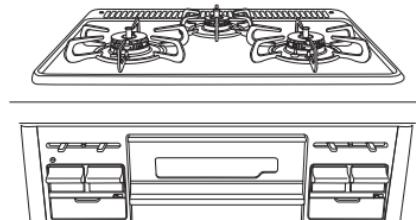


取扱説明書

ビルトインコンロ

型番	型式名
210-P472型	E3-4-37 (PD-N36A-5L)
210-P473型	E3-4-37 (PD-N36A-5R)

◎片面焼水なしグリル
◎ホーロートッププレート



Si 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。

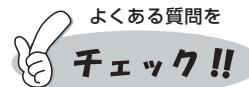
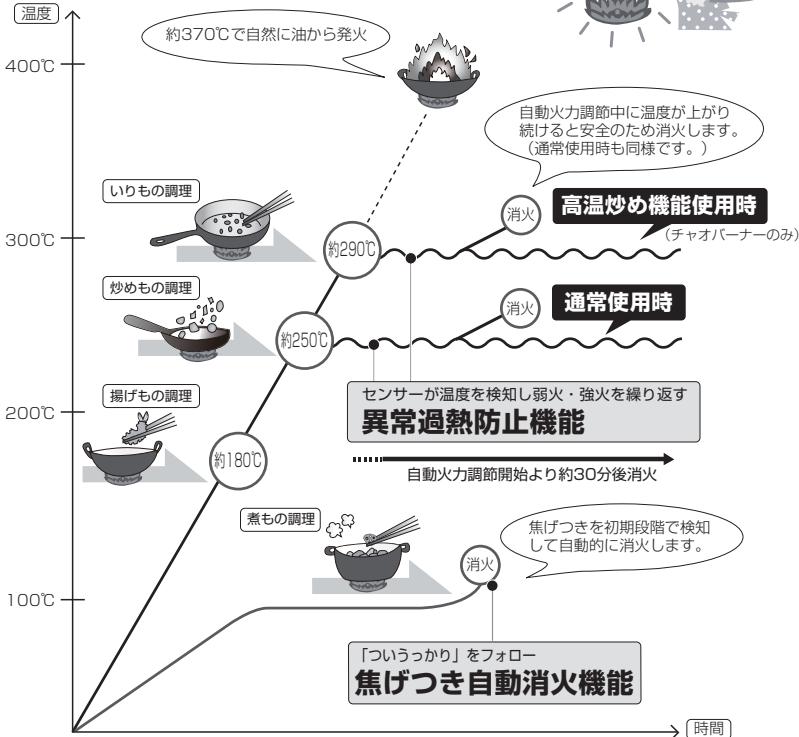
99 大阪ガス

Si センサー 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。

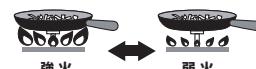
乾電池の交換方法☞24ページ

? 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☞30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パプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

高温炒め機能☞29ページ

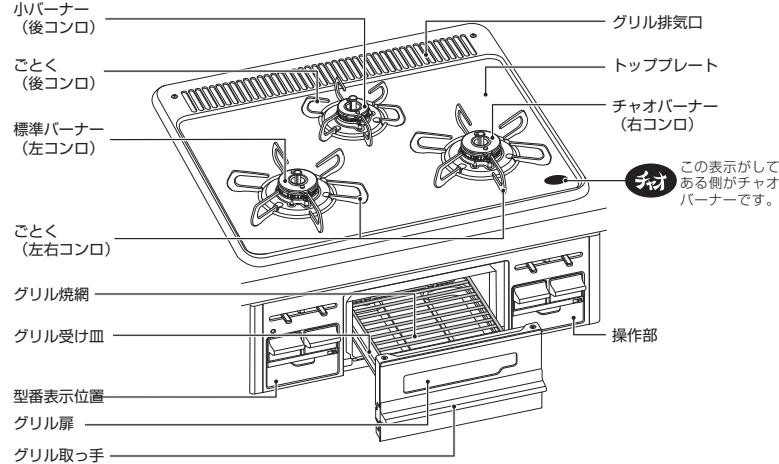


もくじ

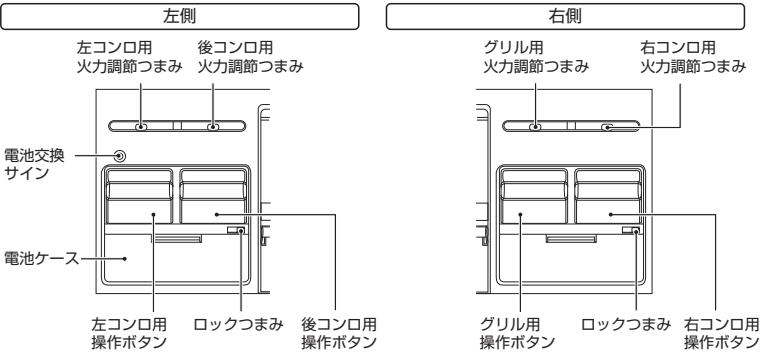
各部のなまえ	3
安心・安全機能	5
便利機能	6
あんしんモードについて	7 (コンロ30分消火)
各種設定の変更	8 (カスタマイズ機能)
安全なご使用のために	
安全上のご注意	12
ご使用前に確認ください	
部品の取り付け確認	23
乾電池の交換方法	24
コンロをご使用の前に	25
使いかた	
コンロの使いかた (基本の操作)	27
いりもの・炒めものをする	29 (高温炒め機能)
コンロタイマーを使う	31
揚げもの・焼きものをする	33 (温度キープモード)
お湯を沸かす	35 (湯沸し機能)
ごはんを炊く	37 (炊飯機能)
煮ものをする	41 (煮込み機能)
グリルの使いかた	43
長くご利用いただきたために	
日常点検とお手入れ	47
部品の取り付けと取り外し	49
お手入れのしかた	52
よくあるご質問 (Q & A)	57
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	65
長期間使用しない場合	68 /アフターサービス
別売部品・交換部品のご紹介	69
仕様	70
お問い合わせ先	71
保証書	裏表紙

各部のなまえ

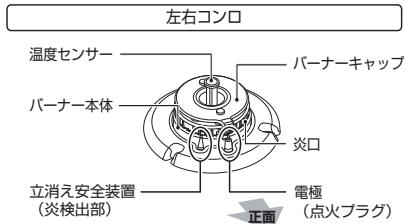
図は210-P473型です。右コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。
(210-P472型は、チャオバーナーが左側、標準バーナーが右側についています。)



正面図



バーナー部 拡大図

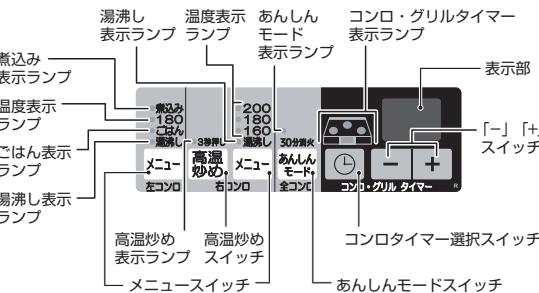


操作部 拡大図



操作部

◎210-P473型の操作部 (右コンロがチャオバーナーの機器)



◎210-P472型の操作部 (左コンロがチャオバーナーの機器)



安心・安全機能

立消え安全装置

(標準バーナー)(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

(標準バーナー)(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、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。
(後コロは自動で火力調節は行いません。)

消し忘れ消火機能

(標準バーナー)(チャオバーナー)(小バーナー) グリル

万ーの消し忘れたために、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。
(消し忘れ消火機能の時間よりも、湯沸し機能・炊飯機能・コンロタイマー機能が優先されます。)

あんしんモード (7ページ)

→コンロは自動消火するまでの時間を30分に一括で短縮することができます。

カスタマイズ機能 (8ページ)

→コンロは自動消火するまでの時間を10~90分(10分間隔)に変更することもできます。

焦げつき自動消火機能

(標準バーナー)(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、火力によって焦げ的程度異なります。

●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。

火力切り替えお知らせ機能

(標準バーナー)(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タイミングで、ブザー(ビピッ)が鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。
(炊飯機能を使用している場合は除く)



カスタマイズ機能 (8ページ)

→ブザーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

異常過熱防止機能

☞ 30ページ

(標準バーナー)(チャオバーナー)

炒めもの調理・焼きもの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。



中火点火機能

☞ 28ページ

(標準バーナー)(チャオバーナー)

コンロ点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。

グリル過熱防止機能

☞ 43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、グリル庫内の温度が異常に高くなかった場合に自動的にガスを止め消火します。

操作ボタンロック機能

☞ 26ページ

(標準バーナー)(チャオバーナー)(小バーナー) グリル

小さなお子さまのいたずらや誤操作による点火を防ぎます。

操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

(標準バーナー)(チャオバーナー)(小バーナー) グリル

安心・安全機能がはたらいたり、便利機能を使った調理が終了して自動消火した場合に、操作ボタンを戻し忘れるごとにブザー(ビー・ビー・ビー)が鳴り、お知らせします。乾電池が消耗するので、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

あんしんモード

☞ ページ

(標準バーナー)(チャオバーナー)(小バーナー)

コンロの消し忘れ消火時間を約2時間から約30分にワンタッチで短縮できます。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。また解除もワンタッチで行えます。

便利機能

高温炒め機能

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

タイマー機能

☞ 31・46ページ

(標準バーナー)(チャオバーナー)(小バーナー) グリル

コンロはいずれか1か所で1~99分まで設定できます。グリルは1~22分まで設定できます。

設定した時間が経過すると自動消火し、メロディでお知らせします。

温度キープモード

☞ 33ページ

(標準バーナー)(チャオバーナー)

チャオバーナーは、温度を5段階(160~200°C)のいずれかに設定することができます。天ぷらなどの揚げ物の調理や、ホットケーキなどの火加減が難しい焼きものの調理をするときに便利です。

標準バーナーは180°Cのみ設定することができます。

湯沸し機能

☞ 35ページ

(標準バーナー)(チャオバーナー)

沸騰後に自動消火します。

カスタマイズ機能 (8ページ)

→沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。

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

炊飯機能

☞ 37ページ

(標準バーナー)

自動的にごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。

カスタマイズ機能 (8ページ)

→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるよう変更することもできます。

煮込み機能

☞ 41ページ

(標準バーナー)

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

あんしんモードについて (コンロ30分消火)

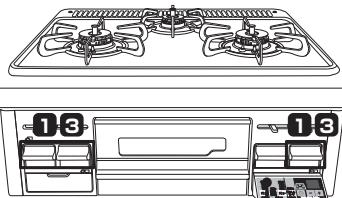
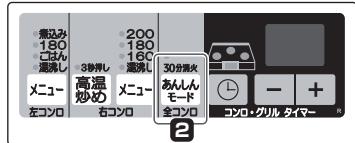
「あんしんモード」に設定すると、 コンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの 時間を30分に短縮できます。	初期設定（解除した場合）	設定した場合
	2時間（120分）	30分
※カスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。		

簡単操作でさらに安心設定を希望される方におすすめです。

※すべてのコンロの設定を一括で変更します。一度設定すると設定内容を記憶していますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。（ご使用のたびに表示ランプが点灯します。）

準備

操作部を開ける



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

1 点火する

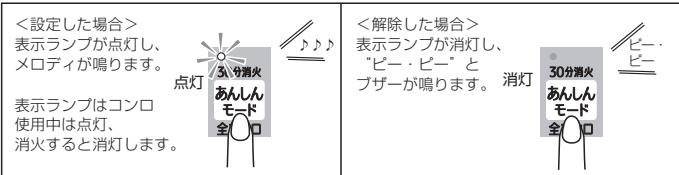
いずれかのコンロを点火する

左コンロ・右コンロ・後コンロのいずれかの操作ボタンをいっぺいまで押し込んで点火します。

2 あんしんモードを設定/解除する

あんしんモードスイッチを押す

- 「あんしんモード」が設定、または解除されます。
- 設定と解除は同じ操作方法です。
- あんしんモード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。



3 消火する

①で点火したコンロの操作ボタンを押して消火する

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

安心・安全機能、便利機能を下記の範囲で設定（カスタマイズ）できます。
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。

適応機能	初期設定	変更内容	手順参照 ページ
コンロの消し忘れ消火機能	2時間 (120分)	10~90分 (10分間隔)	9・10
湯沸し機能（沸騰検知のお知らせ）	「3」 (標準)	5段階調節可能 早くしたいとき：1または2 遅くしたいとき：4または5	9・10
湯沸し機能（保温）	保温なし	保温あり (沸騰後、5分間弱火で保温する)	9・10
炊飯機能	「3」 (標準)	5段階調節可能 やわらかにする：1または2 硬くする：4または5	9・10
火力切り替えお知らせ機能	音あり	音なし	11

- カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
- 消し忘れ消火機能の時間よりも湯沸し機能・炊飯機能・コンロタイマー機能が優先されます。
(あんしんモードやカスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合も同様です。)
- あんしんモードで消し忘れ消火機能の時間を短縮している場合は、カスタマイズ機能の設定よりもあんしんモードの設定が優先されます。
- あんしんモードを設定していると、カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の時間を変更することはできません。

リセット機能

カスタマイズ機能で変更した内容を初期設定（工場出荷時の設定）に戻す機能です。

- ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する

②チャオバーナーの操作ボタンをいっぺいまで押し込んで点火の位置にする

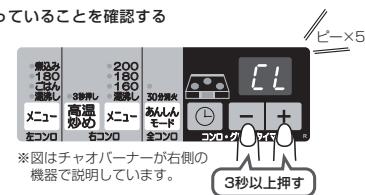
③すぐに（10秒以内）チャオバーナーの操作ボタンを押し戻して消火の位置にする

④②③スイッチを2つ同時に長押しする（3秒以上）

- ブザー（ビー）が5回鳴り、表示部に「**リ**」が点灯します。

- 「**リ**」が消灯するとリセット完了です。

- 「**リ**」が消灯しない場合は再度②からやり直してください。



各種設定の変更（カスタマイズ機能）

各種設定を変更する前に設定準備を行ってください。

設定準備が完了してから1分以内に各種設定変更を開始してください。1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

設定準備をする
（共通操作）

各種設定を変更する

設定を完了する
（共通操作）

- 1 ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する**

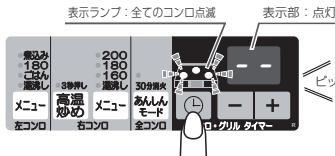
- 2 ①グリルの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火の位置にする**
- 操作ボタンを押すと、すべてのバーナーで同時にパチパチと放電しますが、異常ではありません。
- 
- ※10秒以内
- ※10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。

コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更

初期設定：120分（表示「-」）

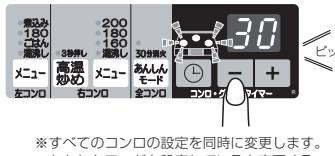
- 4 ④スイッチを押す**

- コンロタイマー表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



- 5 ②+スイッチを押し、設定を変更する**

- 10~90分の間で10分刻み、および120分に設定できます。



※すべてのコンロの設定を同時に変更します。
※あんしんモードを設定していると変更することができません。

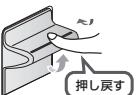
- 6 いずれかの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火の位置にする**



いずれかの操作ボタンを押すとメロディが鳴り、設定した内容に変更されます。

※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

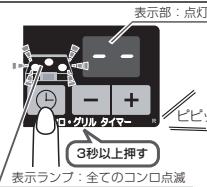
- ②すぐにグリルの操作ボタンを押し戻して消火の位置にする**



※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 ④スイッチを長押しする（3秒以上）**

チャオバーナーが「ピピッ」と鳴り、コンロタイマー表示ランプが点滅し、表示部が点灯（「コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更」で設定している内容が点灯）すると設定準備完了です。

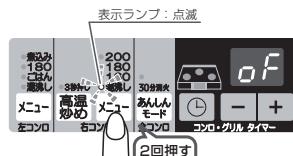


湯沸し機能の沸騰をお知らせするタイミングの変更

初期設定：3

- 4 ④チャオバーナーのメニュー・スイッチを押す**

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



- 5 ②+スイッチを押し、設定を変更する**

- 1~5段階で調節できます。



ON (オン) : 保温5分
OF (オフ) : 保温なし



- 4 ④標準バーナーのメニュー・スイッチを押す**

- ごはん表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



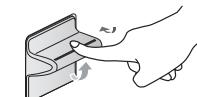
- 5 ②+スイッチを押し、設定を変更する**

- 1~5段階で調節できます。



- 7 設定後は、操作ボタンを消火の位置に戻してください。**

※操作ボタンを戻し忘れると、操作ボタン戻し忘れお知らせ機能がはたらきます。☞5ページ



その時点の設定を記憶します。

設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。

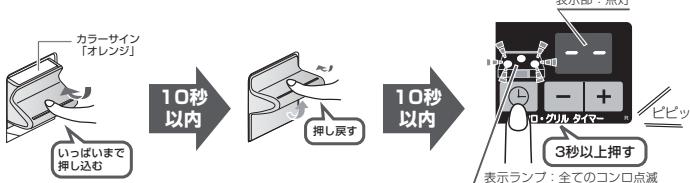
各種設定の変更（カスタマイズ機能）

各種設定を変更する前に設定準備を行ってください。

設定準備が完了してから1分以内に各種設定変更を開始してください。1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

（共通操作）
設定準備をする

9・10ページの ①②③ 手順に従って設定準備を行ってください。



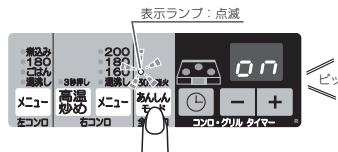
（共通操作）
各種設定を変更する

火力切り替えお知らせ機能のあり/なしの変更

初期設定：OFF

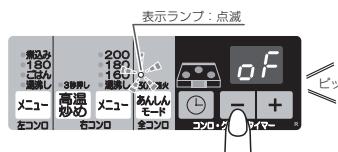
④ スイッチを押す

- あんしんモード表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



⑤ スイッチを押し、設定を
変更する

- OFF (オン) : お知らせ音あり
OF (オフ) : お知らせ音なし



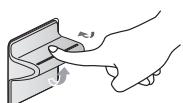
⑥ いずれかの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで
点火の位置にする

いずれかの操作ボタンを押すとメロディが鳴り、
設定した内容に変更されます。



⑦ 設定後は、操作ボタンを消火の位置に戻してください。

*操作ボタンを戻し忘れると、操作ボタン戻し忘れお知らせ
機能がはたらきます。[☞ 5ページ](#)



設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。
その時点の設定を記憶します。

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おすすめしています。あんしん点検については68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を基にしています。（製造年月の確認のしかたは13ページに記載しております。）
- ・使い方によっては、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。

	禁止 火気禁止 分解禁止 接触禁止	この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。
	注意	この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。

危険

ガス漏れに気づいたときは…

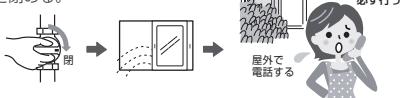
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇その他）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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）

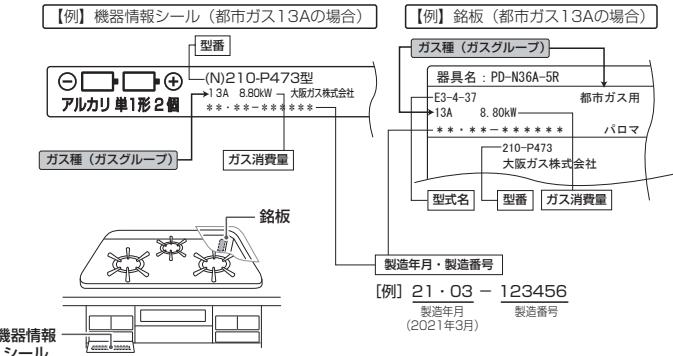
⚠ 警告



必ず行う

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

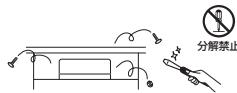
- 供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので使用しないでください。
- 特に転居した場合は必ず供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しているか確認してください。
- ・銘板は機器内部の背面に貼ってあります。機器情報シールは電池ケースふたを開けると貼っています。機器のガスの種類（ガスグループ）を確認することができます。
- ・供給ガスの種類がわからない場合、または合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。



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。



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使用してください。

■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

工事説明書に従って正しく設置してあることを確認してください。

※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。

防火措置を行わないと、火災の原因になります。

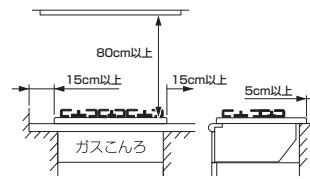
※壁の構造がわからない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売）を取り付けてください。



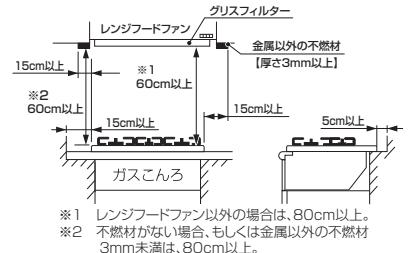
■離隔距離を守って設置する

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



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



■離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける

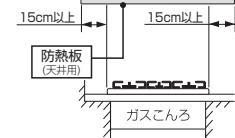
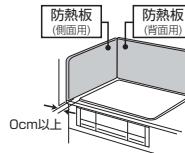
別売の防熱板を図のように取り付けてください。

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(側面用)	4015-0100-0205	350mm	535mm
防熱板(背面用)	4015-0100-0206	350mm	600mm
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



禁止

■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝・外出をしない

- 調理物が異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理物に火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によってはグリル過熱防止機能がはたらく前やグリルタイマーが終了する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ずいったん火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらい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。



必ず行う

■点火・消火の確認をする

- 点火時は、火がついたことを確認する
 - 消火時は、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める
- 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。

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、樹脂製品、電気製品、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。



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、けがなどの思ぬ事故や異常過熱、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



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)」(57~64ページ)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(65~67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。

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。



■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。



！警告

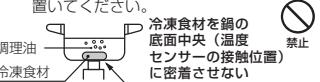


禁止

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。



■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、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。



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つたり、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ないないと発火するおそれがあります。



■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



- 高温炒め機能で揚げもの調理をしない

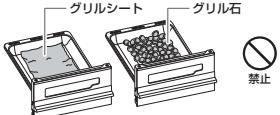
調理油が過熱され発火のおそれがあります。



グリルには…

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

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



- 脂が多く出る調理では、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。



- グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない

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



- 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。使用前にグリル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。



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ガスが屋内に流れ込むことがあります。



- 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るな

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。



■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）傷をつけたりしない
また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない
ガラスが割れてしまう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まない
熱や炎で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。



接触禁止

- 使用中や使用直後は操作部・操作ボタン・火力調節つまみ・グリル取っ手以外は触らない

●やけどのおそれがあります。
●グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していくなくてもオーブンを使用するとトッププレートが熱くなります。

1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。触らないように注意してください。

●つかまり立ち・低い歩きをする乳幼児がグリル扉でやけどしないよう注意してください。



- 幼いお子さまだけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



- 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。

安全上のご注意（使用編）

⚠ 注意



■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。



■ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、機器を使用しないときは操作ボタンをロックする、またはガス栓を閉める

ペット（犬や猫など）は機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがだけをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。
☞ 26ページ
またはガス栓を閉めてください。



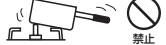
コンロ使用時には…

■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。不完全燃焼や機器損傷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、けどのおそれがありますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



コンロ使用時には…

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、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、滑つてやけどのおそれがあります。取っ手を持って使用する、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

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、中火以下での火力で使用する

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■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、けどのおそれや鍋などの取っ手が破損する原因になります。

■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。

グリル使用時には…

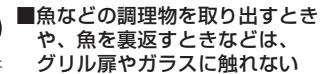
■グリル受け皿に水などを入れない

この機器はグリル受け皿に水を入れる必要のないタイプです。水を入れないでご使用ください。

水などが高温になり、こぼすとけどのおそれがあります。

■魚などの調理物を取り出すときや、魚を裏返すときなどは、グリル扉やガラスに触れない

けどのおそれがあります。グリル扉はいっぱいまで水平に引き出してください。



⚠ 注意



コンロ使用時には…

■グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

万ー、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…



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



■グリル扉を開けたままにしない

グリル扉を開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により、トッププレート・火力調節タムシ・操作ボタン・ワークトップなどが過熱され、けどうや変形・変色の原因になります。



■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてけどうをするおそれがあります。



■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

脂に引火してグリル排気口から炎が出るおそれがあります。けどう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。



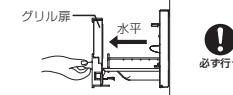
グリル使用時には…

■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。

■グリル扉はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

グリル扉を持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、けどうや損傷のおそれがあります。☞ 43ページ
グリル受け皿にたまつた高温の脂をこぼすと、けどのおそれがあります。



■グリルプレート（別売品）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。



グリル使用時には…

■グリル排気口に手や顔を近づけない

■鍋の取っ手などをグリル排気口に向ける

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

安全上のご注意 (使用編)

！注意

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。

■操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。[26ページ](#)

■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。



禁止



必ず行う

機器の点検・お手入れするときは…

■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。



必ず行う



注意

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かき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。

■使用するバーナーの操作ボタンを間違えないようにしてください。

■初めて使うときは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。

■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るときは、必ず火を消してください。

■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。

■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。

■ワークトップ下面と機器本体上面とのすき間を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。



■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。

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。
詳しい設置方法は「部品の取り付けと取り外し」（49~51ページ）を参照ください。

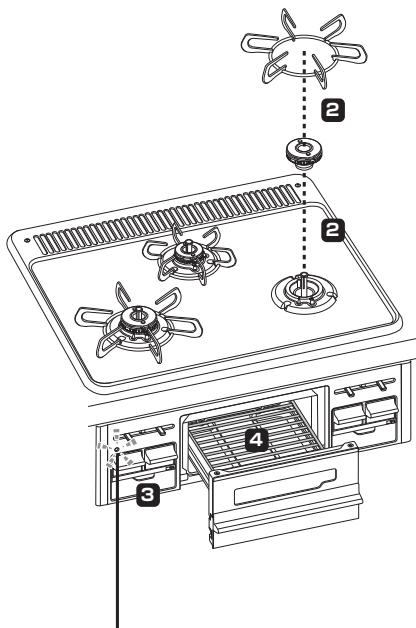
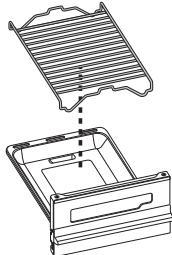
1 梱包部材は残っていませんか？

グリル庫内に紙や梱包部材が残っていないことを確認ください。

2 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？

3 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？

4 グリル焼網・グリル受け皿はガタつきなく取り付けられていますか？



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えなくなります。

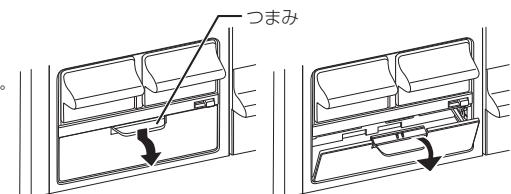
- 乾電池が消耗してると安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。
- 乾電池がさらに消耗すると、電池交換サインが点灯に変わり、機器が使用できなくなります。
- 乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点滅・点灯もしなくなりますので注意してください。

乾電池の交換方法

乾電池が消耗してくると操作ボタンを押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 電池ケースふたを開ける

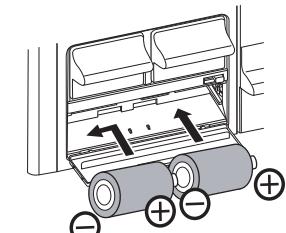
電池ケースふたのつまみを押し下げて、手前に倒して開けます。



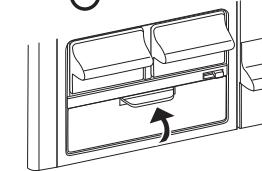
2 古い乾電池を取り出す

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④を右側にして入れます。
- 先に入れた乾電池を左に押しながら2個目の乾電池を入れます。



4 電池ケースふたを閉める



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 端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サインの点滅）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・漏液などにより、やけどやけの原因になります。
- 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、使用され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

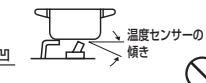


■ 温度センサーが正しくはたらかなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

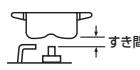
火災などの原因となり大変危険です。

■ 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。



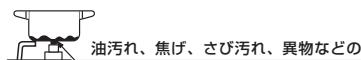
- 鍋底と温度センサーの間にはすき間がないようにしてください。



- 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。



油汚れ、焦げ、さび汚れ、異物などの付着

■ 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



注意



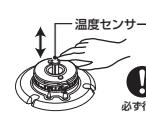
■ 温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

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。



■ 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。



調理に適した鍋を選ぶ (炊飯機能に適した鍋については38ページをご覧ください。)

○：適しています

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

鍋などの種類	油調理		その他の調理	煮込み機能	湯沸し機能	備考
	揚げもの (温度キーモード含む)	炒めもの				
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋※1 (多層を含む)	○ ※1	○ ※1	○	○ ※1	○ ※1	温度センサーに適しています。
フライパン 平底中華鍋※2 アルミ・鉄・ステンレス※1(多層を含む)	○ ※1	○ ※1	○	—	○ ※1	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷら鍋(鉄)	○	—	—	—	—	
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	×	×	○ (ただし、消火する場合があります。)	×	×	揚げものの調理・炒めもの調理には適していません。発火することがありますので使用しないでください。
丸底中華鍋	×	×	○	×	×	揚げものの調理・炒めもの調理には適していません。揚げものの調理・炒めもの調理以外の調理は、鍋底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確認してください。
やかん	—	—	○	—	○	

※1：鍋底の厚さの薄い(2.5mm以下)ステンレス製の鍋・フライパンは適していません。

※2：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。



警告



■ 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。

操作ボタンロック機能（ロックつまみ）について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

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

【操作方法】

ロック	解除
つまみが右 ➡ ロック	つまみが左 ⬅ 解除

【ロックつまみの位置】

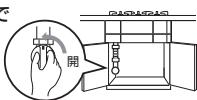




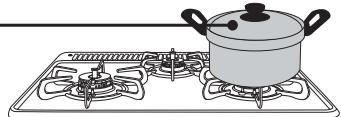
コンロの使いかた (基本の操作)

準備

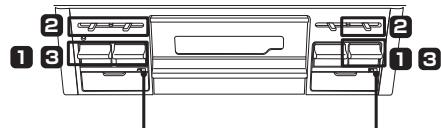
すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



ごとくの中央に鍋などを置く



ロックつまみが解除されていることを確認する [26ページ](#)



ワンポイント

◎いりもの、炒めもの、あぶりものをするときは…

- 高温炒め機能を使用して調理してください。[29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。

◎揚げ物をするときは…

温度キープモードを使用して調理してください。[33ページ](#)

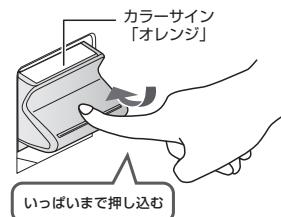
おねがい

- グリル庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- 鍋にこ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自づまりし、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。
- 焦げつきやすい調理の場合は、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、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

1 点火する

コンロの操作ボタンをいっぱいまで押し込む

- パチパチと音がして点火します。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）
- 点火のとき、火力調節つまみは、後コンロ…強火の方向に移動します。
左右コンロ…中火の位置（中央）に移動します。
(中火点火機能) [55ページ](#)

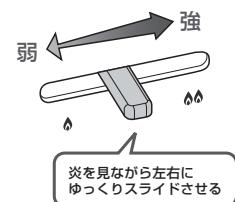


- 操作ボタンが押してあるときは、カラーサインが表示されます。
- 手を離しても点火していることを確認してください。
- ※操作ボタンをいっぱいまで押し込まないと、手を離したときに消火する場合があります。

2 火力調節する

炎を見ながら火力調節つまみをゆっくり動かす

- 火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。
- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

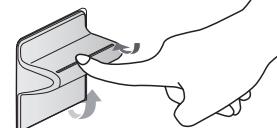


コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火⇒弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能が作動します。
(左右コンロのみ) [30ページ](#)

3 消火し、ガス栓を閉める

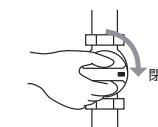
コンロの操作ボタンを押して消火する

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。



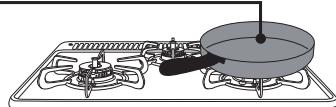


いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) [チャオバーナー]

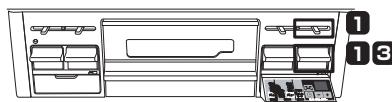
いりもの・炒めもの・あぶりもの調理などで、炎が小さくなったり消えてうまく調理できない場合、高温炒め機能をご使用ください。高温炒め機能を設定すると、強火⇒弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。

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)



操作部を開ける



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

1 点火し、火力調節する

①チャオバーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

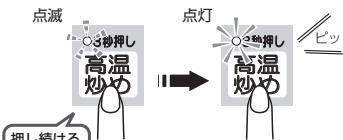
②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて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“ピー”と鳴り、高温炒め機能が解除されます。
(表示ランプは消灯します。)



3 消火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して消火する

消火すると高温炒め機能は解除されます。

おねがい

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

ワンポイント

- 炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが“ピッ”と鳴り、自動的に弱火になったときが真具材の入れ頃です。
- コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。
☞31ページ

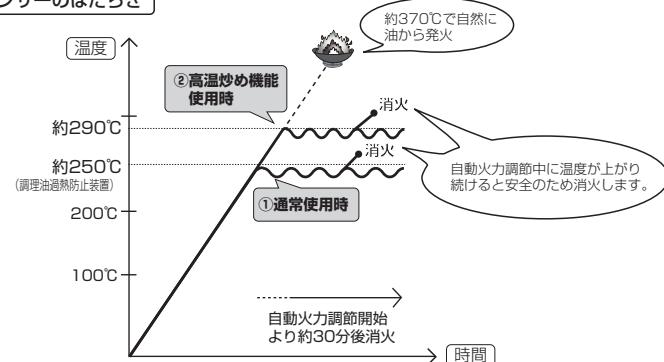


知っておいてね

異常過熱防止機能について

(標準バーナー) (チャオバーナー)

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分続くと、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。
※後コンロ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。

※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“ピピッ”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、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、操作ボタンを押して消火の位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。



警告



■揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



■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。

注意



コンロタイマーを使う

標準バーナー チャオバーナー 小バーナー

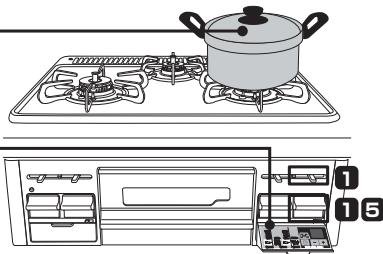
いずれか1か所のコンロで1~99分までの自動消火タイマーを設定できます。
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。

*あんしんモード（7ページ）やカスタマイズ機能（8ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合も
コンロタイマーが優先されます。

準備

ごとくの中央に鍋などを置く

操作部を開ける



※図はチャオバーナーが右側の機器で
右コンロのタイマーをセットした場合です。

知っておいてね

- コンロタイマーは1か所のコンロのみセットすることができます。
- コンロタイマーとグリルは同時に使用できます。
- 調理中にコンロタイマーを他のコンロに変更する場合は、**(④)**スイッチを押して変更してください。
この場合、表示部に“3”が表示されますので、再度タイマー時間をセットしてください。
- 左右コンロはコンロタイマーを使用中に同じコンロの**(④)**スイッチを押すとコンロタイマーが解除される場合があります。煮込み・温度キープモードを設定してからコンロタイマーを設定してください。

コンロタイマーと「温度キープモード」「高温炒め機能」「煮込み機能」のいずれか1つの機能を同時に使用することができます。

途中で取り消したいときは、取り消したい機能のスイッチを表示ランプが消える（取り消し）まで押して取り消してください。

***(④)**スイッチを押して温度キープモードや煮込み機能を取り消した場合は、コンロタイマーも同時に取り消されます。

コンロタイマーとグリルを同時に使用している場合

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



同時に使用しているときに残り時間を変更するには…

- タイマー時間を変更したい箇所の表示ランプが点滅中に**(④)**スイッチを押して、時間を変更します
- 変更後、最後の操作から5秒後に表示ランプが点滅している箇所の残り時間を変更できます。



途中で取り消すときは…

(④)スイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

1

点火し、火力調節する

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

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2

タイマーをセットするコンロを選択する

- (④)**スイッチを押し、タイマーをセットしたいコンロを選択する

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

→「標準バーナー」→「チャオバーナー」→「小バーナー」
「取り消し（消灯）」←



3

タイマー時間をセットする

- または**(+)**スイッチを押し、タイマー時間をセットする

- お使いのたびにセットしてください。初期設定は3分です。
- 1~99分まで（1分刻み）セットできます。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。



- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 使用途中でコンロタイマーを設定する場合、点火後約2時間（コンロの最長持続時間）を超えない範囲での設定となります。
- 30分経過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。
- いろいろなや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおおすすめします。（高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火するため。）

4

設定時間が終了すると自動消火

- 設定時間終了30秒前になるとブザー（ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ）が3回鳴って、分から秒表示に変わります。



- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。



- 自動消火後、約10秒後に表示部とコンロタイマー表示ランプが消灯します。

5

操作ボタンを戻す

コンロの操作ボタンを押して消火の位置にする



揚げもの・焼きものをする (温度キープモード)

温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げもの、ハンバーグなどの焼きもの調理に便利です。
標準バーナーでは180°C設定のみ使用することができます。
(左右コンロ同時に使用可能)

標準バーナー
チャオバーナー

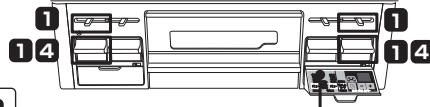
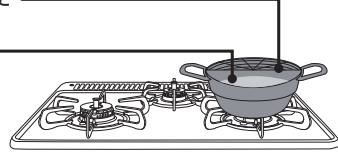
準備

ごとくの中央に揚げもの調理や焼きもの調理に
適した鍋などを置く（左右コンロ）

鍋に油を入れる

知っておいてね

揚げもの調理時の油量は500~1000mL
で食材が十分にかかる量が適量です。
※油量が少ないと油の温度は設定温度より
高めに、多いと低めになります。



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

おねがい

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

操作部を開ける



ワンポイント

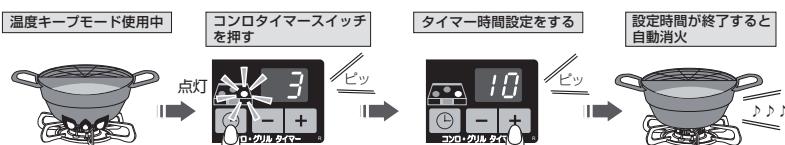
揚げもの以外のホットケーキやハンバーグのような、焼きもの調理も簡単に作ることができます。

■鍋の種類・鍋底の厚さ、油の量など
により、設定した温度と異なる場合
があります。

○設定温度のめやす

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

コンロタイマー機能を使用して、温度キープモードで調理する時間（1~99分まで）を設定することができます。☞31ページ



コンロタイマーは、点火後約2時間（コンロの最長持続時間）を超えない範囲での設定となります。
30分経過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。

途中で取り消すときは…

スイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

※コンロタイマーを同時使用している場合は、コンロタイマーも取り消されます。

1 点火し、火力調節する

- ①左コンロまたは右コンロの操作ボタンをいっぺいまで押し込んで点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 温度を設定する

- メニュー スイッチを押し、お好みの温度を設定する

<標準バーナー>

- 180°Cのみ設定できます。
- 押すたびに、下記のように切り替わります。



<チャオバーナー>

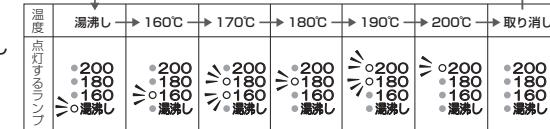
- 160~200°Cまで10°Cきざみで設定できます。
- 設定温度は調理中でも変更できます。
- 押すたびに、下記のように切り替わります。



<標準バーナー>



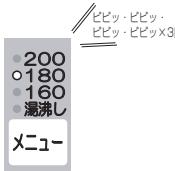
<チャオバーナー>



3 調理する

設定温度になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴ってお知らせします。調理を開始してください。

- 調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。
弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザーが“ピピッ”と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。
- 調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。
①から操作を行ってください。



カスタマイズ機能（8ページ）

→火力切り替え時のブザーでお知らせを鳴らないように設定することもできます。

4 消火する

左コンロまたは右コンロの操作ボタンを押して消火する



お湯を沸かす（湯沸し機能）

沸騰後に自動消火します。また、保温を設定すると弱火で5分間保温した後、自動消火します。
(左右コンロ同時に使用可能)

標準バーナー
チャオバーナー

準備

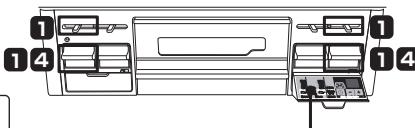
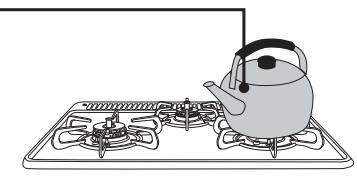
ごとくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く
(左右コンロ)

ワンポイント

水の量のめやす：500～2000mL

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

操作部を開ける



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

知っておいてね

●以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したとセンサーが判断してしまうことがあります。

- ・熱いお湯を沸かし直した場合
- ・やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
- ・ふたのない鍋でお湯を沸かした場合

●カスタマイズ機能の5分間保温に設定した場合（8ページ）、保温時に自動で弱火になると火力は大きくできません。火力を変更する場合は、一度消火してから再度点火してください。

カスタマイズ機能（8ページ）

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

5段階で調節することができます。
(初期設定は「3」)
数字が小さくなるほど沸騰のお知らせが早まります。



おねがい

●やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれことがあります。やけどなどに注意してください。

●温度センサーを正しくはたらかせるために、湯沸し機能を使用中は次のことを守ってください。

- ・ふたの開け閉めをしない
- ・水をかき混ぜない
- ・やかんや鍋を動かさない
- ・水を追加しない
- ・具を入れない
- ・火力を変えない

途中で取り消すときは…

スイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

1

点火し、火力調節する

- ①左コンロまたは右コンロの操作ボタンをいっぶいまで押し込んで点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2

湯沸しを選択する

スイッチを1回押して「湯沸し」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

<標準バーナー>

→「湯沸し」→「ごはん」→「180」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←

<標準バーナー> <チャオバーナー>



<チャオバーナー>

→「湯沸し」→「160」→「160・180」→「180」
「取り消し（消灯）」←「200」←「180・200」←

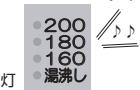
3

沸騰すると自動消火

沸騰後、メロディが鳴ってお知らせし、湯沸し表示ランプが点滅に変わり、自動消火します。

自動消火後、約10秒後に湯沸し表示ランプが消灯します。

<チャオバーナーで説明>



消灯

カスタマイズ機能（8ページ）

→沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。

- 沸騰時はブザー（ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ）が3回鳴って、自動的に弱火になります。
- 湯沸し表示ランプが点滅に変わります。



点滅

5分後



消灯

4

操作ボタンを戻す

左コンロまたは右コンロの操作ボタンを押して消火の位置にする



ごはんを炊く（炊飯機能）

標準バナー

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

準備

① お米の量を正確にはかる

お米の量を正しくはかる

【例】
180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。

<1回で炊ける量>

ごはん	1～5合
炊込みごはん	1～4合



② お米をとぐ

たっぷりの水で、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

- はじめのとぎ水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためにです。
 - 「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。
- ※お米のとぎが足りない場合は、におい、着色、ふきこぼれ、焦げの原因になります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
- 新米・古米・無洗米、または硬め・やわらかめなどの好みによって水の量を加減してください。
- 水の量（調味料・だしを含む）はめやすです。好みに応じて加減してください。
- 炊込みごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。

くごはん>

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

<おかゆ>

お米の量	水の量
合数（重量）	容量
0.25合（約38g）	45mL 約350mL 約390mL
0.5合（約75g）	90mL 約550mL 約670mL
1合（約150g）	180mL 約880mL -

*おかゆを炊く場合は、上記の水の量で、蒸込み機能を使い、火力調節つまり位置に合わせ、タイマー時間を40分にしてください。

調味料や具は炊き上がり後に入れてください。はじめから入れるとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。また、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれてうまく炊けない場合があります。

お米を水に浸しておく時間

- 水加減後、右記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
- 一度水に浸したお米は碎けやすくなります。碎け米・粉米などが混じって炊飯されるとき、炊きあがりが悪くなります。
- 一度水に浸したお米は碎けやすくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- 水の量を多めにしてください。詳しくは「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。

無洗米を炊くときのコツ

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

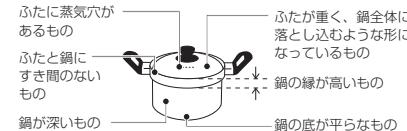
準備（つづき）

④ 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。下記の一覧表を参考に、炊飯に適した鍋をお選びください。

炊飯機能に適した鍋



炊飯専用鍋も別売しています。
☞ 69ページ

炊飯機能に適した鍋	ごはん	炊飯量・ポイント
別売の 炊飯専用鍋	型番 PRN-32型	○ 白米：3合、炊込みごはん：2合
	型番 PRN-52型	○ 白米：5合、炊込みごはん：4合
アルミ製の鍋	○	薄手（2mm以下）の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ ステンレス製の鍋	○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm以下）のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋	✗	うまく炊けないので使用しないでください。
ガラス鍋・圧力鍋・ 多層鍋	✗	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています

✗：適していません（温度を正しく検知できません）

知っておいてね

- 浅い鍋はふきこぼれことがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質や厚み・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどうまく炊けない場合があります。このような場合は別売の炊飯専用鍋をお使いください。☞ 69ページ
- 炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。

<炊飯時間のめやす>

ごはん 約30分（むらし10分を含む）

<むらし後は…>

ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分がとびおいしくなります。



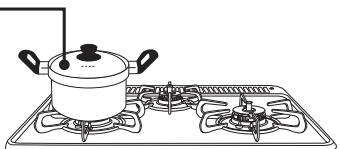
ごはんを炊く（炊飯機能）

準備（つづき）

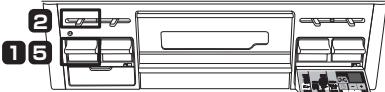
⑤ 鍋を置く

ごとくの中央に鍋などを置く
(標準バーナー側)

※鍋底の中心と温度センサーがしっかりと密着する
ように置いてください。



操作部を開ける



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

■炊飯中に誤って消火してしまったとき

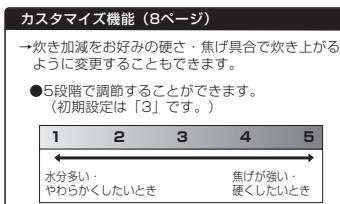
すぐに点火し、点火した火力のまま「ごはん」を選択する

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

途中で取り消すときは…
[スイッチ]を消灯（取り消し）まで押してください。

炊飯開始後、一定時間が経過すると[スイッチ]での取り消しあななくなります。

取り消すときは一度消火してください。



おねがい

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



標準バーナー

1

点火する

標準バーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

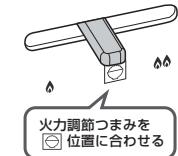
2

火力調節する

火力調節つまみを「□」位置に合わせる

※ワンポイント※

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



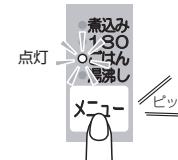
3

ごはんを選択する

メニュー スイッチを2回押して「ごはん」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

→「湯沸し」→「ごはん」→「180」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←



4

炊きあがると自動消火、むらしがスタート

- 炊きあがると自動消火し、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴ります。

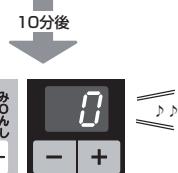
- ごはん表示ランプが点滅に変わり、表示部に10を表示し、むらし（10分）がスタートします。

- むらし時間の経過とともに表示部に表示される数値（残りのむらし時間（分）の表示）が変わります。

- むらし中に[スイッチ]を押すと、ごはん表示ランプと表示部が消灯し、むらし終了のメロディは鳴りません。

- 他コンロのコンロタイマーやグリルを使用中はタイマーの時間が優先されるため、むらし時間は表示されません。

- むらしが終了するとメロディが鳴ってお知らせします。



5

操作ボタンを戻す

標準バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする



煮ものをする（煮込み機能）

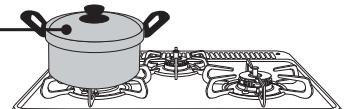
標準バーナー

煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきや吹きこぼれを抑えながら自動的に火力を調節します。
ロールキャベツ・カレー・シチュー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。

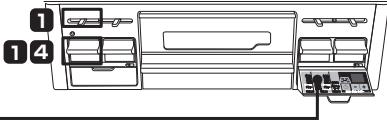
沸騰すると自動で火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100°C前後の温度を維持します。
(煮込み機能を使用しているときも手動で火力調節できますが、自動で火力が弱火になっているときは手動で火力調節できません。)

準備

ごとくの中央に鍋などを置く
(標準バーナー側)



操作部を開ける



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

ワンポイント

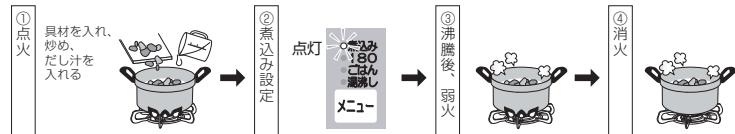
煮込みの種類により煮込み設定をするタイミングが異なります。下記を参考に調理してください。

だし汁を煮立たせてから具材を入れて煮込む料理では…

だし汁を入れた鍋を火にかけ、煮込み機能を設定します。

ブザーが「ピッ」と鳴り、弱火になったタイミングが具材の入れ頃です。

カレーや肉じゃがなど具材を炒めてから煮込む料理では…



おねがい

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

途中で取り消すときは…

スイッチを消灯（取り消し）まで押してください。

※コンロタイマーを同時に使用している場合は、コンロタイマーも取り消されます。

1 点火し、火力調節する

①標準バーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 煮込みを選択する

スイッチを4回押して「煮込み」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

→「湯沸し」→「ごはん」→「180J」→「煮込み」
「取り消し（消灯）」←



3 調理する

●調節した火力で加熱した後、ブザーが「ピッ」と鳴って火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。また、温度が下がるとブザーが「ビビッ」と鳴って自動で火力を大きくします。(調節した火力によっては、火がほとんど大きくならない場合があります。)

●調理中に火が消えた場合は煮込み機能は解除されます。再度操作を行ってください。

コンロタイマー機能を使用して、煮込み機能で調理する時間（1~99分まで）を設定することができます。
☞31ページ

カスタマイズ機能（8ページ）
→火力切り替え時のブザーでのお知らせを鳴らさないように設定することもできます。

3-1 タイマー時間を設定する

① スイッチを押す

② または スイッチを押し、
タイマー時間を設定する

●初期設定は30分です。

●タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。



コンロタイマーは、点火後約2時間（コンロの最長持続時間）を超えない範囲での設定となります。30分経過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。

3-2 設定時間が終了すると自動消火

●設定時間終了30秒前になるとブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴って、分から秒表示に変わります。



<30秒前>
ピピッ・ピピッ・
ピピッ・ピピッ×3回
分から秒表示に
変わります。

●設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。

●自動消火後、約10秒後に表示部・コンロタイマー表示ランプ・煮込み表示ランプが消灯します。



<設定時間終了>
0
分から秒表示に
変わります。

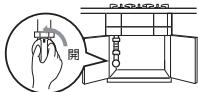
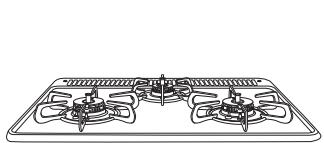
4 消火する

標準バーナーの操作ボタンを押して消火する

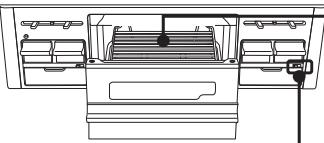


グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備



すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

梱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。

ロックつまみが解除されていることを確認する [☞26ページ](#)

グリルを初めて使うときには…

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

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

②グリル焼網を取り出し、煙がなくなるまで9分程度から焼くする (火力は「強」で行ってください)

●グリル庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。

グリル排気口やグリル排気口以外から煙やにおいが出ても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、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

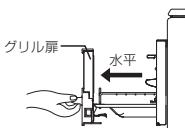
◎グリル受け皿には水などを入れない

グリルを取り出し・持ち運ぶときには…

①グリル取っ手を持ち、水平にゆっくりと引き出す

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、途中で止まらず落下し、やけどの損傷のおそれがあります。



②両手でグリル扉をしっかりと持ち、持ち上げる

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと持ち運びしてください。

グリル過熱防止機能

グリルをから焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することができます。消火すると“ビー”とブザーが鳴ってお知らせし、同時に表示部に「02」と「5」を交互に表示します。[☞65ページ](#)

※グリル過熱防止機能がはたらいたら、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

グリルの取り扱いと準備（つづき）

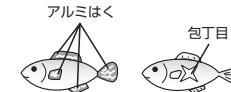
魚（食材）の下ごしらえをする

■魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
- 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、薄いところは少めにつけます。
- さばやいわしなど背の青い魚は塩を多めにふり、時間をおいて身をしめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指で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が少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火のとおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

ワンポイント

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



魚（食材）を置く

■魚の置きかた

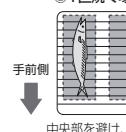
- グリル焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けください。[☞51ページ](#)
- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼け上がります。）
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熟のとおりが良く、焼きむらが少くなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極（点火プラグ）、グリル過熱防止装置（[53ページ](#)）に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。
- 身と皮で裏表がある干物は身側を上向きに、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らざり焼けます。



姿身の場合

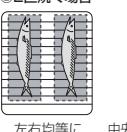
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

○1匹焼く場合



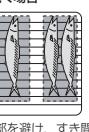
手前側
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

○2匹焼く場合



左右均等に置きます。

○3匹（または4匹以上）焼く場合

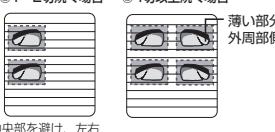


中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

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

○1～2切焼く場合 ○4切以上焼く場合



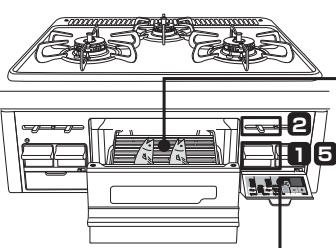
手前側
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

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。（[69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。



グリルの使いかた

準備



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

魚を取り出すときには…

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



魚のくっつき防止に…

- グリル焼網に油を薄く塗る
- 約1分間、予熱（から焼き）する

グリル焼網に
食材がくっつき
にくくなります。



知っておいてね

- グリルは安全のため、最長約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。
- 安全のため、グリルタイマーは最長時間（約22分）を超えない範囲で設定できます。
- ※魚を焼いている途中で焼き時間を変更（延長）する場合は、「22分-経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、延長できる最長時間は「22分-3分=19分」）になります。
- 2~22分にタイマーを変更した場合は、設定時間の半分が過ぎた時点でブザー（ピピッ・ピピッ）が3回鳴ってお知らせします。
- ※タイマー設定後しばらくして（約1分）タイマー時間を変更した場合は、最初に設定した時間の半分が過ぎた時点でのお知らせとなります。

おねがい

- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。グリル庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。[☞43ページ](#)
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざしやるめなどの小魚、水分の少ない干し物や薰製、脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火で様子を見ながらゆっくりと焼いてください。
- グリル使用後、グリル受け皿・グリル焼網・グリルプレート（別売品）を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

1 点火する

グリルの操作ボタンをいっぱいまで押し込む

- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間パチパチと放電します。（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。）
- 操作ボタンが押してあるときは、カラーサインが表示されます。
- 手を離しても点火していることを確認してください。
※操作ボタンをいっぱいまで押し込まないと、手を離したときに消火する場合があります。



点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

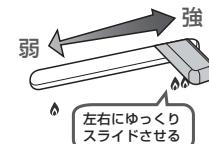
初期設定は22分です。

2 火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かす

裏返した面は表面よりも短い時間で焼き上がります。

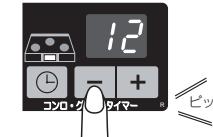
火力のめやは全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。弱火にした際、炎の見た目の大さはほとんど変化しません。



3 タイマー時間をセットする

●または+スイッチを押し、タイマー時間をセットする

- お使いのたびにセットしてください。
- 1~22分まで（1分刻みで）セットできます。
- 設定時間は調理中でも変更できます。



4 設定時間が終了すると自動消火

- 2~22分にタイマー時間を設定した場合は、
<設定時間の半分が過ぎた時点でブザー（ピピッ・ピピッ）が3回鳴ってお知らせします。



- 設定時間終了30秒前になるとブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴って、分から秒表示に変わります。



- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。



- 自動消火後、約10秒後に表示部とグリルタイマー表示ランプが消灯します。

5 操作ボタンを戻し、ガス栓を閉める

グリルの操作ボタンを押して消火の位置にする
ガス栓を閉める

日常点検とお手入れ

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、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。 ☞ 15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。 ☞ 49~51ページ
汚れていませんか？	煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。 ☞ 52~56ページ 温度センサーは、ス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。 ☞ 54・71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においがしないことを確認してください。 ☞ 27・43ページ
乾電池は消耗していませんか？	操作ボタンを押してください。電池交換サインが点滅・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。 ☞ 24ページ

おねがい

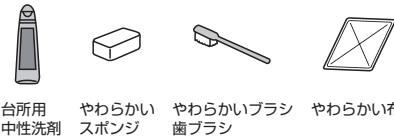
- 点検とお手入れは機器が冷めていることを確認し、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をして行ってください。
- 故障、または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
- 工具を使用しての分解は絶対にしないでください。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（57~64ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（65~67ページ）を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてもなお異常があるとき、故障または破損したと思われるときは使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

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。

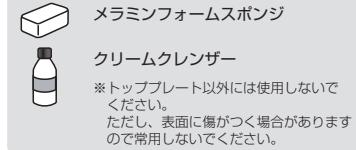
洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。コンロのお手入れには、使用に適しない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの

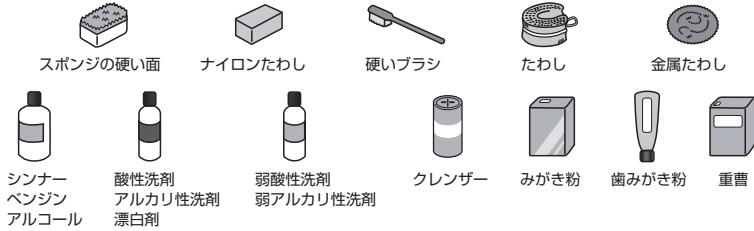


台所用 中性洗剤 やわらかい スポンジ やわらかい ブラシ やわらかい 布

トッププレートのみ



× 適さないもの



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、必ずスポンジや布などに含ませてからご使用ください。

おねがい

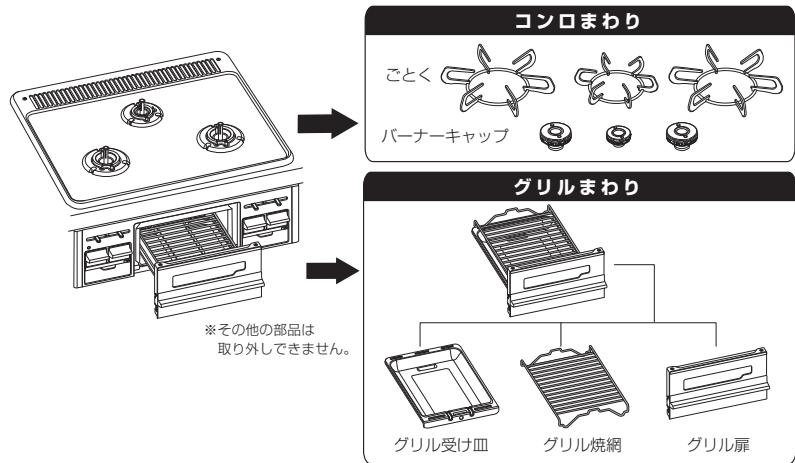
- ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれをそのまま放置すると故障の原因になります。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用できる洗剤を確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗い（52・55ページ）した場合などは、変色したりツヤがなくなったり、傷がついたりする場合があります。

日常点検とお手入れ

取り外すことのできる部品

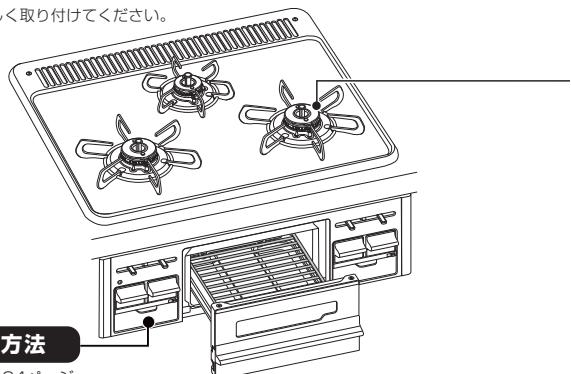
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認をしてください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは49~51ページを参照してください。
- 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。[69ページ](#)

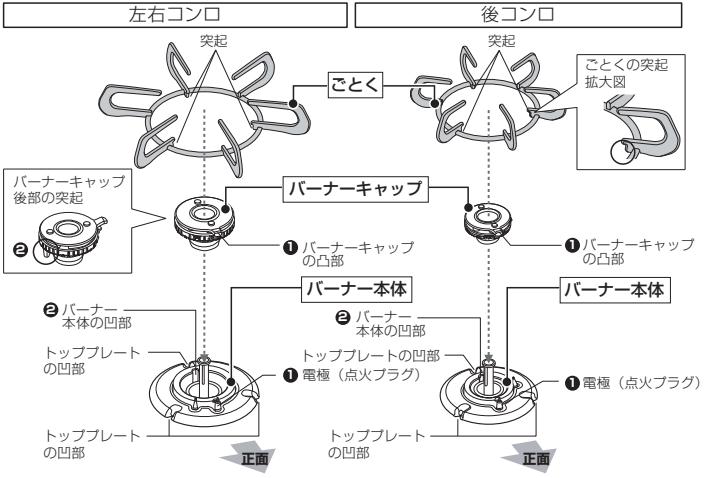


部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップやごとくなどを正しく取り付けてください。



バーナーキャップ・ごとく



◎バーナーキャップ

- 1 バーナーキャップの凸部が電極（点火プラグ）の真上にくる位置に合わせる。
- 2 バーナーキャップ後部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



■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。

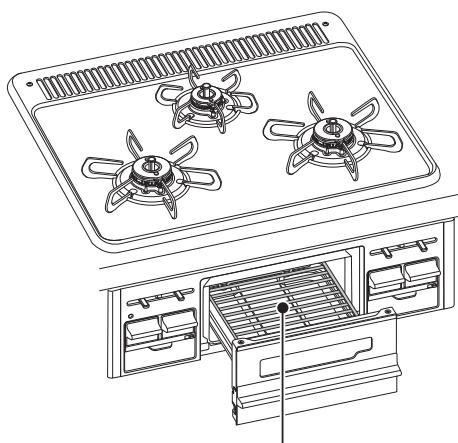
ごとくの浮き・傾き



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。（69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。

部品の取り付けと取り外し

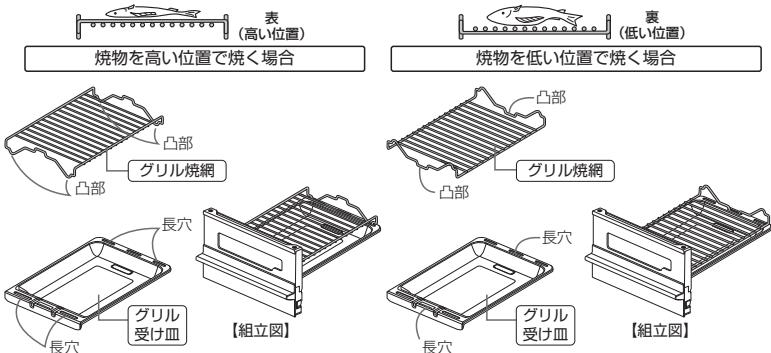


グリル受け皿・グリル焼網

●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、通常はグリル扉がついた状態で取り付けてください。グリル扉の取り付けかた・取り外しかたは56ページを参照ください。

おねがい

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。(69ページ)
取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大版ガスまでお問い合わせください。

お手入れのしかた

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは49~51・56ページを参照してください。

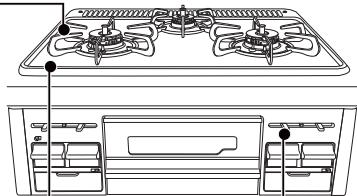
ごとく

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ポンジなどで水洗いし水気をふき取る。



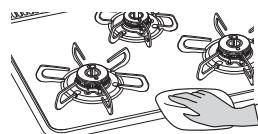
機器表面・操作部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布で汚れをふき取り、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

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



おねがい

- メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートにのみご使用ください。

表面に傷がつく場合がありますので常用しないでください。

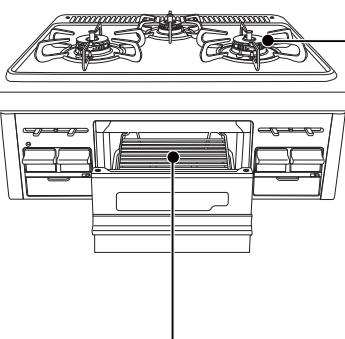
- トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けられています。はがれたり、読みなくなったりした場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大版ガスまで連絡してください。

それでも汚れがとれないとき

- ①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付ける。
- ②汚れが浮きあがってきたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

お手入れのしかた

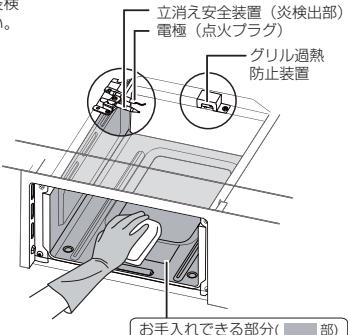
- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしきりふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは49~51・56ページを参照してください。



グリル庫内（側面・底部）

台所用中性洗剤や水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、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。
バーナーがつまり、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。
- 正面奥側のグリル過熱防止装置には触らないでください。
位置が変わったり、傾くと安心・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、注意してお手入れしてください。

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

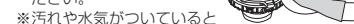
点火不良や思わぬ事故の原因になります。

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。
※汚れや水気がつ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

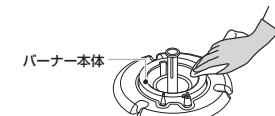
やわらかい歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。

- 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。



バーナー本体

やわらかい布で表面の汚れをふき取る



温度センサー

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

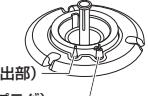
- 汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
- 強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



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。

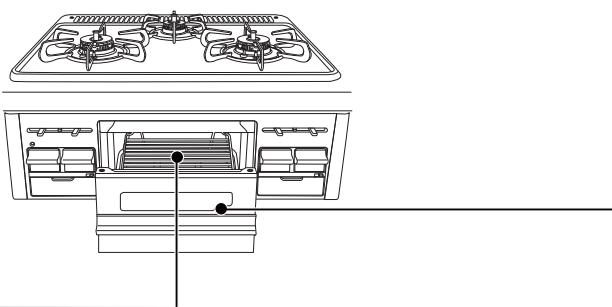


おねがい

- 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

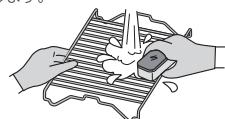
- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしきりにふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは49~51・56ページを参照してください。



グリル受け皿・グリル焼網・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表面・裏面ともに水洗いし、洗剤や水気をふき取る

- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。
- グリル受け皿・グリルプレート（別売品）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。グリルプレートのお手入れの詳細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。



汚れが落ちないとき（グリル受け皿・グリル焼網のみ）

熱めのお湯で浸し置きました後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。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、グリル焼網などを沈めて火にかける。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める。
- ③十分に冷ました後ポンジなどで水洗いし水気をふき取る。

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

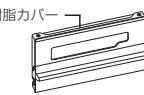
おねがい

- 使用直後、グリル受け皿・グリル焼網・グリルプレートを急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- グリル受け皿・グリル焼網・グリルプレートはナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。

グリル扉

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

- グリル受け皿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力バーは取り外すことはできません。



汚れが落ちないとき

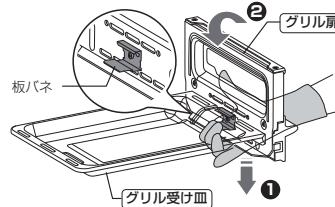
- 台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る。
- キッチンペーパーを湿布のように貼り付ける。



- ①水で薄めた台所用中性洗剤で濡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。

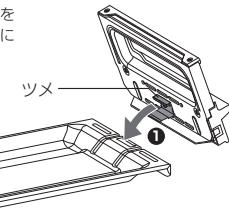
取り外しかた

- 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。



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ます。（パチン）



おねがい

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

よくあるご質問 (Q&A)

特に多い質問をまとめました

Q 調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする



☞ 30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で防いでいます。故障ではありません。
●鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（元の火力）に戻ります。



- この状態が約30分以上続くと、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。

Q ・点火操作をしても火がつかない
・手を離すと消火する
・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点滅・点灯している



☞ 24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



☞ 16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。

- 焼きなすやもちはグリルで調理してください。
- グリルに入りきらない大きな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。 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・点灯したら新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	27・43 24 24 22 28・46 26
点火しても 操作ボタンから 手を離すと火が 消えてしまう	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。 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) 操作ボタンをいっぱいまで押し込んでいないと点火しない場合があります。 ロックつまみがロックされていると点火できません。	周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。 操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。 ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	24 28・46

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しても 操作ボタンから 手を離すと火が 消えてしまう	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、操作ボタンを押したとき点火しても、安全のため手を離すと消火するようになります。	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。買い置き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。	24
操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	28・46

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	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。	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。	54 50 54
使用中に 火力が変わる/ 消火する	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。 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。	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拭いてください。 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でご使用ください。	25・26 29

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⇒弱火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くと自動消火します。	安心・安全機能がはたらいたためで、故障ではありません。チャオバーナーで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。	29・30
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約2時間まで自動消火します。 ※あんしんモードまたはカスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。	操作ボタンを押して消火の位置にしてください。	5・65
	グリル扉や機器下部のキッチンのキャビネット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。	22
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。	54
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けされていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	50
	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。	18
	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。	18
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	火力が変わるとときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—
	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。	電池ケースふたの裏側に貼り付けてある機器情報シールでガス種(ガスグループ)を確認してください。合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	13・71
	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。	—

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

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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、少し時間ををおき、温度が下がってからご使用ください。	30
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、調味料の多い料理やカレー・シチューの再加熱などは焦げやすくなります。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でときどきかき混ぜるなど、様子を見ながら調理してください。	27
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	25・54
	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。	—
コンロで 焼網が使えない	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやバブリカなどは、フォークや金属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。	16・29
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは調理物を含んで250g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。(重さは鍋や取っ手の形状により異なります。)	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 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。	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。	25
コンロ (温度キープモード)			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度キープモード 揚げものが うまくできない	調理油の量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	33
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	25・54

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ（湯沸し機能・炊飯機能）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いている のにお知らせが 遅い ふきこぼれる	温かいお湯をさらに沸かすと、正しく検知できない場合があります。	湯沸し機能を使わず、様子を見ながら手動でお湯を沸かしてください。	35
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	25・54
	やかんや鍋の種類、水量によっては、ふきこぼれる場合があります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。(最大容量の6~7割がめやすです。)	35
	加熱中にふたの開け閉め、水をかき混ぜたり、鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、やかんや鍋を動かさないでください。	35
	やかんや鍋の種類、水量によっては、水蒸気が出始めてからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、それを感じることがあるかもしれません、異常ではありません。 また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音とも、それを感じることがあるかもしれません、異常ではありません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のお知らせのタイミングを変えることもできます。	8・35
炊飯機能 ごはんが うまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機の風が当たらないように使用してください。	風が当たらないように使用してください。	39
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—
	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。※炊飯専用鍋も別売しています。	38・69
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまるごと炊けの原因になります。また、水を加えるとお米の表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。必ず30分以上水に浸して炊いてください。	37
	洗米後、浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。	必ず30分以上水に浸してください。	37
	炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を加減してお使いください。炊込みごはんの素を使用する場合は、炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。	38
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していないと、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。	25・54
	再度「ごはん」で炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は焦げる場合があります。	水分が少ない状態で再点火した場合は焦げる場合があります。	39

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

コンロ（炊飯機能・煮込み機能）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 好みの炊き加減にならない	カスタマイズ機能で、焦げを多くしたり水分を多くするなどの好みの炊き加減に調節することができます。	8	
炊飯機能 おかゆを炊きたい	煮込み機能を使うとおかゆを炊くことができます。	37	
煮込み機能 ・火力が勝手に変わる ・火力を強火に調節できない	沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がった場合は、火力を自動で調節し100℃前後の温度を持続します。 火力を自動で弱火にしているときは、手動で火力調節はできません。	41	
煮込み機能 焦げついてしまった	カレーやシチューなどとろみのある料理は焦げつきやすいので、様子を見てかき混ぜながら調理してください。	41	

グリル

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	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。	異物がついている場合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。	43・71
使用中に消火する	グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止機能がはたらき、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。	43
火力が変わらない	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できます。	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。	43
調理がうまくできない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大ささはほとんど変化しません。	異常ではありません。	46
煙やにおいが 出る	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。 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。 みぞ漬けやかず漬けの「みぞ」や「かず」が多いと焦げがきつくなり、うまく焼けない場合があります。 グリル扉が確実に閉まっていると焼き色が薄かったり、中まで火がとおらないことがあります。	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。 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。 みぞ漬けやかず漬けの魚を焼くときは「みぞ」や「かず」を取ってから調理してください。 グリル扉を確実に閉めてお使いください。	44 44 44 45
	初めてグリルをご使用になられるとき、グリル庫内の部品に付着している加工油によって煙やにおいが出ることがあります。	異常ではありません。	43
	グリル扉が完全に閉まっていると煙から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてください。	45

よくあるご質問 (Q&A)

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
煙やにおいが 出る	グリル受け皿・グリル焼網・グリルブレード（別売品）などのグリル用調理機器が汚れていたり、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。 別売部品のお手入れは各別売品専用の取扱説明書などをご覧ください。	55 56
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。	—

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・消火のときに「ボッ」という音がする	ガスに着火する際や、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。	71
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。	—
点火後や消火後にきしみ音がする	加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	—
グリル点火時に「ボッ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。	グリルが温まっている状態で点火すると音がする場合がありますが、異常ではありません。	—
グリル使用中に「ボッ・ボッ」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「バチバチ」「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。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	65 ～67
ブザーが1分ごとに「ビー・ビー・ビー」と鳴る	操作ボタンを戻し忘れていました。	安心・安全機能がはたらき自動消火したときやご使用後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	5・66

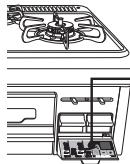
故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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。（全コンロとグリル同時に放電）	異常ではありません。	28・46
点火時に操作ボタンから手を離してもバチバチしている	コンロ部は最長で7秒間放電するようになっています。 グリル部は確実に点火させるため、約7秒間放電し続けます。	異常ではありません。	28・46
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。	24
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の炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、オーブンを使用するとトッププレートが熱くなります。	異常ではありません。 触らないように注意してください。	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。冷める元の状態に戻ります。	—
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。	56
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・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。	69
シナーやベンジン、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。	48	
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。	48	
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、またはもよりの大坂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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	69・71	

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り表示部に下記のような表示（数字）が出る場合は「処置方法」に従って処置してください。
表示は15分後に消灯します。



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置方法 (再使用時のご注意)	参照 ページ		
音なし	電池交換サイン点滅	標準 バーナー	電池交換の お知らせ	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。	24		
	電池交換サイン点灯							
ビー (約4秒)	00 ↪	1 標準 バーナー	コンロ消し 忘れ消火機能 の作動	異常過熱防止 機能の作動後 約30分経過	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 続けて使用する場合は、少し時間を置いてから（温度センサーが冷めるの待ってから）再点火してください。 	5 7 30		
		3 チャオ バーナー	コンロ消し 忘れ消火機能 の作動	異常過熱防止 機能の作動後 約30分経過				
	02 ↪	4 小 バーナー	コンロ消し 忘れ消火機能 の作動	調理油過熱 防止装置の 作動	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 やけどに注意し、少し時間をおいてから（温度センサーが冷めるの待ってから）再点火してください。 調理油過熱防止装置がはたらいて自動消火しました。 	5		
	グリル 過熱 防止機能 の作動	5 グリル	グリルのから焼き・消し忘れによる過熱、連続使用、少ない食材による過熱で安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	グリル庫内が冷めるの（約5分）待ってから再点火してください。	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 グリル庫内が冷めるの（約5分）待ってから再点火してください。 	43		

自動消火した際に、操作ボタンを戻し忘れたまま放置すると1分ごとにピー・ピー・ピーとブザーが鳴り、お知らせします。
操作ボタンを戻すと表示（数字）は消灯し、ブザーが停止します。

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置方法 (再使用時のご注意)	参照 ページ				
ビー (約4秒)	11 ↪	1 標準 バーナー	点火しても 火がつかなかつた	煮こぼれによる炎口つまり、電極（点火プラグ）などが汚れている点火しない場合など	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 バーナーキャップ、電極（点火プラグ）などが汚れている点火しない場合があります。 お手入れしてください。周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。 	53 54				
		3 チャオ バーナー								
	12 ↪	4 小 バーナー	立消え安全 装置の作動	炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 煮こぼれはお手入れし、周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。 	5 52 54				
	3135 ↪ 7172 ↪ 7082 ↪ 0	1 標準 バーナー	部品や電子 部品の故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> 使用を中止し、ガス栓を開め、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。 	71				

➡ : 「00」「02」などの2桁の数字と発生部位の「0」「1」などの1桁の数字を交互に表示することを示します。

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーやメロディが鳴り下記のような表示（数字）が出る場合はエラーではありません。便利機能のお知らせです。※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

ブザー音	表示	部位	内容	処置	参照ページ
ピピッ・ ピピッ・ ピピッ・ ピピッ・ ピピッ (×3回)	設定した温度の表示ランプ点灯 	チャオバーナー標準バーナー	温度キープモードで設定した温度になったことをお知らせしています。	調理を開始してください。	34
	湯沸し表示ランプ点滅 	チャオバーナー標準バーナー	湯沸し機能でお湯が沸き、弱火になりました。 (湯沸し機能の保温開始*)	5分間保温します。	36
	ごはん表示ランプ点滅・ 表示部に「10」表示 	標準バーナー	炊飯機能でごはんが炊きあがり自動消火しました。	むらしが開始しますのでそのままお待ちください。	40
	煮込み表示ランプ点灯・ 表示部に「30」表示 [*] 	標準バーナー	煮込み機能終了の30秒前をお知らせしています。	30秒後に自動消火します。	42
	コンロ表示ランプ点灯・ 表示部に「30」表示 [*] 	標準バーナー チャオバーナー 小バーナー	コンロタイマー終了の30秒前をお知らせしています。	消火後、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	32
	グリル表示ランプ点灯・ 表示部に「30」表示 [*] 	グリル	グリルタイマー終了の30秒前をお知らせしています。	30秒後に自動消火します。	46
メロディ (×3回)	グリル表示ランプ点灯・ 表示部に「設定したグリルタイマーの半分の分数」表示 	グリル	グリルタイマーが半分終了したことをお知らせしています。	食材をひっくり返す場合は行ってください。	46
	湯沸し機能でお湯が沸き、または保温時間が終了し、自動消火しました。 	チャオバーナー標準バーナー			36
	ごはん表示ランプ点滅・ 表示部に「0」表示 	標準バーナー	炊飯機能でごはんのむらしが終しました。		40
	煮込み表示ランプ点灯・ 表示部に「0」表示 	標準バーナー	煮込み機能でタイマーが終了し、自動消火しました。	操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	42
	コンロ表示ランプ点灯・ 表示部に「0」表示 	標準バーナー チャオバーナー 小バーナー	コンロタイマーが終了し、自動消火しました。		32
	グリル表示ランプ点灯・ 表示部に「0」表示 	グリル	グリルタイマーが終了し、自動消火しました。		46
	あんしんモード表示ランプ点灯 	標準バーナー チャオバーナー 小バーナー	あんしんモードを設定しました。		7

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ください。☞ 24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。☞ 47~56ページ

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず57~64ページ「よくあるご質問（Q&A）」、65~67ページ「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」をご確認のうえ、それでも異常があるときは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……ガスピルトインコンロ
2. 型番……210-P472型
210-P473型
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こととなります。

「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、またはもよりの大坂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。



補修用性能部品の保有期間にについて

- 補修用性能部品く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、漏液、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。

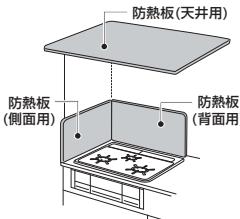
部品名	希望小売価格：税込 (本体価格)	型番・部品コード
炊飯専用鍋 3合炊き	¥5,280 (¥4,800)	PRN-32型 (※)
炊飯専用鍋 5合炊き	¥5,280 (¥4,800)	PRN-52型 (※)
片面焼グリルプレート	¥3,300 (¥3,000)	PBP-5型 (※)
片面焼グリルプレート(単品)	¥3,080 (¥2,800)	48-19264-00 (※)
片面焼グリルプレートレシピ集(取扱説明書)	¥220 (¥200)	48-19265-00 (※)

(※)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3種類(下記表参照)用意しております。

品名	希望小売価格：税込 (本体価格)	部品コード
防熱板(側面用)	¥5,830 (¥5,300)	4015-0100-0205
防熱板(背面用)	¥4,730 (¥4,300)	4015-0100-0206
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-P472型/210-P473型	
バーナーキャップ	希望小売価格：税込 (本体価格)	部品コード
	左右コンロ用 ¥990 (¥900)	1210P0400954
ごとく	後コンロ用 ¥990 (¥900)	1210P4400960
	左右コンロ用 ¥770 (¥700)	1210P4400950
グリル受け皿	後コンロ用 ¥770 (¥700)	1210P4400951
	¥990 (¥900)	1210P0400952
グリル焼網	¥550 (¥500)	1210P4700956

*2021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。

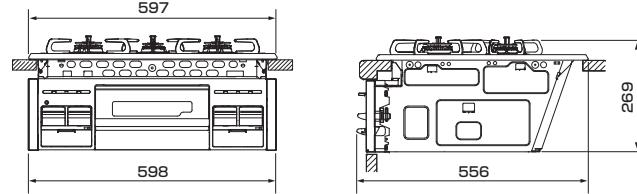
仕様

◎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-P472型	210-P473型
型式名	E3-4-37 (PD-N36A-5L)	E3-4-37 (PD-N36A-5R)
種類	片面焼グリル付3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	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60cmタイプ	
質量(本体)	15.5kg	
外形寸法	高さ269mm×幅598mm×奥行556mm	
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・火力切り替えお知らせ機能・異常過熱防止機能(コンロ) 中火点火機能(左右コンロ)・グリル過熱防止機能 操作ボタンロック機能・操作ボタン戻し忘れお知らせ機能・あんしんモード	
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				
	個別ガス消費量			全点火時	
	標準/バーナー	チャオバーナー	小バーナー		
都市ガス用 13A	2.95	4.20	1.30	1.30	8.80
LPガス用	2.95	4.20	1.30	1.30	8.70

■外形寸法図(単位:mm)



グリルプレートの取り扱いかた

- 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脂を取り除く

たまつ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。



- 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。

!**注意**

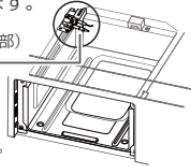


- 使用直後の熱い状態で急に水で冷やさない
変形・変色の原因になります。

- 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。

点消え安全装置（炎検出部）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。



- 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。

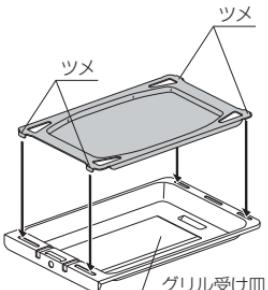
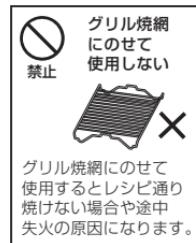


- グリルプレートを持ち運びする際は、冷めてから持ち運ぶ

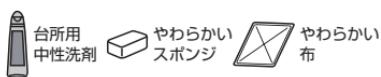
使用中、使用直後は高温になっているため、やけどをするおそれがあります。

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はめてください。



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。



48192620000

片面焼き水なしグリルで

ここまでできる!

グリル庫内の温度は
超高温だから、
スピーディー!

グリルで焼くだけで外はサクっ、
中はもっちりに仕上がって、
おいしくなる!

アルミはくを利用すれば食材も
取り出しありやすく、洗い物も減って、
お手入れラク!

焼魚だけではなく
お肉、野菜、スイーツも!
レパートリー広がる!

＼**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& トーストマ芬

[材料]1人分

イングリッシュマ芬 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、ベーコンは1cmの幅に切ります。
 - アルミカップ(直径7cm)に①と卵を割り入れ、ふわっとアルミはくをかぶせます。
 - 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芬をのせ、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節してください。



写真はイメージです。



鶏肉の 粒マスタード焼き

[材料]2人分

鶏もも肉 1枚
塩・こしょう 各少々
A「粒マスタード 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・こしょうをふり、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し、強火で2~3分子熟します。
 - 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節してください。



写真はイメージです。



トースト



[材料]2人分

食パン(6枚切) 2枚

[つくり方]

- プレートをセッし、強火で2分子熟します。
 - 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節してください。



写真はイメージです。



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、滑らかになるまで混ぜます。
- ②にふるった薄力粉と①を加え混ぜ合わせ、ひととめにしたらラップに包み、直径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て5mm幅に切ります。
- プレートに④のせ、弱火で4~8分、裏返して1~5分焼きます。火を止め、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節してください。

* 生地がプレートにくつきやすいため、プレートにアルミはくを敷くことをおすすめします。



必ずお守りください 安全上のご注意

ガスこんろは正しい設置で、楽しい調理を

使用中は換気扇やレンジフードを回して必ず換気してください。

- ・換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- ・こんろ使用中は絶対にその場を離れないでください。離れるときは必ず火を消してください。

天ぷら油火災を防ぐために

天ぷら油の量が少ないと急激な温度上昇により発火しやすくなります。

油の量は200ml以上で調理してください。

油の量が少ないと温度センサーが正しく働きにくくなります。



いちじるしい油汚れ、こげ、さび汚れ、異物などが付着したなべを使用して火災事故が発生しています。

図のようにいちじるしく汚れている場合は温度センサーが働かなくなるので、必ずお手入れしてください。使用前には、温度センサーの上面やなべ底の汚れ、異物の付着がないことを確認してください。



耐熱ガラスなべや土なべなどは天ぷら調理には使えません。

温度センサーが正しく働かず火災の原因になります。

* 使用するなべについては取扱説明書に詳しく説明しています。



グリル火災を防ぐために

グリル庫内のお手入れ不足で火災事故が発生しています。

使用前はグリル庫内に食品くずやふきんなどを確認する。

使用後および連続使用するときは、グリル受け皿・焼き網や下火カバーなどにたまつた油や食品くずは取り除いてください。



着衣着火への注意

使用中のなべのまわりは高温で危険です。

こんろの奥に手を伸ばすときはやけどに注意してください。また、服の袖などを近づけると火が移ることがあるので注意が必要です。

* ガスこんろの上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル・調理油など)を置かないでください。



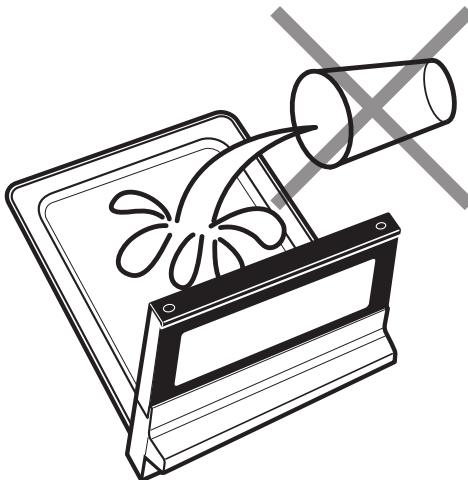
ご使用前に取扱説明書をよく読んで、正しく使用してください。



おねがい

このたびは、ガスコンロをお買い上げいただき、
ありがとうございます。

- このガスコンロのグリル受け皿には
水を入れないでご使用ください。



- グリルをはじめて使うときはグリル焼網を取り外して煙が出なくなるまで8分～10分程度空焼きしてください。庫内の部品に付着している加工油を焼ききるために煙や臭いが出ても異常ではありません。
- グリル焼網を空焼きすると表面がいたみますので、空焼き時はグリル焼網を必ず取り外してください。

※詳しくは、取扱説明書をご確認ください。



48996400000

48-99640(0)