

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.23~28)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お買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。
- ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。

- 1.品名…ガステーブルコンロ
- 2.品番…JGAコード
- …本体の左側面に張り付けてあります。
- 3.故障、異常の現象…できるだけ詳しく
- 4.お客様名、住所、電話番号

例 (N) 110-1240(U) ←品番
大阪ガス株式会社
21-080-01-00245 ←JGAコード

転居されるとき

- ・ガスには都市ガス、およびLPGガスの区別があります。

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、またはもよりの大坂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。



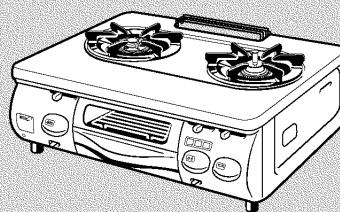
ガステーブルコンロ

110-1240/1241型

型式の呼び RTS-M570GFT-1L
RTS-M570GFT-1R

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）	3～8
機器の設置	9・10
使いかた	
点火・火力調節・消火のしかた	11
コンロ	12～17
グリル	18・19
使用中に自動的に小火になったときは	20
使用中に消火したときは	20
お手入れのしかた	21・22
故障かな?と思ったら	23～28
長期間使用しない場合	28
別売部品のご紹介	29
交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）	29
寸法図・仕様	30
アフターサービス	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。

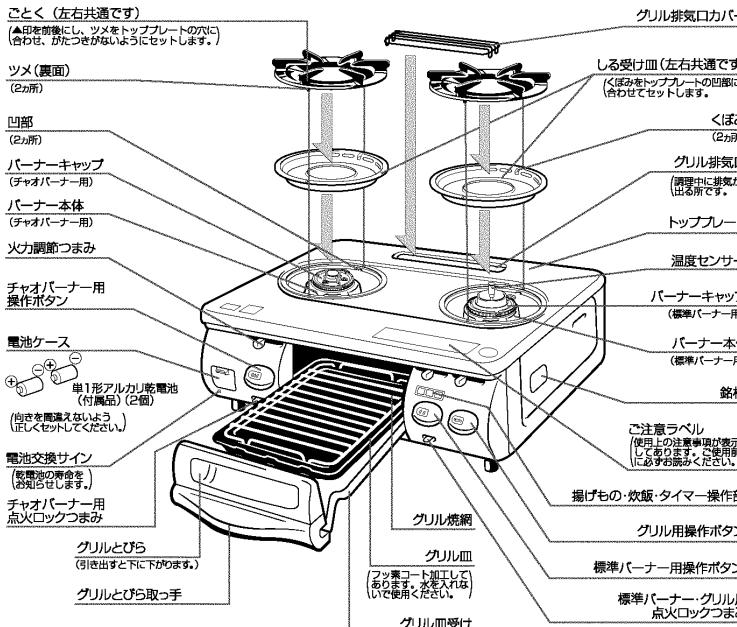
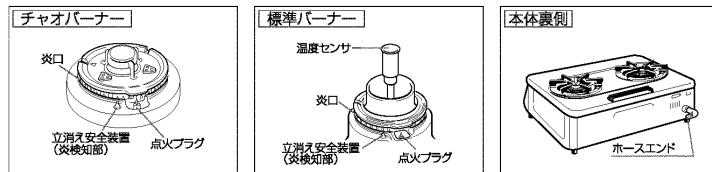
- ご使用の前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせないでください。
- この製品は家庭用です。業務用のような使いかたはされませんと著しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外ではお使いできません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスでお求めください。

99大阪ガス

各部のなまえと特長

図のように正しくセットしてください。

図は110-1240型で説明しております。110-1241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。



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

揚げもののモード設定時に設定された温度を点灯で表示します。

炊飯モード表示ランプ

炊飯モード設定時に点灯します。

湯わかしモード表示ランプ

湯わかしモード設定時に点灯します。

タイマーモード表示ランプ

タイマーモード設定時に点灯します。



揚げものスイッチ

揚げもののモード設定時に使用します。

■揚げもの温度調節機能

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でにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。

炊飯スイッチ

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「炊飯」の位置に合わせてご使用ください。

タイマースイッチ

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、自動的に火力になり、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、操作ボタンを必ずとしてください。

コンロ部の主な機能

●天ぷら油過熱防止機能

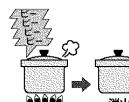
(標準バーナー側のみ)

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)

●焦げつき消火機能

(標準バーナー側のみ)

なべ底が焦げつきはじめたら自動消火します。



●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

●水のいらない片面焼きグリル

グリル皿に水を入れずに使えます。また、グリル皿にはフッ素加工をしてありますのでよがれがれやすく、お手入れが簡単です。



●グリル消し忘れタイマー

点火してから約21分で自動消し、消し忘れを防ぎます。



●グリルお知らせブザー

点火して約3分ごとにブザーが鳴り、グリル使用中であることをお知らせするとともに、焼き時間の目安にもできます。



3 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おります。

●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

△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	■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。 マッチ	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。 ①消火 ②ガス栓を閉める

△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	ガス種を確認 銘板 ガス種(ガスグループ) 銘板 12A:13A 都市ガス 12A用 13A用 XXXX kW XXXX kW リンナイ株式会社 (例) (12A・13Aの場合)

△警告	■設置するときは可燃物との距離を確実に離す
	距離が近いと火災の原因になります。(火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください) 可燃物との距離が守れない場合は必ず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裝する場合も可燃物との距離を確実に離す	100cm以上 15cm以上 15cm以上 可燃物との距離を確実に離す (可燃性の壁の場合)
■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	■火をつけたまま、その場を離れたり、就寝・外出をしない
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。	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	■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
あわてずに消し火ガス栓を閉める。(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?と思つたら」(P.23~28)を参照してください。	ガス栓を閉める ケツをはすす ①消火 ②ガス栓を閉める 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。 ビニール管
■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	■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
ゴム管が抜け、ガス中毒やガス爆発の原因になります。 赤線 ホースエンド ゴム管止め	「ガスコードなどでコンセント接続する場合」(P.10)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。 器具用スリムプラグ ガスコード 赤線
■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	■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
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れをおこすことがあります。	ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。
■ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない	■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。



■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。



分解禁止

■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。



■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、ごくごくのかわりに用いる、いわゆる省エネご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、機器の焼損やトッププレートの破損の原因となります。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。



■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つた脂などを取り除く また使用後も必ず掃除する

グリル皿にたまつた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。なおグリル皿には何も入れないでください。



脂を取り除く

△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。



■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

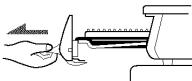
手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



接触禁止

■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、グリル皿の変色やフッ素コートのはがれの原因にもなります。



接触禁止

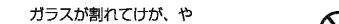
■グリル排気口をのぞきこまない またなべの取っ手をグリル排気口に向ける

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

ガラスが割れちゃが、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。



接触禁止

△注意

■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用してください。グリル皿が浅くなっているため、こぼれでやけどをする原因になります。



■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つ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。



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

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。



■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

■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。



■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

■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。



■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

■衣類の乾燥や線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。



接触禁止

■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。



■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。



接触禁止

■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。



■幼いお子様に触らせない 使わせない

やけどやけをする恐れがあります。



接触禁止

7 安全上のご注意 必ずお守りください

8

△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。
炎口が詰まつ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。



■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開けて、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。



■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。

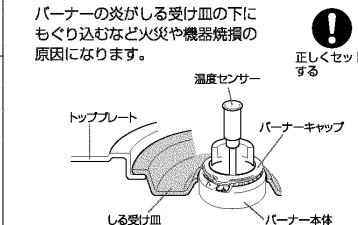


■鍋を不安定な状態で使用しない

鍋が傾いてやけどをするおそれがあります。

■しる受け皿・バーナーキャップは正しくセットする

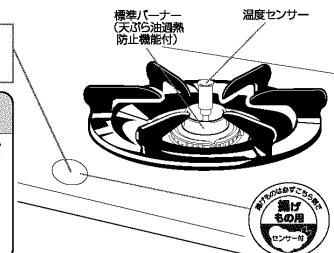
バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込むなど火災や機器焼損の原因になります。



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、フサ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る標準バーナーを使用してください。使用方法をお守りいただけないと、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図の
ようにトッププレートに[△]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

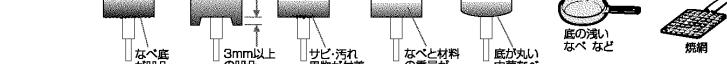
チャオバーナーを使用すると消し忘れなどにより調理油が発火することがあります。

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に、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
底が浅く広いなべなどでの油調理は、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200ml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、お湯などがこぼれやけどうをす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、中華なべ用補助ごとく(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、トッププレートやごとく・しる受け皿の色が変わることがあります。またトッププレートのフッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。

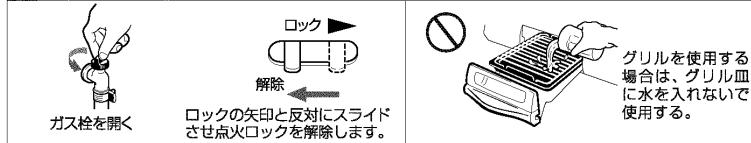
- ・なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- ・煮こぼれをせざると機器を早くいためますので、煮こぼれさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふきとってください。
- ・みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然跳き上がり、みそ汁が飛び跳ったり、なべがねはがれてひっくりかえることがあります。特に、だし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。

点火・火力調節・消火のしかた

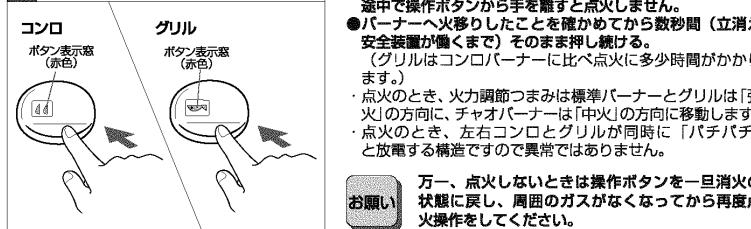


- ※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。
- 「d」と表示してあるのが標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）用の操作ボタンです。
 - 「d」と表示してあるのがチャオバーナー用の操作ボタン、
「e」と表示してあるのがグリル用の操作ボタンです。
 - 必ず表示を確認してから点火してください。
 - 点火ロックは小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために操作ボタンを作動させない機構です。

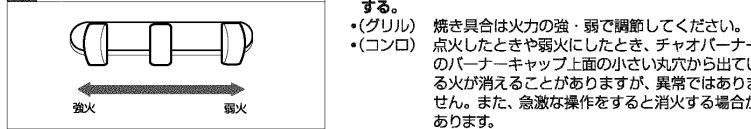
1 準 備



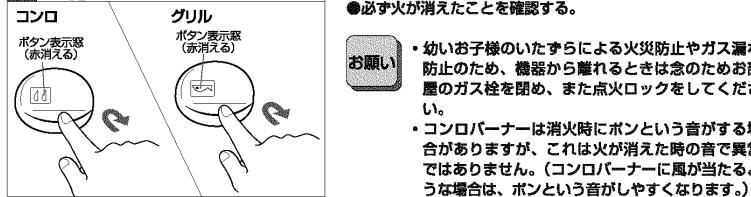
2 点 火



3 火 力 調 芯



4 消 火



コンロ

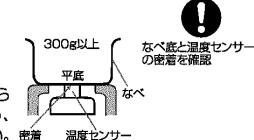
使用できるなべと温度センサーについて(標準バーナーのみ)

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部頭に密着するよう、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 多層なべ	○	×	○ (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°C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、次のように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

炊飯機能（標準バーナーのみ）

- 「洗米おきモード」（水にひたしおきしたお米の炊飯）・「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、水を素早く捨てる。
- ②「とぐ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるとまで手早く洗う。



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	
45ℓ	38g	0.25合	—	360ℓ	470ℓ
90ℓ	75g	0.5合	—	540ℓ	630ℓ
180ℓ	150g	1合	300ℓ	900ℓ	—
270ℓ	225g	1.5合	390ℓ	—	—
360ℓ	300g	2合	490ℓ	—	—
450ℓ	375g	2.5合	580ℓ	—	—
540ℓ	450g	3合	670ℓ	—	—
720ℓ	600g	4合	930ℓ	—	—
900ℓ	750g	5合	1130ℓ	—	—

●別売の炊飯専用釜は5合まで炊飯することができますが、米の質・水の量などによって炊きこぼれがひどくなる場合があります。

●炊き込みごはんの場合は、貝の重量と同じ程度の水を余分に入れる

●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、全かゆは1合以下（約5人前）、七分かゆで0.5合以下（約3人前）で使用する。

●180ℓ用計量カップを使うと、1カップ米1合・水180ℓとなります。

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		ポイント
	春～夏	秋～冬	
白米	30分以上	60分以上	●新米はやや水を少なみにする。
炊	無洗米	30分以上	●無洗米は水を加えると表面に気泡ができる、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。
飯	胚芽精米	60分以上	●1、2度すりついで少なくする。にごつたまま炊飯するとデンプン質が沈没し、炊飯不良の原因になります。
	輸入米	60分以上	●必ず浸しこじて、「洗米おき」モードで炊いてください。
	古米	60分以上	●水の量を約3%程度多くします。
	麦ごはん	60分以上	●やや水を多めにする。
おかゆ	0～30分	0～30分	●やや水を多めにする。 ●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。

- 度数にひたしたお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ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）を作るとときは、手動にて調理してください。
- 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。
- おかゆの炊飯量があり多いと炊きこぼれが多くなりますので、注意してください。
- 炊きこぼれる場合は、ふたを少しづらしたり、もちあげたりして、炊きこぼれないようにしてください。ふたをずらす場合は、水の量を一覧表によりやや多めにしてください。
- 碎け米、粉米などが混じて炊飯されますと、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とります。
- 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。

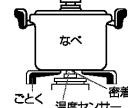
炊飯に適したなべ

	白米 洗米おき	白米 洗米すぐ	おかゆ	備考
別売の炊飯専用釜 (44-111-4010)	○	○	○	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、炊きこぼれの防止を考慮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、焦げつきの場合があります。
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・圧力なべ・多層なべ	×	×	×	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。

- ★ふたなどなべにすきがある場合 ★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。

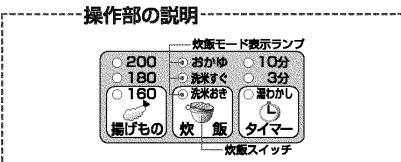
なべのセット 水に浸したお米の入ったなべにふたをして、ごとくの中央に温度センサーがなべ底に密着するように正しくセットします。



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。



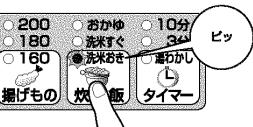
- 操作ボタンをいっぱいで押す。



- 火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせる。

お願い 火力調節つまみは必ず強の位置から炊飯位置に合わせてください。点火した後、火力調節つまみをいったん弱の位置にしてから炊飯位置に合わせたり、火力設定をされませんとうまく炊飯できません。

3 モード設定



- 炊飯モードを選択する。
- ※炊飯スイッチを1度押すと「洗米おき」モードになります。炊飯スイッチを押すごとに洗米おき→洗米すぐ→おかゆというように切り替わります。
- ※炊飯の途中で水をたしたり、なべのふたをあけたりしないでください。
- ※炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のスイッチを押さないでください。うまく炊飯できない場合があります。
- ※炊飯モードを解除するときは、いったん消してください。
- ※炊飯上がり時間は白米が約18～25分、おかゆは約40～50分です。
- ※2度炊きやあたためおこ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。）

- 火力調節つまみ設定後、すぐに炊飯スイッチを押し、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。

揚げものの温度調節機能（標準バーナーのみ）

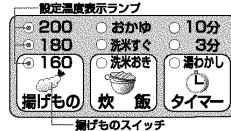
揚げもの調理で使用する機能です。天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。操作スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。

1 点火

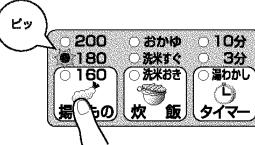


- 操作ボタンをいっぱいまで押す。
- 火力は強（全開）にしてお使いください。

操作部の説明



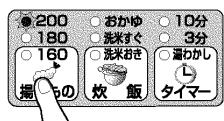
2 モード設定



●揚げもののスイッチを押す。

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

3 温度セット



●揚げもののスイッチを押し温度を合せる。

・揚げもののスイッチを1度押すごとに、
180℃→200℃→160℃→とりけし というように温度設定が切り替わります。

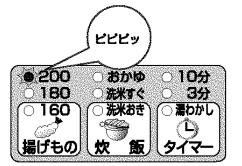
※揚げものモード使用中に揚げもののスイッチ以外のモードのスイッチは押さないでください。

※調理の途中でも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の場合

「揚げもの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.17 参照)」

4 調理



●最初は油が設定された温度になるとブザーで「ビビビッ」とお知らせします。

●調理を始めてください。

・あとは自動的に火力調節して油の温度を保ちます。
・途中で材料を多く入れ油温が大きく下がった場合は、設定温度になつたときふたたびブザーでお知らせします。
●調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。

お願い

- ・揚げもののモードの温度は天ぷら用鉄製なべで設定しております。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。
- ・なべの材質は、鉄製なべで、油量は0.5l～1lが最適です。アルミや銅は設定温度より低めに、ステンレス・ホローは高めに温度制御します。油量が多いと設定温度より低めに、油量が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。

1 点火

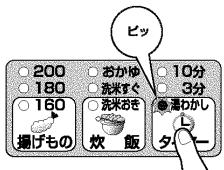


- 操作ボタンをいっぱい今まで押す。
- 火力は強（全開）にしてお使いください。

操作部の説明



2 モード設定



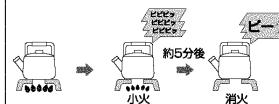
●タイマースイッチを押す。

※湯わかしモードに設定され、湯わかしモード表示ランプが点灯します。

※取り消しする場合さらに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.17 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。

3 沸騰



- 沸騰するとブザーで「ビビビッ」とお知らせし、小火になります。
- そのままにしておきますと約5分後に自動消火すると同時にブザーで「ビー」とお知らせし、湯わかしモード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、湯わかしモード表示ランプは点滅し続けます)

お願い

- ・底の平らな金属製のやかんやなべにきちんとふたをして0.5l～2.0l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。
- ・一度沸かしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
- ・なべなどの材質、水量により沸騰のお知らせが2～3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もあります。
- ・やかんやなべなどの底が汚れていたり、さびていたりすると、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。

タイマー自動消火機能（標準バーナーのみ）

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

1 点 火

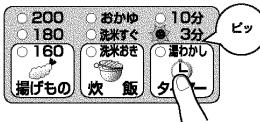


- 操作ボタンをいっぺんまで押す。
- 火力は調理に合わせてお使いください。

操作部の説明



2 モード設定



●タイマースイッチを押す。

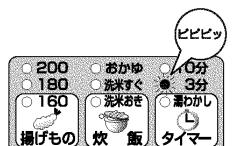
※2回押すと3分タイマーモードに設定され、3分のタイマーモード表示ランプが点灯します。

※タイマースイッチを押すごとに湯わかし→3分→10分→とりけし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。

●タイマーモード表示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.12参照）

3 タイマー終了



●タイマー終了30秒前になると「ピピッピ」とお知らせして、タイマーモード表示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、タイマーモード表示ランプが点滅している間（自動消火約30秒前から）に再度タイマースイッチを押してください。ランプは点滅から点灯に変わり、設定時間が延長されます。

●設定時間が終了し、自動消火すると同時にブザーで「ビー」とお知らせします。

●自動消火後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。（消火の状態にもどすまで、使用したタイマーモード表示ランプは点滅し続けます）



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。

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。水を入れて使用すると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

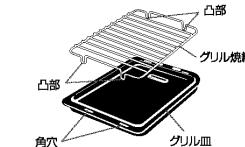
はじめて使用するときは から焼きが必要

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、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口以外（ごとくの周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。

グリル皿の出し入れ

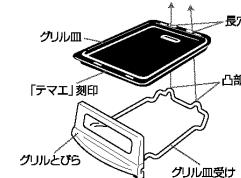
グリル焼網のセット

グリル焼網の凸部をグリル皿の角穴に確実にセットします。



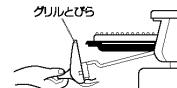
グリル皿のセット

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。



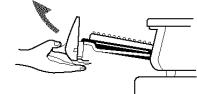
引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぺんに引き出されると、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ確認が簡単に行えます。



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ぺんに引き出してくださいから、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。



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。



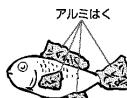
グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

- 冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍していないと時間がかかり、消し忘れタイマーが作動することがあります。
- 魚は水洗いしたら、よく水気をふき取る。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。
- たれつきのつけ焼きや下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

塩加減のコツ

- 鮮度や材料にあった塩加減が必要です。
- 塩をつけると、身がしまって身崩れにくくなります。
- 一般に鮮度が落ちたものは塩を多めにします。
- サバやイワシなど背の青い魚は脂質分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつきます。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。
- 尾やヒレは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少くなります。

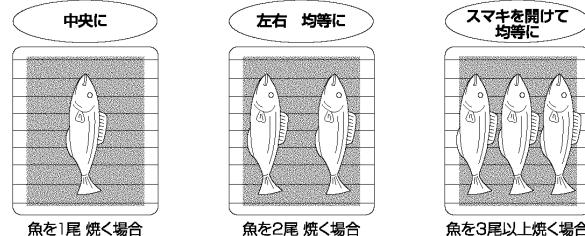


魚焼きのこつ

予熱が必要

- あらかじめ3~4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。ただしこげつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

魚の置きかた



- 魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。

焼きあがった魚を取り出しやすくなるには?

- グリル焼網に油を塗り予熱を
あらかじめ、グリル焼網に油を塗り、3~4分ほどグリルを加熱します。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。
- 焼きあがった魚を取り出すには?
はしを焼網と平行に入れ、魚を軽く持ち上げながら、網からはがしてから、取り出します。
フライ返しを使ってはがしてから、はして取り出す方法もあります。
また、焼き上がる前に、魚をすらすらと焼網に付着しにくくなります。



使用中に自動的に小火になったときは

高温自動温度調節機能が作動（標準バーナーのみ）

焼きものの料理・炒りもの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、やけどの注意してください。

使用中に消火したときは

乾電池が消耗

乾電池の容量がなくなった場合、自動消火します。
※消火と同時にブザーが「ビー」と3回鳴り、電池交換サインが点灯してお知らせします。(P.27参照)
●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.9参照)

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)
※消火と同時にブザーが「ビー」と3回鳴ってお知らせします。標準バーナーの場合は操作部のランプも点滅します。(P.27参照)

●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、やけどの注意をしないでください。水を入れたなべや水中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

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・グリル約21分)

※消火と同時にブザーが「ビー」と1回鳴ってお知らせします。標準バーナーの場合は操作部のランプも点滅します。(P.27参照)
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

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が「ビー」と5回鳴り、操作部のランプが点滅してお知らせします。(P.27参照)
●すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

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。また、変形したり、変形し点火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でお知らせします。)

■この機器は天ぷら油過熱防止機能などの制御や消し忘れタイマーの制御をするために乾電池を使用しています。

■乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サインがついています。

- 点滅……新しい乾電池を用意してください。
- 点灯……新しい乾電池と交換してください。

電池交換サイン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。操作ボタンを押し点火しても、安全のため手を離すと消火するようになります。電池交換サイン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。

電池交換サイン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すか。
- 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汁などでまつっていますか。

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は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いただいくて問題ありません。
- ・煮こぼれしたときは、必ずお手入れしてください。

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わしをお手入れをする。（取りはずしてお手入れができます。）汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や汚れられた部分をしめらせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布で拭き取ってください。

●グリル皿の取り付け

- グリル皿の凸部をグリル皿の長穴に確実にいれ。

- グリル皿は、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ったり、発生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ことがあります。
- 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・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。

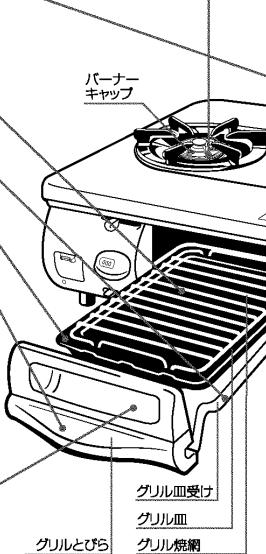
お願い

●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. グリル皿受けのツメ2ヵ所をグリルとびらの角穴にめ込む。
2. ④の方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



グリルとびらガラス

※汚れた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）で汚れた部分を温らせておき、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



スポンジわし

適器

台所用中性洗剤
(野菜・食器洗い用)

使ってはいけないもの

ナイロン
たわし

金属たわし

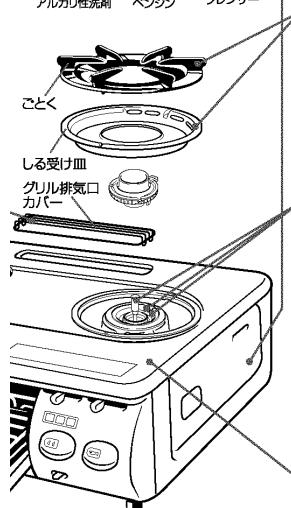
ミガキ粉

スプレー式洗剤

アルカリ性洗剤

酸性
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調作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。
- ・印刷・塗装面にはミガキ粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズができます。

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わしでお手入れをする。（お手入れしないとよがれが焼きつくことがありますので、こまめにお手入れしてください。）

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、ごとく表面のホーローがかけ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、かたくしほった布で温度センサーの頭部および裏面の汚れをふきとください。



- ・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

※汚れた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）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。
- ・長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますか、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らそれはやわらかい布などで汚れをふきとください。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ら場合は、お買い上げの販売店またはもとよりの大坂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

■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。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・放電しない ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	●ガス栓を全開にしていますか? ●LPガスがなくなりかけていませんか? ●ガス配管に空気が残っていませんか?（朝一番など）点火操作を繰り返してください。 ●バーナー炎口がつまっていますか? ●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? ●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか? ●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? 使用しないでください。 ●乾電池が正しくセットされていますか? 乾電池が消耗していませんか? ●点火ロックを解除していますか? ●操作ボタンを強めに数秒間押していますか? ●グリルはコンロバーナーに比べて火までに時間がかかります。操作ボタンを強めに数秒間押し続けてください。 ●フマーが鳴って消火しましたか? ●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか? ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。 ●ガス栓のヒューズが作動していませんか? 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。	11 — 21 7・22 9 5 9 11 27 — 10
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすがつく	●バーナー炎口がつまっていますか? ●点火プラグ、立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? ●バーナーキャップ、しる受け皿が正しくセットされていますか? ●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか? 使用しないでください。 ●チャオバーナーの中央炎口部のみ点火時や弱火にしたときに火が消える場合がありますが、異常ではありません ●グリル使用時にコンロを使用すると燃物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、炎が赤くなりますが、異常ではありません。	21 7・22 9 5 11

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすがつく	●バーナーの炎は点火プラグ、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。 ●火力調節つまみをゆっくり操作していますか? ●風が吹き込んでいませんか? 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていますか? ●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります、異常ではありません。	— 11 6 —
④点火すると他のバーナーも放電する	●コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消えた音がしますが、異常ではありません。	11
⑤バーナー本体が変色する	●点火後や消火後にキシミ音がですが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。	—
⑥ガスの臭いがする	●コンロバーナー使用中「シャー」と音がですが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	—
⑦標準バーナー使用中に…	●他のバーナーも同時に放電します。異常ではありません。	11
・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついで消火した	●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。使用上問題ありません。 ●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか? ●ゴム管が確実に接続されていますか? ●なべの形状や材質が適していますか? ●なべ底が凹凸していませんか? ●なべ底や温度センサーが汚れていませんか? ●油の量がありますか? ●から焼きに近い調理をしていませんか? ●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか? ●なべの温度が高溫になると、自動的に火力を切り替えます。 大火→小火を繰り返し、この状態が5分間続くと消火します。	— 8・12 20
⑧	●冷凍食品や冷凍したなべをそのまま調理していませんか? ●カレーやシチューの再加熱ですか? 水を加え弱火で様子を見ながら調理してください。 ●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか?焦げつきがひどくなる場合があります。	12 —
⑨	●温度センサーが高温になっていますか? 水を入れたなべやぬれふきんなどで温度センサーを冷やしてください。	20

故障かな?と思ったら

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑦標準ジャー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついで消火した	●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。再度点火してご使用ください。 ●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。再度点火してご使用ください。	—
⑧湯わかしモード使用しても… ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い	●なべの形状や材質が適していますか? ●なべ底が凹んでいませんか? ●土なべや耐熱ガラスなべを使用していませんか?沸とう前に検知する場合があります。 ●水の量は適切ですか?水量500ml ~2lが適切です。 ●薄手のなべを使っていませんか?消火する場合があります。 ●加熱中になべを動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか? ●一度わかったお湯(70℃以上)を再び湯わかしモードでわかつと100℃より低めで沸とうしたと判断する場合があります。	16
⑨上手に炊飯・おかゆができる ・炊きこぼれる ・ご飯が固い ・ご飯がやわらかい ・ご飯が焦げる	●炊飯に使用したなべの形状や材質が適していますか? ●米の量、水の量、浸しおき時間は正しく計っていますか? ●詰柄や産地、保存期間により出来映え、食味が変わります。 ●無洗米を使っていますか? 1、2度洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして洗米おきモードで炊飯してください。 ●よく洗米しましたか?ぬか分が残っていると焦げやすくなります。 ●炊飯途中にふたを開けませんでしたか? ●炊き上がったあと、10~15分程度むらしていますか? ●むらした後、ごはんをかき混ぜていますか? ●おかゆの場合は、ふたをすらすなどの工夫が必要です。 ●火力を炊飯位置に正しく調節していますか?	13・14
⑩調理中に消火する	●長時間使っていませんか? 消し忘れタイマーが作動しました。再点火してください。	2・20

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑪グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか? ●みそや粕は取ってから焼いていますか? ●魚の置き方は合っていますか? ●塩加減は良いですか? ●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。	19
⑫ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●初めてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るために異常ではありません。 ●食材にあった火力調節をしてください。	18
⑬赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・操作部のモードランプ	●安全機能が作動しています。確認してください。 ●グリル使用中に3分毎にブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。 ●乾電池が消耗しています。新しい乾電池を用意してください。	27
⑭点火操作時「バチバチ」と放電するとともに、電池交換サインがうすく点滅することがありますか?故障ではありません	●自動消火した後、使用したコントロールまたはグリルの操作ボタンを消火の状態に戻しましたか?	11
⑮部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか?	22
⑯ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますか?使用上問題ありません。	●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがありますですが、使用上問題ありません。	—

なお、異常のあるときやおわ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坂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。

表示とブザーについて

ブザー音	表 示	内 容
ビー5回		標準バーナー 天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動 <点滅>
ビー3回		標準バーナー 立消え安全装置の作動 標準バーナー 立消え安全装置の作動 <点滅> チャオバーナー 標準バーナー グリル 電池交換サイン <点灯> チャオバーナー グリル 立消え安全装置の作動
ビー1回		標準バーナー コンロ消し忘れタイマー作動 標準バーナー コンロ消し忘れタイマー作動 グリル グリル消し忘れタイマー作動 <点滅>
ブザーが鳴り続ける		標準バーナー 炊飯モード（洗米すぐ・洗米おき・おかゆ）終了 標準バーナー 湯わかし機能終了 標準バーナー タイマーモード（3分・10分）終了 <点滅> 標準バーナー 温度センサー・電子部品の故障 標準バーナー グリル <点滅>

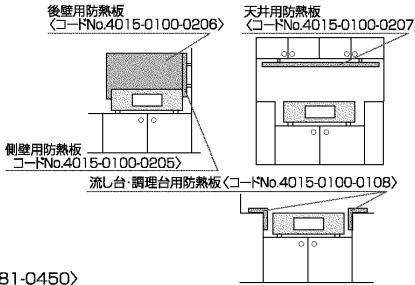
原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
天ぷら油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・から炊きなど	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は⑦を確認する。 ●やけどに注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと消火する場合があります。	2・20
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	20
乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	9・20
炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「故障かな?と思ったら」のこんな場合は①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行う。	20
使用開始から約2時間たちました。	●操作ボタンを押して戻す。 ●続けて使用する場合は再点火を行う。	2・20
使用開始から約1時間たちました。		
使用開始から約21分たちました。		
炊飯モードで炊きあがり自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	14
湯わかし機能で沸とうしたあと、5分保温したのち、自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	16
設定した時間がたち自動消火しました。	●操作ボタンを押して戻す。	17
部品が故障しています。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	別添 大阪ガスのお問い合わせ先

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。
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

●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、ガス台を汚さずに入使用できます。

●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)〉

●炊飯専用釜 〈コードNO. (4) 111-4010〉

炊飯専用釜を使いいただくと上手に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」をご覧の上、もよりの大坂ガスにご相談ください。



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よりの大坂ガスにてお求めください。

交換部品	品 番	110-1240/1241型	
		標準販売価格(税別)	部 品 コ ー ド
ごとく	チャオ・標準バーナー用	¥1,000	1110-1240-0003
しる受け皿	チャオ・標準バーナー用	¥ 600	1110-1240-0002
バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,200	1110-1240-0130
	標準バーナー用	¥1,100	1110-1240-0149
グリル排気口カバー		¥ 800	1110-4000-0009
グリル皿		¥2,000	1110-1240-0023
グリル焼網		¥ 600	1110-1240-0024

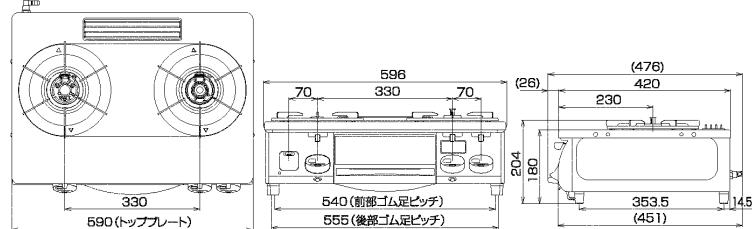
※乾電池はもよりの電気店等でお買い求めください。

(2003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)

寸 法 図

図は110-1240型です。110-1241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	ガステーブルコンロ		
	品 番	110-1240	110-1241
型 式 の 呼 び	RTS-M570GFT-1L		RTS-M570GFT-1R
型 式 名	RTS-M57GT		連続放電点火式
点 火 方 法	高さ180mm (トッププレートまで) ×幅596mm×奥行476mm		
外 形 尺 法			11.5kg
質 量 (本 体)			
安 全 装 置	立消え安全装置(全バーナー)、天ぶら油過熱防止機能(標準バーナー) 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、グリル約21分)		
電 源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池×2個)		
付 属 品	単1形アルカリ乾電池×2個、取扱説明書、保証書		

使 用 ガ 斯 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	標準ガス	全 点 火 時 ガス消費量	
都 市 ガ 斯	チャオバーナー 3.95kW (3400kcal/h)	標準バーナー 2.77kW (2380kcal/h)	グリル 1.57kW (1350kcal/h)	8.00kW (6880kcal/h)
	1 2 A			
1 3 A	チャオバーナー 4.24kW (3650kcal/h)	標準バーナー 2.97kW (2550kcal/h)	グリル 1.69kW (1450kcal/h)	8.60kW (7400kcal/h)
L P ガ 斯 用				
	4.21kW (0.301kg/h)	2.95kW (0.211kg/h)	グリル 1.69kW (0.121kg/h)	8.40kW (0.600kg/h)

内 径 9.5mm
ガス用ゴム管