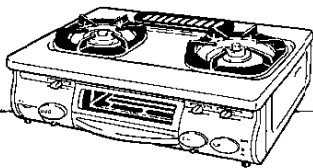


ガステーブルコンロ

10-688/689型

型式名 RTS-4600FS-2L
RTS-4600FS-2R



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。
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、さわらせてないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用のような使いかたをすると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用ですので海外で使用しないでください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買いもとの販売店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガスにてお求めください。

安全に正しくお使いいただくために

ごあいさつ

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。

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




●安全に正しくお使いいただくために	1・2・3・4・5
●天ぶら油過熱防止機能(標準バーナーのみについています)	5
●各部のなまえ	6
●機器の設置	7・8・9
●使いかた	10・11・12・13・14
●日常の点検とお手入れ	15・16
●故障かな?と思ったら	17
●寸法図	18
●仕様	19
●保管とアフターサービス	20
●別売部品のご紹介	21

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

絵表示について次のような意味があります。



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、周辺の電話を使用しない。

- 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お買い求めの販売店、またはよりの大阪ガスに連絡する。



△警告

使用ガスと、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。転居したときも使用ガスと銘板の表示が合っているか確認する。



使用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したりすることがあります。また、故障の原因にもなります。銘板は機器の右側面に張ってあります。使用ガスがわからない場合は、お買い求めの販売店、またはよりの大阪ガスにご相談ください。

ガスグループ

ガス消費量

(B) 純粋 (12A・13Aの場合)

→ 12A・13A

都市ガス

型式の呼び

製造年月および製造番号

リンタイ株式会社

⚠ 警告

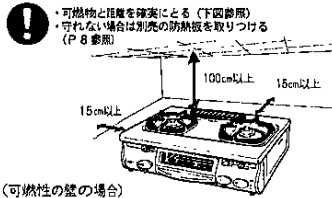
火をつけたまま離れない。
火をつけたまま離れたり、おやすみになることは禁止します。
特に天ふら、揚げ物をしているときは危険です。電話や来客などの場合は、いったん火を消す。料理中のものが焦げたり燃えたりして火災になる場合があります。



燃えやすい物を近くに置かない。
可燃性ガスを近くに使用しない、置かない。
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・ガソリン・ベンジンなどの引火のおそれのあるものを近くに置いたり、使用しない。機器の下に新聞紙やビニールシート等の可燃物を敷かない。引火し火災や爆発をおこすことがあります。



設置するときは可燃物との距離を確実に離す。
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。



機器を設置した後周辺の改装をしない。
吊戸棚などをつけない。可燃物との距離が守れなく火災になることがあります。

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。



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。
あわてずにガス栓をしめてください。『故障かな? と思ったら』(P17)を参照ください。



幼いお子様だけで使わせない
けがややけどをする恐れがあります。



機器に手を加えない。
日常の点検とお手入れ(P.15, 16)以外の部品は、絶対に分解したり修理・改造はおこなわない。ガス漏れや火災の原因になります。



⚠ 注意

車両・船舶での使用はしない
使用中に機器が傾いたりし、火災や、やけどの原因となります。



機器本体内部をお手入れする場合、各部品の突起部などに注意する。
強く当たった場合手などをけがする場合があります。



⚠ 注意

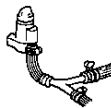
ガス用ゴム管(内径9.5mmφ)以外は使わない、ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない。



ゴム管は器体に触れたり、下を通さない、また炎に近づけない。
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。



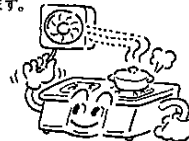
ゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線まで確実に差し込みゴム管止めで止める。
ゴム管が抜けたり抜けかけたりすると、ガス中毒やガス爆発の原因になります。



調理以外に使用しない。
火災や焼損の原因になります。衣類の乾燥や煤炭の火起こしなどしない。
衣類などが落下して火災になることがあります。

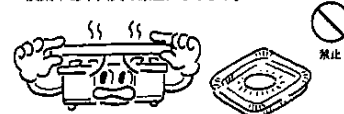


使用中は換気をする。
ご使用と同時に窓をあけたり換気扇を回すなど必ず換気をしてください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



炎をふさいだり、コンロをおおわない。
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。コンロをおおうような鉄板類や34cm以上のなべは使用しない。不完全燃焼や過熱による一酸化炭素中毒や火災の原因になります。



点火操作をするときはバーナー・グリル排気口付近に顔を近づけない。
炎や熱をやけどすることがあります。



点火操作を繰り返すときは周囲にガスがなくなるまで待つ。
たまったガスに着火しやけどをする原因になります。



コンロ使用時は体の一部や衣類をバーナーに近づけない。
衣類に炎が移ったりしてけが、やけどをする原因になります。



使用中、使用直後は、操作ボタン・グリルとびら取っ手・つまみ以外はさわらない。
使用中、使用直後はボタン・グリルとびら取っ手・つまみ以外は高温です。さわらないでください。特に幼いお子様がいる家庭ではやけどに注意してください。



△注意

やかんやなべの取っ手がコンロバーナーの炎で加熱され焼損することがあります。火力を調節してください。
やかんやなべの取っ手は熱くなります。やけどに注意してください。



鍋などの大きなききに含む火力調節

グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない。
アルミはくの上には脂がたまり発火し火災の原因になります。



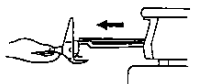
禁止

魚を裏返す・取り出す時手や腕がグリルとびらやガラスに触れない。
グリルとびらやガラスは高温になっています。やけどに注意してください。



触れるな

グリルとびら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、お湯がこぼれてやけどすることがあります。こぼれない様に注意してください。

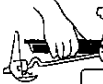


ゆっくり確実に

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。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



しる受け皿はバーナーキャップの上のせたり、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。



禁止

グリル排気口に手や顔などを近づけない。
なべの取っ手を排気口に向けない。
グリルを使うとき排気口から高温の排気ができます。やけどに注意してください。



禁止

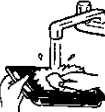
グリル水入れ皿に必ず水を入れて使う。
水入れ皿に水がない場合は、たまった脂が過熱され発火し火災の原因になります。続けて使用する時はそのつど水をたしててください。水以外のものは入れないでください。

グリル庫内に食品屑やふきんなどないことを確認する。
使用中に燃え火災の原因になります。



必ず水を入れる

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。掃除しないまま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

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。また、とびらが変形したり、閉まらなくなったりします。



禁止

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。
炎口が結ばれたまま使用すると異常燃焼の原因になります。



水を切る

使用後は必ず消火を確認する。
外出やおやすみ前はガス栓をしめる。
ガス事故防止のために必ずおこなってください。



ガス栓をしめる

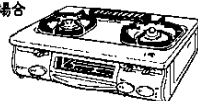


天ぶら油過熱防止機能(標準バーナーのみについてます)

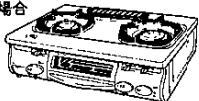
天ぶら油過熱防止機能とは…

天ぶら、フライなどの揚げもの調理で、調理油の過熱しすぎによって起こる火災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、プザーが鳴ってお知らせします。
揚げもの調理されるときは、必ずこの機能のついているバーナーを使用してください。
※天ぶら油過熱防止機能がついているバーナーは下面のようにトッププレート上面の表示ラベルと前面パネルに「揚げもの煎」と表示してあります。

10-688型の場合



10-689型の場合



△注意

揚げもの調理されるときは、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

△警告

油料理には耐熱ガラス容器・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。



禁止



耐熱ガラス

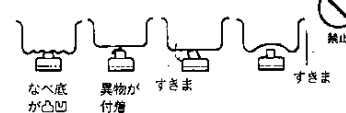


土なべ

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。



禁止



禁止

なべ底が凹凸

異物が付着

すきま

すきま

調理油は200ml以上入れる(天ぶら油過熱防止機能付の場合)
調理油の量が少ないと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。



調理油の量200ml以上



調理油

密着

△注意

温度センサーのお手入れはこまめにおこなう。また上下にスムーズに動くことを確認する。
異物がついていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため正常に機能が働かないことがあります。



確認



温度センサー

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働かない場合、調理油が発火することがあります。



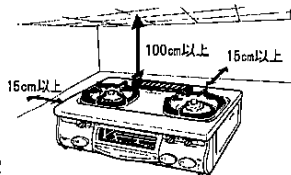
禁止



●設置場所および周囲の防火措置

■次のような場所に設置してください。

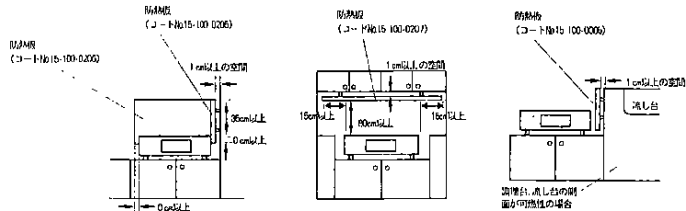
- ・強い風の吹き込まない場所
- ・丈夫で水平な場所
- ・落下物の危険のない場所
- ・付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- ・上に樹脂製の照明器具のない場所
- ・上に湯沸器がない場所



■周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合はつぎのように設置してください。

- ・トッププレートより上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100 cm以上離して設置します。

■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、また、上部は箱体上面から100 cm以上離して設置できない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けてから設置します。



- ・防熱板については、お買いもための販売店、またはもよりの大板ガスでお求めください。
- ・指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

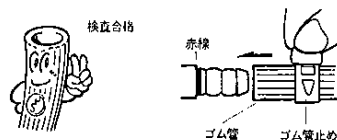
○お願い チャオパーナーは壁側に設置しないでください。

△警告

設置するときは可燃物との距離を確実に離す。(火災予防条例で定められています) 距離が近いと火災の原因になります。

●ゴム管の接続

ガス用ゴム管(内径9.5mmφ、JISマーク入り)を用いガス栓と機器のホースエンドとを接続します。このときゴム管はホースエンドおよびガス栓の赤線までしっかり差し込みゴム管止めで固定してください。また器体に触れないようにして接続します。



△注意

ゴム管は器体に触れたり、下を通さない、また炎やグリル排気口に近づけない
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。



禁止



●ガスコードの接続(ガスコードは13A専用です)

ガスコード接続をする場合は、ガス検測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。

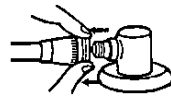
①ガス機器側の接続



上記のように、まず別売の器具用スリムプラグを器具用スラムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取り付け、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。

①ガス栓を開ける時は

②ガス栓を閉める時は



コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。

コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引き、コンセント継手がはずれると、ガス栓は閉まります。

※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。

使いかた

●コンロをお使いになる前に

調理方法によるコンロバーナーの選びかた

- 標準バーナー (天ぷら油過熱防止機能付) 天ぷら、フライなどの揚げもの調理、煮もの調理に使用します。
- チャオバーナー 焼きもの料理や炒めもの料理など、より高温を必要とする調理、煮もの料理、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)の再加熱。

お願い 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のより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働か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。

標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)の正しい使いかた

なべの選びかた

油料理に適するなべ
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン

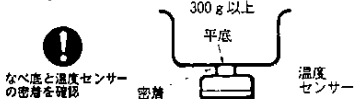
油料理に適さないなべ (発火の恐れがあります)
ステンレスやホーロー製のフライパン・なべ
中華なべ、打ち出しなべ
無水なべ

適さないもの (調理中に消火する恐れがあります。)
焼き網

チャオバーナーを使用してください。

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。



警告

油料理は耐熱ガラス容器・土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない。

禁止

耐熱ガラス 土なべ

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

なべ底が凸凹 異物が付着 すきま すきま

調理油の量は200ml以上入れる。
調理油の量の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。

お願い コンロ上で魚焼き・鉄板焼などはしないでください。トッププレートのフッ素樹脂の色が変ったり、はがれることがあります。

使いかた

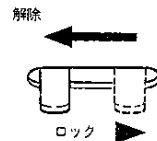
●コンロの使いかた

■点火ロック

- 操作ボタンをロックするときは点火ロックつまみを▶の方向にスライドします。
- 点火操作のときは点火ロックつまみを解除の位置に戻します。

お願い

- 点火時にロック操作はできません。
- 点火ロックは左右コンロ・グリルの点火操作がロックされます。

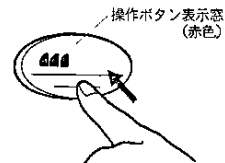


■点火

操作ボタンを矢印の方向に押し込みます。点火装置がはたらき「パチパチ音」とともにコンロバーナーに点火します。バーナーに点火したことを確かめてから数秒間(安全装置がセットされるまで)押し続けます。点火時は表示窓が赤色になります。

お願い

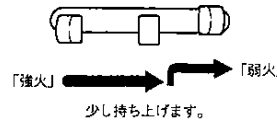
- 火力調節つまみの位置が「弱火」のときに操作ボタンを押すと「強火」の方向に移動する構造になっています。
- 点火するときは必ずなべをのせてください。



※「パチパチ」と放電して炎口に着火します。

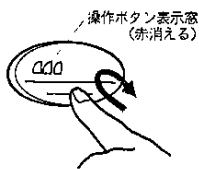
■火力調節

火力調節つまみを左右にゆくりとスライドさせて火力を調節します。
「強」：強火になります。
「弱」：弱火になります。
強火から弱火にスライドさせるとき、火力調節つまみは一度中間で止まります。さらに弱火にしたいときは、火力調節つまみを少し持ち上げてから右に移動させます。



■消火

操作ボタンを矢印の方向に押します。操作ボタンが戻り消火します。ボタン表示窓の赤色が消えます。
●消火したことを確かめます。
●ガスを閉じます。
●使用後は点火ロックつまみを「ロック」の位置にします。



注意

やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する。

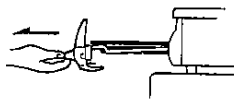
火力が強いとやかん、なべなどの取っ手が焼損したり、取っ手に触れるとやけどをする原因になります。



●グリルをお使いになる前に

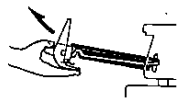
グリルとびらの開け方

- グリルとびら取っ手を持って止まるところまでゆっくり引き出しそのまま手をそえながら下におろします。



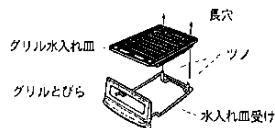
グリル水入れ皿の取り外し方

- グリルとびらの取っ手を持ったまま引き出し、前方を少し持ち上げながら本体より取り外します。



グリル水入れ皿のセット

- グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、グリル水入れ皿受け後部のツノを差し入れてセットします。



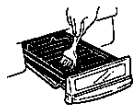
グリル焼網

- グリル焼網はひっくりかえすことにより、網の高さが変わります。焼きものの種類・大きさに応じて高い・低いを選んでください。グリル焼網はグリル水入れ皿に入れてご使用ください。



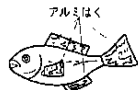
予熱

点火後約3分程予熱し、強い火になってから材料を入れてください。またこのとき、グリル焼網も同時に熱しておくかサラダ油を塗っておきますと材料がグリル焼網に付着しにくくなります。



魚焼きのこつ

- 魚は水洗いしたらよく水をふきとります。
- こげやすい部分やヒレなどには厚めに塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくことこげ方が少なくなります。
- 塩を振ったら、おいしさが逃げないうちに焼きます。



△注意

グリルとびらの開閉はゆっくり確実に。

グリルとびら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、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。こぼれないように注意してください。



△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けがやけどをすることがあります。



●グリルのつかいかた

グリルをはじめに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。

■点火ロックを解除します。(P11参照)

■点火

操作ボタンを矢印の方向に押し込みます。点火装置がはたらき「パチパチ音」とともにグリルバーナーに点火します。バーナーに点火したことを確かめてから数秒間(安全 装置がセットされるまで)押し続けます。点火時は表示窓が赤色になります。またグリル点火確認ランプが点灯します。

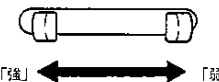
操作ボタン表示窓
(赤色)



※「パチパチ」と放電してバーナーに着火します。

■火力調節

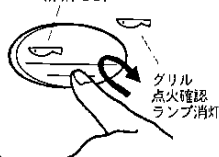
- 火力つまみを左右にゆっくりとスライドさせて火力を調節してください。
- 「強」：強火になります。「弱」：弱火になります。



■消火

- 操作ボタンを矢印の方向に押します。操作ボタンが戻り消火します。ボタン表示窓の赤色が消え、またグリル点火確認ランプが消灯します。
- 消火したことを確かめます。
 - ガス栓を閉じます。
 - 使用後は点火ロックつまみを「ロック」の位置にします。

操作ボタン表示窓
(赤消える)



△注意

グリル水入れ皿は必ず水を(約200ml)入れて使う。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。焼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。



そのつど水を入れる



○お願

- グリル水入れ皿に脂がたまらないように、こまめに掃除をしてください。
- 肉や脂身の多いものを焼く際、煙や炎がグリル排気口から出たり、材料に火が移ったりすることがありますから、注意しながら調理してください。また調理中は離れないでください。
- グリルとびらは必ずしっかりと閉めてご使用ください。グリルとびらが開いたままですと、上部の化粧板が変色したり、トッププレートが熱くなって触れるとやけどをすることがあります。

●立消え安全装置

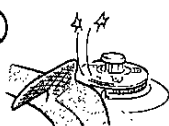
煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。

●立消え安全装置が作動したら

使用中、火が消えたときは？
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？
周囲にガスがなくなるまでしばらく待って、炎検知部の汚れをふきとってからご使用ください。



炎検知部

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。)
- 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、変形し、点火しにくくなります。

●天ぷら油過熱防止機能(標準バーナーのみ)

消し忘れ・来客応対などによる調理油の加熱しすぎを防止します。

●天ぷら油過熱防止機能が作動したら

使用中、火が消えたときは？

ブザー「ピー」が連続して鳴ってお知らせします。すぐに操作ボタンを押し消火の状態にしてください。

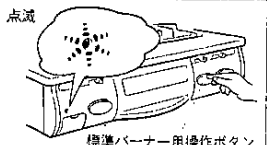


再点火するときは？

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。熱いなべをそのまま、再点火すると消火する場合があります。



図は10-688型です。



標準バーナー用操作ボタン

●電池交換サイン

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を用意し、点灯に変わったら交換してください。(P.7参照)

●点滅から点灯に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も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ったときは、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。

日常の点検とお手入れ

⚠警告

点検・お手入れが必要なところ以外は絶対分解したり、修理・改造は行わない。



分解禁止

●点検

点検場所	点検内容
ゴム管	古くなってび割れたり、折れたり、器体に触れたりしていませんか。
バーナーキャップ ごとく、しる受け皿 グリル排気口カバー	正しくセットされていますか。
バーナー本体の炎口部 バーナーキャップ 立消え安全装置の炎検知部 温度センサー	煮こぼれなどがこびりついていませんか。
グリル水入れ皿	油脂がたまっていますか。
機器周辺	燃えやすいものが置いてありませんか。
温度センサー	指で押したときスムーズに動きますか。また、指を離したときすなおにもとの位置に戻りますか。

●お手入れ

●機器の表面は塗装、フッ素樹脂などの処理がしてありますので使用する洗剤、たわしなどの種類を確認してください。

●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。汚れたり熱めなくなっ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ご注意ください。



●機器本体・ごとく・しる受け皿

・中性洗剤でお手入れした後乾いた布で水気を十分とりませう。

●トップレート

・表面が汚れたらそのつどぬれふきんでふきとりませう。

※汚れがおちにくいとき

・中性洗剤で汚れた部分を温らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などでふきとりませう。

●お願い

中性洗剤以外の洗剤、かたいもので手入れするとフッ素樹脂がががれたり、シミや色が変わる原因となりますので使用しないでください。

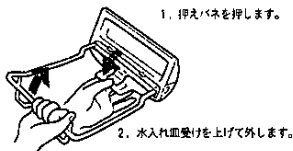
お願い

- 点検・お手入れの前には必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行なってください。
- けがを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、丸洗いをしないでください。

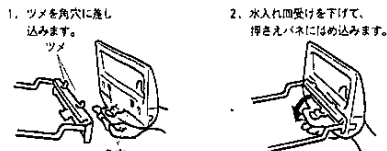
(グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル水入れ皿受け)

中性洗剤で洗って乾いた布で水気をふきとってください。

取り外しかた



取り付けかた



バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときは炎口をブラシや針金などで汚れを落とします。

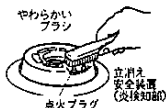


お願い

- 掃除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。(P7参照)
- バーナーキャップの黒い部分(炎口は除く)は中性洗剤、スポンジなどで洗ってください。万一、黒い部分がかれても使用にさしつかえありません。そのままご使用いただけます。

立消え安全装置

炎検知部に汚れがこびりついている部分は歯ブラシなどの柔らかいブラシで汚れを落としてください。



お願い

がたいブラシなどで洗ってみがかないでください。故障の原因となります。

△注意

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

温度センサー

温度センサーの頭部についた焦汁やゴミは、布を水に漬し固くしはってからふきとってください。

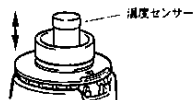
△注意

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

異物がついていたり、温度センサーの動きが悪いとなべ底と密着しないため正常に機能が作動しないことがあります。



異物をとる
上下動きを確認



故障かな?と思ったら

次のことを調べてください。

現象	原因	処置
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。
	バーナーキャップの取付不良 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 電池ケースが確実に差し込まれていない	正しくセットしてください。(P7参照) 正しくセットしてください。(P7参照) 確実にセットしてください。(P7参照)
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。
	温度センサーの不良	点検修理を依頼してください。
点火しにくい	ガス栓の開き不十分 LP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。
	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。 ※薪一番など点火するまでしばらく時間がかかります。
点火後しばらくして消火する (標準バーナー)	ゴムの折れ曲がり、つぶれ バーナーキャップの取付不良 バーナーキャップの炎口づまり 点火プラグの水ぬれ、汚れ	ゴムの折れ曲がり、つぶれを直してください。 正しくセットしてください。(P7参照) 炎口を掃除してください。(P16参照) 水ぬれ、汚れを拭き取ってください。
	乾電池の消耗	新しい乾電池と交換してください。(P7、P14参照)
異常音をたてて燃える 爆発的に点火する	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。
	バーナーキャップの取付不良 バーナーキャップの取付不良	点検修理を依頼してください。 正しくセットしてください。(P7参照)
使用中消火しやすい	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。(P16参照)
黄炎で燃える 炎が安定しない	バーナーキャップの炎口づまり バーナーキャップの取付不良	炎口を掃除してください。(P16参照) 正しくセットしてください。(P7参照)
	ゴムの接続が不完全	ゴムの管をしっかりと接続してください。
ガスの臭いがする	ゴムの管のひび割れ、穴あき	新しいゴムの管と交換してください。

なお、異常のあるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店、またはよりの大阪ガスへご連絡ください。不完全な処置は事故のもとになります。

△警告

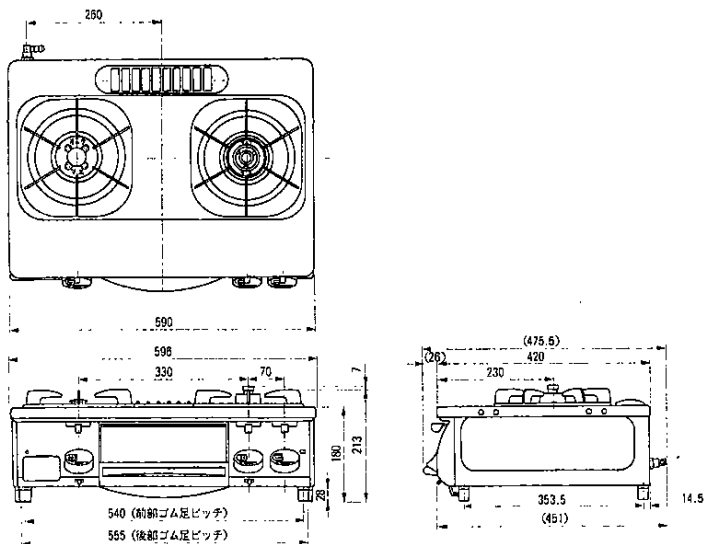
使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する
あわてずガス栓を閉めてください。

こんな場合は故障ではありません。

- はじめてグリルを使用しますとグリル内の加工油が焼けて煙が出ます。約16分くらい、から焼きすれば、それ以後煙はでません。
- 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輝く点滅することがありますが故障ではありません。
- 薪一番など、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、バーナーにガスが来るまで数回、点火をくり返してください。
- 消火時に「ボン」という音があ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。

寸法図

(単位: mm)



仕様

品名	ガステーブルコンロ					
品番	10-688型	10-689型				
型式名	RTS-4600FS-2L	RTS-4600FS-2R				
点火方式	連続放電点火					
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅596mm×奥行475.5mm					
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)					
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス接続	
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量		
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル			内径 9.5mm ガス用 ゴム管
都市ガス	12 A	4.42kW (3800kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	2.27kW (1950kcal/h)	9.00kW (7740kcal/h)	
	13 A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	2.44kW (2100kcal/h)	9.65kW (8300kcal/h)	
L P ガス		4.40kW (0.315kg/h)	2.45kW (0.176kg/h)	2.48kW (0.178kg/h)	9.20kW (0.66kg/h)	
付属品	単1形乾電池-2個					

保管とアフターサービス

●保管（長期間使用しない場合）

- ・ガス栓を閉じてください。
- ・乾電池を電池ケースより抜いてください。
（乾電池の液もれにより、機器をいためることがあります。）

●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」（17ページ）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にご連絡ください。
- ・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あります。
例

(N)	10-688	(U)
大阪ガス株式会社		
03		
- 3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
- 4. お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

- ・ガスには都市ガス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

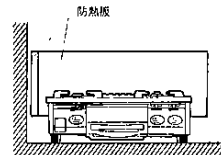
- ・保証期間中は……保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この製品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の最低保有期間は、製造打切後8年間です。

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。
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスでお求めください。

●防熱板（コードNO.：15-100-0205,0206）

- ・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。
横用 15-100-0205
後用 15-100-0206



●ホースコック用プラグ（コードNO.：81-450）

●器具用スリムプラグ（コードNO.：81-359）

●ガステーブルコンロ用ガスコード

- | | |
|------|----------------|
| 0.7m | 80-480, 80-580 |
| 1.0m | 80-481, 80-581 |
| 2.0m | 80-482, 80-582 |

●ちり受け皿

(4) 15-100-0080

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

