

取扱説明書	RN-A246-HLA <RTS-350NAH-L>	1 6 7 2 9 2 3	13011
	RN-A246-HRA <RTS-350NAH-R>	1 6 7 1 9 2 8	

ガステーブル

家庭用

天ぷら油過熱防止機能付

取扱説明書

保証書付

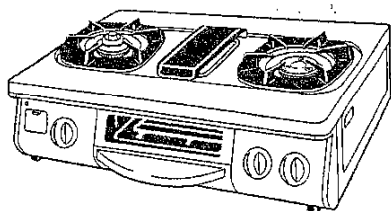
品 RN-A246-HLA
機器コード 1672923

名 RN-A246-HRA
機器コード 1671928

■形式の呼び RTS-350NAH-L
RTS-350NAH-R



よく読んで
安全に正しく
お使いください。



もくじ

	ページ
各部のなまえ	1
安全上のご注意 (必ずお守りください)	2
特長	9
機器の設置	10
使いかた	
点火・火力調節・消火のしかた	13
コンロ	14
グリル	15
使用中に消火したときは	16
お手入れのしかた	17
長期間使用しない場合	19
故障かな?と思ったら	20
アフターサービス・仕様	21
保証書	22

- ご受用の皆様へ
このたびはガステーブルをお買い上げいただきまして、ありがとうございます
- ご使用前にこの取扱説明書を最初から最後までよくお読みいただき安全に正しくお使いください。
 - この取扱説明書はP22が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、保証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。
 - この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
 - この製品は国内専用です。海外では使用できません。
 - 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスにて再購入してください。

 TOKYO GAS

安全上のご注意 必ずお守りください 2

●お取り扱い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は製品を正しくお使いいただき、お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ります。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が生じる可能性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

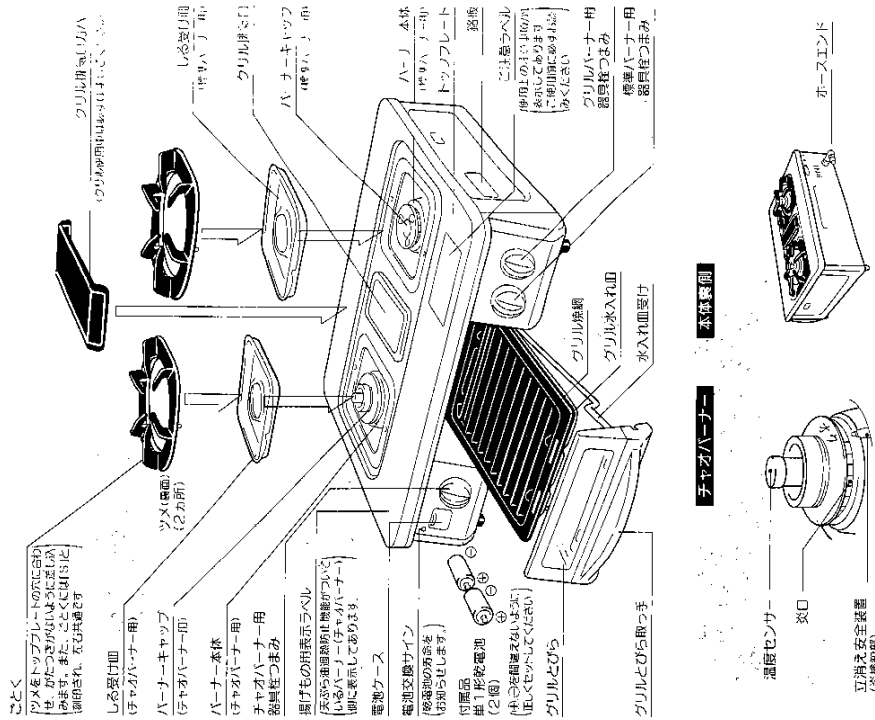
- ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけない、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない
- ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけない、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない
- ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけない、電気器具のスイッチの入・切、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない

△警告

- 供給ガスと銘柄が表示してあるガス種(カスグループ)が合っていることを確認する
- 供給ガスと銘柄が表示してあるガス種(カスグループ)が合っていることを確認する
- 供給ガスと銘柄が表示してあるガス種(カスグループ)が合っていることを確認する

1 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RN-A246-HLAです。RN-A246-HRAはチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になっています。
- ・この機体は中央排気型グリルです。



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。(P11参照)
また、背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に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。
カーペットなど燃やしやすいものを近づけたり、ガスコンロ、スプレー缶、ペンジンなどを近くに置かないでください。
- 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、もよりのガス事業番(東京ガス)へ連絡する。

警告

- 火をつけたまま、その場を離れたり、薪籠・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。とくに薪籠の調理をしていないときは薪籠を離れなくてください。薪籠を離れるときは必ず消火してください。
- 内径9.5mmφのガス用ゴム管(ソフトコード)以外使わない
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または規格適合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。ときど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
- ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する
間違った接続はガス漏れの原因になります。
- ゴム管の継ぎ目、二又分岐はしない
ガス漏れや使用時などに危険な場合があります。

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。(P11参照)
また、背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に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。
カーペットなど燃やしやすいものを近づけたり、ガスコンロ、スプレー缶、ペンジンなどを近くに置かないでください。
- 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、もよりのガス事業番(東京ガス)へ連絡する。

警告

- 火をつけたまま、その場を離れたり、薪籠・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。とくに薪籠の調理をしていないときは薪籠を離れなくてください。薪籠を離れるときは必ず消火してください。
- 内径9.5mmφのガス用ゴム管(ソフトコード)以外使わない
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または規格適合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。ときど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
- ガスコードを使用する場合は、器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する
間違った接続はガス漏れの原因になります。
- ゴム管の継ぎ目、二又分岐はしない
ガス漏れや使用時などに危険な場合があります。

4

警告

- グリル排気口をふさがせない
グリル排気口のふさがせ、アルミはく、びんなどでおさえると異常過熱し、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。
- 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。

警告

- 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。
- お手が必要としない以外は絶対に分解したり修理・改造を行わない
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。
- 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揺ら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。
- グリル排気口をのぞきまなない 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でます。やけどを及ぼす可能性があります。取っ手をこぼす原因になります。
- グリル使用前にグリル庫内に食品くずやふさがせがないことを確認する
食品くずやふさがせが燃えることがあります。

注意

- 焦の裏返しや取り出し時などは、グリルとびらとガラスやグリルとびら上端に触れない
手や腕が熱い心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場合があります。蒸気で使用する場合も、そのつと脂を取り除き水を投入してください。なお水以外のものは、入れないでください。
- 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、間まらなくなることがあります。
- グリル水入れ皿の持ち運びは正しい
使用中、使用直後はグリル水入れ皿の皿は高温になっています。こぼすとやけどをする原因になります。

5 安全上のご注意 必ずお守りください

△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、やけどやけがをすることがあります。必ずグリルとびらを取っ手を持って取り外してください。

■グリルとびらに重いものをせたり、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。

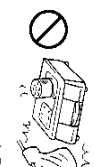
■指定以外の補助具や大きすぎる鍋などは使わない

コンロをおおぶような鉄板や直径34cm以上のなべ、焼き網、たこ焼き器、アルミはく製の受け皿、缶エネごとくなどを体ごと裏焼煙し、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）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、発火の原因になります。

■衣類の乾燥や焼成の火起しなど調理以外の用途に使用しない

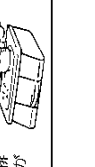


火災や異常過熱し、焼成焼損の原因になります。

■ごくと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。

■使用中は換気をする



一酸化炭素中毒の原因になります。ただし、自然排気式給排気器および給排気器を使用している場合は、換気扇を回さなくても換気は行われます。換気扇を回すことで、換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。

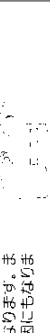
■コンロ・グリル使用中はバーナー付近や排気口に体の一部や衣服を近づけない



炎や熱で衣服に燃え移ったり、やけどの原因になります。

■使用中、使用直後は器具柱つまみ、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。焼損止



■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。

■強い風の吹込む場所に機器を設置しない

機器内部の焼網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。

■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。

■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七く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ことがあります。

■バーナーキャップを水洗いしたときは水を拭き取ったまま使用すると異常燃焼の原因になります。

■強いお子様に触れさせない 使わない

やけどやけがをすることがあります。

■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。

■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。

■必ず手袋をしてお手入れする



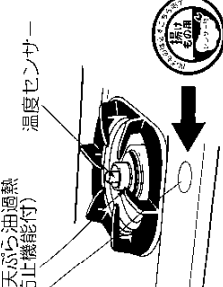
7 安全上のご注意 必ずお守りください

● 天ぷら油過熱防止機能付バーナーについて(チャオバーナーのみ)

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感知し、調理油が着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チャオ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揚げ物の用と表示してあります。



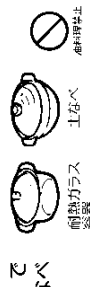
チャオバーナー (天ぷら油過熱防止機能付) 温度センサー

⚠ 注意

■揚げ物の調理をされるときは、必ずチャオバーナー(天ぷら油過熱防止機能付)を使用してください。
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着火することがあります。

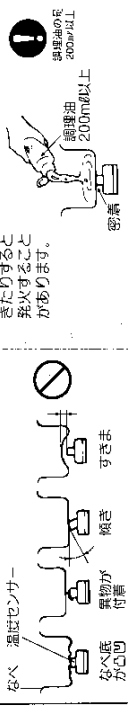
⚠ 警告

■チャオバーナー(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
調理油が着火することがあります。



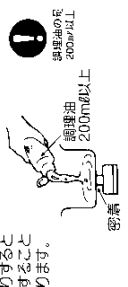
耐熱ガラス 土なべ

■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層に空隙が空くため、蒸気や油がこぼれやすくなり、着火することがあります。



温度センサー なべ底 燃料がこぼれやすくなる 密着 焼き すきま

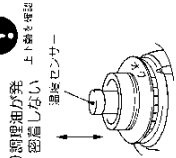
■チャオバーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200ml以上で行なう
調理油の量が少なくなったり、薄ついたりすると着火することがあります。



調理油 200ml以上 密着

⚠ 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

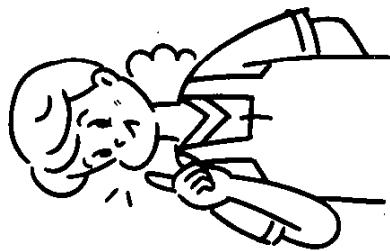


なべ底に調理油が残り、調理油が着火する場合があります。密着しない
場合、点検・修理を依頼してください。
また、動きが悪いと、なべ底が熱くなり、お湯などがこぼれやすくなる原因にもなります。

■チャオバーナー(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い場合、調理油が着火することがあります。



・コンロバーナーの上で煎焼香・数煎焼香などをすると、トッププレートやしる蒸気口の油が変
ることがあります。
・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。中華なべなど底の熱いなべは、必ず取っ手を持ちながら調理してください。
・蒸こぼれさせると機器を早くいためますので、蒸こぼれさせた場合は機器が空でためてからで
きる限り早くふきとってください。



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。



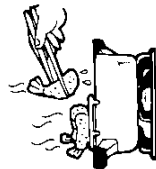
グリルとびら



グリルとびらを引出すとグリルとびらが下がり、熱の輻射し・取り出しがカンタン。また、グリルとびらがフタタッチで開き、お手入れがしやすくなりました。

天ぷら油過熱防止機能

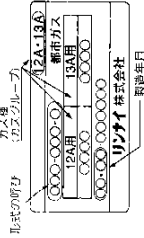
天ぷら、フライなどの揚げ物の調理で、油し忘れ等による調理油の異常過熱を防止します。(チャオバーナー)



機器の設置

設置前の準備と確認

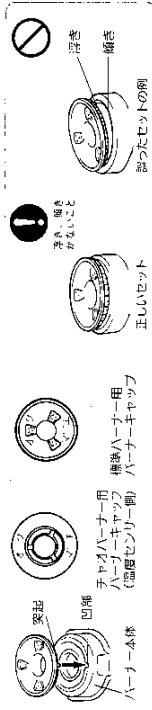
- 形式の呼び、ガス種・製造年月は、機器右側面の銘板に表示してあります。
- 銘板のガス種（ガスグループ）と供給ガスが合っているか確認します。
- 輸送のため部分にあて紙や包装部材がありますので全部剥離してください。



部品の取付け

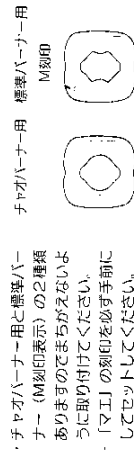
バーナーキャップ

「マ▼工」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放火が不安になり、異常燃焼などが起こる場合があります。

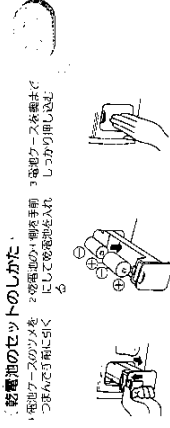


バーナーキャップは消耗品です。薄くなったり変形して炭が不着りになった場合は交換が必要です。お買い上げの販売店またはもよりの東京ガスへご相談ください。

しる受け皿



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。
- 乾電池の交換の目安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の出荷時に組み入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。

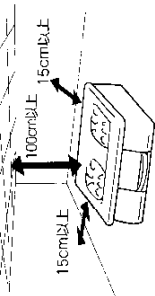
取扱説明書	RN-A246-HLA <RTS-350NAH-L>	1	6	7	2	9	2	3	
	RN-A246-HRA <RTS-350NAH-R>	1	6	7	1	9	2	8	
									13061

11 機器の設置

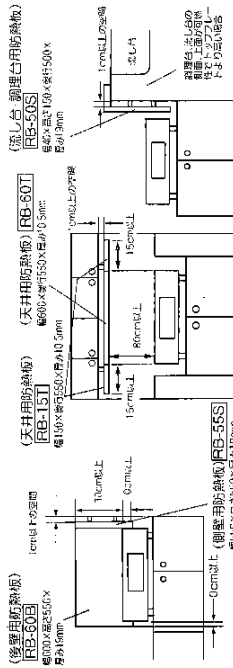
● 設置場所および周囲の防火措置

設置場所

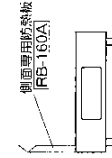
- 強い風の吹き込まない場所、丈夫で水平な場所
- 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- 機器の上に湯沸し器のない場所
- 機器を使用した場合ガス柱が加熱されない場所
- 落下物の危険のない場所
- 機器の上に可燃物の照度器具のない場所
- 周囲に可燃物（木製の壁、モルタル、タイル、ステンレスなどを張り付けた壁、たななど）のある場合、トッププレートより上面の前面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す。
上記の距離がとれない場合は壁面に別売の防熱板を取り付けて設置する。



防熱板について



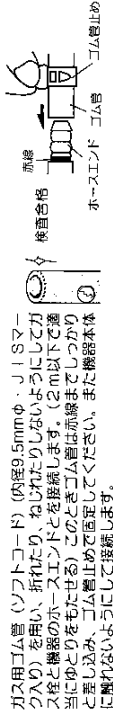
● 側面専用防熱板
機器とガス台の幅が同じで側面が可燃物の壁の場合に機器本体に取りつけて使用します。



● 防熱板（別売品）については、お買い上げの販売店またはもよりの東京ガス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。

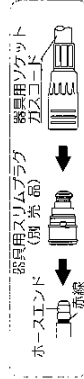
● ガスの接続

ゴム管で接続する際の注意

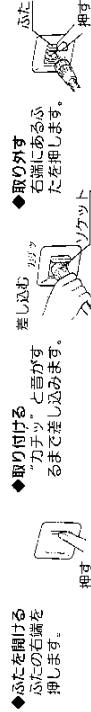


ガスコード等でコンセント接続する場合

● ガス機器側の接続：一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は



● ガス制御の接続：ガスコードなどで「ガスコンセント」に接続する場合は



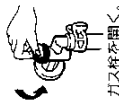
● ガスコード接続する場合は、ガス制御がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。
● ガス制御がカチットプラグ用であることをご確認ください。
● ガスコードは必ずガスステープルコック用をお使いください。
● ガスコードの長さは2m以下にしてください。

13 使いかた

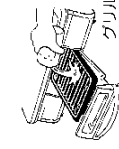
点火・火力調節・消火のしかた

① 準備

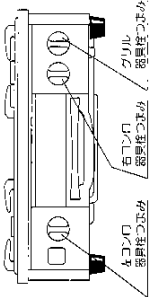
(グリルを使う場合のみ)



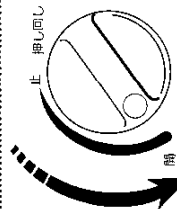
ガス栓を開く。



グリル水入れ皿に
必ず水(約200ml)
を入れる。



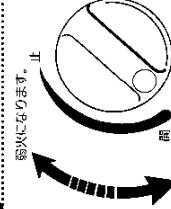
② 点火



器具栓つまみを押しながらくり左へ「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

点火するとき、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。

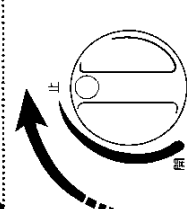
③ 火力調節



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、グリル焦網の高低や焼き時間を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

強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高のためお部屋のガス栓を閉めてください。

コンロ

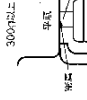
●天ぷら油過熱防止機能(チャオバーナーのみ)

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。



なべ底と温度センサーの距離を確保



なべの重さとのせかた

なべの重さは調理物の重さを300g以上必要です。できるほど口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の頭部に密着するよう、正しくセットしてください。また、変圧性の低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	その他調理(備前)	備考
フライパン	○	○	調理油の量が200ml以下の場合は発火することがあります。
フタ付き鍋	×	○	調理油の量が200ml以上でも発火する場合があります。
中華鍋	×	○	油料理に適していません。発火する場合があります。
煎り鍋	×	○	調理油の量が200ml以上でも発火する場合があります。
無水料理	×	○	調理油の量が200ml以上でも発火する場合があります。また、無水料理において消火する場合はチャオバーナーをお使いください。
湯煎	○	×	湯火しよりトッププレートやしる湯が面が変色します。グリルを使用してください。

○: 適する X: 適さない

このような調理には、標準バーナーをお使いください

●チャオバーナー(天ぷら油過熱防止機能)は、温度センサーが設定温度の約260℃をこえるようになるときや温度センサーが冷たくなりすぎると自動消火することがありますので次のような調理には標準バーナーをお使いください。

- ・焼きもの料理やゆめもの料理
- ・お好み焼き、ポテトのつまみ焼き、ポーソテー、ソーセージなどの空焼きに近くなる調理で高温を調理とする場合。
- ・容器ごと凍らせた冷凍食品の加熱
- ・うどん・そばなどのなべ付きの冷凍食品をあたためる場合。
- ・炒りもの
- ・ゴマ、大豆などを炒める場合。

15 使いかた

グリル

●グリルを使用する前に

はじめに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分前から焼きをしてください。この際、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

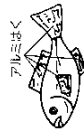
グリル焼網の高さ

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。



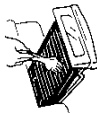
魚の尾やヒレは？

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

グリル焼網にサラッ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。

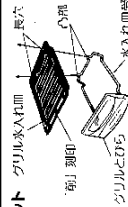


予熱が必要

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。焦り焼きなどのこげつきやすすりもの、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。

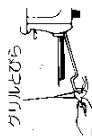
●グリル水入れ皿の出し入れ

グリル水入れ皿のセット グリル水入れ皿の凸部をグリル水入れ皿の底穴に差し入れてセットします。



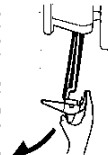
引き出すとき

グリルとびらを止まるとここからグリルとびらを引出すまでひっぱりに引き出す。グリルとびらに下がり、焼き網の出し入れ、確認が簡単に行えます。



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ところまでひっぱりに引き出してから、そのまま持ち上げて取り出します。



持ち運ぶとき

グリルとびらを取っ手を両手でしっかりと持ち、水平にゆっくりに持ち運んでください。



使用中に消火したときは

●天ぷら油過熱防止機能が作動(チャオバーナーのみ)

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱時に自動消火します。

- すぐに器具待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濡した布などで温度センサーを冷してから点火する。この際、調理油は高温に達していますので注意してください。

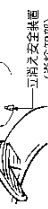
●乾電池が消耗(チャオバーナーのみ)

- 乾電池の音が全くななくなったりした場合、自動消火します。
- すぐに器具待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。(P10参照)

●立消え安全装置が作動

煮こぼれなどで火が消えると、ガスを自動的に止めます。ガスが止まるまで少し時間がかかります。

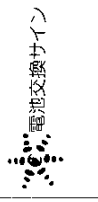
- すぐに器具待つまみを回し消火の状態にする。
- 再度点火するときは
※周囲にガスがなくなったことを確認して、立消え安全装置(炎検知部)の汚れをふきとってから点火する。



- ・立消え安全装置(炎検知部)に水漬や蒸こぼれがつくと、点火しにくくなります。水漬や蒸こぼれはふきとってください。
- ・立消え安全装置(炎検知部)にかたいものをぶつけたり、変形し点火しにくくなります。まがったり、変形し点火しにくくなります。

●電池交換サイン(チャオバーナーの器具待つまみを回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……チャオ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待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。
標準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い場合、乾電池の容量が全くななくなったり、点灯しません。

17 お手入れのしかた



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。
 ・付かさ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。

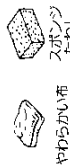
● 日常の点検

- 機器周辺に燃えやすいものが置いてありませんか。
- ハーナーキャップ、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。
- コム管の接続は確実ですか。
- コム管は彎んでいませんか。
- 立排気安全装置（炎検知機）・温度センサーが汚れていませんか。
- ハーナーの吸口が燃えかたまっていませんか。

● 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を ● 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）
 使用してください。 でお手入れをしてください。



- 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・みがき剤は使用しないでください。

機器本体・ごとく・しる受け皿・トップアプレート

- 表面がよごれたらそれらのつと濡れ布巾でふきとってください。
- 汚れのひどいとき
 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し最後に乾いた布でふきとります。
- 汚れが落ちないとき
 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）で汚れた部分を濡らせておき、お手入れした後水洗いし乾いた布でふきとります。



機器本体には安全に固まる法蘭ツベルが船付してあります。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。

取扱説明書

RN-A246-HLA <RTS-350NAH-L>
 RN-A246-HRA <RTS-350NAH-R>

1 6 7
 1 6 7

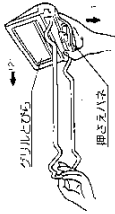
2 9 2 3
 1 9 2 8

13101

グリル水入れ皿・グリルとびら・水入れ皿受け

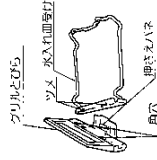
使用後そのつと台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）を含ませたスポンジたわしでお手入れをする。（取っ外ししてお手入れができます）

【取り外しかた】 1. 脚さえハネを、の方向に下げる。
 2. グリルとびらを、の方向に下げる。

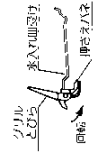


【取り外しかた】

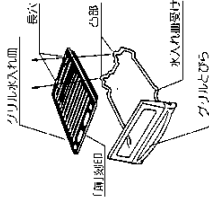
1. 水入れ皿受けのツムとびら、脚さえハネ、グリルとびらを、の方向に下げる。



2. の方向にグリルとびらを下げる。脚さえハネが水入れ皿受けに傷まらないうえに脚さえハネは、まはまっているか確認する。



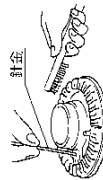
3. 水入れ皿受けの上部をグリル水入れ皿の奥に入れてセットします。



19 お手入れのしかた

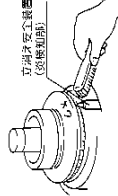
バーナーキャップ

- 目盛りしてたら、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、正業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）が耐熱塗料してある場合、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。万が一はがれた場合でもそのままご使用いただいで問題ありません。



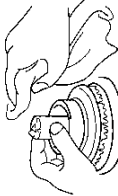
立消え安全装置（炎検知部）

- 焦汁やこみをやわらかい歯ブラシなどで落とす。
- かたいブラシでみがかないでください。
- 故障の原因になります。



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、布を水に浸しかたくしぼってからぬきとってください。
- ふき取る場合は温度センサーを手でささえてください。



故障かな? と思ったら 20

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ないでください。

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、もう一度お手エックしてください。

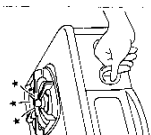
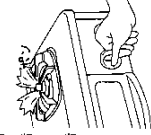
現象	原因	処	備考
点火しない	ガス栓の閉まり忘れ バーナーキャップの取り付け不良 炎検知部が通っていないまたは正しくセットされていない 温度センサーが高温になっている 温度センサーの不具合 ガス圧の弱さ	お部屋のガス栓を主眼にしてください。 正しくセットしてください。 正しくセットしてください。 温度センサーを冷やしてください。 温度センサーを冷却してください。 お部屋のガス栓を主眼にしてください。 ※はじめての場合は点火するまでしばらく調整がかかります。	P13 P10 P16 P13 P20
点火しにくい	破管中に空気が残っている ゴム蓋の汚れ油がり、つぶれ バーナーキャップの取り付け不良 バーナーキャップの穴口つまり ガス配管の凍結 温度センサーが高温になっている バーナーキャップの不具合	ゴム蓋の汚れ油がり、つぶれを洗い落とす。 正しくセットしてください。 穴口を掃除してください。 新しい燃焼室と交換してください。 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。	P12 P10 P19 P10-16 P19 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)	温度センサーの不具合 バーナーキャップの取り付け不良 立消え安全装置部分の汚れ バーナーキャップの穴口つまり バーナーキャップの取り付け不良 使用後の状態、荷重が乗っていない	温度センサーの不具合を修理してください。 正しくセットしてください。 立消え安全装置を掃除してください。 穴口を掃除してください。 正しくセットしてください。 温度センサーに濡した布を参照してください。	P19 P19 P19 P14 P19
異常音をたてて燃える 燃焼中に消火しやすい 炎が安定しない 燃焼中に消火する (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 立消え安全装置部分の汚れ バーナーキャップの穴口つまり バーナーキャップの取り付け不良 使用後の状態、荷重が乗っていない 温度センサーの汚れ	バーナーキャップの取り付け不良を修正してください。 立消え安全装置を掃除してください。 穴口を掃除してください。 正しくセットしてください。 使用後の状態、荷重が乗っていないを参照してください。 温度センサーを掃除してください。	P19 P19 P19 P14 P19

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よりの東京ガスにご連絡ください。不具合の修理は事故のもとになります。

取扱説明書	RN-A246-HLA <RTS-350NAH-L>	1	6	7	2	9	2	3
	RN-A246-HRA <RTS-350NAH-R>	1	6	7	1	9	2	8
13111								

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、音がする
消火時に「ボン」という音がすることがありますが、これは火が消えたときの音で異常ではありません。
- 炎が赤い
グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の端分（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。



21 アフターサービス

- 修理を依頼されるときは
 「修理が必要な?と申すたらの店をご連絡ください。修理に伺っていただく場合、あるはよくわかつた場合は、お買い上げの販売店または、お買い上げの販売店にご連絡ください。修理依頼の際は、次のことをお知らせください。
 (1) お名前、住所、電話番号、通番(10位の日印等)
 (2) 型番 RN-A246-HLA 販売コード 1677923
 (3) 型番 RN-A246-HRA 販売コード 171928
 (4) 故障の症状
- 保証について
 取扱説明書のP22が保証書になっています。必ず「販売店、お買い上げ店」などの記入をお願いします。修理が完了した後は、大切に保管してください。大切に保管していただくこと、修理期間満了後の故障は、お買い上げ日から1年間です。ただし、一部部品は保証外で修理される場合があります。
- 消耗性部品の最低保証期間について
 消耗性部品の最低保証期間は、当製品の製造日より2年とさせていただきます。(消耗性部品の部目とは、その製品の仕様を参照するために必要な部品です。)
- 返品される時
 ガスには都市ガス13種とLPガスの区分があります。ガスの種類(ガスバーナー)が異なる製品は、お買い上げ店に必ずお伝えください。また、修理期間満了後の修理費用は、お客様がご負担いただきます。この限り、修理期間満了後も、修理・交換に要する費用は無料となります。
- アフターサービスなどについてわからないときは
 ・お買い上げの販売店、またはお買い上げの販売店にご相談ください。
 ・販売店の営業所へ電話してください。

仕様

品名	RN-A246-HLA RTS-350NAH-L	RN-A246-HRA RTS-350NAH-R	
種類	ガステーブル		
点火方式	圧電点火式		
外形寸法	高さ213.5mm×幅564mm×奥行416mm		
質量(本体)	9.0kg		
ガス消費量	9.5mmφガス用コラム 2.50kW (2150kcal/h)	9.5mmφガス用コラム 2.27kW (1950kcal/h)	
安全装置	互消安全装置、天ぷら油断熱防止機能(チャオバーナーのみ) 単1形乾電池(2個)、取扱説明書(保証書付)		
付属品			
使用ガス	1時間当たりのガス消費量		
使用ガス	個別ガス消費量	全点火時	
グループ	標準バーナー	ガス消費量	
12	チャオバーナー 4.30kW (3700kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	8.84kW (7600kcal/h)
13	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	9.53kW (8200kcal/h)

取扱説明書

RN-A246-HLA <RTS-350NAH-L>
 RN-A246-HRA <RTS-350NAH-R>

1 6 7 2 9 2 3
 1 6 7 1 9 2 8

13121

保証書

保証書

型番 RTS-350NAH-L
 RTS-350NAH-R 品名 RN-A246-HLA・RN-A246-HRAガステーブル

上記機器をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は東京ガス供給区域内において、都市ガス用としてご使用になる場合に、本保証記録簿と併せて無料修理をお約束するものです。

1. 本保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、燃焼不良を有線と
 2. 1年間の保証期間中は、お買い上げの日から1年間とし、燃焼不良を有線と
 3. 本保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、燃焼不良を有線と
 4. 本保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、燃焼不良を有線と

保証履行者 **東京ガス株式会社**
 〒105-8527 東京都港区海岸1-5-20
 電話 代表 03(3433)2111

保証責任者 **リナイ株式会社**
 〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
 電話 代表 052(361)8211

修理記録簿

年月日	修理内容	サイン
お買い上げ日	平成 年 月 日	サイン
販売店名		印
住所		印
電話番		印
お名前		印

1. この保証書をお取りいただく前にお買い上げ店、販売店、
 2. 本保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、燃焼不良を有線と
 3. 本保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、燃焼不良を有線と
 4. 本保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、燃焼不良を有線と