



ガス テーブルコンロ

取扱説明書

10-831
10-832
10-833型

保証書付

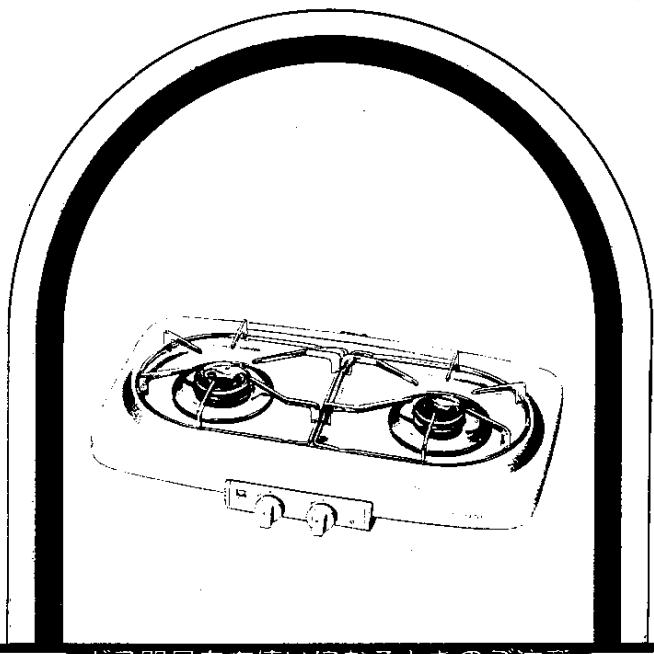
型式名 RTS-2M-A

本社ガスピルサービスセンター・支社所在地および電話番号

本社：ガスピル サービスセンター	〒541 大阪市東区平野町5丁目1	☎ 大阪 06(202)2221
南 支 社	〒557 大阪市西成区玉出東2丁目9番41号	☎ 大阪 06(652)0001
北 支 社	〒532 大阪市淀川区十三本町3丁目3番35号	☎ 大阪 06(301)1251
東 支 社	〒569 堺市住吉鶴田2丁2番19号	☎ 堺 0722(38)1131
北 支 社	〒569 高槻市藤の里3-9番6号	☎ 高槻 0726(71)0351
神 支 社	〒562 西宮市和上町4番11号	☎ 西宮 0798(26)3101
東 支 社	〒578 東大阪市轟葉2丁目3番17号	☎ 河内 0729(62)1131
東 支 社	〒573 枚方市西田宮町16番1-7号	☎ 枚方 0720(41)1251
神 支 社	〒552 神戸市中央区相生町5丁目13番10号	☎ 神戸 078(576)5231
京 都 支 社	〒604 京都市中京区烏丸御池町懇願町35-8	☎ 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1	☎ 和歌山 0734(31)2481
近 支 社	〒670 姫路市神屋町4丁目8	☎ 姫路 0792(85)2221
東 支 社	〒675 加古川市加古川町桑津29-1	☎ 加古川 0794(21)1801
西 支 社	〒668 豊岡市三坂町6丁目5-7番地	☎ 豊岡 0792(3)2221
滋 支 社	〒625 朝来市追分町字荒堀680の1	☎ 滋賀 0775(62)5311
彦 支 社	〒522 彦根市大東町1-2番11号	☎ 彦根 0749(22)3131
(長 浜 営 業 所)	〒526 長浜市南箕面町3番4号	☎ 長浜 07496(2)7171

その他当社サービスステーション、およびサービスショップ

大阪ガス株式会社



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
カッチリと



ガス器具を
お使いになつた
あとは必ず
もとゴツクも
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。
なあ、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	11
●使用時のご注意	13
●煮こぼれ消火センサーが作動したときの処置方法	14
●日常の点検・手入れ	15
●故障・異常の見分け方と処置方法	18
●長期間使用しない場合	19
●アフターサービスのお申し込み	19
●特長	20
●外形寸法図	20
●仕様一覧表	21
●別売部品のご紹介	21

各部の名称

大バーナ

銘板(本体内部底板)

大バーナ用煮こぼれ
カバーリング

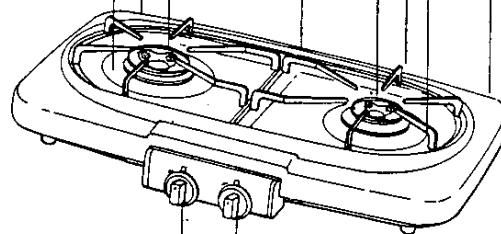
ゴム音口(器具着脱)

普通バーナ

ごとく

普通バーナ用煮こぼれ
カバーリング

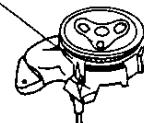
トッププレート



左こんろ用器具せんづまみ

右こんろ用器具せんづまみ

容器出脚
(煮こぼれ消火センサー)

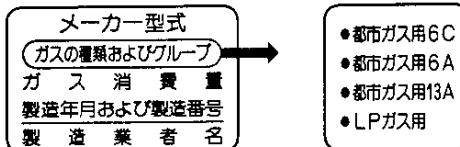
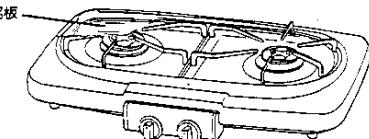


特に注意していただきたいこと

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。
器体（銘板）に表示してあるガス（ガスグループ）以外のガスでは使用しないでください。
銘板はトッププレートをはずした器体の左底面に貼ってあります。



- ガスの種類には都市ガスとLPG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

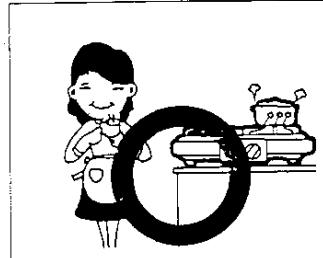
- 調理以外の用途（炭・練炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険があります。



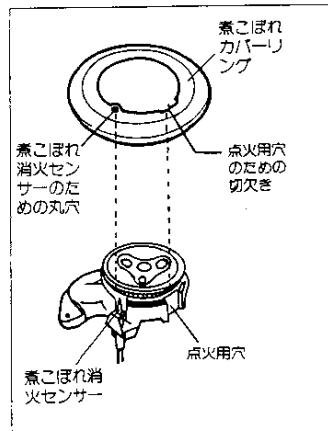
特に注意していただきたいこと②

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なべ、熱を逃がさないようにするためのなべ枠、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。



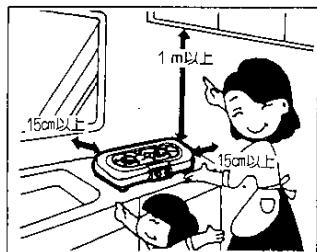
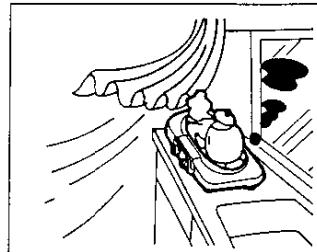
- しる受け部の上に市販のアルミはく製しる受けを敷いてお使いになる場合は、しる受け部に十分なじむようにしてお使いください。
- アルミはく製しる受けの穴は煮こぼれカバーリングの穴より少し大きめにあけてください。
- アルミはく製しる受けを敷いた上から煮こぼれカバーリングを取りつけてください。
- バーナの手前側にあいている穴は点火用の穴ですから、アルミはくの端などで絶対にふさがないようにしてください。点火不良の原因になります。



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

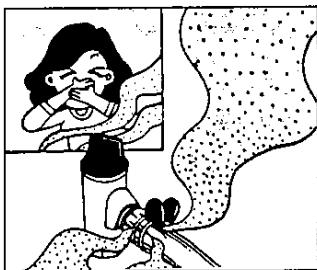
- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
炎が風で吹き消えことがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
燃え移る危険があります。
- たなの下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。
- 上記の距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取りつけてください。
壁が長期間加熱されると比較的低温でも自然発火することがあります。



使用上のご注意

ガス漏れ予防

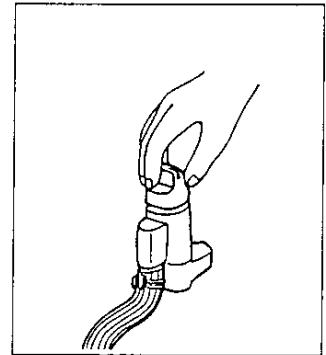
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、ときどきとりかえてください。(あたりかえの目安は約3年です)
ゴム管が古になりますと、ガス元せんや器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れしてガス漏れの原因になり危険です。



特に注意していただきたいこと④

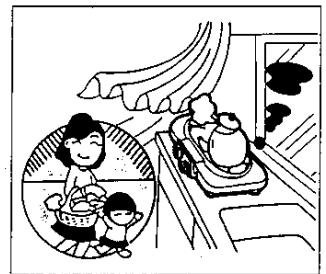
使用上のご注意

- 器具をご使用にならないときや外出前、まだおやすみ前には万一の事故がないように、必ずガス元せんを閉めてください。
- 使用中は決して外出しないでください。カラ巻きになるなど思わぬ事故の原因になります。
- 使用後は必ず器具せんつまみを「止」の位置まで確実にもどし、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焼燃していることを確かめてください。



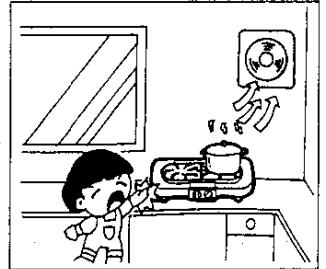
火災予防

- 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になりますので、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。



特に注意していただきたいこと⑤

使用上のご注意

換気のご注意

- ご使用と一緒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。しめきつ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。

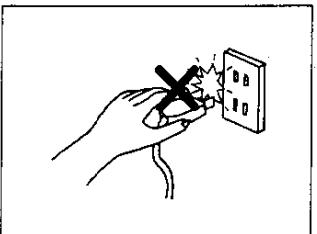


ガス事故防止

- ガス漏れに気づいたときは、すぐ使用をやめてガス元せんを閉じ、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ステーション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(器具せん、ガス元せん閉止)して十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18ページをお読みください)

特に注意していただきたいこと⑥

使用上のご注意

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、手入れは必ず行なってください。(詳しくは15ページをお読みください)
- 故障又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

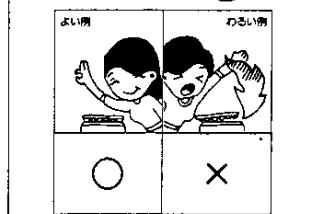
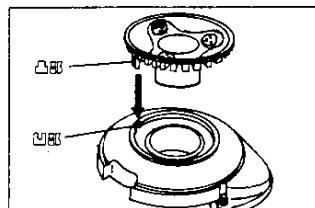
- 各部分のあて紙や包装部品を取り除き、『各部の名称』のように正しく組立ててください。
- 器具銘板の表示ガス(ガスグループ)とご使用になるガスが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

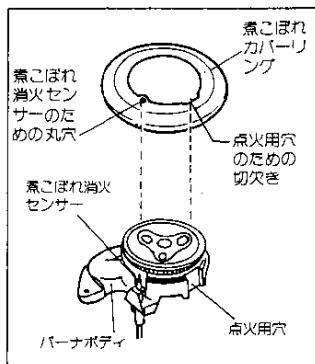
- バーナトップは浮き、傾きのないようバーナトップの凸部がバーナボディの凹に入るように正しくはめ込んでください。

〈ご注意〉

バーナトップは左にハイカロリーvana、右に標準vanaとなっていますので間違いのないように取りつけてください。



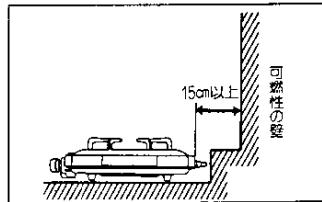
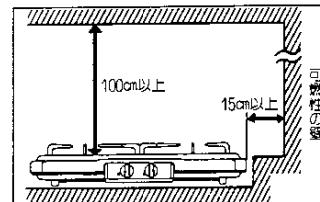
- 煮こぼれカバーリングは右コンロ用と左コンロ用で異なりますので、間違えないようにしてください。また、煮こぼれ消火センサーとvanaの手前にある点火用穴とが煮こぼれカバーリングのそれぞれの切欠に合い、vanaボディと浮き、傾きのないよう取り付いていることを確認してください。



器具の設置②

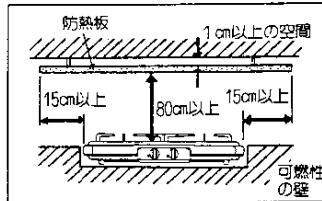
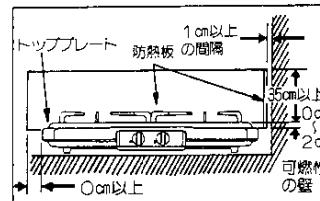
設置上のご注意

- 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。または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います)

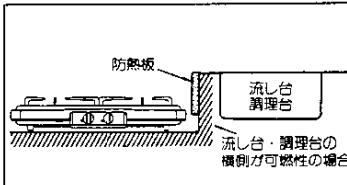


- 可燃性の壁(ステンレス板などを張りつけた可燃性の壁も含む)から15cm以上離して設置できない場合

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)

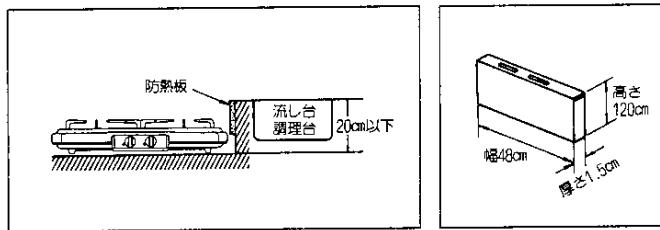


- 調理台・流し台の側面などが可燃物で器具のトッププレートより高い場合も防熱板で調理台や流し台の側面を保護してください。



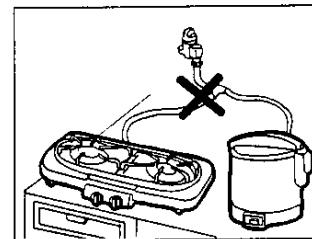
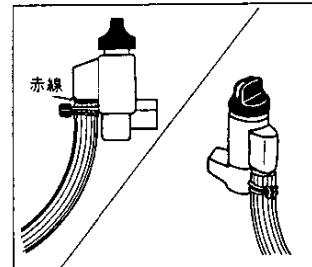
器具の設置③

- ガス置台との差が20cm以下の場合は、下図の防熱板を取り付けてください。



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、ガス元せん・器具のホースエンドともホースエンドの赤線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。
ゴム管止めでしっかりと止めないと、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。
- ゴム管の継ぎたしあおよび二又分岐はないでください。

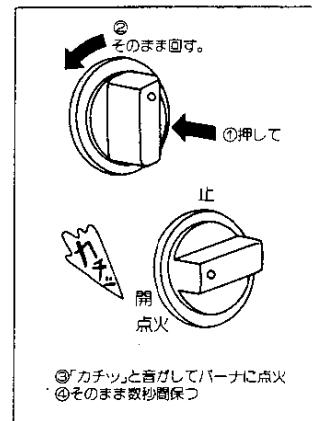


使用手順

点火前の準備と確認

- 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。
- 器具せんの消火を確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。

点火



- 器具せんつまみを押しながら左（点火の方向）へゆっくりいっぱいに回してください。
- 「カチッ」と音が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。
(途中で手を離すと点火しないことがあります)
- 器具せんつまみから手を離したときに、火が消えた場合は保持時間の不足です。もう一度同じ操作を繰り返し器具せんつまみの保持時間を前回より長くして器具せんつまみを一旦強く押してからゆっくり手を離してください。

ご注意

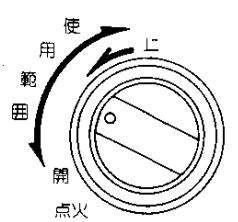
- はじめて点火するときは、ゴム管内に空気が入っていて点火しにくいことがあります。この場合には、空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
- 万一点火しないときは、器具せんつまみを一旦もとに戻して、あらためて点火の操作をしてください。

使用手順②

空気調節

- 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

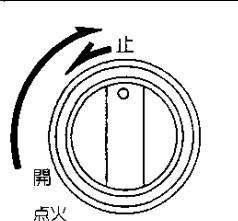


- 器具せんつまみを「止」と「開」の間でゆっくり回して適当な炎に加減してください。

ご注意

- こんろ/バーナの炎を小さくしすぎると風などで消えることがありますので小さくしすぎないでください。
- 弱火にするときは、ゆっくり調節してください。急に火力調節すると消火することがありますので必ず着火していることを確かめてください。

消火



- 器具せんつまみを右へいっぱい（「止」の位置まで確実に）回して消火してください。

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（就寝時、外出時など）は、必ずガス元せんも閉めてください。
- 小さなお子様があられる場合でこんろから離れるときは、急のためガス元せんを閉めておいてください。

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。（一度煮立つたら、沸騰がつく程度の火力にしてご使用ください）

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。

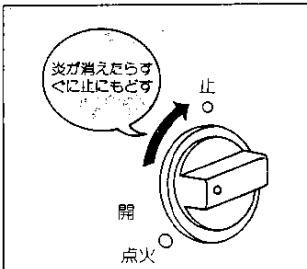
- 点火の際は、こんろになべやヤカンをかけて点火し、全部の炎口に点火したことを確かめてください。



- 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。

- 五徳は一度過熱すると熱により変化します。強度や耐久性には影響しません。

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、すぐに器具せんつまみを「止」の位置にもどし、18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。

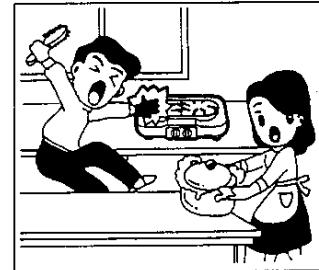
● 処置方法

- ・バーナの火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分程度) バーナの消火に気づいたときは、すぐに器具せんつまみを「止」の位置にもどし、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」に従つ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。
- 点検で異常を見つかったときは、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せんを閉じ、器具が冷えてから行なってください。



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、器具およびガス元せんともホースエンドの赤線まで十分差し込み、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、ねじれたりしていませんか。
- ・ゴム管が古くなつて、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、煮こぼれカバーイング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つていませんか。
- ・煮こぼれ消火センサーが煮こぼれなどで汚れたり、ぬれたりしていませんか。

日常の点検・手入れ②

お手入れ

●ごとく・煮こぼれカバーリング・トッププレート・器体

・そのつどお手入れしていただきのがいちばんです。煮こぼれなどの汚れは湿った布でふきとつてください。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だき（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十分ふきとつてください。

〈ご注意〉

- お手入れのとき、器体内部機構に水がかかるないようにご注意ください。
- トッププレートは、ホ一口一品ですのでかたいものを見てたりすると、きずがつく場合がありますので注意してください。

そ
の
つ
ど

日常の点検・手入れ③

●バーナ（こんろ用）

・バーナトップを取りはずし、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つたバーナは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナを自づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をあこすことがあります。



と

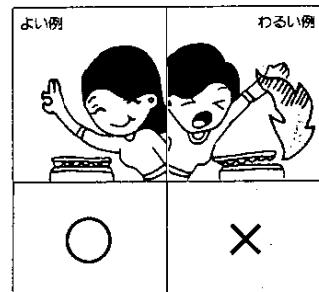
き

ビ

き

〈ご注意〉

- バーナト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十分水気をとつておいてください。
- バーナトップは左にハイカラリーバーナ、右に標準バーナとなっていますので取りはずされた場合、間違いのないように取りつけてください。
- バーナトップを取りは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、寿命も縮めます。

●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器具せんつまみ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）

故障・異常の見分け方と処置方法

ご使用中にふだんと違つ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して十分な点検をお願いします。

原因	現象							参考ページ
	器具せんまおが手を離すと消火する							
ガス元せんの開け忘れ ・開き不十分	<input type="radio"/>	器具せんを一日閉じてからお部屋のガス元せんを全開にする。 11						
ゴム管内に空気が残っている	<input type="radio"/>							ガスが正常に出るまで十分注意しながら点火操作を繰り返す。 11
ゴム管の折れ曲がり・ つぶれ	<input type="radio"/>	ゴム管の折れ・曲がりを直す。 10						
点火装置の電極部の汚れ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						汚れを拭きとる。それでも直らないときは点検を依頼する。 11
バーナ炎口つまり・空気口つまり		<input type="radio"/>	つまりを取り除く。それでも直らないときは点検を依頼する。 17					
バーナの取り付け不良		<input type="radio"/>	点検修理を依頼する。 11					
バーナトップの取り付け不良		<input type="radio"/>	正しく取り付ける。 8					
点火操作が適切でない	<input type="radio"/>							「使用方法(点火)」参照。 11
器具せんつまみが前板に接触	<input type="radio"/>							点検を依頼する。 11
点火装置のリード線の接続不良	<input type="radio"/>							点検を依頼する。 11
点火装置の故障	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>						点検・修理・部品交換を依頼する。 11
器具の銘板と使用ガスが不一致	<input type="radio"/>	点検修理を依頼する。 2						
煮こぼれ消火センサー が作動	<input type="radio"/>					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	「使用方法(点火)」参照。 14
煮こぼれ消火センサー の故障	<input type="radio"/>					<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	点検を依頼する。 11
器具せんのフィルター つまり	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>				<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	点検を依頼する。 11

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、あ求めになつたときの箱に入れ、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。

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- 18ページの「故障・異常の見分け方と処置方法」の項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坂ガスサービスショップ、もしくは大坂ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。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……左側面に張ってあります。(例)

(N)10-831(U)

大阪ガス株式会社 09

- (3) 現象……(できるだけ詳しく)
- (4) 道順……(できるだけ詳しく)

転居される場合

- ガスには都市ガス14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。

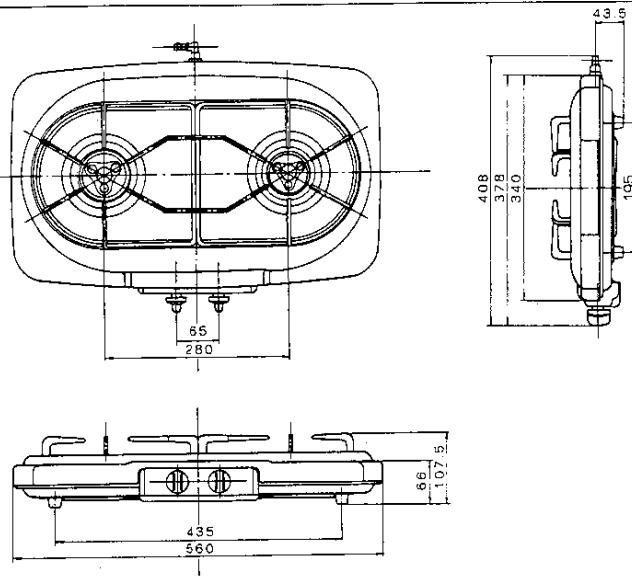
保証書について

- 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** 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ー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。
- 2** 煮こぼれカーリング付きですのでバーナーとしる受けの間から煮汁が落ち込みにくくお手入れも簡単です。
- 3** 左こんろはハイカロリー／バーナ（火力が右こんろの25%アップ）が付いています。
- 4** トッププレートはホロー仕上げですので、美観に富み、耐久性が高く清潔感があります。
- 5** 場所をとらない薄型設計です。

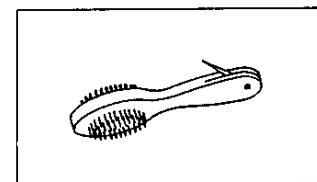
外形寸法図



仕様一覧表

品 名	10-831 10-832 10-833		
形 式 の 呼 び	RTS-2M-A		
点 火 方 式	圧電式点火		
外 形 尺 法	高さ 107.5mm×幅 560mm×奥行 408mm		
重 量 (本体)	6kg		
使 用 ガ ス	1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量		
ガスグループ	個 別 ガ ス 消 費 量	全 点 火 時	ガス接続
	左 こ ん ろ	右 こ ん ろ	
6 A	2800kcal/h	2050kcal/h	4700kcal/h
6 C	3050kcal/h	2350kcal/h	5100kcal/h
13 A	3050kcal/h	2300kcal/h	5100kcal/h
L P ガス用	0.217kg/h	0.176kg/h	0.39kg/h

別売部品のご紹介



●掃除ブラシ(4)94-100

お ね が い

ガスくさいときは、お部屋の元せんを閉め、窓を全開にしてから（火気について注意して）、大阪ガス支社、サービスステーションにご連絡ください。