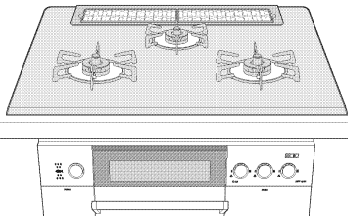


大阪ガス 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>



型番	型式の呼び
110-R744 型	RHB71W10GR-LA
110-R745 型	RHB71W10GR-RA
110-R746 型	RHB71W10GR-LA
110-R747 型	RHB71W10GR-RA
110-R754 型	RHB31W10GR-LA
110-R755 型	RHB31W10GR-RA
110-R756 型	RHB31W10GR-LA
110-R757 型	RHB31W10GR-RA

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にお問い合わせください。

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

なるほど💡安心 Si センサーコンロ

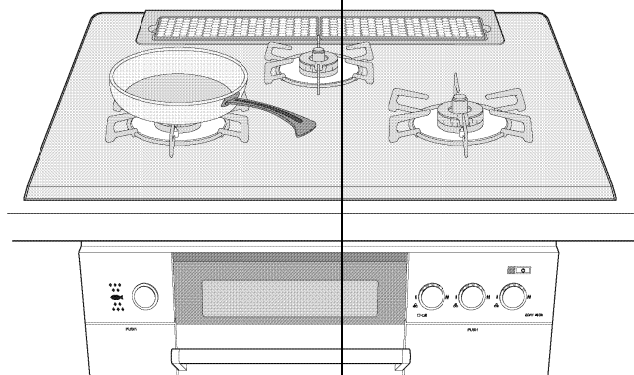
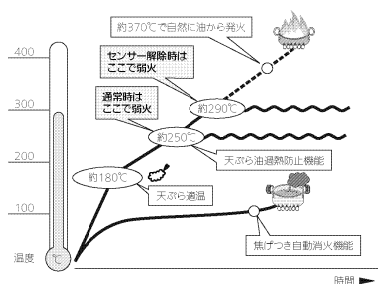
温度センサーがなべの温度をタイムリーに検知。
温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。

●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 (140・160・180・200℃) 弱火・強火で
設定した温度をキープ
(150・170・190・210℃の設定もできます。☞ 26ページ)

◇温度センサーのはたらき



※図は 110-R744 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。
☞ 15 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。
☞ 54 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！
☞ 15・16・30 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。☞ 29・30 ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

安全にご利用のために

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

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	14
安心・安全機能	15
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	17
レンジフードファン連動機能	21

毎日の使いかた

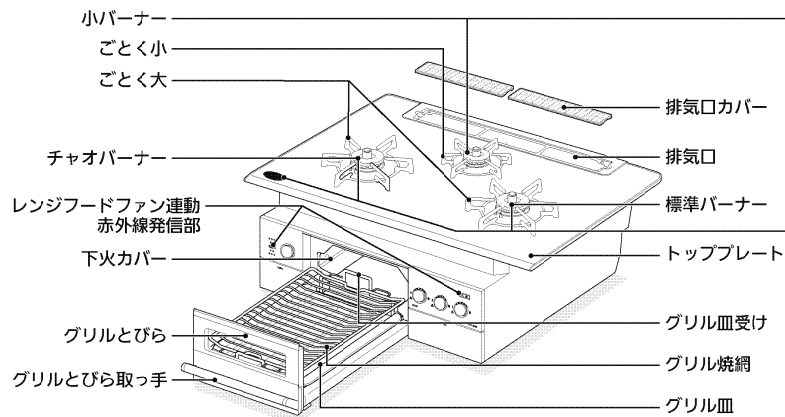
基本の操作	23
揚げものをする	25
コンロタイマーを使う	27
炒めもの・いりものをする	29
お湯をわかす	31
ごはん・おかゆを炊く	33
グリルの取り扱いと準備	37
手動で調理 (マニュアルモード)	39
自動で調理 (オートメニューモード)	41
手動で調理 (ダッチオープンモード)	45

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	47
部品の取り付けと取りはずし	49
お手入れのしかた (コンロ)	51
お手入れのしかた (グリル)	53
乾電池を交換する	54
よくあるご質問 (Q&A)	56
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	63
交換部品・別売品のご紹介	67
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	68
アフターサービス/廃棄時のお願い	69
保証書	裏表紙

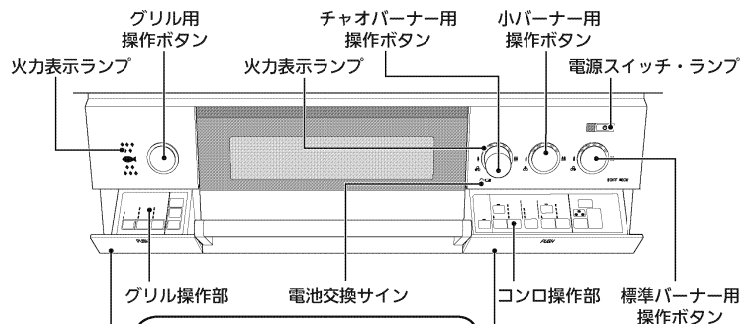
各部のなまえ

●図は 110-R744 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。

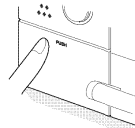


正面

コンロ・グリル操作部を開けたところ

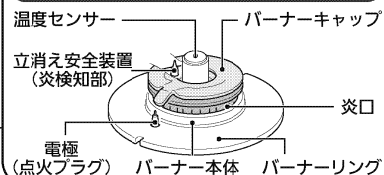


操作部の開けかた



※図はトッププレートが75cmタイプですが、
60cmタイプも部品名称、特長は同じです。

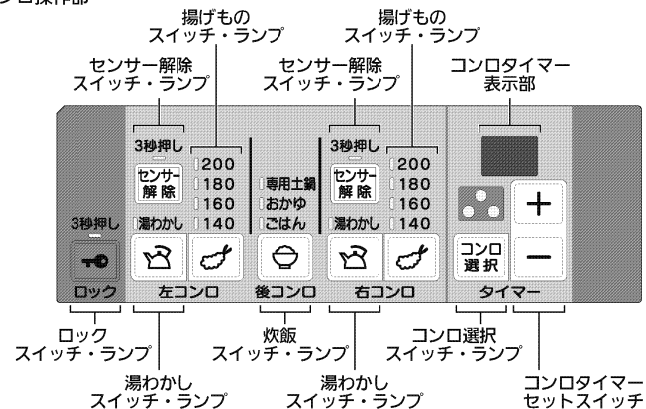
バーナー



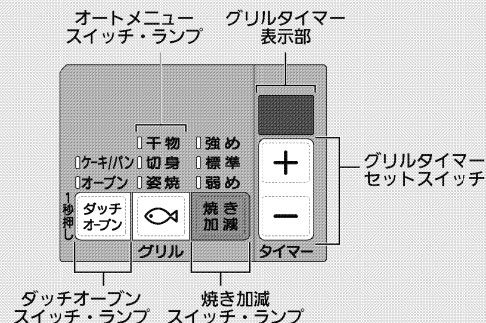
このシールが張ってある側の
バーナーがチャオバーナーです。

操作部

●コンロ操作部



●グリル操作部



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 👉 25ページ	揚げものモード 	 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 👉 27ページ	コンロ 選択 	 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 👉 29ページ	センサー解除 	 ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき 👉 31ページ	湯わかしモード 	 コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん・おかゆを 炊くとき 👉 35ページ	炊飯モード 	 専用土鍋で ごはんも 炊けます
グリルを使うとき 👉 41ページ	オートメニューモード 	 切身 干物を 焼くときにも
ダッチオーブンを 使うとき 👉 45ページ	ダッチ オープン 	 グリルで ケーキやパンを 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。

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

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

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

■絵表示には次のような意味があります。

⚠️ この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

🚫 この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

! この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

換気必要

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

ガス漏れに気づいたら



■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



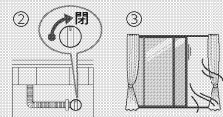
■すぐに使用を中止する

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。

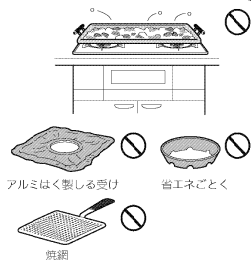


安全上のご注意(使用編)

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
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



トッププレート(ガラス製)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り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。
※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入ったときはけがの原因にもなりますので、すぐに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。



- 排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない
- 排気口のまわりにはものを置かない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには

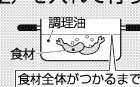
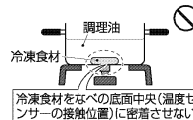
- 爆発のおそれがあるものを置かない
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
●スプレー缶
●カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいものを使用しない
火災の原因になります。
●スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいものを置かない
火災の原因になります。
●機器の上に調味料ラックなど
●ペットボトル・プラスチック類
●ふきんやタオル・調理油など

使用中には

- 機器から離れない
- 就寝・外出をしない
●調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしていているときは注意してください。
●グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
●調理物(魚など)の種類によっては、グリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
●電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げものの調理の際には

- 冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
なべの底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。
- 複数回使った調理油で揚げものをしない
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にこった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。
- 揚げ過ぎない
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。
- 揚げものは食材全体がつかるまで調理油(必ず 200mm以上)を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



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
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

- グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する
- グリル皿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・やけどのおそれがあります。

- 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。

使用後は

- 操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する
- ガス栓(ねじガス栓)を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

- 火を消し、ガス栓(ねじガス栓)を閉める
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
56～66℃を確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

安全上のご注意(使用編)

(つづき)

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

使用中、使用直後は



■操作ボタン・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。
1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。触らないよう注意してください。



■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。



■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどのおそれがあります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。



■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

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。なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。



■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。

排気口には



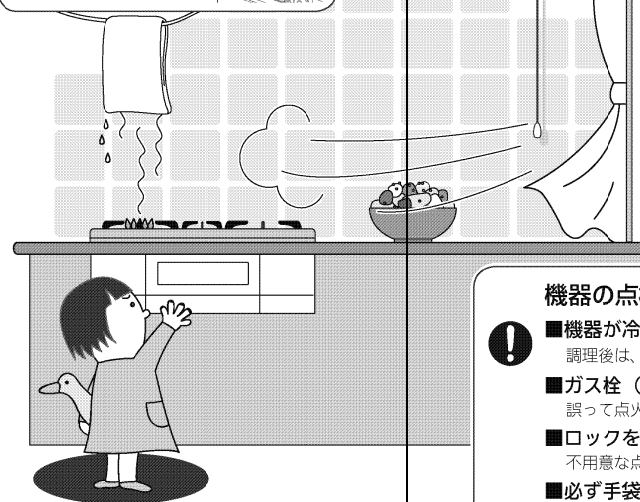
■手や顔などを近づけない

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



■コンロには石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。



■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



換気必要

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- こんなときは窓を開ける。
屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は



■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなつてから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、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。

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。

■バーナーキャップを水洗いしたときは

水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



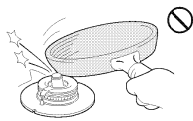
△注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは



■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。
また、鍋なし検知機能 15 ページ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 15 ページ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。



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、

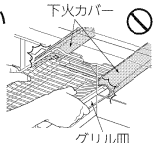
- ① 操作ボタンを押して火を消す。
- ② 炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
- ③ 消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、フーグ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・グリル焼網を下火カバーの上に置いて使用しない

魚などの調理物からたまった脂が過熱され、発火するおそれがあります。



■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。水を入れないでご利用ください。
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

- 速く引き出すと脂がこぼれてやけどすることがあります。
- 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あたためは、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。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。

- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。

- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。



安全上のご注意(設置編)

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



■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要です。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはよりのお取扱い店にご連絡ください。
- ※詳しくは、工事説明書を参照してください。

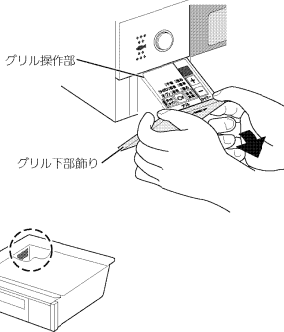


■供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発発火ややけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のグリル下部飾りを開けたグリル操作部正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、またはよりのお取扱い店にお問い合せください。
- 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。

〈例〉銘板(12A・13Aの場合)

型式の呼び		都市ガス	
00000000		12A用	13A用
		ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号		RN	

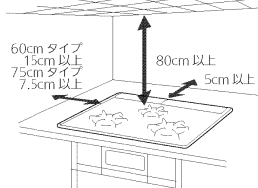


■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。以下の場合には必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁(ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む)との距離を右図のようにとれない場合

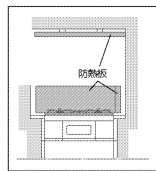
防熱板はお買い上げの販売店、またはよりのお取扱い店にお問い合せください。



(可燃性の壁の場合)

防熱板

- 図のように取り付けて使用してください。
- 4015-0100-0205 型……側壁用
- 4015-0100-0206 型……後壁用
- RB-60T 型……天井用
- RB-15T 型……天井用補助
- RB-15B 型……後壁用補助
- 詳しくは工事説明書を参照してください。



知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

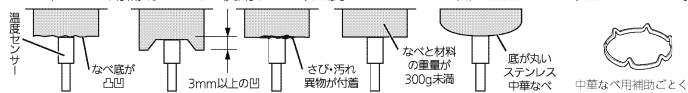


警告



■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。



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

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



なべの選びかた

炊飯モードに適したなべについては、P.34をご覧ください。

なべの種類	●揚げもの (油の量200ml以上) ●炒めもの	その他の調理		●揚げものモード 油の量 (500ml〜1ℓ)	●湯わかしモード 水の量 (標準: 500ml〜2ℓ) (チャオ: 500ml〜3ℓ)
		○	×		
なべ フライパン	材質: アルミ、銅 鉄、ホーロー 材質: ステンレス	○	○	○	○
	※厚手	○	○	○	○
	※薄手	×	○	×	○
中華なべ	材質: アルミ、銅、鉄 材質: ステンレス (底が平らなもの)	○	○	○	—
	※厚手	○	○	○	—
	※薄手	×	○	×	—
無水なべ 多層なべ		○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ		×	○	×	×
やかん		—	○	—	○

※厚手: 2.5mm 以上 薄手: 2.5mm 未満 ○: 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)

お願い

中華なべを使うときは

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

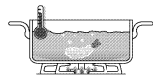
知っておいていただきたいこと

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** **小バーナー**

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** **小バーナー** **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** **小バーナー**

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。▶ 18 ページ

火を
消します

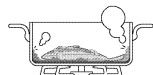
グリル消し忘れ消火機能 **グリル**

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。▶ 39 ページ

煮ものなどで焦げついた場合、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** **小バーナー**

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

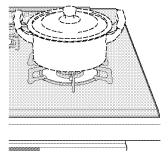
そで口への引火を未然に防止

鍋なし検知機能 **チャオバーナー** **標準バーナー**

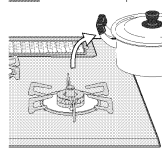
コンロの温度センサーには、なべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべを置いていないと点火しません。

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。▶ 29 ページ



点火
しません



弱火に
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** **小バーナー** **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。▶ 24 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。▶ 23 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** **小バーナー** **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。▶ 18 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** **小バーナー**

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・標準バーナー）をお使いください。
▶ 29 ページ

火力調節
します

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

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。
- 専用土鍋モード……ごはんのおこげ状態を5段階で調節します。購入時は「4」に設定されています。
- ごはんモード……少量炊飯でごはんへの着色（こげ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節します。購入時は「2」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。

※設定の変更後、再度変更またはリセットするまで前回の設定を記憶しています。

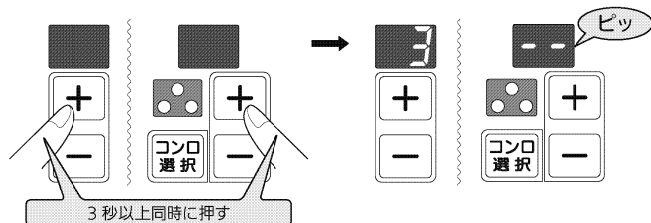
【共通操作】

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 コンロタイマーセットスイッチ [+] とグリルタイマーセットスイッチ [+] を同時に押す

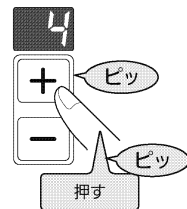
ブザーが鳴るまで3秒以上押し続けます。
グリルタイマー表示部に「3」、コンロタイマー表示部に「--」が表示されます。



電源オートオフ機能時間の変更

① 共通操作①②後、グリルタイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。

1～5分の間で、1分刻みに設定できます。
15秒後に表示が消え、変更を確定します。



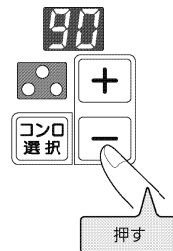
コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

① 共通操作①②後、コンロタイマーセットスイッチ [+ / -] 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、変更を確定します。



お知らせ

- すべての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。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

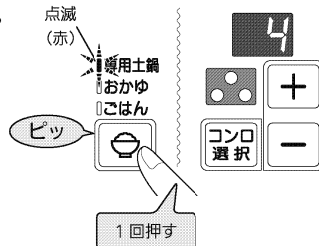
(つづき)

専用土鍋モードの変更

(小バーナー)

1 共通操作①②後、炊飯スイッチを1回押す。

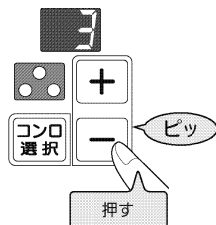
炊飯ランプが点滅し、コンロタイマー表示部に「4」が表示されます。



2 コンロタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。

コンロ表示部	1	2	3	4	5
設定内容	おこげを少なくしたい場合		標準 (初期設定)	おこげを多くしたい場合	

15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

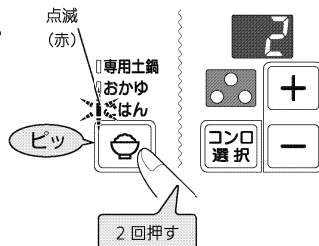


ごはんモードの変更

(小バーナー)

1 共通操作①②後、炊飯スイッチを2回押す。

炊飯ランプが点滅し、コンロタイマー表示部に「2」が表示されます。

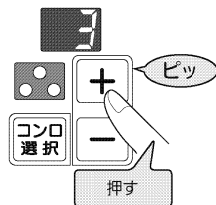


2 コンロタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。

コンロ表示部	1	2	3
設定内容	ごはんへの着色 (こげ) が気になる場合	標準 (初期設定)	炊き不足を感じる場合 *

* ごはんが硬かったり、かんで粉っぽさを感じる場合。

15 秒後に表示が消え、変更を確定します。

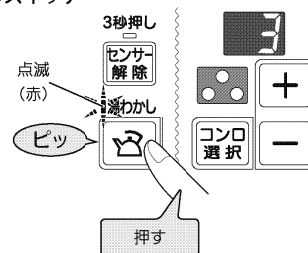


湯わかしモードお知らせ時間の変更

(チャオバーナー) (標準バーナー)

1 共通操作①②後、設定するコンロの湯わかしスイッチを押す。

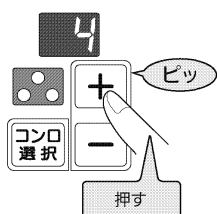
コンロタイマー表示部に「3」が表示されます。



2 コンロタイマーセットスイッチ[+/-]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、変更を確定します。



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。

お知らせ

- チャオバーナー・標準バーナーそれぞれ設定できます。



ワンポイント

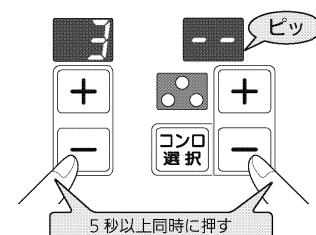
リセット機能

購入時の設定に戻す機能です。

①電源を入れる

②コンロタイマーセットスイッチ [-] と
グリルタイマーセットスイッチ [-] を
同時に押す

ブザーが鳴るまで 5 秒以上押し続けます。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

レンジフードファン連動機能

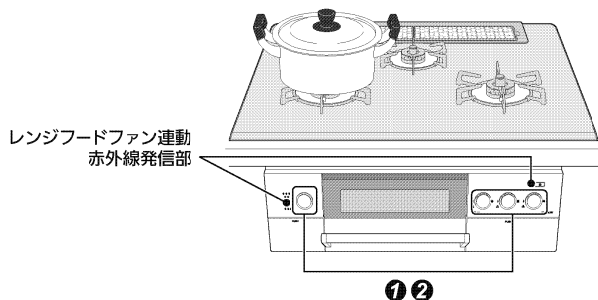
レンジフードファン連動機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。

●自動運転（レンジフードファン連動）

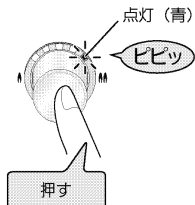
点火すると自動的に換気を開始。火を消して、約3分たつと自動的に運転を停止。



自動運転のしかた

① なべを置いて 点火する

●最初は「中」の風量で運転します。

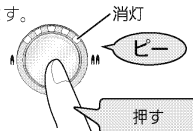


お知らせ

- すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。
- 風量はレンジフードファン側の操作部で切り替えてください。

② 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。
- レンジフード設定の停止タイマー(約3分)終了後にレンジフードファンの運転は自動停止します。



お知らせ

- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。すべての操作ボタンを消火の状態にしたとき、レンジフードファンが停止します。
- 自動で火が消えた場合(立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など)、レンジフードファンは自動停止しません。操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

お願い

●点火・消火時はカウンターから約20～30cm離れ、ガス機器の正面に立って右図のように操作してください。

レンジフードファン連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードファンで受信し、レンジフードファンを作動させます。

●指定外のレンジフードファンでは運動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

●レンジフードファン側が常時換気設定時にガス機器側を停止しても、レンジフードファンは停止しません。停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。

●レンジフードファンの使いかたは、レンジフードファンの取扱説明書をお読みください。



ワンポイント

以下のように操作すると作動しない場合がありますが故障ではありません。

- ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器、レンジフードファンに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※運動しにくい場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。



手動運転のしかた

① 運転を開始する

- レンジフードファン側の運転スイッチを押し、風量を設定してください。

② 運転を停止する

- レンジフードファン側の停止用スイッチを押し運転を停止してください。

照明の点灯・消灯のしかた

① 照明を点灯する

- レンジフードファン側の照明スイッチを押し、照明の点灯・消灯を行ってください。

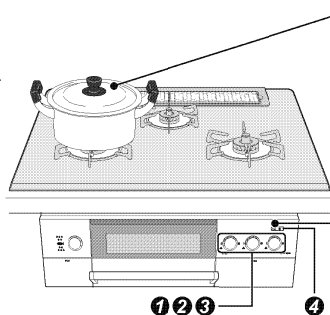


基本の操作(コンロの使いかた)

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。

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



1. ほとくの中央になべを置く

- なべを置いていないと点火しません。
- なべを置いていても温度センサーが 5mm ほど押されないと点火しません。(チャオバーナー・標準バーナー)

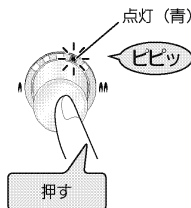
2. 電源スイッチを押す

点灯(青) ビッ
点火ロックが解除されているか、確認してください。(右記参照)

※図は 110-R744 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。

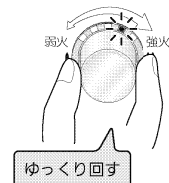
① なべを置いて点火する

- 操作ボタンで点火する。



② 火力調節する

- 操作ボタンを回す。



- 回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。

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(中火点火機能)。また、標準バーナー・小バーナーは弱火側から 5 番目が点灯します。

16 ページ

お知らせ

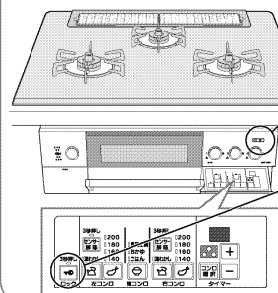
- なべを置いていないと点火しません。(チャオバーナー・標準バーナー)「ビビッ」とお知らせします。

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 29 ページ
- 揚げものをするときは 25 ページ

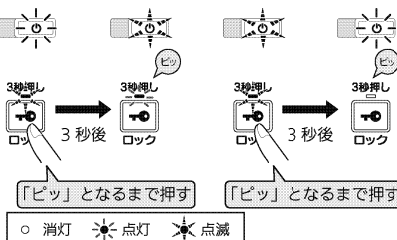
ワンポイント

- 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。16 ページ



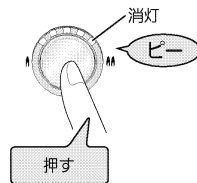
ロックするとき

ロックを解除するとき



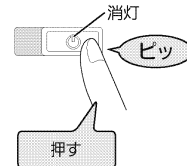
③ 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



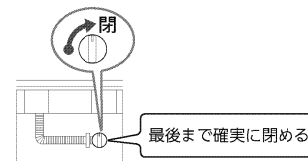
④ 電源を切る

- 電源スイッチを押す。



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。



お願い

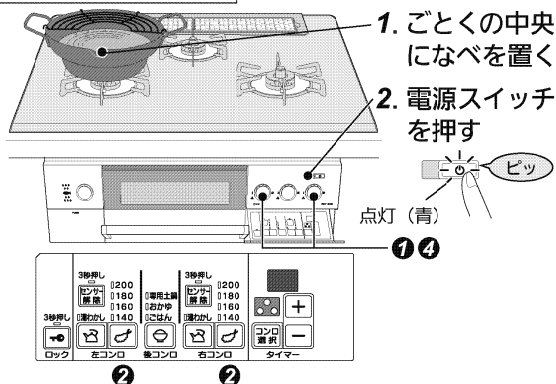
- 必ず火が消えたことを確認してください。

基本の操作(コンロの使いかた)



●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

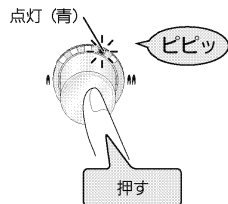
適した油の量：500ml～1ℓ



※図は110-R744型です。
左コンロがチャオバー
ナーの機器で説明して
います。

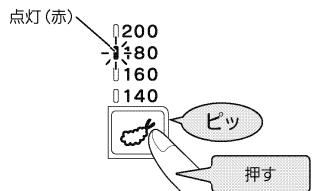
① 点火する

●操作ボタンで点火する。



② 温度設定する

- 使用するコンロの揚げもののスイッチを押す。
- 最初は 180℃に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ → 200℃ → 140℃ → 160℃

↑ 取り消し (消灯)



- 設定温度は調理中でも変更できます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～90分の間で設定できます。タイマーは設定温度以上になると、カウントダウンを始めます。

27 ページ

【チャオバーナー】【標準バーナー】



●揚げもの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

クレープ、うす焼きたまご	140℃
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℃

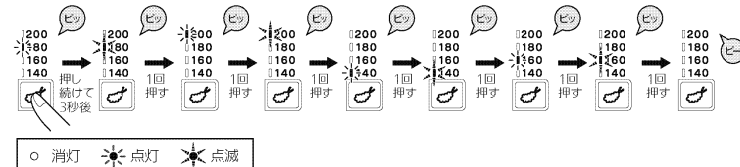
●なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

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。

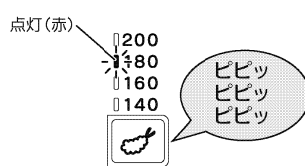
2003年3月
2003年3月

「180℃」 「190℃」 「200℃」 「210℃」 「140℃」 「150℃」 「160℃」 「170℃」 すべて取り消し



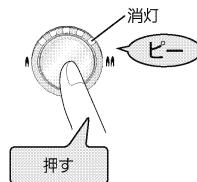
③ 設定温度になると、自動で火力調節する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。
調理をはじめてください。



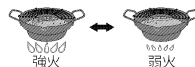
④ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。



お知らせ

- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



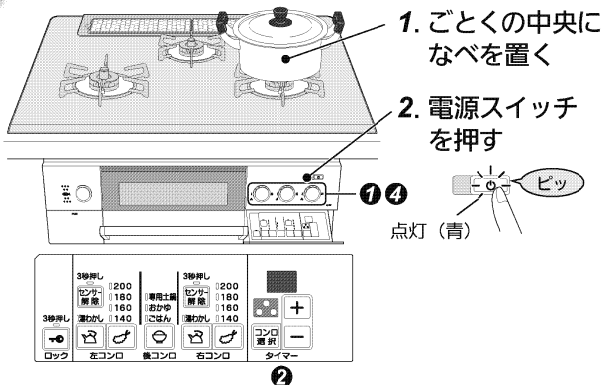
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。



コンロタイマーを使う

準備

- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
- めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。



※図は 110-R744 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

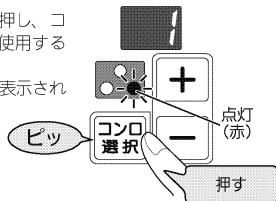
1 点火する

- 操作ボタンで点火する。

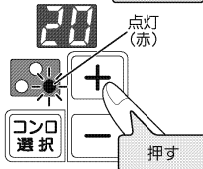


2 時間設定する

- コンロ選択スイッチを押し、コンロタイマーモードを使用するコンロを選択する。
- 最初は「1」(1分)が表示されます。



- コンロタイマーセットスイッチ「+/-」を押し、1～90分(1分刻み)で設定できます。
- 押し続けると5分刻みで設定できます。



ワンポイント

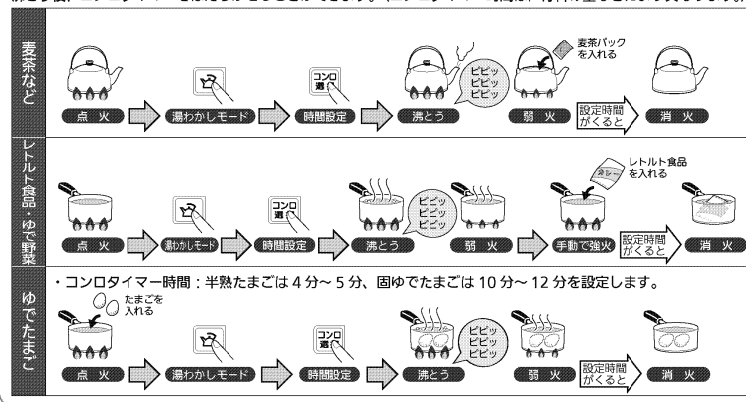
- コンロタイマーモードは点火しているコンロのみ設定できます。
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、コンロ選択スイッチを押し、コンロ選択ランプと「1」が消えたことを確認してください。(バーナーは消火しません。)

(コンロタイマーモード) [チャオバーナー][標準バーナー][小バーナー]

ワンポイント

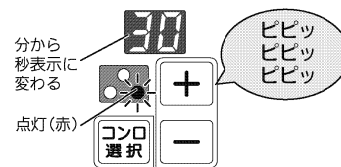
湯わかしモード 31 ページ 活用法

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。(コンロタイマー時間は、材料の量などにより異なります。)

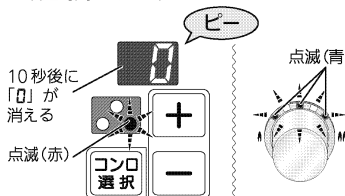


3 設定時間がくると、自動で火が消える

- 30 秒前にブザーでお知らせします。

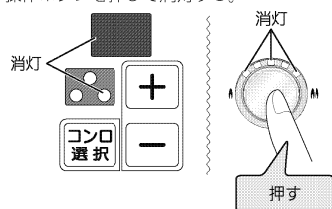


- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



4 消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。



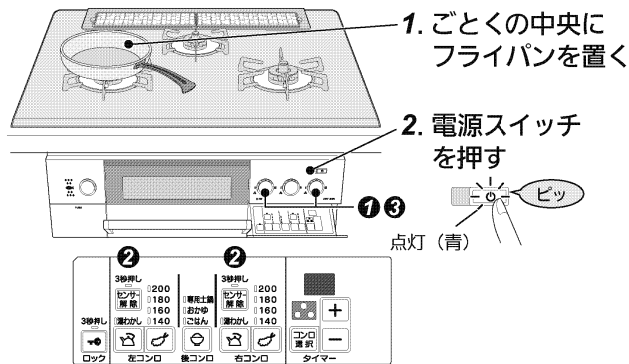
コンロタイマーを使う



炒めもの・いりものをする

準備

●センサー解除を使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。「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。



※図は 110-R744 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

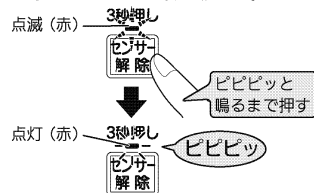
① 点火する

●操作ボタンで点火する。



② 使用するコンロのセンサー解除スイッチを押す

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押し続ける。



- 調理をはじめる。
- もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

お知らせ

- 火が消えると、センサー解除は取り消されます。

ワンポイント

- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定することもできます。

27 ページ

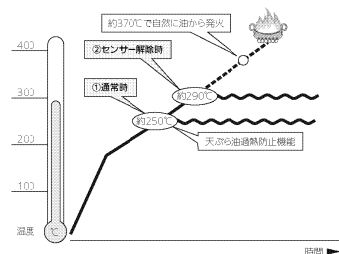
(センサー解除)【チャオバーナー】【標準バーナー】

こんなときセンサー解除

- 急に火が小さくったり、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

- 以下の場合に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

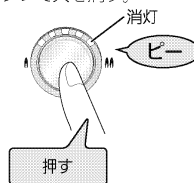
なべ底の温度が約 290℃に達すると自動で火力調節します。

消火

- センサー解除中でも、安全のため以下の場合に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場合
- センサー解除してから約 30 分経過した場合

③ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。



警告



■センサー解除で揚げ物の調理をしない
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。



注意



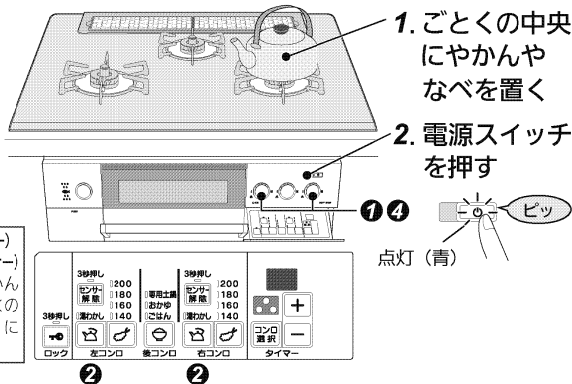
■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、なべ底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。



準備

- お湯がわいたらお知らせし、設定時間がくると自動で火を消します。
●麦茶の煮出し、ゆでもの調理に活用できます。  28 ページ

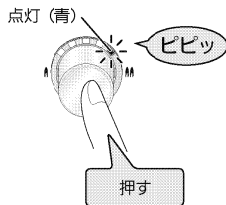


水の量：500ml～2ℓ（標準バーナー）
500ml～3ℓ（チャオバーナー）
※ふきこぼれを防ぐため、やかん
やなべの大きさに応じた水の
量（最大容量の6～7割）に
してください。

※図は 110-R744 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

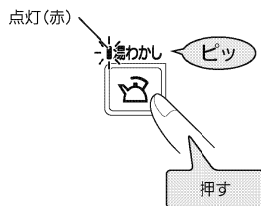
① 点火する

- 操作ボタンで点火する。



② 使用するコンロの
湯わかしスイッチを押す

- 湯わかしモードが選択されます。



 ワンポイント

- コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を0～90分の間で設定できます。  ページ27
時間を設定しない場合、沸とう後、弱火になり、5分後に自動消火します。ただし、カウントダウンはしません。
- 保温時間を0分に設定したときは、沸とう時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。

【チャオバーナー】【標準バーナー】

お願い

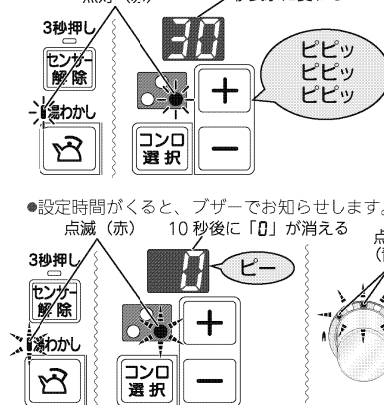
- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ・ ふたを開け閉めしない
 - ・ 水をかき混ぜない
 - ・ なべややかんを動かさない
 - ・ 水を追加しない
 - ・ 具を入れない
 - ・ 火力を変えない
- 火力はやかんやなべの径に合わせた炎がふれないように調節してください。

お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
 - ・一度わかしたお湯（約 7℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
 - ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。  20 ページ

③ 沸とうし、設定時間がくると、
自動で火が消える

- 沸とうすると、ブザーでお知らせし弱火になります。
 - 30 秒前にブザーでお知らせします。
- 点灯 (赤) 秒表示に変わる

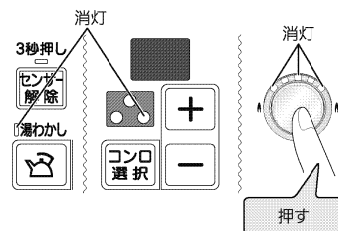


 ワンポイント

- 沸とうして弱火になってからでも、コンロタイマーモードを使って、保温時間を1～90分の間で設定できます。  27 ページ

④ 消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。



お湯をわかす



ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mlの計量カップを使うと便利です。



すり切り1杯で、
お米1合です。

2 たっぷりの水で手早くとぐ。

●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
全がゆ	0.25～1合
7分がゆ	0.25～0.5合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数(重量)		全がゆ	七分がゆ
45ml	0.25合(約 38g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5 合(約 75g)	—	540ml	630ml
180ml	1 合(約150g)	300ml	900ml	—
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

- 水の量は目安です。好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にせて炊いてください。

【標準バーナー】

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
いよほこ	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		
おかゆ	0～30分		

ワンポイント

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

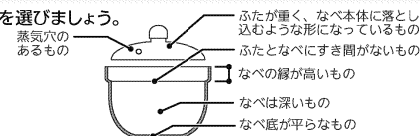
無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
- 十分に水に浸してください。
- 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。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。表面に気泡ができると、水が吸収されず、うまく炊けない場合があります。

炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯モードに適したなべを選びましょう。

※炊飯専用なべも別売しています。P.67



炊飯なべの選びかた

なべの種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	111-R001型	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	111-4010型	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミのなべ		※	※	薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスのなべ		※	※	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
市販の土鍋		×	※	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋 RTR-20IGA型		○	○	白米2合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○: 適しています ×: 適していません(温度を正しく検知できません)

※ふたに蒸気穴がない場合やなべの材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

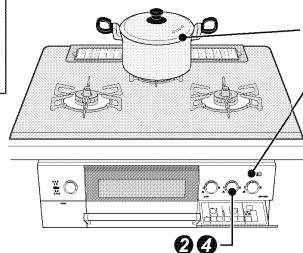
このような場合は、別売の炊飯専用なべ、炊飯専用土鍋をお使いください。P.67



ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

準備

なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。



※図は 110-R744 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。

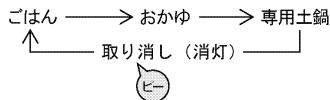
1. なべにふたをしてごとの中央に置く
2. 電源スイッチを押す

点灯 (青)



① 炊飯スイッチを押す

●押すたびに、次のように切り替わります。

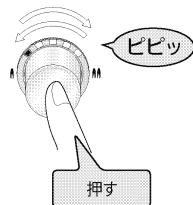


ごはんは 1 回、おかゆは 2 回、専用土鍋は 3 回



② 点火する

- 小バーナーの操作ボタンで点火する。
- 火力表示ランプが「弱火」から「強火」へ、「強火」から「弱火」へと繰り返し移動してお知らせします。



【小バーナー】

(つづき)

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。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできません。
- 取り消すときは、一度火を消してください。

ごはんを炊くとき

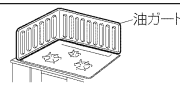
- あたため直しはできません。(焦げつくことがあります。)
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴ります。

炊きこみごはんを炊くとき

- 調味料 (バター、ケチャップ等を含む) や具が沈殿するとうまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき

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



ワンポイント

炊飯時間の目安

ごはん	28 ~ 37 分 (むらし 10 分を含む)
おかゆ	35 ~ 50 分
専用土鍋	32 ~ 38 分 (むらし 15 分を含む)

むらし後は...

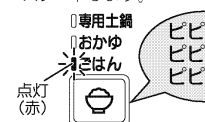
- ごはんを底からよくほぐしてください。
- 余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

③ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

ごはん

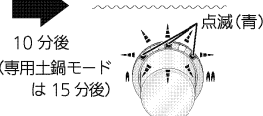
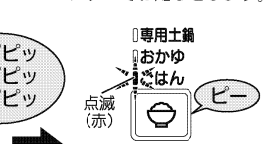
専用土鍋

- 炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタートします。



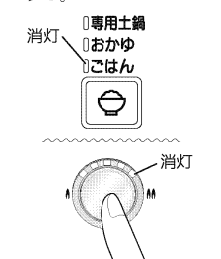
- むらし中は火力表示ランプが「弱火」から「強火」へ移動してお知らせします。

- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



④ 消灯する

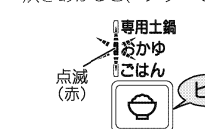
- 操作ボタンを押して消灯する。



③ 炊きあがると、自動で火が消える

おかゆ

- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。



お知らせ

- 炊飯モード中は火力調節できません。

ワンポイント

- 専用土鍋モードはなべ底部分に少しおこげができます。おこげを少なくしたい場合やおこげを多くしたい場合は、5 段階のこげめ調節が可能です。☞ 19 ページ
- 少量炊飯でごはんへの着色 (こげ) が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を 3 段階で調節が可能です。☞ 19 ページ

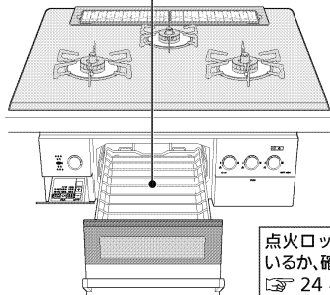
準備

●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。

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



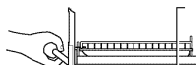
梱包部材が入っていないか確認する



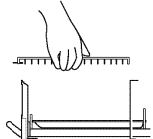
点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 24 ページ

グリルの取り出し

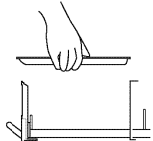
1 グリルとびらをいっばいに引き出す。



2 グリル焼網を両手で持ち上げて、取りはずす。



3 グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずす。



お知らせ

●グリル皿受けやグリルとびらをはずす場合は ☞ 49・53 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

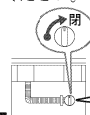
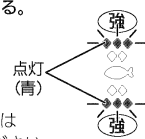
1 グリル焼網を取り出す。

●グリル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。☞ 49 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。火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。グリルの操作については ☞ 39 ページをご覧ください。

※使用後は電源を切り、ガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。



最後まで確実に閉める

お願い

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

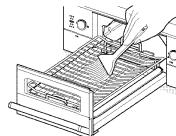
魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする。

- 冷凍の魚はしっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 約1～2分間、空焼き(予熱)をする。

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

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。

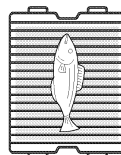
4 魚(食材)を置く。

丸身の場合

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匹の場合

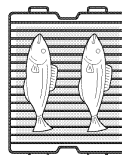
中央



手前側

2匹の場合

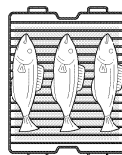
左右均等に



手前側

3匹以上の場合

すき間を開けて均等に



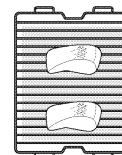
手前側

切身の場合

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なるように置くと焦げは少なくなります。

1～2切の場合

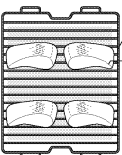
中央



手前側

4切の場合

すき間を開けて均等に



手前側

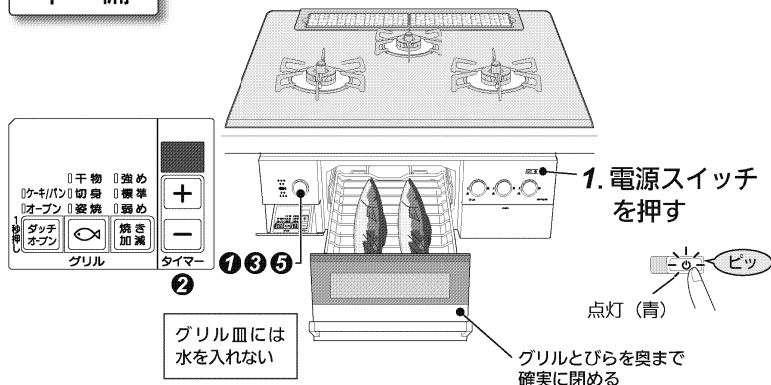
外周部
薄い部分

お知らせ

●グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品(有償)として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 67 ページ

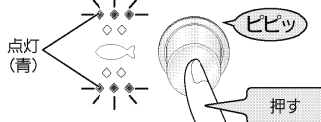
準備

- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。



① 点火する

- 操作ボタンで点火する。



- 点火すると自動でグリル
タイマーがスタートします。



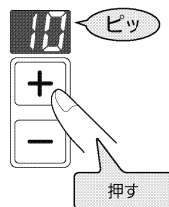
- 最初は「9」(9分)が表示されます。
- グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

お知らせ

- 点火初期の 60 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は、60 秒後に実際の火力が変化します。

② 時間設定する

- グリルタイマーセットスイッチ [+/-]
を押す。



- 1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
- グリル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。

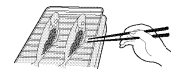
お願い

- 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前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、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。
- グリル庫内が高温にな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。
- 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。

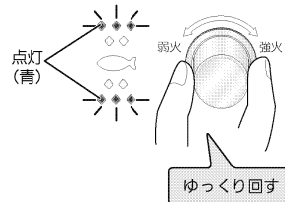
 ワンポイント

- 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。

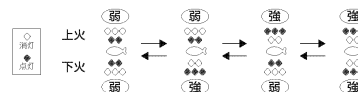


③ 火力調節する

- 火力は4段階あり、上火・下火それぞれの火力に調節できます。



- 回すたびに、次のように切り替わります。

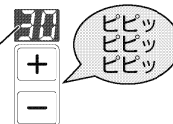


お願い

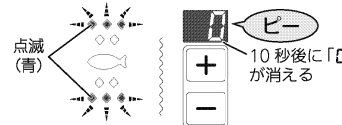
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力調節をしてください。

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

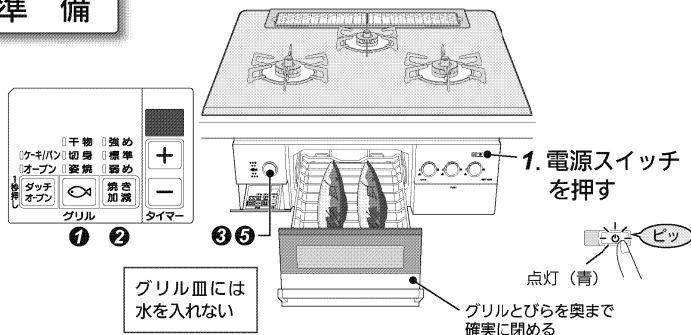
- 操作ボタンを押して消灯する。



自動で調理 (オートメニューモード)

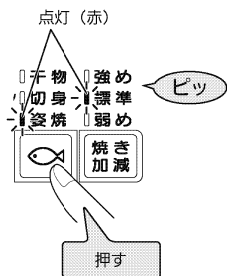
準備

●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。

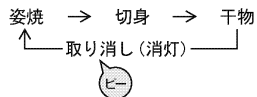


① オートメニューを設定する

●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。

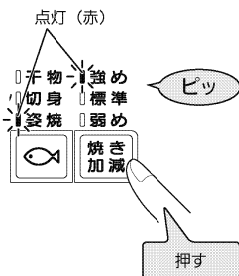


お知らせ

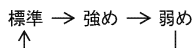
●グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

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。

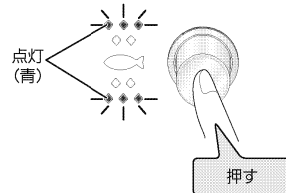


お願い

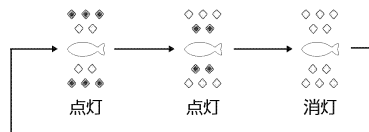
- 次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。
・みりん干し ・めざし ・うるめいわしの丸干し ・市販のみりんづけ
・身欠きにしん ・厚みのある魚 (特に骨つき)
焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
- 点火後にオートメニュースイッチを押す場合は、約30秒以内にスイッチを押してください。(焼き加減は点火後、90秒まで変更可能です。)
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。(オートメニューモードでは魚が焼けすぎしまいます。)
- グリル皿は急に冷や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

●操作ボタンで点火する。



●点火中は下図のように表示します。



お知らせ

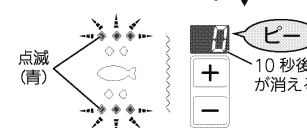
●オートメニュー使用中は火力調節はできません。

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

●操作ボタンを押して消灯する。



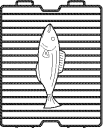
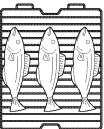
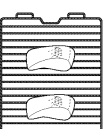
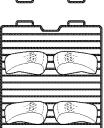
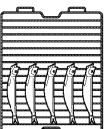
自動で調理 (オートメニューモード)

(つづき)

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。

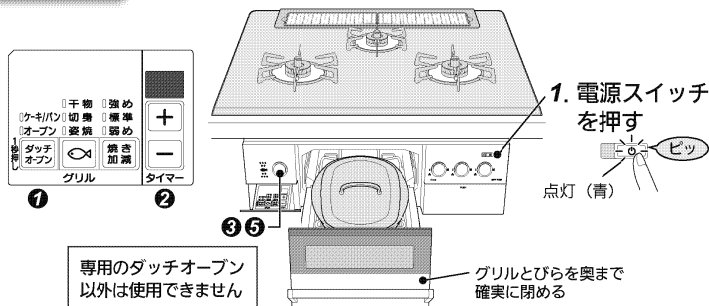
オートメニュー	焼き加減	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置きかた
姿焼	【小さめの生魚】 きす 1～6 匹 小あじ (50g 以下) 【塩漬けの魚】 塩さんま 1～4 匹 (130～200g)	【中程度の生魚】 あじ 1～3 匹 いささ さんま いわし あゆ にじます 1～4 匹 (100～200g) たい (小) 1 匹 (300g 以下) きす 1～4 匹 (50g 以上)	【大きめの生魚】 あじ 3～4 匹 いささ (200g 以上) たい (小) 1 匹 (約 300～400g)		• 尾やはらは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 • 厚みのある魚 (姿焼 4cm を超えるもの) は火が通りにくいため、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 (飾り包丁) 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。 小さめの生魚・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	 1 匹の場合 中央  3 匹の場合 すき間を開けて 均等に 手前側
切身	【照り焼き】 ぶり さわら 【みそ漬け】 さわら	【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だ 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【生魚】 たちお さわら		• 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) は火が通りにくいため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 中央  4 切の場合 すき間を開けて 均等に 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)	【大きなひらき】 ほっけのひらき 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」が「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 置いた方が上手 に焼けます。 手前側

お願い

- 上記の  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。

準備

●別売のダッチオープン (RDH-Q2V 型) を使用して、グリルでオープン調理、ケーキやパンを焼くことができます。準備や調理については、ダッチオープンセットに付属の「使いこなしブック」をよく読んでから使用してください。P. 67 ページ



1 オープンを設定する

2 時間設定する

オープン

- ダッチオープンスイッチを1秒長押しする。
- 最初は「20」(20分)が表示されます。



- グリルタイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。



- 1分刻みで1～30分 (最長) に設定できます。

1 ケーキ / パンを設定する

ケーキ / パン

- ダッチオープンスイッチを1秒長押し後、もう一度ダッチオープンスイッチを押す。
- 最初は「20」(20分)が表示されます。
- 焼き加減スイッチで焼き加減を選ぶ。
標準 → 強め → 弱め



お知らせ

- グリル庫内の温度が高いときは、ダッチオープンスイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

ワンポイント

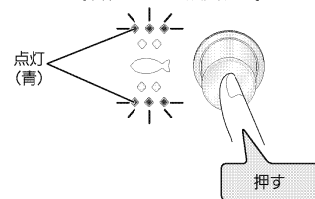
- ダッチオープンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。
- 調理の詳細はダッチオープンセット付属の「使いこなしブック」をご覧ください。

お願い

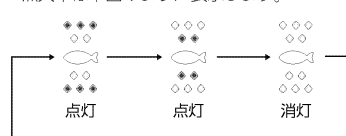
- オープンシートを使用する場合はダッチオープンからはみ出ないようにしてください。
- オープン調理中はグリルとびらを開けないでください。
- ダッチオープンモードを使用して、魚焼きなどの調理をしないでください。発火の原因となります。
- 調理終了後、ダッチオープンはたいへん熱くなっています。ダッチオープンを持ち運ぶ場合は、別売のダッチオープンセットに入っているミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オープン調理後、ダッチオープンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
- ダッチオープンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。
- 点火後にダッチオープン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30秒まで、時間設定は点火後90秒まで変更可能です。)

3 点火する

- グリル操作ボタンで点火する。



- 点火中は下図のように表示します。

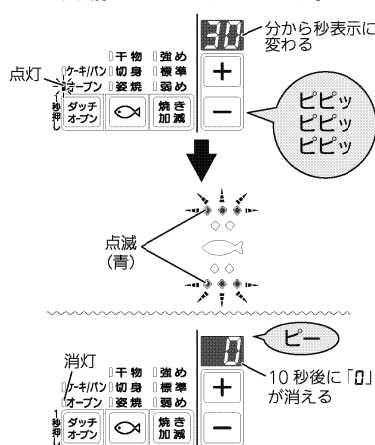


お知らせ

- ダッチオープンモード中は火力調節できません。

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。



5 消灯する

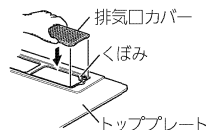
- 操作ボタンを押して消灯する。

48

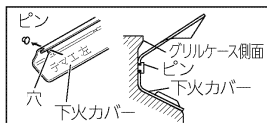
部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

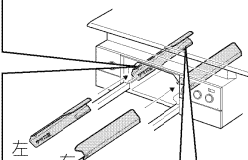
2つの排気口カバーをトッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



下火カバー



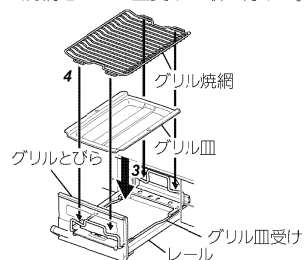
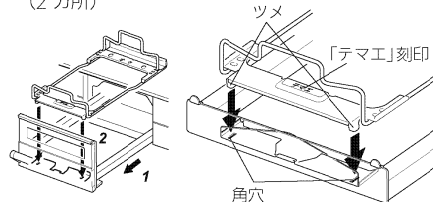
下火カバーの「テマエ」刻印を手前にして、穴(1カ所)をグリルケース側面にあるピンに通してください。
※図は下火カバー(左)を示します。下火カバー(右)も同様に右側へ取り付けてください。



グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、ツメをレールの角穴に取り付ける。(2カ所)
3. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
4. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。



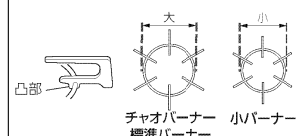
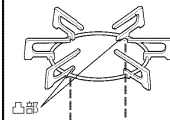
5. 確実に取り付けられているか確認する。

※グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていませんので、やり直してください。
無理に閉めると破損するおそれがあります。

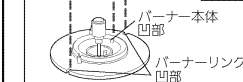


取り付けた状態

ごとく・バーナーキャップ



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



「H」の刻印が表示してあります



チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

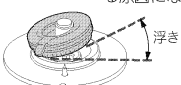
凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しく取り付けてください。

注意

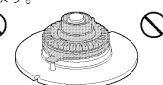


■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- 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

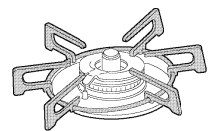


バーナーキャップの裏返し



■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、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、またはよりの大阪ガスへお問い合わせください。P.67 ページ

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。

お願い

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

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。

お願い

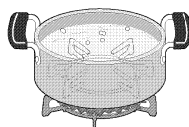
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく・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

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

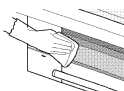


は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

※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。P. 49・50

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。
電子部品に付着して作動不良や腐食し、故障の原因になります。

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤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。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

◆目づまりしていたら

- 歯ブラシなどでお手入れします。



※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。

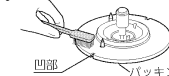
バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



バーナーリング

- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなど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まにつまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。

立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。



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

温度センサー

- 片手を添え、水を含ませてたくさんしぼった布で、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。

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、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

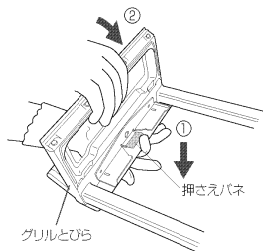
- 硬いブラシやわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

グリルとびら・グリル皿受け

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

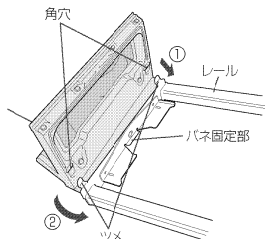
取りはずしかた

1. 押さえパネを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. レールのツメ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. 押さえパネがレールのパネ固定部に確実に合っているか確認する。

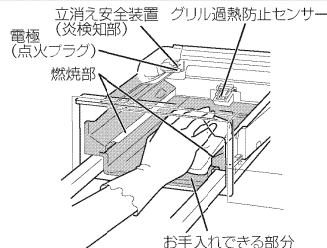


グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- 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。
- ※ 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(炎検知部)と電極(点火プラグ)、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。



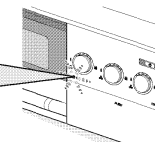
乾電池を交換する



〈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る。乾電池を交換してください。

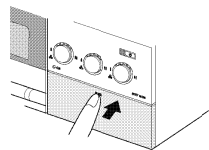


- 乾電池の交換時期が近づくとランプ(電池交換サイン)が点滅します。
- 電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、2個を同時に交換してください。電池交換サインが点滅から点灯に変わると、すべてのバーナーが使用できなくなります。

1 機器が冷めていることを確認する。

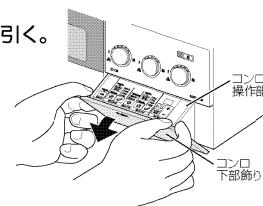
2 コンロ操作部の[PUSH] 付近を指で押す。

押し込んだ指を戻すとコンロ操作部が出てきます。



3 コンロ下部飾りの両端上側を裏から両手で手前へ引く。

コンロ操作部とコンロ下部飾りが分かれます。

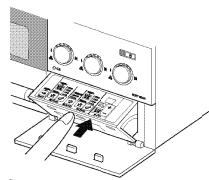


お知らせ

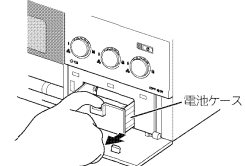
- コンロ下部飾りは水平位置で止まりますが、それより下に下げようとする、はずれる場合があります。この場合もコンロ下部飾りを水平にして2カ所のツメを1つずつはめれば元に戻ります。(強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。)

4 操作部を本体へ押し込む。

電池ケースが引き出せるようになります。



5 電池ケースを止まるまでゆっくりと引き出す。



お願い

- 電池ケースは取りはずせない構造になっている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。

乾電池を交換する

乾電池を交換する

6 古い乾電池をはずす。

7 新しい乾電池を入れる。

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

8 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する。

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。

9 コンロ下部飾りを本体へ押し込む。

操作部がコンロ下部飾りにくっつきます。

10 操作部の「PUSH」付近を指でゆっくり押す。

操作部を本体に収納します。

警告

- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない
- 新旧・異種の乾電池は混用しない

- 機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 単 1 形アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する (電池交換サイン点灯) 目安は約 1 年です。
(付属の単 1 形アルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- 単 1 形アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合は交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限 (月、年)」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単 1 形アルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単 2、単 3 形乾電池を単 1 形サイズにする電池スパーサーは電池ケースの○端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問 (Q&A)

ご質問

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。
他のスイッチより長く (0.3 秒以上) 押ししてください。

23

なべを置いていますが?
なべを置いていないと点火しません。

15

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。

52

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。

52

点火しない

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。
正しく取り付けしてください。

50

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

—

点火ロックされていると点火できません。
点火ロックを解除してください。

24

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。

54

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。

54

なべやフライパンの温度が約 250℃になると、安心・安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が 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。
(チャオバーナー・標準バーナー)

29・30

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。
また、センサー解除スイッチを押してご使用ください。
(チャオバーナー・標準バーナー)

14・15

グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。
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がはたらき自動でガスを止めます。

15

コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。

15

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？ 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・標準バーナー)	15
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。	30
炎の状態(燃えかた、色)がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10
	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、炎がかたより色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
	火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
	消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
なべ底がひどく焦がついて火が消えた	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、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	15
	温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
	なべ底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	15
焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きなすやバブリカなどは、フォークや金串に刺しセンサー解除スイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。(チャオバーナー・標準バーナー)	—

揚げものセンサー

湯わかしモード

炊飯モード

ご質問	こうしてください	参照ページ
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。	14・25 26
	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。	14
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。	14・20
	温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
	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。	32
	一度わかしした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	32
	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
ふきこぼれる	水を入れすぎいませんか？ 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。	31
ごはん、おかゆがうまく炊けない	無洗米や洗米してすぐ炊飯した場合は、ごはんが硬くなります。	34
	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、やわらかい場合に、5分程度むらしを追加してください。	—
	炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
	炊飯モードに適したなべを使用してください。	34
	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。	14
	炊飯専用土鍋(別売)を使っていますか？ 専用土鍋モードで市販の土鍋を使うと、うまく炊飯できません。	34
	専用土鍋モードのおこげの調節を変更していませんか？	19

よくあるご質問 (Q&A)

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

炊飯モード

グリル

ご質問	こうしてください	参照ページ
おかゆがふきこぼれる	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれしにくくなります。	36
途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、なべ底のお米が焦げる場合があります。 (おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。)	35・36
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。 他のスイッチより長く (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。 全開にしてご使用ください。	37
	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で点火できません。 グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	16
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
	点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	24
	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。	54
調理がうまくできない	電池交換サインが点灯している場合は新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。	54
	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。	38
	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。	—
使用中に消火する	グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まってい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。	—
	ダッチオープンモードで魚を焼いていませんか。 マニュアルモードまたはオートメニューモードで焼いてください。	39・41
	グリル庫内が高温にな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。	—
排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。	37

グリル

音

その他

ご質問	こうしてください	参照ページ
排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	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やにおいが出る場合があります。	—
	グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないととき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
	調理が終了したとき、煙やにおいが多く出る場合があります。	—
オートメニュー、ダッチオープンスイッチを受け付けない	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、ダッチオープンスイッチは受け付けません。 グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。	41・45
グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー (アフターバーナー) を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
点火後や消火後にキシミ音がする	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	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
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。	69
点火すると他のバーナーもバチバチする	他のバーナーも同時にバチバチする構造です。 異常ではありません。	—
操作ボタンから手を離してもバチバチしている	操作ボタンから手を離しても最長で 10 秒間バチバチが続きます。 異常ではありません。	—

よくあるご質問 (Q&A)

ご質問	こうしてください	参照ページ
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。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。 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。	— 47
トッ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レートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトップレートも熱伝導で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レートに触らないよう注意してください。	9
火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池2個を準備してください。	54・62
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。	67
コンロ・グリル下部飾りがはずれた	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。コンロ・グリル下部飾りの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。(コンロ下部飾り裏面のラベルをご覧ください。)	—
機器(トップレート)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。	—
コンロ側の操作でレンジフードファンが動かない(赤外線反射式)	コンロの赤外線発信部やレンジフードファンの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると動かない場合があります。	21・22
	コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると動かない場合があります。	21・22
	コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって動かない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	54
コンロを停止してもレンジフードファンが停止しない	レンジフードファンタイマーの作動中は停止しません。すぐに停止させたい場合は、レンジフードファン側の停止用スイッチを押してください。	22

特に多いご質問をまとめました

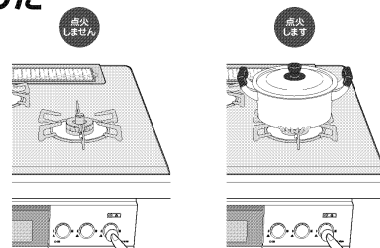
① 火がつかない

①操作ボタンを押しても点火しない。

「ピピピッ」とお知らせします。

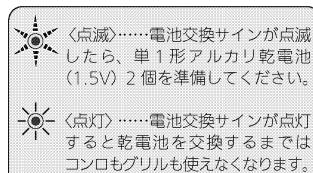
⇒鍋なし検知機能がはたらいています。なべを置いて点火してください。

☞ 15・56ページ



②コンロ操作部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。☞ 54ページ
乾電池交換の目安は約1年です。

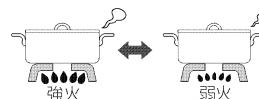


電池交換サインを確認!

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、自動で強火・弱火を調節しながら、

高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 30・56ページ

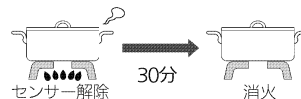


安心・安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力調節しています

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

⇒センサー解除中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。センサー解除して30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。

☞ 30・57ページ



30分で消火します

※高温になり過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

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			
ピー 5 回	 02 ↔ 	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能 作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・ から炊きなど	●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度セ ンサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合 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。	15 56・57			
			小バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動						
			チャオバーナー	焦げつき自動消火機能作動						
	 14 ↔ 	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	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、再点火を行ってください。	57			
			小バーナー	過熱防止機能作動						
			チャオバーナー							
ピー 3 回	 12 ↔ 	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった 場合・鍋なし検知が作動した場合など	●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってくだ さい。	15 56～58			
			小バーナー							
			チャオバーナー							
	 11 ↔ 	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	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							
	 11 ↔ 	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	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）						
			チャオバーナー							
	 12 ↔ 	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	グリル	立消え安全装置の作動				炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってくだ さい。	15 59・60
			グリル	点火時に着火しなかった						
	 02 ↔ 	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	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、点火 しても火が消える場合があります。 ●約 5 分程度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。	16 59・60
	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。	54				
 00 ↔ 	火力表示ランプ点滅 表示部交互に点滅	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から設定した時間がたち自動で火が消えました。 センサー解除モードで 30 分継続しました。 センサー解除モードでタイマー使用時、高温温調に なってから 30 分が経過しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15				
		小バーナー								
		チャオバーナー								
ピー 1 回 （約 2 秒）	 0	火力表示ランプ点滅 コンロ選択ランプ点滅	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。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28			
			小バーナー							
			チャオバーナー							

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源が OFF（オートオフ最長 5 分）になると表示はされません。

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

(つづき)

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)	0	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で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	39 ~ 42
	水はゆき止まん	小バーナー	炊飯モード(ごはん・おかゆ・専用土鍋)終了	炊飯モードで炊き上がり自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	35・36
	水はかき止まん	標準バーナー チャオバーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32
ブザーが 鳴り続ける (約8秒)	70 71 72	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	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乾電池を交換してください。 ②乾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。	69
	32 33	グリル	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
	31	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	サーミスタ断線エラー サーミスタ回路エラー			
	79	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	モーター位置エラー			
	24	標準バーナー チャオバーナー	センサー解除スイッチ異常			
	50	グリル	切替電磁弁故障			
	80	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	元電磁弁故障			
	81	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	セーフティバルブ故障			
		グリル				

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源がOFF(オートオフ最長5分)になると表示はされません。

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

- 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。また、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名 称		現金標準価格	本体価格	部品コード・型番
交換 部 品	ごとく	110-R744・R745 型 110-R754・R755 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,260 ¥1,200 1110R4160950
		110-R746・R747 型 110-R756・R757 型	小バーナー用	¥1,260 ¥1,200 1110R6640951
		110-R744・R745 型 110-R754・R755 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,260 ¥1,200 1110R5220950
		110-R746・R747 型 110-R756・R757 型	小バーナー用	¥1,260 ¥1,200 1110R5220951
	バーナーキャップ	110-R744・R745 型 110-R754・R755 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥2,100 ¥2,000 1110R5200955
		110-R746・R747 型 110-R756・R757 型	小バーナー用	¥2,100 ¥2,000 1110R5200956
		110-R744・R745 型 110-R754・R755 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,575 ¥1,500 1110R5140178
		110-R746・R747 型 110-R756・R757 型	小バーナー用	¥1,575 ¥1,500 1110R5220957
	グリル皿			¥1,575 ¥1,500 1110R8300953
	グリル焼網			¥2,625 ¥2,500 1110R8300952
別 売 品	排気口カバー（1個）	110-R744・R745 型 110-R754・R755 型 110-R746・R747 型 110-R756・R757 型		¥1,050 ¥1,000 1110R7440959
	下火カバー 右			¥787 ¥750 1110R8300955
	下火カバー 左			¥787 ¥750 1110R8300954
	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
	炊飯専用土鍋			¥18,900 ¥18,000 RTR-20IGA 型
	クッキングプレートセット			¥3,360 ¥3,200 1110R8200950
	ダッチオープンセット			¥15,750 ¥15,000 RDH-02V 型
	ガラストップ専用クリーナー（1本）			¥892 ¥850 RBC-VG1 型

- 2011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1形アルカリ乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。

長期間使用しない場合／仕様・寸法図

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。54〜59
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕 様

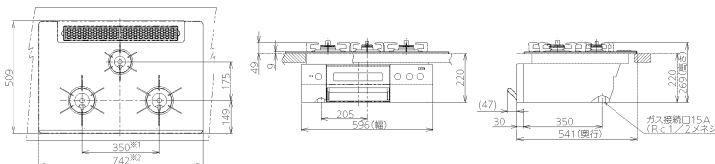
品 名	ビル・インコンロ			
型 番	110R744 型・110R746 型	110R745 型・110R747 型	110R754 型・110R756 型	110R755 型・110R757 型
型 式 の 呼 び	RHB71W10GR-LA	RHB71W10GR-RA	RHB31W10GR-LA	RHB31W10GR-RA
型 式 名	RHB71W10GR-A		RHB31W10GR-A	
質 量	28.0kg（付属品含む）		26.5kg（付属品含む）	
外 形 寸 法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 541mm （トッププレート幅 742mm）		高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm （トッププレート幅 592mm）	
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 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 ●ロック機能 ●電源オートオフ機能 ●立消え安全装置 ●焦げつき自動消火機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●鍋なし検知機能 ●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、クックブック、かんたんガイド、下火カバー			

ガスグループ (ガス種)		1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量					全点火時 ガス消費量
		個 別 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		
					グリル部	アフター バーナー部	
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.35kW		9.23kW
					1.76kW	0.59kW	
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.52kW		9.90kW
					1.89kW	0.63kW	
L P ガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.60kW		9.90kW
					1.94kW	0.66kW	

（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

（単位：mm）



- 図は75cm 幅タイプです。60cm 幅タイプの場合、※1は330、※2は592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）」「プザーが鳴って、こんな表示が出たら」56～66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……グリル下部飾り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、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
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。

そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

⚠ 危険



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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。