

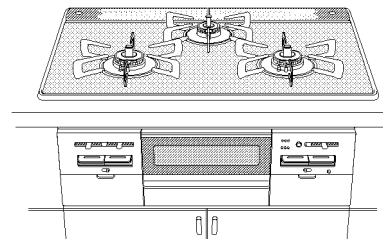
♥大阪ガス 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

型番	型式の呼び
210-R540 型	RS71W20KD-W
210-R542 型	
210-R544 型	
210-R546 型	
210-R548 型	



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

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- 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、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

こんなときも
あわてないで

- 火が小さくなった
- 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 57 ページをご覧ください

全ロセンサー搭載
Si センサーコンロ



(工場管理)

15,07(01)
JS0040-032(01)★
06000005223960

なるほど💡安心 Si センサーコンロ

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。



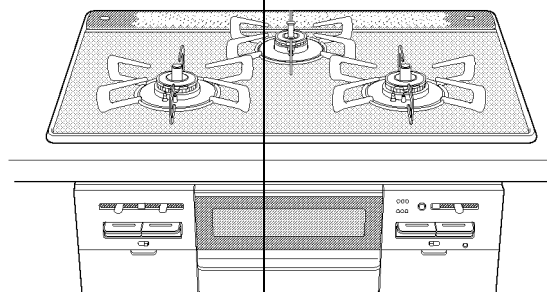
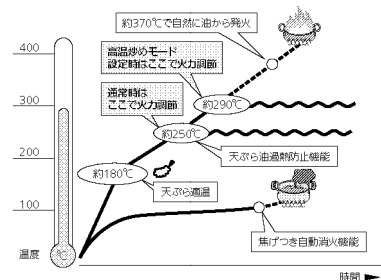
- 煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

- 天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも
約 250℃の温度に保つよう自動で火力調節し
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℃から約 290℃までアップすることができます。)



- たくさんの天ぷらもサクサクきれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり
自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**
(160・180・200℃に加えて、170・190・210℃の設定もできます。)

◇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 センサーコンロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認！

☞ 17・18・28 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。

☞ 27・28 ページ

3 火がつかない

⇒ もしかして乾電池？
乾電池が消耗すると点火しません。

☞ 55 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに？

☞ 58・61 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

毎日の使いかた

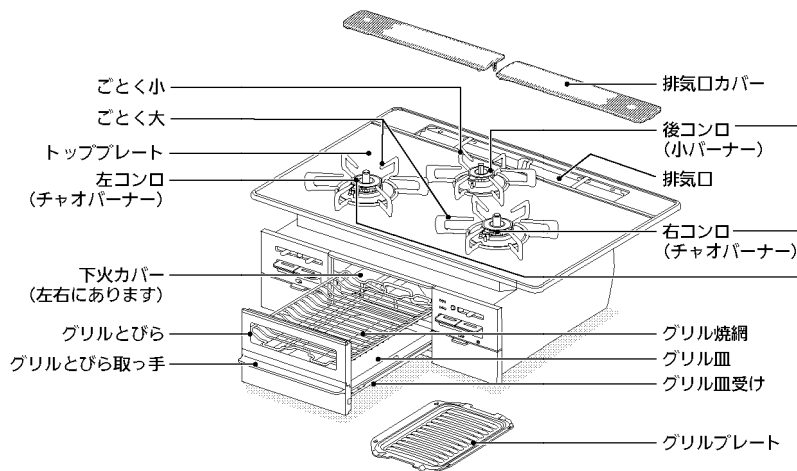
コンロ	基本の操作	21
	揚げものをする	23
	コンロタイマーを使う	25
	炒めもの・いりものをする	27
	お湯をわかす	29
グリル	ごはん・おかゆを炊く	31
	グリルの取り扱いと準備	35
	グリル焼網で調理 (手動)	37
	グリル焼網で調理 (自動)	39
	グリルプレートで調理 (自動)	41
	グリルプレートで調理 (タイマー設定)	45

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	47
部品の取り付けと取りはずし	49
お手入れのしかた (コンロ)	51
お手入れのしかた (グリル)	53
乾電池を交換する	55
よくあるご質問 (Q&A)	57
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	65
交換部品・別売品のご紹介	67
長期間使用しない場合/仕様	68
寸法図	69
アフターサービス/廃棄するとき	70
保証書	裏表紙

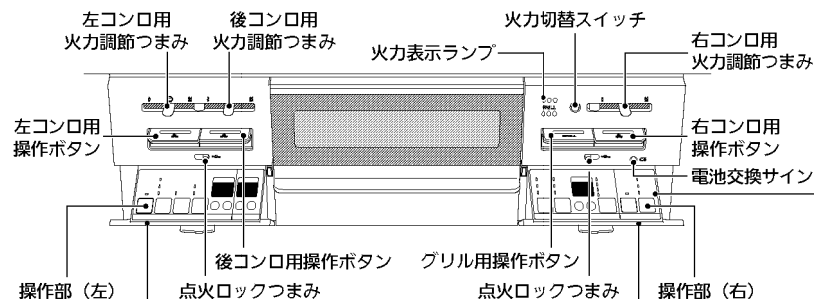
各部のなまえ

- 左/右コンロにチャオバーナーを採用しています。

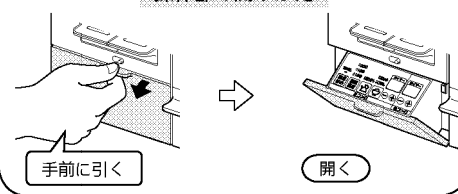


正面

操作部を開けたところ

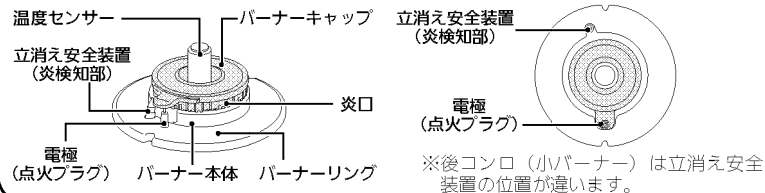


操作部の開けかた



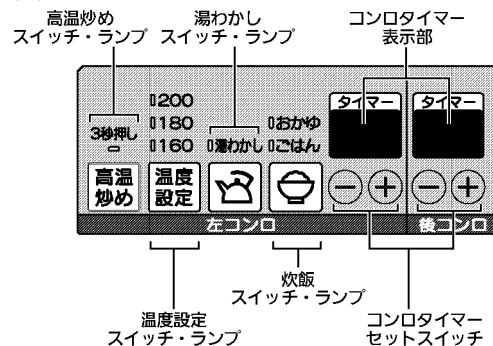
左/右コンロ(チャオバーナー)

後コンロ(小バーナー)

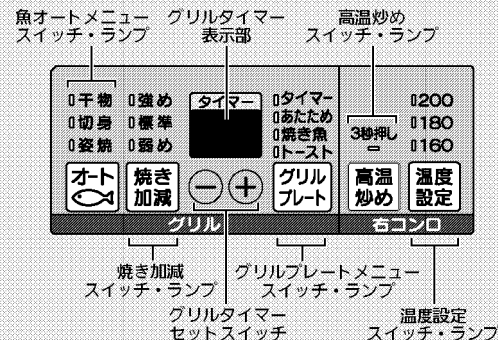


操作部

●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。

コンロを使っているとき	揚げものをするとき ☞ 23 ページ	温度設定モード 		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
	煮ものをするとき ☞ 25 ページ	コンロタイマーモード 		ゆでたまご にも便利
	炒めもの、いりもの、 あぶりものをするとき ☞ 27 ページ	高温炒めモード 		ぎんなん ごまを いるときにも
	お湯をわかすとき ☞ 29 ページ	湯わかしモード 		コーヒー 紅茶の 湯わかしに...
	ごはん・おかゆを 炊くとき ☞ 33 ページ	炊飯モード 		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使っているとき	グリル焼網で 調理するとき ☞ 39 ページ	魚オートメニューモード 		魚を焼くときに
	グリルプレートで 調理するとき ☞ 41、43、45 ページ	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)

△ 危険



火気禁止

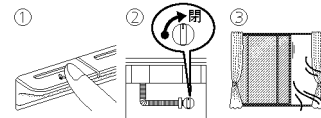
ガス漏れに気づいたら

- 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。



△ 警告



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ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一破損した場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

- 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 分解禁止

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

安全上のご注意 (必ずお守りください)

警告

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、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消し忘れ消火機能が作動する前に、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。



使用時や使用後は

■点火・消火を確認する

■ガス栓(ねじガス栓)を閉める

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

異常時は

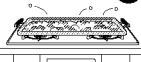
■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓(ねじガス栓)を閉める

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。

☎ 57～66ページを確認し、必要に応じて買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

使用してはいけないもの

■コンロをおお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
- カセットコンロ用ボンベなど

■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。

■コンロ使用中は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て炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわ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。

揚げもの調理をするときは

■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。

■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調理をする、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。



冷凍食材を鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない

■複数回使った調理油で揚げものをしない

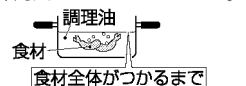
発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■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。



■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。

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

グリルは

■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い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った脂、グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

△ 注意

使用中、使用直後は



接触禁止

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。

- グリルの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。
- ビルトインオープンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオープンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1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。



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



■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、ぶら下がるとけがや機器損傷、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。



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

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。

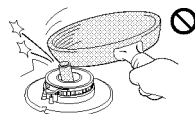
■機器に風を当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。



■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。



■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り、調理油が発火するおそれがあります。



■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける
換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
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
・屋内設置の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。

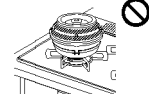


■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

使用する鍋などについて



■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。



■片手鍋や小径鍋、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。鍋の取っ手はごと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も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。

△ 注意



接触禁止

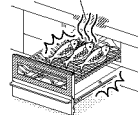
グリルは

■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらをガラスに手や腕を触れないやけどのおそれがあります。グリルとびらは止まるところまで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、ひんば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。

ワークトップ前部



■魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。

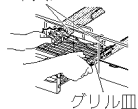
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
- 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。

下火カバー

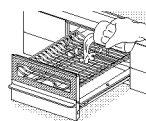


グリル皿



■グリル皿・グリルプレートには水を入れない

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。



■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し、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。

☞ 35 ページ

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

■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

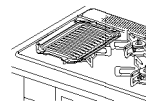
使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。また、グリル皿受けも高温のため触ると、やけどのおそれがあります。



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。

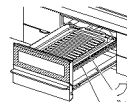


■グリルプレートモード以外では使用しない

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
グリル焼網



■グリルプレートを取りはずす場合は、たまっ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った脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする
不用意な点火を防ぎます。

☞ 22 ページ

■必ず手袋をする

手袋をしなないとけがのおそれがあります。

■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

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



■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

- 動きが悪いと鍋などが傾き、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。



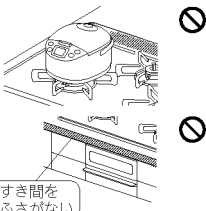
温度
センサー

安全上のご注意 (使用編) (つづき)

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、炎が見えにくいので、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。ふさがる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ことがあり、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ていたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋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きにさいさいなきかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。この現象が調理中に起きると、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）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 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)

警告



分解禁止

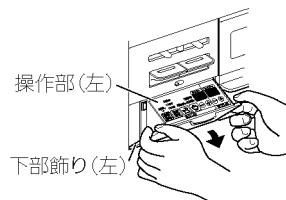
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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

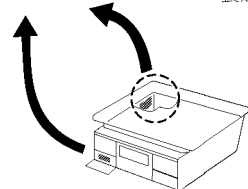
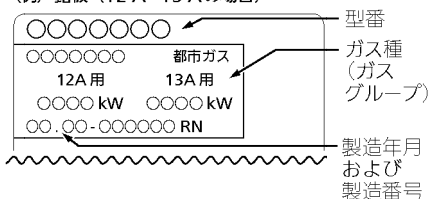


■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 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）を開けた操作部（左）正面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪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（12A・13Aの場合）



安全上のご注意 (設置編)

警告



■可燃物との距離を確実に離す

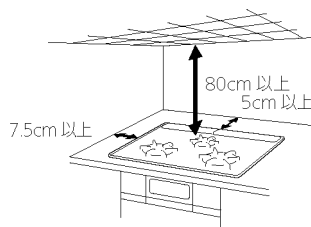
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

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）との距離を下図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはよりの大阪ガスにお問い合わせください。

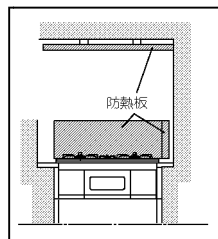
■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



(可燃性の壁の場合)

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-15B 型……後壁用補助
- RB-60T 型……天井用
- RB-15T 型……天井用補助
- 詳しくは工事説明書をご覧ください。



知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

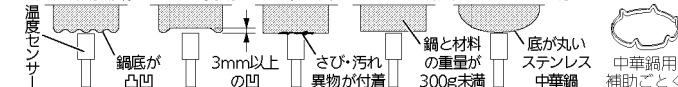
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

警告



■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に、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、P.31 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～1L)	湯わかしモード (水の量 500ml～3L)
鍋	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○	○	○
	材質：ステンレス ※厚手	○	○	○	○
	※薄手	×	○	×	○
中華鍋 フライパン	材質：アルミ、銅、鉄	○	○	○	—
	材質：ステンレス (底が平らなもの) ※厚手	○	○	○	—
	※薄手	×	○	×	—
無水鍋 多層鍋		○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋		×	○ (火が通る場合のみあり)	×	×
やかん		—	○	—	○

※厚手：2.5mm 以上 薄手：2.5mm 未満

○：適しています ×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず取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。

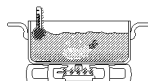
安心・安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能

左/右コンロ 後コンロ

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



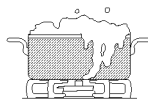
火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

左/右コンロ 後コンロ グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



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

左/右コンロ 後コンロ

コンロパーナーは点火後、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。☞ 19 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。

火を
消します

グリル消し忘れ消火機能

グリル

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で自動で火を消します。☞ 37 ページ

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

左/右コンロ 後コンロ

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、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。



火を
消します

誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック

左/右コンロ 後コンロ グリル

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 22 ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

左/右コンロ

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 21 ページ

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

グリル

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

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

左/右コンロ 後コンロ 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、他のパーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

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

左/右コンロ

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、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（左/右コンロ）をお使いください。☞ 27 ページ

火力調節
します

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

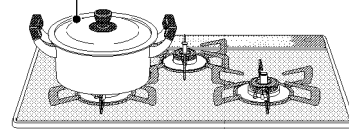
以下の機能の設定を変更することができます

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) --: 2 時間 (初期設定)
02	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
03	ごはん炊き上げ調整	ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんへの着色 (焦げ) が気になる場合や炊き不足を感じる場合、ごはんの炊き加減を 3 段階で設定できます。	1: 弱め 2: 標準 (初期設定) 3: 強め
04	ブザー機能	安心・安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーで「ピピピッ」と鳴ってお知らせする機能です。ブザー音でのお知らせをするかしないかの設定ができます。	on: ブザー音あり (初期設定) oF: ブザー音なし
05	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。	「88」が表示されるまで、 グリルタイマーセット スイッチ [+] を 3 秒間 押し続ける。
06	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	グリルタイマー表示部に 検出箇所とエラー数字を 交互に点滅表示 -1: 右コンロ -2: 後コンロ -3: 左コンロ -5: グリル --: エラーコードなし

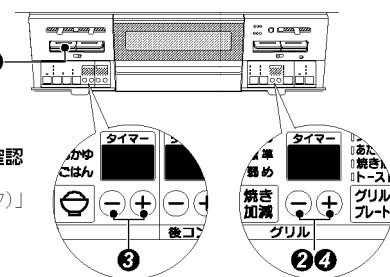
※左 / 右コンロ、後コンロ同時に設定が変更されます。コンロごとには設定できません。

- 自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくなります。

ごとの中央に水を入れた鍋などを置く



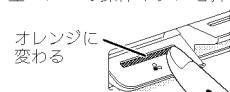
16



⚠ 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)」
P. 22 ページをご覧ください。

設定のしかた

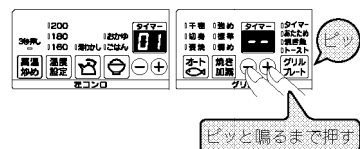
- 1 左コンロを点火する
左コンロの操作ボタンを押す。



いっぱいまで押しきる

- 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。
左コンロのコンロタイマー表示部に「01」、
グリルタイマー表示部に「--」が表示されます。
左コンロの火が消えます。



- 3 設定変更する機能を選ぶ

左コンロのコンロ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...06, 05, 04...と表示部の数が減ります。



- 4 設定項目を変更する

グリル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。



- 5 各種設定の変更を完了する

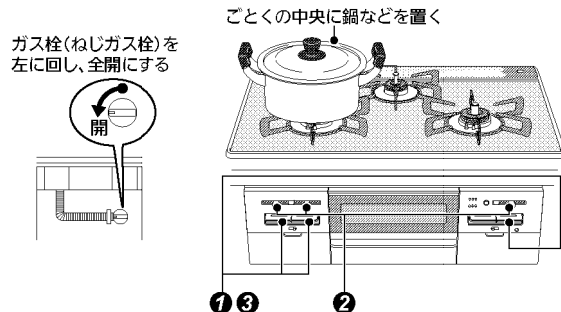
左コンロの操作ボタンを押して、消火の状態にする。



基本の操作 (コンロの使いかた)

準備

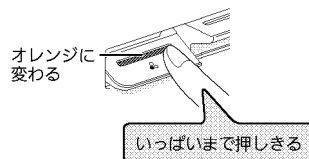
- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



⚠ 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)」は
右記をご覧ください。

① 点火する

操作ボタンを押す。

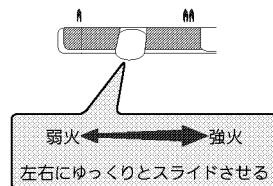


お知らせ

- 点火のとき、左 / 右コンロの火力調節つまみは「中火」の位置に移動します。(中火点火機能) 18 ページ
- 後コンロは「強火」の位置に移動します。

② 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



お願い

- 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。

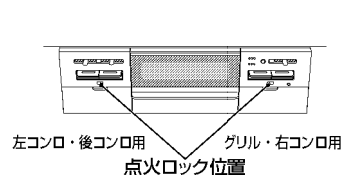
お知らせ

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

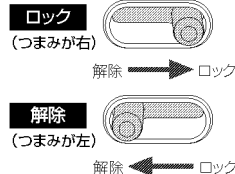
ワンポイント

不用意な点火を防ぐには(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。点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除 / ロック ができます。
※ 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。



操作方法



③ 火を消す

操作ボタンを押す。

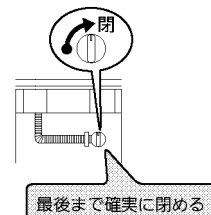


お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

④ ガス栓 (ねじガス栓) を閉める

調理が終わったら、ガス栓 (ねじガス栓) を右に回し、閉める。



ワンポイント

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

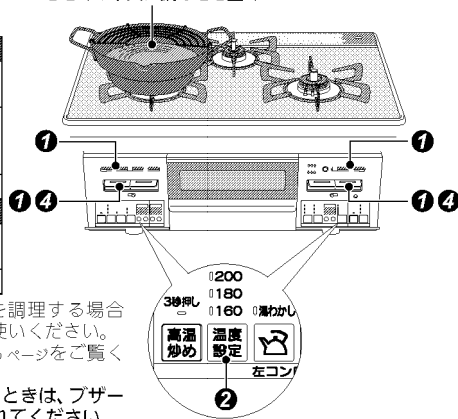
揚げものをするときは
温度設定モードで調理してください。
23 ページ



揚げものをする

- 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。

ごとの中央に鍋などを置く



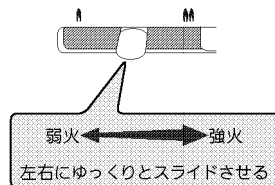
揚げもの	
適した鍋	底の平らな鍋 中華鍋、フライパン
鍋の材質	鉄、アルミ、銅、ホーロー、 厚手(2.5mm以上)の ステンレス
油の量	500ml～1L
焼きもの	
適した鍋	底の平らな鍋 中華鍋、フライパン
鍋の材質	アルミ、銅

※温度設定モードを使って焼きものを調理する場合は、アルミ、銅製のフライパンをお使いください。お使いできる鍋については、16ページをご覧ください。

揚げものの調理でアルミ、銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴ってから、1～2分後に食材を入れてください。

① 点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



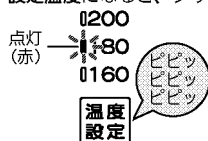
② 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。最初は180℃に設定されます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。
180℃ → 200℃ → 160℃
↑ 取り消し(消灯) ↓



設定温度になると、ブザーでお知らせ



お知らせ

- 左コンロはコンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～90分間で設定できます。25ページ最初は「5」(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。

(温度設定モード) [左 / 右コンロ]

ワンポイント

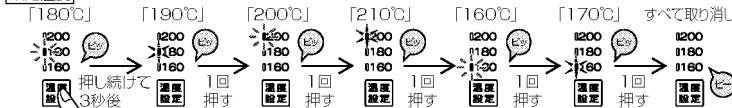
- 火加減が難しい揚げもの以外も調理できます。設定温度の目安

←→: アルミ・銅 ←----->: 鉄・ホーロー・ステンレス

温調範囲 (160～210℃)	160	170	180	190	200	210
揚げもの	とりのから揚げ、とんかつ	←----->	→			
揚げもの	てんぷら、冷凍コロッケ		←----->	→		
揚げもの	手作りコロッケ			←----->	→	
焼きもの	ホットケーキ	←→				
焼きもの	お好み焼き		←→	→		
焼きもの	ステーキ、ポークソテー			←	→	

- 温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

設定温度



○ 消灯 ✱ 点灯 ✨ 点滅

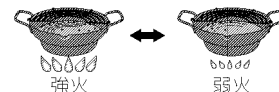
③ 調理をはじめる

お願い

- 調理中は、機器から離れないください。調理中のものが異常過熱し、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。

お知らせ

- 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。

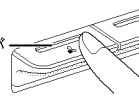


- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビビ」になってお知らせします。

④ 火を消す

操作ボタンを押す。

オレンジが消える



お願い

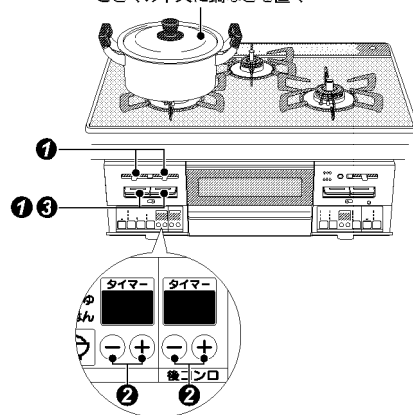
- 必ず火が消えたことを確認してください。



コンロタイマーを使う

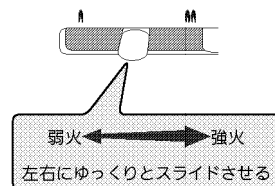
- 設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
- めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。

ごとの中央に鍋などを置く



① 点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

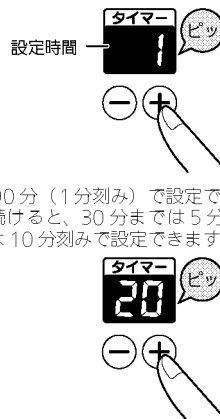


お願い

- 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。

② 時間を設定する

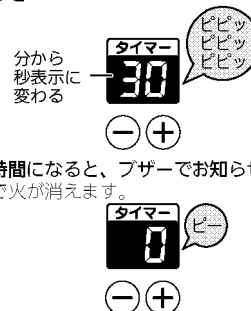
使用するコンロのコンロタイマーセットスイッチ〔+ / -〕を押す。
最初は「1」（1分）が表示されます。



1～90分（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。

（コンロタイマーモード）〔左 / 後コンロ〕

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ



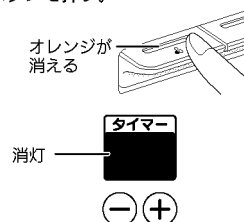
設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 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。

③ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押す。



お知らせ

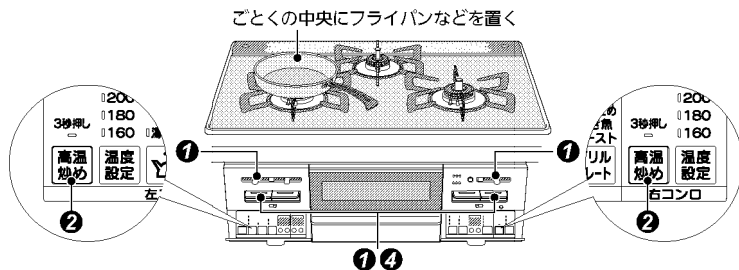
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



炒めもの・いりものをする

- 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。

(高温炒めモード) [左 / 右コンロ]

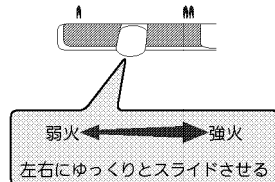


こんなとき高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

① 点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

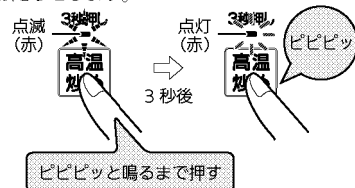


お願い

- 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。

② 高温炒めを設定する

使用する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。



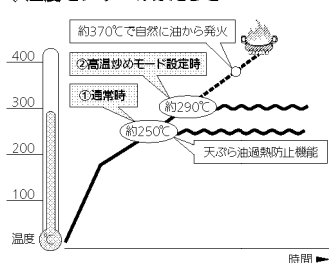
お知らせ

- 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。
- 左コンロは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。25ページ最初「I」(1分)が表示されます。

※ 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



① 通常時

火力調節

鍋底の温度を約 250℃に保つよう自動で火力を調節します。

(天ぷら油過熱防止機能)

以下の場合は自動で火を消します。

- ・火力を自動で調節している状態が約 30 分経過した場合
- ・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

② 高温炒めモード設定時

火力調節

鍋底の温度を約 290℃に保つよう自動で火力を調節します。

高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。

- ・高温炒めモードに設定してから、最長 60 分 (最初に自動で弱火になってから約 30 分) または、コンロ消し忘れ消火機能設定時間が経過した場合
- ・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

③ 調理をはじめる

お願い

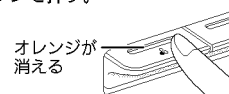
- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。

お知らせ

- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビビッ」となってお知らせします。

④ 火を消す

操作ボタンを押す。



お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

⚠ 警告



■ 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。



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



⚠ 注意



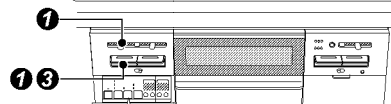
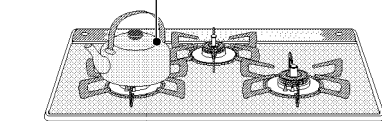
■ あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。



お湯をわかす

- お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとの中央に鍋またはやかんを置く



適した鍋

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

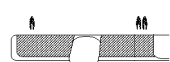
適した水の量

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、温度を正しく検知できません。

① 左コンロを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



弱火 ← → 強火

左右にゆっくりとスライドさせる

お願い

- 火力はやかんや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。

② 湯わかしを設定する

湯わかしを押す。



沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



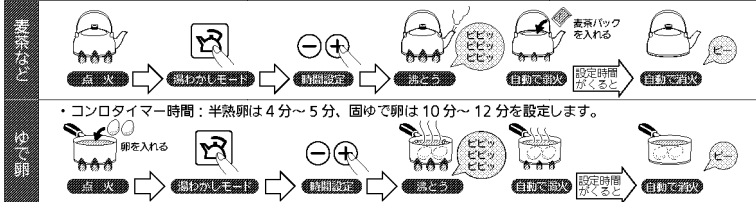
お知らせ

- 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1～90分の間で設定できます。P.25 ページ
最初は「5」(5分)が表示されます。

(湯わかしモード) [左コンロ]

ワンポイント

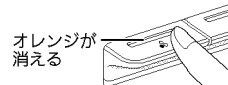
- 沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。(湯わかしモード) 活用法 (コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。)



※鍋が大き過ぎたり、水量が多過ぎる場合は、うまく調理できない場合があります。

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。



消火 ← 湯わかし



お願い

- 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。やけどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

点火して沸とうするまで

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

お知らせ

- 沸とうのお知らせが早く感じたり、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、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

お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、湯わかしランプは点滅します。



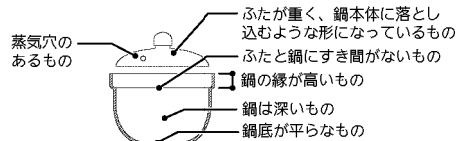
ごはん・おかゆを炊く

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。

☞ 67 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
RTR-500D 型	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋	※ ○	※ ○	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。☞ 67 ページ

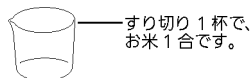
1回で炊ける量

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。



180mlの計量カップ

(炊飯モード)【左コンロ】

② たっぷりの水で手早くとぐ

- はじめのとき水は、すぐに捨ててください。
ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。
にがりが薄くなるまで、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	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ
にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸す
- 水の量は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。

ワンポイント

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



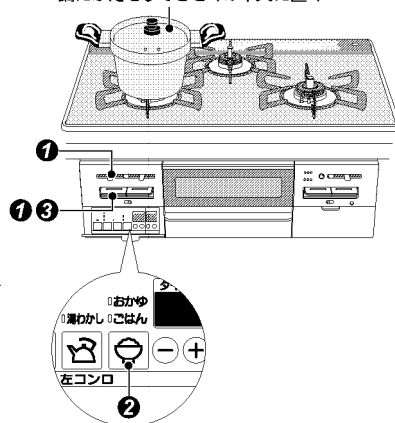
ごはん・おかゆを炊く

- ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

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

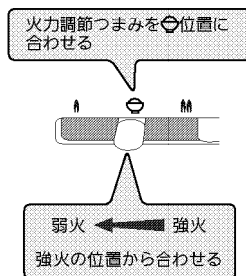
鍋にふたをしてごとの中央に置く



⚠ 鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。

① 左コンロを点火し、すぐに火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



お願い

- 位置に合わせるときは、強火の位置から合わせてください。

お知らせ

- 火力が○位置より大きいとごはんは硬めに、○位置より小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

② 炊飯を設定する

火力を調節し、すぐに炊飯スイッチを押す。



ごはん

炊きあがると、フザーでお知らせし、むらしがスタート【10分】
自動で火が消えます。



お願い

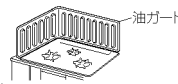
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定の変更はできなくなります。

(炊飯モード)【左コンロ】

つづき

お願い

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



炊き込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のせて炊き、炊き上がり後に混ぜてください。洗飯すると、うまく炊けない場合があります。

お知らせ

ごはんを炊くとき

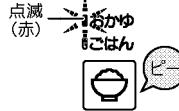
- 温め直しはできません。(焦げつくことがあります。)
- ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんの着色(焦げ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、カスタマイズ機能で炊き加減を3段階で調節できます。▶▶ 19ページ

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、うまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりして、ふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、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。

おかゆ

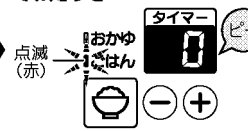
炊きあがると、フザーでお知らせ
自動で火が消えます。



むらし終了の30秒前になると、フザーでお知らせ



むらしが終了すると、フザーでお知らせ



お願い

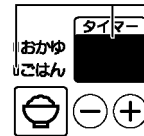
- むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

お知らせ

- ごはんをむらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

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。



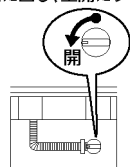
お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、炊飯ランプは点滅しますが、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

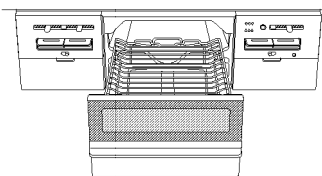
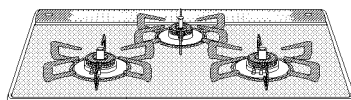
グリルの取り扱いと準備

準備

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。

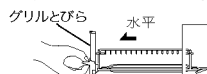


⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。

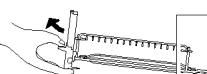
「不意な点火を防ぐには(点火ロック)」
P. 22 ページをご覧ください。
グリル庫内を確認する。

グリルの取り出し

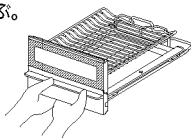
1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す。
いったいに引き出すと、いったん止まります。



2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリル皿受け・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. 49 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. 53 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網またはグリルプレートを取りはずす。
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. 49 ページ

2 6～7分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。グリルの操作については P. 37 ページをご覧ください。



お願い

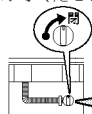
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがたらき、自動で火が消える場合があります。(「02」と「-5」を交互に表示します。) この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、5分程度待つてから、再度点火してください。

お知らせ

- 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)を閉める。

使用後は、ガス栓(ねじガス栓)を右に回し、閉めてください。



最後まで確実に閉める

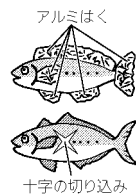
魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。

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

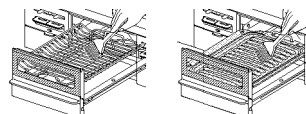
ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいかり、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところは厚く、薄いところは薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ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なることがあります。



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 グリル焼網は、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)がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリル操作については P. 37 ページをご覧ください。

お願い

- 魚オートメニューモード、グリルプレートモードで調理する場合は、予熱しないでください。

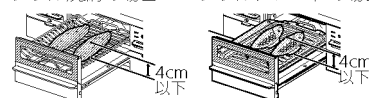
お知らせ

- 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。

グリル庫内に入れる食材の厚みは、4cm以下にしてください。

グリル焼網の場合 グリルプレートの場合



5 グリルとびらを奥まで確実に閉める

お願い

- 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。

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ったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品(有料)として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもりの大坂ガスにお問い合わせください。

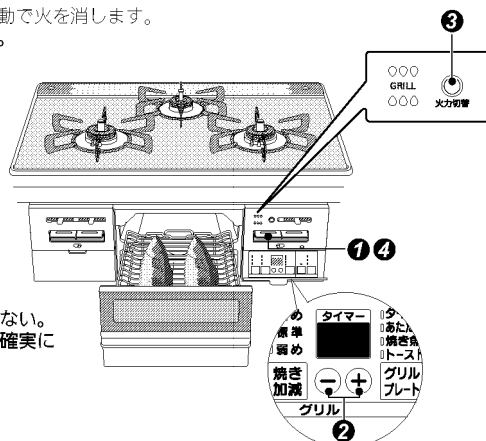


グリル焼網で調理 (手動)

- 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。

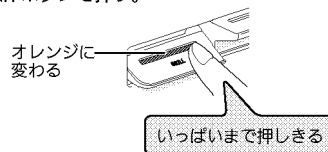
- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートは、使用しないでください。

⚠ グリル皿には水を入れない。
グリルとびらを奥まで確実に
閉める。



① 点火する

操作ボタンを押す。



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。

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。

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。



お願い

- 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。

お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。

(マニュアルモード)

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、干し物や薫製、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。
- 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。
- 焼き上がったらず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、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。冷めてからお手入れしてください。

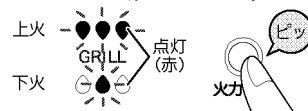
お知らせ

- はしをグリル焼網と平行に入れると、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。

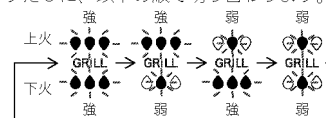


③ 火力を調節する

火力切替スイッチを押す。
火力は4種類の設定ができ、火力切替スイッチで上火・下火の調節ができます。



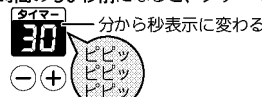
押すたびに、以下の順で切り替わります。



お願い

- 上火と下火の加熱方法が違うので、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。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

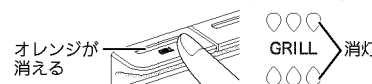


設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



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。



お知らせ

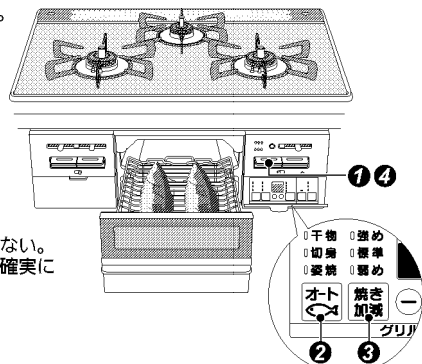
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。



グリル焼網で調理 (自動)

- 「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。

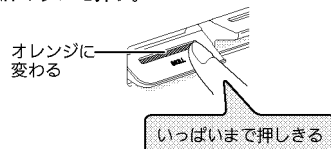
- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートは、使用しないでください。



⚠ グリル皿には水を入れない。
グリルとびらを奥まで確実に
閉める。

1 点火する

操作ボタンを押す。



自動でグリルタイマーがスタートします。



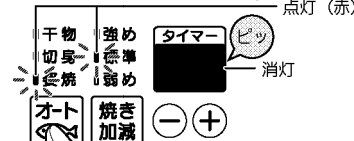
最初は「9」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「5」(6分)
が表示されます。

お願い

- 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

魚オートメニュースイッチを押す。
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。



下図のように点灯
を繰り返します。

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)
(焼き加減ランプ点灯、「9」点灯、火力表示
ランプ点灯)

お願い

- 魚オートメニューを変更する場合は点
火後、約 30 秒以内に變更してください。

お知らせ

- 魚オートメニューモード使用中は、
火力の調節はできません。

(魚オートメニューモード)

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」などの焦げやすい魚、「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、自動ではうまく焼く
可能性があるので、手動で調理することをおすすめします。P. 37 ページ
- グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニュースイッチを受け付けられ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。
- 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。P. 37 ページ
魚オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。
- 焼き上がった後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、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。冷めてからお手入れしてください。

3 焼き加減を選ぶ

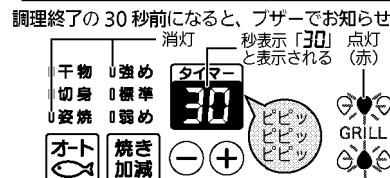
焼き加減スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。



押すたびに、以下の順で切り替わります。
標準 → 強め → 弱め

お願い

- 焼き加減を変更する場合は点火後、
約 90 秒以内に變更してください。

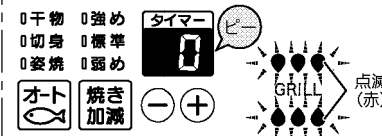


お知らせ

- さらに焼き色を付けたいときは、
「+」スイッチで時間を追加できます。
また、火力の調節もできます。

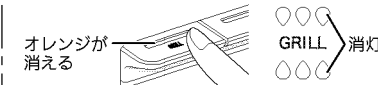
調理が終了すると、ブザーでお知らせ

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。



お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻さない
ときは、グリルタイマー表示部「0」は、
約 10 秒後に消灯します。

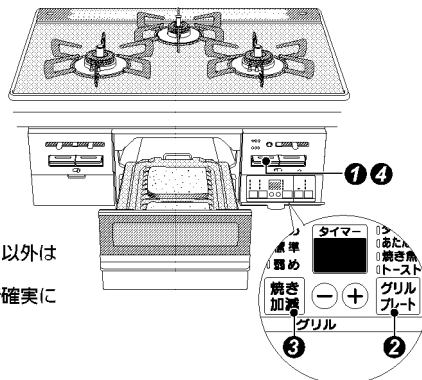


グリルプレートで調理 (自動)

- 「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。
※付属のグリルプレートを使用します。

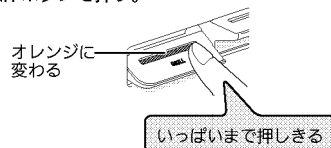
- グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

⚠ 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。



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。



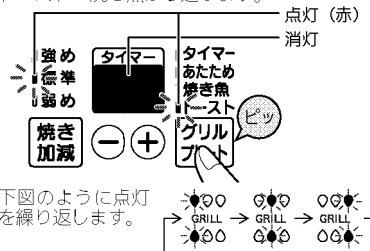
最初は「9」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

お願い

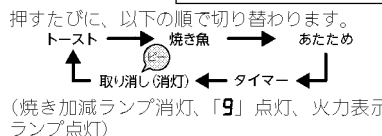
- 予熱はしないでください。
- 種類や大きさの異なる魚は、仕上がりが異なります。別々に焼いてください。

② 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。
最初はグリルプレートメニュー「トースト」、
焼き加減「標準」が表示されます。
トースト・焼き魚から選びます。



下図のように点灯を繰り返します。



お願い

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

お知らせ

- 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。

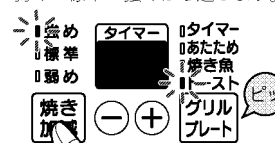
(グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」)

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」などの焦げやすい魚、「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、タイマー設定で調理することをおすすめします。P.45ページ
- 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られ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。
- 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。P.45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います。
- 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった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った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・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

③ 焼き加減を選ぶ (トーストのみ)

焼き加減スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。



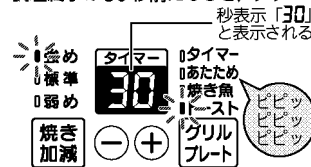
押すたびに、以下の順で切り替わります。

標準 → 強め → 弱め

お願い

- 焼き加減を変更する場合は点火後、約90秒以内に变更してください。
また、グリル庫内の温度が高い場合は、約60秒以内に变更してください。

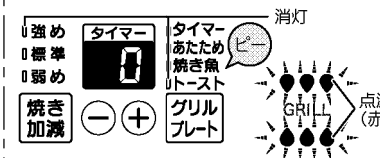
調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせと表示される



お知らせ

- 2回目以降は、前回設定の焼き加減が表示されます。
- 「焼き魚」は、焼き加減を設定できません。
- 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。

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。

お知らせ

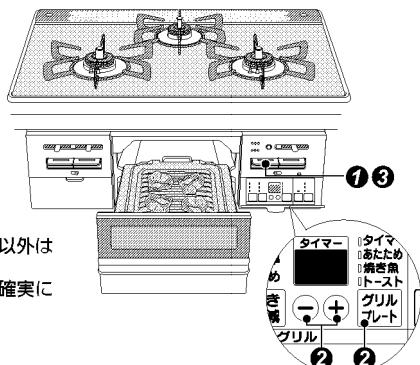
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



グリルプレートで調理 (自動)

- 冷めた料理をあたためることができます。
※付属のグリルプレートを使用します。

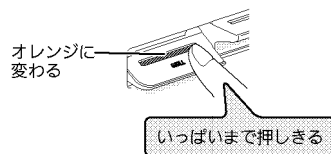
- グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。



⚠ 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。

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。



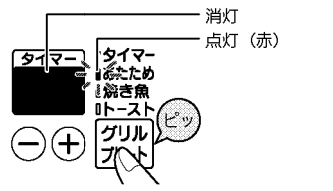
最初は「9」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「5」(6分)が表示されます。

お願い

- 種類や大きさの異なる料理は、仕上がりが異なります。別々にあたためてください。

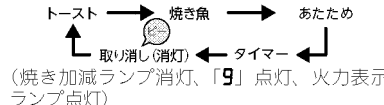
2 あたためを設定する

グリルプレートメニュースイッチを3回押す。



下図のように点灯を繰り返します。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



お願い

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

お知らせ

- 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。

(グリルプレートモード「あたため」)

お願い

- 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られ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。
- タイマー調理の場合、グリル庫内が高温度になると、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。
- 焼き上がったらずに取出してください。余熱で焦げることがあります。
- 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・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

お知らせ

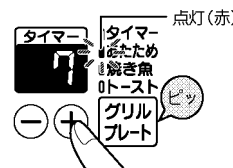
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げることがあります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたたまりやすくなります。

自動で調理する場合

グリルプレートメニュースイッチを押した後、他の操作をしないときは、自動調理をします。

タイマーを設定して調理する場合

時間を設定する。
グリルプレートメニュースイッチを押した後、60秒以内にグリルタイマーセットスイッチ「+/-」を押す。
最初は「7」(7分)が表示されます。
2~9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、「5」(5分)が表示され、設定時間は、2~7分(最長)となります。



お願い

- 設定時間を変更する場合は点火後、約90秒以内に變更してください。

調理終了の30秒前になると、フザーでお知らせ



調理が終了すると、フザーでお知らせ
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。

お知らせ

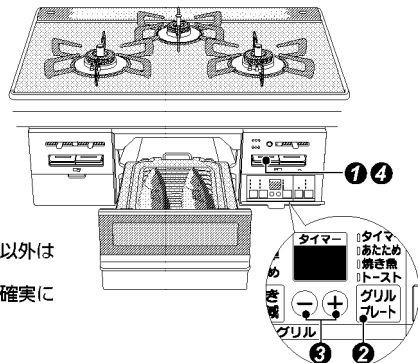
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



グリルプレートで調理 (タイマー設定)

- 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。

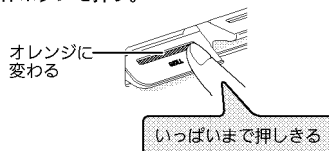
- グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。



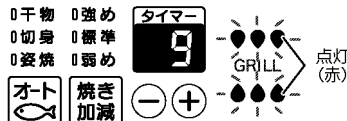
△ 付属のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとひらを奥まで確実に閉める。

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 タイマーを設定する

グリルプレートメニュースイッチを4回押す。
点灯 (赤)



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、「8」(8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。



(焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯)

お願い

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

お知らせ

- 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。

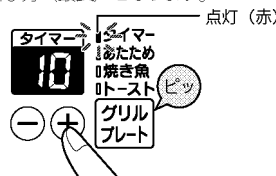
(グリルプレートモード「タイマー」)

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き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、干し物や薫製、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られ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。
- 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。
- 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった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った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・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

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。
1~12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。



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

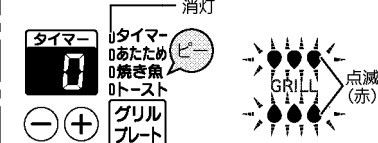


お知らせ

- さらに焼き色を付けたいときは、「+」スイッチで時間を追加できます。

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。

お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

お願い

- 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。

お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。

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、またはほもりの大阪ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カパーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。☞ 49・50ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 52ページ
- グリル皿やグリルプレートに脂がたまったり、グリル庫内や下火カパーが脂で汚れていませんか。☞ 53・54ページ

お手入れの道具と洗剤について



お願い

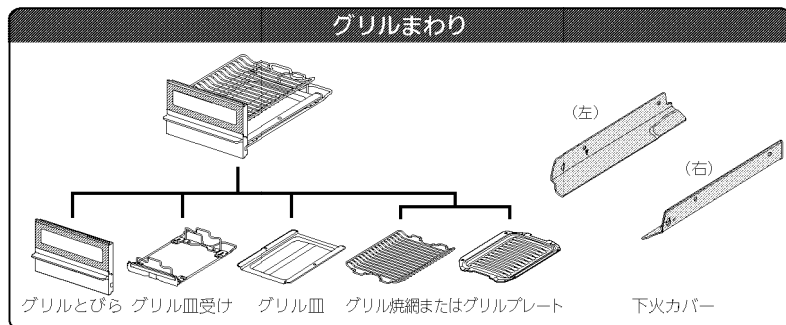
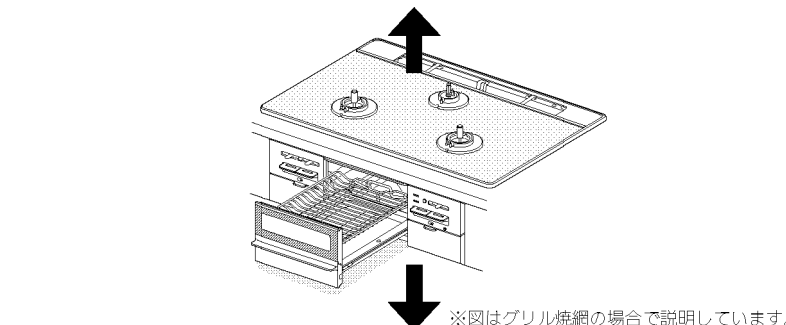
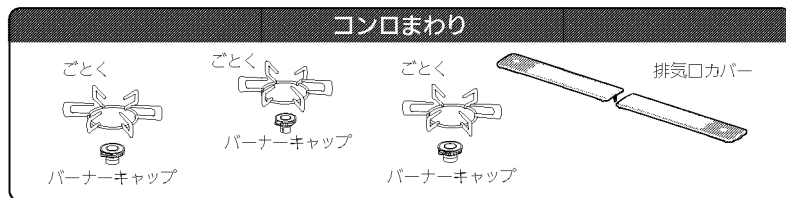
- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 22ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

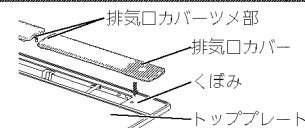
枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしてできません。



部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー

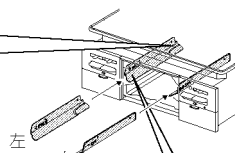
2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



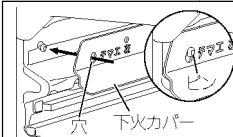
下火カバー



1. グリルケース奥の凸部に下火カ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。



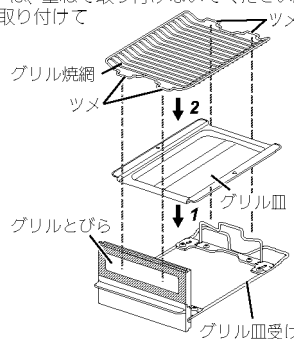
2. 「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、ピンに穴(1カ所)をかける。図は下火カバー(左)を示します。下火カバー(右)も同様に右側へ取り付けてください。



グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート

※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、重ねて取り付けしないでください。
下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

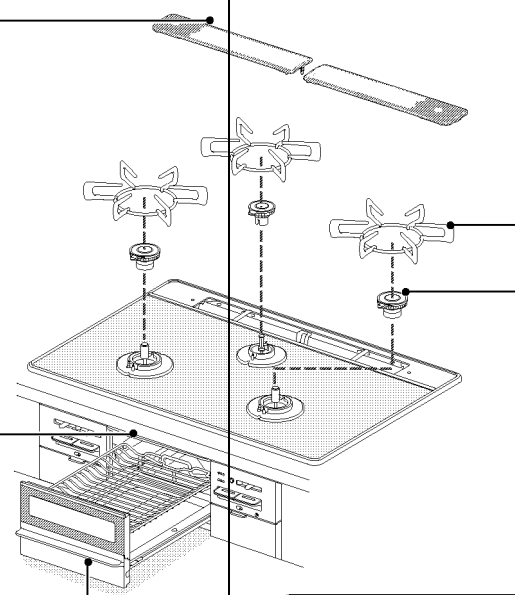
1. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
2. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。



取り付けた状態

お願い

- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。無理に閉めると破損することがありますので、正しく取り付けてください。

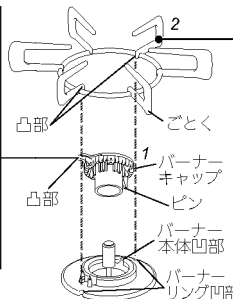


ごとく・バーナーキャップ

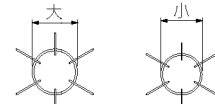


左/右コンロ用 後コンロ用

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。



※凸部はごとくの短い方のツメにあります。



左/右コンロ用 後コンロ用

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、正しく取り付けます。

注意

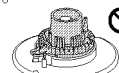


■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

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



バーナーキャップの浮き

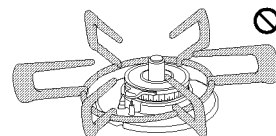


バーナーキャップの裏返し



■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップ、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、またはまよりの大阪ガスにお問い合わせください。☎ 67ページ

お手入れのしかた (コンロ) お手入れは、

- 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしてください。
- 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。

☞ 47 ページ

トッププレート

- 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。



汚れがこびりついたとき

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

それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
 2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。
- ※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使用いただけます。☞ 67 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。※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

お願い

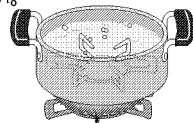
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、もよりの大阪ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

ごとく・排気口カバー

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

それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落とすようになります。
1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
 2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

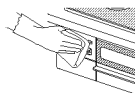


機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから

※各部品の取り付けについては、☞ 49・50 ページをご覧ください。

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。

バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、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。



※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。

※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

炎口が目つまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



※目つまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

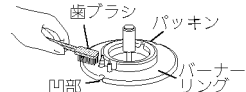
バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



バーナーリング

- 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。



※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

※トッププレートとバーナーリングの間にある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、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

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、水を含ませて優しく拭いた布で、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。

お手入れのしかた (グリル)

- ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
- 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しき、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。▶ 47 ページ

グリルとびら・グリル皿受け

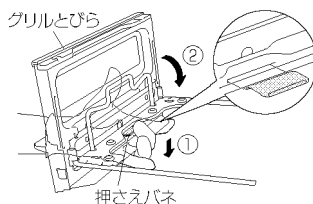
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※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。

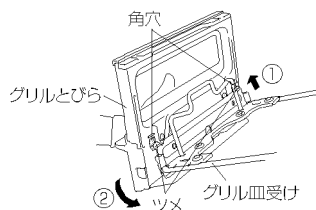
取りはずしかた

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



取り付けかた

1. グリルとびらの角穴にグリル皿受けのツメ 2 カ所をはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえパネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する。



※押さえパ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。

グリル皿・グリル焼網・グリルプレート・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。

※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

※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、グリルプレートや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加工がしてあります。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・変質する場合があります。

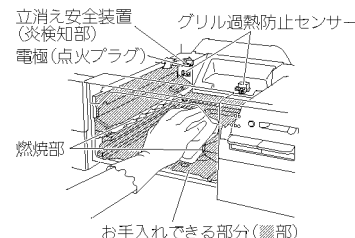
※グリル焼網・グリルプレートのお手入れには食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質する場合があります。

グリル庫内 (側壁・底部)

- 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。

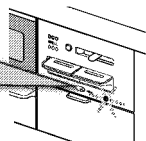
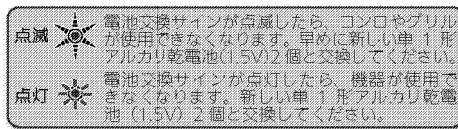
※お手入れできる部分は罫部です。燃焼部 (上火バーナー：天井面 / 下火バーナー：下図指示位置) には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。

また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置 (炎検知部) と電極 (点火プラグ)、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



乾電池を交換する

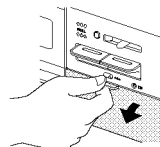
●乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



1 機器が冷めていることを確認する

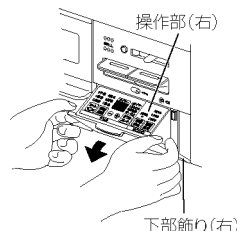
2 操作部(右)の下部飾り(右)のつまみを手前に引く

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)が分かります。

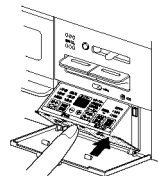


お知らせ

- 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とする、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

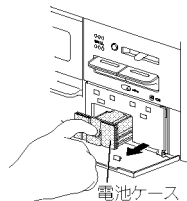
電池ケースが引き出せるようになります。



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

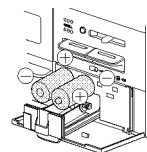
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。機器損傷の原因になります。



6 古い乾電池をはずす

7 新しい乾電池を入れる

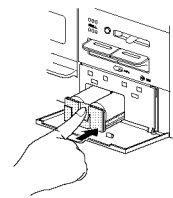
単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を、右図のように⊕ ⊖の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



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

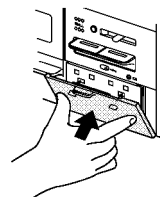
お願い

- 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)にくっつき、本体に収納されます。



お願い

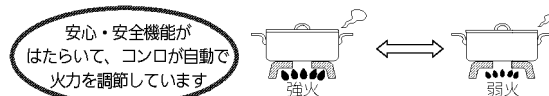
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年未満と短くなる場合があります。
- また、単1形マンガン乾電池(1.5V)を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「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、工場出荷時期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パーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの⊕端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問 (Q&A)

特に多いご質問をまとめました

① 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

→温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☎ 28・58 ページ



※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。(左/右コンロ)

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

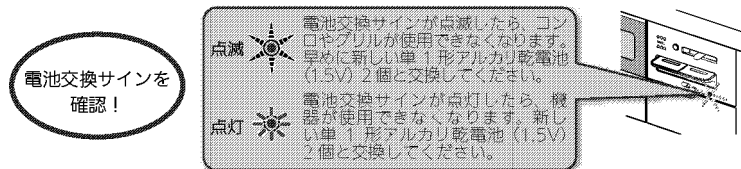
→高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約 30 分で、自動で火を消します。故障ではありません。☎ 28・59 ページ



※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。(左/右コンロ)

③ 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、使用中に消火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。☎ 55 ページ
乾電池交換の目安は約 1 年です。
※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ることがあります。



④ 点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

→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たり、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。☎ 52・58 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

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。	21
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。	52
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。	52
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。	50
長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、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。	55
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。	22
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。	55
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。	55

調理中に火力が変わったり火が消えたりする

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。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(左/右コンロ)	27・28
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。また、高温炒めモードを使用してください。(左/右コンロ)	16・17
グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	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
もよりの大阪ガスにご連絡ください。

(つづき)

ご質問

こうしてください

参照ページ

高温炒めモードに
設定しても
火力が変わったり
火が消えたりする

高温炒めモード設定中でも約 290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。

28

炎の状態
(燃えかた、色)
がおかしい

バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。

52

バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。

50

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

9

風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。

9

加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。

—

グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。

—

火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。

—

消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。

—

複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。

—

鍋底がひどく焦げ
ついて火が消えた

焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラムル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどき混ぜながら調理してください。

17

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・52

ご質問

こうしてください

参照ページ

鍋底がひどく焦げ
ついて火が消えた

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

17

焼網が使えない

焼きなすやもちはグリルで調理してください。
グリルに入らない大きなすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。
(左/右コンロ)

27・37

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。

16・23

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・52

お湯がわかない、
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。

16・19

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・52

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。

30

一度わかしただけのお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。

30

「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。

19

ふきこぼれる

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。

29

ごはん、おかゆが
うまく炊けない

風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。
炎に風が当たらないようにして使用してください。

9

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。

31

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・52

「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。

19

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
もよりの大阪ガスにご連絡ください。

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード ごはん、おかゆが うまく炊けない	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。	32
	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。	34
	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。	34
	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。	34
無洗米が うまく炊けない	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、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	32
	よくかき混ぜて、1,2度すすいで洗い流してください。 でんぷ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、生炊きの原因になります。	32
	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。	32
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。)	33・34
グリル 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。	35
	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。	18
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかったり、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。	55

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。	22
	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。	55
	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。	55
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き場合があります。	—
	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。	—
	みそ漬けややす漬は、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。	—
トーストがうまく 焼けない	グリルプレートに接する面は、グリルプレートが当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。	—
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。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。	18
排気口やコンロ部 から煙やにおいが 出る	初めてグリルを使うとき、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。グリルパ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。	35
	グリル皿やグリル焼網、グリルプレート、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。異常ではありません。汚れたら、そのつどお手入れしてください。	53
	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
魚オートメニュー スイッチ、 グリルプレート メニュースイッチ を受け付けけない	グリルプレートで調理する場合は、脂だまりにたまった脂から煙が多く出ることがあります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。	—
	グリル庫内が高温になっていると、魚オートメニュースイッチ、グリルプレートメニュースイッチを受け付け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。	40・42 44・46

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
コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
使用中や使用後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、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。	—
コンロ使用中に「ヒビッ・ヒビビッ」とフザーが鳴る	自動で最初に弱火になったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、フザーが鳴ります。異常ではありません。	18・24 28
グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
グリルの火力が切り替わる時「カチッカチッ」という音がする	グリルの火力の強火・弱火を自動で切り替えている音です。異常ではありません。	—
フザーが約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。	70
フザーが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分ごとにフザーが鳴ります。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パチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最长で10秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—

音

その他

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
ごとき・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	ごとき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。ごときなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	67
	ごとき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。	—
	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。	47
	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、性能に問題はなりません。	—
トッププレートが熱くなる	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。	9
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るので、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。	55・57
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	67
下部飾り(右)(左)がはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。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。)	55
ホーロートッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

その他

ブザーが鳴って、こんな表示

が出たら

表示（数字）について、左コンロに関する表示は左コンロタイマー表示部、後コンロに関する表示は

後コンロタイマー表示部、右コンロ・グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。

表 示		ブザー音	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)	コンロタイマーモード終了 (温度設定モード、高温炒め モード、湯わかしモードでコ 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・26
		ピー 1 回 (約 2 秒)	グリルタイマー終了 (魚オートメニューモード・ 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。	37～46
00 ↔	-1、-2	ピー 3 回	コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約 2 時間または設定した時 間がたち、自動で火が消えました。	●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
	-3	ピー 3 回	コンロ消し忘れ消火機能の作動 高温炒めモード終了			
02 ↔	-1、-2、-3	ピー 5 回	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・空炊きなど	●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は、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・58 59
	-5	ピー 3 回	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使 用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサー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)、 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、5 分程度グリル 庫内が冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	18・6 62
11 ↔	-1、-2、-3、-5	ピー 3 回	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	●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。	17・58 61
12 ↔	-1、-2、-3、-5	ピー 3 回	立消え安全装置の作動			
14 ↔	-1、-2、-3	ピー 5 回	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。	●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。	—
24 ↔	-3	ピー 1 回 (約 8 秒)	高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●ガス栓 (ねじガス栓) を閉め、使用を中止し、 お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス にご連絡ください。	70
31 ↔	-1、-2、-3	ピー 1 回 (約 8 秒)	温度センサーの故障			
32、33 ↔	-5	ピー 1 回 (約 8 秒)	グリル過熱防止センサーの故障			
53、71 72	-1、-2、-3、-5	ピー 1 回 (約 8 秒)	電子部品の故障			
70 ↔	-2、-5 -- (左 / 右コンロ)					
※ 電池交換サイン<点灯>		ピー 3 回	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●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。	55

-1: 右コンロ -2: 後コンロ -3: 左コンロ -5: グリル ↔: 交互に点滅
※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

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

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」をご覧ください。
- 消耗部品は傷んできたなら、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
	パーナーキャップ	左 / 右コンロ用	¥1,200	1210R5600958
		後コンロ用	¥800	1210R5600959
	グリル皿		¥1,500	1110R8300953
	グリル焼網		¥2,000	1210R0100954
	グリル皿受け		¥1,000	1210R4000011
	グリルプレート		¥4,800	1210R5600960
	下火カバー 右		¥600	1210R5600957
	下火カバー 左		¥600	1210R5600956
別売品	排気口カバー（1個）		¥700	1110R6240958
	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セット （プレートハンドル、クックブック付属）		¥3,200	1210-R410-0810 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）の取扱商品です。

長期間使用しない場合／仕様

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。P.55 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕 様

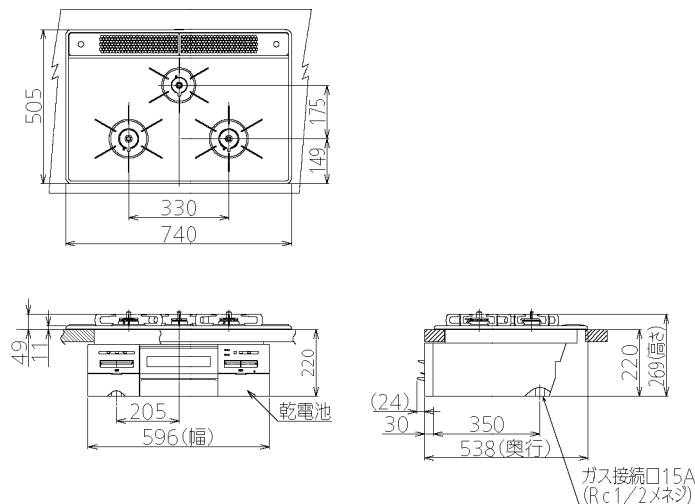
品 名	ビルトインコンロ
型 番	210-R540 型・210-R542 型・210-R544 型・210-R546 型・210-R548 型
型式の呼び	RS71W20KD-W
型 式 名	RS71W20KDW
質 量	24.0kg（付属品含む）
外形寸法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 538mm （トッププレート幅 740mm）
ガス接続	15 A（1 / 2B）金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓
電 源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）
安心・安全機能	<ul style="list-style-type: none"> ●天ぷら油過熱防止機能 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●焦げつき自動消火機能 ●中火点火機能 ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●高温自動温度調節機能 ●立消え安全装置 ●グリル消し忘れ消火機能 ●点火ロック ●グリル過熱防止センサー
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、グリル活用レシビ、下火カバー、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			
		個 別 ガ ス 消 費 量			全 点 火 時 ガス消費量
		左 / 右 コ ン ロ	後 コ ン ロ	グ リ ル	
都市ガス用	12 A	3.91kW	1.19kW	1.72kW	9.97kW
	13 A	4.20kW	1.27kW	1.85kW	10.7kW
LPガス用		4.20kW	1.27kW	1.90kW	10.6kW

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

寸法図

(単位：mm)



アフターサービス／廃棄するときは

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）」「アザーが鳴って、こんな表示が出たら」57～66ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名……ビルトインコンロ
 2. 型番……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

転居されるとき

- ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

- 保証期間中は……保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理について買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客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。

危険



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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

廃棄するときは

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、お客様ま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。

MEMO