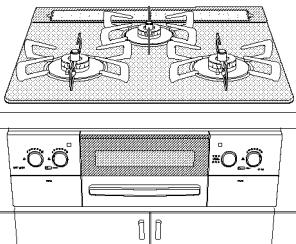


99大阪ガス 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>



このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げ
いただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、
安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかた
をされると著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に工事説明書があります。
機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、
取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店
またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

型番	型式の呼び
210-R530型	RHB31W17GR7-L
210-R531型	RHB31W17GR7-R
210-R532型	RHB31W17GR7-L
210-R533型	RHB31W17GR7-R
210-R534型	RHB31W17GR7-L
210-R535型	RHB31W17GR7-R
210-R536型	RHB31W17GR7-L
210-R537型	RHB31W17GR7-R

こんなときも
あわてないで

- 火が小さくなつた
- 火が消えた
- 火がつかない

Si センサー コンロの
安心・安全機能が
はたらいています

詳しくは 59 ページをご覧ください

Si[®] 全面センサー搭載
Si センサー コンロ

なるほど安心 Si センサークロ

温度センサーが鍋の温度をタイムリーに検知。

温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。



●煮ものを火にかけっぱなしにしても

焦げつくと消火

●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも

約 250°C の温度に保つよう自動で火力調節

弱火が続いた状態でも**温度が上がれば消火**

(高温炒めモードなら安心・安全機能がはたらき火力調節を行う温度を
通常時の約 250°C から約 290°C までアップすることができます。)



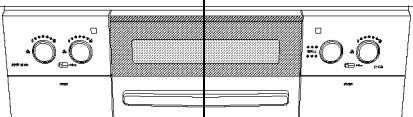
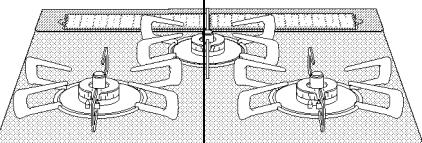
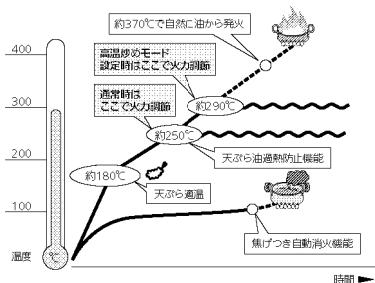
●たくさんの天ぷらもサックリきれいに

焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり

自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**

(130 ~ 220°C まで 10°C 刻みで設定できます。)

◇ 温度センサーのはたらき



こんなときもあわてないで

① 勝手に

火が小さくなったり、

火が消えたりする

⇒ Si センサークロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認！

☞ 17・18・30 ページ

② 高温炒めモードに設定したのに、

勝手に火が小さくなったり、

火が消えたりする

⇒ 高温炒めモード設定中も

安心・安全機能ははたらきます。

☞ 29・30 ページ

③ 火がつかない

⇒ 操作ボタンはいっぱいまで押しきって
ください。

☞ 24・42 ページ

⇒ もしかして乾電池？

乾電池が消耗すると点火しません。

☞ 57 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに？

☞ 60・63 ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

安全なご利用のために

安全上のご注意	6
---------	---

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	16
安心・安全機能	17
各種設定の変更（カスタマイズ機能）	19
レンジフード連動機能	21

毎日の使いかた

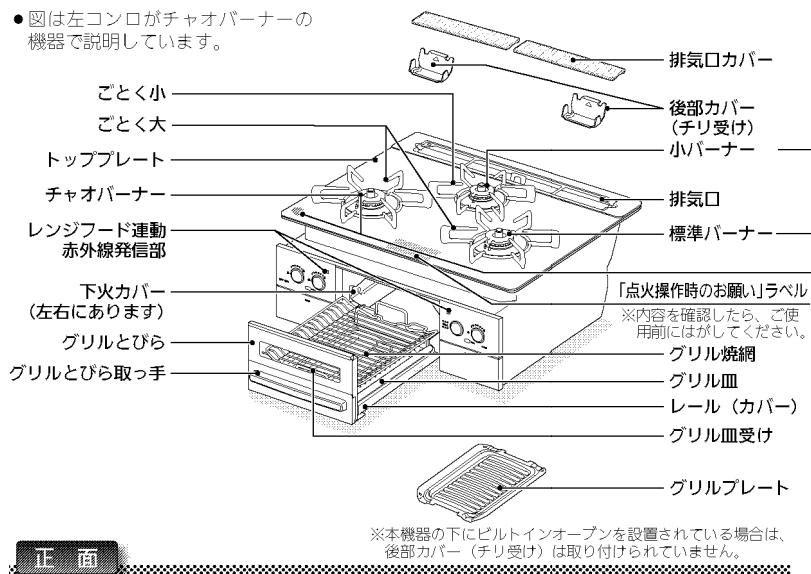
基本の操作	23
揚げるものをする	25
コンロタイマーを使う	27
炒めもの・いりものをする	29
お湯をわかす	31
ごはん・おかゆを炊く	33
グリルの取り扱いと準備	37
グリル焼網で調理（手動）	41
グリル焼網で調理（自動）	43
グリルプレートで調理（自動）	45
グリルプレートで調理（タイマー設定）	47

長くご利用いただくために

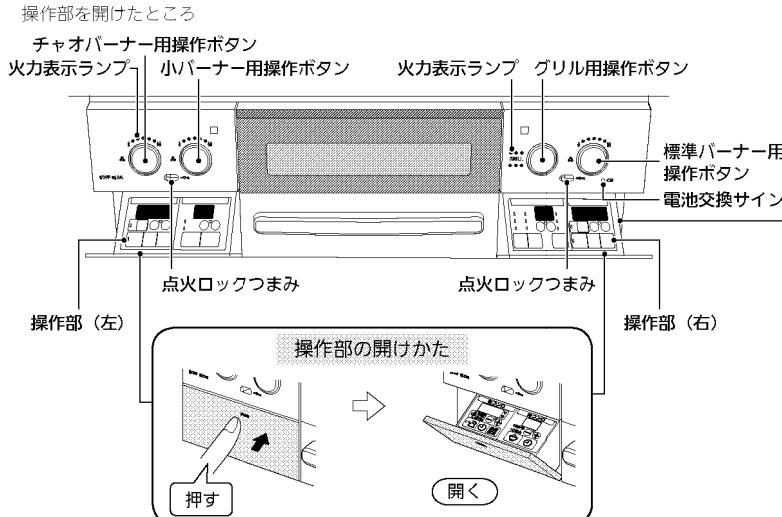
日常点検とお手入れの道具	49
部品の取り付けと取りはずし	51
お手入れのしかた（コンロ）	53
お手入れのしかた（グリル）	56
乾電池を交換する	57
よくあるご質問（Q&A）	59
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	67
交換部品・別売品のご紹介	71
長期間使用しない場合／仕様／寸法図	72
アフターサービス／廃棄するときは	73
保証書	裏表紙

各部のなまえ

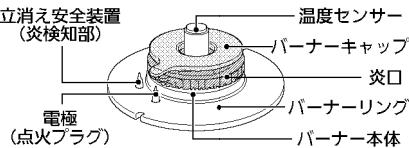
図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



正面

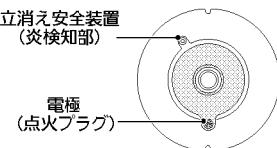


チャオバーナー・標準バーナー



※この表示がしてある側のバーナーがチャオバーナーです。

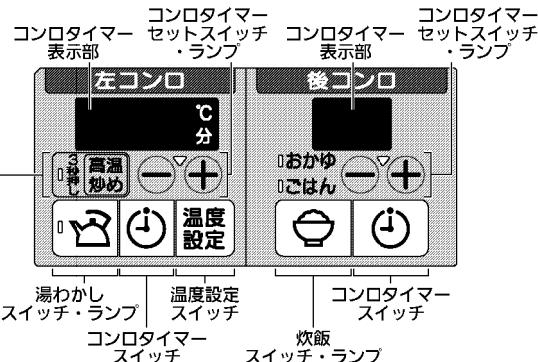
小バーナー



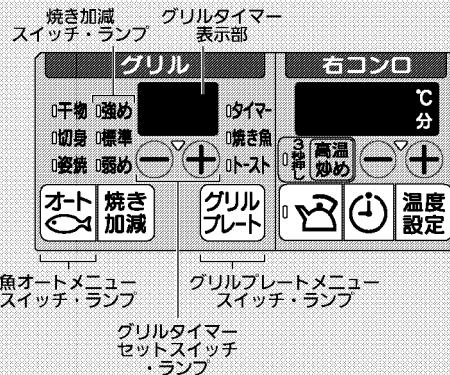
※小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●操作部 (左)

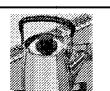


●操作部 (右)



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

コンロを使うとき	揚げ物をするとき	温度設定モード 	 焼きヨーザ お好み焼き にも使えます
	煮ものをするとき	コンロタイマーモード 	 ゆでたまご にも便利
	炒めもの・いりもの・あぶりものをするとき	高温炒めモード 	 ぎんなん ごまを いるときにも
	お湯をわかすとき	湯わかしモード 	 コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
	ごはん・おかゆを炊くとき	炊飯モード 	 雑穀米 麦ごはんも 炊けます
	グリル焼網で調理するとき	魚オートメニュー モード 	 魚を焼くときには
	グリルプレートで調理するとき	グリルプレートモード 	 魚、トーストを 焼くときに



安全上のご注意 (必ずお守りください)

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



危険

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



警告

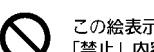
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷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、してはいけない
「禁止」内容です



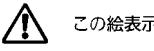
火気禁止



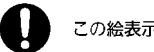
接触禁止



分離禁止



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



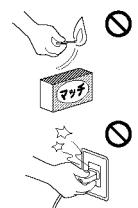
この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

危

險

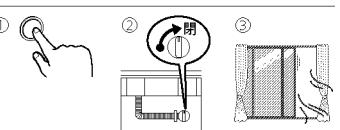
ガス漏れに気づいたら

- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

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





安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

警

告

注

意

使用中は

- 機器から離れない
- 就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れるとき、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。



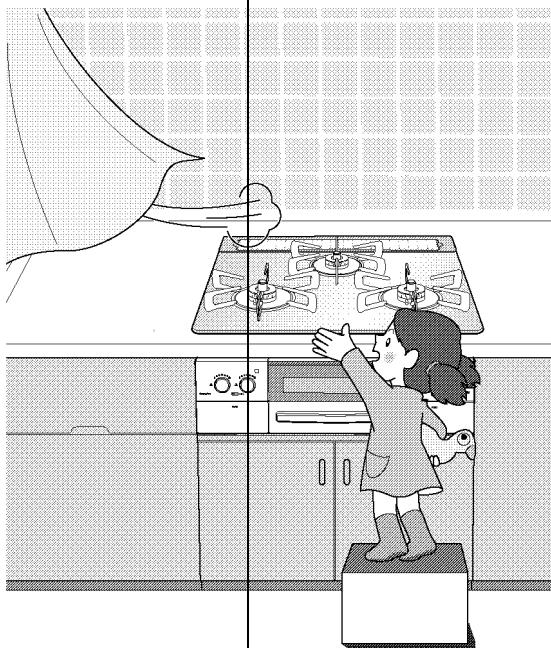
- 使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない
- やけどのおそれがあります。
- グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
 - ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していないときもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
 - 1ヵ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。



- 点火するときや使用中は
- バーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込みない
- 炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



- 点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する
- すぐに点火すると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

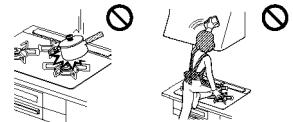


トッププレートについて

- 衝撃を加えない
- 上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐに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。

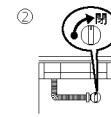
※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。



使用時や使用後は

- 点火・消火の確認をする

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。



異常時は

- 操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気、異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
➡ 59～70ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

使用中は

- 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、火災や機器損傷の原因になります。

- 機器に風を当てる

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

- 必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。
・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
・屋内設置でふろがまを使用している場合
換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

- 操作部やグリルとびらに強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるなどが機器損傷、誤作動の原因になります。

- 操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

- 幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



安全上のご注意 (コンロ使用編)

危

注

意

使用してはいけないもの

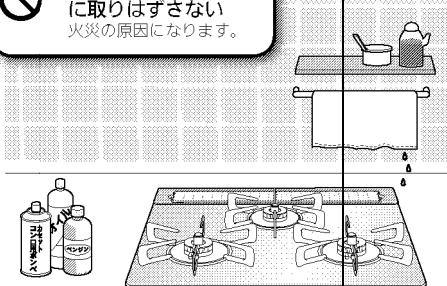
- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋
- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



近くに置いてはいけないもの

- 爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
・スプレー缶
- 引火しやすいもの
火災の原因になります。
・スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいもの
火災の原因になります。
・機器の上方に調味料ラックなど
・ペットボトル・プラスチック類
・ふきんやタオル・調理油など

- 温度センサーは絶対に取りはずさない
火災の原因になります。



使用する鍋などについて

- 石焼いもっぽなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- 片手鍋や小怪鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の取っ手はごくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



- 軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなってしまって鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。
- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。

- 調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

揚げものの調理をするときは

- 高温炒めモードで揚げものの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。
- 複数回使った調理油で揚げものをしない
発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。
- 揚げ過ぎない
長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。
- 揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

- 身体や衣服が炎に近づかないように注意する
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいで炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

- 温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない
・変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなったり、調理油が発火するおそれがあります。



- やかんや鍋など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、手を触るとやけどのおそれがあります。



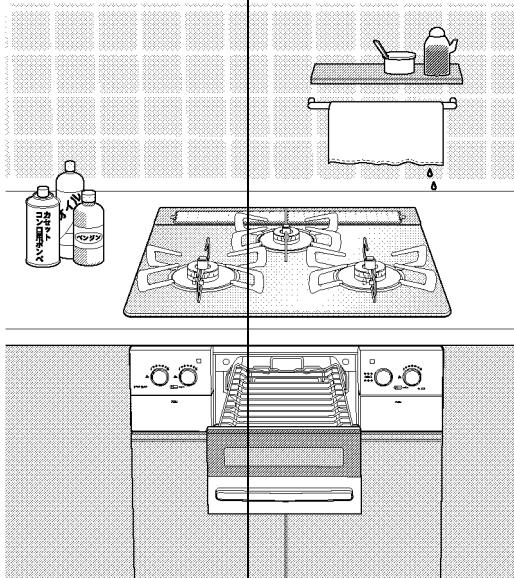


安全上のご注意 (グリル使用編)

注

意

- グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない**
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。
- 脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない**
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。
- グリルとびらに魚などをはさみこまない**
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。
- グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する**
- グリル皿やグリルプレート、下火カバーなどにたまたま脂、グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材は、こ使用的つど取り除く**
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



- 魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない**
やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぽいまで水平に引き出してください。
- グリルとびらを開けたまま使用しない**
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。
- 魚などの調理物を焼き過ぎない**
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内に魚などが燃えたり、たまたま脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押してグリルの火を消す。
②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷め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。
- 下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレートを置いて使用しない**
魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。



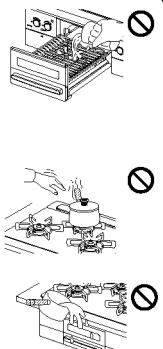
- グリル皿・グリルプレートに水を入れない**
この機器はグリル皿・グリルプレートに水を入れる必要がないタイプです。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■排気口に手や顔などを近づけない

- 排気口に鍋の取っ手を向けない**
•高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
•鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

- グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない**
ガラスが割れてやけどのおそれがあります。





安全上のご注意 (グリル使用編・お手入れ編)

注

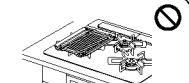
意

グリルプレートを使うときは



■コンロ上で使用しない

グリルプレートの損傷・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。



■グリルプレートモード以外では使用しない

グリルプレート表面の塗装を傷める原因になります。

■グリル焼網の上に重ねて使用しない

機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、グリル焼網やグリルプレートの塗装を傷める原因になります。



■グリルプレートを取りはずす場合は、たまつた脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る

グリルプレートにたまつた脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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



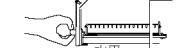
■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。



■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする

速く引き出すと、脂がこぼれでやけどのおそれがあります。



■グリル皿はていねいに持ち運ぶ

グリル皿にたまつた高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



■グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは冷めてから取りはずす

使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け・レール（カバー）も高温のため触ると、やけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触ると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする

24 ページ
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど

行い、上下にスムーズに動くことを確認する
• 動きが悪いと調などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。



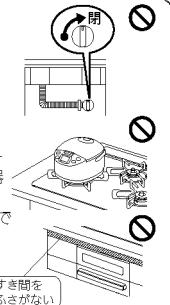
• スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



お願い

機器のご使用は

- 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。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。
ふさぐと不完全燃焼の原因になります。



コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。
くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下するがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熟くなった鶏などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。



突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり、温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

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、ささいなきっかけ（容器をゆする、壇、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 热い汁物に、壇、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。



安全上のご注意 (設置編)



■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

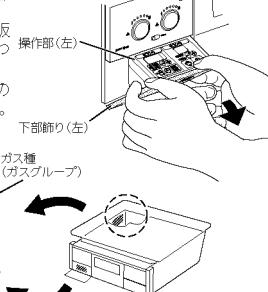
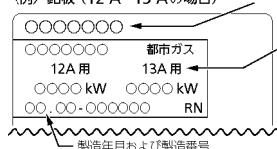
一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。



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

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部飾り（左）を開いた操作部（左）正面に貼ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。
- 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〉銘板（12 A・13 Aの場合）



■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。以下の場合には、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

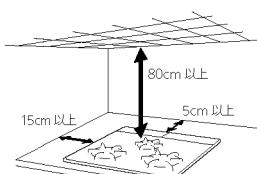
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

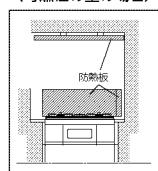
■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板

- 図のように取り付けて使用してください。
4015-0100-0205型……側壁用
4015-0100-0206型……後壁用
RB-60T型……天井用
RB-15T型……天井用補助
詳しくは工事説明書をご覧ください。



(可燃性の壁の場合)



知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。



■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋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。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



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

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



お使いできる鍋

炊飯モードに適した鍋については、□ 33ページをご覧ください。

鍋の種類	●揚げもの調理 (油の量 200ml以上) ●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード 揚げもの調理 (油の量 500ml～3L)	●湯わかしモード (水の量 500ml～3L)
鍋	材质：アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○	○
	材质：ステンレス ※厚手 ※薄手	○ X	○ X	○ ○
中華鍋 フライパン	材质：アルミ、銅、鉄	○	○	○
	材质：ステンレス ※厚手 ※薄手	○ X	○ ○	— —
無水鍋 多層鍋	○	○	X	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋	X	○ (火が燃える場合があります)	X	X
やかん	—	○	—	○

※厚手：2.5mm以上

薄手：2.5mm未満

○：適しています

X：適していません

(温度を正しく検知できません。)

おお願い

中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋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。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。



安心・安全機能

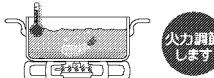
天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能

調理油が過熱されると、自動で火力を調節し発火を防ぎます。

この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー)



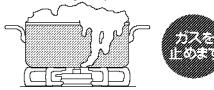
火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー) (グリル)



ガスを
止めます

万一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

(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー)

火を
消します

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。

コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。[24 ページ](#)
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

グリル消し忘れ消火機能

点火するとタイマーが作動します。

最長 15 分で消火します。[41 ページ](#)

グリル

火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能

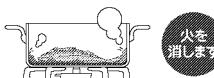
(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー)

火を
消します

煮ものなどで鍋底が焦げつくりと、自動で火を消します。

鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

*鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火力調節
します

誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。[24 ページ](#)

(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー) (グリル)

グリル

火を
消します

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。[24 ページ](#)

(チャオバーナー) (標準バーナー)

グリル

火を
消します

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

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなつた場合に自動で火を消します。

グリル

火を
消します

万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー) (グリル)

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

火力調節
します

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー)

炒めものの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、鍋の異常過熱を防止します。

この状態が約 30 分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（チャオバーナー・標準バーナー）をお使いください。[29 ページ](#)



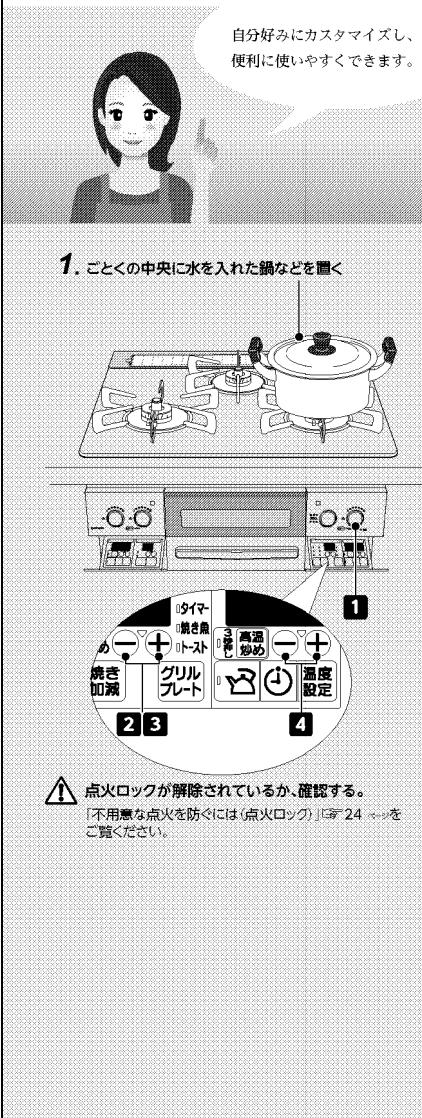
各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

表示部	機能	内容	設定項目
01	消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更することができます。	30～90(分)(10分刻み) 120(分):(初期設定)
02	操作パネルの減光までの時間	操作パネルの減光までの時間を設定できます。(操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑えて表示する機能です)。減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。	10(秒):(初期設定) 30(秒): OFF:減光しない
※ 03	湯わかしお知らせ時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定できます。	1:早め 2:やや早め 3:標準(初期設定) 4:やや遅め 5:遅め
04	ごはん焼き上げ調整	ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんへの着色(焦げ)が気になる場合や焼き不足を感じる場合、ごはんの焼き加減を3段階で設定できます。	1:弱め 2:標準(初期設定) 3:強め
05	トースト焼き加減調整	トースト(自動で調理)使用時の焼き加減を3段階で設定できます。	1:弱め 2:標準(初期設定) 3:強め
06	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能のon/offを設定できます。	on:設定する(初期設定) off:設定しない
07	レンジフード風量切替	レンジフードの風量を自動で切り替える機能のon/offを設定できます。	on:設定する(初期設定) off:設定しない
08	オールリセット	カスタマイズしたすべての設定を初期設定に戻します。	「BBB」が表示されるまで、右コンロタイマーセットスイッチ[+]を3秒間押し続ける。
09	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	右コンロタイマーディスプレイに検出箇所とエラーディジタルを交互に点滅表示 -1:標準バーナー -2:小バーナー -3:チャオバーナー -5:グリル ---:エラーコードなし

※右コンロの表示部にL-1～L-5(左コンロ)、R-1～R-5(右コンロ)の表示が出て、それぞれ設定できます。

(カスタマイズ機能)



設定のしかた

①右コンロを点火する

右コンロの操作ボタンを押す。

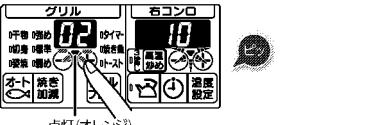
②点火後10秒以内に、グリルタイマーセットスイッチ[+]と[-]を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押す。
グリルタイマーディスプレイに「02」が表示されます。
右コンロの火が消えます。
ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、設定できます。



③設定変更する機能を選ぶ

グリルタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。
[+]スイッチ…02,03,04…と表示部の数が増えます。
[-]スイッチ…09,08,07…と表示部の数が減ります。



④設定項目を変更する

右コンロのコンロタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。
各設定項目は左のページの表を参照してください。



○各種設定の変更を完了するとき
右コンロの操作ボタンを押して、消火の状態にする。



レンジフード連動機能

点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転、停止を行います。



自動運転の場合

1. 点火する

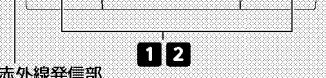
操作ボタンを押す。

自動でレンジフードの運転が開始します。
風量は自動で調節します。

2. 消す

操作ボタンを押す。

レンジフード設定の停止タイマー終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。



お願い

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。
指定外のレンジフードでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの大仏ガスにご連絡ください。

レンジフードの使いかた・連動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

自動運転のしかた

1. 点火する

操作ボタンを押す。

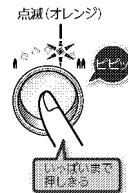
自動でレンジフードの運転が開始します。
風量は自動で調節します。

チャオバーナー

標準バーナー

小バーナー

グリル

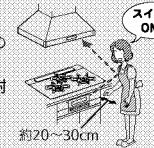


お願いとお知らせ

操作について

点火・消火時はカウンターから約20~30cm離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。

レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。



約20~30cm

- 以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。
 - ガス機器の近くに立ち過ぎている。
離れ過ぎている。
 - ガス機器の横に立って操作している。
 - テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
 - 黒い服やピロード、毛糸の服などを着て操作している。
 - ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
 - 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。
- 運動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。
- 風量は自動で調節します。変更したいときはレンジフード側の操作部で切り替えしてください。
- すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、火力によって風量を自動で調節します。
- 風量自動切替を「OFF」になると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。

レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。
停止する場合はレンジフード側で操作してください。

自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。コンロ・グリルの操作ボタンを押して停止してください。

必ず火が消えたことを確認してください。
火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は、レンジフードは停止しません。
すべてのコンロ、グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

手動運転のしかた

1. 運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。
風量を設定してください。

2. 運転を停止する

レンジフード側の停止スイッチを押す。

照明の点灯・消灯のしかた

1. 照明を点灯・消灯する

レンジフード側の照明スイッチを押す。



基本の操作 (コンロの使いかた)

コンロの基本的な操作方法を
ご説明します。



1 2 3

△ 点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」**24** ページをご覧ください。

□ お願い

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

トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前に
はがしてください。

グリル庫内に紙や梱包材が入っていないか確
認して、すべて取り除いてください。

ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは…
高温炒めモードで調理してください。**29** ページ

揚げものをするときは…

温度設定モードで調理してください。**25** ページ

お使いになる前に…

1. ガス栓を開ける

ガス栓(ねじガス栓)を
左に回し、全開にする。



2. 鍋などを置く

ごくの中央に鍋などを置きます。

■ 基本の操作

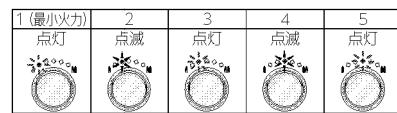
1 点火する

操作ボタンを押す。

2 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。

回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。
(点滅でも使用できます。)



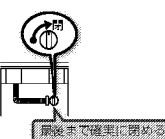
3 火を消す

操作ボタンを押す。

お使いになった後は…

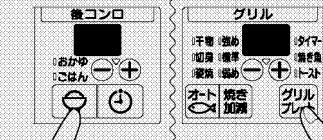
1. ガス栓を閉める

ガス栓(ねじガス栓)
を右に回し、閉める。



△ もしものときは (全バーナー同時に消火)

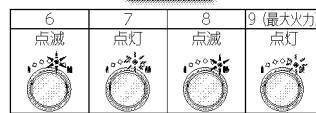
操作部(左)の炊飯スイッチと操作部(右)のグリル
プレートメニューイッチを同時に押しすることで、
全バーナーを同時に消火することができます。



※異常時には、必ずガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。



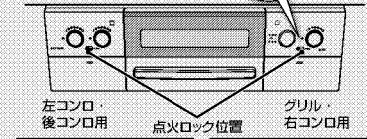
※図はチャオバーナーの場合



□ お願いとお知らせ

△ 不用意な点火を防ぐには (点火ロック)

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタ
ンをロックすることができます。
点火ロックを左右に動かすことにより、解除/ロック
ができます。
※点火の状態では、ロックすることはできません。必ず操作
ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。



● 点火すると、チャオバーナーは、弱火側から4番目が
点滅、標準バーナーは、弱火側から4番目が点灯します。
(中火点火機能) **18** ページ

また、小バーナーは、弱火側から5番目が点灯します。

● 操作ボタンはいつまでも押しきってください。押し込
みが足りないと、ハチハチしても火がつかない場合があ
ります。

● 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない
程度に調節してください。

● 必ず火が消えたことを確認してください。



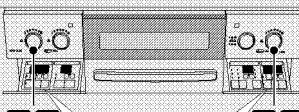
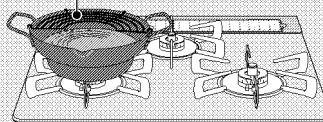
揚げものをする

コンロ
Cooking Stove

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープします。



- ごくの中央に鍋などを置く
適した油の量: 500ml ~ 1L



道具	適した鍋	適した油の量
揚げもの	底の平らな鍋、中華鍋 フライパン	
材質	アルミ、銅、鉄、ホーロー、 厚手(2.5mm以上)のステンレス	500ml ~ 1L
焼きもの	フライパン	—
材質	アルミ、銅	—

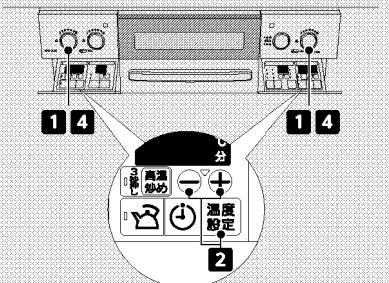
※温度設定モードを使って焼きものの調理をする場合は、アルミ・銅製のフライパンをお使いください。鉄、ホーロー、ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

揚げものの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約1~2分後に食材を入れてください。ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低い場合は、お使いできる鍋については、[P. 16 ページ](#)をご覧ください。

①点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。



②温度を設定する

使用的なコンロの温度設定スイッチを押す。
最初は「180℃」が表示されます。

コンロタイマーセットスイッチ[+/-]を押し、
温度を設定する。
130 ~ 220℃まで10℃刻みで設定できます。

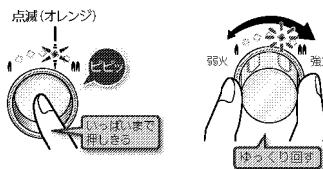
設定温度になると、ブザーでお知らせ

③調理をはじめる

(温度設定モード) チャオバーナー 標準バーナー

□お願いとお知らせ

□火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



※図はチャオバーナーの場合



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、温度設定モードを設定・変更できます。
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1~120分の間で設定できます。[P. 27 ページ](#)
最初は「5分」が表示されます。タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。
- 火加減が難しい揚げもの以外も調理できます。

設定温度の目安	130 ~ 220℃
<--> : アルミ・銅	<--> : 鋼・ホーロー・ステンレス
温調範囲 (130 ~ 220℃)	130 140 150 160 170 180 190 200 210 220
とりのから揚げ、とんかつ	<-->
ぐりみら、冷凍ごロッケ	<-->
の手作りロッケ	<-->
厚焼き卵、ハリバーブ、クリープ	<-->
ホットケーキ	<-->
お好み焼きのステーキ、ポークソテー	<-->

- 調理中は、機器から離れないでください。調理中のものが異常に過熱し、火災の原因になります。

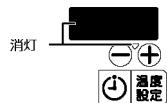
□調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作①から行ってください。

- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。
- 調節した火力が一定以上の場合は、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビビ」と鳴ってお知らせします。

□必ず火が消えたことを確認してください。

④火を消す

操作ボタンを押す。



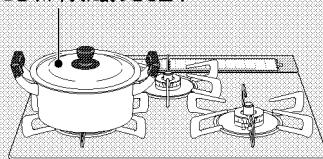


コンロタイマーを使う

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
消し忘れ防止に便利です。



1. ごくの中央に鍋などを置く



ワンポイント

湯わかしモードと併用で麦茶の煮出し、ゆでもの調理にも活用できます。

活用法 P.32 ページ

①点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

②時間を設定する

使用するコンロのコンロタイマースイッチを押す。

最初は「1分」が表示されます。

コンロタイマーセットスイッチ【+ / -】を押し、時間を設定する。

チャオバーナー・標準バーナーは1~120分まで1分刻み、小バーナーは1~90分まで1分刻みで設定できます。

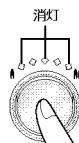
押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

③操作ボタンを押す

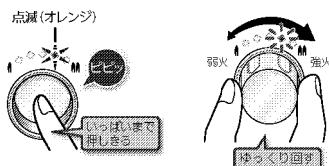
操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



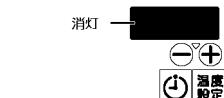
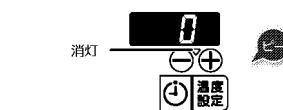
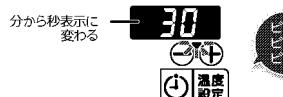
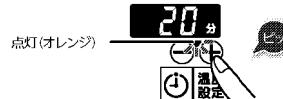
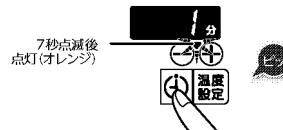
(コンロタイマーモード) チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

□お願いとお知らせ

火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



※図はチャオバーナーの場合



*ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、コンロタイマーモードを設定・変更できます。

- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。
- コンロタイマーセット中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。



炒めもの・いりものをする

炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。



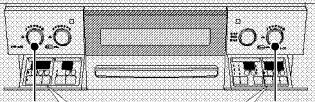
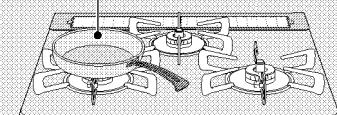
「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除します。

1. 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

1. ごとくの中央にフライパンなどを置く



ワンポイント

こんなとき、高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき

警告

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

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

2. 高温炒めを設定する

使用的コンロの高温炒めスイッチを3秒以上押す。

ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。

3. 調理をはじめる

4. 火を消す

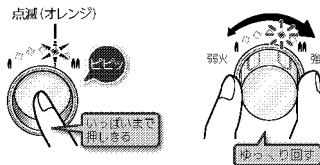
操作ボタンを押す。



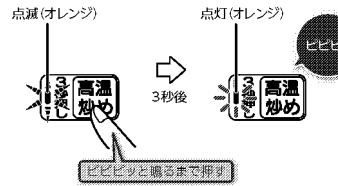
(高温炒めモード) チャオバーナー 標準バーナー

□ お願いとお知らせ

火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



※図はチャオバーナーの場合



●取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。

●火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

●コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～60分の間で設定できます。☞ 27 ページ

最初は「1分」が表示されます。

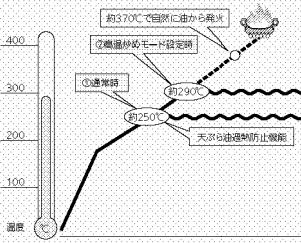


ワンポイント

高温炒めモードとは

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度で使用できるモードです。高温炒めモードを使用しても、温度センサーのはたらきにより、自動で火力を調節したり、自動で火を消す場合があります。

△ 温度センサーのはたらき



□ 必ず火が消えたことを確認してください。

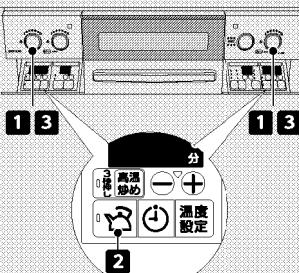
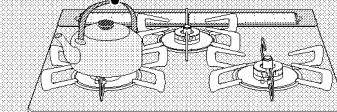


お湯をわかす

お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。



1. ごとくの中央にやかんや鍋を置く



適した鍋	適した水の量
底の平らな鍋 無水鍋・多層鍋、 やかん、 材質：アルミ、銅、鉄、 ホーロー、ステンレス	500ml～3L やかんや鍋の大きさに応じた 水の量（最大容量の6～7割） にする。（ふきこぼれ防止）

土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、
温度を正しく感知できません。

お使いできる鍋については、[P. 16 ページ](#)をご覧ください。

お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、
次のことを守ってください。

点火して沸とうるまで

- ふたを開け閉めしない
- やかんや鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水をかき混ぜない
- 水を追加しない
- 火力を変えない

❶点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

❷湯わかしを設定する

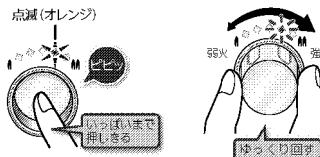
使用するコンロの湯わかしスイッチを押す。

沸とうると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

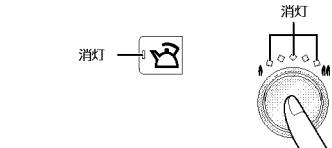
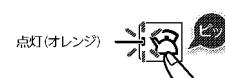
❸操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

(湯わかしモード) チャオバーナー 標準バーナー



※図はチャオバーナーの場合



お願いとお知らせ

●火力はやかんや鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

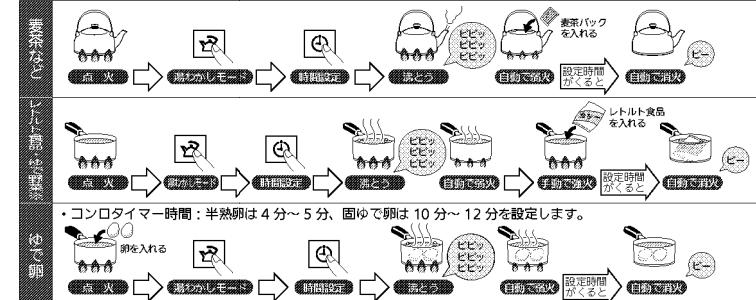
- 取り消すときは、もう一度湯わかしスイッチを押します。
- コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を1～120分の間で設定できます。[P. 27 ページ](#)
最初は「5分」が表示されます。

●やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

- 沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、カスタマイズ機能で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更することができます。[P. 19 ページ](#)
- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
 - 一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
 - やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、湯わかしランプ・火力表示ランプは点滅します。

ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。（湯わかしモード）
活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。）



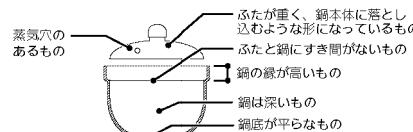


ごはん・おかゆを炊く

炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。
※炊飯専用鍋も別売しています。

☞ 71 ページ



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類	ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋 111-R001型	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋	※ ○	※ ○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋	※ ○	※ ○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋	×	※ ○	おかゆ以外は炊けません。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています ×：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。☞ 71 ページ

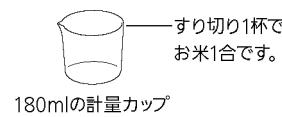
1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

おいしく炊くコツ

①お米は正確にはかる

180ml の計量カップを使うと便利です。



(炊飯モード) 小バーナー

❶たっぷりの水で手早くとぐ

●はじめのとき水は、すぐに捨ててください。
ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためにです。

●「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。
にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

●お知らせ

●お米のときが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

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

●お願い

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

お米を水に浸す時間

お米の種類	水に浸す時間	
	春～夏	秋～冬
ごはん	30分以上	60分以上
	60分以上	90分以上
	おかゆ	0～30分

ワンポイント

- 洗った後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗してすぐのお米を炊飯すると、ごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、碎けやすくなります。碎け米が混じり、お米をとぎ足りない場合は、におい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ
にごったまま炊飯すると、お米の質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸す
- 水の量を3%程度多くする
または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばす
表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

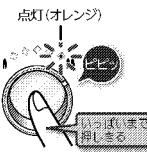


ごはん・おかゆを炊く



①点火する

小バーナーの操作ボタンを
押す。



②炊飯を設定する

炊飯スイッチを押す。

押すたびに、以下の順で切
り替わります。
「弱火」から「強火」、「強火」から
「弱火」の点灯を繰り返す

ごはん → おかゆ

自動で火力を調節します。

ごはん

炊きあがると、ブザーでお知らせし、
むらしがスタート [10分]

自動で火が消えます。



むらしが終了の30秒になると、ブザーでお知らせ



むらしが終了すると、
ブザーでお知らせ

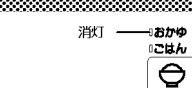


③操作ボタン を押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



(炊飯モード) 小バーナー



(つづき)

□お願いと・お知らせ

- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定の変更はできません。
- 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。
- 炊飯モード使用中は、火力の調節はできません。

- ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、カスタマイズ機能で炊き加減を3段階で調節できます。[P. 19 ページ]

炊飯時間の目安

ごはん	28 ~ 37分 (むらし10分を含む)
おかゆ	35 ~ 50分

- むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

ごはんを炊くとき

- 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴ります。

おかゆを炊くとき

- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれてしまう場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

炊きこみごはんを炊くとき

- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

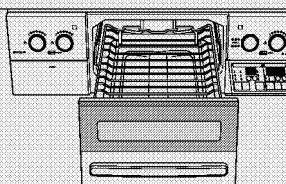


グリルの取り扱いと準備

グリルの取り扱い方法を
ご説明します。



1. ガス栓（ねじガス栓）
を左に回し全開
にする



※図はグリル焼網で説明しています。

- △ 点火ロックが解除されているか、確認する。
△ 「不必要な点火を防ぐには(点火ロック)」[P.24 ページ](#)をご覧ください。
グリル庫内を確認する。

■お願い

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

トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがしてください。

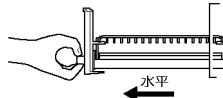
グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

グリルの取り出し

①グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっぽいまで引き出します。

※図はグリル焼網の場合で説明しています。
グリルプレートの場合も同様に行ってください。

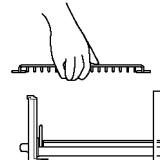


②グリル焼網またはグリル プレートを取りはずす

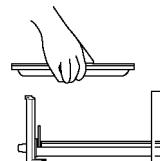
グリル焼網またはグリルプレートを両手で持ち上げて、
取りはずします。

■お願いと・お知らせ

- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網またはグリルプレートの取り付けかたは[P.51 ページ](#)をご覧ください。
- グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは[P.56 ページ](#)をご覧ください。



- グリルプレートをグリル焼網の上に置いて使用しないでください。



- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。[P.51 ページ](#)

③グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。

■グリルを初めて使うときは

①グリル焼網またはグリル プレートを取りはずす

②6~7分間、空焼きをする

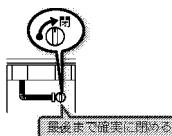
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については[P.41 ページ](#)をご覧ください。

- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。(02)を表示します。この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、5分程度待ってから、再度点火してください。

●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。

③ガス栓（ねじガス栓） を開める

使用後はガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉めてください。



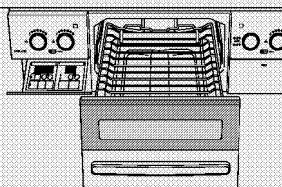


グリルの取り扱いと準備

魚を上手に焼くための準備方法
をご説明します。



1. ガス栓（ねじガス栓）
を左に回し全開
にする



*図はグリル焼網で説明しています。

- △** 点火ロックが解除されているか、確認する。
（不用途な点火を防ぐには（点火ロック）をご覧ください）。
グリル庫内を確認する。

お知らせ

グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは、
消耗部品です。

ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・
グリルプレートは、調理物がくっつきやすくなつたり、フッ素コートがはがれる場合があります。
また、グリル皿は、表面の腐食などにより汚れ
が落ちにくくなる場合があります。

どちらも交換部品（有料）として準備してありますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、
またはもよりの大大阪ガスにお問い合わせください。[GP 71 ページ]

魚を上手に焼くために

①魚の下ごしらえをする

冷凍の魚は…

しっかり解凍します。

冷蔵の魚は…

常温でしばらくおきます。

生魚は…

水洗いした後、水気をよくふき取ります。

みぞ漬けやかす漬けは…

洗って水気をよくふき取ります。

□お願いと・お知らせ

●塙をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。

●さばやいわしなど背の青い魚は指分が多いので、塙を多めにふり、時間をおいて身をしめます。

白身魚は、塙を少なめにふり、時間も短めにします。

●川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塙をふります。

●魚の重量の約2%程度の塙をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

●尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塙をつけてください。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。

●皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



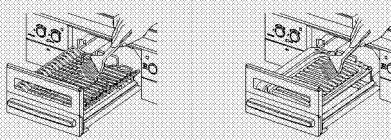
アルミはく

十字の切り込み

②グリル焼網または グリルプレートに 油を塗る

薄く油を塗ります。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



③約1~2分間、 空焼き（予熱）をする

火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。

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

グリルの操作については[GP 41 ページ]をご覧ください。

□魚オートメニュー mode で調理する場合は、予熱はしないでください。

□グリルプレート mode を使用して調理する場合は、予熱はしないでください。

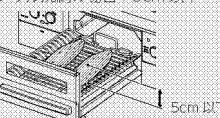
●長時間空焼きをすると、フッ素コートがはがれるおそれがあります。

④魚（食材）を置く

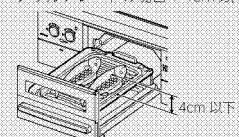
グリル庫内に入る食材の厚みは、右記のよう
にしてください。

□魚の置きかたについては、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

グリル焼網の場合：5cm以下



グリルプレートの場合：4cm以下



⑤グリルとびらを奥まで 確実に閉める



グリル焼網で調理 (手動)

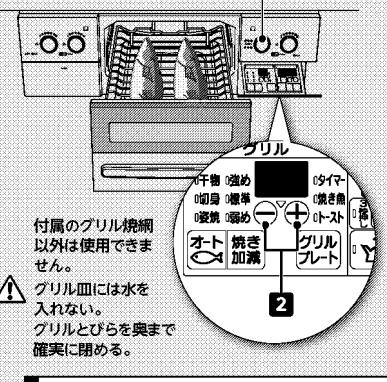
- ・グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- ・グリルプレートは、使用しないでください。

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



付属のグリル焼網を使用します。

1 3 4



!
付属のグリル焼網以外は使用できません。
グリル皿には水を入れない。
グリルとひらを奥まで確実に閉める。

□お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマー やグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。

例)

- ・「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- ・干し物や漬物
- ・脂分の多いにしん
- ・塩さば
- ・とり肉など

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

グリル焼網で調理 (手動)

(マニュアルモード)

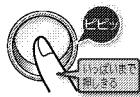
□お願いとお知らせ

- ・点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際に火力が変化します。
- ・操作ボタンはいっぽいまで押しきってください。押し込みが足りないと、バチバチしても火がつかない場合があります。

1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

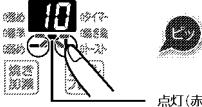


2 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ[+ / -]を押す。

1~15分(最長)まで1分刻みで設定できます。

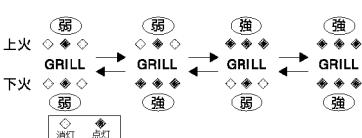
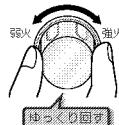
グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1~10分(最長)となります。



3 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。

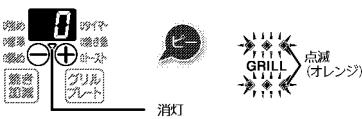
火力は4種類の設定ができ、
上火・下火の調節ができます。
回すたびに、右のように切り替わります。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ



設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



- ・焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
- ・設定時間は、調理中でも変更できます。

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

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

□グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。

操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

□焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

□はしをグリル焼網と平行に入れるとき、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。



□グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。冷めからお手入れしてください。

□操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



グリル焼網で調理 (自動)

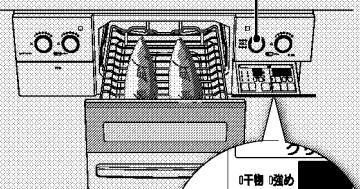
- ・グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- ・グリルプレートは、使用しないでください。

「魚オートメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。



付属のグリル焼網を使用します。

1 4



付属のグリル焼網以外は使用できません。

! グリル皿には水を入れない。グリルとびらを奥まで確実に閉める。

■お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

例)

- ・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
- ・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
- ・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおおすすめします。☞ p.41 ページ

「魚オートメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」(9分)が表示されます。

グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。



(魚オートメニュー mode)

■お願いとお知らせ

○予熱はしないでください。

○種類や大きさの異なる魚は、仕上がりが異なります。別々に焼いてください。



2 魚オートメニューを選ぶ

魚オートメニューイッチを押す。

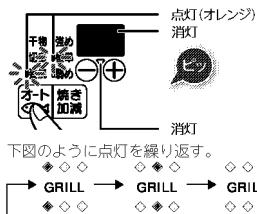
最初は魚オートメニュー「姿焼」、焼き加減「標準」が表示されます。

姿焼、切身・干物から選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

姿焼 → 切身 → 干物

↑ 取り消し(消灯)
(焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯)



3 焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

標準 → 強め → 弱め



調理終了の30秒になると、ブザーでお知らせ



○焼き加減を変更する場合は点火後、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。

○調理中は、グリルとびらを開けないでください。

○一度焼かかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。☞ p.41 ページ
魚オートメニュー mode では魚が焼け過ぎてしまします。

○さらに焼き色を付けたいときは、「+」スイッチで時間を設定できます。

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。



4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



○焼け上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

○グリル皿は、愈々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、変形する場合があります。冷めからお手入れしてください。

○操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



グリルプレートで調理 (自動)

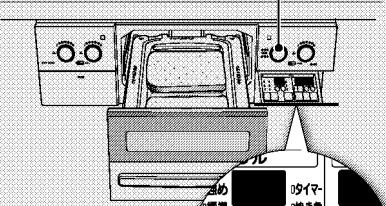
- ・グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- ・グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

「メニュー」を選ぶだけで、
あとは自動で焼き上げます。



付属のグリルプレートを使用します。

1 3



! 付属のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。
調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

例)

- ・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
- ・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
- ・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使いしてください。
「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおすすめします。☞ 47 ページ

1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」(9分)が表示されます。

グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

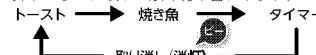


2 グリルプレートメニューを選ぶ

グリルプレートメニュースイッチを押す。

トースト・焼き魚から選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



調理終了の30秒になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。

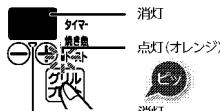
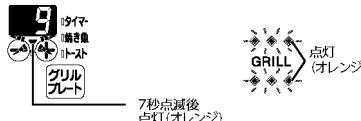


(グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」)

□ お願いとお知らせ

□ 予熱はしないでください。

□ 種類や大きさの異なる魚は、仕上がりが異なります。
別々に焼いてください。



下図のように点灯を繰り返す。
◆◆ ◆◆ ◆◆ ◆◆ ◆◆
→ GRILL → GRILL → GRILL
◆◆ ◆◆ ◆◆ ◆◆ ◆◆



□ グリルプレートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。

□ グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

□ 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
● 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。

□ 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、グリルプレートモード「タイマー」で焼いてください。
☞ 47 ページ

グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」では調理物が焼け過ぎてしまします。

● グリルプレートモード使用中は、火力の調節はできません。
● 焼き加減は設定できません。ただし、トーストで着色(焦げ)が気になる場合や焼き不足を感じる場合、カスタマイズ機能で焼き加減を3段階で調節できます。
☞ 19 ページ

□ さらに焼き色を付けたいときは、グリルプレートモード「タイマー」を使用してください。グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。

□ 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまつ脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。

□ 使用後、グリルプレートは、やけどに注意して、グリルプレートにたまつ脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。

□ グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色する場合があります。
冷めてからお手入れしてください。

● 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



グリルプレートで調理 (タイマー設定)

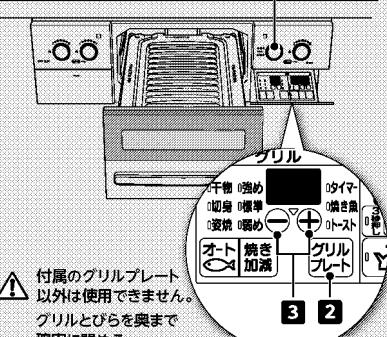
- ・グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- ・グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。



付属のグリルプレートを使用します。

1 4



付属のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

■お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。
調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマー やグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。

例)

- ・「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- ・手し物や漬物
- ・脂分の多いにじん
- ・塩さば
- ・とり肉など

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。

最初は「9」(9分)が表示されます。

グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

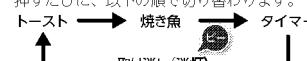


ヒビン

2 タイマーを設定する

グリルプレートメニューイッチを3回押す。
最初は「10」(10分)が表示されます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



7秒点滅後
点灯(オレンジ)



点灯(オレンジ)
GRILL

3 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。
1~15分(最長)まで1分刻みで設定できます。



点灯(オレンジ)



点灯(オレンジ)

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ



分から秒表示に
変わる



点灯(オレンジ)

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



消灯



点滅(オレンジ)

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



消灯



GRILL 消灯

△ ◇ ◆ ◆

(グリルプレートモード「タイマー」)

■お願いとお知らせ

予熱はしないでください。



7秒点滅後
点灯(オレンジ)

■グリルプレートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。

■グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニューイッチを受け付けない場合があります。

グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

■グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は、変化します。

■グリルプレートモード使用中は、火力の調節はできません。

■焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

■グリル庫内の温度によって、最長の設定時間は、変化します。

■設定時間は、調理中でも変更できます。

■調理中は、グリルとびらを開けないでください。

■グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。

操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

■続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまつ脂をキッキンペーパーでふき取ってください。

■脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリルプレートから脂が飛び散ることがありますので、消火後1分程度待ってから、食材を取り出してください。

■使用後、グリルプレートは、やけどに注意して、グリルプレートにたまつ脂をキッキンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。

■グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色する場合があります。

冷めてからお手入れしてください。

●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
 - 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

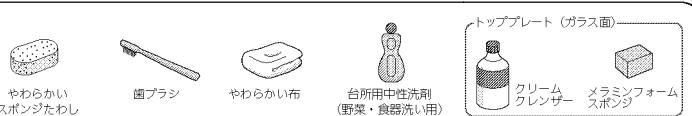
- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、後部カバー（チリ受け）、下火カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 51・52ページ

つまり、つまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまつたり、汚れたりしていませんか。☞ 55ページ
- グリル皿やグリルプレートに脂がたまつたり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞ 56ページ

お手入れの道具と洗剤について

使つてよい



使つてはいけない



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因になります。

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

引火して火災の原因になります。



お願い

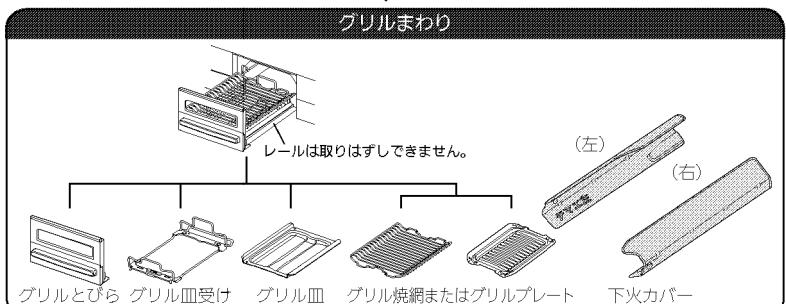
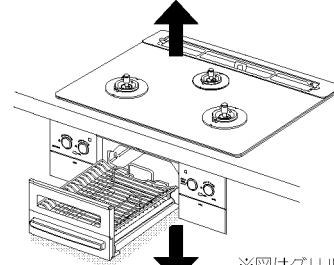
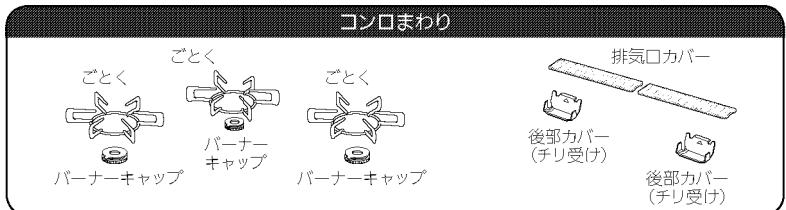
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合は、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

- 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
- 操作ボタンをロックする ☞ 24ページ
- 手袋をはめてお手入れを開始する

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずできません。



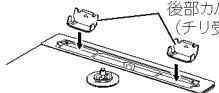


部品の取り付けと取りはずし

後部カバー（チリ受け）

取り付け

後部カバー（チリ受け）の「ウエハ」刻印の向きを合わせて、本体後部の左右に取り付ける。



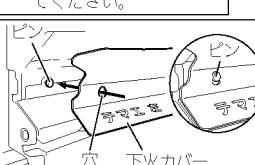
※本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、取り付けられません。

下火力バー

下火力バー

1. グリルケース奥の凸部に下火力バー凸部を合わせる。

※ぐらつきがないか確認してください。



2. 「テマ工左」または「テマ工右」刻印を手前にして、ピンに穴(1カ所)をかける。図は下火力バー（左）を示します。下火力バー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルフレート

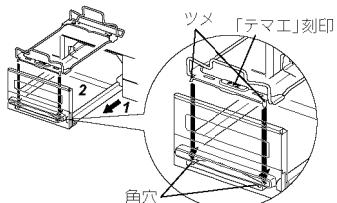
※図はグリル焼網の場合で説明しています。グリルプレートの場合も同様に行ってください。
※グリル焼網とグリルプレートは、重ねて取り付けないでください。

1. グリルとびらを止まるまで引き出す。

2. グリル皿受けの「テマ工」刻印を手前にして、レールの角穴にツメ(2カ所)を取り付ける。

3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。

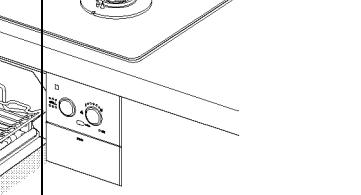
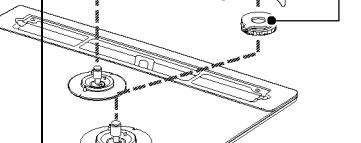
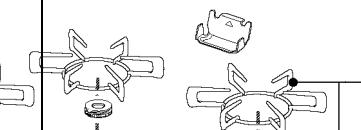
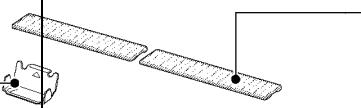
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。



5. 確実に取り付けられているか確認する。

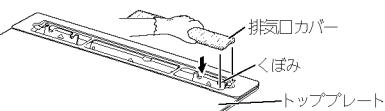
グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていないので、やり直してください。
無理に閉めると破損するおそれがあります。

はしづ



排気口カバー

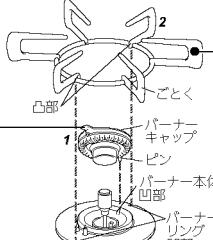
トッププレート後部のくぼみに2つの排気口カバーを取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



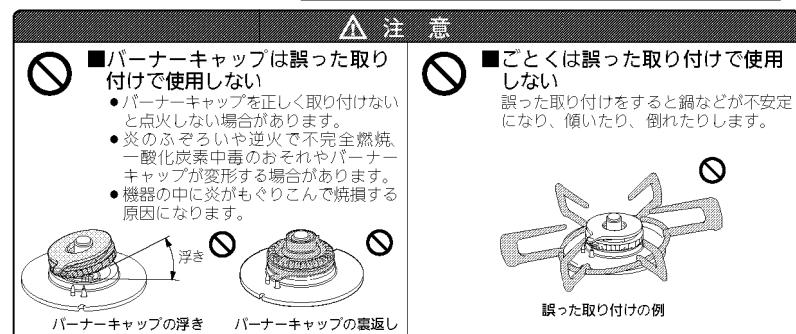
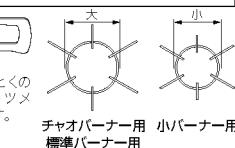
ごとく・バーナーキャップ



チャオバーナ用 小バーナ用
標準バーナ用
1. バーナーキャップの凸部を前にして、バーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。



2. バーナーリング 前後の凹部2カ所にごとく内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付ける。

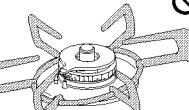


△ 注意

■ バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

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

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



お願ひ

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。☞ 71 ページ



お手入れのしかた (コンロ)

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

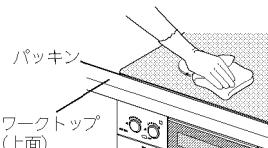
お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。[49ページ](#)

トッププレート(ガラス)

- お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- トッププレートとワクトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※トッププレートとワクトップ（上面）の間にあるパッキンを傷つけないようにしてください。
パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。



汚れがこびりついたとき

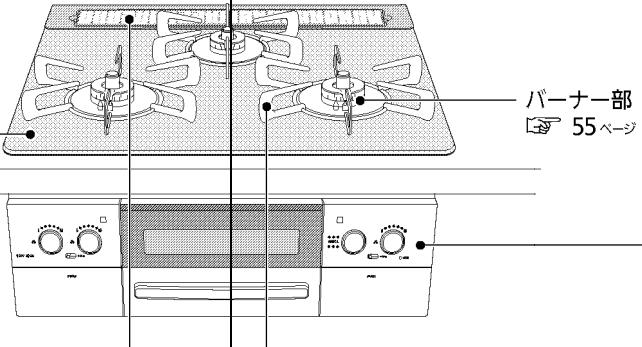
- キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
- 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。

それでも汚れが取れないとき

- くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
- 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。
※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご利用いただけます。[71ページ](#)
※クリームクレンザーの場合は、表面に傷がつく可能性があります。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなったら場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。
- トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがしてください。



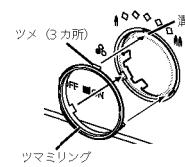
お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから

機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。



※ツマミリングがはずれたときはツマミリングのツメ（3カ所）を溝に合わせて押し込んでください。



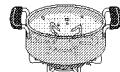
ごとく・排気口カバー・後部カバー（チリ受け）

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

それでも汚れが取れないとき

煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

- 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバー、後部カバー（チリ受け）を入れ、30分程加熱する。



- 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



お手入れのしかた (コンロ) (つづき)

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

※各部品の取り付けについては、[51・52ページをご覧ください。](#)

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。

※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。

炎口が目つまりしていたら

箇所ノフで汚れを取り除きます。

※目づまりや汚れは、

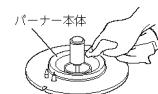
不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。
※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。
※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になります。



温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぶった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しなくなることがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



バーナーリング

- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※汚れがたまるごとに、ごとくが安定しない原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないように、トッププレートとのすき間につまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。



お手入れのしかた (グリル)

- 使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。

- 手袋をしてお手入れをしてください。

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

お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。
はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。[49ページ](#)

グリルとびら

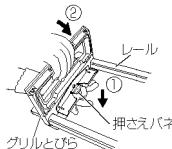
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※水気が残っていると、さびなどの原因になります。

- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

取りはずしかた

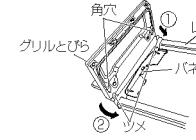
- 押さえバネを①の方向に下げる。
- グリルとびらを②の方向にたおす。
- グリルとびらをレールから取りはずす。



※押さえバネは、変形させないでください。

変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

- レールのツメ2カ所にグリルとびらの角穴をはめ込む。(①)
- グリルとびらを②の方向に回転させる。
- 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にはまっているか確認する。



グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルフレート・下火カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

※グリル焼網・グリルプレートに汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

※ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やグリルプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。

※グリル皿・グリルプレートはアルミ製です。また、グリル焼網・グリルプレートのおもて面はフッ素コート加工がされています。そのため、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色や変質する場合があります。

※グリル皿・グリル焼網・グリルプレートのお手入れには食器洗い乾燥機を使用しないでください。

表面が変色や変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

※グリル皿は、洗った後に乾いたタオル等で水気をよくふき取ってください。水気がついたまま加熱すると白く変色する場合があります。

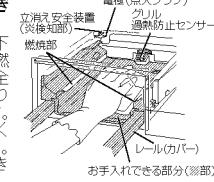
グリル庫内(側壁・底部)・レール(カバー)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※お手入れができる部分は緑部です。燃焼部（上火バーナー：天井面、下火バーナー：右図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には立消え安全装置と電極。壁の部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

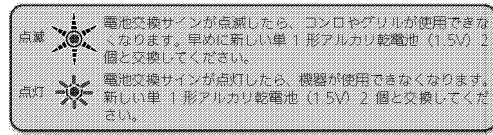
※レール（カバー）は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなることがあります。

カバーの下側をふく場合は、水を含ませて硬くしぶった布で汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ってください。



乾電池を交換する

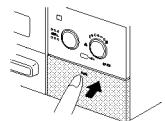
- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



①機器が冷めていることを確認する

②操作部（右）の【PUSH】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、操作部（右）が出てきます。

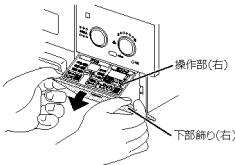


③下部飾り（右）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

操作部（右）と下部飾り（右）が分かれます。

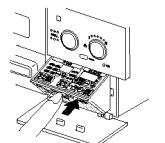
お知らせ

- 下部飾り（右）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようすると、はずれる場合があります。
はずれた場合は、下部飾り（右）裏面のラベル【※下部飾りがはずれた場合】に従い、下部飾り（右）を水平にして、2カ所のツメを1つずつはめれば元に戻ります。
(強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。)



④操作部（右）を本体へ押し込む

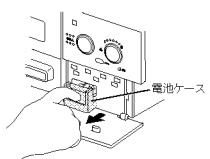
電池ケースが引き出せるようになります。



⑤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

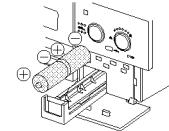
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。
機器損傷の原因になります。



⑥古い乾電池をはずす

⑦新しい乾電池を入れる

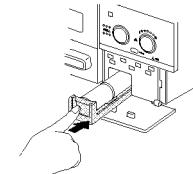
単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を、右図のように④の向きを確認して、奥まで確実に差し込んでください。



⑧電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

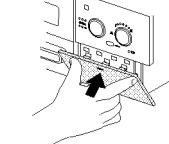
お願い

- 電池ケースを収納するとき、指を挟み込まないように注意してください。



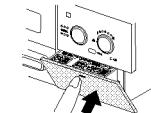
⑨下部飾り（右）を本体へ押し込む

操作部（右）が、下部飾り（右）にくっついで出てきます。



⑩操作部（右）の【PUSH】付近を指でゆっくり押す

操作部（右）を本体に収納します。



お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、6カ月～1年程度です。（使用時間・各種便利機能の使用頻度・手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）また、単1形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用的乾電池でも、「使用推奨期限（月・年）」を過ぎている場合は、自然放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2・単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの④端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

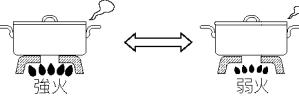


よくあるご質問 (Q&A)

勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

- ▶ 温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 30・60 ページ

安心・安全機能が
はたらいて、コンロが自動で
火力を調節しています



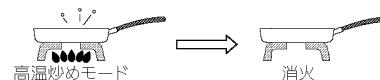
※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。

※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。
(チャオバーナー・標準バーナー)

高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

- ▶ 高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 30・61 ページ

高温炒め
モード設定中も、
安心・安全機能が
はたらきます



※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。

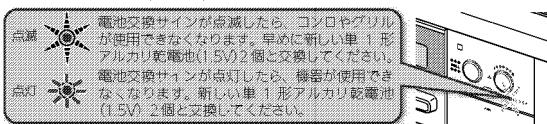
※高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。(チャオバーナー・標準バーナー)

操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

- ▶ 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。☞ 57 ページ
乾電池交換の目安は、6ヵ月～1年程度です。

※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自然放電により交換時期が短くなっています。

電池交換サインを
確認!



点火操作をして、ハチハチするのに、点火しない

- ▶ 操作ボタンの押し込みが足りないと、パチパチしても火がつかない場合があります。
点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。☞ 23・41 ページ
▶ 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれていますか。
汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 55・60 ページ

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大ガスにご連絡ください。

ご質問

点火しない

コンロ

調理中に
火力が変わったり
火が消えたりする

こうしてください

ガス栓(ねじガス栓)を開めていると、点火できません。
全開にしてください。

23

バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。
お手入れしてください。

55

電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。
お手入れしてください。

55

バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。
正しく取り付けてください。

52

長時間使用していないから、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかることがあります。
点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

—

点火ロックされていると、点火できません。
点火ロックを解除してください。

24

乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。

57

電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

57

操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。
点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。

23

鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。高温炒めスイッチを押すと、さらに高温で調理ができます。(チャオバーナー・標準バーナー)

29・30

土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。
再点火してください。

16・17

また、高温炒めモードを使用してください。
(チャオバーナー・標準バーナー)

29

グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く閉閉すると、消火することができます。
ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。

17

コンロは約2時間、またはカスタマイズ機能により設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。

17



よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、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。



炎の状態（燃えかた、色）がおかしい

鍋底がひどく焦げついて火が消えな

精緻が伝えたい

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
揚げものがうまくできない	鍋の形状や材質、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使用してください。 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・25 16・55
お湯がわからない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・19 16・55
ふきこぼれる	加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。 一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。 「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	31 32 19
ごはん、おかゆがうまく炊けない	水を入れ過ぎていませんか？ やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。 目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。	31
炊飯モード	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
	炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
	炊飯モードに適した鍋を使用してください。	33
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・55
	ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
	必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	34
	おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。 かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	36
	おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	36
	炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
	コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？ 油ガードを取り除いてください。	35
	「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	19

お問い合わせ (Q&A)



よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当たはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、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。

炊飯モード

グリル

ご質問

無洗米がうまく炊けない

こうしてください	参照ページ
必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生焼きの原因になります。	34
よくかき混ぜて、1,2度すいで洗い流してください。 でんぶん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生焼きの原因になります。	34
無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。	34

おかゆがふきこぼれる

鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。

途中で誤って、消火してしまった

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

点火しない

ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。

グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

長時間使用しないかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかるたり、点火しないことがあります。

点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。

乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。

電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。
--

操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。 点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押してください。

調理がうまくできない

冷凍の食材は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。
--

魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。 魚の置きかたについては、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
--

みそ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。

グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていると焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。
--

(つづき)

ご質問

トーストがうまく焼けない

必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生焼きの原因になります。

使用中に消火する

鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。

排気口やコンロ部から煙やにおいが出る

グリル庫内が高温になると、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。

魚オートメニュー

スイッチ、 グリルプレート メニューをスイッチを受け付けない

グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする

グリル庫内が高温になっていると、魚オートメニューイチ、グリルプレートメニューイチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

コンロ消火後に「ポン」という音がする

ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。

使用中や使用後にキシリ音がする

加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 使いたいによってはキシリ音が大きくなることがありますが、異常ではありません。
--

コンロ使用中に「シャー」という音がする

ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。

よくあるご質問 (Q&A)



よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当たはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、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。

ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ使用中に「ビヒッ」・「ビビビッ」とブザーが鳴る	自動で最初に弱火になったときや調節した火力が一定以上の場合、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。異常ではありません。	18・26 30
グリル使用中に「ボップボップ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなります。	—
ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓(ねじガス栓)を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	73
ブザーが1分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。	18
点火すると他のバーナーもバチバチする	他のバーナーも同時にバチバチする構造です。 異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもバチバチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間バチバチが続きます。 異常ではありません。	—
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。 ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合がありますが、性能に問題はありません。	71
トップフレートが熱くなる	酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。 煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	49
	グリルまたはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。 コンロ、グリルまたはオープン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	7

音

その他

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 機器が使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	57・59
部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	71
下部飾り(右)(左)かはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。 コンロ・グリル下部飾りの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。(下部飾り(右)裏面のラベルをご覧ください)。	57
コンロ側の操作でレンジフードが運動しない(赤外線反射式)	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、運動しない場合があります。 コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると運動しない場合があります。	21・22
コンロを停止してもレンジフードが停止しない	コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって運動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していないなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。 レンジフード運動機能がOFFになっていませんか? ONに設定してください。	57 19
	レンジフードタイマーの作動中や常時換気設定時は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	21・22

その他

よくあるご質問 (Q&A)



ブザーが鳴って、こんな

表示（数字）は、各コンロタイマー表示部またはグリルタイマー表示部に表示されます。

表示が出たら

表示	ブザー音	部 位		内 容		原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
0	ピー 1回 (約2秒)	チャオ パーナー	標準 パーナー	小Vパーナー	グリル	コンロタイマーモード終了 (湯わかしモード、高温炒めモードでコンロタイマーを使用した場合)	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	・操作ボタンを押して戻してください。	25～32
	ピー 1回 (約2秒)					グリルタイマーモード終了 (魚オートメニュー、グリルプレートモード終了)	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	・操作ボタンを押して戻してください。	41～48
00	ピー 3回			小Vパーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動 コンロ消し忘れ消火機能の作動 高温炒めモード終了	使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。 最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	・操作ボタンを押して戻してください。 ・続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17	
	ピー 3回	チャオ パーナー	標準 パーナー						
								29・30	
01 (--)	ピー 3回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小Vパーナー	グリル	モーター位置エラー	モーターの初期化動作が完了していない	・自動でモーターの初期化動作を開始します。 モーターの初期化動作が完了すると、表示が「--」に変わります。 表示が「--」に変わったのを待ってから、操作ボタンを押して戻してください。	—
02	ピー 5回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小Vパーナー	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど	・よくあるご質問（Q&A）「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ・やけどに注意して再点火を行ってください。 ・天ぷら油過熱防止機能がはたらいで火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	17・60 61	
	ピー 3回							18・64	
11	ピー 3回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小Vパーナー	グリル	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	・「基本の操作」およびよくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 ・周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。 ・点火するときは、操作ボタンはいっぱいまで押しきってください。押し込みが足りないと、バチバチしても火がつかない場合があります。	17・23 24・60 63
12	ピー 3回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小Vパーナー	グリル	立消え安全装置の作動			

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら



ブザーが鳴って、こんな

表示が出たら

(つづき)

表 示	ブザー音	部 位			内 容		原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
14	ピー5回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小Vパーナー		温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。 高温炒めスイッチの故障 温度センサーの故障 グリル過熱防止センサーの故障 電子部品の故障	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して戻してください。 使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。 <p>部品が故障しています。</p> <ul style="list-style-type: none"> 再使用時に、同じ現象が出る場合は、 ①乾電池を交換してください。 ②乾電池を交換しても同じ現象が出る場合は、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、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。 	— 57・73
24	ピー1回 (約8秒)	チャオ パーナー	標準 パーナー			高温炒めスイッチの故障			
31	ピー1回 (約8秒)	チャオ パーナー	標準 パーナー	小Vパーナー		温度センサーの故障			
32、33	ピー1回 (約8秒)				グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
53、70 71、72	ピー1回 (約8秒)	チャオ パーナー	標準 パーナー	小Vパーナー	グリル	電子部品の故障			
電池交換サイン <点灯>	ピー3回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小Vパーナー	グリル	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	<ul style="list-style-type: none"> 新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。 	57

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

- ・お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧の上、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。
 - ・消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名 称		本体価格（税抜）	部品コード・型番
交換部品	ごとく	左 / 右コンロ用	¥1,000 1210R5200950
		後コンロ用	¥850 1210R5200951
	バーナーキャップ	左 / 右コンロ用	¥2,000 1210R4100958
		後コンロ用	¥1,800 1210R4800961
	グリル皿		¥2,100 1210R4800953
	グリル焼網		¥1,900 1210R4800952
	グリル皿受け		¥1,200 1210R4800012
	グリルプレート		¥4,800 1210R5200954
	下火カバー 右		¥750 1110R8300955
	下火カバー 左		¥750 1110R8300954
別売品	排気口カバー (1個)		¥1,000 1110R8300963
	後部カバー (チリ受け) (1個)		¥900 1210R5200027
	炊飯専用鍋	3合炊き	¥4,000 111-R001型
		5合炊き	¥5,900 RTR-500D型※
	クッキングプレート		¥3,800 RCP-74W型※
	ガラストップ・Gクリアコート専用クリーナー (1本)		¥850 820-051-000型※

- 2015年9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

- ・単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、もよりの電気店などでお買い求めください。

※リンナイ（株）の取扱い商品です。

長期間使用しない場合／仕様／寸法図

長期間使用しない場合

- ・ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
 - ・乾電池は取りはずしてください。☞ 57 ページ
 - ・お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

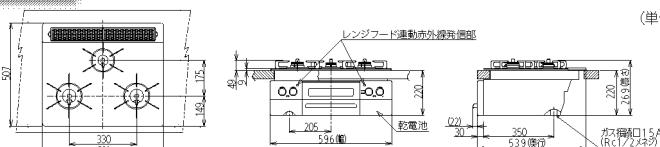
仕様

品名	ビルトイコンロ		
型番	210-R530型・210-R532型 210-R534型・210-R536型	210-R531型・210-R533型 210-R535型・210-R537型	
型式の呼称	RHB31W17GR7-L		RHB31W17GR7-R
型式名	RHB31W17GR7		
質量	24.0kg (付属品含む)		
外形寸法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm (トッププレート幅 592mm)		
ガス接続	15 A (1/2B) 金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓		
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2個)		
安心・安全機能	● 天ぷら油過熱防止機能 ● グリル消し忘れ消火機能 ● 中火点火機能 ● 高温自動温度調節機能	● 立消え安全装置 ● 焦げつき自動消火機能 ● グリル過熱防止センサー	● コンロ消し忘れ消火機能 ● 点火ロック ● コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能
点火方式	連続放電点火式		
付属品	単1形アルカリ乾電池(1.5V)×2個、取扱説明書(保証書付)、工事説明書、グリル活用レシピ、下火カバー、後部カバー(チリ受け)×2個、グリルプレート		

ガスグループ (ガス種)		1時間当たりのガス消費量						全点火時 ガス消費量	
		個別ガス消費量			クリル				
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	クリル部	アフターバーナー部			
都市 ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.35kW			9.40kW	
					1.76kW	0.59kW			
L P ガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.52kW			10.1kW	
					1.89kW	0.63kW			
L P ガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.60kW			10.1kW	
					1.94kW	0.66kW			

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

寸法図



(单位: mm)

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●サービス（点検・修理）を依頼される前に

「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」^{p.59}～70 ペッの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名……ビルトインコンロ
2. 型番……下部飾り（左）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

保証・補修について

●保証期間中は……

保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されると、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。

●保証期間経過後の故障修理について

お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この商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、当商品製造中止後6年です。

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。

転居されるとき

●ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。

この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

△危険



ガスくさいときはガス栓（ねじガス栓）を閉め、窓を全開にしてから（火気には注意して）大阪ガスにご連絡ください。

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

廃棄するときは

□お願い

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。