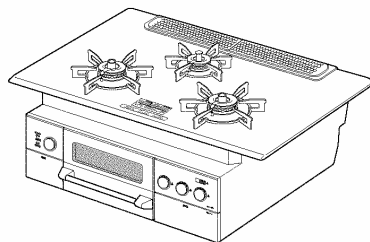


大阪ガス 家庭用 ビルトインコンロ

74cm 幅

110-R824・R825・R826・R827 型



Si センサーコンロ

よく読んで安全に正しく
お使いください。

ご愛用の皆様へ

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

- ご使用の前に、この取扱説明書を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。記載してある保証期間、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになる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。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要なとなりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

保証書付

型式の呼び RHB71WGV2

取扱説明書

システムキッチン用〈ビルトインコンロ〉

もくじ

ページ

各部の名称と特長

各部の名称	1
コンロ・グリル操作部の名称	2
天面表示部の名称	3
安全・便利機能のご紹介	4

安全上のご注意

(使用編)	8
(設置編)	14

準備をしましょう

電源の入り/切り	16
コンロ・グリル操作部の開け/閉め	16
各部品のセット	17
誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】	19

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け	20
使用できるなべと温度センサー	20
なべの有無を自動で検知【鍋なし検知機能】	22

コンロを使いましょう

コンロ操作の基本	23
コンロ操作部の使いかた	24
調理油の温度を自動調節【揚げものモード】	24
ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】	26
お湯をわかす【湯わかしモード】	29
設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】	31
高温調理をする【センサー解除モード】	32

グリルをお使いになる前に

グリルの取り扱いと準備	33
-------------	----

グリルを使いましょう

魚の焼きかた	34
グリル操作部の使いかた	36
焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】	36
焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】	37
グリルでオープン機能を使う	45

安全・便利機能を使いましょう

49

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について	58
日常点検をしましょう	59
お手入れのポイント	59

よくある質問 (Q&A)

63

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください	67
表示とブザーについて	69

停電時のご使用について

75

別売部品のご紹介/交換部品

76

アフターサービスは？

78

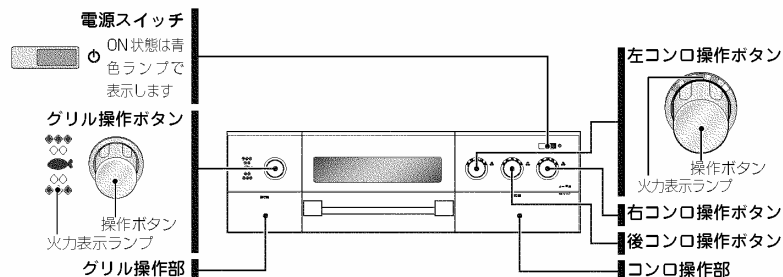
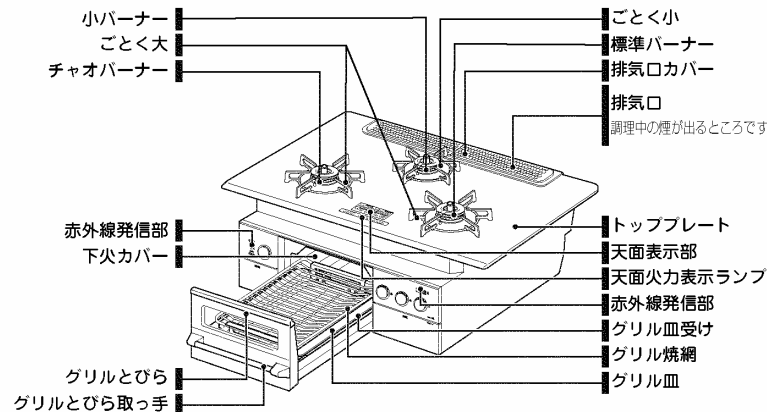
長期間使用しない場合/寸法図/仕様

79

保証書

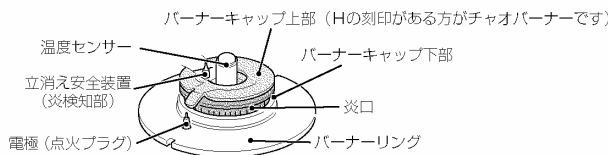
裏表紙

各部の名称



※図はチャオバーナーが左側のタイプです。チャオバーナーが右側のタイプは、チャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。

◆バーナー（温度調節機能付）



コンロ・グリル操作部の名称

・グリル

タッチオープンスイッチ

ダッチオープンモード*設定時に使用します。

焼き加減スイッチ・ランプ

魚メニュー・グルメメニュー・ダッチオープンモードのケーキ/パン設定時に使用します。
焼き加減設定 → 38・41・47 ページ参照

音声スイッチ・ランプ

音声お知らせ機能の ON、OFF
や音声モードの選択時に使用しま
す。



グルメメニュースイッチ

グルメメニューモード設定時に使用します。 ➡ **41** ページ

クリルタイマーセットスイッチ・ランプ

グリルタイマーの時間設定、音声お知らせ機能の音量設定時に使用します。

魚メニュースイッチ

魚メニューモード設定時に、使用します。
➡ 37 ページ

ロックスイッチ・ランプ

操作ボタンのロックの設定、解除時に使用します。

■ロック機能 → 19 ページ

- コンロ

センサー解除スイッチ・ランプ

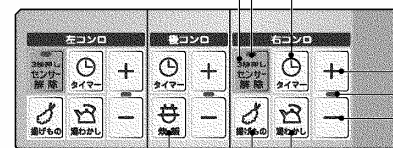
センサーを解除します。
解除時に点灯します。

■センサー解除モード ➡ 32 ページ

コンロタイマースイッチ

コンロタイマモード設定時に使用します。

■コンロタイマーモード ➡ 31 ページ



炊飯スイッチ

炊飯モード設定時に使用
します。
■炊飯モード* → 26 ページ

揚げものスイッチ

揚げもののモード設定時に
使用します。
■揚げもののモード ➡ 24 ページ

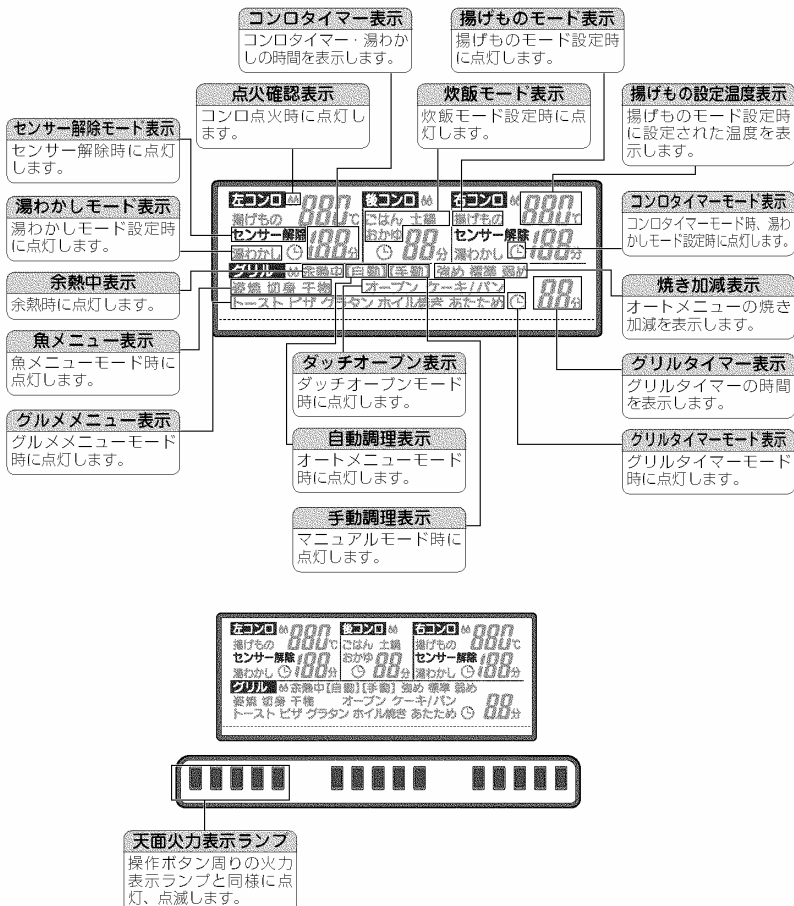
コンロタイマーセットスイッチ・ランプ

コンロタイマーの時間、湯わかしの保温時間、揚げものの温度設定時に使用します。

湯わかしスイッチ

■湯わかしモード[※] ➡ 29 ページ

天面表示部の名称



安全・便利機能のご紹介

安全・便利機能

❖電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能 →16 ページ

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態でも放置された場合、3分後*に自動的に電源が切れ、無駄な電力消費を抑えます。

*電源オートオフ時間を変更している場合は、設定した時間後に自動的に電源が切れます。(カスタマイズ機能 →54 ページ)

❖誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ

ロック機能 →19 ページ

電源スイッチの「入/切」以外の操作ができなくなり、お子様のいたずらなどを防止できます。

❖音声でコンロの状況をお知らせ

音声お知らせ機能 →49 ページ

お好みに応じて音声スイッチで下記の3つのモードから選択できます。音量「大・中・小」も選択できます。「標準」モード……標準の音声モードです。安全機能のお知らせやネクストガイドをします。

「親切」モード……「標準」モードよりも多くの音声でお知らせしてくれます。音声「切」モード……ブザー音だけで音声はありません。*購入時は音量「大」「親切」モードにセットされています。



❖震動を検知して自動消火

感震停止機能 →56 ページ

機器本体が約震度4以上の震動を検知すると、コンロ・グリルとも自動消火します。



❖点火すると、自動的に換気を開始

レンジフード連動機能 →56 ページ

ガス機器が点火するとレンジフードファンが自動的に運転し、消火すると約3分後に停止する機能です。*指定のレンジフードとの組み合わせが必要です。

❖電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間、感震停止機能、湯わかしモードお知らせ時間、土鍋モードを任意に設定

カスタマイズ機能 →54 ページ

●電源オートオフ時間：1～25分まで1分刻みに設定できます。購入時は、「3分」に設定されています。

●コンロ消し忘れ消火機能時間：30～120分まで10分刻み（すべてのバーナー同じ時間）に設定できます。購入時は120分に設定されています。

●感震停止機能：「on(設定)」、「off(解除)」に設定できます。購入時は、「on」に設定されています。

●湯わかしモードお知らせ時間：コンロの種類やなべの種類において、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段階に設定できます。購入時は「3」に設定されています。

●土鍋モード：ごはんのおこげ状態を、1～5の5段階に設定できます。購入時は「4」に設定されています。

*この取扱説明書では、電源オートオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間などは、購入時に設定されている時間で、また、音声モードは「切」の状態でご説明しています。

コンロ安全機能

❖炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 → 69 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

調理中に煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止めます。

❖コンロを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 → 69 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

すべてのバーナーは約 120 分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

❖料理の種類を判別して安全装置を選択

自動判別モード

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。(通常に使用できる状態です)

点火初期は、自動判別モードに設定されています。各モードを使用中、取り消しにすると自動判別モードに設定されます。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。(センサー解除モードでのタイマー設定時は、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能は作動しません。)

❖調理油の過熱を防ぐ

天ぷら油過熱防止機能 → 69 ページ

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、自動的に火力調節し、途中消火や発火を防ぎます。この状態が約 30 分間続くくと自動消火します。



❖なべの焦げつきを検知し初期段階で自動消火

焦げつき自動消火機能 → 69 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

煮もの調理などで水分がなくなればなべ底が焦げつくくと、自動消火します。

なべの材質や調理の種類、火力などにより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ないことがあります。

❖自動的に火力調節し、なべの異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 → 63 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

焼きもの調理：いりもの調理など比較的温度の高い料理や、なべのから焼きをしたときに弱火・強火と自動的に火力調節し、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消火します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ビビッ」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モードをお使いください。

❖なべの有無を自動で検知

鍋なし検知機能 → 22 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

コンロの温度センサーは、なべの有無を判断する検知機能を搭載しています。なべを置いていないと点火しませんが、調理中、なべやフライパンを持ち上げると弱火になります。弱火の状態が約 1 分以上続くと、自動消火します。

❖安全機能を一時的に解除する

センサー解除モード → 32 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除します。

●センサー解除モードで使用できる時間は 30 分ですが、タイマー設定により、1 ～ 120 分まで 1 分刻みに設定できます。ただし、30 分以上の設定でも高温過熱に達すれば最大 30 分で自動消火となります。

●なべなどの異常過熱を防止するため、弱火・強火と自動的に火力を調節することがあります。

コンロ便利機能

❖設定した時間でコンロを自動消火

コンロタイマーモード → 31 ページ

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

チャオバーナー・標準バーナーは 1 ～ 120 分、小バーナーは 1 ～ 90 分まで 1 分刻みに設定でき、設定時間になると自動消火します。

❖天ぷら油の温度を自動調節

揚げものモード (温度調節機能) → 24 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するときに、油の温度を 130℃ ～ 220℃ 間で 10℃ 刻みに設定でき、設定温度に保つことができます。

タイマー設定により、調理時間を 1 ～ 120 分まで 1 分刻みに設定できます。



❖ごはんも、おかゆもコンロで炊ける

炊飯モード → 26 ページ

小バーナー

ごはん、おかゆ、土鍋の 3 つのモードに設定できます。

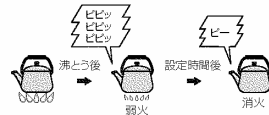
- ごはんモード：水に浸しおきたお米を炊飯します。
- おかゆモード：米から作るおかゆです。土鍋も使用できます。
- 土鍋モード：必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。

❖沸とうしたら弱火になり保温

湯わかしモード → 29 ページ

チャオバーナー 標準バーナー

沸とうしたら弱火になり、設定時間保温し、そのあと自動消火します。



タイマー設定により、保温時間を 0 ～ 120 分まで 1 分刻みに設定できます。
 タイマー設定しない場合は 5 分保温に自動設定されます。

各部の名称と特長

グリル安全機能

- ❖ 炎が消えると、ガスを自動的にストップ

立消え安全装置 → 69 ページ

グリル使用中に風などで火が消えると、自動的にガスを止めます。

- ❖ グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー → 69 ページ

魚などの調理物を入れずから焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

グリル便利機能

- ❖ 水のいらない両面焼グリル

グリル皿に水を入れずに使えます。火力調節は上火と下火の組み合わせにより 4 段階あります。

- ❖ 素材に合わせて、焼き時間や火加減を任意で調整

マニュアルモード → 35 ページ

時間を決めて食材を焼くときに使用します。1～15 分まで 1 分刻みに設定でき、設定した時間になると自動消火します。

- ❖ 焼き時間と火加減を自動で調節
オートメニューモード

魚メニューモード → 37 ページ

生魚の姿焼きや、切身、干物などの魚メニューと焼き加減を選べば自動で焼き上げます。

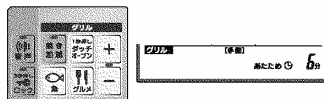
グリルメニューモード → 41 ページ

トーストやピザ、グラタン、ホイル焼きなどを自動で焼き上げます。

「あたため」は冷めてしまった揚げものや焼き魚などのあたため直しに使用します。火力は自動で調整しますが、タイマーは手動での設定になります。

3～9 分まで 0.5 分刻みに設定でき、設定時間になると自動消火します。

最初は 6 分が表示されます。



- ❖ グリルでタッチオープン機能を使う

→ 45 ページ

別売のタッチオープンをグリルにセットするとオープンとして使用できます。

1～30 分まで 1 分刻みに設定でき、設定した時間になると自動消火します。

安全上のご注意（使用編）

- 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。



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。



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。



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



ぬれ手禁止



この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です



換気必要



アース確認



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。

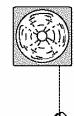
ガス漏れに気づいたら・・・



火気禁止

- 絶対、火をつけない
- 電気器具のスイッチの入 / 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（ねじガス栓）を閉める。
- ② 窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③ もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



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。

コンロは…



- コンロをおおうような大きな鉄板やなべは使わない
一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- アルミはく製する受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼き網は使用しない
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。
- 石焼いもつぼは使用しない
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、すぐに修理を依頼してください。
※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入ったときはけがの原因にもなりますので、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。

調理中は…



- 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。特に天ぷら、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き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、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがあります。
●電話や来客の場合は必ずいったん消火してください。



使用後は…

- 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、機器から離れるときは必ず消火してください。

ガスコンロの近くには…



- 燃えやすいものを置かない
●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
火災の原因になります。
- 爆発のおそれがあるものを置かない
●スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなど熱で缶内の圧力が上がり、爆発するおそれがあります。
- 引火しやすいものを使用しない
●スプレー・ガソリン・ベンジンなど引火して火災のおそれがあります。

こんなときは…



- 異常時は、消火しガス栓（ねじガス栓）を閉める
地震・火災または使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、異常のまま使い続けると火災や機器損傷の原因になります。

トッププレートの排気口は…

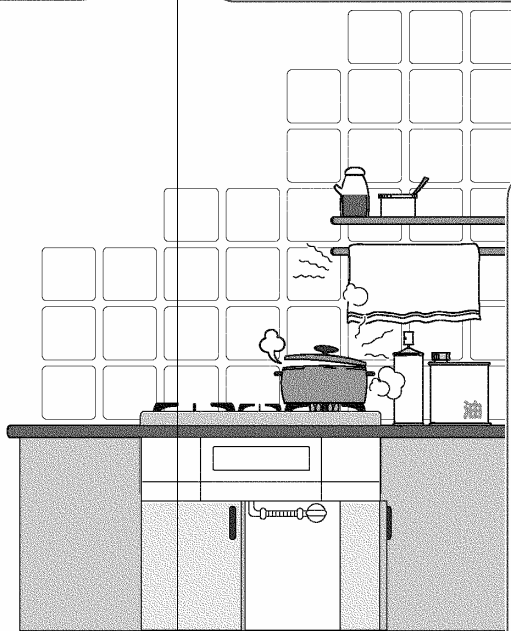


- ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

グリルは…



- グリルとびらは魚などをさしみこまない
魚が燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。
- 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原因になります。
- 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。
- グリル庫内に食品くずや、ふきんなどがいないことを確認する
- グリル皿や下火カバーなどにたまった脂はそのつと取り除く
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。





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。

点火しない場合は・・・



■操作ボタンを押して、消火の状態に戻す

■周囲のガスがなくなし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、やけどをするおそれがあります。



■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使わない

なべが傾いてやけどの原因になります。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、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的に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。小さななべはバーナーをご使用ください。



■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まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

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。



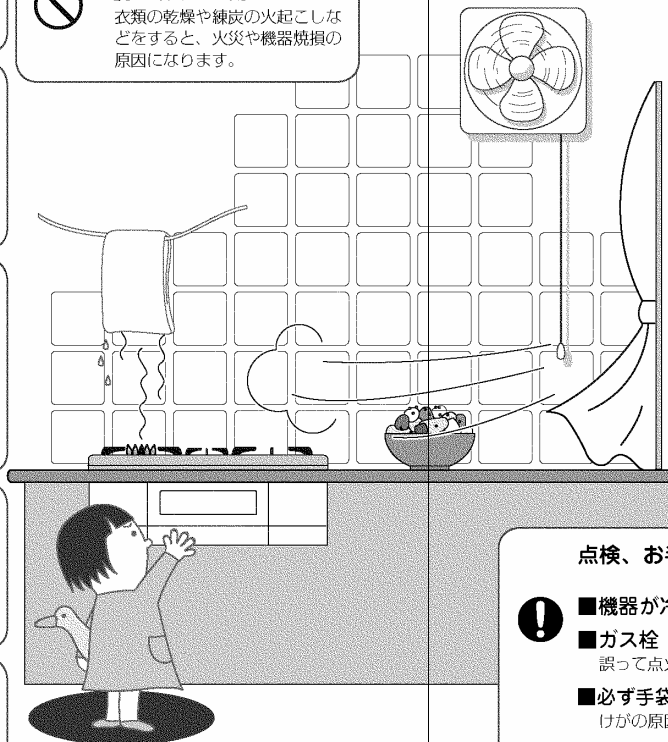
■なべの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどをすることがあります。



■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。



■幼いお子様だけで触らせない

やけどややけどなど思わぬ事故の原因になります。

使用中は必ず換気する



換気必要

■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原因になります。

■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原因になります。



■風を機器に当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安全装置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。



接触禁止

使用中、使用直後は・・・

■操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどをする原因になります。特に幼いお子様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。

※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。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していな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。触らないよう注意してください。

■コンロ・グリル操作部やグリルとびらには次のようなことはしない

- 手をつく
 - ぶら下がる
 - 水や洗剤をかける
- けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

点検、お手入れの際は・・・



■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

誤って点火し、やけどをすることがあります。

■必ず手袋をする

けがの原因になります。

■グリル焼網、グリル皿は冷めてから取り出す

調理後は、グリル皿受けも高温のため触れると、やけどをすることがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする
炎口がぬれたまま使用すると異常燃焼の原因になります。



安全上のご注意（使用編）

△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。

グリルは・・・



■グリルとびらを開けたまま使用しない

ワークトップを焦がしたり、機器の上部が加熱され、やけどの原因になります。

■魚を焼き過ぎない

魚に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ① 操作ボタンを押して消火する
- 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



■グリル皿には水を入れない

水が高温になり、こぼすとやけどをすることがあります。

■ダッチオーブンを入れないで、ダッチオーブン機能を使用しない

調理物に火がつき火災の原因となります。

■魚を取り出すときには手や腕がグリルとびらやガラスに

触れないようにする

やけどをすることがあります。

グリルとびらは110分まで引き出してください。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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。

■グリル皿はていねいに持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル皿にたまった脂は高温になっています。こぼすと、やけどをする原因になります。

■グリル皿は水平にゆっくり出し入れする

速く引き出すと、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

■グリル皿を持ち運ぶ際は、冷めてから持ち運ぶ

使用中、使用直後は高温になっています。やけどをするおそれがあります。

■ダッチオーブン機能を使用する場合は必ず別売のダッチオーブンを使用する

別売のダッチオーブン以外の容器を使用すると、調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因となります。

○お願い

- みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる
強い火力で急激に加熱すると、突然、沸とうして飛び散ることがあります。

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些細なきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起こることがあります。この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点に注意ください。

- ・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する。
- ・（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う。
- ・なべの大きさにあった火力で加熱する。

●煮こぼれに注意する

機器内部およびキャビネット内部のものが汚れます。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、機器を早く傷めます。火加減に注意してください。

- 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、いったん消火してください。

安全上のご注意（使用編／設置編）

○お願い

- 使用中もときどき正側に燃焼していることを確認してください。
- 使用中に、ガス栓（ねじガス栓）を操作しての消火はしないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 雷が発生したときは、機器の使用を中止し電源ブレーカーを切ってください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。
- 熱くなったべたなどを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。
- 使うバーナーの線付ボタンをまちがえないように注意してください。
- バーナーリングは塗装してありますので、指定以外の補助具を使用すると温度が異常に上昇し塗装が劣化し変色したり、はがれたりします。
- トッププレートの上で、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機器を使わない。磁気線により本製品が故障する原因となります。



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。



分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造はしない

ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。

専門の技術・資格が必要です。

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

※ 詳しくは、設置工事説明書を参照してください。

故障と思われるときは → 67 を参照してください。

■絶対に改造・分解は行わない

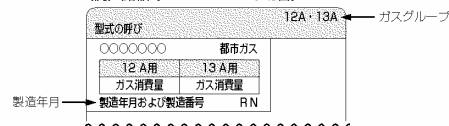
改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、火災の原因になります。



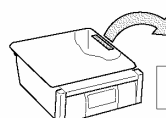
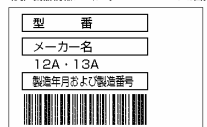
■供給ガスと銘板に表示してあるガス（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 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、爆発着火でやけどをすることがあります。
- 使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。
- 銘板は機器内後方側面に張ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。
- 機器前面のコンロ操作部ふたを開けると機器情報シールが張ってあります。機器のガス（ガスグループ）が確認できます。コンロ操作部ふたの開けかたは → 75 を参照ください。
- 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）



〈例〉機器情報シール（12 A・13 Aの場合）



安全上のご注意（設置編）



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。



■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。

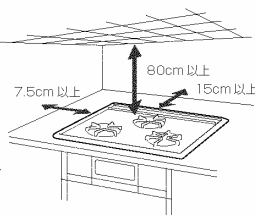
- 可燃物との距離が守れない場合
- 表面がステンレスやタイルでも壁の内部が可燃性の場合

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ご相談ください。

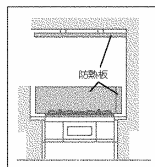
■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板

- 設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から 15cm 以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
- (4) 015-0100-0205……側壁用
- (4) 015-0100-0206……後壁用
- RB-60T……天井用
- RB-15T……天井用補助
- 詳しくは設置工事説明書を参照してください。



（可燃性の壁の場合）



電源コードは…

- 傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、ねじったり、たばねたりしない
 - 引っ張って抜かない
 - 重いものを載せたり、挟み込んだりしない
- 電源コードが破損したり、電源プラグが抜けかから、火災や感電の原因になります。
- 傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない
- 感電や火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で抜き差ししない
- 感電やけがをすることがあります。



- 電源プラグにほこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む
- 感電や火災の原因になります。

アース線は…



アース確認

■アース線を確認する

- 故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- アースの取り付けは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。

準備をしましょう

電源の入り 切り

電源プラグがコンセントに差し込まれているか確認し、差し込まれていないときは差し込んでください。コンロパネルおよび操作部の保護シート、包装部材が取り除かれていない場合は取り除いてください。

◆電源を入れる

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 19 ページ

◆電源を切る

1 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

- コンロ、グリル使用中に電源スイッチを押すと自動消火し、電源が切れます。
- コンロ・グリルを使用していないと、電源オートオフ機能ははたらき 3 分後（購入時）に自動で電源が切れます。（設定時間は変更することができます。→ 54 ページ）
- オートオフ約 5 秒前になると、「ピピッ」とお知らせし、消灯までの間、電源ランプが点滅します。

コンロ・グリル操作部の開け 閉め

◆開ける

1 コンロ・グリル操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。操作部表面に保護シートが張ってあります。ご使用時は保護シートをはがしてください。

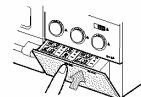


（図はコンロ操作部）

◆閉める

1 コンロ・グリル操作部を奥までしっかり押し込む

操作部を本体に収納します。



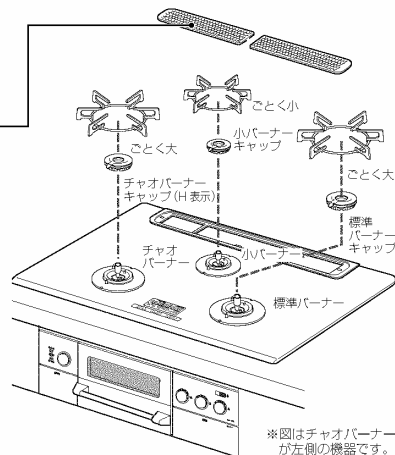
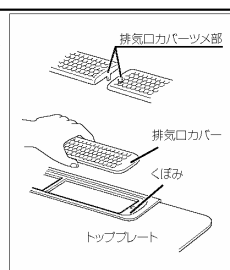
お願い

- 操作部は取りは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ないでください。機器がこわれる原因になります。

各部品のセット

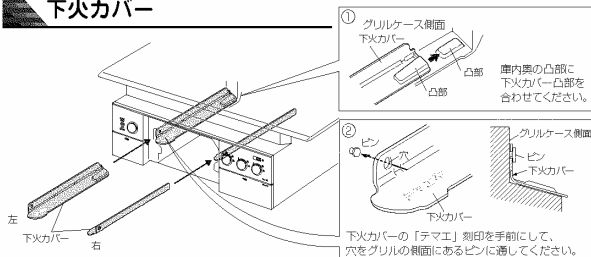
排気口カバー

2つの排気口カバーのツメ部を各々内側に向けトッププレートのかぼみにセットしてください。



*図はチャオバーナーが左側の機器です。

下火カバー

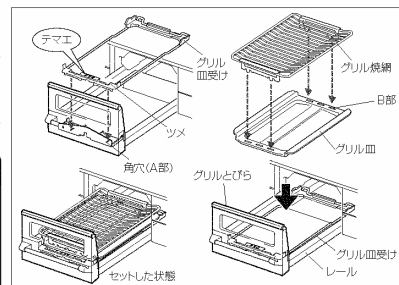


お願い

下火カバー後部をグリルケース側に押し当て凸部が合っていることを確認してください。

グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網

- グリルとびらを止めるまで引き出してください。
- グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、左右のツメ2箇所をレールの角穴にセットしてください。(A部)
- グリル皿をグリル皿受けにセットしてください。
- グリル焼網の脚のツメを、グリル皿の角穴にセットしてください。(B部4箇所)



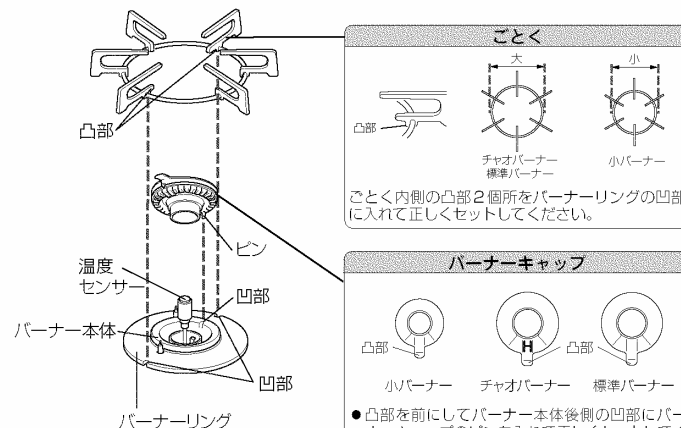
注意

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

ごとく・バーナーキャップ

下図のように各部品を正しくセットしてください。

◆チャオバーナー・標準バーナー・小バーナー



ごとく内側の凸部2箇所をバーナーリングの凹部に入れて正しくセットしてください。

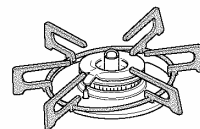
バーナーキャップ



- 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セットしてください。
- チャオバーナー用には「H」の刻印が表示されています。標準バーナー用とまちがえないようにセットしてください。

注意

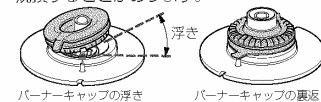
■ごとくは正しくセットする誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤ったセットの例

■バーナーキャップは誤ったセットで使用しない

バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふそろいや逆火を起こし、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、炎が機器の中にもぐりこんで、焼損することがあります。



バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップは消耗品です。厚みが薄くなったたり変形して炎がふそろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。⇒ 77ページ
- ごとく・バーナーキャップ上部は変色したり、汚れなどが焼きつきますので、こまめに掃除をしてください。汚れが焼きついていても性能はかわりません。⇒ 59・60ページ

準備をしましょう

誤ってボタンやスイッチが押されるのを防ぐ【ロック機能】

コンロやグリルの操作ができないように、ロックすることができず。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶してありますので小さいお子様をお持ちのご家庭でも安心です。

◆ロックをする

ロック中は、電源スイッチの「入／切」以外の操作はできません。

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

2 グリル操作部の【押：開】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

3 すべての操作ボタンが消火の位置にあることを確認する

4 ロックスイッチを 3 秒以上長押しする

グリルタイマー表示部に「」→「」→「」と表示されます。

「」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックランプが点灯し、ロックされます。

「」の表示は消灯し、電源ランプが点滅します。



ワンポイント

●ロック中に電源を入れると電源ランプが点滅します。

◆ロックを解除する

1 ロックスイッチを 3 秒以上長押しする

グリルタイマー表示部に「」→「」→「」と表示されます。

「」が表示されたとき、「ピッ」とお知らせすると同時にロックランプが消灯し、ロックが解除されます。

「」の表示は消灯し、電源ランプが点灯します。

コンロをお使いになる前に

料理に応じてバーナーを使い分け

チャオバーナー

■多量の料理や、強い火力を必要とする料理

●炒飯・焼きそば・野菜いためなど

■大きななべ、やかんなどでお湯をわかすなど

標準バーナー

■天ぷら・フライなどの揚げもの

■煮もの・煮込み料理

■標準的な量の料理や強い火力を必要としない料理

小バーナー

■炊飯・おかゆ

■保温や温めなどの火力を必要としない料理

使用できるなべと温度センサー

●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に、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



※底のへこんだなべを動かすと温度センサーが片あたりやすくなります。密着していることを確認してください。

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



なべの種類	油料理 (※すものなど)	その他の料理 (煮ものなど)	温度機能	
			揚げものモード → 24℃	湯わかしモード → 29℃
アルミ 鍋	○ (油量：200ml以上)	○	○ (油量：500ml～1ℓ)	○ 水量 (標準バーナー：500ml～2ℓ) (チャオバーナー：500ml～3ℓ)
底の平らなアルミ製中華なべ				
鉄 フライパン	○ (油量：200ml以上)	○	○ (油量：500ml～1ℓ)	○ 水量 (標準バーナー：500ml～2ℓ) (チャオバーナー：500ml～3ℓ)
ステンレス (厚手) 底の平らな鉄製中華なべ				
ステンレス (薄手：なべ底厚み 2.5mm未満)	×	○	○ (油量：500ml～1ℓ)	○ 水量 (標準バーナー：500ml～2ℓ) (チャオバーナー：500ml～3ℓ)
土鍋 耐熱ガラス容器	×	○ (ただし、消火する 場合があります)	×	×
圧力なべ	×	○ (ただし、消火する 場合があります)	×	×
無水なべ 多量なべ	○ (油量：200ml以上)	○	×	○ 水量 (標準バーナー：500ml～2ℓ) (チャオバーナー：500ml～3ℓ)

○：適する ×：適さない (温度を正しく検知しない場合あり)

中華なべについて

- 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。

警告

■使用する調理油の量は200ml以上で行う

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



■センサー解除モードは揚げものなどの油調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。なべの重さには調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



■温度センサーに強いショックを加えたり傷をつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

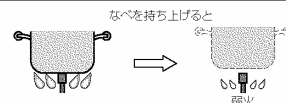


なべの有無を自動で検知【鍋なし検知機能】

手前2つのコンロ（チャオバーナー・標準バーナー）の温度センサーにはなべの有無を判断する検知機能を搭載しています。安全のため、点火時にごく上になべを置いていないと点火ができません。また、調理中になべを上げると、火力が弱火になります。

温度センサーが5mmほど押されると、なべの有無を検知する構造になっています。

※火力表示ランプが最小火力の位置で点滅します。火力調節はできません。



鍋なし検知機能が作動している場合

① 点火時

1 なべを置いて、点火操作をする
点火操作 → 23 ページを参照してください。

お願い

- なべをごく上に置いていないと点火しません。その場合、プザーが鳴り火力表示ランプが点滅します。

ワンポイント

- なべを置いても点火しない場合は、次のことが考えられます。
① なべの底の形状が4mmより大きな凹になっている。
② なべを置いたときに、センサーがなべ底に密着していない。
以上の場合は、底が平らななべを使用してください。
→ 20 ページ

② 調理中

調理中になべやフライパンを持ち上げたり、フライパンを振ったりすると...

1 自動で弱火になる

なべを戻すと...

2 自動で元の火力に戻る

ワンポイント

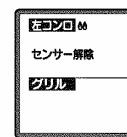
- 弱火の状態が約1分続くと自動消火します。

鍋なし検知機能を解除したい場合

- なべを振る調理で弱火になると支障がある場合
- あぶりものなど、なべをのせずに料理するとき
- 凹んだなべを使用する場合（温度センサーが接触していることを確認）

以上のような場合、「鍋なし検知機能」、「天ぷら油過熱防止機能」、「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除できます。（チャオバーナー、標準バーナーのみ）

1 センサー解除スイッチを長押しする（3秒以上）



センサー解除ランプ、センサー解除モード表示が点灯し、センサーが解除されます。
※なべなどの異常過熱を防止するため、弱火・強火と自動的に火力を調節することがあります。

お願い

- センサー解除モード中は「揚げもの」、「湯わかし」の各モードは使用できません。
- 点火する前にセンサー解除モードに設定した場合、約90秒経過すると自動的にセンサー解除モードが解除されます。その前に点火操作を行ってください。

◆取り消す場合

1 センサー解除スイッチを押す
センサー解除ランプが消灯します。

コンロ操作の基本

すべてのコンロには消し忘れ消火機能がついていますので約 120 分間連続使用すると、自動消火します。→ 5・54 ページ

① 準備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



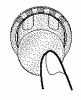
ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 19 ページ

② 点火

1 なべ（やかん）を置いて、操作ボタンを押す

火力表示ランプと天面表示部の点火確認表示が点灯します。



△ 注意

■ 万一一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う

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、やけどをするおそれがあります。

お願い

- チャオバーナー・標準バーナーは、なべを置いていないと点火できません。

ワンポイント

- チャオバーナーを点火すると安全のため、右から2つ目の火力で点火します。
- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしばらくすると止まります。
- 長時間使用していなかったり、朝一番など初めて点火するときは、機器のガス導管内に空気が入っているため点火しにくいことがあります。

③ 火力調節

1 操作ボタンをゆっくり左右に回す

1 クリックごとに火力表示ランプが点灯、点滅をくり返します。（点滅でも使用できます）

- 右に回す：火力が強くなる
- 左に回す：火力が弱くなる



最小火力 ← → 最大火力



ワンポイント

- 火力調節位置によっては炎の変化が極めて少ないことがあります。→ 68 ページ
- 次のような場合、自動的に火力が変わることがあります。
 - ・ なべの温度が上がり、高温自動温度調節機能がはたらいた場合。

④ 消火

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプが消灯します。必ず火が消えたことを確認してください。



ワンポイント

- 自動消火した場合にはすぐに操作ボタンを消火の位置に戻してください。
- 消火して約 0.5 秒以内は安全のため再点火できません。しばらく待ってから再度、点火してください。

2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



お願い

- 使用中機器下方のキャビネットとびらを速い操作で開閉するとコンロの炎が消火することがあります。

コンロ操作部の使いかた



センサー解除スイッチ 温わかしスイッチ 揚げものスイッチ コンロタイマーセットスイッチ
炊飯スイッチ タイマースイッチ

※操作部の詳細は 2 ページを参照してください。

調理油の温度を自動調節【揚げものモード】

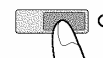
チャオバーナー・標準バーナーにて同時に使用できます。

天ぷら・フライなどの揚げものを調理するとき油の温度を一定に保つことができます。

① 電源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 19 ページ

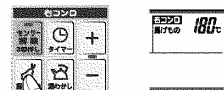
② モード設定

1 コンロ操作部の【押：開】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すとコンロ操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの揚げものスイッチを押す

天面表示部の揚げものモード表示が点灯し、揚げもの設定温度表示部に「180℃」が表示されます。



ワンポイント

- 揚げもの設定温度表示は前回設定の温度が表示されます。

◆取り消しする場合

1 揚げものスイッチを押す

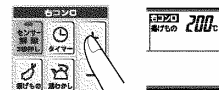
ワンポイント

- 取り消しすると揚げものモードが取り消され自動判別モード→ 5 ページに設定されます。

③ 温度および時間設定

1 【+】、【-】スイッチを押し、温度を設定する

130 ~ 220℃まで 10℃刻みに設定できます。



◆時間を設定する場合

1 タイマースイッチを押す

コンロタイマー表示部に「5」が表示されます。

2 【+】、【-】スイッチを押す

1 ~ 120 分まで時間が設定できます。（→ 31 ページの時間設定を参照してください）

ワンポイント

- この状態ではタイマーモードが優先されています。途中で設定温度を変更する場合は、タイマースイッチを押してタイマーモードをいったんキャンセルしてください。
- 設定温度になるとタイマーが作動します。

〈揚げもの調理の設定温度の目安〉

160℃	とりのからあげ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロック、フライ、とんかつ
200℃	クルトン、かきもちあげ

〈フライパンでの揚げもの以外の調理温度の目安〉

140℃	クレープ、うす焼き卵
140℃～150℃	ホットケーキ、厚焼き卵、ハンバーグ
150℃～160℃	オムレツ
160℃～180℃	ギョーザ、お好み焼き

- 焦げの程度はなべの材質、火力、調理内容により異なります。
- フライパンの種類、料理によっては焦げめが強く付く場合がありますので焼き加減を見ながら火力調節をしてください。

④ 点 火

1 なべを置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作→23ページを参照してください。

⑤ 調 理

1 点火後、油が設定された温度になると...

ブザーで「ピピッ」と3回鳴ってお知らせします。

2 食材を投入し、調理をはじめる

自動的に火力調節して油の温度を設定温度に保ちます。

⑥ 消 火

1 操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

火力表示ランプと揚げものモード表示、揚げもの設定温度表示、点火確認表示が消灯します。
必ず火が消えたことを確認してください。

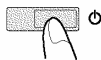


2 コンロ操作部を奥までしっかり押し込む

コンロ操作部を本体に収納します。

3 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



ワンポイント

- 揚げもののモードの油の温度は、天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類・材質や厚さ、油量などにより、設定した温度と異なる場合があります。加減してお使いください。
- なべの材質は、鉄製なべで、油量は500ml～1.0lが最適です。
アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホーローは高めに温度制御します。
油量が多いと設定温度より低めに、油量が少ないと高めに温度制御します。

◆時間を設定した場合の終了

1 設定時間終了 30 秒前になると...

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 設定時間が終了すると...

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、揚げもの設定温度表示、点火確認表示、コンロタイマーモード表示が消灯するとともに、揚げものモード表示と火力表示ランプが消滅し、自動消火します。



3 自動消火後、操作ボタンを奥に当たるまで押し込む

上記⑥消火操作を参照してください。

ごはんもおかゆもコンロで炊ける【炊飯モード】

●小バーナーで利用できるモードです。

- 「ごはんモード」と「おかゆモード」と「土鍋モード」があります。「ごはんモード」は別売の炊飯専用なべをお使いいただくとして上手に炊飯できます。
「土鍋モード」は必ず別売の炊飯専用土鍋をご使用ください。市販の土鍋では上手く炊飯できません。→76ページ「土鍋モード」の水加減については、炊飯専用土鍋の取扱説明書をご参照ください。

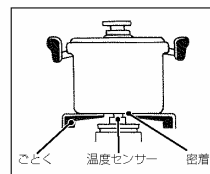
炊飯に適したなべを使いましょう

炊飯に使用するなべの種類	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	○	○	炊飯3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
111-4010 型	○	○	炊飯5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
アルミ製のなべ	○	○	薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	○	・白米は焦げる場合があります。 ・薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は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。
別売の炊飯専用土鍋	○	○	白米2合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
ガラスなべ・圧力なべ 多層なべ	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

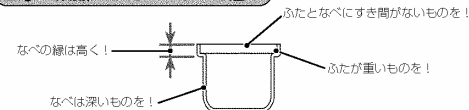
○：適する ×：適さない(温度を正しく検知しない場合あり)

◆なべは正しくセットする

なべにふたをして、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するようにセットしてください。



上手に炊飯するためになべを選ぶ



- 吹きこぼれて、ごはんが硬くなったり焦げたりする原因になります。

お米の準備【炊飯モード】

炊飯モードを使う前のお米の準備について説明しています。

① お米をはかる

- 180ml用計量カップでお米をはかる
180ml用計量カップを使うと、1カップで米1合になります。
●1回で炊ける量は、
ごはん：1～5合（5合以上は炊けません）
おかゆ：全がゆは1合以下（約5人前）
七分がゆは0.5合以下（約3人前）

② お米を洗う

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる
- 「かき混ぜ→洗い流す」を数回繰り返す
にこりがうすくなるまで手早く洗ってください。

ワンポイント

- 無洗米の場合は、1、2度すすいでにこりを少なくしてください。にこったまま炊飯するとデンプン質が沈澱し、炊飯不良の原因になります。

③ 水加減をする

新米・古米、硬め・やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。

炊飯に適したなべを使用してください。→26ページ

- 180ml用計量カップで水をはかる
180ml用計量カップを使うと、1カップで水180mlになります。

〈水加減の目安〉

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

ワンポイント

- 土鍋モードでの水量については炊飯専用土鍋に付属している取扱説明書を参照してください。
- 白米について
・新米はやや水を少なめにしてください。
- 無洗米について
・無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すが、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。
- 胚芽精米、輸入米、古米、麦ごはんについて
・水に浸してから炊飯してください。
・水をやや多めにしてください。
- おかゆについて
・途中でかき混ぜると焦げつきやすく、粘りがでて風味が悪くなります。
・釜はでき上がる直前に入れてください。
・出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。
- 炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加えてください。
- お米が入っている袋に記載してある内容（方法、手順など）を確認してから炊飯してください。

④ お米を水に浸す

〈お米を浸す時間の目安〉

お米の種類	お米を水に浸す時間	
	春～夏	秋～冬
炊飯 白米・無洗米	30分以上	60分以上
胚芽精米・輸入米 古米・麦ごはん	60分以上	90分以上
おかゆ	0～30分	0～30分

お願い

- 洗米後必ず浸しおきをして、炊いてください。
特に無洗米の場合は炊きこぼれる場合があります。

ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米しすぎるとお米を、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、乾けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ定まらない場合におい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

ごはんを炊く【炊飯モード】

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。

① 電源

- 「ビッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→19ページ

② モード設定

- コンロ操作部の【押：開】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すとコンロ操作部が自動的に出てきます。

- 炊飯スイッチを押す

炊飯モードに設定され、天面表示部の炊飯モード表示のごはんが点滅します。
炊飯スイッチを押すことに、「ごはん」「おかゆ」「土鍋」→「消灯（取り消し）」→「ごはん」…の順で切り替わります。



ワンポイント

- 3合（450g）炊飯の場合、通常は約22分で炊き上がります。
- おかゆモードの場合、約35～50分で炊き上がります。
- 土鍋モード（2合）での炊飯の場合、約19分で炊き上がります。（別売の炊飯専用土鍋が必要です。）
- 炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。解除後は自動判別モード→5ページに設定されます。

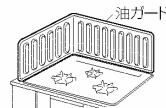
③ 点火

- なべを置いて小バーナーの点火操作をする

点火操作→23ページを参照してください。

お願い

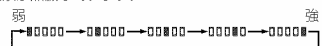
- 炊飯の途中からのモード切り替え時、プザーが「プー」と鳴って変更できない場合があります。
- 炊飯モード中、火力は自動調節されます。操作ボタンで火力調節はできません。



④ 炊飯

- ごはんが炊き上がると自動消火し、むらしタイマーが自動でスタートする

プザーが「ビッ」と3回鳴ってお知らせし、火力表示ランプが弱→強に点灯をくり返します。同時に、約10分間のむらしタイマーがスタートします。むらし中は、炊飯モード表示は点灯し、コンロタイマー表示が点滅しています。



ワンポイント

- 操作ボタンを「止」の状態にすると、むらしタイマーは解除されます。
- 土鍋モードのむらしタイマーは約15分です。

- むらしタイマーが終了すると…

プザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、炊飯モード表示と火力表示ランプが点滅します。

ワンポイント

- むらしが終わるまでふたを開けないでください。
- むらし後、ごはんをほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- おかゆモードの場合はむらしの必要はありませんので、炊き上がりまですと自動で消火し、プザーで「ピー」とお知らせし、炊飯モード表示が点滅します。
- 炊き上がりは、お米の種類、水の量、水に浸す時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。

⑤ 終了

- むらしタイマー終了後、操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

消火操作→25ページを参照してください。

ワンポイント

- 消火の状態に戻すまで、炊飯モード表示と火力表示ランプは点滅し続けます。
- 2度炊きや湯の直しはできません。（焦げつくことがあります）
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがたまり、粘りつきやすくなります。
- 炊きこぼれる場合はふたを少しずらしたり、持ち上げたりして炊きこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節をしてください。
- 土鍋モードは、電圧が低くおこげが多くなります。おこげを少なくしたい場合やおこげを多くしたい場合は、5段階のおこげ調節が可能です。→54ページ

お湯をわかす【湯わかしモード】

チャオバーナー・標準バーナーにて同時に使用できます。

沸とう後、自動的に弱火になります。
設定時間が経過すると、自動的に消火します。



【湯わかしモード】

① 電源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。

→ 19 ページ

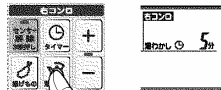
② モード設定

1 コンロ操作部の【押：開】付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロの湯わかしスイッチを押す

天面表示部の湯わかしモード表示が点灯し、コンロタイマー表示部に「5」が表示されます。



◆取り消しする場合

1 湯わかしスイッチを押す

ワンポイント

- 取り消しにすると湯わかしモードが取り消され自動判別モード→5ページに設定されます。

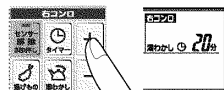
③ 時間設定

沸とう後の保温時間を、0～120分の間で設定できます。
タイマー時間の設定は、いつでも変更することができます。

1 【+】、【-】スイッチを押す

沸とう後の保温時間を設定します。

- 【+】スイッチ (1 回押し) : 1 分増えます。
- 【-】スイッチ (1 回押し) : 1 分減ります。
- 【+】スイッチ (押し続ける) : 10 分刻みで増えます。
- 【-】スイッチ (押し続ける) : 10 分刻みで減ります。



※保温中はお湯の温度が徐々に下がっていきます。
使用目的に合わせて時間設定をしてください。

ワンポイント

- タイマーを設定しない場合、沸とうしてから5分後に自動消火します。
- タイマー時間を0分に設定したときは、沸とうするとブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし自動消火します。

④ 点火

1 なべ (やかん) を置いて、コンロバーナーの点火操作をする

点火操作→23ページを参照してください。



⑤ 沸とうすると...

沸とう後、ブザーが「ビビッ」と3回鳴ってお知らせし、弱火になり表示部のコンロタイマーモード表示が点滅し、カウントダウンを始めます。沸とうお知らせ後、消火するまでの時間を1～120分の間で設定できます。
(操作は③時間設定と同じです。)

ワンポイント

- 沸とうして弱火になった後、火力変更できます。

湯わかしモードの活用法

麦茶の煮出しやゆでたまごなどの調理に活用できます。

◆たとえば「麦茶」なら

- 1 使用するコンロの湯わかしスイッチを押します。
次に【+】、【-】スイッチを押して、沸とう後の消火時間を設定します*。
- 2 コンロバーナーを点火します。
- 3 やかんの水が沸とう。
沸とうしたらブザーでお知らせ！
自動的に弱火になります。
- 4 麦茶パックを投入します。
消火時間まで吹きこぼれることなく弱火の状態が保ちます。設定した時間で自動消火します。
- 5 じっくり煮出したおいしい麦茶ができあがります。



*消火時間を設定しない場合は5分間弱火で保温し、自動消火します。

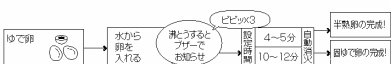
◆ゆでものの調理の使い方

1 沸とう後に火力を弱火から強火にしてゆでものの調理

湯わかし沸とう後の保温タイマー中弱火になった火力を強火にし、ゆでものの調理ができます。



2 沸とう後の保温でゆで卵調理



*消火時間を設定しない場合は5分間弱火で保温し、自動消火します。

⑥ 時間終了

1 設定時間終了 30 秒前になると...

ブザーが「ビビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 設定時間が終了すると...

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示、コンロタイマーモード表示が消灯するとともに湯わかしモード表示と火力表示ランプが点滅して、自動消火します。



⑦ 終了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

消火操作→25ページを参照してください。



お願い

- 底の平らな金属製のやかん、なべにきちんとふたをして (標準バーナー: 500mm $\times$ 220mm、チャオバーナー: 500mm $\times$ 220mm) の水を入れてお使いください。
- やかんやなべの大きさに合わせて火力を調節してください。火力を絞らずに、沸とうしてないのに沸とうと判断することがあります。
- 沸とうするまでの間、ふたを開け閉めしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく検知しない場合があります。
- 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すと、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
- なべなどの材質、形状、水量により沸とうのお知らせが2～3分置ける場合や、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。またふたが吹きこぼれる場合もありますので、やけどに注意してください。
- やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。
- 沸とうしても弱火にならない場合や沸とうしてないのに弱火になる場合、お知らせ時間のタイミングを変更することができます。→55ページ

コンロを使いましょう

設定した時間でコンロを自動消火【コンロタイマーモード】

コンロタイマーは、コンロバーナー個々に設定することができます。

① 電源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 19 ページ

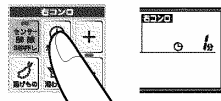
② モード設定

1 コンロ操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すとコンロ操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロのタイマースイッチを押す

天面表示のコンロタイマーモード表示が点灯し、選択したコンロタイマー表示部に「h」が表示されます。



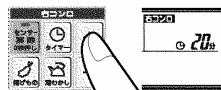
◆取り消しする場合

1 タイマースイッチを押す

③ 時間設定

選択したコンロの調理時間を、チャオバーナー・標準バーナーは1～120分、小バーナーは1～90分の間で変更できます。タイマー時間は、点火したあとでも設定できます。

1 「+」、[-] スwitchを押す



- 「+」スイッチ (1 回押し) : 1 分増えます。
- 「-」スイッチ (1 回押し) : 1 分減ります。
- 「+」スイッチ (押し続ける) : 10 分刻みで増えます。
- 「-」スイッチ (押し続ける) : 10 分刻みで減ります。

④ 点火

1 なべを置いてコンロバーナーの点火操作をする

点火操作→ 23 ページを参照してください。

コンロタイマーモード表示が点滅し、カウントダウンを始めます。



ワンポイント

- コンロタイマーモード使用中でも、焦げつき自動消火機能や天ぷら油過熱防止機能が優先して作動します。

⑤ 時間終了

1 設定時間終了 30 秒前になると...

ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 設定時間が終了すると...

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、点火確認表示、コンロタイマーモード表示が消灯するとともに火力表示ランプが点滅し、自動消火します。



⑥ 終了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

消火操作→ 25 ページを参照してください。



コンロを使いましょう

高温調理をする【センサー解除モード】

チャオバーナー・標準バーナーで、いる料理やあぶり料理などのから焼きにいちいち高温調理をしたいときに使用できるモードです。また、なべを過熱調理で弱火になると支障がある場合や、凹んだなべを使用する場合、なべをのせずに料理するときにも使用できるモードです。焦げつき自動消火機能と天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能を一時的に解除し、高温調理ができます。(タイマースイッチで時間設定しない場合 30 分間使用できます。)

① 電源

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3 秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 19 ページ

② 点火

1 コンロバーナーの点火操作をする

点火操作→ 23 ページを参照してください。



③ モード設定

1 コンロ操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すとコンロ操作部が自動的に出てきます。

2 使用するコンロのセンサー解除スイッチを 3 秒長押しする

コンロタイマー表示部に「I」→「J」→「U」→「O」と表示されます。「O」と表示されたとき、「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除ランプとセンサー解除モード表示が点灯し、センサー解除モードに設定されます。



◆取り消しする場合

1 センサー解除スイッチを押す

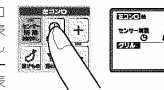
センサー解除ランプが消灯します。

◆時間を設定する場合

使用時間を 1～120 分の間で変更できます。

1 タイマースイッチを押す

天面表示のコンロタイマーモード表示が点灯し、選択したコンロタイマー表示部に「h」が表示されます。

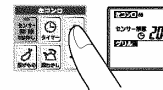


お願い

- 30 分以上の設定でも高温調理に達すれば最大 30 分で自動消火となります。
- タイマースイッチを押して時間を設定した場合でも、もう一回タイマースイッチを押すと時間設定が解除になり、そこから 30 分で自動消火となります。
- 点火していない状態で設定した場合、30 秒後センサー解除モードの設定は取り消しとなります。

2 「+」、[-] スwitchを押して時間を設定する

- 「+」スイッチ (1 回押し) : 1 分増えます。
- 「-」スイッチ (1 回押し) : 1 分減ります。
- 「+」スイッチ (押し続ける) : 10 分刻みで増えます。
- 「-」スイッチ (押し続ける) : 10 分刻みで減ります。



④ 調理

1 食材を投入し、調理をはじめる

ワンポイント

- なべの異常過熱を防止するため、弱火・強火と火力が自動的に切り替わることがあります。
- また、弱火状態でセンサー温度がさらに上昇した場合は、温度センサー過熱防止機能がはたらき、自動消火します。
- 再点火しても火がつかない場合は、しばらく待ってから行ってください。

2 約 30 分経過すると...

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせすると同時に、点火確認表示、センサー解除モード表示、センサー解除ランプが消灯し、自動消火します。また、コンロタイマー表示部に「0」または「00」が点滅します。

⑤ 終了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

消火操作→ 25 ページを参照してください。



◆時間を設定した場合の終了

1 設定時間終了 30 秒前になると...

ブザーが「ピピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 設定時間が終了すると...

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、点火確認表示、コンロタイマーモード表示が消灯するとともに、火力表示ランプとセンサー解除モード表示が点滅し、自動消火します。



3 自動消火後、操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

消火操作→ 25 ページを参照してください。

コンロを使いましょう

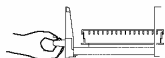
グリルをお使いになる前に

グリルの取り扱いと準備

① グリルの取り出し

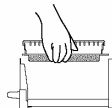
グリルを取り出した時、持ち運ぶときは…

① グリルとびらをいっばいに引き出す



② グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずす

使用直後はグリル皿・グリル焼網が高温になっています。冷めてから行ってください。グリル皿左右の「D」マーク位置を持つとバランスよく取り出せます。



ワンポイント

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿のクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらをはずす場合は→60ページを参照してください。
- グリルとびらをいっばいに引き出さないと、グリル皿やグリル焼網が取りはずすにくい場合があります。
- グリルとびらは真っすぐ出し入れしてください。左右に片寄せて出し入れると、コンロ・グリル操作部に接触し、操作部が開く場合があります。

② グリルを初めて使うときは

① 梱包部材をすべて取り除く

庫内の紙や梱包部材をすべて取り除いてください。残っていると、発火の原因になります。

② 約7分間から焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。グリルの操作部の使いかたについては→35ページを参照してください。

ワンポイント

- グリル焼網や下火力バーを取り出し、から焼きしてください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- から焼き時に、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。また、グリルタイマー表示部に「02」が点滅します。この場合、とびらを閉めたまま約5分間待ってから、再度点火操作をしてください。

グリルを使いましょう

魚の焼きかた

① 魚の下ごしらえ

- 冷凍の魚：しっかり解凍してください。しっかり解凍しないと魚が焼き上がる前に、安全機能が作動することがあります。
- 生魚：水洗いしたあと、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けややす漬の魚：みそややすをよくふき取ります。

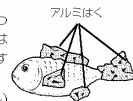
② 塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。

- さばやいわしなど脂肪が多い背の青い魚は…
→多めに塩をして、時間をおく
しっかりと身をしめます。
- 白身魚は…
→少なめに塩をふり、おき時間も短めに
- 川魚やいか、えび、貝などは…
→焼く直前に塩をふる

ワンポイント

- 魚の重量の約2%の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾や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。



③ グリル焼網に魚を置く前に

本製品のグリル焼網は魚などがくっつきにくくなるようにフッ素コート加工を施しておりますが、経年変化や魚の種類によってはくっつきやすくなる場合があります。そのときは、以下の準備をしてください。



① グリル焼網に油を薄く塗る

魚がグリル焼網にくっつきにくくなります。

② 約1～2分間から焼き（予熱）をする

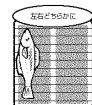
焼き上がり後、材料がグリル焼網にくっつきにくく、取り出しやすくなります。グリルの操作についてはマニュアルモード→35ページを参照してください。

お願い

- オートメニューモードで焼く場合は、予熱はしないでください。

④ グリル焼網に魚を置く

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



魚を1匹焼く場合 魚を2匹焼く場合 魚を3匹以上焼く場合

⑤ 魚を焼く

グリルの操作には、素材に合わせて焼き時間や火加減を任意で調節するマニュアルモード→35ページと、焼き時間と火加減を自動で調節するオートメニューモード→37ページがあります。

ワンポイント

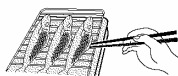
- たれつきのつけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

⑥ 魚を取り出す

グリル焼網のフッ素コート加工の効果がなくなるときは下記のような使いかたをしてください。

① グリル皿を手前にいっばい引き出し、はしをグリル焼網と平行に入れ魚を軽く持ち上げる

グリル焼網にくっついた魚をはがします。



② 魚を取り出す

ワンポイント

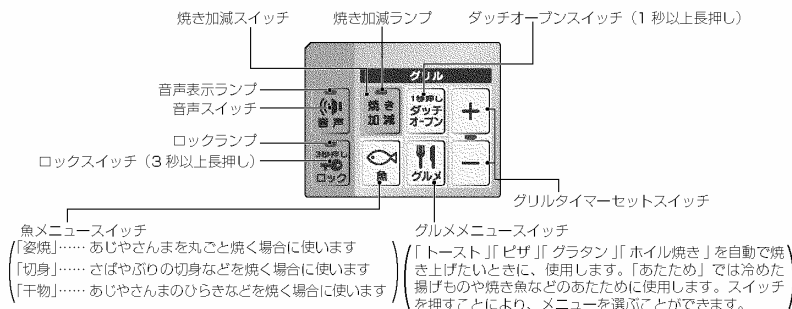
- フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。焼き上がる前に、魚をすらすとグリル焼網にくっつきにくくなります。

お願い

- 両面焼グリルは、上下の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色は同じにはなりません。上火、下火それぞれの火力調節→36ページを利用してお好みの焼き色にしてください。
- グリルを続けて使用する場合は、とびらを閉めたまま約5分間待ってから、点火してください。庫内が高温のまま焼き始めると中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

グリルを使いましょう

グリル操作部の使いかた



焼き時間や火加減を任意で調節【マニュアルモード】

グリルは点火すると自動的にタイマーモードに設定されます

① 準備

1 ガス栓 (ねじガス栓) を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓 (ねじガス栓) を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す (0.3秒)

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→19ページ

3 魚の下ごしらえをする

→34ページを参考に魚の下ごしらえをします。

4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット→17ページを参照してください。グリル皿には水を入れないでください。続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

6 グリル操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すとグリル操作部が自動的に出てきます。

② 点火

1 操作ボタンを押す

- 火力表示ランプと天面表示部の点火確認表示が点灯し、現在の火力を表示します。
- 点火初期の1分間はバーナーの予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、1分経過後に実際の火力が変化します。

△ 注意

- 万一点火しないときは、操作ボタンをいったん消火の状態に戻し周囲のガスがなくなってから再度点火操作を行う
- 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、やけどをするおそれがあります。

ワンポイント

- すべてのコンロとグリルが同時にスパークします。これは、全箇所スパークする構造となっていますので異常ではありません。操作ボタンから手を離してもスパークしていますが、着火してしまわずと止まります。
- 長時間使用していないかたり、朝一番など初めて点火するときは、機器のガス導管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

グリルを使いましょう

③ 時間設定

加熱時間を、1～15分の間 (庫内の温度がある程度上がっている場合は1～8分または10分までの間で設定できます)。

1 天面表示部のグリルタイマー表示が「9分」と表示される

グリルタイマーモード表示が点滅し、カウントダウンを始めます。

庫内の温度がある程度上がっている場合は「6分」と表示されます。

2 [+], [-] スイッチを押す

加熱時間を設定します。

- [+] スイッチ押し：最大15分。
(庫内温度がある程度上がっている場合は、8分または10分)
- [-] スイッチ押し：最小1分。

ワンポイント

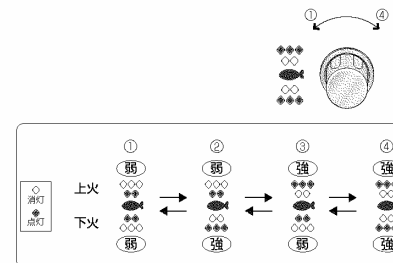
- 加熱時間を設定しない場合、点火してから9分後に自動消火します。(庫内温度がある程度上がっている場合は6分後)
- 調理中に[+]、[-] スイッチを押すと、加熱時間が変更できます。ただし、連続使用時間は最大15分となります。(庫内温度がある程度上がっている場合は8分または10分)
- 火力と加熱時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

④ 火力調節

火力は4段階あり、それぞれの段階に火力を調節できます。

1 操作ボタンをゆっくり左右に回す

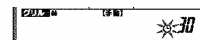
- 合わせた段階の火力表示ランプが点灯します。
- 操作ボタンを右に回すと下図のように①～④、左に回すと④～①のように火力が変化していきます。



⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ピピッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示、グリルタイマーモード表示、手動調理表示が消灯するとともに火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

⑥ 終了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

消火の状態に戻してください。グリルタイマー表示と火力表示ランプが消灯します。必ず消火したことを確認してください。

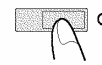


2 グリル操作部を奥までしっかり押し込む

グリル操作部を本体に収納します。

3 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。



お願い

- グリルを使用している場合、グリルとびらはゆっくり開閉してください。速い操作で開閉するとコンロやグリルの炎が消える場合があります。
- 連続して魚を焼く場合は、とびらを閉めたまま約5分間待ってから、点火してください。グリル庫内の温度が高くなっているため、焼く魚の種類によってはグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火することがあります。

グリルを使いましょう

焼き時間や火加減を自動で調節【オートメニューモード】

生魚の姿焼や、切身、干物などを自動で焼き上げます。

必ずお守りください

- 冷凍魚は解凍してから焼いてください。
(冷凍のまま焼く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。)
- オートメニューモードで調理中はグリルとびらを開けないでください。
- オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、必ず手動調理(マニュアルモード)で焼き足しを行ってください。
- 種類や大きさの異なる魚・食材を同時に焼かないでください。
- オートメニューモードでスタートして、30秒後以降にオートメニューモードを解除したい場合は、操作ボタンを押して一度消火してください。
- 魚・食材を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合はオートメニューモードでは焼かないでください。
(魚・食材が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモードをお使いください。)

上手に調理するために

- オートメニューモードでは1匹の場合はグリル焼網の左右どちらかに置いた方が上手に焼けます。
- 2回連続で焼く場合に、庫内温度が高いと魚メニュースイッチ、グルメメニュースイッチを受け付けられない場合があります。その場合は、とびらを開けて5分程度待ってからお使いいただくか、またはマニュアルモードをお使いください。
- 魚の焼け具合は必ずしも一定ではなく、脂ののりかた、鮮度、保存状態によって焼き色が薄くなったり濃くなったりすることがあります。(脂ののりが良いほど焦げやすくなります。)

魚メニューモード

① 準備

- 1 ガス栓(ねじガス栓)を全開にする
機器下方のキャビネット内にあるガス栓(ねじガス栓)を全開にします。
- 2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す(0.3秒)
電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→19ページ

3 魚の下ごしらえをする

魚メニューのメニュー表→39ページを参考にしてください。

4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各品目のセット→17ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
焼けて使用するときはそのと脂を取り除いてください。

5 グリル焼網に魚を置き、グリルとびらを閉める

6 グリル操作部の[押：開]付近を指で押す

押し込んだ指を戻すとグリル操作部が自動的に出てきます。

② モード設定

1 魚メニュースイッチを押し魚の状態を設定する 焼き加減スイッチを押し焼き加減を設定する

天面表示部の魚メニュー表示「姿焼」と焼き加減表示「標準」、グリル操作部の焼き加減ランプが点滅します。

- 魚メニュースイッチで、魚の状態を設定します。
魚メニュースイッチを押すごとに、
「姿焼」→「切身」→「干物」
→「消灯(取り消し)」→「姿焼」
…の順で切り替わります。
- 焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。
焼き加減スイッチを押すごとに、「標準」→「強め」→「弱め」→「標準」…の順で切り替わります。



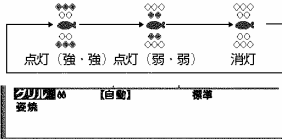
ワンポイント

- 点火後に魚メニューモードを設定する場合は、点火30秒以内に魚メニュースイッチを押してください。30秒を超えるとブザーが「ブー」と鳴ってスイッチを受け付けません。(焼き加減スイッチは点火後約90秒までは変更可能です。)
- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ブー」と鳴って魚メニュースイッチを受け付けません。
手動調理(マニュアルモード)→35・36ページを使用してください。

③ 点火

1 操作ボタンを押す

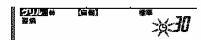
天面表示部の点火確認表示と設定した魚メニュー表示・焼き加減表示、自動調理表示が点灯し、火力表示ランプが下図のように点灯(強・強)→点灯(弱・弱)→消灯→点灯(強・強)を繰り返します。
魚メニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



④ 調理終了・自動消火

1 調理終了 30秒前になると…

ブザーが「ビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示が変わります。



↓ (秒表示)

2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示、グリルタイマーモード表示、魚メニュー表示、焼き加減表示、自動調理表示が消灯するとともに火力表示ランプが点滅し、自動消火します。

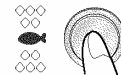
ワンポイント

- 調理終了30秒前から加熱時間の終了までの間、焼きものの焼き加減を見てさらに焼き色をつけたいときは[+]スイッチでお好みの時間を分刻みで設定できます。

⑤ 終了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

終了操作→36ページを参照してください。



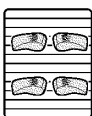
グリルを使いましょう

グリルを使いましょう

魚メニューモード

下記の表は魚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調理してください。(火力と加熱時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。)

焼き加減 魚	弱め	標準	強め	ポイントとお願い	置き方
姿焼	【小さな生の魚 (約 50g 以下)】 きす 1～6 匹 小あじ 【塩漬け】 塩さんま 1～4 匹 (約 130～200g)	【中程度の生の魚 (約 100～200g)】 あじ いさき さんま いわし あゆ にじます 1～3 匹 1～4 匹 たい(小) 1 匹 (300g 以下) きす 1～4 匹 (50g 以上)	【大きめの生の魚 (約 200g 以上)】 あじ いさき 3～4 匹 たい 1 匹 (約 300～400g)	・魚は頭を奥にして置いてください。 ・尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ、充分に塩をぬるか、アルミはくで覆うと、きれいに焼けます。 ・厚みのある魚は中まで火が通りにくいので厚さを 4cm 以下にしてください。 小さな魚・塩さんまについて ・50 g 以下の小さな魚は焼き加減スイッチを「弱め」に設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。 ・塩漬けされたさんまは焦げやすいので焼き加減スイッチを「弱め」に設定してください。「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。	 1 匹の場合は左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。  2 匹の場合は左右対称均等に。
切身	【照り焼き】 ぶり さわら 生がつつ 【みそ漬け】 さわら	【生の魚】 生だけ さば ぶり すずき たい 甘だい 【塩漬け】 甘塩だけ 塩さば	【光沢のある魚】 まながつお たちうお さわら	・身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網においてください。 ・照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので必ず、焼き加減スイッチを「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しまいます。) ・肉厚の物(特に骨つきのもの)は火が通りにくいので肉厚を 2.5cm 以下にしてください。 ・肉厚(特に骨つき)の魚の照り焼きやみそ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、魚メニューモード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おき、上火「強」、下火「弱」のマニュアルモードで焼いてください。 ・みそ漬けはみそを洗い、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。 ・照り焼き、みそ漬けのものは次の場合ほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長いほど ・魚の脂のりが良いほど ・照り焼きたれのみりん成分が多いほど ・みそのふき取りが足りない場合 * 参考 照り焼きたれの配合の割合(約 30 分漬ける) しょう油 4 : みりん 3 : 酒 1	 身のうすい部分を外側に向けて、左右のどちらかに置いた方が上手に焼けます。  4 切の場合
干物	【小さな半生の干物】 さんまのひらき 1～2 枚 (約 110g 以下) ししゃも 4～10 匹 (約 25g 以下)	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい 1～2 枚 【大きめの半生の干物】 さんまのひらき 1～2 枚 (約 110g 以上) ししゃも 4～10 匹 (約 25g 以上)	【大きなひらき】 ほっけのひらき 1～2 枚	・ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので必ず、焼き加減スイッチを「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。) ・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おくと魚が反らずにきれいに焼けます。 ・干物は乾燥状態によっても焼き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)	

お願い

- 上記の魚は、特に焦げやすいので、必ず焼き加減スイッチを「弱め」に設定してください。

グリルを使いましょう

グルメメニューモード（トースト、ピザ、グラタン、ホイル焼き）

トースト、ピザ、グラタン、ホイル焼きなどを自動で焼き上げます。

① 準備

- 1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする
機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

- 2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→ 19 ページ

- 3 食材の下ごしらえをする

付属のクックブックを参考にしてください。

- 4 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット→ 17 ページを参照してください。

グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

お願い

- トーストは付属の片面焼用トーストプレートをご使用ください。
- ピザは付属のクッキングプレートをご使用ください。
- 詳細は付属のクックブックをご確認ください。

- 5 グリル焼網に食材を置き、グリルとひらを閉める

- 6 グリル操作部の「押：開」付近を指で押す

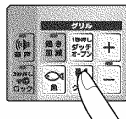
押し込んだ指を戻すとグリル操作部が自動的に出てきます。

② モード設定

- 1 グルメメニュースイッチを押してメニューを設定する
焼き加減スイッチを押して、焼き加減を設定する

天面表示部のグルメメニュー表示「トースト」と焼き加減表示「標準」、グリル操作部の焼き加減ランプが点滅します。

- グルメメニュースイッチで、食材を設定します。
グルメメニュースイッチを押すごとに、「トースト」→「ピザ」→「グラタン」→「ホイル焼き」→「あたため」→消灯(取り消し)→「トースト」…の順で切り替わります。
- 焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。
焼き加減スイッチを押すごとに、「標準」→「強め」→「弱め」→「標準」…の順で切り替わります。



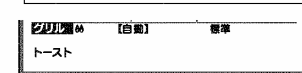
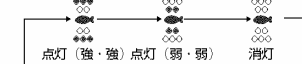
ワンポイント

- 点火後にグルメメニューモード設定する場合は、点火 30 秒以内にグルメメニュースイッチを押してください。30 秒を超えるとブザーが「ブー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（焼き加減スイッチは点火後約 90 秒までは変更可能です。）
- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ブー」と鳴ってグルメメニュースイッチを受け付けません。手動調理（マニュアルモード）（→ 35・36 ページ）で使用してください。

③ 点火

- 1 操作ボタンを押す

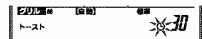
天面表示部の点火確認表示と設定したグルメメニュー表示、焼き加減表示、自動調理表示が点灯し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。
グルメメニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



④ 調理終了・自動消火

- 1 調理終了 30 秒前になると…

ブザーが「ピッ」と 3 回鳴ってお知らせすると同時に秒表示が変わります。



↓（秒表示）

- 2 加熱時間が終了すると…

ブザーが「ピー」と 1 回鳴ってお知らせし、点火確認表示、グリルタイマーモード表示、自動調理表示が消灯するとともに火力表示ランプ、グルメメニュー表示と焼き加減表示が点滅し、自動消火します。

ワンポイント

- グラタン、ホイル焼きについては、調理物の中央部まで火通しを行なうため自動消火後、消火後のグリル庫内の余熱を利用します。加熱時間が終了するまでは取り出さないでください。

⑤ 終了

- 1 自動消火後、操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

終了操作→ 36 ページを参照してください。

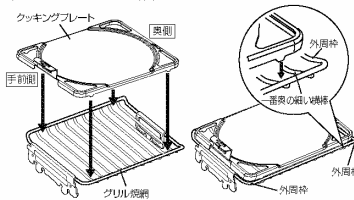


グリルを使いましょう

付属品（クッキングプレート、トーストプレート）のセットのしかた

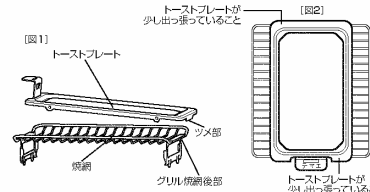
◆クッキングプレートのセット

取り出し用のプレートハンドル差し込み部（「デマエ」刻印のある部分）を手前側にして、図のようにグリル焼網の一番奥と二番目の細い機構の間にクッキングプレートのツメが合うようにセットします。そして前後左右にがたつきがないことを確認します。



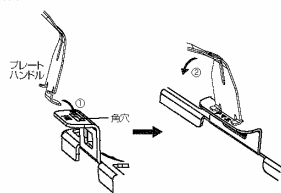
◆トーストプレートのセット

トーストプレートの「デマエ」刻印のある方を手前側にして、図 1 のようにグリル焼網後部にトーストプレート奥側のツメ部を引っ掛けるようにセットしてください。また、セット後にトーストプレート前後が、図 2 のようにグリル焼網より少し出っ張りがあることを確認してください。



◆クッキングプレート・トーストプレートの取り出しがた

図のようにプレートハンドルのツメをクッキングプレート（トーストプレート）の角穴に差し込み（図中①）、水平にたおします（図中②）。そして確実にセットされたことを確認してから取り出します。



グリルを使いましょう

グリルメニューモード（あたため）

冷めた料理（揚げものや焼き魚など）をあたため直すモードです。
火力を強火から弱火に自動的に調節します。（バーナーは自動消火します。）

必ずお守りください

- 料理（揚げものや焼き魚など）のあたため以外に使用しないでください。解凍調理には適していません。
- 種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しないでください。
- グリル皿やグリル焼網、下火カバーはこまめにお手入れしてください。汚れのにおいが料理に移る原因になります。

上手に調理するために

- あたためる料理の大きさ・形・量・置き方によって、でき上がり具合が異なります。付属のクックブックを参考に行ってください。
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや皮が厚い場合は焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分をはさみで切り取ったり、こそげ取ってお召し上がりください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたためるににくい場合があります。
- 大きめの料理は半分に切るとあたためやすくなります。
- あたためモードに適さない料理
 - ・天ぷら（かき揚げやえびなど）…形・大きさによって焦げやすいため
 - ・ギョウザ…皮の部分が焦げやすいため
- 庫内温度が高いとあたためスイッチを受け付けられない場合があります。その場合はグリルとびらを開けて約5分待つてからお使いいただくか、またはマニュアルモードをお使いください。
- あたため足す場合はマニュアルモードであたため具合を確認し、あたためすぎに注意して行ってください。
- トーストプレートを使うと焦げが少なくあたためができます。詳細は付属のクックブックをご覧ください。

① 準備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。

ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→19ページ

3 下火カバー、グリル皿受け、グリル皿、グリル焼網をセットする

各部品のセット→17ページを参照してください。
グリル皿には水を入れないでください。
続けて使用するときはそのつど脂を取り除いてください。

4 グリル焼網に食材を置き、グリルとびらを閉める

食材はグリル焼網の手前側中央になるように置いてください。
付属のクックブックを参考に、食材を置く位置を確認してください。グリル焼網の端に置くと、焦げやすくなります。

5 グリル操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すとグリル操作部が自動的に出てきます。

グリルを使いましょう

② モード設定

1 グリルメニュースイッチを押し、あたためを選択する

グリルメニュー表示「あたため」、操作部のグリルタイマーセットランプが点滅し、「6」が表示されます。



トースト ビザ グラタン カイロ 6分

③ 時間設定

あたため時間を3～9分の間で設定できます。

1 「+」、[-] スイッチを押す

- 「+」スイッチ（1回押し）：0.5分増えます。
- 「-」スイッチ（1回押し）：0.5分減ります。

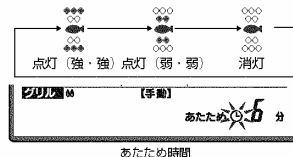
ワンポイント

- あたため時間を設定しない場合は、点火6分後に自動消火します。
- タイマー設定の目安は付属のクックブックをご覧ください。
- あたため途中でタイマー時間を変更したい場合は、「+」、「-」スイッチで変更できます。
また、焦げ過ぎを防ぐため一度の連続使用時間は最大9分となっています。

④ 点火

1 操作ボタンを押す

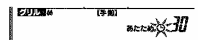
天面表示部の点火確認表示、グリルメニュー表示「あたため」、手動調理表示が点灯するとともにグリルタイマーモード表示が点滅し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。



⑤ 調理終了・自動消火

1 調理終了30秒前になると…

ブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



↓（秒表示）

2 加熱時間が終了すると…

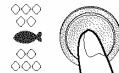
ブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示、グリルタイマーモード表示、手動調理表示が消灯するとともに火力表示ランプとグリルメニュー表示「あたため」が点滅し、自動消火します。



⑥ 終了

1 自動消火後、操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

終了操作→36ページを参照してください。



グリルを使いましょう

グリルでオープン機能を使う

別売のタッチオープンセットを使用して、グリルでオープン調理ができます。必ず別売のタッチオープンセットを使用してください。また、タッチオープンセットに付属の「使いこなしブック」の注意をよく読んでから使用してください。タッチオープンを使用する場合は予熱せずに使用してください。

① 準備

1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

機器下方のキャビネット内にあるガス栓（ねじガス栓）を全開にします。

2 「ビッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3秒）

電源ランプが青色に点灯し、電源が入ります。



ワンポイント

- 電源を入れたとき、電源ランプが点滅する場合は機器がロックされています。ロックを解除してください。→19ページ

3 グリル操作部の「押：開」付近を押す

押し込んだ指を戻すとグリル操作部が自動的に出てきます。

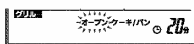
お願い

- オープンシートを使用する場合はタッチオープンからはみ出ないようにしてください。
- オープン調理中はグリルとひらを開けしないでください。
- タッチオープン機能を使用して、魚焼きなどの調理をしないでください。発火の原因となります。

② モード設定

1 タッチオープンスイッチを押す（1秒押し）

天面表示部のタッチオープン表示「オープン」、操作部のグリルタイマーセットランプが点滅し、グリルタイマー表示部に「20」が点灯します。



ワンポイント

- 庫内温度がある程度高い場合はブザーが「ブー」と鳴ってタッチオープンスイッチを受け付けません。
- 点火後にタッチオープンモードを設定する場合は、点火後30秒以内にタッチオープンスイッチを押してください。30秒を超えるとブザーが「ブー」と鳴ってスイッチを受け付けません。（時間設定は点火後約90秒まででは変更可能です。）
- 連絡使用は最大30分です。

③ 時間設定

加熱時間は、1～30分の間で設定できます。

1 「+」、[-] スイッチを押し、時間を設定する

加熱時間を設定します。

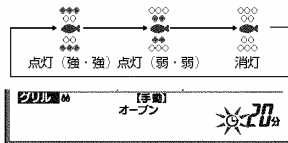
- 「+」スイッチ（1回押し）：1分増えます。
- 「-」スイッチ（1回押し）：1分減ります。

グリルを使いましょう

④ 点火

1 操作ボタンを押す

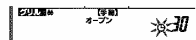
天面表示部の点火確認表示、手動調理表示と設定したメニューが点灯するとともにグリルタイマーモード表示が点滅し、火力表示ランプが下図のように点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。メニューの設定により、火力は自動的に調整されます。



⑤ 調理終了・自動消火・余熱

1 加熱終了30秒前になると...

ブザーが「ビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示が変わります。



（秒表示）

2 加熱時間が終了すると余熱タイマーが自動でスタートする

ブザーが「ビッ」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯し、自動消火するとともに余熱中表示が点灯し、グリルタイマーがカウントアップし余熱中の経過時間を表示します。（カウントアップ表示時間0～30分）カウントアップ中も火力表示ランプが点灯（強・強）→点灯（弱・弱）→消灯→点灯（強・強）を繰り返します。

ワンポイント

- 余熱タイマーは0～30分を表示します。余熱時間は調理によって違うため、別売のタッチオープンセット付属の「使いこなしブック」をご覧ください。
- メニューによっては余熱を行わない場合があります。別売のタッチオープンセットに付属の「使いこなしブック」をご参照ください。

⑥ 終了

1 余熱後、操作ボタンを奥にあたるまで押し込む

終了操作→36ページを参照してください。グリルタイマー表示部が消灯します。

お願い

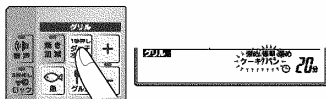
- 調理終了後、タッチオープンはたいへん熱くなっています。タッチオープンを持ち上げる場合は、タッチオープンセットに付属のミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オープン調理後、タッチオープンを食卓にのせる場合は、必ずなべ敷きを使用してください。
- タッチオープンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。

パンやケーキを焼く

別売のダッチオープンセットを使用して、グリルでパンやケーキを焼くことができます。
ダッチオープンの準備については使いこなしブックを参照してください。

① モード設定

- 1 ダッチオープンスイッチを押し(1秒押し)た後、さらに1度押す
天面表示部のダッチオープン表示「ケーキ/パン」、操作部のグリルタイマーセットランプ、焼き加減表示「標準」が点滅し、グリルタイマー表示部に「20」が点灯します。
●焼き加減スイッチで、焼き加減を設定します。
焼き加減スイッチを押すことに、「標準」→「強め」→「弱め」→「標準」…の順で切り替わります。



ワンポイント

- 車内温度がある程度高い場合はブザーが「ブー」と鳴ってダッチオープンスイッチを受け付けません。
- 点火後にケーキ/パンモードを設定する場合は、点火後30秒以内にダッチオープンスイッチを押し、設定してください。30秒を超えるとブザーが「ブー」と鳴ってスイッチを受け付けません。(時間設定は点火後約90秒まで変更可能です。)
- 連続使用時間は最大30分です。

② 時間設定

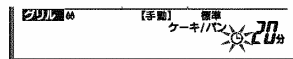
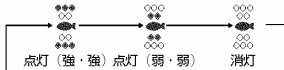
加熱時間は、1～30分の間で設定できます。

- 1 [+], [-] スイッチを押し、時間を設定する
加熱時間を設定します。
●[+] スイッチ (1回押し): 1分増えます。
●[-] スイッチ (1回押し): 1分減ります。

③ 点火

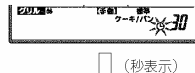
1 操作ボタンを押す

天面表示部の点火確認表示、手動調理表示と設定したメニュー・焼き加減表示が点灯するとともにグリルタイマーモード表示が点滅し、火力表示ランプが点灯(強・強)→点灯(弱・弱)→消灯→点灯(強・強)を繰り返します。メニューや焼き加減の設定により、火力は自動的に調整されます。



④ 調理終了・自動消火・余熱

- 1 加熱終了 30秒前になると…
ブザーが「ビビッ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。



2 加熱時間が終了すると余熱タイマーが自動でスタートする

ブザーが「ビビッ」と1回鳴ってお知らせし、点火確認表示が消灯し、自動消火するとともに余熱中表示が点灯し、グリルタイマーがカウントアップし余熱中の経過時間を表示します。(カウントアップ表示時間 0～30分)

ワンポイント

- 余熱タイマーは0～30分を表示します。余熱時間は調理によって違うため、別売のダッチオープンセット付属の「使いこなしブック」をご覧ください。
- メニューによっては余熱を行わない場合があります。別売のダッチオープンセットに付属の「使いこなしブック」をご参照ください。

⑤ 終了

1 余熱後、操作ボタンを奥にあたるまで押し込む

終了操作→36ページを参照してください。
グリルタイマー表示部が消灯します。

お願い

- 調理終了後、ダッチオープンはいったん熱くなっています。ダッチオープンを持ち運ぶ場合は、ダッチオープンセットに付属のミトンをご使用になり、注意してお持ちください。
- オープン調理後、ダッチオープンを食卓にのせる場合は、必ずなぐ敷きを使用してください。
- ダッチオープンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。

音声お知らせ機能



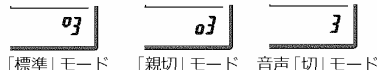
音声ランプが点灯している場合は、「標準」モードまたは「親切」モードに設定されています。
 「標準」モード……標準の音声モードです。安全機能の報知やネクストガイドをします。
 「親切」モード……標準モードよりもさらに多様な音声ガイドを行います。



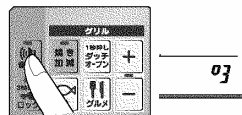
消灯している場合は、音声がなくブザーのみの「音声「切」モード」に設定されています。

音声の確認（音声ランプが点灯しているとき）

- ①ビップ音がするまで（約 0.3 秒）電源スイッチを押すと電源ランプが青色に点灯します。
- ②グリル操作部を押し開けます。
- ③音声スイッチを押します。
- ④設定された音声の状態がグリルタイマー表示部に表示されます。



- 数字は音量を表示しています。
 （音量小＝ 1、音量中＝ 2、音量大＝ 3）
 上図の場合は 3 なので音量大を表しています。
 ・設定変更しない場合は 10 秒後に表示が消えます。
 ・購入時は「親切」モード、音量「大」に設定されています。



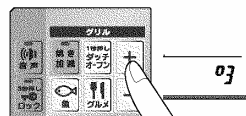
音声・音量の設定

- 音声を設定する（音声ランプが点灯していないとき）
 - ・何も使用していない状態で音声スイッチを押すと、ブザーの音量（1～3）を表示します。もう一度音声スイッチを押すと、音声ランプが点灯し、「標準」モードに設定されます。
 - ・「音声」スイッチを押すことに「親切」モード→音声「切」モード→「標準」モードの順でモードと表示部が切り替わります。



- 音量の設定
 - ①音声ランプが点灯しているとき
 - ・音声ランプが点灯している場合、前節の「音声の確認」でモードの確認と音量の確認ができます。音量を変更するときは、グリル「+」、[-] スイッチで変更できます。
 - ・設定 10 秒後に表示が消えます。

- ②音声ランプが点灯していないとき（ブザーの音量設定）
 - ・音声「切」モードのときにブザーのみの音量を設定したいときは、音声スイッチを一度押し、グリル「+」、[-] スイッチで音量を変更してください。
 - ・設定 10 秒後に表示が消えます。



音声のご紹介

- 通常使用される主な各操作・設定・状況によりお知らせする主な音声は、以下の通りです。
- コンロ使用時は操作されたコンロを報知します。（例：右コンロ鍋なし検知時→「右コンロ、なべを置いてください」

	操作・設定・状況	報知前	音声「親切」モード	音声「標準」モード
電源	電源 SW ON……長押し 0.3 秒	ビップ	「電源が入りました」	—
	電源 SW OFF	ビップ	「電源を切りました」	—
	オートオフ	ビビッ	「電源を切ります」	—
ロック機能	ON 機能設定	ビップ	「ロック」[設定しました]	—
	OFF 機能解除	ビップ	「ロック解除しました」	—
	ON ロック中の操作	ブザー	「ロック中です」	「ロック中です」
コンロ	点火	ビビッ	「点火します」	—
	消火	ビー	「消火しました」	—
	最大火力設定時、操作ボタンを右へ回した場合	ビビ	「火力最大です」	—
	最小火力設定時、操作ボタンを左へ回した場合	ブザー	「火力最小です」	—
	点火	ビビッ	「点火します」 「タイマーを設定できます」 「タイマーを ** 分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
	消火	ビー	「消火しました」	—
	タイマー変更時	ビップ	「タイマーを ** 分に設定しました」	—
	最大火力設定時、操作ボタンを右へ回した場合	ビビ	「上火強」「下火強です」	—
	最小火力設定時、操作ボタンを左へ回した場合	ブザー	「上火弱」「下火弱です」	—
	30 秒前表示	ビビッ × 3	「タイマーをまもなく終了します」	—
	終了時	ビー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」
	点火後 30 秒以上経ってから魚メニュースイッチ、グリルメニュースイッチ、タッチオープンスイッチを押した場合	ブザー	「タイマー調理中です」 「オート調理の設定はできません」	「タイマー調理中です」 「オート調理の設定はできません」
操作ボタン グリル（マニュアルモード）	火力変更時	ビップ	「火力を変更しました」 「上火 *」「下火 *」[です]	—
	点火	ビビッ	「点火します」	—
	なべを置いてください	ビビッ	「なべを置いてください」	「なべを置いてください」
	なべを置いてください	ビビッ	「なべを置いてください」	「なべを置いてください」
鍋なし検知	なべを上げた状態	ビビッ	「なべを置いてください」 「まもなく消火します」	「なべを置いてください」 「まもなく消火します」
	1 分間経過後もなべがない状態が続いた場合	ビー × 3	「消火しました」	「消火しました」
	機能解除	ビビビッ	「センサーを解除しました」	「センサーを解除しました」
	初回弱火	ビビッ	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」
センサー解除	ON 弱火時に火力調節した場合	ブザー	「安全装置が働き火力自動調節中です」 「火力調節できません」	「安全装置が働き火力自動調節中です」 「火力調節できません」
	終了時	ビー	「30 分連続使用のため安全装置が働き消火しました」	「30 分連続使用のため安全装置が働き消火しました」
	OFF 機能復帰	ビップ	「センサーを有効にしました」	「センサーを有効にしました」

安全・便利機能を使いましょう

操作・設定・状況			報知前	音声「親切」モード	音声「標準」モード	
コンロ 付加機能	揚げもの	設定時	ビッ	「揚げものです」 「温度を設定できます」(確定後) 「揚げもの温度を***℃に設定 しました」	「温度を設定できます」	
		設定温度到達時	ビッ×3	「設定温度になりました」	「設定温度になりました」	
		設定温度変更時	ビッまたは ブッ	「揚げもの温度を」 「***℃に設定しました」	—	
		最大設定時、「+」スイッチ を押した場合	ビビー	「揚げもの温度最大です」	—	
		最小設定時、「-」スイッチ を押した場合	ブブー	「揚げもの温度最小です」	—	
	炊飯	ごはん	設定時	ビッ	「ごはんです」	—
			ごはんが炊けて……	ビッ×3	「消火しました」 「蒸らし中です」	「消火しました」 「蒸らし中です」
			30 秒前表示	ビッ×3	「炊飯をまもなく終了します」	—
			終了時	ビー	「ごはんが炊けました」	「ごはんが炊けました」
		おかゆ	設定時	ビッ	「おかゆです」	—
			終了時	ビー	「おかゆが炊けました」	「おかゆが炊けました」
		土鍋	設定時	ビッ	「土鍋炊飯です」	—
			ごはんが炊けて……	ビッ×3	「消火しました」 「蒸らし中です」	「消火しました」 「蒸らし中です」
			30 秒前表示	ビッ×3	「炊飯をまもなく終了します」	—
			終了時	ビー	「ごはんが炊けました」	「ごはんが炊けました」
	取り消し	ビー	「設定を取り消しました」	—		
	モード変更受付不可	ブブー	「炊飯中です」 「変更できません」	「炊飯中です」 「変更できません」		
	湯わか し	設定時	ビッ	「湯わかし保温です」 「沸騰後の保温時間を設定でき ます」(確定後) 「**分に設定しました」	「沸騰後の保温時間を設定でき ます」	
		0分設定 終了時	ビー	「湯わかしを終了しました」	「湯わかしを終了しました」	
		保温時間設定時	ビッ	「タイマーを**分に設定しま した」	—	
		沸とう	ビッ×3	「お湯が沸きました保温中です」 「**分後に消火します」	「お湯が沸きました」 「保温中です」	
		終了前予告 30 秒前表示	ビッ×3	「湯わかし保温をまもなく終了 します」	—	
		終了時	ビー	「湯わかし保温を終了しました」	「湯わかし保温を終了しました」	
		タイマー	設定時	ビッ	「調理タイマーです」 「タイマーを設定できます」(確定後) 「**分に設定しました」	「タイマーを設定できます」
	タイマー	調理タイマー時間変更時タイ マースイッチを押した場合	ビッ	「タイマーを**分に設定しま した」	—	
最大設定時、「+」スイッ チを押した場合		ビビー	「タイマー最大です」	—		
最小設定時、「-」スイッ チを押した場合		ブブー	「タイマー最小です」	—		
30 秒前表示		ビッ×3	「タイマーをまもなく終了しま す」	—		
終了時		ビー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」		
5 分前表示		ビッ×3	「安全装置が動き 5 分後に消 火します」	「安全装置が動き 5 分後に消 火します」		
消し忘れ 消火	30 秒前表示	ビッ×3	「タイマーをまもなく終了しま す」	—		
	終了時	ビー	「タイマーを終了しました」	「タイマーを終了しました」		

安全・便利機能を使いましょう

操作・設定・状況			報知前	音声「親切」モード	音声「標準」モード	
グリル	魚メニュー	魚メニューを選択	ビッ	「魚メニューに設定しました」 「メニューを選択してください」 2秒後「姿焼きです」	「メニューと焼き加減を設定で きます」	
		メニュー 選択	姿焼	ビッ	「姿焼きです」	—
			切身	ビッ	「切身です」	—
			干物	ビッ	「干物です」	—
			取り消し	ビー	「設定を取り消しました」	—
		焼き加減	標準	ビッ	「標準です」	—
			強め	ビッ	「強めです」	—
			弱め	ビッ	「弱めです」	—
		点火	ビッ	「点火します」	—	
	30 秒前表示	ビッ×3	「オート調理をまもなく終了し ます」	—		
	終了時	ビー	「オート調理終了しました」	「オート調理終了しました」		
	グルメメニュー調理	グルメメニュー調理を選択	ビッ	「グルメメニューに設定しまし た」 「メニューと焼き加減を設定 できます」2秒後「トーストです」	「メニューと焼き加減を設定で きます」	
		メニュー 選択	トースト	ビッ	「トーストです」	—
			ピザ	ビッ	「ピザです」	—
			グラタン	ビッ	「グラタンです」	—
			ホイル焼き	ビッ	「ホイル焼きです」	—
		あたため	あたため	ビッ	「あたためです」 「タイマーを設定できます」 (確定後)「* * 分に設定しま した」	「タイマーを設定できます」
			取り消し	ビー	「設定を取り消しました」	—
		焼き加減	標準	ビッ	「標準です」	—
			強め	ビッ	「強めです」	—
弱め			ビッ	「弱めです」	—	
点火		ビッ	「点火します」	—		
30 秒前表示	ビッ×3	「オート調理を」 「まもなく」終了します	—			
終了時	ビー	「オート調理終了しました」	「オート調理終了しました」			
あたため	30 秒前表示	ビッ×3	「タイマーをまもなく終了しま す」	—		
	終了時	ビー	「終了しました」	「終了しました」		
	タイマースイッチを 押した場合	ビッまたは ブッ	「タイマーを**分に設定しま した」	—		
	最大設定時、「+」ス イッチを押した場合	ビビー	「タイマー」「最大です」	—		
	最小設定時、「-」ス イッチを押した場合	ブブー	「タイマー」「最小です」	—		
火力変更	ブブー	「自動調節中です」 「火力調節できません」	「自動調節中です」 「火力調節できません」			
モード変更受付不可	ブブー	「オート調理中です変更できま せん」	「オート調理中です」 「変更できません」			
点火時にモード受付不可……庫内 T H の温度が高い場合 (2 度焼き)	ブブー	「グリルが熱くなっています」 「冷めるまで」 「しばらくお待ちください」	「グリルが熱くなっています」 「冷めるまで」 「しばらくお待ちください」			
オート調理設定解除時	ビッ	「オート調理の設定を取り消し ました」	—			

操作・設定・状況			報知前	音声「親切」モード	音声「標準」モード
グリル	オープン/調理を選択		ビッ	「ダッチオープンに設定しました」 「メニューを選択してください」 2秒後「オープン調理です」 「タイマーを設定できます」(確定後)「*分*分に設定しました」	「メニューを選択してください」 2秒後 「タイマーを設定できます」
	メニュー 選択	オープン	ビッ	—	—
		ケーキ、パン	ビッ	「ケーキ / パンです」「タイマー」 「焼き加減を設定できます」(確定後)「*分*分に設定 しました」	「タイマー」 「焼き加減を設定できます」
		取り消し	ビー	「設定を取り消しました」	—
	焼き加減	標準	ビッ	「標準です」	—
		強め	ビッ	「強めです」	—
		弱め	ビッ	「弱めです」	—
	点火	ビビッ	「点火します」	—	
	30 秒前表示 (完了後 15 秒表示)	ビビッ×3	「タイマーをまもなく終了しま す」	—	
	終了時	ビビッ	「消火しました」 「余熱に切り替わります」	「消火しました」 「余熱に切り替わります」	
	余熱タイマー開始 5 分後	ビビッ	「余熱 * 分です」	「余熱 * 分です」	
余熱タイマー開始 30 分終了時	ビー	「終了しました」	「終了しました」		
高温自動 調節機能	初回弱火時	ビビッ	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」	「温度が高くなっています」 「火力自動調節に切り替わりました」	
	弱火時に火力調節した場合		「安全装置が働き」 「火力自動調節中です」 「火力調節できません」	「安全装置が働き」 「火力自動調節中です」 「火力調節できません」	
感震停止機能作動			ビー×5	「安全装置が」「働きました」 「強いゆれを検知し」 「消火しました」	「安全装置が」「働きました」 「強いゆれを検知し」 「消火しました」
天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、過熱防止機能の作動			「安全装置が」 「働きました」	「安全装置が」 「働きました」	
立ち消え安全装置作動			「安全装置が」「働きました」	「安全装置が」「働きました」	
点火時エ ラー時(不 着火)	モード未設定時	ビー×3	「火がついていません」 「もう一度」「点火」 「してください」	「火がついていません」 「もう一度」「点火」 「してください」	
	モード設定時		「火がついていません」 「メニューを選択してください」 「もう一度」「点火」 「してください」	「火がついていません」 「メニューを選択してください」 「もう一度」「点火」 「してください」	
グリル過熱防止センサー			「安全装置が」「働きました」 「消火しました」「グリルが」 「熱くなっています」	「安全装置が」「働きました」 「消火しました」「グリルが」 「熱くなっています」	
コンロ・グリル・液晶サーミスタ断線エラー・配線の接触不良、配線の接触不良・電装ユニットの回路故障、センサー解除スイッチ故障			「安全装置が」 「働きました」	「安全装置が」 「働きました」	
電磁弁・セーフティバルブ・立消え安全装置・感震器の断線および回路故障、モーター位置エラー			「安全装置が働きました」 「ガスの元栓を閉じ取扱説明書 をご確認ください」	「安全装置が働きました」 「ガスの元栓を閉じ取扱説明書 をご確認ください」	
全バーナー OFF 後も、冷却ファンが回っている場合			「本体内部が熱くなっています」 「冷却ファンを」 「引き続き」「運転します」	「本体内部が熱くなっています」 「冷却ファンを」 「引き続き」「運転します」	
オールリセット			「リセットしました」	「リセットしました」	

電源オートオフ時間・コンロ消し忘れ消火機能時間・感震停止機能・湯わかしモードお知らせ時間・土鍋モードを任意に設定 [カスタマイズ機能]

この機器はお客様が使いやすいように以下の機能の設定を変えることができます。

- 電源オートオフ時間：1～25分まで1分刻みに設定できます。購入時は、「3分」に設定されています。
- コンロ消し忘れ消火機能時間：30～120分まで10分刻み(すべてのコンロバーナーが同じ時間に)設定できます。購入時は「120分」に設定されています。
- 感震停止機能：「on(設定)」、「oF(解除)」に設定できます。購入時は、「on」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間：1～5の5段階で調節します。購入時は「3」に設定されています。
- 土鍋モード：ごはんのおこげ状態を5段階で調節します。購入時は「4」に設定されています。

① 準備

1 「ビッ」と音がするまで、電源スイッチを押す(0.3秒)

- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

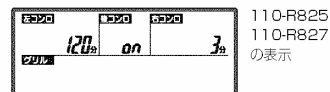
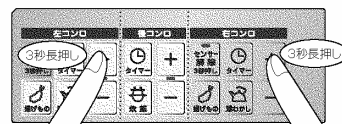
2 コンロ操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

② モード設定

左右コンロ「+」スイッチを同時に長押しする(3秒以上)

各表示部が点灯し、カスタマイズ機能設定モードに入ります。



110-R825
110-R827
の表示

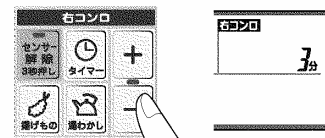


110-R824
110-R826
の表示

※各設定は、110-R825/827型で説明しています。

◆電源オートオフ時間を設定する場合

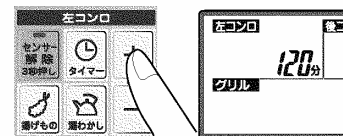
1～25分の間で、1分刻みに設定できます。
右コンロ「+」、「-」スイッチを押す



◆コンロ消し忘れ消火機能時間を設定する場合

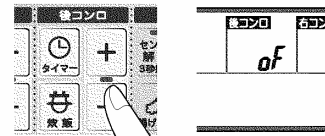
30～120分の間で、10分刻みに設定できます。
左コンロ「+」、「-」スイッチを押す

- すべてのコンロバーナーが同じ時間に設定されます。



◆感震停止機能を設定する場合

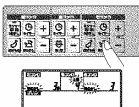
「on(設定)」、「oF(解除)」に設定できます。
後コンロ「+」、「-」スイッチを押す



◆湯わかしモードお知らせ時間を設定する場合

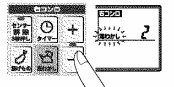
チャオバーナー、標準バーナーそれぞれ個別に沸とうのお知らせ時間を設定できます。

1 設定するコンロの湯わかしスイッチを押す



2 設定するコンロの [+], [-] スイッチを押す

- チャオバーナー、標準バーナー個別に設定します。



コンロ表示部	1	2	3	4	5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合	標準 (初期設定)	沸とうのお知らせを遅くしたい場合		

お願い

- 同じ設定値にしてもお鍋の材質、形状や水量によってお知らせ時間が異なります。そのため、お使いになるお鍋などによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。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 に設定してお使いください。
- 同じやかん（なべ）を使用しても水量によってお知らせ時間が異なる場合があります。
- チャオバーナー、標準バーナーでそれぞれ制御が異なるため、同じ設定値にしてもお知らせ時間が異なる場合があります。

設定を購入時に戻す【リセット機能】

購入時の設定状態にリセットすることができます。

Step 1 準備

1 「ピッ」と音がするまで、電源スイッチを押す（0.3 秒）

- コンロ・グリルは使用しない状態にしてください。

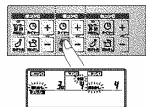
2 コンロ操作部の「押：開」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が自動的に出てきます。

◆土鍋モードを設定する場合

ごはんのおこげの状態を 1～5 の 5 段階で設定できます。

1 炊飯スイッチを押す



2 後コンロの [+], [-] スイッチを押す



コンロ表示部	1	2	3	4	5
設定内容	おこげを少なくしたい場合	標準 (初期設定)	おこげを多くしたい場合		

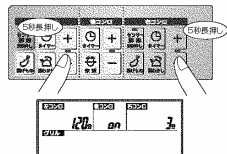
ワンポイント

- 電源スイッチを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。

Step 2 リセット

1 左右コンロ [-] スイッチを同時に長押しする（5 秒以上）

「ピッ」とお知らせして初期状態の設定に戻ります。



ワンポイント

- 上記操作を行うと初期設定に戻ります。
- 電源スイッチを押すと、設定を確定します。また、そのまま放置しておいても、設定 15 秒後に表示が消え、確定します。

震動を検知して自動消火【感震停止機能】

機器本体が震度約 4 以上の震動を検知すると、コンロ・グリルともに自動消火します。

- 使用していたコンロまたはグリルの天面表示部に「22」と表示して、火力表示ランプを点滅させます。

◆感震停止機能が作動したあとで

1 操作ボタンを奥に当てるまで押し込む

火力表示ランプと「22」表示が消灯します。



2 電源スイッチを押す

電源ランプが消灯し、電源が切れます。

- 再使用するときは、周囲の安全を確認してから使用してください。



レンジフード連動機能

対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

※コンロやグリルを点火するとコンロ前面より赤外線が発信され、対応レンジフードであれば、自動的に「中」運転します。

※レンジフードファンの運転切替をする場合は、レンジフードファン側の操作部で操作してください。

自動運転

Step 1 運転

機器の点火操作をします。→ 23・35

レンジフードファンが自動的に「中」の風量にて運転します。なお、すで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。



Step 2 停止

機器の消火操作をします。→ 23・36

ただしレンジフードファンの運転は消火操作を行って約 3 分後に自動停止します。



ワンポイント

- 消火操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。全ての操作ボタンを消火の状態にしたとき、レンジフードファンが約 3 分後に自動停止します。
- 自動消火時（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）にはレンジフードファンは自動停止しません。機器の消火操作を行ってください。

手動運転

レンジフードファン側の操作部で行います

Step 1 運転

レンジフードファンの運転スイッチを押し、風量を設定してください。

Step 2 停止

レンジフードファンの切スイッチを押し運転を停止してください。

照明

レンジフードファン側の操作部で行います

レンジフードファンの照明スイッチを押し、照明の点灯・消灯を行ってください。

安全・便利機能を使いましょう

お願い

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、レンジフードファンで受信し、レンジフードファンを自動させます。点火・消火操作時はカウンターから30cm程度はなれ、左右の発信部のいずれかの正面に立って右図のように操作してください。

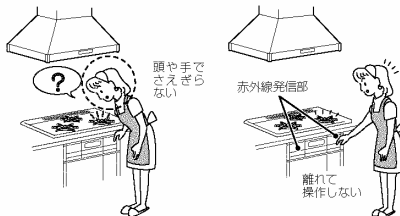
※赤外線発信部からの信号は人や壁に反射して、フード本体の赤外線受信部に届きません。前かがみで操作し、頭で受信部への信号をさえぎらないように操作してください。
※赤外線発信部およびフード本体の赤外線発信部が汚れていると、レンジフードファンと連動しない場合があります。汚れている場合は掃除をしてください。



ワンポイント

下記のような場合、点火操作をしても連動しないことがあります故障ではありません。

- 赤外線発信部の近くに立ち過ぎている。離れすぎている。
- 前かがみで操作し、手や頭で信号がさえぎられている。
- 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。
- 黒服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器に太陽光が当たった状態で操作している。

※連動しにくい場合は、レンジフードファンの操作部で操作してください。

お願い

- 指定外のレンジフードファンでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- レンジフードファン側が常時換気設定時にコンロ側を停止しますとレンジフードファン設定の常時換気設定に戻ります。停止する場合はレンジフードファン側で操作してください。
- レンジフードファンの使い方はレンジフードファンの取扱説明書をお読みください。

点検・お手入れをしましょう

お手入れの道具と洗剤について

その1 お手入れのしかた

- 1 ガス栓(ねじガス栓)を閉める
機器が十分に冷えたことを確認してください。
- 2 手袋をはめ、道具と洗剤を用意する
- 3 洗剤をスポンジや布に含ませてふく
スプレーで洗剤を直接かけないでください。

- 4 水洗いしたあと、水気をふき取る
水気や洗剤を残さないようにします。

お願い

●お手入れのしかたを守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・傷の原因となります。

ワンポイント

●洗剤は「台所用」「住居用」などの用途や、液性(中性・弱アルカリ性・弱酸性)を確認して汚れにあったものを選びます。道具・洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使用できるか確認します。まず、道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。

その2 使って良い道具と洗剤

使って良い道具・洗剤



- ①布・スポンジたわし・歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふく
- ②乾いた布で水気をふき取る

その3 使ってはいけない道具と洗剤

使ってはいけない道具・洗剤

				●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面に傷がつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
金属たわし	硬い歯ブラシ	ナイロンたわし	綿の子たわし	
				●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。 ●研磨剤で、部品・グリルとびらガラス・ホーローや塗装の表面に傷がつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
クレンザー	ミガキ粉	スポンジたわし裏面(硬い)		
				●基本的には使ってはいけません。樹脂部品の割れ・表面の変質・傷・変色・さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れのポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体・パーナー部などの塗装部には絶対に使用しないでください。
弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー	歯粉	歯みがき粉	研磨剤スポンジ	
				●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、樹脂部品の割れ・はがれ・変色・さびの原因になります。
酸性・アルカリ性洗剤・漂白剤		シンナー・ベンジン・アルコール		
				●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。 ●機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。
スプレー式洗剤				

- 上記記載以外の道具や洗剤も使用しないでください。
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼付してあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

△ 注意



■点検・お手入れは、ガス栓（ねじガス栓）を開め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや機器の角などではけをする原因になります。（グリル庫内・排気口・バーナーまわりは特に注意してください）また、お手入れする部品以外は、ほすさないでください。
- 使用直後はガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか確認してください。

■お手入れ時は、バーナーキャップ（上部・下部）・ごとく・排気口カバー・グリル部品（グリルとびら・グリル焼網・グリル皿受け・グリル皿）・下火カバーは取りはずします。それ以外の部品は絶対に取りはずさないでください。

●取りはずした部品は「各部品のセット」⇒17・18ページを参照して取り付けてください。

●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。

※定期点検を受ける先が不明の場合や、点検費用などについて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。

日常点検をしましょう

部品が正しくセットされていますか？

バーナーキャップ、ごとく、
排気口カバー・下火カバー
など

正しくセットする ⇒ 17・18ページ

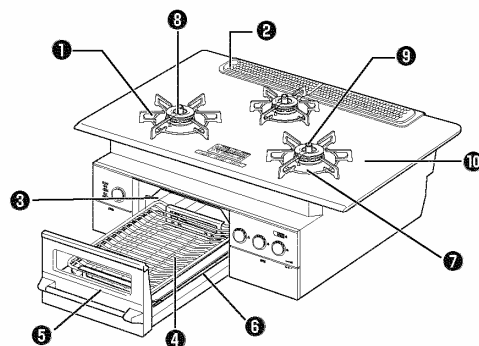
つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーの炎口が煮こぼれなどでつまっていますか。
- 立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどで汚れていますか。
- グリル皿に多量の脂がたまっていませんか。
- グリル庫内に脂が汚れていませんか。

お手入れする ⇒ 60～62ページ

お手入れのポイント

①～⑩の各部品のお手入れのポイントを60～62ページで説明しています。



- ① ごとく
- ② 排気口カバー
- ③ 下火カバー
- ④ グリル焼網
- ⑤ グリルとびらガラス
グリルとびら
グリル皿受け
- ⑥ グリル皿
- ⑦ バーナーリング
- ⑧ バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部
バーナー本体
- ⑨ 立消え安全装置（炎検知部）
電極（点火プラグ）
温度センサー
- ⑩ ガラストッププレート

※もっと詳しい各部の名称は17・18ページをご覧ください。

①ごとく（ホーロー）、②排気口カバー、③下火カバー、⑧バーナーキャップ上部（ホーロー）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせる

そのまま置いておくか、つけ置きしておくで汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

2. 水洗いし、水気をふき取る

❖それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします

ただし、これらは基本的に使っていけないもので、表面に傷がついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

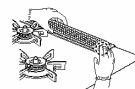
1. 水でぬらしたスポンジや歯ブラシに重曹を塗り、汚れを落とす

重曹をかけた水につけ置きした後に汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮込むと汚れを落とすことができます。残った汚れは、割ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いします。

2. 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とすこともできます

❖排気口カバーのはずしかた

1. 排気口カバーの外側の手前コーナー部を押さえ、奥側を浮かせながら取りはずします



❖下火カバーのはずしかた

下火カバー手前を少し上に持ち上げてはずしてください ⇒ 17ページ

①ごとく（ステンレス製）、⑧バーナーキャップ上部（ステンレス製）

❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす

細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす

2. 水洗いし、水気をふき取る

❖表面が変色した場合は？

1. ステンレス部品用のお手入れ道具あるいは、市販の研磨剤入りスポンジを使って洗う

2. 水洗いし、水気をふき取る

お願い

- スポンジの硬い面、クリームクレンザーおよびステンレス部品用のお手入れ道具で汚れを落とす場合、ステンレス表面が傷つくことがあります。性能に問題はありません。
- 目立たない部分で試してからお使いください。
- ステンレス製のごとくやバーナーキャップ上部は、炎の熱により変色しますが、性能上、問題はありません。

⑤グリルとびらガラス・グリルとびら・グリル皿受け

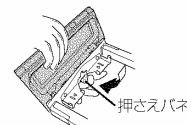
❖汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは？

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で汚れた部分を湿らせ、水洗いする

❖グリルとびらの取りはずしかた・取り付けかた

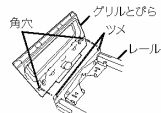
取りはずしかた

1. グリルとびらを止まるまで引き出し、グリル焼網、グリル皿、グリル皿受けを取り出す
2. グリルとびらについている押さえバネを矢印方向に押しながはります

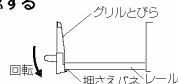


取り付けかた

1. レール手前のツメ2箇所をグリルとびらの角穴にはめ込む



2. グリルのとびらを、の方向に回転させる
3. 押さえバネがレール側に確実にハマっているか確認する

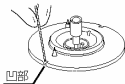


④グリル焼網(フッ素コート)、⑥グリル皿(クリアコート)、⑦バーナーリング(クリアコート)

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでお手入れをする
そのままにしておくと、シミが残ったり、変色することがあります。

※汚れがひどいときは?

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で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やスポンジでふき取ります。
フッ素加工フライパンに使用できるスポンジを使用してください。
バーナーリングの凹部は、つまようじや歯ブラシなどでお手入れする。
汚れがたまること、ごく安定しない原因となります。

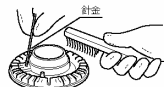


お願い

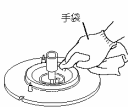
- 硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- クリームクレンザーは、研磨剤が入っていますので表面を傷つけます。使用しないでください。
- トッププレート表面をスクレーパーでお手入れする場合は、バーナーリングを傷つけないよう注意してください。
- バーナーリングとガラスのすき間はつまようじ等がたまりやすいため掃除しないでください。リングとガラスの間のパッキンを傷つけます。
- 長期間使用するとグリル皿のクリアコートおよびバーナーリングのクリアコートが変色することがあります。
- グリル皿中央部に力をかけすぎるとグリル皿が変形してグリルとびらが出入りできなくなります。力をかけすぎないでください。
- グリル焼網は、取り替え可能な消耗部品です。長時間使用しているうちに、魚がかつやすくなりたりフッ素コートがはがれることがあります。⇒ 77

⑧バーナーキャップ下部・バーナー本体

1. 汚れていたら、ふき取る
2. バーナー部は目づまりしていたら、炎口を歯ブラシや針金などでお手入れする
目づまりや汚れは、不完全燃焼や燃焼不良の原因となります。



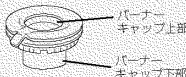
3. 表面はやわらかい布、やわらかいスポンジなどでふき取る



4. バーナーキャップは水洗いを
する
水洗いをしたあとは水気を十分に切ってからセットしてください。

お願い

- 中性洗剤以外は使用しないでください。万一、表面の黒色塗装がはがれた場合、そのまま使用しても問題ありません。
- バーナーキャップ上部とバーナーキャップ下部を分解しないでください。



⑨立消え安全装置(炎検知部)・電極(点火プラグ)・温度センサー

1. 汚れていたら、柔らかい布などでふき取る
2. 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する
3. 温度センサーは片手を添え、水をかたくしぼった布で頭部と側面の汚れをふき取る



お願い

- 硬いブラシではお手入れしないでください。
- 立消え安全装置(炎検知部)・電極(点火プラグ)・温度センサーを傷けたり、汚れたままにすると、点火不良や消火するなどの原因になります。

⑩ガラスストッププレート

1. 汚れたらそのつど、やわらかい布やスポンジでふき取る

油汚れは、台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。そのままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついで汚れがとれにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびり付いてとれにくくなります。

2. 乾いた布で仕上げをする

※「汚れがひどいときは?」「油膜やくもりが残るときは?」「バーナー付近が変色したように見えるときは?」

1. 台所用中性洗剤と水を含ませた紙で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やスポンジでふき取ります。また、くしゃくしゃにしたラップや、キッチンペーパー、やわらかい歯ブラシに、クリームクレンザーや水でといた重曹を適量塗り、こすります。
2. 汚れがとれたら、やわらかい布やスポンジで水ぶきをする
3. 乾いた布で仕上げをする

お願い

- トッププレートは排気口部にねじ固定されています。修理技術者以外の人には取りはずさないでください。
- ドライバーなど先の鋭いものやミガキ粉などは、ガラス面および、バーナーリングの塗装部分を傷つめますので使わないでください。(ただし、万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、バーナーリングの塗装部分がはがれ落ちることがありますので使わないでください。
- ガラスストップのお手入れにクリームクレンザーを常用すると、ガラスの印刷面がうすくなり、バーナー周辺部が変色・変質することがあります。
- 直接ガラスストッププレートに、洗剤をたらしたり、スプレー式洗剤で直接ふきつけず、必ずやわらかい布やスポンジに染み込ませてご使用ください。
- ふき取りの際は、バーナーリングやバーナー本体にクリームクレンザーがかからないように気をつけてください。
- ガラスストップのお手入れには専用クリーナーをおすすめします。
- ガラス端面に衝撃を加えると、トッププレートの割れ欠けの原因となりますので十分注意して取り扱ってください。

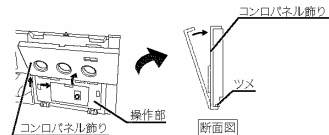
グリル庫内

1. 使用後はそのつどやわらかい布やスポンジでふき取る
脂汚れは台所用中性洗剤や水を含ませたやわらかい布やスポンジでふき取ります。
2. 乾いた布で仕上げをする

お手入れ等で万一パネルがはずれた場合は以下のように取り付けてください。

※コンロパネル飾り、グリルパネル飾りの取り付けかた

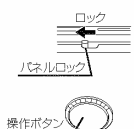
1. コンロパネル飾りの下側のツメを引っ掛けて本体に合わせる



※操作部を半開きの状態にして取り付けると取り付けやすくなります。

2. コンロパネル飾りの上面にある、パネルロックを左側へ動かして、コンロパネル飾りを固定する

- 各操作ボタンを押して、操作ボタンを出しスムーズに回転することを確認してください。
- グリルパネル飾りも同様に取り付ける。



お願い

- パネルロックを必ず左側へ止まるまでスライドさせて固定してください。
- 指が入らない場合はドライバーなどの薄いもので行ってください。

※コンロ下部飾り、グリル下部飾りの取り付けかた

1. コンロ下部飾りのツメのミソを操作部のピンにはめ込む

2. コンロ下部飾りを回転させて操作部にはめ込む

- 操作部を開閉させてスムーズに動くことを確認してください。動きが悪い場合は、上記のコンロパネル飾りの取り付けをやり直してください。



- グリル下部飾りも同様に取り付ける。

よくある質問 (Q&A)

質問	こうしてください	参照ページ
パネル操作部がはずれてしまった	● 本製品は破損等しないようにはずれる構造になっています。故障ではありません。	62
使用中、消火後に音がする	● 「ボン」と音がする ● キシミ音がする ● 「シャー」と音がする ● 「カチッ」と音がする ● 点火初期に「ポッポッ」と音がする ● 「シャー」と音がする ● コンロ前面(左側)から温風が出る ● モーター音がする	—
点火すると他のバーナーもスパークする	● 他のバーナーも同時にスパークします。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を放してもスパークしている	● 操作ボタンから手を放してもスパークがつづきます。(最長約10秒) 異常ではありません。	—
使用中に…	● なべの形状や材質が適していますか？ ● 土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていますか？ ● まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。 ● なべ底が温度センサーと密着していますか？ ● なべ底や温度センサーが汚れていませんか？ ● 油の量はあっていますか？ ● 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。 ● から焼きに近い調理をしていますか？ ● なべの温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火や強火を繰り返し、この状態が30分間続くと自動消火します。 ● 弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、高温での調理ができます。(チャオバーナー・標準バーナー)	20 20・69 20 61 5・20 25 5・22 32

よくある質問 (Q&A)

質問	こうしてください	参照ページ
使用中に…	● フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？ ● フライパンやなべを持ちあげると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除スイッチを押すと、調理できます。(チャオバーナー・標準バーナー) ● なべ底にこんぶや竹皮などをしいて調理していませんか？ ● 長時間使っていますか？ ● 点火後コンロは約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。 ● 冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか？ ● 解凍してから調理してください。 ● カレーやシチューなどろみのある料理を強火で再加熱していませんか？ ● 水を加え弱火で様子を見ながらかき混ぜて調理してください。 ● カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？ ● 焦げつきがひどくなる場合があります。 ● 温度センサーが高温になっていませんか？ ● 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 ● 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。 ● 機器下方のキャビネットとびらを速く開閉していませんか？ ● 速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。万一火が消えても立止安全装置がはたらき自動的にガスは止まります。 ● 天面表示部の過熱防止センサーが作動しました。コンロを覆ってしまうような大きななべや焼網などを使用した場合、消火する場合があります。	22 — 4・23 — — — 69 5・23 —
湯わかしモード使用しても	● 湯わかしに適したなべを使用していますか？ ● 土鍋や耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていますか？ ● まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。再点火してください。 ● なべ底が温度センサーと密着していますか？ ● 火力は適切ですか？ ● 水の量は適切ですか？ ● 標準バーナー：水量500ml～2ℓが適切です。 ● チャオバーナー：水量500ml～3ℓが適切です。 ● 加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか？ ● 一度わかしたお湯(70℃以上)を再び湯わかしモードでわかしていませんか？ ● 100℃より低めで沸としたと判断する場合があります。 ● カスタマイズ機能で、お知らせ時間を変更していませんか？	20・23 30 30 55

質問	こうしてください	参照ページ
上手に炊飯・おかゆができない 吹きこぼれる ごはんがかたい ごはんがやわらかい ごはんが焦げる	● 炊飯に適したなべを使用していますか？	26
	● なべ底が温度センサーと密着していますか？	
	● 米の量、水の量は正しくはかっていますか？	27
	● よく洗米しましたか？ ぬか分が残っていると焦げやすくなります。	—
	● 浸しおき時間は十分ですか？ 洗米してすぐ炊飯するとごはんが硬くなります。	
	● 炊きこみごはんではありませんか？ 白米に比べ焦げやすくなります。	27
	● 無洗米を使っていますか？ 1、2度洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	● 炊飯途中にふたを開けませんでしたか？	
	● 炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか？	28
	● むらした後、ごはんをかき混ぜていますか？	
	● 銘柄や産地、保存期間により炊き上がりのかたさや粘り、食味が変わります。	—
	● おかゆの場合は、ふたをすらすなどの工夫が必要です。	28
コンロまたはグリル使用中 消火する	● 炊飯専用土鍋(別売)を使っていますか？ 土鍋モードで市販の土鍋を使うと、うまく炊飯できません。	26
	● 土鍋モードのおこげの調節を変更していますか？	54
	● コンロタイマー、またはグリル調理タイマーが終了していませんか？ 再点火してください。	6・69
	● グリル庫内が高温になっていませんか？ 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。	36・69
	● グリルとびらを速い操作で開閉していませんか？	36
	● ダッチオープン機能で魚を焼いていませんか？	45

質問	こうしてください	参照ページ
グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る ・オートメニューでうまく焼けない ・オートメニュースイッチを受け付けない ・ダッチオープンスイッチを受け付けない ・タイマーがセットできない	● 完全に解凍していますか？	
	● みそやかすは取ってから焼いていますか？	34・38
	● 塩加減は良いですか？	39・40
	● 焼き加減の設定、魚の置きかたは合っていますか？	41・47
	● 下火力バーが汚れていませんか？	60
	● 庫内温度が高くなっていますか？ 庫内温度が高すぎると、タイマーは設定できる時間が短くなります。 オートメニュー、ダッチオープンモードは受け付けません。	36・38 41・43 45・47
	● グリルとびらは確実に開まっていますか？	
	● 脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
	● 初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙やにおいが出ます。 グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るためで異常ではありません。	33
	● 食材にあった火力調節をしてください。	36

故障かな？と思ったら

もう一度、ご確認ください

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火にくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（ねじガス栓）を全開にしていますか？	23・35 37
	●ガス配管に空気が残っていませんか？（長時間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	23
	●LPガスがなくなりかけていませんか？（LPガスをご使用の場合）	—
	●バーナー炎口がつまっていますか？	61
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	17・18
	●アルミはく製する受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	9
	●電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？	16
	●なべがのっていますか？ 鍋なし検知機能がはたらきました。	5・22
	●点火ロックを解除していますか？	19
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	69～74
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える ・消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●温度センサーが高温になっていませんか？ 安全機能がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	69
	●バーナー炎口がつまっていますか？	61
	●電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	
	●バーナーキャップが正しくセットされていますか？	17・18
	●アルミはく製する受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	9
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	69～74
	●風が吹き込んでいませんか？	—
	●扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか？	12
	●換気をしていますか？	
	●速い操作で開閉していませんか？ コンロバーナー使用中に機器下方のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。ゆっくり開閉してください。	—

故障かな？と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える ・消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすがつく	●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、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ものの塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて炎が赤くなることがありますが、異常ではありません。	
	●バーナーの炎は電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検知部）、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	
	●消火操作後、数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出る場合がありますが、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。	
	●火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合がありますが異常ではありません。	
③火力が変わらない	●火力調節しても炎の大小が変わらないようにみえる位置がありますが、異常ではありません。	23
④ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。エラー表示内容を確認してください。	69・70
	●部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を開め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	71・72 73・74
⑤ランプが点滅する ・操作部のモードランプ ・コンロ・グリル火力表示ランプ ・電源ランプが点滅している ・点火時にランプが消灯して消えた	●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルのボタンを消火の状態に戻しましたか？	—
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、コンロ・グリル点火確認ランプが点滅することがありますが、故障ではありません。	—
	●特殊な操作で入るデモ（または検査）モードです。 故障ではありません。点火操作をやり直してください。	
	●なべがのっていますか？	5・22
⑥部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する ・バーナーキャップ上部が変色する	●機器をロックしていませんか？	19
	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	58
	●ごとくがホーローの場合、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。	18
⑦機器の中が赤く見える	●ごとく、バーナーキャップ上部がステンレス製の場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題ありません。	60
	●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。	—
⑧グリル皿にシワ状の模様が見える ・グリル皿が一部黒ずんで見える	●加工上で発生するものであり、機能・性能上問題ありません。	—
⑨コンロ側の操作でレンジフードファンが連動しない（赤外線反射式）	●コンロ部・レンジフードファンの発信部または受信部が汚れていませんか？	1・57
	●赤外線発信部からの信号がささげられていませんか？ ●離れて操作されていませんか？	
⑩コンロを停止してもレンジフードファンが停止しない	●レンジフードファン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ファン側の停止用スイッチを押してください。	56

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら

表示とブザーについて

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。
※電源が OFF（オートオフ最長 25 分）になると表示はされません。

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
ピー 5 回		標準バーナー	温度センサー過熱防止機能	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど。	●「よくある質問 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。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火する場合があります。	5・20 64
		小バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動			
		チャオバーナー	焦げつき自動消火機能作動			
		標準バーナー	コンロ・グリル使用時感震停止機能作動	地震が発生したときなど。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	56
		小バーナー				
		チャオバーナー				
		標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止センサーが作動したなどの異常を検知しました。	●一度電源スイッチを切ってください。 ●しばらく（約 5 分）待ってから再点火を行ってください。	64
		小バーナー				
		チャオバーナー				
ピー 3 回		標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった。 鍋なし検知が作動した場合など。	●「故障かな？と思ったら①、②」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。	5・22 23・67
		小バーナー				
		チャオバーナー				
		標準バーナー	点火時に着火しなかった			
		小バーナー				
		標準バーナー	鍋なし検知エラー（調理中に鍋なしを検知した場合）			
		チャオバーナー				
ピー 3 回		グリル	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・点火しなかった場合など。	●「故障かな？と思ったら①、②」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。	7・35 67
		グリル	点火時に着火しなかった			
		グリル	グリル過熱防止センサーの作動 ダッチオープン有無判別機能作動	グリルのから焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など。 オープン・ケーキ / パンモードでダッチオープンを入れずに使用した。	●作動中（グリル過熱防止センサーが高温のままの状態）は、点火してもすぐに消火します。 ●5 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。	7・33 34・36 65
		グリル				
		標準バーナー	電池電圧低下エラー（バックアップ用電池ケース使用時）	乾電池が消耗し自動消火しました。	●新しい乾電池に交換してください。	75
ピー 1 回 （約 2 秒）		標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から設定した時間がたち消火しました。 高温状態が 30 分継続しました。	●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。	5・6 23・31 63
		小バーナー				
		チャオバーナー	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・65
		小バーナー				
		チャオバーナー				

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら

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 1 回 (約 2 秒)	 火力表示ランプ点滅	グリル	グリル調理タイマー終了 ※オートメニューモード終了	設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	36・44
	 火力表示ランプ点滅	小バーナー	炊飯モード(ごはん・おかゆ・土鍋)終了	炊飯モードで炊き上がり自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	28
	 火力表示ランプ点滅	標準バーナー チャオバーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、設定時間後に自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻してください。	29・30
ブザーが 鳴り続ける (約 8 秒)	 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	基板エラー 電子部品の故障	異常を検知しました。 部品が故障しています。	●電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大販ガスにご連絡ください。	78
	 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	グリル	温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー	温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
	 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	モーター位置エラー			
	 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー	センサー解除スイッチ異常			
	 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー 小バーナー チャオバーナー グリル	感震器断線エラー			
	 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー グリル	天面表示部 温度センサー回路エラー			
	 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー チャオバーナー グリル	冷却ファンの故障			

故障かな？と思ったら

フザー音	表 示	部 位	内 容
フザーが 鳴り続ける (約 8 秒)	 50 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	グリル	切替電磁弁の故障
	 80 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	標準バーナー	元電磁弁の故障
		チャオバーナー	
	 81 火力表示ランプ点滅 表示部点滅	グリル	セーフティバルブの故障
		標準バーナー	
		チャオバーナー	

故障かな？と思ったら

原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
異常を検知しました。 部品が故障しています。	●電源スイッチを切り、電源プラグを一度抜いてください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	78

停電時のご使用について

バックアップ用電池ケースの使いかた

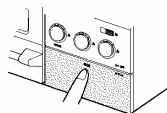
停電時に、電池ケース単3形アルカリ乾電池（1.5V）6個をセットして、ご使用いただけます。

- 標準バーナーと小バーナーの使用ができます。
- 安全装置・各種温度機能・タイマー機能・音声機能は作動しますが、電池の消耗を抑えるため、天面表示部のバックライトは点灯しません。

1 機器が冷めていることを確認する

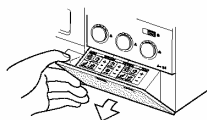
2 コンロ操作部の[押：開]付近を指で押す

押し込んだ指を戻すとコンロ操作部が自動的に出てきます。

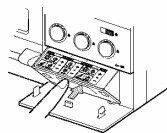


3 コンロ操作部ふたの両端上側を裏から手前へ押す

操作部と操作部ふたが分かります。ふた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。この場合もふたを水平にして2箇所のツメを1つずつはめれば元に戻ります。（強い力はたらくとはずれるしくみになっており、故障ではありません。）

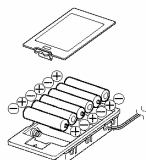


4 コンロ操作部を機器側へ押し込む

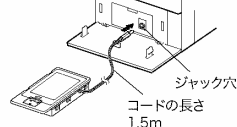


5 バックアップ用電池ケースに電池を入れる

新品の単3形アルカリ乾電池（1.5V）6個を図のように⊕⊖を確認して正しくはめ込んでください。



6 電池ケース接続ケーブルのジャックを機器のジャック穴に差し込む



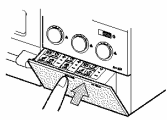
7 電池ケースを機器下のキャビネットまたは床に置き使用してください

停電復帰時のご使用について

使用中に停電が復帰した場合、自動消火します。停電が復帰したときは直ちに乾電池をはずしてください。電池ケース保管中に乾電池の液漏れ・短絡を防止するため、乾電池は電池ケースからはずして保管してください。

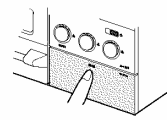
1 コンロ操作部ふたを機器側へ押し込む

操作部に操作部ふたがくっつき、操作部が開いた状態になります。



2 コンロ操作部の[押：開]付近を指でゆっくり押す

操作部を本体に収納します。



ワンポイント

- 交換の目安は、新品のアルカリ乾電池を使用して約10時間です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以上になります。使用状況により寿命は変わります。

お願い

- 異種の乾電池や、古い乾電池を混ぜたりして使用しないでください。

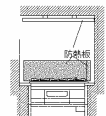
別売部品のご紹介／交換部品

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。もよりの大阪ガスサービスショップ、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

防熱板

- 設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
- (4) 015-0100-0205……側壁用 RB-60T……天井用
- (4) 015-0100-0206……後壁用 RB-15T……天井用補助



炊飯専用なべ

- 炊飯専用なべをお使いいただくとうちに炊飯することができます。



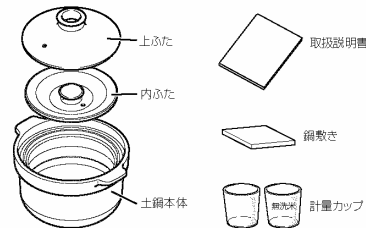
《(4) 111-R001 型》
(3台炊き)



《(4) 111-4010 型》
(5台炊き)

炊飯専用土鍋（RTR-20IGA）リンナイ製取り扱い商品です。

- 炊飯専用土鍋をお使いいただくとうちに炊飯することができます。



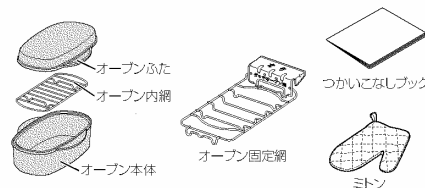
取扱説明書

鍋敷き

計量カップ

ダッチオープンセット（RDH-01V）リンナイ製取り扱い商品です。

- ダッチオープンセットをお使いいただくとうちにグリルでオープン調理ができます。



つかいごなしブック

ミトン

別売部品のご紹介／交換部品

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

- 下記の部品（有償）は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。交換の際は製品の型番をご確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

消耗品			型番	110-R824型・110-R825型 110-R826型・110-R827型		
				希望小売価格（税込）	希望小売価格（税抜）	部品コード
ごとく	110-R824 型 110-R825 型	チャオ・標準バーナー用	¥1,230	¥1,200	1110R5220950	
		小バーナー用	¥1,230	¥1,200	1110R5220951	
	110-R826 型 110-R827 型	チャオ・標準バーナー用	¥2,625	¥2,500	1110R8220002	
		小バーナー用	¥2,415	¥2,300	1110R8220004	
バーナー キャップ	110-R824 型 110-R825 型	チャオバーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R5220955	
		標準バーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R5220956	
	110-R826 型 110-R827 型	小バーナー用	¥1,575	¥1,500	1110R5220957	
		チャオバーナー用	¥2,520	¥2,400	1110R8220162	
		標準バーナー用	¥2,520	¥2,400	1110R8220164	
		小バーナー用	¥2,100	¥2,000	1110R8220170	
		グリル皿		¥1,575	¥1,500	1110R8200025
		グリル焼網		¥2,625	¥2,500	1110R8200024
下火カバー	右	¥315	¥300	1110R7400959		
	左	¥315	¥300	1110R7400958		

※ 2009年4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。

アフターサービスは？

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- サービス（点検・修理）を依頼される前に
「故障かな？と思ったら」⇒67ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1. 品名……………ビルトインコンロ
 2. 型番……………コンロ操作部右下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、またはもよりの大阪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。

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修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに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、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この製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、製造打切後6年間です。但し、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。

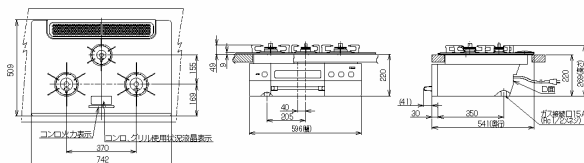
長時間使用しない場合／寸法図／仕様

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。
- お手入れをしておくと次回使用するとき便利です。⇒ 58 ページ

寸 法 図

(単位: mm)



仕 様

品 名	ビルトインコンロ
型 番	110-R824 型・110-R825 型・110-R826 型・110-R827 型
型 式 の 呼 び	RHB71WGV2 Ⅱ (型式名: RB71WGV2)
質 量 (本 体)	28.0kg (付属品含む)
外 形 寸 法	(トッププレート幅 742mm) 高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 541mm
ガ ス 接 続	15 A (1 / 2B) 鋼管または金属可とう管
電 源	AC100V (50Hz—60Hz 共用)
消 費 電 力	7W (待機時消費電力 0.7W)
安 全 装 置	●立消え安全装置 (全バーナー) ●天ぷら油過熱防止機能 (全コンロバーナー) ●消し忘れ消火機能 (全バーナー) ●グリル過熱防止センサー ●鍋なし検知機能 (チャオバーナー・標準バーナー) ●感震停止機能 ●天面表示部過熱防止センサー
点 火 方 式	連続放電点火式
付 属 品	取扱説明書 (保証書付)、設置工事説明書、クックブック (2冊)、トーストプレート、クッキングプレート、プレートハンドル、バックアップ用電池ケース

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	個 別	個 別	個 別	個 別	
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.86kW	8.76kW
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.00kW	9.40kW
L P ガ ス 用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.10kW	9.40kW

(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ので、ご了承ください)

⚠ 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。



連絡する

お問い合わせ先: 別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。