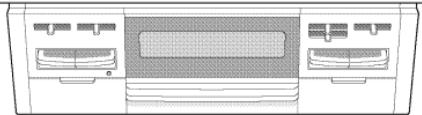
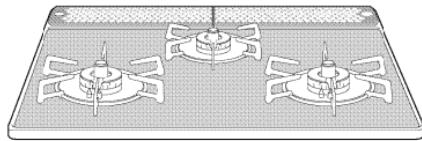


99大阪ガス 家庭用

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-R624/R625	
110-R626/R627	
110-R628/R629	
110-R630/R631	RS71W8KR-L
110-R632/R633	RS71W8KR-R
110-R634/R635	
110-R636/R637	
110-R674/R675	
110-R676/R677	
110-R678/R679	
110-R680/R681	RS31W8KR-L
110-R682/R683	RS31W8KR-R
110-R684/R685	
110-R686/R687	
110-R914/R915	

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、この取扱説明書と裏表紙の保証書をよくお読みのうえ、安全に正しくお使いください。
- お読みになった後は、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いっしょに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

Siセンサーコンロ
全口センサー搭載

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。



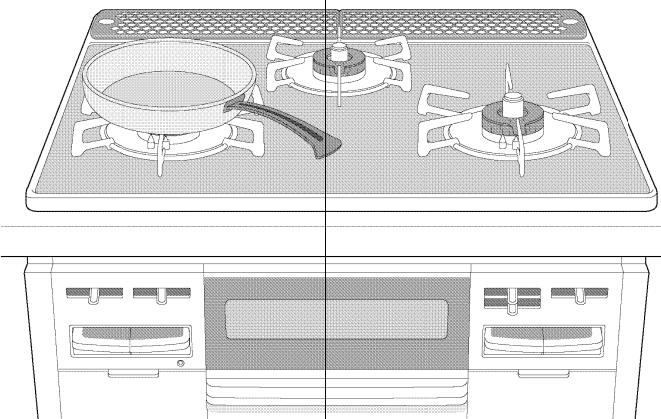
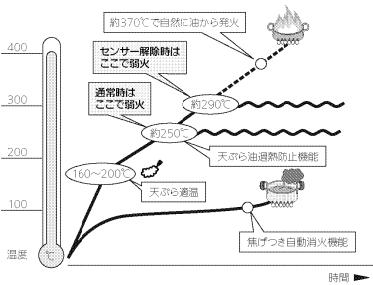
- 煙ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

● 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°C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全機能がはたらき弱火になる温度を
通常時の 250°C から 290°C までアップすることができます。)



- たくさんのお天ぷらもサックリきれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり
メニューに応じて (160 ~ 200°C) 弱火 ⇄ 強火で
設定した温度をキープ

◇ 温度センサーのはたらき



こんなときもあわてないで

① 勝手に

火が小さくなったり、
火が消える

⇒ Si センサー コンロの安全機能が
はたらいていないかまず確認!

☞ 15・24・48 ページ

② 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全機能は
はたらきます。☞ 23・24・48 ページ

③ 火がつかない

⇒ もしかして乾電池?
乾電池がなくなると点火しません。
☞ 42 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?

☞ 43・45 ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

安全なご利用のために

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
安全機能	15
便利機能	16

毎日の使いかた

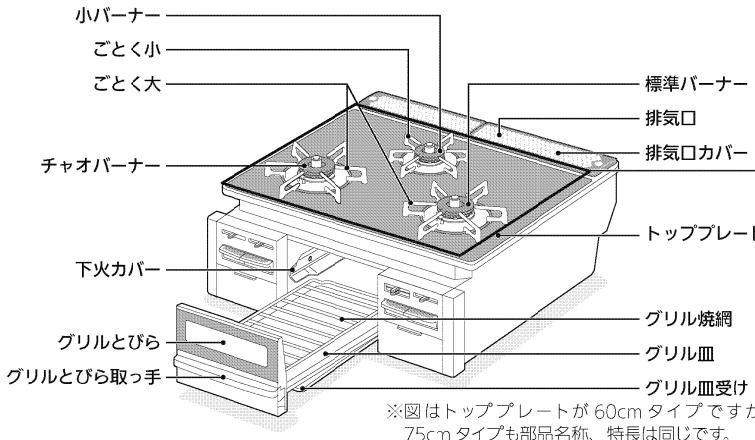
コンロの使いかた (基本の操作)	17
揚げものをする	19
コンロタイマーを使う	21
炒めもの・いりものをする	23
お湯をわかす	25
ごはん・おかゆを炊く	27
グリルの使いかた	31

長くご利用いただくために

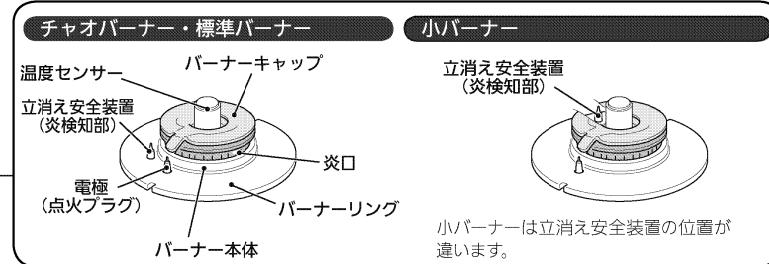
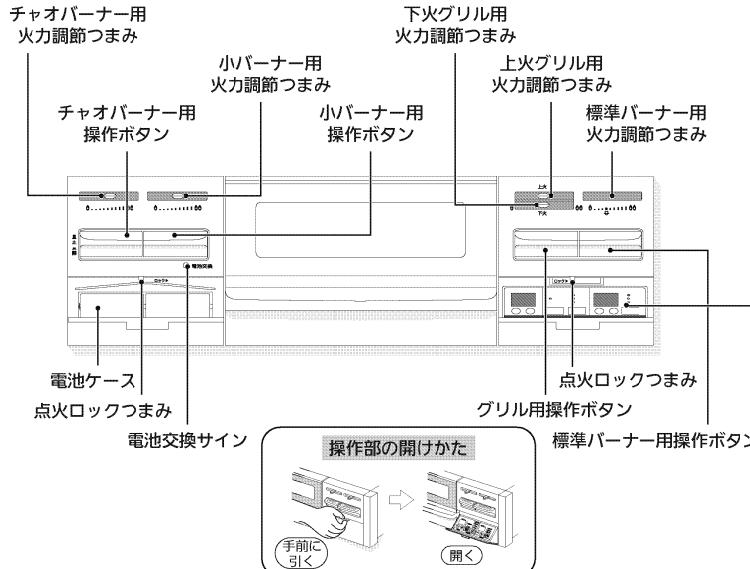
日常点検とお手入れの道具	35
部品の取り付けと取りはずし	37
お手入れのしかた (コンロ)	39
お手入れのしかた (グリル)	41
乾電池を交換する	42
よくあるご質問 (Q&A)	43
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 49	
交換部品・別売部品のご紹介	51
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	52
アフターサービス/廃棄時のお願い	53
保証書	裏表紙

各部のなまえ

●図はチャオバーナーが左側の機器で説明しております。

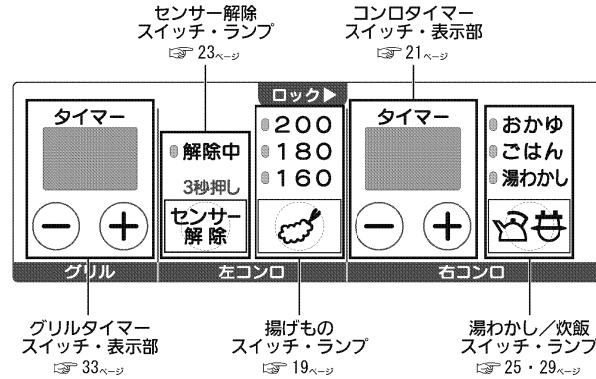


正面



操作部

●チャオバーナーが左側の機器の場合



●チャオバーナーが右側の機器の場合



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 ☞ 19ページ	揚げもののモード   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 ☞ 21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 ☞ 23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 ☞ 25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 ☞ 29ページ	炊飯モード   雑穀米 麦ごはんも 炊けます

安全上のご注意(必ずお守りください)

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



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



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

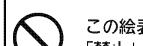


この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です



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



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…

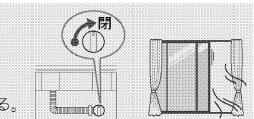
- 絶対、火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③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

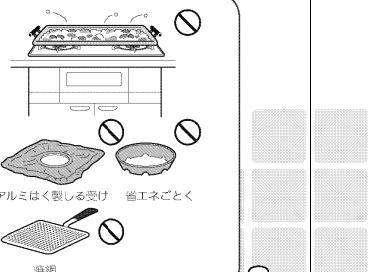
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

- アルミはく製しる受け、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。

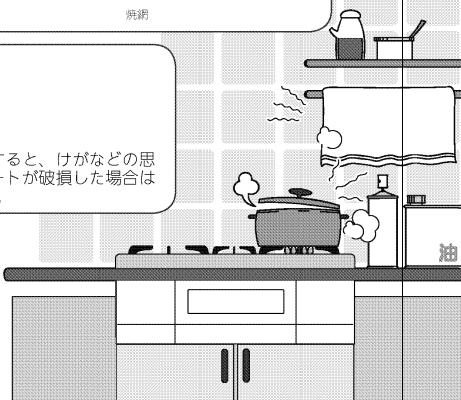


トッププレートには…

- 衝撃を加えない

- 上にのらない

トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一本体が破損した場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。



排気口には…

- ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器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

熱で缶内の圧力が上がり、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。

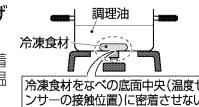


揚げものの調理の際には…



- 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

何度も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、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、減ってきたらすると、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

脂がたまり発火するおそれがあります。

- グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚が燃えたり、ワ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。



- 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。

△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…



接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・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、ピルトイントーオープンを設置している場合、コンロやグリルを使用しないでオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。



■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

袖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 のぞき込みない

炎や熱で顔をやけどのおそれがあります。

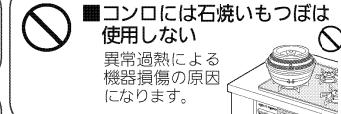
排気口には…



■手や顔などを近づけない

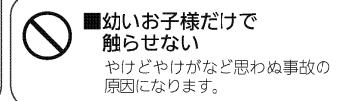
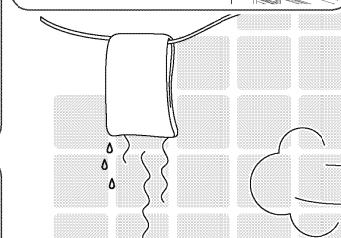
■なべの取っ手を排気口に向ける

高温の排気が出ます。
やけどの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。



■幼いお子様だけで 触らせない

やけどの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全装置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。

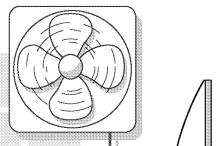


■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるだけがや機器損傷、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。



■使用中は必ず換気する

・換気扇を回すか、窓を開ける。

換気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、衣服に燃え移つたり、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、高温のため触ると、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。

■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。

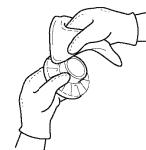
■必ず手袋をする

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

水気を十分切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。



■お手入れはこまめに行い、上下にスムーズに動くことを確認する

・動きが悪いたなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。

・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…



■魚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。



■魚を焼き過ぎない

魚に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまたま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、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。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

焼き具合を見ながら、火力調節してください。

脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。

やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

・グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下します。

・グリル皿にたまたま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。

●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。

●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。

●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クリ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。

●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、なべがねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがのおそれがあります。

突沸現象の予防方法

●カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。(強火で急に加熱しない)

●熱々の汁物に、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。

●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。

●火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。

●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。

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・資格が必要ですので、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、またはもよりの大坂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。

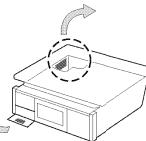


■供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が一致していることを確認する

- ・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、爆発着火でやけどのおそれがあります。
- ・銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからぬ場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせてください。
- ・機器前面の電池ケースふたを開けると機器情報シールが張ってあります。機器のガス(ガスグループ)が確認できます。
- ・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) 機器情報シール(12A・13Aの場合)

型番	
メーカー名	
12A・13A	
製造年月および製造番号	



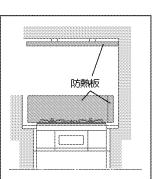
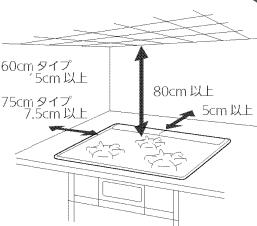
(例) 銘板(12A・13Aの場合)

型式の記号	都市ガス	12A用	13A用	ガス種(ガスグループ)
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とれないとされる場合
防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂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……側壁用
4015-0100-0206……後壁用
RB-60T……天井用
RB-15T……天井用補助
RB-15B……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

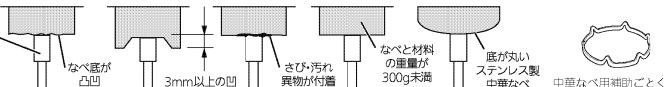
温度センサーについて

- 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

ごはん・おかゆに適したなべについては、P. 28ページをご覧ください。

なべの種類	●揚げ物の油の量200ml以上 ●炒めもの	その他の調理	●揚げものモード油の量500ml以上~1L	●湯わかしモード水の量500ml以上~2L
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

- ・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きません。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

安全機能

自動判別機能

機器が自動で料理の種類を判別し、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全機能を選択します。(通常に使用できる状態)

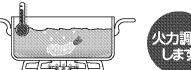
点火初期は、自動判別機能に設定されています。各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別機能に設定されます。また、コンロタイマーモード使用中も焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

天ぷら油過熱防止機能

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分間続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火が消えます。



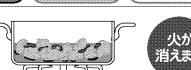
チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

焦げつき自動消火機能

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火が消えます。

なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき自動消火機能が正常にはたらかぬことがあります。



チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

高温自動温度調節機能

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、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30分以上続いた場合、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が消えます。最初に弱火になったとき、ブザーが「ビピピッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときはセンサー解除(チャオバーナー)をお使いください。☞ 23ページ

チャオバーナー 標準バーナー

コンロ消し忘れ消火機能

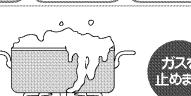
コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火が消えます。

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。☞ 16ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

立消え安全装置

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。



チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れるとき、1分ごとにブザーが「ビピッ」と5回鳴ってお知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

グリル過熱防止センサー

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つた場合に自動で火が消えます。

グリル

便利機能

カスタマイズ機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

コンロ消し忘れ消火機能時間の設定

- 30~90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。
- 購入時は2時間に設定されています。

1 チャオバーナーを点火する。

水を入れたなべ
オレンジに
をごとくに置き
ます。
変わる
ます。



2 チャオバーナーを点火後 10秒以内に、グリルタイ マースイッチ [+/-] を同時に3秒以上ブザー が鳴るまで押し続ける。

最初は2時間「--」に設定されています。



3 グリルタイマースイッチ [+/-] を押す。

30~90分の間で、10
分刻みおよび2時間に設
定できます。



- [+] スイッチ押し: 最長2時間「--」
- [−] スイッチ押し: 最短30分「30」

4 操作ボタンを押して 消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。



お知らせ

- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとに設定できません。

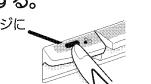
標準バーナー

湯わかしモードお知らせ時間の設定

- なべの種類、水の量などにより、お知らせ時間が早く感じたり遅感じたりする場合は、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」の設定になっています。

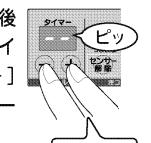
1 チャオバーナーを点火する。

水を入れたなべ
オレンジに
をごとくに置き
ます。



2 チャオバーナーを点火後 10秒以内に、グリルタイ マースイッチ [+/-] を同時に3秒以上ブザー が鳴るまで押し続ける。

同時に押す



3 湯わかしスイッチを押す。

最初は「3」に設定されて
います。



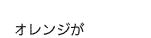
4 グリルタイマースイッチ [+/-] を押す。

最初は「3」に設定されて
います。



5 操作ボタンを押して 消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。



お願ひ

- 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なつた場合は、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。

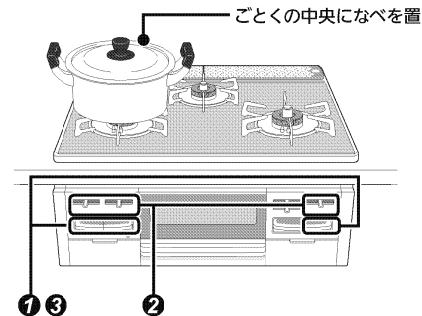
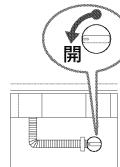


コンロの使いかた(基本の操作)

準備

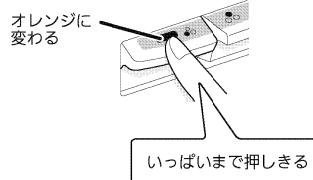
- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前に保護シートをはがしてください。

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



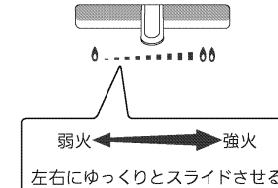
1 点火する

- 操作ボタンで点火する。



2 火力調節する

- 火力調節つまみをスライドさせる。



お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナー・小バーナーは「強火」の方向に、チャオバーナーは中央の位置に移動します。

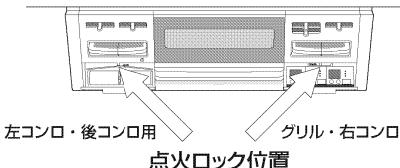
お知らせ

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

ワンポイント

不注意な点火を防ぐ(点火ロック)

幼いお子様のいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
電池ケースふたおよび操作部を開け、点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除/ロックができます。



操作方法

ロック
(つまみが右)

解除 → ロック

解除
(つまみが左)

解除 ← ロック

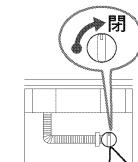
3 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



4 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。



最後まで確実に閉める

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

センサー解除して調理してください。[P. 23 ページ](#)
安全機能がはたらく温度を一時的に高め、30分間
高温で調理できます。

揚げものをするときは

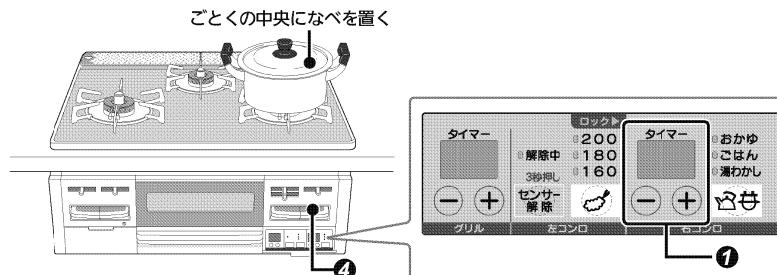
揚げ物のモードで調理してください。[P. 19 ページ](#)
※揚げ物のモードを使わないと、調理中に自動で火
が消えることがあります。



コンロタイマーを使う

(コンロタイマーモード) 【標準バーナー】

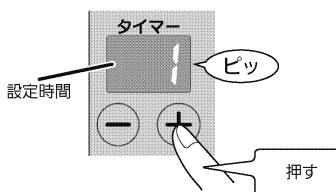
- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火が消えます



※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です

① 点火後、 時間設定する

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

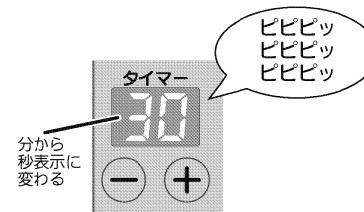


- 1～90分（1分刻み）で設定できます
 - 押し続けると5分刻みで設定できます。
 - 取り消すときは、一度火を消す。



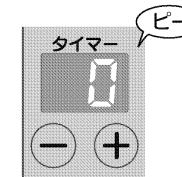
- 設定時間は調理中でも変更できます

② 設定時間終了
30秒前にお知らせ



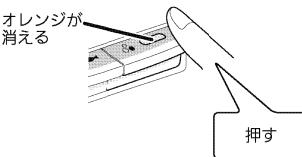
③ 設定時間がくると、自動で火が消える

- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします



④ 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、コンロタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。



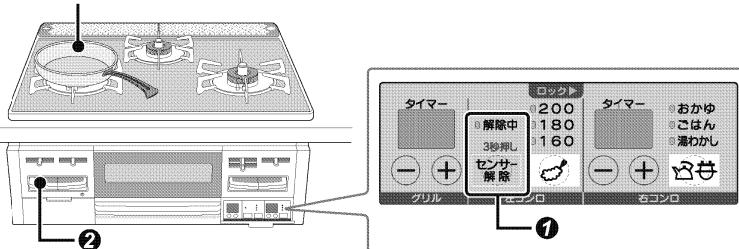
炒めもの・いりものをする

(センサー解除)【チャオバーナー】

こんなときセンサー解除

炒めもの、いりもの、あぶりものなどで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合、以下の操作をすると、強火・弱火を繰り返しながら最長30分間、通常より高い温度で使用できます。ただし、温度が高くなり過ぎると、安全のため自動で火が消える場合があります。

ごとくの中央にフライパンを置く

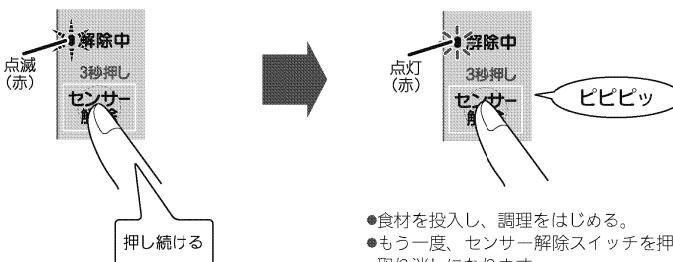


※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

1 点火後、センサー解除スイッチを押す



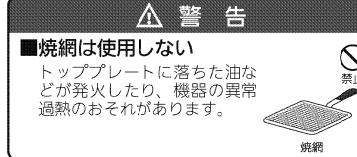
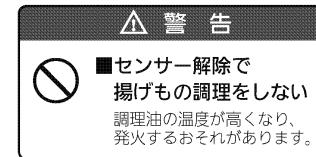
- ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押し続ける。



- 食材を投入し、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。

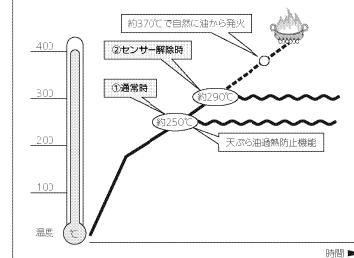
お知らせ

- 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

◇温度センサーのはたらき



①通常時

なべ底の温度を直接検知し、約250°Cに達すると天ぷら油過熱防止機能がはたらき、自動で火力調節します。

この状態が約30分間続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火が消えます。

②センサー解除時

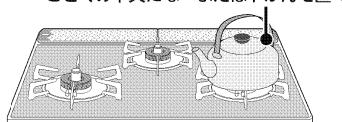
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除するモードです。ただし、異常過熱を防ぐために、なべ底温度が約290°Cに達すると自動で火力調節します。通常時同様に弱火の状態でも、さらにセンサー温度が上昇すれば安全のため自動で火が消えます。センサー解除してから最長30分で自動で火が消えます。



お湯をわかす (湯わかしモード)

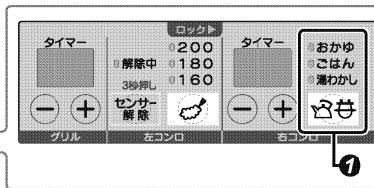
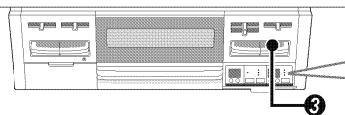
●お湯がわいたらお知らせし、自動で火が消えます。

ごとくの中央になべまたはやかんを置く



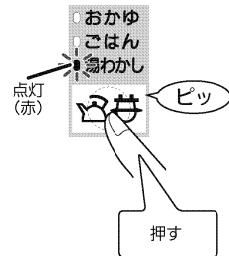
水の量: 500ml~2ℓ

※ふきこぼれを防ぐため、やかん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。



※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

1 点火後、湯わかし/炊飯スイッチを押す



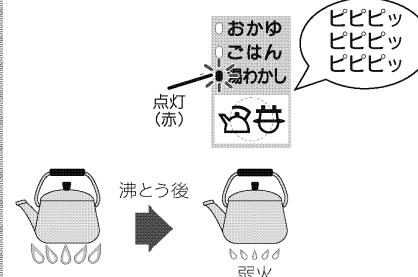
●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし → ごはん → おかゆ
↑ 取り消し ←

2 沸とうして5分後に、

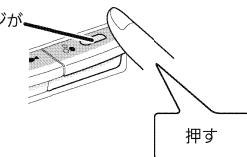
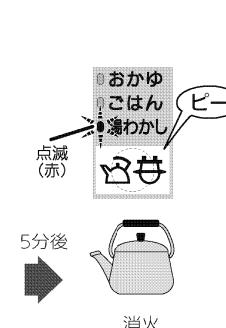
自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります。



3 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。



[標準バーナー]

お願ひ

- なべややかんの形状・材質や水の量によっては、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、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
 - ・水を追加しない
 - ・具を入れない
 - ・火力を変えない
- 火力はなべややかん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、さびてたりするとき
- 自動で弱火になると、火力は変えられません。
- 沸とうお知らせのタイミングを変更することができます。☞ 16 ページ



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なります。

●「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。

にごりがうくなるまで、手早く洗ってください。



180mlの計量カップ

手早くとぐ

お知らせ

●お米のとぎが足りない場合は、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)		
450ml	0.25合(約38g)	—	360ml 470ml
900ml	0.5合(約75g)	—	540ml 630ml
1800ml	1合(約150g)	300ml	900ml
2700ml	1.5合(約225g)	390ml	—
3600ml	2合(約300g)	480ml	—
4500ml	2.5合(約375g)	580ml	—
5400ml	3合(約450g)	670ml	—
7200ml	4合(約600g)	930ml	—
9000ml	5合(約750g)	1130ml	—

お願い

●水の量(調味料、だしを含む)は目安です。好みに応じて加減してください。

【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
白米	30分以上	60分以上
無洗米・発芽玄米		
胚芽精米		
ごはん 雑穀米	60分以上	90分以上
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にはおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

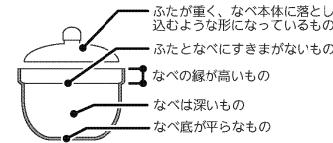
無洗米を炊くときのコツ

- 無洗米は水を加えると表面に気泡ができる、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- 水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- 無洗米は必ず浸しあわせて炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

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。☞ 51ページ



炊飯モードに適したなべ	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
アルミ製のなべ	○	○	薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	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。
土鍋	×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○: 適しています

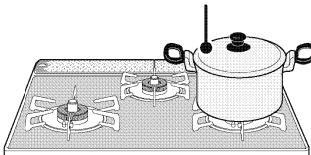
✗: 適していません (温度を正しく検知できません。)



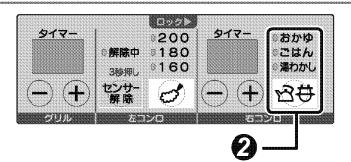
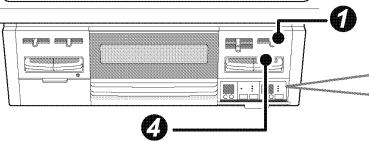
ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火が消えます。

なべにふたをしてごとくの中央に置く

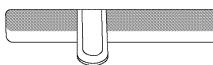


なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。



※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

1 点火後すぐに、 火力調節する

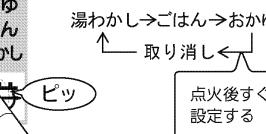


火力調節つまみを^{おはん}位置に合わせる

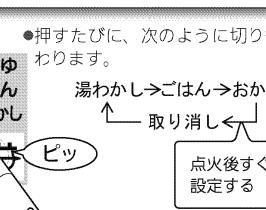


ごはん

●押すたびに、次のように切り替えられます。



●押すたびに、次のように切り替えられます。



ワンポイント

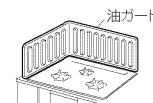
- ^{おはん}位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力が^{おはん}位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

【標準バーナー】

(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なくなります。
- 取り消しときは、一度火を消してください。



ごはんを炊くとき

- 2度炊きや温め直しはできません。(焦げつくことがあります。)
- 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。

ワンポイント

炊飯時間の目安

	28~37分 (むらし10分を含む)
ごはん	28~37分 (むらし10分を含む)
おかゆ	35~50分

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。
- おかゆの炊きあがりで、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。

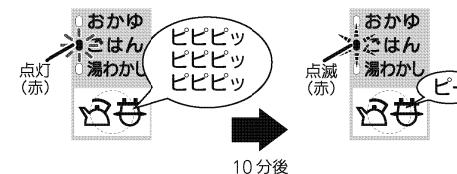
むらし後は…

- ごはんを底からよくまぐしてください。
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

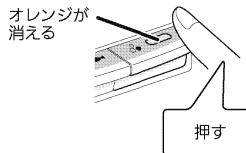
- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。

- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



4 操作ボタン を戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



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。

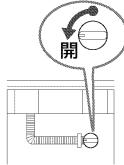




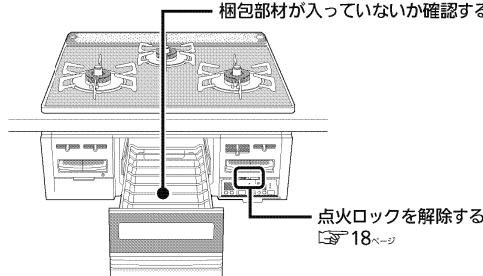
グリルの使いかた

準備

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする



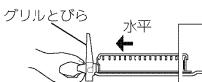
梱包部材が入っていないか確認する



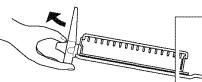
グリルの取り扱いと準備

グリルの取り出し

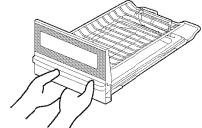
- 1** グリルとびらをゆっくり引き出す。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



- 2** 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



- 3** グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は、41ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

- 1** グリル焼網を取り出す。

- 庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。
- 下火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。 37 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れます。
グリルの操作については 33 ページをご覧ください。

お願い

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

グリルの準備

魚を上手に焼くための準備をします。

- 1** 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。



- 2** 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。

- 3** 魚(食材)を置く。

準備

- 冷凍の魚は、しっかりと解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取ります。
- み漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」をよくふき取ってから焼きます。

詳しくは付属のクックブックをご覧ください。

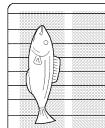
魚の置きかた

丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。

1匹焼く場合

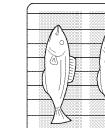
中央をさて、左右どちらかに置きます



手前側

2匹焼く場合

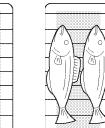
左右均等に置きます



手前側

3匹以上焼く場合

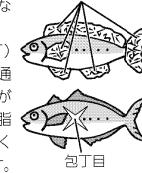
中央をさて、すき間をあけて置きます



手前側

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げたか少なくなります。
- 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。



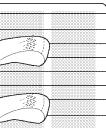
包丁目

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切焼く場合

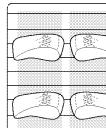
中央をさて、左右どちらかに置きます



手前側

4切以上焼く場合

中央をさて、左右どちらかに置きます



手前側

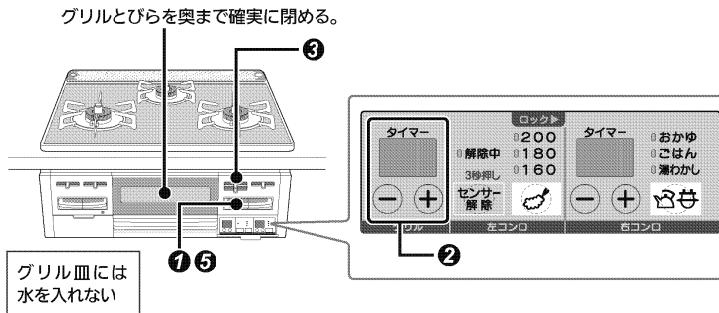
グリルの使いかた



グリルの使いかた

(つづき)

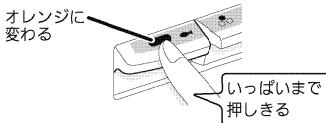
- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火が消えます。



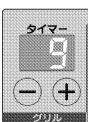
※図はすべてチャオバーナーが左側の機器の場合です。

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。
- 庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

2 時間設定する

- グリルタイマースイッチ【+/-】を押す。



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



- 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。

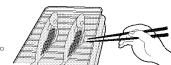
例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いいしん、塩さば、とり肉など

- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げことがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をついた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリルを焼けで使用する場合は、5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼きはじめるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。



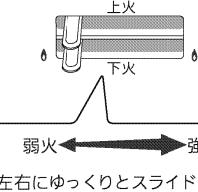
魚を取り出す

- 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、上火、下火それぞれ別々に調節できます。



左右にゆっくりとスライドさせる

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 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。

日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスサービスショップ、または大坂ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。

☞ 37・38ページ

つまり、つまり、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）が煮こぼれなどでつまつたり、汚れたりしていませんか。

☞ 40ページ

●グリル皿に脂がたまつたり、グレル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 41ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



使ってはいけない

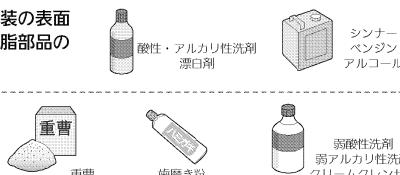
傷の原因となるもの



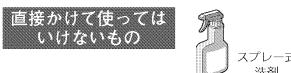
部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因となるもの



樹脂部品の割れ・表面の変質・傷、変色・さびの原因となるもの



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



●引火して火災の原因になります。

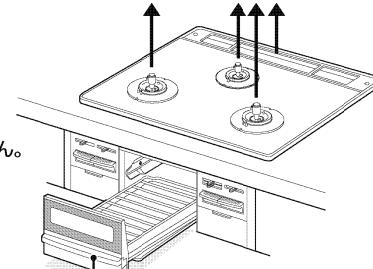
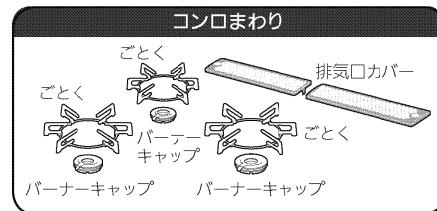


お手入れの手順

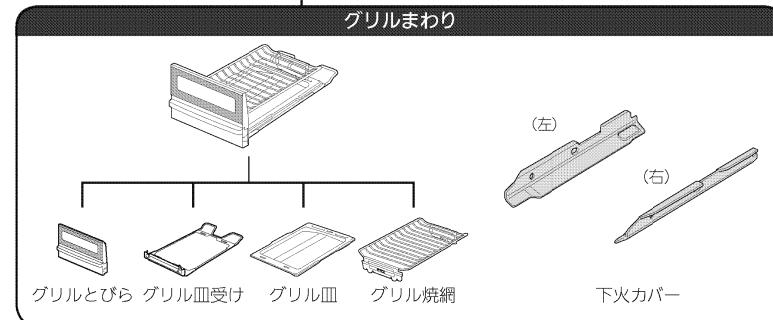
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 点火ロックをかける。
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。



※その他の部分は取りはずしきできません。

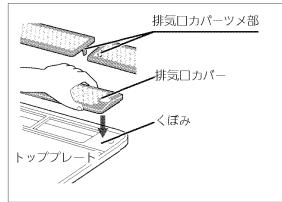


下火カバー

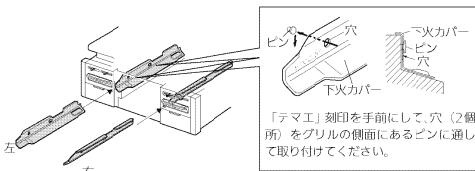
部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

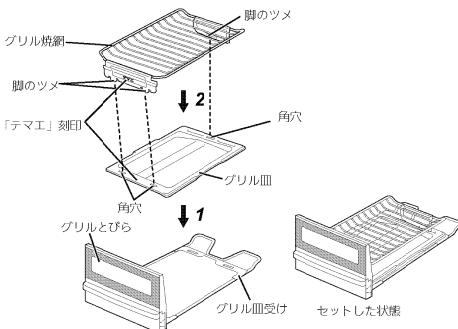
2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのくぼみに取り付けてください。



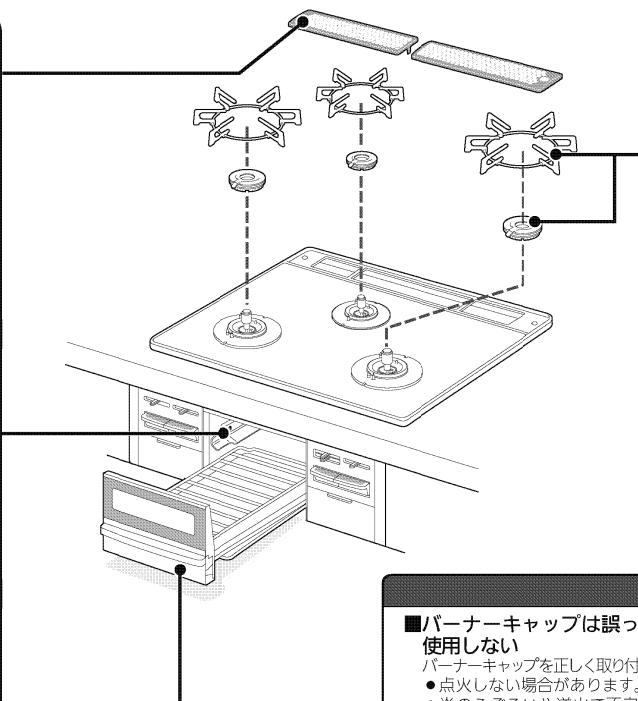
下火力バー



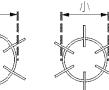
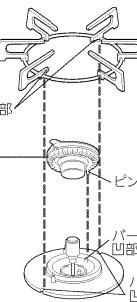
グリル皿・グリル焼網



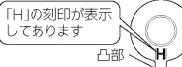
1. グリル皿の「テーマ工」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかりと入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の「テーマ工」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴に取り付けてください。



ごとく・バーナーキャップ



内側の凸部2個所をバーナーリングの凹部前後2個所に入れて、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。

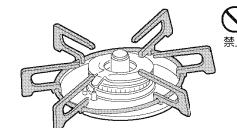
△ 注意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- 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。



- ごとくは誤った取り付けで使用しない
 誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お願ひ

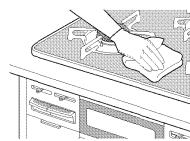
- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスへお問い合わせください。☞ 51 ページ
- ごとく、バーナーキャップの上部は変色したり、汚れなどが焼きつきますので、こまめに掃除してください。汚れが焼きついても性能は変わりません。☞ 39・40 ページ

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。

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。

※研磨性の高いクレンザーの場合は表面に傷がつく可能性があります。

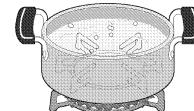
ごとく・排気口カバー

- 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しやすくなります。

 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. 水洗いし、水気をふき取る。

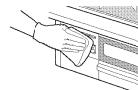


は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

※各部品の取り付けについては、「部品の取り付け取りはずし」をご覧ください。☞ 37・38ページ

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。

お願い

- 洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
- 硬い歯ブラシやわら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。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けしてあります。もし、はがれたり、読みなくなつた場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

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

- 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく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。

◆目づまりしていたら

- やわらかい歯ブラシでお手入れします。



※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置・電極

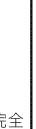
立消え安全装置・電極

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



温度センサー

- 温度センサーをお手入れするときは、片手を添え、水を含ませてかたくしづぶた布で、頭部と側面の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、やわらかい歯ブラシで汚れを取り除きます。



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因となります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

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

お手入れのしかた (グリル)

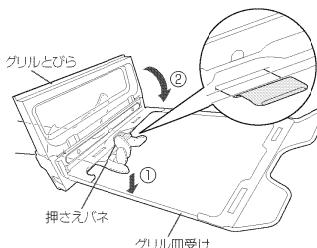
- 使ったらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ふきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

グリルとびら・グリル皿受け

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、パネル部の変色やはがれ、さびの原因になります。

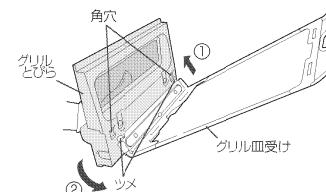
取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2個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. 押さえバネがグリル皿受け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。

グリル庫内(側壁・底部)

- 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。

※硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。

※燃焼部(パーナー)には触らないでください。

炎口がつまり燃焼不良の原因となります。



乾電池を交換する

〈点滅〉 …… サインが点滅したら
乾電池を準備してください。

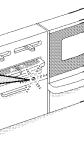
〈点灯〉 …… サインが点灯したら
すべてのパーナーが使えません。
乾電池を交換してください。

- 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。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を準備してください。
- ランプが点灯したら、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、すべてのパーナーが使用できなくなります。

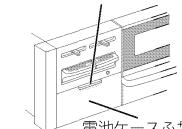
1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。

あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。☞ 47ページ



電池ケースふたのつまみ

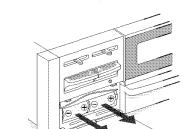


電池ケースふた

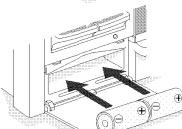
3 古い乾電池をはずす。

4 新しい乾電池を入れる。

単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を右図のように④を確認して正しくはめ込んでください。



5 電池ケースふたをもとに戻す。



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も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(年、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。

よくあるご質問 (Q&A)

ご質問

点火しない

こうしてください

参照ページ

ガス栓（ねじガス栓）を閉じていると点火できません。全開にしてください。	17
バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。お手入れしてください。	40
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。	40
バーナーキャップが正しく取り付けされていないと点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	38
長時間使用していないかたり、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。	17
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。	18
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。	42
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。	42・48

調理中に火力が変わったり
火が消えたりする

なべやフライパンの温度が約250℃になると、安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分間続くと自動で火が消えます。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。	15・23 24・48
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。	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できます。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は止まります。	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が消えます。	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火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると火が消える場合があります。	23・24 48
---	-------------

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。	10
--	----

ご質問

コンロ

炎の状態（燃えかた、
色）がおかしい

揚げ物のモード

湯わかしモード

こうしてください

参照ページ

風が吹き込んでいたり扇風機や冷暖房機器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。

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。

—

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。ホーロー製のなべや、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ますか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

11・14

なべ底にこんぶや竹皮などをしくと焦げつきがひどくなることがあります。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

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・20

温度センサーやなべ底が汚れていますか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

11・14

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・16

温度センサーやなべ底が汚れていますか？このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

11・14

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	<p>お湯がわからない、 お湯がわいているのに お知らせが遅い</p> <p>一度わかった温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。</p> <p>湯わかしモードお知らせ時間をカスタマイズ機能で変更していませんか。</p>	26
ふきこぼれる	<p>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。</p>	25
炊飯モード	<p>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。</p> <p>炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。</p> <p>炊きあがった後、10～15分程度むらしてください。</p> <p>炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。</p> <p>炊飯モードに適したなべを使用してください。</p> <p>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。</p>	28 — 30 — 28 11・14
おかゆがふきこぼれる	<p>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にくくなります。</p>	—
グリル	<p>ガス栓（ねじガス栓）を開じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。</p> <p>グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。 庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	31 15 33 18 42 42・48

ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	<p>お湯がわからない、 お湯がわいているのに お知らせが遅い</p> <p>一度わかった温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。</p> <p>湯わかしモードお知らせ時間をカスタマイズ機能で変更していませんか。</p>	26
ふきこぼれる	<p>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。</p>	25
炊飯モード	<p>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。</p> <p>炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。</p> <p>炊きあがった後、10～15分程度むらしてください。</p> <p>炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。</p> <p>炊飯モードに適したなべを使用してください。</p> <p>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。</p>	28 — 30 — 28 11・14
おかゆがふきこぼれる	<p>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にくくなります。</p>	—
グリル	<p>ガス栓（ねじガス栓）を開じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。</p> <p>グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて点火できません。 庫内が冷めるまで5分程度待ってから使用してください。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	31 15 33 18 42 42・48

ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	<p>調理がうまくできない</p>	32
排気口やコンロ部から煙が出る	<p>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。</p> <p>魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。</p> <p>みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取つてから焼いてください。</p> <p>グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっている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。</p>	32
コンロ消火後に「ポン」という音がする	<p>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。</p> <p>グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。</p> <p>グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっているとすきまから煙が出ることがあります。</p>	31
点火後や消火後にキシミ音がする	<p>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。</p>	—
コンロ使用中に「シャー」という音がする	<p>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。</p>	—
グリル使用中に「ポップ」という音がする	<p>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。</p>	—
ブザーが鳴り続ける	<p>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、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。</p>	53

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火すると他のパートナーもバチバチする	他のパート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放してもバチバチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間バチバチが続きます。異常ではありません。	—
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	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。 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。	51 35
グリルまたはオーブンしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。 グリル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。	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、変化しない見える位置がありますが、異常ではありません。	—
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。	42・48
コンロまわりの部品・グリル皿・グリル焼網が傷んできた	コンロまわりの部品・グリル皿・グリル焼網は消耗部品ですので傷んできたら早めに交換してください。	51
電池ケースふたがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。両端のツメをはめてご使用ください。	42
ホールー製トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄なべ、ステンレスなべなどを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるもので、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

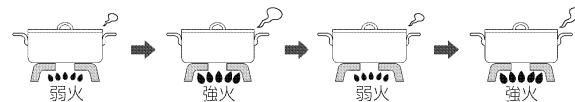
その他

よくあるご質問 (Q&A)

特に多いご質問をまとめました

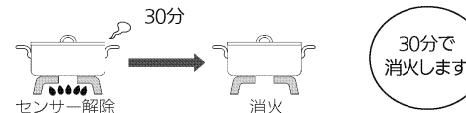
① 勝手に火が小さくなったり、火が消える

⇒ 温度センサーがはたらいて、自動で火力を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。ご心配はいりません。☞ 15・24ページ



② センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

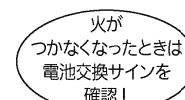
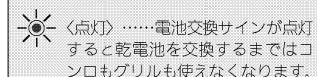
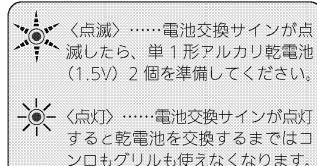
⇒ センサー解除してから、連続してコンロを使用できる時間は30分です
温度センサーがはたらいて、自動で火力調節し、30分を過ぎると、自動で火が消えます。☞ 23・24ページ



※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が消えますので、煮込み料理のときにはご注意ください。

③ 操作ボタンを押しても、点火しない 操作パネルの左側にある電池交換サインも点灯している

⇒ 乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 42ページ
乾電池交換の目安は約1年です。



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
ビー5回	02 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 小火パーナー チャオパーナー	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	15 43~45
	14 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 小火パーナー チャオパーナー			
	12 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 小火パーナー チャオパーナー	立消え安全装置の作動		
	11 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 小火パーナー チャオパーナー	点火時に着火しなかった 場合など		
ビー3回	12 ←→	-5	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	15・43
	11 ←→	-5	グリル	点火時に着火しなかった		
	02 ←→	-5	グリル	グリル過熱防止センサーの 作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・ 少ない食材など	15・45
	※電池交換サイン <点灯>	-	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗		
	00 ←→	-1 -2 -3	標準パーナー 小火パーナー チャオパーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動 コンロ消し忘れ消火機能作動 センサー解除終了	使用開始から約2時間または設定した時間がたち 自動で火が消えました。 約30分がたち自動で火が消えました。	15 23・24
	0	標準パーナー	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。		
ビー1回 (約2秒)	0	グリル	グリルタイマー終了	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。	21・22
	おかゆ ごはん 湯わかし ごせん <点滅>	標準パーナー	炊飯モード(ごはん・おかゆ) 終了	炊飯モードで炊きあ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。	29・30
	おかゆ ごはん 湯わかし ごせん <点滅>	標準パーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、約5分後に自動で火 が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	25・26
	71 72 70 31 ←→ 32 33 24 ←→ -3	-1 -2 -3 -5	標準パーナー 小火パーナー チャオパーナー グリル チャオパーナー	温度センサー・グリル過熱 防止センサー・電子部品の 故障 センサー解除連続押しエラー	部品が故障しています。	●ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販 売店、またはよりの大阪ガスにご連絡ください。

交換部品・別売部品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売部品

- 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。
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名 称	希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品コード		
ごとく	110-R624型・110-R625型 110-R626型・110-R627型 110-R628型・110-R629型 110-R630型・110-R631型 110-R632型・110-R633型 110-R634型・110-R635型 110-R636型・110-R637型 110-R674型・110-R675型 110-R676型・110-R677型 110-R678型・110-R679型 110-R680型・110-R681型 110-R682型・110-R683型 110-R684型・110-R685型 110-R686型・110-R687型	チャオ・標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R5220950
	110-R914型・110-R915型	小バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R5220951
	110-R624型・110-R625型 110-R626型・110-R627型 110-R628型・110-R629型 110-R630型・110-R631型 110-R632型・110-R633型 110-R634型・110-R635型 110-R636型・110-R637型 110-R674型・110-R675型 110-R676型・110-R677型 110-R678型・110-R679型 110-R680型・110-R681型 110-R682型・110-R683型 110-R684型・110-R685型 110-R686型・110-R687型	チャオ・標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R4160950
	110-R914型・110-R915型	小バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R6640951
	110-R624型・110-R625型 110-R626型・110-R627型 110-R628型・110-R629型 110-R630型・110-R631型 110-R632型・110-R633型 110-R634型・110-R635型 110-R636型・110-R637型 110-R674型・110-R675型 110-R676型・110-R677型 110-R678型・110-R679型 110-R680型・110-R681型 110-R682型・110-R683型 110-R684型・110-R685型 110-R686型・110-R687型	チャオバーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R6740955
	110-R914型・110-R915型	標準バーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R6740956
	110-R624型・110-R625型 110-R626型・110-R627型 110-R628型・110-R629型 110-R630型・110-R631型 110-R632型・110-R633型 110-R634型・110-R635型 110-R636型・110-R637型 110-R674型・110-R675型 110-R676型・110-R677型 110-R678型・110-R679型 110-R680型・110-R681型 110-R682型・110-R683型 110-R684型・110-R685型 110-R686型・110-R687型	小バーナー用	¥1,050	¥1,000	1110R6740957
	110-R914型・110-R915型	チャオバーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R9140955
	110-R914型・110-R915型	標準バーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R9140956
	110-R914型・110-R915型	小バーナー用	¥1,050	¥1,000	1110R9140957
グリル皿			¥2,100	¥2,000	1110R3500955
グリル焼網			¥2,310	¥2,200	1110R8100038
排気口カバー (1個)	110-R624型・110-R625型 110-R626型・110-R627型 110-R628型・110-R629型 110-R630型・110-R631型 110-R632型・110-R633型 110-R634型・110-R635型 110-R636型・110-R637型 110-R674型・110-R675型 110-R676型・110-R677型 110-R678型・110-R679型 110-R680型・110-R681型 110-R682型・110-R683型 110-R684型・110-R685型 110-R686型・110-R687型		¥735	¥700	1110R6240958
	110-R674型・110-R675型 110-R676型・110-R677型 110-R678型・110-R679型 110-R680型・110-R681型 110-R682型・110-R683型 110-R684型・110-R685型 110-R686型・110-R687型		¥735	¥700	1110R6740952
	110-R914型・110-R915型		¥735	¥700	1110R9140952
	右		¥315	¥300	1110R5200959
	左		¥315	¥300	1110R5200958
名 称	コード No.				
別売部品 炊飯専用なべ	3合炊き	111-R001			
	5合炊き	111-4010			

(2010年7月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。)
※単一形アルカリ乾電池はもよりの電気店などで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。☞ 42 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕様・寸法図

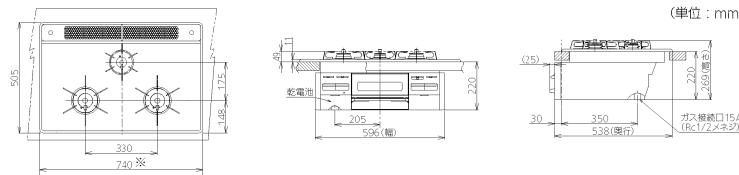
仕 様

品 名	ピルトインコンロ	
型 番	110-R624型・110-R625型・110-R626型・110-R674型・110-R675型・110-R676型 110-R627型・110-R628型・110-R629型・110-R677型・110-R678型・110-R679型 110-R630型・110-R631型・110-R632型・110-R633型・110-R634型・110-R635型・110-R636型・110-R637型	110-R674型・110-R675型・110-R676型 110-R677型・110-R678型・110-R679型 110-R680型・110-R681型・110-R682型 110-R683型・110-R684型・110-R685型 110-R686型・110-R687型・110-R914型 110-R915型
型 式 の 呼 び	RS71W8KR ¹ (型式名: RS71W8KR)	RS31W8KR ¹ (型式名: RS31W8KR)
質 量 (本 体)	22.5kg (付属品含む)	19.5kg (付属品含む)
外 形 尺 度	(トッププレート幅 740mm)	(トッププレート幅 590mm)
ガス 接 続	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 538mm	
電 源	15 A (1 / 2 B) 鋼管または金属可とう管	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池X 2個)
安 全 機 能	●立消え安全装置（全バーナー） ●コンロ消し忘れ消火機能（全コンロバーナー） ●グリル消し忘れ消火機能	●天ぶら油過熱防止機能（全コンロバーナー） ●グリル過熱防止センサー
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	単1形アルカリ乾電池（2個）、取扱説明書（保証書付）、工事説明書、クックブック	

ガスグ ループ (ガス種)	1 時 間 当 た り の ガス 消 費 量				
	個 別 ガス 消 費 量	全 点 火 時 ガス 消費量			
チャオバーナー	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.81kW	9.20kW
標準バーナー	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.94kW	9.90kW
小バーナー	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.04kW	9.90kW

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

寸法図



●図はトッププレートが75cmタイプです。60cmタイプの場合、※は590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）」[P43～48](#)の項目を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップにご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名……ビルトインコンロ
2. 型番……電池ケースふたに表示してあります。
3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

●ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。

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

この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

●保証期間中は……

保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。

保証書を紛失されると、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。

●保証期間経過後の故障修理について

お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

修理によって機能が維持できる場合は、お客様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。