

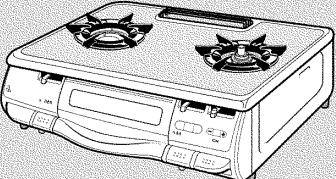
据置型ガラストップコンロ

110-R400/R401型 110-R402/R403型

型式の呼び RTS-N600VGT-L
RTS-N600VGT-R

もくじ

各部のなまえと特長	1・2
安全上のご注意（必ずお守りください）	3～8
機器の設置	9・10
使いかた	
点火・火力調節・消火のしかた	11
コンロ	12～18
グリル	19～22
使用中に自動的に小火になったときは	22
使用中に消火したときは	23
お手入れのしかた	24～26
故障かな?と思ったら	27～32
交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）	33
別売部品のご紹介	33
長期間使用しない場合	34
寸法図・仕様	34
アフターサービス	裏表紙



取扱説明書

このたびは、大阪ガスの据置型ガラストップコンロをお求めいただきまして、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最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせないでください。
- この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされると著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

99大阪ガス

アフターサービス

アフターサービス

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」（P.27～32）を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお異常のある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。

- ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名…据置型ガラストップコンロ
2. 品番…本体の右側面に張り付けてあります。

例 (N) 110-R400 ←品番
大阪ガス株式会社
21-080-01-00319

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、およびLPガスの区があります。

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、お買い求めの販売店、またはもよりの大坂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。

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、必ず乾電池を取り外してください。
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。

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。

△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。

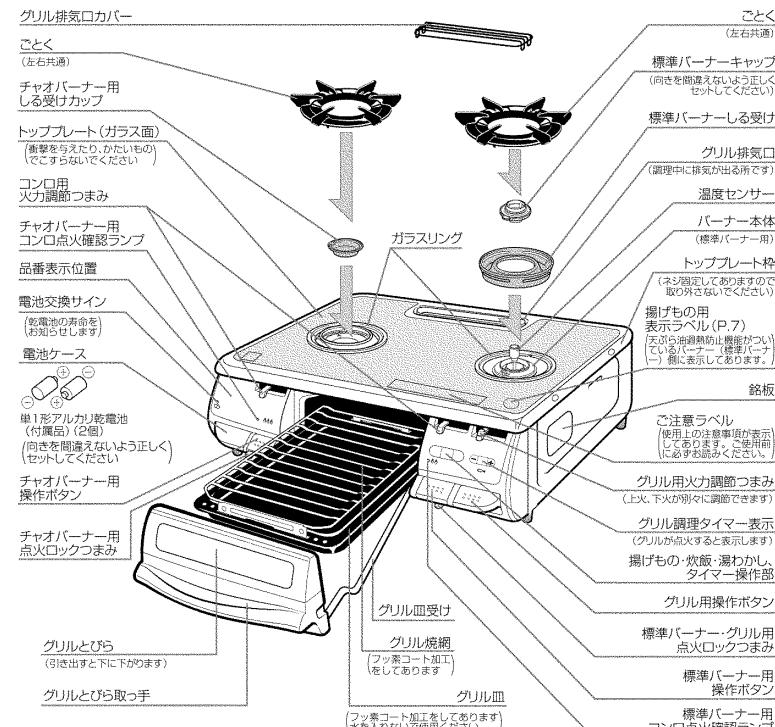
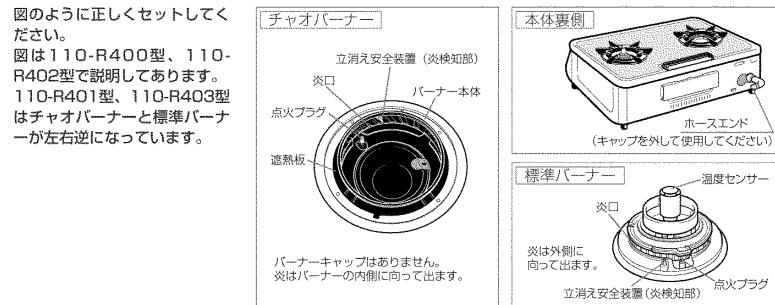


連絡する

各部のなまえと特長

図のように正しくセットしてください。

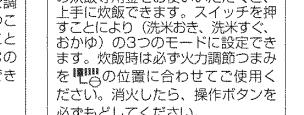
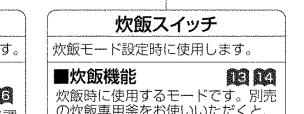
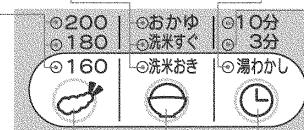
図は110-R400型、110-R402型で説明してあります。
110-R401型、110-R403型
はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。



トッププレートのガラスは着色されているため、機器に光等が当たりますと内部が赤く見えることがあります。が異常ではありません。

標準バーナー操作部の説明

揚げもの設定温度表示ランプ	炊飯モード表示ランプ	湯わかしモード表示ランプ	タイマーモード表示ランプ
揚げものモード設定時に点灯します。	炊飯モード設定時に点灯します。	湯わかしモード設定時に点灯します。	タイマーモード設定時に点灯します。



揚げものスイッチ

揚げものモード設定時に使用します。

■揚げもの温度調節機能

天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。スイッチを押すことで160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。

炊飯スイッチ

炊飯モード設定時に使用します。

■炊飯機能

天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。炊飯時は必ず火力調節つまりを160の位置に合わせてご使用ください。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

タイマースイッチ

湯わかしモード・タイマーモード設定時に使用します。

■湯わかし自動消火機能

沸騰後、自動的に火小火になり、5分後に自動消火する機能です。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

■タイマー自動消火機能

時間設定すると、自動消火する機能です。消火したら、操作ボタンを必ずもどしてください。

グリル調理タイマー操作部の説明

表示部

グリルを点火すると「9」または「8」を表示します。調理に適した時間に設定してご利用ください。加熱時間(残り時間)を表示します。時間がくると自動で消火します。消火したら操作ボタンを必ずもどしてください。



タイマーセットキー

加熱時間を変更するときに使用します。[+キー]で最大15分(庫内温度がある程度上がっている場合は14分)、[-キー]で最小1分までセットできます。

コンロ部の主な機能

●天ぶら油過熱防止機能

(標準バーナー側のみ)
天ぶら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。(必ず指定以上の油量でご使用ください)

●焦げつき消火機能

(標準バーナー側のみ)
なべ底が焦げつきはじめたら、自動消火します。

●コンロ消し忘れタイマー

点火してから約2時間(標準バーナー)、約1時間(チャオバーナー)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



グリル部の主な機能

●水のいらない両面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使えます。また、上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火加減の幅が広がりました。

●グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないで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。

3 安全上のご注意 必ずお守りください

（安全に正しくお使いいただくために）

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明しております。

●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。

●絵表示について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。
	接触禁止
	分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

△危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、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。

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する
①すぐに使用を中止しガス栓を開める。(ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす)
②窓や戸を開けガスを外に出す。
③もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

△警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）がつい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。供給ガスがわからぬ場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスに問い合わせてください。
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

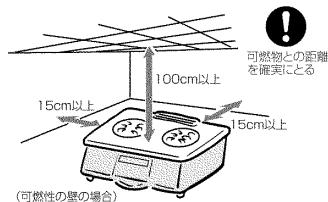
（例）（12A・13Aの場合）

4

△警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。（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）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。また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は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにご相談ください。



■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

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない また電源コードを通さない
熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる（つまみのないガス栓の場合は、ガス栓から接続具をはずす）

故障かな?と思ったら（P.27～32）に従い処置をする。
①消火 ②ガス栓を開める

■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない
引火して火災の原因になります。

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない
調理中のものが異常過熱しきの原因になります。特に天ぷら、揚げものをしているときは、その場を離れないでください。離れるときは必ず消してください。

■ガスコードを使用する場合は、器具用シリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

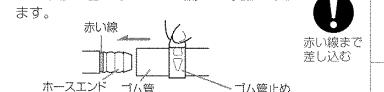
「ガスコードなどでコンセント接続する場合」
(P.10) を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。



■ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。

またガス用ゴム管はときどき点検して古くなったら場合は取り替えてください。
ビニール管

■ガス用ゴム管（ソフトコード）は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める
しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。



■ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない
ガス漏れの原因になります。

■ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない

ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。

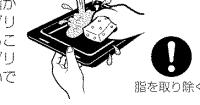
⚠ 警告

■ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する。また、ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない。また、他の機器で加熱されるような所にも通さない。使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因となります。



■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまつた脂などを取り除く。また使用後も必ず掃除をする。

グリル皿にたまつた脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。なおグリル皿には何も入れないでください。



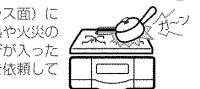
■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない。

コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはくを製する受け皿、ごくのかわりに用いる、いわゆる省エネごくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



■トッププレート(ガラス面)に衝撃を加えない
■トッププレート(ガラス面)の上に手のせしない

トッププレート(ガラス面)にひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。



⚠ 注意

■魚の取り出し時などに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。

手や腕が触れるときやけどをすることがあります。グリル扉は引き出すと下がります。



⚠ 警告

■グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない。不完全燃焼や火災の原因になります。



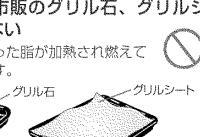
■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない。

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



■グリル皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない。

機器の損傷や、たまつた脂が加熱され燃えて火災の原因となります。



■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する。またグリルとびらに魚などをはさみこんだまま使用しない。

食品くずやふきんなどが燃えることがあります。



■使用後は消火を確認しガス栓を閉める。

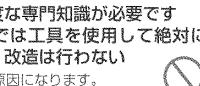
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火してください。



■修理・改造は高度な専門知識が必要です。

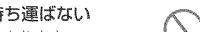
お客様自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない。

異常作動してけがの原因になります。



■火がついたまま持ち運ばない。

火災、やけどの原因となります。



⚠ 注意

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない。

使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



接触禁止

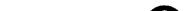
■グリル排気口に手や顔などを近づけない。またなべの取っ手を排気口に向かわない。

グリル排気口から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。



■グリル皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ。

使用中、使用直後はグリル皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。



■グリル皿の出し入れはゆっくり確実に。

水平にゆっくり出し入れしてください。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に落し、脂がこぼれてやけどをすることがあります。



ゆっくり確実に

■熱くなったガラストッププレートやグリルとびらガラスに水をかけない、衝撃を加えない。

ガラスが割れてしまう原因になります。



■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない。

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない。

衣類が落し火や過熱、異常燃焼による機器焼損の原因になります。



■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する。

火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触るとやけどをする原因になります。



なべなどの大きさに合わせて火力調節

■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする。

すぐに点火操作すると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



△注意

- 使用中は換気をする

使⽤中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。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。

注: ただし、屋内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さず窓などをあけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。
- ごとくははずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。
- 水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけかのおそれがあります。
- 点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。

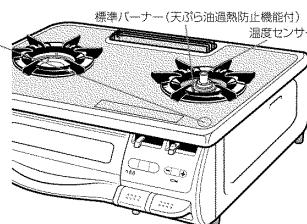
必ず手袋をしてお手入れする
- しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップは正しくセットする

バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。

天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて（標準バーナーのみ）

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能についている標準バーナーを使用してください。使用方法をお守りいただければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のようにトッププレート（ガラス面）に⁽¹⁾の表示ラベルを張り付けてあります。



警告

■ 揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）を使用する
チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。

確認

△警告

- 標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。底が浅く広いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。
- 耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理しない

使用中に発火する恐れがあります。
- 標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200ml以上で行う

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

△注意

- 離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すくなる原因になります。なべの重さは調理物を含め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キズをつけない

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。
- 標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華なべ用補助ごとく（別売）を使用しない

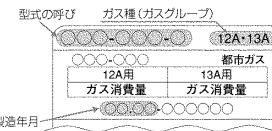
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

お願い

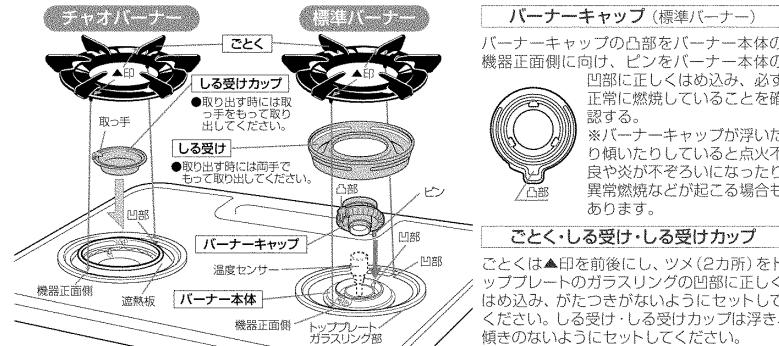
- ・コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレート棒やごとく・しる受けの色が変わることがあります。
- ・なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- ・煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- ・みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちらり、なべがはねあがってひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。
- ・コンロで焼網は使わないでください。機器の異常過熱によりごとくやバーナー部を早くいためます。また、トッププレートのガラス割れの原因となることがあります。
- ・もちは、グリルで火力を絞ってようすをみながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。
- ・強火で長時間ご使用された場合、まれに鍋とごとくがくっつくことがあるので、鍋を動かす時は注意してください。

設置前の準備と確認

- 型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- 機器銘板のガス種(ガスグループ)と供給ガスが合っているか確認します。
- 輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。



部品の取り付け

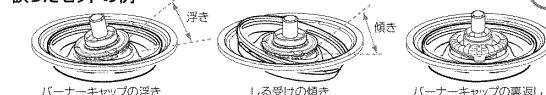


△注意

■バーナーキャップ・しる受けを誤ったセットで使用しない

しる受けが傾いたり、バーナーキャップを正しく取付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中に炎がもぐりこんで危険です。

誤ったセットの例



お願い バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不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坂ガスへご相談ください。

単1形アルカリ乾電池2個(付属品)

※電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

乾電池のセットのしかた

- ①電池ケースを持って手前に引き出す。
(注意) 電池ケースは取り外せない構造になっていますので、無理に引っこ張ったり押さえたりしないでください。



△警告

- 乾電池は充電・ショート・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て使わない
- 器具を廃棄する場合は、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。

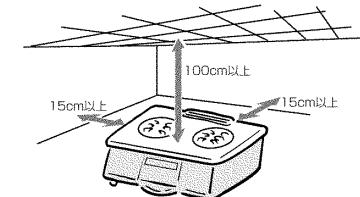
お願い

- 電池ケースに水などの異物が入った場合、電池接觸不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。(マンガン乾電池の場合は寿命が短く半分以下になります。)
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

設置場所及び周囲の防火措置

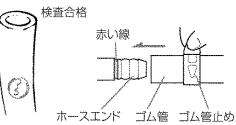
設置場所

- 強い風の吹き込みやすい場所・丈夫で水平な場所
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- 機器の上に湯沸し器のない場所
- 機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
- 落卜下物の危険のある場所
- 機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- 周囲に可燃物(木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど)のある場合
 - ・トッププレートより上面の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
 - ・上記の距離がたまらない場合は背面に別売の防熱板を取り付けて設置する。(P.33参照)



ゴム管(ソフトコード)の接続

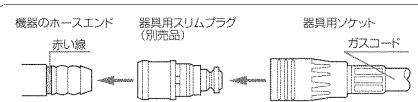
- ・ガス用ゴム管(ソフトコード)(内径9.5mmφ・JISマーク入り)を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く(2m以下で適当にゆとりをもたせる)ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
- ・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがないことを確かめ、ガス栓を閉める。



ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合



左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って機器のホースエンドに取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続

(ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。)

- ①ガス栓を開けるとき
コンセント緒手を「カチッ」と音がするまで確実に差し込む
- ②ガス栓を閉めるとき
コンセント緒手のすべりリング(白色)を手前に引く
- ③コンセント緒手を差し込むとガス栓が開きます。



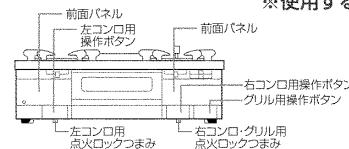
お願い ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。機器を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

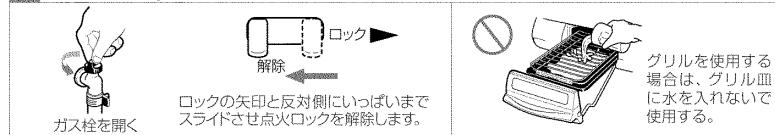


点火・火力調節・消火のしかた

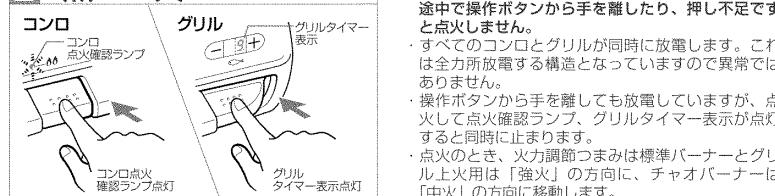


※ 使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。
前面パネルに **△** と表示してあるのが標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)用の操作ボタンです。前面パネルに **△△** と表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタン、前面パネルに **△△△** と表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。必ず表示を確認してから点火してください。
点火ロックは幼いお子様のいたずら防止や使用しないときのために操作ボタンを作動させない機構です。

1 準備



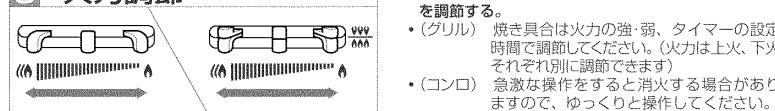
2 点火



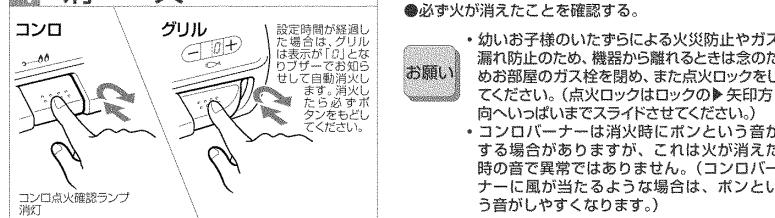
△注意

万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。

3 火力調節



4 消火



コンロ

使用できるなべと温度センサーについて(標準バーナーのみ)

調理油の量

200ml以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。密着 温度センサー



温度センサーに適したなべ

なべの種類	油料理 (揚げものなど)	揚げものモード	その他の料理 (煮ものなど)	湯わかしモード
アルミ 銅	○	○ (油量: 500ml~1l)	○	○ (水量: 500ml~2l)
底の平らなアルミ製中華なべ				
鉄 ホーロー	○	○ (油量: 500ml~1l)	○	○ (水量: 500ml~2l)
底の平らな鉄製中華なべ				
ステンレス	○ (油の温度が上がりやすいので注意する)	○ (油量: 500ml~1l)	○	○ (水量: 500ml~2l)
土なべ 耐熱ガラス容器	×	×	○	×
圧力なべ	×	×	○ (但し、消火する場合があります)	×
無水なべ 多層なべ	○	×	○	○ (水量: 500ml~2l)

このような調理には、チャオバーナーをお使いください

●標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)は、温度センサーがなべのから焼きのような高温になる場合や冷たくなりすぎる場合、自動的に消火しますので、次のような調理にはチャオバーナーをお使いください。

●高温になりやすい調理

焼きもの：お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ポークソテーなど
炒めもの：ソーセージ炒めなど
炒りもの：ごま炒り、大豆炒り

●冷たくなりすぎる調理

冷凍食品：容器ごと凍らせたうどんやそばなどの解凍加熱

炊飯機能（標準バーナーのみ）

- 「洗米おきモード」(水に浸しあわせたお米を炊飯する場合)・「洗米すぐモード」(洗米してすぐに炊飯する場合)・「おかゆモード」があります。
- 無洗米の場合は、必ず浸しあわせをして、「洗米おき」モードで炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

お米の準備

- たっぷりの水でざっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
- 「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
- 無洗米の場合は、1、2度すすいでごはんを少なくしてください。ごはんたまごはんするとデンプン質が沈殿し、炊飯不良の原因になります。

水加減とお米を浸す時間について

- 水加減は目安です。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。

水加減

米の量	水量		ポイント
	炊飯	おかゆ	
容量 450ml	重さ 38g	合 0.25合	●別売の炊飯専用釜は5合まで炊飯することができますが、米の質・水の量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。
900ml	75g	0.5合	●洗米は水を加えると表面に気泡ができる、水が吸収されにくくなります。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。
1800ml	150g	1合	●水の量を約3%程度多くします。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
2700ml	225g	1.5合	●おかゆモードは、お米からおかゆを作る機能です。
3600ml	300g	2合	●おかゆは、米がゆは1合以下(約5人前)、七分がゆで0.5合以下(約3人前)で使用する。
4500ml	375g	2.5合	●180ml用計量カップを使うと、1カップ米1合・水180mlとなります。
5400ml	450g	3合	
7200ml	600g	4合	
9000ml	750g	5合	
			●米を水に浸す時間 (洗米おき) モードの場合

お米を水に浸す時間 (洗米おき) モードの場合

お米の種類とモード	お米を水に浸す時間		ポイント
	春~夏	秋~冬	
白米	30分以上	60分以上	●新米はやや水を少なめにする。
炊飯	30分以上	60分以上	●無洗米は水を加えると表面に気泡ができる、水が吸収されにくくなります。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。
胚芽精米	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。
輸入米	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。
古米	60分以上	90分以上	●水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
麦ごはん	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。
おかゆ	0~30分	0~30分	●米粒がつぶれ、のり状にならないように塩は出来あ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。

- 炊飯に適したなべを使用してください。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。
- 洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
- 2度炊きや温め直しは、できません。
- 洗米してすぐのお米を、「洗米おき」モードで炊飯するとごはんが固くなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を「洗米すぐ」モードで炊飯するとやわらかくなります。
- 炊きあがったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動にて調理してください。
- 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。
- おかゆの炊飯量があり多いとふきこぼれが多くなりますので、注意してください。
- ふきこぼれる場合は、ふたを少しづらしたり、もちあげたりして、ふきこぼれないようにしてください。ふたをずらす場合は、水の量を一覧表によりやや多めにしてください。
- 砕け米、粉米などが混じって炊飯されますと、風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。
- 泡立て器は絶対に使用しないでください。

ごはんからのおかゆの炊きかた (おかゆモードでの自動炊飯はできません)

- 1人分 (お茶わん約1杯分: 150g) の例
- 冷やごはんをザルに入れ、流水でサッと洗いぬめりをとります。
 - なべに、水 (2カップ強(約400ml)) とごはんを入れ「強火」で炊きます。
 - 沸騰したらあくをとり「弱火」で10~15分炊きます。
 - コンロの火を消し、塩など調味料を入れ、数回かき混ぜて完成します。

炊飯に適したなべ

	白米		おかゆ	備考
	洗米おき	洗米すぐ		
別売の炊飯専用釜 (4) 111-4010)	○	○	○	炊飯専用釜の取扱説明書をお読みください。 おかゆを炊く場合、ふきこぼれますのでふたをずらして使用してください。
アルミ製のなべ	○	○	○	薄手のなべの場合には、焦げつきやすくなります。
ホロー、ステンレス製のなべ	○	×	○	・「洗米すぐ」はごはんに芯ができる、上手に炊けません。また、「洗米すぐ」「洗米おき」とも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には焦げつきやすくなります。
土なべ	×	×	○	白米はうまく炊けないので使用しないでください。
ガラスなべ	×	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

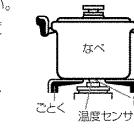
●こんな場合も、ご飯が固くなったり焦げたりして、うまく炊けない場合があります。

★ふたとなべにすきあがある場合 ★なべが割れの場合 ★ふたが軽い場合 ★ふきこぼれた場合

●別売の炊飯専用釜をご使用の場合は、炊飯専用釜の取扱説明書も必ずお読みください。



お手持ちの計量
カップ(180ml用)
お米を正しく計り
たっぷりの水で
手早くくぐる



なべ
センサー
ごとく
温度センサー
密着

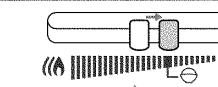
●こんな場合も、ご飯が固くなったり焦げたりして、うまく炊けない場合があります。
●温度センサーの上面及びなべ底に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するよう正しくセットしてください。
●安定性の悪いなべは使用しないでください。

1 点火



●操作ボタンを
いっぱい最後まで押す。

2 火力調節

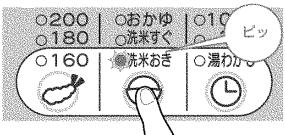


操作部の説明



炊飯モード表示ランプ
○200 ○180 ○160 ○洗米おき
○おかゆ ○洗米すぐ ○3分 ○湯わかし
炊飯スイッチ

3 モード設定



●火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ 「L」 の位置に合わせる。

●火力調節つまみは必ず強の位置から炊飯位置に合わせてください。点火した後、火力調節つまみをいったん弱の位置にしてから炊飯位置に合わせると、うまく炊飯できません。

●炊飯モードを選択する。

●炊飯スイッチを1度押すと「洗米おき」モードになります。炊飯スイッチを押すごとに洗米おき→洗米すぐ→おかゆ というように切り替わります。

●炊飯の途中で水をたしたり、なべのふたをあけたりしないでください。

●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。

●炊き上がりと自動消火し、同時に炊飯完了をブザーで「ビ」とお知らせし、使用した炊飯モードの表示ランプが点滅し続けます。

●炊き上がり時間は白米が約18~25分、おかゆは約40~50分です。

●2度炊きやあたためおしは自動消火しないため、焦げつきます。

●炊き上がり後白米は必ずそのまま10~15分程むらす。おかゆの場合はむらす必要はありません。

●むらし後、ご飯をよくかきまぜる。(余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。)

●炊飯位置に火力設定後、すぐに炊飯スイッチを押し、モードを設定してください。

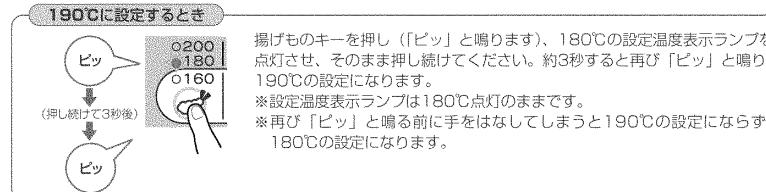
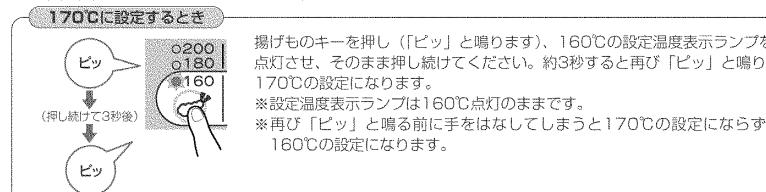
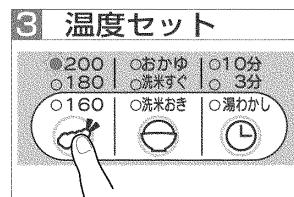
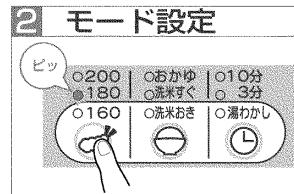
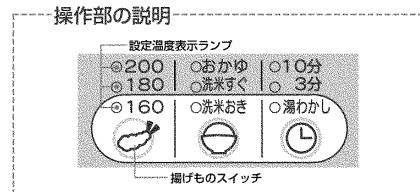
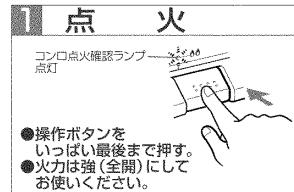
●炊き上がりは、お米の種類、水の量、お米を水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

●お好みに応じて工
夫してお使いください。

15 使いかた

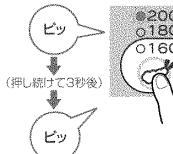
揚げもの温度調節機能（標準バーナーのみ）

揚げもの調理で使用する機能です。天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。操作スイッチを押すことにより160°C、180°C、200°Cの3段階の温度を設定することができます。



16

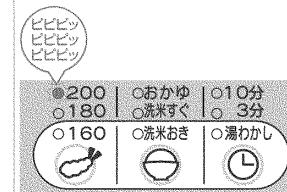
210°Cに設定するとき



※設定温度表示ランプからは、10°C高い温度設定になっているか判断はできません。
※10°C高い温度設定のときに、もう一回揚げものキーを押して温度設定を変更するとこの設定は解除され、設定温度表示ランプの温度設定になります。また、消火した場合もこの設定は解除されます。そのため、ご使用の際は、上記操作を再度行ってください。
※調理の途中でも設定温度を変えることができます。

160°C	鶏のから揚げ、フリッター、ドーナツ
180°C	天ぷら、コロッケ、フライ、どんかつ
200°C	こけめを強くしたい揚げものの場合 （ドに設定されます。（P.18参照））

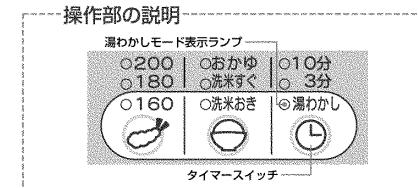
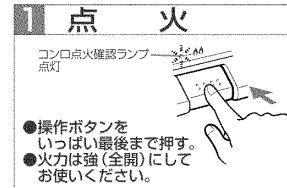
4 調理

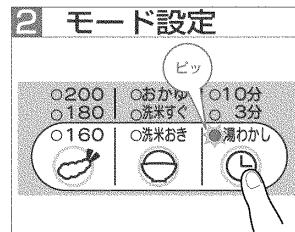


- 揚げものモードの温度は天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって設定した温度と異なる場合がありますので設定温度を加減してお使いください。
・なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5l～1lが最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

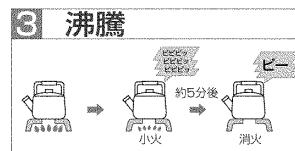
湯わかし自動消火機能（標準バーナーのみ）

湯わかし時に使用する機能です。沸騰後、自動的に火になりそのままにしておくと、約5分後に自動消火します。

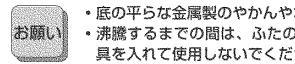




- タイマースイッチを押す。
※湯わかしモードに設定され、湯わかしモード表示ランプが点灯します。
- 取り消しする場合さらに3回タイマースイッチを押します。
(湯わかし、タイマーモード表示ランプは消灯し、自動判別モード)
(設定されます。(P.18参照))
- ※湯わかしモード使用中にタイマースイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください。



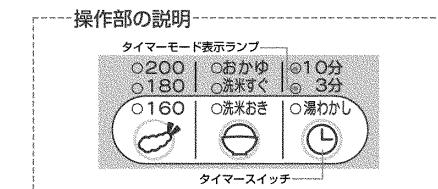
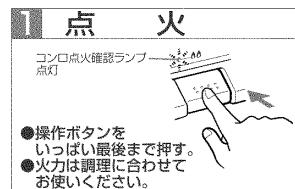
- 沸騰するとブザーで「ビビビ」と3回お知らせし、小火になります。
- そのままにしておきますと約5分後に自動消火すると同時にブザーで「ビー」とお知らせし、湯わかしモード表示ランプが点滅します。
- 湯わかし終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。(消火の状態にもどすまで、湯わかしモード表示ランプは点滅し続けます)



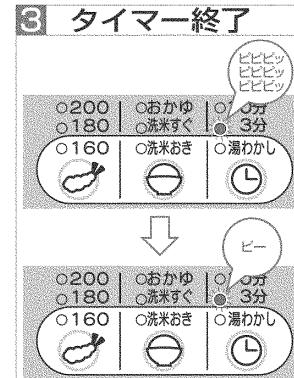
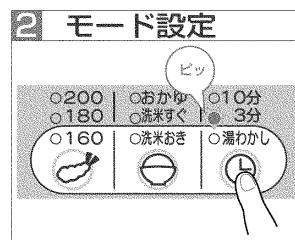
- 底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして0.5L~2.0Lの水を入れてお使いください。
- 沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- 一度沸かしたお湯(約70°C以上)を再び湯わかしモードで沸かすと、100°Cになる前に沸騰したと判断する場合があります。
- やかん、なべなどの材質、形状、水量により沸騰のお知らせが2~3分遅れる場合や、100°Cより低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もありますので、やけに注意してください。
- 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、100°Cより低めで沸騰したと判断する場合があります。

タイマー自動消火機能（標準バーナーのみ）

時間設定すると自動的に消火する機能です。あたため直し、めんをゆでる場合などに便利です。



- タイマースイッチを押す。
※2回押すと3分タイマーモードに設定され、3分のタイマーモード表示ランプが点灯します。
- タイマースイッチを押すごとに湯わかし→3分→10分→とりけというように切り替わります。
- タイマーモード使用中にタイマースイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください。
- タイマーモード表示ランプが点灯したときからタイマーが働きます。
(タイマーモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。(P.18参照))



- タイマー終了30秒前になると「ビビビ」と3回お知らせして、タイマーモード表示ランプが点滅に変わります。
- ※タイマーを延長したいときは、タイマーモード表示ランプが点滅している間（自動消火約30秒前から）に再度タイマースイッチを押してください。ランプは点滅から点灯に変わり、設定時間が延長されます。
- 設定時間が終了し、自動消火すると同時にブザーで「ビー」とお知らせします。
- 自動消火後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。(消火の状態にもどすまで、使用したタイマーモード表示ランプは点滅し続けます)

自動判別モード（標準バーナーのみ）

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきがひどくなる前に自動消火したり、高温調理の時自動的に高温で温度調節する機能、天ぷら油が発火する前に自動消火する機能が働きます。揚げもの・炊飯・タイマースイッチにてモードを選択しない場合は、自動判別モードに設定されています。

コンロ消し忘れタイマー（標準バーナー・チャオバーナー）

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、標準バーナーは約2時間、チャオバーナーは約1時間経過すると自動消火し、同時にブザーで「ビー」と1回鳴ってお知らせする機能です。(P.31・32参照)

- コンロ消し忘れタイマーが作動したら
すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行ってください。



焦げつき消火機能（標準バーナーのみ）

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火し、同時にブザーで「ビー」と5回鳴ってお知らせする機能です。(P.31・32参照)

- 焦げつき消火機能が作動したら
すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。
- 再度点火するときは
焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。



- 煮もの、再加熱をするとき
・カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。
・火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。
- ・土なべを使用した場合、弱火から中火にすると消火することがあります。このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
- ・カレーやシチューなどとろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
- ・なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が作動し、消火することができます。
- ・圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。

グリル

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。グリル皿に水を入れないで使用してください。水を入れて使用するとグリル皿が浅くなっているため、こぼれやすくなる原因になります。

グリルを使用する前に

はじめて使用するときは カラ焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼きさるため、グリル焼網を取り出して約5分から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとくの周りやグリルとびら前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。から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。自動消火した場合は、しばらく（約3分程度）待ってから点火操作してください。

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないで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。また3回、4回と連続で使用した場合にも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。（消火と同時にブザーが「ビー」と3回鳴ります。）

●グリル過熱防止センサーが作動したら

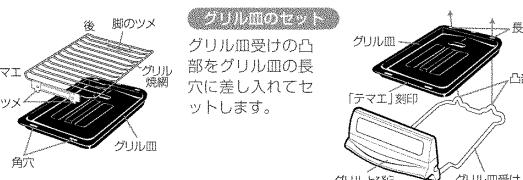
グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

お願ひ 調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器からはなれないようにし、焼きすぎに注意してください。
例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど。

グリル皿の出し入れ

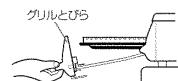
グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル皿にセットする際、テマエと後の向きをまちがえないように、グリル焼網のツメをグリル皿の角穴に確実にセットします。



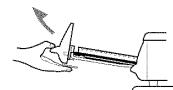
引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぽいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ確認が簡単に行えます。



取り出すとき

グリル皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぽいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。



持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。



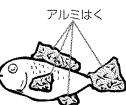
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

- 冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
- たれつきのつけ焼きや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。

塩加減のコツ

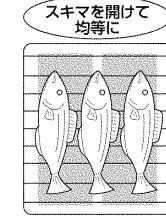
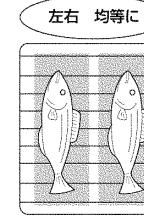
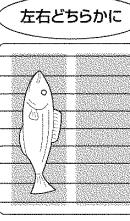
- 鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
- 塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。
- 一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
- サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩を塗って時間をおく、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにぶり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩を塗ってください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。



魚焼きのこつ

魚の置きかた

- 魚は一尾だけ焼く場合でも、中央ではなく端に置いてください。（グリルは端の方で火力が強いので、より早く火が通ります。）
- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。
- 詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。



魚を1尾 焼く場合

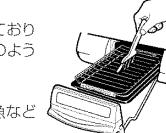
魚を2尾 焼く場合

魚を3尾以上 焼く場合

焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

本機器のグリル焼網は、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く場合があります。そのときは、下記のようない方をしてください。

●グリル焼網に油を塗って予熱をする。
あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、1~2分予熱します。油の膜ができ、魚などがグリル焼網にくっつきにくく、取り出しがやすくなります。



●焼きあがった魚を取り出すには？
はし、またはフライ返しをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ちあげてから、取り出します。

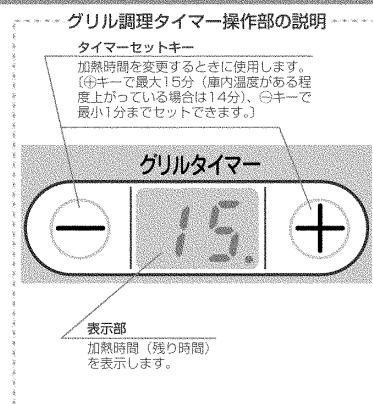
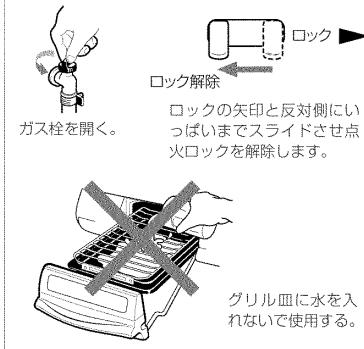


※両面焼きグリルは、上下両面から加熱するためグリル焼網に魚などがくっつきやすく、片面焼きに比べ煙が多くです。

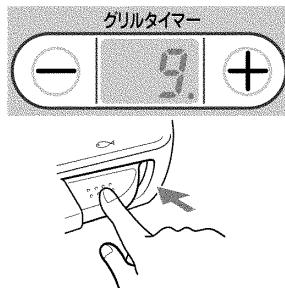
- お願ひ**
- ・グリル皿がさめてからお手入れしてください。
 - ・両面焼グリルは、上下の焼き方が違うので、表と裏の焼き方と同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節を利用してお好みの焼き色にしてください。
 - ・グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後に、グリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿がさめてからお手入れしてください。

グリル調理タイマーの使いかた(点火・火力調節・消火のしかた)

1 準備



2 点火

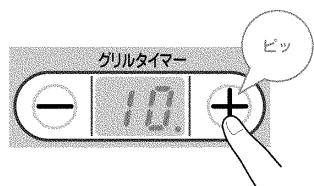


- 操作ボタンをいっぽいまで押す。途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全功率放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 操作ボタンから手を離しても放電していますが、点火するとグリル調理タイマーの表示部に“9”が表示されると同時に止まります。
- 上火用火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。(下火用火力調節つまみは移動しません。)

お願い

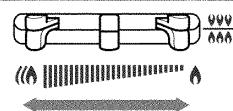
- 表示された“9”が数秒後に消えるような場合は操作ボタンの押し不足が原因です。もう一度しっかりと操作ボタンを押して点火してください。
- 続けて使用する場合のようにグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示部には“B”が表示されます。またタイマーセットは最大14分までとなります。

3 時間セット



- タイマーセットキー(〔+キー〕、〔-キー〕)で加熱時間をセットします。
〔+キー〕で最大15分(庫内温度がある程度上がっている場合は14分)、〔-キー〕で最小1分までセットすることができます。
- 加熱時間をセットしない場合は、点火時の9分後(庫内温度がある程度上がっている場合は8分後)に自動消火します。
- 調理中にタイマーセットキー(〔+キー〕、〔-キー〕)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キングブックをごらんください。

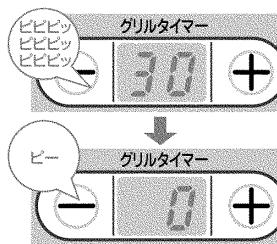
4 火力調節



火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力調節します。

- 焼き具合は上火・下火各々の火力「強」「弱」を利用して調節してください。

5 調理終了・自動消火



- 調理終了30秒前になるとブザーが「ピピピ」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。

- 加熱時間が終了するとブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。

お願い 調理の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器からはなれないようにし、焼きすぎに注意してください。

例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど。

6 操作ボタンを押す(手動消火)



- 自動消火したあとは、必ず操作ボタンをもどして消火の状態にしてください。

自動消火した直後に操作ボタンを消火の状態にしてください。操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示部の表示“H”は10秒後に消えるようになっています。

使いかた 使用中に自動的に小火になったときは

使用中に自動的に小火になったときは(標準バーナー)

高温自動温度調節機能が作動(標準バーナーのみ)

焼きもの料理・炒りものの料理などをした時に火力を自動的に小火・大火と調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。この状態が約30秒以上続いた場合、またはセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。調理ができない場合はチャオバーナーをお使いください。

*自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけに注意してください。

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

煮し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ビー」と5回鳴り、同時に操作部のランプ、点火確認ランプの点滅及びグリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

●再度点火するときは
※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどの注意をされ、水を入れたなべや水に浸して布などで温度センサーを冷してから点火する。

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ビー」と5回鳴り、同時に操作部のランプ、点火確認ランプの点滅及びグリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

消し忘れタイマーが作動（標準バーナー・チャオバーナー）

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火します。（標準バーナー約2時間・チャオバーナー約1時間）

※消火と同時にブザーが「ビー」と1回鳴りてお知らせし、チャオバーナーの場合は点火確認ランプが点滅及びグリルタイマー表示部に数字でお知らせします。標準バーナーの場合は操作部のランプ、点火確認ランプが点滅及びグリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

乾電池が消耗

乾電池の容量が全くなくなった場合、自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ビー」と3回鳴り、乾電池交換サイン（ランプ）が点灯してお知らせします。（詳細はP.31・32参照）

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

●乾電池を交換してください。（P.9参照）

電池交換サイン（乾電池の交換時期をランプにてお知らせします）

■この機器は天ぷら油過熱防止機能、コンロ消し忘れタイマーなどの制御やコンロ点火確認ランプの点灯、グリル調理タイマーなどの制御をするために乾電池を使用しています。

■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サイン（ランプ）がついています。

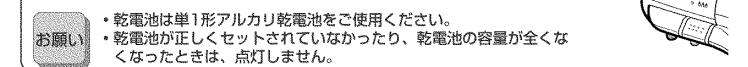
●点滅……新しい乾電池を用意してください。

●点灯……新しい乾電池と交換してください。

電池交換サイン（ランプ）が点灯するとコンロバーナーとグリルの機器全てが使用できなくなります。操作ボタンを押し点火しても手を離すと安全のため消火します。電池交換サイン（ランプ）が点灯したら新しい乾電池と交換してください。

●乾電池は単1形アルカリ乾電池をご使用ください。

●乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなくなったときは、点灯しません。



お願い

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります）

※消火と同時にブザーが「ビー」と3回鳴ってお知らせし、チャオバーナーの場合は点火確認ランプが点滅及びグリルタイマー表示部に数字でお知らせし、標準バーナーの場合は操作部のランプ、点火確認ランプの点滅及びグリルタイマー表示部に数字でお知らせし、グリルの場合はグリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

●再度点火するときは

※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとどから点火する。

お願い

- 立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火にくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとどください。
- 立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。
まがつたり、変形し点火にくくなったりします。



グリル過熱防止センサー作動

魚などの調理物を入れないで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。また、3回、4回と連続で使用した場合にも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。

※消火と同時にブザーが「ビー」と3回鳴り、グリルタイマー表示部に数字でお知らせします。（詳細はP.31・32参照）

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

●再度点火するときは

※グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能となっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。



●手袋をします。道具・洗剤を用意します。

- ②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。
- ③スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
- ④お手入れ後は、必ず水洗いした後にふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- 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・キズの原因となります。

お手入れのしかた

△注意

■点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや器具の角などだけがをする原因になります。（グリル庫内・排気口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、はずさないでください。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れないか確認してください。



日常の点検

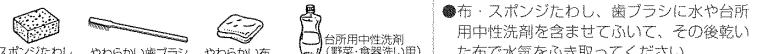
- 機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
- 標準バーナーキャップ、しる受け皿などは正しくセットされていますか。
- グリル皿に脂がたまっていますか。
- ゴム管の接続は確実ですか。
- ゴム管は傷んでいませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
- バーナーの炎口が煮汁などでまつっていますか。

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

- ①手袋をします。道具・洗剤を用意します。
- ②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。
- ③スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
- ④お手入れ後は、必ず水洗いした後にふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- 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・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤



使ってはいけない道具・洗剤

金属たわし	硬い歯ブラシ	ナイロンたわし	亀の子たわし	○	●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーロー や塗装の表面にキズがつきります。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
クランプ	ミカキ粉	スponジたわし裏面(硬い)		○	●スpon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 や塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・グリームクリンザ	重曹	歯みがき粉		○	●基本的には使っていません。表面の変質・キズ・変色・さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体などの塗装部には絶対に使用しないでください。
酸性・アルカリ性漂白剤	シンナー・ベンジン・アルコール			○	●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。
スプレー式洗剤				○	●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。

●上記記載の使ってよい道具・洗剤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(ガラス面)

表面が汚れたら、そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい布でひきとりその後乾いたふきんでふいてください。

- 煮こぼれなど、そのままにしておくとこげづいて取れなくなります。ご使用のたびに、こまめにこいでください。
- 汚れのひどいときは、乾いた布に中性洗剤をつけてふきとり、もう一度ぬれひきん、乾いたふきんの順でひいてください。
- 汚れがこびりついたときは、汚れたところにクリームクレンザーをつけてラップでござると、取りにくいうれもよろちます。ただし、ふき取りの際、ガラスリングにクリームクレンザーがかからないように気をつけください。ガラスリングの塗装部分の色が薄くなったり、光沢が変わることがあります。また、ガラス表面の模様が薄くなったり、光沢がなくなることがありますので、クリームクレンザーの常時は避けさせてください。
- ドライバーなど先の斜いものやミガキ粉などを、ガラス面及びガラス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。
- ガラスリング周辺部に汚れが残る場合は、液体（クリーム）クレンザーを棒につけてふきとってください。

お願い トッププレート(ガラス面)には安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとてください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。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坂ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

グリル皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網

・使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする（取りはずしてお手入れができます）。汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分をしめらせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布で拭き取ってください。

●グリル皿の取り付け
グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に確実にいれる。

●グリルとびらの取り付け
1. 押さえバネを ① の方向に下げる。
2. グリルとびらを ② の方向にたおす。
※グリルとびらの取り付けは、必ずこの順序で行ってください。

●グリル皿受けの取りはずし
1. 押さえバネを ① の方向に下げる。
2. グリルとびらを ② の方向にたおす。
※グリルとびらの取りはずしは、必ずこの順序で行ってください。

お願い グリル皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがそれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。

押さえバネには必要以上に力を加えないで下さい。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。

グリル皿・グリル焼網はフッ素コート処理されており、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤・みがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはかれたり、シミ・変色の原因となりますので使用しないでください。

グリル焼網は、取り替え可能な交換部品です（P.33参照）。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれることができます。

食器洗い乾燥機で酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリル皿を洗浄すると、フッ素コートの変色やはがれ、裏面の変色の原因になります。必ず中性洗剤を使用するか、洗剤なしで洗浄してください。

グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でひき、お手入れをする。
●汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でひいてください。

お願い

みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスに傷がつき割れる原因になりますので使用しないでください。

バーナー本体(チャオバーナー)・バーナーキャップ・バーナー本体(標準バーナー)

・目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。

お願い 標準バーナーのバーナーキャップの表面・バーナー本体(黒い部分)を台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることができます。万一是がれた場合でもそのままお手入れしてください。

●煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

(チャオバーナーの場合)
(標準バーナーの場合)

ごとく・しる受け・しる受けカップ

●使用後そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（お手入れをしないとよごれが焼きつくことがありますので、こまめにお手入れしてください。）

●汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

・台所用中性洗剤を溶かした水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたら、またつけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮込んだ後洗うとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

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、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがつたり、変色・変質することができます。目立たない部分で試してからお使いください。

・重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶か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しやすくなります。残った汚れは、割ばしゃへらを使ってこすり落とします。その後水洗いします。

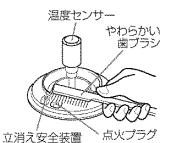
(煮込んだ後洗う場合は、やけに充分注意してください。)

・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、汚れを落とします。

立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

・汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。（汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。）
・温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに手を添えて、かたくしほばたてて温度センサーの頭部および側面の汚れをふきとてください。

お願い 硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

**機器表面・前面パネル**

●台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でひき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い ●スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。
・印刷・塗装面にもアルカリ性洗剤やスプレー式洗剤・ミガキ粉・金属たわしなどは使わないでください。表面にキズがつたり、前面のパネルの変色やハガレの原因になります。

トッププレート棒

●汚れたら、そのつどやわらかい布でひいてください。汚れたまま放置するとシミがこつたり、汚れが落ちにくくなる原因となります。汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でひいてください。

●漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、表面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。



■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する
あわてずガス栓を開めてください。



ガス栓を開める

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

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 ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか? ●ゴム管内に空気が残っていますか? (朝一番など) ⇒点火操作を繰り返してください。	11・21
	●バーナー炎口がつまっていますか?	26
	●点火プラグ、立消え安全装置 (炎検知部)、標準バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	7・26
	●標準バーナーキャップ、しる受けカップ、しる受けが正しくセットされていますか?	7・9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒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?	9・23
	●点火ロックを解除していますか?	11・21
	●操作ボタンを強めに数秒間押していますか?	11・21
	●ブザーが鳴って消火しましたか?	23・31・32
	●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか? ⇒機器を接続しているガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認する。	5
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	●バーナー炎口がつまっていますか? ●点火プラグ、立消え安全装置 (炎検知部)、標準バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	26
	●標準バーナーキャップ、しる受けカップ、しる受けが正しくセットされていますか?	7・9
	●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? ⇒使用しないでください。	5
	●ブザーが鳴って消火しましたか?	23・31・32
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分 (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か、異常ではありません。	—

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	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、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。(標準バーナー) ●火力調節つまみをゆっくり操作していますか?	—
	●風が吹き込んでいませんか? 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか?	7
	●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か、異常ではありません。	—
③使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシリ音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	11
	●点火後や消火後にキシリ音がですが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がですが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	—
④点火すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	11・21
⑤バーナー本体が変色する	●炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがあります。使用上問題ありません。	—
⑥ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか? ●ゴム管が確実に接続されていますか?	4 4・10
⑦標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・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で消火した	●なべの形状や材質が適していますか? ●なべ底が凹凸していませんか? ●なべ底や温度センサーが汚れていませんか? ●油の量がありますか? ●から焼きに近い調理をしていませんか? ●フライパンやなべをふつたり、浮かせて調理していませんか? ●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火↔小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。 ●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? ●カレーやシチューの再加熱ですか? ⇒水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。 ●カラメル、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すか? ⇒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。	8・12 18 22 12 18 23

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑦標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・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	●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。	18
⑧湯わかしモード使用しても… ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか? ●なべ底が凹んでいませんか? ●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか?沸とう前に検知する場合があります。 ●水の量は適切ですか?水量500ml～2lが適切です。 ●薄手のなべを使っていませんか?消火する場合があります。 ●加熱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すと100℃より低めで沸とうだと判断する場合があります。	12・17
⑨上手に炊飯・おかゆができる ・ふきこぼれる ・ご飯が固い ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか? ●米の量、水の量、浸しあき時間は正しく計っていますか? ●銘柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。 ●無洗米を使っていますか? 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しあきをして洗米おきモードで炊飯してください。 ●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。 ●炊飯途中にふたを開けませんでしたか? ●炊き上がったあと、10～15分程度むらしていますか? ●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか? ●おかゆの場合は、ふたをすらすなどの工夫が必要です。 ●火力を炊飯位置に正しく調節していますか?	13・14
⑩調理中に消火する	●長時間使っていませんか? ⇒消し忘れタイマーが作動しました。再度点火してください。	23

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑪グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか? ●みそや粕は取ってから焼いていますか? ●魚の置き方は合っていますか? ●塙加減は良いですか? ●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。	20
⑫ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るために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。	19
⑬赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・操作部のモードランプ ・コンロ点火確認ランプ	●安全機能が作動しています。 ⇒確認してください。 ●乾電池が消耗しています。 ⇒新しい乾電池を用意してください。	31・32
⑭部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●乾電池の交換時期が近づいています。 ⇒新しい乾電池を用意してください。 ●自動消火した後、使用的したコンロまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか? ●点火操作時「バチバチ」と放電するとともに、電池交換サイン(ランプ)またはコンロ点火確認ランプがうすく点滅することがありますか、故障ではありません。	23・31・32
	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか? ●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますか、使用上問題ありません。 ●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがありますか、使用上問題ありません。	—
		24・26

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

表示とブザーについて

ブザー音	操作部のランプ(標準バーナー) 点火確認ランプ(チャオ・標準バーナー) 電池交換サイン(ランプ)	グリルタイマー表示 (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	○200 ○おかゆ ○10分 ○180 ○洗米すぐ ○3分 ○160 ○洗米おき ○湯わかし ○66 点滅	"02" ↔ "- 1" "14" ↔ "- 1"	標準バーナー	天ぶら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動 温度センサー過熱防止機能作動	天ぶら油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から焼きなど	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合はの①(P.28・29)を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぶ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。	23
	○200 ○おかゆ ○10分 ○66 点滅	"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	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合はの①、②(P.27・28)を確認する。	11・23
	○66 点滅	"- 3"	チャオバーナー			●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	
	○200 ○おかゆ ○10分 ○66 点滅	"- 1"	標準バーナー	点火時に着火しなかった			
	○66 点滅	"11" ↔ "- 3"	チャオバーナー				
ビー3回	(左前面パネルの左端) 点灯	—	標準バーナー 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	●乾電池を交換してください。	9・23
	—	"12" ↔ "- 5"	グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合はの①、②(P.27・28)を確認する。	11・23
	—	"11" ↔ "- 5"	グリル	点火時に着火しなかった		●周囲にガスがなくなるまで待ってからグリルとビルを開け、空気を入れ替えてから再点火を行う。	
	—	"02" ↔ "- 5"	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●操作ボタンを押して戻し、約3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行う。 ●作動中(グリル過熱防止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します。	23
	○180 ○洗米すぐ ○3分 ○66 点滅	"00" ↔ "- 1"	標準バーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約2時間たちました。	●操作ボタンを押して戻す。	23
	○66 点滅	"- 3"	チャオバーナー		使用開始から約1時間たちました。	●続けて使用する場合は、再点火を行う。	
	—	"0"	グリル	グリル調理タイマー終了	設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	21・22
ビー1回 (約2秒)	○180 ○洗米すぐ ○3分 ○160 ○洗米おき ○湯わかし ○66 点滅 例: 洗米おきモード使用の場合	—	標準バーナー	炊飯モード(洗米おき・洗米すぐ・おかゆ)終了	炊飯モードで炊きあがり自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	14
	○200 ○おかゆ ○10分 ○180 ○洗米すぐ ○3分 ○160 ○洗米おき ○湯わかし ○66 点滅 例: 湯わかしモードの場合	—	標準バーナー	タイマーモード(湯わかし・3分・10分)終了	(湯わかしモード) 湯わかしモードで沸とうし、5分保温したあとに自動消火しました。 (3分・10分モード) 設定された時間が経過し、自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	16・17
ブザーが鳴り続ける	○160 ○洗米おき ○湯わかし ○66 点滅	"70" "71" ↔ "- 1"	標準バーナー	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。	●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坂ガスにご連絡ください。	別添 大阪ガスへのお問い合わせ先参照
	○66 点滅	"72" ↔ "- 3"	チャオバーナー				
	—	"37" "32" ↔ "- 5"	グリル				

