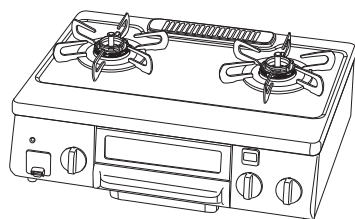


ガステーブルコンロ

PA-69BB-5L
PA-69BB-5R
PA-69BP-5L
PA-69BP-5R

210-P010型
210-P011型
210-P012型
210-P013型



保証書付

家庭用

取扱説明書

大阪ガス

このたびは大阪ガスのガステーブル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」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。

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

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。

よくあるご質問からさがす

このテーブルコンロの特長は？

→天ぷら油過熱防止機能や、消し忘れ消火機能など多様な安心・安全機能をすべてのコンロに搭載し、安全性を向上しました。また、しる受け皿をなくし、お手入れしやすくしました。

4ページ

消し忘れ消火時間をもっと短くしたい

→さらに安心モードでコンロの消し忘れ消火時間を2時間から30分に短縮できます。（グリルは変更されません。）※任意で設定できる機能です。

25ページ

おしらせサインが点滅している

→安心・安全機能がはたらきました。操作つまみを回して消火状態にしてください。

37ページ

おしらせサインが点灯している

→乾電池が消耗しています。新しいアルカリ乾電池と交換してください。

38ページ

使用中に火が小さくなる、消火してしまう

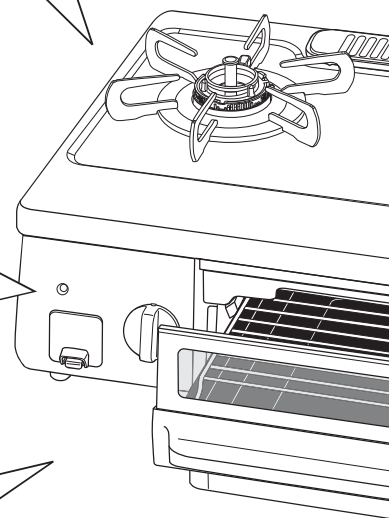
→鍋底が高温になったため、安心・安全機能がはたらいています。いりものなど高温調理がしたい場合は、高温炒め機能（チャオバーナーのみ）をご使用ください。高温炒め機能設定中も温度センサーの故障を防止するため、安心・安全機能ははたらきます。

23ページ

故障かな？と思ったら

→処置方法に従って確認してください。それでもなお異常がある場合は、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。

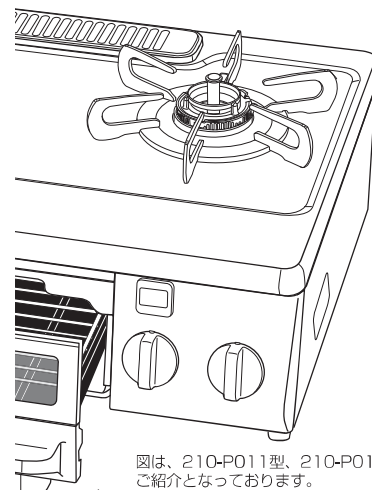
34ページ



いりものなど、もっと高温で調理したい

→高温炒め機能をご使用ください。

24ページ



→火がつかない原因の1つに乾電池の消耗が考えられます。また、お買い求め時には電池ケースに絶縁シートがセットされています。取りはずしてからご使用ください。

乾電池の交換方法 16ページ

もくじ

このテーブルコンロについて

各部のなまえ	3
特長	4

安全に正しくお使いいただくために

安全上のご注意	5
設置について	15
乾電池の交換方法	16

コンロの使いかた

コンロを使う前に	21
コンロの使いかた	22
知っておいてね《コンロの機能》	
異常過熱防止機能とは	23
高温炒め機能とは	24
「さらに安心モード」について	25

グリルの使いかた

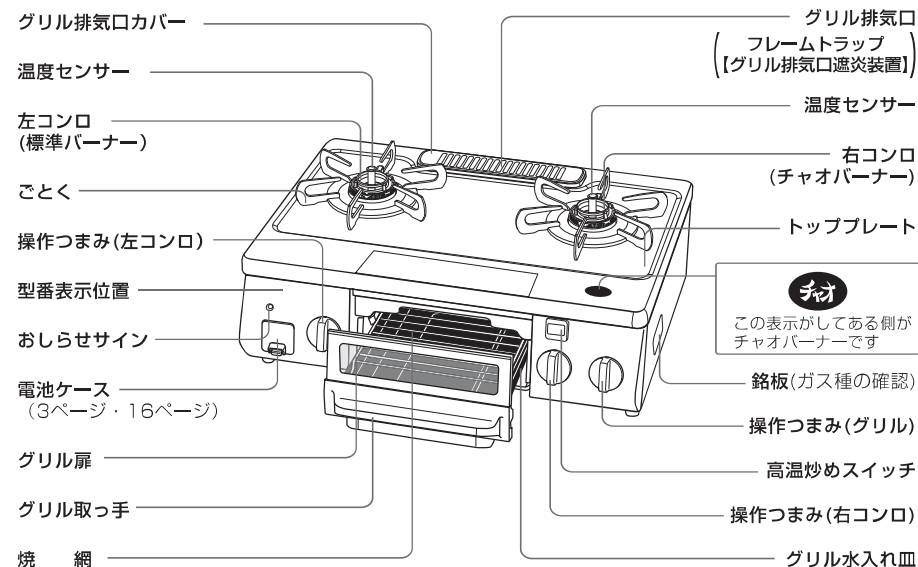
グリルを使う前に	26
グリルの使いかた	27

上手に使って長持ちさせるために

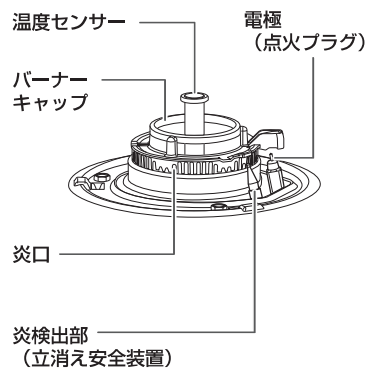
点検とお手入れ	29
故障かな？と思ったら	34
安心・安全機能について	37
長期間使用しない場合/アフターサービス	39
別売部品・交換部品のご紹介	40
仕様	41
お問い合わせ先	41
保証書	42/裏表紙

このテーブルコンロについて 各部のなまえ

取扱説明書中の図は、210-P011型・210-P013型です。右コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。
(210-P010型・210-P012型は、チャオバーナー・高温炒めスイッチが左、標準バーナーが右についています。)

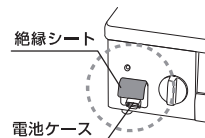


バーナー部 拡大図



ご使用前に電池ケースを確認！！

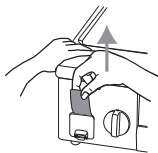
電池ケースにはアルカリ乾電池 (単1形 1.5V 2個) があらかじめセットされています。ご使用前に絶縁シートを取りはずしてください。



取りはずしかた

機器本体を浮かないように押さえ、絶縁シートの端をしっかりと持ち、上方向へ引き抜いてください。

※絶縁シートが残った状態では点火しません。必ず取りはずしてからご使用ください。



このテーブルコンロについて 特 長

コンロ部 (標準バーナー・チャオバーナー) の主な特長

■天ぶら油過熱防止機能

(標準バーナー、チャオバーナー)

調理油の温度が約250℃に達すると自動的に火力を調節して発火を防止します。
この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でも更に温度の上昇が続いた場合は自動消火します。

■立消え安全装置

(標準バーナー、チャオバーナー)

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。

■消し忘れ消火機能

(標準バーナー、チャオバーナー)

コンロは点火後、約2時間で自動消火します。
「さらに安心モード」で約30分に短縮することもできます。(25ページ)

■焦げつき自動消火機能

(標準バーナー、チャオバーナー)

煮ものを火にかけたままにしても鍋底が焦げつくこと消火します。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【早切れ防止機能】

(標準バーナー、チャオバーナー)

炒めもの調理・焼きもの調理など温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、弱火や強火と火力を自動調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でも更に高い温度になった場合は自動消火します。
「さらに安心モード」で約15分に短縮することもできます。(25ページ)



■高温炒め機能

(チャオバーナーのみ)

天ぶら油過熱防止機能・焦げつき自動消火機能を一時的に解除します。いりもの料理など高温が必要な調理の場合には、高温炒め機能を設定してください。ただし、異常過熱防止機能ははたらいしています。(23・24ページ)

グリル部の主な特長

■立消え安全装置

炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

■消し忘れ消火機能

グリルは点火後約22分で自動消火します。

■グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりがけているときは自動的にガスを止め消火します。

■フレームトラップ【グリル排気口遮炎装置】

グリル庫内で調理物が燃えても、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制します。

その他の特長 (コンロ部・グリル部共通)

■回転式連続スパーク点火

操作つまみを押し回すと、パチパチと連続スパークし、確実に点火します。

■操作つまみの戻し忘れのお知らせ

安心・安全装置がはたらき自動消火した場合は、操作つまみを戻し忘れると、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。
乾電池が消耗するので操作つまみを「OFF」の位置に戻し、消火操作をしてください。

安全上のご注意

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。

この絵表示はしてはいけない「禁止」内容です。



禁止 火気禁止 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。



注意 発火注意

この絵表示は必ず行っていたいただきたい「強制」内容です。



必ず行う 換気必要

危険

■ガス漏れ時使用厳禁

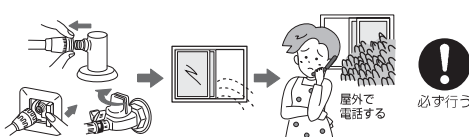
ガス漏れに気づいたときは…

- ガス事業者の処置が終わるまでの間、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。（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具をはずす）
- 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。

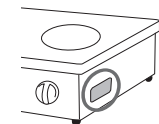


必ず行う

警告

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

- 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。
- * 銘板は機器本体右側側面にはってあります。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かもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



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



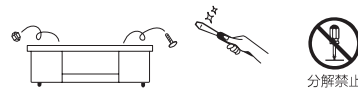
禁止

都市ガス用
LPガス用

警告

■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

■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

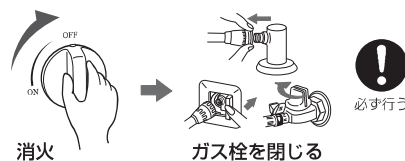
- 調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。



禁止

■異常時は使用を中止し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからソケットをはずす）

- 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する。
- ②「故障かな？と思ったら」（34ページ）に従い処置する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は、お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスまで連絡する。



消火

ガス栓を閉じる



必ず行う

■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、使用しない

ガスコンロの近くには…

■爆発のおそれのあるものを置かない

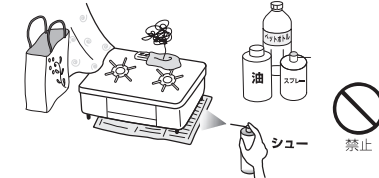
ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

■可燃物を置かない

機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。

■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。



禁止

■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどふさがない

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。

■使用中・使用直後、機器の持ち運び禁止

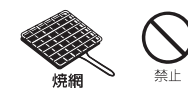
- 火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因となります。
- コンロ上の調理物などが倒れてやけどのおそれがあります。



禁止

■焼網は使用しない

トッ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。



禁止

安全上のご注意

⚠ 警告

■市販の補助具は使用しない

- 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かねます。
- 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くの変色、変形の原因にもなります。



省エネごとく



アルミはく製の受け皿



禁止

■コンロをおお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、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。



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かよりの大阪ガスまでご連絡ください。



禁止

■点火・消火の確認

●点火時は
火がついたことを確認する



必ず行う

●消火時は
操作つまみ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
(つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからソケットをはす)
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。

■ガス接続

■ガス用ゴム管（ソフトコード）は（19ページ）

①継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
ガス漏れの原因になります。



禁止

②ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。

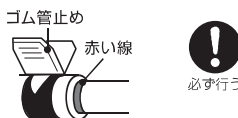


禁止

③検査合格マークまたは、JISマークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管、ガスコード以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。

④ホースエンドの赤い線まで差し込んで
ゴム管止めでしっかりと止める
しっかり止めないとガス漏れの原因になります。



必ず行う

■ガスコードは（20ページ）

ガスコードは、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する

「設置について」の「ガスコード接続の場合」を参照してください。
間違った接続はガス漏れの原因になります。



必ず行う



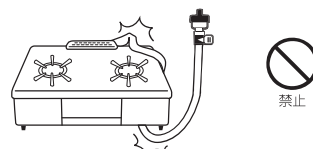
⚠ 警告

■ガス接続

■ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは

- ①機器の上や下を通さない
- ②グリル排気口などの高温部に触れない
- ③他の機器で過熱されるような所に通さない
- ④折れ、ねじれ、引っ張りなどのないようにする

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因になります。



禁止

⑤接続口に汚れやごみがないようにする

ガス漏れの原因になります。



必ず行う

⑥ゴム管（またはガスコード）をホースクリップで固定する
(19ページ)

■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、温度センサーが作動して炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわ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

■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

使用中に燃えたり、トッププレートの前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

*取り除く際はケガをしないように注意してください。



発火注意

■脂が多く出る調理時は、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

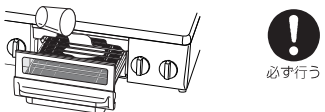
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。



禁止

■グリル水入れ皿に必ずコップ1杯（約200mL）の水を入れ、使用中は常に水のある状態を保つ
たまった脂はご使用のつど取り除く

グリル水入れ皿にたまった脂や、調理物が燃えて発火や火災・やどけのおそれがあります。



必ず行う

■グリル水入れ皿に水以外のものは入れない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、たまった脂が過熱され、燃えて火災や機器損傷の原因になります。



禁止

安全上のご注意

⚠ 注意

■使用中は必ず換気する

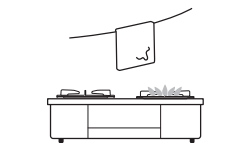
- 閉めきった部屋で長時間使用しない
- 使用中は窓を開けるか換気扇を回す
一酸化炭素中毒の原因になります。



* 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み、一酸化炭素中毒のおそれがあります。

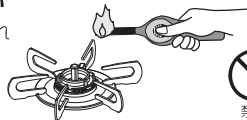
■調理以外の用途には使わない

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。



■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどのおそれがあります。



■幼いお子さまだけで触らせない

やけどややけがなど思わぬ事故の原因になります。



■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

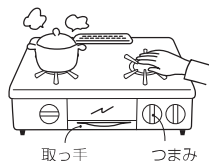
安心・安全機能が正しくはたらかず機器焼損や作動不良の原因になります。



■使用中や使用直後は操作部（操作つまみ・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。触らないように注意してください。

* 特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



■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 グリル扉を開けてのぞき込まない

熱や炎でやけどのおそれがあります。



■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。



⚠ 注意

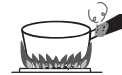
■水平で安定した台の上に設置する

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



■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。



■片手鍋・底が凹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

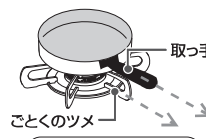
片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、すれ落ちる場合があります。調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になりますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



■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



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



ごとくのツメ
取っ手とごとくのツメの方向を合わせる

■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。



■突沸現象に注意する

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きることがあります。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、やけどやケガをすることがあります。

【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温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁物に塩、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。

■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。



■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、ケガや機器破損の原因になります。

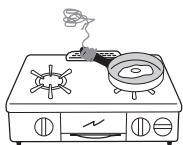


安全上のご注意

⚠ 注意

- 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向けない

高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が焼損をおそれがあります。



- グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損や火災の原因になります。

- 調理物や脂に火がついたときは、操作つまみを回して消火の状態にし、火が完全に消えるまでグリルを引き出さない

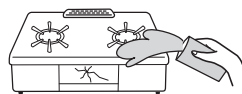
炎があふれ出して、火災ややけどのおそれがあります。



* 消火後、点検を依頼してください。

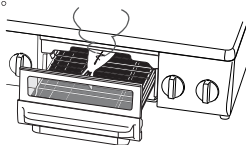
- 熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり、キズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない

ガラスが割れてやけどやケガをする原因になります。



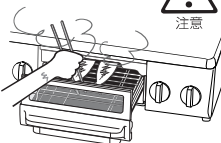
- グリル扉を開けたまま使用しない

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が過熱されやけどや変色・変形の原因になります。



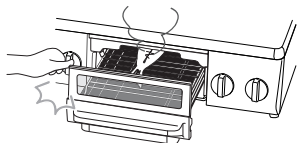
- 魚を裏返すときなどは、手や腕をグリル扉やガラスに触れないように注意する

やけどのおそれがあります。グリル扉はしばらく引き出してください。



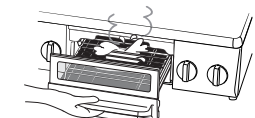
- グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどのおそれがあります。



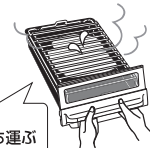
- グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリル扉を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず、落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
- グリル水入れ皿にたまった高温の脂や水をこぼすとやけどのおそれがあります。



水平に
ゆっくり引き出す

ゆっくり
注意して持ち運ぶ



⚠ 注意

- 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。



必ず行う

- 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。



必ず行う

- 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

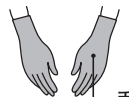
炎口がつまったり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。



必ず行う

- 点検・お手入れおよび器具を持ち上げる際は必ず手袋をして行う

手袋をしないと、けがをするおそれがあります。特にグリル庫内は見えないのでご注意ください。



必ず行う

手袋

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。
- 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。
- 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。ゴム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。
- トッププレートの手前を強い力で押さえないでください。トッププレートが変形するおそれがあります。
- 機器を取り替えた場合、旧機器は乾電池を取りはずし、専門の業者に処理を依頼してください。
- トッププレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。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くくと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。

安全上のご注意

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

この製品は全てのコンロに温度センサーがついています。

⚠ 警告

■温度センサーは絶対に取りはずさない

火災などの原因となり大変危険です。



禁止

■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

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



禁止

■高温炒め機能を使用中は揚げものの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火のおそれがあります。(高温炒め機能・・・24ページ)



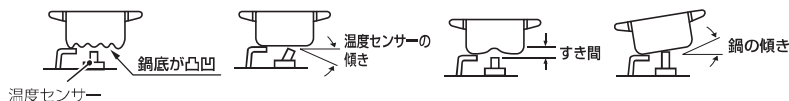
禁止

■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の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
 - 鍋底と温度センサーの間には隙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

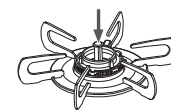
■揚げものの調理は食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

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。



必ず行う

温度センサー



⚠ 警告

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものの調理をしない

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。



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。発火が起こりやすくなる場合があります。



禁止

■揚げすぎない

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。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。



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ものの調理はしない

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

■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

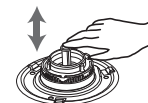
変形や傾きにより鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火するおそれがあります。また、温度センサーが故障し、安心・安全機能が作動しない場合があります。



禁止

■温度センサーは汚れたらそのつどお手入れし、スムーズに上下に動くことを確認する

- 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検知できず、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。



必ず行う

設置について

■準備と確認

- 箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープ類をすべて取り除く。
- 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。

■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。

●強い風が吹き込むところに設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安心・安全機能が正常にはたらかないなどの原因になります。

●照明器具などの樹脂製品の下に設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

●落下物の危険があるところに設置しない

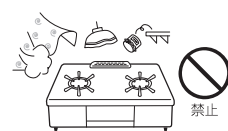
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

●湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置が作動し火がつかない場合があります。また機器の故障や寿命を縮める原因となります。

●周囲に可燃物を置かない

火災の原因になります。



●水平で安定した台の上に設置する

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。

●換気が良いところに設置する

換気が不十分の場合、一酸化炭素中毒の原因になります。

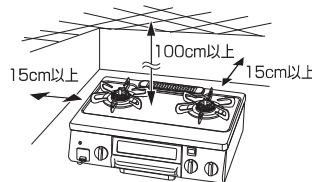


■図のような距離をとって設置する

■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。

可燃性の壁（ステンレス板やタイルなどの不燃材を張りつけた可燃性の壁を含む）との距離が図のようにとれない場合は別売の防熱板を取り付けて設置してください。（40ページ）



（可燃性の壁の場合）

■防熱板の取り付け

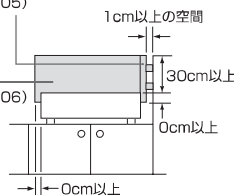
別売の防熱板（詳しくは40ページ）を図のように取り付けてください。

側面

防熱板
（コード番号
4015-0100-0205）

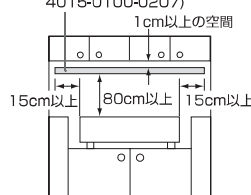
後面

防熱板
（コード番号
4015-0100-0206）



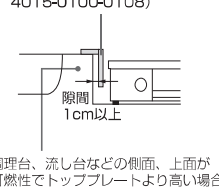
上面

防熱板
（コード番号
4015-0100-0207）



流し台、調理台などの側面

防熱板
（コード番号
4015-0100-0108）



調理台、流し台などの側面、上面が可燃性でトッププレートより高い場合

器具の取り出しかた

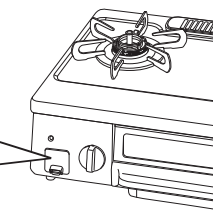
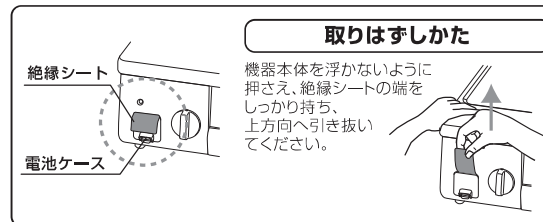
- 手袋をし、器具（前面は左右どちらか、後面は中央部）底にしっかり手をかけ持ち上げてください。

- トッププレートを持って取り出さないでください。脱落のおそれがあります。



■乾電池について（アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個）

電池ケースにはアルカリ乾電池があらかじめセットされています。絶縁シートを取りはずしてからご使用ください。



※絶縁シートが残った状態では点火しません。必ず取りはずしてからご使用ください。

乾電池の交換方法

*乾電池が消耗すると使用時にお知らせサインが点灯します。
*新品のアルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個を用意してください。

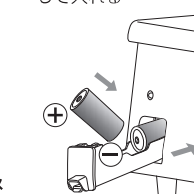
①電池ケースのツメを上げながら手前に引く

②乾電池の⊕側を手前にして入れる

③電池ケースを奥までしっかり入れる



乾電池が消耗するとお知らせサインが点灯



カチッ

●電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張らないでください。

⚠ 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、大変危険です。



禁止

■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



必ず行う

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。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーは電池ケースの⊖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。
- 機器を廃棄する場合は、乾電池をはずしてください。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。

設置について

■部品のセット

- 図は、210-P011型・210-P013型です。
チャオバーナーが右側、標準バーナーが
左側(左側壁設置)の機器のご紹介となっ
ております。

⚠ 警告

標準バーナー側を
壁側に設置する

* 壁側の火災を防止
するためです。

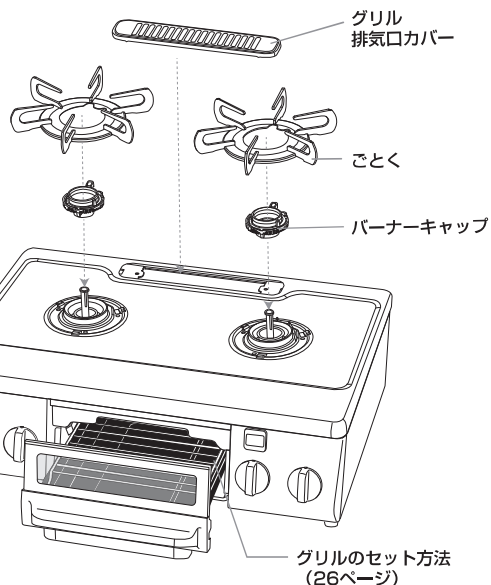


必ず行う

おしらせサイン

乾電池のセット方法
(16ページ)

グリルのセット方法
(26ページ)



バーナーキャップのセット

「△」マークのある凸部を奥側にし、突起を正面のくぼみにあわせてセットする

- チャオバーナー用のバーナーキャップは、手前に「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、取り付け間違いしないよう注意してください。

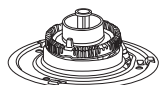
⚠ 注意

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。
- 炎のふぞ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



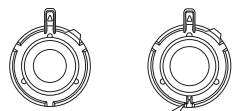
バーナーキャップの裏返し



禁止

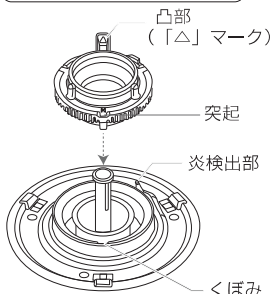
バーナーキャップ真上から見た図

標準バーナー チャオバーナー



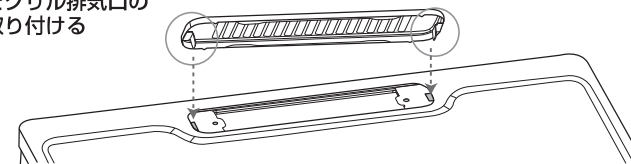
「H」の刻印が表示してあります。

正面から見た図



グリル排気口カバーのセット

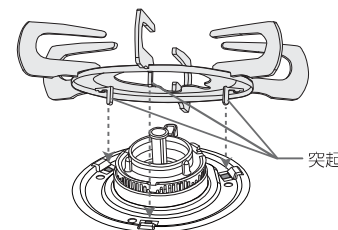
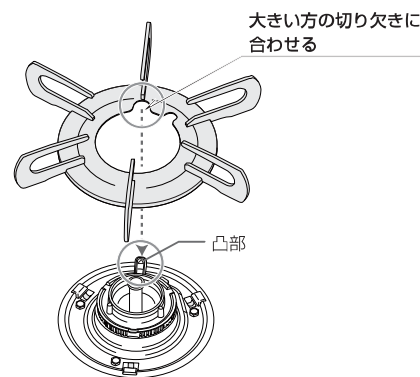
裏面の突起（2か所）をグリル排気口の差し込み穴に合わせて取り付ける



ごつくのセット

① 切り欠きを奥に向け、大きい方の切り欠きを、バーナーキャップの凸部に合わせる

② 裏面の突起（3か所）をトッププレートの差し込み穴に合わせて取り付ける



⚠ 注意

浮き・傾きのないように正しくセットする

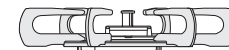
- 点火しない場合があります。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

【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。



禁止

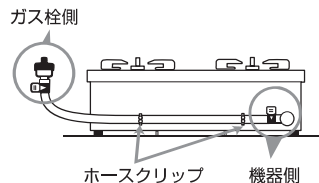
設置について

■ガス接続について

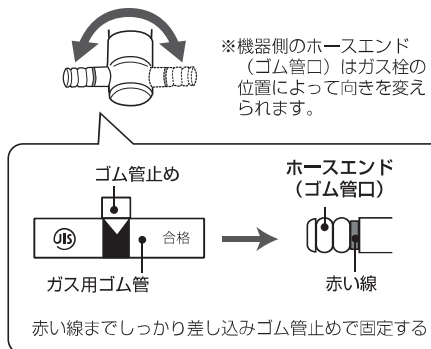
ゴム管接続の場合

<用意するもの>

- ガス用ゴム管（新品）
内径9.5mm・JISマーク入り 1本
- ゴム管止め 2個



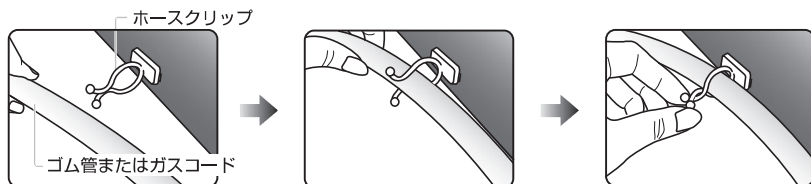
- ①ガス用ゴム管を機器に触れないように適切な長さに切る
- ②両方のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までガス用ゴム管を差し込み、ゴム管止めで止める
- ③機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないようにホースクリップでガス用ゴム管を固定する
(下記の「ホースクリップについて」を参照し、固定してください。)
- ④ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める



ホースクリップについて

安全にご使用いただくために、ゴム管（またはガスコード）を接続する際には、ゴム管（またはガスコード）を機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないよう「ホースクリップ」で2か所固定してください。

- ホースクリップにゴム管（またはガスコード）を入れてセットし、ホースクリップの先をねじるように交差させて固定してください。



ガスコード接続の場合

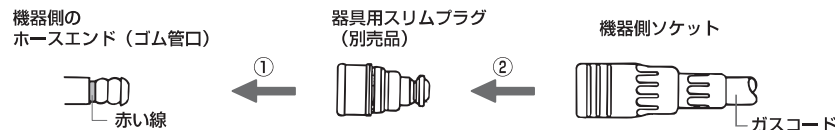
<用意するもの>

- 器具用スリムプラグ
- ガスコード

- * ガスコードを接続する場合は、ガス栓側が迅速継手（コンセント継手）になっていないと接続できません。
- 従来のガス栓（ホースエンドタイプ）で使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。
- * 接続するときは各接続部に汚れやごみがないことを確認してください。

ガス機器側の接続

- ①下図のように、まず別売の器具用スリムプラグを機器側のホースエンド（ゴム管口）に赤い線までしっかり取り付ける
- ②次にガスコードの機器側ソケットを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む
(器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従ってください。)



ガス栓側の接続 (ガスコンセントの場合)

- ①ガス栓を開けると
コンセント継手を
「カチッ」と音がするまで
確実に差し込む
 - ②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手の
スリーブ（白色）を
手前に引く
- コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。
 - コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

ガスコンセントについて

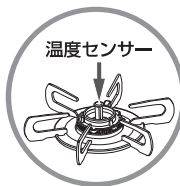
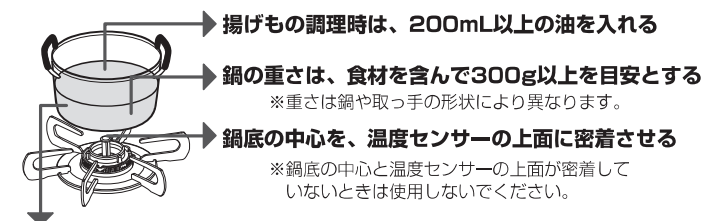
「ガスコンセント」は、ガスコード等を取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。

- フタを開ける
フタを押して開ける
- 取り付ける
「カチッ」と音がするまで差し込む
- 取りはずす
端にあるフタを押す

ご注意 機器を接続するガス栓はガステーブルコンロ用をご使用ください。

コンロを使う前に

■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



調理に適した鍋を選ぶ(下表)

○：適する ×：適さない

鍋などの種類	油調理		その他の調理 (煮物など)	備 考
	揚げもの	炒めもの		
ホーロー鍋 ステンレス鍋(多層を含む) アルミ・鉄鍋 無水鍋	○	○	○	温度センサーに適しています。
アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む) フライパン 平底中華鍋	○	○	○	炒めもの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)	○	△	△	
耐熱ガラス鍋 土鍋 圧力鍋	×	○ (ただし、消火する場合があります)	○ (ただし、消火する場合があります)	揚げもの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。
打ち出し鍋 丸底中華鍋	×	○	○	揚げものの調理には適していません。揚げもの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、トップレートやごときの変色等の原因になります。

おねがい

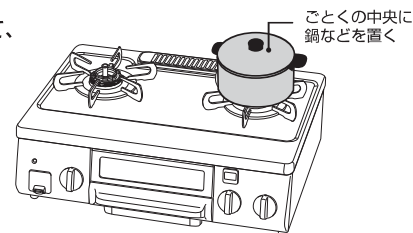
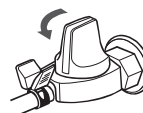
- 鍋に付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。
余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- 煮こぼれに注意してください。機器の内部に浸入しますと機器故障の原因になります。また、トップレート、ごとき、バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
- 焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理の種類、火力によって焦げつきの程度が変わります。焦げつきやすい調理の場合、弱火(最弱火力)でようすを見ながら調理してください。
《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
- 揚げものの調理は標準バーナーの使用をおすすめします。

コンロの使いかた

1 準備

操作つまみが「OFF」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする

【ガス栓】

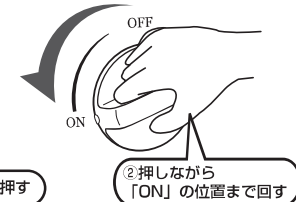
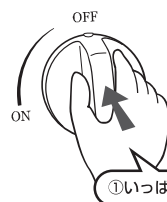


2 点火

操作つまみをいっぱいまで押しながら「ON」の位置まで回す

- 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)
- 手を離しても点火していることを確認してください。

※操作つまみをいっぱいまで押しながら回さないと、手を離れたときに消火する場合があります。



⚠ 注意

- 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。



3 火力調節

炎を見ながら操作つまみをゆっくり動かす

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



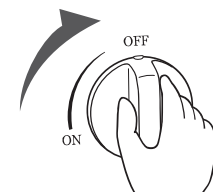
4 調理終了・消火

①操作つまみを「OFF」の位置まで戻す

- 必ず消火したことを確かめてください。

②ガス栓を閉める

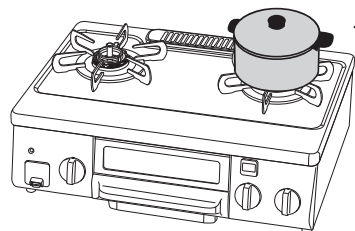
- ※ガス栓を操作しての消火はしないでください。



知っておいてね 《コンロの機能》

使用中、自動的に弱火になったり消火したときは

【異常過熱防止機能】が働いています



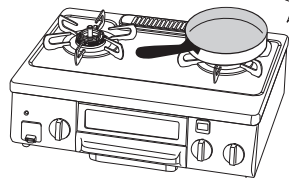
異常過熱防止機能（早切れ防止機能）とは…

炒めもの調理・焼きもの調理など温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、いったん弱火になり、火力を自動調節し、鍋の異常過熱を防止する機能です。この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でも更に温度が高くなった場合は自動消火します。調理に支障があるときは、高温炒め機能（チャオバーナー）をお使いください。（24ページ）

- 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、操作つまみを消火位置まで戻し、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に具材の入れ頃です。

ピッ

さらに安心モード

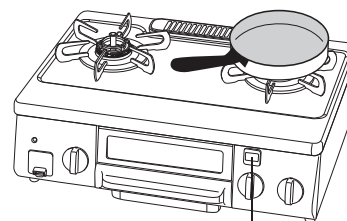
コンロの異常過熱防止機能がはたらいた場合、自動消火するまでの時間を約30分から約15分に短縮することができます。詳しくは「さらに安心モード」についてを参照ください。（25ページ）

いりものなど、高温が必要な調理には

↓
**高温炒め機能の設定
（チャオバーナーのみ）**

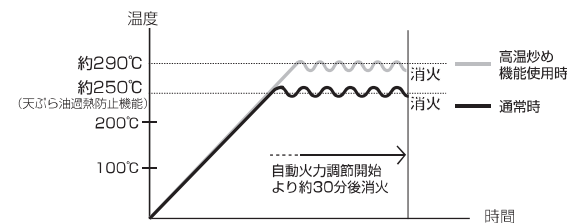
高温炒め機能とは…

- 安全機能がまったく作動しなくなるのではなく、通常より高い温度まで調理できる機能です。
- 高温炒め機能を使用中も、温度センサーの故障を防止するため、温度センサーの温度があが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たりすることがあります。
- 高温炒め機能使用中は「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」は作動しません。
- 異常過熱防止機能ははたらいています。
- 消火すると高温炒め機能は取り消されます。



高温炒めスイッチ

※図は、210-P011型・210-P013型（右チャオバーナー）のご紹介となっております。



高温炒め機能の設定のしかた

■チャオバーナーを点火後に、“高温炒めスイッチ”を長押しする（3秒以上）

- ブザーが“ピッ”と鳴り、高温炒め表示ランプが点灯します。
- 「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」は解除されます。

※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。

高温炒め表示ランプ：点灯



警告

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

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故障の原因になります。



「さらに安心モード」について

すべてのコンロの消し忘れ消火時間・異常過熱防止機能の作動時間を一括で短縮登録することができます。

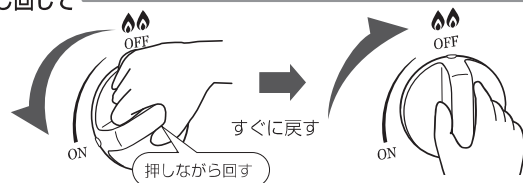


消し忘れが特に気になるお客さまにおすすめの機能です。一度登録すると、設定を記憶しますので、ご使用の都度登録する必要はありません。

適応機能	工場出荷時の初期設定 （「さらに安心モード」を 解除した場合）	「さらに安心モード」
消し忘れ消火機能 （4ページ） ●コンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの時間を変更できます。 ●すべてのコンロの設定を変更します。	120分	30分
異常過熱防止機能 （4、23ページ） ●コンロの異常過熱防止機能（高温での調理が続いた場合、自動消火する機能）が動いた場合、自動消火するまでの時間を変更できます。	30分	15分

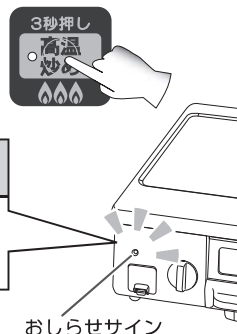
1 すべての操作つまみが「OFF」の位置にあることを確かめ、ガス栓を閉じる

2 標準コンロ(△△)の操作つまみを押し回して「ON」の位置にした後、すぐに「OFF」の位置に戻す



3 操作つまみを戻してから10秒以内に高温炒めスイッチを長押しする（3秒以上）

- 「さらに安心モード」が設定または、解除されます。（2の操作から10秒経過すると、設定変更を受付けません。）



「さらに安心モード」に 設定した場合	「さらに安心モード」を 解除した場合
メロディが流れ、おしらせサインが点灯します。	“ピー・ピー...”と5回ブザーが鳴り、おしらせサインが点滅します。

- 5秒経過するとおしらせサインは消灯し、設定変更が完了します。
- 設定と解除は同じ操作方法になります。
- 操作後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

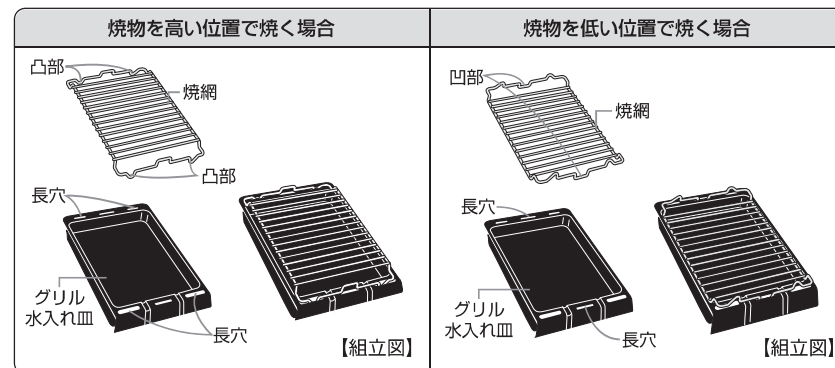
グリルを使う前に

はじめて使うとき

- ①グリル水入れ皿にコップ1杯（約200mL）の水を入れる
- ②約15分、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煙や臭いが出て異常ではありません。

■グリルのセット方法

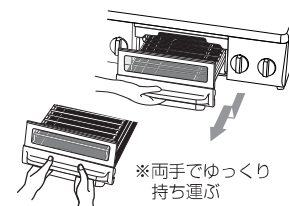
- 次のように焼網の凸部をグリル水入れ皿の長穴にセットしてください。
- *焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさ、お好みの焼き加減により使い分けてください。



*イラストは取っ手を取り外した状態で説明していますが、通常は取っ手を取り付けたままでセットしてください。

■グリル水入れ皿の取り出しかた

- 中の水がこぼれないようにゆっくりと引き出す
- 取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く
- *最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。
- 止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
- *持ち運びするときは、取っ手を両手でしっかりと持ってください。



■上手に焼くためのポイント

- 予熱したり、焼網に食用油を塗っておくと、魚が焼網にくっつきにくくなります。
- 魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をふるかアルミはくで包んでおくことこげかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」をよくふきとってください。

■グリル水切れセンサーについて

- 点火後、グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりかけている場合に自動的にガスを止め消火し、“ピー”とブザーでお知らせします。
- *使用中に、グリル水入れ皿を長時間引き出したままにしておくと、自動消火する場合があります。
- *消火に気づいたときは、操作つまみを消火状態にします。
- 再点火するときはグリル水入れ皿の脂を取り除き、コップ1杯の水（約200mL）を入れ、約1分ほど待ってから点火操作してください。

グリルの使いかた

おねがい

- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル消し忘れ消火機能が作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。裏返した面は表面よりも早い時間で焼き上がります。
例）めざしやうめなどの小魚、干物や脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル使用直後、グリル水入れ皿や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。
- 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。

1 準備

- ①操作つまみが「OFF」の位置にあることを確かめて、ガス栓を全開にする



【ガス栓】

⚠ 注意

グリル庫内（バーナー付近）にアルミはくなどのゴミ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。



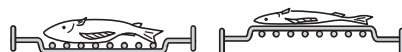
必ず行う

- ②焼網をセットする

- 焼網は表裏で高さがわかります。焼物の種類、大きさ、お好みの焼き加減により使い分けてください。
- 焼網に食用油を塗っておくと、魚が焼網にくっつきにくくなります。

低い位置

高い位置



- ③グリル水入れ皿にコップ1杯（約200mL）の水を入れる

- 続けて使用するときはそのつど脂を取り除き、水を入れてください。



水を入れる

- ④約3分間予熱（空焼き）をする

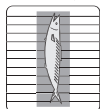
- 予熱（空焼き）のときも必ず水を入れてください。
- 予熱（空焼き）すると、魚が焼網にくっつきにくくなります。

グリル水入れ皿を奥までしっかり入れる

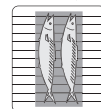
魚の置きかた

魚は頭を奥側、尾を手前側に置いて置くと尾の焦げが少なくなります。

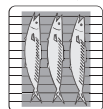
1匹焼く場合



2匹焼く場合



3匹焼く場合



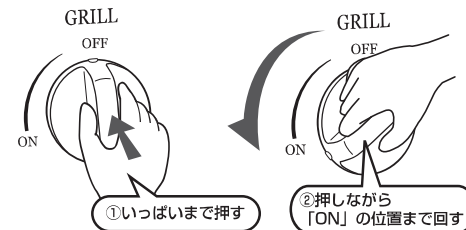
ポイント 中央に寄せて置きます。

2 点火

操作つまみをいっぱいまで押しながら「ON」の位置まで回す

- パチパチと音がして点火します。確実に点火させるため手を離しても約7秒間放電し続けます。（コンロとグリル同時に放電）
- 手を離しても点火していることを確認してください。

※操作つまみをいっぱいまで押しながら回さないと、手を離れたときに消火する場合があります。



⚠ 注意

■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。



必ず行う

3 火力調節

炎を見ながら操作つまみをゆっくり動かす

*火力の目安は全開（強）ですが、お好みにより弱火にも調整できます。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。



4 調理終了・消火

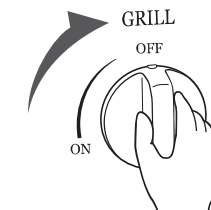
- ①操作つまみを「OFF」の位置まで戻す

- 必ず消火したことを確かめてください。

- ②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。

- ③グリル水入れ皿が冷めてからお手入れをする



点検とお手入れ

上手に使うって長持ちさせるために

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・故障のおそれがあります。



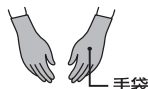
禁止

■点検・お手入れおよび器具を持ち上げる際は必ず手袋をして行う

手袋をしないと、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。



必ず行う

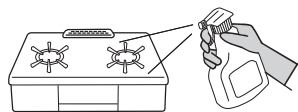


■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。



禁止



おねがい

- 点検とお手入れは、ガス栓を閉め、乾電池をはずし、機器が冷え、手袋をしてから行ってください。
- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- 機器や取りはず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。
- 工具を使用する分解は絶対にしないでください。
- 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いたみます。
- 煮こぼれをした場合はそのつど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。
- 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、あてはまらないとき、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かもよりの大阪ガスにご相談ください。
- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検をおすすめします。(有料)
- 定期点検についてはお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 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」(15~20ページ)

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?	バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバーなどは正しくセットした状態でお使いください。(17・18ページ)
ゴム管は正しく接続されていますか? 古くなっていませんか?	赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなります。早めに取り替えてください。(19ページ)
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。(31ページ)
ガス臭くありませんか?	ガス栓を開け、ゴム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。
乾電池は消耗していませんか?	コンロまたはグリルの操作つまみを押し回してください。おしらせサインが点灯したときは新しい乾電池と交換してください。

お手入れのしかた

■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、乾電池を抜く ③手袋をはめる

■お手入れの道具・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



台所用
中性洗剤



やわらかい
スポンジ

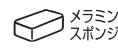


やわらかい
歯ブラシ



やわらかい布

トッププレートのみ



メラミンフォーム
スポンジ



クリーム
クレンザー

※トッププレート以外には使用しないでください。

× 適さないもの



シンナー
ベンジン
アルコール



酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤



弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤



クレンザー



みがき粉



歯みがき粉



重曹



スポンジ
硬い面



ナイロン
たわし



金属
たわし



亀の子
たわし

- 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。
- 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。
- 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



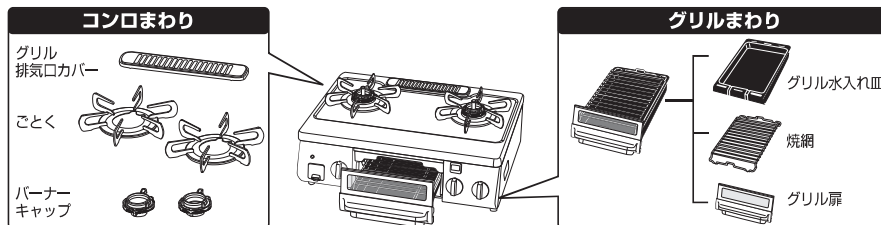
絶対に使用しては
いけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤



■取りはずすことのできる部品

下記の部品は取り外してお手入れすることができます。下記以外の部品は取り外さないでください。



器具を持ち上げたり、移動させる場合は必ず手袋をし、器具(前面は左右どちらか、後面は中央部)底にしっかり手をかけ持ち上げてください。

上手に使うって長持ちさせるために

点検とお手入れ

- お手入れはガス栓を開め、乾電池をはずし、機器が冷え、手袋をしてから行ってください。
- 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がし、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。

ごとく、グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

汚れが落ちないとき

熱めのお湯をかけて浸し置きし、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洗いしてください。

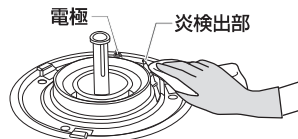
- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくなどを沈めて火にかける
- ②沸騰した状態で30分ほど加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る



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

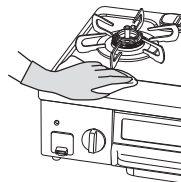
取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。
故障の原因になります。
先端がとがっています。けがをしないように注意してください。

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はり
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



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はり付けられて
います。はかれたり、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、はり替え
てください。

機器前面・操作部

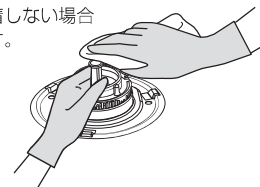
台所用中性洗剤を含
ませたスポンジや布で
ふき取る

*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。

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

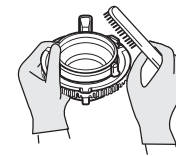
- *汚れが付いていると温度センサーの感度が
悪くなります。
- *強い力を加えると温度センサーが傾いて
鍋底に密着しない場合
があります。



バーナーキャップ

炎がふぞろいになったときは、穴やみぞを
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

- *目づまりや汚れは
点火不良や不完全
燃焼の原因になり
ます。

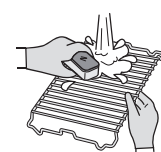


- 表側の黒い部分はスポンジなどのやわらかい
もので台所用中性洗剤を使用して洗ってくだ
さい。万一、黒い部分がはがれてもそのまま
お使いになれます。
- お手入れの後は浮き・傾きのないようにセット
してください。

グリル水入れ皿・焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で
水洗いし、水気をふき取る

- *グリル水入れ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。
- グリル水入れ皿とグリル扉は取りはずし
てお手入れできます。グリル扉の「取りはずし
かた」「取り付けかた」(33ページ)を参照
ください。



汚れが落ちないとき

熱めのお湯をかけて浸し置きし、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洗いしてください。

- ①大きな鍋に水を入れ、焼網などを沈めて火にかける
- ②沸騰した状態で30分ほど加熱し、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、グリル水入れ皿や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。

その他のグリル部は33ページ参照

上手に使って長持ちさせるために 点検とお手入れ

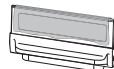
グリル扉

スポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

- グリル水入れ皿とグリル扉は取りはずしてお手入れできます。
- グリル扉上面部の樹脂カバーは取りはずすことはできません。

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はり付ける。
- ②20分ほど置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

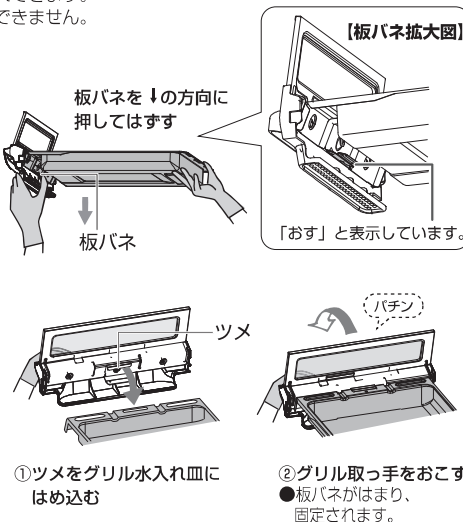


おねがい

- グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。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。特にグリル水入れ皿との固定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。

取りはずしかた

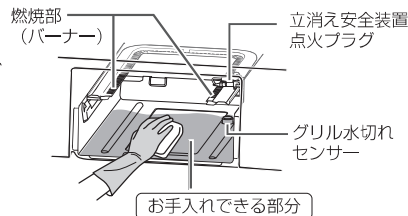
取り付けかた



グリル庫内（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。炎がつまり、燃焼不良の原因になります。
- * 燃焼部（バーナー）右側の立消え安全装置と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。
- 底面奥部分には、グリル水切れセンサーが取り付けられています。センサー頭部についた汚れは水気をかたくしぼった布でかるくふき取ってください。



注意

■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。



必ず行う

上手に使って長持ちさせるために

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。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かもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

■コンロ

ご質問	こうしてください（原因と処置方法）	参照ページ
点火しない 点火しにくい	ガス栓が閉じていると点火しません。ガス栓を全開にしてください。	22
	乾電池が消耗していると点火しません。新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	16/38
	乾電池や電池ケースが正しくセットされているか確認してください。乾電池を正しくセットし、電池ケースをしっかり閉めてご使用ください。	16
	ガス用ゴム管・ガスコードを折れ曲がりやつぶれないように設置してください。	7/8/19/20
	ガス用ゴム管・ガスコードを確実に接続してください。	7/8/19/20
	バーナーキャップの炎口に水滴や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お手入れし、水分をしっかりとふき取ってください。	12/32
	バーナーキャップ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。正しくセットしてください。	17
	ごと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。正しくセットしてください。	18
	炎検出部や電極が汚れたり、ぬれていると点火しない場合があります。炎検出部や電極をお手入れし、水分をしっかりとふき取ってください。	31
	操作つまみの押し不足や回し不足により点火しない場合があります。操作つまみをいっぱい押しした状態で「ON」の位置まで回してください。	22
調理中に火力が変わったり、火が消えたりする	長時間使用していなかったり、朝一番に使用するときは点火しにくいことがあります。点火操作を繰り返してください。	12/22
	アルミはく製のしる受け皿は点火不良の原因になります。市販の補助具は使用しないでください。	7
	鍋やフライパンの温度が約250℃になると、安心・安全機能が作動し火力を自動で弱火にします。弱火と強火を繰り返す高温状態が約30分続くと自動消火します。再使用する場合は少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。「高温めスイッチ」を押すとさらに高温の調理ができます。	23
	温度センサーと鍋底が正しく接触しているか確認してください。温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、安心・安全機能が作動して自動消火する場合があります。温度センサーと鍋底を正しく接触させてご使用ください。	13/14/21
	耐熱ガラス鍋や土鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき消火する場合があります。再点火してください。	21
再点火してもすぐ弱火になる	コンロは約2時間で消し忘れ消火機能が作動し、自動消火します。	4
	安心・安全機能が作動している場合があります。「安心・安全機能について」を参照し、処置してください。	37
	安心・安全機能が作動したためで、異常ではありません。しばらく時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	23/37
グリル使用時にコンロを使用すると、炎の色が変わる	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の塩分などが燃えて炎の色が変わることがありますが異常ではありません。	-

上手に使って長持ちさせるために 故障かな？と思ったら



■コンロ（つづき）

ご質問	こうしてください（原因と処置方法）	参照ページ
高温炒め機能を使用しても 火力が変わったり 火が消えたりする	高温炒め機能を使用しても約290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると自動消火します。再使用する場合は少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	24
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて 燃える	バーナーキャップの炎口に水滴や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お手入れし、水分をしっかりとふき取ってください。	12/32
	バーナーキャップ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。正しくセットしてください。	17
	ごと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。正しくセットしてください	18

■グリル

ご質問	こうしてください（原因と処置方法）	参照ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓が閉じていると点火しません。ガス栓を全開にしてください。	27
	乾電池が消耗していると点火しません。 新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	16/38
	乾電池や電池ケースが正しくセットされているか確認してください。 乾電池を正しくセットし、電池ケースをしっかりと開めてご使用ください。	16
	ガス用ゴム管・ガスコードを折れ曲がりやつぶれの無いように設置してください。	7/8/19/20
	ガス用ゴム管・ガスコードを確実に接続してください。	7/8/19/20
	操作つまみの押し不足や回し不足により点火しない場合があります。 操作つまみをいっばいに押した状態で「ON」の位置まで回してください。	28
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用するときは点火しにくいことがあります。点火操作を繰り返してください。	12/28
	グリル庫内にアルミはく等のゴミが付着していると点火不良の原因になります。 付着しているゴミを取り除いてからご使用ください。	27
	安心・安全機能が作動している場合があります。 「安心・安全機能について」を参照し、処置してください。	37
調理がうまく できない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	27
	食材を焼網の中央にやせて並べてください。	27
	みそ漬けやかず漬けの魚を焼く場合は「みそ」や「かず」を取ってから焼いてください。	26
	グリル扉を確実に閉めてください。 閉めていないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	27
グリル排気口や コンロ部から 煙が出る	初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出る場合がありますが、庫内の部品のついた加工油を焼き切るときに発生したもので、異常ではありません。	26
	グリル水入れ皿や焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	グリル扉を確実に閉めてください。 閉めていないと、すぐ間から煙が出る場合があります。	27

■その他

ご質問	こうしてください（原因と処置方法）	参照ページ
おしらせサインが 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2個と交換してください。	38
おしらせサインが 点滅  する	安心・安全機能が作動しています。（サインは15分間点滅） 「安心・安全機能について」を参照し、処置してください。	37
ピーとブザーが 鳴って消火した	安心・安全機能が作動しています。 「安心・安全機能について」を参照し、処置してください。	37
ピー・ピー・ピーと ブザーが鳴る	操作つまみが回ったままになっています。 操作つまみを「OFF」の位置までしっかり戻してください。	4/38
点火・消火のときに 「ポッ」という音がする	点火時、消火時に「ポッ」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。	—
コンロを使用中「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。	—
グリル扉がはずれた	お手入れのために、グリル扉は取りはずせるようになっています。 「グリル扉の取り付けかた」に従ってセットしてください。	33
赤色の炎で燃える	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ことがありますが、異常ではありません。	—

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：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。（23ページ）
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。



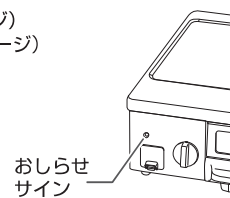
※この状態が約30分以上続いた場合、または弱火状態でもさらに高い温度に
なった場合は自動消火します。
※「高温炒めスイッチ」を押すと、さらに高い温度で調理できます。

Q：点火操作をしても
火がつかない
または、手を離すと
消火する

電池ケースの上にある
「おしらせサイン」が
点灯  している

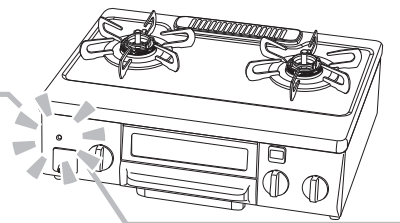
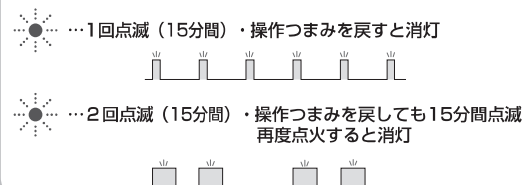
A：乾電池が消耗しています。（38ページ）
乾電池を交換してください。（16ページ）
乾電池の交換の目安は約1年です。

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。



上手に使うって長持ちさせるために 故障かな？と思ったら

おしらせサインが点滅 = 安心・安全機能が作動



■安心・安全機能について

次のような安心・安全機能が付いています。安心・安全装置が作動するときには“ピー”とブザーが鳴り

* 下記の現象にあてはまらないのにブザーが鳴った場合は部品が故障しています。使用を中止しガス栓を閉じた後、

安心・安全機能	おしらせサイン	部位	機能説明
立消え 安全装置 ※1		コンロ グリル	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	2回点滅	コンロ	調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。
焦げつき 自動消火機能	2回点滅	コンロ	煮物等の調理中に鍋底が焦げつくと、自動消火します。 ※高温炒め機能設定時は除く
消し忘れ 消火機能	1回点滅	コンロ	点火後、約2時間 ^{*2} 経過すると自動消火します。また、高温状態で温度変化のないとき(強火⇄弱火を繰り返しているとき)は約30分 ^{*2} 経過すると自動消火します。 ※2「さらに安心モード」で変更している場合があります。(25ページ)
		グリル	点火後、約22分経過すると自動消火します。
グリル ※1 水切れセンサー (26ページ)		グリル	グリル点火後、グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりかけている場合に自動消火します。

おしらせサインが点灯 = 乾電池の消耗

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、新しいアルカリ乾電池（単1形1.5V 2個）と交換してください。（「設置について 乾電池の交換方法」16ページ）交換せずにそのままにしておくと使えなくなります。

- 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、操作つまみを押し回したとき点火していても、安全のため、手を離すと消火ようになります。操作つまみを「ON」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。
- 乾電池が完全に消耗したときは、おしらせサインの点灯はしません。

お知らせします。

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。

処置方法（消火に気付いたときは…）

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。
周囲にガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作してください。

すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。
再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。
（鍋や調理の種類によっては途中で消火する場合があります。）

すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。
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。
（鍋や調理の種類によっては途中で消火する場合があります。）

すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。
グリルを連続して使うときは、一旦消火して、グリル水入れ皿に水を追加し、しばらく待ってから再度点火してください。

すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。
グリル水入れ皿にコップ1杯（約200mL）の水を追加し、しばらく待ってから再度点火してください。

操作つまみの戻し忘れのお知らせについて

安全装置がはたらき自動消火した場合、操作つまみを戻し忘れると、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。
操作つまみを「OFF」の位置に戻し、消火操作をしてください。乾電池が消耗します。

※1「立消え安全装置」、「グリル水切れセンサー」は、安全装置作動後しばらくしてからブザーが鳴ります。

上手に使うって長持ちさせるために 長期間使用しない場合／アフターサービス

長期間使わない場合

- ①ガス栓を閉める。
●つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからソケットをはすす。
ソケットをはすした後、ごみ・ほこりが入らないように接続口には必ずキャップをしてください。
- ②汚れを取り除く（29～33ページ）
- ③乾電池を取りはずす（16ページ）

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず34～38ページ「故障かな？と思ったら」をご確認のうえ、なお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つ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……ガステーブルコンロ
 - 3.型番……210-P010型、210-P011型、210-P012型、210-P013型
（下のようラベルが機器の右側面下部に貼り付けてあります。）

(P) 210-P010

大阪ガス株式会社

(N) 210-P011

大阪ガス株式会社

- 4.故障または異常の内容……できるだけ詳しく

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確認のうえ、お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスまたは、転居先のガス事業者にご相談ください。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。



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＞の保有期間は、当商品製造中止後6年です。但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、大型ごみ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。

上手に使うって長持ちさせるために 別売部品・交換部品のご紹介

別売部品

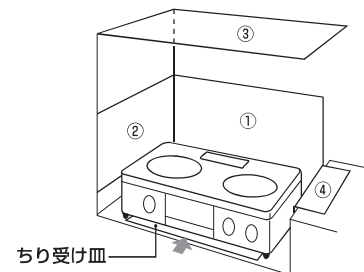
次のような別売部品を用意しています。お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスでお求めください。

防熱板

- 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4種類（下記表参照）用意しております。

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）			
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	4015-0100-0206	350	600
②	4015-0100-0205	350	535
③	4015-0100-0207	550	900
④	4015-0100-0108	150	500

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。



ちり受け皿

ちり受け皿

（コード番号：4015-0100-0083）

器具の下、置台の上に設置して使用してください。

ガスコード

ガス種	長さ(m)	コード番号
13A	0.6	1-180-0006
	1.0	1-180-0010
LPG	0.6	9-180-0006
	1.0	9-180-0010

器具用スリムプラグ 081-0359
ホースガス栓用プラグ 081-0450

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		品番	
		210-P010型/210-P011型 210-P012型/210-P012型	
バーナーキャップ	チャオバーナー用	945	1110-P160-0101
	標準バーナー用	945	1110-P140-0111
ごとく		735	1210-P010-0001
グリル排気口カバー		315	1210-P010-0003
グリル水入れ皿		630	1010-0847-0058
焼網		945	1110-P140-0059

（2013年4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。

上手に使うって長持ちさせるために

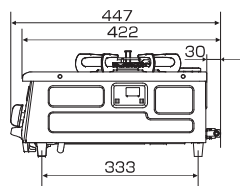
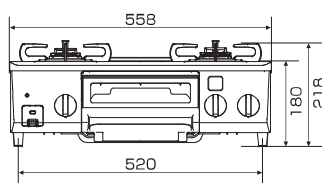
仕 様

◎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-P010型	210-P011型	210-P012型	210-P013型
型式名	E1-4-11 (PA-69BB-5L)	E1-4-11 (PA-69BB-5R)	E1-4-11 (PA-69BP-5L)	E1-4-11 (PA-69BP-5R)
種 類	ガスグリル付こんろ			
点火方式	連続放電点火方式			
外形寸法(機器最大)	高さ218×幅558×奥行447mm			
質量(本体)	9.8kg			
ガス接続	Φ9.5mmガス用ゴム管			
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置(天ぶら油過熱防止機能)・焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・グリル排気口過炎装置・グリル水切れセンサー			
使用ガス ガスグループ	1時間当たりのガス消費量 kW			
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時
都市ガス用 13A	4.20	2.95	1.51	8.20
LPガス用	4.20	2.95	1.51	8.10

■外形寸法図 (単位: mm)

※図は210-P011型・210-P013型を示す
(210-P010型・210-P012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9-3	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。



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)もよりの大阪ガスにご連絡ください。