

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。

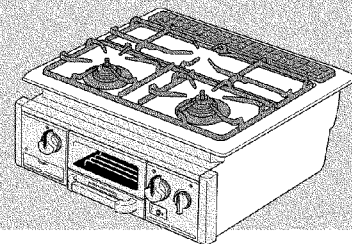
△ 危険

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。

# ビルトインコンロ

## 110-5100/110-5101型

型式の呼び RBG-20B5FTSK-L  
RBG-20B5FTSK-R



## 取扱説明書

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、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、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにて再購入してください。


## ごあいさつ

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

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

## もくじ

●安全上のご注意	1~7
●各部の名称と特長	8~9
●準備をしましょう	10~12
●使いかた	13~27
●日常の点検とお手入れ	28~31
●故障かな？と思ったら	32~33
●長期間使用しない場合	34
●機器の設置	34
●アフターサービス	35
●別売部品のご紹介	36
●寸法図	36
●仕様	37




※内の数字はページを示しています。

# 安全上のご注意

## 必ずお守りください

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

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

 <b>危険</b>	この表示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。
 <b>警告</b>	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。
 <b>注意</b>	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

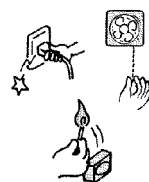


この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

## 危険

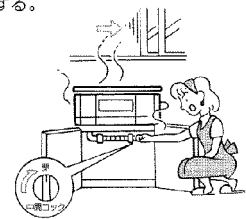
### ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。  
引火し爆発事故を起こすことがあります。



火気厳禁

- ①すぐに使用をやめガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外に出す。
- ③お買い上げの販売店またはガス事業者に連絡する。



必ず行う

## 警告

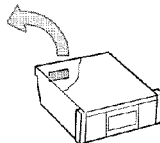
- 必ず銘板に表示してあるガス（ガスグループ）を使用する  
■転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する

使用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・火災の原因になります。また、故障の原因にもなります。銘板は機器内左後方に張ってあります。使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店またはガス事業者にご相談ください。

ガスグループ

例）銘板（12A・13Aの場合）

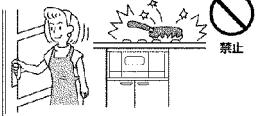
型式の呼び	12A・13A
型式名	都市ガス
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号	RN(O)
リンナイ株式会社	
製造年月	



ガスの確認

- 火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

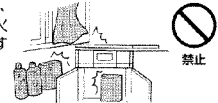
火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げものの調理をしているときやグリルを消し忘れ、焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。電話や来客の場合は、いったん火を消してください。



禁止

- 燃えやすいものを近くに置かない  
■スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

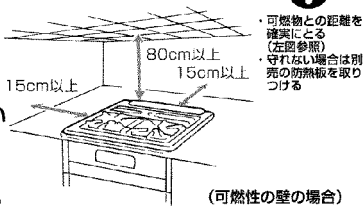
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。



禁止

- 設置するときは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。必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。



・可燃物との距離を確実にとる（左図参照）  
・取れない場合は別売の防熱板を取りつける

（可燃性の壁の場合）

- 機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が保てなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

- ガス接続には専門の資格・技術が必要

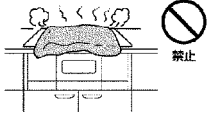
機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店または地域の大阪ガスにご連絡ください。※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



確認

- 排気口をふさがない

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



禁止

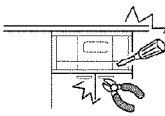
## 警告

- 機器に手を加えない

お手入れが必要となる箇所以外に絶対に分解したり修理・改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われる時は、修理を依頼してください。



分解禁止

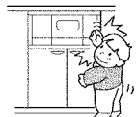


- 幼いお子様にはさせない

幼いお子様のいたずらによる火災・ガス漏れ・けが・やけどなどの防止のため、ご使用にならない時は、念のため機器に接続されているガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



禁止



- 異常時の処置

地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火しない場合は、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』にに従い処置をしてください。



使用を中止する

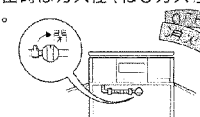


- 使用後は必ず消火を確認する

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



消火を確認

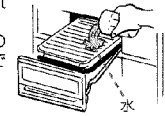


- グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う

水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、排気口から炎が出ることがあります。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除いて水を入れてください。水以外のものは入れないでください。



必ず水を入れる



- グリル水入れ皿は、こまめに掃除する

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



掃除する

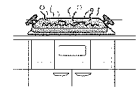


- 鉄板、陶板及びコンロをおおうような焼網類などは使用しない

鉄板・陶板及びコンロをおおうような焼網類などを使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。



禁止



- 使用時はなべなどをごくく面からはみ出すような使い方はしない

調理に使用するなべ類は、ごくく面からはみ出さないものを使用してください。また、コンロ使用時に、なべなどをごくく面からはみ出すような使い方をしますと、火災や機器焼損の原因となります。



禁止

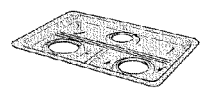


- ごくくをはすして直接コンロになべを置いて使用しない  
■市販の補助具（アルミはく製する受け、補助ごくくなど）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。ごくくをはすしてなべや補助具を使用しないでください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。また、フッ素コートトッププレートの場合、表面が変色したり、はがれたりします。



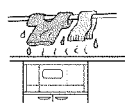
禁止



## △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。



禁止

### やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

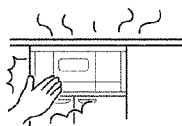
はみ出した炎によりなべの取っ手が過熱され、やけどや取っ手の焼損の原因になります。



禁止

### やけどに注意

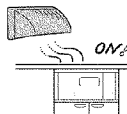
使用中、使用直後は器具栓つまみ・グリルとびらハンドル以外は高温です。  
防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。  
さわらないでください。



接触禁止

### 使用中は換気をする

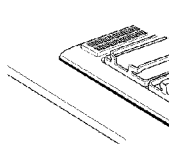
ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしなると一酸化炭素中毒の原因になります。  
ただし、自然（または強制）排気式（FE・CF）給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



レンジフードファンを回す窓をあける

### トッププレートは確実に取り付ける

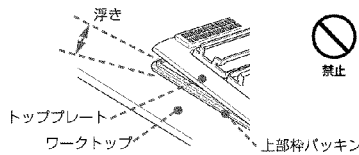
バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



正しいセット



確認



誤ったセットの例



禁止

### 魚を裏返す時、取り出す時、手や腕がグリルとびら・ガラスなどに触れない

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



接触禁止

### グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

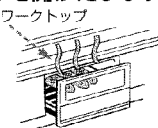
アルミはくの上に脂がたまり発火し火災の原因になります。



禁止

### グリルとびらを開けたままグリルを使わない

機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

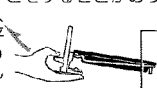


禁止

## △注意

### グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない

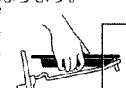
グリル水入れ皿を持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。  
グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れしてください。



禁止

### グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、けがややけどをすることがあります。ぬれびきんなどで持ってもやけどの原因になります。  
必ずグリルとびらハンドルを持って取りはずしてください。



禁止

### グリルとびらガラスに衝撃を加えない・キズをつけない

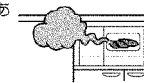
使用中、使用直後に水をかけない  
ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



禁止

### グリル庫内に不要な物がないことを確かめる

グリル庫内に食品くすやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



確認

### コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない

衣服に炎が移ったりして、やけどをすることがあります。



近づけない

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

炎や熱でやけどをすることがあります。



禁止

### 排気口に手や顔などを近づけない なべの取っ手を排気口に向けない

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



禁止

### バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る

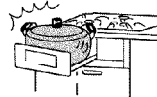
水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼になります。



水気を切る

### グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがの恐れや機器損傷の原因になります。



禁止

### グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓（ねじガス栓）を開め、本体がさめてからけがをしないように手袋などをはめて行う

突起部などに当たるとけがをすることがあります。

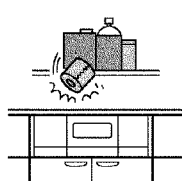


手袋をはめる

## △注意

●落ちやすいものがあるところには設置しない

機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。



●強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

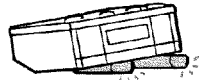
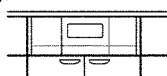
機器内部を焼損したり、安全装置が正しく働かなかったり、点火不良になることがあります。扇風機や冷暖房機器を使用される場合、風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。



●丈夫で水平な場所に設置する  
●車両、船舶での使用はしない

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

OK!



●揚げものの調理を行う際は、高温調理モードに入っていないことを確認する

高温調理モードは「自動消火温度」設定が高くなっています。特に揚げものの調理の際に使用すると、調理油が高温になり発火する恐れがあります。



## お願い

●使うバーナーの器具栓つまみを間違えないよう注意してください

●使用中に、ガス栓(ねじガス栓)を操作しての消火はしないでください

●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てください

強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってびっくりがえることがあります。特に、だし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。

●点火操作を繰り返す時は、周囲やグリル庫内の生ガスがなくなるまで待つ

たまったガスに爆発着火する恐れがあります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



●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。

そのままにしておきますと悪ぬ事故になります。

## 天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて

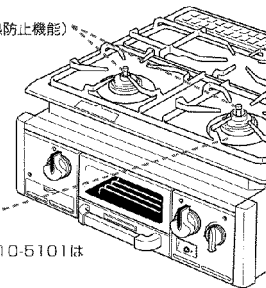
### 温度センサー付バーナー

左右コンロバーナーが天ぷら油過熱防止機能付になっています。

天ぷら油過熱防止機能とは、天ぷら、フライなどの揚げものの調理で、消し忘れなどによる調理油の異常過熱を防止する機能です。

温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めブザーが鳴ってお知らせします。

温度センサー  
(天ぷら油過熱防止機能)



標準バーナー(高温調理機能付)  
図は110-5100の場合です。110-5101は  
左コンロについています。

## △警告

●耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので油料理はしない

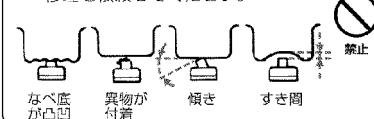
調理油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



油料理  
禁止

●温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

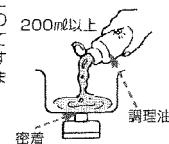
・そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。  
・温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と温度センサーが密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。



●使用する調理油の量は200ml以上で行う

調理油の量が減ってきたり、はじめから少ないと発火することがあります。

また200ml以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。

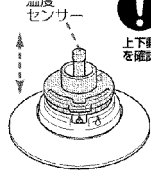


調理油の量  
200ml以上

## △注意

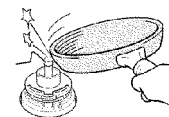
●温度センサーは上下にスムーズに動くことを確認する

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



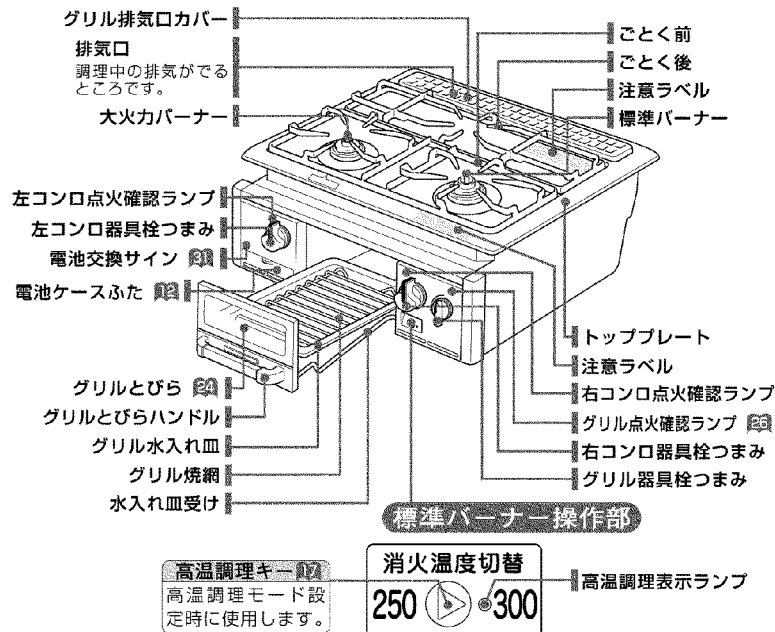
●温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

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

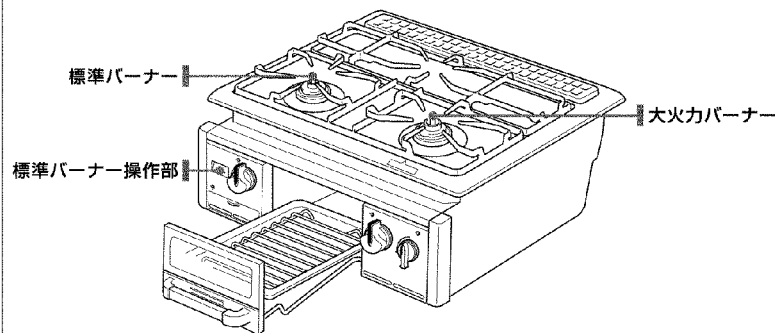


禁止

## 110-5100の場合



## 110-5101の場合

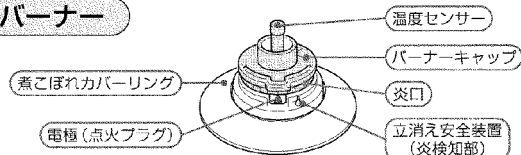


## コンロ部

### 立消え安全装置

調理中、煮こぼれ等で火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

### コンロバーナー



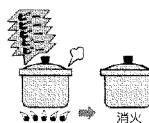
### 天ぷら油過熱防止機能

天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。



### 焦げつき消火機能

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



### コンロ消し忘れタイマー

点火してから約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



## グリル部

### 立消え安全装置

グリル水入れ皿の水が少なくなると自動消火します。

### グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿の水が少なくなると自動消火します。

### グリルお知らせブザー

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。



### グリル消し忘れタイマー

点火してからグリルは約21分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



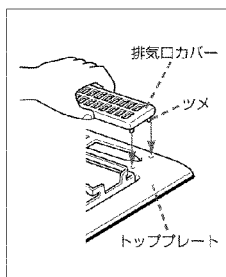
### グリルとびら

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

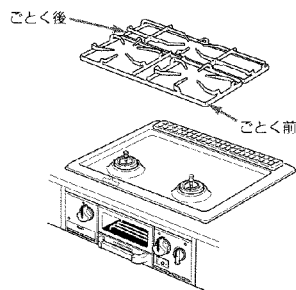
## 各製品のセット

### 排気口カバー

排気口カバーのツメをトッププレートの穴に差し込んでください。



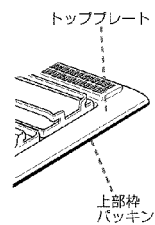
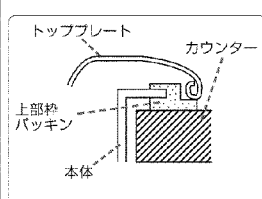
### ごとく



### トッププレート

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

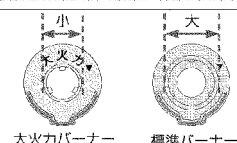
②トッププレートを浮きがないように上部枠パッキンに確実にはめ込んでください。セットがかたい場合は、①をやり直してください。



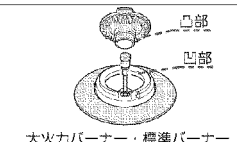
※図は110-5100で大火力バーナーが左側のタイプです。110-5101は大火力バーナーと標準バーナーが左右逆になります。

## バーナーキャップ

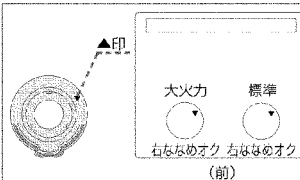
①バーナーキャップは2種類あります。



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

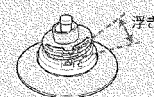


③そのとき、バーナーキャップ上面の▲印を目安に取り付けてください。  
●取り付け後、バーナーキャップを回して動かないか確認してください。



### お願い

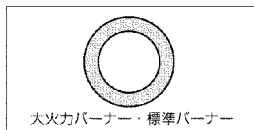
●左右のバーナーキャップをまちがえて取り付けると、標準バーナーのバーナーキャップが図のように浮きあがります。取り付け後は、よく確認してください。



●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相談してください。

## 煮こぼれカバーリング

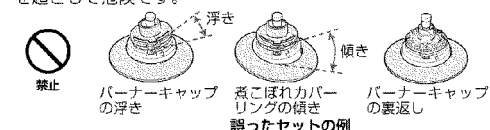
①煮こぼれカバーリングは左右共通です。  
②煮こぼれカバーリングをバーナーにセットしてください。



## △注意

■バーナーキャップ・煮こぼれカバーリングは確実に取り付ける

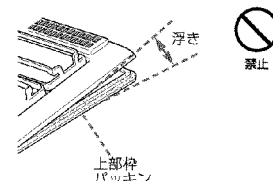
煮こぼれカバーリングが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こして危険です。



## △注意

■トッププレートは確実に取り付ける

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

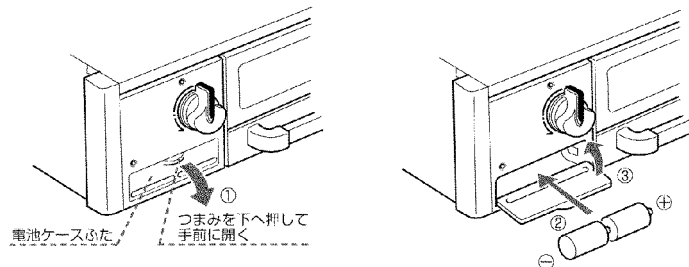




# 準備をしましょう

## 乾電池のセット (アルカリ乾電池を使用)

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



### 乾電池の取り付け手順

- ① 電池ケースふたのつまみを下へ押して手前に開いてください。
- ② 単1形乾電池 (1.5V) 2個を図のように正しくはめ込んでください。
- ③ 電池ケースふたを元に戻しててください。

### お願い

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

# 使いかた

## ●コンロをお使いになる前に

### コンロの上手な使い方

炒めもの	煮もの	煮込み
<b>強火で手早く</b> 火力の強い大火力バーナーが便利です。	<b>強火から中火に</b> 強火で煮立てて、後は中火で煮ましょう。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないかとときどき確認をお忘れなく。	<b>弱火で長時間</b> 煮込めば煮込むほど味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。ときどきかきまぜて焦げ付きを防いでください。

## 用途に応じてバーナーを使用しましょう

### 大火力バーナー

- ・大量の煮もの・煮こみ料理
- ・強い火力を必要とする調理

### 標準バーナー

- ・天ぷら、フライなど揚げものの調理
- ・煮もの、煮こみ料理

## こんなときにはコンロを使いわけてください。

炒めものの料理などで、途中消火する場合は標準バーナーを使う

- 左右コンロバーナーには、天ぷら油過熱防止機能が付いており、なべ底の温度が設定温度になると自動消火します。このため焼きもの調理や炒めものの料理など、高い温度を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがあります。このような場合は標準バーナーの高温調理モードをご使用ください。

### お願い

- 1 煮こぼれに注意してください。  
機器内部および下方のキャビネット内のものが汚れます。  
トッププレート・ごとく・煮こぼれカバーリングなどに煮こぼれが焼きついたり、機器を早くいためます。煮こぼれした場合は「日常の点検とお手入れ」を参考にしてお掃除してください。
- 2 使用中はときどき炎の確認をしてください。  
点火、消火時だけでなく、使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。
- 3 なべは不安定な状態で使わないでください。  
なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- 4 コンロで焼き網を使用すると、ごとくやバーナー部を早くいためます。また、トッププレートの表面が変色したり、フッ素コートがはがれることがあります。
- 5 炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナーボディ(ステンレス製)が変色することがありますが、使用上問題ありません。



## 立消え安全装置

### 立消え安全装置とは？

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

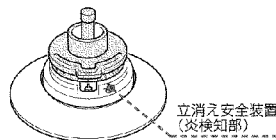
### 立消え安全装置が作動したら

#### ■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

安全装置が働いてガスが止まるまで少し時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。

#### ■再点火するときは

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



### お願い

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

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

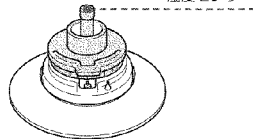


## 天ぷら油過熱防止機能

### 天ぷら油過熱防止機能とは？

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

温度センサー



### 天ぷら油過熱防止機能が作動したら

#### ■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。


#### ■再点火するときは

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



●ソーセージ、ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い調理は調理油過熱防止機能が働き、消火することがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くと消火を防ぐことができます。

●野菜炒めやチャーハンなど、なべをふる調理で、あまり長くふると消火することがあります。

●どうしても消火するときは、標準バーナーの高温調理モード（)を使用してください。

## 焦げつき消火機能

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

### 焦げつき消火機能が作動したら

#### ■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。

#### ■再点火するときは

焦げつきやすすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。




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

●なべを持ち上げたり、ごつくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が働き、消火することがあります。

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

●土なべを使用する料理で、弱火から中火に切り替えたとき、焦げつき消火機能が働き、消火することがあります。このような場合は再点火してください。

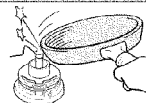
●圧力なべや無水なべを使用した料理、土なべを使用した料理など焦げつき消火機能が働き、消火する場合は再点火してください。

●フライパンを使用したとりのもも焼きなど、弱火でじわじわ焼く料理は、焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。どうしても消火するときは、標準バーナーの高温調理モード（)を使用してください。ただし「自動消火温度」設定が高くなりますのでご注意ください。

## △注意

### ■温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない

なべ底と密着しなくなり、温度センサーの機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



### お願い

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

## コンロ消し忘れタイマー

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

### 消し忘れタイマーが作動したら


#### ■使用中、火が消えブザーが鳴ったときは

すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。

#### ■再点火するときは

再度点火操作を行ってください。

## コンロバーナーの使い方

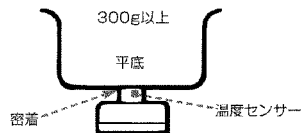
天ぷら油過熱防止機能  を正しく働かせるために以下の内容をお守りください。

### 調理油の量







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

### なべの重さとのせかた

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



### 温度センサーに適したなべ

なべなどの種類	油料理	その他料理 (煮ものなど)	備 考
鉄やアルミ製のなべ・大ぶらなべ フライパン 	○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく作動しますが、油の量が200ml以下の場合発火することがありますので注意してください。
ステンレスやホーロー製のフライパン なべ 	○	○	
中華なべ・打ち出しなべ 	○	○	
耐熱ガラス容器 土なべ 	×	○	油料理には適していません。温度センサーが正確に動きませんので火をつけたままにしておくと発火します。油料理には使用しないでください。
無水なべ・多層なべ 圧力なべ 	無水料理	—	油の量が200ml以下の場合発火することがあります。また、無水料理においてセンサーが正確に働かず消火する場合があります。その他の料理(煮ものなど)では調理中に消火したり焦げつきがひどくなる場合があります。
	無水料理以外	○	
焼網 	—	○	標準バーナーの高温調理モードで使用することができます。ただし、コンロで焼網を頻りに使用すると、ごとくやバーナーを早くいためたり、トッププレートのフッ素がはがれることがあります。

○: 適する    ×: 適さない

## 警告



**温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない**  
そのまま使用すると調理油が発火することがあります。



調理油の量  
200ml以上

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



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

## 高温調理機能(高温調理モード: 標準バーナーのみ)

揚げもの料理よりもさらに高温を必要とする料理(から焼きに近い焼きもの、いりもの、炒めもの料理や焼き網調理)などで途中消火した場合などに使用する機能です。

消火温度切替

250  300

## 注意



**揚げものの調理を行う際は、高温調理モードに入っていないことを確認する**

高温調理モードは焦げつき消火機能、天ぷら油過熱防止機能の「自動消火温度」設定が高くなっています。特に揚げものの調理に高温調理モードを使用しないでください。調理油が高温になり発火する恐れがあります。

**高温調理時は、小火→大火の切り替わり時に注意する**

高温調理モードでは、大火・小火を自動的に繰り返して高温状態を約40分間維持します。小さな鍋やフライパンでの調理では、小火から大火になったとき、炎が鍋の外へあふれることがありますので注意してください。

## ●コンロの使いかた

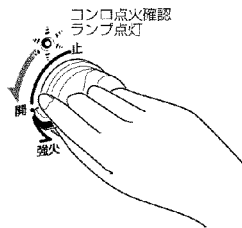
### ■操作の手順「大火力バーナー」

大火力バーナーには消し忘れタイマーがついていますので、約2時間連続使用すると自動消火します。🔔

## 1 準備

器具栓つまみの「止」を確認し、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。

## 2 点火



●コンロ器具栓つまみを左（「開」の方向）へゆっくりいっぱい回してください。途中で手を離すと点火しません。

※中火の状態で点火するため、点火時は「開」の位置までしか回りません。



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

●万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。

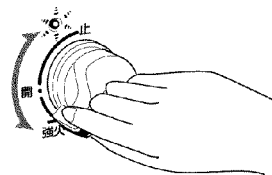
●長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

### お願い

#### 炎の形や色は？

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

## 3 火力調節



●コンロ器具栓つまみを「止」と「強火」の間でゆっくり回して適切な炎に加減してください。



●大火力バーナー器具栓つまみは点火時「開」までいっぱい回した状態から直接「強火」方向には回りません。点火後、器具栓つまみから一度手を離してから火力調節操作を行ってください。

●弱火にしすぎたり、早く火力調節をすると消火することがあります。

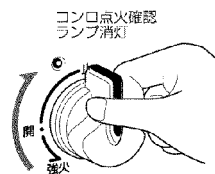
●弱火にしたときに、機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると、消火することがあります。

### ⚠注意

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



## 4 消火



●コンロ器具栓つまみを右にいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して、火が消えたことを確認してください。



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

### ⚠注意



使用中、使用直後はグリルとびらハンドルや器具栓つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。

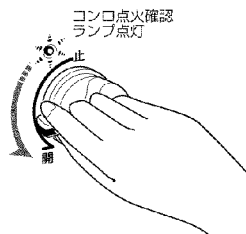
## 操作の手順「標準バーナー」

標準バーナーには消し忘れタイマーがついていますので、約2時間連続使用すると自動消火します。🔥

### 1 準備

器具栓つまみの「止」を確認し、機器下方またはとなり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。

### 2 点火



- コンロ器具栓つまみを左（「開」の方向）へゆっくりいっぱい回してください。途中で手を離すと点火しません。



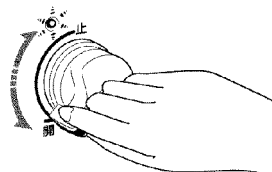
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。
- 長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

### お願い

#### 炎の形や色は？

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

### 3 火力調節



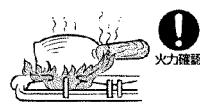
- コンロ器具栓つまみを「止」と「開」の間でゆっくり回して適切な炎に加減してください。



- 弱火にしすぎたり、早く火力調節をすると消火することがあります。
- 弱火にしたときに、機器下方のキャビネットとびらを早く開閉すると、消火することがあります。

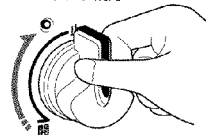
### △注意

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



### 4 消火

コンロ点火確認  
ランプ点灯



- コンロ器具栓つまみを右にいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して、火が消えたことを確認してください。



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

### △注意



燃焼禁止

使用中、使用直後はグリルとびらハンドル・操作部や器具栓つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。

## 標準バーナー操作部の使い方

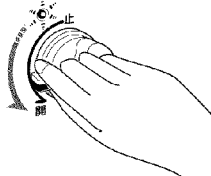


## 高温調理モード

※ソーセージやポークソーテ、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い調理に適しています。

### ① 点火

標準バーナーの点火操作をします。



### ② モード設定

高温調理キーを1度押します。

- 高温調理表示ランプが点灯します。

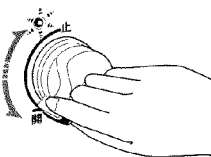


※自動消火温度の設定が通常の「自動判別モード」(約250℃)より高く(約300℃)なります。

### ③ 火力調節

調理に合わせて火力調節してください。

- 温度センサーの温度が上昇すると、大火・小火を繰り返して高温状態を維持します。



### 解除するとき

高温調理キーをもう1度押します。

- 高温調理モードが取り消され、「自動判別モード」に設定されます。(高温調理表示ランプが消灯します)
- 消火の操作をすると高温調理モードは取り消され表示ランプが消灯します。



## 自動判別モードについて

大火力バーナー・標準バーナーは通常、自動判別モードに設定されています。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)

標準バーナーは、高温調理キーを1度押すごとに自動判別モード→高温調理モード→自動判別モードと設定が切替えられます。

### お願い

- 高温調理モードで調理中、万一温度センサーの温度が異常に上昇すると安全のため自動消火します。器具栓つまみを消火の状態に戻し、温度センサーが冷えてから再び使用してください。
- 高温調理モードでは、大火・小火を自動的に繰り返して高温状態を維持します。小さな鍋やフライパンでの調理では、小火から大火になったとき、炎が鍋の外へあふれることがありますので注意してください。
- 熱変形して温度センサーと接触しないような焼網は使用しないでください。調理中に消火することがあります。

## △注意



揚げものの調理を行う際は、高温調理モードに入っていないことを確認してください。調理油が高温になり、発火する恐れがあります。

確認

# 使いかた

## ●グリルをお使いになる前から焼きをしましょう

グリルをはじめてお使いになる場合は必ず15分くらい から焼きをしてください。部品に付着した加工油を焼き切るため、このとき煙がでますが異常ではありません。  
(から焼きのとき必ず水(約200ml)を入れてください)

### △注意



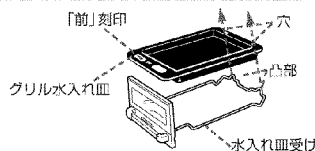
■から焼きするときはグリル庫内に異物がないことを確認して行う

確認

## ■グリルとびらの出し入れについて

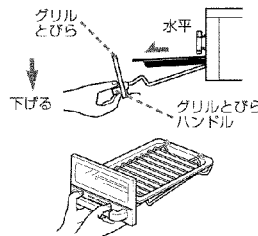
### セットのしかた

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



### 引き出ししかた

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



### 取り出すとき

- グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっばいに引き出し、両手で持ち上げて取り出してください。
- お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。

### △注意



グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引かしてから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。グリルとびらハンドルに上から手をかけていっばいまで引き出すとグリルとびらが下降した際の手がガラスに触れやけどをする場合があります。注意してください。



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



グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下しけがや やけどをする場合があります。必ずグリルとびらハンドルを持って取り出してください。

## ■グリルで上手に焼くには

### グリル焼網の高低

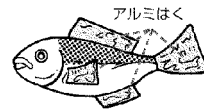
表裏に返すことで焼網の高さを変えることができます。焼きものの種類・大きさにより高低を選んでお使いください。



# 使いかた

## ヒレにはアルミはく

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



## グリル焼網に油

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

## 予熱が必要

あらかじめ3〜4分ほど予熱しておく、と、きれいに焼けます。



## 予熱を必要としないもの

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

### △警告



禁止

## ■グリル水入れ皿に水を入れずに使わない

続けて使用するときはそのつど脂を取り除き、水を入れてください。  
脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。

グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

## ■グリル水入れ皿に脂をためない

ご使用ごとにこまめに掃除しないと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

### △注意



禁止

## ■グリルとびらを開けたままグリルを使わない

グリルとびらを開けたままご使用になると、本体上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

## ■グリルとびらガラスに水をかけない

グリルとびらガラスが熱いときに水がかかると割れる恐れがあります。

## ■グリルお知らせブザー

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

## ■グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままですと自動消火する場合があります。(消火後、ブザーでお知らせします)

## ■グリル水切れセンサーが作動したら

すぐに器具枠つまみを回して消火の状態にしてください。  
再点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れしばらく待ってから点火操作をしてください。

## ■グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してから約21分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

## お願い

- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル消し忘れタイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

## ■グリル消し忘れタイマーが作動したら

- 使用中、火が消えブザーが鳴ったときは  
すぐに器具枠つまみを回して消火の状態にしてください。
- 再点火するときは  
再度点火操作を行ってください。

## ●グリルの使いかた

### ■操作の手順

グリル点火後約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせし、約21分連続使用すると消し忘れを防止するために自動消火します。

## 1 準備

- ①グリル器具栓つまみの「止」を確認し、機器下方またはとなり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。
- ②グリル水入れ皿に水(約200ml)を入れます。
  - 続けて使用する時は、そのつど水をたしてください。
  - から焼きのときも必ず水を入れてください。

## △注意



禁止

■グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れない

アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。



確認

■庫内に不要な物がないことを確かめる

グリル使用時は、グリル庫内に異物がないことを確認してから行ってください。

## 2 点火



- ①グリル器具栓つまみを押しながら左(「開」の方向)へゆっくりいっぱい回してください。途中で手を離すと点火しません。
- ②バーナーへ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。



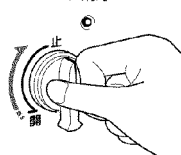
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再び点火操作をしてください。
- 長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
- グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。
- 焼き具合は、グリル焼網の高低や焼き時間などで調節してください。

## お願い

- グリルの火力は全開で使用してください。弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することがあります。
- グリルバーナーの赤熱面が極端に暗かったり、極端に火炎がでているときは使用を中止して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。

## 3 消火

グリル点火確認ランプ消灯



- グリル器具栓つまみを右へいっぱい(「止」の位置まで確実に)回して必ず火が消えたことを確認してください。

## △注意

■やけどに注意

使用中、使用直後は、グリルとびらハンドルや器具栓つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。やけどをする恐れがあります。



危険禁止



## ⚠ 警告



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

## ⚠ 注意



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

## 日常点検をしましょう

### 部品が正しくセットされていますか？

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

### つまり、たまり、汚れはありませんか？

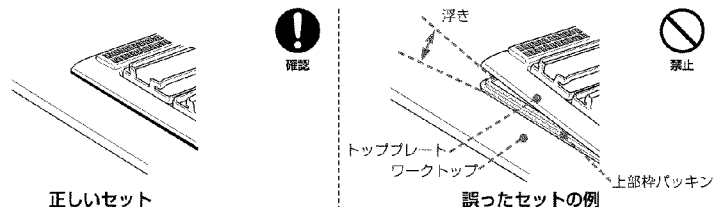
- ・バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- ・立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- ・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていますか。

### トッププレートが正しくセットされていますか？

## ⚠ 注意

### ■ トッププレートは確実に取り付け

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



## お手入れをしましょう

### 機器本体のお手入れ

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

### お願い

- 表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。
- 中性洗剤を直接機器本体にかけず必ず布に含ませてから使用してください。

### バーナーキャップのお手入れ

- ・バーナーキャップをはずして水洗いしてください。
- ・ブラシや針金などで目づまりを取り除いてください。



### お願い

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

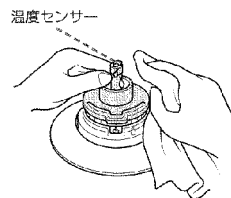
## ⚠ 注意



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

### 温度センサーのお手入れ

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



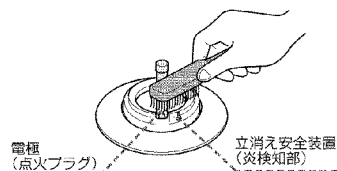
## ⚠ 注意

### ■ 温度センサーのお手入れはこまめに行う



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

## 立消え安全装置(炎検知部)、電極(点火プラグ)のお手入れ



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

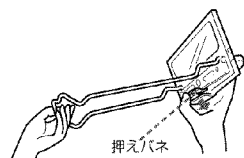
### お願い

- 固いブラシではけっしてあがかないでください。故障の原因となります。

## グリルとびらのお手入れ

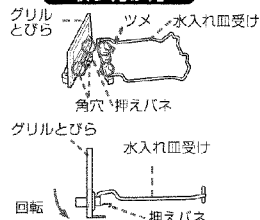
グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

### 取りはずし方



①押えバネを ② の方向に下げる。

### 取り付け方



①水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。

②①の方向に回転させる。  
③押えバネが水入れ皿受けに確実にハマっているが確認する。

## ⚠注意



### ■グリルとびら・グリルとびらガラスに傷をつけない

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

## グリル水切れセンサーのお手入れ

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



## フッ素コートトッププレートのお手入れ

- 表面が汚れたらそのつど中性洗剤(食器・野菜洗い用)や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい物で、お手入れしてください。汚れたままにしておきますとシミが残ることがあります。
- 汚れが簡単に落ちない場合は、中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などのやわらかい物で拭き取ってください。



### お願い

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

## ごとく・グリル水入れ皿・煮ごぼれカバーリングなどのホーロー部品のお手入れ

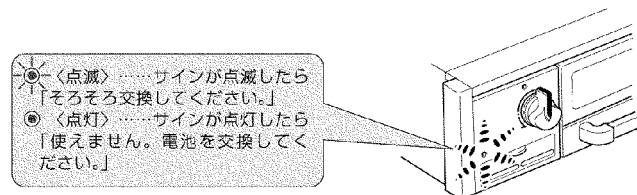
- 使用後そのつど台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)を含ませたスポンジたわしでお手入れをしてください。
- こげつき等により、特に汚れが落ちにくい場合は、スポンジやナイロンたわしにみがき粉やクレンザー(研磨材入り洗剤)をつけてお手入れした後、洗剤をしっかりと洗い流し、水気をふきとってください。

### お願い

- クレンザーやみがき粉には研磨材が配合されていますので、ごとく表面に多少のごすり傷がつくことがあります。また洗剤の液性はアルカリ性ですので、洗剤を十分に洗い流し、水気をふきとってください。洗剤が残っていると錆の発生の原因になります。
- 硬いもの(金属たわしなど)でお手入れをすると、ごとく表面のホーローがかけたり、ひっかき傷が残ることがあるので使用しないでください。

## 電池交換サインについて

- 乾電池の交換時期が近づくお知らせする電池交換サインが付いています。点滅したら新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を用意し点灯に変わったら交換してください。
- 電池の交換方法は ④ を参照してください。



- 点滅から点灯に変わると全てのバーナーは使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
- 乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなったときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。

## 注意ラベルについて

- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。
- 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、もよりの大阪ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

## 修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

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

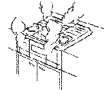
現 象	原 因	処 置	参 考 ペ ージ
点火しない 点火しにくい 点火してもすぐ消える	ガス栓の開き忘れ・開き不十分	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	18・20・26
	バーナーキャップの取付不良	浮き、傾きのないように正しくセットしてください。	11
	バーナーキャップの炎口部が水滴でふさがっている	炎口部の水滴をふきとってください。	29
	バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。	29
	点火プラグ・立消え安全装置(炎検知部)がぬれたり、汚れたりしている	点火プラグ・立消え安全装置(炎検知部)のお手入れをしてください。	29
	アルミはく製汁受け皿を使用している	アルミはく製汁受け皿を使用しないでください。	3
	乾電池が入っていない、または正しくセットされていない	＋、－を確認して正しくセットしてください。	12
	乾電池が消耗している	新しい電池と交換してください。	12
	配管の中に空気が残っている	点火操作をくり返してください。 ※設置時などは点火するまでしばらく時間がかかります	18・20・26
	炎が安定しない 炎が黄色い 異常音を立てて燃える 爆発的に点火する なべにススが付着する 使用中、炎が消える	バーナーキャップの取付不良 バーナーキャップ炎口づまり 立消え安全装置(炎検知部)がぬれたり、汚れたりしている	11 29 30
調理中に自動消火する 油温が高くなっても自動消火しない 点火してもすぐ消える	使用なべの形状、材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。	16
	なべ底や温度センサーの頭部の汚れ	なべ底や温度センサーを掃除してください。	15・29
	なべ底が凸凹している	底が平らな金属製のなべを使用してください。	7・17
	なべが焦げついたり、油の温度が高くなっている	水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。	14
	グリル	グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりかけている	25
	乾電池が正しくセットされていない	正しくセットしてください。	12
	乾電池が消耗している	新しい電池と交換してください。	12
	消し忘れタイマーの作動 (標準バーナー約2時間・グリル約21分)	続けて使用する場合は再点火してください。	18・20・26

## 安全装置が作動した場合の処置

安全装置が作動するとブザーでお知らせします。

ブザー音	内 容	処 置	参照ページ
ビー×5回	●立消え安全装置作動(コンロバーナー・グリル)	続けて使用する場合は再点火してください。	14
	●焦げつき消火機能作動、天ぷら油過熱防止機能作動(コンロバーナー)	続けて使用する場合は、やけどに注意して再点火してください。	14・15
	●消し忘れタイマー機能作動(コンロバーナー約2時間・グリル約21分)	続けて使用する場合は再点火してください。	15・25
	●グリル水切れセンサー作動	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまってから点火してください。	25
	●電池交換のお知らせ・電池交換サインの点灯	新しい乾電池に交換してください。	12・31
ビー連続	●温度センサーまたは電子ユニットの故障	ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	—

## こんな場合は故障ではありません

現 象	理 由
●はじめてグリルを使ったとき煙がでた 	●庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その加工油が焼けて煙がでます。 はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約5分くらいから焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、グリル内に異物がないことを確認してから行ってください。
●コンロバーナー消火時にボンという音がする	●火が消えた時の音で故障ではありません。
●炎が赤い	●グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分(ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなることがありますが異常ではありません。また加湿器を使用している場合にも同様に水分中のカルシウムにより炎が赤くなることがあります。
●点火後や消火後にキシミ音ができる	●加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音です。

- 点火の操作をしているとき「パチパチ」という放電とともに電池交換サインが薄く点滅することがありますが故障ではありません。
- 明一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回、点火操作を繰り返してください。

### お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



## 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、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

### 防熱板

- 設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、窓のように取り付け使用してください。

4015-0100-0205……側壁用 RB-60T……天井用  
4015-0100-0206……後壁用 RB-15T……天井用

### 中華なべ用補助ごとく

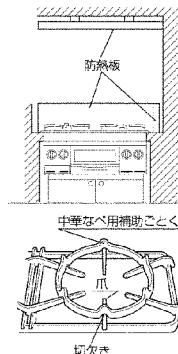
4015-0100-0350

- 中華なべを用いて料理するとき、なべの安定性をよくするために、ごとくの上にのせてお使いください。

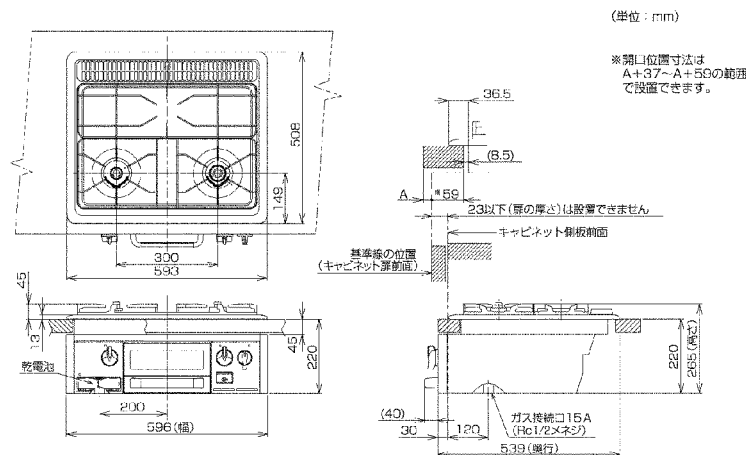
①切り欠きをごとくの爪にはめてください。

②ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。

また、センサー側のバーナーで使用する場合はなべ底にセンサーが密着していることを確認してください。



## 寸法図



## 仕様

品名	ビルトインコンロ	
	110-5100型	110-5101型
型式の呼び	RBG-20B5FTSK-L	RBG-20B5FTSK-R
型式名	RBG-20B5TSK	
質量(付属品含む)	17.5kg(付属品含む)	
外形寸法	高さ265mm×幅596mm×奥行539mm	
ガス接続	15A(1/2B) 銅管または金属可とう管	
電源	DC3.0V(単1形乾電池×2個)	
安全装置	立消え安全装置(全コンロ・グリル)、天ぷら油過熱防止機能(全コンロ)、グリル過熱防止センサー、消し忘れタイマー(全コンロ約2時間、グリル約21分)	
点火方式	連続スパーク点火式	
付属品	単1形乾電池(2)、取扱説明書、保証書、設置工事説明書	

使用ガスの種類 ガスグループ		1時間当りのガス消費量			全点火時 ガス消費量
		大火力バーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス	12A	4.30kW (3700kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	1.79kW (1540kcal/h)	8.51kW (7320kcal/h)
	13A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	1.92kW (1650kcal/h)	9.19kW (7900kcal/h)
LPガス		3.89kW (0.278kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	1.97kW (0.141kg/h)	8.23kW (0.59kg/h)