

# ガステーブルコンロ

110-1210/110-1211型

型式の呼び RTS-M510VF-L  
RTS-M510VF-R

## 取扱説明書



### 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	13
使用中に消火したときは	15
お手入れのしかた	17
故障かな?と思ったら	19
消耗品	20
長期間使用しない場合	21
アフターサービス	21
寸法図・仕様	22

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。

### 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

(例)  
(120-130)の組合

## 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ら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築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

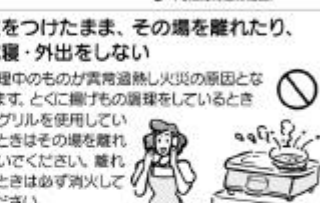
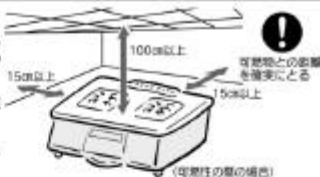
あわてずに消火しガス栓を閉める。(ガス栓つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす)「故障かな?と思ったら」(P.19・20・21)を参照してください。

## ■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事も通さない

使用時は周囲が高湿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付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。とどこぞ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

「ガスコードなどでコンセント接続する場合」(P.9)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。

## ■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。

## ■ゴム管の継ぎなし、二又分岐はしない

ガス漏れや使用誤りなど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。

## ■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しやすいので、機器から離れるときは必ず消火を確かめてください。

## ■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。

## ■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、ことのかわりに用いる、いわゆる管工ネことなどをすると異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となり、機器の故障や破損(トッププレートやしる受け皿の変色やハガレ)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際の機器の故障、事故については、当社は責任を負いかねます。

## 注意

## ■脂がで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の原因になります。

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

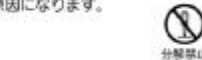
手や顔が熱くなるとやけどをすることがあります。

## ■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。

## ■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、グリル皿の変形やフッ素コートのはがれの原因にもなります。



## △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。



- 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。



確認する

- 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っ手を持って取り外してください。



- グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらががずれ、けがの原因になります。



- 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故障の原因になります。



- 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

不完全燃焼や機器故障の原因になります。



- 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。



- 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、閉まらなくなります。



- グリル皿に水を入れない

グリルを使用するときは、グリル皿に水を入れないで使ってください。グリル皿が濡れているため、こぼれてやけどをする原因になります。



- グリル皿の持ち運びは正しいに

使用中・使用直後はグリル皿にたまった熱が高温になっています。こぼすことやけがをする原因になります。



正しいに

- 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

炎が衣類に燃え移ったり、排気熱によりやけどの原因になります。



- 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。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。



- 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

- 強い風の吹込む場所に機器を設置しない

機器内部の故障や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。また火災・不良の原因にもなります。



- 不安定な場所に設置しない

機器が傾いてなべなどがすべり落ち、やけどやけが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。



水気を切る

- 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浴室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。



換気をする

- 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。



- 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

- 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

- 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故障の原因になります。



## 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、調理油が着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。

以下の項目をお守りいただければ天ぷら油の過熱による発火を防止できなくありません。

※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(天ぷら油過熱防止機能付)のマークおよび前面パネルに揚げ物のマークを表示してあります。

## △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

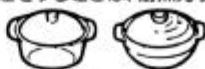
チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が着火することがあります。



## 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。



■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開所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

調理油の量ははじめから少なからず、漏れ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壊れ、お湯などがこぼれやけをする原因にもなります。なべの重さは調理物を煮め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

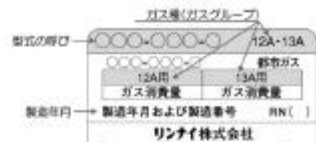
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

お願い

- ・コンロバーナーの上で煎焼き・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ご注意ください。
- ・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。
- ・焦ごぼれをさせると機器を早くいためますので、焦ご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。
- ・みそ汁を煮めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら煮めてください。強火で急に煮めなおすとなべ底に沈んだみそが突然沸き上がり、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、だし入り豆苗(あみそなど)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が確認します。
- 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

「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、必ず正所に密着していることを確認する。  
※バーナーキャップが濡れたり傾いたりしていると点火不良や炎が不安定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



(正しいセット)



(誤ったセット例)



お願い

バーナーキャップは消耗品です。薄くなったたり変形して炎が不安定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。

### しる受け皿

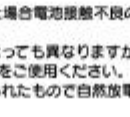
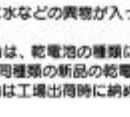
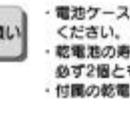
浮き、傾きのないようにセットしてください。



### 単1形乾電池2個(付属品)

#### 乾電池のセットのしかた

- ①電池ケースのツメをつまんで手前に引く
- ②乾電池の正側を手前にして入れる
- ③電池ケースを前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乾電池をご使用ください。
- ・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。

(お願い)

電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっております。無理に引っ張らないでください。



## 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
- 機器の上に溜まりの少ない場所
- 機器を使用した場合ガス性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、上面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家電店またはもよりの大店ガスにお問い合せください。
  - ・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)このときゴム管は余裕までしっかり差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器に接しないようにして接続します。
- ・ガス栓を開け、接続部からガスの漏れがないことを確かめ、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器具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ガス栓を閉めるとき  
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。

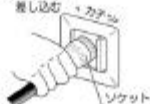
**お願い** ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご利用の場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。機器を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

## 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。



- 取り付ける「カチッ」と音がするまで差し込みます。



- 取りはずすときは右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（天ぷら油温熱防止機能付）用の操作ボタンです。

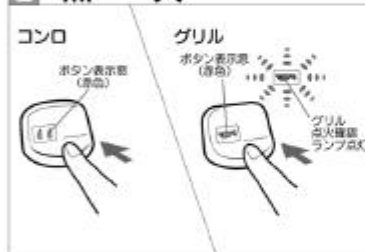
△△△と表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタン、▽△と表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。必ず表示を確認してから点火してください。

## 1 準備



グリルを使用する場合は、グリル皿に水を入れずに使用する。

## 2 点火

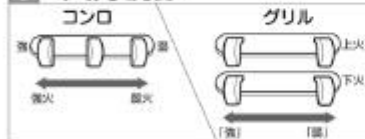


- 操作ボタンをいっばい最後まで押す。途中で操作ボタンから手を離すと点火しません。
- バーナーへ火移したことを確かめてから数秒間(立派な安全装置が働くまで)そのまま押し続ける。(チャオバーナーおよびグリルバーナーは標準バーナーに比べ点火に多少時間がかかります。)
- ・点火のとき、「強火」の方向に、チャオバーナー用の火力調節つまみは「中火」の方向に移動します。
- ・点火時は全バーナーとグリルが同時に「パチパチ」と放電する構造ですので異常ではありません。

**お願い**

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します。
- ・(グリル) 焼き具合は火力強・弱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。バーナーキャップ(チャオバーナー用) 点火時や強火にしたとき、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。

## 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

### 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高め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。



#### 温度センサーに適したなべ

○：適する ×：適さない

なべなどの種類	油料理 (揚げ物など)	その他 料理 (煮込みなど)	備 考
(鉄、アルミ製) なべ フライパン 天ぷらなべ 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 底の浅い 中華なべ 底の凹凸した 打ち出しなべ	×	○	調理油の量が200ml以上でも発火する場合があります。
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) 厚底なべ 多層なべ 圧力なべ	○	○	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。
煎焼	×	×	途中消火する場合はチャオバーナーをご使用ください。

### 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・ポークソテーなど  
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

### 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、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能などの安全装置を選択します。点火初期は、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「ピー」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。



### 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

焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

#### お願い

#### 煮もの、再加熱をするとき

- ・ 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沸騰させたときには、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、強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。

## 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ないで使用してください。グリル皿が濡れているため、水を入れると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るため約5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。また、船身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとのけりやグリルとびら前面など）から煙がで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（約3分程度）待ってから点火操作してください。

### グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してから連続使用時間を判断して、約15分たつと自動消火し、同時にブザーが「ピー」と鳴り、グリル点火確認ランプが点滅して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。グリルを続けて使用するときは、グリル皿にたまった脂などを掃除してから再度点火操作を行ってください。



### 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「ビッ」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）

### グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないで空焼きした場合など、グリル室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、グリル点火確認ランプが点滅します。）

#### ●グリル過熱防止センサーが作動したら

グリル室内の温度がある程度下がるまで使用できない状態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。

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やグリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、後部から離れないでください。また、焼きすぎに注意してください。

## グリルで上手に焼くには

### 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。■印のところが上手に焼けます。

●このグリルは両面式ですが基本的には裏返しする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.10参照）を利用してお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。）



### 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。
- 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。



### 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。



●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くずれにくくなります。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

### グリル焼網のセット

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。



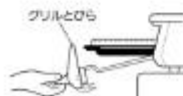
### グリル皿のセット

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。



### 引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっばいに引き出すと、グリルとびらだけが下ががり、焼き物の出し入れ確度が簡便に行えます。



### 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ばいに引き出してから、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。





## 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回鳴ってお知らせします。

●すぐに操作ボタンを押して消火の状態にする。

●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）

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・グリルバーナー約15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も同時に点滅します。）

●すぐに操作ボタンを押して消火の状態にする。

### 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は、グリル室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、グリル点火確認ランプが点滅してお知らせします。

●すぐに操作ボタンを押して消火の状態にする。

●再度点火するときは

※グリル室内の温度がある程度下がるまで使用できない状態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）

煎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回鳴ってお知らせします。

●すぐに操作ボタンを押して消火の状態にする。

### 乾電池が消耗（標準バーナー・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て消火の状態にする。

●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）

※標準バーナー、グリルの場合は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て消火の状態にする。

●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。



### 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グリル点火確認ランプの点灯、グリル消し忘れ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標準バーナーとグリルは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。

お願い

- 乾電池は単1形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。

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。
- バーナーの炎口が黒焦などでつまっていますか。

## お願い

- ・点検・お手入れの前には、必ずガス栓を締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段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、丸洗いはしないでください。

## 使ってよいもの



## 使ってはいけないもの



## 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動作障害や部品の腐食などにより機器が故障する場合があります。
- ・印刷・塗装面にはミガキ粉・金属たわしなど使いものは使わないでください。表面にキズがつきます。

## バーナーキャップ

## お願い

- ・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。
- ・お手入れ後は水気を十分に拭き取り正しくセットし、正所に固定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使用していただく問題ありません。
- ・黒焦れしたときは、必ずお手入れしてください。

## グリル皿・グリルとびら・グリル排気口カバー・グリル炭網

- ・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。)

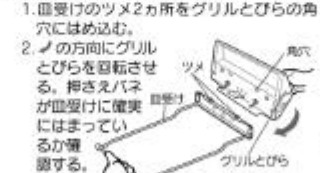
- グリル皿の取り付け  
皿受けの凸部をグリル皿の長穴に確実にいれる。



- グリルとびらの取りはずしかた  
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かた  
1. 皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。



- ・グリル皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた焦れがとれにくくなりシミが強くなり、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場合があります。
- ・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・使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。(グリル皿の下地はステンレスです。万一反覆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・使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。

## 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。

## 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。また洗剤の酸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。
- ・使いものでお手入れすると、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

- ・汚れや水気をやわらかい歯ブラシや布などで落とす。(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。
- ・温度センサーは前面の汚れもふきとってください。

## お願い

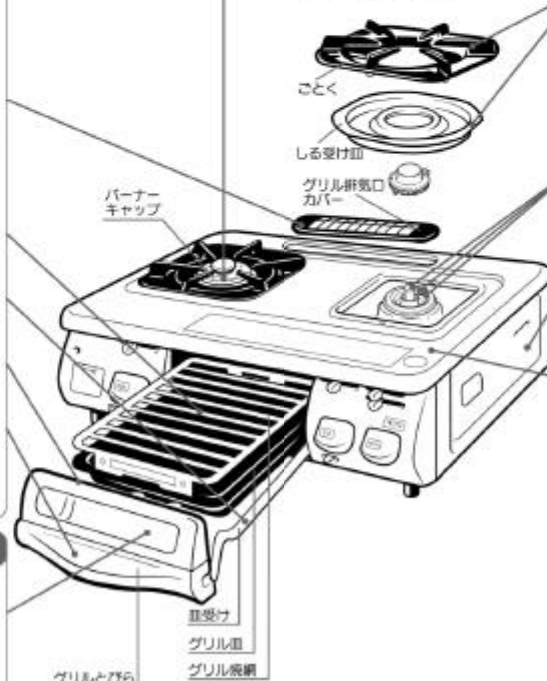
- ・使いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置(炎検知部)・点火プラグ・温度センサーを損けたりしないでください。点火不度や立消えの原因になります。

## 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。

## 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・使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、お買い上げの販売店または最寄りの大気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。





■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。

現象	原因	処置	参考ページ
・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.10
	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.9
	バーナーキャップの取付け不良	汚き、隙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分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.18
	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
・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 ・なべにススが付着する ・使用中、炎が消える	ゴムの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.21
	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.17
	ゴムの管の折れ曲がり、つぶれ	ゴムの管の折れ曲がり、つぶれを直してください。	P.9
・ガスの臭いがする	バーナーキャップの取付け不良	汚き、隙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づまり	炎口を掃除してください。	P.17
	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.18
標準バーナー(温度センサー付)使用中	ゴムの管がむき出し、穴があいている	ガス栓を開め、新しいゴムの管と交換してください。	P.3
	ゴムの管が確実に接続されていない	ゴムの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
・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	なべ底や温度センサーの傾きの汚れ	なべ底や温度センサーを掃除してください。	P.18
	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
	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.15
	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

現象	原因	処置	参考ページ
調理中に消火する	標準バーナー・グリル 消し忘れタイマーの作動(標準バーナー約2時間・グリル消し忘れタイマー約15分)	続けて使用する場合は再点火してください。	P.12・13・15
ブザー音	ビー×5回	焦げつき消火機能、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。
	ビー×1回 <small>(グリルの場合は「グリル」の火警報ランプも同時に点滅します。)</small>	消し忘れタイマー機能作動(標準バーナー約2時間・グリル約15分)	続けて使用する場合は、再点火してください。
	ビー×3回	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。
	ビー×3回 <small>(グリル点滅とブザー音同時に点滅します。)</small>	グリル過熱防止センサーが作動	しばらく(約3分程度)まってから点火してください。
	ビー×3回	電池交換のお知らせ・電池交換サイン点灯	新しい乾電池と交換してください。
	ビー連続	温度センサーまたは電子ユニットの故障	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。

なお、異常があるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店または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。

## 消耗品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)

●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。

品番		110-1210/110-1211型	
消耗品		希望小売価格	部品コード
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,200	111011600111
	標準バーナー用	¥1,100	111011600113
しる受け皿		¥400	111011600002
ごとく		¥700	111011600003
グリル皿		¥2,000	111012100018
グリル網		¥800	111050900018

(2002年6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)

## 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やむを得ず使用するとき、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、音が出る	点火時・消火時に「ボン」という音が出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出る場合もあります。)
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場合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場合があります。
使用中「シャー」という音が出る	燃焼に必要な空気が通過する音で、異常ありません。
点火後や消火後にキシミ音が出る	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。

●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。約5分、から焼きをしてください。

## 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、次回使用するとき便利です。

## 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)依頼される前に「故障かな?と思ったら」(P.19・20・21)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. 品番・ガステーブルコンロ
  2. 品番・JGAコード
  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) 110-1210 (U) ←品番

大阪ガス株式会社

21-080-01-00205

←JGAコード

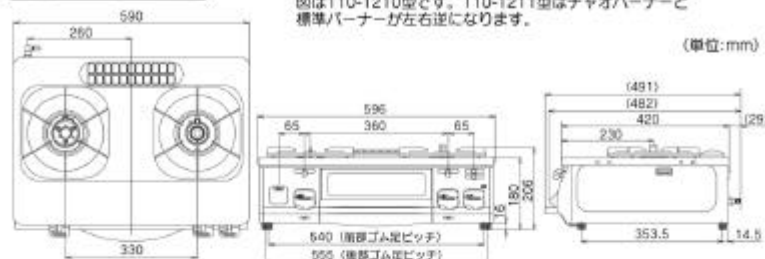
### 保証・補修について

- ・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。保証書を紛失されたと、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、製造日切後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。

### 転居される時

- ・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。

## 寸法図



## 仕様

品名	ガステーブルコンロ	
品番	110-1210型	110-1211型
型式の呼び	RTS-M510VF-L	RTS-M510VF-R
型式名	RTS-M510V	
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491mm	
質量(本体)	14kg	
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油断熱防止機能(標準バーナー)・グリル消し忘れタイマー(約15分)	
電源	DC3.0V (単1形乾電池×2個)	
付属品	単1形乾電池×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
	都市ガス	標準バーナー	チャオバーナー	グリル	
都市ガス	12 A	3.95kW (3400kcal/h)	2.33kW (2000kcal/h)	2.38kW (2050kcal/h)	8.49kW (7300kcal/h)
	13 A	4.24kW (3650kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	2.56kW (2200kcal/h)	9.07kW (7800kcal/h)
LPガス		3.68kW (0.263kg/h)	2.04kW (0.146kg/h)	2.69kW (0.192kg/h)	8.26kW (0.590kg/h)

## 機器を廃棄する時のお願い

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。