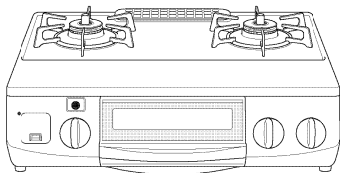


大阪ガス 家庭用

# 取扱説明書

保証書付

## ガステーブルコンロ



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ず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、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

型番	型式の呼び
110-R230 型	RTS-338WNTS-L
110-R231 型	RTS-338WNTS-R

## もくじ

なるほど安心 Si センサーコンロ	1
安心・安全機能	2
各部のなまえ	3

## 安全なご利用のために

安全上のご注意	4
---------	---

## このコンロについて

機器の設置	9
乾電池を入れる/知っておいていただきたいこと	11

## 毎日の使いかた

コンロ	基本の操作(コンロの使いかた)	12
	炒めもの・いりものをする	13
グリル	グリルの取り扱いと準備	14
	グリルの使いかた	15

## 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	16
お手入れのしかた	17
よくあるご質問(Q&A)	19
ブザーが鳴ったら	22
交換部品・別売品のご紹介	23
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	24
アフターサービス/廃棄時のお願い	25
保証書	裏表紙

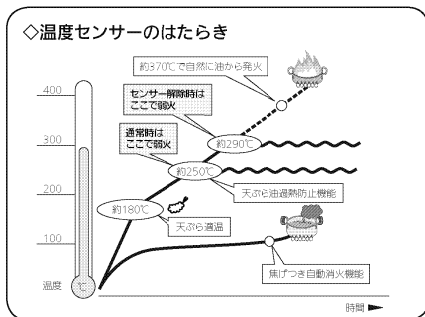
全ロセンサー搭載  
**Si センサーコンロ**

# 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。

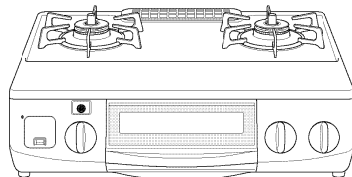


- 煮ものを火にかけっぱなしにしても焦げつくと消火
- 天ぷらなべやフライパンを予熱したままでも煙が出はじめる250℃以上にならないように弱火に  
弱火の状態でも温度が上がれば消火  
(センサー解除なら安心・安全機能がはたらき弱火になる温度を通常時の250℃から290℃までアップすることができます。)



## こんなときもあわてないで

- 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でないかまず確認！  
☞ 2・13ページ
- 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。☞ 13ページ
- 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。  
☞ 11ページ  
⇒ 乾電池は大丈夫なのに？  
☞ 19・20ページ



※図は 110-R230 型です。

# 安心・安全機能

## 天ぷら油過熱防止機能

チャオバーナー 標準バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力調節し炎火を防ぎます。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。

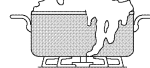


火力調節  
します

## 立消え安全装置

チャオバーナー 標準バーナー グリル

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。



ガスを  
止めます

## コンロ消し忘れ消火機能

チャオバーナー 標準バーナー

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。

火を  
消します

## グリル消し忘れ消火機能

グリル

グリルは点火後、約 20 分で自動で火が消えます。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約 17 分で火を消します。

火を  
消します

## グリル消し忘れ消火短縮機能

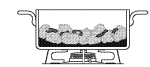
グリル

グリルを使用中、長時間グリル扉を開けなかった場合、火が消えるまでの時間を約 20 分から約 15 分に短縮します。また、続けて使用する場合には、庫内温度が上がっている場合は、火が消えるまでの時間を約 17 分から約 12 分に短縮します。

## 焦げつき自動消火機能

チャオバーナー 標準バーナー

煮もの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。



火を  
消します

## グリル過熱防止センサー

グリル

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。

火を  
消します

## コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能

チャオバーナー 標準バーナー グリル

安心・安全機能により火が消えたときに、器具栓つまみを戻し忘れると、約 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、すぐに器具栓つまみを戻してください。ただし、他のバーナー使用中は、ブザーは鳴りません。

## 高温自動温度調節機能

チャオバーナー 標準バーナー

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。  
この状態が約 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。☞ 13 ページ

## グリル水切れセンサー

グリル

グリル水入れ皿に、水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動で火が消えます。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままにすると自動で火を消します。

火を  
消します

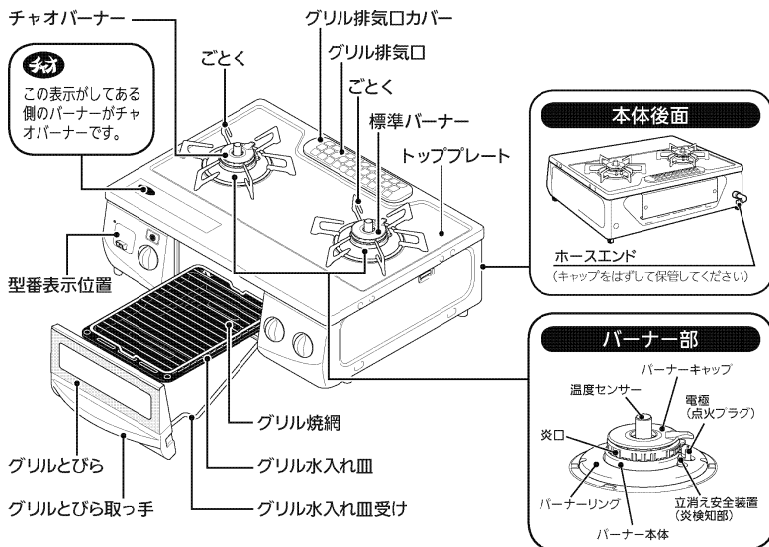
## グリルお知らせブザー

グリル

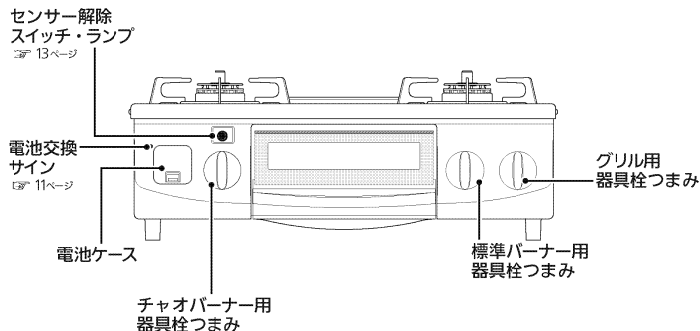
グリル点火後、約 3 分ごとにブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、グリルが使用中であることをお知らせします。

# 各部のなまえ

●図は110-R230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。



## 正面



# 安全上のご注意

- 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。

## 危険

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

## 禁止

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

## 強制

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

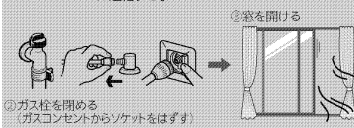
- 絶対に火をつけない
- 電気器具 (換気扇など) のスイッチの入 / 切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

炎や火を引火し、爆発事故を起こすことがあります。



## !

- すぐに使用を中止する
- ①火を消す。
- ②ガス栓を開める。(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。



## 設置編

## !

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。

## !

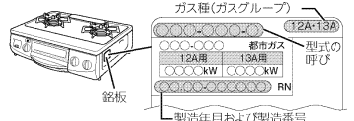
■絶対に改造・分解は行わない  
一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。

## !

■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、機器が故障する場合があります。
- 銘板は機器本体右側面に張ってあります。ガスの種類が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。

〈例〉銘板 (12A・13Aの場合)  
ガス種 (ガスグループ)



### 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」☞ 10 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。





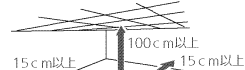
## ■可燃物との距離を確実に離す

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。●9ペーシング

●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）との距離を下図のようにとれない場合

防熱板をお買い上げの販売店、またはもりの大阪ガスにお問い合わせください。



(可燃性の壁の場合)

■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。



## ガス用ゴム管（ソフトコード）は

■継ぎたりや

■二又分岐はしない

ガス漏れの原因になります。



■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。



■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

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。



■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  
しっかりと止まら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  
できるだけ短くして使用してください。

■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はたつき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。

■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。

## 使用編



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。

## ガスコンロの下には

■燃えやすいものを数かかない

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

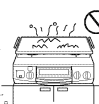
火災の原因になります。

## コンロには



■コンロをおおう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。



■アルミはく製の受け、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ときは注意してください。

●グリルを消し忘れと、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。

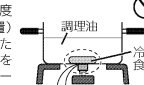
●電話や来客の場合は必ず火を消してください。

## 揚げものの調理の際には



■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にこった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

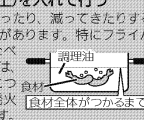
■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの揚げやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。



■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200ml以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火のおそれがあります。特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていることを確認してください。食材全体がつかると、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

熱で圧力の圧力が上がり、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。  
●機器の上部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

## グリル排気口には



■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、機器破損の原因になります。

## グリルは



■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをなすおそれがあります。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水入れ皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■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、トッププレート前面を傷つけたり、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く

■グリル水入れ皿には必ず水（約300ml）を入れ、たまった脂は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。

## 使用後は



■器具検つみを消火の状態に戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓を開める（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物の調理をしない  
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



## 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・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。  
☞ 19～21 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。



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

■操作部・器具栓つまみ・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

衣類の乾燥や焼焦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。なべを動かすときや炎の大きさが自動で弱火から強火へ切り替わる大きさがあつた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。



## ■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、機器損傷や誤作動の原因になります。



## 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。



## ■幼いお子さんだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



## ■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、ぶら下がるのとけがや機器損傷、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。



## ■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



## ■バーナーキャップに煮こぼれたときは必ずお手入れする

炎口が詰まったまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



## 点火しない場合は

■器具栓つまみを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなつ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、衣服に燃え多つたり、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は、やけどのおそれがあります。

## ■必ず手袋をする

手袋をしなくて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。



## 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い、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。  
●途中消火の原因になります。  
●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。



## ■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。



## グリルは

■魚などの調理物を取り出すときや魚を裏返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器具栓つまみを戻して火を消す。  
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、むげんに開けたら閉めたりすると、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱さず、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。

■グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れし、ていねいに待ち運ぶ

●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、やけどや損傷のおそれがあります。  
●グリル水入れ皿にたまった高温の脂や水をこぼすと、やけどのおそれがあります。



■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

●換気をしないと、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排気器・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。

## 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などを煮たり温めたりするときは、突沸にご注意ください。

### 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こると、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。  
●なべの大きさにあつた火力で加熱してください。

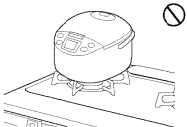
●調理中になべをのせかえるときは、いったん火を消してください。

●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。

●使うバーナーの器具栓つまみ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機器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。



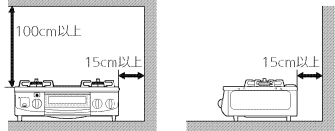
●煮こぼれに注意し、火力調節してください。  
煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナー・バーナーリングなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。

●熱くなったなべなどをトッププレートのラベルの上に直接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

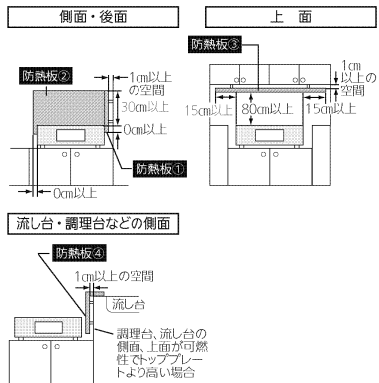
## 1 設置場所を確認する（周囲の防火措置）

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。



### 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、またはま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

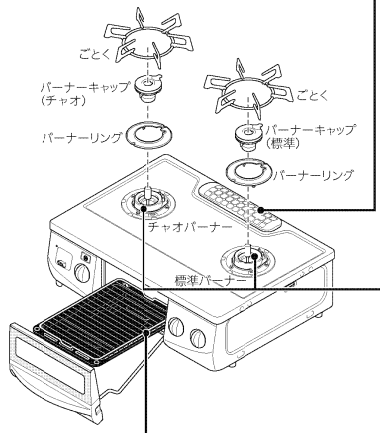
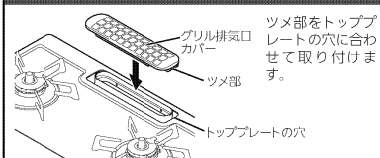
グリルを取り出し、□の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

### 3 機器を組み立てる

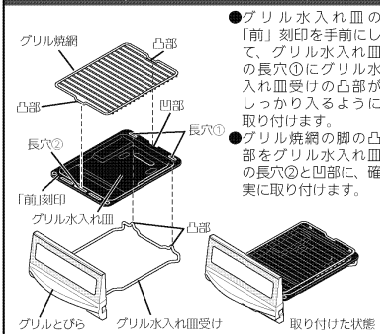
※図は 110-R230 型です。左コンロがチャオパーナーの機器で説明しています。

各部品を正しく取り付けてください。

グリル排気口カバー

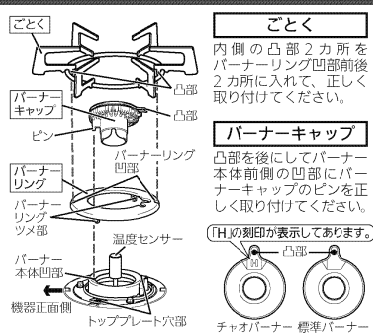


グリル水入れ皿・グリル焼網



## 設置しましょう

チャオバーナー・標準バーナー



バーナーリング

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

お願い

- パーナーキャップ、パーナーリング、ごとはくは消耗部品です。パ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、またはもりの大坂ガスへお問い合わせください。☎ 23 ページ

**△ 注意**

- バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない**

  - 点火しない場合があります。
  - 炎のふそ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。

バーナーキャップの浮き

バーナーキャップの裏返し

**■ごとく、バーナーリングは誤った取り付けで使用しない**

  - 点火しない場合があります。
  - なべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

ごとくの浮き

バーナーリングの浮き

バーナーリングの裏返し

誤った取り付けの例

## 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

●ガス用  
ゴム管  
(ソフトコード)

●ゴム管止め

赤い線


●用意するもの

  - ガス用ゴム管（ソフトコード）（内径 9.5mmφ・JISマーク入り）
  - ゴム管止め（2個）

合格

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。

**⚠ 注意**

-  ■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

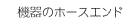
■用意するもの  
●器具用スリムプラグ

- ガス栓  
(ガスコンセント)

**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。☞ 23 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ます。




機器のホースエンド      ※器具用スリムプラグの巻着台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って、正しく取り付けてください。

赤い線      器具用スリムプラグ
  - 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。



器具用スリムプラグ      ガスコード
  - 3** ガスコードをガス栓に接続する。コンソール継手をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込む。



- ガス栓

コンセント継手

※コンセント継手を差し込むと、ガス栓が開きます。

スリーブ(白色)

※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／知っておいていただきたいこと



# 基本の操作(コンロの使いかた)

## 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いる①、②を確認して正しく入れる。
- 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、工場出荷時により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーは電池ケースの③端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

## 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。
- 温度センサー
- なべ底が凹凸 3mm以上の凹凸 さび・汚れ異物が付着 なべと材料の重量が300g未満 底が深いステンレス製中華なべ 中華なべ用補助ごとく
- 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。
- 耐熱ガラス容器 土鍋 底が浅く広いなべ

### なべの選びかた

※厚手：2.5mm以上  
※薄手：2.5mm未満

なべの種類	なべの種類	揚げもの調理(油は比炒めもの)	その他の調理
なべ フライパン	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○
	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		—	○

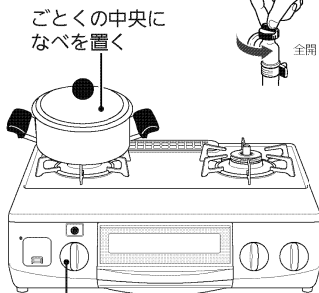
○：適しています  
×：適していません(温度を正しく検知できません)

## 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。

## 準備

ガス栓を開く

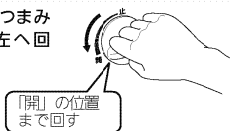


1 2 3

※図は110-R230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 点火する

- コンロ用器具つまみを押しながら左へ回す。



## 2 火力調節する

- コンロ用器具つまみをゆっくり回す。

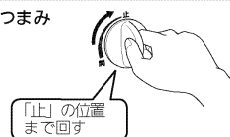


## お知らせ

- コンロ用器具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

- コンロ用器具つまみを右へ回す。

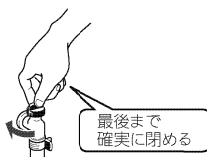


## お願い

- 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。



## 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

炒めもの、いりもの、あぶりものをすときは

センサー解除で調理してください。

☞ 13 ページ

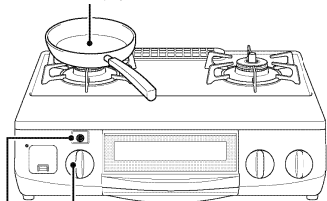
安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長 30 分高温で調理できます。



# 炒めもの・いりものをする【チャオバーナー】 (センサー解除)

- センサー解除を使用すれば、通常よりも高い温度で使用できます。  
「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。

ごとの中央にフライパンを置く

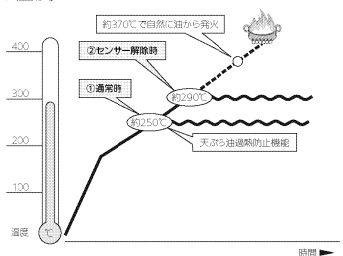


1 2

※図は 110-R230 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。

## 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°C 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

以下の場合には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

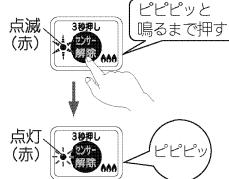
なべ底の温度が約 290°C に達すると自動で火力調節します。

##### 消火

センサー解除中でも、安全のために以下の場合には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約 30 分経過した場合

## 1 点火後、センサー解除スイッチを押す

- 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。



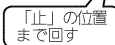
- 調理をはじめます。
- もう一度、センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

## お知らせ

- 火が消えると、センサー解除は取り消されます。

## 2 火を消す

- チャオバーナー用器具 栓つまみを右へ回す。



## 警告

- 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、発火のおそれがあります。
- 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。



## 注意

- あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける  
温度センサー上に焼き汁などが滴下して、温度センサーが汚れると、なべ底の温度を正しく検知できず発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

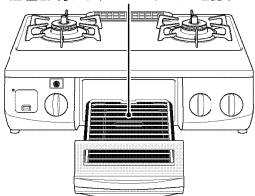


# グリルの取り扱いと準備

## 準備

ガス栓を開く

梱包部材が入っていないか確認する



## 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

- ・グリルとびらやグリル水入れ皿受けをはずす場合は 18 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 グリル水入れ皿に必ず水 (約 300ml) を入れて、約 10 分空焼きをする。  
部品に付着している加工油を焼き切ります。火力は器具栓つまみを全開にしてください。グリルの操作については 15 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。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、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、「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置き、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。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なることができます。



- 2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



- 3 グリル水入れ皿に水 (約 300ml) を入れる。

続けて使用するときはそのつど脂を取り除き水を入れてください。空焼きのときも必ず水を入れてください。

- 4 約 3 ~ 4 分間、空焼き (予熱) をする。

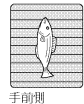
魚 (食材) がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。

- 5 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。

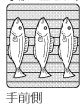
1匹焼く場合  
中央に置きます



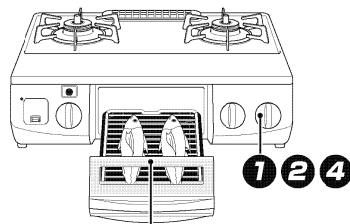
2匹焼く場合  
左右均等に置きます



3匹焼く場合  
すき間を開けて均等に置きます



グリルの取り扱いと準備



グリルとびらを奥まで確実に閉める

※図は 110-R230 型です。左コンロがチャオパーナの機器で説明しています。

## お願い

- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーがはたらき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。
- グリル水入れ皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル水入れ皿に水をかけると変形することがあります。グリル水入れ皿が冷めてからお手入れしてください。

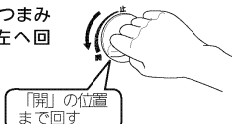
## ワンポイント

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



## 1 点火する

- グリル用器具栓つまみを押しながら左へ回す。



## 2 火力調節する

- グリル用器具栓つまみをゆっくり回す。



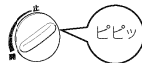
### お知らせ

- グリル用器具栓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 点火後、約 3 分ごとにブザーが鳴る

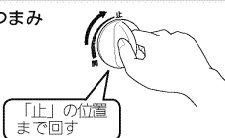
- グリル使用中であることをブザーでお知らせします。

約 3 分ごとに



## 4 火を消す

- グリル用器具栓つまみを右へ回す。



### お願い

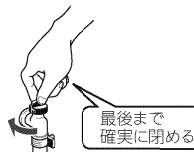
- 必ず火が消えたことを確認してください。

### お知らせ

- 点火後、約 20 分経過するとグリル消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火が消えます。

## 5 ガス栓を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓を閉める。

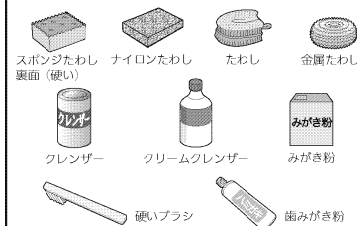


### お願い

- 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。

## ⓧ使ってはいけない

傷の原因になります。



## 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。P.9・10 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。P.18 ページ
- グリル水入れ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。P.17・18 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。P.10 ページ

## 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. 手袋をはめてお手入れを開始する。

## お手入れの道具と洗剤について

### 使ってよい



### 故障の原因となります。

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。洗剤を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



### 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



### お願い

- 道具や洗剤は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。

# お手入れのしかた

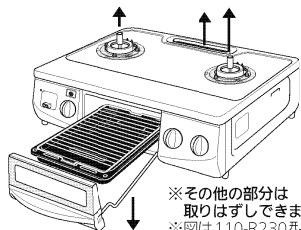
お手入れは、ガス栓を閉じ、

機器が冷え、手袋をしてから

## 取りはずして洗える部品

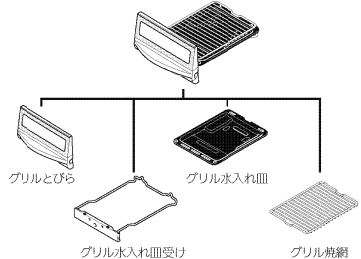
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

### コンロまわり



※その他の部分は取りはずできません。  
※図は110-R230型です。

### グリルまわり



## お手入れのしかた

- 汚れたらそのつど、きれいにして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。

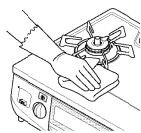
### お願い

・硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、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・さびなどの原因になります。

※各部品の取り付けについては、「機器の設置」をご覧ください。 9・10 ページ

### 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

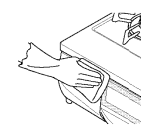
1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

### 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。

### 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。



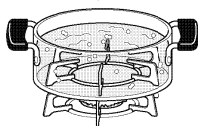
※機器内部に洗剤が残らないようにしてください。  
電子部品に付着して作動不良や腐食し、故障の原因になります。

### 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

- 煮洗いするとさらに汚れを落しやすくなります。
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。



### 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。



※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洗いでできます。

### 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、やわらかい布などでふき取ります。



### 立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。

※電極（点火プラグ）の先端はがっていますので、けがなどに注意してください。



### 温度センサー

- 片手を添え、水を含ませてたくしぼった布で、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壊れて、なべ底に密着しないことがあります。



### グリル焼網

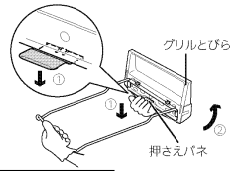
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
  - 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- ※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

### グリルとびら・グリル水入れ皿 グリル水入れ皿受け

- 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

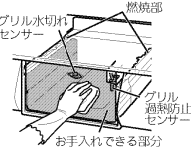
1. グリル水入れ皿受けのツメ2箇所をグリルとびらの角穴にはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえパネがグリル水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。



### 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はグリル水切りセンサー、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。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、手前の右上部分にはグリル過熱防止センサー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。  
※グリル水切りセンサーの頭部についた脂やゴミは水に浸し固くしぼった布でふき取ってください。（グリル庫内左奥）

お手入れのしかた

# 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。全開にご使用ください。	12
バーナーキャップの炎口に蒸気などが付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。	18
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。	18
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。	10
長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際に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。	12
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。	11
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。	11

### 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約 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。	13
ス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。また、センサー解除スイッチを押してご使用ください。	2・11
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。	2

### センサー解除に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。	13
---	----

### 炎の状態（燃えた、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。また、炎がこくとバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	8
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。	7
加温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場合があります。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、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場合があります。異常ではありません。	—
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。	—
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。	—

### なべ底がひどく焦げついて火が消えた

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。	2
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。	11
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。	2

### 点火しない

ガス栓を閉じていると点火できません。全開にご使用ください。	14
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て点火できません。庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから使用してください。	2
長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際に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。	15

## ご質問

## こうしてください

## 参照ページ

### 点火しない

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。	11
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。	11

### 調理がうまくできない

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・安全機能がはたらき場合があります。	—
魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	14
みそ漬けやかす漬の魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
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。	—

### グリル排気口やコンロ部から煙が出る

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場合があります。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。	14
グリル水入れ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。閉まっていなくてもすきまから煙が出る場合があります。	—

### コンロ消火後に「ボン」という音がする

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。	—
------------------------------	---

### 点火後や消火後にキシミ音がする

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。	—
----------------------------------	---

### 音

### コンロ使用中に「シャー」という音がする

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。	—
------------------------------	---

### グリル使用中に「ポッポッ」という音がする

庫内が冷えている時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。	25
--	----

### 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。	—
---------------------------------	---

### 器具栓つまみから手を離してもパチパチしている

器具栓つまみから手を離しても最長で 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・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	23
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。	16

### 部品が傷んできた

お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたからお早めに交換してください。	23
--	----

### 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ご注意ください。	7
--	---

### 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。	—
---	---

### 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、早めに新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個を準備してください。	11
--	----



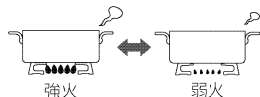
# よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

## 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

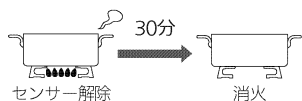
⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 13・19ページ



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 センサー解除にしたのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒センサー解除中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。センサー解除して30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 13・19ページ



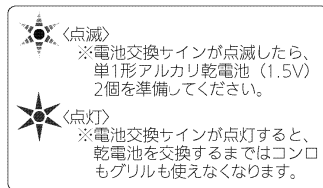
30分で消火します

※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 器具栓つまみを回しても、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滅している。  
⇒乾電池が消耗しています。乾電池を交換してください。☞ 11ページ  
乾電池交換の目安は約1年です。



電池交換サインを確認!

# ブザーが鳴ったら

ブザー音	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ビー5回	標準バーナー チャオバーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき自動消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「よくあるご質問 (Q&amp;A)」を確認してください。</li> <li>●やけどに注意して再点火を行ってください。</li> <li>●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。</li> </ul>	2・12 19
	温度センサー過熱防止機能作動				
ビー3回	標準バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「よくあるご質問 (Q&amp;A)」を確認してください。</li> <li>●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。</li> </ul>	2・12 19
		立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎のふき消え・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「よくあるご質問 (Q&amp;A)」を確認してください。</li> <li>●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。</li> </ul>	2・15 19
	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●グリル庫内が冷えるまで3分程度待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	2・14 15
		グリル水切れセンサー	グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりかけている。	●グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから、再点火を行ってください。	2・15
	—	電池交換のお知らせ (電池交換サイン点灯)	乾電池が消耗しました。	●乾電池を交換してください。	11
	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時間経過し、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●器具栓つまみを戻してください。</li> <li>●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。</li> </ul>	2・12
	チャオバーナー	センサー解除終了	約30分経過し、自動で火が消えました。	●器具栓つまみを戻してください。	13
	グリル	グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約20分 (グリル庫内が高温の場合約17分) 経過し、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●器具栓つまみを戻してください。</li> <li>●続けて使用する場合は、グリル庫内が冷えるまで3分程度待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	2・15
ブザーが約8秒連続する	標準バーナー チャオバーナー グリル	温度センサー、グリル過熱防止センサー、グリル水切れセンサー、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。	25
	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なら、早めに交換してください。

部 品 名			現金標準価格	本体価格	部 品 コ ー ド	
交 換 部 品	ご と く		¥1,260	¥1,200	1110R5220950	
	バーナーリング		¥367	¥350	1110R2100951	
	バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R2300955	
		標準バーナー用	¥1,260	¥1,200	1110R2300956	
	グリル水入れ皿		¥840	¥800	1110R1700012	
	グ リ ル 焼 網		¥735	¥700	1110R1700013	
グリル排気口カバー		¥735	¥700	1110R1700035		
名 称			現金標準価格	本体価格	型番・品番	
別 売 品	防熱板①	高さ 350mm × 幅 535mm	¥5,565	¥5,300	4015-0100-0205型	
	防熱板②	詳しくは P.9ページを ご覧ください。	高さ 350mm × 幅 600mm	¥4,515	¥4,300	4015-0100-0205型
	防熱板③	高さ 550mm × 幅 900mm	¥5,040	¥4,800	4015-0100-0207型	
	防熱板④	高さ 150mm × 幅 500mm	¥5,775	¥5,500	4015-0100-0108型	
	ちり受け皿 高さ 4mm × 幅 480 mm × 奥行 330 mm			¥630	¥600	4015-0100-0083型
	ちり受け皿					
売 品	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	1-180-0010	
		LPG用：0.6m	¥2,100	¥2,000	9-180-0006	
		: 1.0m	¥2,310	¥2,200	9-180-0010	
: 2.0m		¥2,730	¥2,600	9-180-0020		

- 2011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お買い求めください。

# 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。P.11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

品 名		ガステーブルコンロ
型 番	110-R230 型	110-R231 型
型 式 の 呼 び	RTS-338WNTS-L	RTS-338WNTS-R
型 式 名	RTS-338WNTS	
点 火 方 法	連続放電点火式	
外 形 寸 法	高さ 180mm（トッププレートまで）×幅 563.5mm×奥行 447.5mm	
質 量（本 体）	10.0kg	
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、グリル消し忘れ消火短縮機能、焦げつき自動消火機能、グリル過熱防止センサー、コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能、高温自動温度調節機能、グリル水切れセンサー、グリルお知らせブザー	
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）	

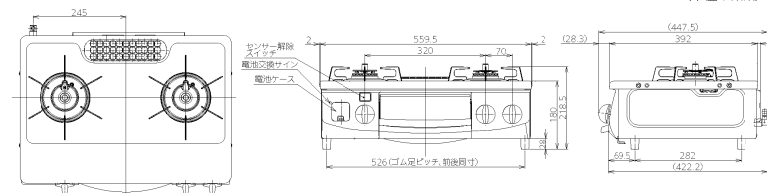
使用 ガ ス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量			ガス接続
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用	13 A	4.20kW (3610kcal/h)	2.97kW (2550kcal/h)	1.53kW (1320kcal/h)	8.10kW (6970kcal/h)
	12 A	3.91kW (3360kcal/h)	2.77kW (2380kcal/h)	1.43kW (1230kcal/h)	7.55kW (6490kcal/h)
L P ガ ス 用		4.21kW (0.301kg/h)	2.97kW (0.212kg/h)	1.53kW (0.109kg/h)	8.10kW (0.579kg/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-R230型です。110-R231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）



# 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）」「ブザーが鳴ったら」（p.19～22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。
  1. 品名…ガステーブルコンロ
  2. 型番…本体の右側面に張り付けてあります。  
例  型番
  3. 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
  4. 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、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ので業務用にお使いの場合、無料期間中であっても有料修理となる場合があります。

### 転居されるとき

- 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火事などの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。