



大阪ガス

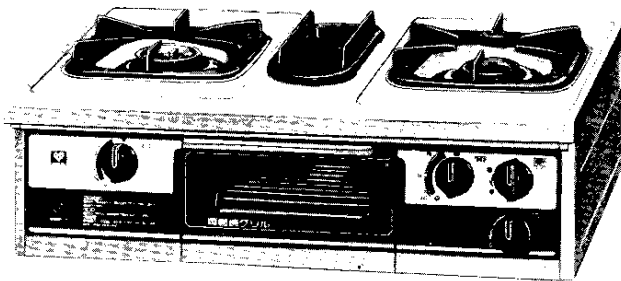
ガステーブルコンロ

取扱説明書

10-283型

保証書付

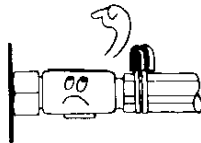
形式の呼び RT-3GVC-2E



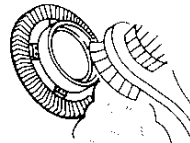
ガス器具をお使いになるときのご注意



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
お使いになった
あとは必ず
ガス元せんも
閉める習慣を



毎日使う
ガスコンロの
バーナーなど器具も
ときどきお手入れを



ガス器具は
ガスの種類にあった
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。

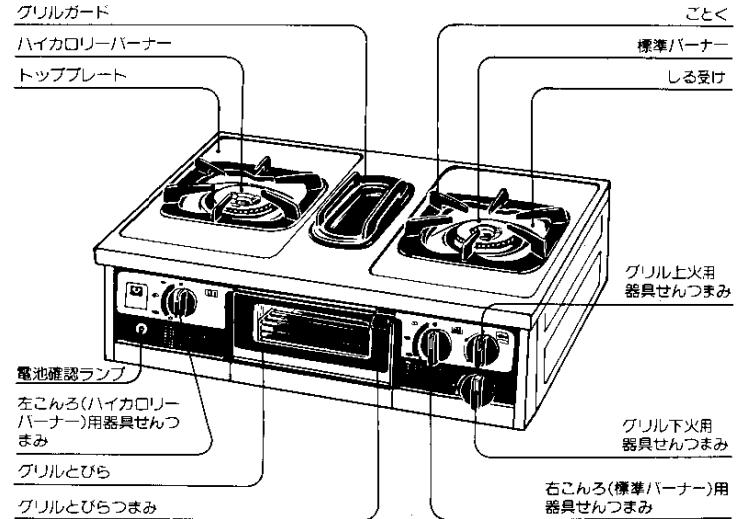
ごあいさつ

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

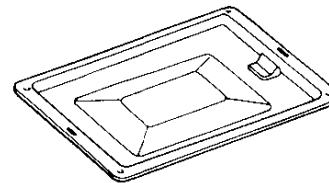
- 各部の名称 ①
- 特に注意していただきたいこと ②
- 器具の設置 ⑧
- 使用手順 ⑫
- 使用時のご注意 ⑯
- 日常の点検・手入れ ⑰
- 故障・異常の見分け方と処置方法 ⑳
- 長期間使用しない場合 ㉑
- アフターサービスのお申し込み ㉒
- 特 長 ㉓
- 外形寸法図と仕様一覧表 ㉔
- 別売部品のご紹介 ㉕

各部の名称

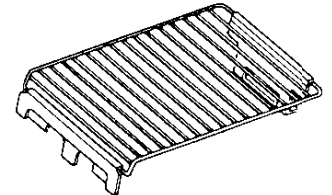


● 付属品

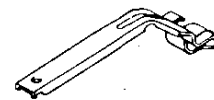
グリル水入れざら



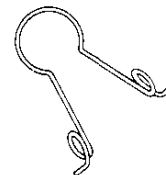
グリル焼網



グリル用とって



ゴム管ホルダー



焼きもの料理アラカルト



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。

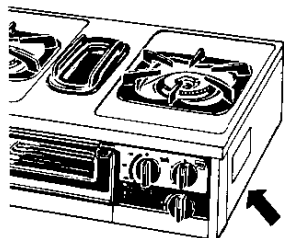
使用ガスについてのご注意

- 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つてある銘板(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。

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。



ラベル

ラベル位置は器具
右側

RT-3GVC-2E
都市ガス用13A・6C・6A・LP
○○○○kcal/h
株式会社 ○○○○

必ず確かめ
ましょう。

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

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。

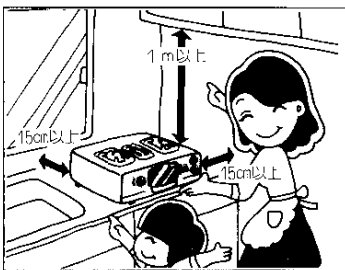
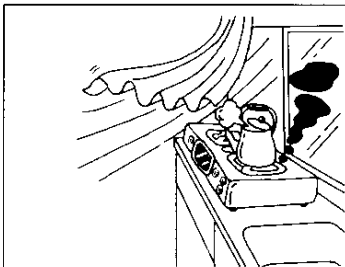


- 市販のアルミはく製する受けをお使いになる場合は、しる受けに十分なじむようにはお使いください。バーナーに近づいて炎に当たったり、バーナーの周りのスキ間をふさぎ、点火の際に着火しなくなったり、不完全燃焼の原因となります。

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

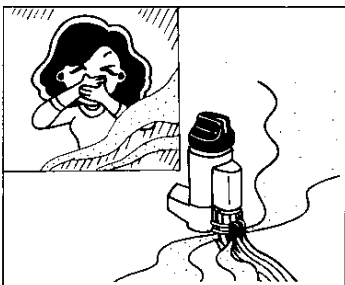
- 強い風の吹き込む所では使用しないでください。
炎が風で吹き消えることがあります。
- カーテンや、燃えやすいものの近くでは使用しないでください。
燃え移る危険があります。
- 棚の下など、落下物の危険のあるところでは使用しないでください。
- テーブルコンロの周囲が木材のような可燃性の壁面の場合は、過熱を防ぐため左右及び後面ともに15cm以上、上方は1m以上離してお使いください。



使用上のご注意

ガス漏れ予防

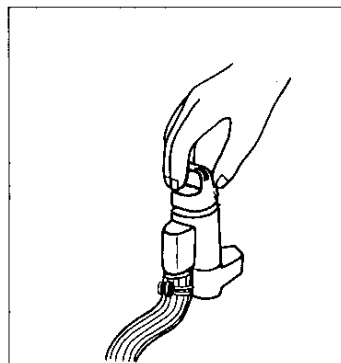
- ゴム管はガス用ゴム管を使用し、ビニール管は絶対に使用しないでください。
ビニール管は弾力性がなく、熱にも強くありません。
- ゴム管は良質のものを用い、ときどきとりかえてください。(ゴム管の寿命は約3年です)
ゴム管が古くなりますと、ガス元せんや器具のホースエンドから抜けやすくなったり、ヒビ割れてガス漏れの原因になり危険です。



特に注意していただきたいこと④

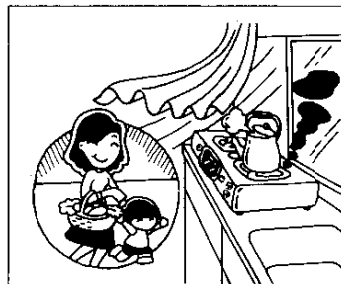
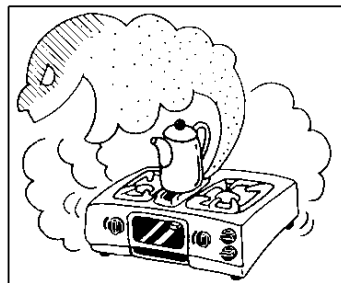
使用上のご注意

- 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。
バーナーの火が風や煮こぼれで消えたりして危険です。
- 使用後は必ず器具せんを閉じ、消火したことを確かめてください。
- 使用中に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

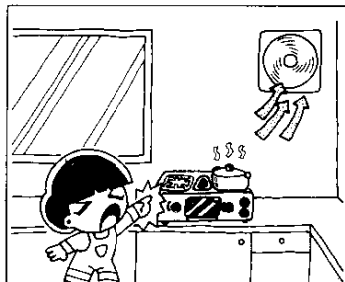
- グリル使用中、グリル排気口の上に物をのせないでください。
不完全燃焼や異常過熱の原因になります。
- 器具の上やそばに燃えやすいもの(紙、カーテン、家具、揮発油など)を絶対においたり近づけたりしないようにしてください。
- 火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。



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らっしゃ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。



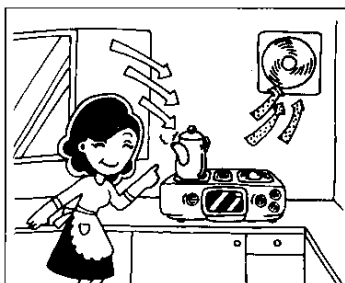
- ご使用中グリル水入ざらを出し入れされる場合は、必ず付属のグリル用としてをお使いください。

ぬれふきなどで持つとやけどするおそれがあります。

換気のご注意

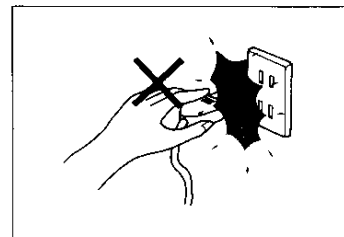
- ご使用と同時に換気扇を回すなど換気にご注意ください。

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20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、手入れは必ず行なってください。(詳しくは17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。

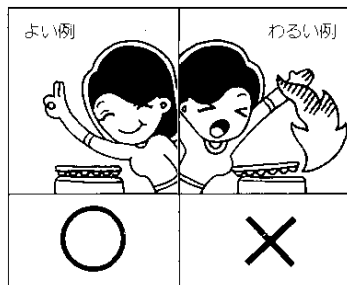
器具の設置

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とが一致しているかご確認ください。

部品の取り付け

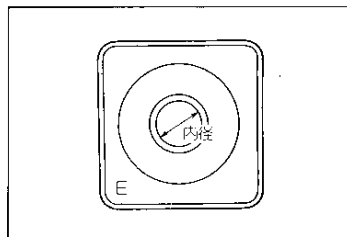
- バーナートップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。またバーナー本体より浮き上らないように2～3回バーナートップを回して確実にハマっているか確認してください。大きい方(ハイカロリーバーナー)が左側、小さい方(標準バーナー)が右側です。



〈ご注意〉

バーナートップは右(標準バーナー)と左(ハイカロリーバーナー)は異なりますので、左右間違いないように取り付けてください。

- しる受けは右(標準バーナー用)と左(ハイカロリーバーナー用)は異なります。内径の大きい方が左側、小さい方(E刻印がある)が右側です。左右間違いないように取り付けてください。



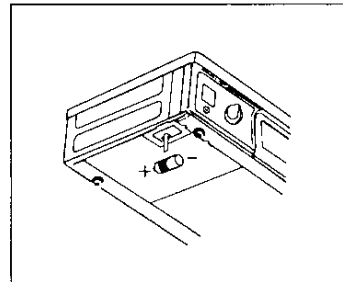
器具の設置②

部品の取り付け

- 点火用の電池は電池ケース(器具下部の左前にあります)にはめこんでください。電池は単1(1.5V)1個使用です。

〈ご注意〉

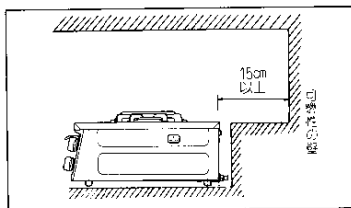
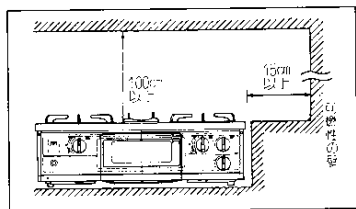
- 電池が正しくセットしてあり、電池が消耗していない場合は点火操作時に電池確認ランプが明るく光ります。
- 電池確認ランプが点滅したり光らなくなったら電池が消耗していますので点火しにくくなります。新しい電池におとりかえください。



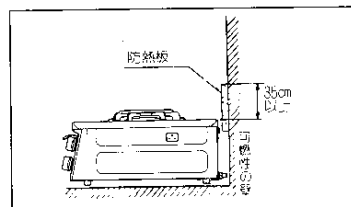
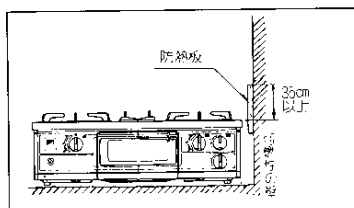
器具の設置③

設置上のご注意

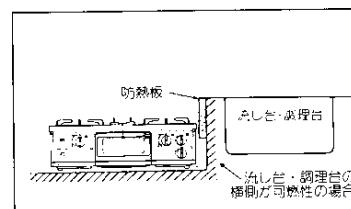
- 丈夫で水平なガス台上に設置してください。
- 耐久性などの点からできるだけ湿気の少ないところを選んでください。
- 周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合
- トッププレートより上の側面及び背面は木製のような可燃性の壁から15cm以上離してください。可燃性の壁にステンレス板などを張ってある場合も同様です。また上部は器体上面から100cm以上離して使用してください。
(火災予防条例で定められております)



- 可燃性の壁(ステンレス板等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。



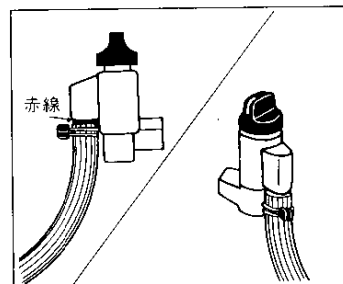
- 可燃性の壁面の高さが35cm以下の場合は図のように取り付けてください。



器具の設置④

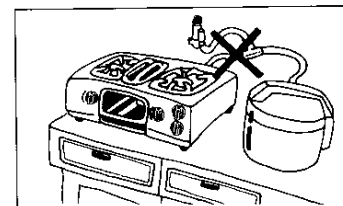
ゴム管の接続

- 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(直径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ます。

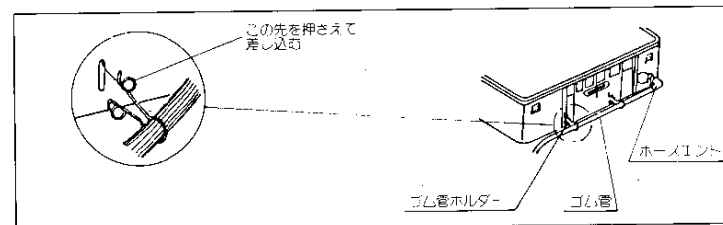


- ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短かくし、また器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。

- ゴム管の解きた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。



使用手順

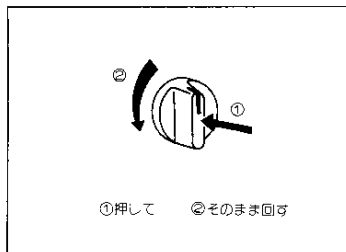
はじめてお使いのとき

- はじめてお使いになるときは、必ずグリル水入れぎらに水を入れ、12～15分の中から焼きをしてください。油を焼ききるため、煙が出て異常ではありません。

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。
- 器具せんつまみが「止」の位置にあることを確認したのち、ガス元せんを全開にしてください。
- グリルをお使いになるときは、グリル水入れぎらに水(コップ1杯強 約200cc)を入れてください。

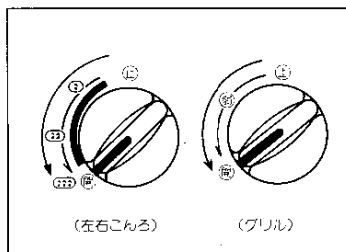
点火(こんろ部・グリル部)



- 器具せんつまみを押しながら「止」の位置より左へ「開」の位置まで回すと電池確認ランプが付き、「パチパチ」とスパークして点火します。
- 点火を確かめてから手をはなしてください。

〈ご注意〉

- 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。
- 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。空気が抜けるまで数回点火操作を繰り返してください。
- グリル点火時は必ずグリルとびらをあけて点火してください。
- グリル使用時は、グリルパーナーに点火していることを必ずご確認ください。
- グリルの上火・下火の両方をお使いになるときは、上火から点火してください。下火から点火すると上火の点火に多少時間がかかる場合があります。(グリルは左右のパーナーに火移りしたことを確かめてください)

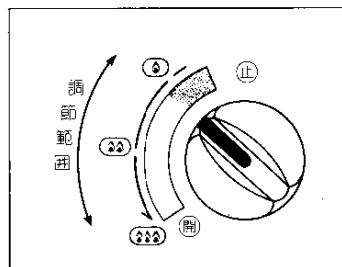


使用手順②

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。

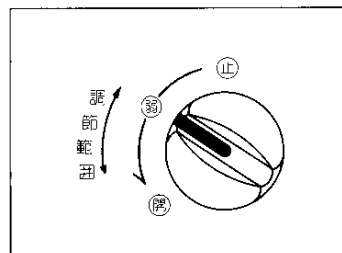
火力調節



- こんろ部
- 火力切り替え式の器具せんにより、火力の調節が容易にできます。
②②が「強火」③③が「中火」④④が「弱火」になっています。②②位置より③③、④④の位置にするときは、それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽く止まります。
- 火力マークの中間の位置でも使用できます。

〈ご注意〉

- ③と「止」の間で使用するときには炎が小さく消えやすくなりますのでご注意ください。
- ⑥から②②の位置にするときは、一旦②②の位置まで回してから②②の位置に戻してください。
- ②②から④④の位置にするときは器具せんつまみをゆっくりと回してください。



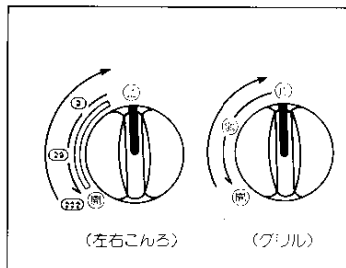
- グリル部
上火・下火とも調理の内容(付属の焼きもの料理アラカルト)により「開」または「弱」の位置でお使いください。「弱」の位置では「カチッ」と音がして軽く止まります。

〈ご注意〉

- 必ず「開」または「弱」の位置のみでお使いください。「弱」と「止」の間でお使いになりますと、消火や不完全燃焼の原因となります。

使用手順③

消火(こんろ部・グリル部)

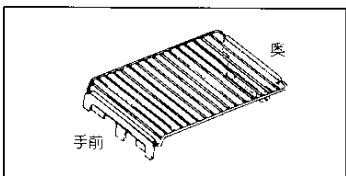
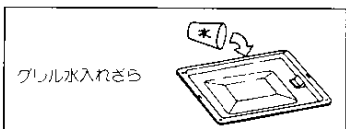
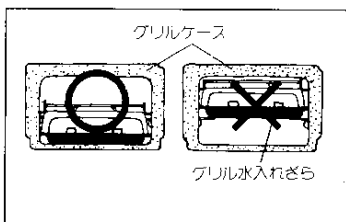


- 器具せんつまみを押さないで右へいっぱい「止」の位置まで完全に回して消火してください。

〈ご注意〉

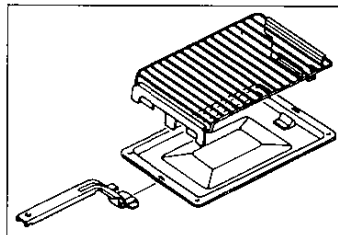
- 必ず火が完全に消えたか確認してください。
- 消火後すぐにご使用になる場合は、数秒程まってから点火してください。
- 長時間使用されないとき(就寝時、外出時など)は、器具せんつまみを閉めるだけでなく必ずガス元せんを閉めてください。

グリル部の使い方



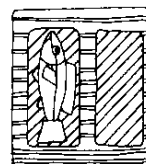
- グリル水入れざらはグリルケースの底におき、奥にあたるまで入れてお使いください。
- グリル焼網はグリル水入れざらの上においてお使いください。
- グリル焼網をグリルケースに入れるときは手前と奥の向きに注意してください。逆に入れますとグリル用としてが使えません。
- グリル使用時は必ずグリル水入れざらに水を入れてください。(コップ1杯強約200ccが適量です)
- グリル水入れざらに水を入れる場合は、一旦グリルとびらをあげ、グリル水入れざらをグリル用としてで少し引き出してからコップなどで入れてください。いっばいに引き出しすぎないようにご注意ください。なおとびらを水をこぼさないようご注意ください。

使用手順④



- 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。
- グリル焼網はかならず付属のグリル用として、グリル水入れざらと一緒に出し入れしてください。

上手なグリルの使い方



- 調理されるときは
 - 魚など1尾だけ焼く場合はグリル焼網の中央はさけてください。斜線印のところ为抓手に焼けます。
 - 最初から上火を「弱」で使用する場合は、点火後数秒まってから「弱」に切り替え、点火していることを確かめてください。
 - グリル使用中は必ずグリルとびらをしめてください。なおとびらの開閉は静かに行なってください。
 - 付属の焼きもの料理アラカルトをよくお読みになって、調理の目安としてください。
 - 脂身の多い魚や肉を焼く際、煙や炎がグリル排気口から出たり、材料に火が移っ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。この場合は、あわてずに器具せんを「止」にしてから消してください。
 - 表面のこげやすいもの(つけ焼き・照焼き・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。またこの際グリル焼網も同時に熱しておくカサタ油を塗っておくと材料がくっつきにくく、きれいに焼き上がります。
- 〈ご注意〉
下火だけで肉や脂身の多いものを焼いた後に、上火をつけますと上火バーナーについた脂が燃えて煙や炎が排気口から出る場合がありますが異常ではありません。

使用時のご注意

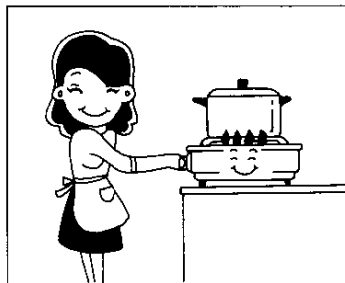
- 煮こぼれはバーナーや器具を早くいためますのでご注意ください。(一度煮立ったら、沸騰がつづく程度の火力にしてご使用ください)

煮こぼれしたときは、必ず完全にふきとってください。

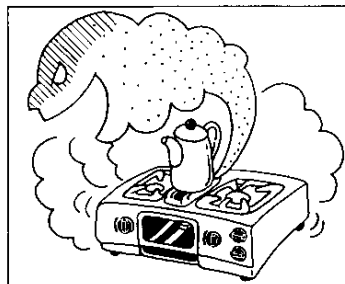
煮こぼれで炎口がつまると炎が逆流して、器具の内部で燃えるおそれがあります。



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



- グリル使用中、グリル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。

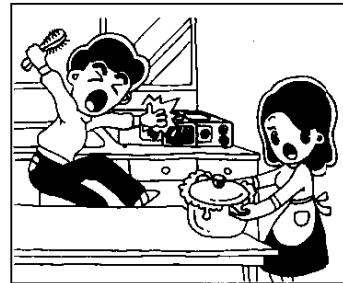


- 炎の形や色の変化に気をつけてください。炎が異常に大きかったり、ふいぞろいで音をたてたりすることがないようによく見てご使用ください。

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せんを閉じ、器具が冷えてから行ってください。



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。
- 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。
- ゴム管が古くなって、ひび割れたり、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が置いていませんか。
- バーナートップ、ごとく、しる受けなどが正しくセットされていますか。
- バーナートップの炎孔が煮こぼれなどで詰っていませんか。
- グリル水入れぎら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)

お手入れ

- ごたく・しる受け・トッププレート・器体・グリル水入れ・グリル焼網
- 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ってください。

＜ご注意＞

- お手入れのとき、器体内部機構に水がかからないようにご注意ください。
- しる受けは左右異なりますので、外された場合必ず㊸印のしる受けは右側でお使いください。

●グリルとびら

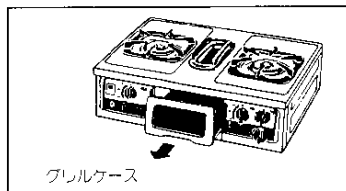
- ガラスに脂などが飛散した場合は、そのつどまだ暖いうちに汚れを落してください。

＜ご注意＞

- 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、キスをつけると割れる原因になります。

●グリルケース

- グリルケースの内側面はセルフクリーニング仕上げになっていますので調理中に飛び散った脂が一面所にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や酸化を早める効果があり、ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。なお、グリルケースは簡単に引き出すことができます。



グリルケース

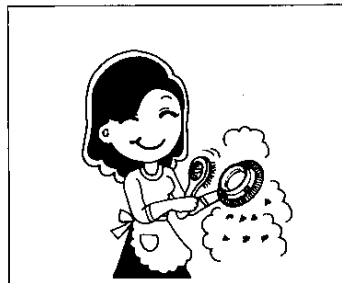
＜ご注意＞

- 脂の付着量が多すぎてベトベトした感じになったときは、グリル用器具せんつまみ（上火・下火とも）を「開」の位置で30分～1時間程度から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。
- から焼きされる場合は必ずグリル水入れざらに水を入れてグリルのみ点火し、から焼き中は特にグリルとびらに水をかけないように注意してください。
- 洗剤やみがき粉などで洗うとホーローが目づまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きやからぶき以外はしないでください。（グリルケースの底面はセルフクリーニング仕上げになっていません。乾いた布でよく拭いてください）

そ
の
つ
と

●バーナー（こんろ用）

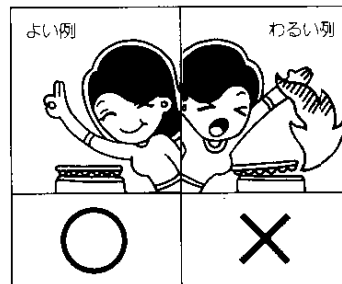
- バーナートップを取りはずし、ブラシやキリ状のもので掃除してください。
- 目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。バーナーを目づまりさせたまま使用しますと、不完全燃焼をおこすことがあります。



＜ご注意＞

- バーナー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っておいてください。
- バーナートップは左（ハイカロリバーナー）と右（普通バーナー）は異なりますので外された場合、左右間違いないように取りつけてください。
- バーナー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）
- バーナー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。

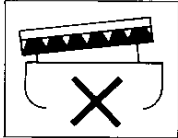

と
き
ど
き



- 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）
- 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、そのままお使いにならず、直ちにご使用を中止して十分な点検をお願いします。

故障状況	原因	処置
点火時、使用中ゴーゴーと音がする（逆火する）	○バーナートップがバーナー本体に正しくはまっていない。 	○バーナートップをバーナー本体に確実にはめる。 《ご注意》 バーナートップおよびバーナー本体は高温になっていますので注意してください。  ○一度火を消し、しばらくしてもう一度点火の操作をする。 ○それでも音がする場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
「パチパチ」と音がして電池確認ランプもつくが点火しない	○ガス元せんがしまっている。	○ガス元せんをあげる（全開にする）
	○ゴム管の折れ	○ゴム管を調べ、折れのあるときはなおす。
	○その他	○大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
「パチパチ」と音がして火花が飛ぶが電池確認ランプがつかない	○電池が消耗している。	○新しい電池と取り替える。電池の取り替えは9ページをご覧ください。
	○その他	○大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
火花も飛ばないし、電池確認ランプもつかない	○電池の取り付けが悪い。	○電池が正しく取り付けられているかどうかを確かめる。
	○電池が消耗している。	○新しい電池と取り替える。電池の取り替えは9ページをご覧ください。
	○その他	○大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。

故障・異常の見分け方と処置方法②

炎の先端が黄色くなり、なべなどにすすがつく	○バーナーが煮こぼれ汁でつまっている。	○バーナーを掃除する。それでもなおらない場合は、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
グリルバーナーが赤熱しない。	○ノズルが詰まっている。 ○空気量が多すぎるかまたは少なすぎる。	○大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
ガスの臭いがする	○ゴム管（接続）の不良。	○ゴム管接続のゆるみ、ゴム管のヒビ割れを調べ、不良のときは取り替える。
	○ゴム管以外のところからガスがもれている。	○お部屋のガス元せんを閉じ、大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。
	○不完全燃焼	○バーナートップ、ごとく、グリルガードが正しくセットされているかを確認する。正しくセットされているのに不完全燃焼している場合は、器具の使用を中止して大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス支社へ修理を依頼してください。

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（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

- 20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阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社、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……(例)

(N)10-283(U)

大阪ガス株式会社 02

(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

左こんろバーナーは火力が強いハイカロリバーナーですので、炒めものや、中華料理などにお使いください。又、急ぎのときなどお湯を早くわかすことができます。

2

こんろの器具せんは、よく使用する強火・中火・弱火の位置、カーゲージと「カチッ」という音により容易に合わせることができます。

3

グリルは上下から加熱する両面焼で裏返す必要がなく、短時間に調理できます。

4

グリルは上火・下火の同時使用と、上火・下火それぞれの単独使用ができます。又、器具せんは強火・弱火の二段切替式ですので、焼物の種類・大きさにより使いわけができます。

5

点火は、電池による連続放電式点火ですので、点火操作が軽快で確実です。電池の交換時期は電池確認ランプでお知らせします。

6

トッププレートは錆に強く、清潔感のあるステンレス製です。

7

ごとくは小さななべなどの安定性のよいホーロー六本爪ごとくです。

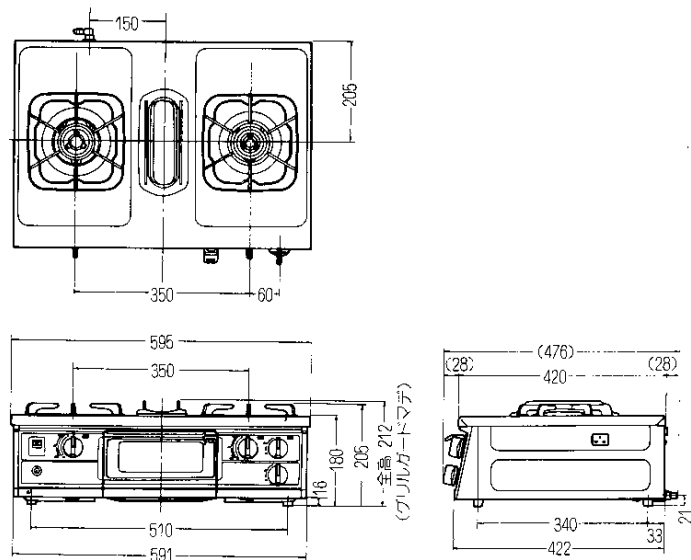
8

グリルケースは、お手入れの簡単なセルフクリーニング仕上げです。又、引き出してお手入れができます。

9

グリル焼網はグリル水入れざらと一緒に出し入れしますので、取り出したとき、魚の脂が落ちて床を汚すようなことはありません。

外形寸法図

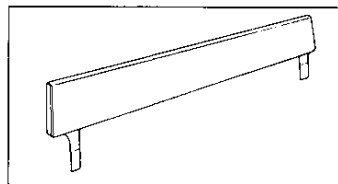


仕様一覧表

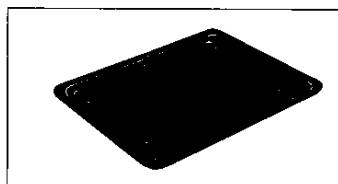
品名	10-283(U)					
形式の呼び	RT-3GVC-2E					
点火方式	連続放電式点火					
外形寸法	高さ180mm(トップレートまで)×幅595mm×奥行476mm					
重量(本体)	12.8kg					
使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量					ガス接続
	個別ガス消費量				全点火時	
		左こんろ	右こんろ	グリル上火	グリル下火	ガス消費量
都市ガス用	6C (kcal/h)	3200	2300	1250	400	7700
	6A (kcal/h)	3200	2300	1250	350	7800
	13A (kcal/h)	3200	2300	1300	400	8000
LPガス用 (kg/h)		0.24	0.176	0.10	0.115	0.62

別売部品のご紹介

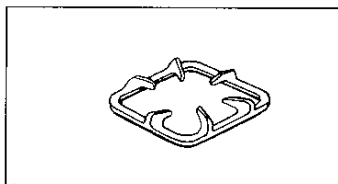
次の様な別売部品を用意しています。大阪ガス支社、サービスステーション、サービスショップでお求めください。



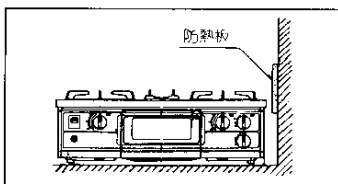
- バックガード(4)10-251-0300
- 油の飛散などによる器具後面や後壁の汚れを防止します。
- 本体後面の左右切り込み穴へ、バックガードの突起部を差し込んで固定してください。



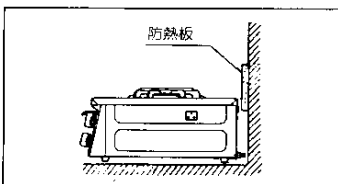
- ちり受けざら(4)15-100-0080
- 器具の下、ガス台の上に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれはちり受けざらの上に落ちます。ときどき取り出して掃除していただくと、ガス台を汚さずに使用できます。



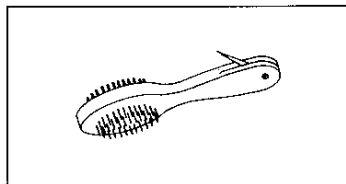
- 中華ごとく(コードNo: 15-100-0047)
- 中華なべ専用にご使用ください。
- 付属のごとくに比べて爪が短かくて背が高くなっており、中華なべをのせても安定して使用いただけます。



- 防熱板(コードNo: 15-100-0084~8)
- 設置場所で、可燃性の壁(ステンレス板等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。



別売部品のご紹介



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

memo