

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒550 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 大阪 06 (586)1122
 南部事業本部 〒590 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131
 和歌山支社 〒640 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 0734(31)2481
 北東部事業本部 〒578 東大阪市福菜2-3-17 電話 河内 0728(62)1131
 北部事業所 〒569 高槻市藤の里町3-9-6 電話 高槻 0726(71)0361
 奈良支社 〒631 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(44)1111
 兵庫事業本部 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078(360)3100
 姫路支社 〒670 姫路市神座町4-8 電話 姫路 0792(85)2221
 豊岡支社 〒668 豊岡市三坂町6-5-7 電話 豊岡 0796(23)2221
 京滋事業本部 〒600 京都市下京区中堂寺栗田町1 電話 京都 075(311)7881
 滋賀支社 〒525 草津市西大路町5-3-4 電話 草津 0775(62)5311
 滋賀東支社 〒522 彦根市大東町1-2-1 電話 彦根 0749(22)3131
 長浜営業センター 〒526 長浜市南浜服町3-4 電話 長浜 0749(62)7171
 本社 〒541 大阪市中央区南野町4-1-2 電話 大阪 06 (202)2221

大阪ガス株式会社

△危険

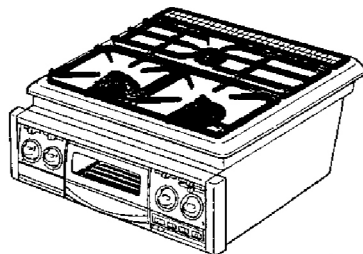
ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガスにご連絡ください。

30WVR-33A(00)
97.08.00 ●

ビルトインコンロ

10-553型

型式名 RSK-30WVFR-2L



取扱説明書

- ご使用前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになる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。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移送、取り替え、修理の際に必要なとなりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにて再購入してください。

大阪ガス

ごあいさつ

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

別添の保証書、設置工事説明書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

●安全上のご注意	1・2・3・4・5・6・7
●各部のなまえと特長	8・9
●準備をしましょう	10・11・12
●使いかた	13・14・15・16・17・18・19・20・21・22・23・24
●日常の点検とお手入れ	25・26・27・28
●故障かな?と思ったら	29・30
●長期間使用しない場合	31
●機器の設置	31
●アフターサービス	32
●別売部品のご紹介	32
●寸法図	33
●仕様	33




※ □内の数字はページを示しています。

安全上の3注意







必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●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、人が傷害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。

●絵表示には次のような意味があります。

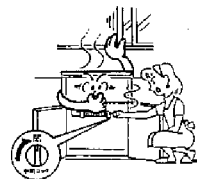
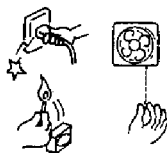
	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
	火気厳禁
	禁煙
	分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

△危険

■ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。
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に出す。
- ③お買い上げの販売店または「大阪ガス」に連絡する。



警告

■必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する

■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火やけいどをすることがあります。

また、故障の原因にもなります。銘板は機器本体底面に貼ってあります。使用ガスがわから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にご連絡ください。



ガス・配管の確認

(例) 銘板(12A・13Aの場合)

12A・13A	
形式の呼び	都市ガス
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号	RN(O)
リナイテ株式会社	
製造年月	

■火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げものの調理をしているときやグリルを消し忘れると、焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。

電話や来客の場合は、いったん火を消してください。



禁止

■燃えやすいものを近くに置かない

■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。



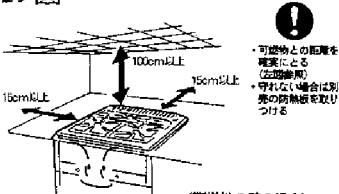
禁止

■設置するときには可燃物との距離を確実に離す [21]

火災予防条例で定められています。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。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けでご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

■機器を設置した後、周辺の改造をしない
吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。



(可燃性の壁の場合)



・可燃物との距離を確実にとる(21cm以上)
・守れない場合は取り除く板を取り付ける

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■ガス接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動、買い替えの際には、必ず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。



注意

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■機器に手を加えない

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理、改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われる時は [29] を参照ください。



分解禁止

警告

■排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。また、トッププレート表面が変色することがあります。



禁止

■異常時の処置

地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、ガス栓(中間コック)を閉めてください。
「故障かな?」と思ったら [29] に従い処置をしてください。



ガス栓を閉める

■幼いお子様にはさわらせない

けがややけどをする恐れがあります。



禁止

■使用後は必ず消火を確認する

使用後は必ず消火を確認してください。就寝・外出時はガス栓(中間コック)も閉めてください。

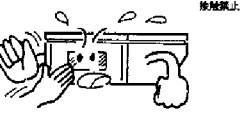


消火を確認

注意

■やけどに注意

使用中、使用直後は操作ボタン、火力調節つまみ、操作部、グリルと取り扱手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



禁止

■使用中は換気をする

ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気しないと一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式(FE・CF)給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



レンジフードファンを回す窓をあける

■炎をふさいだり、コンロをおおわない

コンロをおおするような極端に大きい鉄板類やなべを使用すると不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。また、トッププレート表面が変色することがあります。



禁止

■ごとくをはずして使用しない

■市販の補助具(アルミはく製しない、補助ごとくなど)は使用しない
この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。ごとくをはずして補助具を使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



禁止

注意

■調理以外に使わない

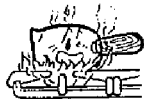
衣類の乾燥や紙類の火起こしなどをしない。火災や機器焼損の原因になります。



禁止

■やかん、なべなどの大きさに合わせて

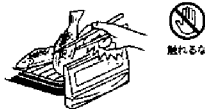
火力を調節する
はみ出した炎によりなべの取っ手が過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



禁止

■魚を取り出す時、手や腕がグリルとびら・ガラスなどに触れない

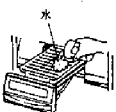
グリル使用時、グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル水入れ皿などは高温となります。魚を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。やけどをすることがあります。



触れない

■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う

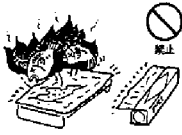
続けて使用するときは、そのつど水をたしてください。グリル水入れ皿に水がない場合、たまった脂が過熱され発火し火災の原因になります。水以外のものは入れないでください。



必ず水を入れる

■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発火し火災の原因になります。



禁止

■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない

グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れしてください。



禁止

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない

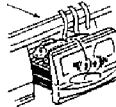
グリルとびらが落下し、けがや やけどをすることがあります。ぬれぶきんなどで覆ってもやけどの原因になります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



禁止

■グリルとびらを開けたままグリルを使わない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。ワークトップ



禁止

■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する

脂がたまらないように、使用ごとに掃除してください。掃除しないとたまった脂が過熱され、発火し火災の原因になります。



掃除する

注意

■グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

■使用中、使用直後に水をかけない
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



禁止

■グリル庫内に不要な物がないことを確かめる

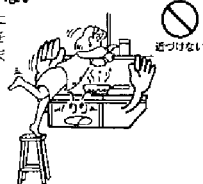
グリル庫内に食品屑やぶきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



注意

■コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない

衣服に炎が移ったりして、やけどをする恐れがあります。



近づけない

■点火操作をするときは、バーナーや排気口付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

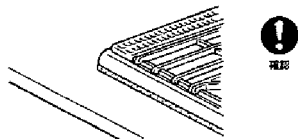
炎や熱でやけどをすることがあります。



禁止

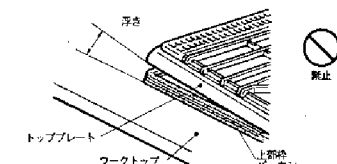
■トッププレートは確実に取り付ける

バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



注意

正しいセット

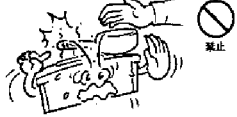


禁止

誤ったセットの例

■排気口に手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない
排気口から高温の排気ができます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



禁止

■バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る

水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼になります。



注意

水気を切る

バーナーキャップ

△注意

■グリルとびらに重いものをのせたり、

強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがの恐れや機器損傷の原因になります。



■グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓(中間コック)を閉め、本体がさめてからけがをしないように手袋などをはめて行う

突起部などに当たるとけがをします。



■落ちやすいものがあるところには設置しない

機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。



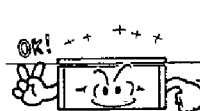
■強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかたり、点火不良となることがあります。
送風機付き暖房機器を使用される場合、漏風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。



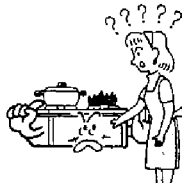
■丈夫で水平な場所に設置する
■車両、船舶での使用はしない

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがややけどをする恐れがあります。また、使用中に機器が傾いたりして、火災ややけどの原因になります。



●お願い

●使うバーナーの操作ボタンを間違えないよう注意してください。



●使用中に、ガス栓(中間コック)を操作しての消火はしないでください。

●点火操作を繰り返す時は、周囲やグリル庫内の生ガスがなくなるまで待つ

たまったガスに爆発着火する恐れがあります。グリルはとびらを開けて空気を入れ替えてください。

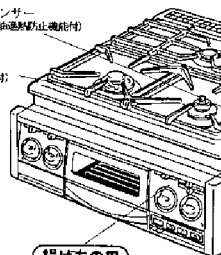


天ぶら油過熱防止機能付バーナーについて

右コンロが天ぶら油過熱防止機能付になっています。天ぶら油過熱防止機能とは、天ぶら、フライなどの揚げものの調理で、消し忘れなどによる調理油の異常過熱を防止する機能です。
温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。また、天ぶら油温度キープ機能付のため天ぶら、フライなどの揚げものの調理時の油の温度を一定に保つことができます。揚げものの調理の際にご使用ください。

右コンロ
(天ぶら油過熱キープ機能付)

温度センサー
(天ぶら油過熱防止機能付)



揚げもの用

△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の油料理はしない
天ぶら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



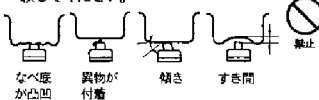
耐熱ガラス容器

土なべ

油料理禁止

■温度センサーの上面となべ底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調理油の量に関係なく発火することがあります。
- 温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。



■右コンロ(天ぶら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200ml以上で行う

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。また200ml以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。



200ml以上

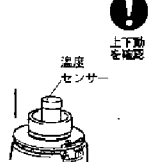
調理油

調理油の量 200ml以上

△注意

■温度センサーは上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底と密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

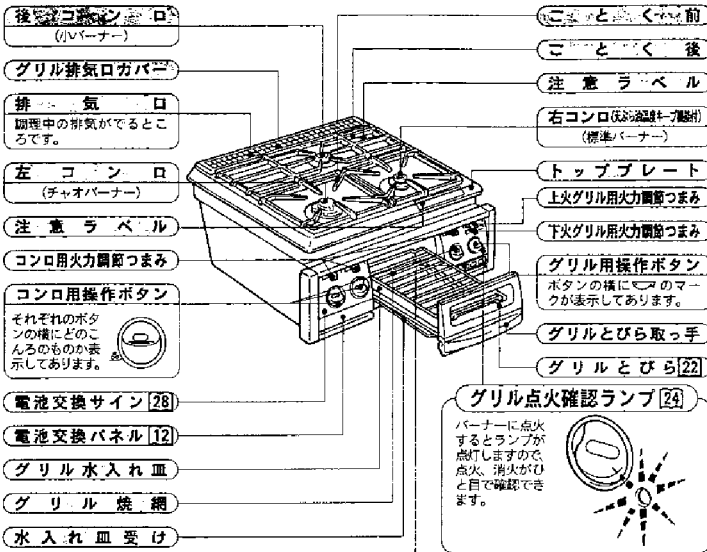
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動しない場合、調理油が発火することがあります。



■揚げものの調理をされるときは、必ず右コンロ(天ぶら油過熱防止機能付)を使用する



各部のなまえと特長



各部のなまえと特長

■コンロ部

■立消え安全装置 14
バーナーの火が、風や煮こぼれなどで消えると、自動的にガスを止めます。

左コンロ (チャオバーナー)
バーナーキャップ
立消え安全装置 (炎検知部)
炎口
電気点火プラグ
煮こぼれカバリング

後コンロ (バーナー)
バーナーキャップ
立消え安全装置 (炎検知部)
炎口
電気点火プラグ
煮こぼれカバリング

右コンロ (36℃油温キープ機能付) (標準バーナー)
温度センサー
バーナーキャップ
煮こぼれカバリング
立消え安全装置 (炎検知部)
炎口
電気点火プラグ

■天ぷら油過熱防止機能 14
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油の加熱しすぎによって、自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めブザーでお知らせします。

■コンロ消し忘れタイマー 15
点火してから約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

■焦げつき消火機能 16
主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に万一、料理が焦げつきはじめたら自動消火します。

右コンロ操作部

揚げもの設定温度表示ランプ
揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

炊飯表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

湯わかしランプ
湯わかしモード設定時に点灯します。

とりけしキー 21
設定(モード)をとりけすときにキーを押します。キーを押すと同時に自動判別モードになります。(通常に使用できるモードです) キーを押さずに何も設定しないときは自動判別モードになっています。

揚げものキー
揚げものモード設定時に使用します。
■天ぷら油温度キープ機能 19
天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。キーを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階に温度を設定することができます。

炊飯キー
炊飯モード設定時に使用します。
■炊飯機能 20
炊飯時に使用するモードです。別売の炊飯専用蓋をお使いいただくと、上手に炊飯できます。

湯わかしキー
湯わかしモード設定時に使用します。
■沸騰自動消火機能 21
沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、5分後に自動消火します。

■グリル部

■両面焼きグリル 24
上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火力加減の幅が広がりました。

■グリル水切れセンサー 23
グリル水入れ皿の水が少なくなると自動消火します。

■グリルとびら 22
●グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものや出し入れの時、熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなりました。
●グリルとびらが下がるため、焼きものの出し入れも簡単になりました。
●グリル水入れ皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

■立消え安全装置 14

■グリル消し忘れタイマー 23
点火してからグリルは約15分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

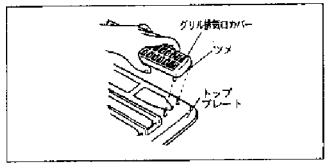
■グリルお知らせブザー 23
点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。

準備をしましょう

■各部品のセット

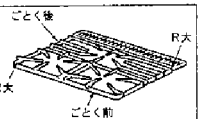
■グリル排気口カバー

グリル排気口カバーのツメをトッププレートの穴に差し込んでください。

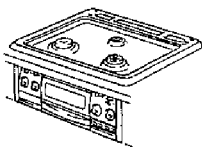


■ごとく

①ごとく前は、Rが大きい方をまきにしてセットしてください。



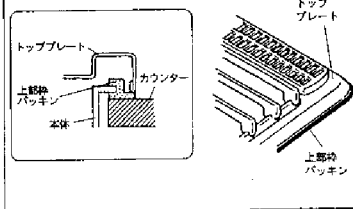
②ごとく後は、Rが大きい方を確認してセットしてください。



■トッププレート

①上部枠パッキンが本体からはみ出していないか確認してください。上部枠パッキンがはみ出している場合は、本体側に押し込んでください。

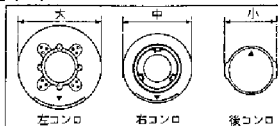
②トッププレートが浮きがないように上部枠パッキンに確実に押し込んでください。セットが正しい場合は、①をやり直してください。



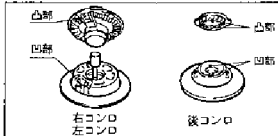
準備をしましょう

■バーナーキャップ

①バーナーキャップは3種類あります。

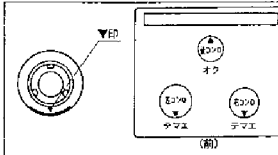


②バーナーキャップは凸をバーナーボディの凹の位置に合わせてセットしてください。



③そのとき、バーナーキャップ上面の▽印を目安に取り付けてください。

④取り付け後、バーナーキャップを回して動かないか確認してください。



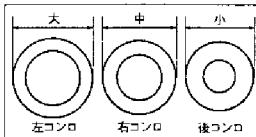
■お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふそろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店へ相談してください。

■煮こぼれカバーリング

①煮こぼれカバーリングは3種類あります。

②煮こぼれカバーリングをバーナーにセットしてください。



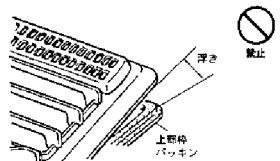
▲注意

■バーナーキャップ・煮こぼれカバーリングは確実に取り付ける
煮こぼれカバーリングが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふそろいや逆火を起こして危険です。



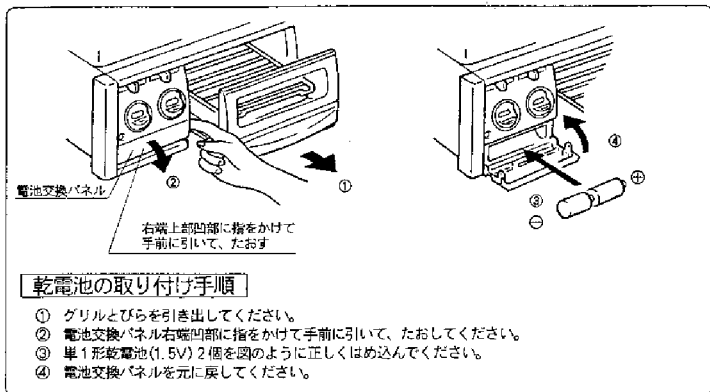
▲注意

■トッププレートは確実に取り付ける
トッププレートが浮き上がっていると、炎がもぐりこんで火災や機器が焼損することがあります。



■乾電池のセット(アルカリ乾電池を使用)

電池ケースはパネル前面左側にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。



乾電池の取り付け手順

- ① グリルとびらを引き出してください。
- ② 電池交換パネル右端凹部に指をかけて手前に引いて、たおしてください。
- ③ 単1形乾電池(1.5V)2個を図のように正しくはめ込んでください。
- ④ 電池交換パネルを元に戻してください。

【お願い】

- 付属の乾電池は、工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池の寿命は、アルカリ乾電池の場合通常の使い方約1年を目安にしてください。(アルカリ乾電池以外の乾電池を使用すると寿命が約半分になります)
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品をお使いください。
(新旧、異種の乾電池を使用されますと乾電池が破損したり、液漏れの原因となります)

■点火ロックの使いかた

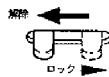
操作ボタンをロックさせる機構です。

ロックをかけるには

1. すべての操作ボタンが消火の位置にあることを確認してください。
2. 点火ロックつまみをロックの位置(右方向)にスライドしてください。

ロックを解除するには

点火ロックつまみを解除の位置(左方向)にスライドしてください。



【お願い】

1. 操作ボタンが一つでも点火の位置にあるとロックできません。
2. ロック状態のときに、操作ボタンを無理に押し込まないでください。故障の原因になります。

使いかた

●コンロをお使いになる前に

■コンロの上手な使いかた

<p>炒めもの</p>	<p>煮もの</p>	<p>煮込み</p>
<p>強火で手早く</p> <p>火力の強い左コンロ(チャオバーナー)が便利です。</p>	<p>強火から中火に</p> <p>強火で煮立てて、後は中火で煮ます。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないか時々確認をお忘れなく。</p>	<p>弱火で長時間</p> <p>煮込みは煮込みほど味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。時々かき混ぜて煮び付きを防いでください。</p>

■用途に応じてバーナーを使用しましょう

<p>左コンロ(チャオバーナー)</p> <p>・大量の煮もの・煮こみ料理 ・強い火力を必要とする調理 ・焼きもの料理や炒めもの料理など高温を必要とする調理 ・冷凍食品の加熱調理</p>	<p>右コンロ(標準バーナー)</p> <p>・天ぷら、フライなど揚げもの調理 ・炊飯 ・煮もの、煮こみ料理</p>	<p>後コンロ(小バーナー)</p> <p>・コーヒーの保温や弱い火力を必要とする調理</p>
--	---	--

●こんなときにはコンロを使いわけてください。

- 1. 炒めもの料理などで、途中消火する場合は左コンロを使う**
 - 右コンロには、天ぷら油過熱防止機能が付いており、なべ底の温度が設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、高い温度を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますので、左コンロをご使用ください。
- 2. 冷凍食品の加熱調理で、途中消火する場合は左コンロまたは後コンロを使う**
 - 冷凍食品(うどん、そばなどのなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなど、なべごと乗せた場合などは、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく機能しないことがありますので左コンロまたは後コンロをご使用ください。
- 3. 揚げもの調理をする場合は右コンロを使う**
 - 揚げもの調理をされるときは、右コンロの揚げものモード(天ぷら油温度キープ機能)をご使用ください。温度設定をすると、設定温度を一定に保つことができます。[19]

【お願い】

1. 煮こぼれは機器をいためます。
トッププレートごとく、煮こぼれカバリングなどに煮こぼれが焼きつくことがあります。煮こぼれた場合は「日常の点検とお手入れ」[29]を参考にしてお掃除してください。
2. 使用中はときどき炎の確認をしてください。
点火、消火時だけでなく、使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。
3. 焼網や大きな鉄板を使わないでください。
トッププレートの表面が変色したり、フッ素コートがはがれることがあります。

△注意

- 揚げもの調理をされるときは、必ず右コンロ(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する

■立消え安全装置

風や、煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止める安全装置です。

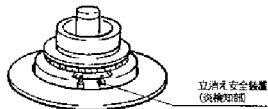
立消え安全装置が作動したら

■使用中、火が消えたときは

安全装置が働いてガスが止まるまで少し時間がかかります。消火に気がついたときは、すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

開閉の生ガスがなくなるまでしばらく待って、立消え安全装置(炭検知部)の汚れをふきとってから再度点火操作を行ってください。



立消え安全装置
(炭検知部)

お願い

●立消え安全装置(炭検知部)に水滴や煮こぼれがつかくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上のせてください。(煮こぼれにも注意してください)

●立消え安全装置(炭検知部)に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。



■天ぷら油過熱防止機能(右コンロのみ)

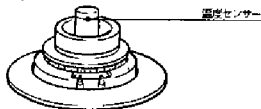
天ぷら、フライなどの揚げ物の調理中、温度センサーでなべ底の温度を監視し、万一異常過熱した場合には、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止め、プザーでお知らせする機能です。(油から煙が出ることがあります)

天ぷら油過熱防止機能が作動したら

■使用中、火が消えプザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

なべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをそのまま、再点火すると消火する場合があります。



温度センサー

●ソーセージ、ポークソテー、ポイルのつまみ焼きなど、から焼きに近い調理は早切れることがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くことで早切れを防ぐことができます。

●かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、早切れることがありますので揚げ物のモードをお使いください。[19]

●野菜炒めやチャーハンなど、なべをこき焼きする調理で、あまり長く煮ると早切れることがあります。

●どうしても早切れるときは、左コンロ(チヨウプザー)を使用してください。

■焦げつき消火機能(右コンロのみ)

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火し、プザーでお知らせする機能です。

焦げつき消火機能が作動したら

■使用中、火が消えプザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

煮こみがたりなかったら、再点火してようすを見ながら煮こんでください。そのまま放置しますと焦げつきことがあります。

●カラメル、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火で自動消火したときは、焦げつきがひどくなる場合があります。

●なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと早切れる場合があります。

●カレーやシチューを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。

●土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたとき、早切れる場合があります。このような場合は再点火してください。

●圧力なべや無水なべを使用した料理、土なべを使用した料理、フライパンを使用した 通りのも焼きなど早切れる場合は再点火してください。

△注意

■温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない
なべ底と密着しなくなり、温度センサーの機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



お願い

センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部には蒸気や水などをかけないでください。もし、蒸気やゴミが付着したときは、水を浸し固くしぼった布でふきとってください。また、なべややかんの底も清潔にしてご使用ください。

■コンロ消し忘れタイマー(右コンロのみ)

消し忘れを防止するために、点火してから約2時間たつと自動消火し、プザーでお知らせする機能です。

消し忘れタイマーが作動したら

■使用中、火が消えプザーが鳴ったときは
すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは

再度点火操作を行ってください。

■右コンロの使いかた

天ぷら油過熱防止機能¹⁴を正しく働かせるために以下の内容をお守りください。

■調理油の量

200mℓ以上で使用してください。少ないと温度センサーが正しく調理油の温度を測定できません。(調理油が発火する恐れがあります)



■なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上が必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサーの上面に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

■温度センサーに適したなべ

なべなどの種類	油料理	その他料理(煮ものなど)	備考
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン	○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく作動しますが、油の量が200mℓ以下の場合発火することがありますので注意してください。
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ	×	○	油料理において温度センサーが調理油の温度を正確に読み取ることができず、油の量が200mℓ以上でも発火する場合があります。
中華なべ・打ち出しなべ	×	○	
耐熱ガラス製	×	○	油料理には適していません。温度センサーが正確に動きませんので水をつけたままにして煮こんでください。油料理には使用しないでください。その他の調理(煮ものなど)では調理中に消火したり焦げつきがひどくなる場合があります。
解水なべ・多層なべ・圧力なべ	解水料理	—	○
	解水料理以外	×	○
焼網	—	×	○

○: 適する ×: 適さない

警告

■温度センサーの上面となべ底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調理油が発火することがあります。



■調理油の量は200mℓ以上で行う
調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。



調理油の量
200mℓ以上

■アドバイス

●温度センサーの動きが弱くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

■炊飯機能(右コンロのみ)

炊飯機能でおいしく炊飯するために以下の内容を行ってください。

■お米の準備



- 炊飯量は150g(1合)~450g(3合)が適当です。3合を越える炊飯量の場合は、上手に炊飯できないことがあります。
- お手持ちの計量カップ(180mℓ用)でお米を正しく計り、こみぬめなどを洗い流しながら手早くときあげます。一度水につけ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風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。

■水加減

米180mℓ - 1合(150g)に対し	水約300mℓ
米270mℓ - 1.5合(225g)に対し	水約380mℓ
米360mℓ - 2合(300g)に対し	水約480mℓ
米450mℓ - 2.5合(375g)に対し	水約580mℓ
米540mℓ - 3合(450g)に対し	水約670mℓ

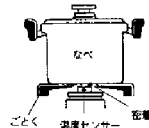
- 水加減は目安です。新米・古米またははかため、やわらかめなど好みによって水を加減してください。
- 炊き込みご飯の場合は、お米と具を加えた重量に対して水を加えます。
- 別売の専用釜³²では、3合まで炊飯することができますが、米の質、水量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。

■炊飯前にお米を水に浸しておく時間

	春~夏	秋~冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米 軸入米	60分以上	90分以上

- 水加減後、必ずお米を水に浸してから炊飯します。

■なべのセット



- 水に浸したお米の入ったなべにふたをして、ごとく、温度センサーに正しくセットします。
- 市販の文化なべで炊飯可能ですが、ガラスなべ、土なべではできません。(なべの材質、形状によっては焦げつく場合があります) また、洗いなべを使用すると炊きこぼれがひどく上手に炊飯できない場合があります。
- 別売の炊飯専用釜をお使いいただくと上手に炊飯することができます。³²(別売の炊飯釜をお使いの場合は必ず付属の取扱説明書をお読みください)

■お願い

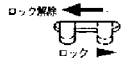
- 温度センサーの上面に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。
- 2度炊きやあたためなおしは自動消火しないため焦げつきます。

●コンロの使いかた

■操作の手順

右コンロには消し忘れタイマーがついていますので、約2時間連続使用すると自動消火します。[19]

1. 準備



- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。
- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。[12]

2. 点火

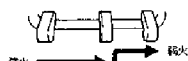


- 操作ボタンをいっばいに押してください。火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。左コンロ(チャオバーナー)のみ、火力調節つまみは、「中火」の位置に移動します。
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間(立消え安全装置が働くまで)そのまま押し続けてください。(途中で手を離すと点火しないことがあります)

ポイント

- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。
- 長期間使用していないかたり期一審などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

3. 火力調節



- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。
- 火力を「強」にするときは、中火位置で一旦ロックしますので、火力調節つまみを少し持ち上げてからスライドさせてください。

ポイント

- 早くスライドさせると消火することがあります。
- 弱火にしたとき、バーナー中央に近い次の火が消えることがあります。ますが異常ではありません。(左コンロ)。
- 弱火にしたとき、機器下方のキャビネット裏を早く開閉すると消火することがあります。

△注意

なべによっては、取っ手を焼損する恐れがありますので必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。



4. 消火



- 操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

△注意

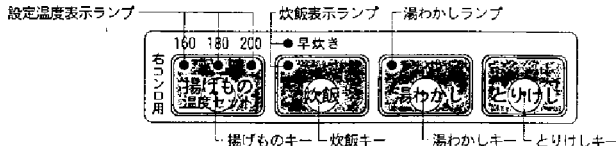
使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・操作部・操作ボタン・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。

- コンロバーナーは消火時にボンという音がある場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

お願い

炎の形や色は？
炎が異常に大きかったり、変な音をたてていませんか？炎が赤かったり、すすがついたり、ふぞろいで音をたてたりするときは、バーナーキャップや煮こぼれカバーリングのセットが正しくされていないことが考えられます。お手入れ後などは正しくセットするように気をつけましょう。[11]

■右コンロ操作部の使いかた



揚げものモード

1. 点火



- 右コンロの点火操作をします。[18]
- 火力は全開でお使いください。

2. モード設定



- 揚げものキーを押します。
- 揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
- ※揚げものキーの1回目の操作時は、180℃に設定されています。

3. 温度セット



- 揚げものキーを押して温度を合わせます。
- 揚げものキーを1度押すごとに、180℃→200℃→160℃というように温度が切りかわります。
- 調理の途中でも設定温度を変更することができます。

〈調理の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロケ、フライ、とんかつ
200℃	こげ目を強くしたい揚げもの料理の場合

4. 調理



- ①油が設定された温度になるとブザーで「ビビビッ」とお知らせします。
- ②調理を始めてください。
- あとは自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

解除するとき



- とりけしキーを押します。
- 揚げものモードが取り消され、自動判別モード[21]に設定されます。

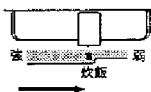
- なべの種類や厚さ、油の量などによって多少設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。
- 油の量は0.8〜1ℓが適量です。油量が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

炊飯モード 17

1. 点火 右コンロの点火操作をします。18



2. 火力調節 火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせます。



●炊飯位置に合わせないと、吹きこぼれたり、上手に炊飯できません。

3. モード設定 炊飯キーを押します。



●通常の炊飯モードに設定され、炊飯表示ランプが点灯します。
※更に続けて炊飯キーを押すごとに 炊飯→早炊き というようにモードと炊飯表示ランプが切り替わります。
●炊飯の途中からのモード切り替えはできない場合があります。



●450g(3合)炊飯の場合、通常で約22分、早炊きで約18分で炊き上がります。

4. 炊飯

- ①炊き上がりますと、自動で消火し、炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせしますので必ず操作ボタンを押して消火の状態にもどしてください。
- ②炊き上がり後は必ずそのまま10～15分程度むらします。
- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
 - むらし後、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、ご飯がおいしくなります。

解除するとき

とりけしキーを押します。
●炊飯モードが取り消され、自動判別モード 21 に設定されます。



7. 注意

●炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

湯わかしモード

1. 点火 右コンロの点火操作をします。18
●火力は全開でお使いください。

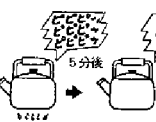


2. モード設定 湯わかしキーを押します。
●湯わかしランプが点灯します。



3. 沸騰

- ①沸騰温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせし、小火になります。
- ②そのままにしておきますと5分後にブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火します。
- 沸騰してからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。



消火

解除するとき

とりけしキーを押します。
●湯わかしモードが取り消され、自動判別モードに設定されます。



7. 注意
- 底の平らな金属製のやかんやなべを正しくお使いください。
 - 沸騰するまでの間は、ふたの閉めを緩めたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり水や具を入れたりしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
 - 一度沸かしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰してしまうと判断する場合があります。
 - なべの材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合があります。

自動判別モード

各モードを使用中、とりけしキーを押すと自動判別モードに設定されます。自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火や天ぷら油過熱防止などの安全機能を選択します。(通常に使用できる状態です)
点火初期は、自動判別モードに設定されています。

●グリルをお使いになる前に

■から焼きをしましょう

グリルをはじめてお使いになる場合は必ず15分くらいから焼きをしてください。部品に付着した加工油を焼き切るため、このとき煙がですが異常ではありません。(から焼きのときも必ずコップ一杯(約300ml)の水を入れてください)

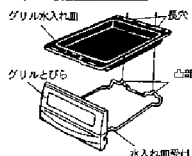
△注意



■から焼きするときにはグリル庫内に異物がないことを確認して使用する

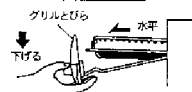
■グリルとびらの出し入れについて

●セットのしかた



●グリル水入れ皿の後部2か所の長穴に、水入れ皿受け後部の凸部が入るように「テマエ」側印を手前にしてセットしてください。

●引き出した



●グリルとびらを水平に止まるところまでゆっくりいっぱい引き出すと、グリルとびらのみ下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態です。焼きものの出し入れ、確認が容易にできます。

●取り出したり持ち運ぶとき



●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱい引き出し、両手で持ち上げて引き出してください。

●お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。

△注意



グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。



グリル使用中、使用直後はグリル水入れ皿、水入れ皿受け、グリルとびらなどは熱くなっていますので直接手で触れたりしないでください。また、熱くなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリルとびら取っ手以外には手を触れないよう注意してください。



グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下しけがや やけどをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り出してください。

■グリルで上手に焼くには

●グリル焼網のセット

●グリル焼網をグリル水入れ皿にセットする際、テマエと後の向きをまちがえないようにグリル焼網のツメをグリル水入れ皿の角穴に確実にセットします。

●魚焼きのこつ

- (1) 魚は水洗いしたらよく水をふきとります。
- (2) こげやすい部分やヒレなどには厚めに塩をふりかけておくか、アルミはくで包んでおくことこげ方が少なくなります。
- (3) 塩をふったら、おいしさが落ちないように中に焼きます。
- (4) 魚など1尾だけ焼く場合は、グリル焼網の中央はさけてください。扉の□印のところ为抓手に焼けます。

●グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油を塗っておくと材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

●お願い

- このグリルは両面式ですから基本的に裏返すの必要はありませんが、表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節(24)を利用して好みの焼き色にしてください。
- 魚などの出し入れは、グリルを消火した状態で行ってください。点火した状態で出し入れを行いますと、グリル水入れ皿に水が入っていても水切れセンサーが作動し、自動消火する場合があります。(水切れセンサーが作動した場合は、しばらく待ってから点火操作をしてください。)

△注意

- グリル水入れ皿に水を入れずに使わない
続けて使用するときほ水を追加してください。
脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。
グリル水入れ皿に水を入れてお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。
- グリルとびらを開けたままグリルを使わない
グリルとびらを閉じたままご使用になると、本体上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。
- グリル水入れ皿に脂をためない
ご使用ごとにこまめに掃除しないと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。
- グリルとびらガラスに水をかけない
グリルとびらガラスが熱いときに水がかかると割れる恐れがあります。

■グリルお知らせプザー

グリル点火後、約3分ごとにプザー「ピピッ」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。

■グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火して約15分たつと自動消火し、プザーでお知らせする機能です。

●グリル消し忘れタイマーが作動したら

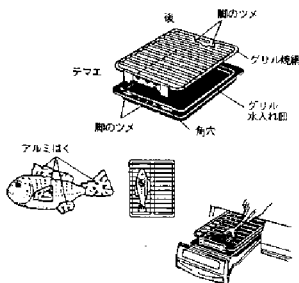
- 使用中、火が消えプザーが鳴ったときはすぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
- 再点火するときは再度点火操作を行ってください。

■グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。

●グリル水切れセンサーが作動したら

- すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
- 再点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れしばらく待ってから点火操作をしてください。



●グリルの使いかた

■操作の手順

グリル点火後約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせし、約15分連続使用すると消し忘れを防止するために自動消火します。**[23]**

1. 準備



- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。
- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。
- グリル水入れ皿に水(約300ml)を入れます。
 - ・続けて使用する時は、そのつど脂を取り除き水を入れてください。
 - ・から焼きのときも必ず水を入れてください。

△注意



■グリル水入れ皿に水を入れずに使わない

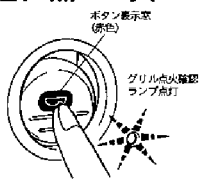
- グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。
- グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れない
アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。



■庫内に不要な物がないことを確かめる

グリル使用時は、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

2. 点火

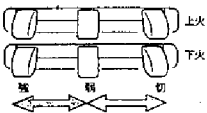


- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっばいに押してください。
- バーナーへ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。

【重要】 ●すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全火力を放電する構造となっていますので異常ではありません。

- 万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなつてから再び点火操作をしてください。
- 長期間使用してないからたり期一書などはじめて点火するときには、ガス管内に空気が入っている場合があります。
- グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。

3. 火力調節



- 火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。
- 火力調節つまみを左右にゆくりとスライドさせて火力を調節してください。

「強」: 強火になります。「弱」: 弱火になります。
「切」: 消火します。(上火あるいは下火だけで使用するときに一方をこの位置にします)

○お願い

- 上火、下火共に「切」にすることはできない構造になっています。必ず使用する方を「強」「弱」の位置にしてから使用しない方を「切」にしてください。
- 火力調節は「弱」と「切」のあいだでは使用できません。必ず「強」と「弱」の位置でご使用ください。

4. 消火



- 操作ボタンを押して必ず火が消えたことを確認してください。

△注意



■やけどに注意

使用中、使用直後は、グリルとびら取っ手・操作ボタン・操作部・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。やけどをする恐れがあります。

日常の点検とお手入れ

△警告



- 下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えない
- 絶対に分解しない

△注意



- ・点検・お手入れは、必ずガス栓(中間コック)を閉め、機器が冷えてから行ってください。また、けがをしないように手袋などをはめて行ってください。(グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください)
- ・点検・お手入れ後は、機器内及びグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

■日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか?

- ・バーナーキャップ、煮こぼれカパーリング、ごとく、グリル排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。**[11]**

つまり、たまり、汚れはありませんか?

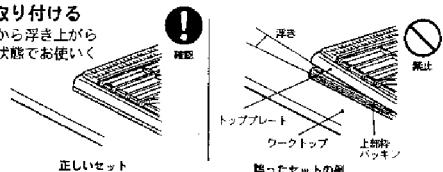
- ・バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。**[26]**
- ・立消え安全装置(炎検知部)が煮こぼれなどで汚れていませんか。**[26]**
- ・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。**[27]**

トッププレートが正しくセットされていますか? **[10]**

△注意

■トッププレートは確実に取り付ける

トッププレートがワークトップから浮き上がらないように正しくセットされた状態でお使いください。



■お手入れをしましょう

機器本体のお手入れ

- ・乾いた布でふいてください。
- ・汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

○お願い

- 表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。

日常の点検とお手入れ

バーナーキャップのお手入れ

- ・バーナーキャップをはずして水洗いしてください。
- ・ブラシやキリ状のもの(クキなど)で目づまりを取り除いてください。



お願い

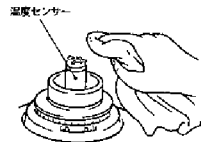
- バーナーキャップの表面は黒色の塗装がしてあります。金属たわしや、ナイロンたわしなどの固いものは、表面の塗装を傷つけますので使用しないでください。
- アルカリ性洗剤を使用しますと色落ちしたり、塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます。
- 目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因となります。早めに掃除してください。
- バーナーキャップは、正しくセットしてください。[11]

△注意

- バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水気をとってからセットし、正常に燃焼するか確認してください。

温度センサーのお手入れ

- 温度センサーの頭部についた蒸気やゴミは水に浸し固くしぼった布でふきとってください。



△注意

●温度センサーのお手入れはこまめにおこなう

温度センサーが汚れていると天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。また、上下にスムーズに動くことを確認してください。

立消え安全装置(炎検知部)、電極(点火プラグ)のお手入れ

- 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)についた煮こぼれなどの汚れは布でふきとってください。(煮こぼれしたときなどは、やけどに注意してすぐふきとるようにしてください)
- 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシなどの柔らかいブラシで掃除してください。

お願い

- 固いブラシではけっしてみがかないでください。故障の原因となります。



日常の点検とお手入れ

グリル水入れ皿のお手入れ

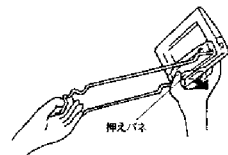
△注意

- グリル水入れ皿に脂をためない
グリル水入れ皿に多量の脂がたまった状態で使用すると、脂に引火し、機器内部を損傷することがあります。汚れのひどいときは、中性洗剤などで水洗いしてください。水洗いしたときは、乾いた布で水気をふきとってください。

グリルとびらのお手入れ

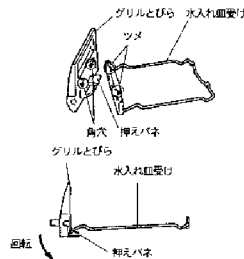
グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方



- ①押えパネを▲の方向に下げる。

取り付け方



- ①水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。

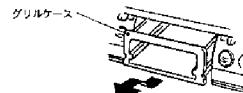
- ②▲の方向に回転させる。
- ③押えパネが水入れ皿受けに確実にハマっているか確認する。

△注意

- グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない
傷をつけるとガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ粉や金属タワシなどでこすらないでください。

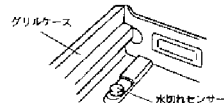
グリルケースのお手入れ

グリルケースは簡単に引き出して掃除することができます。(引き出すときは前の方を少し持ち上げて引き出してください)



水切れセンサーのお手入れ

水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは水に浸し固くしぼった布でふきとってください。



注意ラベルについて

- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたり読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。またお手入れの際には、はかれないようご注意ください。はかれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの「大阪ガス」で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

フッ素コートトッププレートのお手入れ

- 表面が汚れたらそのつど中性洗剤(食器・野菜洗い用)や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい物で、お手入れしてください。汚れたままにしておきますとシミが残ることがあります。
- 汚れが簡単に落ちない場合は、中性洗剤や水で汚れた部分を濡らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などのやわらかい物で拭き取ってください。
- どうしても落ちない汚れは、もう一度同じ要領でお手入れした後、軽くこすって落としてください。
- 強くこすると表面のフッ素コートがはがれることがあります。その場合でも下地はステンレスになっておりますので、そのままお使いになれます。

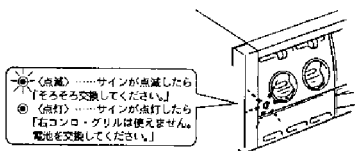


お願い

- 金属たわし、ナイロンたわし、ミガキ粉などの固い物や台所用中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤)は傷やシミ・変色あるいはフッ素コートをいためる原因となりますので、使用しないでください。

電池交換サインについて

- 乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。点滅したら新しい単1形アルカリ乾電池(1.6V)2個を用意し点灯に変わった後交換してください。(取り換え方法は12を参照してください)



クッキングサイン

- 点滅から点灯に変わると右コンロ・グリルは使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
- 電池交換サインは、右コンロ・グリルの操作ボタンを押したときだけ作動します。他の操作ボタンを押したとき、乾電池の容量が少なくなっても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
- 乾電池が正しくセットされていないか、乾電池に全く容量がなくなるときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしますので、ただちに乾電池を点検してください。

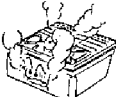
故障かな?と思ったら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

- 調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

症状	原因	処置	参照ページ
点火しない	ガス栓の開き忘れ	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	18・24
	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
点火がきかない	乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。	12
	操作ボタンがロックされている	点火ロックを解除してください。	12
点火しにくい、点火するが手をはなすと消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	18・24
	LPGガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。	-
	配管中に空気が残っている	点火操作をくり返してください。(設置時などは点火するまでしばらく時間がかかります)	18・24
	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
	バーナーキャップ炎口つまり	炎口を掃除してください。	26
	電極(点火プラグ)、立消え安全装置(炎検知部)の水ぬれ、汚れ	水ぬれ、汚れを拭き取ってください。	26
	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	12
	温度センサーの不良	点検・修理を依頼してください。	16
	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	15
	グリル	グリル水入れ皿に水がはっていない、または水がなくなりかけている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまってから点火してください。
電池交換サインが点灯している	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	12
点火後しばらくして消火する(右コンロ)	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	15
異常音を立てて燃える	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
爆発的に点火する	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
使用中消火しやすい	立消え安全装置(炎検知部)の汚れ	立消え安全装置(炎検知部)を掃除してください。	26
震災で燃える	バーナーキャップの炎口つまり	炎口を掃除してください。	26
炎が安定しない	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	11
調理油がこぼれ、油が燃える	使用なべの形状、材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。	16
	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やすか再点火してください。	15
消し忘れタイマーの作動(右コンロ約2時間・グリル約15分)	温度センサーの汚れ	温度センサーを掃除してください。	26
	グリル水入れ皿に水がはっていない、または水がなくなりかけている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまってから点火してください。	23
プザーが鳴り続けている	温度センサーまたは電子ユニットの故障	再度点火操作してください。	15・23
上手に炊飯できない(右コンロ)	火力調節が適切でない	火力を炊飯の位置に正しくセットして炊飯をやり直してください。	20
	使用なべの形状、材質が適していない	炊飯機能(右コンロのみ)を参照してください。	17

こんな場合は故障ではありません

現 象	理 由
<ul style="list-style-type: none"> ●はじめてグリルを使ったとき煙がでた 	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その加工油が揮発して煙がでます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約15分くらいから焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、グリル庫内に異物が無いことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿にコップ一杯(約300ml)の水を入れてから点火してください。
<ul style="list-style-type: none"> ●コンロバーナー消火時にボンという音がする 	<ul style="list-style-type: none"> ●火が消えた時の音で故障ではありません。

- 点火操作をしているとき「パチパチ」という放電とともに電池交換サインが薄く点滅することがありますが故障ではありません。
- 朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがかかるまで数回点火操作を繰り返してください。

安全装置が作動した場合の処置

安全装置が作動するとブザーでお知らせします。

ブザー音	内 容	処 置	参照ページ
ピー×5回	●消し忘れタイマー機能作動(温度センサー付バーナー約2時間、グリル約15分)	続けて使用する場合は再点火してください。	15・23
ピー×連続	●焦げつき消火機能作動、天ぷら油過熱防止機能作動	続けて使用する場合は、やけどに注意して再点火してください。	14・16
ピー×連続	●温度センサーまたは電子ユニットの故障	ガス栓(中間コック)を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	—

お願い

異常のあるときやわからないときは、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。

長期間使用しない場合

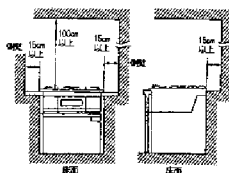
長期間使用しない場合

- ガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。
- 電池は取りはずしてください。[12]
- お手入れをしておくと次回使用するときに便利です。[26]

機器の設置

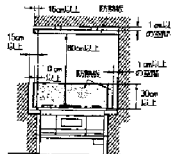
本体と壁の間をあけてください。

- 機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。



△注意

- 強い風の吹き込み場所では使用しないでください。安全装置が正しく働かなかたり点火しないことがあります。
- 湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しないでください。照明器具のかさなどが変形することがあります。



可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

- 防熱板を右上図のように取り付けてください。(詳しくは別冊の設置工事説明書を参照してください)
- 調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
- 防熱板については、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスへご相談ください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

アフターサービス

■アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- ・サービス(点検・修理)を依頼される前に「故障かな?と思ったら」**[29]**の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスにご連絡ください。
- ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名.....ビルトインコンロ
 2. 品番.....本体の右側面内側に貼付してあります。 例
 3. 故障、異常の現象.....できるだけ詳しく
 4. お客様名、住所、電話番号

(N) 10-553
大阪ガス株式会社 05

転居されるとき

- ・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、新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をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよ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できない場合もあります。

保証・補償について

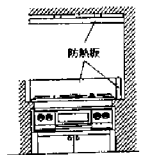
- ・保証期間中は.....保証書に記載のように、機械の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されると、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の修理用性能部品(機能を維持するための必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。但し、最低保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。もよりの大阪ガスサービスショップ、またはお近くの大阪ガスでお求めください。

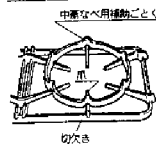
●防熱板

- ・設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
- (4) 15-100-0206.....側壁用 (4) RB-60T.....天井用
- (4) 15-100-0206.....後壁用 RB-15T.....天井用



●中華なべ用補助ごつく

- (4) 15-100-0350
- ・中華なべを用いて料理するときに、なべの安定性をよくするために、ごつくの上のせてお使いください。
- ①切り欠きをごつくの爪にはめてください。
- ②ごつくのせてから確実に固定されているか確認してください。
- また、なべ底にセンサーが密着していることを確認してください。

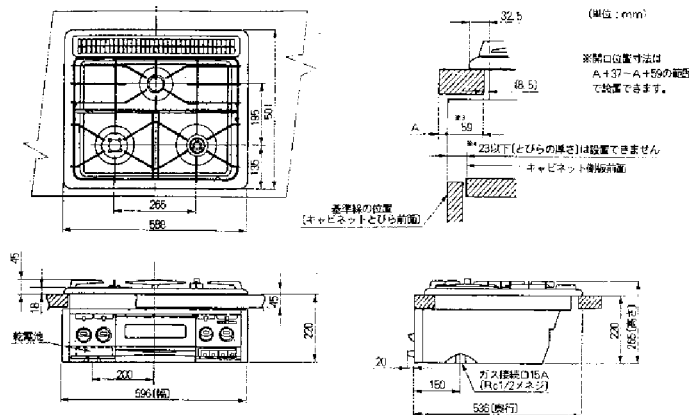


●専用炊飯釜 (4) 11-068型

- ・専用炊飯釜をお使いいただくと上手に炊飯することができます。



寸法図



仕様

品名	ビルトインコンロ					
品番	10-553型					
型式	RSK-30WVFR-2L					
点火方式	連続スパーク点火					
外形寸法	高さ265mm×幅596mm×奥行536mm					
質量(本体)	21.5kg (付属品含む)					
ガス接続	15A(1/2)金属可とう管					
安全装置	立消え安全装置					
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池×2個)					
使用ガスの種類	1時間当りのガス消費量					
ガスグループ	個別ガス消費量					
	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	全点火時ガス消費量	
都市ガス	12A	4.42kW (3800kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	1.22kW (1050kcal/h)	3.14kW (2700kcal/h)	10.6kW (9100kcal/h)
	13A	4.77kW (4100kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	1.31kW (1130kcal/h)	3.37kW (2900kcal/h)	11.4kW (9800kcal/h)
LPGガス		4.27kW (0.305kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	1.34kW (0.096kg/h)	3.29kW (0.235kg/h)	10.9kW (0.78kg/h)