

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	堺市庄吉橋町2-2-19	電話堺0722(38)1131
北部支社	〒599	高槻市藤の里町39-6	電話高槻0726(71)0381
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番地	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0796(23)2221
滋賀支社	〒525	草津市追分町字荒畑680-1	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	長浜市南兵衛町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

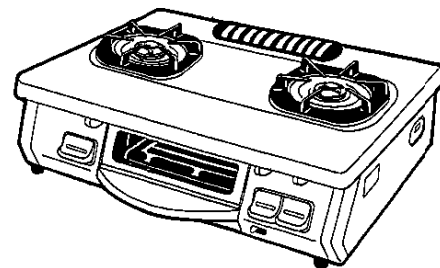
大阪ガス株式会社

**おねがい** ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開してから(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

## 10-912/913型

型式名 RTS-8SDI-2L  
RTS-8SDI-2R



## 取扱説明書

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。

大阪ガス

## ごあいさつ

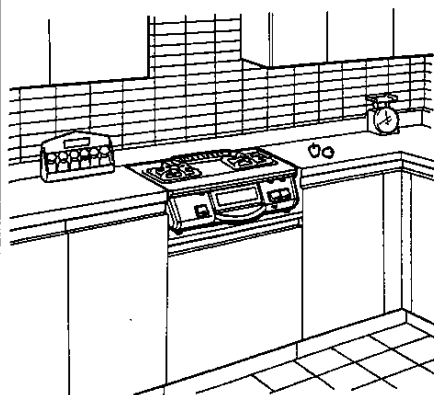
このたびは、大阪ガスのごスチールコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございました。

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
● 点検・お手入れ	18・19・20
● 故障かな?と思ったら	21
● 寸法図	22
● 仕様	23
● 保管とアフターサービス	24
● 別売部品のご紹介	25

## 特長・機能のご紹介

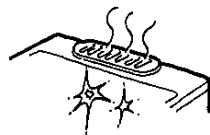


● お料理上手なチャオがシンプルデザインでリフレッシュ!!

● 操作はカンタン!指先で軽くワンブッシュ!!

### ● グリルは後方排気式

グリル排気口は後方のため、こんろ部のお手入れが簡単です。



### ● 一つのボタンで点火・消火ができます。

ボタンの点火・消火状態がひと目で分かる機構になっています。

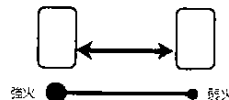


### ● 強火バーナー(チャオバーナー)付

4,100kcalの強火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。



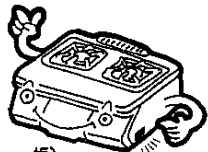
### ● グリルは赤外線グリルです。焼物の種類・大きさによって強・弱の火力切り替えができます。



# 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)

メーカー形式

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

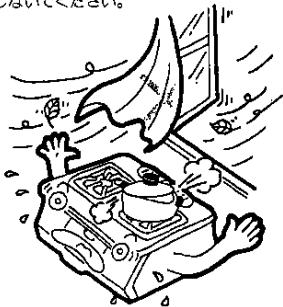
●都市ガス用13A

●LPガス用

- 転宅されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類の一致を必ず確かめてください。

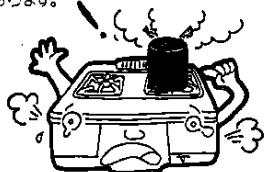
## ●使用場所について

- 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。



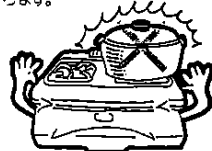
## ●用途について

- 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。



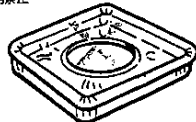
## ●市販の補助用具について

- 極端に大きな鉄板や鍋、熱を逃がさないようにするための網など、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。

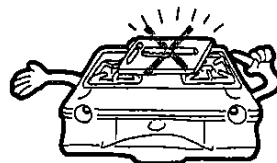
アルミはく製する受け皿  
使用禁止



# ガスモレ・やけど・火災 故障などを防ぐために

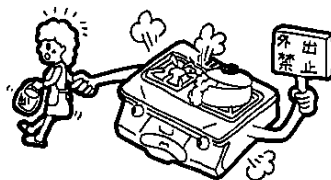
## ●火災予防について

- グリル使用中、後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を置かないでください。



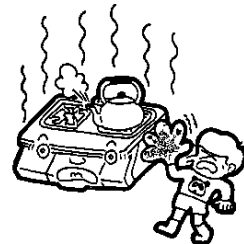
## ●使用中の外出について

- 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、グリル扉とって・操作ボタン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。

## ●換気について

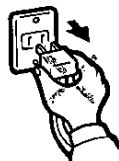
- ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



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、ガス元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元栓を閉じ、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、絶対に火をつけたり、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、爆発事故などを起こすことがあります。

## ● 異常時の処置

- ・ご使用中にふんと通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使いにならず、ただちにご使用を中止（器具栓、ガス元栓を閉止）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21ページをお読みください。）

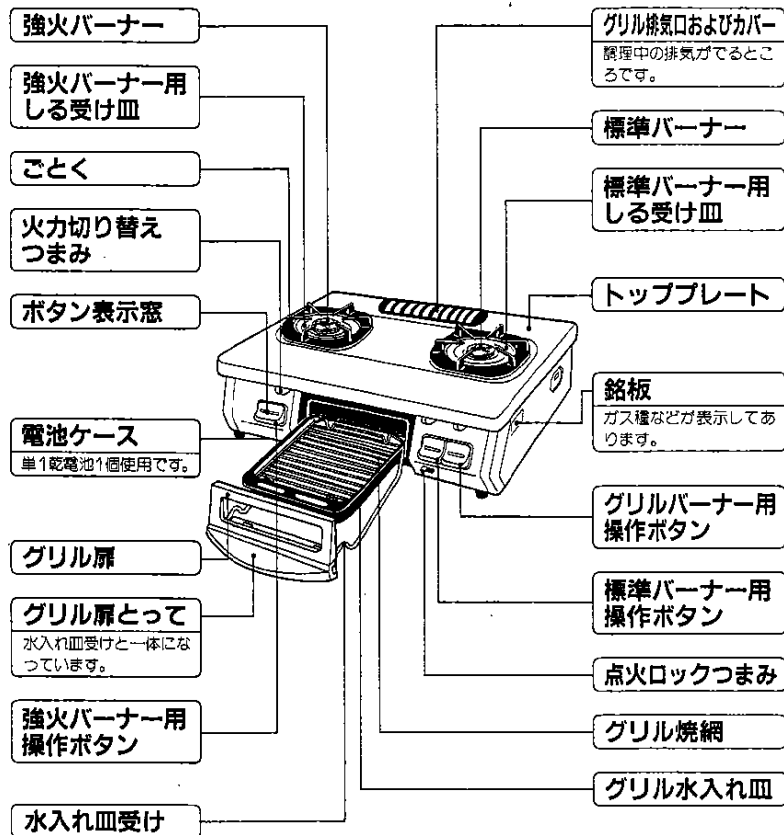
## ● 日常の点検・お手入れ

- ・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18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10-912型の場合です。10-913型の場合はこんろのバーナーや操作ボタンの配置が左右逆になります。

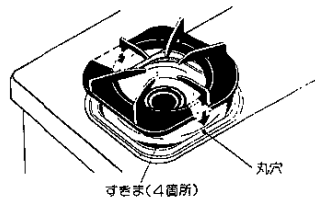
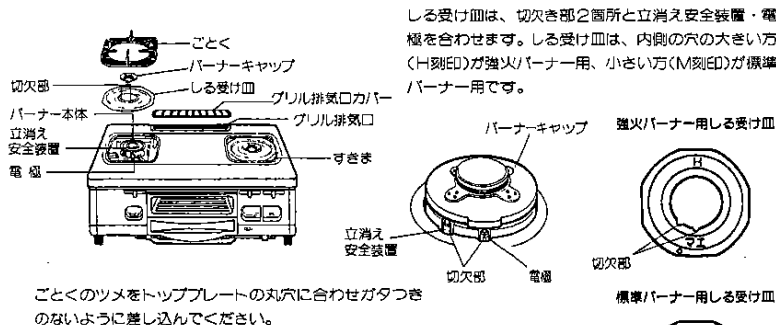
# 器具の設置

## 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、各部のなまえとはだらしき、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

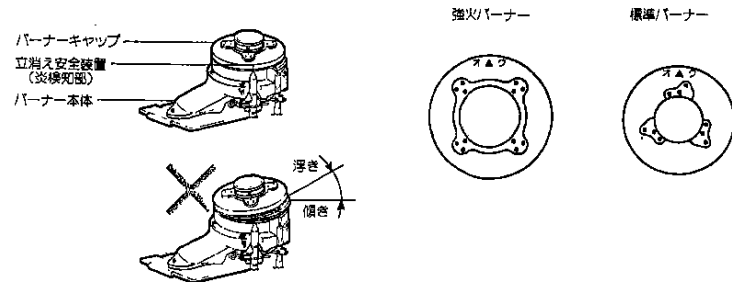
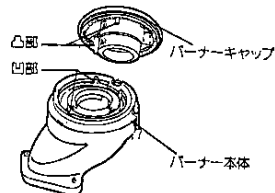
- トッププレートの上にする受け皿をのせてください。
- グリル排気口カバーはトッププレートの後部の穴へまっすぐ差し込んでセットしてください。



**ご注意** ・トッププレートとす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

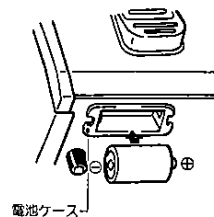
- バーナーキャップはギザギザ下になるようにはめ込んでください。
- バーナーキャップの浮き、傾きのないようにバーナーキャップの凸部がバーナー本体の凹部に入るように正しくはめ込んでください。
- バーナーキャップは強火バーナー用と標準バーナー用とは異なりますので間違えないように取り付けてください。
- 取り付けの際はバーナーキャップ上面の▲印を目安にしていただくのと取り付けが簡単です。  
(▲印を後側にしてください。)



## ・乾電池の取り付け方

- 電池ケースは器具前面左下にあります。
- ⊕⊖の方向を確かめて乾電池をセットしてください。

乾電池が消耗してきますと点火しにくくなります。「パチパチ」という放電間隔が長くなりましたら早目に新しい乾電池にお取り替えください。  
乾電池は単1-1.5V、1個使用です。

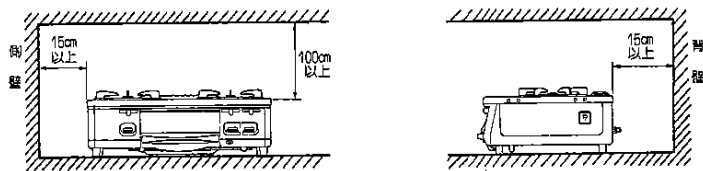


設置上のご注意

- 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。

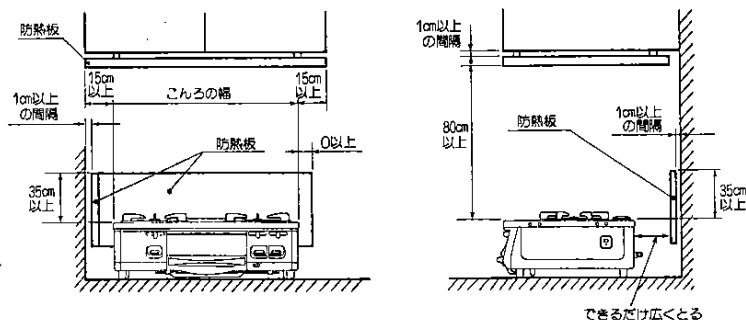
● 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

• 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以上離して使用してください。(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。

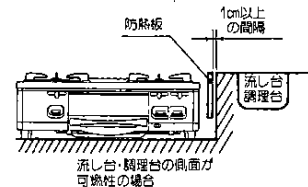


● 可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上、また、上部は器体上面から100cm以上離して設置できない場合

• 図のように必ず別売の防熱板(コードNo15-100-0077, 78)を取り付けて使用してください。

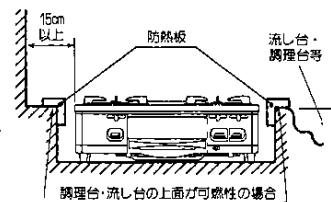


- 調理台・流し台の側面が可燃性で、器具のトッププレートより高い場合も図のように防熱板を取り付けてください。



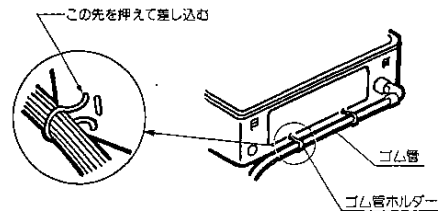
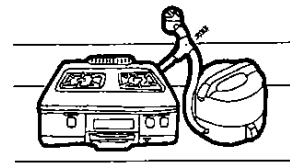
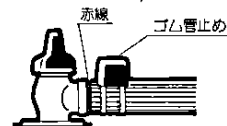
● 調理台、流し台などの上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合

- 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。(特に強火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。
- 9.5mmφ(内径9.5mm)のゴム管を使用し、お部屋のガス元栓、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。
- ゴム管の継ぎだし、および二又分岐はしないでください。



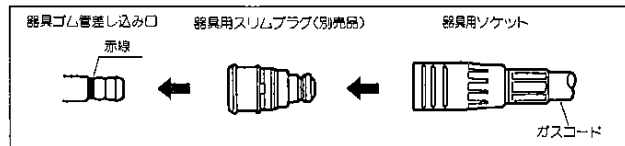
- ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器体後部の穴に差し込んで固定してください。

## 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、ガス元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。従来のガス元栓で使用する場合は、別売のホースソケット用プラグが必要です。

#### ① ガス器具側の接続



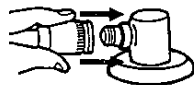
上記のように、まず別売の器具用スリムプラグを器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取り付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

※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 ガス元栓側の接続

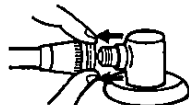
① ガス元栓を開けるときは



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元栓が開きます。

※ガス元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。

② ガス元栓を閉めるときは



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、ガス元栓は閉まります。

#### ご注意

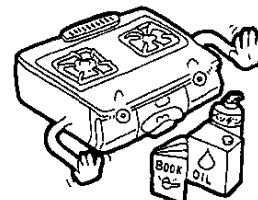
- ・トッププレート、ごとくに触れない。
- ・器具の下は絶対に通さない。

## 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 ガス元栓を開く

- ・開く前に操作ボタンが「消火」の状態であることを確認してください。
- ・点火ロックがロックされているときはロックを解除してください。

※点火ロック操作は13ページを参照ください。



### ● 点火操作

#### ① 操作ボタンを押す

- ・操作ボタンは、止まるまでしっかりと押し込んでください。



#### ② 操作ボタンを押し続ける

- ・バーナーへ火移りしたことを確かめてから、数秒間(立消え安全装置が加熱されるまで)そのまま押し続けます。
- ・ボタン表示窓は「赤色」がです。



#### ご注意

- ・万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
- ・はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合は、空気が抜けるまで操作ボタンを押しつけてください。
- ・グリル点火時は、グリルバーナーに点火したことを必ずご確認ください。

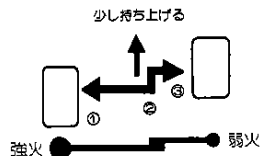
## ●火力調節

### 1 こんろ部

・火力切り替えつまみを「強火」と「弱火」の間でゆっくり操作してください。

・強火から中火までは①から②の間で調節できます。②の位置で火力切り替えつまみはストップします。

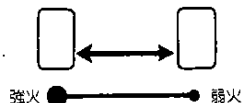
・中火から弱火までは②から③の間で調節できます。③の位置で火力切り替えつまみを少し持ち上げスライドさせ、中火から弱火の火力調節をしてください。



**ご注意** ・火力調節するときは炎の確認をしながらゆっくり操作してください。

### 2 グリル部

・火力切り替えつまみを「強火」と「弱火」の間でゆっくり操作してください。



## ●消火操作 (こんろ部・グリル部)

### 1 操作ボタンを押す

・操作ボタンは、止まるまでいっぱい押し込んでください。

※操作ボタンは確実に最後まで押し切ってから手をはなし、火が完全に消えたか確認してください。ボタン表示窓の「赤色」が消えます。

※お出かけやおやすみ前には、ガス元栓を閉じてください。

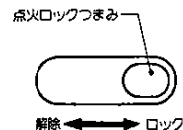


### ●ロック操作

・点火ロックつまみをロックの位置にすると点火操作ができない安全機構になっています。点火するときは点火ロックつまみを解除の位置にスライドしてください。

・小さなお子様があらわれるご家庭などでは、使用されないときは安全のためにロックしてください。

※点火ロックつまみは左・右こんろ、グリルともすべてが消火の状態で作してください。一つでも点火の状態にあるとロック操作ができません。

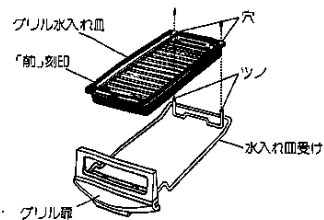




## グリル部の使いかた

### ● 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. グリル扉を止まるところまでいっぱい引き出すとグリル扉のみ下がり、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、グリル扉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つて取り出すと、グリル扉が落下したり、グリル水入れ皿のホーロー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、グリル扉を別の場所においてからグリル水入れ皿をはずしてください。  
\*グリル扉を引き出すとき、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。



・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。

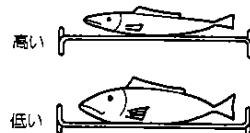
\*グリル水入れ皿の表面に脂が多くなりすぎると、燃えたり飛びちりが多くなりますので、水を入れかえてください。また焼けてお使いになる場合はとくに水量に注意してください。

\*グリル使用中は必ずグリル扉を開めてください。なお扉の開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。

\*使用中グリル扉ガラスは高温になっていますので、手をふれないようにご注意ください。

### ● 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が変えられます。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。



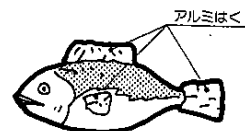
### ● 上手な使い方

#### ① 予熱

- ・表面のこげやすいもの（つけ焼き、照焼き、粕漬、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か、アルミはくで包んで焼きます。
- ・みそ漬や粕漬は、みそや粕をじゅうぶんにふきとってから焼きます。

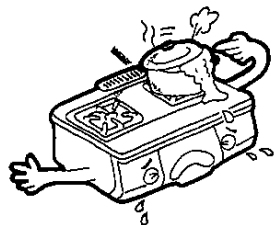


**ご注意** ・グリル使用中は必ずグリル扉を開めてください。なおグリル扉の開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。

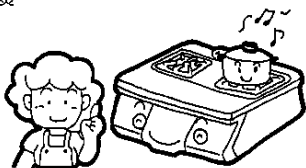
## 使用時のご注意

### ● こんろ部

- ・ 煮こぼれは器具を早くいだめますのでご注意ください。煮こぼれで炎口がつかると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあります。



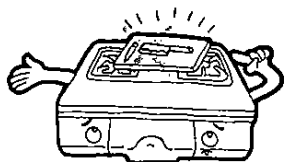
- ・ 点火の際は、こんろに銅やヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



### ● グリル部

- ・ グリル使用中、後部の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。

- ※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。

## 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)

※点火がしにくくなったら乾電池が消耗していますので、新しいものとお取り替えてください。

## 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、すぐに操作ボタンを押し消火の状態に戻してガスを止め、さらにお部屋のガス元栓も「止」の状態に戻して21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

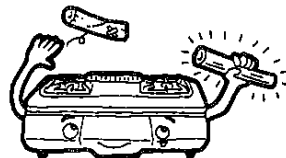
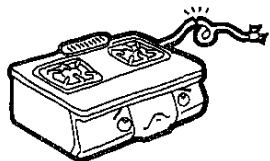
- ・ バーナーの炎が消えたときには、立消え安全装置が働いて自動的にガスが止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。(30秒~1分程度)バーナーの消火に気づいたときは、すぐに操作ボタンを押し消火の状態に戻してください。
- ・ 再点火されるときは、周囲に生ガスがなくなるまで少し(約1分)待つてから「点火操作」に従ってください。

# 点検・お手入れ

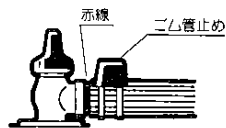
## ● 日常の点検

### 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・ガス元栓ともホースエンドの赤線までしゅうぶん差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。



- 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元栓を閉じ、器具がしゅうぶん冷えてからおこなってください。

### 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、グリル排気ロカパ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。
- ※脂がたまったらそのまま使用しますと、脂が燃えることがあります。

- ・立消え安全装置の先端が、煮こぼれなどで汚れていませんか。

## ● お手入れ

### ① ごとく・しる受け皿・グリル排気ロカパー・グリル水入れ皿・グリル焼網

- ・中性洗剤をふくませた、スポンジタワシ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、乾いた布でしゅうぶん水気をふきとってください。

### ② トッププレート・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、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気をし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 グリル扉

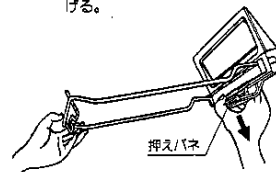
- ・そのつどまだ湿いうちに汚れを落してください。
- ・汚れがひどいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布でしゅうぶん水気をとっておいてください。

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

- ・グリル扉、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、水入れ皿受けの爪2箇所をグリル扉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。

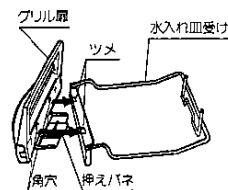
#### ● 取りはずし方

- ① 押えバネを ↓ の方向に下げると、



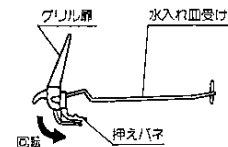
#### ● 取り付け方

- ① 水入れ皿受けの爪2箇所をグリル扉の角穴にはめ込む。



- 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。



## 点検・お手入れ

### 4] こんろバーナー

- バーナーキャップを取りはずし、ブラシやキリ状のものでおそうじしてください。
- 目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。



※バーナー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な水気をとっておいてください。

※バーナーキャップは強火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。

## 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・サービスをお申しつけになる前に一度つぎのことをお調べください。

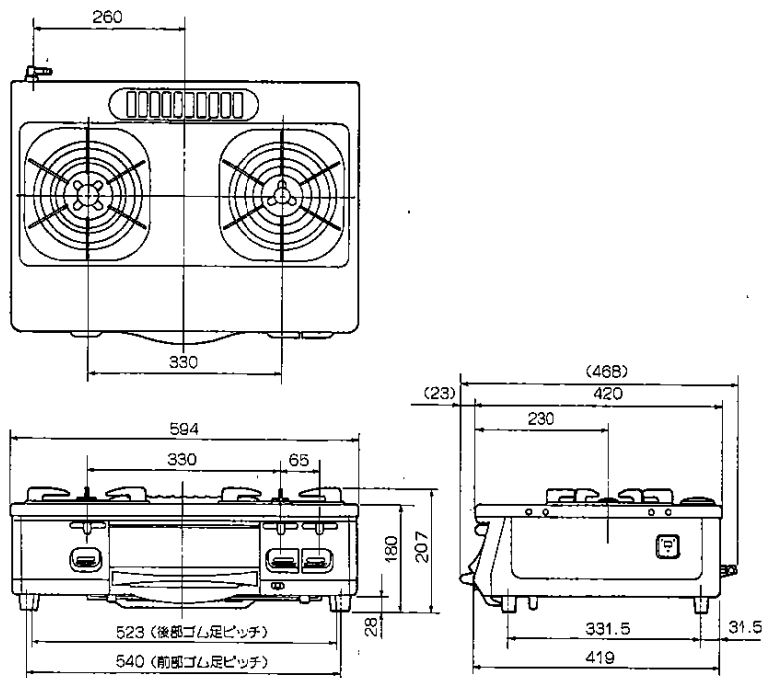
お調べいただくこと (原因)	こんなとき (現象)										処置方法	参照ページ
	操作ボウシの手を離すと消火する	点火しない・点火が弱い	火種が消える	異常な燃えの	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	器具が熱くなる	器具が壊れる	器具が壊れる	器具が壊れる		
ガス元栓の開き不十分		○	○						○	○	ガス元栓を全開にする	11
ゴム管の接続が不完全		○								○	ゴム管を確実に接続する	9
ゴム管内に空気が残っている		○	○								点火操作をくり返す	11
ゴム管の折れ曲り・つぶれ		○	○						○	○	ゴム管の折れ、曲りを直す	9
ゴム管のひび割れ・穴あき										○	ゴム管を交換する、先を切りつめる	18
バーナーの炎口づまり	○	○	○	○	○	○	○	○			バーナーの手入れをする	20
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	-
電池が消耗している		○									新品と交換する	-
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	○								○		「点火操作」参照の上正しく操作する	17
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	11

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、もしくは大阪ガス支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くてください。

# 寸法図

(単位：mm)



# 仕様

品名	ガステーブルコンロ				
品番	10-912型	10-913型			
型式名	RTS-3SDI-2L	RTS-3SDI-2R			
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594mm×奥行468mm				
重量(本体)	12kg				
安全装置	立消え安全装置				
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス 接続
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
	強火バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス13A (kcal/h)	4,100	2,300	1,950	8,100 (0.77m <sup>3</sup> /h)	内径 9.5mm ガス用 ゴム管
LPGガス (kg/h)	0.251	0.176	0.165	0.59	
付属品	グリル焼網・乾電池単1-1個・ゴム管ホルダー				

# 保管とアフターサービス

## ● 保管（長期間使用しない場合）

- ・ガス元栓を開けてください。
- ・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」(21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) 10-912 (U)  
大阪ガス株式会社 01

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。

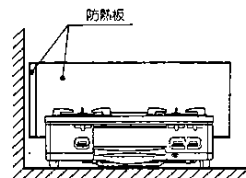
# 別売部品のご紹介

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）

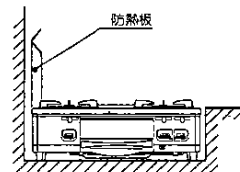
- ・設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。

※後用 15-100-0077型  
横用 15-100-0078型



## ● 側面専用防熱板（コードNo.:15-100-0112）

- ・80cm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とき安定した燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。



## ● 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。器具の下に落ちた焦ごは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とき、ガス台を汚さずに使用できます。

