

99大阪ガス

取扱説明書

グリル付きガステーブルコンロ

型番

210-P020型

型式名

E2-1-40 (PA-91WCR-5L)

210-P021型

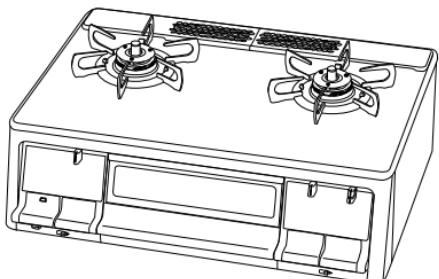
E2-1-40 (PA-91WCR-5R)

210-P022型

E2-1-40 (PA-91WCV-5L)

210-P023型

E2-1-40 (PA-91WCV-5R)



家庭用

保証書付

- ◎両面焼水なしグリル
- ◎Gクリアコートトッププレート

Sⁱ センサー[○]コンロ 全口センサー搭載

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。

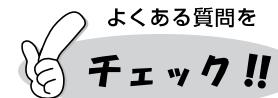
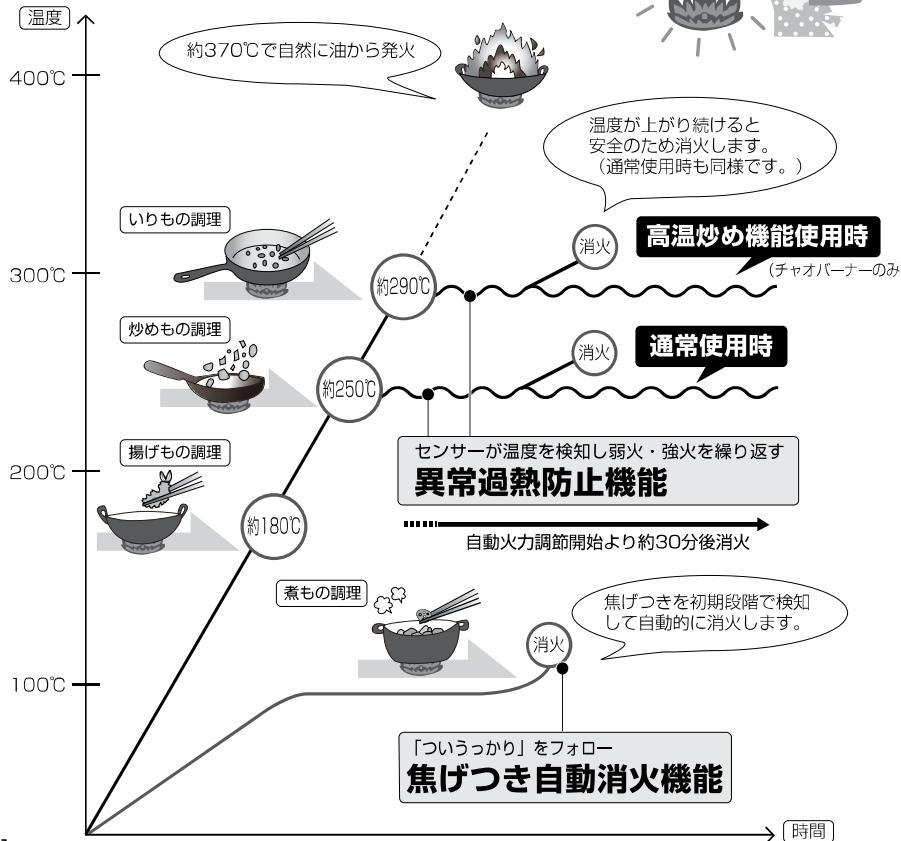
- ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解して正しく安全にお使いください。
- この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などをご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失された場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。

Siセンサー搭載 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センサー搭載コンロ」です。



温度センサーのはたらき



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…49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

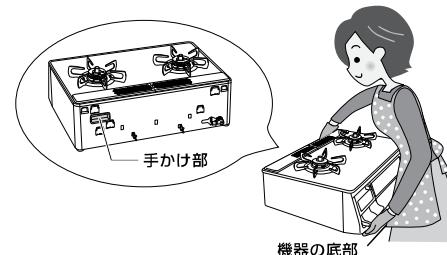
鍋底の温度が上昇すると自動で弱火になり高温になりますことを防止しています。

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。

→34ページ参照

機器を持ち上げるときは、手袋をして機器前面の底部と後面の手かけ部にしっかりと手をかけて持ち上げてください。



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 (カスタマイズ機能・さらに安心モード)	7

安全なご使用のために

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)

ご使用前に確認ください

機器の設置	21
機器の設置 (部品の取り付けと取り外し)	24
コンロをご使用の前に	29

使いかた

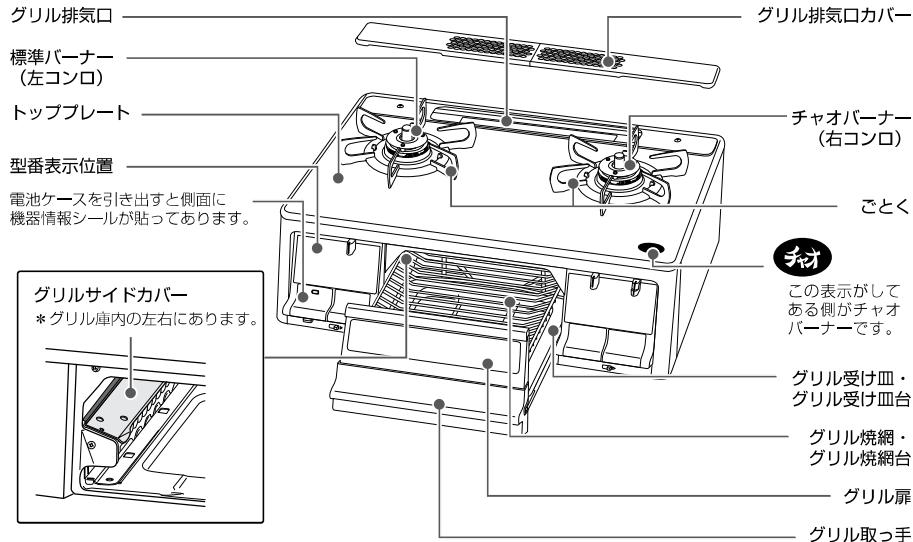
コンロの使いかた(基本の操作)	31
高溫炒め いりもの・炒めものをする (高溫炒め機能)	33
コンロタイマーを使う	35
揚げものをする	37
お湯を沸かす	39
ごはん・おかゆを炊く	41
グリルの使いかた	45

長くご利用いただるために

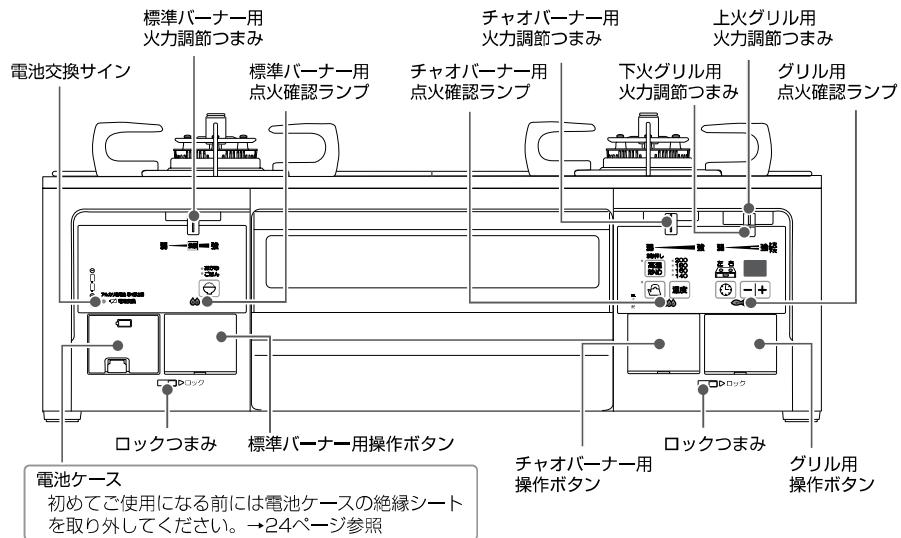
乾電池の交換方法	49
日常点検とお手入れ	50
お手入れのしかた	53
よくあるご質問(Q&A)	57
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	65
長期間使用しない場合 /アフターサービス	67
別売部品・交換部品のご紹介	68
仕様	69
お問い合わせ先	69
保証書	裏表紙

各部のなまえ

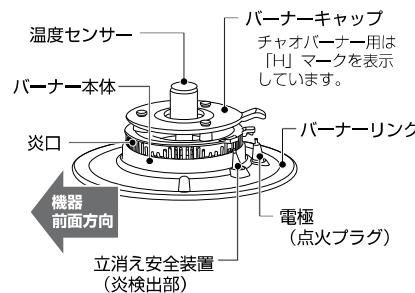
図は210-P021型・210-P023型です。右コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。
(210-P020型・210-P022型は、チャオバーナーが左側、標準バーナーが右側についています。)



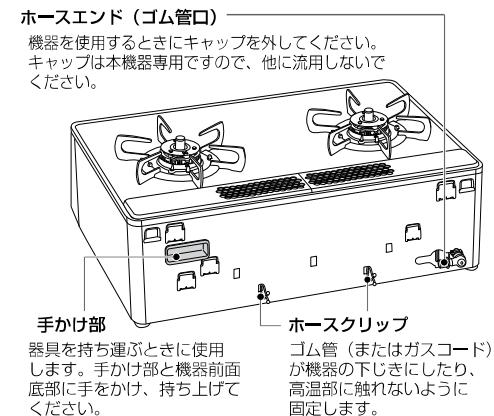
正面図



バーナー部 拡大図

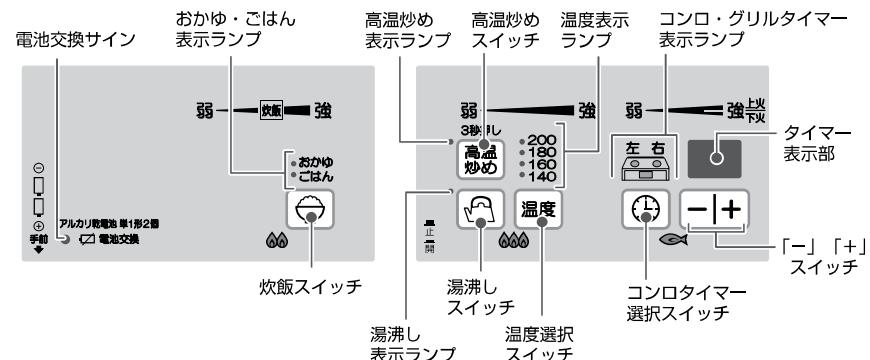


本体後面

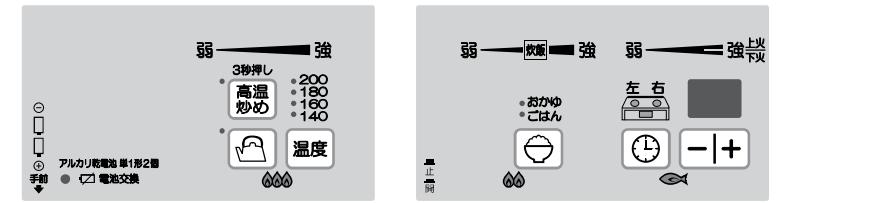


操作部

◎210-P021型・210-P023型の操作部 (右コンロがチャオバーナーの機器)



◎210-P020型・210-P022型の操作部 (左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。

(チャオバーナー)

■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1~15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。

(チャオバーナー) (標準バーナー) グリル

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



(チャオバーナー)

天ぷらなどの揚げ物のや、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2段階 (140~200°C) のいずれかに保ちます。

■湯沸し機能



(チャオバーナー)

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



(標準バーナー)

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：自動的におかゆを炊き、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

(チャオバーナー) (標準バーナー) 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

(チャオバーナー) (標準バーナー)

調理油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。

■消し忘れ消火機能

(チャオバーナー) (標準バーナー) グリル

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15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)

→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

(チャオバーナー) (標準バーナー)

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめ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

(チャオバーナー) (標準バーナー)

炒めもの調理・焼きも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の上昇が続くと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)

→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。

■中火点火機能

(チャオバーナー) (標準バーナー)

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。 (32ページ参照)

■グリル過熱防止機能

グリル

魚などの調理物を入れずに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

(チャオバーナー) (標準バーナー) グリル

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“ビー・ビー・ビー”と3回ブザーが鳴り、お知らせします。また、点火確認ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。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) ●左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。	2時間 (120分)	30分
	異常過熱防止機能 (6ページ参照) ●左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。	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・右コンロの設定を同時に変更します。	30分	15分
	湯沸し機能 (5・39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 (5・36・48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。



- 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（35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。

「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、設定できず通常の使用状態に戻ります。

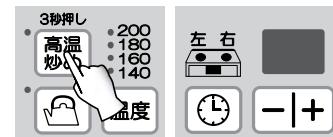


- ③ すぐに標準コンロの操作ボタンを押し戻し、消火位置にする



* 10秒経過すると、設定できず通常の使用状態に戻ります。

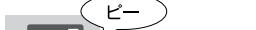
- ④ 高温炒めスイッチを長押しする
(3秒以上)



- 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。
- “ビー”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

各種設定を変更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



10秒以内

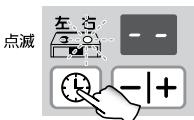
* 10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。

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。 ⑤スイッチを押すごとに、表示ランプが右コンロ→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ます。(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。

- 4** ④スイッチを押す

- 高温炒め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30分です。)



- 5** -/+スイッチを押し、設定時間を変更する

- 15分または30分に設定できます。



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・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。

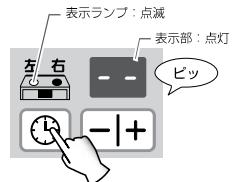
- 2** すぐにグリルの操作ボタンを押し戻し、消火位置にする



10秒以内

* 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** 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

- 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

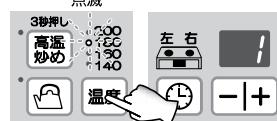
- OF(オフ)：保温なし
●ON(オン)：保温5分間



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温度スイッチを押す

- 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。(初期設定はメロディ、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る場合、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			この絵表示は必ず行っていただきたい「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	
	ガス漏れに気づいたときは…
	<ul style="list-style-type: none"> ■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 <p>→炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。</p>
	すぐに使用を中止する
	<p>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外す）</p> <p>②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。</p> <p>③もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。</p>



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など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。

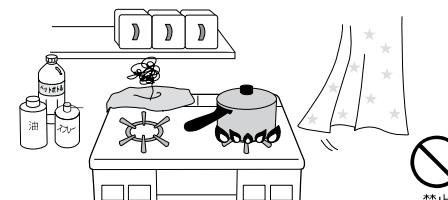
■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

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、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。
特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



■使用中、使用直後は器具を持ち運ばない

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。
また、コンロ上の調理物などがこぼれてやけどをするおそれがあります。



■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。

■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 また、引火物を使用しない



ガスコンロの近くには…

■燃えやすいものの、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ポンベなどは、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。

■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。

■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。



安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）



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。



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

禁止

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

■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くの変色、変形の原因にもなります。



禁止



禁止

■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。

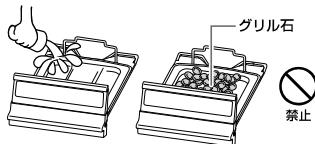


グリルには…

■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

禁止

異常燃焼による一酸化炭素中毒や機器の損傷、火災などと思わぬ事故の原因になります。



禁止

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。水を入れないでご使用ください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■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。

*取り除く際はけ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つた脂、グリルサイドカバーやグリル焼網についての皮や食材は、ご使用のつど取り除く

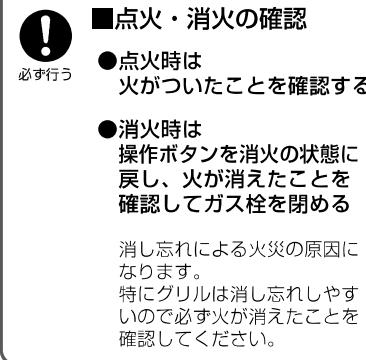
たまつた脂に火がついて火災・やけどのおそれがあります。



■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。



■異常時・緊急時の処置

必ず行う

①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、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)」（57~64ページ参照）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（65~66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。



■高温炒め機能で揚げもの調理をしない

禁止

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…

■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。



■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。発火するおそれがあります。



■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。



■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。



■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、油の温度が上がり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み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…

■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。1か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ことがあります。触ないように注意してください。

■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、水や洗剤をかけない

ガラスが割れてやけどのけが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

一酸化炭素中毒の原因になります。

*ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器およびふろがまを同時に使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。



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

■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

■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

■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。

コンロ使用時には…



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。



禁止

■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。



禁止

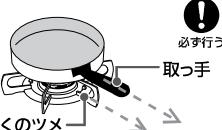


必ず行う

■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



必ず行う 取っ手 ごとくのツメ

■軽い鍋は調理物を含めて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

■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

グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。



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。



禁止

■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…

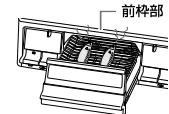


■グリル使用時は魚などの調理物を焼きすぎない

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にしない

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前枠部を焦がしたり、トッププレートやつまみ・ボタン等が過熱されやけどや変色・変形の原因になります。



■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らためやけどをするおそれがあります。



■魚などの調理物を取り出すときは、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付けない

■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びする際は、たまたま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…



禁止



必ず行う

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼、故障の原因となります。

■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（31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す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温めは弱火で温めながら加熱する。（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う場合があります。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。

■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。

■使用者の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。

■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。
煮こぼれが機器内部に入った場合や、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と機器を傷めてしまうことがあります。

■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。

■機器を取り替えた場合、旧機器は乾電池を取り外し専門の業者に処理を依頼してください。

■強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など鍋の種類によってはごとくがくっつことがあります。
長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。

※ごとくがくっついた場合はすぐに元の位置に戻してください。
機器が冷えてからくっついたごとくを鍋から外してください。くっついたまま動かすと、ごとくが落っこち、やけど、けが、機器損傷の原因になります。



安全上のご注意（設置について）



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。



■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

必ず行う

- 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。
- * 銘板は機器左側側面に貼ってあります。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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。
- * 機器前面の電池ケースを引き出すと、右側側面に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）

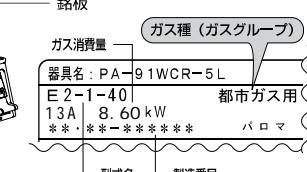
機器情報シール



※図はチャオバーナーが右側の機器で、説明しています。

【例】銘板（都市ガス13Aの場合）

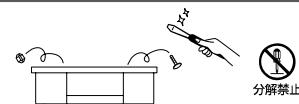
銘板



■絶対に改造・分解は行わない

分解禁止

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。



■ガス接続

ガス用ゴム管（ソフトコード）は

禁止

■継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない

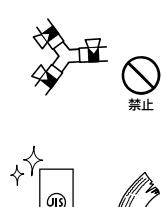
ガス漏れの原因になります。



必ず行う

■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。



■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。



■ホースエンド（ゴム管口）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

しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。

■ガス接続

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

「機器の設置」の「ガスコード接続の場合」（23ページ）を参照ください。
間違った接続はガス漏れの原因になります。



必ず行う

■ホースエンド（ゴム管口）のキャップを外し、汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。



必ず行う

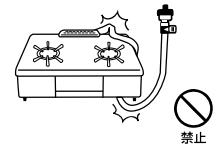
キャップを外し確認

■ガス接続

ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは



- 機器の上を通したり、下じきにしない
- グリル排気口などの高温部に触れない
- 他の機器で過熱されるような所に通さない
- 折れ、ねじれ、引っ張りなどのないようにする



禁止

■ゴム管（またはガスコード）をホースクリップで固定する →22ページ参照



必ず行う



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。



■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。



■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。



■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。



■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。



■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどのおそれがあります。



■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。

機器の設置

設置場所を確認する（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。



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。

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

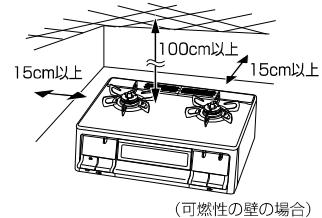
*設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

■離隔距離について



必ず行う

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。（68ページ）

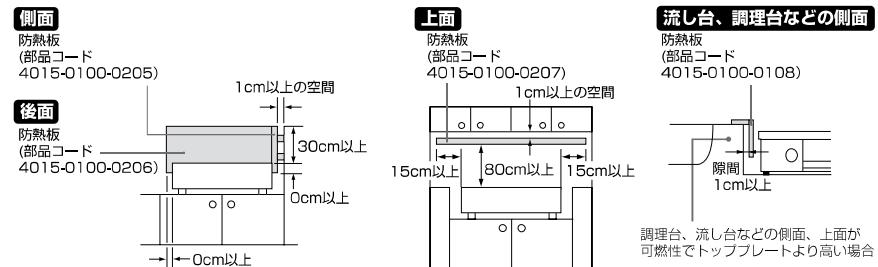


(可燃性の壁の場合)

■防熱板について



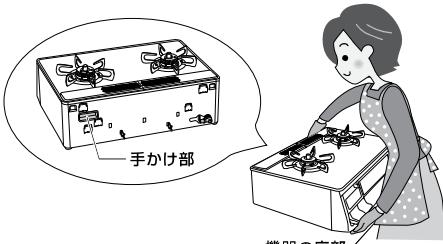
別売の防熱板（詳しくは68ページ）を取り付けてください。



準備と確認をする

箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除いてください。

- 手袋をし、機器前面の底部と後面の手かけ部にしっかりと手をかけ、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。
- グリル庫内にも紙や梱包部材が残っていないことを確認してください。



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てください。供給ガスの種類がわからない場合、合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。

ガス接続をする

■ゴム管接続の場合

用意するもの

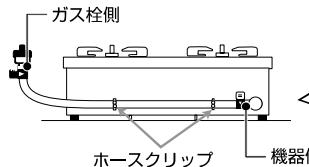
- ガス用ゴム管（ソフトコード）

内径9.5mm・検査合格マークまたはJISマーク入り 1本

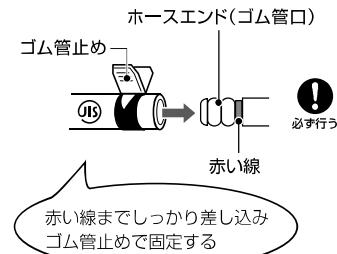


- ゴム管止め2個

*ガス用ゴム管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。



※機器側のホースエンド（ゴム管口）はガス栓の位置によって向きを変えられます。

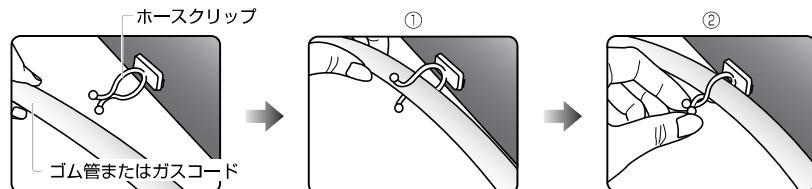


- ①高温になる部分に触れないように適切な長さのガス用ゴム管を準備する
- ②機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
- ③ガス栓側・機器側両方のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までガス用ゴム管を差し込みゴム管止めで止める
- ④機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないようホースクリップでガス用ゴム管を固定する（下記の「ガス用ゴム管（ソフトコード）・ガスコードの固定方法」を参照し固定してください。）
- ⑤ガス栓を開け接続部からガスの臭いがないことを確かめ、ガス栓を閉める

ガス用ゴム管（ソフトコード）・ガスコードの固定方法

安全にご使用いただくために、ガス用ゴム管（またはガスコード）を機器の下じきにしたり、高温になる部分に触れないよう“ホースクリップ”で2ヶ所固定してください。

- ①ホースクリップ2ヶ所にガス用ゴム管（またはガスコード）を入れてセットする
- ②ホースクリップの先をねじるように交差させて固定する



機器の設置 (部品の取り付けと取り外し)

ガス接続をする

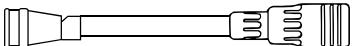
■ガスコード接続の場合

用意するもの

●器具用スリムプラグ (別売品)



●ガスコード (別売品)



* ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がコンセント接続口になら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、別売のガス栓用プラグが必要です。
間違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。

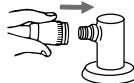
ガス機器側の接続



(ガス栓側の接続)

ガス栓を開ける

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



ガス栓を閉める

コンセント継手のすべりリング
(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、外れるとガス栓が閉まります。

* ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。

ガスコンセントについて

フタを開ける

フタの右端を
押す



取り付ける

“カチッ”と音が
するまで差し込む



取り外す

右端にある
フタを押す

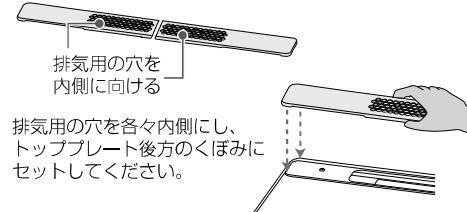


ガスコンセントは、ガスコード等を取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

機器を組み立てる

バーナーキャップやごとくなどを正しくセットしてください。

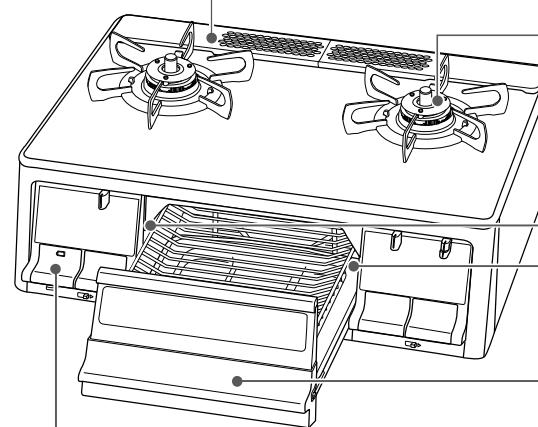
グリル排気口カバー



警告

■標準バーナー側を壁側に
設置する

必ず行う
* 壁側の火災を防止する
ためです。



ごとく・バーナーキャップ
(26ページ参照)

グリルサイドカバー
(27ページ参照)

グリル扉・グリル受け皿台
グリル受け皿・焼網・焼網台
(28ページ参照)

乾電池の交換方法 (49ページ参照)

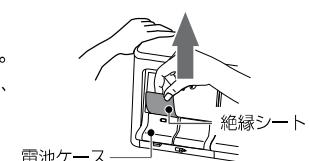


初めてご使用になるときは電池ケースの絶縁シートを取り外す

電池ケースには乾電池 (単1形 1.5V 2個) があらかじめセット
されていますので、絶縁シートを取り外してからご使用ください。

●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。

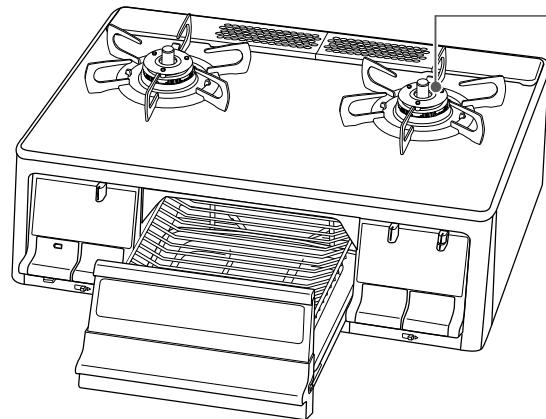
* 絶縁シートが残った状態では点火しません。必ず取り外してから
ご使用ください。



機器の設置 (部品の取り付けと取り外し)

機器を組み立てる

バーナーキャップやごとくなどを正しくセットしてください。



! 注意



■バーナーキャップは誤った取り付けでは使用しない

禁止

- 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**



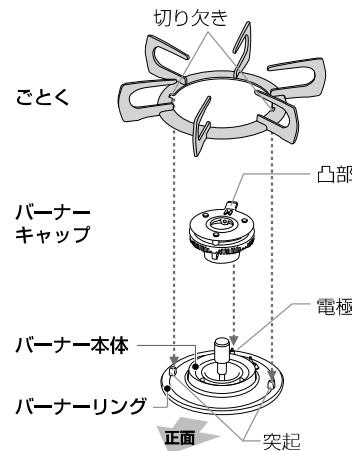
■ごとくは誤った取り付けでは使用しない

禁止

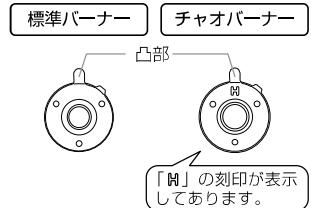
- 点火しない場合があります。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。



ごとく・バーナーキャップ



バーナーキャップを真上から見た図

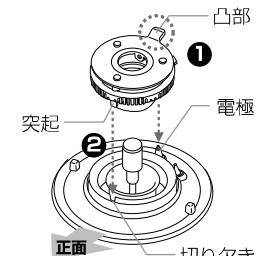


- チャオバーナー用のバーナーキャップは、表面に「H」マークを表示しています。
- *標準バーナー用とチャオバーナー用（「H」マーク付）では形状が異なりますので、取り付け間違いしないよう注意してください。

バーナーキャップ

- ① バーナーキャップの凸部が電極の真上にくる位置に合わせる

- ② バーナーキャップの突起がバーナー本体の切り欠きにはまるようにセットする



ごとく

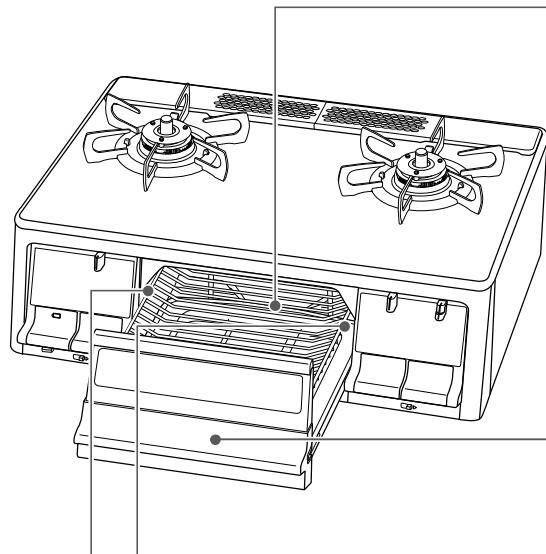
ごとくの切り欠き部をバーナーリングの突起に合わせてセットする



機器の設置 (部品の取り付けと取り外し)

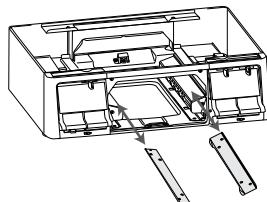
機器を組み立てる

グリルサイドカバーやグリル扉、グリル受け皿台、グリル受け皿、グリル焼網、グリル焼網台を正しくセットしてください。



グリルサイドカバー

- 浮きや傾きがないようにセットしてください。
- グリルサイドカバーは左右共通です。

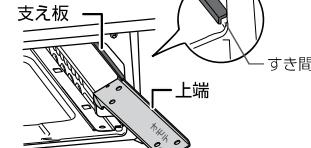


取り外しかた

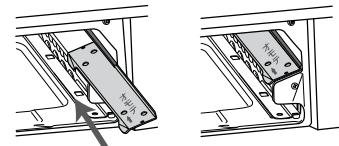
- ① グリルサイドカバーを少し上に浮かせる
- ② 手前にスライドさせて引き出す

取り付けかた

- ① 「オモテ」を上面にしてグリルサイドカバーの上端を支え板の後ろのすき間に差し込む

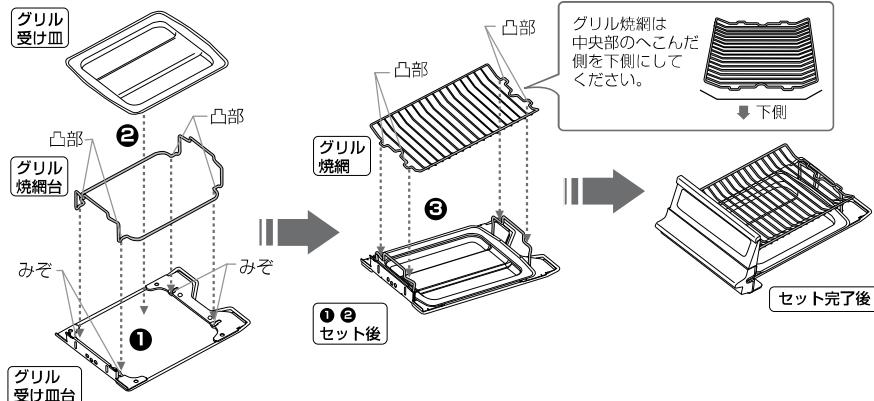


- ② 支え板にそって奥までスライドさせる



グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台

* 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、通常はグリル部を本体から引き出し、扉を取り付けたままでセットしてください。



① グリル焼網台の凸部をグリル受け皿台のみぞに合わせてのせる

② グリル受け皿を①でセットした上にしっかりとせる

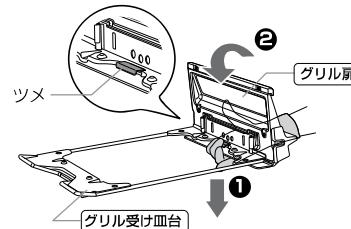
③ ②でセットしたグリル焼網台の上にグリル焼網の凸部をあわせてグリル扉側からのせる

※グリル焼網をセットする際、グリル扉などに強くあてるとフッ素がはがれたり、傷がつくおそれがあります。

グリル扉・グリル受け皿台

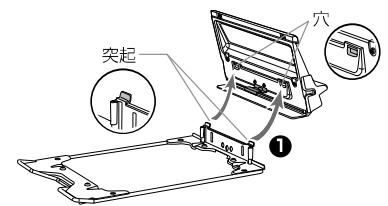
取り外しかた

- ① グリル扉のツメ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

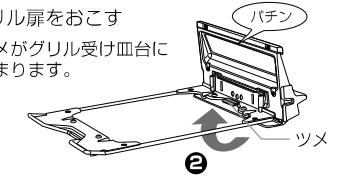
- ① グリル扉の穴に受け皿台の突起をはめ込む



おねがい

グリル扉は変形させないようにしてください。
特にグリル受け皿台との固定部（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。

- ② グリル扉をおこす
●ツメがグリル受け皿台にはまります。

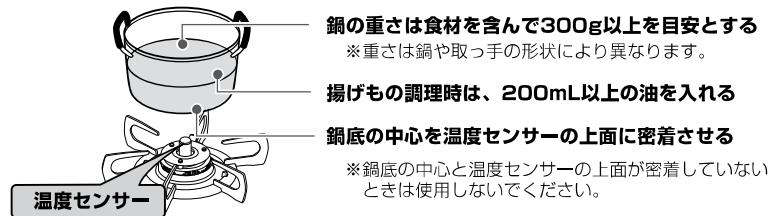




コンロをご使用の前に

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

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。



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。



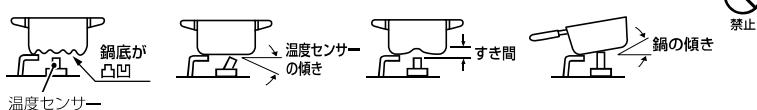
禁止

■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。

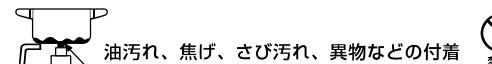
■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは、使用しない

- 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。



■鍋底やフライパンの底などについて異物や著しい汚れ・焦げなどが付着したまま使用しない

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。



■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。



注意

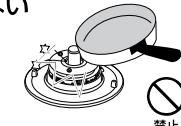
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



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、調理油が発火する場合があります。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くか確認する

■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。



調理に適した鍋を選ぶ

(炊飯機能に適した鍋については42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		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）	○			○		
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	×	×	○ (ただし、発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。
丸底中華鍋 打ち出し鍋	×	○	○	×	×	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、トッププレートやごと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きません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。



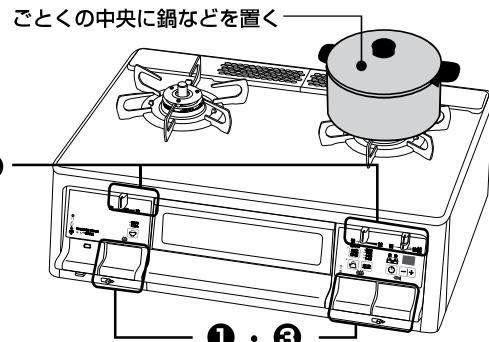
コンロの使いかた（基本の操作）

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



ガスコンセントタイプは
ガス栓開閉つまみがありません。（23ページ参照）



ワンポイント

◎いりもの、炒めもの、あぶりものをするときは…

高温炒め機能を使用して調理してください。（33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、より高温で調理できます。
自動火力調節開始から約30分^{*}で消火します。

*コントローラーと併用している場合はコントローラ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）

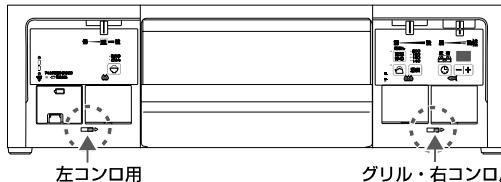
◎揚げ物をするときは…

温度調節機能を使用して調理してください。（37ページ参照）

操作ボタンのロックのしかた

左コンロ用と右コンロ・グリル用が左右にあり、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】



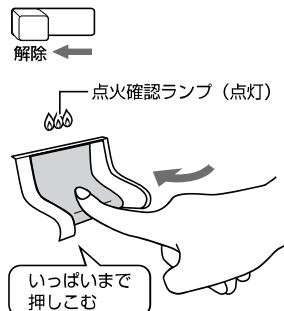
【操作方法】

ロック	解除
つまみが右	つまみが左
→ ロック	解除 ←

おねがい

- 鍋についた水滴はふき取ってからごとにのせてください。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。
- 鍋をごとにのせてから点火してください。点火がより確実になります。
- 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
- グリル庫内に紙や梱包部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

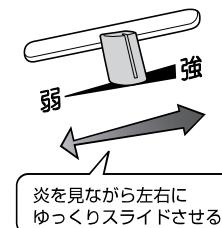


ロックつまみを解除し、
操作ボタンをいっぽいまで押しこむ

- 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、火力調節つまみは中火の位置（中央）に移動します。（中火点火機能：6ページ参照）

- 点火していることを確認してください。
(点火確認ランプが点灯します。)

② 火力調節する



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はたらきます。

③ 消火する



操作ボタンを押す

- 消火していることを確認してください。
(点火確認ランプが消灯します。)

④ ロックつまみをロックし、ガス栓を閉める



ロックつまみをロックの位置にし、ガス栓を閉める

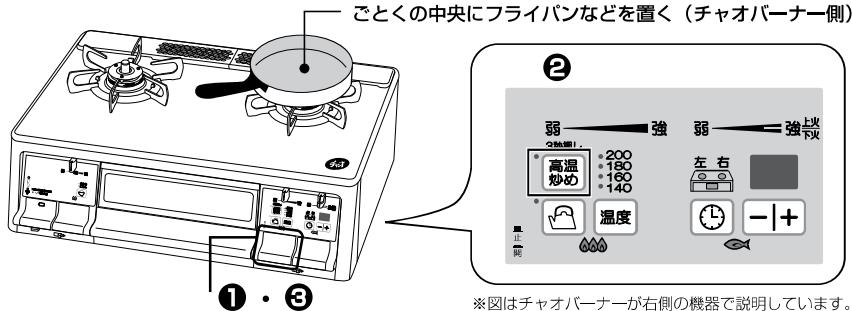
- ガス栓を操作しての消火はしないでください。

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・あぶりものの料理などで、炎が小さくなったり消え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

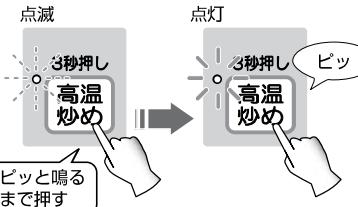


※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

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を同時に使用できます。
(コンロタイマー機能は35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



■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

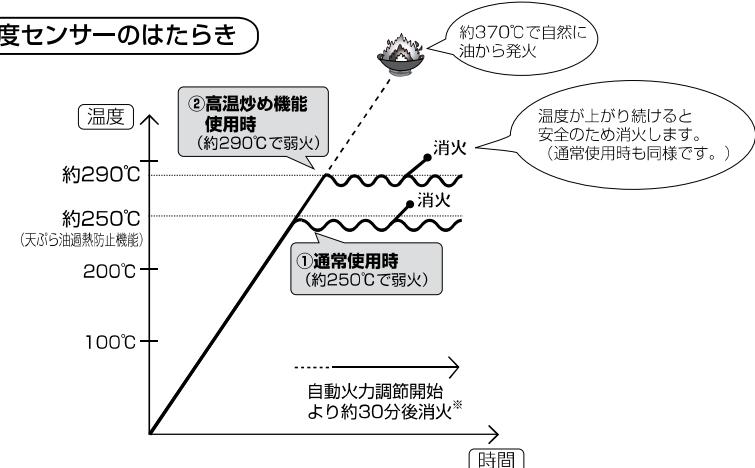
温度センサーに焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器損傷の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。

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* 続くか、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上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する設定を約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に、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。



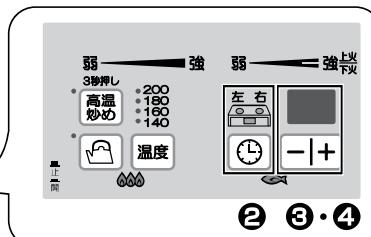
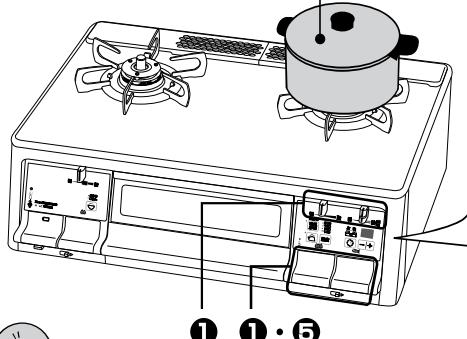


コンロタイマーを使う

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

ごとくの中央に鍋などを置く



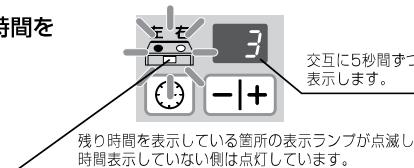
※図はチャオバーナーが右側の機器で、右コンロの
タイマーを設定した場合の説明です。

知っておいてね

- コンロタイマーはいずれか1ヶ所のコンロバーナーのみ設定することができます。
- コンロタイマーとグリルは同時に使用できます。
- コンロタイマーは「炊飯機能」「湯沸し機能」「温度調節機能」を使用中のバ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バーナーに変更する場合は、(④) 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、(⑤) 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。



残り時間の変更のしかた

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(④)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。

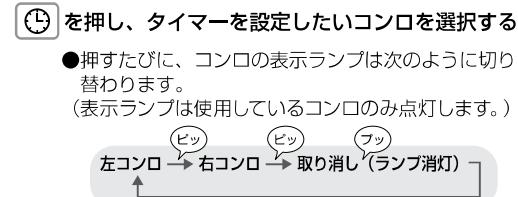
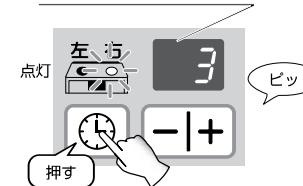


① 点火し、火力調節をする

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。



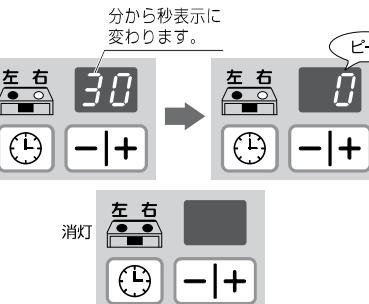
③ タイマー時間を設定する



(④) 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。
- 使用途中でコンロタイマーを設定する場合、消し忘れ
消火機能を優先するため、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



- 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。
点火確認ランプが消灯します。

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。

- 操作ボタンを消火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

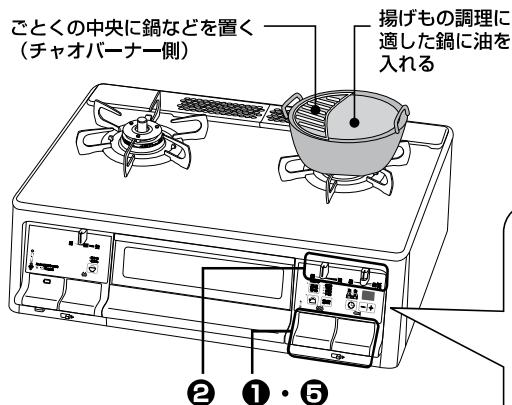
操作ボタンを押して消火状態にする

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



※図はチャオバーナーが右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。

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

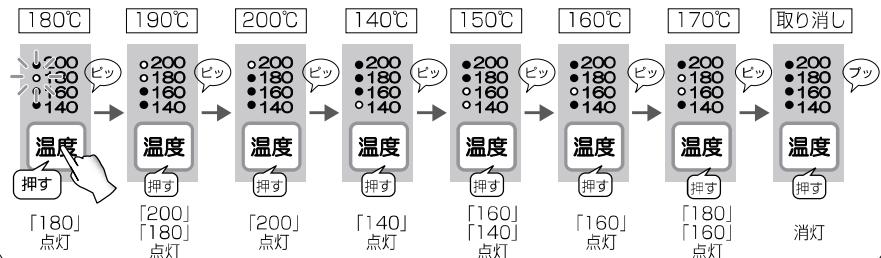
揚げもの以外の火加減が難しい焼きものの調理も簡単に作ることができます。

◎設定温度のめやす

200°C	こげめを強くしたい揚げもの
180°C	天ぷら・フライ・焼きギョーザ・お好み焼き
160°C	から揚げ・ドーナツ・ホットケーキ・ハンバーグ
140°C	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。

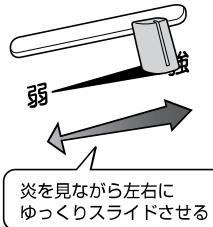
温度設定のしかた



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

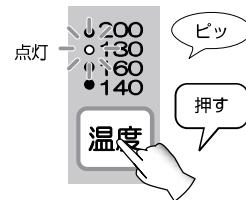


火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

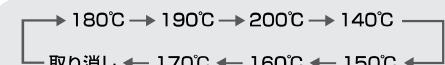
- 鍋などの大きさに合わせて炎があふれない
ように調節してください。

③ 温度調節する

温度選択スイッチを押す

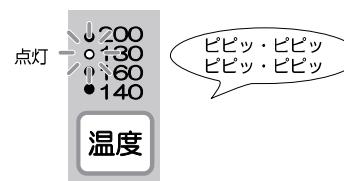


- 最初は180°Cに設定されています。
- 押すたびに、設定温度は次のように切り替わります。

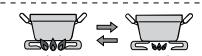


設定温度は調理中でも変更できます。

④ 調理する



- 油が設定温度になると、「ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ」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

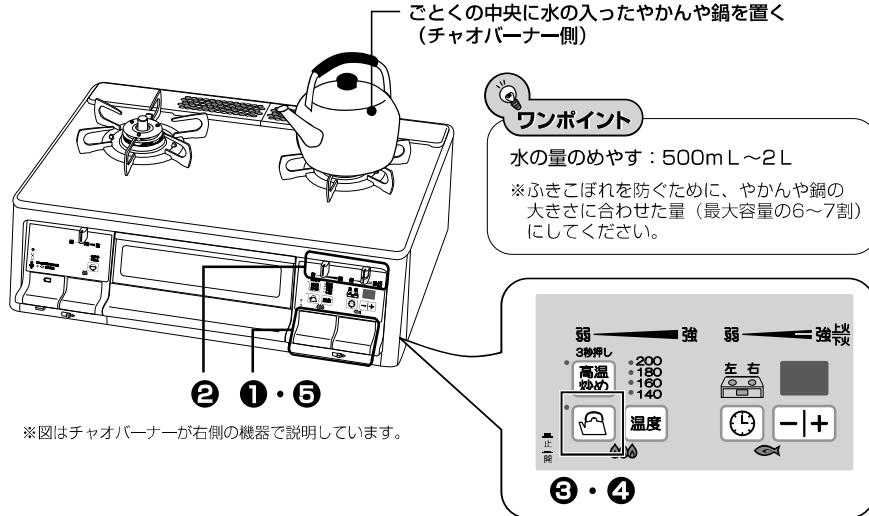
チャオバーナーの操作ボタンを押して消火する



お湯を沸かす

沸騰後にブザーでお知らせし、自動的に消火します。

準 備



おねがい

- 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。
 - ・ふたの開け閉めをしない
 - ・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。



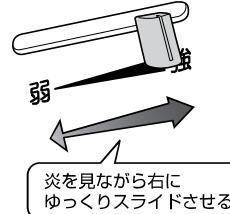
- 以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したと判断してしまうことがあります。
 - ・約70℃以上のお湯を沸かし直した場合
 - ・やかんや鍋の底が汚れています、さびている場合
 - カスタマイズ機能の5分間保温に設定した場合（7ページ参照）、保温時に自動で弱火になると火力は大きくできません。火力を変更する場合は、一度消火してから再度点火してください。

チャオバーナー

① 点火する

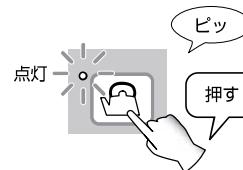
チャオバーナーの操作ボタンを押して点火する

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。

③ 湯沸しスイッチを押す

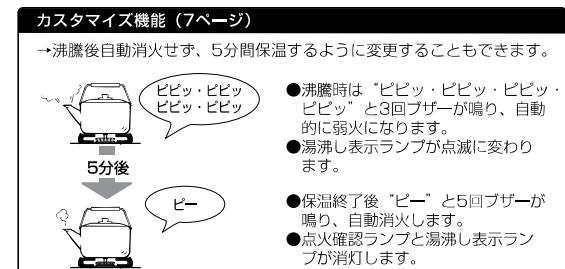


- 湯沸し表示ランプが点灯します。

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。
 - 点火確認ランプと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



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、素早くとぎあげる

- 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にです。
- 「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、硬め・やわらかめなどの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	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生焼けの原因になります。
- 水を加えると表面に気泡ができる、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。

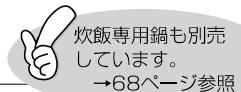
準備 (つづき)



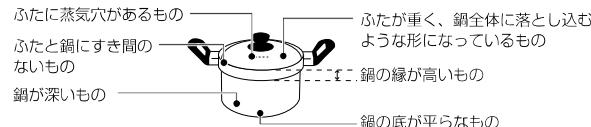
④炊飯に適した鍋を選ぶ

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むが飛ぶことがあります。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。(68ページ参照)

<炊飯時間のめやす>

<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。

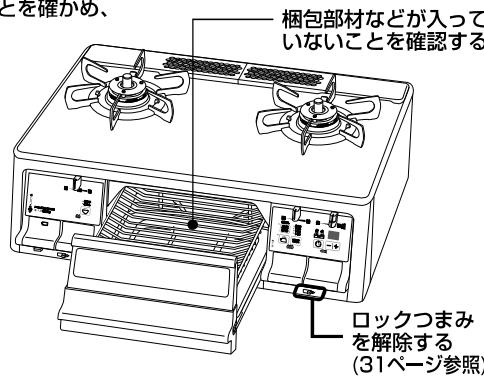
- 炊き込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。



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



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。
- グリルサイドカバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。 (27ページ参照)

②グリル焼網を取り出す

- 長い時間焼網を空焼きすると表面のフッ素コートが変色したり、はがれて魚などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台はセットしたままで問題ありません。

③煙が出なくなるまで8分程度空焼きする（火力は上火・下火ともに「強」で行ってください）

- 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も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分程度待っ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“ビー”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。(65ページ参照)

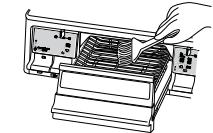
* グリル過熱防止装置が作動したら、5分程度（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

準備 (つづき)

魚を上手に焼くための準備

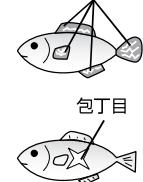


- グリル焼網に油を薄く塗る
- 約3分間、予熱（空焼き）する
焼網に食材がくっつきにくくなります。



魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふきとってください。アルミはく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分が多いので、多めの塩をして時間をおく、身をします。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て指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（飾り包丁）を入れると、火とのおりが良くなり、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

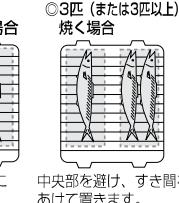
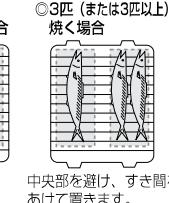
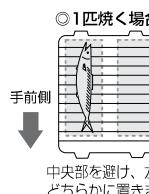
- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火の通りが悪くなり、上手に焼けない場合があります。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおいてから調理してください。

魚の置きかた

- 魚と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。

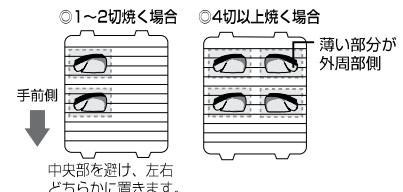
姿身の場合

- 魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。



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くるように置くと焦げが少なくなります。



グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。

ご使用状態や経年変化などにより、フッ素コートがはがれたり、魚がくっつきやすくなる場合があります。また、グリル受け皿はクリアーコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。いずれも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、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。(68ページ参照)

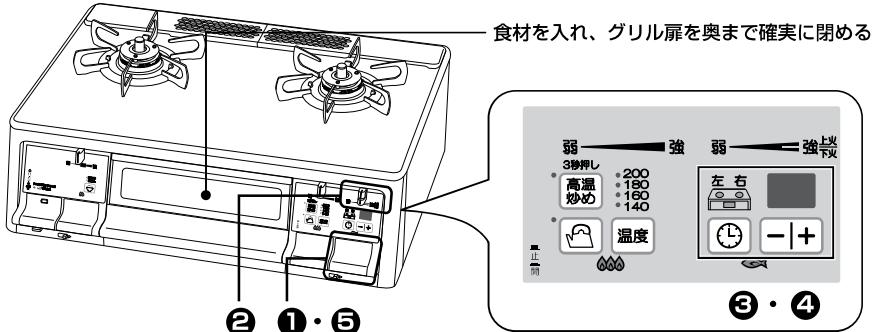


グリルの使いかた

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(つづき)

グリル受け皿には水を入れない



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

知っておいてね

- グリルは安全のため、最長約15分で自動消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
- 魚を焼いている途中で焼き時間を変更する場合は、「15分-経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、最長「15分-3分=12分」）になります。

おねがい

- 連続して使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止装置がはたらき、自動消火する場合があります。
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止装置がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざいやうるめなどの小魚、水分の少ない干し物や薰製、脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- 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、弱火で様子を見ながら焼いてください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
- グリル使用後、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。

魚を取り出すときに…

はしをグリル焼網と平行に入れると魚などがグリル焼網からはがしやすくなります。



① 点火する

点火確認ランプ（点灯）



グリルの操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

- 手を離しても確実に点火させるために約7秒間パチパチと放電し続けます。（コンロも同時に放電）
- 点火のとき火力調節つまみが弱火側にあると「強火」の方向に移動します。
- 点火していることを確認してください。（点火確認ランプが点灯します。）

点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

- 最初は「9」（9分）が表示されます。

② 火力調節する

上火用火力調節つまみ



下火用火力調節つまみ

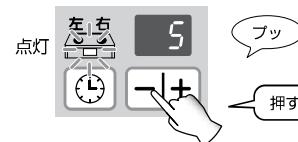


弱 → 強
左右にゆっくりスライドさせる

火力調節つまみをゆっくり動かす

- 火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。

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

- 1~15分まで（1分刻みで）設定できます。

設定時間は調理中でも変更できます。（47ページ参照）
焼き時間の目安はお料理ブックをご覧ください。

④ 設定時間になると自動消火

分から秒表示に変わる
ビピッ・ビピッ
ビピッ・ビピッ
ビー



- 設定時間が終了30秒前になると“ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ”と3回ブザーが鳴ってお知らせします。

- 設定時間が終了すると“ビー”と5回ブザーが鳴ってお知らせし、自動消火します。
点火確認ランプが消灯します。

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。

- 操作ボタンを消火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

グリルの操作ボタンを押して消火状態にする

乾電池の交換方法

電池交換サインが点灯したら…乾電池を交換してください

乾電池交換の目安は1年です。電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗しています。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。

●乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作ボタンを押している間は点火していても、手を離すと消火し、使用できなくなります。

●乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点灯もしなくなりますので注意してください。

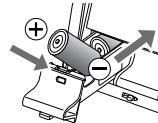


- ①**
電池ケースを引き出す
●電池ケースツメを上げながら手前に引きます。



- 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 \oplus を手前にして入れてください。



- ④**
電池ケースを奥までしっかりと入れる



警告



■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

乾電池が破裂する原因になります。

■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

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

- 電池ケースは取り外せません。無理に引っ張ったり、おさえたりしないでください。
- 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、ふきとっかけてください。また、乾電池の \oplus ・ \ominus 端子が油で汚れるときも動作不良の原因となることがあります。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なると交換時期が1年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。
- 未使用的乾電池でも「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 \ominus 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、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

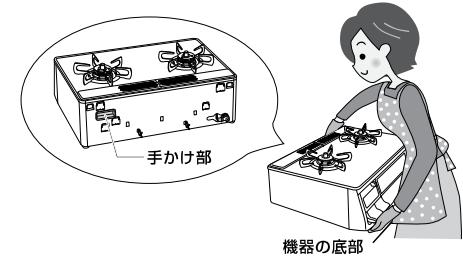
点検のポイント

●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？	バーナーキャップ、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。（26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くか確認してください。 汚れがつ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。
ゴム管は正しく接続されていますか？ 古くなっていますか？	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。
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？	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。
- 機器を持ち上げたり、移動させる場合は必ず手袋をし、機器前面の底部と後面の手かけ部にしっかりと手かけ持ち上げてください。
- 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）」（57～64ページ参照）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（65～66ページ参照）を参照していただき、あてはまらないとき、または処理をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。



日常点検とお手入れ

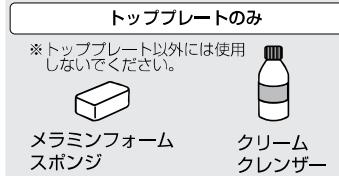
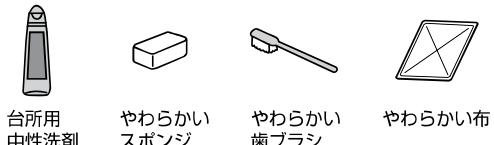
お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

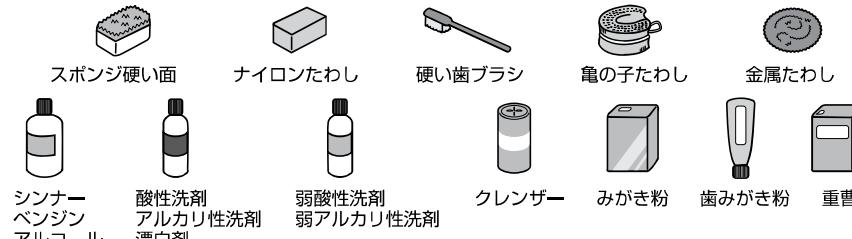
洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

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



🚫 使ってはいけない



直接かけて使用してはいけないもの

スプレー式洗剤

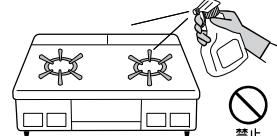
→洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、作動不良や腐食など機器故障の原因になります。



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。
- 道具や洗剤を目立た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、使ってよい洗剤か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗いした場合などは、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

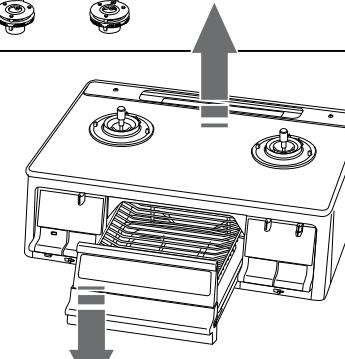
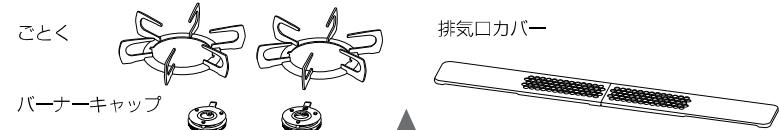
- ①器具が冷めていることを確認する
- ②ガス栓を閉める
- ③操作ボタンをロックする（31 ページ参照）
- ④手袋をはめる

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。

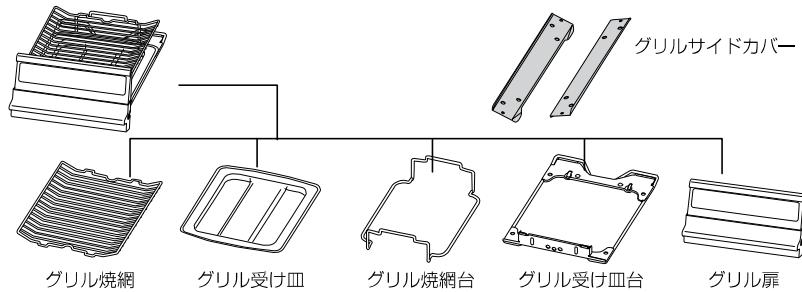
- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認をしてください。
「部品の取り付けと取り外し」(24 ~ 28 ページ参照)
- バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。

コンロまわり



※その他の部品は取り外しきできません。

グリルまわり



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と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24ページ～を参照してください。

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、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

それでも汚れがとれないとき

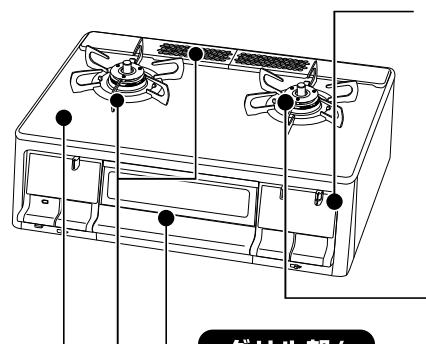
- ①くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする
- ②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる

*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にのみご使用ください。
→トッププレート枠に使用すると光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色などの原因になります。



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してあります。はがれたり、読めなくなったら場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。



グリル部/ グリル庫内の お手入れ

→55・56ページ参照

ごとく・グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きました後、台所用中性洗剤で水洗いする

それでも汚れが落ちないとき

- 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



機器表面・操作部

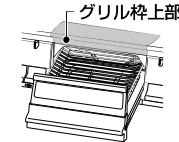
台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布で汚れをふき取り、洗剤や水気をふき取る

*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。

*必ずお手入れに適している道具（51ページ参照）を使用して汚れをふきとてください。

適していないものを使用すると塗装がはがれたり、傷つくことがあります。

→作動不良や腐食など機器故障の原因になります。



グリル枠上部の汚れが落ちないとき

- ①水で薄めた台所用中性洗剤で温らせたキッチンペーパーを、グリル枠上部に湿布のように貼り、約5分間放置する（乾燥しないよう上からラップを貼ってよい）
- ②汚れの部分を軽くこする
- ③洗剤が残らないようにやわらかい布やスポンジで水ぶきし、乾いた布で仕上げる

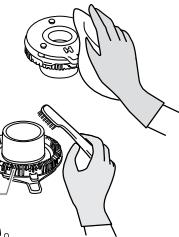
バーナー部

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

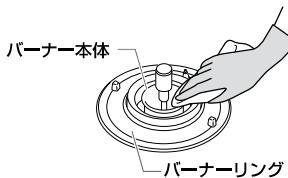
歯ブラシなど先の細いものなどで掃除してください。

*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。

バーナー本体・バーナーリング

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
水気を固くしぶ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）

汚れや水気がついたときはやわらかい布でふき取る

*汚れや水気がつ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、傷をつけないでください。

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）



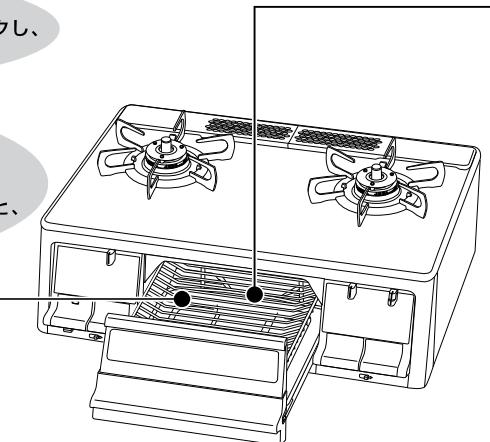
お手入れは機器が冷え、
ガス栓を閉じて、操作ボタンをロックし、
手袋をしてから行ってください。



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。
水気や洗剤が残ったままにしておくと、
機器損傷の原因となります。



部品の取り外しかた・
取り付けかたは27ページ～
を参照してください。



グリル庫内（側面・底部）

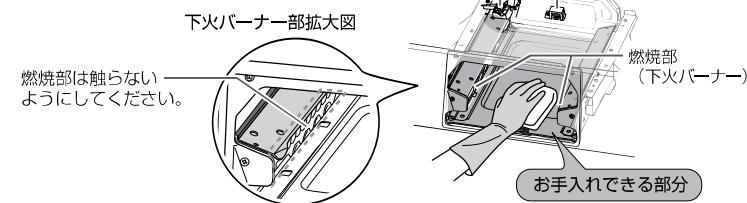
台所用中性洗剤や水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、
洗剤や水気をふき取る

*燃焼部（上火バーナー：天井部・下火バーナー：下図表示部）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。

*左側の燃焼部（上火バーナー）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。

*奥側のグリル過熱防止装置には触らないでください。

位置が変わったり、傾くと正しくはたらかないおそれがあります。



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。

■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（クリアコート） グリル焼網（フッ素コート）

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、
洗剤や水気を必ずふき取る（グリル受け皿は
裏面も）

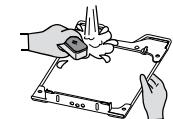
*グリル受け皿は汚れたままお使い
になると、こびりついた脂汚れが
発火するおそれがあります。

*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。



グリル受け皿台・ グリル焼網台・グリルサイドカバー

台所用中性洗剤で水洗いし、洗剤や
水気を必ずふき取る



クリアコート/ フッ素コートについて

●スponジや布などのやわらかいもの
をお使いください。

●中性洗剤以外の洗剤は使わないで
ください。フッ素コートやクリア
コートを傷め、シミや変色の原因
になります。

●汚れたままにしておくとシミになる
ことがあります。

●長期間のご使用によりフッ素コート
が変色することがありますか効果に
は影響ありません。

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。グリルサイドカバーはごとく
などと同様に煮洗いできます。

おねがい

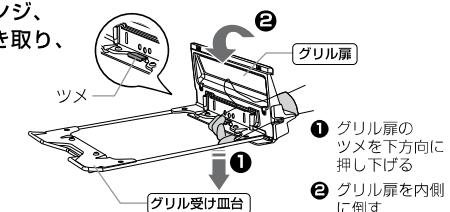
- 使用直後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で
冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- グリル焼網やグリル受け皿はナイロンたわしや金属
たわしなど硬いものでこすらないでください。表面
のフッ素コートやクリアコートがはがれる原因にな
ります。

グリル扉

台所用中性洗剤や水を含ませたスpon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

●グリル受け皿台とグリル扉は取り
外してお手入れできます。
(取りつけかたは28ページ参照)

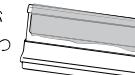
●グリル扉上面部の樹脂カバーは
取り外すことはできません。



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。

②20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
にグリル受け皿台との固定部（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。

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。	ガス栓をいったん閉じてから全開にしてください。	31
	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。	49
	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。	49
	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手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりとふいてください。	54
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けさ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。	25・26
	電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検出部)がぬれたり、汚れたりし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とふいてください。	54
	ゴム管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 (朝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
	ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたり、接続が不十分であると点火しない場合があります。	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。	20・22
	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。	32
	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。	31・32
使用中に 火力が変わる/ 消火する	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ガス事業者にお問い合わせください。	—
	いりもの調理・炒めもの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 [*] 続くと自動消火します。	安心・安全機能がはたらいたためで、故障ではありません。チャオバーナーは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・34
	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、消火することができます。	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。	30・33
	グリル扉を速く開閉すると消火することができます。	ゆっくり開閉してください。 万が一火が消えても、立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	—
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。	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、またはもよりの大坂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
鍋底がひどく 焦げついでしまった	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消火します。	34
	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・31
	温度センサーと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。	温度センサーと鍋底をお手入れし、正しく接触させて使用してください。	29・54
	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
	バーナー炎口が汚れや水滴で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手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりとふいてください。	54
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けさ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。	25・26
	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ことがあります。	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、焼ものの煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	自動で火力が変わると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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	19
	炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。	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すやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能（チャオバーナー）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・29
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。		30
ガスが流れない/ 複数のバーナーを点火すると消火してしまう	コンロの配管内に空気が残っている状態でガス元栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス元栓の安全装置が動き、点火しないことがあります。	ガス元栓を一度閉め、再度ゆっくり開けてください。ガス元栓の安全装置がリセットされガスが正常に流れます。	—
消火の際、一瞬炎が大きくなる	中火点火機能によるものです。弱火で使用中に消火すると、火力調節レバーが中火（点火時の火力）位置まで動くため炎が大きくなりますが、異常ではありません。		—

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。	設定温度を調節してお使いください。	38
	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。	14・29 54
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。	異常ではありません。	39
	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。	29・54
	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、それを感じることがあるかもしれません、異常ではありません。	—
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混せたり、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、ふたの開け閉め、水の追加、鍋を動かすなどはしないでください。	39

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、またはもよりの大坂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。	様子を見ながら消火してください。	39
	水を入れ過ぎている場合、ふきこぼれることがあります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。（6~7割）	39
炊飯機能 ごはん、おかゆが うまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機の風が当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。	42
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまると生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、水のにご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。	41
	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。	約30分以上水に浸してください。	41
	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。	具の量を加減してください。	42
	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。炊飯前に入れると、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。	29・54
	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。	点火後すぐに火力調節レバーを炊飯の位置に合わせてください。	44
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。）		43
炊飯機能 おかゆが ふきこぼれる	火力を炊飯位置より弱めに調節してください。ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。		44

よくあるご質問 (Q&A)

グリル

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
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。	ガス栓をいったん閉じてから 全開にしてください。	45
	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。	49
	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。	49
	ゴム管内に空気が残っていると点火しない 場合があります。 (朝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
	ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたり、 接続が不十分であると点火しない場合が あります。	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを 直し、正しく接続してください。	19・20 22
	操作ボタンをいっぱいまで押していない と点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押し こんでください。	48
	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。	31・45
	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 大阪ガスにご連絡ください。	55
	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。	45
	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ガス事業者にお問い合わせ ください。	—
調理がうまく できない	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、 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。	46
	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 位置や置きかたを変えてください。	46
	みそ漬けやかず漬けの「みそ」や「かす」 が多いと焦げかきつくなりうまく焼け ない場合があります。	みそ漬けやかず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。	46
	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、中まで火がとおらない 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。	47
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。	45

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。

グリル

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
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。	45
火力が変わらない	グリル受け皿やグリル焼網、グリルサイド カバーが汚れていたり、脂分の多い角などを 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。	—
バーナー部に ある金具が赤熱 している	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場合があります。	グリル扉を確実に閉めてください。	47
電極の先端は常に炎にふれているため、 高温になり赤く赤熱します。	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。	48

音について

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
コンロの点火・消火 のときに「ボッ」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 「ポッ・ポッ」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。温まるとき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。	65
使用していない ときにブザーが 1分ごとに鳴り、 点火確認ランプが 点滅する	操作ボタンを戻し忘れていました。	点火確認ランプが点滅していると 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・66

よくあるご質問 (Q&A)

その他

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
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。	32・48
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けます。	異常ではありません。	32・48
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	お入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をグリル受け皿台にしっかりと取り付けてください。	28
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。	49
機器や部品が変色する	ご使用により傷んでいます。 ごく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・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網・グリル焼網台・グリルサイドカバーは消耗部品です。交換部品として販売しています。	68
	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。	51
	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。	性能に影響ありません。	51
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、またはもよりの大坂ガスにて受け付けています。	68・69	68・69

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、またはもよりの大坂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温度の上昇が続くと自動消火します。
- *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炒めスイッチを押すとさらに高い温度で調理できます。

→34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

→49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
	02 ↔	1 標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動
		3 チャオバーナー	
		5 グリル	グリル過熱防止装置の作動
	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	
		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	
		5 グリル	
	30 31 32 ↔	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	
		5 グリル	
	34 71 72 ↔		
	70 ↔ 0	電子部品	電子部品の故障
ビー（5回）	0	標準バーナー	コンロタイマー終了
		チャオバーナー	
		グリル	グリルタイマー終了
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	標準バーナー	炊飯機能（ごはん）消火（むらし開始）
	湯沸し表示ランプ点滅	チャオバーナー	湯沸し機能の保温開始※3
ビー（5回）		標準バーナー	炊飯機能（おかゆ）終了
		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ロディに変更して
➡：「00」「02」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分ごとにビー・ビー・ビーとブザーが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）と点火確認ランプは消灯し、ブザーが停止します。

原因	処置方法（再使用時の注意）	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。	49
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。	<ul style="list-style-type: none"> 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、少し時間をおいてから（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・から焼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。	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押し戻してください。 やけに注意し、少し時間をおいてから（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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	45
煮こぼれによる炎口つまり、点火プラグの汚れで点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	54
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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	54
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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	67 69
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。	35 36 48
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。	44
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。	44
湯沸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。	40
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。	44
湯沸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。	40

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分間の保温あり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。（49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。（50～56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57～64ページ「よくあるご質問（Q&A）」、65～66ページ「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」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、またはもよりの大坂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……ガステーブルコンロ
2. 型番……210-P020型
210-P021型
210-P022型
210-P023型
(機器正面左側、または電池ケースを引き出した右側侧面の機器情報シールでご確認ください。)
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・道順（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）の区別があります。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、またはもよりの大坂ガス、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。
- 保証書を紛失されると、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、またはもよりの大坂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＜機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。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。

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、またはもよりの大坂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）

	部品コード	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

（部品コード：4015-0100-0083）

器具の下、置台の上に設置して使用してください。

炊飯専用鍋

品名	型番
炊飯専用鍋 (3合炊き)	PRN-31型
炊飯専用鍋 (5合炊き)	PRN-52型

ちり受け皿

下に落ちたちりの処理が簡単にできます。

ガスコード

ガス種	長さ(m)	部品コード
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

クッキングプレート

品名	型番
両面焼き用 クッキング プレート (取っ手付き)	PBP-2型

交換部品（お客様にて取替可能な部品）

下記の部品（有料）はお客様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、またはもよりの大坂ガスにてお求めください。

交換部品	型 番		
	現金標準価格 (税込)	本体価格 (税別)	部品コード
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,995	1210P4000958
	標準バーナー用	¥1,995	1210P4000959
ごとく		¥1,575	1210P4000950
	グリル排気口カバー(2個使用)	※1個あたり ¥420	1210P0200952
グリル受け皿		¥2,520	1210P4000955
	グリル受け皿台	¥1,890	1210P4000954
グリル焼網		¥2,205	1210P4000956
	グリル焼網台	¥735	1210P4000957
グリルサイドカバー(2個使用)	※1個あたり ¥525	¥500	1210P4000953

（2013年9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があります。

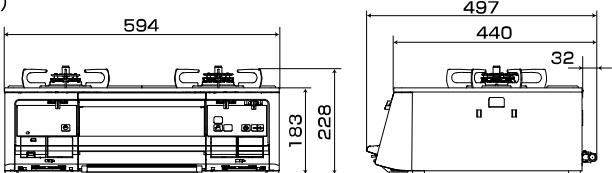
型番	210-P020型	210-P021型	210-P022型	210-P023型
型式名	E2-1-40 (PA-91WCR-5L)	E2-1-40 (PA-91WCR-5R)	E2-1-40 (PA-91WCV-5L)	E2-1-40 (PA-91WCV-5R)
種類	両面焼グリル付2口ガステーブルコンロ			
点火方式	連続放電点火方式			
ガス接続	Φ9.5mmガス用ゴム管			
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個)			
トッププレートの種類	Gクリアーコート			
質量 (本体)	19.5kg			
外形寸法(機器最大)	高さ228mm×幅594mm×奥行497mm			
安心・安全機能	立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能・焦げつき自動消火機能・異常過熱防止機能 消し忘れ消火機能 (コンロ・グリル)・グリル過熱防止装置・操作ボタン戻し忘れお知らせ機能			
付属品	単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個・取扱説明書 (保証書付)・料理ブック			

使用ガス ガスグループ	1時間当たりのガス消費量 kW			
	標準バーナー	チャオバーナー	グリル	全点火時
都市ガス用 13A	2.95	4.20	2.02	8.60
LPG用	2.95	4.20	2.02	8.60

■ 外形寸法図 (単位: mm)

※図は210-P021型・210-P023型を示します。

(210-P020型・210-P022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。

* お電話のおかけ間違いのないようお願ひいたします。

* 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。