

ガステーブルコンロ

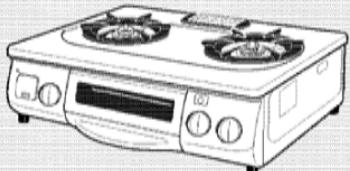
110-R200／110-R201型

型式の呼び：RTS-336WNTS-L

RTS-336WNTS-R

もくじ

各部のなまえと特長	1
安全上のご注意（必ず守りください）	2～7
機器の設置	8・9
使いかた	
点火・火力調節・消火のしかた	10
コンロ	11・12
使用中に自動的に小火になったときは	13
グリル	13・14
使用中に消火したときは	15
お手入れのしかた	16～18
故障かな？と思ったら	19～22
交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）	23
別売部品のご紹介	23
長期間使用しない場合	24
寸法図・仕様	24
アフターサービス	25
廃棄時のお願い	25
保証書	裏表紙



Si センサーコンロ

このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

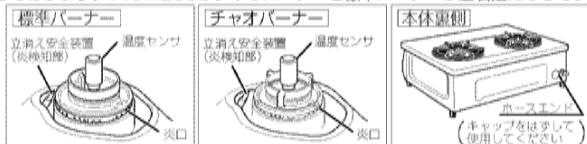
- ご使用の前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書は裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせないでください。
- この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされると苦しく寿命が縮まります。
- この製品は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスで再購入してください。

大阪ガス

1 各部のなまえと特長

・図のように正しくセットしてください。

・図は110-R201で説明してあります。110-R200はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。



ごとく(左右共通です)

(△部の前後にし、ツメをトッププレートの穴に)

(押さない、がたつきがないようにセットします。)

しる受け

(標準バーナー用「中」印表示)

凹部

(△部)

温度センサー

バーナーキャップ

(標準バーナー用)

バーナー本体

(標準バーナー用)

標準バーナー用
器具栓つまみ

電池交換サイン

(乾電池の寿命を)
(お知らせします)

型番表示位置

電池ケース

①単3形アルカリ
乾電池(付属品)
(2個)

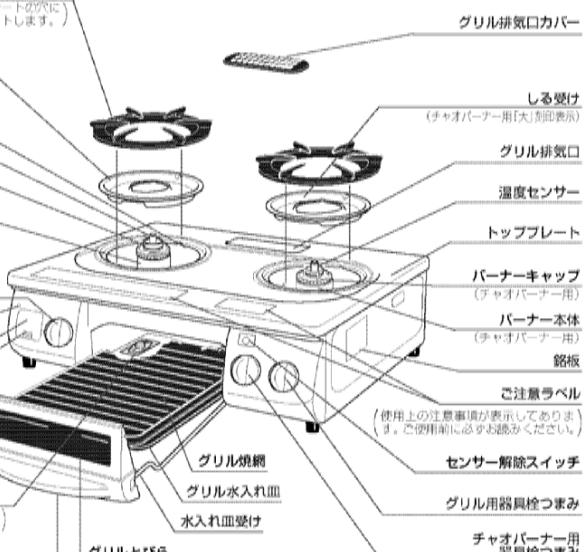
(両面を開封しないよう正しく)
(くせつしてください)

グリル水切れセンサー

(グリル水入れ皿を取りはずすと、左)

(側にあります。)

グリルとびら取っ手



コンロ部の主な機能

●天ぶら油過熱防止機能 [1] [15]

(標準バーナー・チャオバーナー)
天ぶら油など熱湯などの調理中の、調理油が過熱されても、自然火災を運んで自動消火します。(必ず油量以上の油量でご使用ください)

●焦げつき消火機能 [1] [16]

(標準バーナー・チャオバーナー)
煮もの調理などで水分がなくなり、なべ底が焦げていくと、それを感知する前に自動消火します。(なべの材質、調理油の種類、火力によって焦げの程度は異なります) なべ底にこなぶや砂などをしていた調理では焦げつき消火機能が正常に動かないことがあります。

●コンロ消し忘れ消火機能 [1] [15]

(標準バーナー・チャオバーナー)
点火してから約2時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。

コンロ・グリル器具栓つまみもどし忘れお知らせ機能

天ぶら油過熱防止機能などの安全機能により消火したときに、器具栓つまみはもどりません。もどし忘れると、1分毎にブザーが「ビピッ」と5回鳴ってお知らせしますので消火の状態にもどしてください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

2 安全上のご注意 必ずお守りください

〈安全に正しくお使いいただくために〉

この取扱説明書および製品には、お使いになる人や他の人への危害や財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

●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

△警告

△注意

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。

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。

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。

●絵表示について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く「強制」内容です。

△危険

■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない



■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。

(ガス栓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)

②窓や戸を開けガスを外へ出す。

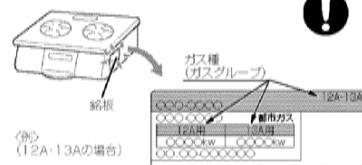
③もよりのガス事業者(大阪ガス)に連絡する。



△警告

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)が合っていることを確認する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大坂ガスに問い合わせてください。



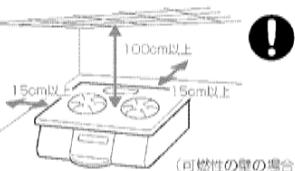
転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

3 安全上のご注意 必ずお守りください

△警告

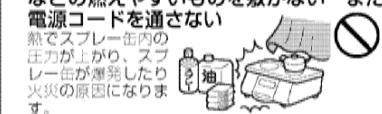
■設置するときは可燃物との距離を確実に離す

距離が近いと火災の原因になります。(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) 可燃物との距離が守れない場合は必ず防熱板を取り付けてください。(①②参照) また表面がステンレス板やタイルの場合でも内部が可燃性の場合は必ず防熱板を取り付けてください。防熱板についてはお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。



■設置後機器の周囲を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

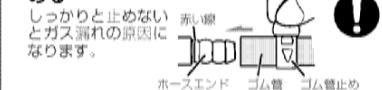
■機器の上や周囲にはペットボトル、調理油、スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど燃えやすいものを置かない また機器本体の下に新聞紙やビニールシートなどの燃えやすいものを敷かない また電源コードを通さない



■機器の周囲ではスプレー、ガソリン、ベンジンなど引火の恐れのあるものを使用しない



■ガス用ゴム管(ソフトコード)は赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める



■ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは、高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして使用する また、ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは機器の下を通してしたり、グリル排気口や炎に近づけない また、他の機器で加熱されるような所にも通さない



■グリル排気口をタオル、ふきんなどでふさがない 不完全燃焼や火災の原因になります。

■火をつけたまま離れたり、外出、就寝しない

調理中のものが異常過熱し火災の原因となります。特に揚げもの調理をしているときやグリルを使用しているときはその場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。



■ガス用ゴム管(ソフトコード)を使用する場合は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し、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使用しない

ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けるガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対使わないでください。またガス用ゴム管はときどき点検して古くなったら場合は取り替えてください。



■地震、火災、または使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める(つまみのないガスコンセントの場合は、ガスコンセントからソケットをはずす)

故障かな?と思ったら(①~②)に従い処置をする。



■ガスコードを使用する場合は、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 「ガスコードなどでコンセント接続する場合」(③) を参照してください。

間違った接続はガス漏れの原因になります。



△警告

■ゴム管の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。



■グリル水入れ皿には必ず水(約200ml)を入れ、連続使用の場合などは、たまたま脂は取り除き、そのつど水を入れる

水がない場合、調理途中で消火したり、魚やまたたまの脂が過熱されても発火し、グリル排気口より炎が出てることがあります。脂の多い調理物(鶏肉など)は特に注意してください。続けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。



■ガスコードの長さが合わないために高温部に触れたり、機器の下を通してたり、機器に触れたりする場合はガスコードを使用しない

ガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。



■ガス接続口に汚れやゴミがないようにする

ガス漏れの原因になります。



■使用後は消火を確認しガス栓を閉める

消し忘れたによる火災の原因になります。

とくにグリルは消し忘れをしやすいので、機器から離れるときは必ず消火を確かめてください。



■脂の出る料理にはグリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



■グリル水入れ皿の中に市販のグリル石、グリルシートなどを入れない

構造の損傷や、たまたま脂が加熱され燃えて火災の原因になります。



■コンロをおおうような大きな鉄板やなべ、アルミはく製する受け、省エネごとく、焼き網など、指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒や発火、機器の変色、損傷の原因となります。指定以外の補助具を使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。



■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、火災の原因になります。



■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

■グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確實に

水平にゆっくり出し入れしてください。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に落し下し、あるいはこぼれてやけどをすることがあります。



■魚を裏返すときは手や腕がグリルとびらやガラスに触れないようにする

手や腕が触れるとやけどをすることがあります。



5 安全上のご注意 必ずお守りください

6

△注意

■グリル排気口に手や顔などを近づけない またなべの取っ手を排気口に向けない

グリル排気口から高温の排気が出ます。やけどやなべの取っ手が過熱され取っ手を焼損する原因になります。



■熱くなったグリルとびらガラスに水をかけない 衝撃を加えない

ガラスが割れてしまう原因になります。



■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落し下し、やけどやけがをすることがあります。
必ずグリルとびら取っ手を持って取っ手は必ずしてください。



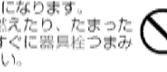
■グリル水入れ皿の持ち運びはていねいに 使用中・使用直後はグリル水入れ皿にたまつた脂は高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

使う前に脂を落としてから運ぶことをおすすめします。



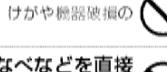
■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚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、たまつた油に引火した場合は、すぐに器具栓つまりを回して消火してください。



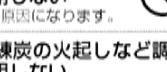
■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない

グリルとびらがはずれ、けがや機器焼損の原因になります。



■ごとくをはすしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



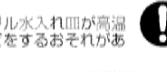
■衣類などの乾燥や練炭の火起しなど調理以外の用途には使用しない

衣類が落し下し火災や過熱・異常燃焼による機器焼損の原因になります。



■グリル水入れ皿を持ち運びする際は、さめてから持ち運ぶ

使用中、使用直後はグリル水入れ皿が高温になっています。やけどをするおそれがあります。



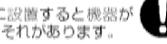
■照明器具など樹脂製品の下へ設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。



■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

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



△注意

△注意

■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけすぎない 炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焼損したり、手に触るとやけどをする原因になります。



■バーナーキャップを水洗いしたときは水気をじゅうぶん切ってからセットする 炎口が詰まつたまま使用する異常燃焼の原因になります。



■しる受け・バーナーキャップは誤ったセットで使用しない

しる受けが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかつたり、炎の不ぞろいや逆火を起こしたり、また、器具の中には炎がもぐりこんで危険です。



■片手なべや底の丸いなべは不安定な状態で使用しない

なべが傾いてやけどをするおそれがあります。

なべの種類によっては、傾いたり、すりやすいものがあります。小さな片手なべや底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでがをすることがあります。



■使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど換気をしてください。換気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。

注：ただし、戸内設置で自然排気式給湯器およびふろがまを使用している場合は換気扇を回さずなどをおけて換気してください。排気ガスが逆流することがあります。



■点火操作をしても点火しない場合は器具栓つまりを消火の状態にもどし、周囲のガスがなくなつてから再度点火操作する

すぐに点火操作をすると周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。



■コンロ・グリル使用中、使用直後しばらくはトッププレートに触れない

高温になっていますのでやけどをする原因になります。



■幼い子供には触らせない

やけどやけがなど思ひぬ事故になります。



天ぷら油過熱防止機能について

■天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げものの調理で、消し忘れなどによる調理油の過熱を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、調理油が発火する温度になる前に自動的にガスを止めます。このとき、フライが鳴ってお知らせします。揚げ物の調理をされるときは、必ず温度センサーとなべ底が密着していることを確認し、適合なべの種類と油量をお守りください。

使用方法をお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

△警告

■チャオバーナーのセンサー解除モードは揚げもの調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



7 安全上のご注意 必ずお守りください

△警告

■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない

中華なべ用補助ごとくを使用すると温度センサーがなべ底に密着しない場合があります。

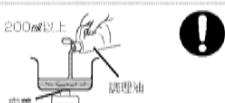
■底が広く浅いなべなどでの油調理は、油の温度が上がりやすいので使用しない



■耐熱ガラス容器、土なべなど熱の伝わりにくいなべは使用しない

■油の量は200ml以上で行う

調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



■温度センサーとなべ底が密着しているか確認する

温度センサーが傾いていたり、なべの間にすき間があると、温度センサーがなべ底温度を正しく検知できず発火や途中消火の原因になります。

△注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行う また上下にスムーズに動くことを確認する

なべ底に密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやすくなる原因になります。なべの重さは調理物を含め300g以上必要です。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない

なべ底にセンサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。



お願ひ

- ・コンロで焼き網やコンロをおおうような鉄板は使わないでください。機器の過熱によりトップフレート(フッ素コートの変色やはがれ)やごとく・バーナー・しる受けを早くいためます。
- ・煮こぼれをさせると機器を早くいためますので、煮こぼれをさせた場合は機器がさめてからできる限り早くふき取ってください。
- ・みそ汁を温めなおすときは火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めてください。強火で急に温めなおすとなべ底に沈んだみそが突然囁き上がり、みそ汁が飛び散ったり、なべかはねあがってひっくりかえることがあります。
- ・特に、だら入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。
- ・炎の熱や、煮こぼれなどによりバーナー本体やしる受け(ステンレス製)が変色することがあります。使用上問題ありません。
- ・もちは、グリルで火力をしほってようすを見ながら焼いてください。短い時間で焼けるので注意してください。
- ・火力をしほったときは消し忘れに注意してください。
- ・なべの形状や材質によっては、強火で長時間で使用された場合に、まれになべがごとくにくっつくなっているので、なべを動かすときは注意してください。
- ・調理中になべをせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
- ・熱くなつたなべなどをラベルの上に置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

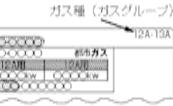
8 機器の設置

設置前の準備と確認

●型式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の铭板に表示してあります。

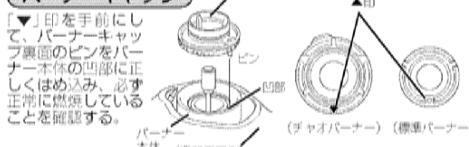
●機器铭板のガス種(ガスグループ)と供給ガスが合っているか確認します。

●輸送のため各部分にあて糸や包装部材がありますので全部取り除いてください。
(例)
(12A・13Aの場合)



部品の取り付け

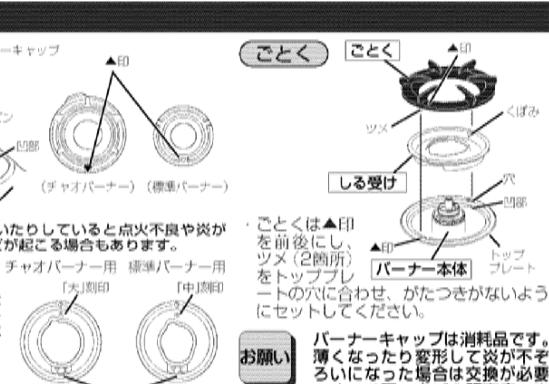
バーナーキャップ



※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると点火不良や炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。

しる受け

- ・しる受けのくぼみ(2箇所)をトッププレートの凹部に正しくはめ込み、浮き、傾きがないようにセットしてください。
- ・チャオバーナ用(大刻印表示)と標準バーナー用(中刻印表示)の2種類ありますのでまちがえないようにセットしてください。
- ・「マ工」の刻印を必ず手前にしてセットしてください。

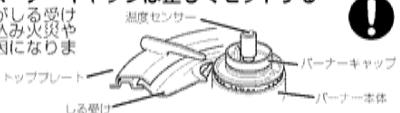


バーナーキャップは消耗品です。
薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。

△注意

■しる受け・バーナーキャップは正しくセットする

バーナーの炎がしごる受けの下にもぐり込み火災や機器燃損の原因になります。



ごとくは正しくセットする
誤ったセットをするとなべなどが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



単1形アルカリ乾電池2個(付属品)

乾電池のセットのしかた

乾電池交換は、機器本体が冷えてから行ってください。
(汚損) 乾電池ケースは途中で止まり、取りはずせない構造になっています。無理に引き抜かないでください。



お願い 乾電池ケースに水などの異物が入った場合、接触不良の原因となりますので、ふき取ってきてください。

- ・アルカリ乾電池を使用した場合、乾電池を交換する(乾電池交換サイン点灯)目安が1年です。(付属のアルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- ・アルカリ乾電池でも使用状況、使用時間、乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が1年以内と短くなります。また、マンガン乾電池を使用した場合も交換時期が極端に短くなります。
- ・新しいアルカリ乾電池を2本同時に交換、ご使用ください。
- ・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、短時間で乾電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また付属のアルカリ乾電池は、工場出荷時期により寿命が短くなっています。
- ・乾電池は、機器が冷えてから交換してください。

△警告

乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

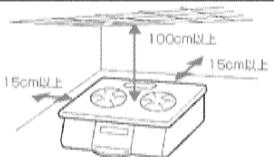
新旧・異種の乾電池は混用しない
器具を廃棄する場合は、乾電池をはずすショットや発熱、液漏れ、破裂にあり、火がやけどの原因になります。

乾電池に記載してある注意事項をよくお読みいただき、正しくお使いください

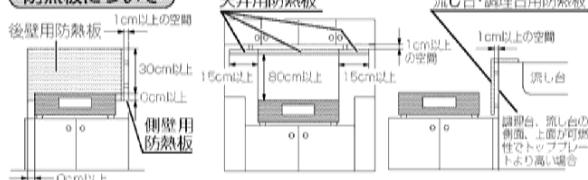
設置場所および周囲の防火措置

設置場所

- 強い風の吹込みがない場所・丈夫で水平な場所
- 近隣にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- 機器の上に湯沸し器のない場所
- 機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
- 落し物の危険のない場所
- 機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- 周囲に可燃物(木製の壁・モルタル・タイル、ステンレスなどを張り付けた壁など)のある場合
 - ・トープレートより上面の側面および後面は15cm以上、上部はトープレート上面より100cm以上離す。
 - ・上記の距離がたまつてない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。[23]



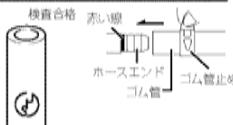
防熱板について



- ・別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。[23]
- ・防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよの大阪ガスにお問い合わせください。

ゴム管(ソフトコード)の接続

- ・ガス用ゴム管(ソフトコード)(内径9.5mmφ、JISマーク入り)を用い、折れたり、ねじれたりしないようにして、できる限り短く(2m以下で適当にゆとりをもたせる)ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管は30cmまでしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定してください。また腹部本体に触れないようにして接続します。
- ・ガス栓を開け接続部からガスの臭いがないことを確かめ、ガス栓を閉める。



ガスコードなどでコンセント接続する場合

ガス機器側の接続

機器のホースエンドをコンセント化してガスコードでコンセント接続する場合



左図のように、まず別売の器具用シリムプラグを包装紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って機器のホースエンドに取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用シリムプラグに「カチッ」と音がするまで押しこみます。

ガス栓側の接続

(ガス栓がガステーブル用であることを確認してください。)

- ①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を
「カチッ」と音がする
まで確実に差し込む



- ②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手のす
べりリング(白色)
を手前に引く

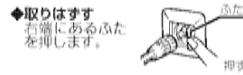


- コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。
●コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓でご使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。
機器を接続するガス栓は、必ずガステーブル用をご使用ください。

ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。



点火・火力調節・消火のしかた

※前面パネルの表示と器具栓つまみを確認してから点火してください。



1 準 備



ガス栓を開く(全開)



(グリルを使う場合のみ)

グリル水入れ皿に必ず水
(約200ml)を入れる。

2 点 火



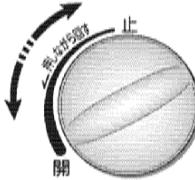
- 器具栓つまみを押しながらゆっくり左へ「カチン」と音がするまで回し、バーナーに点火したことを確かめてから立消え安全装置が働くまでそのまま数秒間押し続ける。



- 点火操作をしても点火しない場合は器具栓つまみを消火の状態にもどし、周囲のガスがなくなくなつてから再度点火操作をする。

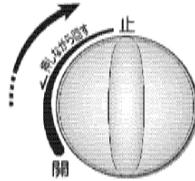
- グリルはコンロバーナーに比べ点火に多少時間がかかります。

3 火 力 調 芯



- 器具栓つまみを回し火力調節する。

4 消 火



- 器具栓つまみを「止」の位置まで確実に回し、消火したことを確認する。



- ・幼いお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から離れるときは念のためお部屋のガス栓を閉めてください。

- ・コンロバーナーは消火時にポンという音がする場合がありますが、これは火の消えたときの音で異常ではありません。(コンロバーナーに風が当たるような場合は、ポンという音がしやすくなります。)

11 使いかた

コンロ

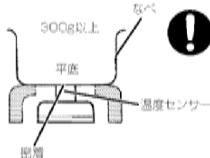
使用できるなべと温度センサーについて

調理油の量

揚げ物の調理をする場合は200ml以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを含め300g以上必要です。できるだけ底が平らな金属製のなべを使い、なべ底の中心が温度センサー頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



中華なべについて

- なべ底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華なべの種類や使いかたによってはなべが安定せず、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できません。

このような調理には、センサー解除機能(チャオバーナー)をお使いください

- 温度センサーがなべのから焼きのような高温になる場合、安全機能が働いて自動的に消火します。
次のような調理にはセンサー解除機能(チャオバーナー)をお使いください。[12]
(高温になりやすい調理)
焼きもの：好み焼き・ホイールのつつみ焼き・ポークソテーなど
炒めもの：ソーセージ炒めなど
炒りもの：ごま炒り・大豆炒りなど

自動判別モード

自動判別モードでは、機器が自動的に料理の種類を判別し、焦げつきがひどくなる前に自動消火する機能、高温調理のとき自動的に高温で温度調節する機能、調理油が発火する前に自動消火する機能がはたらきます。

コンロ消し忘れ消火機能

消し忘れを防止するために、点火からの連続使用時間を判断して約2時間経過すると自動消火し、同時にブザーが「ビー」と3回鳴ってお知らせする機能です。[2]

- コンロ消し忘れ消火機能が作動したら

すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行ってください。



焦げつき消火機能

煮ものなどで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたらなべを傷める前に自動消火し、同時にブザーが「ビー」と5回鳴ってお知らせする機能です。[2]

- 焦げつき消火機能が作動したら
すぐに器具栓つまみを回して消火の状態にしてください。
- 再度点火するときは
焦げつきやすくなるので、ようすを見ながら煮こんでください。

煮もの、再加熱をすると

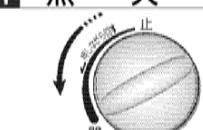
- カラメル、みその加熱など、水分の少ない調理は、ひどく焦げつくことがありますので注意してください。
- ・なべを使用した場合、弱火から中火にすると消火があります。このような場合は再度点火し、中火にしてようすを見ながら使用ください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
- ・カレー・シチューなどとろみのある料理や煮ものなどを再加熱するときは、水を加え、弱火でようすを見ながら行ってください。放置しますとひどく焦げつくことがあります。
- ・なべを持ち上げたり、ごとくから浮かせて調理しますと焦げつき消火機能が作動し、消火することができます。
- ・圧力なべや無水なべを使用した料理、弱のもの焼きなどフライパンを使用した料理では焦げつき消火機能がはたらき、消火する場合があります。このような場合は再度点火してご使用ください。

センサー解除機能(チャオバーナー)

チャオバーナーで、炒る料理やあぶり料理などのから焼きにちがい高温調理をしたいときに使用する機能です。
「天ぷら油温熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除し、高温調理ができます。

このモードで連続使用できる時間は約30分です。ただし、なべの異常過熱を防止するため、小火・大火と自動的に火力を調節します。

1 点火



操作部の説明



2 モード設定

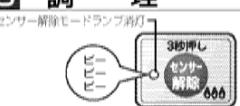


- センサー解除スイッチを3秒長押します。

ブザーが「ビー」と1回鳴ってお知らせすると同時にセンサー解除モード表示ランプが点灯し、センサー解除モードに設定されます。

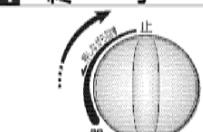
- もう一度センサー解除スイッチを押すと取り消しになります。

3 調理



- 約30分経過すると、ブザーが「ビー」と3回鳴ってお知らせし、センサー解除モード表示ランプが消灯し、自動消火します。

4 終了



- 調理終了後は、器具栓つまみを回して消火の状態にする。
- 必ず火が消えたことを確認する。

警告

- チャオバーナーのセンサー解除機能は揚げもの調理には使用しない

調理油の温度が高くなり、発火する恐れがあります。



13 使いかた

使用中に自動的に小火になったときは(コンロバーナー)

異常過熱を防止するため高温自動温度調節機能が作動

焼きものの料理・炒りもの料理などのから焼きに近い高温調理をした時に、なべの異常過熱を防止するため火力を自動的に小火・大火と調節する高温自動温度調節機能が作動することがあります。(最初に小火になったとき、ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせします。) この状態が約30分以上続いた場合、または温度がさらに上昇した場合は自動消火します。(自動消火した場合は、なべなどが大変熱くなっています。やけに注意してください。) 調理に支障がある場合は、センサー解除機能(チャオバーナー)をお使いください。

グリル

グリルを使用する前に

はじめて使用するときはから焼きが必要

工場出荷時の加工油を焼ききるためグリル水入れ皿に必ず水(約200ml)を入れて、約10分から焼きをしてください。このとき、煙ができますが異常ではありません。また、脂身の多い魚などを焼く場合にグリル排気口は外(ごくの周りやグリルとびら前面など)から煙が出る場合がありますが異常ではありません。



グリル消し忘れ消火機能

消し忘れを防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して、約20分たつと自動消火し、同時にブザーが「ビー」と3回鳴ってお知らせする機能です。^[2]

●グリル消し忘れ消火機能が作動したら

すぐに器具栓つまりを回し消火の状態にしてください。

グリル水入れ皿にたまつた脂などを掃除して再度点火操作をしてください。

お願い

調理物(魚など)の種類によっては、グリル消し忘れ消火機能が作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。



グリル消し忘れ消火短縮機能

グリルを消し忘れた場合など長時間グリルとびらを開けなかった場合消し忘れと判断してグリル消し忘れ消火機能の最大使用時間を20分→15分に短縮し自動消火します。(消火と同時にブザーが「ビー」と3回鳴ります。また、繰り返す場合のように庫内温度が上がっている場合は17分→12分に短縮します。)^[2]

●グリル消し忘れ消火短縮機能が作動したら

すぐに器具栓つまりを回し消火の状態にしてください。

点火するときは、再度点火操作をしてください。

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入れないでから焼きした場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動消火します。また連続で使用した場合にもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。(消火と同時にブザーが「ビー」と3回鳴ります。)^[2]

●グリル過熱防止センサーが作動したら

グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能になっていますので、約3分待ってから点火操作をしてください。

調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きす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にしん、塩さば、鶏肉など。

グリル水切れ検知センサー

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消火します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままでと自動消火する場合があります。(消火と同時にブザーが「ビー」と3回鳴ります)^[2]

●グリル水切れ検知センサーが作動したら

すぐに器具栓つまりを回し消火の状態にしてください。点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから、再度点火操作をしてください。

グリル使用中お知らせブザー

グリル点火後、約3分ごとにブザーが「ビビッ」と1回鳴り、グリルを使用中であることをお知らせします。(調理時間の目安としてもお使いいただけます。)

グリルを続けて使用する場合は約3分、間あけてください。庫内が高温のまま焼き始める中まで火が通らないうちにグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

お願い

すぐに器具栓つまりを回し消火の状態にしてください。

点火するときは、再度点火操作をしてください。

グリル水入れ皿の出し入れ

グリル水入れ皿のセット

グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、水入れ皿受けの後部2箇所の凸部を長穴に入るようにしてセットします。

グリル焼網のセット

グリル焼網の凸部をグリル皿の凹部と長穴に確実にセットします。

グリルで上手に焼くには

下ごしらえ

●冷凍の魚は、しっかり解凍してから焼きます。解凍しないと時間がかかり、安全機能が作動することがあります。

●魚は洗いいたら、よく水気をふき取ります。

●みそ漬けや鮎漬けは、みそや粕をよくふき取ってから焼きます。

●たれつきのつけ煮や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。

塩加減のコツ

●塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。

●サバやイワシなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。

●川魚やイカ、エビ、貝などは、焼く直前に塩をしましょう。

●魚の重量の約2分程度の塩をつけています。身の厚いところには厚く、うすいところにはうすくつけます。

●尾やヒレ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、焦げ方が少なくなります。

●魚を1尾焼く場合 魚を2尾焼く場合 魚を3尾以上焼く場合

焼きあがった魚を取り出しあやすくするには?

●グリル焼網に油を塗って予熱をする。あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、3~4分ほどグリルを加熱します。

焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しあやすくなります。

●焼きあがった魚を取り出すには? はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を握り持ち上げながら、グリル焼網からはがしてから、取り出します。

フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。

また、焼き上がる前に、魚をすり下ろすとグリル焼網に付着しにくくなります。

引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼きものの出し入れ、反転、確認が簡単にできます。



取り出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっぱいに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。



持ち運ぶとき

グリルとびら取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくり持ち運んでください。



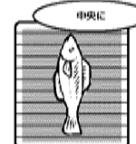
魚焼きのこつ

予熱が必要

●あらかじめ3~4分ほど予熱しておくと、きれいに焼けます。ただし焦げつきやすいものや、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずにそのまま焼いてください。

魚の置きかた

●魚は頭が奥に、尾が手前になるように置いてください。



焼きあがった魚を取り出しあやすくするには?

●グリル焼網に油を塗って予熱をする。あらかじめ、グリル焼網に油をうすく塗り、3~4分ほどグリルを加熱します。

焼き上がり後、材料がグリル焼網に付着しにくく、取り出しあやすくなります。

●焼きあがった魚を取り出すには? はしをグリル焼網と平行に入れ、魚を握り持ち上げながら、グリル焼網からはがしてから、取り出します。

フライ返しを使ってはがしてから、はしで取り出す方法もあります。

また、焼き上がる前に、魚をすり下ろすとグリル焼網に付着しにくくなります。



15 使いかた

使用中に消火したときは

天ぶら油過熱防止機能が作動

消し忘れなどによって起る調理油の異常過熱時に自動消火します。消火と同時に「ブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。さらに、チャオバーナーの場合はセンサー解除モード表示ランプが点滅します。**[2]**

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

●再度点火するときは
専用バーナーが相当熱くなっていますので、やけどの十分注意して、水を入れたやせや水に浸した布などで温度センサーを涼やかしてから点火してください。

焦げつき消火機能が作動

煮物などで水分がなくなり、やべ蒸が焦げつきはじめたら、なべを離れる前に自動消火します。消火と同時にブザーが「ピー」と5回鳴ってお知らせします。さらに、チャオバーナーの場合はセンサー解除モード表示ランプが点滅します。**[2]**

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

消し忘れ消火機能が作動

消し忘れて防止するために、点火してからの連続使用時間を判断して一定時間以上になると自動消火します。(標準バーナー:消火モード表示ランプ、グリル約20分) 消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。さらに、チャオバーナーの場合はセンサー解除モード表示ランプが点滅します。**[2]**

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。(ガスが止まるまで少し時間がかかります)
専用バーナーが止まるとき同時に「ブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。さらに、チャオバーナーの場合はセンサー解除モード表示ランプが点滅します。**[2]**

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

●再度点火するときは
専用バーナーに火がなくなったことを確認し、グリルの場合はグリルとびらに空気を入れ替えて、立消え安全装置(炎焼却部)の汚れをふき取ってから点火してください。

●立消え安全装置(炎焼却部)に水滴や煮こぼれがつくとも、点火しにくくなったりします。

- 立消え安全装置(炎焼却部)に水滴や煮こぼれがつくとも、点火しにくくなったりします。
- 立消え安全装置(炎焼却部)に硬いものをぶつけないでください。
立消え安全装置(炎焼却部)に硬いものをぶつけないでください。
- 立消え安全装置(炎焼却部)に硬いものをぶつけないでください。
立消え安全装置(炎焼却部)に硬いものをぶつけないでください。



電池交換サイン(乾電池の交換時期をランプでお知らせします)

●この機器は天ぶら油過熱防止機能、消し忘れ消火機能などの制御やグリル過熱防止センサーなどの制御をするために乾電池を使用しています。

●乾電池の交換時期をお知らせする電池交換サイン(ランプ)がついています。

●点滅……新しい乾電池を用意してください。

●点灯……新しい乾電池と交換してください。

電池交換サイン(ランプ)が点灯するとコンロバーナーとグリルの機器すべてが使用できなくなります。器具栓つまみを回し点火しても、安全のため手を離すと消火するようになっています。電池交換サイン(ランプ)が点灯したら、新しい乾電池と交換してください。

●乾電池は単1アルカリ乾電池をご使用ください。

●乾電池が正しくセットされていなければ、乾電池の容量がなくなったときは、点灯しません。

すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。器具栓つまみを消火の状態にどちらの場合、1分毎にブザーが「ビピ」と5回鳴って、お知らせします。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。**[1]**

グリル水切れ検知センサーが作動

グリル水入れ皿に水を入れて使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出しましたと、自動消火する場合があります。

消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。**[2]**

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

再度点火するときは

●グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待てから点火してください。

乾電池が消耗

乾電池の容量が少なくなった場合、自動消火します。

消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。さらに、チャオバーナーの場合はセンサー解除モード表示ランプが点滅します。**[2]**

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

●乾電池を交換してください。**[1]**

グリル過熱防止センサー作動

床などの調理物を入れないでから焼いた場合など、グリル庫内の温度が異常に高くなっている場合に自動消火します。また、通常で使用した場合でもグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。**[2]**

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

再度点火するときは

●グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能となっていますので、約3分待てから点火操作をしてください。

グリル消し忘れ消火短縮機能作動

グリルを消し忘れた場合など長時間グリルとびらを開けなかった場合消し忘れと判断してグリル消し忘れ消火機能の最大使用時間を20分・15分に短縮し自動消火します。(消火と同時にブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせします。また、燃焼し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17分→12分に短縮します)。**[2]**

●すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。

再度点火するときは

●グリル庫内の温度がある程度下がるまで使用できない機能となっていますので、約3分待てから点火操作をしてください。



お手入れのしかた

△注意

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

定期点検を受ける先が不明の場合は、点検費用などについてお買い上げの販売店またはもよりの大日本ガスにお問い合わせください。

■点検・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をはめて行う



- やけどや器皿の角などを傷める原因になります。(グリル庫内、排気口、バーナーまわりは特に注意してください。) また、お手入れする部品以外は、はずさないでください。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。
- 点検・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れないか確認してください。

日常の点検

●機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。

●バーナーキャップ、しる受けなどは正しくセットされていますか。

●グリル水入れ皿に脂がたまっていますか。

●ゴム管の接続は確実ですか。

●ゴム管は傷んでいませんか。

●立消え安全装置(炎焼却部)・温湿度センサーが汚れていませんか。

●バーナーの炎口が炎などでつまっていますか。

お手入れの道具と洗剤について

お手入れの手順・ポイント

①手袋をします。道具、洗剤を用意します。

②洗剤は、「台所用」「住居用」などの用途や、液性(中性・弱アルカリ性・弱酸性)を確認して汚れにあったものを使います。道具、洗剤、食器洗い乾燥機の取扱説明書や注意をよく読み、使えるか確認します。まず、道具や洗剤を立目立たない部分で試してから、使用してください。

③スプレーで洗剤を直接かけず、スポンジや布に含ませてから使用してください。

④水洗いした後は必ずすきとり、水気や洗剤を残さないようにしてください。

●守らないと、機器や部品表面のはがれ・欠け・変色・変質・さび・割れ・キズの原因となります。

使ってよい道具・洗剤



●布・スポンジたわし、歯ブラシに水や台所用中性洗剤を含ませてふいて、その後乾いた布で水気をふき取ってください。

使ってはいけない道具・洗剤



●硬いため、部品・グリルとびらガラス・ホーロー・や塗装の表面にキズがつきます。はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。



●スポンジたわしの裏面は硬く、研磨剤も付着しています。



●基本的に使正在合いません。表面の変質・キズ・変色・さびる場合があります。



●もし使う場合は、「お手入れの手順・ポイント」を守って使ってください。ただし、機器表面や前面パネルには絶対に使用しないでください。



●機器内部に洗剤があると、電子部品に付着して作動不良や、発熱して故障の原因になります。機器に直接かけずに、必ず布に含ませてからお手入れしてください。

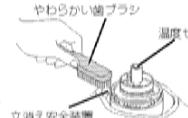
●上記記載の使ってよい道具・洗剤以外の道具や洗剤も使用しないでください。

17 お手入れのしかた

立消え安全装置(炎検知部)・温度センサー

- 汚れや水気をやわらかい歯ブラシなどで落とす。(汚れや水気がついていると点火にくくなります。)
- 温度センサーをお手入れするときは、温度センサーに片手を添えて、かたくしほった布で温度センサーの頭部および側面の汚れをふき取ってください。

お願い 硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置(炎検知部)・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

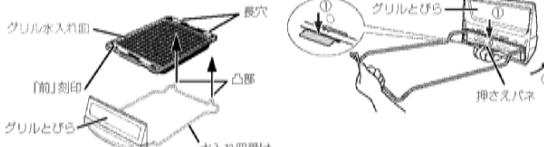


グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル焼網

- 使用後そのつど台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。(取りはずしてお手入れができます。)汚れが落ちにくい場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を濡らせ、しばらくしてからスポンジややわらかい布でふき取ってください。

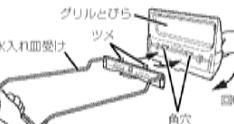
●グリル水入れ皿の取り付け

グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、水入れ皿受けの後部2箇所の凸部を長穴に入るようにしてセットします。



●グリルとびらの取り付けかた

- 水入れ皿受けのツメ2箇所をグリルとびらの角穴に差し込みます。
- ツメの方向にグリルとびらを回転させる。押さえバネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。



- お願い**
- グリル水入れ皿は、汚れたまま使用しますと、こびりついた脂汚れがどれにくくなりシミが残ったり、発火することがあります。
 - 押さえバネには変形してもどちらくなるほど必要以上に力を加えないでください。変形してしまうとグリルとびらが正しく取り付けられなくなってしまい、使用中にはずれる場合があり、やがてやけがの原因になります。

グリルとびらガラス

汚れたらそのままつどやわらかい布でふきお手入れをする。

汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)で汚れた部分を濡らせておき、水を含んだ布でふき取る。

お願い やがき粉・硬いものでお手入れをすると、ガラスにキズがつき割れる原因になりますので使用しないでください。

ごとく・しる受け・グリル排気口カバー

- 使用後そのつど台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。(お手入れをしないと汚れが焼きつくことがありますので、こまめにお手入れしてください。)

汚れがひどかったり、こびり付きがとれないときは?

- 台所用中性洗剤を混ぜた水を含ませた紙や布で濡らせ、そのまま置いておいたり、つけ置きしておくと汚れが浮きあがってきます。また、煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。最後に水洗いし、水気をふき取ります。

それでも汚れがとれない場合は、以下の方法で汚れを落とします。

*ただし、これらは基本的には使っていけないもので、表面にキズがついたり、変色・変質することがあります。目立たない部分で試してからお使いください。

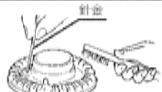
- 重曹を水でぬらしたスポンジや歯ブラシにつけて、汚れを落とします。また、重曹を溶かした水につけて置いた後、汚れを落とします。それでも汚れがとれない場合は、そのまま30分ほど煮こむと落としやすくなります。残った汚れは、削ばしやヘラを使ってこすり落とします。その後水洗いし、水気をふき取ります。

- 弱アルカリ性洗剤・歯みがき粉・クリームクレンザーをスポンジにつけて、汚れを落とします。

お願い しる受けはステンレス製、ごとく・グリル排気口カバーはホーロー仕上げです。変色やはがれがあっても性能に影響はありません。再購入をご希望の際は、「交換部品」(2)を参照願います。

バーナーキャップ

- 目詰りしていたら、炎口をブラシや針金などで掃除をする。
- お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。



- お願い**
- バーナーキャップの表面(黒い部分)を台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)以外の洗剤でお手入れをすると黒い部分がはがれることができます。万一はがれた場合でもそのままご使用いただけで問題ありません。
 - 煮こぼされたときは、必ずお手入れしてください。

機器表面・前面パネル

- 台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)を含ませたスポンジたわし・やわらかい布でふき、お手入れ後は乾いた布で水気をふき取る。

- お願い**
- スプレー式洗剤は使用しないでください。機器前面などから内部へ洗剤が入りますと電子基板の動作動や部品の腐食などにより機器が損傷する場合があります。
 - 印刷・塗装面にはやがき粉・金属たわしなど硬いものは使わないでください。表面にキズがつきます。

トッププレート

- 汚れたらそのままつどやわらかい布でふきお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがこごる原因となります。汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)で汚れた部分を濡らせておき、水を含んだ布でふき取る。

- お願い**
- トッププレートを台所用中性洗剤(野菜・食器洗い用)以外の洗剤ややがき粉・硬いものでお手入れをすると、フッ素コートがはがれたり、キズがついたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。
 - 長期間使用するとフッ素コートが変色することがありますが、効果には影響ありません。
 - トッププレートには安全に関する注意ラベルが張り付けてあります。汚れたり読めなくなったりはがれたりしたときはやわらかい布などで汚れをふきとてください。また、お手入れの際にははがれないようにご注意ください。もしはがれたり読めなくなったりした場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスで新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

警告

■使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する

あわてずガス栓を閉めてください)。



調べてみると故障でない場合がよくあります。修理を依頼する前に、もう一度チェックしてください。

こんな場合は	調べてください	参照ページ
①点火しない ・点火しにくい ・点火してもすぐ消える ・手を離すと消火する	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓を全開にしていますか？ ●LPガスがなくなりかけていませんか？ (LPガスをご使用の場合) ●ガス配管に空気が残っていませんか？ (朝一一番など) ⇒点火操作を繰り返してください。 ●バーナーキャップの炎口がつまっていますか？ ●立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？ ●バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか？ ●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。 ●ブザーが鳴って消火しましたか？ ●乾電池が正しくセットされていますか？ 乾電池が消耗していませんか？ ●グリルはコンロバーナーに比べ着火までに時間がかかります。器具栓つまりを数秒間押し続けてください。 ●ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたりしていませんか？ ⇒ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直してください。 ●ガス栓のピューズが作動していませんか？ ⇒機器を接続しているガス栓がテーブルコンロ用であることを確認する。 ●バーナーキャップの炎口がつまっていますか？ ●立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？ ●バーナーキャップ、しる受けが正しくセットされていますか？ ●ブザーが鳴って消火しましたか？ 	10 — — 18 6・17・18 6・8 4 22 8・15 10 3・9 9 18 6・17・18 6・8 22 4 — — 5・9 —
②炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・なべにすすぐつく	<ul style="list-style-type: none"> ●アルミはく製しる受け皿を使用していませんか？ ⇒使用しないでください。 ●グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなることがあります、異常ではありません。 ●バーナーの炎は、立消え安全装置、ごとく部分などで炎が短くなっています。異常ではありません。 ●風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていますか？ ●加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります、異常ではありません。 ●消火操作後数秒間コンロバーナー炎口から小さな炎が出ることがあります(バーナー内に残った微量のガスによるもの)異常ではありません。 	4 — — — — —

こんな場合は	調べてください	参照ページ
③使用中や消火後に音がする ・「ポン」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする	●コンロバーナー使用後に「ポン」という音がする場合がありますが、異常ではありません。 ●点火後や消火後にキシミ音がですが、過熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音で、異常ではありません。 ●コンロバーナー使用中「シャー」と音がですが、燃焼するガスの通過音で、異常ではありません。	10
④バーナー本体が変色する	●炎の熱や煮こぼれにより、バーナー本体が変色することがあります。使用上は問題ありません。	—
⑤ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか？ ●ゴム管が確実に接続されていますか？ ●なべの形状や材質が適していますか？ ●なべ底が凹凸していませんか？ ●なべ底や温度センサーが汚れていませんか？ ●油の量がありますか？ ●から焼きに近い調理をしていませんか？ ●上なべや耐熱ガラスなべや圧力なべを使っていませんか？ まれに焦げつき消火機能がはたらき消火することができます。 ⇒再度点火してご使用ください。	3 3・9 7・11
⑥コンロバーナー使用中に… ・調理中に消火する ・自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が落ちる ・なべ底がひどく焦げついて消火した	●カレーやシチューの再加熱ですか？ ⇒水を加え弱火でようすを見ながら調理してください。 ●フライパンやなべをふったり、浮かせて調理していませんか？ ●圧力なべや無水なべを使用した料理、フライパンを使用した鶏のものも焼などは焦げつき消火機能がはたらき、消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。 ●カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか？ ⇒焦げつきがひどくなる場合があります。 ●火力を中火や弱火にして使用した場合、調理によっては消火機能が作動して途中消火する場合があります。 ⇒再度点火してご使用ください。 ●温度センサーが高温になっていますか？ ⇒水を入れたなべやぬれふきなどで温度センサーを冷やしてください。 ●なべの温度が高温になると、自動的に火力を切り替えます。 大火→小火を繰り返し、この状態が30分間続くと消火します。	— 12 15 13
⑦調理中に消火する	●長時間使っていませんか？ ⇒消し忘れ消火機能が作動しました。再度点火してください。 ●グリル過熱防止センサーが作動した場合は、約3分待ってから使用してください。	1・11 13・15

21 故障かな？と思ったら

22

こんな場合は	調べてください	参照ページ
⑥グリル使用時 ・焼けすぎる ・焼け足りない ・焼けムラ ・煙が出る	●しっかり解凍していますか? ●みそや粕は取ってから焼いていますか? ●魚の置き方は合っていますか? ●塩加減は良いですか? ●脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が 出る場合があります。	14
⑨赤いランプが点滅する ・電池交換サイン ・操作部のモードランプ	●はじめてグリルを使うときグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グ リルには加工油を使っておりその油を焼き切るために異常ではありません。 ●自動消火した後、使用したコンロまたはグリルの器具栓つまみを消火の 状態にもどしましたか？器具栓つまみをもどさないと電池が消耗します。 ●乾電池の交換時期が近づいています。 ⇒新しい乾電池を用意してください。	10・15
⑩部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する	●酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか? ●ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになることがあります、 使用上問題ありません。 ●炎の熱や、煮こぼれにより変色することがあります、使用上問題 ありません。	16
⑪ブザーが鳴った ・数回鳴った ・鳴り続ける	●安全機能が作動しています。 ⇒確認してください。 ●乾電池が消耗しています。 ⇒新しい乾電池と交換してください。 ●グリル使用中に3分ごとにブザーが鳴るグリルお知らせブザーです。	8・15・22
⑫グリルのみ使用してもトッププレートが熱くなる	●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 プレートが熱くなります。使用中・使用後しばらくは、トッププレートに触れないように注意してください。	—

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、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。不完全な処置は事故のもとになります。

表示とブザーについて					
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
ビト5回	標準バーナー チャオバーナー	天ぷら過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱 焦げつき	●「故障かな？と思ったら」の「こんな 場合は」の⑥を確認する。 ●やけどの注意して再点火を行う。 ●天ぷら油過熱防止機能作動中(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消火す る場合があります。	15
		温度センサー過熱 防止機能作動	消し忘れによる過熱 から炊きなど	●「故障かな？と思ったら」の「こんな 場合は」の⑥を確認する。 ●やけどの注意して再点火を行う。 ●温度センサー過熱防止機能作動中 (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消 火する場合があります。	15
ビト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	炎の吹き消え 煮こぼれした場合 点火しなかった場合 など	●「故障かな？と思ったら」の「こんな 場合は」の①、②を確認する。 ●周囲にガスがなくなるまで待って から再点火を行う。	15
		点火時着火しなか った	コノロ消し忘れ消 火機能作動	●器具栓つまみを消火の状態にもど す。 ●繰り返して使用する場合は、再点火を 行う。	11・15
	チャオバーナー	センサー解除機能 終了	使用開始から約2時 間経過し自動消火し ました。	●器具栓つまみを消火の状態にもど す。	12
	標準バーナー チャオバーナー グリル	電池交換サインの お知らせ	乾電池の消耗	●乾電池を交換してください。	8・15
ブザー が 鳴 り 続 け る	グリル	立消え安全装置の 作動	炎の吹き消え 点火しなかった場合 など	●「故障かな？と思ったら」の「こんな 場合は」の①、②を確認する。 ●グリルとびらを開け、空気を入れ 替えてから再点火を行う。	15
		点火時着火しなか った	グリル過熱防止セ ンサー作動	●器具栓つまみを消火の状態に戻し、 約3分グリル庫内の温度が冷える のを待ってから再点火を行う。 ●作動中(グリル過熱防止センサー が高温のままの状態)は、点火し ても手を離すと消火します。	13・15
		グリル水切れ検知 センサー作動	グリル水入れ皿に水 がはいっていない、 または水がなくなり かけている。	●グリル水入れ皿に水を入れ、しば らく待てから点火する。	13・15
		グリル消し忘れ消 火機能作動	設定した時間が経過 し自動消火しまし た。	●器具栓つまみを消火の状態に戻す。	13・15
	標準バーナー チャオバーナー グリル	温湿度センサー・グ リル過熱防止セン サー・電子部品の 故障・グリル水切 れ検知センサー	部品が故障していま す。	●ガス栓を閉め、使用を中止し、お 買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	別添 「大坂ガ スのお問 い合わせ 先」参照
	チャオバーナー	センサー離脱スイッチ故障			

23 交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)

●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。

部品名・品名	希望小売価格(税込)	部品コード
ごとく	¥ 735	1110R1000004
しる受け	チャオバーナー用	¥ 525
	標準バーナー用	¥ 525
バーナキャップ	チャオバーナー用	¥ 1,050
	標準バーナー用	¥ 840
グリル排気口カバー	¥ 735	1110R1700005
グリル水入れ皿	¥ 840	1110R1700012
グリル焼き網	¥ 735	1110R1700013

※アルカリ乾電池はもよりの電気店等でお買い上げください。

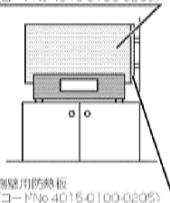
(2008年3月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください)

別売部品のご紹介

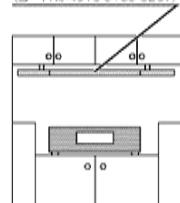
●防熱板

・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm、上部はトッププレート上面より100cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

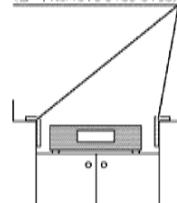
後壁用防熱板
(コードNo.4015-0100-0206)



天井用防熱板
(コードNo.4015-0100-0207)



流し台・調理台用防熱板
(コードNo.4015-0100-0108)



●ちり受け皿 (コードNo.4015-0100-0083)

・器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。

●ホースガス栓用プラグ (コードNo.081-0450)

●器具用シリムプラグ (コードNo.081-0359)

●ガステーブルコンロ用ガスコード

〈13A用：コードNo.1-180-0006 (0.6m)、1-180-0010 (1.0m)〉

〈LPG用：コードNo.9-180-0006 (0.6m)、9-180-0010 (1.0m)、9-180-0020 (2.0m)〉

・お求めの場合は、お買い上げの販売店、または別添の「大坂ガスのお問い合わせ先」をご覧の上、もよりの大坂ガスにご相談ください。

24 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。

●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やガスコードの接続口に必ずキャップをしてください。

●乾電池をはずしておいてください。

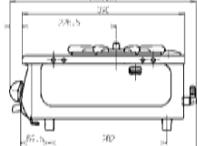
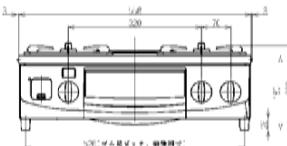
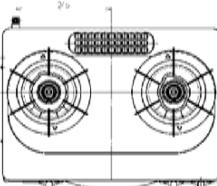
●お手入れをしておくと、次回使用するときに便利です。

寸法図・仕様

寸法図

図は110-R200型です。110-R201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)



仕様

品 名	ガステーブルコンロ		
型 番	110-R200型	110-R201型	
型 式 の 呼 び	RTS-336WNTS-L	RTS-336WNTS-R	
型 式 名	RTS-336WNTS		
点 火 方 式	圧電点火式		
外 形 尺 法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅564mm×奥行447.5mm		
質 量 (本体)	9.0kg		
安 全 装 置	立消え安全装置(全バーナー)・グリル消し忘れ消火機能(約20分)・ 天然ガス過熱防止機能(標準バーナー・チャオバーナー)・ コンロ消し忘れ消火機能(チャオバーナー・標準バーナー約2時間)・ グリル水切れ検知センサー・グリル過熱防止センサー		
電 源	DC3.0V(単1形アルカリ乾電池×2個)		
付 属 品	単1形アルカリ乾電池(2個)、取扱説明書(保証書付)		

使 用 ガ 斯 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 斯 消 費 量	全 点 火 時 ガス消費量			
都市ガス用	チャオバーナー 12 A	3.91kW (3360kcal/h)	2.28kW (1960kcal/h)	1.49kW (1280kcal/h)	7.18kW (6170kcal/h)
	標準バーナー 13 A	4.20kW (3610kcal/h)	2.45kW (2110kcal/h)	1.60kW (1380kcal/h)	7.70kW (6620kcal/h)
L P G 用		4.21kW (0.301kg/h)	2.48kW (0.176kg/h)	1.60kW (0.114kg/h)	7.70kW (0.550kg/h)

(本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがありますご了承ください)

24

25 アフターサービス

アフター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
「故障かな?と思ったら」(P19~22)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お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。
- ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名…ガステーブルコンロ
2. 型番…本体の右側面に張り付けてあります。
例



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

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、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。
- 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調整できない場合もあります。

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修理いたします。詳しくは、裏表紙の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、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ・保証期間経過後の故障修理について
お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。ただし、最低保有期間の経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。本製品は家庭用ですので業務用にお使いの場合、無料期間中であっても有料修理となる場合があります。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

お問い合わせ先

別添 大阪ガスのお問い合わせ先
をご参照願います。

△ 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。



連絡する