

# Rinnai

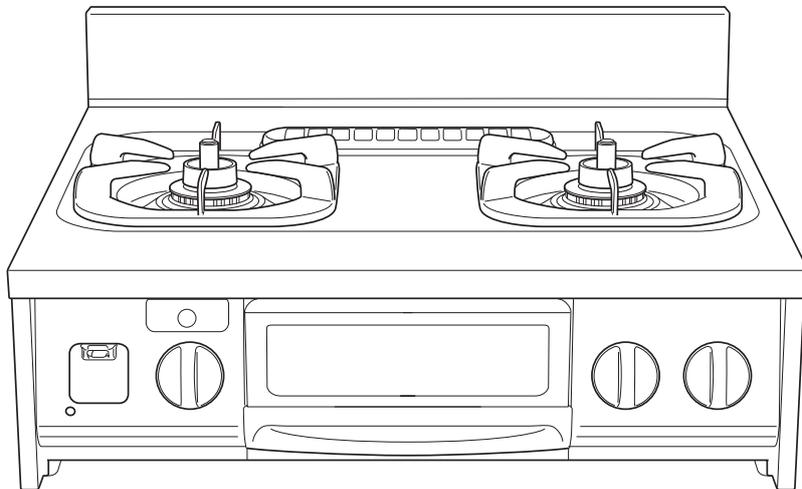
家庭用

# 取扱説明書

保証書付

キャビネット型グリル付ガステーブル

品名	型式の呼び
URG-655TS2-L URG-60TS2-L	URG-655TS2-L
URG-655TS2-R URG-60TS2-R	URG-655TS2-R



このたびは、リンナイキャビネット型ガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

## よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、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、お買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にお問い合わせください。

全ロセンサー搭載  
**Si**センサーコンロ

こんなときも  
あわてないで

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

Siセンサーコンロの  
安全機能がはたらいて  
います

詳しくは 28 ページをご覧ください

# なるほど💡 安心 Si センサーコンロ

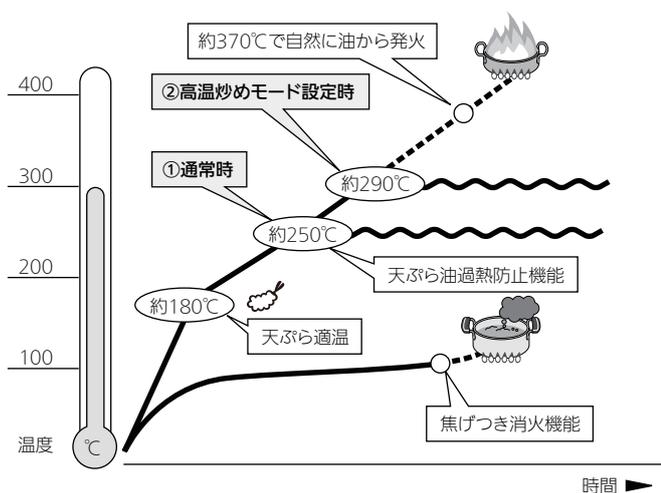
温度を見守る温度センサーで、  
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

💡 ① 万一の消し忘れや天ぷら油の過熱を未然に防止

💡 ② 鍋底が高温になると、自動的に弱火になる安全設計

💡 ③ 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

## ◇ 温度センサーのはたらき



### ① 通常時

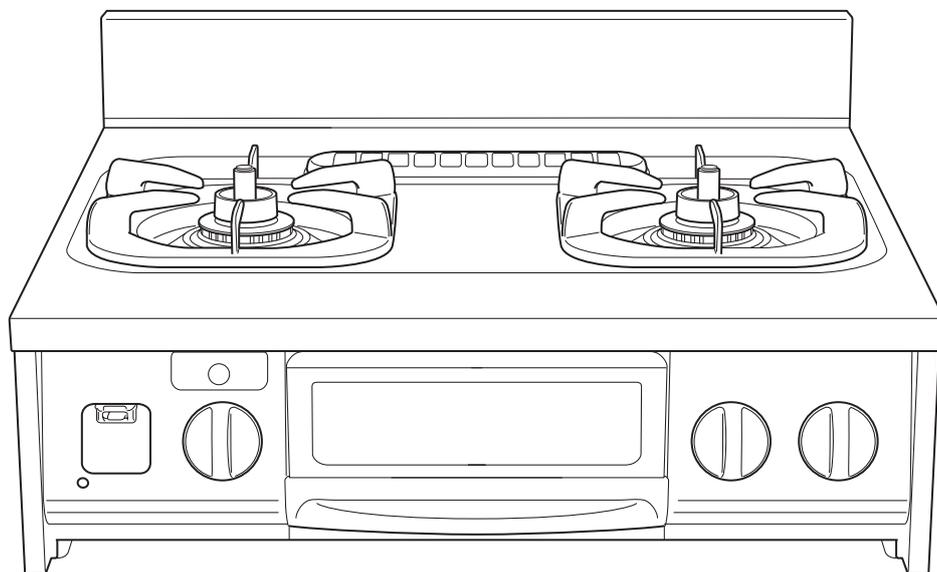
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度的の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

### ② 高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。

高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。

高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。



# お問い合わせの多い項目です

- 1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする**
  - Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。
- 2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする**
  - すべての安全機能が解除されたわけではありません。
- 3 器具栓つまみを回しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする**
  - もしかして乾電池？

詳しくは  28 ページ

## もくじ

### 取扱説明編

各部のなまえ ..... 3

### 安全なご利用のために

安全上のご注意 (必ずお守りください) 4

### このコンロについて

部品の取り付け ..... 10

乾電池を入れる ..... 12

知っておいていただきたいこと ... 13

安全機能 ..... 14

### 毎日の使いかた

**コンロ** 基本の操作 ..... 15

**コンロ** 炒めもの・いりものをする ..... 17

**グリル** グリルの取り扱いと準備 ..... 19

**グリル** グリルの使いかた ..... 21

### 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具 ..... 23

お手入れのしかた (コンロ) ..... 25

お手入れのしかた (グリル) ..... 27

よくあるご質問 (Q&A) ..... 28

ブザーが鳴ったら ..... 32

交換部品・別売品のご紹介 ..... 33

長期間使用しない場合/仕様/寸法図 34

アフターサービス/廃棄するときは 35

### 設置説明編

安全に正しく設置していただくために 36

機器の設置およびガス配管工事 ... 38

外形寸法図および配管例 ..... 42

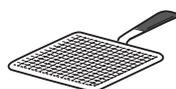
保証書 ..... 裏表紙

### 警告



#### ■ 焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



焼網

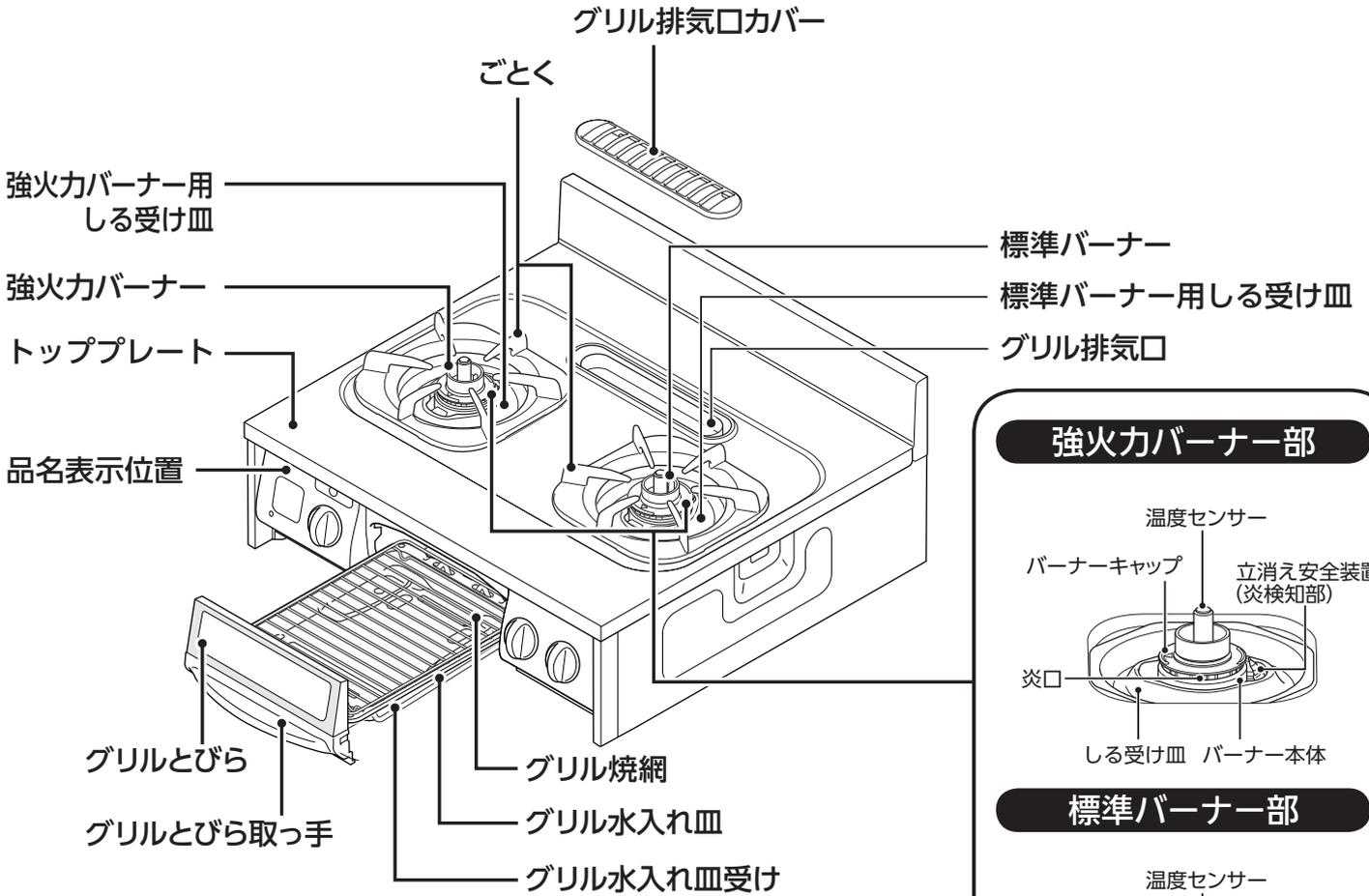


# 各部のなまえ

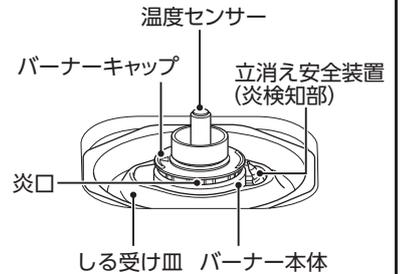
## 取扱説明編

●図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

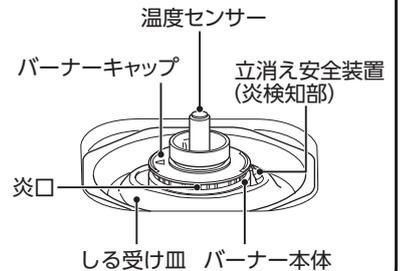
各部のなまえ



### 強火力バーナー部

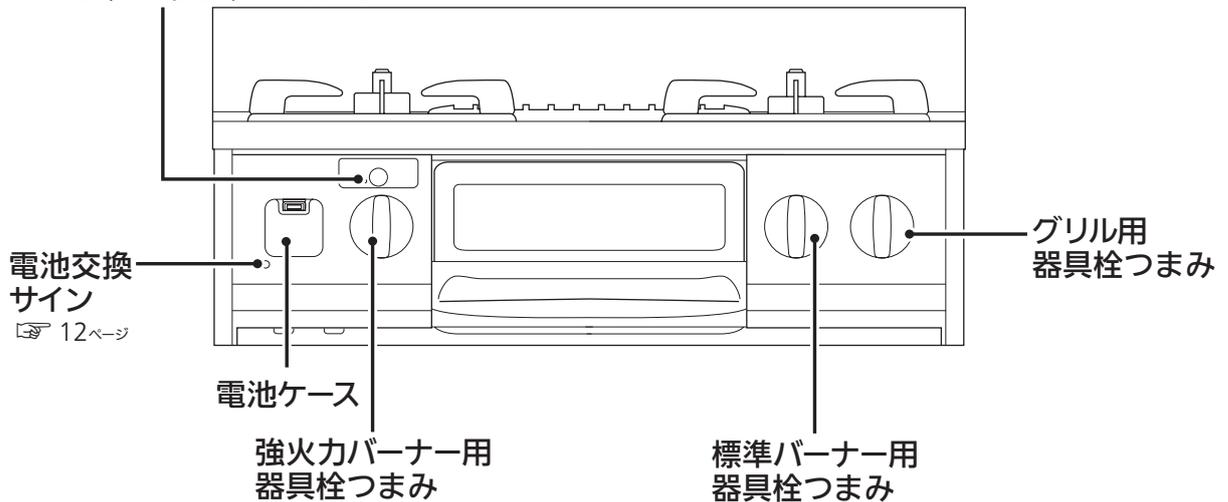


### 標準バーナー部



## 正面

高温炒め  
スイッチ・ランプ 17ページ



# 安全上のご注意 (必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味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、人が軽傷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。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止    接触禁止    分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

## 危険

### ガス漏れに気づいたら



火気禁止

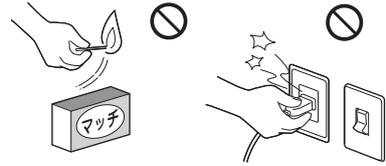
■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入/切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

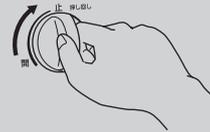
■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

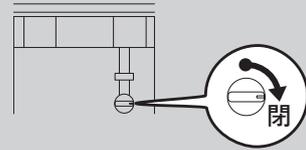


■すぐに使用を中止する

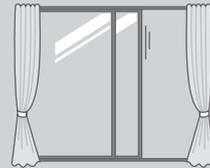
① 器具栓つまみを戻して、火を消す。



② ガス栓（ねじガス栓）を閉める。



③ 窓や戸を開けガスを外へ出す。



④ 外に出て、もよりのガス事業者（供給業者）に連絡する。

# 安全上のご注意 (必ずお守りください)

## 設置編

### 警告



分解禁止

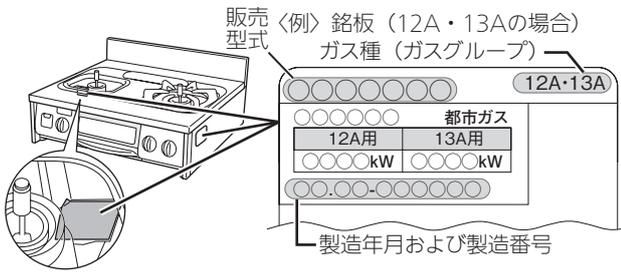
#### ■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。
- ※詳しくは、設置説明編をご覧ください。



#### ■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

- 表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器本体右側面と左側のごとく、する受け皿をはずした機器本体内部に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお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。



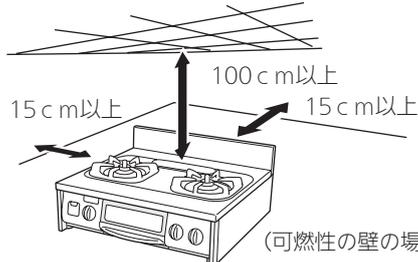
#### ■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、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。

以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。P.39ページ

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を下図のようにとれない場合

防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。



#### ■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

## 使用編

### 警告

#### 使用中は



#### ■機器から離れない

#### ■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので、注意してください。
- 電話や来客の場合は、必ず火を消してください。



#### トッププレートについて

#### ■衝撃を加えない

#### ■上にのらない

トッププレートが変形すると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一破損した場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご相談ください。



#### 使用してはいけないもの

#### ■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋



#### ■アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



#### ■焼網

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



#### 近くに置いてはいけないもの

#### ■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

#### ■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

#### ■燃えやすいもの

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など



■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。



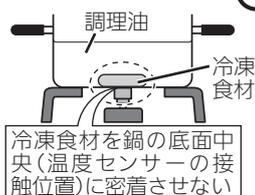
揚げものの調理をするときは

■高温炒めモードで揚げものの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をする、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない

発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■揚げ過ぎない

長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。



■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



■コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。



■温度センサーは絶対に取りはずさない  
火災の原因になります。



■グリル排気口にふきんやものをのせたり、グリル排気口をアルミはくなどでふさがない

■グリル排気口のまわりにもものを置かない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



グリルは

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取りはずさない

グリルとびらが落下し、やけどやけがをするおそれがあります。必ずグリルとびら取っ手を持って取りはずしてください。

■グリル水入れ皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などはさみこまない  
魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



■グリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する

■グリル水入れ皿には必ず水（約 300ml）を入れ、たまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く  
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



使用時や使用後は

■点火・消火を確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。



異常時は

■器具栓つまみを戻して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

☎ 28～32ページを確認し、必要に応じて買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。

# 安全上のご注意 (必ずお守りください)

## 注意



接触禁止

### 使用中、使用直後は

#### ■操作部・器具栓つまみ・グリルとびら 取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。

- グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。
- 1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも、熱伝導で熱くなることがあります。



#### ■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



#### ■幼いお子様だけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



### 使用中は

#### ■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

#### ■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると、安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。



#### ■操作部やグリルとびらに強い力を加えない

手で押えたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

#### ■操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



#### ■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- 屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
- 屋内設置のふろがまを使用している場合  
換気扇を回すと、排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



#### ■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない

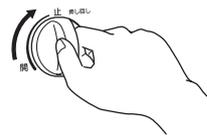
変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



#### ■点火しない場合は、器具栓つまみを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

①器具栓つまみを戻す



②点火する



#### ■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

### 使用する鍋などについて



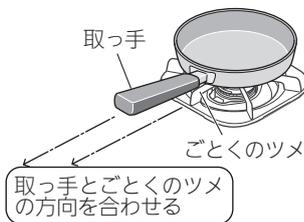
■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



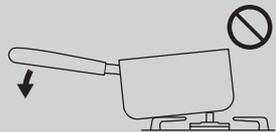
■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



■軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する  
異常過熱による機器損傷の原因になります。



■使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない

ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。



■グリル排気口に手や顔などを近づけない

■グリル排気口に鍋の取っ手を向けない

- 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
- 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

### グリルは



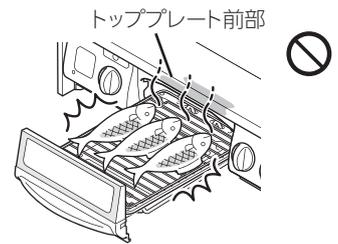
接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときや、魚を裏返すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない

やけどのおそれがあります。グリルとびらは止まるところまで引き出してください。



■グリルとびらを開けたまま使用しない  
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ①器具栓つまみを戻して、グリルの火を消す。
- ②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
- ③消火後、点検を依頼する。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。☞ 19 ページ
- グリル水入れ皿にたまった高温の脂や水をこぼすと、やけどのおそれがあります。

# 安全上のご注意 (必ずお守りください) (つづき)

## ⚠ 注意

### 機器の点検、お手入れ・まわりのお掃除の際は



#### ■機器に水をかけない

不完全燃焼、故障の原因になります。



#### ■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

#### ■ガス栓 (ねじガス栓) を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

#### ■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

#### ■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

バーナーキャップに煮こぼれがかかったまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。また、炎口が詰まったまま点火操作を繰り返すと、ガスが逆流し機器が焼損するおそれがあります。

#### ■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

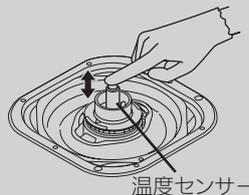
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。また、炎口が詰まったまま点火操作を繰り返すと、ガスが逆流し機器が焼損するおそれがあります。



#### ■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行き、上下にスムーズに動くことを確認する

●動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。

●スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

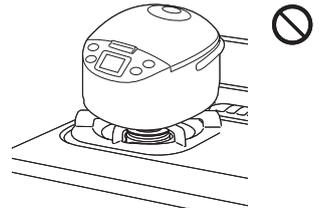


温度センサー

## お願い

### 機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓 (ねじガス栓) を操作して火を消さないでください。やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの器具栓つまみを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理器具を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。



### コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・しる受け皿・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

### 突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

#### 突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ (容器をゆする、塩、砂糖などを入れる) で生じます。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

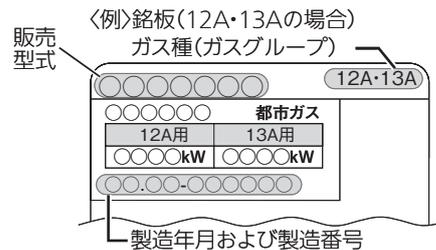
#### 予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。(強火で急に加熱しない)
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

# 部品の取り付け

## 1 準備と確認

- 販売型式・ガス種・製造年月は、機器本体右側面と左側のごとく、しる受け皿をはずした機器本体内部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てください。
- 電池ケースの表面に貼られているテープは、ご使用前にはがしてください。
- グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

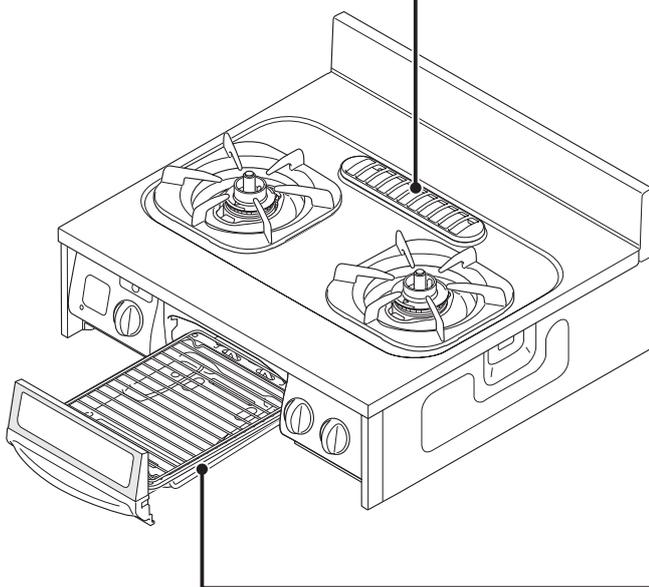
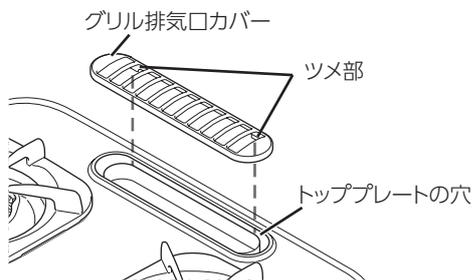


## 2 部品を取り付ける

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。  
各部品を正しく取り付けてください。

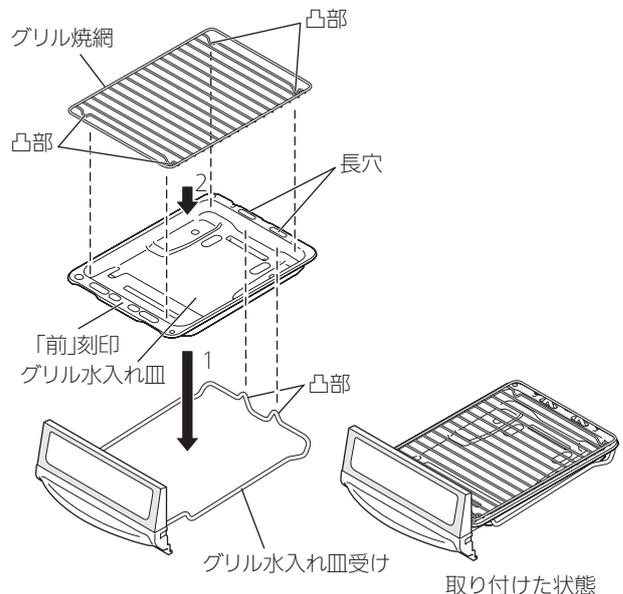
### グリル排気口カバー

トッププレートに穴にツメ部を合わせて取り付け  
てください。



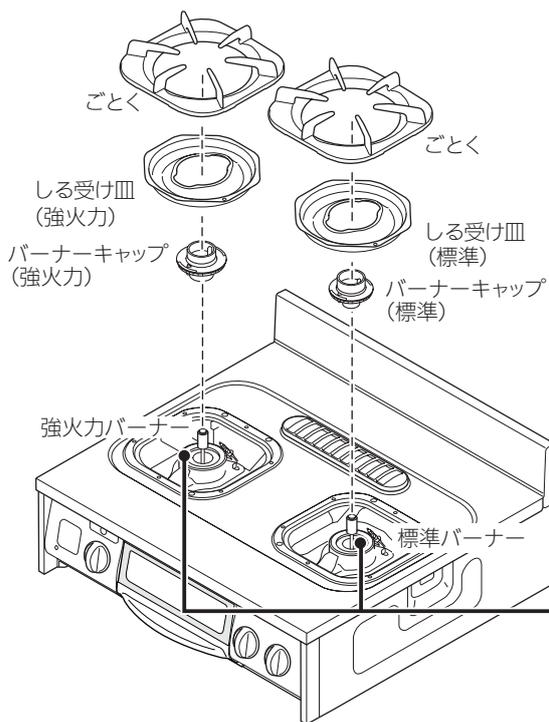
### グリル水入れ皿・グリル焼網

1. グリル水入れ皿の「前」刻印を手前にして、グリル水入れ皿の長穴にグリル水入れ皿受け後部の凸部2カ所がしっかり入るように取り付けてください。
2. グリル焼網の脚の凸部を下にして、グリル水入れ皿に取り付けてください。

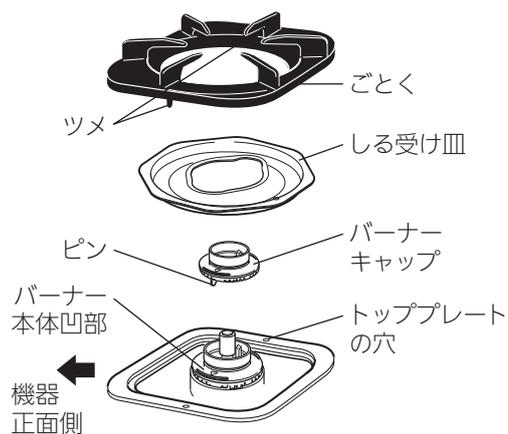


### お願い

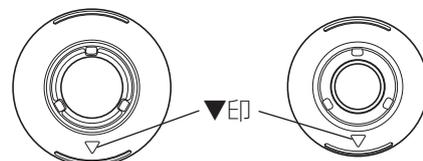
- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。無理に閉めると破損するおそれがありますので、正しく取り付け直してください。



## ごとか・しる受け皿・バーナーキャップ



### バーナーキャップ



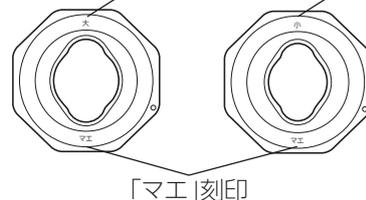
強火力バーナー用

標準バーナー用

バーナーキャップの▼印を手前にして、バーナー本体前側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付けてください。

### しる受け皿

強火力バーナー用 「大」刻印  
標準バーナー用 「小」刻印



「マエ」刻印

しる受け皿の「マエ」刻印を手前にして、トッププレートに正しく取り付けてください。

### ごとか

トッププレート前後の穴2カ所にごとかのツメ2カ所を合わせ、正しく取り付けてください。

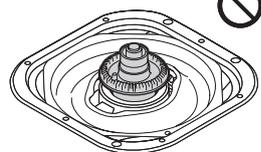
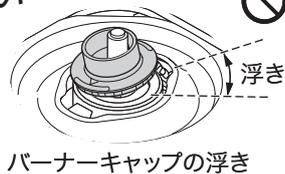
### お願い

- バーナーキャップ、ごとか、しる受け皿は消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店にお問い合わせください。なお、当社の部品販売サイト R.STYLE でもお買い求めいただけます。▶▶▶ 33 ページ

## 注意

### ■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

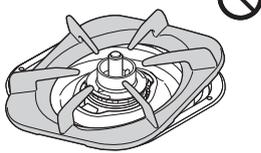
- 正しく取り付けないと、点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。



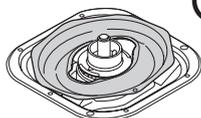
バーナーキャップの表返し

### ■ごとか、しる受け皿は誤った取り付けで使用しない

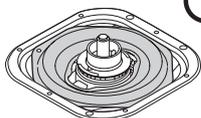
- 点火しない場合があります。
- バーナーの炎がしる受け皿の下にもぐり込み、火災や機器焼損の原因になります。
- 誤った取り付けをすると、鍋が不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



ごとかの浮き



しる受け皿の浮き



しる受け皿の裏返し

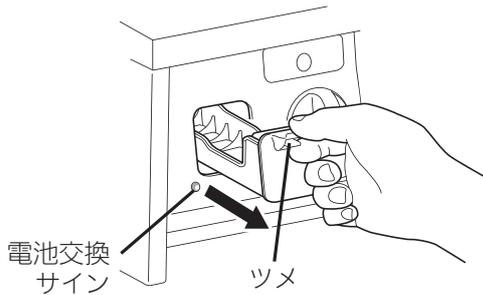
# 乾電池を入れる

付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を電池ケースに入れます。

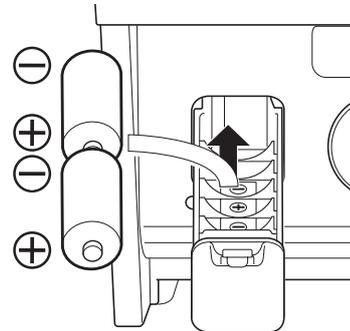
**1** 機器が冷めていることを確認する。

**2** 電池ケースのツメをつまんで手前に引き出す。

※電池ケースは、乾電池約1本分が出てきます。



**3** 電池ケース底面に表示してある⊕、⊖を確認して、奥から1本ずつ正しく入れる。



**4** 電池ケースを奥までしっかり押し込む。



乾電池交換の目安は約1年です  
(単1形アルカリ乾電池ご使用時)

- 乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。コンロやグリルが使用できなくなる場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。
- 電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

## お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因になります。ふき取ってきれいにしてください。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）でも、使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると、交換時期が1年以内と短くなります。また、単1形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、自然放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、交換時期が極端に短くなります。

# 知っておいていただきたいこと

## 温度センサーについて

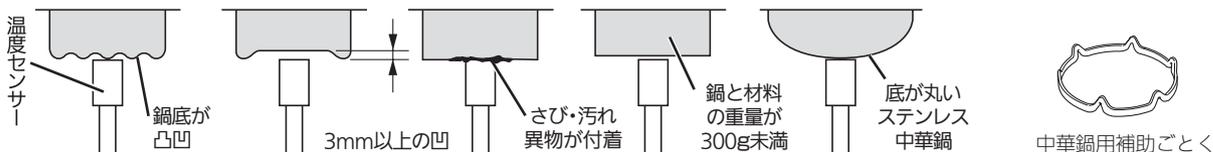
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

### 警告



#### 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは、使用しない

- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火・機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



#### 耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく、発火するおそれがあります。



## お使いできる鍋

○：適しています ×：適していません（温度を正しく検知できません。）

鍋の種類		油調理 (油の量 200ml 以上) 炒めもの調理	その他の調理
鍋 	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○
	材質：ステンレス 厚手：2.5mm 以上	○	○
		薄手：2.5mm 未満	×
中華鍋 フライパン 	材質：アルミ、銅、鉄	○	○
	材質：ステンレス (底が平らなもの) 厚手：2.5mm 以上	○	○
		薄手：2.5mm 未満	×
無水鍋 多層鍋 		○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋 		×	○ (火が消える場合があります)
やかん 		—	○

### お願い

#### 中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから、使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

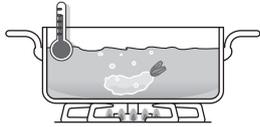
知っておいていただきたいこと

# 安全機能

## 調理油過熱防止装置 (天ぷら油過熱防止機能)

強火力バーナー 標準バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力を調節し発火を防ぎます。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

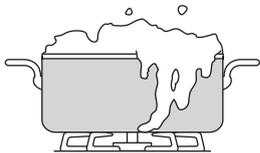


火力調節  
します

## 立消え安全装置

強火力バーナー 標準バーナー グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを  
止めます

## コンロ消し忘れ消火機能

強火力バーナー 標準バーナー

点火後、約2時間で自動で火を消します。

火を  
消します

## グリル消し忘れ消火機能

グリル

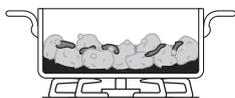
点火後、約21分で自動で火を消します。▶ 22 ページ

火を  
消します

## 焦げつき消火機能

強火力バーナー 標準バーナー

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。  
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火を  
消します

## コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能

強火力バーナー 標準バーナー グリル

安全機能により火が消えたときに、器具栓つまみを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴って、お知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに器具栓つまみを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

## 高温自動温度調節機能

強火力バーナー 標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、鍋の異常過熱を防止します。

この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（強火力バーナー）をお使いください。

▶ 17 ページ

火力調節  
します

## グリル水切れセンサー

グリル

グリル水入れ皿に、水を入れずに使用した場合や、水の量が少なくなってきた場合に自動で火を消します。また、使用中にグリル水入れ皿を長時間引き出したままにすると、ブザーが「ピー」と3回鳴ってお知らせし、自動で火を消します。

火を  
消します

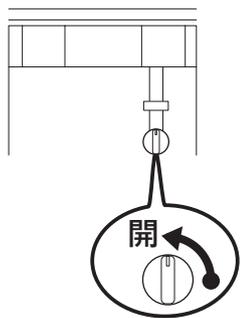
## グリルお知らせブザー

グリル

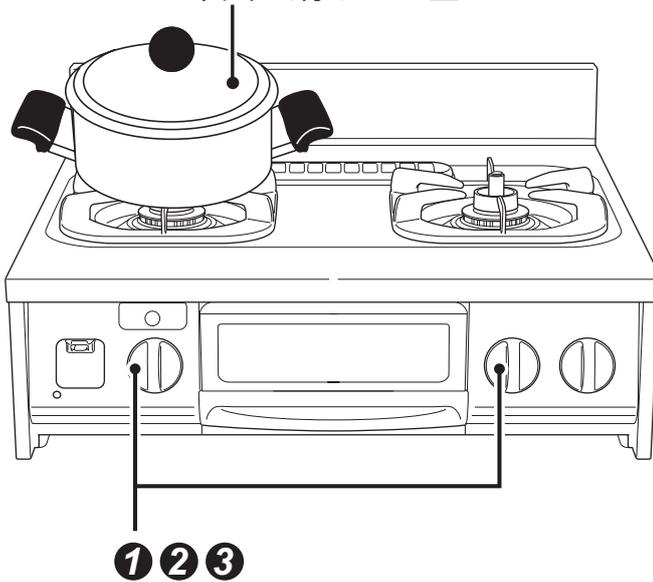
点火後、約3分ごとにブザーが「ピピッ」と1回鳴って、グリルが使用中であることをお知らせします。

## 準備

ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする。



ごとの中央に鍋などを置く



※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

### 1 点火する



コンロ用器具栓つまみを押しながら、左へ「カチン」と音がするまで回す。



「開」の位置まで回す

### 2 火力を調節する



コンロ用器具栓つまみをゆっくり回す。



#### お願い

- 必ず点火する前に、炎口が煮こぼれや水などで詰まっていないことを確認してください。ガスが逆流し機器が焼損するおそれがあります。
- 必ず手を離しても、点火していることを確認してください。

#### お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

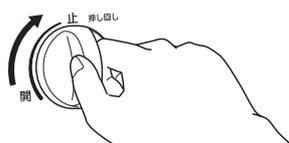
#### お知らせ

- コンロ用器具栓つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

### ③ 火を消す



コンロ用器具栓つまみを右へ回す。

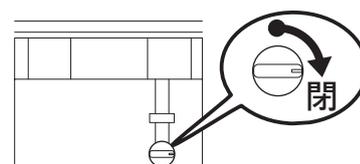


「止」の位置まで回す

### ④ ガス栓（ねじガス栓）を閉める



調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。



最後まで確実に閉める



#### ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは高温炒めモードで調理してください。

☞ 17 ページ

#### お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

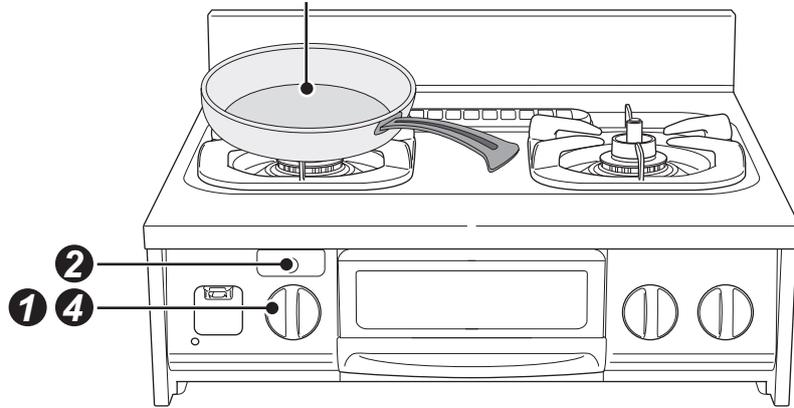
#### お願い

- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

# 炒めもの・いりものをする

- 炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。

ごとの中央にフライパンを置く



こんなとき高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまう場合

※図は左コンロが強火力バーナーの機器で説明しています。

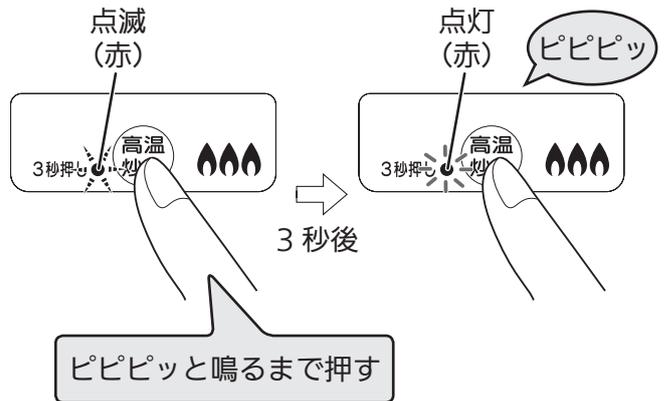
## 1 強火力バーナーを点火し、火力を調節する

器具栓つまみをゆっくり回す。



## 2 高温炒めを設定する

高温炒めスイッチを3秒以上押す。  
ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。



ピピピッと鳴るまで押す

### お知らせ

- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。
- スイッチを押しているときに、他のスイッチを押すと設定できません。

### お願い

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

# (高温炒めモード)【強火力バーナー】

## ◇温度センサーのはたらき

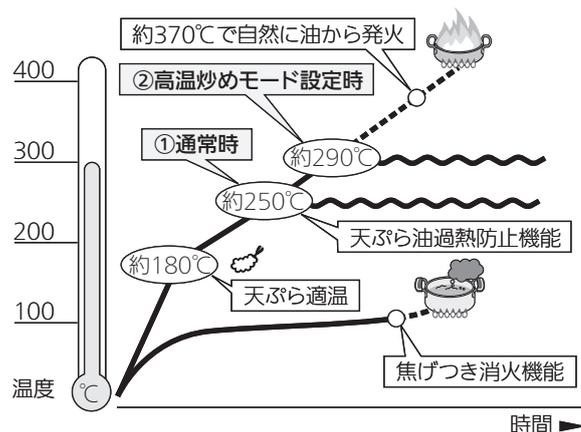
### ①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

### ②高温炒めモード設定時

高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。高温炒めモードに設定してから、最長30分で、自動で火を消します。ただし、点火してから消し忘れ消火機能の作動時間になった場合は、自動で火を消します。

高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は、はたらきません。



## ③ 調理をはじめると ▶▶

## ④ 火を消す ■

炒めもの・いりものをする

### お願い

- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。

器具栓つまみを右へ回す。



「止」の位置まで回す

### お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

## 警告



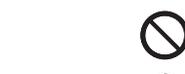
### ■高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。



### ■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



焼網

## 注意

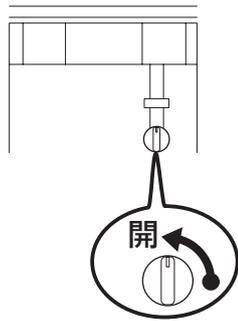


### ■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける

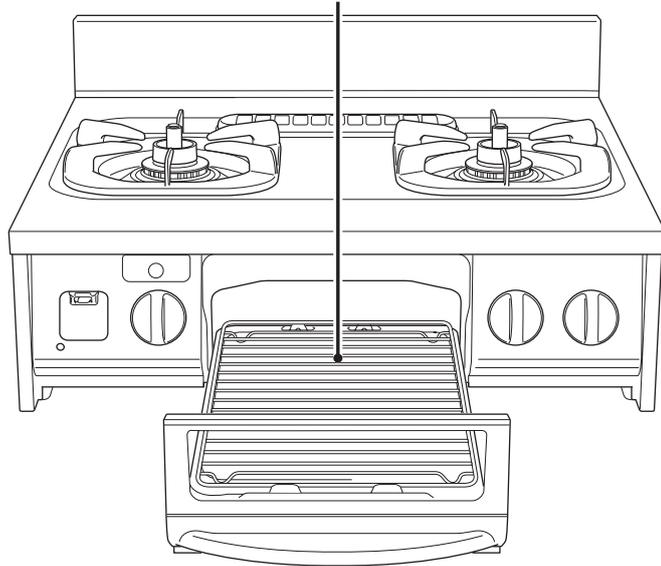
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

## 準備

ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする。

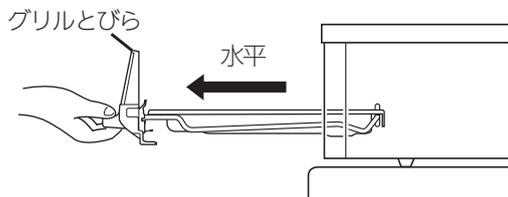


紙や梱包部材が入っていないか確認する

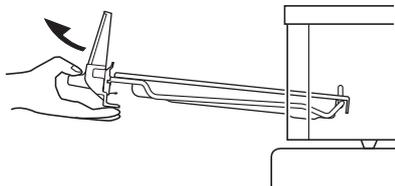


### グリルの取り出し

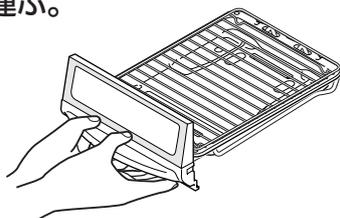
- 1 グリルとびらをゆっくりと止まる場所まで水平に引き出す。  
(グリルとびらだけが下がります。)



- 2 グリルを持ち上げて取り出す。



- 3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



#### お知らせ

- グリルとびらを持ち上げながら引き出すと、止まらずにはずれてしまいます。
- グリルとびらやグリル水入れ皿受けをはずす場合は [27ページ](#) をご覧ください。

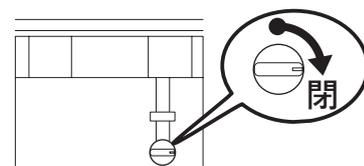
### グリルを初めて使うときは

- 1 グリル焼網を取り出す。  
グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。
- 2 約 10 分間空焼きをする。  
グリル水入れ皿に必ず水（約 300ml）を入れて、部品に付着している加工油を焼き切ります。  
火力は器具栓つまみを全開にしてください。  
グリルの操作については [21ページ](#) をご覧ください。

#### お知らせ

- グリル排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

- 3 ガス栓（ねじガス栓）を閉める。  
使用後はガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉めてください。



最後まで確実に閉める

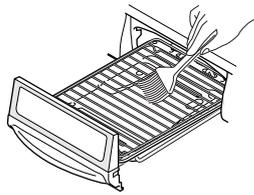
## 魚を上手に焼くために

### 1 下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ります。

### 2 グリル焼網に油を塗る。

薄く油を塗ります。  
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



### 3 グリル水入れ皿に水（約300ml）を入れる。

続けて使用するとき、そのつど脂を取り除き、水を入れます。

空焼きのときも、必ず水を入れます。

### 4 約3～4分間、空焼き(予熱)をする。

魚(食材)がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

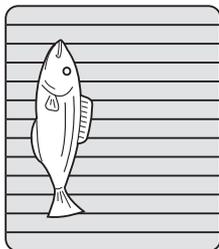
### 5 魚(食材)を置く。

#### 魚の置きかた

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。

#### 1匹の場合

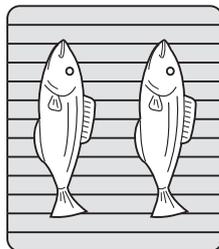
中央をさけて  
左に



手前側

#### 2匹の場合

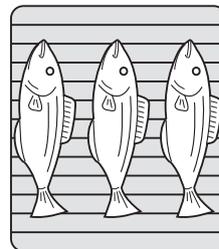
左右均等に



手前側

#### 3匹の場合

すき間を開けて  
均等に



手前側

#### お知らせ

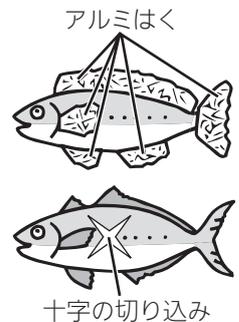
- グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は調理物がくっつきやすくなる場合があります。また、グリル皿は表面の腐食などにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

なお、当社の部品販売サイト R.STYLE でもお買い求めいただけます。📄 33 ページ

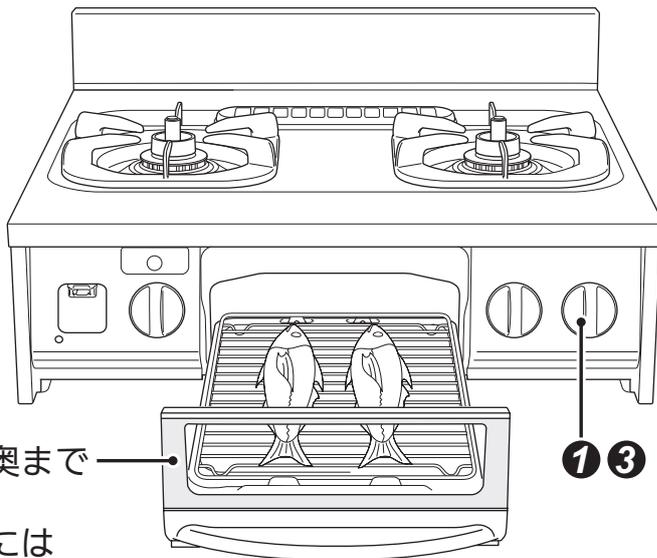


#### ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



## 準備



⚠ グリルとびらを奥まで  
確実に閉める  
グリル水入れ皿には  
水(約300ml)を入れる

### 1 点火する



グリル用器具栓つまみを押しながら、左へ「カチン」と音がするまで回す。



「開」の位置まで回す

### 2 点火後、約3分ごとにブザーが鳴る



グリル使用中であることをブザーでお知らせします。



約3分ごとに



### お願い

火力は全開で使用してください

- 弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することがあります。
- 焼き具合は、ときどき様子を見ながら焼き時間で調節してください。
- 必ず手を離しても、点火していることを確認してください。

## お願い

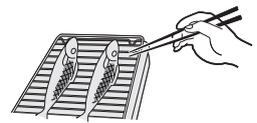
- 調理物の種類によっては、グリル消し忘れ消火機能がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。  
例) めざしやうるめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。

- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル水入れ皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル水入れ皿に水をかけると変形することがあります。冷めてからお手入れしてください。

## お知らせ

### 魚を取り出す

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。
  - 別売の「魚とって」を使用すると便利です。▶ 33 ページ
- ①魚とっての切りこみをグリル焼網に合わせます。
  - ②焼きあがった魚や焼きもの下側に魚とってを入れて、くっついた焼きものをグリル焼網からはがします。
  - ③小さい焼きものなら、そのまますくい取って取り出せます。



## 3 火を消す



グリル用器具栓つまみを右へ回す。

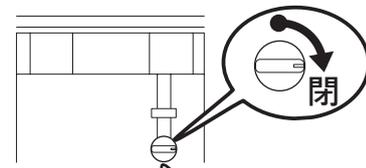


「止」の位置まで回す

## 4 ガス栓 (ねじガス栓) を閉める



調理が終わったら、ガス栓 (ねじガス栓) を右に回し、閉める。



最後まで確実に閉める

グリルの使いかた

## お願い

- 必ず火が消えたことを確認してください。

## お知らせ

- 点火後、約 21 分経過するとグリル消し忘れ消火機能がはたらく、自動で火を消します。

## お願い

- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

# 日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
  - 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、整備（有料）をおすすめします。
- ※定期整備については、お買い上げの販売店、または当社お客様センターにお問い合わせください。  
リンナイ（株）お客様センター フリーダイヤル：0120-054-321

## 日常点検をしましょう

### 部品が正しく取り付けられていますか？

- 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などは正しく取り付けられた状態でお使いください。☞ 10・11ページ

### つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 26ページ
- グリル水入れ皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか。☞ 27ページ

## お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



やわらかい  
スポンジたわし



歯ブラシ



やわらかい布



台所用中性洗剤  
（野菜・食器洗い用）

### 傷・はがれの原因となります。



スポンジたわし裏面（硬い）



ナイロンたわし



たわし



メラミンフォーム  
スポンジ（※）



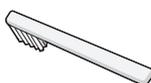
金属たわし



クリームクレンザー

汚れが取れないときに、トッププレート・ごとく・しる受け皿、グリル排気口カバーのみにお使いいただけます。ただし、表面に傷がつく場合があります。

※メラミンフォームスポンジは、ホームセンター、量販店などでご購入いただけます。



硬いブラシ



クレンザー



みがき粉



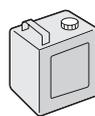
歯みがき粉

使ってはいけない

### はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



酸性  
アルカリ性洗剤  
漂白剤



シンナー  
ベンジン  
アルコール



弱酸性洗剤  
弱アルカリ性洗剤



重曹

トッププレート・ごとく・しる受け皿・グリル排気口カバーにはお使いいただけません。

### 故障の原因になります。

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して作動不良や腐食により、故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの



スプレー式  
洗剤

### 引火して火災の原因になります。

絶対に使ってはいけないもの



可燃性スプレー  
浸透液  
潤滑剤

※当社交換部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE にて取り扱いをしておりますお手入れ品につきましては、この限りではありません。使用方法・使用箇所を確認してから使用してください。

## お願い

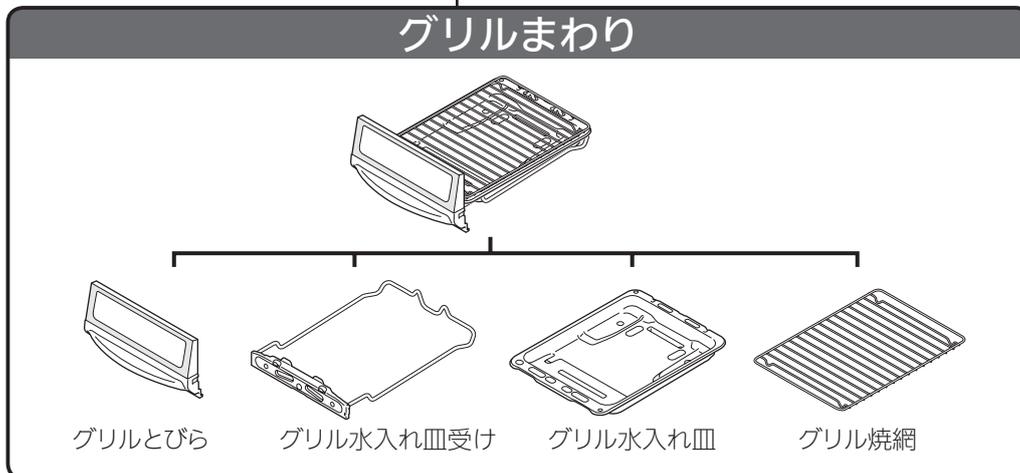
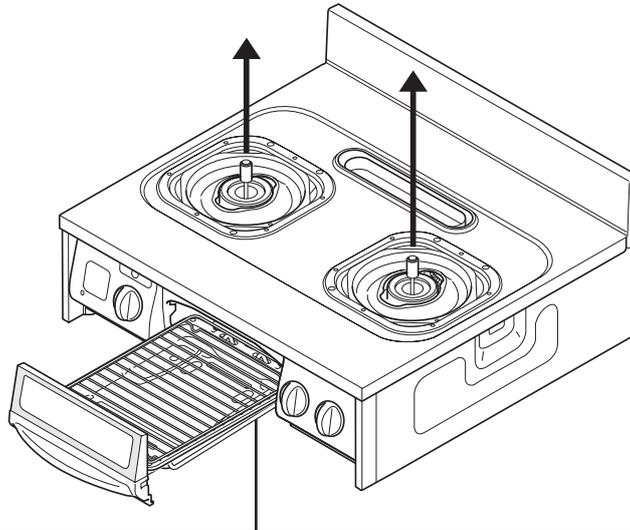
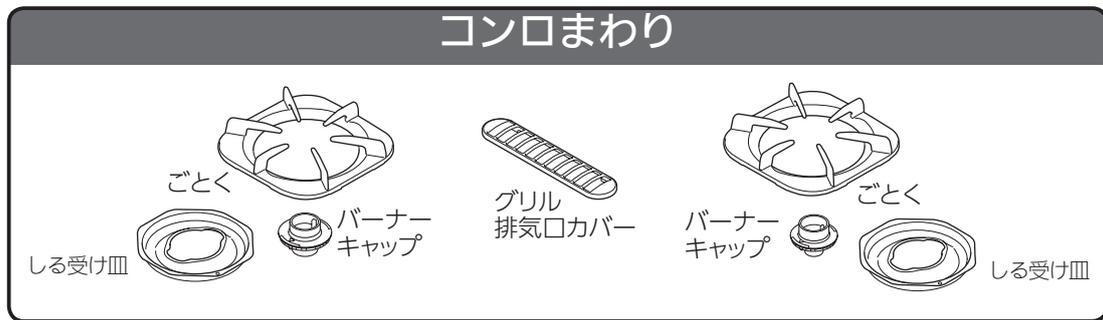
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

## お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 手袋をはめてお手入れを開始する。

## 取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は、取りはずして洗うことができます。  
※その他の部分は、取りはずしできません。



# お手入れのしかた (コンロ) お手入れ

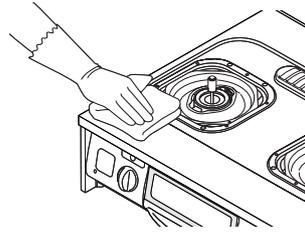
- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

## お願い

- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。  23 ページ

## トッププレート

- お手入れのときはごとく、グリル排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



### ◆汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

### ◆表面が変色したとき

1. 別売りのステンレス専用クリーナー ( 33ページ)をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。  
トッププレートの外観や仕上げが変わることがありますが、性能に問題は  
ありません。目立たない部分で試してからお使いください。

### ◆それでも汚れが取れないとき

1. 表面に細かい傷がつきますが、メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。それでも取れないときは、金属たわしに水を含ませてこすり取る。また、やわらかいスポンジたわしにクリームクレンザーをつけ、こすり取る。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

## お願い

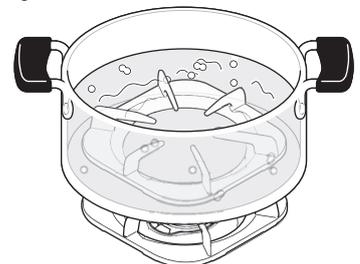
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）に連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。
- トッププレートは固定されていますので、絶対にはずさないでください。部品の破損や機器が故障する原因になります。

## ごとく・しる受け皿・グリル排気口カバー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

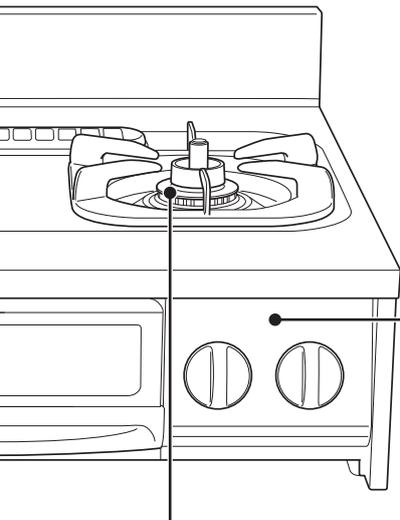
### ◆それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。
  1. 水を入れた大きな鍋に、ごとくやしる受け皿、グリル排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
  2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



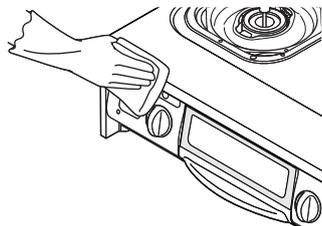
# は、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから

※各 부품の取り付けについては、 10・11ページ をご覧ください。



## 機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

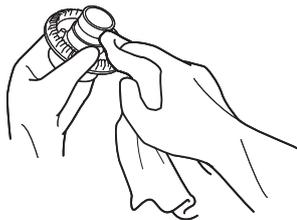


## バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

### バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。



※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。

※炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。また、炎口が水気により詰まったまま点火操作を繰り返すと、ガスが逆流し機器が焼損するおそれがあります。

※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

### ❖それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。  
ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

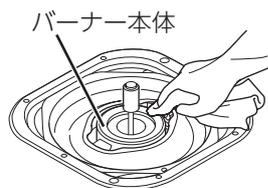
### 炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。  
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。  
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



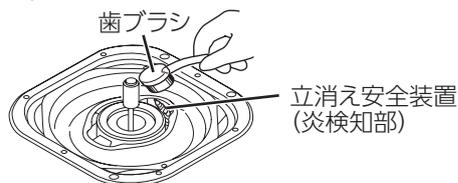
### バーナー本体

- 表面は、やわらかい布でふき取ります。



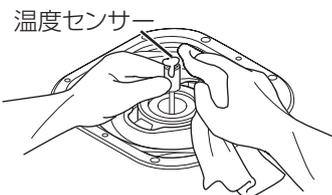
### 立消え安全装置

- 歯ブラシなどでお手入れします。  
※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になります。



### 温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。  
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しなくなることがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



お手入れのしかた (コンロ)

# お手入れのしかた(グリル)

- ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。  
不安定な状態で強い力を加えると、部品が変形するおそれがあります。

## お願い

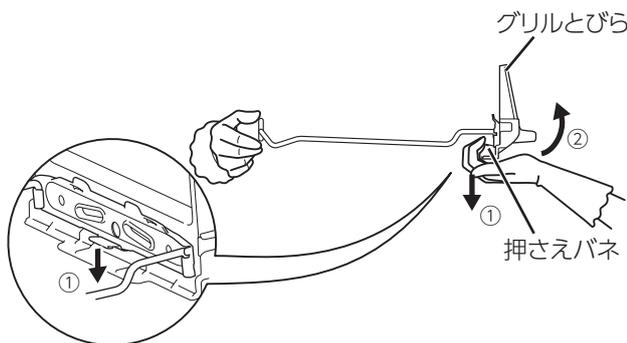
- 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。  23 ページ

## グリルとびら・グリル水入れ皿受け

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※水気が残っていると、さびの原因になります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

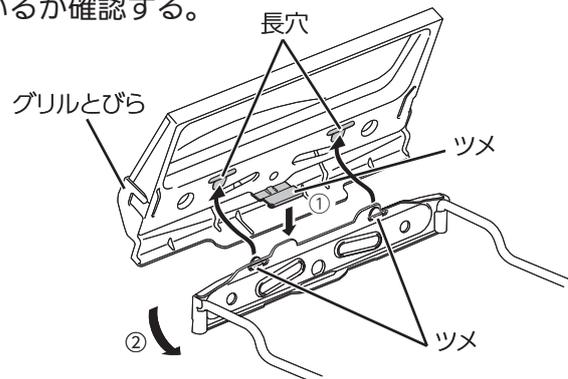
### 取りはずしかた

1. グリル焼網を取りはずす。
2. 押さえバネを①の方向に下げる。
3. グリルとびらを②の方向にたおす。



### 取り付けかた

1. グリルとびらの角穴にグリル水入れ皿受けのツメ 2カ所をはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル水入れ皿に確実にハマっているか確認する。



※押さえバネは変形させないでください。  
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

## グリル水入れ皿・グリル焼網

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。  
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

## グリル庫内(側壁・底部)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※お手入れできる部分は■部です。燃烧面(バーナー)の炎口には触らないでください。

炎口がつまり燃烧不良や異常音発生の原因になります。

※グリル庫内の天井面には、立消え安全装置(炎検知部)が取り付けられていますので、触らないでください。

正しくはたらかなくなるおそれがあります。

※グリル水切れセンサーの頭部についた脂やゴミは、水に浸し硬くしぼった布でふき取ってください。(グリル庫内左奥)



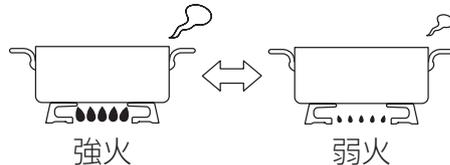
# よくあるご質問 (Q&A)

## 特に多いご質問をまとめました

### 1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞18・29ページ

安全機能がはたらいて、コンロが自動で火力を調節しています

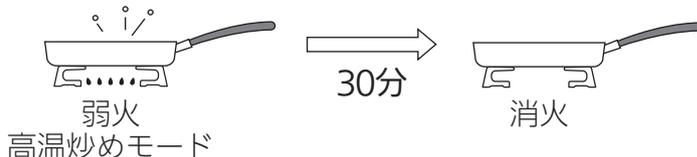


### 2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒高温炒めモードに設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。

高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞18・29ページ

30分で消火します



※高温になりすぎたときも自動で火を消します。

※高温炒めモードに設定していないときでも、連続して約2時間使用すると自動で火を消します。

### 3 器具栓つまみを回しても、点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

⇒乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消える場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個と交換してください。☞12ページ

電池交換サインの表示がないまま動作しなくなった場合も、一度乾電池を交換してから動作を確認してください。

乾電池交換の目安は約1年です。

※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自然放電により交換時期が短くなっていることがあります。

電池交換サインを確認!



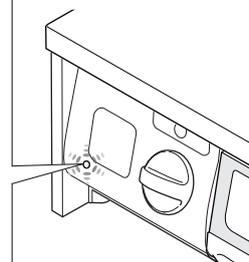
〈点滅〉

電池交換サインが点滅したら、コンロやグリルが使用できなくなる場合がありますので、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個と交換してください。



〈点灯〉

電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個と交換してください。



### 4 点火操作をしても、点火しない

⇒立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれていたり、汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。

☞26・29ページ

# よくあるご質問 (Q&A)

## ご質問

## こうしてください

## 参照ページ

### 点火しない

ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。全開にしてください。	15
バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	26
立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	26
バーナーキャップ、しる受け皿が正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	11
長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返してください。	—
乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	12
電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5 V）2個と交換してください。	12

### 調理中に火力が変わったり火が消えたりする

鍋やフライパンの温度が約 250℃の温度を保つよう、安全機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理できます。（強火力バーナー）	17・18
土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。また、高温炒めモードを使用してください。（強火力バーナー）	13・14
コンロは約 2 時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火が消えます。	14

### 高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする

高温炒めモード設定中でも約 290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	18
---	----

### 炎の状態（燃えかた、色）がおかしい

バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	26
バーナーキャップ、しる受け皿が傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	11
換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	7
風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	7
加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	—

ご質問	こうしてください	参照ページ
<b>コンロ</b> 鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。 ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。 弱火でときどきかき混ぜながら、調理してください。	14
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	13・26
	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	14
<b>コンロ</b> 焼網が使えない	グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理をしてください。(強火力バーナー)	17
<b>グリル</b> 点火しない	ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。	19
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返してください。	—
	グリル水入れ皿に水は入っていますか？グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから、再点火を行ってください。	14
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	12
	電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	12
<b>グリル</b> 調理がうまくできない	冷凍の魚は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	20
	みそ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
<b>グリル</b> 使用中に消火する	グリル水入れ皿に水が入っていなかったり、水がなくなりかけていると、グリル水入れセンサーがはたらき、自動で火を消します。必ず水(約300ml)を入れてください。	14
<b>グリル</b> グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	19
	グリル水入れ皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。	—
	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすきまから煙やにおいが出ることがあります。	—
<b>音</b> コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—

ご質問	こうしてください	参照ページ
音 使用中や使用後にキシミ音がる	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
音 コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。異常ではありません。	—
音 コンロ使用中に「ピピッ」とブザーが鳴る	高温自動温度調節機能です。最初に弱火になったときにブザーが鳴ります。異常ではありません。	14
音 グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えている時に発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
音 ブザーが約 8 秒間鳴る	部品が故障しています。ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、または当社お客様センター（フリーダイヤル：0120-054-321）にご連絡ください。	35
音 ブザーが 1 分ごとに鳴る	コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能です。器具栓つまみを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが鳴ります。すぐに器具栓つまみを戻してください。	14
その他 ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーが変色する	ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	33
	ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合がありますが、性能に問題はありません。	—
	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	23
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題ははありません。	—
その他 部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたらお早めに交換してください。	33
その他 トップレートが熱くなる	グリルからの熱でトップレートが熱くなる場合があります。また、1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトップレートも熱伝導で熱くなることがあります。コンロ、グリル使用中や使用直後は、トップレートに触らないよう注意してください。	7
その他 トップレートがふくらむ	トップレートの熱膨張によるものです。異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—
その他 火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。	—
その他 電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。機器が使用できなくなりますので、新しい単 1 形アルカリ乾電池(1.5 V) 2 個と交換してください。	12・28

# ブザーが鳴ったら

ブザー音	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	標準バーナー 強火力バーナー	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	<ul style="list-style-type: none"> <li>よくあるご質問(Q&amp;A)「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。</li> <li>やけどに注意して再点火を行ってください。</li> <li>天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと火が消えることがあります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	14・29 30
		温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>器具栓つまみを戻してください。</li> <li>使用する場合は、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	29
ピー3回	標準バーナー 強火力バーナー	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> <li>よくあるご質問(Q&amp;A)「点火しない」を確認してください。</li> <li>周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	14・29
		点火時に着火しなかった			
	グリル	立消え安全装置の作動	炎のふき消え・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> <li>よくあるご質問(Q&amp;A)「点火しない」を確認してください。</li> <li>周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	14・30
		点火時に着火しなかった			
		グリル水切れセンサーの作動	グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりかけている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>グリル水入れ皿に水を入れ、しばらく待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	14・30
	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間がたち、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>器具栓つまみを戻してください。</li> <li>続けて使用する場合は、再点火を行ってください。</li> </ul>	14
	強火力バーナー				
グリル	グリル消し忘れ消火機能作動	使用開始から約21分がたち、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>器具栓つまみを戻してください。</li> <li>続けて使用する場合は、グリル庫内冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。</li> </ul>	14	
標準バーナー 強火力バーナー グリル	電池交換のお知らせ(電池交換サイン点灯)	乾電池が消耗しました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。</li> </ul>	12	
ピー1回(約8秒)	標準バーナー 強火力バーナー グリル	温度センサー、電子部品の故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> <li>ガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、または当社お客様センター(フリーダイヤル:0120-054-321)にご連絡ください。</li> </ul>	35
	強火力バーナー	高温炒めスイッチの故障			
ピー5回	標準バーナー 強火力バーナー グリル	コンロ、グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能作動	器具栓つまみを戻し忘れていました。	<ul style="list-style-type: none"> <li>器具栓つまみを戻してください。</li> </ul>	14

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

●消耗部品は傷んできたら交換してください。お求めの場合は、当交換部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE (<http://www.rinnai-style.jp/>) または、お買い上げの販売店にてお求めください。

部 品 名		希望小売価格(税抜)	部 品 コ ー ド		
交 換 部 品	ご と く	¥900	010-122-000		
	しる受け皿	強火力バーナー用	¥400	009-287-000	
		標準バーナー用	¥400	009-288-000	
	バーナーキャップ	強火力バーナー用	¥1,300	151-350-000	
		標準バーナー用	¥1,100	151-351-000	
	グリル水入れ皿		¥700	070-167-000	
	グリル焼網		¥1,150	071-076-000	
	グリル水入れ皿受け		¥700	068-200-000	
グリル排気口カバー		¥350	050-021-000		
部 品 名		型番または部品コード			
別 売 品	魚とって	RTO-ST1 (A)		当交換部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE ( <a href="http://www.rinnai-style.jp/">http://www.rinnai-style.jp/</a> ) または、お買い上げの販売店にてお求めください。	
	ステンレス専用クリーナー	820-013-000			

- 2015年11月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。
- 当交換部品・お手入れ品の販売サイト（R.STYLE）では、上記以外の交換部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

汚れた部品を交換しましょう！ <b>R.STYLE</b> <small>● 消耗品・交換部品のネット販売</small>	当社製品の交換部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。 <a href="http://www.rinnai-style.jp/">http://www.rinnai-style.jp/</a>
---	---

# 長期間使用しない場合／仕様／寸法図

## 長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池をはずしてください。☞ 12 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

## 仕様・寸法図

品名	URG-655TS2-L URG-60TS2-L	URG-655TS2-R URG-60TS2-R
型式の呼び	URG-655TS2-L	URG-655TS2-R
型式名	URG-655TS2	
種類	キャビネット型グリル付ガステーブル	
点火方法	圧電点火式	
外形寸法 (ガス機器本体のみ)	高さ 270.5 mm (トッププレートまで 180 mm) × 幅 600 mm × 奥行 575 mm	
質量 (本体)	14.0 kg	
安全機能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理油過熱防止装置 (天ぷら油過熱防止機能)</li> <li>・立消え安全装置</li> <li>・コンロ消し忘れ消火機能</li> <li>・グリル消し忘れ消火機能</li> <li>・コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能</li> <li>・高温自動温度調節機能</li> <li>・グリル水切れセンサー</li> <li>・グリルお知らせブザー</li> </ul>	
ガス接続	R1/2	
付属品	単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2 個、取扱説明書 (保証書付)、バックガード、ちり受け皿	

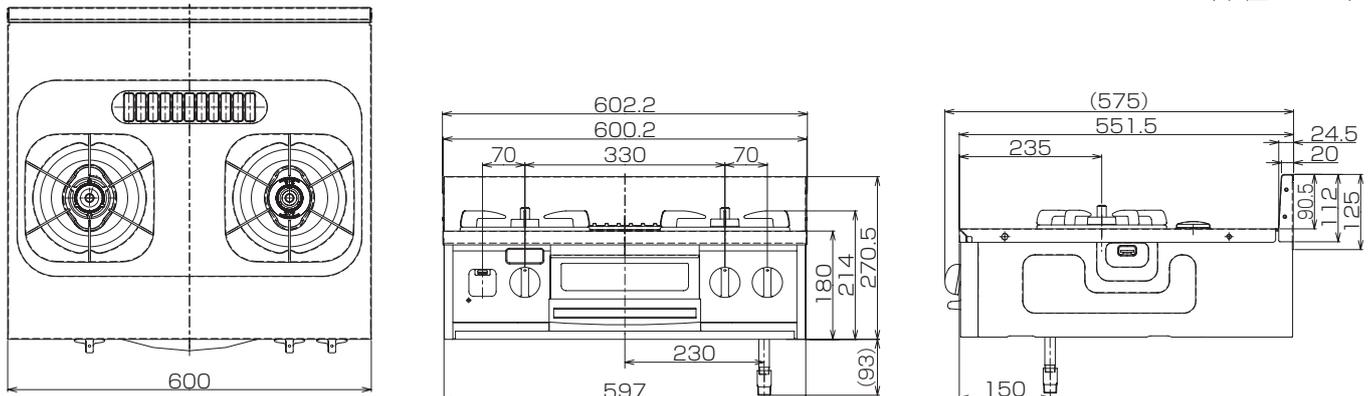
使用ガス 使用ガスグループ		1 時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量
		強火力バーナー	標準バーナー	グリル	
都市ガス用	13 A	4.20kW	2.94kW	1.86kW	8.40kW
	12 A	3.91kW	2.74kW	1.73kW	7.80kW
LPガス用		3.51kW	2.46kW	1.91kW	7.70kW

(本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。)

## 寸法図

図は左コンロが強火力バーナーの機器です。

(単位：mm)



# アフターサービス／廃棄するときは

## アフターサービス

修理を依頼される ときは	『よくあるご質問 (Q&A)』『ブザーが鳴ったら』(P.28～32 ページ)をもう一度ご覧になって確認してください。 それでも不具合のある場合や不明な場合は、ご自分で修理なさらずにもよりの販売店、または当社お客様センター (フリーダイヤル: 0120-054-321) へご相談ください。アフターサービスをお申し付けの際は、次のことをお知らせください。 (1) 製品名・ガス種類 (P.5 ページ) (2) 販売型式 (銘板表示のもの) (P.5 ページ) 及び品名 (P.3 ページ) (3) 故障または異常の内容 (できるだけ詳しく) (4) ご住所・お名前・電話番号・道順 (5) 訪問ご希望日
保証について	当社は保証書に記載してあるように、機器の販売後、機器に故障がある場合、一定期間と一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束します。(詳細は保証書をご覧ください) 保証書を紛失されますと、無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので、大切に保管してください。
補修用性能部品の 保有期間について	●製造打ち切り後 5 年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。 ●保証期間が過ぎていても、修理すれば機能が維持できる場合は、有料で修理致します。
転居されるとき	ガスには都市ガス数種類および LP ガスの区分があります。ガスの種類 (ガスグループ) 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うえ、転居先のもよりのガス事業者にご相談ください。この場合、保証期間内でも、調整・改造に要する費用は有料となります。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。
アフターサービスなど についてわからないとき	お買い上げの販売店、または当社お客様センター (フリーダイヤル) にご連絡ください。 <b>お客様センター ☎ 0120-054-321</b>
お客様の個人情報の 取り扱いについて	●当社は、お客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。 ●当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

## 廃棄するときは

### お願い

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。  
もし、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

# 安全に正しく設置していただくために

## 設置説明編

■機器を安全に正しく設置していただくためや、設置業者や使用者への危害や財産への損害を未然に防止するためにこの説明書では、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。



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。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷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。

■絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です



この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

## 警告



■設置は必ず、この「取扱説明書の設置説明編」と「ガス機器の設置基準および実務指針」（一般財団法人日本ガス機器検査協会刊）に従う  
変則的な設置をすると事故や火災の原因になります。



■この機器を安全に正しくご使用いただくために、この「取扱説明書の設置説明編」をよく読み、指定された設置を行う



■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

金属管や金属可とう管などによる機器へのガス配管接続工事・取りはずし工事は、必ず有資格者が行ってください。

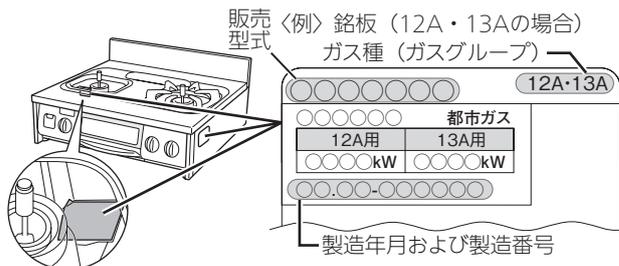


## 注意



■供給ガスと設置する機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

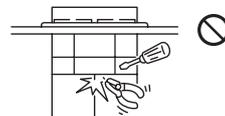
合っていない場合、そのまま使用すると火災や不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどしたりすることがあります。また、故障の原因にもなります。銘板は機器本体右側面と左側のごとく、しる受け皿をはずした機器本体内部に貼ってあります。



分解禁止

■絶対に分解は行わない

設置で必要なところ以外は、絶対に分解は行わないでください。一酸化炭素中毒のおそれがあります。また、機器故障やガス漏れや火災の原因になるおそれがあります。



■業務用として使用しない

この機器は家庭用専用ですので、業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が極端に短くなります。



■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ので、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使用しても、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。

# 安全に正しく設置していただくために (つづき)

## ⚠ 注意



### ■設置するときは、下記の項目に注意する

#### 〈法律・法令など〉

- 燃焼機器を設置する場所には、建築基準法や火災予防条例に定める防火措置を施す必要があります。
- この機器を設置する台所が、建築基準法に定める（内装制限を受ける調理室）に該当する場合は、台所全体についても内装材の制限を受けます。

#### 〈設置場所など〉

- 車両・船舶には設置しないでください。
- 機器設置時は、ガス工作物、電気工作物などの他の設備に悪影響を与えない位置に設置してください。
- 引火性の危険物（ガソリン・灯油・ベンジン・接着剤など）や、業務用薬品（アンモニア・硫黄・塩素・エチレン化合物・酸類などの腐食性薬品）を周囲で保管したり、取り扱う場所には設置しないでください。
- 十分に換気のできる場所に設置してください。
- 水のかかるところには設置しないでください。
- 水平で安定した場所に設置してください。

#### 〈周辺環境など〉

- 湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しないでください。
- 棚の下など落下物の危険のあるところには設置しないでください。
- 排気口をステンレスの水切りカバー（水返しカバー）などでふさがないでください。
- 強い風が吹き込む場所や、機器本体後方から風が吹き込む場所には設置しないでください。  
（点火しなかったり、温度センサーや立消え安全装置が正しくはたらかないことがあります。）
- 保守メンテナンスをする場所が確保されていることを確認してください。  
設置後、トラブルの原因になったり、点検・修理に支障をきたしたりします。

設置場所を決めるときは、お客様とよく相談してください。



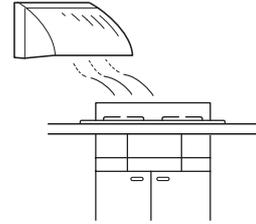
### ■機器の上に乗らない、傷つけない

機器の上に絶対に乗らないでください。トッププレートが破損し非常に危険です。トッププレートに強い衝撃を与えたり、過度な荷重をかけたりしないでください。トッププレートの破損の原因になります。



### ■十分な換気設備がある場所に設置する

この機器は、レンジフードなどでの換気が必要です。設置するガス機器および同一室内に設置してある他の機器のガス消費量に対し、十分な換気設備がある場所に設置してください。ただし、室内給気式（FE・CF）給湯器・ふろがまを使用している場合は、レンジフードなどを回すと排気ガスが逆流して、一酸化炭素中毒の原因になるおそれがあります。



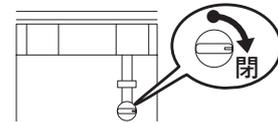
### ■機器設置の際には必ず手袋をする

けがの防止になります。



### ■設置後は必ずガス栓（ねじガス栓）を閉める

機器のガス栓（ねじガス栓）は機器下方または、となりのキャビネット内にあります。ガス事故防止のため、必ず行ってください。



## お願い

- 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。
- 本機器を大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと、思わぬ事故になります。

# 機器の設置およびガス配管工事

## 設置前のご注意

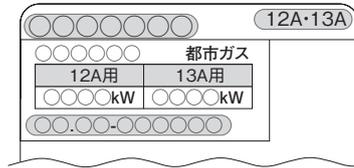
### 1. 開梱しましたら次の項目を確認してください

- 機器外観に異常がありませんか？……キズ、つまみ類の損傷など。
- テープやマットを取り除いてください。……輸送中の機器を保護するものです。
- グリルとびらを取り出し保護パットを取りはずしてください。

**△ 注意**

**! ■使用するガス種（ガスグループ）に適合していますか？**

〈例〉(12A・13Aの場合)



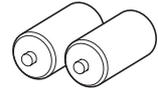
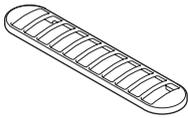
…機器本体右側面に貼付の銘板と照合してください。

### 2. ガス配管の位置を確認してください

- ガス管が所定の位置にありますか？ [P.42](#) ページ

### 3. 付属品の確認

- グリル排気口カバー 1個    バックガード 1個    グリル焼網 1個    単1形アルカリ乾電池 2個

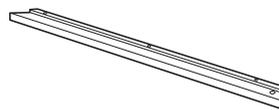
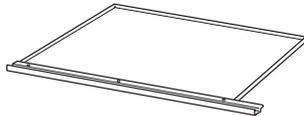
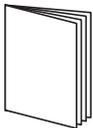


取扱説明書（保証書付）  
1冊

ちり受け皿 1枚

下部フィラー 1個

底板 1個



ねじ（バックガードの裏面に貼り付けてあります。）

サラ頭ねじ（M4）…4個    ナベ頭ねじ（M4）…2個

ナベ頭小ねじ（M3）…3個

六角ナット（M3）…3個

### 4. キャビネットの確認

設置するキャビネットによって、取り付けする部品が異なりますので、注意してください。（○印の部品を使用）

キャビネットの種類		バックガード	ちり受け皿	下部フィラー	底板
サンウェーブ製	木製キャビネットの場合	○	○	/	○
	ホーロー製キャビネットの場合	○	○	○	○
タカラスタンダード製		○	○	○	○
ベルテクノ製 ミカド製 東芝製 ナス製		○	○	/	/

# 機器の設置およびガス配管工事

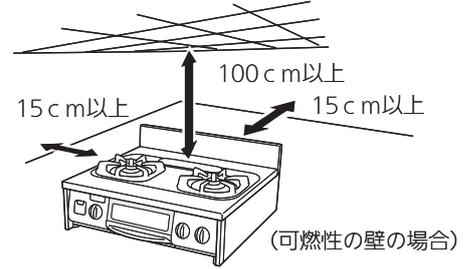
## 設置場所および周囲の防火装置

### ■ 次のような場所に設置してください。

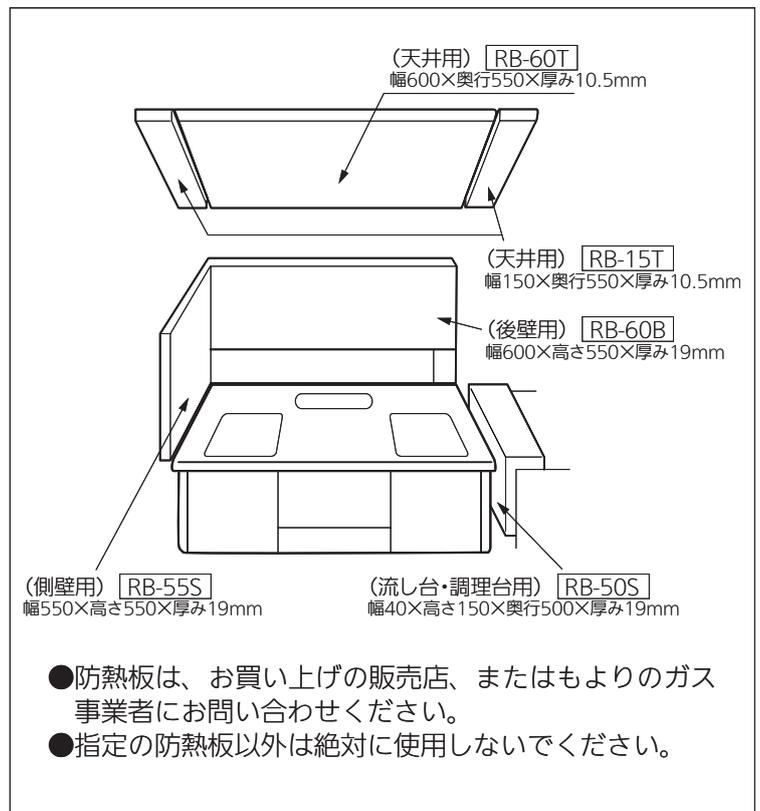
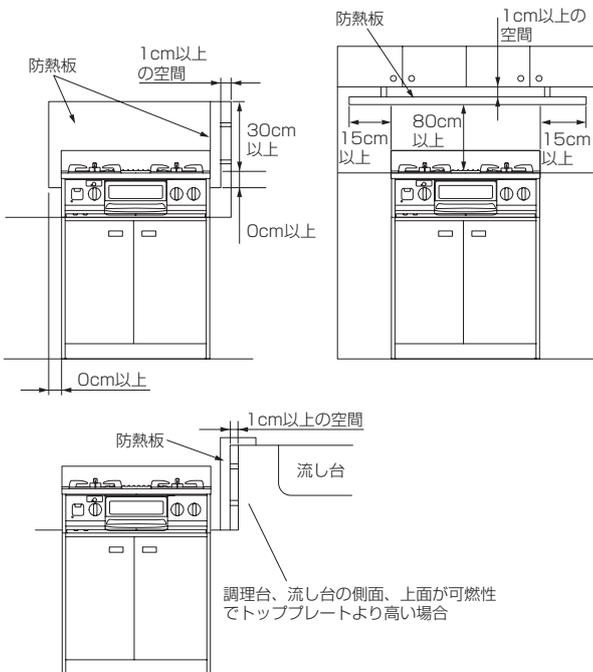
- ・ 強い風の吹き込まない場所・ 丈夫で水平な場所
- ・ 落下物に危険のない場所
- ・ 付近にカーテンなど燃えやすいものがない場所
- ・ 機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- ・ 機器の上に湯沸器のない場所

### ■ 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 100cm 以上離して設置します。



■ 可燃性の壁（モルタル、タイル、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、上部はトッププレート上面から 100cm 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。調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も、流し台側面を保護してください。

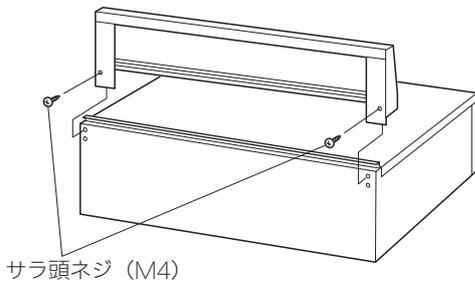


- 防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりのガス事業者にお問い合わせください。
- 指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

## 機器の設置

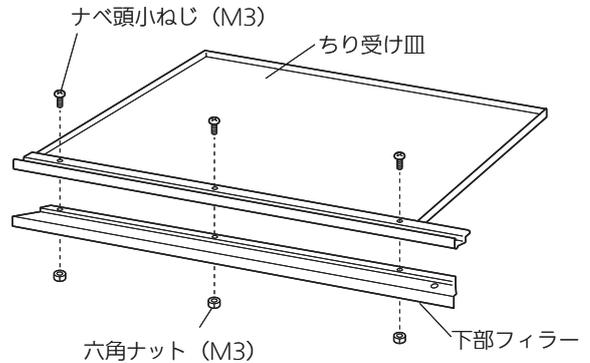
### 1. バックガードの取り付け

- ①バックガード背面を付属の固定ねじ（サラ頭ねじ）で固定してください。



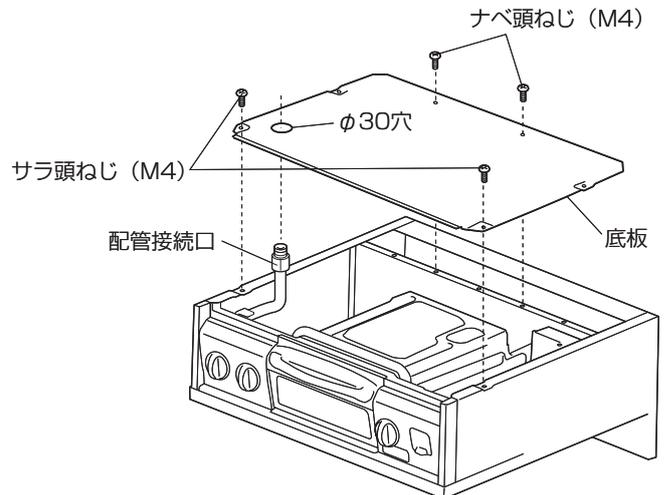
### 2. 下部フィラーの取り付け

- ①ちり受け皿に下部フィラーの穴が合うようにし、ナベ頭小ねじ（3個）と六角ナット（3個）で固定してください。（六角ナット締め付けはゆるみのないようにしっかりと締め付けてください。）



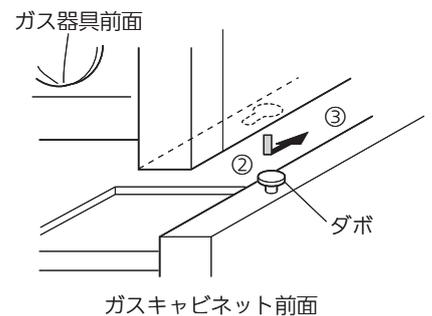
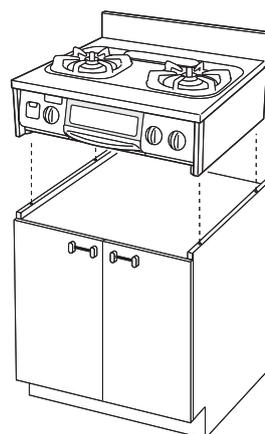
### 3. 底板の取り付け

- ①機器本体の裏側に取り付けてください。その際、部品の脱落や損傷に注意してください。  
②配管接続口を底板のφ30の穴に通し、ねじ穴4カ所を合わせて、付属の固定ねじで固定してください。



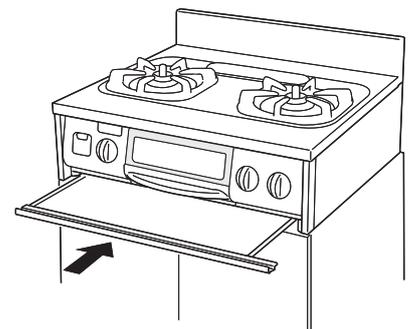
### 4. キャビネット部への設置

- ①キャビネットのダボにガス器具の穴が合うようにのせてください。  
②機器を後方に止まるまで押しつけてください。  
③機器とキャビネットの間にちり受け皿を挿入してください。  
その際ちり受け皿の取っ手を手前にしてください。



### 5. ちり受け皿の設置

- ①ちり受け皿の取っ手を手前にして挿入してください。  
★サンウェーブ、タカラスタンダード製のキャビネット  
……3. で取り付けした底板の上に乗るように挿入してください。  
★その他のキャビネット  
……キャビネットの上に乗るように挿入してください。



# 機器の設置およびガス配管工事 (つづき)

## ガス配管工事

### ⚠ 警告



#### ■ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です

接続工事・取りはずし工事は、必ず有資格者が行ってください。  
有資格者がいない場合、ガス事業者の指定する工事店にご依頼ください。

- 接続の際は、ガスシール材を必ず使用してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を必ず取り付けてください。
- 接続完了後、ガス漏れのないことを確認してください。
- 取りはずした部品は、必ず取り付けてください。

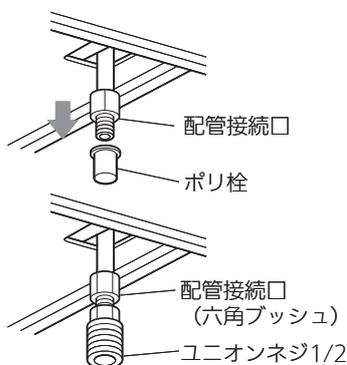
ガス接続は金属管接続又は金属可とう管接続してください。

### 〈金属管接続の例〉

#### 配管要領

1. 配管接続口のポリ栓を取り除いてください。
2. ユニオンネジ 1/2 を配管接続口に取り付けてください。

必ず六角ブッシュをスパナなどで保持しながらユニオンめねじを締めてください。



3. ガス栓（ねじガス栓）は操作しやすいように正面につまみが向くように取り付けてください。

## 設置・工事後の点検確認

### 機器およびその周辺

- ・機器が使用するガス種に適合しているか（銘板確認）
- ・可燃物との離隔距離、火災予防上の措置は十分か
- ・水平にセットされているか
- ・ガタツキはないか
- ・充分換気できる場所に設置されているか

### ガス配管

- ・ガス漏れはないか
- ・ガス栓（ねじガス栓）が操作しやすいように正面につまみが向くように取り付けてあるか

### その他

- ・付属品は同梱されているか。また正しく取り付けられているか。
- ・グリル庫内に同梱物が残っていないか。

## 試点火および試運転

#### ■試点火および試運転

正しく設置工事されていることを確認してからガス栓（ねじガス栓）を開き取扱説明書に基づき、試運転を行ってください。

#### ■試運転終了後の処置

試運転終了後長期間使用しない場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、乾電池を取りはずしてください。

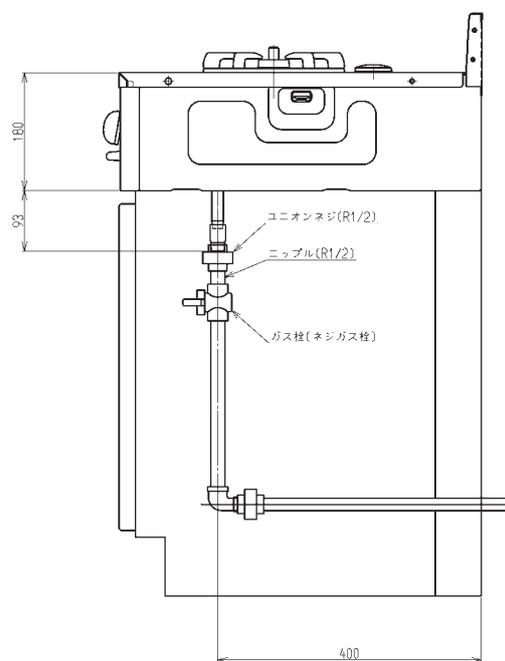
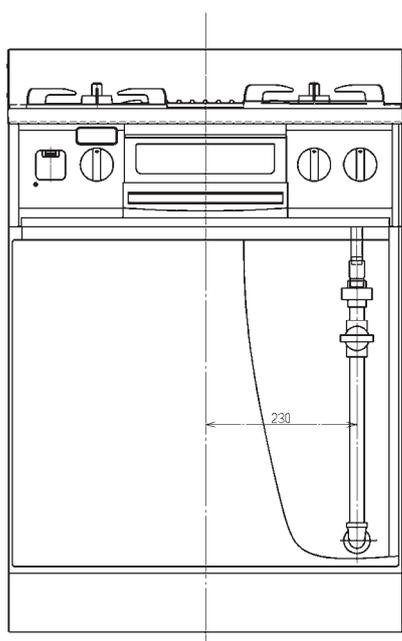
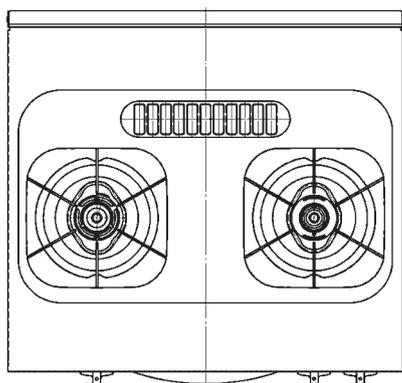
#### ■お客様への説明

取扱説明書によって機器の取扱いを説明してください。

取扱説明書内の保証書に必要事項を記入のうえ、保証内容を説明してください。また取扱説明書の保管のお願いをしてください。

# 外形寸法図および配管例

(単位：mm)



※金属可とう管を使用される場合は必ず保護カバー付のものを使用してください。

# リンナイ キャンピネット型 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。  
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

## 記

- 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。  
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、当社お客様センターにご相談ください。  
リンナイ㈱ お客様センター フリーダイヤル：0120-054-321
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 保証についての規定は下記をご覧ください。

## 無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの当社窓口が無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。  
なお、離島および離島に準ずる遠隔地へのお出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。  
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。  
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。  
(ハ) 犬・猫・鳥・鼠・くも・ゴキブリなどの小動物や昆虫類の侵入などに起因する不具合。  
(ニ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。  
(ホ) 一般家庭以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷。  
(ヘ) 本書の提示がない場合。  
(ト) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。  
(チ) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。  
(リ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.  
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店、または当社お客様センターにお問合わせください。  
リンナイ㈱ お客様センター  
フリーダイヤル：0120-054-321  
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については35ページをご覧ください。

お買い上げ日および販売店名

お 買 上 げ 日	年 月 日		
販 売 店 名		扱 者 印	
住 所			
電 話 番 号			

修理記録

年 月 日	修 理 内 容

お客様へ

この保証書をお受取りになるときに、お買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

## リンナイ株式会社

〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号  
TEL 052(361)8211 代表



### 製品についてのお問い合わせは

本 社	☎052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 東 支 社	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川1-6-6
東 京 支 店	☎03(3471)9047	〒140-0002 東京都品川区東品川1-6-6
北 関 東 支 店	☎049(770)6001	〒362-0014 上尾市本町3丁目3番7号
東 関 東 支 店	☎043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7-1
南 関 東 支 店	☎045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号
東 北 支 社	☎022(288)3251	〒984-0038 仙台市若林区伊在字東通20-1
北 海 道 支 店	☎011(530)5555	〒060-0057 札幌市中央区南7条東1丁目1番1
新 潟 支 店	☎025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1-74
中 部 支 社	☎052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 西 支 社	☎06(6786)3612	〒532-0005 大阪市淀川区三國本町1-10-40
中 国 支 店	☎082(277)5167	〒733-0833 広島市西区商工センター4丁目2-1
四 国 支 店	☎087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九 州 支 社	☎092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号

### 修理についてのお問い合わせは

お客様センター ☎ 0120-054-321

### 製品点検のお申し込み・お問い合わせは

製品点検センター ☎ 0120-493-110



(工場管理)

JT0049-031(01)☆  
151222(●)  
06000004512790