

ビルトインコンロ

74cm 幅 110-R514 型・110-R515 型
110-R516 型・110-R517 型
60cm 幅 110-R534 型・110-R535 型
110-R536 型・110-R537 型

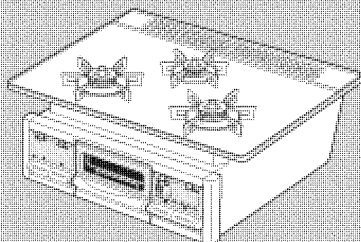
取扱説明書

保証書付

型式名 RBG-S78W5GATS
RBG-S38W5GATS

もくじ

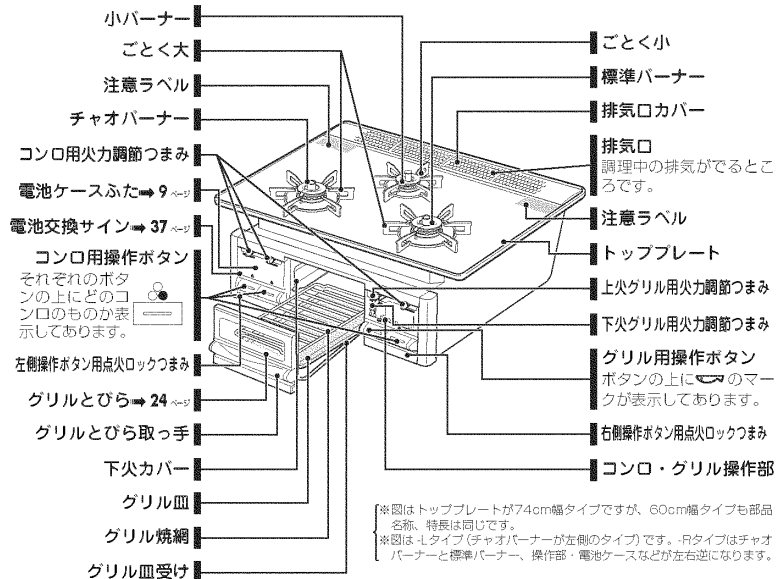
●各部の名称と機能	1～3
●安全上のご注意	4～6
●準備をしましょう	7～9
●コンロの使いかた	10～22
●グリルの使いかた	23～27
●点検・お手入れをしましょう	28～31
●故障かな?と驚いたら	32～37
●別売部品のご紹介	37
●交換部品	37
●アフターサービス	38
●設置にあたって	38
●長期間使用しない場合	39
●寸法図	39
●仕様	39～40
●商標等のご留意	40
●保証書	別紙



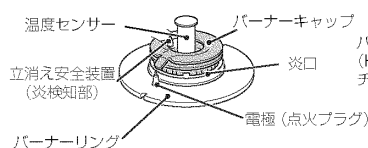
このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。ありがとうございました。

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。記載してある保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い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、または大阪ガスにお問い合わせください。

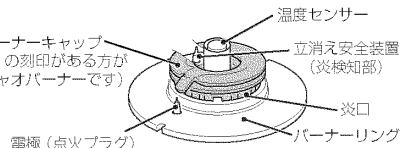
各部の名称



◆小バーナー

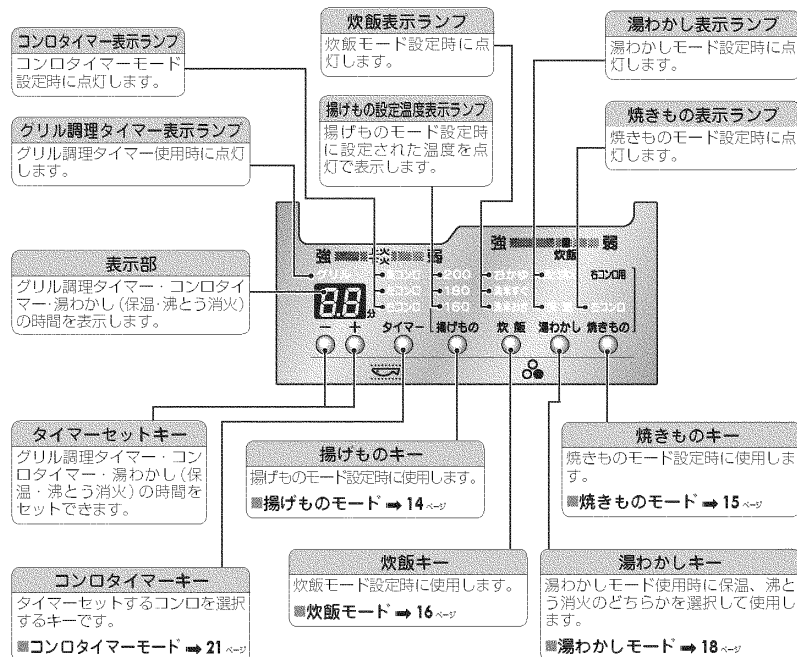


◆チャオバーナー・標準バーナー

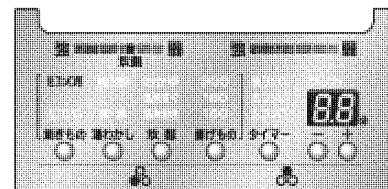


コンロ・グリル操作部の名称

●標準バーナーが右側の機器の場合



●標準バーナーが左側の機器の場合



各部の名称と特長

コンロ安全機能

✦炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 → 35 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✦コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れタイマー → 33・34・35 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

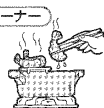
チャオバーナー・小バーナー・標準バーナーは約120分連続使用すると自動消火し、消し忘れを防ぎます。

✦調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 → 33・35 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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

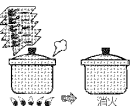


✦銅の焦げつきを初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 → 35 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

- 煮物調理などでなべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。
- 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しいた調理では焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



グリル安全機能

✦炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 → 35 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

✦グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー → 35 ページ

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

グリル便利機能

✦水のいらない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使えます。火力調節は上火と下火の組み合わせにより4段階あります。

✦グリルとびら → 24・30 ページ

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

安全上のご注意

●必ずお守りください

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、この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。

⚠ 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



接触禁止



分解禁止

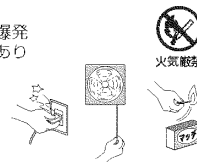


この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

⚠ 危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

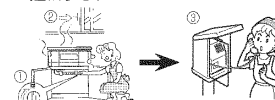
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



火気厳禁

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

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



必ず行う

⚠ 警告

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

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。銘板は機器内後方側面または機器の本体底裏面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。

販売されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

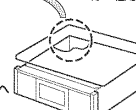
（例）銘板（12 A・13 Aの場合）

型式の呼び	12 A・13 A	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	RN (O)	

ガスグループ



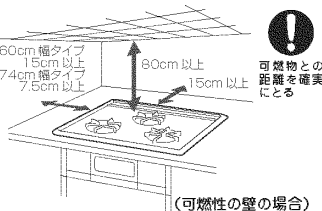
ガス種を確認



△ 警告

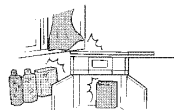
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

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



■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

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。



■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない

引火して火災の恐れがあります。

■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要

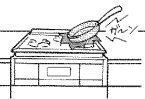
機器の設置・移動・取はずし・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



■トップレートに衝撃を加えない

■トップレートの上にのらない

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

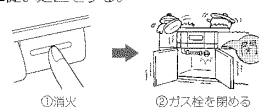


■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓(ねじガス栓)を閉じる

故障かな?と思ったら(→32ページ～37ページ)に従い処置をする。



■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れると調理中のものに火がつきますので注意してください。電話や来客の場合はいったん火を消してください。



■使用後は消火を確認しガス栓(ねじガス栓)を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。



■修理・改造は高度な専門知識が必要でお客様ご自身では絶対に分解したり修理・改造は行わない

異常作動してけがの原因になります。

△ 注意

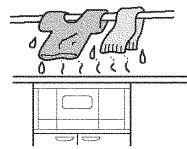
■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどする恐れがあります。



■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。



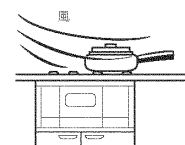
■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする
すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをする恐れがあります。

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様が家庭ではご注意ください。



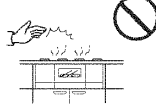
■扇風機や冷暖房機器の風を機器に当てない

機器焼損や作動不良の原因になります。



■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近や排気口に近づけない

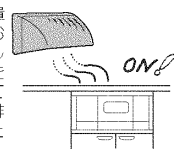
衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをする恐れがあります。



■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の恐れがあります。

注:ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓をあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。



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



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



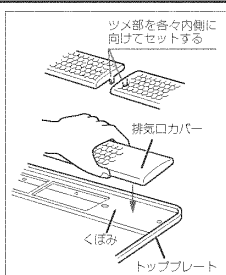
● お願い

- 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。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意する。
- 使用中に、ガス栓(ねじガス栓)を操作しての消火はしない。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- コンロを弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらをゆっくり開閉してください。
火が途中で消える場合があります。

各部品のセット

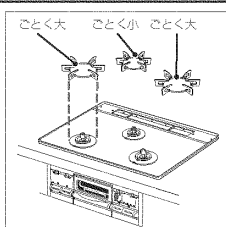
排気口カバー

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



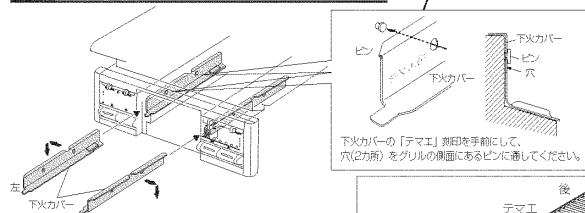
ごとく

ごとくは、右図のようにバーナーリングの外側にセットしてください。



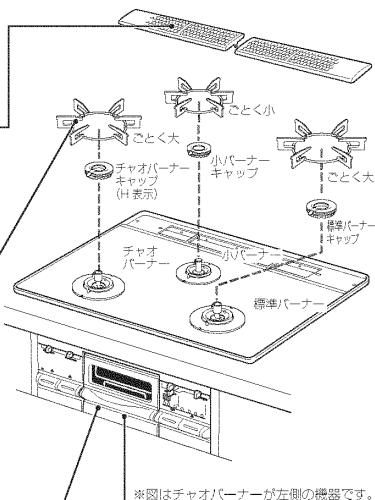
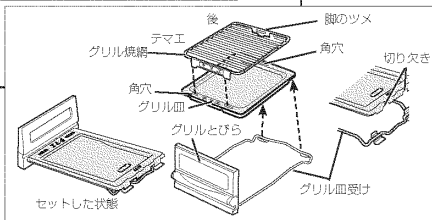
- ごとくの先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。
- 土なべの種類によっては、ごとくの白い跡がつくことがあります異常ではありません。

下火カバー



グリル皿・グリル焼網

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

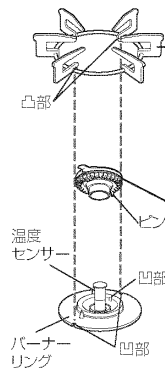


※図はチャオバーナーが左側の機器です。

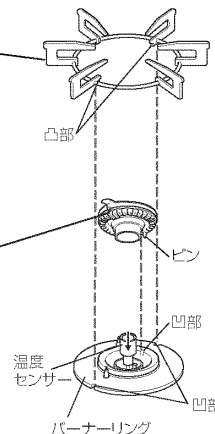
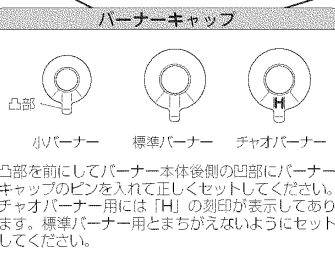
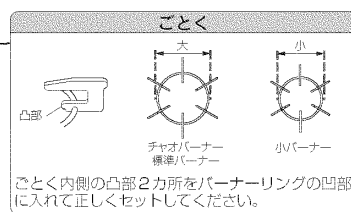
ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

◆小バーナー



◆標準バーナー・チャオバーナー



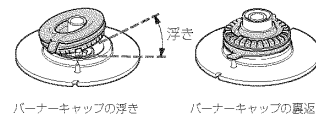
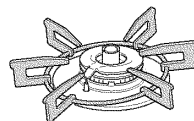
注意

■ごとくは正しくセットする

誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、かたむいたり、倒れたりします。



■バーナーキャップは誤ったセットで使わない
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふそりや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がちくりこんで危険です。



誤ったセットの例

お願い

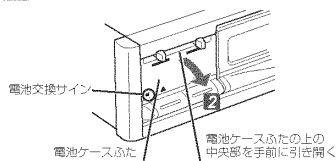
- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎がふそりになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、またはももやの大阪ガスにご相談ください。⇒37・38ページ
- バーナーキャップは分解しないでください。
- ごとく・バーナーキャップはホーロー仕上げです。よこれなどが焼つくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よこれが焼くついても性能はかわりません。⇒29ページ

準備をしましょう

乾電池の取り付け

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。また、電池交換サインが点滅したら、電池を交換してください。→ 37 ページ
図はチャオバーナーが左側の機器の場合です。チャオバーナーが右側の場合は、電池ケースが右側になります。

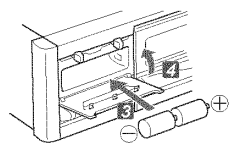
- 1 機器が冷めていることを確認する
- 2 電池ケースふたを手前に引き開く



- 3 電池を入れる

単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個を下図のようにⒷを確認して正しくはめ込んでください。

- 4 電池ケースふたをもとに戻す



ワンポイント

- 交換の目安は、アルカリ乾電池を使用し約1年です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分に以下になります。
- 付属の乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

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
 - 器具を廃棄する場合は、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。

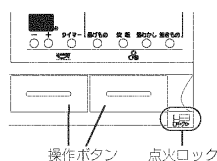
不用意な点火を防ぐ【点火ロック】

操作ボタンを押さないように、ロックすることができます。

ロックする

点火ロックつまみは、グリルをはさんで2カ所にわかれていきます。

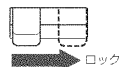
- 1 ロックする側の操作ボタンが、2個とも消火の位置にあることを確認する



※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

- 2 点火ロックつまみを、右方向にスライドさせる

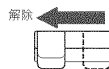
ロックできます。



ロックを解除する

- 1 点火ロックつまみを、左方向にスライドさせる

ロックを解除できます。



お願い

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

コンロの使いかた

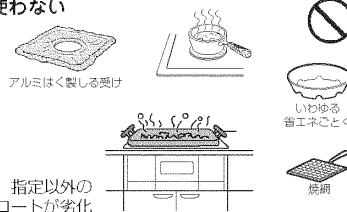
コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意→4ページ」をよくお読みになってお使いください。

警告

■ 指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

- コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼網、たこ焼き器、アルミはく製する受け、ごとかのかわりに用いる、いわゆる省エネごとかなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。
- バーナーリングはフッ素コートしてありますので、指定以外の補助具を使用すると温度が異常に上昇し、フッ素コートが劣化し、変色したり、はがれたりします。



注意

■ やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

- 火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。



■ バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする

- 炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



お願い

- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら温める
強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特にだし入りみそ(赤みそなど)に注意してください。
- 煮ごぼれに注意する
機器内部およびキャビネット内部のものが汚れます。また、トッププレート・ごとか・バーナーなどに煮ごぼれが焼きついたり、機器を早くいためずります。
- なべは不安定な状態で使わない
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、必ず取っ手をしっかりと握り、調理してください。小さななべは小バーナーをご使用ください。
- 弱火は火力を小さくしほれるようにしています。消し忘れに注意する。
- 調理中になべをのせかえる時は、一旦火を消してからのかえる。

使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動

焼きもの調理・炒りもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに小火・大火と火力を調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。
この状態が30分以上続いた場合、または小火状態でもセンサー温度が更に上昇した場合は自動消火します。

ワンポイント

- 故障ではありません。
- 自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどなどに注意してください。
- 炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手を近づけないようにしてください。

料理に応じてバーナーを使い分け

標準バーナー

- 天ぷら・フライなどの揚げもの
- 炊飯・おかゆ
- 煮もの・煮こみ料理
- 焼きものなどの高温になる料理
 - たこ焼き・ホイイル焼き・お好み焼きなど
 - ポークステーキ・ソーセージなどから焼きにちがい料理

●小バーナーでは、保温やあたためなどの火力を必要としない料理にお使いください。

チャオバーナー

- 炒めものなど、強い火力を必要とする料理
 - 炒飯・焼きそば・野菜炒めなど
- 冷凍食品
 - 容器ごと凍っている冷凍うどんなど
 - なべごと凍らしたカレーなど

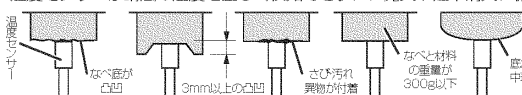
使用できるなべと温度センサー

●温度センサーを正しく働かせるために、必ずお読みください。

警告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



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



なべの種類	油料理 (揚げものなど)	その他の料理 (煮ものなど)	揚げものモード →14	湯わかしモード →18
アルミ 鍋 底の平らなアルミ製中華なべ	○ (油量: 200ml以上)	○	○ (油量: 500ml〜1ℓ)	○ (水量: 500ml〜2ℓ)
鉄 ホーロー 底の平らな鉄製中華なべ	○ (油量: 200ml以上)	○	○ (油量: 500ml〜1ℓ)	○ (水量: 500ml〜2ℓ)
ステンレス	○ (油の温度が上がりますので注意)	○	○ (油量: 500ml〜1ℓ)	○ (水量: 500ml〜2ℓ)
土なべ 耐熱ガラス容器	×	○	×	×
圧力なべ	×	○ (ただし、消火する場合があります)	×	×
無水なべ 多層なべ	○ (油量: 200ml以上)	○	×	○ (水量: 500ml〜2ℓ)

○: 適する ×: 適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

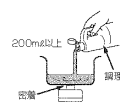
中華なべについて

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

警告

■使用する調理油の量は200ml以上で行う

調理油の量のはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。

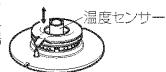


■揚げものをするときには、焼きものモードで使用しない

注意

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

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



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



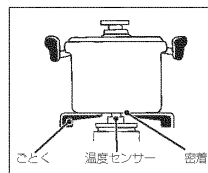
炊飯に適したなべを使いましょう → 16

炊飯に使用するなべの種類		白米			炊飯量・ポイント
		洗米すく	洗米おき	おかゆ	
別売の炊飯専用なべ	111-R001 型	○	○	○	炊飯3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
	111-4010 型	○	○	○	
アルミ製のなべ		○	○	○	薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ		×	○	○	・「洗米すく」は、ごはんがででき、上手に炊かせません。また「洗米すく」「洗米おき」とともに焦げる場合があります。 ・薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土なべ		×	×	○	おかゆ以外は炊けません。 ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、持ちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ		×	×	×	焦げついたり消火したりしてうまく炊かせません。使用しないでください。

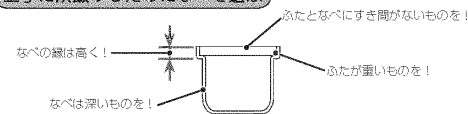
○: 適する ×: 適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。



上手に炊飯するためになべを選ぶ



●ふきこぼれて、ご飯がたかくなったり焦げたりする原因になります。

コンロ操作の基本

コンロバーナーには消し忘れタイマーがついています。チャオバーナー・小バーナー・標準バーナーは約120分連続使用すると自動消火します。→3ページ

① 準備

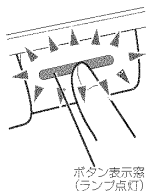
1 ガス栓(ねじガス栓)を全開にする
機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。

2 ロックを解除する
点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。→9ページ



② 点火

1 操作ボタンをいっばいに押す
ボタン表示窓のランプが点灯します。



ワンポイント

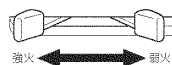
- 火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオバーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全電力放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していませんか、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

2 バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離す

③ 火力調節

火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせる

- 左にスライド：火力が強くなる
- 右にスライド：火力が弱くなる



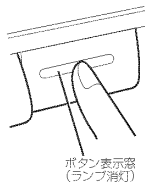
ワンポイント

● 火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

④ 消火

操作ボタンを押す

ボタン表示窓のランプが消灯し、操作ボタンが戻ります。
必ず火が消えたことを確認してください。



ワンポイント

- 自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。

△ 注意

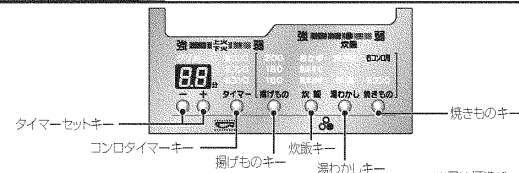


接触禁止

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様が居る家庭ではご注意ください。

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

コンロ操作部の使い方



※図は標準バーナーが右側の機器の場合です。
※操作部の詳細は2ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

揚げものモードは標準バーナーで、揚げもの時に使用できるモードです。
天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

① 点火

標準バーナーの点火操作をする

点火操作→13ページを参照してください。
火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。



② モード設定

揚げものキーを押す

揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。



ワンポイント

- 揚げものキーの1回目の操作時は、180℃に設定されています。

③ 温度セット

揚げものキーを押し、温度を設定する

揚げものキーを押すごとに、
「180℃」→「200℃」→「160℃」→消灯(とりけし)→「180℃」…の順で切り替わります。

〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

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

ワンポイント

- 調理の途中で設定温度を変えることができます。
- 消灯(とりけし)にすると揚げものモードが取り消され自動判別モード→22ページに設定されます。

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 食材を投入し、調理をはじめ
自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

⑤ 終了

操作ボタンを押して消火の状態にする

ボタン表示窓のランプと揚げもの設定温度表示ランプが消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。



ワンポイント

- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5~1ℓが最適です。
アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。
- 揚げものキーを約3秒間押し続けると、ブザーが「ビッ」と鳴り表示温度より10℃高く設定できます。このとき揚げもの設定温度表示ランプは点灯から点滅に替わります。もう一度揚げものキーを押すとこの設定は解除され、表示の設定温度になります。お好みに合わせてお使いください。(この設定は、点火するたびに行ってください。)

高温調理をする【焼きものモード】

焼きものモードは標準バーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちがい高温調理をしたいときに使用できるモードです。

焦げつき消火機能と天ぷら油過熱防止機能を解除し、高温調理ができます。(約 30 分間使用できます。)

※揚げものをすると、焼きものモードを使用しないでください。

① 点 火

標準バーナーの点火操作をする

点火操作⇒13 ページを参照してください。

火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。



② モード設定

焼きもののキーを 3 秒長押しする

表示部が「」→「」→「」→「」と表示されます。「」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時に焼きもの表示ランプが点灯し、焼きものモードに設定されます。



ワンポイント

- もう一度焼きもののキーを押すと取り消しになります。
- 湯わかしキー・揚げもののキー・コンロタイマーキーを押すと焼きものモードは解除され、選択されたモードに替わります。

③ 調 理

① 食材を投入し、調理をはじめる

② 約 30 分経過すると…

ブザーで「ピー」と一回鳴ってお知らせし、焼きもの表示ランプが点滅し、自動消火します。



④ 終 了

操作ボタンを押して消火の状態にする

ボタン表示窓のランプと焼きもの表示ランプが消灯します。必ず火が消えたことを確認してください。



ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは標準バーナーで使用できるモードです。

炊飯時に以下の 3 つのモードで使用できます。また、別売の炊飯専用釜(⇒37 ページ)をお使いいただくと、上手に炊飯できます。

●洗米おきモード：水に洗っておきたお米を炊飯する場合 ●洗米すくモード：洗米してすぐに炊飯する場合

●おかゆモード：お米からおかゆを作る場合

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

① お米をはかる

180ml 用計量カップでお米をはかる

180ml 用計量カップを使うと、1 カップで米 1 合になります。

- 1 回で炊ける量は、
ごはん：1～5 合（5 合以上は炊けません）
おかゆ：全がゆは 1 合以下（約 5 人前）
七分がゆは 0.5 合以下（約 3 人前）

② お米をとく

① たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる



② 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2 度すすいでにりを少なくしてください。にりがそのまま炊飯するとデンプン質が洗滌し、炊飯不良の原因になります。

④ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

炊飯に適したなべを使用してください。⇒12 ページ

180ml 用計量カップで水をはかる

180ml 用計量カップを使うと、1 カップで水 180ml になります。

〈水加減の目安〉

米の量	水量	
	炊飯	おかゆ
容量（重量：合数）	全がゆ	七分がゆ
45ml（38g：0.25 合）	—	360ml 470ml
90ml（75g：0.5 合）	—	540ml 630ml
180ml（150g：1 合）	300ml	900ml
270ml（225g：1.5 合）	390ml	—
360ml（300g：2 合）	480ml	—
450ml（375g：2.5 合）	580ml	—
540ml（450g：3 合）	670ml	—
720ml（600g：4 合）	930ml	—
900ml（750g：5 合）	1130ml	—

ワンポイント

- 白米について
・新米はやや水を少なめにしてください。
- 無洗米について
・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すが、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
・水の量を約 3% 程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- 胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて
・水に浸してから洗米おきモードで炊飯してください。
・水をやや多めにしてください。
- おかゆについて
・途中でかき混ぜると焦げつきやすく粘りが出て風味が薄くなります。
・米粒がつぶれ、のり状にならないように塩はでき上がる直前に入れてください。
・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんについて
・具の重量と同じ程度の水を余分に加えてください。
- お米が入っている袋に記載している内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

③ お米を水に浸す

洗米おきモードやおかゆモードの場合、浸しおきをしてください。

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類	お米を水に浸す時間	
	春～夏	秋～冬
炊飯	30分以上	60分以上
白米・無洗米	60分以上	90分以上
胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ	0～30分	0～30分

お願い

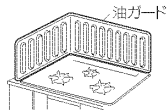
- 無洗米の場合は必ず浸しおきをして、洗米おきモードで炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

ワンポイント

- 洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、必ず 30 分以上に浸してから洗米おきモードで炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、洗米おきモードで炊飯するとごはんがたかくなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を洗米すくモードで炊飯するとややふかくなります。
- 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二炊い、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

ごはんを炊く【炊飯モード】

機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



① 点 火

標準バーナーの点火操作をする

点火操作→13 ページを参照してください。



② 火力調節

火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせます。



ワンポイント

- 炊飯位置に合わせるときは、強の方向から合わせてください。
- 火力が炊飯位置より強い(炊飯位置より左側)とごはんはかために、火力が弱い(炊飯位置より右側)とごはんはやわらかめに炊けます。

③ モード設定

炊飯キーを押す

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。炊飯キーを押すことに、「洗米おき」→「洗米すく」→「おかゆ」→「洗米おき」…の順で切り替わります。



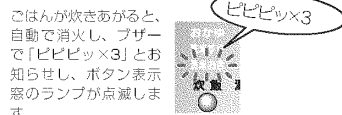
ワンポイント

- 火力調節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22分で炊き上がります。
- おかゆモードの場合、約35～50分で炊き上がります。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するとき、いったん消火してください。

解除後は自動判別モード→22 ページに設定されます。

④ 炊 飯

1 ごはんが炊きあがると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする



ごはんが炊きあがると、自動で消火し、ブザーで「ビビビッ×3」とお知らせし、ボタン表示窓のランプが点滅します。

2 むらしタイマーが終了すると…

ブザーで「ピー」とお知らせし、炊飯表示ランプが点滅します。

ワンポイント

- 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、ご飯をほく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ので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーで「ピー」とお知らせします。
- 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間、火力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。

⑤ 終 了

むらしタイマー終了後、操作ボタンを押す

消火の位置に戻してください。

ワンポイント

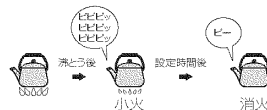
- 2度炊きや温め直しはできません。(焦げつくことがあります)
- 炊き上がったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- ふきこぼれる場合はふたを少しずらしたり、もちあがりたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

保温と沸とう消火の2つのモード【湯わかしモード】

湯わかしモードには保温モードと沸とう消火モードの2つのモードがあり、沸とう後の調理時間を設定できます。調理用途によりどちらかを選択してください。

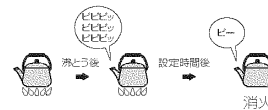
保温モード

沸とう後自動的に、小火になります。沸とう後設定時間が経過すると自動消火します。



沸とう消火モード

沸とう後設定時間が経過すると自動消火します。タイマー使用時に火力の調節が可能です。※小火にはなりません。



保温モード【湯わかしモード】

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

① 点 火

標準バーナーの点火操作をする

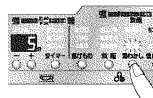
点火操作→13 ページを参照してください。火力調節つまみの位置は強の位置でお使いください。



② モードおよび時間の設定

湯わかしキーを1度押す

保温モードに設定され保温表示ランプが点灯し、タイマー表示部に「5」が表示されます。



ワンポイント

- タイマー時間を変更しない場合沸とうしてから5分後に自動消火します。

2 沸とうすると…

沸とう後ブザーで「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせし、小火になります。タイマー表示が動き始めます。

ワンポイント

- 沸とうして小火になると、火力は変えられません。

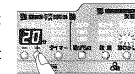
◆沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の時間を、1～99分の間で変更できます。タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

タイマーセット[+]、[-]キーを押す

沸とう後の時間をセットします。

- [+]キー(1回押し): 1分増えます。
- [-]キー(1回押し): 1分減ります。
- [+]キー(押し続ける): 5分刻みで増えます。
- [-]キー(押し続ける): 5分刻みで減ります。



◆取り消しする場合

湯わかしキーを2回押す

湯わかしキーを押すことに、「保温」→「沸とう消火」→消火(取り消し)→「保温」…の順に切り替わります。

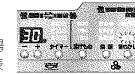
ワンポイント

- 取り消しすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード→22 ページに設定されます。

③ 時間終了

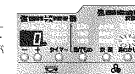
1 セット時間終了30秒前になると…

ブザーが「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 セット時間が終了すると…

ブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、保温表示ランプが点滅して、自動消火します。



3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の位置に戻してください。

沸とう消火モード【湯わかしモード】

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

① 点 火

標準バーナーの点火操作をする

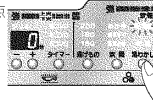
点火操作→13ページを参照してください。
火力調節つまみの位置は強の位置
でお使いください。



② モードおよび時間の設定

① 湯わかしキーを2度押す

沸とう消火モードに設定され
沸とう消火表示ランプが点
灯し、タイマー表示部に「0」
が表示されます。



ワンポイント

●タイマー時間を変更しないと、沸とう後ブザーで「ピー」とお知らせし、沸とう消火表示ランプが点滅し、自動消火します。

② 沸とうすると...

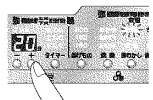
沸とう後ブザーで「ビビッ」と3回鳴ってお知らせしてから、タイマー表示が動き始めます。

◆沸とう後のタイマー時間を変更する場合

沸とう後の時間を、1～99分の間で変更できます。

タイマーセット[+]、[-]キーを押す

沸とう後の時間を
セットします。



- [+]キー(1回押し): 1分増えます。
- [-]キー(1回押し): 1分減ります。
- [+]キー(押し続ける): 5分刻みで増えます。
- [-]キー(押し続ける): 5分刻みで減ります。

◆取り消しする場合

湯わかしキーを1回押す

湯わかしキーを押すことに、
「保温」→「沸とう消火」→消灯(取り消し)
→「保温」...の順に切り替わります。

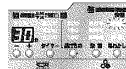
ワンポイント

●取り消しすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード→22ページに設定されます。

③ 時間終了

① セット時間終了30秒前になると...

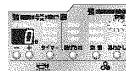
ブザーが「ビビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



↓(秒表示)

② セット時間が終了すると...

ブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、沸とう消火表示ランプが点滅し、自動消火します。



③ 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の位置に戻してください。

ワンポイント

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

湯わかしモードの活用法【湯わかしモード】

麦茶の煮出しやゆでたまご、麺類、レトルト食品の温め、ゆで野菜などの調理に活用できます。

保温モードの活用法

◆たとえば「麦茶」なら

- ① 標準バーナーを点火します。
- ② 湯わかしキーを1度押し「保温モード」に設定。次にタイマーセット[+]、[-]キーを押して消火時間をセットします※1。
- ③ やかんの水を沸とうさせます。
沸とうしたらブザーでお知らせ！自動的に小火になります。
- ④ 麦茶パックを投入します。
消火時間まで吹きこぼれることなく小火の状態を保温。設定した時間で自動消火します。
- ⑤ じっくり煮出したおいしい麦茶ができていきます。



※1 消火時間をセットしない場合は5分間小火で保温し、自動消火します。

沸とう消火モードの活用法

◆たとえば「インスタントラーメン」なら

- ① 標準バーナーを点火します。
- ② 湯わかしキーを2度押し「沸とう消火モード」に設定。次にタイマーセット[+]、[-]キーを押して消火時間をセットします※2。
- ③ なべの水を沸とうさせます。
沸とうしたらブザーでお知らせ！
- ④ インスタントラーメンを投入します。
そのままの火力が続き、設定した消火時間で自動消火します。
- ⑤ ほどよい煮込み加減のおいしいラーメンができていきます。



※2 消火時間をセットしない場合は沸とう後すぐに自動消火します。

下記に適用にも活用できます。
レトルト食品の温め
ゆで野菜
麺類
ゆでたまご

ワンポイント

湯わかしモードの便利な使い方

沸とう消火モードの場合、ふきこぼれが心配なときは、沸とうしてから火力を調節してください。また、ゆでたまごなどは保温モードでもできあがります。

設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

コンロタイマーは1カ所のコンロバーナーのみセットが可能です。
湯わかしモードを使用している場合はすべてのコンロタイマーモードは設定できません。
下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

① 点 火

コンロバーナーの点火操作をする

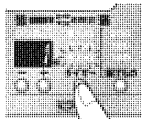
点火操作▶13ページを参照してください。
火力は調理に合わせてお使いください。



② モード設定

コンロタイマーキーを押し、設定したいコンロを選択する

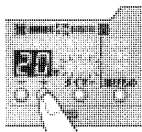
選択したコンロにコンロタイマー表示ランプが点灯し、タイマー表示部に「1」が点灯します。



③ 時間設定

選択したコンロの点火時間を、1～99分の間で変更できます。調理中にタイマーセットキーを押しても、設定時間が変更できます。

タイマーセット[+]、[-]キーを押して時間をセットする



- [+]キー(1回押し):1分増えます。
- [-]キー(1回押し):1分減ります。
- [+]キー(押し続ける):5分刻みで増えます。
- [-]キー(押し続ける):5分刻みで減ります。

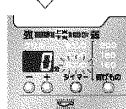
④ セット時間終了

1 セット時間終了30秒前になると...

ブザーが「ビビッ」と3回鳴りお知らせすると同時に秒表示に変わります。



↓(秒表示)



2 セット時間が終了すると...

ブザーで「ピー」と1回鳴り、選択したコンロのコンロタイマー表示ランプが点滅し、自動消火します。

3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の位置に戻してください。

ワンポイント

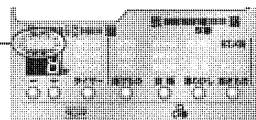
- コンロタイマーは【コンロタイマー】キーを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、タイマー表示部は「1」と表示されます。再度時間をセットしてください。

コンロタイマー(または湯わかしモード)とグリルを同時に使った場合

コンロタイマーまたは湯わかしモード(保温または沸とう消火)を使用中にグリルを使用すると、表示部にはグリルのタイマー表示が優先されます。
グリルが先に消火した場合は自動的にコンロタイマーまたは湯わかしモード(保温または沸とう消火)表示に切り替わります。

下の図はすべて標準バーナーが右側の機器の場合です。

グリルタイマー表示中

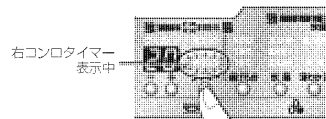


コンロタイマー表示を確認する

説明は右コンロのタイマーの場合

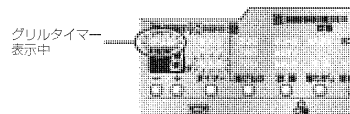
タイマーキーを押す

グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、右コンロのタイマー表示に切り替わります。



コンロタイマー表示に切り替え

↓約5秒



グリルタイマー表示中

ワンポイント

- 設定時間を変更したい場合はタイマーセット[+]、[-]キーを押して時間を変更してください。またタイマーを他のコンロに変更したい場合はさらにタイマーキーを押し、変更したいコンロにセットしてからタイマーセット[+]、[-]キーを押して時間を設定してください。
- コンロタイマー表示は約5秒経くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わります。

湯わかしモード(保温または沸とう消火)タイマー表示を確認する

説明は保温タイマーの場合

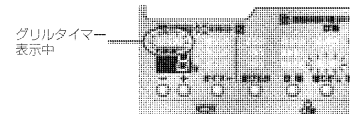
湯わかしキーを押す

グリル調理タイマー表示ランプが消灯し、保温のタイマー表示に切り替わります。



保温タイマー表示に切り替え

↓約5秒



グリルタイマー表示中

ワンポイント

- 設定時間を変更したい場合はタイマーセット[+]、[-]キーを押して時間を変更してください。またモードを沸とう消火モードに変更したい場合はさらに湯わかしキーを押し沸とう消火モードにセットしてからタイマーセット[+]、[-]キーを押して時間を設定してください。
- 保温タイマー表示は約5秒経くと、自動的にグリルのタイマー表示に切り替わります。

自動判別モード

各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別モードに設定されます。自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。(通常に使用できる状態です)

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

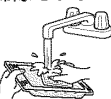
グリルを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」→4ページをよくお読みになってお使いください。

警告

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

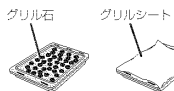
グリル皿にたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出る場合があります。脂の多い調理物(とり肉など)は特に注意してください。なおグリル皿には何も入れないでください。



脂を取り除く

- グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。



グリル石

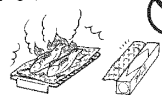
グリルシート

- グリル使用中、排気口の上にタオル、ふきんなどを乗せない
不完全燃焼や火災の原因になります。



- 脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



- グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する
またグリルとびらに魚などはさみこんだまま使用しない

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。



確認する

注意

- 魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

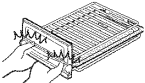
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

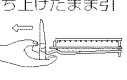
- グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをすることがあります。



接触禁止

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



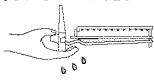
ゆっくり確実に

- グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはがれ、けがや機器破損の原因になります。

- グリル皿の持ち運びはていねいに

使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂が高温になっています。こぼすとやけどをすることがあります。



ていねいに

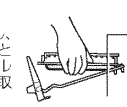
- グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

ワークトップを焦がしたり、機器の上部が異常に過熱され、やけどをすることがあります。



ワークトップ前部

- グリル皿だけを持って本体より取りはずさない
グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。



- 熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。



注意

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



- グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをする恐れがあります。



- とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。



- グリル使用時は魚を焼きすぎない
魚に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、すぐに操作ボタンを押して消火してください。



- グリルに手や顔などを近づけない またなべの取っ手を排気口に向けけない

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



お願い

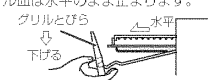
- 点火操作を繰り返すときは、グリルとびらを開けて空気を入れ替えてから行う
多量にたまったガスに着火し、やけどの原因になります。
- 調理物(魚など)の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリルの取り扱いと準備

① グリルの取り出し

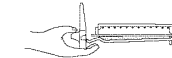
- 1 グリルとびらをゆっくり引き出す

いっぱい引き出すと、グリルとびらだけが下がります。グリル皿は水平のまま止まります。

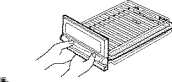


グリルを取り出した後、持ち運ぶときは...

- 2 グリルとびらをいっぱい引き出す



- 3 グリルとびらを両手で持ち上げて、引き出す



② グリルを初めて使うときは

- 1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

- 2 約7分間から焼きをする

部材に付着している加工油を焼き切ります。グリルの操作については→26ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火力バーを取り出してから焼きしてください。
- 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。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。この場合、約5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

ワンポイント

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。
- お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル皿はさして洗ってください。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は→30ページを参照してください。

魚の焼き方

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ焼く時間が多く、魚がグリル焼網に付着しやすくなる場合があります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになり、魚を取り出す時に魚の一部がグリル焼網に付着した状態になったものです。

① 魚の下ごしらえ

- 冷凍の魚：しっかり解凍してください。
しっかり解凍しないとグリル焼き時に時間がかり、安全機能が発動することがあります。
- 生魚：水洗いしたあと、水気をよく拭き取ります。
- みそ漬ややす漬の魚：みそややすをよく拭き取ります。

② 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- さばやいわしなど脂肪が多い青の青い魚は…
➡ 多めに塩をして、時間をおく
しっかりと身をしめます。
- 白身魚は…
➡ 少なめに塩をふり、おき時間も短めに
- 川魚やいか、えび、貝などは…
➡ 焼く直前に塩をふる

ワンポイント

- 魚の重量の約2%程度の塩をつけず。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくんで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。



③ グリル焼網に魚を置く前に

本製品のグリル焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、以下の準備をしてください。

① グリル焼網に油を薄く塗る



② 約1~2分程度から焼き(予熱)をする

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。グリルの操作については➡26ページを参照してください。

④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



⑤ 魚を焼く

グリルの操作については➡26ページを参照してください。

ワンポイント

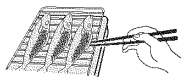
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

⑥ 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果があなくなったときは下記のような使いかたをしてください。

① はしをグリル焼網と平行に入れ魚を軽く持ち上げる

焼網に付着した魚をはしします。



② 魚を取り出す

ワンポイント

- フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。
また、焼き上がる前に、魚をすらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方が同じにはなりません。上火、下火それぞれの火力調節 ➡27ページを利用して好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちに自動消火する場合があります。

グリルの操作

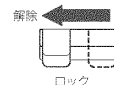
① 準備

① ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

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 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。➡9ページ



③ グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット ➡7ページを参照してください。

グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときは、そのつど脂を取り除いてください。

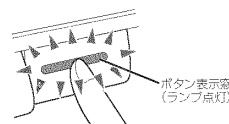
④ グリル焼網に魚を置きグリル扉を閉める ➡25ページ

② 点火

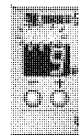
① グリルとびらを開める

② 操作ボタンをいっばいに押す

上火火力調節つまみの位置が「弱」のとき、操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。



③ バーナーへ火移りしたことを確かめ、グリル調理タイマー表示部“G”が点灯したら手を離す



ワンポイント

- 続けて使用する場合にはグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示窓には“G”が表示されます。またタイマーセットは最大10分までとなります。
- 操作ボタンの素早い操作はしないでください。点火しない場合があります。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全火力放電の構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していなかったり、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

③ 時間セット

タイマーセット[+]、[-]キーを押す

- 加熱時間をセットします。
- [+]キー押し：最大15分
(庫内温度がある程度上がっている場合は10分)
- [-]キー押し：最小1分

グリルタイマー表示中



◆加熱時間をセットしない場合

- 点火してから9分後(庫内温度がある程度上がっている場合は6分後)に自動消火します。
- 調理中にタイマーセット[+]、[-]キーを押すと、加熱時間が変更できます。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

ワンポイント

- 表示部には、グリル調理タイマーとコンロタイマーまたは湯わかしモードの両方を表示しますので、グリル調理タイマー表示ランプが点灯しているのを確認して時間セットしてください。
- 表示部は、グリルのタイマー表示が優先されますので、コンロタイマーまたは湯わかしモードの表示を確認したい場合は ➡22ページを参照してください。

グリルの使いかた

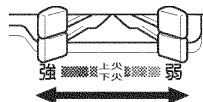
④ 火力調節

火力は、上火、下火それぞれ別々に調節できます。

火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドさせる

火力調節をします。

- 「強」：強火になります。
- 「弱」：弱火になります。



⑤ 調理終了・自動消火

① 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ピピピ」3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示が変わります。

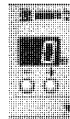


(秒表示)

② 加熱時間が終了すると…

ブザーで「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。

約10秒後にグリル調理タイマー表示ランプと表示部が消灯します。自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。



⑥ 操作ボタンを押す(手動消火)

操作ボタンを押して消火の状態にする

表示部の表示とボタン表示部のランプが消え操作ボタンが戻ります。



△ 注意



接触禁止

■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れないやけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。

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

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

① お手入れのしかた

- 1 ガス栓(ねじガス栓)を閉める
機器が十分に冷えたことを確認してください。
- 2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する
- 3 洗剤をスポンジや布に含ませて拭く
スプレーで洗剤を直接かけないでください。

ワンポイント

●洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性(中性・弱アルカリ性・弱酸性)を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

④ 水洗いしたあと、水拭きをする

水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

●お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

② 使ってよい道具と洗剤

使ってよい道具・洗剤



- ① 布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませて拭く
- ② 乾いた布で水気を拭き取る

③ 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤



- 硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
- スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。
- 研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・フッ素コートや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
- 基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色、さびる場合があります。
- もし使う場合は、「お手入れの道具と洗剤について」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
- 部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。
- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

●上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。

●トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

△ 注意



必ず守る

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

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

正しくセットする ⇒ 7・8ページ

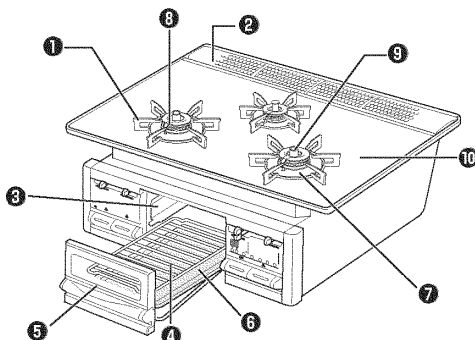
つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていますか。
- 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。
- グリル皿に多量の脂がたまっていますか。

お手入れする ⇒ 30・31ページ

お手入れのポイント

①～⑨の各部品のお手入れのポイントを30・31ページで説明しています。



- ① ごとく
- ② 排気口カバー
- ③ 下火カバー
- ④ グリル焼網
- ⑤ グリルとびらガラス
グリルとびら
グリル皿受け
- ⑥ グリル皿
- ⑦ バーナーリング
- ⑧ バーナーキャップ
バーナー本体
- ⑨ 立消え安全装置（炎検知部）
点火プラグ
温度センサー
- ⑩ ガラストッププレート

※もっと詳しい各部の名称は7・8ページをご覧ください。

①ごとく・②排気口カバー・③下火カバー

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる
そのまま置いておくか、つけ置きしておくことで汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
2. 水洗いし、水気を拭き取る

❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

1. 水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とすまたは重曹を溶かした水につけ置きした後に汚れを落とす。
それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落としやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。

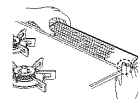
2. 水洗いし、水気を拭き取る

❖お願い

- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます。ただし、これらは基本的に使っていないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

❖排気口カバーのはずし方

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



❖下火カバーのはずし方

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください。⇒7ページ

⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

❖グリルとびらのはずし方・取り付け方

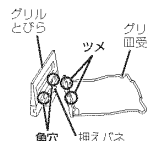
取りはずし方

1. 押えバネを▲の方向に下げる

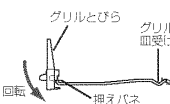


取り付け方

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む



2. グリルのとびらを▲の方向に回転させる
3. 押えバネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する



④グリル焼網（フッ素コート）・⑥グリル皿（クリアコート）・⑦バーナーリング（フッ素コート）

汚れたらそのつと、やわらかい布やスポンジでお手入れをする

そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。汚れがたまるとごとくが安定しない原因となります。

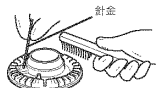
❖お願い

- 強いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・キズの原因になります。
- クリームクレンザーは、研磨剤が入っているので表面を傷めます。使用しないでください。
- バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等かないもので掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷めます。やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングのフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
- グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です。長時間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなりフッ素コートがはがれることがあります。（取替用部品として準備しております。）⇒37ページ

点検・お手入れをしましょう

⑧バーナーキャップ・バーナー本体

1. 汚れていたら、拭き取る
2. バーナーキャップは目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする
目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどで拭き取る

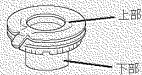


4. バーナーキャップは水洗いをする

水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

お願い

- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップの上部と下部を分解しないでください。



⑨立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

1. 汚れていたら、柔らかな布などで拭き取る

2. 立消え安全装置と点火プラグに、汚れがこびりついている場合は、やわらかい歯ブラシで手入れする



3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れを拭き取る



お願い

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

⑩ガラスストッププレート

いつまでもきれいに保つために

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジで拭き取る

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

2. 乾いた布で仕上げをする

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

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を濡しておく

汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、クリームクレンザーや水で拭いた重曹を適量塗り、こすります。

2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきをする

3. 乾いた布で仕上げをする

お願い

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

故障かな?と思ったら

もう一度、ご確認ください

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

こんな場合は	調べてください	参照ページ
① 点炎しない ・点炎しにくい ・放電しない ・点炎してもすぐ消える ・手を離すと消火する	● ガス栓(ねじガス栓)を全開にしていますか? ● LP ガスがなくなりかけていませんか? (LP ガスをご使用の場合) ● ガス配管に空気が残っていませんか? (朝一番など) 点火操作を繰り返してください。 ● バーナー炎口がつまっていますか? ● 点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? ● バーナーキャップが正しくセットされていますか? ● アルミはく製の受けを使用していますか? 使用しないでください。 ● 乾電池が正しくセットされていますか? 乾電池が消耗していませんか? ● 点火ロックを解除していますか? ● 操作ボタンを強めに数秒間押していますか? ● 素早い操作では放電しない場合があります。 ● グリルは着火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。 ● ブザーが鳴って消火しましたか?	13・26 — 13・26 29・31 8 10 9・37 9 13・26 26 35
② 炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	● バーナー炎口がつまっていますか? ● 点火プラグ、立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? ● バーナーキャップが正しくセットされていますか? ● アルミはく製の受けを使用していますか? 使用しないでください。 ● 火力調節つまみをゆっくり操作していますか? ● ブザーが鳴って消火しましたか? ● 風が吹き込んでいませんか? 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか? ● コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネット扉を早く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。 ● 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	29・31 8 10 13・27 35 6 —

こんな場合は	調べてください	参照ページ
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。 ●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音が出る	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がありますが、異常ではありません。	—
・「ボン」と音が出る	●点火後や消火後にキシミ音がありますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
・キシミ音が出る	●コンロバーナー使用中「シャー」と音が出ますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	—
・「シャー」と音が出る	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	13・26
④点火すると他のバーナーも放電する	●操作ボタンから手を離しても放電が続きます。(最長約10秒)異常ではありません。	—
⑤操作ボタンから手を離しても放電している	●なべの形状や材質が適していますか？	11
⑥使用中に…	●なべ底が凹凸していませんか？	
・調理中に消火する	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？	
・自動消火しない	●油の量はあっていますか？	
・点火してもすぐ消える	●から焼きに近い調理をしていますか？	
・火力が変わる	●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？	—
・なべ底がひどく焦げついて消火した	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	3・13・35
	●なべの温度が高くなると、自動的に火力を切り替えます。 大火や小火を繰り返す、この状態が30分間続くと消火します。	10
	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？	11
	●カレーやシチューの再加熱ですか？ 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。	—
	●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？焦げつきがひどくなる場合があります。	—
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	35
⑦湯わかしモード使用しても	●なべの形状や材質が適していますか？	11・19
・お湯がぬるい	●なべ底が凹んでいませんか？	
・お知らせが遅い	●土なべや耐熱ガラスなべを使用していますか？沸とう前に検知する場合があります。	
	●水の量は適切ですか？水量 500ml～2ℓ が適切です。	
	●薄手のなべを使っていますか？消火する場合があります。	
	●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	19
	●一度沸かしのお湯(70℃以上)を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	—

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑧上手に炊飯・おかゆが できない	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？	12
・吹きこぼれる	●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？	16
・ご飯がかたい	●無洗米を使っていますか？	
・ご飯がやわらかい	1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして「洗米おき」モードで炊飯してください。	—
・ご飯が焦げる	●銘柄や産地、保存期間により出来栄、食味が変わります。	
	●よく洗米しましたか？ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	
	●炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	
	●炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか？	
⑨コンロまたはグリル使用中 ・消火する	●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	17
	●火力を炊飯位置に正しく調整していますか？	
	●おかゆの場合は、ふたをすらすなどの工夫が必要です。	
	●長時間使っていませんか？ 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	
	●コンロタイマーまたはグリル調理タイマーが作動しました。再点火してください。	3・13・35
	●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約5分程度待ってから使用してください。	
⑩グリル使用时 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか？	
	●みそやかすは取ってから焼いていますか？	
	●塩加減は良いですか？	
	●魚の置き方は合っていますか？	
	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	24
	●食材にあった火力調節をしてください。	27
⑪ブザーが鳴った	●安全機能が作動しています。確認してください。	35
・数回鳴った	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	9・37
・鳴り続ける	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？操作ボタンを戻さないで電池が消耗します。	13・27
⑫赤いランプが点滅する	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、表示ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	
・電池交換サイン	●特殊な操作で入るデモ(または検査)モードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。	—
・コンロ・グリル操作部のモードランプ	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していますか？	28
・ボタン表示窓ランプ	●ごく先端は、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。	
⑬点火時にランプが点灯してランプが消えた	●ごくくが変色する	7
⑭部品が変色する	●室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—
・表面が変色する	●加工上で発生するものであり、機能・性能上全く問題ありません。	—
・ごくくが変色する	●グリル皿にシワ状の模様が見える	—
⑮機器の中が赤く見える	・グリル皿の一部黒ずんで見える	—

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

ブザー音	表 示 (交互に点滅)	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ビー 5 回		標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな？と思ったら⑥」を確認する。 ● やけどに注意して再点火を行う。 ● 天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	3・11 12・13 33
		小バーナー	焦げつき消火機能作動			
		チャオバーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
ビー 3 回		標準バーナー	立消え安全装置の作動	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	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・13 32
		小バーナー	立消え安全装置の作動			
		チャオバーナー	立消え安全装置の作動			
		標準バーナー	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	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・13 32
		小バーナー	点火時に着火しなかった			
		チャオバーナー	点火時に着火しなかった			
		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	●「故障かな？と思ったら①、②」を確認する。 ● 周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	3・26 32
		グリル	点火時に着火しなかった			
		グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 ● 5 分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	3・26 34
	※ 電池交換サイン <点灯>	—	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9・37
		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約 2 時間たちました	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は、再点火を行う。	3・13
		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	21
		グリル	グリル調理タイマー終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	27
ビー 1 回 (約 2 秒)		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	炊飯モード 洗米おき・洗米すぐ・むらし終了 おかゆ・炊飯終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました (洗米おき・洗米すぐの場合はむらしも終了)	●操作ボタンを押して戻す。	17
		標準バーナー	湯わかしモード(沸とう消火・保温モード) 終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	18・19
		標準バーナー	焼きものモード終了	焼きものモードで約 30 分経過し自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	15
		標準バーナー	焼きものモード終了	焼きものモードで約 30 分経過し自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	15
		標準バーナー	焼きものモード終了	焼きものモードで約 30 分経過し自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	15
ブザーが 鳴り続ける		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	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、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	38
		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			
		標準バーナー	焼きもの連続押しエラー			

故障かな？と思ったら／別売部品のご紹介／交換部品

電池交換→9ページ



お願い

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

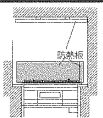
- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）—2個を用意します。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池2個を同時に交換します。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、全バーナーが使用できなくなります。

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。もよりの大阪ガスサービスショップ、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

防熱板

- 設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上（74cm幅は側壁から7.5cm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



炊飯専用釜

- 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。



((4) 111-R001型)
(3合炊き)

((4) 111-4010型)
(5合炊き)

中華なべ用補助ごとく ((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、ごとくの上的にのせてお使いください。
- ①切り欠きをごとくの爪にはめてください。
- ②ごとくののせてから確実に固定されているか確認してください。



((4) 015-0100-0350)

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

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

消耗品	品番	110-R514/R515/R516/R517型 110-R534/R535/R536/R537型			
		希望小売価格（税込）	希望小売価格（税別）	部品コード	
ごとく	110-R514/R515/R534/R535型	チャオ・標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R5140001
		小バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R5140002
	110-R516/R517/R536/R537型	チャオ・標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R5160801
		小バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R5160802
バーナーキャップ	110-R514/R515/R534/R535型	チャオバーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R5140145
		標準バーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R5140167
	110-R516/R517/R536/R537型	小バーナー用	¥1,575	¥1,500	1110R5140178
		チャオバーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R5160829
		標準バーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R5160830
		小バーナー用	¥1,575	¥1,500	1110R5160831
グリル皿			¥1,890	¥1,800	1110R8100007
グリル焼網			¥2,310	¥2,200	1110R8100008
下火カバー	右		¥315	¥300	1110R8100116
	左		¥315	¥300	1110R8100117

※乾電池（アルカリ）はもよりの電気店などでお買い求めください。
※2006年9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

アフターサービス／設置にあたって

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」⇒32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買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名……………ビルトインコンロ
 2. 品番……………コンロ操作部左下に表示してあります。
 3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
 4. お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

- ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

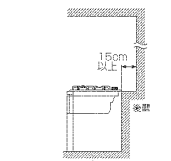
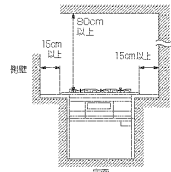
保証・補修について

- 保証期間中は……保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理についてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この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、製造打切後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。

設置にあたって（本体と壁との間はあけてください）

周囲との距離を確認してください

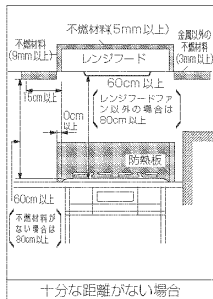
- 詳しくは設置工事説明書を参照してください
- 機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm以上離す。
- 木製のような可燃性の側壁は15cm以上（74cm幅は7.5cm以上）、後壁との距離は、15cm以上離す。
- 上記の距離を確保できない場合は、当社指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。お買い上げの販売店または当社事業所にご連絡ください。



△ 注意

■必ず機器周りを確認してください。火災や発火の原因になります

- 落ちやすいもの、燃えやすいものを置かない。
- 車両・船舶での使用はしない。
- 風の吹き込む場所に設置しない。
- 丈夫で水平な場所に設置する。
- 機器の上に照明器具や湯沸器、棚などを設置しない。（変形・変色の恐れ）
- キャビネットに背板があるか確認する。部屋と外気の空気の流れがあると、消火や過熱の原因となります。

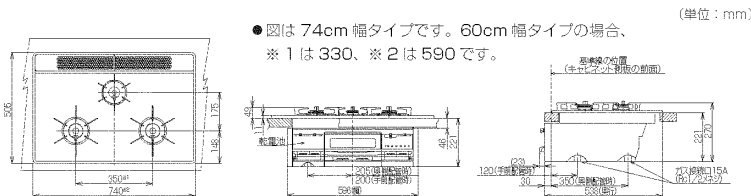


長期間使用しない場合／寸法図／仕様

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。→ 9 ページ
- お手入れをしておくとか次回使用するとき便利です。→ 28 ページ

寸法図



仕 様

品 名	ビルトインコンロ
品 番	110-R514 型・110-R515 型・110-R516 型・110-R517 型
型 式 名	RBG-S78W5GATS
質 量 (本 体)	23.5kg (付属品含む)
外形寸法	(トッププレート幅 740mm) 高さ 270mm × 幅 596mm × 奥行 538mm
ガス接続	15 A (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)
安全装置	●立消え安全装置 (全バーナー) ●天ぷら油過熱防止機能 (全コンロバーナー) ●コンロ消し忘れタイマー (全コンロバーナー) ●グリル過熱防止センサー
点 火 方 式	連続放電点火式
付 属 品	単 1 形アルカリ乾電池 (2 個)、取扱説明書 (保証書付)、設置工事説明書、クックブック

品 名	ビルトインコンロ
品 番	110-R534 型・110-R535 型・110-R536 型・110-R537 型
型 式 名	RBG-S38W5GATS
質 量 (本 体)	22.0kg (付属品含む)
外形寸法	(トッププレート幅 590mm) 高さ 270mm × 幅 596mm × 奥行 538mm
ガス接続	15 A (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)
安全装置	●立消え安全装置 (全バーナー) ●天ぷら油過熱防止機能 (全コンロバーナー) ●コンロ消し忘れタイマー (全コンロバーナー) ●グリル過熱防止センサー
点 火 方 式	連続放電点火式
付 属 品	単 1 形アルカリ乾電池 (2 個)、取扱説明書 (保証書付)、設置工事説明書、クックブック

仕様／廃棄時のお願い

仕 様

ガスグループ (ガス種)	1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量				全点火時 ガス消費量
	個別	標準	小	グリル	
12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW
13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW
L P ガ ス 用	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.99kW	9.90kW

(本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください)

廃棄時のお願い

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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。

△ 危 険

ガスくさいときはガス栓を開め、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。

