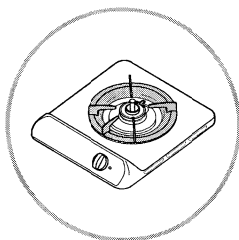


Si 全口センサー搭載 センサーコンロ ガスビルトインコンロ

保証書付 家庭用

PD-K1EH-5

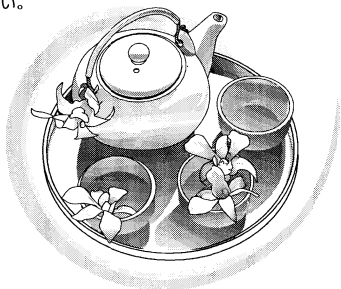
110-P530型



取扱説明書

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。

- 正しく安全にお使いいただくために、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、よく理解してくださるようお願いいたします。
- 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、保証内容などを確認のうえ、大切に保管しておいてください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使い方をされる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。
- この取扱説明書の他に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ともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失された場合はお買い求め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。

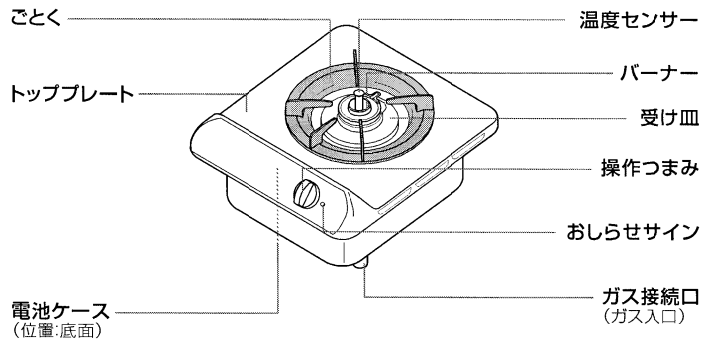


大阪ガス

もくじ

各部のなまえ	1
特長	1
必ずお守りください	2
設置について	9
コンロの使いかた	12
点検とお手入れ	14
乾電池の交換について	16
故障かな?と思ったら	16
保管とアフターサービス	19
別売部品のご紹介	20
仕様	20
お問い合わせ先	21
保証書	22

各部のなまえ



安心・安全機能

温度センサーがなべの温度を検知して、火力をコントロールします。

天ぷら油過熱防止機能

天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも、煙が出はじめる温度以上にならないよう弱火にし、弱火の状態でも温度が上がれば消火します。

焦げつき自動消火機能

煮ものを火にかけたままにしてもなべ底が焦げつくと消火します。
(なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。)

消し忘れ消火機能

万一の消し忘れのために、点火後、約120分経過すると自動消火します。
高温での調理が続いた場合には、約30分で自動消火します。

安全に正しくお使いいただくために

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この取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容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、人が傷害を負う可能性や物的損害のみが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。

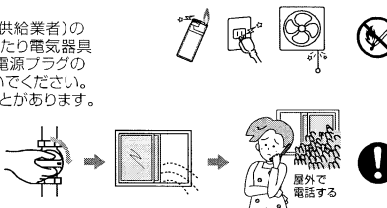


危険

■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者(供給業者)の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具(換気扇その他)のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺で電話を使用しないでください。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

- ① すぐに使用をやめ、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)まで連絡する。



警告

■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

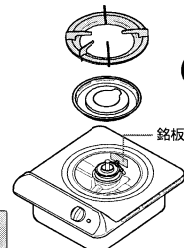
表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。

*おわかりにな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かもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

*銘板は機器内部に貼り付けてあります。ごとく、受け皿をはずしてご確認ください。

型式名
ガスの種類及びガスグループ
ガス消費量
製造年月製造番号 製造事業者名

都市ガス用
LPガス用

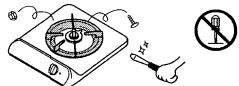


必ずお守りください

警告

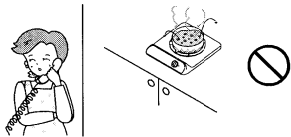
■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は不完全燃焼による一酸化炭素中毒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。



■火をつけたまま機器から絶対に離れない、外出、就寝をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。



■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

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。

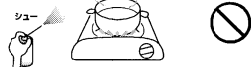


■点火操作、消火操作をしたときは必ず炎を確認する

就寝・外出時は機器のガス栓も閉じてください。

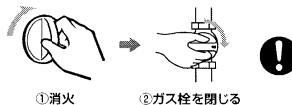
■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



■異常時・緊急時の処置

- ① 点火しない場合または、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 「故障かな?と思ったら」に従い処置する。
- ③ 上記の処置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がもよりの大阪ガスまで連絡する。



■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に依頼し、安全な位置に正しく設置してご使用ください。

■ねじ接続

この機器の接続は配管技能者が行うため、お買い上げの販売店に依頼してください。

■コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、こたこの変形、トッププレートへの損傷の原因になります。



警告

■当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負い兼ねます。



■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

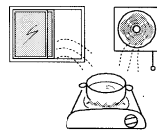
トッププレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。破損したときは、すぐに修理を依頼してください。



注意

■ガス事故防止(換気要注意)

閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。
*自然排気式給湯器および風呂釜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風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。



■使用中や使用直後は 操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
*特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



■市販の補助具を使用しない

市販の補助具(省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製の受け皿、焼網など)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、トッププレートやこたこの変色、変形の原因にもなります。



焼網

アルミはく製

省エネこたこの受け



■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。

■衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しない

衣類(ふきんなど)が落下して火災の原因になります。



■コンロ使用中はコンロの奥へ手の ばしたり、身体の一部や衣服がバー ナーに触れないように注意する

温度センサーが作動し、自動的に炎の大きさが弱火⇄強火と変化する場合があります。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、 顔を近づけたりしない

衣服に炎が移ったり、熱や炎でやけどをするおそれがあります。



必ずお守りください

△注意

- 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。



- 水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。



- 点火操作をしても点火しない場合は操作つまみを戻して、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点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



- ごとくをはずして使用しない

なべ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原因になります。

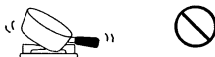


- やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。



- 片手なべ・底が凹んだなべ・丸いなべ・底がすべりやすいなべ・径の小さいなべなどは不安定な状態で使用しない



- 中華なべなどの底の丸いなべは、取っ手を持ちながら使用する

不安定な状態で使用すると、なべが傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。



- 片手なべやフライパンなど、重心が片寄ったなべは不安定な状態にならないよう、取っ手をごとのツメ方向に合わせる

取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、安定した状態で使用してください。



- 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

機器焼損や作動不良の原因になります。



- 幼いお子さまだけで触らせない

思わぬ事故の原因になります。



- 点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

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。



- 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

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があります。



△注意

- みそ汁などを温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める

強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり(突沸現象)、みそ汁などが飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。特に、だし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。



【突沸現象について】

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、さざなみさきかけ(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きることがあります。

この現象が調理中に起きると、なべがまねあがつたり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは強火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 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。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。

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。

- 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。

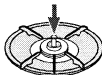
- トップレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

必ずお守りください

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品はコンロに温度センサーがついています。

温度センサー



警告

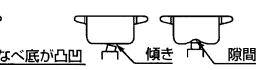
■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。



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

温度センサーがなべ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。なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



■なべ底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・焦げなどは取り除く

なべ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、温度センサーがなべ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。

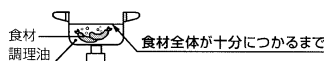


油汚れ、焦げ、さび汚れ、異物などの付着



■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、温度センサーが働かず、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なべで揚げものの調理をする際は、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。



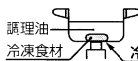
200ml以上の油を入れる

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

警告

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

なべの底面中央(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、温度センサーがなべ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
冷凍食材をなべの底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない



■複数回使用した調理油で揚げものの調理をしない

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。



■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げものの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。



耐熱ガラスなべ
土なべ
圧力なべ
打ち出しなべ
丸底中華なべ



注意

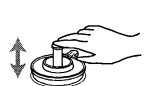
■温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障すると温度センサーが作動しない場合があります。



■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する また温度センサーとなべ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なべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店がもりの大阪ガスまでご連絡ください。

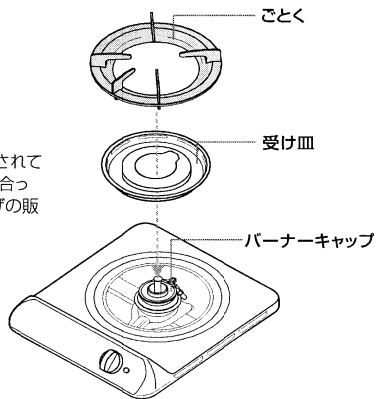


設置について

*工事説明書と合わせてご覧になり、工事説明書通り正しく設置されていることをご確認ください。

部品のセット

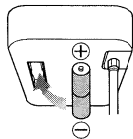
- あて紙や梱包部材やテープを取り除く。
- ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスまで連絡する。



乾電池のセット

*単2形(1.5V)アルカリ乾電池 2個

下のキャビネット扉を開けて、乾電池の ⊕ 側を手前にして ⊖ 側から先に入れる。
先に入れた乾電池を奥へ押しながら2個目を入れる。



*電池ケースは底面の左側にあります。

⚠注意

■乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない

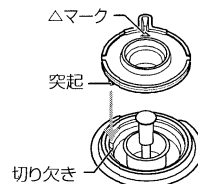
乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

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、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。また、新しい乾電池と古い乾電池、または違う種類の乾電池を混ぜて使わないでください。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- 乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は放電により、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。

バーナーキャップのセット

バーナーキャップ上面の「△」を奥側にして、突起を切り欠きにはめてセットする



⚠注意

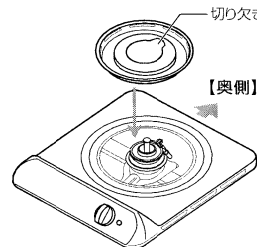
浮き・傾きのないようにセットする

→不完全燃焼や火災の原因になります。



受け皿のセット

切り欠きが奥側になる向きにして、セットする



⚠注意

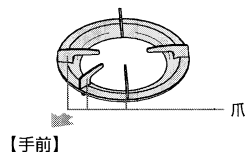
浮き・傾きのないようにセットする

→不完全燃焼や火災の原因になります。



ごとくのセット

3本並んだ爪を手前にし、ごとくの裏面の突起(5か所)をトッププレートの差し込み穴(5か所)にはまるようにセットする



⚠注意

浮き・傾きのないようにセットする

→ごとくの裏面の突起部をトッププレートの差し込み穴にしっかりとめ込んでください。浮きや傾きがあると不完全燃焼や火災の原因になります。



設置について

設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。

*防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

*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。

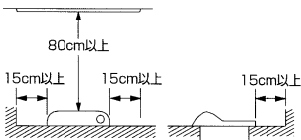
- 風が吹き込まない
- 水や熱がかからない
- 換気が良い
- 上に照明器具などの樹脂製品がない
- 水平で安定している
- 落下物の危険がない
- 上に湯沸器がない
- 周囲に可燃物がない



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

- トッププレートより上の側面は15cm以上、トッププレートより上の後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より80cm以上離す

可燃物からの離隔距離 (cm)			
上方	側方	前方	後方
80以上	15以上	15以上	15以上



- 上記の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける

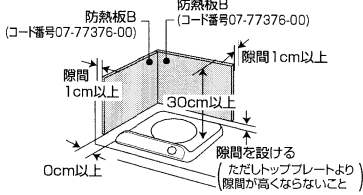
■防熱板について

別売の防熱板Bまたは金属以外の厚さ3mm以上の不燃材を図のように取り付けてください。

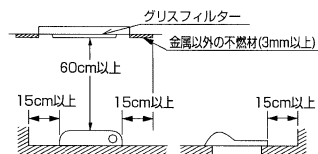
* 防熱板Bは壁とトッププレートとの隙間が25mm必要で、取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

別売の防熱板A(詳しくは20ページ参照)を図のように取り付けてください。

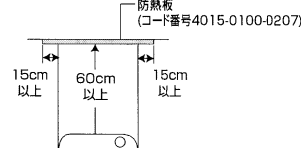
●側面・背面



●上方



●上方



コンロの使いかた

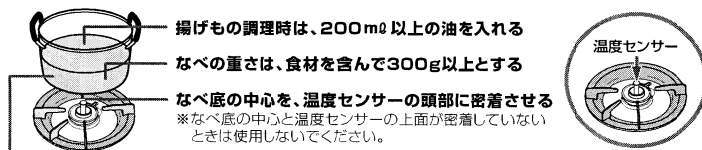
コンロを使う前に

おながい

- なべに付いた水滴はふき取ってからごと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。
 - なべをごと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。
 - 煮こぼれに注意してください。機器の内部に浸入しますと機器故障の原因になります。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いたりして、機器を早くいためます。
 - 使用中は、キャビネット扉をゆっくりと開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。万一消火した場合も、立消え安全装置が作動しガスを安全に遮断します。
 - 焦げつき自動消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火でよす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

■温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

特に揚げも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。



揚げもの調理時は、200ml以上の油を入れる

なべの重さは、食材を含んで300g以上とする

なべ底の中心を、温度センサーの頭部に密着させる

* なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。

調理に適したなべを選ぶ(下表)

○:適する ×:適さない

なべなどの種類	油調理		その他の調理 (煮物など)	備考
	揚げもの	炒めもの		
	○	○	○	温度センサーに適しています。
	○	○	○	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ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。
	○	△	△	
	×	○	○	揚げも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。
	×	○	○	揚げもの調理には適していません。揚げもの調理以外の調理は、なべ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。
			×	トッププレートに落ちた油などに火がついたり、トッププレートの変色等の原因になります。

使用中、自動的に弱火になったり消火したときは ⇒ [安心・安全機能がはたらいています]

炒めもの調理・焼きもの調理など温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、弱火⇄強火と火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも更に高い温度になった場合は自動消火します。

- から焼きなどでなべの温度が急速に上昇すると、安全のため加熱途中で火力をいったん弱くし、高温になりすぎないように火力を自動調節します。
- なべ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。
*故障ではありません。
- *炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手を近づけないようにしてください。
- *自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっています。やけどなどに注意してください。
- *再使用する場合は、操作つまみを消火位置まで戻し、少し時間を置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、先になべを加熱し、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

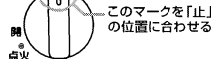
コンロの使いかた

1 準備

操作つまみが「止」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする

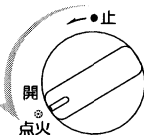


操作つまみが正しくセットされているか確認する



2 点火

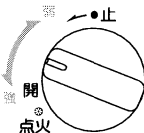
- ①操作つまみをいっぱい押しながら「開」の位置まで回す
- ②手を離しても点火していることを確認する



3 火力調節

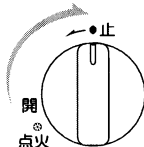
炎を見ながらつまみをゆっくり回す

- 弱火でお使いの時は、立消えにご注意ください。
- 使用中もときどき燃焼を確かめてください。



4 消火

- ①操作つまみを「止」の位置まで戻す
●消火を確かめてください。
- ②ガス栓を閉める
*燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



点検とお手入れ

△ 注意

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障の恐れがあります。



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしなくても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。



■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤をかけず、スポンジや布に含ませてから使用する

機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や、腐食して故障の原因になります。



おねがい

- 点検とお手入れは、ガス栓を開め、機器が冷えてから行ってください。(機器が冷えるまで時間がかかります。)
- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- 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。
- 「故障かな?と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かもよりの大阪ガスにご相談ください。お客様自身での修理は絶対しないでください。
- 安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。(有償)

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? ●汚れていませんか?
- 各部品は正しくセットされていますか? ●ガス臭くありませんか?
- 乾電池は消耗していませんか?

お手入れのしかた

- 機器や取りはずす部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
- 工具を使用する分解は絶対しないでください。お手入れが必要な所以外は絶対に分解しないでください。異常作動や発火をしてけがの原因になります。
- 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。(「設置について」9ページ参照)



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。

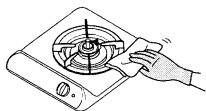
おねがい

- シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
- 汚れはそ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なります。

■トッププレート・操作つまみ

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

- 汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で洗剤や水気をふき取ってください。



■ごとく、受け皿

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る



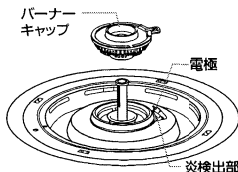
■炎検出部、電極

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、キスを付けしないでください。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。



■バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞを歯ブラシやつまようじなど先の細いものなどで掃除する

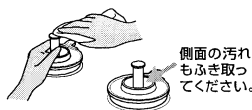
- *目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。
- お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。



■温度センサー

温度センサーが汚れたときは温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

- *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。



交換部品 (お客さまにて取替可能な部品)

下記の部品 (有償) はお客さまにてお取り替えしていただくことができます。

交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	型番	110-P530型	
		標準販売価格 (税込)	部品コード
バーナーキャップ		840	1110P5300101
受け皿		630	1110P5110C05
ごとく		1,050	1110P1000C01

*2010年10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2形アルカリ乾電池は電気店等でお買い求めください。

乾電池の交換について

コンロ使用時に、おしらせサインが点灯したときは乾電池が消耗していますので、新しい乾電池 (単2形 1.5V アルカリ乾電池 2個) と交換してください。

(「設置について/乾電池のセット」9ページ参照)

そのままにしておくともバチバチと放電していてもコンロは使えなくなります。

- 乾電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので安全のため、操作つまみを回したとき点火しても、手を離すと消火するようになります。操作つまみを「開」の位置で保持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。
- 乾電池がすっかり消耗したときは、おしらせサインの点灯はしません。

故障かな?と思ったら

故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。

下記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がよりの大阪ガスまでご連絡ください。

現象	原因	処置方法
点火しない	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する
	乾電池の取り付けが悪い	正しくセットする
	バーナー炎口の水溜りや汚れによる目づまり	バーナーキャップのお手入れをする
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする
点火しにくい	受け皿のセット不良	正しくセットする
	配管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す
使用中に消火する	点火操作が不適切	操作つまみをいっぱい押しながら「開」の位置まで回す
	炎検出部・電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする
	アルミはくのはしる受け皿を使っている	アルミはくのはしる受け皿を使わない
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベを交換する
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる
	安全装置がはたらいた	安全装置が動いたときの処置方法を参照する
	おしらせサインが点灯する	乾電池が消耗している
安全装置がはたらいた		安全装置が動いたときの処置方法を参照する (サインは15分間点滅)
黄色の炎で燃える	バーナー炎口の水溜りや汚れによる目づまり	バーナーキャップのお手入れをする
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする
炎が安定しない	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする
異常な音をたてて燃える	受け皿のセット不良	正しくセットする
ガスのいやな臭いがする	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする

故障かな?と思ったら

●下記の場合は故障ではありません。

故障ではない場合	理由
点火・消火のときに「ポツ」という音がする	点火時、消火時に「ポツ」という音がする場合がありますが、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、使用を停止してください。
コンロ使用中「カチッ」という音がする	火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。
使用中、弱火になる／火力が変化する コンロ使用中、強火⇄弱火をくり返す	なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたため、異常ではありません。(13ページ参照)
再点火してもすぐ弱火になる	なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたため、異常ではありません。 しばらく待ってから再点火してください。(13ページ参照)

よくあるご質問

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：なべなどの異常過熱を防止する機能が働いたため、故障ではありません。
(13ページ)
なべ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。

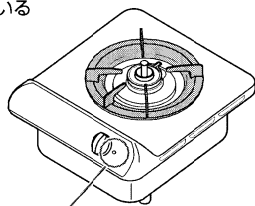


※この状態が30分以上続いた場合や、弱火状態でも温度センサーがさらに高い温度になったと感知した場合は自動消火します。

Q：点火操作をしても火がつかない
操作つまみの横にある「おしらせサイン」が点灯している

A：乾電池が消耗しています。(16ページ)
乾電池を交換してください。(9ページ)
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
「おしらせサイン」を確認
してください。

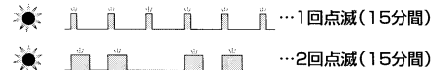


おしらせサイン

■安全装置について

次の安全装置が付いています。

おしらせサイン



安全装置の種類	機能説明	処置方法(消火に気づいたときは…)
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。	すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火するときは周囲にガスがなくなるのを待ってください。
コンロ消し忘れ 消火機能	万一の消し忘れのために、点火後約120分経過すると自動的にガスを止めます。 (おしらせサイン…1回点滅)	操作つまみを消火状態にします。
天ぷら油 過熱防止機能	天ぷら油が過熱による発火をする前に自動的にガスを止めます。 (おしらせサイン…2回点滅)	操作つまみを消火状態にし、油の温度が適温になるまでそのままお待ちください。 *なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
焦げつき 自動消火機能	煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動的にガスを止めます。 *なべや調理によっては途中で消火した際の焦げつき状況に差があります。 (おしらせサイン…2回点滅)	操作つまみを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくなりますのでようすを見ながら調理してください。

保管とアフターサービス

保管(長期間使わないとき)

機器のガス栓を必ず閉めて、乾電池を取りはずしておいてください。

*お手入れしておくこと次回使用するときに便利です。(「点検とお手入れ」14,15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16ページ「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なほ異常のあるときはお買い上げの販売店か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付けのときは次のことをお知らせください。
 - 1.ご住所・お名前・電話番号・道順(付近の目印等)
 - 2.品名……ガスビルトインコンロ
 - 3.型番……110-P530型
(下のようラベルが機器の本体内部に貼り付けてあります。)

(P)110-P530

大阪ガス株式会社

(N)110-P530

大阪ガス株式会社

- 4.現象……できるだけ詳しく
- 5.訪問ご希望日

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確認のうえ、お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスにご相談ください。
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。



補修用性能部品の最低保有期間について

- 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、お客様のご要望により、有料修理いたします。
- 補修用性能部品<性能を維持するための必要な部品>の最低保有期間は、製造日切後6年です。但し最低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。

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ガスビルトインコンロの故障について修理いたします。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この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 本製品は一般家庭用です。使用頻度の高い業務用で長時間使用の場合は、保証期間内でも有料修理になります。

製造年月について

製造年月は本体内部に貼付けの銘板でお確かめください。

製造月

10・10-123456

製造年 製造番号

別売部品のご紹介

次のような別売部品を用意しています。
お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスでお求めください。

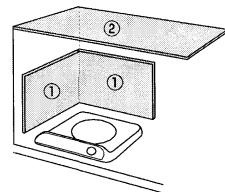
■防熱板

機器と可燃物との離隔距離が十分にとれない場合にご使用ください。

- 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2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	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①防熱板B	07-77976-00	340	500
②防熱板	4015-0100-0207	550	900

防熱板の取り付けは別売品の防熱板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てください。

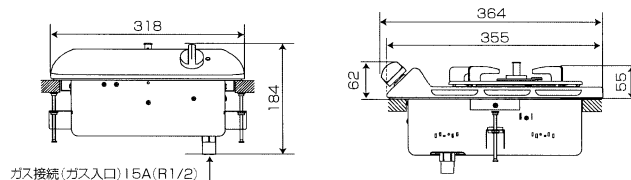


仕様

◎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。

型番	110-P530		
型式名	A1-2-4(3) (PD-K1EH-5)		
種類	ガスこんろ		
点火方式	連続放電点火方式		
外形寸法(機器最大)	高さ184×幅318×奥行364mm		
質量(本体)	3.8Kg		
ガス接続	R1/2(オネジ)		
安全装置	立消え安全装置・消し忘れ消火機能・焦げつき消火機能 調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能)		
使用ガス ガスグループ	都市ガス用12A	都市ガス用13A	LPガス用
ガス消費量 kW	2.75	2.95	2.45

外形寸法図(単位:mm)



ガス接続(ガス入口)15A(R1/2)

お問い合わせ先

大阪ガスへのお問い合わせ先

〈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 〒569-6569 高槻市藤の里町39-6 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。



危険

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)大阪ガスにご連絡ください。