

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 (686) 3200  
岡部支社 〒590 堺市住吉橋町2-2-19 電話 堺 0722 (38) 1131  
北部支社 〒568 高槻市藤の里町39-6 電話 高槻 0726 (71) 0381  
東部支社 〒578 東大阪市稲葉2-3-17 電話 河内 0729 (82) 1131  
兵庫支社 〒650 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 神戸 078 (380) 3104  
京都支社 〒604 京都市中央区南丸太町355 電話 京都 075 (231) 8161  
奈良支社 〒831 奈良市学園北2-4-1 電話 奈良 0742 (44) 1111  
和歌山支社 〒840 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 (65) 2221  
豊岡支社 〒668 豊岡市三板町6-57 電話 豊岡 0796 (23) 2221  
湖南支社 〒625 草津市通分町字荒坂880-1 電話 草津 0775 (82) 6311  
彦根支社 〒622 彦根市大東町12-11 電話 彦根 0749 (22) 3131  
(長浜営業所) 〒628 長浜市南呉服町3-4 電話 長浜 0749 (82) 7171  
本社・ガスビル  
サービスセンター 〒641 大阪市中央区平野町4-1-2 電話 大阪 06 (202) 2221

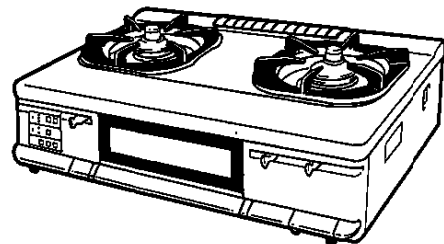
大阪ガス株式会社

# ガステーブルコンロ

## 10-654/655型

型式名 RTS-3VTS-L  
RTS-3VTS-R

[SAFULL]  
セイフル



## 取扱説明書

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。

大阪ガス

## ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのごガステーブル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・8・9・10・11
- 使いかた.....12・13・14・15・15・17・18・19・20・21・22・23
- 点検・お手入れ.....24・25・26
- 故障かな?と思ったら.....27・28
- 寸法図.....29
- 仕様.....30
- 保管とアフターサービス.....31
- 別売部品のご紹介.....32

# 特長・機能のご紹介

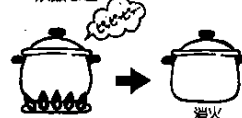
ガステーブル「セイフル」とは、

うっかりミスによる煮もの料理の焦げつきによりなべをダメにしたり天ぷら油火災を防止するなど数々の機能を装備したガステーブルコンロです。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、料理が焦げつき始めたら自動消火します。

調理例：カレー、茶碗蒸し、おでん、煮豆、炊飯など



### ● 焼きものモード(標準バーナー)

焼き網による魚焼きやぎんなん・大豆を炒めるなど高温を必要とする特定の調理の場合のみ使用するモードです。(焼きものキーを連続して2度押し操作で設定します)

調理例：ポップコーン、焼き網を使用する調理など



※大火・小火を繰り返して高温状態を維持します。

### ● 立消え安全装置

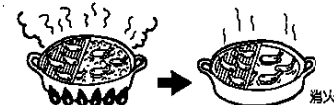
バーナーは、煮こぼれなどで火が消えると自動的にガスを止めます。



### ● 油ものモード(天ぷら油火災防止機能)

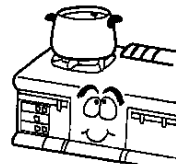
主として油を使う天ぷら、炒めものなどの調理の場合に使用するモードです。天ぷら油が発火する温度になる前に自動消火し、天ぷら油火災を未然に防ぎます。

調理例：天ぷら、フライ、焼きそば、チャーハン、ソテー、ホットケーキなど



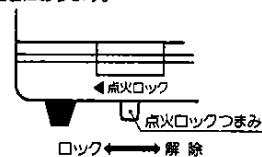
### ● コンロ、グリル安全タイマー

点火してから連続してこらるは2時間、グリルはセットした時間で自動消火し、消し忘れを防ぎます。(長時間の煮こみ料理に注意してください)



### ● チャイルドロック(点火ロック)

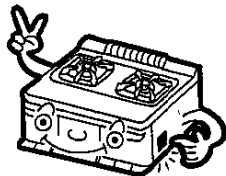
バーナーの操作ボタンをロックします。お子様のいざ知らず点火などを防ぎます。ロックつまみは左右にあります。



# 必ずお守りください

## ●ガスの種類を確かめる

- ・本体右側面にはってある銘板のガス以外では使用しないでください。



(銘板)

メーカー形式

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

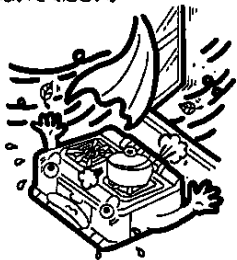
●都市ガス用13A

●LPガス用

- ・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。

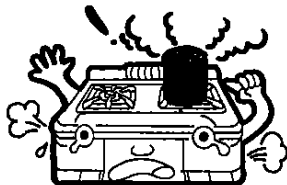
## ●使用場所について

- ・強い風の吹き込む所では使用しないでください。
- ・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。
- ・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。



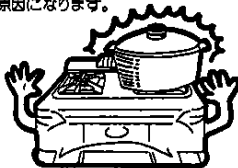
## ●用途について

- ・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損、火災などの危険があります。



## ●市販の補助用具について

- ・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などは、使用しないでください。不完全燃焼をおこしたり、器具の異常過熱の原因になります。



- ・市販のアルミはく製する受けをお使いになる場合は、しる受け皿にじゅうぶんなじませてお使いください。浮き上がった、しる受け皿より小さいものは使えません。

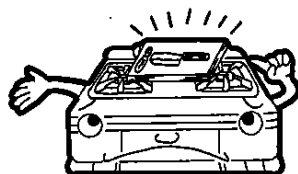
### ●注意

・トッププレートとする受け皿の間にすきまがありますが、これは燃焼に必要な空気を取り入れる為です。アルミ製しる受けなどで、ふさがないようにしてください。

ガスモレ・やけど・火災  
故障などを防ぐために

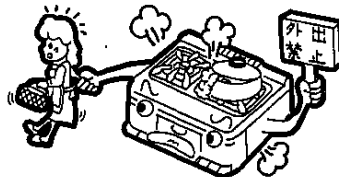
## ●火災予防について

- ・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。
- ・器具の上や周囲に燃えやすいものを置かないでください。



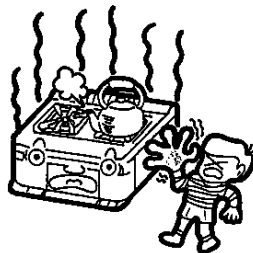
## ●使用中の外出について

- ・火をつけたまま就寝、外出は絶対にしないでください。
- ・天ぷらなど油料理およびグリル使用中の場合は、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。



## ●やけどの注意

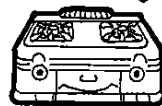
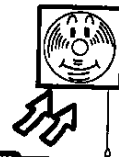
- ・使用中および使用後は、器具本体とその周辺は熱くなりますので、グリル扉とつて・操作ボタン以外はさわらないでください。特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。



- ・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。

## ●換気について

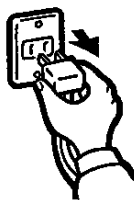
- ・ご使用と同時に換気扇を回すなど、換気にご注意ください。



必ずお守りください

## ●ガス事故防止

- ・お出かけやおやすみになるときは、ガス元栓を必ず閉じてください。
- ・ひび割れしたり、差し込み部がゆるんだゴム管は必ず取り替えてください。  
(古くなったゴム管は取り替えてください。)
- ・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、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。



- ・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、爆発事故などをおこすことがあります。

## ●異常時の処置

- ・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にはそのまま使いこなし、ただちにご使用を中止(器具検、ガス元栓を閉止)してじゅうぶん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27ページをお読みください。)

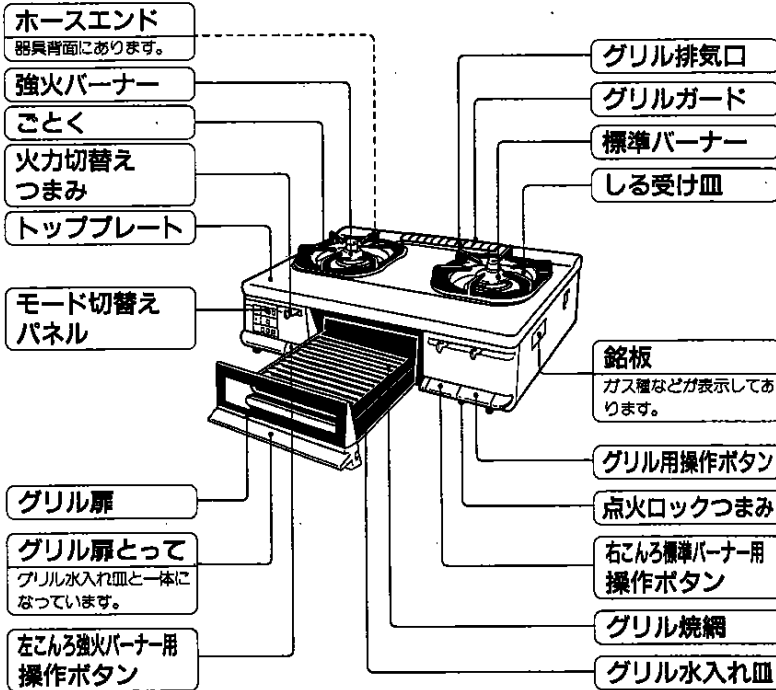
## ●日常の点検・お手入れ

- ・器具を安全、快適にお使いいただくために、日常の点検、お手入れは必ずおこなってください。(詳しくは24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。
- ・万一異音が悪くなって処置に困るような場合は、お買い求めの販売店、または大阪ガス支社にご連絡ください。

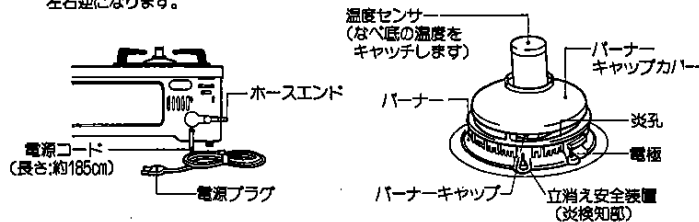
## ●長期間使用しない場合

- ・各部の汚れを取り除き、じゅうぶん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。

# 各部のなまえとはたらき



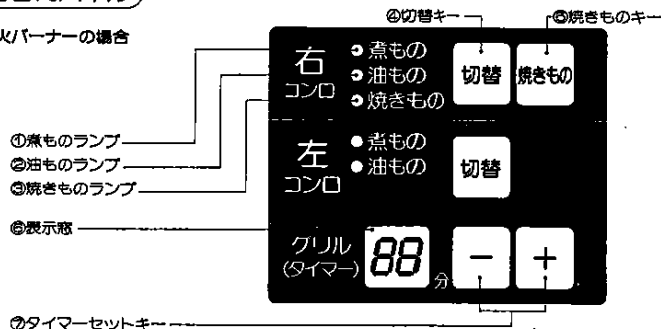
図は、10-654を説明しています。10-655は、強火バーナーと標準バーナーが左右逆になります。



## 各部のなまえとはたらき

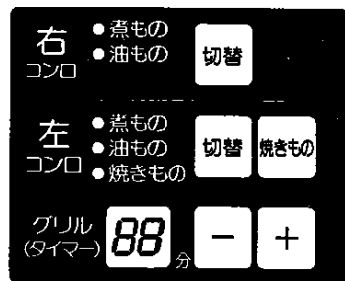
### モード切替えパネル

#### ●左強火バーナーの場合



⑦タイマーセットキー

#### ●右強火バーナーの場合



#### ①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灯します。

#### ②油ものランプ (色:橙)

油ものモード設定時に点灯します。

#### ③焼きものランプ (色:赤)

焼きものモード設定時に点灯します。

#### ④切替キー

キー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。

#### ⑤焼きものキー

焼きものモード設定時に使用します。ただし、続けて2度押さないと受け付けません。

#### ⑥表示窓

過熱時間(強り時間)を表示します。

#### ⑦タイマーセットキー

過熱時間を変更すると共に使用します。(Hキーで最大15分、Sキーで最小1分までセットできます。)

**ご注意** ・キーを操作する場合は、必ずキーの中央部を押してください。

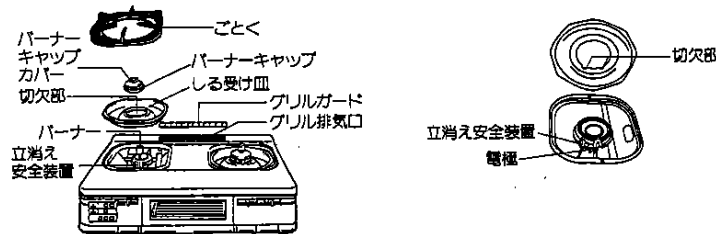
## 器具の設置

### 設置前の準備と確認

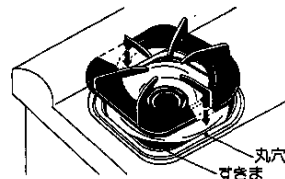
- ・各部分のあて紙や包装部品を取り除き、「各部のなまえとはたらき」のように正しくセットしてください。
- ・器具銘板のガス表示(ガスグループ)とご使用になるガスとが一致しているかご確認ください。

### ●部品の取り付け

- ・しる受け皿
- 刻印(マエ)を手前にして、しる受け皿の切欠部2箇所と立消え安全装置・電極を合わせ、トッププレートの上のせてください。



- ・ごとく
- ごとくの裏側のツメをトッププレートの丸穴にあわせがたつきのないように差し込んでください。

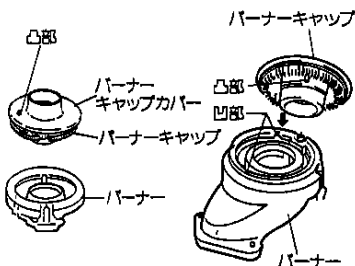
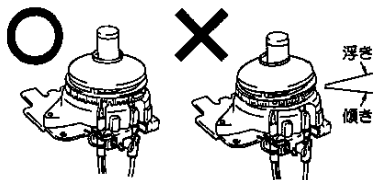
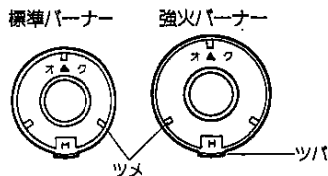


## 器具の設置

・グリルガード  
トッププレートの上にごをたづきのないようにのせてください。

### ・バーナーキャップ

1. バーナーキャップはギザギザが下になるようにはめ込んでください。
2. バーナーキャップの浮き、傾きのないようにバーナーキャップの凸部が、バーナーボディの凹部に入るように正しくはめ込んでください。
3. バーナーキャップは大きい方が強火/バーナー用、小さい方が標準/バーナー用ですので間違えないように取り付けてください。
4. バーナーキャップ上面の▲を後にツバを手前にして取り付けてください。



### ・キャップカバー

バーナーキャップのツメとキャップカバーの凸部を合わせてのせ、左右どちらかへ回転させて取り付けてください。

### ご注意

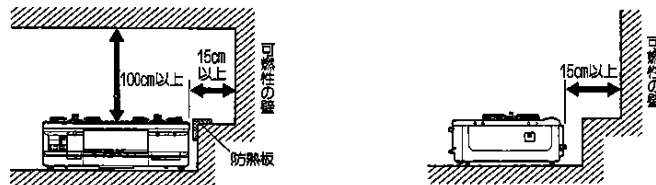
- ・バーナーキャップが正しくセットされていないとバーナーの炎が不ぞろいになり、逆火などとして危険です。正常に燃焼していることを確認してください。
- ・バーナーキャップカバーを取り付けずに使用しますと、センサーが正しく作動しません。必ずバーナーキャップカバーを正しく取り付けてご使用ください。

## 設置上のご注意

- ・丈夫で水平なガス台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。

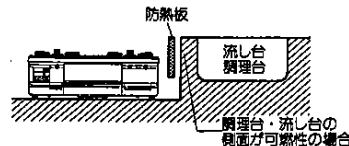
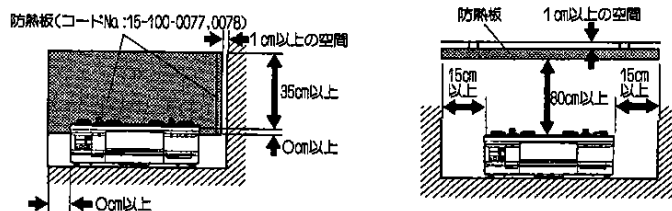
### ●周囲に可燃物(木製の壁、たななど)のある場合

器具の側面および背面は木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。可燃性の壁にステンレス板やタイルなど直接取り付けご使用になる場合も同様です。また器具の上方の天井、布りどなど可燃性の部分との間は100cm以上離してください。防火構造の場合はその限りではありません。



### ●可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置できない場合

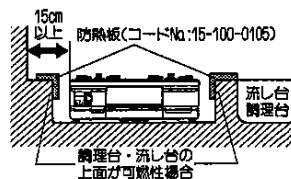
別売りの防熱板を図のように取り付けてください。調理台・流し台の側面などが可燃性で器具のトッププレートより高い場合も防熱板で調理台・流し台の側面を保護してください。



## 器具の設置

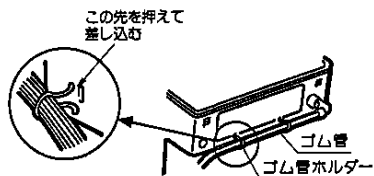
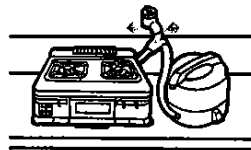
### ●調理台、流し台などの上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さにある場合

- 可燃性の壁から15cm以上離して設置することができる場合も防熱板で調理台・流し台の上面を保護してください。(特に強火/バーナー側に注意してください)



### ●ゴム管の接続

- ゴム管はホースエンドの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、お部屋のガス元栓、器具のホースエンドとも赤線までじゅうぶん差し込んで、ゴム管止めですっきりと止めてください。
- 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、できるだけ短くし、また器具の下を通したり、器具にふれないようにしてご使用ください。
- ゴム管の継ぎを、および二又分岐はしないでください。

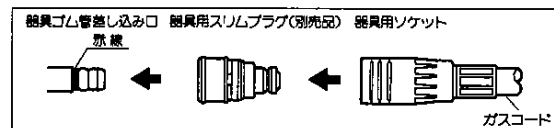


- ゴム管が器具後部を横切る場合は、付属のゴム管ホルダーにゴム管を通し、図のように器具本体後部の穴に差し込んで固定してください。

### ●ガスコードの接続(ガスコードは13A専用です)

- ガスコード接続をする場合は、ガス元栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス元栓で使用する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。

#### ①ガス器具側の接続



上記のように、先ず別売の器具用スリムプラグを器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで押し込みます。

- ※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
- ※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

#### ②ガス元栓側の接続

①ガス元栓を開ける時は



コンセント継手を「カチッ」と音がするまで、確実に差し込んでください。コンセント継手を差し込むとガス元栓が開きます。

- ※ガス元栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

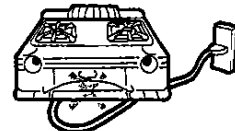
②ガス元栓を開ける時は



コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引きます。コンセント継手がはずれると、ガス元栓は閉まります。

#### 電源コードの接続

- 電源コードはできるだけ近くの電源コンセントに差し込んでください。



#### ご注意

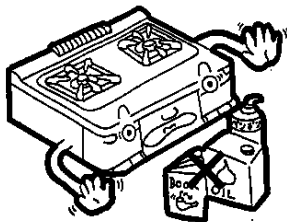
- 電源コードは器具の高温部分に触れないようにしてください。(電源コードが溶ける恐れがあります。)
- トッププレート、ごとき、グリルガードに触れない。
- 器具の下は絶対に通さない。

# 使いかた

## ●操作前の準備と確認

### 1 器具周囲の確認

・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。



### 2 ガス元栓を開く

・開く前に操作ボタンが「消火」の状態であることを確認してください。

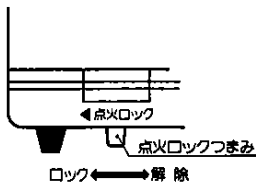


### 3 点火ロックを解除

・点火ロックつまみを右へスライドして解除の位置にしてください。点火ロックは左右2箇所に分かれています。

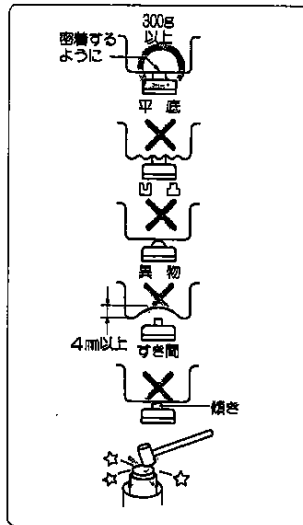
#### ※ロック操作

・点火ロックつまみを左へスライドするとロックします。小さなお子様のいざずら防止など、使用しないときは安全のためロックの位置にしてください。  
・点火ロックつまみは左・右こゝろ、グリルとも消火の状態で作してください。  
・ロックされているとき操作ボタンを無理に押さないでください。故障の原因になります。



## ●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製(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。
- バ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。稀に焼き網調理の後は必ずセンサー頭部の汚れをふきとってください。
  2. 温度センサーの頭部に煮汁やごみが付着したときは、布に水を含み固くしぼってからふきとってください。なべややかんの底も清潔にして使ってください。
  3. 別売品の中華なべ用補助ごときは、使用しないでください。センサー部となべ底とが密着しない場合があります。



## ●適するなべ・適しないなべ

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	焼き網
煮ものモード	○	○	○	△	△	×
油ものモード	○	○	○	×	×	×
焼きものモード	×	○	○	×	×	○

○ 適する

△ 注意が必要

×

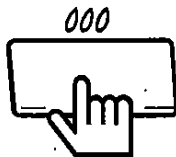
適さない (△: センサーが正しく作動しない場合がありますので注意して調理してください。)



## ●点火操作 こんろ部

### ①操作ボタンをいっばいに押す

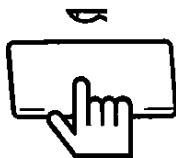
- ・点火ロックつまみが解除してあることを確かめてから操作ボタンをいっばいに押します。
- ・操作ボタンを押すと「パチパチ」と数秒間放電してバーナーに点火します。(2つのこんろとグリルが同時に放電します。)
- ・火力切替つまみの位置が弱のときに、操作ボタンを押すと強の方向にもどります。



## グリル部

### ①操作ボタンをいっばいに押す

- ・点火ロックつまみが解除してあることを確かめてから操作ボタンをいっばいに押します。
- ・操作ボタンを押すと「パチパチ」と放電してバーナーに点火します。グリルタイマーの表示窓に「8」が表示されるまで、そのまま数秒間押し続けます。
- ・表示窓に「8」が表示されましたら手を離します。



※このとき表示された「8」が消えて数秒後にプザーと同時に「12」が点滅表示するような場合は、操作ボタンの押し不足が原因です。もう一度しっかりと操作ボタンを押して点火してください。

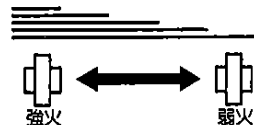
#### 注意

- ・万一点火しないときは、操作ボタンを一旦消火の状態に戻してからあらためて点火の操作をしてください。
- ・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。この場合は、空気が抜けるまで操作ボタンを押しつけてください。
- ・グリル点火時は、グリルバーナーに点火したことを必ずご確認ください。
- ・操作ボタンは必ずいっばいに押ししてください。途中で操作ボタンから手を離すと点火しません。

## ●火力調節

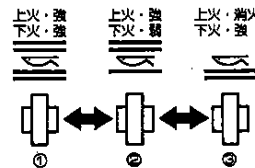
### ①こんろバーナー

- ・火力切替つまみを「強火」と「弱火」の間でゆっくり操作します。



### ②グリルバーナー

- ①「上火・強-下火・強」
  - ②「上火・強-下火・弱」
  - ③「上火・弱-下火・強」
- 焼き物の種類によって調理に適した位置でご使用ください。



#### 注意

- ・火力切替つまみを「強火」から「弱火」へ急激に操作すると消えることがあるので注意してください。
- ・グリルバーナーの火力調節は必ず「カチッ」と音がして止まる位置(①、②、③)でご使用ください。①と②また②と③のあいだでは使用できません。

## ●各モードの使い方

### ①煮ものモード

- 操作のしかた
1. なべを正しくのせる。
  2. 操作ボタンを奥まで押す。
  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、湯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油で炒め煮こむ調理も可能です。

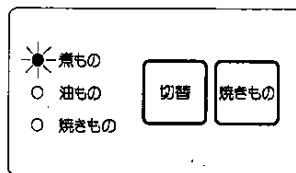
※なべの材質や分量により焦げつきの度合は若干異なります。

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。

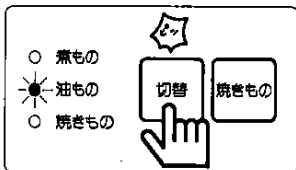
煮ものモードについてのご注意…

- 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がほとんどない調理は、焦げつき消火機能が作動して自動消火した場合は、焦げつきがきつくなる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。



### ②油ものモード

- 操作のしかた
1. なべを正しくのせる。
  2. 操作ボタンを奥まで押す。
  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。



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…

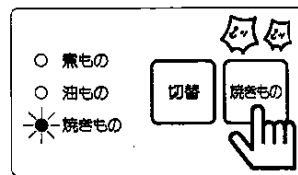
主として天ぷら、炒めものなどの油を使う調理の場合に使用します。

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。
- ウィンナー、ソーソテー、ホイルのつつみ焼きなどから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。
- どうしても消火する場合は、焼きものモードで使用してください。

### ③焼きものモード

- 操作のしかた
1. なべを正しくのせる。
  2. 操作ボタンを奥まで押す。
  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. 焼きものキーを2度押すと、焼きものモードとなり焼きものランプが点灯します。



焼きものモードとは…

- 焼き網を使用した魚焼き、ぎんなん、大豆などを炒めるような使用方法で高温状態を必要とする調理に使用します。ただし、こんろを覆ってしまうような鉄板類、温度センサーが接触しない金網を使用しますと、センサーを保護するために自動消火し、表示窓に「01」を点滅表示します。(空焚き防止機能)

## ●グリルタイマーの使いかた

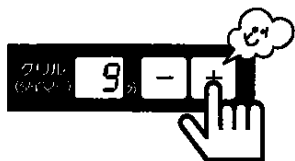
### 1 点火する

- ・表示窓に「8」が表示され自動的に8分がセットされます。
- ・（点火操作につきましては14ページをごらんください。）



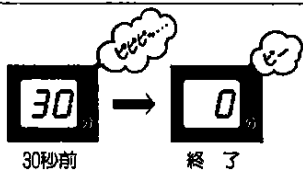
### 2 時間セット

- ・タイマーセットキー（田キー、田キー）で加熱時間をセットします。
- ・田キーで最大15分、田キーで最小1分までセットすることができます。
- ・加熱時間がセットされない場合は、点火時の8分で終了し、自動的に消火します。
- ・調理中にタイマーセットキー（田キー、田キー）を押すと、加熱時間が変更できます。
- ・加熱時間の目安はフッキングアップをごらんください。



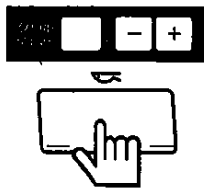
### 3 調理終了・自動消火

- ・調理終了30秒前になるとブザーでお知らせします。
- ・加熱時間が終了しますとブザーでお知らせして自動消火します。



### 4 操作ボタンを押す

- ・操作ボタンを押すと表示窓の表示が消え、操作ボタンが戻ります。



#### 注意

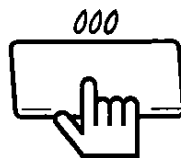
・自動消火後も操作ボタンは戻りません。操作ボタンを戻さない場合は、約1分ごとにブザーでお知らせしますので必ず消火状態にしてください。

## ●消火操作

### こんろ部

#### 1 操作ボタンを押す

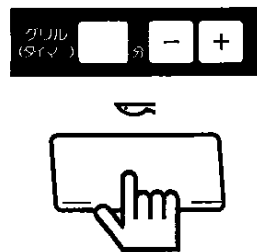
- ・操作ボタンを押します。操作ボタンがもどって消火します。
- ・調理中に安全装置が作動して自動消火した時や、こんろを2時間連続使用して自動消火したときは、「ビー、ビー」と5回鳴り、使用していたモードランプが点滅します。ただちに、操作ボタンを押して消火の状態にしてください。そのままですと、1分ごとに「ビー」と鳴り続けます。



### グリル部

#### 1 操作ボタンを押す

- ・操作ボタンを押してください。表示窓の表示が消え、操作ボタンが戻ります。
- ・自動消火後はただちに、操作ボタンを押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。



#### 注意

- ・こんろバーナーは消火時にボンという音がありますが、これは火が消えた時の音で異常ではありません。
- ・消火直後はやけどのおそれがありますので、器具に手を触れたり、移動させないでください。
- ・小さなお子様のいたずらによる火災防止やガス漏れ防止のため、こんろから離れるときは念のためにお部屋のガス元栓を閉じて、点火ロックつまみをロックの位置にしておいてください。

## グリル部の使いかた

### ●カラ焼き

はじめに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10分間のカラ焼きをしてください。油を焼ききるため、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

・グリル扉と一体になっております。グリルボックス下部の引き出し部へグリル水入れ皿を入れ、グリル扉がグリルボックスにあたるまで挿入してお使いください。

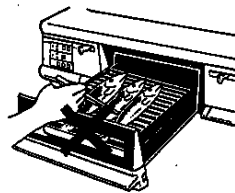
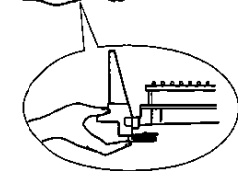
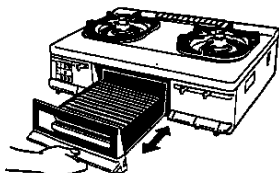
※グリルボックスにあたるまで挿入しないと、グリル扉が完全にしまりません。

※グリル水入れ皿を差し込む場合は、グリル扉部を少し持ちあげてから差し込んでください。

・グリル使用時は必ずグリル水入れ皿に水（コップ3/4杯約150cc）を入れてください。使用後のお手入れが簡単になります。  
・水を入れる場合は、グリル水入れ皿を少し引き出してからコップなどで入れてください。

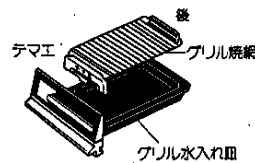
※グリル水入れ皿の表面に油が多くなりすぎると、燃えたり飛びちりが多くなりますので、水を入れかえてください。まだ痛けてお使いになる場合はとくに水量に注意してください。

※使用中グリル扉ガラスは高温になっていますので、魚をうら返す時、取り出す時、手をふれないようにご注意ください。



### ●グリル焼網

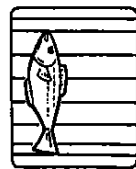
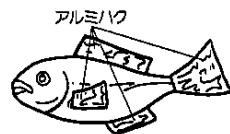
・グリル焼網をグリル水入れ皿にセットする際、テマエと後の向きに注意してセットしてください。



### ●上手な使い方

#### ①魚焼きのコツ

- 1) 水洗いしたらよくふきとってください。
- 2) 揚げやすい尾やヒレなどには、
  - 厚めに塩をふりかける。 ●アルミハクで包む。
  - と揚げ方が少なくなります。
- 3) 塩をふったら、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、塩っぽくなります。
- 4) 魚など1尾だけ狭く場合は、グリル焼網の中央は避けてください。印のところが上手に焼けます。



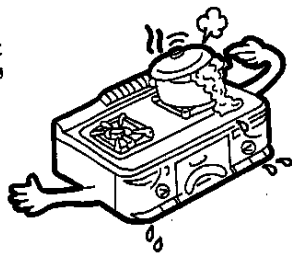
#### ご注意

- ・このグリルは四面式ですから基本的に裏返すの必要はありませんが、表と裏の色が同じになるとは限りません。3種類の火力調節(P15参照)を利用してお好みの焼き色にしてください。
- ・グリル使用中は必ずグリル扉をしめてください。なおグリル扉の開閉はゆっくり操作してください。早く操作すると消火することがあります。

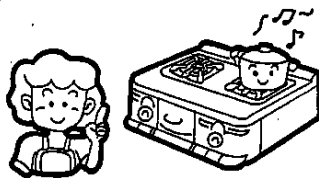
## 使用時のご注意

### ●こんろ部

・煮こぼれは器具を早くいためますのでご注意ください。煮こぼれで炎孔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、こんろになべややかんをかけて点火し、全部の炎孔に点火したことを確かめてください。

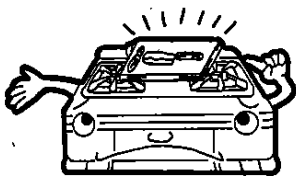


### ●グリル部

・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。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排気口から炎のでることがあります。

※グリル使用時にこんろを使用すると焼物の塩分(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。

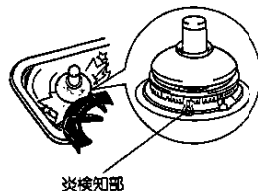


## 立消え安全装置について

・立消え安全装置は、煮こぼれや風などで火が消えたときにガスを自動的に止める装置です。

※立消え安全装置(炎検知部)に水滴や煮こぼれがつくと、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、ごとくの上のにせてください。(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。



炎検知部

## 安全装置が作動したときの処置方法

・使用中消火したときは、すぐに操作ボタンを押し消火の状態に戻してガスを止め、さらにお部屋のガス元栓も「止」の状態に戻して27ページの「故障かな?と思ったら」および、つぎの方法により処置してください。

### ●処置方法

- ・風や煮こぼれでバーナーの炎が消えたときには、立消え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。(30秒~1分程度)
- ・消火に気づいたときは、すぐに操作ボタンを押し消火の状態にもどしてください。
- ・再点火される場合は、周囲に生ガスがなくなるまで少し(約1分)待ってから「点火操作」に従ってください。

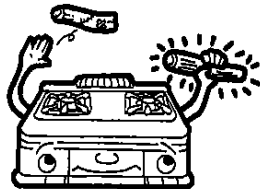
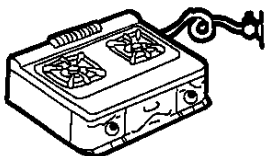
# 点検・お手入れ

## ● 日常の点検

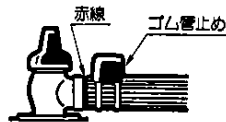
### ① ゴム管が折れたり、ひび割れたりしていませんか？

・ゴム管や接続部から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。

・ひび割れたり、差し込み部がゆるんだゴム管は、必ず取り替えてください。



・ゴム管が器具・ガス元栓ともホースエンドの赤線まで十分差し込み、ゴム管止めを止めておきますか。



### ② 付属品が正しくセットされていますか？

・バーナーキャップ、バーナーキャップカバー、ごとく・しる受け皿、グリル排気口カバーなどは正しくセットされた状態でお使いください。

### ③ つまり、たまり、汚れはありませんか？

・バーナーキャップの炎孔が焦こほれなどでつまっていますか。

・グリル水入れ皿に多量の脂がたまっていますか。

※脂がたまったらそのまま使用しますと、脂が燃えることがあります。

・立消え安全装置、温度センサーの先端が、焦こほれなどで汚れていますか。

### ご注意

- ・テーブルコンロを安全に長くご使用いただくために日常の点検、お手入れを必ずおこなってください。
- ・日常の点検・お手入れの際にはガス元栓を閉じ、器具がじゅうぶん冷えてからおこなってください。また、けがをしないように手袋などをしておこなってください。(グリル内、グリル排気口まわりは、特に注意してください。)

## ● お手入れ

### ① ごとく・しる受け皿・グリル排気口カバー・グリル水入れ皿・グリル焼網

- ・中性洗剤をふくませた、スポンジタワシなどのやわらかいもので洗います。
- ・洗ったあとは水洗いをし、乾いた布でじゅうぶん水気をふきとってください。

### ② トッププレート・器具本体(前面は除く)

- ・液状の洗剤を布にふくませて汚れを落とし、お手入れ後はよくしぼった布で洗剤や水気をじゅうぶんふきとってください。

※器具本体前面の汚れは湿った布でふきとってください。

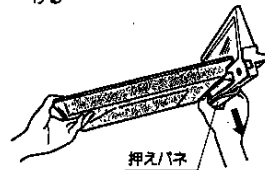
### ③ グリル扉

- ・そのつどまだ温いうちに汚れを落してください。
- ・汚れがひどいときは、中性洗剤で手入れした後、乾いた布でじゅうぶん水気をとっておいてください。

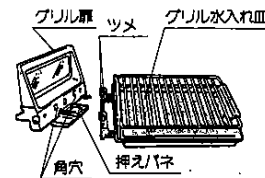
※ガラスはミガキ砂や金剛片、金タワシなどでこすらないでください。印刷がはげたり、キズをつけると割れる原因になります。

・グリル扉は簡単に取りはずし、取り付けができます。(下図の要領にておこなってください)なお、取り付けるときは、グリル水入れ皿の爪2箇所をグリル扉の角穴にはめ込み回転させてください。その際、押えパネがグリル水入れ皿に確実にハマっているか確認してください。

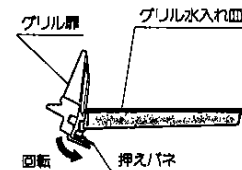
- 取りはずし方  
① 押えパネを → の方向に下げる



- 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。



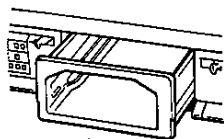
- ② の方向に回転させる。
- ③ 押えパネがグリル水入れ皿に確実にハマっているか確認する。



## 点検・お手入れ

### ④ グリルボックス

・グリルボックスは簡単に引き出して掃除することが出来ます。(引き出すときは前の方を少し持ち上げて引き出してください)



グリルボックス

### ⑤ こんろバーナー

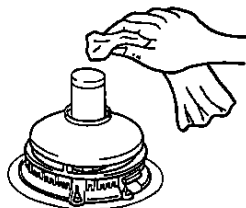
・バーナーキャップを取りはずし、ブラシやキリ状のものでおそうじしてください。  
・目づまりなどで悪くなったバーナーは、取り替えていつもきれいな状態で使用してください。



※バーナーキャップの水洗いはできるだけ、水洗いされた場合は、必ず乾いた布でじゅうぶんに水気をとっておいてください。

### ⑥ 温度センサー

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



# 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・サービスをお申し付けになる前に一度つぎのことをお調べください。

このほかに お調べいただくこと (原因)	こんなとき (現象)										処置方法	参照ページ
	操作ボタンなどの手を離すと電源が切れる	点火しない・点火消火	火移り・消火	異常な音をたてて燃える	炎が安定しない	異常な音をたてて燃える	使用中に消火する	ガスまたはいよばにおいがする	グリルの放熱体が十分赤熱しない	ガス元栓が全開にずれる		
ガス元栓の開き不十分		○	○					○	○	ガス元栓を全開にする	12	
ゴム管の接続が不完全		○							○	ゴム管を確実に接続する	10	
ゴム管内に空気が残っている		○	○							点火操作をくり返す	14	
ゴム管の折れ曲り・つぶれ		○	○					○	○	ゴム管の折れ、曲りを直す	10	
ゴム管のひび割れ・穴あき									○	ゴム管を交換する、先を切りつめる	24	
バーナーの炎孔づまり	○	○	○	○	○	○	○	○		バーナーの手入れをする	26	
バーナーキャップの浮き	○	○	○	○	○	○	○	○		正しくセットする	8	
器具検・点火装置の故障	○	○								点検・修理を依頼する	-	
器具の規格と使用ガスの不一致	○	○	○	○	○	○	○	○		点検・修理を依頼する	2	
電源プラグが差しでない			○							電源プラグを差し込む	11	
立消え安全装置が作動	○									「点火操作」参照のうえ正しく操作する	23	
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	14	

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。



● 不十分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。

故障かな?と思ったら

## ●こんな場合は故障ではありません

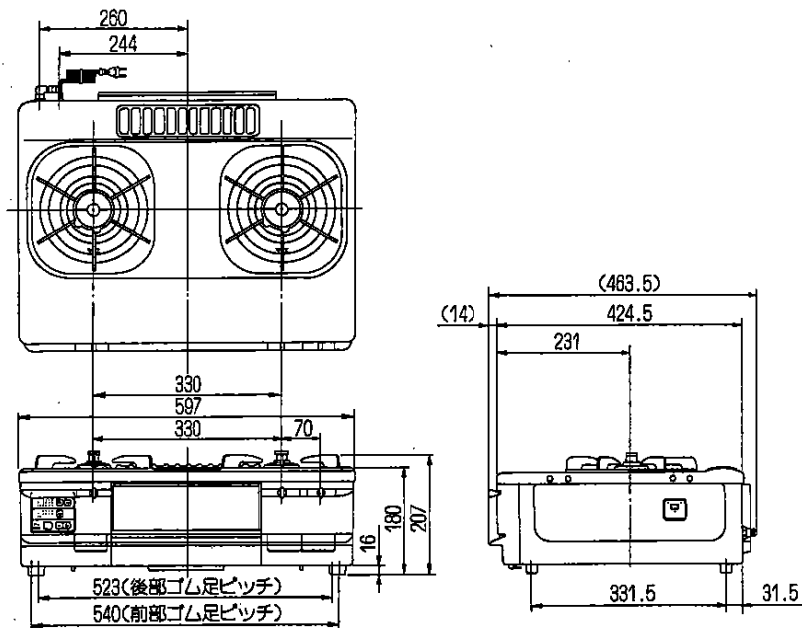
現象	理由と処置
はじめてグリルを使用したとき煙が出た。	●グリル内の加工油が焼けて煙が出ます。はじめてグリルをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために約10分くらいから焼きをしてください。
「01」と焦ものランプが点滅し、「ピー」「ピー」…と5回鳴る。	●電源プラグを接続したときや停電復帰後、操作ボタンが押されていますとこの表示になります。操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
こんろ使用中に「ピッピッピッ」…と5回鳴り自動消火し、焦ものまたは油ものランプが点滅する。	●焦げつき消火または天ぷら油火災防止機能が働いて自動消火しました。 ●操作ボタンを押して消火の状態にしてください。 ●なべやなべのとつてなど高温になっていますので、やけどしないようにご注意ください。
こんろ使用中に「ピー」「ピー」…と5回鳴り自動消火し、使用していたモードランプと「71.12.00.01」などが点滅する。	●安全装置が働いて自動消火しました。 (1)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。(操作ボタンを押してから約10秒後) (2)立消え安全装置が働いた場合。 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。 (3)安全タイマーが働いた場合。(こんろ2時間) 操作ボタンを押して消火の状態にしてください。 (4)空だき防止機能が働いた場合。(約290℃) 操作ボタンを押して消火の状態にしてください。なべやなべのとつ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。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してください。
自動消火後、1分ごとに「ピー」と1回鳴る。	●自動消火後、操作ボタンが押されたままですとブザーが1分ごとに鳴り続けます。操作ボタンを押して消火の状態にしてください。
焼きものモード使用中に「カチッ」という音がする。	●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。

※「ピー」「ピー」…と5回鳴り、異常の状態「71.12.71」などが点滅表示して消火する現象が何回も発生する場合、および、その他の表示や動作がおかしい(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。

※上記の処置をしても直らないときは、ただちにガス元栓を閉め、電源プラグをコンセントから抜いて使用中を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。その際、異常の状態を表示しているときは、表示内容もご連絡ください。(例：ブザーの鳴り方)

## 寸法図

単位：mm





# 仕様

品名	ガステーブルコンロ セイフル				
品番	10-654型	10-655型			
型式名	RTS-3VTS-L	RTS-3VTS-R			
点火方式	連続放電点火式				
外形寸法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅597mm×奥行463.5mm				
重量(本体)	15.0kg				
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	11W(使用時)(未使用のとき約2.5W)				
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当りのガス消費量				ガス 接続
	個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量	
	強火バーナー	標準バーナー	グリル		
都市ガス13A(kcal/h)	4,000	2,300	2,500	8,500	内径 9.5mm ガス用 ゴム管
LPガス(kg/h)	0.25	0.176	0.21	0.63	
付属品	グリル焼網・ゴム管ホルダー				

# 保管とアフターサービス

## ●保管(長期間使用しない場合)

- ・ガス元栓を閉めてください。
- ・お手入れをしておく次回使用するとき便利です。(P25、P26参照)

## ●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?と思つたら」(27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、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……………ガステーブルコンロ
2. 品番……………本体の左側面に貼付してあります。

例

(N) 10-654 (U)  
大阪ガス株式会社 [03]

3. 故障、異常の現象……………できるだけ詳しく
4. お客さま名、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。修理によって機能を維持できる場合は、お客さま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

つぎのような別売部品を用意しています。

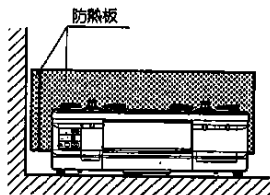
もよりの大阪ガスサービスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。

## ●防熱板 (コードNo. : 15-100-0077,0078)

・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合、防熱板を壁のように取り付けて使用してください。

※後用 15-100-0078型

横用 15-100-0077型



## ●ホースコック用プラグ (コードNo. : 81-450)

## ●器具用スリムプラグ (コードNo. : 81-359)

## ●ガステーブルコンロ用ガスコード

0.7m 80-480,80-580

1.0m 80-481,80-581

2.0m 80-482,80-582

## ●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。



## ●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  
た焦ごぼれはちり受け皿の上に落ちます。とぎとぎ取り出し  
て掃除していただく、ガス台を汚さずに使用できます。



## MEMO

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。