

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 大阪 06 (586) 1122  
南部事業本部 〒580-0973 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38) 1131  
和歌山支社 〒640-8033 和歌山市本町1-5 電話 和歌山 0734(31) 2481  
北東部事業本部 〒578-0925 東大阪市福菜2-3-17 電話 河内 0729(62) 1131  
北部事業所 〒589-0025 高槻市藤の里町3-9-6 電話 高槻 0726(71) 0361  
奈良支社 〒631-0036 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(44) 1111  
兵庫事業本部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078(360) 3100  
姫路支社 〒670-0836 姫路市神屋町4-8 電話 姫路 0792(85) 2221  
豊岡支社 〒669-0047 豊岡市三坂町6-5-7 電話 豊岡 0796(23) 2221  
京滋事業本部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺栗田町1 電話 京都 075(311) 7381  
滋賀支社 〒525-0037 草津市西大路町5-3-4 電話 草津 077(562) 5311  
滋賀支社 〒522-0074 彦根市大東町12-1-11 電話 彦根 0749(22) 3131  
長浜営業センター 〒528-0058 長浜市南呉屋町3-4 電話 長浜 0749(62) 7171  
本社 〒541-0046 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

### △危険

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）大阪ガスにご連絡ください。

450WFT-30A  
08.05(00) ☉

# ガステーブルコンロ

10-870/871型

型式名 RTS-450WFT-1L  
RTS-450WFT-1R  
RTS-450WFT-L  
RTS-450WFT-R



## 取扱説明書

- ご使用前にこの取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。  
また付属の保証書もお読みいただき、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 幼いお子様には、さわらせないでください。
- 本製品は家庭用ですので業務用のような使いかたをすること著しく寿命が縮まります。
- この機種は国内専用ですので海外で使用しないでください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い求めの販売店または最よりの大阪ガスでお求めください。

大阪ガス

## ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのごステープ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す。

別添の保証書とともに、この「取扱説明書」を大切に保管してください。

## もくじ

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

# 安全に正しくお使いいただくために

（安全に正しくお使いいただくために）

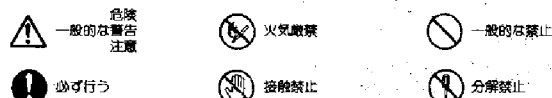
この取扱説明書および製品への表示では製品を正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。

その表示と意味は次のようになっています。

内容をよく理解してから本文をお読みください。

	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。
	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、人が傷害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

<p>■ガス漏れに気づいたら絶対に火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話を使用しない</p> <p>返り火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。</p>	<p>■ガス漏れに気づいたらすぐに使用を中止する</p> <p>①すぐに使用を中止しガス栓を閉める。 ②窓や戸を開けガスを外へ出す。 ③販売店、またはもよりの大阪ガスへ連絡する。</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 警告

■必ず銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）を使用する

■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する

供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発・火災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。銘板は機器の右後面に貼ってあります。

供給ガスがわからない場合はお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに問い合わせてください。

ガス種(ガスグループ)

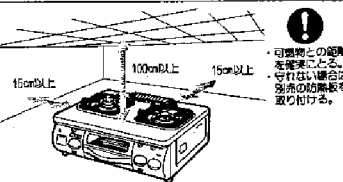
○○○-○○○-○	12A・13A
○○○-○○○-○	都市ガス
○○○-○○○-○	13A用
○○○-○○○-○	13A用

97-05-00333  
リンナイ株式会社

（※）  
（12A・13Aの場合）

警告

■設置するときは可燃物との距離を確実に離す  
また設置後機器の問題を改装しない  
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付けてください。  
また表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は必ず防熱板を取付けてください。  
設置後扉や戸棚などをつける可可燃物との距離が守れなくなり火災の原因となります。



●可燃物との距離を確実に離す。守れない場合は必ず防熱板を取付ける。

■機器の下に新聞紙やビニー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ガスを近くで使用しない  
引火して火災・爆発をおこすことがあります。  
カーテンなど燃えやすいものを近づけたり、ふきん、スプレー缶、ペンジンなどを近くに置かないでください。



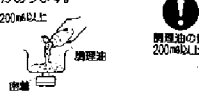
■火をつけたまま、その場を離れたり、就寝・外出をしない  
調理中のものが異常過熱し火災、機器焼損の原因となります。とくに夫がら、揚げもの調理をしているときはその場を離れないでください。離れるときは必ず消火してください。



■温度センサーの上面となべ底が密着していないときは使用しない  
そのまま使用すると調理油の量に関係なく発火することがあります。



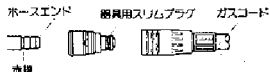
■標準バーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200ml以上で行なう調理油の量が少ないと発火することがあります。また200ml以上でもなべ底と温度センサーの上面が密着していないと発火することがあります。



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



■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。



■グリル排気口をふさがない  
グリル排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。



■ゴム管の巻きだし、二又分岐はしない  
ガス漏れや使用断りなどで危険な場合があります。



警告

■標準バーナー（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  
調理油が発火することがあります。

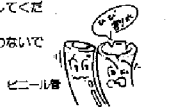


●油料理禁止

■地震、火災、または使用中に異常を感じたときはすぐに使用を中止する  
あわてずにガス栓を閉めてください。  
故障かなと思ったら（P18）を参照ください。



■内径9.5mmφのガス用ゴム管（ソフトコード）以外は使わない ひび割れたゴム管、古いゴム管は使わない  
ガス漏れの原因となります。  
ゴム管はJISまたは検査合格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。



■ゴム管は機器に触れたり、下を通さない またグリル排気口や炎に近づけない  
使用時は両端が高直になりゴム管がとけてガス漏れを起こすことがあります。



■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。



■お手入れが必要なところ（以外）は絶対に分解したり修理・改造は行わない  
ガス漏れや故障の原因になります。



注意

■グリル鉄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肪がたまり発火する原因になります。



■魚の返しや取り出し時などは、グリルとびらガラスやグリルとびら上端に触れない  
手や顔が熱いものとやけどをする可能性があります。



■衣類の乾燥や練成の火起こしなど調理以外の用途に使用しない  
異常過熱し火災や機器焼損の原因になります。



■コンロをおおような数枚などは使用しない  
不完全燃焼や異常過熱し火災や機器焼損の原因になります。  
直径34cm以上のなべは使用しないでください。



△注意

■使用中、使用直後は操作ボタン、つまみ、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。



■グリル使用前に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  
食品くずやふきんが燃えることがあります。



■点火するときに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。



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



■グリル水入れ皿には必ず水(約350ml)を入れて使う  
また、たまった脂は取り除く  
水が無い場合はたまった脂が過熱されて着火しグリル排気口より炎が出る場合があります。  
焼けて使用する場合も、そのつど脂を取り除き水を入れてください。なお水以外のものは、入れないでください。



■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。



■バーナーキャップを水が溜りしたときは水気をしゅうぶんでからセットする  
返口が詰まったまま使用すると異常発熱の原因になります。



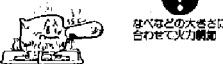
■指定以外の補助道具は使用しない  
煎きあみ、たこ焼き用鉄板、省エネこくとなど使用しないでください。  
不完全燃焼や異常過熱により一酸化炭素中毒や火災、焼傷の原因になります。また、トッププレートやしるす受け皿などの破損の原因になります。さらに、温度センサーが正しく作動せず、揚げものの料理の場合、発火することもあります。



■グリルとびらに重いものをのせたり、強い力を加えない  
グリルとびらはがずれ、けがや機器破損の原因になります。



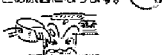
■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する  
火力が強いとやかんやなべなどの取っ手が焼損したり、手に触れるとやけどをすることがあります。



■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、自然排気式給排気扇が必ずある壁を使用している場合は、換気扇を回さないで窓をあけて、換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流することがあります。



■グリルとびらガラスに水をかけない  
衝撃を加えない 傷をつけない  
ガラスが割れてけが、やけどの原因になります。また、とびらが変形したり、閉らなくなります。



△注意

■機器本体内部をお手入れする場合は、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場合があります。



■幼いお子様に触れさせない 使わせない  
やけど・けがをすることがあります。



■車両・船舶では使用しない  
使用中に機体が傾いたりして、火災や、やけどをする原因になります。



■グリル排気口をのぞきこまない  
またなべの取っ手をグリル排気口に向けない  
グリル使用前は排気口から高温の排気があります。なべの取っ手がこげたり、取っ手に触れるとやけどをする原因になります。



■こくとをはずしてなべなどを直接コンロに置いて使用しない  
不完全燃焼や機器破損の原因になります。



■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熱え火災の原因になります。



■強い風の吹込む場所に機器を設置しない  
機器内部の換気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。



■アルミはく製の受け皿を使用しない  
炎が接触し異常過熱や不完全燃焼の原因になります。また点火不良の原因にもなります。



■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。



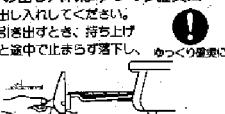
■グリル水入れ皿の持ち運びは正しい  
使用中・使用直後はグリル水入れ皿の水は高温になっていますので、こぼすとやけどをすることがあります。



■温度センサーに強いショックを加えたりキズをつけない  
なべ底に温度センサーが密着しなくなり、温度センサーが正しく作動せずに調理過熱が発生する場合があります。



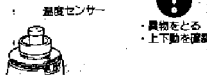
■グリルとびらの出し入れはゆっくり確実に  
水平にゆっくり出し入れしてください。  
グリルとびらを引出すときは、持ち上げたままで引出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどをすることがあります。



■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない  
グリルとびらが落下し、けがややけどをすることがあります。  
必ずグリルとびら取っ手を持って取り外してください。



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



■揚げものの調理は標準バーナー(天ぷら油温熱防  
止機能付)を使用する  
チャオバーナーを使用すると、消し忘れ等による発火することがあります。



# 天ぷら油過熱防止機能 (標準バーナーのみについて)

## 天ぷら油過熱防止機能とは……

天ぷら、フライなどの揚げもの調理で、調理油の過熱しすぎによって起こる火災を防止する機能です。温度センサーでなべ液の温度を監視し、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。

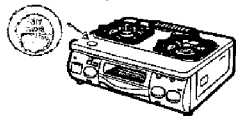
揚げもの調理をされるとは、必ずこの機能のついている標準バーナーを使用してください。

※天ぷら油過熱防止機能がついているバーナー側には下図のようにトッププレート上面の<sup>①</sup>の表示ラベルがはってあります。

10-870型の場合



10-871型の場合



# 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10-870型です。10-871型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。  
※1つの操作ボタンを押すと点火装置が働き、全バーナーが同時に「パチパチ」と放電する構造です。

グリル取出口バー

ここを  
2分間の調理終了後、  
グリルを閉じ、扉を  
開けると自動的に電源が  
切れます。

ツメ(取っ手)  
(2ヶ所)

チャオバーナー用  
しる受け皿  
(2ヶ所)

バーナーキャップ  
(4ヶ所)

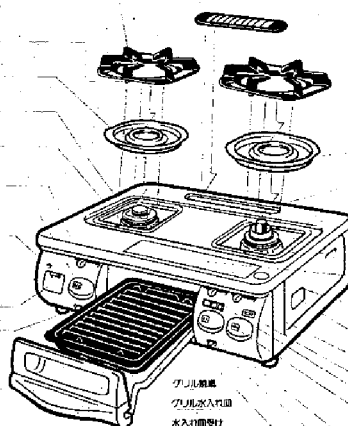
バーナー本体  
(チャオバーナー)

チャオバーナー用  
火口調整ネジ  
(2ヶ所)

チャオバーナー用  
操作ボタン

電池受け口  
(標準バーナー側)  
(2ヶ所)

電池ケース  
(チャオバーナー側)  
(2ヶ所)

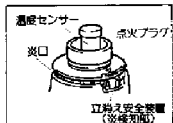


### 取組図



※グリルが  
熱いので  
取組の際は  
ご注意ください。

グリル取手  
グリル取入口  
水入れ(取組時)  
グリルとひびき受け  
グリルとひびき



### 本体取組



標準バーナー用しる受け皿  
グリル取出口  
トッププレート  
温度センサー  
バーナーキャップ  
(標準バーナー)  
バーナー本体  
(標準バーナー)

①注意ラベル  
(必ずお読みください)  
(必ずお読みください)  
②このラベルは  
必ずお読みください。  
③このラベルは  
必ずお読みください。  
④このラベルは  
必ずお読みください。

⑤グリル取手  
グリル取入口  
水入れ(取組時)  
グリルとひびき受け  
グリルとひびき

⑥グリルとひびき受け  
グリルとひびき

# 機器の設置

## ●設置前の準備と確認

- ・型式名、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(ガスグループ)と使用ガスが合っているか確認します。
- ・配送のため各部分にあて紙や包装部材がありますので全部取り除いてください。

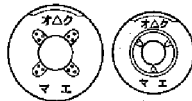
ガスの種類を確かめてください。

型式名	ガスグループ	
	12A用	13A用
製造年月	製造年月および製造番号	製造年月
	製造年月	製造番号

## ●部品の取り付け

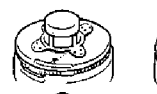
### バーナーキャップ

「オク」印を後側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合わせてつけます。バーナーキャップが浮いたり、傾いたりしていると炎が不ぞろいになったり異常燃焼し危険です。また標準バーナーでは温度センサーの故障の原因になります。



(チャオバーナー) (標準バーナー)  
オク、マエの表示がしてあります。

(正しいセット) (誤ったセット例)



① 浮き、傾きがないこと

② 注意ラベル  
(必ずお読みください)

バーナーキャップをセットした後、必ず正常に機能しているかどうか確認してください。

### 乾電池の取り付け

① 電池ケースのツメをつまんで手前に引く

② ④側を手前にして乾電池を入れる

③ 電池ケースを奥までしっかり押し込む

④ 電池ケースを奥までしっかり押し込む

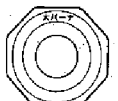
⑤ 電池ケースを奥までしっかり押し込む

⑥ 電池ケースを奥までしっかり押し込む

⑦ 電池ケースを奥までしっかり押し込む

### しる受け皿

内側の穴の大きい方(大バーナー用口)がチャオバーナー用、小さい方が標準バーナー用です。



トッププレート しる受け皿

(正しいセット)

(誤ったセット例)

① 注意ラベル  
(必ずお読みください)

炎がしる受け皿に  
接触しないこと

② 注意ラベル  
(必ずお読みください)

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もぐり込み火災や異常燃焼の原因になります。

■アルミはく製しる受け皿を使用しない

炎が接触し異常燃焼や不完全燃焼の原因になります。また点火不順や途中消火の原因になります。

## △注意

- 乾電池の寿命は、アルカリ乾電池の場合、通常約1年を目安としてください。(マンガン電池の場合は寿命が短くなります) 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。
- 付属の乾電池は工場出荷時に納めら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。

## 機器の設置

### ●設置場所および周囲の防火措置

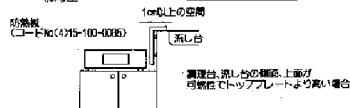
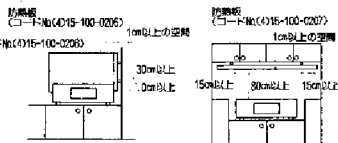
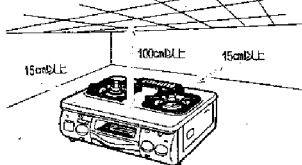
■次のような場所に設置してください。

- ・強い風の吹き込まない場所（途中で消火する恐れがあります）
- ・落下物の危険のない場所・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
- ・機器の上に樹脂製の照明器具のない場所
- ・機器の上に漂白剤のない場所
- ・機器を使用した直後ガス栓が過熱されない場所

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

・トッププレートより上方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。



- ・防熱板については、お買いもとの販売店、またはもよりの大販店がおすすめください。
- ・指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。

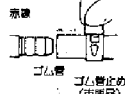
### ⚠警告

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

■チャオバーナーは壁側に設置しない  
壁側の火災を防止するため、標準バーナーを壁面になるように設置してください。

### ●ゴム管の接続

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



### ⚠警告

■ゴム管は器体に触れたり、下を通さない。また炎やグリル排気口に近づけない  
使用時は周囲が高温になり、ゴム管がとけてガス漏れを起すことがあります。



### ●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。

#### □ガス機器側の接続



上記のように、まず別売り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いる取説説明に従って器具のゴム管差し込み口に押し取り、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「カチット」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。

## 機器の設置

①ガス栓を開ける時は



コンセント・継手を「カチット」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ガス栓を開ける時は



コンセント・継手のすべりリング（白色）を手前へ引き寄せ、コンセント・継手がはまると、ガス栓は開きます。

※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

## 使いかた

### ●コンロをお使いになる前に

#### ■調理方法によるコンロバーナーの選びかた

標準バーナー (天ぷら・湯通し禁止機能付)	チャオバーナー
天ぷら、フライなどの揚げ物の調理、煮もの調理に使用します。消し忘れタイマー機能がついていますので約2時間自動消火します。	焼きもの調理やゆめもの調理など、より高温を必要とする調理、煮もの調理、冷凍食品（うどん、そばなど）のなべ付の冷凍インスタント食品、カレー・シチューなどのなべごとと凍らせた食品などの再加熱に使用します。

（お買い）

#### ■標準バーナー（天ぷら湯通し禁止機能付）の正しい使いかた

#### なべの選びかた

油料理に適するなべ  
鉄やアルミ製のなべ・天ぷらなべ・フライパン

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

適さないもの（調理中に消火することがあります）  
グリルを使用してください。

#### 調理油の量

200ml以上で使用してください。少ないと発火することがあります。

なべの蓋とのせかた

なべの蓋は調理物の高さを含め300g以上が必要で、できるだけ底が平らな金属製のなべを選び、なべ底の中心が温度センサー領域に密着するように、正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。

なべ底と温度センサーの隙間を確保

### ⚠警告

■油料理は耐熱ガラス容器、土なべなど熱が伝わりにくいものは使用しない

適さないもの（調理中に消火することがあります）  
グリルを使用してください。

（お買い）

コンロ上での取扱い・取組むときはしないでください。トッププレートのフッ素塗膜の色が変ったり、はげることがあります。

### ⚠警告

■温度センサーの上面になべ底が密着しないときは使用しない。そのまま使用すると調理油が発火することがあります。

なべ底が凸凹 異物が付着 傾き ぎきま

■調理油の量は200ml以上入れ、少ないと発火することがあります。

●グリルをお使いになる前に

グリルには消し忘れタイマー機能がついていますので、連続して約24分使用しますと自動消火します。続けて使用する場合は、操作ボタンを消火の状態に戻してから再度点火操作を行ってください。グリル使用中は、約3分毎にブザーが鳴ってお知らせします。

グリルとびらの開け方

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



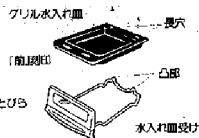
グリル水入れ皿の取り外し方

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



グリル水入れ皿のセット

グリル水入れ皿受けの凸部をグリル水入れ皿の長穴に差し入れてセットします。



予熱

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



△注意

■グリルとびらの開閉はゆっくり確実に  
水平にゆっくり出し入れしてください。グリルとびらを引き出すとき持ち上げたまぎ引き出すと途中で止まらず落下し、お湯がこぼれてやけどすることがあります。



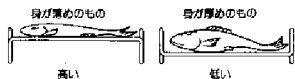
△注意

■グリル水入れ皿だけを持って本体より取り外さない  
グリルとびらが落下しけがやけどをすることがあります。必ずグリルとびら取っ手を持ったまま取り外してください。



グリル煎網

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



魚焼きのこつ

- ①魚は水洗いしたらよく水をふきとりませう。
- ②こげやすい部分やヒレなどには厚めに塩を振りかけておくか、アルミはくで包んでおくことこげ方が少なくなります。
- ③塩を塗ったら、おいしさが落ちないように焼きます。



●グリルをはじめて使うとき

グリルをはじめてお使いになる場合はグリル水入れ皿に水を入れて、必ず15分くらいから焼きをしてください。部品に付着した油を焼き切るため、このとき煙がでますが異常はありません。

お願い

- ・グリル水入れ皿に油がたまらないように、こまめに掃除してください。
- ・肉や脂肪の多いものを焼く際、煙や炭がグリル排気口から出たり、材料に火が着いたりすることがありますから、注意しながら調理してください。また調理中は離れてください。
- ・グリルとびらは必ずしっかりと閉めてご使用ください。グリルとびらが開いたままですと、上部の化粧板が変色したり、トッププレートが熱くなって焼けることやけとすることがあります。
- ・グリル使用時にコンロを使用すると炭物の成分(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。

△注意

■グリル水入れ皿は必ず水を(350ml)入れて使う たまった油脂は取り除く

水がない場合は、たまった油脂が過熱されて発火しグリル排気口より炭が出る場合があります。頻りに使用する場合はそのつと油脂を取り除き水を入れてください。



●各機能について

■天ぷら油過熱防止機能(標準バーナーのみ)

消し忘れなどによって起こる調理油の異常過熱を防止します。

●天ぷら油過熱防止機能が作動したら

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



なべや油が相当熱くなっているでやけどに十分注意して、水を入れたなべや水に浸した布などで温度センサーを冷やしてください。熱いなべをとるせままま、再点火すると消火する場合があります。

△注意

- 温度センサー部に強いショックを加えたり、キスをつけないでください。温度センサーが正しく作動しなくなる場合があります。
- 温度センサー部にはいつも清潔にしてください。温度センサー部には煮汁や水などをかけないでください。もし、煮汁や水が付着したときは、水を濡し拭き拭きした布でふきとってください。また、なべややかんの底も清潔にしてください。
- 温度センサー部の動きが滞り、なべ底と密着しない場合は、点検・修理を依頼してください。



■焦げつき消火機能(標準バーナーのみ)

煮物などで水分がなくなり、なべの底が焦げつきはじめたら自動消火します。

●焦げつき消火機能が作動したら

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

煮こみが足りなかったら、再点火してようすを見ながら煮こんでください。放置しますと焦げつくことがあります。

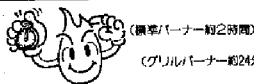
■消し忘れタイマー(標準バーナー・グリルバーナーのみ)

消し忘れを防止するために、点火からの連続使用時間を判断して、一定時間以上になると自動消火する機能です。

●消し忘れタイマーが作動したら

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

再度、点火操作を行ってください。



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。

●立消え安全装置が作動したら

使用中、火が消えたと気づいたら、すぐに操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

再点火すると燃焼が

周囲にガスがなくなるまでしばらく待つて、炎検知部の汚れをふきとってからご使用ください。



消火する

お願い

●立消え安全装置（炎検知部）に水滴や煮こぼれがつかると、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ここの上ののせてください。（煮こぼれにも注意してください。）  
●炎検知部にかたいものをぶつけないでください。曲がったり、変形し点火しにくくなります。



立消え安全装置（炎検知部）

炊飯機能（標準バーナーのみ）

炊飯時に使用する機能です。

別売の専用炊飯釜（P21参照）をお使いいただくと、上手に炊飯できます。



揚げもの温度調節機能（標準バーナーのみ）

揚げもの調理で使用する機能です。

天ぷら・フライなどの揚げものを調理する時に油の温度を一定に保つことができます。操作スイッチを押すことにより160℃、180℃、200℃の3段階の温度を設定することができます。



湯わかし機能（標準バーナーのみ）

湯わかし時に使用する機能です。

沸騰後、自動的に小火になりそのままにしておくと、5分後に自動消火します。



グリルお知らせブザー

点火後、約3分ごとに「ピピッ」が1回鳴り、グリルを使用中であることをお知らせします。（調理時間の目安としてもお使いいただけます。）

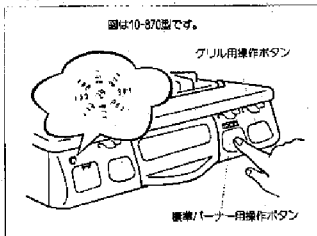
電池交換サイン

乾電池の交換時期が近づくとお知らせする電池交換サインが付いています。点滅しはじめ新しい乾電池を用意し、点灯に変わったら交換してください。乾電池はアルカリ乾電池をご使用ください。（P7参照）

●点滅から点灯に変わると標準バーナー（天ぷら油温熱防止機能付）とグリル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。（白し、「パチパチ」と放電すればチャオバーナーのみ使用することができます）

●電池交換サインは、標準バーナーまたはグリルの操作ボタンを押したときだけ作動します。チャオバーナーの操作ボタンを押したとき、乾電池の容量が少なくなっても点滅や点灯はしませんのでご注意ください。

●乾電池が正しくセットされていないか、乾電池に全く容量がなくなつたときは、電池交換サインは点灯しません。この場合、放電スリーブの「パチパチ」音がしませんので、ただちに乾電池を点検してください。



サインは10-30秒です。

グリル用操作ボタン

標準バーナー用操作ボタン

1 準備

（グリルを使う場合のみ）



ガス栓を開く。

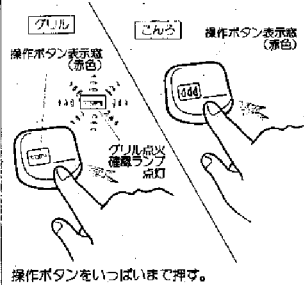


点火ロックつまみを左へ



グリル水入れ皿に必ず水（約350ml）を入れる。

2 点火



操作ボタンをいくつか試して押す。

お願い

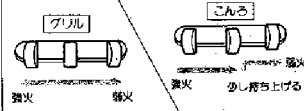
●操作ボタンは必ずしっかりと押し続けてください。途中で操作ボタンから手を離すと点火しません。  
●バーナーへ火移りしたことを確かめてから数秒間（立消え安全装置が働くまで）そのまま押し続けてください。（チャオバーナーおよびグリルバーナーは標準バーナーに比べて点火に多少時間がかかります）

●火力調節つまみの位置が「弱」のとき操作ボタンを押すと「強」の方向に移動します。  
●点火時は全バーナーが同時に「パチパチ」と放電する構造ですので異常ではありません。

△注意

●万一、点火しないときは操作ボタンをいったん消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなつてから再度点火操作をする。だまつたガスに着火しやけどをする原因になります。

3 火力調節

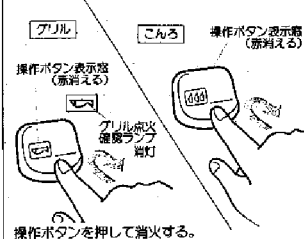


火力調節つまみを左右にゆつくりスライドさせ火力調節します。

△注意

●「グリル」焼き具合は火力「強」「弱」、グリル焼網の高さを調節してください。  
●「こんろ」弱火にしたとき、バーナー中央に近い火の火が消えることがありますが、異常ではありません。（チャオバーナー）  
●消火操作時は必ず火が消えたことを確認してください。  
●幼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、こんろから離れるときは急のためお部屋のガス栓を閉めてください。

4 消火



操作ボタンを押して消火する。

お願い

●（グリル）焼き具合は火力「強」「弱」、グリル焼網の高さを調節してください。  
●「こんろ」弱火にしたとき、バーナー中央に近い火の火が消えることがありますが、異常ではありません。（チャオバーナー）  
●消火操作時は必ず火が消えたことを確認してください。  
●幼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、こんろから離れるときは急のためお部屋のガス栓を閉めてください。



## 使いかた

### 炊飯機能(標準/バーナーのみ)

#### 準備

##### (お米の準備)

- お手持ちの計量カップ(180cc用)でお米を正しく計り、ごみ、ぬかなどを洗い流しながら手早くとぎあげます。一般水につけたお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じると炊飯されると風味を損傷、炊きむら、着色の原因となります。



##### (水加減)

- 水加減は目安です。新米・古米またはかため、やわらかめなど野みによって水を加減してください。
- 炊き込みご飯の場合は、お米と具を加えた位置に対して水を加えます。
- 専用の専用炊飯釜(P21参照)では、3合まで炊飯することはできますが、米の量、水の量などによってふきこぼれる場合があります。

米180ml-1合 (150g)に対し	水約900ml
米270ml-1.5合(225g)に対し	水約930ml
米360ml-2合 (300g)に対し	水約960ml
米450ml-2.5合(375g)に対し	水約990ml
米540ml-3合 (450g)に対し	水約1020ml

#### (炊飯前にお米を水に通しておく時間)

- 水加減後、必ずお米を水に通してから炊飯します。

	春～夏	秋～冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽米		
輸入米	60分以上	90分以上
古米		



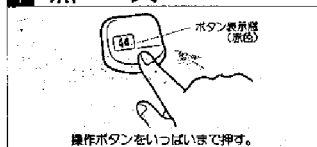
#### (なべのセット)

- 水に通し、お米の入ったなべにふたをして、ごとく、温度センサーに正しくセットします。

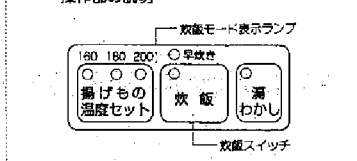
#### お願

- ・市販のアルミ文柄なべでも炊飯可能ですが、ガラスなべ、土なべではできません。(なべの材質(ホーロー製、ステンレス製)、形状によっては焦げつく場合があります) また、浅いなべを使用するとふきこぼれて上手に炊飯できない場合があります。
- ・炊飯できるお米の量は3合までです。それ以上の場合は、炊飯完了前に自動消火する場合があります。温度センサーの上面に水、米粒などの異物が無いことを確認して、なべ底の中心が温度センサーの奥面に密着するよう正しくセットしてください。また、安定性の悪いなべは応用しないください。
- ・2既炊きやあたたかなおしは自動消火しないため、焦げつきます。

## 1 点火



#### 操作部の説明



## 2 火力調節

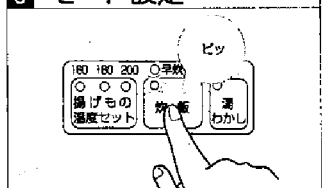


#### お願

- ・火力調節つまみは必ず炊飯位置に合わせてください。火力設定をされませんとうまく炊飯できません。

## 使いかた

### 3 モード設定



- 炊飯スイッチを1度押しすると通常の炊飯モードになります。
- もう1度押しすると早炊きモードに切り替わります。お急ぎの場合はこのモードで炊飯してください。通常の炊飯モードで約20分、早炊きモードで約15分で炊き上げられます。
- 炊飯の途中からはモードの切り替えはできません。
- 解除する場合は操作ボタンを押し、いったん消火してください。
- 炊きあがると自動で消火しますので、必ず操作ボタンを押して消火の状態にもどしてください。炊き上がり後は必ずそのまま10～15分置かれます。
- おしらが終わるまでふたを開けないでください。
- おしらした後、ご飯を戻しながらよくかき混ぜてください。余分な水分が蒸発し、ご飯がおいしくなります。

#### お願

- ・火力調節つまみ設定後は、できるだけ早く炊飯スイッチを押して、モード設定してください。

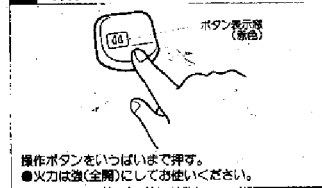
#### ポイント

- 別売の専用炊飯釜をお使いいただく上で上手に炊飯することができます。(4)11-058型(別売の炊飯釜をお使いの場合は必ず付属の取扱説明書をお読みください。)
- 炊きあがりは、お米の種類、水の量、浸漬時間などにより変わります。お好みに応じて工夫してお使いください。



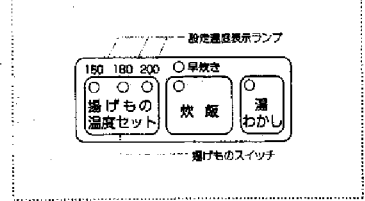
### 揚げもの温度調節機能(標準/バーナーのみ)

## 1 点火

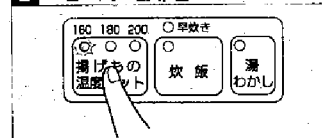


- 操作ボタンをうっはいまで押す。
- 火力は強(全開)にしておいてください。

#### 操作部の説明

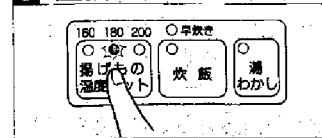


## 2 モード設定



- 揚げものスイッチを押します。
- 揚げもの設定温度表示ランプが点灯します。
- 最初に押した時は、160℃に設定されています。

## 3 温度セット

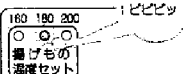


- 揚げものスイッチを押し温度を合わせます。
- 揚げものスイッチを1度押しごとに、160℃→180℃→200℃→取り消しというように温度と設定が切り替わります。
- 調理の途中で設定温度を変えることができます。(調理の目安)

160℃	とりのから揚げ、フリッター、ドーナツ
180℃	天ぷら、コロッケ、フライ、とんかつ
200℃	こけめを強くしたい揚げもの場合

揚げものモードが取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。

## 4 調理



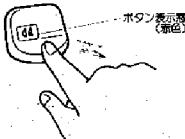
- ①油が設定された温度になるとブザーで「ピピピッ」とお知らせします。
- ②調理を始めてください。
- ③あとは自動的に火力調整して油の温度を保ちます。
- 調理終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

ポイント

- 揚げもののモードの温度は天ぷら用鉄網まで設定してあります。なべの深さや厚さ、油の量などによって設定した温度と異なる場合がありますので設定温度を加減してお使いください。
- 油の量は0.8~1.6が適量です。油量が多いと設定温度より低めに、少ないと高めに温度制御します。

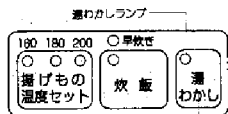
### 湯わかし機能(標準バーナーのみ)

## 1 点火



操作ボタンをいったいまで押す。  
●火力は強(全開)にしてお使いください。

操作部の説明



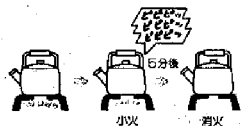
湯わかしスイッチ

## 2 モード設定



- 湯わかしスイッチを押します。
- 湯わかしランプが点灯します。
- もう1度押すと取り消しになります。
- 「湯わかしモード」が取り消された場合は、自動判別モードに設定されます。

## 3 沸騰



- ①沸騰するとブザーで「ピピピッ」とお知らせし、小火になります。
- ②そのまましておきますと5分後にブザーで「ピー」とお知らせし、自動消火します。
- 湯わかし終了後は、操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

ポイント

- 底の平らな金属製のやかんやなべにふたをして0.5~3.0ℓの水を入れてお使いください。
- 沸騰するまでの間は、ふたの明け閉めをしたり、中の水をかき混ぜたり、なべを動かしたり水や油を入れたりしないでください。温度センサーが正しく働かない場合があります。
- 一度沸かしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードで沸かすと、100℃になる前に沸騰していると判断する場合があります。
- なべの材質、水量により沸騰のお知らせが2~3分遅れる場合や、100℃より低めに沸騰したと判断する場合があります。またふきこぼれる場合もあります。

### 自動判別モード(標準バーナーのみ)

自動判別モードではセンサーが自動的に調理の種類を判別し、揚げつゆ消火機能や天ぷら油防滴防止機能などの安全機能を選択します。点火初期は、自動判別モードに設定されています。

# 日常の点検とお手入れ

## 警告

点検・お手入れが必要なところ以外に絶対に分解したり、修理・改造は行なわない。  
ガス漏れや事故の原因になります。

お願い

- 点検・お手入れの前には必ずガス栓を閉じ、機器が冷えてから行なってください。
- けがをしないように手袋などをはめて行なってください。
- 機器本体に水をかけたり、丸洗いはしないでください。

分解禁止

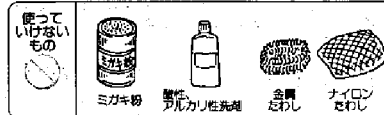
## ●点検

点検場所	点検内容
ゴム管	古くなってひび割れたり、折れたり、機器に触れていませんか。
バーナーキャップごとく、しる受け皿 グリル排気口カバー	正しくセットされていますか。
バーナー本体の排気口 バーナーキャップ 立片安全装置の炎検知部 温度センサー	煮こぼれなどがこびりついていませんか。
グリル水入れ皿	油膜がたまっていないですか。
機器周辺	蒸えやすいものが置いてありませんか。
温度センサー	指で押したときスムーズに動きますか。また、指を離したときスムーズに元の位置に戻りますか。

## ●お手入れ

お願い

- 機器の表面は塗装、フッ素樹脂などの処理がしてありますので使用する洗剤、たわしなどの種類を確認してください。
- 機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れをこまめに落とすときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際にははがれないようご注意ください。



### 機器本体・ごとく・しる受け皿

- ・中性洗剤でお手入れした後乾いた布で水気を十分とります。

### トップレート

- ・表面がよごれたらそのつどぬれふきんでふきとります。
- \*汚れがおちにくいとき
- ・中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などでふきとります。

お願い

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

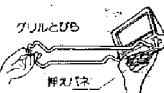
## 日常の点検とお手入れ

### グリル水入れ皿・グリルとびら・グリル水入れ皿受け

中性洗剤で洗って乾いた布で水気をふきとってください。

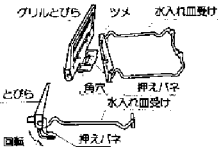
#### 取り外し方

- ①押さえパネを①の方向に下げる。
- ②グリルとびらを②の方向に動かす。



#### 取り付け方

- ①水入れ皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。
- ②①の方向に回転させる。
- ③押さえパネが水入れ皿受けに確実にはまっているか確認する。



### バーナーキャップ

炎が不着ろいになったときは炎口をブラシや針金などで汚れを落とします。



- 掃除後は正しくセットし、正常に燃焼することを確認してください。(P7参照)
- バーナーキャップの黒い部分(炎口は除く)は中性洗剤、スポンジなどで洗ってください。万一、黒い部分のがれでも使用に支障つきません。そのままご使用いただけます。

お願い

### 立消え安全装置・点火プラグ

点火プラグ・交換部に汚れがこびりついている部分は歯ブラシなどの柔らかいブラシで汚れを落としてください。



点火プラグ 立消え安全装置(交換部品)

お願い

かたいブラシなどで洗ってあげないでください。故障の原因となります。

### 注意

●バーナーキャップを水洗いしたときは水をじゅうぶん切ってからセットする

炎口が詰まったまま使用すると異常燃焼の原因になります。



火災を招く

### 温度センサー

温度センサーの頭部についた葉汁やゴミは、布を水に湿し固くはぼってからふきとってください。

### 注意

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

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

温度センサー



異物をとり上下動を確認



## 故障かな?と思ったら

次のことを調べてください。

現象	原因	処置	
点火しない	ガス栓の開き忘れ	お燃焼のガス栓を全開にしてください。	
	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。	
	乾電池が入っていないまたは正しくセットされていない	正しくセットしてください。(P7参照)	
温度センサー付バーナー	電池ケースが確実に差し込まれていない	確実にセットしてください。(P7参照)	
	温度センサーが高湿になっている	温度センサーを冷やしてください。	
	温度センサーの不具合	点検修理を依頼してください。	
点火しにくい	ガス栓の開き不十分	お燃焼のガス栓を全開にしてください。	
	LPガスがなくなりかけている	新しいボンベに交換してください。	
	配管中に空気が残っている	点火操作を繰り返してください。 ※初めての場合は点火するまではしばらく燃焼が止まります。	
	ゴミ等の折れ曲がり、つぼれ	ゴミ等の折れ曲がり、つぼれを直す。	
	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)	
	バーナーキャップの炎口つまり	炎口を掃除してください。(P18参照)	
点火後しばらくして消火する	温度センサー付バーナー	温度センサーの交換	
	温度センサー付バーナー	温度センサーが高湿になっている	温度センサーを冷やしてください。
	温度センサーの不具合	点検修理を依頼してください。	
異常音を立てて燃える	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)	
	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)	
使用中に消火しやすい	立消え安全装置部分の水ぬれ・汚れ	立消え安全装置を掃除してください。(P18参照)	
異常で燃える	バーナーキャップの炎口つまり	炎口を掃除してください。(P18参照)	
炎が安定していない	バーナーキャップの取り付け不良	正しくセットしてください。(P7参照)	
調理中に消火する	なべの形状、材質が適していない	「使いかた」P9を参照してください。	
	温度センサーの汚れ	温度センサーを掃除してください。	
	消し忘れタイマーの作動(こなる約2時間・グリル約24分)	再度点火操作してください。	

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

### 警告

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



ガス栓を閉める

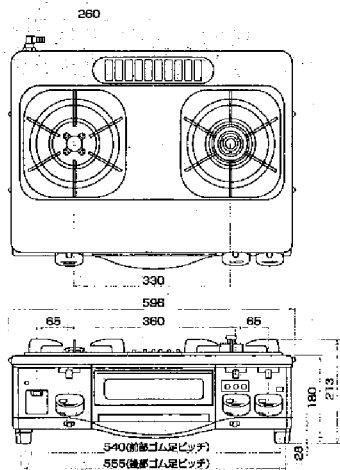
## 長期間使用しない場合

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

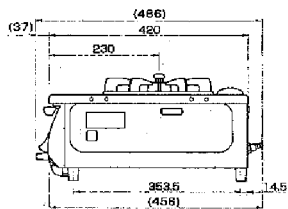
## こんな場合は故障ではありません。

- はじめでグリルを使用しますとグリル内の加工油が飛び出ます。約15分くらい、から焼きすれば、それ以後煙はでません。
- 朝一番など、長時間ガス栓を止めていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスが来るまで数回、点火をくり返してください。
- 消火時に「ボン」という音が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。

# 寸法図



(単位: m)  
図は10-870型です。10-871型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。



# 仕様

品名	ガステーブルコンロ				
品番	10-870型		10-871型		
型式名	RTS-450WFT-1L	RTS-450WFT-1L	RTS-450WFT-1R	RTS-450WFT-1R	
点火方式	連続放電点火				
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅598mm×奥行430mm				
質量(本体)	12kg				
安全装置	立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能(標準バーナー) 消し忘れタイマー(標準バーナー約2時間、グリル約24分)				
電源	DC3.0V(単1形アルカリ乾電池×2個)				
使用ガスの種類 ガスグループ	1給湯当りのガス消費量				ガス 燃 料
		個別ガス消費量		全点火時 ガス消費量	
都市ガス	12A	4.36kW (3750kcal/h)	2.50kW (2150kcal/h)	2.30kW (2050kcal/h)	8.78kW (7590kcal/h)
	13A	4.65kW (4000kcal/h)	2.67kW (2300kcal/h)	2.58kW (2200kcal/h)	9.42kW (8100kcal/h)
LPGガス		4.34kW (0.310kg/h)	2.46kW (0.179kg/h)	2.54kW (0.182kg/h)	9.40kW (0.67kg/h)
付属品	アルカリ乾電池単1-2個、取扱説明書、保証書				

# アフターサービス

## ●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」(19ページ)の頁を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお異常のある場合は、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、もしくは大阪ガスへご連絡ください。
- ご連絡の際は次のことをお知らせください。
  - 品番…ガステーブルコンロ
  - 品番…本体の左側面に貼付してあります。
  - 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
  - お客様名、住所、電話番号

別

(N)10-870 (U)  
大阪ガス株式会社 01

### 保証・補修について

- 保証期間中は…保証書に記載のように、機器の故障について修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、この取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理についてお買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
- 修理によって機能が維持できる場合は、お客様の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)の最低保用期間は、製造打切後6年間です。本製品は家庭用ですべて業務用にお使いの場合、有料修理となる場合があります。

### 転居されるとき

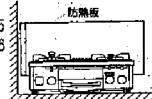
- ガスには都市ガス3種類、およびLPGガスの区分があります。ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。この場合調整、改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。ただし、ガスの種類によって調整できない場合もあります。

# 別売部品のご紹介

## ●防熱板 (コードNo.4)15-100-0205、0206

- 設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板など)を通りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上はなして設置できない場合、図のように取付けて使用してください。

横用 (4)15-100-0205  
後用 (4)15-100-0206



## ●ちり受け皿

- (4)15-100-0080
- 器具とガス台の間に設置してください。煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただく、ガス台を汚さずに使用できます。



## ●ホースコック用プラグ (コードNo.8)1-450

## ●器具用スリムプラグ (コードNo.8)1-358

## ●専用炊飯釜 ((4)11-058型)

## ●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

