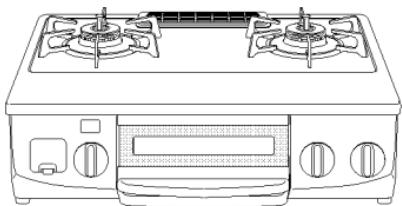


# 取扱説明書

保証書付

## ガステーブルコンロ

型番	型式の呼び
210-R110型	RT33NJHS-L
210-R111型	RT33NJHS-R



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ると著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

99大阪ガス

家庭用

## 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(必ずお守りください)	4
--------------------	---

## このコンロについて

機器の設置	11
乾電池を入れる	13
知つておいていただきたいこと	14

## 毎日の使いかた

コ	基本の操作	15
ン	炒めもの・いりものをする	16
シ	グリルの取り扱いと準備	17
ト	グリルの使いかた	18
ロ		
グ		
リ		

## 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	19
お手入れのしかた	20
よくあるご質問(Q&A)	22
ブザーが鳴ったら	26
交換部品・別売品のご紹介	27
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	28
アフターサービス/廃棄するときは	29
保証書	裏表紙

こんなときも  
あわてないで

Siセンサーコンロの  
安心・安全機能が  
はたらいています

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

詳しくは22ページをご覧ください

Si全口径センサー搭載  
Siセンサーコンロ



JT0045-037(02)☆  
160822  
060000513980  
(工場管理)

# なるほど安心Siセンサー<sup>コンロ</sup>

温度センサーが鍋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

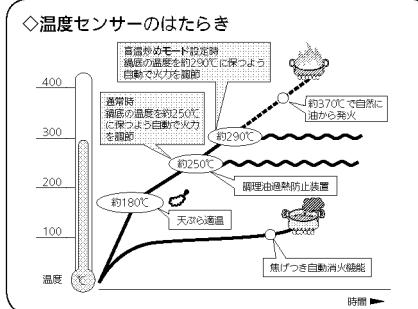
●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも

約250°Cの温度に保つよう自動で火力調節し

弱火が続いた状態でも温度が上がれば消火

(高温炒めモードなら火力調節を行う温度を通常の

約250°Cから約290°C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

### 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<sup>コンロ</sup>の安心・安全機能がはたらいていないかまず確認!

☞ 2・16 ページ

### 2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 高温炒めモード設定中も安心・安全機能は、はたらきます。☞ 16 ページ

### 3 火がつかない

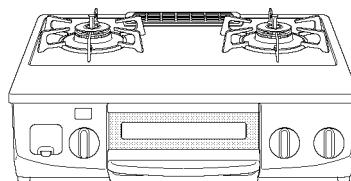
⇒ もしかして乾電池?

乾電池が消耗すると点火しません。

☞ 13 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?

☞ 23・24 ページ



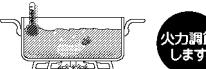
※ 図は210-R110型です。

# 安心・安全機能

## 調理油過熱防止装置

(チャオバーナー) (標準バーナー)

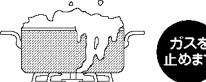
調理油が過熱されると、自動で火力を調節し発火を防ぎます。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



## 立消え安全装置

(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。



## コンロ消し忘れ消火機能

(チャオバーナー) (標準バーナー)

点火後、約2時間で自動で火を消します。



## グリル消し忘れ消火機能

(グリル)

点火後、約20分で自動で火を消します。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約15分で自動で火を消します。



## 焦げつき自動消火機能

(チャオバーナー) (標準バーナー)

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※鍋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。



## 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。



## コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能

(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き、1分ごとにブザーが「ビビッ」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消火の状態に戻してください。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

(グリル)

炒めもの調理・いりもの調理など比較的の温度の高い料理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、鍋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「ビビッ」と鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード(チャオバーナー)をお使いください。☞ 16 ページ

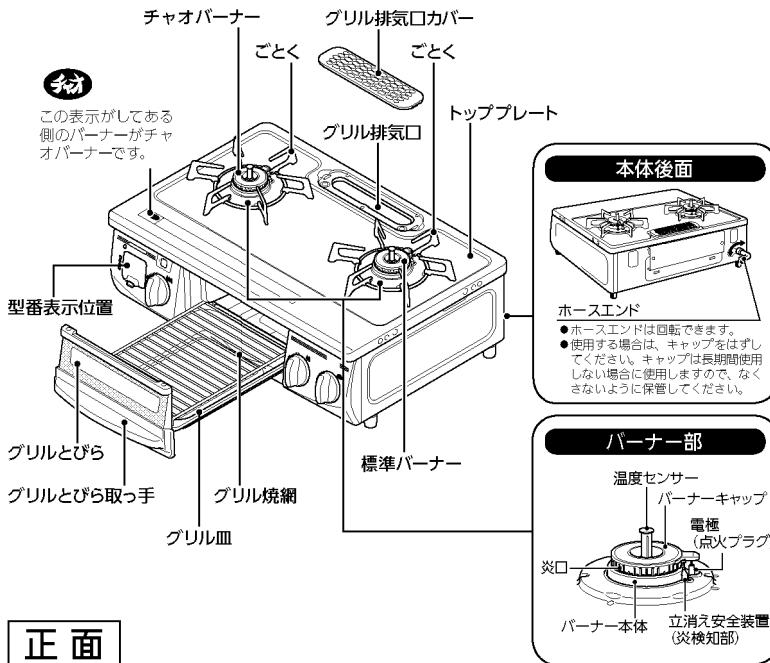
## グリルお知らせブザー

(グリル)

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

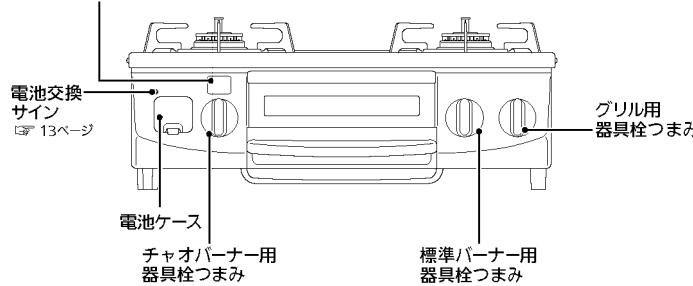
# 各部のなまえ

●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

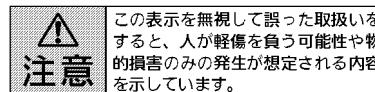
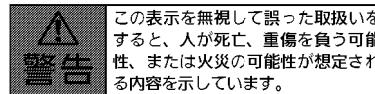
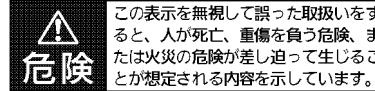
高温炒め  
スイッチ・ランプ 16ページ



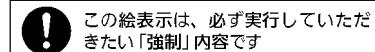
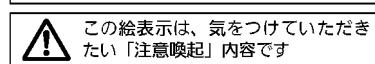
# 安全上のご注意 (必ずお守りください)

■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。



■絵表示には次のような意味があります。



## 危険

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  
炎や火花で引火し、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器具栓つまり戻して、火を消す。



②ガス栓を開める。（つまみのないガス栓・セントラルの場合は、ガスコックセイフ・カーボンセイフ手元をすくすく）



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

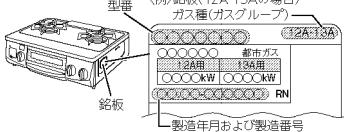
## △警告



- 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。



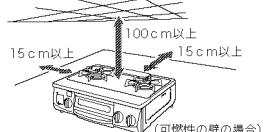
- 機器の銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)以外のガスでは使用しない
  - 表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、異常点火ややけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器本体右側面に貼ってあります。  
供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



- 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。

以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。☞P. 11 ページ

- 可燃性の壁(ステンレスやアルミを貼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

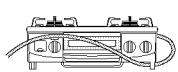
## ガス用ゴム管(ガスソフトコード)、ガスコードは

- 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溶けたり、ガス用ゴム管およびガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。



## ガス用ゴム管(ガスソフトコード)は

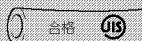
- 繋ぎたしや二又分岐はしない  
ガス漏れの原因になります。

- 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ら場合は、取り替ええてください。

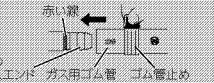


- 検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用する

ガス用ゴム管以外は、耐久性に欠け刃口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  
しっかりと止めないと、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」☞P. 12 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。



## 使用編

## △使用中は

- 就寝・外出をしない

●調理中のものが異常に過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしてしているときは注意してください。  
●グリルを消し忘ると、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、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能がはたらく前に、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。

- 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。

## △注意

## 設置場所は

- 棚の下など落物の危険のある場所に設置しない  
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と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に設置しない  
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

- 車両・船舶には設置しない  
使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。

- 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がおそれがあります。

## トッププレートについて

- 衝撃を加えない
- 上にのらない

トッププレートが変形したり、欠けたりすると、けがなどの悪戻事故の原因になります。万一破損した場合は絶対に触らず、すぐに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。

## 使用時や使用後は

- 点火・消火を確認する
- 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コンセント継手をはずす)  
消え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。

## 異常時は

- 器具栓つまみを戻して、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コンセント継手をはずす)

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。

☞P. 22 ~ 26 ページを確認し、必要に応じて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。

## 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。

## 使用してはいけないもの

■コンロをおおうような  
大きな鉄板や鍋■機器に付属または機器指定以外の補助具（アルミはく製しの受け、省エネごとく、グリル補助具など）  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

省エネごとく

## ■焼網

トッププレートに落ちた油などが着火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



## 近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

●スプレー缶

●カセットコンロ用ポンベなど

## ■引火しやすいもの

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

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

■温度センサーは絶対に取りはずさない  
火災の原因になります。

■コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。  
また、温度センサーがはらいで炎が自動的に大きくなったり、風で炎があかられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

## 揚げもの調理をするときは

■高温炒めモード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。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（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、温度センサーが鍋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

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

## ■揚げ過ぎない

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。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂やすいものなどは、特に注意してください。

■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らず、残ったままでいると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げ物をする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



■グリル排気口にふきんやものをのせたり、グリル排気口をアルミはくなどでふさがない

■グリル排気口のまわりにものを置かない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器損傷の原因になります。

## グリルは

■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない  
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皿、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。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどを確認する

■グリル皿などにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く  
食脂、くずやふきん、脂が燃えて、難火や火災、やけどのおそれがあります。

## △注意

■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いる場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。  
●1ヵ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも、熱伝導で熱くなることがあります。

■点火しない場合は、器具栓つまみを戻し、周囲のガスがなくなつてから再度点火する

すぐに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。

■点火するときや使用中はバーナ付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込みない  
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

## 使用中は

■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、火災や機器損傷の原因になります。■機器に風を当てる  
扇風機やエアコンなどの風が当たると、安心・安全操作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。■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。下記の場合は、換気扇を回さずに寛を開けてください。  
●屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合  
●屋外設置のふろがまを使用している場合  
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。■操作部やグリルとびらに強い力を加えない  
手で押えたり、ぶら下がるときがや機器損傷、誤作動の原因になります。■操作部に水や洗剤を直接かけない  
誤作動の原因になります。■幼いお子さまだけで触らせない  
やけどのおそれがあります。

やけどのおそれがあります。

■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない  
変形や陥り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。■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する  
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるやけどのおそれがあります。





# 乾電池を入れる

付属の単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を電池ケースに入れます。

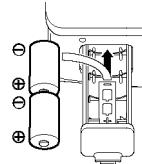
1 電池ケースの下側にあるツメをつまんで手前に引き出す。

※電池ケースは、乾電池約1本引き出せます。

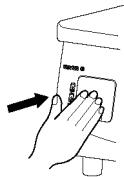
※乾電池を交換する場合は、古い乾電池を取りはずしてください。



2 電池ケース底面に表示してある $\oplus$   $\ominus$ を確認して、奥から1本ずつ正しく入れる。



3 電池ケースを奥までしっかりと押しこむ。



乾電池交換の目安は1年です  
(単1形アルカリ乾電池ご使用時)

・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。コンロやグリルが使用できなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

・電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

乾電池を入れる

## 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、接触不良の原因になります。ふき取ってきれいにしてください。
- ・乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- ・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(1.5V)2個を同時に入れてください。新旧、異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・漏液れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- ・乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- ・単1形アルカリ乾電池(1.5V)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年未満と短くなる場合があります。また、単1形マンガン乾電池(1.5V)を使用した場合は、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、自然放電により電池容量が減っているため、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(1.5V)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。
- ・単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの $\ominus$ 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

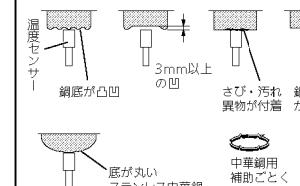
## 温度センサーについて

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鍋底が密着していないときは、使用しない

- ・温度センサーが鍋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。
- ・中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋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、底が浅く広い鍋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、底が浅く広い鍋

## お使いできる鍋

鍋の種類	掲げもの (油揚げなど) 炒めもの	他の調理
鍋 	材質： アルミ、銅、鉄、ホーロー <sup>①</sup> ※厚手	○ ○
中華鍋 	材質： ステンレス ※薄手	○ ×
中華鍋 フライパン 	材質： アルミ、銅、鉄 ※厚手	○ ○
中華鍋用 補助ごとく 	材質： ステンレス (底が平らなもの) ※薄手	○ ○
無水鍋 多層鍋 	○ ○	
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋 	×	(火が消える場合 があります)
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

### 中華鍋を使うときは

- ・必ず取っ手を持って調理してください。
- ・鍋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。
- ・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。



# コンロ 基本の操作(コンロの使いかた)

## 準備

ガス栓を左に回し、  
全開にする



1 2 3

※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。

## 1 点火する



### お願い

- 必ず手を離しても、点火していることを確認してください。

## 2 火力を調節する



### お知らせ

- コンロ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 火を消す



### 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



### お願い

- 調理後は高温のため、機器に触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、  
あぶりものをするときは  
高温炒めモードで調理してください。

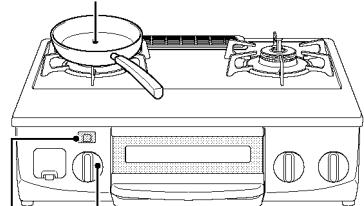
☞ 16ページ



# 炒めもの・いりものをする 【高温炒めモード】

●炒めもの、いりもの、あぶりものなどで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に高温炒めモードを使用してください。

ごとくの中央にフライパンなどを置く



1 1 2

※国は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。  
こんなとき高温炒めモード

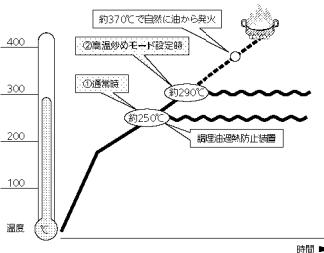
- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき。

### ワンポイント

#### 高温炒めモードとは

「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度で使用できるモードです。高温炒めモードを使用しても、温度センサーのはたらきにより、自動で火力を調節したり、自動で火を消す場合があります。

△温度センサーのはたらき



①通常時

**火力調節** 鍋底の温度を約 250°C に保つよう自動で火力を調節します。  
(調理油過熱防止装置)

#### 消火

以下の場合は自動で火を消します。  
・火力を自動で調節している状態が約 30 分経過した場合  
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

②高温炒めモード設定時

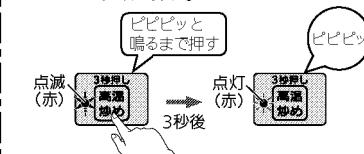
**火力調節** 鍋底の温度を約 290°C に保つよう自動で火力を調節します。

#### 消火

高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。  
・高温炒めモードに設定してから、最も長く 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）経過した場合  
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

## 1 点火後、高温炒めスイッチを押す

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3 秒以上押す。



●調理をはじめる。

### お願い

- ・加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

### お知らせ

- ・取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- ・火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

## 2 火を消す

●チャオバーナー用器具栓つまみを右へ回す。



### お願い

- ・必ず火が消えたことを確認してください。

### △ 注意

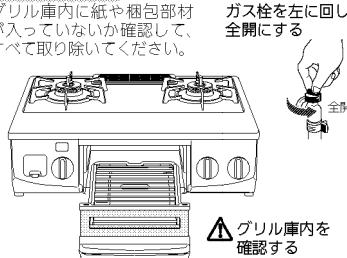
■高温炒めモードで揚げもの調理をしない  
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■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。

■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、鍋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。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。

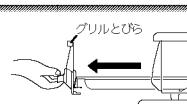
## 準備

グリル庫内に紙や粗包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



## グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり止まるとここまで水平に引き出します。



2 グリルとびらを少し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

- ・グリル皿・グリル焼網の取り付けかたは☞ 11ページをご覧ください。
- ・グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは☞ 21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。

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☞ 18ページをご覧ください。

## お願い

- ・グリル排気口やグリル排気口以外からも煙が出ます。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、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火してください。

## 魚を上手に焼くために

## 1 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、洗って水気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にくくなります。
- ・さばやいわしだけ背の青い魚は脂分が多いので、塩を多めにふり時間をおいて、身をします。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- ・川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- ・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。
- ・尾やひれは焦げやすいので、身の部分より多めに塩をつけてから、アーリミはくで包んでおくと、焦げかが少なくなります。
- ・皮目に十字の切り込みを入れると、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。



## 2 グリル焼網に油を塗る。

- 薄く油を塗ります。
- ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



## 3 約1~2分間、空焼き(予熱)をする。

- 火力は器具栓つまみを全開にしてください。  
魚(食材)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼きあがり後、取り出しがやすくなります。

## 4 魚(食材)を置く。

## 魚の置きかた

姿焼の場合：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匹の場合

中央に



## 2匹の場合

左右均等に



## 3匹の場合

すき間を開けて均等に



切身の場合：切身の薄い部分は、グリル焼網の外側にくるように置くと、焦げは少なくなります。

## 手前側



## 手前側

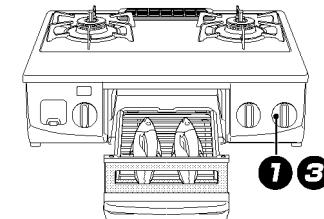


## 手前側



## お知らせ

- ・グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。どちらも交換部品(有料)として準備しておりますので取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 27ページ



1 3

## お願い

火力は全開で使用してください

- ・弱火はすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することができます。
- ・焼き具合は、ときどき様子を見ながら焼き時間で調節してください。
- ・必ず手を離しても、点火していることを確認してください。

## 2 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  
ピピッ

## 3 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。

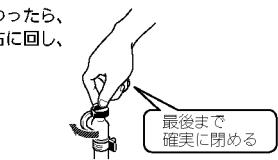


## お知らせ

- ・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、自動で火を消します。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約15分で自動で火を消します。

## 4 ガス栓を閉める

●調理が終わったら、ガス栓を右に回し、閉める。



## お願い

- ・調理後は高温のため、機器に触れる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。

# 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（有料）をおすすめします。

●煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）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、またはもよりの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、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。  
☞ 11・12 ページ

### つまり、つまり、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（炎感知部）、電極（点火フック）が煮こぼれなどでつまつたり、汚れたりしていませんか。  
☞ 21 ページ

●グリル皿に脂がたまつたり、グリル庫内が脂で汚れていますか？  
☞ 21 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。  
☞ 12 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



やわらかい  
スponジのわし



やわらかい布  
台所用中性洗剤  
(野菜・食器洗い用)

### 使ってはいけない

傷・はがれの原因になります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因となります。

機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器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



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



## お願ひ

- 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、専用洗剤、食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。  
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

# お手入れのしかた

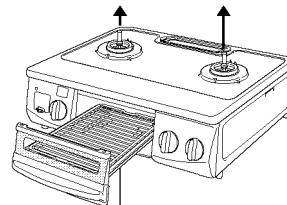
お手入れは、ガス栓を閉め、手元をしてから

## 取りはずして洗える部品

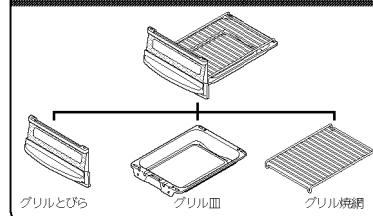
枠内に表示の部品は、取りはずして洗うことができます。

※その他の部分は取りはずできません。

### コンロまわり



### グリルまわり



## お手入れのしかた

●汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。

●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ふきし、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。

## お願ひ

- 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。  
☞ 19 ページ

※各部品の取り付けについては、☞ 11・12 ページをご覧ください。

## トップフレート

●お手入れのときはごとく、グリル排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。

●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。

●トップフレート凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。



### 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。  
※トップフレート凹部は、つまようじで汚れを取り除いてください。

## お願ひ

- トップフレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けられています。もし、はがれたり、読めなくなつた場合は、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購入し、貼り替えてください。
- トップフレートは固定されていますので、絶対にはささないでください。  
部品の破損や機器が故障する原因になります。

## 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。  
電子部品に付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。



### ごとく・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. 水を入れた大きな鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、30 分間加熱する。
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。

# お手入れのしかた

お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから

## バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、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。

※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もできます。

### それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取ります。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げます。

### 炎口が目つまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※目つまりや汚れは、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いてください。

### バーナー本体

- 表面は、やわらかい布でバーナー本体ふき取ります。

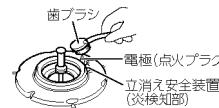


### 立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。

※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になりますので水気を十分ふき取ってください。



### 温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぶった布で、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、鍋底に密着しなくなることがあります。

また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



## 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。

※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・グリル皿

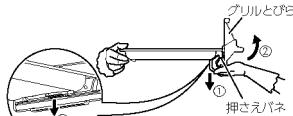
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※水気が残っていると、さびの原因になります。

●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。

### 取りはずしかた

1. グリル焼網を取りはずす。
2. 押さえバネを①の方向に下げる。
3. グリルとびらを②の方向にたおす。



### 取り付けかた

1. グリル皿の長穴にグリルとびらのツメを差し込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に「パチッ」と音がするまで回転させる。

3. 押さえバネ・ツメが グリルとびら グリル皿に確実に はまっているか 確認する。



※押さえバネは変形させないでください。  
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

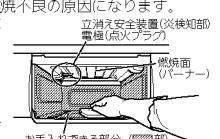
### グリル庫内（側壁・底部）

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※お手入れできる部分は です。燃焼面（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。

※立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）には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。



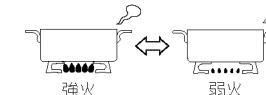
# よくあるご質問 (Q&A)

## 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。☞ 16・23ページ

安心・安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力を調節しています



※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。

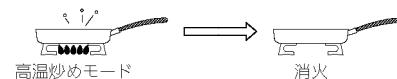
※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。(チャオバーナー)

### 2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 高温炒めモードに設定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。

高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 16・23ページ

高温炒めモード設定中も、  
安心・安全機能がはたらきます



※高温になりすぎたときも自動で火を消します。

※高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。(チャオバーナー)

### 3 器具栓つまみを回しても、点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

⇒ 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消える場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。☞ 13ページ

乾電池交換の目安は約1年です。

※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自然放電により交換時期が短くなっていることがあります。

電池交換サインを確認!

#### 点滅

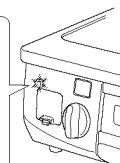
電池交換サインが点滅したら、コンロやグリルが使用できなくなります。

新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

#### 点灯

電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。

新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。



### 4 点火操作をしても、点火しない

⇒ 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ていったり、汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 21・23ページ

# よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当てはまらないとき、またお困りをしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	ガス栓を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。  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。  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。	15 21 21
	バーナーキャップ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。正しく取り付けしてください。  長時間使用していないかたり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかって、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	12 13
	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。  電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	13 13
調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約250°Cの温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。（チャオバーナー）  土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、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、高温炒めモードを使用してください。（チャオバーナー）  グリルとびらを速く閉閉すると、消火することができます。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。  コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	16 2・14 16 2 2
高温炒めモードに 設定しても 火力が変わったり、 火が消えたりする	高温炒めモードに設定中でも約290°Cの温度を保つよう、異常過熱を防止するため、火力を自動で強火・弱火に調節します。 さらに温度が高くなると自動で火を消します。	16
炎の状態 (燃えかた、色) が おかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。  バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。  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、炎がごくぐやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。異常ではありません。  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、炎が赤くなったり、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使用してください。  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。  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。  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の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。  複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	21 12 8 6・8 — — — — — — — — —

ご質問	こうしてください	参照ページ	
コントロール	鍋底がひどく 焦げついで 火が消えた	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、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。 弱火でときどきかき混ぜながら、調理してください。	2
グリル	焼網が使えない	温度センサーが鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていましたか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。 鍋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。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	14・21
音	点火しない	ガス栓を閉めていると、点火できません。全開にしてください。  グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらいて点火できません。器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	17 2
	調理がうまく できない	長時間使用していないかたり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかって、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。  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。  電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	13 13
	使用中に消火する	冷凍の魚は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、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。  魚の数に合わせて、適く位置を調節してください。	— 17
	グリル排気口や コンロ部から 煙やにおいが出る	みそ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。  グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっている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。  火力は全開で使用してください。 弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することができます。	— — — 18
	コンロ消火後に 「ポン」という音がする	グリル庫内が高温になると、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。器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	2
	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。	火力は全開で使用してください。 弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することができます。  グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっている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。	18 2
	異常ではありません。	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。  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。異常ではありません。汚れたたら、そのつどお手入れしてください。  グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっている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。	17 21 —

# よくあるご質問 (Q&A) (つづき)

次の現象に当たるまらないとき、またお困りをお困りがあるときは、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。

ご質問	こうしてください	参考ページ
使用中や使用後に 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。 使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
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。	—
コンロ使用中に 「ピピッ」とブザーが 鳴る	高温自動温度調節機能です。 最初に自動で弱火になったときに、ブザーが鳴ります。 異常ではありません。	2
グリル点火時に 「ボッ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。グリル庫内が温まっている状態で点火すると音がする場合がありますが、異常ではありません。	—
グリル使用中に 「ボッボッ」という音がする	グリル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。	—
ブザーが約8秒間 鳴る	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。	26・29
ブザーが1分ごとに 鳴る	コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能です。 器具栓つまみを戻し忘れたと1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに器具栓つまみを消火の状態に戻してください。	2
ブザーが3分ごとに 鳴る	グリル使用中に約3分ごとにブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。 異常ではありません。	2
点火すると他のバーナーも ハチハチする	他のバーナーも同時にハチハチする構造です。 異常ではありません。	—
器具栓つまみから 手を放しても ハチハチしている	器具栓つまみから手を放しても最長で10秒間ハチハチが続きます。 異常ではありません。	—
ごとく・ バーナーキャップ・ グリル排気口カバー 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。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	27
部品が傷んできた	ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	—
トップフレートが 熱くなる	ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	—
トップフレートが ふくらむ	ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	—
火力が変わらない	火力を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。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。 機器が使用できなくなりますので、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	13・22

# ブザーが鳴つたら

ブザー	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピ-15回	標準バーナー チャオバーナー	調理油過熱防止装置 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	●よくあるご質問 (Q&A) 「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする。「鍋底がひどく焦げついで火が消えた」を確認してください。 ●やけどの注意で再点火を行ってください。 ●調理油過熱防止装置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ことがあります。器具栓つまみを戻し、冷めるのを待つから、再点火を行ってください。	2・23 24
		温度センサー過熱 防止機能作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●器具栓つまみを戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待つから、再点火を行ってください。	23
ピ-13回	標準バーナー チャオバーナー	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) 「点火しない」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。	2・23
		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) 「点火しない」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。	2・24
ピ-13回	グリル	立消え安全装置の 作動	点火時に着火しな かった	●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ることがあります。 ●器具栓つまみを戻してください。 ●グリル庫内が冷めるまで5分程度待つから、再点火を行ってください。	2・24
		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	●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ることがあります。 ●器具栓つまみを戻してください。 ●グリル庫内が冷めるまで5分程度待つから、再点火を行ってください。	2・24
—	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。	乾電池が消耗しま した。	●新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個と交換してください。	13
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 間がたち、自動で火 が消えました。	使用開始から約2時 間がたち、自動で火 が消えました。	●器具栓つまみを戻してください。 ●繰り使用する場合は、再点火を行ってください。	2
ピ-11回 (約8秒)	標準バーナー チャオバーナー グリル	高温炒めモード終了	高温炒めモードに設 定してから60分ま たは、最初に自動で 弱火になつてから約 30分がたち、自動で 火が消えました。	●器具栓つまみを戻してください。	16
		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15分)た ち、自動で火が消 えました。	●器具栓つまみを戻してください。 ●繰り使用する場合は、グリル庫内 が冷めるまで5分程度待つから、 再点火を行ってください。	2
ピ-11回 (約8秒)	チャオバーナー	高温炒め スイッチの故障	部品が故障していま す。	●再使用時に同じ現象が出る場合は、 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。	29
	標準バーナー チャオバーナー グリル	コンロ、グリル 器具栓つまみ 戻し忘れ お知らせ機能作動	器具栓つまみを戻し 忘れています。	●器具栓つまみを戻してください。	2

# 交換部品・別売品の紹介

## 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」をご覧の上、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名 称		本体価格（税抜）	部 品 コ ー ド
交換部品	ごとく	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,200 1210R0300950
	バーナーキャップ	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,200 1210R5400958
	グリル皿		¥1,200 1210R1100953
	グリル焼網		¥800 1210R1100954
	グリル排気口カバー		¥900 1210R1100951
	名 称	本体価格（税抜）	型番・品番
別売品	クッキングプレート	¥2,700	RCP-60M型※
	防熱板①	¥5,300	4015-0100-0205型
	防熱板②	詳しく述べ 詳しくは☞ 11 ページをご覧ください。	4015-0100-0206型
	防熱板③	¥4,300	4015-0100-0207型
	防熱板④	¥4,800	4015-0100-0108型
	¥5,500		
別売品	ちり受け皿 高さ 4 mm × 幅 480 mm × 奥行 330 mm	¥600	4015-0100-0083型
	ちり受け皿		
	器具用スリムプラグ	¥650	081-0359型
	ホースガス栓用プラグ	¥810	081-0450型
	ガスコード （都市ガス用・プロパンガス（LPG）兼用）	0.5m 1.0m	¥2,000 ¥2,200
			180-0005型 180-0011型

● 2016年9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（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。

※リソナ（株）の取扱い商品です。

# 長期間使用しない場合／出張／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接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす。）
- ガス通路部にほこりが入らないように、機器のホースエンド（本体背面）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。☞ 13 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

品 名	ガステーブルコンロ	
型 番	210-R110型	210-R111型
型 式 の 呼 び	RT33NJHS-L	RT33NJHS-R
型 式 名	RT33NJHS	
質 量	7.5 kg (付属品含む)	
外 形 尺 法	高さ 218 mm × 幅 560 mm × 奥行 444 mm	
電 源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2個)	
安心・安全機能	調理油過熱防止装置 立消え安全装置 グリル消し忘れ消火機能 焦げつき自動消火機能 コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能 グリルお知らせブザー グリル過熱防止センサー 高温自動温度調節機能	
点 火 方 法	連続放電点火式	
付 属 品	単1形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2個、取扱説明書 (保証書付)	

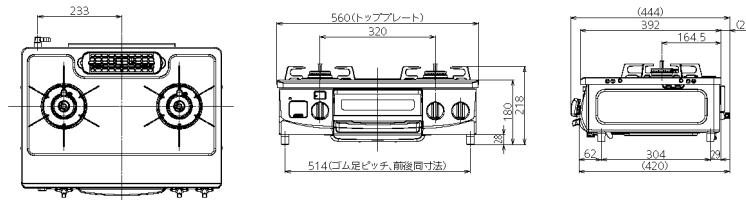
使 用 ガ ス	1 時間当たりのガス消費量			ガス接続	
	個 別 ガ ス 消 費 量	全 点 火 時 ガ ス 消 費 量			
使 用 ガ ス グ ル グ	チャオバーナー	標準バーナー	グ リ ル		
都市ガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.33kW	内径 9.5 mm ガス用ゴム管
	12 A	3.9 kW	2.77 kW	1.24 kW	
	L P G 用	4.20kW	2.97kW	1.33kW	

（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 210-R110 型です。210-R111 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／廃棄するときは

## 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）」「アザーが鳴ったら」（P.22～26ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお、不具合のある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

#### ●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…本体の右側面に貼り付けてあります。

例



3. 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

### 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。保証書を紛失されると、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、またはもよりの大坂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、お客様のご要望により有料修理いたします。この商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、当商品製造中止後6年です。ただし、保有期間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。

## 転居されるとき

#### ●ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区別があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガス、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。

### △ 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。

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。

## 廃棄されるときは

### お願い

- ・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。  
もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。