

ガステーブルコンロ

10-868/10-869型

形式の呼び名 RTS-450VFT-L
RTS-450VFT-R



取扱説明書

- ご使用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。
また付属の保証書も必ずお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 如いお子様には、さわらせないでください。
- 本製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされます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。
- 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、または大阪ガスでお求めください。

 大阪ガス

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 大阪 06 (586)1122
南部事業本部 〒590-0973 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131
和歌山支社 〒640-8033 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 0734(31)2481
北東部事業本部 〒578-0925 東大阪市稲葉2-3-17 電話 河内 0729(62)1131
北部事業所 〒569-0025 高槻市藤の里町39-6 電話 高槻 0726(71)0361
奈良支社 〒631-0038 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(44)1111
兵庫事業本部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078(360)3100
姫路支社 〒670-0836 姫路市神屋町4-8 電話 姫路 0792(85)2221
豊岡支社 〒668-0047 豊岡市三坂町6-57 電話 豊岡 0796(23)2221
京滋事業本部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺薬田町1 電話 京都 075(311)7381
滋賀支社 〒525-0037 草津市西大路町5-34 電話 草津 077(562)5311
滋賀東支社 〒522-0074 彦根市大東町12-11 電話 彦根 0749(22)3131
長浜営業センター 〒526-0058 長浜市南興服町3-4 電話 長浜 0749(62)7171
本社 〒541-0046 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

⚠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。

ごあいさつ

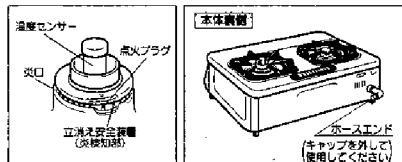
このたびは、大阪ガスのごスチールコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

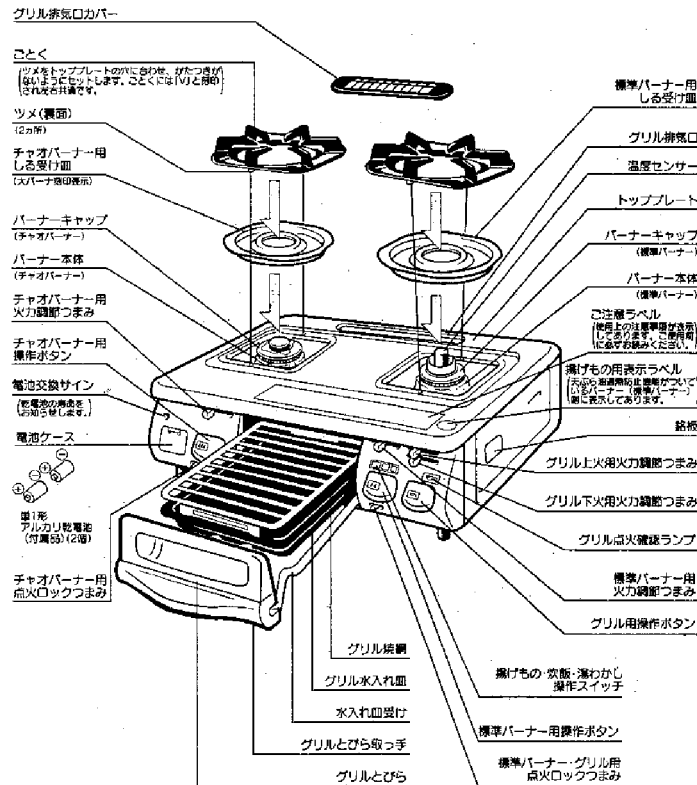
もくじ

- 各部のなまえ..... 1
- 安全上のご注意 **必ずお守りください**..... 2・3・4・5・6・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・13・14・15・16
- 両面焼グリル**..... 16・17・18
- 使用中に消火したときは**..... 18・19
- お手入れのしかた..... 20・21
- 故障かな?と思ったら..... 22
- 長期間使用しない場合..... 23
- アフターサービス..... 23
- 寸法図..... 24
- 仕様..... 24
- 別売部品のご紹介..... 25

各部のなまえ



図のように正しくセットしてください。
図は10-868型で、10-869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。
※この機器のトッププレートはフッ素コート処理がされています。



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への表示では製品を正しくお使いいただき、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、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。

△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。

絵表示について次のような意味があります。



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絶対に火をつけたら、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

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



火気厳禁

■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する

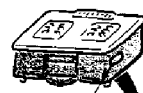
- ①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ③もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。



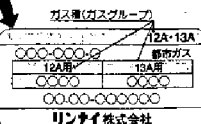
使用禁止

△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、爆発着火やけい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上げの販売店、またはもよりの当社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。



ガス種を確認



(例) (12A・13Aの場合)

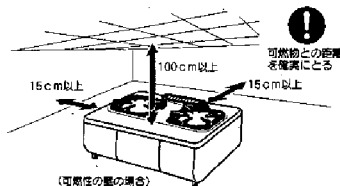
3

△警告

■設置するときに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。(P9参照) 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。

■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



(可燃性の壁の場合)

■機器の下に新聞紙やビニールシートなど可燃物を敷かない また周辺に可燃物を置いたり可燃性のガスを近くで使用しない、置かない

引火して火災・爆発をおこすことがあります。カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、ふきん・スプレー缶・ペンジンなどを近くに置かないでください。



■火をつけたまま、その場を離れたり、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となります。とくに揚げもの調理を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。



■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を閉める。
「故障かな?と思ったら」(P22)を参照してください。



ガス栓を閉める

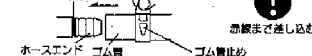
■内径9.5mmφのガス用ゴム管(ソフトコード)以外は使わない ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない

ガス漏れの原因となります。ゴム管はJISまたは検査合格マークの入ったものを使用してください。ビニール管は絶対に使わないでください。とぎとぎ点検して古くなった場合は取り替えてください。



■ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込みゴム管止め止める

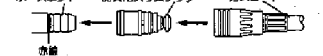
ゴム管が抜け、ガス中毒やガス爆発の原因になります。



赤線まで差し込む

■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

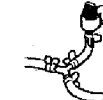
間違った接続はガス漏れの原因になります。



■ゴム管は機器に触れたり、下を滑したり、クル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も通さない
使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れを起こすことがあります。



■ゴム管の継ぎたりし、二分岐はしない
ガス漏れや使用誤りなどで危険な場合があります。



4 安全上のご注意 (必ずお守りください)

警告

■グリル排気口をふさがない

グリル排気口の上をなべ・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。



■使用後は消火を確認しガス栓を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリル使用時は注意してください。



ガス栓を閉める



■チャオバーナー側を壁側に設置しない

壁面の火災を防止するため標準バーナー側を壁側になるように設置してください。



■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

ガス漏れや故障の原因になります。



注意

■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の原因になります。



アルミはく



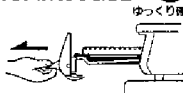
■魚の取り出し時などは、グリルとびらガラスやグリルとびら上端に触れない

手や腕が熱れるとやけどをすることがあります。



■グリル水入れ皿の出し入れはゆっくり確実に

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下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。



■グリル水入れ皿には必ず水(約300cc)を入れて使う また、たまった脂は取り除く

水がない場合はたまった脂が過熱されて発火しグリル排気口より炎が出る場合があります。続けて使用する場合は、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。



■グリル排気口をのぞきこまない またなべの取っ手をグリル排気口に向けない

グリル使用時はグリル排気口から高温の排気が出ます。やけどをしたり、取っ手をこがす原因になります。



■使用中、使用直後にグリルとびらガラスに水をかけない 衝撃を加えない

ガラスが割れてけがやけどの原因になります。また、とびらが変形したり、開まらなくなります。



■グリル使用前にグリル産内に食品くずやふきんなどがいないことを確認する

食品くずやふきんが燃えることがあります。



■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の水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。



5

注意

■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、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り外してください。



■コンロ・グリル使用中はバーナー付近や排気口に体の一部や衣服を近づけない

炎が衣服に燃え移ったり、排気熱によりやけどの原因になります。



■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、けがの原因になります。



■使用中、使用直後は操作ボタン・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触れない

やけどをすることがあります。とくに如いお子様がいる家庭ではご注意ください。



■指定以外の補助具や大きすぎる鍋などは使わない

コンロをおおような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはくを敷く受け皿、省エネこたくなどを使用すると異常発熱し、一酸化炭素中毒の原因となったり、機器の故障や破損(トッププレートやしる受け皿の变色やハガシ)の原因となります。また、温度センサーが正しく作動せず発火や消火の原因にもなります。



■棚の下など落下物の危険のある所に機器を設置しない

機器の上に落ちた物が燃え火災の原因になります。



■不安定な場所に設置しない

機器が傾いてなべなどがすべり落ち、やけどやけがをする原因になります。



■衣類の乾燥や雑炭の火起こしなど調理以外の用途に使用しない

火災や異常過熱し機器故障の原因になります。



■強い風の吹込む場所に機器を設置しない

機器内部の換気や安全装置が正しく作動しないなどの原因になります。また、点火不良の原因にもなります。



■こたくをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない

不完全燃焼や機器故障の原因になります。



■車両・船舶では使用しない

使用中に機器が傾いたりして、火災や、やけどをする原因になります。



■使用中は換気をする

一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式給排気器およびふろ釜を使用している場合は、換気扇を回さないで窓を開けて、換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。



■しる受け皿はバーナーキャップにのせたり、斜めにしてセットしない

バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み火災や機器故障の原因になります。



6 安全上のご注意 (必ずお守りください)

△注意

■点火するときはバーナー付近に顔などを近づけない

炎や熱でやけどをする原因になります。



■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いやかんやなべなどの取手が振動したり、手に触れるとやけどをする原因になります。



なべなどの大きさに合わせて火力調節



■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

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水気を切る

■幼いお子様に触れさせない 使わせない

やけどやけがをする恐れがあります。



■機器本体内部をお手入れする場合は、各部品の突起物などに注意する


強く当たった場合、手などにけがをする場合があります。



必ず手袋をして
お手入れする

天ぷ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)

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げ物の調理で、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。揚げ物の調理されるときは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは右図のようにトッププレートにと表示してあります。

△注意

■揚げ物の調理をされるときは、必ず標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用する

チャオバーナーを使用すると消し忘れ等により調理油が発火することがあります。



確認

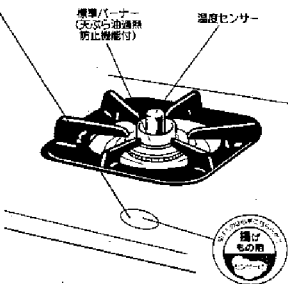
△警告

■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で油料理をするときは、耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない

調理油が発火することがあります。



油料理
禁止

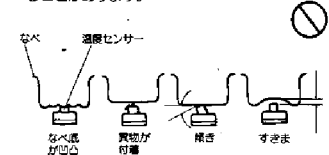


7

△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の量に関係なく発火することがあります。



■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200cc以上で行う

調理油の量がはじめから少なかつたり薄ってきたりすると発火することがあります。

調理油の量
200cc以上



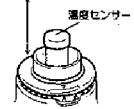
△注意

■温度センサーのお手入れはこまめに行なう 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。密着しない場合、点検・修理を依頼してください。また、動きが悪いとなべなどが傾き、お湯などがこぼれやけどをする原因にもなります。



上下部
を確認



■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。



■標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)では、中華ごとく(別売)を使用しない

なべ底に温度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。

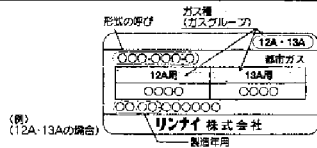


お願い

- コンロバーナーの上で焦焼き・鉄板焼きなどをすると、トッププレートやしる受け皿の色が変わることがあります。またトッププレートがフッ素コート処理されている場合は、フッ素コートがはがれたりしますのでしないでください。
- なべの種類によっては、傾いたり、すべりやすいものがあります。不安定な状態で使わないでください。中華なべなど底の丸いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
- 煮こぼれをさせると機器を早くいためるので、煮こぼれさせた場合は燃焼がさめてからできる限り早くふきとってください。

設置前の準備と確認

- 形式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の路板に表示してあります。
- 燃焼路板のガス種（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おいて紙や包装部材がありますので全部取り取ってください。

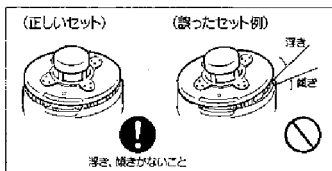
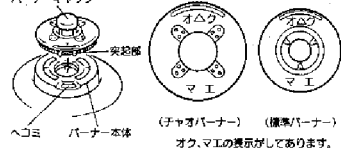


部品の取り付け

バーナーキャップ

「オク」印を奥側にして、バーナーキャップの突起部をバーナー本体のヘコミに正しくはめ込む。
※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。

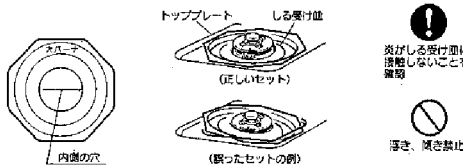
バーナーキャップ



お買い バーナーキャップは消耗品です。歪んだ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当社へご相談ください。

しる受け皿

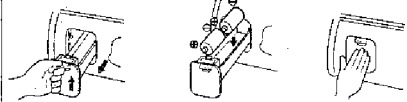
内側の大きい方（大バーナー用）がチャオバーナー用、小さい方が標準バーナー用です。



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

- ①電池ケースのツメをつまんで手前に引く
- ②乾電池の凸側を手前にして乾電池を入れる
- ③電池ケースを奥までしっかり押し込む



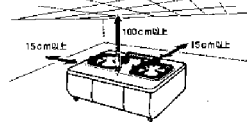
お買い

- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品の単1形アルカリ乾電池をご使用ください。
- 乾電池の寿命は、アルカリ乾電池の種類によっても異なりますが、約1年を目安としてください。（マンガン乾電池の場合は寿命が短くなります）
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

設置場所および周囲の防火措置

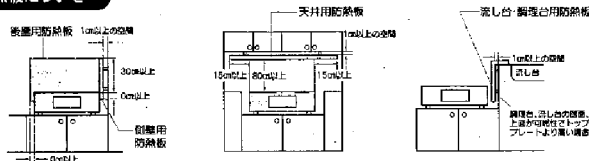
設置場所

- 強い風の吹き込まない場所・丈夫で水平な場所
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- 機器の上に濡れし乾かない場所
- 機器を使用した場合ガス栓が加熱されない場所
- 落下物の危険のない場所
- 機器の上に指差型の照度器具のない場所



■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・たななど）のある場合
トッププレートより上面の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
上記の距離がたも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。

防熱板について



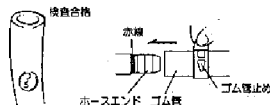
お買い

- 防熱板（別売）の部品コードは、別売部品の紹介（P25）を参照ください。
- 防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの当社にお問い合わせください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

ガス接続

ゴム管で接続する場合

ガス用ゴム管（ソフトコード）（内容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ガス栓と機器のホースエンドとを接続します。（2m以下で適当にゆとりをもたせる。）このときゴム管は赤線までしっかりと差し込み、ゴム管はめて固定してください。また機器本体に触れないようにして接続します。



ガスコード等でコンセント接続する場合（ガスコードは13A専用です）

●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、まず別売の器具用スリムプラグを梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明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スリムプラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

●ガス栓側の接続 — ガスコードなどで「ガスコンセント」に接続する場合

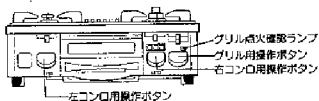
「ガスコンセント」は、ガスコードなどを取り付けると自動的に閉鎖し、取り外すと自動的に開鎖します。



お買い

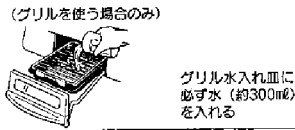
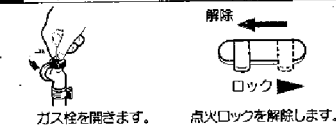
- ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースロック用プラグが必要です。
- ガス栓がガスステابلコン用であることをご確認ください。
- ガスコードは必ずガスステابلコン用をお使いください。
- ガスコードの長さは2m以下にしてください。

点火・火力調節・消火のしかた

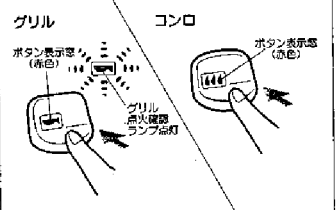


※使用するバーナーの操作ボタンを間違えないでください。

1 準備



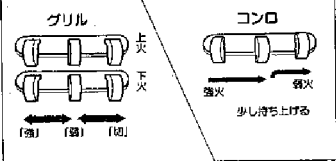
2 点火



- 操作ボタンをいっぱい最後まで押す。途中で操作ボタンから手を離すと点火しません。
- バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間(立消安全装置が働くまで)そのまま押し続ける。
- 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。(コンロバーナーのみ)

●点火時は全バーナーとグリルが同時に「パチパチ」と放電する構造ですので異常ではありません。
●万一、点火しないときは操作ボタンを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなつてから再度点火操作をしてください。

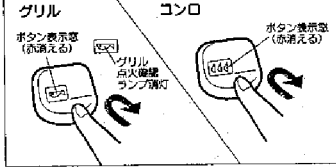
3 火力調節



- 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する。
- グリルの焼き具合は火力強・弱・切で調節する。(火力は上火、下火それぞれ別に調節できます)

●グリルは、上火と下火を同時に「閉」にすることができない構造になっています。必ずどちらかを「強」または「弱」にしてください。
●チャオバーナーを弱火にした時、バーナー中央に近い穴の火が消えることがありますが、異常ではありません。

4 消火



- 操作ボタンを押して消火する。
- 必ず火が消えたことを確認してください。

幼いお子様のいたすところによる火災防止やガス漏れ防止のため、機器から燃れるときは念のためお部屋のガス栓を閉め、また点火ロックをしてください。

コンロ

調理方法によるコンロバーナーの選びかた

- チャオバーナー
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、煮もの料理、冷凍食品の再加熱に使用します。
- 標準バーナー 天ぷら油過熱防止機能付
天ぷら、フライなど揚げもの調理、煮もの調理、炊飯、湯わかしに使用します。

天ぷら油過熱防止機能が付いた標準バーナーは、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料理では、途中で消火してしまうことがあります。また冷凍食品(うどん・そばなどのなべ付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をお使いください。

天ぷら油過熱防止機能(標準バーナーのみ)

調理油の量
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きめ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。

なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着

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(味噌など)	備考
鉄、アルミ製 なべ 天ぷらなべ フライパン	○	○	調理油の量が200ml以下の場合発火することがあります。
ステンレス、ホーロー製 なべ フライパン	×	○	調理油の量が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	×	○	
耐熱ガラス器 土なべ	×	○	油料理には適していません。発火する場合がありますので使用しないでください。
無水なべ 圧力なべ 多層なべ	無水料理 無水料理以外	○	調理油の量が200ml以上でも発火する場合があります。また、無水料理において消火する場合がありますのでチャオバーナーをご使用ください。
鉄鍋		×	消火する場合があります。グリルを使用してください。

○: 適する X: 適さない

炊飯機能 (標準バーナーのみ)

準備

お米の準備

- お手持ちの計量カップ (180ml用) でお米を正しく計り、こみ、ぬかなどを洗い流しながら手早くときあげます。一度水につけたお米は碎けやすくなります。碎け米・粉米などが混じって炊飯されると風味を損ね、炊きむら、着色の原因となります。



水加減

- 水加減は目安です。新米・古米またはかため、やわらかめなど好みによって水を加減してください。
- 炊き込みご飯の場合は、お米と具を加えた重量に対して水を加えます。
- 別売の専用炊飯釜 (P25参照) では、3合まで炊飯することはできますが、米の質、水の量などによってふきこぼれがひどくなる場合があります。

米180ml -	1合(160g)に対し	水約300ml
米270ml -	1.5合(225g)に対し	水約390ml
米360ml -	2合(300g)に対し	水約480ml
米450ml -	2.5合(375g)に対し	水約560ml
米540ml -	3合(450g)に対し	水約670ml

炊飯前にお米を水に浸しておく時間

- 水加減後、必ずお米を水に浸してから炊飯します。

	春~夏	秋~冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米 輸入米 古米	60分以上	90分以上

お買い

- 炊きあがり、お米の種類、水の量、浸漬時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。
- 3合以下で炊飯してください。3合より多く炊飯すると炊飯完了前に自動消火する場合があります。

なべのセット

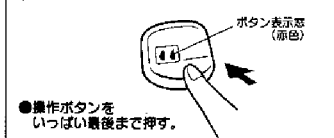
- 水に浸し、お米の入ったなべにふたをして、温度センサーの上面に水、米粒などの異物がないことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの頭部に密着するように正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



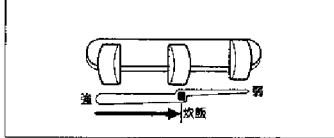
お買い

- 別売の専用炊飯釜をお使いいただくとして上手に炊飯することができます。((4) 11-058型) (別売の専用炊飯釜をお使いの場合は必ず付属の取扱説明書をお読みください)
- 厚手のアルミなべ (文化なべ) や専用炊飯釜・なべを使用しないときは、上手に炊飯できないことがあります。また、ガラスなべ、土なべでは炊飯できません。(なべの材質、形状によっては焦げつき場合があります) また、浅いなべを使用するとふきこぼれで上手に炊飯できない場合があります。
- 2度炊きやあたためおしは自動消火しないため、焦げつきます。

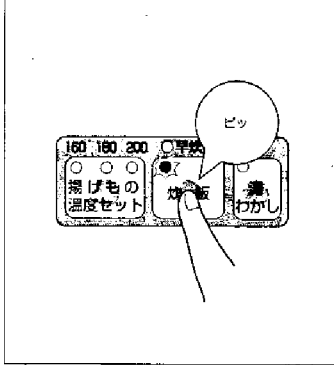
1 点火



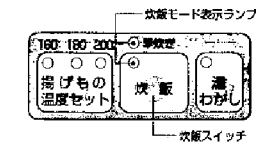
2 火力調節



3 モード設定



操作部の説明



- 火力調節つまみを右にゆっくりスライドさせ炊飯位置に合わせる。

お買い

火力調節つまみは必ず炊飯位置に合わせてください。火力設定をされませんとろまろ炊飯できません。

●炊飯モードを選択する。

- 炊飯スイッチを1度押すと通常の炊飯モードになります。
- もう1度押すと早炊きモードに切り替わります。お急ぎの場合はこのモードで炊飯してください。通常の炊飯モードで約20分、早炊きモードで約15分で炊きあがります。
- 炊飯の途中からモードの切り替えはできません。
- 炊飯モードを解除するときは、いったん消火してください。
- 炊きあがると自動消火します。操作ボタンを押し消火の状態にもどす。
- 炊きあがり後は必ずそのまま10~15分待ちます。
- むらした後、ご飯をよくかきまぜる。(余分な水分が逃げ、ご飯がおいしくなります)

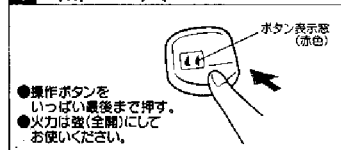
お買い

火力調節つまみ設定後、すぐに炊飯スイッチを押し、モード設定してください。

揚げもの温度調節機能（標準バーナーのみ）

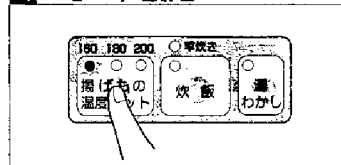
揚げもの調理で使用する機能です。天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。操作スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。

1 点火

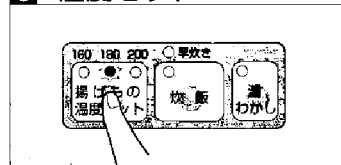


- 操作ボタンをいったん最後まで押す。
- 火力は強(全開)にしてお使いください。

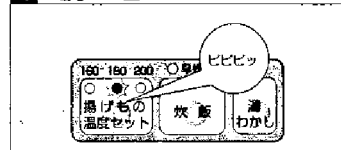
2 モード設定



3 温度セット

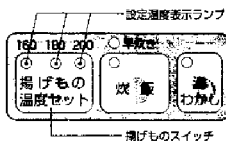


4 調理



- お留心**
- 揚げものモードの温度は天ぷら用鉄製なべで設定してあります。なべの種類や厚さ、油の量などによって設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。
 - 油の量は0.8〜1ℓが適量です。油量が少いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

操作部の説明



- 揚げものスイッチを押す。
- 揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
- ※最初に押した時は、160℃に設定されています。

- 揚げものスイッチを押し温度を合わせる。
- 揚げものスイッチを1度押すごとに、160℃→180℃→200℃→取り消しというように温度設定が切り替わります。
- ※調理の途中でも設定温度を変えることができます。(調理の目安)

160℃	どりのから揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、どんかつ
200℃	こげ油を省きたい揚げもの場合

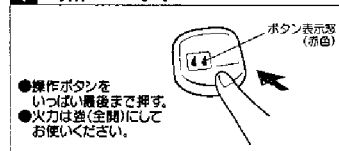
(揚げものモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。(P15参照))

- ①油が設定された温度になるとブザーで「ビビッ」とお知らせします。
- ②調理を始めてください。
- あとは自動的に火力調節して油の温度を保ちます。
- 調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。

湯わかし機能（標準バーナーのみ）

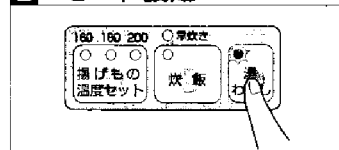
湯わかし網に使用する機能です。沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、約5分後に自動消火します。

1 点火

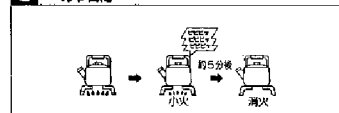


- 操作ボタンをいったん最後まで押す。
- 火力は強(全開)にしてお使いください。

2 モード設定



3 沸騰



お留心

- 底の平らな金鋼製のやかんやなべにきちんとふたをして0.5ℓ〜3.0ℓの水を入れてお試ください。
- 沸騰するまでの間は、ふたの閉け始めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり、水や具を入れて使用しないでください。温度センサーが正しく動かない場合があります。
- 一度沸かしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
- なべの材質、水質により沸騰のお知らせが2〜3分遅れる場合や、100℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もあります。

自動判別モード（標準バーナーのみ）

自動判別モードでは、機関が自動的に調理の種類を判別し、焦げつき消火機能や天ぷら油滴防止機能などの安全装置を選択します。点火初期は、自動判別モードに設定されています。

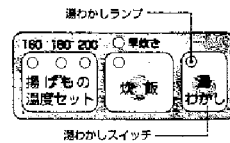
コンロ消し忘れタイマー（標準バーナーのみ）

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2時間たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

- コンロ消し忘れタイマーが作動したら、すぐに操作ボタンを押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。



操作部の説明



- 湯わかしスイッチを押す。
- 湯わかしランプが点灯します。
- ※もう1度押すと取り消しになります。
- 〔湯わかしモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。(P15参照)〕

- ①沸騰するとブザーで「ビビッ」とお知らせし、小火になります。
- ②そのままにしておきますと約5分後にブザーで「ビビッ」とお知らせし、自動消火します。
- 湯わかし終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にする。

標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)をお使いのときのお願ひ

●揚げもの、いためもの調理をするとき

- ・ウインナー、ポーコナー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い料理は天ぷら油過熱防止機能が働き、消火することがあります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くことと消火を防ぐことができます。
- ・野菜いためやチャーハンなど、なべをふる料理で、あまり長くふると消火することがあります。なべをふる時間を短くしてください。
- ・かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は消火することがあります。

●煮もの、再加熱をするとき

- ・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。
- ・土なべを使用した場合、弱火から中火にすると早切れすることがあります。このような場合は再度点火し、中火にし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。
- ・カレーや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。

両面焼グリル

グリルを使用する前に

はじめて使用するときから焼きが必要

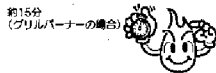
工場で出荷時の加工油を焼ききるためグリル水入れ皿に必ず水(約300ml)を入れて、約10分 から焼きをしてください。この時、煙がでますが異常ではありません。



グリル消し忘れタイマー

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15分たつと自動消火し、ブザーでお知らせする機能です。

- グリル消し忘れタイマーが作動したらすぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。点火するときは、再度点火操作を行ってください。



グリルお知らせブザー

点火後、約3分ごとに「ビピッ」が一回鳴り、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)

グリル水切れセンサー

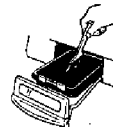
グリル水入れ皿に水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動消火します。

- グリル水切れセンサーが作動したらすぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。再点火するときは、グリル水入れ皿に水を入れしぱくってから点火操作してください。

グリルで上手に焼くには

グリル水入れ皿に水を入れる

グリル水入れ皿に必ず水(約300ml)を入れてください。水を入れないで使用すると水切れセンサーが作動し、途中で自動消火します。



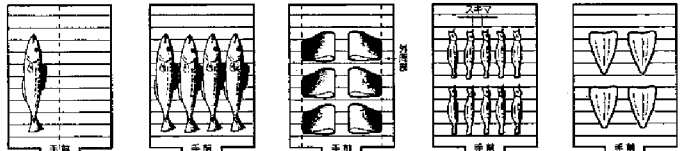
予熱

約2分程予熱した後、グリル焼網にサラダ油を塗っておくと焼き上がり後、材料が焼網に付着しにくく取り出しやすくなります。また、焼けたら熱いうちにグリル焼網から材料を取り出してください。

材料の並べかた

材料の並べかたにより、焼き上がりに差がでるものがあります。下図を参考に並べかたを工夫してください。

(1尾だけ焼く場合) (丸魚の魚を焼く場合) (切り身の魚を焼く場合) (小魚(しやも等)を焼く場合) (刺身用の魚を焼く場合)



- (焼き網の中央部は少し少し左右に寄せて焼く。)
- (手前の方に少し寄せて焼くことと風が変化しにくくなります。)
- (皮の部分を上ににして切り身の薄い部分は外周部になるように置くことには少なくありません。)
- (小魚の煎きは材料と材料の間に均等に少しスキマをあけて焼く。)
- (刺身やみそ漬の魚は、脂やみそを十分にふきとって焼きます。)

火力調節をする

このグリルは両面式ですから基本的に裏返しの必要はありませんが、同じ材料でも大きさが違ったり、脂身の多少により表と裏の焼き色が同じになるとは限りません。上火、下火それぞれの火力調節(P10参照)を利用して好みの焼き色にしてください。

Q&A

<p>Q:表がこげすぎてしまうんだけど?</p> <p>A:途中で上火を「弱」または「切」にして焼き色を調節してください。</p>	<p>Q:裏がこげすぎてしまうんだけど?</p> <p>A:途中で下火を「弱」または「切」にして焼き色を調節してください。</p>	<p>Q:貝(殻付2枚貝)を焼くときは?</p> <p>A:貝類は上火がついていると貝殻がはじけやすから上火は「切」下火「強」で焼きます。</p>
---	---	---

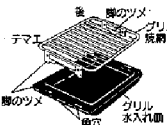
ポイント

- こげやすい魚の尾やヒレはアルミはくで包んだり、厚めに塩をふるこげが少なくなります。
- 塩焼きの場合、白身魚(タイ・カレイなど)を焼く10分~30分前、青背の魚(サバ・アジなど)は焼く30分~1時間前に塩をふるこげが少なくなります。
- ※魚に塩をふることで表面の水分で塩が溶け浸透作用で魚内の水分がとれ肉が引きしまり焼きやすくなり風味もつきます。

グリル水入れ皿の出し入れ

グリル焼網のセット

グリル焼網をグリル水入れ皿にセットする際、デマエと後の向きをまちがえないように、グリル焼網のツメをグリル水入れ皿の角穴に確実にセットします。



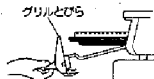
グリル水入れ皿のセット

水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の良穴に差し入れてセットします。



引き出すとき

グリルとひらを止まるところまでいばいに引き出すと、グリルとひらだけが下がり、焼き物の出し入れ確認が簡単にできます。



取り出すとき

グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとひらを止まるところまでいば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

グリルとひ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。



使用中に消火したときは

天ぷら油過熱防止機能が作動（標準バーナーのみ）

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
- ※消火と同時にブザー「ピー」が5回鳴ってお知らせします。

●再度点火するときは

※水を入れたなべや水に濡した布などで温度センサーを冷してから点火する。このとき、調理油は高温になっていますので注意してください。

焦げつき消火機能が作動（標準バーナーのみ）

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
- ※消火と同時にブザー「ピー」が5回鳴ってお知らせします。

消し忘れタイマーが作動（標準バーナー・グリルのみ）

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、一定時間以上になると自動消火します。（標準バーナー約2時間・グリルバーナー約15分）

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。

グリル水切れセンサー作動

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。

- すぐに操作ボタンを押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つてから点火する。

乾電池が消耗（標準バーナー・グリルのみ消火）

乾電池の容量が全くなかった場合、自動消火します。

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
- 乾電池を交換してください。（P8参照）

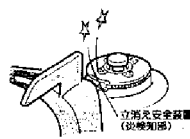
立消え安全装置が作動

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）

- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
- 再度点火するときは
- ※両側にガスがなくなかったことを確認して、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってから点火する。

お願い

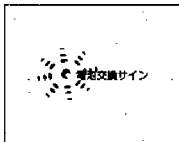
- 立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつくと、点火しにくくなったりします。水滴や煮こぼれはふきとってください。
- 立消え安全装置（炎検知部）に硬いものをぶつけないでください。まがったり、変形し点火しにくくなったりします。



電池交換サイン（標準バーナーとグリルの操作ボタンを押したときだけ作動します）

乾電池の交換時期をランプにてお知らせします。

- ランプが点滅……新しい乾電池を用意してください。
 - ランプが点灯……標準バーナーとグリルは使用できなくなります。（操作ボタンを押している間は火がつきますが手を離すと消火します）
- 乾電池（単1形アルカリ乾電池）を交換してください。
- チャオバーナーは「パチパチ」と放電すれば使用できます。



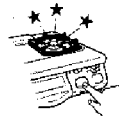
お願い

乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池の容量が全くなかったときは、点灯しません。

こんなときは異常ではありません

●点火しにくい

薪などはじめて点火するとき、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。ゴム管内の空気がぬけるまで点火操作を繰り返してください。



●消火の時、音がする

消火時に「ボン」という音がすることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。



●炎が赤い

グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分（ナトリウム）や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼して炎が赤くなる場合がありますが異常ではありません。

- お願い**
- 点検・お手入れの前には、必ずガス性を閉めて機器が冷えてから行ってください。
 - けがをしないように手袋などをはめて行ってください。
 - 機器本体に水をかけたり、丸洗いしないでください。

日常の点検

- 機器周辺に蒸えやすいものが置いてありませんか。
- バーナーキャップ、しる受け皿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。
- ゴム蓋の接続は確実ですか。
- ゴム蓋は傷んでいませんか。
- 立消え安全装置（炎検知部）・温度センサーが汚れていませんか。
- バーナーの炎口が焦げなどでつまっていますか。

お手入れのしかた

お手入れのときの用具と洗剤

- やわらかい布やスポンジたわしを使用してください。



やわらかい布



スポンジたわし

- 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）でお手入れをしてください。



台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

- お手入れのときは手袋を使用してください。

- お願い** 酸性・アルカリ性洗剤やシンナー・ベンジン・みがき粉は使用しないでください。

機器表面

- 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とる。

- お願い** 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。汚れたとき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にご注意ください。

トッププレート

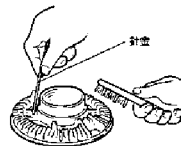
※汚れたらそのつどお手入れをする。汚れたまま放置するとシミがのこる原因となります。

- ・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とる。
- ・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）を溼らせておき、水を含んだ布でふきとる。

- お願い** トッププレートがフッ素コート処理されている場合、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・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シミ・変色の原因となりますので使用しないでください。

バーナーキャップ

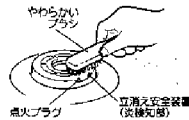
- ・目詰りしていたら、交口をブラシや針金などで掃除をする。
- ・お手入れ後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。



- お願い** バーナーキャップの表面（黒い部分）が耐熱塗装してある場合、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のがはがれることがあります。万が一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。

立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

- ・薫汁やこみをやわらかい歯ブラシなどで落とす。



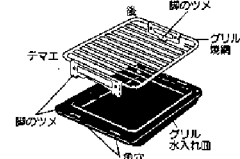
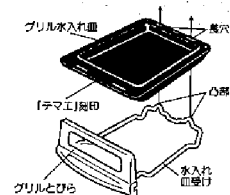
- お願い** 硬いブラシでお手入れをしたり、立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサーを傾けたりしないでください。点火不良や立消えの原因になります。

グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル焼網・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。（取り外してお手入れができます。）

●グリル水入れ皿の取り付け

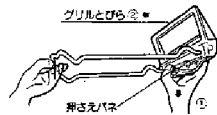
水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に確実にいれる。



●グリルとびらの取り外し・取り付け

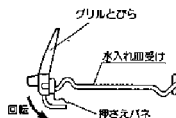
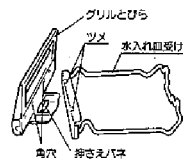
取り外しかた

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。



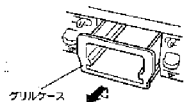
取り付けかた

1. 水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
2. ①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ハマっているか確認する。



グリルケース

- グリルケースは取りはずして、そのつど汚れを落とす。（取りはずすときは扉のほうを少し持ち上げて引き出してください）



⚠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。



ガス栓を閉める

読んで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、もう一度予チェックしてください。

現象	原因	処置	ページ	
点火しない	ガス栓の抜き忘れ	お部屋のガス栓を全開にしてください。	P10	
	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P8	
	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。	P8	
	温度センサー付バーナー	温度センサーが腐蝕になっている 温度センサーの不具合	温度センサーを冷やしてください。 点検修理を依頼してください。	P18
点火しにくい	ガス栓の開き不足	お部屋のガス栓を全開にしてください。	P10	
	LP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	点火操作を繰り返してください。 ※はじめの場合は点火するまでしばらく時間がかかります。	P19	
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ バーナーキャップの取り付け不良 バーナーキャップの出口づまり	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直す。 正しくセットしてください。 出口を掃除してください。	P9 P8 P21	
点火後しばらくして消火する	点火プラグの水ぬれ、汚れ 乾電池の消耗	水ぬれ、汚れをふきとってください。 新しい乾電池と交換してください。	P21 P8-19	
	温度センサー付バーナー	温度センサーが腐蝕になっている 温度センサーの不具合	温度センサーを冷やしてください。 点検修理を依頼してください。	P18 —
	グリルバーナー	グリル水入れ皿に水が入っていないか、水がなくなりかけている	グリル水入れ皿に水を入れ、しばらくまってから点火してください。	P16-18
	異常音をたてて燃える	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P8
爆発的に点火する	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P8	
使用中に消火しやすい	立消え安全装置故障のため	立消え安全装置を掃除してください。	P21	
異音で燃える	バーナーキャップの出口づまり	出口を掃除してください。	P21	
炎が安定しない	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	P8	
調理中に消火する	温度センサー付バーナー	使用なべの形状、材質が適していない 温度センサーの汚れ	「温度センサーに適したなべ」を参照してください。 温度センサーを掃除してください。	P11 P21
	温度センサー付バーナー グリル	消し忘れタイマーの作動（標準バーナー約2時間・グリル約15分）	再度点火操作してください。	P15-16-18
プザー音	ピー×5回	焦げつき消火機能、天ぷら油滴漏防止機能作動（標準バーナー） 消し忘れタイマー機能作動（標準バーナー約2時間・グリル約15分）	続けて使用する場合は、やけどに注意して再点火してください。 続けて使用する場合は、再点火してください。	P18 P15-16-18
	ピー連続	炎検モード使用中、立消え安全装置が作動した場合は、ガラスなべ、土なべを破損して故障できなかった場合（故障表示ランプ点灯）	操作ボタンを押し消火の状態にして、最初から故障をやり直してください。	—
	ピー連続	温度センサーまたは電子ユニットの故障	ガス栓を閉め、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。	—

なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買い上げの販売店またはもよりの当社にご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。
- 乾電池を外しておく。
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

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「故障かな?と思ったら」(22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ください。お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガスへご連絡ください。
- ・ご連絡の際には次のことをご知らせください。
 1. 品番…ガステーブルコンロ
 2. 品番…本体の左側面に貼付してあります。
 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

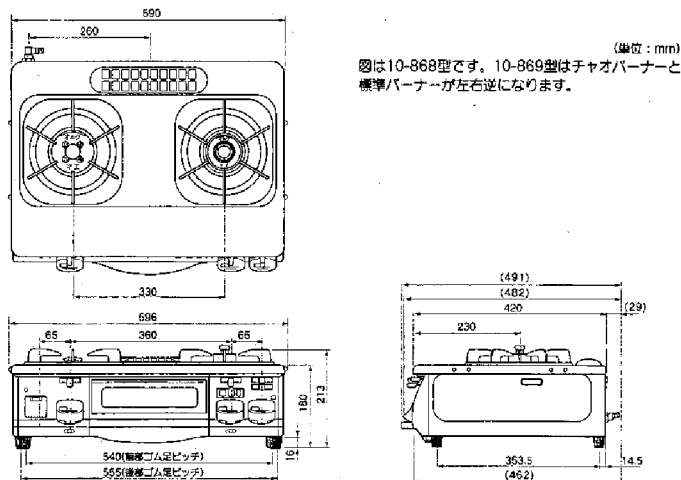
(N)10-868 (U)
大阪ガス株式会社 05

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、保証書をご覧ください。保証書を紛失された場合は、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、お客様の要請により有料修理いたします。この製品の補修性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打刻後6年間です。但し、最低保有期間の経過後であっても補修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、有料修理となる場合があります。

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中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。



(単位: mm)
図は10-868型です。10-869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。

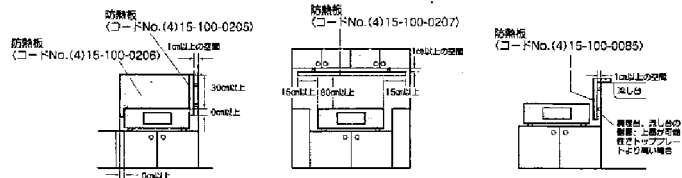
仕様

品名	ガステーブルコンロ			
品番	10-868型	10-869型		
形式の呼び	RTS-450VFT-L	RTS-450VFT-R		
点火方式	導線放電点火			
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅596mm×奥行491mm			
質量(本体)	14kg			
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー) 消し忘れタイマー(標準バーナー約2時間、グリル約15分)			
電源	DC3.0V(単1形アルカリ乾電池×2個)			
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量			
	個別ガス消費量			ガス 接続
都市ガス	12A	チャオバーナー 4.36kW (3750kcal/h)	標準バーナー 2.50kW (2150kcal/h)	
	13A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	3.37kW (2900kcal/h)
LPGガス		4.34kW (0.310kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	3.29kW (0.235kg/h)
付属品	単1形アルカリ乾電池2個、取扱説明書、保証書、クッキングブック、揚げもの料理ブック			

●防熱板

設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張り付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以上はな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。

	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
側壁用	(4)15-100-0205	350	535
後壁用	(4)15-100-0206	350	600
天井用	(4)15-100-0207	550	900



●ガステーブルコンロ用ガスコード

- コードNo.80-480, 80-580 (0.7m)
- コードNo.80-481, 80-581 (1.0m)
- コードNo.80-482, 80-582 (2.0m)

●ちり受け皿(コードNo.(4)15-100-0080)

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



●ホースコック用プラグ(コードNo.(4)81-450)

●器具用スリムプラグ(コードNo.(4)81-359)

●専用炊飯釜(コードNo.(4)11-058型)

