



安全上のご注意 (必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

 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、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
 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、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
 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や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

 この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です	 火気禁止	 接触禁止	 分解禁止
 この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です			
 この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です			

危険

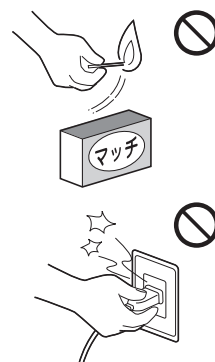
危険

ガス漏れに気づいたら



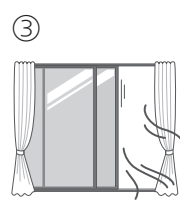
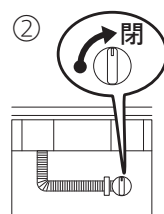
火気禁止

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



■すぐに使用を中止する

- ①操作ボタンを押して、火を消す。
- ②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。





安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)



警

告

使用中は



■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に、発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。



トッププレートについて

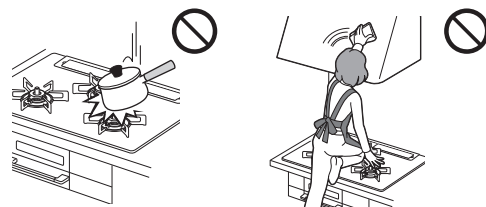


■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご相談ください。

※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。

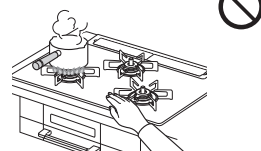


接触禁止

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

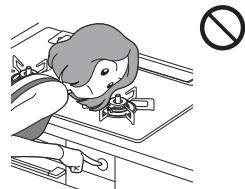
やけどのおそれがあります。

- グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っ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ことがあります。



■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

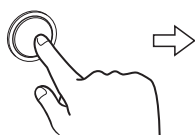


■点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

①操作ボタンを戻す

②点火する



周囲のガスがなくなってから



注

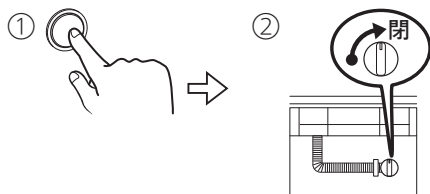
意

異常時は



■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。☞ 94～106 ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。



使用時や使用後は



■点火・消火の確認をする

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

使用中は



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。



■必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- ・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
 - ・屋内設置のふろがまを使用している場合
- 換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■操作部やグリルとびらに強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。



■操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



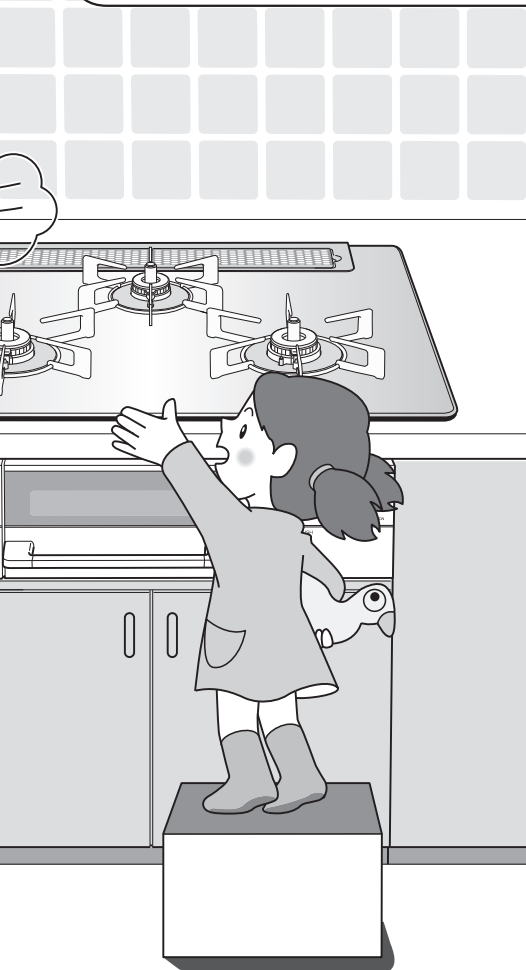
■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

電波について



- この機器は電波法に基づく小電力データ通信システム無線局設備として、技術基準適合証明を受けています。従って、この機器を使用するときに無線局の免許は必要ありません。また、この機器は日本国内のみで使用できます。
- 下記の事項を行うと法律に罰せられることがあります。
 - ・分解 / 改造する。
- この機器の無線機能は、2.4GHz の周波数帯の電波を利用しています。この周波数帯の電波はいろいろな機器（電子レンジ、無線 LAN 機器など）が使用していますので、電波の干渉により、この機器の無線機能とスマートフォンとの連動ができなくなり、レシピがダウンロードできない場合や、コンロからの状態表示が更新されない場合があります。





安全上のご注意 (コンロ使用編)



警告

告



注

意

使用してはいけないもの



- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋
- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網
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。



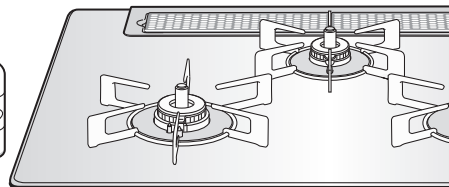
近くに置いてはいけないもの



- 爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
●スプレー缶
●カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいもの
火災の原因になります。
●スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいもの
火災の原因になります。
●機器の上方に調味料ラックなど
●ペットボトル・プラスチック類
●ふきんやタオル・調理油など



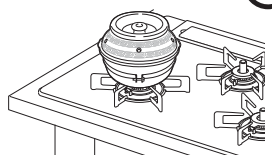
- 温度センサーは絶対に取りはずさない
火災の原因になります。



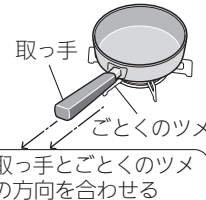
使用する鍋などについて



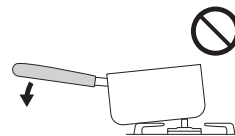
- 石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。



- 片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の取っ手はごとのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



- 軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



- 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。



■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

廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

揚げものの調理をするときは

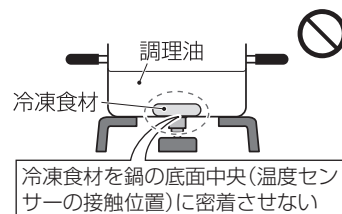


■あぶり・高温炒めモードで揚げものの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■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。



■複数回使った調理油で揚げものをしない

発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にこった調理油、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。

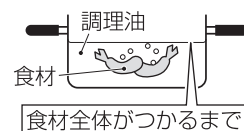
■揚げ過ぎない

長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。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などは、特に注意してください。



■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



■身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。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。



■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない

- 変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。
- 鍋なし検知機能に 21 ページの誤作動の原因になります。



■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。





安全上のご注意 (グリル使用編)



警告

告



■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。



グリル石



グリルシート

■脂が多く出る調理時は、グリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。



アルミはく

■グリルとびらに魚などはさみこまない

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

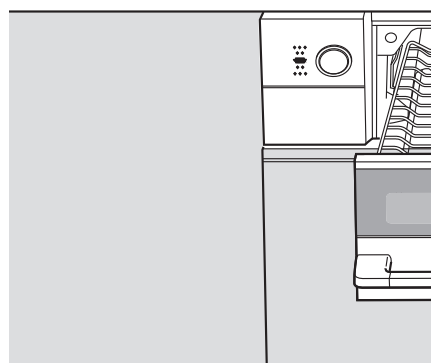
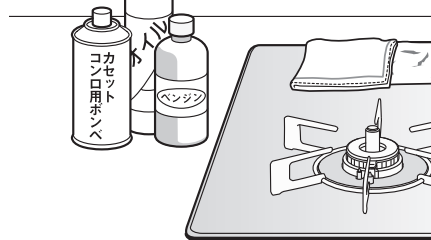
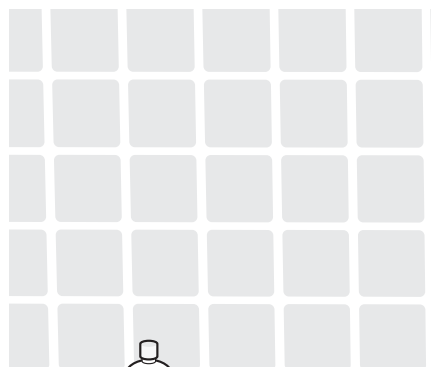
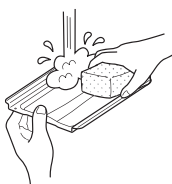


■グリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する



■グリル皿やグリルプレート、下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



接触禁止

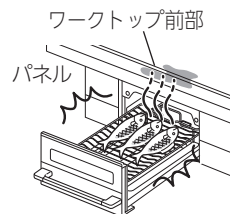
■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。



■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



ワークトップ前部

パネル

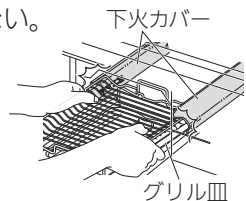
■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
- ② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
- ③ 消火後、点検を依頼する。

■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレートを置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。



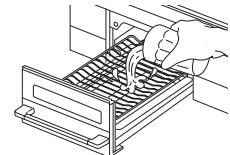
下火カバー

グリル皿

■グリル皿・グリルプレートに水などを入れない

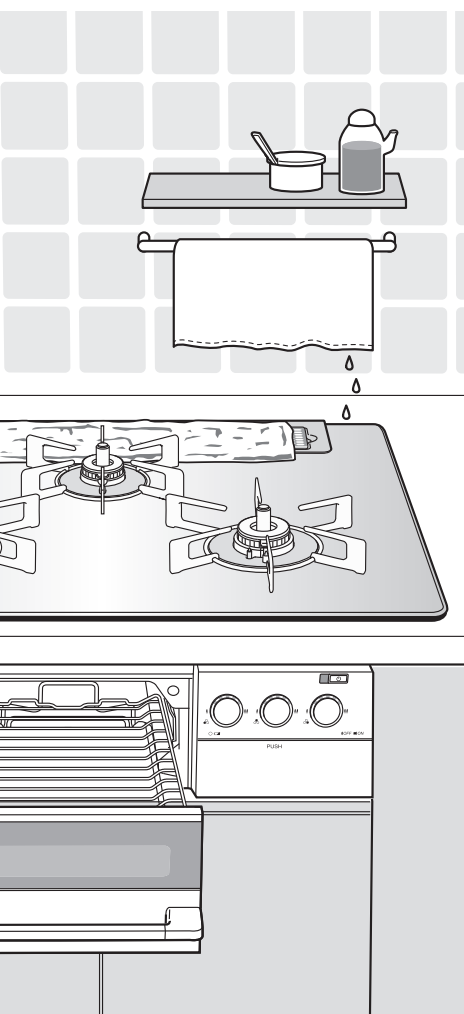
この機器はグリル皿・グリルプレートに水を入れる必要がないタイプです。

水などが高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



注

意



近くに置いてはいけないもの



■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など



■排気口にふきんやものをのせたり、 排気口をアルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



■排気口に手や顔などを近づけない

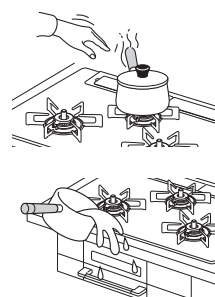
■排気口に鍋の取っ手を向けない

- 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
- 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない

ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、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。

■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする

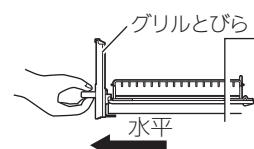
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。

■グリル皿はていねいに持ち運ぶ

グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは冷めてから取りはずす

使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け・レール(カバー)も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。





安全上のご注意 (グリル使用編・お手入れ編)



注

意

グリルプレート・ココット・ココットダッチオーブンを 使うときは

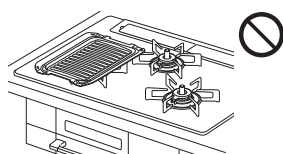


■グリルプレート・ココット・ココットダッチオーブン調理に対応した グリル以外で使用しない

変形、変色の原因になります。

■コンロ上で使用しない

変形・変色・損傷・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。

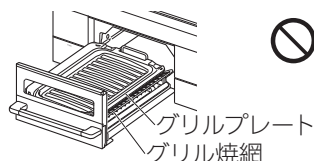


■正しいメニュー以外では、使用しない

表面の塗装を傷める原因になります。
アプリレシピはアプリ内の説明に従って使用してください。

■グリルプレートはグリル焼網の上に重ねて使用しない

機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、
グリル焼網やグリルプレートの塗装を傷める原因になります。



■ココットダッチオーブンで魚焼きなどの調理をしない

脂がたまり、発火する原因になります。



■グリルプレートを取りはずす場合は、たまった脂などをキッチンペーパー などで必ずふき取る

グリルプレートにたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■ココット、ココットダッチオーブン調理をする場合は、必ず専用の ココット、専用のココットダッチオーブンを使用する

専用のココット以外の容器、専用のココットダッチオーブン以外の容器を使用すると、
調理がうまくできなかったり、燃烧不良の原因になります。また、調理物に火
がつき、火災の原因になります。

■型式により使用できるグリルプレート・ココット・ココットダッチオー ブンが異なります。107・108ページにてご確認ください。



注

意

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

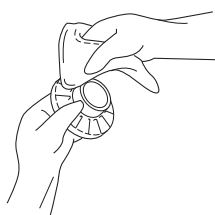
■ロックをして、電源を切る 30 ページ

不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

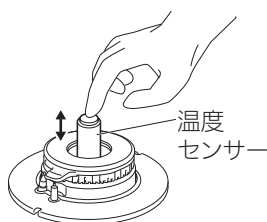


■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 途中消火や鍋なし検知機能  21 ページの誤作動の原因になります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



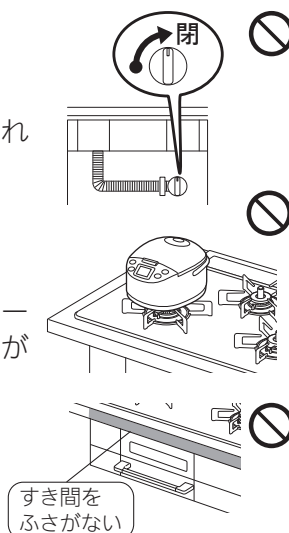


安全上のご注意

お願い

機器のご使用は

- 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。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作し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。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、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。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

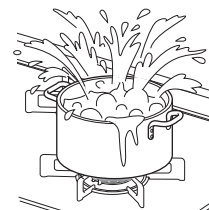


コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- 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を煮たり、温めたりするときは、突沸に注意してください。



突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、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、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、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ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。



安全上のご注意 (設置編)



分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

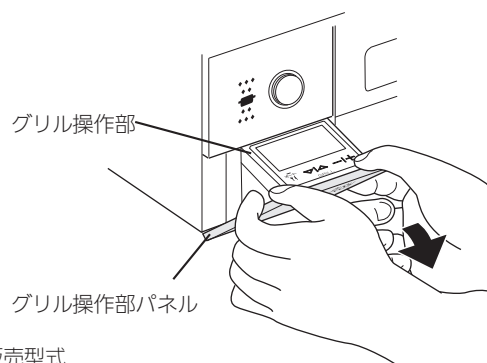
一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。

専門の技術・資格が必要です。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。

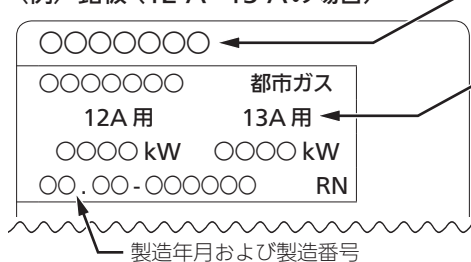


■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のグリル操作部パネルを開けたグリル操作部正面に貼ってあります。
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。
- 転居されたときも、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してください。



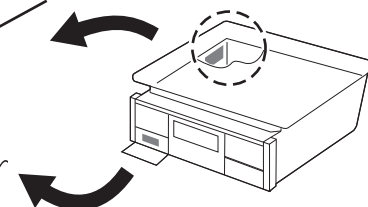
〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）



販売型式

ガス種
(ガスグループ)

製造年月および製造番号



■可燃物との距離を確実に離す

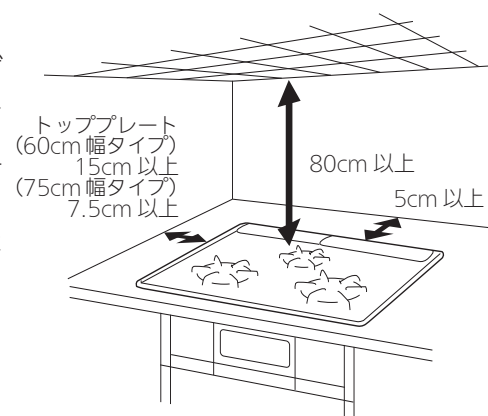
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



(可燃性の壁の場合)



警告

告