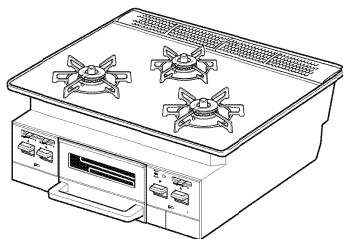


# 大阪ガス 家庭用 ビルトインコンロ

60cm 幅

110-R912・R913 型



Si センサーコンロ

よく読んで安全に正しく  
お使いください。

## ご愛用の皆様へ

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した。

●ご使用の前に、この取扱説明書を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。記載してある保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

●本製品は家庭用ですので業務用にお使いにな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りの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

保証書付

型式の呼び RB38W7KR-L/R

# 取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

## もくじ

ページ

### 各部の名称と特長

各部の名称	1
コンロ・グリル操作部の名称	2

### 安全上のご注意

(使用編)	4
(設置編)	11

### 準備をしましょう

乾電池の取り付け	12
不用意な点火を防ぐ【点火ロック】	12
操作部の開け/閉め	12
各部品のセット	13

### コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け	15
使用できるなべと温度センサー	15

### コンロを使いましょう

コンロ操作の基本	17
コンロ操作部の使いかた	18
調理油の温度を自動調節【揚げものモード】	18
高温調理をする【センサー解除モード】	20
ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】	22
お湯をわかす【湯わかしモード】	24
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】	26

### グリルをお使いになる前に

グリルの取り扱いと準備	27
-------------	----

### グリルを使いましょう

魚の焼きかた	28
グリル操作部の使いかた	29
焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】	29
焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】	31
火力と時間の目安	35

### 安全・便利機能を使いましょう

コンロの消火機能、湯わかしモード、タイマー機能を任意で設定【カスタマイズ機能】	36
---	----

### 点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について	37
日常点検をしましょう	38
お手入れのポイント	38

### よくある質問 (Q&A)

	42
--	----

### 故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください	45
表示とブザーについて	47
電池交換	49

### 別売部品のご紹介

	49
--	----

### 交換部品/アフターサービスは？/長期間使用しない場合

	50
--	----

### 寸法図/仕様/廃棄時のお願い

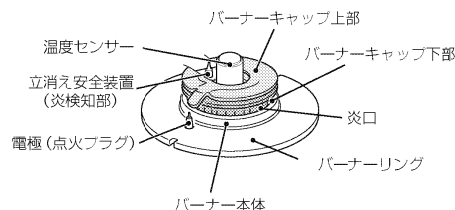
	51
--	----

### 保証書

裏表紙



コンロ・グリル操作部の名称



●チャオバーナーが左側の機器の場合

グリル

魚を自動で焼き上げたいときに、使用します。  
設定時に点灯します。

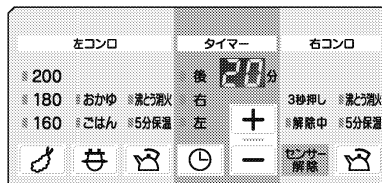
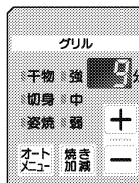
※オートメニューモード ➡ 31 ページ

コンロ

### センサー解除スイッチ・ランプ

揚げもののスイッチ・ランプ  
揚げもののモード設定時に使用しま  
す。  
設定時に点灯します。  
■揚げもののモード ➡ 18 ページ

●チャオバーナーが右側の機器の場合





## 各部の名称と特長

### 便利・安全機能のご紹介

- ❖操作ボタンを戻し忘れるとブザーでお知らせ

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消火したり、他の安全機能により消火したときに、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。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。

### コンロ安全機能

- ❖炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 → 47 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

- ❖コンロを消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 → 36・43・47 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

すべてのバーナーは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

- ❖自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 → 42 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

焼きもの調理・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・弱火と自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止します。この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。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センサー解除モードをお使いください。(チャオバーナーのみ)

- ❖コンロ消し忘れ消火機能の時間、湯わかしモードお知らせ時間を任意に設定

カスタマイズ機能 → 36 ページ

- コンロ消し忘れ消火機能時間：30～90分まで、10分刻みおよび「ー」（すべてのバーナー同じ時間）の設定ができます。
- 湯わかしモードお知らせ時間：チャオバーナー・標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。

- ❖料理の種類を判別して安全装置を選択

自動判別モード

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。(通常に使用できる状態です)  
点火初期は、自動判別モードに設定されています。各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別モードに設定されます。また、コンロタイマーモード使用中も焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

- ❖調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 → 42・47 ページ

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、自動消火します。



- ❖なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき自動消火機能 → 42・43・47 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

煮もの調理などでなべ底の焦げつきがはじまった場合なべをいためる前に自動消火します。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。

※なべ底にこぶや竹皮などをし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。

### グリル安全機能

- ❖炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 → 47 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

- ❖グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー → 47 ページ

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。

### グリル便利機能

- ❖水のいらない両面焼グリル

グリル皿に水を入れずに使えます。火力調節は上火と下火の組み合わせにより4段階あります。

- ❖スムーズグリル → 27・39 ページ

- グリルとひらを引き出す幅が広くなり、調理物の出し入れも簡単にできます。
- グリル皿・グリルとひらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

- ❖焼き時間と火加減を自動で調節

オートメニューモード → 31 ページ

生魚の姿焼きや、切身、干物などをオートメニューと焼き加減を選択すれば、自動で焼き上げます。

## 安全上のご注意（使用編）

- お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。
- 以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



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



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



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

- 絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です



火気禁止



接触禁止



分解禁止



この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です



換気必要



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

### ガス漏れに気づいたら...



火気禁止

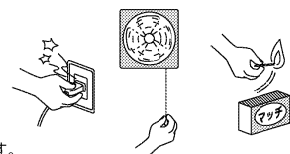
- 絶対、火をつけない
- 電気器具のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



- すぐに使用を中止する

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







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。

## コンロは・・・



### ■コンロをおおような大きな鉄板やなべは使わない

一酸化炭素中毒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わない

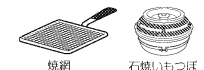
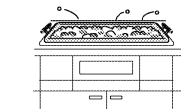
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

### ■焼き網は使用しない

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。

### ■石焼いもつぼは使用しない

機器の異常過熱による機器損傷の原因になります。



## トッププレートには・・・



### ■衝撃を加えない

### ■上にのらない

トッププレートにひびが入り、ヒガなどの思わぬ事故の原因になります。万一口トッププレートにひびが入ったりした場合は絶対に触らず、すぐに修理を依頼してください。

## 調理中は・・・



### ■機器から離れない

### ■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷら、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きますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリルタイマーが作動する前に発火することがあります。
- 電話や来客の場合は必ずいったん消火してください。

## 使用後は・・・



### ■消火を確認する

### ■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、機器から離れるときは必ず消火してください。



## ガスコンロの近くには・・・



### ■燃えやすいものを置かない

- 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・調理油など火災の原因になります。

### ■爆発のおそれがあるものを置かない

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど熱で缶内の圧力が上がり、爆発するおそれがあります。

### ■引火しやすいものを使用しない

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど引火して火災のおそれがあります。

## こんなときは・・・



### ■異常時は、消火しガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、使用中に異常な燃焼・臭気・異音を感じたとき、途中消火したとき異常のまま使い続けると火災や機器損傷の原因になります。

## トッププレートの排気口は・・・



### ■ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさない

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。

## グリルは・・・



### ■グリルとびらは魚などをさみこまない

魚が燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

### ■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない

脂がたまり発火する原因になります。

### ■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

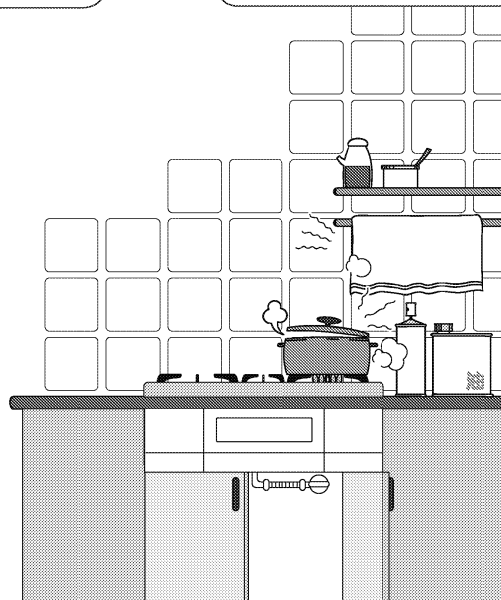
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。



### ■グリル庫内に食品くずや、ふきんなどが無いことを確認する

### ■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂はそのつど取り除く

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。

## 点火しない場合は・・・



■操作ボタンを押して、消火の状態に戻す

■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、やけどをするおそれがあります。



■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない

なべが傾いてやけどの原因になります。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は、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。



■使用中は手や衣服を炎、バーナー、排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。なべを動かすときや炎の大きさが自動的に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。小さななべは小バーナーをご使用ください。



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

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

## 排気口には・・・



■手や顔などを近づけない

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



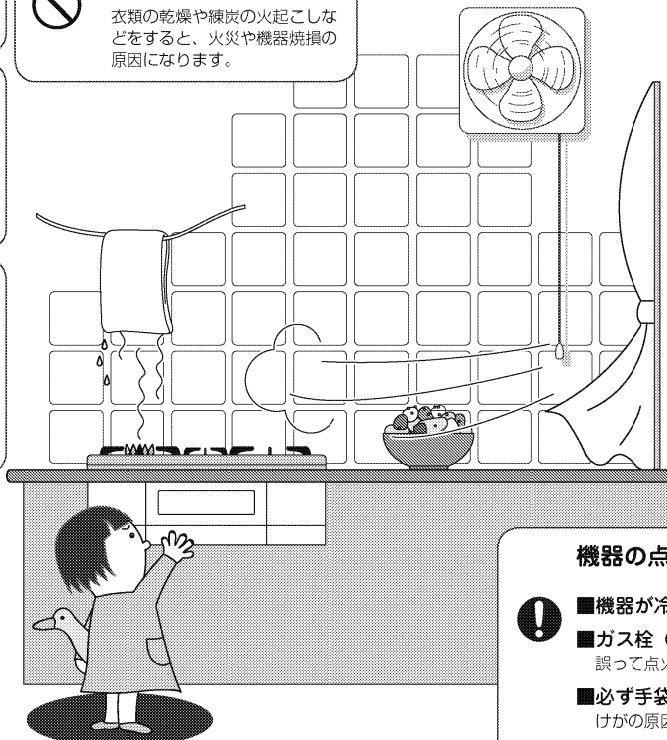
■なべの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れとやけどをすることがあります。



■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。



■幼いお子様だけで触らせない

やけどややけどなど思わぬ事故の原因になります。

## 使用中は必ず換気する



■換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

■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原因になります。



■風を機器に当てない

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



## 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

やけどをする原因になります。特に幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

※グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。触らないよう注意してください。



■コンロ・グリル操作部やグリルとびらには次のようなことはしない

●手をつく ●ぶら下がる ●水や洗剤をかける  
けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

## 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

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火し、やけどをすることがあります。

■必ず手袋をする

けがの原因になります。

■グリル焼網、グリル皿は冷めてから取り出す

調理後は、グリル皿受けも高温のため触れると、やけどをすることがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分切ってからセットする

炎口がぬれたまま使用すると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。

## グリルは・・・



### ■グリルとびらを開けたまま使用しない

ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

### ■魚を焼き過ぎない

魚に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ① 操作ボタンを押して消火する
- 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

### ■グリル皿には水を入れない

水が高温になり、こぼすとやけどをすることがあります。



接触禁止

### ■魚を取り出すときなどは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

やけどをすることがあります。

グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。



### ■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

脂に引火して、グリル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。

### ■グリル皿はていねいに持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル皿にたまった脂は高温になっています。こぼすと、やけどをする原因になります。

### ■グリル皿は水平にゆっくり出し入れする

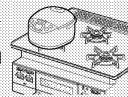
グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

### ■グリル皿を持ち運ぶ際は、冷めてから持ち運ぶ

使用中、使用直後は高温になっています。やけどをするおそれがあります。

## 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。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。  
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 熱くなったなべなどをラベルの上に直接置かないでください。  
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。
- 使うバーナーの操作ボタンをまちがえないように注意してください。
- バーナーリングは塗装してありますので、アルミまく製する受け、省エネこたくなどの補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し変色したり、はがれたりします。
- 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。磁力線により本製品が故障する原因となります。



## お願い

- みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる  
強い火力で急激に過熱すると、突然沸とうして飛び散ることがあります。

### 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些細なきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。  
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、やけどやけがをするおそれがあります。  
これらの予防法として次の点にご注意ください。

- ・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の汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。  
（強火で急に加熱しない）
- ・熱々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- ・なべの大きさにあった火力で加熱する。

### ●煮こぼれに注意する

機器内部およびキャビネット内部のものが汚れます。また、トッププレート・こたく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早く傷めます。火加減に注意してください。

- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- 調理中になべをのせかえるときは、いったん消火してください。



## 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。



分解禁止

### ■機器の設置や移動・分解・修理・改造はしない

ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。

専門の技術・資格が必要です。

機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

※ 詳しくは、工事説明書を参照してください。

故障と思われるときは → 45 ページ を参照ください。

### ■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、火災の原因になります。



### ■供給ガスと銘板に表示してあるガス（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することがあります。

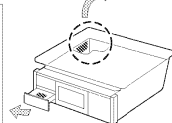
●銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。

●機器前面のコンロ操作部を開けると、底面に機器情報シールが張ってあります。

機器のガス（ガスグループ）が確認できます。

●転居されたときも、供給ガスの種類の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉機器情報シール（12A・13Aの場合）



〈例〉銘板（12A・13Aの場合）

型式の呼び	都市ガス
〇〇〇〇〇〇〇	
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号	RN

12A・13A ← ガス種  
（ガスグループ）



### ■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合には必ず別売の防熱板を取り付けてください。

●可燃物との距離が守れない場合

●表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合  
防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

### ■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

#### 防熱板

●設置場所、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から側面 15cm、後面 5cm 以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

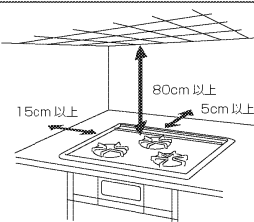
(4) 015-01C0-0205……側壁用

(4) 015-01C0-0206……後壁用

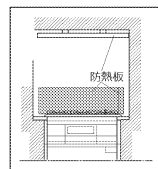
RB-60T……天井用

RB-15T……天井用補助

●詳しくは工事説明書を参照してください。



（可燃性の壁の場合）



## 準備をしましょう

パネル飾りや操作部の表面に透明の保護シートが張ってあります。ご使用時は保護シートをはがしてください。

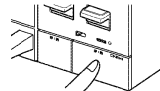
### 乾電池の取り付け

電池ケースはパネル前面にあります。⊕⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。また、電池交換サインが点灯したら、乾電池を交換してください。→ 49 ページ

#### 1 機器が冷めていることを確認する

#### 2 電池ケースの〔押：開〕付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと電池ケースが出てきます。



#### 3 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

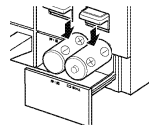


#### お願い

●電池ケースは取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり上から押さたりしないでください。  
機器がこわれる原因になります。

#### 4 乾電池を入れる

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



#### 5 電池ケースの〔押：開〕付近を指でゆっくり押す

電池ケースを本体に収納します。



#### 警告

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



■部品を廃棄する場合は、乾電池は必ずショートや発熱、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



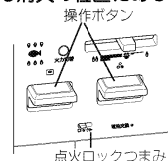
### 不用意な点火を防ぐ【点火ロック】

操作ボタンを押さないように、ロックすることができます。

#### ◆ロックする

点火ロックつまみは、グリルをはさんで左右2箇所に分かれています。

#### 1 ロックする側の操作ボタンが、2 個とも消火の位置にあることを確認する



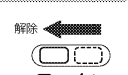
※図は右側の操作ボタンの点火ロックです。

#### 2 点火ロックつまみを右方向にスライドさせる ロックできます。



#### ◆ロックを解除する

#### 1 点火ロックつまみを左方向にスライドさせる ロックを解除できます。



#### お願い

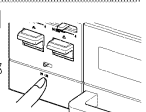
●ロックしてある場合は、操作ボタンを強く押し込まないでください。破損する場合があります。

### 操作部の開け／閉め

#### ◆開ける

#### 1 操作部の〔押：開〕付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が出てきます。



#### ◆閉める

#### 1 操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。



#### お願い

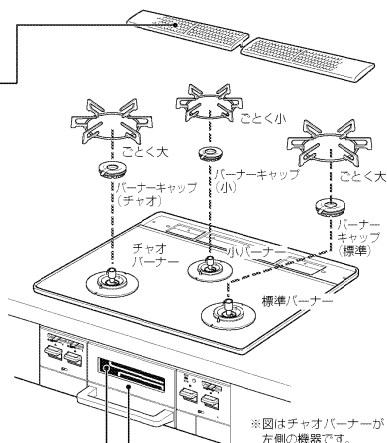
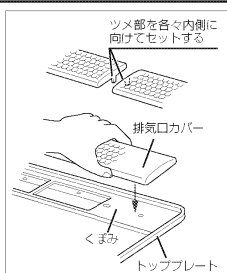
●操作部は取りはずせない構造になっているので無理に引っ張ったり上から押さたりしないでください。  
機器がこわれる原因になります。



## 各部品のセット

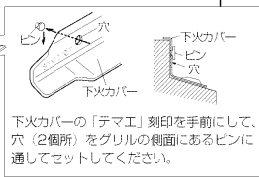
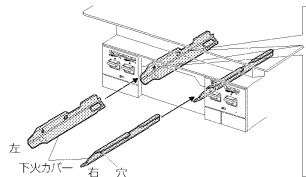
### 排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのかぼみにセットしてください。



※図はチャオバーナーが左側の機器です。

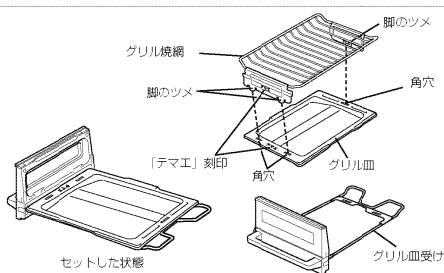
### 下火カバー



下火カバーの「デマエ」刻印を手前にして、穴（2箇所）をグリルの側面にあるピンに通してセットしてください。

### グリル皿・グリル焼網

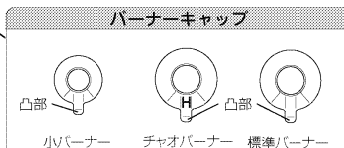
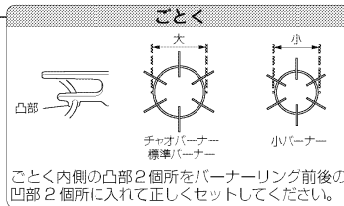
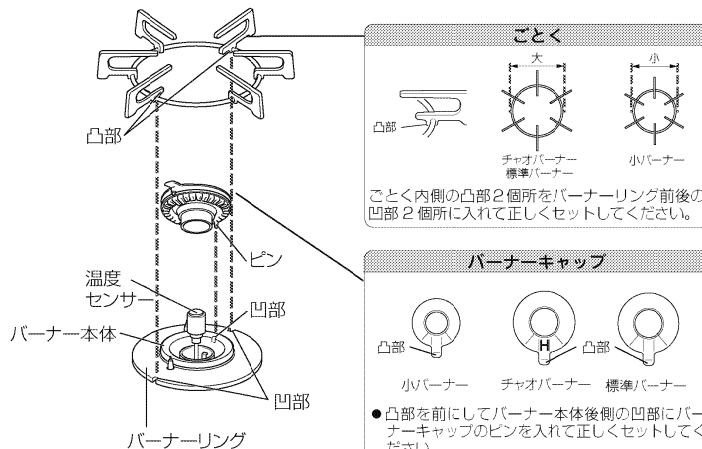
- グリル皿の「デマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るようにセットしてください。
- グリル焼網の「デマエ」刻印を手前にして、脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。



## ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

### ◆チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー

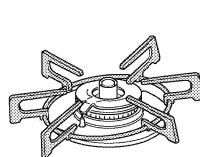


- 凸部を前にしてバーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて正しくセットしてください。
- チャオバーナー用には「H」の刻印が表示してあります。標準バーナー用とまちがえないようにセットしてください。

## △ 注意

### ■ごとくは正しくセットする

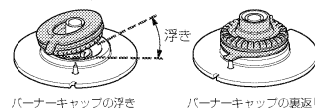
誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤ったセットの例

### ■バーナーキャップは誤ったセットで使えない

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こし、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、炎が機器の中にもぐりこんで、焼損することがあります。



### ●お願い

- バーナーキャップをセットし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てください。
- バーナーキャップは消耗品です。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が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへご相談ください。
- ⇒ 50 ページ
- ごとく・バーナーキャップ上部はホーロー仕上げです。汚れなどが焼きつくことがありますので、こまめに掃除をしてください。汚れが焼きついても性能はかわりません。⇒ 38・39 ページ



## 料理に応じてバーナーを使い分け

### チャオバーナー

- 多量の料理や、強い火力を必要とする料理
  - 炒飯・焼きそば・野菜いためなど
- 大きななべ、やかんなどでお湯をわかすなど

### 標準バーナー

- 天ぷら・フライなどの揚げもの
- 炊飯・おかゆ
- 煮もの・煮込み料理
- 標準的な量の料理や強い火力を必要としない料理

### 小バーナー

- 保温や温めなどの火力を必要としない料理

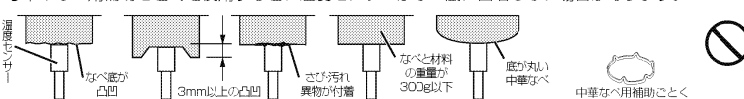
## 使用できるなべと温度センサー

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

### 警告

- 温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

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



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

油の温度が上がりがやすく発火の原因になります。



なべの種類	油料理 (揚げ物など)	その他の料理 (煮ものなど)	揚げ物のモード → 18	湯わかしモード → 24
アルミ 底の平らなアルミ製中華なべ	○ (油層: 200ml以上)	○	○ (油層: 500ml ~ 1ℓ)	○ 火量: (標準バーナー: 500ml ~ 2ℓ) (チャオバーナー: 500ml ~ 5ℓ)
鉄 ホーロー ステンレス (厚手) 底の平らな鉄製中華なべ	○ (油層: 200ml以上)	○	○ (油層: 500ml ~ 1ℓ)	○ 火量: (標準バーナー: 500ml ~ 2ℓ) (チャオバーナー: 500ml ~ 5ℓ)
ステンレス (薄手: なべ底厚み 25mm未満)	×	○	○ (油層: 500ml ~ 1ℓ)	○ 火量: (標準バーナー: 500ml ~ 2ℓ) (チャオバーナー: 500ml ~ 5ℓ)
土鍋 耐熱ガラス容器	×	○ (ただし、消火する 場合があります)	×	×
圧力なべ	×	○ (ただし、消火する 場合があります)	×	×
無水なべ 多層なべ	○ (油層: 200ml以上)	○	×	○ 火量: (標準バーナー: 500ml ~ 2ℓ) (チャオバーナー: 500ml ~ 5ℓ)

○: 適する ×: 適さない (温度を正しく検知しない場合あり)

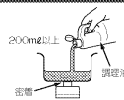
## 中華なべについて

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

## 警告

- 使用する調理油の量は200ml以上で行う

調理油の量のはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



- チャオバーナーのセンサー解除モードは揚げもの調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

## 注意

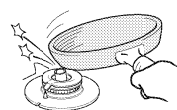
- 温度センサーのお手入れはこまめに行う  
また上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さは調理油を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



- 温度センサーに強いショックを加えたり傷をつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



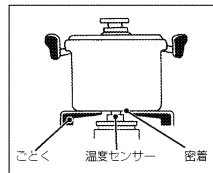
## 炊飯に適したなべを使いましょう → 22 ページ

炊飯に使用するなべの種類	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	○	○	炊飯3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
111-4010 型	○	○	炊飯5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ	○	○	薄手 (2mm以下) の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手 (2.5mm以下) のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土鍋	×	○	おかゆ以外は炊けません。
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

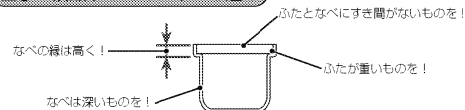
○: 適する ×: 適さない (温度を正しく検知しない場合あり)

## なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。



### 上手に炊飯するためになべを選ぶ



- 吹きこぼれて、ごはんが硬くなったり焦げたりする原因になります。



## コンロ操作の基本

すべてのコンロには消し忘れ消火機能がついていますので約120分連続使用すると、自動消火します。

→ 3・36 ページ

### ① 準備

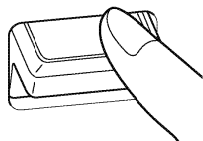
- 1 ガス栓(ねじガス栓)を全開にする  
機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。
- 2 ロックを解除する  
点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。→ 12 ページ



### ② 点火

- 1 操作ボタンをいっぱいを押す  
点火確認ランプが点灯します。

● 点火確認ランプ点灯



- 2 バーナーへ火移りしたことを確かめてから手を離す

### △ 注意

- 万一一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う

すぐに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、やけどをされるおそれがあります。

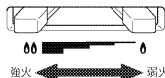
### ワンポイント

- 火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。ただしチャオパーナーは中火点火式のため、他のコンロと違い火力調節つまみが「中火」の位置に移動しますので強めに押してください。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。
- 長時間使用していないかたり、朝一番など初めて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

### ③ 火力調節

- 1 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせる

- 左にスライド：火力が強くなる
- 右にスライド：火力が弱くなる



### ワンポイント

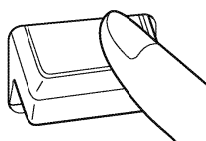
- 火力調節つまみを早く操作すると消火したり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

### ④ 消火

- 1 操作ボタンを押す

点火確認ランプが消灯し、操作ボタンが戻ります。必ず火が消えたことを確認してください。

● 点火確認ランプ消灯



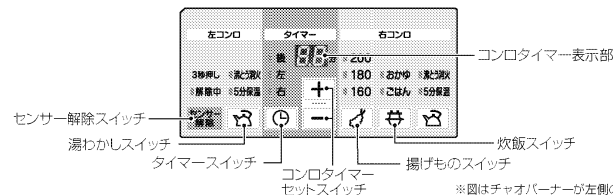
### ワンポイント

- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1分ごとにブザーが「ビッ」っと5回鳴ってお知らせし続けます。→ 3 ページ

### お願い

- 使用中、機器下方のキャビネットとびらを速に操作して開閉すると、コンロの炎が消火することがあります。

## コンロ操作部の使いかた



※図はチャオパーナーが左側の機器の場合です。  
※操作部の詳細は2ページを参照してください。

## 調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

標準バーナーで使用できるモードです。

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに油の温度を一定に保つことができます。

### ① 点火

- 1 標準バーナーの点火操作をする

点火操作→ 17 ページを参照してください。

火力調節はなべの大きさに応じた火力にしてください。



### ② モード設定

- 1 コンロ操作部の[押：開]付近を押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

- 2 揚げものスイッチを押す

揚げものランプが点灯します。

### ワンポイント

- 揚げものスイッチの1回目の操作時は、180℃に設定されています。

### ③ 温度設定

- 1 揚げものスイッチを押す

揚げものスイッチを押すごとに、「180℃」→「200℃」→「160℃」→消灯(取り消し)→「180℃」…の順で切り替わります。

### 〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

### ④ 調理

- 1 点火後、油が設定された温度になると…

ブザーが「ビビッ」と3回鳴ってお知らせします。

200  
180  
160

- 2 食材を投入し、調理をはじめめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

### ⑤ 終了

- 1 操作ボタンを押す

点火確認ランプと揚げものランプが消灯し、操作ボタンが戻ります。必ず火が消えたことを確認してください。



### ワンポイント

- 揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は500ml〜1ℓが最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。



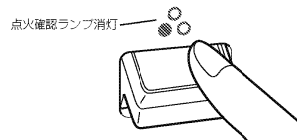




## ④ 終 了

### 1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作⇒17ページを参照してください。



#### ワンポイント

- 消火の状態に戻すまで、チャパバーナーの点火確認ランプは点滅し続けます。

### ◆時間を設定した場合の終了

#### 1 設定時間終了 30 秒前になると…

ブザーが「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



↓ (秒表示)

#### 2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、タイマーランプと点火確認ランプとセンサー解除ランプが点滅し、自動消火します。



#### 3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作⇒17ページを参照してください。

## ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

標準バーナーで使用できるモードです。

「ごはんモード」と「おかゆモード」があります。また、別売の炊飯専用なべ⇒49ページをお使いいただくと、上手に炊飯できます。

## お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

### ① お米をはかる

#### 1 180ml用計量カップでお米をはかる

180ml用計量カップを使うと、1カップで米1合になります。

- 1回炊ける量は、  
ごはん：1～5合（5合以上は炊けません）  
おかゆ：全がゆは1合以下（約5人前）  
七分がゆは0.5合以下（約3人前）

### ② お米を洗う

#### 1 たっぷりの水でさっと かき混ぜ、水を素早く 捨てる



#### 2 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す

にごりがうくなるまで手早く洗ってください。

#### ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにごりを少なくしてください。にこたまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

### ③ 水加減をする

新米・古米、かため・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

炊飯に適したなべを使用してください。⇒16ページ

#### 1 180ml用計量カップで水をはかる

180ml用計量カップを使うと、1カップで水180mlになります。

#### 〈水加減の目安〉

容量（重量：合数）	炊飯	水量	
		全がゆ	七分がゆ
45ml (38g：0.25合)	—	360ml	470ml
90ml (75g：0.5合)	—	540ml	630ml
180ml (150g：1合)	300ml	900ml	—
270ml (225g：1.5合)	390ml	—	—
360ml (300g：2合)	480ml	—	—
450ml (375g：2.5合)	580ml	—	—
540ml (450g：3合)	670ml	—	—
720ml (600g：4合)	930ml	—	—
900ml (750g：5合)	1130ml	—	—

#### ワンポイント

- 白米について  
・新米はやや水を少なめにしてください。
- 無洗米について  
・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。  
・水の量を約3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。  
・胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて  
・水に浸してから炊飯してください。  
・水をやや多めにしてください。
- おかゆについて  
・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。  
・釜はでき上がる直前に入れてください。  
・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

### ④ お米を水に浸す

ごはんモードやおかゆモードの場合、浸しおきをしてください。

#### 〈お米を浸す時間の目安〉

炊飯	お米の種類	お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米・無洗米	30分以上	60分以上
	胚芽精米・輸入米・古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
	おかゆ	0～30分	0～30分

#### お願い

- 無洗米の場合は必ず浸しおきをして、炊いてください。炊きこまれる場合があります。

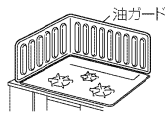
#### ワンポイント

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



## ごはんを炊く【炊飯モード】

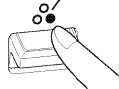
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。



### ① 点 火

#### ① 標準バーナーの点火操作をする

点火操作→17ページを参照して 点火確認ランプ点灯  
ください。



### ② 火力調節

#### ① 火力調節つまみを炊飯位置に合わせる

火力調節つまみを右に  
ゆっくりスライドさせ  
ます。



#### ワンポイント

- 炊飯位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力が炊飯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。

### ③ モード設定

#### ① コンロ操作部の【押：開】付近を押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

#### ② 炊飯スイッチを押す

ごはんモードに設定され、炊飯ラン  
プが点灯します。  
炊飯スイッチを押すごとに、  
「ごはん」→「おかゆ」→「ごはん」  
…の順で切り替わります。



#### ワンポイント

- 3合(450g)炊飯の場合、通常は約22分で炊き上げ、その後むらし約10分です。
- おかゆモードの場合、約35～50分で炊き上がります。
- 火力調節つまみを炊飯位置に合わせたあと、できるだけ早くモード設定をしてください。
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。

解除後は自動判別モード→3ページに設定されます。

### ④ 炊 飯

#### ① ごはんが炊き上がると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

ブザーが「ビビビッ」と3回  
鳴ってお知らせし、点火確認  
ランプが点滅します。  
同時に、約10分間のむらし  
タイマーがスタートします。  
むらし中は、炊飯ランプは点灯しています。



#### ② むらしタイマーが終了すると…

ブザーが「ビー」と1回鳴ってお知らせ  
し、炊飯ランプが点滅します。



#### ワンポイント

- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ごはんをほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりますと自動で消火し、ブザーが「ビー」と1回鳴ってお知らせします。
- 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間、火力などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

### ⑤ 終

#### ① むらしタイマー終了後、操作ボタンを押す

消火操作→17ページを参照してください。

#### ワンポイント

- 消火の状態に戻すまで、炊飯ランプと点火確認ランプは点滅し続けます。
- 2度炊きや温め直しはできません。(焦げつくことがあります)
- 炊き上がったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがたり、焦げつきやすくなります。
- 炊きこぼれる場合はふたを少しずらしたり、持ち上げたりして炊きこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。

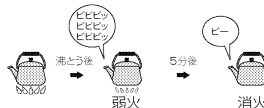
## お湯をわかす【湯わかしモード】

チャオバーナー・標準バーナーにて同時に使用できます。

「5分保温モード」と「沸とう消火モード」の2つのモードがあります。調理用途によりどちらかを選択してください。

### 5分保温モード

沸とう後、自動的に弱火になります。  
沸とう後、5分保温して自動消火します。



### 沸とう消火モード

沸とう後、自動消火します。



## 5分保温モード【湯わかしモード】

### ① 点 火

#### ① コンロバーナーの点火操作をする

点火操作→17ページを参照して 点火確認ランプ点灯  
ください。  
火力調節はやかんやなべの大きさ  
に応じた火力にしてください。



### ② モード設定

#### ① コンロ操作部の【押：開】付近を押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

#### ② 使用するコンロの湯わかしスイッチを1回押す

5分保温モードに設定され  
湯わかしランプが点灯しま  
す。



#### ③ 沸とうすると…

ブザーが「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせし、  
弱火になります。

#### ワンポイント

- 沸とうして弱火になると、火力は変えられません。
- 沸とうしてからブザーが鳴るまで、多少時間がかかる場合があります。

### ④ 5分後…(湯わかし5分保温)

ブザーが「ビー」と1回鳴ってお知らせし、湯わか  
しランプと点火確認ランプが点滅し、自動消火しま  
す。

### ⑤ 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作→17ページを参照してください。

#### ワンポイント

- 消火の状態に戻すまで、湯わかしランプと点火確認ランプは点滅し続けます。

## ◆取り消しする場合

### ① 湯わかしスイッチを2回押す

湯わかしランプが消灯します。  
湯わかしスイッチを押すごとに、「5分保温」  
→「沸とう消火」→消灯(取り消し)→  
「5分保温」…の順で切り替わります。

#### ワンポイント

- 消灯(取り消し)にすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード→3ページに設定されます。



## 沸とう消火モード(湯わかしモード)

### ① 点 火

#### 1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作→17ページを参照してください。  
火力調節はやかんなべの大きさに応じた火力にしてください。



### ② モードの設定

#### 1 コンロ操作部の[押：開]付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

#### 2 使用するコンロの湯わかしスイッチを2回押す

沸とう消火モードに設定され湯わかしランプが点灯します。



#### 3 沸とうすると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、湯わかしランプと点火確認ランプが点滅し、自動消火します。

#### ワンポイント

- 沸とうしてからブザーが鳴るまで、多少時間がかる場合があります。

#### 4 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作→17ページを参照してください。

#### ワンポイント

- 消火の状態に戻すまで、湯わかしランプと点火確認ランプは点滅し続けます。

### ◆取り消しする場合

#### 1 湯わかしスイッチを1回押す

湯わかしランプが消灯します。  
湯わかしスイッチを押すことに、「5分保温」→「沸とう消火」→消灯(取り消し)→「5分保温」…の順で切り替わります。

#### ワンポイント

- 消灯(取り消し)にすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード→3ページに設定されます。

#### お願い

- 底の平らな金属製のやかんなべにきちんとふたをして(標準バーナー：500mℓ～2ℓ、チャオバーナー：500mℓ～3ℓ)の水を入れてお使いください。
- 沸とうするまでの間は、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 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すと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。また吹きこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
- 沸とうしても弱火になる時間が長い場合や沸とうしていないのに弱火になる場合、お知らせ時間のタイミングを変更することができます。→36ページ
- 湯わかしスイッチを押してモード設定した場合でも、約10秒経過後、再度湯わかしスイッチを押した場合、設定したモードは解除されます。(ただし、バーナーは消火しません。)

## 設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

チャオバーナー・標準バーナー・小バーナーいずれかのバーナーのみの設定が可能です。

- 標準バーナーで炊飯モード・揚げものモード・湯わかしモードを使用している場合は、タイマースイッチを押しても標準バーナーをコンロタイマーモードには設定できません。
- 標準バーナーで炊飯モード・揚げものモード・湯わかしモードを使用している場合でも、チャオバーナーまたは小バーナーでコンロタイマーモードの設定はできます。

### ① 点 火

#### 1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作→17ページを参照してください。  
調理に応じた火力にしてお使いください。



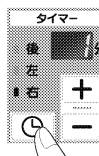
### ② モード設定

#### 1 コンロ操作部の[押：開]付近を押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

#### 2 タイマースイッチを押し、使用するコンロを設定する

設定したコンロのタイマースイッチが点灯し、表示部に「1」分が表示されます。



### ◆取り消しする場合

#### 1 タイマースイッチを押す

タイマースイッチが点灯するまでタイマースイッチを押してください。

### ③ 時間設定

調理時間を、1～90分の間で設定できます。調理中でも[+]、[-]スイッチを押すと、設定時間が変更できます。

#### 1 [+]、[-]スイッチを押す

- [+] スイッチ (1回押し): 1分増えます。
- [-] スイッチ (1回押し): 1分減ります。
- [+] スイッチ (押し続ける): 5分刻みで増えます。
- [-] スイッチ (押し続ける): 5分刻みで減ります。



### ④ 時間終了・自動消火

#### 1 設定時間終了30秒前になると…

ブザーが「ビビビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示が変わります。



#### 2 設定時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、設定したコンロのタイマースイッチと点火確認ランプが点滅し、自動消火します。



#### 3 自動消火後、操作ボタンを押す

消火操作→17ページを参照してください。

#### ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の「0」分は約10秒後に消灯します。(消火の状態に戻すまで、設定したコンロのタイマースイッチと点火確認ランプは点滅し続けます。)
- タイマーはタイマースイッチを押すことにより途中で他のコンロに変更ができます。この場合、表示部に「1」分と表示されます。再度時間設定をしてください。(この場合、今まで使用していたコンロタイマーは解除されます。)
- タイマースイッチを押してモード設定した場合でも、約10秒経過後、再度タイマースイッチを押した場合、設定したモードは解除されます。(ただし、バーナーは消火しません。)



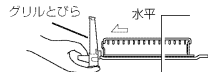
# グリルをお使いになる前に

## グリルの取り扱いと準備

### ① グリルの取り出し

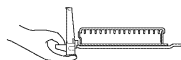
#### 1 グリルとびらをゆっくり引き出す

いっばいに引き出すと、グリル皿は水平のまま止まります。



グリルを取り出したり、持ち運ぶときは…

#### 2 グリルとびらをいっばいに引き出す



#### 3 グリルとびらを両手で持ち上げて、取り出す



#### ワンポイント

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がついて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→39ページを参照してください。

### ② グリルを初めて使うときは

#### 1 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

#### 2 約7分間 空焼きをする

部材に付着している加工油を焼き切ります。

グリルの操作については→29ページを参照してください。

#### ワンポイント

- グリル焼網や下火力バーを取り出して空焼きしてください。
- 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作動し、自動消火する場合があります。また表示部が「02」と「-5」を交互に点滅します。この場合、約5分間待ってから、再度点火操作をしてください。

# グリルを使いましょう

## 魚の焼きかた

両面焼グリルは、上火・下火両面から加熱するため、片面焼グリルに比べ煙が多く出たり、魚がグリル焼網に付着しやすくなる場合があります。魚がグリル焼網に付着しやすくなるのは下火バーナーの熱により魚から出たタンパク質が固められ、グリル焼網の周囲に固着したままになることが原因です。魚を置く前に以下の準備をしてください。

### ① 魚の下ごしらえ

- 冷凍の魚：しっかり解凍してください。しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- 生魚：水洗いしたあと、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けややす漬けの魚：みそややすをよくふき取ります。

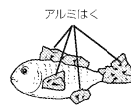
### ② 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- さばやいわしなど脂肪分が多い青の魚は…  
➡多めに塩をして、時間をおく  
しっかりと身をしめます。
- 白身魚は…  
➡少なめに塩をふり、おき時間も短めに
- 川魚やいか、えび、貝などは…  
➡焼く直前に塩をふる

#### ワンポイント

- 魚の重量の約2%の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 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、焦げかたが少なくなります。



### ③ グリル焼網に魚を置く前に

本製品のグリル焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、以下の準備をしてください。



#### 1 グリル焼網に油を薄く塗る

魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

#### 2 約1～2分間空焼き(予熱)をする

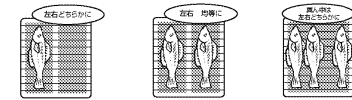
焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作については→29ページを参照してください。

#### お願い

- オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

### ④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



魚を1匹焼く場合 魚を2匹焼く場合 魚を3匹以上焼く場合

### ⑤ 魚を焼く

グリルの操作には、素材に合わせて焼き時間や火加減を任意で調節するマニュアルモード→29ページと、焼き時間と火加減を自動で調節するオートメニューモード→31ページがあります。

#### ワンポイント

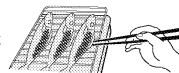
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

### ⑥ 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果がなくなったときは下記のような使いかたをしてください。

#### 1 はしをグリル焼網と平行に入れ魚を軽く持ち上げる

グリル焼網に付着した魚をはがします。



#### 2 魚を取り出す

#### ワンポイント

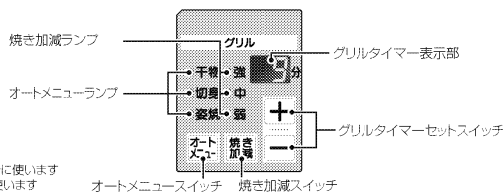
- フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。また、焼き上がる前に、魚をすらすとグリル焼網に付着しにくくなります。

#### お願い

- 両面焼グリルは、上下の焼き具合が違うので、表と裏の焼き色と同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節→30ページを利用して好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は5分程度扉をあけてください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。



## グリル操作部の使いかた



オートメニュースイッチ

「干物」……あじやさんまのひらきなどを焼く場合に使用します  
「切身」……さばやぶりの切身などを焼く場合に使用します  
「姿焼」……あじやさんまを丸ごと焼く場合に使用します

## 焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

### ① 準備

**1** ガス栓（ねじガス栓）を全開にする  
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

**2** ロックを解除する  
点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。  
→ 12 ページ

**3** 魚の下ごしらえをする  
→ 28 ページを参照してください。

**4** 下火カバー、グリル皿、グリル焼網をセットする  
各部品のセット → 13 ページを参照してください。  
グリル皿には水を入れなくてください。  
続けて使用するときはそのつと脂を取り除いてください。

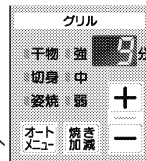
**5** グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

**6** グリル操作部の「押：開」付近を押す  
押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

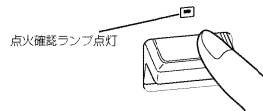
### ② 点火

**1** 操作ボタンをいっばいに押す

火力表示ランプと、表示部に「9」分が点灯します。



**2** 点火確認ランプが点灯したら手をはなす



### △ 注意

■ 万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う  
すぐに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、やけどをするおそれがあります。

### ワンポイント

- 続けて使用する場合にはグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示部には「5」分が表示されます。また、タイマーセットは庫内温度により最大8分または10分までとなります。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。
- 長期間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

### ③ 時間設定

加熱時間を、1～15 分の間（庫内の温度がある程度上昇している場合は1～8 分または10 分の間で設定できます。

**1** 「+」、「-」スイッチを押す

- 加熱時間をセットします。
- 「+」スイッチ押し：最大15分。  
（庫内温度がある程度上がっている場合は、8 分または10 分）
- 「-」スイッチ押し：最小1分。



### ワンポイント

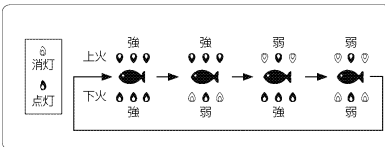
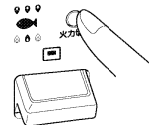
- 加熱時間をセットしない場合、点火してから9 分後（庫内温度がある程度上がっている場合は6 分後）に自動消火します。
- 調理中に「+」、「-」スイッチを押すと、加熱時間が変更できます。
- 加熱時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

### ④ 火力調節

火力は4 段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

**1** 火力切替スイッチを押す

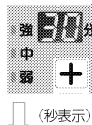
- 火力が調節できます。合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。
- 火力切替スイッチを押すと下図のように火力が変化していきます。



### ⑤ 調理終了・自動消火

**1** 調理終了30 秒前になると…

ブザーが「ビビビ」と3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



**2** 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1 回鳴ってお知らせすると同時に表示部は「0」分になり、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。



### ⑥ 終了

**1** 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。表示部の「0」分と点火確認ランプが消灯します。  
必ず消火したことを確認してください。



### お願い

- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくりの開閉してください。速い操作で開閉するとコンロやグリルの炭が消える場合があります。
- 連続して魚を焼く場合は、5 分程度時間を置いてから点火してください。グリル庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によっては過熱防止装置が働いて自動消火することがあります。

### ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の「0」分は約10 秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1 分ごとにブザーが「ビビビ」と5 回鳴ってお知らせし続けます。→ 3 ページ



## 焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

### 必ずお守りください

- グリル皿には水を入れないでください。
- 予熱はしないでください。
- 魚以外の調理には使用しないでください。
- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。(冷凍のまま焼く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。)
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合、必ずマニュアルモード(手動調理)で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30秒後に降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。(魚が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。)

### 上手に調理するために

- オートメニューモードでは1匹の場合はグリル焼網の左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。
- 2回連続で焼く場合に、庫内温度が高いとオートメニュースイッチを受け付けない場合があります。その場合は、消火した状態でとびらを開けて5分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードで使ってください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののりかた、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。(脂ののりが良いほど焦げやすくなります。)

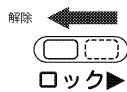
## ① 準備

### 1 ガス栓(ねじガス栓)を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。

### 2 ロックを解除する

点火ロックつまみを左へスライドさせ点火ロックを解除します。→12ページ



### 3 魚の下ごしらえをする

オートメニューモードのメニュー表→33ページを参照してください。

### 4 下火カバー、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット→13ページを参照してください。  
グリル皿には水を入れないでください。  
続けて使用するときはそのつと脂を取り除いてください。

### 5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

## ⑥ グリル操作部の[押:開]付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

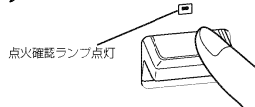
## ② 点火

### 1 操作ボタンをいっばいに押す

火力表示ランプと表示部に「9」分が点灯します。



### 2 点火確認ランプが点灯したら手をはなす



#### ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。

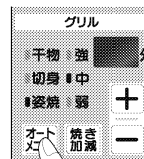
## ③ モード設定

### 1 オートメニュースイッチを押し魚の状態を設定する 焼き加減スイッチを押し焼き加減を設定する

「姿焼」ランプと「中」ランプが点灯します。

- オートメニュースイッチで、魚の状態を設定します。  
オートメニュースイッチを押すごとに、「姿焼」→「切身」→「干物」→消灯(取り消し)→「姿焼」…の順で切り替わります。

- 焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。  
焼き加減スイッチを押すごとに、「中」→「強」→「弱」→「中」…の順で切り替わります。



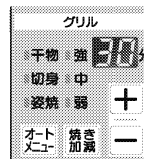
#### ワンポイント

- 点火後30秒以内にオートメニュースイッチを押してください。30秒を超えるとスイッチを受け付けません。(焼き加減はオートメニュースイッチ操作後約90秒まで変更可能です。)
- 庫内温度がある程度高い場合はオートメニュースイッチを受け付けません。消火した状態でとびらを開けて5分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモード(手動調理)→29・30ページを使用してください。

## ④ 調理終了・自動消火

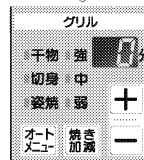
### 1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ビビビ」っと3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わり、オートメニューランプと焼き加減ランプが消灯します。



### 2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせすると同時に表示部は「0」分になり、点火確認ランプが点滅し、自動消火します。



#### ワンポイント

- 調理終了30秒前から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは「+」スイッチでお好みの時間を分単位で設定できます。

## ⑤ 終了

### 1 自動消火後、操作ボタンを押す

消火の状態に戻してください。表示部の「0」分と点火確認ランプが消灯します。



#### ワンポイント

- 操作ボタンを消火の状態にしないとき、グリル表示部「0」分に約10秒後に消灯します。
- 自動消火したときは、操作ボタンは戻りません。すぐに操作ボタンを消火の状態に戻してください。
- 操作ボタンを戻すまで、1分ごとにブザーが「ビビビ」っと5回鳴ってお知らせし続けます。→3ページ



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調理してください。(火力と時間の目安→35→)

焼き加減 オートメニュー	(弱)	(中)	(強)	ポイントとお願い	置きかた
姿焼	<p>【小さめの生魚 (約 50g 以下)】</p> <p>きす 1～6 匹 小あじ</p> <p>【塩漬け】</p> <p>塩さんま 1～4 匹 (約 130～200g)</p>	<p>【中程度の生魚 (約 100～200g)】</p> <p>あじ いさき } 1～3 匹 さんま いわし } 1～4 匹 あゆ にじます }</p> <p>たい(小) 1 匹(300g 以下) きす 1～4 匹(50g 以上)</p>	<p>【大きめの生魚 (約 200g 以上)】</p> <p>あじ } 3～4 匹 いさき }</p> <p>たい 1 匹(約 300～400g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚は頭を奥にして置いてください。</li> <li>・魚を一匹焼くときは、グリル焼網の左右どちらかに置いてください。</li> <li>・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。</li> <li>・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。</li> </ul> <p>小さめの魚・塩さんまについて</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・50 g 以下の小さな魚は焼き加減を「弱」に設定してください。「中」・「強」では焼き過ぎてしまう場合があります。</li> <li>・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減を「弱」で設定してください。「中」・「強」では焼き過ぎてしまう場合があります。</li> </ul>	 <p>オートメニューでは、1 匹の場合は左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。</p>  <p>2 匹の場合は左右均等に。</p>
切身	<p>【照り焼き】</p> <p>ぶり さわら 生かつお</p> <p>【みそ漬け】</p> <p>さわら</p>	<p>【生魚】</p> <p>生ざけ さば さわら 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>まながつお たちうお</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必ず、焼き加減を「弱」に設定してください。(「中」・「強」では表面の焦げが強くなってしまいます。)</li> <li>・肉厚のもの(特に骨つきのもの)は火が通りにくいので肉厚を 2.5cm 以下にしてください。</li> <li>・肉厚(特に骨つき)の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、上火「強」、下火「弱」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ほど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ほど</li> <li>・魚の脂のりが良いほど</li> <li>・照り焼きたれのみりん配分が多いほど</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) しょう油 4 : みりん 3 : 酒 1</p>	 <p>身のうす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>
干物	<p>【小さな半生の干物】</p> <p>さんまのひらき 1～2 枚(約 110g 以下) ししゃも 4～10 匹(約 25g 以下)</p>	<p>【一夜干しのひらき】</p> <p>あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい } 1～2 枚</p> <p>【大きな半生の干物】</p> <p>さんまのひらき 1～2 枚(約 110g 以上) ししゃも 4～10 匹(約 25g 以上)</p>	<p>【大きなひらき】</p> <p>ほっけのひらき 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必ず、焼き加減を「弱」が「中」に設定してください。(「強」では焦げが強くなってしまいます。)</li> <li>・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き、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焼けやすい。)</li> </ul>	

## お願い

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



# グリルを使いましょう

## 火力と時間の目安

メニュー	火力 (上火・下火)	マニュアルモード (手動調理)の 場合の焼き時間 (目安です)	オートメニューモード (自動調理)の場合の スイッチ選択 → 33	
			オート メニュー	焼き加減
クックブックのメニュー	あじの塩焼き	強 — 強	13分	姿焼 強
	いわしの塩焼き	強 — 強	12分	姿焼 中
	さんまの塩焼き	強 — 強	11分	姿焼 中
	さばの塩焼き	強 — 強	8分	切身 中
	さわらの塩焼き	強 — 強	9分	切身 強
	さけの切身	強 — 強	9分	切身 中
	ぶりの照り焼き	強 — 強	7分	切身 弱
	あじのひらき	強 — 強	9分	干物 中
	ししゃもなど	強 — 強	6分	干物 弱
	赤魚のかず漬け	弱 — 強	11分	オート不可
	ローストビーフ	強 — 強	8～9分	
	さけのホイル焼き	強 — 強	8分	
	とり肉の塩焼き	弱 — 強	11分	
	焼きおにぎりセット	強 — 強	8分	
	ピザトースト	強 — 弱	5分	
	アスパラのペーコン巻き	強 — 強	5分	
	焼きりんご	強 — 強	7分	
	大あさり	弱 — 強	5～6分	
	厚あげ	強 — 弱	8分	
	焼きなす	強 — 強	8～12分	
	焼きおにぎり	強 — 弱	素焼き 5分 ▶ 裏返し 5分	
	焼きもち	弱 — 弱	5分 ▶ 裏返し 2分	

●詳細は、付属のクックブックをご参照ください。

その他	みりん干し(かわはぎなど)	強 — 強	6分	オート不可
	みりん干し(いわしなど) ※ 1	強 — 強	予熱 3分 焼き時間 1分	
	さばのみりん漬け ※ 2	強 — 弱	5分	
	さばのみぞ漬け ※ 2	強 — 弱	8分	

- ※ 1 小さいみりん干しは予熱してから焼くと上手に焼けます。  
 ※ 2 皮を下側、身を上側にしてグリル焼網の上に置いてください。

# 安全・便利機能を使いましょう

## コンロ消し忘れ消火機能時間、湯わかしモードお知らせ時間を任意に設定 [カスタマイズ機能]

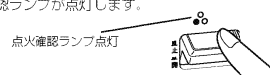
この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

- コンロ消し忘れ消火機能時間: 30～90分の間で、10分刻みおよび「—」(120分) (すべてのバーナー同じ時間) の設定ができます。購入時は「—」(120分) の設定になっています。
- 湯わかしモードお知らせ時間: 使用するバーナーの種類やなべの種類、水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段階に設定できます。購入時は「3」の設定になっています。

### ◆コンロ消し忘れ消火機能時間を設定する場合

#### STEP ① 点 火

- 1 チャオバーナーの点火操作をする  
 点火確認ランプが点灯します。



#### STEP ② モード設定

- 1 コンロ操作部の [ 押 : 開 ] 付近を指で押す  
 押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

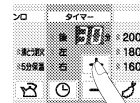
- 2 チャオバーナーを点火後10秒以内に、[+]、[-]スイッチを同時に3秒以上押し続ける



#### STEP ③ 時間設定

- 1 [+]、[-]スイッチを押す

最初の設定は120分「—」になっています。  
 ・[+] スイッチ押し: 最大120分「—」  
 ・[-] スイッチ押し: 最小30分



#### ワンポイント

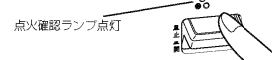
- チャオバーナー用操作ボタンを消火の状態にもどすと確定します。また、そのまま放置しておいても、設定15秒後に表示が消え、確定します。
- 120分に設定されたとき、表示部には「—」と表示されます。
- すべてのコンロバーナーは同じ時間に設定されます。

### ◆湯わかしモードお知らせ時間を設定する場合

チャオバーナー・標準バーナーそれぞれ個別に設定できます。

#### STEP ① 点 火

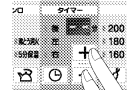
- 1 チャオバーナーの点火操作をする  
 点火確認ランプが点灯します。



#### STEP ② モード設定

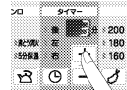
- 1 コンロ操作部の [ 押 : 開 ] 付近を指で押す  
 押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

- 2 チャオバーナーを点火後10秒以内に、[+]、[-]スイッチを同時に3秒以上押し続ける



- 3 設定するコンロの湯わかしスイッチを押す

- 4 [+]、[-]スイッチを押す



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

#### お願い

- 同じ設定値にしてもなべの材質、形状や水量によってお知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるなべ等によっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してお使いください。
- 同じやかん(なべ)を使用しても水量によってお知らせ時間が異なる場合があります。
- チャオバーナー・標準バーナーでそれぞれ制御が異なるため、同じ設定値にしてもお知らせ時間が異なる場合があります。



## お手入れの道具と洗剤について

### その1 お手入れのしかた

- 1 ガス栓（ねじガス栓）を閉める  
機器が十分に冷れたことを確認してください。
- 2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する
- 3 洗剤をスポンジや布に含ませてふく  
スプレーで洗剤を直接かけないでください。

#### ワンポイント

●洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性（中性・弱アルカリ性・弱酸性）を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具と洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

### 4 水洗いしたあと、水気をふき取る

水気や洗剤を残さないようにします。

#### お願い

●お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・傷の原因となります。

### その2 使って良い道具と洗剤

#### 使って良い道具・洗剤



- ① 布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふく
- ② 乾いた布で水気をふき取る

### その3 使ってはいけない道具と洗剤

#### 使ってはいけない道具・洗剤

				●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面に傷がつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
				●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面に傷がつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
				●基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・傷・変色、さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れのポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・バーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
				●部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。
				●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。 機器に直接かけずに、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。

●上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。  
●トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

## 注意



■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などではがをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、はささないでください。
- 使用直後はトッププレートは熱くなっています。お手入れはトッププレートが冷えてから行ってください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

■お手入れ時は、バーナーキャップ（上部・下部）・ごとく・排気口カバー・グリル部品（グリルとびら・グリル焼網・グリル皿受け・グリル皿）・下火カバーは取りはずします。それ以外の部品は絶対に取りはずさないでください。

●取りはずした部品は「各部品のセット」⇒13・14ページを参照して取り付けてください。

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

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

## 日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

つまり、たまり、汚れはありませんか？

バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなど

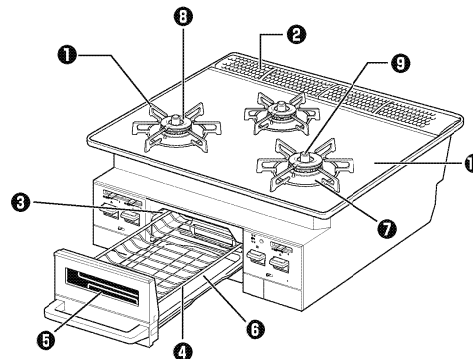
- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていますか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていませんか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていますか。
- グリル庫内に脂が汚れていますか。

正しくセットする ⇒ 13・14ページ

お手入れする ⇒ 39・40ページ

## お手入れのポイント

①～⑩の各部品のお手入れのポイントを⇒39・40ページで説明しています。



- ① ごとく
- ② 排気口カバー
- ③ 下火カバー
- ④ グリル焼網
- ⑤ グリルとびらガラス  
グリルとびら  
グリル皿受け
- ⑥ グリル皿
- ⑦ バーナーリング
- ⑧ バーナーキャップ上部  
バーナーキャップ下部  
バーナー本体
- ⑨ 立消え安全装置（炎検知部）  
電極（点火プラグ）  
温度センサー
- ⑩ トッププレート

※もっと詳しい各部の名称は13・14ページをご覧ください。



## ①ごとく、②排気口カバー、③下火カバー、④バーナーキャップ上部

❖**汚れがひどかったり、ごびり付きがとれないときは？**

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる  
そのまま置いておくか、つけ置きしておくで汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いとするとさらに汚れを落とすやすくなります。
2. 水洗いし、水気をふき取る

❖**それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします**

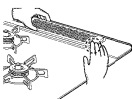
ただし、これらは基本的に使ってはいけないもので、表面に傷がついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

- 水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす  
重曹をこした水につけ置きした後、汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落とすやすくなります。残った汚れは、割しやヘラを使ってこすり落とします。その後、水洗いします。

- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます

## ❖排気口カバーのはずしかた

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします



## ❖下火カバーのはずしかた

下火カバーを少し上に持ち上げてはずしてください → 13 ページ

## ⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

❖**汚れがひどかったり、ごびり付きがとれないときは？**

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で濡れた部分を湿らせ、しばらくしてから水洗いする

## ❖グリルとびらのはずしかた・取り付けかた

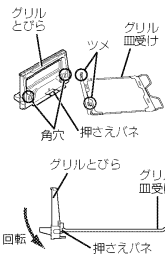
取りはずしかた

1. 押さえバネをの方向に下げる



取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2箇所をグリルとびらの角穴にはめ込む



2. グリルのとびらを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ハマっているか確認する

## ④グリル焼網（フッ素コート）、⑥グリル皿（クリアコート）、⑦バーナーリング（塗装）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする  
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

## ❖汚れがひどいときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で濡れた部分を湿らせておく  
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。  
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。  
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。  
汚れがたまること、ごとくが安定しない原因となります。

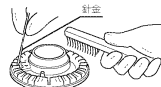


お願い

- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はかれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- クリームクレンザーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- バーナーリングとトッププレートとのすき間はつまようじ等がたまりやすいため掃除しないでください。リングとトッププレートとの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングの塗装が変色することがあります。
- グリル皿中央部に力をかけすぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出し入れできなくなります。力をかけすぎないでください。
- グリル焼網は、取り替え可能な消耗品です。長時間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったフッ素コートがはがれることがあります。（交換部品として準備しております。） → 50 ページ

## ⑧バーナーキャップ下部・バーナー本体

1. 汚れていたら、ふき取る
2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする  
目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



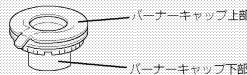
3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどでふき取る

4. バーナーキャップは水洗いをする  
水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。



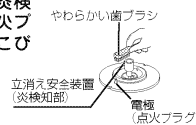
## お願い

- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップの上部と下部を分解しないでください。



## ⑨立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサー

1. 汚れていたら、やわらかい布などでふき取る
2. 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に、汚れがごびり付いている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れする



3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る



## お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）・温度センサーを傾けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火などの原因になります。
- 電極（点火プラグ）の突起に注意してお手入れしてください。

## ⑩トッププレート（ホーロー）

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取る

油污は、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついて汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、ごびり付いてとれにくくなります。

2. 乾いた布で仕上げをする

❖**「汚れがひどいときは？」「油膜やくもりが残るときは？」**  
「バーナー付近が変色したように見えるときは？」

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で濡れた部分を湿らせておく  
汚れが浮いてきたらやわらかい布やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー・やわらかい歯ブラシに、クリームクレンザーや水でといた重曹を適量塗り、こすりまわす。
2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきをする
3. 乾いた布で仕上げをする

## お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人では取りはずさないでください。
- ドライヤーなど先の鋭いものやミカキ粉などは、トッププレート面およびバーナーリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。（ただし、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます）
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、トッププレート面の表面やバーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- トッププレートのお手入れにクリームクレンザーを常用すると、トッププレート枠やバーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接トッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけず、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。
- ふき取りの際は、バーナーリングやバーナー本体にクリームクレンザーがつかないように気をつけてください。

## グリル庫内

1. 使用後はそのつどやわらかい布やスポンジでふき取る  
脂汚れは台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。
2. 乾いた布で仕上げをする

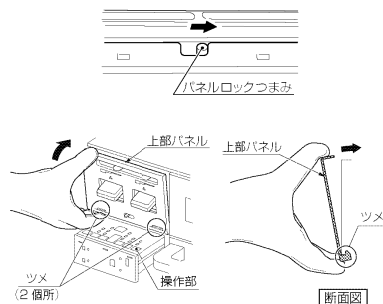


## 点検・お手入れをしましょう

お手入れ等で万一パネルがはずれた場合は以下のように取り付けてください。

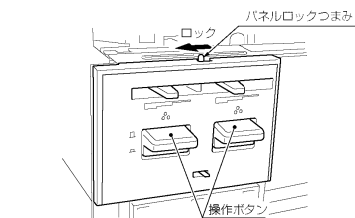
### ❖上部パネルの取り付けかた

1. 上部パネルの上面にあるパネルロックを右へスライドさせ、上部パネルの下側のツメを引っ掛けて本体に合わせる



※ 操作部を出した状態にし、操作ボタンを点火の状態にして取り付けると取り付けやすくなります。

2. 上部パネルの上面にある、パネルロックを左側へスライドさせて、上部パネルを固定する  
●各操作ボタンを押して、操作ボタンがスムーズに動くことを確認してください。

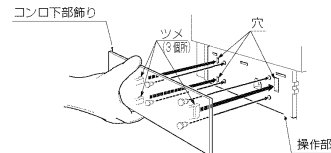


#### お願い

- パネルロックを必ず左側へ止まるまでスライドさせて固定してください。
- 指が入らない場合はドライバなどの薄いもので行ってください。

### ❖コンロ下部飾り、グリル下部飾り、電池ケース飾りの取り付けかた

1. コンロ下部飾りのツメを操作部の穴にはめ込む



- グリル下部飾り、電池ケース飾りも同様に付けてください。

#### お願い

- 上記部品は破損等しないように、はずれる構造になっています。万一はずれた場合は、上記の方法で取り付けてください。

## よくある質問 (Q&A)

質問	こうしてください	参照ページ
下部飾り、電池ケース飾りがはずれてしまった	<ul style="list-style-type: none"> <li>●コンロ・グリル操作部の下部飾りおよび電池ケース飾りのパネルは破損しないようはずれる構造になっています。故障ではありません。</li> </ul>	41
使用中、消火後に音が出る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「ボン」と音が出る</li> <li>●キシミ音が出る</li> <li>●「シャー」と音が出る</li> <li>●「カチッ」と音が出る</li> <li>●点火初期に「ポッポッ」と音が出る</li> </ul>	—
点火すると他のバーナーもスパークする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。</li> </ul>	—
操作ボタンから手を放してもスパークしている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。(最長約10秒) 異常ではありません。</li> </ul>	—
使用中に…	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理中に消火する</li> <li>●油が高温になっても自動消火しない</li> <li>●点火してもすぐ消える</li> <li>●火力が変わる</li> <li>●なべ底がひどく焦げついて消火した</li> <li>●揚げものがうまくできない</li> </ul>	15
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべの形状や材質が適していますか?</li> </ul>	15・47
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていますか? まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。</li> </ul>	—
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべ底が温度センサーと密着していますか?</li> </ul>	—
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべ底や温度センサーが汚れていませんか?</li> </ul>	—
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●油の量はあっていますか? 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。</li> </ul>	3・15 16・20
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●空焼きに近い調理をしていますか? <ul style="list-style-type: none"> <li>●なべの温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。強火や弱火を繰り返し、この状態が30分間続くと自動消火します。</li> <li>●弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、高温での調理ができます。(チャオバーナーのみ)</li> </ul> </li> </ul>	—
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか?</li> </ul>	—



質問	こうしてください	参照ページ
<b>使用中に…</b> ・調理中に消火する ・油が高温になっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついて消火した ・揚げものがうまくできない	● なべ底にこんぶや竹皮などをしいて調理していませんか？ 3・47	—
	● 長時間使っていませんか？ 点火後コンロは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	—
	● 冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？ 解凍してから調理してください。	—
	● カレーやシチューなどとりみのある料理を強火で再加熱していませんか？ 水を加え弱火で様子を見ながらかき混ぜて調理してください。	—
	● カaramel、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？ 焦げつきがひどくなる場合があります。	—
	● 温度センサーが高温になっていませんか？ 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。水を入れたなべやぬれふきなどで温度センサーを冷やしてください。	47
<b>湯わかしモード使用しても</b> ・お湯がぬるい ・お知らせが短い ・吹きこぼれる	● 湯わかしに適したなべを使用していますか？	15・25
	● 土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていますか？ まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。	
	● なべ底が温度センサーと密着していますか？	
	● 水の量は適切ですか？ 標準/バーナー：水量500ml～2ℓが適切です。 チャオバーナー：水量500ml～3ℓが適切です。	
	● 加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？	
	● 一度わかしたお湯(70℃以上)を再び湯わかしモードでわかしていませんか？ 100℃より低めで沸とうと判断する場合があります。	25
<b>上手に炊飯・おかゆができない</b> ・吹きこぼれる ・ごはんが硬い ・ごはんがやわらかい ・ごはんが焦げる	● 炊飯に適したなべを使用していますか？	15
	● なべ底が温度センサーと密着していますか？	22
	● 米の量、水の量は正しくはかっていますか？	—
	● よく洗米しましたか？ ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	—

質問	こうしてください	参照ページ
<b>上手に炊飯・おかゆができない</b> ・吹きこぼれる ・ごはんが硬い ・ごはんがやわらかい ・ごはんが焦げる	● 浸しおき時間は十分ですか？ 洗米してすぐ炊飯するとごはんが硬くなります。	22
	● 炊きこみごはんではありませんか？ 白米に比べ焦げやすくなります。	
	● 無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	● 炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	
	● 炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか？	
	● めしした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
<b>コンロまたはグリル使用中</b> ・消火する	● 火力を炊飯位置に正しく調節していますか？	23
	● 銘柄や産地、保存期間により炊き上がりの硬さや粘り、食味が変わります。	
	● おかゆの場合は、ふたをすらすなどの工夫が必要です。	
	● コンロタイマー、またはグリルタイマーが終了していませんか？ 再点火してください。	
	● グリル庫内が高温になっていませんか？ 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。	
	● グリルとびらを速い操作で開閉していませんか？	
<b>グリル使用時</b> ・焼け過ぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない ・オートメニューを受け付けられない ・タイマーがセットできない	● 完全に解凍していますか？	28・33
	● みそやかすは取ってから焼いていますか？	
	● 塩加減は良いですか？	
	● 焼き加減の設定、魚の置きかたは合っていますか？	
	● 下火カバーが汚れていませんか？	
	● 庫内温度が高くなっていませんか？ 庫内温度が高すぎると、オートメニューは受け付けません。タイマーは設定できる時間が短くなります。	
<b>グリルとびらは確実に閉まっていますか？</b>	● 脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	29・31 32
	● 初めにグリルを使うときグリルや排気口以外から煙やにおいが出ます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	
	● 食材にあった火力調節をしてください。	



## もう一度、ご確認ください

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を開閉していますか？	17・29 31
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（長時間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	
	●LPガスがなくなりかけていませんか？（LPガスをご使用の場合）	—
	●バーナー炎口がつまっていますか？	40
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	14
	●アルミはく製の受けを使用していますか？ 使用しないでください。	5
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	12・49
	●点火ロックを解除していますか？	12
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか？	17・29 31
	●素早い操作では放電しない場合があります。	
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●ブザーが鳴って消火しましたか？	47
	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	
	●グリルはコンロに比べ点火に時間がかかります。 操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。	29・31
	●バーナー炎口がつまっていますか？	
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	40
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	14
	●アルミはく製の受けを使用していますか？ 使用しないでください。	5
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	17
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	47
	●風が吹き込んでいませんか？	8
	●扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	
	●換気をしていますか？	—
	●コンロバーナー使用中に機器下方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。ゆっくり開閉してください。	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、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塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	
③ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	47
	●消火操作後、数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出るがありますが、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。	
	●安全機能が作動しています。確認してください。	3
	●操作ボタンを消火の状態に戻しましたか？	12・49
④ランプが点滅する ・電池交換サイン（ランプ） ・操作部のモードランプ ・コンロ・グリル点火確認ランプ	●乾電池が消耗しています。新しい乾電池と交換してください。	47・48
	●部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	
	●乾電池の交換時期が近づいています。新しい乾電池を準備してください。	—
⑤点火時にランプが消灯して消えた	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルのボタンを消火の状態に戻しましたか？ 操作ボタンを戻さないで乾電池が消耗します。	
	●点火操作時「パチパチ」とスパークするとともに、電池交換サイン（ランプ）またはコンロ・グリル点火確認ランプがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
⑥部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。 故障ではありません。点火操作をやり直してください。	
	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していますか？	37
⑦機器の中が赤く見える	●ごとく先端は、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。	—
	●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。	
⑧グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	●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。	—
	●加工上で発生するものであり、機能・性能上問題ありません。	
⑨ホーロー製トッププレートが浮き上がる	●土鍋や底の厚い鉄なべ、ステンレスなべなどを長時間使用するとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—



ブザー音	表 示 (交互に点滅)	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		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	<ul style="list-style-type: none"> <li>よくある質問 Q&amp;Aを確認する。</li> <li>やけどに注意して再点火を行う。</li> <li>天ぷら油過熱防止機能作動中(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと消火する場合があります。</li> </ul>	3・15 17・42 43
		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動			
ビー3回		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	点火時に着火しなかった	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>「故障かな?と思ったら①、②」を確認する。</li> <li>周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。</li> </ul>	3・17 45
		グリル	立消え安全装置の作動			
		グリル	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> <li>「故障かな?と思ったら①、②」を確認する。</li> <li>周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。</li> </ul>	3・29 31・45
		グリル	グリル過熱防止センサーの作動			
		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	<ul style="list-style-type: none"> <li>乾電池を交換してください。</li> </ul>	12・49
		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約 120 分または設定した時間がたち自動消火しました	<ul style="list-style-type: none"> <li>操作ボタンを押して戻す。</li> <li>続けて使用する場合は、再点火を行う。</li> </ul>	3・17 21
		チャオバーナー	センサー解除モード終了	約 30 分または設定した時間がたち自動消火しました	<ul style="list-style-type: none"> <li>操作ボタンを押して戻す。</li> </ul>	
ビー1回 (約2秒)		標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました	<ul style="list-style-type: none"> <li>操作ボタンを押して戻す。</li> </ul>	26
		グリル	グリルタイマー終了 ※オートメニューモード			
		標準バーナー	炊飯モード(ごはん・おかゆ)終了	炊飯モードで炊き上がり自動消火しました	<ul style="list-style-type: none"> <li>操作ボタンを押して戻す。</li> </ul>	23
		標準バーナー チャオバーナー	湯わかしモード(沸とう消火・5分保温モード)終了			
		標準バーナー チャオバーナー	湯わかしモード(沸とう消火・5分保温モード)終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました	<ul style="list-style-type: none"> <li>操作ボタンを押して戻す。</li> </ul>	24・25
ブザーが鳴り続ける (ビー約8秒連続)		標準バーナー 小バーナー 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	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>	50
		標準バーナー 小バーナー 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			
		グリル	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障			
		チャオバーナー	センサー解除連続押しエラー			

故障かな?と思ったら

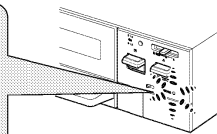


## 故障かな？と思ったら／別売部品のご紹介

### 電池交換 → 12ページ

●〈点滅〉……サインが点滅したら乾電池を準備してください。

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



- 乾電池の交換時期が近づくとランプ（電池交換サイン）が点滅します。
- ランプが点滅したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。
- ランプが点灯したら、単1形アルカリ乾電池（1.5V）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。

### お願い

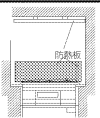
- 乾電池は、機器が冷めてから交換してください。
- 新しいアルカリ乾電池を2個同時に交換、ご使用ください。
- アルカリ乾電池を使用した場合、電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約1年です。（付属アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 自動消火後、使用したコンロまたはグリルのボタンを消火の状態に戻さないと、電池寿命が短くなります。
- アルカリ乾電池でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、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。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

### 別売部品のご紹介

次のような別売部品を用意しています。もよりの大阪ガスサービスショップ、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

### 防熱板

- 設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
- (4) 015-0100-0205……側壁用 RB-60T……天井用
- (4) 015-0100-0206……後壁用 RB-15T……天井用補助



### 炊飯専用なべ

- 炊飯専用なべをお使いいただくと上手に炊飯することができます。



＜(4) 111-R001型＞  
(3合炊き)



＜(4) 111-4010型＞  
(5合炊き)

## 交換部品／アフターサービスは？／長期間使用しない場合

### 交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

- 下記の部品（有償）は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は製品の型番をご確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

消耗品		希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品コード
ごとく	チャオ・標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R3500950
	小バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R6600951
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R9120955
	標準バーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R9120956
グリル皿	小バーナー用	¥1,575	¥1,500	1110R5160831
		¥2,100	¥2,000	1110R3500955
グリル焼網		¥2,310	¥2,200	1110R8100008
排気口カバー（2個）		¥735	¥700	1110R5360834
下火カバー	右	¥315	¥300	1110R5200959
	左	¥315	¥300	1110R5200958

※乾電池（アルカリ）はもよりの電気店などでお買い求めください。

※2009年10月現在の価格です。価格・仕様は予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

### アフターサービスは？

#### 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「故障かな？と思ったら」→45ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで、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。
- 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……コンロ操作部左下に表示してあります。
  3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
  4. お客様名、住所、電話番号

#### 転居されるとき

- ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有

料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

#### 保証・補修について

- 保証期間中は……保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、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、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理についてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打切後6年間です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は有料修理いたします。

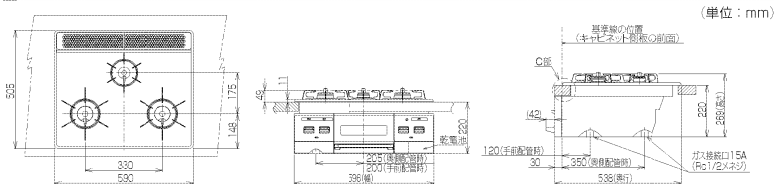
### 長期間使用しない場合

- 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。→12ページ
- お手入れをしておく次回使用するとき便利です。→37ページ



# 寸法図／仕様／廃棄時のお願い

## 寸法図



## 仕様

品 名	ビルトインコンロ
型 番	110-R912 型・110-R913 型
型 式 の 呼 び	RB38W7KR $\frac{1}{2}$ (型式名: RB38W7KR)
質 量	24.0kg (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 接 続	15A (1 / 2B) 銅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 装 置	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 立消え安全装置 (全バーナー)</li> <li>● 天ぷら油過熱防止機能 (全コンロバーナー)</li> <li>● コンロ消し忘れ消火機能 (全コンロバーナー)</li> <li>● グリル過熱防止センサー</li> <li>● グリル消し忘れ消火機能</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

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 LPガス用	12	A	3.9 kW	2.77kW	1.19kW	1.79kW	9.20kW
	13	A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.92kW	9.90kW
			4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.99kW	9.90kW

(本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますので、ご了承ください)

## 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。

### ⚠ 危 険

ガスくさいときはガス栓を閉め、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。



連絡する

お問い合わせ先: 別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。