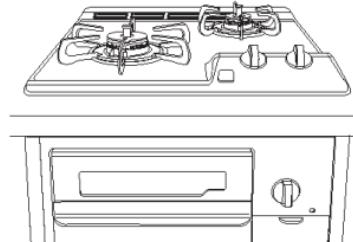


# 取扱説明書

## ビルトインコンロ

型 番	型 式 名
210-P990型	E5-2-1 (PD-N200BG-5)

- ◎片面焼水なしグリル
- ◎ホーロートッププレート



## Si<sup>o</sup>全口センサー搭載 Siセンサー<sup>o</sup>コンロ

家庭用

保証書付

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

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

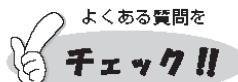
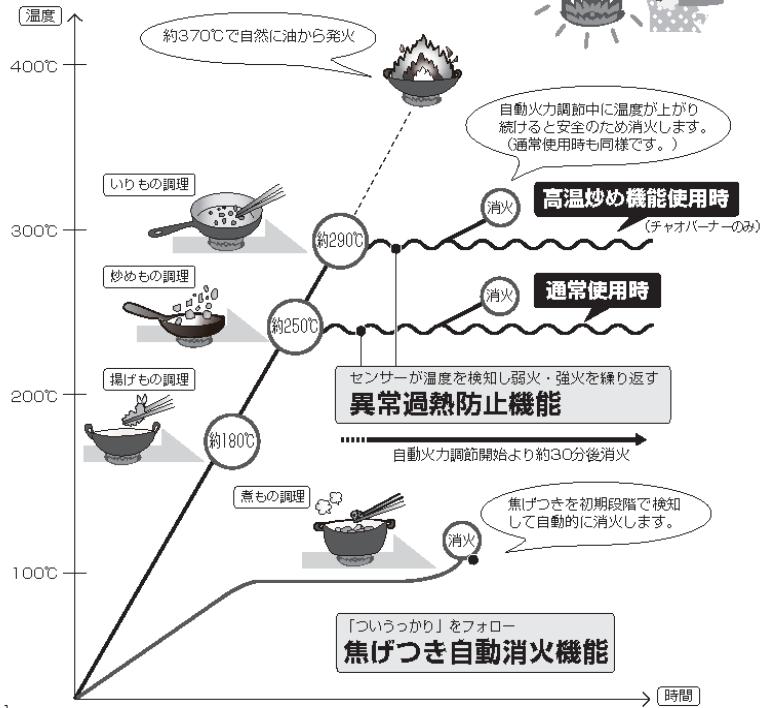
99大阪ガス

# Si センサー搭載 センサーコンロ

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。  
安心 (Safety) 、便利 (Support) 、笑顔 (Smile) を約束する、  
賢い (intelligent) 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

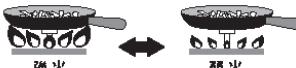


? 点火操作をしても火がつかない

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。  
乾電池の交換方法 ➡ 18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燃焼になります。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。  
\*高燃焼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 ➡ 24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なすやバブリカなどは、フォークや金串に刺して高燃焼機能を使い、コンロ上で適切に調理してください。

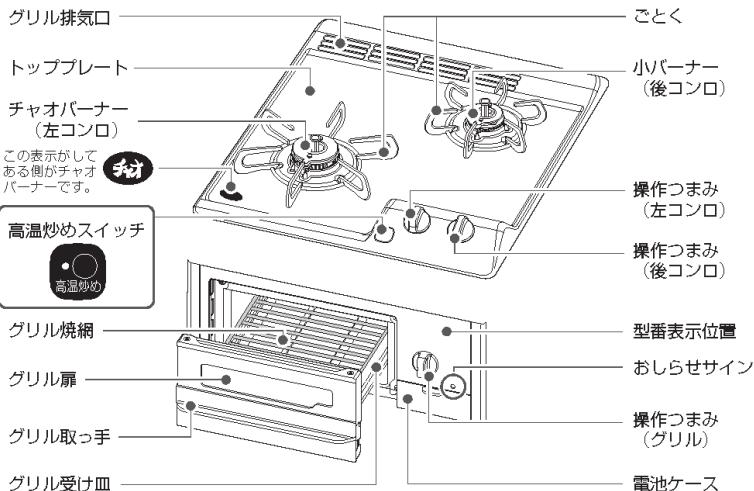
高燃焼機能 ➡ 23ページ



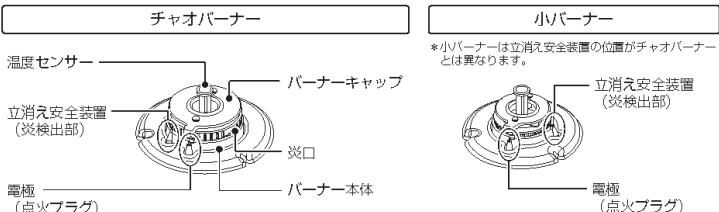
## もくじ

各部のなまえ	3
便利機能/安心・安全機能	4
安全なご使用のために	
「さらに安心モード」について	5
(カスタマイズ機能)	
安全上のご注意	6
ご使用前に確認ください	
部品の取り付け確認	17
乾電池の交換方法	18
コンロをご使用の前に	19
使いかた	
コンロの使いかた	21
いりもの、炒めものをする	23 (高燃焼機能)
グリルの使いかた	25
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	28
部品の取り付けと取り外し	31
お手入れのしかた	33
よくあるご質問 (Q&A)	37
おしゃらせサインについて	45
長期間使用しない場合	47 /アフターサービス
別売部品・交換部品のご紹介	48
仕様	49
お問い合わせ先	49
保証書	裏表紙

# 各部のなまえ



## バーナー部 拡大図



# 便利機能

## 高温炒め機能

☞ 23ページ

チャオバーナー

いりもの調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、高温になりすぎたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると自動的にガスを止め消火します。

## 弱火ガイド

☞ 22ページ

チャオバーナー (小バーナー)

火力を弱める際、トロ火に近づく位置まで操作つまみを回すと軽く止まり、あやまって消火しないようにお知らせします。煮もの料理などのトロ火が有効な調理に便利です。

# 安心・安全機能

## 立消え安全装置

☞ 24ページ

チャオバーナー (小バーナー) 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

☞ 24ページ

チャオバーナー (小バーナー)

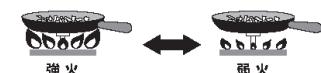
調理油の過熱を防止するために、温度センサーが鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火⇒弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。  
(小バーナーは自動で火力調節は行いません。)

## 異常過熱防止機能

☞ 24ページ

チャオバーナー

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⇒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になった場合は自動的にガスを止め消火します。



### さらに安心モード (5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。

## 消し忘れ消火機能

☞ 24ページ

チャオバーナー (小バーナー) 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22分で自動的にガスを止め消火します。

### さらに安心モード (5ページ)

→コンロは自動消火するまでの時間を約30分に変更することもできます。

## 操作つまみ戻し忘れお知らせ機能

☞ 24ページ

チャオバーナー (小バーナー) グリル

安心・安全機能がはたらき自動消火したときに、操作つまみを戻し忘れると、おしらせサインが点滅するとともに1分毎に「ピー、ピー、ピー」とブザーが鳴り、お知らせします。乾電池が消耗するので、操作つまみを消火「止」の位置に戻してください。

## 焦げつき自動消火機能

☞ 25ページ

チャオバーナー (小バーナー)

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

☞ 25ページ

グリル

魚などの調理物を入れずにから焼きした場合や、グリル扉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。

# 「さらに安心モード」について (カスタマイズ機能)

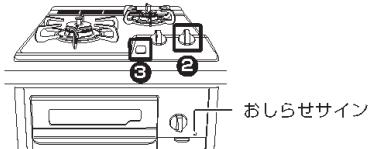
簡単操作でさらに安心設定をご希望されるかたにおすすめです。

一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。

※すべてのコントロールの設定を一括で変更します。

適応機能	工場出荷時の初期設定 (「さらに安心モード」を解除した場合)	「さらに安心モード」を設定した場合
コンロの消し忘れ消火機能  4ページ コンロの自動消火するまでの時間を変更できます。	120分	30分
異常過熱防止機能  4・24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変更できます。	30分	15分

## 「さらに安心モード」の設定・解除のしかた

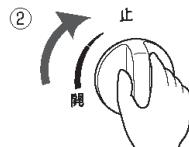


① ガス栓を閉め、すべての操作つまみが「止」の位置にあることを確認する



① 小バーナーの操作つまみを押し回し、「開」の位置にする  
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。



② すぐに小バーナーの操作つまみを戻し、「止」の位置にする  
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 高温炒めスイッチを長押しする(3秒以上)



● 5秒経過するとおしゃらせサインは消灯し、設定変更が完了します。

● 設定と解除は同じ操作方法になります。

● 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。

# 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きためや、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。

<b>危険</b>	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。
<b>警告</b>	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。
<b>注意</b>	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 分離禁止 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。



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

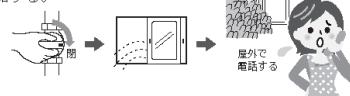
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



必ず行う

■ すぐに使用を中止する

- ① すぐに使用をやめ、消し火、ガス栓を開める。
- ② 窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③ もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



# 安全上のご注意（設置編）

## ！警告

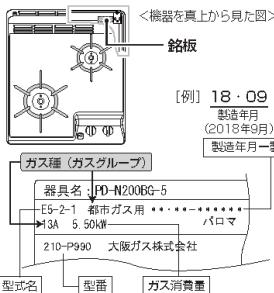


必ず行う

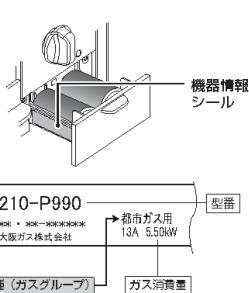
### ■供給ガスと機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が適合していることを確認する

- 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、異常点火やけどうをしたり、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。
- 銘板は機器内部の右側後方に貼ってあります。機器情報シールは機器前面の電池ケースを引き出すと、左側面に貼ってあります。機器のガス種（ガスグループ）を確認することができます。
- ・供給ガスの種類がわからない場合、または合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。

【例】銘板（都市ガス13Aの場合）



【例】機器情報シール（都市ガス13Aの場合）



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ひぬ事故や故障、火災の原因になります。



必ず行う

### ■機器の設置（付帯工事）

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

### ■ガス接続

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

\*詳しくは設置工事説明書を参照してください。



必ず行う

### ■設置場所

設置工事説明書に従って正しく設置してあることを確認ください。

\*設置後に、機器の周囲の改裝（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。

## ！警告



必ず行う

### ■離隔距離について

火災予防条例で定められていますので必ずお守りください。周囲の可燃物との距離が近いと火災の原因になります。

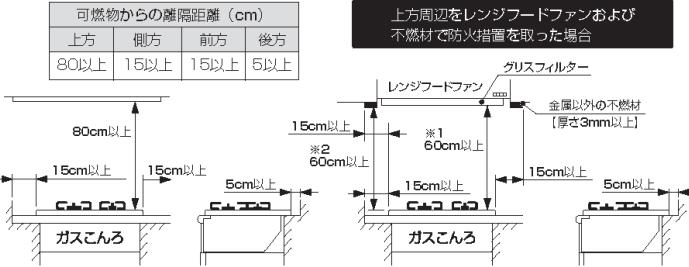
**周囲に可燃物**（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）がある場合

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

#### 【可燃物からの離隔距離】

可燃物からの離隔距離（cm）	上方	側方	前方	後方
80以上	15以上	15以上	5以上	

上方周辺をレンジフードファンおよび  
不燃材で防火措置を取った場合



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



必ず行う

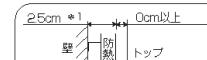
### ■防熱板について

別売の防熱板（☞48ページ）を図のように取り付けてください。

防熱板の取り付け方法は壁、または天井にねじ止めとなります。

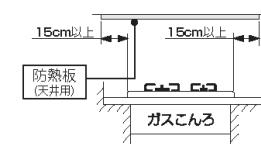
（詳しくは、別売の防熱板に付属している「取付説明書」をご覧ください。）

#### 周囲の防火措置



\*1 壁とトッププレートのすき間が  
2.5cm以上必要です。  
\*2 ワークトップと防熱板のすき間  
を閉めてください。ただし、  
トッププレートより高くならない  
でください。

#### 上方周辺を防熱板で防火措置を取った場合



#### 防熱板の種類

品名	部品コード	高さ	幅	厚み
防熱板B（背面用・側面用）	07-77376-00	340mm	500mm	25mm
防熱板(天井用)	4015-0100-0207	550mm	900mm	10.3mm

●防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

●詳しくは設置工事説明書をご覧ください。

# 安全上のご注意（使用編）

## ！警告

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。  
特に天ぷらや揚げ物をしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れたる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。
- 電話や来客の場合に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。



機器の近くには…

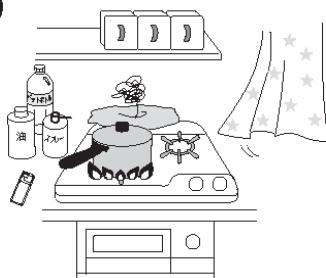
### ■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

ふきんやタオル、ペットボトル、調理油、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。



### ■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。



### ■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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。



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、ガス栓を閉める。
- ②「よくあるご質問（Q&A）」（☞37~44ページ）  
「おしあせサインについて」（☞45~46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、またはもよりの大坂ガスまで連絡する。



必ず行う

### ■点火・消火の確認

- 点火時は火がついたことを確認する
- 消火時は操作つまりを消火「止」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

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。



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、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。



### ■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、変形の原因になります。



### ■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。



### ■高温炒め機能で揚げもの調理をしない

調理油が過熱され発火のおそれがあります。



揚げもの調理のときは…

### ■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。

# 安全上のご注意（使用編）

## ！警告

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。

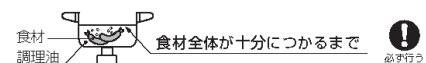
- 揚げ過ぎない

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。



- 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つたり、減ってきてたりすると、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。



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、ワークトップ前部を焦がしたり、機器上部が過熱され、やけどをするおそれがあります。

## ！警告

グリルには…



- グリル庫内に食品くずやふきん、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つた脂、グリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

たまつた脂や食品くずに火がついで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。

## ！注意



- 使用中や使用直後は操作つまみ・スイッチ・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。  
●つかまり立ち・低い歩きをする乳幼児がグリル扉ややけどしないようご注意ください。  
●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。使用中、使用直後は触らないように注意してください。



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

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

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

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



- 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。



- 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。



- 点火操作をしても点火しない場合は操作つまみを消火「止」の位置に戻して、周囲のガスがなくなつ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つたり、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つてから、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（使用編）

## ⚠ 注意



- 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。



- 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。



- 幼いお子さまだけで触らせない

けがややけどなど思わぬ事故の原因になります。



- 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

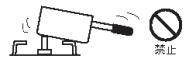
不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

\*ただし、室内設置（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。



- ごとくを外して使用しない

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・中華鍋などの底が丸い鍋・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、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。



## ⚠ 注意



コンロ使用時には…

- 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、取っ手が破損したり、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。



- 石焼きいもっぽ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。



- 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。



- グリル排気口に指を入れない

穴に指が引っ掛かるなど、けがをする場合があります。



- グリル排気口に手や顔を近付けない
- 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、やけどや取っ手が焼損をするおそれがあります。



グリル使用時は…

- 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。



### 万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

- 操作つまみを回して消火「止」の位置にする。
- 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。
- 消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに点検を依頼する。



- 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。



- 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トッププレート・操作つまみ・ワークトップなど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の操作をしない

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。

# 安全上のご注意（使用編）

## ⚠ 注意

グリル使用時は…



- 魚などの調理物を取り出すときや、魚を裏返すときは、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。



- 鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

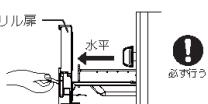
脂に火引いてグリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災の原因になります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。



- 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。

- 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、途中で止まらず落っこし、やけどや損傷のおそれがあります。☞25ページ グリル扉



- グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレート（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。



グリルプレート（別売品）使用時には…



- グリル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。  
※詳しくは別売のグリルプレートに付属のレシピ集（取扱説明書）をご覧ください。



機器の点検・お手入れするときは…



- 機器に水をかけない  
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。

- 必ず手袋をして行う  
手袋をしない方がおそれがあります。

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



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

## 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（容器をゆるす、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがつたり、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。）
- 熟々の汁物に塩、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。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。配管内に空気が入っているためです。周囲のガスに注意して繰り返し点火操作してください。

- トッププレートの上のや近くで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。

- 使用するバーナーの操作つまみを間違えないようにしてください。

- 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機器を傷めるおそれがあります。

- 調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

- 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。

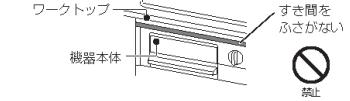
- 機器を取り替えた場合、旧機器は乾電池を取り外し専門の業者に処理を依頼してください。

- 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つぶくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋とごとくがくつづいていないことを確認してください。

※ごとくが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つづいたごとくを鍋から外してください。くつづいたまま動かすと、ごとくが落っこし、やけど、けが、機器損傷の原因になります。

- 弱火でご使用の際、グリル扉やキッチンのキャビネット扉はゆっくり開閉してください。あまり速く開閉すると消火することができます。

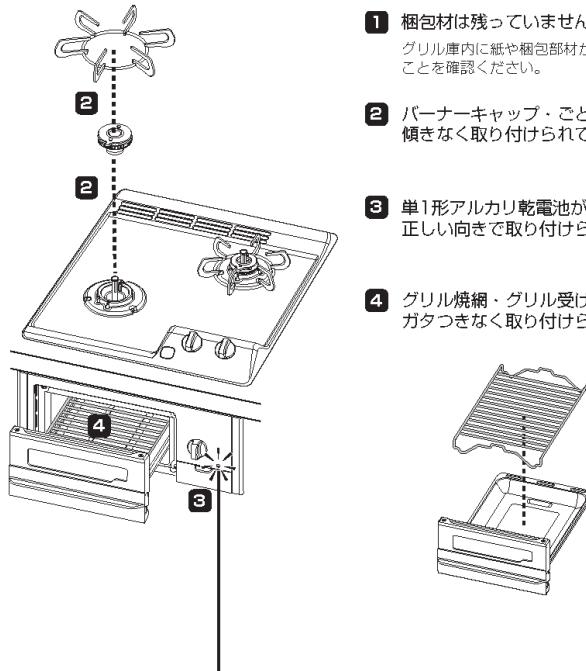
- ワークトップ下面と機器本体上面とのすき間に化粧板などでふさがないでください。燃焼に必要な空気が正常に流れなくなり、不完全燃焼の原因になります。



# 部品の取り付け確認

バーナーキャップやごとくなど、正しく取り付けられていることを確認してください。

詳しい取り付け方法は「部品の取り付けと取り外し」(31~32ページ)を参照ください。



## おしゃらせ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)

使用時におしゃらせサインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、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。

●乾電池が消耗していくと安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作つまみを押し回したとき点火しても、手を離すと消火し、使用できなくなります。

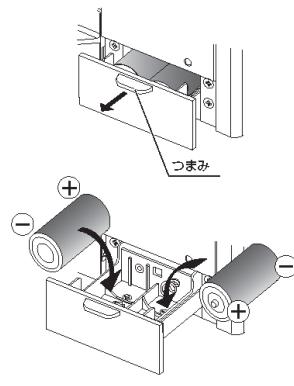
●乾電池が完全に消耗したときは、おしゃらせサインの点灯もしなくなりますので注意してください。

# 乾電池の交換方法

## ① 電池ケースを引き出す

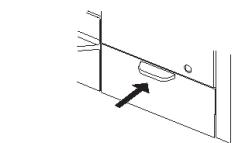
電池ケースのつまみを持ち、手前に引き出します。

## 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(1.5V)2個を用意し、図のように $\oplus/\ominus$ 端子で正しく入れてください。



## ④ 電池ケースを奥までしっかりと入れる

## 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 $\oplus/\ominus$ 端子が油で汚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(おしゃらせサインの点灯)めやは約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・漏漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 未使用的乾電池でも「使用推奨期限(月~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。
- 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、手や衣服などを汚さだけでなく、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なければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

### ! 警告

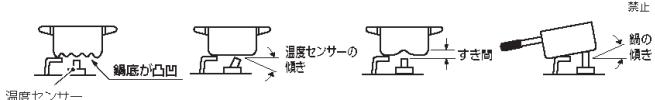


#### ■温度センサーが正しくはたらかなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

火災などの原因となり大変危険です。

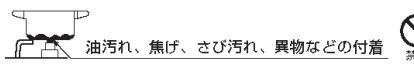
#### ■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 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。



#### ■鍋底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・焦げなど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油調理はしない

調理油過熱防止装置がはたらかず、発火することがあります。

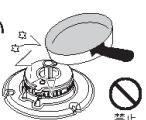


### ! 注意



#### ■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・安全機能がはたらかない場合があります。

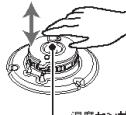


### ! 注意



#### ■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。



温度センサー

### 調理に適した鍋を選ぶ

○：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	備考
	揚げもの (油の量: 200ml以上)	炒めもの		
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋 <sup>※1</sup> (多層を含む)	○	○	○	温度センサーに適しています。
フライパン 中華鍋 <sup>※2</sup> (アルミ・鉄・ステンレス <sup>※1</sup> (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、温度センサーが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	×	×	○	揚げもの・炒め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	×	×	○	揚げもの・炒めものの調理には適していません。揚げもの・炒めもの・中華鍋以外の調理は、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



#### ■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。



### おねがい

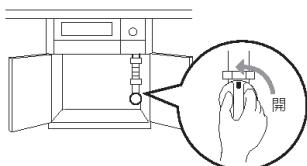
#### 丸底中華鍋を使うときは

- 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。

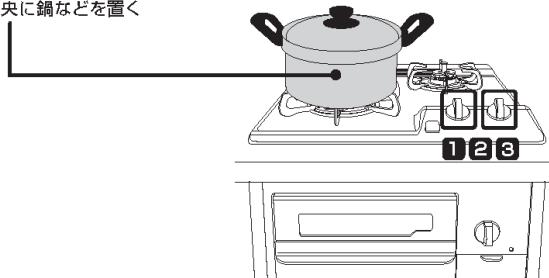
# コンロの使いかた

## 準備

すべての操作つまみが消火「止」の位置であることを確認してガス栓を全開にする



ごとくの中央に鍋などを置く



## 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。☞23ページ

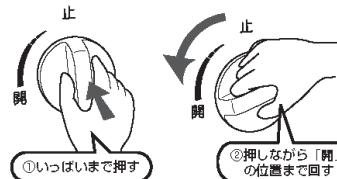
●安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くなります。自動火力調節開始から約30分\*で消火します。

※さらに安心モードで約15分に変更することもできます。☞5ページ

### おねがい

- グリル庫内に紙や糊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くにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火してください。
- 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・シチューの再加熱など
- 調理後は高温のため、機器に触れるときなどはおそれがあります。時間をおいて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



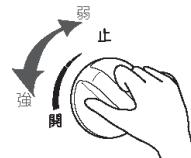
操作つまみをいっぱいまで押しながら、点火「開」の位置まで回す

- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間パチパチと音がして放電し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）

- 手を離しても点火していることを確認してください。

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

## 2 火力調節する



炎を見ながら操作つまみをゆっくり回す

- 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。
- 弱火でお使いのときは、立消えに注意してください。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。

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。

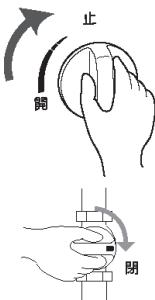
☞24ページ

### 弱火ガイド

トロ火に近く位置まで操作つまみを回すと軽く止まり、あやまって消火しないようにお知らせします。  
※さらに火力を弱めることができます。  
消火しないようにゆっくり調節してください。



## 3 消火し、ガス栓を閉める



操作つまみを消火「止」の位置まで戻す  
消火していることを確認してください。

### 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。

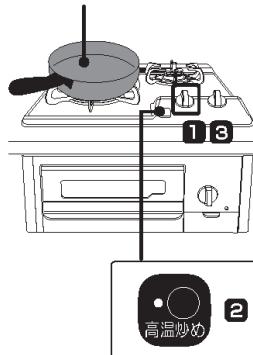


## いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) (チャオバーナー)

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うまく調理できない場合、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 ⇄ 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。

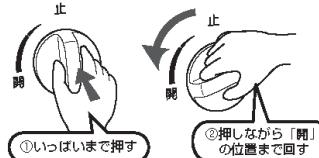
### 準備

ごとくの中央にフライパンなどを置く  
(チャオバーナー側)



### 1 点火し、火力調節する

①チャオバーナーの操作つまみを  
いっぽいまで押しながら、点火「開」  
の位置まで回して点火する



②操作つまみをゆっくり回し、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 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、  
“ピッ”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。
- もう一度高温炒めのスイッチを押すとブザーが“ピッ”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  
つまみを消火「止」  
の位置まで回して消火する

消火すると高温炒め機能は  
解除されます。

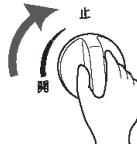
### \*ワンポイント\*

炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を  
加熱し、“ピッ”と鳴り、自動的に弱火になった  
ときが真似の入れ頃です。



### 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注意してください。

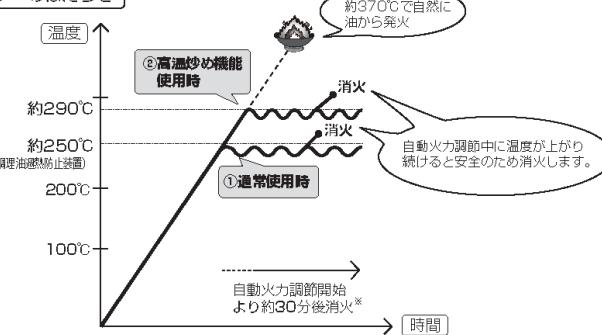


### 知っておいてね

#### 異常過熱防止機能について

(チャオバーナー 小バーナー)

##### 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°C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消火します。  
※小バーナーは自動で火力調節は行わず、温度上昇が続くと自動消火します。

\*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。☞ 5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、操作つまみを消火「止」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、  
発火のおそれがあります。

### 注意

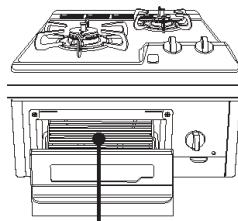
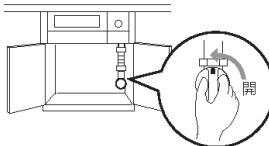
- 直火調理（あぶりもの）をする場合は  
温度センサーの真上を避ける  
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度セン  
サーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず  
に発火や途中消火、機器損傷の原因になります。  
また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサー  
が故障する原因になります。



# グリルの使いかた

## グリルの取り扱いと準備

すべての操作つまみが消火「止」の位置であることを確認してガス栓を全開にする



梶包部材が入っていないことを確認する

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。

## 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“ビ”とブザーが鳴り、おしらせサインが2回点滅してお知らせします。☞ 45ページ

※グリル過熱防止機能がはたらいたら、操作つまみを戻して消火「止」の位置にし、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

グリル庫内に紙や梶包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。

### ② グリル焼網を取り出し、煙がなくなるまで約9分から焼きする（火力は「強」で行ってください）

グリルの使いかた ➤ 27ページ

●グリル庫内の部品に付着している加工油を焼さけるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出来ます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、自動消火する場合があります。この場合、操作つまみを消火「止」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。

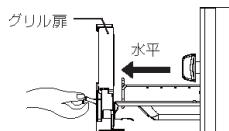
### ③ グリル受け皿には水などを入れない

## 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

いっぽいまで引き出すと、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、途中で止まらず落し、けが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持ち、持ち上げる脛がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと持ち運びしてください。



## 魚を上手に焼くために

### ① 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取ってください。
- 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。
- さばやいわしなど骨の青い魚は塩を多めにふり、時間をおいて身をします。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・貝などは焦げ直前に塩をふります。
- 魚のひしなどは焦げやすいので水でぬらして指でヒレ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。

### ② グリル焼網に油を薄く塗る

●グリル焼網に食用油を塗っておくと、食材がくっつきにくくなります。

### ③ 約3分間、予熱（から焼き）する

グリルの使いかた ➤ 27ページ ◎ グリル受け皿には水などを入れない

### ④ 魚（食材）を置く

#### ■魚の置きかた

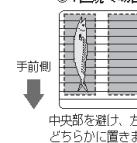
- グリル焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。「グリル焼網の取り付けかた」☞ 31ページ
- グリル焼網の中央部を避け、奥に置くと上手に焼けます。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼け上がります。）
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極（点火プラグ）、グリル過熱防止装置（36ページ）付近に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。
- 身と皮で裏表がある干物は身側を上向きに、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずに焼けます。



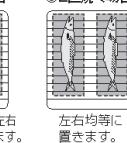
#### 姿身の場合

魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

#### ◎ 1匹焼く場合



#### ◎ 2匹焼く場合



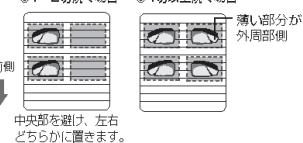
#### ◎ 3匹（または3匹以上）焼く場合



#### 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くるように置くと焦げが少なくなります。

#### ◎ 1~2切れ焼く場合



#### ◎ 4切れ以上焼く場合

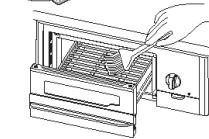
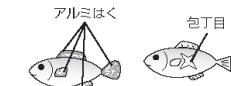


グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。交換部品（有料）としてご用意しています。

取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。☞ 48ページ

## 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とのおりが悪くなり、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。

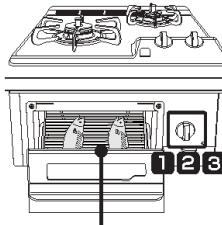




# グリルの使いかた

## 準備

- ◎グリル受け皿には水などを入れない
- ◎調理中は機器から離れない



グリル扉を確実に閉める

### おねがい

- グリルは安全のため、最大約22分で自動消火します。焼き時間が22分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。グリル庫内の温度が高いまま焼き始めるごとに、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。
- 調理物の種類によっては、消し忘れ消火機能や、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) めざしやうるめいわしなどの小魚、水分の少ない干し物や葉物、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ゆっくりと焼いてください。
- グリル使用直後にグリル扉のガラスや、グリル受け皿・グリル焼網を急に水で冷やさないでください。ガラスが割れたり部品が変形するおそれがあります。



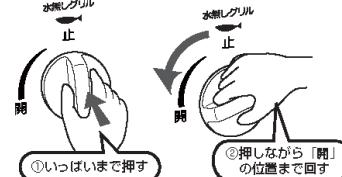
魚を取り出すときに…

はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚などをはがしやすくなります。



## 1 点火する

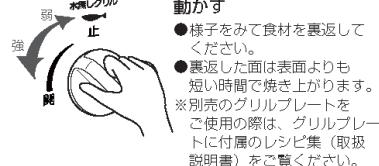
- 操作つまみをいっぱいに押しながら  
点火「開」の位置まで回す



- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間バヂバヂと音がして放電し続けます。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません)
- 手を離しても点火していることを確認してください。  
※操作つまみをいっぱいまで押しながら回さないと、手を離したときに消火する場合があります。

## 2 火力調節する

- 操作つまみをゆっくり動かす



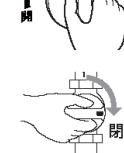
- 様子をみて食材を裏返してください。
- 裏返した面は表面よりも短い時間で焼き上がります。  
※別売のグリルプレートをご使用の際は、グリルプレートに付属のレシピ集(取扱説明書)をご覧ください。

火力のめやは全開(強)ですが、好みにより弱火に調整もできます。弱火にした際、炎の見た目の大さはほとんど変化しません。

## 3 消火し、ガス栓を閉める

- 操作つまみを消火「止」の位置まで戻す

消火していることを確認してください。



### 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。

# 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。

※点検についての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。

## 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。  
[☞9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た状態でお使いください。  
[☞31~32ページ](#)

汚れてませんか?

煮こぼれやグリル使用などで機器が汚れているときはお手入れしてください。  
[☞33~36ページ](#)

温度センサーは、スマ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。スマ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。  
[☞34~49ページ](#)

ガス臭くありませんか?

ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがないことを確認してください。  
[☞21~25ページ](#)

乾電池は消耗していませんか?

操作つまみを押しながら回してください。おしらせサインが点灯したときは、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。  
[☞18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、乾電池を取り外し、手袋をして行ってください。

- 故障、または破損したと思われる場合は使用しないでください。

- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。

- 工具を使用しての分解は絶対にしないでください。

- 「よくあるご質問(Q&A)」([☞37~44ページ](#))「おしらせサインについて」([☞45~46ページ](#))を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてもなお異常があるとき、故障または破損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、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

# 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ふきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

### ○ 適しているもの



台所用  
中性洗剤



やわらかい  
スponジ



やわらかい  
歯ブラシ



やわらかい  
布

### ✗ 適さないもの



スponジの  
硬い面



ナイロン  
たわし



メラミンフォーム  
スponジ



硬いブラシ



たわし



金属たわし



重曹



シンナー  
ベンジン  
アルコール



酸性洗剤  
アルカリ性洗剤  
漂白剤



弱酸性洗剤  
弱アルカリ性洗剤



クレンザー



クリーム  
クレンザー



みがき粉



歯みがき粉

### 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。



- 印刷・塗装面には、みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面の傷、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れなどの原因になります。
- シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れなど機器損傷の原因になります。
- スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなく、必ずスponジや布などに含ませてからご使用ください。

## 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、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り、煮洗い(☞33・36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。

## 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。

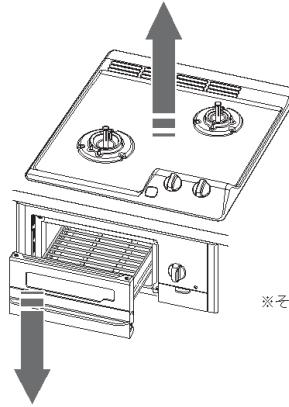
- バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。☞ 48ページ
- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認をしてください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは 31 ~ 32・35 ページを参照してください。

### コンロまわり

ごとく



バーナーキャップ

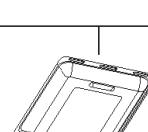


※その他の部品は取り外しができません。

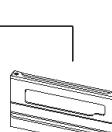
### グリルまわり



グリル焼網



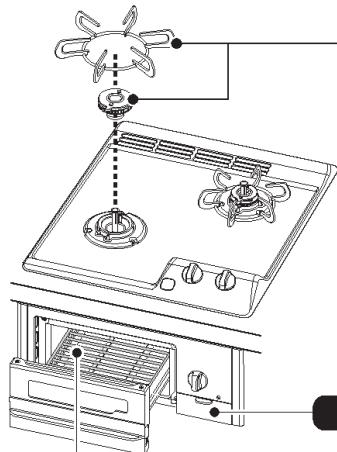
グリル受け皿



グリル扉

# 部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップやごとくなど、正しく取り付けられていることを確認してください。

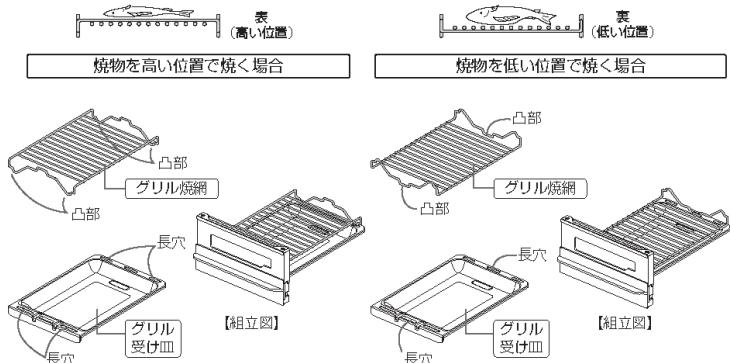


乾電池の交換方法

☞ 18ページ

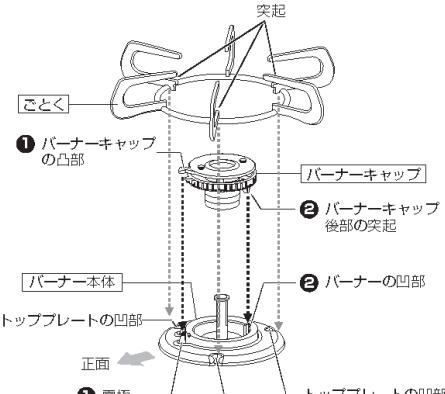
## グリル受け皿・グリル焼網

- 次のようにグリル焼網の凸部をグリル受け皿の長穴に取り付けてください。  
※グリル受け皿・グリル焼網は前後どちらの向きでも取り付けることができます。  
※グリル焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。



- イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままで行ってください。  
●グリル扉の取り付け・取り外しがたは35ページを参照してください。

## ごとく・バーナーキャップ



### ◎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 バーナーキャップ後部の突起がバーナー本体後方の凹部にはまるように取り付ける。

### ◎ごとく

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

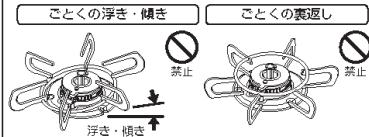
- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

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

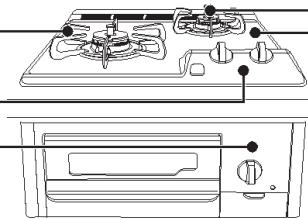
- 点火しない場合があります。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。



## おねがい

バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。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。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。☞ 48ページ

# お手入れのしかた



## 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

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してください。

①大きな鍋に水を入れ、ごとくなどを沈め  
て火にかけます。  
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ます。  
③十分に冷ました後、スポンジなどで  
水洗いし、水気をふき取ります。



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

## おねがい

トッププレートには安全に関する注意ラベルが  
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  
もよりの大坂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。

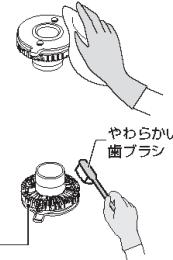
- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりとふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは31~32・35ページを参照してください。

## 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。



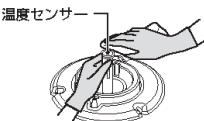
### 炎口が目づまりしていたら

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

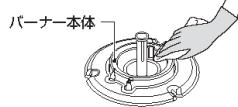
変形しないように温度センサーに片手を  
添えて水気を固くしぼった布で上面と側面の  
汚れをふき取る

- 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

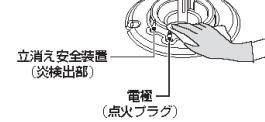


### 立消え安全装置（炎検出部）・電極（点火プラグ）

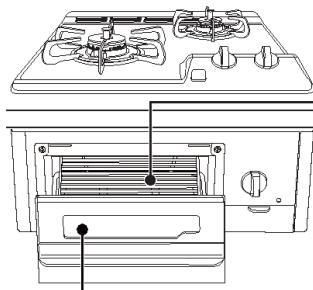
汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る  
汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

### 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

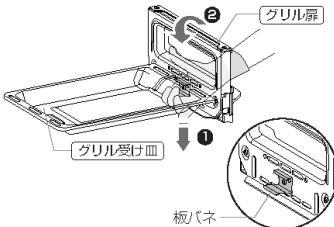
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい樹脂カバーもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

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

取り外しかた

- ① グリル扉の板バネを下方向に押し下げる。

- ② グリル扉を内側に倒す。



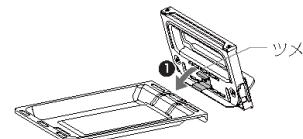
汚れが落ちないとき

- 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水で濡めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に貼り付ける。  
②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。



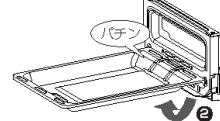
取り付けかた

- ① 板バネのツメをグリル受け皿にはめ込む。



② グリル扉をおこす。

- 板バネがグリル受け皿にはまり、固定されます。



おねがい

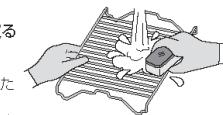
- グリル扉のガラスには、みかき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
- グリル扉は変形させないようにしてください。特にグリル受け皿との固定部（ツメ部・板バネ部）は変形するとグリル扉の閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。
- グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。変形や塗装が剥げの原因になります。

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、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31~32・35ページを参照してください。

## グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレート（別売品）

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

- グリル受け皿・グリル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つきやすくなります。
- ※グリルプレートはアルミ製ですので、台所用中性洗剤以外を使用すると変色・変質の原因になります。



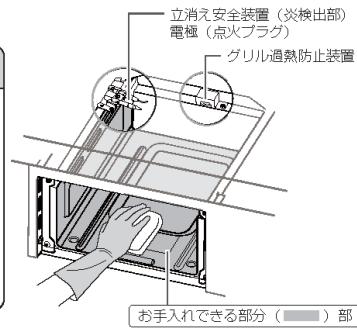
おねがい

- 使用直後、グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレートを急に水で冷やすしないでください。変形するおそれがあります。
- グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレートはナイロンの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。  
また、研磨剤や研磨剤の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

- 天井の燃焼部（バーナー）には触らないでください。バーナーがつまると燃焼不良の原因になります。
- 天井の燃焼部（バーナー）左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。
- 正面奥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。

# よくあるご質問 (Q&A)

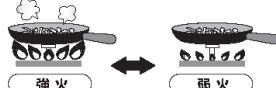
## 特に多い質問をまとめました

**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



☞ 24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。

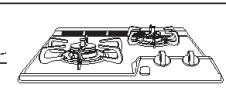
※自動消火するまでの自動火力調節時間はさらに安心モードで約15分に変更することもできます。☞ 5ページ

**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「おしらせサイン」が点灯している



☞ 17・18ページ

**A** ●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。  
●乾電池の交換のめやすは約1年です。



おしらせサインが点灯

**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。

- 焼きなすやま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。

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	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、閉めていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	21・25
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	おしらせサインが点灯したら新品の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。古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。	17・18
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	④⑤の向きに注意し、正しく取り付けてください。	18
	配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番と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。	16・22 27
	操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回さないと点火しない場合があります。	操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回してください。	22・27
	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。	—
点火しても 操作つまみから 手を離すと火が 消えてしまう	乾電池が消耗していくと安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作つまみを押し回したとき点火していても、安全のため手を離すと消火するようになります。	新品の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。古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。	18
	操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回さないと点火しない場合があります。	操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回してください。	22・27

## コンロ

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	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とふいてください。	34
	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取り付けてください。	32
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検出部）が壊れたり、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、洗剤や水滴が残らないようにやわらかい布でしっかりとふいてください。	34

# よくあるご質問 (Q&A)

## コンロ

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
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⇒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機能を使用するとさらに高温で調理ができます。	5・23 24
	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。	19・20 23
	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。	16
	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※で自動消火します。	操作つまみを押し回して消火「止」の位置に戻してください。	4・5 45

※：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。  5ページ

鍋底がひどく 焦げついて しまった	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や料理により、焦げつきの程度が変わります。水分が少なく、調味料が多い料理やカレー・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。	4・21
	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。	19・34
	鍋底にこ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。	4

炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	バーナーキャップの炎口が汚れや水滴で目ぼ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とふいてください。	34
	バーナーキャップが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取り付けてください。	32
	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。	13
	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。	13

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	参考ページ
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	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、燃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。	—
	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。	—
	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。	—
	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。	—
ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、スズが発生したり、炎が赤くなる場合があります。	電池ケース側面に貼り付けてい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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	7・49	
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強火⇒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。	24
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さななすやバーリカなどは、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。	10・20
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。)	13・14 19
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。	—	20

# 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	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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	25・49
	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。	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。	4・25
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。	26
	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。	26
みそ漬けやかず漬けの「みそ」や「かす」が多いときがきつくなりうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかず漬けの「みそ」や「かす」が多いときがきつくなりうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかず漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」をよくふき取ってから調理してください。	26
	グリル扉が確実に閉まっている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。	27
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。	グリル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。	25
	グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレート（別売品）などのグリル用調理容器が汚れていたり、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。別売品のお手入れは、別売品専用のレシピ集（取扱説明書）をご覧ください。	36
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。	27
	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。	4・25
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。	—

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は、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。

## 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 「ポツ」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す。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」と いう音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。 万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉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。	49
コンロを使用中 「カチッ」と いう音がする	強火⇒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。	—
グリル点火時に 「ポツ」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 「ポツ・ポツ」と いう音がする	点火した直後などグリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。 温まると音はしなくなります。	—
グリル使用中に 調理物の脂の 「バチャバ」 「ジュージュー」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す。	異常ではありません。	—
バーナーが鳴り おしらせサイン が点滅する	安心・安全機能がはたらいています。	「おしらせサインについて」を参照して処置してください。	45
バーナーが「ピー・ ピー・ピー」と 鳴り、おしらせ サインが点滅 する	操作つまみ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つまみを戻して、消火「止」の位置に戻してください。	4・45

# よくあるご質問 (Q&A)

## 音について

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
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。	—

## その他

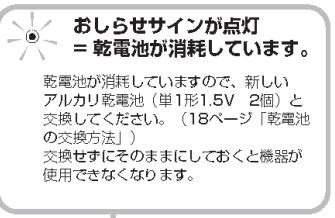
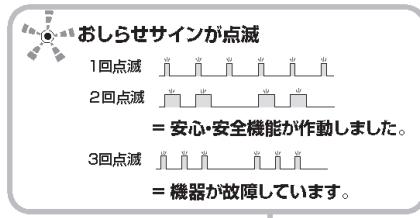
ご質問	原因	処置方法	参考ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にバチバチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にバチバチと放電するようになります。(コンロとグリルも同時に放電)	異常ではありません。	22・27
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をグリル受け皿にしっかりと取り付けてください。	35
おしらせサインが点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	17・18
トッププレートが熱くなる	1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱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。	12
点火時に操作つまみから手を放してもバチバチしている	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。	22・27
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。	—

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。

## その他

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
機器や部品(ごとく・バーナーキャップなど)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さ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・グリル受け皿・グリル焼網は消耗部品です。交換部品として販売しています。	48
部品の注文や修理を依頼したい	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。	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。	29
	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。	29

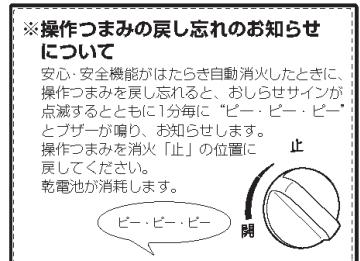
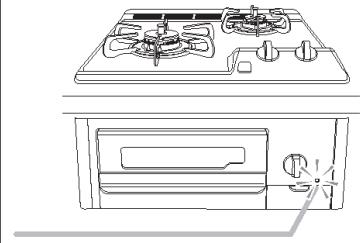
# おしらせサインについて



## ■ブザーが鳴っておしらせサインが点滅したら

“ビー”とブザーが鳴り、下記のようにおしらせサインが点滅する場合は「処置方法」に従って処置をしてください。  
※おしらせサインの点滅は、操作つまみを消火「止」の位置に戻したときに止まります。  
(部品の故障の場合、最長15分間止まらない点滅もあります。)

ブザー音	おしらせサイン	部位	機能説明
ビー (約4秒)	1回点滅	コンロ	<消し忘れ消火機能の作動> 万一の消し忘れのために、点火後、約2時間*で自動消火します。 <異常過熱防止機能の作動> 高温状態で温度変化のないとき(使用中、強火⇒弱火を繰り返しているとき)は約30分*経過すると自動消火します。(チャオバーナーのみ) ※時間に関してはそれぞれ「さらに安心モード」(5ページ)で変更している場合があります。
		グリル	<消し忘れ消火機能の作動> 万一の消し忘れのために、点火後、約22分経過すると自動消火します。
	2回点滅	コンロ グリル	<立消え安全装置の作動> 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。
		コンロ	<調理油過熱防止装置の作動> 調理油が過熱により発火をする前に自動消火します。
	3回点滅	コンロ	<焦げつき自動消火機能の作動> 煮ものなどの調理中に鍋底が焦げつき始めたら、自動消火します。 ※高温炒め機能設定時は除く。
		グリル	<グリル過熱防止機能の作動> から焼き・連続使用などでグリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。
	全部位		電子部品が故障しています。 温度センサー・グリル過熱防止機能・電子部品の故障時に自動消火します。



処置方法 (消火に気付いたときは…)
すぐに操作つまみを戻して消火「止」の位置に戻してください。 グリルを連続して使うときは、いったん消火して、しばらく(約5分)待ってから再度点火してください。
すぐに操作つまみを戻して消火「止」の位置に戻してください。 炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。 再点火する場合は、周囲にガスがなくなるのを待ってください。
すぐに操作つまみを戻して消火「止」の位置に戻してください。 再点火する場合は、少し時間をおいてから(調理油の温度が冷めるまでそのままお待ちいただいた後)点火操作してください。 (鍋や調理によっては途中で消火する場合があります。)
すぐに操作つまみを戻して消火「止」の位置に戻してください。 再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、様子を見ながら調理してください。 (鍋や調理によっては途中で消火する場合があります。)
すぐに操作つまみを戻して消火「止」の位置に戻してください。 再点火する場合は、グリル庫内が冷めるのを(約5分)待ってから点火操作してください。
使用を中止し、ガス栓を閉め、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。

# 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。☞ 18ページ
- お手入れしておくと次回使用するときに便利です。☞ 28~36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37~44ページ「よくあるご質問（Q&A）」、45~46ページ「おしらせサインについて」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……ガスピルトインコンロ

2. 型番……210-P990型

機器前面の右上の型番表示、または電池ケースを引き出した左側面に貼ってある機器情報シールで型番を確認してください。

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。
- 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。

### 補修用性能部品の保有期間にについて

- 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LPGガスとがあり、都市ガスにはガスグループ（数種類）の区があります。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にてお求めください。

部品名	本体価格（税別）	型番・部品コード
片面焼グリルプレート	¥3,000	PBP-5型 <sup>(*)</sup>
片面焼グリルプレート（単品）	¥2,800	48-19264-00 <sup>(*)</sup>
片面焼グリルプレートレシピ集（取扱説明書）	¥200	48-19265-00 <sup>(*)</sup>

(\*)は（株）パロマの取り扱い商品です。

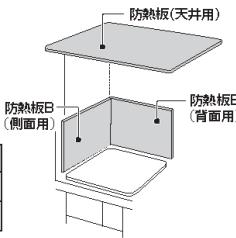
### 防熱板

- 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2種類（下記表参照）用意しております。

#### ■別売防熱板の種類

品名	本体価格（税別）	部品コード
防熱板B（背面用・側面用）	¥3,500	07-77376-00 <sup>(*)</sup>
防熱板（天井用）	¥4,800	40150100-0207

(\*)は（株）パロマの取り扱い商品です。



## 交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

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うえ、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		
	210-P990型		
	本体価格（税別）	部品コード	
バーナーキャップ	チャオバーナ用	¥900	1210P0400954
	小バーナ用	¥900	1210P4400960
ごとく	チャオバーナ用	¥700	1210P4400950
	小バーナ用	¥700	1210P4400951
グリル受け皿		¥900	1210P0400952
グリル焼網		¥500	1210P4700956

\*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。

\*2018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。

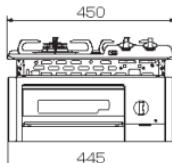
# 仕様

◎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	ガスピルトインコンロ		
型番	210-P990型		
型式名	E5-2-1 (PD-N200BG-5)		
種類	片面焼グリル付2口ガスピルトインコンロ		
点火方式	連続放電点火方式		
ガス接続口	Rc1/2		
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 幅45cmタイプ		
質量(本体)	12.5kg		
外形寸法	高さ271mm×幅450mm×奥行559mm		
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置・焦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・操作つまみ戻し忘れお知らせ機能		
付属品	取扱説明書(保証書付)・設置工事説明書 単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個		

使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW			全点火時 ガス消費量	
	個別ガス消費量				
	チャオバーナー	小バーナー	グリル		
都市ガス用 13A	3.50	1.30	1.30	5.50	
LPガス用	3.50	1.30	1.30	5.50	

■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

(お客様センター)

- 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粟田町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。  
※ お電話のおかけ間違いのないようお願いいたします。  
※ 所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。



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

## グリルプレートの取り扱い

- グリルの使いかたは、機器の取扱説明書をよくお読みください。
- このグリルプレートを使用できない機器もあります。詳しくはお買い上げの販売店か当社までご相談ください。
- 水を入れるタイプのグリルで使用すると、うまく調理できない場合があります。

### 安全上のご注意（必ずお守りください）

#### ！警告



- 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を取り除く

たまつた脂に火がついて火災のおそれがあります。また、グリル受け皿には水など何も入れないでください。

#### ！注意



- グリル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。



- グリルプレートをコンロで使用しない

このグリルプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。グリルプレートの変形・変色、機器の故障の原因になります。

- 調理時は焼き過ぎない

食材に火がつき機器焼損の原因になります。

### グリルプレートの取り付けかた

- グリル受け皿の上にグリルプレートをのせて使用します。
- グリルプレートのツメ（4か所）を図のように、グリル受け皿の穴にめぐしてください。



48192620000

#### ！注意



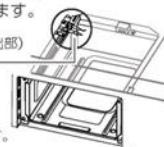
- 使用直後の熱い状態で急に水で冷やす

変形・変色の原因になります。

- アルミはくを敷く際は、グリル庫内の部品に触れさせない

点火不良や機器損傷の原因になります。

- 立消え安全装置（炎換出部）電極（点火プラグ）



- ※グリル庫内の形状は機種により異なります。



- 接触禁止

- 予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートに触れない

グリルプレート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。

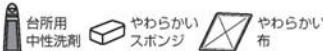


- 必ず行う

- グリルプレートを持ち運びする際は、冷めてから持ち運ぶ

使用中、使用直後は高温になっているため、やけどをするおそれがあります。

### お手入れのしかた



- お手入れは手袋をして行ってください。
- 台所用中性洗剤を含んだスポンジややわらかい布でお手入れした後、水洗いし、乾いた布でふき取ります。汚れがひどい場合は中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくと取れやすくなります。
- グリルプレートはアルミ製ですので、中性洗剤以外を使用すると変色の原因になります。
- 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。
- 汚れはそのつどお手入れしてください。

# 片面焼き水なしグリルでここまでできる！



グリルプレートでお手軽調理！



このレシピ集は片面焼き水なしグリルで調理した場合の目安です。

## ココット&トーストマフィン

**[材料] 1人分**

- イングリッシュマフィン ..... 1個
- ほうれん草 ..... 1株
- ベーコン ..... 1/2枚
- 卵 ..... 1個
- ケチャップ ..... 大さじ1

**[つくり方]**

- ほうれん草は4cmの長さに切り、ペーパーは1cmの幅に切れます。
- アルミカップ(直径7cm)に①と卵を割り入れ、ふわっとアルミをかぶせます。
- プレートの真ん中にアルミカップをのせ、強火で6~9分焼きます。
- アルミカップの奥と手前にイングリッシュマフィンをのせ、さらに強火で1~2分焼きます。火を止めた後、余熱を利用してそのまま2~3分おきます。

\* グリル庫内の部品にアルミはくがふれないようにしてください。  
\* お好みで調理時間を調整してください。

## トースト

**[材料] 2人分**

- 食パン(6枚切) ..... 2枚

**[つくり方]**

- プレートをセットし、強火で2分予熱します。
- 食パンを入れ、強火で1~2分、裏返して30秒~1分焼きます。

\* お好みで調理時間を調整してください。

## 鶏肉の粒マスター焼き

**[材料] 2人分**

- 鶏もも肉 ..... 1枚
- 塩・こしょう ..... 各少々
- A[粒マスター] ..... 大さじ1
- マヨネーズ ..... 大さじ1

**[つくり方]**

- 鶏もも肉は一口大にして、塩・こしょうをぶり、Aと絡めます。
- くしゃくしゃにしたアルミはくを敷いたプレートをセッヒし、強火で2~3分予熱します。
- グリルを開け、プレートの上に①を並べ強火で4~6分、裏返して3~4分焼きます。

\* グリル庫内の部品にアルミはくがふれないようにしてください。  
\* お好みで調理時間を調整してください。

## おからとごまのヘルシークッキー

**[材料] 20枚分**

- 薄力粉 ..... 50g
- バター ..... 25g
- おから ..... 50g
- 砂糖 ..... 40g
- 卵 ..... 1/2個
- ねりごま(白) ..... 大さじ1・1/2
- いりごま(白) ..... 適量

**[つくり方]**

- おからはフライパンで炒って、水分を飛ばします。
- バターにねりごまを入れ、クリーム状になるまで混ぜ、さらには砂糖を加えて混ぜ、溶き卵を少しづつ加えながら、滑らかにならまで混ぜます。
- ③にふるった薄力粉と④を加え混ぜ合わせ、ひとまとめにしたらラップに包み、直徑3cmの棒状にして冷蔵庫で30~60分休ませます。
- ラップをはずし、生地の表面にいりごまをつけ5mm幅に切り出す。
- プレートに⑤をのせ、弱火で4~8分、裏返して1~5分焼きます。火を止めた後、余熱を利用してそのまま8~10分おきます。

\* お好みで調理時間を調整してください。  
\* 生地がプレートにくっつきやすいため、プレートにアルミはくを敷くことをおすすめします。