・取扱説明書（保証書付）・クッキングブック・お問い合わせ先一覧表・アルカリ乾電池（単1形：2個）・グリルあたためガイドシール	
外形寸法	高さ180mm×幅595mm×奥行511mm	
質量	17.5kg	

使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量kW			
	個別ガス消費量	全点火時ガス消費量	ガス接続口	ガス接続口
都市ガス(13A)用	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	2.03 {1,750kcal/h}	8.14 {7,000kcal/h}
L P ガス用	4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	2.12 {0.152kg/h}	8.14 {0.583kg/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。
- ・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大坂ガス型番：機器前面左パネル上面に貼付のシールに表示（例：210-H050型）
 - 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）

◎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。

◎転居されるときは

- ・ガスには都市ガス（数種類）およびL P 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、転居先のもよりのガス事業者にお問い合わせください。
- この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。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。

名 称	形 状	本体価格(税別)	部品コード、型番
ごとく		¥ 1,700	1110H5470950
バーナーキャップ		¥ 1,500	1210H5100955
グリル排気口カバー		¥ 1,100	1110H3620954
グリル焼網		¥ 3,800	1210H5100959
グリル焼網支持台		¥ 1,500	1210H5100977
グリル受け皿		¥ 1,500	1210H5100958
サイドカバー(左)		¥ 1,100	1210H5100961
サイドカバー(右)		¥ 1,100	1210H5100962

- 2016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。
- ※上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。
- 詳しくは、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。
- 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。

名 称	形 状	本体価格(税別)	部品コード、型番
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥ 3,800	111-H002型
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥ 5,200	LP 0150型*
グリルプレート(セット)		¥ 2,500	1210H5100981
グリルプレート		¥ 2,200	1210H5100979
ホルダー		¥ 300	1210H4100980
グリルプレート クッキングブック		¥ 300	1210H4101894

- 2016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。
- ※上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。

詳しくは、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。

* : (株)ハーマンの取扱い商品です。