

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社	〒550	大阪市西区千代崎3-2-95	電話 大阪 06 (586) 3200
南部支社	〒590	堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺 0722(38)1131
北部支社	〒589	高槻市藤の里町39-6	電話 高槻 0726(71)0381
東部支社	〒578	東大阪市堀葉2-3-17	電話 河内 0729(62)1131
兵庫支社	〒650	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸 078(360)3100
京都支社	〒600	京都市下京区中堂寺栗田町1	電話 京都 075(311)7381
奈良支社	〒631	奈良市学園北2-4-1	電話 奈良 0742(44)1111
和歌山支社	〒640	和歌山市本町1-5	電話 和歌山 0734(31)2481
兵庫西支社	〒670	姫路市神屋町4-8	電話 姫路 0792(85)2221
豊岡支社	〒668	豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡 0796(23)2221
滋賀支社	〒525	草津市西大路町5-34	電話 草津 0775(62)5311
滋賀東支社	〒522	彦根市大東町12-11	電話 彦根 0749(22)3131
長浜営業センター	〒528	長浜市南具服町3-4	電話 長浜 0749(62)7171
本社・ガスビルサービスセンター	〒641	大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪 06(202)2221

大阪ガス株式会社

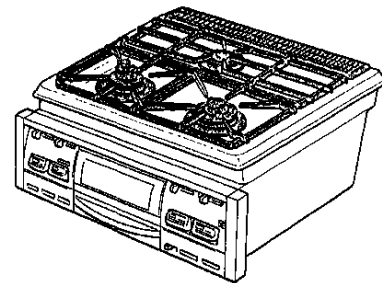
おねがい

ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開してから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

# ビルトインコンロ

## 10-597型

型式名 RSK-30JFS



## 取扱説明書

- ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 本製品には保証書が同梱されています。内容をよく確認のうえ、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には触れさせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用にお使いになると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。

 大阪ガス

## ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのビルトイン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。

別添の保証書、設置工事説明書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。




## もくじ

●安全に正しくお使いいただくために	1・2・3・4・5・6・7
●各部のなまえ	8
●特長・機能のご紹介	9
●準備をしましょう	10・11
●使いかた	12・13・14・15・16・17・18
●日常の点検とお手入れ	19・20・21
●故障かな?と思ったら	22
●長期間使用しない場合	23
●機器の設置	23
●アフターサービス	24
●別売部品のご紹介	24
●寸法図	25
●仕様	25

# 安全に正しくお使いいただくために

## 安全に正しくお使いいただくために

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

 <b>危険</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う危険が切迫して生じる場合が想定されることを表しています。
 <b>警告</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合を表しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、使用者が傷害を負う可能性が想定される場合、および物的損害のみの発生が想定される場合を表しています。

絵表示について次のような意味があります。



一般的な危険・警告・注意



必ず行う



火気厳禁



触れるな



一般的な禁止



分解禁止

## 特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください

### △危険

#### ■ガス漏れに気づいたら、ガス栓を閉め窓をあける

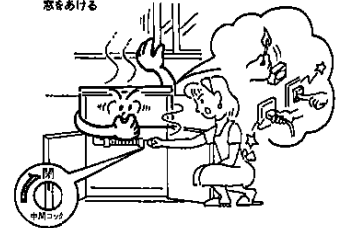
- ①すぐに機器の使用をやめ、器具栓とガス栓(中間コック)を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社に連絡する。  
火をつけたり、近くの電気器具の「入・切」や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話を使用しない。  
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



ガス栓をしめる窓をあける



火気厳禁



### △警告

- 必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する
- 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する

使用ガスがまちがっている場合、そのまま使用すると火災や不完全燃焼の原因になります。銘板は機器の本体裏面に貼ってあります。使用ガスがわからない場合は買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

(例) 銘板(12A・13Aの場合) ガスグループ

12A・13A	
形式の呼び	都市ガス
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月および製造番号	RN(O)
リンナイ株式会社	

製造年月



ガスの確認



- 火をつけたまま機器から離れない
- 燃えやすいものを近くに置かない
- 可燃性ガスを近くで使用しない、置かない



禁止



- 燃えやすいものを近くに置かない
- 可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

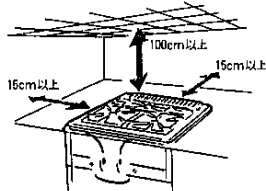


禁止



- 設置するときは可燃物との距離を確実に離す(P. 23参照)

火災予防条例で定められています。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。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けでご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。



・可燃物との距離を確実にする(左図参照)  
・守れない場合は別売の防熱板を取り付ける(P. 23参照)

- 機器を設置した後、周辺の改造をしない

■ガス接続には専門の資格・技術が必要です

機器の設置・移動・買い替えの際は、必ずお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。



確認

■機器に手を加えない

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われた時はP. 22を参照ください。



分解禁止



■排気口をふさがない

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。また、トッププレートの表面が変色することがあります。



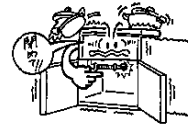
禁止



### △警告

- 異常時の処置

地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する。あわてずに消火し、ガス栓(中間コック)を閉めてください。異常を感じたときは、故障かな?と思ったらP.22を参照ください。

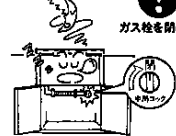


ガス栓を閉める

### △注意

- 使用後は必ず消火を確認し、就寝・外出時はガス栓(中間コック)を閉める
- 調理以外に使わない
- なべ底からはみ出すほど炎を大きくしない
- やけどに注意
- 使用中は換気をする
- 炎をふさいだりこんろをおおわない

衣類の乾燥や煤炭の火起こしなどをしない。火災や機器焼損の原因になります。



ガス栓を閉める



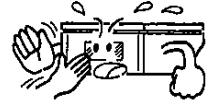
禁止

- なべ底からはみ出すほど炎を大きくしない
- やけどに注意

使用中、使用後はボタン、取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。さわらないでください。



禁止

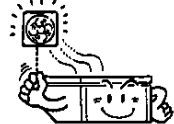


触れるな

- 使用中は換気をする
- 炎をふさいだりこんろをおおわない

ご使用と同時に換気扇を回すなど必ず換気をしてください。一酸化炭素中毒の原因になります。

炎をふさいだりこんろをおおわない  
コンロをおおような極端に大きい鉄板類やなべを使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。また、トッププレートの表面が変色することがあります。



換気扇を回す  
窓をあける



禁止

△注意

■市販の補助具(アルミはく製する受け、補助ごとくなど)は使用しない  
この機器の付属品あるいは指定のもの以外は使用しないでください。  
不完全燃焼による一酸化炭素中毒や異常過熱による火災や機器焼損の原因となります。  
また、トッププレートの表面が変色することがあります。



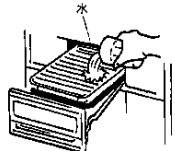
禁止

■魚を裏返す時、取り出す時、手や腕がグリルとびら・ガラスなどに触れない  
グリル使用時、グリルとびら・グリルとびらガラス・グリル焼網・グリル水入れ皿などは高温となります。魚を裏返す時や取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。  
やけどをすることがあります。



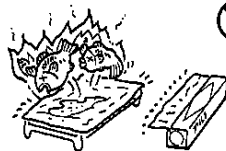
触れない

■グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う  
続けて使用するときは、そのつど水をたしてください。  
グリル水入れ皿に水がない場合、たまった脂が過熱され発火し火災の原因になります。  
水以外のものは入れないでください。



必ず水を入れる

■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し火災の原因になります。



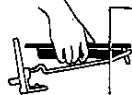
禁止

■グリル水入れ皿は持ち上げたまま引き出さない  
グリル水入れ皿を引き出すとき持ち上げたまま引き出すと途中で止まらず落下し、高温になったお湯がこぼれてやけどをすることがあります。  
グリル水入れ皿は水平にゆっくり出し入れしてください。



禁止

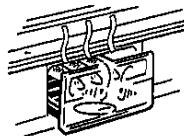
■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない  
グリルとびらが落下し、けがや やけどをすることがあります。ぬれぶきんなどで持ってもやけどの原因になります。  
必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



禁止

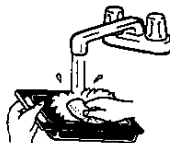
■グリルとびらを開けたままグリルを使わない  
機器上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

ワークトップ



禁止

■グリル水入れ皿は、こまめに掃除する  
脂がたまらないように、使用ごとに掃除してください。  
掃除しないとたまった脂が過熱され、発火し火災の原因になります。



掃除する

△注意

■グリルとびらガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない  
ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



禁止

■グリル庫内に不要な物がないことを確かめる  
グリル庫内に食品屑やふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



確認

■コンロ使用時は体の一部や衣服をバーナーに近づけない

衣服に炎が移ったりして、けがや やけどをする恐れがあります。



近づけない

■点火操作をするときは、バーナーや排気口付近に顔を近づけたり、グリル扉を開いてのぞき込まない  
炎や熱でやけどをすることがあります。



禁止

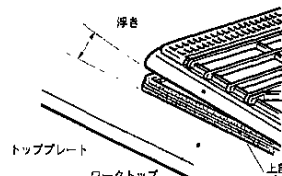
■トッププレートは確実に取り付ける  
バーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み、火災や機器焼損の原因になります。



正しいセット



確認



禁止

トッププレート

ワークトップ

上部枠  
パッキン

誤ったセットの例

■なべの取っ手を排気口に向けない  
排気口から出る熱によって取っ手を焼損する恐れがあります。  
なべの取っ手が過熱され、火災や やけどの原因となります。



禁止

■バーナーキャップ水洗い後は、よく水気を切る  
水分が残ったままセットすると点火不良や不完全燃焼になります。



水気を切る

△注意

■コンロの点火操作を繰り返し行う場合は、周囲の生ガスがなくなってから周囲にたまった生ガスにより爆発する恐れがあります。



■グリルの点火操作を繰り返し行う場合は、一度とびらを開けて空気を入れ替えてから庫内にたまったガスにより爆発する恐れがあります。庫内のガスがなくなったのを確認してから点火操作をしてください。



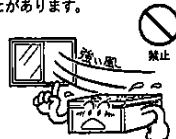
■グリル庫内や本体内部をお手入れする時は、ガス栓(中間コック)を閉め、本体がさめてからけがをしないように手袋などはめて行う突起部などに当たるとけがをする恐れがあります。



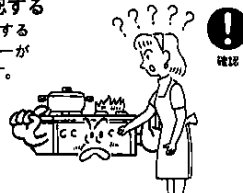
■落ちやすいものがあるところには設置しない  
機の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。



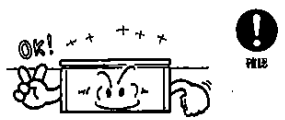
■強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない  
機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかつたり、点火不良となることがあります。送風機付き暖房機器を使用される場合、温風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。



■使うバーナーの操作ボタンを間違えないよう確認する  
間違えて操作すると別のバーナーが点火し危険です。

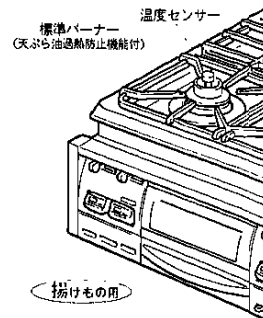


■丈夫で水平な場所に設置する  
不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがややけどをする恐れがあります。



天ぶら油過熱防止機能付バーナーについて(標準バーナーのみ)

天ぶら油過熱防止機能とは、天ぶら、フライなどの揚げもの調理で、消し忘れや、電話応対などによる失念から起こる調理油の異常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、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。  
※天ぶら油過熱防止機能が付いているバーナーは右図のように前面パネルに「揚げもの用」と表示してあります。



△注意

■揚げもの調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぶら油過熱防止機能付)を使用してください

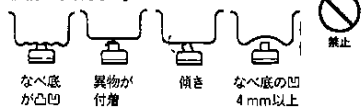
揚げもの用

△警告

■標準バーナー(天ぶら油過熱防止機能付)では耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいものの油料理はしない  
天ぶら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



■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  
そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。なべ底と温度センサーが密着しない場合は点検・修理を依頼してください。



■標準バーナー(天ぶら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200ml以上入れる  
調理油の量が少なく発火することがあります。また200ml以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。



△注意

■温度センサーは上下にスムーズに動くことを確認する  
なべ底と密着しなくなり調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いとなべ底が傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。

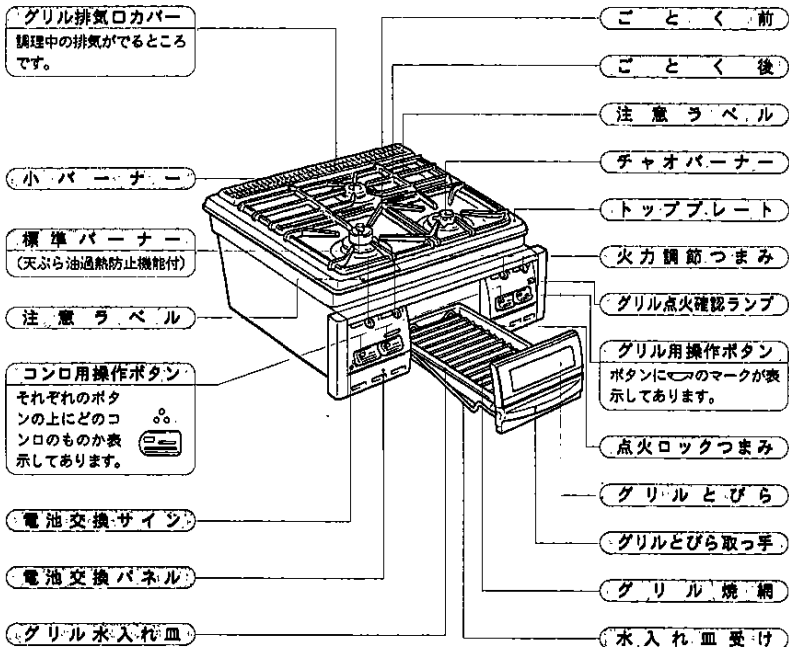


■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない  
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動しない場合、調理油が発火することがあります。

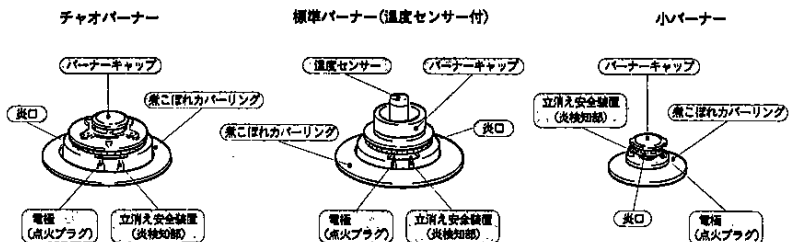


# 各部のなまえ

## ■本体



## ■こんろバーナー部



# 特長・機能のご紹介

## ■天ぷら油過熱防止機能付バーナー(標準バーナーのみ) 13

天ぷら、フライなどの揚げものを調理中、温度センサーでなべ底の温度を監視し、万一異常過熱した場合には、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止め、プザーでお知らせする機能です。(油から煙が出ることがあります)



## ■立消え安全装置 13

調理中、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全装置です。



## ■チャオバーナー 12

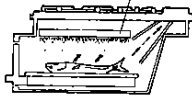
4.77kW(4100kcal/h) [13Aの場合]の強火力で炒めものシャキッとおいしく、大量の煮炊きも余裕で仕上げます。



## ■スモークレスグリル 16

グリル後方のアフターバーナー部で煙の粒子を再燃焼し、魚を焼いたときなどに出る煙を抑えます。

アフターバーナー部

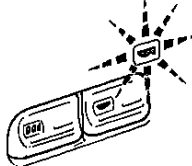


## ■グリルとびら 16

- グリルとびらを引き出すとグリルとびらが下降します。焼き物の返しや出し入れの時、熱くなったグリルとびらに手が触れにくくなりました。
- グリルとびらが下がるため、焼き物の出し入れ、魚の返しも簡単になりました。
- グリル水入れ皿、グリルとびらもワンタッチで取りはずせ、お手入れも簡単にできます。

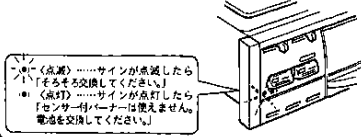
## ■グリル点火確認ランプ 18

グリルバーナーに点火するとランプが点灯しますので、グリルの点火、消火がひと目で確認できます。



## ■電池交換サイン 21

電池の交換時期が近づく と電池交換サインでお知らせします。



## ■フッ素コートトッププレート 20

トッププレートにフッ素をコーティング。煮こぼれや、べとつく油污れもこびりつきにくく、フキンでサッと一拭き。お手入れも簡単です。

内の数字は主な説明のあるページを示しています。

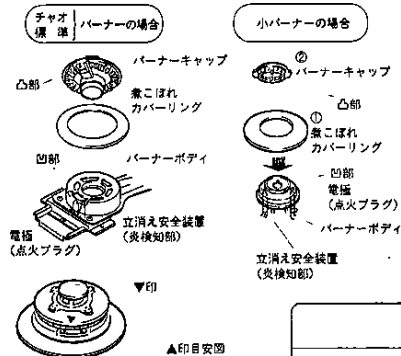
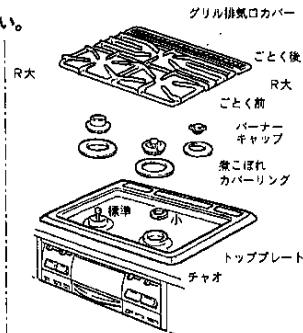
# 準備をしましょう

## トップレート、ごとく、グリル排気口カバー、バーナー部のセット

ごとく、グリル排気口カバーは右下図の様にセットしてください。

### コンロバーナーの取り付けかた

- ①(煮こぼれカバーリング) ②(バーナーキャップ) の順に取り付けてください。
- バーナーキャップは、凸部をバーナーボディの凹部の位置に合わせてセットしてください。(チャオ・標準バーナーはバーナーキャップ上面の▲印を目安にし、手前に合わせ、小バーナーはバーナーキャップ上面の▲印を目安にし、オクに合わせて、取り付けが簡単です)
- 取り付け後、バーナーキャップを回して動かないか確認してください。



### お願い

- バーナーキャップをセットしたときは必ず正常に燃焼しているかどうか確認してください。
- 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ふぞろいになった場合は交換が必要です。お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス社にご相談ください。

### △注意

#### ■バーナーキャップ・煮こぼれカバーリングは確実に取り付ける

煮こぼれカバーリングが傾いたり、バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり、炎のふぞろいや逆火を起こして危険です。

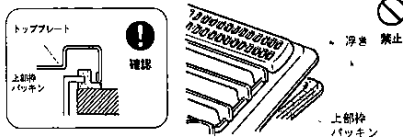


### ●トップレートの取り付けかた

### △注意

#### ■トップレートは確実に取り付ける

- トップレートのセットは浮きがないように上部枠パッキンに確実ににはめ込んでください。
- セットが分らない場合は上部枠パッキンを本体側に押し込んでなじませてください。



# 準備をしましょう

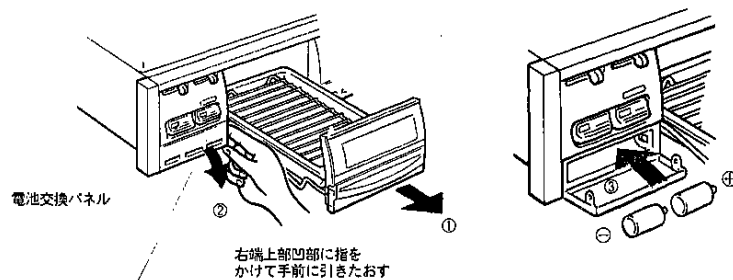
## 乾電池のセット

電池ケースはパネル前面左側にあります。⊕ ⊖方向を確かめて乾電池をセットしてください。

### ■電池の取り付けかた

#### 乾電池の取り付け手順

- ① グリルとびらを引き出してください。
- ② 電池交換パネル右端凹部に指をかけて手前に引いて、たおしてください。
- ③ 乾電池(単1・1.5V) 2個を図のように正しくはめ込んでください。
- ④ 電池交換パネルを元に戻してください。



### アドバイス



- 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、通常の使い方で約1年を目安にしてください。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品をお使いください。(新旧、異種の乾電池を使用されると乾電池が破損したり、油漏れの原因となります)

# 使いかた

## ●コンロをお使いになる前に

### ■コンロの上手な使いかた

炒めもの



煮もの



煮込み



#### 強火で手早く

火力の強いチャオバーナーが便利です。

#### 強火から中火に

強火で煮立てて、後は中火で煮ましょう。沸騰したら煮こぼれに注意してください。炎が消えていないか時々確認をお忘れなく。

#### 弱火で長時間

煮込めば煮込むほど味わいが深まる煮込み料理。弱火でじっくり煮込みましょう。時々かきまぜて焦げ付きを防いでください。

## ■用途に応じてバーナーを使用しましょう。

#### チャオバーナー

- 大量の煮炊き調理
- 強い火力を必要とする調理
- 焼きもの料理や炒めもの料理など高温を必要とする調理
- 冷凍食品の再加熱調理

#### 標準バーナー (天ぶら油過熱防止機能付)

- 天ぶら、フライなど揚げ物の調理
- 普通の煮炊き調理

#### 小バーナー

- コーヒーの保温など、時間によりできあがりか左右される調理

## △注意

■揚げものの調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぶら油過熱防止機能付)を使用してください



- 天ぶら油過熱防止機能が付いた標準バーナーは、なべ底の温度が設定温度になると自動消火します。このため焼きもの料理や炒めもの料理など、高温を必要とする調理では、途中で消火してしまうことがありますのでチャオバーナーをご使用ください。
- 冷凍食品(うどん、そばなどのなべ付きの冷凍インスタント食品、カレー、シチューなどのなべごとで凍らせた場合など)は、温度上昇が遅いため温度センサーが正しく機能しないことがありますのでチャオバーナーまたは小バーナーをお使いください。

### お願い

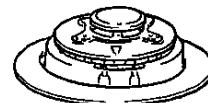
- 煮こぼれは機器をいためます。トッププレート・ごとく・煮こぼれカバーリングなどに煮こぼれが焼き付くことがあります。煮こぼれした場合は〈日常の点検とお手入れ〉P.18・P.20を参考にしてお掃除してください。
- 使用中はときどき炎の確認をしてください。点火、消火時だけでなく、使用中もときどき正常に燃焼しているか確認してください。

# 使いかた

## ■立消え安全装置

### 立消え安全装置とは?

風や煮こぼれなどで火が消えると、自動的にガスを止める安全装置です。



立消え安全装置 (炎検知部)

### 立消え安全装置が作動したら

■使用中、火が消えたときは安全装置が働いてガスが止まるまで少し時間がかかります。消火に気づいたときは、すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときは周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待つて、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってからご使用ください。

### お願い

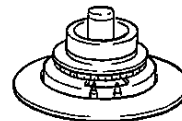
- 立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上のせてください。(煮こぼれにも注意してください)
- 立消え安全装置(炎検知部)に固いものをぶつけないでください。まがったり、変形すると点火しにくくなります。



## ■天ぶら油過熱防止機能(標準バーナーのみ)

### 天ぶら油過熱防止機能とは?

天ぶら、フライなどの揚げもの調理中、温度センサーでなべ底の温度を監視し、万一異常過熱した場合には、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止め、ブザーでお知らせする機能です。(油から煙が出ることがあります)



温度センサー

### 天ぶら油過熱防止機能が作動したら

■使用中、火が消えブザーが鳴ったときはすぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

■再点火するときはなべや油が相当熱くなっていますのでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火場合があります。

## △注意

- センサー部に強いショックを加えたり、キズをつけたりしない  
なべ底と密着しなくなり、天ぶら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。



### お願い

センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁やゴミが付着したときは、布に水を濡し固くしぼってからふきとってください。また、なべややかんの底も清潔にご使用ください。



## ■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能)の使い方

天ぷら油過熱防止機能を正しく働かせるために以下の内容をお守りください。







### 調理油の量

200ml以上で使用してください。少ないとセンサーが正しく調理油の温度を測定できません。(調理油が発火する恐れがあります)

### 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以上が必要です。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。

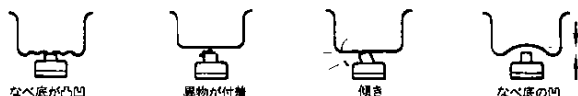
### 温度センサーに適したなべ

なべなどの種類	油料理	その他料理 (無水料理)	備考	
鉄、アルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン 	○	○	油料理をする場合に温度センサーが正しく動作しますが、油の量が200ml以下の場合発火することがありますので注意してください。	
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ 	×	○	油料理において温度センサーが調理油の温度を正確に読み取ることができず、油の量が200ml以上でも発火する場合があります。	
中華なべ、打ち出しなべ 	×	○		
耐熱ガラス容器 土なべ 	×	○	油料理には適していません。センサーが正確に働かませんので火をつけたままにしておくとお発火します。油料理には使用しないでください。	
無水なべ・多層なべ 	無水料理	—	○	油の量が少ないと発火する場合があります。また、無水料理においてセンサーが正確に働かず発火する場合がありますのでチャオバーナーまたは小火バーナーで火力を弱火で調理してください。
	無水料理以外	×	○	
焼網 	—	×	×	センサーが正確に働かませんので消火する場合があります。

○：通ずる ×：通さない

## ▲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。  
そのまま使用すると調理油が発火することがあります。



禁止

■調理油の量は200ml以上入れる。  
少ないと発火することがあります。

アドバイス



●温度センサーの動きが悪くなり、なべ底と密着しない場合には、点検・修理を依頼してください。

## ●コンロの使いかた 操作の手順

### 1. 準備



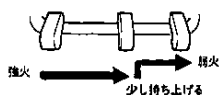
- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。
- 点火ロックを解除します。

### 2. 点火



- 操作ボタンをいっばいに押してください。火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。(すべてのコンロとグリルが同時に放電します。これは全力所放電する構造となっているためで異常ではありません)
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間(安全装置が働くまで)そのまま押し続けてください。(途中で手を離すと点火しないことがあります)
- 万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をしてください。
- 長時間使用していなくても朝一番などはじめて点火するときは、ガス管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。

### 3. 火力調節



- 火力調節つまみを左右にゆっくりスライドさせ火力を調節します。

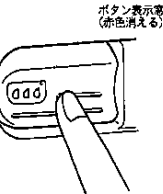
## ▲注意

- なべによっては、取っ手を焼損する恐れがありますので必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。



火力調整

### 4. 消火



- 操作ボタンを押して消火して必ず火が消えたことを確認してください。

## ▲注意

- 使用中、使用後は取っ手やつまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。
- コンロバーナーは消火時にボンという音がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。

### お願い

#### 炎の形や色は？

炎が異常に大きかったり、変な音をたてていませんか？炎が赤かったり、すすがついたり、ふぞろいで音をたてたりするときは、バーナーキャップや兼こぼれカバーリングのセットが正しくされていないことが考えられます。お手入れ後などは正しくセットするように気をつけましょう。(P.10参照)

## ●グリルをお使いになる前に

### ■から焼きをしましょう。

グリルをはじめてお使いになる場合は必ず15分くらいから焼きをしてください。部品に付着した油を焼き切るため、このとき煙がでますが異常ではありません。(から焼きのときも必ずコップ一杯(約200ml)の水を入れてください)

### △注意

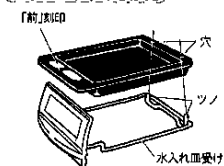


●から焼きするときはグリル内に異物がないことを確認してから行ってください。

## ■出し入れについて

●グリル水入れ皿は、水入れ皿受け後部のツノが穴に入るように「前」刻印を手前にしてセットしてください。

#### 「正しいセットのしかた」



●グリルとびらを水平に止まるところまでゆっくりいっぱい引き出すと、グリルとびらのみ下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態です。焼き物の出し入れ、返し・確認が容易にできます。

#### 「引き出すとき」

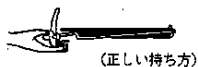


●グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱい引き出し、そのまま持ち上げて取り出してください。

#### 「取り出したり持ち運ぶとき」



●お手入れの際は、グリル扉を別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。



### △注意



●グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。



●グリル使用中、使用後はグリル水入れ皿、水入れ皿受け、グリルとびらなどは熱くなっていますので直接手で触れたりしないでください。また、熱くなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリルとびら取っ手以外には手を触れないよう注意してください。

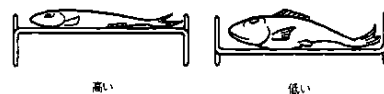


●グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下したり、グリル水入れ皿のホーローがかけたりする恐れがありますのでしないでください。

## ■グリルで上手に焼くには

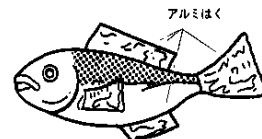
### ●グリル焼網の高低

表裏に返すことで焼網の高さを変えることができます。焼き物の種類・大きさにより高低を選んでお使いください。



### ●ヒレにはアルミはく

こげやすい魚のヒレは、アルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけておくとよいでしょう。



### ●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。

#### アドバイス



予熱を必要としないもの

こ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。

### ●グリル焼網に油

焼網にサラダ油などを塗っておきますと、焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。

### △注意



■グリル水入れ皿に水を入れずに使わない。

続けて使用するときは水を追加してください。脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。



■グリルとびらを開けたままグリルを使わない。

グリルとびらを開けたままご使用になると、本体上部が変色したり、ワークトップをこがす恐れがあります。

■グリル水入れ皿に脂をためない

ご使用ごとにこまめに掃除しないと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります。

■とびらガラスに水をかけない

グリルとびらガラスが熱いときに水がかかると割れる恐れがあります。

## ●グリルの使いかた 操作の手順

### 1. 準備

- 機器下方のキャビネット内にあるガス栓(中間コック)を全開にします。
- 点火ロックを解除します。

- グリル水入れ皿にコップ一杯(約200ml)の水を入れます。(から焼きのときも必ず入れてください)
- 焼けて使用する時は、そのつど水を足してください。
- から焼きをすときは、グリル内に異物がないことを確認してから行ってください。

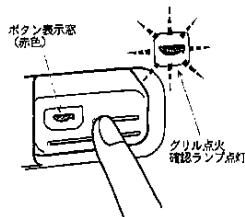
### △注意

- グリル水入れ皿に水を入れずに使わない。(グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと、魚や肉から落ちた脂が燃える恐れがあります)
- グリル水入れ皿の中にアルミはくなどを敷いたり、水以外のものを入れてお使いにならないでください。(アルミはくなどに脂がたまり燃える恐れがあります)

- 庫内に不要な物が無いことを確かめるから焼きをすときは、グリル内に異物がないことを確認してから行ってください。

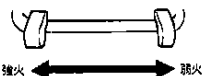
### 2. 点火

- 操作ボタンをいっばいに押してください。火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。(すべてのこんろとグリルが同時に放電します。これは全所放電する構造となっているためで異常ではありません)
- バーナーへ火移りしたことを確かめグリル点火確認ランプが点灯したら手を離してください。(途中で手を離すと点火しなことがありません)
- 万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻し周囲のガスがなくなつてから再び点火操作をしてください。
- グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。
- はじめて点火するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。
- グリルバーナーに点火すると、グリル点火確認ランプが点灯します。



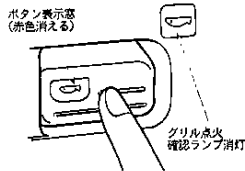
### 3. 火力調節

- 火力調節つまみを左右にゆくりスライドさせ火力を調節します。
- グリルバーナーの赤熱面が極端に暗かったり、極端に火炎がでているときは使用を中止してお買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス社にご連絡ください。



### 4. 消火

- 操作ボタンを押して消火して必ず火が消えたことを確認してください。



### △注意

- 使用中、使用後は取っ手・操作ボタン・火力調節つまみ以外の部分は高温ですのでさわらないでください。

# 日常の点検とお手入れ

## △警告



分解禁止

下記のお手入れする部品以外には、機器に手を加えないでください。絶対に分解しないでください。

## △注意



確認

- 点検・お手入れは、必ずガス栓(中間コック)を閉じ、機器が冷えてから行ってください。また、(けがをしないように手袋などはめて行ってください。(グリル庫内・排気口まわりは、特に注意してください))
- 点検・お手入れ後は、機器内及びグリル庫内にふきん・紙類などが置き忘れていないか確認してください。

## ■日常点検をしましょう。

**部品が正しくセットされていますか?** (P.10を参照ください)

- バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、ごとく、グリル排気口カバーなどが正しくセットされた状態でお使いください。

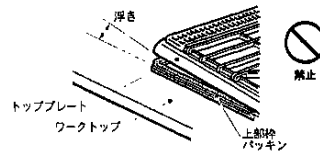
**つまり、たまり、汚れはありませんか?** (P.20 P.21を参照ください)

- バーナーキャップの炎口が煮こぼれなどでつまっていますか。
- 立消え安全装置(炎検知部)が煮こぼれなどで汚れていますか。
- グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。(脂がたまったまま使用すると、脂が燃えることがあります)

**トッププレートが正しくセットされていますか?** (P.10を参照ください)

## △注意

- トッププレートは確実に取り付けるバーナーの炎がトッププレートの下にもぐり込み、火災や機器焼損の原因になります。



## ■お手入れをしましょう。

### 機器本体のお手入れ

- 乾いた布でふいてください。
- 汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

### トッププレートのお手入れ

- 表面が汚れたらそのつど中性洗剤(繊維・野菜洗い用)や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかいもので、お手入れしてください。汚れたままにしておきますとシミが残ることがあります。

### お願い

- 表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。
- アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。

## 日常の点検とお手入れ

- 汚れが簡単に落ちない場合は、中性洗剤や水で汚れた部分を濡らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などのやわらかいものでふきとってください。
- どうしても落ちない汚れは、もう一度同じ要領でお手入れした後、軽くこすって落としてください。
- 強くこすると表面のフッ素コートがはがれることがあります。その場合でも下地はステンレスになっておりますので、そのままお使いになれます。

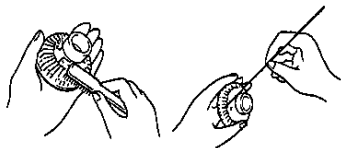


- 金属たわし、ナイロンたわし、ミガキ粉などの固いものや台所用中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナーや漂白剤などのアルカリ性洗剤)は傷やシミ・変色あるいはフッ素コートを傷める原因となりますので、使用しないでください。

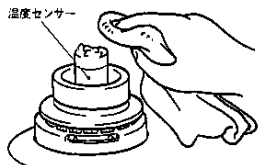
### コンロバーナー部のお手入れ

#### ●バーナーキャップのお手入れ

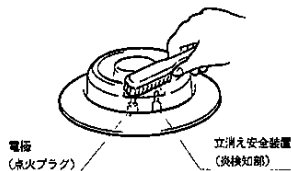
- ・バーナーキャップをはずして水洗いしてください。
- ・ブラシやキリ状のもの(クギなど)で目づまりを取り除いてください。



#### ●温度センサーのお手入れ



#### ●立消え安全装置(炎検知部)、電極(点火プラグ)のお手入れ



### お願い

- バーナーキャップの表面は黒色の塗装がしてあります。金属たわしや、ナイロンたわしなどの固いものは、表面の塗装を傷つけますので使用しないでください。
- アルカリ性洗剤を使用しますと色落ちしたり、塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。  
(万一塗装がはがれても、そのままお使いになれます)
- 目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因となります。早めに掃除してください。
- バーナーキャップは、正しくセットしてください。P. 10を参照してください。

- 温度センサーの頭部についた煮汁やゴミは布を水に濡し固くしぼってからふきとってください。

### 注意

#### ■温度センサーのお手入れはこまめにおこなう。

- 温度センサーが汚れていると天ぷら油過熱防止機能が働かず、やけどや火災の原因になります。また、上下にスムーズに動くことを確認してください。

### お願い

- 固いブラシではけっしてみがかないでください。故障の原因となります。

## 日常の点検とお手入れ

### グリル部のお手入れ

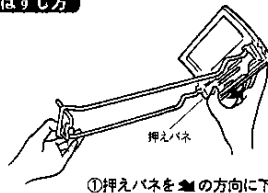
### 注意

- グリル水入れ皿に脂がたまらないようにしてください。
- グリル水入れ皿に多量の脂がたまった状態で使用すると、脂に引火し、機器内部を焼損することがあります。確認 汚れのひどいときは、中性洗剤などで水洗いしてください。水洗いしたときは、乾いた布で水気をふきとってください。

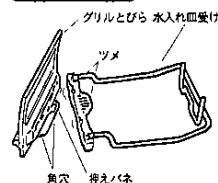
#### ●グリルとびらのお手入れ

グリルとびらは取りはずすと掃除しやすくなります。

#### 取りはずし方



#### 取り付け方

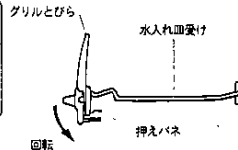


②▲の方向に回転させる。

③押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。

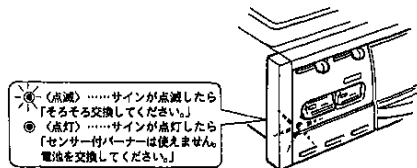
### 注意

- グリルとびら、グリルとびらガラスはミガキ粉や金属タワシなどでこすらないでください。
- ガラスに傷をつけると割れることがあります。



### 電池交換サインについて

乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。点滅したら新しい乾電池(単1-1.5V 2個)を用意し、点灯が変わったら交換してください。(取り換え方は、P.11を参照してください。)



### アドバイス

- 点滅から点灯が変わると使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
- 電池交換サインは、標準バーナーの操作ボタンを押したときだけ作動します。他の操作ボタンを押したとき、乾電池の容量が少なくなっている点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
- 乾電池が正しくセットされていないか、乾電池に全く容量がなくなつたときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スパークの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。

### 注意ラベルについて

- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたり読めなくなった時はやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。

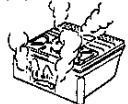
# 故障かな？と思ったら

## 修理を依頼される前にもう一度ご確認ください。

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

現象	原因	処置	参照ページ
点火しない	ガス栓の開き忘れ	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	15・18
	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	10
	乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。	11
温度センサー付標準バーナー	温度センサーが高温になっている	温度センサーを冷やしてください。	13
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。	14
点火しにくい	ガス栓の開き不十分	ガス栓(中間コック)を全開にしてください。	15・18
	LPGガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。	—
	配管中に空気が残っている	点火操作をくり返してください。 ※設置時など点火するまでしばらく時間がかかります。	15・18
	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	10
	バーナーキャップ炎口づまり	炎口を掃除してください。	20
異常音を立てて燃える	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	10
	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	10
爆発的に点火する	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	10
使用中消火しやすい	立消え安全装置の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。	20
賞炎で燃える	バーナーキャップの炎口づまり	炎口を掃除してください。	20
炎が安定しない	バーナーキャップの取付不良	正しくセットしてください。	10
調理中に消火する (温度センサー付標準バーナー)	なべの形状、材質が適していない	「使いかた」を参照してください。	14
	温度センサーの汚れ	温度センサーを掃除してください。	20

## こんな場合は故障ではありません

現象	理由
●はじめてグリルを使ったとき煙がでた 	●庫内には加工油を使っています。グリルをはじめてお使いになると、その加工油が焼けて煙がでます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約15分くらいから焼きをしてください。 ●から焼きをする場合、グリル内に異物がないことを確認してから行ってください。 ●グリルをお使いになるとき(から焼きのときも)必ずグリル水入れ皿にコップ一杯(約200ml)の水を入れてから点火してください。

- 点火の操作をしているとき「パチパチ」という放電とともに電池交換サインが薄く点滅することがありますが故障ではありません。
- 朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回、点火操作を繰り返してください。

### お願い

なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社へご連絡ください。

# 長期間使用しない場合

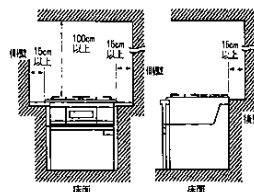
## 長期間使用しない場合

- ガス栓(中間コック)を必ず閉めてください。
- 乾電池をはずしてください。(P11参照)
- お手入れをしておくこと次回使用するとき便利です。(P19～P21参照)

# 機器の設置

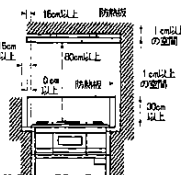
## 本体と壁の間をあけてください。

- 機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- 側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。



### △注意

- 強い風の吹き込む場所では使用しないでください。安全装置が正しく働かなかつたり点火しないことがあります。
- 湯沸器の下や樹脂製の照明器具の下へ設置しないでください。照明器具のかさなどが変形することがあります。



可燃性の壁から15cm以上  
(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

- 防熱板を右上図のように取り付けてください。(詳しくは別冊の設置工事説明書を参照してください)
- 調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。
- 防熱板については、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社へご相談ください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

# 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」(P.22)の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス社ご連絡ください。
- ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
  1. 品名……………ビルトインコンロ
  2. 品番……………本体の右側面内側に貼付してあります。 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

(N) 10-597 (U)

大阪ガス株式会社 03

### 転居されるとき

- ・ガスには都市ガス13種類、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、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス社にご相談ください。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は調整できない場合もあります。

### 保証・補修について

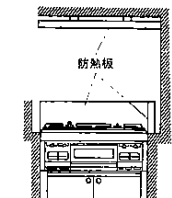
- ・保証期間中は……保証書に記載のように、機種の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ・保証期間経過後の故障修理についてお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス社にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

# 別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス社でお求めください。

## ●防熱板

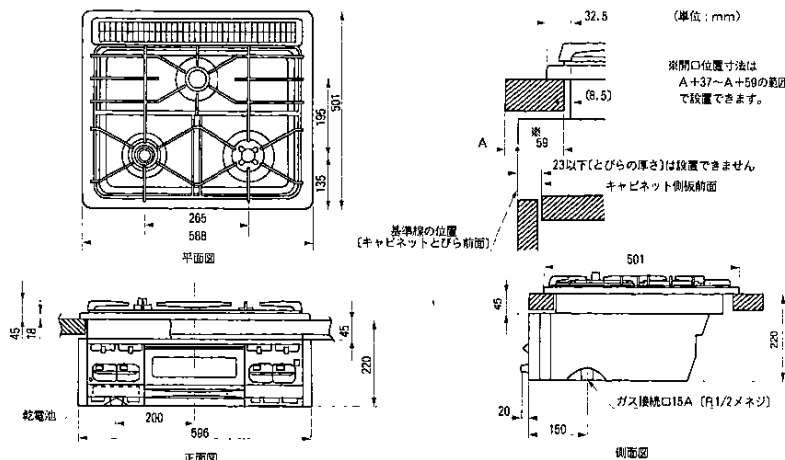
- ・設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
  - (4) 15-100-0205……………側壁用
  - (4) 15-100-0208……………後壁用
  - (4) 15-100-0207……………天井用



## ●中華補助ごとく

- ・中華鍋が安定して使えます。ただし、標準バーナー(温度センサー付)で使用する場合、必ず中華なべとセンサーが密着することを確認してください。
  - (4) 15-100-0058

# 寸法図



# 仕様

品名	ビルトインコンロ				
品番	10-597型				
型式名	RSK-30JFS				
点火方式	連続スパーク点火				
外形寸法	高さ265mm×幅596mm×奥行536mm				
質量(本体)	18.5kg (付属品含む)				
ガス接続	15A(1/2B)金属可とう管				
安全装置	立消え安全装置・天ぶら油過熱防止機能(標準バーナー)				
使用ガスの種類	1時間当りのガス消費量				
	個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量
ガスグループ	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス13A	4.77kW (4100kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	1.31kW (1130kcal/h)	2.27kW (1950kcal/h)	10.7kW (9200kcal/h)
L P ガス	4.26kW (0.305kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	1.31kW (0.094kg/h)	2.27kW (0.163kg/h)	9.77kW (0.70kg/h)
付属品	乾電池(単1×2)				