

[SAFULL]
セーフフル

ガステーブル

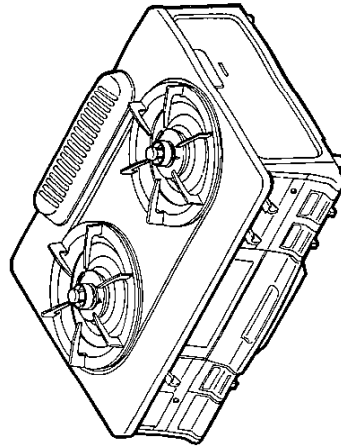
HR-S027PQ-CHL
HR-S027PQ-CHR

機種
1717526
1719525

保証書付

型式名
LW2202SLTG
LW2202SRTG

取扱説明書



ごあいさつ

このたびは、東京ガスの“両面焼”グリル付ガステーブル(セーフフル)をお買い求めいただきましてありがとうございます。
お使いになる前に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。
また、この取扱説明書のP.29が保証書になっています。
保証書の内容もよくお読みいただき、大切に保管してください。

もくじ

- 各部のなまえと特長(はたらき)..... 1
- 特に注意していただきたいこと..... 2~4
- 機器の設置..... 5~6
- お使いになる前に..... 7
- 点火・消火のしかた..... 8~9
- 点火ロックの使いかた..... 9
- 便利機能の使いかた..... 10~11
- 使用上のコツとご注意(コンロ部)..... 12
- 安全機能の使いかた..... 13
- 温度センサーと鍋..... 14~15
- グリルを使うときは..... 16
- 上手なグリルの使いかた..... 17
- 点検・お手入れ..... 18~19
- 故障かな?と思ったら..... 20~22
- お知らせ表示..... 23
- 仕様..... 24
- アフターサービス..... 25
- 保証書..... 29

取扱説明書

HR-S027PQ-CHL <LW2202SLTG>
HR-S027PQ-CHR <LW2202SRTG>

1 7 1 7 5 2 6
1 7 1 9 5 2 5 13011

特に注意していただきたいこと

お子様にご注意

- 特別にお子様のいたす方には注意してあげてください。
- 機器の使用時、使用直後はやけどのおそれがあります。
- 機器をお使いにならないときは、ガス栓を閉じ、点火ロックつまみを「ロックの位置」にして、いたすら防止を行ってください。
(詳しくは9ページをご覧ください。)

異常時・緊急時の処置

- ふだんと違った状態になったときや地震など緊急の場合、次のようにしてください。
- ① 点火/消火ボタンを「止」の位置にしてください。
- ② ガス栓を閉じてください。
- ③ もしよりの販売店が、「東京ガス」に連絡してください。

使用ガスについて

この部分を確認してください。

型式名	都市ガス用
製造年月	ガス機器製造番号
製造業者名	製造業者名

必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）をお使いくください。
(銘板は機器右側面に貼り付けています。)

ご注意

- 表示してあるガス（ガスグループ）以外のガスでは、絶対に使わないでください。
- わからない場合は、販売店または「東京ガス」に連絡してください。

各部のなまえと特長(はたらき)

各部のなまえと特長(はたらき)

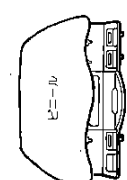
※HR-S027PQ-CHL/CHRはチャオバーナー・標準バーナーが互換にありません。
このガスコンロのグリルは、両面焼きです。
コンロバーナーには、電圧つき着火機能、おたき防止機能、JN10安全タイマー、2段階の火力調整機能、グリルバーナーには、グリル安全タイマー、おたきがついています。

- 温度センサー** 温度の高低をキヤッチします。
- とっぴアレート(フック兼焼網加工)** フック兼焼網加工により、お手入れがしやすいようになっています。
- グリル焼網** 魚の皮などをひくつきにくく、おたき防止機能を実現しています。点滅したおたき防止機能は、おたきを交換してください。
- 電池確認ランプ** 乾電池が消耗し、点滅するおたき防止機能は、電池交換してください。
- 操作部** 標準バーナーの電源スイッチを操作します。
- 電池ケースフタ** この中に電池が入っています。
- チャオバーナー 点火/消火ボタン** このボタンを押して点火、消火させます。点火の状態で強い炎が燃焼します。(点火サインマン)
- グリルとびらガラス** グリルを可動出す、下にかがり、煎など、取り出しやすくなっています。
- グリルとびら取っ手** グリルを可動出す、下にかがり、煎など、取り出しやすくなっています。
- グリル水入れ皿** グリル調理の時に水を入れます。
- グリルケース** せりあがり、煎など、取り出しやすくなっています。
- 標準バーナー 点火/消火ボタン** このボタンを押して点火、消火させます。点火の状態で強い炎が燃焼します。(点火サインマン)
- グリルバーナー 点火/消火ボタン** このボタンを押して点火、消火させます。点火の状態で強い炎が燃焼します。(点火サインマン)
- グリル燃焼ランプ** グリルバーナーが着火するとランプが点滅します。
- グリル火力切り替えつまみ** 火力調整つまみ
- 火力調整つまみ** このつまみで火力調整ができます。
- 点火ロックつまみ** 止付のいたすら防止に利用します。
- 板** ガス種、現貨を登記しています。
- グリル排気口カバー** グリル調理の時に排気が出てくる場所です。
- 標準バーナー** コokingの標準部です。
- ホースエンド(機器背面)** コokingの標準部です。
- チャオバーナー** 高火力調理から標準調理まで、幅広い火力調節ができます。

特に注意していただきたいこと

<p>やけど防止のために</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 炎のそばへは、衣服の袋で口をもつていたりしないてください。 衣袋が燃えたり、やけどのおそれがあります。
	<ul style="list-style-type: none"> コンロ使用中、および使用直後はトップブレード、ごくなどの周辺が高温になっていますので、手を触れないでください。 特に小さなお子様がいるご家庭では注視してください。やけどをなさるおそれがあります。
	<ul style="list-style-type: none"> グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出ますので触らないでください。 なべの取っ手などをグリル排気口へ向けをいでください。 やけどをしたり、なべの取っ手などが溶けるおそれがあります。
	<ul style="list-style-type: none"> グリル使用中、および使用直後は、トップブレード、グリル排気口カバー、グリルとびらちガラスなどの周辺が高温になっています。 グリル内の除を取り出すときは、グリルとびらち取っ手以外には手を触れないように注視してください。 やけどをなさるおそれがあります。


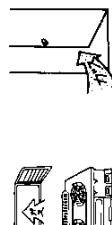
長期間お使いにならないとき



- ガス栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物などが入らないようにビニールなどをかけて、湿気やほこりに注視してください。
- 乾電池を電池ケースより取り出してください。
- 乾電池の液もれにより、機器をいためることがあります。

乾電池の取り付け・取りはずしは7ページをご覧ください。

ガス事故防止のために

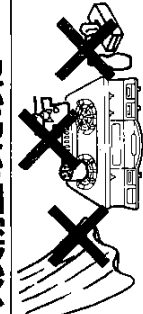
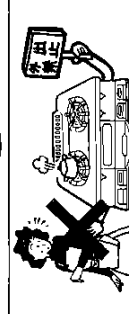



- 使用後は必ず消火を確かめてからガス栓を閉じてください。
- 調理時、外出時必ずガス栓を閉じてください。
- 万一ガスもれに気づいたときは、すぐにガス栓を閉じ、窓や戸を開けてガスを外へ出してから、もよりの販売店から「緊急ガス」に連絡してください。
- ガスもれに気づいたら、絶対に換気扇をまわさないでください。

ご注意

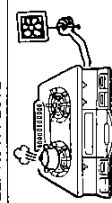
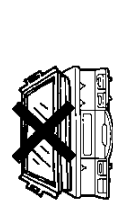
- ガスもれに気づいた時は、絶対に火をつけたり電気器具のスイッチの入切や電源プラグの抜き差し、および近辺の電話などお使にならないでください。火や火花で引火し、爆発事故をおこすことがあります。

火災防止のために

- 燃焼の上や周囲に燃えやすいものや落下のおそれのある物や引火性のものなどを置かないでください。
- グリル使用中は取除されている排気口カバーなどでグリル排気口をおおわないでください。
- 蒸気の乾燥や換気の火おこしなどに使わないでください。
- 焼酎・火災のおそれがあります。
- 火をつけたまま湯沸しや外出をしないでください。
- 火をつけたまま調理器から離れないでください。
- 特に揚げ物のときや、グリル使用中は危険です。
- グリルはご使用のたびにお手入れをしてください。
- たまった脂に引火するおそれがあります。

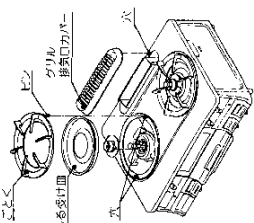
不完全燃焼防止のために

- 使用中は換気扇をまわすなど、換気を行ってください。
- 一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- コンロをおおってしまうような補助具や大きな鍋、なべ(34cm以上)、鍋底蓋は使わないでください。
- 可燃されているアルミはく製する受け皿は、お使にならないでください。
- 一酸化炭素中毒、異常燃焼、火災・機器故障のおそれがあります。

機器の設置

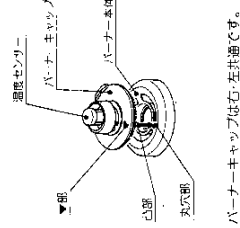
設置前の準備



●包装材の除去と部品の取り付け

- 各部品の包装材を取り除き、左図のように正しくセットします。
- ごときは、▽部の下側にあるピン(2ヶ所)をトッププレートの穴にはめ、グリル排気口カバーは後部のソックス(2ヶ所)をトッププレートの穴にはめめます。

ごときにする受け皿は右、左共通です。



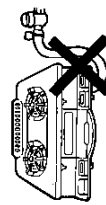
●パーナーキャップの取り付け(セット方法)

1. パーナーキャップは▼部の下側にある凸部と凹部をはめ込み確実にセットしてください。
2. なしる受け皿をのせてください。
3. ごときをのせてください。

【ご注意】

- パーナーキャップの取り付け、取りはずしの際は、温度センサーにショックを与えたり、キズをついたりしないでください。
- パーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、燃費が悪化するおそれがあります。

ゴム管の接続



正しい接続

正しい接続

正しい接続

- ゴム管はガス用ゴム管を使ってください。
- ホースエンドの汚れやごみを取り除いてください。
- ゴム管は赤い線まで押し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。
- ゴム管はグリル排気口の上を通さないでください。
- ゴム管は機器の下を通さないでください。
- ゴム管は機器や他の高温部に触れないようにしてください。
- ゴム管の折れ、ねじれのないようにしてください。
- ゴム管の緩み足しや二又分岐はしないでください。
- ゴム管はできるだけ短くして2m以下で端部にゆとりをもたせたいです。
- ゴム管にヒビ割れがないか、ときどき点検してください。

【ご注意】

- ガス用ゴム管が機器に触れたまま使用されますと、機器に接した部分の劣化が早くなり、ガス用ゴム管がひび割れ、ガスもれをおこす原因となります。
- ゴム管の緩み足しや二又分岐をするとガスの圧力が低下し、性能が確保されない原因となります。

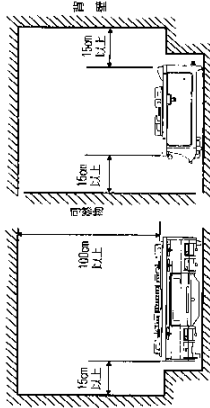
機器の設置

設置場所 (設置場所は次の条件をすべて満たしている所に設置してください。)

- 燃焼の上や配管に燃えやすいものや落下のおそれのある物を置かないでください。
- 換気・火災のおそれがあります。
- 強い風が吹き込まない所 (風で火が吹き消されることはありません。)
- 天床や水平な所
- 水や熱のかかからない所
- ※チャイパーナー側を壁側には絶対に設置しないでください。

●周囲の防火措置

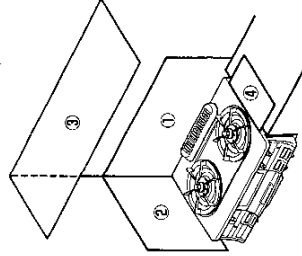
(周囲が不燃性の壁でない場合)



- 設置場所の周辺が不燃性の壁でない場合 (木製の壁や、可燃性の壁などにタイルなど貼っている場合など) は、機器を必ず覆って設置し、お使いください。
- 壁(側面・前面・背面)から15cm以上離す。
- 天井・吊りたななどから100cm以上離す。

- 壁から上記距離確保がとれない場合は、必ず、東京ガス指定の防熱板(別売品)を取り付けて防火措置を行ってください。
- 排気ガス指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。
- 防熱板は4種類(下記表参照)用意しております。お求めは、お買い求めの販売店、またはもよりの「東京ガス」(加盟店)に電話して、販売店に防熱板の取付説明書に記載されています。取付説明書に従って、正しく取り付けを行ってください。

別売防熱板の種類 (ステンレス製0.5mm)		
コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
① LP0105	350	500
② LP0106	350	535
③ LP0107	550	900
④ LP0108	130	500



お使いになる前に

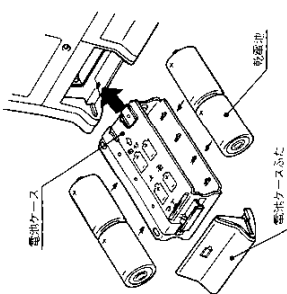
1. ガス栓を開く

すべての点火ノブが「止の位置」にあることを確かめてから、機器が搭載されているガス栓を全部にしてください。

2. 乾電池の取り付け・取りはずし

乾電池は単一(1.5V)4個使用です。

1. 機器左下の電池ケースふたを手前へ引き、取りはずしてください。
2. 乾電池を図のように電池ケースに入れ、矢印の方向に従って機器に組み込んでください。
(乾電池の④をまっすぐなようにしてください。)
3. 電池ケースふたを元のとおりに差し込んでください。
- 4 乾電池の交換も同じ要領で行ってください。



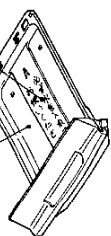
メモ

- 乾電池が消耗してきたら、使用時に電池確認ランプが点滅しますので、早めに新しい同じ種類の乾電池を4個同時に交換してください。
- 4個同時に交換しないと乾電池の消耗を早める原因になります。
- さらに乾電池が消耗してくると、電池確認ランプが点滅し、点火しなくなります。
- 乾電池の寿命は通常の使い方で約1年です。
- 付属の乾電池は、工場出荷時に新められたもので、寿命が短くなっている場合があります。

3. グリルのから焼き

グリルの点火方法は8ページをご覧ください。

- 初めてグリルを使うときには、グリル水入れ皿にコップ1杯分(約200ml)の水を入れ、15分程度前から焼きをしてください。この時、グリル電源は、必ず取り出して行ってください。
- グリルをから焼きするときは、機器がら離れないでください。



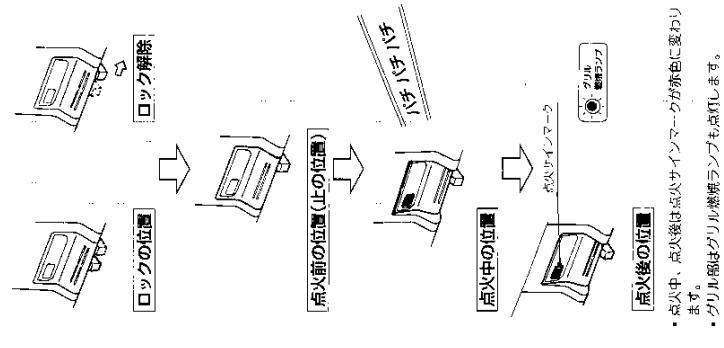
メモ

- グリル内の部品についている油を焼ききるためです。
- 煙と匂いが出ますが、異常ではありません。
- グリル電源をから焼きするといいたみが早くなります。

点火・消火のしかた (コンロ・グリル部)

確認! ……▶ ガス栓が開いていることを確認してください。

1. 点火



- 点火ノブ/消火ボタンの下側にある点火ロックつまみがロックの位置にあるときは、ロックを解除してください。
- 点火ノブ/消火ボタンを止まるまでいっばいに数秒間押し続けてください。
「ハチバチ」とスパークしてバーナーに点火します。
※点火できなかった場合は、ブザー音(ピー)でお知らせします。

お願い

万一点火しないときには点火ノブ/消火ボタンから手を離し、再度押し込み(止の位置)に戻してから、もう一度同じ操作をくり返してください。

メモ

- 同時点火方式です。1ヶ所の点火操作ですべての点火装置が「ハチバチ」とスパークします。
- 点火後音が大きくなりますが、点火後手を離すと火力調節つまみに表示している火力に戻ります。
- 火力調節つまみが弱火の位置にあるときに点火ノブ/消火ボタンを押すと火力調節つまみが強火の方向に移動します。強火を使用するときは、点火したあとで調節してください。(コンロバーナーのみ)

- コンロ部…バーナーの点火および全周に火を覆りしめたことを確かめてから手を離してください。
- グリル部…グリル燃焼ランプ(赤)が点灯したら手を離してください。

お願い

- バーナーと点火ノブ/消火ボタンの位置を確認の上、操作を行ってください。
- 配管内に空気が入っていて点火しにくいときは、空気が抜けるまで点火操作をくり返してください。
- グリルを消火させた後すぐの再点火のときは、燃焼ランプが点灯しても火がついていないことがあります。そのときはブザー音(ピー)でお知らせします。

メモ

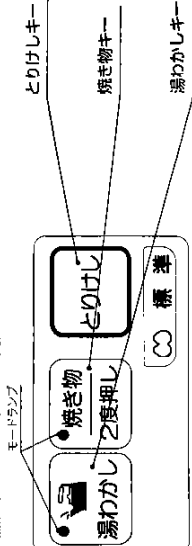
- 点火の際は、ごくにやかんや火をのせると点火がよリスムーズです。

取扱説明書	HR-S027PQ-CHL <LW2202SLTG>	1	7	1	7	5	2	6
	HR-S027PQ-CHR <LW2202SRTG>	1	7	1	9	5	2	5
13051								

便利機能の使いかた

便利機能について

標準バーナーには、便利機能(湯わかしモード・焼き物モード)がついています。点火してからでないともモード選択できません。
(操作部の位置は左側にあります。)



湯わかしモード

お湯がわくと自動的に火を消します。
※火が消えると同時にガスが止まり、ブザー音(ピー)と焼き物モードランプの点滅(3回)でお知らせします。
※湯わかしモードで熱いフライパンなどをすると、自動的に火が消えることがあります。

焼き物モード

焼く食材などを焼いたり、いりもの料理のときに使います。
※温度センサーが高温になりすぎると自動的に火を消します。
このとき、ブザー音(ピー)と焼き物モードランプの点滅(3回)でお知らせします。

とりのけし

各モードの設定を取り消します。
※焼き物モード使用中に押すと、自動的に火が消えることがあります。



温度センサーは、250°Cになると消火するようになっています。このため、次のような高温・低温になる調理は焼き物モードを使用してください。

- ・ウインナー焼めなど、から焼きに近い調理
- ・焼餅を使った料理(めざし、するめをあげるなど)
- ・いりもの料理(ごま、大豆など)
- ・焼き物料理(お好み焼、たこ焼きなど)
- ・炊飯
- ・鍋などのから焼き
- ・冷凍鍋等とんなどの料理(温度センサーが冷たくなりすぎると、まれに感火しないことがあります。)



※火が消えたときは、点火/消火ボタンを「止の位置」にしてください。

点火・消火のしかた(コンロ・グリル部)・点火ロックの使いかた

2. 火力調節

- ・火力調節つまみを左右にスライドさせて火力を調節してください。
- ・火力調節つまみを「強」方向にスライドすると火力は強くなります。
- ・火力調節つまみを「弱」方向にスライドすると火力は弱くなります。

お願い
炎を見ながらゆっくり調節してください。

ご注意

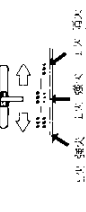
なべによっては取っ手を焼損するおそれがありますので、必ず炎の大きさと取っ手の位置を見て火力の調節をしてください。

お願い

・小さな炎でお使いのときは弱などで吹き消えることがあります。時々火がついていることを確かめてください。

・焦こぼれはバーナーや機器を早くいためますので、適度の火力に調節してお使いください。

グリル部



・前面焼きで3種類の切り替えができます。
グリル火力切り替えつまみを左右にスライドさせると、それぞれの位置で「カチッ」と音がして寝く止まります。

焼き物の種類に応じてお使いください。
詳しくはグリル料理手帳をご覧ください。

3. 消火

- ・点火/消火ボタンを確実に押し切ってから手を離してください。
- ・点火/消火ボタンが「止の位置」に戻って消火します。



コンロバーナーは消火時に「ボン」という音がある場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

使用中

・点火サインマークの青色が消えます。

・グリル部はグリル機構ランプも消火します。

止の位置

必ず、火が完全に消えよことを確認してください。

4. 点火ロックの使いかた

- ・点火/消火ボタンを「止の位置」の状態では点火ロックつまみを「ロックの位置」にスライドさせます。解除するとき、点火ロックつまみを「解除の位置」に戻してください。
- ・点火ロックとは、小さなお子様のいたすら防止や、使用しないときの安全のために点火/消火ボタンをロックさせる機構です。

お願い

・点火後の位置の状態を無理に「ロックの位置」へ動かさないでください。故障の原因となります。

・小さなお子様が居られるご家庭などでは、お使いにならないときは必ず安全のためにロック位置にしてください。

HR-S027PQ-CHL <LW2202SLTG>
HR-S027PQ-CHR <LW2202SRTG>

1 7 1
1 7 1

7 5 2 6
9 5 2 5

13071

使用上のコツとご注意(コンロ部)

湯わかしモードの使いかた(標準バーナー側)

- 1 点火
8ページの「点火・消火のしかた」をご覧ください。
- 2 湯わかしキーを押します。
ブザー音(ピッ)でお知らせし、湯わかしモードランプが点きます。
- 3 湯火
お湯がわくと自動的に火を消し、ブザー音(ビー)と焼き物モードランプの点滅(3回)でお知らせします。
※「とり付け」を消すとブザー音(ピッ)でお知らせし、湯わかしモードが取り消されます。
- 4 湯火 湯火ボタンを「上」の位置にしてください。

ご注意

- 点火したら、早いうちに湯わかしキーを押してください。お湯がわく直前など、温度センサーが熱くなくなって湯わかしモードにするか自動消火するタイミングが遅くなる場合があります。
- ケトルや鍋の位置、水量などにより、沸騰してから火が消えるまでの時間が多少異なる場合があります。
- 湯わかしモードで熱いフライパンなどをのせると自動的に火が消える場合があります。
- 湯火では使用しないでください。お湯がわく前に自動消火します。

焼き物モードの使いかた(標準バーナー側)

- 1 点火
8ページの「点火・消火のしかた」をご覧ください。
 - 2 焼き物キーを押します。
ブザー音(ピッピッ)でお知らせし、焼き物モードランプが点灯します。
 - 3 湯火
9ページの「点火・消火のしかた」をご覧ください。
- ※「とり付け」を押しても消火しませんが、焼き物モードが取り消されます。
- 【とり付け】を押しても消火しません。
ただし、温度センサーの温度が高いと火が消える場合があります。

ご注意

- 点火したら、早いうちに焼き物キーを選択してください。
 - 焼き物モード以外を使用中に焼き物モードを選択すると焼き物モードになります。
湯ものの調理中は特にご注意ください。
 - 焼網は、底の凸凹や溝の切りかたが異なるホロー製皿付のものを使用してください。
石炭付きなどは、調理中に皿が火が消える場合があります。
 - 焼網を長時間焼き物モードで使用すると、網をはずすとき、一瞬ごくごくひびく音がしますが、これはコンロで魚などを焼くと網の弱さによって温度センサーが汚れる、焼網が悪くなる原因になりますので、魚はグリルで焼くことをおすすめします。
- ※無びつき消火機能や天ぷら油断熱防止機能は焼き物モードでははたらきません。

揚げものの調理時の注意

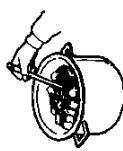
- 天ぷら、フライなどの揚げものを調理するときは、200ml(コップ1杯)以上の油で焼用してください。油が少なすぎると、機能が正しくはたらかないことがあります。油が多すぎると、まれに温度が高くなり自動的にか火が消えることがあります。そのときは再度点火して使用してください。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火したときの油の温度は異なります。詳しくは14ページの「温度センサーと鍋」をご覧ください。

予熱をする場合



- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分間以上予熱してください。
(予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらかない場合があります。)

カレー・ジャムなどの加熱をする場合



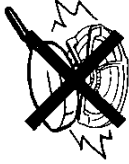
- カレー・ジャムなどトロミのあるものは、沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水以外の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火弱で使用ください。
- 沸騰後は、とろとろまで中火の温度にムラがないようにしてください。

インスタント焼きそばなどを焼く場合

- 水を加えて水分が蒸発しても、さらに加熱を続けるような料理は、調理中に焦げつき消火機能がはたらかないで消火することがありますので、加熱を続けたいときは再度点火をしてください。

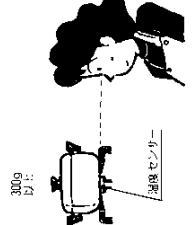
温度センサーと鍋

温度センサーの注意



- 温度センサーに強いジョッキフックを加えないで、キズをつたりしないようにしてください。
- 温度センサーの海判は、煮れはじぶき底ひ、いつもきれいにしてください。1ヶ月〜1年後、お手入れをご確認ください。

正しい鍋ののせかた



300g 以上

温度センサー

お願い

- 温度センサーが鍋底に必ず密着するようにのせてください。
- 温度センサーは鍋底温度をキャッチしきりするので、密着が不可欠です。
- 鍋の重さは、必ず健康にするため300g以上(調理物の重さを含む)が必要です。とくに片手鍋などは不安定なので注意してください。
- 鍋の底はきれいにし、水気はふき取ってください。

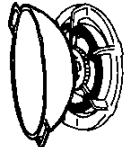
正しく温度センサーがはたらくには

- 温度センサーと鍋底の間に異物が無いこと。
- 温度センサーと鍋底にすきまがないこと。
- 温度センサーは鍋底の中心にあること。
- 鍋底は凸凹でないこと。



スキマがある 傾いている 鍋底は凸凹でないこと

中華鍋について



- 中華鍋などの底の丸いものは、お使いになるときにまずに鍋底が不安定となり、温度センサーが止しくはたらかないときがあります。このような場合、別売の中華鍋用補助こくとくを利用しますと、鍋が安定して使やすくなります。
- 中華鍋用補助こくとくを利用される場合も、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お使いください。

安全機能の使いかた

安全機能について

バーナー	機能とはたらき	お知らせ	
		ランプ	ブザー
チャオ 標準	焦げつき消火	集りつくくと自動消火	3 回点滅
	天ぷら油過熱防止	油の温度が高くなると自動的に消火	3 回点滅
	空だき防止	お湯を沸かしているのを忘れて空だき状態になるのを自動消火し、やかんやフライパンを守ります。	3 回点滅
	コンロ安全タイマー	点火後2時間経過すると自動消火	4 回点滅
グリル	立消え安全装置	蒸こぼれや風などで火が消えたら自動消火	2 回点滅
	グリル安全タイマー	点火後1分経過すると自動消火	4 回点滅
	立消え安全装置	風などで火が消えたら自動消火	2 回点滅

※立消え安全装置は火が消えてガスが止まるまで1秒待ちがあります。詳しくは、21ページをご覧ください。

安全機能がはたらいたとき

- 安全機能がはたらいたときは、自動的に火を消すと同時にガスも止まり、ブザー(ビー)でお知らせします。
- 火が消えたときは、点火 消火ボタンを「止」の位置にしてください。
- 安全機能がどのバーナーでもはたらいたが、ランプ点滅で知らせています。お知らせ表示については、23ページの「お知らせ」をご覧ください。

ご注意

天ぷら油過熱防止機能がはたらいた場合、鍋や油の温度が相当高くなっていますので、やかんには十分にご注意ください。再度使用される場合は、2〜3分待つてお火してください。

お願い

- 立消え安全装置・温度センサーに蒸こぼれや水滴がついたときは、機器がむえとらにきれいにご掃除してください。
- 立消え安全装置・温度センサーに異物をのっけてください。点火不良の原因や、安全機能が正しくはたらかなくなる原因があります。



焦げつき消火機能はたらいた場合、火力や鍋の種類によっては、焦げつき程度は異なります。

グリルを使うときは

お読み

初めてグリルを使うときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、15分程度から焼きをしてからお使いください。このとき、グリル焼網は必ず取り出して行ってください。詳しくは7ページをご覧ください。

グリルを使うときは

グリル水入れ皿

水を必ず入れてください。

- 水を入れるときは、グリル水入れ皿を少し引き出してからコップなどをに入れてください。

グリル焼網の高さ調節をしてください。

- グリル水入れ皿の切りかき穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- 切りかき角穴「シタ」→ 焼網高さが低くなります。
- 「ウエ」→ 焼網高さが高くなります。

• 焼き物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。

ご注意

グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになると火災の原因があります。

- グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになると火災の原因があります。
- 脚を取り除いて水を入れ替えてください。
- 焼けてお使用になる場合は容量に注意してください。(水が少ない場合は必ず水を補充してください。)
- グリル水入れ皿には水以外のものは入れないでください。

ご注意

グリル水入れ皿の取り出しがた

- グリルとびら取っ手を手前止まるまで引き出し、少し持ちあげて取り出してください。
- グリル水入れ皿のしまい方は、上記取り出しがたの手前側で取り出すようにしてください。(グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ、脚に当たるまできつちりと入れてください。)

ご注意

グリルとびらは確実に奥に当たるまで閉めてください。確実に閉まっていない場合は、熱気があふれ、やけどをする危険や、調理台の色・焼網および焼き物の焼け具合が悪くなる原因となりますので確実に閉めてください。

- 熱などの焼きすぎに注意してください。そのまま放置すると火災の原因となります。

メモ

- グリル水入れ皿はストッパーがついているので、手前に引き出すと止まります。
- 下穴だけで両側焼網の多いものを焼いた後、上火をつけることで2バーナーについての焼網が焼けて閉めることができますが、異常ではありません。
- グリルとコンロを同時に使われます。火が赤色になることがあります。異常ではありません。

コンロバーナーに適した鍋の選びかた、使いかた

※ 適した鍋は、底が平らな鉄の板がゆかりやすい鉄製(アルミなど)のもの、
※ 鍋底が温度センサーに密着しないような鍋はご使用にならないでください。

鍋の種類と材質	煮ものなど天ぷら・フライ等の一般料理	揚げもの料理	湯わかし	備考
アルミ	◎	○	◎	熱の伝わりかたが適していますので、煮ものなどには最適です。
ホーロー	○	○	○	焦げつき消火機能がはたらいたときの焦げつきはアルミ鍋より少なくなります。
鉄製の鍋 フライパン	○	○	○	白玉焼きなどをすると、1分程度手触ししてください。予熱時油が焦げつきやすくなります。
フッ素加工 フライパン	○	○	×	と、安全機能がはたらいて消火する場合があります。
中華鍋	○	○	○	中華鍋を使用される場合は、温度センサーのあたり方に注意してください。(P.14)
ステンレス(無水鍋)	△	○	○	容量が極端に少ないゆでものや、焼きもの料理(ペークトがト)などを調理中に、途中海水が合弊を及ぼします。
厚手 上記以外での使用	○	○	○	保温性が良く通じています。
ステンレス(薄手底2mm未満)	○	×	○	熱の伝わり方が激しいので、油もの料理には適していません。
打ち出し鍋	○	○	○	鍋底の凹凸の大きいものは使えません。
土鍋	○	×	×	熱の伝わり方が遅く、焦げつき消火機能ははたらいたときの焦げつきが少なくなります。
超耐熱ガラス容器	○	×	×	油もの料理には適していません。湯わかしモードでは、消火タイムングが遅くなります。
圧力鍋	○	×	×	付加の種類の料理(カレー、ジャムなど)によっては、焦げつき消火機能がはたらいて途中消火したり、はたらいたときの焦げつきが少なくなります。

上手なグリルの使いかた 詳しくはグリル料理手帳をご覧ください。

予熱 グリル焼網を取り出してから予熱してください。

グリル焼網には、比較的回つきにくい特殊加工をしてありますが、より回つきにくくするために下記の方法をお使いください。

①表面のこげやすいものを1つだけ焼き、味醂漬けなどや、火の通りの悪い魚などは、予熱しないままでそのまま焼いてください。

②上記以外の魚や肉は、点火後約2分予熱し、温度があがってから食材とグリル焼網を入れてください。1から焼きならおろさないよう、注意してください。焼きあがったら、熱いうちにグリル焼網から材料を取り出してください。

焼き方のコツ

① **魚など一尾だけ焼く場合**

- ①のようにグリル焼網の、左右どちらかへはよけて焼いてください。
- 中央で1尾だけ焼くと、裏側を焼くバーナーが前面にあるため、火力が有効に使えない場合があります。

② **魚を美しく焼くには**

- ②のように圧が手前にくるように置いて焼いてください。また、グリルの風の方角が斜め高くなりますので、頭をアルミホイルでおおってください。

③ **こげやすい部分は**

- 魚を焼く場合、こげやすい尾や肌などは厚めに油をふりかけるか、図3のようにアルミホイルでおおって焼いてください。
- めどしなどの干物類は、頭側の炭化を少なくするため、図4のように頭部分を手前側に置いて焼いてください。(図はこけることがありますが)

④ **切り身の魚を焼く場合**

- 皮の部分を上にして焼くと、きれいに焼けます。

ご注意

- 串をお使いになる場合、なるべく金属をお使いください。竹串はこげやすいので、お使いになる場合はアルミホイルでおおってください。
- 魚のトコ、骨を入れ、焼網から魚を持ちあげては必ずとれがきれいに取れます。

点検・お手入れ

ご注意

- 点検、お手入れは必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行ってください。
- 点検、お手入れの際は、下記要領で行い、けがをしないように手袋などをして行ってください。(下記に記載されていない部品等、機器は絶対に分解しないでください。)

点検・お手入れ方法

点検・お手入れ箇所	お手入れ方法	点検方法とご注意
<ul style="list-style-type: none"> ごとき グリル排気口カバー グリル水入れ皿 グリルとびら グリルとびら取っ手 しる受け皿 	<ul style="list-style-type: none"> 取扱い布でよくふいてください。(注れが落ちにくいときは、中性洗剤で洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。) グリル水入れ皿は、グリルとびら取っ手を取りはずすと簡単にやぶるようになります。(取りはずす方法は18ページのグリルとびら取っ手を参照してください。) グリルは使用面にお手入れしてください。 	<ul style="list-style-type: none"> グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていますか? <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> グリル水入れ皿に多量の脂がたまると燃えたりします。 ガラスは、ミガキ半砂や金属片、金属と燃えたりします。 印刷がはげたり、キズをつけると割れて中がやぶる原因になります。
<ul style="list-style-type: none"> トッププレート (フッ素樹脂加工) グリル焼網 (フッ素樹脂加工) 	<ul style="list-style-type: none"> スポンジや布等のやわらかいものでふき取ってください。洗剤は、洗剤には必ず手入れをしてください。放置すると汚れが取れにくくなります。シミが残る場合があります。当所用中性洗剤や水で洗った場合、必ずよくすすぎ、乾かしてください。また、スポンジや布などでも落とさない場合は、もう一度上記の方法で洗ってください。 グリル焼網表面の特殊加工がはがれたとしても、使用上問題はありません。 	<p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> 金属タワシ、ナイロンタワシ、ミガキ半砂、ナイフ等の硬いものや、台所用中性洗剤以外の洗剤 (アルカリ性の洗剤等) は、表面のフッ素樹脂加工を傷つけたり、変色・シミの原因になりますのでご使用に当たらないでください。 お手入れの際に強くこすると表面の加工がはがれる場合があります。 トッププレートごとこくと、しる受け皿、グリル排気口カバーが当たる所は、表面のフッ素樹脂加工がはがれる場合があります。
<ul style="list-style-type: none"> グリルケース (セルラククリーニング加工) 	<ul style="list-style-type: none"> グリルケースをひき出すときは手袋をして持ちあげてから引き出してください。 取扱い布でふき取ってください。(取扱い布でふき取らない場合は) 脂などでべとれているときは30分程度静置後、グリル水入れ皿に水を入れて、から煙きをしてください。セルラククリーニング加工により、グリル内部に残った油を炭酸ガスと水に分解して飛ばさせ、脂に溶かされた油の成分を飛ばします。 セットするときは、そのままで引き出しに入れてください。 	<p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> から煙中であってもグリル水入れ皿の水がなくなると脂が飛び散ったり、煙えたりし、火災をひきおこす危険がありますので水漏れに注意し、水がなくなってきたら必ず水を補充してください。 <p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> 洗剤やみがき粉で洗ったり、金属タワシや硬いものでごさずらないでください。セルラククリーニングの効果はなくなることがあります。

取扱説明書	HR-S027PQ-CHL <LW2202SLTG>	1	7	1	7	5	2	6
	HR-S027PQ-CHR <LW2202SRTG>	1	7	1	9	5	2	5
								1 3 1 0 1

故障かな?と思ったら

- 故障かな?と思ってもよく調べると故障でない場合があります。故障かな?と思ったらただちに使うのをやめて、まず次のことをお調べください。

バーナーキャップ

バーナーキャップが正しい、正しい位置に付いていないか? 汚れているか? 正しくバーナーキャップをセットしてください。セット方法は19ページをご覧ください。

バーナーキャップは次のように汚れている可能性があります。

- ・火災装置、立消え安全装置が壊れていないか?
- ・火災装置、立消え安全装置が壊れていないか?

ガス栓

ガス栓を閉め忘れていませんか? ガス栓が十分に開いていませんか?

点火しにくくなったり、途中で消火したりします。

点火しにくくなったり、途中で消火したりします。

それでも直らないときは一度次のことをお調べください。

現象：ガスまたはいやなにおいがする

蒸気、臭い、風などで火が消えていませんか? (立消え安全装置で自動的にガスを止めます。音が完全に止まるまで数秒かかります。)

→点火/消火ボタンを「正の位置」にし、ガスのおいがなくなったら再度点火ボタンを押してください。

ご注意

ガスまたはいやなにおいがする場合は、ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因をお調べください。(原因がわからぬ場合は、3ページの「ガス事故防止のために」の項に従ってください。)

点検・お手入れ箇所	お手入れ方法	点検方法とご注意
<ul style="list-style-type: none"> ・バーナーキャップ ・温度センサー 	<p>バーナーキャップのお手入れをされるときは必ず柔らかな布(右いも)のよい)または柔らかいスポンジを使ってください。</p> <p>水洗いをされた後は、必ず乾いた布で水気をよく拭き取ってください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特に濡れ部分を掃除してください。 ・温度センサーの頭部は汚れてくぼいた布で汚れをかき取ってください。 	<p>バーナーキャップが蒸気などで目づまりしていませんか?</p> <p>温度センサーの頭部が汚れていませんか?</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目づまりや汚れをそのまま放置すると、温度センサーが正しくはたらかなくなったり異常燃焼の原因になります。 <p>お願い</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バーナーキャップは金属タフン、金剛砂、ナイロンタフンなどの硬いものでこすらないでください。裏面の黒色はがれることがあります。(万一、黒色がはがれたとしても) (使用上問題はありません。強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。)

点検・お手入れ時の取りはずし・取り付け方法

取りはずし・取り付け方法

グリルとびら

取りはずし方法

1. グリルとびらをグリル水入れ皿を引き出した状態でテーブルに置きます。
2. (図1)のように引っかけ器具を、に持ちあげ、グリル水入れ皿の角穴から引っかけ器具をはずした状態で2の角穴にグリル水入れ皿を引け出します。
3. (図2)のように片手でグリル水入れ皿をさして、グリルとびらを手を③の方向に押さえるが止めハネを4の方向にはずして取りはずします。

取り付け方法

1. (図3)のようにグリルとびら取っ手の角穴にグリル水入れ皿の突起部を押し込みます。

取り付け方法

バーナーキャップは①部の下側にある凸部と丸凹部を合わせ、正確に取り付けてください。

ご注意

- ・バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、部品が腐蝕するおそれがあります。

故障かな?と思ったら

現象：点火しない・点火しにくい

• 乾電池が消耗していませんか?

電池確認ランプ



電池が消耗してきたら、電池確認ランプが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認ランプが点滅し、点火しようとしても点火できずブザー音(ピー)でお知らせします。

電池確認ランプ



→ 電池が消耗しています。早めに新しい同種類の乾電池を4個同時に交換してください。詳しくは7ページ「乾電池の取り付け・取りはずし」をご覧ください。

• 点火ノックボタンを止まるまでいっぱい押し続けていますか?

• 数秒間押し続けましたか?

→ 8ページ「点火・消火のしかた」をご覧ください。

現象：使用中に消火した・消火しやすい

立消え安全装置について

- パナーに風が当たっていませんか?
- 無こぼれがパナーにかかっているいませんか?
- 立消え安全装置に蒸こぼれや水滴がついていませんか?

立消え安全装置(安全機能)がはたらき、自動的にガスを止めます。

• 安全機能については13ページをご覧ください。

パナー(温度センサー)について

- 鍋が焦げたり、油が熱くなくなっていませんか?
- 温度センサーが汚れていませんか?
- 鍋底が凸凹していませんか?
- 鍋を正しくのせていますか?
- 火をつけてから2時間以上たっていないませんか?

焦げつき消火機能、天ぷら油過熱防止機能(安全機能)、コンロ安全タイマーがはたらき、自動的にガスを止めます。また、鍋底温度を正しくはかれないと安全機能がはたらいって早切れします。

次のような現象は故障ではありません



• はじめてグリルをお使いのとき、煙やにおいがでる。
鍋底についている油が焦げるためです。7ページをご覧になり、から焼きをしてください。



• パチパチとすべての点火装置で音がする。
同構点火方式となっておりますので、1ヶ所の点火操作ですべての点火装置が「パチパチ」とスパークします。



• 点火後や消火後にキシミ音がある。
加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音です。

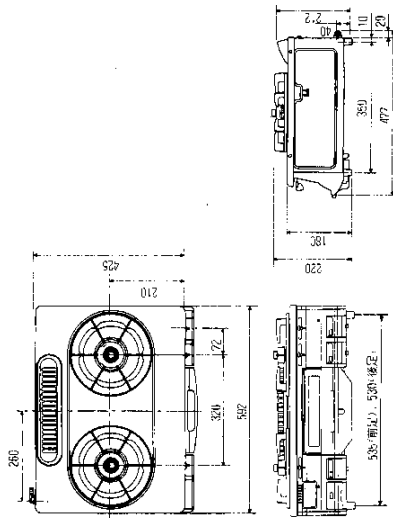


• コンロとグリルを同時に使うと炎が赤色になる。
鍋物の湯気が(ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムによるものです。

● 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときや、おわかりにならないときは、お問い合わせの販売店またはもよりの「東京ガス」(別紙事業所一覧)にご連絡ください。不完全な設置や異常がある状態で使い続けますと事故のもとになります。

仕様

仕様



品名	カステール (セイフル)	
商品コード	HR-S027PQ-CHL	HR-S027PQ-CHR
型式	IW2202SLTG	IW2202SRTG
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	立消え安全装置、スミらお湯防止機能、黒げつき消火機能、J-ON口安全タイマー、グリル残火タイマー	
付属品	取扱説明書 (保証書付)、乾電池 (単一1.5V 4個)、事業所一式表、クリル料理手帳、ゴム管ホルダー	
外形寸法	高さ 180mm × 幅 592mm × 奥行 477mm	
重量 (本体)	13.5kg	
使用ガス	1 焼酎当りのガス消費量	
使用ガスグループ	個別ガス消費量	全点火時ガス消費量
	チャオバーナー	グリルバーナー
都市用 12 A (kcal/h)	4,000	2,200
都市用 12 A (kcal/h)	3,700	2,050
都市用 12 A (kcal/h)	8,400	7,800
都市用 12 A (kcal/h)	φ 9.5mm	φ 9.5mm
都市用 12 A (kcal/h)	ガス用	ガス用
都市用 12 A (kcal/h)	ゴム管	ゴム管

お知らせ表示

お知らせ表示

・機器の安全機能がはたらいたり、使用方法に不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音(ピー)が鳴りランプ点滅でお知らせします。(P.13参照)

点滅回数	現象	原因	参照ページ
1 回	点滅	・点火ノズルボタンの押し方が弱い。 ・バーナーキャップが正しくセットされていない。 ・ガス栓の開き不十分。 ・薪ごぼれや風で消火。	8
2 回	点滅	・バーナーキャップが正しくセットされていない。 ・安全機能がはたらいて自動消火。	5・19
3 回	点滅	・安全機能がはたらいて自動消火。	13
4 回	点滅	・点火からコンロ2時間、グリル15分経過したため。	13
5 回	点滅	※点検が必要です。お買い上げの販売店、または「東京ガス」にご連絡ください。	—
6 回	点滅	※点検が必要です。お買い上げの販売店、または「東京ガス」にご連絡ください。	—

湯わかしモード (標準バーナー側) でお湯が沸騰して自動消火すると、湯わかしモードランプ3回点滅でお知らせします。11ページをご覧ください。

アフターサービス

MEMO

取扱説明書

HR-S027PQ-CHL <LW2202SLTG>
 HR-S027PQ-CHR <LW2202SRTG>

1	7	1	7	5	2	6													
1	7	1	9	5	2	5	1	3	1	4	1								

サービスの申し込み

- 20～22ページの「故障かな?と思ったら」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合、あるいは不明な場合はご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店、ガス供給業者またはもよりの「東京ガス」(別紙事業所一覧)にご連絡ください。
なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。
- 1. 品名……………ガステーブル(セイル)
- 2. 商品コード……………HR-S027PQ-CHL・CHR
機器コード……………Lタイプ 177526・Rタイプ 177925
- 3. 現象……………(できるだけ詳しく)
- 4. お客様名、住所、電話番号、通関……………(できるだけ詳しく)

転居される場合

ガスには都市ガスは種別および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、製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、お買い求めの販売店、またはもよりの転居先のガス供給業者にご連絡ください。
 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。
 ●ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証書

取扱説明書のP.29が保証書になっています。
 ●保証書に記載のように、機器の故障について、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。
 保証書を紛失されると、無料修理期間であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
 ●無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店、またはもよりの「東京ガス」にご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理します。

補修用性能部品の最低保有期間

●補修用性能部品の最低保有期間は、当該製品の製造打ち切り後5年です。この期間は通商産業省の指導によるものです。その後の修理は補修用性能部品がなく、修理できない場合がありますので、ご了承ください。
 ※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

取扱説明書

HR-S027PQ-CHL <LW2202SLTG>
HR-S027PQ-CHR <LW2202SRTG>

1 7 1 7 5 2 6
1 7 1 9 5 2 5 13151



保証書

型式名 LW2202SLTG
LW2202SRTG

品名 HR-S027PQ-CHL ガステーブル(セイフル)
HR-S027PQ-CHR

上記機器をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は東京ガス供給区域
内において都市ガス用として、ご使用になる場合本証書記載内容で無料修理をお約束するもの
です。

記

- (1) 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし機器本体を対象とします。
- (2) 万一故障の場合はお買い上げの店、もしくはもよりの東京ガスへお申し出ください。原則
として出張修理をいたします。
- (3) サービス員が参上した時に本証書をお示しくください。
- (4) 保証期間中でありましても次の場合には有料修理といたします。
(イ) 取扱説明書によらないでご使用になり故障した場合
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷
(ハ) 火災、天災、地震等による故障、その他不可抗力による故障
(ニ) お買い上げの店、あるいは東京ガスは、ご連絡なしに改造された場合の故障
(ホ) 機器に表示してある以外のガスでご使用のため改造された場合。ただし、当社都合の場
合はのぞきます。
- (ハ) 本証書を紛失された場合
- (4) 無料修理やアフターサービス等について、ご不明の場合はお買い上げの店または、もより
の東京ガス支社・営業所にお問い合わせください。

お買い上げ日	年	月	日
販売店名	取扱者印		
住所			
電話番号			

保証書行方 東京ガス株式会社
住所 東京都港区海浜1丁目5番20号
電話 03 (3432) 2111
保証責任者 株式会社「-VJ」
住所 東京都目黒区目黒6丁目2番35号
電話 0728 (63) 9800

お客様へ
1. この保証書は修理の必要が生じた場合に限り、販売店へお持ち込みいただく必要があります。
2. 本保証書の有効期間は、お買い上げの日から1年間とさせていただきます。
3. 無料修理出張費は、お客様がご負担となります。ただし、保証期間中は無料とさせていただきます。
4. この保証書は、お客様の責任において、お持ち込みいただくものとさせていただきます。

年月日	修理内容	サービス員

販売店名

製造者 ハマン東京支社 東京都港区高田馬場3-35-2 高田馬場第二原田ビル
電話 03 (3386) 8180 〒169
株式会社「-VJ」 東京都目黒区目黒6丁目2番35
電話 0728 (63) 9800 〒151

L6 01

機器コード	機番	通番	し	月	証	番号
1719525	13	16	1	1	1	61

ガステーブル
ガステーブルコンロ

PL法対応

取扱説明書

別冊

特に注意していただきたいこと

- この「取扱説明書・別冊」は、機器を安全に使用していただくために、必ず守らなければならない項目を記載しています。使用前に必ずお読みいただき、内容を十分ご理解のうえ、使用してください。
- また、別添の「取扱説明書」には正しい使用方法を詳しく記載しています。別添の「取扱説明書」についても、ご使用前に必ずお読みいただき、正しく使用してください。

ごあいさつ

このたびは、弊社のガス機器をお買い求めいただき、まことにありがとうございます。別添の「取扱説明書」および「保証書」についても、この「取扱説明書・別冊」と共に大切に手元に保管してください。本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

※機器イラストは、実際の機器と異なることがあります。 T861

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。

☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

☆誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの三つに区分しています。

	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が切迫して生じる内容を表示しています。
	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が想定される内容を表示しています。
	この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を表示しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族・来客者も含まれます。

☆注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

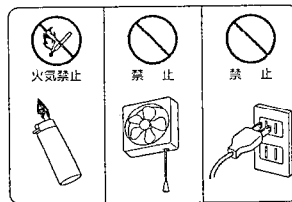
絵表示	意味
	上記表示項目を守らなかった場合に起こりうる現象を表します。
	一般的な「危険」・「警告」・「注意」
	高温注意
	発火注意
	一般的な禁止
	火気禁止
	分解禁止
	接触禁止
	必ず行う
	電源プラグを抜く

危険

■ガス漏れ時の処置について

ガス漏れに気付いたときは、右記①～③の処置を行う。また、絶対に火をつけたり、電気器具(換気扇など)のスイッチの「入・切」や電源プラグの抜き差しおよび、周辺の電話を使用しない。

☑ 火や火花で引火し、爆発事故を起こすおそれがあります。



① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。



② ガスを外に出す。(窓や戸を開ける。)



③ 販売店または、もよりのガス事業者へ連絡する。



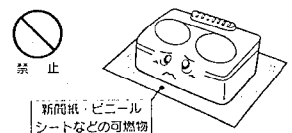
※周辺の電話は使用しないでください。

警告

機器の設置について

• 新聞紙、ビニールシートなどの可燃物を機器の下に敷かない。

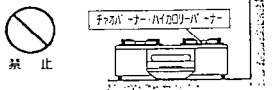
☑ 火災のおそれがあります。



• ハイカロリバーナーまたはチャオバーナーは壁側に設置しない。

☑ 火災のおそれがあります。

※2口以上のコンロは左右いずれかが、ハイカロリバーナーまたはチャオバーナーになっています。



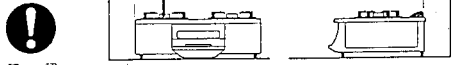
警告

機器の設置について

- 機器設置の際、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。

※右図を参照してください。

※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火し、火災となるおそれがありますので注意してください。

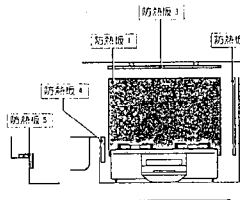


確認

- 可燃性の壁との距離が確保できない場合は、防熱板を取り付ける。
- ※防熱板には右図のような種類があります。
- ※防熱板は別売品です。
- 防熱板は必ず指定品を使用する。
- ※お買い求めの販売店でお求めください。
- 防熱板は取付説明書に従い、正しく取り付ける。
- ※取付説明書は別売の防熱板に付属されています。

☑ 火災のおそれがあります。

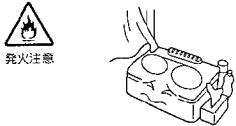
わからない場合や不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりのガス事業者にお問い合わせください。



機器正面から見た図

- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（新聞紙、ティッシュ、カーテン、ふきんなど）を近づけない。

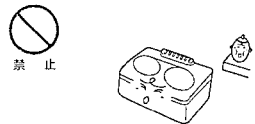
☑ 火災のおそれがあります。



発火注意

- 機器の周囲にスプレー缶を置かない。

☑ 熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発するおそれがあります。



禁止

- 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を取り付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。

☑ 火災のおそれや設置基準上問題になるおそれがあります。

- 引火性の危険物（ガソリン・灯油・ペンジン・接着剤など）を機器の周囲で保管したり、取り扱う室内には設置しない。

☑ 火災のおそれがあります。

機器コード	情報	通称	通称
1719525	13	171	

警告

機器の設置について

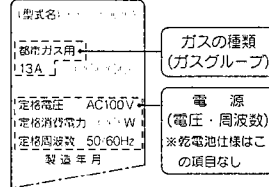
- 必ず銘板（機器の右側面に貼付）に表示してあるガス（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）を使用する。
- ※乾電池を使用している機器には電源（電圧・周波数）の項目は記載していません。

☑ 火災、不完全燃焼、爆発点火のおそれや機器の故障の原因になります。

- 転居された場合も、供給ガスの種類・電源が銘板の表示と一致していることを確認してください。
- ※ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。

わからない場合やご不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりのガス事業者ご連絡してください。

銘板（例）都市ガス用 13Aの場合



ガスの種類
(ガスグループ)

電源
(電圧・周波数)
※乾電池仕様はこの項目なし

確認

警告

機器の取り扱いについて

- 火をつけたまま燃えたり外出・就寝しない。

☑ 火災のおそれがあります。

※特にグリル使用中は注意してください。魚が燃え上がることがあります。



禁止

- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。
- コンロ下の空気取り入れ口をふさがない。

☑ 火災、不完全燃焼のおそれがあります。

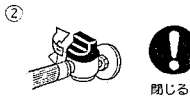


禁止

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は次の手順に従ってあわてずすみやかに処置する。

①バーナーの火を消す。（器具栓を「消火」の位置にする。）

②ガス栓を閉じる。

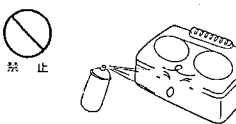


閉じる！

- 再使用の場合は、別添の「取扱説明書」に従い機器を確認し、わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりのガス事業者へ連絡する。

- 機器の周囲でスプレー、ペンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。

☑ 火災、不完全燃焼のおそれがあります。



禁止

- 火をつけたまま機器を持ち運ばない。

☑ 火災や、やけどのおそれがあります。

- 小さなお子さまだけで使用させない。

☑ 火災・やけどのおそれや、思わぬ事故の原因になります。

- 照明器具など耐熱性の低い樹脂製品の下には設置しない。

☑ 照明器具などが変形したり、変色したりします。

- 安定した水平で丈夫な場所に設置する。

☑ 調理中のなべなどがすべり落ちて、やけどのおそれがあります。

- ゴム管はガス用ゴム管でJISマークが入っているものを使用する。
- ※ゴム管には都市ガス用とLPガス用がありますので使用ガスに合ったゴム管を使用してください。

☑ ガス漏れの原因になります。



禁止

- お手入れ時は、手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。
- 各部品の突起物に注意し、お手入れを行う。

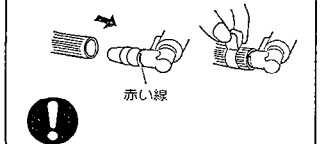
☑ けが・やけどのおそれがあります。

- バーナーキャップを水洗いした後は水気をよく切ってからセットする。

☑ 異常燃焼や故障の原因になります。

- ゴム管は赤い線まで差し込んで、必ずゴム管止めできっちり止める。

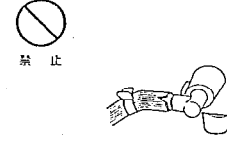
☑ ガス漏れの原因になります。



赤い線

- 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。

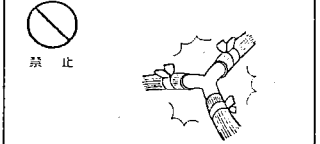
☑ ガス漏れの原因になります。



禁止

- ゴム管の縫ぎたしや二又分岐はしない。

☑ ガス漏れの原因になります。



禁止

⚠ 注意

機器コード 171952513181

⚠ 注意

機器の取り扱いについて

機器の取り扱いについて

- ガス事故防止のために
- 使用時の点火、および使用後の消火を必ず確かめる。
 - 使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
 - 外出や就寝の際には消火を確かめ、必ずガス栓を閉じる。



閉じる



- ゴム管はときどき点検する。(約6ヶ月ごと)
- ひび割れていないか、差し込み口がゆるくなっていないか。
- 古くなったゴム管は新しいゴム管に取り替える。

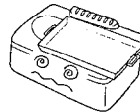
☑ ガス漏れの原因になります。

- コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべは使用しない。

☑ 不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。



禁止

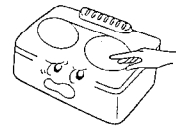


- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。

☑ やけどのおそれがあります。

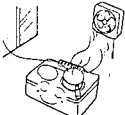


接触禁止



- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。

☑ 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おそれがあります。

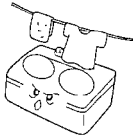


- 衣類の乾燥や炭火をおこなすなど調理以外の用途に使用しない。

☑ 火災のおそれや機器焼損の原因になります。



禁止



- 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手、衣類などを近づけない。

☑ 衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。



禁止



- この機器専用の付属品あるいは、指定のもの以外は使用しない。
- 市販されているアルミはく裂する受け皿は使用しない。

☑ 不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。



禁止



- 強火で使用する場合、やかんやフライパンなどの取っ手に注意し、火力を調節する。

☑ やけどや取っ手部分の破損の原因になります。

- なべやフライパンなどの取っ手に注意。※熱くなっている場合があります。

☑ やけどのおそれがあります。

■グリル付きコンロをご使用の場合

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず水を入れる。
- 焼けて使用するときは、その都度、必ず水を足す。

☑ 火災や異常過熱により、機器が焼損するおそれがあります。

- グリルとびらに強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。

☑ けがのおそれやグリルとびらが変形する原因になります。

- グリル水入れ皿に水以外のものを入れない。
- アルミはくや市販のグリル皿などをグリル水入れ皿に入れて使用しない。

☑ 火災のおそれや機器焼損の原因になります。

- グリル内に食品屑、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。

☑ 火災のおそれがあります。

⚠ 注意

機器の取り扱いについて

■グリル付きコンロをご使用の場合

- グリル使用中および使用直後は、グリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運びする際は、こぼれないように注意する。
- グリル使用中および使用直後は、グリルガラスに水をかけない。

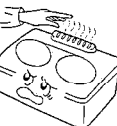
☑ やけどのおそれやグリルガラスが割れてけがをすおそれがあります。

- グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。

☑ やけどのおそれがあります。



高温注意



- 魚を取り出すときなど、グリルとびらやガラスにさわらない。
- グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外さわらない。
- ※専用のグリル用取っ手が付属の場合は、必ず専用のものを使用する。

☑ やけどのおそれがあります。



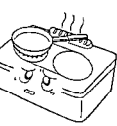
接触禁止

- なべやフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。

☑ 取っ手部分が過熱され、破損ややけどの原因になります。



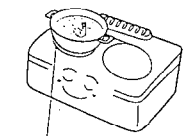
禁止



■温度センサー付きコンロをご使用の場合

- 油料理は必ずセンサー付きバーナーを使用する。
- ※センサーが付いていないバーナーは、天ぷら油過熱防止機能がたたらきません。

☑ 火災のおそれがあります。



【センサー付きバーナー】

お願い

危険・警告・注意の項目以外で特に守っていただく項目

機器の設置について

- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置しないでください。

☑ 火が途中で消えたり、不完全燃焼の原因になります。

- 試運転完了後、機器を長時間使用しないときは、必ずガス栓を閉じてください。(AC100V電源を使用する機器は電源プラグを抜いてください。)

機器の取り扱いについて

- 長期間使用しない場合は、ガス栓を閉じてください。
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を乾電池ケースより抜いてください。乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。
- AC100V電源を使用する機器の場合は、電源プラグを抜いてください。



電源プラグを抜く！

- 本機器は家庭用ですので、業務用として使用しないでください。

☑ 蓄しく寿命が短くなります。

- 機器の分解は絶対にしないでください。

☑ ガス漏れや故障の原因になります。



分解禁止

- 乾電池を使用する機器の場合
- 乾電池の⊕、⊖の方向を間違えないでください。

☑ 点火できなくなります。

- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。

☑ 破裂や液漏れの原因になります。

- AC100V電源を使用する機器の場合(使用電源は別添、「取扱説明書」の「仕様」の項目を参照してください。)

- 雷時は電源プラグを抜いてください。

☑ 電子部品が故障する原因になります。



電源プラグを抜く！

- 電源コードを引っぱって電源プラグを抜かないでください。

☑ 電源コードの断線(芯線の一部)による発熱や発火の原因になります。

- 電源プラグは濡れた手でさわらないでください。

☑ 感電のおそれがあります。

- 電源プラグがほこりや油で汚れていないか、差し込みが確実か、確認してください。

☑ 火災や感電のおそれがあります。