

ガスビルトインコンロセイフル

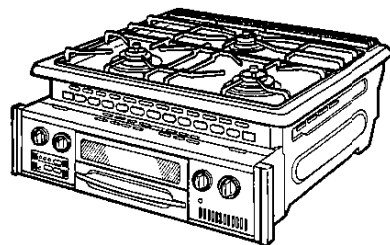
10-578型

型式名 DG3004SG

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

大阪支社 〒550 大阪市西区千代崎3-2-95 TEL(06) 586-3200
南部支社 〒590 堺市住吉橋町2-2-19 TEL(0722)38-1131
北部支社 〒569 高槻市藤の里町39-6 TEL(0726)71-0361
東部支社 〒578 東大阪市稲葉2-3-17 TEL(0729)62-1131
兵庫支社 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 TEL(078)360-3100
京都支社 〒600 京都市下京区中堂寺栗田町1 TEL(075)311-7381
奈良支社 〒631 奈良市学園北2-4-1 TEL(0742)44-1111
和歌山支社 〒640 和歌山市本町1-5 TEL(0734)31-2481
兵庫西支社 〒670 姫路市神屋町4-8 TEL(0792)85-2221
豊岡支社 〒668 豊岡市三坂町6-5-7 TEL(0796)23-2221
滋賀支社 〒525 草津市追分町荒畑680-1 TEL(0775)62-5311
滋賀東支社 〒522 彦根市大東町12-1-1 TEL(0749)22-3131
長浜営業センター 〒526 長浜市南呉服町3-4 TEL(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 TEL(06) 202-2221

大阪ガス株式会社



取扱説明書

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。

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、大阪ガスのビルトインコンロセيفル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。

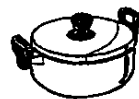
もくじ

●ご使用の前に	特長・機能のご紹介..... 2
	特に注意していただきたいこと..... 3・4・5
	機器の設置..... 6・7
	各部のなまえとはたらき..... 8・9
	安全・安心機能..... 10
	温度センサーと鍋..... 11・12・13
	操作前の準備..... 14
●使いかた	点火・消火のしかた..... 15
	天ぶらモードの使い方..... 16
	焼きモードの使い方..... 17
	コツとご注意..... 18・19・20・21・22
●点検とお手入れ	日常の点検とお手入れ..... 23・24
●こまったときは	お知らせ表示..... 25
	故障かな?と思ったら..... 26・27
●その他	寸法図と仕様一覧表..... 28
	保管とアフターサービス..... 29
	別売部品のご紹介..... 30

特長・機能のご紹介

1 焦げつき消火機能

料理が煮つまって焦げつきはじめると、センサーが感知し、自動的に消火。お料理を焦げつかせてお鍋を損ねる心配がありません。



5 油温度調節機能

天ぶら油の温度を自動的に一定に保ちます。天ぶらはいつもいい仕上がりになります。



2 天ぶら油火災防止機能

天ぶらなどの揚げもの調理時、センサーが油温をチェック。万が一うっかりしても油が自然発火する前に自動的に消火し油火災を防ぎます。



6 強火バーナー(チャオ)

4,000kcal/h(13A)の強火バーナーで炒めものが、シャキッと仕上がります。お湯も早く沸き上がります。



3 安全タイマー

消し忘れても点火後、こんろは2時間、グリルは30分たてば自動的に消火します。

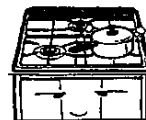
7 チャイルドロック

お子様のいたずらや誤操作での点火を防ぎます。点火は、器具枠つまみを押さないと回りません。



4 立消え安全装置

気がほれや風などで火が消えてもセンサーが感知し、自動的にガスを止めます。

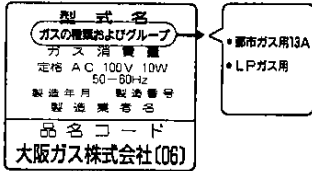


特に注意していただきたいこと

1 ガスの種類を確認

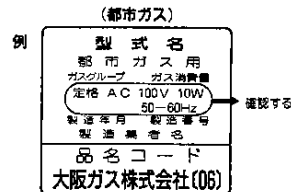
- 本体内部右側面にはってある銘板のガス以外では使わないでください。
- 転居の際は、特にご注意ください。

(銘板)



2 使用電源を確認

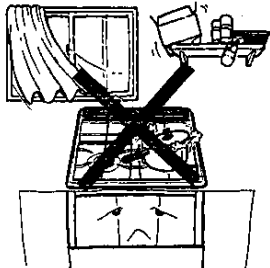
銘板にある電源以外では使わないでください。



3 使用場所について

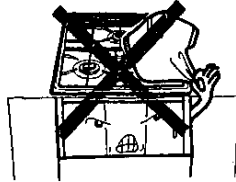
次のようなところでは使わないでください。

- 強い風の吹き込む所
- カーテンなど燃えやすいものの近く
- 棚の下など、落下物の危険のある所



4 用途について

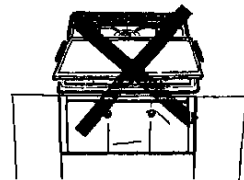
- 調理以外の用途（炭・練炭おこし・衣類の乾燥など）には使用しないでください。
- 過熱・異常燃焼などによる焼傷、火災などの危険があります。



5 市販の補助用具

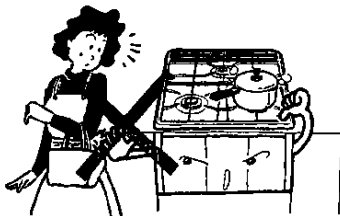
次のようなご使用は、不完全燃焼、機器の異常過熱の原因になるのでおやめください。

- 極端に大きい鍋
- 熱を逃がさないようにするためのなべ枠
- ごんろを覆ってしまうような大きな鉄板・陶板類



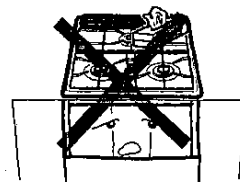
6 使用中は外出・就寝しない

火をつけたら機器のそばを離れないでください。



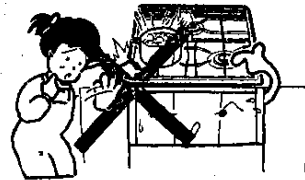
7 火災予防のために

- 機器の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。
- 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。



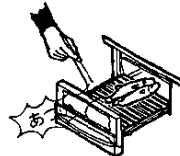
8 やけどをしないために

使用中および使用直後は、機器本体とその周辺は熱くなります。グリル取っ手、つまみ以外は、さわらないでください。



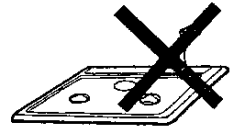
※特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

- グリル使用中は排気口に顔を近づけないでください。また鍋の取手を排気口に向けしないでください。加熱により変形することがあります。
- 特にグリル扉、ガラスは高温になっています。魚を裏返すとき、取出す時に手を触れないようご注意ください。



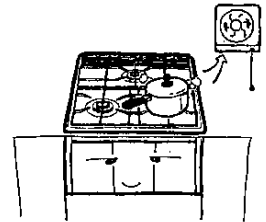
9 トッププレートに水を入れない

- 機器の中に水等が入ると、故障の原因となります。



10 換気は十分に

- ご使用と同時に換気扇を回すなど十分な換気を行ってください。



11 日常の点検・お手入れ

- 機器を安全、快適にお使いいただくために必ず行ってください。(詳しくは、P.23・24)
- 万一具合が悪くなって処置に困るような場合はお買上げの販売店、またはもよりの大阪ガス社にご連絡ください。

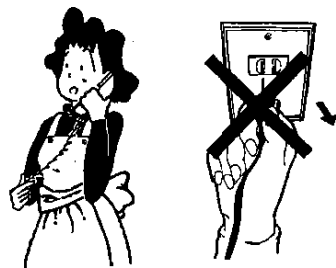
12 異常に気づいたら

ご使用中に異常や不都合が生じたときは、直ちに使用を中止(器具検、ガス元栓を閉じます。)して十分な点検をお願いします。

(※「故障かな?と思ったら」P.26を参照)

13 ガスもれに気づいたら

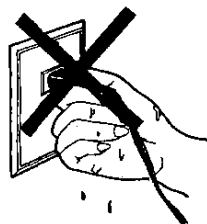
- ①すぐに使用をやめてください。
- ②ガス元栓を閉じてください。
- ③窓や戸を静かにあけてください。
- ④お買上げの販売店、またはもよりの大阪ガス支社にご連絡ください。



※ガスがもれたときは、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、爆発するおそれがあります。

14 感電・そのほかのご注意

- ・ぬれた手で、電源プラグに触れない。



- ・本体に水をかけたり、しないでください。

15 長期間使用しない時

- ①ガス元栓を閉じてください。
- ②各部の汚れを取除いてください。
- ③十分に乾燥させてください。
- ④ビニールをかけてください。(ホコリ、異物混入の防止)

16 停電時、機器は使用できません。

機器の設置

設置前の準備と確認

- ・機器の設置はお買上げの販売店に依頼し正しく設置してご使用ください。詳しくは設置・工事説明書に記載されています。
- ・この機器は必ず鉄骨または金属可とう管等で接続してください。
- ・ガス元栓、電源プラグの位置を確認してください。

◆ 部品の取付け 各部品は浮き上ったり傾いたりしないよう正しく取付けてください。

1 トッププレートを正しくセットする。(P. 23 参照)

2 トッププレートの上に煮ごぼれカバーリングをセットする。
→強火・標準・小の位置を確認する。

3 バーナーキャップをセットする。

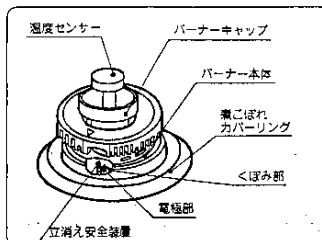
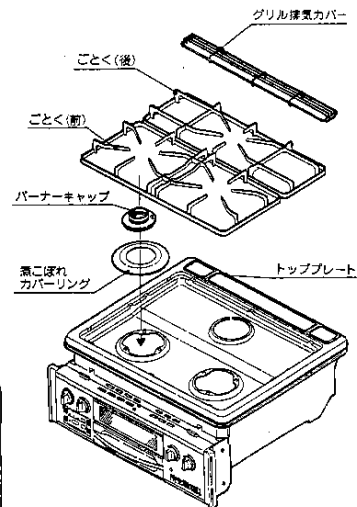
バーナーキャップの ▲印 (凸部) ⇨ バーナー本体の くぼみ部

→強火・標準・小の位置を確認する。

※バーナーキャップを取付け、取外しの際は、温度センサーに衝撃を与えないよう注意してください。

4 ごとく・グリル排気カバーをセットする。

→ごとくは前後で異なります。



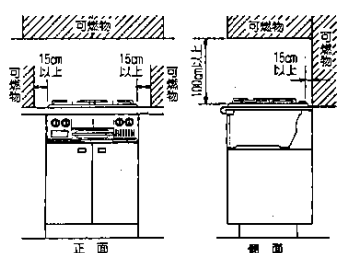
中華鍋用補助ごとのセット

- 中華鍋用補助ごとは、鍋底の丸い中華鍋等を安定させるために使います。
- 小バーナーにはセットできません。
- 中華鍋用補助ごとは、ごとくに確実に固定されるようにのせてください。
- 中華鍋をのせた時、温度センサーが鍋底に接しているか確認してください。接触しない場合、その鍋は使わないでください。温度センサーが鍋底に接触していないと調理途中で消火したり、安全機能が正しくはたらかなかたりします。



周囲の防火措置

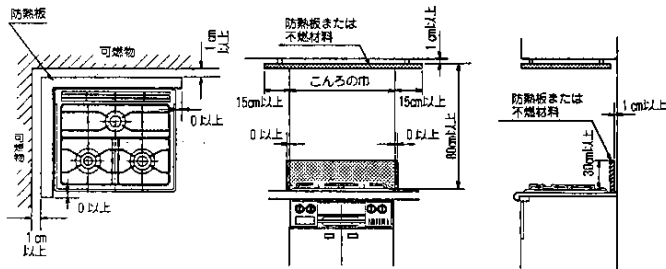
①周囲に可燃物（木製の壁、棚など）がある場合



周囲の可燃物（ステンレス板などを直接貼付けた可燃性の壁を含む）より15cm以上、上面は100cm以上離す。

②上記条件を満たさない場合（上記の距離をあけられない場合）

下図のように必ず別売の防熱板（4)15-100-0077・78）、または防熱板相当の不燃材を取付けてください。



各部のなまえとはたらき

各部のなまえ

温度センサー

各バーナーに付いています

標準バーナー

ごとく(後)

ごとく(前)

小バーナー(後) 器具栓つまみ

標準バーナー(左前) 器具栓つまみ

操作部

標準バーナーのモードを設定します

グリル排気カバー

グリル排気口

調理中の排気ができる場所です

小バーナー

煮こぼれ カバーリング

各バーナーに付いています

強火バーナー

電源コード

トッププレート

強火バーナー(右前) 器具栓つまみ

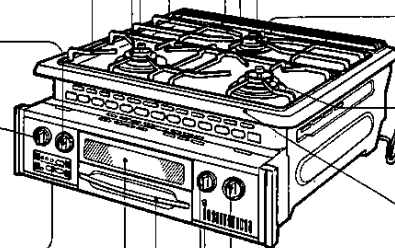
グリル燃焼ランプ

グリルバーナー 器具栓つまみ

グリル扉取っ手

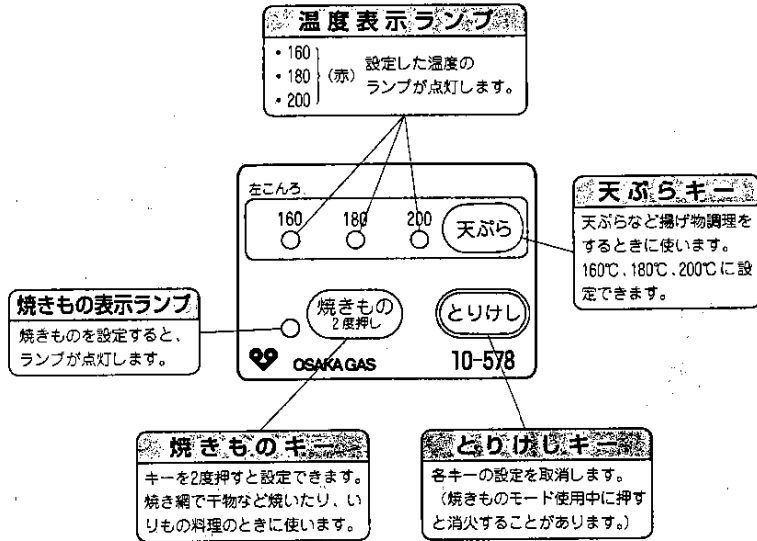
グリル水入れ皿と一体になっています

グリル扉



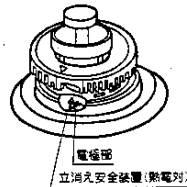
安全・安心機能

操作部のなまえとはたらき(標準バーナー)



立消え安全装置

- ・風や煮こぼれで火が消えたとき安全のため立消え安全装置がはたらき自動的にガスを止めます。(完全に止まるまで少し時間がかかります。)
- ・再び使用されるときは、周囲に生ガスがなくなるのをまってから点火操作をしてください。



ご注意

- ・立消え安全装置に水滴や煮こぼれが付いたときはきれいにふき取る。
- ・立消え安全装置に固いものをぶつけない。(点火不良の原因になります。)

バーナー	機能とはたらき	お知らせ	
		ランプ	ブザー
強火・標準・小	焦げつき消火 焦げつくと自動消火	操作部のランプ	ピーピーピー
	天ぶら油火災防止 油の温度が高くなりすぎると自動消火		
	こんろ安全タイマー 点火後2時間経過すると自動消火		
	立消え安全装置 煮こぼれや風などで火が消えたら自動的にガスを止める。		
標準	天ぶらモード 天ぶら油の温度を保つように自動的に火力を調節、万一油の温度が高くなりすぎると自動消火	3回点滅	
	焼きものモード 温度センサーの温度が高くなり過ぎると自動的に火力が切り替り、更に温度が上がると自動消火	3回点滅	
グリル	グリル安全タイマー 点火後30分経過すると自動消火	グリル専用ランプ	4回点滅
	立消え安全装置 風などで火が消えたら自動的にガスを止める。	2回点滅	

上記機能がはたらいたときは

- ・器具栓つまみを「上」の位置に戻してください。
- ・器具栓つまみを「開」のままにしておくと、5分毎に「ピー」とお知らせブザーが鳴ります。

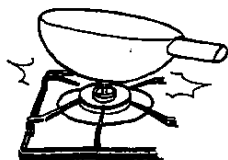
↑

・安全機能がどのバーナーではたらいたかを、ランプ点滅の組合せでお知らせします。
 ・お知らせ表示については、P.25の「お知らせ表示」をごらんください。

温度センサーと鍋

温度センサーの注意

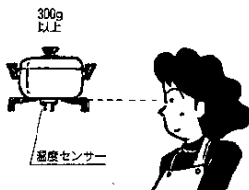
- 温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- 温度センサーの汚れは、きれいに拭きとりいつもきれいにしてください。
(特に焼きものをすると、温度センサーが汚れやすくなります。)



正しい鍋ののせ方

◆温度センサーが鍋底に必ず密着するようにのせてください。

- 温度センサーは鍋底温度をキャッチして動作するしくみになっています。
- 密着が不十分だと安全機能が正しくはたらかないことがあります。
- 鍋の重さは、密着を確実にするため300g以上が必要です。(調理物の重さを含む) 特に片手鍋などは不安定なので注意してください。



◆正しく温度センサーがはたらくには

- 温度センサーと鍋底の間に異物がないこと。
- 温度センサーと鍋底にすきまがないこと。
- 温度センサーは鍋底の中心にあること。
- 鍋底が凹凸でないこと。




適した鍋の選び方、使い方

- 適した鍋は、底が平らな熱の伝わりやすい金属製(アルミなど)のものです。
- 鍋底が温度センサーに密着しないような鍋はご使用にならないでください。

○……適しています ×……適していません △……注意してお使いください。

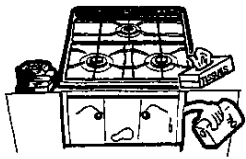
鍋の種類と材質		煮もの料理	油もの料理	天ぷらスイッチを押して使う場合 (天ぷら)	ご注意事項など
アルミ		○	○	○	熱の伝わり方がよく適しています。
ホーロー		○	○	○	焦げつき消火機能がはたらいた時の焦げつきはアルミ鍋より少しきつめになります。
ステンレス (薄手 底2mm未満)		○	×	×	熱の伝わり方が遅いので、油もの料理には適していません。
ステンレス (無水鍋 厚手)	無水料理 	△	△	△	水量が極端に少ないゆで物や、焼きもの料理(ベークドポテトなど)を料理中は、途中消火する事があります。この場合、 焼きもの(2層押し) をご使用ください。(ただし、焦げつき消火機能ははたらきません。)
	上記以外での使用	○	○	○	保温性が良く適しています。
鉄		○	○	○	フライパンで白玉焼や炒め物をする時は1分高位置熱してください。予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると安全機能がはたらいって消火する場合があります。

- 焦げつき消火機能がはたらいた場合、火力や、鍋の種類及び料理の種類によって焦げつき程度は異なります。
- 少量の油で調理する場合(200ml以下)、天ぷら油火災防止機能が正しくはたらかないおそれがあります。

鍋の種類と材質	煮もの料理	油もの料理	天ぷらスイッチを押して使う場合 (天ぷら)	ご注意事項など
フッ素加工フライパン 	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> • 目玉焼や炒め物をする時は1分間位予熱してください。 • 予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると安全機能がはたらいて消火する場合があります。 • お好み焼きなどされる時は途中消火することがあります。(焼きもの²を²使用してください。)
中華鍋 (中華鍋用補助ごとく使用) 	○	○	○	中華鍋の底の丸いものは、鍋を安定させるために必ず付属の中華鍋用補助ごとくをご使用ください。(P. 7を参照)
土鍋 	○	×	×	熱の伝わり方が遅く、焦げつき消火機能がはたらいた時の焦げつきが少しきつめになります。
超耐熱ガラス容器 	○	×	×	油もの料理には適していません。 (天ぷら)では、火力を自動的に切り替えるタイミングがずれますので適しません。
圧力鍋 	○	○	×	圧力鍋の種類や料理(炒飯、ジャムなど)によっては、焦げつき消火機能がはたらいて途中消火したり、はたらいた時の焦げつきが少しきつめになることがあります。途中消火するようなことがあれば、(焼きもの ² を ² で)ご使用ください。(ただし、焦げつき消火機能ははたらきません。)

操作前の準備

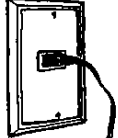
1



機器周囲に燃えやすいものがないことを確認

※機器の近くに紙、プラスチック、油類などあれば除いてください。

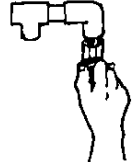
2



電源が入っていることを確認

※操作部の(天ぷら)を押してプザー(ピッ)がなり、ランプが点灯することを確認。

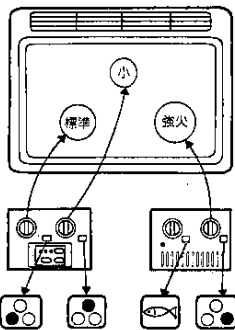
3



ガス元栓を開く

※開く前に器具栓つまみが「止」の状態であることを確認してください。
※ごとくに鍋を正しくのせてください。

◆ 器具栓つまみとバーナーの関係



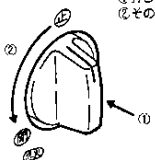
こんろバーナーは、3つありますので使いになるこんろバーナーとバーナー指示マークを確認の上、器具栓つまみをまちがいのないよう操作してください。

点火・消火のしかた (こんろ・グリル部)

点火

器具性のⓐを正確して
元栓を全開

①押して
②そのまま回す



〈グリル部〉

グリル燃焼ランプ



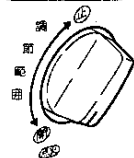
押しそのまま点火位置まで回す

- ・「パチパチ」とスパークして点火します。
- ・同時点火方式です。1ヶ所の点火操作で全ての点火装置が「パチパチ」とスパークします。

点火を確かめて手をはなす

- ・バーナーに火移りしたことを必ず確認してください。
- ・点火後手を離すとつまみは(ⓐ)の位置になります。
- ・こんろバーナーは、点火後手を離しても数秒間はスパークします。
- ・設置直後等配管内に空気が残っている時はくり返し点火操作をしてください。
- ・グリル部はグリル燃焼ランプ(赤)が点灯したら手を離してください。
- ・グリルを消火させた後すぐの再点火のときは、燃焼ランプが点灯しても火がついていないことがあります。そのときはブザーでお知らせします。

火力調節



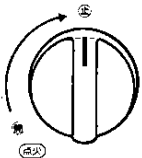
〈こんろ部〉

- ・器具つまみを(ⓐ)方向へまわすと火力は強く、(ⓑ)方向へまわすと火力は弱くなります。
- ・火力を絞すぎますと火が消えることがありますのでご注意ください。

〈グリル部〉

- ・火力は全開で(ⓐ)の位置お使いください。
- ・空気調節の必要のない構造になっています。点火したらそのままお使いください。

消火



消火は(ⓑ)の位置まで回す

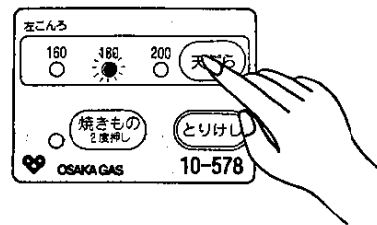
- ・火が完全に消えたことを確認してください。
- ・グリル燃焼ランプも消灯します。

天ぷらモードの使い方 (標準バーナー)

※「コツとご注意 天ぷらモード」P.19をごらんください。

1. 天ぷらを押す

- ・最初「180」設定のランプが点灯
- ・もう一度(天ぷら)を押すと「200」設定に更に押すと「180」設定になります。
- ・点火しないと1分後に自動的にランプが消灯し取消します。

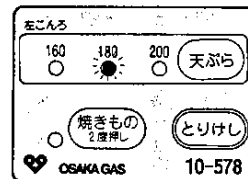


2. 点火

- ・「点火・消火のしかた」P.15をごらんください。

3. 調理

- ・設定した温度になるとブザー(ピピピッ)でお知らせします。
- ・自動的に強火・弱火になり設定した温度に油の温度を保ちます。
- ・途中で設定温度を変える場合は、(天ぷら)を押してお好みの温度に合わせてください。設定温度になったら再びブザー(ピピピッ)でお知らせします。
- ・火力は強火でお使いください。



4. 消火

- ・「点火・消火のしかた」P.15をごらんください。

※(とりけし)を押すと天ぷらモードが消滅されます。

(とりけし)を押しても消火はできません。

天ぷらモード以外を使用中に(天ぷら)を押しますと「180」に設定されます。

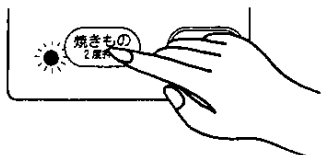
(この時消火したり小火になることもあります。)

焼きもののモードの使い方 (標準バーナー)

※「コツとご注意 焼きもののモード」P.20をごらんください。

1. 焼きものの2度押しを2度押す

- 焼きもののモードランプが点灯
- 点火しないと1分後に自動的にランプが消火し取消します。

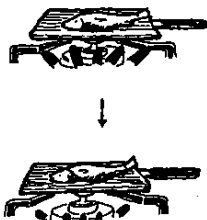


2. 点火

- 「点火・消火のしかた」P.15をごらんください。

3. 調理

- 焼き加減に応じて火力を調節してください。
- 温度センサーの温度が高くなると自動的に弱火になります。さらに温度が高くなると自動消火します。(焼きものの安全・安心機能がはたらいいため)
- 高い温度が必要な調理は十分に焼けないことがあります。(例: 大きなナスビを焼くときなど)



4. 消火

- 「消火のしかた」P.15をご覧ください。

※**とりけし**を押すと焼きもののモードが取消されます。

とりけしを押しても消火はできません。(消火することがあります。)

焼きもののモード以外を使用中に**焼きもの**を押しますと焼きもののモードになります。

(油物料理中は特にご注意ください。)

コツとご注意 =こんろ部=

◆鍋に合った火力で使う

ガスのムダを省き上手に料理を仕上げるため



◆鍋の水気はふき取る

温度センサーを正しくはたらかせるため



◆予熱

目玉焼や炒め物料理をする時は1分間位予熱してください。予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると安全機能がはたらいて消火する場合があります。



◆油の使用について

油200ml以下の場合、天ぷら油火災防止機能が正しくはたらないことがあります。また天ぷらモード以外で天ぷらをしますと、稀に油温が低いときに自動消火する場合がありますからご注意ください。また焼きもののモードでの使用は油が高温になりますのでしないでください。

◆焦げついたものは加熱しない

焦げつき消火機能がはたらいた後や、水分が極端に少ない状態で点火されると、なかなか消火せず焦げつきがひどくなる場合があります。水分が少ないものは水をたしてから加熱してください。



◆カレー・ジャムなどの加熱

1. カレーやジャムなどトロミのあるものは沸騰するまで鍋を動かさないでください。
2. 水分の少ないものは水を加えてください。
3. 火力は中央位で使用してください。(焦げつき消火機能がはたらいたときの焦げつき度合いを弱めるため。)
4. 時々まぜて中味の温度にムラがないようにしてください。



◆ご飯を炊く場合

ご飯を炊くと焦げつき消火機能がはたらいて早めに消火する場合があります。

◆きんぴらごぼう、インスタント焼そばなどをする場合

一旦水分がでて(水を加えて)水分がなくなったあと更に加熱を続けるような料理は、料理途中に焦げつき消火機能がはたらいて消火することがあります。加熱を続けたいときは再度点火してください。

天ぷらモード — 標準バーナー —

◆天ぷらは天ぷらモードで

◆適切な鍋と油量

鍋は20~24cm位

油量は0.8~1ℓが適当です。

※鍋が小さかったり油量が少ないと設定温度より油温が高めになったり油の温度変化が大きくなり、おいしくできないことがあります。



◆火力は全開で

機能を正しくはたらかせるため火力は全開でお使いください。

◆ピピピッになったら早めに調理物を入れる

設定温度になっても調理物を入れないと油温が上がっていくことがあります。

◆中華鍋を使う時は必ず中華鍋用補助ごとくを使う

中華鍋の底の丸いものは、鍋を安定させるために必ずご使用ください。

また、必ず鍋底が温度センサーに密着するようにまた密着していることを確認してください。



◆設定温度のめやす

160	しそ、野菜のチップス、さつまいも、ドーナツ、フリッター
180	てんぷら、コロッケ、フライ
200	クルトン、お好み焼、かきもち揚げ

◆アルミ鍋、中華鍋などは

設定温度をお知らせした時、油温が設定温度より低い場合がありますが、しばらくしますと設定温度に上がります。

焼きもののモード — 標準バーナー —

揚げつき消火機能や、天ぷら油火災防止機能ははたらきませんのでご注意ください。

◆こんな料理にお使いください

焼きもの料理=お好み焼、めざし・するめをあぶる、たこ焼き、

新しい鍋をおろす時のカラ焼きなど

いりもの料理=ごま・豆をいる、ポップコーンをいるなど

※特に油ものには使用しないでください。



◆焼 網

底の凹凸や溝の切り方が大まかなホーロー製皿付のものをご使用ください。

石膏付などは早めに消火することがあります。



◆焼網を使ったときに

長時間焼きものモードでご使用になりますと、網をはずすととき一瞬ごとくがひつつくことがありますのでご注意ください。

◆魚はグリルで

こんろで魚を焼くと魚の脂などによって温度センサーが汚れ、感度が悪くなる原因になります。



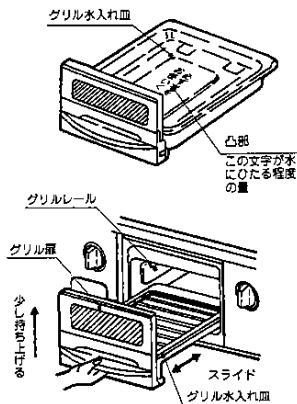
コツとご注意 =グリル部=

初めて使うときは⇒カラ焼き

- ①グリル水入れ皿に水（コップ2杯弱、約300ml）を入れてください。
- ②換気しながら12～15分のカラ焼きをしてください。
※グリル内の油を焼き切るため、煙と臭いが出ますが、異常ではありません。

グリル水入れ皿

- グリル扉と一体となっています。
- グリル水入れ皿は奥に当たるまで入れてお使いください。
- グリル使用時は、必ずグリル水入れ皿に水（コップ2杯弱、約300ml）を入れてください。
- グリル水入れ皿を差し込む場合、グリル扉部を少し持ちあげてから差し込んでください。



グリル焼網

- 「表」と「裏」で高さが変えられます。

「高」の位置
ヒラメ、カレイ、メザシなど
薄ものを早く焼き上げるときに……



「高」

「低」の位置
サバ、タイなど
厚ものをこんがり焼き上げるときに……



「低」

- 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ください。

グリル安全タイマー

- 点火後30分で自動的に消火し、グリル燃焼ランプが4回連続で点滅しブザー（ピーピーピー）でお知らせします。
- 続いてご使用の場合は焼け具合や水皿の水量を確認して再度点火してください。

使用上のご注意

1. 使用中グリル扉ガラスは高温になっていますので、手をふれないようご注意ください。魚を裏返すとき、取出すときに特にご注意ください。
2. グリル水入れ皿の出し入れはゆっくりと行ってください。（早く操作するとグリル水入れ皿の水がこぼれたりします。）
3. グリルとコンロを同時に使用するとガスの炎が赤色になることがありますが異常ではありません。
4. グリル水入れ皿は途中で止まる機構（ストッパー）を採用しています。焼物を裏返すとき、焼け具合の確認は、手前に止まるまで引き出しておこなってください。
5. グリル水入れ皿の表面に脂が多くなりすぎると燃える場合があります。水を入れかえたり、お手入れをして脂がたまりすぎないようにしてください。

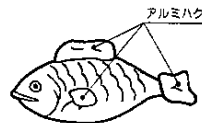
上手な焼き方

◆予 熱

- 表面のこげやすいもの（照り焼、漬け焼きなど）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3分程予熱して温度が上がってから材料を入れてください。
またこの時、グリル焼網も同時に熱しておくが、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。

◆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が、アルミ箔で包んで焼きます。
- みぞ漬けや粕漬けは、みそや粕を十分に拭き取ってから焼きます。



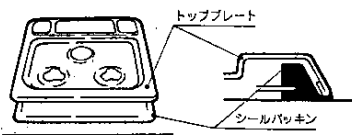
日常の点検とお手入れ

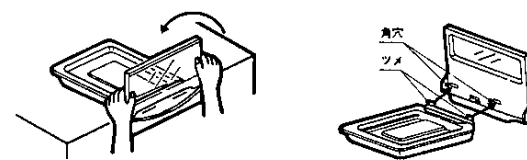


- 必ずガス元栓を閉じ機器が冷えてからおこなってください。
- お手元に十分ご注意ください。
- 本体内部やバーナーの中に水が入らないようにしてください。
- 安全装置やガス通路部分は絶対に分解しないでください。

点検

点検	確認とお手入れ	参照ページ
部品のセットは正しいですか。	<ul style="list-style-type: none"> バーナーキャップ 煮こぼれカバーリング ごとく 排気カバー 浮いたり傾いたりしていませんか？ 正しくセットしてください。	6
汚れていませんか。	<ul style="list-style-type: none"> バーナーキャップ炎口 グリル水入れ皿 立消え安全装置の先端 温度センサーの頭部 目づまりしたり汚れたりしていませんか？ お手入れして汚れを取り除いてください。	23・24

お手入れ

	方 法
・機器前面	①かたくしぼった布でふきとる。
・ごとく	①中性洗剤をスポンジタワシなどのやわらかいものにふくませて洗う。
・煮こぼれカバーリング	②水洗いし、乾いた布で水気を十分ふきとる。
・トッププレート	③お手入れ後は、確実に元に戻してください。
・排気カバー	※トッププレートはワークトップにのせてあるだけです。
	 <p>トッププレート</p> <p>シールパッキン</p> <p>(トッププレートはシールパッキンにかぶさる様に置いてください。)</p>

	方 法
・グリル扉	①その都度、まだ温かいうちに汚れをふきとる。 ②汚れのひどい時は中性洗剤で洗い、乾いた布で水気を十分ふきとる。 ※ガラス皿…ミガキ砂、金属片、金タワシを使うと印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。
グリル扉とグリル水入れ皿の取外し、取付けかた	
▶取外し	▶取付け
グリル水入れ皿を支え、ガラスの下を指で押えながら、扉を内側にたおすようにすると外れる。	グリル水入れ皿のツメ(2ヶ所)を、扉の裏面の角穴に差し込み、扉の下部を回転するようにグリル水入れ皿に、“カチッ”と音がするまで押し込む。
	
・グリル水入れ皿	①その都度、中性洗剤をスポンジタワシなどのやわらかいものにふくませて洗う。
・グリル焼網	②水洗いし、乾いた布で水気を十分ふきとる。
・こんろバーナーキャップ	①炎口の目詰まり、バーナーキャップの表面の手入れをする時は、歯ブラシなどの柔らかいブラシを使う。  ②水洗いする時はスポンジタワシなどのやわらかいもので洗い、乾いた布で水気を十分ふきとる。
・温度センサー	①温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふきとる。 
・立消え安全装置	①水濡や煮こぼれがついたときは、かたくしぼった布できれいにふきとる。

お知らせ表示

お知らせ表示

- 機器の安全機能がはたらいたり、使用方法に不具合があった場合、自動的に消火すると同時にブザー音（ピーピー音）が鳴りランプ点滅でお知らせします。（P.10参照）
- 自動消火後5分毎にブザーが鳴ります。器具栓つまみを「止」の位置に戻してください。

こんな時……

強火バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル
<p>左こんろ 150 180 200 天ぷら 焼きもの 2分前 とりけし OSAKA GAS 10-578</p>	<p>左こんろ 150 180 200 天ぷら 焼きもの 2分前 とりけし OSAKA GAS 10-578</p>	<p>左こんろ 150 180 200 天ぷら 焼きもの 2分前 とりけし OSAKA GAS 10-578</p>	<p>グリル 燃焼ランプ</p>

点滅回数で原因をお知らせします。

点滅回数	現象	原因	参照ページ
1回	点火不良	• 器具栓つまみの押し回し方が弱い。	15
		• バーナーキャップが正しくセットされていない。	6
		• 元栓の開き不十分。	15
2回	途中 立消え安全装置	• 煮こぼれや風で消火。	9
		• バーナーキャップが正しくセットされていない。	6
		• 停電	5
3回	過熱防止装置	• 安全機能がはたらいて自動消火。	10
4回	安全タイマー	• 点火から、こんろ2時間、グリル30分経過したため。	10
5回	温度センサー	※点検が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス社にご連絡ください。	—
6回	電気回路		

故障かな?と思ったら

次のような現象は故障ではありません。

現象	理由と処置
グリルをはじめてお使用の時、煙や臭いが出る	部品に付着している油が焼けるため、グリル水入れ皿に水を入れて換気しながら、12～15分カラ焼きをしてください。（「コツとご注意＝グリル部＝」P.21を参照）
全ての点火装置が「パチパチ」とスパークする	同時点火方式になっておりますので、1ヶ所の点火操作で全ての点火装置が「パチパチ」とスパークします。（ただしこんろバーナーは、点火後手を離しても数秒間はスパークします。）
点火後や消火後にキシミ音が出る	加熱や冷却される際に、金属が膨張・収縮して起こる音で、故障ではありません。
こんろとグリルを同時使用されると炎が赤色をおびることがあります	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が燃えるためで異常ではありません。

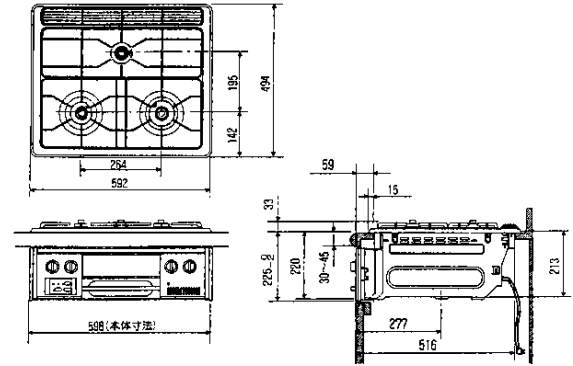
寸法図と仕様一覧表

故障かな?と思っても、よく調べてみると故障でない場合があります。
 修理・サービスをお申し付けになる前にもう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)	ごんなどき (現象)										処置方法	参 照 ペ ー ジ		
	燃焼不良 の発生	点火しな い	炎が不安 定	異常な音 をたてて 燃える	使用中に 消火する	ガスまたは ガス配管に 異常な音 をたてて 燃える	いたかも の発生	器具の 故障	温度セン サの故障	安全タイ マーの故 障			鍋底が 凹凸して いる	
ガス元栓の開き不十分	○	○	○		○							ガス元栓を全開にする	14	
ガス配管内に空気が残っている	○	○										点火をくり返す	15	
バーナーキャップの炎口づまり	○	○	○	○	○	○	○					バーナーの手入れをする	24	
バーナーキャップの浮き	○	○	○	○	○	○	○					正しくセットする	6	
器具栓・点火装置の故障	○	○						○				点検・修理を依頼する	—	
機器の銘板と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○					点検・修理を依頼する	—	
立消え安全装置が作動	○							○				「点火・消火のしかた(P.15)」参照	15	
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・消火のしかた(P.15)」参照	15	
モード選択間違								○	○	○	○	モード選択をやり直す	9	
鍋底が凹凸している								○	○	○	○	鍋底が平らな鍋を使用	11	
温度センサーが汚れている								○	○	○	○	温度センサーを掃除する	24	
安全タイマー作動								○						
焦げつき消火・天ぷら油火災 防止機能作動								○			○	「安全・安心機能(P.10)」参照	10	
鍋を正しくのせていない								○				鍋を正しくのせる	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、お買上げの販売店、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。

不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客様ご自身で修理なさらないでください。



(単位: mm)

器 種 名	ガスビルトインコンロ セイフル					
品 名	10-578					
型 式 名	DG3004SG					
外 形 寸 法	高さ253mm(ごとくまで)×巾598mm×奥行516mm					
重 量 (器 具)	18kg					
接 ガ ス	1/2ガス管 Rc1/2(PT×メシ)ガス管					
続 電 気	AC100V 50Hz/60Hz 電源コード1.8m					
消 費 電 力	10W(使用時)・2W(未使用時)					
点 火 方 式	連続放電点火					
安 全 装 置	立消え安全装置・過熱防止装置・安全タイマー					
使 用 ガ ス	1時間当りのガス消費量					
使 用 ガ ス グ ル ー プ	個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量	
	強火バーナー (右側)	標準バーナー (左側)	小火バーナー (後)	グリル		
ガ 都 市 用 市	13A(kcal/h)	4,000	2,300	1,750	1,700	9,300
L P ガ ス (kg/h)		0.251	0.190	0.116	0.130	0.650
付 属 品	取扱説明書・設置・工事説明書・保証書・グリル焼網・中華鍋用補助ごとく					

保管とアフターサービス

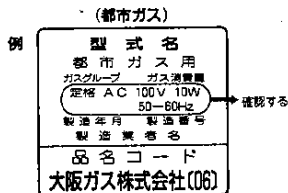
● 保管(長期間使用しない場合)

- ・ガス元栓を閉じてください。
- ・P. 5 の15「長期間使用しない時」をご覧ください。

● アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

- ・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」(26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、お買求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス社にご連絡ください。
- ・ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名……………ガスビルトインコンロ セイフル
 2. 品番……………銘板表示のもの 10-578
 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確認の上、お買求めの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップまたは大阪ガス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、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。保証書を紛失されると、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求めの販売店、またはもよりの大阪ガス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

次の様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、または大阪ガス社でお求めください。

● 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目安とした燃焼が得られ、効率よく安心して使っていただけます。



● 防熱板 (4)15-100-0077・78

- ・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、図のように取付けて使用してください。

