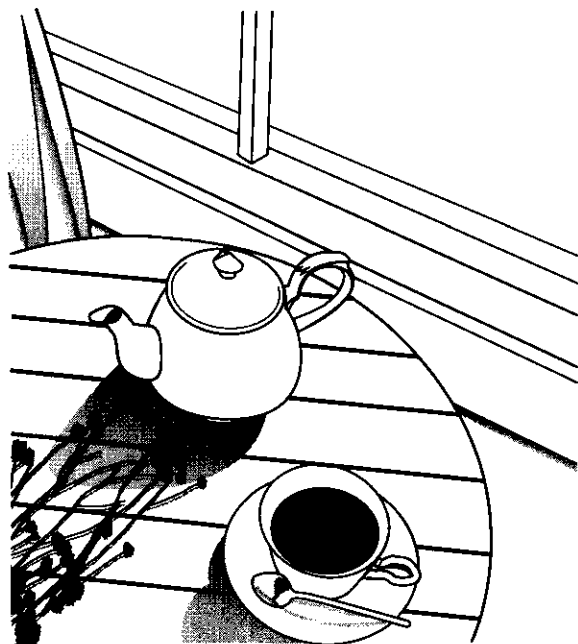
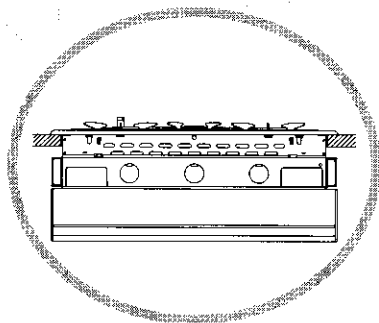


ガスビルトインコンロ

器具名：PD-GE31LA-5

110-P501型



- 正しく安全にお使いいただくために、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、よく理解して下さるようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せる場所に大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。

別添の保証書はこの取扱説明書とともに、大切に保管してください。

取扱説明書を紛失された場合は裏表紙に記載の最寄りの大阪ガスまでお問い合わせください。

もくじ

特長	1
各部のなまえ	2
必ずお守りください	2
設置について	8
こんろの使いかた	10
コンロタイマーの使いかた	16
電池交換について	16
点検とお手入れ	17
故障かな？と思ったら	19
保管とアフターサービス	21
別売部品のご紹介	22
仕様	22

取扱説明書

このたびはガスビルトインコンロをお求めいただきまして、ありがとうございます。

 **大阪ガス**

特 長

■省エネルギー高効率こんろバーナー

従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上した省エネルギー性の高いバーナーを採用しています。

標準バーナー（温度センサー付）には調理便利機能を装備

■揚げものの温度調節機能

天ぷらやフライなど、揚げものの調理をするときに、160℃、180℃、200℃の温度調節ができ、油の温度を一定にたもちます。

■湯沸かし機能

お湯が沸騰すると、自動的に弱火になり、5分後自動消火します。

■炊飯機能

少量のご飯でも自動的に炊くことができるので、ガスで炊いたご飯がいつでも食べられます。

■コンロタイマー機能

「3分」「10分」「30分」の設定した時間が経過すると、自動消火しブザーでお知らせします。

安全装置について

■立消火安全装置（全てのバーナー）

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。

■天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー）

天ぷら油の過熱を防止するため、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止めます。

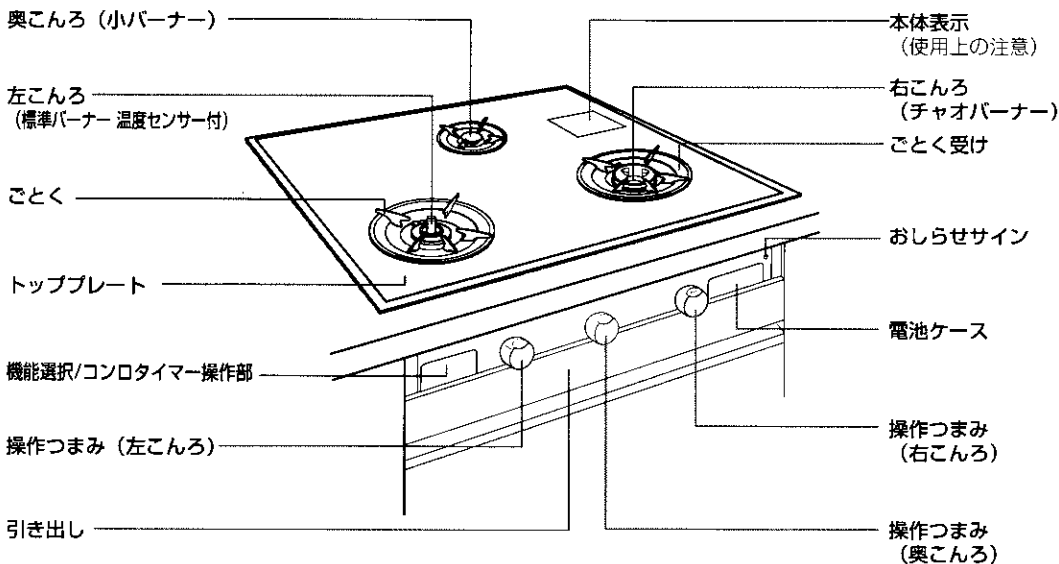
■焦げつき消火機能（標準バーナー）

煮ものの調理などで鍋底が焦げつき始めると自動的にガスを止めます。

■消し忘れタイマー（全てのバーナー）

万一の消し忘れのために、点火後、標準バーナーは約120分、チャオバーナー、小バーナーは約60分で自動的にガスを止めます。




各部のなまえ



必ずお守りください

【安全に正しくお使いいただくために】

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容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、人が傷害を負う可能性や物的損害のみが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。



一般的
な禁止



火気禁止



接触禁止



分解禁止



発火注意



必ず行う

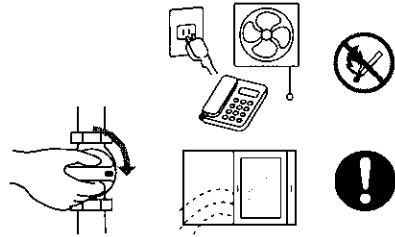
必ずお守りください

⚠ 危険

ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）の処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しないでください。炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

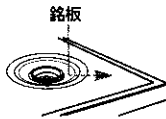
- ①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③最寄りの大阪ガスまで連絡する。



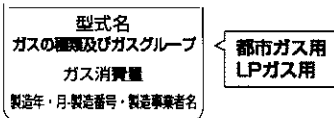
⚠ 警告

機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

表示のガス種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、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
*おわかりにな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が最寄りの大阪ガスまでご連絡ください。



銘板は機器内部の右側面に貼り付けてあります
右こんろ側のごとく、ごとき受け
受け皿を取りはずしてご確認ください

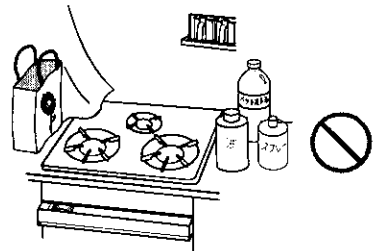


機器の上や周囲には可燃物を置かない、近づけない

調味料ラック、カーテン、新聞紙、紙袋、ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。

機器の上や引き出し内、周囲には引火物を置かない

スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱で缶内の圧力が上がり、爆発するおそれがあります。



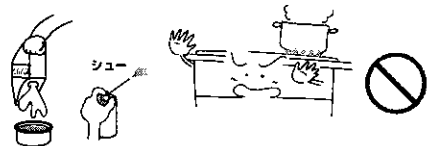
分解禁止

修理・改造は高度な専門知識が必要です。工具を使用して分解したり修理・改造を行うことはお客様ご自身では絶対にしないでください。発火したり、異常作動してけがの原因となります。



機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

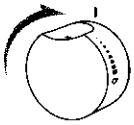
スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



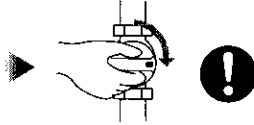
⚠ 警告

異常時の処置

- ① 点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
- ② 「故障かな?と思ったら」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か最寄りの大阪ガスまで連絡する。



①消火

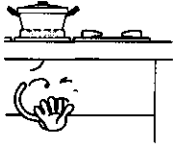


②ガス栓を閉じる

火をつけたままの移動、外出、就寝禁止

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。

- とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。



点火・消火の確認

- * 使用時の点火、使用後の消火を必ず確かめてください。



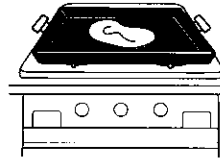
市販の補助具について

省エネ性をうたった補助具を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼のおそれがあります。



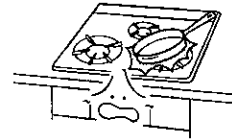
こんろを覆うような大きな鉄板類やなべ、焼網は使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。



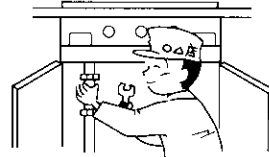
トッププレートに衝撃を加えない トッププレートの上にのらない

トッププレートのガラスが破損し、異常過熱や火災の原因になります。ガラスが破損した場合は、程度の大小に関係なくすぐに修理を依頼してください。



ねじ接続

この機器の接続は配管技能者が行うため、お買い上げの販売店または大阪ガスに依頼してください。



アルミ製しる受け皿について

市販のアルミ製しる受け皿をお使いになりますと、空気不足による不完全燃焼を引き起こしますので、アルミ製しる受け皿はご使用にならないでください。



当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



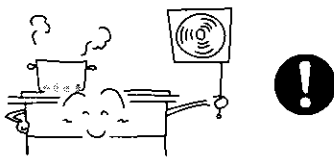
必ずお守りください

⚠️ 注意

ガス事故防止

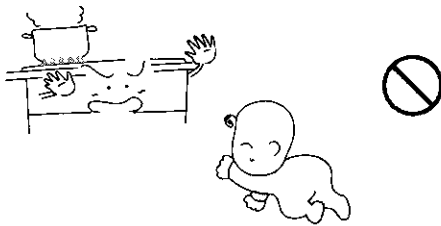
閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

*自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。



幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。



ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接こんろ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原因になります。



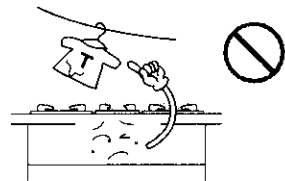
ごとくに安定してのるなべを使用する

底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安定ななべは使用しないでください。傾いてやけどのおそれがあります。



調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。



使用中や使用直後は操作部以外には触らない

機器本体とその周辺および調理道具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
*特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

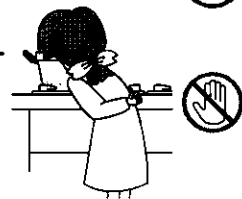


点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。

使用中はバーナー付近に触れない

衣服に炎が移ったりする場合があります。



この機器の点火装置以外の方法（マッチ、点火ライターなど）では点火しない

やけどをするおそれがあります。



強火で使用する場合はなべの取っ手に炎が当たらないように火力を調節する

やけどのおそれやなべの取っ手の破損の原因になります。



⚠️ 注意

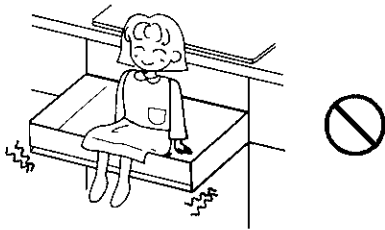
水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。



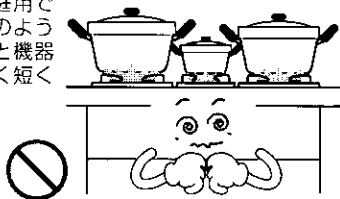
開いた引き出しに乗ったり、強い力を加えたりぶつかったりしない

けがの原因になります。
また、引き出しが変形したり、閉まらなくなります。



おねがい

この製品は家庭用です。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。



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。



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

水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。



お手入れは手袋をはめてする

はめないと機器の角などでけがをするおそれがあります。



万一点火しない場合は、消火後、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点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



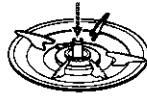
みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのまましておきますと思わぬ事故になることがあります。

必ずお守りください

温度センサー付バーナーについて

温度センサー



上記マークが貼ってある方のバーナーです

⚠ 警告

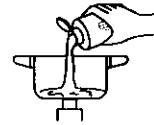
耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げもの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。



揚げもの調理には200ml以上の油を入れる

調理油の量が200ml未満の場合、温度センサーが働かず発火することがあります。

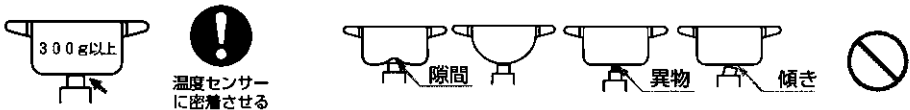


200ml以上の油を入れる

温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。

なべ底と温度センサーの間には隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



⚠ 注意

温度センサーに強いショックやキズを与えない

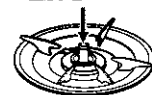
温度センサーが故障する原因となります。



揚げもの調理をする場合は必ず温度センサー付バーナーを使用する

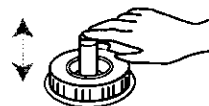
火災予防のためにお守りください。調理油は油の温度が非常に高くなると、直接火が入らなくても発火します。油の温度を一定に保つ温度調節機能を使用すると便利です。

温度センサー



温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
また温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店が最寄りの大阪ガスまでご連絡ください。



設置について

*工事説明書と合わせてご覧になり、工事説明書通り正しく設置されていることをご確認ください。

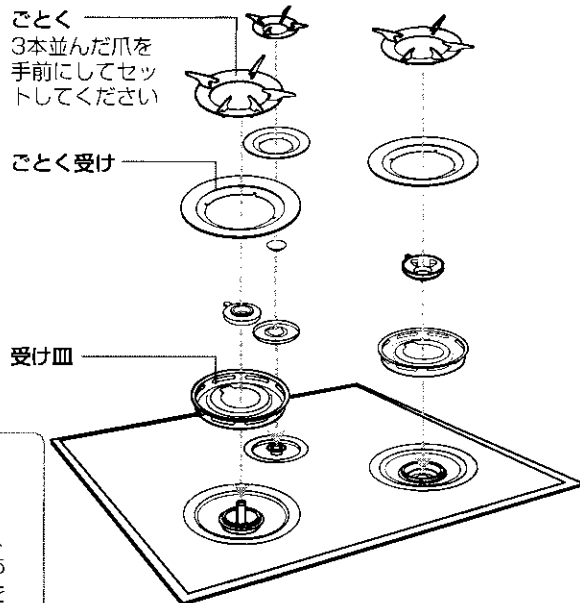
部品のセット

- あて紙や梱包部材やテープを取り除く
- ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる。合っていない場合はご使用をやめて、お買い上げの販売店か最寄りの大阪ガスまで連絡する

⚠警告

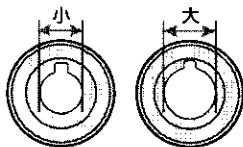
標準バーナー側を壁側に設置する

*壁側の火災を防止するためです。



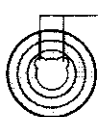
受け皿のセット

左・右こんろ



切り欠きが奥にくる向きにして、あなの大きいほうをチャオバーナー側に、小さいほうを標準バーナー側にセットする

奥こんろ



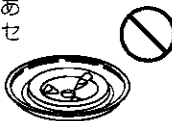
切り欠き

小さい受け皿は、切り欠きが奥にくる向きにして、奥こんろ側にセットする

⚠注意

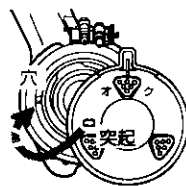
位置を間違えないように正しくセットする

- *特にチャオバーナー側にあなの小さい方の受け皿をセットしないでください。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。



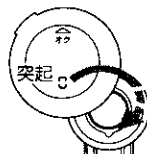
バーナーキャップのセット

左・右こんろ



左・右こんろはバーナーキャップ上面の「オク」を奥側にして突起を穴にはめる

奥こんろ



奥こんろは△印をオクにして突起を穴にはめる

⚠注意

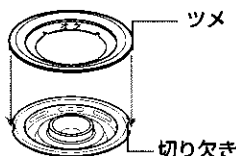
浮き・傾きのないようにセットする

- 不完全燃焼や火災の原因になります。



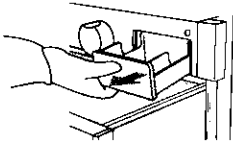
ごとく受けのセット

「オク」が奥側にくる向きにして、ツメを切り欠きにはめる

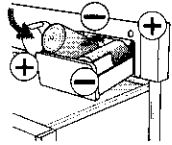


設置について

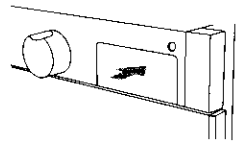
乾電池のセット (アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個)



①引き出しを少し開けてから
電池ケースを手前に引き出す



②乾電池を⊕⊖に注意して
セットする



③電池ケースを奥までしっかり
入れ、引き出しを閉じる

おねがい

- 乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のを混ぜて使わないでください。寿命が短くなりますし、乾電池が液漏れすることがあります。
- 乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- 乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電のため寿命が短くなっている場合があります。

設置場所と周囲の防火措置

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。

*防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

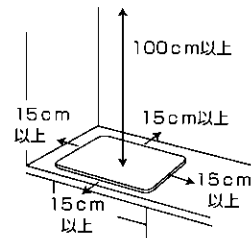
*設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- 風が吹き込まない
- 水や熱がかからない
- 換気が良い
- 上に照明器具などの樹脂製品がない
- 水平で安定している
- 落下物の危険がない
- 上に湯沸器がない
- 周囲に可燃物がない



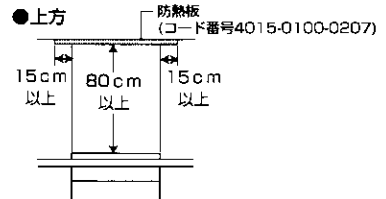
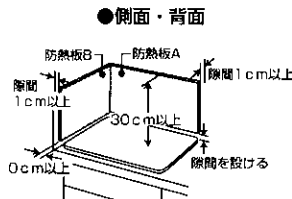
周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）のある場合

- トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す
- 上記の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける



防熱板について

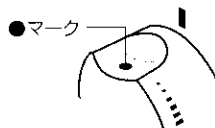
別売の防熱板（詳しくは22ページ参照）を図のように取り付けてください。



こんろの使いかた

1 準備

①操作つまみの「●」マークが「■」位置にあることを確かめる



②ガス栓を全開にする



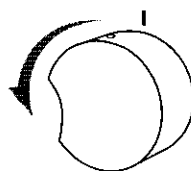
2 点火

①操作つまみをいっぱいに押しながら、左へゆっくり止まる位置まで回す

●パチパチと音がして点火します。

②手を離しても点火していることを確認する

●手を離しても、数秒間はパチパチと音が続いている場合があります。

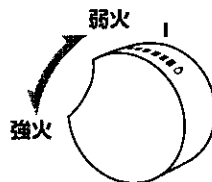


3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり回す

●使用中もときどき燃焼を確かめてください。

●弱火でお使いのときは火が途中で消えていないか気を付けてください。



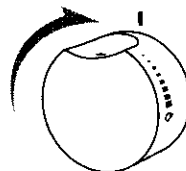
4 消火

①操作つまみの「●」マークを「■」位置まで戻す

●消火を確かめてください。

②ガス栓を閉める

* 燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



おねがい

●なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。

余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。

●なべをごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。

●バーナーが暖まるまでは、内側の炎が浮いている場合があります。

●初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。配管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

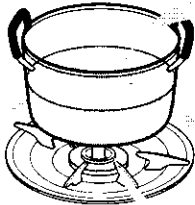
こんろの使いかた (温度センサー付バーナー)



上記マークが貼ってある方のバーナーです

温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

特に揚げ物の調理時にお守りいただけなければ、
天ぷら油の過熱による発火を防止できないことがあります。



揚げ物の調理時は、
200ml以上の油を入れる

なべの重さは、
食材を含んで300g以上とする

なべ底の中心を、
温度センサーの頭部に密着させる



調理に適したなべを選ぶ (下表)

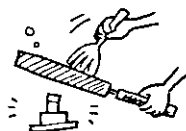
なべなどの種類	油調理		その他の調理 (煮物など)	湯わかし	備考
	揚げもの	炒めもの			
 ステンレスなべ (多層を含む) 無水なべ (ステンレス厚手鍋) ホーローなべ アルミ・鉄なべ	○	○	○	○	温度センサーに適しています。
アルミ・鉄・ステンレス(多層を含む) フライパン 平底中華なべ	○	△	○	×	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
 天ぷらなべ	○	/	/	/	揚げ物の調理以外の調理には適していません。
 耐熱ガラスなべ 土なべ 圧力なべ	×	○	○	×	湯わかし、揚げ物の調理には適していません。揚げ物の調理の場合、発火することがありますので、使用しないでください。
 打ち出しなべ 丸底中華なべ	×	×	×	×	なべ底と温度センサーの密着が不安定なため、正しく使用できません。
 焼網	/	/	×	/	消火したり、トッププレートの变色等の原因になります。
 やかん	/	/	/	○	湯わかし以外の調理には適していません。

○：適する △：注意して使用する ×：適さない (温度を正しく検知しない場合があります。)

このような調理には、チャオバーナーをお使いください

- 温度センサー付バーナーは温度センサーが高い温度になったときや、冷たくなりすぎた場合に途中で消火することがあります。
また、なべを持ち上げるなど、なべが温度センサーから離れる調理も途中で消火することがあります。このようなときは、チャオバーナーをお使いください。

<途中消火してしまう調理の例>
炒りもの調理・ウインナー炒め
容器ごと凍らせた食品の解凍加熱

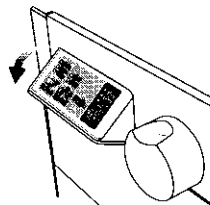
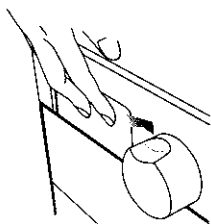


- 焦げつき消火機能が付いていても調理によってはひどく焦げついてしまう場合があります。
焦げつきやすい調理の場合、弱火でようすを見ながら調理してください。

<焦げつきやすい調理の例>
水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱

「機能選択・コンロタイマー操作部」について

- 「機能選択・コンロタイマー操作部」の中心あたりを軽く押すと自然に開きます。



「機能選択」揚げもの温度調節機能の使いかた



油の温度を160℃、180℃、200℃のいずれかに一定に保ちます。

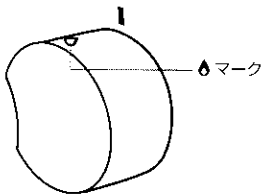
おねがい

調理時の油量は700ml～1000ml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、多いと低くなります。また、なべの厚さや大きさ・材質によっても設定温度と異なる場合があります。

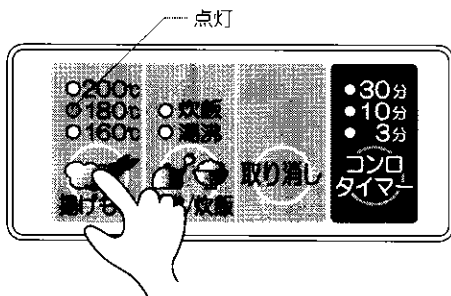
準備 ●揚げもの調理に適したなべに700ml～1000mlの油を入れてセットします。

1 温度センサー付バーナーを点火する

2 操作つまみの「」マークを「」位置に合わせる



3 揚げものキーを押す

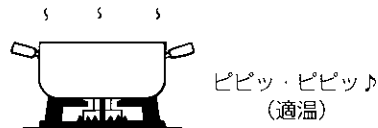


- 表示ランプが点灯します
- 表示ランプは揚げものキーを押す毎に次のように変わります。ご希望の「揚げもの温度」に合せてください。

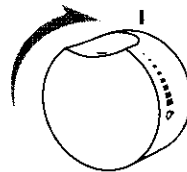
180℃ → 200℃ → 160℃

4 油が設定温度になると、ブザーでお知らせ

- “ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。
- 調理中、自動的に火力調節して設定温度を保ちます。



5 調理終了後は消火操作をする



■揚げもの温度の目安

160℃	から揚げ・ドーナツ
180℃	天ぷら・フライ
200℃	こげめを強くしたい揚げもの

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



「機能選択」湯わかし機能の使いかた

沸騰後、自動的に弱火になり、5分後にガスを止めます。

おねがい

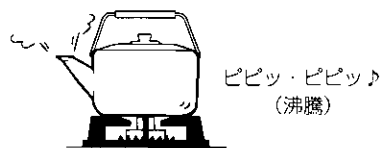
- 沸騰するまではふたの開け・閉め、水や具の追加、中の水をかき混ぜる、なべを動かす等はしないでください。温度センサーが正しく動かない場合があります。
- 約70℃以上のお湯をわかした場合、100℃になる前に自動消火してしまうことがあります。
- なべの材質、形状および水量によっては、沸騰して消火するまでの間に吹きこぼれてやけどをする場合があるのでご注意ください。

準備 底の平らな金属製のやかんやなべに0.5ℓ～3.0ℓの水を入れてセットします。やかんやなべにはふたをしてください。

1 温度センサー付バーナーを点火する

4 沸騰・消火時はブザーでお知らせ

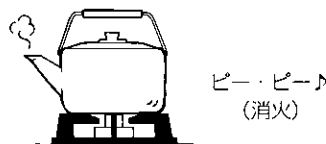
- 沸騰時は“ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。その後自動的に弱火になります。



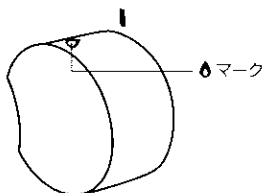
5分後



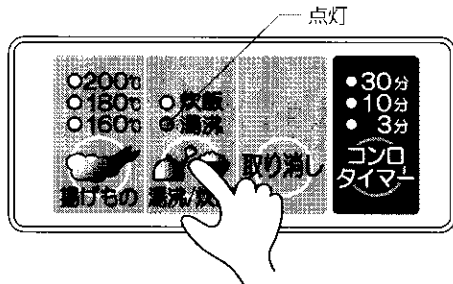
- 自動消火時は“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、自動消火します。



2 操作つまみの「●」マークを「|」位置に合わせる



3 湯沸/炊飯キーを押し、「湯沸」表示に合わせる



- 表示ランプが点灯します
- 表示ランプは湯沸/炊飯キーを押す毎に「湯沸」→「炊飯」のように変わります。



5 操作つまみの「●」マークを「|」位置まで戻して消火の状態に戻す

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



「機能選択」炊飯機能の使いかた

自動的に炊飯し、炊き上がり後ガスを止めます。その後、むらしのために15分間表示ランプ「炊飯」が点滅します。

おねがい

- なべは別売の炊飯専用鍋（PRN-50型）をお使いいただくと上手に炊飯できます。市販の文化なべでも炊飯可能ですが、ガラスなべ、土鍋では炊飯機能は使えません。
- 浅いなべはふきこぼれることがあります。
- 2度炊き・あたため直しをしたときや、なべの材質や厚み・形状によっては焦げつく場合があります。機能選択使用中は焦げつき消火機能が働きません。
- 火力を指定の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

<水加減の目安>

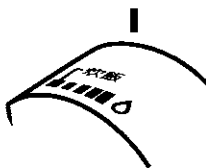
米	水
180ml・1合 (150g)	約280ml
360ml・2合 (300g)	約480ml
540ml・3合 (450g)	約680ml
720ml・4合 (600g)	約880ml
900ml・5合 (750g)	約1070ml

炊飯の準備

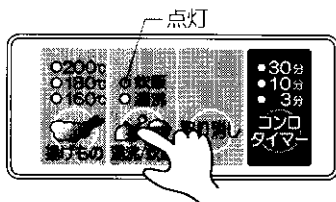
1. お手持ちの計量カップでお米を正しく計り、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くときあげる
 - 一度水に漬けたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、早切れ、炊きむら、着色等の原因となります。
2. 水加減をした後、お米と水の入ったなべにふたをしてセットする
 - 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
 - 炊飯は1合から5合までできます。
 - 新米・古米・無洗米または固め・やわらかめなどの好みによって水加減をしてください。
 - 水加減後、30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
 - 炊き込みご飯は、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。
 - 無洗米をご使用の場合、米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまるごはんが上手く炊けない原因になります。またお米には気泡が付着していますので、水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

1 温度センサー付バーナーの点火操作をする

- ## 2 「**I**」位置に操作つまみの「炊飯」を合わせる
- 2合以下の無洗米を炊飯する場合には、火力調節つまみを「炊飯」位置よりもやや弱火にするか、お米を水に浸す時間を長めにする



3 湯沸／炊飯キーを押し、「炊飯」表示に合わせる



- 表示ランプが点灯します。
- 表示ランプは湯沸／炊飯キーを押す毎に「湯沸」→「炊飯」のように変わります。

4 炊き上がって消火するとブザーでお知らせ

- 炊き上がると自動消火し、「ピー・ピー…」と5回ブザーが鳴ります。

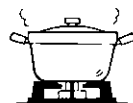
5 操作つまみの「**●**」マークを「**I**」位置まで戻して消火の状態に戻す

6 むらしをする

- 炊き上がり後、むらしのために15分間「炊飯」の表示ランプが点滅します。

7 むらしが終了するとブザーでお知らせ

- むらし終了時は「ピピッ・ピピッ…」と12回ブザーが鳴ります。
- ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げておいしくなります。



ピピッ・ピピッ
(むらし終了)

機能選択モードを解除する場合は、取り消しキーを押してください。



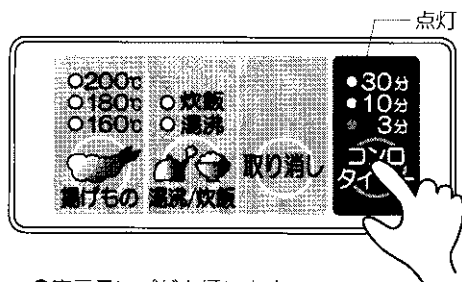
コンロタイマーの使いかた

「3分」、「10分」、「30分」の設定した時間が経過すると、自動消火しブザーでお知らせします。

1 温度センサー付バーナーを点火する

- 火力は調理に合わせて調節してください。

2 コンロタイマースイッチを押す



- 表示ランプが点灯します。
- 表示ランプはコンロタイマースイッチを押す毎に次のように変わります。ご希望の時間に合せてください。

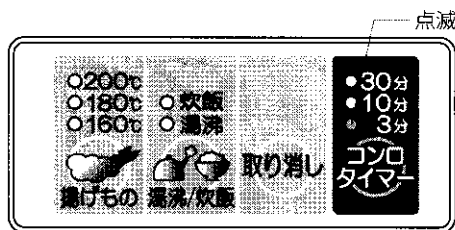
3分 → 10分 → 30分 → 取消し
(ランプ消灯)

- *標準バーナー使用途中でコンロタイマーを設定する場合、安全のため、標準バーナーの最大持続時間(約120分)を超える範囲は設定できません。

(例) 標準バーナーを連続100分使用して、そのままコンロタイマーを設定する場合は、3分または10分しか選択できません。

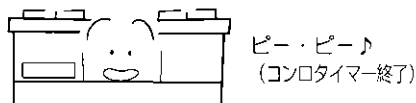
3 コンロタイマーが残り30秒になるとブザーでお知らせ

- 表示ランプが点滅します。
- “ピピッ・ピピッ…”と12回ブザーが鳴ります。



4 コンロタイマーが終了して自動消火するとブザーでお知らせ

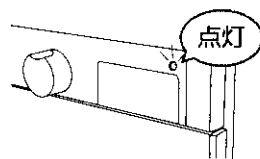
- “ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、ガスを自動的に止めます。



5 温度センサー付バーナーの操作つまみの「●」マークを「■」位置まで戻して消火の状態に戻す

電池交換について

こんろ使用時にお知らせサインが点灯したときは、電池が消耗していますので、新しい乾電池(アルカリ乾電池 単1形1.5V 2個)と交換してください。(「設置について」参照)
そのままにしておくとパチパチと放電していても使えなくなります。



- 電池が消耗してくると温度センサーが作動しなくなるので、操作つまみを回したとき点火していても、安全のため、手を離すと消火するようになります。操作つまみを左に回し、止まる位置で保持し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 電池がすっかり消耗したときは、お知らせサインの点灯はしません。

点検とお手入れ

⚠ 注意

機器を水につけたり、水をかけたりしない
→不完全燃焼・故障の恐れがあります。



おねがい

- 点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。
(機器が冷えるまで時間がかかります。)
- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
- 「故障かな?と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店が最寄りの大阪ガスにご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。

点検のポイント

*点検は常時行ってください。

機器のまわりに可燃物等はありませんか?	機器のまわりに可燃物や障害物がないようにしてください。
各部品は正しくセットされていますか?	バーナーキャップ、受け皿、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。
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。
ガス臭くありませんか?	ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。

お手入れのしかた

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

- お手入れは必ず手袋をはめてしてください。
- 機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
- お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。(「設置について」参照)

おねがい

- シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。
- 汚れはそ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いただきます。

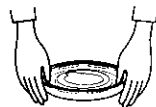
■引き出し

引き出しの内側が汚れたときは、水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

■ごとく、ごとく受け、受け皿

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

- 受け皿は、受け皿の両端を両手で持って上に持ち上げると取りはずしやすくなります。
- 汚れが落ちにくいときには、煮洗いをしてください。



■トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

- 汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 汚れのひどいときは、クリームクレンザーを汚れたところにつけ、丸めたラップでこすってください。

■バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞをブラシやはり金等先の細いものなどで掃除する

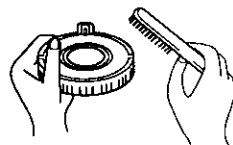
*目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

- バーナーキャップが取りはずしにくいときは、まわしながら引き上げてください。
- 表側の黒い部分は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。万一、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。
- お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。

⚠️注意

水洗いしたときは水気を十分ふき取る

→水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。



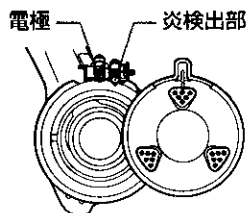
■炎検出部、電極

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

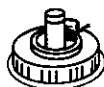
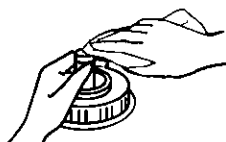
取り付け位置を動かしたり、キズを付けしないでください。
故障の原因になります。



■温度センサー

温度センサーが汚れたときは、温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

*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。



温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

■交換部品（お客さまにて取替可能な部品）

下記の部品（有償）はお客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。

交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、または最寄りの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	品 番	110-P501型	
		標準販売価格（税込）	部品コード
バーナーキャップ	チャオバーナー用	2,310	1110P5010101
	標準バーナー用	1,785	1110P5010111
	小バーナー用	1,050	1110P5010136
受け皿	チャオバーナー用	735	1110P5010004
	標準バーナー用	735	1110P5010005
	小バーナー用	420	1110P5010008
ごとく受け	チャオバーナー用／標準バーナー用	420	1110P5010011
	小バーナー用	315	1100P5010012
ごとく	チャオバーナー用／標準バーナー用	525	1110P5010002
	小バーナー用	420	1110P5010001

（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）

乾電池は電器店等でお買い求めください。

故障かな？と思ったら

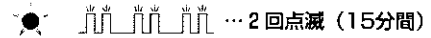
故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
 下記の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店が最寄りの大阪ガスまでご連絡ください。



現象	原因	処置方法	ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	10
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	9・16
	乾電池の取り付けが悪い	正しくセットする	9
	バーナー炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナーキャップのお手入れをする	18
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	8
	受け皿のセット不良	正しくセットする	8
	配管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	10
	点火操作が不適切	操作つまみを保持する時間を長くする	10
	炎検出部・電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする	18
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	4
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベを交換する	-
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる	7・11
安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する	20	
おしらせサインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	9・16
おしらせサインが点滅する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する(サインは15分間点滅)	20
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナー炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナーキャップのお手入れをする	18
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	8
	受け皿のセット不良	正しくセットする	8
ガスのいやな臭いがする	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	8

故障ではない場合		理由
点火・消火のときに「ポッ」という音がる	点火音・消火音で、異常ではありません。	
使用中「シャー」という音がる	ガスの通過音で、異常ではありません。	

おしらせサイン



■こんろには次の安全装置が付いています。

安全装置の種類	機能説明	処置方法（消火に気づいたときは…）
立消え安全装置 全てのこんろ （チャオバーナー） （標準バーナー） 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。 （ブザー…ピー）	すぐに操作つまみを戻して消火状態にしてください。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。再点火するときは周囲にガスがなくなるのを待ってください。
消し忘れタイマー 全てのこんろ （チャオバーナー） （標準バーナー） 小バーナー	万一の消し忘れのために、点火後標準バーナーは約120分、チャオバーナー・小バーナーは約60分経過すると自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー おしらせサイン…1回点滅）	操作つまみを消火状態にします。
天ぷら油過熱防止機能 標準バーナー （温度センサー付）	天ぷら油が過熱による発火をする前に自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー おしらせサイン…2回点滅）	操作つまみを消火状態にし、油の温度が適温になるまでそのままお待ちください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。このようなとき、揚げもの以外の調理の場合は、チャオバーナーをお使いください。
焦げつき消火機能 標準バーナー （温度センサー付）	煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動的にガスを止めます。 （ブザー…ピー おしらせサイン…2回点滅）	操作つまみを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくなりますのでようすを見ながら調理してください。 ＊なべや調理によっては途中で消火する場合があります。このようなときはチャオバーナーをお使いください。

*安全機能（天ぷら油過熱防止、消し忘れタイマー、焦げつき消火機能）が作動しておしらせサインが点滅を始めた場合、15分経過するまでは操作つまみをもとに戻しても点滅は止まりませんが、故障ではありません。但し、点滅中に点火操作を行うと点滅は止まります。

保管とアフターサービス

保管(長期間使わないとき)

機器のガス栓を必ず閉めて、乾電池を取りはずしておいてください。

*お手入れしておくとか次回使用するときに便利です。(「点検とお手入れ」17・18ページ参照)

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず前ページ「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店が最寄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.ご住所・お名前・電話番号・道順(付近の目印等)
- 2.品名……ガスビルトインコンロ
- 3.品番……110-P501型

(下のようなラベルが機器の本体内部右側面に貼り付けてあります。)

D: 110P501

大阪ガス株式会社

N: 110P501

大阪ガス株式会社

4.現象……できるだけ詳しく

5.訪問ご希望日

転居される場合

- ガスの種類には都市ガス7種類とLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。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確認のうえ、お買い上げの販売店が最寄りの大阪ガスにご相談ください。

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。



補修用性能部品の最低保有期間について

- 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、または最寄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<性能を維持するための必要な部品>の最低保有期間は、製造打切後6年です。但し最低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。

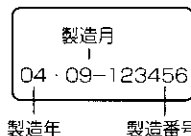
保証について

- このガスビルトインコンロには保証書がついています。
- 保証書に記載のようにガスビルトインコンロの故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証書を紛失されると、無料修理期間内でも修理費をいただくことがありますのでこの取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 本製品は一般家庭用です。使用頻度の高い業務用で長時間使用の場合は、保証期間内でも有料修理になります。



製造年月について

製造年月は本体内部右側面貼付けの銘板でお確かめください。



別売部品のご紹介

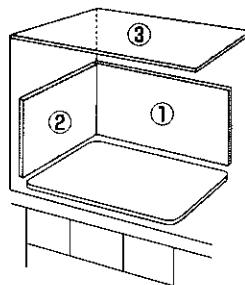
次のような別売部品を用意しています。
お買い上げの販売店かお近くの大阪ガスでお求めください。

■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3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	コード番号	高さ (mm)	幅 (mm)
①防熱板A	07-77375-00	340	600
②防熱板B	07-77376-00	340	500
③防熱板	4015-0100-0207	550	900

防熱板の取り付けは別売品の防熱板取付説明書に記載されています。取付説明書に従って正しく取り付けてください。



■炊飯専用鍋

PRN-50型（5合炊き）

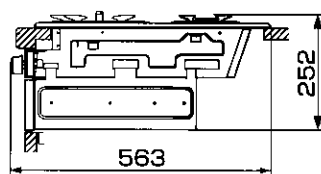
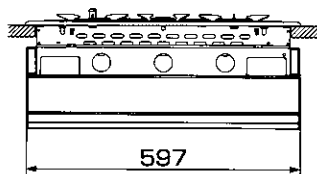


仕様

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

品番	110-P501			
器具名	PD-GE31LA-5			
型式名	A3-1-2			
種類	ガスこんろ			
点火方式	連続放電点火方式			
外形寸法（機器最大）	高さ252×幅597×奥行563mm			
質量（本体）	18.5Kg			
ガス接続	Rc1/2（メネジ）15A鉄管または金属可とう管			
安全装置	立消え安全装置・消し忘れタイマー・焦げつき消火機能 調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）			
使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW			
	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	全点火時
都市ガス用13A	4.20	2.45	1.30	7.65
LPガス用	3.50	2.45	1.30	7.00

■外形寸法図（単位:mm）



大阪ガスへのお問い合わせ先

〈お客さまセンター〉

- 大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-0-94817
- 南部リビング営業部 〒590-0973 堺市住吉橋町2-2-19 電話 0120-3-94817
- 北東部リビング営業部 〒569-8569 高槻市藤の里町39-6 電話 0120-5-94817
- 兵庫リビング営業部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1丁目8-2 電話 0120-7-94817
- 京滋リビング営業部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺栗田町93 電話 0120-8-94817

※ お電話のおかけ間違いのないようお願いします。

※ 所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。

大阪ガス株式会社

おねがい

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