

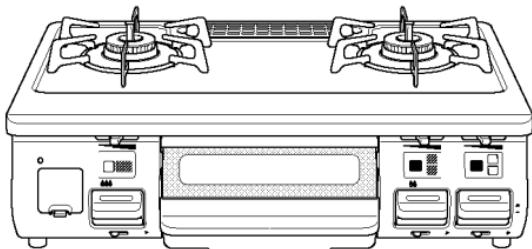
大阪ガス 家庭用

# 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
210-R120型	RT64MHR-L
210-R121型	RT64MHR-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  
をされます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、  
またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

こんなときも  
あわてないで

- 火が小さくなつた
- 火が消えた
- 火がつかない

Si センサー コンロの  
安心・安心機能が  
はたらいています

Si センサー コンロ

詳しくは36ページをご覧ください

# なるほど 安心 Si センサー コンロ

温度センサーが鍋の温度をタイマーに検知。

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**

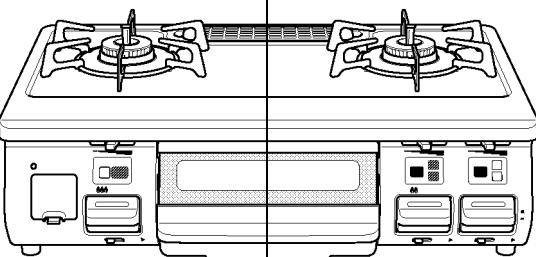
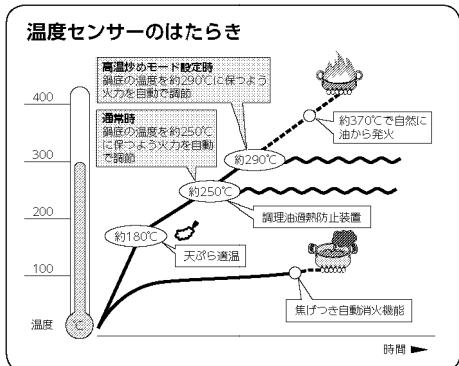
●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも  
**約 250°C の温度に保つよう自動で火力調節し**

**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時の  
約 250°C から約 290°C 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クリきれいに  
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり  
自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**  
(160・180・200°C に加えて、170・190・210°C の  
設定もできます。) 



※ 図は 210-R120 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確認!

 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。  
 ページ

### 3 火がつかない

⇒ もしかして乾電池?  
乾電池は消耗すると点火しません。  
 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?  
 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

### このコンロについて

機器の設置 ..... 13

乾電池を入れる ..... 15

知っておいていただきたいこと ..... 16

安心・安全機能 ..... 17

各種設定の変更(カスタマイズ機能) ..... 19

### 毎日の使いかた

コンロの操作 ..... 21

揚げ物をする ..... 23

コンロタイマーを使う ..... 25

炒めもの・いりものをする ..... 27

グリルの取り扱いと準備 ..... 29

グリルの使いかた ..... 31

### 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具 ..... 33

お手入れのしかた ..... 34

よくあるご質問(Q&A) ..... 36

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら ..... 41

交換部品・別売品のご紹介 ..... 43

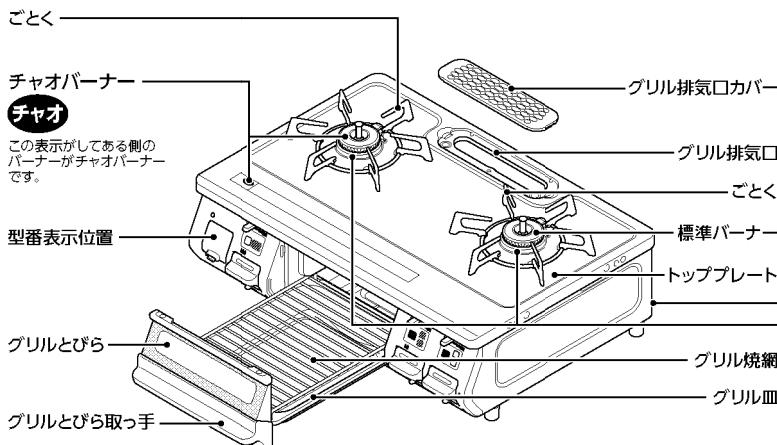
長期間使用しない場合/仕様/寸法図 ..... 44

アフターサービス/廃棄するときは ..... 45

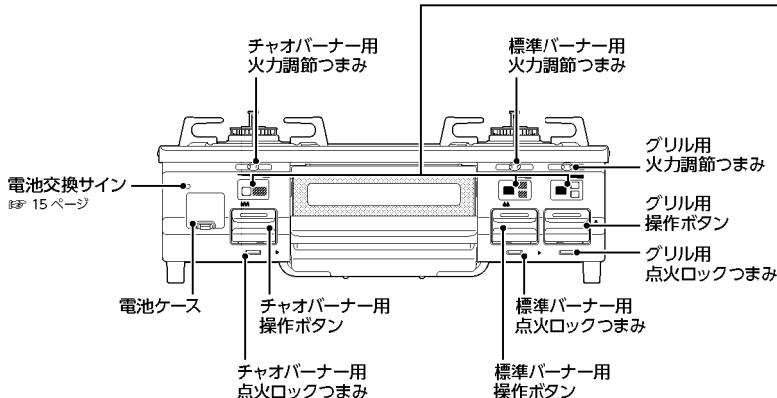
保証書 ..... 裏表紙

# 各部のなまえ

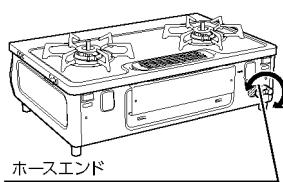
●図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



## 正面

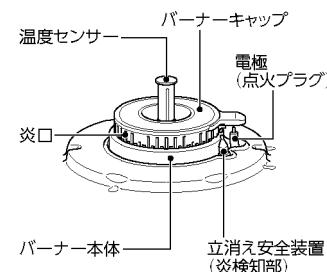


## 本体後面



- ホースエンドは回転できます。
- 使用する場合は、キャップをはずしてください。キャップは長期間使用しない場合に使用しますので、なくさないように保管してください。

## バーナー部



## 操作部

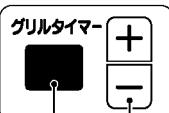
### ● 左コンロがチャオバーナーの機器の場合



高温炒め  
スイッチ・ランプ  
[p. 27 ページ]  
温度設定  
スイッチ・ランプ  
[p. 23 ページ]

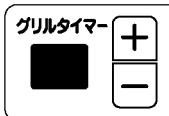


コンロタイマー  
表示部  
[p. 25 ページ]  
コンロタイマー  
セットスイッチ  
[p. 25 ページ]



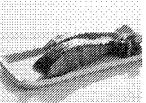
グリルタイマー  
表示部  
[p. 31 ページ]  
グリルタイマー  
セットスイッチ  
[p. 31 ページ]

### ● 右コンロがチャオバーナーの機器の場合



# 便利機能で楽しく調理

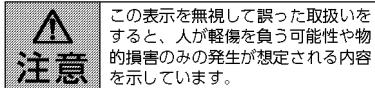
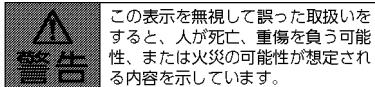
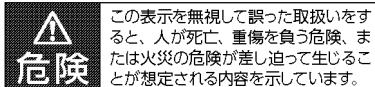
便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 23 ページ	温度設定モード   焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものを するとき ☞ 25 ページ	コンロタイマーモード   ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、 あぶりものを するとき ☞ 27 ページ	高温炒めモード   ぎんなん ごまを いるときにも
グリルを使うとき ☞ 31 ページ	グリルタイマー   魚を焼く ときに

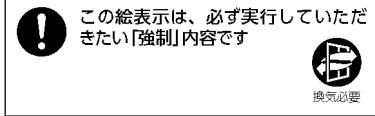
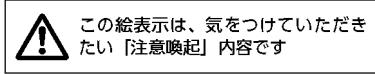
# 安全上のご注意 (必ずお守りください)

■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。



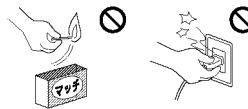
■絵表示には次のような意味があります。



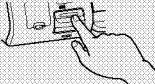
## △危険

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。



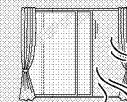
■すぐに使用を中止する  
①操作ボタンを押して、火を消す。



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コンセント継手をはずす）



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

### 警告

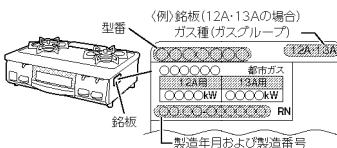
- 絶対に改造・分解は行わない  
一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。

- 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、異常点火ややけどのをしたり、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、またはもよりの大坂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。



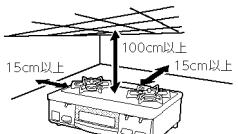
- 可燃物との距離を確実に離す

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。☞ 13 ページ

●可燃性の壁(ステンレスやタイル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、またはもよりの大坂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

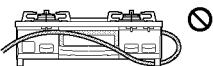
### ガス用ゴム管(ガスソフトコード)、ガスコードは

- 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

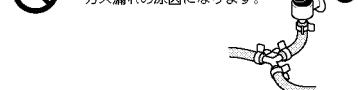
- 他の機器で加熱されるような所に通さない

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

- 継ぎたしや二又分岐はしない  
ガス漏れの原因になります。



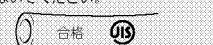
- ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

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。



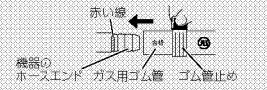
- 検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用する

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」☞ 14 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

### 警告

#### 使用中は

- 機器から離れない

●調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げ物をしているときは注意してください。

●グリルを消し忘れたまま、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タイマーがはたらく前に、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、やけどの原因になります。

### 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。

- 強い風の吹き込む所に設置しない  
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、湯沸器の寿命を縮みます。

- 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・変色することができます。

#### 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、やけどのおそれがあります。

#### 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、けがなどの恐わぬ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、またはもよりの大坂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総手をはずす)  
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。

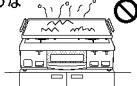
#### 異常時は

- 操作ボタンを押して、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総手をはずす)

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。☞ 36~42 ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

## 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(アルミはく製する受け、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。



アルミはく製する受け

## ■焼網

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。



## 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
- カセットコンロ用ボンベなど

## ■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

## 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。

- 温度センサーが正常にはたらかないような改造や取りはずしは、絶対にしない  
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、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋からあふれ、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、にごった調理油、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。

## ■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しやすいものなどは、特に注意してください。

- 揚げものは食材全体がつかまるまで調理油(必ず200ml以上)を入れて行う

調理油の量が少なかつたり、漏ってたりすると、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ものをする際は、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。



- グリル排気口の上にふきんやものをしてたり、グリル排気口をアルミはくなどではさがない

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。

## グリルについて

- 機器に付属または機器指定以外の補助具(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しないことを確認する

- グリル皿などにたまつた脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃え、発火や火災・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。

- 1力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、熱伝導で熱くなる場合があります。

- 点火しない場合は、操作ボタンを押し

て消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなつてから再度点火する  
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、火災や機器焼損の原因になります。

- 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。

- 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、ぶら下がるだけがや機器損傷、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。

- 温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけたりしない  
変形や焼けにより温度センサーが正しくはたらかなくなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

- 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。

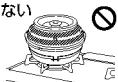
下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- 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、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

- 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。

## 使用する鍋などについて

- コンロには石焼いもつば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。



- 片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに直して機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



- 軽い鍋は調理物を含めて300g以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなってしまって鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する  
異常過熱による機器損傷の原因になります。

- 使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない  
ガラスが割れてやけどのおそれがあります。

- グリル排気口に手や顔などを近づけない

■グリル排気口に鍋の取っ手を向けてない  
●高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。  
●鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

## 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は、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない  
やけどのおそれがあります。  
グリルとびらは止まるところまで水平に引き出してください。



- 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、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、トッププレート前部やグリルとびらの上部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、変形や変色、やけどのおそれがあります。



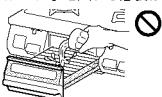
- 魚などの調理物を焼き過ぎない  
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまつた脂が引いた場合は、

- ①操作ボタンを押して、グリルの火を消す。
- ②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
- ③消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに点検を依頼してください。

- グリル皿には水などを入れない  
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。

水などが高温になり、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、火力を調節してください。
- 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。やけどの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。

- グリルとびらはゆっくり水平に出し入れして、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さると、途中で止まらず落し、やけどのおそれがあります。

- グリル皿にたまつた高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

## グリルでクッキングプレート（別売品）を使うときは

- クッキングプレートの上で魚焼きや脂の出る調理はしない  
脂がたまり発火する原因になります。  
※詳しくは、別売のクッキングプレートに同梱されている説明書をご覧ください。



## 機器の点検、お手入れ・まわりのお掃除の際は

- 機器を水につけたり、機器に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、高温のたの触れると、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コンセント端子をはずす）  
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 [p.22 ページ](#)  
不用意な点火を防ぎます。

- 必ず手袋をする  
手袋しないとけがのおそれがあります。

- バーナーキャップに煮こぼれがかかるときは、必ずお手入れする

- 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。



- 温度センサーのお手入れは、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

- 動きが悪いと鍋などが傾き、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。



## お願い

## コンロ下（コンロ台）のお手入れの際は

- 機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。

## 機器のご使用は

- 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。

- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れない注意してください。
- ガス栓を操作して火を消さないでください。  
やけどのおそれがあります。

- 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。

- トッププレートの上や近くで、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。



## コンロのご使用は

- 調理中に鍋のせかえるときは、いったん火を消してください。

- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっついています。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。

- ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆるしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあります。

- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。  
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・バーナーなどに煮こぼれが焼き付いたりして、機器を傷めるおそれがあります。

- 熱くなつた鍋などを、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。



## 突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁、コーヒーなどの液体を温めると、鍋がはねあがつたり、高温の液体が飛び散るため、やけどのおそれがあります。



## 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、鍋がはねあがつたり、高温の液体が飛び散るため、やけどのおそれがあります。



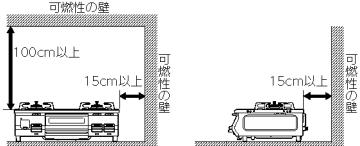
## 予防方法

- 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。
- 鍋の大きさにあつた火力で加熱してください。

●機器の設置や移動の際は、必ず手袋をし、機器は本体下の端部を持ってください。

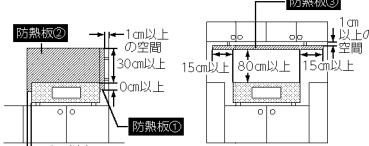
## 1 設置場所を確認する(周囲の防火措置)

図のように可燃性の壁(ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む)から離して、設置してください。

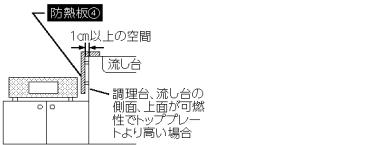


可燃性の壁から上記の距離がたもてない場合  
壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。

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)	奥行 (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	60

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。

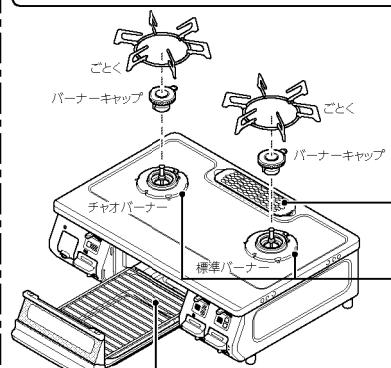
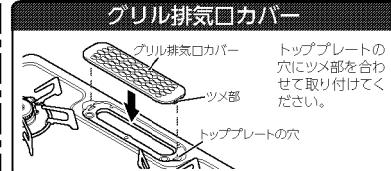
## 2 包装材やテープ類を取り除く

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

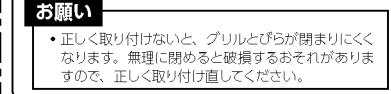
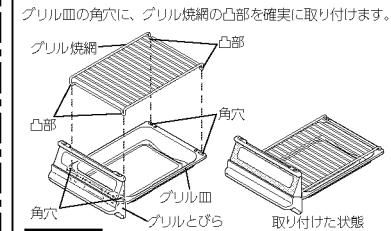
## 3 部品を取り付ける

※図は左コントローラ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。



## グリルとびら・グリル皿・グリル焼網



お願い

- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。無理に閉めると破損するおそれがありますので、正しく取り付け直してください。

## 設置しましょう

### △ 注意

- ごとくは誤った取り付けで使用しない  
誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

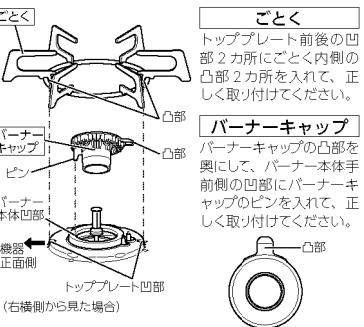


- バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない  
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しない場合があります。



- 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、焼損する原因になバーナーキャップの裏返しります。

## ごとく・バーナーキャップ



## お願い

- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。
- 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、交換してください。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。☞ 43 ページ

## 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

- 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。

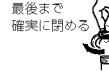


### 用意するもの

- ガス用ゴム管(ガスソフトコード)(新品)  
(内径9.5 mm φ・検査合格マーク  
または JIS マーク入り)
- ゴム管止め(2 個)

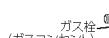


- ガス栓を開け、接続部からガスのにおいがないことを確認したら、ガス栓を閉める。



### 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。



### 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)



## お願い

- ガスコード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つて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。

☞ 43 ページ

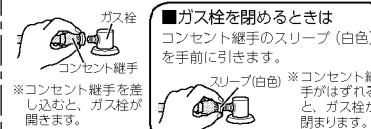
- 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。



- 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。



- 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。



### △ 警告

- ガス用ゴム管(ガスソフトコード)、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ください。できるだけ短くして使用してください。

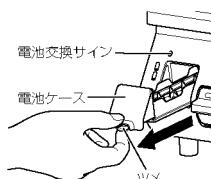
- 接続するときは、接続部に汚れやゴミがないことを確認する  
ガス漏れの原因になります。

# 乾電池を入れる

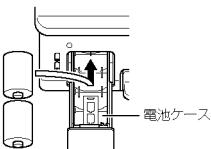
付属の単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個を電池ケースに入れます。

## 1 電池ケースのツメをつまんで手前に引き出す。

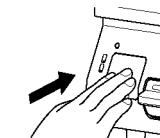
※電池ケースは、乾電池約1本分引き出せます。



## 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込む。



### 乾電池交換の目安は約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。

### 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・液漏れなどにより、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。
- 未使用的乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自己(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

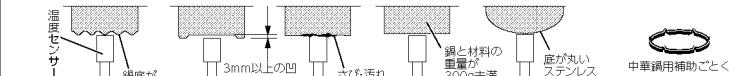
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

### 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に、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。



## お使いできる鍋

鍋の種類	油料理 (油の量 200ml以上) 炒めもの調理	その他の調理	温度設定モード 揚げる調理 (油の量500ml～1L)
鍋	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○
	材質：ステンレス ※厚手	○	○
	※薄手	×	○
中華鍋 フライパン	材質：アルミ、銅、鉄	○	○
	材質：ステンレス (底が平らなもの) ※厚手	○	○
	※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：2.5 mm 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。

知つておいていただきたいこと

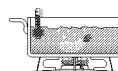
## 天ぷら油の過熱を未然に防止

## 調理油過熱防止装置

調理油が過熱されると、火力を自動で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。

(チャオバーナー) (標準バーナー)



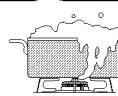
火力調節します

## 炎が消えるとガスを自動でストップ

## 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。

(チャオバーナー) (標準バーナー) グリル



ガスを止めます

## 万一消し忘れても一定時間で自動消火

## 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。[21ページ](#)  
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

(チャオバーナー) (標準バーナー)

火を消します

## 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分で自動で火を消します。[31ページ](#)

ただし、グリル庫内の温度が高い場合は、約15分で火を消します。

グリル

火を消します

## 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

## 焦げつき自動消火機能

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が、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。

(チャオバーナー) (標準バーナー)



火を消します

## 誤ってボタンが押されるのを防止

## 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。[22ページ](#)

(チャオバーナー) (標準バーナー) グリル

グリル

火を消します

## 点火時の炎あふれを防止

## 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。[21ページ](#)

(チャオバーナー)

グリル

## グリル庫内が過熱すると自動消火

## 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。

火を消します

## 万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

## コンロ・グリル操作ボタン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

タイマーを使って、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。

## 鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

## 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の温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と火力を自動で調節し、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「ピピッ」と鳴ってお知らせします。また、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」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。[27ページ](#)

火力調節します

## 以下の機能の設定を変更することができます

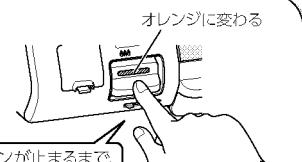
- ・コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は 2 時間「--」に設定されています。
- ・ブザー機能……安心・安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーで「ビビビッ」と鳴ってお知らせする機能です。ブザー音でのお知らせをするかしないかの設定ができます。購入時は「**on**」に設定されています。

※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。

### 【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

① 水を入れた鍋をチャオバーナー側のごとく中央に置く



② チャオバーナーを点火する

操作ボタンが止まるまで、  
しっかり押し込む

点火後 10 秒以内

③ コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を同時に押す

ブザーが鳴るまで 3 秒以上押し続けます。

※ ③ の操作後、15 秒以内に以下の操作を行ってください。



### コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

(チャオバーナー 標準バーナー)

① 共通操作①～③後、コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。

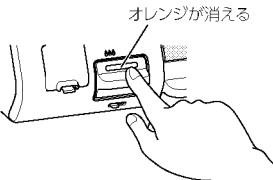
30～90 分の間で 10 分刻み、および 2 時間に設定できます。

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



② 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

- ・左／右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。

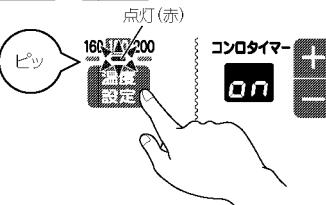
### ブザー機能の変更

(チャオバーナー 標準バーナー)

点灯(赤)

① 共通操作①～③後、温度設定スイッチを押す。

コンロタイマーディスプレイ部に「**on**」が表示されます。



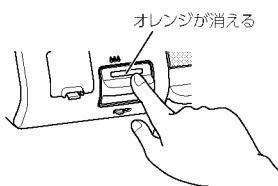
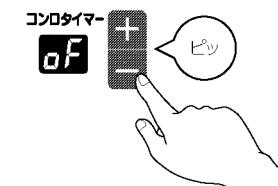
② コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。

- ・[+] スイッチ：「**on**」、ブザー音あり
- ・[-] スイッチ：「**of**」、ブザー音なし

コンロタイマーディスプレイ部	<b>on</b>	<b>of</b>
設定内容	ブザー音あり (購入時)	↔ ブザー音なし

③ 操作ボタンを押して、消火の状態にする。

設定したブザー音のお知らせに変更されます。



### お知らせ

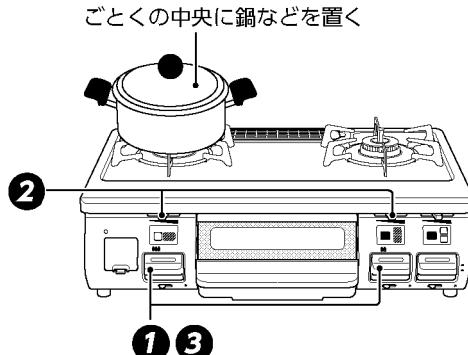
- ・左／右のコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。



# 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

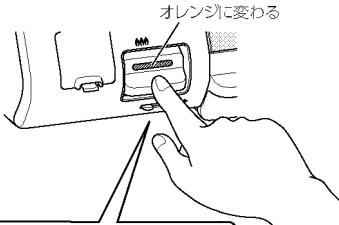


⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する  
「不用意な点火を防ぐには (点火ロック)」は  
右記をご覧ください。

※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

操作ボタンを押す。



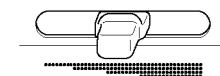
操作ボタンが止まるまで  
しっかりと押し込む

### お知らせ

- 点火のとき、チャオバーナーの火力調節つまみは「中火」の位置に移動します。  
(中火点火機能) [27 ページ](#)
- 標準バーナーの火力調節つまみは「強火」の位置に移動します。

## 2 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



弱火 ← → 強火  
左右にゆっくりとスライドさせる

### お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

### お知らせ

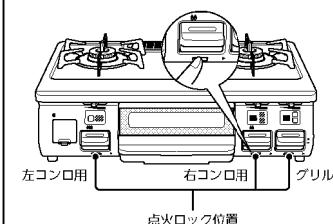
- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。



## 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。  
※点火の状態では、ロックすることはできません。  
必ず操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。



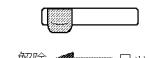
#### ロックするとき

(つまみが右)



#### ロックを解除するとき

(つまみが左)

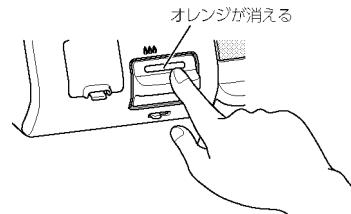


解除 → ロック

解除 ← ロック

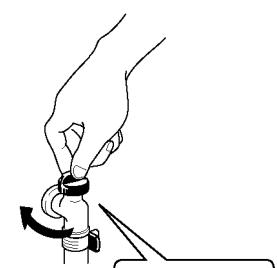
## 3 火を消す

操作ボタンを押す。



## 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。



最後まで  
確実に閉める

### お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

### お願い

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



# 揚げものをする (温度設定モード)

- 火力を自動で強火・弱火に調整し、設定した温度をキープするので、揚げものや焼きものの調理ができます。

	適した鍋	適した油の量
揚げもの	底の平らな鍋 中華鍋 フライパン 材質：鉄、アルミ、銅、 ホーロー、 厚手（2.5mm以上） のステンレス	500ml～1L
焼きもの*	フライパン 材質：アルミ、銅	—

\* 温度設定モードを使って焼きもの調理をする場合は、アルミ・銅製のフライパンをお使いください。鉄・ホーロー・ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

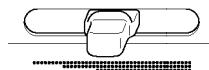
揚げものの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約1～2分後に食材を入れてください。

ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いためです。  
お使いできる鍋については 16 ページをご覧ください。

※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 チャオバーナーを点火し、火力を調節する

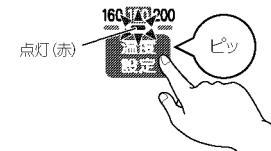
火力調節つまみをスライドさせる。



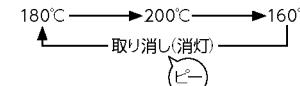
弱火 ← → 強火  
左右にゆっくりとスライドさせる

## 2 温度を設定する

温度設定スイッチを押す。  
最初は 180°C に設定されます。



押すたびに、以下の順で切り替わります。



設定温度になると、ブザーでお知らせ



### お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

# 【チャオバーナー】

## ワンポイント

- 火加減が難しい揚げもの以外も調理できます。

設定温度の目安

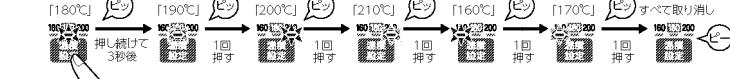
← : アルミ・銅    → : 鉄・ホーロー・ステンレス

温調範囲 (160 ~ 210°C)

	160	170	180	190	200	210
揚げものから揚げ、とんかつ	←	→				
てんぷら、冷凍コロッケ		←	→			
の手作りコロッケ			←	→		
焼きもの				←	→	
ホットケーキ	←	→				
お好み焼き		←	→			
のステーキ、ポークソテー			←	→		

- 温度設定スイッチを押し、「180°C」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10°C刻みの設定ができます。

設定温度



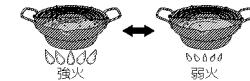
## 3 調理をはじめる

### お願い

- 調理中は機器から離れないでください。  
調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。
- 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①から行ってください。

### お知らせ

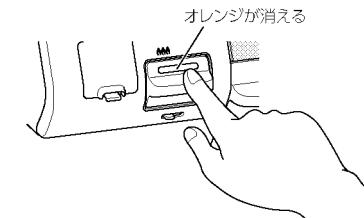
- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピッ」となってお知らせします。

### お願い

操作ボタンを押す。

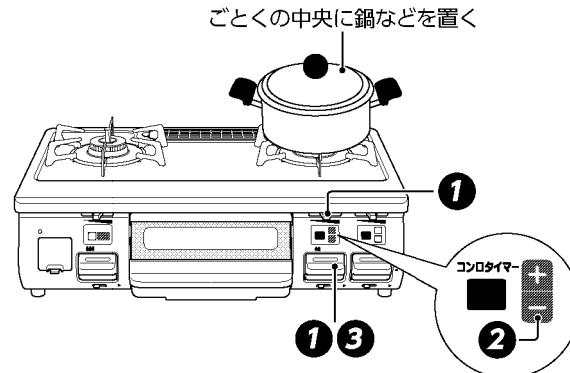


揚げものをする



# コンロタイマーを使う

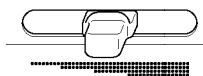
- 設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
- めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。



※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 標準バーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



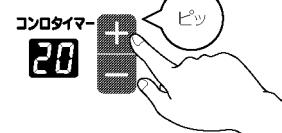
弱火 ← → 強火  
左右にゆっくりとスライドさせる

## 2 時間を設定する

コンロタイマー設定スイッチ [+/-] を押す。  
最初は「1」(1分)が表示されます。



1~90分(1分刻み)で設定できます。  
押し続けると、5分刻みで設定できます。



## お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

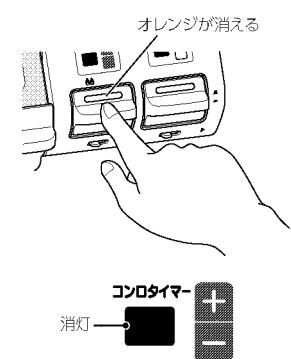
## (コンロタイマーモード) (標準バーナー)

### お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- コンロタイマー設定中は、コンロ消し忘れ消火機能は、はたらきません。

## 3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



### お知らせ

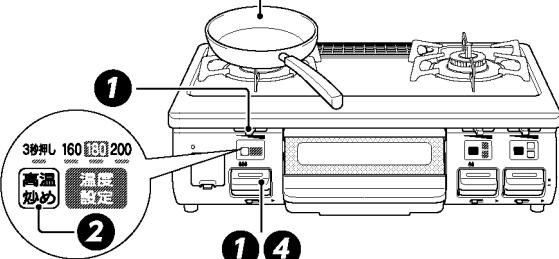
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



# 炒めもの・いりものをする

- 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使用します。  
「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除します。

ごとくの中央にフライパンなどを置く

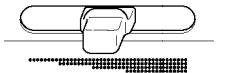


こんなとき 高温炒めモード  
●急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

※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 チャオバーナーを点火し、火力を調節する

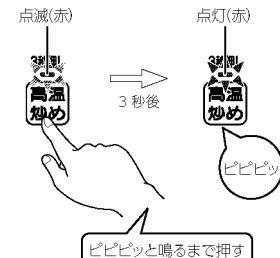
火力調節つまみをスライドさせる。



左右にゆっくりとスライドさせる

## 2 高温炒めを設定する

高温炒めスイッチを3秒以上押す。  
ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。



### 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。
- 高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、高温炒めモードは設定できません。

### お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

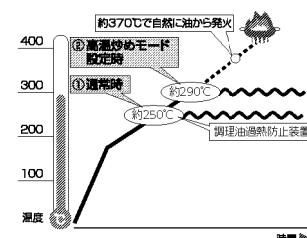
# (高温炒めモード) [チャオバーナー]

## ◇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、火力を自動で調節したり、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

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

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

鍋底の温度を約290°Cに保つよう火力を自動で調節します。

- 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。
- 高溫炒めモードに設定してから、最長60分(最初に自動で弱火になってから約30分)または、コンロ消し忘れ消火機能設定時間が経過した場合
  - 弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

## 3 調理をはじめる

### お願い

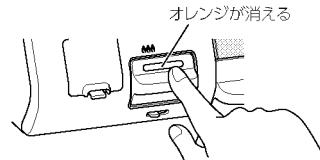
- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。

### お知らせ

- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」となるお知らせします。

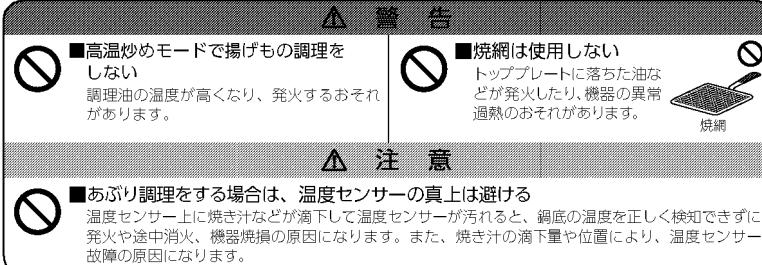
## 4 火を消す

操作ボタンを押す。



### お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。



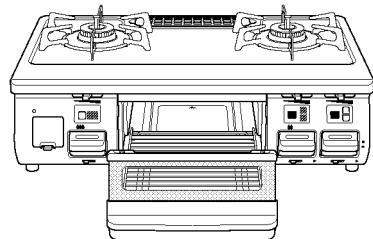
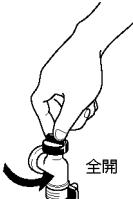


# グリルの取り扱いと準備

## 準備

- ・グリル庫内に紙や梱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。

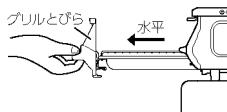
ガス栓を左に回し、  
全開にする



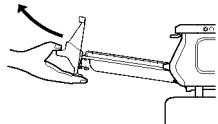
**⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。**  
「不用意な点火を防ぐには（点火ロック）」  
☞ 22 ページをご覧ください。  
グリル庫内を確認する。

## グリルの取り出し

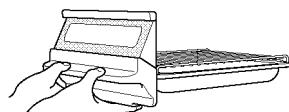
- 1 グリルとびらをゆっくり止まるところまで  
水平に引き出す。



- 2 グリル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

- ・グリル焼網の取り付けかたは☞ 13 ページをご覧ください。
- ・グリルとびら・グリル皿の取りはずしかた、  
取り付けかたは☞ 35 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切れます。  
火力は「強火」で行ってください。  
グリルの操作については☞ 31 ページをご覧ください。

## お願い

- ・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、5 分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

## お知らせ

- ・グリル排気口やグリル排気口以外からも煙  
が出来ますが、異常ではありません。

- 3 ガス栓を閉める。

使用後は、ガス栓を右に回し、閉めてください。

最後まで  
確実に閉める



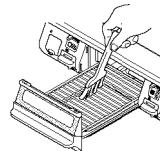
## 魚を上手に焼くために

### 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。

### 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「強火」で行ってください。  
魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、  
焼き上がり後、取り出しがやすくなります。  
グリルの操作については☞ 31 ページをご覧ください。

### 4 魚（食材）を置く。

#### 魚の置きかた

姿焼きの場合：魚は頭が奥になるように置くと、尾の焦げは少くなります。

##### 1匹の場合

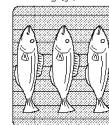
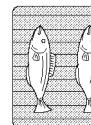
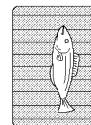
中央に

##### 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

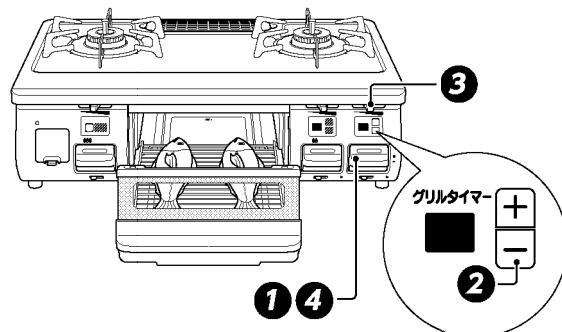


切身の場合：切身の薄い部分は、グリル焼網の外側にくくるように置くと、焦げは少くなります。

## 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、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。  
☞ 43 ページ

- 設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。



△ グリル皿には水などを入れない。  
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

## 1 点火する

操作ボタンを押す。



最初は「9」(9分)が表示されます。

グリル庫内の温度が高いときは、「8」(8分)が表示されます。

### お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは「強火」の位置に移動します。

## 2 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ【+/-】を押す。  
1~20分(最長)まで1分刻みで設定できます。  
グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1~15分(最長)となります。



### お願い

- 焼き時間の目安は、付属のクックブックをご覧ください。

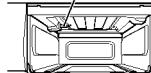
### お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。

## お願い

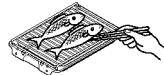
- 調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。  
調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。  
例)「めざし」や「うるめいわし」などの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など準備や調理においては、付属のクックブックをよく読んで使用してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。  
操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- 焼き上がりがすぐ取り出してください。余熱で焦げことがあります。
- 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、変形する場合があります。冷めてからお手入れください。
- 調理でアルミホイルを使用する場合は、電極(点火プラグ)に触れないように注意してください。アルミホイルが付着すると、点火不良の原因になります。

電極(点火プラグ)



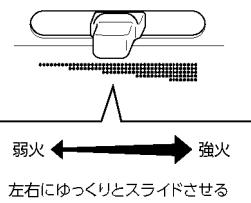
## ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。



## 3 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

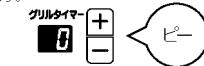


様子を見て食材を裏返してください。

設定時間の30秒になると、ブザーでお知らせ

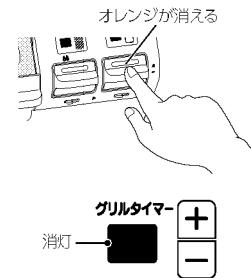


設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## 4 操作ボタンを押す

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戻さないときは、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(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、またはもよりの大坂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た状態でお使いください。

☞ 13・14 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(炎検知部)、電極(点火プラグ)が煮こぼれなどでつまつたり、汚れたりしていませんか。☞ 35 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せんか。☞ 35 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。☞ 14 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. 操作ボタンをロックする ☞ 22 ページ
4. 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



### 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、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでください。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。

### 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。



故障の原因になります。

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

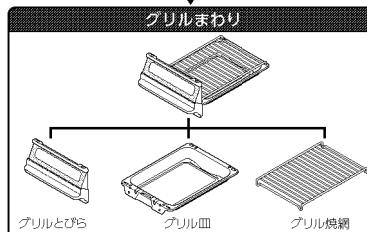
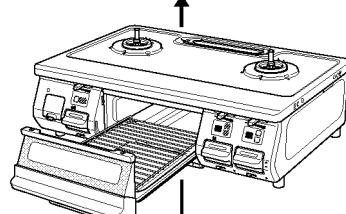


# お手入れのしかた

### 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すできません。



### 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。☞ 33 ページ

※各部品の取り付けについては、☞ 13・14 ページをご覧ください。

### トッププレート

●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、やわらかい布で水気をふき取ります。

●トッププレート凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。※汚がたまると、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、汚れた部分を温めておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。※トッププレート凹部は、つまようじで汚れを取り除いてください。

### お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。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、またはもよりの大坂ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。
- トッププレートは固定されていますので、絶対にはずさないでください。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。※機器内部に洗剤が入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分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出た汚れを水洗いし、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は

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。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、やわらかい布で水をふきし、乾いた布で仕上げる。

## 炎口が目つまりしていたら

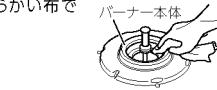
- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※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してください。

## バーナー本体

- 表面は、やわらかい布でふき取ります。



## 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）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。歯ブラシ

※汚れた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、鍋底に密着しないことがあります。

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、洗剤で丸洗いでください。

※汚れが残っていると、魚などの調理物がくつきやすくなります。

## グリルとびら・グリル皿

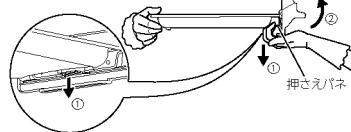
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※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、洗剤で丸洗いでください。

## 取りはずしかた

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



## 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・ツメがグリル皿に確実にはまっているか確認する。

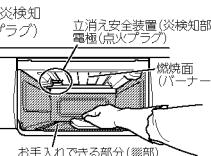
※グリルとびら・押さえバネは変形させないでください。特にグリル皿との固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はすれやすくなります。

## 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。

※お手入れできる部分は網です。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。

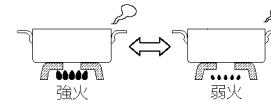


## 特に多いご質問をまとめました

## 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。（P.28・37ページ）

安心・安全機能が  
はたらいて、コンロが火力を  
自動で調節しています



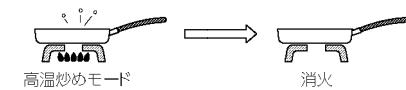
※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。

※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。（P.28・37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



※高温になり過ぎたときも火を消します。

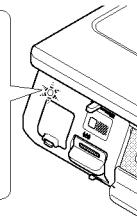
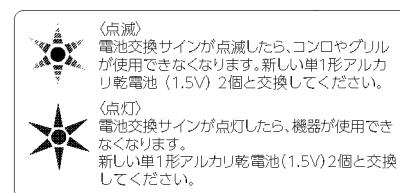
※高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。（チャオバーナー）

## 3 操作ボタンを押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。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、自己（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！



## 4 点火操作をして、パチパチするのに、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、汚れていたりしていると、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。（P.35・37ページ）

次の場景に当てはまらないとき、また処理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。	21
	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。	35
	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。	35
	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。正しく取り付けてください。	14
	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、点火に時間がかかったり、点火しない場合があります。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。	15
	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。	22
	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。	15
	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。	15
	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、火力を自動で調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。高温炒めスイッチを使用すると、さらに高温で調理ができます。（チャオバーナー）	27・28
	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）	16・17 27
コントローラー	グリルとびらを速く開閉すると、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。	17
	コントローラーは約2時間、または各種設定の変更（カスタマイズ機能）により設定した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。	17
	高温炒めモード設定中でも約290°Cの温度を保つよう、異常過熱を防止するために、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。	28
	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。	35
炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	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。	14
	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、炎がごとく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。	10

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	8・10
	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。	—
	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。	17
	温度センサーや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せんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・35
	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。	17
	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやバブリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。（チャオバーナー）	27・31
温度設定モード	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやバブリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。（チャオバーナー）	27・31
	鍋の形状や材質、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、低めになったりする場合があります。設定温度を加減して使用してください。	16・23
	温度センサーや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せんか？このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・35
	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。	29
グリル	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き、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、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。	18
	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。	22

次の場景に当てはまらないとき、また処理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	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、点火に時間がかかったり、点火しない場合があります。 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。	15
調理がうまくできない	冷凍の食材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、置く位置を調節してください。 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。	— 30 — —
使用中に消火する	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。操作ボタンを押しして消火の状態に戻し、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。 グリルとびらを速く開閉すると、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。	18 17
グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	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ことがあります。グリルパ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やにおいが出ることがあります。 異常ではありません。 汚れたら、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、すき間から煙やにおいが出ることがあります。	29 35 — —
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。	—
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「ジャー」という音がする	ガスがパ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」「ピピッ」とブザーが鳴る	最初に自動で弱火になったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。 異常ではありません。	18・24 28

ご質問	こうしてください	参照ページ
音	グリル点火時に「ボッ」という音がする グリル使用中に「ボッボッ」という音がする ブザーが約8秒間鳴る ブザーが1分ごとに鳴る 点火すると他のパーナーもパチパチする 操作ボタンから手を放してもパチパチしている ごとく・パーナーキャップ・グリル排気口カバーが変色する 部品が傷んできた トッププレートが熱くなる トッププレートがふくらむ 火力が変わらない 電池交換サインが点滅する	— — 41・45 18 — — 43 33 — 43 10 — — — 15・36
その他	ガスがパ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。 グリル庫内が冷めているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなります。 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、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。 コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。 他のパ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最長で10秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。 ごとくの先端は炎が当たり白くざらになります。 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。 ごとくやパーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合がありますが、性能に問題はありません。 酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。 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が、性能に問題はありません。 お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。 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。 また、1力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。コンロ、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。 トッププレートの熱膨張によるものです。 異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。 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。 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。	

# ブザーが鳴って、こんな表示

表示(数字)について、標準バーナーに関する表示はコンロタイマー表示部、チャオバーナー・グリルに関する

# が出たら

表示はグリルタイマー表示部に表示されます。

表示	ブザー音	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0	ビー1回 (約2秒)	コンロタイマー終了 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。	25・26 31・32
00 ←→	-1	ビー3回 コンロ消し忘れ消火機能の作動	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。	17
	-3	ビー3回 コンロ消し忘れ消火機能の作動		・操作ボタンを押して戻してください。	
		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ってから約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
01 ←→	-1・-3・-5	ビー3回 モーター位置検知機能の作動	チャオバーナーのモーター位置検知動作が完了していない。 (チャオバーナー使用中や自動で火が消えたときに、乾電池を抜いた場合や、チャオバーナー使用中に電池交換サインが点灯して火が消えたときに、操作ボタンを戻さず、乾電池を交換した場合など)	・操作ボタンを押して戻してください。	-
02 ←→	-1・-3	ビー5回 調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	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て火が消えた」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。 ・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場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	17・37 38
	-5	ビー3回 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場合があります。 ・操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。	
11 ←→	-1・-3・-5	ビー3回 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	・よくあるご質問(Q&A)「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」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。	17 36～39
12 ←→	-1・-3・-5	ビー3回 立消え安全装置の作動		・操作ボタンを押して戻してください。	
14 ←→	-1・-3	ビー5回 温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	・操作ボタンを押して戻してください。 ・使用する場合は冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	-
24 ←→	-3	ビー1回 (約8秒) 高温炒めスイッチの故障	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、またはよりの大坂ガスにご連絡ください。	45
31 ←→	-1・-3	ビー1回 (約8秒) 温度センサーの故障			
32 ←→	-5	ビー1回 (約8秒) グリル過熱防止センサーの故障			
53、71、72 ←→	-1・-3・-5	ビー1回 (約8秒) 電子部品の故障			
70 ←→	---	ビー1回 (約8秒)			
 (電池交換サイン) 〈点灯〉	ビー3回	電池交換のお知らせ	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。	15
自動で火が消えた場合、操作ボタンの表示がオレンジの状態 	ピピッ5回 (1分ごと)	操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	・操作ボタンを押して戻してください。	18

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)・別売品 価格はすべて税抜表示

- 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・型番
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
クッキングプレート		¥2,700	RCP-60M型※
防熱板①	詳しくは <sup>13</sup> ページをご覧ください。	¥5,300	4015-0100-0205型
防熱板②		¥4,300	4015-0100-0206型
防熱板③		¥4,800	4015-0100-0207型
防熱板④		¥5,500	4015-0100-0108型
バックガード	バックガード 	¥3,000	4015-0100-0119型
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	0.5m	¥2,000	180-0005型
(都市ガス用・プロパンガス(LPG)兼用)	1.0m	¥2,200	180-0011型

- 2017年3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。
- ※ リンナイ㈱の取扱い商品です。

# 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接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはします。)
- 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(本体後面)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。<sup>15</sup>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-R120型	210-R121型
型 式 の 呼 び	RT64MHR-L	RT64MHR-R
型 式 名	RT64MHR	
質 量	8.0 kg (付属品含む)	
外 形 尺 法	高さ 218 mm × 幅 596 mm × 奥行 452 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>調理油過熱防止装置</li> <li>立消え安全装置</li> <li>・コンロ消し忘れ消火機能</li> <li>・グリル消し忘れ消火機能</li> <li>・焦げつき自動消火機能</li> <li>・焦げつき自動消火機能</li> <li>・中火点火機能</li> <li>・・・</li> <li>・高温自動温度調節機能</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>立消え安全装置</li> <li>・コンロ消し忘れ消火機能</li> <li>・焦げつき自動消火機能</li> <li>・点火ロック</li> <li>・コンロ・グリル操作ボタン</li> <li>戻し忘れお知らせ機能</li> </ul>
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)、グックブック	

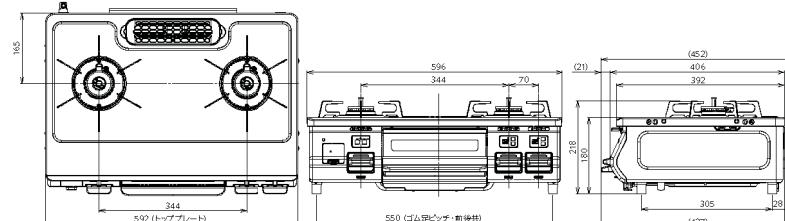
使 用 ガ 斯	1時間当たりのガス消費量			ガス接続	
	個 別 ガ 斯 消 費 量	全 点 火 時 ガス消費量			
使 用 ガスグループ	チャオバーナー	標準バーナー	グ リ ル		
都市ガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.33kW	内 径 9.5 mm ガス用ゴム管
	12 A	3.91kW	2.77kW	1.24kW	
L P ガス用		4.20kW	2.97kW	1.33kW	8.00kW

(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-R120型です。210-R121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）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」等 36～42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、ご自分で修理なさないで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

(N)210-R120 ←型番  
大阪ガス株式会社  
21-080-01-00699

- 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。

## 転居されるとき

#### ●ガスには都市ガス、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。

## △ 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。

## 廃棄するときは

### 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。