

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.27・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…据置型ガラストップコンロ

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)110-4000(U) 一品番

大阪ガス株式会社

21-080-01-00218

←JGAコード

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。

△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

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。

据置型ガラストップコンロ

110-4000/4001型

110-4002/4003型

型式の呼び RTS-N500VGT-L

RTS-N500VGT-R

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・11

使いかた

点火・火力調節・消火のしかた……………1・2

コンロ……………1・3～1・9

グリル……………1・9～2・2

使用中に自動的に小火になったときは……………2・3

使用中に消火したときは……………2・3・2・4

お手入れのしかた……………2・5・2・6

故障かな?と思ったら……………2・7・2・8

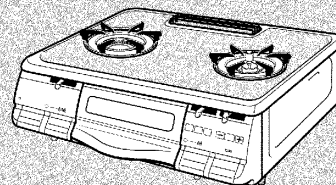
交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）……………2・9

別売部品のご紹介……………2・9

長期間使用しない場合……………3・0

寸法図・仕様……………3・0

アフターサービス……………裏表紙



このたびは、大阪ガスの据置型ガラストップ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す。

●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、さわらせてください。

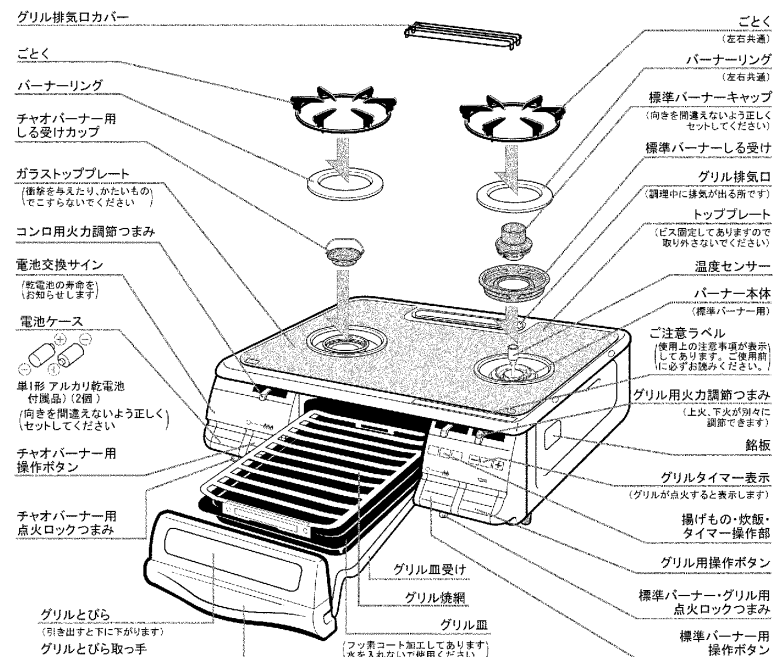
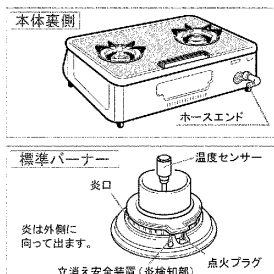
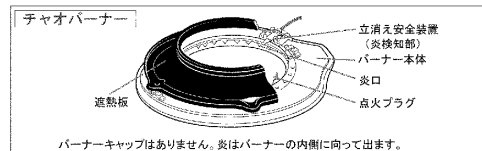
●この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされずと著しく寿命が縮まります。

●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。

大阪ガス

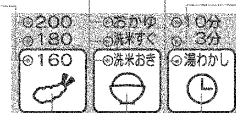
図のように正しくセットしてください。
図は110-4000型、110-4002型で説明してあります。
110-4001型、110-4003型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。



お願い トッププレートのガラスが着色されているため、機器に光等が当たりますと内部が赤く見えることがありますが異常ではありません。

標準バーナー・操作部の説明

揚げもの設定温度表示ランプ	炊飯モード表示ランプ	湯わかしモード表示ランプ	タイマーモード表示ランプ
揚げものモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。	炊飯モード設定時に点灯します。	湯わかしモード設定時に点灯します。	タイマーモード設定時に点灯します。



揚げものスイッチ	炊飯スイッチ	タイマースイッチ
揚げものモード設定時に使用します。 ■揚げものの温度調節機能 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。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。	炊飯モード設定時に使用します。 ■炊飯機能 炊飯時に使用するモードです。別売の炊飯専用釜をお使いいただくと上手に炊飯できます。スイッチを押すことにより「洗米おき」「洗米すぐ」「おかゆ」の3つのモードに設定できます。炊飯時は必ず火力調節つまみを○の位置に合わせてご使用ください。	湯わかしモード・タイマーモード設定時に使用します。 ■湯わかしモード 沸騰後、自動的に小火になり、5分後に自動消火する機能です。 ■タイマーモード 時間を設定すると、自動消火する機能です。消火したら、ボタンを必ずもどしてください。

グリル調理タイマー操作部の説明

表示部	タイマーセットキー
グリルを点火すると「9」または「8」を表示します。調理に適した時間にセットしてご使用ください。加熱時間(残り時間)を表示します。時間がくると自動で消火します。消火したらボタンを必ずもどしてください。	加熱時間を変更するときに使用します。〔+〕キーで最大15分(庫内温度がある程度上がっている場合は14分)。〔-〕キーで最小1分までセットできます。〕



コンロ部の主な機能

- 天ぷら油過熱防止機能 (標準バーナー側のみ) 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)

●コンロ消し忘れタイマー

点火してから約2時間(標準バーナー)、約1時間(チャオバーナー)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。



グリル部の主な機能

- 水のいらない両面焼きグリル (標準バーナー側のみ) グリル皿に水を入れずに使えます。また、上火・下火のセパレートスライドレバー調節で火加減の幅が広がりました。
- グリル過熱防止センサー 魚などの調理物を入れずに空焼きした場合など、グリル庫内の温度が、異常に高くなった場合に自動消火します。

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

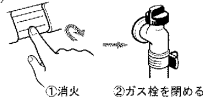
■ガス漏れに気づいたら絶対に火をついたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

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

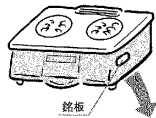
- ①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
(ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす)
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③もよりのガス事業者(大阪ガス)に連絡する。



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)が合っていることを確認する

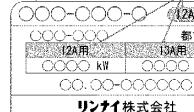
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



ガス種(ガスグループ)



ガス種を確認



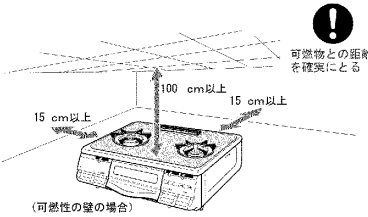
(例) 12A・13A の場合

リンナイ株式会社

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別売の防熱板を取り付けてください。(P. 29参照) 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・ベンジンなどを近くに置かないでください。



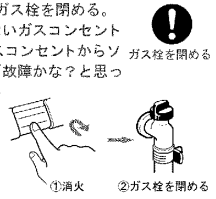
■火をつけたまま、その場を離れたり、就寝・外出をしない

調理中のもの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必ず消火してください。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閉める。
(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. 27)を参照してください。



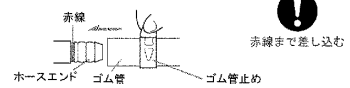
■内径9.5 mmのガス用ゴム管(ソフトコード)以外は使わない ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない

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つい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。



■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。



■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

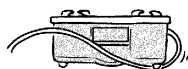
「ガスコードなどでコンセント接続する場合」(P. 11)を参照してください。間違



⚠ 警告

■ 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ることがあります。



■ 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。



■ グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまった脂などを取り除く また使用後も必ず掃除する

グリル皿に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。なおグリル皿には何も入れないでください。

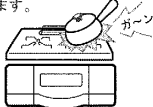


■ お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない
ガス漏れや故障の原因になります。



■ トッププレートに衝撃を加えない
■ トッププレートの上にのらない、手のせない

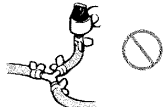
トッププレートにひびが入り、異常過熱や火災の原因になります。
ひびが入ったときは、すぐに修理を依頼してください。



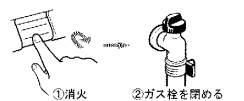
■ ガスコードの長さが合わない為に高温部に触れたり、機器の下を通したり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない

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場合があります。

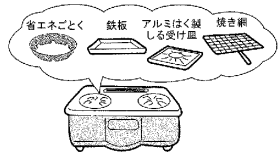


■ 使用後は消火を確認しガス栓を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいため、機器から離れるときは必ず消火を確かめてください。



■ 指定以外の補助具や大きすぎるなべなどは使わない

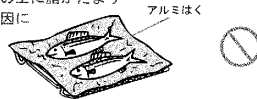
コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製する受け皿、ごくのかわりに用いる、いわゆる省エネごとくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となります。また、温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社は責任を負いかねます。



⚠ 注意

■ 脂が出る調理物を焼く場合は、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

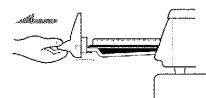
アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



■ グリル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、脂がこぼれてやけどをすることがあります。

ゆっくり確実に



■ 魚の取り出し時などは、グリルとびら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。



■ グリル皿の中に市販のグリル石・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。また、グリル皿の变色やフッ素コートのはがれの原因にもなります。



■ グリル排気口をのぞきこまない またなべの取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でます。やけどをし、取手をこがす原因になります。



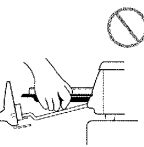
■ グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどがいないことを確認する

食品くずやふきんが燃えることがあります。



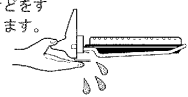
■ グリル皿だけを持って本体より取り外さない

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手を持って取り外してください。



■ グリル皿の持ち運びはていねいに

使用中・使用直後はグリル皿にたまった脂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。



■ グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはがれず、けがの原因になります。



■ 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。



△注意

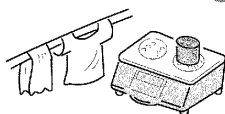
■ 棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない

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。



■ 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。



■ 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。



■ 丈夫で水平な場所に設置する
■ 車両、船舶での使用はしない

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがや やけどをする恐れがあります。また、使用中に機器が傾いたりして、火災ややけどの原因になります。



OK!

確認する



■ 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。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。



接触禁止

■ 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。



接触禁止

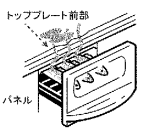
■ ごとくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



■ グリルとびらを開けたままグリルを使わない

トッププレート前部が高温になり、やけどをする原因や前面パネル部の変色、変形の原因となります。



■ 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。



なべなどの大きさに合わせて火力調節



■ 強い風の吹込む場所に機器を設置しない

機器内部の焼損や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。また点火不良の原因にもなります。



■ 幼いお子様に触れさせない 使わせない

やけどやけがをする恐れがあります。



■ 鍋を不安定な状態で使用しない

鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。



△注意

■ 標準バーナーキャップを水洗いしたときは水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。チャオバーナーは、バーナーキャップはありません。



水を切る



■ 機器本体内部をお手入れする場合、各部品の突起物などに注意する

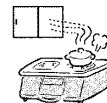
強く当たった場合、手などにけがをする場合があります。



必ず手袋をしてお手入れする

■ 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。換気扇を回すと排ガスが逆流することがあります。



換気をする

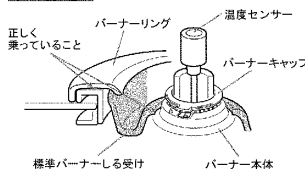
■ バーナーリング、しる受けカップ・しる受け・バーナーキャップは正しくセットする

バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。

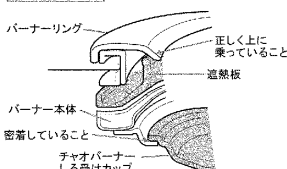


正しくセットする

標準バーナー



チャオバーナー



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、フライなどの揚げもの調理で、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。揚げもの調理をされるときは、必ずこの機能のついていない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ププレートに  と表示してあります。

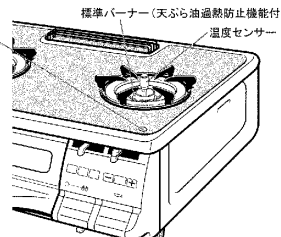
△注意

■ 揚げもの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。



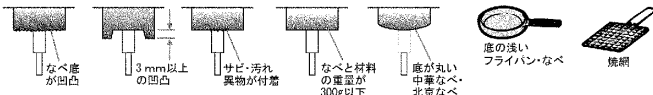
確認



△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。フライパンは底が浅く広いので、油の温度が上がりやすく発火の原因になります。その場を離れないでください。

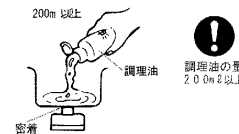


耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいもので油調理しない。使用中に発火する恐れがあります。



標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は2.0ℓ以上で行う

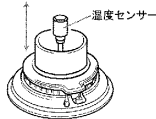
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



△注意

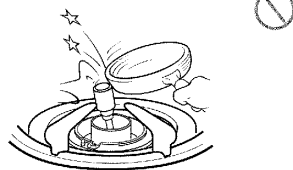
温度センサーのお手入れはこまめに行う。また上下にスムーズに動くことを確認する

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、お湯などがこぼれけど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。

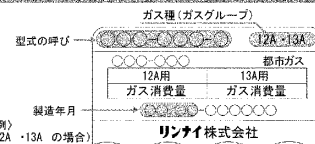


お願い

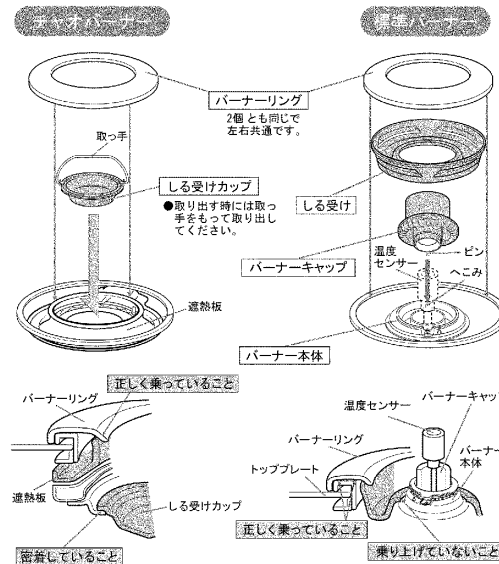
- コンロバーナーの上で魚焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレート枠やごとく・しる受け・バーナーリングの色が変わることがあります。
- なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- 煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり、みそ汁が飛びちったり、なべがはねあがって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。

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か確認します。
- 輸送のため各部分に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（標準バーナー）

バーナー本体のへこみ部分にバーナーキャップのピン部分を入れて正しくセットして、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。

△注意

● ごとくは正しくセットする
● 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。

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

単形アルカリ乾電池2個（別売品）

※電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。

乾電池のセットのしかた

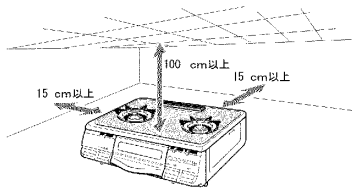


- 電池ケースに水などの異物が入った場合、電池接触不良の原因となりますので、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常約1年を目安にしてください。乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。（マンガン乾電池の場合は寿命が短く半以下になります。）
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

設置場所及び周囲の防火措置

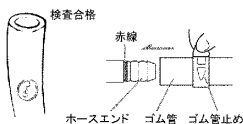
設置場所

- 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面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。（P.29参照）



ゴム管の接続

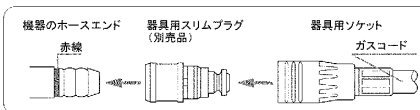
- ・ガス用ゴム管（ソフトコード）（内径9.5mmφ・JISマーク入り）を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く（2m以下で適当にゆとりをもたせる）ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は赤線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。
- ・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を開める。



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のコンセント継手を“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の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。

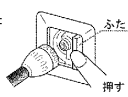
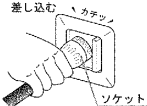


お願ひ ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。機器を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

ガス栓側の接続

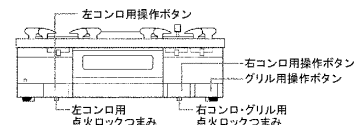
『ガスコンセント』は、ガスコードなどを取付けると自動的に開栓し、取外すと自動的に閉栓します。

- ◆ふたを開けるふたの右端を押します。
- ◆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”と音がするまで差し込みます。
- ◆取りはずす右端にあるふたを押します。



点火・火力調節・消火のしかた

※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。



▲▲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）用の操作ボタンです。
▲▲▲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。
点火ロックは小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために操作ボタンを作動させない機構です。

準備



ガス栓を開く



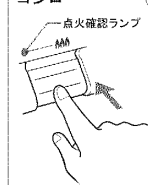
ロック

解除

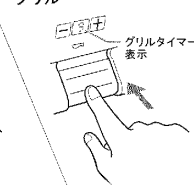
ロックの矢印と反対にスライドさせ点火ロックを解除します。

2 点 火

コンロ

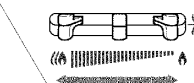
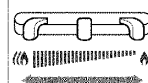


グリル



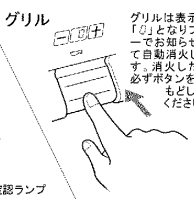
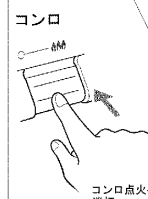
- 操作ボタンをいっぱいまで押す。途中で操作ボタンから手を離したり、押し不足ですと点火しません。
 - ・すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力放電する構造となっていますので異常ではありません。
 - ・操作ボタンから手を離しても放電していますが、点火して点火確認ランプ、グリルタイマー表示が点灯すると同時に止まります。
 - ・点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーとグリル上火は「強火」の方向に、チャオバーナーは「中火」の方向に移動します。
- お願ひ** 万一、点火しないときは操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなつてから再度点火操作をしてください。

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。
- ・（グリル） 焼き具合は火力の強・弱、タイマーの設定時間で調節してください。（火力は上火、下火それぞれ別に調節できます）
- ・（コンロ） 急激な操作をすると消火する場合がありますので、ゆっくりと操作してください。

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。
- お願ひ** 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中のガス栓を開き、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あ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ときの場合は、ボンという音がしやすいです。）

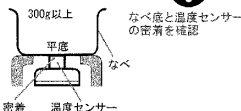
天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）

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。密着 温度センサー



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）

なべの種類	油料理 (揚げものなど)	揚げものモード	その他の料理 (煮ものなど)	湯わかしモード
アルミ 銅		○	○	○
底の平らなアルミ製中華なべ		(油量: 500ml~1ℓ)		(水量: 500ml~2ℓ)
鉄 ホーロー		○	○	○
底の平らな鉄製中華なべ		(油量: 500ml~1ℓ)		(水量: 500ml~2ℓ)
ステンレス		○ (油の温度が上がりやすいので注意する)	○ (油量: 500ml~1ℓ)	○ (水量: 500ml~2ℓ)
土なべ 耐熱ガラス容器		×	×	×
圧力なべ		×	○ (但し、消火する場合があります)	×
無水なべ 多量なべ		○	×	○ (水量: 500ml~2ℓ)

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（260℃をこえる）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。

●高温になりやすい調理

焼きもの：お好み焼き・ホイルのつつみ焼き・ボークソーテなど
炒めもの：ソーセージ炒めなど
炒りもの：ごま炒り、大豆炒り

●冷たくなりすぎる調理

冷凍食品：容器ごと凍らせたうどんやそばなどの解凍加熱

炊飯機能（標準バーナーのみ）

●「洗米おきモード」（あらかじめ水にひたしおきたお米を炊飯する場合）・「洗米すぐモード」（洗米してすぐに炊飯する場合）・「おかゆモード」があります。

お米の準備

①たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を煮早く捨てる。

②「とーく洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

水加減とお米を浸す時間について

●水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。



水加減

米の量			水の量		ポイント
容量	重量	合数	炊飯	おかゆ	
45ml	38g	0.25合	—	360ml	470ml
90ml	75g	0.5合	—	540ml	630ml
180ml	150g	1合	300ml	900ml	—
270ml	225g	1.5合	390ml	—	—
360ml	300g	2合	480ml	—	—
450ml	375g	2.5合	580ml	—	—
540ml	450g	3合	670ml	—	—
720ml	600g	4合	930ml	—	—
900ml	750g	5合	1130ml	—	—

●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、米の量・水の量などによって吹きこぼれがひどくなる場合があります。
●炊き込みごはんの場合は、具の重量と同じ程度の水を余分に加える。
●おかゆモードは、お米からおかゆを作る機能です。
●おかゆは、全がゆは1合以下（約5人前）、七分がゆで0.5合以下（約3人前）で使用する。

お米を水に浸す時間

お米の種類とモード	お米を水に浸す時間 春～夏	秋～冬	ポイント
炊 白米	30分以上	60分以上	●新米はやや水を少なめにする。 ●無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。 ●2度すすいで水を少なくする。にこったまま炊飯するとデンプン質が沈殿し、炊飯不良の原因になります。 ●必ず浸しおきて、「洗米おき」モードで炊いてください。 ●水の量を約3%程度多くします。
飯 胚芽精米	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。
輸入米	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。
古米	60分以上	90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。
麦ごはん	60分以上	90分以上	●やや水を多めにする。
おかゆ	0~30分	0~30分	●米粒がつぶれ、のり状にならないように塩は出来あがる直前に入れてください。 ●出し汁やお茶を使ったおかゆもできます。

●炊飯に適したなべを使用してください。

- 一度水にひたしたお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとき足りない場合はニオイ、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。
- 洗米した後、すぐに炊飯をしない場合は、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。
- 2度炊きや温め直しは、できません。
- 洗米してすぐのお米を、「洗米おき」モードで炊飯するとごはんが固くなります。また、洗米して水に浸しておいたお米を「洗米すぐ」モードで炊飯するとやわらかくなります。
- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの加熱途中でかき混ぜすぎると、米粒がつぶれ、粘りがでたり、焦げつきやすくなります。
- おかゆの炊飯量が多くなりすぎる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、水の量を一覽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。
- 砕け米、粉米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でください。

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取ります。
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。

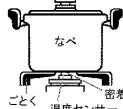
炊飯に巻いたなべ

	白米	米	おかゆ	備 考
別売の炊飯専用釜 (4)111-4010	○	○	○	専用釜の取扱説明書をお読みください。 おかゆを炊く場合、炊きこぼれやすいためふたをずらして使用してください。
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、焦げつく場合があります。
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。
★ふたの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 ★ふきこぼれた場合
- 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、ごとの中央に温度センサーがなべ底に密着するように正しくセットします。



お願い

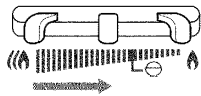
温度センサーの上面及びなべ底に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するように正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

点 火

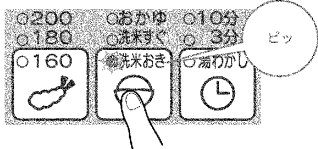
コンロ点火確認ランプ
点灯

- 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。

- 炊き上がると自動消火し、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18~28分、おかゆは約35~50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。

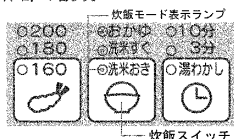
- 炊き上がり後白米は必ずそのまま10~15分程むらす。おかゆの場合はむらす必要はありません。

- 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して、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Mの位置から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。火力設定をしないと、上手に炊飯できません。

- 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。

※火力調節つまみを炊飯位置に設定後、できるだけ早く炊飯スイッチを押して、炊飯モードにしてください。

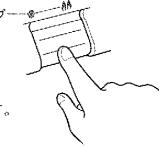
※炊飯の途中で水をしたり、なべのふたをあげたりしないでください。

揚げもの温度調節機能 (標準バーナーのみ)

揚げも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。

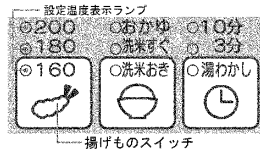
点 火

コンロ点火確認ランプ
点灯

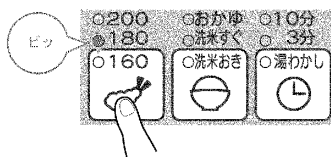


- 操作ボタンを
いっぱい最後まで押す。
- 火力は強(全開)にして
お使いください。

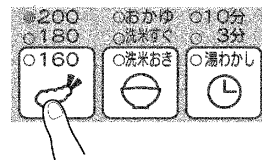
操作部の説明



2 モード設定



3 温度セット

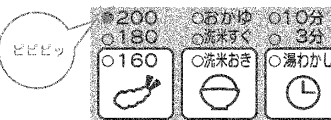


- 揚げものスイッチを押し温度を合せる。
- ・揚げものスイッチを1度押すごとに、180℃→200℃→160℃というように温度設定が切り替わります。
- ※揚げものモード使用中に揚げものスイッチ以外のモードスイッチは押さないでください。
- ※調理の途中でモード設定温度を変えることができます。(調理の目安)

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

〔揚げものモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。(P.19参照)〕

4 調 理

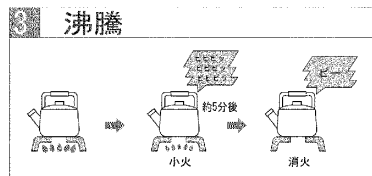
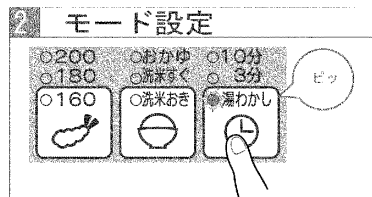
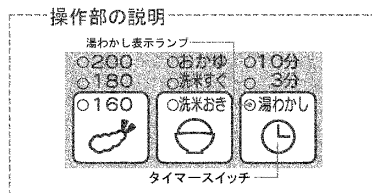
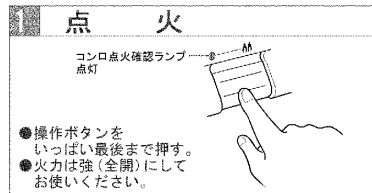


お願い

- ・揚げも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ります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φ18~24cm位で油の量は0.8~1.2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。

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。



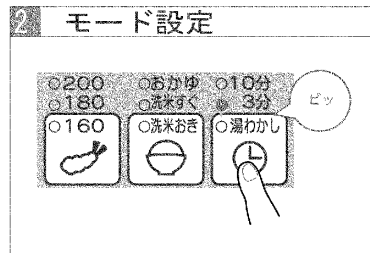
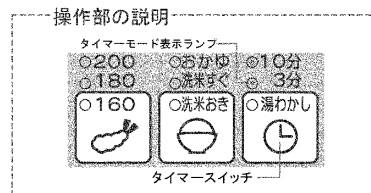
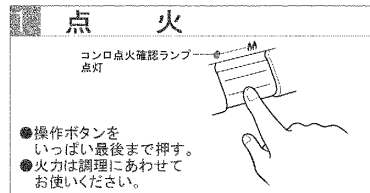
- お願い**
- 底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして、0.5ℓ～3.0ℓの水を入れてお使いください。
 - 沸騰するまでの間は、ふたの開け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
 - 一度沸かしのお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰してしていると判断する場合があります。
 - なべなどの材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もあります。
 - やかんやなべな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。

- タイマースイッチを押す。
- ※湯わかしモードに設定され、湯わかし表示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。
- 〔湯わかしモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。（P.19参照）〕
- ※湯わかしモード使用中にタイマースイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください。

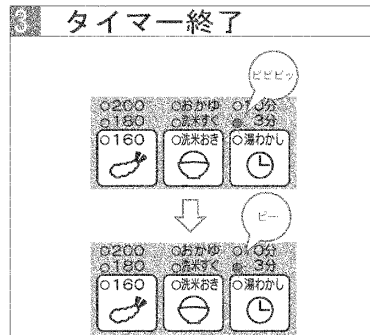
- 沸騰するとブザーで「ビビビッ」とお知らせし、小火になります。
- そのままにしておきますと約5分後に自動消火すると同時にブザーで「ビー」とお知らせし、湯わかし表示ランプが点滅します。
- 湯わかし終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。（消火の状態にもどすまで、湯わかし表示ランプは点滅し続けます）

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。



- 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→というように切り替わります。
- ※タイマーモード使用中にタイマースイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください。
- 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。
- 〔タイマーモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。（P.19参照）〕



- タイマー終了30秒前になると「ビビビッ」とお知らせして、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、その時間が再度延長されます。この場合、使用中のタイマーだけが延長され、他のモードには切り替わりません。
- 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）

19 使いかた

自動判別モード（標準バーナーのみ）

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきがひどくなる前に自動消火したり、高温調理の時自動的に高温で温度調節する機能、天ぷら油が発火する前に自動消火する機能が働きます。揚げもの・炊飯・タイマースイッチにてモードを選択しない場合は、自動判別モードに設定されています。

コンロ消し忘れタイマー（標準バーナー・チャオバーナー）

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、標準バーナーは約2時間、チャオバーナーは約1時間経過すると自動消火し、同時にブザーで「ピー」と1回鳴って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。



焦げつき消火機能（標準バーナーのみ）

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火し、同時にブザーで「ピー」と5回鳴ってお知らせする機能です。

- 焦げつき消火機能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。
- 再度点火するときは焦げつきやすするので、ようすを見ながら煮こんでください。

お願い

煮もの・再加熱するとき

- ・カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。
- ・火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。
- ・土なべを使用した場合、弱火から中火にすると消火することがあります。このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
- ・カレーやシチューなど、とろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
- ・なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が作動し、消火することがあります。
- ・圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鳥のもも焼きなど焦げつき消火機能が働き、消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。

グリル

本機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。グリル皿に水を入れずに使用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれてやけどをする原因になります。

グリルを使用する前に

グリルをはじめてお使いになる場合は

工場出荷時の加工油を焼ききするため約5分、から焼きをしてください。このとき、煙が出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（ごとの回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過熱防止センサーが作動し自動消火する場合があります。自動消火した場合はしばらく待ってから点火操作してください。（約3分程度）

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また3回、4回と連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。（消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ります。）

- グリル過熱防止センサーが作動したらグリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

グリルで上手に焼くには

- このグリルは両面式ですから基本的には裏返す必要はありませんが、調理物によっては表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節（P.22参照）を利用して好みの焼き色にしてください。（火力、調理時間の目安は付属のクッキングブックを参照してください。）

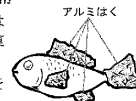
①魚を焼く場所

- 魚など一尾だけ焼く場合は、グリル焼網の中央はさけてください。覆印のところが上手に焼けます。



②魚を焼く前の準備

- 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ます。
- 魚は水洗いしたらよく水をふきとります。
- 冷凍の魚は解凍してから焼いてください。
- 下味をつけた魚や、たれをつけて焼くつけ焼きなどは、こげやすいので弱火でゆっくりと焼きます。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふきとってから焼いてください。



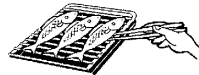
③予熱後グリル焼網に油

- あらかじめ1分程予熱したのち、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。



④魚を上手に取り出すには

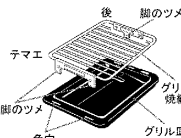
- 焼き上がった魚を取り出すときには、一度はしを焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げ網からはがすようにしてから取り出すとぐれにくくなります。また、焼き上がる前に魚をずらすと、焼網に付着しにくくなります。



グリル皿の出し入れ

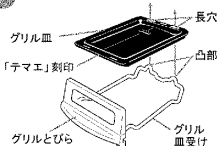
グリル皿の出し入れ

グリル焼網をグリル皿にセットする際、テマエと後の向きをまちがえないように、グリル焼網のツメをグリル皿の角穴に確実にセットします。



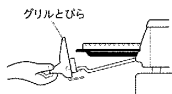
グリル皿の出し入れ

グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に差し入れてセットします。



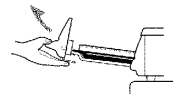
止まるとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱい引き出すと、グリルとびらだけが下がって、焼き物の出し入れ確認が簡単にできます。



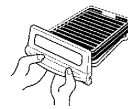
取り出すとき

グリル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ぱい引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。



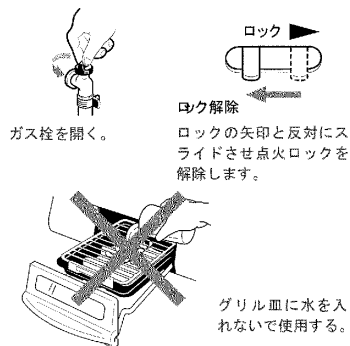
持ち運ぶとき

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。

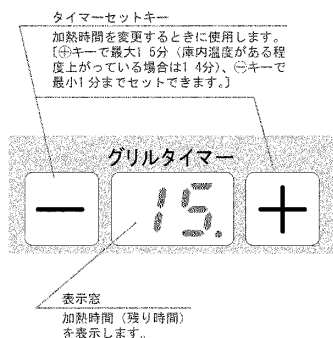


グリル調理タイマーの使いかた(点火・火力調節・消火のしかた)

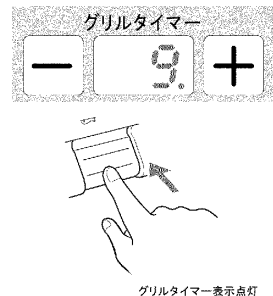
1 準備



グリル調理タイマー操作部の説明



2 点火



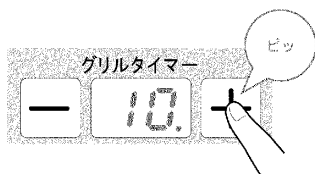
操作ボタンをいっぱいまで押す。

- 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、押し不足すると点火しません。
- すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力放電する構造となっていますので異常ではありません。
- 操作ボタンから手を離しても放電していますが、点火するとグリル調理タイマーの表示窓に“9”が表示されると同時に止まります。
- 上火用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。(下火用火力調節つまみは移動しません。)

- ・表示された“9”が数秒後に消えるような場合は操作ボタンの押し不足が原因です。もう一度しっかりと操作ボタンを押して点火してください。
- ・続けて使用する場合にはグリル庫内の温度がある程度上がっている状態のときは、表示窓には“8”が表示されます。またタイマーセットは最大14分までとなります。

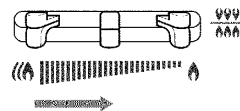
お願い

3 時間セット



- タイマーセットキー(⊕キー、⊖キー)で加熱時間をセットします。
〔⊕キーで最大15分(庫内温度がある程度上がっている場合は14分)、⊖キーで最小1分までセットすることができます。〕
- 加熱時間をセットしない場合は、点火時の9分後(庫内温度がある程度上がっている場合は8分後)に自動消火します。
- 調理中にタイマーセットキー(⊕キー、⊖キー)を押すと、加熱時間が変更できます。
- 加熱時間の目安は付属のクッキングブックをごらんください。

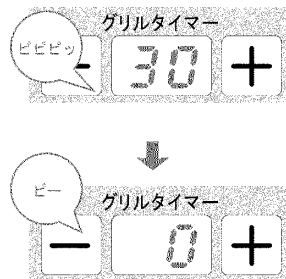
4 火力調節



火力調節つまみを左右にゆくりスライドさせ火力調節します。

- 焼き具合は上火・下火各々の火力「強」「弱」を利用して調節してください。

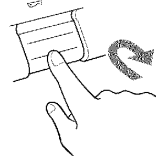
5 調理終了・自動消火



- 調理終了30秒前になるとブザーが「ビビビ」と3回鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- 加熱時間が終了するとブザーが「ビー」と1回鳴ってお知らせし、自動消火します。

- お願い
- 調理物の種類によっては、グリル調理タイマーが作動する前に発火することがありますので、機器からはなれないようにし、焼きすぎに注意してください。
- 例) めざしやうめなどの小魚、干し物や脂分の多いにしん、塩さばなど。

6 操作ボタンを押す(手動消火)



必ず操作ボタンをもどす。

- 自動消火したあとは、必ず操作ボタンをもどして消火の状態にしてください。

自動消火したらすぐに操作ボタンを消火の状態にしてください。操作ボタンを消火の状態にしないとき、表示窓の表示“0”は10秒後に消えるようになります。

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「ピー」が5回鳴ると同時にグリルタイマー表示部が点滅してお知らせします。

●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・チャオバーナー）

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、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・チャオバーナー約1時間）

※消火と同時にブザーが「ピー」と1回鳴ると同時にグリルタイマー表示部が点滅してお知らせします。（コンロ点火確認ランプも同時に点滅します。）

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

グリル過熱防止センサー作動

魚などの調理物を入れないで空焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また3回・4回と連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

※消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ると同時にグリルタイマー表示部が点滅してお知らせします。

●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

※グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約3分程度待ってから点火操作をしてください。

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。

※消火と同時にブザー「ピー」が5回鳴ると同時にグリルタイマー表示部が点滅してお知らせします。

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

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）

※コンロ・グリルの場合は消火と同時にブザー「ピー」が3回鳴ると同時にグリルタイマー表示部が点滅してお知らせします。

●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

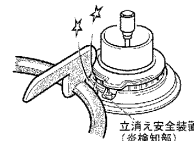
●再度点火するときは

※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。



・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。



乾電池が消耗（コンロバーナー・グリル）

乾電池の容量が全くなかった場合、自動消火します。

※消火と同時にブザー「ピー」が3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。

●乾電池を交換してください。（P.10参照）

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、コンロ消し忘れタイマーなどの制御やコンロ点火確認ランプの点灯、グリル調理タイマーなど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。

電池交換ランプ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。電池交換ランプが点灯したら新しい乾電池と交換してください。



・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。
- パーナーキャップ、しる受けなどは正しくセットされていますか。
- グリル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せんか。
- 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。
- パーナーの炎口が煮汁などでつまっていますか。

お願い



接触禁止



必ずする

- ・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厚手の手袋などを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。

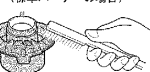
パーナーキャップ

- ・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。
- ・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

- ・パ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をすると黒い部分がはがれることがあります。万が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。
- ・煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

（標準パーナーの場合）



（チャオパーナーの場合）



グリル皿・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。）

- グリル皿の取り付け
グリル皿受けの凸部をグリル皿の長穴に確実にいれる。



- グリル焼網の取り付け
グリル焼網をグリル皿にセットする。グリル焼網のツメをグリル皿の角穴に確実にセットする。



- ・グリル皿はフッ素コート処理されており、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤・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。（グリル皿の underside はステンレスです。万一面のフッ素コートがはがれてもそのままお使いになれます。）
- ・グリル皿はグリル使用のたびに必ずお手入れをしてください。汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがとれにくくなりシミが残ることがあります。
- ・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。

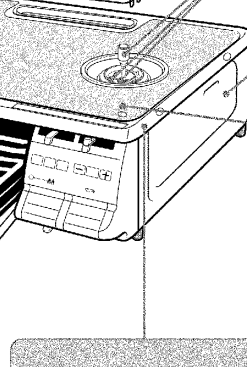
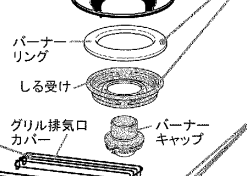
使ってよいもの



使ってはいけないもの



ごとく



グリル皿受け
グリル皿
グリル焼網
グリルとびら

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壊れる場合があります。
- ・印刷・塗装面にもアルカリ洗剤やスプレー式洗剤、ミガキ粉・金属たわしなどは使わないでください。表面にキズがついたり、前面のパネルの変色やハガレの原因になります。

ごとく・パーナーリング・しる受け・しる受けキャップ

- ・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）

こびりつき等により、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ないものです。もし、使う場合は下記の内容をお守り下さい。

- ・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かけたりします。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

- ・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、たたくしほ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。

- 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（ガラス面）

- 表面が汚れたら、そのつど台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかい物でふきとりその後乾いたふきんでふいてください。
- 煮こぼれなど、そのままだとこびりついて取れなくなります。ご使用のたびに、こまめにふいてください。

- 汚れのひどいときは、乾いた布に中性洗剤をつけてふきとり、もう一度ぬれふき。乾いたふきんの順でふいてください。
- 汚れがこびりついたときは、汚れたところにクリームクレンザーをつけてラップでこすると、取れにくい汚れもよく落ちます。
- ドライバーなど鋭い針のものとミガキ粉などは、ガラス面及び、ガラスリングの塗装部分を傷つけますので使わないでください。
- パーナーリング周辺部に汚れが残る場合は、液体（クリーム）クレンザーを棒につけてふきとってください。

注意



使用直後は、トッププレートのガラス面は熱くなっています。お手入れはガラスが冷えてから行ってください。

トッププレート枠

- 汚れたら、そのつどやわらかい布でふいてください。汚れたまま放置するとシミがのこったり、汚れが落ちにくくなる原因となります。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、水を含んだ布でふいてください。
- 漂白剤、強アルカリ洗剤を使用すると、表面がはがれ落ちることがありますので使用しないでください。

お願い

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、お買い上げ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。



警告

調理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。

●この器具には高温自動温度調節機能がついていますので、煎りものなどセンサーが高温に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。(小火の状態でもセンサー温度が高くなった場合は自動消火します。)

現象	原因	処置	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	お部屋のガス栓を全開にしてください。	P. 12
	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・10
	しる受け・しる受けカップの取付け不良	正しくセットしてください。	P. 8・10
	アルミはく裂する受け皿を使用している	アルミはく裂する受け皿を使用しないでください。	P. 5
	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. 10
	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. 10
	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. 8
	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. 26
	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. 12
	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. 28
・点火できない	バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。	P. 25
	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. 11
	グリル過熱防止センサーが作動	しばらくまってから点火してください。(約3分程度)	P. 23
	ガス栓のヒューズが作動	機器を接続しているガス栓がテーブルコンロ用であることを確認する。	P. 11
	操作ボタンがロックされている	点火ロックを解除してください。	P. 12
・炎が安定しない ・異常音を立てて燃える ・爆発的に点火する ・なべにガスが付着する ・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・10
	バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。	P. 25
	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. 26
	ゴム管がひび割れたり、穴があいている	ガス栓を閉め、新しいゴム管と交換してください。	P. 4
	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. 11
標準バーナー(温度センサー付)使用中	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. 13
	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. 9・26
	なべ底が凹凸している	底が平らな金属製のなべにしてください。	P. 9・13
	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. 23
	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. 10
調理中に 標準バーナー・消火する	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. 10
	消し忘れタイマーの作動(標準バーナー約2時間・チャオバーナー約1時間)	続けて使用する場合は再点火してください。	P. 19・23

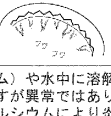
なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買い上げの販売店またはよりの大阪ガスにご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

安全装置が作動した場合の処置

安全装置が作動するとブザーとグリルタイマー表示部に以下の数字を点滅させて、お知らせします。

ブザー音	表示(交互に点滅)	内容	該当バーナー	処置	ページ
ビー×3回	"11"←"3"	点火時に着火しなかった場合	標準バーナー	再度点火操作をしてください。	P. 12
	"11"←"5"		チャオバーナー		
	"12"←"1"	立消え安全装置の作動	標準バーナー	周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待つてから再点火してください。	P. 24
	"12"←"3"		チャオバーナー		
ビー×5回	"02"←"5"	グリル過熱防止センサー作動	グリル	グリル庫内の温度がある程度下がるまで(3分程)待つてから点火してください。	P. 23
	"02"←"1"	焦げつき消火機能作動、天ぶ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. 23
	"14"←"1"	天ぶら油過熱防止機能作動	標準バーナー	温度センサーを冷してから再点火してください。	P. 23
	"00"←"1"	コンロ消し忘れタイマー作動	標準バーナー	続けて使用する場合は、再点火してください。	P. 23
	"00"←"3"		チャオバーナー		
ビー連続	"71"←"12"←"3"←"32"←"5"	温度センサー・グリル過熱防止センサーまたは電子ユニットの故障		ガス栓を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	—

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や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ことがあります。また、コンロバーナーに風が当たったような場合は、消火時に「ボン」という音がしやすくなります。)	
弱火の時	火のついていない炎口があることがありますが、再度大火にしてからゆっくり弱火にしてください。(チャオバーナーの場合)	
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 点火後や消火後にキシミ音がでる	燃焼に必要な空気が通過する音で、異常ありません。 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。	
バーナー本体が変色する	炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体の塗装が変色したり、はがれたりすることがありますが、使用上問題ありません。	
ごとく先端部が変色する	ごとく先端部は炎が接触して変色しますが、異常ではありません。	

●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。

●点火操作をしているとき、「パチパチ」という放電とともに電池交換サインが薄く点滅することがありますが、故障ではありません。

交換部品 (お客様にて取り替え可能な消耗部品)

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

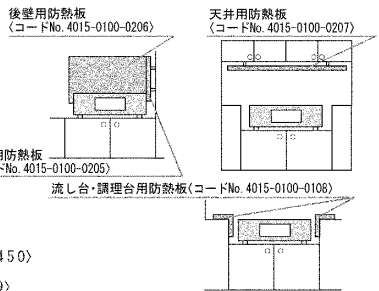
品 番		110-4000/4001/4002/4003型		
交換部品		該 当 型 式	標準販売価格 (税別)	部 品 コー ド
こ と く	チャオ・標準バーナー用	110-4000、110-4001	¥1,200	111050900001
		110-4002、110-4003	¥1,200	111040020007
バーナーリング	チャオ・標準バーナー用	110-4000、110-4001	¥ 500	111051600003
		110-4002、110-4003	¥ 500	111040020008
	チャオバーナー用	110-4000、110-4001	¥ 400	111040000048
		110-4002、110-4003		
しる受け	標準バーナー用	110-4000、110-4001	¥ 700	111050900185
		110-4002、110-4003		
バーナーキャップ	標準バーナー用	110-4000、110-4001	¥1,100	111051600165
		110-4002、110-4003		
グリル排気口カバー		110-4000、110-4001	¥ 800	111040000009
		110-4002、110-4003	¥ 800	111040020009
グリル皿		110-4000、110-4001	¥2,000	111012100018
		110-4002、110-4003		
グリル焼網		110-4000、110-4001	¥ 800	111050900018
		110-4002、110-4003		

※乾電池はもりの電気店等でお買い求めください。
(2002年10月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください)

別売部品のご紹介

●防熱板

・設置場所で、可燃性の壁 (ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む) から15cm、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。



●ちり受け皿

(コードNo. 4015-0100-0083)
・器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただく、とガス台を汚さずに使えます。

●ホースガス栓用プラグ (コードNo. 081-0450)

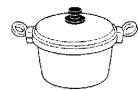
●器具用スリムプラグ (コードNo. 081-0359)

●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)

●炊飯専用釜 (コードNo. (4) 111-4010)

炊飯専用釜をお使いいただくとお手にと炊飯することができます。
(別売の炊飯専用釜をお使いの場合は、必ず付属の取扱説明書をお読みください)
お求めの場合は、お買い求めの販売店、または別添の「お問い合わせ先一覧」をご覧ください。



●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、ごとくの上にのせてお使いください。(チャオバーナー側でご使用ください)
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。

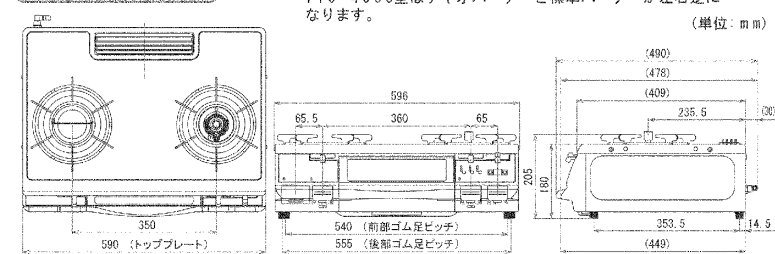


長時間使用しない場合

- 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、次回使用するとき便利です。

寸法図・仕様

寸 法 図



図は110-4000型、110-4002型です。110-4001型、110-4003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		据置型ガラストップコンロ	
品 番		110-4000、110-4002	110-4001、110-4003
型 式 の 呼 び		RTS-N500VGT-L	RTS-N500VGT-R
型 式 名		RTS-N500VGT	
点 火 方 法		連続放電点火式	
外 形 寸 法		高さ180mm (トッププレートまで) ×幅596mm ×奥行490mm	
質 量 (本 体)		15kg	
安 全 装 置		立消え安全装置 (全バーナー)、天ぷら油過熱防止機能 (標準バーナー) グリル過熱防止センサー、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)	
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、クッキングブック	

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		
都 市 ガ ス	1 2 A	チャオバーナー 4.30kW (3700kcal/h)	標準バーナー 2.50kW (2150kcal/h)	グリル 2.38kW (2050kcal/h)	8.66kW (7450kcal/h)
	1 3 A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	2.56kW (2200kcal/h)	9.30kW (8000kcal/h)
L P ガ ス 用		3.57kW (0.255kg/h)	2.52kW (0.180kg/h)	2.69kW (0.192kg/h)	8.65kW (0.618kg/h)

内 径 9.5mm
ガス用ゴム管