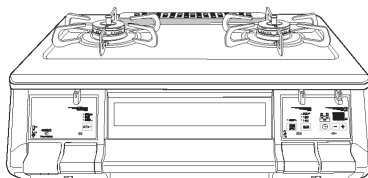


取扱説明書

ガステーブルコンロ

型番	型式名
210-PO60型	E2-1-42 (PA-360WHA-5L)
210-PO61型	E2-1-42 (PA-360WHA-5R)

- ◎ホーロートップ
- ◎両面焼水なしグリル



Si センサーコンロ

全ロセンサー搭載

家庭用 保証書付

このたびは大阪ガスのご要望にお応えいただきまして、誠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、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

大阪ガス

Si センサーコンロ

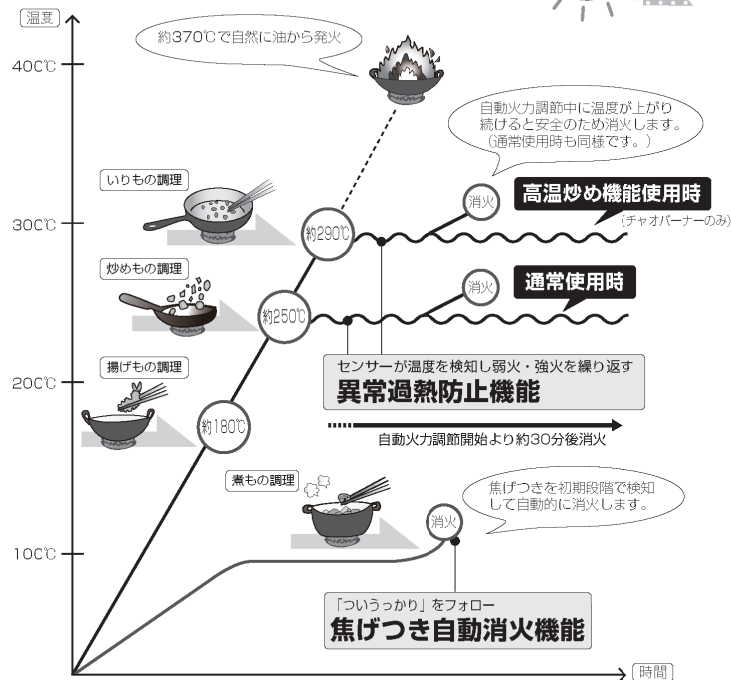
全ロセンサー搭載

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



調理を楽しく、安心に

温度センサーのはたらき



よくある質問を チェック!!

? 点火操作を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。
また、点火操作をしても手を離すと消火するようになります。
乾電池の取り付けかた 27ページ

? 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。

センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎること防止しています。
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、安全のため自動的にガスを止め消火します。
※高温炒め機能を使用しているときも同様です。
異常過熱防止機能について 32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。



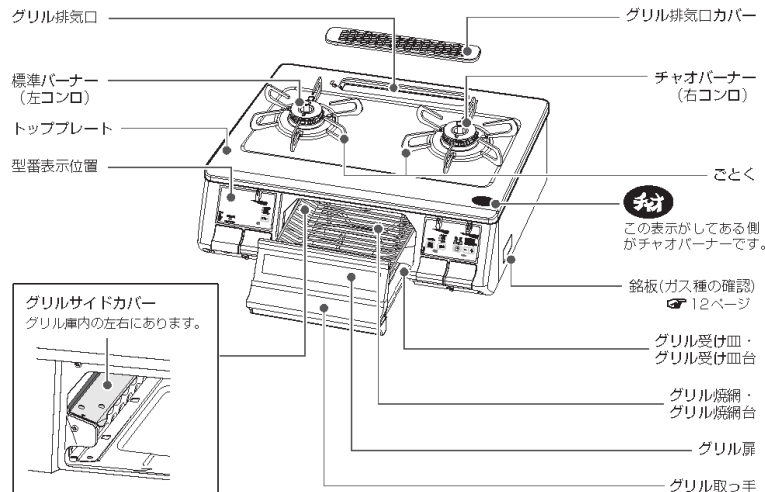
焼きやすいものはグリルで調理してください。
グリルに入りきらない大きなすやパブリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。
高温炒め機能 31ページ

もくじ

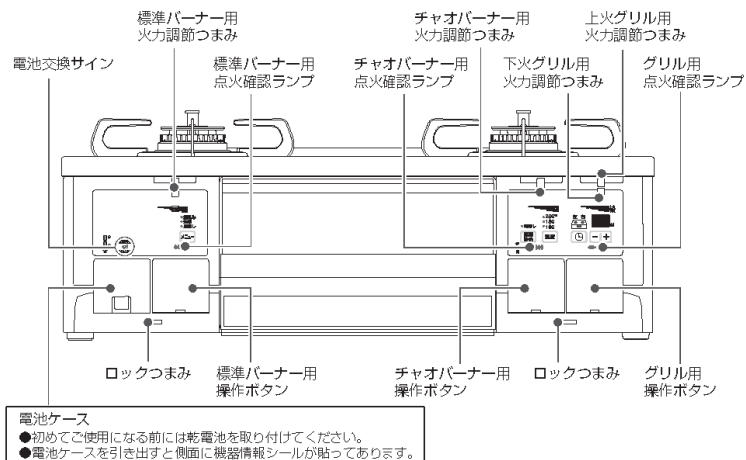
各部のなまえ	3
便利機能	5
安心・安全機能	6
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	7
安全なご使用のために	
安全上のご注意	11
ご使用前に確認ください	
機器の設置	21
部品の取り付けと取り外し	24
乾電池の取り付けかた	27
コンロをご使用の前に	28
使いかた	
コンロの使いかた(基本の操作)	30
いりもの・炒めものをする(高温炒め機能)	31
コンロタイマーを使う	33
揚げもの・焼きものをする(温度キープモード)	35
お湯を沸かす(湯沸し機能)	37
ごはんを炊く(炊飯機能)	39
煮ものをする(煮込み機能)	43
グリルの使いかた	45
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	49
お手入れのしかた	52
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	69
別売部品・交換部品のご紹介	70
仕様	71
お問い合わせ先	72
保証書	裏表紙

各部のなまえ

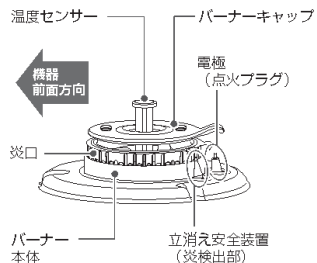
図は210-P061型のご紹介となっております。
210-P060型は、チャオバーナー・高温炒めスイッチが左側、標準バーナーが右側にあります。



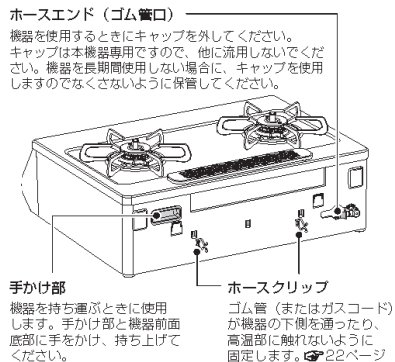
本体正面



バーナー部 拡大図

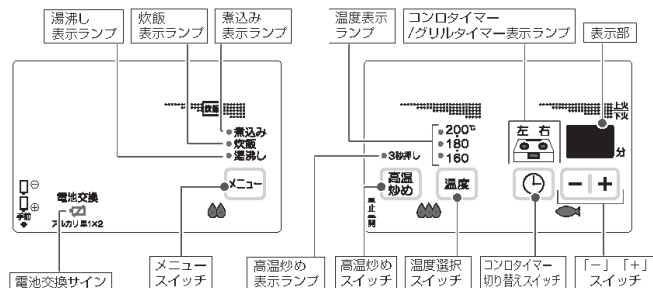


本体後面

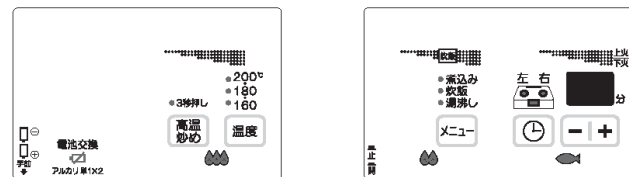


操作部

◎210-P061型 (右コンロがチャオバーナーの機器)



◎210-P060型 (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 ☞31ページ

チャオバーナー

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、高温にならずに異常過熱防止機能がはたらいたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると自動的に消火します。

タイマー機能 ☞39ページ

チャオバーナー 標準バーナー グリル

コンロはいずれか1か所で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、メロディでお知らせします。

温度キープモード ☞35ページ

チャオバーナー

天ぷらなどの揚げもの調理やクレープなどの火加減が難しい焼きものの調理をするときに、温度を5段階(160~200℃)のいずれかに保ちます。

湯沸し機能 ☞37ページ

標準バーナー

沸騰後に自動消火します。

カスタマイズ機能 (7ページ)

→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。
→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。

炊飯機能 ☞39ページ

標準バーナー

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。

カスタマイズ機能 (7ページ)

→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるように変更することもできます。

煮込み機能 ☞43ページ

標準バーナー

煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節します。設定した時間が経過すると自動的に消火します。

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。

調理油過熱防止装置

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、鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火や弱火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、点火後最長でコンロは約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。

消し忘れ消火機能の時間よりも、湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能・コンロタイマー機能が優先されます。

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10～90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。

グリル過熱防止機能 45ページ

グリル

魚などの調理物を入れずから焼き上がった場合や、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。

異常過熱防止機能 32ページ

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、強火や弱火と自動的に火力を調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度を検知した場合は自動的にガスを止め消火します。



カスタマイズ機能 (7ページ)

→高温での調理が続いた場合に、自動消火するまでの自動火力調節時間を約15分に変更することもできます。

中火点火機能 30ページ

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。

操作ボタンロック機能 29ページ

チャオバーナー 標準バーナー グリル

小さなお子さまのいたずらや誤操作による点火を防ぎます。

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、煮込み機能、コンロ・グリルタイマー機能がはたらき自動消火した場合や、安心・安全機能がはたらき自動消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に「ピー・ピー・ピー」とブザーが鳴り、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。乾電池が消耗するので、操作ボタンを押して消火の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。「さらに安心モード」を設定した後でも個別設定を設定することができます。

	適用機能	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 左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。(グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。)	2時間(120分)	30分
	異常過熱防止機能 6ページ 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)がはたらいた場合、自動消火するまでの時間を変更できます。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 コンロごとに設定できます。(グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。)	2時間(120分)	10～90分(10分間隔)
	湯沸し機能 沸騰のお知らせのタイミングが早い/遅いの不便を感じたときに変更できます。	「3」(標準)	5段階調節可能(早い～遅い)
	湯沸し機能 沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更できます。	保温なし	保温5分
	炊飯機能 炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるように変更できます。	「3」(標準)	5段階調節可能(やわらかめ～硬め)

- 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。
- 消し忘れ消火機能の時間よりも湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能・コンロタイマー機能が優先されます。(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も同様です。)

「さらに安心モード」の設定・解除のしかた

- 1 ガス栓を開め、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。
② すぐに標準コンロ（) の操作ボタンを戻し、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 3秒押し
高温炒め
ON 分
- +
3秒以上押す
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。

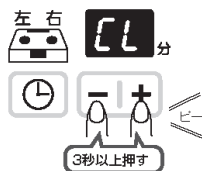
設定した場合	初期設定（解除した場合）
表示部：ON が点滅、メロディが鳴ります	表示部：OFF が点滅、5回ブザーが鳴ります

- 5秒経過すると表示部が消灯し、設定変更が完了します。
- 設定と解除は同じ操作方法になります。
- さらに安心モード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

リセット機能

カスタマイズ機能やさらに安心モードで変更した内容を初期設定（工場出荷時の設定）に戻す機能です。

- ① ガス栓を開め、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 標準コンロ（) の操作ボタンを押し、点火位置にする
- ③ すぐに標準コンロ（) の操作ボタンを戻し、消火位置にする
- ④   スwitchを2つ同時に長押しする（3秒以上）
●ブザー（ピー）が5回鳴り、表示部に「CL」が点灯します。
●「CL」が消灯するとリセット完了です。



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 ガス栓を開め、すべての操作ボタンが消火位置に戻っていることを確認する
- 2 ① グリル（) の操作ボタンを押し、点火位置にする
操作ボタンを押すと、すべてのバーナーで同時にパチパチと放電しますが、異常ではありません。
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

初期設定：120分（表示「-」）

- 4  スwitchを押す
●コンロタイマー表示ランプが点滅します。
●表示部に現在の設定が表示されます。
点滅 点灯
左右
消火
- +
5   スwitchを押し、設定時間を変更する
10～90分の間で10分刻み、および120分に設定できます。
左右
消火
30分
- +
ピー

湯沸し機能の沸騰をお知らせするタイミングの変更

初期設定：3

- 4  スwitchを押す
●湯沸し表示ランプが点滅します。
●表示部に現在の設定が表示されます。
点滅 点灯
煮込み炊飯
湯沸し
メニュー
- +
5   スwitchを押し、設定を変更する
1～5段階で調節できます。
1 2 3 4 5
早くしたいとき 遅くしたいとき
煮込み炊飯
湯沸し
メニュー
- +
ピー

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ブザー（ピー）が5回鳴り、設定した内容に変更されます。

設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でブザー（ピー）が5回鳴り、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

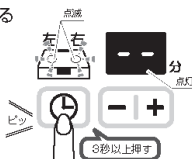


10秒以内

※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🔥スイッチを長押しする (3秒以上)

ブザーが“ピッ”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

初期設定：oF

④🔥スイッチを2回押す

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



⑤-/+スイッチを押し、設定を 変更する

on (オン)：保温5分
oF (オフ)：保温なし



炊飯機能の炊き加減の変更

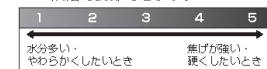
初期設定：3

④🔥スイッチを3回押す

- 炊飯表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



⑤-/+スイッチを押し、設定を変更する 1～5段階で調節できます。



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と、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



その時点の設定を記憶します。

安全上のご注意（安全なご使用のために必ずお守りください）

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するため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



接触禁止

この絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。



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



火気禁止

ガス漏れに気づいたときは…

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

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



火気禁止



必ず行う

■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。
(つまみのないガスコンセント接続の場合は、
ガスコンセントからコンセント継手を外す。)
- 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）に連絡する。



コンセント継手

必ず行う

屋外で
電話する

安全上のご注意（設置編）

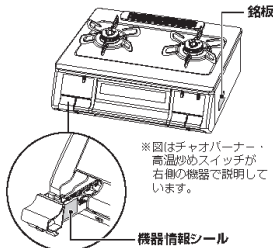
警告



禁止

■機器の銘板に表示してあるガスの種類（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

- 供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類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供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しているか確認してください。
- ・銘板は機器右側面に貼ってあります。機器情報シールは機器前面の電池ケースを引き出すと右側面に貼ってあります。機器のガスの種類（ガスグループ）を確認することができます。
- ・供給ガスの種類がわからない場合、または合っていない場合はお買い上げの販売店、またはほとんどの大阪ガスまでご連絡ください。



※図はチャオパーナ・高温ゆめスイッチが右側の機器で説明しています。

機器情報シール

【例】銘板
(都市ガス13Aの場合)

型式名	ガス種 (ガスグループ)
器具名: PA-E2-1-42	都市ガス用
13A	8.60kW
※※、※※※※※※※※※※	パロマ
大阪ガス株式会社	
210-P061	
型番	ガス消費量

【例】製造年月・製造番号
17・09 - 123456
製造年月 (2017年9月) 製造番号

【例】機器情報シール
(都市ガス13Aの場合)

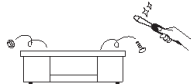
ガス種 (ガスグループ)	型番
都市ガス用	210-P061
13A 8.60kW	※※※※※※※※※※
大阪ガス株式会社	



分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

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



分解禁止



禁止

ガス用ゴム管（ソフトコード）は

■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。

■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。



必ず行う

■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。

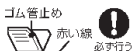
■ホースエンド（ゴム管口）の赤い線まで差し込んで

ゴム管止めですっかりと止める

しっかり止めないとガス漏れの原因になります。



禁止



ゴム管止め

赤い線

必ず行う

機器側のホースエンド（ゴム管口）

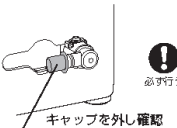
安全上のご注意（設置編）

警告



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



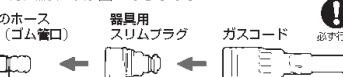
必ず行う

キャップを外し確認



必ず行う

■器具用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



※器具用スリムプラグは、ホースエンド（ゴム管口）の赤い線まで差し込んで取り付けてください。

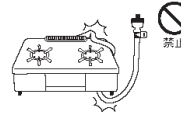


禁止

ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは

- 機器の上や下に通さない
- グリル排気口などの高温部に近づけたり、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

使用時は周囲が高温になりガス用ゴム管がとけたり、損傷してガス漏れの原因になります。



禁止



必ず行う

■ガス用ゴム管（またはガスコード）はホースクリップで固定する 22ページ

注意



禁止

■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。

■棚の下など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。

■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。

■照明器具などの樹脂製品の下に設置しない

コンロやグリルの熱気により、照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。



禁止

■湯沸器の下に設置しない

コンロやグリルの排気ガスにより、湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の故障や寿命を縮める原因となります。



必ず行う

■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ことがあります。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。

安全上のご注意 (使用編)

警告



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

- 調理物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。
- グリルを消し忘れと調理物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機能やグリルタイマーがはたらく前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は、必ずいったん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っ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、使用直後は機器を持ち運ばない

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。



禁止

■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない 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、爆発のおそれのあるものを置かない

ふせんやタオル、ペットボトル、調理油、ライター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、熱で圧力が上がり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

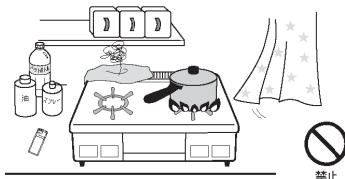
機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。
また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。



禁止

■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



禁止

安全上のご注意 (使用編)

警告



必ず行う

■点火・消火の確認をする

●点火時は、火がついたことを確認する

●消火時は、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、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コンセント継手を外す。)

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。



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

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



禁止



禁止

コンロには…

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

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



禁止

■機器に付属、または機器指定の補助具以外は使用しない

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、トッププレートのごとの変色、変形の原因にもなります。



省エネごとく



アルミはく製の受け皿



禁止

■コンロで焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



焼網



禁止



必ず行う

■異常時・緊急時には、ただちに使用を中止し、処置をする

①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。

(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コンセント継手を外す。)

②「よくあるご質問(Q&A)」(57～64ページ)「フザーが鳴ってこんな表示が出たら」(65～68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使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで連絡する。



禁止

■高温炒め機能で揚げもの調理をしない

調理油が過熱され、発火のおそれがあります。

警告

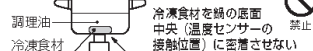


禁止

揚げものの調理のときは…

■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。



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。発火するおそれがあります。

■揚げ過ぎない

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。揚げ過ぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。



必ず行う

■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、温度センサーが正常にはたらかず、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



禁止

■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは絶対に機器から離れない

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



禁止

グリルには…

■グリルには機器指定の補助具以外（グリル石やグリルシート、アルミはくなど）は使用しない

機器に付属、または機器指定の補助具以外を使用すると、異常燃焼による一酸化炭素中毒や機器の損傷、火災など思わぬ事故の原因になります。

■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。

■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない

魚などが燃えたり、前枠部を焦がしたり、機器上部が過熱され、やけどをするおそれがあります。

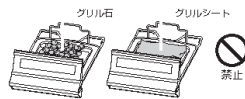


必ず行う

■グリル庫内に食品くすやふきん、梱包部材がないことを確認する

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

たまった脂や食品くすに火がついて火災のおそれがあります。使用前に庫内を点検してください。※取り除く際は手袋をし、けがをしないように注意してください。



禁止

安全上のご注意（使用編）

注意



接触禁止

■使用中や使用直後は、操作部・操作ボタン・火力調節つまみ・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ヶ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。使用中や使用直後は、触らないように注意してください。



禁止

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

また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない
ガラスが割れてやけどや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

■閉めきった部屋で使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

*ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器やふろがまを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。換気扇を回すと給湯器やふろがまの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

■この機器の点火装置以外の方法（ライターなど）では点火しない
やけどをするおそれがあります。



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

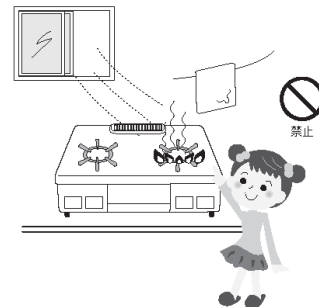
衣服の乾燥や煤炭の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



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。



禁止

注意



必ず行う

■点火操作をしても点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の位置に戻して、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。



禁止

■グリル排気口に手や顔を近づけない
■鍋の取っ手などをグリル排気口に向けない

高温の排気熱が出ているため、やけどをしたり、取っ手が焼損をするおそれがあります。



禁止

■グリル扉に重いものをのせたり、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

コンロ使用時には…

■ごとくをはずして使用しない

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

■片手鍋・底がへこんだ鍋・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。やけどのおそれがあります。必ず取っ手を持ちながら調理してください。



必ず行う

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

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



■軽い鍋は調理物を含めて300 g以上で調理する

■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、中火以下の火力で使用する

異常過熱による機器損傷の原因になります。



禁止

■石焼きいもつぼなどのから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。

安全上のご注意（使用編）

注意



禁止

グリル使用時には…

■グリル受け皿に

水などを入れない

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。水などが高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



禁止



接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリル扉やガラスに触れない

やけどのおそれがあります。グリル扉はいっぱいまで水平に引き出してください。



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。

■グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

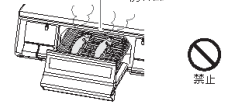
万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

必ず行う

- ①操作ボタンを押して消火の位置に戻す。
- ②火が完全に消え、グリル庫内が冷めるまでグリル扉を絶対に引き出さない。
- ③消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに点検を依頼する。

■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・火力調節つまみ・操作ボタンなどが過熱されやけどや変形・変色の原因になります。



禁止

■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

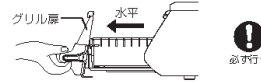
熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。



必ず行う

■グリル扉はゆっくり水平に出し入れし、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。45ページグリル受け皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



必ず行う

■グリル焼網・グリル受け皿・クッキングプレート（別売品）は冷めてから取り出す

使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。



禁止

クッキングプレート（別売品）使用時は…

■クッキングプレートの上で魚を焼いたり、脂の出る料理をしない

脂がたまり、発火するおそれがあります。

※詳しくは別売のクッキングプレートに付属のレシピ集（取扱説明書）をご覧ください。



禁止

安全上のご注意 (お手入れ編/おねがい)

注意



禁止

機器の点検・お手入れするときは…

■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。



必ず行う

■機器が冷めていることを確認する
調理後は高温のため触るとやけどのおそれがあります。

■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コンセント継手を外す。) 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 29ページ
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をして行う

手袋をしないとけがのおそれがあります。



必ず行う

■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

■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
炎口がつかまり、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。



注意

■グリル庫内や機器本体をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する

手袋をしないとお手入れすると機器の突起物などが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注意してください。

おねがい

■突沸現象に注意してください。

カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁など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、砂糖などを加える）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起こることがあります。この現象が調理中に起こると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。

【突沸現象の予防方法】

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火で混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

■この製品に家庭用ですと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。やけどや思わぬ事故の原因になります。

■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。

■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も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。

■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。

■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。

■使用するバーナーの操作ボタンを間違えないようにしてください。

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

■コンロ下（コンロ台）は、水やゴミなどがたまるように定期的にお手入れしてください。お手入れの際は、機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。

■強化ガラス長時間使用すると土鍋やホーロー鍋などの種類によってはこたぐくつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋ごとこたぐくついていることを確認してください。

※こたぐくついた場合はすぐに元の位置に戻し機器が冷めてからくくついたこたぐくを鍋から外してください。くくついたらそのまま動かすと、こたぐくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。

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。

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。

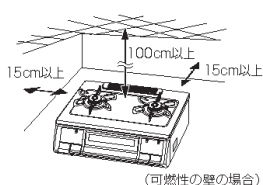


必ず行う

■離隔距離を守って設置する

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。 70ページ



(可燃性の壁の場合)

■離隔距離を守れない場合は、防熱板を取り付ける

別売の防熱板を図のように取り付けてください。 70ページ

- ・防熱板は4種類あります。用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- ・取り付け方は、防熱板の「取付説明書」をご覧ください。
- ・防熱板は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。

側面

防熱板
(部品コード
4015-0100-0205)

後面

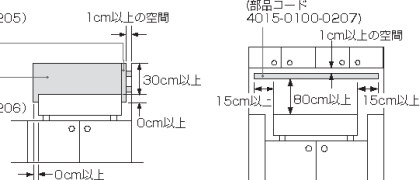
防熱板
(部品コード
4015-0100-0206)

上面

防熱板
(部品コード
4015-0100-0207)

流し台、調理台などの側面

防熱板
(部品コード
4015-0100-0108)



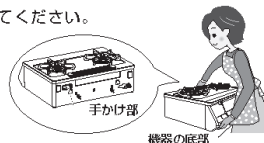
調理台、流し台などの側面、上面が可燃性でトッププレートより高い場合

準備と確認をする

箱から機器を取り出し、あて紙や梱包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。
- グリル扉を引き出し、紙や梱包材をすべて取り除き、グリル庫内にも可燃物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認してください。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、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



機器の底部

ガス接続をする

警告



■接続するときは、接続部に汚れやゴミがないことを確認する

必ず行う

ガス漏れの原因になります。

■ガス用ゴム管接続の場合

用意するもの

- ガス用ゴム管（ソフトコード）…別売品
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…別売品

※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。

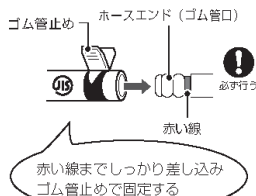
①高温になる部分に触れないように適切な長さのガス用ゴム管を準備する。

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。）
※機器を長期間使用しない場合に、キャップを使用しますのでなくさないように保管してください。

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に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しないことを確かめ、ガス栓を閉める。

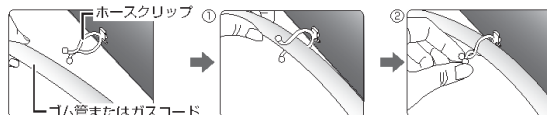


赤い線までしっかり差し込み
ゴム管止めで固定する

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）を機器の下に通したり、高温になる部分に触れないよう“ホースクリップ”で2か所所固定してください。

- ①ホースクリップ2か所にガス用ゴム管（またはガスコード）を入れる。
- 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

■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



機器側

ガス栓側

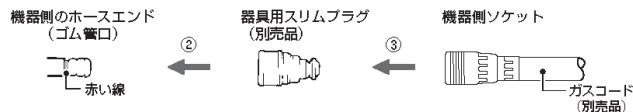
※ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド（ゴム管口）タイプで使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。P70ページ

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

- ①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。）
- ②器具用スリムプラグを機器のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までしっかり差し込み取り付ける。
（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。）
- ③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。



露出型

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。



（ガスコンセントの場合）

壁埋込型

フタを開ける

フタの右端を押す。



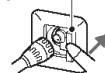
取り付ける

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。



取り外す

右端にあるフタを押す。



ガスコンセントはコンセント継手を取り付けると自動的にガス栓が開き、取り外すと自動的にガス栓が閉まります。

※ガス栓がガスステابلコンロ用であることを確認してください。

※図のガスコンセントは一例です。

部品の取り付けと取り外し

部品を取り付ける

バーナーキャップやこくとなどを正しく取り付けてください。



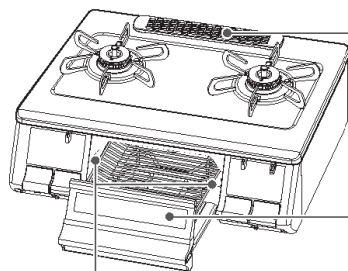
警告



必ず行う

■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。



グリル排気口カバー

表面の突起（2か所）がグリル排気口の差し込み穴にはまるように取り付け



- ・グリル扉
- ・グリル受け皿台

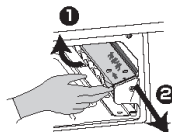
☞ 56ページ

グリルサイドカバー

浮きや傾きがないように取り付けてください。グリルサイドカバーは左右共通です。

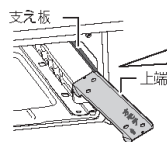
■ 取り外しかた

- 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。

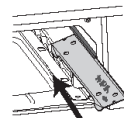


■ 取り付けかた

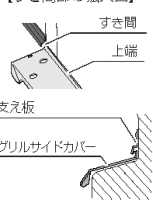
- 1 「オモテ」を上面にしてグリルサイドカバーの上端を支え板のすき間に差し込む。



- 2 支え板にそって奥までスライドさせる。



【すき間部の拡大図】



おねがい

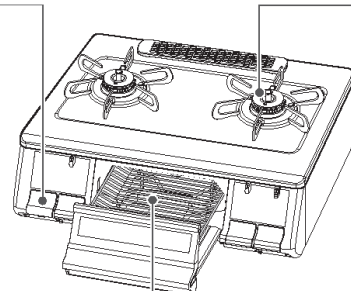
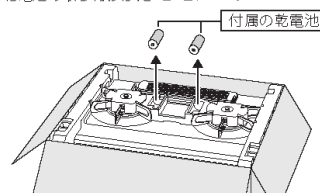
グリル排気口カバー・グリルサイドカバーは消耗部品です。傷んできたら早めに交換してください。交換部品（有料）としてご用意しています。取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。☞ 70ページ

部品の取り付けと取り外し

乾電池

付属の乾電池は下記の位置に梱包されています。乾電池を機器の電池ケースに取り付けてからご使用ください。

乾電池の取り付けかた ☞ 27ページ

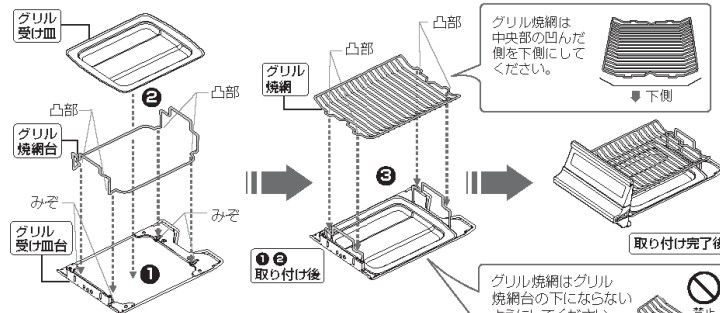


グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台

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、通常はグリル扉を付けたまま取り付けてください。グリル扉の取り付け・取り外しかたは56ページを参照ください。

※グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台は前後どちらの向きでも取り付けすることができます。

※グリル焼網を取り付け、取り外すときは、グリル扉などに強く当てるとフッ素コートがはがれたり、傷がつくおそれがあります。



- 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 で取り付けた上にしっかりとせる。
- 3 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。

※グリル焼網を取り付ける際、グリル扉などに強くあてるとフッ素コートがはがれたり、傷がつくおそれがあります。

おねがい

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、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご用意しています。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までお問い合わせください。☞ 70ページ

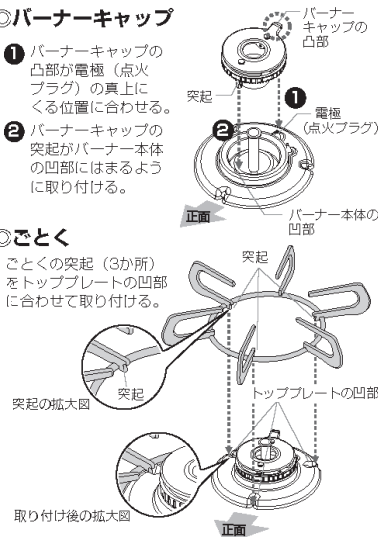
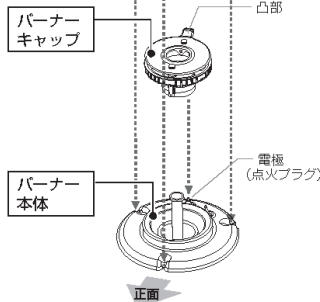
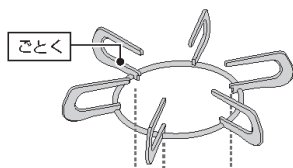
バーナーキャップ・ごとく

◎バーナーキャップ

- 1 バーナーキャップの凸部が電極（点火プラグ）の真上にくる位置に合わせる。
- 2 バーナーキャップの突起がバーナー本体の凹部にはまるように取り付ける。

◎ごとく

- 1 ごとくの突起（3か所）をトッププレートの凹部に合わせて取り付ける。



注意

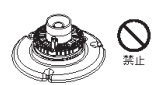


■バーナーキャップは誤った取り付けでは使用しない

- 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

- 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。

ごとくの浮き・傾き

ごとくの裏返し



おねがい

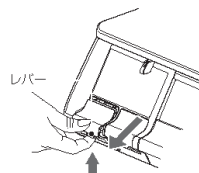
バーナーキャップやごとくは消耗品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。交換部品（有料）としてご用意しています。取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大販ガスまでお問い合わせください。P70ページ

乾電池の取り付けかた

付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を電池ケースに入れます。

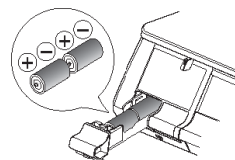
① 電池ケースを引き出す

電池ケースのレバーを上げて手前に引いてください。



② 乾電池を入れる

単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を図のように⊕を手前にして入れてください。



③ 電池ケースを奥までしっかり入れる



奥側の乾電池から入れてください。

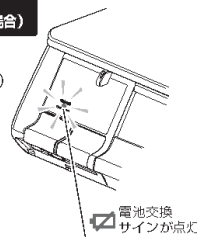
電池交換サインが点灯していたら…乾電池の交換時期です

乾電池の交換のめやすは約1年です。（単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個をご使用の場合）

使用時に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ので、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

- 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、操作ボタンを押したとき点火していても、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。



電池交換サインが点灯

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、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サインの点灯）めやすは約1年です。（付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なると交換時期がめやすより短くなる場合があります。マンガン乾電池をご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個とも同じ種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月一年）」を過ぎている場合は自己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や充電式単1形乾電池は電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。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。



コンロをご使用の前に

温度センサーが正しくはたらくよう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れば、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。



警告



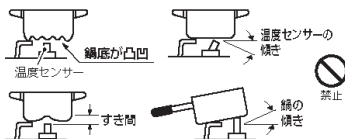
禁止

■温度センサーが正しくはたらかなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

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。



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。



油汚れ、焦げ、さび汚れ、異物などの付着



禁止

■耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので油調理はしない

調理油過熱防止装置はたたらかす、発火することがあります。



耐熱ガラス鍋



土鍋



圧力鍋



打ち出し鍋



丸底中華鍋



禁止



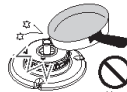
注意



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ると、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・安全機能がたたらかす場合があります。



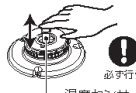
禁止



必ず行う

■温度センサーと鍋底の密着する部分は汚れたらそのつどお手入れし、温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する

- 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。
- 温度センサーの動きが悪いと鍋などが傾き、調理物やお湯などがこぼれ、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お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで点検・修理を依頼してください。



必ず行う



コンロをご使用の前に

調理に適した鍋を選ぶ (炊飯機能に適した鍋については40ページをご覧ください。)

○：適しています ×：適していません (温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できません。)

鍋などの種類	油調理		その他の調理	煮込み機能	湯沸し機能	備考
	揚げもの (温度キープモード含む)	炒めもの				
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋※1 (多層を含む)	○※1	○※1	○	○※1	○※1	温度センサーに適しています。
フライパン アルミ・鉄・ステンレス※1(多層を含む)	○※1	○※1	○	—	○※1	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、計りずる 場合は必ず)	×	×	揚げもの調理・炒めもの調理には適していません。発火することがありますので使用しないでください。
丸底中華鍋	×	×	○	×	×	揚げもの調理・炒めもの調理には適していません。揚げもの調理、炒めも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認してください。
やかん	—	—	○	—	○	

※1：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。

※2：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。



警告



禁止

■コンロで焼網は使用しない

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。



禁止

おねがい

丸底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認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

操作ボタンロック機能 (ロックつまみ) について

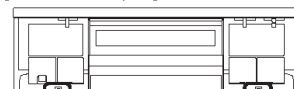
左コンロ用、右コンロ用、グリル用が左右にあり、小さなお子さまのいたすらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができま。ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

※操作ボタンが点火の位置にあるとロックすることができません。必ず操作ボタンが消火の位置になっていることを確認してください。

【操作方法】

ロック	解除
つまみが右	つまみが左
→ロック	←解除

【ロックつまみの位置】



左コンロ用

右コンロ・グリル用



コンロの使いかた (基本の操作)

準備

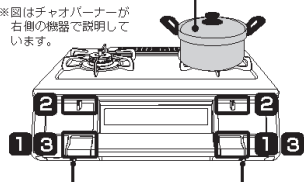
すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認してガス栓を全開にする

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。☞29ページ



ごと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説明しています。



ロックつまみが解除されていることを確認する ☞29ページ

※ワンポイント※

- いりもの、炒めもの、あぶりものをするときには…
- 高温炒め機能を使用して調理してください。☞31ページ
- 安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高めます。自動火力調節開始から約30分*で消火します。※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。※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
- 揚げものをするときには…温度キープモードを使用して調理してください。☞35ページ

おねがい

- グリル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。
- 鍋についた水滴はふき取ってからごとのくにつけてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとのくにつけてから点火してください。
- 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など
- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

1 点火する

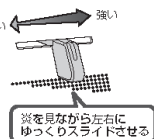
操作ボタンを
いっばいまで
押し込む



- パチパチと音がして点火します。（すべてのコンロとグリルは同時に放電しますが、異常はありません。）
 - 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）
 - 手を離しても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。）
- ※操作ボタンをいっばいまで押しこまないで、手を離れたときに消火の場合があります。

2 火力調節する

炎を見ながら
火力調節つまみを
ゆっくり動かす



- 火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎がふれない程度に調節してください。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。
- 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、自動的に強火や弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能がはたらきます。☞32ページ

3 消火し、ガス栓を閉める

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。）



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。



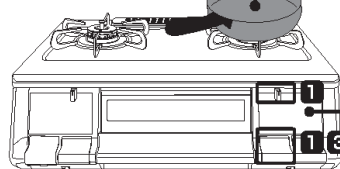
いりもの・炒めものをする (高温炒め機能)

チャオバーナー

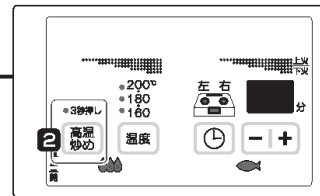
いりもの・炒めもの・あぶりもの調理などで、炎が小さくなったり消えてしまう調理できない場合、高温炒め機能をご使用ください。高温炒め機能を設定すると、強火や弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。

準備

ごとの中央にフライパンなどを置く
（チャオバーナー側）



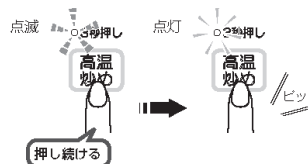
※図はチャオバーナー・高温炒めスイッチが右側の機器で説明しています。



1 点火し、火力調節する

- ①チャオバーナーの操作ボタンをいっばいまで押し込んで点火する
 - ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
- 火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎がふれない程度に調節してください。

2 高温炒めスイッチを3秒以上 押す



表示ランプが点滅から点灯に変わり、
“ビッ”と鳴るまで押し続ける（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“ビッ”と鳴り、高温炒め機能が解除されます。（表示ランプは消灯します。）

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解除されます。

おねがい

加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますのでご注意ください。

※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“ビッ”と鳴り、自動的に弱火になったときに具材の入れ頃です。
- コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。☞33ページ

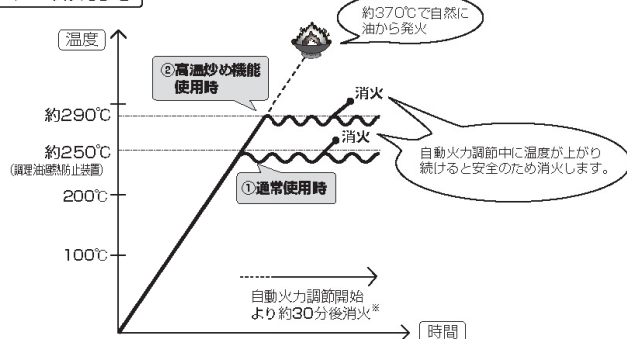


知っておいてね

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、油温を約250℃に保つように強火⇄弱火と自動的に火力を調節します。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、自動的にガスを止めて消火します。

② 高温炒め機能使用時 (チャオバーナーのみ)

「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度まで調理できます。鍋底の温度を検知し、油温を約290℃に保つように強火⇄弱火と自動的に火力を調節します。高温炒め機能を使用中も、安全のため、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、自動的にガスを止めて消火します。

※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

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

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



■直火調理 (あぶりもの) をする場合は温度センサーの真上を避ける

温度センサー上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。



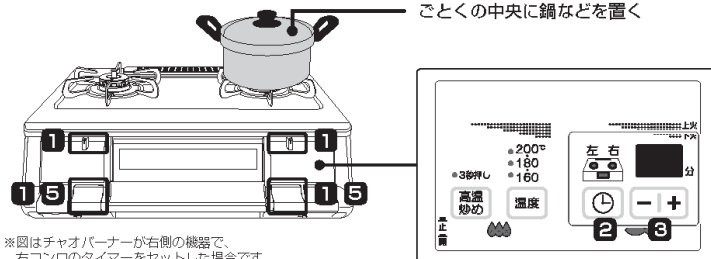
コンロタイマーを使う

いずれか1か所のコンロで1〜99分までの自動消火タイマーを設定できます。設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。

※カスタマイズ機能 (7ページ) で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

準備

ごと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セットした場合です。

知っておいてね

- コンロタイマーはいずれか1か所のコンロバーナーのみセット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。
- 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、[⑨] 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セットしてください。
- 標準バーナーのコンロタイマーを使用中に炊飯・湯沸し・煮込み機能を設定すると、炊飯・湯沸し・煮込み機能が優先され、コンロタイマーは解除されます。

チャオバーナーではコンロタイマーと「温度キープモード」や「高温炒め機能」を同時に使用することができます

⑨	コンロタイマー
温度	温度キープモード
高温炒め	高温炒め機能

途中で取り消したいときは、取り消したい機能のスイッチを表示ランプが消える (取り消し) まで押して取り消してください。同時に使用している機能は設定されたまま残ります。

■コンロタイマーとグリルを同時に使用している場合

■チャオバーナーのコンロタイマーと標準バーナーの「炊飯機能」や「煮込み機能」を同時に使用している場合

表示部は表示ランプが点滅している箇所の機能の残り時間を5秒間ずつ表示します。



■同時に使用しているときに残り時間を変更するには...

- タイマー時間を変更したい箇所の表示ランプが点滅中に[+]を押し、時間を変更します
- 変更後、最後の操作から5秒後に5秒間表示に戻ります。



途中で取り消すときは…

🕒 スイッチを消灯（取り消し）まで押してください。

1 点火し、火力調節をする

- ①操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 タイマーをセットするコンロを選択する

現在の設定時間が表示されます。

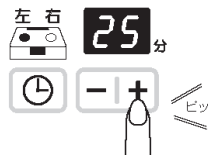


🕒 を押し、タイマーをセットしたいコンロを選択する

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

左コンロ → 右コンロ → 取り消し（ランプ消灯）

3 タイマー時間をセットする



➖ または ➕ を押し、タイマー時間をセットする

- お使いのたびにセットしてください。
初期設定は3分です。
- 1～99分まで（1分刻み）セットできます。
- 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。
- 使用中でコンロタイマーを設定する場合、点火後約2時間（コンロバーナーの最大持続時間）を超えない範囲での設定となります。
- 30分経過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。
- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。（高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火するため。）

4 設定時間になると自動消火

<30秒前>



分から秒表示に変わります。

<設定時間>



- 設定時間終了30秒前になると秒表示に変わります。

- 設定時間になるとメロディ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。
- メロディが終了すると、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の位置にする

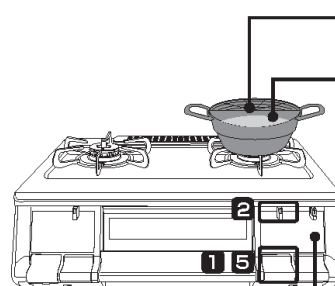


揚げもの・焼きものをする（温度キープモード）

チャオバーナー

温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げもの、ホットケーキやハンバーグなどの焼きものを調理します。

準備



ごとの中央に揚げもの調理や焼きものの調理に適した鍋などを置く（チャオバーナー側）

鍋に油を入れる

🔊 知っておいてね 🔊

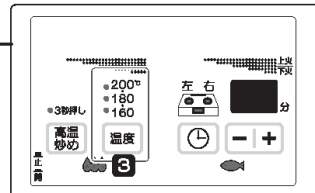
揚げもの調理時の油量は、500～1000mLで食材が十分につかる量が適量です。

※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。

※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

おねがい

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



ワンポイント

揚げもの以外のホットケーキやハンバーグのような、焼きもの調理も簡単に作ることができます。

※鍋の種類・鍋底の厚さ、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。

◎設定温度のめやす

	揚げもの	焼きもの
200°C	焦げめを強きたい揚げもの	
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

コンロタイマー機能を使用して、温度キープモードで調理する時間（1～99分まで）を設定することができます。
📖 33ページ

温度キープモード使用中

コンロタイマースイッチを押す

タイマー時間設定をする

設定時間になると自動消火



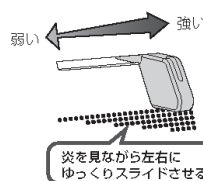
途中で取り消すときは…

風速 スイッチを消灯（取り消し）まで押してください。

1 点火する

チャオバーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

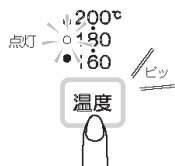
2 火力調節する



火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度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℃に設定されています。
- 160～200℃まで10℃きざみで設定できます。

設定温度は調理中でも変更できます。

- 押すたびに、設定温度は次のように切り替わります。

温度	180℃	190℃	200℃	160℃	170℃	取り消し
点灯するランプ	●200℃ ○180℃ ●160℃	○200℃ ○180℃ ●160℃	○200℃ ●180℃ ●160℃	●200℃ ○180℃ ○160℃	○200℃ ○180℃ ○160℃	●200℃ ●180℃ ●160℃

4 調理する

●200℃
○180℃
●160℃

温度

ビピッ・ビピッ・
ビピッ・ビピッ×3回

- 設定温度になると、ブザー（ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ）が3回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

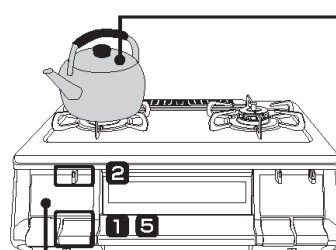


お湯を沸かす（湯沸し機能）

標準バーナー

沸騰後に自動消火します。また、保温を設定すると弱火で保温した後、自動消火します。

準備



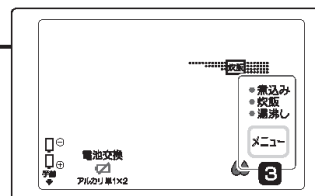
ほとくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く（標準バーナー側）

＊ワンポイント＊

水の量のめやす：500～2000mL

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

※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

- 以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したとセンサーが判断してしまうことがあります。
 - ・熱いお湯を沸かし直した場合
 - ・やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
 - ・ふたのない鍋でお湯を沸かした場合
- 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）、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。

カスタマイズ機能（7ページ）

→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。

5段階で調節することができます。（初期設定は「3」）



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、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、湯沸し機能を使用中は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
 - ・具を入れない
 - ・水を追加しない
 - ・具を入れない
 - ・火力を変えない

途中で取り消すときは…

メニュー スイッチを消灯（取り消し）まで押ししてください。

1 点火する

標準バーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

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

火力はやかんや鍋の大きさに応じて、鍋底から炎が
あふれない程度に調節してください。

炎を見ながら左右に
ゆっくりスライドさせる

3 湯沸し機能を選択する

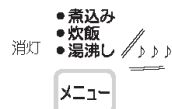


メニュースイッチを押して、湯沸し機能を
選択する

押すたびに表示ランプは次のように切り替わります。



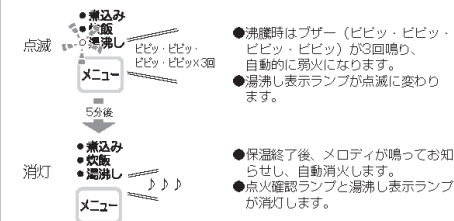
4 沸騰すると自動消火



- 沸騰後、メロディが鳴ってお知らせし、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。

カスタマイズ機能（7ページ）

→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。



5 操作ボタンを戻す

標準バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする



ごはんを炊く（炊飯機能）

標準バーナー

ごはんを自動で炊き上げ、ブザーでお知らせします。
自動消火から10分後（むらし終了後）にメロディでお知らせします。

準備

① お米の量を正確にはかる

お米の量を正しくはかる

【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
炊込みごはん	1～4合

② お米をとぐ

たっぷりの水でこみ・ぬかなどを洗いながら、素早くときあげる

- はじめのとき水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとき水がお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返ししてください。
- ※お米のときが足りない場合は、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

お米と水の量のめやす

- 水の量は洗米後、水切りしてから追加する
量です。
- 新米・古米・無洗米、または硬め・やわら
かめなどの好みによって水の量を加減して
ください。
- 水の量（調味料・だしを含む）はめやすです。
好みに応じて加減してください。

<ごはん>

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

お米を水に浸しておく時間

- 水加減後、右記の表を参考に30分以上
水に浸してください。浸し時間が短いと
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・粉末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	

*ただし、14時間以上浸しておくとき変質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

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

準備(つづき)

4 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

市販の炊飯鍋などで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

ふたに蒸気穴があるもの
ふたと銅にすき間のないもの
鍋が深いもの
ふたが重く、鍋全体に落とし込むような形になっているもの
鍋の縁が高いもの
鍋の底が平らなもの



炊飯専用鍋も別売しています。
70ページ

炊飯機能に適した鍋		ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	型番 PRN-31型	○	白米：3合、炊込みごはん：2合
	型番 PRN-52型	○	白米：5合、炊込みごはん：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		×	うまく炊けないので使用しないでください。
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)

7 知っておいてね

- 浅い鍋はふきこぼれることがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質や厚み・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。70ページ
- 炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上のせて、炊きあがり後に混ぜてください。

<炊飯時間のめやす>

ごはん 約30分(むらし10分を含む)

<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。

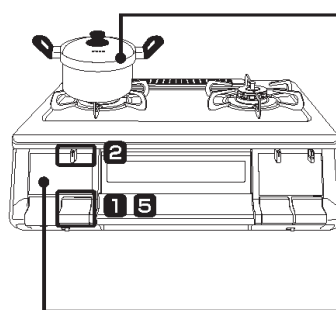


ごはんを炊く(炊飯機能)

標準バーナー

準備(つづき)

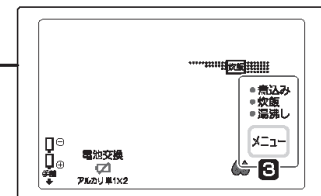
5 鍋を置く



ごとの中央に鍋などを置く(標準バーナー側)

※鍋底の中心と温度センサーがしっかりと密着するように置いてください。

※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。



炊飯中に誤って消火してしまったときは…

すぐに点火し、点火した火力のまま炊飯機能を選択してください。

自動でごはんは炊けますが、やわらかかったり、硬かったり、少し焦げることがあります。

途中で取り消すときは…

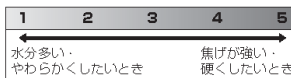
スイッチを消灯(取り消し)まで押してください。

炊飯開始後、一定時間が経過するとメニュースイッチの切り替えはできなくなります。切り替えることができないときは一度消火してください。

カスタマイズ機能(7ページ)

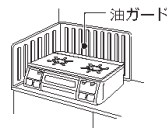
→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるように変更することもできます。

●5段階で調節することができます。(初期設定は「3」です。)



おねがい

- 周囲を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炊きむらなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 風が吹き込んでいたり、扇風機や冷暖房機器などの風が当たっているとうまく炊けません。炎に風が当たらないように使用してください。
- 炊飯完了後に2度炊きや濡め直しをすると焦げつくことがあります。



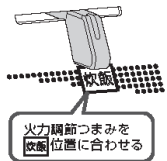
1

点火する

標準バーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

2

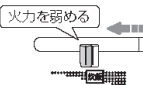
火力調節する



火力調節つまみを **炊飯** 位置に合わせる

※ワンポイント※

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



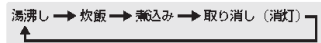
3

炊飯機能を選択する



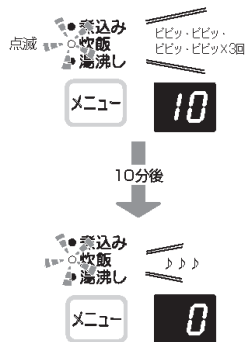
メニュースイッチを押して炊飯機能を選択する

押すたびに表示ランプは次のように切り替わります。



4

炊きあがると自動消火、むらしがスタート



- 炊きあがると自動消火し、ブザー（ビピー・ビピー・ビピー・ビピー）が3回鳴り、点火確認ランプが消灯します。
- 炊飯表示ランプが点滅に変わり、むらし（10分）がスタートします。

- むらし中に **左右** を押すと、表示ランプが消灯し、むらし終了のメロディが鳴りません。
- 炊飯機能使用中（むらし中）にチャオバーナーでコンロタイマーを使用したり、グリルを使用すると、むらし時間・コンロタイマー・グリルタイマーの残り時間を5秒間ずつ表示します。



- むらしが終了するとメロディが鳴ってお知らせします。
- メロディ終了後、表示部と炊飯表示ランプは消灯します。

5

操作ボタンを戻す

標準バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする



煮ものをする（煮込み機能）

標準バーナー

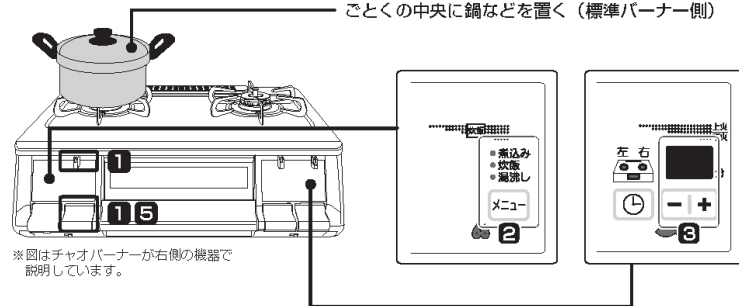
煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節します。ロールキャベツ・カレー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。（最大99分※）

沸騰すると火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100℃前後の温度を持続します。（煮込み機能がはたらいている間は火力調節つまみを強火から弱火に火力調節できますが、弱火に自動調節しているときは火力調節できません。）

※カスタマイズ機能（7ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合も煮込み機能のタイマーが優先されます。

準備

ごとの中央に鍋などを置く（標準バーナー側）



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

※ワンポイント※

煮ものの種類により煮込み設定をするタイミングが異なります。下記を参考に調理してください。

■だし汁を煮立たせてから具材を入れて煮込む料理では…

だし汁を入れた鍋を火にかけ、煮込み機能を設定します。ブザーが“ビピー”と鳴り、弱火になったタイミングが具材の入れ頃です。

■カレーや肉じゃがなど具材を炒めてから煮込む料理では…



おねがい

- 焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混ぜてください。特にカレーなどろみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- だし汁や具材の種類、量によってふきこぼれや焦げつくことがありますので注意してください。（鍋の最大容量の6〜7割までの量で調理してください。）
- 具材から出た水分だけで煮込む調理は焦げつくおそれがありますので注意してください。
- 油で煮込む調理には使用しないでください。
- 土鍋・ガラス鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。
- 冷凍食材は冷凍したまま調理するとふきこぼれるおそれがありますので、食材を解凍して調理してください。

途中で取り消すときは…

メニュースイッチを消灯（取り消し）まで押してください。

1 点火し、火力調節する

- ①標準バーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 煮込み機能を選択する

点灯

煮込み
●炊飯
●湯沸し

メニュー

20 分

メニュースイッチを押し、煮込み機能を選択する
押すたびに、次のように切り替わります。

湯沸し → 炊飯 → 煮込み → 取り消し（消灯）

3 タイマー時間を設定する

煮込み
●炊飯
●湯沸し

メニュー

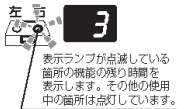
28 分

メニュー

または [+] を押し、タイマー時間を設定する

- 1～99分まで（1分刻み）設定できます。
初期設定は20分です。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。
- 調節した火力で加熱した後、火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。

- 調理中、自動的に火力を調節して温度を保ちます。
- 調理中に火が消えた場合は煮込み機能は解除されます。
再度操作を行ってください。
- タイマーの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、点火後約2時間（コンロバーナーの最大持続時間）を超えない範囲での設定となります。30分経過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。
- 煮込み機能使用中にチャオバーナーでコンロタイマーを使用したり、グリルを使用すると、煮込みタイマー・コンロタイマー・グリルタイマーの残り時間を5秒間ずつ表示します。



4 設定時間になると自動消火

<30秒前>

煮込み
●炊飯
●湯沸し

メニュー

30 分

分から秒表示に変わります。

<設定時間>

消灯

煮込み
●炊飯
●湯沸し

メニュー

0 分

- 設定時間終了30秒前になると秒表示に変わります。
- 設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。
点火確認ランプと煮込み表示ランプが消灯します。
- メロディが終了すると、表示部が消灯します。

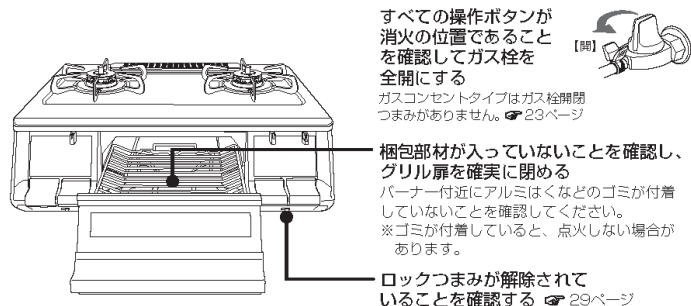
5 操作ボタンを戻す

標準バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする



グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備



すべての操作ボタンが
消火の位置であることを
確認してガス栓を
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

梱包部材が入っていないことを確認し、
グリル扉を確実に閉める
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してください。
※ゴミが付着していると、点火しない場合が
あります。

ロックつまみが解除されて
いることを確認する ☞29ページ

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

- グリル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。☞24ページ

②グリル焼網を取り出し、煙がなくなるまで約8分から焼きする (火力は上火・下火ともに「強」で行ってください)

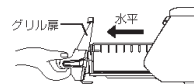
- 長い時間グリル焼網をから焼きすると表面のフッ素コートが変色したり、はがれて食材などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台は取り付けただままで問題ありません。
- グリル庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出て異常ではありません。
- から焼き時にグリル過熱防止機能がはたらき、自動消火の場合があります。この場合、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

◎グリル受け皿には水などを入れない

グリルを取り出し・持ち運ぶときには…

①グリル取っ手を持ち、ゆっくりと水平に引き出す

いっぱいまで引き出すと、いったん止まります。
※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。



②両手でグリル扉をしっかりと持ち、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てください。

グリル過熱防止機能

グリルをから焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると「ピー」とブザーが鳴ってお知らせし、同時に表示部に「02」と「F5」を交互に表示します。☞65ページ

※グリル過熱防止機能がはたらいたら、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分（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。

グリルの取り扱いと準備（つづき）

魚（食材）の下ごしらえをする

■魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふきとってください。
- 塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
- さばやいわしなど背の青い魚は塩を多めにふり、時間をおいて身をしめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 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、火のとおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。

※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とおりが悪くなり、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。

アルミはく



魚（食材）を置く

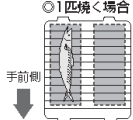
■魚の置きかた

- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のとおりが良く、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）、グリル過熱防止装置（53ページ）付近に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。

姿身の場合

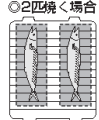
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

①1匹焼く場合



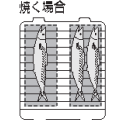
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

②2匹焼く場合



左右均等に置きます。

③3匹（または3匹以上）焼く場合

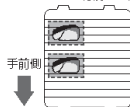


中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

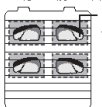
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部に置くように置くと焦げが少なくなります。

①1～2切れ焼く場合



中央部を避け、左右どちらかに置きます。

④4切れ以上焼く場合



薄い部分が外周部側

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。



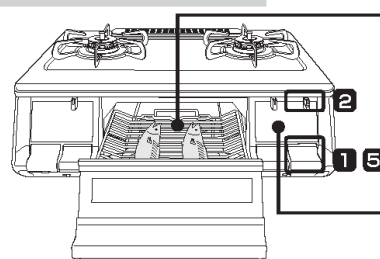
グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご用意しています。取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。☎70ページ



グリルの使いかた

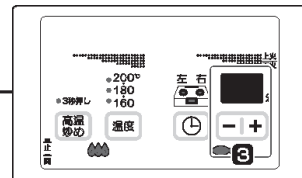
準備（つづき）

- グリル受け皿には水を入れない
- 調理中は機器から離れない



食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

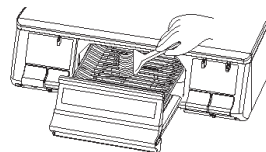
※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。



魚のくっつき防止に…

- グリル焼網に油を薄く塗る
- 約3分間、予熱（から焼き）する

グリル焼網に食材がくっつきにくくなります。



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。
- 安全のため、グリルタイマーは最長時間（約15分）を超えない範囲で設定できます。※食材を焼いている途中で焼き時間を変更（延長）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、延長できる最長時間は「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間を約5分あけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。☎45ページ
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能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）めざしやうめなどの小魚、水分の少ない干し物やくん製、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、表と裏の焼き色も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。

1

点火する



グリルの操作ボタンをいっばいまで押しこむ

- 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。(すべてのコンロとグリルは同時に放電しますが、異常ではありません。)
- 火力調節つまみが弱火側にあるときに点火すると「強火」の方向に移動します。
- 手を離しても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。)

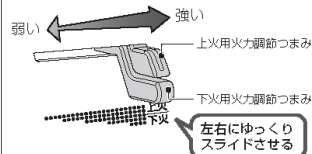
※操作ボタンをいっばいまで押しこまないで、手を離れたときに消火する場合があります。

点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

初期設定は9分です。

2

火力調節する



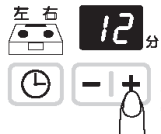
火力調節つまみをゆっくり動かす

火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。

火力のめやすは全開(強)ですが、お好みにより弱火に調整もできます。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。

3

タイマー時間をセットする



[-] または [+] を押し、タイマー時間をセットする

- お使いのたびにセットしてください。
- 1~15分まで(1分刻みで)セットできます。

設定時間は調理中でも変更できます。
焼き時間のめやすは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



- 調理終了30秒前になると、ブザー(ビピッ・ビピッ・ビピッ)が3回鳴り、秒表示に変わります。

- 設定時間が終了すると、メロディ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。



- メロディ終了後に表示部と表示ランプが消灯します。

5

操作ボタンを戻し、ガス栓を閉める

グリルの操作ボタンを押して消火の位置にする
ガス栓を閉める

日常点検とお手入れ

- 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(有料)をおすすめします。
 - 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が入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検(有料)をおすすめします。
- ※点検についてはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

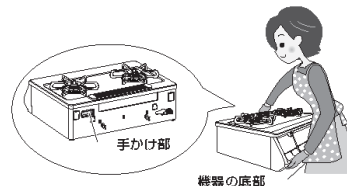
日常点検のポイント

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。

機器のまわりに可燃物などはありませんか？	機器のまわりに可燃物がないようにしてください。☞14ページ
各部品は正しく取り付けられていますか？	バーナーキャップ、ごとくなど左右前後正しく取り付けられた状態でお使いください。☞26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。☞52~56ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動くか温度センサーを押して確認してください。スムーズに動かない場合は、温度センサーが正しくはたらかない場合がありますので、必ず点検・修理を依頼してください。☞72ページ
ガス用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。☞22ページ 古くなるたび割れしたり、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、ガス用ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確認してください。
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。☞27ページ

おねがい

- 点検とお手入れは機器が冷めていることを確認し、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし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手をかけ持ち上げてください。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破壊の原因になります。
- 工具を使用する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)
- 「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(65~68ページ)を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてもお異常があるとき、故障、または破壊したと思われるときは使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



お手入れの道具・使用する洗剤について

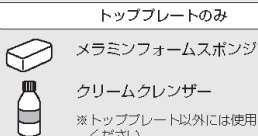
お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

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

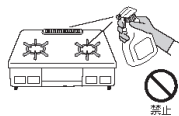


台所用	やわらかい	やわらかいブラシ	やわらかい布
中性洗剤	スポンジ	歯ブラシ	



※トッププレート以外には使用しないでください。
ただし、表面に傷がつく場合がありますので常用しないでください。

× 適さないもの



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手入れしてください。煮こぼれ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テストしてから、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、お手入れで使用できる洗剤が確認してください。食器洗い乾燥機で洗った、煮洗い（52・55ページ）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。

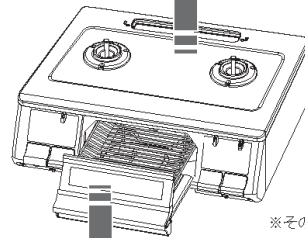
日常点検とお手入れ

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。

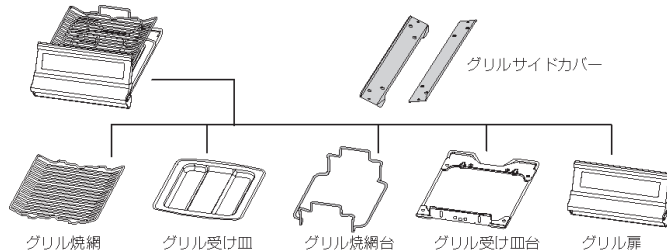
- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認をしてください。
「部品の取り付けと取り外し」P.24～26・56 ページ
- バーナーキャップ・ごたく・グリル焼網などは消耗品です。傷んだ場合は、交換してください。
P.70 ページ

コンロまわり



※その他の部品は取り外しできません。

グリルまわり



お手入れのしかた

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を開め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそ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。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは24～26・56ページを参照してください。

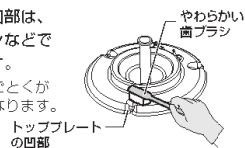
トッププレート

※トッププレートは固定されていますので、絶対に取り外さないでください。部品の破損や機器が故障する原因になります。

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

トッププレートの凹部は、やわらかい歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。



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濡らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付ける。
- ②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

それでも汚れがとれないとき

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

おねがい

- 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。表面に傷がつく場合がありますので常用しないでください。
- 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、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大販ガスまで連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

機器表面・操作部

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

※機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

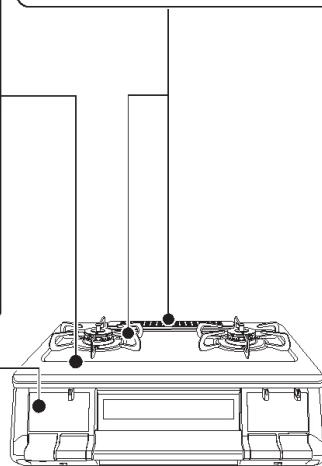
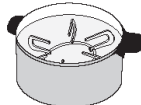
ごとく・グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

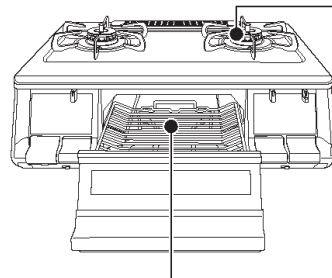
汚れが落ちないとき

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

- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくやグリル排気口カバーを洗めて火にかけます。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、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。



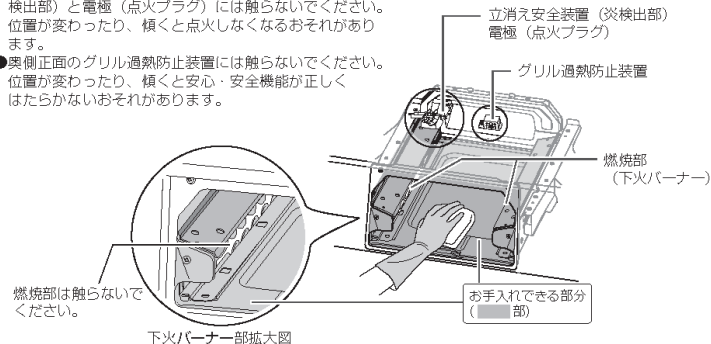
お手入れのしかた



グリル庫内（側面・底部）

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

- 燃焼部（上火バーナー：天井部・下火バーナー：右記表示部）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）奥の立消え安全装置（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。
- 奥側正面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、傾くと安心・安全機能が正しくはたらないおそれがあります。



下火バーナー部拡大図

注意



必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

グリル庫内は特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をし、注意してお手入れしてください。

■グリル庫内（バーナー付近）にアルミはくなどの異物が付着していないことを確認する

点火不良や思わぬ事故の原因になります。

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を開め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそ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。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは24～26・56ページを参照してください。

バーナー部

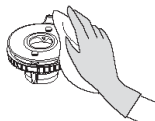
バーナーキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布でしっかりと水気をふき取る

スポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。

●お手入れの後は浮き・傾きのないように取り付けてください。

※汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

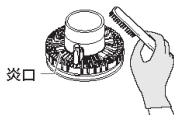


炎口が目づまりしていたら

やわらかい歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。

●目づまりや汚れは点火不良や不完全燃焼の原因になります。

●汚れがこびりついたときは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。

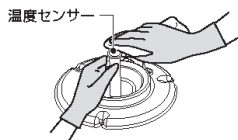


温度センサー

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上面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。

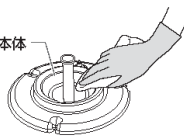
●強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



バーナー本体

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

バーナー本体



立消え安全装置（炎検出部）・電極（点火プラグ）

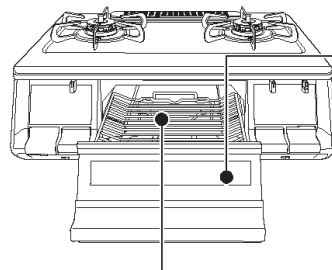
汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る
汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

取り付け位置を動かしたり、傷を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



グリル部

グリル受け皿（クリアーコート）
グリル焼網（フッ素コート）
クッキングプレート（フッ素コート）：別売品

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、洗剤や水気をふき取る
（グリル受け皿・クッキングプレートは裏面も）

●金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。

●グリル受け皿・クッキングプレートは汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。

●グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。



汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いでください。グリルサイドカバーはごとくなどと同様に煮洗いでできます。

- ①大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを沈めて火にかける。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、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。

※鍋に入りきらない場合は、水に沈める部分を上下左右に入れ替えながら煮洗いでください。

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、
洗剤や水気をふき取る



クリアーコート/ フッ素コートについて

●スポン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ーコートを傷め、シミや変色、はがれの原因になります。

●汚れたままにしておくとしみ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やクリアーコートが変色することがありますがご使用上問題ありません。

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ーコートがはがれる原因になります。

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を開め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそ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。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたはこのページのほかに、24～26ページを参照してください。

グリル部

グリル扉

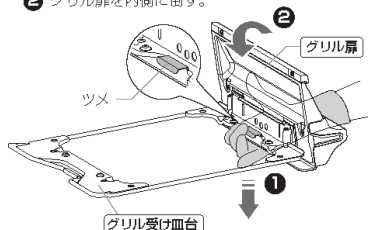
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

- グリル受け皿台とグリル扉は取り外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外すことはできません。



取り外しかた

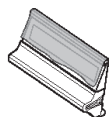
- 1 グリル扉のツメを下方方向に押し下げる。
- 2 グリル扉を内側に倒す。



汚れが落ちないとき

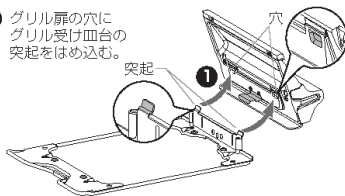
- 台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る。
- キッチンペーパーを湿布のように貼り付ける。

- 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。
- ②約20分置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

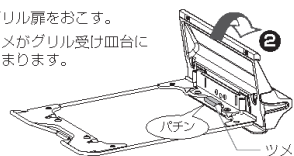


取り付けかた

- 1 グリル扉の穴にグリル受け皿台の突起をはめ込む。



- 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。



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。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開まりが悪くなったり、外れやすくなります。
- グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。変形や塗装ががれの原因になります。

よくあるご質問 (Q&A)

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



32ページ

- 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すぎるのを防いでいます。故障ではありません。
 - 鍋の温度が下がると再び強火（元の火力）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。
- 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が、この場合も安全のため温度が上がりが過ぎると自動的に火力を調節します。約30分以上自動的に火力を調節する状態が続いた場合、または弱火の状態でもさらに高温になった場合は自動消火します。
- ※コンロタイマーと併用している場合はコンロタイマーが優先になります。
- ※自動消火するまでの自動火力調節時間をさらに安心モードで約15分に変更することもできます。37ページ

- 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



27ページ

- 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。
 - 乾電池の交換のめやすは約1年です。

電池交換サインが点灯



- Q** コンロで焼網が使えない



- A**
- 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。



- 焼きなすやもちばはグリルで調理してください。
- グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

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

コンロ・グリル共通	ご質問	原因	処置方法	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、閉めていると点火できません。	ガス栓をいったん閉めてから全開にしてください。	30・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。	27
		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、正しく取り付けてください。	27
		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）	周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。	20・30 48
		ゴム管が折れ曲がったり、つづれたり、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、つづれを直し、正しく接続してください。	12・13 22・23
		LPガスをご使用の場合、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。	—
		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。	30・48
		ロックつまみ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。	29・30 45
点火しても 操作ボタン から手を離すと 火が消えてしまう	▶	コンロの配管内に空気が残っている状態でガス栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス栓の安全装置がはたらき、点火しないことがあります。	ガス栓を一度閉め、再度ゆっくり開けてください。ガス栓の安全装置がリセットされガスが正常に流れます。	—
		乾電池が消耗してくると安心・安全機能ははたらかなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため手を離すと消火するようになります。	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。	27
		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。	30・48
点火しない/ 点火しにくい	▶	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やわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	54
		バーナーキャップやご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。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	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）や立消え安全装置（炎検出部）をお手入れし、洗剤や水滴がないようにやわらかい布でしっかりふいてください。	54

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ	ご質問	原因	処置方法	ページ
使用中に 火力が変わる/ 消火する	▶	いりもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火や弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分*1続くとお自動消火します。	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機能を使用するとさらに高温で調理ができます。	5・7 31・32
		万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約2時間*2で自動消火します。	操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	6・7 65・66
		耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能がはたらき、消火することがあります。	再点火してください。チャオバーナーでは高温炒めスイッチを押してご使用ください。	28・29 31
		グリル扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。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。	—
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）	▶	※1：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 ※2：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		—
		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強火や弱火と火力を調節します。さらに温度が高くなると自動消火します。	異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	31
		バーナーキャップの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やわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	54
		バーナーキャップやごごとくが正しく取り付けられていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	26
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	▶	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。	17
		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、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。	17
		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、焼物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。	—
		火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
		消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—
	▶	炎がご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。	—

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。

ご質問	原因	処置方法	ページ
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	ご使用のガスの種類と機器が適合していない、スグが発生したり、炎が赤くなる場合や、炎が極端に大きくなったり小さくなったりする場合があります。	電池ケース側面に貼ってある機器情報シールでガス種(ガスグループ)を確認してください。合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	12
コンロで 焼網が使えない	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。	異常ではありません。	—
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ブリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め焼脂(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。	15・29
鍋底がひどく 焦げついて しまった	焦げつき自動消火機能は銅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・シチューの再加熱など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・30
	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密着していない場合、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、正しく密着させて使用してください。	28・54
	鍋底にごんぶや竹皮などを敷くと、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
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。	鍋の重さは調理物を含んで300g以上をゆめやすとし、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。)	18・28
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。		28
温度キープモード	調理油の量や鍋の厚さ、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。	35
揚げものが うまくできない	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密着していない場合、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、正しく密着させて使用してください。	28・54
湯沸し機能	温かいお湯をさらに沸かすと、正しく検知できない場合があります。	湯沸し機能を使わず、様子を見ながら手動でお湯を沸かしてください。	37
お湯が沸かない/ お湯が沸いている のにお知らせが 遅い	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密着していない場合、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、正しく密着させて使用してください。	28・54
ふきこぼれる	やかんや銅の種類、水量によってはふきこぼれる場合があります。	やかんや銅に入れる水量を調節してください。(最大水量の6~7割がゆめやすです。)	37

よくあるご質問 (Q&A)

ご質問	原因	処置方法	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	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、鍋を動かすなどはしないでください。	37
	やかんや銅の種類、水量によっては水蒸気が出始めてからお知らせするまでに時間がかかる場合があります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じる場合があります。また、沸騰時に音の鳴る箇付きのやかんの報知音とみずれを感じる場合があります。※カスタマイズ機能で沸騰のおしらせのタイミングを変えることもできます。	37
炊飯機能 ごはんが うまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房、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。	41
	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。	40・70
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまりと生炊きの原因になります。また、水を加えるとお米の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、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。必ず30分以上水に漬けて炊いてください。	39
	洗米後、漬し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。	30分以上水に漬けてください。	39
	炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を減減してお使いください。炊込みごはんの煮を使用する場合は、炊込みごはんの煮に記載してある分量に従ってください。	40
	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密着していないと、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、正しく密着させて使用してください。	28・54
炊飯機能 好みの炊き加減 にならない	カスタマイズ機能で焦げを多くしたり、水分を多くするなどの好みの炊き加減に調節することができます。		7・41
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。		41
煮込み機能 焦げついて しまった	カレーやシチューなどろみのある料理は焦げつきやすいので、様子を見てかき混ぜながら調理してください。		43

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。

	ご質問	原因	処置方法	ページ
グリル	点火しない/ 点火しにくい	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。 グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能がはたらき、点火できません。	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。 グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	45 6・45
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能がはたらき、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約5分待ってから使用してください。	6・45
	火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	48
	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
		みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いと焦げがきつくなり、うまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」を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。	45・47
	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、グリル庫内の部品に付着している加工油により煙やにおいが出ることがあります。	異常ではありません。	45
		グリル受け皿・グリル焼網・グリルサイドカバー・クッキングプレート（別売品）が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますのでグリル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。 汚れた場合はそのつどお手入れしてください。	55
		グリル扉が完全に閉まっていないとすき間から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。	45・47
音について	バーナー部にある金具が赤熱している	電極（点火プラグ）の先端は常に炎にふれているため、高温になり赤熱します。	異常ではありません。	—
	コンロの点火・消火のときに「ポッ」という音がする	ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音で、異常ではありません。		—

よくあるご質問 (Q&A)

	ご質問	原因	処置方法	ページ
音について	使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉め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	強火や弱火を自動で火力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。	—
	グリル点火時に「ポッ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。	グリルが温まっている状態で点火すると音がする場合がありますが、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	点火した直後などグリル庫内が冷めているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。 温まると音はしなくなります。	—
	グリル使用中に調理物の脂の「パチパチ」「ジュージュ」とはねる音がする	調理物などに含まれている水分が脂と接触して蒸発する音で異常ではありません。		—
	ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	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
	ブザーが1分ごとに「ピー・ピー・ピー」と鳴り、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す。	安心・安全機能がはたらき自動消火したときやご使用後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	6・65
	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。	27
その他	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。	30・48
	点火時に操作 ボタンから手を 離してもパチ パチしている	確実に点火させるため、最長で7秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	30・48

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。

ご質問	原因	処置方法	ページ
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。冷めると元の状態に戻ります。	—
トッププレート が熱くなる	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。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。	異常ではありません。触らないように注意してください。	17
グリル扉が 外れた	お手入れのためにグリル扉を外せるようになっています。	グリル扉をグリル受け皿台にしっかりと取り付けてください。	56
部品の注文や 修理を依頼し たい	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、備んできたら早めに交換してください。修理や部品の注文はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。		69・70 72
機器や部品 (ごとく・バーナー キャップ・グリル 排気口カバーなど) が変色する	ご使用により傷んできます。炎が当たる部分は白くざらざらになることがあります。	異常ではありません。ごとく・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。	70
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用しないでください。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。	50
	煮沸いり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。	50

その他

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り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。表示は15分後に消灯します。

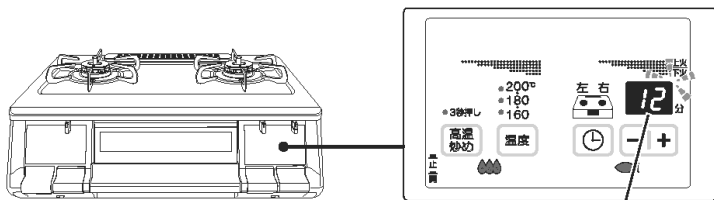


自動消火した際に、操作ボタンを戻し忘れたまま放置すると1分ごとに“ピー・ピー・ピー”とブザーが鳴り、戻し忘れた操作ボタンの点火確認ランプが点滅します。操作ボタンを戻すと表示(数字)と点火確認ランプは消灯し、ブザーが停止します。

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
		3 チャオバーナー	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	コンロ消し忘れ消火機能の作動
		3 チャオバーナー	異常過熱防止機能の作動後約30分※1経過
		5 グリル	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動
	11 ↔	1 標準バーナー	点火しても火がつかなかった
		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 34 35 ↔ 71 72	1 標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止機能の故障
		3 チャオバーナー	
		5 グリル	
	70 ↔	0 電子部品	電子部品の故障

↔: 「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。

※1: 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



エラーコード：点滅

※図はチャオバーナーが右側の機器の場合です。

原因	処置方法（再使用時のご注意）	参照ページ
乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	27
使用開始から約2時間（またはカスタマイズ機能・さらに安心モードで設定した時間）が経過し、自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・続けて使用する場合は、少し時間をおいてから（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。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・やけどに注意し、少し時間をおいてから（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。調理油過熱防止装置がはたらいて自動消火した場合は、すぐに点火しても手を離すと火が消える場合があります。	6
グリルのから焼き・消し忘れによる過熱、連続使用・少ない食材による過熱で安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・グリル庫内が冷えるのを（約5分）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	・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。	—
炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。	6
炎の吹き消えなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・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。	6
部品が故障しています。	使用を中止し、ガス栓を開め、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。	—

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーやメロディが鳴り下記のような表示（数字）が出る場合はエラーではありません。便利機能のお知らせですので「処置」に従ってください。

ブザー音	表示	部位	内容
ビピー・ビピー ビピー・ビピー （×3回）		チャオバーナー	温度キープモードで設定した温度になったことをお知らせ
		標準バーナー	沸騰し機能の保温開始※2
		標準バーナー	炊飯終了、むらし開始
		グリル	グリルタイマー終了の30秒前をお知らせ
メロディ		標準バーナー	炊飯機能のむらし終了
		標準バーナー	沸騰し機能終了
		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
		標準バーナー	煮込み機能終了

※2：カスタマイズ機能（個別設定）で5分間の保温ありに設定している場合のみ参照ページ ◎図はチャオバーナーが右側の機器の場合です。

原因	処置	参照 ページ
_____	調理を開始してください。	36
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。	38
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。	42
_____	30秒後に自動消火します。 消火後、操作ボタンを押し戻してください。	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。	42
湯沸し機能でお湯が沸き、または保温時間が終了し、自動消火しました。		38
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。	34
		48
		44

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

- ガス栓を必ず閉めてください。
- 乾電池を取り外しておいてください。☞ 27ページ
- お手入れしておくと次回使用するとき便利です。☞ 49～56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57～64ページ「よくあるご質問（Q&A）」、65～68ページ「プ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ご自分で修理しないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。

1. 品名…… ガステーブルコンロ
2. 型番…… 210-P060型
210-P061型

機器本体右側面の銘板、または電池ケースを引き出した右側面の機器情報シールで確認してください。

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（付近の目印など）

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。
- 保証書を紛失されたと、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。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は、お客さまのご要望により、有料修理いたします。

補修用性能部品の 保有期間について

- 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。

転居される場合

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループ（数種類）の区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分をご確認のうえ、転居先のもより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。



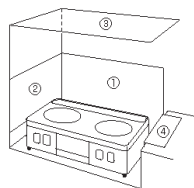
廃棄時のお願い

- 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、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておくとショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがややけど、また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

別売部品のご案内

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



部品名	高さ (mm)	奥行 (mm)	幅 (mm)	本体価格 (税別)	部品コード
防熱板①	350	—	600	¥4,300	4015-0100-0206
防熱板②	350	535	—	¥5,300	4015-0100-0205
防熱板③	—	550	900	¥4,800	4015-0100-0207
防熱板④	150	500	60	¥5,500	4015-0100-0108

●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。

●防熱板はステンレス製0.5mm（厚み）です。

部品名	本体価格（税別）	型番・部品コード
炊飯専用鍋	3合炊き	¥4,800 PRN-31型（※）
	5合炊き	¥4,800 PRN-52型（※）
両面焼用クッキングプレートセット	¥4,200	1210P4200964
シンプルグリルダッチオープンセット	¥10,000	PGD-5型（※）
波型グリル用プレートセット	¥8,000	PGD-10B-5型（ブラック）・PGD-10R-5型（レッド） PGD-10Y-5型（イエロー）・PGD-10G-5型（グリーン） PGD-10N-5型（藍色）（※）
ガスコード （都市ガス・LPガス兼用）	0.5m	¥2,000 180-0005
	1.0m	¥2,200 180-0011
器具用スリムプラグ	¥650	081-0359
ホースガス栓用プラグ	¥810	081-0450

（※）は（株）パロマの取り扱い商品です。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）

下記の部品（有料）はお客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。交換の際は、製品の型番をご確認のうえ、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	210-P060型/210-P061型	
	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・標準/バーナー共通）	¥900	1210P0400954
ごとく（チャオバーナー・標準/バーナー共通）	¥700	1210P4400950
グリル排気口カバー	¥500	1210P0600952
グリル受け皿	¥2,400	1210P4000955
グリル受け皿台	¥1,800	1210P4000954
グリル焼網	¥2,100	1210P4000956
グリル焼網台	¥700	1210P4000957
グリルサイドカバー（2個使用）	¥500（1個あたり）	1210P4000953

*上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。

*2017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（1.5V）は電気店などでお買い求めください。

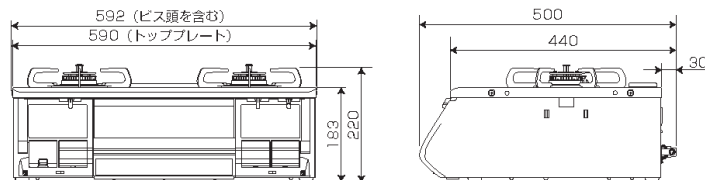
仕 様

○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。あらかじめご了承ください。

商品名	ガステーブルコンロ	
型番	210-P060型	210-P061型
型式名	E2-1-42（PA-360WHA-5L）	E2-1-42（PA-360WHA-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	内径9.5mm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	ホーロー	
質量（本体）	14.5kg	
外形寸法	高さ220mm（トッププレートまで183mm）×幅592mm×奥行500mm	
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置・集げつき自動消火機能 異常過熱防止機能（コンロ）・消し忘れ消火機能・グリル過熱防止機能 中火点火機能・操作ボタンロック機能・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			
	個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
	標準バーナー	チャオバーナー	グリル	
都市ガス用 13A	2.95	4.20	2.02	8.60
LPガス用	2.95	4.20	2.02	8.60

■外形寸法図（単位：mm）



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〉

■リビング事業部	大阪事務所	〒550-0023	大阪市西区千代崎3丁目南2-37	電話	0120-0-94817
■リビング事業部	南部事務所	〒590-0973	堺市堺区住吉橋町2-2-19	電話	0120-3-94817
■リビング事業部	北部事務所	〒569-8569	高槻市藤の里町39-6	電話	0120-5-94817
■リビング事業部	兵庫事務所	〒650-0044	神戸市中央区東川崎町1丁目8-2	電話	0120-7-94817
■リビング事業部	京都事務所	〒600-8815	京都市下京区中堂寺栗田町93	電話	0120-8-94817
□FAXによるお問い合わせ		〒550-0023	大阪市西区千代崎3丁目南2-37	FAX	0120-6-94817

※ 受付時間は、月曜～土曜9：00～19：00、日祝日9：00～17：00となっております。
※ お電話のかけ間違いのないようお願いいたします。
※ 所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。



危険

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

メモ