

ガステーブルコンロ

110-1070/110-1071型
110-1080/110-1081型

形式の呼び RTS-370NF-L
RTS-370NF-R
RTS-370NA-L
RTS-370NA-R

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。

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	11
コンロ	12
グリル	13
使用中に消火したときは	14
お手入れのしかた	15
長期間使用しない場合	16
故障かな?と思ったら	17
アフターサービス・寸法図・仕様	18

⚠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。



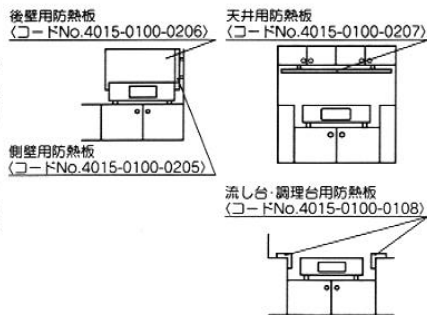
連絡する

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

大阪ガス

370NF-31A(00)
000400



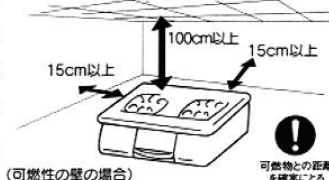
〈例〉
(12A・13Aの場合)

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)
可燃物との距離が確保されない場合は必ず防熱板を取り付けてください。(P9参照)
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。とくに揚げ物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

あわてずに消火ガス栓を開ける。(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」(P17)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。ホースエンド ゴム管 ゴム管止め

■ガスコードで接続する場合は、器具用スリムプラグを使用する

「ガスの接続」ガスコード等でコンセントに接続する場合(P10)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。



■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起こすことがあります。

■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

ガスコードが加熱され、ガス漏れの原因になります。

■ゴム管の継ぎまし、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。また、グリル使用時、必ずグリル排気口カバーを取り外してください。



■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は、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。



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。



■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

手や腕が熱くなるとやけどをすることがあります。



■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。



■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。グリル石 アルミはく



■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可能です。やけどをしたり、取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、開まらなくなります。



注意

■グリル使用時にグリル庫内に食品くずやふきんなどが落ちることを確認する

食品くずやふきんが燃えることがあります。



■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



■グリル水入れ皿の持ち運びはしていない

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。



ていねいに

■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、使用直後は器具栓つまみ・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。とくに幼児様がいらっしゃる家庭ではご注意ください。



■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、省エネこくとく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、トッププレートがフッ素コート処理されている場合、フッ素コートの変色やハガシ、しる受け皿の変色の原因となります。また、温度センサーが正しく動作せず発火や消火の原因にもなります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



■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。



■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。



■衣類の乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途に使用しない

火災や異常過熱による機器焼損の原因になります。



■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動作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。



■こく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。



■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。



■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。



■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。



■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、自然排気式給排気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。



■しる受け皿はバーナーキャップのせたり、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

やけどやけがをする恐れがあります。



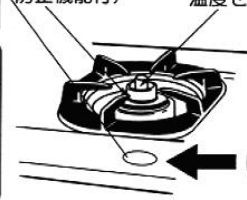
● 天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)

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。揚げも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ければ、天ぷら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(●)および前面パネルに掲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)

温度センサー



注意

■揚げも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等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、調理油が炎火することがあります。



■温度センサーの上面と土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
調理油の量ははじめから少なすぎたり、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ことがあります。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をする原因にもなります。

■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。

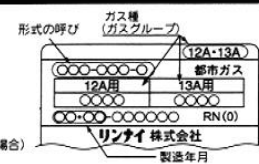


■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）では、中華なべ補助ごとく（別売）を使用しない
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火することがあります。



設置前の準備と確認

- 形式の呼び・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

「マ▼エ」刻印を手前にしてバーナーキャップの突起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してください。
※バーナーキャップが汚れ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。



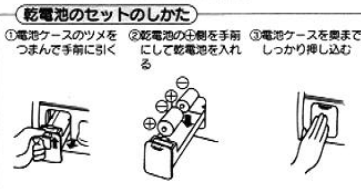
バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスへご相談ください。

しる受け皿

- ・チャオバーナー用と標準バーナー用（M刻印表示）の2種類ありますのでまちがえないように取り付けてください。
- ・「Mエ」の刻印を必ず手前にしてセットしてください。



単1形乾電池2個（付属品）

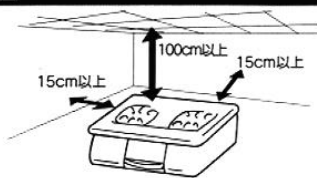


- 電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引っ張らないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合、電池の接触不良の原因になりますので、ふきとってください。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品の単1形乾電池をご使用ください。
- 乾電池の交換の目安は乾電池の種類によっても異なりますが約1年を目安としてください。
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

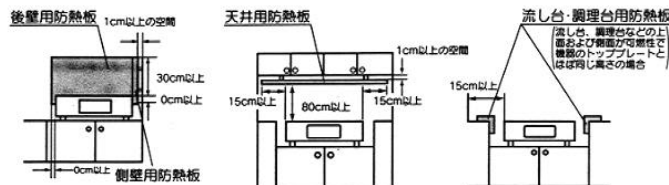
● 設置場所および周囲の防火措置

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



お買い

- ・防熱板（別売）の部品コードは「別売部品のご紹介」(P1)を参照してください。
- ・防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- ・指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

● ガスの接続

ゴム管で接続する場合

- ・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、ガス栓を閉める。



ガスコード等でコンセント接続する場合（ガスコンセントは13A専用です）

- 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書に従って機器のホースエンドに取り付け、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——ガスコードなどで「ガスコンセント」に接続する場合

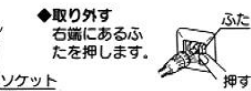
「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

- ◆ 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。

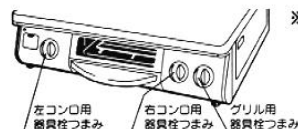
- ◆ 取り外す
右端にあるふたを押します。



お買い

- ・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。
- ・ガス栓がガスステープルコンロ用であることを確認してください。
- ・ガスコードは必ずガスステープルコンロ用をお使いください。
- ・ガスコードの長さは2m以下にしてください。

点火・火力調節・消火のしかた



※使用するバーナーの器具つまみ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用の器具つまみです。
 ◯と表示してあるのがチャオバーナー用の器具つまみです。
 ◯と表示してあるのがグリル用の器具つまみです。
 ※必ず表示を確認してから点火してください。

1 準備

ガス栓を開きます。

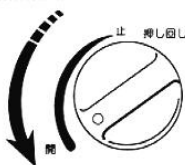


(グリルを使う場合のみ)



グリル水入れ皿に必ず水(約200ml)を入れる。
 また、グリル使用時、必ずグリル排気口カバーを取り外してください。

2 点火

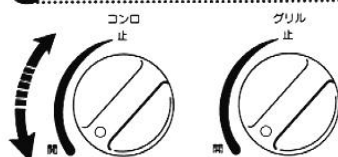


●器具つまみを押しながらかきやう左へ「カチン」と音がするまで回し、バーナーに点火したことを確かめてから立消え安全装置が働くまでそのまま2〜3秒押し続ける。



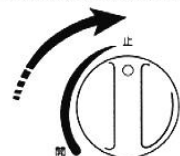
・チャオバーナーおよびグリルは標準バーナーに比べ点火に多少時間がかかります。
 ・万一、点火しないときは器具つまみを一旦消火の状態に戻し、問題のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。

3 火力調節



●器具つまみを回し火力調節する。
 グリルは「開」の位置(強火)で使用してください。
 ・(グリル) 焼き具合はグリル架網の高低や焼き時間で調節してください。
 ・(コンロ) チャオバーナーを弱火にした時、バーナー中央に近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



●器具つまみを「止」の位置まで確実に回し消火したことを確認する。



・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領域に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



温度センサーに適したなべ

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	○	○	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	×	○	調理油の量が200ml以上でも、なべ底の構造や厚み、凹凸によっては、発火する場合があります。
中華なべ 打出しなべ	×	○	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。
耐熱ガラス容器 土なべ	×	○	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。
電気なべ ほっかなべ	×	○	無水料理以外
多量なべ	×	○	無水料理以外
鉄鍋	×	×	消火したりトッププレートがフッ素コート処理されている場合、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、温度センサーがなべのから焼きのよいうな高い温度になったときや冷たくなりすぎる場合、途中で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。

- ・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

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(200ml)を入れて、約15分から焼きをしてください。この時、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24分たつと自動消火し、同時にブザーで「ピー」とお知らせする機能です。

● グリル消し忘れタイマーが作動したら

すぐに器具つまみを回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、そのつど脂を取り除き水を入れて再度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。

● グリルお知らせブザー

グリルを点火後、約3分ごとにブザーが「ピー」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)

● グリルで上手に焼くには

グリル焼網の高さ

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、簡単に塩をふりかけたりします。



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。



● グリル水入れ皿のセットのしかたと出し入れ

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までしっかりと引き出して、前方を少し持ち上げて取り出します。



引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでしっかりと引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ、反転、確認が簡単にできます。



持ち運ぶとき

グリルとびらを両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運ぶください。



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、同時にブザーで「ピー」とお知らせする機能です。

● すぐに器具つまみを回し消火の状態にする。

● 再度点火するときは

※水を入れたなべや水に濡した布などで温度センサーを冷してから点火する。この時、調理油は高温になっていますので注意してください。

● 乾電池が消耗 (標準バーナー・グリルのみ)

乾電池の容量が少なくなった場合、自動消火します。

● すぐに器具つまみを回し消火の状態にする。

● 乾電池を交換してください。(P8参照)

● 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。)

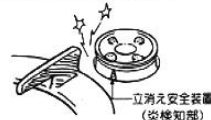
● すぐに器具つまみを回し消火の状態にする。

● 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。

お願ひ

- 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。



● グリル消し忘れタイマーが作動

消し忘れを防止するために、点火してから連続使用時間を判断して、約24分たつと自動消火し、同時にブザーで「ピー」とお知らせする機能です。

● グリル消し忘れタイマーが作動したら

すぐに器具つまみを回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、そのつど脂を取り除き水を入れて再度点火操作をしてください。

お願ひ

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、機器からはなれないようにし、焼きすぎに注意してください。

● 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。

■この機器は標準バーナーの天ぷら油過熱防止機能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は使用できなくなります。さらに乾電池が消耗するとグリルも使用できなくなります。器具つまみを回したとき点火しても、安全のため、手を離すと消火するようになりますので、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。※チャオバーナーは使用できます。

お願ひ

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。





- ・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。
- ・機器本体に水をかけたり、丸洗いをしないでください。

● 日常の点検

- 機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
- バーナーキャップ、しる受け皿などは正しくセットされていますか。
- グリル水入れ皿に脂がたまっていますか。
- 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。
- バーナーの炎口が焦げなどでつまっていますか。

● お手入れのしかた

お手入れのときの用具と洗剤

使ってよいもの



台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

使ってはいけないもの



スプレー式洗剤 酸性・アルカリ性洗剤 シンナー ベンジン クレンザー

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。



- ・スプレー式の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。
- ・機器本体には安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたら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もよりの大板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。

ごとく・グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル焼網・グリル排気口カバー

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

ごとく（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。



- ・クレンザーやみ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ご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ので使用しないでください。

トップレート

※汚れたらそのつどお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。

- ・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。
- ・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）を溶かしておき、水を含んだ布でふきとる。



トップレートがフッ素コート処理されている場合、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみみがき粉・硬いものでお手入れすると、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。

バーナーキャップ

- ・目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
- ・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）は耐熱塗装してありますので、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。万一是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。

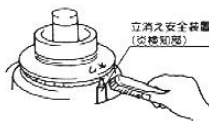


立消え安全装置（炎検知部）・温度センサー

- ・煮汁やこみをやわらかい歯ブラシなどで落とす。



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）・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や途中消火の原因になります。



グリル水入れ皿の取り付け・グリルとびらの取り外し・取り付け

● グリル水入れ皿の取り付け

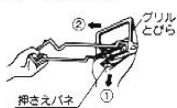
水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に確実にいれる。



● グリルとびらの取り外し・取り付け

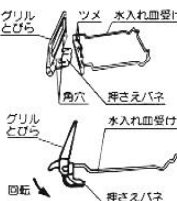
取り外し方

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。



取り付け方

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。



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。
- 乾電池を外しておく。
- お手入れをしておくと、次回使用するときに便利です。

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
あわてずガス栓を閉めてください。



ガス栓を閉める

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	参照ページ
点火しない または、 手を離すと消火する	ガス栓の開き忘れ バーナーキャップの取り付け不良 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 温度センサーが高温になっている	お部屋のガス栓を完全にしてください。 正しくセットしてください。 正しくセットしてください。 温度センサーを冷やしてください。	P11 P8 P8 P14
点火しにくい	ガス栓の開き不十分 LPガスがなくなりかけている 配管中に空気が残っている ゴムの折れ曲がり、つぶれ	お部屋のガス栓を完全にしてください。 新しいボンベに交換してください。 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。 ゴムの折れ曲がり、つぶれを直してください。	P11 — P17 P10
点火後しばらくして消火する	バーナーキャップの取り付け不良 バーナーキャップの炎口つまり 乾電池の消耗 温度センサーが高温になっている 温度センサーの不良	正しくセットしてください。 炎口を掃除してください。 新しい乾電池と交換してください。 温度センサーを冷やしてください。 点検修理を依頼してください。	P8 P16 P8-14 P14 —
異常音を立てて燃える 爆発的に点火する 使用中に消火しやすい なべにススが付き 炎が安定しない	バーナーキャップの取り付け不良 バーナーキャップの炎口つまり バーナーキャップの取り付け不良 使用するバーナーの形状、材質が適していない 高温を必要とする調理により、温度センサーが高温になっている 温度センサーの汚れ グリル消し忘れタイマーの作動 (約24分消火)	正しくセットしてください。 炎口を掃除してください。 正しくセットしてください。 「温度センサーに熱したなべ」を参照してください。 チャオバーナーを使用してください。 温度センサーを掃除してください。 続けて使用する場合は、再点火してください。	P8 P16 P8 P12 P16 P14

なお、異常のあるときやわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。不完全な処置は事故のもとになります。

こんなときは異常ではありません。

●点火しにくい

朝などはじめて点火するとき、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。ゴム管内の空気がぬけるまで点火操作を繰り返してください。



●消火の時、音がかかる

消火時に「ボン」という音がかかることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。



●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。

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」（P17）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、ご自分で修理ならぬと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. 店名・ガステーブルコンロ
2. 店番・JGAコード※本体の左側に貼付してあります。
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

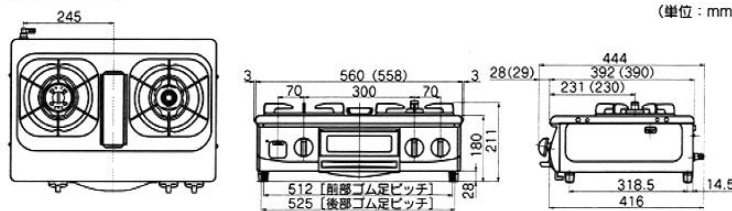
例 (N) 110-1070 (U) 店番
大阪ガス株式会社
21-080-01-00084 JGAコード

●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、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調整できない場合もあります。

寸法図

図は110-1070/110-1080型です。110-1071/110-1081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。



() 内は110-1080/110-1081の寸法です。

仕様

品名	ガステーブルコンロ
型番	110-1070型 110-1071型 110-1080型 110-1081型
型番の呼び方	RTS-370NF-L RTS-370NF-R RTS-370NA-L RTS-370NA-R
点火方式	圧電点火式
外形寸法	110-1070/110-1071型 高さ180mm (トッププレートまで) x 幅566mm x 奥行444mm 110-1080/110-1081型 高さ180mm (トッププレートまで) x 幅564mm x 奥行444mm
質量(本体)	9.0kg
安全装置	立消え安全装置・グリル消し忘れタイマー・天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー)
電圧	DC3.0V (単1形乾電池x2個)
付属品	単1形乾電池(2個)、取扱説明書、保証書

1時間当たりのガス消費量					ガス 接続
使用ガスの種類 使用ガスグループ	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス	13A (4000kcal)	4.65kW (2.67kW) (2300kcal)	2.15kW (1.85kcal) (1850kcal)	9.24kW (7950kcal)	内径 9.5mm ガス用 ゴム管
	12A (3700kcal)	4.30kW (2.50kW) (2150kcal)	1.98kW (1.70kcal) (1700kcal)	8.60kW (7400kcal)	
L P ガス		3.57kW (0.253kg)	2.48kW (0.176kg) (0.180kg)	8.40kW (0.500kg)	