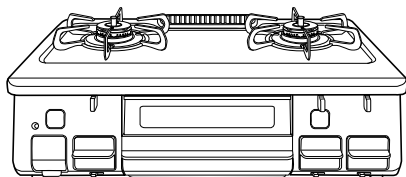


取扱説明書

ガステーブルコンロ

- ◎ホーロートッププレート
- ◎片面焼水なしグリル

型番	型式名
210-P080型	E1-2-28 (PA-S43B-5L)
210-P081型	E1-2-28 (PA-S43B-5R)



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

家庭用 保証書付

このたびは大阪ガスのごステーブル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。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失された場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

 大阪ガス

Siセンサーコンロ

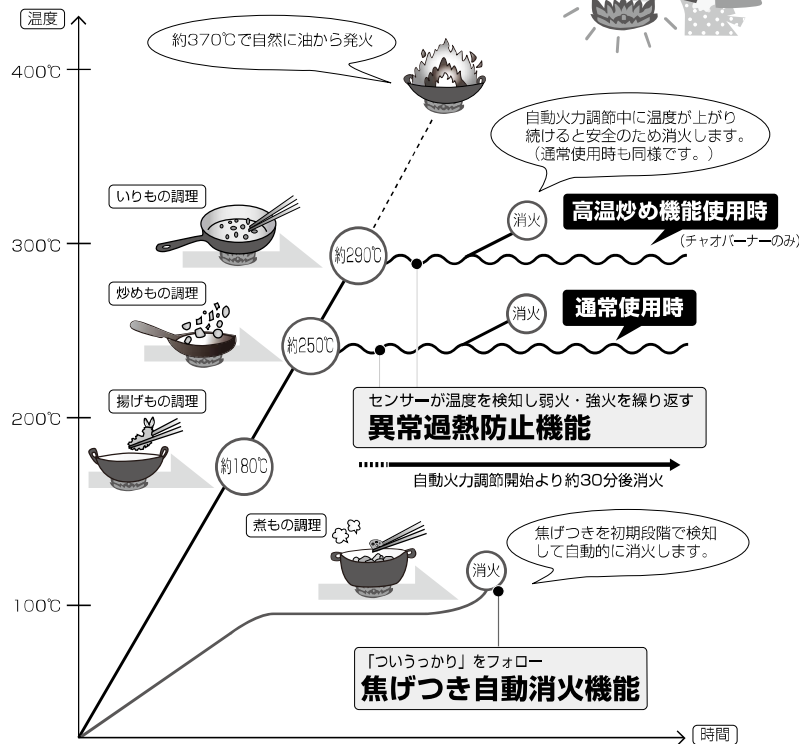
全ロセンサー搭載

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (intelligent) センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサーコンロ」です。

調理を楽しく、安心に



温度センサーのはたらき



よくある質問を チェック!!

? 点火操作をしても火がつかない

乾電池を確認してください。

乾電池が消耗すると火がつかません。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。

乾電池の取り付けかた 23ページ

? 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいています。

センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎることを防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると安全のため自動的にガスを止め消火します。

※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 28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。

焼きやすもちや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。

高温炒め機能 27ページ



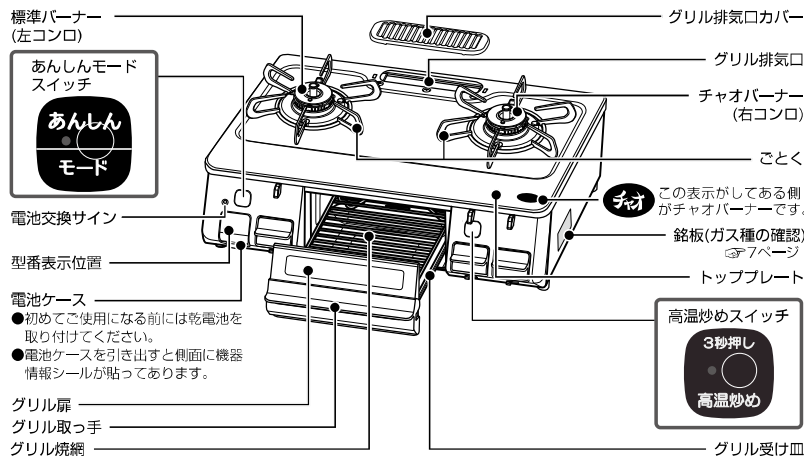
もくじ

各部のなまえ	3
便利機能/安心・安全機能	4
あんしんモードについて (コンロ30分消火)	5
安全なご使用のために	
安全上のご注意	6
ご使用前に確認してください	
機器の設置	17
部品の取り付けと取り外し	20
乾電池の取り付けかた	23
コンロをご使用の前に	24
使いかた	
コンロの使いかた	26
いりもの・炒めものをする (高温炒め機能)	27
グリルの使いかた	29
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	32
お手入れのしかた	35
よくあるご質問 (Q&A)	39
ブザーが鳴ったら	45
長期間使用しない場合 /アフターサービス	46
別売部品・交換部品のご紹介	47
仕様	48
お問い合わせ先	49
保証書	裏表紙

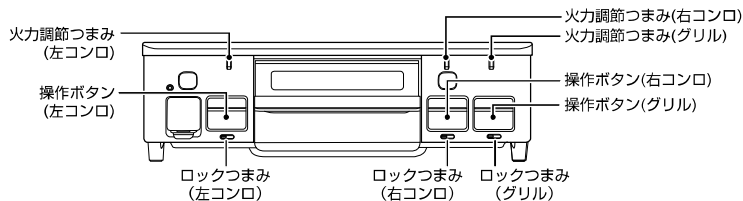
各部のなまえ

図は210-P081型のご紹介となっております。

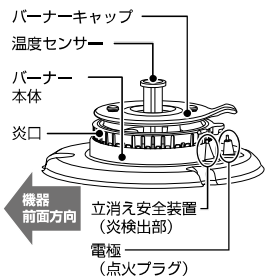
210-P080型は、チャオバーナー・高温炒めスイッチが左側、標準バーナーが右側にあります。



本体正面



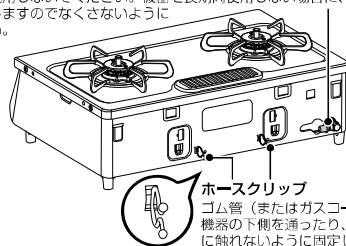
バーナー部 拡大図



本体後面

ホースエンド (ゴム管口)

機器を使用するときにはキャップを外してください。キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。機器を長期間使用しない場合に、キャップを使用しますのでなくさないように保管してください。



便利機能

高温炒め機能

27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。

安心・安全機能

立消え安全装置

チャオバーナー 標準バーナー 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

チャオバーナー 標準バーナー

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℃に保つよう強化⇄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消火します。

消し忘れ消火機能

チャオバーナー 標準バーナー グリル

万一の消し忘れのために、点火後最長でコンロは約2時間、グリルは約22分で自動的にガスを止め消火します。

コンロ30分消火 あんしんモード (5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。

焦げつき自動消火機能

チャオバーナー 標準バーナー

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめるると自動的にガスを止め消火します。
●鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
●鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

火力切り替えお知らせ機能

チャオバーナー 標準バーナー

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。



異常過熱防止機能

28ページ

チャオバーナー 標準バーナー

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的の温度の高い調理や、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消火します。



中火点火機能

26ページ

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

29ページ

グリル

魚などの調理物を入れずから焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動的にガスを止め消火します。

操作ボタンロック機能

25ページ

チャオバーナー 標準バーナー 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

チャオバーナー 標準バーナー グリル

安心・安全機能がはたらき自動消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に「ピー・ピー・ピー」とブザーが鳴り、お知らせします。乾電池が消耗するので、操作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

5ページ

チャオバーナー 標準バーナー

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。

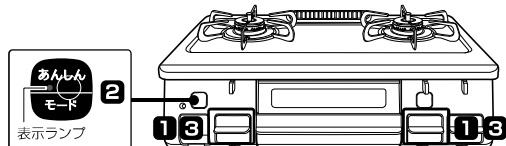
あんしんモードについて (コンロ30分消火)

「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

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。

※左右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、ご使用のために設定する必要はありません。(ご使用のために表示ランプが点灯します。)

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。

1 点火する

いずれかのコンロを点火する

左コンロ・右コンロのいずれかの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火します。

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。

<p><設定した場合> 表示ランプが点灯し、メロディが鳴ります。</p> <p>点灯</p> <p>表示ランプはコンロ使用中は点灯、消火すると消灯します。</p>	<p><解除した場合> 表示ランプが消灯し、「ピー・ピー」とブザーが鳴ります。</p> <p>消灯</p>
---	---

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

この機器の設計上の標準使用期間は製造から10年です。

標準使用期間を超えて使い続けると経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをおすすめしています。あんしん点検については46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で、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7ページに記載してあります。)
- ・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	注意	必ず行う	換気必要
この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。				この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。	この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。	

危険

ガス漏れに気づいたときは...

- 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。また、メーターのガス栓も閉める。(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手を外す。)
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③もよりのガス事業者 (大阪ガス) に連絡する。

必ず行う

必ず行う

コンセント継手

屋外で電話する

安全上のご注意 (設置編)

警告



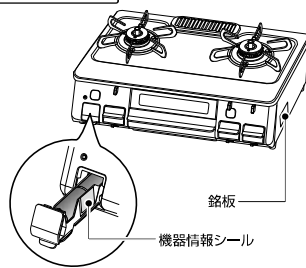
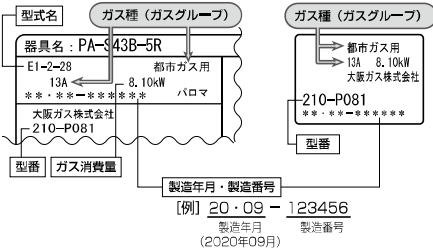
禁止

■機器の銘板に表示してあるガスの種類（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

- 供給ガスと銘板に表示してある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、異常点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。
- ・銘板は機器右側面に貼ってあります。機器情報シールは機器前面の電池ケースを引き出すと右側面に貼ってあります。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、またはまよりの大阪ガスまでご連絡ください。

【例】銘板（都市ガス13Aの場合）

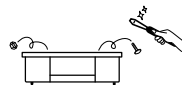
【例】機器情報シール（都市ガス13Aの場合）



分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

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



分解禁止



禁止

ガス用ゴム管（ソフトコード）は
■継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない

ガス漏れの原因になります。

■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。とまどき点検して古くなった場合は取り替えてください。



必ず行う

■検査合格マーク、またはJISマークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管、ガスコード以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。



必ず行う

■ホースエンド（ゴム管口）の赤い線まで差し込んでゴム管止めですっきりと止める

しっかり止めないとガス漏れの原因になります。

警告



必ず行う

ガスコードは
■器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する

「機器の設置」の「ガスコード接続の場合」（19ページ）を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。



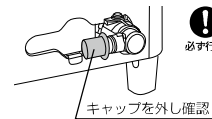
※器具用スリムプラグは、ホースエンド（ゴム管口）の赤い線まで差し込んで取り付けてください。



必ず行う

■ホースエンド（ゴム管口）のキャップを外し、汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。



必ず行う

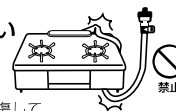


禁止

ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは

- 機器の上や下を通さない
- グリル排気口などの高温部に近づけたり、触れない
- 他の機器で過熱されるような所に通さない
- 折れ、ねじれ、引っ張りなどのないようにする

使用時は周囲が高温になりガス用ゴム管やガスコードがとけたり、損傷してガス漏れの原因になります。



禁止



必ず行う

■ガス用ゴム管（またはガスコード）をホースクリップで固定する

☞18ページ

注意



禁止

■強い風が吹き込むところに設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安心・安全機能が正常にはたらかないなどの原因になります。

■棚の下など落下物の危険があるところに設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■照明器具など樹脂製品の下に設置しない

コンロやグリルの熱気により、照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどのおそれがあります。



禁止

■湯沸器の下に設置しない

コンロやグリルの排気ガスにより、湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の故障や寿命を縮める原因となります。



必ず行う

■水平で安定した台の上に設置する

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。

■換気が良いところに設置する

換気が不十分の場合、一酸化炭素中毒の原因になります。

安全上のご注意 (使用編)

警告



■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

- 調理物が異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷらや揚げ物をしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れ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き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、風で炎があらわれて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。特にコンロの奥に手をのぼすときは注意してください。



■使用中、使用直後は機器を持ち運ばない

火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因となります。また、コンロ上の調理物などがこぼれてやけどをするおそれがあります。



■トッププレートに衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない

トッププレートが変形・破損し、けがなどの思わぬ事故や異常過熱、火災の原因になります。破損したときは絶対に触らず、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



■点火・消火の確認

- 点火時は、火がついたことを確認する
- 消火時は、操作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（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手を外す。）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

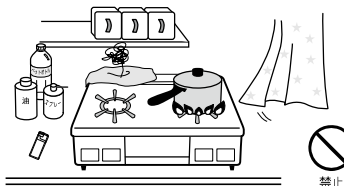
ふきんやタオル、ベットボトル、調理油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱で圧力が上がり爆発するおそれがあります。

■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジン、消毒用アルコールなどは、引火して火災のおそれがあります。手などを消毒用アルコールで消毒した際には、よく乾かしてからご使用ください。

■可燃物を置かない

機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。



警告



■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。



■異常時・緊急時には、ただちに使用を中止し、処置をする

- ①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。（つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからコンセント継手を外す。）
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(39~44ページ)「ブザーが鳴ったら」(45ページ)に従い処置する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで連絡する。



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、アルミはく製の受け皿など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、温度センサーがはたらき消火したり、トッププレートやごとくの変色、変形の原因にもなります。



コンロには…

■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。



揚げ物の調理のときは…

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げ物の調理をしない

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物の調理をすると、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物の調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、こぼった調理油、揚げカスなどが洗んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火のおそれがあります。

■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れ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。

■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



必ず行う

揚げもの調理のときは…

■揚げもの調理は食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが正常にはたらかず、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げもの調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。



禁止

■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。



禁止

グリルには…

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

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



■脂が多く出る調理では、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。



禁止

グリルには…

■グリル扉に魚など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。

■グリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しない

一酸化炭素中毒や異常過熱のおそれがあります。



必ず行う

■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った脂、グリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

たまった脂や食品くずに火がついて火災のおそれがあります。使用前に庫内を点検してください。

※取り除く際は手袋をし、けがをしないように注意してください。

注意



換気必要

■閉めきった部屋で使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

*ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。
換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。



禁止

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器に当てない

安心・安全機能が正しくはたらかず機器焼損や作動不良の原因になります。



禁止

■調理以外の用途には使わない
■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



禁止

■幼いお子さまだけで触らせない

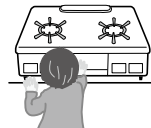
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



接触禁止

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

- やけどのおそれがあります。
- グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。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。



接触禁止



禁止

■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落しも含む）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

ガラスが割れてけがややけどをするおそれがあります。

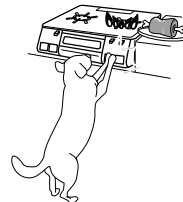
■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない
熱や炎でやけどをするおそれがあります。



必ず行う

■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）が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。ペットがやけどをしたり、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。☞ 25ページ
またはガス栓を閉めてください。



安全上のご注意 (使用編)

⚠️ 注意

❌ 禁止
■この機器の点火装置以外の方法(ライターなど)では点火しない
 やけどをするおそれがあります。

❌ 禁止
■操作部には水や洗剤を直接かけない
 誤作動の原因になります。

❗ 必ず行う
■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを押して、消火の位置に戻して、周囲のガスがなくなつてから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなつてから顔などを近づけないで点火操作をしてください。

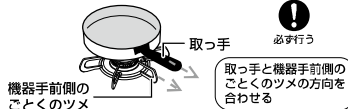
❌ 禁止
■グリル扉に重いものをのせたり、強い力を加えたりしない
 グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。

❌ 禁止
■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。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■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。

❗ 必ず行う
■軽い鍋は調理物を含めて250g以上で調理する

❌ 禁止
■片手鍋・底がへこんだ鍋・中華鍋など底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋は不安定な状態で使用しない
 不安定な状態で鍋を使用すると、鍋が傾いたりすべってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はほとくのツメの方向に合わせ、取っ手を機器の前面からはみ出さないようにし、不安定な鍋は取っ手を持って調理するなど安定した状態で使用してください。



❗ 必ず行う
■軽い鍋や取っ手の重い鍋は必ず取っ手を持って調理する
 軽い鍋や取っ手の重い鍋は、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、すれ落ちる場合があります。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つても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■取っ手が着脱できる鍋は取っ手が固定されていることを確認する

取っ手が着脱できる鍋等は食材を動かしたりひっくり返す際に不安定になりますので、取っ手が本体に固定されていることを確認してから、取っ手を持って調理してください。長時間加熱調理する場合には取っ手が損傷しないようご注意ください。

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、中火以下の火力で使用する

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■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、や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。

⚠️ 注意

❌ 禁止
■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。水を入れなくても使用ください。水などが高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



■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。

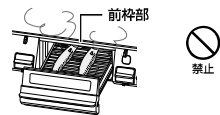
❗ 必ず行う

■万一、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、またはもよりの大阪ガスに点検を依頼する。

🚫 接触禁止
■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
 やけどのおそれがあります。グリル扉はいっぱいまで水平に引き出してください。

❌ 禁止
■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おふれた熱気により前枠部を焦がしたり、トッププレート・火力調節つまみ・操作ボタンなどが過熱されやけどや変形・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やけどをするおそれがあります。

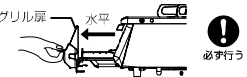
❌ 禁止
■グリル使用時には…
■グリル排気口に手や顔を近づけない
■鍋の取っ手などをグリル排気口に向けない
 高温の排気熱が出ているため、やけどをしたり、取っ手が焼損をするおそれがあります。

⚠️ 注意
■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。やけどや火災の原因になります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。

■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する
 焦げたり、発火するおそれがあります。

❗ 必ず行う
■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、やけどや損傷のおそれがあります。P.29ページグリル受け皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



■グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレート(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。

❌ 禁止
■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。



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…



禁止

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼、故障の原因となります。



必ず行う

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため、触るとやけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める

(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手を外す。) 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

不意な点火を防ぎます。☞ 25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。

■バーナーキャップに煮こぼれたときは必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

炎口がつかったり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。



注意

■グリル庫内や機器本体をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する

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

おねがい

■突沸現象に注意してください。

カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たり温めたりするときは突沸に注意してください。



【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。

【突沸現象の予防方法】

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火で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。

■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。ゴム管内に空気が入っているためです。周囲のガスに注意して繰り返し点火操作してください。

■トッププレートの上や近くでIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。機器が故障する原因になります。

■使用するバーナーの操作ボタンを間違えないようにしてください。

■煮こぼれに注意し、火力調節してください。煮こぼれが機器内部に入った場合や、トッププレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼きつくとも機器を傷めるおそれがあります。

■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

■熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

■弱火でご使用の際、グリル扉はゆっくり開閉してください。あまり速く開閉すると消火することがあります。

■機器の下（コンロ台）は、水やゴミなどがたまらないように定期的にお手入れしてください。お手入れの際は、機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。

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

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

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

機器の設置

設置場所を確認する（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。

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
※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。

●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。

●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。

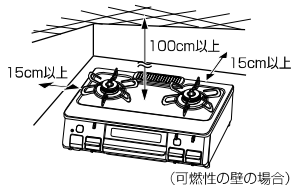
警告 ■ 離隔距離を守って設置する

■ 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。

☞ 4.7ページ

- ・防熱板は4種類あります。用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。取り付けかたは、防熱板の「取付説明書」をご覧ください。
- ・防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。



（可燃性の壁の場合）

側面

防熱板
（部品コード
4015-0100-0205）

1cm以上の空間

後面

防熱板
（部品コード
4015-0100-0206）

30cm以上
0cm以上

1cm以上

上面

防熱板
（部品コード
4015-0100-0207）

1cm以上の空間

流し台、調理台などの側面

防熱板
（部品コード
4015-0100-0108）

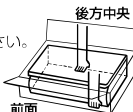
すき間
1cm以上

調理台、流し台などの側面、上面が可燃性でトッププレートより高い場合

準備と確認をする

箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除いてください。

- 手袋をし、機器前面（左右どちらか）と後面の底部にしっかり手をかけ、持ち上げてください。
- グリル扉やトッププレートを持って取り出さないでください。脱落のおそれがあります。
- グリル扉を引き出し、紙や梱包部材をすべて取り除き、グリル庫内に可燃物が残っていないことを確認してください。



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認してください。

供給ガスの種類がわからない場合、合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

ガス接続をする

警告



■接続するときは、接続部に汚れやゴミがないことを確認する

必ず行う

ガス漏れの原因になります。

■ガス用ゴム管接続の場合

用意するもの

●ガス用ゴム管（ソフトコード）…別売品
内径9.5mm・検査合格マークまたはJISマーク入り 1本



必ず行う

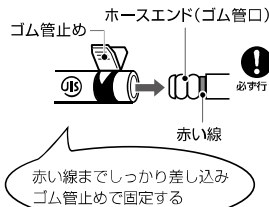
●ゴム管止め2個…別売品

※ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。
※詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。



※機器側のホースエンド（ゴム管口）はガス栓の位置によって向きを変えられます。

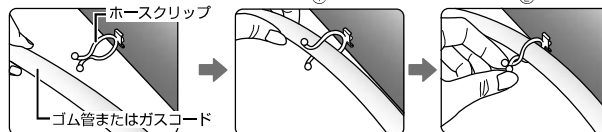
- ①高温になる部分に触れないように適切な長さのガス用ゴム管を準備する。
- ②機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す。（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
※機器を長期間使用しない場合に、キャップを使用しますので、なくさないように保管してください。
- ③ガス検知・機器側両方のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までガス用ゴム管を差し込みゴム管止めで止める。
- ④機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないようにホースクリップでガス用ゴム管を固定する。（下記の「ガス用ゴム管（ソフトコード）・ガスコードの固定方法」を参照し固定してください。）
- ⑤ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。



ガス用ゴム管（ソフトコード）・ガスコードの固定方法

安全にご使用いただくために、ガス用ゴム管（またはガスコード）を機器の下に通したり、高温になる部分に触れないよう“ホースクリップ”で2か所固定してください。

- ①ホースクリップ2か所にガス用ゴム管（またはガスコード）を入れて取り付ける。
- ②ホースクリップの先をねじるように交差させて固定する。



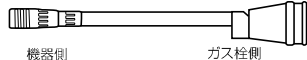
機器の設置

■ガスコード接続の場合

用意するもの

●器具用スリムプラグ…別売品

●ガスコード…別売品



※ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド（ゴム管口）タイプで使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
間違った接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。
※詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

ガス機器側の接続

- ①機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す。（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
- ②器具用スリムプラグを機器のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までしっかり差し込み取り付ける。（器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従ってください。）
- ③次にガスコードの機器側ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで差し込む。



ガス栓側の接続（ガスコンセントの場合）

露出型

取り付ける

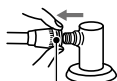
コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む。



コンセント継手

取り外す

コンセント継手のスリーブ（白色）を手前に引く。



スリーブ（白色）

壁埋込型

フタを開ける

フタの右端を押す。



取り付ける

コンセント継手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む。



取り外す

右端にあるフタを押す。



コンセント継手

※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。
※図のガスコンセントは一例です。

部品の取り付けと取り外し

部品を取り付ける

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。

警告



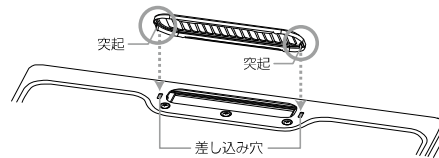
必ず行う

■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。
- ・設置場所周囲の防火措置は、各地の火災予防条例に従ってください。☞ 17ページ

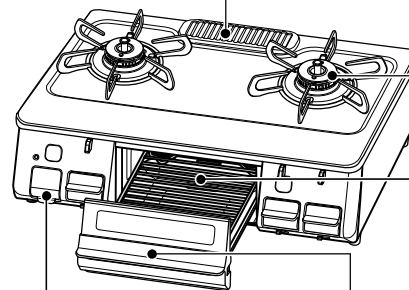
グリル排気口カバー

裏面の突起（2か所）がグリル排気口の差し込み穴にはまるように取り付ける。



ごとく バーナーキャップ

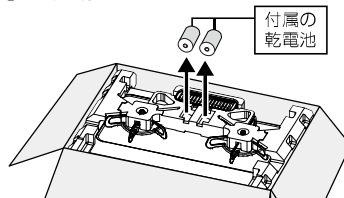
☞ 22ページ



乾電池

付属の乾電池は下記の位置に梱包されています。乾電池を機器の電池ケースに取り付けてから使用してください。

乾電池の取り付けかた ☞ 23ページ



グリル扉

☞ 37ページ

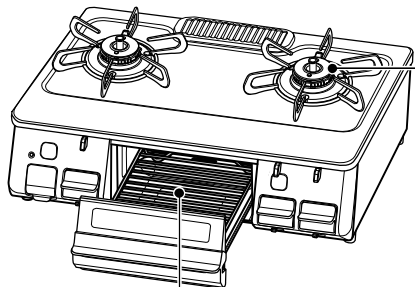
グリル受け皿 グリル焼網

☞ 21ページ

おねがい

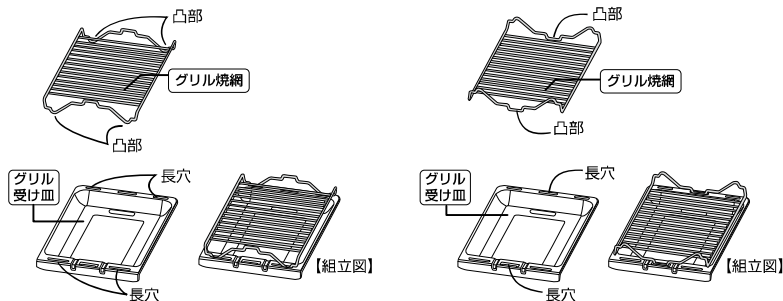
グリル排気口カバーは消耗部品です。交換部品（有料）としてご用意しています。（47ページ）
取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

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。
 ※グリル焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさ、お好みの焼き加減により使い分けてください。
 ※グリル焼網は前後どちらの向きでも取り付けすることができます。

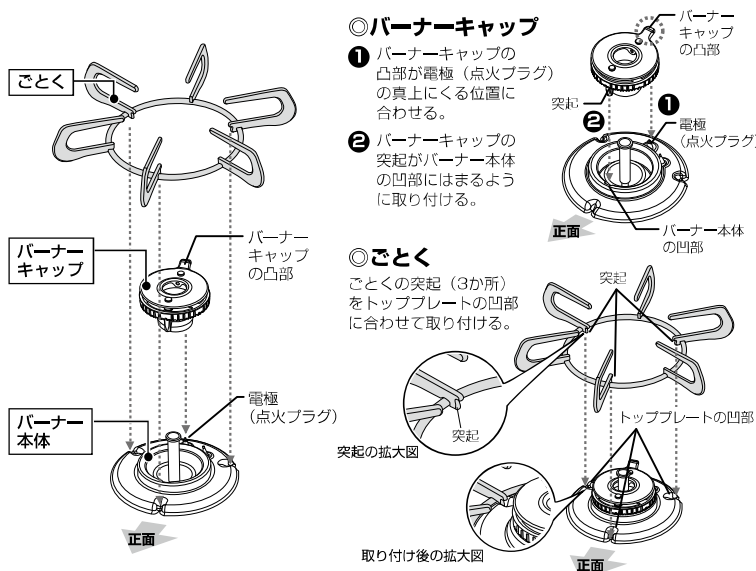


※イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常はグリル扉がついた状態で取り付けてください。

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。（47ページ）
 取り替えの際はご購入の販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

ごとく・バーナーキャップ



○バーナーキャップ

- 1 バーナーキャップの凸部が電極（点火プラグ）の真上にくる位置に合わせる。
- 2 バーナーキャップの突起がバーナー本体の凹部にはまるように取り付ける。

◎ごとく

ごとくの突起（3か所）をトッププレートの凹部に合わせて取り付ける。

⚠注意

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

バーナーキャップの浮き・傾き バーナーキャップの裏返し



- ❌ **■ごとくは誤った取り付けでは使用しない**
- 点火しない場合があります。
 - 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
 - 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

ごとくの浮き・傾き ごとくの裏返し



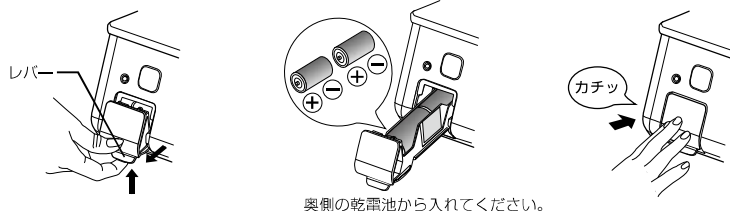
おねがい

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。（47ページ）
 取り替えの際はご購入の販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

乾電池の取り付けかた

付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を電池ケースに入れます。

- 電池ケースを引き出す
電池ケースのレバーを上げながら手前に引きます。
- 乾電池を入れる
単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を図のように⊕を
手前にして入れてください。
- 電池ケースを奥まで
しっかり入れる
カチッ



奥側の乾電池から入れてください。

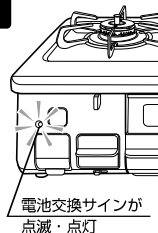
電池交換サインが点滅していたら…乾電池の交換時期です。

乾電池の交換のめやすは約1年です。（単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個をご使用の場合）

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

交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

- 乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作ボタンを押したとき点火しても、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・点灯もしなくなりしますのでご注意ください。



おねがい

- 電池ケースは取り外せません。無理に引っ張ったり、おさえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単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・点灯）めやすは約1年です。（付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なると交換時期がめやすより短くなる場合があります。マンガン乾電池をご使用の場合は寿命が短くなります。
- 新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わず、必ず2個とも同じ種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月一年）」を過ぎている場合は自己放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スぺーサーや充電式単1形乾電池は電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。



コンロをご使用前に

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。

特に揚げ物の調理時にお守りいただければ、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

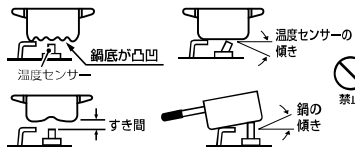


■温度センサーが正しくはたらかなくなるような改造や取り外しは絶対しない

火災などの原因となり大変危険です。

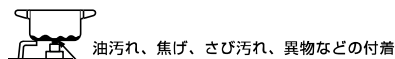
■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 鍋底と温度センサーの間にはすき間がないようにしてください。
- 安定性の悪い鍋は使用しないでください。鍋の重さは調理物を含め250g以上が必要です。



■鍋底やフライパンの底などについて異物や著しい汚れ・焦げなどが付着したまま使用しない

鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



■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ははたらかず、発火することがあります。



注意



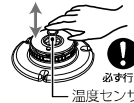
■温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

変形や傾きにより鍋底に温度センサーが密着しなくなると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障し、安心・安全機能がはたらかない場合があります。



■温度センサーと鍋底の密着する部分は汚れたらそのつどお手入れし、温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する

- 汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、調理油の発火や途中消火の原因になります。
- 温度センサーの動きが悪いと鍋などが傾き、調理物やお湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。温度センサーがスムーズに動かないときは必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで点検・修理を依頼してください。





コンロをご使用の前に

お使いいただける鍋

○：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。）

※ワンポイント※

鍋などは『底が平らなもの』をご使用ください。
誤作動の原因となります。

鍋などの種類、材質	油調理		その他調理 (煮る/蒸す)	
	揚げもの (油量200mL以上)	炒めもの		
鍋	ホーロー アルミ、鉄 無水鍋	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以上) ※	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以下) ※	×	×	○
	土鍋 耐熱ガラス 圧力鍋	×	×	○
フライパン 中華鍋 (底が平らなもの)	アルミ 鉄	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以上) ※	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以下) ※	×	×	○

※多層鍋タイプを含む

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、機体の
異常過熱のおそれがあり
ます。



禁止

おねがい

丸底中華鍋を使うときは

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度を正しく検知できません。
- 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

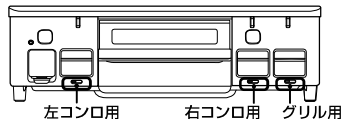
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

※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 	つまみが左
→ロック	←解除

【ロックつまみの位置】



コンロの使いかた

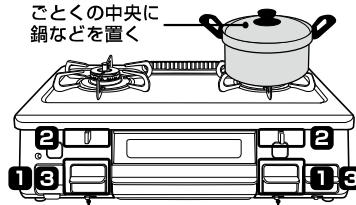
準備

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

ガスコンセントタイプはガス栓開閉つまみがありません。P19ページ



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 P25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。P27ページ
- 安心・安全機能は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。

おねがい

- グリル庫内に紙や梱包材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- 鍋についた水滴はふき取ってからごとくにしてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火してください。
- 焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理の種類、火力によって焦げつきの程度が変わります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。
《焦げつきやすい調理の例》
水分が少なく、調味料が多い調理やカレー・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。時間をおいて必ず機器が冷めていることを確認してください。

1 点火する

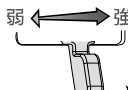
操作ボタンを
いっぱいまで
押しこむ



- 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。）
- チャオバーナーの火力調節つまみは、弱火側や強火側にある場合、「中火」の方向へ自動的に移動します。（中火点火機能 P4ページ）
- 標準バーナーの火力調節つまみは、弱火側にある場合「強火」の方向へ自動的に移動します。
- 操作ボタンが押しあがるときは、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こまない、手を離れたときに消火する場合があります。

2 火力調節する

炎を見ながら火力調節
つまみをゆっくり動かす



炎を見ながら左右に
ゆっくりスライドさせる

- 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。
- 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など、自動的に強火⇄弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能がはたらく場合があります。P28ページ

3 消火し、ガス栓を閉める

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。



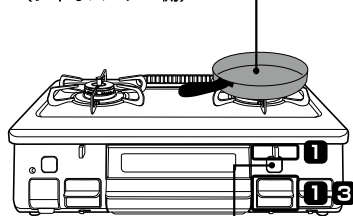


いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) チャオバーナー

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

ごとの中央にフライパンなどを置く
(チャオバーナー側)



※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

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、プザーが「ビッ」と1回鳴り、自動的に弱火になったときに具材の入れ頃です。



1 点火し、火力調節する

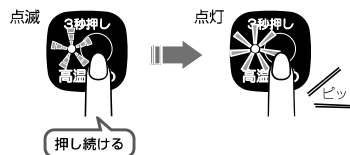
①チャオバーナーの操作ボタンを
いっぱいまで押しこんで点火する

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 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、
“ビッ”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プザーが“ビッ”と鳴り、高温炒め機能が解除されます。(表示ランプは消灯します。)

3 消火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して
消火する

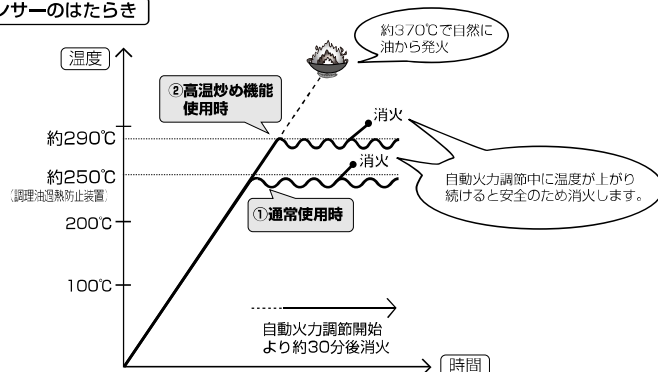
消火すると高温炒め機能は解除されます。

知っておいてね

異常過熱防止機能について

チャオバーナー 標準バーナー

温度センサーのはたらき



①通常使用時

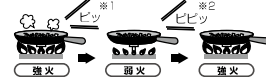
鍋底の温度を検知し、油温を約250Cに保つように強火⇄弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、弱火の状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

②高温炒め機能使用時 (チャオバーナーのみ)

「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度まで調理できます。鍋底の温度を検知し、油温を約290Cに保つように強火⇄弱火と自動的に火力を調節します。高温炒め機能を使用中も、安全のため、この状態が約30分続くか、弱火の状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

※1：最初に弱火になったとき、プザーが“ビッ”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タイミングで、プザーが“ビビッ”と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



- 故障ではありません。
- 炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
- 自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- 自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを押して消火の位置まで戻し、少し時間を置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。

注意



■直火調理(あぶりもの)をする場合は温度センサーの真上を避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず発火や途中消火、機器損傷の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。



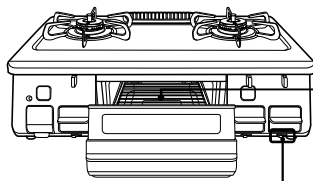
グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備

すべての操作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



【関】
ガスコンセントタイプはガス栓閉鎖つまみがありません。P.19ページ



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 P.25ページ

グリルを初めて使うときは…

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、グリル扉を確実に閉めてから、煙がなくなるまで約10分から焼きする

- 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

いっぱいまで引き出すと、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、やけどや損傷のおそれがあります。



②両手でグリル扉をしっかり持ち、持ち上げる

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あります。消火すると「ピー」とブザーが鳴ってお知らせします。P.45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。

魚を上手に焼くために

① 魚（食材）の下ごしらえをする

■魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
- 塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
- さばやいわしなど背の青い魚は塩を多めにふり、時間を置いて身をしめます。自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なることができます。

＊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。

アルミはく



包丁目



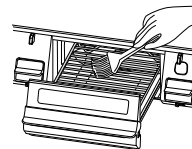
② グリル焼網に油を薄く塗る

グリル焼網に食用油を塗っておくと、食材がくっつきにくくなります。

③ 約1分間、予熱（から焼き）する

グリルの使いかた P.31ページ

◎グリル受け皿には水などを入れない

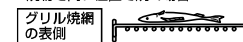


④ 魚（食材）を置く

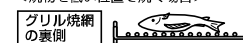
■魚の置きかた

- グリル焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。「グリル焼網の取り付けかた」P.21ページ
- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くとうちに焼けます。（小さい魚は手前よりに置くとうちに焼き上がります。）
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極（点火プラグ）、グリル過熱防止装置（38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うちが反らずに焼けます。

<焼物を高い位置で焼く場合>



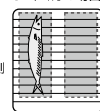
<焼物を低い位置で焼く場合>



姿身の場合

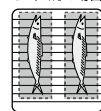
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

◎1匹焼く場合



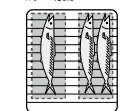
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎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

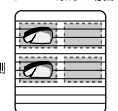


中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

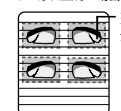
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部になるように置くとうちが少なくなります。

◎1～2切焼く場合



中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎4切以上焼く場合

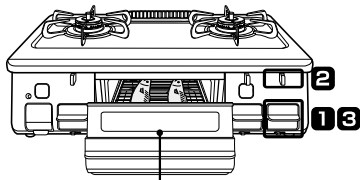


薄い部分が外周部側

グリルの使いかた

準備

- グリル受け皿には水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



食材を入れ、
グリル扉を奥まで確実に閉める

おながい

- 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。
- 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。(P.29ページ)
- 調理物の種類によっては、消し忘れ消火機能やグリル過熱防止機能がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざしやうるめいわしなどの小魚、水分の少ない干し物や薫蒸、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。
- つげ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火で様子を見ながらゆっくりと焼いてください。
- グリル使用直後にグリル扉のガラスや、グリル受け皿・グリル焼網を急に水で冷やさないでください。ガラスが割れたり部品が変形するおそれがあります。

魚を取り出すときに…

はしをグリル焼網と平行に入れたとグリル焼網にくっついた魚などははがしやすくなります。



1 点火する

操作ボタンを
いっぱいまで
押しこむ



- 確実に点火させるため手を離しても約7秒間放電し続けます。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。)
- 操作ボタンが押しあがるときは、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こまないと、手を離れたときに消火する場合があります。

2 火力調節する

火力調節つまみを
ゆっくり動かす

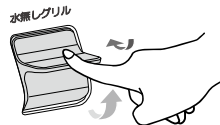


- 弱火でお使いのときは、立消えに注意してください。
- 様子を見て食材を裏返してください。
- 裏返した面は表面よりも短い時間で焼き上がります。
- ※別売のグリルプレートをご使用の際は、グリルプレートに付属のレシピ集(取扱説明書)をご覧ください。

火力のめやすは全開(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、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。

3 消火し、ガス栓を閉める

操作ボタンを押す
消火していることを
確認してください。



ガス栓を閉める
ガス栓を操作しての
消火はしないでください。



日常点検とお手入れ

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検(有料)をおすすめします。
- 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いった場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検(有料)をおすすめします。
- ※点検についてはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

日常点検のポイント

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。

機器のまわりに可燃物などはありますか?	機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(P.9ページ)
各部品は正しく取り付けられていますか?	バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバーなど左右前後正しく取り付けられた状態でお使いください。(P.20~22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。(P.35~38ページ) 温度センサーは、スムーズに上下に動かすか温度センサーを押して確認してください。スムーズに動かない場合は、温度センサーが正しくはたら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。(P.36・49ページ)
ガス用ゴム管は正しく接続されていますか? 古くなっていませんか?	赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。(P.18ページ) 古くなるとひび割れしたり、差し込み口がゆるくなります。早めに取り替えてください。
ガス臭くありませんか?	ガス栓を開け、ガス用ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確認してください。
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。(P.23ページ)

おながい

- 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てから手袋をして行ってください。
- 機器を持ち上げたり、移動させる場合は必ず手袋をし、機器前面と後面の底部にしっかり手をかけ持ち上げてください。
- 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)」(39~44ページ)「ブザーが鳴ったら」(45ページ)を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてもなお異常があるとき、故障、または破損したと思われるときは使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

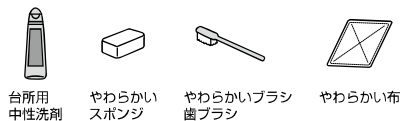
日常点検とお手入れ

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

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

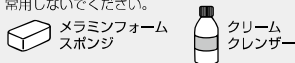
○ 適しているもの



台所用
中性洗剤
やわらかい
スポンジ
やわらかいブラシ
歯ブラシ
やわらかい布

トップレートのみ

※トップレート以外には使用しないでください。ただし、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。



メラミンフォーム
スポンジ
クリーム
クレンザー

× 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。

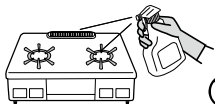


直接かけて使用してはいけないもの

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。



禁止

おねがい

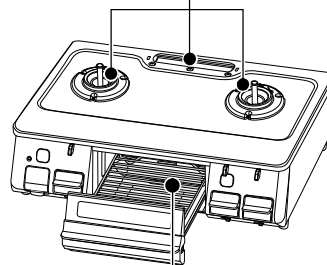
- ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用できる洗剤が確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗い（35・38ページ）した場合などは、変色したりツヤがなくなったり傷がついたりする場合があります。

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。

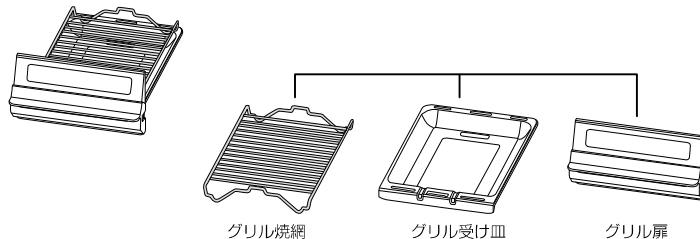
- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認してください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは20～22・37ページを参照してください。
- バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。☎47ページ

コンロまわり



※その他の部品は取り外してできません。

グリルまわり



お手入れのしかた (コンロまわりのお手入れ)

トッププレート

※トッププレートは固定されていますので、絶対に取り外さないでください。部品の破損や機器が故障する原因になります。

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

トッププレートの凹部は、やわらかい歯ブラシなどで汚れを取り除く

※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。



汚れがこびりついたとき

- ①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付ける。
- ②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

それでも汚れがとれないとき

- ①くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗りこする。
- ②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

おねがい

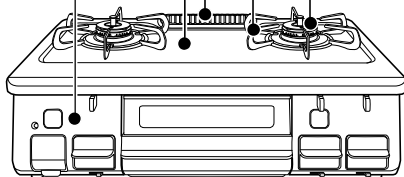
- メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートにのみご使用ください。表面に傷がつく場合がありますので常用しないでください。
- トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大販店まで連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

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。



ごとく グリル排気口カバー

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沸してください。

- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくやグリル排気口カバーを洗剤で火にかける。
- 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。

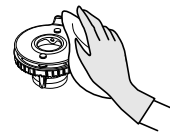


バーナー部

バーナーキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布でしっかりと水気をふき取る

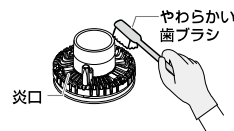
- スポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。
 - お手入れの後は浮き・傾きのないように取り付けてください。
- ※汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



炎口が目づまりしていたら

やわらかい歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。

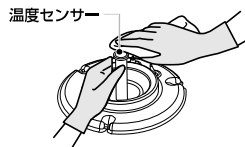
- 目づまりや汚れは点火不良や不完全燃焼の原因になります。
- 汚れがこびりついたときは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。



温度センサー

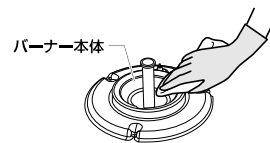
変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を回くしぼった布で上面と側面の汚れをふき取る

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



バーナー本体

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

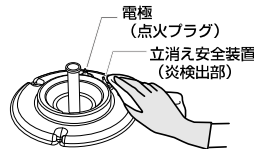


立消え安全装置 (炎検出部) ・電極 (点火プラグ)

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

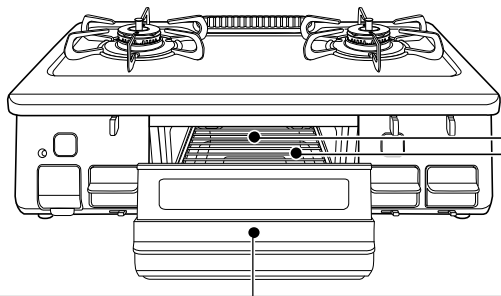
おねがい

取り付け位置を動かしたり、傷をつけないでください。故障の原因になります。先端がとがっています。けがをしないように注意してください。



お手入れのしかた (グリルまわりのお手入れ)

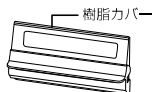
- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは20～22ページを参照してください。



グリル扉

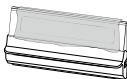
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

- 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カ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湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に貼り付ける。
 - ②約20分置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

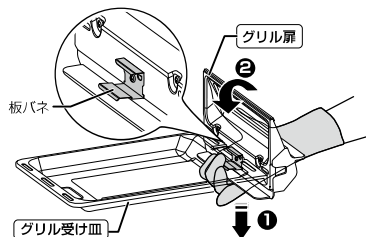


おねがい

- 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・板パネ部)は変形するとグリル扉の開まりが悪くなったり、外れやすくなります。

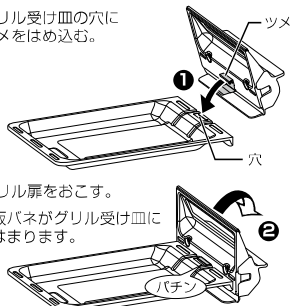
取り外しかた

- ① グリル扉の板パ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 グリル受け皿の穴にツメをはめ込む。
- ② グリル扉をおこす。
※板パネがグリル受け皿にはまります。



グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレート (別売品)

お使いのたびに台所用中性洗剤で表面・裏面ともに水洗いし、洗剤や水気をふき取る



- グリル受け皿・グリルプレートは汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっ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。

おねがい

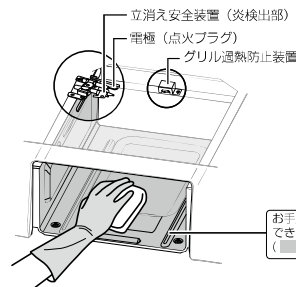
- 使用直後、グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレートを急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレートはナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。また、研磨剤や研磨剤の入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。

汚れが落ちないとき (グリル焼網・グリル受け皿のみ)

- 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沸ししてください。
- 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ス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沸ししてください。

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)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



必ず行う

- 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。

よくあるご質問 (Q&A)

特に多い質問をまとめました

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

●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のを防いでいます。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分以上続くか、弱火の状態でも温度上昇が速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。 [☞ 28ページ](#)

・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

●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 [☞ 23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。 [☞ 27ページ](#)

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、開めていると点火できません。	ガス栓をいったん開めてから全開にしてください。	26・29
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	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。	23
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕ ⊖の向きに注意し、正しく取り付けてください。	23
	ゴム管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 (朝一番や長期間使用しなかった場合など)	周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。	16・26 31
	ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたり、接続が不十分であると点火しない場合があります。	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。	7・8 18

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	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでいないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	26・31
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ご使用のLPガス事業者にお問い合わせください。	—
	ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	25
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	機器の配管内に空気が残っている状態でガス栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス栓の安全装置がはたらき、点火しないことがあります。	ガス栓を一度閉め、再度ゆっくり開けてください。ガス栓の安全装置がリセットされガスが正常に流れます。	—
	乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため手を離すと消火するようになります。	新しい単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。	23
	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでいないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	26・31

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。	バーナーキャップをよわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	36
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	22
	電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検出部)がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検出部)をお手入れし、洗剤や水滴が残らないようによわらかい布でしっかりふいてください。	36
使用中に 火力が変わる/ 消火する	いろいろの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火や弱火と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、故障ではありません。チャオバーナーは高温炒め機能を使用するとさらに高温で調理ができます。	27・28
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約2時間*で自動消火します。 (*※あんしんモードで時間を変更している場合があります。)	操作ボタンを消火の位置にしてください。	4・5 45
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用することがあります。	再点火してください。チャオバーナーでは高温炒めスイッチを押してご使用ください。	24・25 27
	グリル扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。万一火が消えても、立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	16

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
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、温度が上がると自動的に強火や弱火と火力を調節します。さらに温度が高くなると自動消火します。	異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	27・28
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パプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能(チャオバーナー)を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	10・27 31
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや色がおかしい	バーナーキャップの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	36
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けられていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	22
	換気をしないと炎が赤くなるなど、正常に燃焼しない場合があります。	使用中は必ず換気をしてください。	12
	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。	12
	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。	—
鍋が傾く	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、スガが発生したり、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。	機器本体右側面の銘板、または電池ケースを引き出した右側面に貼っ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、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	7
	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。	—
	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以上をゆやすとし、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。)	13・24

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

コンロ			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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、弱火でときどき混ぜるなど、様子を見ながら調理してください。	26
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫?	温度センサー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。	24・36
	鍋底にこつ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。	—
	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。		24

グリル			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火にくい	立消え安全装置(炎検出部)や電極(点火プラグ)にアルミはくなどの異物が付着していると点火しない場合があります。	異物がついていた場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	29・49
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。	29
	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動的に消火することがあります。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	29
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	31
煙やおいが出る	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おいが出ることがあります。	異常ではありません。	29
	グリル受け皿・グリル焼網・グリルプレート(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部品の取扱説明書などをご覧ください。	38
	グリル扉が完全に閉まっていないと、すき間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。	31
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。	—

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
調理がうまくできない	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能がはたらき消火する場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	30
	魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	30
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」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。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」を取ってから調理してください。	30
	グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとおらない場合があります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	31

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「ポツ」という音がする	ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉めてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	49
コンロを使用中「カチッ」という音がする	強火⇄弱火を自動で火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—
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「ポツ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。	異常ではありません。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。	—
グリル使用中に「ポツ・ポツ」という音がする	点火した直後などグリル庫内が冷め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「パチパチ」「ジュージュ」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「ピー」と鳴る	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ったら」を参照して処置してください。	45
ブザーが1分ごとに「ピー・ピー・ピー」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は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	4・45

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

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にパチパチする	点火操作をするとすべてのバーナーで同時にパチパチと放電するようになっています。(全コンロとグリル同時に放電)	異常ではありません。	26・31
点火時に操作ボタンから手を離してもパチパチしている	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。	26・31
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。	23
トッ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。	トップレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—
トッ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レートは熱くなります。	異常ではありません。触らないように注意してください。	12
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉を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。	37
部品の注文や修理を依頼したい	おさまりに取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。修理や部品の注文はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	異常ではありません。ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・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。	47・49
機器や部品(ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーなど)が変色する	ご使用により傷んできます。炎が当たった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・グリル排気口カバー・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。	47
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	33
	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。	33

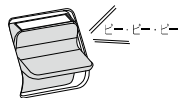
ブザーが鳴ったら

“ピー”とブザーが鳴る場合は「処置方法」に従って処置をしてください。

ブザー音	機能説明	処置方法（消火に気付いたときは…）
ピー (約4秒)	<p><消し忘れ消火機能の作動（コンロ）> 万一の消し忘れのために、点火後、約2時間*で自動消火します。</p> <p><異常過熱防止機能の作動（コンロ）> 高温状態で温度変化のないとき（使用中、強火⇄弱火を繰り返しているとき）は約30分経過すると自動消火します。</p> <p>※「あんしんモード」（5ページ）で変更している場合があります。</p>	<p>すぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。</p> <p>グリルを連続して使うときは、いったん消火して、しばらく待ってから再度点火してください。</p>
	<p><消し忘れ消火機能の作動（グリル）> 万一の消し忘れのために、点火後、約22分経過すると自動消火します。</p>	
	<p><立消え安全装置の作動（コンロ・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。</p>	<p>すぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。</p> <p>炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。再点火する場合は、周囲にガスがなくなるのを待ってください。</p>
	<p><調理油過熱防止装置の作動（コンロ）> 調理油が過熱により発火する前に自動消火します。</p>	<p>すぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。</p> <p>再点火する場合は、少し時間をおいてから（調理油の温度が冷めるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。（鍋や調理によっては途中で消火する場合があります）</p>
	<p><焦げつき自動消火機能の作動（コンロ）> 煮ものなどの調理中に鍋底が焦げつき始めたら、自動消火します。</p> <p>※高温炒め機能設定時は除く。</p>	<p>すぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。</p> <p>再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、様子を見ながら調理してください。（鍋や調理によっては途中で消火する場合があります）</p>
	<p><グリル過熱防止機能の作動> から焼き・連続使用などでグリル庫内が異常に過熱されると自動消火します。</p>	<p>すぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。</p> <p>再点火する場合は、グリル庫内が冷めるのを（約5分）待ってから再点火してください。</p>
	<p>上記に当てはまらず、繰り返しブザーが鳴る場合は、電子部品が故障しています。操作ボタンを消火の位置に戻してください。温度センサー・電子部品の故障時に自動消火します。</p>	<p>使用を中止し、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで点検・修理を依頼してください。</p>

操作ボタンの戻し忘れのお知らせについて

安心・安全機能がはたらき自動消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に“ピー・ピー・ピー”とブザーが鳴り、お知らせします。操作ボタンを消火の位置に戻してください。乾電池が消耗します。



長期間使用しない場合／アフターサービス

長期間使用しない場合

- ガス栓を必ず閉めてください。
（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手を外す。）
- ガス通路部分にほこりが入らないように機器のホースエンド（ゴム管口）やガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- 乾電池を取り外しておいてください。☞ 23ページ
- お手入れしておくとし次回使用するときに便利です。☞ 32～38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39～44ページ「よくあるご質問（Q&A）」、45ページ「ブザーが鳴ったら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理しないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。
- アフターサービスをお申し付けのときは次のことをお知らせください。
 1. 品名…… ガステーブルコンロ
 2. 型番…… 210-POB0型
210-POB1型

機器本体右側面の銘板、または電池ケースを引き出した右側面の機器情報シールで型番を確認してください。☞ 7ページ

 3. 故障または異常の内容……できるだけ詳しく
 4. ご住所
お名前
電話番号
道順（付近の目印など）

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証書を紛失されると、無料修理期間内でも修理費をいただくことがありますので大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は、お客さまのご要望により、有料修理いたします。

補修性能部品の保有期間について

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

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、お客さまのご要望により有料修理いたします。
- 点検料金について
点検費用はお客さまにご負担いただくこととなります。
「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、またはもよりの大阪ガスへご連絡ください。

転居される場合

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループ（数種類）の区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分をご確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にお問い合わせください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
- ※ただし、ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。



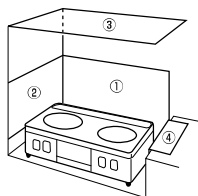
廃棄時のお願い

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

別売部品・交換部品のご紹介

別売部品のご案内

次のような別売部品を用意しております。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。



部品名	高さ (mm)	奥行 (mm)	幅 (mm)	希望小売価格・税込 (本体価格)	部品コード
防熱板①	350	—	600	¥6,050 (¥5,500)	4015-0100-0206
防熱板②	350	535	—	¥7,150 (¥6,500)	4015-0100-0205
防熱板③	—	550	900	¥6,600 (¥6,000)	4015-0100-0207
防熱板④	150	500	60	¥7,480 (¥6,800)	4015-0100-0108

- 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。
- 防熱板はステンレス製0.5mm（厚み）です。

部品名	希望小売価格・税込 (本体価格)	型番・部品コード
片面焼グリルプレート	¥3,740 (¥3,400)	PBP-5型 (※)
片面焼グリルプレート（単品）	¥3,410 (¥3,100)	48-19264-00 (※)
片面焼グリルプレートレシビ集（取扱説明書）	¥330 (¥300)	48-19265-00 (※)

(※) は (株) パロマの取り扱い商品です。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）

下記の部品（有料）はお客さまご自身にてお取り替え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、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	型番	210-P080型/210-P081型	
		希望小売価格・税込 (本体価格)	部品コード
バーナーキャップ（チャオバーナー・標準バーナー共通）		¥2,310 (¥2,100)	1210P0400954
ごとく（チャオバーナー・標準バーナー共通）		¥1,760 (¥1,600)	1210P4400950
グリル排気口カバー		¥550 (¥500)	1210P0800951
グリル受け皿		¥1,210 (¥1,100)	1210P0400952
グリル煎網		¥990 (¥900)	1210P4700956

- *2023年10月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- *単1形アルカリ乾電池（1.5V）は電気店などでお買い求めください。

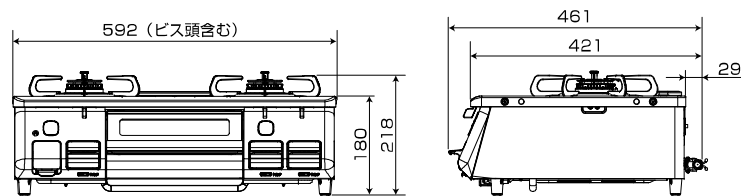
仕様

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。

商品名	ガステーブルコンロ	
型番	210-P080型	210-P081型
型式名	E1-2-28 (PA-S43B-5L)	E1-2-28 (PA-S43B-5R)
種類	片面焼グリル付2口ガステーブルコンロ	
点火方式	連続放電点火方式	
ガス接続	内径9.5mmガス用ゴム管	
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個）	
トップレートの種類	ホーロー	
質量（本体）	9.5kg	
外形寸法	高さ218mm（トップレートまで180mm）×幅592mm×奥行461mm	
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（コンロ）・消し忘れ消火機能・焦げつき自動消火機能（コンロ）・火力切り替えお知らせ機能（コンロ）・異常過熱防止機能（コンロ）・中火点火機能（チャオバーナー）・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	単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個・取扱説明書（保証書付）	

使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW			全点火時
	個別ガス消費量			
	標準バーナー	チャオバーナー	グリル	
都市ガス用 13A	2.95	4.20	1.30	8.10
LPガス用	2.95	4.20	1.30	8.10

■外形寸法図（単位：mm）



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!



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



グリルで焼くだけで外はサクっ、
中はもっちり仕上がって、
おいしくなる!



焼魚だけでなく
お肉、野菜、スイーツも!
**レポートリー
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& トーストマフィン



[材料]1人分

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

[つくり方]

- 1 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。
- 2 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。
- 3 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。
- 4 アルミカップの裏と手前にイングリッシュマフィンをのせ、さらに強火で1~2分焼きます。火を止めた後、余熱を利用してそのまま2~3分おきます。

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



奥
手前
写真はイメージです。



トースト



奥
手前
写真はイメージです。

[材料]2人分

食パン(6枚切) …… 2枚

[つくり方]

- 1 プレートをセットし、強火で2分予熱します。
- 2 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。



鶏肉の粒マスタード焼き



【材料】2人分

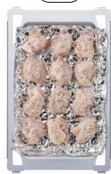
鶏もも肉 1枚
 鶏こしょう 各少々
 A 粒マスタード 大さじ1
 マヨネーズ 大さじ1

【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セットし、強火で2~3分子熱します。
- グリルを開け、プレートの上に①を並べ強火で4~6分、裏返して3~4分焼きます。

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

奥



手前

写真はイメージです。



1

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、溶き卵を少しずつ加えながら、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、ひとま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、生地表面にいりごまをつけて5mm幅に切ります。
- プレートに④をのせ、弱火で4~8分、裏返して1~5分焼きます。火を止めた後、余熱を利用してそのままだら~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っつきやすいので、プレートにアルミはくを敷くことをおすすめします。

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が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



必ず行う

■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った脂を取り除く

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

注意



禁止

■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。



禁止

■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
 食材に火が付き機器焼損の原因になります。

注意



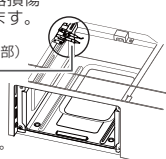
禁止

■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。

立消え安全装置 (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。



接触禁止

■予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートに触れない
 グリルプレートが高温になっているため、やけどをするおそれがあります。



必ず行う

■グリルプレートを持ち運びする際は、冷めてから持ち運ぶ
 使用中、使用直後は高温になっているため、やけどをするおそれがあります。

グリルプレートの取り付けかた

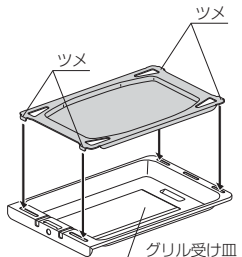
- グリル受け皿の上にグリルプレートのをせて使用します。
- グリルプレートのツメ(4か所)を図のように、グリル受け皿の穴にはめてください。



禁止

グリル焼網にのせて使用しないでください。

グリル焼網にのせて使用するとレンジ通り焼けない場合や途中失火の原因になります。



ツメ

ツメ

グリル受け皿

お手入れのしかた



台所用
 中性洗剤



やわらかい
 スポンジ



やわらかい
 布

- 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こと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