

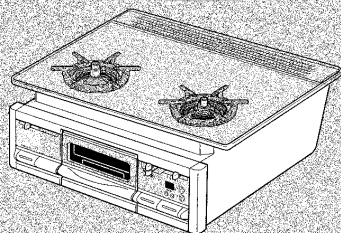
ビルトインコンロ

110-R650型・110-R651型

型式名 RBG-N28W5GATS

取扱説明書

保証書付



もくじ

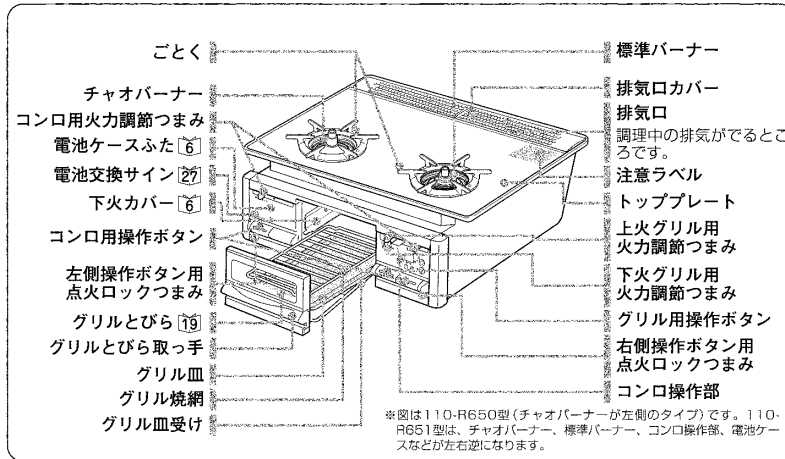
●各部の名称と特長	1~2
●安全上のご注意	3~5
●準備をしましょう	6~9
●コンロの使いかた	10~18
●グリルの使いかた	19~22
●日常の点検とお手入れ	23~26
●別売部品のご紹介	27
●交換部品	27
●故障かな?と思ったら	28~32
●アフターサービス	33
●機器の設置	33
●長期間使用しない場合	34
●寸法図	34
●仕様	34
●廃棄時のお願い	35
●保証書	裏表紙

※ 内の数字はページを示しています。

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した。

- 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。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してある保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 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。機器の移設、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、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

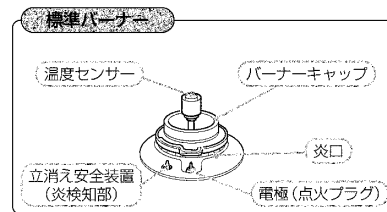
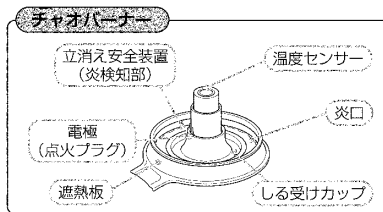
各部の名称と特長



感震停止機能 [30]

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。

コンロ部



立消え安全装置 [31]

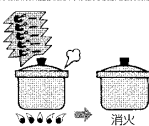
調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

コンロ消し忘れタイマー [31] [9]

チャオ・標準バーナーは、点火してから約30分間(購入時)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

焦げつき消火機能(標準バーナーのみ) [31]

なべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。



天ぷら油過熱防止機能 [31]

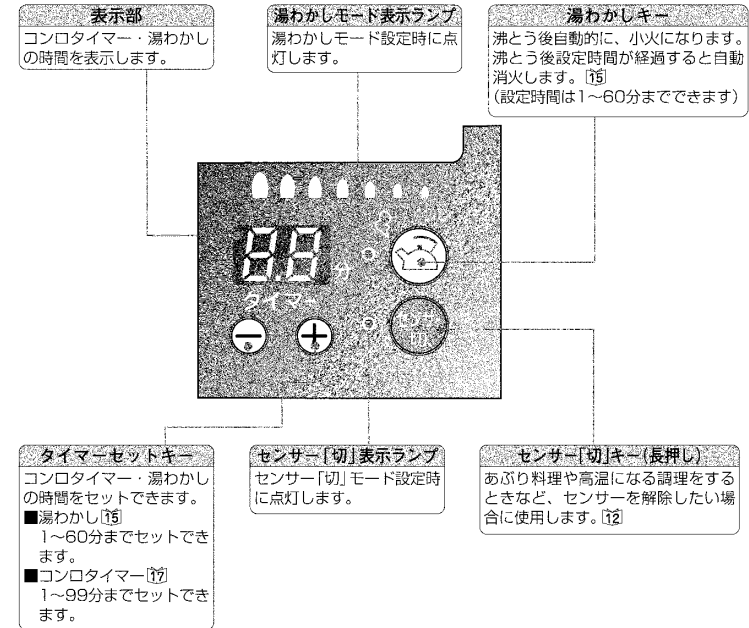
調理油が過熱されると、自動的に火力調節し、発火を防ぎます。この状態が約30分間続くと自動消火します。



各部の名称と特長

コンロ操作部

※図は標準バーナーが右側の機器の場合です。



グリル部

水のいらない両面焼きグリル [19]

グリル皿に水を入れずに使えます。また、上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火加減の幅が広がりました。

立消え安全装置 [31]

グリル使用中に、風などで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

グリル過熱防止センサー [31]

魚などの調理物を入れないうちから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

グリルとびら [19]

- グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼きものの出し入れのとき、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らなくなったため、焼きものの出し入れも簡単になりました。
- グリル皿、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。

グリル消し忘れタイマー [31]

点火してから約15分間(グリル庫内高温時は約10分間)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

グリルお知らせブザー [22]

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

安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や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。

	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。
	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。
	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●絵表示には次のような意味があります。

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

△ 危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたら、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。

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓(ねじガス栓)を閉める。
②窓や戸を開けガスを外へ出す。
③もよりのガス事業者(大阪ガス)に連絡する。

必ず行う

△ 警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が合っ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、爆発着火でやけどをすることがあります。銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。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。

確認する

12A・13A	
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)

安全上のご注意

△ 警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。(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)可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

可燃物との距離を確実に離す

■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

(可燃性の壁の場合)

■燃えやすいものを近くに置かない

調味料ラックなどを機器の上の方に置いたり、ペットボトル、調理油など燃えやすいものを周囲に置かない。火災の原因になります。

■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■異常時の処置

地震、火災、点火不良、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、ガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。故障かな?と思ったら(P28~32)をご参照ください。

使用を中止する

■引火しやすいものを近くで使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどを近くで使用しないでください。引火して火災の恐れがあります。

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、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きますので注意してください。電話や来客の場合は、いったん火を消してください。

■スプレー缶、ボンベを近くに置かない

スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどを近くに置かない。熱で缶内の圧力が上がり、爆発する恐れがあります。

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、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きますので注意してください。電話や来客の場合は、いったん火を消してください。

■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要

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。※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

必ず守る

■点火・消火の確認を必ず行う

■使用中は、炎の確認をする

就寝・外出時はガス栓(ねじガス栓)も閉めてください。

必ず守る

■トッププレートに衝撃を加えない

トッププレートにひびが入ったり、割れたりして、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったり割れたりしたときは、すぐに修理を依頼してください。ひびが入るとご使用時にけがの恐れがあります。

■分解・修理・改造はしない

ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。故障と思われたときはP28~32を参照ください。

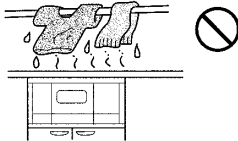
分解禁止

安全上のご注意

注意

■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。



■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

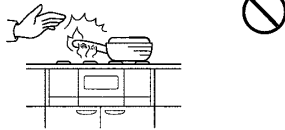


必ず守る

■排気口に手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない

排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



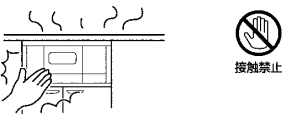
■使用中は換気をする

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



■やけどに注意

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高温になっています。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。



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

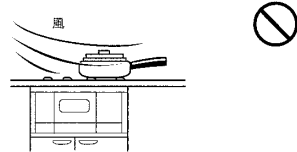
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず守る

■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。



お願い

- 使用中もときどき止動に燃焼していることを確認してください。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえない。
- 使用中に、ガス栓 (ねじガス栓) を操作しての消火はしない。やけどや思わぬ事故の原因になります。
- コンロを消火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。火が途中で消える場合があります。
- 本機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。火災など思わぬ事故になります。

準備をしましょう

乾電池のセット

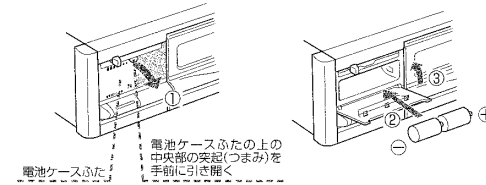
電池ケースはパネル前面にあります。⊕ ⊖ 方向を確かめて乾電池をセットしてください。

※図はチャオバーナーが左側の機器の場合です。

チャオバーナーが右側の場合は、電池ケースが右側になります。

乾電池の取り付け手順

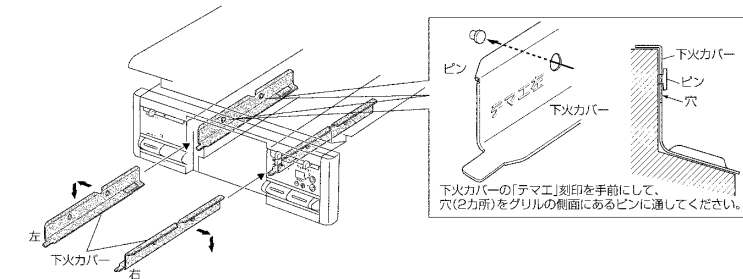
- ①電池ケースふたを手前に引き開く。
- ②単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個を図のように⊕ ⊖を確認して正しくはめ込む。
- ③電池ケースふたをもとに戻す。



- 交換の目安は、アルカリ乾電池を使用して約1年です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。
- 付属の乾電池は、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。
- 乾電池は、機器が冷えてから交換してください。
- 新旧・異種の乾電池は混用して使わないようにしてください。

各部品のセット

下火カバー

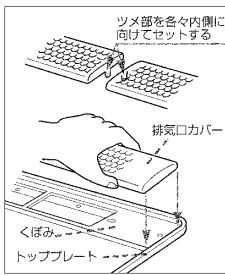


下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、穴 (2カ所) をグリルの側面にあるピンに通してください。

準備をしましょう

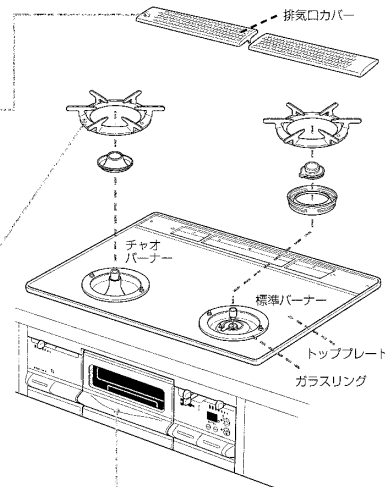
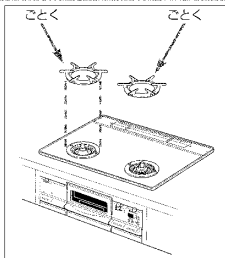
排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向け、トッププレートのかぼみにセットしてください。



ごとく

ごとくは、右図のようにガラスリングの外側にセットしてください。⑧

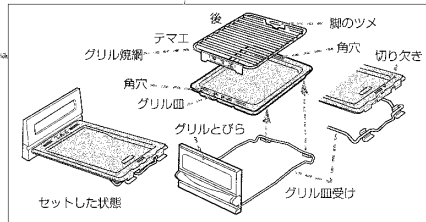


※図はチャオバーナーが左側の機器です

●ごとくの先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。

グリル皿・グリル焼網

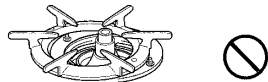
- グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部2カ所の切り欠きに、グリル皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。
- グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。(3カ所)



注意

■ごとくを誤ったセットで使用しない

誤ったセットをすとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。



■ごとくをはずして直接なべを置いて使用しない

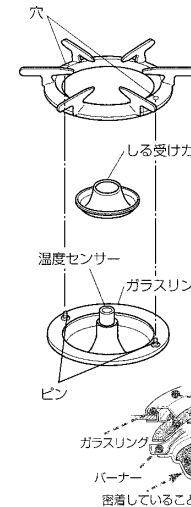
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。

準備をしましょう

ごとく・しる受けカップ・バーナーキャップ

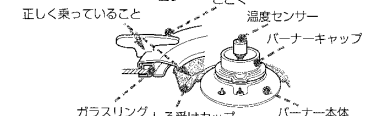
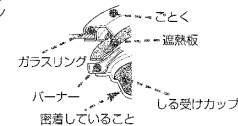
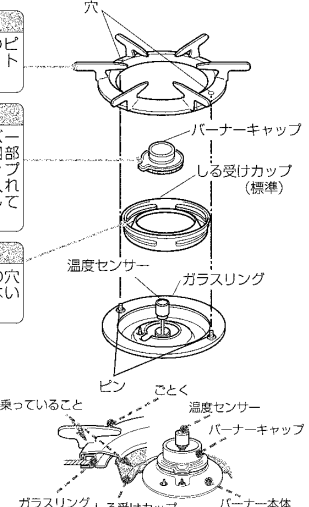
●下図のように各部品を正しくセットしてください。

チャオバーナー



- ごとく**
ごとくの穴にガラスリングのピンの部分を入れて正しくセットしてください。
- バーナーキャップ**
標準バーナー 凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンの部分を入れて正しくセットしてください。
- しる受けカップ(標準)**
しる受けカップ(標準) 側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。

標準バーナー



注意

■バーナーキャップ・しる受けカップ(標準)は誤ったセットで使用しない

しる受けカップ(標準)や、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こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



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またはもよりの大阪ガスへご相談してください。 [27] [33]
- ごとく、しる受けカップはホーロー仕上げです。よごれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よごれが焼きついては性能はかわりません。 [24]
- トッププレートのお手入れでクリームクレンザーを使う場合はガラスの印刷面がうすくなったり、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色、変質することがあります。 [26]

準備をしましょう

点火ロック

操作ボタンを押さないように、ロックすることができます。

ロックをするとき

- ①点火ロックつまみは、グリルをはさんで2カ所にわかれています。ロックする側の操作ボタンが、消火の位置にあることを確認します。
- ②点火ロックつまみを、右方向にスライドさせると、ロックできます。

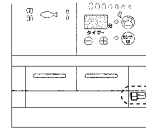


ロックを解除するとき

点火ロックつまみを、左方向にスライドさせると、ロックを解除できます。

お願い

- ロックしてある場合は、操作ボタンを押し込まないでください。破損する場合があります。



※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

カスタマイズ機能

この機器はお客様が使いやすいようにコンロ消し忘れタイマーおよび、感震停止機能の設定を変えることができます。

- コンロ消し忘れタイマー …30~90分の間で、10分間単位に設定できます。購入時は、「30分」になっています。(チャオバーナー・標準バーナーとも同じ時間設定となります)
- 感震停止機能 ……作動を「ON/OFF」できます。購入時は「ON」になっています。

設定したいときは……

- コンロ消し忘れタイマーの設定変更



- ①機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を開めます。チャオバーナーの操作ボタンを軽く押ししてください。



- ②⓪キーと⓪キーを同時に3秒長押ししてください。表示部にコンロ消し忘れタイマーの設定時間が表示され、カスタマイズ機能設定モードに入ります。



- ③⓪キー⓪キーで30~90分の間で10分単位にお好みの時間に設定できます。⓪キー⓪キー以外のモードキーを押せば、設定を確定します。(そのまま放置しておいても、10秒後に表示が消え、確定しますがその場合は表示部に「!!」←「-3」と表示されます)

- 感震停止機能の設定/解除



- ④②または③に引きつづいて「湯わかし」キーを押すと感震停止機能を解除、または設定できます。⓪キー⓪キーで「on(設定)」/「of(解除)」となります。

湯わかしキーを押すとコンロ消し忘れタイマーの設定に戻ります。10秒間放置するか、センサー「切」キーを押すと確定します。この場合表示部に「!!」←「-3」と表示されます。

- ⑤チャオバーナーの操作ボタンを押し、元の位置に戻してください。機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。



コンロの使いかた

使用できるなべと温度センサーについて

- 温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

警告

■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。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべなどの油調理はしない

耐熱ガラス容器 土なべ 底が浅いなべなど

	なべの種類	油調理 (揚げものなど)	その他の料理 (煮ものなど)	湯わかしモード
アルミ 銅		○ (油量：200ml以上)	○	○ (水量：500ml～2ℓ)
底の平らなアルミ製中華なべ				
ホーロー 鉄		○ (油量：200ml以上)	○	○ (水量：500ml～2ℓ)
底の平らな鉄製中華なべ				
ステンレス		○ (油の温度が上がりにくいので注意する)	○	○ (水量：500ml～2ℓ)
土なべ 耐熱ガラス容器		×	○	×
圧力なべ		×	○ (ただし、消火する場合があります)	×
無水なべ 多層なべ		○ (油量：200ml以上)	○	○ (水量：500ml～2ℓ)

○：適する ×：適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

中華なべについて

- なべ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。
- 中華なべの種類や使いかたによってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。このようなときは、別売の中華なべ用補助ごとく(品番：(4)015-0100-0350 現金標準価格945円(税込))を使用するとなべが安定して使いやすくなります。
- ※中華なべによっては別売の中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーに密着せず、安全装置がはたらかない場合がありますので、注意して使用してください。

警告

■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

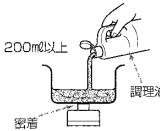
温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると発火の原因になります。



確認

■使用する調理油の量は200ml以上で行う

■揚げものをするとときは、センサー「切」モードで使用しない
調理油の量をはじめから少なかったり、減ってきたりすると使用中発火することがあります。

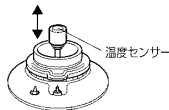


必ず守る

注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う
また上下にスムーズに動くことを確認する

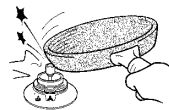
なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



上下動を確認

■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

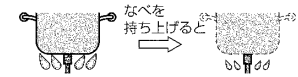
なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、鍋なし検知機能誤作動の原因にもなります。



鍋なし検知機能

コンロの温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。安全のため、ごとくの上になべを置いていないと、点火しても小火になる仕組みになっています。また、調理中になべを持ち上げると、火力が小火になります。温度センサーが5mmほど押されるとなべが有ることを検知する構造になっています。

※火力調節つまみがあらかじめ「小火」の位置にあるときは「小火」の火力のままとなります。



点火時

- なべをごとくに置いていないと点火しても「小火」に切り替わります。
- 小火のまま一定時間(約1分)経つと自動消火します。
- なべを置いて点火しても「小火」に切り替わる場合は、次のことが考えられます。
 - ①なべの底の形状が4mmより大きな凹になっている。
 - ②なべを置いたときに、センサーが傾いてなべ底に当たっていない。
 その場合は、センサー「切」モードにして使用してください。

調理中

- 調理中になべやフライパンを持ち上げたり、フライパンを振ったりすると、小火になります。
- なべを戻すと、元の火力に戻ります。(火力調節つまみが「小火」の位置にあるときは、「小火」の火力のままとなります)
- 小火のまま一定時間(約1分)経つと自動消火します。
- なべやフライパンを持ち上げたり、フライパンを振る調理で、調理中、小火になると支障があるときは、センサー「切」モードにして使用してください。

センサー「切」で解除が可能です

なべを振る調理で小火になると支障がある場合や、あぶり料理をするとき、凹んだなべを使用したときに点火しても「小火」に切り替わる場合は、鍋なし検知機能を解除することができます。

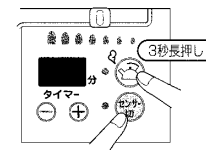
●標準バーナー鍋なし検知機能の解除

センサー「切」モードで鍋なし検知機能と焦げつき消火機能を解除することができます。

設定方法はセンサー「切」モードのページを参照してください。⑩

●チャオバーナー鍋なし検知機能の解除

- ・標準バーナーが点火していないことを確認し、チャオバーナーを点火してください。
- ・センサー「切」キーと湯わかしキーを同時に3秒長押しします。
- ・プザーで「ピッ」とお知らせし、鍋なし検知機能が解除されます。(センサー「切」表示ランプは点灯しません。)
- ・一旦消火させ再点火すると鍋なし検知機能は復帰します。



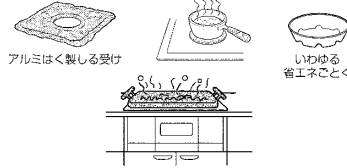
コンロの使いかた

コンロを使うとき注意しましょう

下記の注意や「安全上のご注意」をよくお読みになってお使いください。

警告

- ごとくをはずして、なべを直接コンロに置いて使用しない
 - 市販の補助具(アルミはく製する受け・いわゆる省エネごとく・補助ごとく)を使用しない
 - 炎をふさいだり、コンロを覆わない
- この機器の付属品や指定のもの以外や、鉄板やコンロを覆うような大きななべは使用しないでください。また、標準バーナーのしる受けカップ側面の穴をアルミはくなどでふさがないでください。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になります。



注意

- コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない
 - 点火操作をするときは、バーナーに顔を近づけない
 - やかんやなべから炎をはみ出さない
 - バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る
- やけどの原因になります。
- なべ底から炎がはみ出さないように火力調節してください。なべによっては、取っ手を焼損する恐れがあります。
- 水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

お願い

- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温める
- 煮こぼれに注意する
- コンロで焼網を使わない
- なべは不安定な状態で使わない
- 調理中になべをのせかえるときは、一旦火を消してからのがせる

使用中に自動的に小火になったときは 高温自動温度調節機能が作動

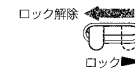
焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。この状態が30分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。※故障ではありません。※自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。

コンロの使いかた

操作の手順

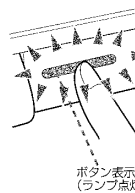
コンロバーナーには消し忘れタイマーがついています。約30分間連続使用すると自動消火します。[]

1 準備



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

2 点火



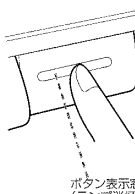
- 操作ボタンをいっぱい押ししてください。火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押ししてください。
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離してください。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全電力放電する構造となっておりますので異常ではありません。
- 操作ボタンから手を離しても、立消安全装置が働くまで放電が続きます(最長約10秒)。
- 操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。
- 長時間使用していなかったり、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。

3 火力調節



- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。
- ※標準バーナーは消し忘れタイマーが残り5分前になると、自動的にタイマーモードになって5分表示が出ます。タイマーセットキー(⊕キー、⊖キー)で時間の増減が可能です。(1~99分まで1分刻みでセットできます)チャオバーナーはタイマーモード機能はありません。

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。
- 自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

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触れない
 - コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない
- やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。
- 高温になっていますのでやけどをする原因になります。


湯わかしモード 

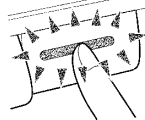
※下の図は全て標準バーナーが右側の機器の場合です。

湯わかしモードは標準バーナーにて使用できるモードです。
 コンロタイマーモードを使用している場合は湯わかしモードは設定できません。
 沸とう後自動的に、小火になります。沸とう後設定時間が経過すると自動消火します。



 点 火

- 標準バーナーの点火操作をします。  [14]
- 火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。



 モードおよび時間の設定



- 湯わかしキーを1度押し、湯わかしモードにします。
 湯わかしモードに設定され湯わかしモード表示ランプが点灯し、タイマー表示部に「5」が表示されます(タイマー時間を変更しないと沸とうしてから5分後に自動消火します)。


沸とう後のタイマー時間を変更する場合

タイマーセットキー(⊕キー、⊖キー)を押して時間をセットします。(1～60分まで1分刻みでセットできます)タイマーセットキーを押し続けると5分刻みに進みます。

※タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。
 ※タイマー時間設定後、沸とうするまでの間は、タイマー時間は表示されません。



- 取り消しする場合さらに1回湯わかしキーを押します。
 ※湯わかしキーを押すことに「湯わかし→消灯(とりけし)」の順に

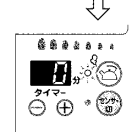
湯わかしモード表示ランプが切り替わります。
 ※とりけしにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード  に設定されます。

- 沸とう後ブザーが「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせし、小火になります。
 タイマー表示が動き始めます。
 ※沸とうして小火になると、火力は変えられません。

 時間終了



(秒表示)



- セット時間終了30秒前になるとブザーが「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

- セット時間が終了するとブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、湯わかしモード表示ランプが点滅して、自動消火します。
- 自動消火後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。



- 底の平らな金属製のやかんやなべを使ってください。
- 温度センサーが正しく働くように、ブザーが鳴るまで(沸とうするまで)以下のことはしないでください。
 - やかんやなべのふたの開閉はしない。
 - 水をかき混ぜない。
 - 火力を変えない。
 - やかんやなべを動かさない。
 - 水や具を入れない。
- ふたをしていない場合や、水量が多い(2ℓ以上)場合、火力が小さい場合は正しく検知しない場合があります。
- なべの材質、形状および水量によっては、沸とうして消火するまでの間にふきこぼれることがあります。やけどなどにご注意ください。

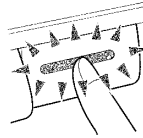
コンロの使いかた

コンロタイマーモード

※下の図は全て標準バーナーが右側の機器の場合です。

コンロタイマーモードは標準バーナーにて使用できるモードです。
湯わかしモードを使用している場合はコンロタイマーモードは設定できません。

① 点火



標準バーナーの点火操作をします。[14]
●火力は調理に合わせてお使いください。

② 時間セット



タイマーセットキー(⊕キーか⊙キー)を一度押すと表示部に「！」が表示されます。
タイマーセットキーを押して時間をセットします。

- 1～99分まで1分刻みでセットできます。
- タイマーセットキーを押し続けると5分刻みに進みます。
- 調理中にタイマーセットキーを押しても、設定時間が変更できます。

③ セット時間終了



(秒表示)



- セット時間終了30秒前になるとブザーが「ビビビ」と3回鳴りお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- セット時間が終了するとブザーが「ピー」と1回鳴り、自動消火します。
- 自動消火後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

コンロの使いかた

センサー「切」モード

センサー「切」モードは標準バーナーにて使用できるモードです。

こんなときにお使いください

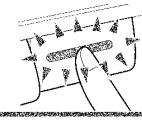
センサー「切」モードは、高温調理に対応するモードです。標準バーナーでは、鍋なし検知、焦げつき消火機能が解除されます。炒る料理やあぶり料理、高温を必要とする料理をしたい場合などにご使用になると便利です。約30分間使用できます。

また、なべを振る調理で小火になると支障がある場合や、凹んだなべを使用したときに点火しても「小火」に切替わる場合は、センサー「切」モードで鍋なし検知機能を解除してください。ただし、センサー「切」モードでは、揚げものをしないでください。[12]

※湯わかしモード時やコンロタイマーモード時でも併用することができます。(湯わかしモード時は鍋なし検知の解除のみです。またコンロタイマーモード時では鍋なし検知と焦げつき消火機能が解除されます。)
※チャオバーナーの鍋なし検知機能の解除は特殊操作により設定できます。(チャオバーナーは鍋なし検知機能のみ解除されます) [12]

① 点火

標準バーナーの点火操作をします。[14]



② モード設定



センサー「切」キーを3秒以上長押しします。表示部が「！」→「」→「」→「」→「」と表示されます。「」が表示されたとき、プザーで「ビッ」とお知らせすると同時にセンサー「切」ランプが点灯し、センサー「切」モードに設定されます。
※もう一度押すととりけしになります。

③ 調理



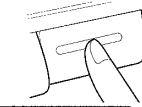
- 残り5分になると時間表示され、カウントダウンが始まります。延長したい場合は「⊕」キーで最大15分延長できます。
- タイマーが「0」になるとプザーで「ピー」とお知らせして自動消火し、ボタン表示窓ランプが点滅します。



●センサー「切」モードのときはなべやフライパンを持ち上げても小火にはなりません。

④ 終了

操作ボタンを奥に当たるまで押して戻してください。ボタン表示窓ランプが消灯します。



自動判別モード

各モードを使用中、とりけしに設定する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です)

点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、コンロタイマーモード使用中も自動判別モードが働きます。

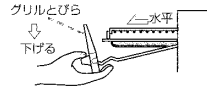
グリルの使いかた

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプですので、グリル皿に水を入れずに使用してください。両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多くでたり、魚がグリル焼網に付着しやすくなる場合があります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになり、魚を取り出す時に魚の一部がグリル焼網に付着した状態になったものです。

グリルとびらの出し入れ

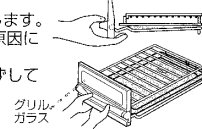
引き出しかた

- グリルガラスに触れないようにグリルとびら取っ手に指をかけて、グリルとびらを水平にゆっくり引き出します。
- いっぱい引き出すと、グリルとびらのみ下がります。
- グリル皿はそのままの状態です。



取り出したり持ち運ぶとき

- グリルとびらをいっぱい引き出します。
- グリルガラスに触れないようにグリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。
- お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿をはずして洗ってください。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は 25 を参照してください。



グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

- 冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
- たれつきのつけ焼きや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。

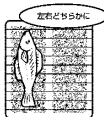
塩加減のコツ

- 鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
- 塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
- 一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
- サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。



魚焼きのこつ

魚の置きかた



魚を1尾 焼く場合



魚を2尾 焼く場合



魚を3尾以上焼く場合

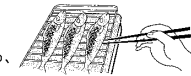
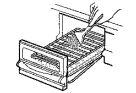
- 魚は一尾だけ焼く場合でも、中央ではなく端に置いてください。(グリルは端の方が火力が強いため、より早く火が通ります)
- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
- 詳しくは付属のクックブックをご覧ください。

グリルの使いかた

焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

本製品のグリル焼網は、魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、長期間使用したり、魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、下記のような使い方をしてください。

- グリル焼網に油を塗って予熱をする
あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1~2分程度予熱し庫内を温め温度を均一にします。
- 焼きあがった魚を取り出すには？
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。
はし、またはフライ返しを焼網と平行に入れ、魚を軽く持ちあげてから、取り出します。



お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節 22 を利用してお好みの焼き色にしてください。

初めて使うときは から焼きをしよう

グリルを初めて使うときは から焼きをする

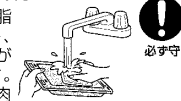
- 庫内の紙や梱包部材などを取り除いてください。発火の原因になります。
- グリル焼網や下火カバーを取り出して、から焼きしてください。
- グリルを初めて使用するときは、約7分程度 から焼きをしてください。部品に付着している加工油を焼き切るため、このとき排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使うとき注意しましょう

- 下記の注意や「安全上のご注意 3」をよくお読みになってお使いください。

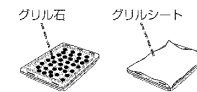
グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く また使用後も必ず掃除をする

グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出る場合があります。脂の多い調理物(鶏肉など)は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。



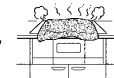
グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。



グリル使用中、排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさいだり、調味料ラックなどを設置すると異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



グリルの使いかた

警告

■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。

■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがいないことを確認する。またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない。必ず守る
食品くずやふきんなどが燃えることがあります。

注意

■グリル皿の持ち運びはいいねいに
使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすやけどをする原因になります。

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。

■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない
ガラスが割れてけがをする原因になります。

■グリル使用時は魚を焼きすぎない
魚に火がつき火災の原因になります。

■グリル皿を持ち運ぶ際は、さめてから持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの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。

■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
ワークトップを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

■グリル皿だけを持って本体より取りはずさない
グリルとびらが落下し、やけどやけが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はずしてください。

■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。

■グリル皿に水を入れないで使用する
お湯がこぼれてやけどをする原因になります。

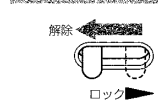
■グリルに手や顔などを近づけない。またなべの取っ手を排気口に向けない
排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。

グリルの使いかた

グリルバーナーには消し忘れタイマーがついています。約15分間(グリル庫内高温時約10分間)連続使用すると自動消火します。[2]

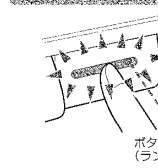
操作の手順

1 準備



- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。
- 点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。[9]
- グリル皿には水を入れないでください。続けて使用するときは、そのつど脂を取り除いてください。

2 点火

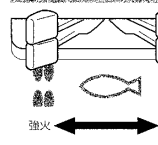


- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっぱい押ししてください。
- 上火用火力調節つまみの位置が弱火のとき、操作ボタンを押すと強火の方向に移動します。
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離してください。
- ※グリル点火後、3分毎に「ビピッ」とグリルお知らせブザーが鳴ります。庫内温度が高温のときは、2.5分毎に鳴ります。



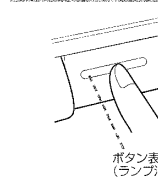
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 操作ボタンから手を離しても、立消え安全装置が働くまで放電が続きます(最長約10秒)。
- 操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

3 火力調節



- 火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。
- 火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせ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。
- 自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

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触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様が居る家庭ではご注意ください。

■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない
高温になっていますのでやけどをする原因になります。

日常の点検とお手入れ

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。
- ※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについてはお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

注意

■点検・お手入れは、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください)また、お手入れする部品以外は、はささないでください。
- 使用直後はトッププレート枠およびガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- はずした部品は「各部品のセット [6] [7] [8]」を参照して取り付けてください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。



必ず守る

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、しる受けカップ、ごとく、排気口カバー、下火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。 [6] [7] [8]

つまり、たまり、汚れはありませんか？

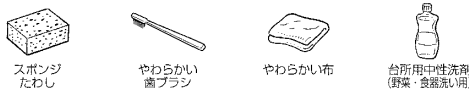
- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。 [25]
- 立消え安全装置(炎検知部)が煮こぼれなどで汚れていませんか。 [26]
- グリル皿に多量の脂がたまっていますか。 [25]

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

- ① 手袋をします。道具・洗剤を用意します。
 - ② 洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性(中性・弱アルカリ性・弱酸性)を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を自立しない部分で試してから、使用してください。
 - ③ スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
 - ④ お手入れ後は、必ず水洗いした後に水ふきをして、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- 守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤



- 布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

日常の点検とお手入れ

使ってはいけない道具・洗剤

<p>金属たわし 硬い歯ブラシ ナイロンたわし 亀の手たわし</p>		●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
<p>クレンジング ミガキ粉 スポンジたわし表面(硬い)</p>		●スポンジたわしの表面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
<p>弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンジング 重曹 歯みがき粉</p>		●基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
<p>酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤 シンナー・ベンジン・アルコール</p>		●部品やホーロー・フッ素コート・塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。とくに、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
<p>スプレー式洗剤</p>		●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。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かまたはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

お手入れのポイント

ごとく・しる受けカップ・排気口カバー(ホーロー)・下火カバー [6] [7] [8]

●汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

- 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、つけ置きしておくことで汚れが浮きあがってきます。また、煮沸いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

●それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

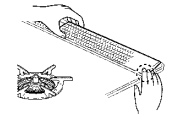
- 重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにとって、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落とすやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いし、水気をふき取ります。
- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンジングをスポンジにつけて、汚れを落とします。※ただし、これらは基本的に使ってはいけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

●排気口カバーのはずし方

- 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします。

●下火カバーのはずし方

- 下火カバーを少し上に持ち上げて穴(2カ所)をグリル側面にあるピンよりはずしてください。 [6]



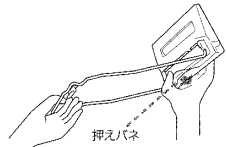
グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け⁷

●汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

- 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いし、水気をふき取ります。

●グリルとびらのはずし方・取り付け方

取りはずし方



- ①押えパネを ← の方向に下げる。

取り付け方



- ①グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
- ②グリルとびらを ← の方向に回転させる。
- ③押えパネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する。

グリル皿・グリル焼網⁷

●汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする

※そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

●汚れがひどいときは？

- 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。
- グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれることがあります。(取替用部品として準備しております。)^[27]

お願い

- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- 長期間使用するとグリル皿の透明なクリアコートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
- グリル皿にシワ状の模様や一部黒ずんで見える場合がありますが、性能上全く問題ありません。
- お手入れをする場合、特にチャオバーナー用いる受けカップは取り出すときに不安定ですので一度煮こぼれなどを、紙などで吸い取ってからゆっくり取り出してください。

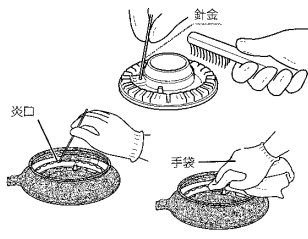
バーナーキャップ・バーナー本体⁸

●汚れていたなら、ふき取る

- 炎口が目づまりしていたら、歯ブラシや針金などでお手入れします。
(目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります)

- 表面は台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふき取るかバーナーキャップは水洗いをします。水洗いしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

※中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。



立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

●汚れていたなら、やわらかい布などでふき取る

- 立消え安全装置と点火プラグに、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れします。
- 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取ってください。



お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置・点火プラグ・温度センサーを損傷したり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。
- 点火プラグの突起に気をつけてお手入れしてください。

ガラスストッププレート

ガラスストッププレートはお手入れすると汚れが簡単にとれます。

●汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取り、乾いた布で仕上げをする

- 油污れは台所用中性洗剤や水を含ませた、やわらかい布やスポンジでふき取ります。
- ※そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすとこびりついてとれにくくなります。

●「汚れがひどいときは？」「油膜やくもりが残るときは？」「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

- 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておき、汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、クリームクレンザーや水をつけた重曹を適量塗り、こすります。汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水がきし、乾いた布で仕上げをしてください。

お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人は取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面および、ガラスリングの塗装部分を傷つけるので使わないでください。(但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いいただけます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート種の表面やガラスリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラスストップのお手入れにクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなったり、トッププレート種やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラスストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけないで、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。
- ふき取りの際は、ガラスリングやバーナー本体にクリームクレンザーがつかないように気をつけてください。
- ガラスストップのお手入れには専用クリーナーをおすすめします。

別売部品のご紹介／交換部品

過熱防止センサー(チャオバーナーのみ)

チャオバーナーは、トッププレートチャオバーナー付近の温度が異常に高くなると、過熱防止センサーが作動し、自動消火します。

この場合、操作部の表示に「14」と表示されしばらくの間点火できません。

お願い

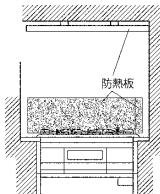
- しばらく(約5分以上)待ってから再点火してください。
- 上記のような現象が頻繁に起こる場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにて連絡ください。

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)015-0100-0205……側壁用 RB-60T……天井用
- (4)015-0100-0206……後壁用 RB-15T……天井用補助



交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)

- 下記の部品(有償)は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は製品の型式をご確認のうえ、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

消耗品	品番	110-R650/R651型		部品コード
		希望小売価格(税込)	希望小売価格(税抜)	
ごとく		¥1,280	¥1,200	1110R8000001
しる受けカップ	チャオバーナー用	¥525	¥500	1110R8000096
	標準バーナー用	¥630	¥600	111052100011
バーナーキャップ	標準バーナー用	¥1,050	¥1,000	111052100165
グリル皿		¥1,890	¥1,800	1110R8100007
グリル焼網		¥2,310	¥2,200	1110R8100008
下火カバー	右	¥315	¥300	1110R8100116
	左	¥315	¥300	1110R8100117

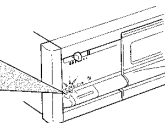
※2006年10月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

※乾電池(アルカリ)はもよりの電気店などでお買い求めください。

電池交換

●〈点滅〉……電池切ランプが点滅したらそろそろ交換してください。

●〈点灯〉……電池切ランプが点灯したら全バーナーが使えません。乾電池を交換してください。



お願い

- 乾電池が正しくセットされていない場合や全く容量がない場合は、電池切ランプは点灯しません。
- 交換の目安は約1年です。

- 乾電池の交換時期が近づくと電池切ランプ(電池交換サイン)が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を用意します。(それ以外のマンガン乾電池などを使用すると寿命が半分以下になります。)
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池2個を同時に交換します。電池切ランプが点滅から点灯に変わると、全バーナーが使用できなくなります。

故障かな?と思ったら

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。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓(ねじガス栓)を全開にしていますか? ●LPガスがなくなりかけていませんか?(LPガスをご使用の場合) ●ガス配管に空気が残っていませんか?(朝一番など)点火操作を繰り返ししてください。 ●バーナー炎口がつまっていますか? ●点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? ●バーナーキャップ、しる受けカップが正しくセットされていますか? ●アルミはく製の受けを使用していますか?使用しないでください。 ●鍋なし検知機能がはたらきました。 ●乾電池が正しくセットされていますか?乾電池が消耗していませんか? ●点火ロックを解除していますか? ●操作ボタンを強めに数秒間押ししていますか? ●素早い操作では放電しない場合があります。 ●グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けバーナーに火移りしたことを確認してから手を離してください。 ●ブザーが鳴って消火しましたか? 	14・22 -- 14・22 25 25・26 8 13 12 6・27 9 14・22 22 31
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナー炎口がつまっていますか? ●点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? ●バーナーキャップ、しる受けカップが正しくセットされていますか? ●アルミはく製の受けを使用していますか?使用しないでください。 ●火力調節つまみをゆっくり操作していますか? ●ブザーが鳴って消火しましたか? ●風が吹き込んでいませんか?扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか? ●コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。 ●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。 	25 25・26 8 13 14・22 31 5 5 --

故障かな?と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がありますが、異常ではありません。 ●点火後や消火後にキシミ音がしますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。 ●コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	—
④点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	14・22
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます。(最長約10秒)異常ではありません。	14・22
⑥温度センサー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●網なし検知機能がはたらきました。 ●なべの形状や材質が適していますか? ●なべ底が凹凸していますか? ●なべ底や温度センサーが汚れていませんか? ●油の量はありますか? ●から焼きに近い調理をしていませんか? ●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか? ●長時間使っていませんか? 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。 ●なべの温度が高熱になると、自動的に火力を切り替えます。大火⇔小火を繰り返す、この状態が30分間続くと消火します。 ●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか? ●カレーやシチューの再加熱ですか? 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。 ●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか?焦げつきがひどくなる場合があります。 ●温度センサーが高熱になっていませんか? 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	12 10 10・11 11・26 10・11 11 12 1・14 13・31 — — — 31
⑦湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか? ●なべ底が凹んでいませんか? ●上なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか?沸とう前に検知する場合があります。 ●水の量は適切ですか?水量500ml～2ℓが適切です。 ●薄手のなべを使っていますか?消火する場合があります。 ●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか? ●一度沸かしたお湯(70℃以上)を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	10・16 16 —

故障かな?と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●長時間使っていませんか? 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。 ●チャオバーナーの過熱防止センサーが作動しました。約5分程待ってから再点火してください。 ●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約5分程度待ってから使用してください。	1・2 14・22 27・31 2・20
⑨グリル使用中 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかりと解凍していますか? ●みそや粕は取ってから焼いていますか? ●塩加減は良いですか? ●魚の置き方は合っていますか? ●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。 ●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るため異常ではありません。 ●食材にあった火力調節をしてください。	19 — 20 22
⑩ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。確認してください。 ●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	31 6・27
⑪赤いランプが点滅する ・電池切ランプ ・コンロ操作部のモードランプ ・ボタン表示窓ランプ	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか? ●点火操作時「バチバチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。 ●特殊な操作で入るデモ(または検査)モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	14・22 —
⑫点火時にランプが点灯してランプが消えた	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか? ●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。	24 7
⑬部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—
⑭グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	●加工上で発生するものであり、機能・性能上全く問題ありません。	—

感震停止機能

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、自動消火します。

感震停止機能が作動すると……

- 機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。
- 使用していたコンロまたはグリルの表示部に「22」と表示して、ボタン表示窓ランプを点滅させます。
- カスタマイズ機能「9」により、感震停止機能のON/OFFが選択できます。

感震停止機能が作動したあとで……

- 操作ボタンを押して戻してください。ボタン表示窓ランプが消灯します。
- 再使用するときは周囲の安全を確認してから、操作してください。

故障かな?と思ったら

故障かな?と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表示(交互に点滅)	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ビー5回	"02" ↔ "-1" "03" ↔ "-3"	標準バーナー チャオバーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動 温度センサー過熱防止機能作動	天ぷら油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら⑥」を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火する場合があります。 	1・29
	"14" ↔ "-1" "03" ↔ "-3"	標準バーナー チャオバーナー	温度センサー 過熱防止機能作動	過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました	<ul style="list-style-type: none"> ●しばらく(約5分)待ってから再点火を行う。 	29
	"22" ↔ "-1" "05" ↔ "-5"	—	コンロ・グリル使用時感震 停止機能作動	地震が発生したときなど	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻す。 	30
ビー3回	"14" ↔ "-3"	チャオバーナー	過熱防止機能作動	過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました	<ul style="list-style-type: none"> ●しばらく(約5分)待ってから再点火を行う。 	27
	"12" ↔ "-1" "03" ↔ "-3"	標準バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・蒸こぼれした場合・点火しなかった場合・鍋なし検知エラーが作動した場合、過熱防止センサーが作動した場合など	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。 	1・12 14・28 29
	"11" ↔ "-1" "03" ↔ "-3"	標準バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった 鍋なし検知エラー			
	"12" ↔ "-5"	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら①、②」を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。 	2・22 28
	"11" ↔ "-5"	グリル	点火時に着火しなかった			
	"02" ↔ "-5"	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	<ul style="list-style-type: none"> ●作動中(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火します。 ●5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。 	2・20 30
	"00" ↔ "-5"	グリル	グリル消し忘れタイマー作動	使用開始から約15分間(グリル庫内高温時約10分間)たちました。	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は再点火を行う。 	2・22
◎ 電池切(電池交換サイン) <点灯>	—	電池切ランプのお知らせ	乾電池の消耗	<ul style="list-style-type: none"> ●乾電池を交換してください。 	6・27	
"00" ↔ "-3"	チャオバーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約30分間または設定時間がたちました	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。 	1・14	
ビー1回 (約2秒)	"0"	標準バーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻す。 	17
	 <点滅>	標準バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻す。 	15
	 <消灯>	標準バーナー	センサー「切」モード終了	約30分間または設定した時間がたち自動消火しました	<ul style="list-style-type: none"> ●操作ボタンを押して戻す。 	18
ブザーが鳴り続ける	"40" ↔ "-1" "03" ↔ "-3" "05" ↔ "-5"	—	感震器断線エラー	異常を検知しました 部品が故障しています	<ul style="list-style-type: none"> ●「71」は早い点火、消火操作を続けたときに発生することがあります。その場合は、一旦ボタンを消火の位置に戻し、ゆっくり点火してください。 ●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。 	33
	"71" "72" ↔ "-1"	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー			
	"70" ↔ "-3"	チャオバーナー	電子部品の故障			
	"31" "32" "33" ↔ "-5"	グリル				

アフターサービス／機器の設置

アフターサービスのお申込み

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」28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. 品番……………コンロ操作部左下に表示してあります。
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

転居される時

●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、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。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。保証書を紛失されますと、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

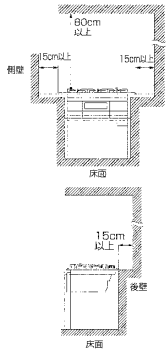
買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の修理用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造切後6年間です。但し、保有期間経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

機器の設置(本体と壁との間はあけてください)

周囲との距離を確認してください

●詳しくは設置工事説明書を参照してください

- 機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm以上離す。
- 木製のような可燃性の側壁は15cm以上、後壁との距離は、15cm以上離す。
- 上記の距離を確保できない場合は、別売の指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。買い上げの販売店またはフリーダイヤルにご連絡ください。



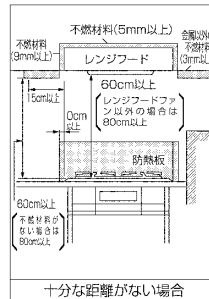
注意

必ず機器周りを確認してください

火災や発火の原因になります

- 落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
- 車両・船舶での使用はしない。
- 風の吹き込む場所に設置しない。
- 丈夫で水平な場所に設置する。
- 機器の上に照明器具や湯沸器、たななどを設置しない。(変形・変色の恐れ)
- キャビネットに背板があるか確認する。

部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。

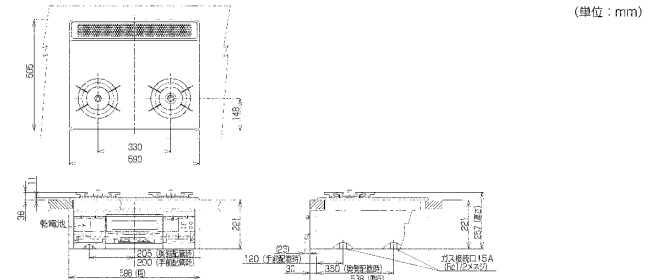


長期間使用しない場合／寸法図／仕様

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。16
- お手入れをしておくとき次回使用するとき便利です。23

寸法図



仕様

品名	ビルトインコンロ
品番	110-R650型・110-R651型
型式	RBG-N28W5GATS
質量(kg)	21.0kg(付属品含む)
外形寸法	(トッププレート幅 590mm) 高さ257mm×幅596mm×奥行538mm
ガス接続	15A(1/2B)鋼管または金属可とう管
電圧	DC3.0V(単1形アルカリ乾電池×2個)
安全装置	立消え安全装置(全バーナー)、天ぷら油過熱防止機能(チャオバーナー・標準バーナー)、過熱防止センサー(チャオバーナー)、コンロ消し忘れタイマー、グリル消し忘れタイマー、グリル過熱防止センサー、感震停止機能
点火方式	連続放電点火式
付属品	単1形アルカリ乾電池(2個)、取扱説明書(保証書付)、設置工事説明書、クックブック

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	標準バーナー	グリル		
都市ガス用	12	A	3.91kW	2.28kW	1.79kW	7.64kW
	13	A	4.20kW	2.45kW	1.92kW	8.20kW
LPガス用			4.20kW	2.45kW	1.99kW	8.30kW

廃棄時のお願い

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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

⚠ 危険

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



連絡する

MEMO