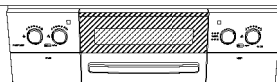
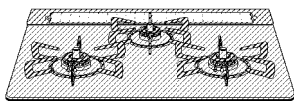


大阪ガス 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>



型番	型式の呼び
210-R650型	RHB31W23LR-L
210-R651型	RHB31W23LR-R
210-R652型	RHB31W23LR-L
210-R653型	RHB31W23LR-R
210-R654型	RHB31W23LR-L
210-R655型	RHB31W23LR-R
210-R656型	RHB31W23LR-L
210-R657型	RHB31W23LR-R

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、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短くなります。
- 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工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要なとなりますので、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。

こんなときも
あわてないで

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

Si センサーコンロの
安心・安全機能が
はたらいしています

全口センサー搭載
Si センサーコンロ

詳しくは61ページをご覧ください



(工場管理)

17.07(01)
J50046-035(01)★
06000005258580

なるほど💡安心 Si センサーコンロ

温度センサーが鍋の温度をタイムリーに検知。
温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。



●煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

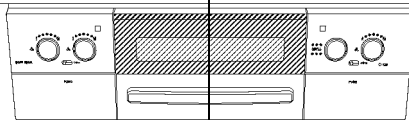
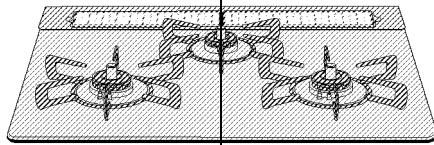
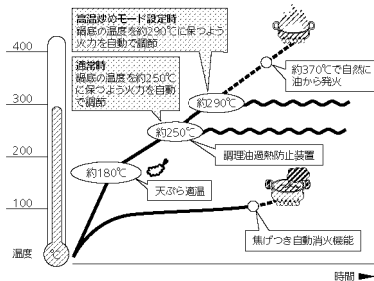
●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも
約250℃の温度に保つよう自動で火力調節し
弱火が続いた状態でも**温度が上がれば消火**

(高温炒めモードなら火力調節を行う温度を
通常時の約250℃から約290℃までアップすることができます。)



●たくさんの天ぷらもサクサクきれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり
自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**
130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

◇温度センサーのはたらき



こんなときもあわてないで

1 勝手に

火が小さくなったり、
火が消えたりする
⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認！
☞ 17・18・30ページ

2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 高温炒めモード設定中も
安心・安全機能ははたらきます。
☞ 29・30ページ

3 火がつかない

⇒ 操作ボタンはいっぱいまで押しきって
ください。
☞ 24・42ページ
⇒ もしかして乾電池？
乾電池が消耗すると点火しません。
☞ 59ページ
⇒ 乾電池は大丈夫なのに？
☞ 62・65ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

安全にご利用のために

安全上のご注意	6
---------	---

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	16
安心・安全機能	17
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	19
レンジフード連動機能	21

毎日の使いかた

基本の操作	23
揚げものをする	25
コンロタイマーを使う	27
炒めもの・いりものをする	29
お湯をわかす	31
ごはん・おかゆを炊く	33

グリル

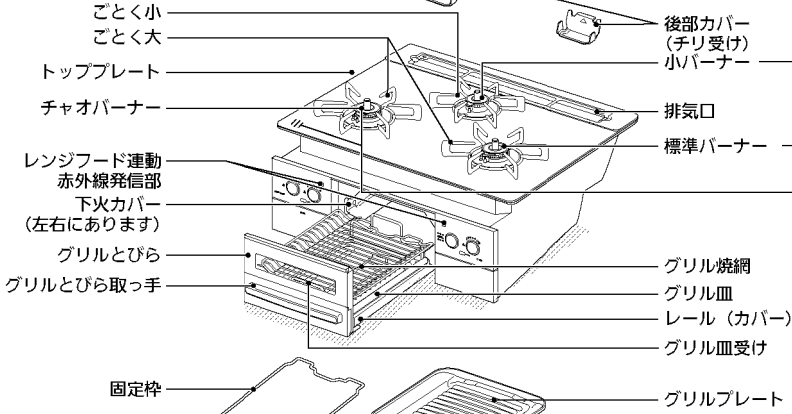
グリルの取り扱いと準備	37
グリル焼網で調理 (手動)	41
グリル焼網で調理 (自動)	43
グリルプレートで調理 (自動)	45
グリルプレートで調理 (タイマー設定)	49

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	51
部品の取り付けと取りはずし	53
お手入れのしかた (コンロ)	55
お手入れのしかた (グリル)	58
乾電池を交換する	59
よくあるご質問 (Q&A)	61
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	69
交換部品・別売品のご紹介	73
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	74
アフターサービス/廃棄するときは	75
保証書	裏表紙

各部のなまえ

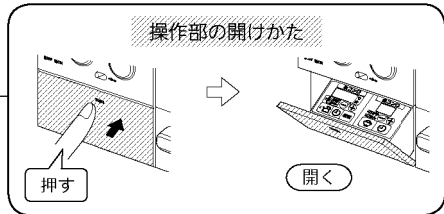
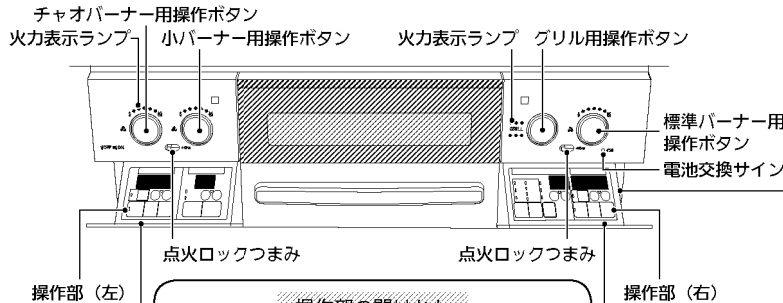
●図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



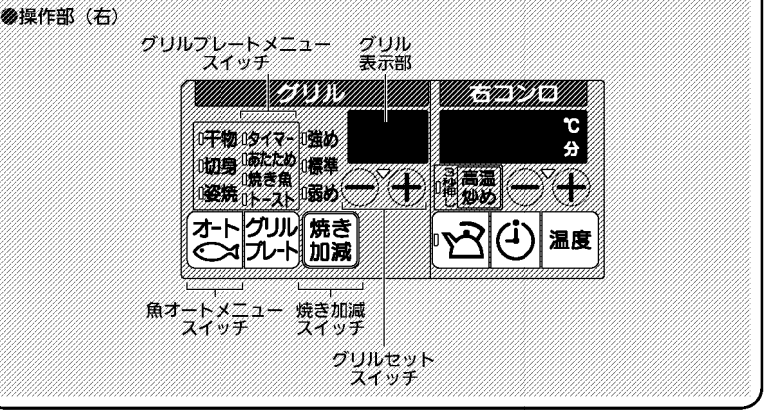
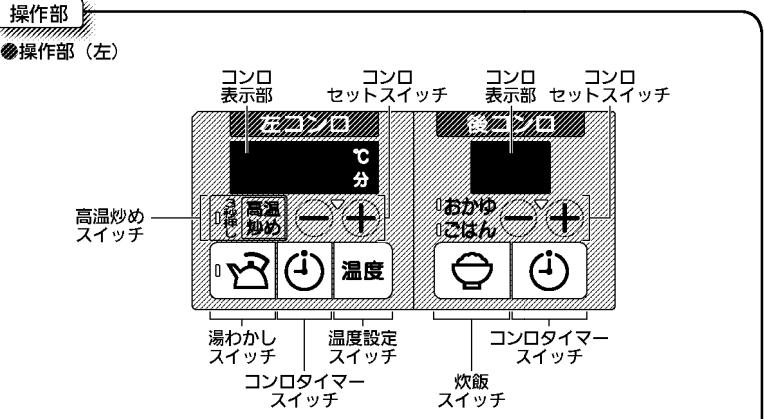
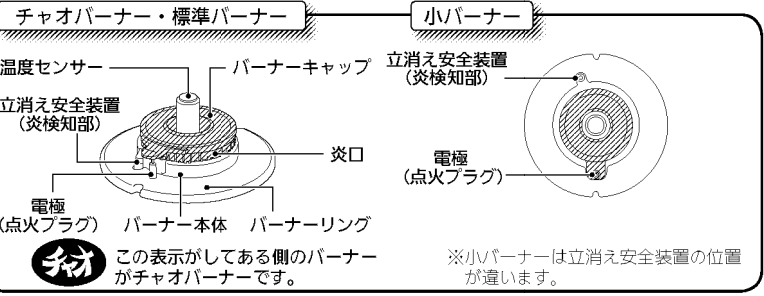
※本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、後部カバー (チリ受け) は取り付けられていません。



操作部を開けたところ




各部のなまえ



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使うって、楽しく調理しましょう。

コンロ口を使っています	揚げものをするとき ☞ 25ページ	温度設定モード 温度		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
	煮ものをするとき ☞ 27ページ	コンロタイマーモード 		ゆでたまご にも便利
	炒めもの、いりもの、 あぶりものをするとき ☞ 29ページ	高温炒めモード 高温炒め		ぎんなん ごまを いるときにも
	お湯をわかすとき ☞ 31ページ	湯わかしモード 		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
	ごはん・おかゆを 炊くとき ☞ 35ページ	炊飯モード 		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使っています	グリル焼網で 調理するとき ☞ 43ページ  付属品	魚オートメニューモード オート		魚を焼くときに
	グリルプレートで 調理するとき ☞ 45、47、49ページ  付属品	グリルプレートモード グリルプレート	 	魚、トーストを 焼くときに 冷めた料理の あたたため直しに



安全上のご注意 (必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただく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。


■絵表示には次のような意味があります。


 この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です


 火気禁止

 接触禁止

 分解禁止

 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、必ず実行していただきたい「強制」内容です

 換気必要

危険




ガス漏れに気づいたら

- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）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。

 火気禁止



■すぐに使用を中止する

- ① 操作ボタンを押して、火を消す。
- ② ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③ 窓や戸を開けてガスを外へ出す。
- ④ 外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

便利機能で楽しく調理 / 安全上のご注意 (必ずお守りください)



安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

警告

使用中は

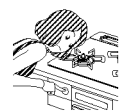
- 機器から離れない
- 就寝・外出をしない
 - 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
 - グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
 - 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
 - 電話や来客の場合は必ず火を消してください。



- 使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら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いる場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
 - ビルトインオープンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオープンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
 - 1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っ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場合があります。



- 点火するときや使用中はバーナー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
 - 炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



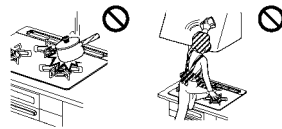
- 点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する
 - すぐに点火すると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。



注意

トッププレートについて

- 衝撃を加えない
- 上にのらない
 - トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに修理を依頼してください。
 - 特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびやけがが入り、けがの原因になります。



使用時や使用後は

- 点火・消火の確認をする
- ガス栓（ねじガス栓）を閉める
 - 消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

- 操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める
 - 地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。☎61～72へご連絡し、必要に応じて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。



使用中は

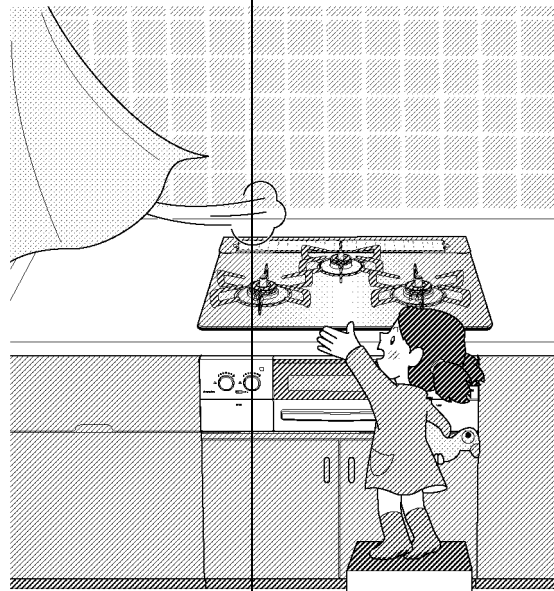
- 調理以外に使用しない
 - 衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。
- 機器に風を当てない
 - 扇風機やエアコンなどの風が当たると安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。
- 必ず換気扇を回すか、窓を開ける
 - 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
 - 下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。
 - ・ 屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
 - ・ 屋内設置のふろがまを使用している場合
 - 換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 操作部やグリルとびらに強い力を加えない
 - 手で押さえたり、ぶら下がるとけが、機器損傷や誤作動の原因になります。

- 操作部に水や洗剤を直接かけない
 - 誤作動の原因になります。

- 乳幼児や子供に触らせないように注意する
 - やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)



安全上のご注意 (コンロ使用編)

注意

注意

注意

注意

使用してはいけないもの

- **コンロをおおうような大きな鉄板や鍋**
- **機器に付属または機器指定以外の補助具 (アルミはく製する受け、省エネごとく、グリル補助具など)**
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- **焼網**
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。



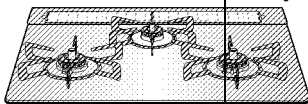
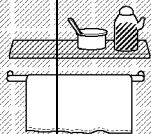
アルミはく製する受け 省エネごとく

焼網

近くに置いてはいけないもの

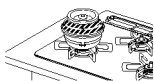
- **爆発のおそれがあるもの**
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
 - スプレー缶
 - カセットコンロ用ボンベなど
- **引火しやすいもの**
火災の原因になります。
 - スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- **燃えやすいもの**
火災の原因になります。
 - 機器の上方に調味料ラックなど
 - ペットボトル・プラスチック類
 - ふきんやタオル・調理油など

- **温度センサーが正常にはたらかないような改造や取りはずしは、絶対にしない**
火災の原因になります。

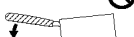


使用する鍋などについて

- **石焼いもつぼなどの空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。
- **片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない**
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底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。
- **軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する**
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっ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。
- **陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、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。



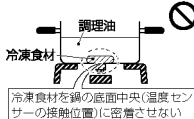
取っ手 ごとくのツメ 取っ手とごとくのツメの方向を合わせる



取っ手

- **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**
廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理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。

- **揚げもの調理をするときは**
 - **高温炒めモードで揚げもの調理をしない**
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
 - **冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない**
鍋の底面中央 (温度センサーの接触位置) に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、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。
 - **複数回使った調理油で揚げものをしない**
発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。
 - **揚げ過ぎない**
長時間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。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、特に注意してください。



冷凍食材を鍋の底面中央 (温度センサーの接触位置) に密着させない

- **揚げものは食材全体がつかるまで調理油 (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、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をする際は、食材全体が調理油につかっていると、発火するおそれがあります。



食材全体がつかるまで

- **身体や衣服が炎に近づかないように注意する**
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で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。

- **温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない**
変形や傾きに より温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



温度センサー

- **やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する**
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。




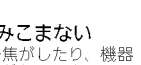
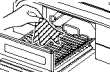
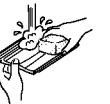


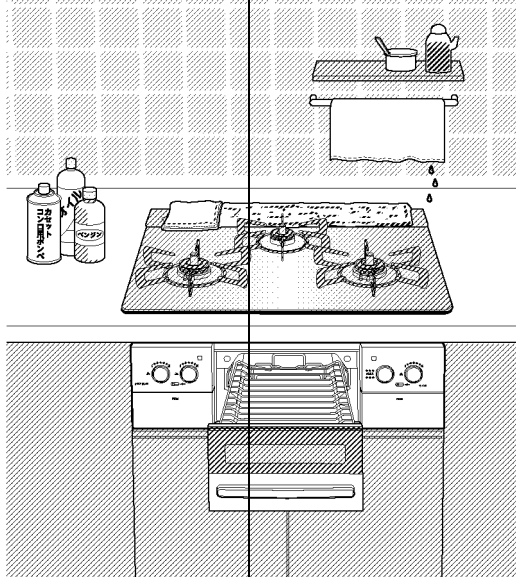
安全上のご注意 (コンロ使用編)








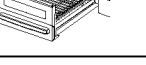
安全上のご注意 (グリル使用編)

警告

- ❌ **機器に付属または機器指定以外の補助具 (グリル石やグリルシート、アルミはく、グリル補助具など) を使用しない**
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。
 グリル石
 グリルシート
- ❌ **脂が多く出る調理時は、グリル皿、グリル焼網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。
 とり肉
 アルミはく
- ❌ **グリルとびらに魚などははさみこまない**
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。
- ❗ **グリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する**

- ❌ **グリル皿やグリルプレート、下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く**
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。




注意

- 🚫 **魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない**
やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

- ❌ **グリルとびらを開けたまま使用しない**
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

- ❌ **魚などの調理物を焼き過ぎない**
魚などの調理物に火が付き火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。
 ワークトップ前部
- ❌ **下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレートを置いて使用しない**
魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。
 下火カバー
 グリル皿
- ❌ **グリル皿・グリルプレートに水などを入れない**
この機器はグリル皿・グリルプレートに水を入れる必要がないタイプです。
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。




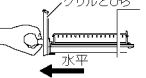
近くに置いてはいけないもの

- ❌ **爆発のおそれがあるもの**
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
● スプレー缶
● カセットコンロ用ボンベなど
- ❌ **引火しやすいもの**
火災の原因になります。
● スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- ❌ **燃えやすいもの**
火災の原因になります。
● 機器の上部に調味料ラックなど
● ペットボトル・プラスチック類
● ふきんやタオル・調理油など

- ❌ **排気口の上にふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない**
- ❌ **排気口のまわりにものを置かない**
異常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。

グリルでクッキングプレート (別売品) を使うときは

- ❌ **クッキングプレートの上で魚焼きや脂の出る調理はしない**
脂がたまり発火の原因になります。
※詳しくは、別売のクッキングプレートに同梱されている説明書をご覧ください。

- ❌ **排気口に手や顔などを近づけない**
- ❌ **排気口に鍋の取っ手を向けない**
● 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
● 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

- ❌ **使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない**
- ❌ **グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない**
ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

- ❗ **とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**
● 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
● 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。
- ❌ **異なる食材 (焼き上げの早い食材、遅い食材) を同時に焼くときは注意する**
焦げたり、発火するおそれがあります。
- ❌ **グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする**
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。
- ❌ **グリル皿はていねいに持ち運ぶ**
グリル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・グリル皿・グリルプレート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。
また、グリル皿受け・固定枠・レール (カバー) も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。


安全上のご注意 (グリル使用編)



安全上のご注意 (グリル使用編・お手入れ編)

注意

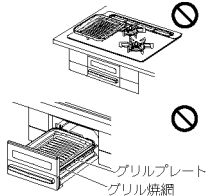
グリルプレートを使うときは



■コンロ上で使用しない
グリルプレートの損傷・機器故障の原因になります。グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。

■グリルプレートモード以外では使用しない
グリルプレート表面の塗装を傷める原因になります。

■グリル焼網の上に重ねて使用しない
機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、グリル焼網やグリルプレート表面の塗装を傷める原因になります。



■グリルプレートを取りはずす場合は、
たまった脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る
グリルプレートにたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



■機器が冷めていることを確認する
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓 (ねじガス栓) を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

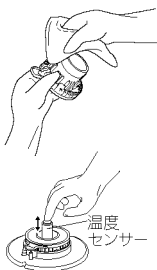
■操作ボタンをロックする ▶ 24 ページ
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。

■パーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ず
お手入れする

■パーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分
ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の
原因になります。

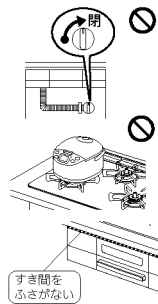
■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど
行い、上下にスムーズに動くことを確認する
●動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの
おそれがあります。
●スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



お願い

機器のご使用は

- 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。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓 (ねじガス栓) を操作して火を消さないでください。やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うパーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- 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。磁力線により機器故障の原因になります。
- ワークトップ下面 (パッキンなどを含む) と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがらないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

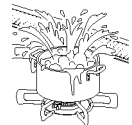


コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、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、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
- 煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・パーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- 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。



突沸現象とは?

突然に沸とうする現象です。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。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、機器損傷のおそれがあります。

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してください。(強火で急に加熱しない)
- 熱い汁物に、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ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

安全上のご注意 (グリル使用編・お手入れ編)



安全上のご注意 (設置編)



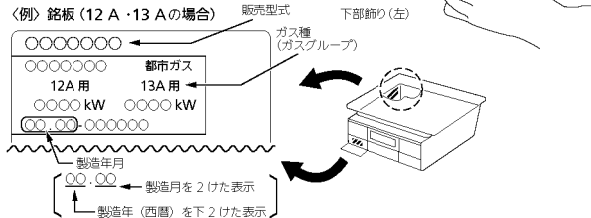
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・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。



■供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が一致していることを確認する

- 供給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、異常点火やけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部飾り(左)を開けた操作部正面に貼ってあります。供給ガスの種類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お問い合わせください。
- 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してください。



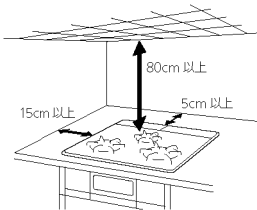
■可燃物との距離を確実に離す

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。以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

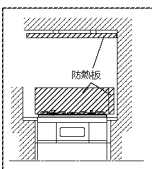
- 可燃性の壁(ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む)との距離を右図のようにとれない場合防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

- 図のように取り付けて使用してください。
4015-0100-0205型……側壁用
4015-0100-0206型……後壁用
RB-60T型……天井用
RB-15T型……天井用補助
- 詳しくは工事説明書をご覧ください。



(可燃性の壁の場合)



知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。



■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。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



- 耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない
油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



お使いできる鍋

炊飯モードに適した鍋については、P.33ページをご覧ください。

鍋の種類	材質	●揚げ物の調理 油の量 200ml以上	●その他の調理	●温度設定モード 湯の量 500ml～1L	●揚げかき 湯の量 500ml～3L
		●揚げ物の調理 油の量 200ml以下	●その他の調理	●揚げかき 湯の量 500ml以下	●揚げかき 湯の量 3L以上
鍋	材質: アルミ、銅 鉄、ホーロー	○	○	○	○
	材質: ステンレス	○	○	○	○
中華鍋 フライパン	材質: アルミ、銅、鉄	○	○	○	—
	材質: ステンレス (底が平らな もの)	○	○	○	—
無水鍋 多層鍋	○	○	○	×	—
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋	×	○	○	×	×
やかん	—	○	○	—	○

※厚手:2.5mm以上 薄手:2.5mm未満 ○: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。)

◎お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから、使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかれません。



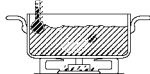
安心・安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

調理油が過熱されると、火力を自動で調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、
自動で火を消します。

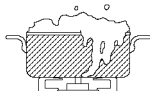


炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。P. 19 ページ
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。



グリル消し忘れ消火機能

グリル

点火するとタイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。
グリル焼網「マニュアルモード」は、最長 15 分 P. 41 ページ
グリルプレートモード「あたためためのタイマー設定」は、最長 10 分 P. 48 ページ
グリルプレートモード「タイマー」は、最長 16 分 P. 49 ページ
で自動で火を消します。

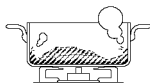


煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、
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。



誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。P. 24 ページ

地震のときにも自動消火

地震停止機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。
地震停止機能は解除「OFF」にすることができます。P. 19 ページ



点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

チャオバーナー 標準バーナー

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。P. 24 ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に
自動で火を消します。



万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

コンロ・グリル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 小バーナー グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安心・安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを
戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴ってお知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴
りません。

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・
弱火と火力を自動で調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、
自動で火を消します。最初に自動で弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお
知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（チャオバーナー・標準バーナー）
をお使いください。
P. 29 ページ





各種設定の変更

(カスタマイズ機能)

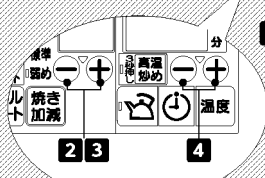
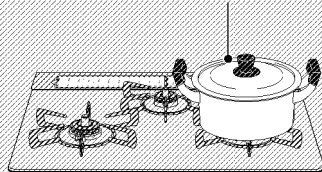
以下の機能の設定を変更することができます

表示部	機能	内容	設定項目
01	消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。	30～90(分)(10分刻み) 120(分):(初期設定)
02	操作パネルの減光までの時間	操作パネルの減光までの時間を設定できます。(操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑える機能です。)減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。	10(秒):(初期設定) 30(秒): oFF:減光しない
03	沸かしお知らせ時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、5段階のお知らせのタイミングを設定できます。	1:早め 2:やや早め 3:標準(初期設定) 4:やや遅め 5:遅め
04	ごはん炊き上げ調整	ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんの着色(焦げ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3段階に炊き加減を設定できます。	1:弱め 2:標準(初期設定) 3:強め
05	自動火力調節ブザー	安心・安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなる時のお知らせブザーのon/oFFを設定できます。	on:設定する(初期設定) oFF:設定しない
06	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能のon/oFFを設定できます。	on:設定する(初期設定) oFF:設定しない
07	レンジフード風量切替	レンジフードの風量を自動で切り替える機能のon/oFFを設定できます。	on:設定する(初期設定) oFF:解除する
08	感震停止機能	お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	on:有効(初期設定) oFF:解除
09	オールリセット	設定変更(カスタマイズ)したすべての設定を初期設定に戻します。	「888」が表示されるまで、右コンロセットスイッチ[+]を3秒押し続ける。
10	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	右コンロ表示部に検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示 -1:標準バーナー -2:リバーナー -3:チャオバーナー -5:グリル --:エラーコードなし

自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくなります。



1. ごとくの中央に水を入れた鍋などを置く



⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。
[不燃燃点火を防ぐには(ロック)](P.24 ページ)をご覧ください。

❑お願い

モード使用中は、カスタマイズ機能に入ることができません。

設定のしかた

点灯(オレンジ)

1 右コンロを点火する

右コンロの操作ボタンを押す。



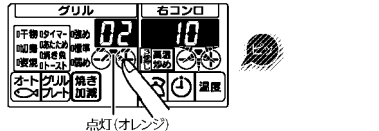
2 点火後 10 秒以内に、グリルセットスイッチ [+] と [-] を同時に押す

ブザーが鳴るまで 3 秒以上押す。グリル表示部に「01」、右コンロのコンロ表示部に「120」が表示されます。右コンロの火が消火します。ランプが 7 秒間減光した後に点灯に切り替わっても、設定できます。



3 設定変更する機能を選ぶ

グリルセットスイッチ [+ / -] を押す。[+] スイッチ...02,03,04...と表示部の数が増えます。[-] スイッチ...10,09,08...と表示部の数が減ります。



4 設定項目を変更する

右コンロのコンロセットスイッチ [+ / -] を押す。各設定項目は、左のページの表を参照してください。



5 各種設定の変更を完了する

右コンロの操作ボタンを押して、消火の状態にする。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)



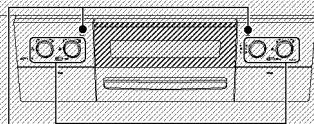
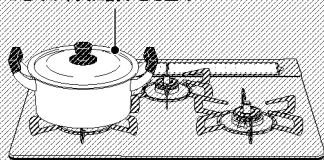
レンジフード連動機能

点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転、停止を行います。



自動運転の場合

1. ごとくの中央に鍋などを置く



赤外線発信部

02

◎お願い

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。指定外のレンジフードでは運転しません。

レンジフードの使いかた・運動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

自動運転のしかた

① 点火する

操作ボタンを押す。
自動でレンジフードの運転が開始します。
風量は自動で調節します。

② 火を消す

操作ボタンを押す。
レンジフード設定の停止タイマー終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。

手動運転のしかた

① 運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。
風量を設定してください。

② 運転を停止する

レンジフード側の停止スイッチを押す。

照明の点灯・消灯のしかた

① 照明を点灯・消灯する

レンジフード側の照明スイッチを押す。

左/右コンロ

後コンロ

グリル

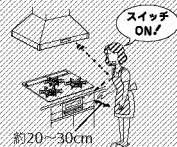
◎お願いと◎お知らせ

点灯(オレンジ)



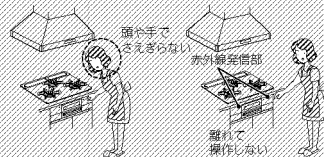
操作について

点火・消火時はカウンターから約20～30cm離れ、機器の正面に立って右回りに操作してください。
レンジフード運動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを動作させます。



約20～30cm

- 以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。
 - ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
 - ガス機器の横に立って操作している。
 - テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
 - 重い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
 - ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
 - 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。
- ※ 運動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



離れて操作しない

- ◎ 風量は自動で調節します。変更したいときはレンジフード側の操作部で切り替えてください。
- ◎ 既に他のコンロやグリルなどを使用している場合は、火力によって風量を自動で調節します。
- ◎ 風量自動切替を「OFF」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。
▶ 19 ページ

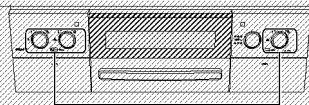
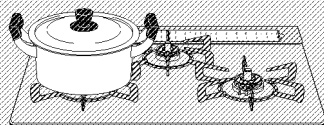
消灯



- ◎ レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合はレンジフード側で操作してください。
- ◎ 自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。コンロ・グリルの操作ボタンを押して停止してください。
- ◎ 必ず火が消えたことを確認してください。
- ◎ 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は、レンジフードは停止しません。すべてのコンロ・グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

基本の操作 (コンロの使いかた)

コンロの基本操作方法を
ご説明します。



1 2 3

⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」P.24 ページを
ご覧ください。

❏お願い

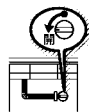
パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼ら
れている場合は、ご使用前にはがしてください。
トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」
ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがし
てください。
グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確
認して、すべて取り除いてください。

ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは…
高温炒めモードで調理してください。P.29 ページ
揚げものをするときは…
温度設定モードで調理してください。P.25 ページ

お使いになる前に…

1. ガス栓を開ける
ガス栓(ねじガス栓)を
左に回し、全開にする。



2. 鍋などを置く

ごとの中央に鍋などを置きます。

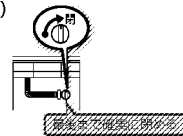
基本の操作

1 点火する

操作ボタンを押す。

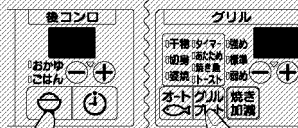
お使いになった後は…

1. ガス栓を閉める
ガス栓(ねじガス栓)
を右に回し、閉める。



もしものときは(全バーナー同時消火)

操作部(左)の炊飯スイッチと操作部(右)のグリル
プレートメニュースイッチを同時押しすることで、
全バーナーを同時に消火することができます。

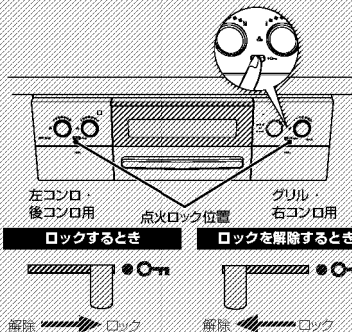


※異常時には、必ずガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。

❏お願い❏お知らせ

⚠ 不用意な点火を防ぐには(点火ロック)

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボ
タンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除/ロッ
クができます。
※点火の状態では、ロックすることはできません。必ず
操作ボタンが消火の状態になっていることを確認して
ください。



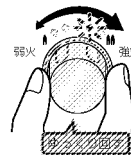
⚠ 点火すると、チャオバーナーは、下表の火力5の表示
に、標準バーナーは火力6の表示になります。(中火
点火機能) P.18 ページ
また、小バーナーは、火力9の表示になります。
❏ 操作ボタンはしばらくまで押しきってください。押し込みが
足りない、バチバチしても火がつかない場合があります。

❏ 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない
程度に調節してください。

2 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。
回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。
(点滅でも使用できます。)

火力	1 (最小火力)	2	3	4
ランプの 点灯・点滅 個所	点灯 	点滅 	点灯 	点滅



5	6	7	8	9 (最大火力)
点灯 	点滅 	点灯 	点滅 	点灯

3 火を消す

操作ボタンを押す。



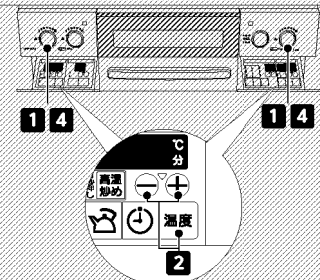
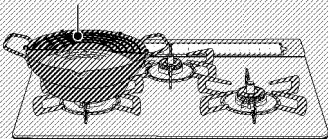
❏ 必ず火が消えたことを確認してください。

揚げものをする

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープしますので、揚げものや焼きもの調理ができます。



1. ごとくの中央に鍋などを置く
適した油の量：500ml～1L



	適した鍋	適した油の量
揚げもの	底が平らな鍋・中華鍋 フライパン 材質：鉄・アルミ・銅、ホーロー、 厚手（2.5mm以上）の ステンレス	500ml～1L
焼きもの*	フライパン 材質：アルミ・銅	—

*温度設定モードを使って焼きもの調理をする場合は、アルミ・銅製のフライパンをお使いください。

鉄、ホーロー、ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

揚げもの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、プザーが鳴って約1～2分後に食材を入れてください。プザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いからです。お使いできる鍋については、P.16ページをご覧ください。

1 点火し、火力を調節する

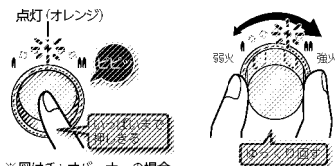
操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

(温度設定モード)

チャオバーナー

標準バーナー



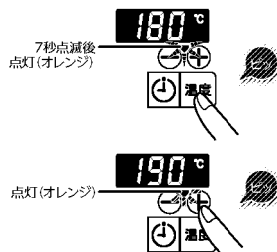
※図はチャオバーナーの場合

❏お願いと❏お知らせ

❏火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。最初は「180℃」が表示されます。コンロセットスイッチ [+/-] を押し、温度を設定する。
130～220℃まで10℃刻みで設定できます。



設定温度になると、プザーでお知らせ

- ランプが7秒間点滅した後には点灯に切り替わっても、温度設定モードを設定・変更できます。
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～120分の間で設定できます。P.27ページ最初は「5分」が表示されます。タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。
- 揚げもの以外の火加減が難しい調理にもうまくご利用ください。

設定温度の目安

	アルミ・銅	鉄	ホーロー	ステンレス
温度範囲 (130～220℃)	130	130	130	130
揚げものから揚げ、とんかつ	180	180	180	180
てんぷら、冷凍コロッケ	180	180	180	180
手作りコロッケ	180	180	180	180
厚焼き餅、パンケーキ、オムレツ	180	180	180	180
ホットケーキ	180	180	180	180
お好み焼き	180	180	180	180
ステーキ、ポークソテー	180	180	180	180

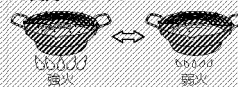
3 調理をはじめると

❏調理中は、機器から離れないでください。異常過熱することがあり、火災の原因になります。

❏調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作❏から行ってください。

❏設定温度は、調理中でも変更できます。

❏調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保持します。



❏弱火から火力が自動で強くなるときに、プザーが「ビビビ」と鳴ってお知らせします。(調節した火力によっては鳴らないこともあります。)

4 火を消す

操作ボタンを押す。



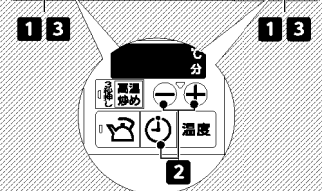
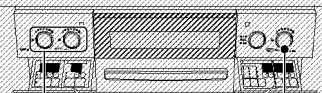
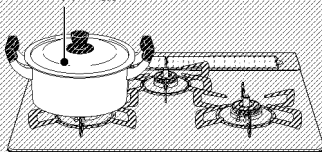
❏必ず火が消えたことを確認してください。

コンロタイマーを使う

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。消し忘れ防止に便利です。



1. ごとくの中央に鍋などを置く



ワンポイント

湿わかしモードと併用で麦茶の煮出し、ゆでもの調理にも活用できます。

活用法 132 ページ

1 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

2 時間を設定する

使用するコンロのコンロタイマースイッチを押す。

最初は「1分」が表示されます。

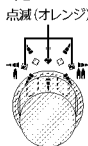
コンロセットスイッチ [+ / -] を押し、時間を設定する。

チャオバーナー・標準バーナーは1～120分まで1分刻み、小バーナーは1～90分まで1分刻みで設定できます。

押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。

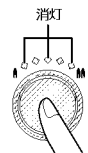
設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(コンロタイマーモード)

チャオバーナー

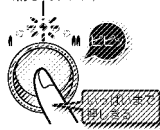
標準バーナー

小バーナー

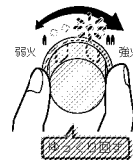
☑️お願いと☑️お知らせ

☑️火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

点灯(オレンジ)



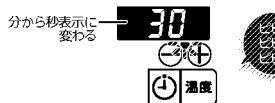
※図はチャオバーナーの場合



7秒点滅後
点灯(オレンジ)



点灯(オレンジ)



分から秒表示に
変わる



消灯



消灯

- ☑️ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、コンロタイマーモードを設定・変更できます。
- ☑️設定時間は、調理中でも変更できます。
- ☑️取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。
- ☑️コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらかしません。

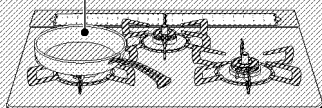
炒めもの・いりものをする

炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。



「調理油過熱防止装置」
「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除します。

1. ごとくの中央にフライパンなどを置く



ワンポイント

こんなとき、高温炒めモード
●急に火が小さくなったり、消えてしまうとき

- **高温炒めモードで揚げもの調理をしない**
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- **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。

1 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

2 高温炒めを設定する

使用するコンロの高温炒めスイッチを3秒以上押す。

ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。

3 調理をはじめめる

4 火を消す

操作ボタンを押す。



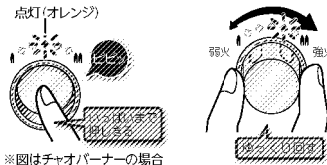
(高温炒めモード)

チャオバーナー

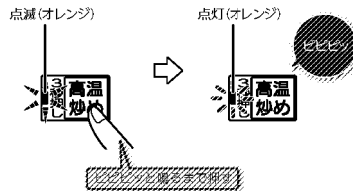
標準バーナー

◎お願いと◎お知らせ

◎火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



※図はチャオバーナーの場合



- 取り消すときは、もう一度高温炒めのスイッチを押します。
- 消火すると、高温炒めモードは取り消されます。
- 高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、高温炒めモードは設定できません。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～60分の間で設定できます。[27] 最初は「1分」が表示されます。

◎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ご注意ください。

●弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビビッ」と鳴ってお知らせします。(調節した火力によっては鳴らないこともあります。)

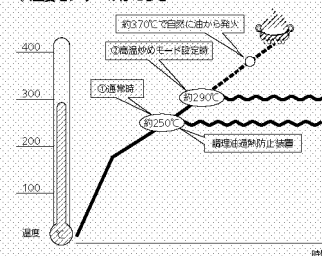
◎必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

① 高温炒めモードとは

「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、通常より高い温度で使用できるモードです。高温炒めモードを使用しても、温度センサーのはたらきにより、火力を自動で調節したり、自動で火を消す場合があります。

◇温度センサーのはたらき



- ①通常時
火力調節 鍋底の温度を約250°Cに保つよう火力を自動で調節します。(調理油過熱防止装置)
消火 以下の場合は自動で火を消します。
・火力を自動で調節している状態が約30分経過した場合
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合
- ②高温炒めモード設定時
火力調節 鍋底の温度を約290°Cに保つよう火力を自動で調節します。
消火 高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。
・高温炒めモードに設定してから、最長60分(最初に自動で弱火になってから約30分)または、コンロ消し忘れ消火機能設定時間が経過した場合
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

注意

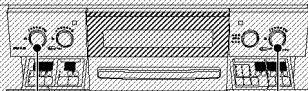
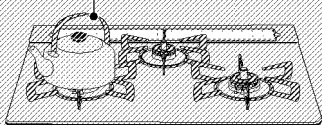
●あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

お湯をわかす

お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。



1. ごとの中央にやかんや鍋を置く



置いた鍋	沸かす水の量
底の平らな鍋、無水鍋、多層鍋、やかん 材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー、ステンレス	500ml～3L やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の6～7割）にする。 （ふきこぼれ防止）

土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。お使いできる鍋については、P.16ページをご覧ください。

❏お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

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

❶ 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

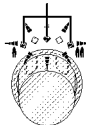
❷ 湯わかしを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを押す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

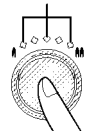
点滅 (オレンジ)



❸ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

消灯



(湯わかしモード)

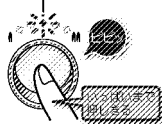
チャオバーナー

標準バーナー

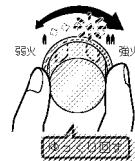
❏お願い❏お知らせ

❑火力はやかんや鍋の径に応じて、鍋底から炎がふれないうちに調節してください。

点灯 (オレンジ)

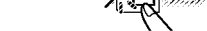


※図はチャオバーナーの場合



- ❖取り消すときは、もう一度湯わかしスイッチを押します。
- ❖コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を1～120分の間で設定できます。P.27ページ 最初は「5分」が表示されます。

点灯 (オレンジ)



消灯



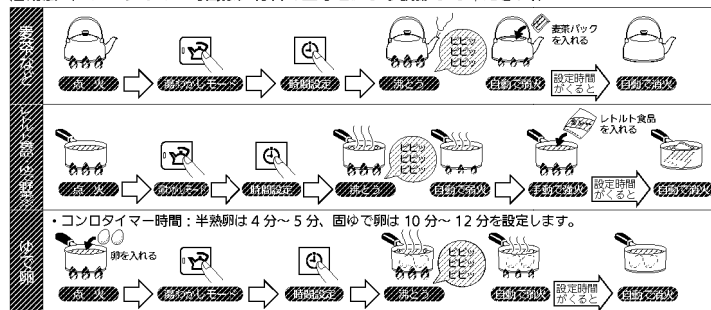
❑やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

- ❖沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更することができます。P.19ページ
- ❖以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
 - ・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
 - ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたるとき
- ❖操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅します。

ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。

活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。）

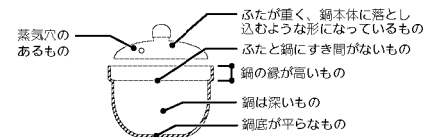


※ゆで野菜は沸とう後に入れます。

ごはん・おかゆを炊く

炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。
※炊飯専用鍋も別売しています。▶ 73ページ



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋			
111-R001型	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
RTR-500D型	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋	※ ○	※ ○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋	※ ○	※ ○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋	×	※ ○	おかゆ以外は炊けません。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○: 適しています ×: 適していません (温度を正しく検知できません。)

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。▶ 73ページ

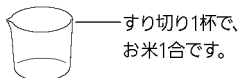
1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

おいしく炊くコツ

お米は正確にはかる

180mlの計量カップを使うと便利です。



180mlの計量カップ

(炊飯モード) 小バーナー

たっぷりの水で手早くとぐ

- はじめのとき水は、すぐに捨ててください。
ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。
にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

お知らせ

- お米のときが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
容量	合数(重量)	ごはん	おかゆ	
			全がゆ	七分がゆ
45ml	0.25合(約38g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5合(約75g)	—	540ml	630ml
180ml	1合(約150g)	300ml	900ml	—
270ml	1.5合(約225g)	390ml	—	—
360ml	2合(約300g)	480ml	—	—
450ml	2.5合(約375g)	580ml	—	—
540ml	3合(約450g)	670ml	—	—
720ml	4合(約600g)	930ml	—	—
900ml	5合(約750g)	1130ml	—	—

お願い

- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類	水に浸す時間	
	春～夏	秋～冬
白米	無洗米・発芽玄米	30分以上
	胚芽精米	60分以上
	雑穀米	
	古米	
	麦ごはん	
	おおかゆ	

ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯すると、ごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、碎けやすくなります。碎け米が混じったり、お米をとき足りない場合は、におい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ
にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸す
- 水の量を3%程度多くする
または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばす
表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

ごはん・おかゆを炊く

(炊飯モード)

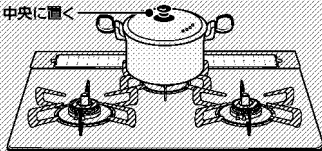
小バーナー

(つづき)

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。



1. 鍋にふたをしてごとの中央に置く



1 点火する

小バーナーの操作ボタンを押す。

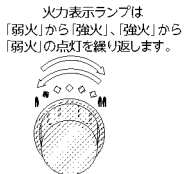


2 炊飯を設定する

炊飯スイッチを押す。押すたびに、以下の順で切り替わります。



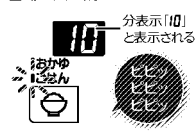
火力を自動で調節します。



ごはん

炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート【10分】

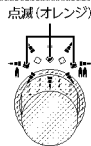
自動で火が消えます。



むらし終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

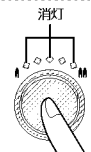


むらしが終了すると、ブザーでお知らせ



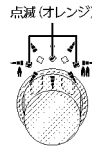
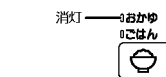
3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



おかゆ

炊きあがると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



❏お願いと❏お知らせ

- ❏取り消すときは、いったん火を消してください。
- ❏炊飯開始後、一定時間が経過すると設定の変更はできません。
- ❏風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。
- ❏炊飯モード使用中は、火力の調節はできません。
- ❏ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんへの焦げ(焦げ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、各種設定の変更(カスタマイズ機能)で炊き加減を3段階で調節できます。【P.19 ページ】

❏炊飯時間の目安

ごはん	28 ~ 37分 (むらし10分を含む)
おかゆ	35 ~ 50分

❏むらし後は、ごはんを底からよくほぐしてください。余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

❏ごはんを炊くとき

- ❏温め直しはできません。(焦げつくことがあります)
- ❏むらし中に操作ボタンを押すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

❏おかゆを炊くとき

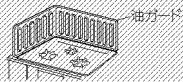
- ❏炊き上がったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
- ❏最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ❏ふきこぼれる場合はふたをすらしり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- ❏おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

❏炊きこみごはんを炊くとき

- ❏お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- ❏具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上のせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

❏お願い

炊飯時は、油ガードを取り除いてください。機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。



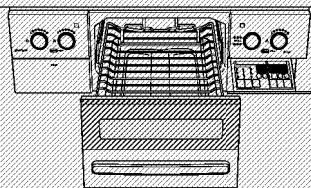
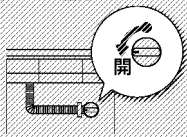


グリルの取り扱いと準備

グリルの取り扱い方法を
ご説明します。



1. ガス栓（ねじガス栓）を
左に回し、全開にする



※図はグリル焼網で説明しています。

点火ロックが解除されているか、確認する。



〔不用意な点火を防ぐには〔点火ロック〕にp. 24 ページを
ご覧ください。〕

グリル庫内を確認する。

◎お願い

操作部の表面に透明の保護シートが貼られてい
る場合は、ご使用前にはがしてください。

トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがしてください。

グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認
して、すべて取り除いてください。

グリルの取り出し

1 グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっぱいまで引き出します。

2 グリル焼網または グリルプレートを 取りはずす

グリル焼網またはグリルプレートを両手で持ち上げて、
取りはずします。

3 グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網・ グリルプレートを 取りはずす

グリル焼網・グリルプレートが取りはずされているこ
とを確認してください。

2 6～7分間、空焼きをする

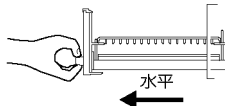
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については、p. 41 ページをご覧ください。

3 ガス栓（ねじガス栓） を閉める

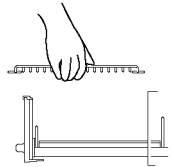
使用後は、ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉めて
ください。

※図はグリル焼網の場合で説明しています。
グリルプレートの場合も同様に行ってください。

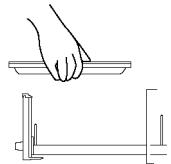
◎お願いと◎お知らせ



- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網・グリルプレート
の取り付けかたはp. 53 ページをご覧ください。
- グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは
p. 58 ページをご覧ください。



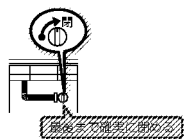
- グリルプレートは、グリル焼網をはずして、付属の
固定枠を置いて使用してください。
(グリル皿に直接置いて使用しないでください。)
- 固定枠の上にグリル焼網を置いて使用しないでくださ
い。
さらに、そのグリル焼網の上にグリルプレートを置いて
使用しないでください。



- グリルプレートの場合は、固定枠を取りはずしてから
行ってください。

- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けて
ください。p. 53 ページ

- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動
で火が消える場合があります。(「02」を表示します。)
この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、5分
程度待ってから、再度点火してください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではあ
りません。





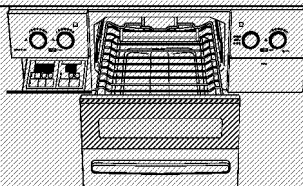
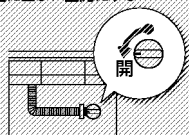
グリルの取り扱いと準備

(つづき)

食材(魚など)を上手に焼くための準備方法をご説明します。



1. ガス栓(ねじガス栓)を左に回し、全開にする



※図はグリル焼網で説明しています。

点火ロックが解除されているか、確認する。

[不用意な点火を防ぐには(点火ロック)] P24 ページをご覧ください。

グリル庫内を確認する。

◆お知らせ

グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは、消耗品です。
ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・グリルプレートは、調理物がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿は、クリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品(有料)として準備しておりますので、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にお問い合わせください。 P73 ページ

食材(魚など)を上手に焼くために

1 グリル焼網またはグリルプレートに油を塗る

薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

2 グリル焼網は、約1~2分間、空焼き(予熱)をする

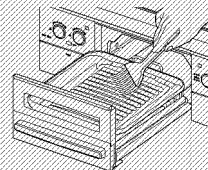
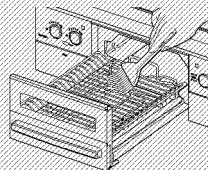
火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。
食材(魚など)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリルの操作については P41 ページをご覧ください。

3 食材(魚など)を置く

グリル焼網、グリルプレートを使用する場合は、グリル庫内に入れる食材の厚みは、右記のようにしてください。

4 グリルとびらを奥まで確実に閉める

□お願いと◆お知らせ

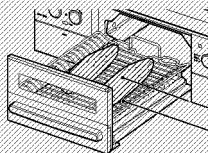


- 魚オートメニューモード、グリルプレートモードで調理する場合は、予熱はしないでください。
 - ◆グリル焼網は、長時間空焼きをすると、フッ素コートがはがれるおそれがあります。
 - グリルプレートは、空焼きしないでください。
- 変形・変色やフッ素コートがはがれるおそれがあります。

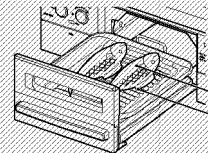
□置きかたについては、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

グリル焼網の場合

グリルプレートの場合



5cm以下



4cm以下

グリルの取り扱いと準備



グリル焼網で調理 (手動)

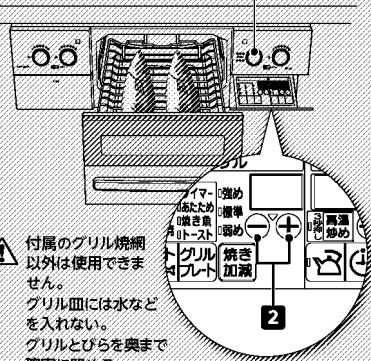
- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- 必ず固定枠が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートは、使用しないでください。

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



付属のグリル焼網を使用します。

1 3 4



付属のグリル焼網以外には使用できません。グリル皿には水などを入れない。グリルとびらを奥まで確実に閉める。

◎お願い

調理中は、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。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。

例)

- 「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- 干し物や薫製
- 脂分の多いにしん
- 塩さば
- とり肉など

準備や調理については、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。最初は「9」(9分)が表示されます。グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。



2 時間を設定する

グリルセットスイッチ [+ / -] を押す。1～15分(最長)まで1分刻みで設定できます。グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分(最長)となります。

3 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。

火力は4種類の設定ができ、上火・下火の調節ができます。回すたびに、右のように切り替わります。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

4 操作ボタンを押す

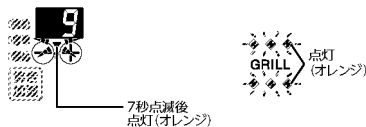
操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(マニュアルモード)

◎お願いと◎お知らせ

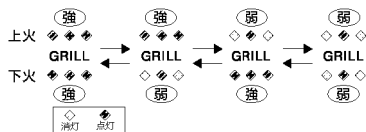
- 点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際に火力が変化します。
- ◎操作ボタンはいつばいまで押しきってください。押し込みが足りない、バチバチしても火がつかない場合があります。



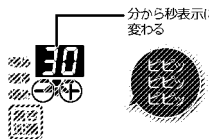
- ◎焼き時間の目安は、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。



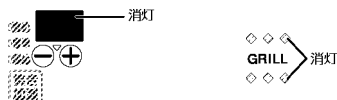
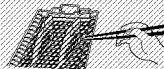
- ◎上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。



- ◎つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- ◎グリル庫内が高熱になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。



- ◎焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。



- ◎グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。
- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリル表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



グリル焼網で調理 (自動)

- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- 必ず固定枠が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートは、使用しないでください。

「魚オートメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

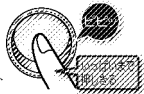


付属のグリル焼網を使用します。

1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示され、魚オートメニュースイッチを受け付けません。



(魚オートメニューモード)

●お願いと●お知らせ

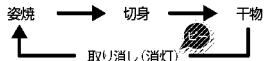
- ☐予熱はしないでください。
- ☐魚の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。



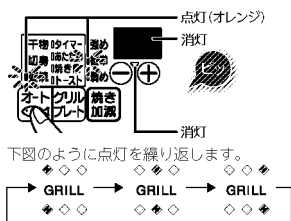
2 魚オートメニューを選ぶ

魚オートメニュースイッチを押す。

最初は魚オートメニュー「姿焼、焼き加減(標準)」が表示されます。
姿焼・切身・干物から選びます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。



(焼き加減スイッチのランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯、グリルセットスイッチのランプ点滅後点灯)



下图のように点灯を繰り返します。

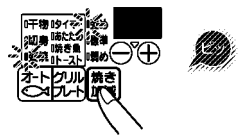
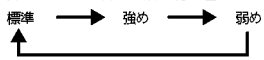


- 魚オートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。
- ☐グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- 魚オートメニューモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

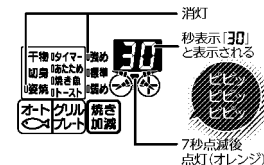
3 焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ



- ☐焼き加減を変更する場合は点火後、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。
- ☐調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ☐一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。[41] 魚オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。

- さらに焼き色を付けたいときは、「+」スイッチで時間の延長ができ、火力の変更もできます。

調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



- ☐焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



- ☐グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。

- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリル表示部「9」は、約10秒後に消灯します。

△ 付属のグリル焼網以外には使用できません。グリル皿には水などを入れない。グリルとびらを奥まで確実に閉める。



●お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

(例)

- ・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
- ・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
- ・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動でうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。[41] ページ

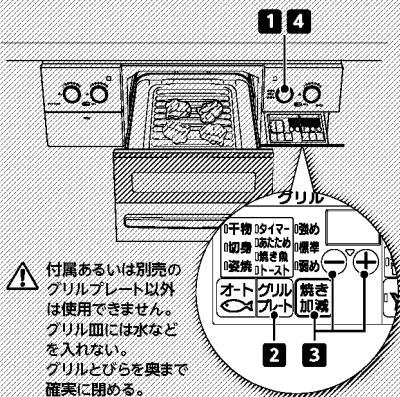
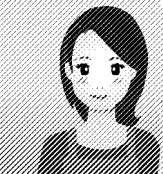


グリルプレートで調理 (自動)

- グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- グリル皿受けの上に、必ず固定枠を置いて使用してください。
- (別売のグリルプレート (部品コード：1210R5200954) の場合は不要です。)

冷めた料理をあたためることができます。

付属あるいは別売のグリルプレートを使用します。



❑お願い

必ず付属あるいは別売のグリルプレートを使用してください。

準備や調理については、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

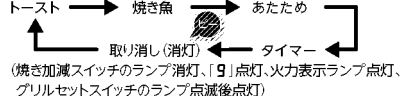
①点火する

操作ボタンを押す。
自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9」(9分)が表示されます。グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示され、グリルプレートメニュースイッチを受け付けません。



②あたためを設定する

グリルプレートメニュースイッチを3回押す。
最初は焼き加減「標準」が表示されます。押すたびに、以下の順で切り替わります。



③自動で調理する場合

④焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。押すたびに、右の順で切り替わります。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ



調理が終了すると、ブザーでお知らせ



⑤操作ボタンを押す

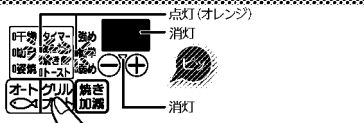
操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(グリルプレートモード「あたため」)

❑お願い❑お知らせ

- ❑予熱はしないでください。
- ❑食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。



⑥タイマーを設定して調理する場合

⑦時間を設定する

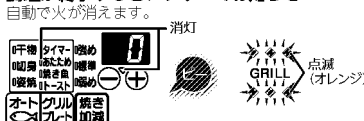
グリルセットスイッチ [+ / -] を押す。
最初は「7」(7分)が表示されます。1～10分 (最長) まで1分刻みで設定できます。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ



調理が終了すると、ブザーでお知らせ



- ❑グリルプレートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。
- ❑グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ❑グリルプレートモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- ❑高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- ❑冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたためやすくなります。
- ❑焼き加減を変更する場合は点火後、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。
- ❑次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。
- ❑グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間、最長の設定時間は変化します。
- ❑設定時間は、調理中でも変更できます。
- ❑あたためる時間 (タイマー設定時間 (タイマー設定時間) の目安は、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
- ❑調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ❑タイマー調理の場合、グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- ❑自動調理の場合、さらにあたためたいときは、あたためるのタイマー設定で様子を見ながら行ってください。
- ❑タイマー調理の場合、さらにあたためたいときは、[+] スイッチで時間の延長ができます。
- ❑焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

- ❑グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色する場合があります。冷めてからお手入れしてください。
- ❑操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリル表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



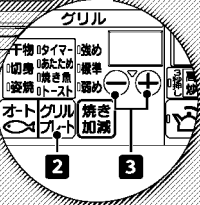
グリルプレートで調理 (タイマー設定)

- グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- グリル皿受けの上に、必ず固定枠を置いて使用してください。
- (別売のグリルプレート (部品コード：1210R5200954) の場合は不要です。)

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



付属あるいは別売のグリルプレートを使用します。

04

付属あるいは別売のグリルプレート以外は使用できません。グリル皿には水などを入れない。グリルとびらを奥まで確実に閉める。

●お願い

必ず付属あるいは別売のグリルプレートを使用してください。調理中は、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。調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。例)

- ・「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- ・干し物や菓製
- ・脂分の多いにしん
- ・塩さば
- ・とり肉など

準備や調理については、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

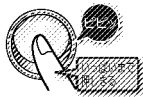
1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタート

します。

最初は「9」(9分)が表示されます。グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示され、グリルプレートメニュースイッチを受け付けません。

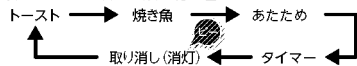


2 タイマーを設定する

グリルプレートメニュースイッチを4回押す。

最初は「12」(12分)が表示されます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



(焼き加減スイッチのランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯、グリルセットスイッチのランプ点滅後点灯)

3 時間を設定する

グリルセットスイッチ [+ / -] を押す。

1 ~ 16分 (最長) まで1分刻みで設定できます。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

4 操作ボタンを押す

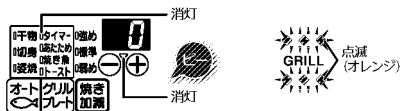
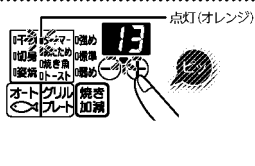
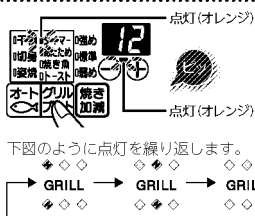
操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(グリルプレートモード「タイマー」)

●お願い ● お知らせ

●予熱はしないでください。



●グリルプレートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に变更してください。

●グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。

●グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は、変化します。

●グリルプレートモード使用中は、手で火力の調節はできません。

●調理時間の目安は、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

●グリル庫内の温度によって、最長の設定時間は、変化します。

●設定時間は、調理中でも変更できません。

●調理中は、グリルとびらを開けないでください。

●グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

●さらに焼き色を付けたいときは、[+] スイッチで時間の延長ができます。

●続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。

●脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリルプレートから脂が飛び散ることがありますので、消火後1分程度待ってから、食材を取り出してください。

●使用后、グリルプレートは、やけどに注意して、グリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。

●グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色する場合があります。冷めてからお手入れしてください。

●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリル表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

グリルプレートで調理 タイマー設定 グリルプレートモード



日常点検とお手入れの道具

- 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に入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店、またはよりの大阪ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が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、排気口カバー、後部カバー（チリ受け）、下火カバーなどは、正しく取り付けられた状態でお使いください。▶ 53・54ページ

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や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。▶ 57ページ
●グリル皿やグリルプレートに脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。▶ 58ページ

お手入れの道具と特別について

使いつぶさない

やわらかい スポンジたわし
歯ブラシ
やわらかい布
台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）
クリームクレンザー
メラミンフォーム スポンジ

※汚れが取れないときに、トッププレート（ガラス面）を使いいただけます。常用はしないでください。

傷・はがれの原因となります。

スポンジたわし裏面（硬い）
ナイロンたわし
たわし
金属たわし
メラミンフォームスポンジ
硬いブラシ
クレンザー
クリームクレンザー
みがき粉
磨みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤
クエン酸洗剤
弱アルカリ性洗剤
シンナー
ベンゼン
アルコール
蝋燭

故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、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。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

可燃性スプレー
浸透液
溶剤

❖お願い

- 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をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める
3. 操作ボタンをロックする ▶ 24ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしてできません。

コンロまわり

バーナーキャップ
バーナーキャップ
バーナーキャップ
排気口カバー
後部カバー（チリ受け）
後部カバー（チリ受け）

※図はグリル焼網の場合で説明しています。

グリルまわり

レールは取りはずしてできません。
（左）
（右）
下火カバー
グリルとびら
グリル皿受け
グリル皿
グリル焼網
グリルプレート
固定枠

日常点検とお手入れの道具



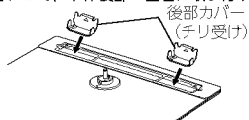
部品の取り付けと取りはずし

はずし

後部カバー（チリ受け）

取り付け

後部カバー（チリ受け）の「ウエム」刻印の向きを合わせて、本体後部の左右に取り付ける。



※本機器の下にビルトインオープンを設置されている場合は、取り付けられません。

取りはずし

後部カバーを取り出すときは、本体後部の背板に沿って取り出してください。手前側にひっぱると排気口に引っかかり、ホーローの欠けや割れの原因になります。

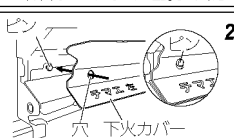


下火カバー

下火カバー グリルケース



1. グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせる。
※ぐらつきがないか確認してください。



2. 「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、ピンに穴（1カ所）をかける。
図は下火カバー（左）を示します。下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート

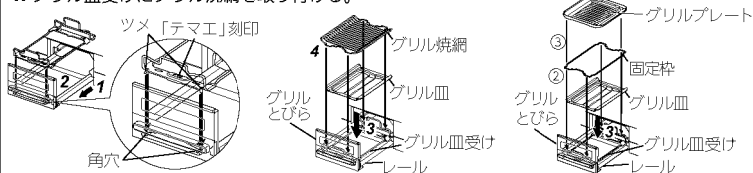
※グリル焼網とグリルプレートは、重ねて取り付けないでください。
下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

グリル焼網の場合

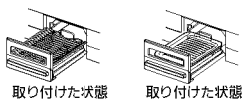
1. グリルとびらを止めるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、レールの角穴にツメ（2カ所）を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。

グリルプレートの場合

- ①左記 1～3を同様に行う。
- ②グリル皿受けに固定棒を取り付ける。
- ③固定棒にグリルプレートを取り付ける。



5. 確実に取り付けられているか確認する。
グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていませんので、やり直してください。無理に閉めると破損するおそれがあります。



取り付けた状態

取り付けた状態

排気口カバー

トッププレート後部のくぼみに2つの排気口カバーを取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

ごたく・バーナーキャップ

チャオバーナー用 小バーナー用 標準バーナー用

1. バーナーキャップの凸部を手前にして、バーナー本体奥側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。

2. バーナーリング前後の凹部2カ所にごたくと内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付ける。

※凸部はごたくの短い方のツメにあります。

左 / 右コンロ用 後コンロ用

注意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないで点火しない場合があります。
- 炎のふそろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

■ごたくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

バーナーキャップの浮き バーナーキャップの震返し

誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、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分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごたくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふそろいになった場合は、交換してください。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。☎ 73-үү

部品の取り付けと取りはずし



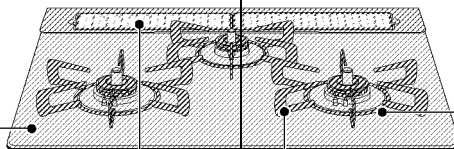
お手入れのしかた (コンロ)

お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから

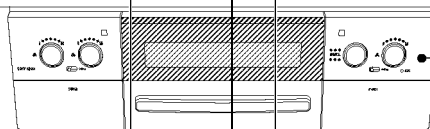
- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

❏お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 51ページ

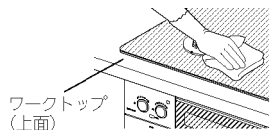


バーナー部
☞ 57ページ



トップレート(ガラス)

- お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- トップレートとワークトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



ワークトップ
(上面)

汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。

それでも汚れが取れないとき

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。
※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。☞ 73ページ
※クリームクレンザーの場合は、表面に傷がつく可能性がありますので、常用はしないでください。

❏お願い

- トップレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。
- トップレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがしてください。

機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。
- 洗剤が残らないようにふき取ってください。洗剤の成分が残っていると、操作部表面が変色するおそれがあります。

※ツマミリングがはずれたときはツマミリングのツメ(3カ所)を溝に合わせて押し込んでください。

ツメ(3カ所)
ツマミリング

ごとく・排気口カバー・後部カバー(チリ受け)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

それでも汚れが取れないとき

煮沸いするとさらに汚れを落としやすくなります。

1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバー、後部カバー(チリ受け)を入れ、30分程加熱する。

2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



お手入れのしかた (コンロ) (つづき)

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 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。

※各部品の取り付けについては、P.53・54ページをご覧ください。

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。

※ごとくなどと同様に煮沸もできます。

それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
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。

炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
- 目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
- ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



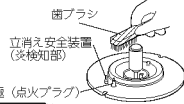
バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れをします。
- ※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。
- ※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になりますので、水気を十分ふき取ってください。



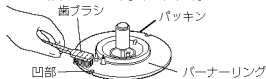
温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
- ※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



バーナーリング

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
- ※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は、つまようじで汚れを取り除いてください。
- ※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないように、トッププレートとのすき間につまようじやブラシを挿して使用しないでください。パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。



お手入れのしかた (グリル)

- 使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 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。
- 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。

□お願い

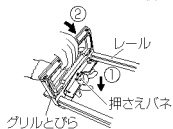
- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。P.51ページ

グリルとびら

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

取りはずしかた

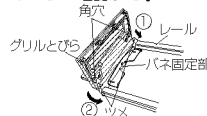
1. 押さえパネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。
3. グリルとびらをレールから取りはずす。



※押さえパネは、変形させないでください。変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

取り付けかた

1. レールのツメ2カ所にグリルとびらの角穴をはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえパネがレールのパネ固定部に確実にハマっているか確認する。

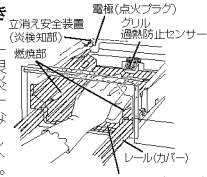


グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート・固定枠・下火カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- ※グリル焼網・グリルプレート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。
- ※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮沸もできます。
- ※ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やグリルプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
- ※グリル皿・グリルプレートはアルミ製です。また、グリル焼網・グリルプレートのおもて面はフッ素コート加工してあります。そのため、硬いものとすると、フッ素コートやグリル皿の表面に施されたクリアコートがはがれたり、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質したりする場合があります。
- ※グリル皿・グリル焼網・グリルプレートのお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。
- ※グリル皿は、洗った後に乾いたタオル等で水気をよくふき取ってください。水気がついたまま加熱すると白く変色する場合があります。

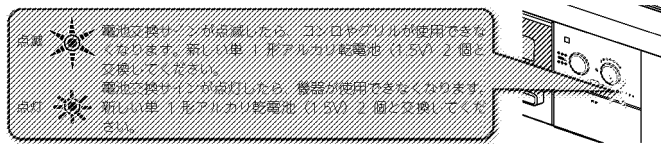
グリル庫内(側壁・底部)・レール(カバー)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※お手入れできる部分は図部です。燃焼部(上火バーナー・天井面、下火バーナー：右図指示位置)には触らないでください。炎口が目づまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)、奥の壁部分にはグリル温度防止センサーが取り付けられていますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。
- ※レール(カバー)は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が滲し、動きが悪くなるおそれがあります。カバーの下側をふく場合は、水を含ませて硬くしぼった布で汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ってください。



乾電池を交換する

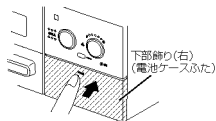
- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



機器が冷めていることを確認する

下部飾り(右)(電池ケースふた)の[PUSH] 付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、操作部(右)が出てきます。

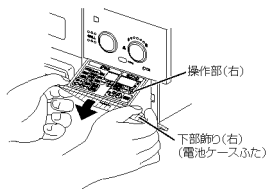


下部飾り(右)(電池ケースふた)の 両端上側を裏から両手で手前へ引く

操作部(右)と下部飾り(右)(電池ケースふた)が分かります。

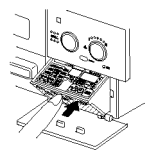
お知らせ

- 下部飾り(右)(電池ケースふた)は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとする、はずれる場合があります。はずれた場合は、下部飾り(右)(電池ケースふた)裏面のラベル【※下部飾りがはずれた場合】に従い、下部飾り(右)(電池ケースふた)を水平にして、2カ所のツメを1つずつはめれば元に戻ります。(強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。)



操作部(右)を本体へ押し込む

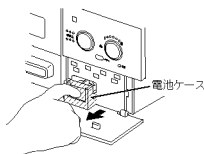
電池ケースが引き出せるようになります。



電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

お願い

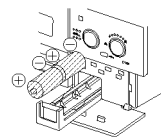
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。機器損傷の原因になります。



古い乾電池をはずす

新しい乾電池を入れる

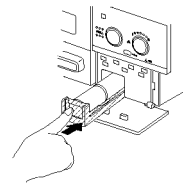
単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

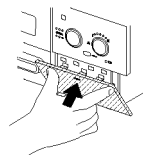
お願い

- 電池ケースを収納するとき、指を挟み込まないように注意してください。



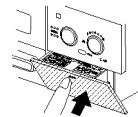
下部飾り(右)(電池ケースふた)を 本体へ押し込む

操作部(右)が、下部飾り(右)(電池ケースふた)にくっついて出てきます。(電池ケースふた)



下部飾り(右)(電池ケースふた)の [PUSH] 付近を指でゆっくり押す

操作部(右)を本体に収納します。



お願い

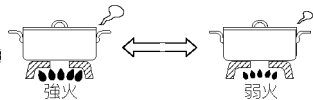
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点灯)目安は、6カ月~1年程度です。(使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。)
- また、単1形マンガン乾電池(1.5V)を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自己(自然)放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池(1.5V)は、工場出荷時期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パーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触しなかったり、電圧が足り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。

? よくあるご質問 (Q&A)

勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ 温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☎ 30・62ページ

安心・安全機能がはたらいて、コンロが火力を自動で調節しています

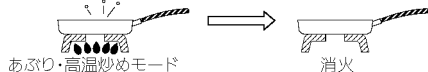


※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。
※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。(チャオパーナー・標準パーナー)

高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ 高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☎ 30・63ページ

高温炒めモード設定中でも、安心・安全機能がはたります

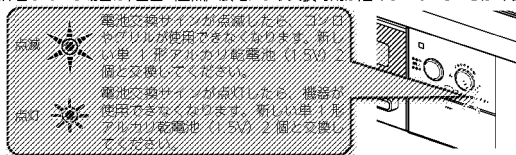


※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。
※高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。(チャオパーナー・標準パーナー)

操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

▶ 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。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。☎ 59ページ
乾電池交換の目安は、6カ月～1年程度です。
※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自己(自然)放電により交換時期が短くなっていることがあります。

電池交換サインを確認!



点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

▶ 操作ボタンの押し込みが足りないと、パチパチしても火がつかない場合があります。点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。☎ 23・41ページ
▶ 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、パーナーキャップがぬれていたり、汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☎ 57・62ページ

その他のご質問は次のページへ⇒

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にご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	ガス栓(ねじガス栓)を開けていると、点火できません。全開にしてください。	23
	パーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	57
	電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、パーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	57
	パーナーキャップ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。正しく取り付けてください。	54
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、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。	59
	点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	24
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	59
	電池交換サインが点滅や点灯している場合は、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。	59
	操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。	23
	鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(チャオパーナー・標準パーナー)	29・30
	土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。また、高温炒めモードを使用してください。(チャオパーナー・標準パーナー)	16・17 29
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。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。	17
コンロは約2時間、または各種設定の変更(カスタマイズ機能)により設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	17	
火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。	-	

? よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

次の現象に当てはまらないとき、また処置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にご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	高温炒めモードに設定中でも約290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	30
炎の状態(燃えかた、色)がおかしい	バーナー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。お手入れしてください。	57
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	54
	換気をしなくて燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、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。	8
	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
	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、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)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。	—
	火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるものです。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。	—	
鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17
鍋底がひどく焦げついて火が消えた	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・57
	鍋底にごんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	17
焼網が使えない	焼きなすやもちばはグリルで調理してください。グリルに入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、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。(チャオバーナー・標準バーナー)	29・41

ご質問	こうしてください	参照ページ
揚げものがうまくできない	鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。設定温度を加減して使用してください。	16・25
お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・57
	やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	16・19
お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・57
	加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	31
	一度わかしただけのお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	32
「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	19	
ぶきこぼれる	水を入れ過ぎていませんか？ やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。 目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。	31
ごはん、おかゆがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
	炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
	炊飯モードに適した鍋を使用してください。	33
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・57
	ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米ですぐ炊飯した場合は、ぶきこぼれや生炊きの原因になります。	34	
おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。 かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	36	
おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	36	
炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—	
コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？ 油ガードを取り除いてください。	35	
「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	19	

? よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

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にご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード 無洗米がうまく炊けない	必ず30分以上、水に浸して炊いてください。洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	34
	よくかき混ぜて、1、2度すすいで洗い流してください。でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	34
	無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。	34
おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	—
途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。(おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。)	35・36
点火しない	ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると点火できません。全開にしてください。	37
	グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	18
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、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。	59
	点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	24
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	59
	電池交換サインが点滅や点灯している場合は、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。	59
調理がうまくできない	操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。点火操作時には、操作ボタンをいっばいまで押しきってください。	23
	冷凍の食材は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらき場合があります。	—
	食材(魚など)の数や量に合わせて、置く位置を調節してください。食材(魚など)の置きかたについては、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。	—
	みそ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
トーストがうまく焼けない	グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていないと焼き色が薄かったり、口まで火が通らないことがあります。	—
	グリルプレートに接する面は、グリルプレートが当たる部分のみに筋状の焼き色がつきます。さらに焼き色を付けたいときは、グリルプレートモード「タイマー」を使用してください。	49

ご質問	こうしてください	参照ページ
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	18
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。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。	17
排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	37
	グリル皿やグリル焼網、グリルプレート、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出ることがあります。異常ではありません。汚れたら、そのつどお手入れしてください。	—
	グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
	調理が終了したとき、煙やにおいが多く出ることがあります。	—
魚オートメニュースイッチ、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない	グリルプレートで調理をする場合は、脂だまりにたまった脂から煙が多く出ることがあります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。	—
	グリル庫内が高温になっていると、魚オートメニュースイッチ、グリルプレートメニュースイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。	44・46 48・50
グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー(アフターバーナー)を搭載した構造です。異常ではありません。	—
コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
使用中や使用後にキシミ音がする	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。	—
コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。異常ではありません。	—
コンロ使用中に「ビビッ・「ビビッ」とブザーが鳴る	最初に自動で弱火になったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。異常ではありません。	18・26 30

よくあるご質問 (Q&A)



よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

次の現象に当てはまらないとき、また処置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にご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル点火時に「ポッ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合がありますが、異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。ガス栓（ねじガス栓）を開め、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。	71・75
ブザーが1分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。すぐに操作ボタンを戻してください。	18
点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
グリル使用中に勝手にパチパチする	自動で点火・消火していますので、異常ではありません。このときは、コンロ部のバーナーはパチパチしません。	—
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	<p>ごとくのは先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。</p> <p>酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。</p>	73 51
トッププレートが熱くなる	グリルまたはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っ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場合があります。コンロ、グリルまたはオープン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	7
トッププレートに跡がつく	ご使用により、トッププレートとごとくが接触している部分に跡がつくことがあります。異常ではありません。	—

ご質問	こうしてください	参照ページ
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。機器が使用できなくなりますので、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。	59・61
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	73
下部飾り(右)(左)がはずれた	強い力が加わるとははずれる構造になっており、故障ではありません。コンロ・グリル下部飾りの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。(下部飾り(右)裏面のラベルをご覧ください。)	59
コンロ側の操作でレンジフードが運動しない(赤外線反射式)	<p>コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れているたり、直射日光が当たっていたりすると、運動しない場合があります。</p> <p>コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると運動しない場合があります。</p> <p>コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって運動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。</p> <p>レンジフード運動機能がOFFになっていませんか? onに設定してください。</p>	21・22 21・22 59
コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフードタイマーの作動中や常時換気設定時は停止しません。すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止スイッチを押してください。	19 22

? ブザーが鳴って、こんな

表示が出たら

表示(数字)は、各コンロ表示部またはグリル表示部に表示されます。

表示	ブザー音	部	位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ		
  0	ビー1回 (約2秒)	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー	コンロタイマーモード終了 (湯わかしモード、高温炒めモードで コンロタイマーを使用した場合)	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28	
	ビー1回 (約2秒)			グリル	グリルタイマー終了 (魚オートメニューモード、 グリルプレートモード終了)	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	41～50	
 00	ビー3回			小バーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約2時間または設定した時間が たち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17	
	ビー3回	チャオ バーナー	標準 バーナー		高温炒めモード終了				高温炒めモードに設定してから60分または、 最初に自動で弱火になってから約30分がたち、 自動で火が消えました。
  01 (--)	ビー3回	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー	グリル	モーター位置エラー	モーターの初期化動作が完了していない	●自動でモーターの初期化動作を開始します。 モーターの初期化動作が完了すると、表示が「--」に変わ ります。 表示が「--」に変わるのを待ってから、操作ボタンを押して 戻してください。	—
  02	ビー5回	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー		調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・ 空炊きなど	●よくあるご質問(Q&A)「調理中に火力が変わったり、火が 消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を 確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●調理油過熱防止装置がはたらいて火が消えた場合(温度セン サーが高温のままの状態)は、点火しても火が消える場合が あります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるの を待ってから、再点火を行ってください。	17・62 63
	ビー3回				グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した 場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合(温度 センサーが高温のままの状態)は、点火しても火が消える場 合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリ ル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってくだ さい。	18・66
  11	ビー3回	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー	グリル	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれた場合・点火しなかつ た場合など	●「基本の操作」およびよくあるご質問(Q&A)「点火しない」 「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認し てください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってくだ さい。 ●点火するときは、操作ボタンはしばらく押し続けてくだ さい。押し込みが足りないと、パチパチしても火がつかない 場合があります。	17・23 24・62 65
  12	ビー3回	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー	グリル	立消え安全装置の作動			

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

※火力表示ランプは、右図のように点滅します。


点滅(オレンジ)

点滅(オレンジ)

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

? ブザーが鳴って、こんな

表示が出たら

(つづき)

表示	ブザー音	部位			内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
14	ビー5回	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して戻してください。 使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。 	—	
22	ビー5回	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能の作動	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して戻してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を開め、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。 	18・75	
24	ビー1回 (約8秒)	チャオバーナー	標準バーナー			高温炒めスイッチの故障	<ul style="list-style-type: none"> 再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、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。 	75	
31	ビー1回 (約8秒)	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	温度センサーの故障	部品が故障しています。			
32、33	ビー1回 (約8秒)			グリル	グリル過熱防止センサーの故障				
53、70 71、72	ビー1回 (約8秒)	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	電子部品の故障			
電池交換サイン <点灯>	ビー3回	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	59
 自動で火が再燃した場合、 表示（数字）が出ない状態	ビピッ5回 (1分ごと)	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して戻してください。 	18

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

※火力表示ランプは、右図のように点滅します。

点滅(オレンジ) 点滅(オレンジ)

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品 価格はすべて税抜表示

- お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧の上、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んできたなら、早めに交換してください。


名 称		本体価格（税抜）	部品コード・型番	
交換部品	ごとく	チャオバーナー用 ¥1,000 小バーナー用 ¥850	1210R5200950 1210R5200951	
	バーナーキャップ	標準バーナー用 ¥1,200	1210R5400958	
		小バーナー用 ¥800	1210R5400959	
	グリル皿	¥2,100	1210R4800953	
	グリル焼網	¥1,900	1210R4800952	
	グリル皿受け	¥1,200	1210R4800012	
	グリルプレート本体（グリルプレートふた取り付け可能）	¥5,600	1210R6400954	
	固定枠	¥540	1210R6400964	
	下火カバー 右	¥750	1110R8300955	
	下火カバー 左	¥750	1110R8300954	
排気口カバー（1個）	¥1,000	1110R8300963		
後部カバー（チリ受け）（1個）	¥900	1210R5200027		
別売品	炊飯専用鍋	3合炊き 	¥4,000 111-R001 型	
		5合炊き 	¥5,900 RTR-500D 型※	
	クッキングプレートセット		¥3,800	1210R5800977
		クッキングプレート 	¥3,600	1210R5100958
		プレートハンドル 	¥200	1110R8200057
		使いこなし BOOK 	¥400	1210R5800980
	グリルプレートふた（1210R6400954 専用）		¥3,200	1210R6400963
	グリルプレート（グリルプレートふた取り付け不可）		¥4,800	1210R5200954
	ガラスストップ・Gクリアコート専用クリーナー（1本）		¥850	820-051-000 型※

- 2017年9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、もよりの電気店などでお買い求めください。

※リンナイ（株）の取扱商品です。

長期間使用しない場合／仕様／寸法図

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。  59 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

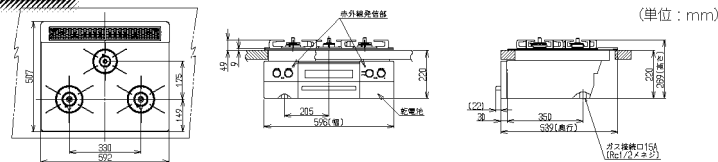
仕 様

品 名		ビルトインコンロ	
型 番	210-R550 型・210-R652 型 210-R554 型・210-R656 型	210-R651 型・210-R653 型 210-R655 型・210-R657 型	
型式の呼び	RHB31W23LR-L	RHB31W23LR-R	
製 式 名	RB31W23LR		
質 量	24.5kg（付属品含む）		
外形寸法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm （トッププレート幅 592mm）		
ガス接続	15A（1／2B）銅管または金属可とう管		
電 源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個）		
安心・安全機能	<ul style="list-style-type: none"> ●調理油過熱防止装置 ●グリル消し忘れ消火機能 ●感震停止機能 ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 	<ul style="list-style-type: none"> ●立消え安全装置 ●焦げつき自動消火機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能 	<ul style="list-style-type: none"> ●コンロ消し忘れ消火機能 ●点火ロック ●グリル過熱防止センサー
点火方式	連続放電点火式		
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）、工事説明書、グリル活用レシピ、下火カバー、後部カバー（チリ受け）×2個、グリルプレート、固定枠		

ガスグループ （ガス種）	1時間当たりのガス消費量					全点火時 ガス消費量	
	個 別 ガ ス 消 費 量						
	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー	グ リ ル			
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.35kW		9.4kW
					1.76kW	0.59kW	
LPガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.52kW		10.1kW
					1.89kW	0.63kW	
LPガス用	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.60kW		10.0kW	
				1.94kW	0.66kW		

（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。）

寸 法 図



交換部品・別売品のご紹介／長期間使用しない場合／仕様／寸法図

アフターサービス／廃棄するときは

MEMO

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「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」P.61～72の頁を見て、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。
- 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. 型番……下部飾り(左)に表示しております。
 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

転居されるとき

- ガスには都市ガス数種類、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、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、転居先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できない場合もあります。

危険



ガスくさいときはガス栓（ねじガス栓）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。

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

廃棄するときは

お願い

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。もし、お客様まで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

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、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。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この商品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、当商品製造中止後6年です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。