

# ガステーブルコンロ

10-956/10-957型  
10-958/10-959型

形式の呼び名 RTS-350NA-L  
RTS-350NA-R  
RTS-350NF-L  
RTS-350NF-R

## 大阪ガスのお問い合わせ先

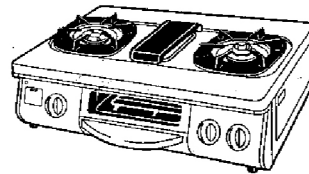
大阪事業本部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 大阪 06 (566)1122  
 南部事業本部 〒590-0973 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131  
 和歌山支社 〒640-8033 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 0734(31)2481  
 北東部事業本部 〒578-0925 東大阪市福原2-3-17 電話 河内 0729(62)1131  
 北部事業所 〒569-0025 高槻市藤の里町39-6 電話 高槻 0726(71)0361  
 奈良支社 〒831-0036 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(44)1111  
 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(95)2221  
 豊岡支社 〒666-0047 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栗田町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 長浜市南浜服町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



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）、大阪ガスにご連絡ください。

## 取扱説明書



## もくじ

各部のなまえ・別売部品のご紹介	1
安全上のご注意 (必ずお守りください)	2
機器の設置	8
使いかた	
点火・火力調節・消火のしかた	11
コンロ	12
グリル	13
使用中に消火したときは	14
お手入れのしかた	15
長期間使用しない場合	16
故障かな?と思ったら	17
アフターサービス・寸法図・仕様	18

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。
- 幼いお子様には、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せん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、または大阪ガスまでお求めください。

大阪ガス

350NA-31A  
980500(00) ©

# 1 各部のなまえ・別売部品のご紹介

## 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10-966/958型です。10-957/959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。
- ※10-958/959型のトッププレートはフッ素コート処理がされています。
- ※この機器は中央排気型グリルです。

ごとき

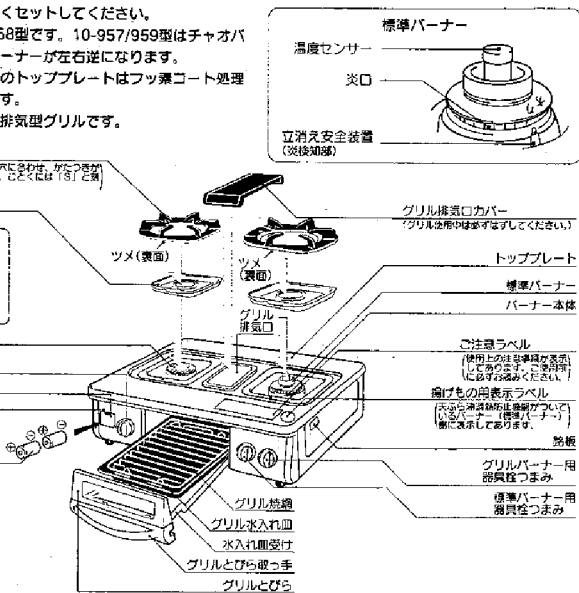
トッププレートの穴に合わせ、穴の中心がグリル排気口の中心に一致するように、必ず正しく（右）の向きに左右を再確認して受付け（左右共逆です。）



チャオバーナー  
チャオバーナー用  
器具全つまみ

電源スイッチ  
電源スイッチ  
（電源スイッチは右側に  
付属します。）

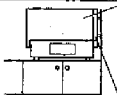
付属品  
1形乾電池  
（29）



## 別売部品のご紹介

- 防熱板（取り付け方の詳細はP.9を参照）  
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で使用してください。
- ちり受け皿（コードNo.(4)15-100-0380）  
器具とガス台の間に設置してください。湯こぼれは、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、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）
- 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) 80-481,80-581(1.0m) 80-482,80-582(2.0m)）

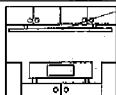
後壁用防熱板  
（コードNo.(4)15-100-0206）



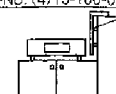
側壁用防熱板  
（コードNo.(4)15-100-0205）



天井用防熱板  
（コードNo.(4)15-100-0207）



流し台・調理台用防熱板  
（コードNo.(4)15-100-0085）



# 安全上のご注意 必ずお守りください 2

## 【安全上のご注意】必ずお守りください

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被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おります。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、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。
	<b>警告</b>	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。
	<b>注意</b>	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が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。



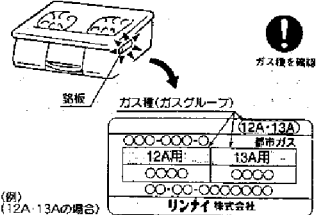
特に注意していただきたいこと、安全のために必ずお守りください。

## 危険

- ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけない、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、爆発事故を起すことがあります。
- 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。

## 警告

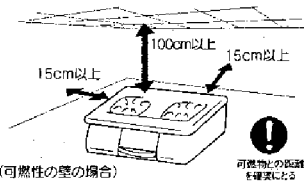
- 供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が合っていることを確認する  
供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になり、爆発着火やけぞる場合があります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの当社に問い合わせてください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



## 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。(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

### ■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・ベ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開める。「故障かな?と思ったら」(P17)を参照してください。

### ■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または検印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。とどき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で止める

ゴム管が抜け、ガス中毒やガス爆発の原因になります。

### ■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



### ■ゴム管は機器に触れたり、下を通したり、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も避さない

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。

### ■ゴム管の継ぎたし、二又分岐はしない

ガス漏れや使用誤りなどで危険な場合があります。

## 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・ふきんなどふさがると異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。また、中央排気型グリルの場合はグリル使用時、必ずグリル排気口カバーを取り外してください。



### ■使用後は消火を確認しガス栓を開める

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。



### ■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。

### ■お手入が必要となる箇所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。



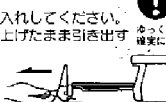
### ■魚の裏返しや取り出し時などは、グリルとびらガラスやグリルとびら上端に触れない

手や腕が熱いことや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200ml)を入れて使う

また、たまった脂は取り除く水がない場合、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ことがあります。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。



### ■グリル排気口をのそきこまない 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ています。やけどをしたり、取っ手をこぼす原因になります。



### ■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庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する

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。



**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

炎や熱で衣服に燃え移ったり、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、使用直後は器具栓つまみ、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。とくに幼いお子様がいらっしゃ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

コンロをおおうような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製する受け皿、備エネこたくなどを使うと異常燃焼し、一酸化炭素中毒の原因となったり、機器の焼損や破損（トッププレートやしる受け皿の変色やハガリ）の原因となります。また、温度センサーが正しく動作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。



■衣類の乾燥や練炭の火起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焼損の原因になります。



■強い風の吹込む場所に機器を設置しない

機器内部の焼損や安全装置が正しく動作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

不完全燃焼や機器焼損の原因になります。



■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、自然排気式給湯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あけて、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焼損の原因になります。



**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

火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焼損したり、手に触れ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をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が湿ったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



■機器本体内部をお手入れする場合、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。



■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。



**天ぷら油過熱防止機能付（標準バーナーのみ）**

天ぷら油過熱防止機能とは天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、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。

揚げもの調理をされるときは、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（標準）および前面パネルに揚げもの用と表示してあります。

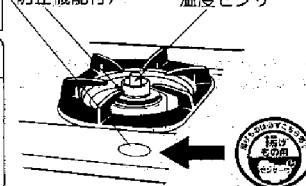
標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）

温度センサー

**注意**

■揚げも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。



**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

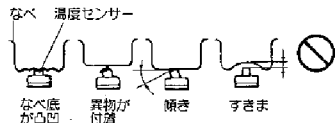
調理油が発火することがあります。



## 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200ml以上で行なう

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。



## 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。密着しない場合は、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をさせる原因にもなります。



■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

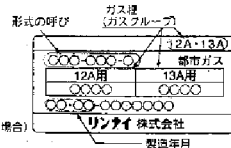
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

コンロバーナーの上で魚焼き・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ますので、煮こぼれさせた場合は機器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

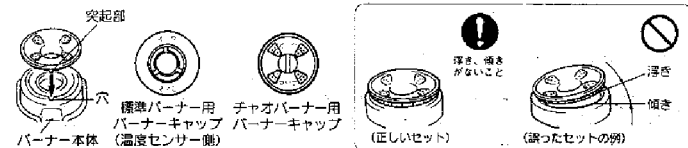
- 形式の呼び・ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- 機器銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
- 輸送のため各部分に紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。



## 部品の取り分け

### バーナーキャップ

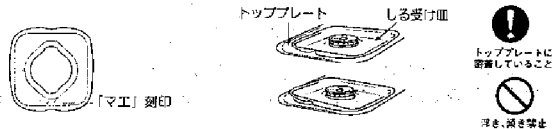
「マ▼エ」刻印を手前にしてバーナーキャップの突起部をバーナー本体の凹部に正しくはめ込む。  
※バーナーキャップが浮いたり傾いたりしていると炎が不ぞろいになったり異常燃焼などが起こる場合もあります。



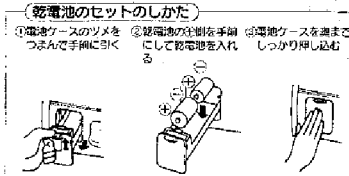
バーナーキャップは消耗品です。薄くならったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの当社へご相談ください。

### しる受け皿

「マ▼エ」刻印を必ず手前にして取付ける。



### 単1形乾電池2個（付属品）

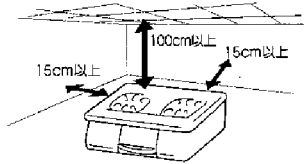


乾電池は必ず2個とも同種類の新品の単1形乾電池をご使用ください。乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、約1年を目安としてください。付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

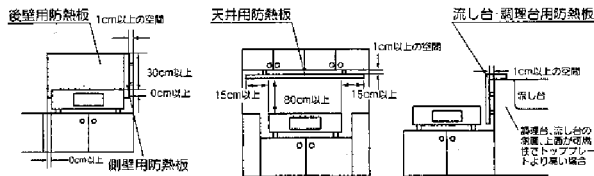
## 設置場所および専用の防火措置

### 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
- 落下物の危険のない場所
- 機器の上に可燃物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・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

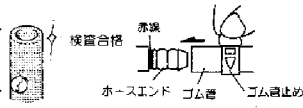


- ・防熱板（別売）の部品コードは「別売部品のご紹介(P.1)」を参照してください。
- ・防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの当社にお問い合わせください。
- ・指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

## ガスの接続

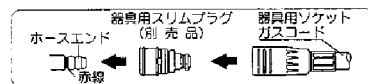
### ゴム管で接続する場合

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、ゴム管止めで固定してください。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に接続する場合（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開栓し、取り外すと自動的に閉栓します。

- ◆ふたを開ける  
ふたの右端を押しします。
- ◆取り付ける  
「カチッ」と音がするまで差し込みます。
- 差し込む  
「カチッ」
- ◆取り外す  
右端にあるふたを押しします。

- ・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。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。
- ・ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。
- ・ガスコードは必ずガステーブルコンロ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

### ① 準備

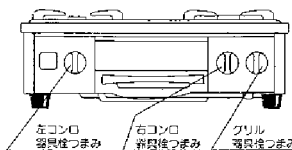
(グリルを使う場合のみ)



ガス栓を開く。

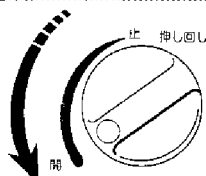


グリル水入れ皿に  
ぬす水(約200ml)  
を入れる。



左コンロ  
器具栓つまみ  
右コンロ  
器具栓つまみ  
グリル  
器具栓つまみ

### ② 点火

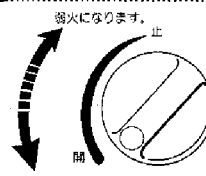


「カチン」と音がしてバーナーに着火します。

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、点火を確認しそのまま2~3秒保持する

着火するとき、使用するバーナーの器具栓つまみを間違えないでください。

### ③ 火力調節

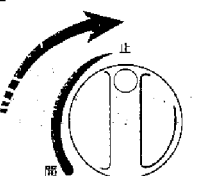


着火になります。

器具栓つまみを回し、火力調節をする  
グリルは「開」の位置で使用してください

グリルの焼き具合は、グリル焼網の高低や焼き時間などで調節してください。

### 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、機器から離れたときは念のためお部屋のガス栓を開けてください。

## コンロ

### ■チャオバーナー

焼きもの調理や炒めもの調理など、高温を必要とする調理、煮もの調理、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。このため焼きもの調理や炒めもの調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。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をお使いください。

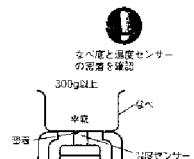
### ■天ぷら油過熱防止機能付標準バーナー(標準バーナー)のしかた

#### 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。



#### 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 (焼物など)	備 考
ス、アルミ製 なべ	○	○	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	×	○	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 軽鉄ガス芯製	×	○	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。
煎茶なべ	○	○	調理油の量が200ml以上でも発火する場合があります。また、煎茶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。
鉄のなべ 鋳鉄	×	×	発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 ×: 適さない

#### 揚げもの、いためもの調理をするとき

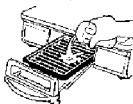
ウインナー・ポークソテー、ホイルのつつみ焼きなど、から焼きに近い料理は天ぷら油過熱防止機能が働き、消火することがあります。火力を弱めるか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置くことで消火を防ぐことができます。  
野菜いためやチャーハンなど、なべをふる料理で、あまり長くふるると消火することがあります。なべをふる時間を短くしてください。  
かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は消火することがあります。

## 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（200ml）を入れて、約15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。



### ●グリルで上手に焼くには

#### グリル焼網の高さ

裏表で焼網の高さを変えられます。焼き物の大きさ、種類により高低を選んでください。



#### 予熱が必要

あらかじめ3～4分予熱しておくときれいに焼きあがります。つけ焼き、照り焼きなどのこげつきやすいもの、火の通りの悪い身の厚い魚などは、予熱せずに焼いてください。

#### 魚の尾やヒレは？

こげやすい魚の尾やヒレはアルミはくで包んだり、厚めに塩をふりかけたりします。



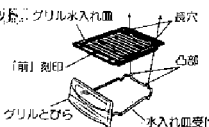
#### グリル焼網に油

グリル焼網にサラダ油などを塗っておくと、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。



### ●グリル水入れ皿の出し入れ

グリル水入れ皿のセッティングは、グリル水入れ皿の長方形の凹部に差し込んでセットします。



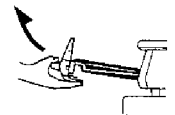
#### 引き出すとき

グリルとびらを止まるまでいっぱい引き出すと、グリルとびらだけが上がり、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、グリルとびらを止まるまでいっぱい引き出してから、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。



## 使用中に消火したときは

### ●天ぷら油は熱油（約300℃）（危険！）

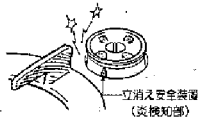
- 消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。
- すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
- 再度点火するときは
  - ※水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷してから点火する。この時、調理油は高温になっていますので注意してください。

### ●乾電池が空になったとき

- 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。（P8参照）

### ●立消え安全装置が作動したとき

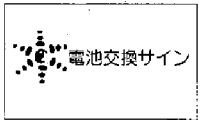
- 煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。（ガスが止まるまで少し時間がかかります。）
- すぐに器具栓つまみを回し消火の状態にする。
- 再度点火するときは
  - ※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置（炎検知部）の汚れをふきとってから点火する。



- 立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつかると、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）に強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ります。

### ●乾電池の交換時期

- 乾電池の交換時期をランプでお知らせします。
- ランプが点滅……新しい乾電池を用意してください。
- ランプが常灯……標準バーナーは使用できなくなります。（点火操作時、一旦火はつきませんが器具栓つまみから手を離すと消火します）
- 乾電池（単1形乾電池2本）を交換してください。チャオバーナーとグリルは使用できます。
- 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。







- ・点検・お手入れの前には、必ずガス栓を開け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、丸洗いはしないでください。

## ● 5. 機器の点検

- 機器周辺に燃えやすいものか覆いてありませんか。
- パーナーキャップ、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。
- ゴム唇の接続は確実ですか。
- ゴム唇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。
- パーナーの炎口が焦げなどでつまっていませんか。

## ● 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
  - 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）
- 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)

- お手入れのときは手袋を使用してください。



酸性・アルカリ性洗剤やシンナー・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。

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）を溶かしておき、水を含んだ布でふきとる。



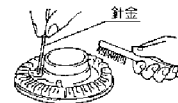
トッププレートがフッ素コート処理されている場合、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤やみがき粉・硬いものでお手入れすると、フッ素コートがはがれたりシミ・変色の原因となりますので使用しないでください。

### ● パーナーキャップ

- ・ 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。



パーナーキャップの表面（黒い部分）が耐熱塗装である場合、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れすると黒い部分がはがれることがあります。万一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。

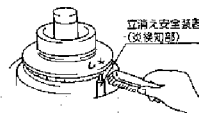


### ● 立消え安全装置（炎検知部）・温度センサー

- ・ 煮汁やこみをやわらかい編ブラシなどで落とす。



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）・温度センサーを傷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。

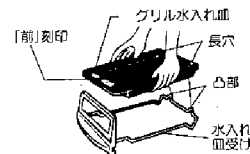


### ● グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル焼網・グリル排気口カバー

- ・ 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

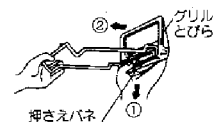
水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に確実にいれる。



#### ● グリルとびらの取り外し・取り付け

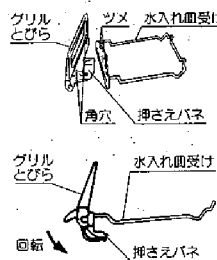
▲取り外しかた：

1. 抑さえバネを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. \の方向にグリルとびらを回転させる。抑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。



## 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。
- 乾電池を外しておく。
- お手入れをしておく、次回使用するときに便利です。

## 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

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。

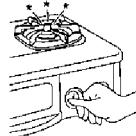
現象	原因	処置	参照ページ
点火しない	ガス栓の閉き忘れ	お部屋のガス栓を全開にしてください。	P11
	バーナーキャップの取り付け不良 乾電池が欠けていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。	P8
	温度センサー付バーナー	正しくセットしてください。	P8
	温度センサーが高湿になっている	温度センサーを冷やしてください。	P14
点火しにくい	温度センサーの不具合	点検修理を依頼してください。	-
	ガス栓の閉き不十分	お部屋のガス栓を全開にしてください。	P11
	LPGガスがあまり残っている	新しいボンベに交換してください。	-
点火しにくい	配管中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※はじめての点火は点火するまでしばらく時間がかかります。	P17
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直す。	P10
点火後しばらくして消火する (温度センサー付バーナー)	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
	バーナーキャップの炎口がずり	炎口を掃除してください。	P16
	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	P8-14
	温度センサーが高湿になっている	温度センサーを冷やしてください。	P14
異常音を立てて燃える	バーナーキャップの取り付け不良	点検修理を依頼してください。	-
	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
燃焼中に点火する	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	立消え安全装置部分の汚れ	立消え安全装置を掃除してください。	P16
異常で燃える	バーナーキャップの炎口がずり	炎口を掃除してください。	P16
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)	使用する際の形状、材質が適していない	温度センサーに適したなべを参照してください。	P12
	温度センサーの汚れ	温度センサーを掃除してください。	P16

なお、異常のあるときやあわわになりたくないときには、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。不完全な処理は事故のもとになります。

## こんなときは異常ではありません。

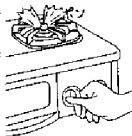
### ●点火しにくい

朝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、音がかかる

消火時に「ボン」という音がかか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。

## アフターサービス

### アフターサービスの申し込み

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」(17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。ご連絡の際には状況をご告知してください。

1. 品名…チャオバーナー
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…できる限り詳しく
4. お名前、住所、電話番号

例

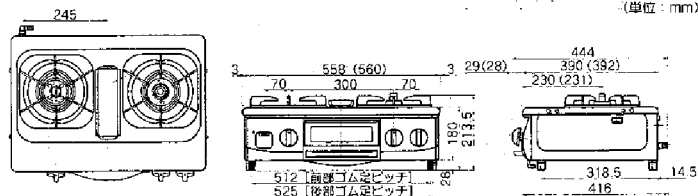
(N)10-956 (U)  
大阪ガス株式会社 081

### 販売されるガス

ガスには都市ガス13種、およびLPGガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へお届けされる場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、販売元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内でも無料となります。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。

## 寸法図

図は10-956/10-958型です。10-957/10-959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				1時間当たりのガス消費量		ガス接続
	10-956型	10-957型	10-958型	10-959型	個別ガス消費量	全点火時	
型番	RIS-35NA	RIS-35NA	RIS-35NA	RIS-35NA	チャオバーナー	標準バーナー	リル
燃焼方式	圧縮空気式				ガス消費量		
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで) ×幅564mm×奥行444mm				4.03kW	2.67kW	2.44kW
	10-958/10-959型				高さ180mm(トッププレートまで) ×幅566mm×奥行444mm	4.00kW	2.50kW
質量(本体)	9.0kg				1970kcal/h	1230kcal/h	1160kcal/h
安全装置	立消え安全装置 天然ガス油断防止機能(標準バーナー)				4.00kW	2.50kW	2.27kW
電源	DC3.0V(単1形乾電池×2個)				1970kcal/h	1235kcal/h	1165kcal/h
付属品	グリル排気口カバー、単1形乾電池(2個)、保証書				3.57kW	2.46kW	2.51kW
					10.280kcal/h	10.178kcal/h	10.130kcal/h
							0.60kW