

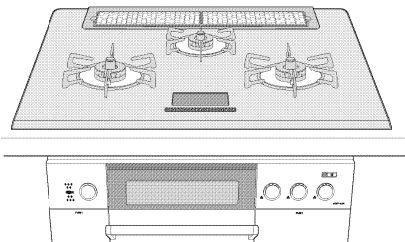
大阪ガス 家庭用

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-R830 型	RHB71W10GV-L
110-R831 型	RHB71W10GV-R
110-R832 型	RHB71W10GV-L
110-R833 型	RHB71W10GV-R
110-R834 型	RHB71W10GV-L
110-R835 型	RHB71W10GV-R



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

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、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、またはよりの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。



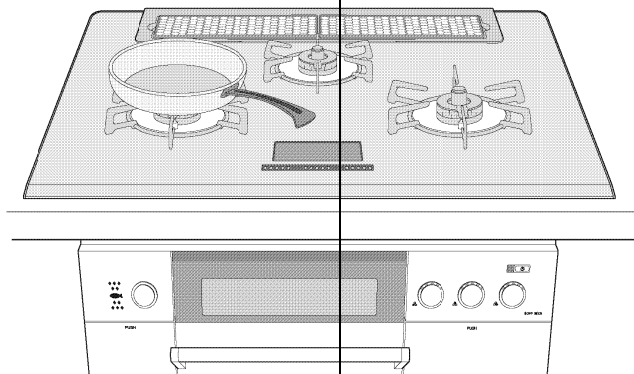
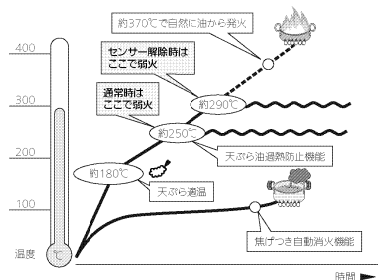
- 煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

- 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
設定した温度をキープ
130 ~ 220℃まで 10℃刻みで設定できます。

◇温度センサーのはたらき



※図は 110-R830 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。
👉 18 ページ
- 2 勝手に
火が小さくなったり、
火が消えたりする**
⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認！
👉 18・19・34 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。👉 33・34 ページ

もくじ

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

安全にご利用のために

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

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	17
安心・安全機能	18
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	20
音声お知らせ機能	24
レンジフードファン連動機能	25

毎日の使いかた

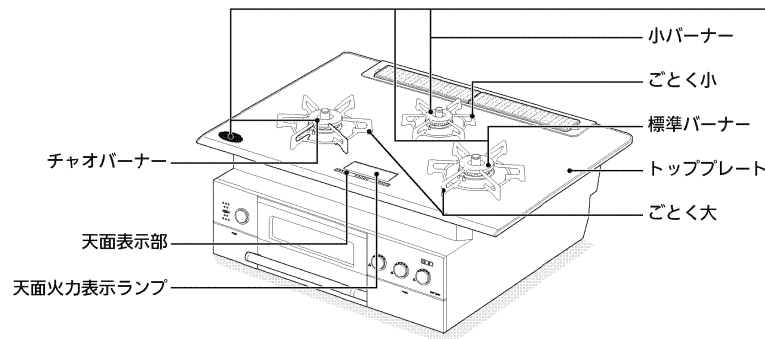
コンロ	基本の操作	27
	揚げものをする	29
	コンロタイマーを使う	31
	炒めもの・いりものをする	33
	お湯をわかす	35
	ごはん・おかゆを炊く	37
グリル	グリルの取り扱いと準備	41
	手動で調理 (マニュアルモード)	43
	自動で調理 (魚メニューモード)	45
	自動で調理 (グリルメニューモード)	49
	手動で調理 (ダッチオープンモード)	51

長くご利用いただくために

音声のご紹介	53
日常点検とお手入れの道具	57
部品の取り付けと取りはずし	59
お手入れのしかた (コンロ)	61
お手入れのしかた (グリル)	63
よくあるご質問 (Q&A)	64
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	71
停電時のご使用について	77
交換部品・別売品のご紹介	79
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	80
アフターサービス	81
保証書	裏表紙

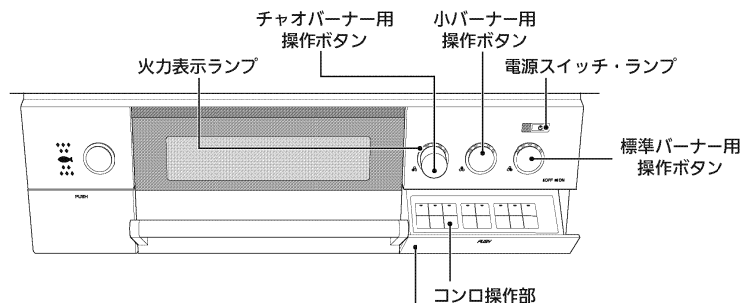
各部のなまえ (コンロ)

●図は 110-R830 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。

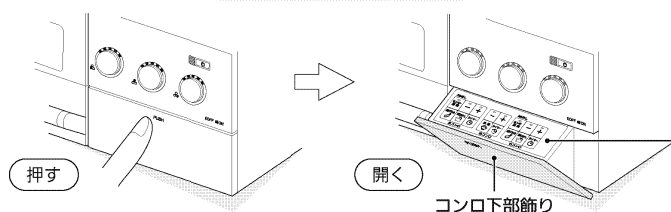


正面

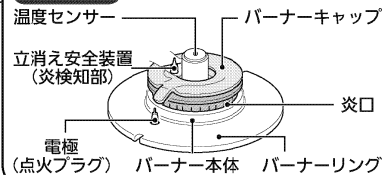
コンロ操作部を開けたところ



コンロ操作部の開けかた

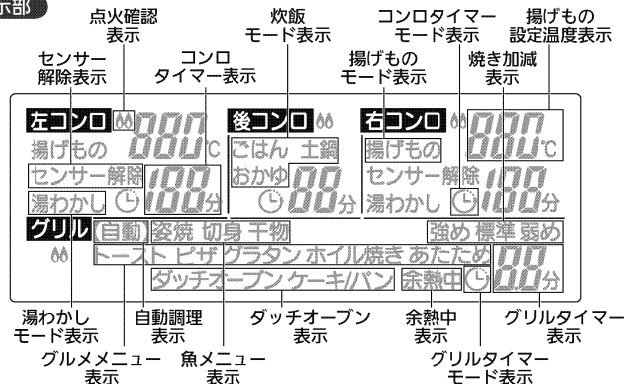


バーナー



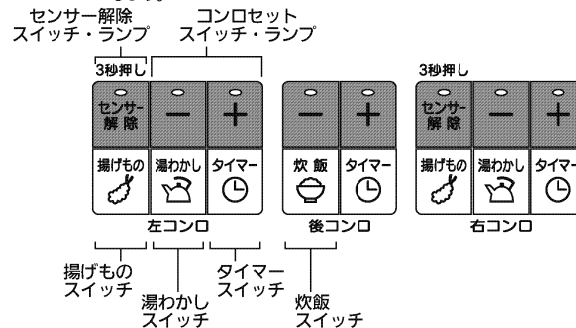
このシールが張ってある側のバーナーがチャオバーナーです。

天面表示部

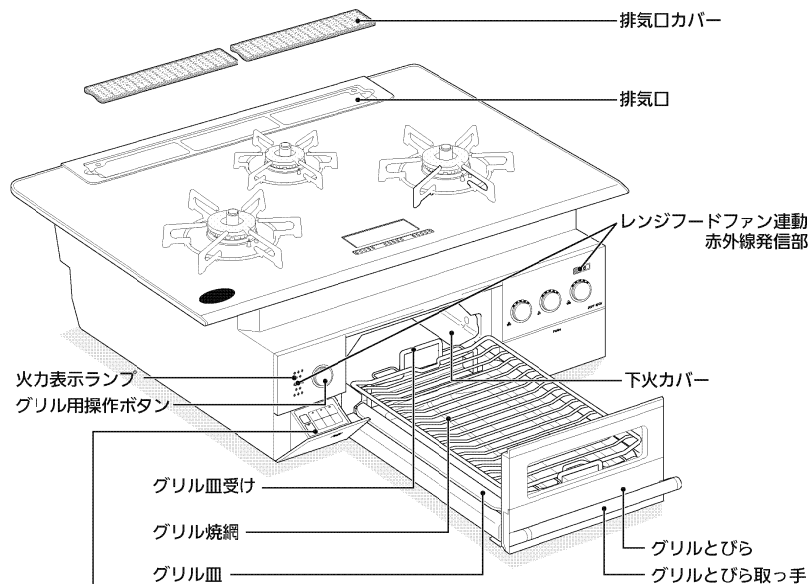


コンロ操作部

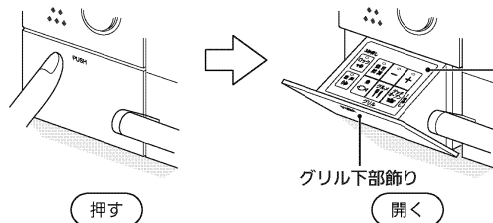
操作部を開けるとバックライトが点灯します。
※使用しないときは約 10 秒後、消灯します。
点火するとご使用のコンロ部のみバックライトが点灯し、操作をサポートします。



各部のなまえ (グリル)

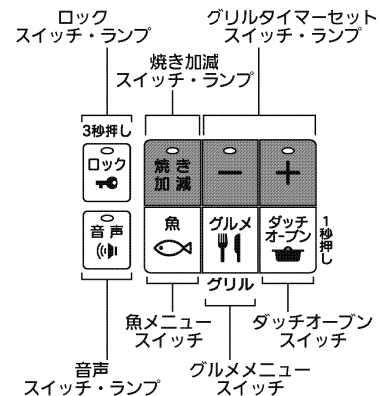


グリル操作部の開けかた



グリル操作部

操作部を開けるとバックライトが点灯します。
※使用しないときは約 10 秒後、消灯します。
点火するとバックライトが点灯し、操作をサポートします。



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 👉 29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 👉 31ページ	コンロタイマーモード 		ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、 あぶりものを するとき 👉 33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 👉 35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 👉 39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 👉 45、49ページ	魚メニューモード 		切身 干物を 焼くときにも
	グルメメニューモード 		グリルで トーストやピザ グラタン ホイル焼きにも
ダッチオーブンを 使うとき 👉 51ページ	ダッチオーブンモード 		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

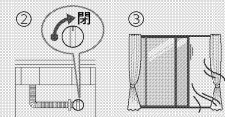
換気必要 アース線を必ず接続する

⚠️ 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

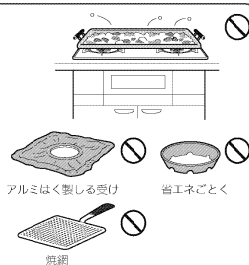
—酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない

—酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない

トップ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

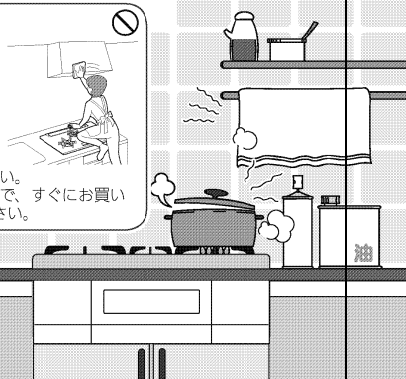


■衝撃を加えない

■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。

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

使用中には



■機器から離れない

■就寝・外出をしない

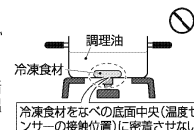
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物(魚など)の種類によっては、グリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げものの調理の際には



■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。

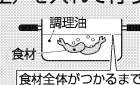
■揚げ過ぎない

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などは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。



■揚げものは食材全体がつかまるまで調理油(必ず 200ml以上)を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



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無いことを確認する

■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。

※ 64~76℃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。



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、ビルトインオープ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プンを使用すると、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

衣類の乾燥や縄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

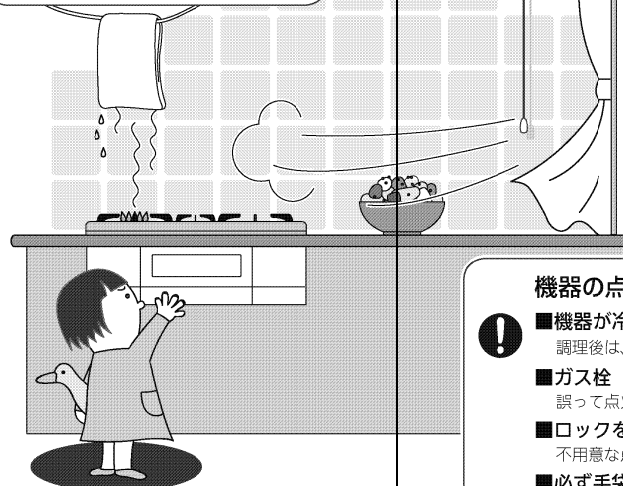
■手や顔などを近づけない

■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。



■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し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

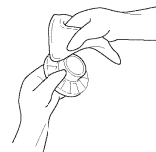
不用意な点火を防ぎます。

■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。





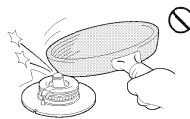
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

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 18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 18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

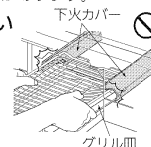
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、フックトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿・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でた脂が過熱され、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。
- 雷が発生したときは、機器の使用を中止し電源ブレーカーを切ってください。
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。
- トップレートの上で、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、トップレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついていたりして、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。



分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

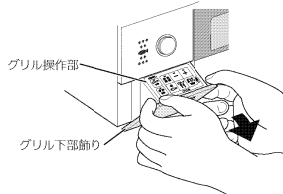
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要です。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

※詳しくは、工事説明書を参照してください。



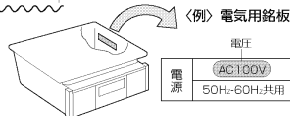
■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、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。
- 使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。
- 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。また、電気用銘板は機器内右後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。



- 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（12 A・13 Aの場合）



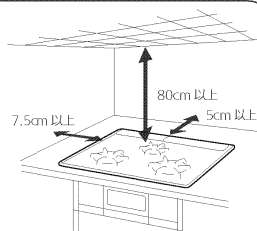
※電源（電圧・周波数）は「仕様」80ページをご確認ください。



■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。

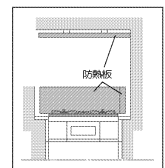
- 以下の場合には必ず別売の防熱板を取り付けてください。
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。



■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板

- 図のように取り付けて使用してください。
- 4015-0100-0205 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。



電源コードは



ぬれ手禁止

■ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。



■傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、ねじったり、たばねたりしない

■引っ張って抜かない

■重いものを載せたり、挟み込んだりしない

電源コードが破損したり、電源プラグが抜けかかり、火災や感電の原因になります。

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

感電や火災の原因になります。



■電源プラグにほりこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

感電や火災の原因になります。

アース線は



アース線を必ず接続する

■アース線を確実に取り付ける

- 故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- アースの取り付け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。

知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

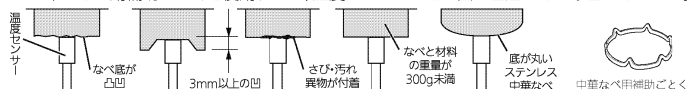
●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

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。
- 中草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.38～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		×	○ (ただし、※が記されている場合があります)	×	×
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

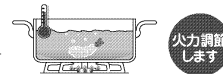
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によってはなべが安定せず、温度センサーが正しくはたらかません。

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)

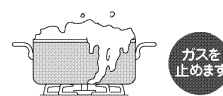
調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くと、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



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。



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 120 分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。P.21



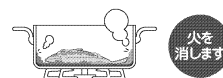
グリル消し忘れ消火機能 (グリル)

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。P.43

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)

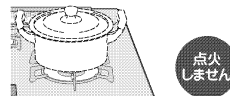
煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※なべ底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。



そで口への引火を未然に防止

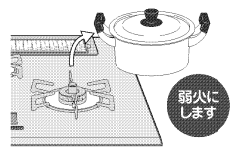
鍋なし検知機能 (チャオバーナー 標準バーナー)

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。P.33



安心・安全機能

地震のときにも自動消火

感震停止機能 **チャオバーナー** **標準バーナー** **小バーナー** **グリル**

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

21 ページ

火を消します

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能 **チャオバーナー** **標準バーナー** **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。28 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。27 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。21 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。

33 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 120 分に設定されています。
- 感震停止機能の解除「oF」または設定「on」……お住まいの環境によって感震停止機能はたらく場合があります。あまり頻繁に感震停止機能がたらく場合は解除「oF」できます。購入時は設定「on」に設定されています。
- 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。

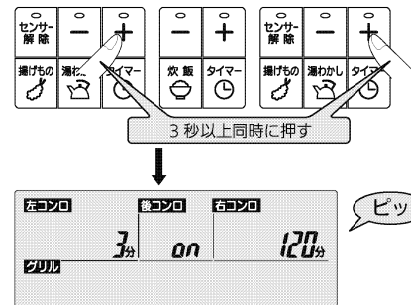
【共通操作】

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 左右コンロのコンロセットスイッチ「+」を同時に押す

ブザーが鳴るまで 3 秒以上押し続けます。天面表示部に「3」「on」「120」が表示されます。



※各設定は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。右コンロがチャオバーナーの機器では「3」「120」が逆に表示されます。

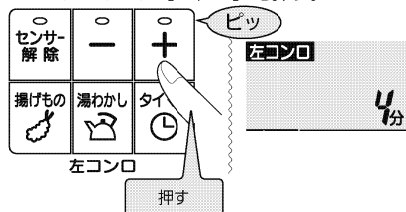
各種設定の変更(カスタマイズ機能)

(つづき)

電源オートオフ機能時間の変更

1 共通操作①②後、左コンロのコンロセットスイッチ [+ / -] を押す。

1 ~ 25 分の間で、1 分刻みに設定
できます。
15 秒後に表示が消え、変更を確認
します。

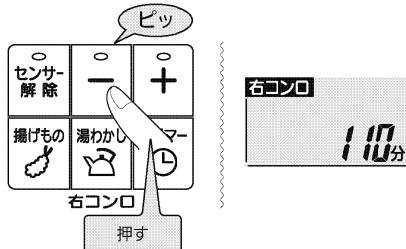


コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

1 共通操作①②後、右コンロのコンロセットスイッチ [+ / -] を押す。

30 ~ 120 分の間で、10 分刻みに
設定できます。
・[+] スイッチ押し：最長 120 分
・[-] スイッチ押し：最短 30 分
15 秒後に表示が消え、変更を確認
します。



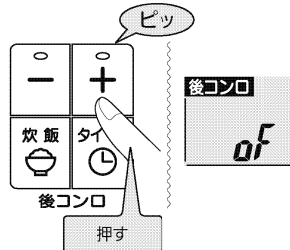
お知らせ

• 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。

感震停止機能の解除「oF」または設定「on」

1 共通操作①②後、後コンロのコンロセットスイッチ [+ / -] を押す。

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

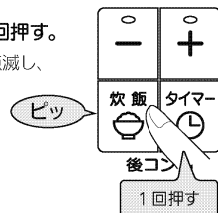


専用土鍋モードの変更

小バーナー

1 共通操作①②後、炊飯スイッチを1回押す。

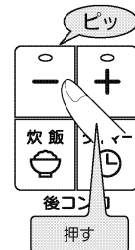
天面表示部に炊飯モード表示「土鍋」が点滅し、
「4」が表示されます。



2 後コンロのコンロセットスイッチ [+ / -] 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、変更を確認します。

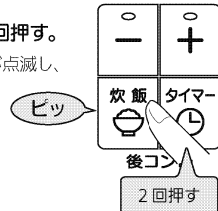


ごはんモードの変更

小バーナー

1 共通操作①②後、炊飯スイッチを2回押す。

天面表示部に炊飯モード表示「ごはん」が点滅し、
「2」が表示されます。



2 後コンロのコンロセットスイッチ [+ / -] 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です。

15 秒後に表示が消え、変更を確認します。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

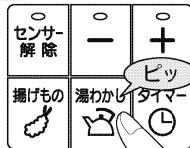
各種設定の変更(カスタマイズ機能)

湯わかしモードお知らせ時間の変更

チャオパーナー 標準パーナー

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。

天面表示部に湯わかしモード表示が点滅し、「3」が表示されます。

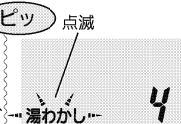
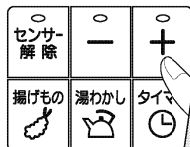


押す

2 コンロセットスイッチ [+/-] 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 →	沸とうのお知らせを遅くしたい場合		
			(初期設定)		

15 秒後に表示が消え、変更を確認します。



押す

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

- チャオパーナー・標準パーナーそれぞれ設定できます。

ワンポイント

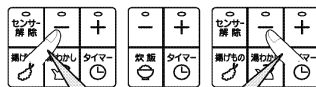
リセット機能

購入時の設定に戻す機能です。

① 電源を入れる

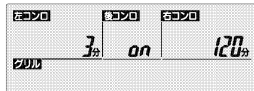
② 左右コンロのコンロセットスイッチ [-] を同時に押す

ブザーが鳴るまで 5 秒以上押し続けます。



5 秒以上同時に押す

ビッ



音声お知らせ機能



音声ランプが点灯している場合は、「標準モード」または「親切モード」に設定されています。(詳しくは P. 53 をご覧ください。)

標準モード……標準の音声モードです。安心・安全機能の報知やネクストガイドをします。親切モード……標準モードよりもさらに多種の音声ガイドを行います。



消灯している場合は、音声がなくブザーのみの「音声「切」モード」に設定されています。

購入時は「03」(親切モード、音量 3) に設定されています。

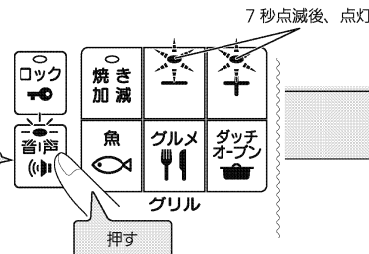
音声ガイドの変更

1 電源を入れる。

2 音声スイッチを押す。

グリルタイマー表示部に「03」が表示されます。

音声スイッチを押すたびに、次のように切り替わります。



7 秒点滅後、点灯

03

親切モード「03」→音声「切」モード「3」→標準モード「03」

数字は音量を示しています。

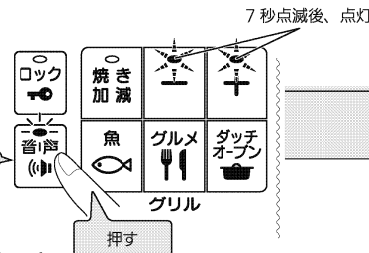
10 秒後に表示が消え、設定を確認します。

音量の変更

1 電源を入れる。

2 音声スイッチを押す。

グリルタイマー表示部に「03」が表示されます。



7 秒点滅後、点灯

03

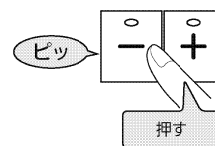
3 グリルタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。

グリルタイマー表示部に「02」が表示されます。

親切モード	03 ⇄ 02 ⇄ 01
音声「切」モード	3 ⇄ 2 ⇄ 1
標準モード	03 ⇄ 02 ⇄ 01

数字は音量を示しています。(3=音量大、2=音量中、1=音量小)

10 秒後に表示が消え、設定を確認します。



押す

02

ワンポイント

音声「切」モードでの音量の変更はブザー音の音量変更になります。

音声お知らせ機能

レンジフードファン連動機能

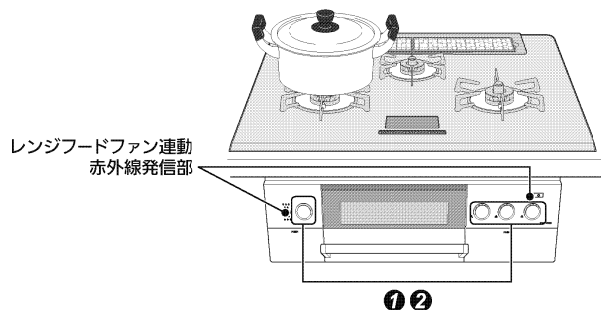
レンジフードファン連動機能

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）

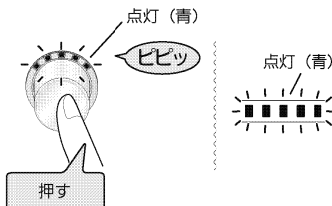
点火すると自動的に換気を開始。火を消して、約3分たつと自動的に運転を停止。



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。

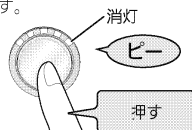


お知らせ

- 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連動しません。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。

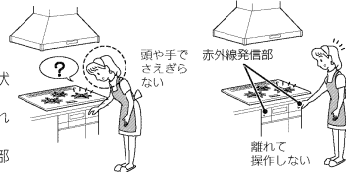


ワンポイント

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。

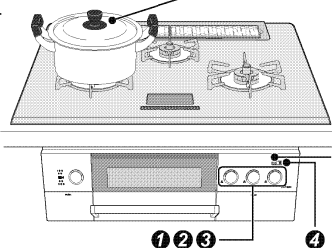
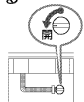


基本の操作(コンロの使いかた)

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. ごと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

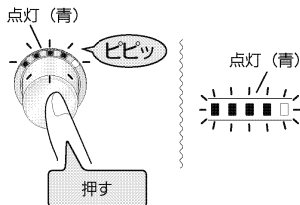


点灯(青)
点灯ロックが解除されているか、確認してください。(右記参照)

※図は110-R830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。



お知らせ

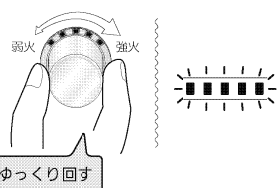
- なべを置いていないと点火しません。(チャオバーナー・標準バーナー)「ピピッ」とお知らせします。

ワンポイント

- 炒めもの、いりもの、あぶりものをするときには 33ページ
- 揚げものをするときには 29ページ

2 火力調節する

- 操作ボタンを回す。



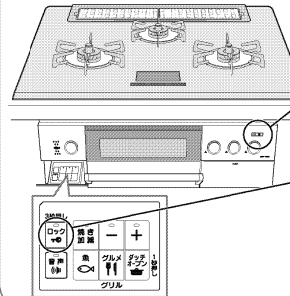
- 回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。

お知らせ

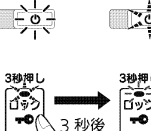
- 点火すると、チャオバーナーは弱火側から4個点灯します(中火点火機能)。また、標準バーナー・小バーナーは弱火側から5個すべてが点灯します。 19ページ

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。 19ページ

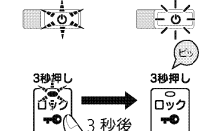


ロックするとき



「ビッ」となるまで押す

ロックを解除するとき

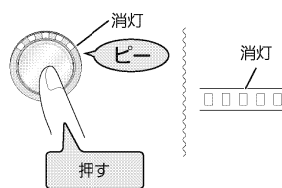


「ビッ」となるまで押す

○ 消灯 ✱ 点灯 ✱ 点滅

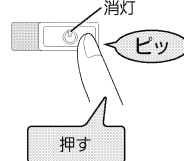
3 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



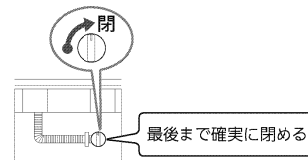
4 電源を切る

- 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。

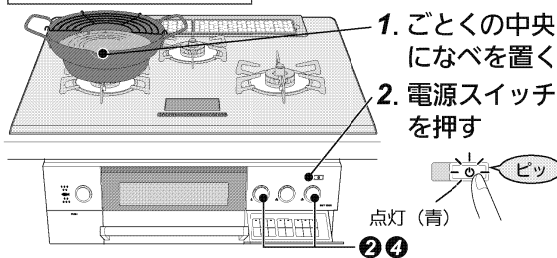


揚げものをする (揚げものモード)

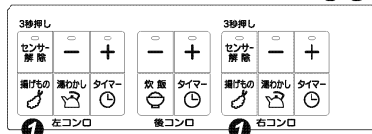
準備

- 油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

適した油の量：500ml～1ℓ

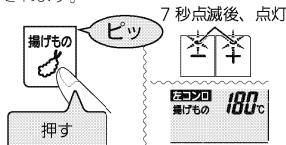


※図は110-R830型です。
左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



1 温度設定する

- 使用するコンロの揚げもののスイッチを押す。
- 天面表示部に「揚げもの」「180℃」が表示されます。



- コンロセットスイッチ [＋/－] を押し、130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

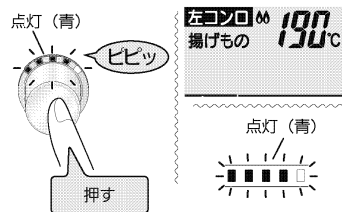


ワンポイント

- 揚げもの設定温度表示は前回設定の温度が表示されます。
- 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1～120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。

2 点火する

- 操作ボタンで点火する。



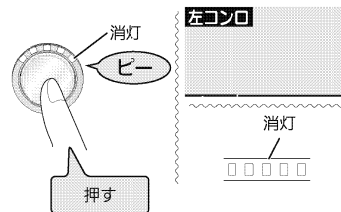
3 設定温度になると、自動で火力調節する

- 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。



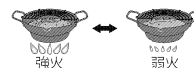
4 火を消す

- 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。



【チャオバーナー】【標準バーナー】

ワンポイント

- 揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの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、焼きゼウザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

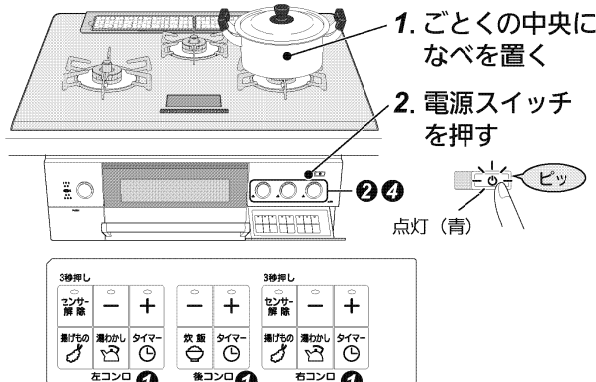
- なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。



コンロタイマーを使う

準備

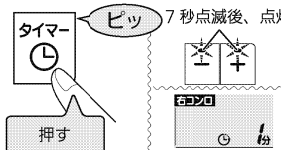
- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
- めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。



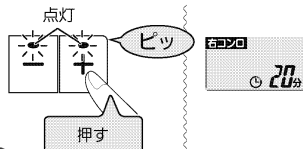
※図は 110-R830 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1 時間設定する

- 使用するコンコのタイマースイッチを押す。
- 天面表示部に最初は「1」が表示されます。



- コンロセットスイッチ [＋/－] を押し、チャオバーナー・標準バーナーは1～120分、小バーナーは1～90分(1分刻み)で設定できます。
- 押し続けると10分刻みで設定できます。

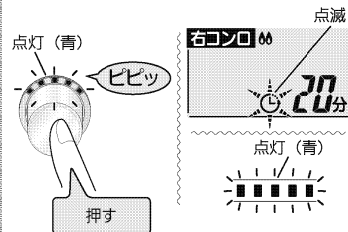


ワンポイント

- 設定時間は調理中でも変更できます。

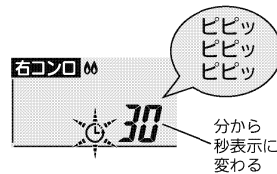
2 点火する

- 操作ボタンで点火する。
- コンロタイマーモード表示が点滅し、カウントダウンを始めます。

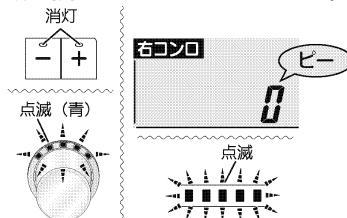


3 設定時間がくると、自動で火が消える

- 30秒前にブザーでお知らせします。

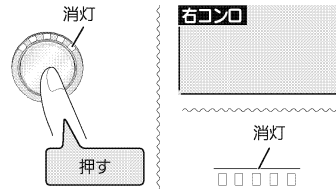


- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



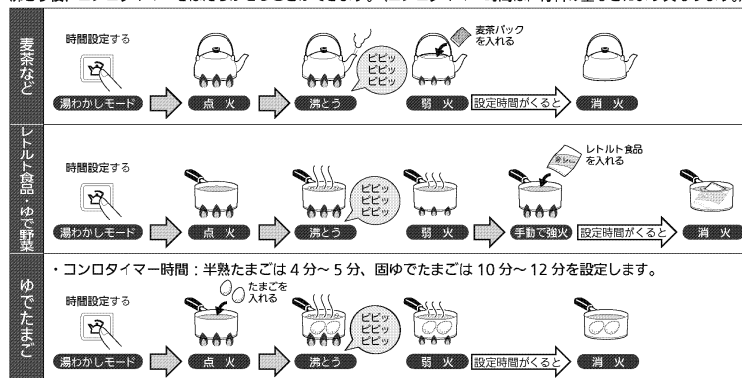
4 消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。



ワンポイント

湯わかしモード 35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。)



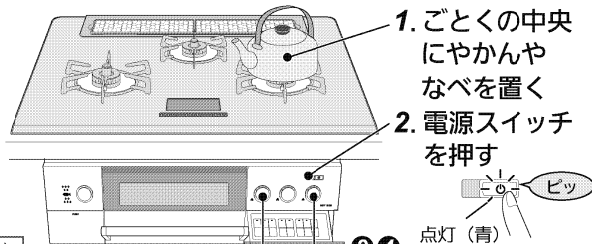
・コンロタイマー時間：半熟たまごは4分～5分、固ゆでたまごは10分～12分を設定します。



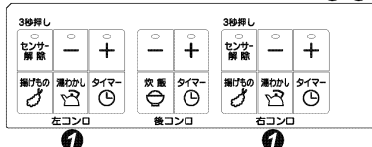
お湯をわかす (湯わかしモード)

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、ゆでものの調理に活用できます。▶ 32ページ



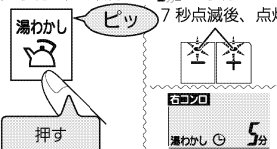
水の量: 500ml〜2ℓ (標準バーナー)
500ml〜3ℓ (チャオバーナー)
※ふきこぼれを防ぐため、やかんやなべの大きさに応じた水の量 (最大容量の6〜7割) にしてください。



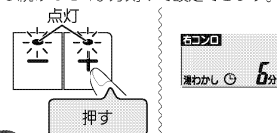
※図は 110-R830 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1 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。
- 天面表示部に最初は「5分」が表示されます。



- コンロセットスイッチ [+/-] を押し、0〜120 分の間 (1 分刻み) で沸とう後の保温時間を設定できます。
- 押し続けると 10 分刻みで設定できます。

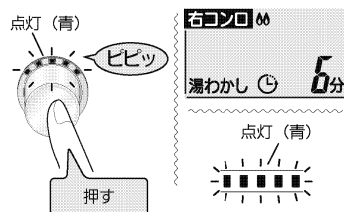


ワンポイント

- 時間を変更しない場合、沸とう後弱火になり、5 分後に自動消火します。
- 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。

2 点火する

- 操作ボタンで点火する。



【チャオバーナー】【標準バーナー】

お願い

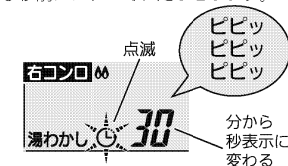
- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ・ふたを開け閉めしない
 - ・水をかき混ぜない
 - ・なべやかんを動かさない
 - ・水を追加しない
 - ・具を入れない
 - ・火力を変えない
- 火力はやかんやなべの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

お知らせ

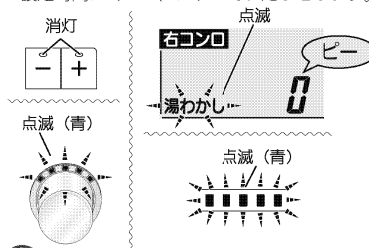
- 以下の場合、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
 - ・一度わかしたお湯 (約 70℃以上) を再び湯わかしモードでわかしたとき
 - ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。▶ 23ページ

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。



- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

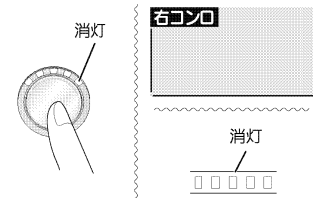


ワンポイント

- 沸とうお知らせ後、保温時間を 1〜120 分の間で設定できます。

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、具はお米の上にのせてください。

【小バーナー】

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
いもち	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、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

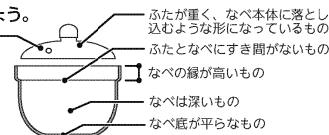
無洗米を炊くときのコツ

- 1、2 度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、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。☞ 79 ページ



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。☞ 79 ページ

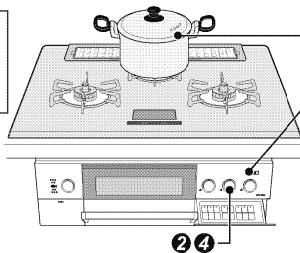


ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

準備

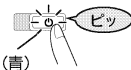
- ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。
- 専用土鍋モードは必ず別売の炊飯専用土鍋 (RTR-20IGA 型) をご使用ください。市販の土鍋では上手く炊飯できません。専用土鍋モードの水加減については、炊飯専用土鍋の取扱説明書をご覧ください。P.79 ページ

なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。

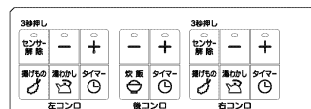


1. なべにふたをして
ごとのく中央に置く

2. 電源スイッチ
を押す



※図は 110-R830 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。

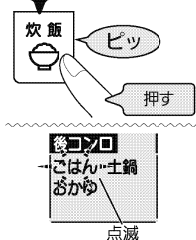


① 炊飯スイッチを押す

●押すたびに、次のように切り替わります。

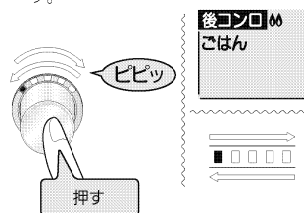
ごはん → おかゆ → 土鍋
↑
取り消し (消灯)

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。



お知らせ

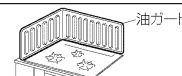
- 炊飯モード中は火力調節できません。

【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。



おかゆを炊くとき

- 炊きあがったごはんからおかゆ (雑炊) を作る場合は、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点火し、様子を見ながら火力調節してください。

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せん。

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) や具が沈着するとうまく炊けない場合があります。

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...

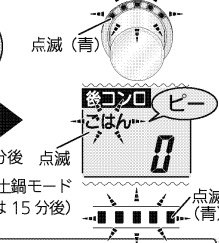
- ごはんを底からよくほぐしてください。
- 余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

③ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

- 炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしをスタートします。



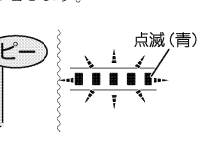
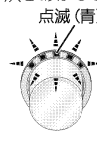
- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



- 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。

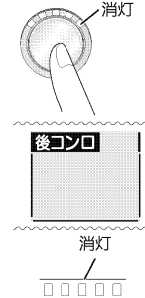
③ 炊きあがると、自動で火が消える

- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。



④ 消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。



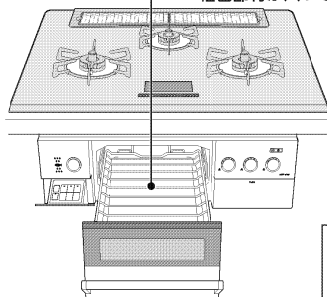
準備

●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

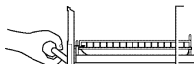


点火ロックが解除されているか、確認してください。

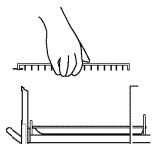
☞ 28 ページ

グリルの取り出し

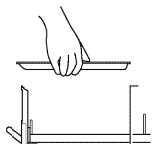
1 グリルとびらをいっばいに引き出す。



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 ☞ 59・63 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

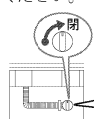
1 グリル焼網を取り出す。

●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。
●下火カ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。☞ 59 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 ☞ 43 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。(「E2」を表示します。) 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。

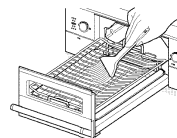
魚を上手に焼くために

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。
- みそ漬けやかつ漬けの魚は「みそ」や「かつ」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

●魚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。

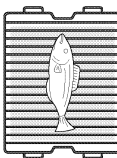
4 魚(食材)を置く。

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

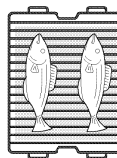
中央



手前側

2 匹の場合

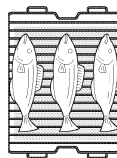
左右均等に



手前側

3 匹以上の場合

すき間を開けて均等に



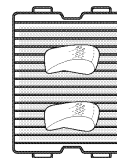
手前側

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くるように置くと焦げは少なくなります。

1～2 切の場合

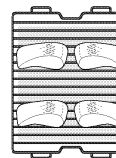
中央



手前側

4 切の場合

すき間を開けて均等に



手前側

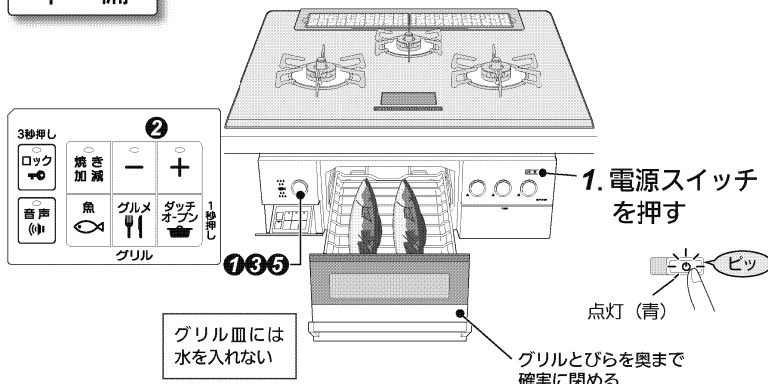
外周部
薄い部分

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。☞ 79 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。

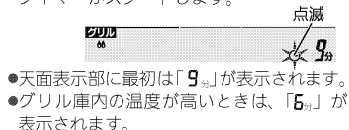


1 点火する

- 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。

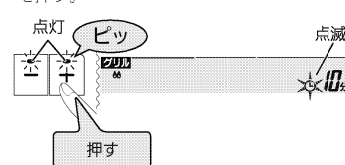


お知らせ

- 点火初期の60秒間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強くなります。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

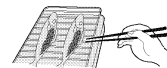
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

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き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。

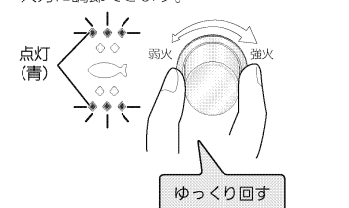
ワンポイント

- 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。

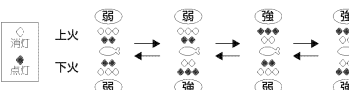


3 火力調節する

- 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

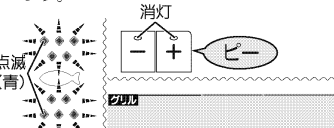
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力調節をしてください。

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。

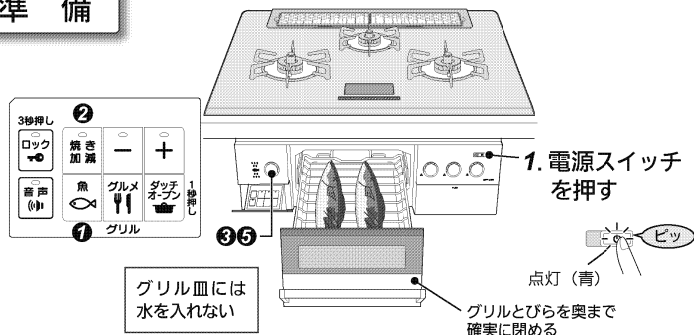


5 消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。

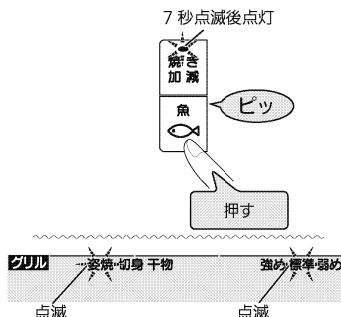
準備

●はじめに魚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。

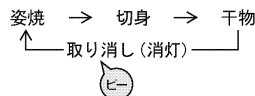


1 魚メニューを設定する

●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。

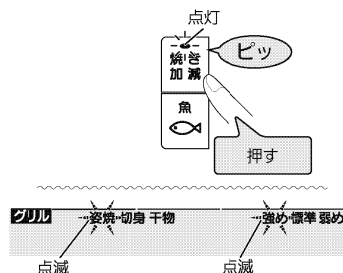


お知らせ

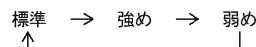
●グリル庫内の温度が高いときは、魚メニュースイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。

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。

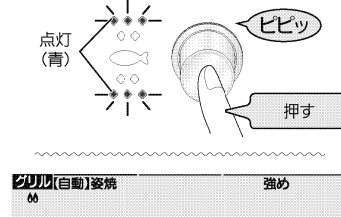


お願い

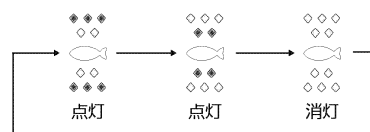
- 次の魚には魚メニューモードを使用しないでください。
・みりん干し ・めざし ・うるめいわしの丸干し ・市販のみりんづけ
・身欠きにしん ・厚みのある魚 (特に骨つき)
焼き過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
- 点火後に魚メニュースイッチを押す場合は、約 30 秒以内にスイッチを押してください。(焼き加減は点火後、90 秒まで変更可能です。)
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。(魚メニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。)
- グリル皿は急に冷やさな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

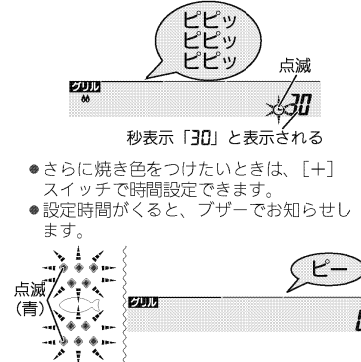


お知らせ

●魚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。



●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。



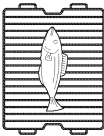
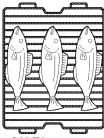
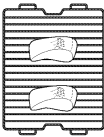
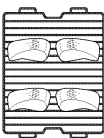
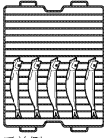
自動で調理(魚メニューモード)

(つづき)

下記の表は魚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。

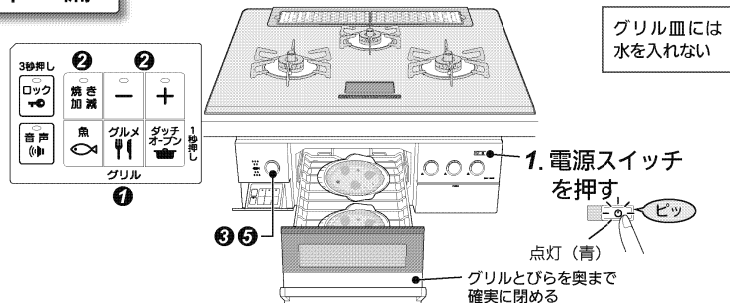
焼き加減 魚メニュー	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置きかた
姿焼	【小さな生の魚】 きす 1～6匹 小あじ (50g以下)	【中程度の生の魚】 あじ 1～3匹 いさき さんま いわし あゆ にじます 1～4匹 (100～200g)	【大きな生の魚】 あじ 3～4匹 いさき (200g以上)	• 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけに塩をつけるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 • 厚みのある魚(姿焼4cmを超えるもの)は火が通りにくいため、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 • 魚の身に浅く包丁目(筋り包丁)を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。	 1匹の場合 中央
	【塩漬けの魚】 塩さんま 1～4匹 (130～200g)	たい(小) 1匹 (300g以下) きす 1～4匹 (50g以上)	たい(小) 1匹 (約300～400g)	小さな生の魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎしてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 ・50g以下の小さな魚 ・塩漬けされたさんま	 3匹の場合 すき間を開けて 均等に
切身	【照り焼き】 ぶり さわら	【生の魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘い 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【生の魚】 たちうお 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、魚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、上火「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	 2切の場合 中央
	【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】 ぼっつのひらき 1～2枚	• ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。(「強め」では焦げが強くなってしまいます。) • 身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置く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。)	 4切の場合 すき間を開けて 均等に
干物				＊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	 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。

お願い

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

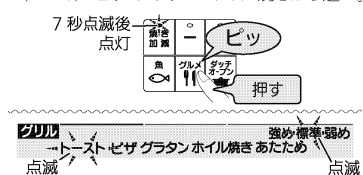
準備

- トースト・ピザ・グラタン・ホイル焼きなどを自動で焼き上げます。
- 冷めた料理(揚げ物など)をあたたため直します。

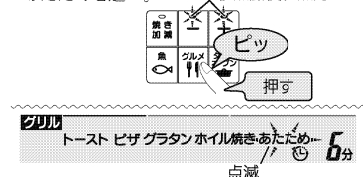


1 グルメメニューを設定する

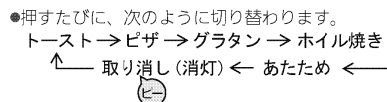
- トースト・ピザ・グラタン・ホイル焼きから選ぶ。



- あたためを選ぶ。

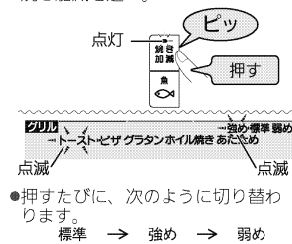


- 天面表示部に最初は「6」が表示されます。



2 焼き加減を設定する

- 焼き加減を選ぶ。



2 時間設定する

- グリルタイマーセットスイッチ「+/-」を押す。



- 3～9分まで0.5分刻みで増減が可能です。あたため時間を設定しない場合は、点火6分後に自動消火します。
- タイマー設定の目安として付属のクックブックを参照ください。
- また、焦げ過ぎを防ぐため一度の連続使用時間は最大9分となっています。

お知らせ

- グリル庫内の温度が高いときは、グルメ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。

お願い

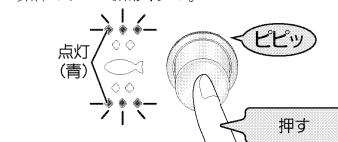
- トーストは付属のトーストプレートをご使用ください。
- ピザは付属のクッキングプレートをご使用ください。
- 詳細は付属のクックブックを参照ください。
- グラタン、ホイル焼きについては、調理物の中央部まで火通しを行なうため自動消火、消火後のグリル庫内の余熱を利用します。調理時間が終了するまでは取り出さないでください。

あたため

- 種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しないでください。
- あたためる料理の大きさ・形・量・置き方によって、でき上がり具合が異なります。付属のクックブックをご覧ください。
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は焦げやすくなります。焦げが気になる場合、焦げた部分をはさみで切り取ったり、こぼれ取ってお召し上がりください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたたまりにくい場合があります。
- 大きめの料理は半分に切るとあたたまりやすくなります。
- あたためモードに適さない料理
 - ・天ぷら (かき揚げやえびなど) …形・大きさによって焦げやすいため
- 加熱を追加する場合は、マニュアルモードで様子を見ながら行ってください。
- 揚げものは焦げやすいため、付属のトーストプレートを使用することをおすすめします。

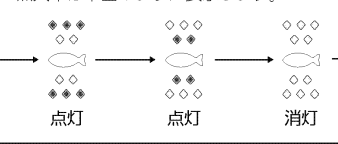
3 点火する

- 操作ボタンで点火する。



3 点火する

- 点火中は下図のように表示します。



お知らせ

- グルメ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。



- 設定時間がくるとブザーでお知らせします。



5 消灯する

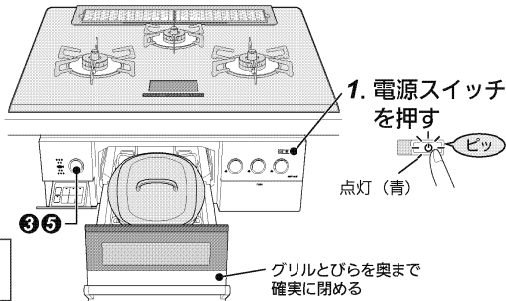
- 操作ボタンを押して消灯する。



手動で調理(ダッチオープンモード)

準備

- 別売のダッチオープン (RDH-02V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.79ページ



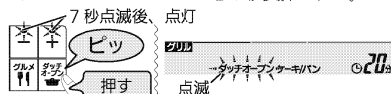
専用のダッチオープン以外は使用できません。

グリルとびらを奥まで確実に閉める

1 ダッチオープンを設定する

ダッチオープン

- ダッチオープンスイッチを1秒長押しする。



- 天面表示部に最初は「20分」が表示されます。

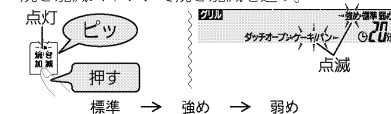
1 ケーキ / パンを設定する

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。



- 天面表示部に最初は「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。



お知らせ

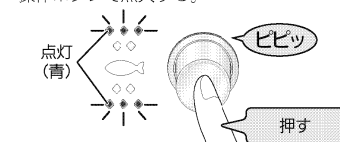
- グリル庫内の温度が高いときは、ダッチオープンスイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで5分程度待つてから使用してください。

お願い

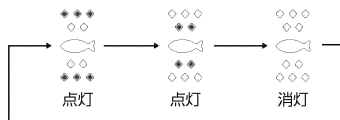
- オープンシートを使用する場合はダッチオープンからはみ出ないようにしてください。
- オープン調理中はグリルとびらを開けないでください。
- ダッチオープンモードを使用して、魚焼きなどの調理をしないでください。発火の原因となります。
- 調理終了後、ダッチオープンはたいへん熱くなっています。ダッチオープンを持ち運ぶ場合は、別売のダッチオープンセットに入っているミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オープン調理後、ダッチオープンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
- ダッチオープンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。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

- 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。

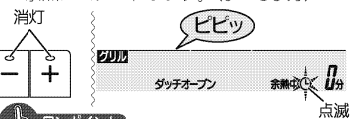
4 設定時間がくると、自動で火が消え、余熱がスタート

- 30秒前にブザーでお知らせします。



分から秒表示に変わる

- 加熱時間が終了するとブザーでお知らせし、グリルタイマーがカウントアップし余熱がスタートします。(0～30分)



ワンポイント

- 余熱時間は調理によって違うため、別売の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。

5 余熱後、消灯する

- 操作ボタンを押して消灯する。

手動で調理 (ダッチオープンモード)

音声のご紹介

- 通常使用される主な各操作・設定・状況によりお知らせする主な音声は、以下の通りです。
- コンロ使用時は操作されたコンロを報知します。(例 右コンロ鍋なし検知時→「右コンロ、なべを置いてください」)
- *は内容により異なります。

操作・設定・状況		報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
電源	電源スイッチ ON……長押し0.3秒	ビッ	「電源が入りました」	—
	電源スイッチ OFF	ビッ	「電源を切りました」	—
	オートオフ	ビビッ	「電源を切ります」	—
ロック機能	ON 機能設定	ビッ	「ロック」「設定しました」	—
	OFF 機能解除	ビッ	「ロック」「解除しました」	—
	ON ロック中の操作	ブブー	「ロック中です」	「ロック中です」
コンロ	点火	ビビッ	「点火します」	—
	消火	ビー	「消火しました」	—
	最大火力設定時、操作ボタンを右へ回した場合	ビビー	「火力最大です」	—
	最小火力設定時、操作ボタンを左へ回した場合	ブブー	「火力最小です」	—
	点火	ビビッ	「点火します」 「タイマーを設定できます」 「タイマーを**分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
	消火	ビー	「消火しました」	—
	タイマー変更時	ビッまたは ブッ	「タイマーを**分に設定しました」	—
	最大火力設定時、操作ボタンを右へ回した場合	ビビー	「上火強」「下火強です」	—
	最小火力設定時、操作ボタンを左へ回した場合	ブブー	「上火弱」「下火弱です」	—
	30秒前表示	ビビッ×3	「タイマーをまもなく終了します」	—
操作ボタン	終了時	ビー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」
	点火後30秒以上経ってから魚メニュースイッチ、グルメメニュースイッチを押した場合	ブブー	「タイマー調理中です」 「オート調理の設定はできません」	「タイマー調理中です」 「オート調理の設定はできません」
	点火後30秒以上経ってからダッチオープンスイッチを押した場合	ブブー	「タイマー調理中です」 「変更できません」	「タイマー調理中です」 「変更できません」
	火力変更時	ビッまたは ブッ	「火力を変更しました」 「上火*」「下火*」です。	—
	ごとく上になべがあるとき	ビビッ	「点火します」	—
	ごとく上になべがないとき	ビビビッ	「なべを置いてください」	「なべを置いてください」
	30秒間経過後もなべがない状態が続いた場合	ビビッ	「なべを置いてください」 「まもなく消火します」	「なべを置いてください」 「まもなく消火します」
	1分間経過後もなべがない状態が続いた場合	ビー×3	「消火しました」	「消火しました」
	機能解除	ビビビッ	「センサーを解除しました」	「センサーを解除しました」
	初回弱火	ビビッ	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりしました」	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりしました」
センサー解除	弱火時に火力調節した場合	ブブー	「安全装置がはたらき火力自動調節中です」 「火力調節できません」	「安全装置がはたらき火力自動調節中です」 「火力調節できません」
	終了時	ビー	「30分連続使用のため安全装置がはたらき消火しました」	「30分連続使用のため安全装置がはたらき消火しました」
	OFF 機能復帰	ビッ	「センサーを有効にしました」	「センサーを有効にしました」

操作・設定・状況		報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
湯けもの	設定時	ビッ	「湯けものです」 「温度を設定できます」(確定後) 「湯けもの温度を***℃に設定しました」	「温度を設定できます」
	設定温度到達時	ビビッ×3	「設定温度になりました」	「設定温度になりました」
	設定温度変更時	ビッ または ブッ	「湯けもの温度を***℃に設定しました」	—
	最大設定時、「+」スイッチを押した場合	ビビー	「湯けもの温度最大です」	—
	最小設定時、「-」スイッチを押した場合	ブブー	「湯けもの温度最小です」	—
	設定時	ビッ	「ごはんです」	—
	ごはんが炊けて……	ビビッ×3	「消火しました」 「蒸らし中です」	「消火しました」 「蒸らし中です」
	30秒前表示	ビビッ×3	「炊飯をまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「ごはんが炊けました」	「ごはんが炊けました」
	設定時	ビッ	「おかゆです」	—
炊飯	設定時	ビー	「おかゆが炊けました」	「おかゆが炊けました」
	設定時	ビッ	「土鍋炊飯です」	—
	ごはんが炊けて……	ビビッ×3	「消火しました」 「蒸らし中です」	「消火しました」 「蒸らし中です」
	30秒前表示	ビビッ×3	「炊飯をまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「ごはんが炊けました」	「ごはんが炊けました」
	モード変更受付不可	ブブー	「炊飯中です」 「変更できません」	「炊飯中です」 「変更できません」
	設定時	ビッ	「湯わかし保温です」 「沸とう後の保温時間を設定できます」(確定後) 「**分に設定しました」	「沸とう後の保温時間を設定できます」
	0分設定 終了時	ビー	「湯わかしを終了しました」	「湯わかしを終了しました」
	保温時間設定時	ビッまたは ブッ	「タイマーを**分に設定しました」	—
	沸とう	ビビッ×3	「お湯が沸きました」 「保温中です」 「**分後に消火します」	「お湯が沸きました」 「保温中です」
湯わかし	30秒前表示	ビビッ×3	「湯わかし保温をまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「湯わかし保温を終了しました」	「湯わかし保温を終了しました」
	設定時	ビッ	「調理タイマーです」 「タイマーを設定できます」(確定後) 「**分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
	タイマー変更時	ビッまたは ブッ	「タイマーを**分に設定しました」	—
	最大設定時、「+」スイッチを押した場合	ビビー	「タイマー」「最大です」	—
	最小設定時、「-」スイッチを押した場合	ブブー	「タイマー」「最小です」	—
	30秒前表示	ビビッ×3	「タイマーをまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」
	取り消し	ビー	「設定を取り消しました」	—
	モード変更受付不可	ブブー	「変更できません」	「変更できません」
消し忘れ 消火	5分前表示	ビビッ ×3	「安全装置がはたらき5分後に消火します」	「安全装置がはたらき5分後に消火します」
	30秒前表示	ビビッ×3	「タイマーをまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」

音声のご紹介

(つづき)

操作・設定・状況		報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
魚メニュー		ビッ	「魚メニューに設定しました」 「メニューと焼き加減を設定できます」2秒後「姿焼きです」	「メニューと焼き加減を設定できます」
	メニュー選択	ビッ	「切身です」	—
	干物	ビッ	「干物です」	—
	標準	ビッ	「標準です」	—
	焼き加減	ビッ	「強めです」	—
	弱め	ビッ	「弱めです」	—
	点火	ビッ	「点火します」	—
	30 秒前表示	ビッ×3	「オート調理をまもなく終了します」	—
グリル	終了時	ビー	「オート調理」「終了しました」	「オート調理」「終了しました」
		ビッ	「グリルメニューに設定しました」 「メニューと焼き加減を設定できます」2秒後「トーストです」	「メニューと焼き加減を設定できます」
	メニュー選択	ビッ	「ピザです」	—
	グラタン	ビッ	「グラタンです」	—
	ホイル焼き	ビッ	「ホイル焼きです」	—
	あたため	ビッ	「あたためです」 「タイマーを設定できます」(確定後) 「** 分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
	標準	ビッ	「標準です」	—
	焼き加減	ビッ	「強めです」	—
グリル	弱め	ビッ	「弱めです」	—
	点火	ビッ	「点火します」	—
	30 秒前表示	ビッ×3	「オート調理をまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「オート調理」「終了しました」	「オート調理」「終了しました」
	30 秒前表示	ビッ×3	「タイマーをまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「終了しました」	「終了しました」
	あたため	ビッ または プッ	「タイマーを ** 分に設定しました」	—
	最大設定時、「+」スイッチを押した場合	ビビー	「タイマー」「最大です」	—
ダッチオープン	最小設定時、「-」スイッチを押した場合	ププー	「タイマー」「最小です」	—
		ビッ	「ダッチオープンに設定しました」 「メニューを選択してください」2 秒後 「タイマーを設定できます」(確定後) 「** 分に設定しました」	「メニューを選択してください」 2 秒後 「タイマーを設定できます」
	メニュー選択	ビッ	「ケーキ、パン」	「タイマー」 「焼き加減を設定できます」
	標準	ビッ	「標準です」	—
	焼き加減	ビッ	「強めです」	—
	弱め	ビッ	「弱めです」	—
	点火	ビッ	「点火します」	—
	30 秒前表示	ビッ×3	「タイマーをまもなく終了します」	—
ダッチオープン	終了時	ビッ	「消火しました」 「余熱に切り替わります」	「消火しました」 「余熱に切り替わります」
	余熱開始	ビッ	「余熱 ** 分です」	「余熱 ** 分です」
	余熱 30 分終了時	ビー	「終了しました」	「終了しました」

操作・設定・状況		報知前	音声「親切モード」	音声「標準モード」
グリル	火力変更受付不可	ププー	「火力自動調節中です」 「火力調節できません」	「火力自動調節中です」 「火力調節できません」
	モード変更受付不可 (オート調理中)	ププー	「オート調理中です」 「変更できません」	「オート調理中です」 「変更できません」
	モード変更受付不可 (タイマー調理中)	ププー	「タイマー調理中です」 「変更できません」 または 「オート調理の設定はできません」	「タイマー調理中です」 「変更できません」 または 「オート調理の設定はできません」
	点火時にモード受付不可……グリル庫内の温度が高い場合	ププー	「グリルが熱くなっています」 「冷めるまでしばらくお待ちください」	「グリルが熱くなっています」 「冷めるまでしばらくお待ちください」
	取り消し	ビー	「設定を取り消しました」	—
	高温自動温度調節機能	ビッ	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」
	弱火時に火力調節した場合	ププー	「安全装置がはたらき火力自動調節中です」 「火力調節できません」	「安全装置がはたらき火力自動調節中です」 「火力調節できません」
	感温停止機能作動	ビー×5	「安全装置がはたらきました」 「強いゆれを検知し消火しました」	「安全装置がはたらきました」 「強いゆれを検知し消火しました」
グリル	天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、過熱防止機能の作動		「安全装置がはたらきました」	「安全装置がはたらきました」
	立消え安全装置作動		「安全装置がはたらきました」	「安全装置がはたらきました」
	コンロ点火時不着火		「火がついていません」 「もう一度点火してください」	「火がついていません」 「もう一度点火してください」
	モード未設定時		「火がついていません」 「メニューを選択してください」 「もう一度点火してください」	「火がついていません」 「メニューを選択してください」 「もう一度点火してください」
	モード設定時	ビー×3	「火がついていません」 「メニューを選択してください」 「もう一度点火してください」	「火がついていません」 「メニューを選択してください」 「もう一度点火してください」
	グリル過熱防止センサー		「安全装置がはたらき消火しました」 「グリルが熱くなっています」	「安全装置がはたらき消火しました」 「グリルが熱くなっています」
	コンロ・グリル・天面表示部温度センサー断線エラー・電子部品の故障、センサー解除スイッチ故障	ビー	「安全装置がはたらきました」	「安全装置がはたらきました」
	電磁弁・セーフティバルブ・立消え安全装置回路故障、モーター位置エラー	ビー	「安全装置がはたらきました」 「ガスの元栓を閉じ取扱説明書をご確認ください」	「安全装置がはたらきました」 「ガスの元栓を閉じ取扱説明書をご確認ください」
オールリセット	全バーナー OFF 後も、冷却ファンが回っている場合	—	「本体内部が熱くなっています」 「冷却ファンを引き続き運転します」	「本体内部が熱くなっています」 「冷却ファンを引き続き運転します」
	オールリセット	ビッ	「リセットしました」	「リセットしました」

日常点検とお手入れの道具

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

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。
- ☎ 59・60ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置(炎検知部)が薰こばれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
- ☎ 62ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。
- ☎ 63ページ

お手入れの道具と洗剤について

使
っ
て
よ
い

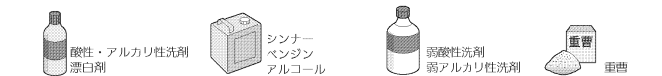


〇
使
っ
て
は
い
け
な
い

傷の原因となります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因になります。

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食し、故障の原因になります。
- 必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけません。



引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけません。



お願い

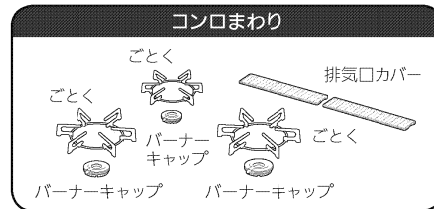
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤が確認してください。

お手入れの手順

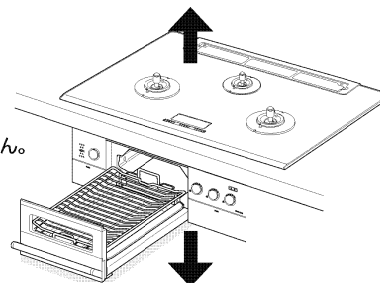
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓(ねじガス栓)を閉める。
3. ロックをして、電源スイッチを切る。☎ 28ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

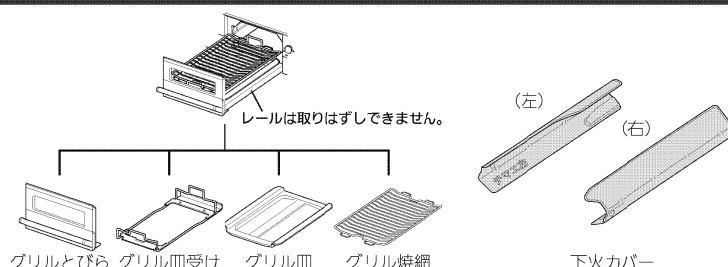
枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。



※その他の部分は取りはずしてできません。



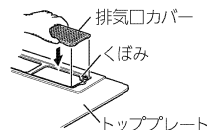
グリルまわり



部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

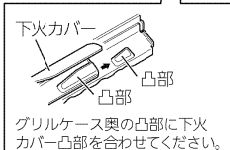
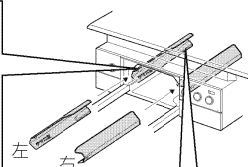
2つの排気口カバーをトッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



下火カバー

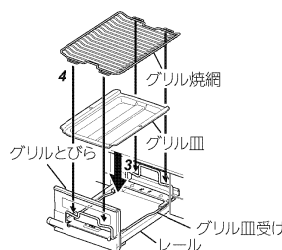
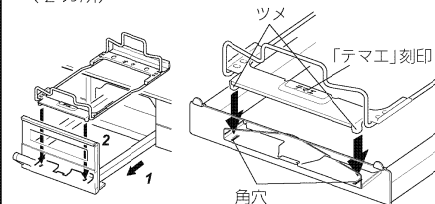


下火カバーの「デマエ」刻印を手前にして、穴(1カ所)をグリルケース側面にあるピンに通してください。
※図は下火カバー(左)を示します。下火カバー(右)も同様に右側へ取り付けてください。



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「デマエ」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。

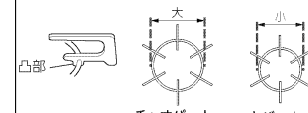
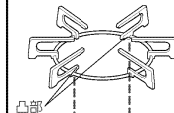


5. 確実に取り付けられているか確認する。

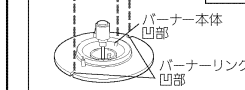
※グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合、正しく取り付けられていないので、やり直してください。
無理に閉めると破損するおそれがあります。



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。



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
- ごとく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
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、ごとくは消耗品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへお問い合わせください。☎ 79 ページ
- ごとく、バーナーキャップの上部は変色したり、汚れなどが焼きつきまますので、そのつど掃除をしてください。汚れが焼きついていても性能は変わりません。☎ 61・62 ページ

部品の取り付けと取りはずし

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

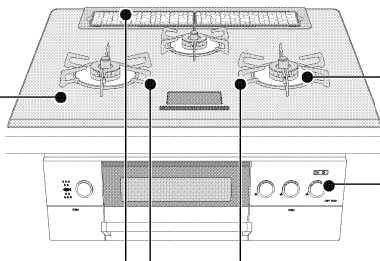
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

ごとく(ホーローの場合)・排気口カバー

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

◆それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いすると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、浮き出た汚れを水洗いし、水気をふき取る。



ごとく(ステンレスの場合)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

◆それでも汚れがとれないとき

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

◆表面が変色したとき

- 別売のステンレス専用クリーナー (C79) をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。(バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと腐食や炎口づまりの原因になります。)

お願い

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

は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

※各部品の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。C59・60ページ

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

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

バーナーキャップ上部(ステンレスの場合)

◆それでも汚れが取れないとき

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



◆表面が変色したとき

- 別売のステンレス専用クリーナー (C79) を使用してください。(ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたはC61ページ(ごとく)をご覧ください。)

バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置・電極

- 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るため、けがなどに注意してください。
立消え安全装置(交換用電極)の交換方法



温度センサー

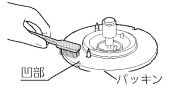
- 片手を添え、水を含ませてかたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。



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

バーナーリング

- バーナーリングの凹部は、歯ブラシ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。

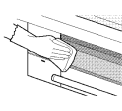
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

※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。

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動作不良や腐食、故障の原因になります。



お知らせ

110-R832・R833・R834・R835型のごとくおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に対し優れた特性を備えています。反、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性を持っています。
- コントラを使用になると、ごとく、バーナーキャップ上部も変色しますが、これは異常ではありません。
- この変色は別売のステンレス専用クリーナーでのお手入れいただくことにより、きれいになることができます。C79ページ(ただし、高温となるごとくや先端部分などは変色が残ります。また、コントラを使用になると再度変色します。)

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

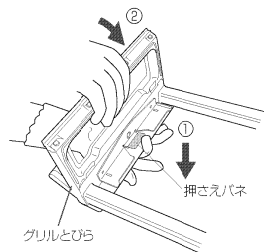
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

グリルとびら・グリル皿受け

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

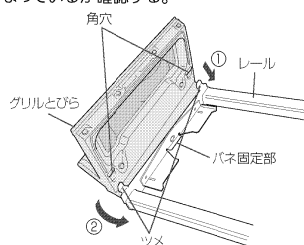
取りはずしかた

1. 押さえパネを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はまっているか確認する。

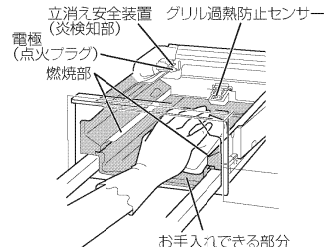


グリル皿・グリル焼網・下火力バー

- 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。



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)押してください。

電源プラグがコンセントに差し込まれていますか?

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。全開にご使用ください。

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。

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。

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。

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。

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

ロックされていると点火できません。
ロックを解除してください。

なべやフライパンの温度が約250℃になると、安心・安全機能はたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が30分続くと自動で火を消します。
センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。(チャオバーナー・標準バーナー)

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)

調理中に火力が
変わったり
火が消えたりする

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

コンロは約120分で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。

コンロを覆ってしまうような大きななべや焼網などを使用した場合、天面表示部の過熱防止センサーが作動して、消火場合があります。

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)

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

コンロ

よくあるご質問 (Q&A)

揚げものモード

ご質問	こうしてください	参照ページ
センサー解除しても火力が変わったり火が消えたりする	センサー解除中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	34
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。	12
	風が吹き込んでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	12
	加温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。	—
なべ底がひどく焦げついて火が消えた	消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	焦げつき自動消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	18
	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。	17
焼網が使えない	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。	18
	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パプリカなどは、フォークや金串に刺しセンサー解除スイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。(チャオバーナー・標準バーナー)	—
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。	17・29 30
	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。	17

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
お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかつたり、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。	17・23
	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。	17
	加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかつたり、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。	36
	一度わかし温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	36
ふきこぼれる	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？	23
	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量(目安は最大容量の6～7割)にしてください。	35
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、ごはんが硬めになります。	38
	炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
	ごはんがかたかったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
	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。	38
	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。	17
	炊飯専用土鍋(別売)を使っていますか？ 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。	39
おかゆがふきこぼれる	土鍋モードのおこげの調節を変更していませんか？	22
	ごはんモードの調節を変更していませんか？	22
途中で誤って、消火してしまった	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。	40
	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、土鍋の場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、火力を調節して炊いてください。)	39

よくあるご質問 (Q&A)

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

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) 押してください。	—
	電源プラグがコンセントに差し込まれていますか?	—
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。	41
	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て点火できません。 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。	19
	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。	43
	ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	28
調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安心・安全機能がはたらく場合があります。	—
	魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	42
	みそ漬けやかす漬の魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
	グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていな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。	—
使用中に消火する	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魚メニューモードで焼いてください。	43・45
	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やにおいが出る	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。	41
	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。 閉まっていないとす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。	—

ご質問	こうしてください	参照ページ
魚メニュー、 グルメニュー、 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魚メニュースイッチ、グルメニュースイッチ、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。	45・50 51
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 キシミ音が出る	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。	—
モーター音が出る	使用中や使用後にモーター音が出ますが、異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に冷却ファンが作動し空冷します。	—
コンロ前面 (左側) から温風が出る	使用中や使用後にコンロ前面 (左側) から温風が出ることがありますが異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に冷却ファンが作動し空冷します。	—
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。	81
点火すると 他のバーナーも パチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
操作ボタンから 手を離しても パチパチしている	操作ボタンから手を離しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。 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。

—

ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。
ごとく・バーナーキャップは消耗部品です。交換部品として販売しています。

61・62
79

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。

57

トッププレートが熱くなる

グリルまたはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。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プレートに触らないよう注意してください。

11

火力が変わらない

火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。

—

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。

79

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
が連動しない
(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連動しない場合があります。

25・26

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連動しない場合があります。

25・26

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。

26

特に多いご質問をまとめました

① 火がつかない

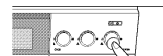
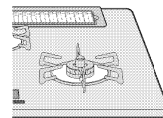
操作ボタンを押しても点火しない。

「ビピビッ」とお知らせします。

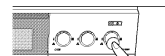
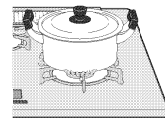
⇒鍋なし検知機能がはたらいています。
なべを置いて点火してください。

➡ 18・64ページ

点火
しません



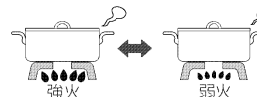
点火
します



② 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・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。➡ 34・64ページ



強火

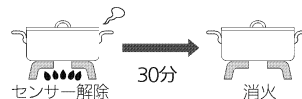
弱火

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。

➡ 34・65ページ



センサー解除

30分

消火

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

※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 25 分) になると表示はされません。

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	標準バーナー 小火バーナー チャオバーナー	温度センサー過熱防止機能 作動 天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき自動消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・ 空焼きなど	「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 - やけどに注意して再点火を行ってください。 - 天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても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。	18・64 65
	 22	標準バーナー 小火バーナー チャオバーナー	感震停止機能作動	地震が発生したときなど	- 操作ボタンを押して戻してください。 - 再使用するときは、周囲の安全を確認してから使用してください。 - 再使用時に、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。	19
	 22	グリル				
	 14	標準バーナー 小火バーナー チャオバーナー	温度センサー 過熱防止機能作動	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。	64
ピー 3 回	 12	標準バーナー 小火バーナー チャオバーナー	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	「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。	18 64～66
	 11	標準バーナー 小火バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった			
	 11	標準バーナー チャオバーナー	鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）			
	 12	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。	18・67
	 11	グリル	点火時に着火しなかった			
	 02	グリル	グリル過熱防止センサーの 作動 ダッチオーブン有無判別機 能作動	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 ダッチオーブン・ケーキ / パンモードでダッチオー ブンを入れずに使用した。	- 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。 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。	19・67
	 06	標準バーナー 小火バーナー	電池電圧低下エラー （バックアップ用電池ケー ス使用時）	乾電池が消耗しました。	乾電池を交換してください。	77・78
ピー 1 回 （約 2 秒）	 0 00	標準バーナー 小火バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動 センサー解除 30 分タイマー 作動（チャオバーナー・標準 バーナー）	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。 センサー解除が 30 分継続しました。	- 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。	18・33 34
	 0	標準バーナー 小火バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	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 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で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	43～46 49～52
	 火力表示ランプ点滅	小バーナー	炊飯モード(ごはん・おかゆ・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。	39・40
	 0 火力表示ランプ点滅	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。	35・36
ブザーが 鳴り続ける (約8秒)	 70 火力表示ランプ点滅 天面表示部点滅	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。	●電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ●再使用時に、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。	81
	 71 天面表示部点滅	小バーナー				
	 72 ※72は消火してから 約1分後に表示する 場合があります。	チャオバーナー				
	 火力表示ランプ点滅 天面表示部点滅	グリル				
	 32 天面表示部点滅	グリル	温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	 33 天面表示部点滅	標準バーナー	温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	 31 天面表示部点滅	小バーナー	温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	 79 火力表示ランプ点滅 天面表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	モーター位置エラー			
	 24 天面表示部点滅	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			
	 34 天面表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー グリル	天面表示部 温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	 35 天面表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー グリル	冷却ファンの故障			
	 60 火力表示ランプ点滅 天面表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー グリル	冷却ファンの故障			

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

ブザーが鳴って、こんな表示

が出たら

(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
ブザーが 鳴り続ける (約 8 秒)	 50 火力表示ランプ点滅 天面表示部点滅	グリル	切替電磁弁の故障	異常を検知しました。 部品が故障しています。	●電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ●再使用時に、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。	81
	 80 火力表示ランプ点滅 天面表示部点滅	標準バーナー	元電磁弁の故障			
		小バーナー				
		チャオバーナー				
		グリル				
	 81 火力表示ランプ点滅 天面表示部点滅	標準バーナー	セーフティバルブの故障			
		小バーナー				
		チャオバーナー				
		グリル				

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

停電時のご使用について

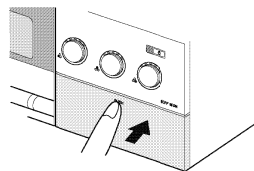
バックアップ用電池ケースの使いかた

停電時に、電池ケース単 3 形アルカリ乾電池（1.5V）6 個を取り付けて使用できます。

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。

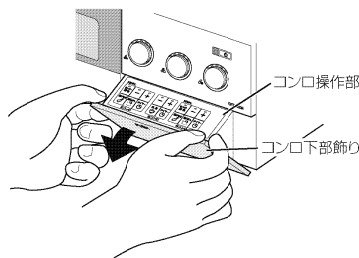


3 コンロ下部飾りの両端上側を裏から両手で手前へ引く。

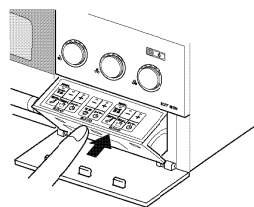
コンロ操作部とコンロ下部飾りが分かれます。

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。）

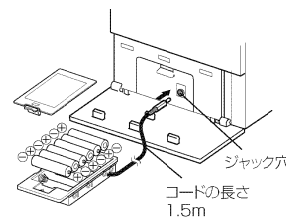


4 操作部を本体へ押し込む。



5 電池ケース接続ケーブルのジャックを機器のジャック穴に差し込み、電池を入れる。

新品の単 3 形アルカリ乾電池（1.5V）6 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。



6 電池ケースを機器下のキャビネットまたは床に置き使用する。

お知らせ

- チャオパーナーとグリルは使用できません。
- 安心・安全機能・便利機能・タイマー機能・音声機能は作動しますが、電池の消耗を抑えるため、天面表示部、操作部のバックライトは点灯しません。

停電復帰時の使いかた

使用中に停電が復帰した場合、自動で火を消します。

停電が復帰したときは直ちに電池ケースをはずしてください。

電池ケース保管中に乾電池の液漏れ・短絡を防止するため、乾電池は電池ケースからはずして保管してください。

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

ワンポイント

- 交換の目安は、新品のアルカリ乾電池を使用して約 10 時間です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。使用状況により寿命は変わります。

交換部品・別売品のご紹介

長期間使用しない場合／仕様・寸法図

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」をご覧くださいの上、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んだら、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
ごとか	110-R830・R831 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,260 ¥1,200 1110R5220950
	110-R832・R833 型	小バーナー用	¥1,260 ¥1,200 1110R5220951
	110-R834・R835 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥2,625 ¥2,500 1110R8220002
	110-R834・R835 型	小バーナー用	¥2,415 ¥2,300 1110R8220004
バーナーキャップ	110-R830・R831 型	チャオバーナー用	¥2,100 ¥2,000 1110R5220955
	110-R832・R833 型	標準バーナー用	¥2,100 ¥2,000 1110R5220956
	110-R834・R835 型	小バーナー用	¥1,575 ¥1,500 1110R5220957
	110-R834・R835 型	チャオバーナー用	¥2,520 ¥2,400 1110R8220162
グリル皿	110-R832・R833 型	標準バーナー用	¥2,520 ¥2,400 1110R8220164
	110-R834・R835 型	小バーナー用	¥2,100 ¥2,000 1110R8220170
	グリル焼網		¥1,575 ¥1,500 1110R8300953
	排気口カバー（1個）		¥2,625 ¥2,500 1110R8300952
下火カバー	110-R830・R831 型		¥1,050 ¥1,000 1110R8300963
	110-R832・R833 型		¥1,050 ¥1,000 1110R8300963
	110-R834・R835 型		¥1,050 ¥1,000 1110R8300963
クッキングプレート			¥787 ¥750 1110R8300955
			¥787 ¥750 1110R8300954
			¥2,415 ¥2,300 1110R8200056
			¥2,310 ¥2,200 1110R8300960
プレートハンドル （クッキングプレート・トーストプレート用）			¥210 ¥200 1110R8200057
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
			¥18,900 ¥18,000 RTR-20IGA 型
炊飯専用土鍋			¥15,750 ¥15,000 RDH-02V 型
ダッチオーブンセット オープンふた オープン内網 オープン本体 オープン固定枠 使いこなしブック ミトン			¥1,260 ¥1,200 820-013-000 型
			¥892 ¥850 RBC-VG1 型
ステンレス専用クリーナー（1本）※ （110-R832・R833・R834・R835 型用）			
ガラストップ専用クリーナー（1本）			

- 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。
- ※ごとかとバーナーキャップ以外には使用しないでください。

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。
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

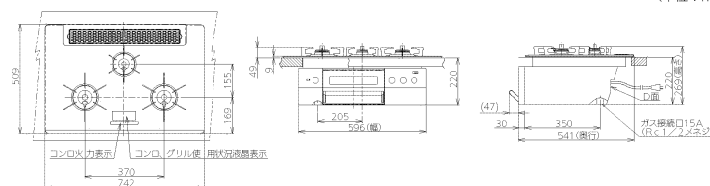
仕 様

品 名	ビルトインコンロ	
型 式	110-R830 型・110-R832 型・110R-834 型	110-R831 型・110-R833 型・110R-835 型
型 式 の 呼 び	RHB71W10GV-L	RHB71W10GV-R
型 式 名	RB71W10GV	
質 量	29.5kg（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）	
ガ ス 接 続	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管	
電 源	AC100V（50Hz-60Hz 共用）	
消 費 電 力	7W（待機時消費電力 0.7W）	
安 心 ・ 安 全 機 能	●天ぷら油過熱防止機能 ●立消え安全装置 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●焦げつき自動消火機能 ●鍋なし検知機能 ●感震停止機能 ●ロック機能 ●グリル過熱防止センサー ●電源オートオフ機能 ●高温自動温度調節機能	
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	取扱説明書（保証書付）、工事説明書、クックブック（2冊）、かんたんガイド、下火カバー、トーストプレート、プレートハンドル、クッキングプレート、バックアップ用電池ケース	

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			グ リ ル		
		チャオ バーナー	標 準 バーナー	小 バーナー			
		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）

アフターサービス

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」 64～76 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。