

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社 〒550 大阪市西区千代崎3-2-95 電話 大阪 06 (586)3200
南部支社 〒590 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131
北部支社 〒569 高槻市藤の里町39-6 電話 高槻 0726(71)0361
東部支社 〒578 東大阪市稲葉2-3-17 電話 河内 0729(62)1131
兵庫支社 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078(360)3100
京都支社 〒600 京都市下京区中堂寺栗田町1番地 電話 京都 075(311)7381
奈良支社 〒631 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(44)1111
和歌山支社 〒640 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 0734(31)2481
兵庫西支社 〒670 姫路市神座町4-8 電話 姫路 0792(85)2221
豊岡支社 〒668 豊岡市三坂町6-57 電話 豊岡 0796(23)2221
滋賀支社 〒525 草津市追分町字荒堀680-1 電話 草津 0775(62)5311
滋賀東支社 〒522 彦根市大東町12-11 電話 彦根 0749(22)3131
(長浜営業所) 〒526 長浜市南呉阪町3-4 電話 長浜 0749(62)7171
本社・ガスビルサービスセンター 〒541 大阪市中央区平野町4-1-2 電話 大阪 06 (202)2221

大阪ガス株式会社

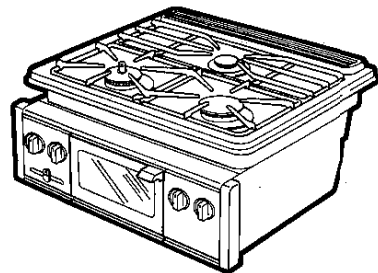
おねがい

ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開してから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

ビルトインコンロ

10-536型

型式名 RBG-3JBT



取扱説明書

ご使用前に必ずこの説明書をよくお読み
のうえ、正しくお使いください。なお、
ご不明な点があればお買い求めの販売店
にお問い合わせください。

 大阪ガス

ごあいさつ

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

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

もくじ

| | |
|------------------------|-----------------|
| ● 温度調節機能付クックトップとは..... | 1 |
| ● 各部の名称とはたらき..... | 2 |
| ● 設置にあたってのご注意..... | 3 |
| ● 必ずお守りください..... | 4 |
| ● ご注意とお願い..... | 5・6・7 |
| ● コンロをお使いいただく場合..... | 8・9・10・11・12・13 |
| ● グリルをお使いいただく場合..... | 14・15 |
| ● 点検・お手入れのしかた..... | 16・17 |
| ● 修理を依頼される前に..... | 18・19 |
| ● 保管とアフターサービス..... | 20 |
| ● 仕様..... | 21 |

温度調節機能付クックトップとは……

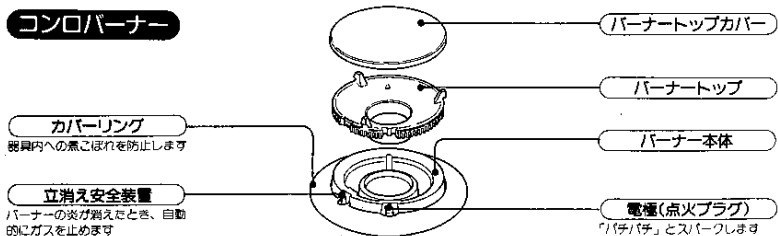
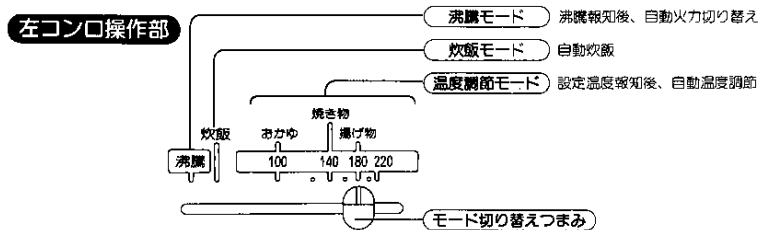
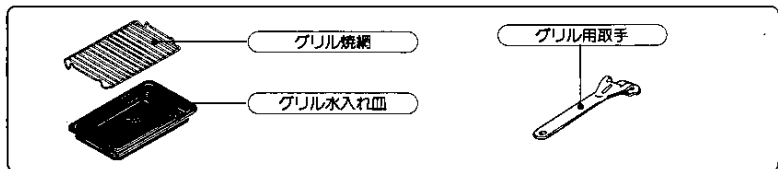
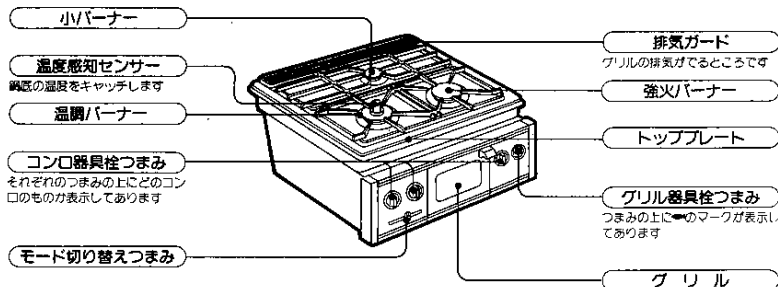
この器具の左コンロは、電子制御と鍋底温度感知センサーを組み込んだ自動調理コンロです。

お湯が沸いたらブザーでお知らせして火力を自動的に小火にしたり、天ぷらを揚げる適温を自動的に調節する機能など数多くの使い方が可能です。

左コンロ(温度調節機能付)

| | | |
|------------------------------------|--|---|
| <p>沸騰モード (火力自動切り替え)</p> | <p>沸騰温度を感知し、お湯が沸いたことをブザーでお知らせすると同時に小火に切り替わります。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 沸かしすぎによるガスのムダを防ぎます。 |  |
| <p>炊飯モード (自動炊飯)</p> | <p>ふっくらおいしいご飯が炊けます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 専用なべ(別売)により0.16ℓ(1合)～0.9ℓ(5合)までの炊飯が可能です。 ● 炊飯が完了するとブザーでお知らせします。 |  |
| <p>温度調節モード (自動温度調節)</p> | <p>お望みの設定温度を維持します。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 天ぷら調理の油温調節、焼き物調理に便利です。 |  <p>設定温度</p> |
| <p>過熱防止</p> | <p>鍋底温度が異常に上昇した場合にガスを止め、万一の場合の火災を防止します。</p> |  |

各部の名称とはたらき

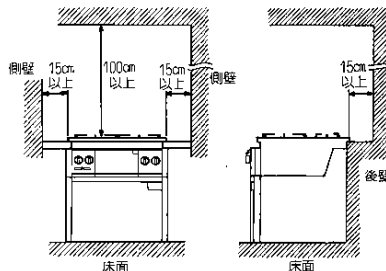


設置にあたってのご注意

設置にあたってはつぎのことにご注意ください

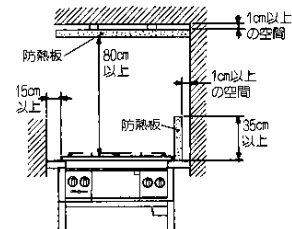
(詳しくは設置工事説明書をお読みください)

本体と壁との間はあけてください

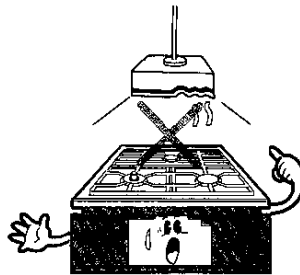


- 器具と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から、15cm以上離れた場所でお使いください。

- 可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合
- 防熱板を下図のように取り付けてください。
- 調理台・流し台の側面などが可燃性で器具のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台の側面を保護してください。

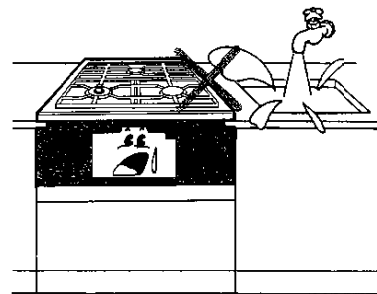


樹脂製の照明器具の下へ置かないでください



樹脂製の照明器具の下でのご使用はおさげください。照明器具のかさなどが変形することがあります。

水のかかる場所はおさげください



部品の故障、ガラスの破損の原因になります。

ガスの接続についてのご注意

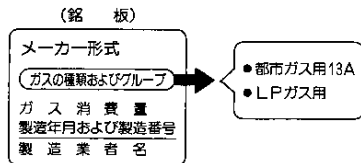
ガスの接続は、お買い求めの販売店に依頼し、設置工事説明書に従い、正しく設置してあるかご確認ください。

必ずお守りください

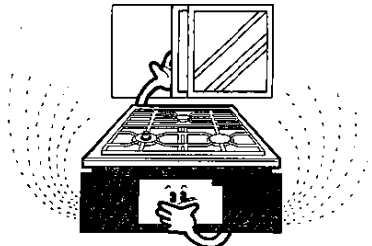
安全に正しくお使いいただくためにこの項は必ずお読みください

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類をお確かめください。
- 本体の右側面に貼ってある銘板に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているか必ずお確かめください。表示以外のガス（ガスグループ）では、使用しないでください。
- ガスの種類には都市ガスとLPGガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- ご使用ガスが不明な場合、または器具表示と一致しない場合は、お買い求めの販売店かお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。
- 転居されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類を必ずお確かめください。



ガス漏れには
じゅうぶんご注意ください

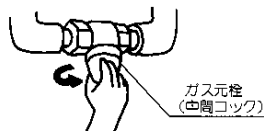


ガス漏れに気づいたときには、窓や戸を全部開けたあと、すぐにガス元栓（中間コック）を閉め、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

ご注意

万一ガス漏れしたときは、換気扇など電気器具のスイッチの「入・切」や、電源プラグの抜き差し、ライター・マッチの使用は爆発の危険性がありますので絶対しないでください。

ガス元栓を閉めてください



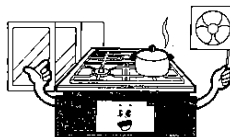
器具をご使用にならないときや、お出かけ・おやすみになるときは、必ずお部屋のガス元栓を閉めてください。

- 火をつけたままで、外出・就寝は絶対しないでください。

ご注意とお願い

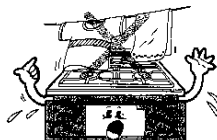
つぎのことは必ず守ってください

ガス使用中は換気に
じゅうぶんご注意ください



ときどき窓をあけるか、換気扇を回すなどして新しい空気を入れてください。

調理以外の目的に
使用しないでください



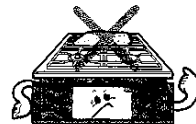
衣類やふきんなどの乾燥としてのご使用はさけてください。
発煙や、発火などの原因になり、焼損・火災などの危険があります。

燃えやすいもののそばに
置かないでください



カーテンなど燃えやすいもののそばに置くこと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ベンジン、油などもそばに置くこと危険ですので置かないでください。

排気口をふさがないでください



グリル排気口の上には、なべ、やかん、ふきん、タオルなど、ものを置いたり、排気ガードをアルミはくなどで包んでグリル排気口をふさがないでください。
流し台の天板をこがしたり、火災や故障の原因になります。

ご注意とお願い

炭・練炭おこしなどには
使用しないでください



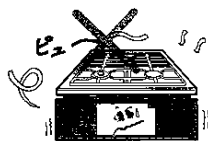
過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険性
があります。

調理中は、やけどに
ご注意ください

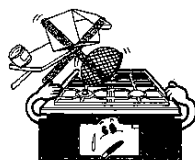


ご使用中およびご使用直後は、扉ガラス、扉周囲な
どは高温になっていますので、手を触れないでくだ
さい。

使用場所について



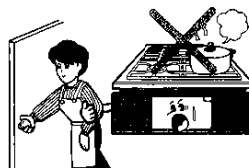
強い風の吹き込むところでのご使用はおさげくださ
い。風で吹き消されることがあります。



たなの下など落下物の危険のあるところでのご使用
はおさげください。

ご注意とお願い

調理中は
場所を離れないでください



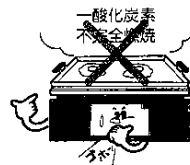
火をつけたまま就寝・外出は絶対になさらないでく
ださい。

煮こぼれは
バーナーや器具を早くいためます



一度煮立ったら、沸騰が続く程度の火力に調節して
ください。

市販の補助具使用について



- コンロを覆ってしまうような補助具や大きな鉄板・
陶板類はお使いにならないでください。
不完全燃焼による中毒や過熱・異常燃焼による器
具の焼損・火災などの危険があります。
- トップレートの上に市販のアルミはく製する受
けを敷いてお使いになる場合は、しる受け部に十
分なじむようしてお使いください。バーナーに
近づいて炎に当たったり、バーナーの周りのすき
間をふさぐと不完全燃焼してガス中毒の原因とな
りますのでご注意ください。

雷時にはご注意ください

- 雷時には安全のため、電源プラグをコンセントか
ら抜いてください。
- 雷による一時的な過電流で電子部品を損傷するこ
とがありますので、雷が発生したときは使用を中
止し、電源プラグをコンセントから抜いて器具の
破損を防止してください。

電気事故にご注意ください

- 器具に水などがつかないようにご注意ください。
電気絶縁が悪くなり、感電などの事故のもとにな
ります。
- ケーシングは絶対にあけないでください。

冷却ファン運転のご注意

この器具には、電子部品を冷却するために器体の内
部に冷却ファンが組み込まれています。器体温度が
上昇しますと自動的に冷却ファンが運転されます。
また調理終了後、器体温度が冷却されるまで冷却フ
ァンは運転し続けますので、電源は調理終了後冷却
されるまでコンセントより抜かないでください。

コンロをお使いいただく場合

操作の手順

1. 準備

器具栓の「閉」を確認し、ガス元栓（中間コック）を全開にしてください。
電源プラグを専用のコンセントに接続してください。

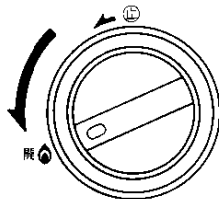
2. 点火

器具栓つまみを押しながら左（「開」の方向）へゆっくり回すつばいに回してください。

「パチパチ」とスパークしてバーナーに点火します。バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（安全装置が働くまで）そのままの位置で保ってください。

（途中で手を離すと点火しないことがあります）

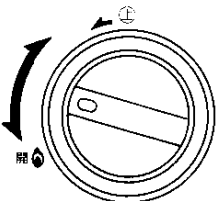
器具栓つまみから手を離したときに、火が消えた場合は保持時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、器具栓つまみの保持時間を前回より長くしてゆっくり手を離してください。



3. 火力調節

器具栓つまみを「閉」と「開」の間でゆっくり回して適切な炎に加減してください。

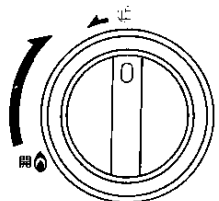
● 炎を小さくしすぎると風などで消えることがありますので、小さくしすぎないでください。また弱火にするときは、ゆっくり調節してください。急に火力調節すると消火することがありますから、必ず着火していることをお確かめください。



4. 消火

器具栓つまみを右へゆっくり回して「閉」の位置まで確実に回して消火してください。完全に「閉」の位置まで回さないとガスが漏れたりして危険です。

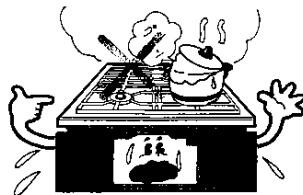
● 消火直後はやけどのおそれがありますので、器具に手を触れないでください。



コンロをお使いいただく場合

コンロを上手にお使いいただくには

煮こぼれは
バーナーや器具を早くいためます



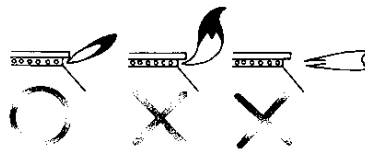
一度煮立ったら、沸騰が続く程度の火力に調節してください。

煮こぼれした場合はく点火・お手入れのしかた）（P16参照）を参考にしてお掃除ください。

点火は全部の炎口に
着火したことをご確認ください

点火の際は、鍋ややかんをかけて点火してください。

炎の形や色に気をつけてください



炎が異常に大きかったりふぞろいで音をたてたりすることがないようによく見てください。

バーナーは
強火、温調、小
用途に応じて使用できます

強火バーナー：主に大量の煮たき、強い火力を必要とする調理

温調バーナー：沸騰、炊飯、天ぷらなど温度調節のいる調理

小バーナー：コーヒーの保温、ホットケーキなど、火加減、時間等によりでき上りが左右される調理

など用途に応じてご使用ください。

それぞれ火力調節もできます。

コンロをお使いいただく場合

コンロをお使いいただく場合

温度調節機能付コンロ(左コンロ)の使い方

調理方法や内容については、同梱のクッキングブックに記載しています。詳細はクッキングブックをご参照ください。

| | セ ッ ト | 作 動 と ポ イ ン ト |
|---------|---|---|
| 沸騰モード | <ul style="list-style-type: none"> 鍋をのせます。 モード切り替えつまみを「沸騰」の位置に正しく設定します。 <ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを通常は「開」の位置に設定します。 | <ul style="list-style-type: none"> 沸騰温度になれば「ピー」とお知らせした後、自動的に小火に切り替わります。 鍋の中の水分が少なくなれば、自動消火します。 <p>(こんなメニューに適します)</p> <ul style="list-style-type: none"> 湯わかしや煮込みに沸かしすぎや、空だきを防ぎます。 |
| 温度調節モード | <ul style="list-style-type: none"> 鍋をのせます。 モード切り替えつまみを、お望みの温度に設定します。(100~220) <ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを通常は「開」の位置に設定します。 | <ul style="list-style-type: none"> 設定した温度に上昇すると、「ピー」とお知らせし小火と設定火力のくり返しによりお望みの設定温度を保ちます。 <p>(こんなメニューに適します) (例)</p> <ul style="list-style-type: none"> 天ぷらなど揚げ物料理に.....180 卵焼き、ホットケーキなどに.....140 |

| 操 作 |
|---|
| <h4>1. セット</h4> <ul style="list-style-type: none"> 調理目的に合わせて、モード切り替えつまみを正しく設定してください。 |
| <h4>2. 点火</h4> <ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを押しながら左へゆっくり1つばいに回してください。 「パチパチ」とスパークしてバーナーに点火します。バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間そのままの位置で保ってください。 |
| <h4>3. 火力調節</h4> <ul style="list-style-type: none"> 沸騰モード・温度調節モードの場合、通常、器具栓つまみを、「開」の位置に設定しますが、調理物の種類や量などにより、火力調節したい場合は、器具栓つまみを「開」と△(弱火)の間でゆっくり操作してください。 |
| <h4>4. 消火</h4> <ul style="list-style-type: none"> 調理完了後は、必ず器具栓つまみを⓪の位置に戻してください。(自動消火後も器具栓つまみは戻りません) |
| <p style="text-align: center;">注 意</p> <ul style="list-style-type: none"> 自動消火後は、器具栓つまみを戻すまで約1分ほどブザーが「ピー」と鳴ります。 消火後はやけどのおそれがありますので、器具に手を触れないでください。 |

注意していただきたいこと

- 鍋の重さは調理物の重さを含んで、300g以上の重さが必要です。
※必ず温度感知センサーの中心と鍋の中心を合わせてください。
- 底の平らな金属性(アルミ・ステンレスなど)の鍋ややかんを使い、センサーの頭部が鍋底に密着するよう、正しくセットしてください。
- センサー部と鍋底との間に異物を入れたり、すき間が生じないように正しくセットしてください。
- センサー部に、強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。

密着するように

注) 打出しの鍋など、底の凸凹が多い鍋や、陶器、ガラス製の鍋、底のまるい中華鍋は使用しないでください。

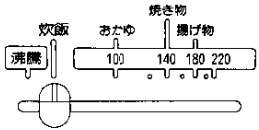
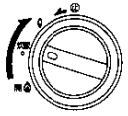
異物

すき間

⓪) バーナー部に強風を当てたり、風の吹き込みとこのころでは、使用しないでください。

- センサー部はいつも清潔に！
●センサー部には煮汁、水などをかけないでください。
●温度感知センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布を水に濡し固くしぼってからふきとってください。
●鍋ややかんの底も清潔にして使ってください。
- 容器(鍋、フライパンなど)を動かして調理する場合は！
●炒めものなど左コンろでお使いになると温度感知センサーが鍋底の温度を感知しにくくなり、上手に調理できないことがあります。

コンロをお使いいただく場合

| セ ッ ト | 作 動 と ポ イ ン ト |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● 鍋をのせます。 ● モード切り替えつまみを炊飯の位置に正しく設定します。  <ul style="list-style-type: none"> ● 器具栓つまみを「炊飯」の位置に正しく設定します。2合以下の炊飯の場合はさらに絞って「ϕ」の位置にします。  <p>※鍋底について米や水はきれいにはふきとってください。</p> | <p>炊飯完了後は、「ピー」とお知らせし、自動消火します。約10～15分間蒸らしてください。(0.18ℓ～0.9ℓ炊飯)</p> |

鍋の種類と水加減

■専用鍋による炊飯の場合



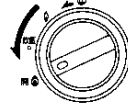
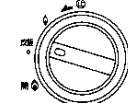

- この鍋は、0.18ℓ(1合)～0.9ℓ(5合)まで炊飯できます。
- ① お米の量は正しくはかってください。
- ② 鍋の表面には、水位目盛を表示していますので水加減の目安にしてください。水平の台に鍋を置いて正しく目盛を合わせてください。
- ※水加減は銘柄、古米、新米などによって多少異なります。
- 右記の「炊飯のポイント」を参照してください。

■市販の鍋による炊飯の場合



- 炊飯に使用できる鍋は、下記の内容を参考にお選びください。
- ① 鍋の容量：直径18cm～22cm(米の量の2.5～3倍の容量の鍋)
- ② 鍋の材質：厚手の熱伝導の良いもの(アルミなど)を使用してください。(土鍋、ガラス鍋などは使用できません)
- 右記の「炊飯のポイント」を参照してください。

コンロをお使いいただく場合

| 操 作 |
|---|
| <h3>1. セ ッ ト</h3> <ul style="list-style-type: none"> ● モード切り替えつまみを炊飯の位置に正しく設定してください。 |
| <h3>2. 点 火</h3> <ul style="list-style-type: none"> ● 器具栓つまみを押しながら左へめくくりっぱいに回してください。  |
| <h3>3. 火力調節</h3> <ul style="list-style-type: none"> ● 器具栓つまみを「炊飯」の位置に正しく設定してください。2合以下の炊飯の場合はさらに絞って「ϕ」の位置にしてください。  |
| <h3>4. 消 火</h3> <ul style="list-style-type: none"> ● 自動消火後、必ず器具栓つまみをIIの位置に戻してください。 ● 器具栓つまみを戻すまで約1分間にブザーが「ピー」と鳴ります。  |

炊飯のポイント

- 1. お米の計量**
 - お手持ちの計量カップ(200cc)などで正しくはかってください。(1合=180cc=0.18ℓ)
 - 注)「計量米びつ」によっては、扱い方によって出てるお米の量が違うことがありますので、計量カップで一度お確かめください。
- 2. 洗 米**
 - ヌカやゴミをとるため、最初の水はたっぷり一長に入れて手早く2～3回かきまぜてすぐ捨ててください。あとは軽くトグのように3～4回くり返し(濁りがなくなるまで)洗ってください。
- 3. 水 加 減**
 - 水加減は米の質(銘柄、古米、新米)によっても、また鍋の材質や厚さ、火力の強さによっても大きく変わる場合があります。ご飯のかたさややわらかさなど、お好みに応じて、専用鍋の刻印や下表の水量を旨やすく水加減してください。

3-1 専用鍋による場合

| お米の量(ℓ) | 水位目盛 | お米の量(ℓ) | 水位目盛 | 水位目盛 |
|---------|------|---------|------|------|
| 1合 | 1 | 0.2ℓ | 0.2 | 5 |
| 2合 | 2 | 0.4ℓ | 0.4 | 4 |
| 3合 | 3 | 0.6ℓ | 0.6 | 3 |
| 4合 | 4 | 0.8ℓ | 0.8 | 2 |
| 5合 | 5 | 1.0ℓ | 1.0 | 1 |

(ℓ) (合)

3-2 市販の鍋による場合

- 米に加える水の量は、米のかさの約1.3倍が基準です。(米量が少なくなると水量は多少多くする必要があります)

1ℓ = 1,000cc

| 米の量(ℓ) | 0.18(1合) | 0.36(2合) | 0.54(3合) | 0.72(4合) | 0.90(5合) |
|--------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 水の量(ℓ) | 0.25 | 0.46 | 0.69 | 0.92 | 1.15 |

グリルをお使いいただく場合

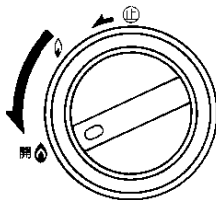
操作の手順

1. 準備

器具栓の「⑩」を確認し、ガス元栓（中間コック）を全開にしてください。
電線プラグを専用のコンセントに接続してください。
グリル水入れ皿に水（コップ一杯約200cc）を入れてください。

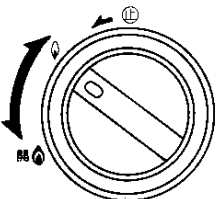
2. 点火

器具栓つまみを押しながら左（「開」の方向）へゆっくり回せばいいに回してください。
「パチパチ」とスパークしてバーナーに点火します。バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（安全装置が働くまで）そのままの位置で保ってください。
（途中で手を離すと点火しないことがあります）
器具栓つまみから手を離したときに、火が消えた場合は保持時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し、器具栓つまみの保持時間を前回より長くしてゆっくり手を離してください。



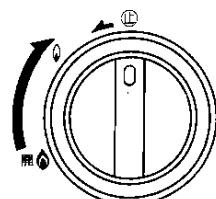
3. 火力調節

グリル器具栓つまみにより「強」「弱」の2段階に火力調節できます。
●「④-⑩」の間は消火や不完全燃焼の危険がありますので使用できません。
●赤熱面が極端に暗かったり、火炎がでているときは使用を中止してお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。



4. 消火

器具栓つまみを右へゆっくり（「⑩」の位置まで確実に）回して消火してください。完全に「⑩」の位置まで回さないとガスが漏れたりして危険です。
●消火直後はやけどのおそれがありますので、器具に手を触れないでください。



グリルをお使いいただく場合

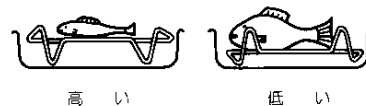
グリルを上手にお使いいただくには

予熱が必要 ほとんどの調理に予熱が必要です。あらかじめ3分～5分程、予熱をするときれいに焼けます。グリル焼網にサラダ油を塗ったり熱くしてから材料をのせると、でき上がり後取りやすくなります。

- 予熱を必要としない調理
表面のこげやすいもの（つけ焼き・照焼き・カサ漬けなど）や火の通りの悪い魚（身の厚い魚など）などはそのまま焼いてください。

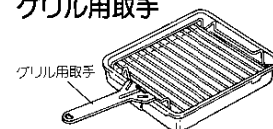
グリル焼網は足の高さが変わります

グリル焼網は足の高さが変わってありますので焼物の種類・大きさにより、高低を選んでご使用ください。
グリル焼網はグリル水入れ皿に入れてご使用ください。



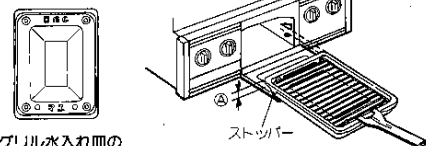
グリル用取手

グリル水入れ皿を出し入れするときに左図のようにしてご使用ください。
途中まで引き出す場合でも必ずグリル用取手をご使用ください。



グリル水入れ皿の取付方法

このグリルは、グリル水入れ皿を水平に引き出したとき、はずれないようにしたストッパー機構付きです。
グリル水入れ皿を取りはずすときは手前を上を持ち上げるとはずれます。
グリル水入れ皿の「マエ」「ウシロ」の表示を確認してください。



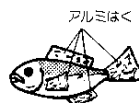
グリル水入れ皿の
マエ・ウシロ表示

ストッパー

グリル水入れ皿の表示「マエ」を手前に表示「ウシロ」を器具奥になるように本体の2箇所の絞りの間に④部を通しててください。

魚をおいしく焼くには

- 1) 水洗いしたらよくふきとってください。
- 2) こげやすい尾やヒレなどには、
 - 厚めに塩をふりかける。
 - アルミはくで包む。
 とこげ方が少なくなります。
- 3) 塩をふったら、すぐに焼いてください。
 - 塩がしみ込みすぎると材料の風味がなくなり、塩っぽくなります。
- 4) ほどよい焼き色になったら裏返してください。
 - 裏返して焼き上げ、そのまま盛りつけてください。
 - 裏面は表面より早い時間で焼き上がります。



点検・お手入れのしかた

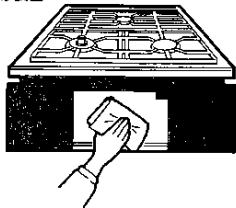
毎日の点検・正しいお手入れを行ってください

毎日の点検

- カバーリング、バーナートップ、バーナートップカバー、ごとくなど正しくセットされていますか。
- バーナートップの炎口が焦汁などでつまっていますか。
- グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていますか。
- 温度感知センサーに米つぶや異物などがついていませんか。

正しいお手入れのしかた

1) 器具の表面



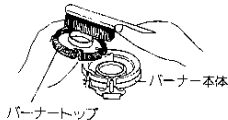
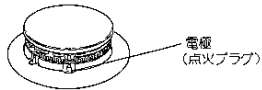
- 乾いた布でよくふいてください。
- 汚れのひどいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布で水気を十分ふきとってください。

こ 注 意

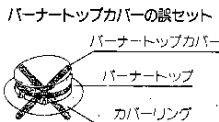
金属たわしや、あがき粉などはご使用しないでください。特にグリル扉ガラスの場合、表面にキズがつき破損の原因になります。

2) コンロバーナー

コンロバーナーのお手入れのしかた



バーナートップ裏返し



- ガスを有効にお使いいただくためにバーナー部はこまめにお手入れください。
- 点火プラグがぬれていますと正常な放電をしないことがあります。乾いた布などで水気や汚れをふきとってください。
- バーナートップの炎口が焦こぼれなどで目づまりしたり、汚れがひどい場合、炎がふぞろいになったり、不完全燃焼したり、点火しないことがあります。バーナートップを取りはずして、水洗いまたはブラシやきり状のもの（くぎなど）できれいに掃除してください。

こ 注 意

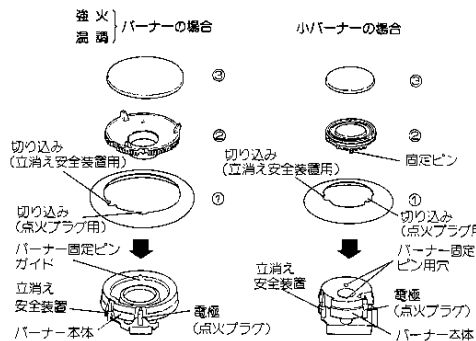
●バーナートップを水洗いしたときは、必ず水気をとってしまってから取り付け、正常に燃焼するがご確認ください。

●バーナートップは正しくセットしてください。

●バーナートップカバーは調理中のふきこぼれなどの焦こぼれが器具内部に流れ込まないようにするものです。左図の○のように必ず正しくセットしてください。

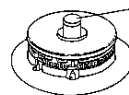
点検・お手入れのしかた

コンロバーナーの取り付けかた



- ①(カバーリング)・②(バーナートップ)・③(バーナートップカバー)の順に取り付けてください。
- ①カバーリングは、切り込みをバーナー本体の点火プラグ・立消え安全装置の位置に合わせてセットしてください。
- ②バーナートップは、固定ピンをバーナー本体のピンガイドの位置に合わせてセットしてください。(固定ピンは小バーナーの場合2本、その他の場合1本)
- ③バーナートップカバーは、バーナートップの上に傾かないように正しくセットしてください。

3) 温度感知センサー



- 温度感知センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布を水に浸し固くしぼってから静かにふきとってください。

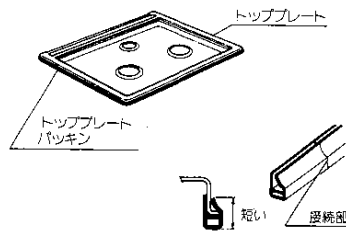
4) グリル水入れ皿、グリル焼網などの汚れがひどいときは、中性洗剤で洗ったのち乾いた布で水気を十分ふきとってください。

- グリル水入れ皿に多量の脂がたまった状態でご使用すると脂に引火し、器具内部を焼損することがありますのできれいにお掃除ください。

5) トッププレート、ごとくなどは乾いた布でよくふいてください。

- 汚れのひどい場合は中性洗剤でふきとった後、乾いた布で水気を十分ふきとってください。

トッププレートパッキンの取り付け方法



- トッププレート/パッキンの取り付けは両向きがありますので正しくお取り付けください。
- 断面図に示してあるように短い方を外側にしてください。
- トッププレート/パッキンには接続部がありますので接続部がトッププレートの後側になるようにしてください。
- トッププレートを裏返し、トッププレート/パッキンをお取り付けください。
- トッププレート・トッププレート/パッキンの汚れがひどい場合は中性洗剤で洗った後、乾いた布で水気を十分ふきとってください。

修理を依頼される前に

修理を依頼される前に

1 修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

| 現象 | 原因 | 処理方法 | 参照ページ |
|--|-------------------------------------|--|-------|
| ●点火しない | ●点火プラグが放電しない | ●電源プラグが抜けていませんか。 ●配電盤のヒューズ・ブレーカが切れていませんか。 | |
| | ●点火プラグまたは点火プラグ用リード線のはずれ | ●正しく接続してください。 | |
| | ●バーナートップ、カバーリングの誤セット | ●正しくセットしてください。 | 16・17 |
| | ●ガス元栓の開き忘れ | ●ガス元栓を全開にしてください。 | 4 |
| ●点火しにくい | ●ガス元栓の開き不十分 | ●ガス元栓を全開にしてください。 | 4 |
| | ●LPガスがなくなりかけている | ●新しいボンベと交換してください。 | |
| | ●バーナートップ、カバーリングの誤セット | ●正しくセットしてください。 | 16・17 |
| | ●点火プラグの水ぬれ、汚れ | ●水ぬれや汚れをふきとってください。 | 16・17 |
| | ●配管中に空気が残っている | ●点火操作をくり返してください。 ※設置時など点火するまで時間がかかります。 | |
| ●点火しにくい | ●バーナートップ炎口づまり | ●炎口を掃除してください。 | 16 |
| ●異常音をたてて燃える | ●バーナートップの取り付け不良 | ●正しく取り付けてください。 | 17 |
| ●爆発的に着火する | ●バーナートップの取り付け不良 | ●正しく取り付けてください。 | 17 |
| ●使用中消火しやすい | ●立消え安全装置部分の汚れ | ●立消え安全装置部の掃除。 | |
| ●黄炎で燃える | ●バーナートップ炎口づまり | ●炎口を掃除してください。 | 16 |
| ●炎が安定しない | ●バーナートップ、カバーリングの誤セット | ●正しくセットしてください。 | 16・17 |
| ●炊飯が早切れする ●沸騰する前に切り替わる | ●温度感知センサーが汚れている | ●温度感知センサーを掃除してください。 | 17 |
| ●設定温度になる前に温度調節となる ●設定温度になっても温度調節にならない | ●温度感知センサーの傷・変形 ●使用鍋の形状・材質が適していない | ●点検・修理・部品交換を依頼してください。 ●別冊の「フッキングブック」をご参照ください。 | |

修理を依頼される前に

2 こんな場合は故障ではありません

| 現象 | 理由 |
|--------------------|--|
| ●はじめてグリルを使ったとき煙がでた | ●庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その油が焼けて煙がでます。はじめてグリルをお使いのときは庫内の油を焼ききるために、10分程から焼きしてください。 |

3 修理を依頼される場合

以上の事項をご確認のうえ、ほかに異常があるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へご連絡ください。

保管とアフターサービス

保管(長期間使用しない場合)

- ガス元栓を閉めてください。
- お手入れをしておく次回使用するとき便利です。(P16・P17参照)

アフターサービスのお申し込み

1 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「修理を依頼される前に」(P18・P19)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求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
- 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. 品番……………本体の右側面に貼付してあります。

例 (N) 10-536 (U)
大阪ガス株式会社 07

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

2 転居されるとき

- ガスには都市ガス13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、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。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。

3 保証・補修について

- 保証期間中は…保証書に記載のように、器具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。保証書を紛失されると、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、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
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様の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)の最低保有期間は、製造打切後10年間です。

仕様

| | |
|-------|--|
| 品名 | 温度調節機能付ビルトインコンロ |
| 形式の呼び | 10-536型 |
| 重量 | 21.5kg(付属品含む) |
| 外形寸法 | 高さ255mm×幅596mm×奥行545mm |
| ガス接続 | 15A(1/2B)金属可とう管 |
| 安全装置 | 立消え安全装置、過熱防止装置 |
| 点火方式 | 連続放電点火式 |
| 電源 | AC100V(50Hz、60Hz共用) |
| 消費電力 | 7W |
| 付属品 | グリル水入れ皿、グリル焼網、グリル用取手、アース線、取扱説明書、設置工事説明書、クッキングブック |

| 使用ガス 使用ガスグループ | 1時間当りのガス消費量 | | | | | 全点火時 ガス消費量 |
|------------------|-------------|------------|------------|------------|------------|---------------|
| | 個別ガス消費量 | | | | | |
| | 強火バーナー | 温調バーナー | 小バーナー | グリル | | |
| 都市ガス | 4 A | 2850kcal/h | 1700kcal/h | 750kcal/h | 1550kcal/h | 6300kcal/h |
| | 4 B | 2900kcal/h | 1750kcal/h | 760kcal/h | 1570kcal/h | 6400kcal/h |
| | 4 C | 3050kcal/h | 1800kcal/h | 800kcal/h | 1650kcal/h | 6700kcal/h |
| | 5 A | 3050kcal/h | 1800kcal/h | 820kcal/h | 1650kcal/h | 6900kcal/h |
| | 5 A N | 2800kcal/h | 1650kcal/h | 750kcal/h | 1520kcal/h | 6400kcal/h |
| LPガス用 | 5 B | 3100kcal/h | 1950kcal/h | 950kcal/h | 1500kcal/h | 7200kcal/h |
| | 5 C | 3400kcal/h | 2150kcal/h | 1050kcal/h | 1650kcal/h | 7900kcal/h |
| | 6 C | 3400kcal/h | 2200kcal/h | 1100kcal/h | 1600kcal/h | 7800kcal/h |
| | 6 B | 3600kcal/h | 2300kcal/h | 1150kcal/h | 1650kcal/h | 8200kcal/h |
| | 7 C | 3700kcal/h | 2350kcal/h | 1200kcal/h | 1700kcal/h | 8500kcal/h |
| LPガス用 | 6 A | 3600kcal/h | 2000kcal/h | 1050kcal/h | 1650kcal/h | 8000kcal/h |
| | 12 A | 3800kcal/h | 2150kcal/h | 1030kcal/h | 1550kcal/h | 8100kcal/h |
| | 13 A | 4000kcal/h | 2300kcal/h | 1100kcal/h | 1650kcal/h | 8700kcal/h |
| LPガス用 | | 0.3kg/h | 0.176kg/h | 0.09kg/h | 0.137kg/h | 0.7kg/h |