

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎3-南-2-37	電話 大阪 06 (688)1122
南部支社	〒580	堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺 0722(38)1131
北部支社	〒569	高槻市藤の里町39-6	電話 高槻 0726(71)0361
東部支社	〒578	東大阪市稲葉2-3-17	電話 河内 0729(62)1131
兵庫事業本部	〒950	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸 078(360)3100
京都支社	〒600	京都市下京区中堂寺粟田町1	電話 京都 075(311)7381
奈良支社	〒631	奈良市学園北2-4-1	電話 奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1-5	電話 和歌山 0734(31)2481
姫路支社	〒670	姫路市神屋町4-8	電話 姫路 0792(86)2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡 0796(23)2221
滋賀支社	〒525	草津市西大路町5-34	電話 草津 0775(62)5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町12-11	電話 彦根 0749(22)3131
長浜営業センター	〒528	長浜市南呉服町3-4	電話 長浜 0740(62)7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒641	大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪 06(202)2221

大阪ガス株式会社

△注意

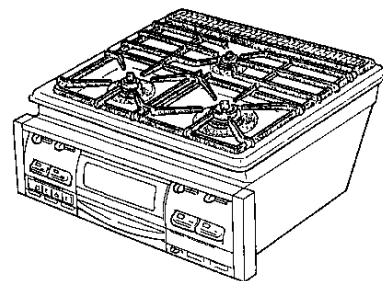
ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス・サービスセンターにご連絡ください。

96.05.00(00)  
30JTS-32A●

# ビルトインコンロ

## 10-576型

型式名 RBG-30JFTS



## 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

BL認定品

## 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・10・11
●準備をしましょう	12・13・14
●使いかた	15・16・17・18・19・20・21・23・24・25
●日常の点検とお手入れ	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。

# 安全上のご注意





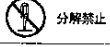



## 必ずお守りください

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。

 <b>危険</b>	この表示の事項は、死亡または重傷を負う危険が切迫して生じることが想定される内容を示します。
 <b>警告</b>	この表示の事項は、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。
 <b>注意</b>	この表示の事項は、傷害を負う危険が想定される場合および物的損害の発生が想定される内容を示します。

●絵表示には次のような意味があります。

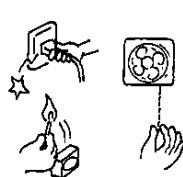
	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
	火気厳禁
	触れるな
	分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です
	電源プラグを抜く
	アース確認

## △危険

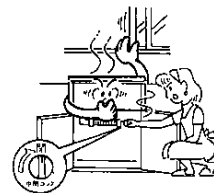
### ■ガス漏れに気づいたら

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ガス業者に連絡する。



火気厳禁



必ず行う

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  
 ■使用電源の電圧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、燃発着火ややけどをすることがあります。使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。銘板は機器本体底裏面と機器内部右側に貼ってあります。使用ガスがわからない場合は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。

ガス・電源の確認

ガスグループ

〈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)
リンナイ株式会社	

製造年月

電圧

電	源	AC100V	消費電力
		50Hz・60Hz共用	OOV

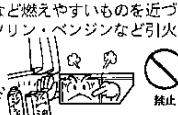
■火をつけたまま機器から離れない

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調理をしているときは危険です。電話や来客の場合はいったん火を消してください。料理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。



■燃えやすいものを近くに置かない  
 ■可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテン・スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー・ガソリン・ベンジンなど引火の恐れのあるものを近くで使用しない。引火して火災・爆発をすることがあります。

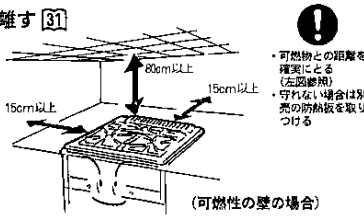


■設置するときは可燃物との距離を確実に離す [31]

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、直接取り付けで使用したとしても、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。



■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お近くの大阪ガスにご連絡ください。



■機器に手を加えない

お手入れが必要など以外に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。



警告

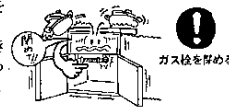
■排気口をふさがない

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、フッ素コートトッププレートの場合、表面が変色することがあります。



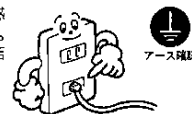
■異常時の処置

地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。あわてずに消火し、ガス栓(中間コック)を閉めてください。異常を感じたときは、故障かなと思ったら[29]を参照ください。



■アースは必ず取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。アースの工事は販売店にご相談ください。



■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。



■お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体がさめてから行う  
 ■ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



■電源プラグにほこりが付着していないか確認し、刃の根元までしっかり差し込む

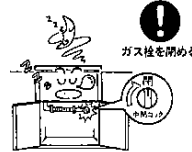
ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因となります。



注意

■使用後は必ず消火を確認し、就寝・外出時はガス栓(中間コック)を閉める

ガス栓(中間コック)は機器下方のキャビネット内にあります。ガス事故防止のため必ず行ってください。



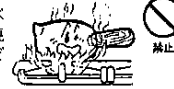
■やけどにご注意

使用中、使用直後は操作ボタン、操作部、つまみ、グリルとびら取っ手以外は高温です。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。



■なべ底からはみ出すほど炎を大きくしない

はみ出した炎によりなべの取っ手が過熱され、焼損や手を触れるとやけどをする原因になります。



■調理以外に使わない

衣類の乾燥や練炭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。



△ 注意

■使用中は換気をする

ご使用と同時に換気扇を回すなど必ず換気をしてください。  
一酸化炭素中毒の原因になります。



換気扇を回す  
意を怠るな

■雷時には電源プラグを抜く

雷が発生したときは、機器の使用をすみやかに中止し電源プラグを抜いてください。  
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。



電源プラグを抜く

■市販の補助具(アルミはく製の受け、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。  
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、フッ素コートトッププレートの場合、表面が変色することがあります。



禁止

■炎をふさいだりコンロをおおわない

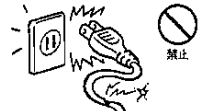
コンロをおおおうような極端に大きい鉄板類やなべを使用すると不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。  
また、フッ素コートトッププレートの場合、表面が変色することがあります。



禁止

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

電源コードに重いものを乗せたり、加熱したり、必要以上に引っ張ると破損し感電や火災の原因になります。



禁止

■魚を裏返す時、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。魚を裏返す時や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。



触れるな

■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う

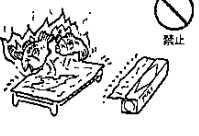
続けて使用するときは、そのつど水をたしてください。グリル水入れ皿に水がない場合、たまった脂が過熱され発火し火災の原因になります。  
水以外のものは入れないでください。



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

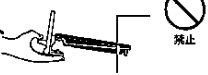
アルミはくの上に脂がたまり発火し火災の原因になります。



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。ぬれぶきんなどで持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。

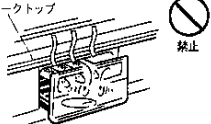


禁止

△ 注意

■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。



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

■グリルとびらガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない

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ふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



確認

■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

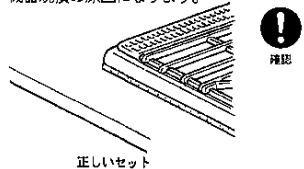
炎や熱でやけどをすることがあります。



禁止

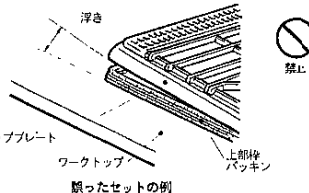
■トッププレートは確実に取り付ける

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。



確認

正しいセット



禁止

誤ったセットの例  
浮き  
トッププレート  
ワークトップ  
上部枠  
バックシン

■なべの取っ手を排気口に向けない

排気口から出る熱によってなべの取っ手を焼損する恐れがあります。  
なべの取っ手が過熱され、火災や やけどの原因となります。



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。



水気を切る

△注意

■コンロの点火操作を繰り返し行う場合は、周囲の生ガスがなくなつてから周囲にたまった生ガスにより爆発・着火する恐れがあります。



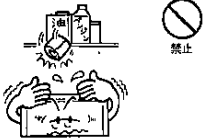
■グリルの点火操作を繰り返し行う場合は、一度とびらを開けて空気を入れ替えてから庫内にたまったガスにより爆発・着火する恐れがあります。庫内のガスがなくなったのを確認してから点火操作をしてください。



■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。



■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つたり、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、温風・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。



■使うバーナーの操作ボタンを間違えないよう確認する。間違えて別のバーナーが点火し危険です。



■水のかかるところでは使用しない。感電や漏電の原因になります。



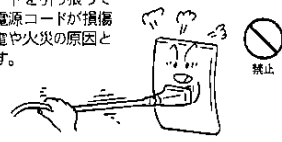
■丈夫で水平な場所に設置する。■車両、船舶での使用はしない。不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがややけどをする恐れがあります。また、使用中に機器が傾いたりして火災ややけどの原因になります。



■長期間ご使用にならないときはガス栓(中間コック)を閉め、電源プラグをコンセントから抜く。ガス栓を閉める。電源プラグを抜く。



■電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない。電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。

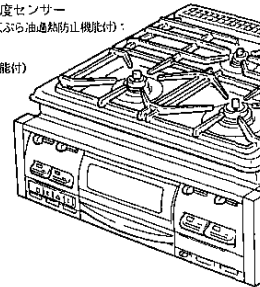


天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて⑩

温度センサー  
(天ぷら油過熱防止機能付)

全てのコンロバーナーに天ぷら油過熱防止機能が付いています。天ぷら油過熱防止機能とは、天ぷら、フライなどの揚げ物の調理で、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、左コンロは天ぷら油温度キープ機能付で天ぷら、フライなどの揚げ物の調理時の油の温度を一定に保つことができます。揚げ物の調理の際にご利用ください。

左コンロ  
(天ぷら油温度キープ機能付)



△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

天ぷら油過熱防止機能が動かず、やけどや火災の原因になります。

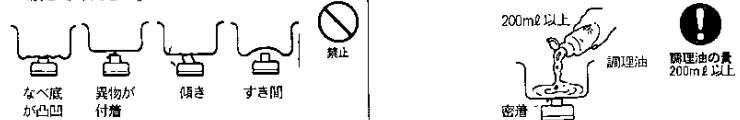


■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

・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。

■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。



△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(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。



# 各部のなまえと特長

後 コ ン ロ  
(標準バーナー)

グリル排気口カバー

排 気 口  
調理中の排気がでるところです。

左コンロ (天ぶら油温度キープ機能付)  
(標準バーナー)

注 意 ラ ベ ル

左コンロ用操作ボタン

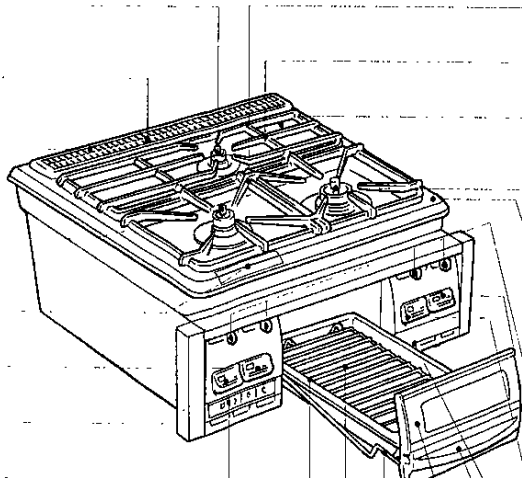
後コンロ用操作ボタン

左コンロ操作部 ⑩

グリル水入れ皿

グリル 焼 網

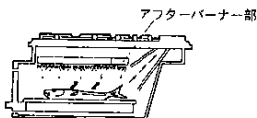
水 入 れ 皿 受 け



## ■グリルバーナー

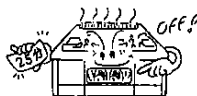
### ■スモークレスグリル

魚を焼いたときなどに出る煙を抑えます。



### ■消し忘れタイマー (グリル) ⑬

点火してからグリルは約25分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



### ■立消え安全装置 ⑮

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。

# 各部のなまえと特長

こ と く 前

こ と く 後

注 意 ラ ベ ル

右 コ ン ロ  
(チャオバーナー)

## フッ素コートトッププレート ⑳

トッププレートにフッ素をコーティング。煮こぼれや、べとつく汚れもこびりつきにくく、フキンでサッと一拭き。お手入れも簡単です。

火力調節つまみ

グリル用操作ボタン

右コンロ用操作ボタン

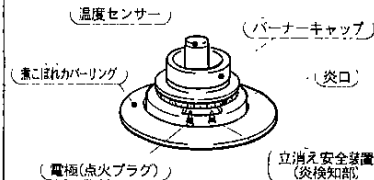
ロックつまみ ⑭

グリルとびら取っ手

## グリルとびら ㉑

- グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものの返しや出し入れの時、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、焼きものの返しや出し入れが簡単になりました。
- 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。

## ■コンロバーナー



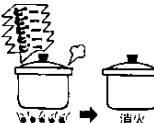
## ■天ぶら油過熱防止機能 ⑲

天ぶら・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。



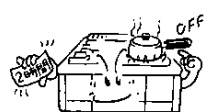
## ■焦げつき消火機能 ⑲

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。



## ■消し忘れタイマー (コンロ) ⑰

点火してからコンロは、約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



## ■立消え安全装置 ⑮

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。



各部のなまえと特長

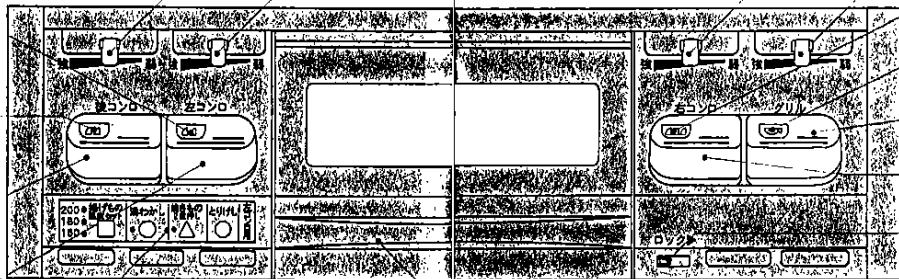
各部のなまえと特長

左コンロ点火確認ランプ

後コンロ点火確認ランプ

後コンロ用操作ボタン

左コンロ用操作ボタン



火力調節つまみ

右コンロ点火確認ランプ

グリル点火確認ランプ

グリル用操作ボタン

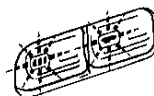
右コンロ用操作ボタン

ロックつまみ [14]

点火確認ランプ

バーナーに点火するとランプが点灯しますので、点火、消火がひと目で確認できます。

19・25



グリルとびら [23]

左コンロ操作部

揚げもの設定温度表示ランプ

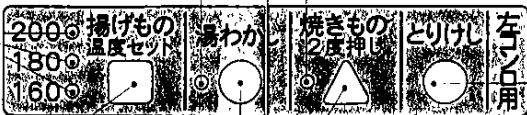
揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。(赤色)

湯わかしランプ

湯わかしモード設定時に点灯します。(赤色)

焼きものランプ

焼きものモード設定時に点灯します。(赤色)



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 [20]

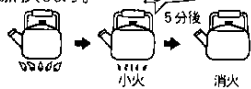
天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。キーを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階に温度を設定することができます。

湯わかしキー

湯わかしモード設定時に使用します。

■沸とう自動消火機能 [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。



焼きものキー

焼きものモード設定時に使用します。ただし続けて2度押さないと受け付けません。

■焼きものモード [22]

主として豆をいるなどの揚げもの料理よりもさらに高温を必要とする特定の調理の場合に使用するモードです。



とりけしキー [22]

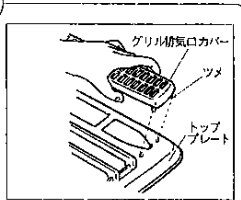
設定(モード)をとりけすときにキーを押します。キーを押すと同時に自動判別モードになります。(通常に使用できるモードです。)キーを押さずにも設定しないときは自動判別モードになっています。

# 準備をしましょう

## ■各部件のセット

### グリル排気ロカカバー

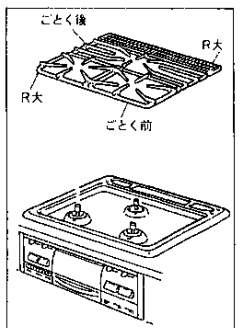
グリル排気ロカカバーのツメをトッププレートの穴に差し込んでください。



### ごとく

①ごとく前は、角の丸みが大い方 (Rが大い方) をてまえにしてセットしてください。

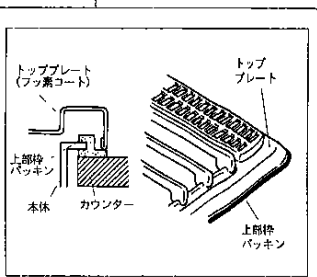
②ごとく後は、角の丸みが大い方 (Rが大い方) を後にしてセットしてください。



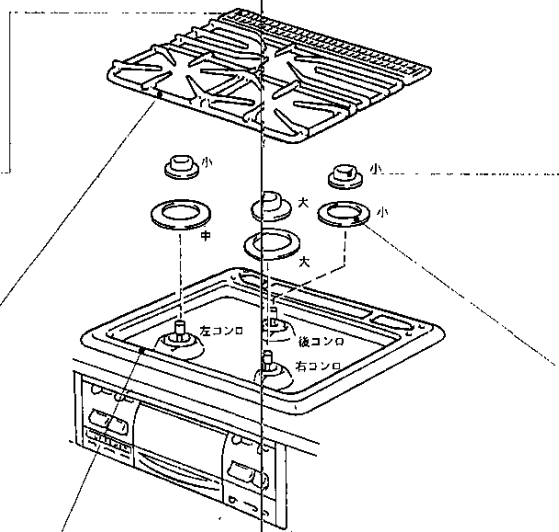
### トッププレート

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トッププレートを浮きがないように上部枠パッキンに確実にめ込んでください。セットがかた場合は、①をやり直してください。



# 準備をしましょう



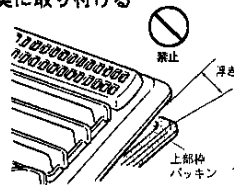
### お願い

- 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ぞ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。

### △注意

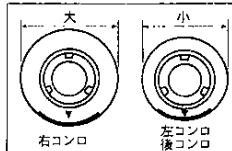
#### ■トッププレートは確実に取り付ける

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。

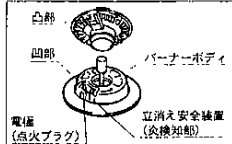


### バーナーキャップ

①バーナーキャップは2種類あります。

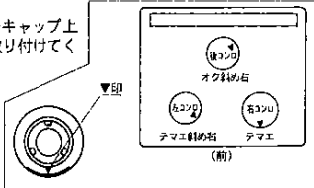


②バーナーキャップは凸をバーナーボディの凹の位置に合わせてセットしてください。



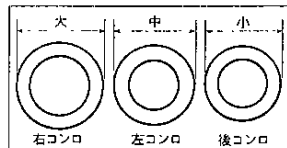
③そのとき、バーナーキャップ上面の▽印を目安に取り付けてください。

●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。



### 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、炎のふぞろいや逆火を起して危険です。





準備をしましょう

## ■ロックの使い方

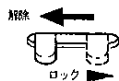
操作ボタンをロックさせる機構です。

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. 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

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。

## ■アース工事

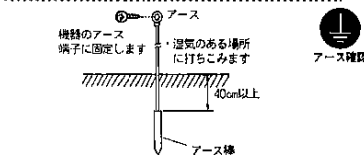
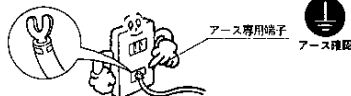
詳しくは付属の設置工事説明書を参照してください。

### 警告

#### ■アースは必ず取り付ける

故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

- アース端子付コンセントがある場合  
コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線をアース端子に固定します。
- アース端子付コンセントがない場合  
アース棒(別売)によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事店に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアースを絶対取り付けないでください。
- 湿気や水気のある場所でお使いになる場合  
必ず第3種接地工事(接地抵抗 100Ω以下)をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して取り付けてください。



アース確認

- ① 湿気の多い場所  
例 ・食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま場  
・土間、コンクリート床の場所  
・酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など

- ② 水気のある場所  
例 ・魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所  
・水滴が飛散する場所  
・地下室のように水が漏出したり結露する場所  
※この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

## ■換気扇連動機能について

●本機器には換気扇連動機能(b接点方式)があります。換気扇との連動配線工事により本機器と換気扇とを連動させて使用することができます。(配線工事は、付属の設置工事説明書を参照してください。)

### 警告



禁止

■換気扇を使いながら本機器を使用する場合は、CF及びFE型(室内給気式)の給湯器・ふろがまなどと同時に使用しない  
CF及びFE型の給湯器・ふろがまなどの燃焼排気ガスが逆流し不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。

# 使いかた

## ●コンロをお使いになる前に

### ■用途に応じてバーナーを使用しましょう

#### チャオバーナー

- ・大量の煮もの、煮こみ料理
- ・強い火力を必要とする調理

#### 標準バーナー

- ・天ぷら、フライなど揚げもの調理
- ・煮もの、煮こみ料理



### ●こんなときには左コンロを使ってください。

#### 1. 炒めもの料理などで、途中消火する場合

●各コンロバーナーには、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、焼きものモードをご使用ください。[22]

#### 2. 揚げもの調理をする場合

●揚げもの調理をされるときは、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。[20]

## 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・煮こぼれカバー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〈点検・お手入れをしましょう〉[26]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。  
フッ素コートトッププレートでは焼網や大きな鉄板を使わないでください。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。

### ●中華なべで調理をするときの注意

1. 安定性の良い中華なべを使ってください。  
●底の丸いなべを使うと、バーナーキャップになべがのり、ごとくからなべが浮き上がって安定性が悪くなります。
2. なべが安定しない場合は、別売の中華なべ用補助ごとく[32]をお使いください。  
●別売の中華なべ用補助ごとくを使うときは、なべ底とセンサーの密着を確認してください。密着しない形のなべ[18]は、使用できません。また、後コンロでは、ガタつきますので使用しないでください。

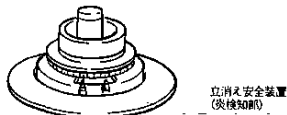
## ■立消え安全装置

風や、煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止め、ブザーでお知らせする安全装置です。

### 立消え安全装置が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは  
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。消火に気づいたときは、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  
周囲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(炎検知部)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  
(炎検知部)

### お願い

●立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、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(炎検知部)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

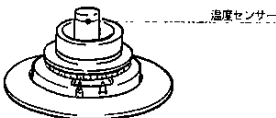
### 天ぷら油過熱防止機能とは?

天ぷら、フライなどの揚げもの調理中、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、ブ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、火が消えブ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、ホイルのつつみ焼きなど、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ものモードをお使いください。**[20]**
- 野菜炒めやチャーハンなど、なべをふる調理で、あまり長くふ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、焼きものモードを使用してください。**[22]**

## ■焦げつき消火機能

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、ブ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、火が消えブ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くことがあります。

### アドバイス

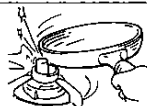
- カラメル、みその加熱など、水分のほとんどない調理や中火で自動消火したときは、焦げつきがひどくなる場合があります。
- なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと早切れることがあります。
- カレーやシチューを再加熱するときは、水を加え、弱火で様子を見ながら行ってください。
- 土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたととき、早切れることがあります。このような場合は再点火してください。
- 圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した とりのもも焼きなどで早切れる場合は再点火してください。



## △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動かず、やけどや火災の原因になります。



禁止

### お願い

センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁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。

## ■消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからコンロは約2時間、グリルは約25分たつと自動消火し、ブ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、火が消えブ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。

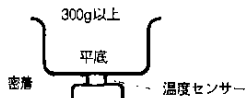
■再点火するときは  
再度点火操作を行ってください。

## ■コンロバーナーの使い方

天ぷら油過熱防止機能<sup>18</sup>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。

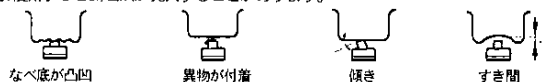
### 温度センサーに適したなべ

なべなどの種類	油料理	その他の料理 (煮物など)	備考
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン	○	○	
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ	○	○	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。
中華なべ・打ち出しなべ	○	○	
耐熱ガラス容器 土なべ	×	○	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火をつけたままにしておくと発火します。油料理には使用しないでください。その他の料理(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。
無水なべ・多層なべ・圧力なべ	無水料理	—	油の量が200mℓ以上でも発火する場合があります。また、無水料理においてセンサーが正確に動かず消火する場合があります。
	無水料理以外	×	その他の料理(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。
珪素	—	×	温度センサーが正確に動きませんので消火する場合があります。

○: 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。

### △注意

●温度センサーの動きが悪くなり、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。

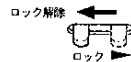


## ●コンロの使いかた

### ■操作の手順

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。

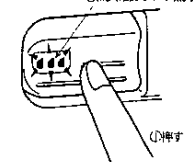
#### 1. 準備



- ①電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- ②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。
- ③ロックを解除します。<sup>14</sup>

#### 2. 点火

②点火確認ランプ点灯

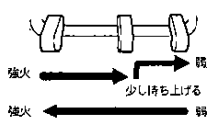


- ①操作ボタンをいっばいに押してください。  
※火力調節つまみが「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。右コンロのみ、火力調節つまみは「中火」の位置に移動します。
- ②バーナーへ火移りしたことを確かめ点火確認ランプが点灯したら手を離してください。



- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全電力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たら再度点火操作をしてください。
- 長時間使用していないかたり朝一番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



③お願い

- 早くスライドさせると消火することがあります。

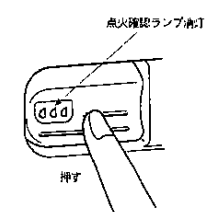
## △注意

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

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

## △注意

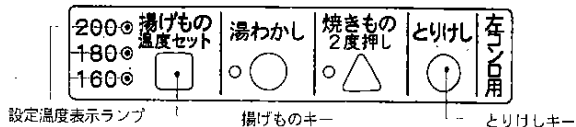


使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・操作部・操作ボタン・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。

### ④お願い

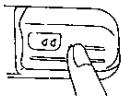
炎の形や色は？  
炎が異常に大きかったり、変な音をたてていませんか？ 炎が赤かったり、すすがついたり、ふぞろいで音をたてたりするときは、バーナーキャップや煮こぼれカバーリングのセットが正しくされていないことが考えられます。お手入れ後などは正しくセットするように気をつけましょう。<sup>13</sup>

## ■左コンロ操作部の使い方



### 揚げものモード

#### 1. 点火



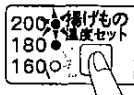
左コンロの点火操作をします。**[19]**  
●火力は全開でお使いください。

#### 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。  
※電源投入時は、180℃に設定されています。2回め以降は前回調整した温度に設定されます。

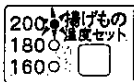
#### 3. 温度セット



揚げものキーを押し温度を合わせます。  
●揚げものキーを1度押すごとに、160℃→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えることができます。

〈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、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	かきもち揚げ

#### 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**[22]**に設定されます。

#### 【アドバイス】



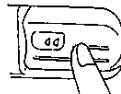
●なべの種類や厚さ、油の量などによって多少設定した温度と異なる場合がありますので設定温度を調節してお使いください。  
●油の量は0.8～1.2が適量です。油量が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。



湯わかしランプ | 湯わかしキー | とりけしキー

### 湯わかしモード

#### 1. 点火



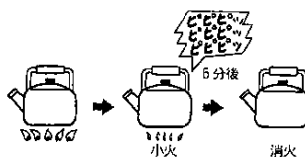
左コンロの点火操作をします。**[19]**  
●火力は全開でお使いください。

#### 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「ビビビッ」とお知らせし、小火になります。  
②そのまましておきますと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。

#### 解除するとき

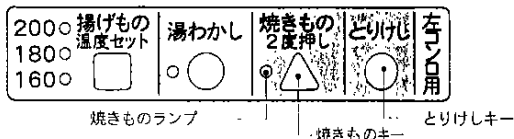


とりけしキーを押します。  
●湯わかしモードが取り消され、自動判別モード**[22]**に設定されます。

#### 【アドバイス】



●底の平らな金属製のやかんやなべを使ってください。  
●沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、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いる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。



## 焼きものモード

### 1. 点火

左コンロの点火操作をします。⑱



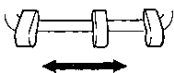
### 2. モード設定

焼きものキーを2回押します。  
●焼きものランプが点灯します。  
●3秒以内に焼きものキーを2回押してください。



### 3. 火力調節

調理に合わせて火力調節してください。⑲  
●温度センサーの温度が上昇すると、大火・小火を繰り返して高温状態を維持します。



### 解除するとき

とりけしキーを押します。  
●焼きものモードが取り消され、自動判別モード ㉒ に設定されます。



### 【ポイント】

- 焼きものモードで調理中、万一温度センサーの温度が異常に上昇すると安全のため自動消火します。消火操作行って温度センサーが冷えてから再び使用してください。
- 焼きものモードでは、自動消火設定温度が高くなっていますので注意してください。

## 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、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。(通常に使用できる状態(右コンロ、後コンロと同じ)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、このとき煙がでま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200ml)の水を入れてください)

### ⚠注意

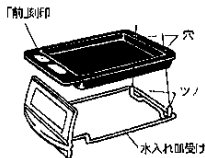


から焼きするときはグリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

### ■グリルとびらの出し入れについて

#### 「セットのしかた」

●グリル水入れ皿は、水入れ皿受け後部のツノが穴に入るように「前」刻印を手前にしてセットしてください。



#### 「引き出しかた」

●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が、グリル水入れ皿はそのままの状態です。そのままの状態で止まりますので、焼きものの出し入れ、返し、確認が容易にできます。



#### 「取り出すとき」

●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、そのまま持ち上げて取り出してください。



●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場合があります。



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

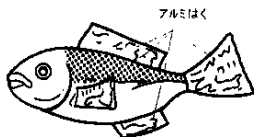
### ●グリル焼網の高低

表裏に返すことで焼網の高さを変えることができます。焼きものの種類・大きさにより高低を選んでお使いください。



### ●ヒレにはアルミはく

こげやすい魚のヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけておくとういでしょう。



### ●予熱が必要

あらかじめ3～4分ほど予熱しておく、きれいに焼けます。

【ポイント】

### 予熱を必要としないもの

こげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。



### ●グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

## △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は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。

### ■グリルとびらを開けたままグリルを使わない

グリルとびらを開け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。

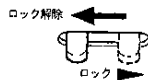


## ●グリルの使いかた

### ■操作の手順

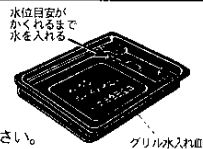
グリルには消し忘れタイマーがついていますので、約25分連続使用すると自動消火します。

### 1. 準備



- ①電源プラグをコンセントに差し込んでください。
- ②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。
- ③ロックを解除します。【14】
- ④グリル水入れ皿にコップ一杯(約200ml)の水を入れます。

・続けて使用する時は、そのつど水をたしてください。  
・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。



■庫内に不要な物が無いことを確かめる  
グリル使用時は、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。

### 2. 点火



- ①操作ボタンをいっぱい押ししてください。
- 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。
- ②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。

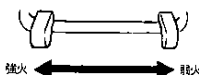
【ポイント】



- 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び点火操作をしてください。
- 長期間使用していなかったり朝一番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。
- 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

火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節します。



【お願い】

グリルバーナーの赤熱面が極端に暗かったり、極端に火炎がでているときは使用を中止してもよりの販売店または営業所にご連絡ください。

### 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。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でください。絶対に分解しないでください。

## 注意



- 点検・お手入れは、必ずガス栓(中間ロック)を閉め、電源プラグをコンセントから抜き、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・紙類などを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、煮こぼれカバーリング、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。**[12]**

### つまり、たまり、汚れはありませんか？

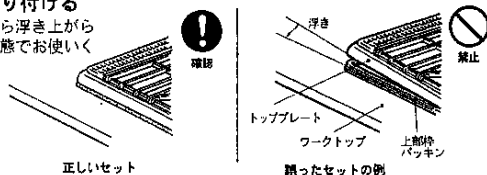
- ・バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。**[27]**
- ・立消え安全装置(炎検知部)が煮こぼれなどで汚れていませんか。**[27]**
- ・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。**[28]**

### トッププレートが正しくセットされていますか？ **[12]**

## 注意

### ■トッププレートは確実に取り付け

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(クギなど)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に、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。**[13]**

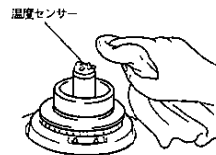
## 注意



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煮汁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

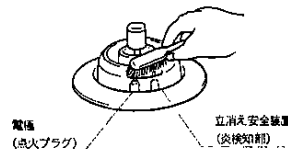
### ■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう



温度センサーが汚れていると天ぷら油燃焼防止機能が働かず、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

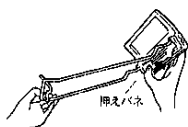
- 固いブラシではけっしてみがかないでください。故障の原因となります。

■お手入れをしましょう

■グリルとびらのお手入れ (23)

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押えバネを▲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押えバ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。



■グリル水入れ皿に脂がたまらないようにしてください

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、機器内部を焼損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。

■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。



○:適する  
×:適さない

●(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。

■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。汚れたりして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、はがれないようご注意ください。

# 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。

現象	原因	処置	参照ページ
点火しない	ガス栓(中間コック)の開け忘れ	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	19・26
	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。	13
点火しにくい	コンセントに電源プラグが入っていない。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。	19・26
	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。	16・17
点火するがしばらくして消火する	温度センサーの不良	点検・修理を依頼してください。	18・20
	ガス栓(中間コック)の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	19・26
異常音を立てて燃える	LP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。(設備時など点火するまでしばらく時間がかかります)	19・26
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。	13
	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。	13
使用時消火しやすい	電極の水ぬれ、汚れ	電極の水ぬれ、汚れを拭き取ってください。	27
	立消え安全装置の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。	27
黄炎で燃える	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。	13
	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。	13
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。	13
	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。	13
調理中に消火する	なべの形状、材質が適していない	「使い方」を参照してください。	18
	温度センサーの汚れ	温度センサーを掃除してください。	27
消し忘れタイマーの作動(コンロ約2時間・グリル約26分)	消し忘れタイマーの作動(コンロ約2時間・グリル約26分)	再度点火操作をしてください。	19・26

こんな場合は故障ではありません

現象	理由
●はじめてグリルを使ったとき煙がでた	●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、その加工油が焼けて煙がでます。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、グリル内に異物がな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200ml)の水を入れてから点火してください。
	●火が消えた時の音で故障ではありません。
●コンロバーナー消火時にボンという音がする	



## 故障かな?と思ったら

### 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	●電源プラグを接続したときや停電復帰後操作ボタンが点火の位置にある場合	操作ボタンを押して戻してください。	—
	●点火時に点火しなかったり、バーナーへ火移りしない場合(点火操作後約10秒)	バーナーキャップが正しくセットされているか確認し、再操作してください。	13
	●立消え安全装置作動	再操作してください。	16
	●消し忘れタイマー機能作動(コンロ約2時間、グリル約25分)	続けて使用する場合は再点火してください。	17
	●焦げつき消火機能、天ぶ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。	16・17
ピー 連続	●湯わかしモードで沸騰後5分経過した場合	再び沸騰させる場合はとりけしモードで行ってください。	21
	●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、電源プラグを抜いて使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	—

### お願い

なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスへご連絡ください。

## 長時間使用しない場合

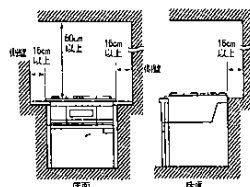
### 長期間使用しない場合

- ガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。
- 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- お手入れをしておくとし次回使用するとき便利です。20

## 機器の設置

### 本体と壁の間を空けてください

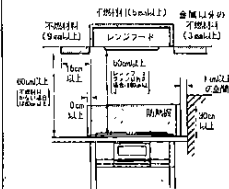
- 機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、80cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。



**△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っ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。

禁止



可燃性の壁から10cm以上(天井面は80cm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。
  - 品名……………ビルトインコンロ
  - 品番……………本体の右側面内側に貼付してあります。 例
  - 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
  - お客様名、住所、電話番号

**(N) 10-576**  
大阪ガス株式会社 08

### 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、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・補修について

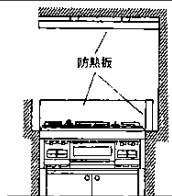
- 保証期間中は……  
保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されると、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理について  
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品の最低保有期間は、製造打切後10年間です。

# 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。

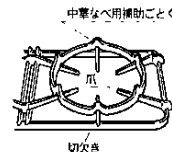
## ●防熱板

- 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) 15-100-0205……………側壁用 (4) 15-100-0207……………天井用  
(4) 15-100-0208……………後壁用

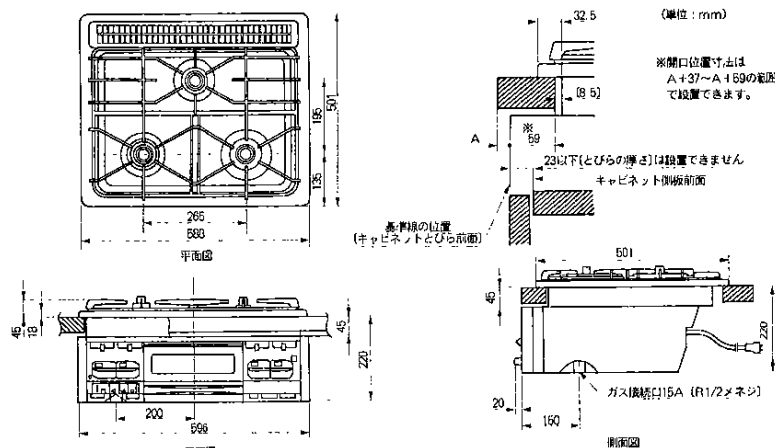


## ●中華なべ用補助ごとく

- (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、ごとくの上のせてお使いください。  
①切り欠きをごとくの爪にはめてください。  
②ごとくの上に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。



# 寸法図



# 仕様

品名	ビルトインコンロ					
品番	10-576型					
型式名	RBG-30JFTS					
点火方式	連続スパーク点火					
外形寸法	高さ265mm×幅536mm×奥行536mm					
質量(本体)	20kg (付属品含む)					
ガス接続	15A(1/2B)金属可とう管					
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能					
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				全点火時 ガス消費量	
	右コンロ	左コンロ	後コンロ	グリル		
都市ガス	12A	4.30kW (3700kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	2.12kW (1820kcal/h)	10.7kW (9200kcal/h)
	13A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	2.27kW (1950kcal/h)	11.5kW (9900kcal/h)
LPガス		4.02kW (0.287kg/h)	2.31kW (0.165kg/h)	2.31kW (0.165kg/h)	2.28kW (0.163kg/h)	10.3kW (0.735kg/h)