

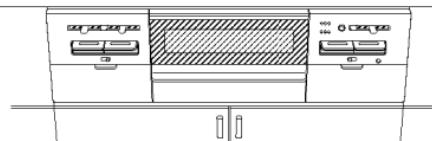
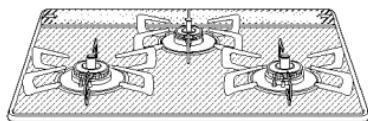
大阪ガス 家庭用

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-R660型	RHS31W20KDG-L
210-R661型	RHS31W20KDG-R
210-R662型	RHS31W20KDG-L
210-R663型	RHS31W20KDG-R



このたびは、大阪ガスのガスピ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、またはもよりの大坂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 センサー コンロ
全ロセンサー搭載



(工場管理)

17.07(01)
JS0052-032(01)☆K
06000005259390

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。)

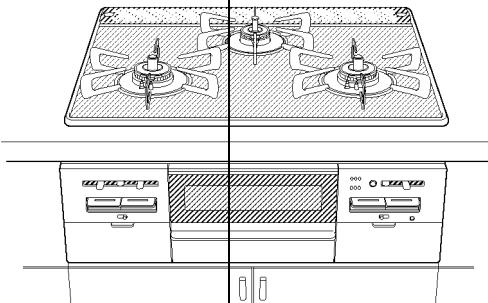
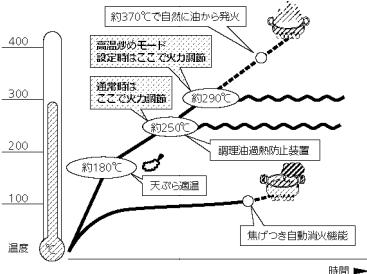


- たくさんの天ぷらもサクッときれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり

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°C に加えて、170・190・210°C 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

⇒ 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

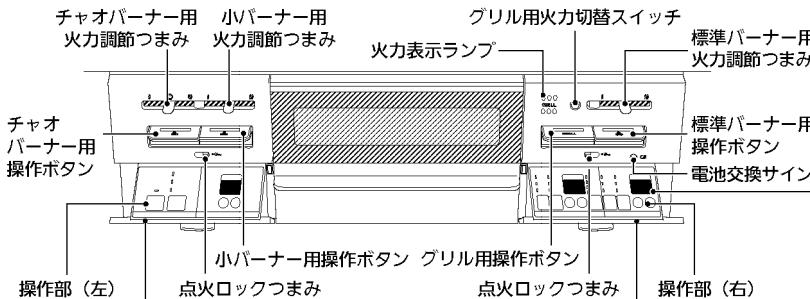
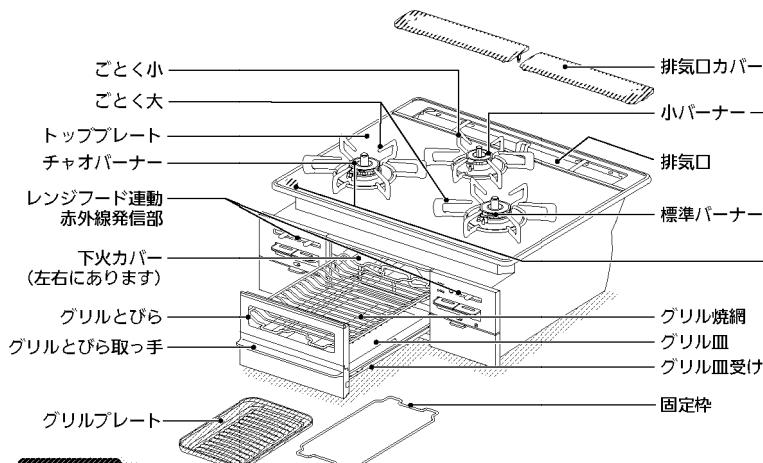
コンロ	基本的操作	23
	揚げものをする	25
	コンロタイマーを使う	27
	炒めもの・いりものをする	29
	お湯をわかす	31
	ごはん・おかゆを炊く	33
グリル	グリルの取り扱いと準備	37
	グリル焼網で調理（手動）	39
	グリル焼網で調理（自動）	41
	グリルプレートで調理（自動）	43
	グリルプレートで調理（タイマー設定）	47

長くご利用いただくために

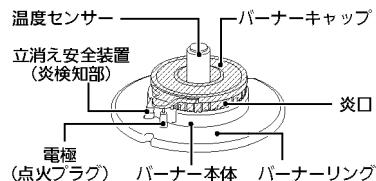
日常点検とお手入れの道具	49
部品の取り付けと取りはずし	51
お手入れのしかた（コンロ）	53
お手入れのしかた（グリル）	55
乾電池を交換する	57
よくあるご質問（Q&A）	59
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	67
交換部品・別売品のご紹介	69
長期間使用しない場合／仕様	70
寸法図	71
アフターサービス／廃棄するときは	72
保証書	裏表紙

各部の名称

●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。



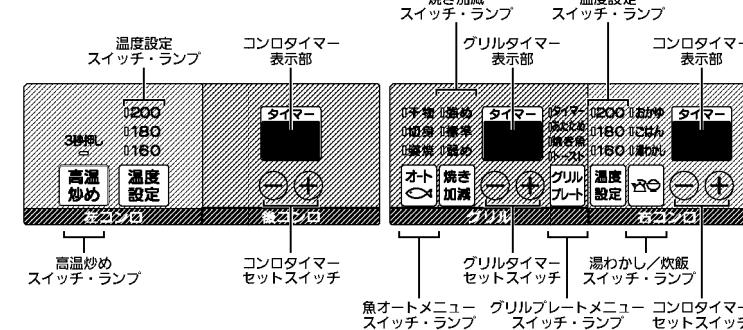
チャオバーナー・標準バーナー



※小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●左コンロがチャオバーナーの機器の場合



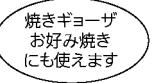
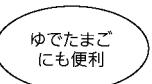
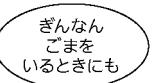
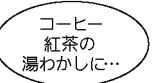
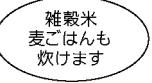
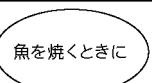
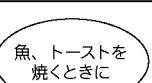
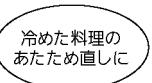
●右コンロがチャオバーナーの機器の場合



便利機能を上手に使おしく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

便利機能で楽しく調理

コンロを使うとき	揚げものをするとき	温度設定モード			
	煮ものをするとき	コンロタイマーモード			
	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			
	お湯をわかすとき	湯わかしモード			
	ごはん・おかゆを炊くとき	炊飯モード			
	グリル焼網で調理するとき	魚オートメニュー モード			
グリルを使うとき	グリルプレートで調理するとき	グリルプレートモード			
					

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。



注意

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

△ 危険

ガス漏れに気づいたら

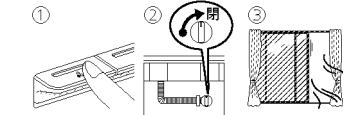
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない

- 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。

△ 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

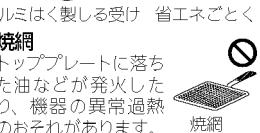
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

☞ 59～68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
 
- 機器に付属または機器指定以外の補助具（アルミはく製する受け、省エネごとく、グリル補助具など）
 - 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
 - スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいもの
 - 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



- 温度センサーが正常にはたらかないような改造や取りはずしは、絶対にし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。



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。



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。



- 調理油の廢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
 - 廢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。廢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。



- 排気口の上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

- 機器に付属または機器指定以外の補助具（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つた脂、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、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。
 - ・ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していくなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
 - ・1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。



- 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、ぶら下がるだけがや機器損傷、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。

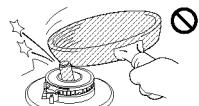


- 点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなつてから再度点火する
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。



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、火災や機器焼損の原因になります。
- 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。



換気必要

- 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、給湯器やふろがまの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。

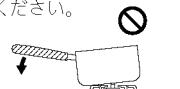


使用する鍋などについて

- 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。
- 片手鍋や小口径鍋、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300g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つ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。



- 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やけが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。

△注意

グリルは

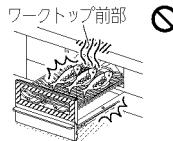


接触禁止



■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、ワーカッ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。



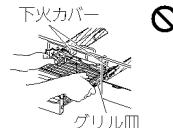
■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、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。

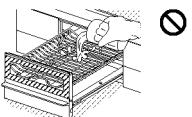
■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレートを置いて使用しない

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・グリルプレートには水などを入れない

この機器は、グリル皿・グリルプレートに水など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、途中で止まらず落し下し、やけどや損傷のおそれがあります。

- グリル皿・グリルプレートにたまたま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・固定枠も高温のため触ると、やけどのおそれがあります。

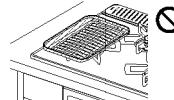
使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。また、グリル皿受け・固定枠も高温のため触ると、やけどのおそれがあります。



■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。



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



クッキングプレート(別売品)を使うときは

■クッキングプレートの上で魚焼きや脂の出る調理はしない

脂がたまり発火する原因になります。

※詳しくは、別売のクッキングプレートに同梱されている説明書をご覧ください。



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

不用意な点火を防ぎます。

☞ 24ページ

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかるときは、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、汚れたらそのまま行い、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。



安全上のご注意
(使用編)

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、鍋とごとくがくついていないことを確認してください。ごとくがくついた場合は、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。くつついたまま動かすと、不意にごとくが落下するがあります。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。
- 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。

突沸現象を防ぐ

- 突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
- この現象が調理中に起きると、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
(使用編)

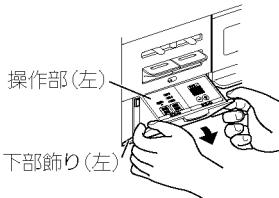
アラート

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

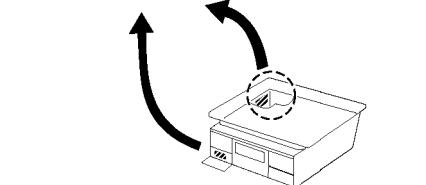
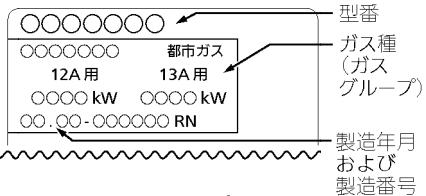
- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

■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、異常点火ややけどをしたり、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（12 A・13 Aの場合）





△警告

■可燃物との距離を確実に離す

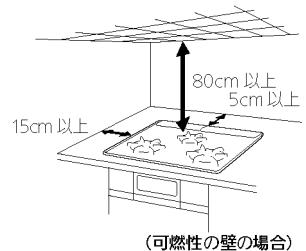
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

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



(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。

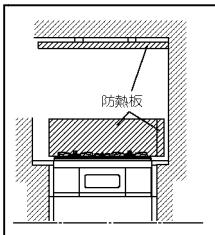
4015-0100-0205型……側壁用

4015-0100-0206型……後壁用

RB-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。



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。



耐熱ガラス容器



土鍋



底が浅く広い鍋

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	高熱での調理 （油の量 100ml以上）	その他調理 （油の量 100ml未満）	温度設定モードでの調理 （油の量 100ml以上）	煮込みなどの調理 （油の量 100ml未満）
鍋	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○	○
	材質： ●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）	○	○	○
	●薄手	×	○	×
無水鍋 多層鍋		○	○	×
		○	○	○
		○	○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋		×	○	×
				（火が消える場合があります）
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。

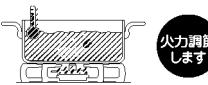


天ぷら油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー)

調理油が過熱されると、自動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。



炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー) (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。



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)

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。
※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分で自動で火を消します。
※39ページ

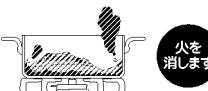


煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

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)

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。



誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック

(チャオバーナー) (標準バーナー) (小バーナー) (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。
※24ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

(チャオバーナー) (標準バーナー)

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。
※23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



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。

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。

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)

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(チャオバーナー)をお使いください。
※29ページ



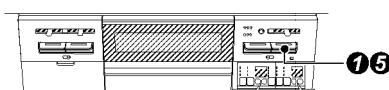
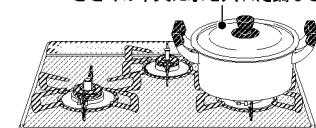
以下の機能の設定を変更することができます

表示部	機能	内容	設定項目
※	01 液体滴下警報音	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	沸とうお知らせ	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	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	ブザー音	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) off: ブザー音なし
05	カスタマイズ	カスタマイズしたすべての設定を初期設定に戻します。	「00」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	最新エラー確認	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: 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

※すべてのコンロバーナーが同時に設定が変更されます。バーナーごとに設定できません。

●自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくなります。

ごとくの中央に水を入れた鍋などを置く



⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。

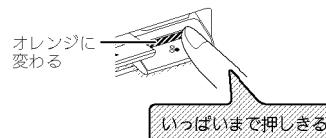
「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」
24ページをご覧ください。

※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。

設定のしかた

① 標準バーナーを点火する

標準バーナーの操作ボタンを押す。

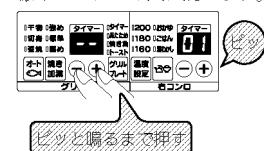


② 点火後 10秒以内にグリルタイマーセットスイッチ [+/-] と [-] を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押す。

標準バーナー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。

標準バーナーの火が消えます。



③ 設定変更する機能を選ぶ

標準バーナー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。



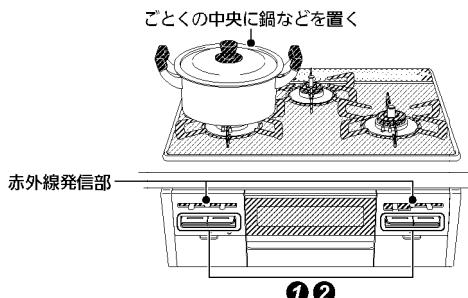
⑤ 各種設定の変更を完了する

標準バーナーの操作ボタンを押して、消火の状態にする。



コンロ 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。

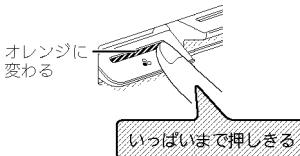


自動運転のしかた

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。
レンジフード設定の風量で運転します。



2 火を消す

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

- 風量は、レンジフード側の操作部で切り替えてください。

お知らせ

- 既に他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。

コンロ レンジフード連動機能

お願い

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。
- 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。
- レンジフードの使いかた・運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。



ワンポイント

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、レンジフードファン側の操作部で操作してください。



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

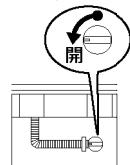
レンジフード側の照明スイッチを押す。



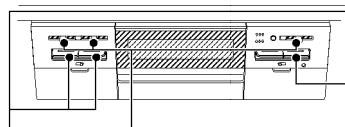
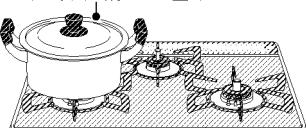
準備

- 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。

ガス栓(ねじガス栓)を
左に回し、全開にする



ごとくの中央に鍋などを置く

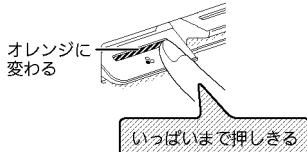


※図は左コンロがチャオ
バーナーの機器で説明し
ています。

△ 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。

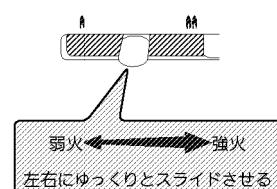
1 点火する

操作ボタンを押す。



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。

お願い

- 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。

お知らせ

- 点火のとき、チャオバーナー・標準バーナー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
小バーナーは「強火」の位置に移動します。

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

ロック (つまみが右)

解除 → ロック

解除 (つまみが左)

解除 ロック



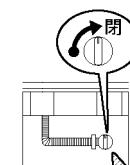
3 火を消す

操作ボタンを押す。



4 ガス栓(ねじガス栓)を閉める

調理が終わったら、ガス栓(ねじガス栓)を右に回し、閉める。



最後まで確実に閉める

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。
☞ 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



コンロ 揚げものをする

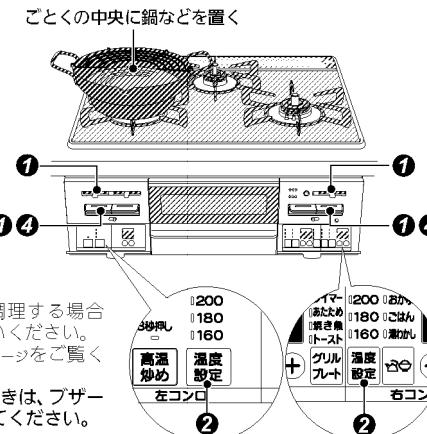
- 火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープします。

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、[P.16](#)ページをご覧ください。

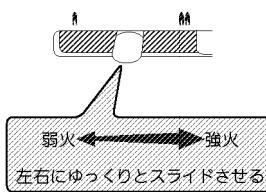
揚げもの調理でアルミ、銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴ってから、1～2分後に食材を入れてください。

※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。



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。

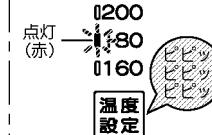


2 温度を設定する

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。



設定温度になると、ブザーでお知らせ



お願ひ

- 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。

揚げものをする

コンロ 揚げものをする

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。

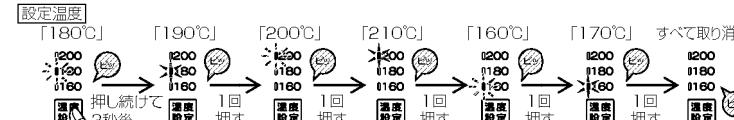
設定温度の目安

<--> : 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

揚げものから揚げ、とんかつ	←→	→			
てんぷら、冷凍コロッケ	←→	←→	→		
手作りコロッケ			←→	←→	→
焼きものホットケーキ	←→				
お好み焼き	<	→			
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。



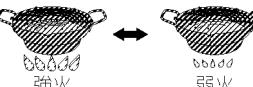
3 調理をはじめる

お願い

- 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。



お願ひ

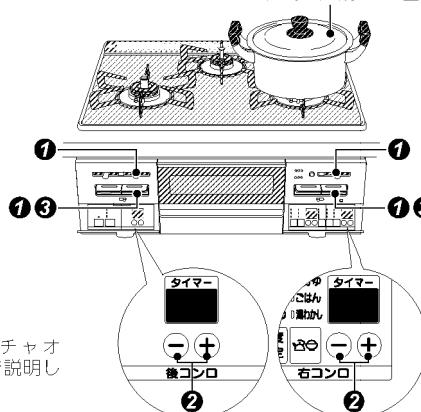
- 必ず火が消えたことを確認してください。



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。

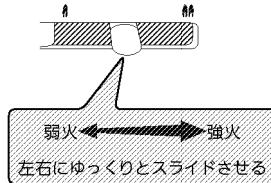
ごとくの中央に鍋などを置く



※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。

1 点火し、火力を調節する

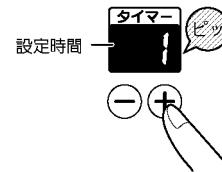
火力調節つまみをスライドさせる。



2 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。



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。

コンロタイマーセット (操作ボタン) (消火ボタン)

お知らせ

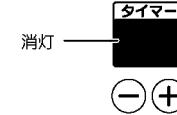
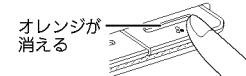
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

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。

3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押す。



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。



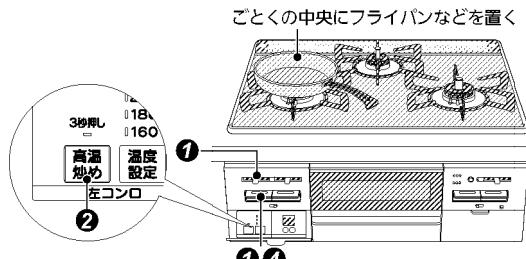
コンロタイマーを使う

コンロタイマーを使う



コンロのいじり方の確認

- 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。
「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除します。

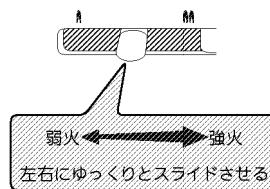


- こんなとき高温炒めモード
- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

※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。

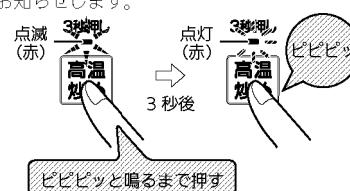
1 点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



2 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。



お願い

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。

お知らせ

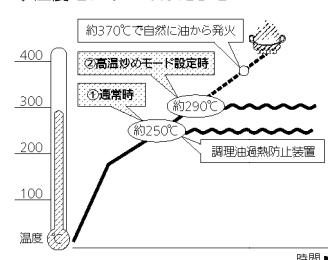
- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。
- スイッチを押しているときに、他のスイッチを押すと、高温炒めモードは設定できません。

操作方法ガイド

高温炒めモードとは

「調理油過熱防止装置」「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

鍋底の温度を約250°Cに保つよう自動で火力を調節します。
(調理油過熱防止装置)

②消火

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

鍋底の温度を約290°C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時)

③消火

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。

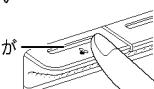
お知らせ

- 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。

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。



■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。



■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。

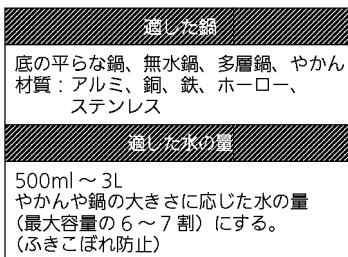


△注意



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。

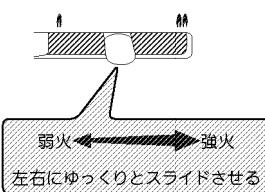


土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用する
と、温度を正しく検知できません。

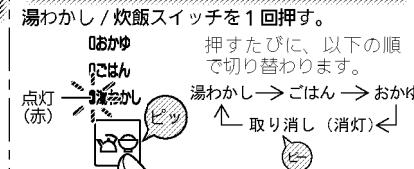
※図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1 標準バーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



2 湯わかしを設定する



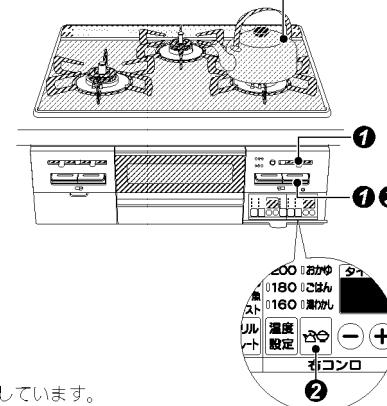
沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



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。

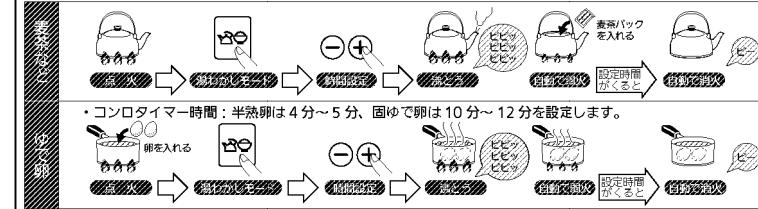
ごとくの中央に鍋またはやかんを置く



お湯をわかす

ワンポイント

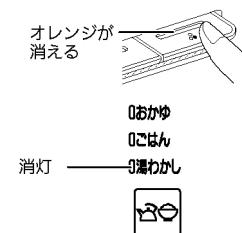
- 沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。(湯わかしモード)
活用法 (コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。)



※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。



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。

煮沸しておいたとき

- 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。☞ 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ったり、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。

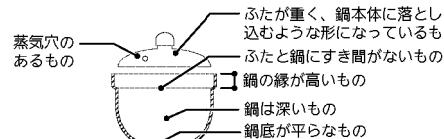


炊飯モードに適した鍋

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。

☞ 69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
別売の炊飯専用鍋 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。☞ 69ページ

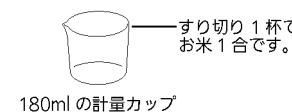
1回で炊ける量

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

お米は正確にはかる

180ml の計量カップを使うと便利です。



炊飯モードの操作 (無洗米レシピ)

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。
にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



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、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
		0~30分

ワンポイント

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

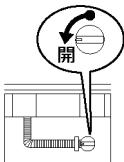
- ・1、2度すすぐ
にごったまま炊飯するとでんぶん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- ・十分に水に浸す
- ・水の量は3%程度多くする
または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- ・よくかき混ぜて気泡を飛ばす
表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。



グリルの取り扱いと準備

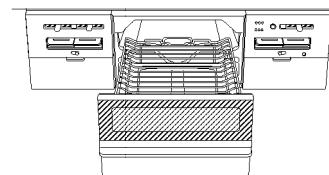
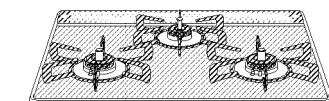
準備

ガス栓(ねじガス栓)を左に回し、全開にする



- 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、ご使用の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。

※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。



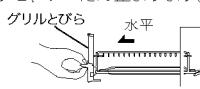
△点火ロックが解除されているか、確認する。

「不用意な点火を防ぐには(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。

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。
いっぱいに引き出すと、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。



- ●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. 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. 55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・グリルフ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. 51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. 39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はたらき、自動で火が消える場合があります。(「02」と「-5」を交互に表示します) この場合、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。

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

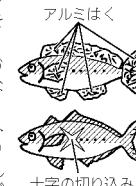
魚を上手に焼くために

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。
- みぞ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ります。

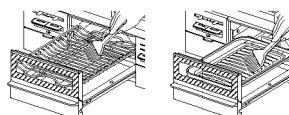
2 ワンポイント

- 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分が多いので、多めに塩をして時間をおく、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、えび、貝などは、焼く直前に塩をります。
- 魚の重量の約2~3程度の塩をつけます。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することができます。



- 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. 39ページをご覧ください。

お願い

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

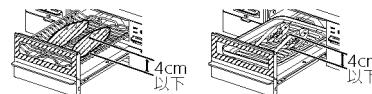
お知らせ

- 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、またはもよりの大大阪ガスにお問い合わせください。

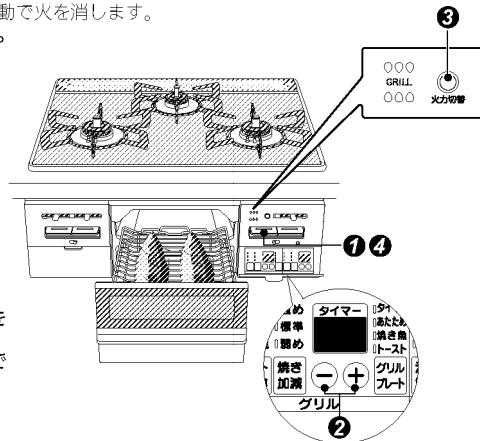


グリル操作方法と調理時間と火力切替

- 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。

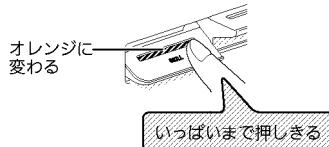
- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- 必ず固定枠が、取りはずされていることを確認してください。
- グリルプレートは、使用しないでください。

⚠ グリル皿には水などを入れない。
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。

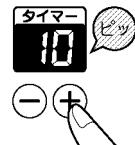
お知らせ

- 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。

**お知らせ**

- 烹き時間の目安は、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。

グリル操作方法と調理時間と火力切替

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、干し物や薰製、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。
- 烹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。
- 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。



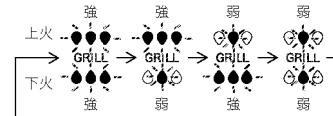
3 火力を調節する

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。



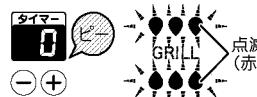
押すたびに、以下の順で切り替わります。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

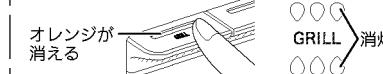


設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



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。

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。

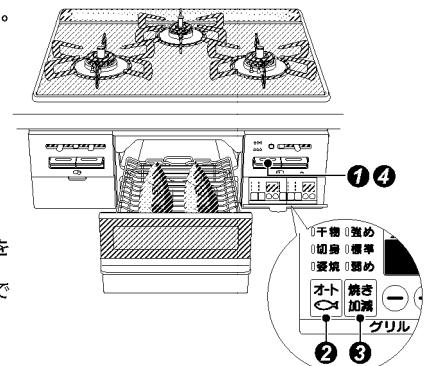


グリル 機器の操作と調理 (自動)

- 「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。

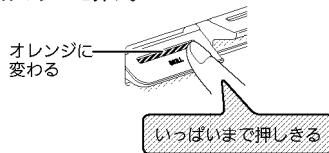
- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- 必ず固定枠が、取りはずされていることを確認してください。
- グリルプレートは、使用しないでください。

⚠ グリル皿には水などを入れない。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

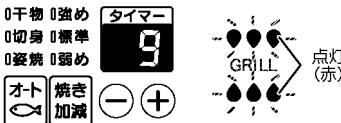


1 点火する

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。



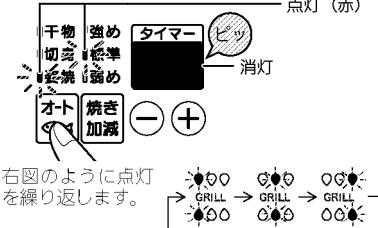
最初は「9」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

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・切身から選びます。



押すたびに、以下の順で切り替わります。
姿焼 → 切身 → 干物
(焼き加減ランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯)

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

• 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 (自動)

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、手動で調理することをおすすめします。☞ 39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。
- 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。☞ 39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、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。

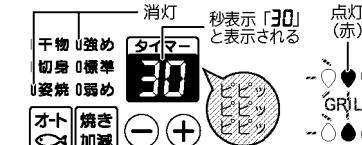


押すたびに、以下の順で切り替わります。
標準 → 強め → 弱め

お願い

- 焼き加減を変更する場合は点火後、約90秒以内に変更してください。

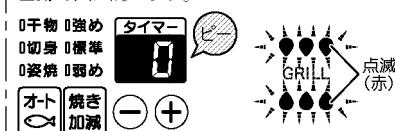
調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ



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

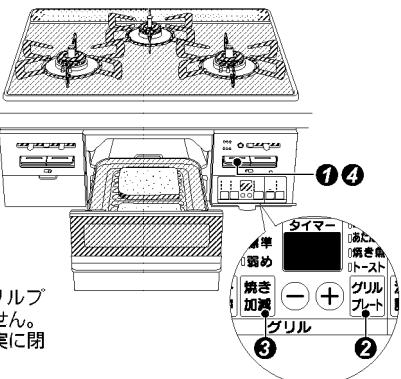
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



●「メニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、
※付属あるいは別売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。
- グリル皿受けの上に、必ず固定栓を置いて使用してください。
- (別売のグリルプレート(部品コード: 1210R5400960)の場合は不要です。)

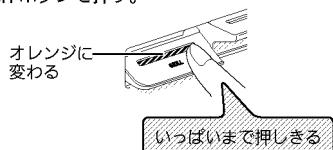
あとは自動で焼き上げます。



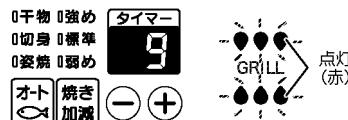
△付属あるいは別売のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとひらを奥まで確実に閉める。

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。

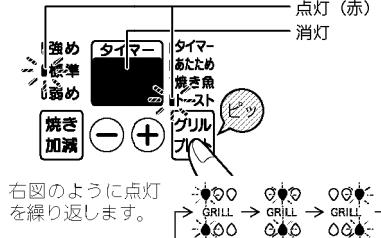
お願い

- 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。

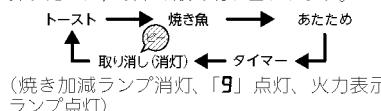
2 グリルプレートメニューを選ぶ

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。



押すたびに、以下の順で切り替わります。



●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。

●グリルプレートモード使用中は、火力の調節はできません。

3 グリルプレートメニューとトースト(焼き魚)の操作

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。☞ 47ページ

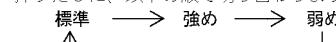
- グリル庫内の温度が高いときは、グリルプレートメニューイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、グリルプレートモード「タイマー」で焼いてください。☞ 47ページ
- グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」では調理物が焼け過ぎてしまいます。
- 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまつた脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
- 使用後、グリルプレートは、やけどの注意して、グリルプレートにたまつた脂をキッチ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。



お願い

●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60秒以内に変更してください。

調理終了の30秒になると、フマーでお知らせ

秒表示「30」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、フマーでお知らせ
自動で火が消えます。



4 操作ボタンを押す

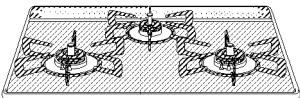
操作ボタンを押して、消火の状態にする。

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。



●設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
※付属あるいは別売のグリルプレートを
使用します。

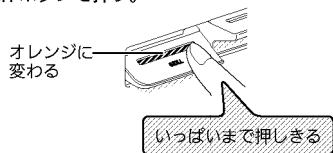


- グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- グリル皿受けの上に、必ず固定栓を置いて使用してください。
(別売のグリルプレート(部品コード: 1210R5400960)の場合は不要です。)

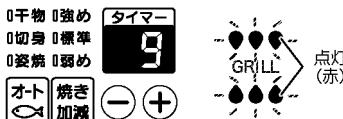
△付属あるいは別売のグリルプレート以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

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。

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4回押す。



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、「8」(8分)が表示されます。
右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。
トースト → 焼き魚 → あたため
取り消し(消灯) ← タイマー ←
(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秒以内に変更してください。

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。

お願い

- 予熱はしないでください。

グリルプレートで調理

(タイマー設定)

(グリルプレートモード)

グリルプレートで調理(タイマー機能)

グリルプレートメニュー(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。

- 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つた脂をキッチンペーパーでふき取つてから、行ってください。

- 使用後、グリルプレートは、やけに注意して、グリルプレートにたまつた脂をキッチンペーパーでふき取つてから、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



●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。

●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。

グリルプレートで調理

(タイマー設定)

(グリルプレートモード)

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、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、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つたり、汚れたりしていませんか。☞ 54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。☞ 55・56ページ

お手入れの道具と洗剤について

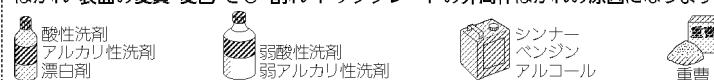
使ってよい



傷・はがれの原因となります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はが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。

直接かけて使っては
いけないもの



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。

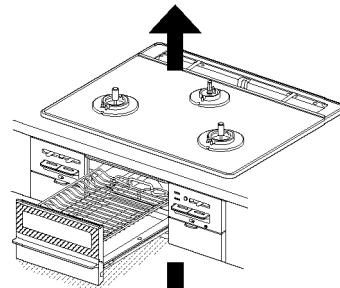
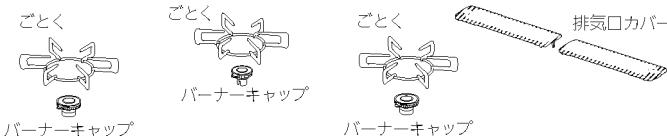
お手入れの手順

- 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

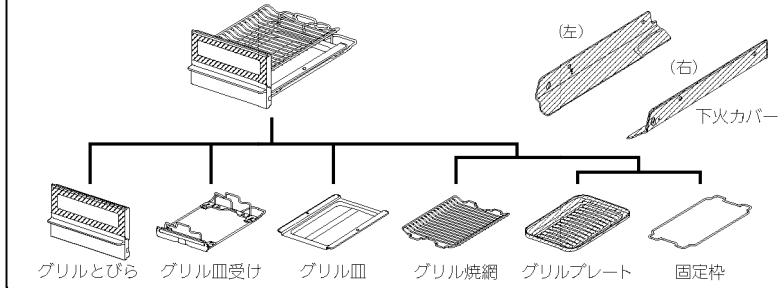
枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずできません。

コンロまわり



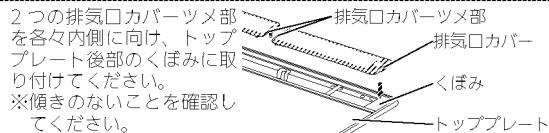
※図はグリル焼網の場合で説明しています。

グリルまわり

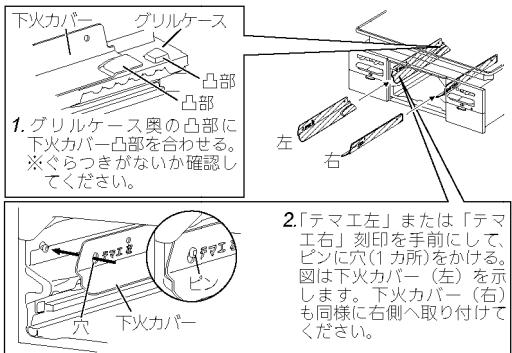


部品の取り付けと取りはずし

排気口カバー



下火カバー

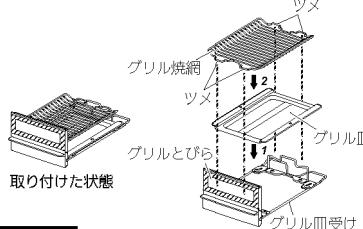


グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート

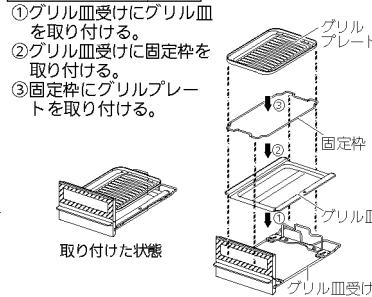
※グリル焼網とグリルプレートは、重ねて取り付けないでください。
下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

グリル焼網の場合

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

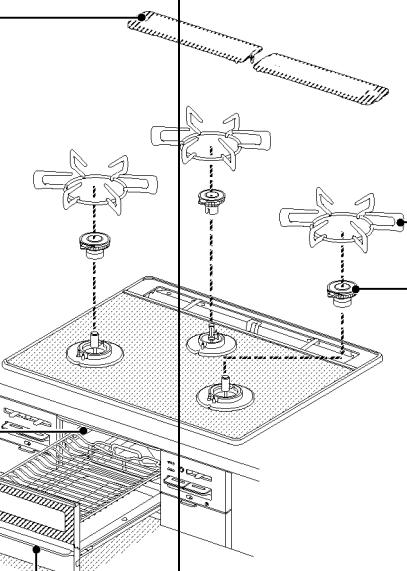


グリルプレートの場合



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。

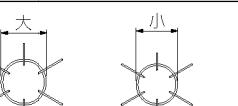
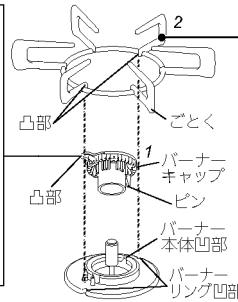


ごとく・バーナーキャップ



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。



チャオバーナ用 小バーナ用
標準バーナ用

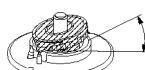
2. バーナーリング前後の凹部2カ所にごとく内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付ける。

△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

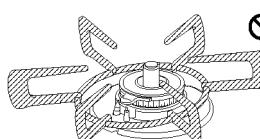


バーナーキャップの裏返し



■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、またはもよりの大大阪ガスにお問い合わせください。☞ 69 ページ

お手入れのしかた (コンロ) 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。

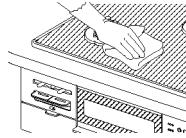
お願い

- 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

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

- 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、やわらかい布で水ふきし、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。☞ 69 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、読みなくなったら場合は、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。

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

- 煮洗いするとき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。

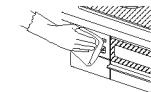


お手入れのしかた (コンロ) お手入れのしかた (コンロ)

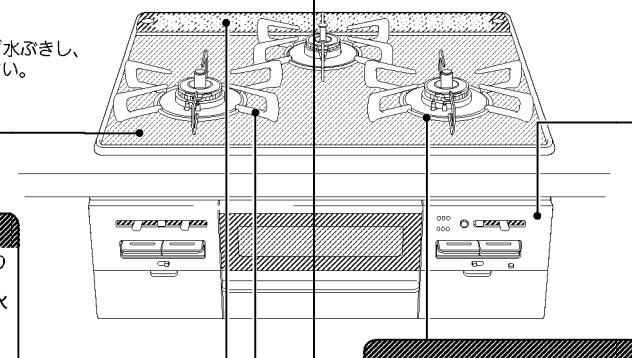
※各部品の取り付けについては、☞ 51・52 ページをご覧ください。

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。

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。

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。



温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしつぶした布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

温度センサー



※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

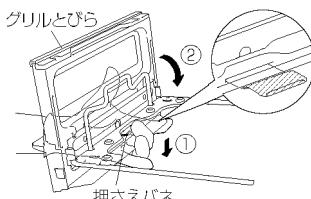
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。[☞ 49 ページ](#)

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. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

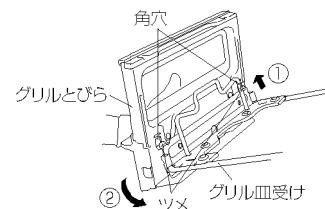


※押さえバネは変形させないでください。

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。

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. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

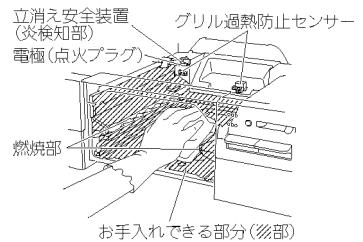


グリル皿・グリル焼網・グリルプレート・固定架・下火カバー

- 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・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。

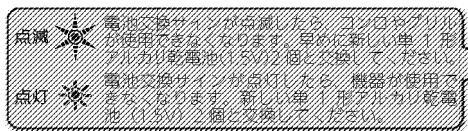
グリル庫内(側壁・底部)

- 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少部です。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てあり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

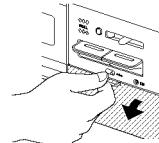
- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



機器が冷めていることを確認する

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。

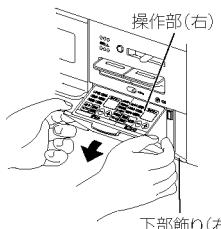


下部飾り（右）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

操作部（右）と下部飾り（右）が分かれます。

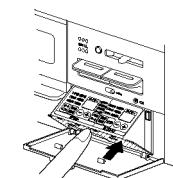
お知らせ

- 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とすると、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。）



操作部（右）を本体へ押し込む

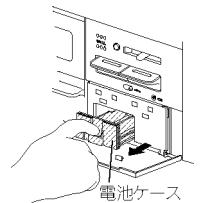
電池ケースが引き出せるようになります。



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

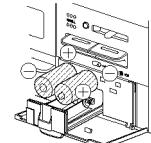
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。機器損傷の原因になります。



古い乾電池をはずす

新しい乾電池を入れる

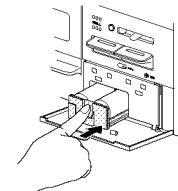
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を、右図のように④Θの向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



電池ケースを奥までしっかりと押し込み、本体に収納する

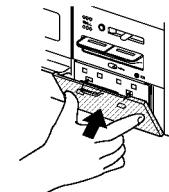
お願い

- 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。



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

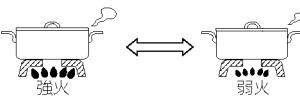
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年未満と短くなる場合があります。また、単1形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未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

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。☞ 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



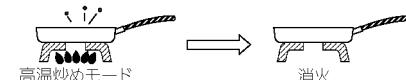
※この状態が約 30 分続くと、自動で火を消します。

※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)

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。☞ 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)

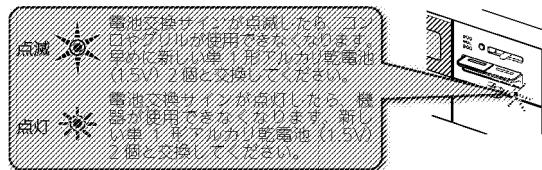
③ 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

⇒ 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、使用中に消す場合があります。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、自己(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。

電池交換サインを確認!

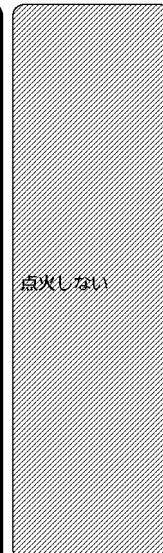


④ 点火操作をして、バチバチするのに、点火しない

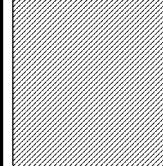
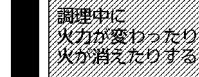
⇒ 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれています。汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 54・60 ページ

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、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

ご質問



コンロ



こうしてください

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	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。	23
コンロ	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。	54
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	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。	54
	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。	57
	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
	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。(チャオバーナー)	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。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)	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
	小バーナーは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	—

次の現象に当てはまらないときは、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。

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。

30

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。

54

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。

52

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。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。異常ではありません。

—

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

—

火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。

—

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。異常ではありません。

—

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たり

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、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。

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・54

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り

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

コンロ

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なすやパプリカなどは、フォークや金属に刺し、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。(チャオバーナー)

29・39

温度設定モード

揚げ物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・25

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・54

湯わかしモード

お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりする

やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかないかたり、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。

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・54

湯わかしモード

お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い

加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかないかたり、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。

32

一度わかった温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。

32

「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。

31

炊飯モード

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。

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・54

「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。

19

次の現象に当てはまらないときは、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
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。 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。 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。 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 36 36 — 36
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。 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、生炊きの原因になります。 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 34 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。	—
途中で勝手に消火してしまった	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。)	35・36
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。	37 18 57

炊飯モード

よくあるご質問 (Q&A)

グリル

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。 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。	24 57 57
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。	— — — —
トーストがうまく焼けない	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。	—
使用中に消火する	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。 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てる	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。 グリル皿やグリル焼網、グリルプレート、下火力バーが汚れていますし、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。	37 55
魚オートメニューイッチ、グリルプレートメニューイッチを受け付けない	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと煙やにおいが出ることがあります。 グリルプレートで調理する場合は、脂だまりにたまつた脂から煙が多く出る場合があります。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、魚オートメニューイッチ、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。	— — — 42・44 46・48

よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当てはまらないときは、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」、「ヒヒヒッ」とブザーが鳴る	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、ブザーが鳴ります。 異常ではありません。	18・26 30
グリル点火時に「ボリ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。 グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合がありますが、異常ではありません。	—
グリル使用中に「ボッボッ」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とき「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。	—
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。	72
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。	69

音

よくあるご質問 (Q&A)

その他

ご質問	こうしてください	参照ページ
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。	— 49
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。	57・59
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。	69
下部飾り(左)・(右)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。)	57
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。	—
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 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いる場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していくなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	57
	レンジフードタイマーの作動中は停止しません。 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。	22

よくあるご質問 (Q&A)

(Q&A)

ブザーが鳴つて、こんな表示

が出たら

表示(数字)について、標準パーナー・小Vパーナーに関する表示は各コンロタイマー表示部、チャオパーナー・

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	ビー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。	27・28
	ビー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。	39~48
00 ↔	-1、-2	ビー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	ビー3回 コンロ消し忘れ消火機能の作動		●操作ボタンを押して戻してください。	29・30
		高温炒めモード終了	高温炒めモードに設定してから60分または、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。	17・60 61
02 ↔	-1、-2、-3	ビー5回 調理油過熱防止装置の作動 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で火が消えた」を確認してください。 ●けがに注意して再点火を行ってください。 ●調理油過熱防止装置ははたいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても火が消える場合があります。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。	18・63 64
	-5	ビー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いて火が消えた場合(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。	17・60 63
11 ↔	-1、-2、-3、-5	ビー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・60 63
12 ↔	-1、-2、-3、-5	ビー3回 立消え安全装置の作動		●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。	17・60 63
14 ↔	-1、-2、-3	ビー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。	●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。	72
24 ↔	-3	ビー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。	●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
31 ↔	-1、-2、-3	ビー1回 (約8秒) 温度センサーの故障			
32、33 ↔	-5	ビー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	ビー1回 (約8秒) 電子部品の故障			
70 ↔	-2、-5 --(標準パーナー・チャオパーナー)				
※ 電池交換サイン<点灯>	ビー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。	57

-1:標準パーナー -2:小Vパーナー -3:チャオパーナー -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。

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替える可能な消耗部品）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、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名 称	本体価格（税抜）	部品コード・型番
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 1210R5400958
	後コンロ用	¥800 1210R5400959
交換部品	グリル皿	¥1,500 1110R8300953
	グリル焼網	¥2,000 1210R0100954
	グリル皿受け	¥1,000 1210R4000011
	グリルプレート本体（グリルプレートふた取り付け可能）	¥5,600 1210R6600960
	固定枠	¥540 1210R6600962
	下火カバー 右	¥600 1210R5400957
	下火カバー 左	¥600 1210R5400956
	排気口カバー（1個）	¥700 1110R6740952
別売品	3合炊き	¥4,000 111-R001型
	5合炊き	¥5,900 RTR-5000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
	グリルプレートふた（1210R6600960専用）	¥3,200 1210R6600961
	グリルプレート（グリルプレートふた取り付け不可）	¥4,800 1210R5400960
	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※

- 2017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

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。

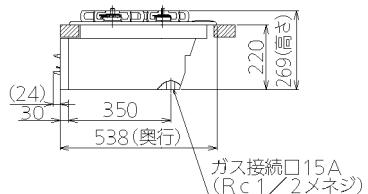
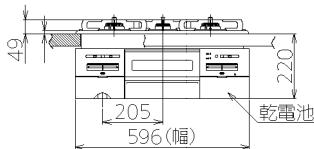
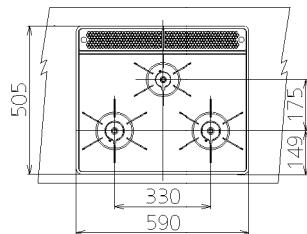
仕 様

品名	ビルトインコンロ	
型番	210-R660型・210-R662型	210-R661型・210-R663型
型式の呼び名	RHS31W20KDG-L	RHS31W20KDG-R
型式名	RS31W20KDG	
質量	21.5kg（付属品含む）	
外形寸法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 538mm (トッププレート幅 590mm)	
ガス接続	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"> 調理油過熱防止装置 立消え安全装置 コンロ消し忘れ消火機能 グリル消し忘れ消火機能 焦げつき自動消火機能 点火ロック 中火点火機能 グリル過熱防止センサー コントローラー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 	
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、グリルプレート、固定枠	

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	全点火時 ガス消費量			
都市ガス用	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.72kW	8.80kW
13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.85kW	9.40kW
LPG用	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.90kW	9.30kW

（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。）

(単位: mm)



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」[59~68ページ](#)の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大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

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。

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。