

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 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722(38)1131  
北部支社 〒569 高槻市藤の里町39-6 電話 高槻 0726(71)0361  
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 〒604 京都市中京区烏丸御池堀屋町358 電話 京都 075(231)8151  
奈良支社 〒631 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742(44)1114  
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  
湖南支社 〒525 草津市追分町字荒堀680-1 電話 草津 0775(62)5311  
彦根支社 〒522 彦根市大東町12-11 電話 彦根 0749(22)3131  
(長浜営業所) 〒526 長浜市南呉服町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

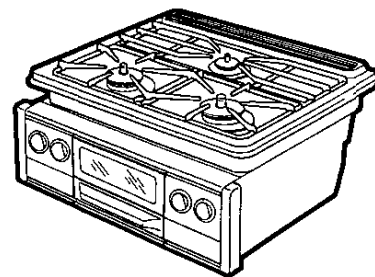
ガスくさいときは、ガス元栓を閉め、窓を全開してから(火気に注意して)  
大阪ガス支社、サービスセンターにご連絡ください。

# ビルトインコンロ

## 10-575型

型式名 RBG-300TS

[SAFULL]  
セイフル



## 取扱説明書

 大阪ガス

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・6
- 器具の設置……………7
- 使いかた……………8・9・10・11・12・13・14・15・16
- 点検・お手入れ……………17・18・19・20
- 故障かな?と思ったら……………21・22
- 寸法図……………23
- 仕様……………24
- 保管とアフターサービス……………25

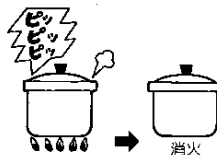
# 特長・機能のご紹介

ビルトインコンロ「セイフル」とは……

うっかりミスによる煮もの焦げ付きによる火の損傷や天ぷら油火災を防止するなど数々の機能を装備したビルトインコンロです。左コンロは、自動温度調節機能付バーナー（温調バーナー）です。ぜひ、あなたのお台所で活躍させてください。

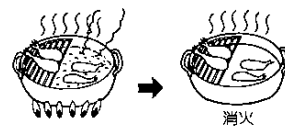
## ● 煮ものモード（焦げつき消火機能）

主として水を使う煮こみ、煮ものなどの調理の場合に使用するモードです。万一、料理が焦げ付き始めたら自動消火します。



## ● 油ものモード（天ぷら油火災防止機能）

主として油を使う天ぷら、炒めものなどの調理の場合に使用するモードです。天ぷら油が発火する危険な温度になる前に自動消火し、天ぷら油火災を未然に防ぎます。



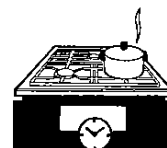
## ● 温度調節機能付（左コンロ）

揚げ物、天ぷら料理の油温調節などに使用します。調理温度を130℃～210℃の範囲で10℃刻みに合わせることが出来ます。キーを押すつづけても数字は進んでいきます。



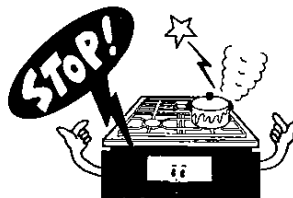
## ● 2分間安全タイマー

点火してから連続してコンロは2時間、グリルは30分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。（長時間の煮込み料理に注意してください。）



## ● 立消え安全装置

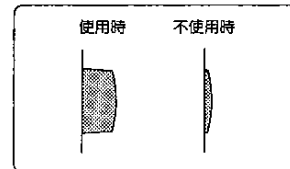
バーナーは、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止めます。



## ● チャイルドロック（つまみ収納式）

（P9～P14参照）

使わないときはつまみがパネルに収まる、操作が簡単な新しいタイプの回転式つまみです。

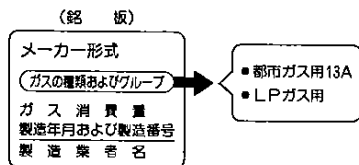


# 必ずお守りください

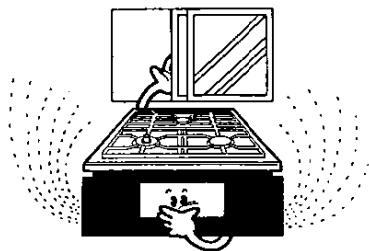
安全に正しくお使いいただくためにこの項は必ずお読みください

## 使用ガスについてのご注意

- ガスの種類をお確かめください。
- 器具底表面に貼ってある銘板に表示のガスの種類と、お宅のガスが一致しているか必ずお確かめください。表示以外のガス（ガスグループ）では、使用しないでください。
- 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。
- ご使用ガスが不明な場合、または器具表示と一致しない場合は、お買い求めの販売店かお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。
- 転居されたときにも、供給ガスの種類と器具銘板のガスの種類を必ずお確かめください。



ガス漏れには  
じゅうぶんご注意ください

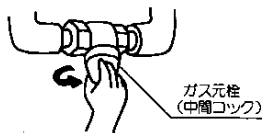


ガス漏れに気づいたときには、窓や戸を全部開けたあと、すぐにガス元栓（中間コック）を閉め、お買い求めの販売店、またはお近くの大阪ガス支社にご連絡ください。

### ご注意

- 万一ガス漏れしたときは、換気扇など電気器具のスイッチの「入・切」や、電源プラグの抜き差し、ライター・マッチの使用は爆発の危険性がありますので絶対しないでください。

ガス元栓を閉めてください



器具をご使用にならないときや、お出かけ・おやすみになるときは、必ずお部屋のガス元栓を閉めてください。

- 火をつけたままで、外出・就寝は絶対しないでください。

ガスモレ・やけど・火災  
故障などを防ぐために

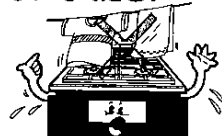
つぎのことは必ず守ってください

ガス使用中は換気にじゅうぶん  
ご注意ください



とまどき窓をあけるか、換気扇を回すなどして新しい空気を入れてください。

調理以外の目的に  
使用しないでください



衣類やふきんなどの乾燥としてのご使用はさけてください。  
発煙や、発火などの原因になり、焼損・火災などの危険があります。

炭・練炭おこしなどには  
使用しないでください



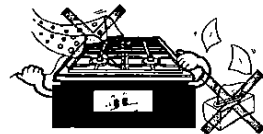
過熱・異常燃焼などによる焼損・火災などの危険性があります。

調理中は、やけどに  
ご注意ください



ご使用中およびご使用直後は、扉ガラス、扉周囲などは高温になっていますので、手を触れないでください。

燃えやすいもののそばに  
置かないでください



カーテンなど燃えやすいもののそばに置くこと、火災の原因になりますので絶対に置かないでください。また、ペンジン、油などもそばに置くと危険ですので置かないでください。

排気口をふさがしないでください

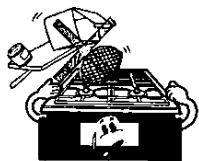


排気口の上にタオル、ふきんなどをのせてふさがないでください。  
火災や故障の原因になります。

使用場所について



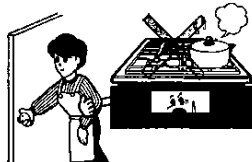
強い風の吹き込むところでのご使用はおさげください。風で吹き消されることがあります。



たなの下など落下物の危険のあるところでのご使用はおさげください。

必ずお守りください

調理中は  
場所を離れないでください



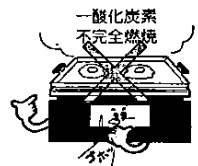
火をつけたまま就寝・外出は絶対になさらないでください。

煮こぼれは  
バーナーや器具を早くいためます



一度煮立ったら、沸騰が続く程度の火力に調節してください。

市販の補助具使用について



- こんろを覆ってしまうような補助具や大きな鉄板・陶板類はお使いにならないでください。不完全燃焼による中毒や過熱・異常燃焼による器具の焼損・火災などの危険があります。
- トッププレートの上に市販のアルミハク製の受けを敷いてお使いになる場合は、しる受け部にじゅうぶんなじむようにしてお使いください。バーナーに近づいて炎に当たったり、バーナーの周りのすき間をふさぐと不完全燃焼してガス中毒の原因となりますのでご注意ください。

雷時にはご注意ください

- 雷時には安全のため、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- 雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがありますので、雷が発生したときは使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて器具の破損を防止してください。

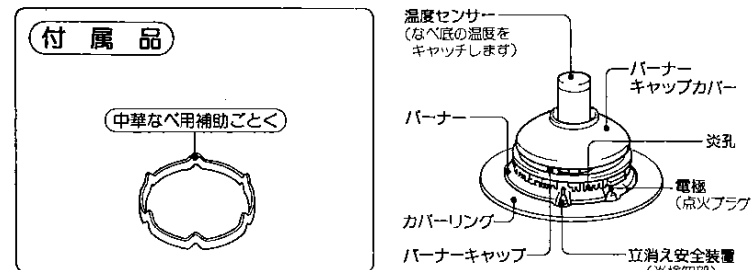
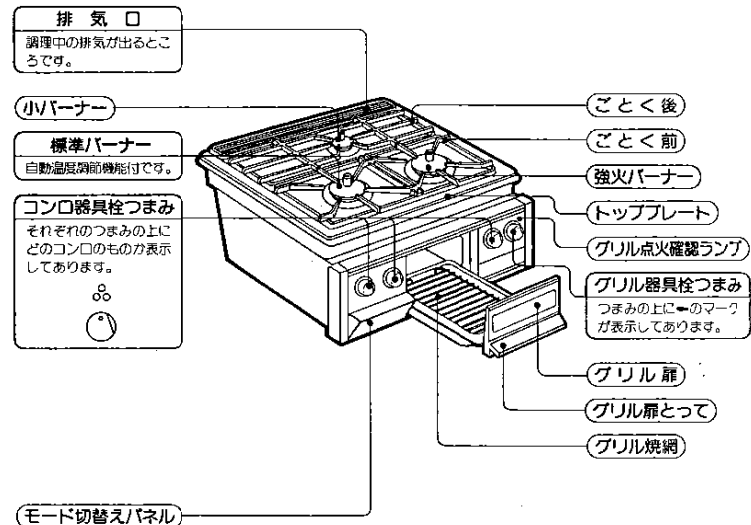
電気事故にご注意ください

- 器具に水などがつかないようにご注意ください。電気絶縁が悪くなり、感電などの事故のもとになります。
- ケーシングは絶対にあけないでください。

冷却ファン運転のご注意

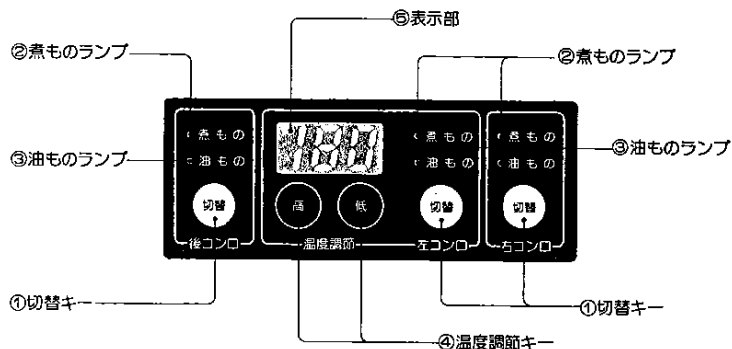
この器具には、電子部品を冷却するために器体の内部に冷却ファンが組み込まれています。器体温度が上昇しますと自動的に冷却ファンが運転されます。また調理終了後、器体温度が冷却されるまで冷却ファンは運転し続けますので、電源は調理終了後冷却されるまでコンセントより抜かないでください。

## 各部のなまえとはたらき



## 各部のなまえとはたらき

### モード切替えパネル



#### ①切替キ

切替キを押すごとに油ものモード、煮ものモード、と順次変更されます。

#### ②煮ものランプ（色：緑）

煮ものモード設定時に点灯します。ただし点火時には自動的に煮ものモードとなり点火します。

#### ③油ものランプ（色：橙）

油ものモード設定時に点灯します。

#### ④温度調節キ

設定温度を維持します。

天ぷら料理の油温調理などに使用します。

調理温度を130～210℃の範囲で10℃刻みに合わせることができます。

キを押しつづけても数字は進んでいきます。

#### ⑤表示部

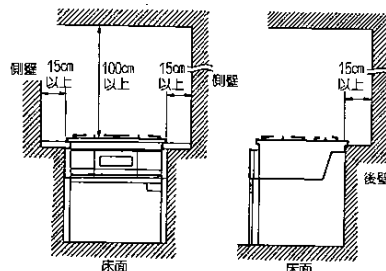
温度を表示します。

## 器具の設置

### 設置にあたってはつぎのことにご注意ください

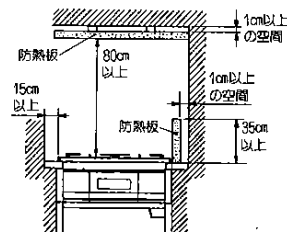
（詳しくは設置工事説明書をお読みください）

#### 本体と壁との間はあけてください

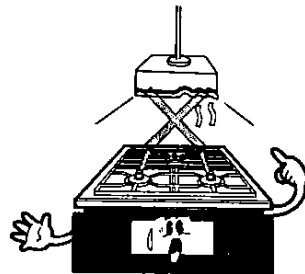


- ・器具と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。
- ・側壁および後壁は本製のような可燃性の壁から、15cm以上離れた場所でお使いください。

- ・可燃性の壁から15cm以上（天井面は100cm以上）離して設置することができない場合
- ・防熱板を下図のように取り付けてください。
- ・調理台・流し台の側面などが可燃性で器具のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台の側面を保護してください。

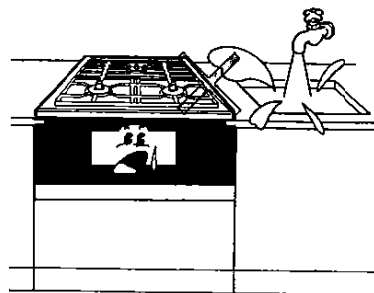


#### 樹脂製の照明器具の下へ置かないでください



樹脂製の照明器具の下での使用はおさげください。照明器具のかさなどが変形することがあります。

#### 水のかかる場所はおさげください



部品の故障、ガラスの破損の原因になります。

#### ガスの接続についてのご注意

ガスの接続は、お買い求めの販売店に依頼し、設置工事説明書に従い、正しく設置してあるかご確認ください。

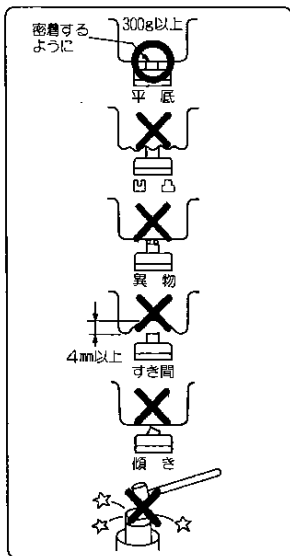
#### 電気の接続についてのご注意

この器具はAC100V専用です。必ずAC100V電源に接続してください。

# 使いかた

## 使用なべについてのご注意

- 温度センサーの頭部がなべ底に密着することが大切です。また、密着していてもなべの形状により使用できないものもあります。
- なべの重さは調理物の重さを含んで、300g以上の重さが必要です。必ず温度センサーの中心となべの中心を合わせてください。
- できるだけ底の平らな金属性(アルミ・ステンレスなど)のなべややかんを使い、センサーの頭部がなべ底に密着するよう、正しくセットしてください。
- センサー部となべ底との間に異物を入れたり、すき間が生じないように正しくセットしてください。
- センサー部に、強いシヨックを加えたり、キズをつけたりしないでください。
- パーナー部に強風を当てたり、風の吹き込むところでは、使用しないでください。センサーが正しく作動しない場合があります。
- センサー部はいつも清潔に /
  1. センサー部には煮汁、水などをかけないでください。
  2. 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布に水を浸し固くしぼってからふきとってください。
  3. なべややかんの底も清潔にして使ってください。



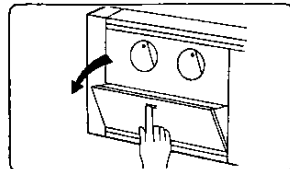
なべなどの種類	鉄、アルミ、ホーローのなべ、やかん、天ぷらなべ	フライパン	中華なべ	耐熱ガラス容器	土なべ	焼あみ
油ものモード(油料理)	○	○	○	×	×	×
煮ものモード(煮ものなど)	○	○	○	△	△	×
自動温度調節	○	○	△	×	×	×

○ 通する    △ 焦げつき消火機能や温度調節機能が正しく動かない場合がありますので注意して調理してください    × 通さない

## 操作の手順

### 1. 準備

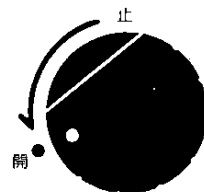
- 器具栓つまみの「止」を確認し、ガス元栓(中間コック)を全開にしてください。
- 器具の左下にあるモード切替/パネルの中央上凸部を軽く押して操作部を手前に出してください。



### 2. 点火

- コンロ器具栓つまみを軽く押して、出します。
- コンロ器具栓つまみを左(「開」の方向)へゆっくり回すにつれて最後まで回します。途中で手を離すと点火しません。
- 万一点火しないときは、コンロ器具栓つまみを「止」の位置に戻してから再び点火操作をしてください。

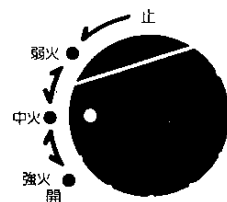
- 「パチパチ」とスパーク音が出てパーナーへ着火します。



### 3. 火力調節

- 火力調節は「弱火」「中火」「強火」の三段階に調節できます。
- 「弱火」から「中火」にするときは、「カチッ」と音がしませんので、一旦「強火」に回してから「中火」に戻していただくことを確実に合わせてください。
- 「弱火-中火」「中火-強火」の間は途中の位置でも使用できます。

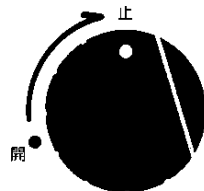
- 「弱火-止」の使用で火力を絞りすぎた場合、風や煮こぼれでパーナーの炎が消えた場合でも、立消え安全装置が働いて自動的にガスが止まります。
- この場合は「つまみ」を「止」の位置にした後、周囲に生ガスがなくなるまでしばらく待つてから再び点火してください。



### 4. 消火

- コンロ器具栓つまみを右へいっぱい回して「止」の位置に戻します。
- 調理中に安全装置が作動して自動消火した時や、コンロを2時間連続使用して自動消火したときは、「ビー、ビー」と5回鳴り、使用していたモードランプが点滅します。ただちに、コンロ器具栓つまみを戻して消火の状態にしてください。そのままですと、1分ごとに「ビー」と鳴り続けます。
- 使用しないときは、コンロ器具栓つまみを軽く押して、パネル面におさめてください。

- 確実に消火しているか確認してください。



## 各モードの使い方

### 煮ものモード

- 操作のしかた
1. なべを正しくのせる。
  2. コンロ器具枠つまみを左へ回す。
  3. 点火すると、煮ものモードとなり、煮ものランプが点灯します。

煮ものモードとは…

主として煮こみ、煮もの、湿わかしなどの水を使う調理の場合に使用します。また、カレー、シチューなどはじめに材料を茹で炒め、煮こむ調理も可能です。

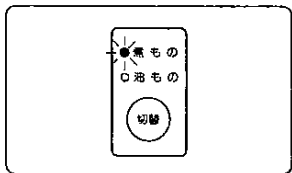
※なべの材質や分量により焦げつきの際は若干異なります。

焦げつき消火機能…

水分がなくなり焦げつき始める状態を温度センサーによってキャッチし、自動消火します。

コツとポイント…

- 土なべ、圧力なべなどを使用する料理で、弱火から中火へと火力切替え時、消火する場合があります。万一、消火した場合には火力を少し強めに設定しますと消火を防ぐことができます。
- カレー、シチューの再加熱、カラメルソース、練りみその加熱など水分のほとんどない料理は、焦げつき消火機能が作動して自動消火した場合、焦げつきがきつくなりますのでご注意ください。
- なべをもち上げたりごとくから浮かせて調理しますと消火する場合があります。
- 市販の冷凍うどんなど最初に弱火で調理しますと消火する場合があります。消火した場合には中火で調理してください。



### 油ものモード

- 操作のしかた
1. なべを正しくのせる。
  2. コンロ器具枠つまみを左へ回す。
  3. 点火すると、煮ものモードとなり、煮ものランプが点灯。
  4. 切替キーを押すと、油ものモードとなり、油ものランプが点灯。

油ものモードとは…

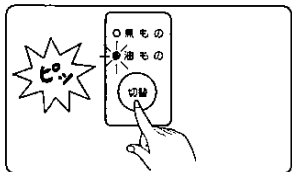
主として天ぷら、炒めものなどの油を使う調理の場合に使用します。

天ぷら油火災防止機能…

油の温度を温度センサーによってキャッチし、油が発火温度に達する前に自動消火します。

油ものモードについてのご注意…

- 200cc以下の少量油、土なべ、ガラスフライパン、径が小さく浅いフライパンなどで調理される場合は天ぷら油火災防止機能が作動しないことがあります。火をつけたまま器具から離れないでください。
- ワインナー、ポークソテー、ホルルのつつみ焼きなどカラ焼きに近い調理は消火する場合があります。火力を絞るか、なべの中央部などセンサーの位置に材料を置いて使用してください。
- かきもち揚げなど高温で長時間使用する調理は消火する場合がありますので、火力を絞ってください。
- 野菜炒めや炒飯などなべ返しをする調理で、あまり長くなべをふると消火する場合があります。なべをセンサーから離して使用する時間は短くしてください。

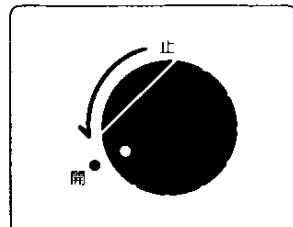


## 温度調節機能の使い方(左コンロ)

●火力は全開にしてお使いください。

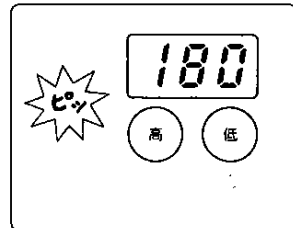
### 1. 点火

- コンロ器具枠つまみを軽く押して、器具枠つまみをパネル面から出してください。
- コンロ器具枠つまみを左(「開」の方向)へゆっくりいっぱい到最后まで回し、「チパチ」とスパーク音がしてバーナーへ点火します。途中で手を離すと点火しません。
- 万一点火しないときは、コンロ器具枠つまみを「止」の位置に戻してから再び点火操作をしてください。



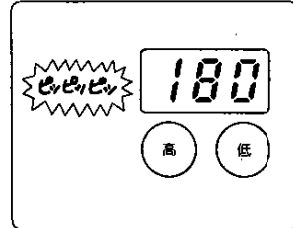
### 2. 温度調節キーを押す

- 温度調節キーを押すと表示部に前回セットした温度を表示します。(電源プラグ接続時や停電後は180を表示)
- 温度調節キーで調理温度をセットします。
- 「高」キーは高温側に「低」キーは低温側に10℃毎変化します。



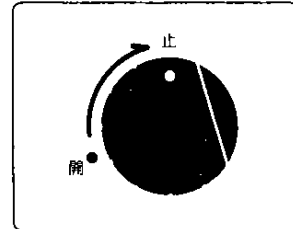
### 3. 設定温度を維持

- 設定した温度に達すると「ビッビッビッ」と鳴り弱火、強火のくり返しにより温度を保ちます。
- 調理中に温度を変更した場合は、設定した温度になってもブザーは鳴りません。



### 4. 消火

- 器具枠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。表示部の温度が消えます。

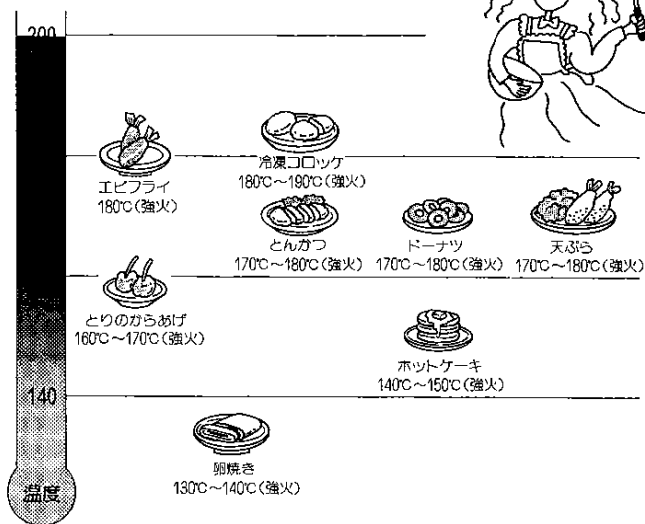


## 使いかた

### 《調理の目安》

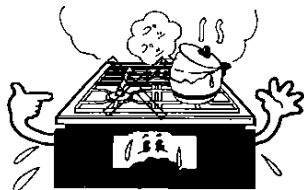
揚げもの調理は、材料に合った温度で揚げることが大切です。

(なべの種類や厚さ、油の量などによって多少設定した温度と異なる場合があるので設定温度を加減してお使いください。)



## コンロを上手にお使いいただくには

煮こぼれはバーナーや器具を早くいためます



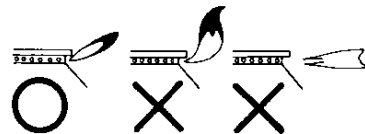
一度煮立ったら、沸騰が続く程度の火力に調節してください。

煮こぼれした場合は〈点検・お手入れ〉(P17参照)を参照してお掃除ください。

## 点火は全部の炎孔に着火したことをご確認ください

点火の際は、なべやかんをかけて点火してください。

## 炎の形や色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ください。

## バーナーは、強火、標準、小、用途に応じて使用できます

強火バーナー：主に大量の煮だし、強い火力を必要とする調理

標準バーナー：普通の煮だし調理、揚げ物など温度調節を必要とする調理

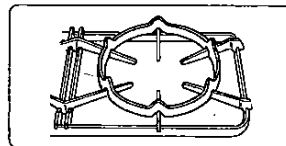
小バーナー：コーヒーの保温、ホットケーキなど、火加減、時間等によりでき上がりが左右される調理

など用途に応じてご使用ください。

それぞれ火力調節もできます。

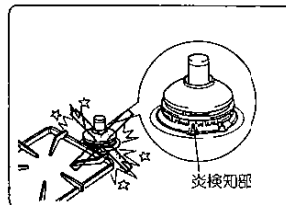
## 中華なべ用補助ごとく

付属の中華なべ用補助ごとくは中華なべを用いて料理される時きなべの安定性を良くするために、ごとくの上ののせてお使いください。切欠きをごとくの爪にはめてください。ごとくにのせてから確実に固定されているか確認してください。中華なべ用補助ごとくを使用する場合、なべ底にセンサーが密着していることを確認してください。密着しない形のなべは使用できません。



## 立消え安全装置について

煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止める安全装置です。



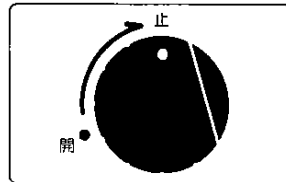
## 安全装置が作動したときの処置方法

使用中火が消えたときは

- 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。消火に気づいたときは、すぐに器具栓つまみを戻し消火の状態にしてください。

再点火するときは

- 両側に生ガスがなくなるまで、しばらく待つてから「使いかた」に従って点火してください。



## ご注意

- 立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつかくと、点火しにくくなったり、消火することがあります。なべの底についた水滴はふきとってから、ごとくの上ののせてください。(煮こぼれにも注意してください)
- 炎検知部に固いものをぶつかけたりしないでください。取り付け位置が変わると点火しにくくなります。



## 使いかた

### グリル部の使いかた

#### ●カラ焼き

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、換気をしながら約15分間のカラ焼きをしてください。油を焼ききるためで、煙と臭いが出ますが異常ではありません。

#### 1. 準備

器具枠つまみの「止」を確認し、ガス元栓（中間コック）を全開にします。グリル水入れ皿にコップ一杯分（約200cc）の水を必ず入れます。（魚や肉から出る油脂の焼付防止や万一の発火防止に役立ち、また使用後のお手入れが容易になります）

#### 2. 点火

- グリル器具枠つまみを軽く押して、器具枠つまみをパネル面から出します。
- グリル器具枠つまみを左（「開」の方向）へゆっくり回すに最後まで回します。途中で手を離すと点火しません。
- 万一点火しないときは、グリル器具枠つまみを「止」の位置に戻してから再び点火操作をしてください。

●「パチパチ」とスパーク音がしてバーナーへ着火します。

●グリルバーナーは赤外線バーナーのため着火までに多少時間がかかります。

●グリル点火確認ランプが点灯したことを確認してください。

#### 3. 火力調節

グリル器具枠つまみは「強」「弱」の二段階に調節できます。

●「弱-止」の間は消火や不完全燃焼の危険がありますので使用できません。

#### 4. 消火

グリル器具枠つまみを右へいっぱい回して「止」の位置に戻します。

- グリルを30分連続して使うと、安全のため自動消火します。
- 自動消火したときは、「ピー、ピー」と5回鳴ります。ただちにグリル器具枠つまみを戻して消火の状態にしてください。そのままですと、1分ごとに「ピー」と鳴り続けます。
- 消火直後はやけどのおそれがありますので、器具に手を触れないでください。

#### ご注意

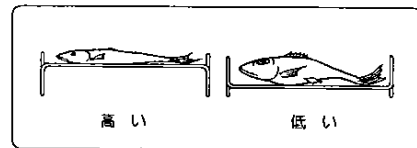
●グリル水入れ皿に水を入れずにお使いになりますと、魚や肉から落ちた油脂が燃えるおそれがあります。

## 使いかた

### グリルを上手にお使いいただくには

#### グリル焼網は足の高さが変わります

グリル焼網は足の高さが変えてありますので焼き物の種類・大きさにより、高低を選んでご使用ください。グリル焼網はグリル水入れ皿に入れてご使用ください。



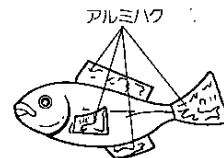
#### ●上手な使い方

##### ①予熱

- 表面のこげやすいもの（つけ焼き、照焼き、粕漬け、みそ漬けなど）や、火の通りの悪い魚（身の厚い魚）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サラダ油を塗ると材料がくっつきにくく、でき上がり後取りやすくなります。

##### ②魚焼きのコツ

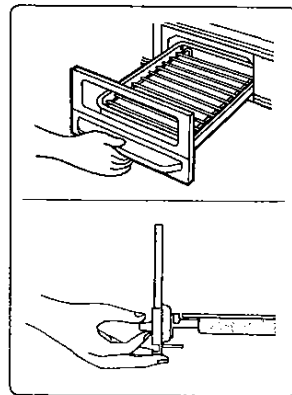
- こげやすい部分やヒレなどには厚目に塩をふりかけるか、アルミ箔で包んで焼きます。
- みそ漬けや粕漬けは、みそや粕をじゅうぶんこふきとってから焼きます。



### 焼き物の出し入れ

●グリル水入れ皿はグリル扉と一体になっており、また、スライド方式になっておりますので、途中で止まるところまで引き出すと、焼き物の出し入れ、うら返し、焼き具合の確認が容易にできます。

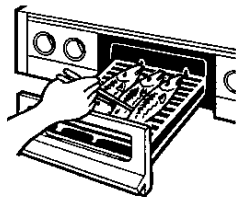
●焼きあがってお皿に移したいときなど、グリル水入れ皿を器具本体から取りはずす場合は、途中で止まるところまで引き出して前の方を少し持ち上げて取りはずしてください。また、右図のようにとつての下に指をそえて持つと軽く持ち運ぶことができます。



使用時のご注意

●グリル部

- グリル水入れ皿を引き出すとき持ち上げて引き出すと途中で止まらないことがあり、やけどなどのおそれがあります。グリル水入れ皿は、とってをまっすぐに引き、取り出してください。
- グリル扉は必ずしっかり閉めてご使用ください。グリル扉を開けたままご使用になると、本体上部が変色するおそれがあります。
- グリル使用中、使用後はグリル水入れ皿、グリル扉は熱くなっていますので直接手を触れたりしないでください。また、熱くなったグリル水入れ皿を持ち運ぶときは、グリル扉とって以外には手を触れないよう注意してください。
- 肉や脂身の多いものを焼くときには、グリル水入れ皿の中にアルミハクを敷いてお使いにならないでください。アルミハクに脂がたまり、脂が燃えあがることありますので必ず水を入れてください。
- グリル水入れ皿に脂がたまらないように、ご使用ごとにこまめに掃除してください。また、たくさんの魚を焼くときは水を追加してください。脂が飛び散るときは、水を入れ替えてください。
- グリル扉ガラスが熱いときに水がかかたりすると割れることがあります。
- グリル使用時はグリル排気口の上に、なべ、やかんなどものを置いて排気口をふさがないでください。
- 魚をうら返すとき、取り出すときに手を触れないように特にご注意ください。
- 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焼え、排気口から炎のでることがあります。
- グリル使用時にコンロを使用すると焼き物の塩分(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。



点検・お手入れ

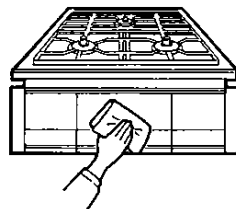
日常の点検・手入れ

日常の点検

- 煮こぼれカバーリング、バーナーキャップ、バーナーキャップカバー、ごとくなど正しくセットされていますか。
- バーナーキャップの炎孔が煮汁などでつまっていますか。

正しいお手入れのしかた

(1) 器具の表面



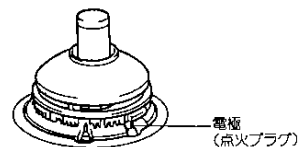
乾いた布でよくふいてください。  
汚れのひどいときは、中性洗剤で手入れした後乾いた布で水気を十分とってください。

(2) コンロバーナー

●電極(点火プラグ)

ガスを有効にお使いいただくためにバーナー部はこまめにお手入れください。

- 電極(点火プラグ)がぬれていますと正常な放電をしないことがあります。乾いた布などで水や汚れをふきとってください。



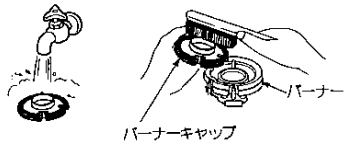
ご注意

- 金属たわしや、みがき粉などは使用しないでください。特にグリル扉ガラスの場合、表面にキズがつき破損の原因になります。

●バーナーキャップ

●バーナーキャップの炎孔が蒸気などで目づまりしたり、汚れがひどい場合、炎がふぞろいになったり、不完全燃焼したり、点火しないことがあります。

バーナーキャップを取りはずして、水洗いまたはブラシやきり状のもの（くぎなど）できれいに掃除してください。



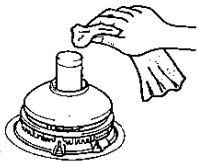
バーナーキャップ

バーナーキャップ裏返し



③ 温度センサー

●温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布を水に浸し固くしぼってからふきとってください。



ご注意

- バーナーキャップを水洗いしたときは、必ず水をよく切ってから取り付け、正常に燃焼するか確認してください。
- バーナーキャップは正しくセットしてください。

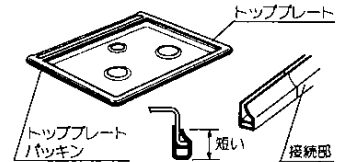
(4) トッププレート、ごとく

トッププレート、ごとくなどは乾いた布でよくふいてください。汚れのひどい場合は中性洗剤でふきとった後、乾いた布で水気を十分とってください。

●ごとくの取り付け方法

ごとくの取り付けは、前後の区別があります。角の丸みが大さい方をトッププレートの角に合わせて取り付けてください。

●トッププレートパッキンの取り付け方法



- トッププレート/パッキンの取り付けは方向がありますので正しく取り付けてください。
  - ・断面図に示してあるように短い方を外側にしてください。
  - ・トッププレート/パッキンには接続部がありますので接続部がトッププレートの後側になるようにしてください。
- トッププレート/パッキンはトッププレート裏返して取り付けてください。
  - ・トッププレート・トッププレートパッキンの汚れがひどい場合は中性洗剤で洗った後、乾いた布で水気をふきとってください。

## 点検・お手入れ

### ⑤ グリル扉、グリル水入れ皿・グリル焼網

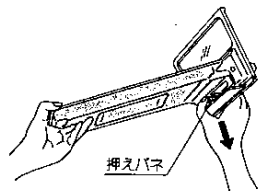
●汚れのひどいときは、中性洗剤などで水洗いした後、水気をふきとってください。

●グリル水入れ皿に多量の脂がたまった状態で使用すると脂に引火し、器具内部を焼損することがありますのできれいに掃除してください。

●グリル扉は取りはずすと掃除しやすくなります。

#### ●取りはずし方

①押えバネを ↓ の方向に下げる。

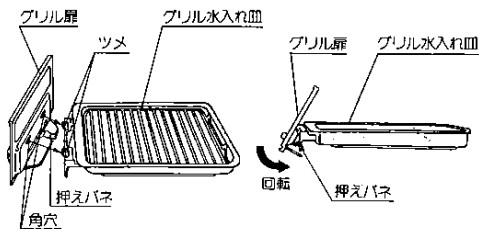


#### ●取り付け方

①グリル水入れ皿のソメ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押えバネがグリル水入れ皿に確実にハマっているか確認する。



## 故障かな?と思ったら

### ●つぎのことを調べてください

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。

こんなとき (現象)	器具控つまみから至るまで消火する	点火しない・点火したくない	火移りたぐい	異常な音を立てて燃える	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいぎなにおいがおこる	グリルの加熱が十分熱しない	処置方法 (理由)	参照ページ							
											ガス元栓の開き不十分	バーナー炎孔つまり	バーナーキャップの浮き	器具栓・点火装置の故障	器具の銘板と使用ガスの不一致	電源プラグが差していない	立消え安全装置が作動
ガス元栓の開き不十分	●	●						●	ガス元栓を全開にする	9							
バーナー炎孔つまり	●	●	●	●	●	●	●		バーナーの手入れをする	18							
バーナーキャップの浮き	●	●	●	●	●	●	●		正しくセットする	5							
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	2							
電源プラグが差していない		●							電源プラグを差し込む	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	13							
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	9							

### こんな場合は故障ではありません

現象	理由と処置
はじめてグリルを使用したとき煙が出た	●グリル内の加工油が焼けて煙が出ます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために15分程カラ焼きをしてください。
コンロ使用時、部分的に赤火で燃える	●バーナーキャップカバーまたはごとくに炎が部分的に触れて赤火となります。使用上支障はありませんので、そのままご使用ください。
調理中または調理終了後にファンの音がしている	●この器具には電子部品を冷却するために冷却ファンが組み込まれています。器体温度が上昇しますと、自動的に冷却ファンが運転され「ブーン」と音がします。使用後も器体が冷却されファンが自動的に止まるまで回転音がしますが異常ではありません。電源は調理終了後冷却されるまでコンセントより抜かないでください。

なお、異常のあるときやおわかりにならないときには、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスサービスセンターまたは大阪ガス支社にご相談ください。

不完全な処置は事故のもとになります。

## 故障かな?と思ったら

現象	理由と処置
「 <b>!</b> 」および煮ものランプまたはグリル点火確認ランプが点滅し、「ピー〜ピー〜」……と5回鳴る。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源プラグを接続したときや停電復帰後、器具栓つまみが「止」の位置にない場合この表示になります。</li> <li>●器具栓つまみを回して「止」の位置に戻してください。</li> </ul>
煮ものまたは油ものランプが点滅し、「ビッビッビッ」……と5回鳴り消火した。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●焦げ付き消火または天ぷら油火災防止装置が働いて自動消火しました。</li> <li>●器具栓つまみを回して「止」の位置に戻してください。</li> <li>●なべやなべのつとてなど高温になっていますので、やけどをしないようご注意ください。</li> </ul>
「 <b>!</b> 」および煮もの、油ものランプまたはグリル点火確認ランプが点滅し、「ピー〜ピー〜」……と5回鳴り消火した。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●安全装置が働いて自動消火しました。点火時に点火しなかったり、バーナーへ火移りしない場合にこの表示になります。(点火操作後約10秒後)</li> <li>●器具栓つまみを回して「止」の位置に戻してください。</li> </ul>
「 <b>!</b> 」および煮もの、油ものランプまたはグリル点火確認ランプが点滅し、「ピー〜ピー〜」……と5回鳴り消火した。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●立消え安全装置が働いて自動消火しました。周囲に生ガスがなくなるまで、しばらく待ってから再点火してください。</li> </ul>
「 <b>!</b> 」および煮もの、油ものランプが点滅し、「ピー〜ピー〜」……と5回鳴り消火した。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●過熱防止装置が働いて自動消火しました。</li> <li>●器具栓つまみを回して「止」の位置に戻してください。</li> <li>●なべやなべのつとてなど高温になっていますので、やけどをしないようご注意ください。</li> <li>●再点火する場合は水を入れたなべ、水に浸した布などによりセンサー頭部を冷やしてください。</li> </ul>
「 <b>!</b> 」および煮もの、油ものランプまたはグリル点火確認ランプが点滅し、「ピー〜ピー〜」……と5回鳴り消火した。	<ul style="list-style-type: none"> <li>●安全タイマーが働いて自動消火しました。点火後コンロ2時間、グリル30分で自動消火します。</li> <li>●器具栓つまみを回して「止」の位置に戻してください。</li> </ul>
自動消火後1分ごとに「ピー〜」と1回鳴る	<ul style="list-style-type: none"> <li>●自動消火後、器具栓つまみを「止」の位置に戻しませんでした、ブザーが1分ごとに鳴り続けます。</li> </ul>
使用中に「カチッ」という音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●これは、ガス量を調節する電磁弁の開閉音で、異常ではありません。</li> </ul>

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。

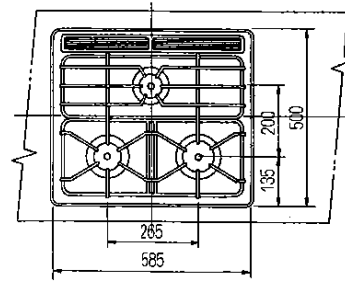
### ご注意

- 「**!**」「**!**」「**!**」「**!**」が点滅表示し、「ピー〜ピー〜」……と5回鳴り消火した場合、および動作がおかしい(点火しない・すぐ消える)場合は、電源プラグをコンセントから抜いて再度同じ状態になるか確認してください。
- 不完全な処置は事故のもとになりますので、絶対にお客さまご自身で修理なさらないでください。

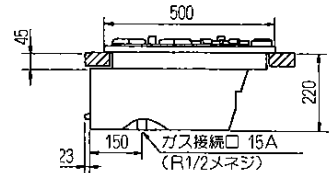
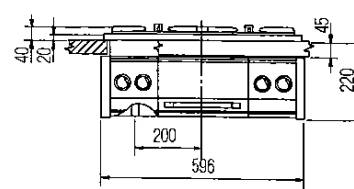
## 寸法図

(単位: mm)

平面図



正面図



# 仕様

品名	ビルトインコンロ セイフル				
品番	10-575型				
型式名	RBG-30DTS				
種類	グリル付ドロップインコンロ				
点火方式	連続放電点火式				
外形寸法	高さ260mm×幅596mm×奥行545mm				
重量	22kg (付属品含む)				
ガス接続	15A (1/2B) 金属可とう管				
安全装置	熱電対式立消え安全装置、過熱防止装置				
電源	AC100V (50Hz・60Hz共用)				
消費電力	13W				
使用ガスの種類	1時間当りのガス消費量				
	個別ガス消費量				全点火時 ガス消費量
ガスグループ	強火バーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル	
都市ガス 13A (kcal/h)	4,000	2,150	1,750	2,050	9,600
L P ガス (kg/h)	0.305	0.175	0.146	0.17	0.75
付属品	中華なべ用補助ごとく、アース線				

# 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。
- お手入れをしておくと次回使用するとき便利です。(P17～P20参照)

## ■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」(P21・P22)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、ご自分で修理ならぬようお願いの販売店、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。
  - ご連絡の際には次のことをお知らせください。
    1. 品名……………ビルトインコンロ セイフル
    2. 品番……………本体の左側面に貼付してあります。
- 例 **(N)10-575 (U)**  
大阪ガス株式会社 [09]
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となります。

### 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。