

ガステーブル 取扱説明書

[SAFULL]
セーフル

商品コード

10-864型
10-865型

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのごステーブル（セーフル）をお買い上げいただきましてありがとうございます。

安全にご使用していただくために、機器を使用する前によく読み、十分に理解したうえで使用してください。

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

○別添の保証書は、記載してあるお買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。

○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。

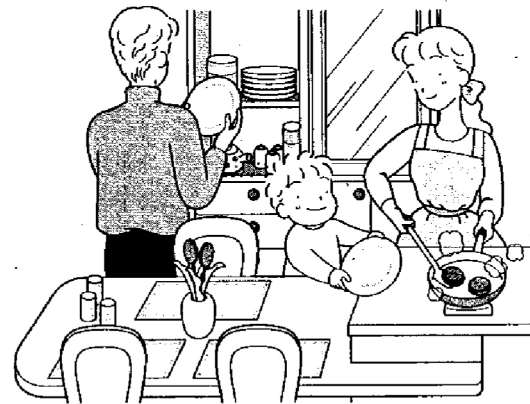
○本書を紛失された場合や、不明な点があればお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。



型式名

LW2208L

LW2208R



大阪ガス

TD07

大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部	☎550-0023	大阪市西区千代崎3丁目南2-37	☎06 (586) 1122
南部事業本部	☎590-0973	堺市住吉橋町2-2-19	☎0722 (38) 1131
和歌山支社	☎640-8033	和歌山市本町1-5	☎0734 (31) 2481
北東部事業本部	☎578-0925	東大阪市稲葉2-3-17	☎0729 (62) 1131
北部事業所	☎569-0025	高槻市藤の里町39-6	☎0726 (71) 0361
奈良支社	☎631-0036	奈良市学園北2-4-1	☎0742 (44) 1111
兵庫事業本部	☎650-0044	神戸市中央区東川崎町1-8-2	☎078 (360) 3100
姫路支社	☎670-0836	姫路市神屋町4-8	☎0792 (85) 2221
豊岡支社	☎668-0047	豊岡市三坂町6-57	☎0796 (23) 2221
京滋事業本部	☎600-8815	京都市下京区中堂寺薬田町1	☎075 (311) 7381
滋賀支社	☎525-0037	草津市西大路町5-34	☎077 (562) 5311
滋賀東支社	☎522-0074	彦根市大東町12-11	☎0749 (22) 3131
長浜営業センター	☎526-0058	長浜市商兵衛町3-4	☎0749 (62) 7171
本社	☎541-0046	大阪市中央区平野町4-1-2	☎06 (202) 2221

大阪ガス株式会社





おねがい

ガスくさいときは、ガス栓を閉め窓を全開にして、(火気に注意して) 大阪ガスに連絡してください。

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください。









☆ここに示した注意事項と絵表示は機器を正しく安全に使用していただき、お客様や他の人々への危険や、財産への損害を未然に防止するためのものです。必ずお守りください。

■誤った取り扱いや設置により生じる危害・損害の程度をつぎの四つに区分しています。

	危険 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容を示しています。
	警告 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性または、火災が想定される内容を示しています。
	注意 この表示を無視して、誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。
	お願い 危険・警告・注意以外で特に守っていただきたい内容を示しています。

※ここでの「人」とは、使用者のみでなく、その家族、来客者および購入者から機器を譲渡された人なども含まれます。
 ※危険・警告・注意・お願い表示に於いて、守らなかった場合に起こりうる現象を簡潔な文字で表記しています。
 (例：ガス漏れのおそれがあります。)

■注意事項の絵表示と意味はつぎのとおりです。

絵表示	意味
	特定しない一般的な危険・警告・注意
	高温注意
	発火注意
	特定しない一般的な禁止
	火気禁止
	分解禁止
	接触禁止
	必ず行う

も く じ

もくじ ページ

特に注意していただきたいこと 1~6

1. 使用前に

- 機器の組立てと設置 7~11
 - ・ 組立てかた 7
 - ・ 乾電池の取り付かた 8
 - ・ 設置場所 9
 - ・ 周囲の防火措置 9~10
 - ・ ゴム管の接続 11

2. 使いかた

- 各部のなまえとはたらき 12
- 点火・消火のしかた(コンロ) 13~14
- 点火・消火のしかた(グリル) 15~16
- 沸騰自動消火機能の使いかた 17
- 焼き物モードの使いかた 18
- 安全機能・温度センサーについて 19~22
- 中華鍋・鍋の選びかたについて 23

3. 点検・お手入れ、他

- 点検・お手入れ 24~26
 - ・ 点検 24
 - ・ お手入れ 24~25
 - ・ お手入れ後のセット方法
(バーナーキャップ・グリル水入れ皿) 26
- 故障かな?と思ったら 27~28
- アフターサービス 29
- 仕様 30
- 上手な魚の焼きかたQ & A 32

使用前に

使いかた

点検・お手入れ、他

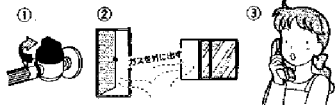
特に注意していただきたいこと

⚠ 危険

ガス漏れ時の処置

- ① すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
- ② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③ 販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

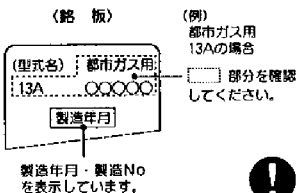
●上記①～③の処置が終わるまで絶対に火をつけたり、電気器具（換気扇など）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しおよび周辺の電話は使用しない。
火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



⚠ 警告

使用ガスについて

- 必ず銘板（機器右側面に貼付）に表示しているガスの種類（ガスグループ）を使用する。
表示以外のガスで使用すると爆発点火や異常燃焼などの原因になります。
- 転居された場合にも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致しているか確認してください。



わからない場合は、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。



異常時・緊急時の処置

- 使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じられたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従ってあわてずすみやかに処置し、すぐにお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

①バーナーの火を消す。
（点火ノ消火ボタンを「止」の位置にする。）



②ガス栓を閉じる。



火災・一酸化炭素中毒のおそれがあります。



- 再使用するときは、12ページからの「使いかた」の手順に従って操作する。わからない場合はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡する。

特に注意していただきたいこと

⚠ 警告

火災の予防

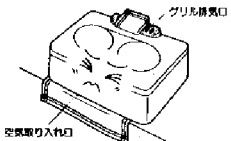
- 火をつけたまま離れたり外出・就寝しない。
特にグリル使用中は注意してください。
魚が燃え上がることがあります。
火災のおそれがあります。



- 機器の上や周囲に燃えやすいもの（カーテン・新聞紙・ティッシュ・ふきんなど）を近づけない。
また、新聞紙やビニールシートなど燃えやすいものを機器の下に敷かない。
火災のおそれがあります。



- グリル排気口の上にふきんなどをのせたりふさいだりしない。また、ふきんなどでごんろ下の空気取り入れ口をふさがない。
火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

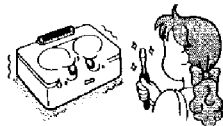


- 機器の周囲でスプレー、ベンジン、ガソリンなど引火のおそれがあるものを使用しない。また、周囲にスプレー缶やかセットごんろ用ボンベなどを置かない。
引火して火災になるおそれや熱でスプレー缶内の圧力が上がり爆発するおそれがあります。



分解禁止

- 修理技術者以外の方は絶対に機器を分解したり、修理・改造を行わない。
異常作動し、けがや思わぬ事故の原因になります。



ガス事故防止

- 使用時の点火および使用後の消火を必ず確かめ、使用後は機器のガス栓を閉じる。
また、使用中も正常に燃焼していることを確かめる。
火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



特に注意していただきたいこと

警告

周囲の防火措置（機器の設置）について

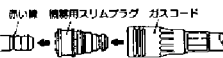
- 機器設置の際、壁などの可燃物との離隔距離を確保しているか確認する。
→9ページ「周囲の防火措置 [防火措置1]」を参照してください。
- 可燃性の壁との距離が確保できない場合は必ず指定の防熱板を取り付ける。
- 防熱板は取付説明書（別売防熱板に付属）に従い、正しく取り付ける。
防熱板の取り付けについては、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスにご相談ください。
→10ページ「周囲の防火措置 [防火措置2]」を参照してください。
- チャオバーナーは壁側の反対にするか、壁からの離隔距離を十分にとる。
→9ページからの「周囲の防火措置」を参照してください。
(10-864型は左側、10-865型は右側がチャオバーナーになっています。)
壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。
- 機器を設置した後の機器周囲の改装（吊り戸棚を付けるなど）については、お買い求めの販売店に相談する。
設置基準上問題になる場合があり、火災になるおそれがあります。
- 引火性の危険物（ガソリン、灯油、ベンジン、接着剤など）を機器の周囲で保管したり、取り扱う室内には設置しない。
火災のおそれがあります。

ガス接続について

- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。



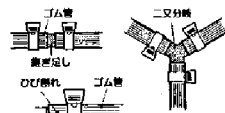
- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。



- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。



- ゴム管の継ぎたしや二又分岐はしない。



- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。



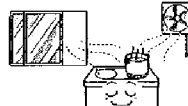
- ゴム管はときどき（約6ヶ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。
ガス漏れの原因になります。

特に注意していただきたいこと

注意

ガス事故防止

- 使用中は窓を開けたり、換気扇を回すなど必ず換気を行う。
他の燃焼機器と同時に使用した場合など不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。



不安定な場所での使用禁止

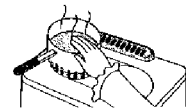
- キャンピングカーや船舶など不安定な場所で使用しない。
調理中の鍋などがすべり落ちてやけどのおそれがあります。

子供に注意

- 幼児や小さな子供にさわらせないように注意する。
思わぬ事故の原因になります。

やけどに注意

- 点火操作時や使用中は、バーナー付近に顔や手および衣類などを近づけない。
衣類が燃えたり、やけどのおそれがあります。



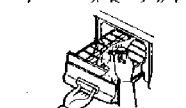
- 使用中、使用直後は操作部以外はさわらない。
また、なべやフライパンの取っ手などが熱くなっている場合があるため注意する。
やけどのおそれがあります。



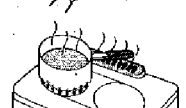
- グリル使用中は、グリル排気口から高温の排気熱が出るため、手や顔を近づけない。
やけどのおそれがあります。



- 魚を取り出すときなど、グリルとびらガラス部にさわらない。また、グリル水入れ皿を引き出すときは、グリルとびら取っ手以外はさわらない。
やけどのおそれがあります。



- グリル使用中は、鍋やフライパンの取っ手をグリル排気口に向けて使用しない。
また、強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。
やけどのおそれや取っ手の損傷の原因になります。



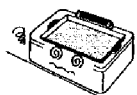
- グリル使用中および使用直後は、グリル水入れ皿の水が高温になっているため、グリル水入れ皿を持ち運びする際は水がこぼれないよう注意する。
やけどのおそれがあります。

特に注意していただきたいこと

⚠ 注意

使用上の注意

- こんろをおおような鉄板や直径34cm以上の鍋は使用しない。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。
- グリルとびらに重いものを乗せたり、強い力を加えたり、物をぶつけたりしない。
グリルとびらがはずれ、けがのおそれや機器損傷の原因になります。
- 衣類の乾燥や炭火をおこすなど調理以外の用途には使用しない。
火災のおそれや機器損傷の原因になります。
- グリル内に食品屑、油屑、布などがあると発火するため、使用前に必ず点検する。
火災のおそれがあります。
- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず200cc以上の水を入れる。
また、続けて使用するときはその都度必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くなったら水を入れ替える。
火災のおそれや異常過熱により機器故障の原因になります。
- グリル水入れ皿に水以外のもの（アルミはくや市販のグリル石など）を入れて使用しない。
火災のおそれや機器故障の原因になります。
- グリル使用中は、グリルとびらを完全に奥まで押し込む。
異常過熱によるやけどのおそれや機器の变形・変色の原因になります。
- グリル使用中および使用直後は、グリルとびらガラスに水をかけない。
グリルとびらガラスが割れてけがをすおそれがあります。
- 魚などの焼きすぎに注意する。（魚などが焦え、グリル排気口から炭が出る場合があります。）
火災のおそれがあります。
- しる受け皿に水を入れて使用したり、機器内に水をこぼしたりしない。
機器の故障の原因になります。
- トッププレートがフッ素樹脂加工のため、焼網の使用はさける。
フッ素樹脂の損傷の原因になります。



特に注意していただきたいこと

⚠ 注意

日常の点検・お手入れについて

- お手入れ時は手袋などで指先を保護し、機器が十分冷えてから行う。また、24~26ページの「点検・お手入れ」で指定している部品以外はさわらない。
やけどやけがのおそれがあります。
- バーナーキャップを水洗いした後は、水気をよく切ってからセットする。
異常燃焼や機器の故障の原因になります。

補助具について

- この機器専用の付属品あるいは指定のもの以外は使用しない。
- 市販されているアルミはく製する受け皿は使用しない。
不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱の原因になります。

お願い

お手入れについて

- バーナーに蒸こぼれがかかったときは、こまめにお手入れを行ってください。
蒸こぼれがかかったまま放置すると炎口が詰まり、機器内部で燃えることにより機器故障のおそれがあります。

機器の設置について

- 冷暖房装置の吹き出し口の近くや強い風が吹き込む場所には設置しないでください。
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

長期間使用しない場合

- ガス栓を閉じてください。（長時間使用しない場合もガス栓を閉じてください。）
- 各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 乾電池を電池ケースより抜いてください。
乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。

乾電池について

- 乾電池の+、-方向を間違えないでください。
点火できなくなります。
- 乾電池は古いものと新しいものを混ぜて使用しないでください。
乾電池の破裂や液漏れの原因になります。

この機器は一般家庭用です。

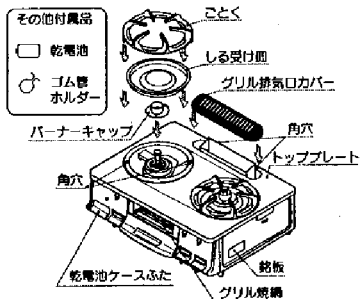
- 業務用のような使いかたをすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は、保証期間内でも有料となります。



1 機器の組立てと設置

組立てかた

包装を取り除き組立てます。
(テープ類は取りはずしてください。)



△注意

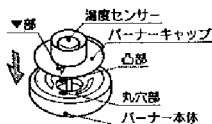
- グリルケース内の梱包材などは、必ず取り除く。
火災のおそれや機器焼損の原因になります。

※ごとくとグリル排気口カバーはそれぞれ位置決め用のツメ(各2ヶ所)がありますので、トッププレートの角穴にそれぞれ合わせて組み付けてください。

バーナーキャップの確認

お願い

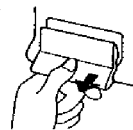
- バーナーキャップは▼印の下にある凸部をバーナー本体の丸穴部にはめこみ、確実にセットしてください。バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。



乾電池の取り付けかた [単一(1.5V)乾電池 4個使用]

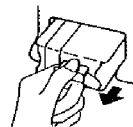
1. 乾電池ケースふたをはずす。

- 手前に引く



2. 乾電池ケースを取り出す。

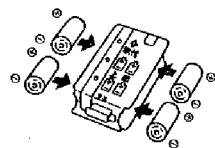
- つまみを手前に引く



3. 乾電池を取り付ける。

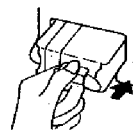
お願い

- 乾電池の⊕・⊖方向は間違えないでください。
点火できなくなります。



4. 乾電池ケースを取り付ける。

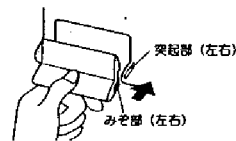
- 上面と表示のある面を上にし、奥までいっばいに入れる



5. 乾電池ケースふたを取り付ける。

- みぞ部を本体の突起物に添うように押し込む

- 付属の乾電池は、工場出荷時に詰められたもので寿命が短くなっている場合があります。
- 乾電池の寿命は、通常の使いかたで約1年です。



機器の組立てと設置

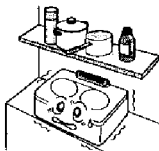
設置場所について

△注意

- 水平で安定した場所および落下物の危険のない場所に設置する。
機器の上に着ちたものが燃え、火災のおそれがあります。



禁止



- 強い風の吹き込む場所には設置しない。
点火不良や機器内部の損傷および安全装置が正しく働かない原因になります。
- 湯沸器の下には設置しない。
設置する場合は湯沸器に有効な防護措置をとる。
湯沸器の不完全燃焼防止装置が働き、火がつかない場合があります。

お願い

- 樹脂製の照明器具の下には設置しないでください。
照明器具のかさなどが変形するおそれがあります。

周囲の防火措置

□設置場所の周辺に可燃物（木製の壁やたななど）がある場合。

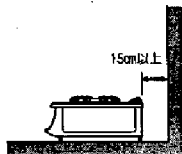
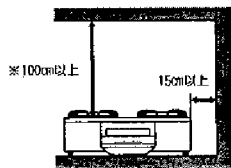
△警告

- 可燃性の壁に直接タイルやステンレス板を貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災となるおそれがあるため必ず「防火措置1または2」を行う。
- チャオバーナー側は壁から離す。
壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



防火措置1

- 可燃物（壁・たななど）から離す。
※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法を示す。



機器の組立てと設置

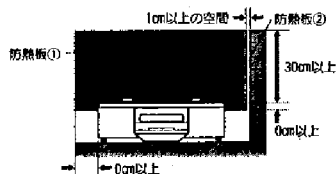
防火措置2

□防火措置1の条件を満たせない場合。

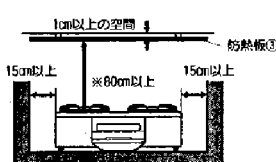
△警告

- 壁から「防火措置1」の離隔距離がとれない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売品）を取り付けて防火措置を行う。
壁などが異常に過熱され、発火・火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

側面・背面



上面



※印の寸法はトッププレート面より上方の寸法を示す。

調理台・流し台などの側面



別売防熱板

別売防熱板の種類（ステンレス製0.5mm）			
	コード番号	高さ(mm)	幅(mm)
①	415-100-0206	350	600
②	415-100-0205	350	535
③	415-100-0207	550	900
④	415-100-0105	150	500

- 防熱板は4種類用意しております。
お求めは、お買い求めの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してください。
- 防熱板の取り付けは、別売品の防熱板取付説明書に記載されています。取付説明書に従って正しく取り付けを行ってください。

1 機器の組立てと設置

ガス接続について

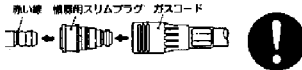
☐ガス接続は下記事項を必ず守り接続してください。

ガス接続について

- ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたは、JISマークの入っているもの）を使用し、赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める。



- ガスコードを使用する場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する。



- ゴム管は高温部に触れたり、折れたり、ねじれたりしないようにできるだけ短くして機器の下を通したり、機器に触れないように使用する。



- ゴム管の継ぎだしや二又分岐はしない。

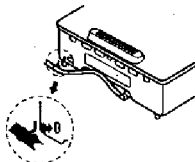


- ひび割れたり、差し込み口がゆるくなったゴム管は使用しない。



- ゴム管はときどき（約6ヶ月程度）点検し、古くなったゴム管は新しいゴム管に交換する。ガス漏れの原因になります。

- ゴム管が機器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、図のように機器後部の穴に差し込んで固定してください。



- 迅速継手を使用する場合は、ガス栓のゴム管口により接続員が異なります。接続はお買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに依頼してください。

お部屋のガス栓について

- ガス栓が「開閉つまみのない「ガスコンセント」」の場合、下記の要領で「ガスコンセント」をガスコードなどに取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓するようになっています。

取り付け方法
(ガス栓を開けるとき)



取りはずし方法
(ガス栓を閉めるとき)

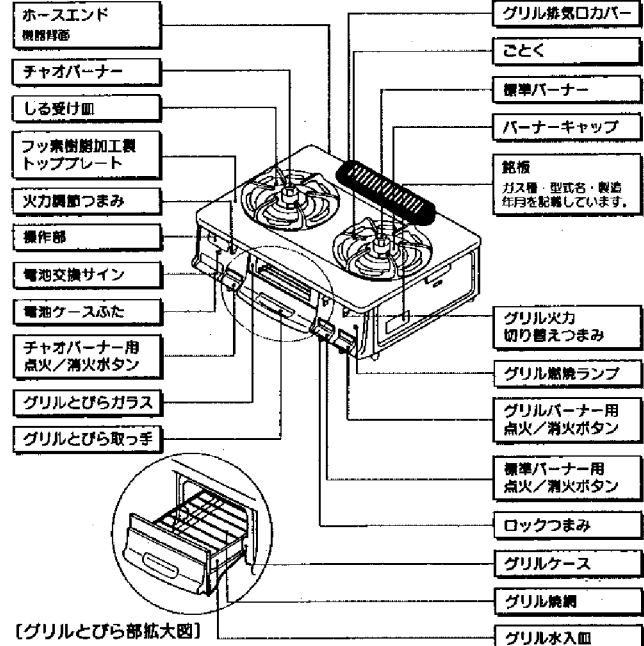


ガスコードなどのガス栓用ソケット側を上図のようにガスコンセントに「カチッ」と音がするまで差し込みます。

ソケットをはずすときは、コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引きます。

2 使いかた 各部のなまえとはたらき

各部のなまえ



【グリルとびら部拡大図】

※イラストは10-864型です。10-865型はチャオバーナー・標準バーナーが左右反対になります。

※グリル使用時には、必ず200ml以上の水を入れてください。

特長

天ぷら油 過熱防止機能	焦げつき 消火機能	消し忘れ タイマー	沸騰自動消火機能 (標準バーナー)	焼き物モード (標準バーナー)	グリル とびらガラス
油の温度が高くなりすぎると自動消火します。	焦げつきはじめるると自動消火します。	点火後・・・(コンロ部)2時間(グリル部)15分で自動消火します。	お湯がわくと自動消火します。	焼網で干物などを焼いたりもの料理のときに使えます。	グリルを引き出すと下さがり、魚などが取り出しやすくなります。

使用前に 使いかた

2 使いかた 点火・消火のしかた (コンロ)

1. 点火前に

ロックの位置にあるときはロックを解除する。

- ロックの位置にすると点火操作ができない機構になっています。



ロックつまみ

消火の状態でガス栓を全開にしてください。



開く



■ロックって?

- 小さなお子様のいたずら防止や使用しないときのために、点火/消火ボタンを作動させない機構です。必ず消火状態で操作してください。
- 点火(開)の状態でロック操作を無理にしないでください。故障の原因になります。



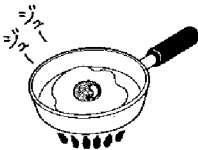
ロック

点火 消火のしかた(コンロ)

コ ヅ

○予熱する場合

- 目玉焼きなどの料理をするときは、1分位予熱をしてください。
- 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で消火する場合があります。



○カレー、ジャムなどの加熱をする場合

- トロミのある料理は、沸騰するまで鍋を動かさないでください。
- 水分の少ないものは水を加えてください。
- 火力は中火位を使ってください。
- 沸騰後は中身の温度にムラができないようときどきまぜてください。



○きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどをする場合

- 水分が蒸発しても、加熱を続ける料理の場合、途中で消火機能が働いて消火することがあります。このようなときは再点火してください。

2. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押す。

- 着火を確認してから手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークが赤色に変わります。



点火サインマーク

お願い

点火の状態で“ロック”の位置にしないでください。故障の原因になります。

- 点火してから数秒間押し続けてください。
- バチバチとスパークして点火します。
- 火力調節つまみが弱火側にある場合、つまみは強火の方向へ動きます。チャオバーナーのみ火力を少し弱くして点火するようになっているためつまみが強火側にある場合は弱火の方向へ動きます。
- 鍋などの水滴はふき取ってください。
- 点火できなかった場合、ブザー音(ピー)でお知らせします。
- 2時間連続で使用すると安全のため自動消火します。

ワンポイントアドバイス

点火の際は、ごとくに鍋ややかんをのせると点火がよりスムーズです。

△注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタン間違えて使用しない。別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 点火時バーナーに点火したことを確認する。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。

- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 点火サインマークは点火/消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点火の有無とは関係ありませんので注意してください。

3. 火力調節

火力調節つまみを左右に動かしてください。



- 火力調節つまみを(強)方向へ動かすと火力は強く、(弱)方向へ動かすと火力は弱くなります。
- 炎を見ながら調理に適した位置に加減してください。
- 強火から弱火にするときは、火力調節つまみをゆっくりと動かしてください。

△注意

- 強火で使用する場合、鍋やフライパンなどの取っ手に注意して火力を調節する。やけどのおそれや取っ手の損傷の原因になります。

4. 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押す。



点火サインマーク

△注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



閉じる



2 使いかた 点火・消火のしかた(グリル)

初めてグリルを使うときは、必ずグリル水入れ皿に200ml以上(コップ1杯以上)の水を入れ、10分程度から焼きをしてください。(グリル庫内の油を焼ききるため、煙やにおいが出ても異常ではありません。)

1. 点火前に

ロックの位置にあるときはロックを解除する。

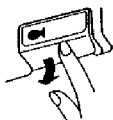
- ロックの位置にすると点火操作ができない機構になっています。



2. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。

- グリル燃焼ランプが点灯し、着火を確認したら手を離してください。
- 点火中、点火後は点火サインマークが赤色に変わります。
- パチパチとスパークして点火します。



△注意

- 使用するバーナーの点火/消火ボタンを間違えて使用しない。別のバーナーが点火し、火災のおそれがあります。
- 配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。配管内の空気が抜けるまで点火操作を繰り返してください。
- 点火できなかった場合、プザー音(ピー)でお知らせします。
- 15分連続で使用すると安全のため自動消火します。(消し忘れタイマー)

3. 火力切り替え

グリル火力切り替えつまみを左右に動かして調節する。



ワンポイントアドバイス

いろいろな調理に合った火力については、付属のクッキングブックをご覧ください。



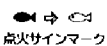
- グリル火力切り替えつまみを左右にスライドさせると、それぞれの位置で「カチッ」と音がして軽くとまります。
- グリルとコンロを同時に使用するとコンロの炎が赤色になることがあります。異常ではありません。

4. 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいを押す。

- 消火させた後、すぐ再点火すると燃焼ランプが点灯していても火がついていないことがあります。そのときはプザー音(ピー)でお知らせします。

※上手な魚の焼きかたについてはP32をご覧ください。



△注意

- 使用後の消火を必ず確かめ、機器のガス栓を閉じる。火災のおそれや思わぬ事故の原因になります。



閉じる



グリル使用中、使用直後は...

△警告

- グリル排気口をふさがない。火災のおそれや不完全燃焼の原因になります。

△注意

- グリルを使用するときは、グリル水入れ皿に必ず200ml以上の水を入れる。
- 水以外のものを入れて使用しない。
- 安全のため、使用するたびに水を入れ替える。
- 魚などの焼きすぎに注意する。
- 焼けて使用するときは、その都度、必ず水を補給する。ただし、水の表面に脂が多くなったら水を入れ替える。火災のおそれや機器破損の原因になります。
- なべの取っ手などをグリル排気口へ向けない。
- 使用中は、グリルとびらを奥まで押し込む。
- グリルとびら付近はさわらない。
- グリルとびらガラスに水をかけない。
- 使用中、使用直後の魚の出し入れや水の補給については、グリル水入れ皿などが熱くなっていますので、機器から取りはずさずに行ってください。やけどやけがおよび機器故障の原因になります。

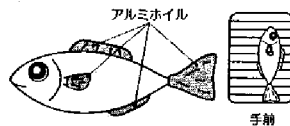
点火・消火のしかた(グリル)

予熱

- 表面のこげやすいもの(つけ焼き、照り焼き、味噌漬けなど)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。
 - 上記以外の魚や肉は、点火後約2分予熱し、温度があがってから材料をいれてください。焼きあがったら、熱いうちに材料を取り出してください。
- ※予熱のときには、グリル焼網を取り出してから予熱してください。

焼きかたのコツ

- 魚を美しく焼くには尾が手前にくるように網の手前に寄せ焼いてください。
- こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふりかけるかアルミホイルでおおって焼いてください。



点火サインマークは点火/消火ボタンの操作をするだけで色が変わります。点火の有無とは関係ありませんので注意してください。

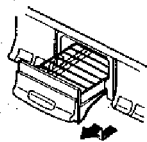
グリル水入れ皿の取り出しと取り付け

取り出しかた

- グリルとびら取っ手を手前に引き出し、少し持ちあげて取り出してください。

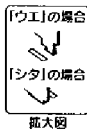
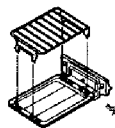
取り付けかた

- 取り出しかたの逆の手順で取り付けてください。
- グリルケースの底部へグリル水入れ皿を入れ、奥にあたるまできっちりと入れてください。



グリル焼網の高さ調整

- グリル水入れ皿の切り込み穴に焼網の脚部を差し込んでください。
- 「シタ」/焼網が低くなります
- 「ウエ」/焼網が高くなります
- 焼き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。



拡大図

2 使いかた 沸騰自動消火機能の使いかた(標準バーナー)

1. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



2. 湯わかしキーを押す。

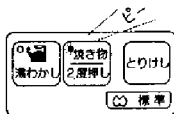
湯わかしキーのランプが点灯します。点火する前にキーを押しても受け付けません。



- 点火したら早めに湯わかしキーを押してください。温度センサーが熱くなってから湯わかしキーを押すと自動消火が遅くなることがあります。
- 弱火では使用しないでください。お湯がわく前に自動消火します。
- やかんや鍋は必ずふたをしてください。

3. 自動消火

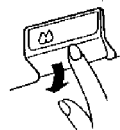
お湯がわくとブザー音(ピー)と焼き物モードランプの点滅(3回)でお知らせします。



- やかんや鍋の材質、水量などにより、自動消火するタイミングが異なります。水量は500ml~2ℓが適切です。
- 熱いフライパンなどをのせると自動的に火が消えることがあります。
- 自動消火しても点火/消火ボタンは戻りません。

4. 使用後

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



とりけしキーの使いかた 設定を間違えたとき、替えたいときに使用します。

とりけしキーを押す。

- 沸騰自動消火機能および焼き物モードが取り消されます。
- とりけしキーを押しても消火しません。



2 使いかた 焼き物モードの使いかた(標準バーナー)

1. 点火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



2. 焼き物キーを2度押す。

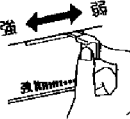
焼き物キーのランプが点灯します。点火する前にキーを押しても受け付けません。



- 点火したら早めに焼き物キーを押してください。
- 油ものの調理中に焼き物モードを選択するときは、特に注意してください。

3. 調理

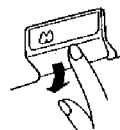
調理にあわせて火力調節をしてください。



- コンロで魚などを焼くと魚の油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ので、魚はグリルで焼いてください。
- 調理中、万一温度センサーの温度が異常に上昇すると安全のため自動消火します。消火操作を行い、温度センサーが冷えてから再使用してください。

4. 消火

点火/消火ボタンを止まるまでいっぱいに押す。



焼き物モードを使うときは・・・

- 焼網は底の凸凹や溝の切りかたが大まかなホーロー製皿付きのものを使用してください。※石膏付きなどは、調理中に早めに火が消えることがあります。
- 焼網を長時間焼き物モードで使用すると焼網をはずすとき、ごとくに引つくことがあります。

※焼き物モードでは、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能は働きません。

2 使いかた 安全機能・温度センサーについて

便利機能と安全機能のはたらき

- 標準バーナーには、便利機能（沸騰自動消火機能・焼き物モード）がついています。
- 点火してからでないと、モード選択はできません。



- 沸わかしキー**
 - お湯をわかすときに使用します。
 - 沸とうしたときに自動消火します。
 - 使用中にランプが点灯します。
- 焼き物キー**
 - 焼き物(高温になる調理)をするときに使用します。
 - 使用中にランプが点灯します。
- とりけしキー**
 - 各モードの設定を取り消します。
- グリル燃焼ランプ**
 - グリル使用中に点灯します。

お知らせ表示

- 安全機能が動いたり、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(ビー)が鳴りランプ点滅でお知らせします。

チャオバーナー不具合時	標準バーナー不具合時	グリルバーナー不具合時
沸わかしキーのランプの点滅でお知らせします 	焼き物キーのランプの点滅でお知らせします 	グリル燃焼ランプの点滅でお知らせします

安全機能・温度センサーについて

安全機能がはたらいたとき

- 自動的に火が消えると同時にガスも止まり、ブザー音(ビー)でお知らせします。

△注意

天ぷら油過熱防止機能が動いたときは、鍋や油の温度が相当高くなっていますので、やけどに注意してください。

- 点火/消火ボタンを「止の位置」にしてください。



「止の位置」

- 安全機能がどのバーナーで動いたかをランプの点滅でお知らせします。



点滅回数で原因(内容)をお知らせします

点滅回数	現象	原因(内容)	参照ページ	
1回	点火不良	点火/消火ボタンの押しかが弱い	13・15	
		バーナーキャップが正しくセットされていない	7	
		ガス栓の開きが不十分	13・15	
2回	途 中	蒸こぼれや強で消火	2B	
		バーナーキャップが正しくセットされていない	7	
3回	消 火	揚げつき消火機能	調理物の揚げつきまたは鍋などの空にきの場合自動消火	12
		天ぷら油過熱防止機能	油の温度が高くなりすぎると自動消火	12
4回	消 火	消し忘れタイマー	点火から(コンロ2時間・グリル15分)経過	12
5回	消 火	温度センサー	点検が必要です。お問い合わせの販売店または、もよりの	—
6回	消 火	電気回路	大阪ガスに連絡してください。	—

安全機能・温度センサーについて

安全機能のはたらき

バーナー	安全機能のはたらき
全バーナー	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消火します。
コンロバーナー	焦げつき消火 焦げつきまたは空だきの場合自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビー)でお知らせします。)
	天ぷら油過熱防止 油の温度が高くなりすぎると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビー)でお知らせします。)
グリル	コンロ消し忘れタイマー 点火後約2時間経過すると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビー)でお知らせします。)
	グリル消し忘れタイマー 点火後約15分経過すると自動的にガスを止め消火します。 (ブザー音(ビー)でお知らせします。)

安全機能がはたらいたとき

- 点火/消火ボタンを **止の位置** にしてください。
※火が消えると自動的にガスも止まります。



△ 注意

- 天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため、注意する。
やけどのおそれがあります。

揚げ物の調理時の注意

△ 注意

- 揚げ物の調理するときは、200ml(コップ1杯)以上の油で使用する。
※油が少なすぎると、機能が正しくはたらかない場合があります。

安全機能 温度センサーについて

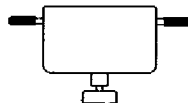
温度センサーの注意

- 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。
- センサー部はいつも清潔にしてください。センサー部に汁やゴミが付着したときには、水に布を浸し、固くしぼってからふきとってください。また、やかんや鍋などの底もきれいにしてください。温度センサーが作動しない場合があります。

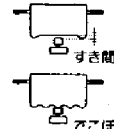


正しい鍋ののせかた

- 鍋底は温度センサー頭部に密着するようにのせてください。



- このような状態では使わないでください。(正常に作動しなくなります。)



- 鍋の重さは、温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)が必要です。
特に片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

焦げつき消火機能について

- 焦げつき消火時の焦げの程度は、鍋の材質・火力・内容物の種類によって異なります。

こんな調理は標準バーナー(焼きものモード)でしてください。

- 標準バーナー(焼きものモード)以外で調理すると、途中消火することがあります。
 - ・ウインナー炒めなど、から焼きに近い料理
 - ・焼網を使った料理(めざし・するめをあぶるなど)
 - ・いりもの料理(ごま・大豆など)
 - ・焼きもの料理(お好み焼き・たこ焼きなど)

2 使いかた 中華鍋・鍋の選びかたについて






【コンロバーナーに適した中華鍋・鍋の選びかたについて】

中華鍋について

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 使用するとき、まれに鍋底が不安定となり、温度センサーが正しくはたらかないときがあります。このようなときは、別売の中華鍋用補助ごたくを使用しますと鍋が安定して使いやすくなります。
- 中華鍋によっては、別売の中華鍋用補助ごたくを使用しても、温度センサーに当たらないものがありますのでご注意ください。

鍋の選びかた

- コンロバーナーに適した鍋は、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鍋は使用しないでください。

鍋の種類と材質	煮ものなどの一般料理	尖ぶらフライなどの揚げもの料理	湯わかし
アルミ製の鍋・フライパン・やかん 	◎	○	◎
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手・多層）の鍋 	○	○	○
ステンレス製薄手（底2mm未満）の鍋 	○	×	○
鉄製の鍋・フライパン・中華鍋 	○	○	×
土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋 	○	×	×

◎：最適。
○：適しています。
×：適していません。



×：温度を正しく検知できないおそれがあります。

×：沸とう前に自動消火したり、沸とう後も燃焼がつづくことがあります。

3 点検・お手入れ、他 点検・お手入れ

○ガス栓を閉じ機器が冷えてから行ってください。
○けがをしないよう手袋などをして行ってください。

点検

点検項目	点検のしかた	処置
ゴム管は？	ひび割れたり、接続部がゆるんでいませんか。 	新しいゴム管と交換してください。
乾電池は？	使用時に電池交換サインが点滅していませんか。 ●使用時電池が消耗してきたら、電池確認サインが点滅します。さらに電池が消耗してくると、電池確認サインが点灯し、プザー音（ピー）と同時に消火します。 乾電池の寿命はおおよそ1年が目安です。	新しい乾電池と交換してください。 (8ページ参照)
各部品の取り付けは？	トッププレート・バーナーキャップ・しる受け皿・ごたく・グリル排気口カバーなど正しく取り付けられていますか。	正しく取り付けてください。 (7ページ参照)
バーナーキャップは？ (コンロ部)	炎口がめづまりしていませんか。 傾いたり、浮いたりしていませんか。 	お手入れのしかたをご覧ください。
グリル水入れ皿は？	腐がたまっていますか。	
温度センサーは？	センサー頭部が汚れたり、キズはありませんか。	

お願い

同じ種類の乾電池を4個同時に交換してください。

お手入れ

お手入れ箇所	お手入れのしかた
●ごたく ●しる受け皿 ●グリル排気口カバー ●グリル水入れ皿	中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れを洗い落とした後、乾いた布で水気をふき取ってください。なお、グリル水入れ皿は、使用の都度引き出してきれいに掃除してください。 汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。
●機器表面 ●操作部 ●グリルとびらガラス ●グリルとびら取っ手	乾いた布でよくふいてください。 汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。その後、乾いた布で水気をふき取ってください。 グリル水入れ皿はグリルとびら取っ手を取りはずすと掃除がしやすくなります。

使いかた


点検 お手入れ、他

3 点検・お手入れ、他

点検・お手入れ

○日頃の点検・お手入れは、必ず行ってください。
○お手入れが必要な所以外は、絶対に分解しないでください。

お手入れ

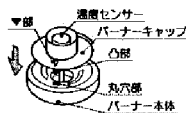
お手入れ箇所	お手入れのしかた
<ul style="list-style-type: none"> トップレート (フッ素樹脂加工) グリル焼網 	<p>スポンジや布などのやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分を濡らせばらくしてからスポンジの柔らかい面や布などでふき取ってください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●汚れのたびに必ずお手入れをしてください。放置しますと汚れが取れにくくなりシミが残ることがあります。 ●金属タワシ、ナイロントワシ、ミガキ粉、ナイフなどの硬いものや台所用中性洗剤以外の洗剤 (アルカリ洗剤) は表面の特殊加工を傷つけたり変色、シミの原因になりますのご使用にならないでください。 ●お手入れの際に強くこすると表面の特殊加工がはがれる場合があります。(グリル焼網表面の特殊加工がはがれる場合があります。) ●トップレートとこごとく、しる受け皿、グリル排気口カバーが当たるところは、表面の特殊加工がはがれる場合があります。はがれても使用上問題はありません。
<ul style="list-style-type: none"> グリルケース (セルフクリーニング加工) 	<ul style="list-style-type: none"> ●乾いた布でからぶきしてください。(炭化した脂カスをふき取るため) ●脂でべとべとしているときは30分~1時間程度、グリル水入れ皿に水を入れて、から焼きをしてください。セルフクリーニング加工により、グリル内に飛び散った脂を炭酸ガスと水に分解して蒸発させ、脂に含まれた不純物の炭化を早めます。(消し忘れタイマーにより15分間連続燃焼すると自動消火します。再点火をして、から焼きしてください。) <p>△注意</p> <p>から焼き中であっても、グリル水入れ皿に水を入れ、水が少なくなってきたら必ず水を補充する。火災のおそれや機器破損の原因になります。</p> <p>洗剤やみがき粉で洗ったり金属タワシなどの硬いものでこすらないでください。セルフクリーニングの効果がなくなることがあります。</p> <p>グリルケースの取り出しかた</p> <p>グリル水入れ皿を完全に取り出して、グリルケースを手前へ少し持ち上げて引き出してください。取り付けは奥まできっちり押し込んでください。</p>
<ul style="list-style-type: none"> バーナーキャップ 	<ul style="list-style-type: none"> ●お手入れをされるときは必ず柔らかなめの歯ブラシまたはスポンジを使ってください。特に溝部分を掃除してください。 ●焦こばれたときは、必ず手入れしてください。 ●万一、黒色がはがれても使用上問題はありません。 
<ul style="list-style-type: none"> 温度センサー 	<ul style="list-style-type: none"> ●温度センサーの頭部はかたくしぼった布で汚れをふき取ってください。※温度センサーのお手入れのとき、強い衝撃を与えないでください。故障の原因になります。

点検・お手入れ

お手入れ後のセット方法

回バーナーキャップの取り付けかた

- 図のように正しくセットしてください。
 - チャオ・標準バーナーキャップは▼部の下側にある凸部とバーナー本体の丸穴部にはめ込み確実にセットしてください。
- ※バーナーキャップが傾いたり浮いたりしていないことを確認してください。



お願い

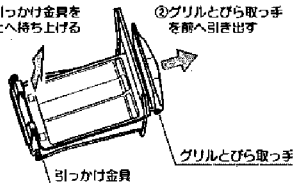
- バーナーキャップを正しく取り付け。バーナーキャップを正しくセットしなかった場合、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損するおそれがあります。

回グリル水入れ皿の取りはずしと取り付け

取りはずしかた

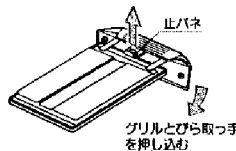
①引っかけ金具を上へ持ち上げる

②グリルとびら取っ手を前へ引き出す



止パネをはずす

止パネ

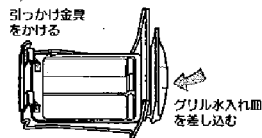
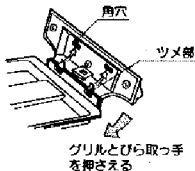


【グリル水入れ皿底面】

テーブルや台の上に乘せ、引っかけ金具を持ち上げてグリルとびら取っ手(グリル水入れ皿と一体)を前へ引き出す。

グリルとびら取っ手を押し込みながら止パネを上方向へはずす。

取り付けかた



グリル水入れ皿ツメ部を角穴にはめこみ、「カチッ」と音がするまでグリルとびら取っ手を押さえる。

引っかけ金具を上へ持ち上げながらグリル水入れ皿を差し込み、引っかけ金具をかける。





3 点検・お手入れ、他 故障かな?と思ったら

- 故障かな?と思ったらだちに使うのをやめてください。
- 故障かな?と思ってもよく調べると故障でない場合があります。まず、次のことをお調べください。

こんなとき	原因	参照ページ
点火しない。 点火しにくい。 消火する。	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス栓が全開になっていませんか? ●ゴム管が折れていませんか? ●乾電池が消耗していませんか? ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? ●バーナーキャップの炎口がつまっていませんか? ●点火装置・立消え安全装置が汚れたり、ぬれていませんか? ●点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押ししていますか?(数秒間押ししましたか?) 	13 11 24 26 24 28 13・15
ガスのおいがする。 いやなおいがする。	<p>ただちに使うのをやめ、ガス栓を閉じてから原因を調べてください。</p> <p>警告</p> <ul style="list-style-type: none"> ●周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などはありませんか? 火災のおそれがあります。 <p>注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ゴム管の接続が不完全だったり、ひび割れや穴があいていませんか? ガス漏れの原因になります。 	2
	<ul style="list-style-type: none"> ●煮こぼれや風などで火が消えていますか? 	28
	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナーに顔が当たっていませんか? ●煮こぼれがバーナーにかかっていますか? ●立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついていませんか? ●鍋が焦げたり、油の温度が高くなっていますか? ●温度センサーが汚れていませんか? ●鍋を正しくのせていますか? ●火をつけてから2時間(コンロ側)、15分(グリル側)以上たっていますか? ●鍋底が凸凹していませんか? 	28 28 28 21 24 22 21 22
異常で燃える。 炎が安定しない。 異常音をたてて燃える。	<ul style="list-style-type: none"> ●バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? ●バーナーキャップ炎口がつまっていませんか? 	26 24

故障かな?と思ったら

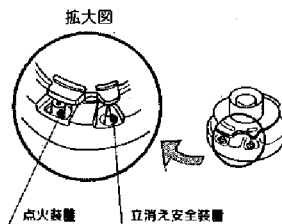
- 次のような現象は故障ではありません

- はじめてグリルを使用するとき、煙やにおいが出る。

 部品についている油が焼けるためです。15ページをご覧になり、から焼きをしてください。
- パチパチとすべての点火装置で音がする。

 同時点火方式となっていますので、1ヶ所の点火操作ですべての装置が「パチパチ」とスパークします。
- 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す。
- コンロとグリルを同時に使うとコンロの炎が赤色になる。

 焼き物の塩分(塩化ナトリウム)や水中に溶解しているカルシウムによるものです。

- 以上のことをお調べになっても、なお異常のあるときやおわかりにならないときには、お問い合わせの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。不完全な処置や異常がある状態で使い続けると事故のもとになります。

立消え安全装置について

- 風や煮こぼれで消火した場合は立消え安全装置が自動的にガスを止めます。(完全にガスが止まるまで数秒かかります。)
- 再び点火されるときは、原因を除去した後、窓や戸を開けて換気をし、ガスのおいが完全になくなってから点火操作をしてください。
- 立消え安全装置や点火装置に煮こぼれや水滴がついたときはきれいにふき取ってください。また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。(点火不良の原因になります。)



3 点検・お手入れ、他 アフターサービス

アフターサービス サービスのお申し込み

- 27～28ページ「故障かな?と思ったら」を見て、もう一度確認してください。
- 確認のうえ、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないで買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
なお、連絡されるときは、下記のことをお知らせください。

1. 品名 ガステーブル(セイフル)
2. 大阪ガス商品コード
機體左側面に貼付し 例 (N) 10-864 (U)
てあります。 大阪ガス株式会社 (09)
3. 故障または異常の内容 (できるだけ詳しく)
4. ご住所・お名前・電話番号・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(数種類)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ご確認のうえ、お買い求めの販売店または、転居先のガス事業者に連絡してください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
- ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。

保証・補修について

- 保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。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。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い求めの販売店または、もよりの大阪ガスに相談してください。
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。
この製品の修理用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の最低保有期限は、製造打ち切り後6年間です。
但し、最低保有期限の経過後であっても修理用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

3 点検・お手入れ、他 仕様

仕様

品名	ガステーブル(セイフル)	
商品コード	10-864型	10-865型
型式名	LW2208L	LW2208R
点火方式	連続スパーク点火	
安全装置	<ul style="list-style-type: none"> ・立消え安全装置 ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき消火機能 ・消し忘れタイマー(コンロ部:2時間,グリル部:15分) 	
便利機能	沸騰自動消火機能	
外形寸法	高さ180mm×幅592mm×奥行き477mm	
質量(本体)	13.5kg	
付属品	取扱説明書・保証書・乾電池(単1乾電池(1.5V)×4個) クッキングブック・ゴム管ホルダー	

使用ガスグループ	1時間当りのガス消費量 kW			全点火時 ガス消費量	ガス接続
	チャオバーナー	標準バーナー	グリルバーナー		
都市ガス用	13-A (4,000kcal/h)	2.97 (2,550kcal/h)	2.50 (2,150kcal/h)	9.77 (8,400kcal/h)	φ9.5mm ガス用ゴム管
	12-A (3,700kcal/h)	2.79 (2,400kcal/h)	2.33 (2,000kcal/h)	9.07 (7,800kcal/h)	
LPガス用	4.40 (0.315kg/h)	2.94 (0.211kg/h)	2.65 (0.190kg/h)	9.77 (0.700kg/h)	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。ご了承ください。

おスミっ！ グリルで 上手な魚の焼きかたQ & A

グリル水入れ皿に水を入れる。
予熱をする。



火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

【火力が強い場合】
焼網の中央部と外周部は、
火力が少し弱くなります。

中央部
外周部
切り身の薄い部分

尾や切り身の薄い部分を外周部に置いて焼く。

【1尾だけ焼く場合】
焼網の中央部は避け、少し
し左右に寄せて焼く。

【姿のまま焼く場合】
魚の尾を焼網の手前側に
寄せて焼く。

手前側

焼網の手前側は火力を弱くしているため、高が
が硬化したり取れたりし
にくくなります。

焼網の高さ調節

グリル水入れ皿の切り込みがの「カ」・「シ」により焼網の高さが変えられます。

焼網の位置	材料
上段	●一般的な魚 他
下段	●骨の太い魚 (アジなど)
	●特選 (チヌなど)

焼網の高さ調節については16ページを参照してください。

- Q. すぐこけてしまうんだけど？ → A. 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。
(こけやすい種や穴などには厚めに塩をふるか、アルミ箔でおおって焼く方法もあります。)
- Q. 焼網にくっついて形くずれしてしまうんだけど？ → A. 焼網に油をぬる。
予熱する場合は、予熱後に油をぬる。
(おはしなどで焼網の下側から魚を数分所持ち上げ、焼網から離してから取り出す。)
- Q. みそ漬けや粕漬けを焼く場合は？ → A. みそや粕を十分にふきとって焼く。
- Q. 塩焼きの場合は？ → A. ふり塩のタイミングは？
- | | |
|-------------------|----------------|
| 白身魚
(タイ・カレイなど) | 焼く
10～30分前 |
| 青背の魚
(サバ・アジなど) | 焼く
30分～1時間前 |
- ※青背の魚は生ぐさみ分があるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするとうい。

- 貝（殻付き2枚貝）を焼く場合は、貝の上にアルミ箔をかぶせて焼くと、殻の表面がはく離せず、きれいに焼けます。
- 切り身の魚を焼く場合は、皮の部分を上にして焼くと、きれいにできます。
- めざしなどの干し野菜は、頭部の硬化を少なくするため図のように置いてください。

