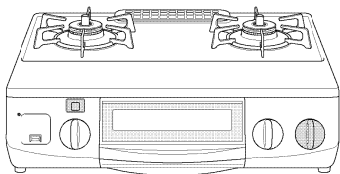


大阪ガス 家庭用

取扱説明書

保証書付

ガステーブルコンロ



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

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされずと著しく寿命が短くなります。
- 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。

型番	型式の呼び
210-R060 型	RTS-338WNCTS2-L
210-R061 型	RTS-338WNCTS2-R

もくじ

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

安全にご利用のために

安全上のご注意	4
---------------	---

このコンロについて

機器の設置	11
乾電池を入れる/知っておいていただきたいこと	13

毎日の使いかた

コンロ 基本の操作(コンロの使いかた)	14
炒めもの・いりものをする	15
グリル グリルの取り扱いと準備	16
グリルの使いかた	17

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	18
お手入れのしかた	19
よくあるご質問(Q&A)	21
ブザーが鳴ったら	25
交換部品・別売品のご紹介	26
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	27
アフターサービス/廃棄するときは	28
保証書	裏表紙

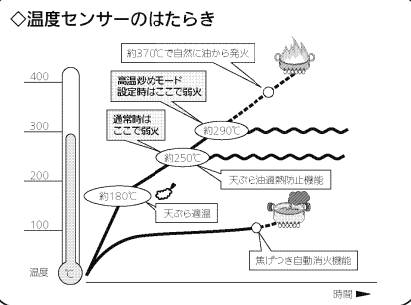
全口センサー搭載
Si センサーコンロ

なるほど安心Siセンサーコンロ

温度センサーが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煙が出はじめる250℃以上にならないように弱火に
弱火の状態でも温度が上がれば消火
(高温炒めモードなら安心・安全機能がはたらき弱火になる温度を通常時の250℃から290℃までアップすることができます。)



こんなときもあわてないで

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能がはたらいていないかまず確認!

☞ 2・15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。☞ 15ページ

3 火がつかない

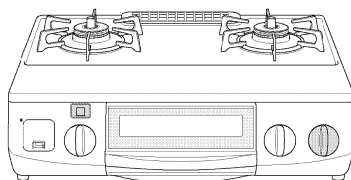
⇒ もしかして乾電池?

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!?

☞ 21・22ページ



※図は 210-R060 型です。

安心・安全機能

天ぷら油過熱防止機能

(チャオバーナー) (標準バーナー)

調理油が過熱されると、自動で火力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。



火力調節
します

立消え安全装置

(チャオバーナー) (標準バーナー) (グリル)

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを
止めます

コンロ消し忘れ消火機能

(チャオバーナー) (標準バーナー)

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。

火を
消します

グリル消し忘れ消火機能

(グリル)

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

火を
消します

グリル消し忘れ消火短縮機能

(グリル)

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

焦げつき自動消火機能

(チャオバーナー) (標準バーナー)

煮もの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。



火を
消します

グリル過熱防止センサー

(グリル)

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

火を
消します

コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能

(チャオバーナー) (標準バーナー) (グリル)

安心・安全機能により火が消えたときに、器具栓つまみを戻し忘れると、約1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに器具栓つまみを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

高温自動温度調節機能

(チャオバーナー) (標準バーナー)

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、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「ピピッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード(チャオバーナー)をお使いください。☞ 15ページ

火力調節
します

グリル水切れセンサー

(グリル)

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

火を
消します

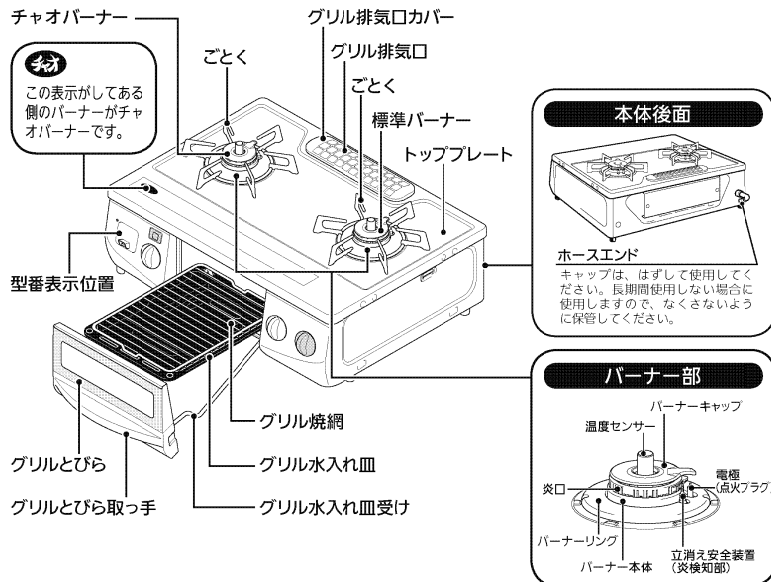
グリルお知らせブザー

(グリル)

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

各部のなまえ

●図は210-R060型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



型番表示位置

グリルとびら

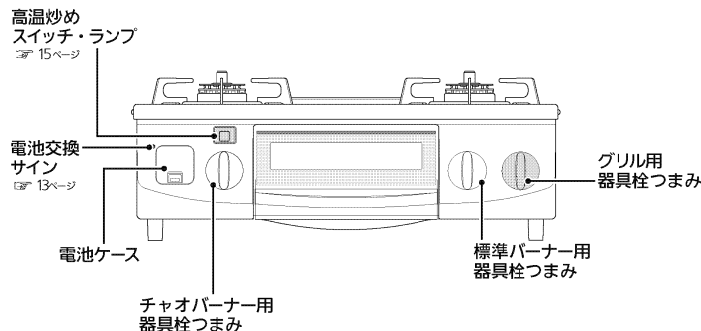
グリルとびら取っ手

グリル焼網

グリル水入れ皿

グリル水入れ皿受け

正面



安全上のご注意

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



危険

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です



火気禁止



接触禁止



分解禁止



この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です



危険

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

ガス漏れに気づいたら



火気禁止

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

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

- ①火を消す。
- ②ガス栓を閉める。（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
- ③窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



設置編



警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



分解禁止

■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。

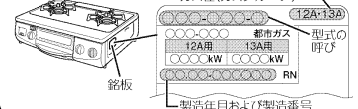


■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

- 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。

〈例〉銘板(12A・13Aの場合)

ガス種(ガスグループ)

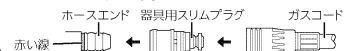


ガスコードは



■器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する

「ガスコードで接続する場合」☞ 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。



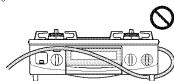
ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは

■グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない
できるだけ短くして使用してください。

■機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない

■他の機器で加熱されるような所に通さない

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



ガス用ゴム管（ソフトコード）は

■継ぎたりや二又分岐はしない
ガス漏れの原因になります。



■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。



■検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用する

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



■ホースエンドの赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

しっかり止めないとガス漏れの原因になります。



■ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがないことを確認する
ガス漏れの原因になります。

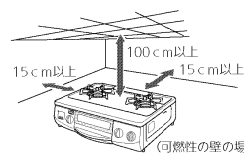


■可燃物との距離を確実にする
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合には必ず別売の防熱板を取り付けてください。☞ 11 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する

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■設置場所は
■棚の下など落下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

不安定な台や傾いた所に設置すると機器が傾いてやけどや火災のおそれがあります。

使用編



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

使用中は

■機器から離れない
■就寝・外出をしない
●調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
●グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
●調理物（魚など）の種類によってはグリル過熱防止センサーが作動する前に発火するおそれがあります。
●電話や来客の場合は必ず火を消してください。
■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。

トップレートについて

■衝撃を加えない
■上にのらない
トップレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思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、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

使用時或使用後は

■点火・消火の確認をする
■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■火を消し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞ 21 ~ 24 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。

使用してはいけないもの

■コンロをおおような大きな鉄板や鍋
■アルミはく裂する受け、省エネごとなどの補助具
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
■就寝・外出をしない
■焼網
トップレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの
缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
●スプレー缶
●カセットコンロ用ボンベなど
■引火しやすいもの
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・調理袋など

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、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわ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。

安全上のご注意

(つづき)



■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。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。

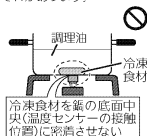


揚げものの調理をするときは

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

■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、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

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は、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。



■揚げものは食材全体がつかるまで調理油(必ず200ml以上)を入れて行う

調理油の量が少なかったり、足りなくなると、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と、食材全体が調理油につかかっていないと、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はものを置かない

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



■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびらを取っ手を持って取りはずしてください。

■グリル水入れ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がないことを確認する

■グリル水入れ皿には必ず水(約300ml)を入れ、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
食品くずやふきん・脂が溜まると、発火や火災、やけどのおそれがあります。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



接触禁止

使用中、使用直後は

■操作部・器具枠つまみ・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カ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。



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

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や焼焦の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。



■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安心・安全機能が正しくはたらかず、機器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
・屋内設置でふろがまを使用している場合
換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■点火しない場合は、器具枠つまみを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなつてから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけど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、ぶら下がるとけがや機器損傷、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。



■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

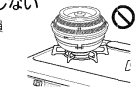
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



使用する鍋などについて

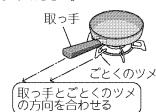
■コンロに石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



■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。鍋の取っ手はごとのツメと同じ向きに書いて機器手前におき出さないようにし、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

軽い鍋や取っ手が軽い手鍋は、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。調理中に底を取ったり、水切の蒸発などで軽くなっても蓋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。



■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、手を触れるとやけどのおそれがあります。



■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

■使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてやけどやけが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。



接触禁止

グリルは

■魚などの調理物を取り出すときや、魚を裏返すときには、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。グリルとびらはいっぱいまで引き出してください。



■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物が火が付き火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ①器具枠つまみを戻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、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

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



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、引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、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。p.16 ページ
- グリルを入れ置いたままの高温の脂や油をこぼすと、やけどのおそれがあります。

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

調理後は高温のため触れず、やけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント・接続の場合は、ガスコンセントからソケットをはずす）

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、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

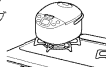
- 動きが悪いと鍋などが揺さ、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



お願い

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。
- 火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓を操作して火を消さないでください。やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの器具枠つまみを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。



コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、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、ごとくがくつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくついていることを確認してください。ごとくがくついたら場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くつ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、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調整してください。煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナー・バーナーリングなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった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などを煮たり量めたりするときは、突沸に注意してください。



突沸現象とは？

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

予防方法

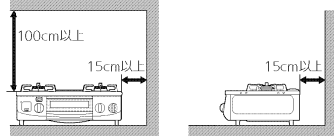
- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

機器の設置 安全にお使いいただくために、正しく

・機器の設置や移動の際は必ず手袋をし、機器本体下の端部を持ってください。

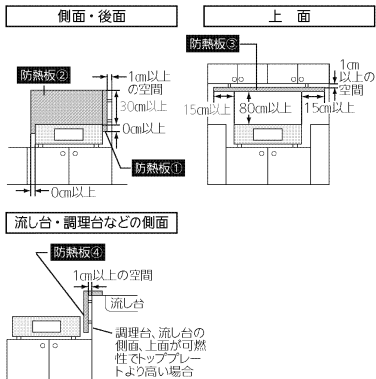
1 設置場所を確認する (周囲の防火措置)

図のように設置してください。



上記の距離がたもてない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。



防熱板 (別売品) の種類

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

お願い

- ・用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- ・取り付けかたは、別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- ・防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの大販店にお問い合わせください。

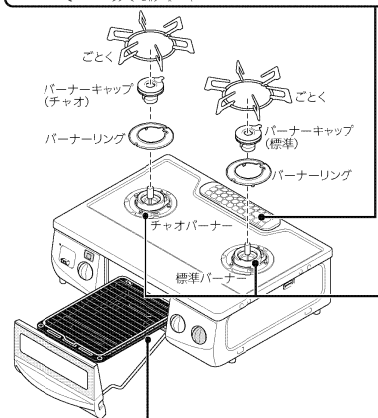
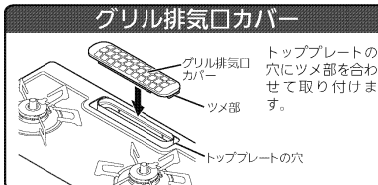
2 包装材やテープ類を取り除く

グリルを取り出し、口の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

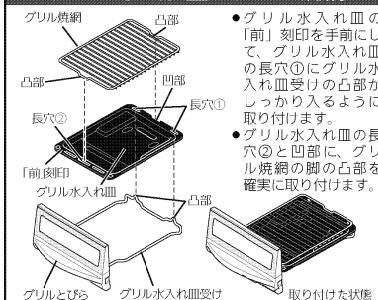
3 機器を組み立てる

※図は 210-R060 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

各部品を正しく取り付けてください。



グリル水入れ皿・グリル焼網

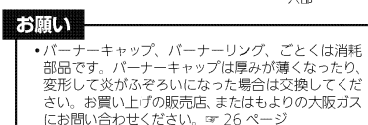
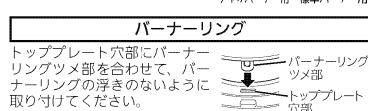
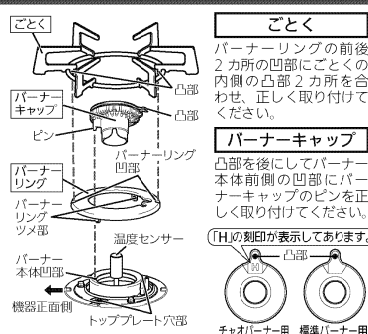


お願い

- ・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

チャオバーナー・標準バーナー

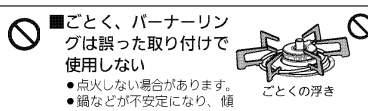
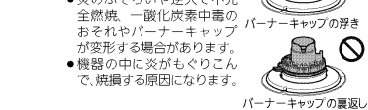


トッププレート穴部にバーナーリングツメ部を合わせて、バーナーリングの浮きのないように取り付けてください。

お願い

- ・バーナーキャップ、バーナーリング、ごつくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなり、変形して炎がふそ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、またはもよりの大販店にお問い合わせください。☎ 26 ページ

△ 注意

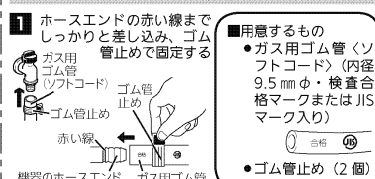


バーナーリングは必ず取り付けて使用する
取り付けず、ごつくを直接取り付けたとがたつて、鍋が不安定になり危険です。

4 機器を接続する

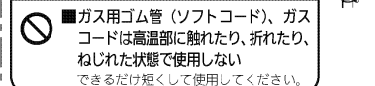
ガス栓に合わせて正しく接続してください。

ガス用ゴム管で接続する場合



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

最後まで確実に閉める



ガスコードで接続する場合



お願い

- ・ガステーブル用のガス栓であることを確認してください。
- ・ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド接続口の場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。☎ 26 ページ
- ・接続するときは、各接続部に汚れやゴミがないことを確認してください。

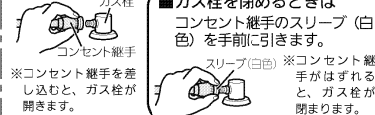
1 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。



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



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



乾電池を入れる／知っておいていただきたいこと



基本の操作(コンロの使いかた)

乾電池を入れる

付属の単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を電池ケースに入れます。

- 電池ケースのツメをつまんで手前に引き出す。
- 操作パネル左側に表示してある⊕、⊖を確認して正しく入れる。
- 電池ケースを奥までしっかり押し込む。

乾電池交換の目安は1年です

- 乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を準備してください。
- 電池交換サインが点灯したら、乾電池が消耗しています。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。乾電池がなくなると点火できなくなりますので、注意してください。

お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因となります。ふき取ってください。
- 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個を同時にに入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、乾電池の発熱・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形アルカリ乾電池でも使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池(1.5V)を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池(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ベアサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの端子が接触せず、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。

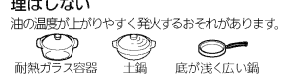
警告

- 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調理はしない



鍋の選びかた

※鍋手: 2.5mm以上
※底: 2.5mm未満

鍋の種類	揚げもの調理 炒めもの調理	その他の調理
鍋		
材質: アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○
材質: ステンレス	○	○
※摩手	○	○
※摩手	×	○
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)	○	○
※摩手	○	○
※摩手	×	○
無火鍋 多層鍋	○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋	×	○ (ただし、火が 通らない場合があります)
やかん	—	○

○: 適しています
×: 適していません(温度を正しく検知できません。)

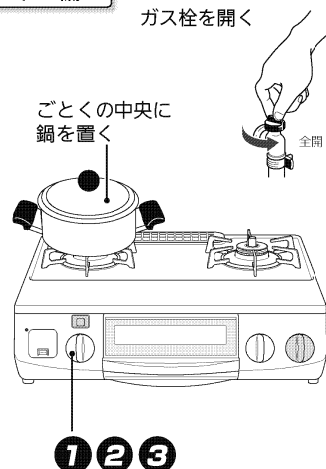
お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず取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かせません。

準備

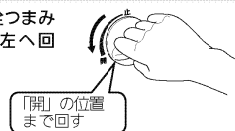
ガス栓を開く



※図は210-R060型です。左コンロがチャオパーナーの機器で説明しています。

1 点火する

- コンロ用器具つまみを押しながら左へ回す。



2 火力を調節する

- コンロ用器具つまみをゆっくり回す。

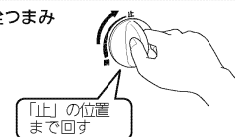


お知らせ

- コンロ用器具つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

3 火を消す

- コンロ用器具つまみを右へ回す。

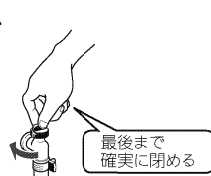


お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

4 ガス栓を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓を閉める。



お願い

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



ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

高温炒めモードに設定して調理してください。

※15ページ

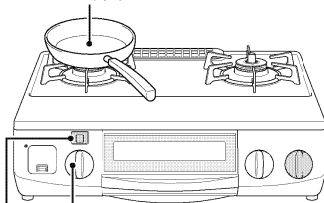
安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、最長30分高温で調理できます。



炒めもの・いりものをする【チャオバーナー】 (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。

ごとの中央にフライパンを置く



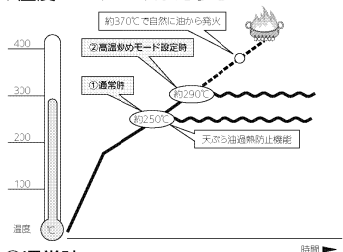
1 2

※図は 210-R060 型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

ワンポイント

「天ぷら油加熱防止機能」「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

鍋底の温度を直接検知し、約 250℃に達すると自動で火力を調節します。(天ぷら油加熱防止機能)

消火

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

2 高温炒めモード設定時

火力調節

鍋底の温度が約 290℃に達すると自動で火力を調節します。

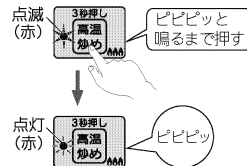
消火

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

3 秒以上

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。



- 調理をはじめます。
- もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

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

- 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。

警告

- 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、発火のおそれがあります。

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



注意

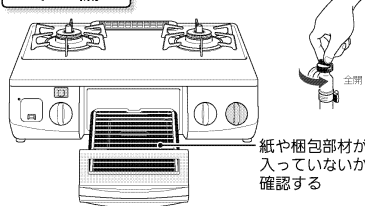
- あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して、温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。



グリルの取り扱いと準備

準備

ガス栓を開く



紙や梱包部材が入っていないか確認する

グリルの取り出し

- グリルとびらをゆっくりと止まるところまで水平に引き出す。
(グリルとびらだけが下がります)



- グリルを持ち上げて取り出す。



- グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ

- グリルとびらを持ち上げながら引き出すと、止まらずにはずれてしまいます。
- グリルとびらやグリル水入れ皿受けをはずす場合は、必ず 20 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

- グリル焼網を取り出す。
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。
- グリル水入れ皿に必ず水 (約 300ml) を入れて、約 10 分空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。火力は器具栓つまみを全開にしてください。グリルの操作については、必ず 17 ページをご覧ください。

お願い

- グリル排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。この場合、3 分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

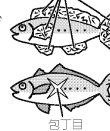
魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂肪が多いので、多めに塩をして時間を置き、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 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。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目 (飾り包丁) を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなるのでおすすめです。



2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

3 グリル水入れ皿に水 (約 300ml) を入れる。

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

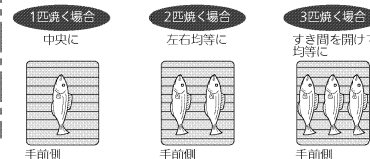
4 約 3 ~ 4 分間、空焼き (予熱) をする。

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

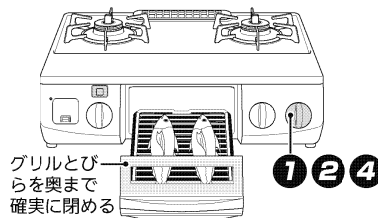
5 魚 (食材) を置く。

魚の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。



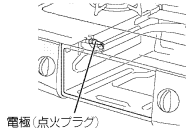
グリルの取り扱いと準備



※図は210-R060型です。左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

お願い

- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や脂分の多いしん、塩さば、とり肉など。
- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル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。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- グリル水入れ皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル水入れ皿に水をかけると変形することがあります。グリル水入れ皿が冷めてからお手入れしてください。
- 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。



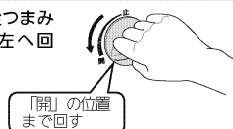
ワンポイント

- 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。



1 点火する

- グリル用器具栓つまみを押しながら左へ回す。



2 火力を調節する

- グリル用器具栓つまみをゆっくり回す。



お知らせ

- グリル用器具栓つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

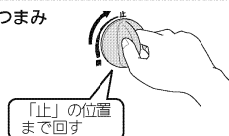
3 点火後、約3分ごとにブザーが鳴る

- グリル使用中であることをブザーでお知らせします。



4 火を消す

- グリル用器具栓つまみを右へ回す。



お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

お知らせ

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

5 ガス栓を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓を閉める。

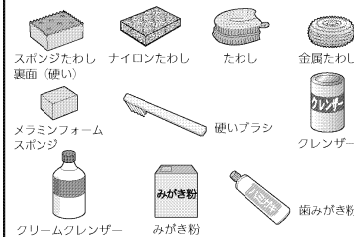


お願い

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

⓪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



- 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。

※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。

- 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。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか?

- バーナーキャップ、ごとく、バーナーリング、グリル排気口カバーなどは正しく取り付けられた状態でお使いください。 11・12 ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか?

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置(炎検知部)、電極(点火プラグ)が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。 20 ページ
- グリル水入れ皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。 19・20 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. ガス栓を開める。
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



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使用してください。
- 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。

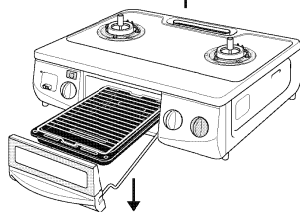
お手入れのしかた

お手入れは、機器が冷め、

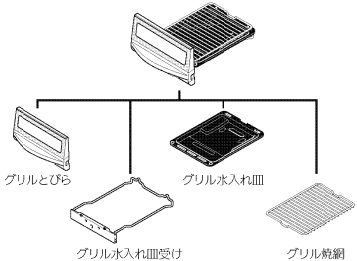
取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしてできません。

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、きれいにお手入れをしてください。
- 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。

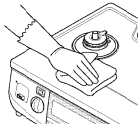
お願い

- 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。

※各部品の取り付けについては、「機器の設置」をご覧ください。 11・12 ページ

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、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



汚れがこびりついたとき

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

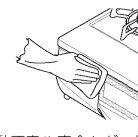
お願い

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

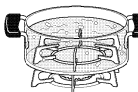


ごとく・バーナーリング グリル排気口カバー

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

それでも汚れが取れないとき

- 煮沸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バーナーリング・グリル排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
- 2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



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。



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

炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

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



バーナー本体

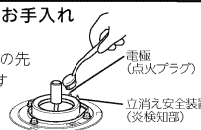
- 表面は、やわらかい布などでふき取ります。



立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。

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



温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
- ※強い力を加えると温度センサーが傾いて、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。



グリル水入れ皿・グリル焼網

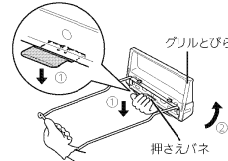
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- ※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリルとびら・グリル水入れ皿受け

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※水気が残っていると、さびの原因になります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

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

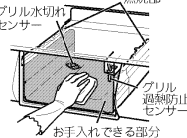


※グリルとびらは変形させないでください。特にグリル水入れ皿受けとの固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

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。

※燃焼部（バーナー）グリル水切れセンサ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。



※手前の右上部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

※グリル水切れセンサーについた脂やゴミは、水に浸し固くしぼった布でふき取ってください。（グリル庫内左奥）

お手入れのしかた

よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当てはまらないとき、また処置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。	14
	バーナーキャップの炎口に焦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。	20
	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。	20
	バーナーキャップ、バーナーノズル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。	12
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	14
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	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。	13
	電池交換サインが点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	13
	鍋やフライパンの温度が約 250℃ になると、安心・安全機能がはたらき、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。高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。（チャオバーナー）	15
高温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	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、高温炒めスイッチを押して使用してください。	2・13
	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。	2
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が目まわりしていると、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。	20
	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。	12
	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、炎がとくやバーナーキャップに触れて赤くなる場合がありますが、異常ではありません。	8
	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
	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場合があります。異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなる場合があります。異常ではありません。	—
	火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
	消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	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。	—

ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ 鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき自動消火機能は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
	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。 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。	13
グリル 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。	16
	グリル庫内が高温になっていると、安心・安全機能がはたらいて点火できません。 グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから、使用してください。	2
グリル 調理がうまくできない	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る場合があります。点火操作を繰り返してください。	17
	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。	13
	電池交換サインが点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	13
グリル グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	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き場合があります。	—
	魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	16
	みそ漬けやかす漬の魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。 グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
音 コンロ消火後に「ボン」という音がする	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/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。	16
	グリル水入れ皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙やにおいが出ることがあります。	—
音 点火後や消火後にキシミ音がする	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすきまから煙が出ることがあります。	—
	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
音 コンロ使用中に「シャー」という音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。異常ではありません。	—
	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。	—
音 グリル使用中に「ポッポッ」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。	—
	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。	28
音 ブザーが約 8 秒間鳴る		

よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当てはまらないとき、また処置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
点火すると他のバーナーもバチバチする	他のバーナーも同時にバチバチする構造です。異常ではありません。	—
器具栓つまみから手を離してもバチバチしている	器具栓つまみから手を離しても最長で 10 秒間バチバチが続きます。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・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。 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。	26 18
部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	26
トップレートが熱くなる	グリルからの熱でトップレートが熱くなる場合があります。また、1カ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レートも熱伝導で熱くなる場合があります。グリル使用中や使用直後は、トップレートに触らないよう注意してください。	8
トップレートがふくらむ	トッ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。点滅が点灯になると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個を準備してください。	13

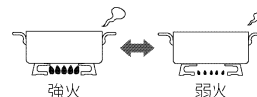
その他

(つづき)

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

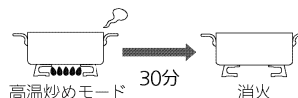
→温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 15・21ページ



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

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て30分を過ぎると、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 15・21ページ



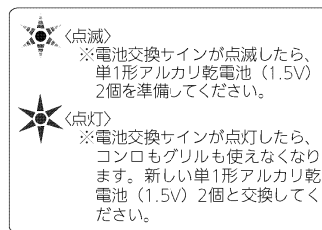
30分で消火します

※高温になり過ぎたときも火が消えます。

※高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約 2 時間使用すると自動で火を消します。

3 器具栓つまみを回しても、点火しない

※操作パネルの左側にある電池交換サインが点灯している。
→乾電池が消耗しています。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。



電池交換サインを確認!

よくあるご質問 (Q&A)

ブザーが鳴ったら

ブザー音	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ビー5回	標準バーナー チャオバーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき自動消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	<ul style="list-style-type: none"> 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。 天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火してください。 	2・14 21・22
		温度センサー過熱防止機能作動			
ビー3回	標準バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> 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・14 21
		点火時に着火しなかった			
	グリル	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> 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・17 22
		点火時に着火しなかった			
		グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	<ul style="list-style-type: none"> グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても手を離すと火が消えます。 グリル庫内が冷えるまで3分程度待ってから、再点火を行ってください。 	2・16 17
		グリル水切れセンサー	グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなっている。	<ul style="list-style-type: none"> グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから、再点火を行ってください。 	2・17
	—	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。	<ul style="list-style-type: none"> 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。	<ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを戻してください。 続けて使用する場合は、再点火を行ってください。 	2・14
	チャオバーナー	高温炒めモード終了	約30分がたち、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを戻してください。 	15
	グリル	グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約20分（グリル庫内が高温の場合約17分）がたち、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを戻してください。 続けて使用する場合は、グリル庫内が冷えるまで3分程度待ってから、再点火を行ってください。 	2・17
ビー1回（約8秒）	標準バーナー チャオバーナー グリル	温度センサー、グリル過熱防止センサー、グリル水切れセンサー、電子部品の故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	28
	チャオバーナー	高温炒めスイッチ故障			

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

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」をご覧ください。
- 消耗部品は傷んできたから、早めに交換してください。

部 品 名			本体価格 (税抜)	部 品 コ ー ド	
交 換 部 品	ご と く		¥1,200	1110R5220950	
	バーナーリング		¥350	1110R2100951	
	バーナーキャップ	チャオバーナー用	¥1,200	1110R2300955	
		標準バーナー用	¥1,200	1110R2300956	
	グリル水入れ皿		¥800	1110R1700012	
	グ リ ル 焼 網		¥700	1110R1700013	
別 売 品	グリル排気口カバー		¥700	1110R1700005	
	名 称		本体価格 (税抜)	型番・品番	
	防熱板①	詳しくは ☞ 11 ページを ご覧ください。	高さ 350mm×幅 535mm	¥5,300	4015-0100-0205 型
	防熱板②		高さ 350mm×幅 600mm	¥4,300	4015-0100-0206 型
	防熱板③		高さ 550mm×幅 900mm	¥4,800	4015-0100-0207 型
	防熱板④		高さ 150mm×幅 500mm	¥5,500	4015-0100-0108 型
	ちり受け皿 高さ 4mm×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		13A 用：0.6m	¥2,000	1-180-0006
			：1.0m	¥2,200	1-180-0010
			LPG 用：0.6m	¥2,000	9-180-0006
			：1.0m	¥2,200	9-180-0010
			：2.0m	¥2,600	9-180-0020

- 2014年4月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。

長期間使用しない場合／仕様・寸法図

長期間使用しない場合

- お部屋的气体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ソケットをはずす。)
- ガス通路部分はほこりが入らないように機器のホースエンドやガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- 乾電池をはずしてください。☞13 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

仕様・寸法図

仕 様

品 名	ガステーブルコンロ	
型 番	210-R060 型	210-R061 型
型 式 の 呼 び 名	RTS-338WNCTS2-L	RTS-338WNCTS2-R
型 式 の 呼 び 名	RTS-338WNCTS2	
点 火 方 法	連続放電点火式	
外 形 寸 法	高さ 180 mm (トッププレートまで) × 幅 563.5 mm × 奥行 447.5 mm	
質 量 (本 体)	10.0 kg	
安 心 ・ 安 全 機 能	天ぷら油過熱防止機能、立消え安全装置、コンロ消し忘れ消火機能、グリル消し忘れ消火機能、グリル消し忘れ消火短縮機能、焦げつき自動消火機能、グリル過熱防止センサー、コンロ・グリル器具枠つまみ戻し忘れお知らせ機能、高温自動温度調節機能、グリル水切れセンサー、グリルお知らせセンサー	
電 源	DC3.0V (単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2 個)	
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)	

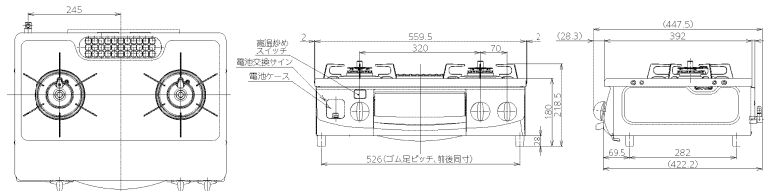
使用ガス 使用ガスグループ		1時間当たりのガス消費量				ガス接続
		個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
		チャオバーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.53kW	8.10kW	内 径 9.5 mm ガス用ゴム管
	12 A	3.91kW	2.77kW	1.43kW	7.55kW	
LP ガス 用		4.21kW	2.97kW	1.53kW	8.10kW	

(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-R060 型です。210-R061 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)」 「プザーが鳴ったら」 (☞ 21 ~ 25 ページ) を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお、異常のある場合は、ご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名…ガステーブルコンロ
 2. 型番…本体の右側面に貼り付けてあります。

例

(N)210-R060

大阪ガス株式会社

21-080-01-00632

…型番

3. 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
4. お客さま名、住所、電話番号

保証・補修について

- 保証期間中は…保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理についてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この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、および LP ガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

△ 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

- 本機器を廃棄処理する場合は、専門の業者に依頼してください。もし、お客様で廃棄する場合、本機器は乾電池を使用していますので、必ず乾電池を取りはずしてください。そのまま廃棄すると、思わぬ事故になることがあります。