

取扱説明書

大阪ガス

ビルトインコンロ<システムキッチン用>

型番

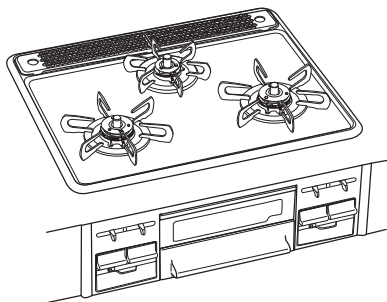
210-P410型

210-P411型

型式名

E3-4-18 (PD-N35A-5L)

E3-4-18 (PD-N35A-5R)



家庭用

保証書付

- 片面焼きなしグリル
- ホーロートッププレート

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

このたびは大阪ガスのガスビルトインコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。

- ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解して正しく安全にお使いください。
- この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などをご確認のうえ、大切に保管してください。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書と一緒に大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失された場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

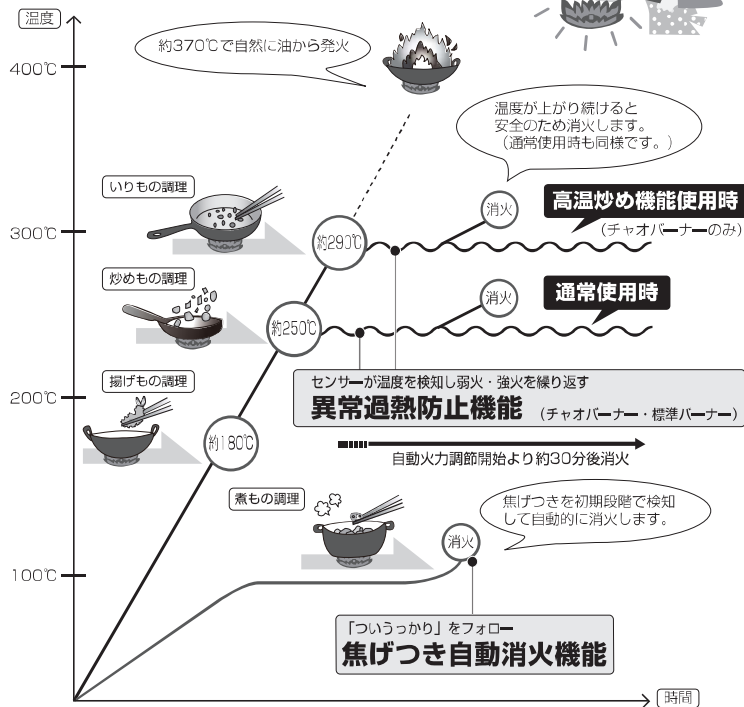
Si センサーコンロ

全ロセンサー搭載

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (intelligent) 温度センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサーコンロ」です。

調理を楽しく、安心に

温度センサーのはたらき



よくある質問を チェック!!

? 点火ボタンを押しても 火がつかない

乾電池を確認してください

乾電池が消耗すると火がつきません。

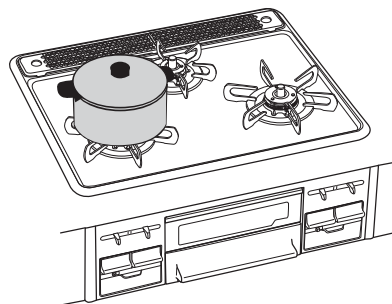
乾電池の交換は…41ページ参照

? 勝手に火が小さくなったり、 火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいています

鍋底の温度が上昇すると自動で弱火になり高温になりすぎを防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると安全のため消火します。
*高温炒め機能を使用しているときも同様です。

→26ページ参照



もくじ

各部のなまえ	3
便利機能	5
安心・安全機能	6
各種設定の変更	7
(カスタマイズ機能・さらに安心モード)	

安全なお使用のために

安全上のご注意	11
(使用時に必ずお守りください)	
安全上のご注意	19
(設置について)	
コンロをご使用の前に	21

使いかた

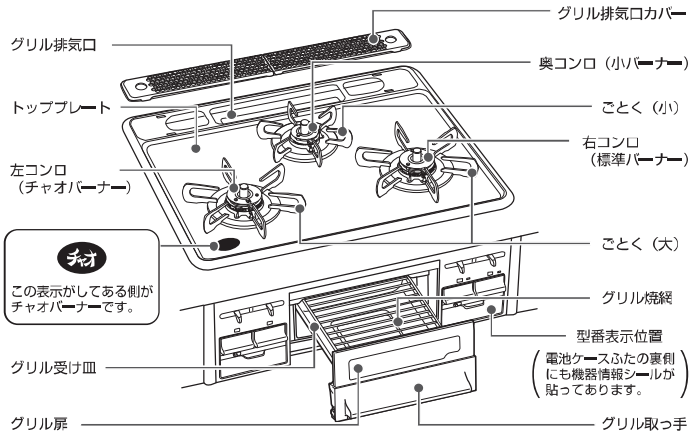
コンロの使いかた(基本の操作)	23
高温炒め いりもの・炒めものをする	25
(高温炒め機能)	
タイマー コンロタイマーを使う	27
温度 揚げものをする	29
お湯 お湯を沸かす	31
ごはん ごはん・おかゆを炊く	33
グリルの使いかた	37

長くご利用いただくために

乾電池の交換方法	41
日常点検とお手入れ	42
部品の取り付けと取り外し	45
お手入れのしかた	49
よくあるご質問 (Q&A)	53
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	61
長時間使用しない場合 /アフターサービス	63
別売部品・交換部品のご紹介	64
仕様	65
お問い合わせ先	65
保証書	裏表紙

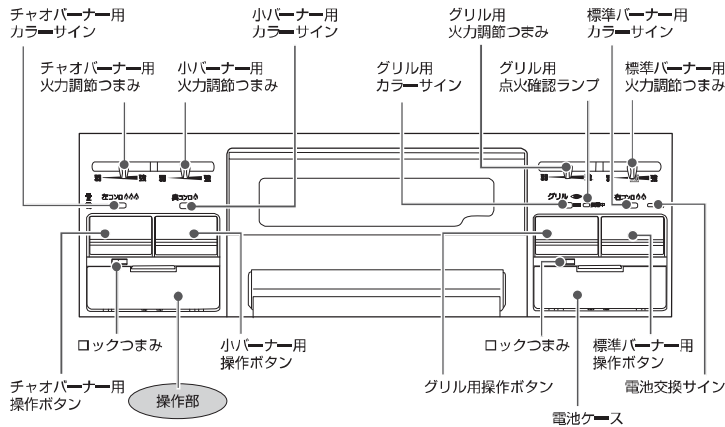
各部のなまえ

図は210-P410型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。
 (210-P411型は、標準バーナー・電池ケース・電池交換サインが左側、チャオバーナー・操作部が右側についています。)

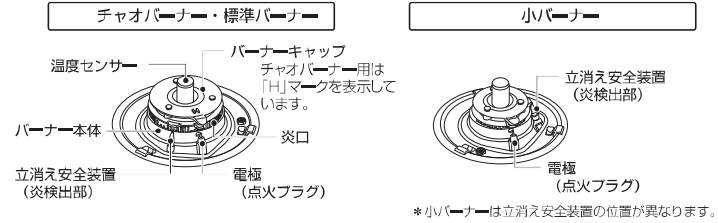


チャオ
 この表示がしてある側がチャオバーナーです。

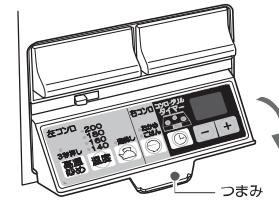
正面図



バーナー部 拡大図



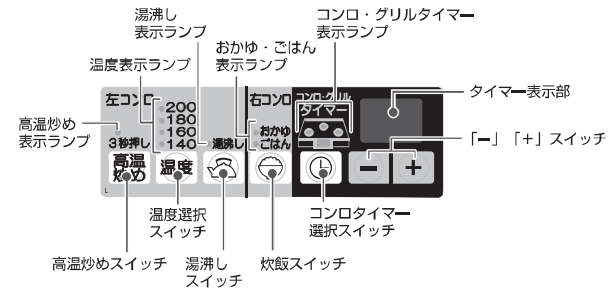
操作部 拡大図



■操作部の開けかた

操作部のつまみを持って手前に開いてください。
 (カツンツと手応えがあるまで開いてください。)

◎210-P410型の操作部 (左コンロがチャオバーナーの機器)



◎210-P411型の操作部 (右コンロがチャオバーナーの機器)



便利機能

■高温炒め機能



いりもの料理など高温が必要な調理の場合にご使用ください。高温炒め機能をご使用時も異常過熱防止機能がはたらき、高温になり過ぎたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると消火します。

■タイマー機能

コンロはいずれか1ヶ所で1~99分まで設定できます。グリルは1~22分まで設定できます。設定した時間が経過すると自動消火し、ブザーでお知らせします。

カスタマイズ機能（7ページ参照）

→タイマー終了のお知らせ音をブザー音からメロディに変更することもできます。

■温度調節機能



天ぷらなどの揚げものや、焼きギョーザやホットケーキなどの焼きもの調理をするときに、温度を7段階（140~200℃）のいずれかに保ちます。

■湯沸し機能



沸騰後に自動消火します。

カスタマイズ機能（7ページ参照）

→沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。

■炊飯機能



ごはんを炊く：自動的にごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。おかゆを炊く：自動におかゆを炊き、炊きあがり後に自動消火します。

安心・安全機能

■立消え安全装置

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

■天ぷら油過熱防止機能

調理法の過熱を防止するために、温度センサーが消火温度に近づくと自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。（小バーナーは自動で火力調節は行わず、調理油が過熱されると自動的にガスを止め消火します。）

■消し忘れ消火機能

万一の消し忘れのために、点火後最大でコンロは約2時間、グリルは約22分で自動的にガスを止め消火します。

カスタマイズ機能（7ページ参照）

→コンロは自動消火するまでの時間を10分~90分（10分間隔）に変更することもできます。

■焦げつき自動消火機能

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめるると自動的にガスを止め消火します。鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

■異常過熱防止機能

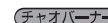
炒めもの調理・焼きものの調理など比較的温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、弱火⇄強火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動的にガスを止め消火します。



カスタマイズ機能（7ページ参照）

→高温での調理が続いた場合、約30分で自動消火する設定を約15分に変更することもできます。

■機器異常過熱防止装置



機器内の温度が異常に高くなった場合は、自動的にガスを止め消火します。

■中火点火機能

コンロ点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。（24ページ参照）

■グリル過熱防止装置



魚などの調理物を入れずから焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動的にガスを止め消火します。

■操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

湯沸し機能、炊飯機能、コンロタイマー機能、グリルタイマー機能が作動し自動消火した場合や、安心・安全機能がはたらき自動消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に「ピー・ピー・ピー」と3回ブザーが鳴り、お知らせします。操作ボタンを押し戻してください。

※操作ボタンを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。必ず操作ボタンを「消火位置」に戻してください。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

安心・安全機能、便利機能を設定変更 (カスタマイズ) することができます。
一度変更すると設定を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。

「さらに安心モード」と機能ごとに個別設定する2通りの設定方法があります。

	適応機能	初期設定	変更内容
さらに安心モード	消し忘れ消火機能 (6ページ参照)	すべてのコンロ 2時間 (120分)	すべてのコンロ 30分
	異常過熱防止機能 (6ページ参照)	30分	15分
個別設定	消し忘れ消火機能 (6ページ参照) ●コンロごとに設定できます。	2時間 (120分)	10分~90分 (10分間隔)
	異常過熱防止機能 (6ページ参照) ●左コンロ・右コンロの設定を 両方同時に変更します。	30分	15分
	湯沸し機能 (5・31ページ参照)	保温なし	保温5分
	タイマー終了時のお知らせ音 (29・40ページ参照) ●コンロタイマー終了時のお知らせ音・ グリルタイマー終了時のお知らせ音を 変更できます。 ※その他のお知らせ音は変更できません。	ブザー	メロディ

「さらに安心モード」を解除すると、個別設定で設定した「タイマー終了時のお知らせ音」以外の機能が工場出荷時の設定 (初期設定) に戻ります。

知っておいてね

- カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
- カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合でも、コンロタイマー・湯沸し機能・炊飯機能を使用している時はその機能が優先されます。(最長2時間)
- 消し忘れ消火機能の設定時間と、コンロタイマーの設定時間 (27ページ参照) ではコンロタイマーの設定時間が優先されます。

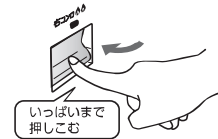
※図はチャオバーナーが左側の機器で説明しています。

「さらに安心モード」の設定・解除のしかた

① ガス栓を閉じ、すべての操作ボタンが消火位置に戻っていることを確認する

② ①標準コンロの操作ボタンを押し、
点火位置にする

操作ボタンを押すと、すべてのバーナーで
同時にパチパチと放電しますが、異常では
ありません。



* 10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。

②すぐに標準コンロの操作ボタンを
押し戻し、消火位置にする



* 10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。

③ 高温炒めスイッチを
長押しする (3秒以上)



- メロディが流れ、表示部 (ON) が点滅し、設定されます。
(初期設定はOFFです。)



解除のしかた

- 解除は設定と同じ操作方法になります。
- 「ピー」と5回ブザーが鳴り、表示部 (OFF) が点滅すると、「さらに安心モード」が解除されます。



- 5秒経過すると表示部が消灯し、設定変更が完了します。

※「さらに安心モード」設定後は、乾電池を交換しても設定を記憶しています。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

個別設定のしかた

各種設定変更をする前に設定準備を行ってください。
設定準備が完了してから1分以内に各種設定変更を開始してください。

設定準備をする (共通操作)

- ① ガス栓を閉じ、すべての操作ボタンが消火位置に戻っていることを確認する
- ② ①グリルの操作ボタンを押し、点火位置にする

操作ボタンを押すと、すべてのバーナーで同時にパチパチと放電しますが、異常ではありません。

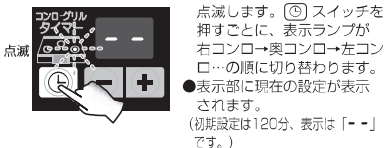


各種設定を変更する

コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更 (コンロごとに設定できます。)

異常過熱防止機能の自動消火時間の変更 (15分に短縮できます。)

- ④ ④スイッチを押し、設定したいコンロを選択する



- コンロタイマー表示ランプが点滅します。④スイッチを押すごとに、表示ランプが右コンロ→奥コンロ→左コンロの順に切り替わります。
- 表示部に現在の設定が表示されず。(初期設定は120分、表示は「-」です。)

- ⑤ -/+スイッチを押し、設定時間を変更する



- 10分~90分の間で10分刻み、および120分に設定できます。
- *他のコンロも同時に設定したい場合は、④の操作に戻り、同様の手順で設定してください。

設定を完了する (共通操作)

- ⑥ いずれかの操作ボタンを押す



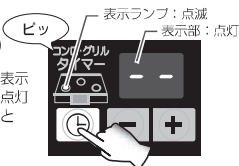
- 左コンロ・右コンロ・奥コンロ・グリルのいずれかの操作ボタンを押すと「ピー」と5回ブザーが鳴り、設定した時間や音に変更されます。

設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点で「ピー」と5回ブザーが鳴り、自動的に設定完了します。

1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

*図はチャオバーナーが左側の機器で説明しています。

- ②すぐにグリルの操作ボタンを押し戻し、消火位置にする
- ③ ④スイッチを長押しする (3秒以上)

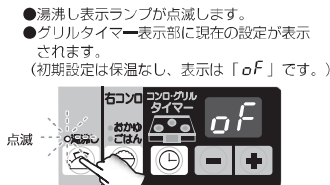


ブザーが「ピー」と鳴り、表示ランプが点滅し、表示部が点灯(「-」または数字)すると設定準備完了です。

湯沸し機能の保温あり/なしの変更

タイマー終了時のお知らせ音の変更 (メロディに変更できます。)

- ④ ④スイッチを押す



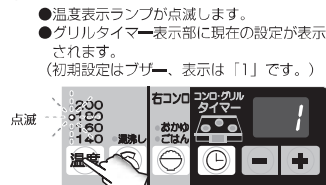
- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。(初期設定は保温なし、表示は「of」です。)

- ⑤ -/+スイッチを押し、設定を変更する



of (オフ) : 保温なし
on (オン) : 保温5分間

- ④ ④スイッチを押す



- 温度表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。(初期設定はブザー、表示は「1」です。)

- ⑤ -/+スイッチを押し、音の種類を変更する



1: ブザー
2: メロディ

- ⑦ 設定後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。




*操作ボタンを戻し忘れ、操作ボタン戻し忘れお知らせ機能がはたらきます。(6ページ参照)










その時点の設定を記憶します。


安全上のご注意 (使用時に必ずお守りください)

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただきたい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。

■絵表示について次のような意味があります。

 禁止	 火気禁止	 分解禁止	この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。
 注意	 発火注意		この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。
 必ず行う	 換気必要		この絵表示は気をつけていただきたい「強制」の内容です。

 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。
---	--


■ガス漏れ時使用厳禁

 火気禁止

ガス漏れに気づいたときは…

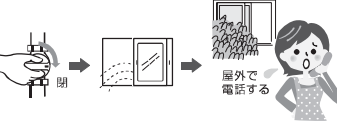
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇その他）のスイッチの入 / 切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない


→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すぐに使用をやめ消火し、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



 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。
--	---


 使用中は…


■火をつけたまま機器から絶対に離れない、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。特に天ぷらや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装置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。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

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、風で炎がお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。特にコンロの奥に手をのぼすときは注意してください。



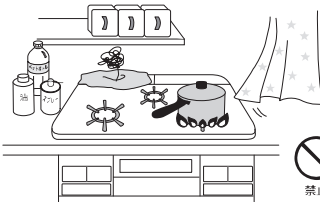
 禁止


■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

ガスコンロの近くには…

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない


ふきんやタオル、ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。



 禁止

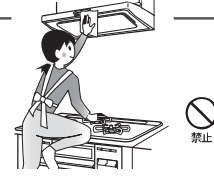
■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがれない

不完全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。

 禁止

■トッププレートに衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない

トッププレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。破損したときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



安全上のご注意 (使用時に必ずお守りください)



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。



禁止

コンロには…

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や機器の異常過熱、ごとの変形、トッププレートの損傷の原因になります。



禁止

■市販の補助具は使用しない

市販の補助具(省エネ性をうたった補助具、アルミはく製する受け皿など)を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、温度センサーがはたらき消火したり、トッププレートやごとの変色、変形の原因にもなります。



省エネごとく



アルミはく製する受け皿

■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。



焼網



禁止

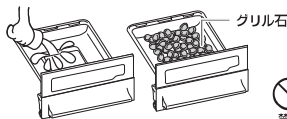


禁止

グリルには…

■グリル受け皿にはグリル石やグリルシート、水を入れない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器の損傷、火災など恐ろしい事故の原因になります。この機器はグリル受け皿に水を入れる必要のないタイプです。水を入れないでご利用ください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



グリル石



禁止

■脂が多く出る調理では、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、過熱され発火するおそれがあります。



発火注意

■グリル庫内に食品くずやふきんがないことを確認する

■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。
*取り除く際ははげがをしないように注意してください。



必ず行う

■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

たまった脂に火がついて火災・やけどのおそれがあります。



必ず行う

■点火・消火の確認

- 点火時は火がついたことを確認する
- 消火時は操作ボタンを消火の状態に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める

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しやすいので必ず火が消えたことを確認してください。



必ず行う

■緊急時・異常時の処置

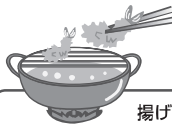
- ①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(53~60ページ参照)「フザー」が鳴ってこんな表示がでたら(61~62ページ参照)に従い処置する。
上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで連絡する。



禁止

■高温炒め機能で揚げもの調理をしない

調理油が過熱され発火のおそれがあります。



揚げもの調理のときは…



禁止

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

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。



調理油

冷凍食材

冷凍食材を鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない



禁止

■複数回使用した調理油で揚げもの調理をしない

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

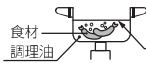
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは特に注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。



必ず行う

■揚げもの調理は食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーがはたらかず、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調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。



食材

調理油

食材全体が十分につかるまで



必ず行う



禁止

■天ぷら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。

安全上のご注意 (使用時に必ずお守りください)



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発生が想定される内容を示しています。

使用中や使用直後は…



禁止

■操作部・操作ボタン・つまみ・グリル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。また、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いで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ヵ所のみ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。触らないように注意してください。

■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり (グリル扉の落下も含む) 傷をつけたりしない

また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない
ガラスが割れてけがややけどをするおそれがあります。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけたりグリル扉を開けてのぞき込まない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



換気必要

■使用中は必ず換気する

- 閉めきった部屋で長時間使用しない
- 使用中は窓を開けるか換気扇を回す

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

* 屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器およびふろがまの排気ガスが屋内に流れ込み、一酸化炭素中毒のおそれがあります。



禁止

■調理以外の用途には使わない
■衣類 (ふきんなど) の乾燥などに使用しない

衣服の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



禁止



禁止

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

安心・安全機能が正しくはたらかず機器焼損や作動不良の原因になります。

コンロ使用时には…



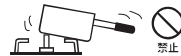
禁止

■ごとくをはずして使用しない

鍋などを直接コンロにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■片手鍋・底がへこんだ鍋や中華鍋などの底の丸い鍋・底がすべりやすい鍋・小さい鍋などは必ず取っ手を持ち不安定な状態で使用しない

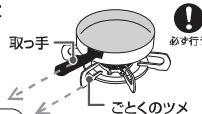
片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



必ず行う

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は取っ手をごとくのツメ方向に合わせる

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋などの取っ手を機器の前面からはみ出さないようにごとくのツメと同じ向きに置いて、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



取っ手とごとくのツメの方向を合わせる

■軽い鍋は調理物も含めて300g以上で調理する

■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、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。



禁止

■コンロには石焼き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。



禁止

■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



禁止

■グリル扉に重いものを乗せたり、強い力を加えたりしない

グリル扉がはずれ、けがや機器破損の原因になります。



禁止

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



禁止

■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。



必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

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。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなってから顔などを近づけないで点火操作をしてください。

安全上のご注意 (使用時に必ずお守りください)

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。

グリル使用時は…



グリル使用時は魚などの調理物を焼きすぎない

魚などの調理物に火がつき火災や機器焼損の原因になります。

グリル扉を開けたまま使用しない

グリル扉を開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めすると、あふれた熱気により、トッププレートやつまみ・ボタン・ワークトップ等が過熱されやけどや変色・変形の原因になります。

ワークトップ前部



グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。

グリル受け皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



魚を裏返すときなどは、手や腕がグリル扉やガラスに触れないように注意する

●やけどをするおそれがあります。



鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

脂に引火してグリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災の原因になります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。

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。



排気口に手や顔を近づけない 鍋の取っ手などを排気口に近づけない

高温の排気熱が出ていますので、やけどや鍋の取っ手を焼損するおそれがあります。

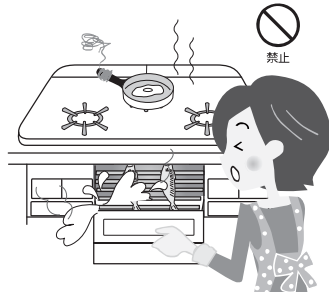


グリル受け皿を持ち運ぶ際は、たまった脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

- ①操作ボタンを押して消火状態にする
- ②火が完全に消え、グリル庫内が冷めるまでグリル扉を引き出さない
- ③消火後、点検を依頼する



機器の点検・お手入れするときは…

必ず行う

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。

ガス栓を閉める

誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

操作ボタンをロックする (23ページ参照)

不用意な点火を防ぎます。

必ず手袋をして行う

グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。特にグリル庫内は見えにくいのでご注意ください。

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る

バーナーキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする

炎口がつかまつたり、濡れたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。



突沸現象に注意する

必ず行う

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には突沸に注意してください。



【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。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。直火でこれらを温めるときにも起ることがあります。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。

【突沸現象の予防方法】

- 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溜めは弱火で混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■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。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。配管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

■トッププレートの上でHジャー炊飯器、卓上型H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。

■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

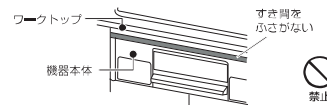
■煮こぼれに注意し、火力調節してください。煮こぼれて機器内部が汚れるおそれがあります。また、トッププレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼きつきと機器を傷めるおそれがあります。

■弱火でご使用の際、キッチンのキャビネット扉は静かに閉閉してください。あまり強く閉閉すると消火することがあります。

■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。

■使用するバーナーの操作ボタンを間違えないようにしてください。

■空気が流れるようにワークトップ下面と、機器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。不完全燃焼の原因になります。



安全上のご注意 (設置について)



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。



必ず行う

■供給ガスと機器の銘板に表示してあるガス種 (ガスグループ) の適合を確認する

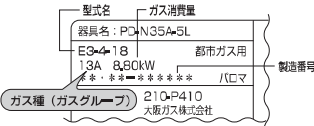
- 供給ガスと表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
- ※銘板は機器内部の右側面に貼ってあります。グリル排気口を外してご確認ください。供給ガスの種類がわからない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。
- ※機器前面の電池ケースふたを開けると機器情報シールが貼ってあります。機器のガス種 (ガスグループ) を確認することができます。

【例】機器情報シール (都市ガス13Aの場合)

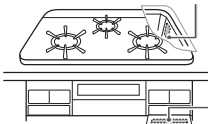


ガス種 (ガスグループ)

【例】銘板 (都市ガス13Aの場合)



ガス種 (ガスグループ)



機器情報シール

※図はチャオバーナーが左側の機器で説明しています。



必ず行う

■機器の設置 (付帯工事)

機器の設置・移動および付帯工事はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。

■ガス接続

この機器のガス接続工事は専門の資格・技術が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに依頼してください。

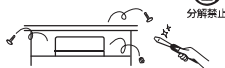
※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。



分解禁止



必ず行う

■設置場所

設置工事説明書に従って正しく設置してあることを確認してください。

※設置後に、機器の周囲の改装 (吊り戸棚をつけるなど) を行う場合も設置基準をお守りください。



必ず行う

■離隔距離について

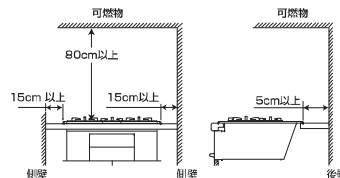
火災防止条例で定められておりますので必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

周囲に可燃物 (木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど) **のある場合**

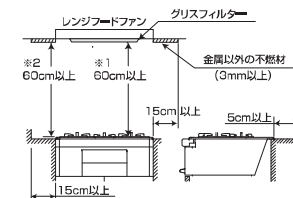
- 可燃物と機器は下の表にある離隔距離をとってください。
- 表の離隔距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

【可燃物からの離隔距離】

上方	側方	前方	後方
80cm以上	15cm以上	15cm以上	5cm以上



上方周辺をレンジフードファンおよび不燃材で防火措置を取った場合



- ※1 レンジフードファン以外の場合は、80cm以上。
- ※2 不燃材がない場合、もしくは金属以外の不燃材3mm未満は、60cm以上。



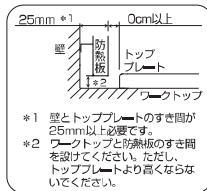
必ず行う

■防熱板について

別売の防熱板 (詳しくは64ページ参照) を図のように取り付けてください。

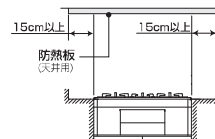
※防熱板A、B、および天井用の取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

周囲の防火措置



- ※1 壁とトッププレートとのすき間が25mm以上必要です。
- ※2 フックトップと防熱板のすき間を設けてください。ただし、トッププレートより高くならないでください。

上方周辺を防熱板で防火措置を取った場合



防熱板の種類

品名	部品コード	高さ	幅	厚み
防熱板A(背面用)	07-77375-00	340mm	600mm	25mm
防熱板B(側面用)	07-77376-00	340mm	500mm	25mm
防熱板(天井用)	4015-0100-0207	550mm	900mm	10,3mm

※詳しくは設置工事説明書をご覧ください。

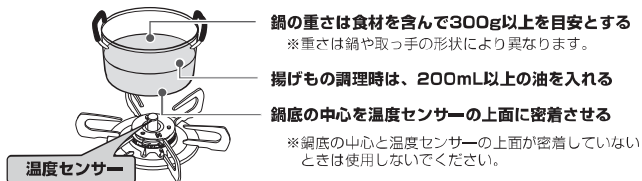
※防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



コンロをご使用の前に

温度センサーを正しく動作させるために必ずお守りください

特に揚げ物の調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。



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。



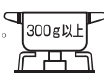
禁止

■温度センサーは絶対に取り外さない

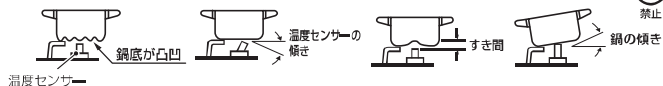
火災などの原因となり大変危険です。

■温度センサーの上面と鍋底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発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
 - 鍋底と温度センサーの間にはすき間がないようにしてください。
 - 安定性の悪い鍋は使用しないでください。
- 鍋の重さは調理物を含め300g以上が必要です。



必ず行う



禁止

■鍋底やフライパンの底などについて異物や著しい汚れ・焦げなどは取り除く

鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、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、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



禁止

■耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので揚げ物の調理はしない

天ぷら油過熱防止機能がはたらかず、発火することがあります。



禁止



注意

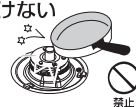
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



禁止

■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、調理油が発火するおそれがあります。また、温度センサーが故障し安心・安全機能がはたらかない場合があります。

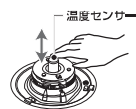


必ず行う

■温度センサーがスムーズに上下に動かないか確認する

■温度センサーと鍋底の密着する部分はいつも清潔にしておく

- 汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく感知できず、調理油の発火や途中消火の原因になります。
- 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。温度センサーがスムーズに動かないときは必ず点検・修理を依頼してください。



調理に適した鍋を選ぶ

(炊飯機能に適した鍋については34ページをご覧ください。)

○：適しています ×：適していません (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ません。)

鍋などの種類	油調理		その他の調理 (煮ものなど)	温度調節 機能	湯沸し 機能	備考
	揚げもの	炒めもの				
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋* (多層を含む)	○	○	○	○	○	温度センサーに適しています。
フライパン 平底中華鍋 アルミ・鉄・ステンレス* (多層を含む)	○	○	○	○	○	炒めもの調理時フライパンを反らす動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷら鍋 (鉄)	○	○	○	○	○	
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	×	○ <small>(ただし、油火する 場合のみです)</small>	○	×	×	揚げ物の調理には適していません。発火することがありますので、使用しないでください。
丸底中華鍋 打ち出し鍋	×	○	○	×	×	揚げ物の調理には適していません。揚げ物の調理以外の調理は、鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
焼網	○	○	×	○	○	トップレートに落ちた油などに火がついたり、トップレートやここの変色などの原因になります。
やかん	○	○	○	○	○	

*鍋底の厚さの薄い (2.5mm以下) ステンレス製の鍋・フライパンは適していません。

おねがい

中華鍋を使うときは

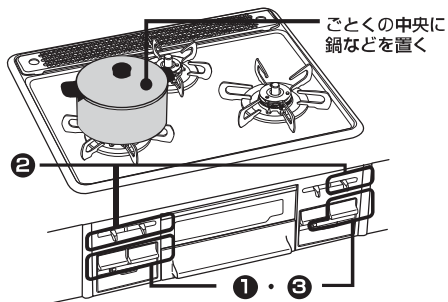
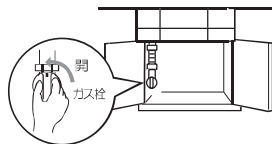
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。



コンロの使いかた (基本の操作)

準備

すべての操作ボタンが
消火状態であることを確かめ、
ガス栓を全開にする



ワンポイント

○いりもの、炒めもの、あぶりものをするときには…

高温炒め機能を使用して調理してください。(25ページ参照)
安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、高温炒め機能に設定してから約30分*高温で調理できます。
*コンロタイマーと併用している場合はコンロタイマーが優先になります。
*カスタマイズ機能・さらに安心モードで約15分に変更することもできます。(7ページ参照)

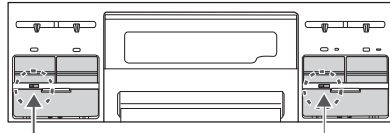
○揚げものをするときには…

温度調節機能を使用して調理してください。(29ページ参照)

ロックつまみについて

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

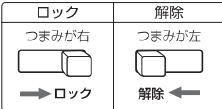
【ロックつまみの位置】



左コンロ・奥コンロ用

グリル・右コンロ用

【操作方法】



おねがい

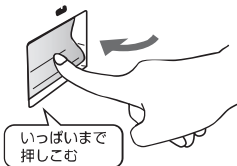
- 鍋についた水滴はふき取ってからごとのくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとのくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- 焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理の種類、火力によって焦げ付きの程度が変わります。焦げつきやすい調理の場合、弱火(最弱火力)で様子を見ながら調理してください。
《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
- 操作部の表面に透明な保護シールが貼られている場合は剥がしておいてください。
- グリル庫内に紙や梱包材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

① ロックつまみを解除し、点火する



解除 ←

→ 赤に変わる

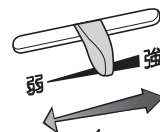


いっぱいまで押しこむ

ロックつまみを解除し、
操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

- パチパチと音がして点火します。(コンロとグリル同時に放電)
- 点火のとき、火力調節つまみは小(←)は「強火」の位置に、チャオバーナー・標準バーナーは中火の位置(中央)に移動します。(中火点火機能 8ページ参照)
- 点火していることを確認してください。

② 火力調節する



弱

強

炎を見ながら左右に
ゆっくりスライドさせる

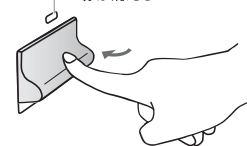
火力調節つまみをゆっくり動かし、
鍋の大きさに応じた火力にする

- 使用中もときどき燃焼を確かめてください。
- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火⇄弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能が作動します。(チャオバーナー・標準バーナーのみ)

③ 消火する

→ 赤が消える



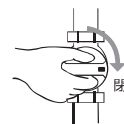
操作ボタンを押す

- 必ず消火したことを確認してください。

④ 操作ボタンをロックし、ガス栓を閉める



→ ロック



閉

ロックつまみをロックの位置にし、ガス栓を閉める

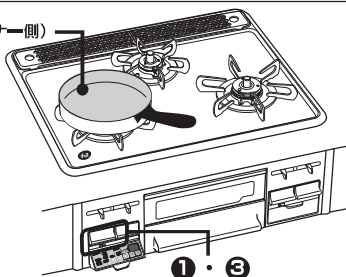
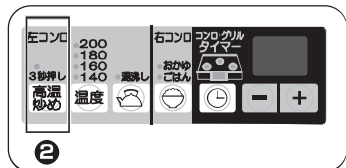
- ガス栓を操作しての消火はしないでください。

高温炒め いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) チャオバーナー

いりもの・炒めもの・あぶりもの料理などで、炎が小さくなったり消火してうまく調理できない場合に高温炒め機能をご使用ください。
高温炒め機能を設定すると、強火⇄弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。

準備

ここの中央にフライパンなどを置く (チャオバーナー側)

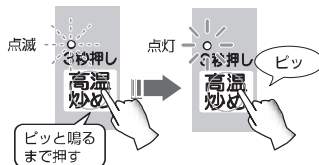


※図はチャオバーナーが左側の機器で説明しています。

① 点火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して点火する

② 高温炒めスイッチを押す



表示ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで押す (3秒以上)

- 食材を入れ、調理を開始してください。
- もう一度高温炒めスイッチを押すとブザーが鳴り、取り消しになります。(表示ランプは消灯します。)

※高温炒め機能を使用中でもコンロタイマー機能と同時に使用できます。
(コンロタイマー機能は27ページ参照)

③ 消火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して消火する

- 消火すると高温炒め機能は取り消されます。

警告

禁止 ■揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

注意

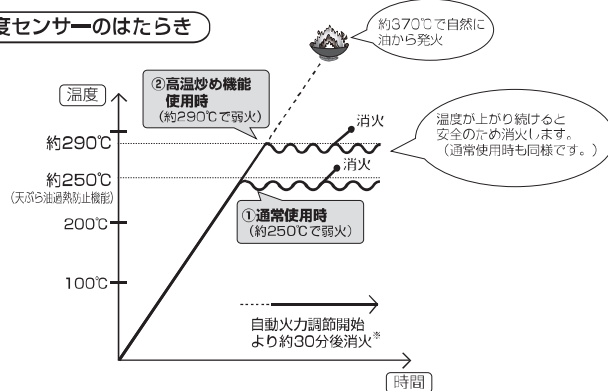
禁止 ■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサーに焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火・機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。

知っておいてね

異常過熱防止機能について

チャオバーナー 標準バーナー

温度センサーのはたらき



① 通常使用時

鍋底の温度を検知し、約250°Cに達すると弱火⇄強火と火力を自動調節します。この状態が約30分* 続くと、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

② 高温炒め機能使用時(チャオバーナーのみ)

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度(約290°C)まで調理できます。高温炒め機能を使用中も、安全のため、温度センサーの温度が高くなりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火します。

※コンロタイマーと併用している場合はコンロタイマーが優先になります。

※カスタマイズ機能・さらに安心モードで自動消火の設定を約15分に変更することもできます。(7ページ参照)

- 最初に弱火になったとき、ブザーが「ピッ」と1回鳴ってお知らせします。
- 鍋の温度が下がると再び強火(もとの火力)に戻ります。
- *故障ではありません。
- *炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
- *自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- *自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを押して消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

ワンポイント

炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが「ピッ」と1回鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

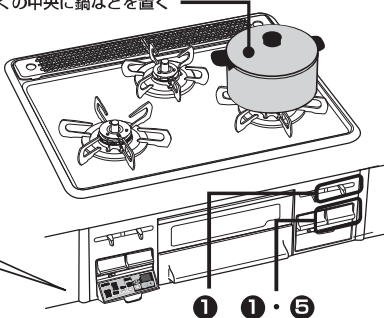
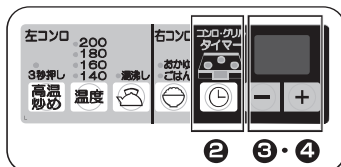


🕒 コンロタイマーを使う

いずれか1ヶ所のコンロで1～99分までの自動消火タイマーを設定できます。設定時間になるとブザーでお知らせし、自動的に消火します。

準備

ごとの中央に鍋などを置く



※図はチャイパーナーが左側の機器で、右コンロのタイマーを設定した場合の説明です。

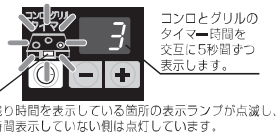
🔦 知っておいてね

- コンロタイマーは1ヶ所のコンロパーナーのみ設定することができます。
- コンロタイマーは「炊飯機能」「湯沸し機能」「温度調節機能」を使用中のパーナーには設定できません。
- コンロタイマーを使用中に「炊飯機能」「湯沸し機能」「温度調節機能」を設定すると、その機能が優先され、コンロタイマーは解除されます。
- 調理中にコンロタイマーを他のパーナーに変更する場合は、🕒を押して変更してください。この場合、表示部に「3」分が表示されますので、再度タイマー時間を設定してください。
- 調理中にコンロタイマーを解除するには、🕒を表示ランプが消えるまで押してください。

コンロタイマーとグリルを同時に使用している場合

表示部はコンロタイマーとグリルのタイマー時間を交互に5秒間ずつ表示します。

- コンロタイマー使用中にグリルを点火すると、表示部はコンロとグリルの残り時間を交互に5秒間ずつ表示します。
- グリルタイマー使用中にコンロタイマーを使用しても同様に表示します。



残り時間を表示している箇所の表示ランプが点滅し、時間表示していない側は点灯しています。

コンロタイマーとグリルを同時に使用しているときに残り時間を変更するには…

タイマー時間を変更したい箇所の表示ランプが点滅中に🕒を押すと、タイマー時間を変更できます。

- 変更後、最後の操作から5秒後にコンロとグリルの交互表示に戻ります。



最後の操作から5秒後、交互表示に戻ります。

① 点火し、火力調節をする

操作ボタンを押して点火する
火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

② タイマーを設定するコンロを選択する

現在の設定時間が表示されます。



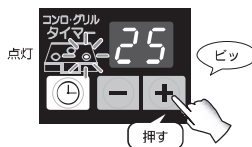
🕒を押し、タイマーを設定したいコンロを選択する

- 押すたびに、コンロの表示ランプは次のように切り替わります。
(表示ランプは使用しているコンロのみ点灯します。)



③ タイマー時間を設定する

🕒を押し、タイマー時間を設定する

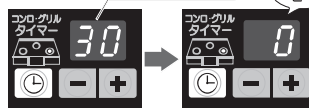


- お使いのたびに設定してください。初期設定は3分です。
- 1～99分まで（1分刻み）設定できます。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。

●設定時間は調理中でも変更できます。
●消し忘れ消火機能を優先させるため、使用中でコンロタイマーを設定する場合、点火後約2時間を超えない範囲での設定となります。

④ 設定時間になると自動消火

分から秒表示に変わる



- 設定時間終了30秒前になると秒表示に変わります。
- 設定時間になると「ピー」と5回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。

カスタマイズ機能（7ページ参照）

→タイマー終了のお知らせをブザー音からメロディに変更することもできます。

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、約10秒後にタイマー表示部と表示ランプが消灯します。

⑤ 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押して消火状態にする

- カラーサインの「赤」が消えます。

温度 揚げものをする

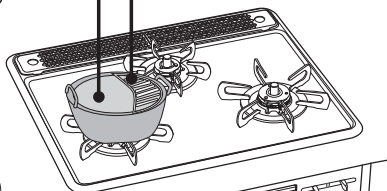
チャオバーナー

油の温度を保ち、天ぷらやフライなどの揚げものを調理します。

準備

ごとの中央に鍋などを置く（チャオバーナー側）
揚げものの調理に適した鍋に油を入れる

※図はチャオバーナーが左側の機器で説明しています。

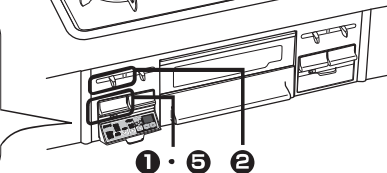
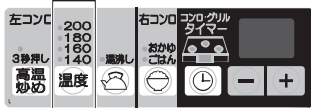


知っておいてね

調理時の油量は500mL～1000mLが適量です。

※油量が少ないと油の温度は設定温度より高めに、多いと低めになります。

3・4



おねがい

調理中は機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。

ワンポイント

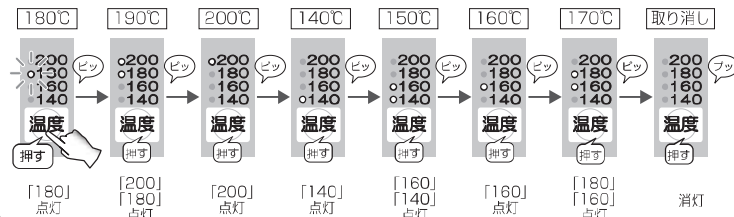
揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作ることができます。

◎設定温度のめやす

200℃	こげめを強くしたい揚げもの
180℃	天ぷら・フライ・焼きギョーザ・お好み焼き
160℃	から揚げ・ドーナツ・ホットケーキ・ハンバーグ
140℃	クレープ・うす焼きたまご

※鍋の種類・材質の厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

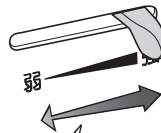
温度設定のしかた



① 点火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して点火する

② 火力調節する



火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

●鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

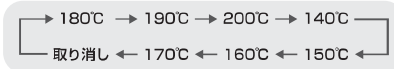
炎を見ながら左右にゆっくりスライドさせる

③ 温度調節する

温度選択スイッチを押す



●最初は180℃に設定されています。
●押すたびに、設定温度は次のように切り替わります。



設定温度は調理中でも変更できます。

④ 調理する



●油が設定温度になると、「ビップ・ビップ・ビップ・ビップ」と3回ブザーが鳴ってお知らせします。調理を開始してください。

●調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。

●調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。再度①から操作を行ってください。

⑤ 消火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して消火する

●カラーサインの「赤」が消えます。



お湯を沸かす

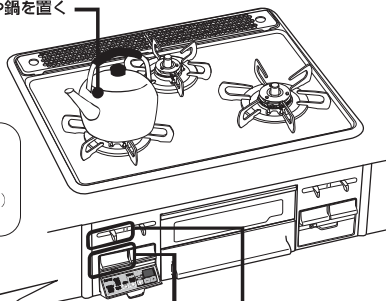
チャオバーナー

沸騰後にブザーでお知らせし、自動的に消火します。

準備



ごとの中央に水の入ったやかんや鍋を置く
(チャオバーナー側)



ワンポイント

水の量のめやす：500mL～2L

※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに合わせた量（最大容量の6～7割）にしてください。

③・④



①・⑤ ②

※図はチャオバーナーが左側の機器で説明しています。

おながい

- やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ・ふたのつけ閉めをしない
 - ・水をかき混ぜない
 - ・やかんや鍋を動かさない
 - ・水を追加しない
 - ・具を入れない
 - ・火力を変えない
- 火力はやかんや鍋の径に合わせて、炎があふれることのないように調節してください。

知っておいてね

- 以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したと判断してしまうことがあります。
 - ・約70℃以上のお湯を沸かし直した場合
 - ・やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
- カスタマイズ機能の5分間保温に設定した場合（7ページ参照）、保温時に自動で弱火になると火力は大きくできません。

① 点火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して点火する

② 火力調節する



- やかんや鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

弱 強

炎を見ながら右にゆっくりスライドさせる

③ 湯沸しスイッチを押す



- 湯沸し表示ランプが点灯します。

④ 沸騰すると自動消火



- 沸騰後「ピー」と5回ブザーが鳴り、自動消火します。
- 湯沸し表示ランプが消灯します。

カスタマイズ機能（7ページ参照）

→沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。



ビピー・ビピー・ビピー・ビピー

- 沸騰時は「ビピー・ビピー・ビピー・ビピー」と3回ブザーが鳴り、自動的に弱火になります。

5分後



ピー

- 保温終了後「ピー」と5回ブザーが鳴り、自動消火します。
- 湯沸し表示ランプが消灯します。

⑤ 操作ボタンを戻す

チャオバーナーの操作ボタンを押して消火状態にする

- カラーサインの「赤」が消えます。

ごはん・おかゆを炊く

標準バーナー

準備

①お米の量を正確にはかる

お米の量を正しく計る

【例】180mLの計量カップ



すり切り1杯で
お米1合です。

<1回で炊ける量>

ごはん	1~5合
炊き込みごはん	1~4合
全がゆ	0.25~1合
七分がゆ	0.25~0.5合

②お米をとぐ

たっぷりの水でゴミ・ぬかなどを洗いながら、素早くときあげる

- はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。ぬかを含んだ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してください。
- ※お米のとぎが足りない場合は、におい、着色、ふきこぼれ、焦げの原因になります。

③お米に水を含ませる

お米と水の量の目安

- 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
- 新米・古米・無洗米、または固め・やわらかめなどのお好みによって水の量を加減をしてください。
- 水の量（調味料・だしを含む）は目安です。好みに応じて加減してください。

<ごはん>

お米の量		水の量
合数（重量）	容量	
1合（約150g）	180mL	約280mL
2合（約300g）	360mL	約480mL
3合（約450g）	540mL	約680mL
4合（約600g）	720mL	約880mL
5合（約750g）	900mL	約1070mL

<おかゆ>

お米の量		水の量	
合数（重量）	容量	全がゆ	七分がゆ
0.25合（約38g）	45mL	約350mL	約390mL
0.5合（約75g）	90mL	約550mL	約670mL
1合（約150g）	180mL	約880mL	—

お米を水に浸しておく時間

- 水を加減後、下記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いと硬くなったりおいしく炊けないことがあります。
- 一度水に浸したお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると早切れ、炊きむら、着色などおいしく炊けない原因となります。

お米の種類	季節	
	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米・輸入米・古米	60分以上	90分以上
無洗米	「無洗米メーカーの炊きかた」に従う	

無洗米を炊くときのコツ

- 米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまるとうま味の原因になります。
- 水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- 水の量を多めにしてください。詳しくは「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。

準備（つづき）

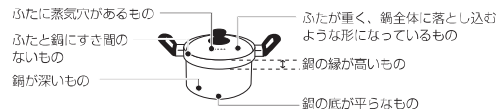
④炊飯に適した鍋を選ぶ

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。下記の一覧表を参考に、炊飯に適した鍋をお選びください。

炊飯専用鍋も別売
しています。
→64ページ参照

炊飯機能に適した鍋



炊飯機能に適した鍋		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	型番 PRN-31型	○	○	白米：3合、全がゆ：1合、七分がゆ：0.5合、炊きこみごはん：2合
	型番 PRN-52型	○	○	白米：5合、全がゆ：1合、七分がゆ：0.5合、炊きこみごはん：4合
アルミ製の鍋		○	○	薄手（2mm以下）の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレス製の鍋		○	○	白米は焦げる場合があります。薄手（2.5mm以下）のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋		×	△	おかゆ以外は炊けません。*土鍋ではふきこぼれやおもひが飛び出ることがあります。やけどに注意してください。
ガラス鍋・圧力鍋・多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています ×：適していません（温度を正しく検知できません）

知っておいてね

- 浅い鍋はふきこぼれることがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・厚み・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどうまく炊けない場合があります。このような場合は、別売の炊飯専用鍋をお使いください。（64ページ参照）

<炊飯時間のめやす>

ごはん	約30分（むらし10分を含む）
おかゆ	約45分

<むらし後は…>

- ご飯をほぐしなが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。
- 炊き込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上のせて、炊きあがり後に混ぜてください。



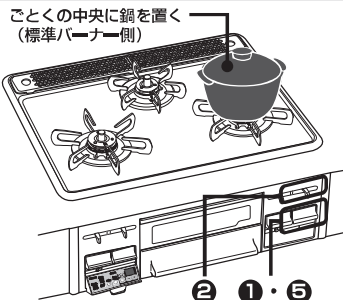
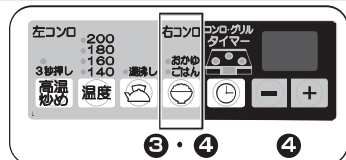
ごはん・おかゆを炊く

標準バーナー

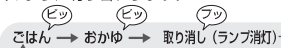
ごはんやおかゆが炊けたらブザーでお知らせし、自動的に消火します。

準備 (つづき)

⑤ 鍋をセットする



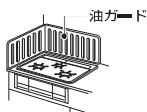
●スイッチを押すたびに、表示ランプは次のように切り替わります。



※図はチャオバーナーが左側の機器で説明しています。

おねがい

- 周囲を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炊きむらなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると「ごはん」「おかゆ」「取り消し」の切り替えはできなくなります。取り消すときは一度消火してください。
- 鍋を置いてない状態で点火すると、炊飯機能が使えない場合があります。
- 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっているとうまく炊けません。炎に風が当たらないように使用してください。



ごはんを炊くとき

- 2度炊きや温め直しはできません。(焦げつくことがあります。)

おかゆを炊くとき

- 炊きあがったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの炊きあがり水分量が多い場合は、再度点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- ふきこぼれる場合はふたをすらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- 調味料や具は炊き上がり後に入れてください。はじめから入れるとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。また、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつかれて、うまく炊けない場合があります。

炊飯中に誤って消火してしまったとき

ごはんを炊いているとき

- すぐに点火し、点火した火力のまま炊飯ボタンを押します。
- ごはん表示ランプが点灯した場合、そのまま自動で炊飯を続けず。
- ごはん表示ランプが点灯しない場合、そのまま自動消火するまで加熱してください。(消火時「ピー」とブザーが鳴り「02」や「1」を表示します。)
- いずれの場合もごはんは炊けますが、少し焦げることがあります。

おかゆを炊いているとき

- すぐに点火し、弱火のまま加熱します。お米がお好みの柔らかさになったところで消火してください。

① 点火する

標準バーナーの操作ボタンを押して点火する

② 火力調節する



火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

ワンポイント

- 火力調節つまみを指定の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。
- ふきあがったつゆが外に飛び散る場合には、火力を弱めてください。



③ 炊飯スイッチを押す

ごはん



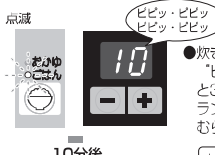
●ごはん表示ランプが点灯します。

おかゆ



●おかゆ表示ランプが点灯します。

④ 炊きあがると自動消火、むらしがスタート



- 炊きあがると自動消火し、「ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ」と3回ブザーが鳴り、ごはん表示ランプが点滅になります。むらしがスタートします。

むらし中に⑤スイッチを押すと、表示ランプが消灯し、むらし終了のブザーが鳴りません。



- むらしが終了すると「ピー」と5回ブザーが鳴り、表示ランプは消灯します。
- ブザー終了後、表示部は消灯します。

④ 炊きあがると自動消火



- 炊きあがると自動消火し、「ピー」と5回ブザーが鳴り、表示ランプは消灯します。

⑤ 操作ボタンを戻す

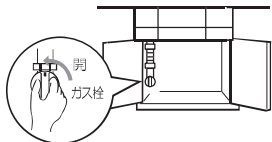
標準バーナーの操作ボタンを押して消火状態にする

- カラーサインの「赤」が消えます。

グリルの使いかた

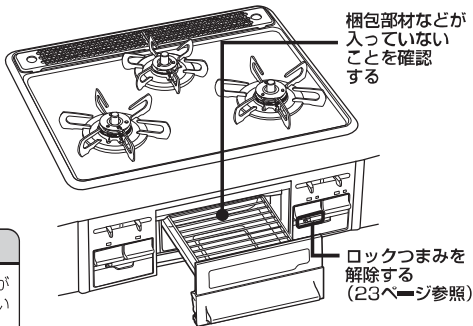
準備

すべての操作ボタンが
消火状態であることを確かめ、
ガス栓を全開にする



おねがい

- 操作部の表面に透明な保護シールが貼られている場合は剥がしてお使いください。



グリルの取り扱いと準備

グリル扉を取り出し・持ち運ぶときには…

- ①グリル扉をゆっくりと引き出す
いっぱいまで引き出すと、いったん止まります。
- ②両手でグリル取っ手をつかみ、持ち上げる
脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと持ち運びしてください。



グリルを初めて使うときには…

- ①グリル庫内に可燃物がないことを確認する
●庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- ②グリル焼網を取り出す
- ③煙が出なくなるまで9分程度空焼きする
●庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。排気口や排気口以外から煙や臭いが出て異常ではありません。
●空焼き時にグリル過熱防止装置が作動し、自動消火する場合があります。5分程度待つてから再度点火してください。

グリル過熱防止装置

グリルを空焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると「ピー」とブザーが鳴ってお知らせし、同時にタイマー表示部に「02」と「5」を交互に表示します。(61ページ参照)

*グリル過熱防止装置が作動したら、5分程度（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

準備 (つづき)

1 魚の下ごしらえをする

魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けややす漬の魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふきとってください。
- 塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂が多いので、多めの塩をして時間をおき、身をしめめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をします。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので、水でぬらした布でひれや尾に直接塩をつけるか（化粧塩）、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（筋り包丁）を入れると、火のおりが良くなり、皮がやぶ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。



ワンポイント

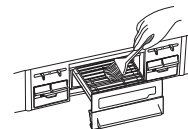
- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火の通りが悪くなり、上手に焼けない場合があります。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおいてから調理してください。

2 グリル焼網に油を薄く塗る

3 約3分間、予熱（空焼き）する

4 魚（食材）を置く

5 食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める



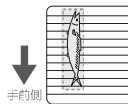
魚の置きかた

- 魚は間隔をあけて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極（点火プラグ）付近に触れないように注意してください。異常点火の原因になります。
- 身と皮で表裏がある干物ははじめに身側を上、皮側を下にして焼網に置くくと魚が反らずに焼けます。

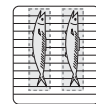
姿勢の場合

- 魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

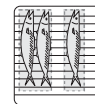
- 1匹焼く場合
- 2匹焼く場合
- 3匹(または3匹以上)焼く場合



中央部を避け、少し左寄りに置きます。



中央部を避け、左右均等に置きます。



中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

- 皮付きの切り身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部に置くくと焦げが少なくなります。



中央部を避け、左寄りに置きます。



薄い部分が外周部に

乾電池の交換方法

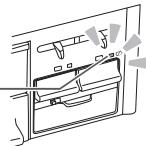


電池交換サインが点灯していたら…乾電池が消費しています

使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消費していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形1.5V 2個）と交換してください。交換せずにそのままにすると機器が使用できなくなります。

電池交換サインが点灯

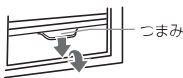
※図はチャオパーナーが左側の機器で説明しています。



- 乾電池が消費してくると安心・安全機能が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため手を離すと消火するようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 乾電池が完全に消費したときは、電池交換サインの点灯もしなくなります。

① 電池ケースのふたを開ける

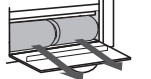
- 電池ケースふたのつまみを押し下げて、手前に倒して開けます



② 古い乾電池を取り出す

③ 新しい乾電池を入れる

- 新品の単1形アルカリ乾電池2個を図のように⊖ ⊕を確認して入れてください。



④ 電池ケースのふたを閉じる



警告



禁止



必ず行う

- 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、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。
- 新旧、異種の乾電池は混用しない
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用する
- 機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

おねがい

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふさとってきれいにしてください。また、乾電池の⊕ ⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）の目安は約1年です。（付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用期間・乾電池の製造メーカーが異なると交換時期が1年以内になる場合があります。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- 新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わず、必ず2個とも新品のアルカリ乾電池をご使用ください。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月一年）」を過ぎている場合は放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は電池ケースの⊖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。

日常点検とお手入れ

- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
 - ご使用上支障がない場合でも、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検をおすすめします。（有料）
 - 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や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。
- ※点検についてはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

点検のポイント

- 点検は常時行ってください。

機器のまわりに可燃物等はありませんか？	機器のまわりに可燃物がないようにしてください。
各部品は正しくセットされていますか？	パーナーキャップ、ごとくなど左右前後正しくセットした状態でお使いください。（46ページ参照）
汚れていませんか？	煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。 温度センサーを押し、スムーズに上下に動かすか確認してください。 汚れがたまっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。 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。
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。
乾電池は消費していませんか？	操作ボタンを押してください。電池交換サインが点灯したときは新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

おねがい

- 点検とお手入れはガス栓を閉じて、操作ボタンをロックし、機器が冷えてから手袋をして行ってください。
- 故障または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
- 工具を使用しての分解は絶対にしないでください。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（53～60ページ参照）「フザーが壊ってこんな表示がでたら」（61～62ページ参照）などを参照していただき、あてはまらないとき、または処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

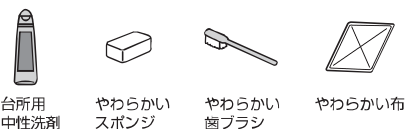
日常点検とお手入れ

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

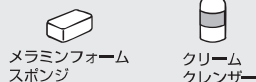
洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの



トッププレートのみ

※トッププレート以外には使用
しないでください。



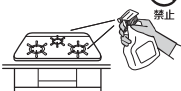
⊗ 使ってはいけない



●印刷・塗装面には、みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面を傷付ける場合があります。

●シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは機器の損傷の原因になります。

●スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなく、スポンジなどに含ませてからご使用ください。



直接かけて使用してはいけないもの

スプレー式洗剤

→洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、作動不良や腐食など機器故障の原因になります。



絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー・浸透液・潤滑剤

→引火して火災の原因になります。



おねがい

●ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。

●道具や洗剤を自立でき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もよく読み、使ってよい洗剤が確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり煮洗いをした場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの準備

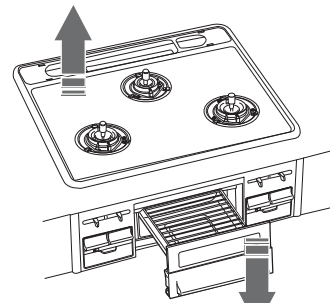
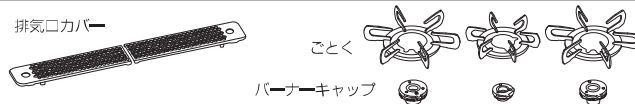
- ①器具が冷めていることを確認する
- ②ガス栓を閉める
- ③操作ボタンをロックする（23 ページ参照）
- ④手袋をはめる

取り外すことのできる部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

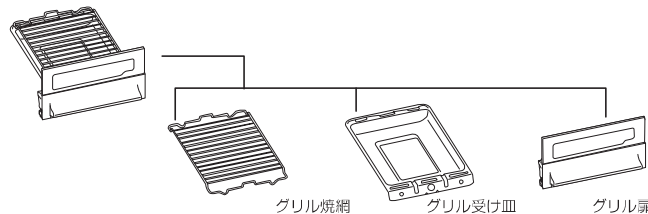
- お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。「部品の取り付けと取り外し」（45～48 ページ参照）
- バーナーキャップ・ごたく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。

コンロまわり



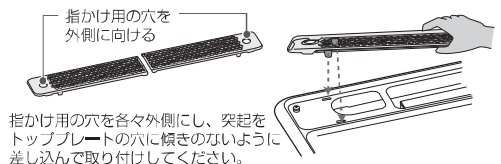
※その他の部分は取り外しできません。

グリルまわり



部品の取り付けと取り外し

グリル排気口カバー



乾電池の交換方法

→41ページ参照

グリル扉・グリル受け皿・グリル焼網

→47・48ページ参照

※図はチャオバーナーが左側の機器で説明しています。

⚠ 注意

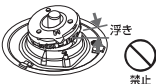


禁止

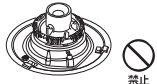
■バーナーキャップは誤った取り付けでは使用しない

- 点火しない場合があります。
- 炎のふそろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナーキャップの
浮き傾き



バーナーキャップの
裏返し



禁止

■ごとくは誤った取り付けでは使用しない

- 点火しない場合があります。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

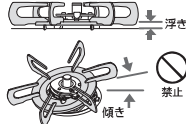
正しいセット

浮き・傾きなし。大きく動くことはありません。



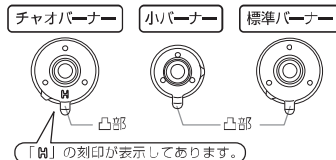
誤ったセット

浮き・傾きあり。少しの力で大きく動いてしまいます。



バーナーキャップ・ごとく

バーナーキャップを真上から見た図



- チャオバーナー用のバーナーキャップは、表面に「H」マークを表示しています。
- ※標準バーナー用とチャオバーナー用（「H」マーク付）では形状が異なりますので、取り付け間違いないよう注意してください。

○バーナーキャップ

バーナーキャップの凸部が電極（点火プラグ）の真上にくる位置に合わせてセットする



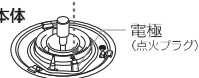
セット後の拡大図

チャオバーナー・標準バーナー

バーナー
キャップ



バーナー
本体



電極
（点火プラグ）

小バーナー



電極
（点火プラグ）

○ごとく

チャオバーナー・標準バーナー

ごとく



バーナー
本体



電極
（点火プラグ）

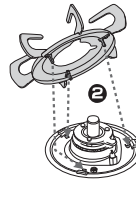
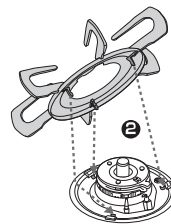


立消え
「安全装置
（炎検出部）」

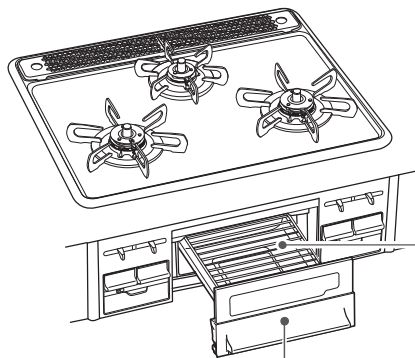
電極
（点火プラグ）

- 1 ごとくの切り欠き（2か所）をバーナー本体の電極（点火プラグ）と立消え安全装置（炎検出部）の真上に合わせる

- 2 表面の突起（3か所）をトッププレートに差し込み穴に差し込んでセットする



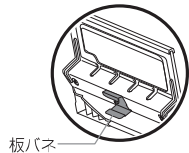
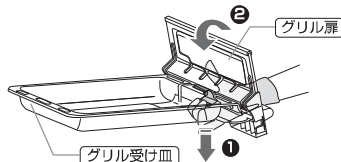
部品の取り付けと取り外し



グリル扉・グリル受け皿

取り外しかた

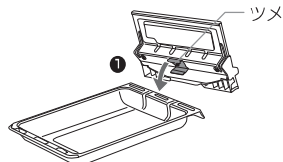
- 1 グリル扉の板バネを下方方向に押し下げる
- 2 グリル扉を内側に倒す



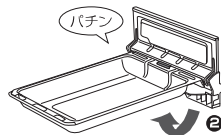
板バネ

取り付けかた

- 1 板バネのツメをグリル受け皿にはめ込む



- 2 グリル扉をおこす
●板バネがグリル受け皿にはまり、固定されます。



バチン

おねがい

- グリル扉は変形させないようにしてください。特にグリル受け皿との固定部(ツメ部)は変形するとグリル扉の閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。

グリル受け皿・グリル焼網

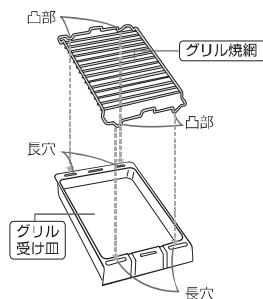
- 次のようにグリル焼網の凹凸部をグリル受け皿の長穴にセットしてください。
*グリル焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。



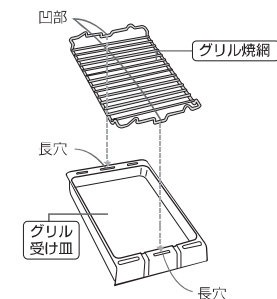
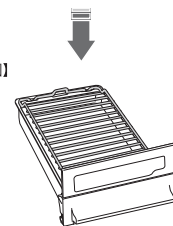
焼物を高い位置で焼く場合



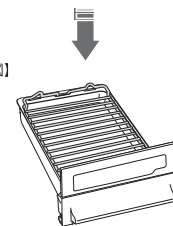
焼物を低い位置で焼く場合



【組立図】





【組立図】

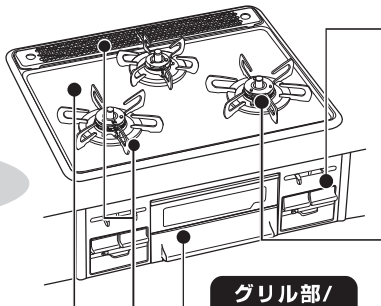


- *イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。

お手入れのしかた (コンロまわりのお手入れ)

 お手入れは機器が冷え、ガス栓を閉じて、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。

 ご使用のつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。

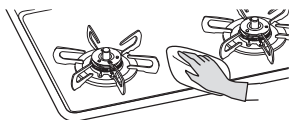


グリル部/ グリル庫内のお手入れ

→61・52ページ参照

トッププレート

台所用中性洗剤や水を含ませた布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る



汚れがこびりついたとき

- ①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付ける
- ②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る

それでも汚れがとれないとき

- ①くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする
- ②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる

※メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートの部分にのみご使用ください。


おねがい

トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

機器表面・操作部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

* 機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。
→作動不良や腐食など機器故障の原因になります。

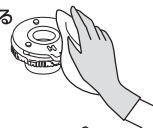
 部品の取り外しかた・取り付けかたは45ページを参照してください。

バーナー部

バーナーキャップ

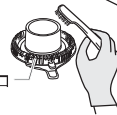
台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布でしっかりと水気をふき取る

スポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。
万一、炎口の黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。



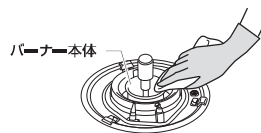
炎口が目づまりしていたら

歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。
* 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。
* 汚れがこびりついたときは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。炎口



バーナー本体

やわらかい布で表面の汚れをふき取る



温度センサー

変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る

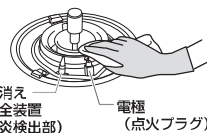
* 汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
* 強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



立消え安全装置 (炎検出部) ・電極 (点火プラグ)

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

* 汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



おねがい

取り付け位置を動かしたり、傷を付けないでください。故障の原因になります。
先端がとがっています。けがをしないように注意してください。

お手入れのしかた (グリルまわりのお手入れ)



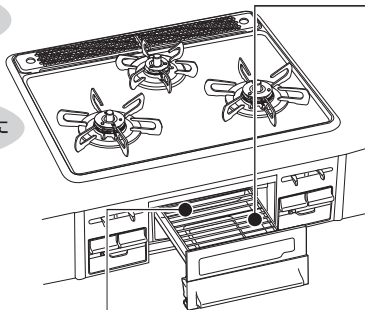
お手入れは機器が冷え、ガス栓を閉じて、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。



ご使用のつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。



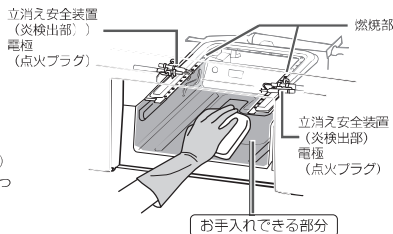
部品の取り外しかた・取り付けかたは47ページを参照してください。



グリル庫内 (側面・底部)

台所用中性洗剤や水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

- * 燃焼部 (バーナー)、熱板 (天井部) には触らないでください。バーナーがつまり、燃焼不良の原因になります。
- * 燃焼部 (バーナー) 両側の立消え安全装置 (炎検出部) と電極 (点火プラグ) には触らないでください。位置が変わったり、傾くと点火しなくなるおそれがあります。



お手入れできる部分

注意



必ず行う

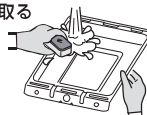
- 点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う
グリル庫内は特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をし、注意してお手入れしてください。
- グリル庫内 (バーナー付近) にアルミはくなどの異物が付着していないことを確認する
点火不良や思わぬ事故の原因になります。

グリル部

グリル受け皿・グリル焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、洗剤や水気をふき取る

- * グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- * グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。



汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮沸してください。

- ① 大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを沈めて火にかける
- ② 沸騰した状態で30分程度加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
- ③ 十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る

おねがい

- 使用直後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

グリル扉

台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

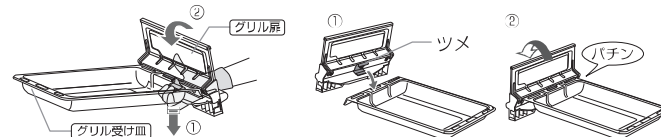
- グリル受け皿とグリル扉は取り外してお手入れできます。(47ページ参照)
- グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。

【取り外しかた】

- ① グリル扉の板バネを下方向に押し下げる
- ② グリル扉を内側に倒す

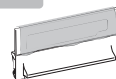
【取り付けかた】

- ① 板バネのツメをグリル受け皿にはめ込む
- ② グリル扉をおこす



汚れが落ちないとき

- ① 水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に貼り付ける。
- ② 20分程度置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。



おねがい

- グリル扉のガラスには、みがき粉、金属たわしなどを使わないでください。傷がつくとガラスが割れる原因になります。
- グリル扉は変形させないようにしてください。特にグリル受け皿との固定部 (ツメ部) は変形するとグリル扉の開まりが悪くなったり、外れやすくなります。

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉じていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	23
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	電池交換サインが点灯したら新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。買置ききの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	41
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕ ⊖の向きに注意し、正しくセットしてください。	41
	バーナーキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	50
	バーナーキャップやごこくが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しくセットしてください。	45・46
	電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検出部)がぬれたり、汚れていると点火しない場合があります。	電極(点火プラグ)・立消え安全装置(炎検出部)をお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	50
	配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 (初一番や長期間使用しなかった場合など)	点火操作を繰り返してください。	18
	操作ボタンをいっぱいまで押していないと点火しません。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	24
	操作ボタンがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	23・24
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ご使用のLP事業者にお問い合わせください。	—
使用中に 火力が変わる/ 消火する	機器内の温度が異常に高くなっていると安心・安全機能がはたらき、自動的に消火することがあります。(チャオバーナーのみ)	機器が冷えるまで待って再点火下さい。他のコンロ・グリルはそのまご使用になれます。	6
	いりもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、火力を自動調節します。この状態が約30分*続くとも自動消火します。	安心・安全機能がはたらいたため、故障ではありません。高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	6 7 26
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能がはたらき、消火することがあります。	再点火してください。 チャオバーナーでは、高温炒めスイッチを押してご使用ください。	22・25
	グリル扉や機器下部のキッチンのキャビネット扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。 方が火が消えても、立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	18
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約120分*で自動消火します。	操作ボタンを押して消火状態にしてください。	6・7

*カスタマイズ機能・さらに安心モードで時間を変更している場合があります。(7ページ参照)

故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
高温炒め機能を使用中に火力が変わる/ 消火する (チャオバーナー)	高温炒め機能使用中でも、異常過熱を防止するため、温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節します。さらに温度が高くなると自動で消火します。	異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	26
鍋底がひどく焦げついてしまった	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や料理により、焦げつきの程度が変わります。水分が少なく、調味料の多い料理やカレー・シチューの再加熱は焦げやすくなります。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でときどきかき混ぜるなど様子を見ながら調理してください。	6・23
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	21・50
	鍋底にこんぶや竹皮などをひくと、焦げつきがひどくなる場合があります。	ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	6
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや色がおかしい	バーナー炎口が汚れや水滴が目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	50
	バーナーキャップやごこくが正しく取り付けられていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しくセットしてください。	45・46
	換気をしないと炎が赤くなるなど、正常に燃焼しない場合があります。	使用中は必ず換気をしてください。	15
	窓から吹き込む風や冷暖房機の風、扇風機の風などが当たっていると、炎がかたよるなど正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	15
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、炭の煙に含まれる煙分などにより炎が赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—
自動で火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—	
消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残った微量のガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—	
ご使用のガスの種類と器具が適合していないと、ススが発生したり、炎が赤くなる場合があります。	電池ケース内に貼り付けてある機器情報シールでガス種を確認ください。供給ガスと、表示のガス種が合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	19	
炎がごこくやバーナーキャップに舐れて、赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—	

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロで焼網が使えない	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きなすやもちろはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温ゆめ機能(チャオバーブ)を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	13
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは食材を含んで300g以上を目安とし、不安定な状態では使用しないでください。(重さは鍋や取っ手や形状により異なります。)	16・21
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫?	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。長期間置いていた場合はご使用時に温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。		22

コンロ (温度調節機能/湯沸し機能/炊飯機能)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度調節機能 揚げものがうまくできない	調理油量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	設定温度を調節してお使いください。 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	30 14 21 50
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いているのにお知らせが遅い ふきこぼれる	やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、ふきこぼれる場合があります。 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	異常ではありません。 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	31 21・50
	やかんなどから水蒸気が始めてからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることもありますが、異常ではありません。	—
	加熱中にふたの閉めや、水をかき混ぜたり、鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの閉め、水の追加、鍋を動かすなどはしないでください。	31

故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

コンロ (温度調節機能/湯沸し機能/炊飯機能)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いているのにお知らせが遅い ふきこぼれる	温かいお湯をさらに沸かす場合、正しく検知できない場合があります。 水を入れ過ぎている場合、ふきこぼれることがあります。	様子を見ながら消火してください。 やかんや鍋に入れる水量を調節してください。(6~7割)	31 31
	窓から吹き込む風や冷房機器、扇風機の風があたるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	—
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—
	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。 ※炊飯専用鍋も別売しています。	34
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまるとうま炊けの原因になります。また、水を加えると表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水にのこりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際は底の方からやさしく数回かき回してください。必ず30分以上、水に浸して炊いてください。	34
炊飯機能 ごはん、おかゆがうまく炊けない	洗米後、浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。 炊き込みごはんに、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	約30分以上水に浸してください。 具の量を削減してください。	33 35
	おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜるとうまく炊けません。	かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て風味が悪くなります。	—
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けません。	おかゆに調味料を入れるのは自動消火後にしてください。 炊飯前に入ると、表面に膜ができうまく炊けないことがあります。	—
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく接触していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	21・50
	火力調節レバーを「炊飯」の位置に合わせないとうまく炊けない場合があります。	点火後すぐに「炊飯」の位置に合わせてください。	36
炊飯機能 途中で誤って消火してしまった		再度ごはん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焦げる場合があります。(おかゆの場合は自動で炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)	35
炊飯機能 おかゆがふきこぼれる		鍋によってはふきこぼれることがあります。「炊飯」の位置より弱めに火力を調節してください。ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。	35

よくあるご質問 (Q&A)

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉じていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	37
	乾電池が消耗している場合に点火しません。	電池交換サインが点灯した新しい単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個と交換してください。買い置き の乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	41
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕ ⊖ の向きに注意し、正しくセットしてください。	41
	配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 (第一番や長期間使用しなかった場合など)	点火操作を繰り返してください。	18
	操作ボタンをいっばいまで押していないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっばいまで押しこんでください。	40
	操作ボタンがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	37
	立消え安全装置 (炎検出部) や電極 (点火プラグ) にアルミはくなどの異物が付着していると点火しない場合があります。	異物がついていた場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	51
グリル庫内が高温になっていると安心・安全機能がはたらき、点火できません。	5分程度待ち、庫内の温度が下がってからお使いください。	37	
点火時に 操作ボタンから 手を放しても パチパチしている	確実に点火させるため、約7秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	40
調理がうまく できない	解凍が不十分だと火のおちが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能がはたらき消火する場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	38
	魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかた、焼網の高さを変えてください。	38
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いと焦げがきつくなりうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」をふき取ってから調理してください。	38
	グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとらないことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	39
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止装置がはたらき、自動的に消火することがあります。	グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。	37

故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置してもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
煙やにおいが 出る	初めてグリルをご使用になられるとき、煙やにおいが出ることがあります。	庫内の部品に付着している加工油によるもので異常ではありません。	37
	グリル受け皿やグリル焼網が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル扉が完全に閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	グリル扉を確実に閉めてください。	39
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	40
バーナー部にある 金具が赤熱している	電極の先端は常に炎にふれているため、高温になり赤熱します。	異常ではありません。	—

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・ 消火のときに 「ポツ」という 音がする	ガスに着火する際と、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。 万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉じて、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	—
コンロを使用中 「カチッ」という 音がする	火力を自動で調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—
点火後や消火後に きしみ音が する	加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	—
グリル使用中に 「ポツ・ポツ」という音がする	点火した直後など庫内が冷えているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。 温まると音はしなくなります。	—
ブザーが鳴り 表示 (数字) が 点滅する	便利機能、または安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	61
使用していない時に ブザーが1分ごと に鳴る	操作ボタンを戻し忘れています。	カラーサインが「赤」のところの操作ボタンを押し戻して、消火状態にしてください。	6・62

よくあるご質問 (Q&A)

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にパチパチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にパチパチと放電するようになっています。(コンロとグリルも同時に放電)	異常ではありません。	24・40
操作ボタンから手を離してもパチパチしている	確実に点火するため最長で7秒間パチパチと放電が続きます。	異常ではありません。	24・40
グリルのみ使用していてもトッププレートが熱くなる	グリル、またはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。	グリル、またはオープン使用中・使用直後はトッププレートに触らないようにしてください。	15
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉を外せるようになっています。	グリル扉をグリル受け皿にしっかりと取り付けてください。	48
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個と交換してください。	41
機器や部品が変色する	ご使用により傷んできます。ごとの先端は炎が当たり白くざらざらになります。	異常ではありません。ごくと・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル焼網は消耗品です。交換部品として販売しています。	64
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤を使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	43
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗うと、変色したりつやがなくなる場合があります。	性能に影響はありません。	43
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるもので、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。		—
部品の注文や修理を依頼したい	修理や部品の注文はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにて受け付けています。		64・65

故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

特に多い質問をまとめました

Q 調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする



A ●安心・安全機能がはたらいて自動で火力を調節しながら高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。
●鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火(もとの火力)に戻ります。




- この状態が約30分*以上続いた場合、または弱火状態でもさらに高い温度になった場合は自動消火します。
- *コンロタイマーと併用している場合はコンロタイマーが優先になります。
- *カスタマイズ機能・さらに安心モードで設定を約15分に変更することもできます。(7ページ参照)
- チャオバーナーでは高温ゆめスイッチを押すとさらに高い温度で調理できます。

→26ページ参照

Q ・点火操作をしても火がつかない
・手を離すと消火する
・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点灯している

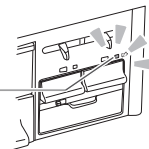


A ●乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個と交換してください。
●乾電池の交換の目安は約1年です。

 火がつかなくなったときは「電池交換サイン」を確認してください。

電池交換サインが点灯

※図はチャオバーナーが左側の機器で説明しています。



→41ページ参照

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴りタイマー表示部に下記のような表示（数字）が出る場合は処置方法に従って処置をしてください。

ブザー音	表示	部位	内容
ブザー音なし	電池交換サイン点灯		電池交換のお知らせ
ビー（約4秒）	00 ↔	1 標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動 異常過熱防止機能の作動後約30分※1経過
		3 チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動 異常過熱防止機能の作動後約30分※1経過
		4 小バーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動
	02 ↔	1 標準バーナー	天ぷら油蒸発熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動
		3 チャオバーナー	
		4 小バーナー	
	11 ↔	1 標準バーナー	点火時に着火しなかった
		3 チャオバーナー	
		4 小バーナー	
		5 グリル	
		5 グリル	
	12 ↔	1 標準バーナー	立消え安全装置の作動
		3 チャオバーナー	
		4 小バーナー	
5 グリル			
5 グリル			
14 ↔	3 チャオバーナー	機器異常過熱防止装置の作動	
	30 31 32 33 34 ↔ 71 72	1 標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止装置
		3 チャオバーナー	
		4 小バーナー	
		5 グリル	
	70 ↔	0 電子部品	電子部品の故障
ビー（5回）※2	0	標準バーナー	コンロタイマー終了
		チャオバーナー	
		小バーナー	
		グリル	
ビー（5回）	0	標準バーナー	炊飯機能（ごはん）終了（むらし終了）
ビピッ・ビピッ ビピッ・ビピッ （3回）	10 ごはん表示ランプ点滅 湯沸し表示ランプ点滅	標準バーナー	炊飯機能（ごはん）消火（むらし開始）
		チャオバーナー	湯沸し機能の保温開始※3
		標準バーナー	炊飯機能（おかゆ）終了
ビー（5回）		チャオバーナー	湯沸し機能終了

※1：カスタマイズ機能・さらに安心モードで15分に変更している場合があります。（7ページ参照）※2：カスタマイズ機能でメモディに変更している場合、[0] [1] などの2桁の数字と発生部位の「0」「1」などの1桁の数字を交互に表示することを示します。



自動消火した際に、操作ボタンを戻し忘れたまま放置すると1分ごとにピー・ピー・ピーとブザーが3回鳴り、戻し忘れた操作ボタンの点火確認ランプが点滅します。操作ボタンを戻すと表示（数字）が消灯し、ブザーが停止します。

原因	処置方法（再使用時のご注意）	参照ページ
乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	41
使用開始から約2時間（またはカスタマイズ機能・さらに安心モードで設定した時間）が経過し、自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・続けて使用する場合は、少し時間を置いてから（温度センサーが冷めるのを待ってから）再点火してください。	6
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ・から吹きによる過熱などで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・やけどに注意し、少し時間を置いてから（温度センサーが冷めるのを待ってから）再点火してください。 ・天ぷら油過熱防止装置が作動して自動消火した場合は、すぐに点火しても手を離すと火が消える場合があります。	6
グリルのから焼き・消し忘れによる過熱、連続使用・少ない食材による過熱で安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・グリル庫内が冷えるのを（約5分程度）待ってから再点火してください。	37
煮こぼれによる炭くまり、点火プラグの汚れで点火しなかった場合など	・操作ボタンを押し戻してください。 ・バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。 ・周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	50
炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・煮こぼれはお手入れし、周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	50
炎の吹き消えなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。		
機器内が高温になり、安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・機器が冷えるのを待ってから再点火してください。（冷えるまでの時間は使用状況により異なります。） 他のコンロ・グリルはご使用いただけます。	6
部品が故障しています。	ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	63 65
設定した時間が経過し、自動消火しました。	操作ボタンを押し戻してください。	27 28 40
炊飯機能でごはんのむらしが終了しました。	操作ボタンを押し戻してください。	36
炊飯機能でごはんが炊きあがり自動消火しました。	むらしが開始しますのでそのままお待ちください。	36
湯沸かし機能でお湯が沸き弱火になりました。	5分間保温しますのでそのままお待ちください。	32
炊飯機能でおかゆが炊きあがり自動消火しました。	操作ボタンを押し戻してください。	36
湯沸かし機能でお湯が沸き自動消火しました。	操作ボタンを押し戻してください。	32

いる場合があります。（7ページ参照）※3：カスタマイズ機能で5分間の保温時間に設定している場合のみ（7ページ参照）

長期間使用しない場合／アフターサービス

長期間使用しない場合

- ガス栓を必ず閉じてください。
- 乾電池を取り外しておいてください。(41ページ参照)
- お手入れしておくと次回使用するときに便利です。(42～52ページ参照)

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず53～60ページ「よくあるご質問(Q&A)」、61～62ページ「ブザーが鳴ってこんな表示が出る」をご確認のうえ、それでも異常があるときはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

- アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。

- 1.品名…ガスビルトインコンロ
- 2.型番…210P410型/210P411型
(電池ケースふた、または電池ケースふたの裏側の機器情報シールをご確認ください。)
- 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・道県(付近の目印等)

転居される場合

- 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(数種類)の区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分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、ガスグループの区分をご確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、または転居先のガス事業者にお問い合わせください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
- *ただし、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。詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証書を紛失されますと、無料修理期間内で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。

補修用性能部品の保有期間について

- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は、お客さまのご要望により、有料修理いたします。
- 補修用性能部品<機能を維持するための必要部品>の保有期間は、当商品製造中止後6年です。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。

廃棄時のお願い

- 本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、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておくと思わぬ事故になることがあります。

別売部品・交換部品のご紹介

別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。
お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

炊飯専用鍋

品名	現金標準価格 (税込)	本体価格 (税別)	型番
炊飯専用鍋(3合炊き) 	¥5,040	¥4,800	PRN-31型
炊飯専用鍋(5合炊き) 	¥5,040	¥4,800	PRN-52型

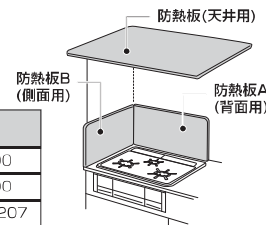
防熱板

- 大阪ガス指定の防熱板以外は絶対に使わないでください。
- 防熱板は3種類(下記表参照)用意しております。

別売防熱板の種類

品名	現金標準価格 (税込)	本体価格 (税別)	部品コード
防熱板A(背面用)	¥3,990	¥3,800	07-77375-00
防熱板D(側面用)	¥3,675	¥3,500	07-77376-00
防熱板(天井用)	¥5,040	¥4,800	4015-0100-0207

*寸法については20ページを参照ください。



交換部品(お客さまにて取替可能な部品)

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。
消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。交換の際は、製品の型番をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお求めください。

交換部品	型番	210P410型/210P411型		
		現金標準価格 (税込)	標準販売価格 (税抜)	部品コード
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,995	¥1,900	1210P4000958
	標準バーナー用	¥1,995	¥1,900	1210P4000959
	小バーナー用	¥1,470	¥1,400	1210P4000960
ごとく	チャオ/標準バーナー用	¥735	¥700	1110P1400001
	小バーナー用	¥735	¥700	1210P4100951
グリル排気口カバー(2個使用) *1個あたり		¥1,155	¥1,100	1210P4100952
グリル受け皿		¥735	¥700	1210P4100953
グリル焼網		¥945	¥900	1110P1400059

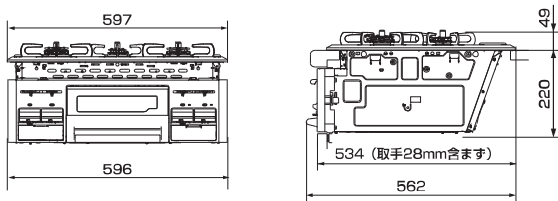
(2013年3月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。)
*単1形アルカリ乾電池は電気店などでお買い求めください。

仕 様

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。あらかじめご了承ください。

型 番	210-P410	210-P411	安心・安全機能	立消え安全装置 天ぷら油過熱防止機能 消し忘れ消火機能 焦げつき自動消火機能 異常過熱防止機能 機器異常過熱防止装置 グリル過熱防止装置 操作ボタン戻し忘れお知らせ機能					
型式名	E3-4-18 (PD-N35A-5L)	E3-4-18 (PD-N35A-5R)		使用ガス ガスグループ	1時間当たりのガス消費量 kW				
種 類	片面焼きグリル付3口ガスビルトインコンロ				標準 バーナー	チャオ バーナー	小 バーナー	グリル	全点火時
点火方式	連続放電点火方式			都市ガス用 13A	2.95	4.20	1.30	1.30	8.80
外形寸法 (機器最大)	高さ269×幅597×奥行534mm		LPガス用	2.95	4.20	1.30	1.30	8.80	
質量(本体)	16.2kg								
ガス接続	Rc1/2 (メネジ)								
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個)								
付属品	取扱説明書(保証書付) 設置工事説明書 単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個								

■外形寸法図 (単位：mm)



※図は210-P410型を示す
(210-P411型は、チャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。)

お問い合わせ先

大阪ガスのお問い合わせ先

(お客さまセンター)

- 大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-0-94817
- 南部リビング営業部 〒590-0973 堺市堺区住吉橋町2-2-19 電話 0120-3-94817
- 北東部リビング営業部 〒569-8569 高槻市藤の里町3-9-6 電話 0120-5-94817
- 兵庫リビング営業部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1丁目8-2 電話 0120-7-94817
- 京滋リビング営業部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺粟田町93 電話 0120-8-94817

※ 受付時間は、平日9：00～19：00、日祝日9：00～17：00となっております。

※ お電話のおかけ間違いのないようお願いいたします。

※ 所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。



ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから (火気に注意して) もよりの大阪ガスにご連絡ください。