

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。

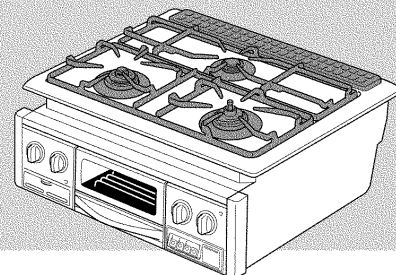
02.05.(00)
Y30R3TK-31A(00) ❶

ビルトインコンロ

110-6080型

予備ガスコンセント付

型式の呼び RBG-Y30R3FTK-L



取扱説明書

- ご使用前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよくご確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様にはさわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、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。

❶大阪ガス

安全上のご注意

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	13～26
●日常の点検とお手入れ	27～30
●故障かな？と思ったら	31～32
●長期間使用しない場合	33
●機器の設置	33
●アフターサービス	34
●消耗品	34
●別売部品のご紹介	35
●寸法図	35
●仕様	36

※ 罫内の数字はページを示しています。






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。

	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

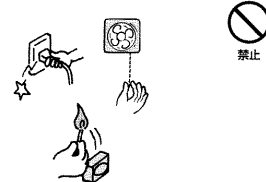
●絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
	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

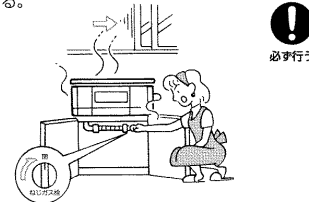
危険

■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。



- ①すぐに使用をやめガス栓（ねじガス栓）を開める。
- 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大阪ガスに連絡する。



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、爆発着火でやけどしたりすることがあります。

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求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

（例）銘板（12A・13Aの場合）

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

ガスグループ

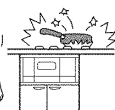
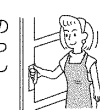


ガスの確認

- 火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

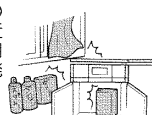
火災、機器焼損の原因になります。とくに天ぷらや揚げものの調理をしているときやグリルを消し忘れると、焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。

電話や来客の場合は、いったん火を消してください。



- 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

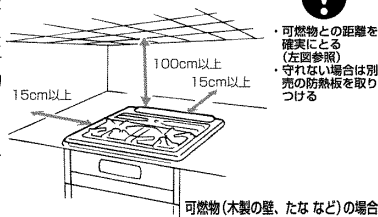
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジンなどの引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。火災・爆発をおこすことがあります。



- 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。また木製のような可燃物の壁にステンレス板などを、直接取り付けでご使用になっても、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。



- 機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

- ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

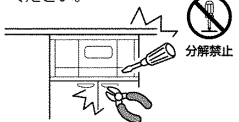


確認

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

- 機器に手を加えない

お手入れが必要なところ以外は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、販売店に相談してください。



- 排気口をふさがない

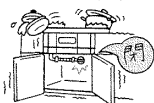
排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。また、フッ素コートトッププレートの表面が変色することがあります。



警告

- 異常時の処置

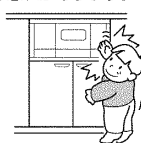
地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、ガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。『故障かな？』と思ったら、『』に従い処置をしてください。



使用を中止する

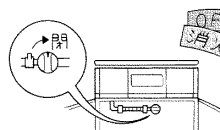
- 幼いお子様にはさわらせない

けがややけどをする恐れがあります。



- 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

- ごとくをはずして使用しない

- 市販の補助具（アルミはく製する受け、補助ごとく、いわゆる省エネごとくなど）は使用しない

この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。ごアルミはく製する受け、いわゆる省エネごとくをはず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表面が変色したり、はがれたりします。



禁止

注意

- 使用中は換気をする

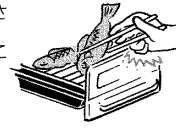
ご使用と同時に窓を開けたり、レンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気しないと一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、室内給気式（FE・CF）給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



レンジフードファンを回す窓をあける

- 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。

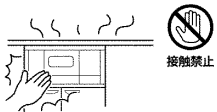


接触禁止

⚠ 注意

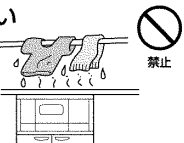
■ やけどに注意

使用中、使用直後は器具枠つまみ・標準バーナー操作部・グリルとびら取っ手・予備ガスコンセント部以外は高温です。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。



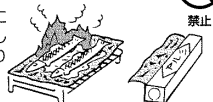
■ 調理以外に使わない

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。



■ 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。



■ 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。



■ グリルとびらガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

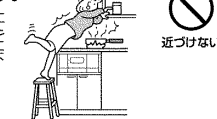
■ 使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。



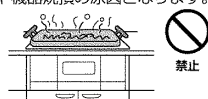
■ コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない

衣服に炎が移ったりして、やけどをする恐れがあります。



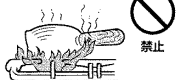
■ 炎をふさいだり、コンロをおおわない

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



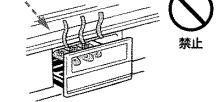
■ やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

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。



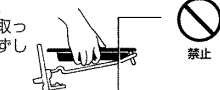
■ グリルとびらを開けたままグリルを使わない

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。



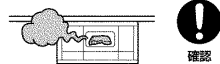
■ グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

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。ぬれぶきんなどで持ってもやけどの原因になります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。



■ 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ずやぶきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



■ 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。



⚠ 注意

■ 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たり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。



■ 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。



■ 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。



■ 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恐れがあります。



■ 強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかたり、点火不良と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・排気ガスなどが直接この機器に当たらないようにしてください。



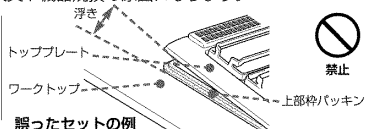
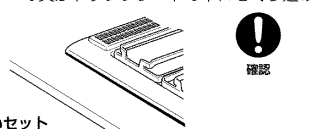
■ 丈夫で水平な場所に設置する

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。



■ トッププレートは確実に取り付け

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。



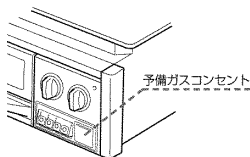
● お願い

- 使うバーナーの器具枠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、よくかき混ぜながら温めてください。
- 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
- 強化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、みそ汁が飛び出たり、なべがはねあがってびっくりかえることがあります。特に、だし入り豆苗(赤みそなど)に注意してください。
- 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思わぬ事故になります。



予備ガスコンセントについて 13

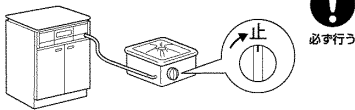
本機器には予備ガスコンセントが付いています。
ガスファンヒーターなどが使用できます。



警告

火災の恐れあり

本機器のガス栓（ねじガス栓）を閉じた後、再度使用する場合は予備ガスコンセントに接続されている機器のガス栓が閉じていることを確認してください。
立消え安全装置のついていないガス機器などの場合、ガスが漏出し、火災や思わぬ事故の原因になります。



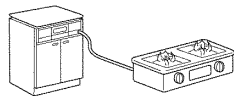
注意

大きなガス消費量のガス機器を接続しない

ガスヒューズ（過流出安全装置）が作動したり、ガス機器の性能が満足に出ない状態や燃焼不良の原因となります。



禁止



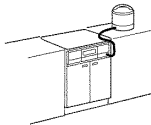
（使用できるガス機器の消費量は、
6.20kW (5300kcal/h) 以下です）

ワークトップの上で使用するガス機器を予備ガスコンセントに接続しない

キッチンのワークトップの上で使いになるガス機器（ガス炊飯器やガス高速オーブンなど）を予備ガスコンセントに接続しないでください。
ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）を引っかけたりすると接続されたガス機器が転倒・落下するなど、機器の損傷や火災・落下の恐れがあります。または、やけどやけがの原因になります。



禁止



ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）は機器の上を通したり、高温部に触れたりしない



禁止

ガス漏れや火災の恐れ、または思わぬ事故の原因となります。



ガスコードまたはガスソフトコード（ゴム管）は、ときどき点検する

ひび割れ、切傷、摩耗、折れ曲がりがないか点検してください。ガス漏れ・火災の恐れや接続したガス機器の不完全燃焼の原因になります。



点検する

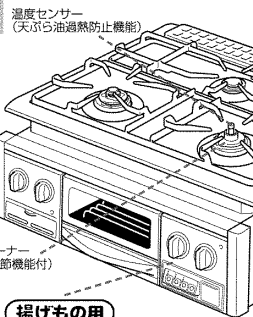


天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて 14

温度センサー付バーナー

標準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、フライなどの揚げ物の調理で、消し忘れなどによる調理油の異常過熱を防止する機能です。
温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。
このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。
また、温度調節機能付のため天ぷら、フライなどの揚げ物の調理時の油の温度を一定に保つことができます。揚げ物の調理の際にご使用ください。

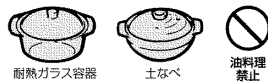
※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のように前面パネルに **揚げもの用** と表示してあります。



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

天ぷら油過熱防止機能が動かず、やけどや火災の原因になります。

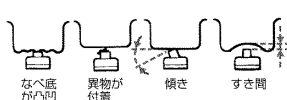


温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

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



禁止

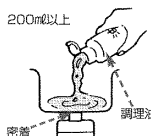


標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200ml以上で行う

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。



上下動を確認



温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底に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。

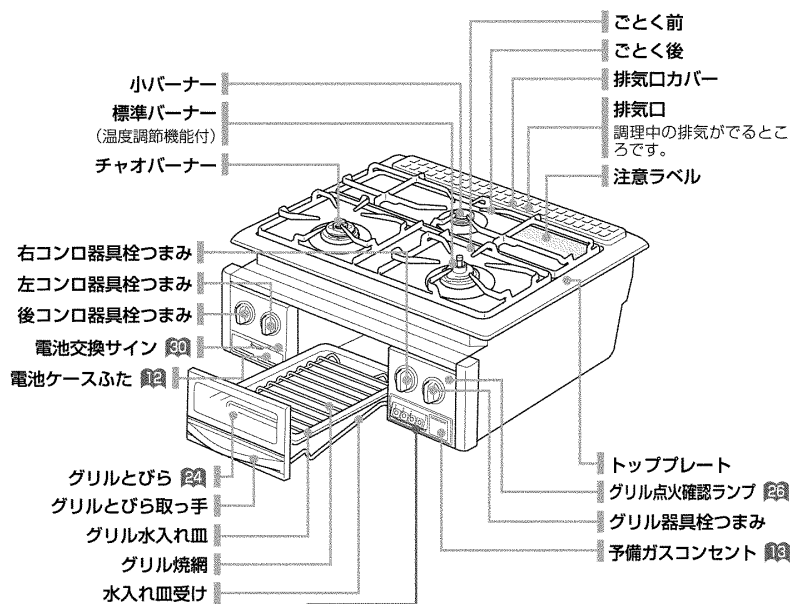


禁止



確認

※揚げ物の調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する



標準バーナー操作部

揚げもの設定温度表示ランプ
揚げもののモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

炊飯表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

タイマー表示ランプ
タイマーモード設定時に点灯します。

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



揚げものキー
揚げもののモード設定時に使用します。
■温度調節機能
天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。キーを押すごとにより160℃、180℃、200℃の3段階に温度を設定することができます。

炊飯キー
炊飯モード設定時に使用します。
■炊飯機能
炊飯時に使用するモードです。別売の炊飯専用釜をお使いいただく、上手に炊飯できます。キーを押すごとにより(洗米おき、洗米すぐ、おかし)の3つのモードに設定できます。

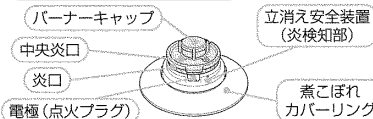
タイマーキー
タイマーモード設定時に使用します。
■湯わかし機能
沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、5分後に自動消火します。
■3分、10分タイマー機能
3分または10分を設定するとランプが点灯してから設定した時間になると自動消火します。

コンロ部

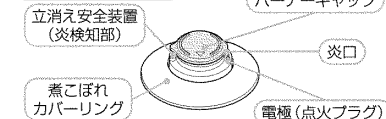
立消え安全装置

調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全機能です。

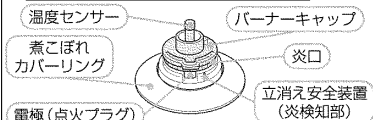
チャオバーナー



小バーナー

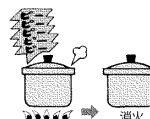


標準バーナー(温度調節機能付)



焦げつき自動消火機能

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。



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。



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

グリル水切れ検知センサー

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。



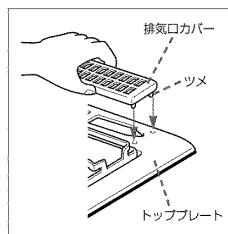
グリルとびら

- 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、お手入れも簡単になります。

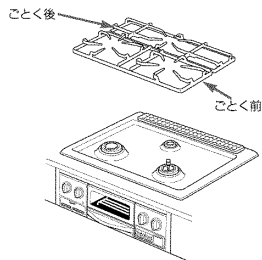
各部品のセット

排気口カバー

排気口カバーのツメをトッププレートに差し込んでください。



ごとく

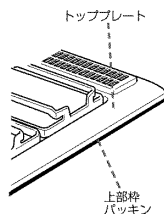
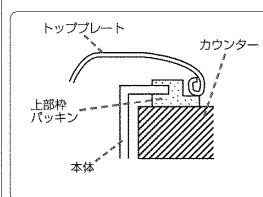


●ごとくの先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。

トッププレート

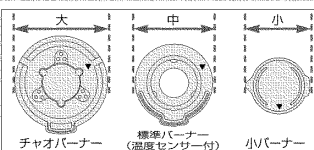
①上部枠パッキンが本体からはみ出していないか確認してください。上部枠パッキンがはみ出している場合は、本体側に押し込んでください。

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。セットがたい場合は、①をやり直してください。

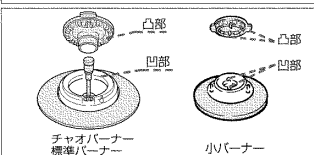


バーナーキャップ

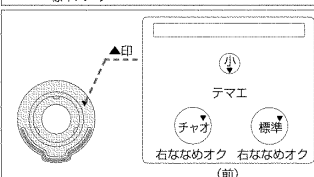
①バーナーキャップは3種類あります。



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。

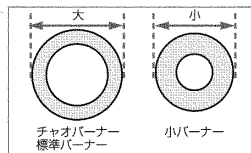


お願い

- 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

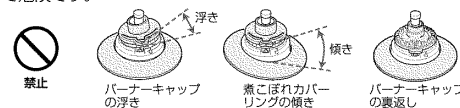
- ①煮こぼれカバーリングは2種類あります。
- ②煮こぼれカバーリングをバーナーにセットしてください。



△注意

■バーナーキャップ・煮こぼれカバーリングは確実に取り付ける

煮こぼれカバーリングが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けしないと、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。

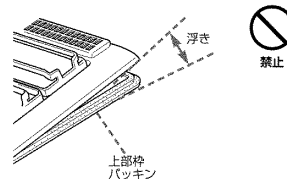


誤ったセットの例

△注意

■トッププレートは確実に取り付ける

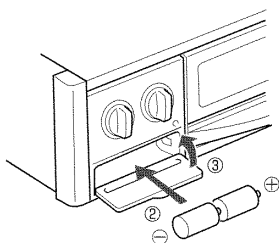
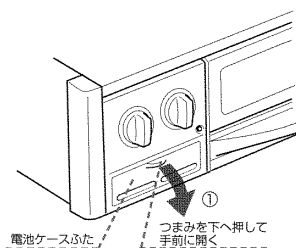
トッププレートが浮き上がっていると、炎がもぐりこんで火災や機器が焼損することがあります。



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、通常の使い方でも約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

●予備ガスコンセントの使いかた

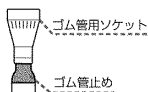
お使いになる前に

適用ガス機器

- ガスファンヒーターなどの一般家庭用ガス機器（表示ガス消費量6.20kW（5300kcal/h）以下）を使用してください。特に、大きなガス消費量（ガステーブルなど）のガス機器は点火不良や不完全燃焼などをおこし、思わぬ事故の原因となるため使用しないでください。

ガスソフトコード(ゴム管)について

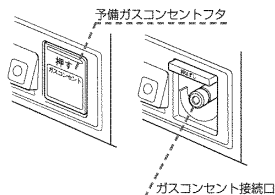
- ガスソフトコード(ゴム管)を使用する場合はゴム管用ソケットに差し込み、ゴム管止め(樹脂チューブ)で必ずとめてください。



予備ガスコンセントの使い方

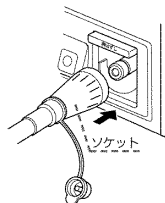
① 予備ガスコンセントのフタを開ける

- 予備ガスコンセントフタの「押す」の表示部を軽く押してフタを開けてください。



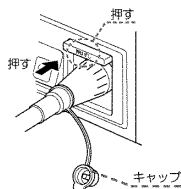
② ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)を接続する

- ガスコードまたは、ソケット付ガスソフトコード(ゴム管φ9.5mm)のソケット本体を持ちガスコンセント接続口に「カチッ」と音がするまで確実に差し込んでください。
 - ソケットを差し込むと自動的に予備ガスコンセントが「開」の状態になります。
- ※ガスソフトコード(ゴム管)を直接予備ガスコンセント接続口に接続しないでください。



③ ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)を取りはずす

- 予備ガスコンセントフタの「押はすし」表示部を押してください。ソケットが確実にはずれるまで予備ガスコンセントフタを押してください。
 - ソケットを取りはずすと自動的に予備ガスコンセントが「閉」の状態になります。
- ※ご使用後はソケットのキャップをしてください。
異物などが付着しますと、ガス漏れの原因になります。



お願い

ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)を使う際には、ガスコードやゴム管用ソケット(カチッ)の取扱説明書の指示に従ってください。

お願い

- ガスソフトコード(ゴム管)の長さは3m以下のものを使用してください。
3mを超すものを使用するとガス流量不足となり、接続されたガス機器の性能が不十分な場合や万一ガスソフトコードのはずれなどにより多量のガスが流れた時など予備ガスコンセントのヒューズ(過流出安全装置)が働かない場合があります。
- 予備ガスコンセントは清潔に使用してください。溶剤(シンナー、ベンジンなど)、クレンザーは使用しないでください。
- 「ヒューズ」とは……ガスソフトコードのはずれなどにより多量のガスが流出したとき、安全のためガスをしゃ断する装置(過流出安全装置)のこと。

△注意

- ヒューズ(過流出安全装置)が作動した場合は使用を中止する。
万一、ヒューズが作動し、ガスが止まった場合やガス臭い場合はご使用のガス機器の器具栓及びガス栓(ねじガス栓)を「全閉」にした後、ソケットをはずし予備ガスコンセント、ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)およびガス機器に異常がないか調べた後、再度接続してください。(働いたヒューズはリセットされます。)
- それでもガスが止まったりガス臭い場合は、ソケットをはずし、機器のガス栓(ねじガス栓)を閉じた状態で買い上げの販売店または、大阪ガスに連絡してください。
- 予備ガスコンセントに衝撃を加えて傷をつけたり、異物を付着させたりしない。
- ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)などの絡み足し、二又分岐などしない。
ガス漏れのおそれがあります。
- ガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)を無理に引っ張らない。
ガス漏れの原因になります。
- 予備ガスコンセントとこの予備ガスコンセントを使用するガス機器の接続は、ガスコードまたはソケット付ガスソフトコード(ゴム管)以外は使用しない。
使用しているガス機器により使用ガス機器側の接続具は異なりますので注意してください。
- 長期間ガスを使用しないときには、ガスコード(またはガスソフトコード)をはずし、予備ガスコンセントのふたを閉じておいてください。

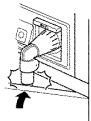
- ビルトインオープン(庫内容量44ℓタイプの機種)と設置した場合や本機器下方のキャビネットの形態(スライド式や右開きタイプなど)によってはL型タイプของガスコードまたはゴム管用ソケットを使用しないでください。また、右下図のようなガス栓側ソケットが回転するタイプのガスコードでは下方へのL形状の取り出し(接続)をしないでください。
とびらの開閉時にガスコードまたはガスソフトコード(ゴム管)にあたり、接続具が損傷し、ガス漏れのおそれがあります。
尚、上記以外の場合でL型タイプのガスコードまたはゴム管用ソケットを使用する場合は、ガスコードまたは、ガスソフトコードにとびで強くあてたり、はさみ込んだりしないように注意してください。



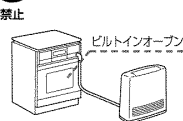
禁止



禁止



禁止

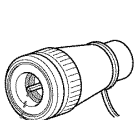


ビルトインオープン
ソケットは自在型。
ガス栓からの取り出し方向は自由に
変えられます。

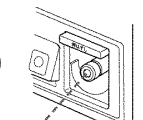


確認

- 予備ガスコンセント接続口やソケット内部に異物の付着がないことを確認する
予備ガスコンセントをお使いの場合、コンセント継手(カチット)のソケット内部及びガスコンセント接続口に異物(ご飯粒、天ぷらかす、綿ぼり等)の付着がないことを確認してから接続してください。異物等が付着したまま接続されますと、ガス漏れの原因になります。



ソケット内部

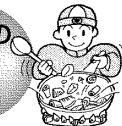


ガスコンセント接続口

●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



強火で手早く

火力の強いチャオバーナーが便利です。

強火から中火に

強火で煮立てて、後は中火で煮ましましょう。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きどき確認をお忘れなく。

弱火で長時間

煮込めば煮込みほど味わいが深まります。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つ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

チャオバーナー

- ・大量の煮もの・煮こみ料理
- ・強い火力を必要とする調理
- ・焼きもの料理や炒めもの料理など高温を必要とする調理
- ・冷凍食品の加熱調理

標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)

- ・天ぷら、フライなど揚げもの調理
- ・炊飯
- ・煮もの、煮こみ料理

小バーナー

- ・コーヒーの保温や弱い火力を必要とする調理

●こんなときにはコンロを使いわけてください。

1. 炒めもの料理などで、途中消火する場合はチャオバーナーを使う
●標準バーナーには、天ぷら油過熱防止機能が付いており、なべ底の温度を検知すると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、高い温度を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますので、チャオバーナーをご使用ください。
2. 冷凍食品の加熱調理で、途中消火する場合はチャオバーナーまたは小バーナーを使う
●冷凍食品(うどん、そばなどのなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなど、なべごと凍らせた場合など)は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく動かし消火することがあるので、チャオバーナーまたは小バーナーをお使いください。
3. 揚げものの調理をする場合は標準バーナーを使う
●揚げものの調理をされるときは、標準バーナーの揚げものモード(温度調節機能)をご使用ください。温度設定をする、設定温度を一定に保つことができます。

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などが汚れます。
・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. コンロで焼網は使わないでください。
ごとくやバーナー部を早くいためます。また、フッ素コート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。
4. 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。
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る安全装置です。(標準バーナー及びグリルの場合はプザーでお知らせします)

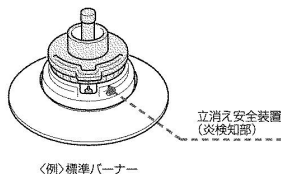
立消え安全装置が作動したら

■使用中、火が消えたときは

安全装置が働いてガスが止まるまですこ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

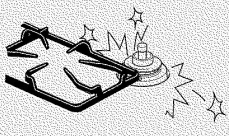
周囲の生ガスがなくなるまでしばらく待つて、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから再度点火操作を行ってください。



〈例〉標準バーナー

お願い

- 立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとの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(標準バーナーのみ)

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「強火」↔「弱火」をくり返し、消火や油が発火しないように自動的に火力調節し、この状態が約5分続くと、自動消火し、プザーでお知らせする機能です。(油から煙が出る場合があります)

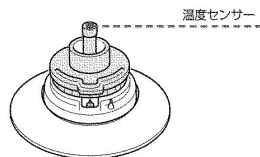
天ぷら油過熱防止機能が作動したら

■使用中、火が消えプ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、ポークソーテ、ホイルのつまみ焼きなど、から焼きに近い調理は天ぷら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ことと消火を防ぐことができます。
- かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は、天ぷら油過熱防止機能が働き、消火することがありますので揚げもののモードをお使いください。【2】
- 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、チャオバーナーを使用してください。

△注意



揚げものの調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する

●コンロをお使いになる前に

焦げつき自動消火機能(標準バーナーのみ)

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、プザーでお知らせする機能です。

焦げつき自動消火機能が作動したら

■使用中、火が消えプ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場合があります。
- なべを持ち上げたり、ごときから浮かせて調理しますと焦げつき自動消火機能が働き、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、焦げつき自動消火機能が働き、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、フライパンを使用した とりのもも焼きなど焦げつき自動消火機能が働き、消火する場合は再点火してください。

△注意

■温度センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない

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



お願い

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

●コンロ消し忘れタイマー(標準バーナーのみ)

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、プ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、火が消えプ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

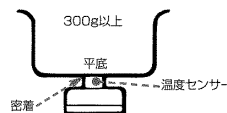
再度点火操作を行ってください。

標準バーナー(温度調節機能付)の使い方

天ぷら油過熱防止機能 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 (揚げものなど)	その他料理 (煮ものなど)	温度調節機能	
			揚げもの	湯かけし
アルミ製	○	○	× (設定温度と油の温度が異なる場合があります)	○ (水の量: 500ml~2ℓ)
鉄、ステンレス ホーロー製	○	○	○ (油の量: 200ml以上)	○ (水の量: 500ml~2ℓ)
底の平らな鉄製中華なべ (フライパン)	○	○	○ (油の量: 200ml以上)	
底の丸い中華なべ、底の白した打出しなべ、ステンレス製フライパン	× (油料理には適していません)	○	× (油料理には適していません)	
土なべ 耐熱ガラス容器 圧力なべ	× (油料理には適していません)	○	× (油料理には適していません) (煮沸前に沸騰を検出する場合があります)	× (水の量: 500ml~2ℓ)
黒なべ 多層なべ	○	○	× (設定温度と油の温度が異なる場合があります)	○ (水の量: 500ml~2ℓ)
やかん				○ (水の量: 500ml~2ℓ)
陶鍋		× (途中消火したり、こくバーナーを抜いたため)		

○: 適する ×: 適さない (温度を正しく検知しない場合あり)
炊飯に適したなべについては を参照ください。

警告



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



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



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。

炊飯機能(標準バーナーのみ)

この炊飯機能には、炊飯前にお米を水に浸しておいてから炊飯する「洗米おき」モードと、お急ぎの場合には洗米してからすぐに炊飯できる「洗米すぐ」モードと、さらに「おかゆ」モードがあります。
炊飯機能でおいしく炊飯するために以下の内容を行ってください。

お米の準備

洗米



- 「洗米おき」、「洗米すぐ」モードの炊飯量は1合～5合です。5合を超える炊飯量の場合は、炊飯できません。
- お手持ちの計量カップ(180ml用)でお米を正しく計り、こみ、ぬかなどを洗い流しながら手早くとぎあげます。一度水につけたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉末などが混じって炊飯されると風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
- 無洗米をご使用の場合は表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまると生炊けの原因になります。またお米には気泡が付着していますので水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

「洗米おき」、「洗米すぐ」モードの場合

水加減

米180ml～1合(150g)に対し	水約300ml
米270ml～1.5合(225g)に対し	水約390ml
米360ml～2合(300g)に対し	水約480ml
米450ml～2.5合(375g)に対し	水約580ml
米540ml～3合(450g)に対し	水約670ml
米720ml～4合(600g)に対し	水約930ml
米900ml～5合(750g)に対し	水約1130ml

炊飯前にお米を水に浸しておく時間

	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽米	60分以上	90分以上
精米		
輸入米		

「おかゆ」モードの場合

「おかゆ」モードはお米からおかゆをつくる機能です。炊きあがったごはんからおかゆをつくる場合は、自動判別モード(とりけしキー)で手動にて「炊飯」モードを使わず、調理してください。

水加減

	全がゆ	7分がゆ
米 45ml～0.25合(38g)に対し	水約360ml	水約470ml
米 90ml～0.5合(75g)に対し	水約540ml	水約630ml
米180ml～1合(150g)に対し	水約900ml	水約1260ml

- 水加減は目安です。新米・古米またはかため、やわらかめなど好みによって水を加減してください。
- 無洗米の場合は、すこし水を多め(約3%)に入れてください。
- 炊き込みご飯の場合は、お米と具を加えた重量に対して水を加えます。
- 別売の炊飯専用釜 では、5合まで炊飯することができません。但し米の質、水量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。

1. 「洗米おき」モードの場合
 - 水加減後、必ずお米を水に浸してから炊飯します。
 2. 「洗米すぐ」モードの場合
 - お急ぎの場合等、洗米してから水加減後すぐに炊飯します。
- 古米や麦ごはんなどは60分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
●洗米後、すぐに炊飯しない場合は、必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。

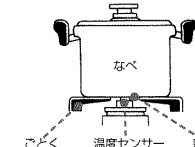


- 水のかわりにだし汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 加熱途中でかき混ぜすぎると米粒がつぶれ粘りが出たり、焦げつきやすくなります。
- 最初から塩を加えると、米粒がつぶれ、のり状になるので、出来上がる直前が良いでしょう。

炊飯に適したなべ

なべ	洗米おき	洗米すぐ	おかゆ	備考
別売の炊飯専用釜	○	○	○	炊飯専用釜の取扱説明書をよくお読みください。
アルミ製なべ	○	○	○	薄手の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	×	○	洗米すぐの場合は焦げつく場合があります。
土なべ、ガラスなべ	×	×	○	なべの形状によっては吹きこぼれたり、うまくできない場合があります。

なべのセット



- 水に浸したお米の入ったなべにふたをして、こく、温度センサーに正しくセットします。



1. こんな場合はご飯が固くなったり、焦げたりします。
 - ふたとなべにすきまがある(蒸気が抜ける)場合
 - ふたが軽い場合
 - なべが浅い場合
 - ふきこぼれた場合
2. なべの端部の高さが低い場合は、吹きこぼれやすくなります。
3. 「おかゆ」モードで吹きこぼれる場合は、ふたをすらしたり、もちあげるなど工夫してください。またふたをすらす場合は、水の量を一覧表よりやや多めにしてください。

お願い

- 温度センサーの上面に水、米粒などの異物がいないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部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。
- 2度炊きやあたためなおしは自動消火しないため焦げつきます。

●コンロを使いましょう

操作の手順

1 準備

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。🔥

2 点火

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。

①コンロ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に回してください。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てから手を離してください。

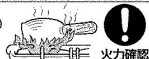
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全方放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなしてから再度点火操作をしてください。
- 長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するときには、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
- 点火時や弱火にしたとき、チャオバーナーの中央炎口部の火が消えることがあります異常ではありません。

●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。



●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



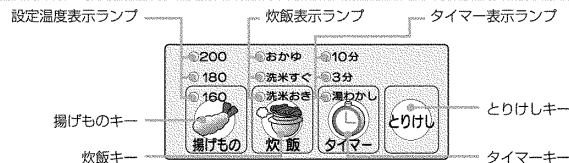
使用中、使用直後はグリルとびら取っ手・器具栓つまみ・標準バーナー操作部・予備ガスコンセント部以外の部分は高温ですのでさわらないでください。

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、ふそろい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。🔥

標準バーナー操作部の使い方



揚げもののモード

1. 点火

標準バーナーの点火操作をします。🔥

●火力は全開でお使いください。

2. モード設定

揚げもののキーを押します。

●揚げものの設定温度表示ランプが点灯します。

※揚げもののキーの1回目の操作時は、180℃に設定されてます。

3. 温度セット

揚げもののキーを押して温度を合わせます。

●揚げもののキーを1度押すごとに、180℃→200℃→160℃というように温度が切り替わります。

●調理の途中でも設定温度（調理の目安）

を変えることができます。

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

4. 調理

①油が設定された温度になるとブザーで「ビビビッ」とお知らせします。

②調理を始めてください。

●あとは自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

解除するとき

とりけしキーを押します。

●揚げもののモードが取り消され、自動判別モード🔥に設定されます。



- 揚げもののモードの温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって多少設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。
- 油の量は0.8～1ℓが適量です。油量が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

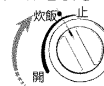
炊飯モード

①. 点 火



標準バーナーの点火操作をします。②0

②. 火力調節



器具栓つまみを必ずパネルに表示してある「炊飯」の位置に合わせます。



●炊飯位置に合わせないと、吹きこぼれたり、上手に炊飯できません。

③. モード設定



炊飯キーを押します。
●洗米おきモードに設定され、洗米おきランプが点灯します。
※炊飯キーを押すごとに 洗米おき→洗米すぐ→おかゆ というように

モードと炊飯表示ランプが切り替わります。
●炊飯の途中からのモード切り替えはできない場合があります。
●器具栓つまみを炊飯位置に設定後、できるだけ早く炊飯キーを押して炊飯モードにしてください。
●「洗米おき」モードで3合(450g)炊飯の場合、通常で約20分で炊き上がります。
●「おかゆ」モードの場合、約40～50分で炊き上がります。

④. 炊 飯

①炊き上がりますと、自動で消火し、炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせしますので必ず器具栓つまみを「止」の位置まで戻してください。
②炊き上がり後は必ずそのまま10～15分程度待ちます。
●むらしが終わるまでふたを開けないでください。
●むらし後、ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。
(「おかゆ」モードの場合はむらしの必要はありません)

解除するとき



とりけしキーを押します。
●炊飯モードが取り消され、自動判別モード ②3 に設定されます。
●別売の炊飯専用釜 ②3 をお使いいただくと上手に炊飯することができます。
●炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

タイマーモード(湯わかしモードの場合)

①. 点 火



標準バーナーの点火操作をします。②0

●火力は全開でお使いください。

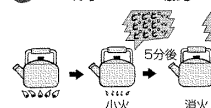
②. モード設定



タイマーキーを押します。
●湯わかしモードに設定され、湯わかしランプが点灯します。
※タイマーキーを押すごとに 湯わかし→3分→10分 というようにモ

ードとタイマー表示ランプが切り替わります。

③. 沸 騰



①沸騰温度になるとブザーで「ビビビッ」とお知らせし、小火になります。
②そのままにしておきますと5分後にブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火しますので、必ず器具栓つまみを「止」の位置まで戻してください。
●沸騰してからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

解除するとき



とりけしキーを押します。
●タイマーモードが取り消され、自動判別モードに設定されます。
●底の平らな金属製のやかんやなべを使ってください。
●沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり水や具を入れたりしないでください。
温度センサーが正しく働かない場合があります。
●一度沸かしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
●なべの材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合があります。

タイマーモード(3分、10分モードの場合)

①. 点 火



標準バーナーの点火操作をします。②0

●火力は調理にあわせてお使いください。

②. モード設定



タイマーキーを押します。
●2回押すと3分モードに設定され、3分ランプが点灯します。
※タイマーキーを押すごとに 湯わかし→3分→10分 というようにモ

ードとタイマー表示ランプが切り替わります。
●タイマー表示ランプが点灯したときからタイマーが働きます。
●タイマーの途中でタイマーキーを押すと再度タイマー表示ランプが点灯したときから設定時間タイマーが働きます。

③. 調理終了

●調理終了30秒前になると「ビビビッ」とお知らせしてタイマー表示ランプが点滅に変わります。
●タイマー表示ランプが点滅に変わり、自動消火する前にタイマーキーを押すと、点滅が点灯に変わり、設定時間が延長されます。この場合使用中のタイマーだけが延長され、他のモードには切り替わりません。
●設定時間が終了するとブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火しますので、必ず器具栓つまみを「止」の位置まで戻してください。

解除するとき



とりけしキーを押します。
●タイマーモードが取り消され、自動判別モードに設定されます。

自動判別モード

各モードを使用中、とりけしキーを押すと自動判別モードに設定されます。自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき自動消火機能やたが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)
点火初期は、自動判別モードに設定されています。また、タイマーモード(3分、10分)を使用中も自動判別モードが働きます。

●グリルをお使いになる前に

から焼きをしましょう

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

⚠注意

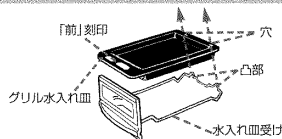


■から焼きするときはグリル庫内に異物がないことを確認して使用する

グリルとびらの出し入れについて

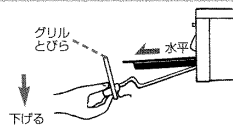
セットのしかた

- 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。



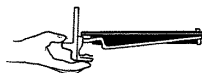
引き出ししかた

- グリルとびらを水平に止まるところまでゆっくりいっぱいに引き出すと、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。そのままの状態で止まりますので、焼きものの出し入れ、返し、確認が容易にできます。



取り出すとき

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



⚠注意



グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。



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



グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下しけがや やけどをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り出してください。

グリルで上手に焼くには

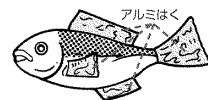
グリル焼網の高低

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



ヒレにはアルミはく

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



予熱が必要

あらかじめ3〜4分ほど予熱しておくとし、きれいに焼けます。

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



■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



■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「ビピッ」が1回鳴りグリル使用中であることをお知らせします。

グリル水切れ検知センサー

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)

グリル水切れ検知センサーが作動したら

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、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。

使いかた

●グリルを使いましょう


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

 ■グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れない
アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります。

 ■庫内に不要な物が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に回してください。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。

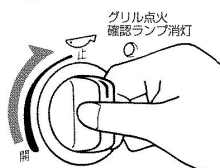


- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 万一点火しないときは、器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再び点火操作をしてください。
- 長期間使用していなかったり朝一番などはじめて点火するとき、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
- グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。
- 焼き具合は、グリル焼網の高低や焼き時間などで調節してください。

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、グリルとびら取っ手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。

日常の点検とお手入れ

⚠ 警告



分解禁止

- 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



確認

- ・ 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をはめて行ってください。（グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください）
- ・ 点検・お手入れ後は、機器内及びグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

- ・ バーナーキャップ、煮こぼれカパーリング、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？

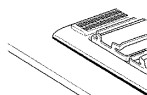
- ・ バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていませんか？ 📖
- ・ 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか？ 📖
- ・ グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか？ 📖

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る

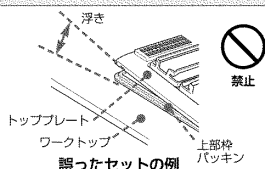
トッププレートがワークトップから浮き上がらないように正しくセットされた状態でお使いください。



正しいセット



確認



誤ったセットの例

お手入れをしましょう

機器本体のお手入れ

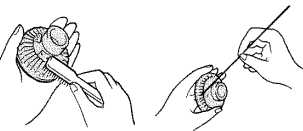
- ・ 乾いた布でふいてください。
- ・ 汚れのひどいときは、中性洗剤（食器・野菜洗い用）で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

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に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。
- ブラシやキリ状のもの(クギなど)で目づまりを取り除いてください。



お願い

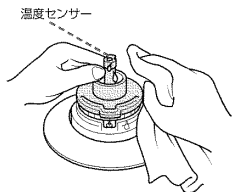
- バーナーキャップの表面は黒色の塗装がしてあります。金属たわしや、ナイロンたわしなどの固いものは、表面の塗装を傷つけますので使用しないでください。
- アルカリ性洗剤を使用しますと色落ちしたり、塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。但し、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます。
- 目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因となります。早めに掃除してください。
- バーナーキャップは、正しくセットしてください。

⚠️ 注意

- 確認** 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

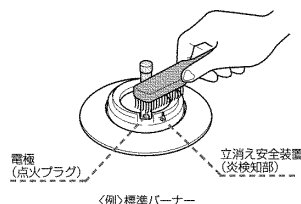
- 温度センサーのお手入れはこまめに行う**
温度センサーが汚れていると天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。また、上下にスムーズに動くことを確認してください。

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)についた煮こぼれなどの汚れは布でふきとってください。(煮こぼれしたときなどは、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みがかないでください。故障の原因となります。

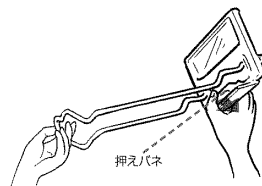


〈例〉標準バーナー

グリルとびらのお手入れ

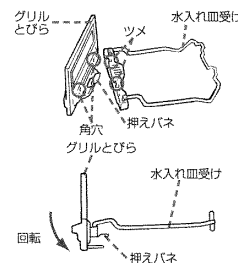
グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

取りはずし方



① 押えバネを ㊦ の方向に下げる。

取り付け方



- ① 水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
- ② ㊦ の方向に回転させる。
- ③ 押えバネが水入れ皿受けに確実にハマっているか確認する。

⚠️ 注意

- 禁止** ■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。

グリル水切れ検知センサーのお手入れ

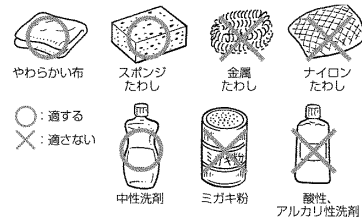
水切れ検知センサーの頭部についた脂やゴミは、水に浸し固くしぼった布でふきとってください。



水切れ検知センサー
(グリル水入れ皿を取りはずすと、左の奥にあります)

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。

日常の点検とお手入れ

ごとく・グリル水入れ皿・煮こぼれカバーリングなどのホーロー部品のお手入れ

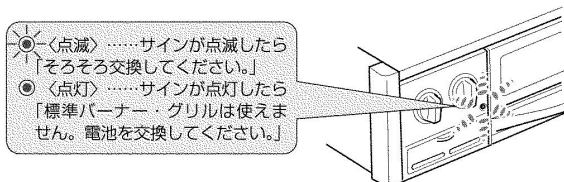
- 使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをしてください。（お手入れをしないと、汚れが焼きつくことがありますのでこまめにお手入れしてください。）
- こげつき等により、特に汚れが落ちにくい場合は、スポンジやナイロンたわしにみがき粉やクレンザー（研磨材入り洗剤）をつけてお手入れした後、洗剤をしっかりと洗い流し、水気をふきとってください。

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こ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と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12を参照してください。



- 点滅から点灯に変わると標準バーナー・グリル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。
- 電池交換サインは、標準バーナーまたはグリルを使用しているときに作動します。他のコンロのみを使用している場合は、乾電池の容量が少なくなっても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
- 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。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

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

現 象	原 因	処 置	参照ページ
点火しない 点火にくい 点火してもすぐ消える	ガス栓の開き忘れ	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	20・26
	バーナーキャップの取付け不良	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。	28
	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。	28
	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。	28
	アルミはく製する受け皿を使用している	アルミはく製する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	＋、－方向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・30
炎が安定しない 炎が黄色い 異常音をたてて燃える 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	配管の中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※設置時などは点火するまでしばらく時間がかります。	20・26
	バーナーキャップの取付け不良	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づまり	炎口を掃除してください。	28
	立消え安全装置(炎検知部)がぬれたり、汚れたりしている	立消え安全装置(炎検知部)のお手入れをしてください。	28
標準バーナー(温度センサー付)使用中… ・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。	18
	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。	28
	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。	18
	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。	16・17
	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・30
	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
調理中に消火する (標準バーナー・グリル)	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。	20・26
	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	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから再点火してください。	25
上手に炊飯できない (標準バーナー)	火力調節が適切でない	火力を炊飯の位置に正しくセットし炊飯をやりなおしてください。	22
	使用なべの形状、材質が適していない	「炊飯機能(標準バーナーのみ)」を参照してください。	18
予備ガスコンセントの ガスがない	ガス栓の開き忘れ	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	20・26
	ヒューズ(過流出安全装置)が作動している	「ヒューズ(過流出安全装置)が作動した場合」を参照してください。	14

故障かな？と思ったら

こんな場合は故障ではありません

現 象	理 由
●はじめてグリルを使ったとき煙がでた	●庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その加工油が焼けて煙がでます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約15分くらいから焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、グリル内に異物がないことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿に水(約200cc)を入れてから点火してください。
●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場合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。
- 朝一番など、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。
- ごくごく先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。

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。

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	表 示	内 容	処 置	参照ページ
ビー×3回	 湯わかしの炊飯タイマー <点滅>	●立消え安全装置作動(標準バーナー)	続けて使用する場合は再点火してください。	16
	グリル点火確認ランプ「ピカピカッ、ピカピカッ、…」と点滅 電池交換サイン<点灯>	●立消え安全装置作動(グリル) ●電池交換のお知らせ	続けて使用する場合は再点火してください。 新しい乾電池に交換してください。	16 12・30
ビー×5回	 湯わかしの炊飯タイマー <点滅>	●焦げつき自動消火機能作動、天ぷら油過熱防止機能作動(標準バーナー)	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。	16・17
		●ガラスなべ・土なべを使用して炊飯ができない場合	なべを変えて炊飯をやり直してください。	18
ビー×1回(約2秒)	 湯わかしの炊飯タイマー <点滅>	●標準バーナー消し忘れタイマー機能作動(約2時間)	続けて使用する場合は再点火してください。	17・25
	グリル点火確認ランプ「ピカッ、ピカッ、…」と点滅	●グリル消し忘れタイマー機能作動(約21分)		
ビー連続	 湯わかしの炊飯タイマー <点滅> グリル点火確認ランプ「ピカピカッ、ピカピカッ、…」と点滅	●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。	—

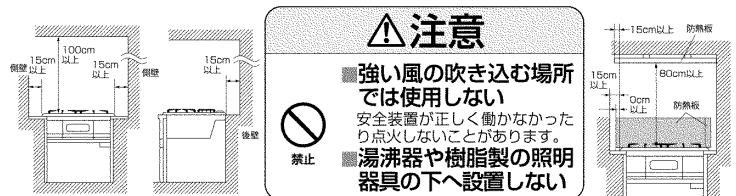
長期間使用しない場合

- 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。
- お手入れをしておく次回使用するときに便利です。

機器の設置

本体と壁との間はあけてください

- 機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃物の壁から15cm以上離してください。



不燃材料以外の材料による仕上げをした壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

- 防熱板を右上図のように取り付けてください。(詳しくは付属の設置工事説明書を参照してください)
- 調理台・流し台の側面などが木製などの可燃物で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
- 防熱板については、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスへご相談ください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

アフターサービス

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●サービス(点検・修理)を依頼される前に

「故障かな?と思ったら」図1の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、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。

- 品名……………ビルトインコンロ
- 品番……………電池ケースふたおよび本体右側面の内側に表示してあります。
- 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
- お客様名、住所、電話番号

例

(N)110-6080(U)

大阪ガス株式会社
21-080-02-00290

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、買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

●保証期間中は……

保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されると、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●保証期間経過後の故障修理について

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

消耗品 (お客様にて取り替え可能な消耗部品)

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。

消費品		品 番	現金標準価格	110-6080型	部品コード
ごとか	前		¥3,000		(1)110-5071-0001
	後		¥2,800		(1)110-5071-0002
煮こぼれカバーリング	チャオ・標準バーナー用		¥ 500		(1)110-5071-0003
	小バーナー用		¥ 300		(1)110-5071-0004
バーナーキャップ	チャオバーナー用		¥1,200		(1)110-5071-0125
	標準バーナー用		¥1,100		(1)110-5071-0111
グリル水入れ皿			¥ 500		(1)010-0521-0138
	小バーナー用		¥ 700		(1)110-5071-0009
グリル焼網			¥ 550		(1)010-0575-0010

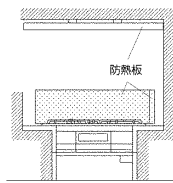
(2002年6月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください)

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。

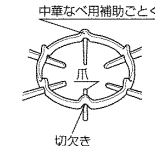
防熱板

- 設置場所、木製などの可燃物の壁(ステンレス板などを張りつけたものも含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
(4)015-0100-0205……………側壁用 RB-60T……………天井用
(4)015-0100-0206……………後壁用 RB-15T……………天井用補助



中華なべ用補助ごとか <(4)015-0100-0350>

- 中華なべを用いて料理するときに、なべの安定性をよくするために、ごとかの上のせてお使いください。
①切り欠きをごとかの爪にはめてください。
②ごとかにのせてから確実に固定されているか確認してください。
また、なべ底にセンサーが密着していることを確認してください。

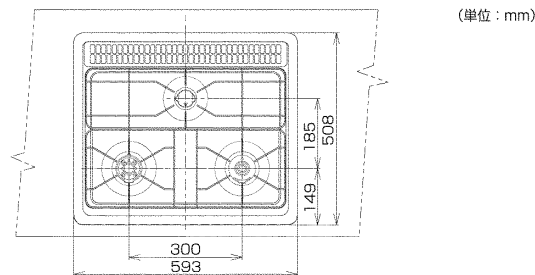


炊飯専用釜 <(4)111-4010型>

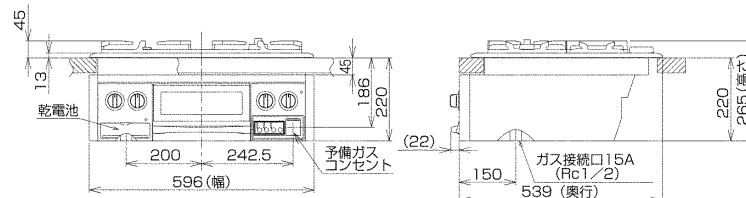
- 炊飯専用釜をお使いいただくと上手に炊飯することができます。



寸法図



(単位: mm)



仕様

品名	ビルトインコンロ
品番	110-6080型
型式の呼び	RBG-Y30R3FTK-L (型式名：RBG-Y30R3TK)
点火方式	連続スパーク点火
外形寸法	高さ265mm×本体幅596mm×奥行539mm
質量(本体)	18.0kg (付属品含む)
ガス接続	15A (1/2B) ガス管または金属可とう管
安全装置	立消え安全装置(全コンロ・グリル)、天ぶら油過熱防止機能(標準バーナー)、 グリル水切れ検知センサー、 消し忘れタイマー(標準バーナー約2時間・グリル約21分)
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池×2個)
予備ガスコンセントで利用できる ガス機器の最大ガス消費量	都市ガス13A：6.2kW (5300kcal/h)
付属品	単1形乾電池(アルカリ×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				
		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	小バーナー	グリル	
都市ガス	13A	4.77kW (4100kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	1.31kW (1130kcal/h)	1.92kW (1650kcal/h)	10.3kW (8900kcal/h)