



# ガス テーブルコンロ

## 取扱説明書

10-818  
10-819型

保証書付

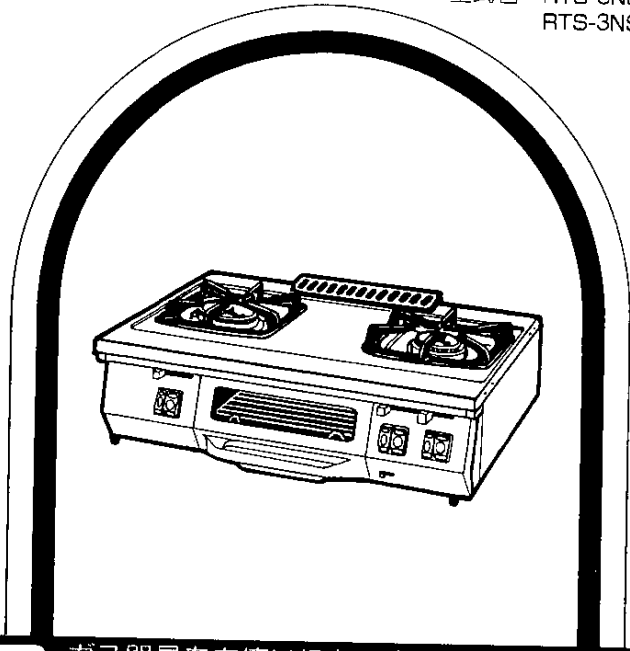
型式名 RTS-3NSB-L  
RTS-3NSB-R

大阪ガスビルサービスセンター支社所在地および電話番号

南支社 ☎567 大阪市西成区玉出東2丁目9番41号 ☎大阪06(852)0001  
 北支社 ☎532 大阪市淀川区十三本町3丁目6番35号 ☎大阪06(301)1251  
 南都支社 ☎590 堺市住吉橋町2丁目2番19号 ☎堺0722(38)1131  
 北都支社 ☎589 高槻市藤の里町39番8号 ☎高槻0726(71)0361  
 阪神支社 ☎662 西宮市和上町4番11号 ☎西宮0798(26)3101  
 東都支社 ☎578 東大阪市相葉2丁目3番17号 ☎河内0728(62)1131  
 京阪支社 ☎573 枚方市西田宮町16番17号 ☎枚方0720(41)1251  
 神戸支社 ☎650 神戸市中央区相生町5丁目13番10号 ☎神戸078(578)5231  
 京都支社 ☎604 京都市中京区烏丸御池船場町358 ☎京都075(231)8151  
 奈良支社 ☎631 奈良市学園北2丁目4番1号 ☎奈良0742(44)1111  
 和歌山支社 ☎640 和歌山市本町1丁目5 ☎和歌山0734(31)2481  
 姫路支社 ☎670 姫路市神屋町4丁目8 ☎姫路0732(85)2221  
 東播支社 ☎675 加古川市加古川町粟津29-1 ☎加古川0794(21)1801  
 豊岡支社 ☎668 豊岡市三坂町6丁目57番地 ☎豊岡07962(3)2221  
 湖南支社 ☎525 草津市湯分町字荒尾680の1 ☎草津0775(82)5311  
 彦根支社 ☎522 彦根市大栗町12-11 ☎彦根0749(22)3131  
 (長浜営業所) ☎526 長浜市南兵衛町3番4号 ☎長浜0749(82)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 ☎大阪06(202)2221

大阪ガス株式会社

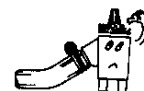
90.02.(00)



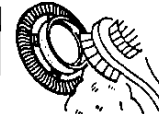
### ガス器具をお使いになるときのご注意



ガスゴム管も  
ときどき点検  
よいゴム管を  
ガッチリと



ガス器具を  
お使いになった  
あとは必ず  
ガス元栓も  
閉める習慣を



毎日使う  
ガスコンロの  
バーナなど器具も  
ときどき手入れを



ガス器具は  
ガスの種類にあつた  
正しいものを

●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  
大切に保存してください。

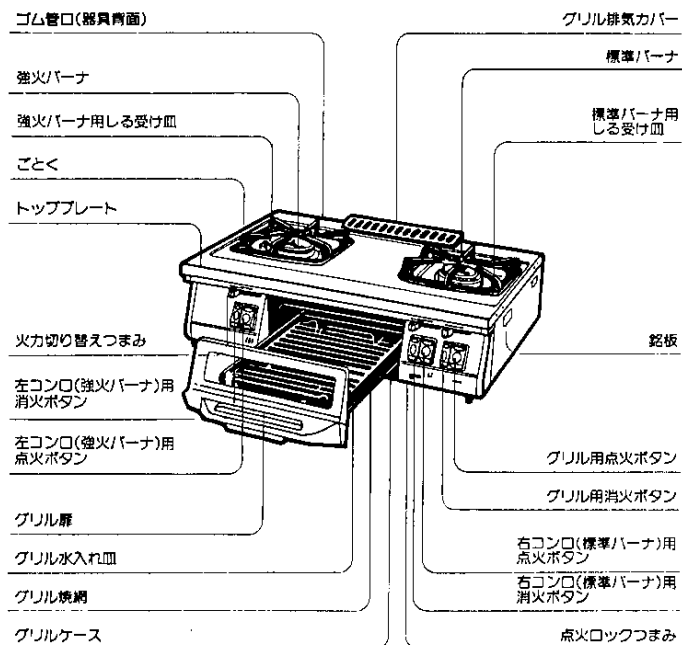
## もくじ

各部の名称	1
特に注意していただきたいこと	2
器具の設置	8
使用手順	12
使用時のご注意	16
煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法	17
日常の点検・手入れ	18
故障・異常の見分け方と処置方法	22
長期間使用しない場合	23
アフターサービスのお申し込み	23
特長	24
外形寸法図と仕様一覧表	25
別売部品のご紹介	26

## 各部の名称

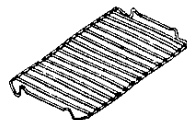
※ 図は10-818型です。

10-819型は左右コンロが逆になっています。



### ● 付属品

グリル焼網



グリル排気カバー



中華鍋用補助ごとく



### 煮こぼれ消火センサー

煮こぼれなどで火が消えたときに30秒～1分以内にガスを自動的に止めます。

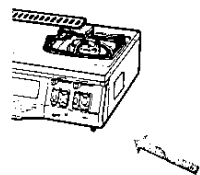
## 特に注意していただきたいこと

安全に正しくお使いいただくために、この項は必ずお読みください。

### 使用ガスについてのご注意

- ガスの種類を確かめてください。

ガス器具本体の右側面にはってある銘板(ラベル)に表示のガスの種類とお宅のガスが一致しているかをまず確かめてください。



(銘板)

メーカー型式

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

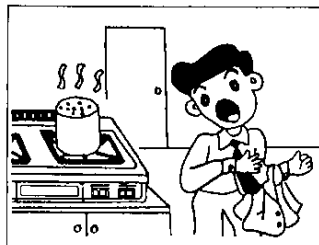
製造業者名

- 都市ガス用6C
- 都市ガス用6A
- 都市ガス用13A
- LPガス用

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。
- 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。

### 用途についてのご注意

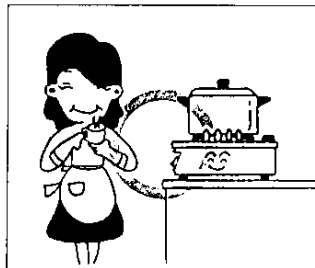
- 調理以外の用途(炭・練炭おこし・衣類の乾燥など)には使用しないでください。  
過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険があります。



## 特に注意していただきたいこと②

### 市販の補助用具使用についてのご注意

- 極端に大きな鉄板や鍋、熱を逃がさないようするための鍋枠、または不良の補助用具などで炎をふさいで使うことはさけてください。  
不完全燃焼をおこしたり、器具を異常に過熱し危険です。

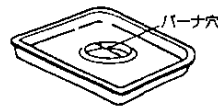


- しる受け皿の上に市販のアルミ製しる受けを敷いてお使いになる場合は、しる受け皿に充分なじむようにしてお使いください。
- アルミ製しる受けは、しる受け皿の中央部の穴より大きな穴をあけてください。

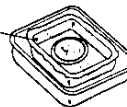
アルミ製しる受け



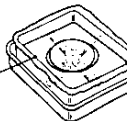
しる受け皿



小さすぎる



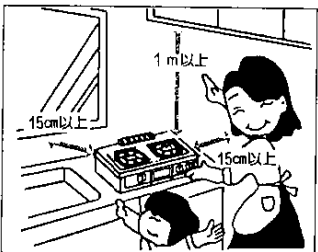
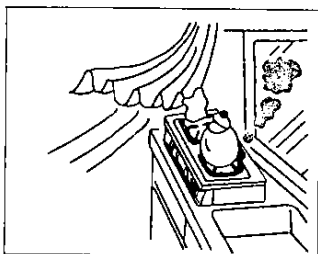
浮き上り



## 特に注意していただきたいこと③

### 使用場所についてのご注意

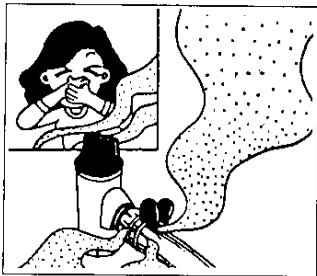
- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。  
炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。  
燃え移る危険があります。
- たなの下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。  
壁が長期間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。



### 使用上のご注意

#### ガス漏れ予防

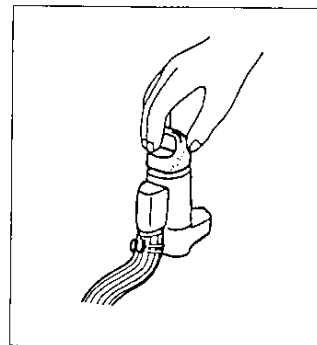
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。  
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを買い、ときどき取り替えてください。  
ゴム管が古くなりますと、ガス元栓や器具のゴム管口から抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になり危険です。



## 特に注意していただきたいこと④

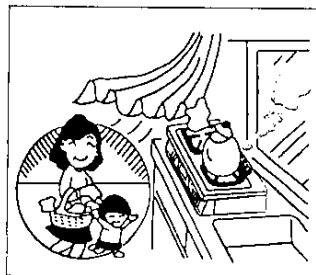
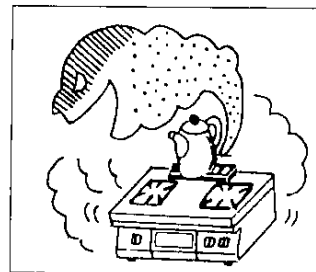
## 使用上のご注意

- 器具をご使用にならないときや外出前、またおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元栓を閉めてください。
- 使用中は決して外出しないでください。  
カラ焚きになるなど思わぬ事故の原因になります。
- 使用後は必ず消火ボタンを押し、消火したことを確かめてください。
- 使用中はときどき正常に燃焼していることを確かめてください。



#### 火災予防

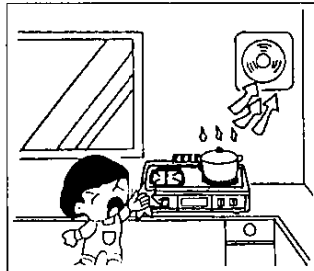
- グリル使用中はグリル排気カバーの上に物をのせないでください。  
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
- 天ぷらなど油料理の場合は、火をつけたまま場所を離れたり、加熱しすぎないようにしてください。  
温度が上がりすぎると、油が自然発火し、火災の原因となります。



やけどのご注意

- ご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、手を触れたりしないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

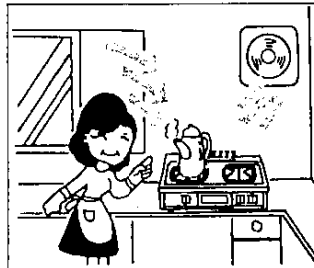
またグリルをお使いになるときは、排気口から高温の排気熱が出ますので、顔などを近づけないでください。



換気のご注意

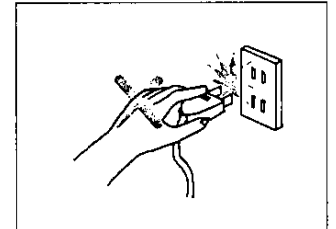
- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。

ガスが正しく燃えるためには、ガスの6～10倍もの空気が必要です。しめきった部屋で長時間使用すると空気中の酸素が減少し、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。



ガス事故防止

- 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、大阪ガス支社または大阪ガスサービスショップに連絡してください。



〈ご注意〉

- 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の電気器具にふ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等) 火や火花で引火し爆発事故を起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、直ちにご使用を中止(器具栓、ガス元栓閉止)して充分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22ページをお読みください)

日常の点検・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、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社にご連絡ください。

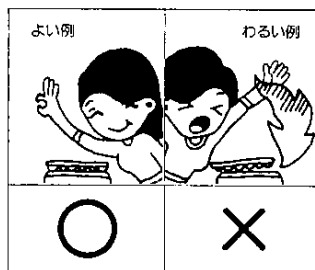
## 器具の設置

### 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、各部の名称、のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス（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。

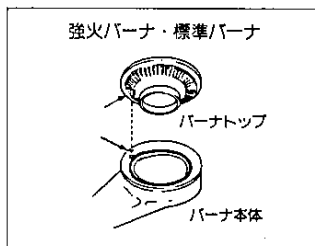
### 部品の取り付け

- トッププレートがギザギザが下になるようこぼめ込んでください。またバーナ本体より浮き上がらないようにはめ込み確認してください。



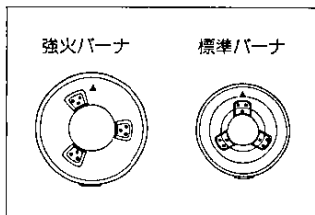
### 〈ご注意〉

- この器具のバーナは左右ともバーナトップに凸、バーナ本体に凹があり、各々はめ込みセットする構造になっています。セットした後には必ず浮き上がっていないか確かめてください。



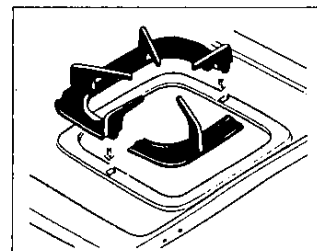
### ●バーナトップの取り付け

バーナトップの上面に▲印があります。標準バーナ、強火バーナともに▲印が後側になるようにセットしてください。

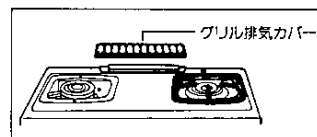


## 器具の設置②

- しる受け皿をトッププレートの上にガタつきのないようにのせてください。しる受け皿は強火バーナ用と標準バーナ用で異なります。強火バーナ用は、標準バーナ用はMの刻印があります。
- ごとのツメをトッププレートの角穴にあわせガタつきのないように差し込んでください。
- グリル排気カバーは前方に傾斜がくるように乗せてください。

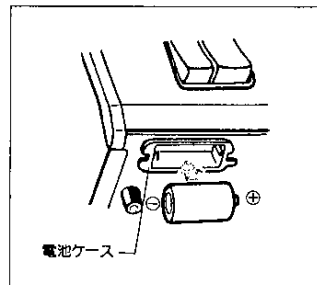


- 点火用の乾電池は電池ケース（器具前面左下にあります）にはめ込んでください。乾電池は単1（1.5V）1個使用です。

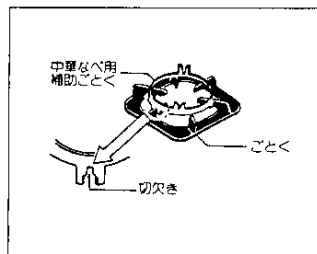


### 〈ご注意〉

- 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。



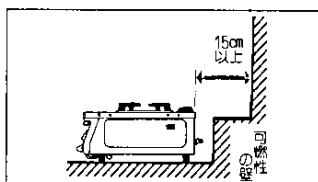
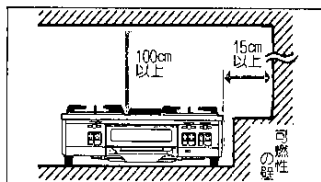
- 付属の中華鍋用補助ごとは中華鍋を用いて料理される時、鍋の安定性を良くするために、ごとの上にお使いください。ごとののせてから確実に固定されているか確認してください。爪が3本ある方を下にして、切り欠きをごとの爪にはめてください。調理台の上に底の丸い鍋をおくときの鍋敷きとしても使用できます。



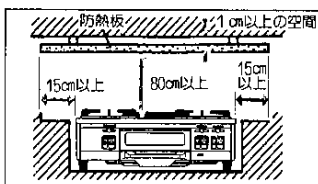
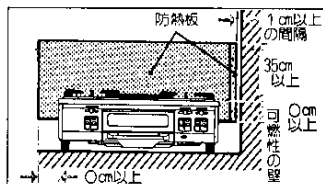
## 器具の設置③

### 設置上のご注意

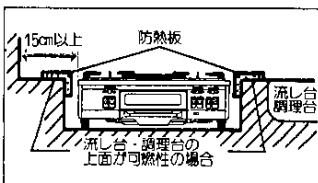
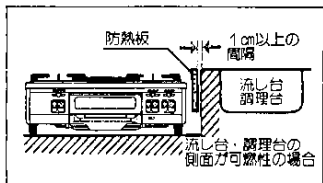
- 丈夫で水平なガス台上に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気のないところを選んでください。
- 周囲に可燃物（木製の壁、たななど）のある場合
- 器具の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。（火災予防条例で定められております）



- 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以上離して設置できない場合
- 図のように必ず別売の防熱板を取り付けて使用してください。（15-100-0084-8）



- 可燃性の壁面の高さが35cm以下の場合には左下の図のように取り付けてください。
- 可燃性の壁から15cm以上離して設置できる場合でも器具のトッププレートと流し台、調理台などの上面がほぼ同一のときは右下の図のように防熱板で流し台、調理台の上面を保護してください。（15-100-0105）



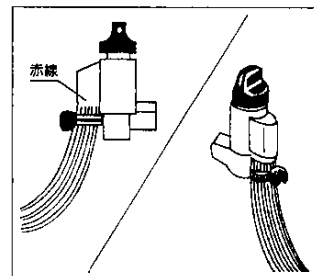
## 器具の設置④

## 設置上のご注意

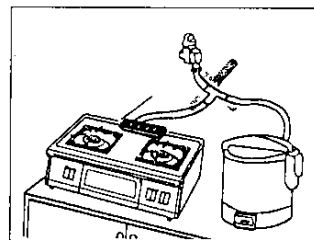
### ゴム管の接続

- ゴム管は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、ガス元栓・器具のゴム管口とも赤線まで充分差し込んで、ゴム管止めでしっかり止めてください。

ゴム管止めでしっかり止めていないと、知らずにはずれかかってガス漏れが生じることがあり危険です。



- 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。
- ゴム管の継ぎたしおよび二又分岐はしないでください。



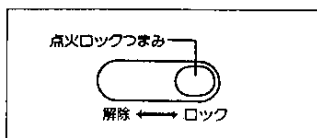
## 使用手順

### はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れ皿に水を入れ、換気をしながら12～15分のから焼きをしてください。油を焼ききるため、煙が出ても異常ではありません。

### 点火前の準備と確認

- 点火ロックつまみを左へスライドして解除の位置にしてください。

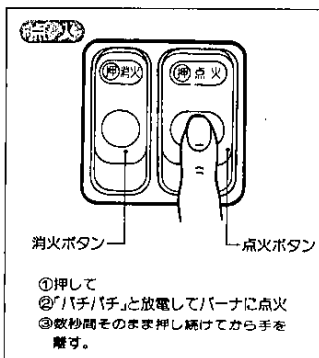


#### 〈ご注意〉

- 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ってください。左・右こんろ、グリルの中で一つでも点火の状態にあるとロック操作ができません。
- 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。
- 消火の状態を確かめてから、お部屋のガス元栓を全開にしてください。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入れ皿に水(コップ1杯強 約200cc)を入れてください。

### 点火(左・右こんろ・グリル)

- 点火ロックつまみが解除してあることを確かめてから点火ボタンをいっばいに押してください。
- 「パチパチ」と放電してバーナに点火します。バーナへ火移りしたことを確かめてから数秒間(煮こぼれ消火センサーが働くまで)そのまま押し続けてください。



#### 〈ご注意〉

- しばらく使わないで点火するときはゴム管内に空気が入っ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数回点火操作を繰り返してください。

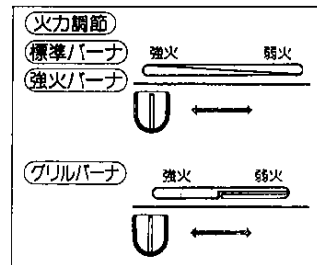
## 使用手順②

### 空気調節(左・右こんろ・グリル)

- 空気調節の必要のない構造になっております。点火したらそのままお使いください。

### 火力調節(左・右こんろ・グリル)

- 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。

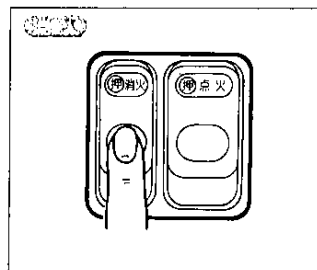


### 消火(左・右こんろ・グリル)

- 消火ボタンを押してください。点火ボタンがもどって消火します。

#### 〈ご注意〉

- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- 長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、必ずガス元栓も閉めてください。
- 消火直後は火傷のおそれがありますので器具に手を触れたり移動させないでください。

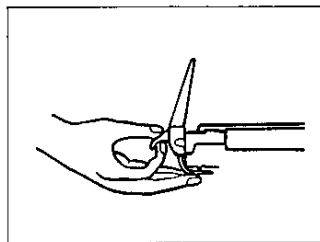
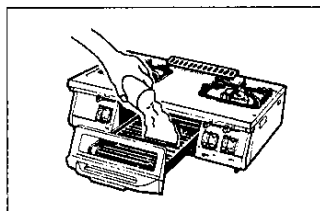
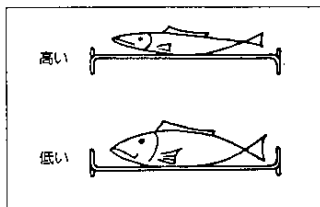


- ※ 点火ロックつまみをロックの位置にしますと点火操作が出来ない安全機構になっています。小さなお子様のおられるご家庭では使用されない時は、安全のためにロックしてください。



## 使用手順③

### グリル部の使い方



- グリル水入れ皿はグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
- グリル焼網はグリル水入れ皿の中に入れてお使いください。
- グリル焼網は足の高さが変えてありますので、焼物の種類・大きさにより高い低いのいずれかにしてご使用ください。大きい魚などを焼くときは低い方にしてご使用ください。
- 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。
- グリル水入れ皿はグリル扉と一体になっており、そのうえスライド方式になっていますので、途中で止まるところまで引き出すと、焼物の出し入れ、反転、焼き具合の確認が容易にできます。
- グリル水入れ皿を取り出すときは、途中で止まるところまで引き出して前の方を少し持ち上げて取り出してください。(左下図の要領にて持つと軽く持ち運ぶことができます)

#### 〈ご注意〉

- グリル水入れ皿を取り出すとき、持ち上げて引き出しますと途中で止まらないことがあります。グリル水入れ皿は、取手をまっすぐ引き、取り出してください。
- 使用时スライド枠、グリル扉ガラスは熱くなりますので直接手で触れないでください。

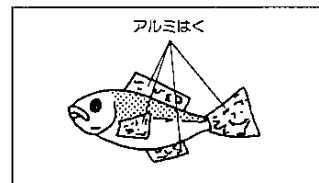
## 使用手順④

### 上手なグリルの使い方

- 予熱
  - 表面のこげやすいもの（つけ焼き・かす漬けなど）や、火の通りの悪い魚などは予熱しないでそのまま焼いてください。
  - それ以外の魚や肉は、点火後3分～5分は予熱し、強い火になってから材料を入れてください。まだこの際グリル焼網にサラダ油を塗って同時に熱しておくことで材料がくっつきにくく、きれいに焼き上がります。

#### ●魚焼きのコツ

1. 魚は水洗いしたらよく水をふきとってください。
2. こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩を振りかけておくが、アルミはくで包んでおくとこげ方が少なくなります。
3. 一般に、塩を振ったらすぐに焼いてください。塩がしみ込みすぎると材料の風味がなくなり、塩っぱくなります。
4. 魚はほどよい焼き色になったら裏返して焼き上げ、そのまま盛りつけてください。(裏面は表面より早い時間で焼き上がります)



- グリル使用中はグリル水入れ皿を奥にいっぱい押し込んでください。
- 続けてグリルを使用する場合は、グリル水入れ皿の水がなくなっていないか確かめてください。水がなくなると煙が出たり、グリル水入れ皿にたまった脂が燃えることがあります。水を補充したりする場合は、熱い扉ガラスに水がかからないようにご注意ください。扉ガラスが割れることがあります。

## 使用時のご注意

● 煮こぼれはバーナや器具を早くいためますのでご注意ください。(一度煮たら、沸騰がつづく程度の火力にご使用ください)

煮こぼれしたときは、必ず完全にふきとってください。

煮こぼれで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ます。



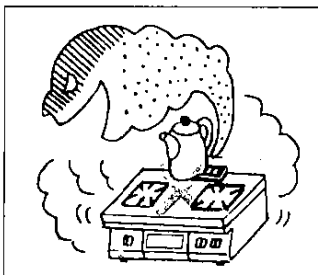
● 点火の際は、こんろに鍋やヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。

● グリル使用時は焼物の塩分（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。



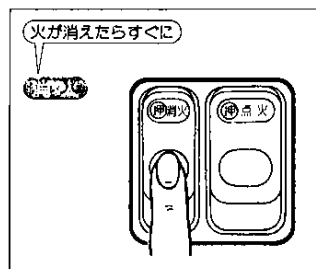
● グリル使用中はグリル排気カバーの上に物をのせないでください。不完全燃焼や異常過熱の原因になります。

● 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。



● 炎の形や色の変化に気をつけてください。炎が異常に大きかったり、ふぞろいで音をたてたりすることがないようによく見てご使用ください。

## 煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法



● 使用中バーナが消火したときは、すぐに消火ボタンを押しお部屋のガス元栓を「止」の位置にもどし、22ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」及び、次の方法により処置してください。

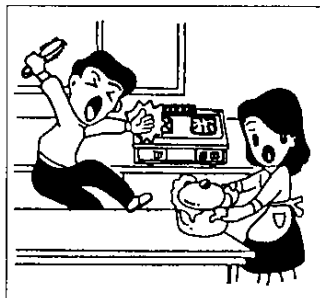
### ● 処置方法

- バーナの炎が消えたときは煮こぼれ消火センサー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に少し時間がかかります。(30秒～1分間程度) バーナの消火に気づいたときは、すぐに消火ボタンを押し消火の状態にしてください。
- 再点火される場合は、周囲にガスがなくなるまでしばらく（数分）待つてから「使用手順」に従って点火してください。

## 日常の点検・手入れ

### 点検・手入れの際のご注意

- 点検・手入れについては、下記の日常の点検以外は大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に依頼してください。
- 点検で異常を見つけられたときは、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社に修理を依頼してください。
- 点検・手入れの前には必ずガス元栓を閉じ、器具が冷えてからおこなってください。



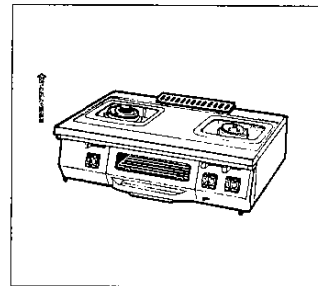
### 点 検

- 安全にお使いいただくためにときどき点検してください。
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、器具およびガス元栓ともゴム管口の赤線まで充分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか。
- ゴム管が器具に触れたり、折れたり、ねじれたり、熱気が当たったりしていませんか。
- ゴム管が古くなって、ひび割れしたり、差し込み口がゆるんでいるために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。
- 器具の近くに、紙・プラスチック・油類など燃えやすいものを置いていませんか。
- バーナトップ、ごとくなどが正しくセットされていますか。
- バーナトップの炎口が煮こぼれなどで詰まっていませんか。
- 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)

## 日常の点検・手入れ ②

### お 手 入 れ

- ごとく・しる受け皿・トッププレート・器体・グリル水入れ皿・グリル焼網・グリルケース
- そのつどお手入れしていただくのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとってください。液状の洗剤を布にふくませて汚れを落としたり(器体の場合)、洗剤をふくませたナイロンたわしで洗っていたら(器体を除く場合)、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気を充分ふきとってください。



そ  
の  
つ  
ど

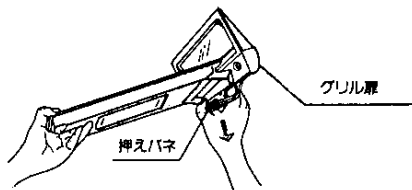
#### 〈ご注意〉

- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。

- グリル扉
- ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ温かいうちに汚れを落としてください。
- グリル扉は、取り外ずして洗うことができます。

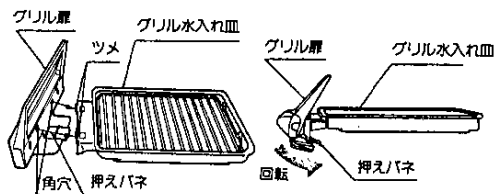
● 取り外ずし方

- ① 押えバネを⇒の方向に下げる。



● 取り付け方

- ① グリル水入れ皿の爪2ヶ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 押えバネがグリル水入れ皿の裏にはまっているか確認する。



〈ご注意〉

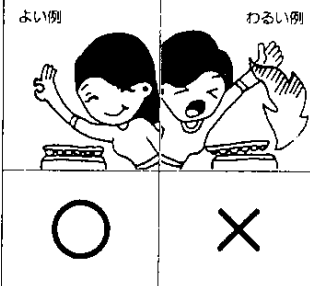
- ガラス・グリル扉としては、ミガキ砂や金属片金タワシなどで、こすらないでください。グリル扉ガラスにきずをつけると割れる原因になります。

- バーナ(こんろ用)
- バーナトップを取り外ずし、ブラシやキリ状のもので掃除してください。
- 目づまりなどで悪くなったバーナは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。



〈ご注意〉

- バーナトップの水洗いはできるだけ避け、水洗いされた場合は必ず乾いた布で充分水気をとっておいてください。
- バーナトップは強火バーナ、標準バーナと左右で異なりますので、間違いないように取り付けてください。
- バーナトップを取り外ずされた場合は正しくセットしてください。(詳しくは8ページ部品の取り付けの項をお読みください)
- バーナ本体の水洗いはやめてください。中がさびる原因になります。



- 煮こぼれ消火センサーは固いブラシなどでみがかないでください。故障の原因になります。また煮こぼれなどはすぐふき取るように習慣づけてください。性能が十分発揮できないだけでなく、寿命も短めます。
- 点火操作の火花の出る部分はさわらないでください。取り付け位置が狂いますと点火しなくなります。また火花の出る先端に手をふれたまま、点火ボタンを操作しますと電気ショックを受けますからご注意ください。(ただし人体には害はありません)
- 器具内の配線にはさわらないでください。

## 故障・異常の見分け方と処置方法

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、そのまま使いにならず、ただちにご使用を中止して充分な点検をお願いします。

原因	現象	処置方法							参照ページ	
		ボタンから手を離すと消火する	点火しない・点火しにくい	着火が極端に遅い	爆発的に着火する	異常な音をたてて燃える	炎が安定しない	使用中に消火した・消火しにくい		グリルの放熱体が充分赤熱しない
ガス元栓の開け忘れ・開き不充分		○	○	○		○	○		○	12
ゴム管内に空気が残っている		○								12
ゴム管の折れ曲がり・つぶれ		○	○	○		○	○	○	○	11
点火装置の電極部の汚れ		○		○						-
バーナ炎口つまり・空気口つまり			○	○	○	○	○	○		21
バーナの取り付け不良			○	○	○	○	○	○		-
バーナトップの取り付け不良			○	○	○	○	○	○		8
点火操作が適切でない		○								12
点火装置のリード線の接続不良		○								-
点火装置の故障		○		○						-
器具の銘板と使用ガスが不一致		○	○	○	○	○	○	○	○	2
乾電池が消耗している		○	○							-
煮こぼれ消火センサーが作動		○						○		17
煮こぼれ消火センサーの故障		○						○		-
器具内のフィルターつまり		○	○					○		-

処置方法や原因のわからないときは、お買い求めの販売店または大阪ガス支社へご連絡ください。

## 長期間使用しない場合

- 各部の汚れを取り除き、十分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（ゴム管口など）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。

## アフターサービスのお申し込み

### サービスのお申し込み

- 22ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の頂を見てもう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合、あるいはご不明な場合はご自分で修理なさらないでお買い上げの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。なお、ご連絡いただくときは、次のことをお知らせください。
  - (1) 品名……(テーブルコンロ)
  - (2) 品番……左側面に貼ってあります。(例)
  - (3) 現象……(できるだけ詳しく)
  - (4) 道順……(できるだけ詳しく)

(N) 10-818 (U)

大阪ガス株式会社 06

### 転居される場合

- 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確認の上、大阪ガスサービスショップまたは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修理となります。

### 保証書について

- この器具には保証書がついています。このテーブルコンロ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らんください。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。

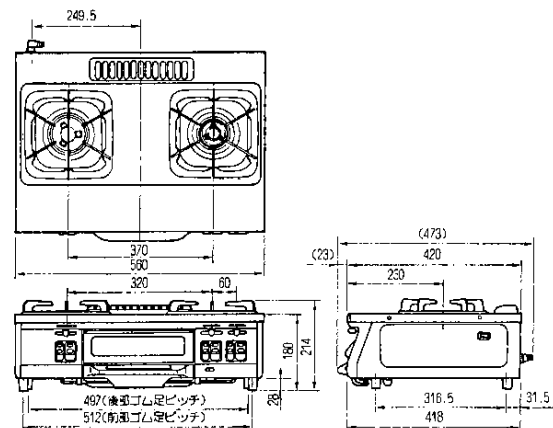
## 特 長

- 1 点火は、押しボタン式の乾電池による連続スパーク点火方式ですので、点火操作が軽快で確実です。
- 2 煮こぼれ消火センサー付きですので、煮こぼれや風などでバーナの火が消えたときは、ガスを自動的に止めます。火が消えてから自動的にガスが止まるまでに、30秒～1分程度かかります。
- 3 中華料理に欠かせない、チャオバーナが付いています。
- 4 グリルバーナは赤外線バーナですので、焼物の芯まで美味しく焼くことができます。
- 5 グリル水入れ皿はスライド・ストップ方式の採用により出し入れや盛り付けが楽にできます。
- 6 グリル後方排気方式の採用でグリル内部に煮こぼれなどが落ちず、またグリルまわりも汚さずにお使いいただけます。
- 7 こもり部分はパイロット(種火)がない省エネタイプです。
- 8 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付です。

## 外形寸法図

※図は10-818型です。

10-819型は左右こもりが逆になっています。



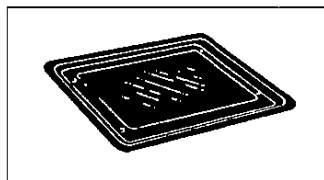
単位：mm

## 仕様一覧表

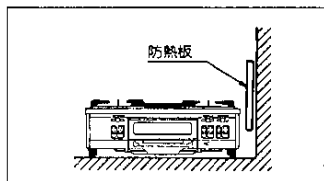
品 名	10-818			10-819		
型 式 名	RTS-3NSB-L			RTS-3NSB-R		
点 火 方 式	連続スパーク点火方式					
外 形 寸 法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅560mm 奥行473mm					
重 量(本 体)	11.5kg					
使 用 ガ ス 使用ガスグループ	1 時間当たりのガス消費量				ガス接続	
	個 別 ガ ス 消 費 量			全点火時 ガス消費量		
	標準バーナ	強火バーナ	グリル			
都市ガス用	6C(kcal/h)	2300	4000	1300	7000	ガス用 ゴム管 9.5mmφ
	13A(kcal/h)	2300	4100	1300	7500	
	LPガス用(kg/h)	0.176	0.335	0.105	0.61	

## 別売部品のご紹介

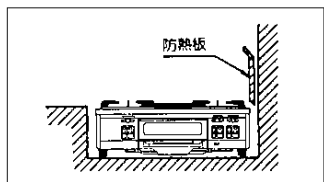
次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスショップでお求めください。



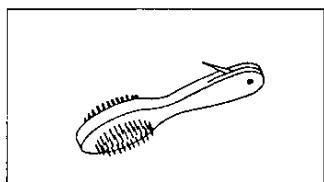
- ちり受け皿(4)15-100-0080
- 器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれはちり受け皿の上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。



- 防熱板(コードNo: 15-100-0084~8)
- 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所、図のように取り付けて使用してください。



- 防熱板(コードNo: 15-100-0089)
- 56cm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。



- 掃除ブラシ(4)54-100
- バーナが目づまりしたときに掃除していただくと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。

**おねがい** ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、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。