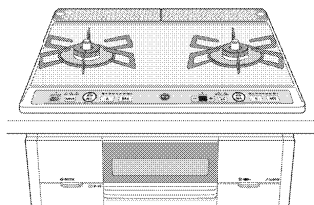
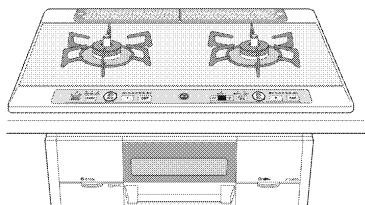


取扱説明書

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-R450 型 210-R452 型	RB721W14SR-L
210-R451 型 210-R453 型	RB721W14SR-R

型番	型式の呼び
210-R460 型 210-R462 型	RB21W14SR-L
210-R461 型 210-R463 型	RB21W14SR-R
210-R470 型	RB21W14KR-L
210-R471 型	RB21W14KR-R



全口センサー搭載
Si センサーコンロ

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

- ご使用の前に、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。

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。



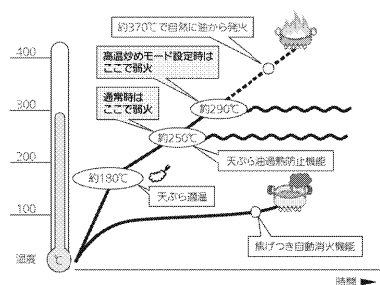
- 煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

- 天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも
煙が出はじめる **250℃以上にならないように弱火**に
弱火の状態でも**温度が上がれば消火**
(高温炒めモードなら安心・安全機能がはたらき弱火になる温度を
通常時の 250℃から 290℃までアップすることができます。)

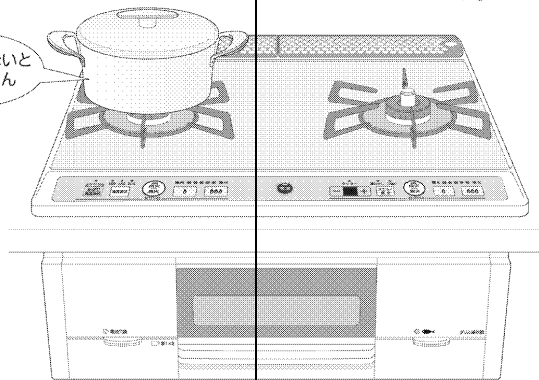


- たくさんの天ぷらもサクサクきれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり
自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**
(160・180・200℃に加えて、170・190・210℃の設定もできます。) 24 ページ

◇温度センサーのはたらき



鍋を置かないと
点火しません



※図は 210-R470 型です。

こんなときもあわてないで

1 火がつかない

⇒ 鍋を置いていますか?
鍋を置かないと点火しません。

24 17 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。

24 50 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?

24 51・54 ページ

2 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!

24 17・18・28 ページ

3 センサー解除したのに、

勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする

⇒ 高温調理中では?
センサー解除中も安心・安全機能は
はたらきます。 27・28 ページ

もくじ

各部のなまえ (コンロ)	3
各部のなまえ (グリル・その他)	5
便利機能で楽しく調理	7

安全にご利用のために

安全上のご注意 (必ずお守りください)	8
安全上のご注意 (使用編)	9
安全上のご注意 (設置編)	15

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	19

毎日の使いかた

コンロ	基本の操作	21
	揚げものをする	23
	コンロタイマーを使う	25
	炒めもの・いりものをする	27
	お湯をわかす	29
グリル	ごはんを炊く	31
	取り扱いと準備	35
	手動で調理 (マニュアルモード)	37
	自動で調理 (オートメニューモード)	39

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	43
部品の取り付けと取りはずし	45
お手入れのしかた (コンロ)	47
お手入れのしかた (グリル)	49
乾電池を交換する	50
よくあるご質問 (Q&A)	51
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	57
交換部品・別売品のご紹介	59
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	60
アフターサービス/廃棄時のお願い	61
保証書	裏表紙

各部のなまえ (コンロ)

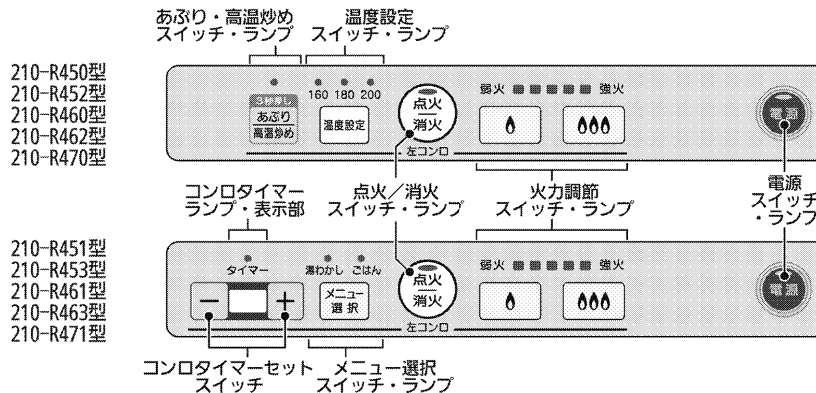
型番により形状や材質は異なります。

型番	トッププレート		チャオバーナー	バーナーキャップ	ごとき	グリルとびら取っ手
	幅	種類		排気口カバー		
210-R452型	75cmタイプ	ガラス	左	(バーナーキャップ) ステンレス	ステンレス	
210-R453型	75cmタイプ	ガラス	右			
210-R462型	60cmタイプ	ガラス	左	(排気口カバー) メッキ加工		
210-R463型	60cmタイプ	ガラス	右			
210-R450型	75cmタイプ	ガラス	左			
210-R451型	75cmタイプ	ガラス	右			
210-R460型	60cmタイプ	ガラス	左			
210-R461型	60cmタイプ	ガラス	右		ホーロー加工	
210-R470型	60cmタイプ	Gクリアコート	左	ホーロー加工		
210-R471型	60cmタイプ	Gクリアコート	右			

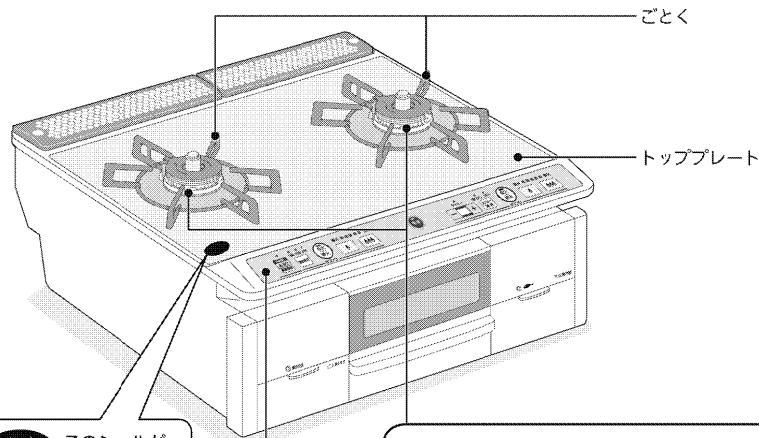
210-R452・R453・R462・R463型のごときおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性を持っています。
- コンロをご使用になると、ごとき、バーナーキャップ上部とも変色しますが、これは異常ではありません。
- この変色は別売のステンレス専用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。☎ 47・48・59へ（ただし、高温となるごときの先端部分などは変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。）

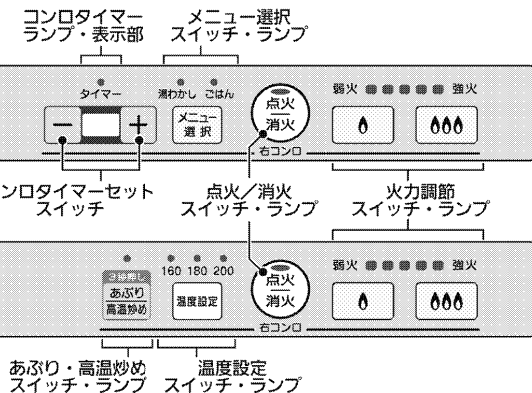
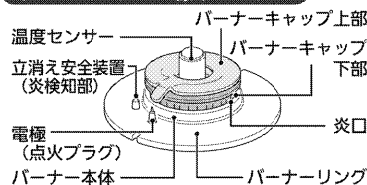
コンロ操作部



※図は 210-R470 型です。型式により形状や材質は異なりますが、部品名称は同じです。

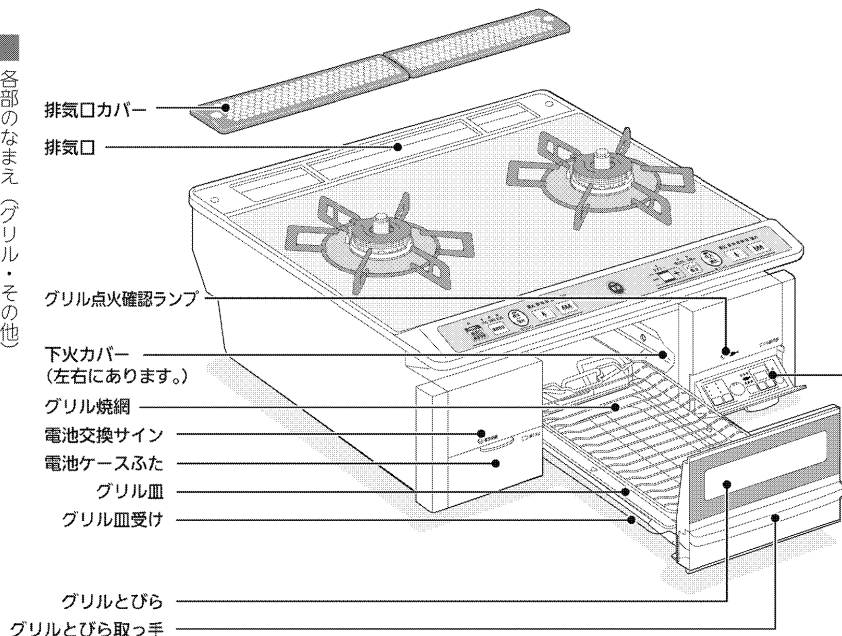


チャオバーナー・標準バーナー



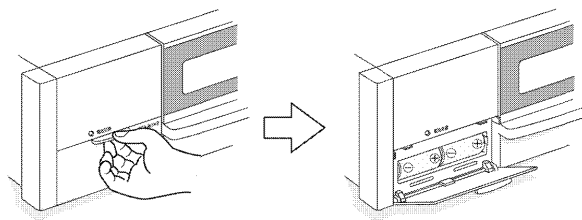
各部のなまえ（グリル・その他）

各部のなまえ（グリル・その他）

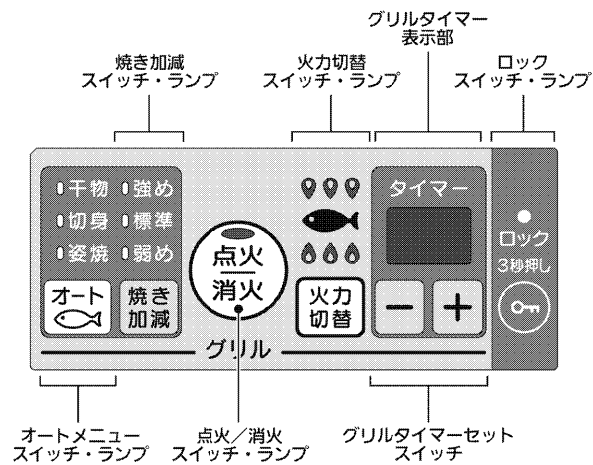


※図は 210-R470 型です。型式により形状や材質は異なりますが、部品名称は同じです。

電池ケースふたの開けかた

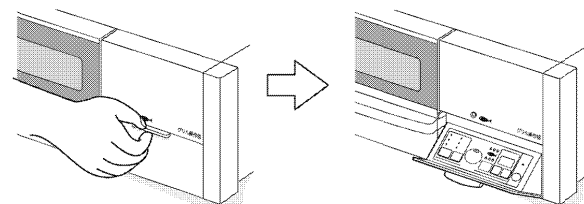


グリル操作部



各部のなまえ（グリル・その他）

グリル操作部の開けかた



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき  23ページ	温度設定モード <div>温度設定</div>  焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものを するとき  25ページ	コンロタイマーモード <div>- [] +</div>  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  27ページ	あぶり・高温炒めモード <div>あぶり 高温炒め</div>  ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき  29ページ	湯わかしモード <div>メニュー 選択</div>  コーヒー 紅茶の 湯わかしに...
ごはん炊くとき  33ページ	ごはんモード <div>メニュー 選択</div>  雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき  39ページ	オートメニューモード <div>オート</div>  切身 干物を 焼くときにも

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、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

⚠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。

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。

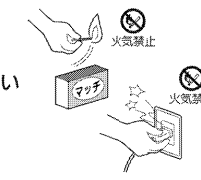
⚠すぐに使用を中止する

①火を消す。

②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



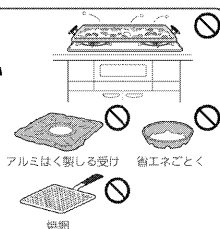
安全上のご注意(必ずお守りください)

安全上のご注意(使用編)

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。

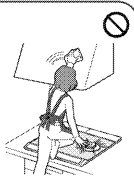
コンロには

- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使用しない
- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
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。



トッププレートには

- 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ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一口ッププレートが破損した場合は絶対に触らず、すぐに買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



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

- 排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない
- 排気口のまわりにはものを置かない
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。

ガスコンロの近くには

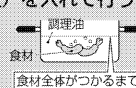
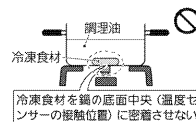
- 爆発のおそれがあるものを置かない
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
●スプレー缶
●カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
●スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいものを置かない
火災の原因になります。
●機器の上部に調味料ラックなど
●ペットボトル・プラスチック類
●ふきんやタオル・調理油など

使用中には

- 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、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。

揚げものの調理の際には

- 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
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。発火が起こりやすくなる場合があります。
- 揚げ過ぎない
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、特に注意してください。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。
- 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ないと、発火するおそれがあります。



グリルは

- グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない
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。
- 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。
- グリルとびらに魚などをはさみこまない
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いないことを確認する
- グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつとり取り除く
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。

- コンロ使用中は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て炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわれて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は

- 点火/消火スイッチを押して、火が消えたことを確認する
- 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

- 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。
☎ 51~58 ☎を確認し、必要に応じて買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

安全上のご注意(使用編)

(つづき)



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が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。

使用中、使用後は



■操作部・グリルとびら取手以外は触らない

- やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用しなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。
- コンロバーナーの炎や輻射の熱により、操作部周囲の上側の金属が熱くなっています。冷めるまで触らないよう注意してください。

操作部
上側の金属



■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



■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、火災や機器焼損の原因になります。



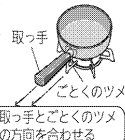
■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

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。



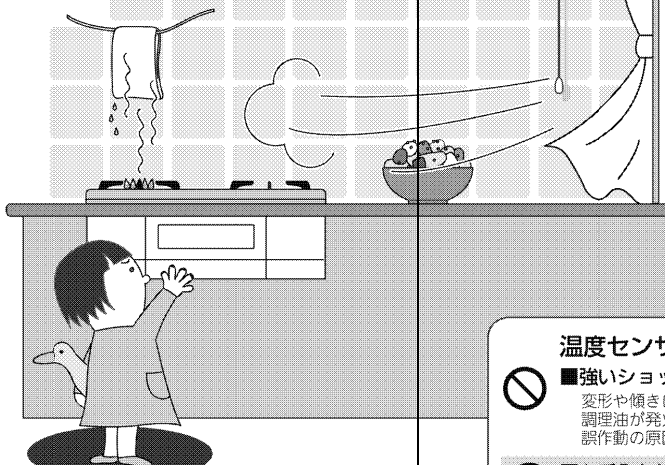
■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■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。



■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。

排気口には



■手や顔を近づけない

■鍋の取っ手を排気口に向けたくない

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。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。



■天面の操作部、表示部には次のようなことはしない

- 手をつく
 - 熱い鍋やフライパンなどを置く
 - 調味料や菜ばしなどのものを置く
 - 水や洗剤をかける
- けがや機器損傷、誤作動の原因になります。



■グリル操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■グリル操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



■使用中は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る。
 - ・屋内設置で自然排気式給湯器を使用している場合
 - ・屋内設置でふろがまを使用している場合
- 換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は



■点火/消火スイッチを押して、消灯し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。



■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力調節する

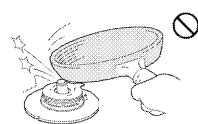
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

温度センサーは



■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。また、鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。



■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。
- 途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因になります。
- 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。



安全上のご注意(使用編)

(つづき)



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。

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。

■ロックをして、電源スイッチを切る

不要な点火を防ぎます。

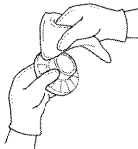
■必ず手袋をする

手袋をしなないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれしたときは、必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取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。



グリルは



接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

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。

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
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、

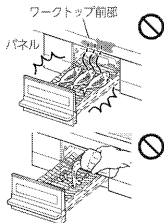
- ① 点火 / 消火スイッチを押してグリルの火を消す。
- ② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
- ③ 消火後、点検を依頼する。

■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、ひんば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。

■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。
水を入れないでください。
水が高温になり、こぼすとやけど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

- 焼く具合を見ながら、火力調節してください。
- 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。

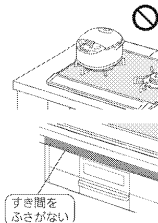
■グリル皿はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。 35℃
- 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。

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。
- 火力を弱火にしたときやグリルは、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。
- 使うバ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。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 空気が流れるようにワークトップ下面（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ないでください。不完全燃焼の原因になります。

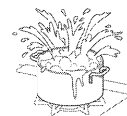


コンロのご使用は

- 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、火力調節してください。
煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、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コンロ操作部や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いなきかけ（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(設置編)



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。



分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

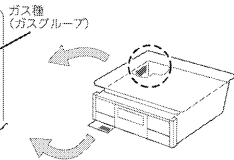
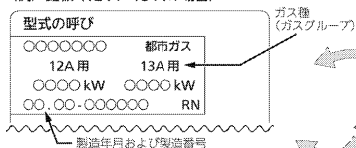
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要です。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ※詳しくは、工事説明書を参照してください。



■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、爆発着火でやけどのおそれがあります。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の電池ケースふた裏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。

〈例〉銘板(12 A・13 Aの場合)

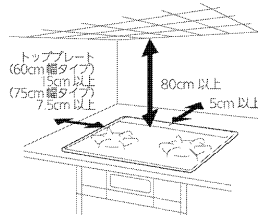


■可燃物との距離を確実に離す

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。

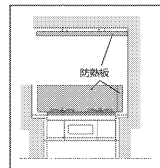


(可燃性の壁の場合)

■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

防熱板

- 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
- RB-15B 型……後壁用補助
- RB-53SS 型……側壁用
- 詳しくは工事説明書を参照してください。



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。

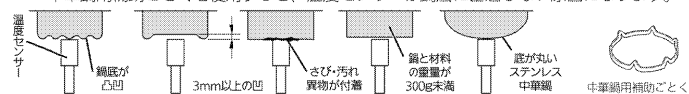


警告



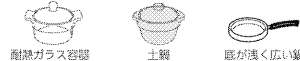
■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 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。
- 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。



鍋の選びかた

ごはんモードに適した鍋については、P.32 ページをご覧ください。

鍋の種類		●揚げもの調理 (油の量 200ml 以上) ●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード (油の量 500ml ～ 1L)	●湯わかしモード (水の量 500ml ～ 2L)
鍋 フライパン	材質: アルミ、銅 鉄、ホーロー	○	○	○	○
	材質: ステンレス	○	○	○	○
	※厚手 ※薄手	×	○	×	○
中華鍋	材質: アルミ、銅、鉄	○	○	○	—
	材質: ステンレス (底が平らな もの)	○	○	○	—
	※厚手 ※薄手	×	○	×	—
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 ○: 通しています ×: 通していません(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きません。

知っておいていただきたいこと

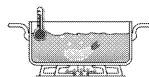
安心・安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能

調理油が過熱されると、自動で火力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。

チャオバーナー 標準バーナー



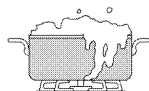
火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

チャオバーナー 標準バーナー グリル



ガスを
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

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

チャオバーナー 標準バーナー

火を
消します

グリル消し忘れ消火機能

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で火を消します。P. 38

グリル

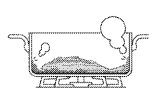
火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき自動消火機能

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。
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。

チャオバーナー 標準バーナー



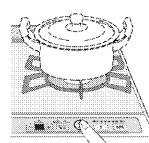
火を
消します

そで口への引火を未然に防止

鍋なし検知機能

コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。

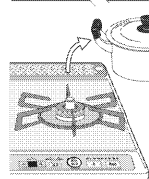
チャオバーナー 標準バーナー



点火
しません

また、調理中に鍋やフライパンを持ち上げると弱火になります。
弱火の状態が約 1 分続くと自動で火を消します。

あぶり・高温炒めスイッチを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの料理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。



弱火に
します

地震のときにも自動消火

感震停止機能

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。
感震停止機能は解除「OFF」にすることができます。

チャオバーナー 標準バーナー グリル

P. 20

火を
消します

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能

幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押しても、作動しないようにロックすることができます。ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチをすべてロックできます。
電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。P. 22

チャオバーナー 標準バーナー グリル



点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。P. 21

チャオバーナー

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

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。

グリル

火を
消します

電源スイッチを切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても、3 分後に自動で電源を切ります。
電源オートオフ機能の時間は変更することができます。P. 19

チャオバーナー 標準バーナー グリル

電源を
切ります

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

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・弱火と自動で火力調節し、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、あぶり・高温炒めモード（チャオバーナー）をお使いください。P. 27

チャオバーナー 標準バーナー

火力調節
します

各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

- 電源オートオフ機能時間……購入時は3分に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は2時間「--」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
購入時は「3」に設定されています。
- 地震停止機能の解除「oF」または設定「on」……お住まいの環境によって地震停止機能がはたらく場合があります。あまり頻繁に地震停止機能がはたらく場合は、解除「oF」できます。
購入時は設定「on」に設定されています。

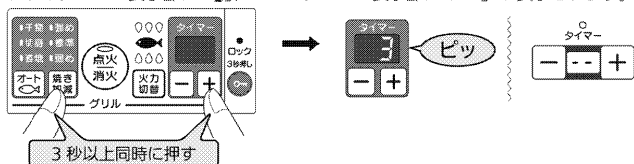
【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

① 電源を入れる

② 焼き加減スイッチとグリルタイマーセットスイッチ [+/-] を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。
グリルタイマー表示部に「3」、コンロタイマー表示部に「--」が表示されます。



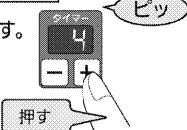
※②の操作後、15秒以内に以下の操作を行ってください。

電源オートオフ機能時間の変更

チャオバーナー 標準バーナー グリル

① 共通操作①②後、グリルタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。

1～5分の間で、1分刻みで設定できます。
15秒後に表示が消え、変更を確認します。

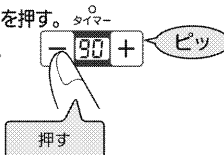


コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

チャオバーナー 標準バーナー

① 共通操作①②後、コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。

30～90分の間で10分刻み、および2時間に設定できます。
・[+] スイッチ押し：最長2時間「--」
・[-] スイッチ押し：最短30分「30」
15秒後に表示が消え、変更を確認します。



お知らせ

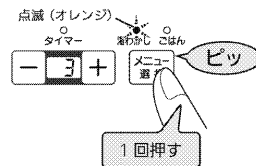
- チャオバーナーと標準バーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

湯わかしモードお知らせ時間の変更

標準バーナー

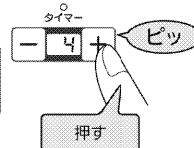
① 共通操作①②後、メニュー選択スイッチを1回押す。

コンロタイマー表示部に「3」が表示されます。



② コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。

コンロタイマー表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合	標準 (購入時)	標準 (購入時)	沸とうのお知らせを遅くしたい場合	沸とうのお知らせを遅くしたい場合



15秒後に表示が消え、変更を確認します。

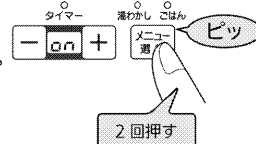
お願い

- 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ります。そのため、お使いになる鍋などによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん（鍋）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

地震停止機能の解除「oF」または設定「on」

① 共通操作①②後、メニュー選択スイッチを2回押す。

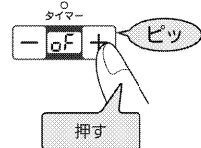
コンロタイマー表示部に「on」が表示されます。



② コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。

「on」→「oF」→「on」…に切り替わります。

15秒後に表示が消え、変更を確認します。



ワンポイント

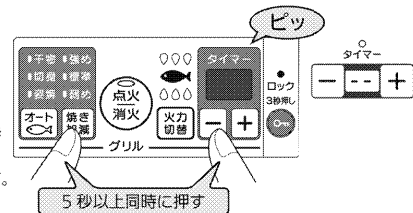
リセット機能

購入時の設定に戻す機能です。

① 電源を入れる

② 焼き加減スイッチとグリルタイマーセットスイッチ [-] を同時に押す

ブザーが鳴るまで5秒以上押し続けます。





基本の操作(コンロの使いかた)

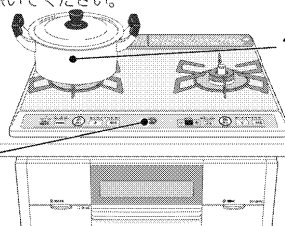
準備

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

2. 電源スイッチを押す

点灯 (青)

- 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。
- 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。



1. ごとくの中央に鍋を置く

- 鍋を置かないと点火しません。
- 鍋を置いても温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。

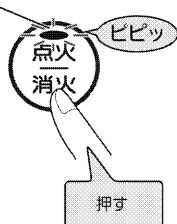
※図は210-R470型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



1 点火する

- 点火 / 消火スイッチで点火する。

点灯 (オレンジ)



お知らせ

- 鍋を置かないと点火しません。「ピピッ」とお知らせします。
- 点火すると、標準バーナーは弱火側から5番目が点灯します。また、チャオバーナーは弱火側から4番目が点灯します。(中火点火機能) 18ページ

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 27ページ
- 揚げものをするときは 23ページ

2 火力調節する

- 火力調節スイッチを押し、鍋の大きさに応じた火力にする。

点灯 (オレンジ)

弱火 □ □ □ ■ 強火



弱火になる



強火になる

- 押すたびに、ランプの点灯が移動します。

3 火を消す

- 点火 / 消火スイッチで火を消す。

消灯



4 電源を切る

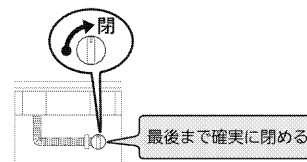
- 電源スイッチを押す。

消灯



5 ガス栓(ねじガス栓)を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓(ねじガス栓)を閉める。

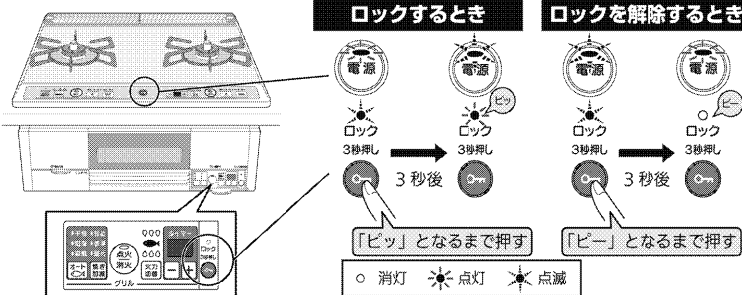


ワンポイント

- 不用意な点火を防ぐには(ロック)**…電源を入れ、消火していることを確認してください。幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。

ロックするとき

ロックを解除するとき



お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。



適した油の量：500ml～1L

2. 電源スイッチを押す

点灯 (青)

00ml ~ 1L

スイッチ

ビツ

1. ごとくの中央に鍋を置く

点火 消火

弱火 中火 強火

温度設定

100 150 180 200

100ml ~ 1L

点火 消火

弱火 中火 強火

温度設定

100 150 180 200

なコンロ

1

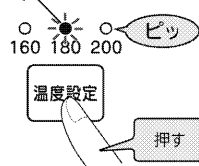
2

4

※図は210-R470型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

① 温度設定する

- 温度設定スイッチを押す。
 - 最初は 180℃に設定されます。
- 点灯 (オレンジ)、



- 押すたびに、次のように切り替わります。
- 180℃ → 200℃ → 160℃
- ↑ 取り消し。(消灯) ↓

お願い

- 温度設定モードを使う場合、調理に適した油の量は 500ml ~ 1L です。
- 温度設定モードを使わない場合は、必ず 200ml 以上の調理油で行ってください。

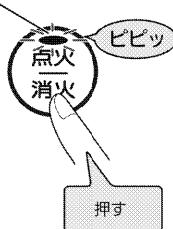


- 設定温度は調理中でも変更できます。

② 点火する

- 点火／消火スイッチで点火する。

点灯 (オレンジ)



【チャオバーナー】



- 揚げもの調理以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

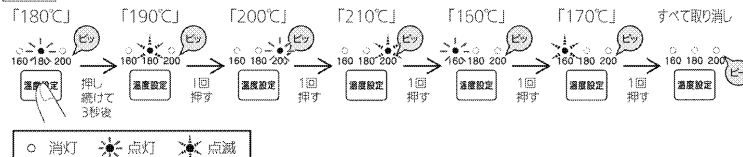
設定温度の目安

とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きゼンザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

- 鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。
- 温度設定は、天ぷら用鉄鍋での揚げもの調理時の油の温度で、設定しています。

- 温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

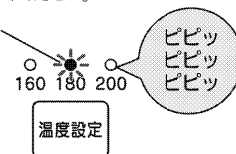
設定溫度



③ 調理する

- 設定温度になると、ブザーでお知らせします。
調理をはじめてください。

点灯 (オレンジ)

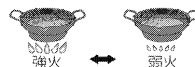


お願い

- 調理中は機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。

お知らせ

- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 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①から行ってください。

④ 火を消す

- 点火 / 消火スイッチで火を消す。

消灯



お願い

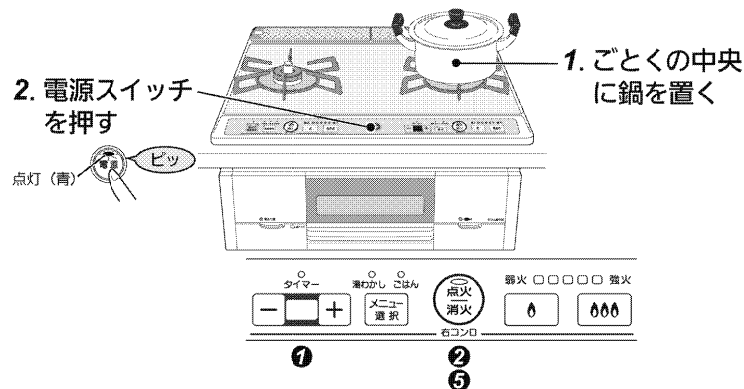
- 必ず火が消えたことを確認してください。

揚げものをする



コンロタイマーを使う

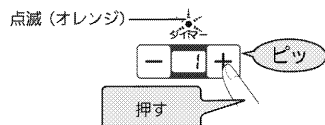
- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
- めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。



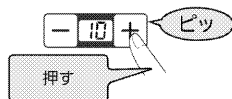
※図は 210-R470 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1 時間設定する

- コンロタイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。
- 最初は「1」（1分）が表示されます。



- 1～90分（1分刻み）で設定できます。
- 押し続けると1～10分までは5分刻み、10～90分までは10分刻みで設定できます。

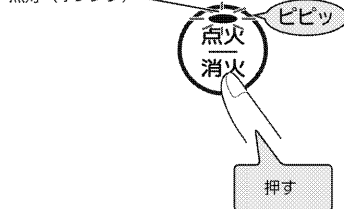


ワンポイント

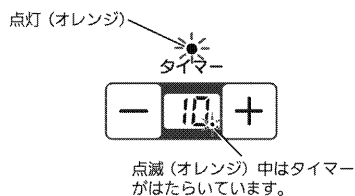
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、「-」スイッチを押し、コンロタイマーランプと「1」が消えたことを確認してください。

2 点火する

- 点火 / 消火スイッチで点火する。

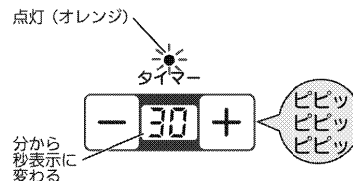


- 点火すると自動でコンロタイマーがスタートします。



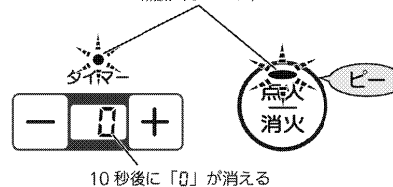
(コンロタイマーモード) 【標準バーナー】

3 設定時間終了 30秒前にお知らせ



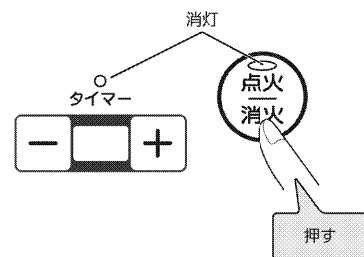
4 設定時間がくると、自動で火が消える

- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



5 消灯する

- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。



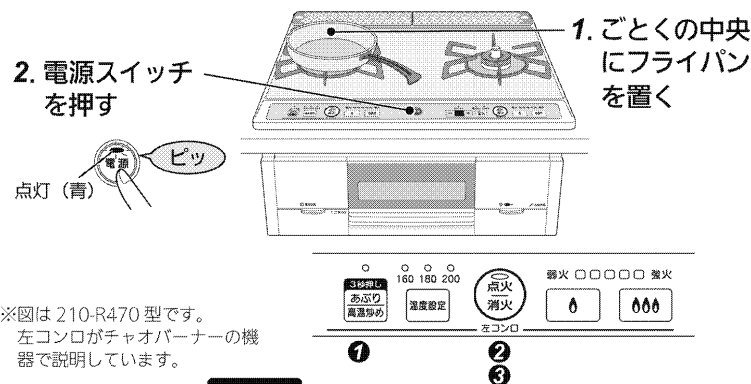
お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても1分後、自動で消灯します。



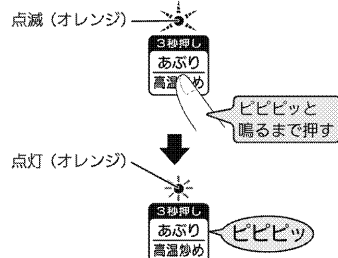
炒めもの・いりものをする

●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あぶり・高温炒めモードを使用してください。



1 あぶり・高温炒めスイッチを押す

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3 秒以上押す。



お願い

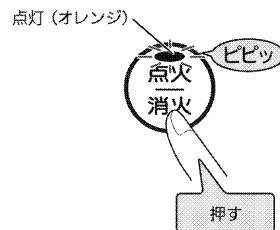
●加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

お知らせ

●あぶり・高温炒めモードに設定した状態で点火せずそのまま放置した場合、30 秒後に取り消されます。

2 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。



- 調理をはじめます。
- もう一度、あぶり・高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ

●火が消えると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。

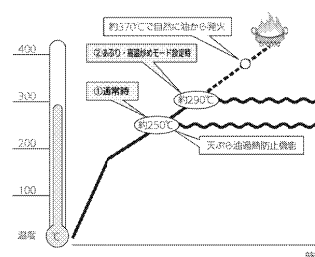
(あぶり・高温炒めモード)[チャオバーナー]

ワンポイント

あぶり・高温炒めモードとは

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」「鍋なし検知機能」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。あぶり・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、自動で火力調節したり、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

鍋底の温度を直接検知し、約 250°C に達すると自動で火力調節します。

消火

以下の場合には自動で火を消します。
・火力調節している状態が約 30 分続いた場合
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

②あぶり・高温炒めモード設定時

火力調節

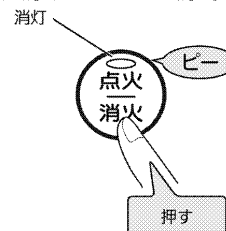
鍋底の温度が約 290°C に達すると自動で火力調節します。

消火

あぶり・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。
・あぶり・高温炒めモードに設定してから、約 30 分が経過した場合
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

3 火を消す

●点火 / 消火スイッチで火を消す。



お願い

●必ず火が消えたことを確認してください。

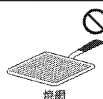
警告



■あぶり・高温炒めモードで揚げものの調理をしない
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。



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

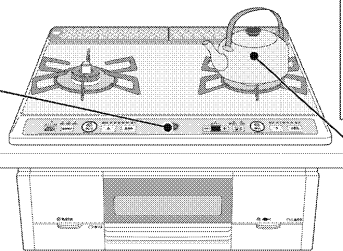
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。



お湯をわかす (湯わかしモード)

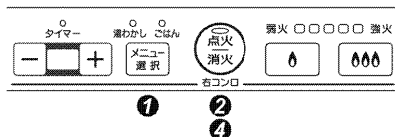
●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

2. 電源スイッチを押す



水の量：500ml～2L
※ふきこぼれを防ぐため、やか
んや鍋の大きさに応じた水
の量（最大容量の6～7割）
にしてください。

1. ごとくの中央 にやかんや 鍋を置く

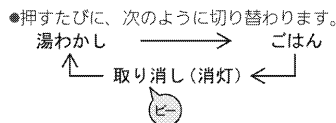
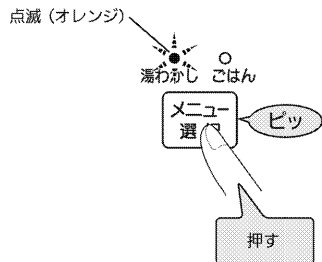


※図は 210-R470 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1回

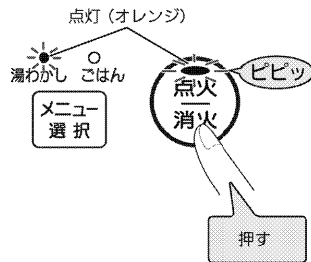
① メニュー選択スイッチを押す

●湯わかしモードが選択されます。



② 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。



【標準バーナー】

お願い

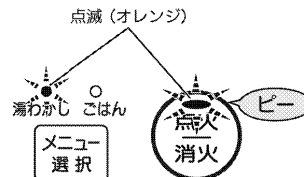
- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ・ふたを開け閉めしない
 - ・水をかき混ぜない
 - ・鍋ややかんを動かさない
 - ・水を追加しない
 - ・具を入れない
 - ・火力を変えない
- 火力はやかんや鍋の径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

- 以下の場合、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
 - ・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、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。P. 20 ページ

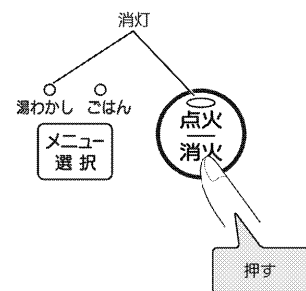
③ 沸とうすると、 自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせします。



④ 消灯する

●点火 / 消火スイッチを押して消灯する。



お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。

お湯をわかす



ごはんを炊く(ごはんモード)

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mlの計量カップを使うと便利です。



すり切り1杯で、
お米1合です。

2 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。

にごりがうすくなるまで、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。

1 回で炊ける量

ごはん	1～5 合
炊きこみごはん	1～4 合

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
45ml	0.25合(約 38g)	—
90ml	0.5 合(約 75g)	—
180ml	1 合(約150g)	300ml
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。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
いねん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米		
	雑穀米	60分以上	90分以上
	古米		
	麦ごはん		



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。

【標準バーナー】

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすいでください。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。
- 十分に水に浸してください。
- 水の量を3%程多くしてください。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とばしてください。

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。

ごはんモードに適した鍋

おいしく炊くために、ごはん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。P.59



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類		ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	III-R001型	○	白米3合、炊きこみごはん2合
	RTR-500D型	○	白米5合、炊きこみごはん4合
アルミの鍋		※ ○	薄手(2mm以下)の場合は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は焦げつきやすくなります。
土鍋		×	うまく炊けないので使用しないでください。
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)

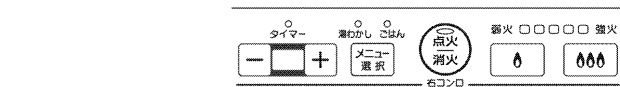
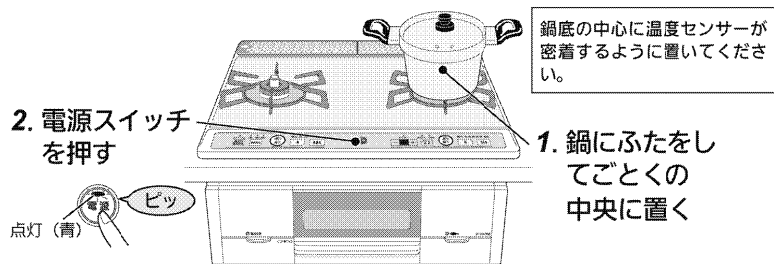
※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

このような場合は、別売の炊飯専用鍋をお使いください。P.59



ごはんを炊く(ごはんモード)

●ごはんが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

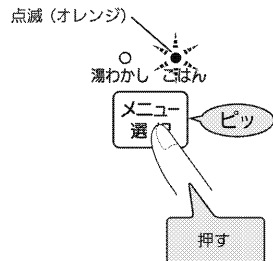


※図は 210-R470 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

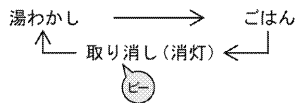
2回

1 メニュー選択スイッチを押す

●ごはんモードが選択されます。

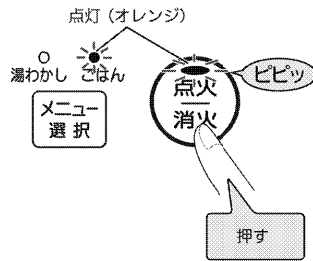


●押すたびに、次のように切り替わります。

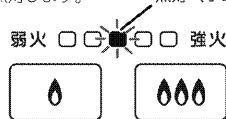


2 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。



●点火後、火力調節ランプは弱火側から3番目が点灯します。



【標準バーナー】

(つづき)

お願い

- 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。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯の途中で、他のスイッチを押さないでください。上手に炊飯できない場合があります。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 湿め直しはできません。(焦げつくことがあります。)
- 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ご使用ください。

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、炊きあ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。



ワンポイント

炊飯時間の目安...28～37分

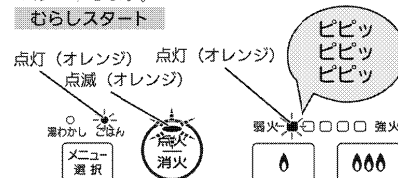
(むらし 10 分を含む)

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。

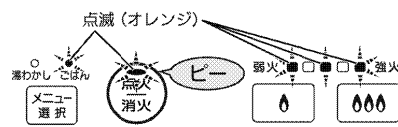
3 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

●炊きあがるとブザーでお知らせし、むらしがスタートします。



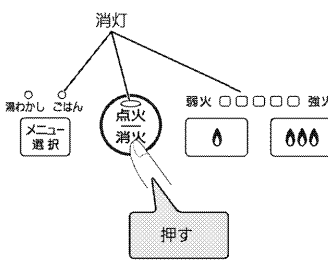
●むらし中は 10 分間、火力調節ランプが「弱火」から「強火」へ移動してお知らせします。

●むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



4 消灯する

●点火 / 消火スイッチを押して消灯する。



お知らせ

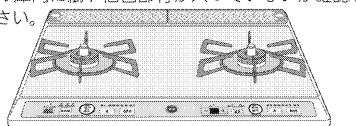
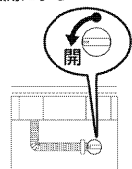
- ごはんをむらし中に標準バーナーの点火 / 消火スイッチを押すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。
- 点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。

ごはんを炊く

準備

- 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。
- 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。

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



グリル庫内を確認する

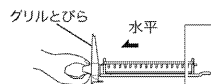
点火ロックが解除されているか、確認してください。

▶ 22 ページ

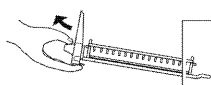
グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す。

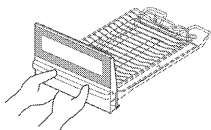
いっぱい引き出すと、いったん止まります。



2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ▶ 45・49 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。

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。▶ 45 ページ

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 ▶ 37ページをご覧ください。

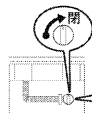


お願い

- 非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。
- 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。(「E2」と「-5」を交互に表示します。)この場合、5分程度待つから、再度点火操作をしてください。

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)を閉めてください。



最後まで確実に閉める

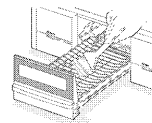
魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 約1～2分間、空焼き(予熱)をする。

魚(食材)がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

お願い

- オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

4 魚(食材)を置く。

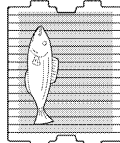
■印のところが上手に焼けます。

丸身の場合

魚は頭が裏に、尾が手前になるように置く。と尾の焦げは少なくなります。

1匹の場合

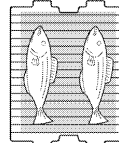
中央をさけて、左右どちらかに



手前側

2匹の場合

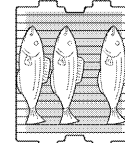
左右均等に



手前側

3匹以上の場合

中央をさけてすき間をあげる



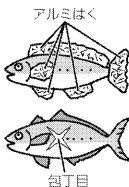
手前側

お知らせ

- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚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。▶ 59ページ

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂が多いので、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、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 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、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれ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、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目(飾り包丁)を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。

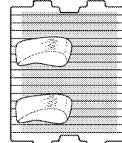


切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部になるように置く。と焦げは少なくなります。

1～2切の場合

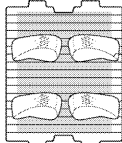
中央をさけて左右どちらかに



手前側

4切の場合

中央をさけて左右どちらかに



手前側

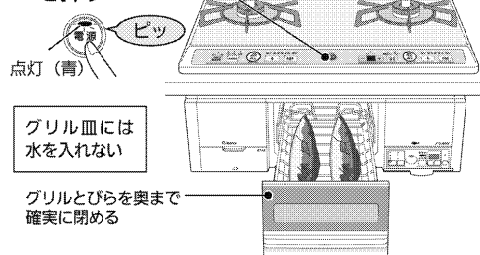
グリルの取り扱いと準備



手動で調理 (マニュアルモード)

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

1. 電源スイッチを押す



グリル操作部

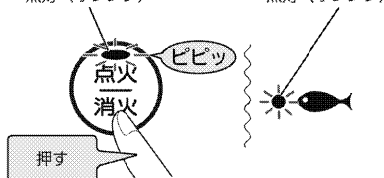


1 点火する

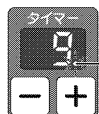
●点火 / 消火スイッチで点火する。

点灯 (オレンジ)

点灯 (オレンジ)



●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



点滅 (オレンジ) 中はタイマーがはたらいています。

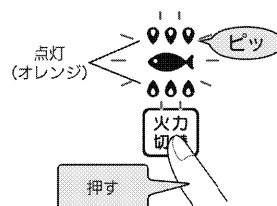
●最初は「9」(9分)が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

お知らせ

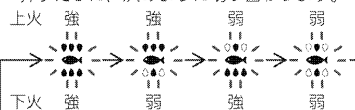
●点火初期は予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、予備加熱終了後に実際の火力が変化します。

2 火力調節する

●火力は4種類設定でき、火力切替スイッチで上火・下火の調節ができます。



●押すたびに、次のように切り替わります。



お願い

●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・下火の火力切替をしてください。

お願い

●調理物の種類によっては、グリル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。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざしやうめなどの小魚、干し物や菓類、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。

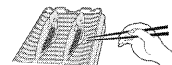
●焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
●グリル庫内が高温度になるとグリル過熱防止センサーがはたらく、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
●グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。



ワンポイント

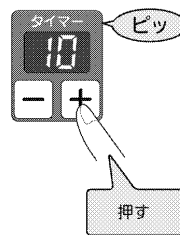
魚を取り出す

●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。



3 時間設定する

●グリルタイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。



●1分刻みで1～15分(最長)に設定できます。
●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。

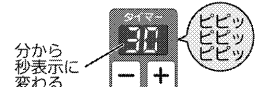


ワンポイント

●設定時間は調理中でも変更できます。
●焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

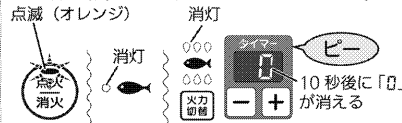
4 設定時間終了 30秒前にお知らせ

●30秒前にブザーでお知らせします。



5 設定時間がくると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



6 消灯する

●点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

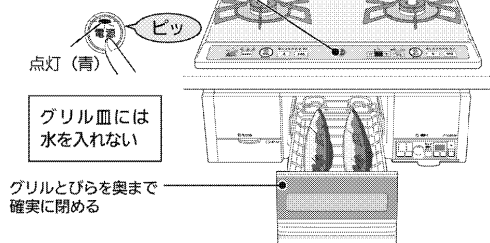
●点火 / 消火スイッチを押さなくても1分後、自動で消灯します。



自動で調理 (オートメニューモード)

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。

1. 電源スイッチを押す

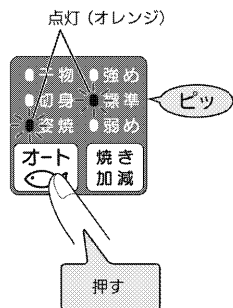


グリル操作部

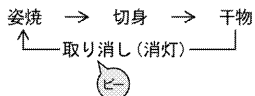


1 オートメニューを設定する

●姿焼・切身・干物から選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。

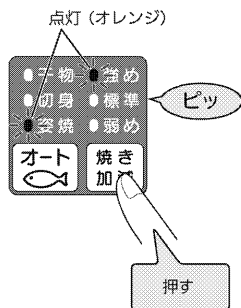


お知らせ

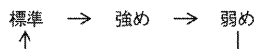
●グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

2 焼き加減を設定する

●焼き加減を選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。

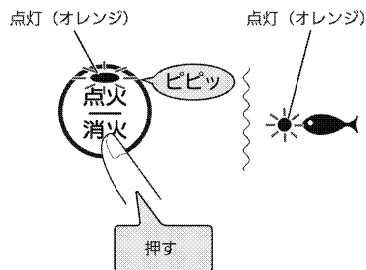


お願い

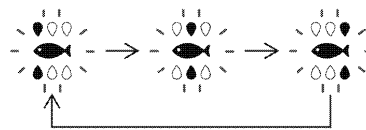
- みりん干しやみりん漬けなど、焦げやすい魚、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。機器から離れないようにしてください。
- オートメニュースイッチは、点火後約 30 秒以内に押してください。(焼き加減は点火後、90 秒まで変更可能です。)
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。[37] (オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。)
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

3 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。



●点火中は下図のように点灯を繰り返します。



お知らせ

●オートメニュー使用中は火力調節はできません。

4 調理終了 30 秒前にお知らせ

- 30 秒前にブザーでお知らせします。
- オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、グリルタイマー表示は「30」、火力表示ランプは上火「強」、下火「強」に切り替わります。



●さらに焼き色をつけたいときは、[+] スイッチで時間設定できます。

5 調理が終了すると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



6 消灯する

●点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

お知らせ

●点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。




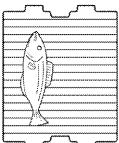
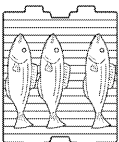
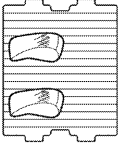
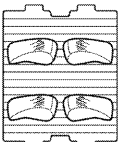
自動で調理 (オートメニューモード)

(つづき)

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。

下記の表に記載のない調理物は、うまく焼けない可能性があるので、手動で調理することをおすすめします。
(火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。)

※ g 表示は 1 匹あたりの重量を示しています。

オートメニュー	焼き加減			ポイントとお願い	置きかた  36ページ
	弱め	標準	強め		
姿 焼	【小さめの生魚】 きす 1～6 匹 小あじ (50g 以下)	【中程度の生魚】 あじ 1～3 匹 いさき さんま いわし あゆ にじます 1～4 匹 (100～200g)	【大きめの生魚】 あじ 3～4 匹 いさき (200g 以上)	<ul style="list-style-type: none"> • 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩をつけるか、アルミはくで包むと、きれいに焼けます。 • 厚みのある魚 (姿焼 4cm を超えるもの) は火が通りにくいため、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 • 魚の身に浅く包丁目 (飾り包丁) を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 <p>小さめの生魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> • 50g 以下の小さな魚 • 塩漬けされたさんま 	 1 匹の場合は左右どちらかに  3 匹の場合中央をさけてすきまを開ける 手前側
	【塩漬けの魚】 塩さんま 1～4 匹 (130～200g)	たい (小) 1 匹 (300g 以下) きす 1～4 匹 (50g 以上)	たい (小) 1 匹 (約 300～400g)		
切 身	【照り焼き】 ぶり さわら	【生魚】 生ざけ 生さば ぶり すずき たい 甘だい	【光沢のある魚】 たちお さわら	<ul style="list-style-type: none"> • 身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 • 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。(「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。) • 厚みのある魚 (切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの) は火が通りにくいためマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 • 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 • みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 • 照り焼き、みそ漬けのものは次の場合はとくに焦げやすくなります。 <ul style="list-style-type: none"> ・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きたれのみりん配分が多い <p>※参考 照り焼きたれの配合の割合 (約 30 分漬ける) しょうゆ 4 : みりん 3 : 酒 1</p>	 2 切の場合身の薄い部分を外側に向けて、左右どちらかに  4 切の場合 手前側
	【みそ漬け】 さわら	【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば			
干 物	【小さな半生の干物】 さんまのひらき 1～2 枚 (110g 以下) ししゃも 4～10 匹 (25g 以下)	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい 1～2 枚 【大きな半生の干物】 さんまのひらき 1～2 枚 (110g 以上) ししゃも 4～10 匹 (25g 以上)	【大きなひらき】 ほっけのひらき 1～2 枚	<ul style="list-style-type: none"> • ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」が「標準」に設定してください。(「強め」では焦げが強くなってしまいます。) • 身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くくと魚が反らずにきれいに焼けます。 • 干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。(乾燥しているものほど焼けやすくなります。) 	 ししゃもなどはしっぽを手前に 手前側

お願い

• 【照り焼き】、【みそ漬け】は特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

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、またはも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、下火カパーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。
☞45・46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。☞48ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カパーが脂で汚れていませんか。☞49ページ

お手入れの道具と洗剤について

使
っ
て
よ
い



トッププレート（表面）
クリーム
クレンザー
メラミンフォーム
スポンジ

傷・はがれの原因になります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。



〇
使
っ
て
は
い
け
な
い

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。

直接かけて使っては いけないもの



引火して火災の原因になります。

絶対使っては いけないもの



お願い

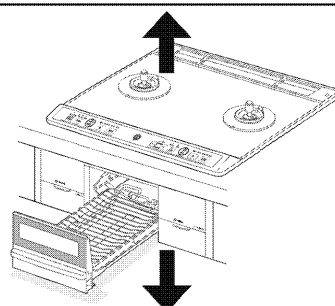
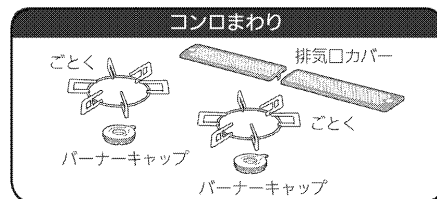
- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの準備

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. ロックをして、電源スイッチを切る。☞22ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

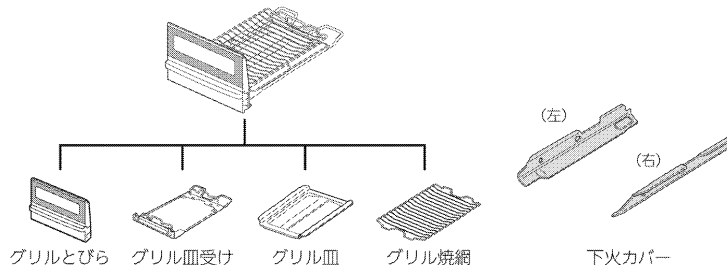
取りはずして洗える部品

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。



※図は210-R470型です。

グリルまわり

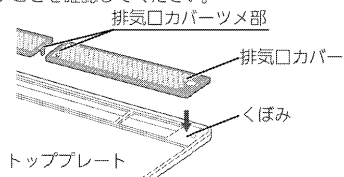


部品の取り付けと取りはずし

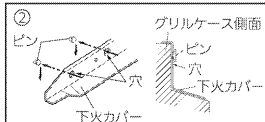
排気口カバー

2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに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。

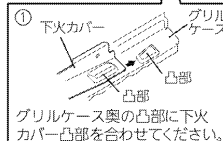
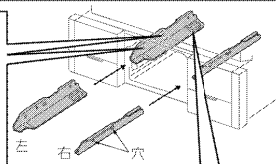


下火カバー



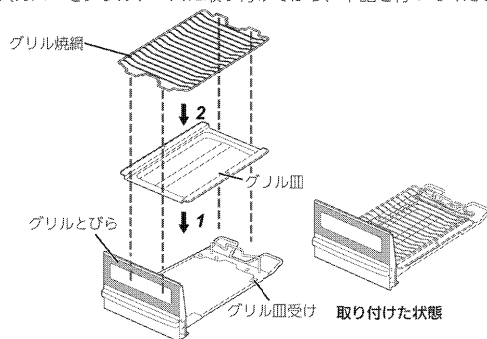
「デマエ左」または「デマエ右」刻印を手前にして、穴(2カ所)をグリルケース側面にあるピンに通して取り付けてください。

※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。

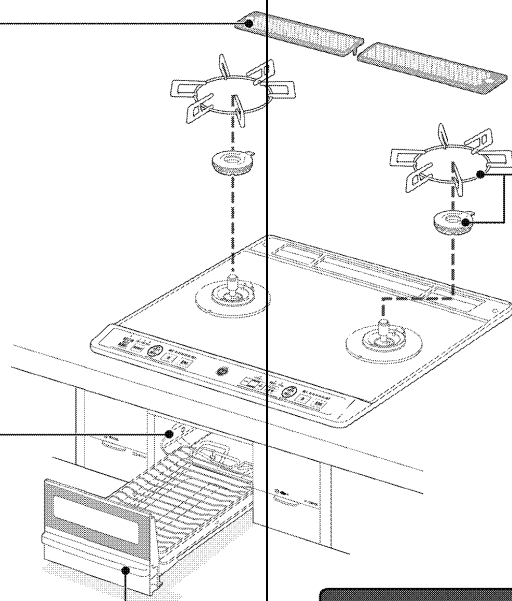


グリルとびら・グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

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。



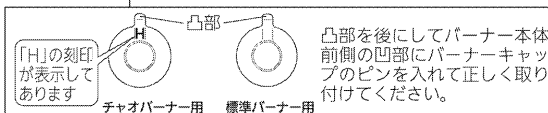
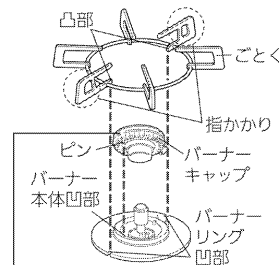
1. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
2. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。



※図は210-R470型です。

ごとく・バーナーキャップ

- ごとくは、指かきのある箇所を前後にバーナーリングの外側に取り付けてください。
- ごとく内側の凸部2カ所をバーナーリングの凹部2カ所に入れて正しく取り付けてください。



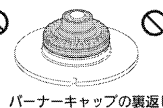
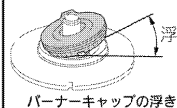
凸部を後にしてバーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

注意



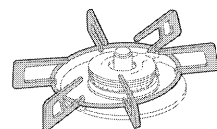
■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、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。



■ごと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。



お願い

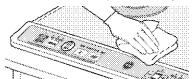
- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。P. 59

お手入れのしかた (コンロ) お手入れ

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
- 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。

トッププレート

- 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。



◆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

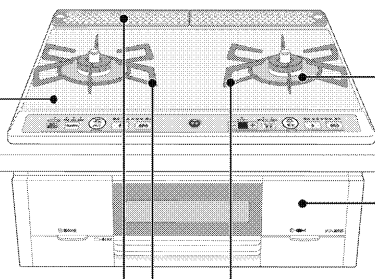
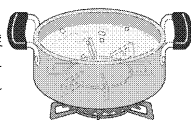
1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
 2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。
- ※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。 (P. 59)
- ※クレンザーの場合は、表面に傷がつく可能性があります。
- ※トッププレート枠やコンロ操作部にクリームクレンザーを使用すると、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

ごとく(ホーローの場合) ・排気口カバー

- 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

- 煮洗いするとさらに汚れを落とすようになります。
- 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。



ごとく(ステンレスの場合)

- 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。

◆それでも汚れがとれないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

◆表面が変色したとき

- 別売のステンレス専用クリーナー (P. 59) をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。(バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにすると腐食や炎口づまりの原因になります。)

お願い

- スポンジの硬い面、クリームクレンザーで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがあります。性能に問題はありません。目立たない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナー (P. 59) は、ステンレスのごとく、バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。
- ステンレスのごとくやバーナーキャップ上部は、炎の熱により変色しますが、性能に問題はありません。

は、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから

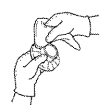
※各部品の材質については、P. 3 をご覧ください。
※各部品の取り付けについては、P. 45・46 をご覧ください。

バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

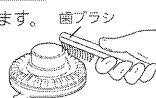
バーナーキャップ

- 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。
- ※バーナーキャップは分解できません。
- ※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洗いもできます。



◆炎口が目づまりしていたら

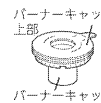
- 歯ブラシで汚れを取り除きます。
- ※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
- ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。



バーナーキャップ上部(ステンレスの場合)

◆それでも汚れが取れないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。



◆表面が変色したとき

- 別売のステンレス専用クリーナー (P. 59) を使用してください。(ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたはP. 47 (ごとく) をご覧ください。)

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。



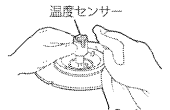
立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。
- ※電極(点火プラグ)の先端はとがっているため、けがなどに注意してください。



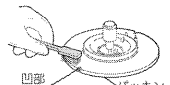
温度センサー

- 片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、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

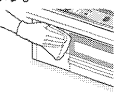
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシで汚れを取り除きます。
- ※汚れがたまるごとくが安定しない原因となります。
- ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
- ※トッププレートとバーナーリングの間にあるバックンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじやブラシを挟ませて使用しないでください。
- バックンがずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。



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。



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。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。
- ※P. 43
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付いております。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再購入し、貼り替えてください。

お手入れのしかた (グリル)

- ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
- 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、乾いた布で水ぶき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

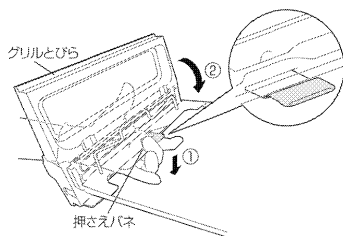
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。 43 ページ

グリルとびら・グリル皿受け

- 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。
※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. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

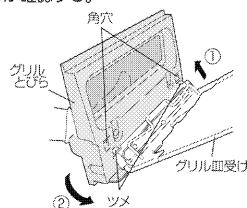


※グリルとびらは変形させないでください。

特にグリル皿受けとの固定部が変形すると、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. 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。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する。

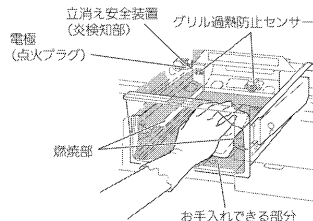


グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- 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。
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

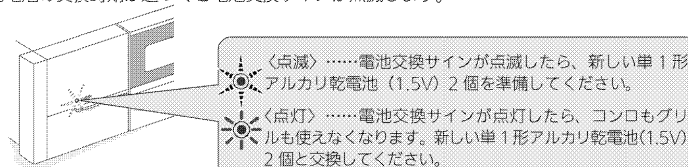
グリル庫内(側壁・底部)

- 洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※燃焼部(上火バーナー：天井/下火バーナー：右図指示位置)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。
※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過熱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。



乾電池を交換する

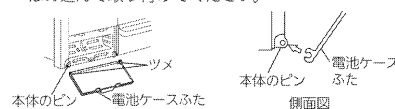
- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



- 1 機器が冷めていることを確認する。
- 2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。

あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。

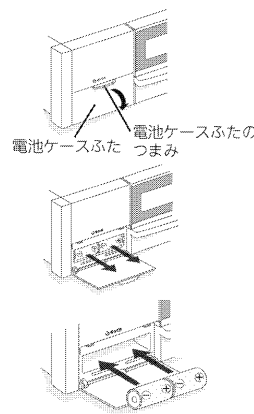
※電池ケースふたがはずれたときは、電池ケースふたの左右のツメの溝を本体のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。



- 3 古い乾電池をはずす。
- 4 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⊕⊖を確認して奥まで確実にめ込んでください。

- 5 電池ケースふたをもとに戻す。



警告

- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない
- 新旧・異種の乾電池は混用しない
- 機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 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ヵ月～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など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、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、放電により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プーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問 (Q&A)

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
電源が入りにくい (または入らない)	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く (0.3 秒以上) 押してください。	—
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。	21
	鍋を置いていますか？ 鍋を置かないと点火しません。	17
	バ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。	48
	電極 (点火プラグ) や立消え安全装置 (炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	48
	バ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。	46
	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、点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
コンロ	ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	22
	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。	50
	電池交換サインが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。	50
	鍋やフライパンの温度が約 250℃ になると、安心・安全機能がはたらき、自動で火力調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。あぶり・高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。(チャオバーナー)	27・28
調理中に火力が 変わったり 火が消えたりする	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、あぶり・高温炒めスイッチを押して使用してください。 (チャオバーナー)	16・17
	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は止まります。	17
	コンロは約 2 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
	フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ちあげると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、あぶり・高温炒めスイッチを押すと、調理できます。(チャオバーナー)	17
あぶり・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	あぶり・高温炒めモードに設定中でも約 290℃ になると、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。	28

ご質問	こうしてください	参照ページ
炎の状態(燃えかた、色)がおかしい	バーナー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。	48
	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。	46
	換気をしないと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が、異常ではありません。	12
	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。	11
	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。	—
コンロ	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
	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・48
	鍋底にこ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	焼きやすさや味はグリルで調理してください。 グリルに入らない大きなすやバブリカなどは、フォークや金串に刺しあぶり・高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。(チャオバーナー)	—
温度設定モード	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お使いください。	16・24
	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・48
湯わかしモード	やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかかなかたり、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・20
	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・48

よくあるご質問 (Q&A)

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
湯わかしモード	お湯がわかない、 お湯がわいているのに お知らせが遅い	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。	30
		一度わかしした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できな い場合があります。	30
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか。	20
	ふきこぼれる	水を入れすぎではありませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の6～7割）に してください。	29
ごはんが 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。	11
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		ごはんモードに適した鍋を使用してください。	32
		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・48
		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。	—
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
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。	31・32
		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。	32
		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。	32
	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 再点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。	33・34
	電源が入りにくい (または入らない)	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他の ボタンより長く（0.3秒以上）押してください。	—
グリル		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。	35
		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。 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 時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	22

(つづき)

	ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない		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。	50
		電池交換サインが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。	50
調理がうまくできない		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か場 合があります。	36
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	36
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取っ てから焼いてください。	36
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていなくて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。	—
	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。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
排気口やコンロ部 から煙が出る		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。	35
		グリル皿やグリル焼網、下火力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 も煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていなくて煙やにおいが出ることがあります。	—
	オートメニュー スイッチを 受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、オートメニューは受け付けま せん。 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。	39
	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。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後に キシミ音が出る	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 が出る	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。	—
	グリル使用中に 「ポッポッ」という 音が出る	グリル庫内が冷め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。	—
	コンロの火力が切り 替わるとき音がする	火力を調節するときの機器内のモーター音です。 異常ではありません。	—
	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）を閉め、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。	61

よくあるご質問 (Q&A)

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。	—
点火/消火スイッチから手を離してもパチパチしている	点火/消火スイッチから手を離しても最長で10秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナリングが変色する	<p>ごとくがホーローの場合、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。交換部品として販売しています。</p> <p>ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。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> <p>煮沸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が、性能に問題ははありません。</p>	59 3・59 43 —
グリルまたはオープンが使っていないのに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。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。	11
火力が変わらない	火力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が、異常ではありません。	—
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。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を準備してください。	50・56
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。	59
電池ケースふたがはずれた	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。両端のツメをはめて使用してください。電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに引っ掛ける「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。	50
ガラストッププレートで機器の中が赤く見える	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。	—
パールクリスタルトッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用するとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

その他

(つづき)

特に多いご質問をまとめました

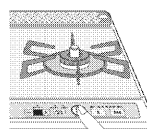
① 火がつかない

①点火/消火スイッチを押しても点火しない。

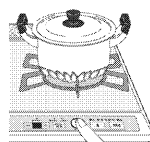
「ピピピッ」とお知らせします。

⇒鍋なし検知機能がはたらいています。鍋を置いて点火してください。17ページ
温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。

点火
しません

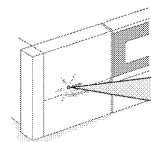


点火
します



②電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。50ページ
乾電池交換の目安は6カ月～1年程度です。



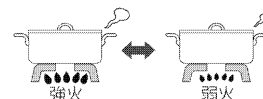
〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯したら、コンロもグリルも使えなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

電池交換サインを
確認!

② 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

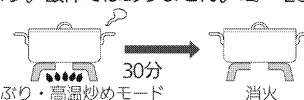
⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。28・51ページ



安心・安全機能がはたらいて、
コンロが自動で
火力調節しています

③ あぶり・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

⇒あぶり・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。あぶり・高温炒めモードに設定して30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。28・51ページ



あぶり・高温炒めモード

消火

30分で
消火します

※高温になりすぎたときも
火を消します。

※あぶり・高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

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

表示（数字）について、コンロに関する表示はコンロタイマー表示部、グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。

表 示	ブザー音	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0	ピー1回 (約2秒)	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●点火/消火スイッチを押して消灯してください。	25・26
	ピー1回 (約2秒)	グリルタイマー終了 オートメニューモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●点火/消火スイッチを押して消灯してください。	37～40
00 ↔	-1	コンロ消し忘れ消火機能作動	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。	●点火/消火スイッチを押して消灯してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17
	-3	コンロ消し忘れ消火機能作動 あぶり・高温炒めモード終了			
02 ↔	-1、-3	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき自動消火機能作動	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」「鍋底がひどく焦がついて火が消えた」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。 ●天ぷら油過熱防止機能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。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	17・51 52
	-5	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）、点火しても火が消える場合があります。 ●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・53 54
11 ↔	-1、-3、-5	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれた場合・点火しなかった場合・鍋なし検知機能が作動した場合など	●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」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」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。	17・51 52
	-1、-3	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）			
12 ↔	-1、-3、-5	立消え安全装置の作動			
14 ↔	-1、-3	温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●点火/消火スイッチを押して消灯してください。 ●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。	51・52
22 ↔	-1、-3、-5	感震停止機能作動	機器本体が震度約4以上の揺れを検知しました。	●点火/消火スイッチを押し、消灯してください。	18
24 ↔	-1、-3、-5	点火/消火スイッチ故障 あぶり・高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●電源スイッチを切ってください。 ●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。	61
31 ↔	-1、-3	温度センサーの故障			
32、33 ↔	-5	グリル過熱防止センサーの故障			
40 ↔	-1、-3、-5	感震器断線故障			
70、71 ↔	-1、-3、-5	電子部品の故障			
72	-1、-3、-5	電子部品の故障			
79 ↔	-1、-3、-5	モーター故障			
80	-	元電磁弁故障			
81	-	セーフティバルブ故障			
※電池交換サイン<点灯>	ピー3回	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●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。	50
ごはん (ごはんモードのランプが点滅)	ピー1回 (約2秒)	ごはんモード終了	ごはんモードで炊きあがり、自動で火が消えました。	●点火/消火スイッチを押して消灯してください。	33・34
湯わかし (湯わかしモードのランプが点滅)	ピー1回 (約2秒)	湯わかしモード終了	沸とうして、自動で火が消えました。	●点火/消火スイッチを押して消灯してください。	29・30

-1：標準バーナー -3：チャオバーナー -5：グリルバーナー ↔：交互に点滅

※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ください。

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

- 型番により形状や材質が異なる部品があります。「各部のなまえ」をご覧ください。C3 3～6
- 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」をご覧ください。もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は壊れたら、早めに交換してください。

名 称			現金標準価格	本体価格	部品コード・型番	
交換部品	ごとく	210-R450・R451型 210-R460・R461型 210-R470・R471型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R6100950
		210-R452・R453型 210-R462・R463型	チャオバーナー用 標準バーナー用			
	バーナーキャップ	210-R450・R451型 210-R460・R461型 210-R470・R471型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,365 ¥1,365	¥1,300 ¥1,300	1110R6740955 1110R6740956
		210-R452・R453型 210-R462・R463型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,890 ¥1,890	¥1,800 ¥1,800	1110R6140956 1110R6140957
		グリル皿		¥2,100	¥2,000	1110R3500955
	グリル焼網		¥2,310	¥2,200	1110R8100008	
	排気口カバー（1個）	210-R450・R451型 210-R460・R461型 210-R470・R471型		¥735	¥700	1110R6740952
		210-R452・R453型 210-R462・R463型		¥2,100	¥2,000	1110R6140952
	下火カバー右		¥315	¥300	1110R5200959	
	下火カバー左		¥315	¥300	1110R5200958	
別売品	炊飯専用鍋	3合炊き		¥4,200	¥4,000	111-R001型
		5合炊き		¥6,195	¥5,900	RTR-500D型
	トーストプレート		¥3,360	¥3,200	RCP-65V型	
	ガラスストップ・Gクリアコート 専用クリーナー（1本）		¥893	¥850	820-008-000型	
	ステンレス専用クリーナー（1本）		¥1,260	¥1,200	820-013-000型	

- 2013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。
- 単一形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などで買い求めください。

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。C3 50
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

仕様・寸法図

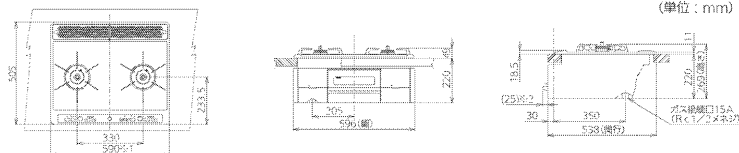
仕 様

品 名		ビルトインコンロ					
型 番	210-R450 型 210-R452 型	210-R451 型 210-R453 型	210-R460 型 210-R462 型	210-R461 型 210-R463 型	210-R470 型	210-R471 型	
型 式 の 呼 び	RB721W14SR-L	RB721W14SR-R	RB21W14SR-L	RB21W14SR-R	RB21W14KR-L	RB21W14KR-R	
型 式 名	RB721W14SR		RB21W14SR		RB21W14KR		
質 量（本 体）	20.5kg（付属品含む）		19.0kg（付属品含む）		20.0kg（付属品含む）		
外 形 寸 法	高さ 269mm×幅 596mm×奥行 538mm						
	(トッププレート幅 740mm)		(トッププレート幅 590mm)		(トッププレート幅 590mm)		
ガ ス 接 続	15 A（1／2B）金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓						
電 源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）×2 個）						
安 心・安 全 機 能	<div>●天ぷら油過熱防止機能</div> <div>●グリル消し忘れ消火機能</div> <div>●感震停止機能</div> <div>●グリル過熱防止センサー</div> <div>●立消え安全装置</div> <div>●焦げつき自動消火機能</div> <div>●ロック機能</div> <div>●電源オートオフ機能</div> <div>●コンロ消し忘れ消火機能</div> <div>●鍋なし検知機能</div> <div>●中火点火機能</div> <div>●高温自動温度調節機能</div>						
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、かんたんガイド、クックブック、下火カバー						

ガ ス グ ル ー プ		1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量			
(ガ ス 種)		個 別 ガ ス 消 費 量			全 点 火 時 ガ ス 消 費 量
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル	
部 材 角	13 A	4.20kW	2.97kW	1.94kW	8.60kW
	12 A	3.91kW	2.77kW	1.81kW	8.01kW
	L P ガ ス 用	4.20kW	2.97kW	2.04kW	8.60kW

（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



- 図はトッププレートの幅が60cmタイプです。75cmタイプの場合、※1は740mmです。
- ※2は型番 210-R470・R471 型です。それ以外の機器は41mmです。

アフターサービス／廃棄時のお願い

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）」「フザーが鳴って、こんな表示が出たら」P.51～58 ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い上げの販売店、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……電池ケースふた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. お客さま名、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。

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、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、お客さま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。

△ 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思わぬ事故になることがあります。