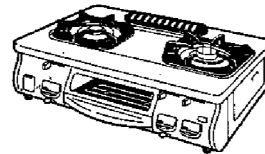


ガステーブルコンロ

10-978/10-979型

形式の呼び名
 RTS-400FE-2L
 RTS-400FE-2R
 RTS-400FE-L
 RTS-400FE-R

取扱説明書



もくじ

各部のなまえ・別売部品の紹介	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。
- ぬいお子様には、さわらせていただけません。
- 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短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店、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 高槻市篠の里町39-6	電話 高槻 0726(71) 0361
奈良支社	〒631-0036 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(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 草津市西大膳町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。

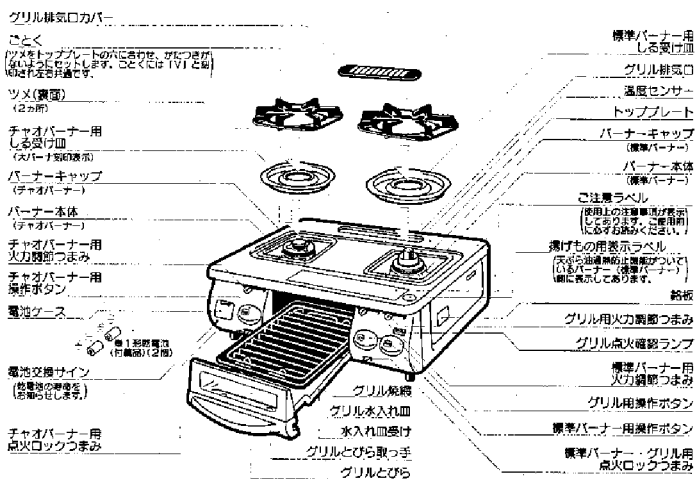
400FE-25A
980500(00) ©

大阪ガス

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10-978型です。10-979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。



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。
- **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。蒸こぼれは、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(1.0m) 80-481,80-581(1.0m) 80-482,80-582(2.0m))
 - ・流し台・調理台用防熱板 (コードNo.(4)15-100-0085)

2 安全上のご注意

《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。その表示の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。

	危険		火気厳禁		一般的禁煙
	一般的な警告注意		火気厳禁		一般的禁煙
	必ず行う		火気厳禁		一般的禁煙
			火気厳禁		一般的禁煙

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、周辺の電灯を使用しない

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上げの販売店、またはもよりの当社に問い合わせください。転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

銘板

ガス種(ガスグループ)

12A・13A	
○●○○○●○○	都市ガス
○○○●○○	12A用
○○○○	13A用
○○○●○○○○○○	

(例 (12A・13Aの場合))

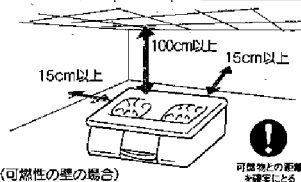
リンナイ株式会社

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。(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。とくに揚げものの調理をしているときはその場を離れないでください。消火す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」(P17)を参照してください。

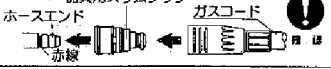


■内径9.5mmφのガス用ゴム管(ソフトコード)以外は使わない。ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない
ガス漏れの原因となります。ゴム管はJISまたは検査合格マークの入ったものを使用してください。ビニール管は絶対に使わないでください。とどきき点検して古くなった場合は取り替えてください。ビニール管

■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、ガス中絶やガス爆発の原因になります。ホースエンド ゴム管



■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。器具用スリムプラグ



■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。

■ゴム管の継ぎだし、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。

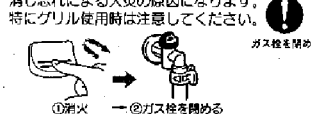


警告

■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。



■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。

■お手入が必要など以外に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

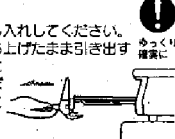
■グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり発火する原因になります。



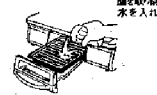
■魚の裏返しや取り出し時などは、グリルとびらガラスやグリルとびら上端に触れない
手や腕が熱れるとやけどをすることがあります。



■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200cc)を入れて使う また、たまった脂は取り除かない
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場合があります。続けて使用する場合も、そのつと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ぎこまない 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あります。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、割らなくなります。



■グリル使用時にグリル庫内に食品くずやふきんなどがなく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正しい方法で行わない
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。とくに幼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、アルミはくきする受け皿、省エネごと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、機器の故障や破損（トッププレートやしる受け皿の変色やハガシ）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ことがあります。



■衣類の乾燥や糠炭の火起しなど調理以外の用途に使用しない
火災や異常燃焼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
機器内部の故障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。



■こたぐ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、やけどをすることがあります。



■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差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故障の原因になります。



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気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ことがあります。



■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ことがあります。



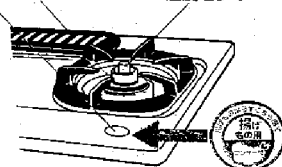
●天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて（標準バーナーのみ）

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（ ）および前面パネルに掲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。



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。

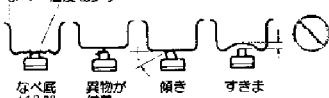


警告

■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。

なべ 温度センサー



■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

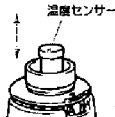
調理油の量がはじめから少なかったり、減ってきたりすると発火することがあります。



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、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。



■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ご注意ください。

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ざめてからでさる取り早くふきとってください。

●設置前の準備と確認

- 形式の呼び名・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あて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

形式の呼び名 ガス種 (ガスグループ)

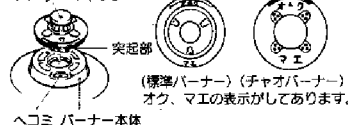
12A・13A	
000-000-000	0000
12A用	13A用
0000	0000
00-00-0000000	
<例> (12A・13Aの場合)	
リンナイ株式会社	
製造年月	

●部品の取り付け

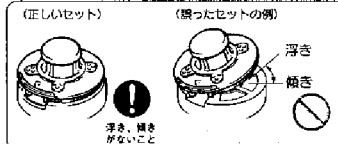
バーナーキャップ

「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

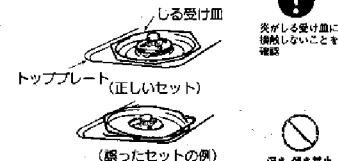
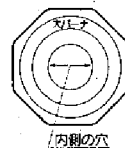


バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炎が不ぞろいになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの当社へご相談ください。



しる受け皿

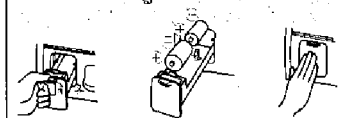
内側の穴の大きい方（大バーナー印）がチャオバーナー用、小さい方が標準バーナー用です。



■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乾電池の突起部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



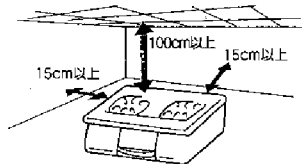
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品の単1形乾電池をご使用ください。
- 乾電池の寿命は、乾電池の種類によっても異なりますが、約1年を目安としてください。
- 付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので自然放電のため寿命が短くなっている場合があります。

9 機器の設置

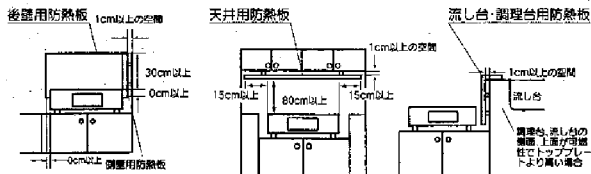
● 設置場所および周囲の防火措置

設置場所

- 強い風の吹込まない場所・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

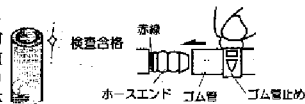


- 防熱板（別売）の部品コードは「別売部品のご紹介」(P.11)を参照してください。
- 防熱板についてはお買い上げの販売店またはもよりの当社にお問い合わせください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

● ガスの接続

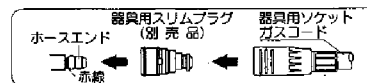
● ゴム管で接続する場合

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
に熱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で接続する場合（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。

- ◆ ふたを開ける
ふたの右端を
押します。
- ◆ 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。
- ガス栓がガスステップ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ステップ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



※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。

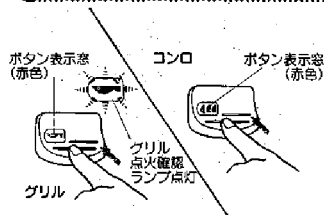
1 準備



(グリルを使う場合のみ)

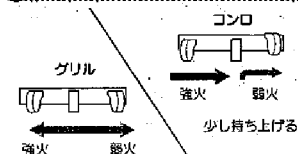


2 点火



- 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(立消え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。
- 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っ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、グリル焼網の高低で調節する。
- チャオバーナーを強火にした時、バーナー中央に近い穴の火が消えることがあります。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窓のためお部屋のガス栓を開め、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、蒸もの料理、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煮させた場合など)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高め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。



温度センサーに注意

なべなどの種類	油料理	その他調理(揚げ物)	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	×	○	
新熱ガラス容器、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。
黒水なべ、圧力なべ、多層なべ	○	○	調理油の量が200ml以上でも発火する場合があります。また、黒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。
煎鍋	×	×	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 ×: 適さない

標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)をお使いのときお願い

揚げもの、いためもの調理をするとき

- ・ウイナー・ソーセージ、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かず、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、あまり長くふることで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須

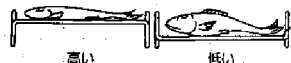
工場出荷時の加工油を焼ききるためグリル水入れ皿に必ず水（200ml）を入れて、約15分から焼きをしてください。この時、煙がでますが異常ではありません。



● グリルで上手に焼くには

グリル焼網の温度

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



予熱が必須

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、照り焼きなどのこけつきやすいもの、火の通りが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

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。



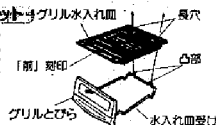
グリル焼網に油

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ト
水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に差し入れてセットします。



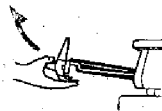
引き出すとき

グリルとびらを止まるところまでいっばいに引き出すと、グリルとびらだけが下がり、焼き物の出し入れ、確認が簡単に行えます。



戻すとき

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

● 天ぷら油過熱防止機能（標準バーナーのみ）が作動

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。
※消火と同時にプザーが連続して鳴ってお知らせします。
- 再度点火する。（下記の内容に注意する）
※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。

● 乾電池が消耗（標準バーナーのみ消火）

乾電池の容量が全くなかった場合、自動消火します。

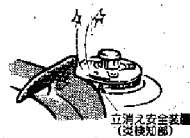
- すぐに操作ボタンを押し消火の状態にする。
- 乾電池を交換してください。（P8参照）

● 立消え安全装置が作動

消えかけた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。
- 同時にガスがなくなるまで待つ。
- 再度点火するときは
※同時にガスがなくなったことを確認してから点火する。

- 立消え安全装置（炭検知部）に水溜りや蒸気などがつくと、点火しにくくなったりします。水溜りや蒸気があればふきとってください。
- 立消え安全装置（炭検知部）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。

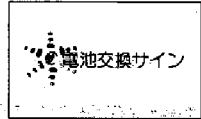


● 電池交換サイン（標準バーナーを押ししたときだけ作動します）

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「バチバチ」と放電すれば使用できます。

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、必ずガス栓を閉めて機器が冷えてから行ってください。
- ・付がほしないように手袋など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。

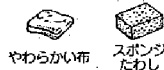
● 日常の点検

- 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。
- ゴム足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。
- 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で手入れをしてください。



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・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。

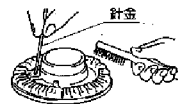
- ・やわらかい布でふきお手入れ後は乾いた布で水気をふきとる。
- ・汚れが落ちにくいときは、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を湿らせておき、水を含んだ布でふきとる。

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。

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。

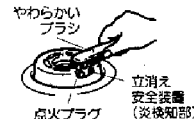
バーナーキャップの表面（黒い部分）が耐熱塗装してある場合、台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）以外の洗剤でお手入れすると黒い部分がはがれることがあります。万一はがれた場合でもそのままご使用いただいて問題ありません。



立消え安全装置（炎検知部）・点火プラグ・温度センサー

- ・蒸気やごみをやわらかい歯ブラシなどで落す。

硬いブラシで手入れしたり、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。

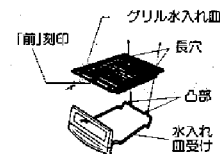


グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル焼網・グリル排気口カバー

・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。）

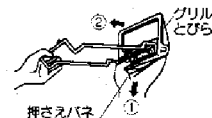
●グリル水入れ皿の取り付け

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。



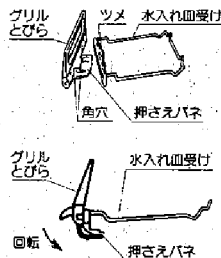
●グリルとびらの取り外し・取り付け

- ※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。



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。

17 故障かな?と思ったら

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
あわてずガス栓を開めてください。



ガス栓を開ける

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	ガス栓の開き忘れ	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	温度センサーが高温になっている 温度センサーの不良	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。	P14
	温度センサーの不具合 L P ガスがなくなりかけている	お部屋のガス栓を全開にしてください。 新しいボンベに交換してください。	P11	
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。 ※はじめての時は点火するまじしばらく空気がかります。	P17	
	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劣化/つぼり 点火プラグの劣化/汚れ	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。 劣化部分を交換してください。	P10 P8 P16	
点火後しばらくして消火する (温度センサー付バーナー)	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。	P8-14	
	温度センサーが高温になっている 温度センサーの不良	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。	P14	
異音をたてて燃える	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	
使用中に燃えやすい	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	
異音で燃える	バーナーキャップの劣化/つぼり	劣化部分を交換してください。	P16	
炎が不安定しない	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)	適用なべの形状、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。	P12 P16	

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

暗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、音が出る

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。

アフターサービス・寸法図・仕様 18

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」(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、ご自分で修理されないで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お知らせください。

1. 品名…ガステーブルコンロ
2. 品番…本体の左側面に貼付しております。
3. 故障、異常の現象…ささるだけ詳しく
4. お名前、住所、電話番号

例 (N)10-978 (U)
大阪ガス株式会社 02

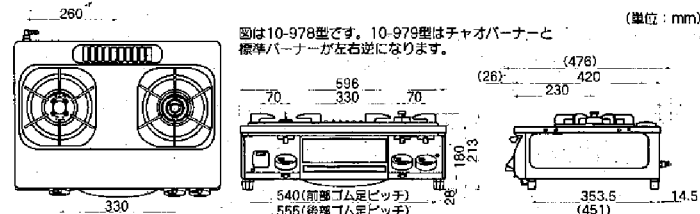
●保証・補修について

保証期間中は…保証書に記載のように、機体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。保証書を紛失されますと、無料期間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。修理によって機体が維持できる場合は、お客様の希望により有料修理いたします。この製品の寿命向上部局(機体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8年間です。但し、最低保有期間の経過後であっても補修用性部品の位置がある場合は、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。

●転居される時

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・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・取付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



仕様

品名	ガステーブルコンロ
品番	10-978型 10-979型
型名の並び	RIS-400E-2L RIS-400FE-L RIS-400FE-2R RIS-400FE-R
点火方式	連続放電点火
外形寸法	高さ180mm(トップレートまで)×幅596mm×奥行476mm
質量(本体)	11kg
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)
電源	DC3.0V(単1形乾電池×2個)
付属品	単1形乾電池×2個、取扱説明書、保証書

使用ガスの種類 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量			
	個別ガス消費量	全点火時		
都市ガス	12A	チャオバーナー	標準バーナー	グリル
		4.38kW (3750kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	2.27kW (1950kcal/h)
		9.00kW (7740kcal/h)	9.65kW (8300kcal/h)	9.65kW (8300kcal/h)
	13A	4.65kW (4000kcal/h)	2.57kW (2200kcal/h)	2.44kW (2100kcal/h)
		9.65kW (8300kcal/h)	9.65kW (8300kcal/h)	9.65kW (8300kcal/h)
		9.65kW (8300kcal/h)	9.65kW (8300kcal/h)	9.65kW (8300kcal/h)
L P ガス	4.24kW (0.31kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	2.48kW (0.178kg/h)	
	9.65kW (0.81kg/h)	9.65kW (0.81kg/h)	9.65kW (0.81kg/h)	