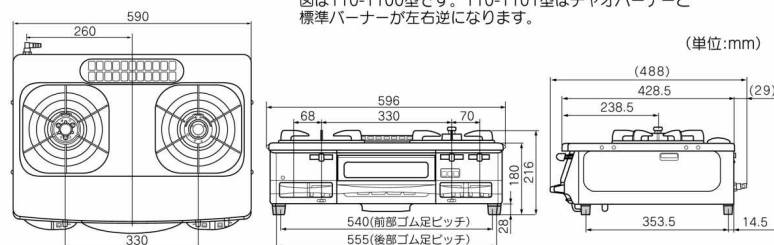


寸法図・仕様

寸 法 図



仕 様

品 名	ガステーブルコンロ	
品 番	110-1100型	110-1101型
型式の呼び	RTS-5900GFT-L	RTS-5900GFT-R
型 式 名	RTS-5900GT	
点 火 方 式	連続放電点火方式	
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅596mm×奥行488mm	
質量(本体)	11kg	
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー)・グリル消し忘れタイマー(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	

使用ガスの種類 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量				ガス接続
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時 ガス消費量	
都市ガス	12A	4.30kW (3700kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	2.09kW (1800kcal/h)	8.66kW (7450kcal/h)
	13A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	2.21kW (1900kcal/h)	9.34kW (8000kcal/h)
L P ガス		4.05kW (0.289kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	2.24kW (0.160kg/h)	8.51kW (0.610kg/h)

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。そのまましておきますと火事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。

⚠ 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

ガステーブルコンロ

110-1100/110-1101型

型式の呼び RTS-5900GFT-L
RTS-5900GFT-R

もくじ

各部のなまえ・別売部品のご紹介	1
安全上のご注意 (必ずお守りください)	2
機器の設置	8
使いかた	
点火・火力調節・消火のしかた	10
コンロ	11
グリル	17
使用中に自動的に小火になったときは	18
使用中に消火したときは	18
お手入れのしかた	19
長期間使用しない場合	20
故障かな?と思ったら	21
アフターサービス	22
寸法図・仕様	裏表紙



このたびは、大阪ガスの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よく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。
- この製品は家庭用です。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。
- この製品は国内専用です。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。
- 炊飯機能でより上手に炊飯できるように、別売で炊飯専用釜があります。(P.1参照)

大阪ガス

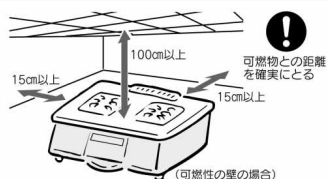
〈例〉
(12A・13Aの場合)

⚠ 警告

■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防熱板を取り付けてください。(P.9参照)
また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取り付けてください。

■設置後機器の周囲を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



■機器の下に新聞紙やビニールシートなど可燃物を敷かない また周辺に可燃物を置いたり可燃性のガスを近くで使用しない、置かない

引火して火災・爆発をおこすことがあります。カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、ふきん、スプレー缶・ペンジンなどを近くに置かないでください。

■火をつけたまま、その場を離れたり、就寝・外出をしない

調理中のもが異常過熱し火災の原因となります。とくに揚げもの調理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。

■地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する

あわてずに消火しガス栓を開める。(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)「故障かな?と思ったら」(P.21)を参照してください。



■ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込みゴム管止めで止める

ゴム管が抜け、ガス中毒やガス爆発の原因になります。



■ゴム管は機器に触れたり、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も通さない

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れをおこすことがあります。



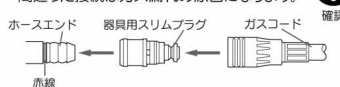
■内径9.5mmφのガス用ゴム管(ソフトコード)以外は使わない ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない

ガス漏れの原因となります。ゴム管はJISまたは検査合格マークの入ったものを使用してください。ビニール管は絶対に使わないでください。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。



■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

間違った接続は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に高温部に触れたり、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。

■ゴム管の継ぎだし、二又分岐はしない

ガス漏れや使用誤りなどで危険な場合があります。



⚠ 警告

■グリル排気口をふさがない

グリル排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



■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、たまった脂は取り除き、そのつど水を入れる

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。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。



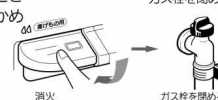
■お手入れが必要となる以外には絶対に分解したり修理・改造は行わない

ガス漏れや故障の原因になります。



■使用後は消火を確認しガス栓を開める

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を確認してください。



■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、省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となったり、機器の焼損や破損(トッププレートやしる受け皿の変色やはがれ)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、当社は責任を負いかねます。



⚠ 注意

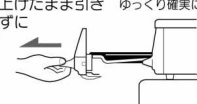
■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



■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。



■魚の裏返しや取り出し時などは、グリルとびらをガラスやグリルとびら上端に触れない

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



■グリル水入れ皿の中に水のかわりに市販のグリル石・アルミはくなどを入れない

付着した脂が過熱され火災になる恐れがあります。



⚠ 注意

■グリル排気口をのぞきこまない またなべの取っ手をグリル排気口に向けない
グリル使用時はグリル排気口から高温の排気があります。やけどをしたり、取っ手をこがす原因になります。



■使用中、使用直後にグリルとびらガラスに水をかけない 衝撃を加えない
ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。また、とびらが変形したり、間まらなくなります。



■グリル使用前に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
食品くずやふきんが燃えることがあります。



■グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに
使用中・使用直後はグリル水入れ皿の水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。



■コンロ・グリル使用中はバーナー付近や排気口に体の一部や衣服を近づけない
炎が衣服に燃え移ったり、排気熱によりやけどの原因になります。



■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、けがの原因になります。



■使用中、使用直後は操作ボタン・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。とくに幼児がいる家庭ではご注意ください。



■棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない
機器の上に落ちた物が燃え火災の原因になります。



■衣類の乾燥や練炭の火起こしなど調理以外の用途に使用しない
火災や異常過熱し、機器焼損の原因になります。



■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。



■車両・船舶では使用しない
使用中に機器が傾いたりして、火災や、やけどをする原因になります。



⚠ 注意

■点火するときはバーナー付近に顔などを近づけない また、この機器の点火装置以外の方法では点火しない
炎や熱でやけどをする原因になります。



■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
炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



■使用中は換気をする
一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式給湯器およびふろ釜を使用している場合は、換気扇を回さないで窓をあけて、換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。



■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や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。



■機器本体内部をお手入れする場合、各部位の突起物などに注意する
強く当たった場合、手などにけがをすることがあります。



■しる受け皿はバーナーキャップにのせたり、斜めにしてセットしない
バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み火災や機器焼損の原因になります。



■幼児お子様に触れさせない 使わせない
やけどやけがを恐れます。

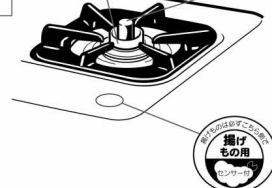


天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)

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、プ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ないと、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ブプレート上面に (天ぷら油過熱防止機能付) の表示ラベルと前面パネルに (揚げもの用) と表示してあります。

標準バーナー
(天ぷら油過熱防止機能付)



⚠ 注意

■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。



警告

■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で油料理をするときは、耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、調理油が発火することがあります。



耐熱ガラス容器

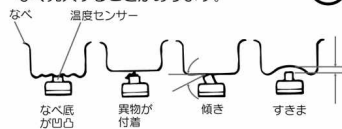
土なべ



油料理 禁止

■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

そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。



■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200ml以上で行う

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



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などを原因にもなります。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。



上下動を確認



■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(天ぷら油過熱防止機能付)では、中華なべ補助ごとく(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。



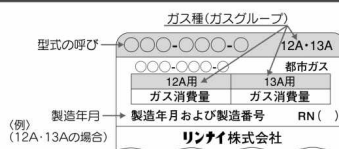
お願い

- ・コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやしる受け皿の色が変わることがあります。またトッププレートのフッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
- ・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、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洗んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛び出たり、なべがはねあがってびっくりすることがあります。特に、だし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。

機器の設置

設置前の準備と確認

- 型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右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ことを確認します。
- 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。

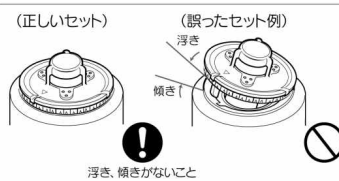


部品の取り付け

バーナーキャップ

「オク」印を奥側にして、バーナーキャップの凸部をバーナー本体の凹部に正しくはめ込み、必ず正常に燃焼していることを確認する。
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

バーナーキャップ



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販ガスへご相談ください。

しる受け皿

浮き、傾きのないようにセットしてください。

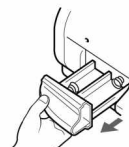


単1形アルカリ乾電池2個(付属品)

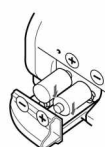
〈電池ケースは機器前面の左側にあります。〉

①電池ケースを持って手前に引き出す。

(お願い) 電池ケースは取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。



②電池ケースに表示してある⊕側⊖側を確認して正しくセットする。



③電池ケースを奥までしっかり押し込む。



お願い

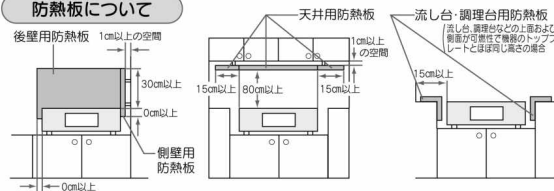
- ・電池ケースに水などの異物が入った場合電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
- ・乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。(マンガン乾電池の場合は寿命が短くなります。)
- ・付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

設置場所及び周囲の防火措置

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.1）を参照ください。

- ・防熱板についてはお問い合わせの販売店またはより的大版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。

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）このときゴム管は赤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、接続部がガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を開める。



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して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ガス栓を開めるとき

コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く



●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。

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閉し、取外すと自動的に閉鎖します。

◆ふたを開ける
ふたの右端を押します。



◆取り付ける
「カチッ」と音がするまで差し込みます。



◆取りはずす
右端にあるふたを押します。



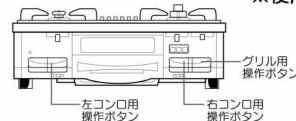
お願い

ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチット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。

点火・火力調節・消火のしかた

※図は110・1100型です。

※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。

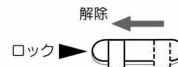


※コンロ用操作ボタンのイラストは右コンロ用で説明してあります。
dd 揚げもの用と表示してあるのが標準バーナー用の操作ボタン、
と表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタン、
と表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。
必ず表示を確認してから点火してください。

1 準備



ガス栓を開く。



ロックの矢印と反対にスライドさせ点火ロックを解除します。

（グリルを使う場合のみ）



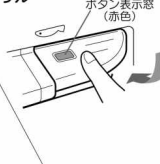
グリル水入れ皿に必ず水（約200ml）を入れる

2 点火

コンロ



グリル

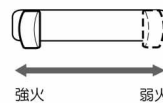


- 操作ボタンをいっぱいまで押す。途中で操作ボタンから手を離すと点火しません。
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（立消え安全装置が働くまで）そのまま押し続ける。（チャオバーナーおよびグリルバーナーは標準バーナーに比べ点火に多少時間がかかります。）
- ・点火のとき、標準バーナーの火力調節つまみは「強火」の方向に、チャオバーナーの火力調節つまみは「中火」の方向に移動します。
- ・点火のとき、左右コンロとグリルが同時に「パチパチ」と放電する構造ですので異常ではありません。

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。

お願い

3 火力調節



強火 弱火

- 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。

- ・（グリル） 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。チャオバーナーを弱火にした時、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きと消火する場合があります。

4 消火

コンロ



グリル



- 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開め、また点火ロックをしてください。

コンロ

天ぷら油過熱防止機能（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。



なべ底と温度センサーの密着を確認



温度センサーに適したなべ

なべなどの種類	油料理 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	○ ○	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 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。
中華なべ 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。
無水なべ 圧力なべ 多層なべ	○ ○	調理油の量が200ml以上でも発火する場合があります。また、無水料理において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。
焼網	×	消火したり、トッププレートのフッ素コートがはがれたりしますので、グリルを使用してください。

○：適する ×：適さない

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、温度センサーが設定温度の約260℃をこえるようなときや温度センサーが冷たくなりすぎる場合、自動消火することがあり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

- ・焼きもの料理や炒めもの料理
お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ボークソテー・ソーセージなど、から焼きに近くなる調理で高温を必要とする場合。
- ・容器ごと凍らせた冷凍食品の加熱
うどん・そばなどのなべ付きの冷凍食品をあたためる場合。
- ・炒りもの
ゴマ・大豆などを炒る場合。

炊飯機能（標準バーナーのみ）

この炊飯機能には、炊飯前にあらかじめお米を水に浸しておいてから炊飯する「洗米おき」モードと、洗米後すぐに炊飯できる「洗米すぐ」モードと、さらに「おかゆ」モードがあります。炊飯機能でおいしく炊飯するために以下の内容を行ってください。

お米の準備

- ①たっぷりの水で手早くかき混ぜ、表面のゴミを洗い流す。
 - ②水をきり、やさしくシャカシャカとリズムよく米をとぐ。
 - ③白いとぎ汁を水で洗い流す。
 - ④②、③を数回、繰り返し、3分以内にとき終わる。
- ※時間がかりすぎたり、とき足りないとい黄ばみやこげが強くなり、ぬか臭くなります。



普通の米の場合

- ・砕け米、粉末などが混じって炊飯されますと風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。泡立て器は絶対に使用しない。

無洗米の場合

- ・表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまりと生炊けの原因になります。お米には気泡が付着していますので、水を入れたら底の方からやさしく数回かきまわしてください。

白米を炊く場合

■水加減

- 水加減は目安です。新米・古米またはかため、やわらかめなど好みによって水を加減してください。
- 無洗米の場合はすこし水を多め(約3%)に入れてください。
- 炊き込みご飯の場合は、お米と具を加えた重量に対して水を加えます。
- 別売の炊飯専用釜は5合まで炊飯することができますが、米の質・水の量などによって炊きこぼれがひどくなる場合があります。

(白米の場合の米と水の量の目安)

米 180ml	1 合(150g)に対し	水約 300ml
米 270ml	1.5 合(225g)に対し	水約 390ml
米 360ml	2 合(300g)に対し	水約 480ml
米 450ml	2.5 合(375g)に対し	水約 580ml
米 540ml	3 合(450g)に対し	水約 670ml
米 720ml	4 合(600g)に対し	水約 930ml
米 900ml	5 合(750g)に対し	水約 1130ml

■炊飯前にお米を水に浸しておく時間

- 1.「洗米おき」モードの場合
 - 水加減後、必ずお米を水に浸してから炊飯します。
- 2.「洗米すぐ」モードの場合
 - 洗米してから水加減後すぐに炊飯します。(お急ぎの場合などにお使ってください)

	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米 古米	60分以上	90分以上

お願い

- ・古米や麦ごはんなどは60分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。
- ・洗米後、すぐに炊飯しない場合は必ず30分以上水に浸してから「洗米おき」モードで炊飯してください。

おかゆを炊く場合

■おかゆの場合の米と水の量の目安

	全がゆ	7分がゆ
米 45ml	0.25 合(38g)に対し	水約 360ml
米 90ml	0.5 合(75g)に対し	水約 540ml
米 180ml	1 合(150g)に対し	水約 900ml

■おかゆを上手に炊くために

- おかゆを炊く場合、お米を水に浸す必要はありませんが、30分ぐらい浸しをするとよりおいしく炊けます。
- 炊いている途中でかき混ぜたり、最初から食塩など調味料を加えないでください。粘りがでたり米粒がつぶれ、失敗の原因になります。
- おかゆの炊飯量が多いと吹きこぼれが多くなりますので、注意してください。
- 吹きこぼれる場合は、ふたを少しずらしたり、もちあげたりして、吹きこぼれないようにしてください。ふたをずらす場合は、水の量を一覧表よりやや多めにしてください。
- ごはんからおかゆを作る場合は、手動で炊飯してください。

ごはんからのおかゆの炊きかた（おかゆモードでの自動炊飯はできません）

- 1 人分（お茶わん約1杯分：150g）の例
1. 冷やごはんをザルに入れ、流水でサッと洗いぬめりをとりす。
2. なべに、水（2カップ強（約400ml））とごはんを入れ「強火」で炊きます。
3. 沸騰したらあくをとり「弱火」で10～15分炊きます。
4. コンロの火を消し、塩など調味料を入れ、数回かき混ぜて完成します。

炊飯に適したなべ

	白米		おかゆ	備考
	洗米おき	洗米すぐ		
別売の炊飯専用釜(4)111-4010	○	○	○	白米5合、全がゆ1合まで炊飯可能。
アルミ製のなべ	○	○	○	薄手のなべの場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレス製のなべ	○	×	○	「洗米すぐ」の場合は、焦げつき場合があります。
土なべ	×	×	○	白米はうまく炊けないので使用しないでください。
ガラスなべ	×	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

- こんな場合も、ご飯が固くなったり焦げたりして、うまく炊けない場合があります。
★ふたとなべにすきまがある場合 ★なべが浅い場合 ★ふたが軽い場合 ★ぶきこぼれた場合
- 別売の炊飯専用釜をご使用の場合は、炊飯専用釜の取扱説明書も必ずお読みください。

なべのセット

水に浸したお米の入ったなべにふたをして、こたく、温度センサーに正しくセットします。

お願い

温度センサーの上面及びなべ底に水、米粒などの異物が無いことを確認して、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。

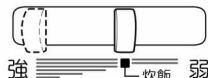


1 点 火

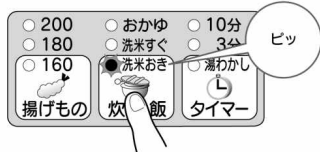


- 操作ボタンを
いっぱい最後まで押す。

2 火力調節



3 モード設定



- 炊き上がりと同時に炊飯完了をブザーで「ピー」とお知らせし、使用した炊飯モードの表示ランプが点滅します。操作ボタンを押し消火の状態にもどします。(消火の状態にもどすまで、ランプは点滅し続けます。)
- ※炊き上がり時間は白米が約18～25分、おかゆは約40～50分です。
- ※2度炊きやあたためなおしは自動消火しないため、焦げつきます。
- 炊き上がり後白米は必ずそのまま10～15分程むらす。おかゆの場合はむらす必要はありません。
- むらした後、ご飯をよくかきまぜる。(余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります。)

お願い

- ・火力調節つまみ設定後、すぐに炊飯スイッチを押す、モード設定してください。
- ・炊き上がりは、お米の種類、水の量、浸漬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。

操作部の説明



- 火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせる。

お願い

火力調節つまみは必ず炊飯位置に合わせてください。火力設定をされませんとうまく炊飯できません。

- 炊飯モードを選択する。
※炊飯スイッチを1度押すと「洗米おき」モードになります。炊飯スイッチを押すごとに洗米おき→洗米すぐ→おかゆ というように切り替わります。
- ※炊飯の途中で水をたしたり、なべのふたをあけたりしないでください。
- ※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。

揚げものの温度調節機能（標準バーナーのみ）

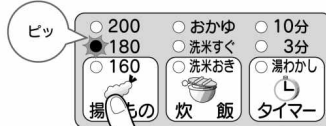
揚げものの調理で使用する機能です。天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。操作スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。

1 点 火



- 操作ボタンを
いっぱい最後まで押す。
- 火力は強(全開)にして
お使いください。

2 モード設定



3 温度セット



4 調 理



お願い

- ・揚げもののモードの温度は天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。
- ・天ぷら用鉄製なべで直径が18～24cm位で油の量は0.8～1.0ℓが適量です。油量が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

操作部の説明



- 揚げもののスイッチを押す。
※揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
※最初に押したときは、180℃に設定されています。

- 揚げもののスイッチを押し温度を合せる。
・揚げもののスイッチを1度押すごとに、
180℃→200℃→160℃→とりけし というように
温度設定が切り替わります。
- ※調理の途中で設定温度を変えることができます。
(調理の目安)

160℃	とりのから揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	こげめを強くしたい揚げもの場合

- 最初は油が設定された温度になるとブザーで「ビビッ」とお知らせします。
- 調理を始めてください。
- ・あとは自動的に火力調節して油の温度を保ちます。
- ・途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合は、設定温度になったときふたたびブザーでお知らせします。
- 調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。

湯わかし自動消火機能（標準バーナーのみ）

湯わかし時に使用する機能です。沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、約5分後に自動消火します。

1 点 火

- 操作ボタンを
いっぱい最後まで
まで押す。

- 火力は強（全開）にしてお使いください。
火力を強（全開）にしてお使いにならないと、沸騰する前に自動
消火したり、沸騰していても自動消火しない場合があります。



操作部の説明



タイマースイッチ

2 モード設定



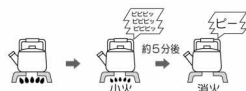
ビッ

- タイマースイッチを押す。

※湯わかしモードに設定され、湯わかしランプが点灯
します。

※取り消しする場合さらに3回タイマースイッチを押
します。

3 沸騰



- 沸騰するとブザーで「ビビビッ」とお知らせし、小
火になります。

- そのままにしておきますと約5分後にブザーで「ビ
ー」とお知らせし、自動消火します。

- 湯わかし終了後は、操作ボタンを押して消火の状態
にする。（消火の状態にもどすまで、湯わかしラン
プは点滅し続けます）

お願い

- ・底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして0.5～3.0ℓの水を入れてお使いください。
- ・沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、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働かない場合があります。
- ・一度沸かしお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰している
と判断する場合があります。
- ・なべなどの材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判
断する場合があります。またふきこぼれる場合もあります。
- ・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℃より低めで沸騰したと判断する
場合があります。

タイマー自動消火機能（標準バーナーのみ）

時間を設定すると自動的に消火する機能です。あたため直し、めんをゆでる場合などに便利です。

1 点 火

- 操作ボタンを
いっぱい最後まで
まで押す。

- 火力は調理に合わせて
お使いください。



操作部の説明



タイマースイッチ

2 モード設定



ビッ

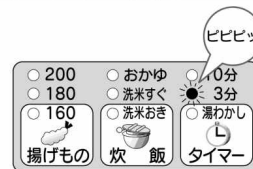
- タイマースイッチを押す。

※2回押すと3分タイマーモードに設定され、3分タイ
マーランプが点灯します。

※タイマーキーを押すごとに
湯わかし→3分→10分→と切り替え
というように切り
替わります。

- タイマーランプが点灯したときからタイマーが働き
ます。

3 タイマー終了



ビビビッ



ビー

- タイマー終了30秒前になると「ビビビッ」とお知
らせて、タイマーランプが点滅に変わります。

※タイマーを延長したいときは、タイマーランプが点滅
している間（自動消火約30秒前から）に再度タイ
マースイッチを押してください。ランプは点滅から
点灯に変わり、設定されている同じ時間が再度延長
されます。

- 設定時間が終了し、自動消火すると同時にブザーで
「ビー」とお知らせします。

- 自動消火後は、操作ボタンを押して消火の状態にす
る。（消火の状態にもどすまで、使用したタイマ
ーランプは点滅し続けます）

コンロ消し忘れタイマー（標準バーナーのみ）

消し忘れを防止するために、点火してから連続使用時間を判断して、約2時間
たつと自動消火し、同時にブザーで「ビー」とお知らせする機能です。

- 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て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。



約2時間
（標準バーナーの
場合）

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水入れ皿に必ず水（約200ml）を入れて、約15分 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。



グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してから連続使用時間を判断して、約21分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

●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。

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、機器からはならないようにし、焼きすぎに注意してください。

約21分
(グリルの場合)



グリルお知らせブザー

点火後、約3分ごとに「ピー」が一回鳴り、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）

グリルで上手に焼くには

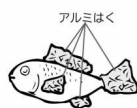
グリル焼網の高低

裏表で焼網の高さが変わります。焼き物の大きさ、種類により高低を選んでください。



魚の尾やヒレは？

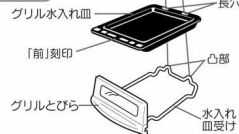
こげやすい魚の尾やヒレはアルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけたりします。



グリル水入れ皿の出し入れ

グリル水入れ皿のセット

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

グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっばいに引き出してから、そのまま持ち上げ取り出します。



予熱が必要

あらかじめ3～4分予熱しておくときれいに焼きあがります。

つけ焼き・照り焼きなどのこげつきやすいもの、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずに焼いてください。

グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油などを塗っておくと、焼き上がり後材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。



使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動（標準バーナーのみ）

焼きもの料理・炒りもの料理などをした時に火力を自動的に小火・大火と調整し、なべの異常過熱を防止する機能です。この状態が約5分以上続いた場合、またはセンサー温度がさらに上昇した場合は自動消火します。

調理ができない場合はチャオバーナーをお使いください。

※自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。

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。

●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（標準バーナー・グリルのみ）

消し忘れを防止するために、点火してから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。（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5回鳴ってお知らせします。

●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。

乾電池が消耗（標準バーナー・グリルのみ）

乾電池の容量が全くなかった場合、自動消火します。

●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.8参照）

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）

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

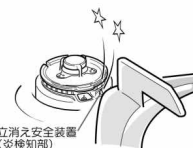
●再度点火するときは

※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、点火しにくくなります。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ります。



（例）チャオバーナー

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。）

※標準バーナーとグリルを使用しているときのみ点滅または点灯します。

■この機器は天ぷら油過熱防止機能などの制御やグリルの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（ランプ）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（ランプ）が点灯すると標準バーナーとグリルは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するようになります。電池交換サイン（ランプ）が点灯したら新しい乾電池と交換してください。

※チャオバーナーは「バチバチ」と放電すれば使用できます。

お願い

・乾電池は単1形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いか、乾電池の容量が全くなかったときは、点灯しません。

電池交換ランプが点灯したら乾電池を交換



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。
- ゴム管の接続は確実ですか。
- ゴム管は傷んでいますか。
- 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。
- バーナーの炎口が焦げなどで詰まっていますか。

お願い

- ・点検・お手入れの前には、必ずガス栓を閉めて機器が冷えてから行ってください。
- ・けがをしないように手袋などはめて行ってください。また、各部品の突起物には注意し、強く当たらないよう気を付けてください。けがをすることがあります。
- ・機器本体に水をかけたり、丸洗いをしないでください。

バーナーキャップ

お願い

- ・目録していたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
- ・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。

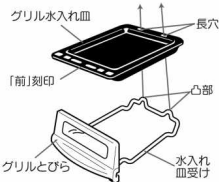


- ・バーナーキャップの表面（黒い部分）を台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。
- ・焦こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

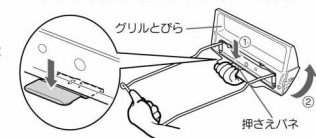
グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル焼網

- ・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。（取りはずして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。



- グリルとびらの取りはずし
1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



- グリルとびらの取り付け
1. 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. ①の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネが水入れ皿受けに確実にハマっているか確認する。



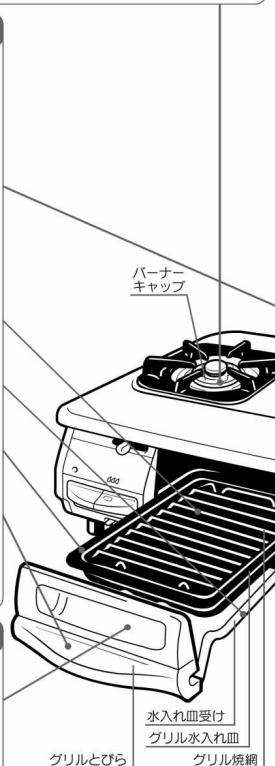
- ・グリル水入れ皿は、汚れたまま使用すると、こびりついた脂汚れが残りにくくなりシミが残り、発火することがあります。
- ・押さえバネには必要以上に力を加えないでください。変形してグリルとびらが正しく取り付けられなくなることがあります。

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）で汚れた部分を湿らせておき、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。



使ってよいもの

確認



スポンジたわし

台所用中性洗剤
（野菜・食器洗い用）

使ってはいけないもの

確認



ナイロンたわし



電の子たわし



金属たわし

酸性
アルカリ性洗剤シンナー
ベンジン

スプレー式洗剤



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する場合があります。
- ・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。

こげつき等により、特に汚れが落ちにくい場合

- ・スポンジやナイロンたわしにみがき粉やクレンザー（研磨材入り洗剤）をつけてお手入れした後、洗剤をしっかりと洗い流し、水気をふきとる。
- ・ナイロンたわし・みがき粉・クレンザーは基本的に使ってはいけません。もし、使う場合は下記の内容をご確認しお守りください。

お願い

- ・クレンザーやみがき粉には研磨材が配合されていますので、ごとく表面に多少のこすり傷がつくことがあります。また洗剤の液性はアルカリ性ですので、洗剤を十分に洗い流し、水気をふきとってください。洗剤が残っていると錆の発生の原因になります。
- ・硬いものでお手入れをすると、ごとく表面のホーローがけがたりしますので使用しないでください。

立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

- ・煮汁やこみをやわらかい歯ブラシなどで落とす。立消え安全装置（炎検知部）
- ・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ふきとってください。
- ・温度センサーは側面の汚れも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）で汚れた部分を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

お願い

- ・トッププレートは台所用中性洗剤（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、フッ素コートがはがれたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。
- ・長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
- ・トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。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より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。

長期間使用しない場合

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
- 乾電池をはずしておく。
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。



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。



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。

現象	原因	処置	参照ページ
・点火しない ・点火しにくい ・点火してもすぐ消える	ガス栓の開き忘れ	ガス栓を全開にしてください。	P.10
	バーナーキャップの取付け不良	浮き、傾きのないように正しくセットしてください。	P.8
	しる受け皿の取付け不良	正しくセットしてください。	P.8
	アルミはく製の受け皿を使用している	アルミはく製の受け皿を使用しないでください。	P.4
	乾電池が入っていない、または正しくセットされていない	⊕、⊖を確認して正しくセットしてください。	P.8
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換してください。	P.8
	バーナーキャップの炎口部が水滴でふさがっている	炎口部の水滴をふきとってください。	P.6
	点火プラグ・立消え安全装置（炎検知部）がぬれたり、汚れたりしている	点火プラグ・立消え安全装置（炎検知部）のお手入れをしてください。	P.20
	操作ボタンの押し不十分	操作ボタンを強めに押し、数秒間押し続けてください。	P.10
	ゴム管の中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※はじめての場合は点火するまでしばらく時間がかかります。	P.22
・炎が安定しない ・異常音をたてて燃える ・爆発的に点火する ・なべにスガが付着する ・使用中、炎が消える ・ガスの臭いがする	バーナーキャップの炎口つまり	炎口を掃除してください。	P.19
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	P.9
	バーナーキャップの取付け不良	浮き、傾きのないように正しくセットしてください。	P.8
	バーナーキャップの炎口つまり	炎口を掃除してください。	P.19
	立消え安全装置（炎検知部）がぬれたり、汚れたりしている	立消え安全装置（炎検知部）のお手入れをしてください。	P.20
	ゴム管がひび割れたり、穴があいている	ガス栓を開め、新しいゴム管と交換してください。	P.3
	ゴム管が確実に接続されていない	ゴム管を確実に接続してください。	P.9
	使用なべの形状、材質が適していない	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。	P.11
	なべ底や温度センサーの頭部の汚れ	なべ底や温度センサーを掃除してください。	P.20
	なべ底が凹んでいる	底が平らな金属製のなべにしてください。	P.7-11
標準バーナー（温度センサー付）使用中 ・調理中に自動消火する ・油温が高くなっても自動消火しない ・点火してもすぐ消える	なべが焦げついたり、油の温度が高くなっている	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やしてください。	P.18
	乾電池が入っていない、または正しくセットされていない	⊕、⊖を確認して正しくセットしてください。	P.8
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換してください。	P.8-18
	消し忘れタイマーの作動（標準バーナー約2時間・グリル約21分）	続けて使用する場合は、再点火してください。	P.16-17-18
	天ぷら油過熱防止機能作動（標準バーナー）	続けて使用する場合は、やけどに注意して再点火してください。	P.18
	消し忘れタイマーの作動（標準バーナー約2時間・グリル約21分）	続けて使用する場合は、再点火してください。	P.16-17-18
	標準バーナー・グリル使用中立消え安全装置が作動	「立消え安全装置が作動」を参照してください。	P.18
	炊飯モード使用中、ガラスなべ・土なべを使用して炊飯できなかった場合	「炊飯に適したなべ」を参照し、炊飯をやり直してください。	P.13
	ガス栓を開め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	ガス栓を開め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	—
	温度センサーまたは電子ユニットの故障	—	—

なお、異常の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もよりの大阪ガスにご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

- はじめてグリルを使用しますとグリル内の加工油が焼けて煙がでますが異常ではありません。約15分から焼くをしてください。
- 炒りものなどセンサーが高温となる調理をしている時、自動的に小火・大火に切り替わる場合がありますが異常ではありません。（P.18参照）

こんなときは異常ではありません

点火しにくい	朝一番で使用するときははじめて使用するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。点火操作を繰り返してください。
点火・消火の時、音がする	点火時・消火時に「ボン」という音がすることがありますが、これは点火音、消火音で異常ではありません。（消火時にはしばらくしてから音がする場合もあります。）
炎が赤い	グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなることがありますが異常ではありません。また加湿器を使用している場合にも同様に水分中のカルシウムにより炎が赤くなることがあります。
使用中「シャー」という音がする	燃焼に必要な空気が通過する音で、異常ではありません。
点火後や消火後にキシミ音がでる	加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音です。
バーナー本体（ステンレス製）が変色する	炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがありますが、使用上問題ありません。

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.21・22)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ください。お買い求めの販売店、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…ガステーブルコンロ
 2. 品番・JGAコード
…本体の左側面に張り付けてあります。
 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

例 (N) 110-1100 (U) ←品番
大阪ガス株式会社
21-080-01-00147 ←JGAコード

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。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。

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、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。
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。