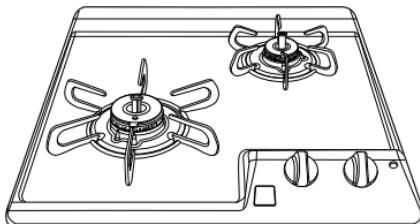


取扱説明書

ビルトインコンロ

型 番	型 式 名
210-P972型	A2-5-2 (PD-202B-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、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

09大阪ガス

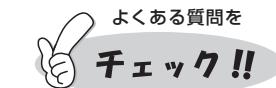
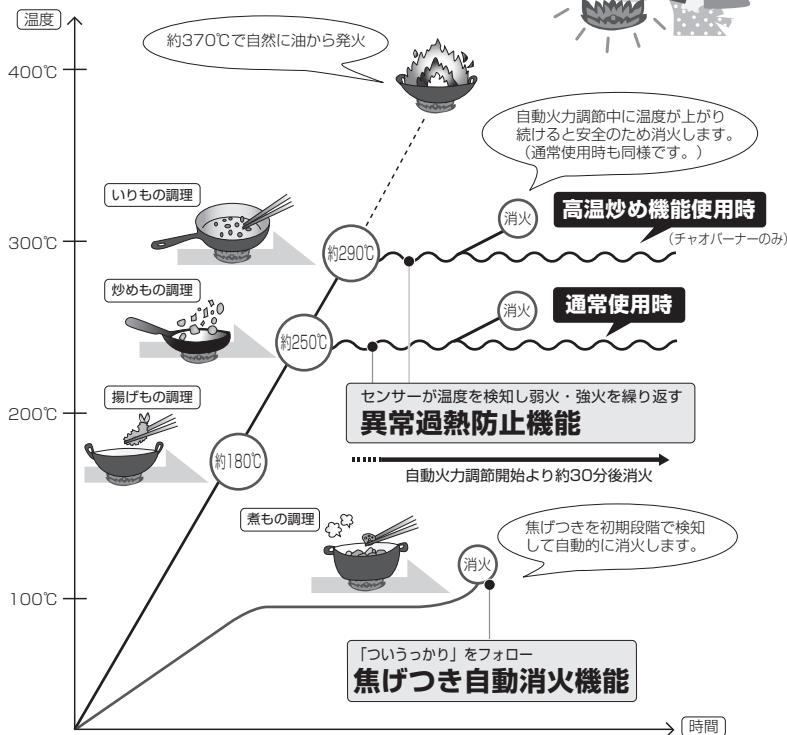
Si センサー コンロ

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただるために、ガスコンロが進化しました。

安心 (Safety) 、便利 (Support) 、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (intelligent) センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサー コンロ」です。

調理を楽しく、安心に

温度センサーのはたらき



よくある質問を
チェック !!

点火操作をしても火がつかない



乾電池を確認してください。

乾電池が消耗すると火がつきません。
また、点火操作をしても手を離すと消火するようになります。
乾電池の交換方法 [☞ 16ページ](#)

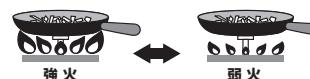
勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする



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

* 高温炒め機能を使用しているときも同様です。
異常過熱防止機能について [☞ 21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ときは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

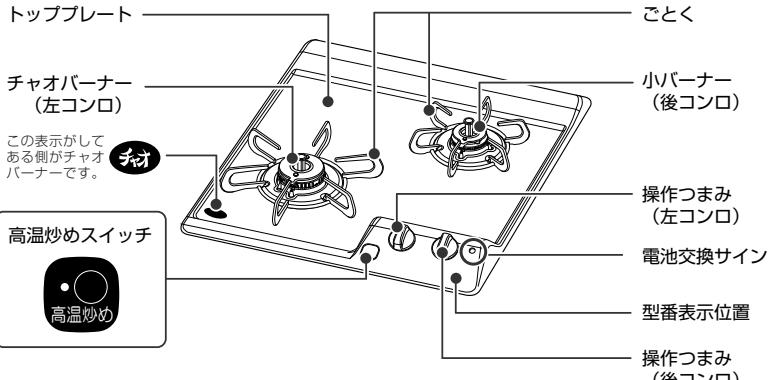
高温炒め機能 [☞ 20ページ](#)



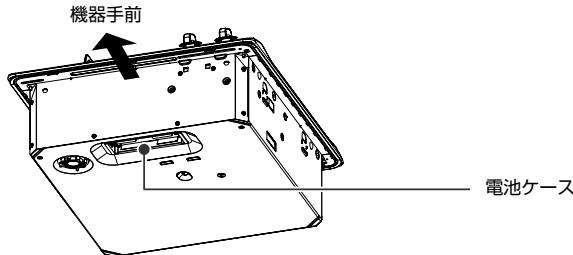
もくじ

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	15
乾電池の交換方法	16
コンロをご使用の前に	17
使いかた	
コンロの使いかた	19
いりもの・炒めものをする	20
(高温炒め機能)	
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	22
部品の取り付けと取り外し	24
お手入れのしかた	25
よくあるご質問 (Q&A)	27
ブザーが鳴ったら	33
長期間使用しない場合	34
/アフターサービス	
別売部品・交換部品のご紹介	35
仕様	36
お問い合わせ先	37
保証書	裏表紙

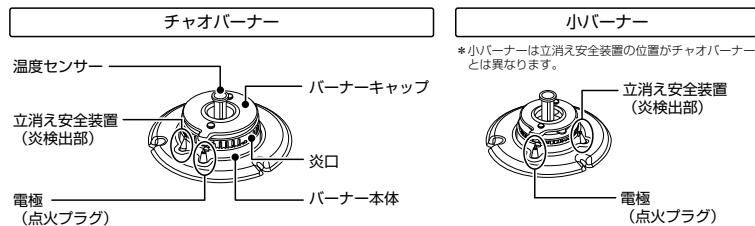
各部のなまえ



機器を下から見た図



バーナー部 拡大図



便利機能

高温炒め機能

☞ 20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、高温になりましたときや、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

☞ 19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

(チャオバーナー) (小バーナー)

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

調理油過熱防止装置

(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°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、弱火の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。

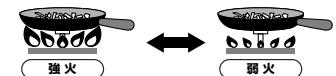
(小バーナーは自動で火力調節は行いません。)

異常過熱防止機能

☞ 21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分続くか、弱火の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。



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

(チャオバーナー) (小バーナー)

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。

さらに安心モード (5ページ)

→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

(チャオバーナー) (小バーナー)

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、1分毎に「ビーー・ビーー」とブザーが鳴り、お知らせします。乾電池が消耗するので、操作つまみを戻して消火「止」の位置に戻してください。

火力切り替えお知らせ機能

(チャオバーナー)

安心・安全機能がはたらいたり、便利機能を利用して火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザーが「ビビッ」と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



焦げつき自動消火機能

(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。

「さらに安心モード」について (カスタマイズ機能)

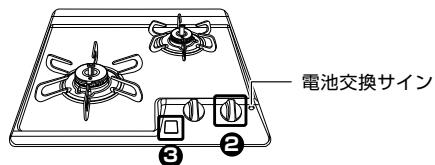
簡単操作でさらに安心設定を希望されるかたにおすすめです。

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。

※すべてのコンロの設定を一括で変更します。

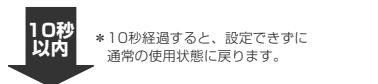
適応機能	工場出荷時の初期設定 (「さらに安心モード」を解除した場合)	「さらに安心モード」を設定した場合
消し忘れ消火機能 ☞ 4ページ 自動消火するまでの時間を変更できます。	120分	30分
異常過熱防止機能 ☞ 4・21ページ 高温での調理が続いた場合に、自動消火するまでの自動火力調節時間を変更できます。	30分	15分

「さらに安心モード」の設定・解除のしかた



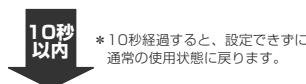
① ガス栓を閉め、すべての操作つまみが「止」の位置にあることを確認する

② 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秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。

③ すぐに小バーナーの操作つまみを回し、「止」の位置に戻す



* 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。

④ 高温炒めスイッチを長押しする (3秒以上)

「さらに安心モード」が設定、または解除されます。



● 5秒経過すると電池交換サインは消灯し、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。

この機器の設計上の標準使用期間は製造から10年です。

標準使用期間を超えて使い続けると経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをおすすめしています。あんしん点検については34ページをご覧ください。

- ・設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全性上支障なく使用できる標準的な年数のこと、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準に基づいています。(製造年月の確認のしかたは7ページに記載しています。)
- ・使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

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。

	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。



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。

■ 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

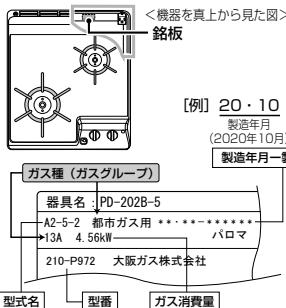


■供給ガスと機器の銘板に表示してあるガスの種類（ガスグループ）の適合を確認する

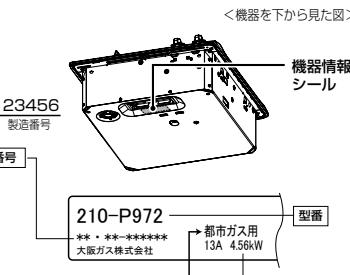
必ず行う

- 供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので使用しないでください。
- 特に転居した場合は必ず供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しているか確認してください。
- 銘板は機器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底面の電池ケースのそばに貼っています。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、またはもよりの大大阪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）



■絶対に改造・分解は行わない

分解禁止

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



■機器の設置（付帯工事）

必ず行う

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。



■設置場所

必ず行う

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。

⚠ 警告

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。

■周囲の壁が不燃材料以外（タイルやステンレスを貼り付けた可燃性の壁も含みます）で、下記の「■離隔距離を守って設置する」を守れない場合は絶対に設置しないでください。

可燃性の壁に直接タイルやステンレスを貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災の原因になります。

●どうしても設置しなければならない場合は、下記の「■離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける」に従って、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売）を取り付けてください。

防火措置を行なないと、火災の原因になります。

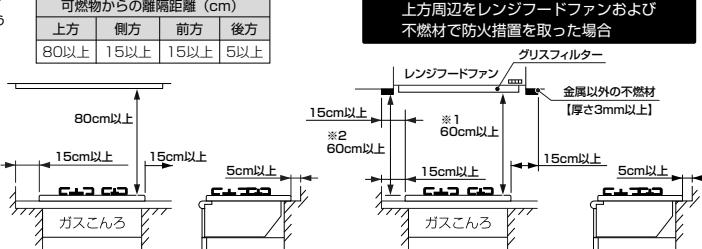
※壁の構造がわからない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売）を取り付けてください。



■離隔距離を守って設置する

必ず行う

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



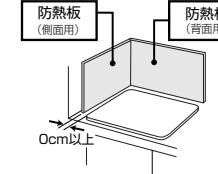
■離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける

別売の防熱板を図のように取り付けてください。

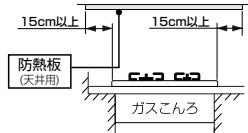
防熱板の取り付け方法は壁、または天井にねじ止めとなります。

（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



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
防熱板（背面用・側面用）	4015-0100-0205	350mm	535mm
防熱板（天井用）	4015-0100-0207	550mm	900mm

●防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの大大阪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



■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

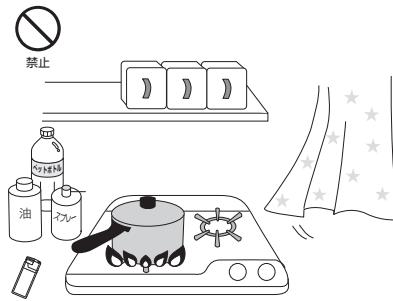
- 調理物が異常過熱し火災の原因になります。
特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。
- 電話や来客の場合は必ずいったん火を消してください。



機器の近くには…

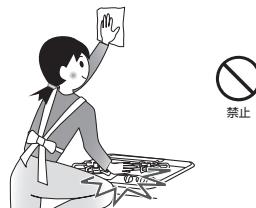
■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

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。



■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、けがなどの思わぬ事故や異常過熱、火災の原因になります。
破損したときは絶対に触らず、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。



⚠ 警告



■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)」(27~32ページ)「ブザーが鳴ったら」(33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。



■点火・消火の確認をする

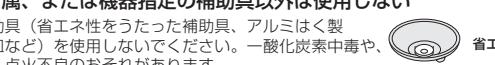
- 点火時は火がついたことを確認する
- 消火時は操作つまみを回して消火「止」の位置に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。



■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、変形の原因にもなります。



■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。

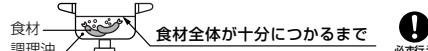
■揚げ過ぎない

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。



⚠ 注意

■使用中や使用直後は操作つまみ・スイッチ以外は触らない



●やけどのおそれがあります。
●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。



■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。

⚠ 注意



■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回して消火「止」の位置に戻し、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当てない

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、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。

安全上のご注意 (使用編)

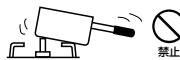
⚠ 注意

使用時には…



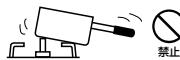
■ごとくを外して使用しない

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。

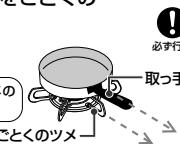


■片手鍋・底がへこんだ鍋・中華鍋などの底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・小さい鍋などは、必ず取っ手を持ち不安定な状態で使用しない

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。必ず取っ手を持ちながら調理してください。



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



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。

■軽い鍋は調理物を含めて250g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。

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。

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、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。ガス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。

■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。

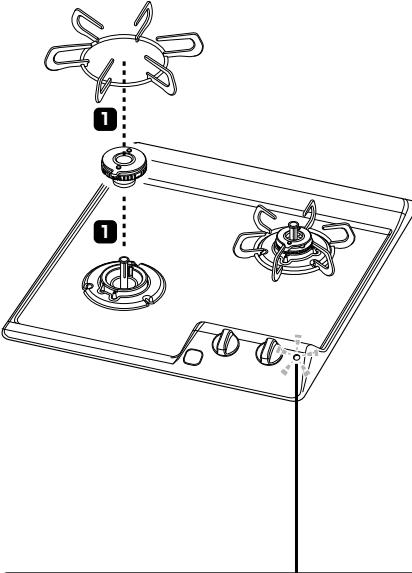
■強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など鍋の種類によってはごとくがくっついています。長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。

※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」（24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？

☞ 24ページ

② 単1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？

☞ 16ページ

電池交換サインが点滅していたら…乾電池の交換時期です。
乾電池の交換のめやすは約1年です。（単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個をご使用の場合）

使用時に電池交換サインが点滅したときは、乾電池が消耗していますので、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

●乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作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。

●乾電池がさらに消耗すると、電池交換サインが点灯に変わり、機器が使用できなくなります。

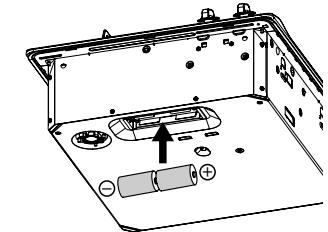
●乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点滅・点灯もしなくなりますので注意してください。

乾電池の交換方法

乾電池が消耗してくると操作つまみを押し回したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。
新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

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＞



※電池ケースは機器底面の手前側にあります。

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 \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（電池交換サインの点滅）めやすは約1年です。（付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なると交換時期がめやすより短くなる場合があります。マンガン乾電池をご使用の場合は寿命が短くなります。
- 新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わず、必ず2個とも同じ種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月一年）」を過ぎている場合は自己放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池ス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

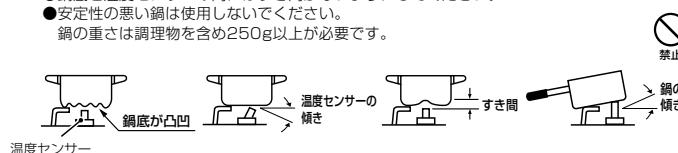


■温度センサーが正しくはたらかなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

火災などの原因となり大変危険です。

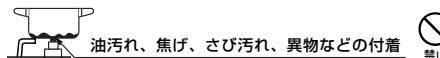
■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 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250g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。

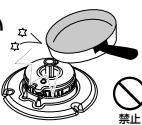


! 注意



■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



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、またはもよりの大坂ガスまで点検・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		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} (多層を含む)	※1	※1	○	温度センサーに適しています。
フライパン 平底中華鍋 ^{※2} アルミ・鉄・ステンレス ^{※1} (多層を含む)	※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



■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

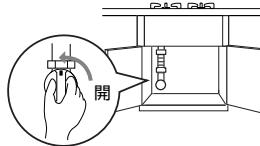
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。



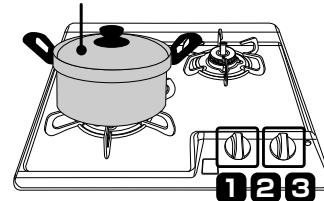
コンロの使いかた

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

①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。
☞ 20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分に変更することができます。
☞ 5ページ

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りし、点火不良になります。

●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やカレー・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に押しながら、点火「開」の位置まで回して点火する



- バチバチと音がして点火します。
(すべてのコンロ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。

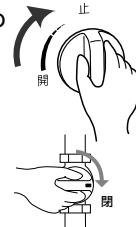
弱火ガイド

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が、消火しないようにゆっくり調節してください。

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。
☞ 21ページ

3 消火し、ガス栓を閉める

操作つまみを消火「止」の位置まで回して消火する



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。

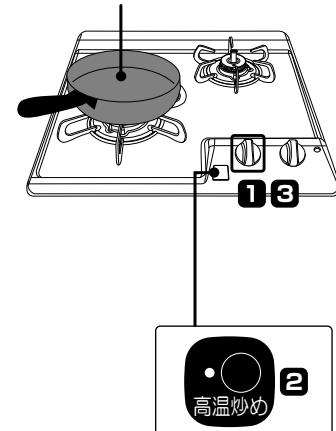


いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) チャオバーナー

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)



ワンポイント

炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが「ピッ」と鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

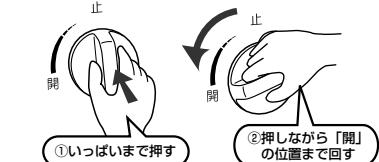


おねがい

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。

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ぱいまで押しながら、点火「開」の位置まで回して点火する

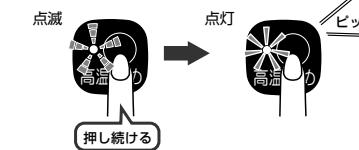


- ②操作つまみをゆっくり回し、火力調節する

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)

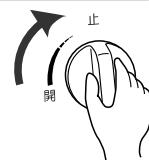


- 食材を入れ、調理を開始してください。
- もう一度高温炒めスイッチを押すとブザーが「ピッ」と鳴り、高温炒め機能が解除されます。(表示ランプは消灯します。)

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

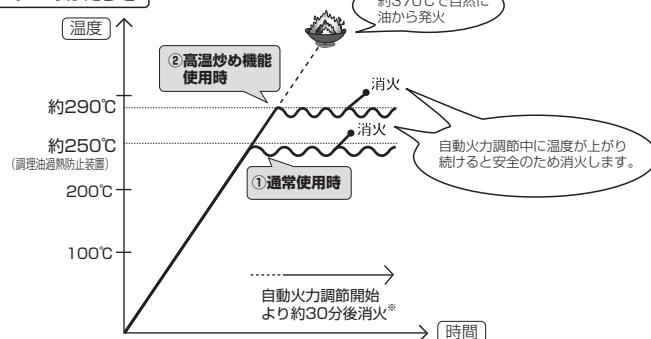
消火すると高温炒め機能は解除されます。



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、弱火の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。

(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

※1：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。

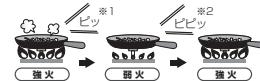
※2：火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザーが「ビビッ」と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。

●故障ではありません。

●炎の大きさが自動的に変わるために、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。

●自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどの注意してください。

●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。



警告



■揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



■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、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。☞ 24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。☞ 25~26ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動くか温度センサーを押して確認してください。スムーズに動かない場合は、温度センサーが正しくはたらかない場合がありますので、必ず点検・修理を依頼してください。☞ 26・37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。☞ 19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。電池交換サインが点滅・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。☞ 16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）」（27~32ページ）「ブザーが鳴ったら」（33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ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの



台所用
中性洗剤



やわらかい
スponジ



やわらかいブラシ
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

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。

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か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗い（25ページ）した場合などは、変色したりツヤがなくなったり、傷がついたりする場合があります。

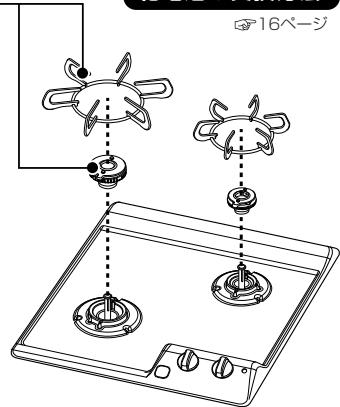
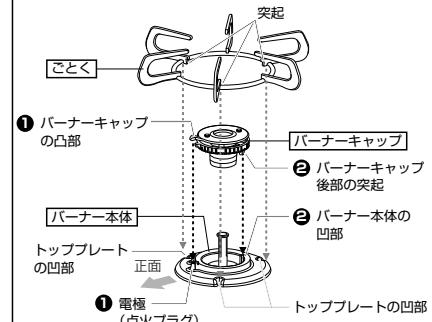
部品の取り付けと取り外し

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

乾電池の交換方法

☞16ページ



おねがい

バーナーキャップ・ごとくは消耗部品です。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。（35ページ）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。

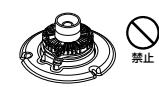
注意



■バーナーキャップは誤った取り付けでは使用しない

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

バーナーキャップの浮き・傾き バーナーキャップの裏返し



■ごとくは誤った取り付けでは使用しない

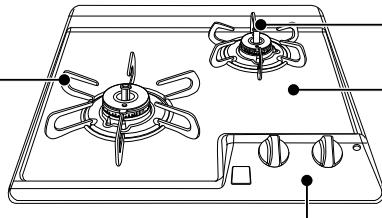
- 点火しない場合があります。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

ごとくの浮き・傾き

ごとくの裏返し



お手入れのしかた



操作部

台所用中性洗剤を含ませたスponジや布で汚れをふき取り、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、ごとくを沈めて火にかける。

②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める。

③十分に冷ました後、スponジなどで水洗いし、水気をふき取る。



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られています。はがれたり、読めなくなったりした場合は、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24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

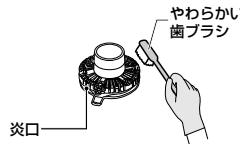
- スポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。
- お手入れの後は浮き・傾きのないように取り付けてください。



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

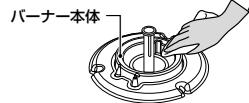
変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を固くしづった布で上面と側面の汚れをふき取る

- 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

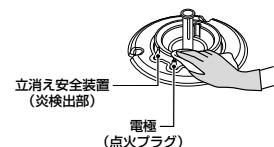


立消え安全装置（炎検出部）・電極（点火プラグ）

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)

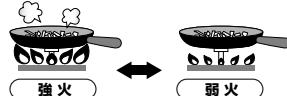
特に多い質問をまとめました

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



☞ 21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ことを防いでいます。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[※]以上続くか、弱火の状態でも温度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をさらに安心モードで約15分に変更することもできます。☞ 5ページ

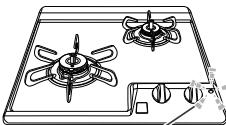
Q ●点火操作をしても火がつかない
●手を離すと消火する
●操作つまみの横にある「電池交換サイン」が点滅・点灯している



☞ 15・16ページ

A ●乾電池が消耗しています。
新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。
●乾電池の交換のめやすは約1年です。

電池交換サインが点滅・点灯



Q コンロで焼網が使えない



☞ 10ページ

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高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

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

コンロ

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。 乾電池が消耗している場合は点火しません。	ガス栓を全開にしてください。 電池交換サインが点滅・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。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。	19 15・16
操作つまみをいっぽいに押しながら「開」の位置まで回さないと点火しない場合	ガス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。	16 14・19
操作つまみをいっぽいに押しながら「開」の位置まで回さないと点火しない場合	操作つまみをいっぽいに押しながら「開」の位置まで回します。	操作つまみをいっぽいに押しながら「開」の位置まで回してください。	19 —
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。	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。	— 26
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	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とふいてください。	24 26
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	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してください。	— 24
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	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とふいてください。	— 26
操作つまみをいっぽいに押しながら「開」の位置まで回さないと点火しない場合	操作つまみをいっぽいに押しながら「開」の位置まで回します。	操作つまみをいっぽいに押しながら「開」の位置まで回してください。	16 19
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。	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。	17・18 20 28

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ

ご質問

使用中に
火力が変わる/
消火する

原因

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⇒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。

※さらに安心モードで約15分に時間を変更している場合があります。

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。

※さらに安心モードで約30分に時間を変更している場合があります。

処置方法

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。

操作つまみを回して消火「止」の位置に戻してください。

参考ページ

5・20
21

4・5
33

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。

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。

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。

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。

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。

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・19

17・26

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つまりしていると正常に燃焼しない場合があります。

バーナーキャップやごとくが正しく取り付けされていないと正常に燃焼しない場合があります。

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。

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。

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。

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。

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。

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拭いてください。

浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。

使用中は必ず換気をしてください。

炎に風が当たらないように使用してください。

異常ではありません。

異常ではありません。

26

24

12

12

—

—

—

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

炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい

原因

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。

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。

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、炎が赤くなる場合や、炎が極端に大きくなったり小さくなったりする場合があります。

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。

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。

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。

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。長期置留している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。

原因

異常ではありません。

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。

機器底面の電池ケースのそばに貼っている機器情報シールでガス種(ガスグリーブ)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。

21

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。

焼きななどをするときは、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

音について

ご質問

点火・消火の ときに「ポップ」 という音がする

原因

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。

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。

燃焼中のガスの通過音です。

19・37

参考ページ

—

—

7・37

21

10・20

13・17

18

30

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
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。	—
ブザーが「ピー」と鳴る	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ったら」を参照して処置してください。	33
ブザーが「ピー・ピー・ピー」と鳴る	操作つまみを戻し忘れてています。	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・33
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。	異常ではありません。	19
電池交換サインが点滅・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。	15・16
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。	異常ではありません。触らないように注意してください。	11
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。	19
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。	トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—

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。	35
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。	23
	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。	23
	お客様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。	お客様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。	35・37

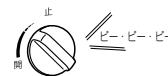
ブザーが鳴ったら

“ピー”とブザーが鳴る場合は「処置方法」に従って処置をしてください。

ブザー音	機能説明	処置方法（消火に気付いたときは…）
ピー (約4秒)	<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。	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。
	<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。	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。
	<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。	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。)
	<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。	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。)
	上記に当たるまでは、繰り返しブザーが鳴る場合は、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。	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。☞19・37ページ

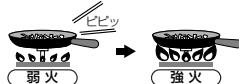
操作つまみの戻し忘れのお知らせについて

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き、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。



火力切り替えのお知らせについて（チャオバーナー）

安心・安全機能がはたらいたり、便利機能を利用して火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザーが“ビビッ”と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



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。☞19ページ
- 乾電池を取り外しておいてください。☞16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。☞22~26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27~32ページ「よくあるご質問（Q&A）」、33ページ「ブザーが鳴ったら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理しないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。

1. 品名……ガスビルトインコンロ

2. 型番……210-P972型

操作部の下の型番表示、または機器底面の電池ケースのそば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）

あんしん点検について（有料）

●「あんしん点検」とは

機器を長期間使用すると経年劣化により安全上支障が生じる可能性があります。製造から10年ほど経過した機器を対象に、大阪ガスが自主的に定めた点検項目に基づき実施する点検です。

点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであり、その後の安全を担保するものではありません。

点検の実施は、大阪ガスまたは大阪ガスが委託した事業者が行います。

点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、補修用部品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

●点検料金について

点検費用はお客様にご負担いただくことになります。

「あんしん点検」のお申し込み・点検料金などのお問い合わせは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへご連絡ください。

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（3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。
- 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

- 補修用性能部品ご機能を維持するための必要な部品の保有期間は、当商品製造中止後6年です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

廃棄時のお願い

- 本機器は乾電池を使用していますので、大型ごみなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておくとショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがやけなど、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。

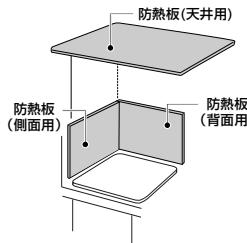
防熱板

●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	希望小売価格：税込 (本体価格)	部品コード
防熱板（背面用・側面用）	¥5,830 (¥5,300)	4015-0100-0205
防熱板（天井用）	¥5,280 (¥4,800)	4015-0100-0207



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・部品コードをご確認のうえ、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-P972型
	希望小売価格：税込 (本体価格)	部品コード	
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥990 (¥900)	1210P0400954
	小バーナー用	¥990 (¥900)	1210P4400960
ごとく	チャオバーナー用	¥770 (¥700)	1210P4400950
	小バーナー用	¥770 (¥700)	1210P4400951

*2020年10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	ガスピルトイコンロ
型番	210-P972型
型式名	A2-5-2 (PD-202B-5)
種類	2口ガスピルトイコンロ
点火方式	連続放電点火方式
ガス接続	Rc1/2
電源	DC 3.0V (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）	7.0kg
外形寸法	高さ 181mm × 幅 450mm × 奥行 509mm
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置・消し忘れ消火機能 焦げつき自動消火機能・異常過熱防止機能 操作つまみ戻し忘れお知らせ機能・火力切り替えお知らせ機能
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		
都市ガス用 13A	3.50	1.30	4.56	
LPガス用	3.50	1.30	4.46	

■外形寸法図（単位：mm）

