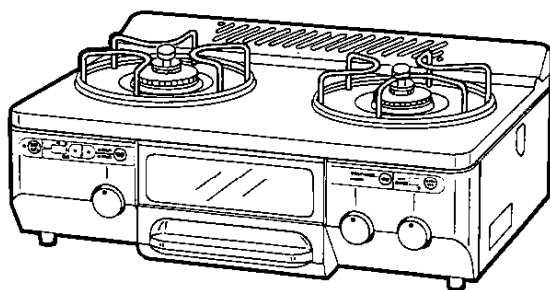


# ガステーブルセイフル

## 10-650/651型

型式名 LW2106SL  
LW2106SR



## 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、大阪ガスのガステーブルセ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。



セيفルは、あなたのかしこい料理アシスタント

### 焦げつき消火

煮ものなどの  
料理が焦げついたら  
自動的に消火。



### 天ぷら油火災防止

天ぷら油の温度が  
あがりすぎると  
自動的に消火。



### 安全タイマー

万一消し忘れても  
点火してから  
こんろ……………2時間  
グリル……………15分  
で自動的に消火。

### 油温度調節機能

セットした調理温度を  
一定に保ち、いつもい  
い仕上り。



### 調理タイマー

使って便利  
セットした調理時間で  
自動消火。



### チャオバーナー(強火バーナー)付

4000kcal/hのハイカロ  
リーバーナーで炒め物  
がシャキツとした仕上  
り。



## 湯 沸 し 機 能

水が沸騰すれば  
自動的に消火。



## 両 面 焼

焼き物の種類や大きさ  
によって3段切替可能。



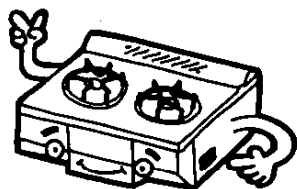
## も く じ

	ページ
特に注意していただきたいこと	1
器具の設置	5
各部のなまえとはたらき	10
操作部	11
各モードのはたらきと安全機能	13
この料理はどのモード?	15
鍋とセンサー	17
操作前の準備	18
<b>こんろ</b> ・ 操作のしかた	19
モードセットのしかた(標準バーナー)	
・ 煮ものモード調理タイマー のセットのしかた	20
・ 油ものモード調理温度 のセットのしかた	21
コツとご注意	
・ 煮ものモード	22
・ 油ものモード	24
・ 焼きもの、湯わかしモード	26
<b>グリル</b> ・ 操作のしかた	27
・ 調理タイマーセットのしかた	28
・ 使いかたとご注意	29
日常の点検とお手入れ	30
こんな表示がでてきたら	34
故障かな?と思ったら	35
寸法図と仕様	36
保管とアフターサービス	38
別売部品のご紹介	39

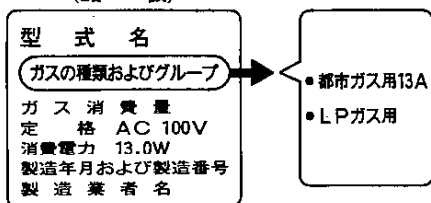
# 特に注意していただきたいこと

## 1 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わないでください。
- 転居の際は、特にご注意ください。



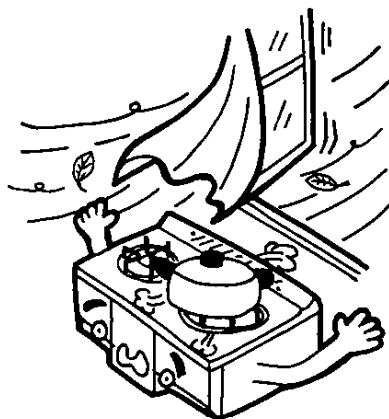
(銘板)



## 3 使用場所を確かめる

次のような所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



## 2 使用電源を確かめる

銘板にある電源以外では使わないでください。

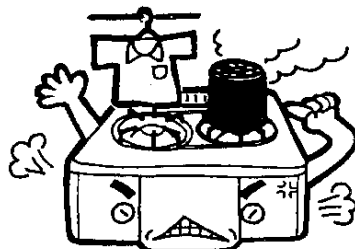
(都市ガス)

例

型式名	
都市ガス用	
ガスグループ	ガス消費量
定格 AC100V	
消費電力 13.0W	
製造年月	製造番号
製造業者名	

## 4 調理以外に使わない

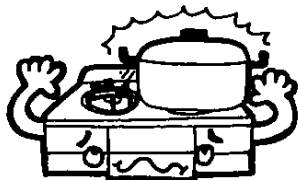
炭・煉炭おこし・衣類の乾燥に使用すると、過熱・異常燃焼などによる焼損、火災などの危険があります。



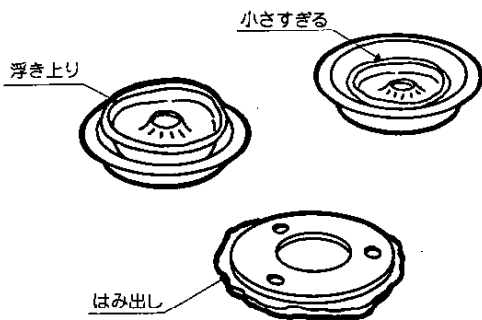
## 5 市販の補助用具

次のようなご使用は、不完全燃焼、器具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

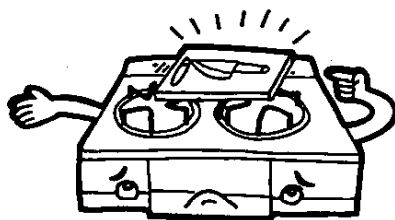


市販のアルミ製汁受けをご使用の際は汁受け皿になじませて、下図のようにならないようにしてください。



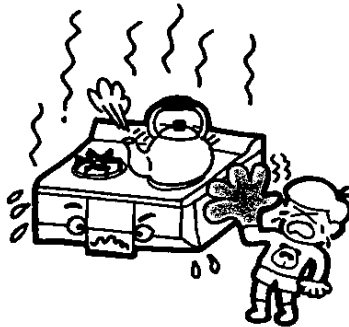
## 7 火災防止のために

- 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。



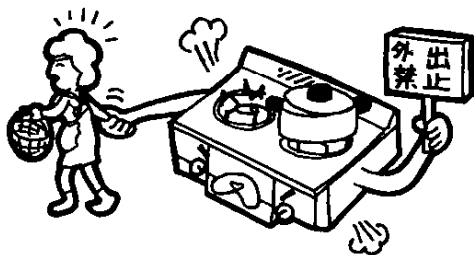
## 8 やけどしないために

使用中および使用直後は、器具本体とその周辺は熱くなります。グリル扉にとって、つまみ以外は、さわらないでください。

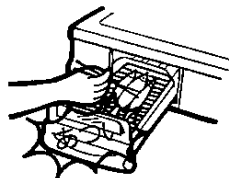


※特に小さなお子様がいるご家庭はご注意ください。

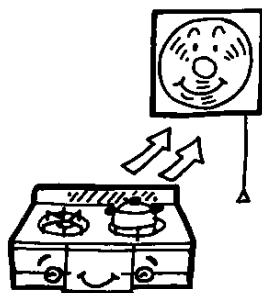
## 6 使用中は外出・就寝しない



- グリル使用中は……
- 排気口に顔を近づけない。
- グリル扉、ガラスは高温になっています。魚を裏返すとき、取り出す時に手を触れないよう特にご注意ください。



## 9 換気は十分に

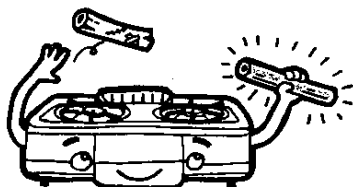


10 おでかけ・  
おやすみ前  
には、ガス  
元栓を閉め  
る。



## 11 ゴム管をしらべて

ひび割れしたり、差しこみ部がゆるんでいるものは必ず取り替えてください。



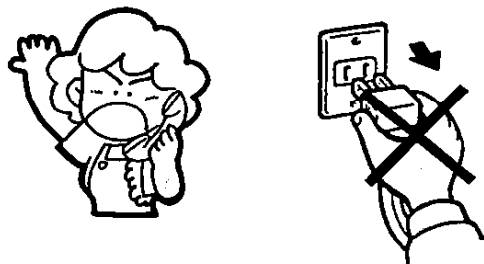
## 12 日常の点検・お手入れ

- 器具を安全、快適にお使いいただくために必ず行ってください。(詳しくは、P.30)
- 万一具合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。

## 13 ガスもれに気づいたら

- ① すぐに使用をやめる。
- ② ガス元栓を閉じる。
- ③ 窓や戸を全部あける。

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。



※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、爆発するおそれがあります。

## 14 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(器具栓、ガス元栓を閉じ、電源プラグを抜き)して十分な点検をお願いします。

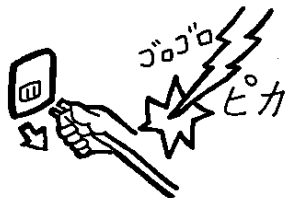
(こんな表示がでてきたら? P.34)  
(故障かな?と思ったら P.35)



## 15雷が発生したら

一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

雷が発生したら、すみやかに電源プラグを電源コンセントより抜いてください。



## 18感電・その他のご注意

• ぬれた手で、電源プラグに触れない。

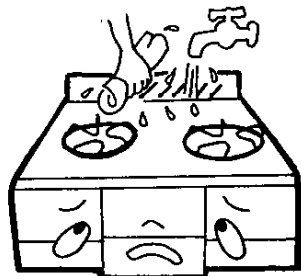


• 本体に水をかけたり、丸洗いしない。

## 16長期間使用しない時

- ①各部の汚れを取り除く。
- ②十分に乾燥する。
- ③ビニールをかける。(ホコリ・異物の防止)
- ④お求めになったときの箱にいれる。
- ⑤湿気やホコリの少ない所へ保管。

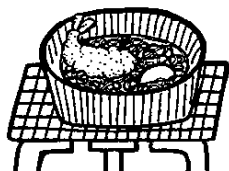
※ガスの通路部分（ホースエンド）にはホコリが入って通路をつまらせないように注意してください。



## 17冷凍食品を温める時

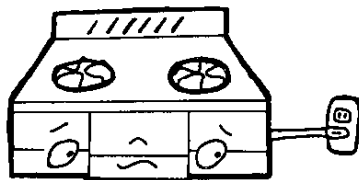
冷凍の即席うどんなどをのせると、まれに点火できないことがあります。

この様な時は、焼網の上にのせて点火し、だしが溶けた頃に焼網をはずしてください。(焼網にのせたままにしておくとうものモードで途中消火します。)



※焼網をはずす時、熱いのでご注意ください。

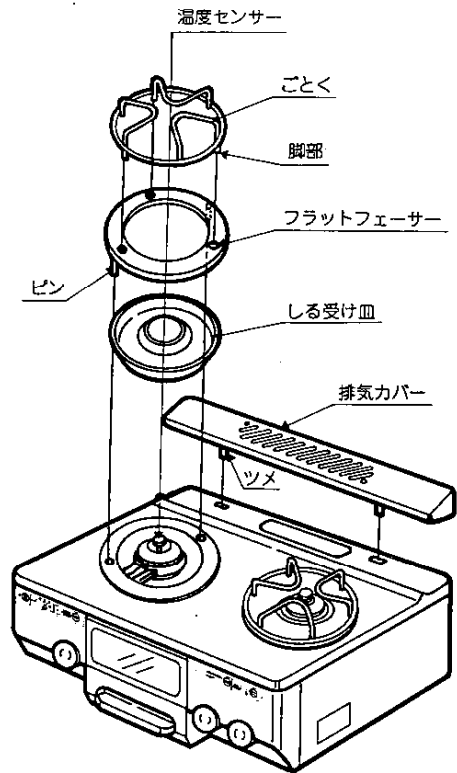
• 電源コードが排気口に触れたり、器具の下を通ったりしない。(高温部分に触れない)



**停電時、器具は使用できません。**

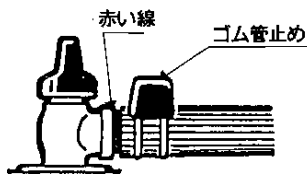
## 設置前の準備と確認

- 1 各部分のあて紙や包装部品を取り除く。
- 2 トッププレートの上に汁受け皿をセットする。
- 3 汁受け皿の上にフラットフェーサーをセットする。  
→フラットフェーサーのピン(2ヶ所)をトッププレートの穴へ差し込む。
- 4 フラットフェーサーの上にごとくをセットする。  
→ごとくの脚部(3本)をフラットフェーサーの穴(3ヶ所)に差し込む。
- 5 排気カバーをトッププレートの後部にセットする。  
→排気カバーのツメ(2ヶ所)部をトッププレートの後部の穴(2ヶ所)へ差し込む。

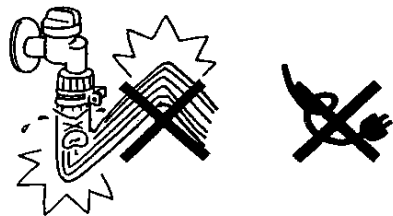


## ゴム管・電源の接続

- ◆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い線まで十分差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止めてください。

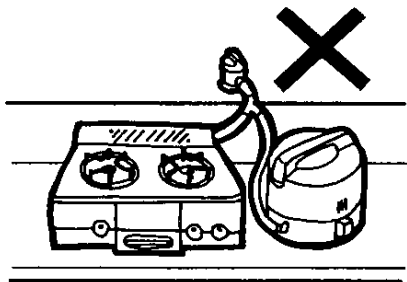


- ◆ゴム管はガス用ゴム管を用い、折れたりねじれたりしないよう、できるだけ短くしてください。またゴム管や電源コードは器具の下を通したり、器具に触れないようにしてご使用ください。





- ◆ゴム管の継ぎだし、及び二又分岐はしないでください。



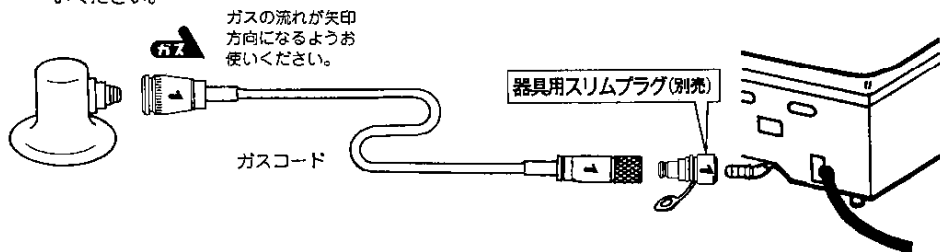
## ガスコンセントへの接続

- ◆ガスコンセントの接続は必ず下記のガスコードを使用し、図のように取付けてください。

### <ガスコードの品番>

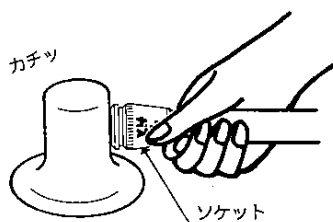
長さ(m)	タイプ	S 型	L 型
0.7		80-480	80-580
1.0		80-481	80-581
2.0		80-482	80-582

※ガスコードは、2m以下のものをお使ください。

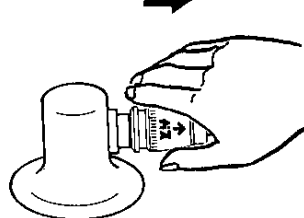


- ◆「ガスコンセント」は、ガスコード等を取り付けると自動的に開せんし、取り外すと自動的に閉せんします。

取付ける



取外す

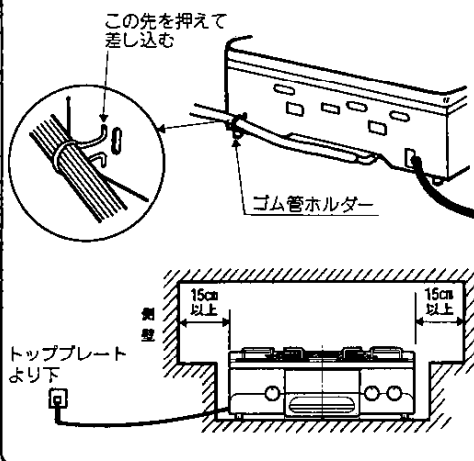


ソケット部の口のリングを矢印の方向に引く。

- ◆トッププレートより下側の電源コンセントに接続してください。

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

- ◆下方にコンセントがない場合は、電源コードに熱が当たらない位置を選び器具の下を通したり、ふれたりしないよう注意して接続してください。



## バーナーのセット

① 〈バーナーキャップ〉 〈バーナー本体側〉

▲印(凸部) → くぼみ部

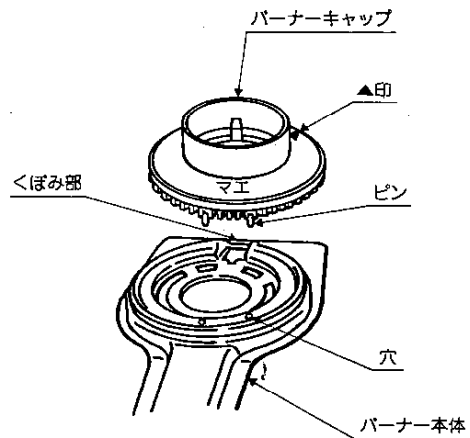
ピン(2本) → 穴(2ヶ)

上記2ヶ所がきっちり合うように取り付けてください。

②バーナーキャップは、強火バーナーと標準バーナーは同じです。

③バーナー本体は、強火バーナーと標準バーナーは異なるので取り付けの際は注意してください。

④バーナーキャップ取り付け、取り外しの際は、温度センサーに衝撃を与えないよう注意してください。



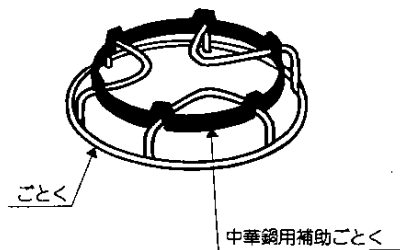
## 中華鍋用補助ごとくのセット

①中華鍋用補助ごとくがごとくに確実に固定されるようにのせてください。

(中華鍋の安定性の確保)

②中華鍋をのせた時、センサーが鍋底に接しているか確認してください。

温度センサーが鍋底に接触していないと調理途中に消火したり、安全機能が正しくはたならなかったりします。



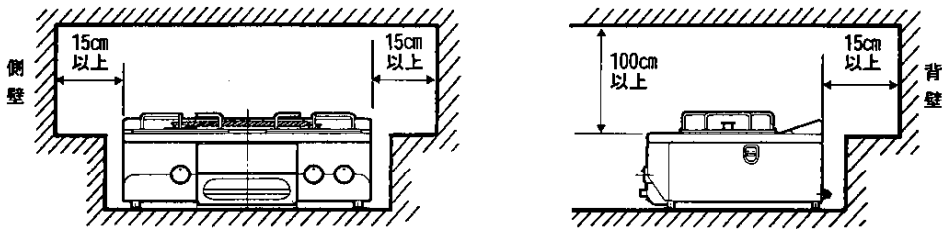
## 設置上のご注意

### ◆ 設置場所

- ・ 強風が吹き込まない所（風による吹き消えの恐れ）
- ・ 棚の下など落下物の危険がない所
- ・ 丈夫で水平なところ
- ・ 壁や可燃物から離す（ステンレス板などを直接貼付けた可燃性の壁を含む）
- ・ 湿気のない所（耐久性などの点）

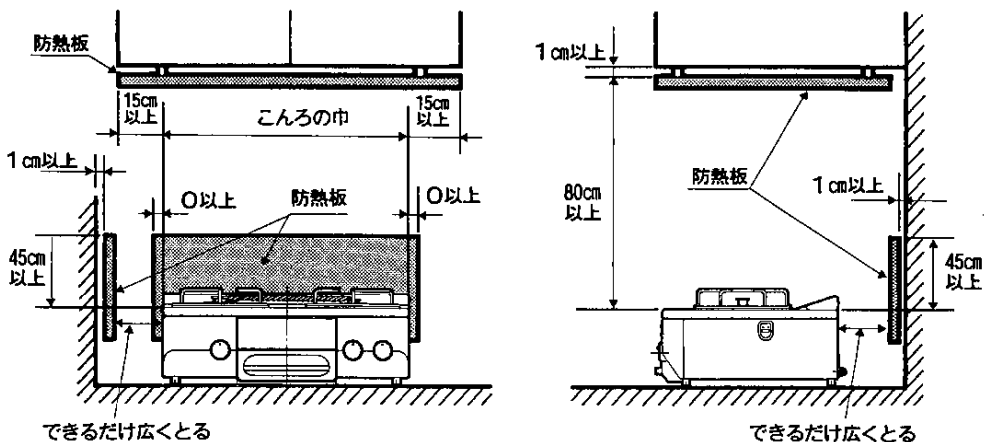
### ◆ 周囲の防火措置

#### ① 周囲に可燃物（木製の壁、棚などある場合）

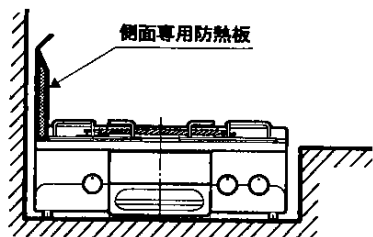


周囲の可燃物より15cm以上、上方は100cm以上離す。

#### 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）



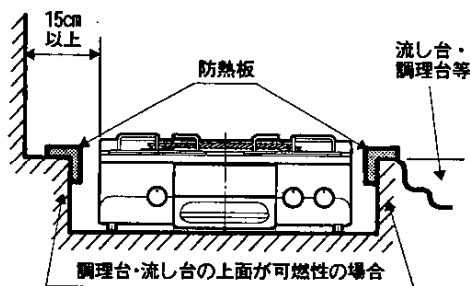
必ず別売の防熱板（コード№15-100-0084・0085）を取り付ける。



60cm幅のガス台に設置されている場合

別売防熱板 15-100-0110・0111型を取り付ける。

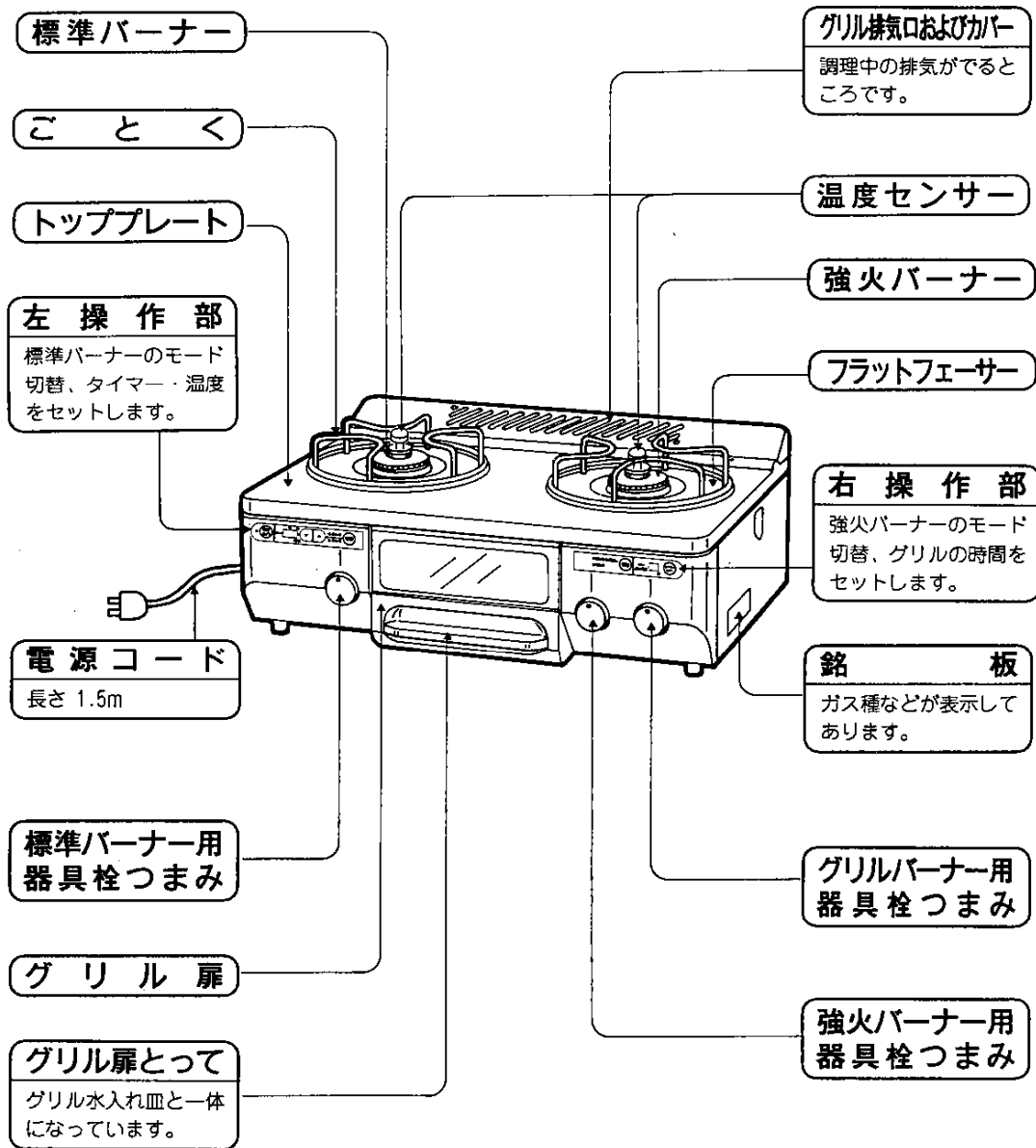
### ③調理台・流し台とトッププレートがほぼ同じ高さの場合



別売防熱板 15-100-0105型を取り付ける。

特に強火バーナー側に注意。

# 各部のなまえとはたらき



図は10-651型の場合です。10-650型の場合は、こんろのバーナーやつまみの配置が左・右逆になります。

# 操作部

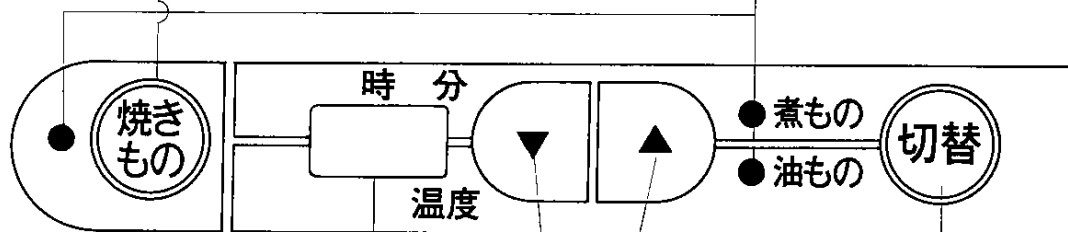
## 標準バーナー側

### 焼きものキー (2度押し)

- 魚等の焼物料理やいりもの料理に
- キーを2度押すと設定できる

### モード表示ランプ

- 煮もの (緑)
  - 油もの (橙)
  - 焼きもの (赤)
- 設定したモードのランプが点灯



### 表示窓

- モードによって表示内容がかわる
- 煮ものモード=時間を表示
  - 油ものモード=温度を表示

### モード切替キー

- キーを押すと、煮もの→油もの→煮もの  
ものと順次モードが切り替る

## 時間・温度調節キー (時間や温度をセットできます。)

### 1. 煮ものモード 点灯時

調理時間をセットできます。

▼ ……時間を短かく

▲ ……時間を長く

• 最大3時間59分までセット可能。

• タイマーは点火と同時に残り時間を表示。

• 1分以下は秒表示。

### 2. 油ものモード点灯時 調理温度をセットできます。

▼ ……温度を低く

▲ ……温度を高く

• 天ぷら調理の油温調節などに使用。

▼ ▲ を押し、お好みの温度にあわせてください。

• 調理温度は150~220℃の範囲で10℃刻みにセットできます。

• 電源プラグを接続した後や停電後は、180℃になります。

次からは、前回セットした調理温度が表示されます。

## 強火バーナー側

### モード表示ランプ

- ・煮もの(緑)
  - ・油もの(橙)
  - ・湯沸し(黄)
- 設定したモードのランプが点灯

### グリル点火確認ランプ

グリルバーナーに点火するとランプが点灯

### 表示窓

グリル調理タイマーをセットした場合  
焼き時間を表示



### モード切替キー

キーを押すと、煮もの→油もの→湯沸しと順次モードが切り替る

### グリル調理タイマーセットキー

- ・グリルでの焼き時間をセットできる。
- ・セットキーを押すと08(8分)を表示。
- ・最大15分までセット可能。
- ・点火と同時に残り時間を表示。
- ・1分以下は秒表示。

## ご注意

- ・点火後(こんろ 2時間 / グリル 15分)経過すると安全タイマーがはたらき自動的に消火します。
- こんろでの2時間以上の調理にはタイマー機能をお使いいただくと便利です。
- ・こんろ部は、モード設定しないで点火すると常に最初は煮ものモードになります。
- ・器具栓つまみを閉じると表示ランプも消灯します。

※図は10-651型の場合です。10-650型の場合は左・右逆になります。

# 各モードのはたらきと安全機能

## 各モードのはたらき

バーナー	モード	機能
強火	煮もの	<b>焦げつき消火</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 焦げつくと自動消火 (消火前に自動的に弱火になることもあります。)</li> </ul>
	油もの	<b>天ぷら油火災防止</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 油の温度が高くなり過ぎると自動的に温度調節(強火↔弱火)する。更に温度が上がると自動消火。</li> </ul>
	湯わかし	<b>沸騰自動消火</b> <p>お湯が沸いたら自動消火。 ふきこぼれは防止できません。</p>
標準	煮もの	<b>焦げつき消火</b> <p>上記●に同じ</p>
		<b>調理タイマー</b> <p>3時間59分までセットできる。 タイマー終了で自動消火。</p>
	油もの	<b>天ぷら油火災防止</b> <p>上記■に同じ</p>
		<b>油温度調節</b> <p>自動的に温度調節(強火↔弱火)して、セットしたお好みの調理温度を保つ。</p>
焼きもの	<p>センサーの温度が高くなり過ぎると自動的に温度調節(強火↔弱火)する。更に温度が上がると自動消火。</p>	
グリル	<b>調理タイマー</b> <p>15分までセットできる。 タイマー終了で自動消火。</p>	





作動時ブザー音	お知らせ表示
ピーピーピー	
ピーピーピー	
ピピピピッ ×5回	なし
ピーピーピー	
ピピピピッ ×5回	
ピーピーピー	
ピピピッ (セット温度になった時)	<ul style="list-style-type: none"> <li>・セット温度表示</li> <li>・現在温度表示</li> </ul>
ピーピーピー	
ピピピピッ ×5回	

※自動消火したとき

- ・安全機能がはたらいたり、タイマーが終了すると操作部の表示窓にお知らせ表示がでて、モードランプと共に点滅します。

(標準バーナー……………標準バーナー側表示窓)  
 (強火バーナー } …グリル調理タイマー表示窓)  
 (グリルバーナー }

※安全タイマー

- ・消し忘れを防止します。
- ・点火後(こんろ2時間)経過すると自動的に消火します。
- ・ブザー音=ピーピーピー、お知らせ表示

※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カット。こんろ(左・右)、グリルについています。

これらの機能がはたらいたときは……………

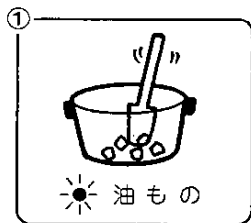
- ・器具せんつまみを「止」の状態に戻してください。
- ・器具せんつまみを「開」のままにしておく、5分毎に「ピーピーピー」のブザーでお知らせします。
- ・表以外のお知らせ表示についてはP34の「こんな表示がでてきたら」をごらんください。



# この料理はどのモード?

## 炒めてから煮る

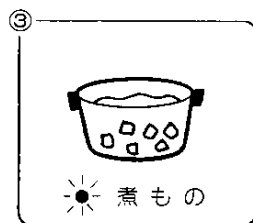
(例) カレー、筑前煮、肉じゃが など



油ものモードで炒める



水をいれる



煮ものモードにする

15

## 最初から煮る

(例) おでん、かぼちゃの煮物、ほうれん草をゆでる



☀ 煮ものモードで調理します。

## 炒める、揚げる

(例) ウインナー炒め、野菜炒め、天ぷら



☀ 油ものモードで調理します。

## 焼く、煎る

(例) スルメをあぶる、ゴマをいる、豆をいる



☀ 焼きものモードで調理します。

# 料理例

## 煮ものモード

### 炒めてから煮る

カレー・筑前煮・ひじきの炒め煮・切り干し大根・なすびの炒め煮など。

### 煮る・ゆでる

おでん・みそ汁・ほうれん草をゆでる・パスタをゆでる・一般的な煮もの、ゆでもの。

### 蒸す

シュウマイ・おこわ など。

## 油ものモード

### 揚げる

てんぷら・カツレツ など。

### 炒める

ウインナー炒め・野菜炒め など。

### 焼く(油を使って)

ハンバーグ・ぎょうざ・ムニエル など。

## 焼きものモード

### あぶる・焼く

スルメ・めざし など。

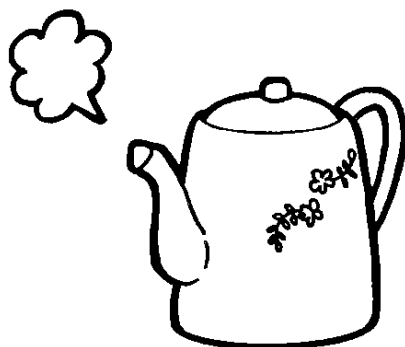
### いる

ゴマ・大豆・ポップコーン など。

新品の鉄フライパンや中華鍋を空焼きする場合(フライパンをおろすとき)

## 湯沸しモード

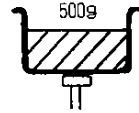
お湯を沸す。



# 鍋とセンサー

## 正しい鍋ののせかた・適した鍋のえらびかた

○温度センサーの頭部は必ず鍋底に密着させてください。  
 (ガステーブルセイフルは、バーナー中心にある温度センサーにより)  
 (鍋底温度をキャッチし動作するしくみになっています。)



○鍋の重さは調理物の重さを含んで500g以上の重さが必要です。

○温度センサーと鍋底との間に異物をいれたり、スキマが生じないように、温度センサーを鍋底の中心にのせてください。

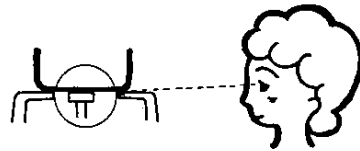
○底に凹凸がある鍋は、温度センサーが鍋底の温度を正しくキャッチしないことがありますので使用しないでください。



スキマがある 異物がある 傾いている でこぼこしている

○鍋をごとくにのせたら、温度センサーが鍋底に密着していることを必ず確かめてください。

(密着していないと調理途中に消火することがあります。)



### ＝鍋の材質とモード＝

鍋 モード	アル ミ	ホー ロー	ステン レス	鉄	中華 鍋	圧 力 鍋	土 鍋	超 ガラ ス 耐 熱 器
煮もの モード	○	○	○	○	○	○	△1	△1
油もの モード	○	○	△2	○	○	○	△2	△2
湯わかし モード	○	○	○	○	×	×	×	×

○…使えます。

×…使わないでください。

△…1.標準バーナー側で使用してください。必ずフタをして水が沸騰するまで強火で熱し、沸騰してから蓋を取ってください。このようにしないと調理途中に消火することがあります。

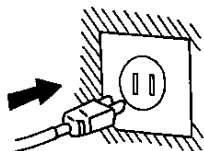
2.少量の油では天ぷら油火災防止機能が働かないことがあります。(ステンレスは、薄手の場合のみ)

底の平らなもの、熱の伝わりやすい金属(アルミ)などの鍋、やかん、フッ素樹脂加工のフライパンが適しています。

焦げつき消火機能がはたらいた場合、鍋の材質や火力によって焦げつき程度が異なります。

# 操作前の準備

1.



電源プラグをコンセントに差し込む。

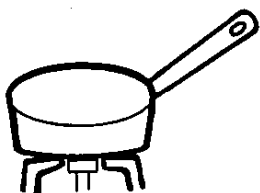
2.



ガス元栓を開く。

※ただし、ガス栓が「開閉つまみ」のない「ガスコンセント」の場合は、ガスコード等のソケットを『ガスコンセント』へ取り付けますと自動的に開せします。

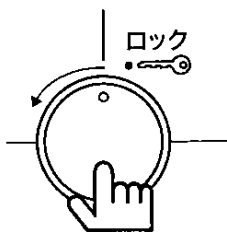
3.



ごとくに鍋を正しくのせる。

※温度センサーはできるだけ鍋底中央にくるように鍋をのせてください。

4.

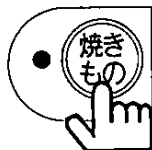
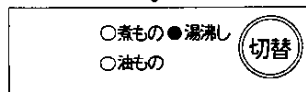
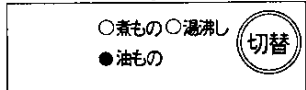
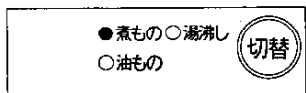


ロックは解除する。

※ロックするときは、消火の位置で「ロック、位置」へ「カチッ」と音がするまで回してください。

# こんろ 操作のしかた

## 1. モード選択



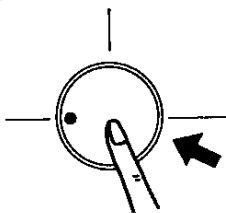
◆**切替**キーを押し、調理に合ったモードを選択する。

(例)煮ものモード(緑ランプ)→油ものモード(橙ランプ)  
→湯沸しモード(黄ランプ)

※点火前でも点火後でもモード選択できる。モード選択前に点火すると最初煮ものモードになる。

◆**焼きもの**モードは**焼きもの**キーを2度押す。

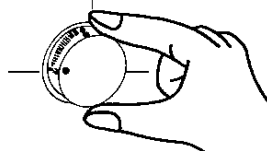
## 2. 点火



①つまみを奥まで押す。

※ゆっくり最後まで押す。

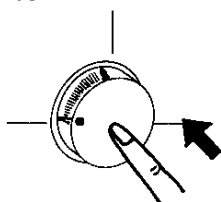
## 3. 火力調節



①つまみはゆっくりと左へ回す。

②火力はつまみに表示。

## 4. 消火



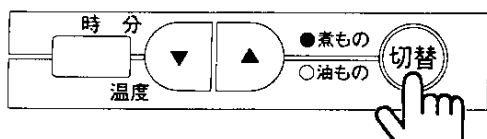
①つまみを奥まで押す。

※完全に火が消えたか確認。  
使用後はガス元せんを閉める。

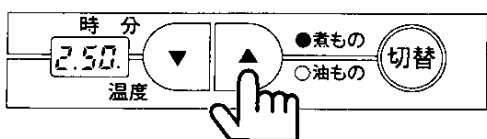
# モードのセットのしかた

## 煮ものモード 調理タイマーセットのしかた ＝標準バーナー＝

### ① タイマーセット (煮ものランプ点灯時のみいつでもセットできる。)



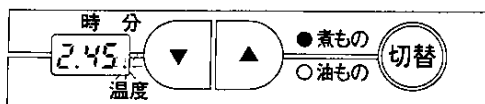
- ① 切替 キーで煮ものモードを選択する。  
…煮ものランプ点灯。



- ② ▼ ▲ キーで調理時間をセットする。  
▼ …時間を短くしたい時  
▲ …時間を長くしたい時

- ▼ ▲ キーは1回押すと1分、押し続けると10分毎に進む。
- タイマー最大3時間59分までセットできる。
- タイマーセット後、点火しない場合は1分後にセットは取り消される。

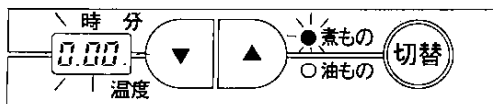
### ② 点 火



- タイマーは点火と同時に残り時間を表示し、コロン点滅。
- 1分以下は秒表示に変わる。

### ③ 火力調節

### ④ タイマー終了、自動消火 (ブザーでお知らせ)

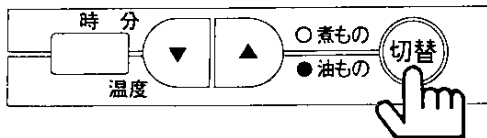


- タイマー終了と同時に自動的に消火し、ブザーでお知らせする。
- 表示窓 [0.00]、煮ものランプ点滅 (器具栓 `開、` の状態)

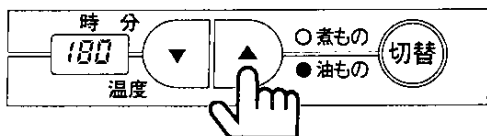
### ⑤ 器具栓つまみ `止、` の状態に戻す

## 油ものモード 調理温度セットのしかた ＝標準バーナー＝

### ① 温度セット (油ものランプ点灯時のみいつでもセットできる。)



- ① 切替キーで油ものモードを選択する。  
…油ものランプ点灯。



- ② ▼ ▲ キーで調理温度をセットする。  
 ▼ …温度を低くしたい時  
 ▲ …温度を高くしたい時

- 温度は150～220℃で10℃刻みにセットできる。
- ▼ ▲ キーを一度押すと前回セットした温度を表示。  
(電源プラグを接続した時、停電後は180℃を表示。)
- 温度セット後、点火しない場合は1分後にセットは取り消される。

21

### ② 点 火



- 点火から約10秒間セット温度を表示後、コロンが点滅し、現在温度を表示する。現在温度は120℃から5℃毎に表示をはじめる。  
(途中で、セット温度を変更した場合も同様。)
- セット温度になるとブザーでお知らせし、強火⇔弱火を繰り返してセットした温度を保つ。

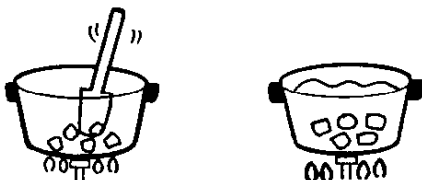
### ③ 消 火



# コツとご注意

## 煮ものモード

- ◆ 肉じゃが、カレーなど炒めてから煮る料理は、油ものモードで炒めた後、水をいれてから煮ものモードにしてください。



※煮ものモードで炒めていると鍋底温度が焦げつき  
消火温度になり調理途中で消火することもあります。

- ◆ 砂糖や塩などの調味料をいれたら、必ずかきまぜてください。



※調味料が鍋底に沈澱すると味付けにムラができる  
ばかりでなく、調理中に消火することもあります。

- ◆ 煮こむときは中火～弱火で。

※強火で加熱すると焦げつき消火機能がう  
まくはたらかないことがあります。



コト コト

- ◆ カレーやシチューなどトロミのあるものは、焦げつきやすいので時々かきまぜてください。



- ◆ だし昆布、竹の皮などを鍋底に敷いてある場合、調理途中で消火することがあります。



※鍋底と昆布等の間の温度が上り、温度センサーが  
正しくはたらかないことがあります。

- ◆ 焦げつきかけると、自動的に弱火になったり、また元の火力に戻ったりすることがあります。



※安全機能がはたらくため故障ではありません。

- ◆ 煮豆・おでんなど2時間以上煮込みたい時は標準バーナー側のタイマー機能が便利です。



ピピピピッ

※タイマーセットしない時は、点火して2時間たつと安全タイマーがはたらいで自動消火します。

- ◆ 煮ものモードで炊飯をすると、焦げつき消火機能がはたらくため、早切れになります。

※炊飯は油ものモードの油温度調節機能が便利です。

- ①油ものモードの油温度調節を150℃にあわせませす。
- ②火力は中火。
- ③調理温度 150℃になるとお知らせして弱火になりますので、消してそのまま15分蒸らします。
- ④厚手アルミ鍋（底厚2mm以上）で、炊飯量は3合が適当です。

- ◆ 土鍋・超耐熱性ガラス容器を使う時は必ず標準バーナー側でフタをして水が沸騰するまで強火で加熱してください。沸騰してからフタをとってください。



標準バーナー側強火でフタをして…

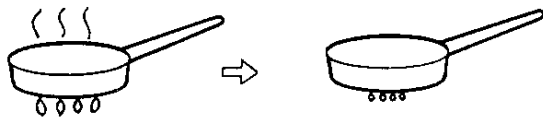
沸騰したらフタをとってください。

※沸騰するまで鍋を動かしたり、水や調理物を加えないでください。このようにしないと調理途中で消火することがあります。

# コツとご注意

## 油ものモード

- ◆ 油ものモードでは、フライパンなどがカラ焼き状態になると自動的に弱火になります。鍋底温度が下がるとまた元の火力になります。



※安全機能がはたらくため故障ではありません。

### 油温度調節機能について

(適当な鍋の大きさ) = 20 ~ 24 cm ※20cm以下になると調理温度より油温が高くなる場合があります。

(適当な油の量) = 0.8 ~ 1ℓ ※少ないと調理温度より油温が高くなる場合があります。

- 火力は、強火（最大）にしてお使いください。  
(機能を正しくはたらかせるため)

### 揚げものの適温のめやす

油温 材料	150	160	170	180	190	(°C)
しそ	—————					
さつまいも		—————				
いか・えび			—————			
鶏のからあげ		—————				

油温 材料	150	160	170	180	190	(°C)
ドーナツ		●————●				
フリッター		●————●				
クルトン					●————●	
クリームコロッケ			●————●			
コロッケ				●————●		

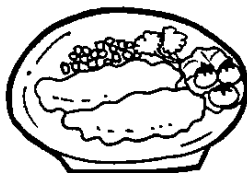
## Variety

温度調節機能は鍋底の温度を調節しますので、こんな料理も上手にできます。

### ポークピカタ

〈材 料〉 豚ヒレ肉 (100g位のもの) ……………4枚  
 溶き卵……………2コ分  
 塩・コショウ・薄力粉……………各少々  
 サラダ油……………適量

〈つくり方〉 ①豚肉は肉たたきでたたいて形をととのえ、塩・コショウし薄力粉を薄くつけます。  
 ②フライパンを標準バーナーにのせ油ものモード、調理温度180°Cにして点火します。  
 ③セット温度になって、ブザーでお知らせしたら、サラダ油を薄くひき、溶き卵をつけた①を入れ、蓋をし両面を焼きます。



ホットケーキ……………調理温度 150・160°C

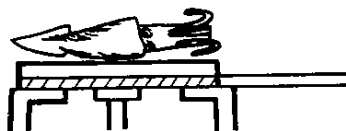
お好み焼……………調理温度 180・190°C

※フライパンは、フッソ樹脂加工を使用した場合です。鉄フライパンでしたら、10~20°C下げた調理温度が適当です。

# コツとご注意 焼きものモード、湯沸しモード

## 焼きものモード

- ◆ 温度センサーと焼網の底の接触面積が極端に小さいと調理途中で消火することがあります。



※しっかりセンサーに網をあててください。

- ◆ 焼きものをした後は、温度センサーの汚れをきれいに拭きとってください。丸洗いはしないでください。(お手入れのしかたP33)



※焼き汁やしょうゆなどの調味料による汚れはセンサーの感度が悪くなる原因になります。

- ◆ 焼きものモードは、焼きものやいりもの用のモードですのでそれ以外には使用しないでください。(フライパンなどに少量の油をいれて加熱すると発火するおそれがあります。

## 湯わかしモード

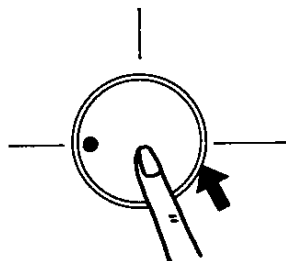
- ◆ 火力は、なるべく強火で……。

水は7～8分目の量で



- ◆ ケトルや鍋の材質、水量等により沸騰してから消火するまでの時間が多少異なることがあります。

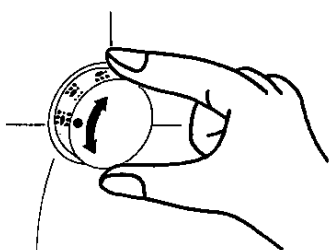
## 1. 点火



①つまみを奥まで押す

※点火確認ランプ ◀ 点灯するまで数秒間保持する。

## 2. 火力調節



①3段切替できる。

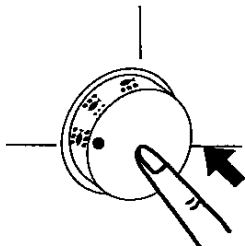
②火力はつまみに表示。

※焼き物の種類に適した火力をお使いください。

付属の「グリル料理手帳」をご覧ください。



## 3. 消火



①つまみを奥まで押す。

※完全に火が消えたか確認。使用後はガス栓を閉める。

### ◆カラ焼き◆ はじめてお使いになる時

①グリル水入れ皿に水（コップ1杯半 300cc）を入れる。

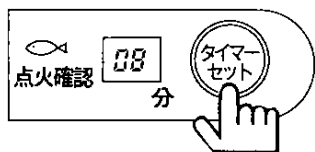
②換気しながら、15分程度カラ焼きする。

※油を焼き切るためで煙と臭いが出ますが異常ではありません。

# グリル調理タイマーセットのしかた

## グリル調理タイマーセットのしかた

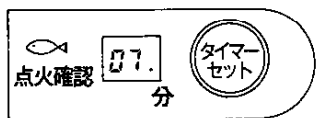
### ①タイマーセット



- ① **タイマーセット** キーを押し、焼き時間をセットする。

- **タイマーセット** キーを押すと初回は **08** (8分) を表示する。
- タイマー最大15分までセットできる。
- **タイマーセット** キーは1回押す毎に1分ずつ進む。又、連続的に15分まで進み、1分に戻る。
- タイマーセット後、点火しない場合1分後に取り消される。

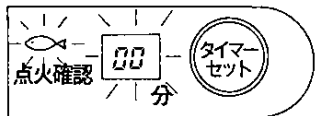
### ②点 火



- 点火確認ランプ 点灯。
- タイマーは点火と同時に残り時間を表示し、コロソ点滅。
- 1分以下は秒表示に変わる。

### ③火力調節 (3段切替)

### ④タイマー終了、自動消火 (ブザーでお知らせ)



- タイマー終了と同時に自動的に消火し、ブザーでお知らせする。
- 表示窓 **00**、点火確認ランプ 点滅。(器具栓「開」の状態)

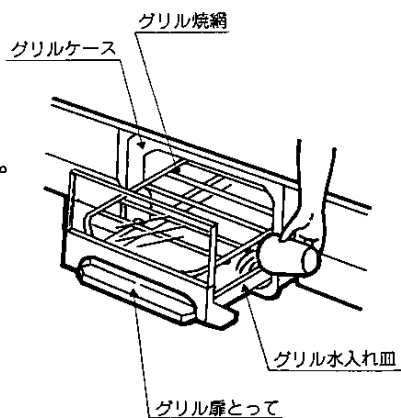
### ⑤器具栓つまみ 止、の状態に戻す。

グリル調理タイマー使用中もセット時間を変更することができます。連続して使用したい時は、途中でタイマー時間をのばしてください。この時水入れ皿に水のあることを確かめてください。

# グリルの使いかたとご注意

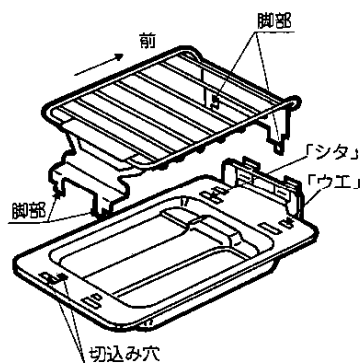
## グリル水入れ皿

- グリル扉と一体になっています。
- グリル扉がグリルケースにあたるまで挿入してお使いください。
- グリル使用時は、必ずグリル水入れ皿に水(コップ1杯半約300cc)を入れてください。



## グリル焼網

- 切込み穴の大・小により焼網の高さが変わります。  
大きい穴(表示「シタ」)…焼網低くなる。  
小さい穴(表示「ウエ」)…焼網高くなる。
- 焼物の種類によって使いわけてください。
- 切込み穴へ、焼網の脚部が必ずセットされていることを確かめてからグリルケースに入れてください。



## 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、手をふれないようにご注意ください。  
※ 魚を裏返すとき、取り出すときに、特にご注意ください。
2. 扉の開閉は、ゆっくりと……。(早く操作すると消火することがあります。)
3. 下火だけで肉や脂肪の多いものを焼いた後、上火をつけますと、上火パーナーについた脂が燃えて煙が出る場合がありますが異常ではありません。

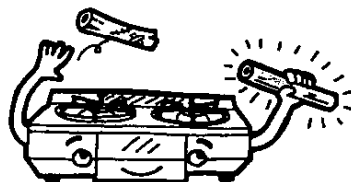


# 日常の点検とお手入れ

## 日常の点検

Q1. ゴム管が折れたり、ひび割れたりしていませんか？

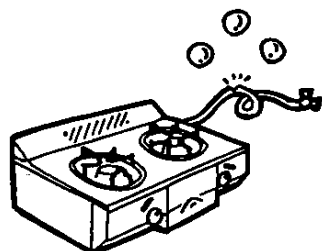
▶ ゴム管は新しくする。



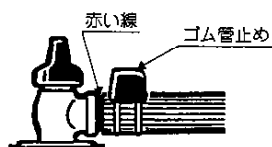
Q2. ゴム管や接続部からガスが漏れていませんか？

※石けん水で点検

▶ ゴム管は新しくし、接続部はしっかりと。

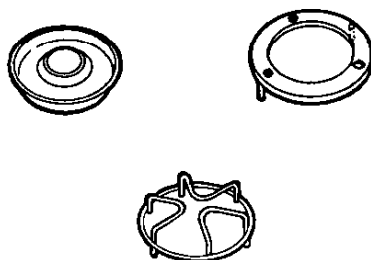


Q3. ゴム管が器具・ガス元栓ともホースエンドの赤い線まで十分差し込み、ゴム管止めで止めてありますか？



Q4. 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
- ごとく
- 汁受け皿
- フラットフェーサー
- 排気カバー など。



Q5. 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口
- グリル水入れ皿
- 立消え安全装置の先端 など。
- 温度センサーの頭部など。

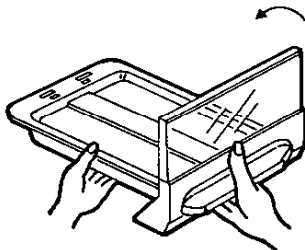
## お手入れ

	方 法
<ul style="list-style-type: none"> <li>・トッププレート</li> <li>・器 体</li> </ul>	<p>①液体洗剤を布にふくませて汚れを落とす。</p> <p>②よくしぼった布で洗剤・水気を十分ふきとる。</p> <p>※器体前面の汚れ→湿った布でふきとる。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ご と く</li> <li>・汁 受 け 皿</li> <li>・フラットフェーサー</li> <li>・排 気 カ バ ー</li> </ul>	<p>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。</p> <p>②水洗いし、乾いた布で水気を十分ふきとる。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・グ リ ル 扉</li> </ul>	<p>①その都度、まだ温かいうちに汚れをふきとる。</p> <p>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。</p> <p>※ガラス部→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。</p>

### グリル扉とグリル水入れ皿の取り外し、取り付け方

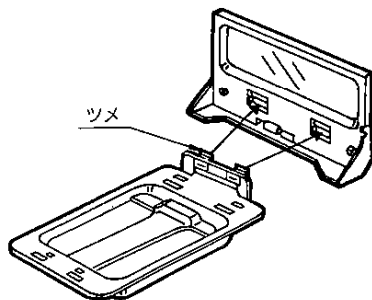
#### ▶取り外し

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。



#### ▶取り付け

グリル水入れ皿のツメ（2カ所）を、扉の裏面の長穴に差し込み、扉の下部を回転させ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。



方 法

- ・グリル水入れ皿
- ・グリル焼網

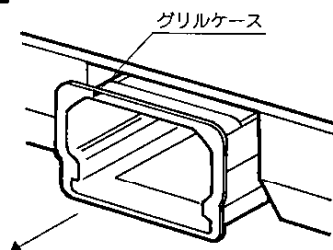
- ①その都度、中性洗剤をスポンジタワシなどのやわらかなものにふくませて洗う。
- ②水洗いし、乾いた布で水気を十分ふきとる。

- ・グリルケース

- ①乾いた布でからぶきする。  
(炭化した脂カスをふきとる。)
- ②脂の付着量が多くて、べとべとしている時は、30分～1時間程度カラ焼きする。  
※使用中はグリル水入れ皿には必ず水を入れておく。  
→この操作をおこたるとセルフクリーニング効果がなくなることがあります。

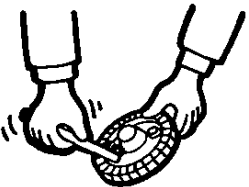
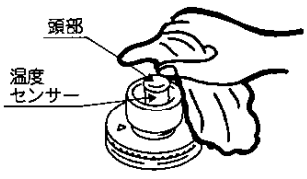
**グリルケースの取り外し方**

- ・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引き出す。
- ・取り付けは、奥まできっちり押し込む。



**セルフクリーニングとは** お手入れ簡単……

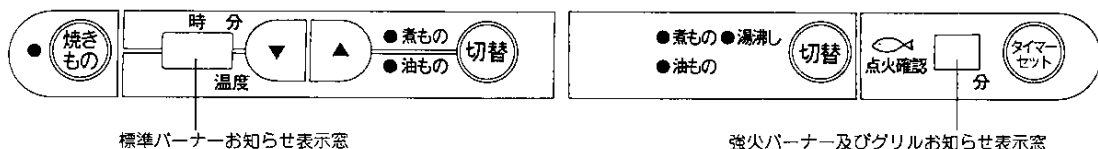
- ・特殊ホーロー仕上げ。
  - ・温度が高い時に調理による脂汚れの蒸発や炭化を早める効果があります。
- ◆次のようなことをするとセルフクリーニング効果がなくなります。
- ・洗剤やみがき粉で洗う。
  - ・金属タワシなどの硬いものでこする。

	方	法
<p>• こんろバーナー</p>	<p>①炎口の目詰まり、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。</p> <p>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。</p>	
<p>• 温度センサー</p>	<p>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。</p>	

# こんな表示がでてきたら？

## お知らせ表示

・器具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、自動的に消火し、ブザーとともにお知らせします。



・図は10-651型です。10-650型の場合は、標準バーナー側と強火バーナーおよびグリルのお知らせ表示窓の位置が逆になります。

お知らせ表示	ブザー音	原因箇所(状態)	内 容	処 置
00	ピピピピッ ×5回	P.13、14をごらんください。	こんろやグリルの調理タイマーや、安全タイマーが作動し、自動消火。	器具栓つまみを「止」の位置に戻す。
02	ピーピーピー		安全機能が作動し、自動消火。	
11	ピーピーピー	点 火 不 良	器具栓つまみの押し方が弱い、バーナーキャップが正確にセットされていないために正常に点火しなかったとき。	P.7、19、27を参照し再操作後、サービスショップへ連絡。
12	ピーピーピー	立 消 え 安 全 装 置 作 動	煮こぼれや、風で消火。バーナーキャップが正確にセットされず消火。短い停電での消火。	続けてお使いの時は、再び点火してください。また、P.7を参照してください。
31	ピーピーピー	セ ン サ ー (標準バーナー)	電気回路に異常があったとき。	点検が必要です。 お買い求めの販売店 またはもよりの大阪 ガスまでご連絡ください。
32	ピーピーピー	セ ン サ ー (強火バーナー)		
71	ピーピーピー	電 磁 弁 駆 動 回 路		
72	ピーピーピー	炎 検 出 回 路		

# 故障かな?と思ったら

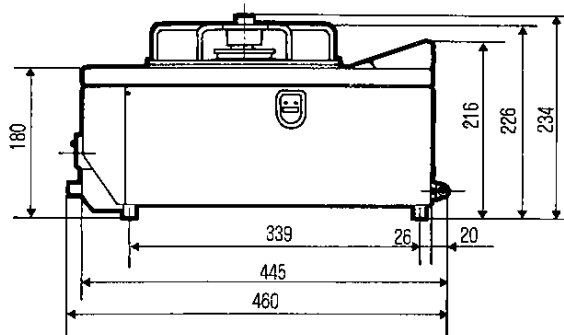
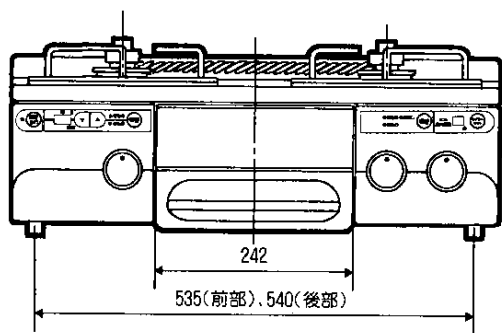
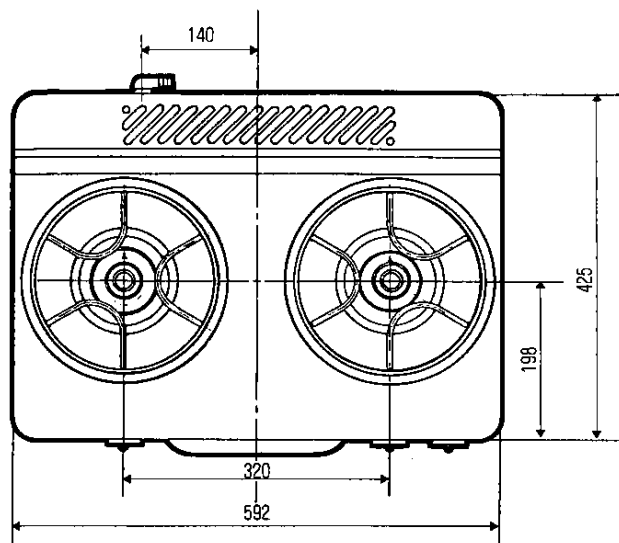
故障かな?と思われたらただちに使用を中止し、修理・サービスをお申しつけになる前に一度つぎのことをお調べください。

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	
	器具栓つまみかつまみを離すと消火する	点火しない・点火しにくい	火移りしにくい	黄炎で燃える	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	ガスまたはいやなにおいがする	天から時小火→大火にならない	いためものですく切れる	設定温度より低めでON・OFFする			点火してもすぐに消火する
ガス元栓の開き不十分		○	○				○						ガス元栓を全開にする	18
ゴム管の接続が不完全		○						○					ゴム管を確実に接続する	6
ゴム管内に空気が残っている		○	○										点火操作をくり返す	19 27
ゴム管の折れ曲り・つぶれ		○	○				○						ゴム管の折れ、曲りを直す	5
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	30
バーナーの炎口づまり	○	○	○	○	○	○	○						バーナーの手入れをする	33
バーナーキャップの浮き	○	○	○	○	○	○	○	○					正しくセットする	7
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	—
コンセントに差し込んでいない		○											コンセントを差しこむ	18
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	19 27
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	19 27
モード選択間違							○	○	○		○		モード選択をやり直す	15
鍋底が凸凹している							○	○	○	○			鍋底が平らな鍋を使用	17
温度センサーが汚れている							○		○	○	○		温度センサーを掃除する	33
安全タイマー始動							○						〔各モードのはたらきと安全機	
焦げつき消火・天ぷら油火災防止機能作動							○				○		能〕P.13参照	
鍋を正しくのせていない							○		○				鍋を正しくのせる	17

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。

# 寸法図と仕様



# 仕 様

品 名	ガステーブルセイフル				
品 番	10-650型	10-651型			
型 式 名	LW2106SL	LW2106SR			
点 火 方 式	A C 連 続 放 電 点 火				
外 形 寸 法	高さ180mm(トッププレートまで)×幅592mm×奥行445mm(とって除く)				
重 量 (本 体)	15.0kg				
ガ ス 接 続 口	φ 9.5mmガス用ゴム管				
安 全 装 置	立消え安全装置, 焦げつき消火・天ぷら油火災防止装置(こんろ部のみ)				
電 源	AC100V・50Hz/60Hz・電源コード1.5m				
消 費 電 力	13 W (使用時)(未使用のとき約3.8W)				
使用ガスの種類 ガスグループ	1時間当たりのガス消費量				
	個別ガス消費量			全点火時	
	強火バーナー	標準バーナー	グリル	ガス消費量	
都 市 ガ ス	13A (kcal/h)	4,000	2,550	2,150	8,500 (0.82m <sup>3</sup> /h)
L P ガ ス(kg/h)		0.251	0.190	0.190	0.600
付 属 品	グリル焼網・ゴム管ホルダー・中華補助ごとく・グリル料理手帳				



# 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。
- ・電源コードをコンセントより抜いてください。
- ・P.4の16「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」(35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)10-650(U)**

大阪ガス株式会社 **05**

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、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。保証書を紛失されますと、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

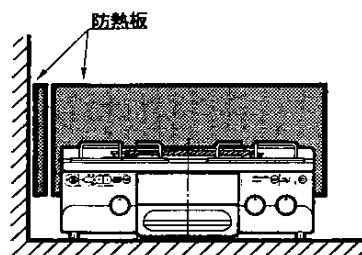
# 別売部品のご紹介

つぎ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、または大阪ガス支社でお求めください。

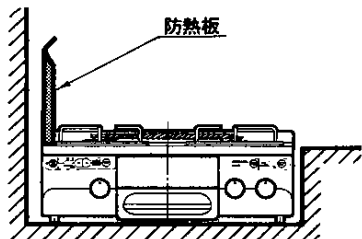
## ● 防熱板 (コードNo:15-100-0084・0085)

- 設置場所で、可燃性の壁（ステンレス板等を張りつけた可燃性の壁も含む）から15cm以上離して設置できない場合、図のように取り付けて使用してください。



## ● 側面専用防熱板 (コードNo:15-100-0110・0111)

- 60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



## ● ちり受け皿 (コードNo:15-100-0080・0083)

こんろの下にしいておくと、ガス台を汚さずお手入れが楽にできます。

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	〒604 京都市中京区烏丸御池梅屋町358	TEL(075)231-8151
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6-57	TEL(0796)23-2221
湖南支社	〒525 草津市追分町荒堀680-1	TEL(0775)62-5311
彦根支社	〒522 彦根市大東町12-11	TEL(0749)22-3131
(長浜営業所)	〒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

**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。