

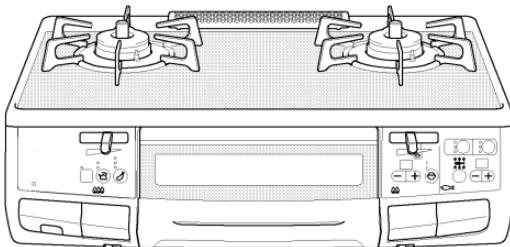
99大阪ガス 家庭用

# 取扱説明書

保証書付

据置型ガラストップコンロ

型 番	型式の呼び
110-R442	RTS-S660VGAS-L
110-R443	RTS-S660VGAS-R



このたびは、大阪ガスの据置型ガラストップ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と裏表紙の保証書をよくお読みのうえ、安全に正しくお使いください。
- お読みになった後は、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縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 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サービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

**Si** 全口センサー搭載  
センサーコンロ

# なるほど安心 Si センサークロ

温度センサーがなべ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**

●天ぷらなべやフライパンを予熱したままでも

煙が出はじめる **250°C以上にならないように弱火に**

弱火の状態でも**温度が上がれば消火**

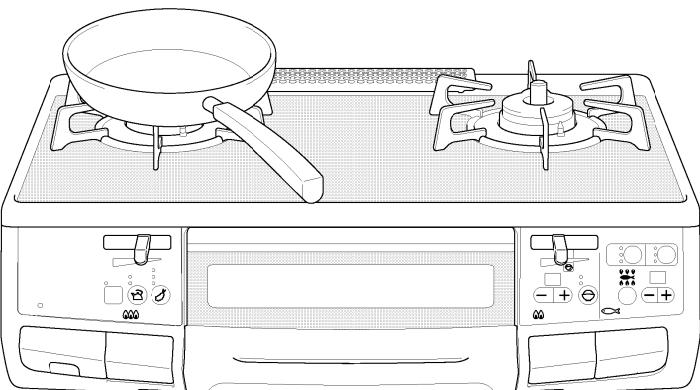
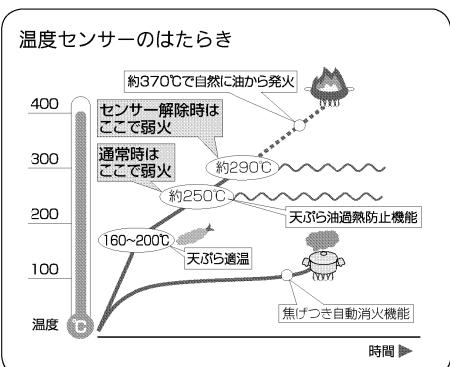
(センサー解除なら安全機能がはたらき弱火になる温度を  
通常時の 250°C から 290°C までアップすることができます。)



●たくさんの天ぷらもサックリきれいに

焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり  
メニューに応じて (160 ~ 200°C) 弱火 ⇄ 強火で

**設定した温度をキープ**



## 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、**

**火が消える**

⇒ Si センサークロの安全機能が  
はたらいていないかまず確認！

☞ 21・30・56 ページ

### 2 センサー解除したのに、

**勝手に火が小さくなったり、**

**火が消えたりする**

⇒ 高温で調理中では？

センサー解除中も安全機能は  
はたらきます。☞ 29・30・56 ページ

### 3 火がつかない

⇒ もしかして乾電池？

乾電池がなくなると点火しません。  
☞ 19 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに？

☞ 50・53 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 (必ずお守りください) ..... 6

安全上のご注意 (設置編) ..... 7

安全上のご注意 (使用編) ..... 9

### このコンロについて

機器の設置 ..... 15

乾電池を入れる ..... 19

知っておいていただきたいこと ..... 20

安全機能 ..... 21

便利機能 ..... 22

### 毎日の使いかた

コンロの使いかた (基本の操作) ..... 23

揚げ物をする ..... 25

コンロタイマーを使う ..... 27

炒めもの・いりものをする ..... 29

お湯をわかす ..... 31

ごはん・おかゆを炊く ..... 33

グリルの使いかた ..... 37

### 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具 ..... 45

お手入れのしかた (コンロ) ..... 47

お手入れのしかた (グリル) ..... 49

よくあるご質問 (Q&A) ..... 50

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 57

交換部品・別売部品のご紹介 ..... 59

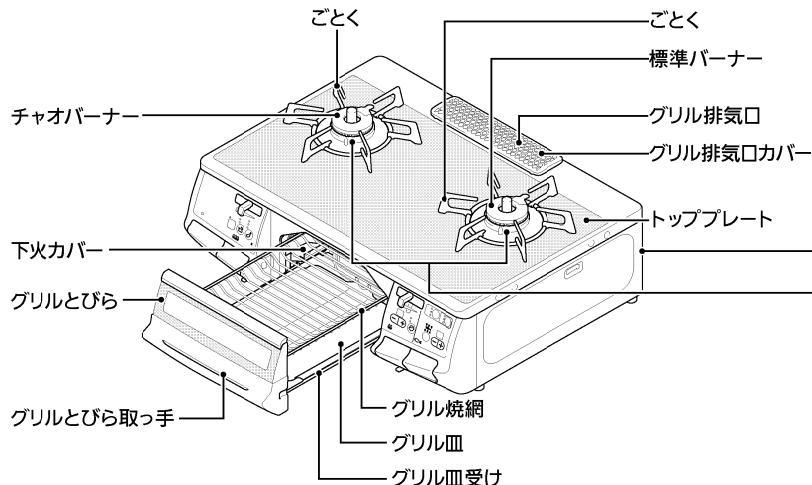
長期間使用しない場合/仕様・寸法図 60

アフターサービス/廃棄時のお願い 61

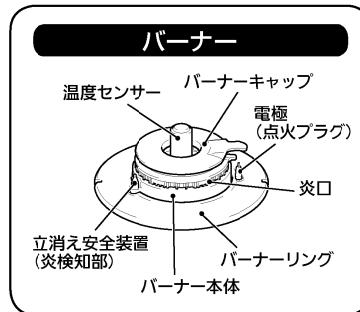
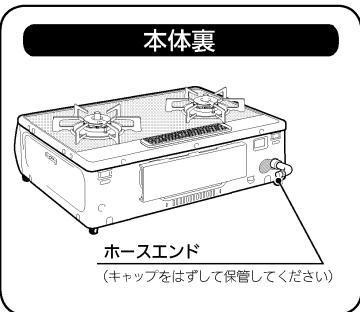
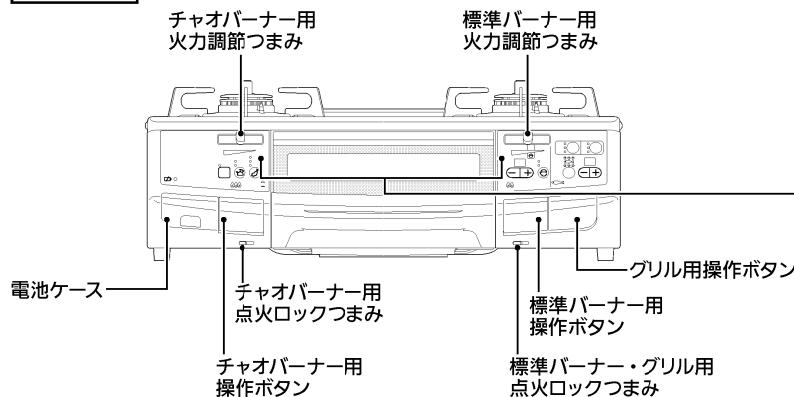
保証書 ..... 裏表紙

## 各部のなまえ

●図はチャオバーナーが左側の機器で説明しております。

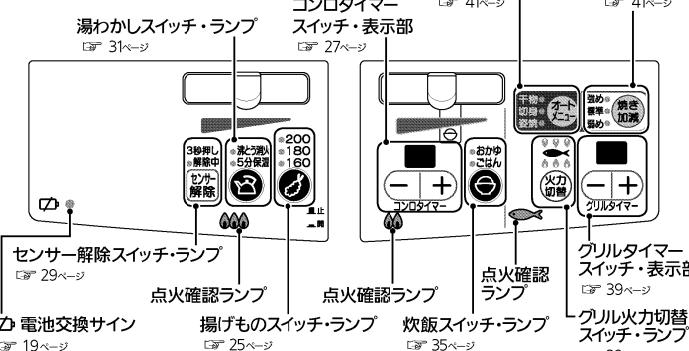


## 正面

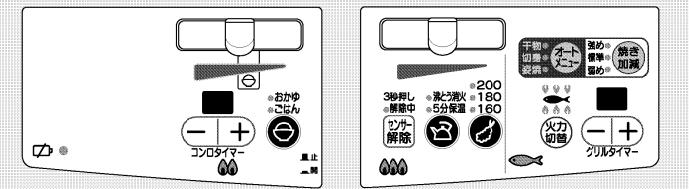


## 操作部

### ●チャオバーナーが左側の機器の場合



### ●チャオバーナーが右側の機器の場合



# 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。

揚げものをするとき ☞ 25ページ	揚げもののモード 		焼きギョーザ お好み焼きにも 使えます
煮もの、ゆでものを するとき ☞ 27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 ☞ 29ページ	センサー解除 		ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 31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 ☞ 35ページ	炊飯モード 		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 41ページ	オートメニュー モード 		切身、干物を 焼くときにも

# 安全上のご注意 (必ずお守りください)

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



危険

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



警告

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



注意

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

■絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です



この絵表示は、してはいけない  
「禁止」内容です



火気禁止

接触禁止

分解禁止



この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です  




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。

## ガス漏れに気づいたら…



火気禁止

火気



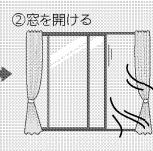
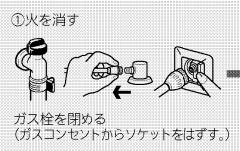
- 絶対に火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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ガス栓を閉める。(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす。)
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③外出して、もよりのガス事業者(大阪ガス)に連絡する。



# 安全上のご注意 (設置編)

## △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。



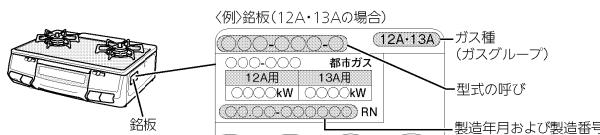
### ■絶対に改造・分解は行わない

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。



### ■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、爆発着火でやけどのおそれがあります。
- 銘板は機器本体右側面に張ってあります。供給ガスがわからぬ場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



### ■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。 [毎 15 ページ]

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

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

### ■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



### ■ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。

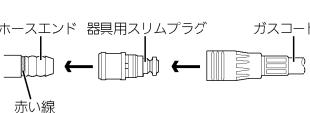


## ガスコードは…



### ■器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

「ガスコードで接続する場合」 [毎 18 ページ]をご覧ください。間違った接続はガス漏れの原因になります。

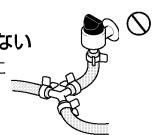


## ガス用ゴム管(ソフトコード)は…



### ■継ぎたしや二又分岐はしない

ガス漏れの原因になります。



### ■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。



### ■検査合格マークまたは JIS マークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。



### ■ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。赤い線



## ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは…



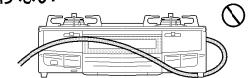
### ■グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

できるだけ短くして使用してください。

### ■機器の下を通して、グリル排気口や炎に近づけない

### ■他の機器で加熱されるような所に通さない

使用時は周囲が高温になりガス用ゴム管がとけたり、ガスコードが過熱されガス漏れの原因になります。



## △注意

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



### ■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。



### ■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。



### ■強い風の吹き込むところには設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。



### ■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどけがのおそれがあります。



### ■湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。

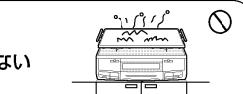
# 安全上のご注意 (使用編)

## △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。

### コンロには…

- コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使用しない  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



### ■焼網は使用しない

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



### ■石焼いもっぽは使用しない

- 機器の異常過熱による機器損傷の原因になります。



### トッププレート(ガラス製)には…

- 衝撃を加えない
- 上にのらない

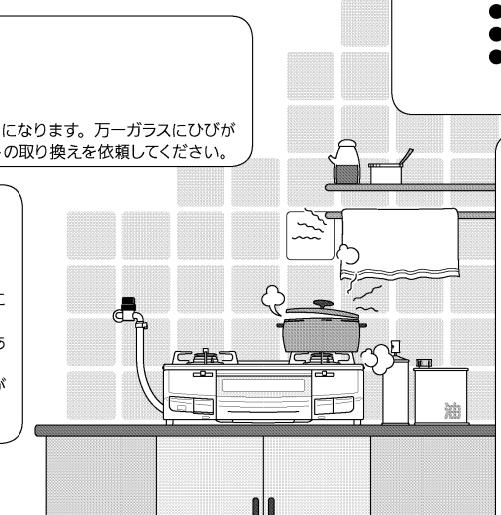
トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ガラスにひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにトッププレートの取り換えを依頼してください。



### 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、グリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。  
●電話や来客の場合は必ず火を消してください。



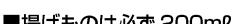
### 使用後は…

- 操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

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。

- 揚げものは必ず 200ml 以上の調理油で行う  
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってたりすると発火するおそれがあります。



### ガスコンロの近くには…

- 爆発のおそれがあるものを置かない  
熱で缶内の圧力が上がり、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

- 引火しやすいものを使用しない  
火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

- 燃えやすいものを置かない  
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

### グリル排気口は…

- ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない  
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。

### ガスコンロの下には…

- 燃えやすいものを敷かない  
火災の原因になります。

●新聞紙・ビニールシートなど

- 電源コードを通さない  
火災の原因になります。

- センサー解除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。

### グリルは…

- グリル石や、グリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

- 脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない  
脂がたまり発火するおそれがあります。

- グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚が燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

- 火がついたまま持ち運ばない

火災、やけどの原因になります。

- グリル庫内に食品くずやふきんなどを確認する

- グリル皿や下火カバーなどにたまつた脂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、やけどの原因になります。

### 異常時は…

- 火を消し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

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。

# 安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

## △注意

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

### 使用中、使用直後は…



#### ■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。触らないように注意してください。



#### ■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



#### ■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。



#### ■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどのおそれがあります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。



#### ■使用中は手や衣服を炎、バーナー、グリル排気口付近に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。

なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わるときがあるので注意してください。



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

炎や熱で顔をやけどのおそれがあります。

### グリル排気口には…

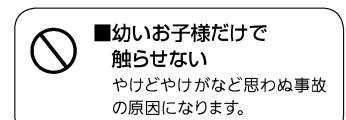
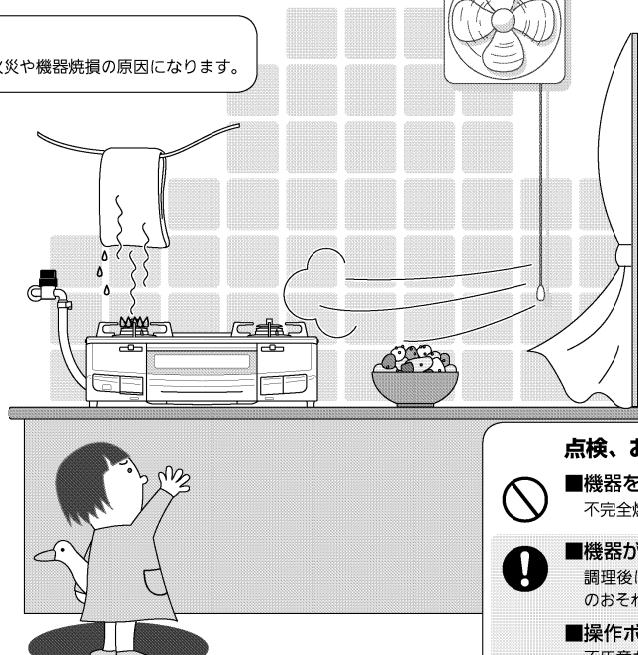


#### ■手や顔などを近づけない

#### ■なべの取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。

やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



#### ■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。



#### ■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押えたり、ぶら下がるなどが機器損傷、誤作動の原因になります。

#### ■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



換気必要

#### ■使用中は必ず換気する

●換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

●こんなときは窓を開ける

屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

### 点火しない場合は…



#### ■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

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



#### ■やかんやなべなどの大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触るとやけどのおそれがあります。

### 点検、お手入れの際は…



#### ■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼、故障の原因になります。



#### ■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。

#### ■操作ボタンをロックする

不注意な点火を防ぎます。

#### ■ガス栓を閉める(つまみのみのガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす)

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

#### ■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。

#### ■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分切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がちになり、異常燃焼の原因になります。



# 安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

## △注意

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

### 温度センサーは…

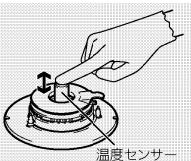


- 強いショックや力を加えたり傷をつけない  
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



### お手入れはこまめに行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、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。



### グリルは…



- 魚を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない  
やけどのおそれがあります。  
グリルとびらはいっぽいまで引き出してください。



- 魚を焼き過ぎない  
魚に火がつき火災の原因になります。  
グリル庫内に魚などが燃えたり、たまたま脂に引火した場合は、
  - ①操作ボタンを押して火を消す。
  - ②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
  - ③消火後、点検を依頼する。



- グリル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、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



- グリル皿には水を入れない  
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、火力調節してください。  
脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。  
やけどや火災などの原因になります。



- グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、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ます。
  - グリル皿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。

## お願ひ

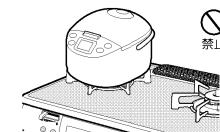
●使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

●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。

●熱くなったなべ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。

●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。

●トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理器具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。



●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。

### 突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（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、なべはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがのおそれがあります。

### 突沸現象の予防方法

- 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）
- 熱々の汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

●煮こぼれに注意し、火力調節してください。

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。

●火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。

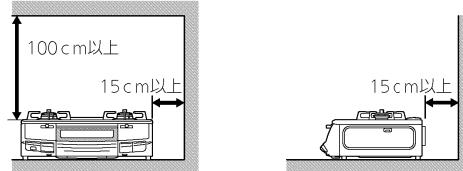
●調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。

# 機器の設置 安全にお使いいただくために、

## 正しく設置しましょう

### 1 設置場所を確認する（周囲の防火措置）

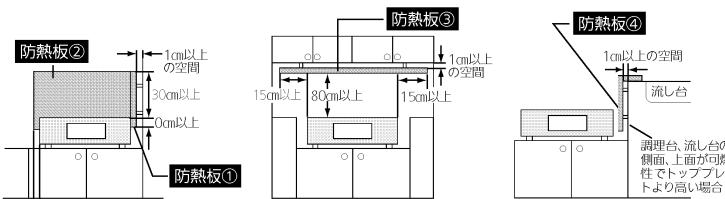
図のように設置してください。



#### 上記の距離がたもてない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。

##### 側面・後面 上面 流し台・調理台などの側面



#### 防熱板（別売部品）の種類

	コードNo	高さ (mm)	幅 (mm)
①	4015-0100-0205	350	535
②	4015-0100-0206	350	600
③	4015-0100-0207	550	900
④	4015-0100-0108	150	500

#### お願い

- 用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- 取り付けかたは別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- 防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

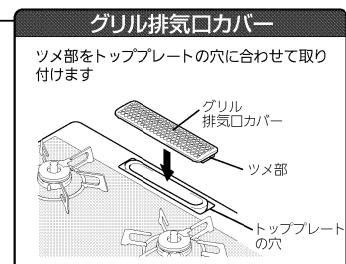
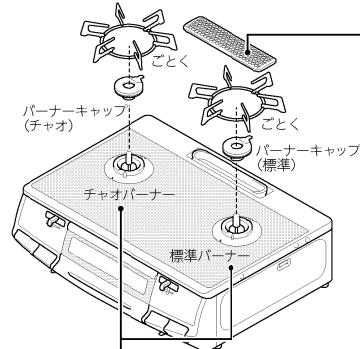
### 2 包装材やテープ類を取り除く

グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

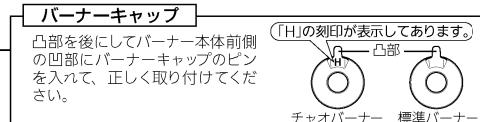
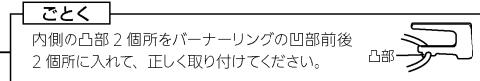
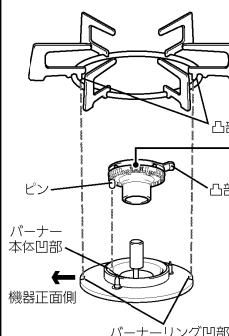
### 3 機器を組み立てる

各部品を正しく取り付けてください。

※図はチャオバーナーが左側の機器で説明しております。



#### チャオバーナー・標準バーナー



#### お願い

- 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、またはもよりの大阪ガスへお問い合わせください。☞ 59 ページ

#### 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など不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



#### バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

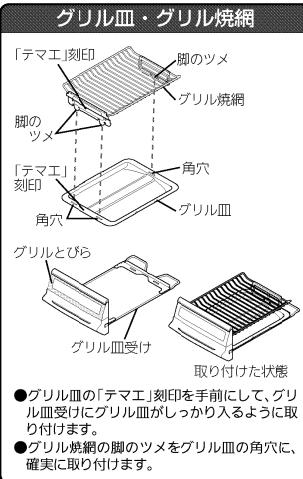
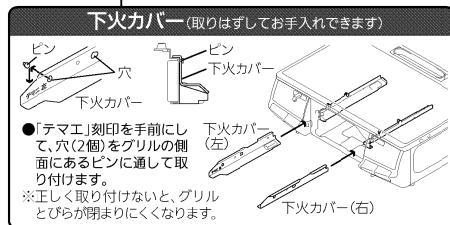
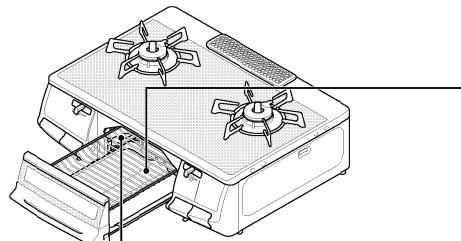
- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。



# 機器の設置

安全にお使いいただくために、

(つづき)

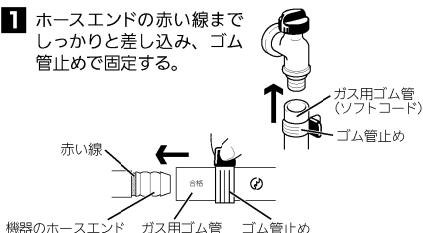


## 4 機器を接続する

ガス栓に合わせて正しく接続してください。

### ガス用ゴム管で接続する場合

1 ホースエンドの赤い線まで  
しっかりと差し込み、ゴム  
管止めで固定する。



2 ガス栓を開け、接続部からガスの臭い  
がしないことを確認したら、ガス栓を  
閉める。



### 用意するもの

●ガス用ゴム管(ソフトコード)  
(内径 9.5 mmΦ・JIS マーク入り)



●ゴム管止め(2個)

## 正しく設置しましょう

### ガスコードで接続する場合

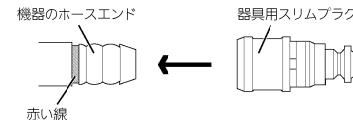
機器に器具用スリムプラグを取り付け、  
ガスコードで接続する。



### お願い

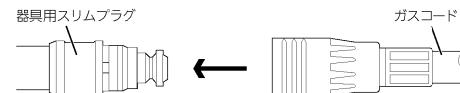
- ガステーブル用のガス栓であることを確認してください。
- ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド接続口の場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。 [59ページ](#)

1 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。



2 ガスコードを機器に接続する。

ガスコードを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む。



※接続部に汚れやゴミがないことを確認してください。

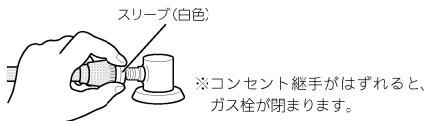
3 ガスコードをガス栓に接続する。

コンセント継手をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込む。



※コンセント継手を差し込むと、  
ガス栓が開きます。

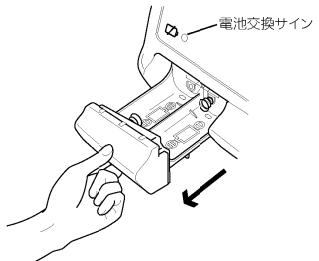
ガス栓を閉めるときは  
コンセント継手のスリーブ(白色)を  
手前に引きます。



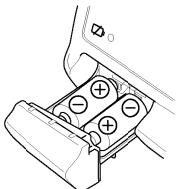
# 乾電池を入れる

付属の単1形アルカリ乾電池2個を電池ケースに入れます。

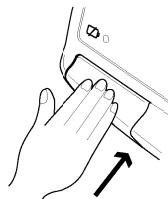
- 1 電池ケースを持って手前に引き出す。



- 2 電池ケースに表示してある $\oplus$ 、 $\ominus$ を確認して正しく入れる。



- 3 電池ケースを奥までしっかり押し込む。



## 乾電池交換の目安は約1年です

- 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。新しい乾電池を準備してください。
  - 電池交換サインが点灯したら、新しい乾電池と交換してください。
- 乾電池がなくなると点火できなくなりますので、注意してください。

## ⚠ 警告

- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない
- 新旧・異種の乾電池は混用しない
- 機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす  
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

## お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因となります。ふき取ってきれいにしてください。
- 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形アルカリ乾電池を2個同時に入れてください。
- 単1形アルカリ乾電池でも使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー→種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

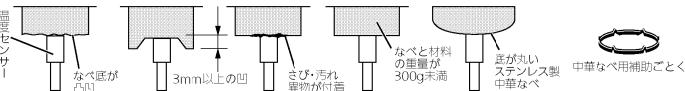
# 知っておいていただきたいこと

## 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なべ底が密着していないときは使用しない
- 温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
  - 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。



- 耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべ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。



## なべの選びかた

ごはん・おかゆに適したなべについては、34ページをご覧ください。

なべの種類		揚げもの (油の量200ml以上) 炒めもの	その他の調理	揚げものモード (油の量500ml~1l)	湯わかしモード (水の量500ml~3l)
なべ フライパン	材質: アルミ、銅、鉄 ホーロー	○	○	○	○
	材質: ステンレス ※厚手 ※薄手	○ ×	○ ○	○ ×	○
中華なべ	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	○ ×	○ ○	○ ×	—
無水なべ 多層なべ	○	○	×	○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ	×	○ (ただし火が当たる場合があります)	○ ○	×	×
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

### 中華なべを使うときは

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

# 安全機能

## 自動判別機能

機器が自動で料理の種類を判別し、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全機能を選択します。(通常に使用できる状態)

点火初期は、自動判別機能に設定されています。各モードを使用中、取り消しに設定すると自動判別機能に設定されます。また、コンロタイマーモード使用中も焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能がタイマーに優先して作動します。

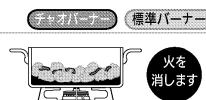
## 天ぷら油過熱防止機能

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。  
この状態が約30分間続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火が消えます。



## 焦げつき自動消火機能

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火が消えます。  
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。  
※なべ底にこんぶや竹皮などをしいた調理では焦げつき自動消火機能が正常にはたらかぬことがあります。



## 高温自動温度調節機能

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。  
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動で火が消えます。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と1回鳴ってお知らせします。  
調理に支障があるときはセンサー解除(チャオバーナー)をお使いください。☞29ページ



## コンロ消し忘れ消火機能

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火が消えます。  
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。☞22ページ



## 立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



## コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘ると、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。



## 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が消えます。



# 便利機能

## カスタマイズ機能



### コンロ消し忘れ消火機能時間の設定

- 30~90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。
- 購入時は2時間に設定されています。

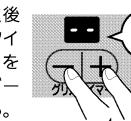
#### 1 チャオバーナーを点火する。

水を入れたなべをごとくに置きます。



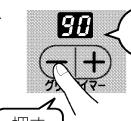
#### 2 チャオバーナーを点火後10秒以内に、グリルタイマーイッチ[+/-]を同時に3秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。

最初は2時間「--」に設定されています。



#### 3 グリルタイマーイッチ[+/-]を押す。

30~90分の間で、10分刻みおよび2時間に設定できます。



[+]スイッチ押し: 最長2時間「--」

[−]スイッチ押し: 最短30分「30」



### 湯わかしモードお知らせ時間の設定

- なべの種類、水の量などにより、お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合は、1~5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
- 購入時は「3」の設定になっています。

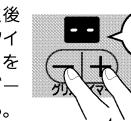
#### 1 チャオバーナーを点灯(赤)点火する。

水を入れたなべをごとくに置きます。



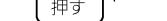
#### 2 チャオバーナーを点火後10秒以内に、グリルタイマーイッチ[+/-]を同時に3秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。

同時に押す



#### 3 湯わかしスイッチを押す。

最初は「3」に設定されています。



#### 4 グリルタイマーイッチ[+/-]を押す。

グリル表示器  
1 2 3 4 5  
設定内容  
お知らせを早くし  
たい場合  
標準(初期)  
設定  
お知らせを遅くし  
たい場合



#### 5 操作ボタンを押して消火の状態にする。

設定した時間に変更されます。



### お願い

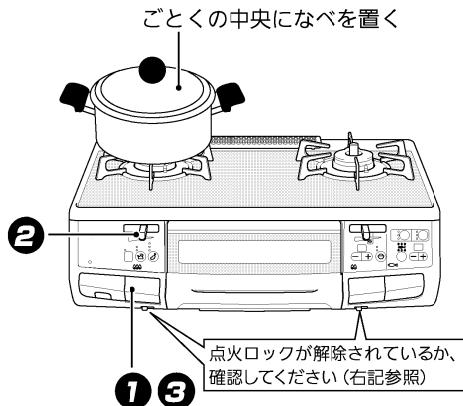
- 設定を変更する場合は、2または4から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1または5に設定してください。
- 同じやかん(なべ)を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。



# コンロの使いかた (基本の操作)

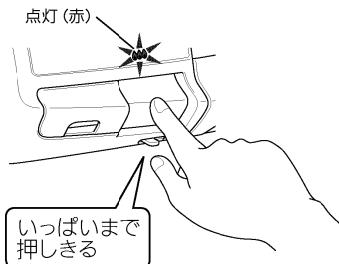
## 準備

ガス栓を開く



## 1 点火する

●操作ボタンで点火する。

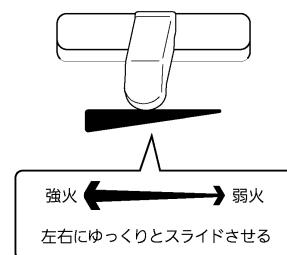


### お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは標準パーナーは「強火」の方向に、チャオパーナーは中央の位置に移動します。

## 2 火力調節する

●火力調節つまみをスライドさせる。



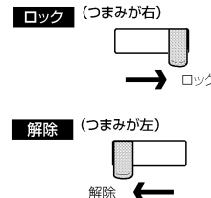
### お知らせ

- 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。



## 不用意な点火を防ぐには (点火ロック)

幼いお子様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。



炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

センサー解除して調理してください。  
☞ 29 ページ

安全機能がはたらく温度を一時的に高め、30分間高温で調理できます。

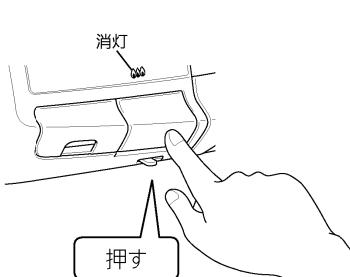
## 揚げものをするときは

揚げものモードで調理してください。  
☞ 25 ページ

※揚げものモードを使わないと、調理中に自動で火が消えることがあります。

## 3 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

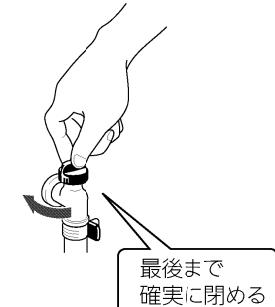


### お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

## 4 ガス栓を閉める

●調理が終わったら、ガス栓を閉める。



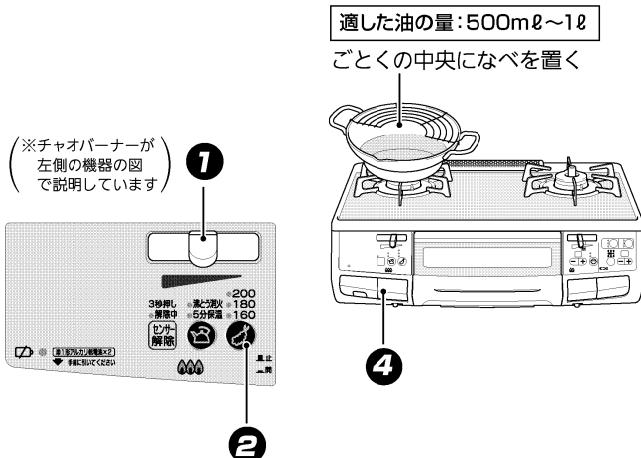
### お願い

- 調理後は高温のため機器に触るとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。



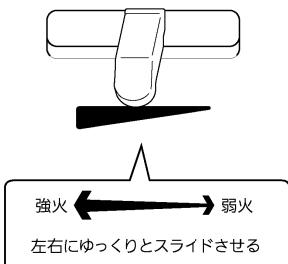
# 揚げものをする (揚げものモード)

●油の温度を一定に保ちながら、天ぷら・フライなどの揚げものを調理できます。



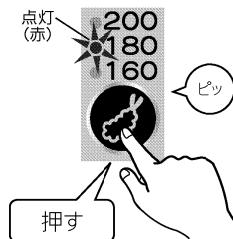
## 1 点火後、火力調節する

●なべの大きさに応じた火力にする。



## 2 温度設定する

●最初は 180°C に設定されます。



●押すたびに、次のように切り替わります。

180°C → 200°C → 160°C

↑ 取り消し



・設定温度は調理中でも変更できます。

## 【チャオバーナー】



揚げもの以外の火加減が難しい焼きものの調理も簡単に作れます。

### 設定温度の目安

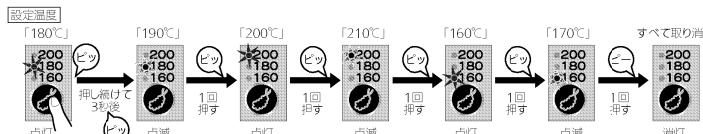
とりのから揚げ、ホットケーキ、ドーナツ	160°C
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180°C
クルトン、かきもち揚げ	200°C

なべの種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

・揚げものモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定しております。

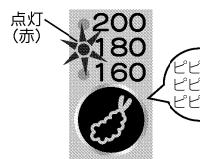
### 170°C・190°C・210°Cに設定するときは

●揚げものスイッチを押し、「180°C」の設定温度表示ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、表示温度+10°Cの設定ができます。



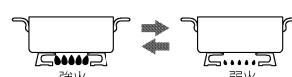
## 3 調理する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。



### お知らせ

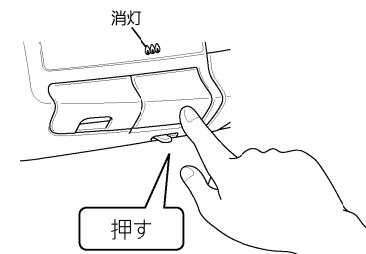
・調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、温度を一定に保ちます。



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

## 4 火を消す

●操作ボタンで火を消す。





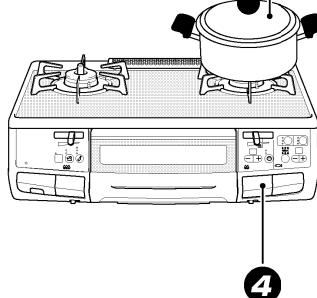
# コンロタイマーを使う

(コンロ)

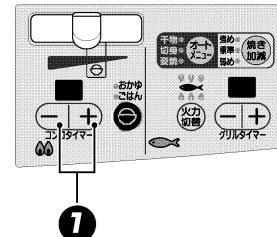
タイマーモード) [標準バーナー]

- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火が消えます。

ごとくの中央になべを置く

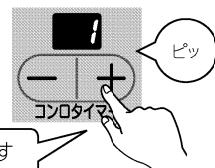


(※チャオバーナーが  
左側の機器の図  
で説明しています)



## 1 点火後、 時間設定する

- コンロタイマースイッチ【+/-】を押す。
- 最初は「!」(1分)が表示されます。

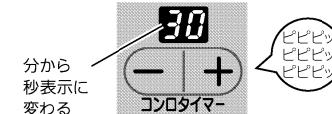


- 1~90分(1分刻み)で設定できます。
- 押し続けると5分刻みで設定できます。
- 取り消すときは、一度火を消す。



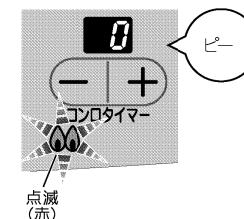
- 設定時間は調理中でも変更できます。

## 2 設定時間終了 30秒前にお知らせ



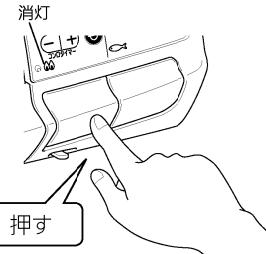
## 3 設定時間がくると、 自動で火が消える

- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



## 4 操作ボタンを戻す

- 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しないときは、コンロタイマー表示部「0」は約10秒後に消灯します。



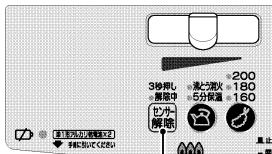
# 炒めもの・いりものをする

(センサー解除) [チャオバーナー]

## こんなときセンサー解除

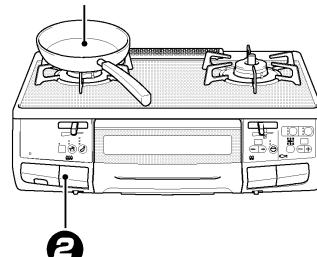
炒めもの、いりもの、あぶりものなどで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合、以下の操作をすると、強火・弱火を繰り返しながら最も長30分間、通常より高い温度で使用できます。ただし、温度が高くなり過ぎると、安全のため自動で火が消える場合があります。

(※チャオバーナーが  
左側の機器の図  
で説明しています)



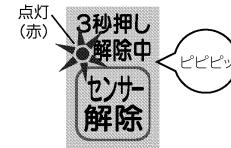
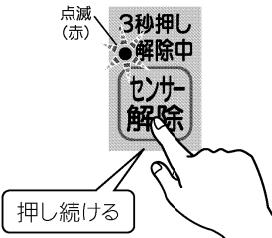
1

ごとくの中央にフライパンを置く



## 1 点火後、センサー解除スイッチを押す

● ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押し続ける。



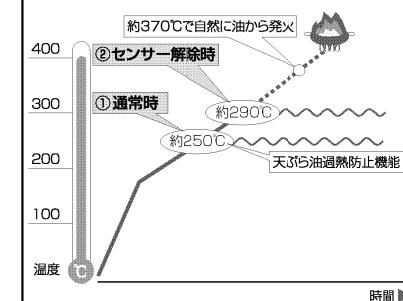
- 食材を投入し、調理をはじめます。
- もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

## お知らせ

● 火が消えると、センサー解除は取り消されます。

## ワンポイント

温度センサーのはたらき



## ①通常時

なべ底の温度を直接検知し、約 250°C に達すると天ぷら油過熱防止機能がはたらき、自動で火力調節します。

この状態が約 30 分間続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火が消えます。

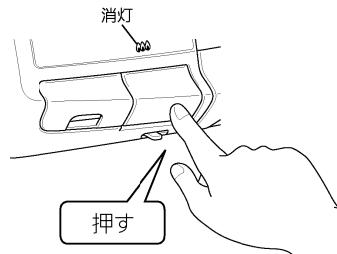
## ②センサー解除時

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除するモードです。

ただし、異常過熱を防ぐために、なべ底温度が約 290°C に達すると自動で火力調節します。通常時同様に弱火の状態でも、さらにセンサー温度が上昇すれば安全のため自動で火が消えます。センサー解除してから最も長 30 分で自動で火が消えます。

## 2 火を消す

● 操作ボタンで火を消す。



## 警 告

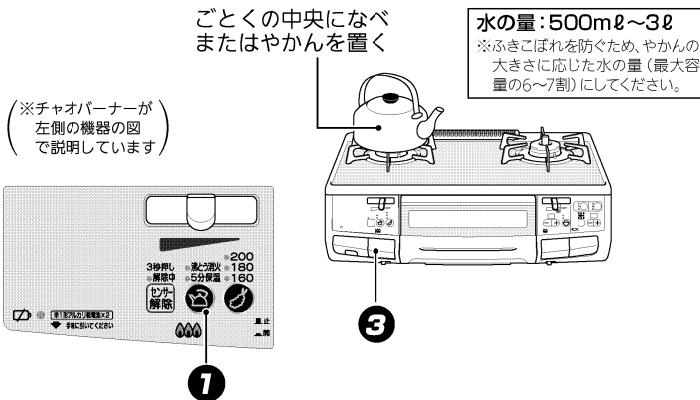
- センサー解除で揚げもの調理をしない  
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- 焼網は使用しない  
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。





# お湯をわかす (湯わかしモード)

●お湯がわいたらお知らせし、自動で火が消えます。



## [チャオバーナー]

### お願ひ

- なべややかんの形状・材質や水の量によっては、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。ヤケドな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。
  - ふたを開け閉めしない
  - 水をかき混ぜない
  - 水を追加しない
  - 具を入れない
  - 火力を変えない
- 火力はなべややかんの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

### お知らせ

- 以下の場合は、100°C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°C以上)を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりするとき
  - 自動で弱火になると、火力は変えられません。
  - 沸とうお知らせのタイミングを変更することができます。☞22ページ

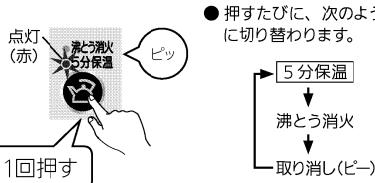
お湯をわかす

5分保温

沸とう消火

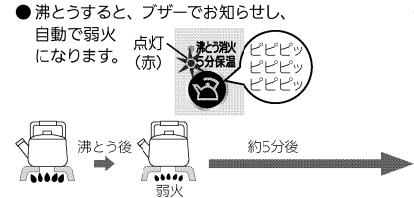
### 1回

1回 点火後、湯わかしスイッチを押す



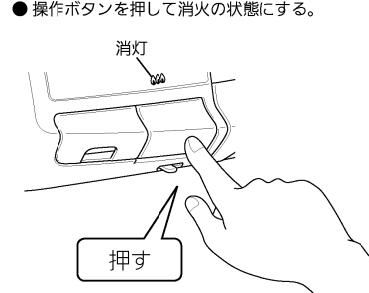
### 2

2 沸とうして5分後に、自動で火が消える



### 3

3 操作ボタンを戻す



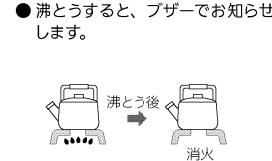
### 2回

1 点火後、湯わかしスイッチを押す



### 2

2 沸とうすると、自動で火が消える



お湯をわかす

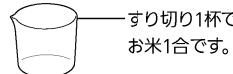


# ごはん・おかゆを炊く (炊飯)

## 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。



### 2 たっぷりの水で手早くとぐ。

●はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとぎ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。

にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。

180mlの計量カップ



### お知らせ

・お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。

## 1回で炊ける量

ごはん	1~5合
炊きこみごはん	1~4合
合がゆ	0.25~1合
7分がゆ	0.25~0.5合

## 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(調味料・だしを含む)は目安です。好みに応じて加減してください。

## モード)【標準バーナー】

## お米を水に浸す時間

お米の種類	水に浸す時間	
	春~夏	秋~冬
白米	30分以上	60分以上
無洗米		
ごはん 発芽玄米 胚芽精米 雑穀米 吉米 麦ごはん おかゆ	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、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

## 無洗米を炊くときのコツ

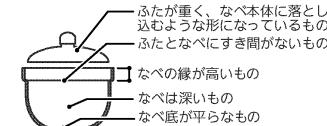
- 無洗米は水を加えると表面に気泡ができる、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- 水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- 無洗米は必ず浸しおきして炊いてください。ふきこぼれる場合があります。

## 炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯に適したなべを選びましょう。

●炊飯専用なべも別売しています。

☞ 59ページ



炊飯モードに適したなべ		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の 炊飯専用 なべ	111-R001型		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	111-4010型		<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
アルミ製のなべ			<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ホーロー、ステンレス製のなべ			<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
土鍋			<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ			<input checked="" type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

○: 適しています X: 適していません(温度を正しく検知できません。)



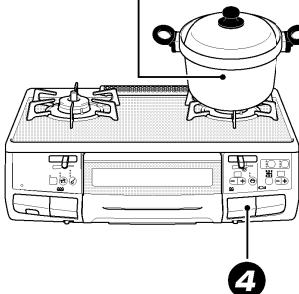
# ごはん・おかゆを炊く (炊飯)

## モード) [標準バーナー]

(つづき)

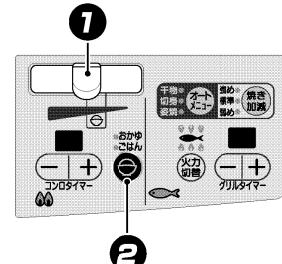
- ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火が消えます。

なべにふたをして、ごとくの中央に置く

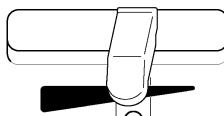


なべ底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。

(※チャオバーナーが左側の機器の図で説明しています)



### 1 点火後すぐに、火力調節する



火力調節つまみを  $\ominus$  位置に合わせる。

ごはん

### 2 炊飯スイッチを押す



● 押すたびに、次のように切り替わります。  
ごはん → おかゆ

おかゆ

### 2 炊飯スイッチを押す



● 押すたびに、次のように切り替わります。  
ごはん → おかゆ

#### ワンポイント

- $\ominus$  位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力が  $\ominus$  位置よりも大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

#### お願ひ

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

・炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。

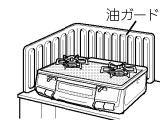
・取り消しときは、一度火を消してください。

ごはんを炊くとき

- ・2度炊きや温めなおしはできません。(焦げつくことがあります。)
- ・むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

おかゆを炊くとき

- ・炊きあがったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
- ・おかゆの炊きあがりで、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。



油ガード

#### ワンポイント

炊飯時間の目安

ごはん	28 ~ 37 分 (むらし 10 分を含む)
おかゆ	35 ~ 50 分

むらし後は…

- ごはんを底からよくほぐしてください。  
余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

### 3 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

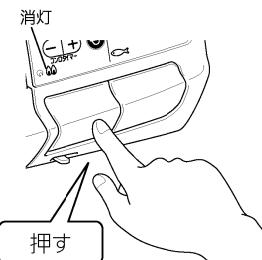
● 炊きあがると、ブザーでお知らせしむらし開始

● むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



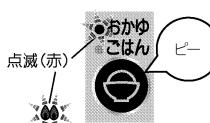
### 4 操作ボタンを戻す

● 操作ボタンを押して消火の状態にする。



### 3 炊きあがると、自動で火が消える

● 炊きあがると、ブザーでお知らせします。





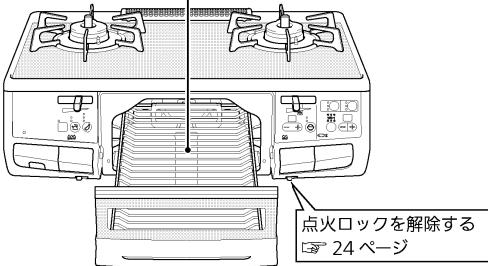
# グリルの使いかた

## 準備

ガス栓を開く



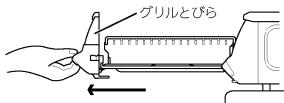
梱包部材が入っていないか確認する



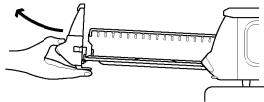
## グリルの取り扱いと準備

### グリルの取り出し

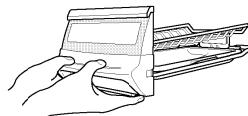
- 1 グリルとびらをゆっくり引き出す。  
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



- 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。



### お知らせ

- ・グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がついて、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。
- ・グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は [249 ページ](#) をご覧ください。

### グリルを初めて使うときは

- 1 グリル焼網を取り出す。  
庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。
- 2 約5分間空焼きをする。  
部品に付着している加工油を焼き切れます。グリルの操作については [39 ページ](#) をご覧ください。

### お願い

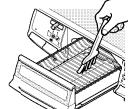
- ・グリル排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- ・空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、約3分待ってから、再度点火操作をしてください。

## グリルの準備

魚を上手に焼くための準備をします。

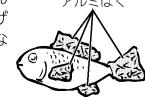
### 1 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



### 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肪分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をします。白身魚は、塩をひなめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- ・川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- ・魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、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っています。



### 2 約1~2分間、空焼き(予熱)をする(手動で調理する場合)。

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

### 3 魚(食材)を置く。

#### 準備

- ・冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- ・魚は水洗いしたら、よく水気をふき取ります。
- ・みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」をよくふき取ってから焼きます。

詳しくは付属のクックブックをご覧ください。

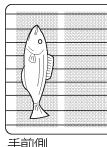
#### 魚の置きかた

##### 丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置きます。

##### 1匹焼く場合

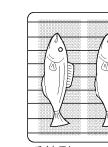
中央をさて、左右どちらかに置きます



手前側

##### 2匹焼く場合

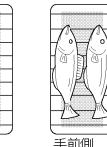
左右均等に置きます



手前側

##### 3匹以上焼く場合

中央をさて、すき間を開けて置きます



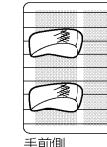
手前側

##### 切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少くなります。

##### 1~2切焼く場合

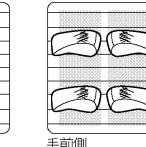
中央をさて、左右どちらかに置きます



手前側

##### 4切以上焼く場合

中央をさて、左右どちらかに置きます



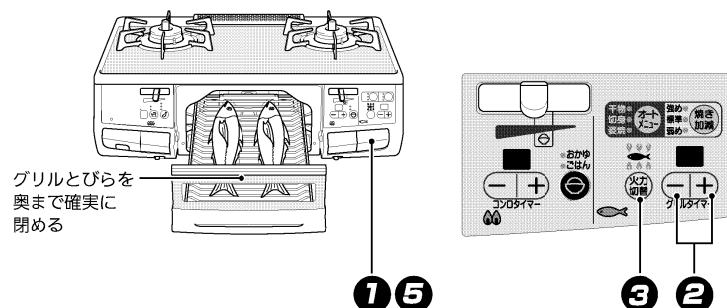
手前側

## グリルの使いかた



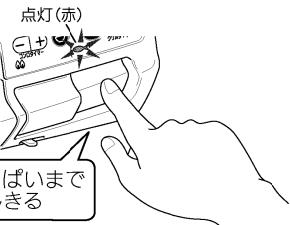
# グリルの使いかた 手動で調理

● 設定時間がくるとお知らせし、自動で火が消えます。



## 1 点火する

● 操作ボタンで点火する。



● 点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

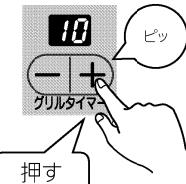


● 最初は「9」(9分)が表示されます。

● 庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

## 2 時間設定する

● グリルタイマースイッチ [+/-] を押す。



● 1分刻みで1~15分(最長)に設定できます。

● 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。



● 設定時間は調理中でも変更できます。  
● 焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

## (マニュアルモード)

### お願ひ

- 調理物の種類によっては、グリル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。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。  
例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げことがあります。
- 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。
- グリルを繰り返して使用する場合は、5分程度間をあけてください。庫内が高温のまま焼きはじめ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。



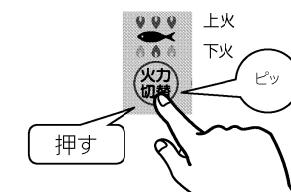
### ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。

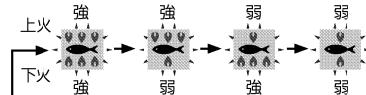


## 3 火力調節する

● 火力は4段階あり、上火・下火それぞれの段階に調節できます。



● 押すたびに、次のように切り替わります。



### お願ひ

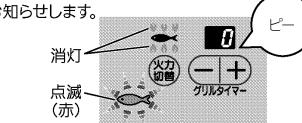
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火、下火の火力調節をしてください。

## 4 設定時間がくると、自動で火が消える

1 30秒前にブザーでお知らせします。



2 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



## 5 操作ボタンを戻す

● 操作ボタンを押して消火の状態にする。



### お知らせ

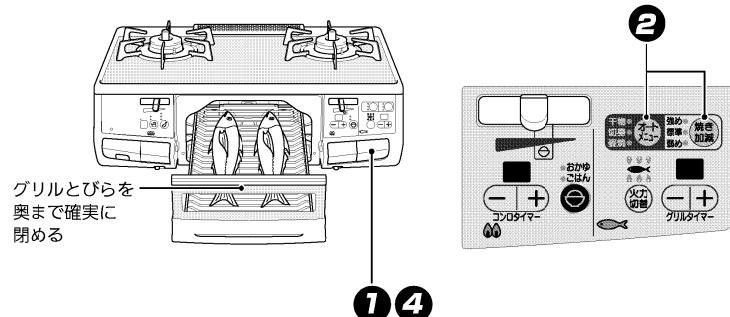
- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



# グリルの使いかた

自動で調理

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。



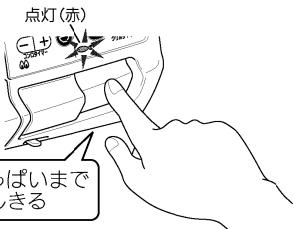
グリルとびらを  
奥まで確実に  
閉める

## 点火後、すぐ設定する

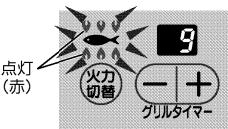
### 1 点火する



●操作ボタンで点火する。



●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



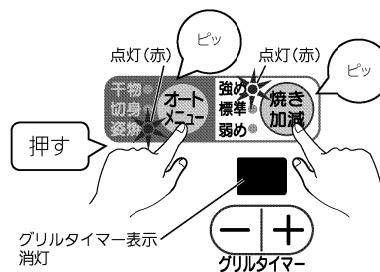
●最初は「9」(9分)が表示されます。

●庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

### 2 オートメニュー 焼き加減を設定する



●オートメニュー・焼き加減を選ぶ。



●押すたびに、次のように切り替わります。



#### お知らせ

- 庫内の温度が高いときは、「オートメニュー」スイッチを受け付けません。

## (オートメニュー mode)

### お願ひ

●次の魚にはオートメニュー mode を使用しないでください。

- ・みりん干し
- ・めざし
- ・うるめいわしの丸干し
- ・市販のみりんづけ
- ・身欠きにしん
- ・厚みのある魚 (特に骨つき)

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。

●点火後、約30秒以内にオートメニュースイッチを押してください。

約30秒を超えるとスイッチを受け付けません。

(焼き加減はオートメニュー操作後、90秒まで変更可能です。)

●焼きあ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。

●魚を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。  
(オートメニュー mode では魚が焼けすぎてしまいます。)

### 3 設定時間がくると、 自動で火が消える

### 4 操作ボタンを戻す

●30秒前にブザーでお知らせします。

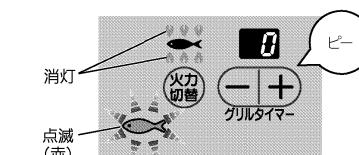
●オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、タイマー表示に切り替わります。



●さらに焼き色をつけたいときは、[+]スイッチで時間設定できます。

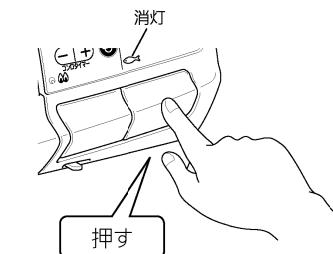


●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。



●操作ボタンを押して消火の状態にする。

●操作ボタン



#### お知らせ

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



# グリルの使いかた

自動で調理

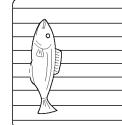
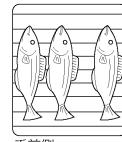
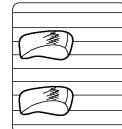
(オートメニュー mode)

(つづき)

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。

下記の魚以外は手動で調理してください。(火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。)

※ g 表示は1匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 オート メニュー	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置きかた
姿 焼	<p>【小さめの生魚】 さ す 1~6匹 小あじ (50g以下)</p> <p>【塩漬け】 塩さんま 1~4匹 (130~200g)</p>	<p>【中程度の生魚】 あ じ 1~3匹 い さ き さんま い わ し あ ゆ に じ ま す</p> <p>1~4匹 (100~200g)</p> <p>たい (小) 1匹 (300g以下) き す 1~4匹 (50g以上)</p>	<p>【大きめの生魚】 あ じ 3~4匹 い さ き (200g以上)</p> <p>たい (小) 1匹 (約300~400g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩を塗るか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。</li> <li>厚みのある魚(姿焼4cmを超えるもの)は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。</li> <li>魚の身に浅く包丁目(飾り包丁)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。</li> </ul>	 <p>1匹の場合は左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。</p>
切 身	<p>【照り焼き】 ぶり さわら 生かつお</p> <p>【みぞ漬け】 さわら</p>	<p>【生魚】 生ざけ さ ば さわら ぶり す ず き た い 甘だい</p> <p>【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば</p>	<p>【光沢のある魚】 まながつお たちうお</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。</li> <li>照り焼き、みぞ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減を「弱め」に設定してください。(「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなっています。)</li> <li>厚みのある魚(切身2.5cmを超える特に骨つきのもの)は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。</li> <li>厚みのある魚の照り焼きやみぞ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。</li> <li>みぞ漬けはみぞを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。</li> <li>照り焼き、みぞ漬けのものは次の場合はとくに焦げやすくなります。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・漬けている時間が長い <ul style="list-style-type: none"> <li>・魚の脂のりが良い</li> <li>・照り焼きたれのみりん配分が多い</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>	 <p>3匹の場合は中央をさけてすきまを開けて置いた方が上手に焼けます。</p> <p>手前側</p>
干 物	<p>【小さな干物】 さんまのひらき 1~2枚 (110g以下)</p> <p>ししゃも 4~10匹 (25g以下)</p>	<p>【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しざわら かますのひらき 干しかれい</p> <p>【大きな干物】 さんまのひらき 1~2枚 (110g以下) ししゃも 4~10匹 (25g以下)</p>	<p>【大きなひらき】 ほっけのひらき 1~2枚</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減を「弱め」か「標準」に設定してください。(「強め」では焦げが強くなってしまいます。)</li> <li>身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。</li> <li>干物は乾燥状態によっても焼け色や焼け具合が変わります。(乾燥しているものほど焼けやすい。)</li> </ul>	 <p>身の薄い部分を外側に向けて、左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。</p> <p>4切の場合</p> <p>手前側</p>
				<p>*参考 照り焼きたれの配合の割合(約30分漬ける)しょうゆ4:みりん3:酒1</p>	 <p>ししゃもなどはしっぽを手前に置いた方が上手に焼けます。</p> <p>手前側</p>

## お願い

上記の魚は、特に焦げやすいので、必ず焼き加減を「弱め」に設定してください。

# 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サービスショップ、または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、グリル排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。☞ 16・17ページ

【つまり、たまり、汚れはありますか?】

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置(炎検知部)が煮こぼれなどでつまつたり、汚れたりしていませんか。☞ 48ページ

●グリル皿に脂がたまつたり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 49ページ

●ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は新しいガス用ゴム管に交換してください。☞ 17ページ

## お手入れの道具と洗剤について



傷の原因となるもの



○ 使つてはいけない  
部品やホーロー・フッ素コートや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの

樹脂部品の割れ・表面の変質・傷、変色・さびの原因になるもの

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。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

絶対に使ってはいけないもの



## お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。

2. ガス栓を閉める。

3. 点火ロックをかける。

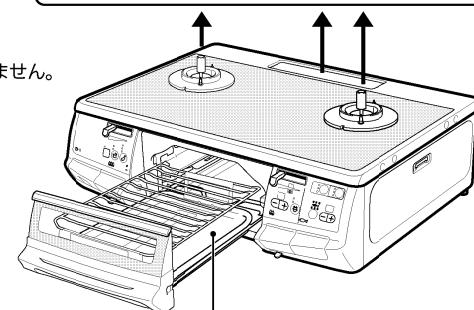
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

## 取りはずして洗える部品

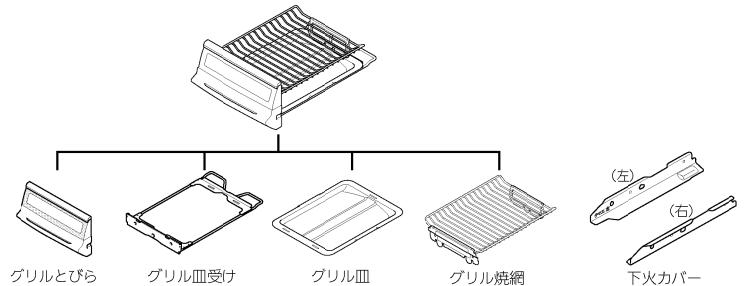
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。



※その他の部分は  
取りはずしできません。



## グリルまわり



# お手入れのしかた (コンロ) お手入れは、

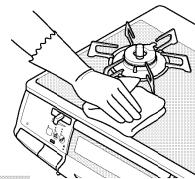
ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 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。

※各部品の取り付けについては、「3. 機器を組み立てる」をご覧ください。☞16ページ

## トッププレート(ガラス)

- 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、汚れた部分を温らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

### それでも汚れがとれないとき

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. 汚れがとれたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。
- ※研磨性の高いクレンザーの場合はガラスに傷がつく可能性があります。

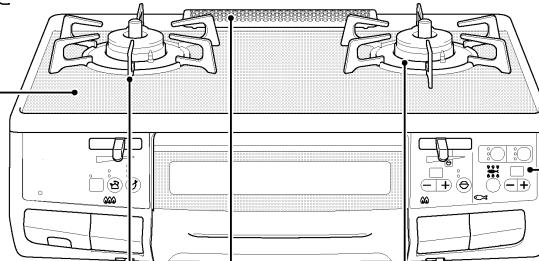
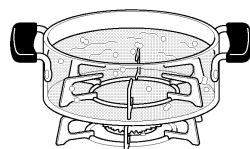
## ごとく・グリル排気口カバー

- 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

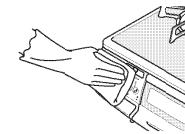
- 煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。

  1. 水を入れた大きななべにごとくやグリル排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 水洗いし、水気をふき取る。



## 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。
- ※機器内部に洗剤が残らないようにしてください。



### お願い

- 洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
- 硬い歯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・傷の原因になります。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなったら場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

## バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

### バーナーキャップ

- 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。

※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。

### バーナー本体

- 表面は、やわらかい布などでふき取ります。



### 立消え安全装置・電極

- 立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)に汚れがこびり付いている場合は、やわらかい歯ブラシでお手入れします。



### 目づまりしていたら

- やわらかい歯ブラシでお手入れします。



※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

### 温度センサー

- 温度センサーをお手入れするときは、片手を添え、水を含ませてかたくしばった布で、頭部と側面の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、やわらかい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となります。

※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。

※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まにつまようじや歯ブラシを腰かせて使用しないでください。

# お手入れのしかた (グリル)

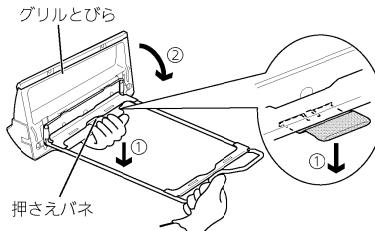
- 使ったらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ふきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

## 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。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。  
※酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、パネル部の変色やはがれ、さびの原因になります。

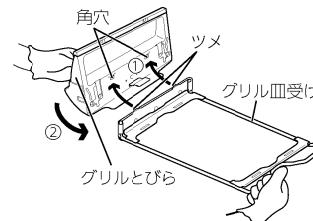
### 取りはずしかた

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。



### 取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2個所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(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。

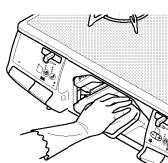


## グリル皿・グリル焼網・下火カバー

- 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。  
※硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- ※燃焼部(バーナー)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。



# よくあるご質問 (Q&A)

## ご質問

点火しない

コンロ

調理中に火力が  
変わったり  
火が消えたりする

センサー解除しても  
火力が変わったり  
火が消えたりする

## こうしてください

ガス栓を閉じていると点火できません。  
全開にしてご使用ください。

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。

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。

バーナーキャップが正しく取り付けさ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。

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る場合があります。  
点火操作を繰り返してください。

点火ロックされていると点火できません。  
点火ロックを解除してください。

乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。

電池交換サインが点灯している場合は新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。

参照ページ

23

48

48

16

23

24

19

19・56

なべやフライパンの温度が約250°Cになると、安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が30分間続くと自動で火が消えます。センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。

21・29  
30・56

20

21

土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、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。

コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき自動で火が消えます。

センサー解除でも約290°Cになると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると火が消える場合があります。

29・30  
56

# よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

ご質問

こうしてください

参照ページ

ご質問

こうしてください

参照ページ

炎の状態  
(燃えかた、色)が  
おかしい

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。

12

風が吹き込んでいたり扇風機や冷暖房機器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ご使用ください。

12

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パーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。パ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。

—

コンロ

なべ底がひどく  
焦げついで  
火が消えた

焦げつき自動消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーロー製のなべや、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。

21

温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか? このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

13・20

なべ底にこんぶや竹皮などをし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。

21

揚げものが  
うまくできない

なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。

20・26

温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか? このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

13・20

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

ふきこぼれる

炊飯モード  
ごはん、おかゆが  
うまく炊けない

おかゆが  
ふきこぼれる

やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかつたり、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。

20・22  
32

温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか? このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

13・20

加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかつたり、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

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

32

湯わかしモードのお知らせ時間をカスタマイズ機能で変更していませんか?

22

水を入れすぎていませんか? やかんの大きさに応じた水の量(目安は最大容量の6~7割)にしてください。

31

無洗米や洗米してすぐ炊飯した場合は、ごはんが硬めになります。

34

炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。

—

炊きあがった後、10~15分程度むらしてください。

36

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なべを使用してください。

34

温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか? このようなときはなべの温度を正しく検知できません。

13・20

なべによってふきこぼれる場合があります。ふたを少しづらすとふきこぼれにくくなります。

—

よくあるご質問 (Q&A)

揚げものモード

よくあるご質問 (Q&A)

# よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

ご質問

点火しない

こうしてください

参照ページ

ガス栓を閉じていると点火できません。  
全開にしてご使用ください。

37

グリル庫内が高温になっていると安全機能がはたらいて  
点火できません。  
庫内が冷めるまで3分程度待ってから使用してください。

21

長時間使用していなかつたり、朝一番に使用する際など  
は点火に時間がかかる場合があります。  
点火操作を繰り返してください。

39

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。

19

電池交換サインが点灯している場合は新しい単1形  
アルカリ乾電池2個と交換してください。

19・56

グリル

調理がうまく  
できない

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。

38

魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。

38

みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」  
は取ってから焼いてください。

38

グリルとびらを確実に閉じてください。  
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。

—

グリル排気口や  
コンロ部から  
煙が出る

初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から  
煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲  
の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。

37

グリル皿やグリル焼網、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、  
グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。

—

グリルとびらを確実に閉じてください。  
閉まっていないとすきまから煙が出ることがあります。

—

オートメニュー  
スイッチを  
受け付けない

グリル庫内が高温になっているとオートメニューは受け  
付けません。

庫内が冷めるまで3分程度まってから使用してください。

41

ご質問

音

コンロ消火後に  
「ポン」という音がする

ガスが燃え尽きる際に発生する音です。  
異常ではありません。

参照ページ

—

点火後や消火後に  
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。  
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

ガスがバーナ内部を通過する音です。  
異常ではありません。

—

音

グリル使用中に  
「ポップ」という  
音がする

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。

—

ブザーが鳴り続ける

部品が故障しています。  
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。

61

グリルの火が  
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わっている音  
です。  
異常ではありません。

—

その他

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長で10秒間パチパチが  
続きます。  
異常ではありません。

—

# よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

その他

よくあるご質問 (Q&A)

## ご質問

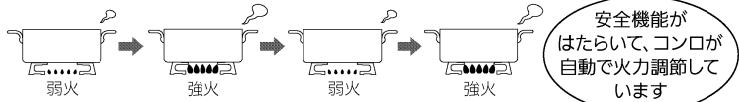
ご質問	こうしてください	参考ページ
ごとく、バーナーキャップ・グリル排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくは消耗部品です。交換部品として販売しています。	59
酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。		45
コンロまわりの部品・グリル皿・グリル焼網が傷んできた	コンロまわりの部品・グリル皿・グリル焼網は消耗部品ですので、傷んできたら早めに交換してください。	59
グリルしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。グリル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。	11
火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さくなったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
コンロやグリルの点火確認ランプが点滅する	自動で火が消えた後は、点火確認ランプが点滅してお知らせします。使用したコンロやグリルのボタンを消火の状態に戻してください。	28・32 36・40 42
乾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。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。	19・56
機器の中が赤く見える	室内灯などの光がガラスを透過したときの色です。異常ではありません。	—

## 参考ページ

## 特に多いご質問をまとめました

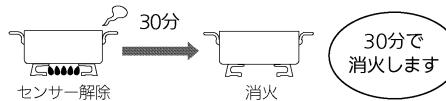
### 1 勝手に火が小さくなったり、火が消える

⇒ 温度センサーがはたらいて、自動で火力調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。ご心配はいりません。☞ 21・30ページ



### 2 センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

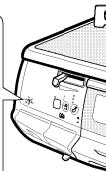
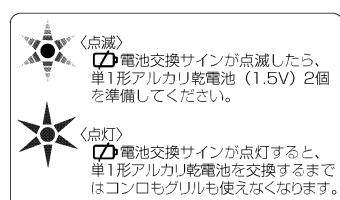
⇒ センサー解除してから、連続してコンロを使用できる時間は30分です。温度センサーがはたらいて、自動で火力調節し、30分を過ぎると、自動で火が消えます。☞ 29・30ページ



※センサー解除していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火が消えますので、煮込み料理のときにはご注意ください。

### 3 操作ボタンを押しても、点火しない 操作パネルの左側にある乾電池交換サインも点灯している

⇒ 乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 19ページ  
乾電池交換の目安は約1年です。



# ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

点火確認ランプ点滅

ブザー音	表 示	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
ビー5回	02 ←→ -1	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動	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）」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。	21・50 51・52	
	-3	チャオバーナー	焦げつき自動消火機能作動		●天ぷら油過熱防止機能がはたら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、点火しても手を離すと火が消える場合があります。		
ビー3回	14 ←→ -1	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火時に着火しなかった	●「よくあるご質問（Q&A）」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。	21・50	
	-3	チャオバーナー					
ビー1回 (約2秒)	12 ←→ -1	標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火時に着火しなかった	●「よくあるご質問（Q&A）」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。	21・53	
	-3	チャオバーナー					
ブ ー ザ ー が 鳴 っ て 、 こ ん な 表 示 が 出 た ら	11 ←→ -1	標準バーナー	点火時に着火しなかった	炎のふき消え・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問（Q&A）」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。	21・53	
	-3	チャオバーナー					
ブ ー ザ ー が 鳴 っ て 、 こ ん な 表 示 が 出 た ら	12 ←→ -5	グリル	立消え安全装置の作動	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	●「よくあるご質問（Q&A）」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。	21・53	
	-5	グリル	点火時に着火しなかった				
ブ ー ザ ー が 鳴 っ て 、 こ ん な 表 示 が 出 た ら	02 ←→ -5	グリル	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、点火しても手を離すと火が消えます。 ●約3分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	21・53	
	-5	グリル					
ブ ー ザ ー が 鳴 っ て 、 こ ん な 表 示 が 出 た ら	◆ (電池交換サイン) <点灯>	—	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	19	
	00 ←→ -1	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	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。	21	
		チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動		●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。		
ブ ー ザ ー が 鳴 っ て 、 こ ん な 表 示 が 出 た ら	00 ←→ -3	センサー解除終了		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。	29・30	
ブ ー ザ ー が 鳴 っ て 、 こ ん な 表 示 が 出 た ら	0	標準バーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28	
	0	グリル	グリルタイマー終了 ※オートメニュー mode	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・40 41・42	
ブ ー ザ ー が 鳴 っ て 、 こ ん な 表 示 が 出 た ら	おかゆ ごはん ごはんモード	おかゆ ごはん おかゆモード	<点滅>	標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動で火が消えました。	35・36
	5分保温モード	沸とう消火モード	<点滅>	チャオバーナー	湯わかしモード終了 (沸とう消火) 湯わかしモード終了 (5分保温)	湯わかしモードで沸とうして、自動で火が消えました。 湯わかしモードで沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。	31・32
ブ ー ザ ー が 鳴 っ て 、 こ ん な 表 示 が 出 た ら	313233	-1	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または大阪ガスにご連絡ください。	61
	707172	-3	チャオバーナー				
		-5	グリル				
	24	-3	チャオバーナー				
センサー解除連続押しエラー							

# 交換部品・別売部品のご紹介

## 交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)・別売部品

●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		希望小売価格(税込)	希望小売価格(税抜)	部品コード
交換部品	ごとく	チャオ・標準/バーナー用	¥1,260	¥1,200
	バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥2,100	¥2,000
		標準バーナー用	¥2,100	¥2,000
	グリル皿		¥2,100	¥2,000
	グリル焼網		¥2,310	¥2,200
	グリル排気口カバー		¥840	¥800
	下火カバー	右	¥315	¥300
		左	¥315	¥300
	名 称	コードNo		
	炊飯専用なべ	3合炊き	111-R001	
		5合炊き	111-4010	
別売部品	防熱板①	高さ350mm×幅535mm	4015-C100-0205	詳しくは☞19ページをご覧ください。
	防熱板②	高さ350mm×幅600mm	4015-C100-0206	
	防熱板③	高さ550mm×幅900mm	4015-C100-0207	
	防熱板④	高さ150mm×幅500mm	4015-C100-0108	
	ちり受け皿		4015-C100-0083	
	器具用スリムプラグ		081-0359	
	ホースガス栓用プラグ		081-0450	
	ガスコード	13A用:0.6m	1-180-0006	
		:1.0m	1-180-0010	
		LPG用:0.6m	9-180-0006	
		:1.0m	9-180-0010	
		:2.0m	9-180-0020	

(2009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形アルカリ乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。

# 長期間使用しない場合／仕様・寸法図

## 長期間使用しない場合

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。(つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす。)
- ガス通路部分はほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- 乾電池をはずしてください。☞19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・寸法図

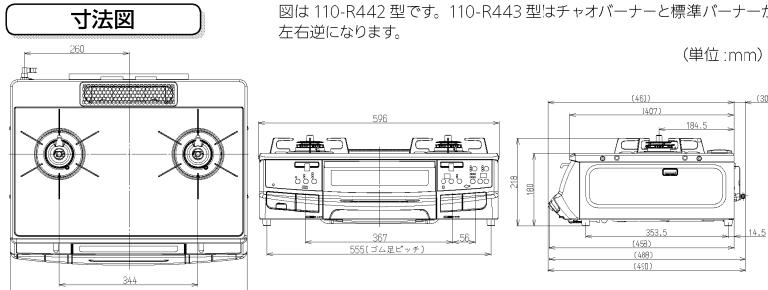
### 仕 様

品 型	名 番	据置型ガラストップコンロ
型 式 の 呼 び	110-R442型	110-R443型
型 式 名	RTS-S660VGAS-L	RTS-S660VGAS-R
点 火 方 法	RTS-S66VGAS	連続放電点火式
外 形 尺 寸 法	高さ 180 mm (トッププレートまで) × 幅 596 mm × 奥行 490 mm	
質 量 ( 本 体 )		15.0 kg
安 全 機 能	立消え安全装置(全バーナー)、天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー・チャオバーナー)、グリル過熱防止センサー、コンロ消し忘れ消火機能(標準バーナー・チャオバーナー約2時間)	
電 源	DC3.0V(単1形アルカリ乾電池×2個)	
付 属 品	単1形アルカリ乾電池×2個、取扱説明書(保証書付)、クックブック、下火力バー	

使 用 ガ ス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量			ガス接続	
	個別ガス消費量		全 点 火 時 ガス消費量		
	チャオバーナー	標準バーナー			
都市ガス	13 A	4.20kW (3610kcal/h)	2.97kW (2550kcal/h)	1.86kW (1600kcal/h)	
	12 A	3.91kW (3360kcal/h)	2.77kW (2380kcal/h)	1.73kW (1490kcal/h)	
LPガス用		4.20kW (0.301kg/h)	2.97kW (0.213kg/h)	1.94kW (0.139kg/h)	

(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



図は110-R442型です。110-R443型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

(単位:mm)

# アフターサービス／廃棄時のお願い

## アフターサービス

### サービスのお申し込み

- ・サービス（点検・修理）を依頼される前に  
「よくあるご質問（Q&A）」（☞ 50～56ページ）を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお、異常のある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。

- ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。

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

例

(N)110-R442  
大阪ガス株式会社  
21-080-01-00499

←型番

- 3.故障、異常の現象…できるだけ詳しく
- 4.お客様名、住所、電話番号

### 転居されるとき

- ・ガスには都市ガス、およびLPガスの区別があります。

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にご相談ください。

この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

## 廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

### 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。

### △ 危険

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

