

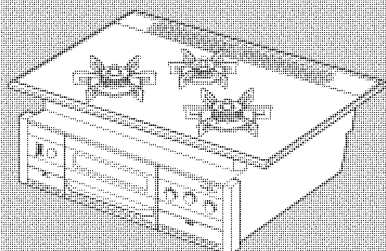
ビルトインコンロ

74cm 幅 110-R704 型・110-R705 型
110-R706 型・110-R707 型
60cm 幅 110-R734 型・110-R735 型
110-R736 型・110-R737 型

取扱説明書

保証書付

型式名 R8G-S78W6G6
R8G-S38W6G6



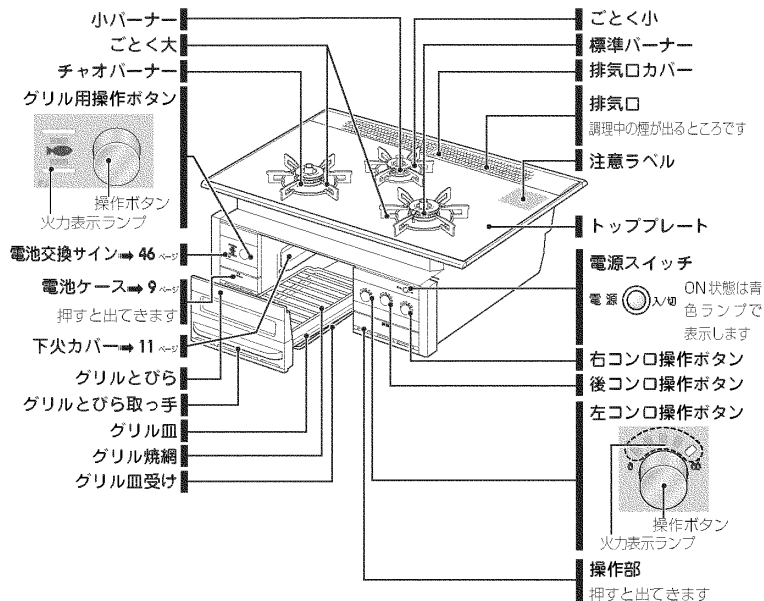
もくじ

●各部の名称	1-2
●機能と特徴	3-5
●安全上のご注意	6-9
●準備をしましょう	9-12
●コンロの使いかた	13-26
●グリルの使いかた	27-36
●安全・便利機能の使いかた	37
●点検・お手入れしましょう	38-41
●別売部品のご紹介	42
●交換部品	43
●故障がな?と思ったら	43-50
●アフターサービス	51
●設置にあたって	51
●長期間使用しない場合	52
●寸法図	52
●仕様	52-53
●廃棄時のお取り扱い	53
●保証書	裏表紙

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。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、修理の際に必要な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。

本体の名称

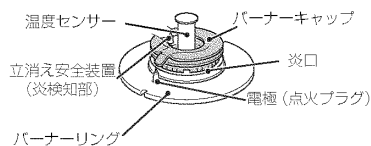


※図はトッププレートが74cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称、特長は同じです。

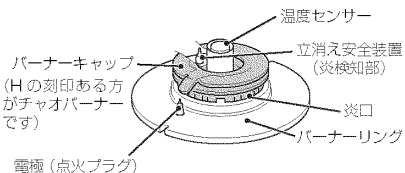
※図はチャオバーナーが左側のタイプです。チャオバーナーが右側のタイプは、チャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

コンロ部の名称

◆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

オートメニュー表示ランプ
オートメニュー設定時に点灯します。

焼き加減表示ランプ
オートメニューの焼き加減設定時に点灯します。

グリル表示部
グリルタイマーの時間を表示します。

炊飯表示ランプ
炊飯モード設定時に点灯します。

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

湯わかし表示ランプ
湯わかしモード設定時に点灯します。

タイマー使用表示ランプ
コンロタイマーモード設定時に点灯します。

コンロ表示部
コンロタイマー・湯わかし(保温・沸とう消火)の時間を表示します。

左・右センサー切ランプ
センサー解除時に点灯します。

左・右センサー切キー(長押し)
左(チャオバーナー)、右(標準バーナー)のセンサーを解除します。
■センサー「切」モード⇒26ページ

コンロセットキー/ロックキー
コンロタイマー・湯わかし(保温・沸とう消火)の時間をセットできます。
操作ボタンのロックの設定、解除時に使用します。
■ロック機能⇒10ページ

タイマーキー
タイマーをセットするコンロを選択するキーです。
■コンロタイマーモード⇒25ページ

湯わかしキー
湯わかしモード設定時に使用します。
■湯わかしモード⇒22ページ

焼き加減キー
オートメニュー使用時に焼き加減の調節ができます。
■焼き加減設定⇒33ページ

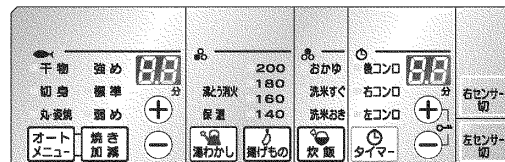
オートメニューキー
魚を自動で焼き上げたいときに、使用します。
■オートメニューモード⇒32ページ

グリルセットキー
グリルタイマーの時間をセットできます。

揚げものキー
揚げものモード設定時に使用します。
■揚げものモード⇒18ページ

炊飯キー
炊飯モード設定時に使用します。
■炊飯モード⇒21ページ

●標準バーナーが左側の機器の場合



便利・安全機能のご紹介

❖電源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 → 9 ページ

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態では放置された場合、3分後*に自動的に電源が切れ、無駄な電池消費を抑えます。

*電源オートオフ時間を変更している場合は、設定した時間後に自動的に電源が切れます。(カスタマイズ機能 → 37 ページ)

❖誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ

ロック機能 → 10 ページ

電源スイッチの「入/切」以外の操作ができなくなり、お子様のいたずらなどを防止できます。

❖電源オフ時間やコンロ消し忘れ時間を任意に設定

カスタマイズ機能 → 37 ページ

●電源オートオフ時間：1～5分の間で1分単位に設定できます。購入時は、「3分」に設定されています。

●コンロ消し忘れタイマー：「30分」、「40分」、「50分」、「60分」、「ー」（120分）（チャオバーナー・標準バーナー・小バーナーすべて同じ時間）に設定できます。購入時は「ー」に設定されています。この説明書では、電源オートオフ時間、消し忘れタイマーなどは、購入時に設定されている時間で説明しています。

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 → 47 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 → 47 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

すべてのバーナーは約120分で自動消火し、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 → 47 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分間続くと自動消火します。



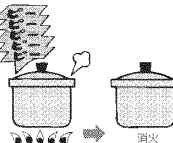
❖なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき消火機能 → 47 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。



コンロ安全機能

❖なべの有無を自動で検知

鍋なし検知機能 → 16 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

なべをのせていないと点火しなかったり、なべやフライパンを持ち上げると小火になります。また、なべをとったまま小火の状態が約1分間以上続くと、自動的に消火します。

❖安全機能を一時的に解除する

センサー「切」モード → 26 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

「鍋なし検知機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

例：チャオバーナーが左側のタイプの場合

- 左センサー切（長押し）：チャオバーナーのセンサーを解除します。
- 右センサー切（長押し）：標準バーナーのセンサーを解除します。
- 高温状態（大火、小火をくり返す）が30分間継続した場合自動消火します。

コンロ便利機能

❖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 → 25 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

設定時間になると、自動消火します。すべてのバーナーは1～99分まで設定でき、設定時間になると自動消火します。

❖天ぷら油の温度を自動調節

揚げものモード（温度調節機能） → 18 ページ

標準バーナー

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140℃・160℃・180℃・200℃の4段階の温度に保つことができます。



❖ご飯も、おかゆもコンロで炊ける

炊飯モード → 20 ページ

小バーナー

洗米おき、洗米すぐ、おかゆの3つのモードに設定できます。別売の炊飯専用なべ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：洗米後、30分～1時間以上浸したお米を炊く場合に使用します。じっくりかきまぜ炊き風です。
- 洗米すぐモード：洗米後、つけおき時間なしですぐに炊く場合に使用します。少し硬めに炊き上がります。
- おかゆモード：米から作るおかゆです。土なべも使用できます。

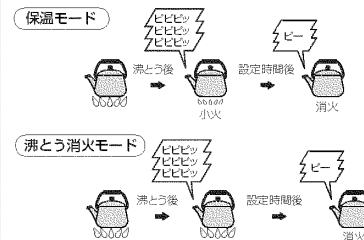
❖保温と沸とう消火の2つのモード

湯わかしモード → 22 ページ

標準バーナー

お湯をわかすとき、保温または沸とう消火の2つのモードに設定できます。

- 保温モード：沸とうしたら小火になり、設定した時間だけ保温し、そのあと消火します。
- 沸とう消火モード：沸とうしたあと、設定した時間で消火します。



機能と特長

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 → 47 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 → 47 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。

❖ 素材に合わせて、焼き時間や火加減を任意で調整

マニュアルモード → 30 ページ

時間を決めて食材を焼くときに使用します。1 ～ 15 分まで設定でき、設定した時間になると自動消火します。

❖ 焼き時間と火加減を自動で調節

オートメニューモード → 32 ページ

生魚の丸・姿身や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

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、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

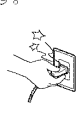


この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です

⚠ 危険

■ ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけない、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

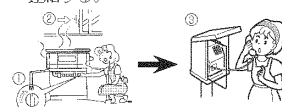
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



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上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。

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

ガスグループ

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)

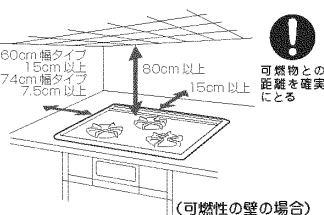
製造年月



警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

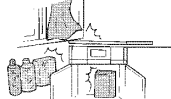
距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください) 可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



■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・技術が必要です

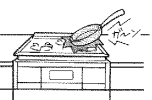
機器の設置・移動・取はずし・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

※詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

■トッププレートに衝撃を加えない

■トッププレートの上にのらない

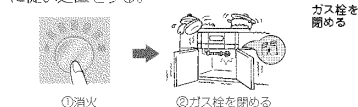
トッププレートにひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。ひびが入るとご使用時にけがの恐れがあります。



■幼い子供にはさわらせない

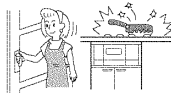
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■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)を閉める



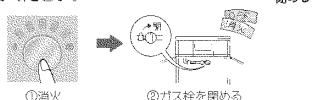
■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

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、機器から離れた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す
お客さまご自身では絶対に分解したり修理・改造は行わない
異常動作してけがの原因になります。

注意

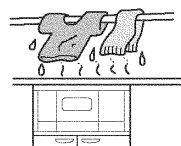
■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

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。

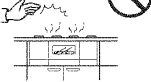


■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触れない
やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。



■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

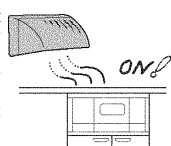
衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをする恐れがあります。



■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。換気をしなる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など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。

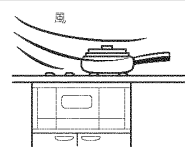


■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



■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。



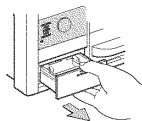
お願い

- 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。
- 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。
- 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。

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。⇒ 46 ページ

- 1 機器が冷めていることを確認する
- 2 電池ケースの〔押：開〕付近を指で押す
押し込んだ指を戻すと電池ケースが少し引き出されます。
- 3 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

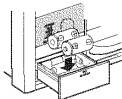


お願い

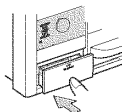
- 取りはずせない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。機器がこわれる原因になります。

- 4 電池を入れる

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



- 5 電池ケースを奥までしっかり押し込む
電池ケースを本体に収納します。



お願い

- 電池ケースを収納するとき、手を挟み込まないように注意してください。

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、寿命が半以下になります。使用状況により寿命は変わります。
- 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



接触禁止

- 乾電池は充電・分解・過熱・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。

電源の入り/切り

電源を入れる

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒ 10 ページ

電源を切る

電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

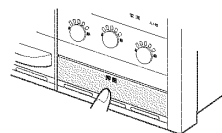
- コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。
- 電源が入っている状態で、コンロ・グリルを使用していないと、3 分後 (購入時) に自動で電源が切れます。(設定時間は変更することができます。⇒ 37 ページ)
- オートオフ 5 秒前になると、「ピッ」とお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

操作部の開け/閉め

開ける

操作部の〔押：開〕付近を指で押す

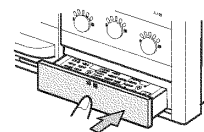
押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。操作部表面に保護シートが貼ってあります。ご使用時は保護シートをはがしてください。



閉める

操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。



お願い

- 操作部は取りはずせない構造になっていますので無理に引っ張ったり上から押さえたりしないでください。
- 機器がこわれる原因になります。
- 操作部を収納するとき、手を挟み込まないようにしてください。

誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちのご家庭でも安心です。

ロックをする

ロック中は、電源スイッチの「入/切」以外の操作はできません。

- 1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

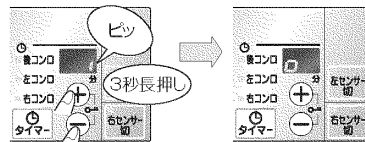
- 2 操作部の〔押：開〕付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

- 3 すべての操作ボタンが消火の位置にあることを確認する

- 4 ロック〔+、-〕キーを同時に長押しする (3 秒以上)

コンロ表示部に「リ」→「フ」→「W」→「Q」と表示されます。「Q」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックされます。



ワンポイント

- ロック中に電源スイッチを押すと、電源ランプが点滅します。

ロックを解除する

ロック〔+、-〕キーを同時に長押しする (3 秒以上)

コンロ表示部に「リ」→「フ」→「W」→「Q」と表示されます。

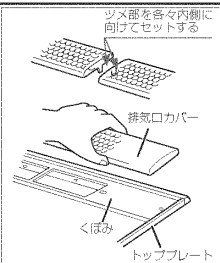
「Q」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックが解除されます。

「Q」の表示は消灯します。

各部品のセット

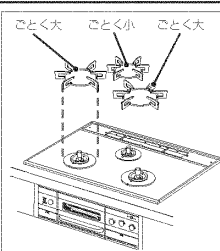
排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けてセットしてください。



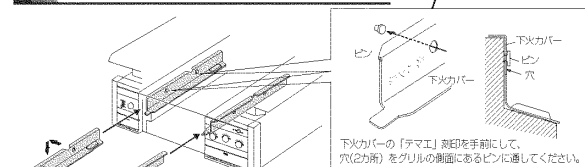
ごとく

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。



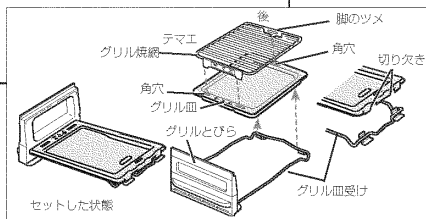
- ごとくの先端部は炎が接触して変色しますが異常ではありません。
- 土なべの種類によっては、ごとくに白い跡がつくことがあります。異常ではありません。

下火カバー



グリル皿・グリル焼網

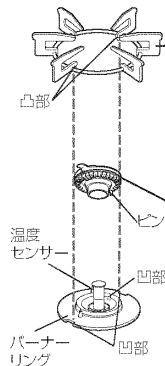
- グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、後部2カ所の切り欠きに、皿受け後部の棒が入るようにセットしてください。
- グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。(3カ所)



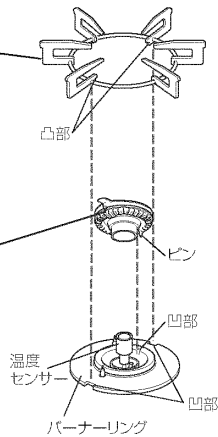
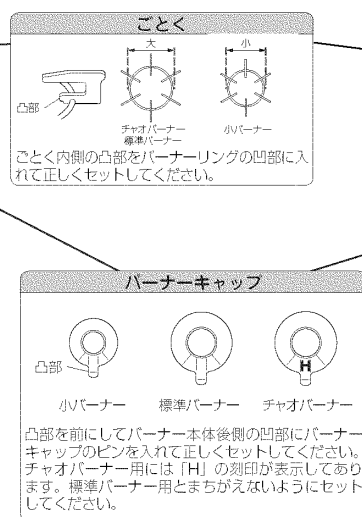
ごとく・バーナーキャップ

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



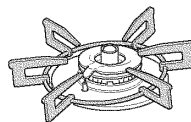
◆標準バーナー・チャオバーナー



△ 注意

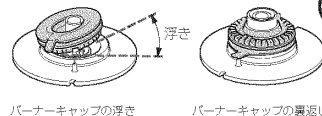
■ ごとくは正しくセットする

誤ったセットをすると炎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、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。



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。薄くなったたり変形して炎がふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。→ 42・51
- バーナーキャップは分解しないてください。
- ごとく、バーナーキャップはホーロー仕上げです。よこれなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。よこれが焼きついても性能はかわりません。→ 39

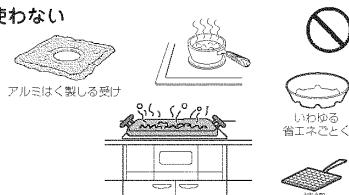
コンロを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」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、アルミはく製の受け、ことくのかわりに用いる、いわゆる省エネことく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しっかりと拭き取る

- 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。特にだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
- 煮こぼれに注意する
機器内部およびキャビネット内部のものなどが汚れます。また、トッププレート・ことく・バーナーなどに煮こぼれが焼着いたりして、機器を早くいためます。
- 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、必ず取っ手を持ちながら調理してください。小さななべは小バーナーをご使用ください。
- 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り。

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などを近づけないようにしてください。

料理に応じて使い分け

標準バーナー

- 天ぷら・フライなどの揚げもの
- 煮もの・煮こみ料理

小バーナー

- 炊飯・おかゆ

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
- たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
- ポークソテー・ソーセージなどから焼きにちかい料理

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、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の油調理はしない



なべの種類	煮ものなど	炒めもの 油料理など	温調機能	
			揚げもの → 18℃	湯わかし → 22℃
アルミ	○	○	○	○
銅 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、消火する場合もあります)	×	×	×
無水なべ 多層なべ	○	○ (油量: 200ml以上)	×	○ (水量: 500ml〜2ℓ)

○: 通ずる ×: 通さない (温度を正しく検知しない場合あり)

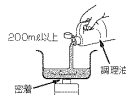
中華なべについて

- 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、別売の中華なべ補助ことく(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補助ことくを使用すると、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

調理油の量が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。



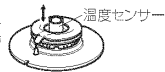
調理油の量
200ml以上

■揚げものをするときは、センサー「切」モードで使わない

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。



上下動
を確認

■温度センサーに強いショックを加えたり キズをつけない

なべ底に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。



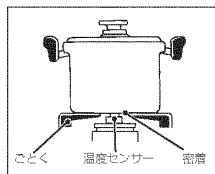
炊飯に適したなべを使いましょう⇒20ページ

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	○	○	○	炊飯5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
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、こぼれに気がつき、上手に扱いません。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		×	×	○	おかゆ以外は扱いません。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扱えません。使用しないでください。

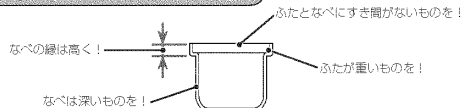
○：適する ×：適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

◆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



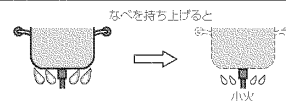
●ふきこぼれて、ご飯がかたくなったり焦げたりする原因になります。

なべの有無を自動で検知【鍋なし検知機能】

手前2つのコンロ(チャオバーナー・標準バーナー)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。安全のため、点火時にこくの上になべを置いていないと点火ができな仕組みになっています。また、調理中になべを上げると、火力が小火になります。

温度センサーが5mmほど押されると、なべの有無を検知する構造になっています。

※火力表示ランプが最小火力の位置で点滅します。火力調節はできません。



センサーが作動している場合

① 点火時

なべを置いて、点火操作をする

点火操作⇒17ページを参照してください。

お願い

●なべをこくの上に置いていないと点火しません。その場合、プザーが鳴り点火確認ランプが点滅します。

ワンポイント

●なべを置いても点火しない場合は、次のことが考えられます。
①なべの底の形状が4mmより大きな凹になっている。
②なべを置いたときに、センサーがなべ底に密着していない。
以上の場合は、底が平らななべを使用してください。

⇒14ページ

② 調理中

調理中になべをフライパンを持ちあげたり、フライパンを振ったりすると...

1 自動で小火になる

なべを戻すと...

2 自動で元の火力に戻る

ワンポイント

●小火のまま約1分経つと自動消火します。

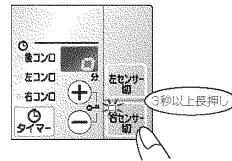
センサーを解除したい場合

- なべを振る調理で小火になると支障がある場合
- あぶりものなど、なべをせずに料理するとき
- 凹んだなべを使用する場合

以上のような場合、「鍋なし検知機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除できます。

左センサー切キー、または右センサー切キーを長押しする(3秒以上)

- 左センサー切キー：チャオバーナーのセンサーを解除します。
- 右センサー切キー：標準バーナーのセンサーを解除します。



センサー切ランプが点灯し、センサーが解除されます。(例：チャオバーナーが左側タイプの場合)

ワンポイント

●センサー切モード中でも「タイマー」・「揚げもの」・「湯わかし」の各モードは使用できます。

	タイマー	揚げもの	湯わかし
チャオバーナー	○	×	×
標準バーナー	○	○	○

コンロ操作の基本

全てのコンロには消し忘れタイマーがついていますので約 120 分間連続使用すると、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 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒ 10 ページ

② 点火

なべ（やかん）を置いて、操作ボタンを押す

火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。



注意

- 万一一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。
- すぐに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、やけどをする恐れがあります。

お願い

- チャオ・標準バーナーはなべを乗せないと点火できません。

ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 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 火力調整

操作ボタンをゆっくり左右に回す

火力が調節できます。合わせた段階の火力表示ランプが点灯、または点滅します。

- 右に回す：火力が強くなる
- 左に回す：火力が弱くなる



ワンポイント

- 火力の調節について
火力は 9 段階調節でき、点灯表示します。
- 次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。
なべの温度が上がると、高温自動温度調節機能がはたらいた場合。⇒ 13 ページ

④ 消火

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプが消火します。必ず火が消えたことを確認してください。



ワンポイント

- 自動消火した場合にはすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。
- 消火して約 0.5 秒以内は安全のため再点火できません。しばらく待ってから再度、点火してください。

2 電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。

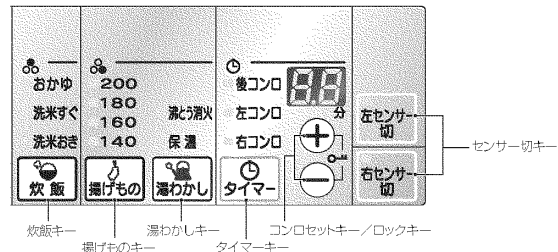


注意



- 使用中、使用直後はグリルとびら取手・操作ボタン・操作部以外の部分は高温になっていますのでさわらないでください。
- 使用中、使用直後はトッププレート枠やガラス面も高温になります。

コンロ操作部の使いかた



※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にて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 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

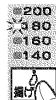
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒ 10 ページ

② モード設定

1 操作部を押し開ける

2 揚げもののキーを押す

揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。



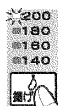
ワンポイント

- 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ことに、
「180℃」→「200℃」→「140℃」→
「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、コロケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

〈フライパンでの揚げもの以外の調理温度の目安〉

140℃～150℃	厚焼き餅、ホットケーキ、ハンバーグ
160℃～180℃	お好み焼き、ギョーザ

- 焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
- フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節をしてください。

ワンポイント

- 調理の途中でも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→26℃へ設定されます。
- 揚げものキーを約3秒間押し続けると、プザーが「ピッ」と鳴り、揚げもの設定温度表示ランプが点滅し、表示温度より10℃高く設定できます。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(170℃に設定されている場合は、とりけし)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)

④ 点火

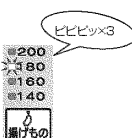
なべを置いて、標準バーナーの点火操作をする

点火操作→17ページを参照してください。

⑤ 調理

1 点火後、油が設定された温度になると…

プザーで「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせします。



2 調理をはじめめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

ワンポイント

- お好みにより、コンロタイマーモードを同時に使うことができます。
- タイマーキーを押すと、コンロ表示部に「5」が表示されます。コンロセット[+]キーを押して時間をセットします。設定された温度になると、プザーでお知らせしカウントダウンを始めます。また、温度セット時にタイマーをセットすることもできます。揚げものキーを押して温度を設定します。次にタイマーキーを押して時間をセットし、点火操作をします。(→25ページのモード設定を参照してください。)

⑥ 終了

1 操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

火力表示ランプと操作部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。



2 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。

3 電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。



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されています。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0.5ℓ～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。

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

炊飯モードは小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(→42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：水に浸し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 お米を洗う

1 たっぷりの水でしっかりと かき混ぜ、水を素早く 捨てる



2 「かき混ぜー洗い流す」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。にごったまま炊飯するとテンパン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

③ お米を水に浸す

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。→15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。一度洗い流すか、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悪くなります。
・米粒がつぶれ、のり状にならないように釜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。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。
- お米が入っている袋に記載してある内容(方法、手順など)を確認してから炊飯してください。

④ 水加減をする

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	白米・無洗米	30分以上	60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分以上水に浸してから洗米おきモードで炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を、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わらかくなります。
- 一度水に浸したお米は、再びすすぎにくくなります。伸び米が混じったり、お米をとぎ定めない場合はニオイ、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 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す(0.3秒)

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒10ページ

② モード設定

① 操作部を押し開ける

② 炊飯キーを押す

炊飯表示ランプ「洗米おき」が点灯します。炊飯キーを押すことに、「洗米おき」→「洗米すぐ」→「おかゆ」→消灯(とりけし)→「洗米おき」…の順で切り替わります。



ワンポイント

- 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。
- 消灯(とりけし)にすると、炊飯モードが取り消され自動判別モード⇒26ページに設定されます。

③ 点火

小バーナーの点火操作をする

点火操作⇒17ページを参照してください。

お願い

- 炊飯モード中は操作ボタンで火力調節ができません。そのままの火力でお使いください。

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

ブザーが「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせし、火力表示ランプが点滅します。

同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。むらし中は、炊飯表示ランプは点灯しています。



② むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、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、炊き上がりまですと自動で消火し、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。
- 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

小バーナーの消火操作をする

終了操作⇒19ページを参照してください。

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、手動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、もちあげたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、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。

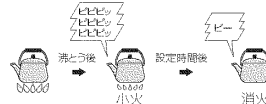
保温と沸とう消火の2つのモード【湯わかしモード】

湯わかしモードは標準バーナーで使用できるモードです。

湯わかしモードには保温モードと沸とうモードの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。

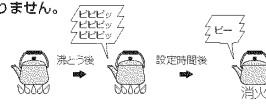
保温モード

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



沸とう消火モード

沸とう後設定時間が経過すると、自動的に消火します。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 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す(0.3秒)

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

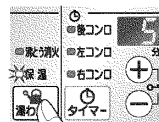
- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒10ページ

② モードおよび時間の設定

① 操作部を押し開ける

② 湯わかしキーを1度押す

保温モードが設定され、保温ランプが点灯し、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、沸とうしてから約5分後に自動消火します。

◆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。タイマー時間は、点火したあとでも設定できます。

コンロセット【+、-】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。
- 【-】キー(1回押し):1分減。
- 【+】キー(押し続ける):5分刻みで増。
- 【-】キー(押し続ける):5分刻みで減。

◆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」→消灯(とりけし)→「保温」…の順で切り替わります。

ワンポイント

- 消灯(とりけし)にすると、湯わかしモードが取り消され自動判別モード⇒26ページに設定されます。

③ 点火

① 標準バーナーの点火操作をする

点火操作⇒17ページを参照してください。



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。

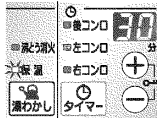
ワンポイント

- 沸とうして小火になると、火力は変えられません。

④ 時間終了

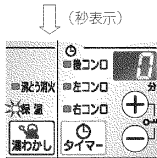
1 セット時間終了 30 秒前になると…

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。



2 セット時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、火力表示ランプと保温ランプが点滅し、自動消火します。



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 電源

「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す(0.3秒)

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

●電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→10ページ

② モードおよび時間の設定

1 操作部を押し開ける

2 湯わかしキーを2度押す

沸とう消火モードが設定され、沸とう消火ランプが点灯し、タイマー表示部に「0」が表示されます。



⑤ 終了

標準バーナーの消火操作をする

終了操作→19ページを参照してください。



③ 点火

1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作→17ページを参照してください。



2 沸とうすると…

沸とう後、ブザーが「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。

④ 時間終了

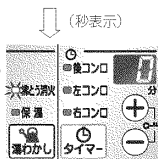
1 セット時間終了 30 秒前になると…

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。



2 セット時間が終了すると…

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



⑤ 終了

標準バーナーの消火操作をする

終了操作→19ページを参照してください。



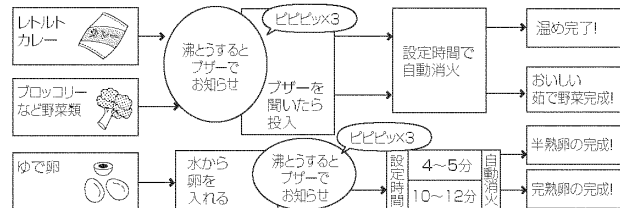
ワンポイント

- 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働くように、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)場合、火力が小さい場合は正しく検知しないことがあります。
- 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】モード

上手にえば、レトルトカレーの温め、ブロックリーなどの茹で野菜、ゆで卵、種類の茹で上げ、お茶の煮出しなどに活用できます。

●「沸とう消火モード」はこんな使い方もできます。



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、吹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。
漏れ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 電源

「ビッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 10 ページ

② モード設定

1 操作部を押し開ける

2 タイマーキーを押し、設定したいコンロを選択する

選択したコンロにランプが点灯し、タイマー表示部に「1」が表示されます。
タイマーキーを押すことで、「右コンロ」→「左コンロ」→「後コンロ」→消灯 (取り消し) →「右コンロ」…の順で切り替わります。



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。
タイマー時間は、点火したあとでも設定できます。

コンロセット [+、-] 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 点火

コンロバーナーの点火操作をする

点火操作 → 17 ページを参照してください。



⑤ 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」和 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…

ブザーが「ビー」と 1 回鳴り、火力表示ランプと選択したコンロのタイマー使用表示ランプが点滅し、自動消火します。



⑥ 終了

コンロバーナーの消火操作をする

終了操作 → 19 ページを参照してください。



ワンポイント

- コンロタイマーは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、コンロ表示部は「1」が表示されます。再度時間をセットしてください。

自動判別モード

各モードを使用中、とりけ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焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

安全機能を一時的に解除する【センサー「切」モード】

センサー「切」モードはチャオバーナー、標準バーナーにて使用できるモードです。

こんなときにお使いください

- なべを振る調理で小火になると支障がある場合
 - あぶりものなど、なべをのせずに料理するとき
 - 凹んだなべを使用する場合
- 以上のようなとき、鍋なし検知機能が働いて点火操作ができない場合。

こんな調理のときにも…

- 炒りこま、ウインナー炒めなどのから焼きに近い調理や高温になる調理
→「天ぷら油過熱防止機能」が働いて小火になる。
- 「焦げつき消火機能」が働いて消火する。

センサー「切」モードは「鍋なし検知機能」、「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。
操作は → 16 ページを参照してください。

- 高温状態が 30 分間継続した場合、自動消火します。

- 揚げものをするときは、センサー「切」モードで使用しないでください。



グリルを使うときの注意

下記の注意や「安全上のご注意」⇒6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(鶏肉など)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。

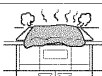


■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱され燃えて火災の原因となります。



■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無いことを確認する
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。



注意

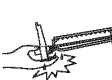
■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



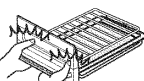
■グリル皿の持ち運びはていねいに

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原因になります。



■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、やけどをする原因になります。



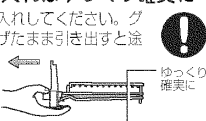
■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

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、やけどをする原因になります。



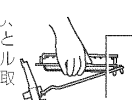
■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に

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。



■グリル皿だけを持って本体より取り外さない

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外してください。



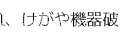
■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。



■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらはがはすれ、けがや機器破損の原因になります。



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。



■鶏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

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。



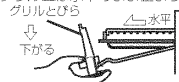
お願い

- 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

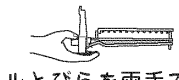
① グリルの取り出し

1 グリルとびらを水平にゆっくり引き出す
いっぱいには引き出すと、グリルとびらだけが下がります。グリル皿は水平のまま引き出します。

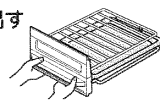


グリルを取り出したり、持ち運ぶときは...

2 グリルとびらをいっぱいには引き出す



3 グリルとびらを両手で持ち上げて、引き出す



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をはずして洗ってください。
- グリルとびらやグリル皿を洗う場合は⇒40ページを参照してください。

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⇒30ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火カバーを取り出してから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。

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煙が多くでたり、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。魚を置く前に以下の準備をしてください。

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魚焼き時に時間がかかり、安全機能が作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。

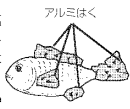
② 塩焼きの下ごしらえ

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背の青い魚は…
▶ 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%程度の塩をつけます。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。

マニュアルモード⇒30ページを参照してください。

1 グリル焼網に油を薄く塗る

2 約1～2分間から焼き(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マニュアルモード⇒30ページを参照してください。

お願い

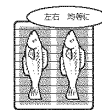
- オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

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。



魚を1尾焼く場合



魚を2尾焼く場合



魚を3尾以上焼く場合

⑤ 魚を焼く

グリルの操作には、素材に合わせて焼き時間や火加減を任意で調節するマニュアルモード⇒30ページと、焼き時間と火加減を自動で調節するオートメニューモード⇒32ページがあります。

ワンポイント

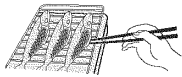
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

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がします。



2 魚を取り出す

ワンポイント

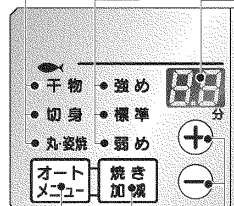
- フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。
また、焼き上がる前に、魚をすらすらとグリル焼網に付着しにくくなります。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼きながら焼くため、焼き時間や火力が通常の片面焼グリルよりも長くなります。焼き時間や火力はマニュアルモード⇒31ページを参照してください。
- グリルを長時間使用する場合、必ず冷却時間をとってください。冷却中は電源スイッチを閉めると、安全機能が作動し、自動的に電源が切れます。

グリル操作部の使いかた

オートメニュー表示ランプ 焼き加減表示ランプ グリル表示部



※操作部の詳細は2ページを参照してください。

オートメニューキー
「干物」……………あじやさんまのひらきなどを焼く場合に使用します
「切身」……………さばやぶりの切身などを焼く場合に使用します
「丸・姿焼」……………あじやさんまを丸ごと焼く場合に使用します

焼き加減キー グリルセットキー

焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

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 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す(0.3秒)

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒10ページ

3 グリル皿、グリル焼網をセットする

各部のセット⇒11ページを参照してください。

グリル皿には水を入れしないでください。
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。

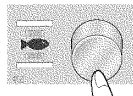
4 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを開める⇒29ページ

5 操作部を押し開ける

② 点火

操作ボタンを押す

火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。



△ 注意



■万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。
すぐに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、やけどをする恐れがあります。

ワンポイント

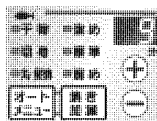
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していないか、朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

③ 時間設定

グリルの加熱時間を、1～15 分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は1～8 分または10 分までの間）で設定できます。

1 グリル表示部に「9」（分）と表示される

庫内の温度がある程度上昇している場合は「6」（分）と表示されます。



2 グリルセット [+、-] キーを押して、時間をセットする

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。

◆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。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをご確認ください。

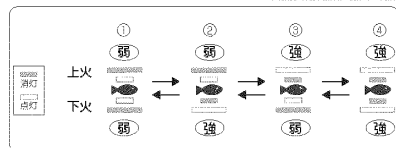
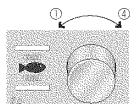
④ 火力調節

火力は4 段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

操作ボタンをゆっくり左右に回す

火力が調節できます。合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。

- 操作ボタンを右に回すと下図のように①～④、左に回すと④～①のように火力が変化していきます。



⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30 秒前になると…

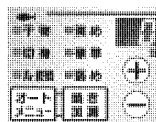
ブザーが「ピピピ」と3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示が変わります。



↓（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

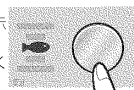
ブザーが「ピー」と1 回鳴り、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。



⑥ 終了

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプと操作部の表示が消灯します。
必ず消火したことを確認してください。



2 操作部を押し、本体に収納する

3 電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。



お願い

- 連続して魚を焼かれる場合は、3 分程度時間をおいてから点火してください。グリル庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によっては過熱防止装置が働いて自動消火することがあります。

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の丸身・姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。
（冷凍のまま焼く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。）
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード（手動調理）で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30 秒後に降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。
（魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。）

上手に調理するために

- オートメニューモードでは1 匹の場合は真中に置いた方が上手に焼けます。
- 2 匹連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニューキーを受け付けられない場合があります。その場合は、とびらを開けて約3 分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードでお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののり方、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。（脂ののりがよいほど焦げやすくなります。）

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 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

外周の電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。⇒ 10 ページ

3 魚の下ごしらえをする

オートメニューのメニュー表 ⇒ 35 ページを参考に魚の下ごしらえをします。

4 グリル皿、グリル焼網をセットする

各部のセット⇒ 11 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。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを開める⇒ 36 ページ

6 操作部を押し開ける

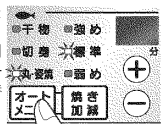
③ モード設定

オートメニューキーを押して魚の状態を、焼き加減キーを押して焼き加減を設定する

「丸・姿焼」ランプと「標準」ランプが点灯します。
●オートメニューキーで、魚の状態を設定します。
オートメニューキーを押すことに、
「丸・姿焼」→「切身」→「干物」→消灯（とりけし）
→「丸・姿焼」…の順でモードと表示ランプが切り替わります。

●焼き加減キーで、焼き加減を設定します。

焼き加減キーを押すことに、
「標準」→「強め」→「弱め」
→「標準」…の順でモードと表示ランプが切り替わります。



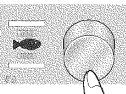
ワンポイント

- 点火後にオートメニュー設定する場合は、点火30秒以内にオートメニューキーを押してください。30秒を超えるとキーを受け付けません。（焼き加減キーは点火後約90秒までは変更可能です。）
- 庫内温度がある程度高い場合は「オートメニュー」キーを受け付けません。マニュアルモード（手動調理 → 30・31 ページ）を使用してください。

④ 点火

操作ボタンを押す

火力表示ランプが点灯し、現在の火力を表示します。火力については → 31 ページを参照してください。
オートメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。

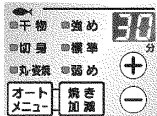


ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。

⑤ 調理終了・自動消火

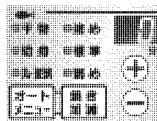
1 調理終了（焼き上げ完了）すると…
ブザーが「ビビビ」と3回鳴ってお知らせし、同時にグリル表示部に「30」（秒表示）と表示され、カウントダウンが始まり、オートメニュー表示ランプと焼き加減表示ランプが消灯します。



↓（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴り、自動消火し、火力表示ランプが点滅し、自動消火します。



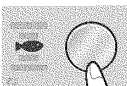
ワンポイント

- 調理終了（焼き上げ完了）から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは「+」キーでお好みの時間を分単位で設定できます。

⑥ 終了

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプが消灯します。必ず消火したことを確認してください。



2 操作部を押し、本体に収納する

3 電源スイッチを押す

外周の電源ランプが消灯し、電源が切れます。



火力と時間の目安

メニュー	火力 (上火・下火)	マニュアルモード（手動調理）の場合の焼き時間 (目安です)	オートメニューモード（自動調理）の場合のキー選択 → 32 ページ	
			オートメニュー	焼き加減
あじの塩焼き	強—強	13分	丸・姿焼	強め
いわしの塩焼き	強—強	12分	丸・姿焼	標準
さんまの塩焼き	強—強	11分	丸・姿焼	標準
さばの塩焼き	強—強	8分	切身	標準
さわらの塩焼き	強—強	9分	切身	標準
鮭の切身	強—強	9分	切身	標準
ぶりの照焼き	強—強	7分	切身	弱め
あじのひらき	強—強	9分	干物	標準
ししゃも 等	強—強	6分	干物	弱め
赤魚のかず漬け	弱—強	11分	オート不可	
白身魚の包み焼き	強—強	10分		
なすの肉詰め	弱—強	12分		
鶏肉の塩焼き	弱—強	11分		
焼き魚のハーブマヨネーズあえ	強—強	7分		
ピザトースト	強—弱	5分		
アスパラのベーコン巻き	強—強	5分		
グリル・ド・パナースアイスクリーム添え	強—強	10分		
大あさり	弱—強	8分		
厚あげ	強—強	7分		
焼きなす	強—強	8分		
焼きおにぎり(素焼き)	強—強	6分		
焼きおにぎり(たれ焼き)	強—強	2分		
焼きもち	弱—強	5分		

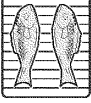
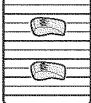
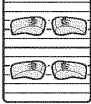
●詳細は、クックブックをご参照ください。

その他	みりん干し(かわはきなど)	強—強	6分	オート不可
	みりん干し(いわしなど) ※1	強—強	予熱3分 焼き時間1分	
	さばのみりん漬け ※2	強—弱	5分	
	さばみぞ漬け ※2	強—弱	8分	

※1 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。

※2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網上に置いてください。

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調理してください。(火力と時間の目安→34 へ参)

オートメニュー	焼き加減				ポイントとお願い	置き方
		弱め	標準	強め		
丸・姿焼	[小さめの生魚 (約 50g 以下)]	きす 1～6 匹 小あじ	あじ いささ さんま いわし あゆ にじます } 1～3 匹 1～4 匹	あじ いささ } 3～4 匹	・魚は頭を奥にして置いてください。 ・魚を一尾焼くときは、グリル焼網の中央に置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。 小さめの魚・塩さんまについて ・50 g 以下の小さな魚は焼き加減キーを「弱め」に設定してください。「標準」「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減キーを「弱め」で設定してください。「標準」「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。	 オートメニューでは、1 匹の場合は真中に置いた方が上手に焼けます。  2 匹の場合は左右対称均等に。
		[塩漬け] 塩さんま 1～4 匹 (約 130～200g)	たい(小) 1 匹(300g 以下) きす 1～4 匹(50g 以上)	たい 1 匹(約 300～400g)		
切身	[照り焼き]	ぶり さわら 生かつお	生ざけ さば さわら ぶり すずき たい 甘だい	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おいてください。 ・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必ず、焼き加減キーを「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。) ・肉厚の物(特に骨つきの物)は火が通りにくいので肉厚を 2.5cm 以下にしてください。 ・肉厚(特に骨つき)の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おき、上火「強」、下火「弱」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ほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長いほど ・魚の脂ののりが良いほど ・照り焼きタレのみりん配分が多いほど *参考 照り焼きタレの配合の割合(約 30 分漬ける)しょうゆ 4：みりん 3：酒 1	 1～2 切の場合は真中に。  4 切の場合、身のうすい部分を外側に向けて、左右対称均等に。
		[みそ漬け] さわら	[塩漬け] 甘塩ざけ 塩さば			
干物	[小さな半生の干物]	さんまひらき 1～2 枚(約 110g 以下) ししゃも 4～10 匹(約 25g 以下)	[一夜干しひらき] あじひらき 干しさわら かますひらき 干しかれい } 1～2 枚 [大きめの半生の干物] さんまのひらき 1～2 枚(約 110g 以上) ししゃも 4～10 匹(約 25g 以上)	ほっけひらき 1～2 枚	・ししゃも、さんまひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減キーを「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有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お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。(乾燥している物ほど焼けやすい)	

お願い

- 上記の[]の魚は、特に焦げやすいので、必ず焼き加減キーを「弱め」で設定してください。

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でけがをなす原因になります。（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」⇒11・12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さん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

つまり、たまり、汚れはありませんか？

バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー・下火カバーなど

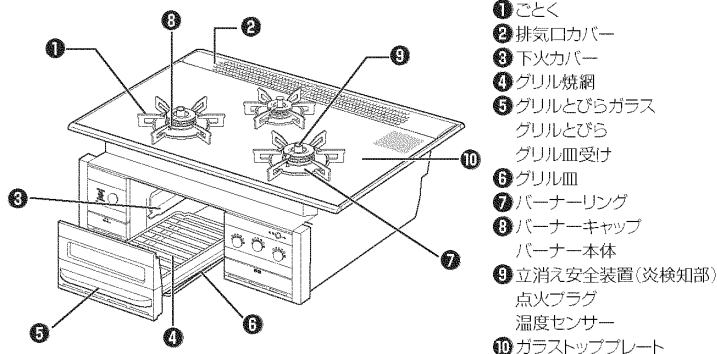
- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていますか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていますか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。

正しくセットする ⇒ 11・12ページ

お手入れする ⇒ 40・41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40・41ページで説明しています。



※もっと詳しい各部の名称は11・12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濡らせる

そのまま置いておくか、つけ置きしておく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すやすくなります。

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分ほど煮込み汚れを落とすやすくなります。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。

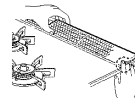
2. 水洗いし、水気を拭き取る

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。⇒11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濡らせ、水洗いする

❖グリルとびらのはずし方・取り付け方

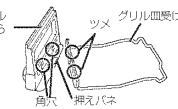
取りはずし方

押えバネを➡の方向に下げる

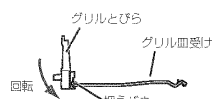


取り付け方

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）

汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする

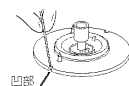
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

❖汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を濡らせておく

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。汚れがたまることとが安定しない原因となります。



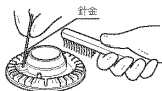
お願い

- 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。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、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。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がた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つけます。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。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったフッ素コートがはがれることがあります。（取替部品として準備しております。）⇒42ページ

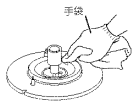
点検・お手入れをしましょう

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

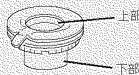


4. バーナーキャップは水洗いをする

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、柔らかい布などで拭き取る
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となります。
- 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

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。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いたし重曹を適量塗り、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は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ミガキ粉などは、ガラス面および、バーナー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、そのままお使いになれます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート種の表面やバーナー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、トッププレート種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の、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。

別売部品のご紹介／交換部品

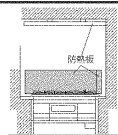
別売部品のご紹介

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

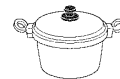


炊飯専用釜 <(4) 111-R001 型> <(4) 111-4010 型>

- 炊飯専用釜をお使いいただくときに炊飯することができます。



(4) 111-R001
(3合炊き)



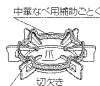
(4) 111-4010
(5合炊き)

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、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。

また、なべ底にセンサーが密着していることを確認してください。



<(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式をご確認のうえ、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

消耗品		品 番	110-R704/R705/R706/R707 型 110-R734/R735/R736/R737 型		
			希望小売価格 (税込)	希望小売価格 (税抜)	部品コード
ごとく	110-R704/R705/ R734/R735 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-R706/R707/ R736/R737 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-R704/R705/ R734/R735 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
		小バーナー用	¥1,575	¥1,500	1110R5140178
	110-R706/R707/ R736/R737 型	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	
グリル鉄網		¥2,310	¥2,200	1110R8100008	
下火力バー	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。

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点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える	●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？ ●銅なし検知機能がはたらきましたか。 ●ロックを解除していますか？ ●グリルは着火までに時間がかかります。 ●ブザーが鳴って消火しましたか？	17・30 32 17・30 41 41 12 13 9・46 4・16 10 — 47
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 ・火力が変わらない	●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。 ●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。 ●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ついています。異常ではありません。 ●火力調節しても炎の大小が変わらないようにみえる位置がありますが、異常ではありません。 また、火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが異常ではありません。	41 41 12 13 47 8 8 — — — —

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③電源を入れたときや使用中、消火後に音がする ・「ボン」と音がする ・キシミ音がする ・モーター音がする ・「シャー」と音がする	●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。 ●点火後や消火後にキシミ音がしますが、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。 ●火力を調節したり、初期チェックするときの機器の音です。異常ではありません。 ●コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	— — — —
④点火すると他のバーナーもスパークする	●他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	17・30 33
⑤操作ボタンから手を放してもスパークしている	●操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。（最長約 10 秒）異常ではありません。	17・30 33
⑥温度センサー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げもののがうまくできない ・小火になって 1 分後に消火する	●銅なし検知機能がはたらきました。 ●なべの形状や材質が適していますか？ ●なべ底が凹凸していませんか？ ●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？ ●油の量はあっていますか？ ●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と異なる場合があります。設定温度を加減してお使いください。 ●から焼きに近い調理をしていますか？ ●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？ ●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。 ●なべの温度が高温になると、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 分間続くこと消火します。 ●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？ ●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。	4・16 14・15 16 3・17 47 13 — — — 47
⑦湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	●なべの形状や材質が適していますか？ ●火力は適切ですか？ ●なべ底が凹んでいますか？ ●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？沸とう前にお知らせブザーが鳴ったり、ふきこぼれることがあります。（水量 500cc ほどが適切です。）	14・24

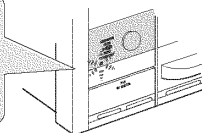
こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑦ 湯わかしモード使用しても ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	● 薄手のなべを使っていますか？ 消火する場合があります。 ● 加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？ ● 一度わかしたお湯（70℃以上）を再び湯わかしモードでわかすと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	14 24 —
⑧ 上手に炊飯・おかゆができない ・ふきこぼれる ・ご飯がかたい ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	● 炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか？ ● 米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか？ ● 無洗米を使っていますか？ 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。 ● 銘柄や産地、保存期間により出来映え、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。 ● 炊飯途中でふたを開けませんでしたか？ ● むらしたあと、ごはんをかき混ぜていますか？ ● おかゆの場合は、ふたをすらすなどの工夫が必要です。	15 20 — 21
⑨ コンロまたはグリル使用中 ・消火する	● 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。 ● 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。	3・4 5・47 17
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 ・オートメニューでうまく焼けない	● 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？ ● 焼き加減の設定、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。 ● 食材にあった火力調節をしてください。	29・34 35・36 — 28 31・34 35

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑪ ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	● 安全機能が作動しています。確認してください。 ● 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。	47 9・46
⑫ ランプが点滅する ・操作部のモードランプ ・点火時にランプが点灯して消えた ・電源ランプが点滅している	● 自動消火したあと、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？ ● 特殊な操作で入るデモモードです。故障ではありません。点火操作をやり直してください。 ● なべがのっていますか？ ● 機器をロックしていませんか？	17・31 33 — 4・16 10
⑬ 部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	● 酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？ ● ごとく先端は、炎が当たって白くざらざらになります。異常ではありません。	38 11
⑭ 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。	—
⑮ グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	● 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。	—

電池交換 → 9



⑫ (点滅) ……サインが点滅したらそろそろ交換してください。
⑫ (点灯) ……サインが点灯したら全バーナーが使えません。乾電池を交換してください。



お読みください

- 乾電池が正しくセットされていない場合は、電池交換サインは点灯しません。
- 乾電池の寿命は約 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。
- コンロ・グリルを複数同時使用した場合、電池交換サインが点滅せずに点灯し消火する場合があります。この場合、ご使用のバーナー数を減らすことで再使用が可能になる場合があります。電源スイッチを押し、再度電源を入れ直して、ご使用ください。

表示とブザーについて

ブザー音	表 示	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ビー 5 回	  	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能	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①」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、点火してもすぐに消火する場合があります。	3・13 44
		小バーナー	作動			
		チャオバーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動			
ビー 3 回	  	標準バーナー	温度センサー	過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約 5 分）待ってから再点火を行う。	44
		小バーナー	過熱防止機能作動			
		チャオバーナー				
	  	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 鍋なし検知が作動した場合など	●「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・4 16・43
		小バーナー				
		チャオバーナー				
	  	標準バーナー	点火時に着火しなかった			
		小バーナー				
		チャオバーナー				
	  	標準バーナー	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）	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。	5・30 43
		チャオバーナー				
	  	グリル	立消え安全装置の作動			
		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、点火してもすぐに消火します。 ●約 5 分程グリル内が冷えるのを待ってから再点火を行う。	5・28 29・31 45
	  	グリル				
		グリル				
	  	グリル		乾電池の消耗	●電池を交換してください。	9・46
		グリル				
		グリル				
ビー 1 回 （約 2 秒）	  	標準バーナー	電池交換のお知らせ	使用開始から設定した時間がたち消火しました センサー切モードで高温状態が 30 分継続しました。	●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・4 17・26 44・45
		小バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動			
		チャオバーナー				
		標準バーナー				
		小バーナー	コンロタイマーモード終了			
		チャオバーナー				

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
ピー 1 回 (約 2 秒)	 火力表示ランプ点滅	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	31・33
	 火力表示ランプ点滅 各モードランプ点滅	小バーナー	炊飯モード(洗米おき・洗米 すぐ・おかゆ) 終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	21
	 火力表示ランプ点滅 保温ランプ点滅	標準バーナー	保温モード終了	保温モードで沸とう後に設定時間保温し自動消火し ました	●操作ボタンを押して戻す。	22・23
	 火力表示ランプ点滅 沸とう消火ランプ点滅	標準バーナー	沸とう消火モード終了 (タイマー「0」セットの場合)	沸とうして自動消火しました	●操作ボタンを押して戻す。	23・24
			沸とう消火モード終了	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。	23・24
ブザーが 鳴り続ける (約 8 秒)	 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	基板エラー 電子部品の故障	異常を検知しました 部品が故障しています	●一度電源スイッチを切ってください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ①電池を交換してください。 ②電池を交換しても同じ現象が出る場合は、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。	51
	 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	小バーナー				
	 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	チャオバーナー				
	 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル				
	 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
	 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
		小バーナー				
		チャオバーナー				
	 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	モーター位置エラー			
		小バーナー				
		チャオバーナー				
 火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	センサー切スイッチ異常				
	チャオバーナー					

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」⇒43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.....コンロ操作部右下に表示しています。
 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

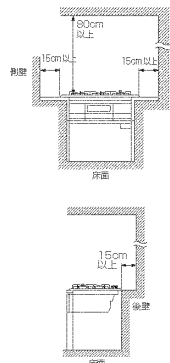
転居されるとき

- 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、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

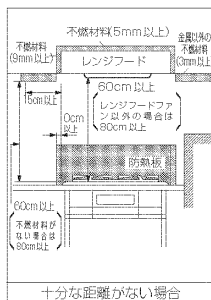
- 詳しくは設置工事説明書を参照してください
- 機器と上方の天井、たななどの可燃物との距離は、80cm以上離す。
- 木製のような可燃性の側壁は15cm以上（74cm幅は7.5cm以上）、後壁との距離は、15cm以上離す。
- 上記の距離を確保できない場合は、当社指定の防熱板を取りつけるなどの防火処置が必要になります。お買い上げの販売店または当社事業所にご連絡ください。



注意

必ず機器周囲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。



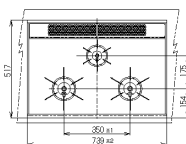
十分な距離がない場合

長期間使用しない場合／寸法図／仕様

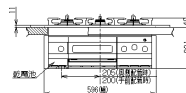
長期間使用しない場合

- 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き次回使用するとき便利です。⇒39ページ

寸法図



- 図は74cm幅タイプです。60cm幅タイプの場合、※1は330、※2は589です。



（単位：mm）

仕様

品名	ビルトインコンロ
品番	110-R704型・110-R705型・110-R706型・110-R707型
型式名	RBG-S78W6GS
質量（本体）	25.0kg（付属品含む） （トッププレート幅 739mm）
外形寸法	高さ 270mm × 幅 596mm × 奥行 543mm
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 ●鍋なし検知機能（チャオバーナー・標準バーナー）
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-R734型・110-R735型・110-R736型・110-R737型
型式名	RBG-S38W6GS
質量（本体）	23.5kg（付属品含む） （トッププレート幅 589mm）
外形寸法	高さ 270mm × 幅 596mm × 奥行 543mm
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 ●鍋なし検知機能（チャオバーナー・標準バーナー）
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				
			個 別 ガ ス 消 費 量				全 点 火 時 ガス消費量
			チャオバーナー	標準バーナー	小 バー ナ ー	グ リ ル	
都 市 ガ ス 用	12	A	391kW	277kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW
	13	A	420kW	297kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW
L P ガ ス 用			420kW	297kW	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ぬ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。



連絡する