

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪支社 〒550 大阪市西区千代崎3-2-95 電話 大阪 06 (586)3200
南部支社 〒590 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131
北部支社 〒569 高槻市藤の里町39-6 電話 高槻 0726(71)0361
東部支社 〒578 東大阪市稲葉2-3-17 電話 河内 0729(62)1131
兵庫支社 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078(360)3100
京都支社 〒600 京都市下京区中堂寺栗田町1 電話 京都 075(311)7381
奈良支社 〒631 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(44)1111
和歌山支社 〒640 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 0734(31)2481
兵庫西支社 〒670 姫路市神屋町4-8 電話 姫路 0792(85)2221
豊岡支社 〒668 豊岡市三坂町6-57 電話 豊岡 0795(23)2221
滋賀支社 〒525 草津市西大路町5-34 電話 草津 0775(62)5311
滋賀東支社 〒522 彦根市大東町12-11 電話 彦根 0749(22)3131
長浜営業センター 〒526 長浜市南兵庫町3-4 電話 長浜 0749(62)7171
本社・ガスビルサービスセンター 〒541 大阪市中央区平野町4-1-2 電話 大阪 06 (202)2221

大阪ガス株式会社

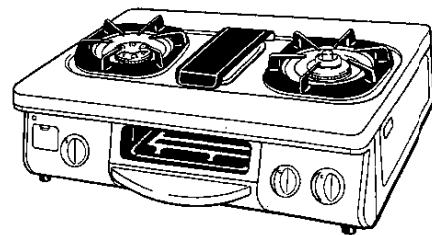
おねがい

ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから(火気に注意して)大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

ガステーブルコンロ

10-618/619型

型式名 RTS-320NAS-L
RTS-320NAS-R



取扱説明書

大阪ガス

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まして、まことにありがとうございました。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。


もくじ

- 特長・機能のご紹介..... 1
- 必ずお守りください..... 2・3・4
- 各部のなまえとはたらき..... 5
- 器具の設置..... 6・7・8・9・10
- 使いかた..... 11・12・13・14・15・16・17・18・19・20
- 点検・お手入れ..... 21・22・23
- 故障かな?と思ったら..... 24・25
- 寸法図..... 26
- 仕様..... 27
- 保管とアフターサービス..... 28
- 別売部品のご紹介..... 29

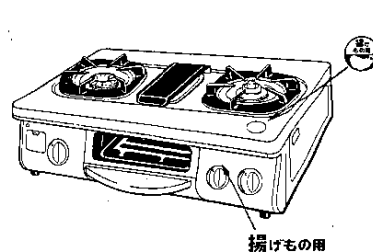
特長・機能のご紹介

天ぷら油過熱防止機能とは……

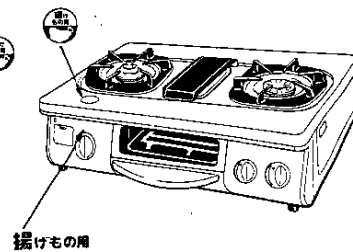
天ぷら、フライなどの揚げ物の調理で、調理油の過熱しすぎによって起こる火災を防止する機能です。温度センサーでなべ底の温度を監視し、油が自然発火温度に達する前に自動的にガスを止めます。このとき、ブザーが鳴ってお知らせします。揚げ物の調理されるときは、必ずこの機能のついているバーナーを使用してください。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナーは下図のようにトッププレート上面に  の表示ラベルと前面パネルに **揚げもの用** と表示してあります。

10-618の場合



10-619の場合



● 電池交換ランプ

乾電池の交換時期をお知らせします。



● チャオバーナー付

5.23kW(4,500kcal/h)のチャオバーナーで炒めものをシャキッと仕上げたり、湯を早く沸かすのに便利です。



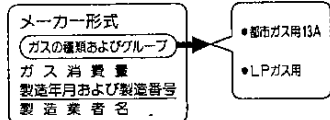
必ずお守りください

● ガスの種類を確かめる

- 本体右側面に貼ってある銘板のガス以外では使用しないでください。



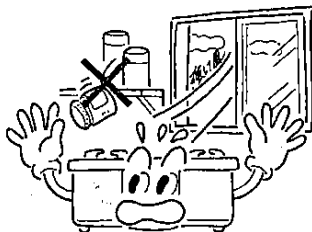
(銘板)



- 断宅されたときにも、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。

● 使用場所について

- 強い風の吹き込むところでは使用しないでください。
- 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。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。



● 用途について

- 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。



● 市販の補助用具について

- 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などは、使用しないでください。不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。



- 市販のアルミはく製する受け皿を敷いて使用しないでください。アルミはく製する受け皿を使用しますと、異常過熱したり、不完全燃焼の原因となり危険です。

アルミはく製する受け皿
使用禁止



ガスモレ・やけど・火災 故障などを防ぐために

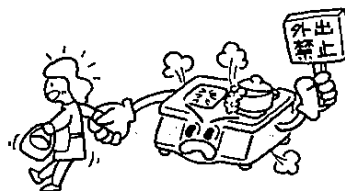
● 火災予防について

- グリル使用中、中央部の排気口の上に物をのせないでください。
- 器具の上や周囲に燃えやすいものや引火性（スプレー缶など）のものを置かないでください。
- グリルはご使用のたびにお手入れをしてください。たまった脂に引火するおそれがあります。



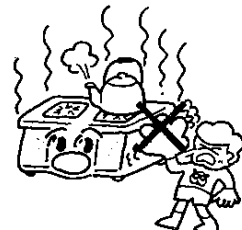
● 使用中の外出について

- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
- 天ぷらなど油料理およびグリル使用中の場合は、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。



● やけどの注意

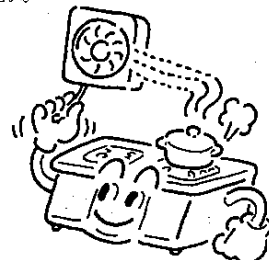
- 使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、グリルとびら取っ手・器具枠つまみ以外はさわらないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。



- グリル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。またこぼろにのせたりなべなどのとつてをグリル排気口に向けしないでください。

● 換気について

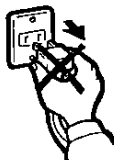
- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



必ずお守りください

●ガス事故防止

- ・お出がけやおやすみになるときは、ガス栓を必ず閉じてください。
- ・ひび割れしたり、差し込み部がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。
(古くなったゴム管は取り替えてください。)
- ・ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス栓を閉じ、窓や戸を全部あけて、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。



- ・万一ガスが漏れたときは、絶対に火をつけない、換気扇その他電気器具に触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など) 火や火花で引火し、爆発事故などをお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、ただちにご使用を中止(器具栓、ガス栓を閉止)してじゅうぶん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24ページをお読みください。)

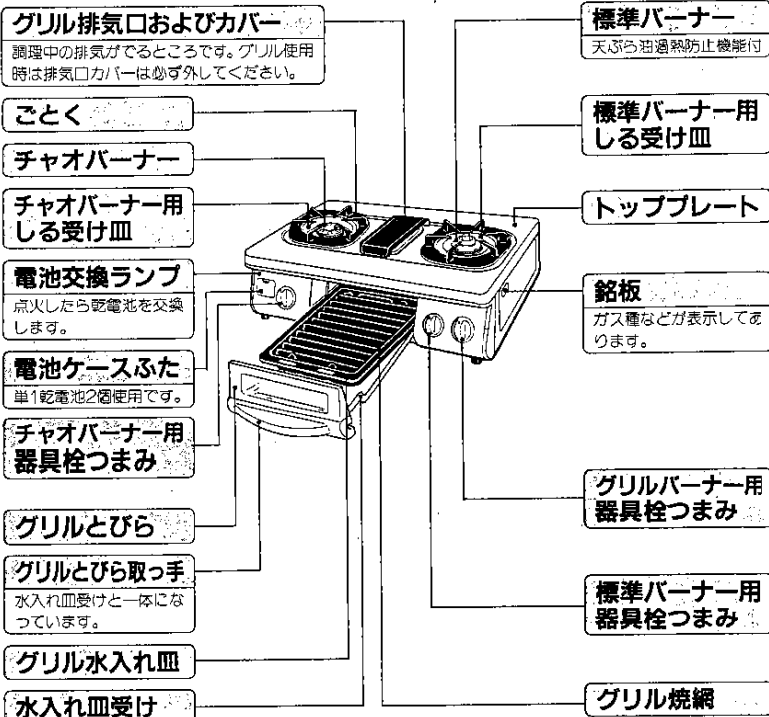
●日常の点検・お手入れ

- ・器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、手入れは必ずおこなってください。
(詳しくは21ページをお読みください。)
- ・故障また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、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社にご連絡ください。

●長期間使用しない場合

- ・乾電池を電池ケースより抜いてください。(乾電池の液もれにより、器具をいためることがあります。)
- ・各部の汚れを取り除き、じゅうぶん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。

各部のなまえとはたらき



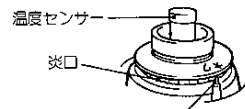
※図は10-618型の場合です。10-619型の場合はこんろのバーナーや器具栓つまみの配置が左右逆になります。

本体裏左側

標準バーナー



ホースエンド



立消え安全装置(炎検知器)

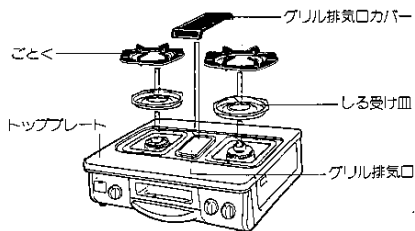
器具の設置

設置前の準備と確認

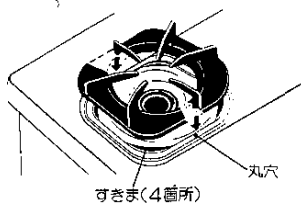
- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、各部のなまえとはたらき。のように正しくセットしてください。
- 器具銘板のガス表示（ガスグループ）とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

● 部品の取り付け

- しる受け皿・グリル排気口カバー
- しる受け皿は「マエ」刻印を前にしてトッププレートの上のせてください。（チャオバーナ用と標準バーナ用の2種類あります）
- グリル排気口カバーはトッププレートの中央の穴へまっすぐ差し込んでセットしてください。



- ごとくのソメをトッププレートの丸穴に合わせがタつきのないように差し込んでください。



- 内側の穴の大きい方(K刻印)がチャオバーナ用、小さい方(L刻印)が標準バーナ用です。



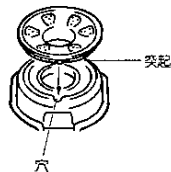
L刻印(標準バーナ)
K刻印(チャオバーナ)

ご注意

- トッププレートとしる受け皿の間にすきまがありますが、これは燃焼に必要な空気を取り入れるためです。アルミはく裂する受け皿などでふさがないようにしてください。

● こんろバーナーキャップ

- バーナーキャップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。
- バーナーキャップの浮き、傾きのないようにバーナーキャップの突起部がバーナー本体の穴部に入るように正しくはめ込んでください。
- バーナーキャップはチャオバーナ用と標準バーナ用とは異なりますので間違えないように取り付けてください。
- 取り付けの際はバーナーキャップ上面の(オ▲ク)印を突刺しにして取り付けてください。



チャオバーナ

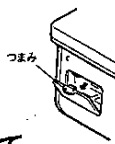
標準バーナ



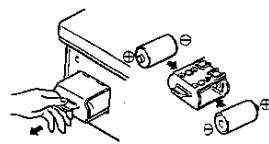
● 乾電池の取り付け方

- 電池ケースはこんろ前面の左側にあります。つまみを下げながら引くとふたが開き、ケースが取り出せます。ⓐとⓑを確認して、しっかりと乾電池を入れてケースをこんろ本体に確実に差し込んでください。ケースのふたは、必ず閉めてください。

- 電池ケースのふたを開ける



- 電池ケースを引き出す



- 乾電池を取り付ける

● 乾電池の交換時期について

- 次のような場合は乾電池を新しいものに交換してください。
- 電池交換ランプが常時点灯し点火できなくなつたとき。
(乾電池の寿命は使用月ひんど、乾電池の種類によっても異なりますが、約1年が目安です。)

- *電池交換ランプが点滅し始めたら新しい乾電池を用意してください。

ご注意

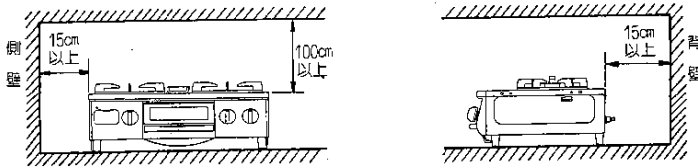
- 乾電池は、必ず2個とも同種類の新品をお使いください。異種の乾電池を使用すると乾電池が破損したり、液漏れの原因となります。

設置上のご注意

- 丈夫で水平なガス台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。

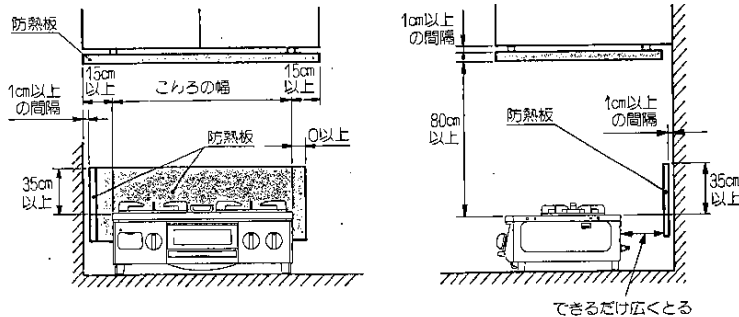
● 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

- トッププレートより上の側面およ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以上離してください。(ただし、不燃性の場合は80cm以上)……火災予防条例で定められております。

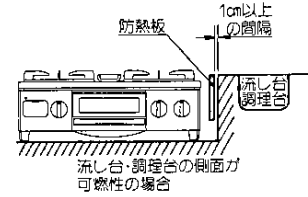


● 可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上、また、上部は器体上面から100cm以上離して設置できない場合

- 図のように必ず別売の防熱板(コードNo.15-100-0077,78)を取り付けて使用してください。

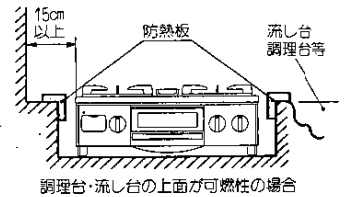


- 調理台・流し台の側面が可燃性で、器具のトッププレートより高い場合も図のように防熱板を取り付けてください。



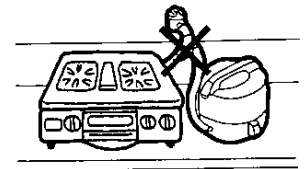
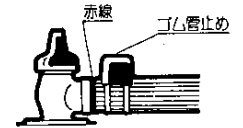
● 調理台、流し台などの上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合

- 可燃性の壁から15cm以上離して設置することができる場合も、防熱板で調理台、流し台の上面を保護してください。(特にチャオバーナー側に注意してください。)



● ゴム管の接続

- ゴム管はホースエンドの赤線まで差し込んでしっかりと止めてください。
- 9.5mm径(内径9.5mm)のゴム管を使用し、お部屋のガス栓、器具のホースエンドとも赤線までじゅうぶん差し込んで、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。
- ゴム管の腐ぎだし、および二分岐はしないでください。

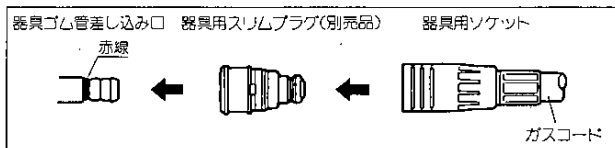


器具の設置

● ガスコードの接続(ガスコードは13A専用です)

・ガスコード接続をする場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

① ガス器具側の接続



上記のように、まず別売の器具用スリムプラグを器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取説説明に従って器具のゴム管差し込み口に取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。

※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

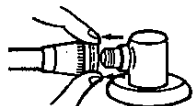
② ガス栓側の接続

① ガス栓を開けるときは



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

② ガス栓を閉めるときは



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

※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

ご注意

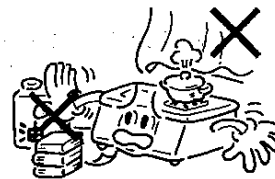
- ・トッププレート、ごとくに触れない。
- ・器具の下は絶対に通さない。

使いかた

● 操作前の準備と確認

① 器具周囲の確認

・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。



② ガス栓を開く

・開く前に器具栓つまみが「消火」の状態であることを確認してください。









標準バーナー(天ぷら油過熱防止機能付)をご使用になる前の確認

● **油の量について**

・天ぷら、フライなどの揚げ物の調理をされるときは、200ml以上の油で使用してください。油が少量の場合機能が正しく働かないことがあります。

● **こんななべを使ってください。**

下の表を目安にしてください。

なべなどの種類	油料理	その他の料理	備 考
鉄、アルミのなべ、フライパン、天ぷらなべ 	○	○	
ステンレス、ほうろくのフライパン、なべ 	○	○	少量の油で発火の恐れがあります。
中華なべ、打ち出しなべ 	△	○	少量の油で発火の恐れがあります。
耐熱ガラス容器 	×	○	熱伝導が悪く正しく温度センサーが作動しません。
土なべ 	×	○	熱伝導が悪く正しく温度センサーが作動しません。
焼網 	—	×	調理中消火の恐れ(早切れ)があります。

○ 適する △ 注意が必要 × 適さない。(△: 温度センサーが正しく作動しない場合がありますので注意して調理してください。)

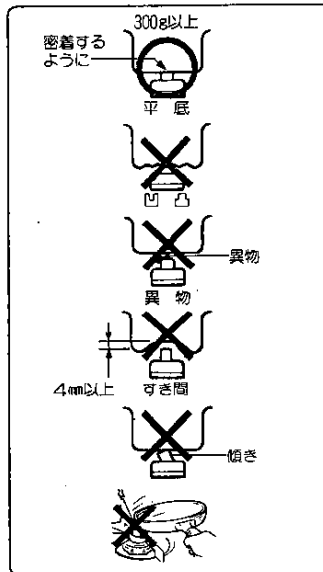
※揚げ物の調理は底の平らな熱の伝わりやすい金属製のなべを使ってください。

※なべの重さは、温度センサーとの密着を確実にするため、調理物の重さを容んで300g以上必要です。特に片手なべなどは不安定になりやすいので注意してください。

● **温度センサーを正しく働かせるために**

温度センサーがなべの温度を正しく検知するためには、温度センサーの頭部となべ底が密着していなければなりません。密着が悪いと機能が正しく働かない恐れがあります。

- 必ず温度センサーの中心となべの中心を合わせてください。
 - 温度センサー部となべ底との間に異物を入れたり、すき間が生じないように正しくセットしてください。
 - 温度センサー部に、強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
 - バーナー部に強風を当てたり、風の吹き込むところでは、使用しないでください。温度センサーが正しく作動しない場合があります。
 - 温度センサー部はいつも清潔に！
1. 温度センサー部には煮汁、水などをかけないでください。
2. 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布に水を濡し固くしぼってからふきとってください。
3. なべややかんの底も清潔にして使ってください。
 - 別売品の中華なべ用補助ごとは、使用しないでください。温度センサー部となべ底とが密着しない場合があります。
- ※冷凍うどんなどを直接こんろにのせて調理すると途中で消火することがあります。このような場合はチャオバーナーを使用してください。



こんな調理は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たバーナーは250~270℃になると自動消火するように設定されていますので、これ以上の高温を必要とする調理では途中で消火することがあります。高温を必要とする調理はチャオバーナーを使用してください。

高温を必要とする調理の例

- ・炒めもの料理
- ・焼き網を使った料理
- ・煎りもの料理(胡麻、大豆など)
- ・焼きもの料理(鉄板を使ったお好み焼・だこ焼など)

使いかた

グリル部の使いかた

●グリル水入れ皿

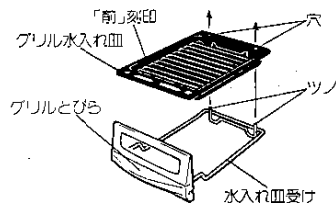
1. グリル水入れ皿は、水入れ皿受け後部のツノに穴が入るように、「前」刻印を手前にしてセットしてください。
2. グリルとびらを止まるところまでいっぱい引き出すとグリルとびらのみ下がり、グリル水入れ皿はそのままの状態です。焼き物の出入れ、反転、確認が容易にできます。
3. グリル水入れ皿を取り出すときは、グリルとびらを止まるところまでいっぱい引き出してそのまま持ち上げて取り出してください。このとき、グリル水入れ皿を直接持って取り出すと、グリルとびらが落下したり、グリル水入れ皿のほうろろがかけたりするおそれがありますのでしないでください。
4. お手入れの際は、グリルとびらを別の場所においてからグリル水入れ皿をはずして洗ってください。
※グリルとびらを引き出すとき、持ち上げて引き出しますと途中で止まらなときがあります。

ご注意

・グリルとびらを持ち上げて引き出すと途中で止まらずにグリル水入れ皿が脱落する場合があります。またグリルとびらを引き出してから急に手を離すとグリル水入れ皿の水がこぼれたり、お湯がこぼれてやけどをする場合があります。グリルとびらを引き出すときはグリルとびら取っ手を持ち、ゆっくり止まるところまで引き出しグリルとびらに手をそえたまま静かにグリルとびらを下げてください。

・グリル使用時は必ずグリル水入れ皿に水（コップ1杯約200cc）を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。

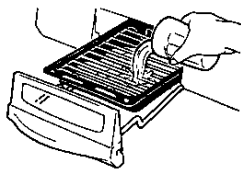
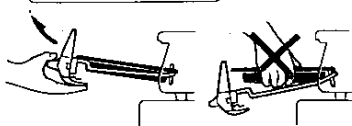
・水を入れる場合は、グリル水入れ皿を少し引き出してからコップなどで入れてください。



引き出すとき

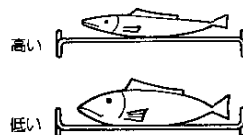


取り出したり持ち運ぶとき



●グリル焼網

- ・グリル水入れ皿の中に入れてお使いください。
- ・グリル焼網は裏表で高さを変えられます。焼物の種類、大きさにより使いわけてください。
- ・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。



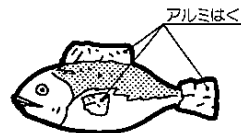
●上手な使い方

1 予熱

- ・表面のこげやすいもの（つけ焼き、隅り焼き、粕漬け、みそ漬けなど）や、火の通りの悪い魚などは、予熱しないでそのまま焼きます。
- ・それ以外の魚や肉は、点火後約3分予熱し、温度が上がってから材料を入れてください。またこのときにグリル焼網も同時に熱しておくか、サラダ油を塗っておくと材料がくっつきにくくなります。

2 魚焼きのコツ

- ・こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるが、アルミはくで包んで焼きます。
- ・みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をじゅうぶんにふきとってから焼きます。



ご注意

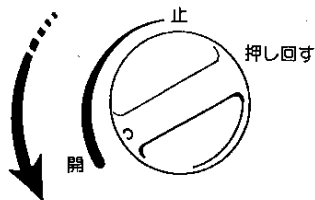
- ・グリル水入れ皿の表面に脂が多すぎると、燃えたり飛びちりが多くなりますので、水を入れてかえてください。また続けてお使いになる場合は特に水量に注意してください。
- ・グリル使用中は必ずグリルとびらを閉めてください。

使いかた

●点火操作

①こんろ部

- ・こんろの上になべなどをのせます。
- ・器具栓つまみを押しながらゆっくりと左方向へ「カチン」と音がするまで回し、保持します。
- ・点火してもすぐには離さず安全装置がはたらくまで2～3秒間そのまま保持し、すべてのバーナーから炎が出ていることを確認します。



「カチン」と音がして炎口に着火します。

②グリル部

- ・グリル排気口カバーをはずします。
- ・器具栓つまみを押しながらゆっくりと左方向へ「カチン」と音がするまで回し、保持します。
- ・点火してもすぐには離さず安全装置がはたらくまで2～3秒間そのまま保持し、すべてのバーナーから炎が出ていることを確認します。

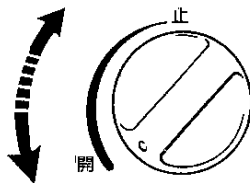
ご注意

・器具栓つまみから手を離れたときに火が消えた場合は、器具栓つまみを右に回して最初の位置「止」に戻してもう一度点火操作をやり直してください。

●火力調節 (こんろ部・グリル部)

- ・器具栓つまみを回して火力調節します。
- ・点火時は火力が最強になっています。器具栓つまみを右に回して好みの火力の位置で止めてください。

※グリルの場合は「開」の位置でご使用ください。



ご注意

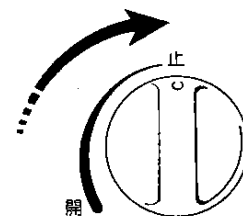
- ・火力を絞りすぎると消えることがありますので注意してください。
- ・なべによっては、とつてを焼損するおそれがありますので必ず炎の大きさを見て火力を調節してください。
- ・グリルの場合、焼き具合はグリル統網の高低、焼き時間などで調節してください。

●消火操作 (こんろ部・グリル部)

- ・器具栓つまみを「止」の位置まで戻します。

※必ず火が消えたことを確認してください。

※お出かけやおやすみ前は、ガス栓を閉じてください。



使用時のご注意

● こんろ部

- ・煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれて炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあり危険です。



- ・点火の際は、こんろになべやヤ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。

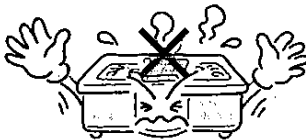


● グリル部

- ・グリル使用中、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。

※水を入れずに使いますと、床面の過熱や魚から出た油脂分が発火することがあります。

※グリル使用中は魚などの焼きすぎにご注意ください。そのまま放置しますと魚などが燃えることがあります。

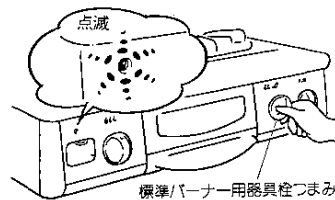


※グリル使用時にこんろを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムなどが燃焼してガスの炎が赤色を帯びることがありますが異常ではありません。

電池交換ランプ

- ・乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換ランプが付いています。

点滅したら新しい乾電池を用意し、点灯になったら交換してください。(7ページ参照)



標準バーナー用器具栓つまみ

ご注意

- ・点滅から点灯になると標準バーナーは使用できなくなりますので、乾電池を新しいものに交換してください。
- ・電池交換ランプは標準バーナーの器具栓つまみを回したときだけ作動します。他の器具栓つまみを回したとき、乾電池の容量が少なくなっても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。
- ・乾電池が正しくセットされていなかったり、乾電池に全く容量がなくなつたときは、電池交換ランプは点灯しません。ただちに乾電池を点検してください。

立消え安全装置について

- 立消え安全装置は、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。
- バーナーに点火したことを確かめてから、数秒間そのまま押し続けてください。
(立消え安全装置が加熱されるまで)

安全装置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、すぐに器具栓つまみを回し消火の状態に戻してガスを止め、さらにお部屋のガス栓も「止」の状態に戻して24ページの「故障かな?と思ったら」および、つぎの方法により処置してください。

● 処置方法

- バーナーの炎が消えたときには、立消え安全装置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、すぐに器具栓つまみを回し消火の状態に戻してください。
- 再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで少し(約1分)待つてから「点火操作」に従ってください。

天ぷら油過熱防止機能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、すぐに器具栓つまみを「止」の位置まで回してガスを止め、さらにお部屋のガス栓を「止」の状態に戻して24ページの「故障かな?と思ったら」および、つぎの方法により処置してください。

● 処置方法

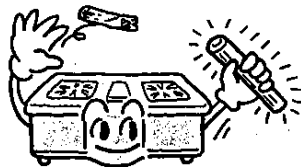
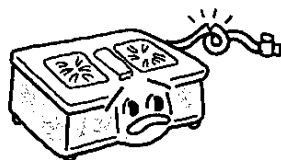
- バーナーの炎が消えたときには、すぐに器具栓つまみを回し消火の状態に戻してください。
- 再点火するときは、なべや油が相当熱くなっていますのでやけどにじゅうぶん注意して、水を入れたなべや水に湿した布などで温度センサーを冷してください。熱いなべをのせたまま、再点火すると消火する場合があります。

点検・お手入れ

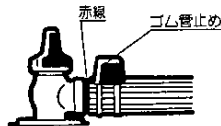
● 日常の点検

① ゴム管が折れたり、ひび割れたりしていませんか?

- ゴム管や接続部から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。
- ひび割れたり、差し込み部がゆるんだゴム管は、必ず取り替えてください。



- ゴム管が器具・ガス栓ともホースエンドの赤線までじゅうぶん差し込み、ゴム管止めで止めてあります。



② 付属品が正しくセットされていますか?

- 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セットされた状態でお使いください。

③ 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が煮こぼれなどでつまっていませんか。
- グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていませんか。
- *脂がたまったまま使用しますと、脂が燃えることがあります。

- 立消え安全装置、温度センサーの先端が、煮こぼれなどで汚れていませんか。

ご注意

- テーブルコンロを安全に長くご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ずおこなってください。
- 日常の点検・お手入れの際にはガス栓を閉じ、器具がじゅうぶん冷えてからおこなってください。
- 上記の点検以外には、器具に手を加えないでください。とくに安全装置やガス通路部は絶対に分解しないでください。

点検・お手入れ

●お手入れ

① トッププレート・ごとく・しる受け皿・グリル排気口カバー・グリル水入れ皿・グリル焼網

- ・中性洗剤をふくませた、スポンジたわしなどのやわらかいもので洗います。
- ・洗ったあとは水洗いをし、乾いた布でじゅうぶん水気をふきとってください。

② 器体（前面は除く）

- ・液状の洗剤を布にふくませて汚れを落とし、お手入れ後まよくしぼった布で洗剤や水気をじゅうぶんふきとってください。
- ・器体前面の汚れは湿った布でふきとってください。


③ グリルとびら

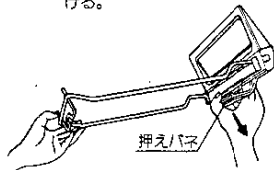
- ・そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。
- ・汚れがひどいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布でじゅうぶん水気をとっておいてください。

※ガラスはミガキ砂や金属片、金たわしなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけるかと割れる原因になります。

- ・グリルとびら、水入れ皿受けは簡単に取りはずし、取り付けができます。（下図）取り付けるときは、水入れ皿受けのツメ2箇所をグリルとびらの角穴にはめ込み回転させてください。その際、押えバネが水入れ皿受けに確実にハマっているか確認してください。

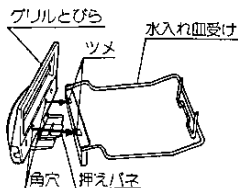
●取りはずし方

- ① 押えバネを  の方向に下げます。



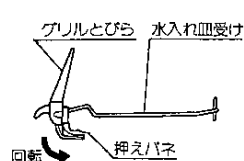
●取り付け方

- ① 水入れ皿受けのツメ2箇所をグリルとびらの角穴にはめ込み。



- ②  の方向に回転させる。

- ③ 押えバネが水入れ皿受けに確実にハマっているか確認する。



④ こんろバーナー

- ・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。

※バーナーキャップの水洗いはできるだけさけ、水洗いされた場合は、必ず乾いた布でじゅうぶん水気をとっておいてください。

※バーナーキャップはチャオバーナー用と標準バーナー用とは異なりますので間違いないように取り付けてください。



⑤ 温度センサー

- ・温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布を水に浸し軽くしぼってからふきとってください。



ご注意

・器体の塗装がはがれるおそれがありますので、金属たわし、フレンザー、アルカリ性洗剤は使用しないでください。

・バーナーキャップの黒色の部分は、金属たわし、金属ブラシ、ナイロンタワシ、アルカリ性洗剤を使用しないでください。

故障かな?と思ったら

故障かな?と思われたらただちに使用を中止し、修理・サービスをお申し付けになる前に一度つぎのことをお調べください。

こんなとき (現象)	原因										処置方法	参照ページ
	部品の破損 や劣化	点火しない・点火が弱い	点火後すぐ消火する	火移りした	黄炎が燃える	炎が安定しない	異常な音を発して燃える	使用中に消火する(バーナー・グリル)	使用中に消火する(バーナー)	ガスまたはいやなにおいがする		
お調べいただくこと (原因)												
ガス栓の開き不十分		○		○	○				○	○	ガス栓を全開にする	11
ゴム管の接続が不完全		○								○	ゴム管を確実に接続する	9
ゴム管内に空気が残っている		○		○							点火操作をくり返す	16
ゴム管の折れ曲り・つぶれ		○		○					○	○	ゴム管の折れ、曲りを直す	9
ゴム管のひび割れ・穴あき										○	ゴム管を交換する、先を切りつめる	21
バーナーの炎口づまり	○	○		○	○	○	○	○	○	○	バーナーの手入れをする	23
バーナーキャップの浮き	○	○		○	○	○	○	○	○	○	正しくセットする	7
器具栓・点火装置の故障	○	○								○	点検・修理を依頼する	-
器具の銘板と使用ガスの不一致	○	○		○	○	○	○	○	○	○	点検・修理を依頼する	-
乾電池が消耗している		○								○	新品と交換する	-
乾電池の取り付けが悪い		○								○	正しく取り付ける	7
立消え安全装置が作動	○								○	○	安全装置が作動したときの処置方法参照	20
天ぷら油過熱防止機能が作動										○	天ぷら油過熱防止機能が作動したときの処置方法参照	20
立消え安全装置の故障	○									○	点検・修理を依頼する	-
点火操作が適切でない	○	○									「点火操作」参照	16
温度センサーが断線した				○							点検・修理を依頼する	-

このほかに異常があるときやおわかりにならないときは、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス社へご連絡ください。

ご注意

不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客さまご自身で修理なさらないでください。

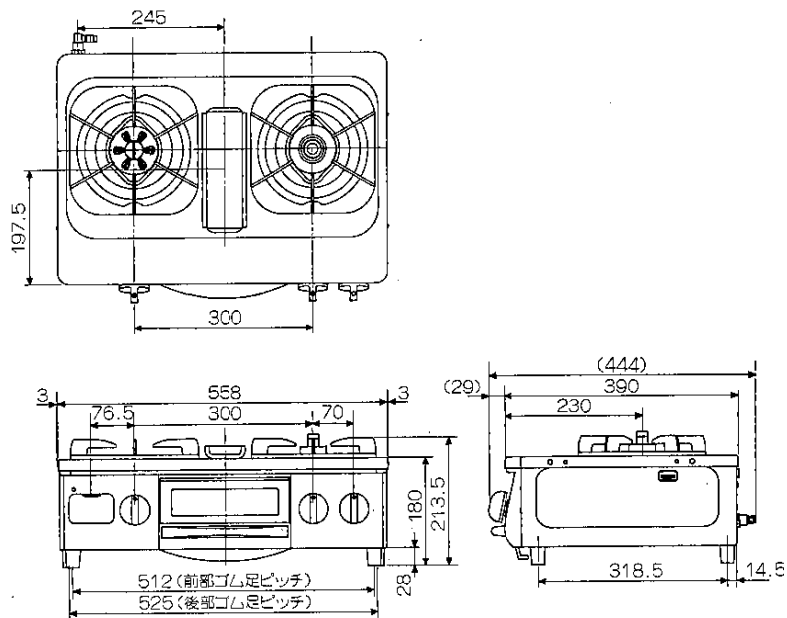
●こんな場合は故障ではありません。

現象	理由と処置
はじめてグリルを使用したとき煙が出た。	●グリル内の加工油が焼けて煙が出ます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約10分くらいから焼きをしてください。
朝一番や長時間ガス元栓を閉じていたときすぐに点火しない。	●ゴム管内に空気が入っているためです。空気が抜けるまで操作ボタンを押しつづけてください。

※上記の処置をしても直らないときは、ただちにガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。

寸法図

(単位：mm)



仕様

品名	ガステーブルコンロ			
品番	10-618型	10-619型		
型式名	RTS-320NAS-L	RTS-320NAS-R		
点火方式	圧電点火式			
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅564mm×奥行444mm			
重量(本体)	9.2kg			
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油過熱防止装置			
電源	DC3.0V(単1×2個)			
使用ガスの種類	1時間当りのガス消費量			ガス 接 続
	個別ガス消費量			
ガスグループ	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時 ガス消費量
都市ガス13A	5.23kW (4,500kcal/h)	2.67kW (2,300kcal/h)	2.44kW (2,100kcal/h)	10.1kW (8,700kcal/h)
LPGガス	4.26kW (0.305kg/h)	2.46kW (0.176kg/h)	2.51kW (0.18kg/h)	9.21kW (0.66kg/h)
付属品	グリル排気口カバー・乾電池単1-2個			

保管とアフターサービス

● 保管(長期間使用しない場合)

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

● アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- ・サービス(点検・修理)を依頼される前に
「故障かな?と思ったら」(24ページ)の項を見て、もう一度ご確認ください。
それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。
 - ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品 名……………ガステーブルコンロ
 2. 品 番……………本体の左側面に貼付してあります。
- 例 (N) 10-618 (U)
大阪ガス株式会社 08
3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
 4. お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

- ・ガスには都市ガス13種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス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となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

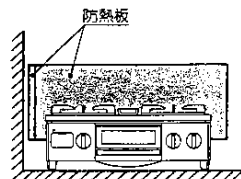
- ・保証期間中は……
保証書に記載のように、器具の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ・保証期間経過後の故障修理について
お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
この製品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

別売部品のご紹介

つぎのような別売部品を用意しています。
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

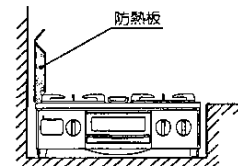
● 防熱板 (コードNo.:15-100-0077, 78)

- ・設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。
機用 15-100-0077型
後用 15-100-0078型



● 側面専用防熱板 (コードNo.:15-100-0112)

- ・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。



● ホースコック用プラグ (コードNo.:81-450)

● 器具用スリムプラグ (コードNo.:81-359)

● ガステーブルコンロ用ガスコード

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

● 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ことと安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使ってください。



● ちり受け皿

(4) 15-100-0080

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

