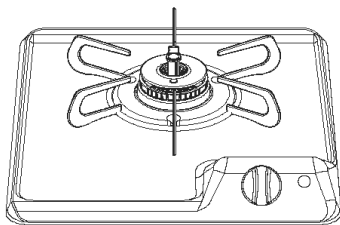


取扱説明書

ビルトインコンロ

型 番	型 式 名
210-P950型	A1-2-5 (PD-100H-5)

◎ホーロートッププレート



Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

家庭用

保証書付

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

- 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。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

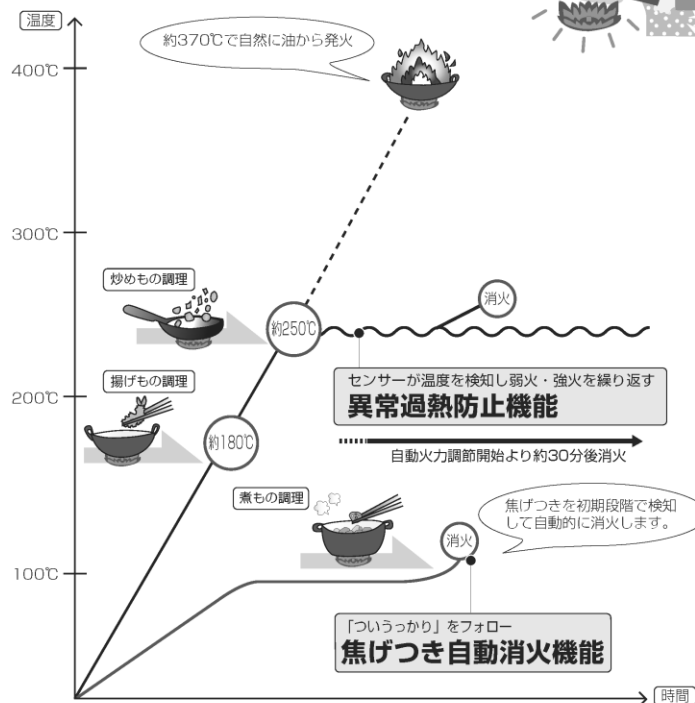
Si センサーコンロ

全口センサー搭載

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付きません。
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。

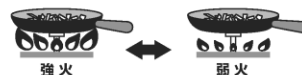
乾電池の交換方法 ➤ 15ページ

? 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を防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると安全のため自動的にガスを止め消火します。

* 異常過熱防止機能について ➤ 19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。

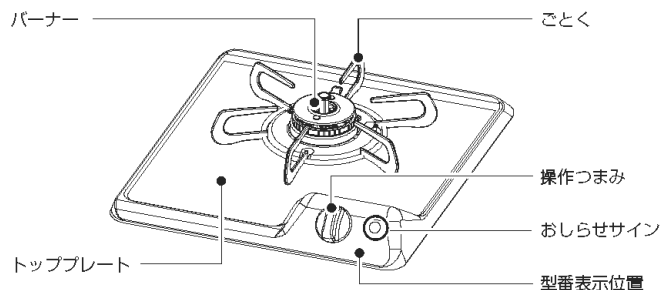
焼きなすなどをすると、フォークや金串に刺してコンロ上であぶり調理してください。



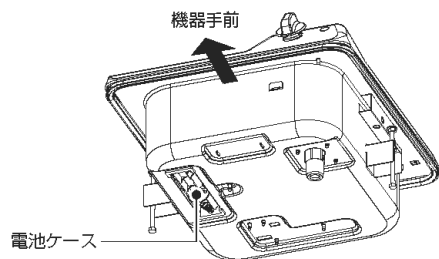
もくじ

各部のなまえ	3
安心・安全機能	4
安全なご使用のために	
安全上のご注意	5
ご使用前に確認ください	
部品の取り付け確認	14
乾電池の交換方法	15
コンロをご使用の前に	16
使いかた	
コンロの使いかた	18
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	20
部品の取り付けと取り外し	22
お手入れのしかた	23
よくあるご質問 (Q&A)	25
おしらせサインについて	31
長期間使用しない場合 / アフターサービス	33
別売部品・交換部品のご紹介	34
仕様	35
お問い合わせ先	36
保証書	裏表紙

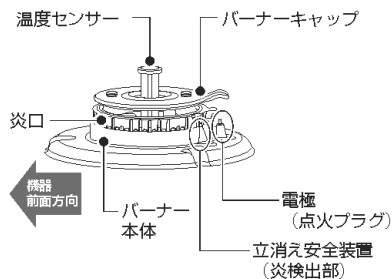
各部のなまえ



機器を下から見た図



バーナー部 拡大図



安心・安全機能

立消え安全装置

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

調理油過熱防止装置

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

万一の消し忘れのために、点火後最長で約2時間で自動的にガスを止め消火します。

焦げつき自動消火機能

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

- 鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
- 鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

異常過熱防止機能

19ページ

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になった場合は自動的にガスを止め消火します。



操作つまみ戻し忘れお知らせ機能

安心・安全機能はが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、操作つまみを回して消火「止」の位置に戻してください。

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、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただきたいことを次のように説明しています。
以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

	危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
	警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
	注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示について次のような意味があります。

	この絵表示は、してはいけない「禁止」の内容です。
	この絵表示は、必ず行っていくだきたい「強制」の内容です。

危険

ガス漏れに気づいたときは…



火気禁止

- 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
- 周辺で電話をしない



火気禁止

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



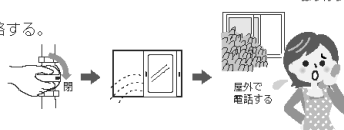
必ず行う

■すぐに使用を中止する

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



必ず行う



安全上のご注意（設置編）

警告



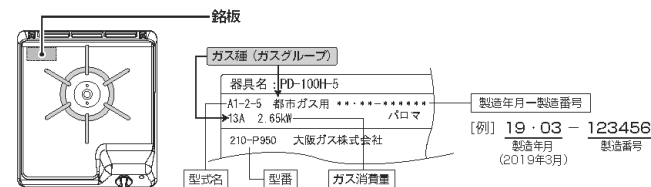
必ず行う

■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。
- 特に転居する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。
- ・銘板はトッププレートの左後方に貼ってあります。
- ・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、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

【例】銘板（都市ガス13Aの場合）

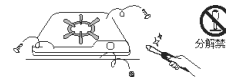
<機器を真上から見た図>



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



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、またはもよりの大阪ガスに依頼し、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、またはもよりの大阪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。

安全上のご注意（設置編）

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。

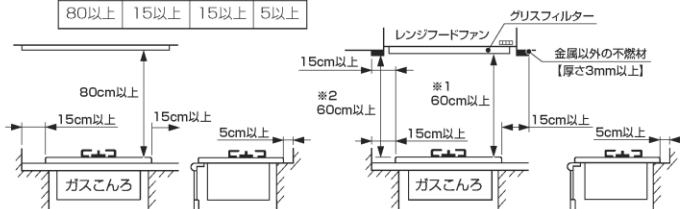
周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）がある場合

- 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。

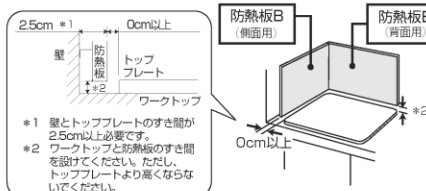


必ず行う

■防熱板について

別売の防熱板（P.34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25cm以上必要です。
- ※2 ワークトップと防熱板のすき間を設けてください。ただし、トッププレートより高くならないでください。

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

（※）は（株）パロマの取り扱い商品です。

- 防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。
- 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…



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。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。特にコンロの奥に手をのぼすときは注意してください。



禁止



禁止

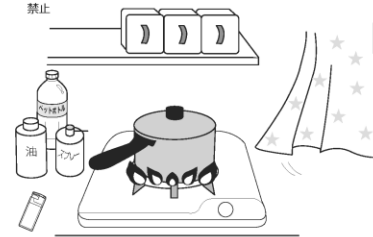
機器の近くには…

■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。



禁止



■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



禁止

■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

安全上のご注意（使用編）

警告



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。
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(P.25～30ページ)
「おしらせサインについて」(P.31～32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。



必ず行う

■点火・消火の確認をする

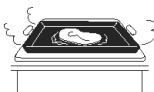
- 点火時は火がついたことを確認する
 - 消火時は操作つまみを回して消火「止」の位置に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める
- 消し忘れによる火災の原因になります。



禁止

■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の変色、変形の原因にもなります。



省エネごとく



禁止



アルミはく製する受け皿

■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



禁止

揚げものの調理のときは…

■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときに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。

警告

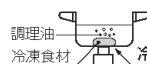


禁止

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。



冷凍食材を鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない



禁止

■複数回使用した調理油で揚げものの調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、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。



食材全体が十分につかるまで



必ず行う

注意



接触禁止

■使用中や使用直後は操作つまみ以外は触らない

やけどのおそれがあります。



禁止

■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



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。

安全上のご注意（使用編）

⚠ 注意



- 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。



必ず行う

- 点火操作をしても点火しない場合は操作つまみを回して消火「止」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。



- 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

衣服の乾燥や繊維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。



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。



使用時には…

- 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。



⚠ 注意

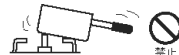
使用時には…



禁止

- 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

片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、ずれ落ちる場合があります、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。

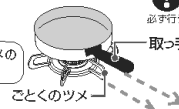


必ず行う

- 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

鍋の種類によっては鍋が傾いたり、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向けて置いて、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

取っ手とごとくのツメの方向を合わせる



必ず行う

- 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。



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。



禁止

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。



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

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

手袋をしないとけがのおそれがあります。

- バーナーキャップに煮こぼれ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

炎口がつまったり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。

安全上のご注意（使用編）

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、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどや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。

■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。

■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。

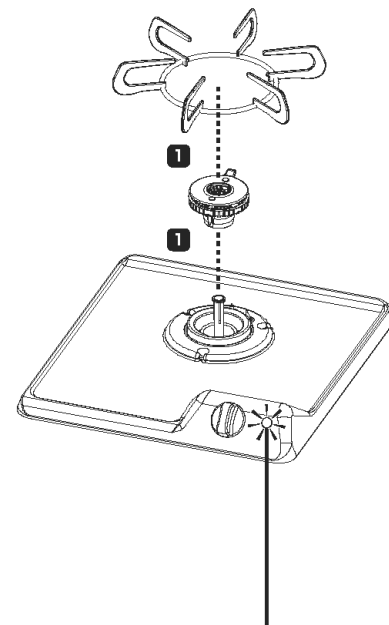
■強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など鍋の種類によってはごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。

※ごとくがくっついた場合はすぐに元の位置に戻し機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、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、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あります。

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」（P.22ページ）を参照ください。



1 バーナーキャップ・ごとくは浮きや傾きなく取り付けられていますか？

☞ 22ページ

2 単2形アルカリ乾電池が2個、正しい向きで取り付けられていますか？

☞ 15ページ

おし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すは約1年です。（単2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2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、操作つまみを押し回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、おし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。

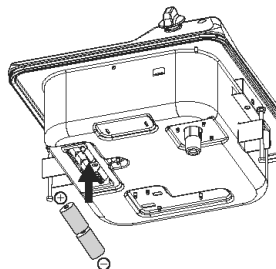
乾電池の交換方法

- ① 下のキャビネット扉を開けて、
機器底面より古い乾電池を取り出す

＜機器を下から見た図＞

- ② 新しい乾電池を入れる

新品の単2形アルカリ乾電池（1.5V）2個を用意し、図のように⊕⊖の向きを確認して正しく入れてください。



※電池ケースは機器底面の左側にあります。

おねがい

- 電池ケースは取り外せません。無理に引っ張ったり、おさえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふき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2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（おしらせサインの点灯）めやすは約1年です。（付属の単2形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単2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3形乾電池を単2形サイズにする電池スパーサーや充電式単2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



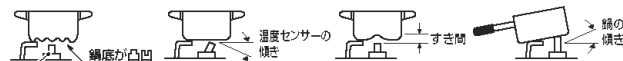
禁止

- 温度センサーが正しくはたらく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。



温度センサー



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がはたらかず、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・安全機能がはたらかない場合があります。



禁止



コンロをご使用の前に

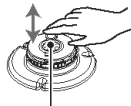
注意



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。



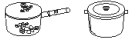


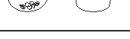


温度センサー



必ず行う

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		その他の調理	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※1 (多量を含む)	○ ※1	○ ※1	○	温度センサーに適しています。
 フライパン※2 中華鍋※2 アルミ・鉄・ステンレス※1(多量を含む)	○ ※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、消火する場合があります)	揚げもの・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・炒めもの調理には適していません。揚げもの・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

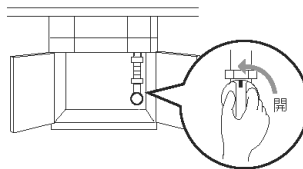
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかない。
- 必ず取っ手を握って調理してください。



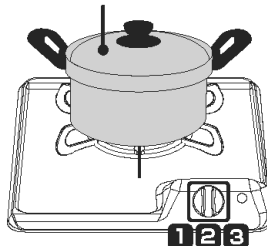
コンロの使いかた

準備

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

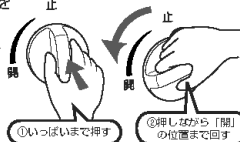


おねがい

- 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まりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火してください。
- 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。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押しっぱいにして、点火「開」の位置まで回す

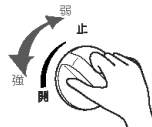


- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間パチパチと音がして放電し続けます。
- 手を離しても点火していることを確認してください。

※操作つまみをいっぱいまで押しながら回さないとし、手を離れ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



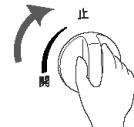
- 火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 弱火でお使いのときは、立消えに注意してください。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。

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。

▶ 19ページ

3 消火し、ガス栓を閉める

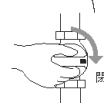
操作つまみを回して消火「止」の位置まで戻す



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。



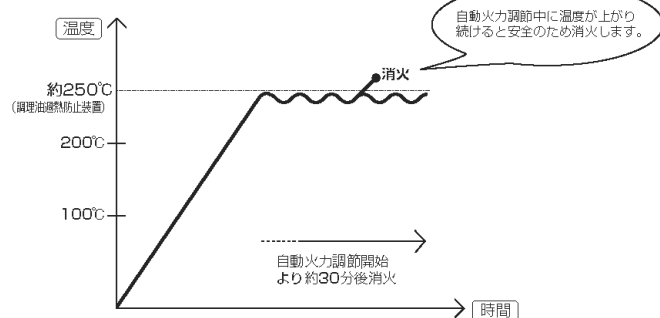


コンロの使いかた

知っておいてね

異常過熱防止機能について

温度センサーのたたらき

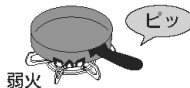


鍋底の温度を検知し、油温を約250°Cに保つように強火⇄弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くと、弱火状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

- 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、操作つまみを回して消火「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。

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に具材の入れ頃です。



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。

注意



必ず行

■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。

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。☞8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、こた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。☞22ページ
汚れていませんか？	煮こぼれなどで機器が汚れているときはお手入れしてください。☞23～24ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動かす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。☞24・36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しないことを確認してください。☞18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2形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞15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）」（☞25～30ページ）「おしらせサインについて」（☞31～32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、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

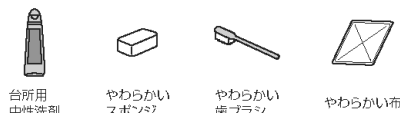
日常点検とお手入れ

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



× 適さないもの



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。

- 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、必ずスポンジや布などに含ませてからご使用ください。

絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液・潤滑剤

→引火して火災の原因になります。

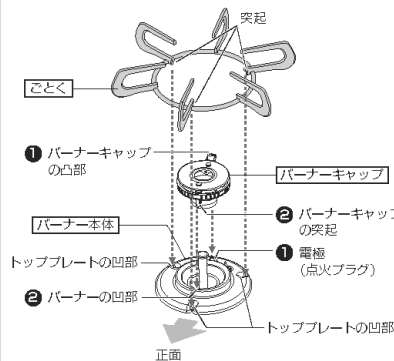
おねがい

- ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用する洗剤が確認してください。変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップやごとはくは取り外してお手入れすることができます。お手入れ後は、正しく取り付けられていることを確認してください。それ以外の部品は取り外せません。(乾電池を除く)

ごとく・バーナーキャップ



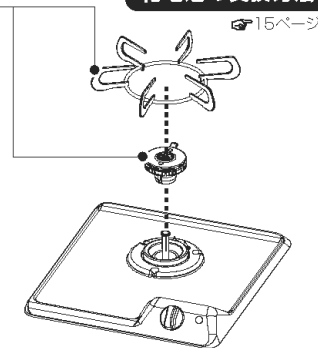
○ バーナーキャップ

- 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

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。

乾電池の交換方法



おねがい

バーナーキャップ・ごとはくは消耗部品です。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、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。34ページ

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、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



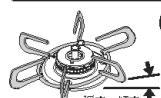
バーナーキャップの裏返し



■ ごとは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。

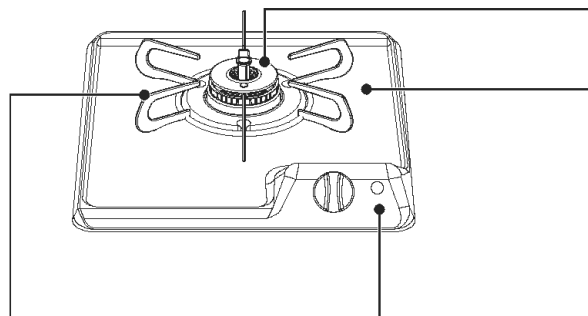
ごとの浮き・傾き



ごとの裏返し



お手入れのしかた



ごとき

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。

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。

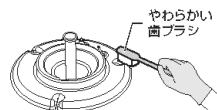
トッププレート

※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、ごときが安定しない原因になります。



トッププレート
の凹部

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きたらやわらかい布でふき取る。

おねがい

トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪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22ページを参照してください。

バーナー部

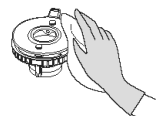
バーナーキャップ

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。

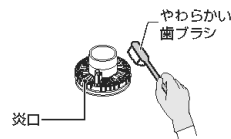


炎口が目づまりしていたら

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。

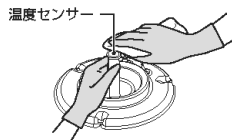


温度センサー

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

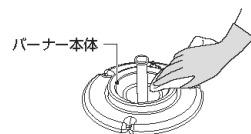
●汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。

●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。



よくあるご質問 (Q&A)

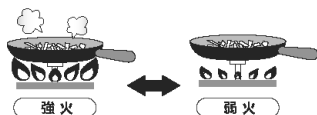
特に多い質問をまとめました

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



19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、または易火状態で温度の上昇が続くと自動消火します。

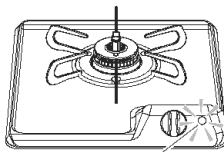
Q ・点火操作をしても火がつかない
・手を離すと消火する
・操作つまみの横にある「おしらせサイン」が点灯している



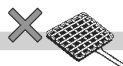
14・15ページ

A ●乾電池が消耗しています。
新しいアルカリ乾電池（単2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。



焼きなすなどをするとときは、フォークや金串に刺して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

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉めて いると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	18
	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2形アルカリ乾電池（1.5V） 2個と交換してください。買い置 きの乾電池は自己放電により寿命 が短くなっている場合があります。	14・15
	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。	15
	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。	13・18
	操作つまみをいっぱい押しながら「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押しながら 「開」の位置まで回してください。	18
	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。	—
	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。	24
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	バーナーキャップや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。	22
	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、洗剤や水滴が残ら ないようにやわらかい布でしっかり ふいてください。	24
使用中に 火力が変わる/ 消火する	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2形アルカリ乾電池 （1.5V）2個と交換してください。 買い置きの乾電池は自己放電によ り寿命が短くなっている場合があ ります。	15
	操作つまみをいっぱい押しながら「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押しながら 「開」の位置まで回してください。	18
使用中に 火力が変わる/ 消火する	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。	16・17

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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分続くと自動消火します。	安心・安全機能がはたらいたため、故障ではありません。	19
	万一の消し忘れを防止するため、点火後約2時間で自動消火します。	操作つまみを回して消火「止」の位置に戻してください。	4・31
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・18
	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。	16・24
	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。	24
	バーナーキャップやごとき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。	22
	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。	11
	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。	11
	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場合があります。	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場合があります。	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。

コンロ			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	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、ススが発生したり、炎が赤くなる場合があります。	トッププレートの左後方に貼りつけてある銘板でガス種（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。	6・36
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。	焼きたすなどをするときは、フォークや金串に刺してコンロ上であぶり調理してください。	9・17
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。）	12・16
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。		17
音について			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	36
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。	—

よくあるご質問 (Q&A)


音について			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
ブザーが鳴り 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。	31
ブザーが「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 つまみを回して、消火「止」の 位置に戻してください。	4・32
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	参照ページ
おしらせサイン が点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単2形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個と交換してください。	14・15
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。	18
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。	—
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・ バーナーキャップは消耗部品です。 交換部品として販売しています。	34
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ 性の洗剤を使用すると変色する場合が あります。	お手入れの際は、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。	21


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。


その他			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
機器や部品 (ごとく・ バーナー キャップなど) が変色する	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。	21
部品の注文や 修理を依頼 したい	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷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。		33・34 36

おしらせサインについて




おしらせサインが点滅


1回点滅 

2回点滅 

= 安心・安全機能が作動しました。

3回点滅 

= 機器が故障しています。



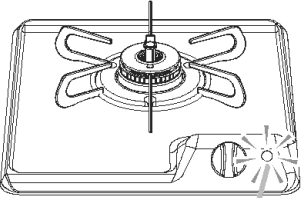
おしらせサインが点灯
= 乾電池が消耗しています。

乾電池が消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単2形1.5V 2個）と交換してください。（15ページ「乾電池の交換方法」）
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。

■ブザーが鳴っておしらせサインが点滅したら

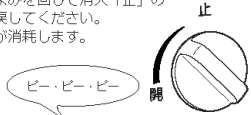
“ピー”とブザーが鳴り、下記のようにおしらせサインが点滅する場合は「処置方法」に従って処置をしてください。
※おしらせサインの点滅は、操作つまみを回して消火「止」の位置に戻したときに止まります。
（部品の故障の場合、最長15分間止まらない点滅もあります。）

ブザー音	おしらせサイン	機能説明
ピー (約4秒)	 1回点滅	<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。
	 2回点滅	<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。
		<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。
		<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。
	 3回点滅	電子部品が故障しています。 温度センサー・電子部品の故障時に自動消火します。



※操作つまみの戻し忘れのお知らせについて

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。
操作つまみを回して消火「止」の位置に戻してください。
乾電池が消耗します。



処置方法（消火に気付いたときは…）
すぐに操作つまみを回して消火「止」の位置に戻してください。
すぐに操作つまみを回して消火「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回して消火「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回して消火「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。）
使用を中止し、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪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。☞15ページ
- お手入れしておくとか次回使用するときに便利です。☞20～24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25～30ページ「よくあるご質問（Q&A）」、31～32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……ガスビルトインコンロ
2. 型番……210-P950型

操作部の下、またはトッププレートの左後方に貼ってある銘板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。
- 保証書を紛失されますと、無料修理期間内でも修理費をいただくことがありますので大切に保管してください。
- 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の発熱、液漏れ、破裂によりけがやけど、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。

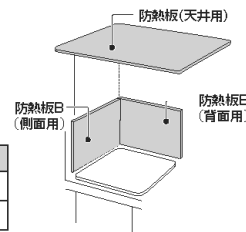
防熱板

- 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）	¥9,500	07-77976-00 ^(※)
防熱板（天井用）	¥4,800	4015-0100-0207

（※）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-P950型	
	本体価格（税別）	部品コード
バーナーキャップ	¥900	1210P0400954
ごとく	¥700	1210P4400950

- * 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。
- * 2019年3月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- * 単2形アルカリ乾電池（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	ガスビルトインコンロ
型 番	210-P950型
型 式 名	A1-2-5 (PD-100H-5)
種 類	1口ガスビルトインコンロ
点火方式	連続放電点火方式
ガス接続口	R1/2
電 源	DC3.0V (単2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)	3.5kg
外形寸法	高さ150mm×幅318mm×奥行356mm
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 消し忘れ消火機能・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2形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個

使用ガス ガスクループ	ガス消費量 kW
都市ガス用 13A	2.65
LPガス用	2.60

■外形寸法図 (単位: mm)

