

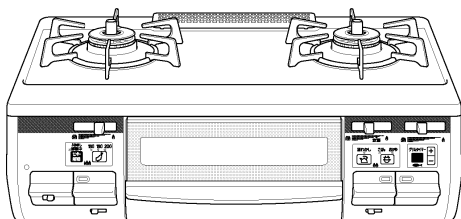
大阪ガス 家庭用

# 取扱説明書

保証書付

ガステーブルコンロ

型番	型式の呼び
110-R220 型	RTS-M660FTS-TL
110-R221 型	RTS-M660FTS-TR



このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

## よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- 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、お買い上げの販売店、またはもりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

Si 全口センサー搭載  
センサーコンロ

# なるほど💡安心 Si センサーコンロ

温度センサーがなべの温度をタイムリーに検知。  
温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。



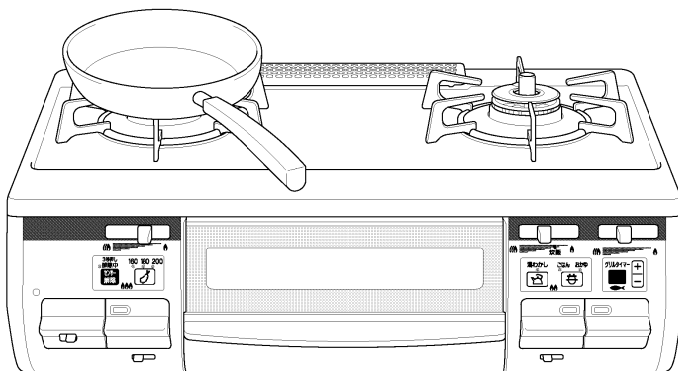
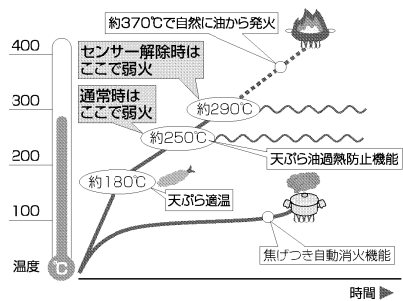
●煮ものを火にかけっぱなしにしても  
**焦げつくと消火**

●天ぷらなべやフライパンを予熱したままでも  
煙が出はじめる **250℃以上にならないように弱火**に  
弱火の状態でも**温度が上がれば 消火**  
(センサー解除なら安心・安全機能がはたらき弱火になる温度を  
通常時の250℃から290℃までアップすることができます。)



●たくさんの天ぷらもサクサクきれいに  
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり  
メニューに応じて(160・180・200℃) 弱火・強火で  
**設定した温度をキープ**  
(170・190・210℃の設定もできます。📖 26 ページ)

温度センサーのはたらき



※図は 110-R220 型です。

## こんなときもあわてないで

**1 勝手に  
火が小さくなったり、  
火が消えたりする**  
⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能が  
はたらいていないかまず確認！  
📖 21・28 ページ

**2 センサー解除したのに、  
勝手に火が小さくなったり、  
火が消えたりする**  
⇒ 高温で調理中では？  
センサー解除中も安心・安全機能は  
はたらきます。📖 27・28 ページ

**3 火がつかない**  
⇒ もしかして乾電池？  
乾電池が消耗すると点火しません。  
📖 19 ページ  
⇒ 乾電池は大丈夫なのに？  
📖 44・46 ページ

## もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

### 安全なご利用のために

安全上のご注意 (必ずお守りください)	6
安全上のご注意 (設置編)	7
安全上のご注意 (使用編)	9

### このコンロについて

機器の設置	15
乾電池を入れる	19
知っておいていただきたいこと	20
安心・安全機能	21
各種設定の変更	22

### 毎日の使いかた

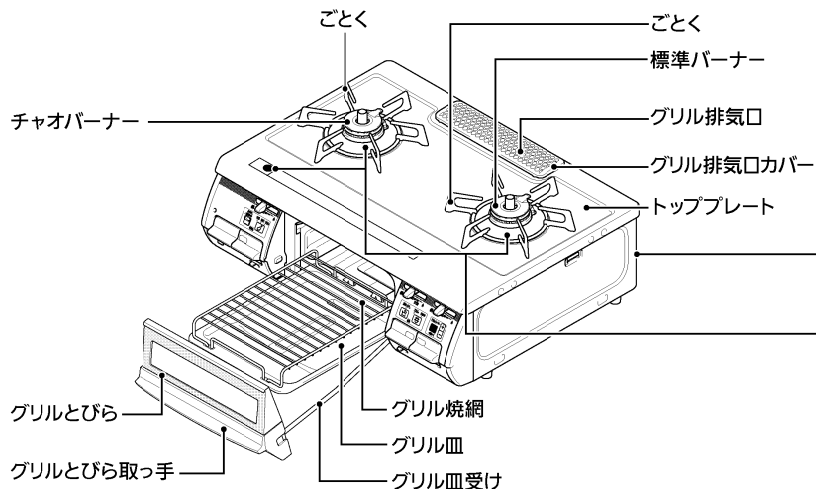
基本の操作 (コンロの使いかた)	23
コ 揚げものをする	25
ン 炒めもの・いりものをする	27
ク お湯をわかす	29
ごはん・おかゆを炊く	31
グリル グリルの取り扱いと準備	35
グリル グリルの使いかた	37

### 長くご利用いただくために

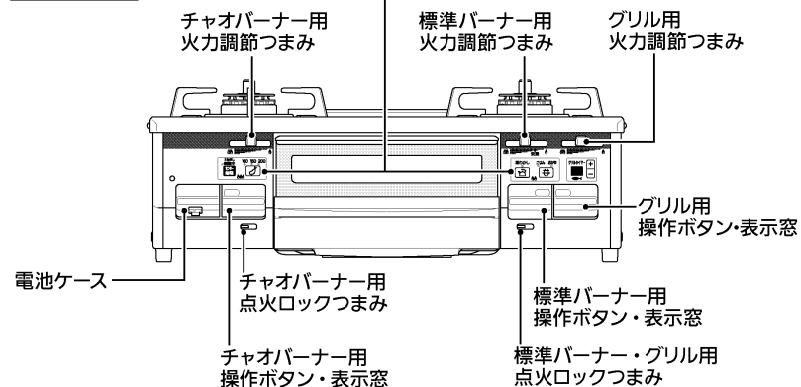
日常点検とお手入れの道具	39
お手入れのしかた (コンロ)	41
お手入れのしかた (グリル)	43
よくあるご質問 (Q&A)	44
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	49
交換部品・別売品のご紹介	51
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	52
アフターサービス/廃棄時のお願い	53
保証書	裏表紙

# 各部のなまえ

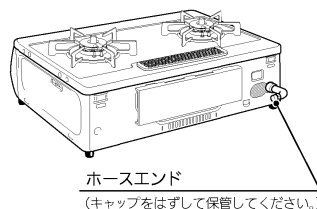
●図は 110-R220 型です。チャオバーナーが左側の機器で説明してあります。



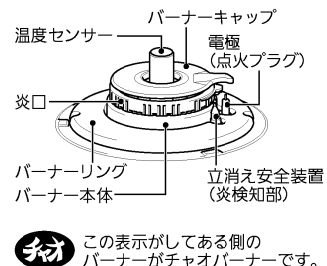
## 正面



## 本体後面

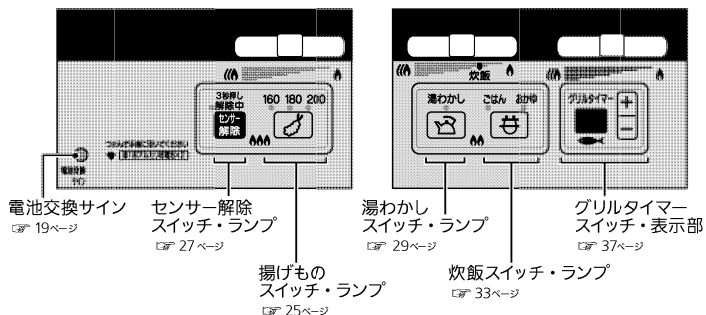


## チャオバーナー・標準バーナー

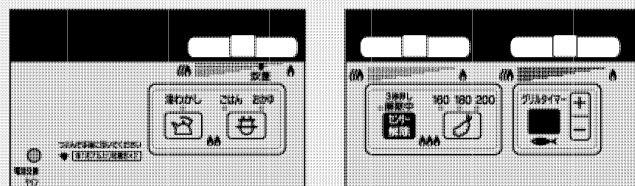


## 操作部

●チャオバーナーが左側の機器の場合



●チャオバーナーが右側の機器の場合



# 便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

<b>揚げものをするとき</b>  25ページ	<b>揚げものモード</b>   焼きギョーザ お好み焼きにも 使えます
<b>炒めもの、いりもの、 あぶりものを するとき</b>  27ページ	<b>センサー解除</b>   ぎんなん ごまを いるときにも
<b>お湯をわかすとき</b>  29ページ	<b>湯わかしモード</b>   コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
<b>ごはん・おかゆを 炊くとき</b>  33ページ	<b>炊飯モード</b>   雑穀米 麦ごはんも 炊けます

# 安全上のご注意 (必ずお守りください)

- お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。
- 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。

- 絵表示には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



火気禁止



接触禁止



分解禁止



この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です



換気必要

## ⚠ 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。

### ガス漏れに気づいたら



火気禁止

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

マッチ



■すぐに使用を中止する

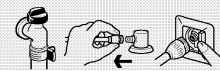
①火を消す。

②ガス栓を閉める。(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)

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

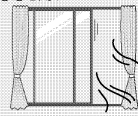
④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

②ガス栓を閉める



ガス栓を閉める  
(ガスコンセントからソケットをはずす)

③窓を開ける



# 安全上のご注意 (設置編)



**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。



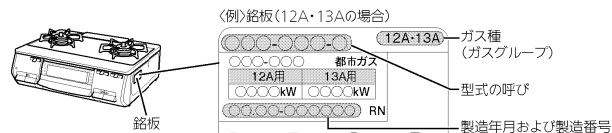
## ■絶対に改造・分解は行わない

一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。



## ■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

- 表示のガス種が一致していない場合、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したり、機器が故障することがあります。
- 銘板は機器本体右側面に張ってあります。わからない場合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。
- 転居されたときも、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。



## ■可燃物との距離を確実に離す

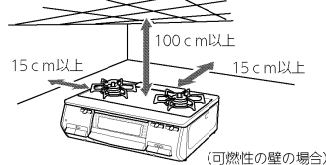
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合には必ず別売の防熱板を取り付けてください。☞ 15 ページ

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを張った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板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。

## ■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



## ■ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。

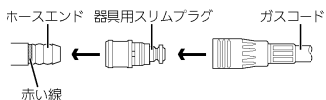


## ガスコードは



## ■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

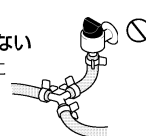
「ガスコードで接続する場合」☞ 18 ページをご覧ください。間違った接続はガス漏れの原因になります。



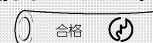
## ガス用ゴム管（ソフトコード）は



- 継ぎたしや二又分岐はしない



- 検査合格マークまたは JIS マークの入っているものを使用する



- ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。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。



- ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。



## ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは

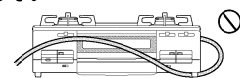


- グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない

- 機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない

- 他の機器で加熱されるような所に通さない

使用時は周囲が高温になりガス用ゴム管がとけたり、ガスコードが過熱されガス漏れの原因になります。



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。



- 棚の下など落下物の危険のある場所に機器を設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

- 強い風の吹き込むところには設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安心・安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。

- 湯沸器の下に設置しない

湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらかず、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を短めます。

- 照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。



- 水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどやけがのおそれがあります。

# 安全上のご注意 (使用編)



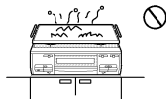
## 警告

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。

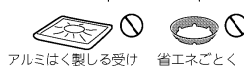
### コンロには



- コンロをおおような大きな鉄板やなべは使用しない  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



- 焼網は使用しない

トップレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



### 使用中は



- 機器から離れない
- 就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。



- 揚げものは必ず 200ml 以上の調理油で行う

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、発火するおそれがあります。

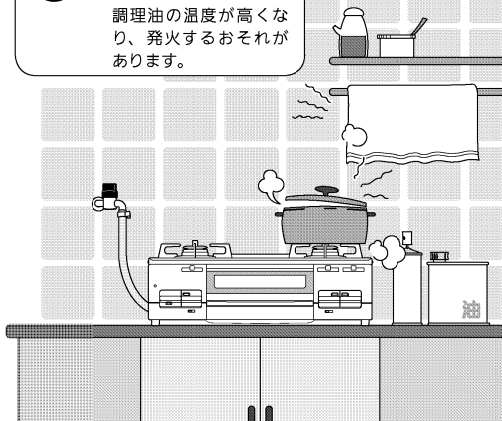
### 使用後は



- 操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する
- ガス栓を閉める（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）  
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、必ず火が消えたことを確認してください。



- センサー解除で揚げものの調理をしない  
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



### ガスコンロの近くには



- 爆発のおそれがあるものを置かない  
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。  
●スプレー缶  
●カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいものを使用しない  
火災の原因になります。  
●スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいものを置かない  
火災の原因になります。  
●機器の上方に調味料ラックなど  
●ペットボトル・プラスチック類  
●ふきんやタオル・調理油など

### グリル排気口は



- ふきんをのせたり、アルミはくなどでふさがない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

### ガスコンロの下には



- 燃えやすいものを敷かない  
火災の原因になります。  
●新聞紙・ビニールシートなど
- 電源コードを通さない  
火災の原因になります。

### グリルは



- グリル皿だけを持って本体より取りはずさない  
グリルとびらが落下し、やけどやけがをするおそれがあります。必ずグリルとびら取手を持って取りはずしてください。
- グリル石や、グリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器焼損の原因になります。
- 脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

- グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、トップレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります

- 火がついたまま持ち運ばない  
火災、やけどのおそれがあります。



- 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
- グリル皿などにたまった脂はご使用のつど取り除く  
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災、やけどのおそれがあります。

### 異常時は



- 火を消し、ガス栓を閉める（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）  
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。  
P.44~50ページを確認し、必要に応じて買い上げの販売店、またはもりの大阪ガスにご連絡ください。

## △ 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。

### 使用中、使用直後は



#### ■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。触らないよう注意してください。



#### ■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。



#### ■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。



#### ■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどのおそれがあります。なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。小さい片手なべや底の丸いなべなどは、必ず取っ手を持ちながら調理をしてください。



#### ■使用中は手や衣服を炎、バーナー、グリル排気口付近に近づけない

そでやエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。なべを動かすとき、炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わることがあるので注意してください。



#### ■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

### グリル排気口には



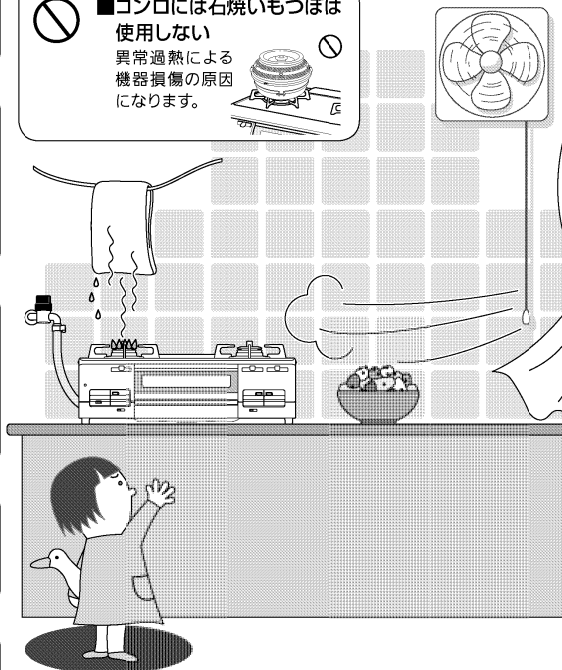
#### ■手や顔などを近づけない

■なべの取っ手を排気口に向けない  
高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。



#### ■コンロには石焼いもつぼは使用しない

異常過熱による機器焼損の原因になります。



#### ■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



#### ■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安心・安全機能が正しくはたらかず、機器焼損や誤作動の原因になります。



#### ■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押えたり、ぶら下がるとけがや機器焼損、誤作動の原因になります。

#### ■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



#### ■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

●不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。  
●こんなときは窓を開ける  
屋内設置で自然排気式給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

### 点火しない場合は



#### ■操作ボタンを戻して、消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。



#### ■やかんやなべなどの大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

### 機器の点検・お手入れの際は



#### ■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼、故障の原因になります。



#### ■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

#### ■ガス栓を閉める(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)

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

#### ■操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。

#### ■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

#### ■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



## △ 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。

### 温度センサーは



#### ■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



#### ■お手入れは汚れたらそのつど行き、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



### グリルは



接触禁止

#### ■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。  
グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。



#### ■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。  
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、  
①操作ボタンを押して火を消す。  
②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。  
③消火後、点検を依頼する。

#### ■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんばんに開けたり閉めたりすると、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

#### ■グリル皿には水を入れない

この機器は、グリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



#### ■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

#### ■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

#### ■グリル皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、損傷ややけどのおそれがあります。
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

## お願い

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

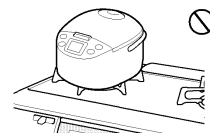
### 突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにさいなきっかけ(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。  
この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

### 突沸現象の予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱してください。(強火で急に加熱しない)
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- なべの大きさにあった火力で加熱してください。

- 調理中になべをのせかえるときは、必ず火を消してください。
- 火力を弱火にしたときは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓を操作して火を消さないでください。  
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレート上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理器具を使わないでください。  
磁力線により機器が故障する原因になります。



- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。  
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナー・バーナーリングなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器損傷のおそれがあります。
- 熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に置かないでください。  
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

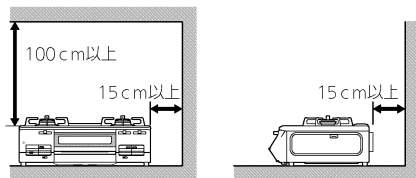
# 機器の設置

安全にお使いいただくために、

正しく設置しましょう

## 1 設置場所を確認する(周囲の防火措置)

図のように設置してください。



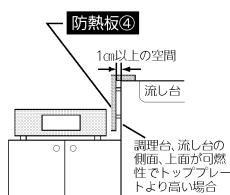
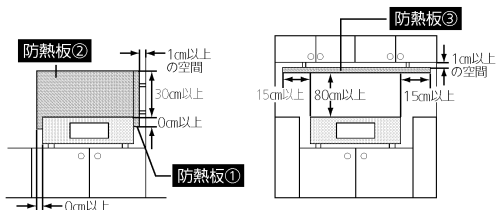
### 上記の距離がたもてない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。

側面・後面

上面

流し台・調理台などの側面



### 防熱板(別売品)の種類

	型番	高さ(mm)	幅(mm)
①	4015-0100-0205型	350	535
②	4015-0100-0206型	350	600
③	4015-0100-0207型	550	900
④	4015-0100-0108型	150	500

### お願い

- ・用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- ・取り付けかたは別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- ・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。

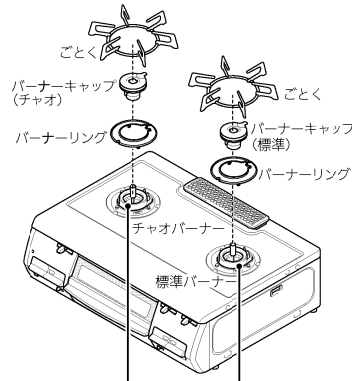
## 2 包装材やテープ類を取り除く

- ・グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。
- ・操作部の表面に透明の保護シートが張られている場合は、ご使用前にはがしてください。

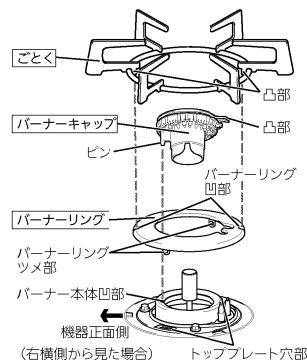
## 3 機器を組み立てる

※図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

各部品を正しく取り付けてください。



### チャオバーナー・標準バーナー



### 注意

- バーナーキャップは誤った取り付けで使えない
  - 点火しない場合があります。
  - 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
  - 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。

- ごとき、バーナーリングは誤った取り付けで使えない
  - 点火しない場合があります。
  - がたついて、なべが不安定になり危険です。

- バーナーリングは必ず取り付け使用する
  - 取り付けずにごときを直接取り付けると、がたついて、なべが不安定になり危険です。

### バーナーリング

バーナーリングツメ部をトッププレート穴部に合わせて、バーナーリングの浮きのないように取り付けてください。

### バーナーキャップ

凸部を後にしてバーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを正しく取り付けてください。

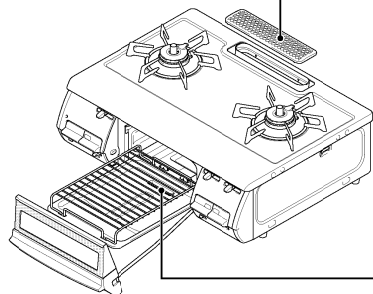
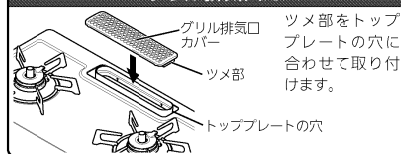
### ごとき

バーナーリングの前後2カ所の凹部にごときの凸部2カ所を合わせ、正しく取り付けてください。

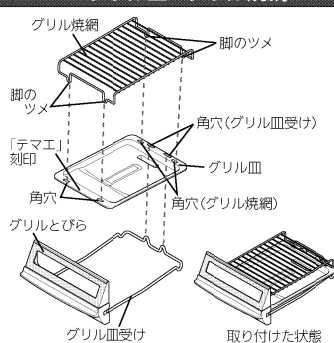
### お願い

- ・バーナーキャップ、バーナーリング、ごときは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふ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お問い合わせください。 51 ページ

## グリル排気口カバー



## グリル皿・グリル焼網



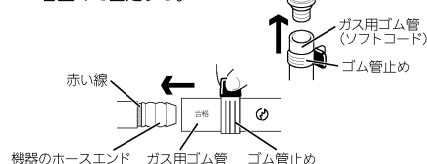
- グリル皿の「デマエ」刻印を手前にして、グリル皿受けにグリル皿がしっかり入るように取り付けます。
- グリル焼網の「デマエ」刻印を手前にして、脚のツメをグリル皿の角穴に、確実に取り付けます。

## 4 機器を接続する

ガス栓に合わせて正しく接続してください。

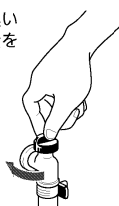
### ガス用ゴム管で接続する場合

- 1 ホースエンドの赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定する。



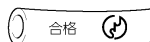
- 2 ガス栓を開け、接続部からガスの臭いがしないことを確認したら、ガス栓を閉める。

最後まで確実に閉める



### ■用意するもの

- ガス用ゴム管〈ソフトコード〉  
(内径 9.5 mmφ・JIS マーク入り)



- ゴム管止め (2 個)

### ⚠ 警告

- ガス用ゴム管 (ソフトコード)、ガスコードは高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない  
できるだけ短くして使用してください。

## ガスコードで接続する場合

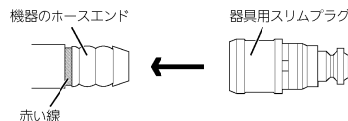
機器に器具用スリムプラグを取り付け、ガスコードで接続する。



### お願い

- ガステーブル用のガス栓であることを確認してください。
- ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド接続口の場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。P. 51 ページ
- 接続するときは、各接続部に汚れやゴミがないことを確認してください。

- 1 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。



### ■用意するもの

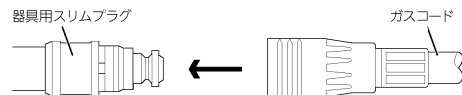
- 器具用スリムプラグ (別売品)



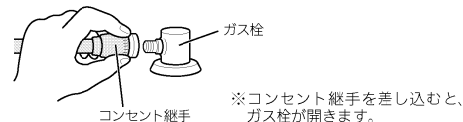
- ガスコード (別売品)



- 2 ガスコードを機器に接続する。  
ガスコードを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む。



- 3 ガスコードをガス栓に接続する。  
コンセント継手をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込む。



※コンセント継手を差し込むと、ガス栓が開きます。

- ガス栓を閉めるときは、コンセント継手のスリーブ (白色) を手前に引きます。

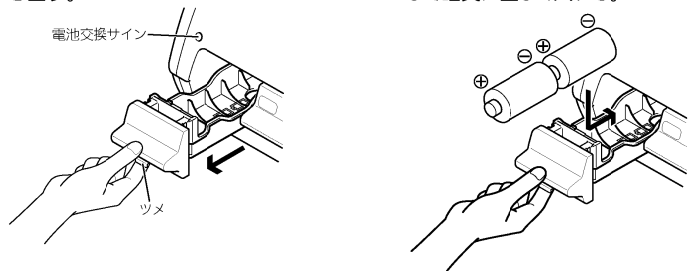


※コンセント継手がはずれると、ガス栓が閉まります。

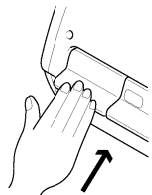
# 乾電池を入れる

付属の単1形アルカリ乾電池2個を電池ケースに入れます。

- 電池ケースのツメをつまんで手前に引き出す。
- 電池ケースに表示してある⊕、⊖を確認して確実に正しく入れる。



- 電池ケースを奥までしっかり押し込む。



乾電池交換の目安は1年です

- 乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。新しい乾電池を準備してください。
  - 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。
- 乾電池がなくなると点火できなくなりますので、注意してください。

## 警告

- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない
- 新旧・異種の乾電池は混用しない
- 機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす  
ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

## お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因となります。ふき取ってきれいにしてください。
- 交換時は機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池を2個同時に入れてください。
- 単1形アルカリ乾電池でも使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。

# 知っておいていただきたいこと

## 温度センサーについて

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

## 警告

- 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
  - 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。
  - 中華なべ用補助ごとくを使用すると、温度センサーがなべ底に密着しない原因になります。
- 耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広いなべでの油調理はしない  
油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

## なべの選びかた

炊飯モードに適したなべについては、P.32ページをご覧ください。

なべの種類	揚げもの (油の量200mℓ以上) 炒めもの	その他の調理	揚げものモード 油の量 (500mℓ～1ℓ)	湯わかしモード 水の量 (500mℓ～2ℓ)
なべ フライパン	材質：アルミ、銅、鉄 ホーロー	○	○	○
土鍋	材質：ステンレス	○	○	○
中華なべ	材質：アルミ、銅、鉄	○	○	—
	材質：ステンレス (底が平らなもの)	○	○	—
無水なべ 多層なべ		○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力なべ		×	×	×
やかん		—	—	○

※厚手：2.5mm以上 薄手：2.5mm未満

○：適しています  
×：適していません  
(温度を正しく検知できません)

## お願い

### 中華なべを使うときは

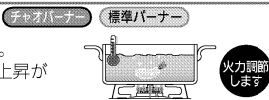
- 必ず取手を持って調理してください。
- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類によっては、なべが安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

知っておいていただきたいこと

# 安心・安全機能

## 天ぷら油過熱防止機能

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。  
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



## 立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



## コンロ消し忘れ消火機能

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。  
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。▶ 22 ページ



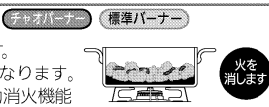
## グリル消し忘れ消火機能

点火するとタイマーが作動します。  
最長 20 分で消火します。▶ 37 ページ



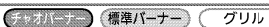
## 焦げつき自動消火機能

煮もの調理などでなべ底が焦げつくと、自動で火を消します。  
なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。  
※なべ底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。



## 点火ロック

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。▶ 24 ページ



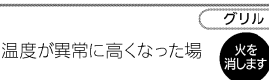
## 中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。▶ 23 ページ



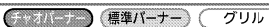
## グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。



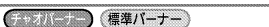
## コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安心・安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。



## 高温自動温度調節機能

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、なべの空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、なべの異常過熱を防止します。  
この状態が 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、センサー解除（チャオバーナー）をお使いください。▶ 27 ページ



# 各種設定の変更

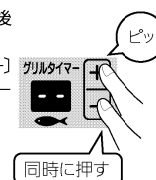
## コンロ消し忘れ消火機能時間の設定

- 30～90 分の間で、10 分刻みおよび 2 時間に設定できます。
- 購入時は 2 時間に設定されています。

- 1 チャオバーナーを点火する。  
あらかじめ水を入れたなべをごとくに置きます。



- 2 チャオバーナーを点火後 10 秒以内に、グリルタイマースイッチ [＋／－] を同時に 3 秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。  
最初は 2 時間「-」に設定されています。



- 3 グリルタイマースイッチ [＋／－] を押す。  
30～90 分の間で、10 分刻みおよび 2 時間に設定できます。



[+] スイッチ押し：最長 2 時間「-」  
[-] スイッチ押し：最短 30 分「30」

- 4 操作ボタンを押して消火の状態にする。  
設定した時間に変更されます。



## お知らせ

- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

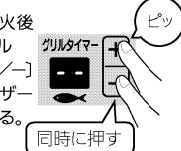
## 湯わかしモードお知らせ時間の設定

- やかんなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合は、1～5 の 5 段階にお知らせ時間を設定することができます。
- 購入時は「3」の設定になっています。

- 1 チャオバーナーを点火する。  
あらかじめ水を入れたなべをごとくに置きます。



- 2 チャオバーナーを点火後 10 秒以内に、グリルタイマースイッチ [＋／－] を同時に 3 秒以上ブザーが鳴るまで押し続ける。



- 3 湯わかしスイッチを押す。  
最初は「3」に設定されています。



- 4 グリルタイマースイッチ [＋／－] を押す。



グリル制御	1	2	3	4	5
設定内容	お知らせを早くしたい場合	標準設定	お知らせを遅くしたい場合	お知らせを遅くしたい場合	お知らせを遅くしたい場合

- 5 操作ボタンを押して消火の状態にする。  
設定した時間に変更されます。



## お願い

- 設定を変更する場合は、2 または 4 から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、1 または 5 に設定してお使いください。
- 同じやかん(なべ)を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。



# 基本の操作 (コンロの使いかた)

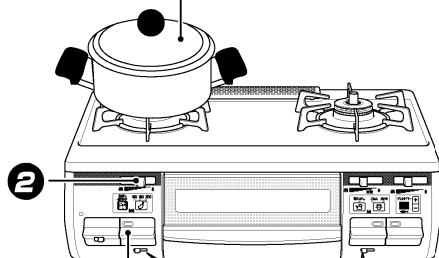
## 準備

ガス栓を開く



全開

ごとくの中央になべを置く



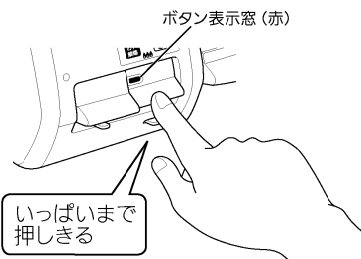
点火ロックが解除されているか、  
確認してください (右記参照)

1 3

※図は 110-R220 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## 1 点火する

- 操作ボタンで点火する。



ボタン表示窓 (赤)

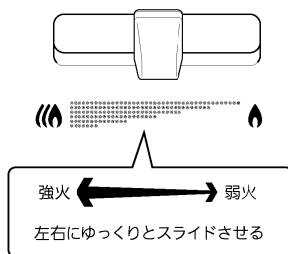
いっぱいまで  
押しきる

### お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは標準バーナーは「強火」の方向に、チャオバーナーは中央の位置に移動します。☞ 21 ページ

## 2 火力調節する

- 火力調節つまみをスライドさせる。



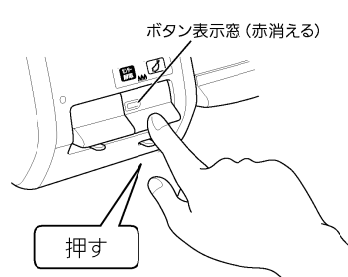
強火 ← → 弱火  
左右にゆっくりとスライドさせる

### お知らせ

- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

## 3 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



ボタン表示窓 (赤消える)

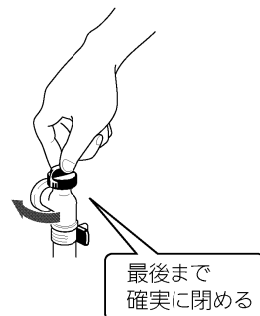
押す

### お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

## 4 ガス栓を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓を閉める。



最後まで  
確実に閉める

### お願い

- 調理後は高温のため機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

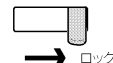


## ワンポイント

### 不用意な点火を防ぐには (点火ロック)

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、  
操作ボタンをロックすることができます。  
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、  
解除/ロックができます。

ロック (つまみが右)



→ ロック

解除 (つまみが左)



← 解除

### 炒めもの、いりもの、 あぶりものをするときは

センサー解除して調理してください。

☞ 27 ページ

安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高  
くし、最長 30 分高温で調理できます。

### 揚げものをするときは

揚げものモードで調理してください。

☞ 25 ページ

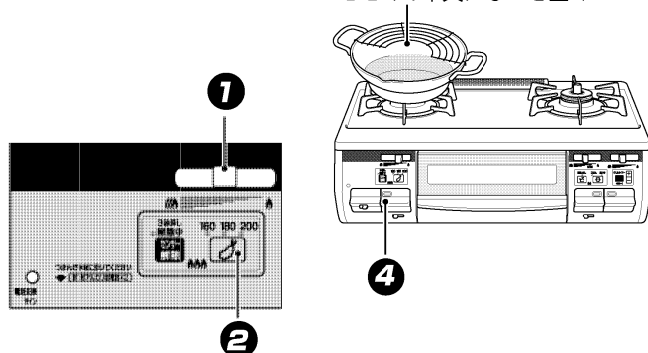
※揚げものモードを使わないと、調理中に自  
動で火が消えることがあります。



●油の温度を保ちながら、天ぷら・フライなどの揚げものを調理できます。

適した油の量: 500ml~1ℓ

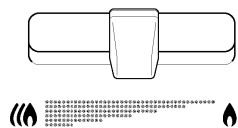
ごとの中央になべを置く



※図は 110-R220 型です。左コンロがチャオパーナーの機器で説明しています。

**1** 点火後、  
火力調節する

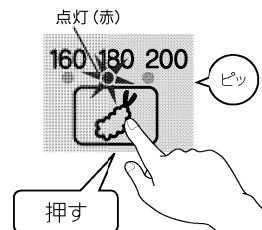
●なべの大きさに応じた火力にする。



強火 ← → 弱火  
左右にゆっくりとスライドさせる

## ② 温度設定する

●最初は 180℃に設定されます。



● 押すたびに、次のように切り替わります。

$$180^{\circ}\text{C} \rightarrow 200^{\circ}\text{C} \rightarrow 160^{\circ}\text{C}$$

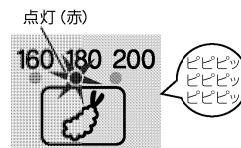
— 取り消し —



- 設定温度は調理中でも変更できます。

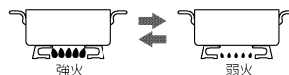
### ③ 調理する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。  
調理をはじめてください。



**お知らせ**

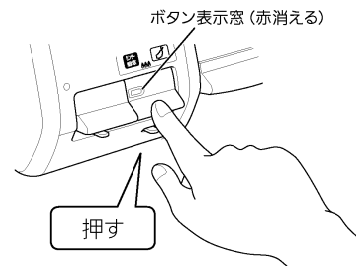
- 調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作を行ってください。

## ④ 火を消す

● 操作ボタンで火を消す。



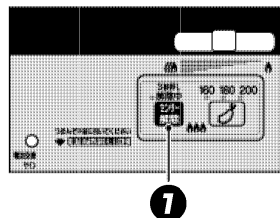
揚げものをする



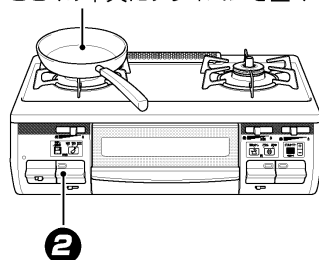
# 炒めもの・いりものをする

(センサー解除) [チャオバーナー]

- 「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除します。  
通常よりも高い温度で使用できます。



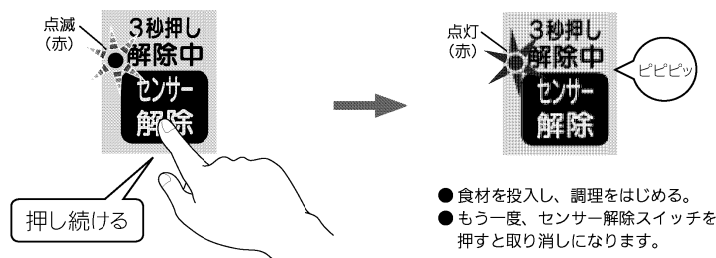
ごとの中央にフライパンを置く



※図は 110-R220 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## 1 点火後、センサー解除スイッチを3秒以上押す

- ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押し続ける。



### お知らせ

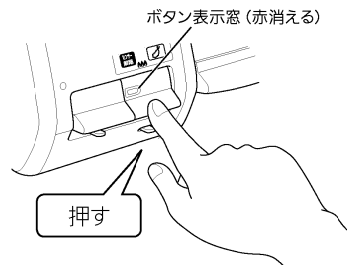
- 火が消えると、センサー解除は取り消されます。

### こんなときセンサー解除

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合。
- なべを振る調理で弱火になると支障がある場合。

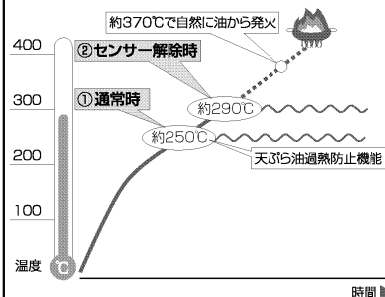
## 2 火を消す

- 操作ボタンで火を消す。



### ワンポイント

温度センサーのはたらき



#### ①通常時

##### 火力調節

なべ底の温度を直接検知し、約250℃に達すると自動で火力調節します。(天ぷら油過熱防止機能)

##### 消火

- 以下の場合自動で火を消します。
- 火力調節している状態が30分間続いた場合
- 弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

#### ②センサー解除時

##### 火力調節

なべ底の温度が約290℃に達すると自動で火力調節します。

##### 消火

- センサー解除中でも、安全のため以下の場合自動で火を消します。
- 弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合
- センサー解除してから30分後。

### 警告



■センサー解除で揚げもの調理をしない  
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



■焼網は使用しない  
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。





# お湯をわかす (湯わかしモード)

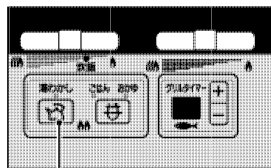
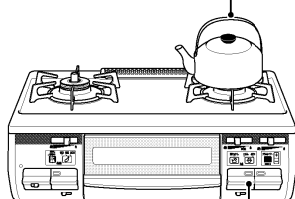
【標準バーナー】

- お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとの中央になべ  
またはやかんを置く

水の量: 500ml~2ℓ

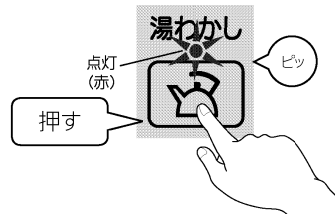
※ふきこぼれを防ぐため、やかんの  
大きさに応じた水の量(最大容  
量の6~7割)にしてください。



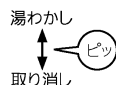
1

※図は 110-R220 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## 1 点火後、 湯わかしスイッチを押す



- 押すたびに、次のように切り替わります。



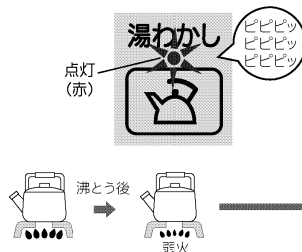
### お知らせ

- 取り消したいときは、湯わかしスイッチをもう一度押してランプを消します。

## 2 沸とうして約5分後に、

自動で火が消える

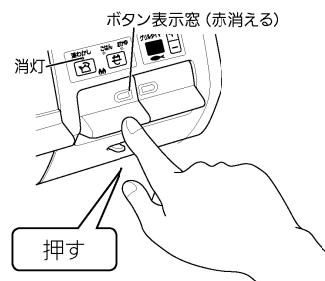
- 沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります。



- 5分後、ブザーでお知らせし、自動で火が消えます。

## 3 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



### お願い

- やかんやなべの形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ・ ふたを開け閉めしない
  - ・ 水をかき混ぜない
  - ・ なべややかんを動かさない
  - ・ 水を追加しない
  - ・ 具を入れない
  - ・ 火力を変えない
- 火力はなべややかんの径に合わせて炎があふれないように調節してください。

### お知らせ

- 以下の場合、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・ 一度わかしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・ 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き
- 自動で弱火になると、火力は変えられません。
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。▶ 22ページ



# ごはん・おかゆを炊く (炊飯

モード) 【標準バーナー】

## おいしく炊くコツ

### 1 お米は正確にはかる。

180mℓの計量カップを使うと便利です。



すり切り1杯で、  
お米1合です。

### 2 たっぷりの水で手早くとぐ。

180mℓの計量カップ

- はじめのとき水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。

- 「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。

にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

### お知らせ

- お米のときが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。

## 1 回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1 合
七分がゆ	0.25～0.5合

## お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数(重量)		全がゆ	七分がゆ
45mℓ	0.25合(約 38g)	—	360mℓ	470mℓ
90mℓ	0.5 合(約 75g)	—	540mℓ	630mℓ
180mℓ	1 合(約 150g)	300mℓ	900mℓ	—
270mℓ	1.5 合(約 225g)	390mℓ	—	—
360mℓ	2 合(約 300g)	480mℓ	—	—
450mℓ	2.5 合(約 375g)	580mℓ	—	—
540mℓ	3 合(約 450g)	670mℓ	—	—
720mℓ	4 合(約 600g)	930mℓ	—	—
900mℓ	5 合(約 750g)	1130mℓ	—	—

### お願い

- 水の量(調味料・だしを含む)は目安です。好みに応じて加減してください。

## お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米		
	発芽玄米	60分以上	90分以上
	胚芽精米		
	雑穀米		
	古米		
麦ごはん			
おかゆ	0～30分		



### ワンポイント

- 洗米した後、必ず 30 分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとき足りない場合はおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

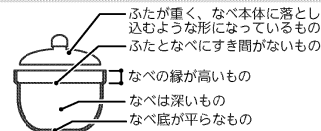
## 無洗米を炊くときのコツ

- 無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。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。
- 水の量を3%程多くする。または無洗米専用計量カップを使ってください。
- 無洗米は必ず浸しおきして炊いてください。ふきこばれる場合があります。

## 炊飯モードに適したなべ

おいしく炊くために、炊飯モードに適したなべを選びましょう。

- 炊飯専用なべも別売しています。P. 51ページ



### 炊飯なべの選びかた

なべの種類			ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用なべ	111-R001型		○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	111-4010型		○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミ製のなべ			○	○	薄手(2mm以下)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			○	○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレス製のなべの場合は焦げつきやすくなります。
土鍋			×	○	おかゆ以外は炊けません。
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。

○ : 適しています × : 適していません(温度を正しく検知できません)



# ごはん・おかゆを炊く (炊飯

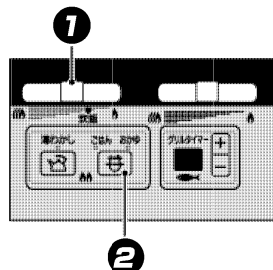
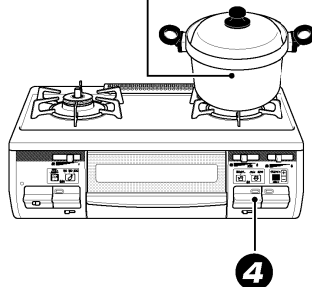
モード)【標準バーナー】

(つづき)

● ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

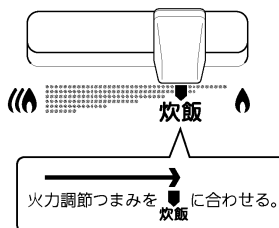
なべにふたをして、  
ごとかの中央に置く

なべ底の中心に温度センサーが  
密着するように置いてください。



※図は 110-R220 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## 1 点火後すぐに、 火力調節する



### ワンポイント

- 炊飯位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力が炊飯位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

ごはん

## 2 炊飯スイッチを押す

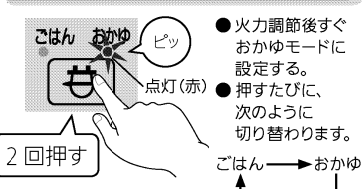


- 火力調節後すぐごはんモードに設定する。
- 押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん → おかゆ

おかゆ

## 2 炊飯スイッチを押す

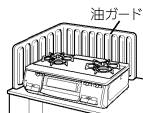


- 火力調節後すぐおかゆモードに設定する。
- 押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん → おかゆ

### お願い

- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできません。
- 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。上手に炊飯できない場合があります。
- 炊飯モードを取り消しするときは火を消してください。



### ごはんを炊くとき

- 温めなおはできません。(焦げつくことがあります。)
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

### おかゆを炊くとき

- 炊きあがったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの炊きあがり、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。

### ワンポイント

#### 炊飯時間の目安

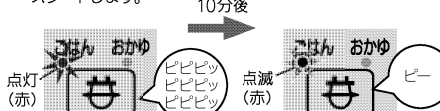
ごはん	28 ~ 37 分 (むらし 10 分を含む)
おかゆ	35 ~ 50 分

#### むらし後は...

- ごはんを底からよくほぐしてください。余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

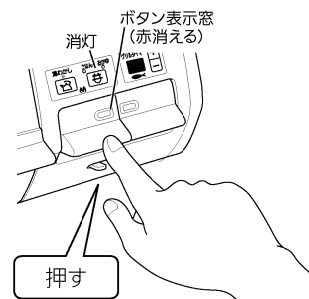
## 3 炊きあがると自動で火が消え、 むらしがスタート

- 炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしをスタートします。
- むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。



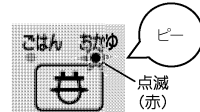
## 4 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



## 3 炊きあがると、 自動で火が消える

- 炊きあがると、ブザーでお知らせします。

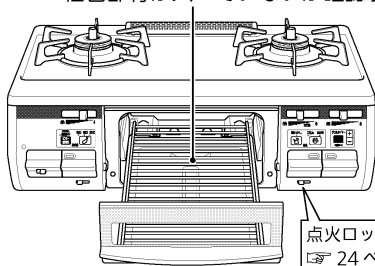


## 準備

ガス栓を開く



梱包部材が入っていないか確認する

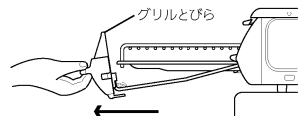


点火ロックを解除する  
▶ 24 ページ

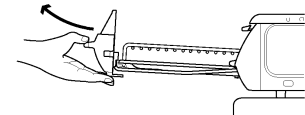
※図は 110-R220 型です。

## グリルの取り出し

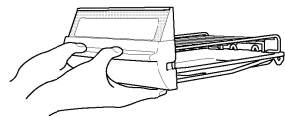
- 1 グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱい引き出す。  
(グリルとびらだけが下がります)



- 2 グリルを持ち上げて取り出す。



- 3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



## お知らせ

- グリルとびらを強く持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ▶ 43 ページをご覧ください。

## グリルを初めて使うときは

- 1 グリル焼網を取り出す。  
庫内に紙や梱包部材が残っている場合はすべて取り除いてください。

- 2 約5分間空焼きをする。  
部品に付着している加工油を焼き切ります。  
グリルの操作については ▶ 37 ページをご覧ください。

## お願い

- グリル排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。(「02」と「-5」を交互に表示します) この場合、約3分待ってから、再度点火操作をしてください。

## 魚を上手に焼くために

### 1 魚の下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍してください。
- 生魚は水洗いした後、水気をふき取ります。
- みそ漬けややす漬の魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

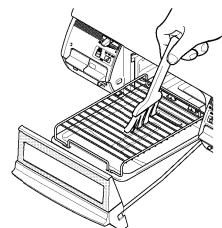
### ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪分が多いので、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。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。アルミはく身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれ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、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。包丁目



### 2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、身くずれを防ぎます。



### 3 約1～2分間、空焼き(予熱)をする。

魚(食材)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。

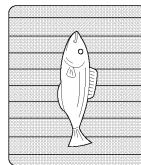
### 4 魚(食材)を置く。

#### 魚の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

#### 1匹焼く場合

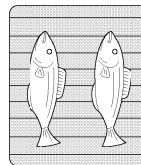
中央に置きます



手前側

#### 2匹焼く場合

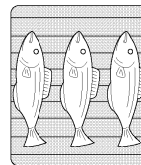
左右均等に置きます



手前側

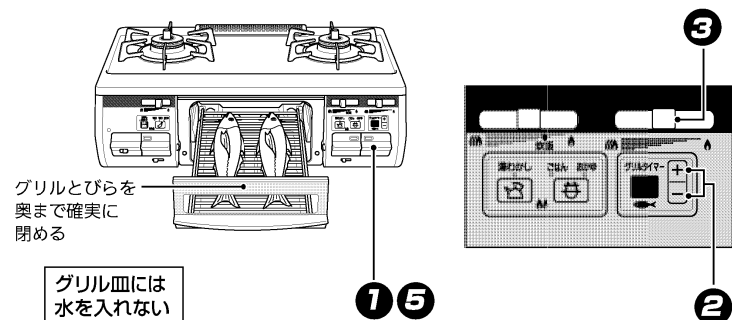
#### 3匹焼く場合

すき間を開けて均等に置きます



手前側

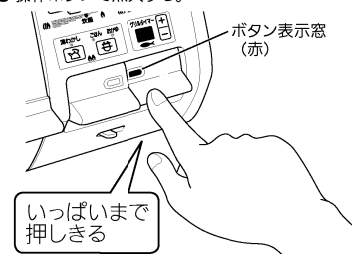
- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。



※図は 110-R220 型です。

## 1 点火する

- 操作ボタンで点火する。



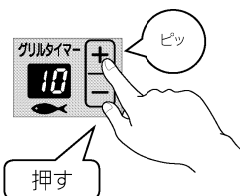
- 点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。



- 最初は「9」(9分)が表示されます。
- 庫内の温度が高いときは、「8」(8分)が表示されます。

## 2 時間設定する

- グリルタイマースイッチ【+/-】を押す。



- 1分刻みで1~20分(最長)に設定できます。
- 庫内の温度が高いときは、設定時間は1~18分(最長)までとなります。

### ワンポイント

- 設定時間は調理中でも変更できます。

### お願い

- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。  
例) めざしやうめなどの小魚、干し物や脂肪分の多いにしん、塩さば、とり肉など
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、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。
- グリルを続けて使用する場合は、3分程度待ってから使用してください。庫内が高温のまま焼きはじめるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。
- グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

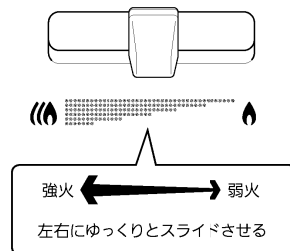
### ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



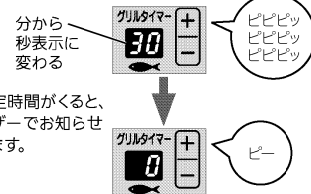
## 3 火力調節する

- 火力調節つまみをスライドさせる。



## 4 設定時間がくると、自動で火が消える

- 30秒前にブザーでお知らせします。



- 設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

## 5 操作ボタンを戻す

- 操作ボタンを押して消火の状態にする。



### お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

# 日常点検とお手入れの道具

●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはよりのお阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにお問い合わせください。

## 日常点検をしましょう

●部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、バーナーリング、グリル排気口カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。☞ 16・17 ページ

●つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 42 ページ

●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 43 ページ

●ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は新しいガス用ゴム管に交換してください。☞ 17 ページ

## お手入れの道具と洗剤について



傷の原因になります。

スポンジたわし裏面（硬い） ナイロンたわし たわし 金属たわし 硬いブラシ クレンザー クリームクレンザー みきがき粉 歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

酸性アルカリ性洗剤 漂白剤 シンナー ベンジン アルコール 弱酸性洗剤 弱アルカリ性洗剤 固形 磨き粉

故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品に付着して作動不良や腐食して、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対に使ってはいけないもの

可燃性スプレー 浸透液 潤滑剤

## お願い

- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤が確認してください。

## お手入れの手順

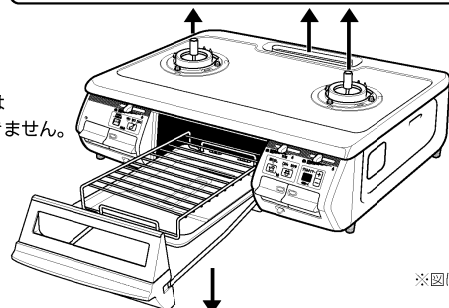
1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 24 ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

## 取りはずして洗える部品

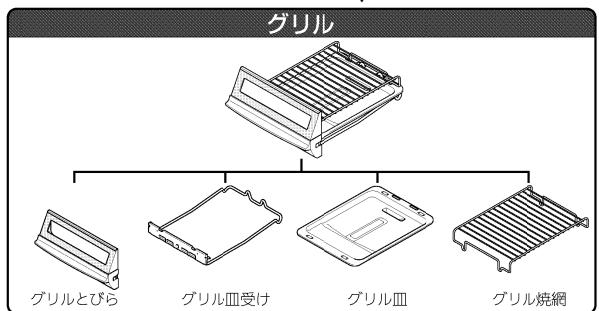
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。



※その他の部分は取りはずしてできません。



※図は110-R220型です。



# お手入れのしかた (コンロ) お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷え、手袋をしてから

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

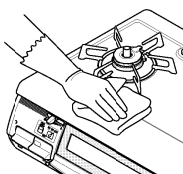
※各部品の取り付けについては、「3. 機器を組み立てる」をご覧ください。P.16ページ

## お願い

- 洗剤を使用した後は、洗剤分が残らないようにしてください。
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷の原因になります。

## トッププレート

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



## 汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

## お願い

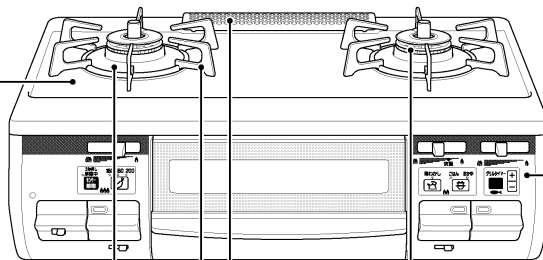
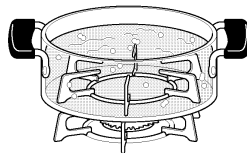
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを再購入し、張り替えてください。

## ごとく・バーナーリング・グリル排気口カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

## それでも汚れが取れないとき

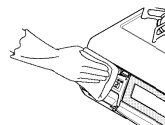
- 煮沸するとさらに汚れを落としやすくなります。
1. 水を入れた大きななべにごとくやバーナーリング・グリル排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



※図は 110-R220型です。

## 機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※機器内部に洗剤が残らないようにしてください。さびの原因になります。



## バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

### バーナーキャップ

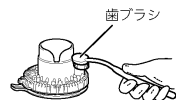
- 洗剤で丸洗いし、乾いた布でよく水気をふき取ります。



※バーナーキャップは分解できません。  
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。  
※ごとくなどと同様に煮沸できます。

### 目づまりしていたら

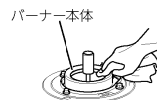
- 歯ブラシなどでお手入れします。



※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。  
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

### バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



### 立消え安全装置・電極

- 立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）に汚れがこびり付いている場合は、歯ブラシでお手入れします。



### 温度センサー

- 温度センサーをお手入れするときは、片手を添え、水を含ませてたたくしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
- ※強い力を加えると温度センサーが傾いて、なべ底に密着しないことがあります。



# お手入れのしかた (グリル)

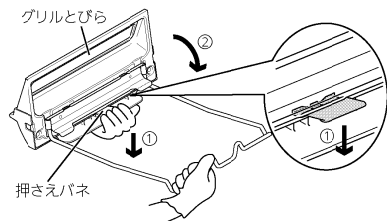
- ご使用のつど、きれいにお手入れしましょう。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でぶき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

## グリルとびら・グリル皿受け

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。  
※酸性やアルカリ性洗剤を使ってグリルとびらを洗うと、変色やはがれ、さびの原因になります。

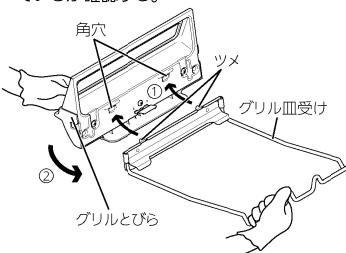
### 取りはずしかた

1. 押さえパネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



### 取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえパネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する。

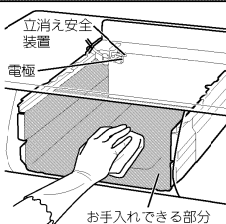


## グリル皿・グリル焼網

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。  
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

## グリル庫内(側壁・底部)

- 洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※硬いブラシやたわし、また中性以外の酸性・アルカリ性洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷の原因になります。
- ※燃焼部(バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極が取り付けられていますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



# よくあるご質問 (Q&A)

## ご質問

## こうしてください

## 参照ページ

### 点火しない

ガス栓を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。	23
バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	42
電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	42
バーナーキャップ、バーナーリングが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	16
長時間使用していないか、朝一番に使用する際は点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	24
乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	19
電池交換サインが点灯している場合は新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	19

### 調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする

なべやフライパンの温度が約250℃になると、安心・安全機能がはたらき火力が自動で弱火になります。弱火と強火を繰り返す高温状態が30分続くと自動で火が消えます。 センサー解除スイッチを押すとさらに高温で調理ができます。	27・28
土鍋や耐熱ガラスなべ、圧力なべを使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき火が消えることがあります。 再点火してください。	20・21
コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火が消えます。	21

### センサー解除しても 火力が変わったり 火が消えたりする

センサー解除中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で弱火にします。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	28
---	----

### 炎の状態 (燃えかた、色)が おかしい

換気をしないと燃えかたが変わったり炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。	12
風が吹き込んでいたり扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにしてご使用ください。	12
加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—

ご質問	こうしてください	参照ページ
コ ン ロ	炎の状態 (燃えかた、色)が おかしい	<p>グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより炎が赤くなることがあります。異常ではありません。</p> <p>火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。</p> <p>消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。</p>
	なべ底がひどく 焦げついて 火が消えた	<p>焦げつき自動消火機能はなべの材質や調理により焦げつきの程度が変わります。ホーロー製のなべや、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどき混ぜながら調理してください。</p> <p>温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。</p> <p>なべ底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどき混ぜたり火加減し、様子を見ながら調理してください。</p>
	揚げものが うまくできない	<p>なべの形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったり場合があります。設定温度を加減してお使いください。</p> <p>温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。</p>
フ ィ ー グ リ ル	お湯がわかない、 お湯がわいているの にお知らせが遅い	<p>やかんやなべの形状、材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。</p> <p>温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。</p> <p>加熱中になべを動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかたり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。</p> <p>一度わかった温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。</p> <p>湯わかしモードのお知らせ時間を変更していませんか？</p>
	ふきこぼれる	<p>水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の6～7割）にしてください。</p>

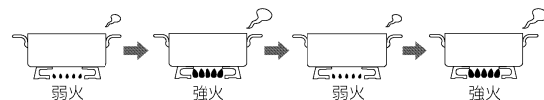
ご質問	こうしてください	参照ページ
炊 飯 モ ー ド	ごはん、おかゆが うまく炊けない	<p>無洗米や洗米しすぎ炊飯した場合は、ごはんが硬めになります。</p> <p>炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。</p> <p>ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。</p> <p>炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。</p> <p>炊飯モードに適したなべを使用してください。</p> <p>温度センサーやなべ底が汚れていたり、温度センサーがなべ底から離れていませんか？ このようなときはなべの温度を正しく検知できません。</p>
	おかゆが ふきこぼれる	<p>なべによってふきこぼれる場合があります。 ふたを少しずらすとふきこぼれしにくくなります。</p>
	途中で誤って 消火してしまった	<p>もう一度ごはんモードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、なべ底のお米が焦げる場合があります。（おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。）</p>
グ リ ル	点火しない	<p>ガス栓を閉じていると点火できません。 全開にしてご使用ください。</p> <p>グリル庫内が高温になっていると安心・安全機能がはたらいで点火できません。 庫内が冷めるまで3分程度待つから使用してください。</p> <p>長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。</p> <p>点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。</p> <p>乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。</p> <p>電池交換サインが点灯している場合は新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。</p>
	調理がうまく できない	<p>完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。また、安心・安全機能がはたらく場合があります。</p> <p>魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。</p> <p>みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。</p> <p>グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていなくて焼き色が薄かったり中まで火が通らないことがあります。</p>
	グリル排気口や コンロ部から 煙が出る	<p>初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。 グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので異常ではありません。</p>

	ご質問	こうしてください	参考ページ
グリル	グリル排気口やコンロ部から煙が出る	グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。 グリルとびらを確実に閉じてください。 閉まっていないとすき間から煙が出ることがあります。	—
	コンロ消火後に「ボン」という音がある	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
音	点火後や消火後にキシミ音がある	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がある	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
その他	グリル使用中に「ポッポッ」という音がある	庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。 温まるとなくなります。	—
	ブザーが鳴り続ける	部品が故障しています。 ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	49
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
	操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
その他	ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとく・の先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。ごとくは消耗部品として販売しています。 酸性やアルカリ性洗剤を使用すると変色する場合があります。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	51 39
	部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたらお早めに交換してください。	51
その他	グリルしか使っていないのにトッププレートが熱くなる	グリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。 グリル使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	11
	火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置がありますが、異常ではありません。	—
その他	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい乾電池を準備してください。	19・48

## 特に多いご質問をまとめました

### ①勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

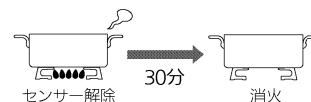
⇒ 温度センサーがはたらいて、自動で火力調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。ご心配はいりません。☞ 21・28ページ



安心・安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力調節しています

### ②センサー解除したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ センサー解除してから、連続してコンロを使用できる時間は30分です。  
温度センサーがはたらいて、自動で火力調節し、30分を過ぎると、自動で火が消えます。☞ 27・28ページ



30分で消火します

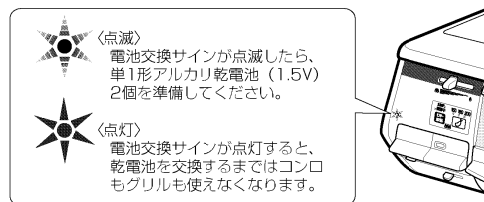
※高温になりすぎたときも火が消えます。

※センサー解除していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

### ③操作ボタンを押しても、点火しない

※操作パネルの左側にある電池交換サインが点灯している。

⇒ 乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 19ページ  
乾電池交換の目安は約1年です。



火がつかなくなったときは電池交換サインを確認！

# ブザーが鳴って、こんな表示

# が出たら

ブザー音	表 示		部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	 ↔	- 1	標準バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（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火が消える場合があります。冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	21・44 45
		- 3	チャオバーナー	焦げつき自動消火機能作動			
	 ↔	- 1	標準バーナー	温度センサー過熱防止機能作動			
		- 3	チャオバーナー				
ピー3回	 ↔	- 1	標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	21・44
		- 3	チャオバーナー				
	 ↔	- 1	標準バーナー	点火時に着火しなかった			
		- 3	チャオバーナー				
	 ↔	- 5	グリル	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・点火しなかった場合など	●「よくあるご質問 Q&A」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから再点火を行ってください。	21・37 46
		- 5	グリル	点火時に着火しなかった			
	 ↔	- 5	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（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火が消えます。約 3 分程グリル庫内が冷えるのを待ってから再点火を行ってください。	21・37
			 （電池交換サイン）〈点灯〉	—	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●乾電池を交換してください。
	 ↔	- 1	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	21
		- 3	チャオバーナー	センサー解除終了	30分がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28
	ピー1回 （約2秒）	 （約 10 秒後に消灯）		グリル	グリルタイマー終了	設定した時間がたち自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。
 ごはんモード		 おかゆモード	標準バーナー	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	34
 湯わかしモード		標準バーナー	湯わかしモード終了	湯わかしモードで沸とうして、約 5 分後に自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	30	
ブザーが 鳴り続ける （ピー約8秒 連続）	  ↔	- 1	標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	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、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	53
		- 3	チャオバーナー				
		- 5	グリル				
	 ↔	- 3	チャオバーナー	センサー解除スイッチ故障			

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品(お客さまにて取り替え可能な消耗部品)・別売品

- お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧ください。
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名 称		希望小売価格 (税込)	希望小売価格 (税抜)	部品コード		
交 換 部 品	ご と く	チャオ・標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R5220950	
	バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R6740935	
		標準バーナー用	¥1,365	¥1,300	1110R6740936	
	バーナーリング		¥367	¥350	1110R2100951	
	グ リ ル 皿		¥1,260	¥1,200	1110R2200954	
	グ リ ル 焼 網		¥840	¥800	1110R2200953	
グリル排気口カバー			¥840	¥800	1110R4420951	
名 称		希望小売価格 (税込)	希望小売価格 (税抜)	型番・品番		
別 売 品	炊飯専用なべ	3 合炊き		¥4,200	¥4,000	111-R001 型
		5 合炊き		¥5,040	¥4,800	111-4010 型
	防熱板①	詳しくは P15ページを ご覧ください。	高さ350mm×幅535mm	¥5,565	¥5,300	4015-0100-02C5型
	防熱板②		高さ350mm×幅600mm	¥4,515	¥4,300	4015-0100-02C6型
	防熱板③		高さ550mm×幅900mm	¥5,040	¥4,800	4015-0100-02C7型
防熱板④	高さ150mm×幅500mm		¥5,775	¥5,500	4015-0100-01C8型	
売 品	ちり受け皿 高さ6mm×幅490mm ×奥行350mm		¥630	¥600	4015-0100-0083型	
	器具用スリムプラグ		¥682	¥650	081-0359 型	
	ホースガス栓用プラグ		¥850	¥810	081-0450 型	
	ガスコード	13A 用 : 0.6m	¥2,100	¥2,000	1-180-0006	
		: 1.0m	¥2,310	¥2,200	1-180-001C	
LPG 用 : 0.6m		¥2,100	¥2,000	9-180-0006		
: 1.0m		¥2,310	¥2,200	9-180-001C		
: 2.0m		¥2,730	¥2,600	9-180-002C		

- 2010年4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。
- 単1形アルカリ乾電池はもよりの電気店などで買い求めください。

# 長期間使用しない場合／仕様・寸法図

## 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。(つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす。)
- ガス通路部分はほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- 乾電池をはずしてください。P19ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

## 仕様・寸法図

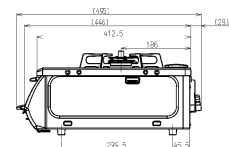
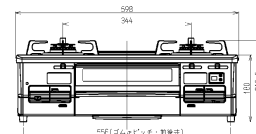
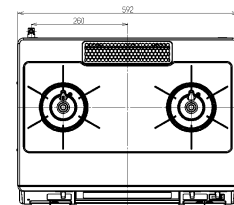
### 仕 様

名 称		ガステーブルコンロ	
型 番		110-R220 型	110-R221 型
型 式 の 呼 び		RTS-M660FTS-TL	RTS-M660FTS-TR
型 式 名		RTS-M66TS-T	
点 火 方 法		連続放電点火式	
点 火 形 状		高さ 180mm (トッププレートまで) × 幅 598mm × 奥行 495mm	
重 量 ( 本 体 )		12.5 kg	
安 心 ・ 安 全 機 能		天ぷら油過熱防止機能、立消え安全装置、コンロ消し忘れ消火機能 グリル消し忘れ消火機能、焦げつき自動消火機能、点火ロック、中火点火機能 グリル過熱防止センサー、コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 高温自動温度調節機能	
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(保証書付)	

使 用 ガ ス		1 時間当たりのガス消費量				ガス接続
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	13 A	4.20kW (3610kcal/h)	2.97kW (2550kcal/h)	1.40kW (1200kcal/h)	7.80kW (6700kcal/h)	内 径 9.5 mm ガス用ゴム管
	12 A	3.91kW (3360kcal/h)	2.77kW (2380kcal/h)	1.30kW (1120kcal/h)	7.30kW (6280kcal/h)	
LPG ガス 用		4.20kW (0.301kg/h)	2.97kW (0.212kg/h)	1.40kW (0.100kg/h)	7.70kW (0.550kg/h)	

(本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。)

### 寸法図




図は 110-R220 型です。110-R221 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。

# アフターサービス／廃棄時のお願い

## 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「よくあるご質問(Q&A)」(P.44～50ページ)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上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
  - 品名…ガステーブルコンロ
  - 型番…本体の右側面に張り付けてあります。  
例  ←型番
  - 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
  - お客さま名、住所、電話番号

### 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一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、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。修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打切後6年間です。ただし、保有期間の経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。本製品は家庭用です。業務用にお使いの場合、無料期間中であっても有料修理となる場合があります。

### 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、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。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、必ず乾電池を取りはずしてください。そのまま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  
をご覧ください。

### ⚠ 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。

