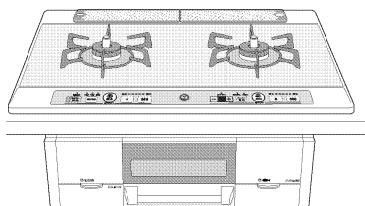
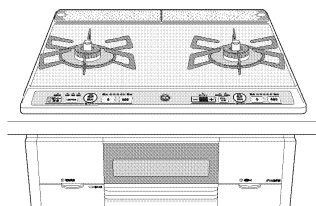


取扱説明書

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

型番	型式の呼び
110-R616・R617 型 110-R618・R619 型	RB21W9SR-L/R
110-R610・R611 型	RB21W9KR-L/R

型番	型式の呼び
110-R612・R613 型 110-R614・R615 型	RB721W9SR-L/R



Si 全ロセンサー搭載
センサーコンロ

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

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- 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ともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

なるほど💡安心 Si センサーコンロ

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。



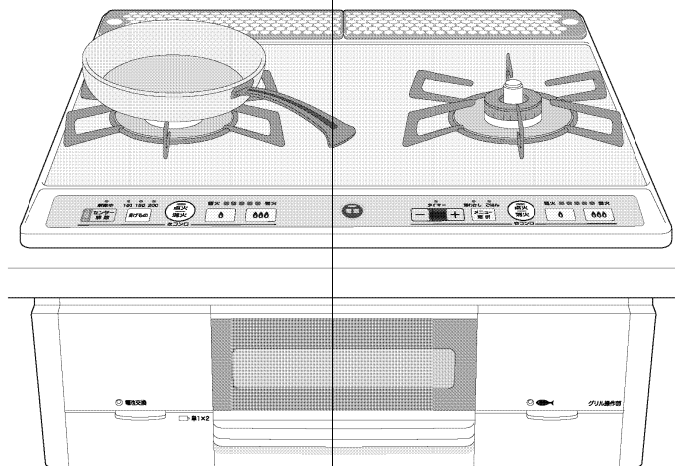
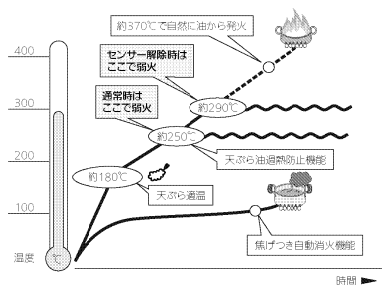
- 煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

- 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℃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℃から 290℃までアップすることができます。)



- たくさんの天ぷらもサクサクきれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり
メニューに応じて (160・180・200℃) 弱火・強火で
設定した温度をキープ
(170・190・210℃の設定もできます。📖 24 ページ)

◇温度センサーのはたらき



※図は 110-R610 型です。

こんなときもあわてないで

1 火がつかない

- ⇒ なべを置いていますか?
なべを置いていないと点火しません。

📖 17 ページ

- ⇒ もしかして乾電池?
乾電池が消耗すると点火しません。

📖 50 ページ

2 勝手に

- 火が小さくなったり、
火が消えたりする
⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認!

📖 18・28 ページ

3 センサー解除したのに、

- 勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする
⇒ 高温調理中では?
センサー解除中も安心・安全機能は
はたらきます。📖 27・28 ページ

もくじ

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

安全にご利用のために

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

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	16
安心・安全機能	17
各種設定の変更	19

毎日の使いかた

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

長くご利用いただくために

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

各部のなまえ (コンロ)

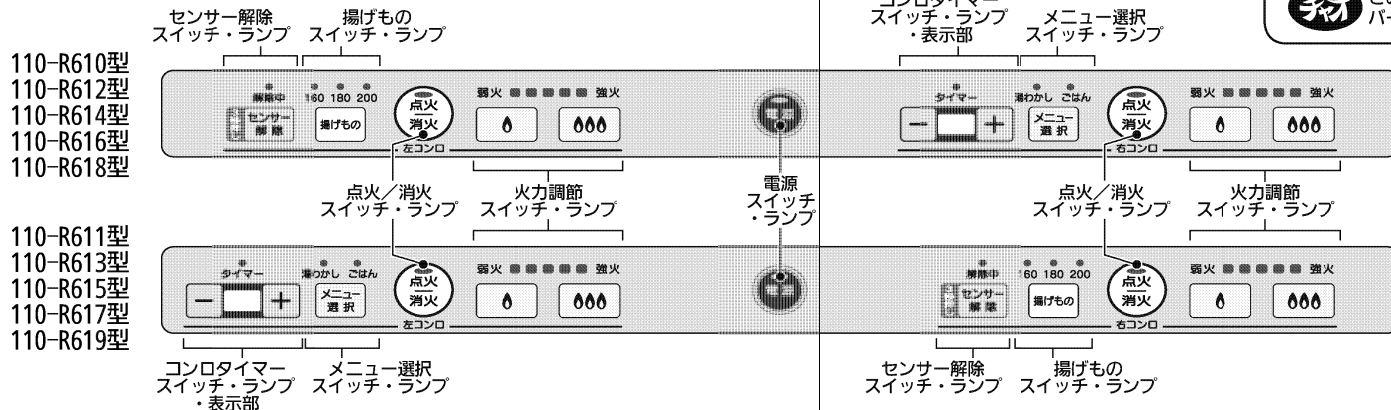
型番により形状や材質は異なります。

型番	トッププレート 幅	チャオ バーナー 種類	バーナーキャップ 排気口カバー	ごとく	グリルとびら取っ手
110-R618型	60cmタイプ	ガラス	左	ステンレス	
110-R619型	60cmタイプ	ガラス	右		
110-R614型	75cmタイプ	ガラス	左		
110-R615型	75cmタイプ	ガラス	右		
110-R616型	60cmタイプ	ガラス	左	ホーロー加工	
110-R617型	60cmタイプ	ガラス	右		
110-R612型	75cmタイプ	ガラス	左		
110-R613型	75cmタイプ	ガラス	右		
110-R610型	60cmタイプ	Gクリアコート	左	指かり	
110-R611型	60cmタイプ	Gクリアコート	右		

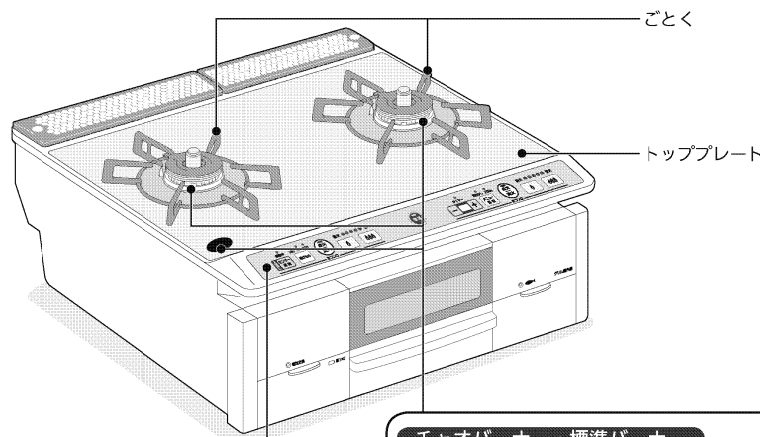
110-R614・R615・R618・R619型のごとくおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性を持っています。
- コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップ上部とも変色しますが、これは異常ではありません。
- この変色は別売のステンレス専用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにするができます。④47・48・59ページ（ただし、高温となるごとくの先端部分などは変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。）

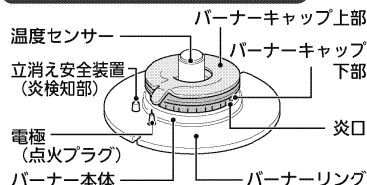
コンロ操作部



※図は 110-R610 型です。型番により形状や材質は異なりますが、部品名称は同じです。

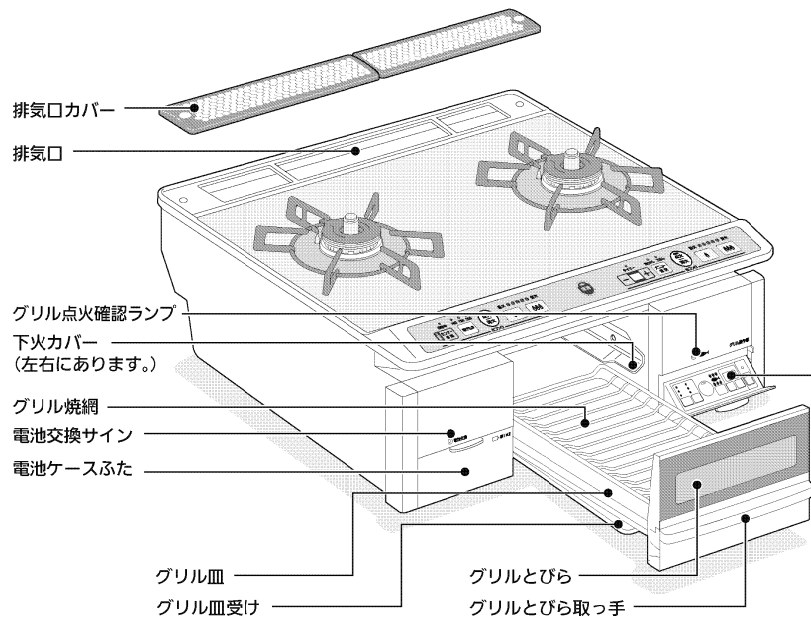


チャオバーナー・標準バーナー



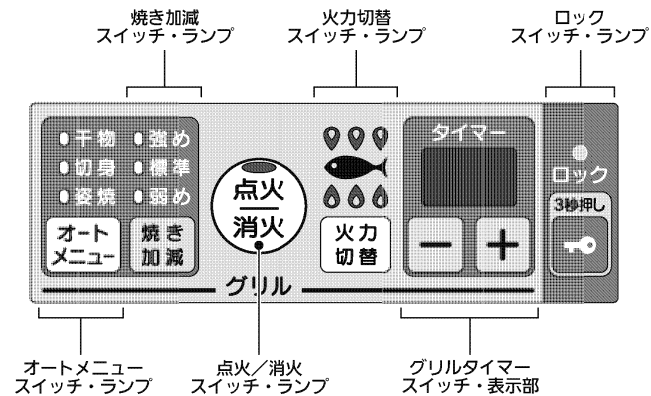
このシールが張ってある側のバーナーがチャオバーナーです。

各部のなまえ (グリル・その他)

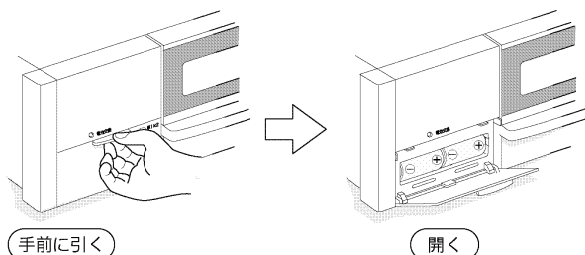


※図は 110-R610 型です。

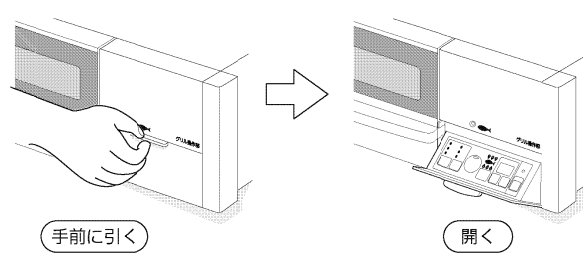
グリル操作部



電池ケースふたの開けかた

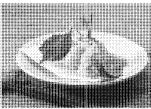
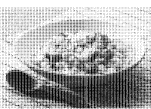
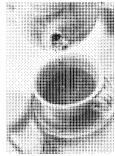


グリル操作部の開けかた



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 23ページ	揚げものモード 揚げもの		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものを するとき ☞ 25ページ	コンロタイマーモード - □ +		ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、 あぶりものを するとき ☞ 27ページ	センサー解除 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 ☞ 29ページ	湯わかしモード メニュー 選択		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん炊くとき ☞ 33ページ	ごはんモード メニュー 選択		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 39ページ	オートメニューモード オート メニュー		切身 干物を 焼くときにも

安全上のご注意(必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です



この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら

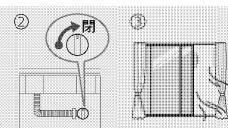


- 絶対に火をつけない
 - 電気器具（換気扇など）のスイッチの入/切をしない
 - 電源プラグの抜き差しをしない
 - 周辺で電話を使用しない
- 炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

- ①火を消す。
- ②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



安全上のご注意(使用編)



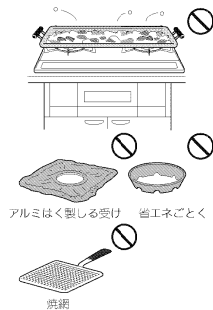
警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには



- コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない
—酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
—酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



トッププレートには



- 衝撃を加えない
- 上にのらない
トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一口ッププレートが破損した場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。



使用中は



- 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。

排気口には



- ふきんをのせたり、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、機器損傷の原因になります。



- 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。

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



- 揚げものは必ず 200ml 以上の調理油で行う
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、発火するおそれがあります。

異常時は



- 火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
「51」～「58」を確認し、必要に応じて買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

使用後は



- 点火 / 消火スイッチを押して、火が消えたことを確認する
- ガス栓（ねじガス栓）を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

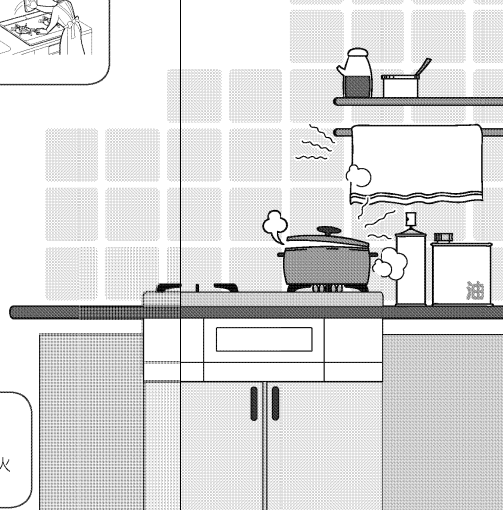
グリルは



- 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みこまない
魚が燃えたり、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
- グリル皿や下火カバーなどにたまっ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。

使用中、使用後は



■操作部・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くてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。
- コンロバーナーの炎や輻射の熱により、操作部周囲の上側の金属が熱くなっています。冷めるまで触らないよう注意してください。

操作部
上側の金属



■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。



■コンロには石焼いもつぼは使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



■片手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、必ず取っ手をし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

そで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、炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わることがあるので注意してください。



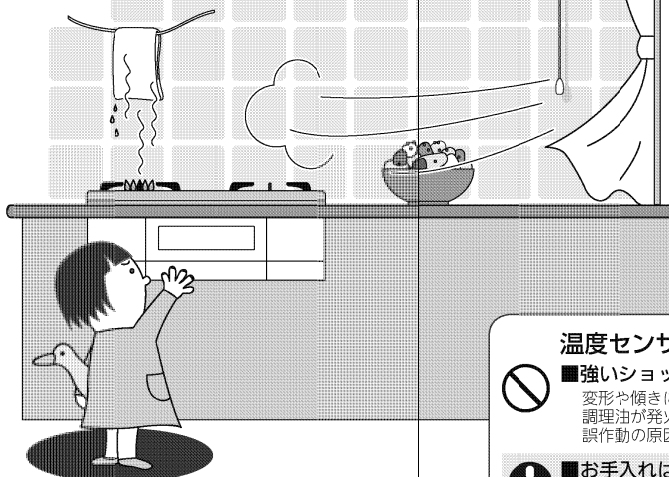
■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■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。



■幼いお子さただけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

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。



■天面の操作部、表示部には次のようなことはしない

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



■グリル操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■グリル操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 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



■点火/消火スイッチを押して、消灯し、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、衣服に燃え移ったり、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、手を触れるとやけどのおそれがあります。

温度センサーは



■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。また、鍋なし検知機能の誤作動の原因にもなります。



■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 途中消火や鍋なし検知機能の誤作動の原因になります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



⚠️ 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。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



■ 機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■ ロックをして、電源スイッチを切る

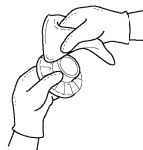
不用意な点火を防ぎます。

■ 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。

■ パーナーキャップを水洗いしたときは 水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



グリルは



接触禁止

■ 魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。



■ 魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ① 点火 / 消火スイッチを押して火を消す。
- 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、ひんばんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■ グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。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。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

- 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。

- 調理中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。

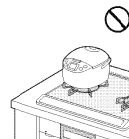
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。

- 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・パーナー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コンロ操作部やラベルの上に置かないでください。
操作部シートや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。

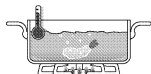


安心・安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能 ☒ チャオバーナー ☒ 標準バーナー

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。

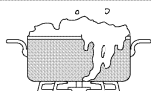


火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 ☒ チャオバーナー ☒ 標準バーナー ☐ グリル

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

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ☒ チャオバーナー ☒ 標準バーナー

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。▶ 19 ページ

火を
消します

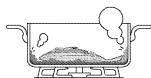
グリル消し忘れ消火機能 ☐ グリル

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。▶ 38 ページ

煮ものなどで焦げつきを初期段階で自動消火

焦げつき自動消火機能 ☒ チャオバーナー ☒ 標準バーナー

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、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

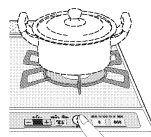
そで口への引火を未然に防止

鍋なし検知機能 ☒ チャオバーナー ☒ 標準バーナー

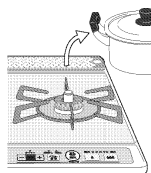
コンロの温度センサーには、なべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべを置いていないと点火しません。

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

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



点火
しません



弱火に
します

地震のときにも自動消火

地震停止機能 ☒ チャオバーナー ☒ 標準バーナー ☐ グリル

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンコ・グリルとも自動で火を消します。
地震停止機能は解除「oF」にすることができます。

▶ 20 ページ

火を
消します

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能 ☒ チャオバーナー ☒ 標準バーナー ☐ グリル

幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押しても、作動しないようにロックすることができます。ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチをすべてロックできます。

電源スイッチを「切」にしてもロック解除操作をするまでロック状態を記憶しています。▶ 22 ページ



点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 ☒ チャオバーナー

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。▶ 21 ページ

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 ☐ グリル

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

電源スイッチを切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 ☒ チャオバーナー ☒ 標準バーナー ☐ グリル

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

電源を
切ります

なべ底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 ☒ チャオバーナー ☒ 標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、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「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。

▶ 27 ページ

火力調節
します

各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

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

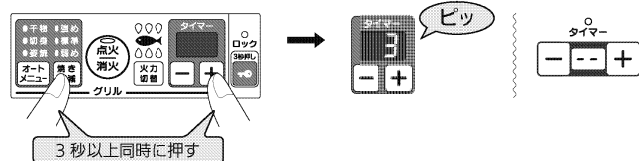
【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

① 電源を入れる

② 焼き加減スイッチとグリルタイマースイッチ「+」を同時に押す

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

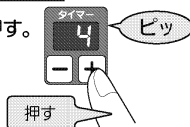


電源オートオフ機能時間の変更

チャオバーナー 標準バーナー グリル

① 共通操作①②後、グリルタイマースイッチ「+ / -」を押す。

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

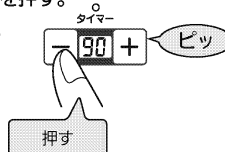


コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

チャオバーナー 標準バーナー

① 共通操作①②後、コンロタイマースイッチ「+ / -」を押す。

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



お知らせ

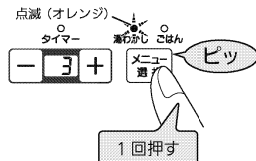
- チャオバーナーと標準バーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

湯わかしモードお知らせ時間の変更

標準バーナー

① 共通操作①②後、メニュー選択スイッチを1回押す。

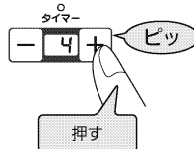
コンロタイマー表示部に「3」が表示されます。



② コンロタイマースイッチ「+ / -」を押す。

コンロ表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合	← 標準 (初期設定) →		沸とうのお知らせを遅くしたい場合	

15秒後に表示が消え、変更を確認します。



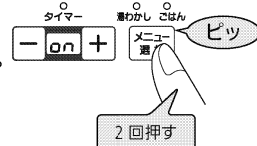
お願い

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

感震停止機能の解除「oF」または設定「on」

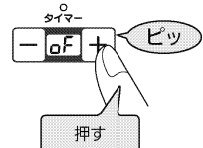
① 共通操作①②後、メニュー選択スイッチを2回押す。

コンロタイマー表示部に「on」が表示されます。



② コンロタイマースイッチ「+ / -」を押す。

「on」→「oF」→「on」…に切り替わります。
15秒後に表示が消え、変更を確認します。



ワンポイント

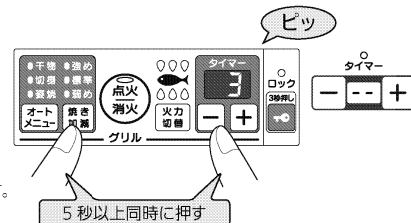
リセット機能

購入時の設定に戻す機能です。

① 電源を入れる

② 焼き加減スイッチとグリルタイマースイッチ「-」を同時に押す

ブザーが鳴るまで5秒以上押し続けます。



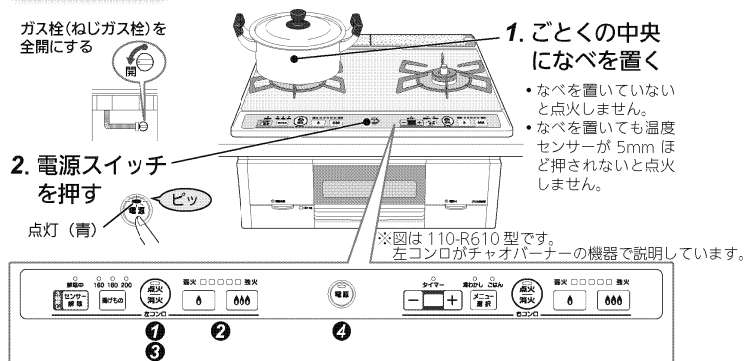


基本の操作(コンロの使いかた)

準備

- 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。熱で溶けることがあります。

ガス栓(ねじガス栓)を
全開にする



1 なべを置いて 点火する

- 点火/消火スイッチで点火する。

点灯(オレンジ)



お知らせ

- なべを置いていないと点火しません。「ビビッ」とお知らせします。

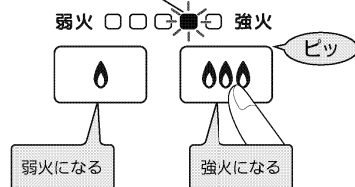
ワンポイント

- 炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは 27ページ
- 揚げものをするときは 23ページ

2 火力調節する

- 火力調節スイッチを押す。

点灯(オレンジ)



- 押すたびに、ランプの点灯が移動します。

お知らせ

- 点火すると、チャオバーナーは弱火側から4番目が点灯します。また標準バーナーは弱火側から5番目が点灯します。

18ページ

3 火を消す

- 点火/消火スイッチで火を消す。

消灯



お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

4 電源を切る

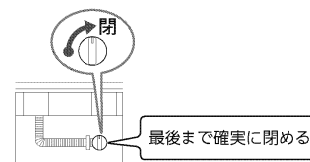
- 電源スイッチを押す。

消灯



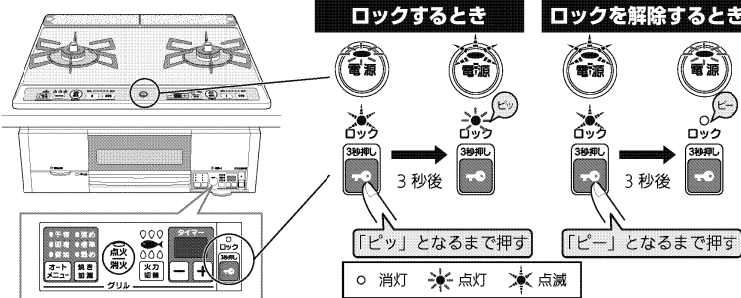
5 ガス栓(ねじガス栓)を 閉める

- 調理が終わったら、ガス栓(ねじガス栓)を閉める。



ワンポイント

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





揚げものをする (揚げものモード)

【チャオバーナー】

準備

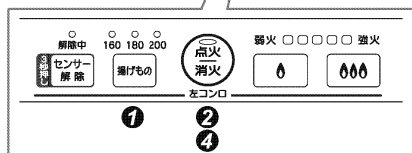
●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

適した油の量：500ml～1ℓ

2. 電源スイッチを押す



1. ごとくの中央
になべを置く

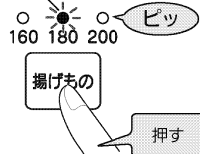


※図は 110-R61D 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1 温度設定する

- 揚げもののスイッチを押す。
- 最初は 180℃ に設定されます。

点灯 (オレンジ)



- 押すたびに、次のように切り替わります。



ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。

2 点火する

- 点火/消火スイッチで点火する。

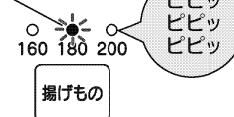
点灯 (オレンジ)



3 調理する

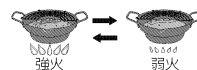
- 設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。

点灯 (オレンジ)



お知らせ

- 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。

4 火を消す

- 点火/消火スイッチで火を消す。

消灯



ワンポイント

- 揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

設定温度の目安

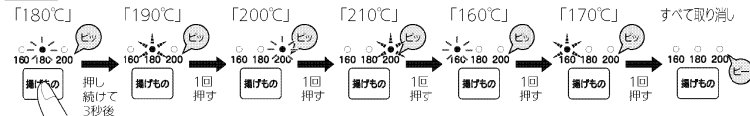
とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

- 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℃」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℃刻みの設定ができます。

設定温度



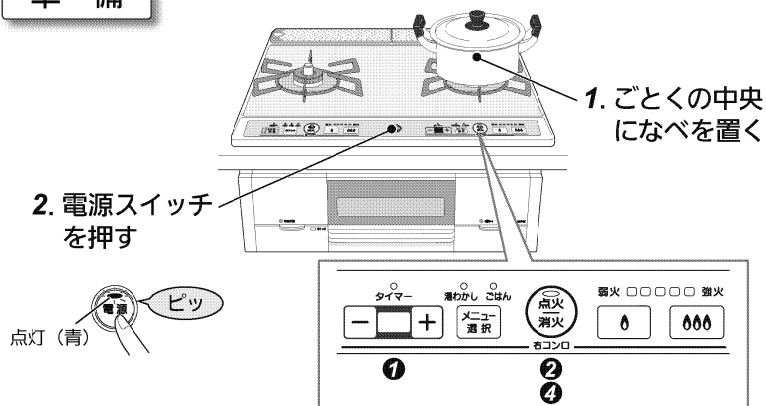
○ 消灯 ✨ 点灯 ✨ 点滅



(コンロタイマーモード) 【標準バーナー】

準備

- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

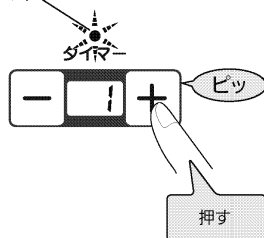


※図は110-R610型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

① 時間設定する

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

点滅（オレンジ）



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

 ワンポイント

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

② 点火する

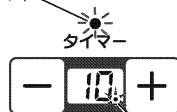
- 点火 / 消火スイッチで点火する。
点灯 (オレンジ) —

点灯 (オレンジ)



- 点火すると自動でコンロタイマーがスタートします。

点灯（オレンジ）

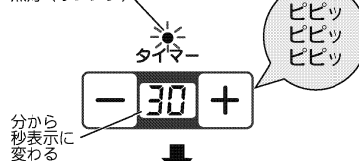


点滅（オレンジ）中はタイマーがはたらいています。

③ 設定時間がくると、自動で火が消える

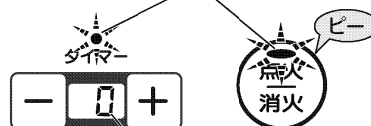
- 30 秒前にブザーでお知らせします。

点灯 (オレンジ)



- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。
点滅（オレンジ）

点滅（オレンジ）

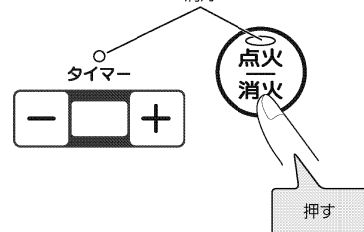


10 秒後に「0」が消える

④ 消灯する

- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

消灯



お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても
1 分後、自動で消灯します。

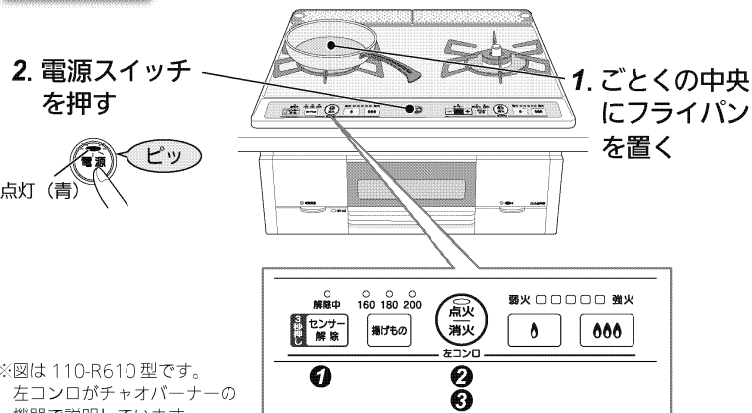


炒めもの・いりものをする

(センサー解除)【チャオバーナー】

準備

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

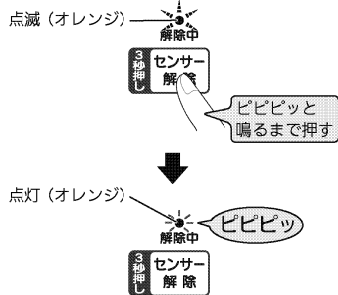


※図は 110-R610 型です。
左コンロがチャオバーナーの
機器で説明しています。

3秒以上

① 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。

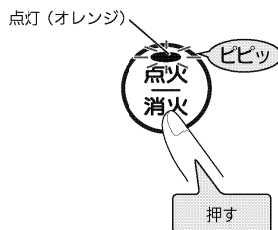


お知らせ

- センサー解除した状態でそのまま点火しなかった場合、30秒後に取り消されます。

② 点火する

- 点火 / 消火スイッチで点火する。



- 調理をはじめる。
- 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

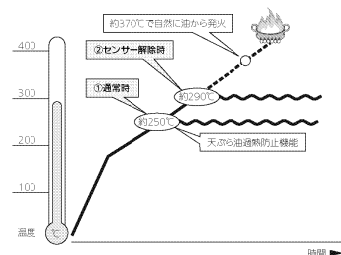
- 火が消えると、センサー解除は取り消されます。

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

ワンポイント

◇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℃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センサー解除時

火力調節

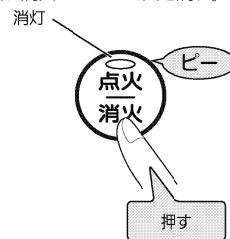
なべ底の温度が約290℃に達すると自動で火力調節します。

消火

センサー解除中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた状態
・センサー解除してから約30分後

③ 火を消す

- 点火 / 消火スイッチで火を消す。



警告



■センサー解除で揚げものの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



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



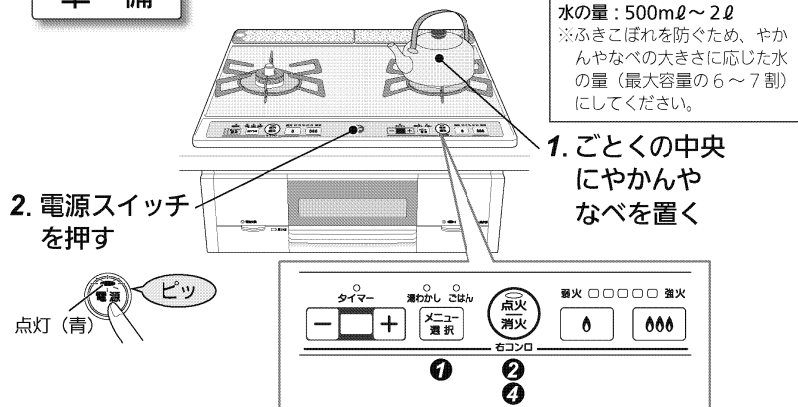


お湯をわかす (湯わかしモード)

【標準バーナー】

準備

●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

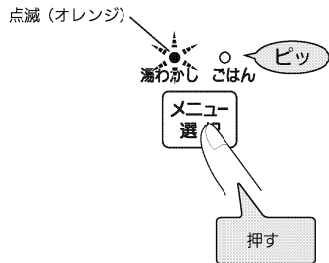


※図は 110-R610 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1回

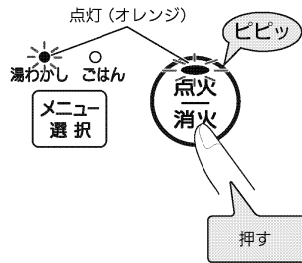
1 メニュー選択スイッチを押す

●湯わかしモードが選択されます。



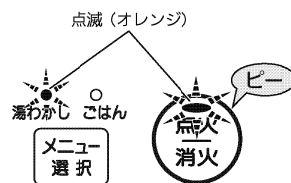
2 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。



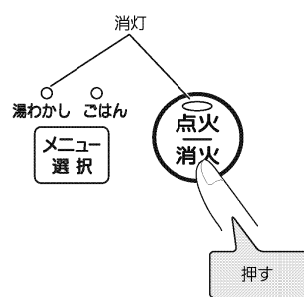
3 沸とうすると、自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせします。



4 消灯する

●点火 / 消火スイッチを押して消灯する。



お知らせ

●点火 / 消火スイッチを押さなくても
1 分後、自動で消灯します。



ごはんを炊く(ごはんモード)

【標準バーナー】

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mℓの計量カップを使うと便利です。



すり切り1杯で、
お米1合です。

2 たっぷりの水で手早くとぐ。

●はじめのとき水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。

にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

お知らせ

- お米のときが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

1 回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量
容量	合数(重量)	ごはん
45mℓ	0.25合(約 38g)	—
90mℓ	0.5 合(約 75g)	—
180mℓ	1 合(約150g)	300mℓ
270mℓ	1.5 合(約225g)	390mℓ
360mℓ	2 合(約300g)	480mℓ
450mℓ	2.5 合(約375g)	580mℓ
540mℓ	3 合(約450g)	670mℓ
720mℓ	4 合(約600g)	930mℓ
900mℓ	5 合(約750g)	1130mℓ

お願い

- 水の量(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。

お米を水に浸す時間

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

ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとき足りない場合には、おい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

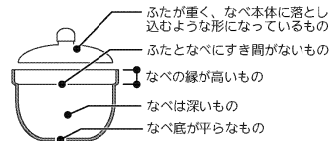
無洗米を炊くときのコツ

- 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ごはんが硬くなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- 水の量を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。
- 無洗米は必ず浸しおきて炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

ごはんモードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯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。P.59ページ



炊飯なべの選びかた

なべの種類		ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	111-R001 型	○	白米3合、炊きこみごはん2合
	111-4010 型	○	白米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		×	うまく炊けないので使用しないでください。
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)



ごはんを炊く (ごはんモード)

【標準バーナー】

(つづき)

準備

- ごはんが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

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。

1. なべにふたをしてごとの中央に置く

2. 電源スイッチを押す



※図は 110-R610 型です。
左コンロがチャオバーナーの
機器で説明しています。

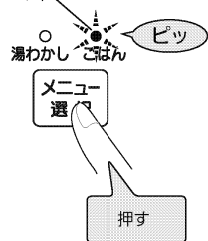


2 回

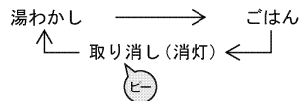
1 メニュー選択スイッチを押す

- ごはんモードが選択されます。

点滅 (オレンジ)



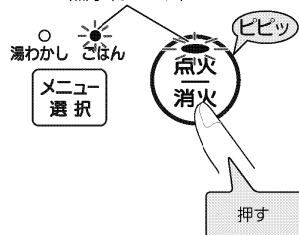
- 押すたびに、次のように切り替わります。



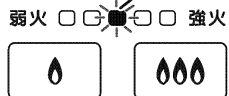
2 点火する

- 点火 / 消火スイッチで点火する。

点灯 (オレンジ)

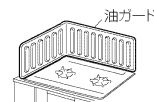


- 点火後、火力調節ランプは弱火側から 3 番目が点灯します。



お願い

- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯の途中で、他のスイッチを押さないでください。上手に炊飯できない場合があります。
- ごはんモードを解除するときは火を消してください。
- 温めなおしはできません。(焦げつくことがあります。)
- むらし中に標準バーナーの点火 / 消火スイッチを押すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。



ワンポイント

炊飯時間の目安...28 ~ 37 分
(むらし 10 分を含む)

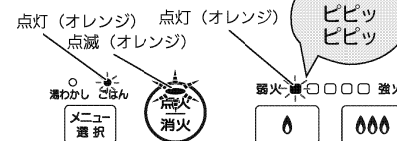
むらし後は...

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

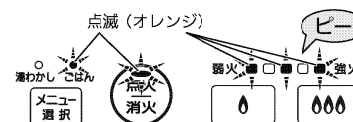
3 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

- 炊きあがるとブザーでお知らせし、むらしをスタートします。

むらしスタート

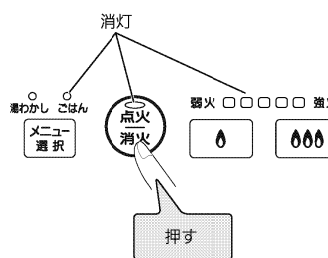


- むらし中は 10 分間、火力調節ランプが「弱火」から「強火」へ移動してお知らせします。
- 終了すると、ブザーでお知らせします。



4 消灯する

- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。



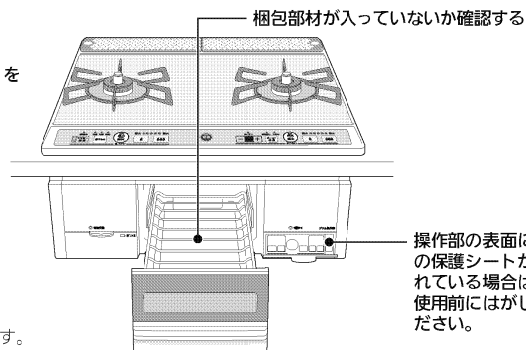
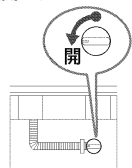
お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。

ごはんを炊く

準備

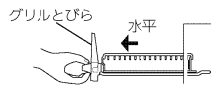
ガス栓(ねじガス栓)を
全開にする



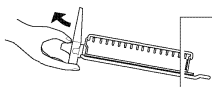
※図は 110-R610 型です。

グリルの取り出し

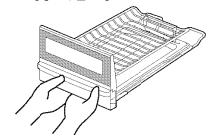
- 1 グリルとびらをゆっくり引き出す。
いっばいに引き出すと、いったん止まります。



- 2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



- 3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ

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

グリルを初めて使うときは

- 1 グリル焼網を取り出す。
●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。
●下火力バーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。 45 ページ
- 2 6～7分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切りま
す。
グリルの操作については 37 ページ
をご覧ください。

お願い

- 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。

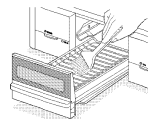
魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

- 冷凍の魚はしっかり解凍してください。
- 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、取り出しやすくなります。

お願い

- オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

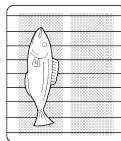
4 魚(食材)を置く。

丸身の置きかた

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。
印のところが上手に焼けます。

1匹焼く場合

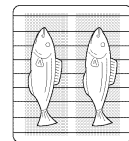
中央をさけて、
左右どちらかに
置きます



手前側

2匹焼く場合

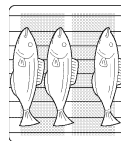
左右均等に置きます



手前側

3匹以上焼く場合

中央をさけて、
すき間を開けて
置きます



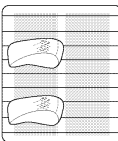
手前側

切身の置きかた

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

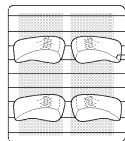
1～2切焼く場合

中央をさけて、
左右どちらかに
置きます



手前側

4切以上焼く場合

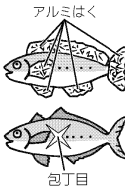


手前側

外周部 薄い部分

ワンポイント

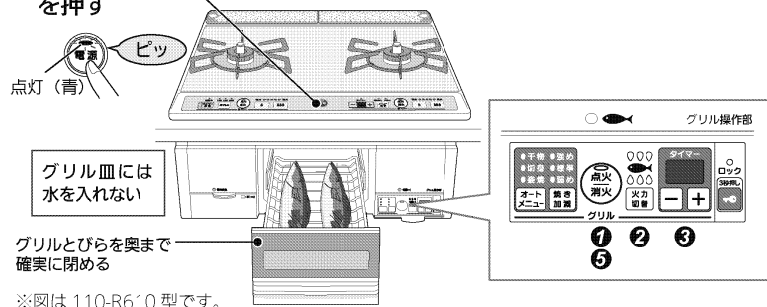
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけま
す。身の厚いところには厚く、薄い
ところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多
めに塩をつけてください。また、アル
ミはくで包んでおくと、焦げかたが
少なくなります。
- 包丁目(飾り包丁)を入れたら、火の
通りがよくなり、皮が破れることによ
る脂の飛び散りも少なくなることが
できます。



準備

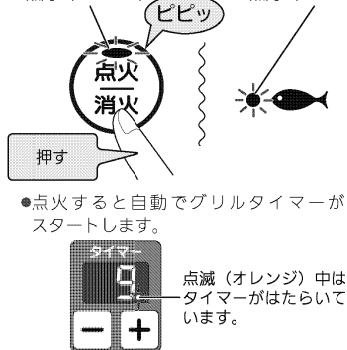
●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

1. 電源スイッチを押す



1 点火する

- 点火 / 消火スイッチで点火する。
点灯 (オレンジ)
- 点滅 (オレンジ) 中はタイマーがはたらいています。



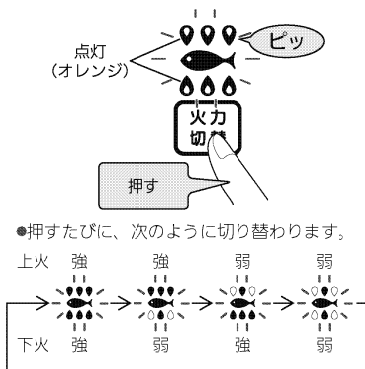
- 最初は「9」(9分)が表示されます。
- 庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

お知らせ

- 点火初期の30秒間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合、30秒後に実際の火力が変化します。

2 火力切替する

- 火力は4段階あり、上火・下火それぞれの火力に切替できます。



お願い

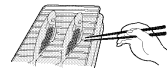
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力切替をしてください。

お願い

- 調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらくに発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざしやうめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリルを続けて使用する場合は、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。

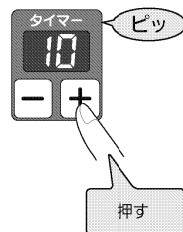
ワンポイント

- 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 時間設定する

- グリルタイマースイッチ [+ / -] を押す。



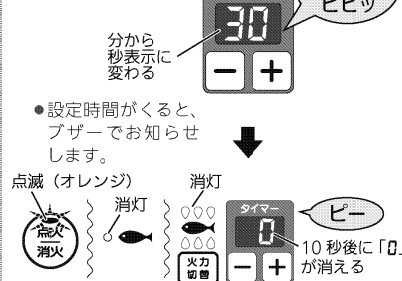
- 1分刻みで1～15分(最長)に設定できます。
- 庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分(最長)までとなります。

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。

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 消灯する

- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

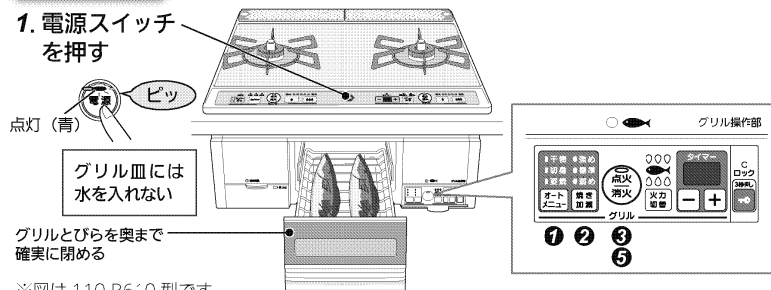
お知らせ

- 点火 / 消火スイッチを押さなくても1分後、自動で消灯します。

準備

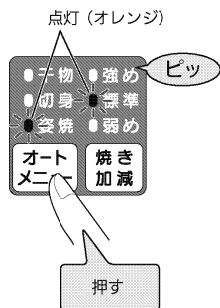
●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。

1. 電源スイッチを押す

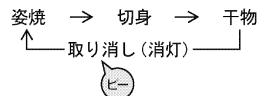


① オートメニューを設定する

●姿焼・切身・干物から選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。

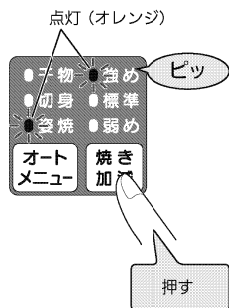


お知らせ

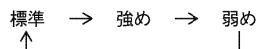
●庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。
庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

② 焼き加減を設定する

●焼き加減を選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。

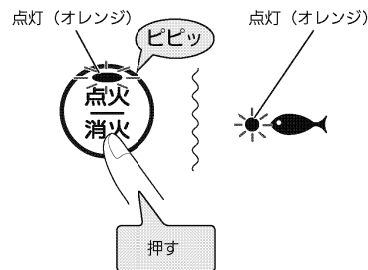


お願い

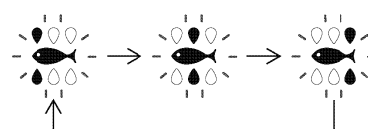
- 次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。
・みりん干し ・めざし ・うるめいわしの丸干し ・市販のみりんづけ
・身欠きにしん ・厚みのある魚 (特に骨つき)
焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
- 点火後にオートメニュースイッチを押す場合は、約 30 秒以内にスイッチを押してください。(焼き加減は点火後、90 秒まで変更可能です。)
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。(オートメニューモードでは魚が焼けすぎでしまいます。)
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

③ 点火する

●点火 / 消火スイッチで点火する。



●点火中は下図のように点灯を繰り返します。



お知らせ

●オートメニュー使用中は火力切替はできません。

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。
- オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、タイマー表示に切り替わります。



- さらに焼き色をつけたいときは、[+] スイッチで時間設定できます。
- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



⑤ 消灯する

- 点火 / 消火スイッチを押して消灯する。

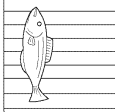
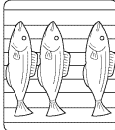
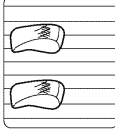
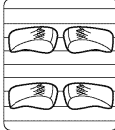
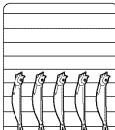
お知らせ

●点火 / 消火スイッチを押さなくても 1 分後、自動で消灯します。

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。

下記の魚以外は手動で調理してください(火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。)

※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

オートメニュー	焼き加減	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置きかた
姿焼		【小さな生魚】 きす 1～6匹 (50g以下)	【中程度の生魚】 あじ いさき 1～3匹 さんま いわし 1～4匹 あゆ にじます 100～200g	【大きな生魚】 あじ いさき 3～4匹 (200g以上)	• 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 • 厚みのある魚（姿焼 4cmを超えるもの）は火が通りにくいで、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 • 魚の身に浅く包丁目（節り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。	 1匹の場合は左右どちらかに置いた方が二手に焼けます。
		【塩漬けの魚】 塩さんま 1～4匹 (130～200g)	たい（小） 1匹 (300g以下) きす 1～4匹 (50g以上)	たい（小） 1匹 (約 300～400g)	小さな生魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 • 50g 以下の小さな魚 • 塩漬けされたさんま	 3匹の場合は中央をさけてすきまを開けて置いた方が上手に焼けます。 手前側
切身		【照り焼き】 ぶり さわら 生かつお	【生魚】 生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 甘だいたい	【光沢のある魚】 まながつお たちうお	• 身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 • 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） • 厚みのある魚（切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 • 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、二火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 • みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 • 照り焼き、みそ漬けのものは次の場合は特に焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きたれのみりん配分が多い ＊参考 照り焼きたれの配合の割合（約 30 分漬ける）しょうゆ 4：みりん 3：酒 1	 2切の場合 身の薄い部分を外側に向けて、左右どちらかに置いた方が二手に焼けます。
		【みそ漬け】 さわら	【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば			 4切の場合 手前側
干物		【小さな半生の干物】 さんまのひらき 1～2枚 (110g以下) ししゃも 4～10匹 (25g以下)	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい 1～2枚	【大きなひらき】 ほっすのひらき 1～2枚	• ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） • 身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くくと魚が反らずにきれいに焼けます。 • 干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすい。）	 ししゃもなどはしっぽを手前に置いた方が二手に焼けます。 手前側
			【大きな半生の干物】 さんまのひらき 1～2枚 (110g以上) ししゃも 4～10匹 (25g以上)			

お願い

- 上記の 魚は、特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

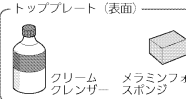
- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。
☞45・46ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

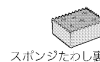
- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が焦ごぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
☞48ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。
☞49ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

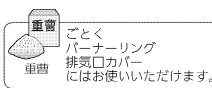


傷の原因となります。



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。

直接かけて使ってはいけないもの



引火して火災の原因になります。

絶対に使ってはいけないもの



お願い

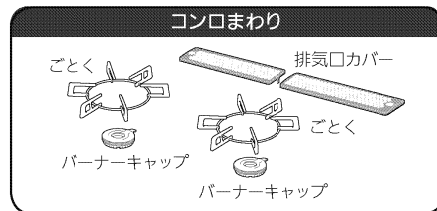
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤が確認してください。

お手入れの準備

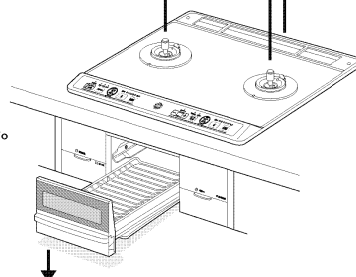
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. ロックをして、電源スイッチを切る。☞22ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

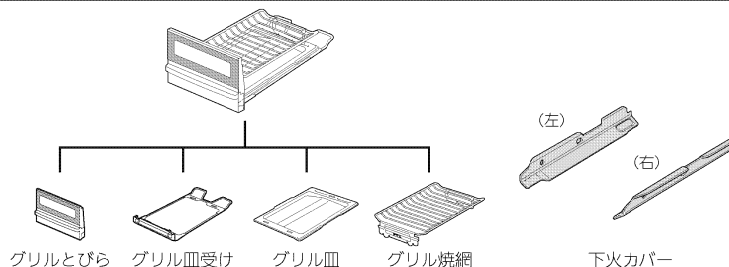


※その他の部分は取りはずしできません。



※図は110-R610型です。

グリルまわり

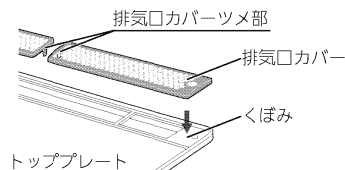


日常点検とお手入れの道具

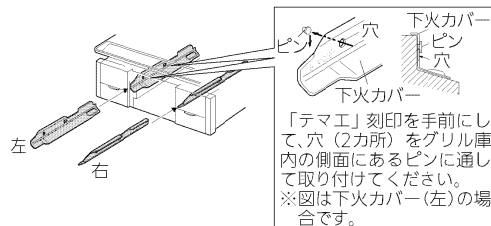
部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

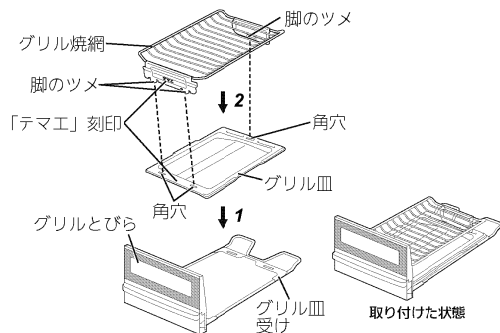
2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



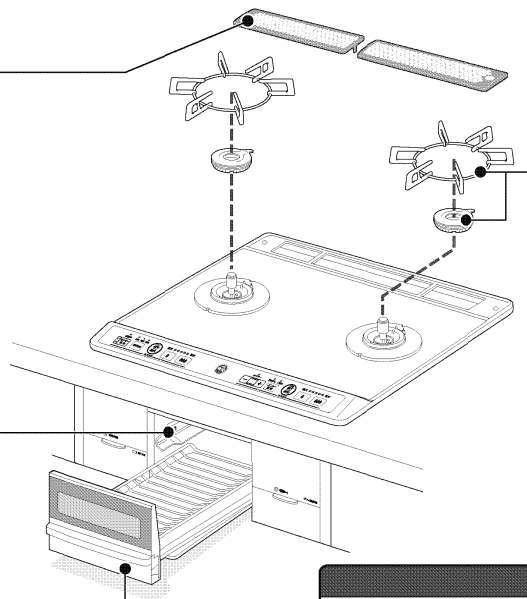
下火カバー



グリル皿・グリル焼網



1. グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴に取り付けてください。

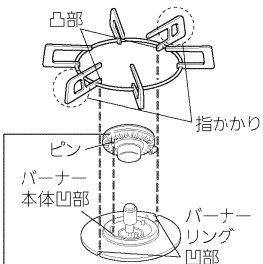


※図は 110-R610 型です。

ごとく・バーナーキャップ

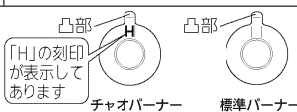
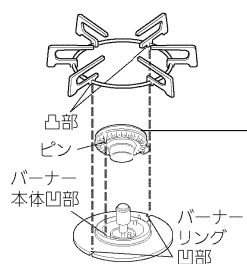
<ホーロー>

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



<ステンレス>

- ごとく内側の凸部2カ所をバーナーリングの凹部2カ所に入れて正しく取り付けてください。



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

△ 注意



■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- 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。



バーナーキャップの浮き

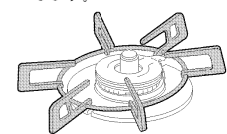


バーナーキャップの裏返し



■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お願い

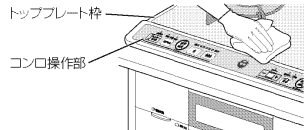
- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大販店へお問い合わせください。 59 へ
- ごとく、バーナーキャップの上部は変色したり、汚れなどが焼きつきますので、そのつど掃除をしてください。汚れが焼きついていても性能は変わりません。 47・48 へ

お手入れのしかた (コンロ) お手入れ

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 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。

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。

◆それでも汚れがとれないとき

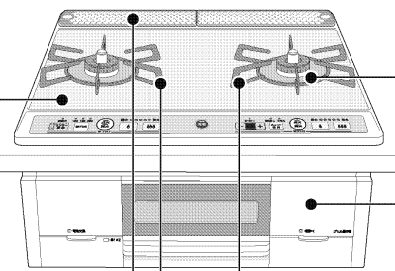
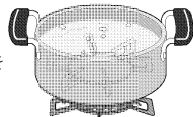
1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
 2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。
- ※クリームクレンザーの場合は表面に傷がつく可能性があります。
- ※トッププレート枠やコンロ操作部にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

ごとく(ホーローの場合)・排気口カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

◆それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするときに汚れを落とすようになります。
- 1. 水を入れた大きなべにごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
- 2. 水洗いし、水気をふき取る。



※図は110-R610型です。

ごとく(ステンレスの場合)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

◆それでも汚れがとれないとき

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

◆表面が変色したとき

- 別売のステンレス専用クリーナー (C59) をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。(バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと腐食や炎口づまりの原因になります。)

お願い

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

は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

※各部品の材質については、「各部のなまえ」をご覧ください。C3 3ページ
※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。C45・46ページ

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

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなど同様に煮洗いもできます。

◆目づまりしていたら

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



バーナーキャップ上部(ステンレスの場合)

◆それでも汚れが取れないとき

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



◆表面が変色したとき

- 別売のステンレス専用クリーナー (C59) を使用してください。(ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたはC47ページ(ごとく)をご覧ください。)

バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置・電極

- 立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)に汚れがこびりついている場合は、歯ブラシでお手入れします。



温度センサー

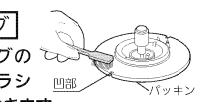
- 温度センサーをお手入れするときは、片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。

バーナーリング

- バーナーリングの凹部は、歯ブラシで汚れを取り除きます。



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

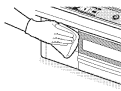
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすき間につまようじやブラシを履かせて使用しないでください。

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。



お願い

- 洗剤を使用した後は、洗剤が残らないようにしてください。
- 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。
- 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、またはもよりの大販ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

お手入れのしかた (グリル)

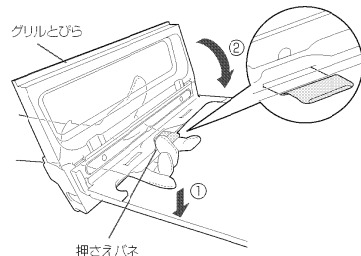
- ご使用のつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でぶき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

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。
※酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、変色やはがれ、さびの原因になります。

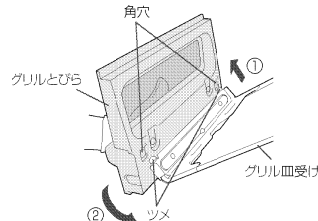
取りはずしかた

1. 押さえパネを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はめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえパネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する。



グリル皿・グリル焼網・下火カバー

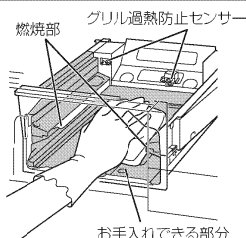
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

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。

※硬いブラシやたわし、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。塗装のはがれ・変色・シミ・傷の原因になります。

※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、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



乾電池を交換する

- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。
- 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。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら乾電池を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯したらすべてのバーナーが使えません。乾電池を交換してください。

1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。

あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。P.55 ページ

3 古い乾電池をはずす。

4 新しい乾電池を入れる。

単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を右図のように⊕⊖を確認して奥まで確実にはめ込んでください。

5 電池ケースふたをもとに戻す。

電池ケースふたのつまみ

電池ケースふた

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も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、工場出荷時により寿命が短くなっている場合があります。

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ

ご質問

こうしてください

参照ページ

電源が入りにくい
(または入らない)

お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く (0.3 秒以上) 押してください。

—

点火しない

ガス栓 (ねじガス栓) を閉じていると点火できません。全開にしてください。

21

なべを置いていますか？
なべを置いていないと点火しません。

17

バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。
お手入れしてください。

48

電極 (点火プラグ) や立消え安全装置 (炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。
お手入れしてください。

48

バーナーキャップが正しく取り付け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。

46

長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。
点火操作を繰り返してください。

—

ロックされていると点火できません。
ロックを解除してください。

22

乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。

50

電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。

50

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 30 分続くと自動で火を消します。
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。

27・28

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。
再点火してください。

16・17

グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。
ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置はたらき自動でガスは止まります。

17

コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。

17

フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？
フライパンやなべを持ち上げると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、調理できます。(チャオバーナー)

17

ご質問

こうしてください

参照ページ

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自動で火を消します。

28

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。

12

風が吹き込んでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。
炎に風が当たらないようにしてご使用ください。

11

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

—

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。

—

コンロ

なべ底がひどく焦げ
ついて火が消えた

焦げつき自動消火機能は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aramel、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。

17

温度センサーや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せんか？
このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

16

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。

17

揚げものモード

揚げものがうまく
できない

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。

16・24

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せんか？
このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

16

湯がわかない

お湯がわかない、
お湯がわいているのに
お知らせが遅い

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

16・20

よくあるご質問 (Q&A)

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
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	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せんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	16
		加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	30
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	30
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか。	20
ごはんモード	ごはんがうまく炊けない	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。	29
		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。	32
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		ごはんがかたかったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
途中ですべて、消火してしまっ	途中で誤って、消火してしまっ	炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯途中に適用したなべを使用してください。	32
		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せんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	16
		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。	33
電源が入りにくい（または入らない）	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても入らないようにしています。他のボタンより長く（0.3秒以上）押してください。	—
		ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。 全開にご使用ください。	35
		グリル庫内が高温になっていると安心・安全機能がはたらい点火できません。 庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。	18
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
グリル	点火しない	ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	22

ご質問		こうしてください	参照ページ
点火しない	点火しない	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	50
		電池交換サインが点灯している場合は新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	50
		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。	36
調理がうまくできない	調理がうまくできない	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていなくて焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。	—
		初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	35
		グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
排気口やコンロ部から煙が出る	排気口やコンロ部から煙が出る	グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていなくてすき間から煙が出ることがあります。	—
		グリル庫内が高温になっているとオートメニュースイッチは受け付けません。 庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。	39
		オートメニュースイッチを受け付けない	—
		コンロ消火後に「ボン」という音がする	—
オートメニュースイッチを受け付けない	オートメニュースイッチを受け付けない	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。	—
		加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
		コンロ使用中に「シャー」という音がする	—
		グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	—
音	音	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。	—
		火力を調節するときの機器内のモーター音です。 異常ではありません。	—

ご質問	こうしてください	参照ページ
ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、または もよりの大阪ガスにご連絡ください。	61
点火すると 他のバーナーも パチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
点火／消火スイッチ から手を放しても パチパチしている	点火／消火スイッチから手を放しても最大で 10 秒間パチパチが 続きます。 異常ではありません。	—
ごとく・ バーナーキャップ・ 排気口カバー・ バーナーリングが 変色する	ごとくがホーローの場合、先端は炎が当たり白くざらざらになり ます。 異常ではありません。 ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	59
	ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり 黒く変色しますが、性能に問題はありません。 ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	3・59
	酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	43
グリルまたはオープン しが使っていないのに トッププレートが 熱くなる	グリルまたはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合 があります。 グリルまたはオープン使用中や使用直後はトッププレートに触ら ないよう注意してください。	11
火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見え る位置がありますが、異常ではありません。	—
電池交換サインが 点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい 乾電池を準備してください。	50・56
ガラストッププレートの 機器の中が赤く見える	室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。 異常ではありません。	—
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交 換してください。	59
電池ケースふたが はずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。 電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ 「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。 （詳しくは工事説明書を参照してください。）	—
G クリアコート トッププレートの コーナー部が浮き上 がる	土鍋や底の厚い鉄なべ、ステンレスなべなどを長時間使用しま すとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があり ます。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではあり ません。冷えるともとの状態に戻ります。	—

特に多いご質問をまとめました

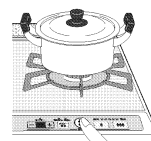
① 火がつかない

① 点火／消火スイッチを押しても点火しない。

「ピピピッ」とお知らせします。

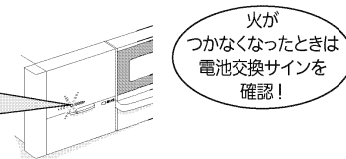
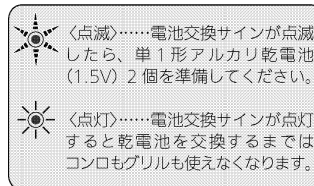
⇒ 鍋なし検知機能がはたらいています。
なべを置いて点火してください。

☞ 17ページ



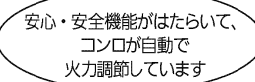
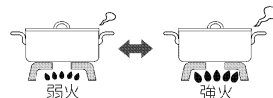
② 電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒ 乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 50ページ
乾電池交換の目安は約1年です。



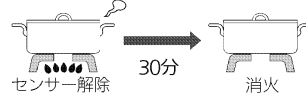
② 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 温度センサーがはたらいて、自動で火力調節しながら、
高温になり過ぎるのを防いでいます。ご心配はいりません。☞ 18・28ページ



③ センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 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、自動で火力調節し、30分を過ぎると、自動で火を消
します。☞ 27・28ページ



※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。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

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 標準バーナー -3 チャオバーナー	天ぶ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。 ●天ぶら油過熱防止機能は、はたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火がつかない場合があります。冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	17 51・52
	14 ↔	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
	22 ↔	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー -5 グリル	感震停止機能作動			
ビー3回	12 ↔	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー -5 グリル	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	●「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。	17 51～53
	11 ↔	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー -5 グリル	点火時に着火しなかった			
	11 ↔	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）			
	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、点火しても火がつかない場合があります。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。	18・53
	☀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。	50
	00 ↔	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー	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。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17 27・28
	06	—	電池電圧低下エラー	乾電池が消耗しました。	●乾電池を交換してください。	50
ビー1回 （約2秒）	0	標準バーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。	25・26
	0	グリル	グリルタイマー終了 オートメニューモード終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。	37～40
	ごはん <点滅>	標準バーナー	ごはんモード終了	ごはんモードで炊きあがり自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。	33・34
	湯わかし <点滅>	標準バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、自動で火が消えました。	●点火 / 消火スイッチを押して消灯してください。	29・30
ブザーが鳴り 続ける （ビー約8秒連続）	40 ↔	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー -5 グリル	感震器断線故障	異常を検知しました。 部品が故障しています。	●電源スイッチを切ってください。 ●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	61
	71 72 ↔ 70 31 32 33	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー -5 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			
	24 ↔	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー -5 グリル	点火 / 消火スイッチ故障 センサー解除スイッチ故障			
	79 ↔	-1 標準バーナー -3 チャオバーナー -5 グリル	モーター故障			
	80	—	元電磁弁故障			
	81	—	セーフティバルブ故障			

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（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

- 型番により形状や材質が異なる部品があります。「各部のなまえ」をご覧ください。☎ 3～6
- お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧ください。☎ 50
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名 称				希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品コード・型番
交換部品	ごとく	110-F610・R611 型 110-F612・R613 型 110-F616・R617 型	チャオ・標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R6100950
		110-F614・R615 型 110-F618・R619 型	チャオ・標準バーナー用	¥2,625	¥2,500	1110R8220002
	バーナー キャップ	110-F610・R611 型 110-F612・R613 型	チャオバーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R6740955
		110-F616・R617 型	標準バーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R6740956
		110-F614・R615 型	チャオバーナー用	¥1,890	¥1,800	1110R6140956
		110-F618・R619 型	標準バーナー用	¥1,890	¥1,800	1110R6140957
	グリル皿			¥2,100	¥2,000	1110R3500955
	グリル焼網			¥2,310	¥2,200	1110R8100038
	排気口カバー （1 個）	110-R610・R611 型 110-R612・R613 型 110-R616・R617 型		¥735	¥700	1110R6740952
		110-R614・R615 型 110-R618・R619 型		¥2,100	¥2,000	1110R6140952
下火カバー		右	¥315	¥300	1110R5200959	
		左	¥315	¥300	1110R5200958	
別売品	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
	ステンレス専用クリーナー（1 本）			¥1,260	¥1,200	820-013-000 型

- 2010年4月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単一形アルカリ乾電池はもよりの電気店などで買い求めください。

長期間使用しない場合／仕様・寸法図

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☎ 50
- お手入れしておくこと、次回使用するとき便利です。

仕様・寸法図

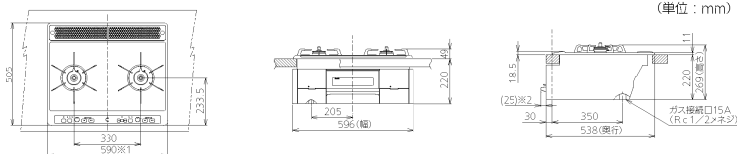
仕 様

品 名	ビルトインコンロ		
型 番	110-R616型・110-R617型 110-R618型・110-R619型	110-R610型・110-R611型	110-R612型・110-R613型 110-R614型・110-R615型
型 式 の 呼 び	RB21W9SR  （型式名：RB21W9SR）	RB21W9KR  （型式名：RB21W9KR）	RB721W9SR  （型式名：RB721W9SR）
質 量（本体）	19.0kg（付属品含む）	20.0kg（付属品含む）	20.5kg（付属品含む）
外 形 寸 法	（トッププレート幅 590mm）（トッププレート幅 590mm）（トッププレート幅 740mm） 高さ 269mm × 奥行 596mm × 奥行 538mm		
ガ ス 接 続	15 A（1 / 2B）銅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	● 天ぷら油過熱防止機能 ● グリル消し忘れ消火機能 ● 感震停止機能 ● 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）、工事説明書、かんたんガイド、クックブック		

ガスグループ (ガス種)		1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量			
		個 別 ガ ス 消 費 量			全点火時 ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル	
部 材 用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.81kW	8.01kW
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.94kW	8.60kW
LP ガス用		4.20kW	2.97kW	2.04kW	8.60kW

（本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください）

寸法図



- 図はトッププレートの幅が60cmタイプです。75cmタイプの場合、※1は740mmです。
- ※2は型番110-R610・R611型です。それ以外の機器は41mmです。

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- サービス（点検・修理）を依頼される前に
「よくあるご質問（Q&A）」「プザーが囁いて、こんな表示が出たら」P51～58ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名……ビルトインコンロ
 2. 型番……電池ケースふたに表示してあります。
 3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
 4. お客さま名、住所、電話番号

転居されるとき

- ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

- 保証期間中は……
保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理について
お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この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、製造打切後6年間です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

廃棄時のお願い

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

△ 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。