

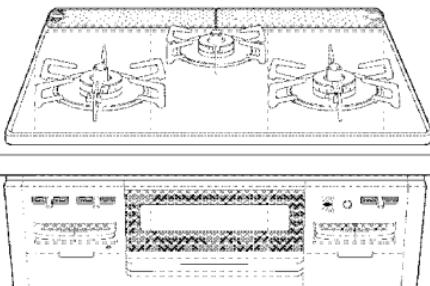
99大阪ガス 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用くビルトインコンロ>

型 番	型式の呼び
110-R916 型	RB31W8AD-L
110-R917 型	RB31W8AD-R
110-R570 型	RB31W8AD-L
110-R571 型	RB31W8AD-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
をされると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に工事説明書があります。
機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、
取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、
またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

Si° 全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

なるほど 安心 Si センサークロ

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。



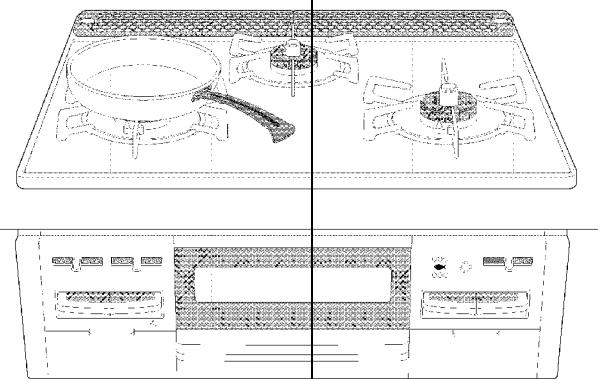
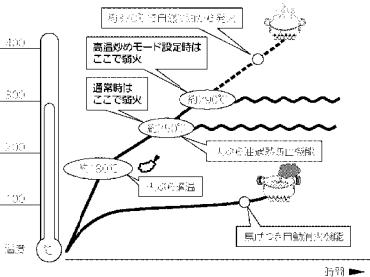
- 煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

● 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°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**
(高温炒めモードなら安心・安全機能がはたらき弱火になる温度を
通常時の 250°C から 290°C までアップすることができます。)



- たくさんの天ぷらもサックリきれいに
焼きヨーヨーやハンバーグも焦げつかずにこんがり
メニューに応じて (160・180・200°C) 弱火・強火で
設定した温度をキープ
(170・190・210°C の設定もできます。)

◇ 温度センサーのはたらき



*図は 110-R916 型です。

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、
火が消えたりする

⇒ Si センサークロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認!

2 高温炒めモードに設定したのに、

勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする

⇒ 高温炒めモード設定中も安心・安全
機能ははたらきます。

3 火がつかない

⇒ もしかして乾電池?
乾電池が消耗すると点火しません。

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?

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
安心・安全機能	15
各種設定の変更	16

毎日の使いかた

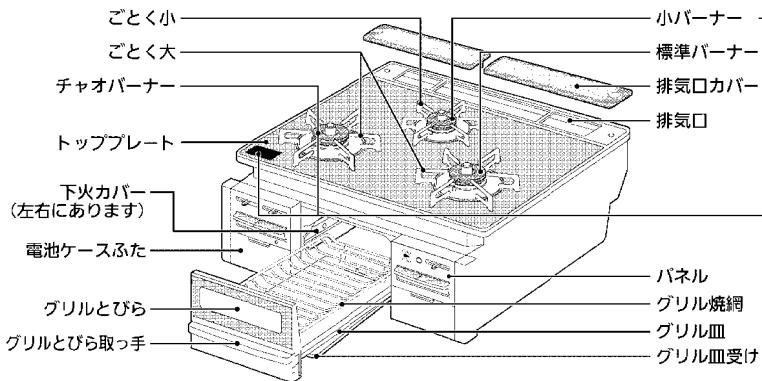
基本の操作	17
揚げものをする	19
コンロタイマーを使う	21
炒めもの・いりものをする	23
お湯をわかす	25
ごはん・おかゆを炊く	27
グリルの取り扱いと準備	31
手動で調理 (マニュアルモード)	33
自動で調理 (オートメニュー モード)	35

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	39
部品の取り付けと取りはずし	41
お手入れのしかた (コンロ)	43
お手入れのしかた (グリル)	45
乾電池を交換する	46
よくあるご質問 (Q&A)	47
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	53
交換部品・別売品のご紹介	55
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	56
アフターサービス/廃棄時のお願い	57
保証書	
裏表紙	

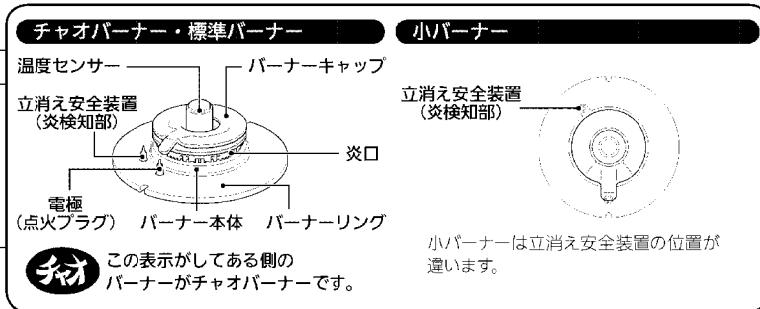
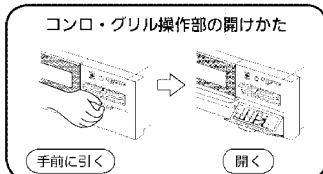
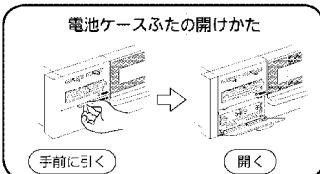
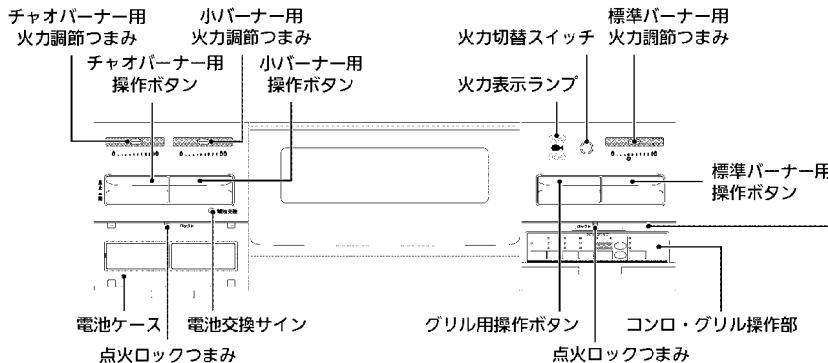
各部のなまえ

●図は110-R916型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



正面

コンロ・グリル操作部および電池ケースふたを開けたところ

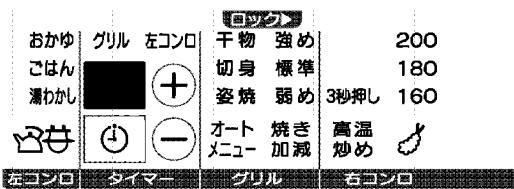


コンロ・グリル操作部

●チャオバーナーが左側の機器の場合

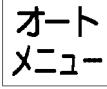


●チャオバーナーが右側の機器の場合



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	高温炒めモード			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
グリルを使うとき ☞ 35ページ	オートメニュー モード			切身 干物を 焼くときにも

安全上のご注意 (必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人の危害、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

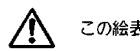
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



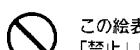
注意

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



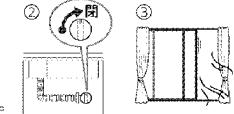
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

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

■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。



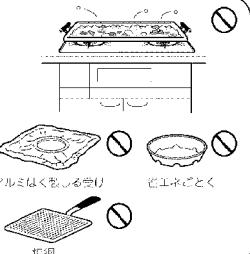
安全上のご注意(使用編)



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

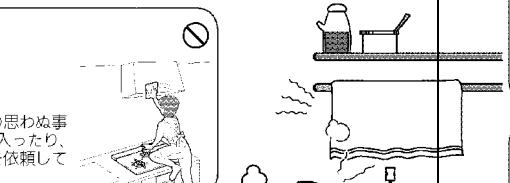
- コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



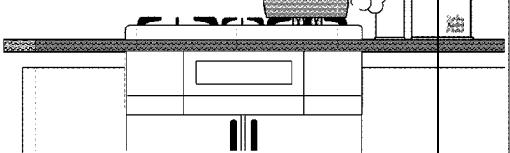
トッププレート(ガラス製)には

- 衝撃を加えない
- 上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの恐れが原因になります。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。

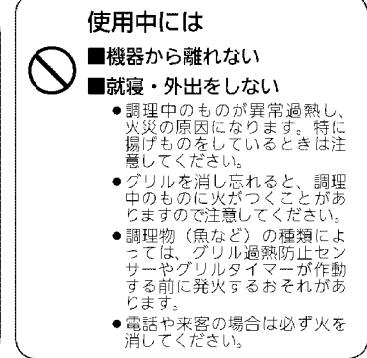


- 排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない
- 排気口のまわりにはものを置かない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



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



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、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皿、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まこまない
魚などが燃えたり、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。
- グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する
- グリル皿や下火カバーなどにたまたま脂、グリル焼網についた皮や食材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。



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。
➡ 47~54頁を確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

安全上のご注意（使用編）

(つづき)

△注意

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

使用中、使用直後は



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。

グリルの使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していないくと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力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

ガラスが割れだけがのおそれがあります。



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをする
と、火災や機器焼損の原因になります。



■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

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



■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

そでやエプロンなど衣服に着火したり、
熱によるやけどのおそれがあります。
なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるの
で注意してください。



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

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る

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。

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。

■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■機器に風を当てない

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

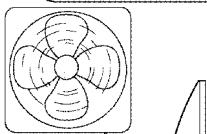


■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



■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



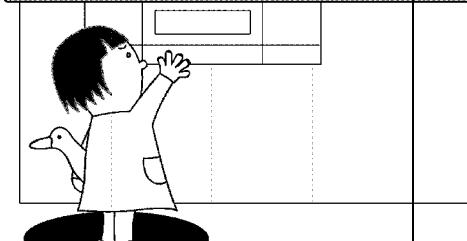
■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

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。

■操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。

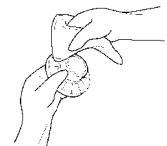
■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは

水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



安全上のご注意（使用編）

(つづき)

△注意

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

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。
- 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ぽ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。

■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。
- グリル皿にたまたま高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願ひ

- 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。

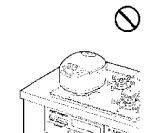
突沸現象について

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たと、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

突沸現象の予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。



安全上のご注意 (設置編)



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。



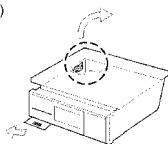
■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 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、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面に張ってあります。供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。
- 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。機器のガス種（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 (12 A・13 Aの場合)

型番	
メーカー名	
12A・13A	

○○○年月-○○○○



(例) 銘板 (12 A・13 Aの場合)



■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、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改裝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。

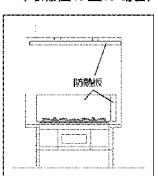
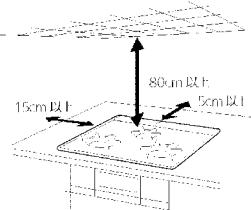
4015-0100-0205 型……側壁用

4015-0100-0206 型……後壁用

RB-60T 型……天井用

RB-15T 型……天井用補助

- 詳しくは工事説明書をご覧ください。



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。



- 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。
 - 中蓋などへ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、[28ページ](#)をご覧ください。

なべの種類	●湯げものの 油の量200ml以上	●炒めもの	その他の調理	●湯げものモード 油の量 (500ml～1ℓ)	●湯わきしモード 水の量 (500ml～2ℓ)
なべ フライパン	○	○	○	○	○
	○	○	○	○	○
中華なべ	×	○	×	○	○
	○	○	○	—	—
無水なべ 多層なべ	○	○	×	○	○
	○	○	○	—	—
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ	×	○	○	○	×
	○	○	○	—	—
やかん	—	○	—	—	○

※厚手：2.5mm 以上

薄手：2.5mm 未満

○

：適しています

×

：適していません (温度を正しく検知できません)

お願い

中華なべを使うときは

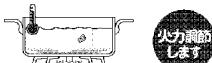
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によっては、なべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

安心・安全機能

天ぷら油過熱防止機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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



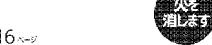
チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

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。



チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 16ページ



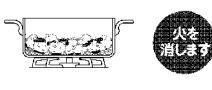
チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

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。☞ 33ページ



チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

煮ものの調理などでは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。



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不注意からの点火を防ぎます。☞ 18ページ

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。☞ 17ページ



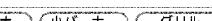
チャオバーナー

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
高くなった場合に自動で火を消します。



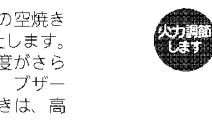
チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安心・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、1分ごとにブザーが「ピピッ」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。



チャオバーナー 標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、なべの空焼き
をしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさら
に上昇した場合は自動で火が消えます。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、高
温炒めモード（チャオバーナー）をお使いください。☞ 23ページ

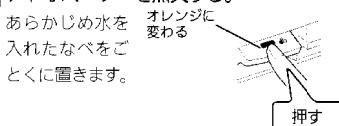


チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

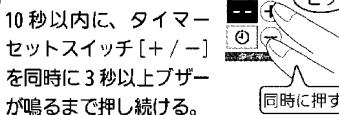
コンロ消し忘れ消火機能時間の設定

- 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。



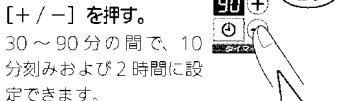
2 チャオバーナーを点火後



10秒以内に、タイマーセットスイッチ [+/-] 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 タイマーセットスイッチ



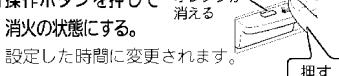
[+/-] を押す。

30~90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。

• [+] スイッチ押し：最長2時間「--」

• [-] スイッチ押し：最短30分「30」

4 操作ボタンを押して



オレンジが消える
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

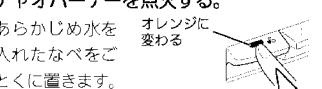
- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとに設定できません。

標準バーナー

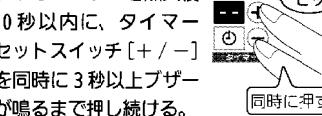
湯わかしモードお知らせ時間の設定

- やかんやなべの形状・材質や水の量などにより、お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合は、1~5の5段階にお知らせ時間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。

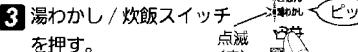


2 チャオバーナーを点火後

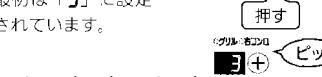


10秒以内に、タイマーセットスイッチ [+/-] を同時に3秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。

最初は2時間「--」に設定されています。



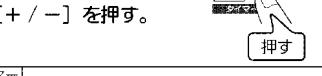
3 湯わかし/炊飯スイッチ



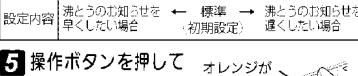
点滅(赤)を押す。

最初は「3」に設定されています。

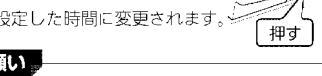
4 タイマーセットスイッチ



[+/-] を押す。



5 操作ボタンを押して



オレンジが消える
消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。

お願い

- 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。

各種設定の変更

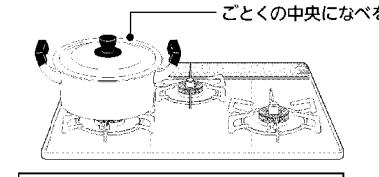
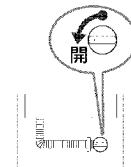


基本の操作 (コンロの使いかた)

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、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に梱包部材が入っていないか確認してください。

ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

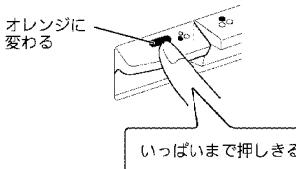


※図は110-R916型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

① 点火する



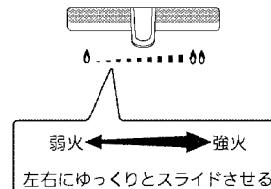
- 操作ボタンで点火する。



② 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。(中火点火機能) [☞ 15ページ](#)

お知らせ

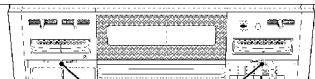
- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

ワンポイント

不用意な点火を防ぐ(点火ロック)

幼いお子さま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コンロ・グリル操作部を開け、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。 [☞ 15ページ](#)

操作方法



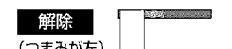
左コンロ・後コンロ用

グリル・右コンロ用

点火ロック位置



解除 → ロック

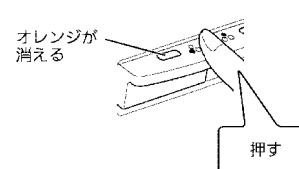


解除 ← ロック

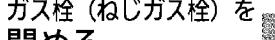
③ 火を消す



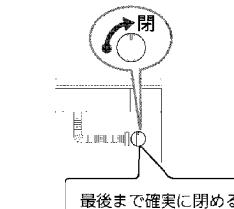
- 操作ボタンで火を消す。



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

高温炒めモードに設定して調理してください。[☞ 23ページ](#)

安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長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。[☞ 19ページ](#)
※揚げ物のモードを使わない場合、調理中に自動で火が消えることがあります。

お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

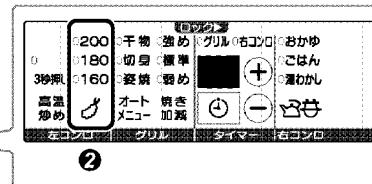
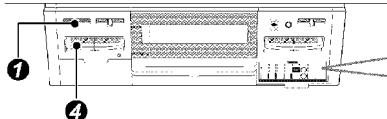
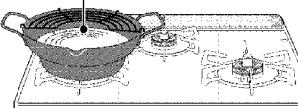


揚げものをする (揚げものモード)

- 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

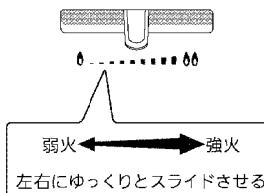
ごとくの中央になべを置く



※図は110-R916型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

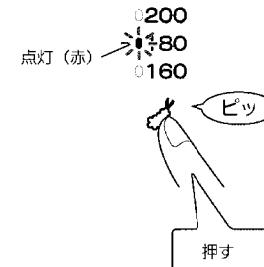
1 点火後、火力調節する

- なべの大きさに応じた火力にする。

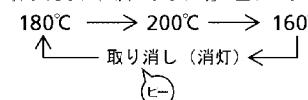


2 温度設定する

- 最初は180°Cに設定されます。



- 押すたびに、次のように切り替わります。



お願い

- 揚げものモードの場合、適した油の量は500ml～1lです。
- 揚げものモードを使わない場合は、必ず200ml以上の調理油で行ってください。

ワンポイント

- 設定温度は調理中でも変更できます。

【チャオバーナー】

ワンポイント

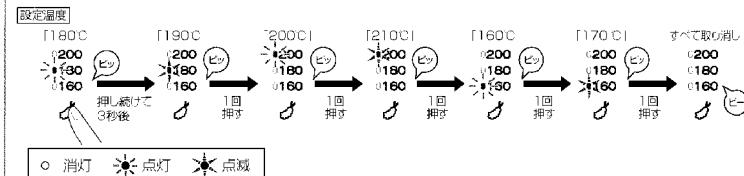
- 揚げもの以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

設定温度の目安

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

- 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。

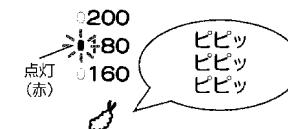
- 揚げもののスイッチを押し、「180°C」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10°C刻みの設定ができます。



3 調理する

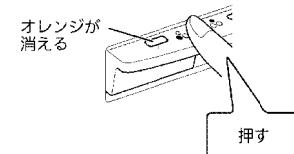
- 設定温度になると、ブザーでお知らせします。

調理をはじめてください。



4 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



お知らせ

- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



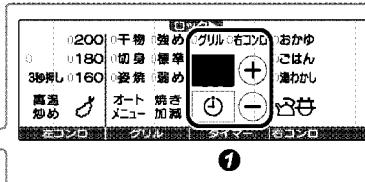
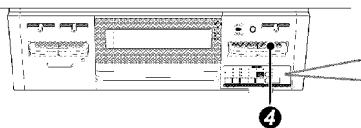
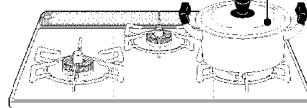
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。



コンロタイマーを使う

- 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。

ごとくの中央になべを置く

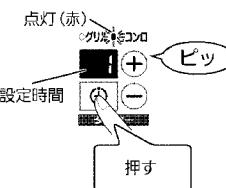


※図は110-R916型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1 点火後、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。



- タイマーセットスイッチ [+ / -] を押す。

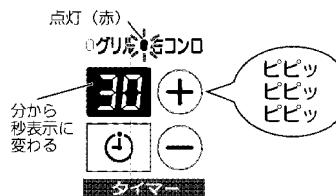


- 1~90分(1分刻み)で設定できます。
- 押し続けると5分刻みで設定できます。

ワンポイント

- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、コンロタイマースイッチを押す。

2 設定時間終了 30秒前にお知らせ

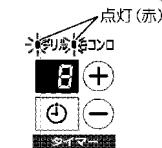


(コンロタイマーモード) 【標準バーナー】

ワンポイント

◇コンロタイマーとグリルタイマーを同時に使った場合

- ①タイマー表示部にはグリルタイマー表示が優先されます。コンロタイマーランプ、グリルタイマーランプはともに点灯します。



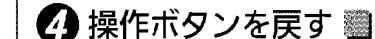
- ②コンロタイマースイッチを押すとコンロタイマー表示に切り替わり、コンロタイマーの設定時間を確認、変更、取消ができます。コンロタイマー表示中はコンロタイマーランプは点滅します。グリルタイマーランプは点灯のままです。



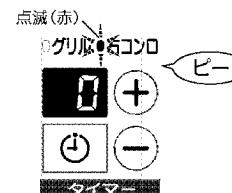
- ③コンロのタイマー操作終了後、コンロタイマー表示は約10秒後にグリルタイマー表示に自動で切り替わります。コンロタイマーランプは点灯に戻ります。

- ④グリルが先に消火した場合は、約10秒後にコンロタイマー表示に自動で切り替わります。

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。



- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



お知らせ

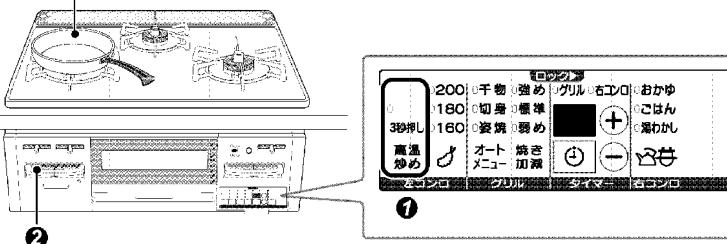
- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、タイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。



炒めもの・いりものをする

- 高温炒めモードを使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除します。

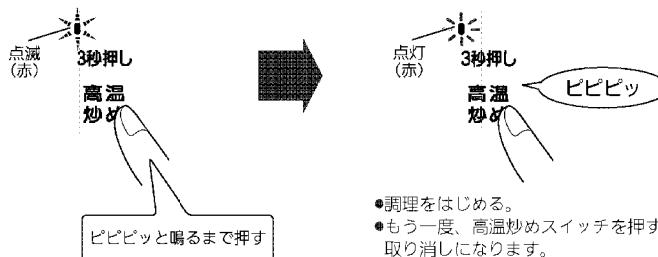
ごとくの中央にフライパンを置く



※図は110-R916型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

① 点火後、高温炒めスイッチを押す

- ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押し続ける。



- 調理をはじめる。
- もう一度、高温炒め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、高温炒めモードは取り消されます。

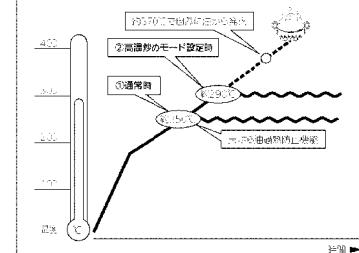
(高温炒めモード) 【チャオバーナー】

こんなとき高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合



△ 温度センサーのはたらき



① 通常時

火力調節

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

消火

以下の場合は自動で火を消します。
・火力調節している状態が30分間続いた場合
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

② 高温炒めモード設定時

火力調節

なべ底の温度が約290°Cに達すると自動で火力調節します。

消火

高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。
・高温炒めモードに設定してから約30分経過した場合
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

△ 警告



- 高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



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

△ 注意



- あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、なべ底の温度を正しく検知できずにつ発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

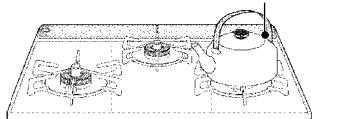




お湯をわかす (湯わかしモード)

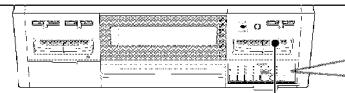
●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとくの中央になべまたはやかんを置く

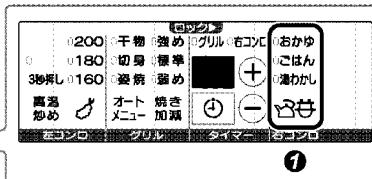


水の量 : 500ml ~ 2l

※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。



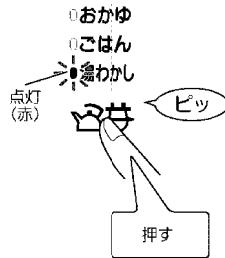
③



①

※図は110-R916型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1 点火後、
湯わかし / 炊飯スイッチを押す



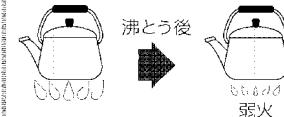
●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし → ごはん → おかゆ
↑ 取り消し（消灯） ←

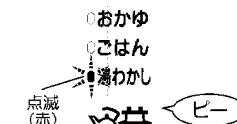
2 沸とうして5分後に、

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。

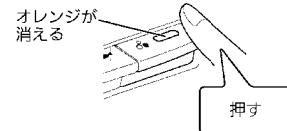


●5分後、ブザーでお知らせし、自動で火が消えます。



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

- 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
 - ・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。☞ 16ページ

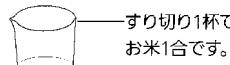


ごはん・おかゆを炊く(炊飯モード)

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。



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にです。

●「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		
		おかゆ		ごはん
容量	合数(重量)	全がゆ	七分がゆ	ごはん
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。

【標準バナー】

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	60分以上	90分以上
雑穀米		
古米		
麦ごはん		
おかゆ	0~30分	

ランボポイント

- 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。
- 先洗してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、碎けやすくなります。碎け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ。にごったまま炊飯するとでんぶん質が沈殿し、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とばしてください。
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。 [図] 55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	×	※	おかゆ以外は炊りません。
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)

※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をお使いください。 [図] 55ページ

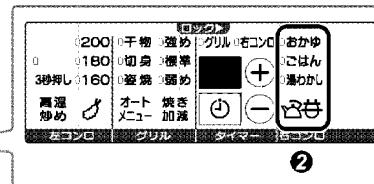
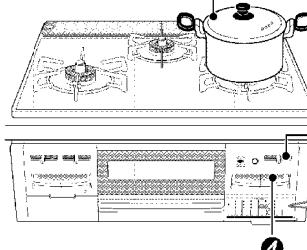


ごはん・おかゆを炊く(炊飯モード)

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

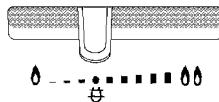
なべにふたをしてごとくの中央に置く

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。



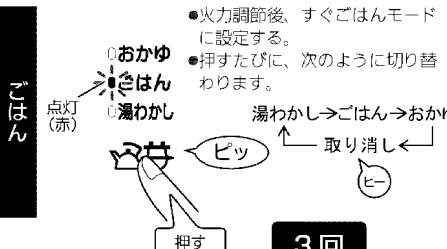
※図は110-R916型です。左コンロがチャオバーナーの機器で
説明しています。

**1 点火後すぐに、
火力調節する**



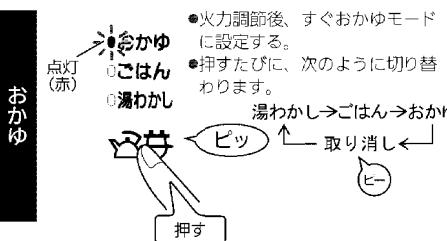
火力調節つまみを おはん 位置に
合わせる

2 湯わかし / 炊飯スイッチを押す



3回

2 湯わかし / 炊飯スイッチを押す



ワンポイント

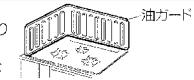
- おはん位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力がおはん位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

(つづき)

【標準バーナー】

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。
- 取り消すときは、一度火を消してください。
- あたため直しはできません。(焦げつくことがあります)



油ガード

炊きこみごはんを炊くとき

- 調味料は具を炊く直前に米の上にのせるように入れ、炊きあがり後に混せてください。
沈殿するとうまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき

- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊きあがりで、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。
- 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。

ワンポイント

炊飯時間の目安

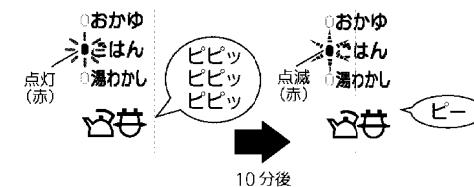
ごはん	28~37分 (むらし10分を含む)
おかゆ	35~50分

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**

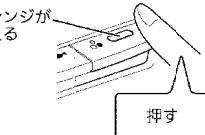
●炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタートします。



10分後

**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。



お知らせ

- ごはんを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。

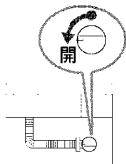


グリルの取り扱いと準備

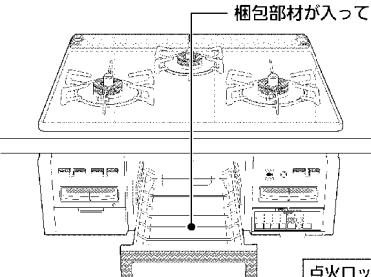
準備

●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

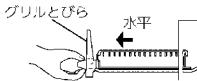


点火ロックが解除されているか確認してください。
☞ 18 ページ

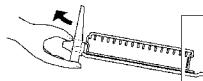
グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり引き出す。

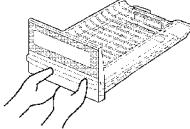
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



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。



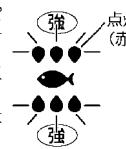
お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、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・45 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。☞ 41 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☞ 33 ページをご覧ください。

●使用後はガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。



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。☞ 55 ページ

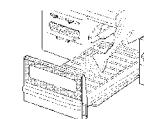
魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。

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

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



3 約1~2分間、空焼き(予熱)をする。

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

お願い

- オートメニュー mode で調理する場合は、予熱はしないでください。

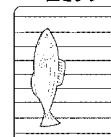
4 魚(食材)を置く。

丸身の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。
印のところに手前で焼けます。

1匹の場合

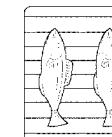
中央をさて、左右どちらかに置きます



手前側

2匹の場合

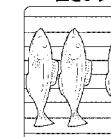
左右均等に置きます



手前側

3匹以上の場合

中央をさて、すき間をあけて置きます



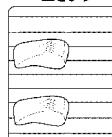
手前側

切身の置きかた

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくさよに置くと焦げは少くになります。

1~2切の場合

中央をさて、左右どちらかに置きます



手前側

4切の場合

中央をさて、左右どちらかに置きます



手前側

お知らせ

- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がく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が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、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。☞ 55 ページ

ワンポイント

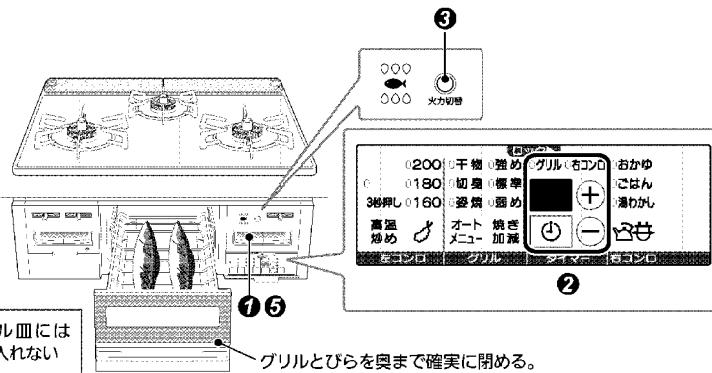
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩をして時間ををおき、身をします。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げたが少なくなります。
- 包丁目(飾り包丁)を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。





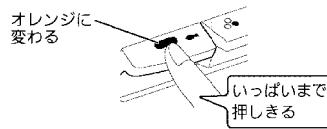
手動で調理 (マニュアルモード)

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

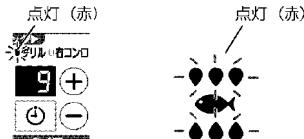


1 点火する

●操作ボタンで点火する。



●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



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

2 時間設定する

●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。

お願ひ

- 調理物の種類によっては、グリルタイマーがグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

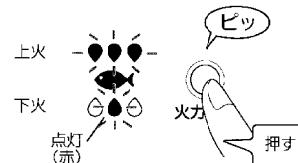
ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

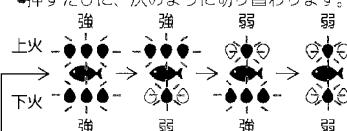


3 火力調節する

●火力は4段階あり、火力切替スイッチで上火・下火それぞれの段階に調節できます。

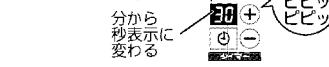


●押すたびに、次のように切り替わります。



4 設定時間がくると、自動で火が消える

●30秒前にブザーで点灯(赤)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。

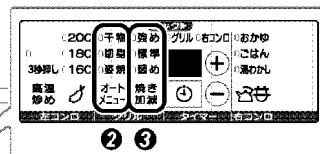
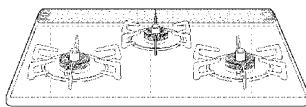
お知らせ

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



自動で調理 (オートメニュー モード)

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。



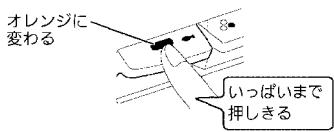
①⑤

グリル皿には水を入れない
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

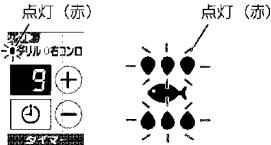
1 点火する



●操作ボタンで点火する。

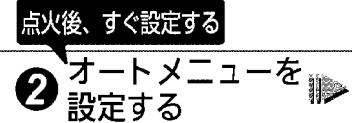


●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

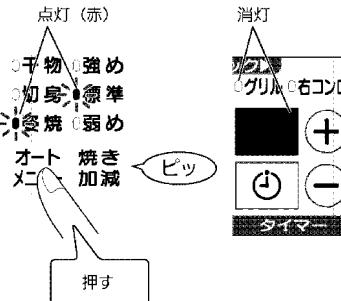


●最初は「9」(9分)が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

2 オートメニューを設定する



●姿焼・切身・干物から選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。
姿焼 → 切身 → 干物
↑
取り消し (消灯)
(焼き加減ランプ消灯、グリルタイマー ランプ・「9」点灯)

お願い

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

お願ひ

●次の魚にはオートメニュー モードを使用しないでください。

- ・みりん干し
- ・めざし
- ・うるめいわしの丸干し
- ・市販のみりんづけ

- ・身欠きにしん
- ・厚みのある魚（特に骨つき）

焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

●点火後にオートメニュー スイッチを押す場合は、約30秒以内にスイッチを押してください。
(焼き加減は点火後、90秒まで変更可能です。)

●焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

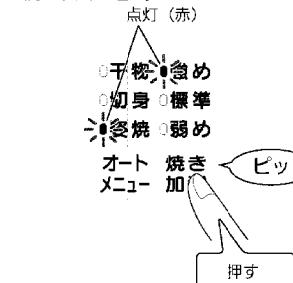
●魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。
(オートメニュー モードでは魚が焼けすぎてしまいます。)

●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 焼き加減を設定する

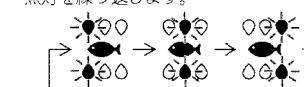


●焼き加減を選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。
標準 → 強め → 弱め
↑

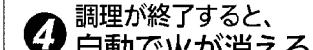
●オートメニュー モード使用中は下図の様に点灯を繰り返します。



お知らせ

●オートメニュー モード使用中は火力調節はできません。

4 調理が終了すると、自動で火が消える



●30秒前にブザーでお知らせします。
●オートメニュー ランプ、焼き加減ランプは消灯し、タイマー表示、火は二火「強・下火」強に切り替わります。



●さらにも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 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、
タイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。



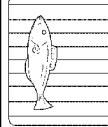
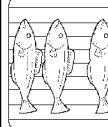
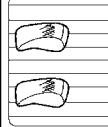
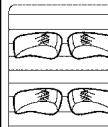
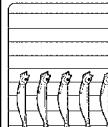
自動で調理 (オートメニュー mode)

(つづき)

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。

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

※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 オート メニュー	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置きかた
姿 焼	<p>[小さめの生魚] さくす 1~6匹 小あじ (50g以下)</p> <p>[塩漬けの魚] 塩さんま 1~4匹 (130~200g)</p>	<p>[中程度の生魚] あじ 1~3匹 いさき 1~4匹 さんま いわし あゆ にじます</p> <p>(100~200g)</p> <p>たい (少) 1匹 (300g以下) さくす 1~4匹 (50g以上)</p>	<p>[大きめの生魚] あじ 3~4匹 いさき (200g以上)</p> <p>たい (少) 1匹 (約300~400g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 厚みのある魚 (姿焼4cmを超えるもの) は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 魚の身に浅く包丁目 (飾り包丁) を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 <p>小さめの生魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」、「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> 50g以下の小さな魚 塩漬けされたさんま 	 <p>1匹の場合 左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。</p>  <p>3匹の場合 中央をさけてすきまを開けて置いた方が上手に焼けます。</p>
切 身	<p>[照り焼き] ぶり さわら</p> <p>[みぞ漬け] さわら</p>	<p>[生魚] 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい</p> <p>[塩漬け] 甘塩ざけ 塩さば</p>	<p>[光沢のある魚] たちうお さわら</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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、みぞ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。(「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。) 厚みのある魚 (切身2.5cmを超える特に骨つきのもの) は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 厚みのある魚の照り焼きやみぞ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニュー mode ではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、二火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 みぞ漬けはみぞを洗い、キッチンペーパーなどで氷水をとってから焼いてください。 照り焼き、みぞ漬けのものは次の場合はとくに焦げやすくなります。 <ul style="list-style-type: none"> 漬けている時間が長い 魚の脂のりが良い 照り焼きたれのみうん配合が多い <p>*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</p>	 <p>2切の場合 身の薄い部分を外側に向かって、左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。</p>  <p>4切の場合 手前側</p>
干 物	<p>[小さな半生の干物] さんまのひらき 1~2枚 (110g以下)</p> <p>ししゃも 4~10匹 (25g以下)</p>	<p>[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 1~2枚 干しかれい</p> <p>[大きな半生の干物] さんまのひらき 1~2枚 (110g以上)</p> <p>ししゃも 4~10匹 (25g以上)</p>	<p>[大きなひらき] ほっつのひらき 1~2枚</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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。(乾燥しているものはほど焼けやすい。) 	 <p>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。</p>

お願い

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

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。
- 煮こぼれや誤ってなべをひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や機器寿命が短くなるおそれがあるので点検（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た状態でお使いください。
☞ 41・42 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（炎感知部）が煮こぼれなどでつまたり、汚れたりしていませんか。
☞ 44 ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グレル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。
☞ 45 ページ

お手入れの道具と洗剤について

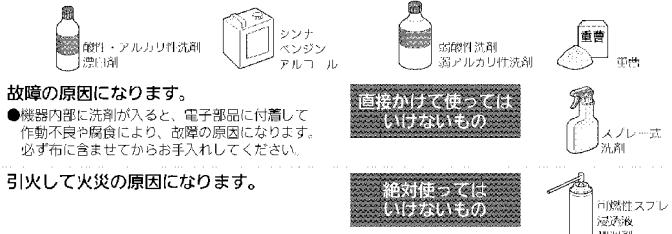
使ってよい



傷の原因となります。



使ってはいけない



お願ひ

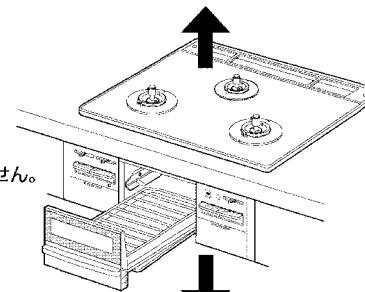
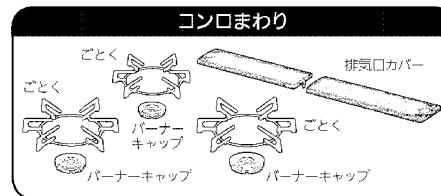
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤か確認してください。

お手入れの手順

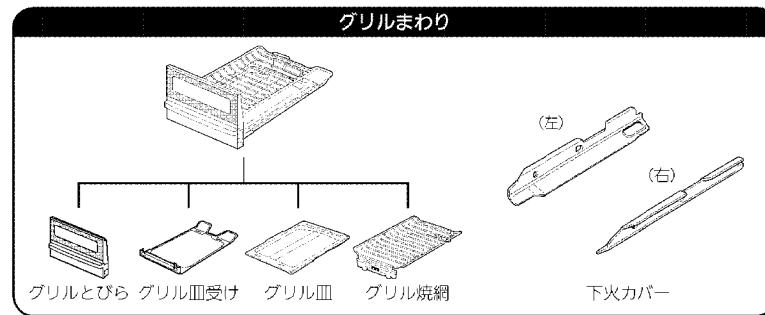
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 18 ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

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。



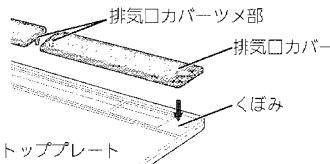
※その他の部分は
取りはずしきできません。



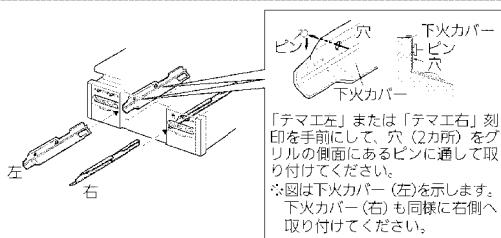
部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

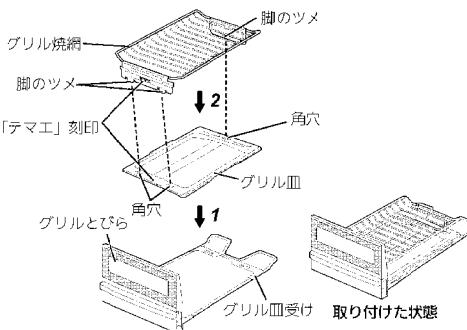
2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



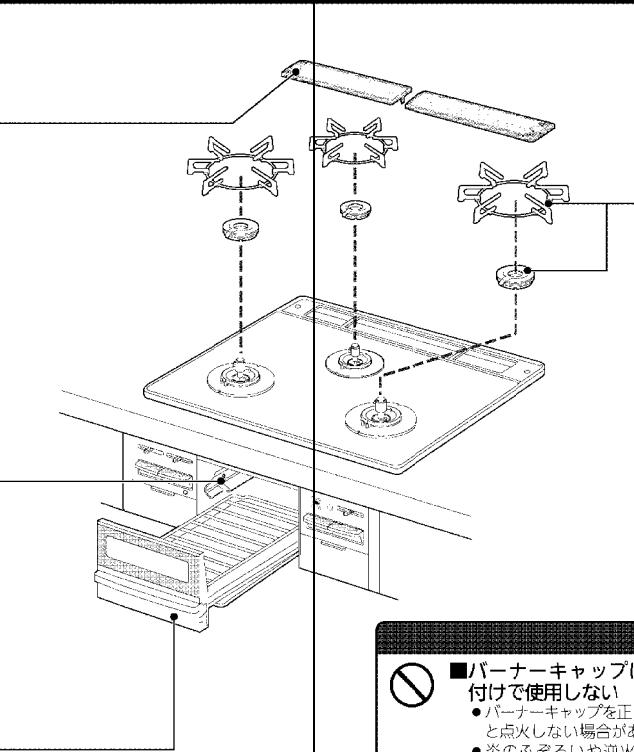
下火カバー



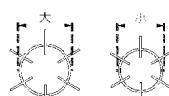
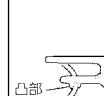
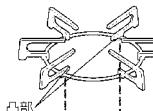
グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け



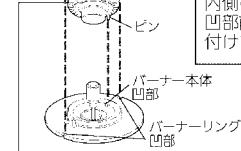
1. グリル皿の「テマ工」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかりと入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の「テマ工」刻印を手前にして、脚のツメをグリル皿の角穴に取り付けてください。



ごとく・バーナーキャップ



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



「H」の刻印が表示してあります

凸部



凸部

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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

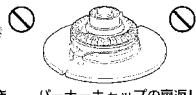
△ 注意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼負する原因になります。



バーナーキャップの浮き

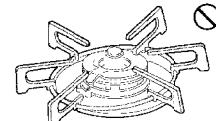


バーナーキャップの裏返し



■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスへお問い合わせください。☞ 55 ページ

お手入れのしかた (コンロ) お手入れ

は、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

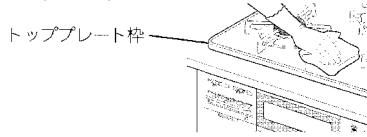
- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

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。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(ガラス)

- 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、汚れた部分を温らせておく。
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

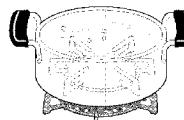
1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
 2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。
- ※クレンザーの場合は表面に傷がつく可能性があります。
- ※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷がつたり、変色・変色・変色・はがれなどの原因になります。

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されています。もし、はがれたり、読みなくなったら、お買い上げの販売店、またはもよりの大日本ガスに連絡してラベルを再購入し、強替えてください。

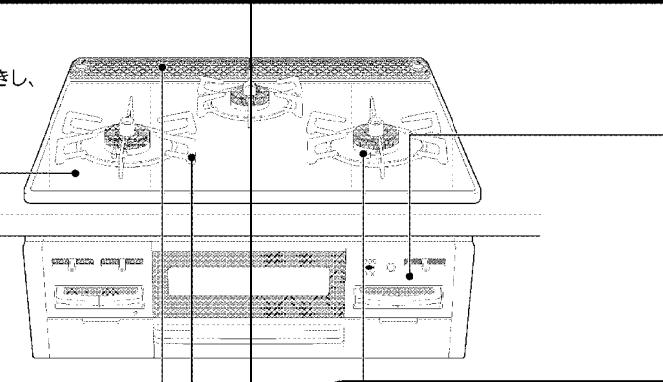
ごとく・排気口カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きました後、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. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



※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。☞ 41・42ページ

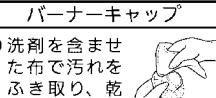
機器表面・操作部

- 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。

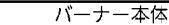
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。



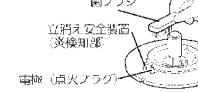
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※バーナーキャップは分解できません。
- ※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けください。
- ※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。



- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。

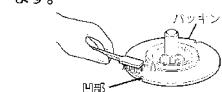


- 歯ブラシなどでお手入れします。



- 立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。



- 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。

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

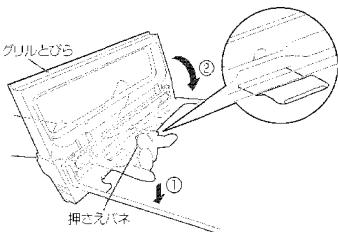
- 壁いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。
塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

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、洗剤で丸洗いでください。

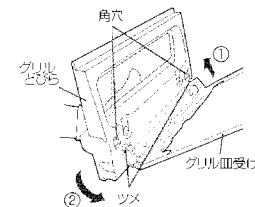
取りはずしかた

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。

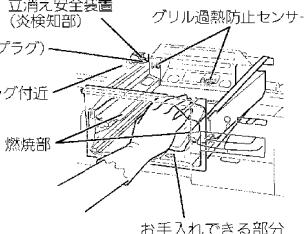


グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いでください。
- 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。電極
ふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。電極
右図指示位置）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（炎檢
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てあります
ので触らないでください。正しくはたらかなく
なるおそれがあります。



乾電池を交換する

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

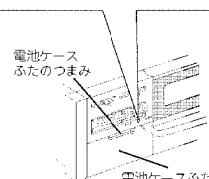
〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら乾電池を準備してください。

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

1 機器が冷めていることを確認する。

2 電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。

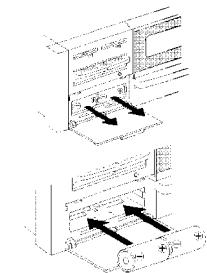
あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。☞ P51 ページ



3 古い乾電池をはずす。

4 新しい乾電池を入れる。

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



5 電池ケースふたをもとに戻す。

△ 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年内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合は交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯している場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池は、工場出荷時期による寿命が短くなっている場合があります。
- 単2・単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは電池ケースの端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問 (Q&A)

ご質問

点火しない

コンロ

調理中に火力が
変わったり
火が消えたりする

高温炒めモードに
設定しても
火力が変わったり
火が消えたりする

炎の状態(燃えかた、
色)がおかしい

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。

44

電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎接知部)、バーナーキャップが壊れたり、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。

44

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。

42

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

—

点火ロックされていると点火できません。
点火ロックを解除してください。

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。

46

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(1.5V)2個と交換してください。

46

なべやフライパンの温度が約250℃になると、安心・安全機能がはたらき自動で火力調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。
高温炒め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)

23・24

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。
再度火してください。
また、高温炒めスイッチを押してご使用ください。(チャオバーナー)

14・15

グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く閉開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を止めます。

15

コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。

15

高温炒めモード設定中でも約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。

24

換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。
使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。

10

ご質問

炎の状態(燃えかた、
色)がおかしい

コンロ

なべ底がひどく焦げ
ついて火が消えた

揚げ
もの
モード

焼網が使えない

湯が
モード

揚げものがうまく
できない

お湯が
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。

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。

15

温度センサーやなべ底が汚れていたり、湿度センサーがなべ底から離れていませんか?
このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

14

なべ底にこんぶや竹皮などをしくと焦げつきがひどくなる場合があります。
ときどきかき混ぜたり火加減を調節しながら調理してください。

15

焼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なすやパプリカなどは、フォークや金属に刺し高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぐり調理してください。(チャオバーナー)

—

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・19
20

温度センサーやなべ底が汚れていたり、湿度センサーがなべ底から離れていませんか?
このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

14

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

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

湯わかしモード

炊飯モード

グリル

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

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

温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか? このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかない場合があります。 一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	26
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?	16

ふきこぼれる

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。	25
---	----

ごはん、おかゆが
うまく炊けない

風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっているとうまく炊けません。 炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	10
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。	28
炊きごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
ごはんがかったり、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。	28
温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか? このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14

おかゆがふきこぼれる

なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しづらすとふきこぼしにくくなります。	30
--	----

途中で誤って、
消火してしまった

もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、なべ底のお米が焦げる場合があります。 (おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。)	29・30
---	-------

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。	31
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。	15
長時間使用していない場合、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。	—

ご質問

こうしてください

参照ページ

点火しない

点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	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。	46

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。	32
みそ漬けやかず漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かず」は取つ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

グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	—
---	---

排気口やコンロ部
から煙が出る

初めてグリルを使うとき、非気口やコンロ部から運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。	31
グリル皿やグリル網、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。	—
グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないと煙やにおいが出ることがあります。	—

オートメニュー
スイッチを受け付けない

グリル庫内が高温になっているとオートメニューは受け付けません。 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。	35
---	----

コンロ消火後に「ポン」という音がする

ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
----------------------------------	---

点火後や消火後に
キシミ音がする

加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
--------------------------------------	---

コンロ 使用中に
「シャー」という音
がする

ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
----------------------------------	---

よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

音

その他

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

グリル使用中に「ポップ」という音がする

▶ グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。

—

ブザーが鳴り続ける

▶ 部品が故障しています。
ガス栓(ねじガス栓)を閉め、お買い上げの販売店、またはよりの大阪ガスにご連絡ください。

57

点火すると他のバーナーもバチバチする

▶ 他のバーナーも同時にバチバチする構造です。
異常ではありません。

—

操作ボタンから手を離してもバチバチしている

▶ 操作ボタンから手を離しても最長で10秒間バチバチが続きます。
異常ではありません。

—

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。
ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。

55

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。

39

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。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。
グリルまたはオーブ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。

9

火力が変わらない

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

—

電池交換サインが点滅する

▶ 乾電池の交換時期が近づいています。
点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を準備してください。

46・52

部品が傷んできた

▶ お客様まで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。

55

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。電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。
(詳しくは工事説明書をご覧ください。)

—

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。

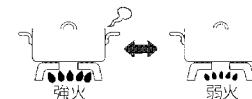
—

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。☞ 24・47ページ

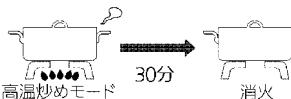


安心・安全機能がはたらいて、
コンロが自動で
火力調節しています

② 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 高温炒めモード設定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。

高温炒めモードに設定して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。☞ 24・47ページ



※高温になり過ぎたときも
火を消します

※高温炒めモードに設定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。

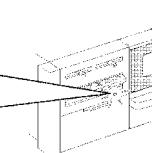
③ 操作ボタンを押しても点火しない

※電池ケースふたの上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。☞ 46ページ
乾電池交換の目安は約1年です。

〈点滅〉……電池交換サインが点滅したら、単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を準備してください。

〈点灯〉……電池交換サインが点灯すると乾電池を交換するまではコンロもグリルも使えなくなります。



電池交換サインを確認!

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

交換部品・別売品のご紹介

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		現金標準価格	本体価格	部品コード・型番
ごとく	110-R916・R917型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,260	¥1,200 1110R5220950
		小バーナー用	¥1,260	¥1,200 1110R5220951
	110-R570・R571型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,260	¥1,200 1110R4160950
		小バーナー用	¥1,260	¥1,200 1110R6640951
交換部品	110-R916・R917型	チャオバーナー用	¥1,365	¥1,300 1110R6740955
		標準バーナー用	¥1,365	¥1,300 1110R6740956
		小バーナー用	¥1,050	¥1,000 1110R6740957
	110-R570・R571型	チャオバーナー用	¥1,365	¥1,300 1110R9140955
		標準バーナー用	¥1,365	¥1,300 1110R9140956
		小バーナー用	¥1,050	¥1,000 1110R9140957
		グリル皿	¥2,100	¥2,000 1110R3500955
		グリル網	¥2,310	¥2,200 1110R8100008
排気口カバー（1個）	110-R916・R917型	¥735	¥700	1110R6740952
	110-R570・R571型	¥735	¥700	1110R9140952
下火カバー 右		¥315	¥300	1110R5200959
下火カバー 左		¥315	¥300	1110R5200958
別売品	炊飯専用なべ	3合炊き		¥4,200 ¥4,000 111-R001型
		5合炊き		¥5,040 ¥4,800 111-4010型
	ガラストップ専用クリーナー（1本）			¥892 ¥850 RBC-VG1型

- 2011年9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単1形アルカリ乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。

長期間使用しない場合／仕様・寸法図

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。[46 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。

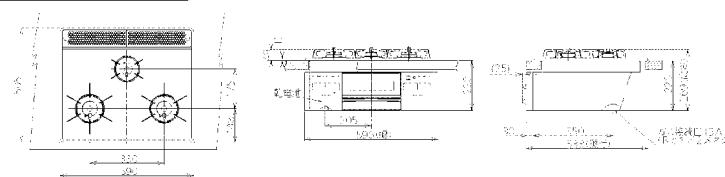
仕 様

品 名	ビルトインコンロ	
型 番	110-R916 型・110-R570 型	110-R917 型・110-R571 型
型 番 の 特 徴	RB31W8AD-L	RB31W8AD-R
型 番	RB31W8AD	
質 量	19.0kg (付属品含む)	
外 規 格	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 538mm (トッププレート幅 590mm)	
力 気 標 準	15 A (1 / 2B) 鋼管または金属可とう管	
電 源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池×2個)	
安 全・警 告 機 能	<ul style="list-style-type: none"> 天ぷら油過熱防止機能 グリル消え忘れ消火機能 中火点火機能 コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 点消え安全装置 無げつき自動消火機能 グリル過熱防止センサー コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 コントロ消し忘れ消火機能 点火ロック 高温自動温度調節機能 	
点 爆 方 法	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、下火カバー	

ガスグループ (ガス種)	1時間当たりのガス消費量				
	個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量
	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	9.2kW
LPG用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	9.9kW
LPG用	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.04kW	9.9kW

（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／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）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」[P47～54](#)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。

●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、またはもよりの大坂ガス、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、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、またはもよりの大坂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。

△ 危 險



ガスくさいときはガス栓（ねじガス栓）を閉め、窓を開けてから（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。

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。