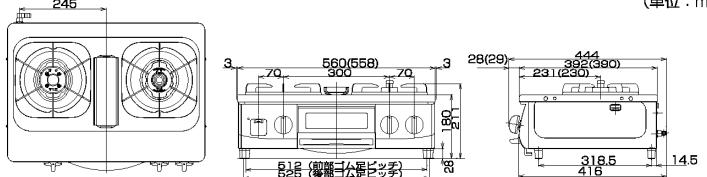


寸法図・仕様

寸法図

図は110-1170/110-1180型です。110-1171/110-1181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)

() 内は110-1180/110-1181の寸法です。

仕様

品名	ガステーブルコンロ
品番	110-1170型 110-1171型 110-1180型 110-1181型
型式の呼び	RTS-390NF-L RTS-390NF-R RTS-390NA-L RTS-390NA-R
点火方式	圧電点火式
外形寸法	110-1170/110-1171型 高さ180mm(トッププレートまで) × 幅566mm × 奥行444mm 110-1180/110-1181型 高さ180mm(トッププレートまで) × 幅564mm × 奥行444mm
質量(本体)	9.0kg
安全装置	立消え装置・グリル消し忘れタイマー(約2分)・天井過熱防止装置(標準バーナー)・コロ消し忘れタイマー(標準バーナー約2時間)・グリル水切り検知センサー
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

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。



390NA-32A(00)
02100003

ガステーブルコンロ

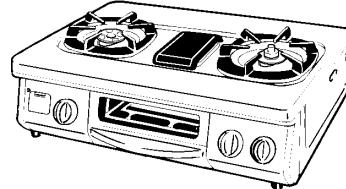
110-1170/110-1171型
110-1180/110-1181型

型式の呼び: RTS-390NF-L
RTS-390NF-R
RTS-390NA-L
RTS-390NA-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
使いたかた	
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	17
故障かな?と思ったら	17
交換部品・アフターサービス	18
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。

- ご使用の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る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。

99大阪ガス

図のように正しくセットしてください。
図は110-1170/1180型で説明しています。110-1171/1181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。
110-1170/1171型のトッププレートはフッ素コート処理がされております。

ツメ(裏面)

する受け皿

(チャオバーナー用)

バーナーキャップ

(チャオバーナー用)

バーナー本体

(チャオバーナー用)

揚げ物の禁止ラベル

(チャオバーナー側に表示してあります。
チャオバーナーは揚げ物の調理しないでください。)

チャオバーナー用

器具栓つまみ

機器コード表示位置

電池交換サイン

(乾電池の寿命をお知らせします)

電池ケース

付属品

単1形乾電池(2個)

(機器バーナー及びグリルを使用するには、乾電池が必要です。お手に置いてお使いをセッとしてください。)

グリル切れ検知センサー

(グリル水入れ皿を取りはずすと、左裏あります。
グリル水入れ皿を取りはずす場合や、
水の量がなくなっても自動的に止ります。)

グリルとびら取手

グリルとびら

水入れ皿受け

別売部品のご紹介

●防熱板(取り付け方の詳細はP8を参照)

・設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上はなして設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

●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用できます。

●ホースガス栓用プラグ<コードNo.081-0450>

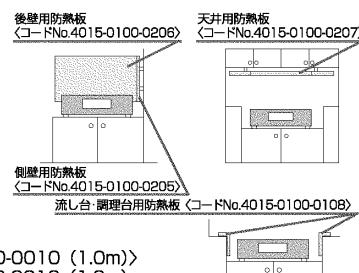
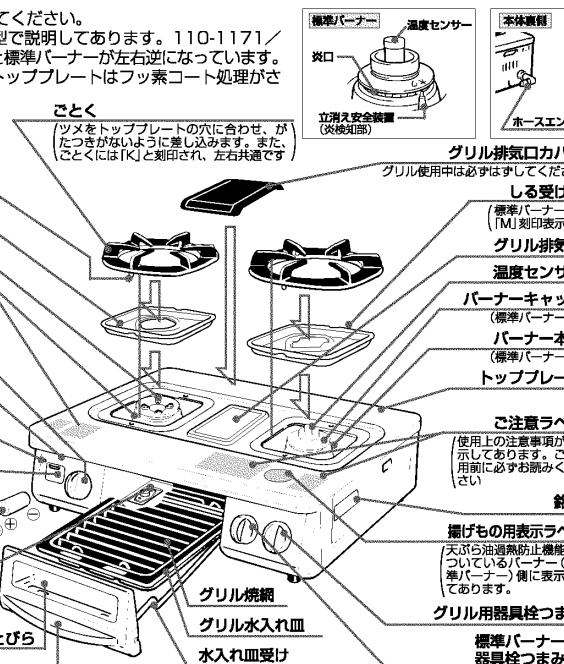
●器具用スリムプラグ<コードNo.081-0359>

●ガステーブルコンロ用ガスコード

<13A用>コードNo.1-180-0006 (0.6m), 1-180-0010 (1.0m)

<LPG用>コードNo.9-180-0006 (0.6m), 9-180-0010 (1.0m), 9-180-0020 (2.0m)

・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」をご覧の上、もよりの大坂ガスにご相談ください。



<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への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するため、いろいろな絵表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容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。

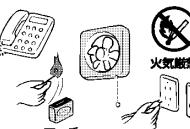


特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください。

△危険

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

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

- ①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
(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。

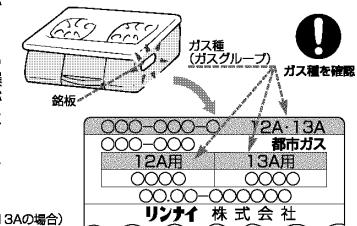


△警告

■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。供給ガスがわからぬ場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂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。

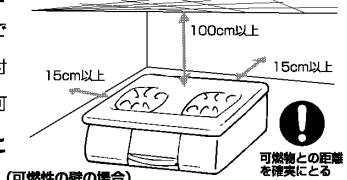


△警告

■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。(P8参照)
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・爆発を起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。

■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。(ガス栓つまり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・18)を参照してください。

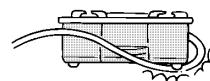


■ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込みゴム管止めで止める

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起こすことがあります。



■ゴム管の継ぎたし、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。

■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その場を離れないでください。離れたときは必ず消火してください。

■内径9.5mm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

「ガスコードなどでコンセント接続する場合」(P9)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。

■ゴム管の継ぎたし、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を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。



■グリル水入れ皿に必ず水(約200ml)を入れ、連続使用の場合などは、たまたま脂は取り除き、そのつど水を入れる

水がない場合、魚やたまたま脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。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のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製する受け皿、ごと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ったり、機器の焼損やトッププレートの破損、過熱によるごとくの変形の原因となります。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(お手入れ時のケガなど)については、当社で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。



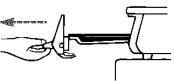
■魚の裏返しや取り出し時などは、グリルとびらガラスやグリルとびら上端に触れない

手や腕が触れるとき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し下し、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

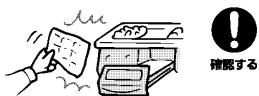
■グリル排気口をのぞきこまない またなべの取っ手をグリル排気口に向けない
グリル使用時はグリル排気口から高温の排気ができます。やけどをしたり、取っ手をこがす原因になります。



■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
ガラスが割れてしまう原因になります。また、とびらが変形したり、閉まらなくなります。



■グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふきんなどが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

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない
グリルとびらが落っこち、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はずしてください。



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



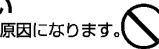
■棚の下など落し物の危険のある所に機器を設置しない
機器の上に落ちた物が燃え火災の原因になります。



■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。

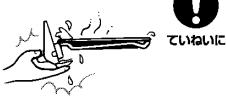


△注意

■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。



■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。



■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。



■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。とくに幼いお子様がいる家庭ではご注意ください。

接触禁止

■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。



■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

■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをする原因になります。



■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
炎口が詰まつ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

■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焼損の原因になります。

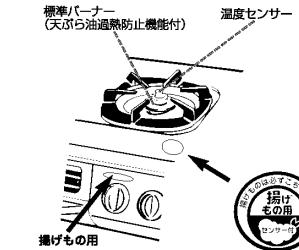


■天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)
天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げ物の調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げ物の調理をされるときは、必ずこの機能についている標準バーナーを使用してください。

※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(音)および前面パネルに揚げもの用と表示してあります。

△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

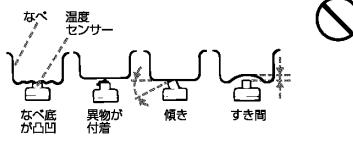
標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で油料理をするときは、耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない

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。



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。



△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、動きが悪いなどなべなどが傾き、お湯などがこぼれやすくなる原因になります。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。



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

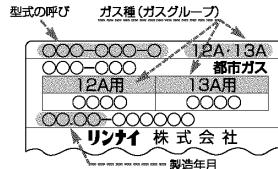
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

- 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、トッププレートがフッ素コート処理されている場合は、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、煮こぼれを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、なべがはねあがてひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
 - 炎の熱や、煮こぼれ等によりバーナー本体(ステンレス製)が変色することがあります、使用上問題ありません。

機器の設置

設置前の準備と確認

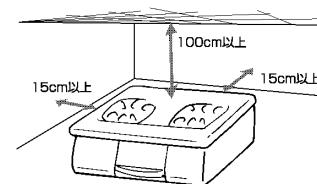
- 型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- 機器銘板のガス種(ガスグループ)と供給ガスが合っているか確認します。
- 輸送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。



設置場所および周囲の防火措置

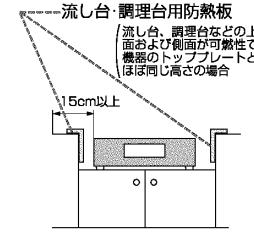
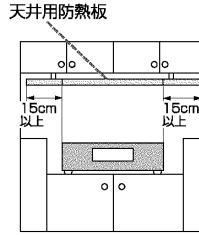
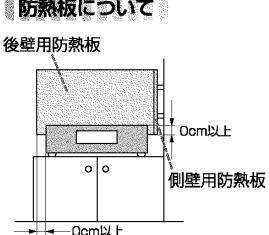
設置場所

- 強い風の吹込みない場所・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。
 - 上記の距離がたま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

後壁用防熱板



お願い

- 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坂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と差し込み、ゴム管止めで固定してください。また機器に触れないようにして接続します。

●ガス栓を開け接続部からガスの臭いがないことを確かめ、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樹脂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。

●ガスコードを接続する場合は、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、必ずガステーブル用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り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。



●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。

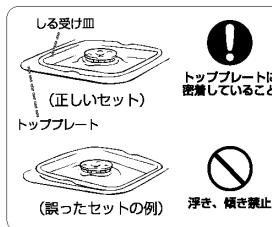
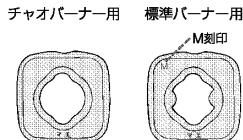
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。



●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。お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスへご相談ください。

●しる受け皿

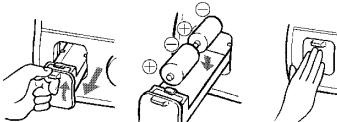
- ・チャオバーナ用と標準バーナー用(M刻印表示)の2種類ありますのでまちがえないよう取り付けてください。
- ・「マエ」の刻印を必ず手前にしてセットしてください。



●単1形乾電池2個(付属品)

●乾電池のセットのしかた

- ①乾電池ケースのツメを
- ②乾電池の分側を手前に引く
- ③乾電池ケースを奥まで

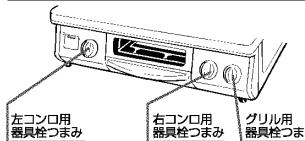


※乾電池を正しくセットしないと、チャオバーナーは着火してもグリルやセンサー付バーナーは着火しませんので注意してください。

●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、ふきとてきれいにしてください。
- ・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。

点火・火力調節・消火のしかた



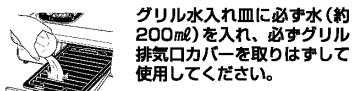
※使用するバーナーの器具栓つまみを間違えないでください。

図と表示してあるのがチャオバーナー用の器具栓つまみです。
図と表示してあるのが標準バーナー用の器具栓つまみです。
図と表示してあるのがグリル用の器具栓つまみです。
必ず表示を確認してから点火してください。

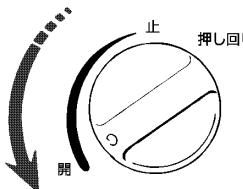
1 準 備

ガス栓を開きます。

(グリルを使う場合のみ)



2 点 火



●器具栓つまみを押しながらゆっくり左へ「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。

お願い

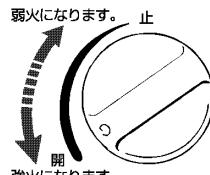
- ・チャオバーナーおよびグリルは標準バーナーに比べ点火に多少時間がかかります。
- ・万一、点火しないときは器具栓つまみを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなつてから再度点火操作をしてください。

●器具栓つまみを回し火力調節する。

お願い

チャオバーナーを弱火にした時、バーナーキャップの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。

3 火 力 調 芯

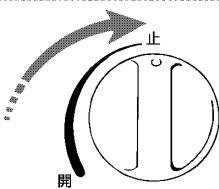


●器具栓つまみを「止」の位置まで確実に回し、消火したことを確認する。

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てください。

4 消 火



コンロ

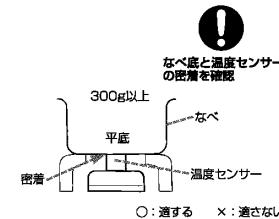
天ぶら油過熱防止機能(標準バーナーのみ)

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。



温度センサーに適したなべ

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

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(天ぶ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いい温度(260℃をこえる)になったとき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・ホイールのつつみ焼き・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

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、点火してからの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
すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。点火するときは再度点火操作を行ってください。



グリル

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かせ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。
この時、煙ができますが異常ではありません。



グリル水切れ検知センサー

グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。
●グリル水切れ検知センサーが作動したら、すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にしてください。
再点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから点火操作をしてください。
※消火するとブザーが「ビー」と5回鳴ってお知らせします。

グリル消し忘れタイマー

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約21分
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。



●グリル消し忘れタイマーが作動したら
すぐに器具栓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。

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

グリルお知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザーが「ビビッ」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えられます。焼き物の
大きさ、種類により高低を選んでください。



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。

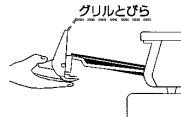
グリル水入れ皿のセットのしかたと出し入れ

グリル水入れ皿のセット



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ぱいに引き出
してから、そのまま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いっぱいに引き出
すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出
し入れ・反転・確認が簡単に行えます。



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。

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

※消火と同時にブザーが「ビー」と5回鳴ってお知
らせします。

●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に
十分注意して、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やしてから点火する。

グリル水切れ検知センサーが作動

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

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

※消火するとブザーが「ビー」と5回鳴ってお知らせ
します。

●再度点火するときは

※グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから
再度点火する。

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・グリル約21分)

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

※消火と同時にブザーが「ビー」と5回鳴ってお知
らせします。

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。)

●すぐに器具栓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てください。

•立消え安全装置(炎検知部)に使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 (標準バーナーとグリルの器具栓つまみを回したときだけ作動します)

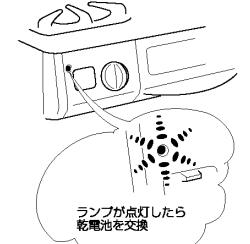
※標準バーナーとグリルを使用しているときのみ点滅または点灯します。

■この機器は標準バーナーやグリルの機能を制御するため乾電池を使用
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。

●ランプが点滅……新しい乾電池を用意してください。

●ランプが点灯……標準バーナーとグリルは使用できなくなります。
器具栓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
全くなくなったときは、点灯しません。

日常の点検

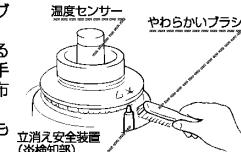
- 機器周辺に燃えやすいものが置いていませんか。
- バーナーキャップ、しる受け皿などは正しくセットされていますか。
- グリル水入れ皿に脂がたまっていますか。
- ゴム管の接続は確実ですか。
- ゴム管は傷んでいませんか。
- 立消え安全装置(炎検知部)・温度センサーが汚れていませんか。
- バーナーの炎口が煮けなどでつまっていますか。

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、丸洗いしないでください。

立消え安全装置(炎検知部)・温度センサー

- 煮汁やゴミをやわらかい歯ブラシなどで落とす。
- 温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしほ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。



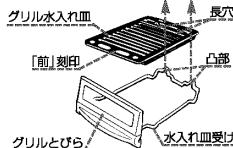
お願い

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)・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。

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
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付けかた

1. 水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にめり込む。
2. ↗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はまっているか確認する。



- 押さえバネには必要以上に力を加えないで下さい。变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。
- ミガキ粉・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。

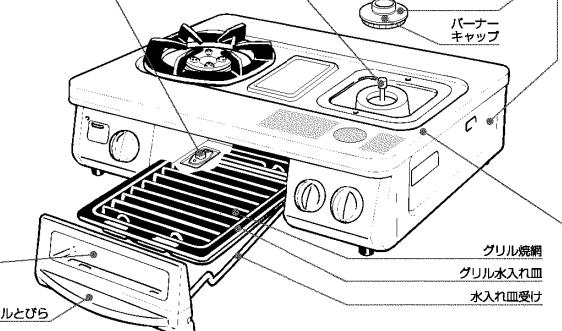
お願い

グリル水切れ検知センサー

- 水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは布に水を浸しかたくしほってふきとってください。
- お手入れの際には、けがをしないよう気を付けて行ってください。(グリル庫内左奥)



水切れ検知センサー(グリル水入れ皿を取りはずすと、左の奥にあります)。



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、丸洗いしないでください。

使ってよいもの



確認



スponジたわし



やわらかい布

台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

使ってはいけないもの



お願い



ナイロンたわし



金属たわし



ミガキ粉



スプレー式洗剤



酸性、アルカリ性洗剤



ベンジン



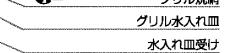
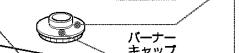
シンナー



トルペ



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。

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・塗装表面にはミガキ粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。

ごとく・しる受け皿

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

お願い

- スポンジやナイロンたわしにミガキ粉やクレンザー(研磨材入り洗剤)をつけてお手入れした後、洗剤をしっかり洗い流し、水気をふきとる。

- ナイロンたわし・ミガキ粉・クレンザーは基本的に使ってはいけないもので、もし、使う場合は下記の内容をお守りください。

- クレンザーやミガキ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鏽の発生の原因になります。

- 硬いものでお手入れをすると、ごとく表面のホロ一がかけたりし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。

お願い

- バーナーキャップの表面(黒い部分)を台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分ががれることができます。万一はがれた場合でもそのままご使用ください。

- 煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。



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。

- トップ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)以外の洗剤やミガキ粉・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。お手入れしないでください。

- トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったら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ら場合は、お買い上げの販売店またはよりの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。

