

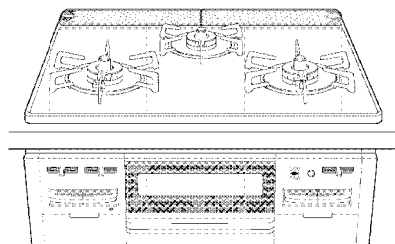
大阪ガス 家庭用

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

全口センサー搭載  
**Si**センサーコンロ

# なるほど💡安心 Si センサーコンロ

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



●煮ものを火にかけっぱなしにしても  
**焦げつくと消火**

●天ぷらなべやフライパンを予熱したままでも  
煙が出はじめる **250℃以上にならないように弱火**に  
弱火の状態でも**温度が上がれば消火**  
(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℃から 290℃までアップすることができます。)



●たくさんの天ぷらもサクサクきれいに  
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり  
メニューに応じて (160・180・200℃) 弱火・強火で  
**設定した温度をキープ**  
(170・190・210℃の設定もできます。P. 20 ページ)

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 センサーコンロの安心・安全機能が  
はたらいていないかまず確認！  
P. 15・24 ページ

**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。P. 23・24 ページ

**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。  
P. 46 ページ  
⇒ 乾電池は大丈夫なのに？  
P. 47・49 ページ

## もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

## 安全にご利用のために

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

## このコンロについて

知っておいていただきたいこと	14
安心・安全機能	15
各種設定の変更	16

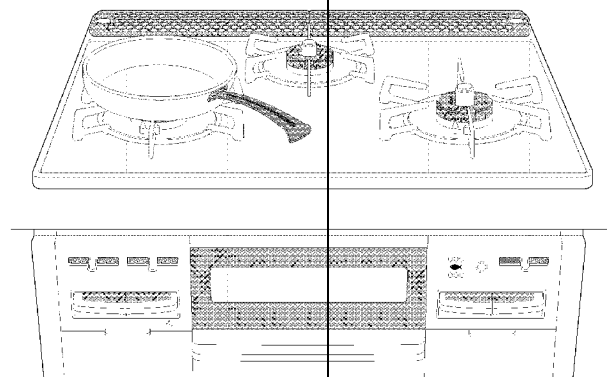
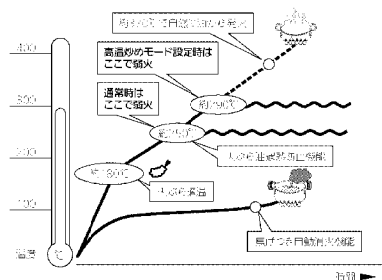
## 毎日の使いかた

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

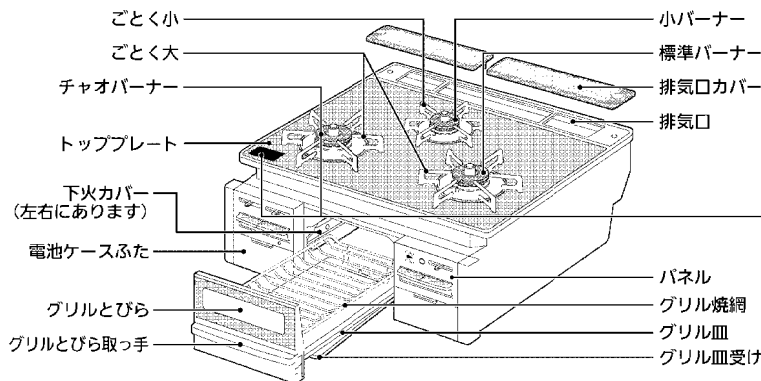
### ◇温度センサーのはたらき



※図は 110-R916 型です。

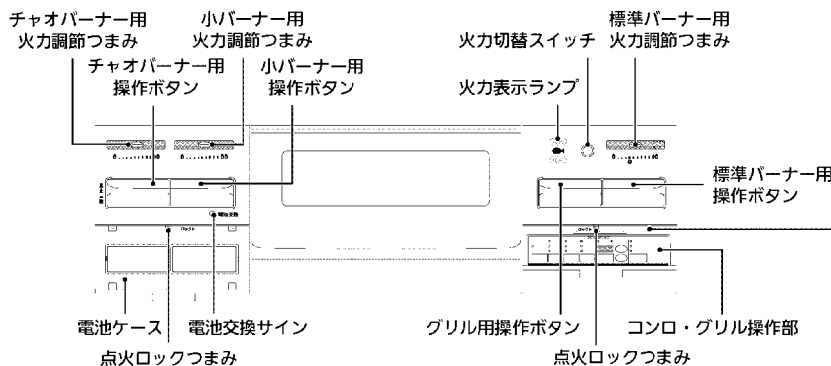
# 各部のなまえ

●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。

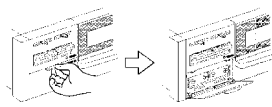


## 正面

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



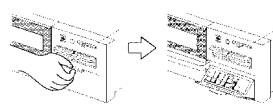
電池ケースふたの開けた



手前に引く

開く

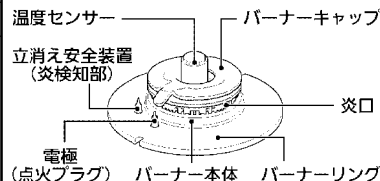
コンロ・グリル操作部の開けた



手前に引く

開く

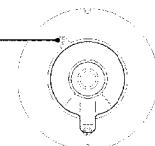
## チャオバーナー・標準バーナー



この表示がしてある側のバーナーがチャオバーナーです。

## 小バーナー

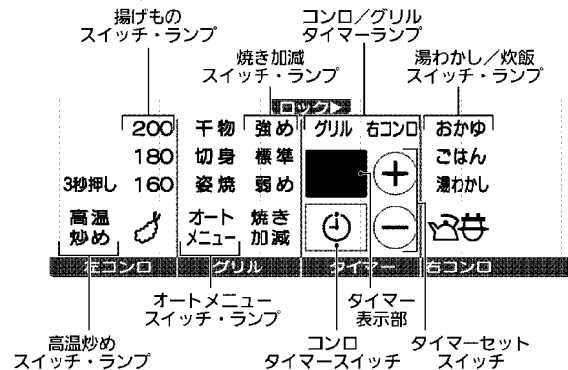
立消え安全装置 (炎検知部)



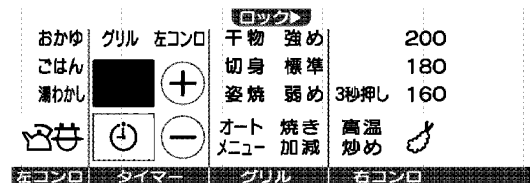
小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

## 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

便利機能を上手にを使って、楽しく調理しましょう。

<b>揚げものをするとき</b>  19 ページ	<b>揚げものモード</b>   焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
<b>煮もの、ゆでものを するとき</b>  21 ページ	<b>コンロタイマーモード</b>   ゆでたまご にも便利
<b>炒めもの、いりもの、 あぶりもの するとき</b>  23 ページ	<b>高温炒めモード</b> <b>高温炒め</b>  ぎんなん ごまを いるときにも
<b>お湯をわかすとき</b>  25 ページ	<b>湯わかしモード</b>   コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
<b>ごはん・おかゆを 炊くとき</b>  29 ページ	<b>炊飯モード</b>   雑穀米 麦ごはんも 炊けます
<b>グリルを使うとき</b>  35 ページ	<b>オートメニューモード</b> <b>オートメニュー</b>  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への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

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

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

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


■絵表示には次のような意味があります。

**⚠** この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

**⊘** この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

 火気禁止   
  接触禁止   
  分解禁止

**!** この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

 換気必要

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

## ガス漏れに気づいたら



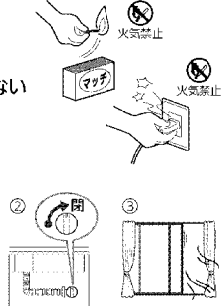
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



## ■すぐに使用を中止する

- ①火を消す。
- ②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



# 安全上のご注意 (使用編)



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

## コンロには



■コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない

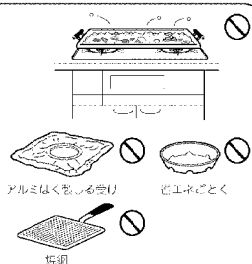
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない

トップレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



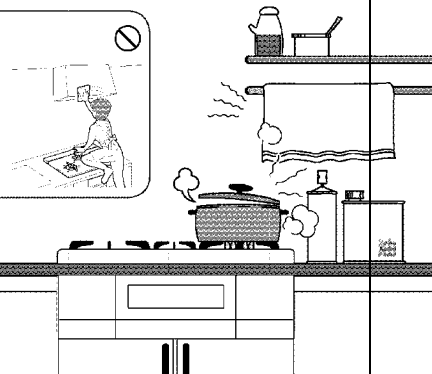
## トップレート (ガラス製) には



■衝撃を加えない

■上にのらない

トップレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。



■排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにはものを置かない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

## ガスコンロの近くには



■爆発のおそれがあるものを置かない

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

●スプレー缶

●カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

●スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

●機器の上方に調味料ラックなど

●ペットボトル・プラスチック類

●ふきんやタオル・調理油など

## 使用中には



■機器から離れない

■就寝・外出をしない

●調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。

●グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。

●調理物 (魚など) の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。

●電話や来客の場合は必ず火を消してください。

## 揚げものの調理の際には



■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

なべの底面中央 (温度センサーの接触位置) に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にこった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

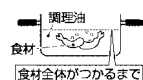
■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。



■揚げものは食材全体がつかかるまで調理油 (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、機器焼損の原因になります。

■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みこまない

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



■グリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、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。



■高温炒めモード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…を確認し、必要に応じて買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



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

## 使用中、使用直後は



### ■操作ボタン・操作部・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くてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。触らないよう注意してください。



### ■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



### ■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。



### ■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

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



### ■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

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



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

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

## 排気口には



### ■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けけない  
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。



### ■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



### ■幼いお子さまだけで触らせない

やけどや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してから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。



### ■やかんやなべの大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

## 機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



### ■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

### ■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

### ■操作ボタンをロックする

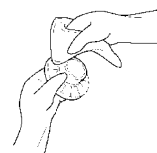
不用意な点火を防ぎます。

### ■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。





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



接触禁止

### ■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。



### ■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

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

### ■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、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。水を入れないでご利用ください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



### ■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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

### ■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

### ■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- 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。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

## お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

### 突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

### 突沸現象の予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、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。

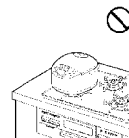
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓(ねじガス栓)を操作して火を消さないでください。やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。

- トッパプレートの上で、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、トッパプレート・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パ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。







# 安心・安全機能

## 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。  
この状態で約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。



## 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。



## コンロ消し忘れ消火機能

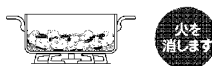
コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。  
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。▶ 16ページ

## グリル消し忘れ消火機能

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

## 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。



## 点火ロック

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

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

## 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った場合に自動で火を消します。

## コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

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と、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。

## 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。  
この状態で約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「ビピッ」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



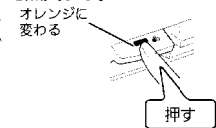
# 各種設定の変更

## 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。

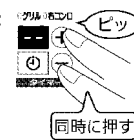
### 1 チャオバーナーを点火する。

あらかじめ水を  
入れたなべをご  
とくに置きます。



### 2 チャオバーナーを点火後

10秒以内に、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

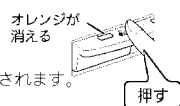
[+/-]を押す。  
30～90分の間で、10  
分刻みおよび2時間に設  
定できます。



- ・[+] 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

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

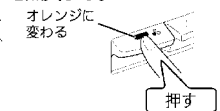
- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

## 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。

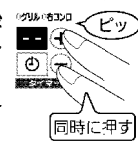
### 1 チャオバーナーを点火する。

あらかじめ水を  
入れたなべをご  
とくに置きます。



### 2 チャオバーナーを点火後

10秒以内に、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。



### 3 湯わかし/炊飯スイッチ

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

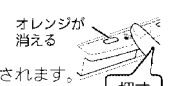
[+/-]を押す。



タイマー表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合	標準	沸とうのお知らせを遅くしたい場合	標準	沸とうのお知らせを早くしたい場合

### 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

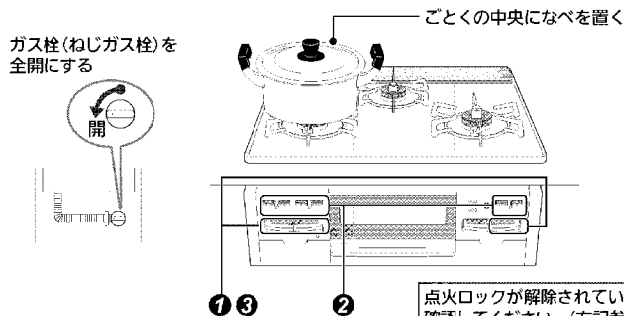
- 設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。



# 基本の操作 (コンロの使いかた)

## 準備

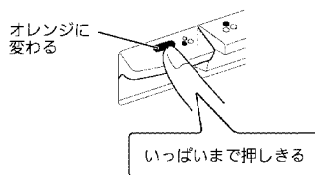
- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に梱包部材が入っていないか確認してください。



※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。

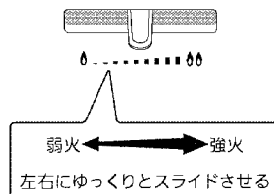


### お知らせ

- 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

## ② 火力調節する

- 火力調節つまみをスライドさせる。



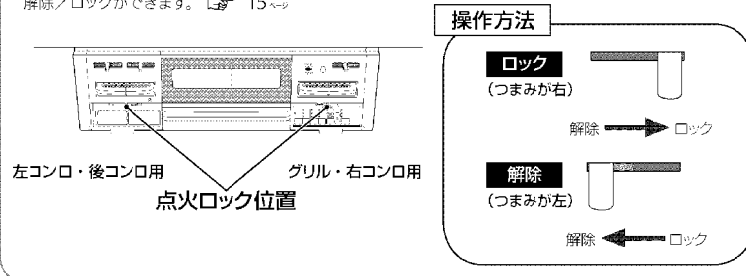
### お知らせ

- 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。



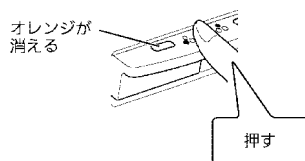
## 不用意な点火を防ぐ (点火ロック)

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



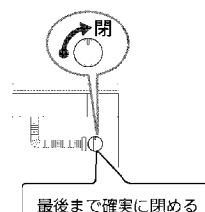
## ③ 火を消す

- 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。



### 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

揚げものモードで調理してください。19 ページ  
※揚げも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。

### お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

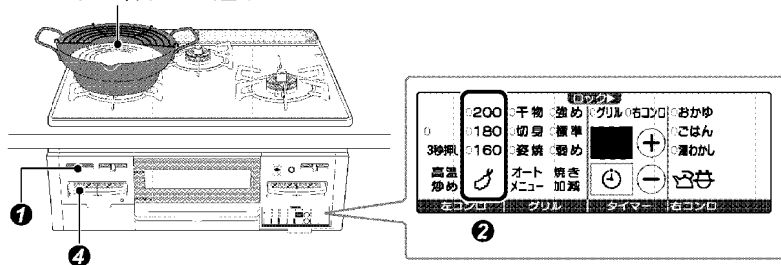


# 揚げものをする (揚げものモード)

- 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

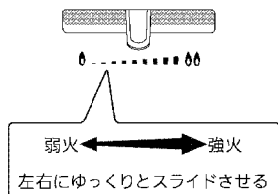
ごとの中央になべを置く



※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。

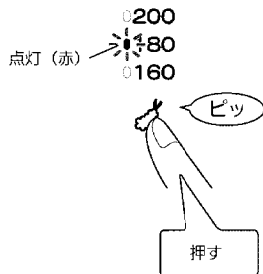


### お願い

- 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。

## ② 温度設定する

- 最初は 180℃ に設定されます。



- 押すたびに、次のように切り替わります。  
180℃ → 200℃ → 160℃  
↑ 取り消し (消灯) ↓



### 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

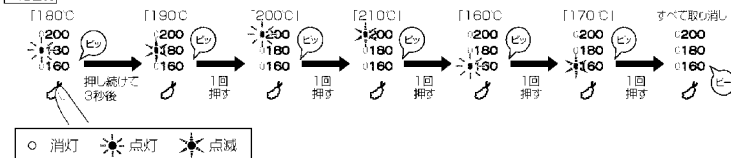
とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
ワルトン、かきもち揚げ	200℃

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

揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄なべで設定してあります。

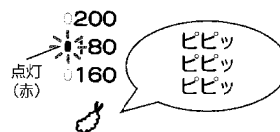
- 揚げものスイッチを押し、「180℃」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

### 設定温度



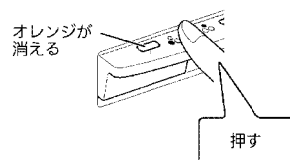
## ③ 調理する

- 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。



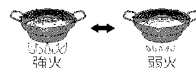
## ④ 火を消す

- 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。



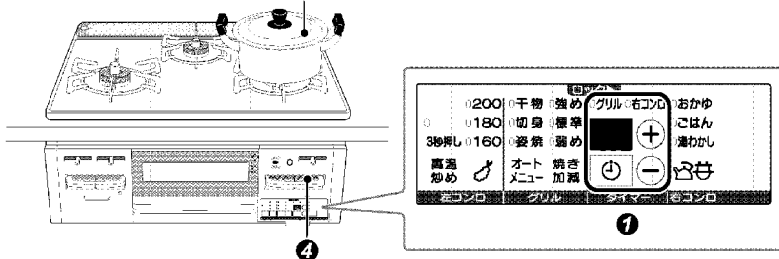
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。



# 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。

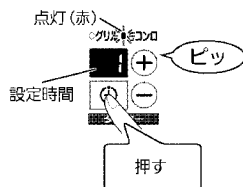
ごとの中央になべを置く



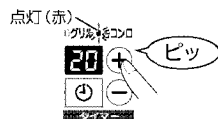
※図は 110-R916 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## 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」（1分）が表示されます。



- タイマーセットスイッチ [+/-] を押す。

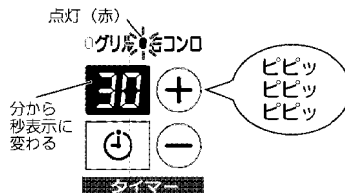


- 1～90分（1分刻み）で設定できます。
- 押し続けると5分刻みで設定できます。



- 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



### お知らせ

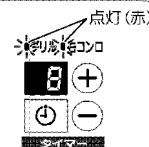
- グリルタイマーを同時にお使いの場合は、ブザーは鳴らず秒表示にも変わりません。

## (コンロタイマーモード) 【標準バーナー】



### ◇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。

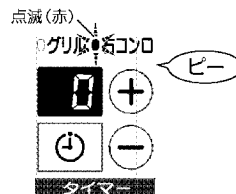


③コンロのタイマー操作終了後、コンロタイマー表示は約10秒後にグリルタイマー表示に自動で切り替わります。コンロタイマーランプは点灯に戻ります。

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。

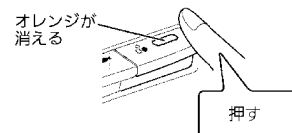
## 3 設定時間がくると、自動で火が消える

- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



## 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

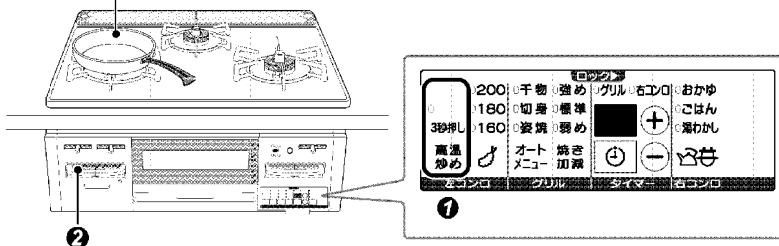
- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、タイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。



# 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

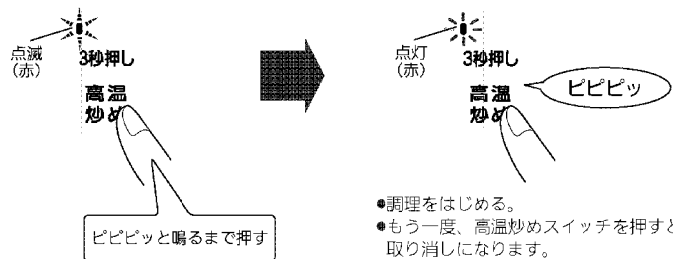


※図は 110-R916 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

3秒以上

## 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。



### 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。

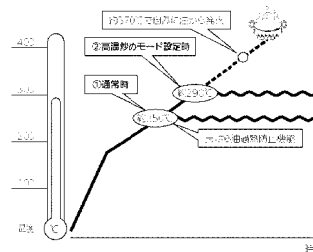
## (高温炒めモード) 【チャオバーナー】

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

### ワンポイント

◇温度センサーのはたらき



### ①通常時

#### 火力調節

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

#### 消火

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

### ②高温炒めモード設定時

#### 火力調節

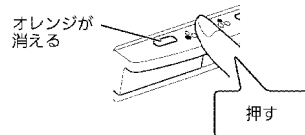
なべ底の温度が約290℃に達すると自動で火力調節します。

#### 消火

高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合に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

## ② 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



### 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

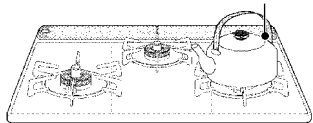
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、なべ底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。



# お湯をわかす (湯わかしモード)

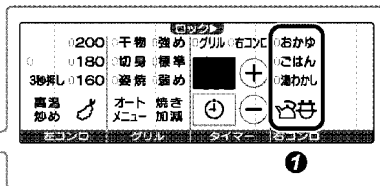
●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

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。



## 【標準バーナー】

### お願い

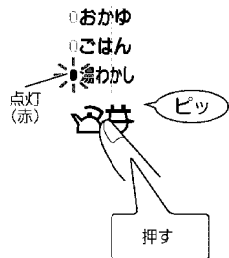
- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ・ふたを開け閉めしない
  - ・水をかき混ぜない
  - ・なべややかんを動かさない
  - ・水を追加しない
  - ・具を入れない
  - ・火力を変えない
- 火力はやかんやなべの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

### お知らせ

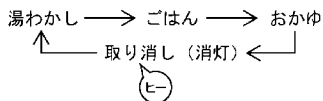
- 以下の場合、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。▶ 16ページ

※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

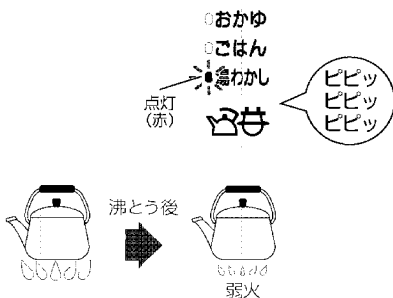


●押すたびに、次のように切り替わります。



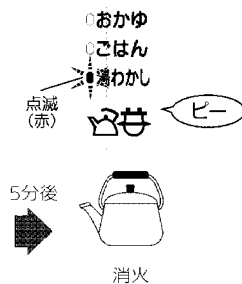
### ② 沸とうして5分後に、

- 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。



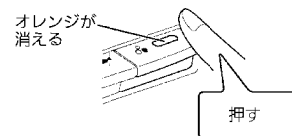
### 自動で火が消える

- 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。



お湯をわかす



# ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

## おいしく炊くコツ

### 1 お米は正確にはかる。

180mlの計量カップを使うと便利です。



すり切り1杯で、  
お米1合です。

### 2 たっぷりの水で手早くとぐ。

180mlの計量カップ

●はじめのとき水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。

にざりがうすくなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

#### お知らせ

- お米のときが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

## 1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
7分がゆ	0.25～0.5合

## お米と水の量の目安

お米の量		水の量	
		ごはん	おかゆ
容量	合数(重量)		全がゆ 七分がゆ
45ml	0.25合(約38g)	—	360ml 470ml
90ml	0.5合(約75g)	—	540ml 630ml
180ml	1合(約150g)	300ml	900ml —
270ml	1.5合(約225g)	390ml	— —
360ml	2合(約300g)	480ml	— —
450ml	2.5合(約375g)	580ml	— —
540ml	3合(約450g)	670ml	— —
720ml	4合(約600g)	930ml	— —
900ml	5合(約750g)	1130ml	— —

#### お願い

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

## 【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
ごはん	白米	30分以上 60分以上
	無洗米・発芽玄米	
	胚芽精米	
	雑穀米	60分以上 90分以上
	古米	
	麦ごはん	
おかゆ	0～30分	



#### ポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとき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。

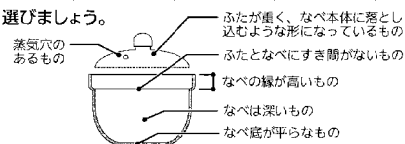
## 無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ。にゴったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、うまく炊けない場合があります。
  - 十分に水に浸してください。
  - 水の量を3%程多くする。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。☞ 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)

※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。☞ 55ページ

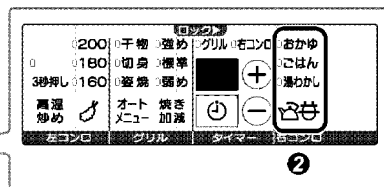
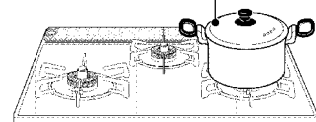


# ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

●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。

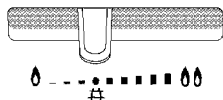
なべにふたをしてごとの中央に置く

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。



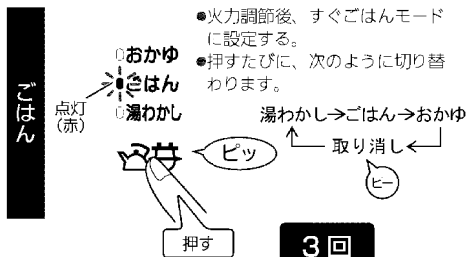
※図は 110-R916 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## 1 点火後すぐに、火力調節する

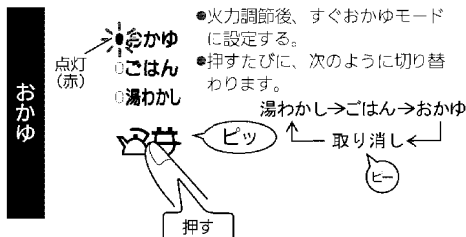


火力調節つまみを☆位置に合わせる

## 2 湯わかし / 炊飯スイッチを押す



## 2 湯わかし / 炊飯スイッチを押す



### ワンポイント

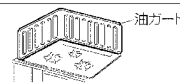
- ☆位置に合わせるときは、強い位置から合わせてください。
- 火力が☆位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

## 【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ません。
- 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。)



### 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味炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊きあがり、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- 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。

### 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、炊きあがり後に混ぜてください。(焦げつくことがあります。)

### ワンポイント

#### 炊飯時間の目安

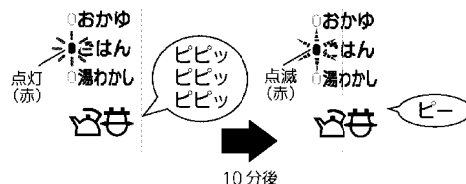
ごはん	28～37分 (むらし10分を含む)
おかゆ	35～50分

#### 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。

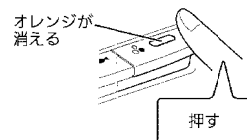
## 3 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

- 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。
- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



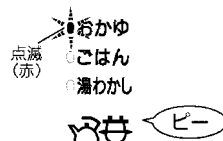
## 4 操作ボタンを戻す

- 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。



### 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。

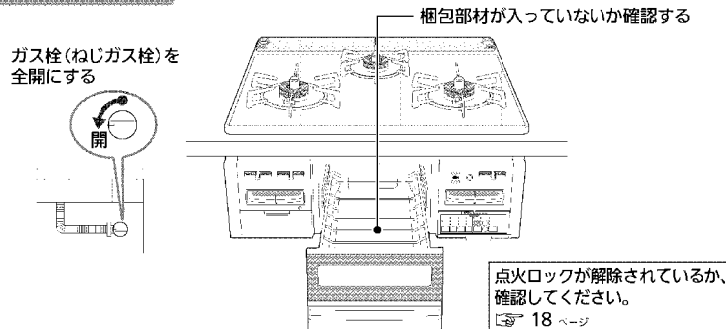




# グリルの取り扱いと準備

## 準備

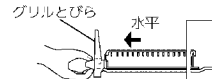
●操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。



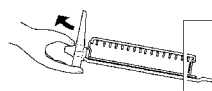
## グリルの取り出し

### 1 グリルとびらをゆっくり引き出す。

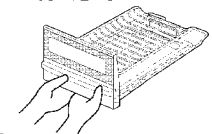
いっぱい引き出すと、いったん止まります。



### 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 P. 41・45 ページをご覧ください。

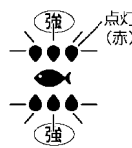
## グリルを初めて使うときは

### 1 グリル焼網を取り出す。

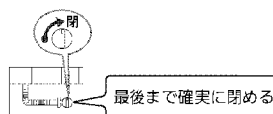
- グリル庫内に紙や梱包部材が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。P. 41 ページ

### 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切ります。
- 火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。
- グリルの操作については P. 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。

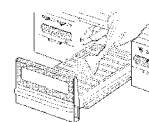
## 魚を上手に焼くために

### 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。
- みそ漬けやかつ漬けは、「みそ」や「かつ」をよくふき取ります。

### 2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



### 3 約1～2分間、空焼き(予熱)をする。

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

#### お願い

- オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

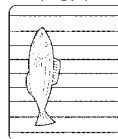
### 4 魚(食材)を置く。

#### 丸身の置きかた

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。印のところが上手に焼けます。

#### 1匹の場合

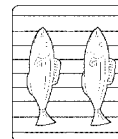
中央をさけて、左右どちらかに置きます



手前側

#### 2匹の場合

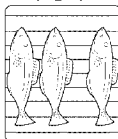
左右均等に置きます



手前側

#### 3匹以上の場合

中央をさけて、すき間をあけて置きます



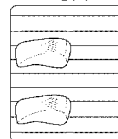
手前側

#### 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るように置くことで焦げは少なくなります。

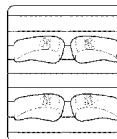
#### 1～2切の場合

中央をさけて、左右どちらかに置きます



手前側

#### 4切の場合



手前側

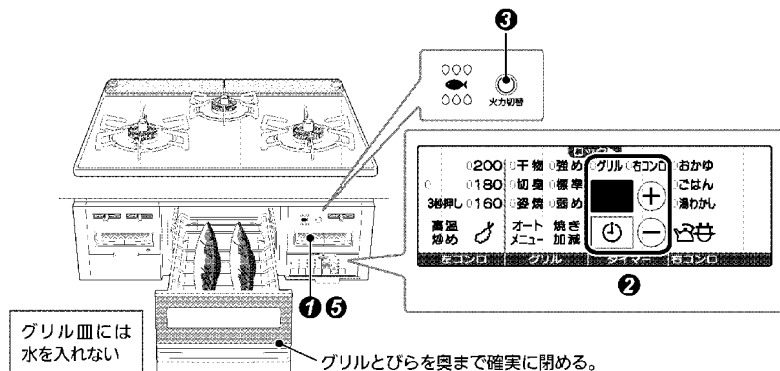
外周部(薄い部分)

#### お知らせ

- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらか交換部品(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、またはまよりの大阪ガスにお問い合わせください。P. 55 ページ

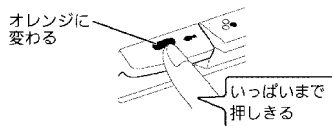
# 手動で調理 (マニュアルモード)

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

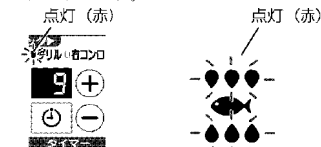


## ① 点火する

●操作ボタンで点火する。



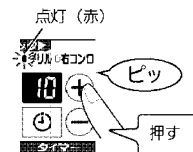
●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



●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。
- グリル庫内が高熱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。

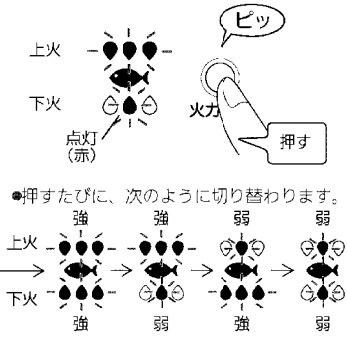
### ワンポイント

●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。

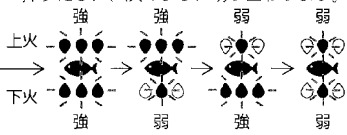


## ③ 火力調節する

●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。

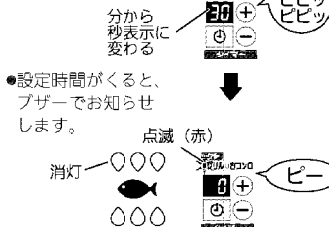


### お願い

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

## ④ 設定時間がくると、自動で火が消える

●30秒前にブザーで点灯 (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。

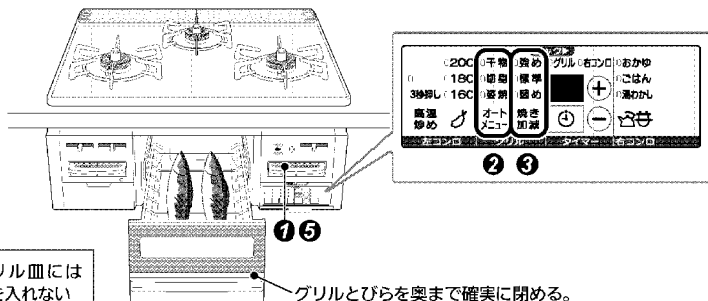
### お知らせ

●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「9」は約10秒後に消灯します。



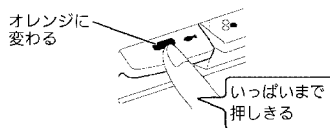
# 自動で調理 (オートメニューモード)

●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。

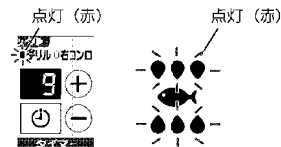


## ① 点火する

●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。

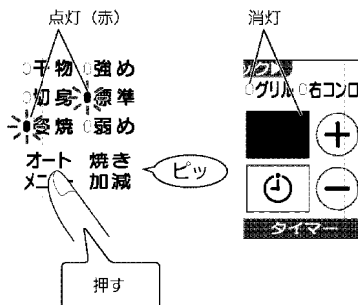


●最初は「9」(9分)が表示されます。  
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

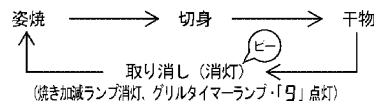
点火後、すぐ設定する

## 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。



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。

お願い

- 次の魚にはオートメニューモードを使用しないでください。  
・みりん干し ・めざし ・うるめいわしの丸干し ・市販のみりんづけ  
・身欠きにしん ・厚みのある魚(特に骨つき)  
焼き過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
- 点火後に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。

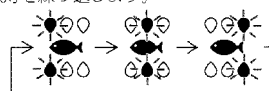
## ③ 焼き加減を設定する

●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。

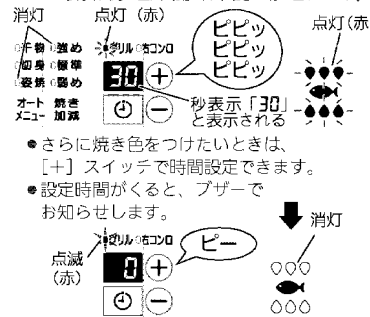


お知らせ

●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、火力は二火「強」・下火「強」に切り替わります。



- さらに焼き色をつけたいときは、「+」スイッチで時間設定できます。
- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

## ⑤ 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「9」は約10秒後に消灯します。



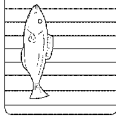
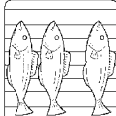
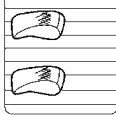
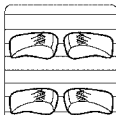
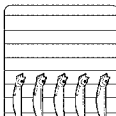
# 自動で調理 (オートメニューモード)

(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	ポイントとお願ひ	置きかた
姿焼	<p>【小さめの生魚】</p> <p>きす 1～6 匹 小あじ (50g 以下)</p> <p>【塩漬けの魚】</p> <p>塩さんま 1～4 匹 (130～200g)</p>	<p>【中程度の生魚】</p> <p>あじ 1～3 匹 いさき 1～4 匹 いわし 1～4 匹 あじ 1匹 にじます (100～200g)</p> <p>たい (小) 1 匹 (300g 以下)</p> <p>きす 1～4 匹 (50g 以上)</p>	<p>【大きめの生魚】</p> <p>あじ 3～4 匹 いさき (200g 以上)</p> <p>たい (小) 1 匹 (約 300～400g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 尾やひれは焦げやすいのでその部分だけに十分に塩を塗るか、アルミはくで密うと、きれいに焼けます。</li> <li>• 厚みのある魚 (姿焼 4cm を超えるもの) は火が通りにくいで、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。</li> <li>• 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なることができます。</li> </ul> <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"> <li>• 50g 以下の小さな魚</li> <li>• 塩漬けされたさんま</li> </ul>	 <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> <p>手前側</p>
切身	<p>【照り焼き】</p> <p>ぶり さわら</p> <p>【みそ漬け】</p> <p>さわら</p>	<p>【生魚】</p> <p>生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい</p> <p>【塩漬け】</p> <p>甘塩ざけ 塩さば</p>	<p>【光沢のある魚】</p> <p>たちうお さわら</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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。</li> <li>• 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。 (「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。)</li> <li>• 厚みのある魚 (切身 2.5cm を超える特に骨つきのもの) は火が通りにくいでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。</li> <li>• 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、二火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。</li> <li>• みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。</li> <li>• 照り焼き、みそ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"> <li>・ 漬けている時間が長い</li> <li>・ 魚の脂のりが良い</li> <li>・ 照り焼きたれのみりん配分が多い</li> </ul> </li> </ul> <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けて、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</p> <p>手前側</p>
干物	<p>【小さな半生の干物】</p> <p>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】</p> <p>あじのひらき 1 匹 干しさわら 1 匹 かますのひらき 1 匹 干しかれい 1 匹</p> <p>【大きな半生の干物】</p> <p>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】</p> <p>ほっすのひらき 1～2 枚</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」が「標準」に設定してください。 (「強め」では焦げが強くなってしまいます。)</li> <li>• 身側と皮側で露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。</li> <li>• 干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。 (乾燥しているものほど焦げやすい。)</li> </ul>	 <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> <p>手前側</p>

お願ひ

- 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、下火カパーなどは正しく取り付けの状態でお使いください。

### つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。
- グリル皿に脂がたまったり、グリル皿内や下火カパーが脂で汚れていませんか。

## お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



やわらかいスポンジなど



歯ノコシ



やわらかい布



台所用中性洗剤（野菜・食器洗いに用）

トップレート（ガラス面）



クリームクレンジ



メラミンフォームスポンジ

○使ってはいけない

傷の原因となります。



スポンジの粗い表面（硬い）



ナイロン毛わし



硬いノコシ



硬いノコシ



硬いノコシ



クレンジ



クリームクレンジ



みがき粉



歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トップレートの外周枠はがれの原因になります。



酸性・アルカリ性洗剤



シンナーベンジンアルコール



酸性洗剤弱アルカリ性洗剤



重曹

故障の原因になります。

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食により、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。

直接かけて使ってはいけません。

絶対使ってはいけません。



メノレー式洗剤



可燃性スプレー液体洗剤

## お願い

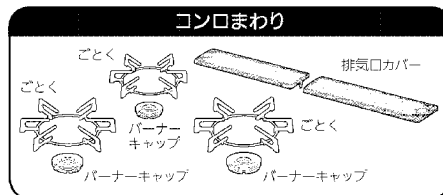
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤が確認してください。

## お手入れの手順

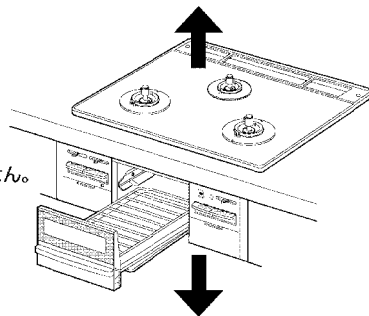
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。18ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

## 取りはずして洗える部品

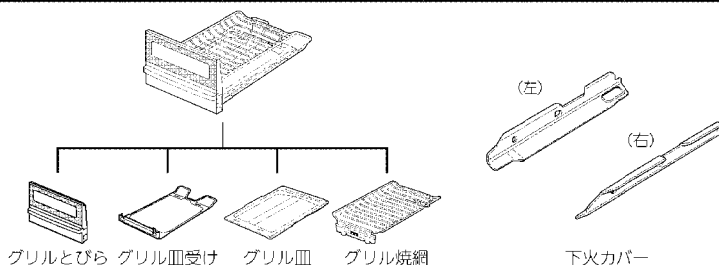
枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。



※その他の部分は取りはずしてできません。



## グリルまわり

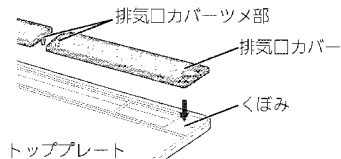


日常点検とお手入れの道具

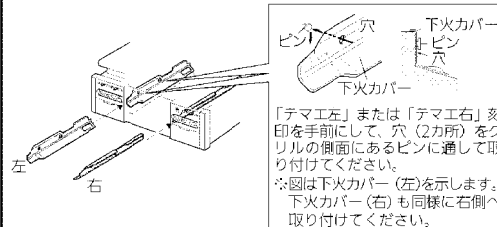
# 部品の取り付けと取りはずし

## 排気口カバー

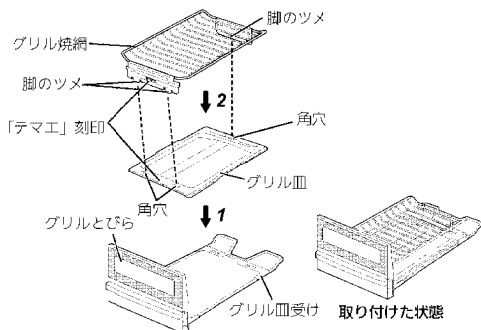
2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。  
※傾きのないことを確認してください。



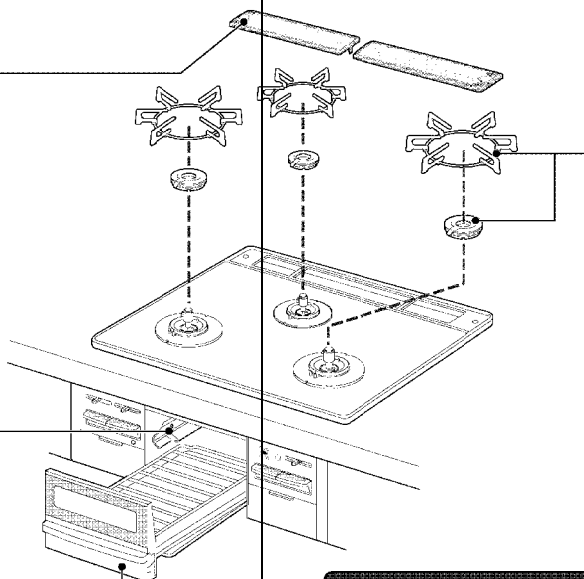
## 下火カバー



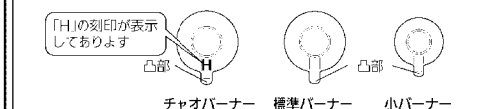
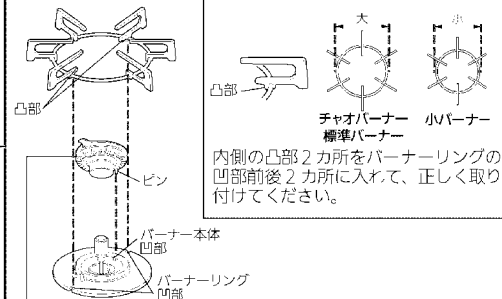
## グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け



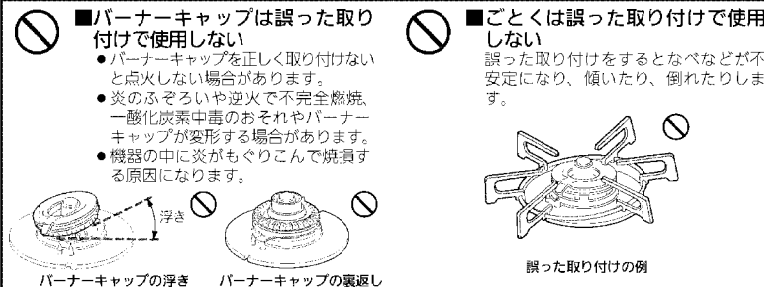
1. グリル皿の「テマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の「テマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴に取り付けてください。



## ごとく・バーナーキャップ



## 注意



## 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、またはよりの大阪ガスへお問い合わせください。 ☎ 55-5555

# 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してください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

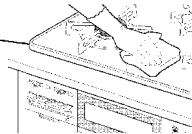
## お願い

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

## トッププレート(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。

トッププレート枠



## ◆汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

## ◆それでも汚れがとれないとき

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

## お願い

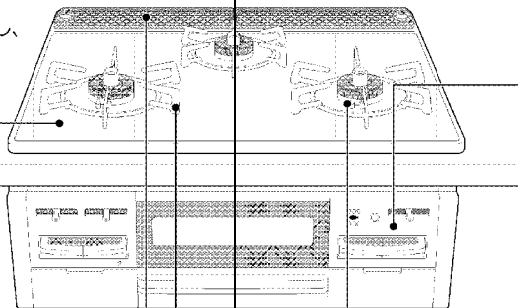
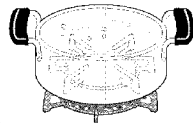
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

## ごとく・排気口カバー

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

## ◆それでも汚れが取れないとき

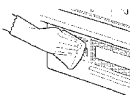
- 煮流すとさらに汚れを落としやすくなります。
- 1. 水を入れた大きななべにごとくや排気口カバーを入れ、30分加熱する。
- 2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



※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。P. 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。

### バーナーキャップ

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



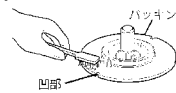
### バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。
- ※バーナー本体
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



### バーナーリング

- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



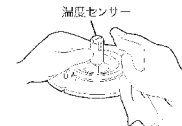
### 立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。
- ※電極(点火プラグ)の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。



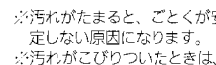
### 温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて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。



## ◆目づまりしていたら

- 歯ブラシなどでお手入れします。
- ※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
- ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

※トッププレートとバーナーリングの間にあるバック金を傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじや歯ブラシを優かせて使用しないでください。

バック金はずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

# 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

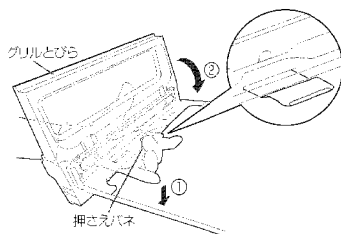
- 使いのブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。

## 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。

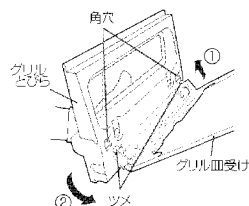
### 取りはずしかた

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



### 取り付けかた

1. 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. 押さえパネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する。

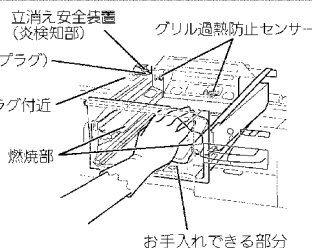


## グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- 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。
- ※燃焼部(上火バーナー・天井/下火バーナー)は触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられています。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、すべてのバ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。

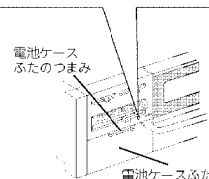


〈点灯〉……電池交換サインが点灯したらすべてのバーナーが使用できません。乾電池を交換してください。

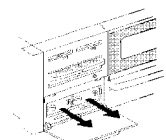
## 1 機器が冷めていることを確認する。

## 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。P.51 ページ

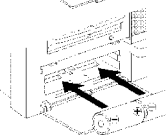


## 3 古い乾電池をはずす。



## 4 新しい乾電池を入れる。

単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を右図のように正负极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年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合は交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月・年)」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池は、工場出荷時期より寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーは電池ケースの端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用してきた場合でも交換時期が極端に短くなります。

乾電池を交換する



# 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
点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を開け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焦ご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。	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
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	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。再点火してください。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開閉すると消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスを止めます。	15
	コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火を消します。	15
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	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
炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10

ご質問	こうしてください	参照ページ
炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	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。	—
なべ底がひどく焦げついて火が消えた	消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	焦げつき自動消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーローのなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	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
焼網が使えない	なべ底にこんが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
	焼きやすま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、フォークや金串に刺し高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。（チャオバーナー）	—
揚げものがうまくできない	なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	14・19 20
お湯がわかない、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、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、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	14・16

ご質問	こうしてください	参照ページ
お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
	加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	26
	一度わかしした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	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、ごはんが硬くなります。	28
	炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
	ごはんがかたかったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
	炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
	炊飯モードに適したなべを使用してください。	28
おかゆがふきこぼれる	温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。	14
	なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれしにくくなります。	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。	—

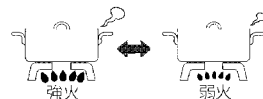
ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	18
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	46
	電池交換サインが点灯している場合は新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	46
調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安心・安全機能がはたらく場合があります。	—
	魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	32
	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
使用中に消火する	グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	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。	31
	グリル皿やグリル焼網、下火力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。 閉まっていないとすき間から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「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—

ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。ガス栓（ねじガス栓）を開め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	57
点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても最長で 10 秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
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	<p>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。</p> <p>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。</p>	55 39
トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブン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 か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	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個を準備してください。	46・52
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	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

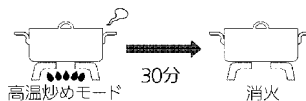
⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☎ 24・47ページ



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



30分で消火します

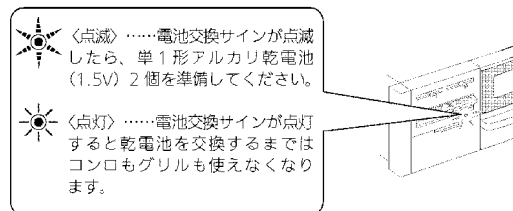
※高温になり過ぎたときも火を消します。

※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。



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

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 標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	<ul style="list-style-type: none"> <li>よくあるご質問（Q&amp;A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「なべ底がひどく焦、について火が消えた」を確認してください。</li> <li>やりどに注意して再点火を行ってください。</li> <li>天ぷら油過熱防止機能がはたいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	15・48
		-2 小バーナー	焦げつき自動消火機能作動			
	14 ↔	-1 標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
		-2 小バーナー				
ビー3回	12 ↔	-1 標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> <li>よくあるご質問（Q&amp;A）「調理中に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」を確認してください。</li> <li>周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	15・47・49
		-2 小バーナー				
		-3 チャオバーナー				
		-5 グリル				
	11 ↔	-1 標準バーナー	点火時に着火しなかった			
		-2 小バーナー				
		-3 チャオバーナー				
		-5 グリル				
	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>グリル過熱防止センサーがはたいて火が消えた場合、点火しても火が消える場合があります。</li> <li>約5分程度グリル内が冷えるのを待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	15・49・50
	※電池交換サイン <点灯>		電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	乾電池を交換してください。	46
	00 ↔	-1 標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>操作ボタンを押して戻してください。</li> <li>続けて使用する場合は、再点火を行ってください。</li> </ul>	15
		-2 小バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動			
		-3 チャオバーナー	高温炒めモード終了	30分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。	23・24
ビー1回 (約2秒)	0	標準バーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	操作ボタンを押して戻してください。	21・22
	0	グリル	グリルタイマー終了 オートメニューモード終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	操作ボタンを押して戻してください。	33～36
	使用した機能モード（ごはん・おかゆ・炊飯） <点滅>	標準バーナー	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
	使用した機能モード（ごはん・おかゆ） <点滅>	標準バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、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
	<点滅>					
ブザーが鳴り続ける (ビー約8秒連続)	71 72 70 31 32 33 24 ↔	-1 標準バーナー -2 小バーナー -3 チャオバーナー -5 グリル -3 チャオバーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障 高温炒めスイッチ故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> <li>ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。</li> </ul>	57

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

- お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧の上、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	バーナーキャップ	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。【図46ページ】
- お手入れしておく、次回使用するとき便利です。

## 仕 様

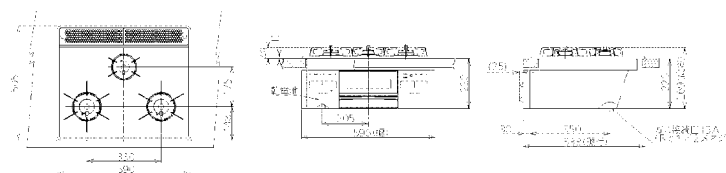
品 名	ビルトインコンロ	
型 番	110-R916型・110-R570型	110-R917型・110-R571型
型式記号	RB31W8AD-L	RB31W8AD-R
型 式 名	RB31W8AD	
質 量	19.0kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 538mm （トッププレート幅 590mm）	
ガス種類	15A（1／2B）鋼管または金属可とう管	
電 圧	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池×2個）	
安全・安全機能	<ul style="list-style-type: none"> <li>●天ぷら油過熱防止機能</li> <li>●グリル消し忘れ消火機能</li> <li>●中火点火機能</li> <li>●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能</li> <li>●立消え安全装置</li> <li>●焦げつき自動消火機能</li> <li>●グリル過熱防止センサー</li> <li>●コンロ消し忘れ消火機能</li> <li>●点火ロック</li> <li>●高温自動温度調節機能</li> </ul>	
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、下火カバー	

ガスグループ （ガス種）		1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量				全点火時 ガス消費量
		個 別 ガ ス 消 費 量	個 別 ガ ス 消 費 量	個 別 ガ ス 消 費 量	個 別 ガ ス 消 費 量	
都 市 ガ ス 用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.81kW	9.20kW
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.94kW	9.96kW
L P ガ ス 用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.04kW	9.96kW

（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」P.47～54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買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
  1. 品名……ビルトインコンロ
  2. 型番……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、買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。  
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。  
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

### 保証・補修について

- 保証期間中は……  
保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。  
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理について  
買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。  
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。  
この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打切後6年間です。  
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

## △ 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。

## 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。  
そのまましておきますと思わぬ事故になることがあります。