



大阪ガス

ガス テーブルコンロ

取扱説明書

10-802型

保証書付

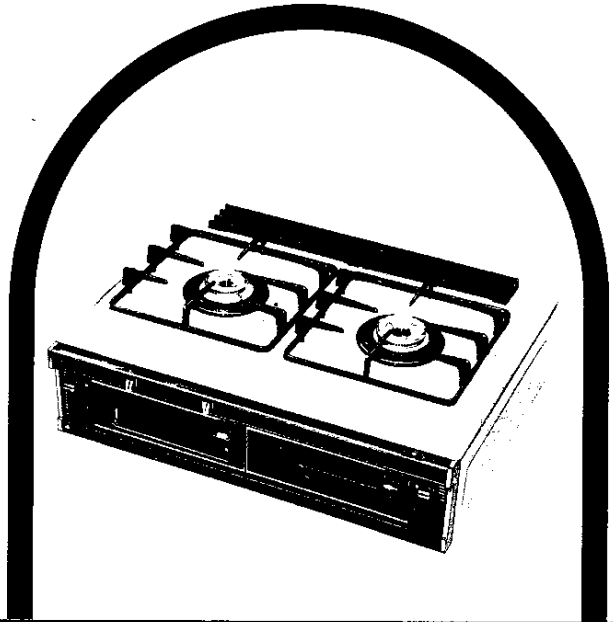
型式名 RT-4GR-2

大阪ガス本社・支社所在地および電話番号

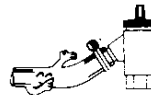
本社・ガスビル サービスセンター	☎541 大阪市東区平野町5丁目1	☎大阪 06 (202) 2221
南支社	☎557 大阪市西成区玉出東2丁目9番41号	☎大阪 06 (652) 0001
北支社	☎532 大阪市淀川区十三本町3丁目6番31号	☎大阪 06 (301) 1251
堺支社	☎590 堺市住吉南町2丁目2番19号	☎堺 0722(38) 1131
北摂支社	☎669 高槻市藤の里39番6号	☎高槻 0726(74) 0361
阪神支社	☎662 西宮市和上町4番11号	☎西宮 0798(26) 3101
東部支社	☎578 東大阪市稲葉2丁目3番17号	☎河内 0729(62) 1131
大阪支社	☎573 枚方市西田宮町16番17号	☎枚方 0720(41) 1251
神戸支社	☎650 神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎神戸 078(576) 5231
京都支社	☎604 京都市中京区烏丸御池船場町358	☎京都 075(231) 8151
奈良支社	☎631 奈良市学園北2丁目4番1番	☎奈良 0742(44) 1111
和歌山支社	☎640 和歌山市本町1丁目1	☎和歌山 0734(31) 2481
姫路支社	☎670 姫路市神屋町4丁目8	☎姫路 0792(85) 2221
東播支社	☎675 加古川市加古川町粟津29-1	☎加古川 0794(24) 1801
豊岡支社	☎668 豊岡市三坂町6丁目57番地	☎豊岡 07962(3) 2221
滋南支社	☎525 草津市安分町字草津680の1	☎草津 0775(62) 5311
彦根支社	☎522 彦根市大東町12番11号	☎彦根 0749(22) 3131
(長浜営業所)	☎526 長浜市南長浜町3番4号	☎長浜 07496(2) 7171

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

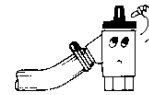
大阪ガス株式会社



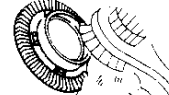
ガス器具をお使いになる時のご注意



ガスゴム管も
とどき点検
よいゴム管を
ガッチリと



ガス器具を
お使いになつた
あとは必ず
もとコックも
閉める習慣を



毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどき手入れを



ガス器具は
ガスの種類にあつた
正しいものを

●ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

なお、ご不明な点があればお買い求めの販売店にお問い合わせください。

ごあいさつ

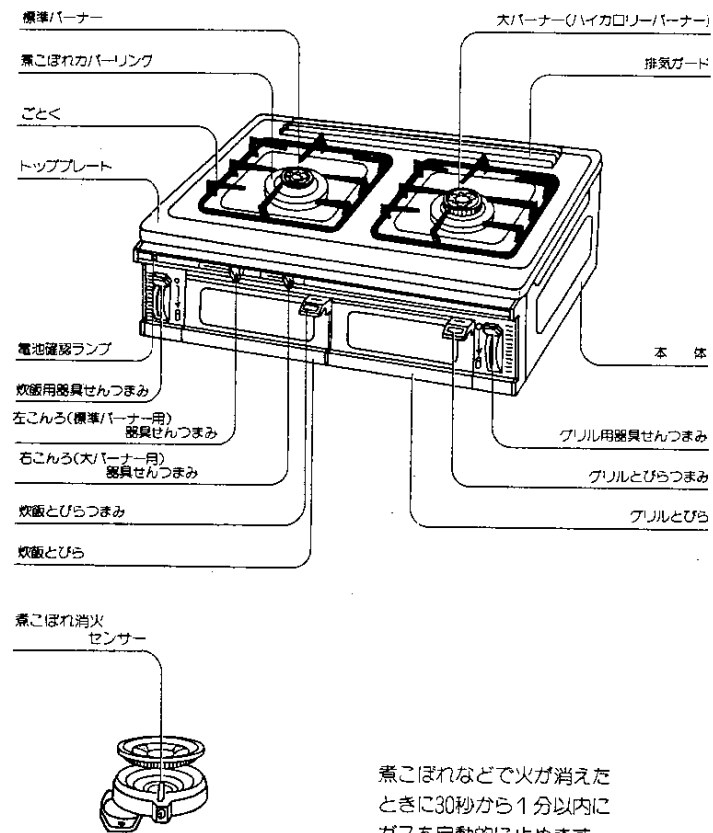
このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロ
をお求めいただきありがとうございます。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を
大切に保存してください。

もくじ

●各部の名称	1
●特に注意していただきたいこと	3
●器具の設置	9
●使用手順	13
●使用時のご注意	22
●煮こぼれ消火センサーについて	23
●煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法	23
●日常の点検・手入れ	24
●故障・異常の見分け方と処置方法	28
●長期間使用しない場合	30
●アフターサービスのお申し込み	30
●特長	31
●外形寸法図と仕様一覧表	32
●別売部品のご紹介	33

各部の名称



煮こぼれなどで火が消えた
ときに30秒から1分以内に
ガスを自動的に止めます。

各部の名称②

炊飯排気口

ゴム蓋口(器具裏側)

受けざる

炊飯ケース

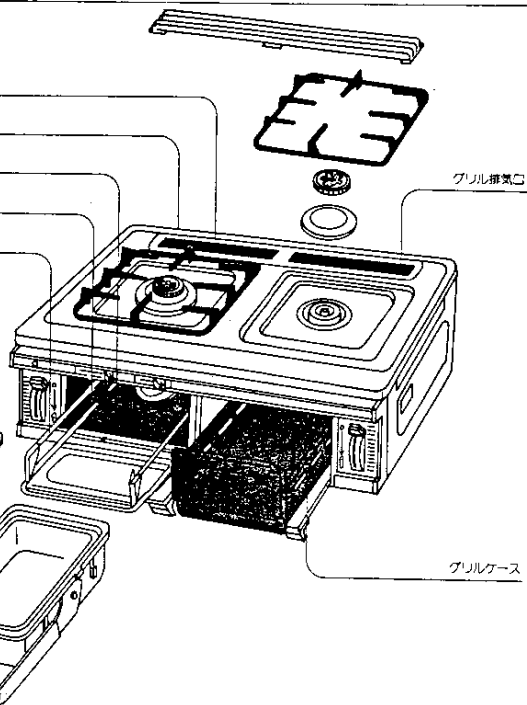
なべ受け

ふた

専用なべ

炊飯用として

●付属品

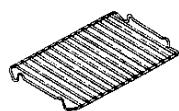


グリル水入れざる

グリル網

グリル用として

計量カップ

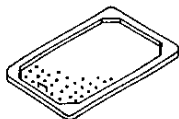


しゃもじ

蒸し板

ゴム蓋ホルダー

フッキングブック

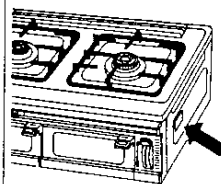


特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。
ガス器具本体の右側面にはある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。



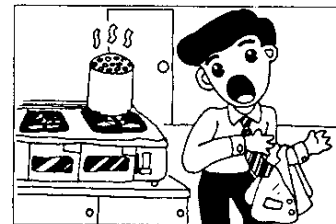
メーカー型式
ガスの種類およびグループ
ガス消費量
製造年月および製造番号
製造業者名

- 都市ガス用6C
- 都市ガス用6A
- 都市ガス用13A
- LPガス用

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

用途についてのご注意

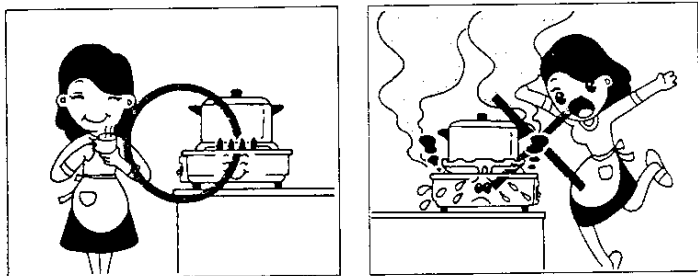
- 調理以外の用途(炭・練炭おこし・衣類の乾燥など)には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険があります。



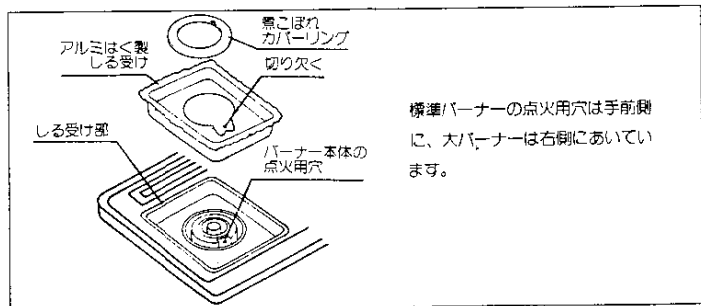
特に注意していただきたいこと②

市販の補助用具使用についてのご注意

- 極端に大きな鉄板やなべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。



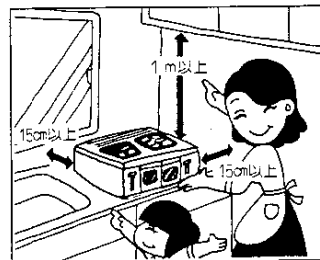
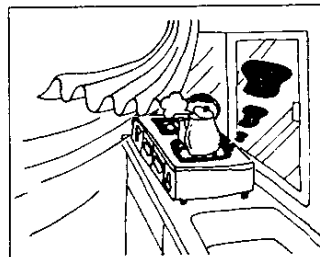
- トッププレートのある受け部の上に市販のアルミはく製する受けを敷いてお使いになる場合は、しる受け部に十分なじおようにしてお使いください。
- アルミはく製する受けの穴は煮こぼれカバーリングの穴より少し大きめにあげてください。
- アルミはく製する受けを敷いた上から煮こぼれカバーリングを取りつけてください。このとき、煮こぼれカバーリングが浮き上らないように押しつけて十分になじませてください。
- バーナー本体にあってる穴は点火用の穴ですから、アルミはくの端などで絶対にふさがないようにしてください。点火不良の原因になります。



特に注意していただきたいこと③

使用場所についてのご注意

- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。燃え移る危険があります。
- たのの下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取りつけてください。壁が長期間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。



使用上のご注意

ガス漏れ予防

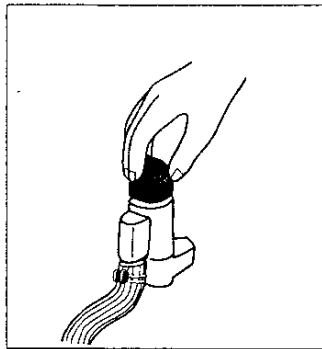
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを買い、ときどきとりかえてください。(おとりかえの目安は約3年です) ゴム管が古くなりますと、ガス元せんや器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れてガス漏れの原因になり危険です。



特に注意していただきたいこと④

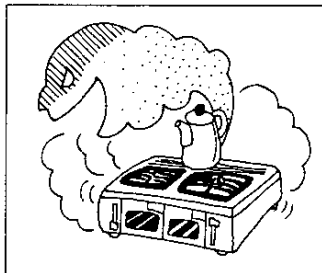
使用上のご注意

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元せんを閉めてください。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中はときどき正常に燃焼していることを確かめてください。



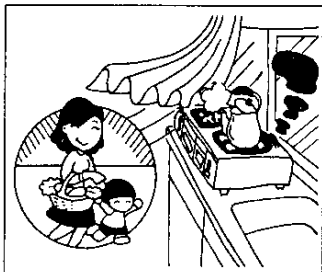
火災予防

- グリルや炊飯部を使用のときは排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。



外出などについてのご注意

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしてしないでください。カラ燻きになるなど思わぬ事故の原因となり危険です。
- 天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。温度が上りすぎると、油が自然発火し、火災の原因となります。

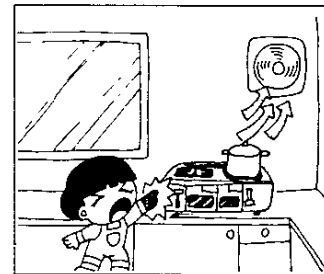


特に注意していただきたいこと⑤

使用上のご注意

やけどのご注意

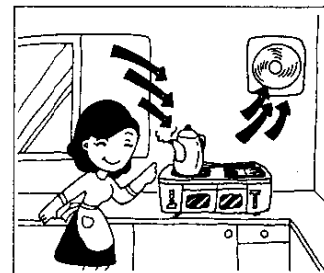
- ご使用中および使用直後は、器具体とその周辺は熱くなりますので、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。またグリル・炊飯部をお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。



- ご使用中グリル水入れざらを出し入れされるときは、必ず付属のグリル用としてをお使いください。ぬれふきんなどで持つとやけどするおそれがあります。

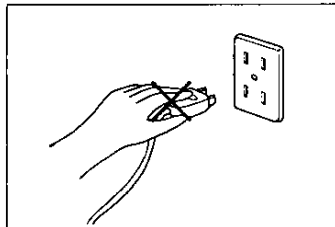
換気のご注意

- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。ガスが正しく燃えるためには、ガスの6~10倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、窓や戸を全部あけて、大阪ガス支社または大阪ガスサービスステーションに連絡してください。



〈ご注意〉

万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけたり換気扇その他の電気器具にふれたりしないでください。(スイッチの入・切や電源プラグの抜き差し等) 火や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。

異常時の処置

- ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときはそのままお使いにならず、直ちにご使用を中止(器具せん、ガス元せん閉止)して十分な点検をお願いします。
(故障・異常の見分け方と処置方法については28ページをお読みください)

日常の点検・手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ず行なってください。(詳しくは24ページをお読みください)
- 故障又は破損したと思われるものは使用しないでください。不完全な修理は危険です。
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

器具の設置

設置前の準備と確認

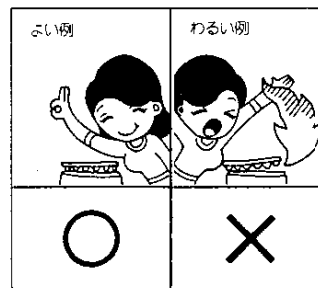
- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、「各部の名称」のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

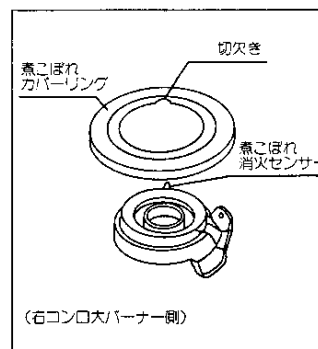
- バーナートップはギザギザ下になるようにはめ込んでください。またバーナー本体より浮き上らないように2～3回バーナートップを回して確実にハマっているか確認してください。

〈ご注意〉

バーナートップは右が大バーナー、左が標準バーナーとなっていますので間違いないように取り付けてください。

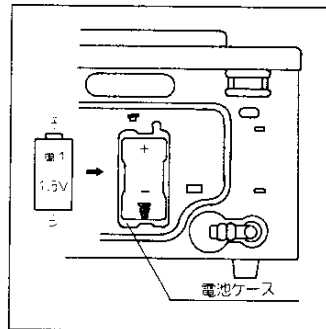


- 煮こぼれカパーリングは左右共通ですが、一部に切欠きがあり、右コンロ大バーナー側ではこの切欠き部分が煮こぼれ消火センサーの位置にくるようにして正しくはめ込んでください。左コンロ標準バーナー側はこの切欠きがどの位置にあってもかまいません。



器具の設置②

- 点火用の電池は電池ケース（器具後面左寄りにあります）にはめ込んでください。電池は単1（1.5V）1個使用です。



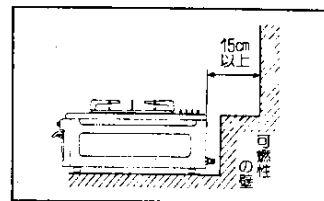
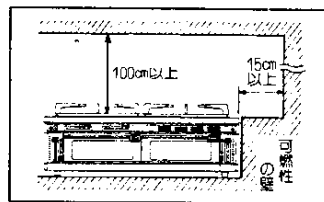
〈ご注意〉

- 電池が正しくセットしてあり、電池が消耗していない場合は点火操作時に電池確認ランプが明るく光ります。
- 電池確認ランプが点滅したり光らなくなったら電池が消耗していますので点火しにくくなります。新しい電池におとりかえください。乾電池の寿命の目安は約1年です。（SUM-1型を使用した場合）

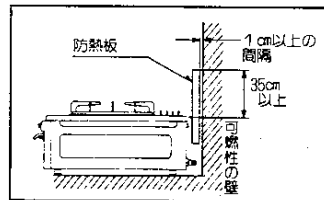
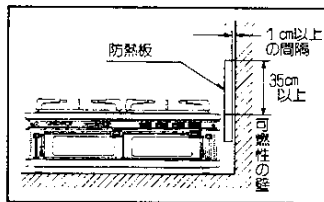
設置上のご注意

- 丈夫で水平なガス台上に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
- 周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合
- トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。（火災予防条例で定められております）

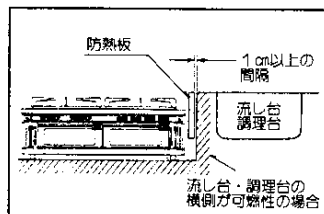
器具の設置③



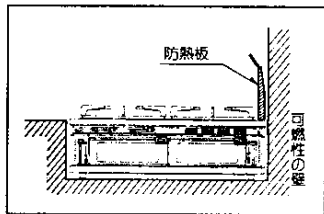
- 可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合
- 図のように必ず別売の防熱板を取り付けて使用してください。（15-100-0084-8）



- 可燃性の壁面の高さが35cm以下の場合は図のように取り付けてください。



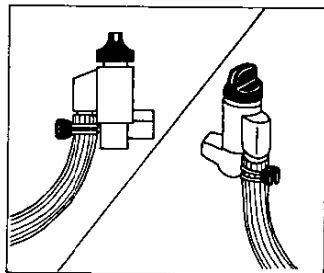
- 60cm幅のガス台に設置されている場合は、次のように取り付けてください。（別売防熱板15-100-0089）



器具の設置④

ゴム管の接続

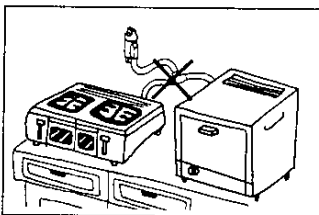
- ゴム管は赤線まで差し込んでしっかりと止めてください。9.5mmφ（内径9.5mm）のゴム管を使用し、ガス元せん・器具のホースエンドともホースエンドの赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。



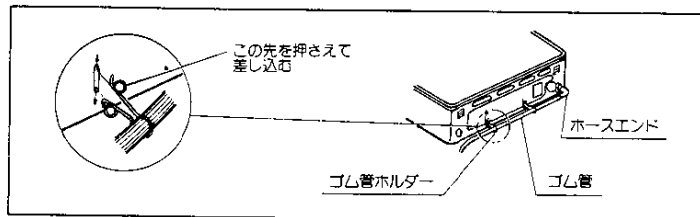
ゴム管止めでしっかりと止めていないと、知らずにはずれかかってガス漏れが生じることがあり危険です。

- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。

- ゴム管の継ぎだしおよび二又分岐はしないでください。



- ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。



使用手順

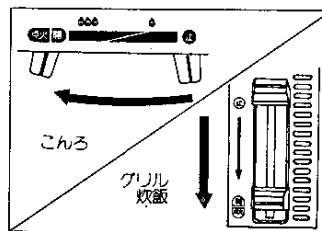
はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れざらや専用なべに水を入れ、換気をしながら12～15分のから焼きをしてください。油を焼ききるため、煙が出て異常ではありません。

点火前の準備と確認

- 器具の近くに紙、プラスチック、油類など燃えやすいものが置いていないことを確認してください。
- 器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入れざらに水(コップ1杯強 約200cc)を入れてください。
- 炊飯部をお使いになるときは、18ページの「炊飯部の使い方」をお読みください。

点火(こんろ部・グリル部・炊飯部)



- 器具せんつまみを点火の方向へしっかりと押してください。電池確認ランプがついて「パチパチ」とスパークして点火します。
- 点火を確かめてから手をはなしてください。(途中で手を休めると点火しないことがあります)

＜ご注意＞

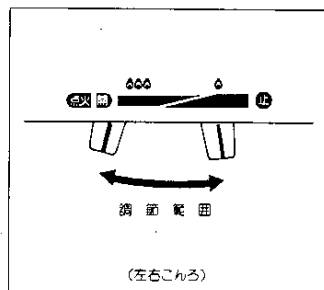
- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。
- 点火しても手を離すと消火する場合は再び点火した後、手を離す前に一旦器具せんつまみを点火の方向へ強く押しつけてください。
- しばらく使わないで点火するときはゴム管内に空気が入って点火しにくいことがあります。この場合は空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
- グリルや炊飯部の点火時は必ずとびらをあけてから点火してください。
- 炊飯部は専用なべをセットしてから点火してください。
- グリルは左右のパナーへの点火を必ずお確かめください。
- グリルや炊飯部の点火後は必ずとびらを閉じてお使いください。

使用手順②

空気調節

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

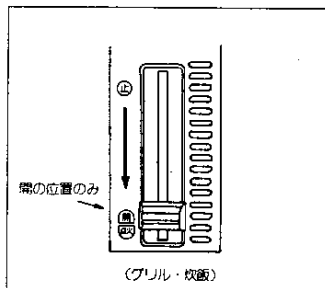
火力調節



- こんろ部(左右)
- 器具せんつまみを止と開の間でゆっくり動かして適当な炎に加減してください。
- ④の位置は開の約1/5の火力に絞ることができます。

<ご注意>

- 炎を小さくしてご使用になるときは風などにより消えやすくなりますのでご注意ください。
- 弱火にするときは器具せんつまみをゆっくり操作してください。



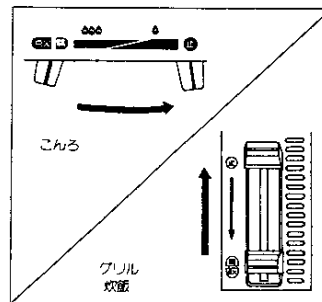
- グリル部・炊飯部
- 必ず開の位置でお使いください。

<ご注意>

- 炎を小さくしてお使いにならないでください。消火の原因になるだけでなく十分な性能が発揮できなくなります。

使用手順③

消火(こんろ部・グリル部・炊飯部)



- 器具せんつまみを止の位置まで完全に動かして消火してください。

<ご注意>

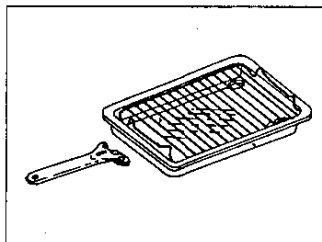
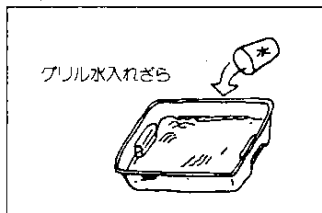
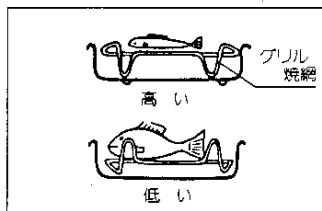
- 炊飯パーナーは、炊飯完了後、自動消火しますが器具せんつまみはもどきません。炊飯完了後は、必ず器具せんつまみを止の位置にもどしてください。

<ご注意>

- 必ず完全に消火したか確認してください。
- 消火後すぐにご使用になる場合は、数秒まってから点火してください。
- 長時間使用されないと(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみを閉めるだけでなく必ずガス元せんも閉めてください。
- 消火直後は火傷のおそれがありますので、器具に手を触れたり移動させないでください。
- 小さなお子様がられる場合、こんろから離れるときは念のためガス元せんを閉じておいてください。

使用手順④

グリル部の使い方



- グリル水入れざらはグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
- グリル焼網はグリル水入れざらの中に入れてお使いください。
- グリル焼網は足の高さが変えてありますので、焼物の種類・大きさにより高い低いいずれかにしてご使用ください。大きい魚などを焼くときは低い方にしてお使いください。
- グリル使用時は必ずグリル水入れざらに水を入れてください。(コップ1杯強 約200ccが適量です)
- グリル水入れざらに水を入れる場合は、一旦グリルとびらをあげ、グリル水入れざらをグリル用とつてで少し引き出してからコップなどで入れてください。いっぱい引き出しすぎないようにご注意ください。なおとびらに水をこぼさないようご注意ください。
- 焼物はグリル焼網に合った大きさに切り、グリル焼網にのせて焼いてください。
- グリル焼網はかならず付属のグリル用とつてで、グリル水入れざらといっしょに出し入れしてください。

使用手順⑤

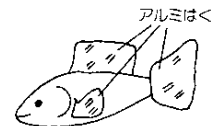
上手なグリルの使い方

●予熱

- 表面のこげやすいもの(つけ焼き・照焼き・かす漬けなど)や、火の通りの悪い魚などは予熱しないでそのまま焼いてください。
- それ以外の魚や肉は、点火後3分~5分は予熱し、強い火になってから材料を入れてください。またこの際グリル焼網にサラダ油を塗って同時に熱しておくことで材料がくっつきにくく、きれいに焼き上がります。

●魚焼きのコツ

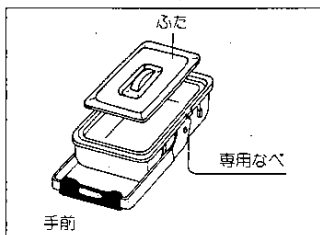
1. 魚は水洗いしたらよく水をふきとってください。
2. こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
3. 一般に、塩を振ったらすぐに焼いてください。塩がしみ込みすぎると材料の風味がなくなり、塩っぽくなります。
4. 魚はほどよい焼き色になったら裏返して焼き上げ、そのまま盛りつけてください。(裏面は表面より早い時間で焼き上がります)



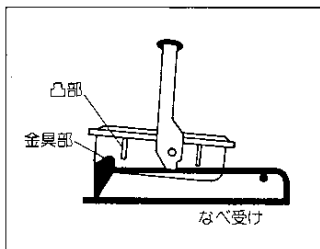
- 続けてグリルを使用する場合は、グリル水入れざらの水がなくなっていないかたしかめてください。水がなくなると煙が出たり、グリル水入れざらにたまった脂が燃えることがあります。水を補充したりする場合、熱いとびらガラスに水がかからないようご注意ください。とびらガラスが割れることがあります。

炊飯部の使い方

付属部品の使い方



- 専用なべには前後がありますので、とってを手前にしてなべ受けの上に載せて奥にあたるまで入れてお使いください。
- このなべは0.2ℓ～0.6ℓ又は1合～3合までの炊飯ができます。



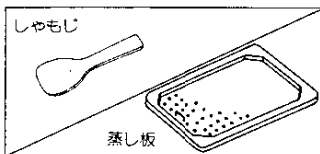
〈ご注意〉

- 専用なべをなべ受けに載せるときはなべ受けをいっぱい引き出してからなべの凸部がなべ受けの金具部より奥の位置にしてセットしてください。正しくセットしていないときはなべが炊飯ケースに入りません。

(注)0.18ℓ=1合です

計量カップの容量(ℓ)	1	2	3
リットル(ℓ)	0.18	0.36	0.54

- お米の分量を正しくはかってください。付属の計量カップは一杯が0.18ℓ(1合)です。



- 蒸し板は、専用なべに入れ炊飯以外の蒸し物調理にご利用ください。付属のフッキングブックを参考にお使いください。

炊飯前の準備

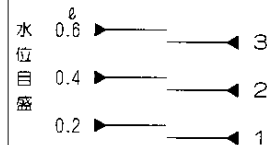
- お米の洗い方
- お米は付属の計量カップで正しくはかってください。
- お米は別の容器で洗ってください。専用なべのフッソ樹脂に傷をつけることがあります。
- はじめにお米を入れた容器にたっぷりと水を入れ、手ばやく2～2回かきまわし、すぐに水を捨て、お米のぬかやゴミを洗い流します。この方法で3～4回くり返して洗ってください。
- 芯のないおいしいご飯を炊くため、お米は洗ってから夏は30分以上、冬は1時間以上水につけておいてください。

〈ご注意〉

- お米の洗いが不十分だと、米ぬかの臭いが残ることがあります。
- お米を「ゴシゴシ」と洗いすぎますと米粒が割れて小さくなったり、おいしく炊飯できません。

●水加減

- なべの内面には、図のように水位目盛を表示しています。ご飯の好みのかたさや、銘柄、古米、新米によって水加減してください。手や感覚による水加減は失敗の原因となります。なお水加減は水平の台になべを置いて左右の目盛が同じになるように合わせてください。
- 水位目盛は目安ですので1回目の炊飯の出来具合と好みによって水位を加減してください。



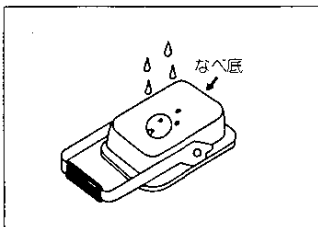
(例)

お米を付属の計量カップで2杯入れたときの水量は水位目盛の「2」の線に合わせてます。まだお米を0.4ℓ入れたときは「0.4」に合わせてます。

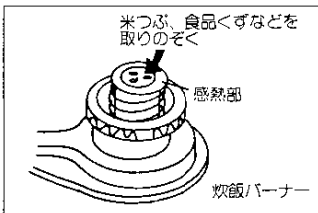
〈ご注意〉

- 「計量米びつ」によっては、扱ひ方によって出てくるお米の量が違うこともありますので付属の計量カップで確かめてください。
- 水加減は、米の質(産地による米の質の違いもあります)によっても大きく変わる場合がありますので、水位目盛は目安としてお使いください。
- 粉末を使用されますと、炊飯できないことがありますので、炊飯前にお米を点検してください。
- 表示の炊飯量以上および以下の炊飯はしないでください。ふきこぼれや炊きむらの原因となります。
- おかゆは炊飯部では炊かないでください。普通のなべを使い、こんろで炊いてください。

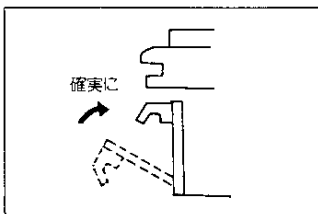
炊飯方法



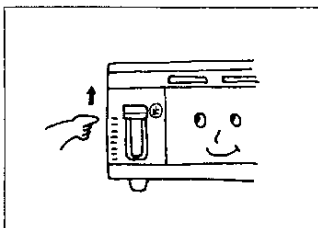
- なべの裏底についた水や、米つぶはきれいに拭きとってください。水などがついてしまうとバーナーの目づまりや炊飯不良の原因となります。



- 炊飯バーナーの感熱部に米つぶや食品くずなどがついてしまうと正常に炊飯できません。必ず取りのぞいてください。



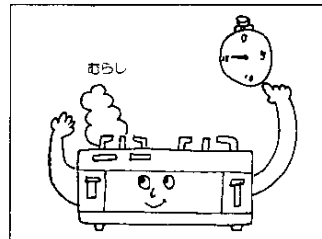
- なべにふたを確実にしてからなべ受けに載せ奥まで入れて点火し、とびらを確実に閉じてください。とびらを閉じないと正常に炊飯できません。
- 必ずなべのとつてが手前側になるように入れてください。
- 点火後約20分（3合のとき）で炊飯でき炎が自動的に消えます。炎が消えると、ブザーが3～4秒間鳴ります。このとき器具せんつまみを止の位置までもどしてもブザー音は止まりません。



＜ご注意＞

- 炊飯バーナーは自動的に炎が消えガスも止まりますが器具せんつまみは止の位置までもどりません。必ず器具せんつまみを止の位置までもどしてください。

むらし



- メインバーナーが消火してすぐにはふたをとりません。消火してから必ず15分以上むらししてください。
- むらしが終わったあと、ご飯をよくほくしてください。

専用なべの取り出し方法

- 専用なべを取り出すときは、とつて部をつかみそのままゆっくりいっばいに引き出してください。

＜ご注意＞

- ふたのつまみは熱くなっていますので直接手で触れないで市販のなべつかみや乾いたふきんをお使いください。
- なべを直接ビニールクロスなどの上に置かないでください。

フッ素樹脂加工の専用なべの取扱い方法

- しゃもじは付属のものを使い、金属性のものや先のとがったものは使用しないでください。
- みがき粉やかたいタワシなどは使用しないでください。スポンジを使用して洗剤溶液で軽く洗っていただくだけできれいになります。
- 万一フッ素樹脂面に傷がついても、ご飯の炊き上りに支障はありません。
- なべは炊飯部専用です。こんろの上やグリルの中に入れての使用はしないでください。

＜ご注意＞

- フッ素樹脂加工は永久的ではありません。水質や使用方法などにより異なりますが、しばらくお使いになりますと、ピンホール(針先程度の穴)や剝離が発生してきます。ピンホールや剝離が発生しても当初はフッ素樹脂の性能には影響ありませんし、衛生上も問題ありません。

炊飯以外の使用方法

- この器具の炊飯部は、炊飯以外の調理にもご利用いただけます。付属のフックングブックを参考にして上手にお使いください。

使用時のご注意

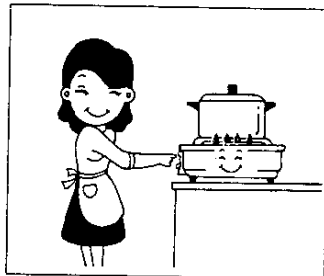
- 煮こぼれはバーナーや器具を早くいためますのでご注意ください。(一度煮立ったら、沸騰がつづく程度の火力にしてご使用ください)

煮こぼれたときは、必ず完全にふきとってください。

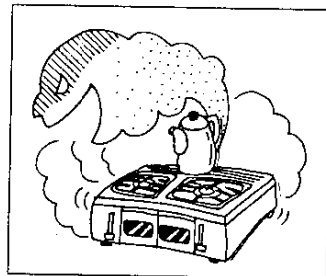
煮こぼれで炎口がつかると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



- 点火の際は、こるるになべやカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



- グリルや炊飯部を使用中、排気口の上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。



- 炎の形や色の変化に気をつけてください。炎が異常に大きかったり、ふぞろいで音をたてたりすることがないようによく見てご使用ください。又、ふだんと違った状態に気づかれたときは28ページ「故障・異常の見分け方と処置方法」に従って適切な処置をしてください。

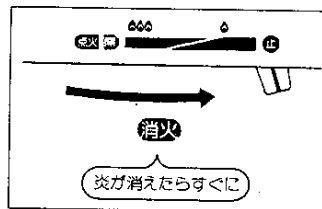
煮こぼれ消火センサーについて

- 煮こぼれ消火センサーは煮こぼれや風などで火が消えたときにガスを自動的に止める装置です。
- この器具に付いている煮こぼれ消火センサーは点火時に数秒押し続ける必要のないクイックセッター方式です。
点火および火移りを確かめればすぐ手を離しても大丈夫です。

〈ご注意〉

- 乾電池が消耗するとクイックセッターが動かなくなります。点火時に電池確認ランプが明るく点灯しなくなったら乾電池を新しいものに取りかえてください。
- 点火時に手を離すと消火する場合は次のようにしてください。
電池が新しい時……………手を離す直前に一旦強く押してください。
電池が消耗している時……………電池を交換するまでの間は点火後3~5秒間つまみを押し続けることによりお使いいただけます。

煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法



- 使用中バーナーが消火したときは、すぐに器具せんつまみ・お部屋のガス元せんを「止」の位置にもどし、28ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」および、次の方法により処置してください。

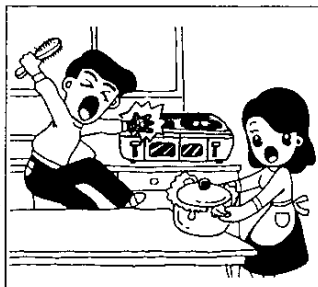
● 処置方法

- バーナーの火が消えたときは煮こぼれ消火センサーが働いて自動的にガスが止まりますが完全に止まるまでに少し時間がかかります。(30秒~1分程度) バーナーの消火に気づいたときは、すぐに器具せんつまみを④の位置に戻してください。
- 再点火される場合は、周囲にガスがなくなるまでしばらく(数分)待ってから「使用手順」に従って点火してください。

日常の点検・手入れ

点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけれられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。



点 検

- 安全にお使いいただくためにときどき点検してください。
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。
- ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたりしていませんか。
- ゴム管が古くなって、ひび割れたり、差し込み口がゆるんでいるためにガスが漏れていないかときどき石けん水などで点検してください。
- 器具の近くに、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものを置いていませんか。
- バーナートップ、ごとく、煮こぼれカバーリングなどが正しくセットされていますか。
- バーナートップの炎口が煮こぼれなどで詰っていませんか。
- グリル水入れざらに多量の脂がたまっていますか。(脂がたまったらそのまま使用しますと脂が燃えることがあります)
- 煮こぼれ消火センサーが煮こぼれなどで汚れたり、ぬれたりしていませんか。
- 炊飯バーナーの感熱部やなべの裏底に米つぶや食品くずなどがついていませんか。

日常の点検・手入れ②

お 手 入 れ

- ごとく・排気ガード・煮こぼれカバーリング・トッププレート・器体・グリル水入れざら・グリル焼網・グリルケース・なべ受け、受けざら・蒸し板

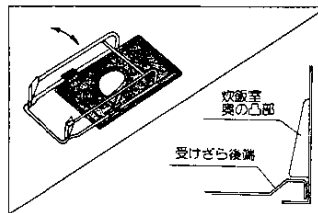
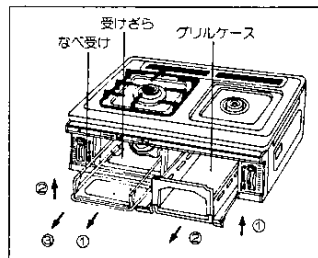
- そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落としたり(器体の場合)、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていただき(器体を除く場合)、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を十分ふきとってください。

- グリルケースは少し持ち上げて引き出すと簡単に引き出せます。

- なべ受けおよび受けざらは同時にはずします。まずなべ受けを少し引き出してから持ち上げて炊飯感熱部に触れないようにして受けざらと同時に引き出してください。

- なべ受けは受けざらよりはずせません。とりはずすときはなべ受けを少し回して受けざらよりはずしてください。

- なべ受けおよび受けざらを取り付けるときのご注意。
受けざらの後端が炊飯室後部の凸部の下に入り込むように取り付けてください。入り込みが不十分ですとなべがセットできません。



〈ご注意〉

- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
- トッププレートは、ホーロー品ですのでかたいものをあてたりすると、きずがつく場合がありますので注意してください。
- 専用なべ(なべ受け)の出し入れガスムーズに行なえない場合は、なべ受けにサラダ油をつけてお使いください。

そ の つ ど

日常の点検・手入れ③

そ

- 専用なべ・ふた・しゃもじ
- ・ スポンジややわらかい布などで水洗いしてください。汚れのとれにくいときは中性洗剤で手入れした後乾いた布で拭いてください。

●炊飯感熱部

- ・ 洗剤溶液を浸した布で拭いてから、乾いた布で水気を拭きとってください。

〈ご注意〉

- ・ 炊飯感熱部は衝撃やむりな力を与えないで手入れしてください。

の

●グリルとびら・炊飯とびら

- ・ ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ暖いうちに汚れを落してください。

〈ご注意〉

- ・ ガラスはミガキ砂や金属片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

つ

●炊飯室奥

- ・ 炊飯室の奥ははずれませんが吹きこぼれや、飛び散りで汚れます。とびら側および排気口側からぬれふきんなどで拭いてください。このとき内部でケガをしないよう十分に注意してください。

ど

日常の点検・手入れ④

と

●バーナー(こんろ用)

- ・ バーナートップを取りはずし、ブラシやキリ状のもので掃除してください。

目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。



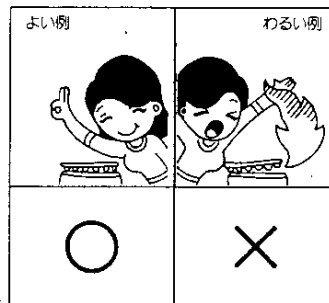
の

〈ご注意〉

- ・ バーナートップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は必ず乾いた布で十分水気をとっておいてください。
- ・ バーナートップは右に大バーナー、左に標準バーナーとなっていますので取りはずされた場合、間違いないように取りつけてください。
- ・ バーナートップを取りはずされた場合は正しくセットしてください。(詳しくは9ページ部品の取り付けの項をお読みください)
- ・ バーナー本体の水洗いはやめてください。中がさびる原因になります。

つ

ど



- ・ 煮こぼれ消火センサーは固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も縮めます。
- ・ 点火操作の火花の出る部分はさわらないでください。取り付け位置が狂いますと点火しなくなります。また火花の出る先端に手をふれたまま点火ボタンを操作しますと電気ショックを受けますからご注意ください。(ただし人体には害はありません)
- ・ 器具内の配線にはさわらないでください。

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違った状態になったときや、不都合が生じたときは、そのま
まお使いにならず、ただちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

現象 原因	処置方法													参 照 ペ ー ジ		
	器具せんと お部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく			
ガス元せんの開け忘れ・閉き不十分	○	○	○	○	○										器具せんつまみを一旦閉じてからお部屋のガス元せんを全開にする。	13
ゴム管内に空気が残っている	○														ガスが正常に出るまで十分注意しながら点火操作を繰り返す。	13
ゴム管の折れ曲がり・つぶれ	○	○	○	○	○	○	○								○ ゴム管の折れ・曲がり直す。	12
点火装置の電極部の汚れ	○	○	○												汚れを拭きとる。それでも直らないときは点検を依頼する。	12
バーナー炎口つまり・空気口つまり	○	○	○	○	○	○	○	○	○						○ つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する。	27
バーナーの取り付け不良	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○					○ 点検修理を依頼する。	27
バーナートップの取り付け不良	○	○	○	○	○	○	○	○	○						○ 正しく取り付け。	9
点火操作が適切でない	○	○													「使用方法(点火)」参照。	13
点火装置のリード線の接続不良	○														○ 点検を依頼する。	13
点火装置の故障	○		○												○ 点検・修理・部品交換を依頼する。	13
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○	○	○						○ 点検修理を依頼する。	3
乾電池が消耗している	○	○	○												○ 新品と交換する。	3
煮こぼれ消火センサーが作動	○	○													○ 「煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法」参照。	23
煮こぼれ消火センサーの故障	○	○													○ 点検を依頼する。	23
器具せんのフィルターつまり	○														○ 点検を依頼する。	23
器具せんつまみのもどり不良	○														○ 点検を依頼する。	23

故障・異常の見分け方と処置方法②

現象 原因	処置方法													参 照 ペ ー ジ		
	器具せんと お部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく	器具せんとお 部屋のガス元 せんを全開にし ておく			
炊飯感熱部の汚れ															○ 汚れを拭きとる。それでも直らないときは点検を依頼する。	20
炊飯感熱部の故障															○ 点検修理を依頼する。	20
ふたがなべに確実にセットされていない															○ ふたを確実にセットする。	20
炊飯法誤り(米量・水量)															○ 正しく計量する。	19
なべ底の汚れ															○ 汚れを拭きとる。それでも直らないときは点検を依頼する。	20

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、十分に乾燥したのちほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけて、お求めになったときの箱に入れ、湿気やほこりの少ないところへ保管してください。特にガスの通路部分（ホースエンドなど）にはほこりが入って通路をつまらせないように注意してください。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 28ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの店またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。
 - (1) 品 名……(テーブルコンロ)
 - (2) 品 番……左側面に張ってあります。(例)
- (3) 現 象……(できるだけ詳しく)
- (4) 道 順……(できるだけ詳しく)

(N) 10-802 (U)
大阪ガス株式会社 04

転居される場合

- ガスには都市ガス14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確認の上、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご相談ください。この場合調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料修理となります。

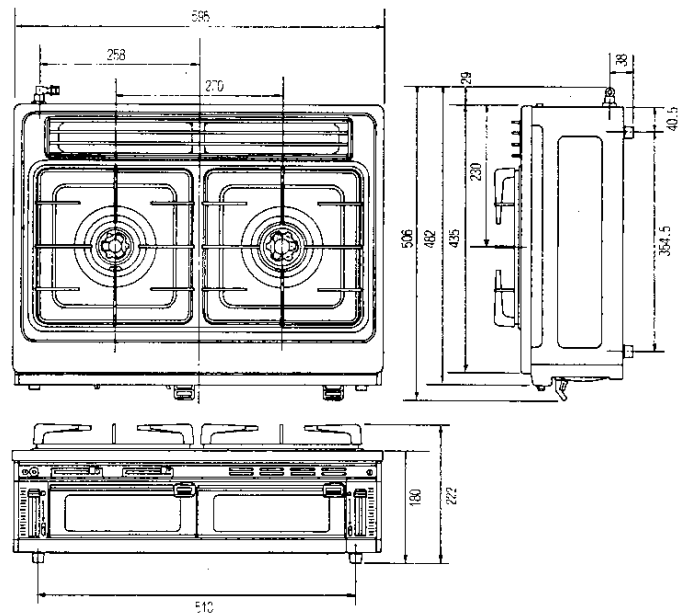
保証書について

- この器具には保証書がついています。このテーブルコンロは保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは保証書をごらんください。保証書を紛失されると、無料修理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。

特 長

- 1 炊飯機能付ですので、専用なべにより0.2ℓ～0.6ℓ又は1合～3合までの自動炊飯ができます。また、炊飯以外の蒸し物調理も可能です。炊飯バーナーが消火するとブザーが鳴ってお知らせします。
- 2 専用なべは保温性の良い厚手のアルミ鋳物製で、お手入れの容易なフッ素樹脂加工が施してあります。
- 3 点火・消火・火力調節が指先で軽やかに行えます。また、電池による連続スパーク点火方式ですので点火操作も軽快で確実です。電池の交換時期は電池確認ランプでお知らせします。
- 4 煮こぼれ消火センサー付きですので、煮こぼれや風などでバーナーの火が消えたときは、ガスを自動的に止めます。火が消えてから自動的にガスが止まるまでに、30秒～1分程度かかります。
- 5 ひとまわり大きな五徳ですので鍋の安定性もよく又、フライパンなどの操作性も向上しました。
- 6 煮こぼれカパーリング付きですのでバーナーとしる受け部の間から煮汁が落ち込みにくくお手入れも簡単です。
- 7 右こらろには大バーナーが付いています。強い火力が必要な中華料理や、急いで湯を沸かしたいときなどに便利です。

外形寸法図

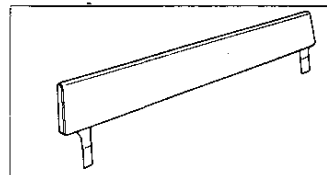


仕様一覧表

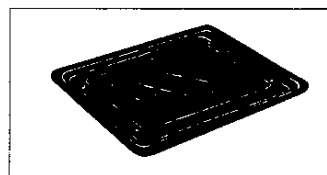
品名	10-802						
型式名	RT-4GR-2						
点火方式	連続スパーク点火方式						
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅506mm×奥行506mm						
重量(本体)	18.6kg						
使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量					ガス接続	
		個別ガス消費量					全点火時
					ガス消費量		
都市ガス用	6C(kcal/h)	2300	3000	1300	860	7000	9.5mmφ ガス用 ゴム管
	6A(kcal/h)	2300	3000	1300	860	6800	
	13A(kcal/h)	2300	3000	1300	860	7200	
	LPGガス用(kg/h)	0.176	0.217	0.105	0.077	0.57	

別売部品のご紹介

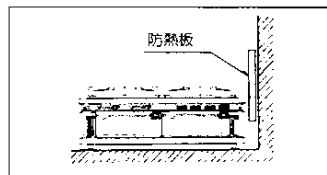
次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。



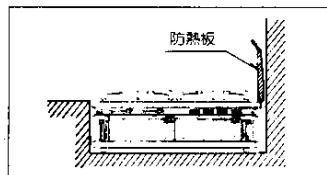
- バックガード(4/10-251-0300)
- ・油の飛散などによる器具後面や後壁の汚れを防止します。
- ・本体後面の左右切り込み穴へ、バックガードの突起部を差し込んで固定してください。



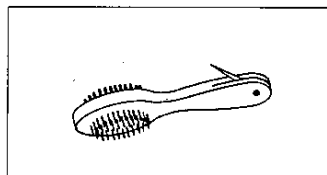
- ちり受けざら(4/15-100-0080)
- ・器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれはちり受けざらの上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。



- 防熱板(コードNo: 15-100-0084~8)
- ・設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等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。



- 防熱板(コードNo: 15-100-0089)
- ・60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



- 掃除ブラシ(4/94-100)
- ・バーナーが目づまりしたときに掃除していただくと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。