

アフターサービス

アフターサービス

サービスのお申し込み

- ・サービス（点検・修理）を依頼される前に「故障かな?と思ったら」(P.23~28)を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお異常のある場合は、ご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。
 - ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名…ペアフリー形ガステーブルコンロ
 2. 品番…機器本体の右側面及び機器内部左側面に張り付けてあります。
- 例
- (N) 110-R010 ←品番
大阪ガス株式会社
21-080-01-00335
3. 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
 4. お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

- ・ガスには都市ガス、およびLPガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、買い求めの販売店、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。

廃棄時のお願い

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

お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご参照願います。



ガスを点検する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

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求めの販売店、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、保有期間の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。本製品は家庭用ですので業務用にお使いの場合、無料期間中であっても有料修理となる場合があります。

ペアフリー形

ガステーブルコンロ

110-R010/110-R011型

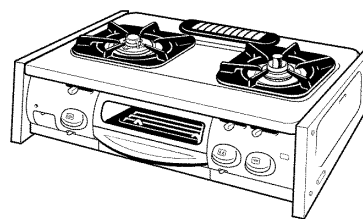
★この機器には設置工事が必要です。

型式の呼び RSU-500CS-1L
RSU-500CS-1R

取扱説明書

もくじ

各部のなまえと特長	1・2
安全上のご注意 (必ずお守りください)	3~9
機器の設置	10~12
使いかた	
コンロ	13~15
グリル	16~18
使用中に消火したときは	19
お手入れのしかた	20~22
故障かな?と思ったら	23~28
交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)・別売部品	29
別売部品のご紹介	29
長期間使用しない場合	30
寸法図・仕様	30
アフターサービス	裏表紙



このたびは、大阪ガスのペアフリー形ガステーブル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。

- ご使用前にこの取扱説明書を最初から最後までお読みいただき、安全に正しくお使いください。また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせないでください。
- 本製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

大阪ガス



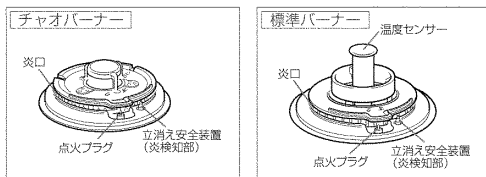
02436303



SU-50CS-33A (00)
050400 © (総)

各部のなまえと特長

- 図のように正しくセットしてください。
- 図は110-R010で説明してあります。110-R011はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。



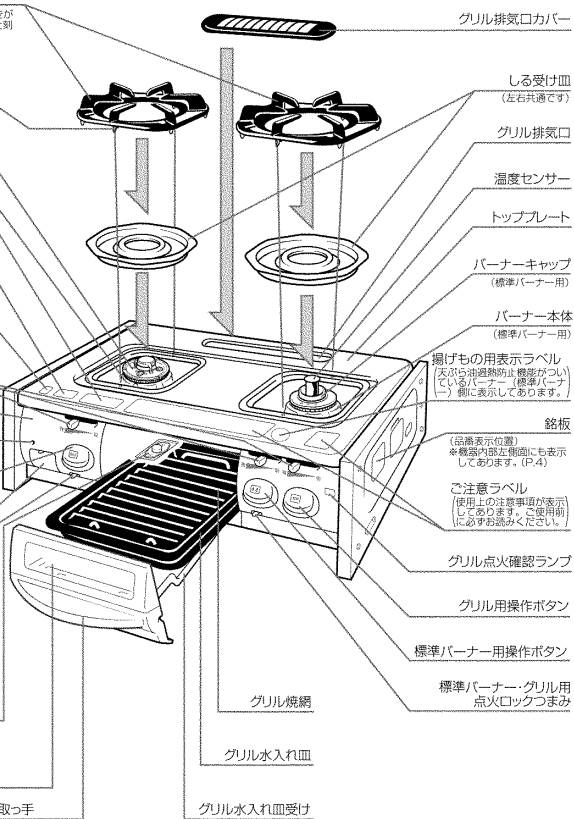
ごとく
ツマとトッププレートの間に合わせ、かたつきがないようにセットします。ごとくには「E」と刺し印され、左右共通です。

- ツマ(裏面)
(2か所/1ヶ)
- バーナーキャップ
(チャオバーナー用)
- バーナー本体
(チャオバーナー用)
- トッププレート
脱着注意ラベル(P.8-P.22)
(トッププレートを取り外す際の注意事項を表示してあります。)
- チャオラベル
(チャオバーナー側に表示してあります)
- 揚げ物の禁止ラベル
(チャオバーナー側に表示してあります。チャオバーナーは揚げ物の調理に使用しないでください。)

- 火力調節つまみ
- 品番表示位置
- 電池交換サイン(P.19)
(乾電池の寿命を知らせます。)
- チャオバーナー用操作ボタン
- 電池ケースふた(P.11)
単1形アルカリ乾電池2個
(向きを間違えないよう正しく電池ケースにセットしてください。)

- 電池ケース
(電池ケースふたを開けるとあります)
- チャオバーナー用点火ロックつまみ
- グリル水切れセンサー
(グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や水の量が少なくなってきた場合に自動消火します)

- グリルとびら
- グリルとびら取っ手
- グリル焼網
- グリル水入れ皿
- グリル水入れ皿受け



コンロ部の主な機能

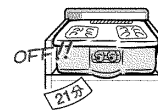
- 天ぷら油過熱防止機能 10 10 10 10 10
(標準バーナー側)
天ぷら・フライなどの揚げものを調理中、調理油が過熱されても、自然発火温度に達する前に自動消火します。(必ず指定以上の油量でご使用ください)

- 消し忘れタイマー 10 10 10 10 10
(チャオバーナー・標準バーナー)
点火してからチャオバーナーは約1時間、標準バーナーは約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



グリル部の主な機能

- グリル消し忘れタイマー 10 10 10 10 10
点火してから約21分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



- グリル水切れセンサー 10 10 10 10 10
グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。

- グリルお知らせブザー 10 10
点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。



3 安全上のご注意 (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〉

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

	危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
	警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
	注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

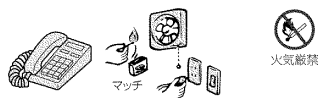
●絵表示について次のような意味があります。

	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。	接触禁止	分解禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。		

△危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

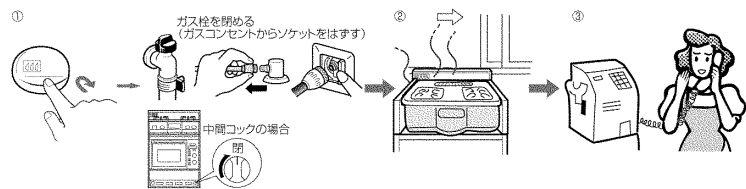


■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

- ① すぐに使用を中止しガス栓（中間コック）を開める。（ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
- ② 窓や戸を開けガスを外に出す。
- ③ もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



必ず行う

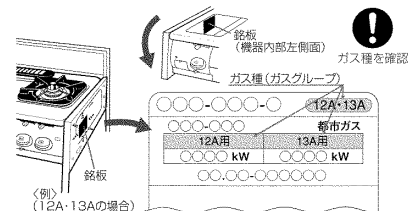


4

△警告

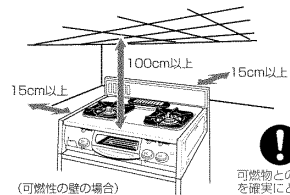
■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）があっていることを確認する

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。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。



■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。（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）可燃物との距離が守れない場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。（P.12参照）また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は必ず別売の防熱板を取り付けてください。防熱板はお買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

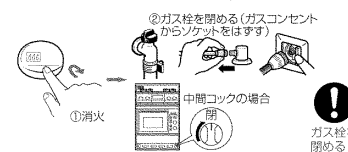


■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない また電源コードを通さない

熱でスプレー缶内の圧力が上がり、スプレー缶が爆発したり火災の原因になります。

■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、使用中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓（中間コック）を閉める（つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）故障かな?と思ったらP.23～28に従い処置をする。



■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火のおそれのあるものを使用しない

引火して火災の原因になります。

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝をしない

調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。特にたぶら、揚げものをしているときやグリルを使用しているときは、その場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。

■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火の原因になります。

■グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない

不完全燃焼や火災の原因になります。



アルミはく

警告

■グリル水入れ皿には必ず水(約200ml)を入れ、連続使用の場合などは、たまった脂などは取り除き、そのつど水を入れる また、使用後も必ず掃除をする

水がない場合、魚やたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出る場合があります。脂の多い調理物(とり肉など)は特に注意してください。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。



脂を取り除き水を入れる

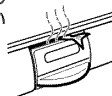
■指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

コンロをおおいうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製する受け皿、ここのかわりに用いる、いわゆる省エネごとこなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



■グリル使用前にグリル庫内に食品くすやふきんなどが無いことを確認する またグリルとびらに魚などはさみこんだまま使用しない

食品くすやふきんなどが燃えることがあります。



確認する

■ガス接続口に汚れやゴミがないようにする
ガス漏れの原因になります。



ガス用ゴム管(ソフトコード)・ガスコード接続の場合

■ガス用ゴム管(ソフトコード)を使用する場合は検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、ひび割れたガス用ゴム管、古いガス用ゴム管は使用しない
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。またガス用ゴム管はときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。



ビニール管

■使用後は消火を確認しガス栓(中間コック)を閉める

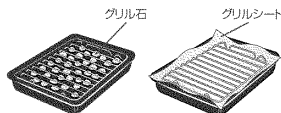
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので、機器から離れたときは必ず消火してください。



ガス栓を閉める

■グリル水入れ皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れな

機器の損傷や、たまった脂が加熱され燃えて火災の原因となります。



■修理・改造は高度な専門知識が必要です
お客さまご自身では工具を使用して絶対に分解したり修理・改造は行わない
異常作動してけがの原因になります。



■火がついたまま持ち運ばない
火災、やけどの原因となります。



■ガス接続には専門の資格・技術が必要です
機器の設置・移動・取外し・買い替えの際には、必ずお買い求め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。



確認

■ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

「ガスコードなどでコンセント接続する場合」(P.12)を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。



確認



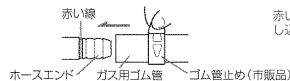
ホースエンド

器具用スリムプラグ

ガスコード

警告

■ガス用ゴム管(ソフトコード)は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止めます。



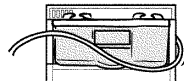
ホースエンド ガス用ゴム管 ゴム管止め(市販品)



赤い線まで差し込む

■ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する また、ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない また、他の機器で加熱されるような所にも通さない

使用時は周囲が高温になりガス用ゴム管がとけてガス漏れの原因となります。



■ガス用ゴム管の継ぎだしや二又分岐はしない
ガス漏れの原因になります。



■ガスコードの長さが合わない為高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない
ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。



注意

■魚を取り出すときなど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
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



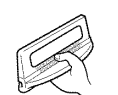
接触禁止

■グリル水入れ皿の持ち運びはいいない
使用中・使用直後はグリル水入れ皿にたまった脂・水が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。



いいない

■グリルとびら取っ手のガラス付近には触れない
使用中、使用直後は高温になっており、やけどをする原因になります。



接触禁止

■グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
機器の上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。



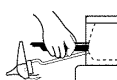
トッププレート部

パネル

■グリル排気口に手や顔などを近づけない
またなべの取っ手を排気口に向けない
グリル排気口から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。



■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない
グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



■グリル水入れ皿を持ち運ぶ際は、さめてから持ち運ぶ
使用中、使用直後はグリル水入れ皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。



さめてから持ち運ぶ

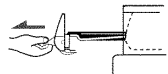
■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器破損の原因になります。



⚠ 注意

■グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確実に

水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと途中で止まらずに落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。



■熱くなったグリルとびらがガラスに水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因になります。



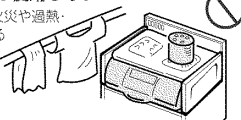
■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



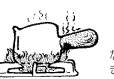
■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。



■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

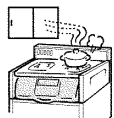
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。



なべなどの大きさに合わせて火力調節

■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気をしないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■グリル使用時は魚を焼きすぎない

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、すぐに操作ボタンを押して消火してください。



■とり肉などの脂の多い食材を焼く時は注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリルの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。



■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。



■コンロ・グリル使用中は身体の一部や衣服をバーナー付近やグリル排気口に近づけない

衣服に炎が移ったり、排気熱によりやけどをするおそれがあります。



■使用中、使用直後は操作ボタン・火力調節つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに幼いお子様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。



■なべを不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどをするおそれがあります。



■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなつてから再度点火操作をする

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



■ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。



■強い風の吹き込むところには設置しない

点火不良や機器内部の損傷、安全装置が正しく働かないなどの原因になります。



⚠ 注意

■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をよく拭き取ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水気を切る

■棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。



■照明器具など樹脂製の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしなくてお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。



必ず手袋をしてお手入れする

■しる受け皿・バーナーキャップは正しくセットする

バーナーの炎がしる受け皿の下にもくり込むなど火災や機器焼損の原因になります。(P.10参照)



正しくセットする

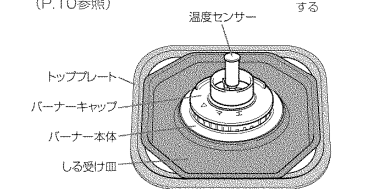
■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



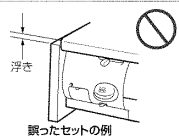
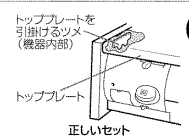
■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障の恐れがあります。



■トッププレートは確実に取り付ける

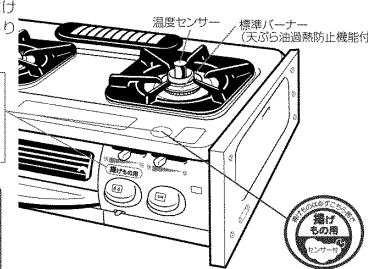
バーナーの炎がトッププレートの下にもくり込み火災や機器焼損の原因になります。(機器内部両面にトッププレートを引掛けるツメがあります。取り付けるときはトッププレート手前の高脚を上から軽く押え付け、浮きのないようにしてください。)



天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げ物の調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げ物の調理をされるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。使用方法をお守りいただければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のようにトッププレート上面に「揚げ物の用」の表示ラベルと前面パネルに「揚げ物の用」と表示してあります。



⚠ 警告

■揚げ物の調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する

チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。

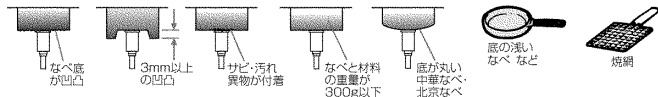


(図は110-R010を示します。110-R011はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。)

警告

標準バーナーでは下記のなべなどは使わない

温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。底が浅く広いなべなどの油調理は、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。使用しないでください。



耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理をしない。使用中に発火する恐れがあります。



標準バーナー（天ぶら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200ml以上行う

調理油の量が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。



温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

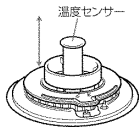
温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、発火や途中消火の原因になります。



注意

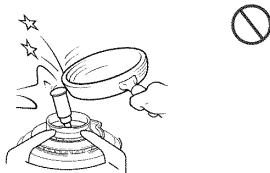
温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する

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キズをつけない

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。

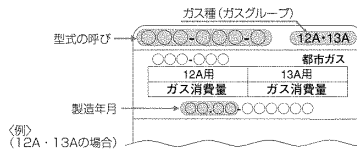


標準バーナー（天ぶら油過熱防止機能付）では、中華なべ用補助ごとか（別売）を使用しない

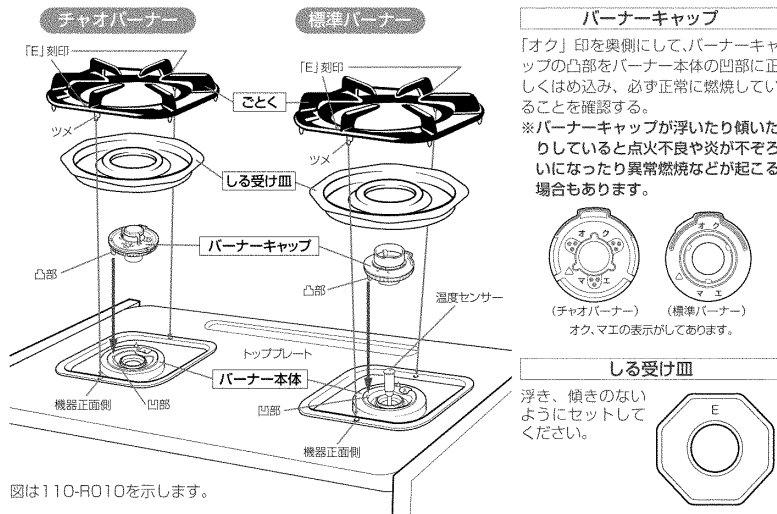
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

設置前の準備と確認

- 型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器本体右側面及び左コンロ側のしる受け皿をとった機器内部左側面の銘板に表示してあります。
- 機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
- 輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。



部品の取り付け

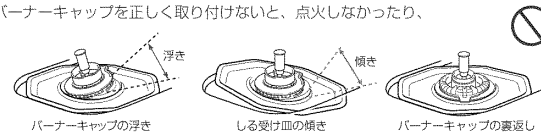


図は110-R010を示します。

注意

バーナーキャップ・しる受け皿は確実に取り付ける

しる受け皿が傾いたり、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、炎のふぞろいや逆火を起こしたり、また、機器の中に炎がもぐりこんで危険です。



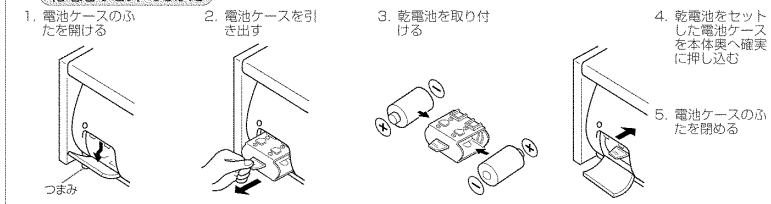
誤ったセットの例

お願い

バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスへご相談ください。

単1形アルカリ乾電池2個 (付属品)

乾電池のセットのしかた



電池ケースはコンロ前面の左側にあります。つまみを下げながら引くとふたが開き、ケースが取り出せます。⊕と⊖を確認して、しっかりと乾電池を入れてケースを機器本体に確実に差し込んでください。ケースのふたは、必ず閉めてください。

お願い

- 電池ケースに水などの異物が入った場合電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。(マンガン乾電池の場合は寿命が短く半分以下になります)
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

警告

- 乾電池は充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない
- 新旧・異種の乾電池は混用して使わない
- 器具を廃棄する場合は、乾電池ははずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

設置場所及び周囲の防火措置

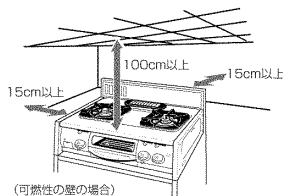
この機器は、主にベアフリー形ガス高速レンジ・ガスコンビネーションレンジと組み合わせて、一体型ガスレンジで使用されるため、ガス用ゴム管接続用のホースエンドは付いていません。

- 機器の設置、ベアフリー形ガス高速レンジ・ガスコンビネーションレンジとの組み付け、機器をガス用ゴム管接続に変更する等、設置・ガス接続についてはお買い求め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。

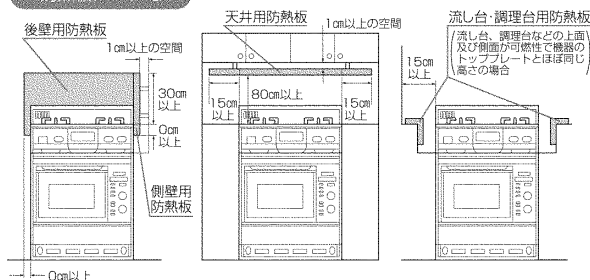
設置場所

- 強い風の吹き込まない場所・丈夫で水平な場所
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- 機器の上に湯沸し器のない場所
- 機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
- 落下物の危険のない場所
- 機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- 周囲に可燃物(木製の壁・モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁・たななど)のある場合

・トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
・上記の距離がたもてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。



防熱板について

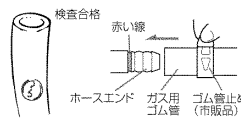


お願い

- 防熱板(別売)の部品コードは、「別売部品のご紹介」(P.29)を参照ください。
- 防熱板についてはお買い求め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。
- 別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

ガス用ゴム管(ソフトコード)の接続

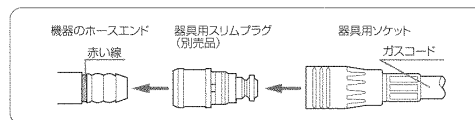
- ガス用ゴム管(ソフトコード)(内径9.5mmφ・JISマーク入り)を用い、折れたり、ねじれたりしないようにしてガス栓と機器のホースエンドとを接続します。(2m以下で適当にゆとりをもたせる)このとき、ガス用ゴム管は赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器に触れないようにして接続します。
- ガス栓を開け、接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める。



ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合



左図のように、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載にある取扱説明に従って機器のホースエンドに取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

ガス栓側の接続

(ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。)

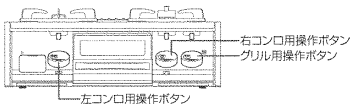
- ①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を「カチッ」と音がするまで確実に差し込む
- ②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のすべりリング(白色)を手前へ引く

- コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。
 - コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。
- お願い
ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチップラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。機器を接続するガス栓は、必ずガステーブル用をご使用ください。

ガスコンセントについて

- 『ガスコンセント』は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。
- ふたを開ける
ふたの右端を押す
 - 取り付ける
「カチッ」と音がするまで差し込みます。
 - 差し込む
「カチッ」と音がするまで
 - 取りはずす
右端にあるふたを押します。

※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。

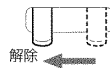


操作ボタンに、dddと表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタン、ddと表示してあるのが標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）用の操作ボタン、△と表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。必ず表示を確認してから点火してください。

コンロ

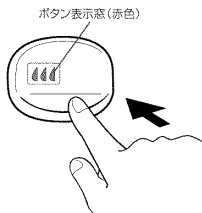
点火・火力調節・消火のしかた

1 準備



ロックの矢印と反対側にいっぱいまでスライドさせ点火ロックを解除します。

2 点火

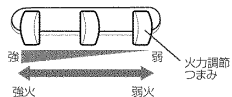


- 操作ボタンをいっぱいまで押す。途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（立消え安全装置が働くまで）そのまま押し続ける。
 - ・すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。
 - ・火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。

注意

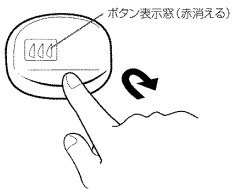
■万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなつてから再度点火操作をしてください。

3 火力調節



- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。点火したときや弱火にしたとき、チャオバーナーのバーナーキャップ上面の小さい丸穴から出ている火が消えることがあります。異常ではありません。また、急激な操作をすると消火する場合があります。

4 消火



- 操作ボタンを押して消火する。
- 必ず火が消えたことを確認する。

お願い

- ・幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。
- ・コンロバーナーは消火時にボンという音がする場合がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。（コンロバーナーに風が当たるような場合は、ボンという音がしやすくなります。）

お願い

- ・コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやごとく・しる受け皿の色が変わることがあります。
- ・もちは、グリルで火力を絞つてようすをみながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。
- ・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。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- ・煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- ・みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがってびっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。
- ・弱火は火力を小さくしほれるようにしています。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時は、一旦火を消してからのせかえてください。
- ・強火で長時間ご使用された場合、まれになべとごとくがかくつくことがあるので、なべを動かす時は注意してください。

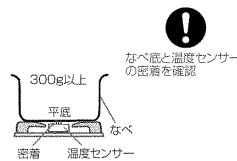
使用できるなべと温度センサーについて（標準バーナーのみ）

調理油の量

200ml以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



温度センサーに適したなべ

○：適する ×：適さない（温度を正しく検知しない場合あり）

なべなどの種類	油料理 (揚げものなど)	その他料理 (煮物など)	備考
(鉄、アルミ製) なべ 天ぷらなべ フライパン 底の平らな中華なべ	○	○	調理油の量が200ml以下の場合発火することがあります。
(ステンレス、ホーロー製) なべ	○	○	
(ステンレス製) フライパン	×	○	調理油の量が200ml以上でも発火する場合があります。
底の丸い中華なべ 底の凹凸した打ち出しなべ	×	○	
耐熱ガラス容器 土なべ	×	○	油料理には適していません。発火する場合がありますので使用しないでください。
(アルミ、ステンレス製) 無水なべ 多層なべ	○	○	調理油の量が200ml以下の場合発火することがあります。また、無水料理において途中消火する場合がありますのでチャオバーナーをご使用ください。
圧力なべ	○	○	途中消火する場合はチャオバーナーをご使用ください。
焼網	×	×	消火したり、トッププレートが変色しますのでグリルを使用してください。

※ステンレス製のなべやフライパンは、調理油の温度が上がりがやすいので注意してください。

天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせする機能です。（詳細はP.27・28参照）

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

●再度点火するときは

※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。

このような調理には、チャオバーナーをお使いください

●標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）は、温度センサーがなべのから焼きのよ
うな高温になる場合や冷たくなりすぎる場合、自動的に消火しますので、次のよう
な調理にはチャオバーナーをお使いください。

■炒めものなど、高温になる料理

- 炒飯、焼きそば、炒りごまなど
- たこ焼き・ホイル焼き・お好み焼きなど
- ポーコンテナー・ソーセージなどから焼きに近い料理

■冷凍食品

- 容器ごと凍っている冷凍うどんなど
- なべごと凍らせたカレーなど

コンロ消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、チャオバーナーは約1
時間、標準バーナーは約2時間経過すると自動消火し、同時にブザーが「ピー」と1回鳴って
お知らせする機能です。（詳細はP.27・28参照）

●コンロ消し忘れタイマーが作動したら

すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行っ
てください。



グリル

グリルを使用する前に

はじめて使用するときは から焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるため、グリル焼網を取り出してグリル水入れ皿に必ず水（約200ml）を入れ、約10分程度から焼きをしてください。このとき、煙がでますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとの周りやグリルとびら前面など）から煙が出る場合がありますが異常ではありません。から焼き時にグリル水切れセンサーが作動し自動消火する場合があります。自動消火した場合は、しばらく（約3分程度）待ってから点火操作してください。

グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。自動消火すると同時にブザーが「ピー」と3回鳴って、グリル点火確認ランプが点滅します。（P.27・28参照）

●グリル水入れセンサーが作動したら、すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。再度点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れればよくなってから点火操作をしてください。

お願い

調理物（魚など）の種類によっては、グリル水切れセンサーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約21分経過すると自動消火すると同時にブザーが「ピー」と1回鳴ってグリル点火確認ランプが点滅します。（P.27・28参照）

●グリル消し忘れタイマーが作動したら

すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。



お願い

調理物（魚など）の種類によっては、グリル消し忘れタイマーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。

グリルお知らせブザー

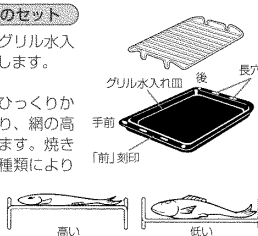
グリルを点火後、約3分ごとにブザーが「ピピッ」と一回鳴り、グリルを使用中であることをお知らせします。（調理時間の目安としてもお使いいただけます）

グリル水入れ皿の出し入れ

グリル焼網のセット

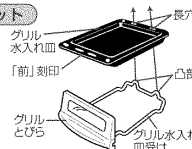
グリル焼網をグリル水入れ皿にセットします。

グリル焼網はひっくりかえすことにより、網の高さを変えられます。焼き物の大きさ、種類により高低を選んでください。



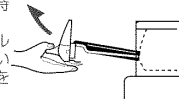
グリル水入れ皿のセット

グリル水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に差し入れてセットします。



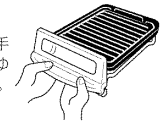
取り出すとき

- グリルとびらをいっぱい引き出します。
- グリルとびらを両手で持ち上げて引き出します。
- お手入れのときは、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。



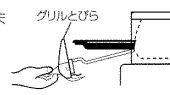
持ち運ぶとき

- グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。



引き出すとき

- グリルとびらを水平にゆっくり引き出します。
- いっぱい引き出すと、グリルとびらのみがります。
- グリル水入れ皿はそのままの状態です。



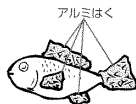
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

- 冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
- たれつきのつけ焼きや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。

塩加減のコツ

- 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。
- サバやイワシなど背の青い魚は脂肪分が多いので、多めに塩を塗って時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩を塗ってください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少なくなります。

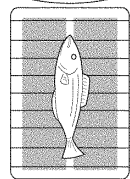


魚焼きのこつ

魚の置きかた

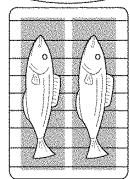
- 魚は一尾だけ焼く場合は、中央に置いてください。
- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

真中に



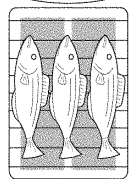
魚を1尾 焼く場合

左右 均等に



魚を2尾 焼く場合

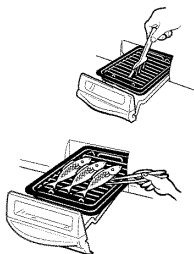
スキマを空けて 均等に



魚を3尾以上 焼く場合

焼きあがった魚を取り出しやすくするには？

- グリル焼網に油を塗って予熱をする。あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、3~4分程度予熱します。その後焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しやすくなります。
- 焼きあがった魚を取り出すには？
はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げながら、グリル焼網からはがしてから、出します。
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。
また、焼き上がる前に、魚をずらすとグリル焼網に付着しにくくなります。



お願い

グリル周辺の部品（グリル水入れ皿、グリル焼網、グリル水入れ皿受け等）がさめてからお手入れしてください。

点火・火力調節・消火のしかた

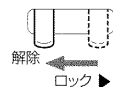
1 準備



ガス栓（中間コック）を開く。



ガス用ゴム管接続の場合

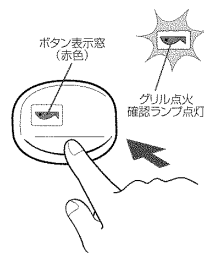


ロックの矢印と反対側にいっぱいまでスライドさせ点火ロックを解除します。



グリル水入れ皿に必ず水（約200ml）を入れる。

2 点火

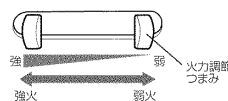


- グリルとびらを閉めてください。
- 操作ボタンをいっぱいまで押す。
途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。
- バーナーへ火移りしたことを確かめ、グリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。
- コンロバーナーに比べ点火に多少時間がかかります。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全箇所放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 点火のとき、火力調節つまみは「強火」の方向に移動します。

注意

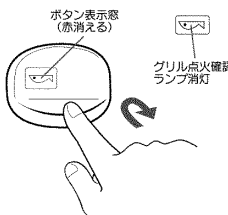
■万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、グリルとびらを開け空気を入れ替えてから再度点火操作をしてください。

3 火力調節



- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節する。
- 焼き具合は火力の強・弱・グリル焼網の高低で調節してください。

4 消火



- 操作ボタンを押して消火する。
- 必ず火が消えたことを確認する。

お願い

幼いお子様のいたすらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れたときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。

お願い

調理物（魚など）の種類によっては、安全機能（グリル水切れセンサーやグリル消し忘れタイマー）が作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど

使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動 (標準バーナーのみ)

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。

※消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。(P.27・28参照)

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
- 再度点火するときは

※なべや油が相当熱くなっていますので、やけどにじゅうぶん注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。

消し忘れタイマーが作動

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火します。(チャオバーナー約1時間・標準バーナー約2時間・グリル約21分)

※消火と同時にブザーが「ピー」と1回鳴ってお知らせします。グリルの場合はグリル点火確認ランプが点滅します。(P.27・28参照)

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
- グリルを続けて使用するときは、グリル水入れ皿に水を入れて再度点火操作をする。

グリル水切れセンサーが作動

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままですと自動消火する場合があります。

※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、グリル点火確認ランプが点滅してお知らせします。(P.27・28参照)

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
 - 再度点火するときは
- ※グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから再度点火する。

乾電池が消耗

乾電池の容量がなくなった場合、自動消火します。※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴り、電池交換サインが点灯してお知らせします。(P.27・28参照)

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
- 乾電池を交換してください。(P.11参照)

立消え安全装置が作動

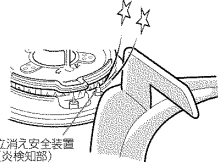
煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。(ガスが止まるまで少し時間がかかります)

※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。グリルの場合はグリル点火確認ランプが点滅します。(P.27・28参照)

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
 - 再度点火するときは
- ※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから点火する。

お願い

- 立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。
- 立消え安全装置(炎検知部)に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。



立消え安全装置(炎検知部)

電池交換サイン(乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。)

■この機器は天ぷら油過熱防止機能などの制御や消し忘れタイマーの制御をするために乾電池を使用しています。

■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインがついています。

- 点滅……新しい乾電池を用意してください。
- 点灯……新しい乾電池と交換してください。

電池交換サインが点灯するとコンロバーナーとグリルの機器全てが使用できなくなります。操作ボタンを押し点火しても、安全のため手を離すと消火ようになります。電池交換サインが点灯したら新しい乾電池と交換してください。

電池交換サインが点灯したら乾電池を交換



お願い

- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。
- 乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなかったときは、点灯しません。

△注意

■点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う

- やけどや器具の角などでけがをする原因になります。(グリル庫内・排気口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、はまずさないでください。
- 機器本体に水をかいたり、丸洗いやしないでください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。



日常の点検

- 機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
- バーナーキャップ、しる受け皿などは正しくセットされていますか。
- グリル水入れ皿に脂がたまっていますか。
- ガス用ゴム管・ガスコードの接続は確実ですか。(ガス用ゴム管・ガスコード接続の場合)
- ガス用ゴム管は傷んでいませんか。(ガス用ゴム管接続の場合)
- 立消え安全装置(炎検知部)・温度センサーが汚れていませんか。
- バーナーの炎口が煮汁などでつまっていますか。

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

- ①手袋をします。道具・洗剤を用意します。
- ②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、使えるか確認します。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。
- ③スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用します。
- ④お手入れ後は、必ず水洗いした後にふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- 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・キスの原因となります。

使ってよい道具・洗剤

				●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いて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。
スポンジたわし	やわらかい歯ブラシ	やわらかい布	台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)	

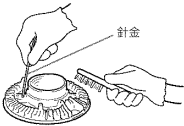
使ってはいけない道具・洗剤

				●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キズがつきます。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	籠の子たわし	
				●スポンジたわしの裏面に硬く、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キズがつき、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。表面の変質・キス・変色・さびる場合があります。 ●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器本体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	重曹		歯みがき粉	
				●部品やホーロー・塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さびの原因になります。
酸性・アルカリ性漂白剤			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。
スプレー洗剤				

●上記記載の使ってよい道具・洗剤以外の道具や洗剤も使用しないでください。

バーナーキャップ

・目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
 表面は台所用中性洗剤と水を含ませたやわらかい布などでふきとるが、水洗いをします。
 ・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。



お願い

- バーナーキャップの表面(黒い部分)を台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)以外の洗剤で手入れをすると黒い部分のがはれることがあります。万一のはがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。
- 煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

グリル水切れセンサー

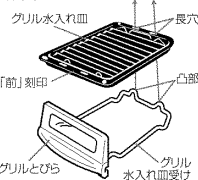
●グリル水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは水に浸し固くしぼった布でふきとってください。お手入れの際には、はがをしないように気を付けて行ってください。(グリル庫内左奥)



グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル焼網・グリル排気口カバー

・使用後そのつど台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。(取りはずしお手入れができます。)

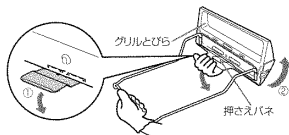
●グリル水入れ皿の取り付け
 グリル水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に確実にいれる。



お願い

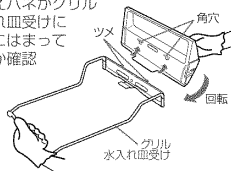
- グリル水入れ皿は、汚れたまま使用すると、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。
- 押しえバネには必要以上に力を加えないで下さい。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。

●グリルとびらの取りはずし・取り付け
取りはずしかた
 1. 押しえバネを↓①の方向に下げる。
 2. グリルとびらを↘②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
 2. ↘の方向にグリルとびらを回転させる。押しえバネがグリル水入れ皿受けに確実にハマっているが確認する。



グリルとびらガラス

※汚れたらそのつどやわらかい布でふき、お手入れをする。
 ・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)で汚れた部分を濡らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い

- みがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスに傷がつき割れる原因になりますので使用しないでください。

機器表面

●台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。

お願い

- スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面・後面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の誤作動や部品の腐食などにより機器が損傷場合があります。
- 印刷・塗装面にはミガキ粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。

ごとく・しる受け皿

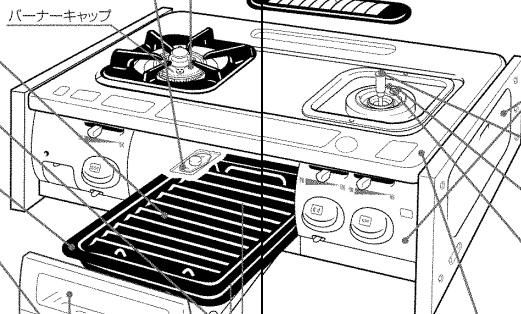
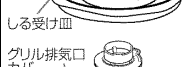
●使用後そのつど台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。(お手入れをしないとよごれが焼きつくことがあるので、こまめにお手入れしてください。)

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは?

・台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で湿らせ、そのまま置いておいたり、またつけ置きしておくで汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いをするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

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はいけないもので、表面にキズがついたり、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。
 ・重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけ置きした後、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しやすくなります。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。
 ・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、汚れを落とします。



立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサー

・汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。(汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。)
 ・温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしぼった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふきとってください。



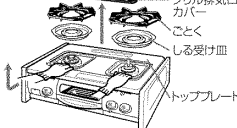
お願い

硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

トッププレート

●汚れたらそのつどやわらかい布でふき、お手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。
 ・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)で汚れた部分を濡らせておき、水を含んだ布でふきとる。

トッププレートの取り外しは、ごとく・しる受け皿、グリル排気口カバーを外し、トッププレートのしる受け皿用の穴を図の様に両手で持ち、手前に引きながら上に持ち上げてください。(必ず手袋をはめて行ってください)



機器内部両側には、トッププレートを引掛けるツメ(機器内部)があります。トッププレート手前の両側を持って取り外すと、このツメで指を傷つける恐れがあります。



お願い

- トッププレートを台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、トッププレートの表面のホーローががけたり、シミ・変色の原因となりますので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事項が張り付けてあります。汚れたり読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなった場合は、お買い求めの販売店または大阪ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。



警告

■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する
あわてずガス栓を開めてください。



ガス栓を開める

調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓（中間コック）を全開にしていますか？	13・18
	●ガス用ゴム管（ソフトコード）内に空気が残っていませんか？ （ガス用ゴム管・ガスコード接続の場合） ⇒（朝一番など）点火操作を繰り返してください。	
	●バーナーキャップの炎口が目詰りしていませんか？	21
	●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？	8・21 22
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか？	10
	●アルミはく裂する受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。	5
	●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？	11・19
	●点火ロックを解除していますか？	13・18
	●操作ボタンを強めにゆっくりと押していますか？	
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	27・28
③使用中や消火後に音がる ・「ボン」と音がる ・キシミ音がる ・「シャー」と音がる	●ガス用ゴム管（ソフトコード）が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか？（ガス用ゴム管・ガスコード接続の場合） ⇒ガス用ゴム管（ソフトコード）の折れ曲がり、つぶれを直してください。	6
	●ガス栓のヒューズが作動していませんか？（ガスコード接続の場合） ⇒機器を接続しているガス栓がガステーブル用であることを確認する。	12

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	●バーナーキャップの炎口が目詰りしていませんか？	21
	●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？	8・21 22
	●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか？	10
	●アルミはく裂する受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。	5
	●ブザーが鳴って消火しましたか？	27・28
	●チャオバーナーの中央炎口部のみ点火時や弱火にしたときに火が消える場合がありますが、異常ではありません。	13
	●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	—
	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとき部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。	—
	●火力調節つまみをゆっくり操作していますか？	13・18
	●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？	7・11
③使用中や消火後に音がる ・「ボン」と音がる ・キシミ音がる ・「シャー」と音がる	●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場合がありますが、異常ではありません。	—
	●コンロバーナー使用後に「ボン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	13
	●点火後や消火後にキシミ音がでますが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
④点火すると他のバーナーも放電する	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通適音で、異常ではありません。	—
	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	13・18

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑤ ガスの臭いがする	●ガス用ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか? (ガス用ゴム管接続の場合)	5
	●ガス用ゴム管・ガスコードが確実に接続されていますか? (ガス用ゴム管・ガスコード接続の場合)	5・6・12
⑥ 標準バーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●なべの形状や材質が適していますか?	9・14
	●なべ底が凹凸していませんか?	9
	●なべ底や温度センサーが汚れていませんか?	9・22
	●油の量があっていますか?	9・14
	●から焼きに近い調理をしていませんか?	15
	●長時間使っていませんか? ⇒消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	15・19 27・28
	●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?	15
●温度センサーが高温になっていませんか? ⇒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。	15・19	
⑦ 調理中に消火する	●長時間使っていませんか? ⇒消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	15・16・19 27・28
	●グリル水切れセンサーが作動した場合は、グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから使用してください。	16・19 27・28
⑧ 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	●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出するため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	16
	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るため異常ではありません。	
	●しっかり解凍していますか?	17
	●みそや粕はよくふき取ってから焼いていますか?	
	●魚の置き方は合っていますか?	
●塩加減は良いですか?		
●食材にあった火力調節をしてください。	18	

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑨ 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。 ⇒確認してください。	27・28
	●グリル使用中に3分毎にブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。	16
	●乾電池が消耗しています。 ⇒新しい乾電池と交換してください。	11・19 27・28
⑩ 赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・グリル点火確認ランプ	●乾電池の交換時期が近づいています。 ⇒新しい乾電池を用意してください。	19
	●安全装置で自動消火した後、グリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか? ⇒操作ボタンを戻さないで電池が消耗します。	16・18 19・27 28
	●点火操作時「パチパチ」と放電するとともに、電池交換サインがうすく点滅することがありますが、故障ではありません。	—
	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか?	20
⑪ 部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する ・バーナー本体が変色する	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますが、使用上問題ありません。また、土なべの種類によっては、ごとくに白い跡がつくことがあります。異常ではありません。	—
	●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがありますが、使用上問題ありません。	—
	●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがありますが、使用上問題ありません。	—

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスへご相談ください。不完全な処置は事故のもととなります。

表示とブザーについて

ブザー音	表 示	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ビー5回	表示なし	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動	天ぷら油の過熱・消し忘れによる過熱・から焼きなど	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は⑥を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●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、点火しても手を離すと消火場合があります。 	15・19・25
ビー3回	表示なし	チャオバーナー 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・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。 	13・19 23・24
	 電池交換サイン (アルカリ乾電池使用) 点灯	チャオバーナー 標準バーナー グリル	電池交換サインのお知らせ	乾電池の消耗	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は⑩を確認する。 ●乾電池を交換してください。 	11・19・26
	点火確認  「ピカピカッ、ピカピカッ、……」ダブル点滅	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	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●グリルとびらを開け、空気を入れ替えてから再点火を行う。 	18・19・23・24
	点火確認  「ピカピカッ、ピカピカッ、……」ダブル点滅	グリル	グリル水切れセンサー作動	グリル水入れ皿に水を入れていない。	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は⑦を確認する。 ●操作ボタンを押して戻し、グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから点火操作をしてください。 ●作動中（グリル水切れセンサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火します。 	16・18・19・25
ビー1回	表示なし	チャオバーナー	コンロ消し忘れタイマー作動	使用開始から約1時間経過しました。	<ul style="list-style-type: none"> ●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は⑥（標準バーナーのみ）、⑦を確認する。 ●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は再点火を行う。 	15・16・19・25
	表示なし	標準バーナー		使用開始から約2時間経過しました。		
	点火確認  「ピカッ、ピカッ、……」点滅	グリル	グリル消し忘れタイマー作動	使用開始から約21分経過しました。		
ブザーが鳴り続ける	表示なし	チャオバーナー 標準バーナー	温度センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓を開め、使用を中止し、お買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。 	別添 大阪ガスへのお問い合わせ先参照
	点火確認  「ピカピカッ、ピカピカッ、……」ダブル点滅	グリル				

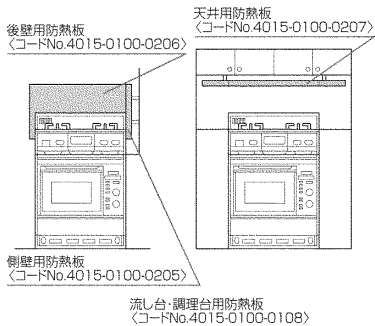
●お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

交換部品	希望小売価格(税込)	希望小売価格(税抜)	部品コード	
ごとく	チャオ・標準バーナー用	¥1,050	¥1,000	1110R0100003
しる受け	チャオ・標準バーナー用	¥ 525	¥ 500	111011000002
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,155	¥1,100	111011000131
	標準バーナー用	¥1,155	¥1,100	111011000133
グリル排気口カバー		¥ 368	¥ 350	401009520005
グリル水入れ皿		¥ 735	¥ 700	111010700011
グリル焼網		¥ 525	¥ 500	101009240017

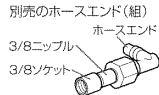
※乾電池はもよりの電気店等でお買い求めください。
(2005年4月現在の仕様です。仕様は変更される場合がありますのであらかじめご了承ください)

別売部品のご紹介

●**防熱板**(取り付け方の詳細はP.12を参照)
・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、上部はトッププレート上面より100cm以上はな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。



●**ホースエンド(組)**
〈コードNo.4015-0100-0130〉
(ガス接続には専門の資格・技術が必要です。必ずお買い求めの販売店、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。)
本機器にはゴム脚が付いていますので、別売のホースエンド(組)を取り付ければ、一般のガステーブルとして、ガス用ゴム管接続で使用できます。



- ホースガス栓用プラグ**
〈コードNo.081-0450〉
- 器具用スリムプラグ**
〈コードNo.081-0359〉
- ガステーブルコンロ用ガスコード**
〈13A用:コードNo.1-180-0006 (0.6m) 1-180-0010 (1.0m)〉
〈LPG用:コードNo.9-180-0006 (0.6m) 9-180-0010 (1.0m) 9-180-0020 (2.0m)〉

●**中華なべ用補助ごとく**
〈コードNo. (4) 015-0100-0350〉
中華なべを用いて料理するときに、なべの安定性をよくするために、ごとくの上のせてお使いください。(チャオバーナー側でご利用ください)
①切り欠きをごとくの爪にはめてください。
②ごとくの上にのせてから確実に固定されているか確認してください。

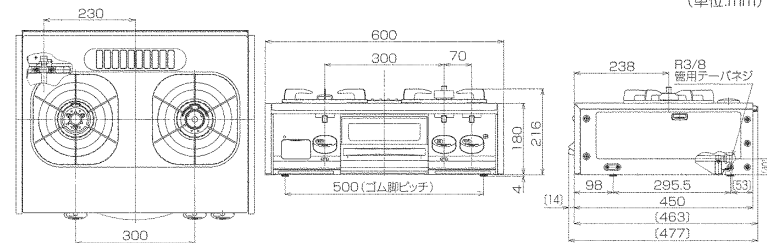


- お部屋のガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。(つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす)
- ガス通路部分はほごりが入らないように機器の接続口、ホースエンド(ホースエンド接続の場合)やガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- 乾電池をはずしておく。
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

寸法図・仕様

寸法図

図は110-R010型です。110-R011型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。(単位:mm)



仕様

品名	(ペアフリー形) ガステーブルコンロ	
	110-R010	110-R011
品番	RSU-500CS-1L	RSU-500CS-1R
型式の呼び	RSU-500CS	
型式名	連続放電点火式	
点火方法	高さ180mm(トッププレートまで、ゴム脚除く)×幅600mm×奥行477mm	
外形寸法	質量(本体)	
	13kg	
安全装置	立消え安全装置(全バーナー)、天ぷら油温熱防止機能(標準バーナー)、グリル水切れセンサー消し忘れタイマー(チャオバーナー約1時間、標準バーナー約2時間、グリル約21分)	
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池×2個)	
付属品	単1形アルカリ乾電池×2個、取扱説明書、保証書、設置工事説明書	

使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量					ガス接続
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量		
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル			
都市ガス	1.2 A	3.95kW (3,400kcal/h)	2.33kW (2,000kcal/h)	1.71kW (1,470kcal/h)	7.73kW (6,650kcal/h)	R3/8管用テーパねじ(ペアフリー形ガスレンジとの組み合わせ仕様)、9.5mmφガス用ゴム管(ガス用ゴム管接続の場合)
都市ガス	1.3 A	4.24kW (3,650kcal/h)	2.50kW (2,150kcal/h)	1.84kW (1,580kcal/h)	8.30kW (7,140kcal/h)	
LPGガス用		4.05kW (0,289kg/h)	2.46kW (0,176kg/h)	1.81kW (0,130kg/h)	8.05kW (0,575kg/h)	

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