

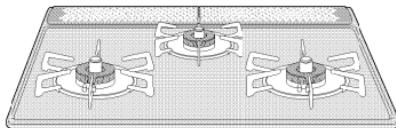
大阪ガス 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

型番	型式の呼び
110-R502	RS31M2HR-L
110-R503	RS31M2HR-R



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

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、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、
取扱説明書といっしょ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、
またはもよりの大坂ガスサービスショップ、または
大坂ガスにお問い合わせください。

Si センサー コンロ
全口センサー搭載

なるほど 安心 Si センサークロ

温度センサーがなべ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。

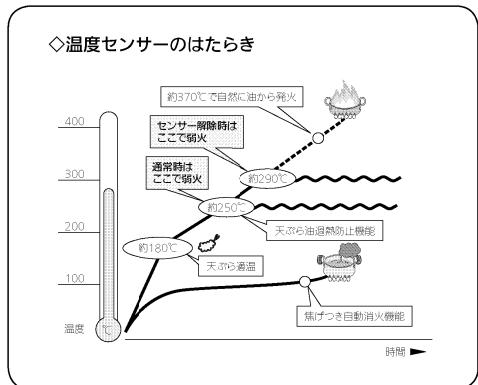


- 煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

● 天ぷらなべやフライパンを予熱したままでも
煙が出はじめる **250°C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**
(センサー解除なら安心・安全機能がはたらき弱火になる温度を
通常時の 250°C から 290°C 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クリきれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり
メニューに応じて (160・180・200°C) 弱火・強火で
設定した温度をキープ
(170・190・210°C の設定もできます。☞ 20 ページ)



※図は 110-R502 型です。

こんなときもあわてないで

① 勝手に

火が小さくなったり、
火が消えたりする

⇒ Si センサークロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認!

☞ 15・22 ページ

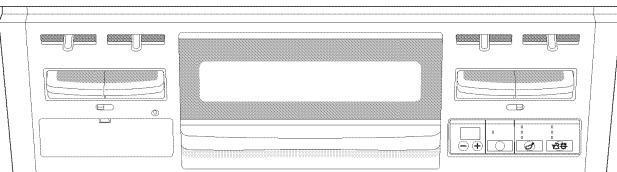
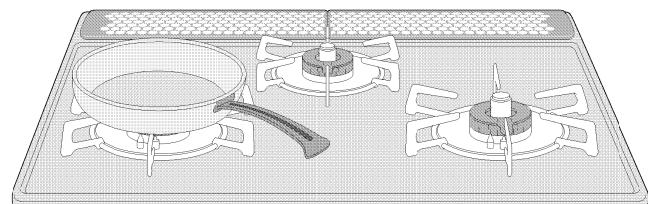
② センサー解除したのに、 勝手に火が小さくなったり、 火が消えたりする

⇒ 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。☞ 21・22 ページ

③ 火がつかない

⇒ もしかして乾電池?
乾電池がなくなると点火しません。
☞ 40 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?
☞ 41・43 ページ



もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

安全なご利用のために

安全上のご注意 (必ずお守りください)	6
安全上のご注意 (使用編)	7
安全上のご注意 (設置編)	13

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	14
安心・安全機能	15
各種設定の変更	16

毎日の使いかた

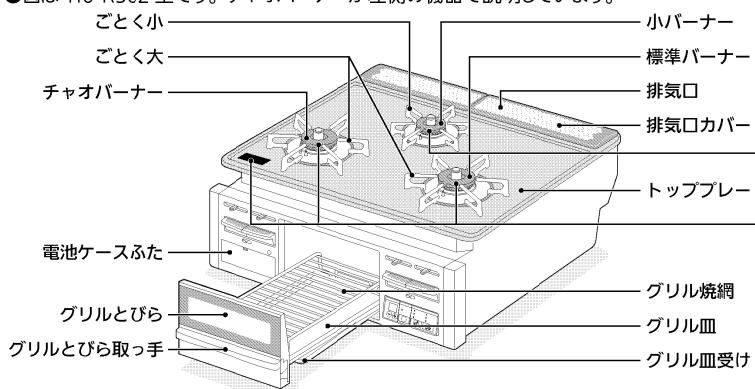
コンロ	基本的操作 (コンロの使いかた)	17
コンロ	揚げものをする	19
コンロ	炒めもの・いりものをする	21
コンロ	お湯をわかす	23
コンロ	ごはん・おかゆを炊く	25
グリル	グリルの取り扱いと準備	29
グリル	グリルの使いかた	31

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	33
部品の取り付けと取りはずし	35
お手入れのしかた (コンロ)	37
お手入れのしかた (グリル)	39
乾電池を交換する	40
よくあるご質問 (Q&A)	41
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	47
交換部品・別売品のご紹介	49
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	50
アフターサービス/廃棄時のお願い	51
保証書	裏表紙

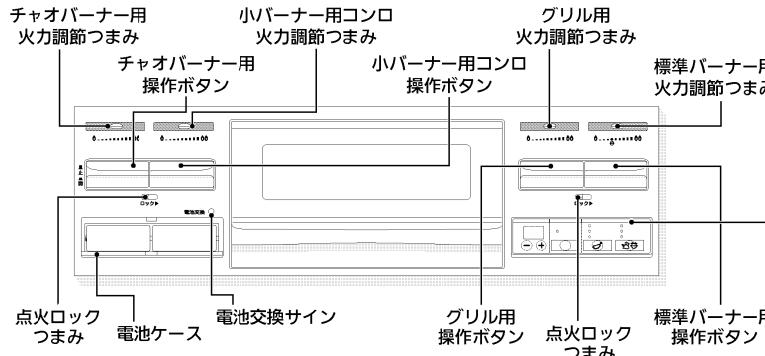
各部のなまえ

●図は110-R502型です。チャオバーナーが左側の機器で説明しています。

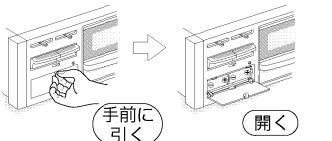


正面

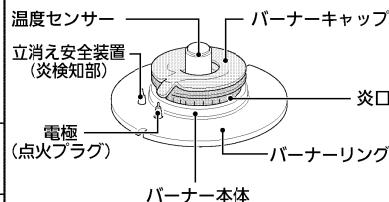
電池ケースふたを開けたところ



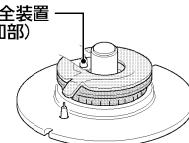
電池ケースふたの開けかた



チャオバーナー・標準バーナー



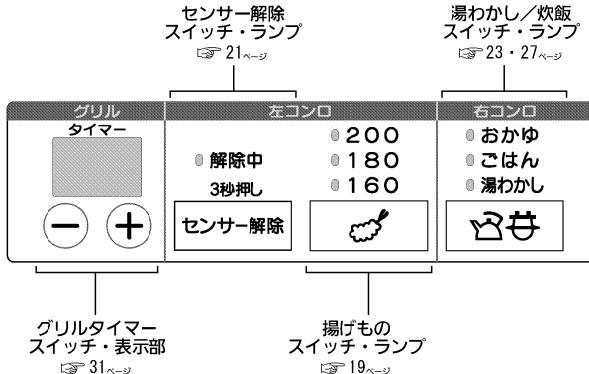
小バーナー



小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●チャオバーナーが左側の機器の場合

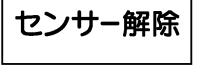


●チャオバーナーが右側の機器の場合



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 ☞ 19ページ	揚げもののモード  	焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
炒めもの、いりもの、 あぶりものを するとき ☞ 21ページ	センサー解除  	ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 23ページ	湯わかしモード  	コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん・おかゆを 炊くとき ☞ 27ページ	炊飯モード  	雑穀米 麦ごはんも 炊けます

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、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



火気禁止



接触禁止



分解禁止



この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です



換気必要



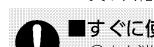
危険

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。



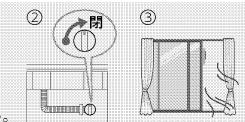
ガス漏れに気づいたら

- 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



■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(使用編)



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なべは使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

- アルミはく製しる受け、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。



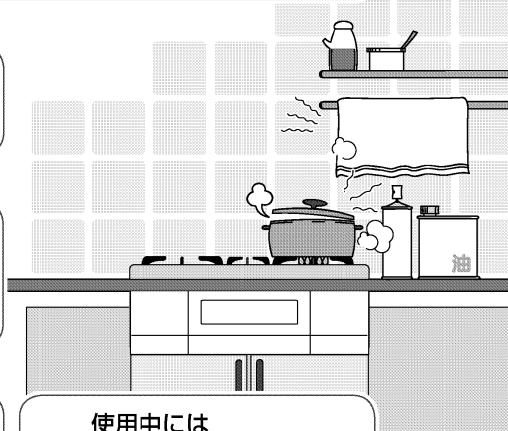
- センサー解除で揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

排気口には

- ふきんのせたり、アルミはくなどでふさがない

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。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

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。

- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。

- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル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。



揚げもの調理の際には

- 冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーがなべ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。

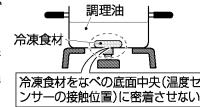
- 揚げ過ぎない

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などは、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なべ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。



冷凍食材をなべの底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない

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まこまない

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ないことを確認する

- グリル皿にたまつた脂はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

使用後は

- 操作ボタンを戻して、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をしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

- 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。

☞41~48ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大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)

△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。

使用中、使用直後は



接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。

グリルのみ使用して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ていないで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。



■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、火災や機器焼損の原因になります。



■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどのおそれがあります。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。小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。



■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるのでも注意してください。



■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みない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

排気口には



■手や顔などを近づけない

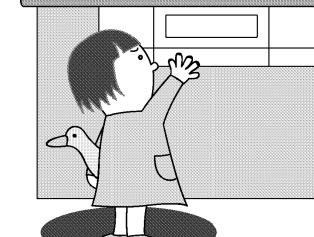
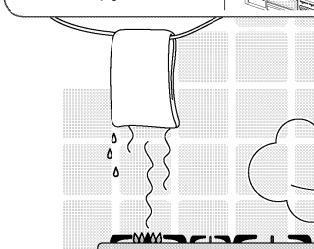
■なべの取っ手を排気口に向けない

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



■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きする調理具は使用しない

機器の異常過熱による機器損傷の原因になります。



■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやがななどと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。



■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、ぶら下がるだけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■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

- 不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。

屋内設置で自然排気式給湯器・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。換気扇を回すと、排気ガス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



■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなつ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、衣服に燃え移つたり、やけどのおそれがあります。



■やかんやなべ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、手を触るとやけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触ると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■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。

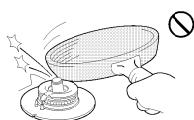


△注意

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。

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。



- 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

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



グリルは

- 魚などの調理物を取り出すとき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、たまたま脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押して火を消す。
②炎が消え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、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■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。水を入れないでご使用ください。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

- 焼き具合を見ながら、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。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、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。
- グリル皿にたまたま高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

- 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。

- 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。

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、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。

突沸現象の予防方法

- 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。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。

- 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。

- 火力を弱火にしたときは、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。

- 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。

- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。

煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナー・バーナーリングなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器損傷のおそれがあります。

- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に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。



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。



■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
 - 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大坂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。

!

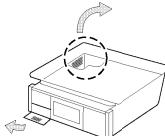
■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 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。
- 銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。
- 機器前面の電池ケースふたを開けると機器情報シールが張っています。機器のガス種（ガスグループ）が確認できます。
- 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）機器情報シール（12A・13Aの場合）

型番	
メーカー名	
12A・13A	

製造年月および製造番号



（例）銘板（12 A・13 Aの場合）

型式の表記	都市ガス	12 A用	13 A用	ガス消費量	ガス消費量	製造年月および製造番号	R N
12A・13A	ガス種（ガスグループ）						

!

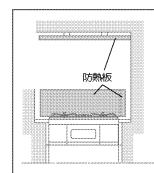
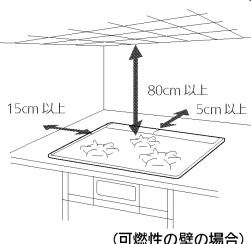
■可燃物との距離を確実に離す

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張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、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。



■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板

- 図のように取り付けて使用してください。

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

●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なべ底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーがなべ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。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ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、底が浅く広いなべ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。



なべの選びかた

炊飯モードに適したなべについては、[26ページ](#)をご覧ください。

なべの種類	●揚げもの (油の量200ml以上) ●炒めもの	その他の調理	●揚げものモード 油の量 (500ml～1ℓ)	●湯わかしモード 水の量 (500ml～2ℓ)
なべ フライパン	材質： アルミ、銅、ホーロー	○	○	○
	材質： ステンレス ※厚手 ※薄手	○ X	○ X	○ ○
中華なべ	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	○ X	○ ○	— —
無水なべ 多層なべ	○	○	X	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ	X	○	X	X
やかん	—	○	—	○

※厚手：2.5mm 以上
薄手：2.5mm 未満

○：適しています

X：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

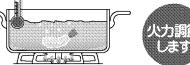
中華なべを使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

安心・安全機能

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。



火力調節します

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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。



ガスを止めます

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

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。☞ 16ページ



火を消します

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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20分で消火します。☞ 31ページ



火を消します

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

焦げつき自動消火機能

煮もの調理などでは底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質・調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ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。



火を消します

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

点火ロック

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 18ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

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。☞ 17ページ

チャオバーナー

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。



火を消します

グリル

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

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

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

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料理や、なべの空焼きをしたときに強火・
弱火と自動で火力調節し、なべ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「ビピピッ」と1回鳴ってお知らせします。
調理に支障があるときはセンサー解除（チャオバーナー）をお使いください。☞ 21ページ

チャオバーナー 標準バーナー

各種設定の変更

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

コンロ消し忘れ消火機能時間の設定

- 30~90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。
- 購入時は2時間に設定されています。

1 チャオバーナーを点火する。

あらかじめ水を
オレンジに
入れたなべをご
変わらせる
とくに置きます。

押す

2 チャオバーナーを点火後

10秒以内に、グリルタイ
マースイッチ [+/-]
を同時に3秒以上ブザー
が鳴るまで押し続ける。

同時に押す

最初は2時間「--」に設定されています。

3 グリルタイマースイッチ

[+/-] 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。

押す

- [+] スイッチ押し：最長2時間「--」
- [-] スイッチ押し：最短30分「30」

4 操作ボタンを押して

オレンジが
消える
消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。

押す

お知らせ

- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間にな
ります。バーナーごとに設定できません。

標準バーナー

湯わかしモードお知らせ時間の設定

- やかんやなべの形状・材質や水の量などにより、
お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする
場合は、1~5の5段階にお知らせ時間を
設定することができます。
- 購入時は「3」の設定になっています。

1 チャオバーナーを点火する。

あらかじめ水を
オレンジに
入れたなべをご
変わらせる
とくに置きます。

押す

2 チャオバーナーを点火後

10秒以内に、グリルタイ
マースイッチ [+/-]
を同時に3秒以上ブザー
が鳴るまで押し続ける。

同時に押す

3 湯わかしスイッチを押す。

最初は「3」に設定されて
います。

点滅
(赤)

押す

4 グリルタイマースイッチ

[+/-] を押す。

押す

グリル表示部 1 2 3 4 5

設定内容 湯とうのお知らせを ← 標準 → 湯とうのお知らせを
早くしたい場合 (初期設定) 早くしたい場合

5 操作ボタンを押して

オレンジが
消える
消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。

押す

お願ひ

- 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(なべ)を使用しても水の量によ
つてお知らせ時間が異なる場合があります。

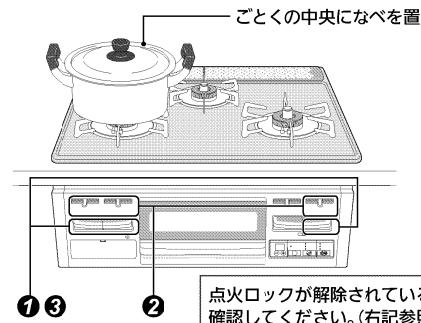
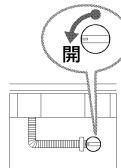


基本の操作(コンロの使いかた)

準備

- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

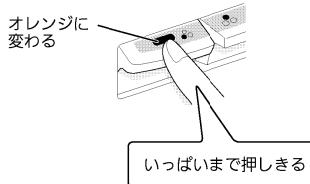
ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



※図は110-R502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。

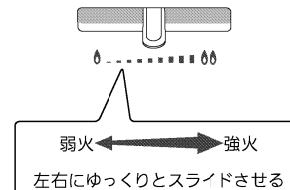
1 点火する

- 操作ボタンで点火する。



2 火力調節する

- 火力調節つまみをスライドさせる。



お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは標準/チャオバーナー・小バーナーは「強火」の方向に、チャオバーナーは中央の位置に移動します。

☞ 15ページ

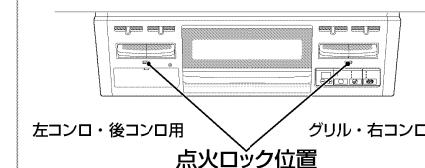
お知らせ

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

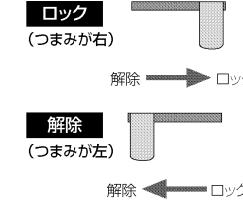
ワンポイント

不用意な点火を防ぐ(点火ロック)

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除/ロックができます。

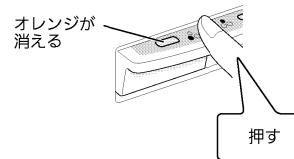


操作方法



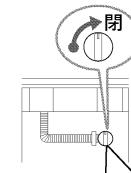
3 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



4 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。



最後まで確実に閉める

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

センサー解除して調理してください。☞ 21ページ
安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長30分高温で調理できます。

揚げ物をするときは

揚げ物のモードで調理してください。☞ 19ページ
※揚げ物のモードを使わないと、調理中に自動で火が消えることがあります。

お願い

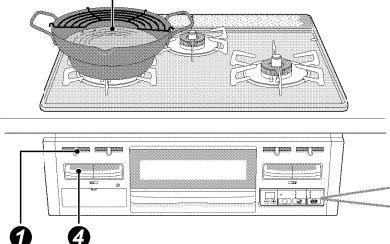
- 必ず火が消えたことを確認してください。



揚げものをする(揚げものモード)

●油の温度を保ちながら、天ぷら・フライなどの揚げものを調理できます。

ごとくの中央になべを置く



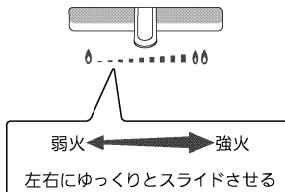
適した油の量: 500ml~1l



※図は110-R502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。

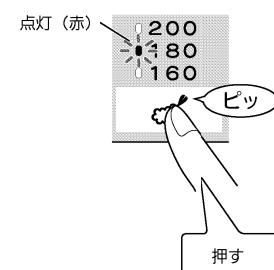
1 点火後、火力調節する

●なべの大きさに応じた火力にする。



2 温度設定する

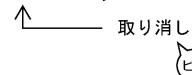
●最初は180°Cに設定されます。



お願い

- 揚げもののモードの場合、適した油の量は500ml~1lです。
- 揚げものの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。

●押すたびに、次のように切り替わります。
180°C → 200°C → 160°C



ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。

[チャオバーナー]

ワンポイント

●揚げもの以外の火加減が難しい焼きものの調理も簡単に作れます。

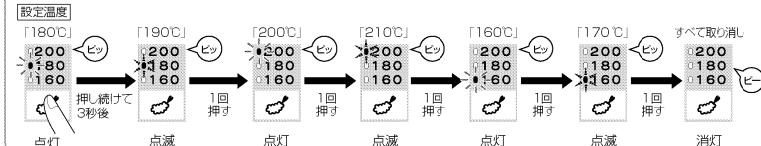
設定温度の目安

とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160°C
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180°C
クルトン、かきもち揚げ	200°C

●なべの種類・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。

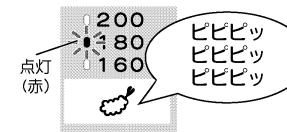
揚げもののモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。

●揚げもののスイッチを押し、「180°C」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10°C刻みの設定ができます。



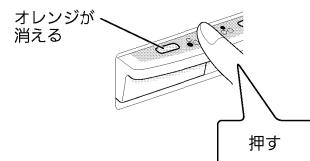
3 調理する

●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。



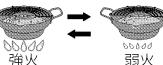
4 火を消す

●操作ボタンで火を消す。



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。



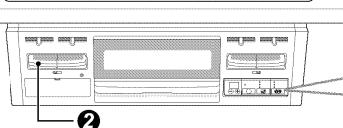
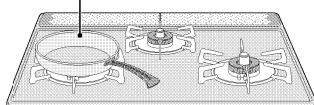
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。



炒めもの・いりものをする

- 「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除します。
通常よりも高い温度で使用できます。

ごとくの中央にフライパンを置く

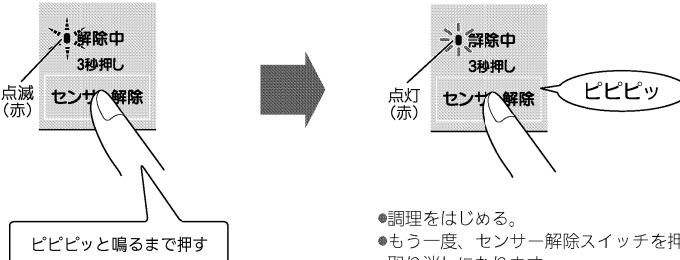


※図は110-R502型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

3秒以上

① 点火後、センサー解除スイッチを押す

- ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押し続ける。



- 調理をはじめる。
- もう一度、センサー解除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、センサー解除は取り消されます。

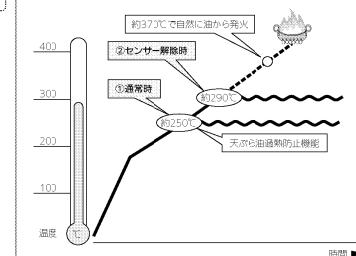
(センサー解除)【チャオバーナー】

こんなときセンサー解除

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合
- なべを振る調理で弱火になると支障がある場合



◇温度センサーのはたらき



①通常時

火力調節

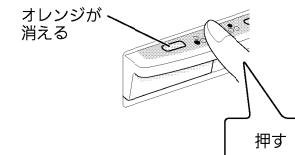
なべ底の温度を直接検知し、約250°Cに達すると自動で火力調節します。
(天ぷら油過熱防止機能)

消火

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

② 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



■センサー解除で揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

■あぶりをする場合は温度センサーの真上は避けて

あぶり調理時は温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れるとなべ底の温度を正しく検知できず発火や途中消火、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。

△注意

△警告

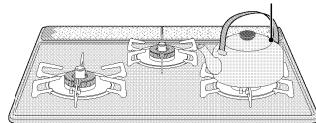
炒めもの・いりものをする



お湯をわかす(湯わかしモード)

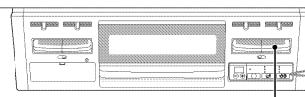
お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとくの中央になべまたはやかんを置く



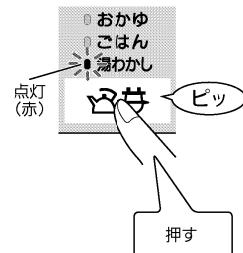
水の量: 500ml ~ 2ℓ

※ふきこぼれを防ぐため、やかん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。



※図は110-R502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 点火後、湯わかし/炊飯スイッチを押す



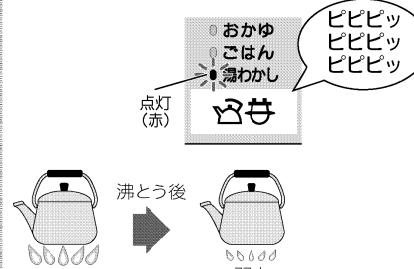
●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし → ごはん → おかゆ
↑ 取り消し ←
 (ヒー)

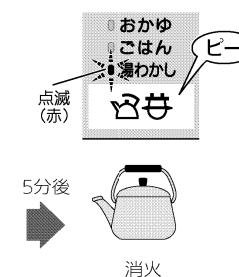
② 沸とうして5分後に、

自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります。

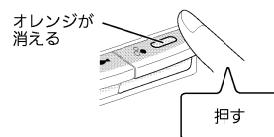


●5分後、ブザーでお知らせし、自動で火が消えます。



③ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。



[標準バーナー]

お願ひ

- ・やかんやなべの形状・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
 - ・なべ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
- ・火力はなべややかん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

- 以下の場合は、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
 - ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
 - ・沸とう後、自動で弱火になると、火力は変えられません。
 - ・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。☞ 16ページ

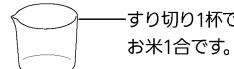


ごはん・おかゆを炊く(炊飯モード)

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。

①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にです。

②「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。

にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、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
全がゆ	0.25~1合
7分がゆ	0.25~0.5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	
		全がゆ	七分がゆ
450ml	0.25合(約38g)	—	360ml 470ml
900ml	0.5合(約75g)	—	540ml 630ml
1800ml	1合(約150g)	300ml 900ml	—
2700ml	1.5合(約225g)	390ml	—
3600ml	2合(約300g)	480ml	—
4500ml	2.5合(約375g)	580ml	—
5400ml	3合(約450g)	670ml	—
7200ml	4合(約600g)	930ml	—
9000ml	5合(約750g)	1130ml	—

お願い

- 水の量(調味料、だしを含む)は目安です。好みに応じて加減してください。

【標準バーナー】

お米を水に浸す時間

お米の種類	水に浸す時間	
	春~夏	秋~冬
白米	30分以上	60分以上
無洗米・発芽玄米		
ごはん 胚芽精米		
雑穀米	60分以上	90分以上
古米		
麦ごはん		
おかゆ	0~30分	

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、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

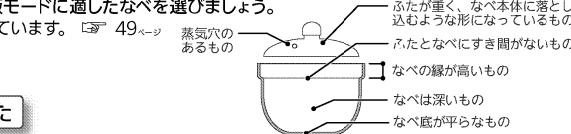
無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぶん質が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
- 十分に水に浸す。
- 水の量を3%程多くする。または無洗米専用計量カップを使う。
- よくかき混ぜて気泡をとばす。
表面に気泡ができると、水が吸収されず、うまく炊けない場合があります。

炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯モードに適したなべを選びましょう。

※炊飯専用なべも別売しています。



炊飯なべの選びかた

なべの種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント	
			111-R001型	111-4010型
別売の炊飯専用なべ	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミのなべ	※	○	薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。	○
ホーロー、ステンレスのなべ	○	○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレスのなべの場合は焦げつきやすくなります。	※
土鍋	×	○	おかゆ以外は炊けません。	※
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	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なべの材質・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、別売の炊飯専用なべをお使いください。

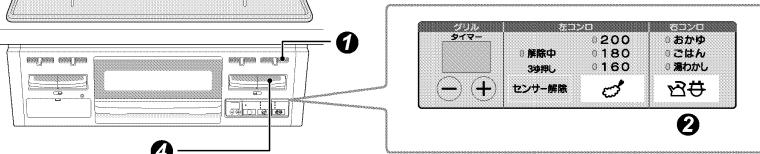
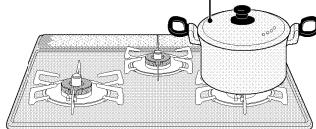


ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

●ごはんやおかゆが焼けたらお知らせし、自動で火を消します。

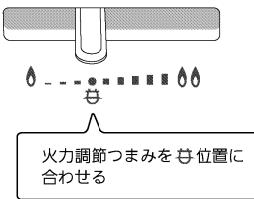
なべにふたをしてごとくの中央に置く

なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。



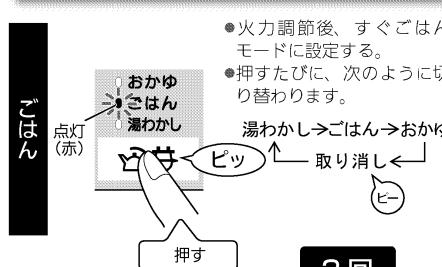
※図は110-R502型です。左ニンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1 点火後すぐに、火力調節する



火力調節つまみを 位置に合わせる

2 湯わかし / 炊飯スイッチを押す



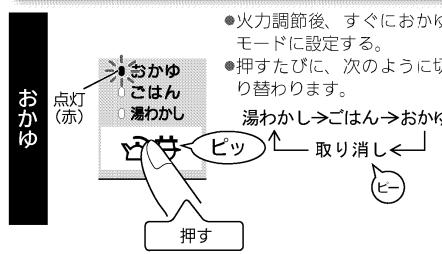
●火力調節後、すぐごはんモードに設定する。

●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし→ごはん→おかゆ
点灯(赤) ピッ 取り消し← ピー

3回

2 湯わかし / 炊飯スイッチを押す



●火力調節後、すぐにおかゆモードに設定する。

●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし→ごはん→おかゆ
点滅(赤) ピッ 取り消し← ピー

押す

ワンポイント

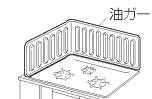
- 位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 力が 位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

ごはん・おかゆを炊く

【標準バーナー】

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、燃焼不良となり焼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。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、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。
- 炊飯モードを取り消すときは、火を消してください。
- 温め直しはできません。(焦げつくことがあります。)



ごはんを炊くとき

- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

おかゆを炊くとき

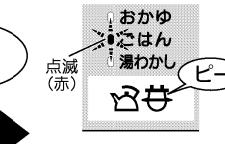
- 炊きあがったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。
粘りがでたり、米粒がぶれうまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊きあがりで、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。

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、むらしをスタートします。



- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



10分後

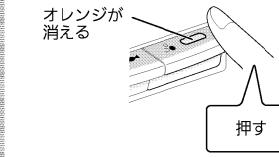
3 炊きあがると、自動で火が消える

- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。



4 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



フントピント

炊飯時間の目安

ごはん	28~37分 (むらし10分を含む)
おかゆ	35~50分

むらし後は…

- ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

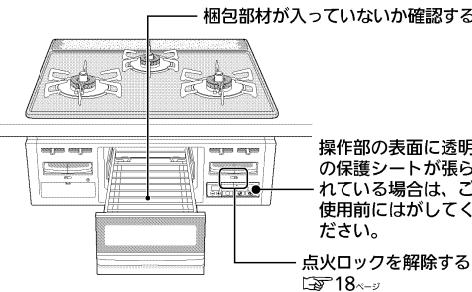
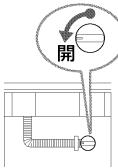
ごはん・おかゆを炊く



グリルの取り扱いと準備

準備

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

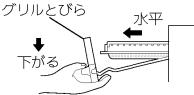


操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

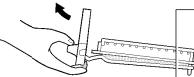
点火ロックを解除する
☞ 18ページ

グリルの取り出し

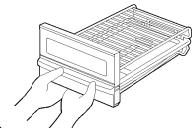
- 1** グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱいに引き出す。
(グリルとびらだけが下がります)



- 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、グリル皿に傷がつく原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は、☞ 39 ページを参照してください。
- グリルとびらを持ち上げながら引き出すと、止まらずにはずれてしまいます。

グリルを初めて使うときは

- 1** グリル焼網を取り出す。
庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。

- 2** 約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れます。
グリルの操作については☞ 31 ページをご覧ください。

お願い

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。(「02」と「-5」を交互に表示します)
この場合、約5分待ってから、再度点火操作をしてください。

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。
- 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)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しがやすくなります。

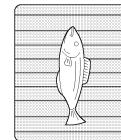
4 魚(食材)を置く。

魚の置きかた

魚は頭が奥に、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匹焼く場合

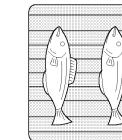
中央に置きます



手前側

2匹焼く場合

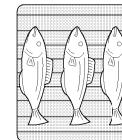
左右均等に置きます



手前側

3匹以上焼く場合

すき間をあけて均等に置きます



手前側

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肪分が多いので、多めに塩をして時間をおくと、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、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、皮が破れるごとにによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

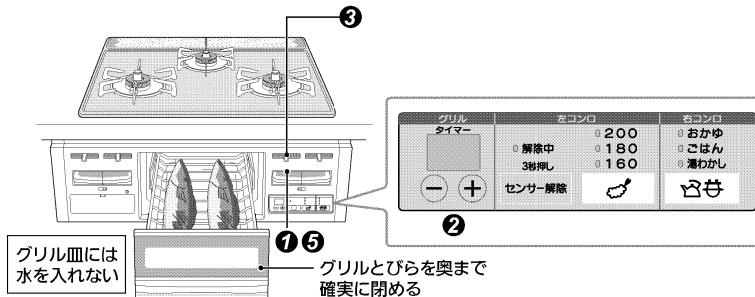




グリルの使いかた

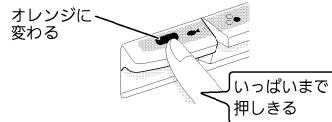
(つづき)

- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。



1 点火する

- 操作ボタンで点火する。



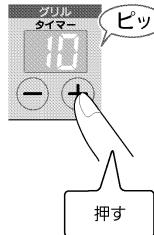
- 点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



- 最初は「9」(9分)が表示されます。
- 車内の温度が高いときは、「8」(8分)が表示されます。

2 時間設定する

- グリルタイマースイッチ [+ / -] を押す。



- 分刻みで1~20分(最長)に設定できます。
- 車内の温度が高いときは、設定時間は1~18分(最長)までとなります。

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。

お願い

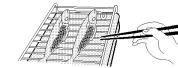
- 調理物の種類によっては、グリルタイマー やグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など

- 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。
- グリルを繰り返して使用する場合は、5分程度待ってから使用してください。庫内が高温のまま焼きはじめ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

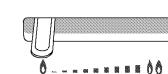
魚を取り出す

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



3 火力調節する

- 火力調節つまみをスライドさせる。



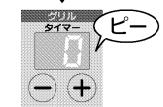
弱火 ← → 強火
左右にゆっくりとスライドさせる

4 設定時間がくると、自動で火が消える

- 30秒前にブザーでお知らせします。



- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



5 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

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。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスサービスショップ、または大坂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？

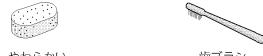
●バーナーキャップ、ごとく、バーナーリング、排気口カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。
☞ 35・36ページ

つまり、つまり、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）が煮こぼれなどでつまつたり、汚れたりしていませんか。
☞ 38ページ
●グリル皿に脂がたまつたり、グレル庫内が脂で汚れていませんか。
☞ 39ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

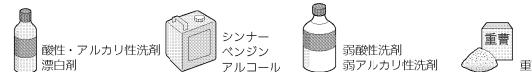


傷の原因となります。



使ってはいけない

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、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。

引火して火災の原因になります。



お願ひ

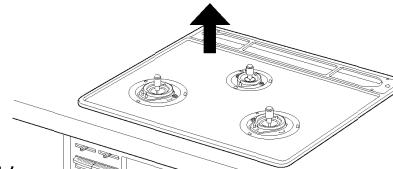
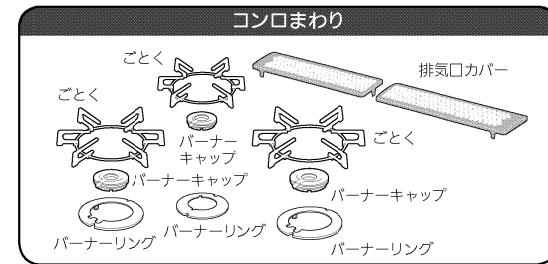
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。

お手入れの手順

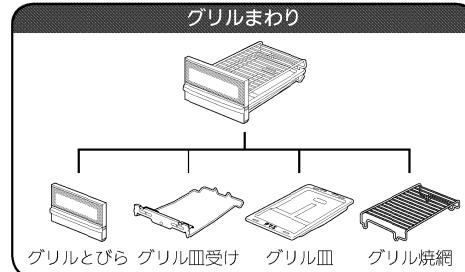
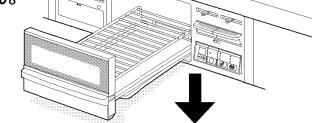
- 機器が冷めていることを確認する。
- ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- 操作ボタンをロックする。☞ 18ページ
- 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。



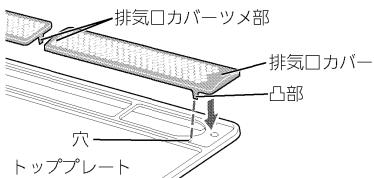
※その他の部分は
取りはずできません。



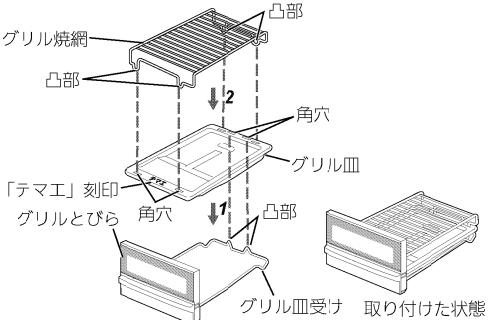
部品の取り付けと取りはずし

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、排気口カバーの外側の凸部をトッププレートの穴に入れてください。



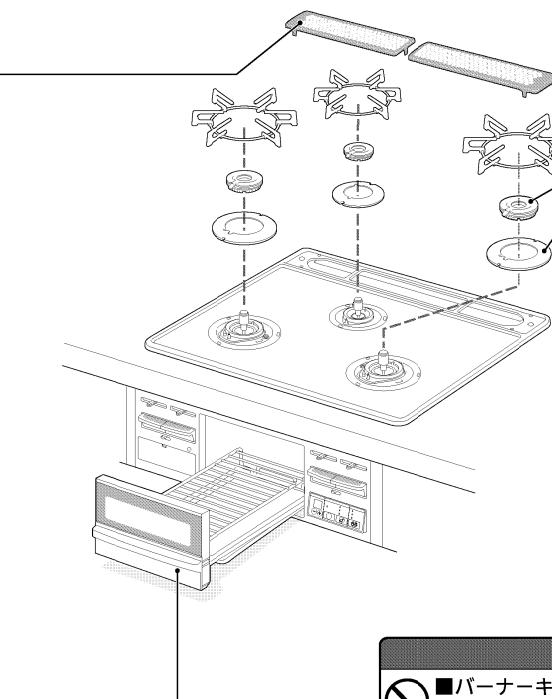
グリル皿・グリル焼網



1. グリル皿の「テマ工」刻印を手前にして、グリル皿受け後部の凸部がグリル皿の角穴にしっかりと入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の凸部を、グリル皿の角穴に取り付けてください。

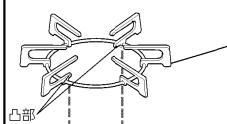
お願い

- 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、バーナーリング、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、またはもよりの大坂ガスへお問い合わせください。☞ 49 ページ



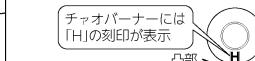
ごとく・バーナーキャップ・バーナーリング

①から順に取り付けてください。



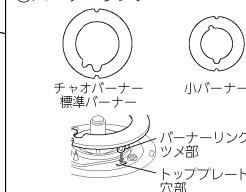
③ごとく 凸部
凹部
内側の凸部2カ所をバーナーリングの前後凹部2カ所に入れて、正しく取り付けてください。

②バーナーキャップ



凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付けてください。

①バーナーリング

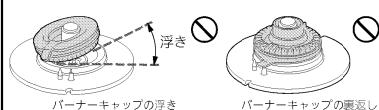


バーナーリングツメ部をトッププレート穴部に合わせて、バーナーリングの浮きのないように取り付けてください。

△ 注意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- 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、バーナーリング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なべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



■バーナーリングは必ず取り付けて使用する

取り付けずに、ごとくを直接取り付けることがたついて、なべが不安定になり危険です。

お手入れのしかた (コンロ) お手入れ

は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

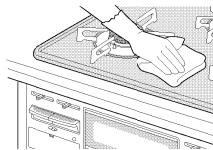
- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやわら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。

トッププレート

- 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。

お願い

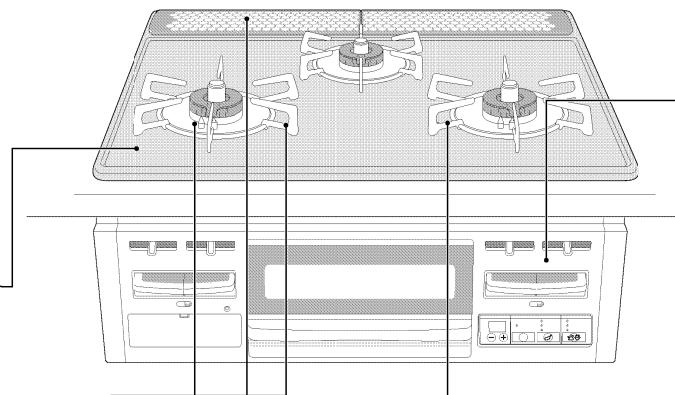
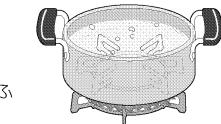
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。
もし、はがれたり、読みなくなったら、お買い上げの販売店、またはよりの大坂ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく・バーナーリング・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

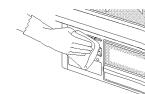
1. 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
1. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



※各部品の取り付けについては、「部品の取り付けと取りはずし」をご覧ください。35・36ページ

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。
さびの原因になります。

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく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。

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。



※電極(点火プラグ)の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

●歯ブラシでお手入れします。

温度センサー

- 片手を添え、水を含ませてかたくしほった布で、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、なべ底に密着しないことがあります。

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ましょう。
- 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ふきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

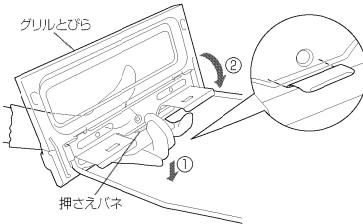
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

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。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

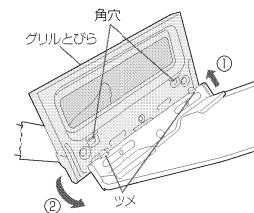
取りはずしかた

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。



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ねじ込む。(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はまっているか確認する。



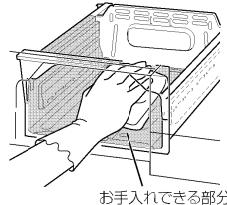
グリル皿・グリル焼網

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- ※グリル焼網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。

グリル庫内(側壁・底部)

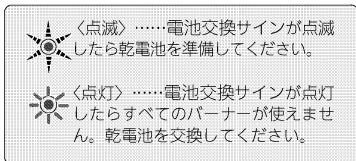
- 洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※燃焼部（バーナー）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。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極が取り付けてあり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。
- 電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、2個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。



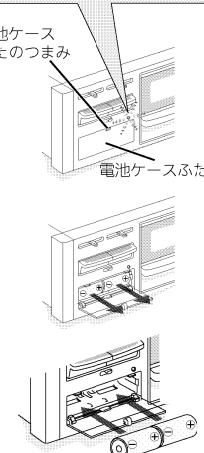
1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケースふたのつまみを手前に開く。

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 \oplus/\ominus を確認して奥まで確実にはめ込んでください。



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）目安は約1年です。（付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単1形アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池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。
- 单2、单3形乾電池を单1形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの \ominus 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)

ご質問

点火しない

こうしてください

参照ページ

ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。全開にしてください。	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。	38
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。	38
バーナーキャップが正しく取り付けさ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。	36
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。	—
点火ロックされていると点火できません。点火ロックを解除してください。	18
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。	40
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2個と交換してください。	40

コントロール

調理中に火力が変わったり
火が消えたりする

なべ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火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が約30分続くと自動で火が消えます。センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	21・22
土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、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。再度点火してください。また、センサー解除スイッチを押してご利用ください。	14・15
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できます。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。	15
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が消えます。	15

よくあるご質問 (Q&A)

センサー解除しても
火力が変わったり
火が消えたりする

センサー解除中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると火が消える場合があります。	22
--	----

炎の状態(燃えかた、
色)がおかしい

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。異常ではありません。	10
---	----

ご質問

炎の状態(燃えかた、
色)がおかしい

コントロール

なべ底がひどく焦げ
ついて火が消えた

焼網が使えない

揚げものモード

揚げものがうまく
できない

湯わかしモード

お湯がわからない、
お湯がわいているのに
お知らせが遅い

こうしてください

参照ページ

風が吹き込んでいたり扇風機や冷暖房機器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ご使用ください。
10

加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。
—

グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。
—

火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。
—

消火後も数秒間コンロバーナー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。
—

焦げつき自動消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、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。
15

温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていますか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。
14

なべ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し、様子を見ながら調理してください。
15

焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しセンサー解除スイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。
—

なべの形状や材質、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。
14・19 20

温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていますか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。
14

やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅いことがあります。
14・16

温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていますか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。
14

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
お湯がわからない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	加熱中になべを動かしたり水をかき混せたりすると、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。	24
ふきこぼれる	一度わかつた温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	24
ごはん、おかゆがうまく炊けない	水を入れすぎていませんか？ 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。	23
おかゆがふきこぼれる	無洗米や洗米してすぐ炊飯した場合は、ごはんが硬めになります。 炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	26
途中で誤って、消火してしまった	ごはんがたかったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。 炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。 炊飯モードに適したなべを使用してください。 温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていますか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
点火しない	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれしにくくなります。 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、なべ底のお米が焦げる場合があります。（おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。）	27・28

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。 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2個と交換してください。	40
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、安心・安全機能がはたらく場合があります。 魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	—
排気口やコンロ部から煙が出る	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取つてから焼いてください。 グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっている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。	30
コンロ消火後に「ポン」という音がする	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。	29
点火後や消火後にキシリ音がする	グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、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。	—
コンロ使用中に「シャー」という音がする	グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっているとすき間から煙が出ることがあります。	—
グリル使用中に「ポップ」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。	—
フマーが鳴り続ける	庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	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、またはもうよりの大阪ガスにご連絡ください。	51

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

その他

よくあるご質問 (Q&A)

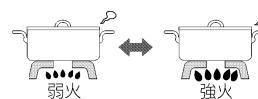
ご質問

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火すると他のパートナーもバチバチする	他のパートナーも同時にバチバチする構造です。 異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもバチバチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間バチバチが続きます。 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・バーナーリングが変色する	ごとくの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。 これらは消耗部品です。 交換部品として販売しています。	49
グリルまたはオーブンしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブ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。 グリルまたはオーブ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。	9
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。 点滅が点灯になると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。	40・46
部品が傷んできた	お客様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。	49

特に多いご質問をまとめました

① 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

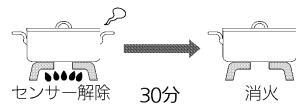
⇒ 温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 22・41ページ



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

② 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

⇒ センサー解除してから、連続してコンロを使用できる時間は30分です。
温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節し、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。☞ 22・41ページ



30分で
消火します

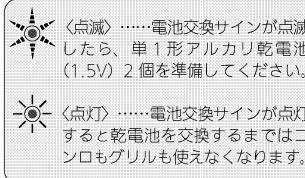
※高温になりすぎたときも火を消します。

※センサー解除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。

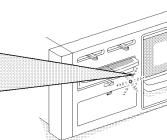
③ 操作ボタンを押しても、点火しない

⇒ 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。乾電池を交換してください。☞ 40ページ
乾電池交換の目安は約1年です。



電池交換サインを確認!



ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示とブザーについて

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
ビー5回	02 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 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・空焼きなど	●「よくあるご質問（Q&A）」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、点火しても手を離すと火が消える場合があります。	15 41～43	
	14 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 温度センサー過熱防止機能作動				
	12 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 立消え安全装置の作動				
	11 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 小火パーナー 点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問（Q&A）」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。	15・41	
	12 ←→ -5	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問（Q&A）」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。	15・43	
	11 ←→ -5	グリル	点火時に着火しなかった				
ビー3回	02 ←→ -5	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消えます。 約5分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	15・43	
	電池交換サイン <点灯>	-	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●乾電池を交換してください。	40	
	00 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 小火パーナー チャオパーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動 コンロ消し忘れ消火機能作動 センサー解除終了	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。 30分がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●繰り返し使用する場合は、再点火を行ってください。 ●操作ボタンを押して戻してください。	15 21・22
		0	グリル	グリルタイマー終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32
		おかゆ ごはん ごはん ごはん <点滅>	標準パーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28
ビー1回 (約2秒)	おかゆ ごはん ごはん ごはん <点滅>	標準パーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	23・24	
	71 72 70 31 ←→ 32	-1 -2 -3 -5	標準パーナー 小火パーナー チャオパーナー グリル	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●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、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	51
	24 ←→ -3	チャオパーナー	センサー解除スイッチ故障				

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

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

交換部品	名 称	希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品コード
ごとく	チャオ・標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R5220950
	小バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R5220951
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R6740955
	標準バーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R6740956
バーナーリング	小バーナー用	¥1,050	¥1,000	1110R6740957
	チャオ・標準バーナー用	¥367	¥350	1110R2100951
グリル皿	小バーナー用	¥367	¥350	1110R5020955
		¥1,260	¥1,200	1110R2200954
グリル焼網		¥840	¥800	1110R2200953
		¥735	¥700	1110R5000004
別売品	名 称	希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	型 番
炊飯専用なべ	3合炊き	¥4,200	¥4,000	111-R001型
	5合炊き	¥5,040	¥4,800	111-4010型

- 2010年10月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単1形アルカリ乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。

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。[40ページ](#)
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

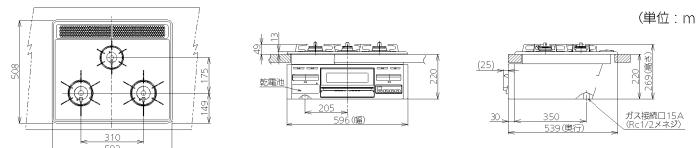
仕 様

仕 様

品 名	ビルトインコンロ	
型 番	110-R502型	110-R503型
型 式 の 呼 び	RS31M2HR-L	RS31M2HR-R
型 式 名	RS31M2HR	
質 量	14.0kg (付属品含む)	
外 形 尺 度	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm (トッププレート幅 593mm)	
ガス接続	15A(1 / 2B) 鋼管または金属可とう管	
電 源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池×2個)	
安心・安全機能	<ul style="list-style-type: none"> 天ぷら油過熱防止機能 立消え安全装置 グリル消し忘れ消火機能 焦げつき自動消火機能 中点火機能 グリル過熱防止センサー コントロール操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 高温自動温度調節機能 	
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	単1形アルカリ乾電池(2個)、取扱説明書(保証書付)、工事説明書、クリップ	

ガスグルーピング (ガス種)	1時間当たりのガス消費量				全点火時 ガス消費量	
	個 別 ガス 消 費 量	標準バーナー	小バーナー	グ リ ル		
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.30kW	8.45kW
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.40kW	9.07kW
LPGガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.40kW	9.73kW

寸法図



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）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」~~41～48~~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、またはもよりの大坂ガスサービスショップにご連絡ください。

●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. お客様名、住所、電話番号

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

お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。

修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打ち後6年間です。
ただし、保有期間終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。

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、またはもよりの大坂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。

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。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

△ 危険



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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。