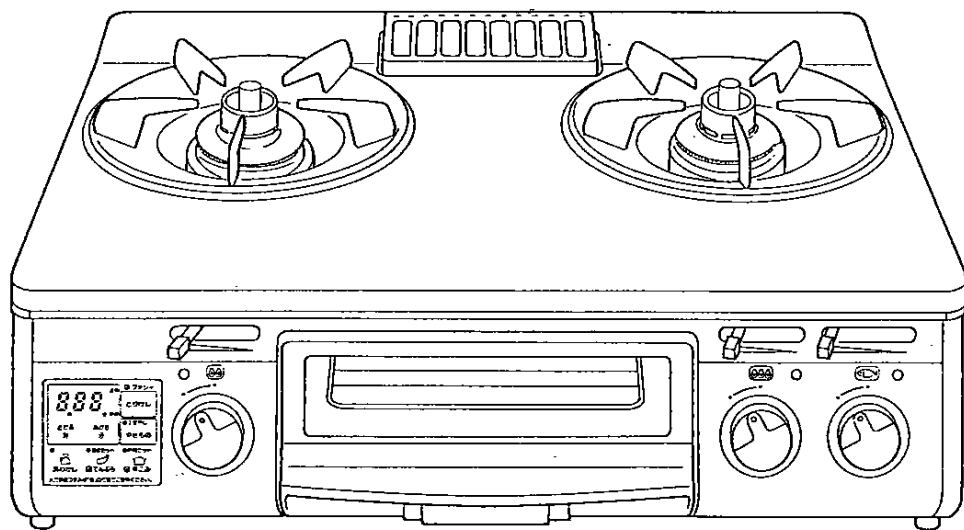


ガステーブルセイフル

10-652/653型

型式名 GT-SIL-X GT-SIR-X



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上げの販売店にお問い
合わせください。

ごあいさつ

このたびは大阪ガスのガスグリル付2口こんろをお買い上げいただきまして、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」を大切に保存してください。

もくじ

- 特長・機能の紹介..... 2
- 必ずお守りください..... 3～4
- 各部の名まえと扱いかた..... 5～11
- 初めてお使いいただくときに..... 12～13
- 使用方法..... 14～23
- 点検・お手入れ..... 24
- 故障かな?と思ったら..... 25～27
- 寸法図・仕様..... 28
- 保管とアフターサービス..... 29

特長・機能の紹介

ファジィ&らく点火ガスステープル [SAFULL] (てんぷら・煮こみ) セーフ

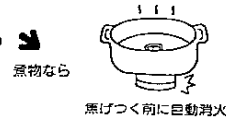
てんぷら油火災防止、消し忘れ防止などの安全性と使いやすさを一段とアップしたガスステープルです。

従来通りの使い方(手動調理)

料理の種類を見分けて、自動消火。(左右コンロとも)

てんぷら・煮物…などの料理の種類を見分けて、危険温度で自動消火。

- てんぷら油火災や鍋の焦げつき、空だきを防止します。



かしこいマイコンキー(自動調理)

鉄・アルミ・銅…などの鍋の種類を見分けて、最適温度を忠実に実現。温度調節機能付き。

てんぷらファジィ

ファジィ制御で

- カラッとおいしいてんぷらが揚がります。

煮こみファジィ

ファジィ制御で

- じっくり加熱でおいしい煮こみ料理ができます。

2人分・8人分…などの分量を見分けて、最適熱量に火力を自動制御。

てんぷら・煮物…の料理の種類を見分けます。

鉄 鍋

アルミ 鍋

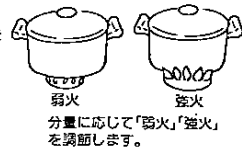
銅 鍋

…
鍋の材質を見分けます。

てんぷらなら、180℃を基準に最適油温を自動キープ



材料の分量を見分けます



指先でポン!あとはおまかせの「らく点火」

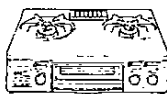
新着火方式採用。スイッチをポンと押しこむだけで、あとはおまかせ。連続放電で確実着火。火がつくまで待たなくていいから、便利さアップ。



お手入れ

天板すっきり
グリル後方排気

天板が広くふき掃除がらく。またグリルに煮汁が入るのを防ぎ、排気熱で鍋の把手がこげつくこともありません。天板はワンタッチ着脱で丸洗いOK。


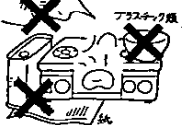


安全性



- コンロ・グリル安全タイマー
コンロ部：2時間
グリル部：20分間
うっかりの消し忘れを防ぎます。
- ボタンを押しても点火しないチャイルドロック
- 万一炎が消えるとガスをストップする立消え安全装置

必ずお守りください

注意していただきたいこと

<p>使用ガス・使用電源について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 器体(銘板)に表示してあるガス(ガスグループ)以外のガスでは使用しないでください。使用電源も必ずご確認ください。銘板は器体の右側面に貼ってあります。 ● 転居されるときは、転居先のガス種・電源をご確認ください。異なる場合は調整が必要です。
<p>ガス接続について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 検査合格またはJISマーク入りのガス用ゴム管を使用してください。 ● ビニール管は絶対に使用しないでください。ガスコンセント(迅速継手)を用いて接続するときも検査合格またはJISマーク入りのものにしてください。 
<p>ガス事故防止</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ガス漏れに気づいたときは、直ちに窓や戸を開けてからお部屋のガス元せんを閉め、最寄りの大阪ガスにご連絡ください。大阪ガスの係員が処置するまでは、電源プラグの抜き差し、電源スイッチの「入・切」や、マッチ、ライター等の使用は絶対にさけてください。 
<p>換気について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 器具使用中は、換気扇を回したり、ときどき窓を開けて新鮮な空気を入れてください。
<p>火災予防</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● ふきん、紙、プラスチックなど燃えやすいものをそばに置かないでください。また、揮発性、引火性のものはそばで使わないでください。 
<p>やけどのご注意</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 使用中、使用直後は、バーナー、こたく、トップレート、しる受け皿、グリルドア、グリル皿などが高温になりますので手を触れないでください。また、グリルの使用中、使用直後は、グリル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。 ● グリル使用中、魚を裏がえす時、とり出すときに特にご注意下さい。 ● 鍋の大きさや取手の形状などによっては、排気熱や炎があふれて鍋の取手が過熱します。 
<p>グリル排気口について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● グリルの使用中にグリル排気口をふさぐと、過熱し、火災や故障の原因になります。 
<p>調理以外の使用について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 過熱や異常燃焼などによる火災や故障の原因になります。 
<p>電源コードの取扱いについて</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● めれた手で電源プラグに触れないでください。感電、漏電の原因になります。 ● 雷が発生したときは、電子部品を損傷する恐れがありますのですみやかに電源プラグを抜いてください。

こんなときには

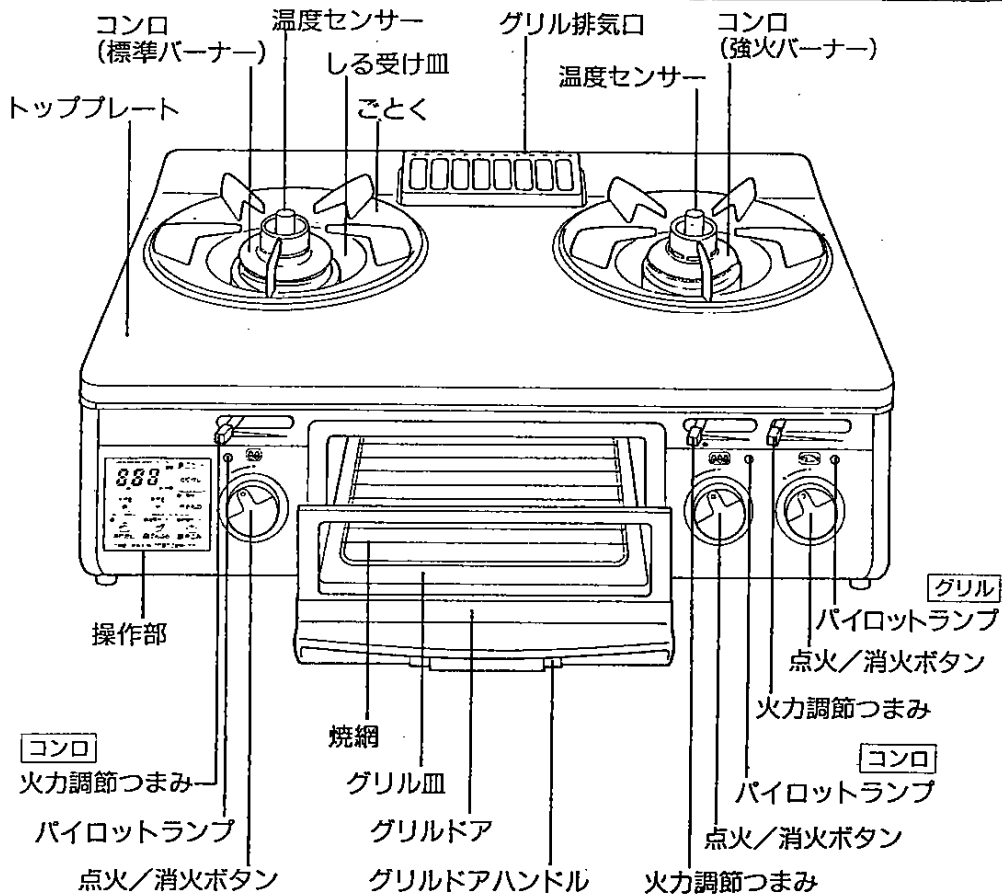
<p>ひどい煮こぼれがあったときには</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●すぐに火を消します。沸きこぼれ後、赤火が発生しますが、異常ではありません。テーブルコンロが冷えてから、24ページの「お手入れのしかた」を参照しながら掃除をします。必ず掃除をしてからお使いください。
<p>異常時の処置について</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●異常と思われたときは使用を中止してお部屋のガス元せんを閉じてください。25ページの「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なお異常があるときはお買い求めの販売店、または最寄りの大阪ガスへご連絡ください。 
<p>市販の補助用具を使用するときには</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●こんろの炎をふさいだり、覆ってしまうような大きさの鉄板などの補助用具は使用しないでください。不完全燃焼、過熱の原因になります。 
<p>グリルを使用するときは</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●グリルドアのガラス部分は、必ず取りつけてご使用ください。(ガラスを取りはずしてご使用になると、ドアハンドルが溶けることがあります)。 ●グリル皿は奥いっぱいまで確実に入れてご使用ください。 ●グリル皿には必ず水を入れてご使用ください(水を入れずご使用になると、魚や肉から落ちた油が発火する恐れがあります)。
<p>こんろとグリルを同時使用するときには</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●こんろとグリルを同時使用する場合、なべの取手をグリル排気口の方へ向けしないでください。グリル排気熱のため取手が過熱しますから、ご注意ください。
<p>グリルのお手入れをするときは</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●グリル庫内お手入れ時に、内部をよくお確かめいただき庫内上部のビスに気をつけてください。
<p>煮こぼれなどで火が消えたときは</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●立消えに気づいたときは点火/消火ボタンを押して消火の位置まで戻してください。立消え安全装置がはたらいて自動的にガスが止まります。再び点火するときは、窓を開けるなど換気を十分行って、少し待って(周囲に生ガスがなくなって)からにします。

注意 しる受け皿の上に、市販のアルミはく製のしる受けをのせて使うと、不完全燃焼を起こして一酸化炭素中毒の原因となりますので、絶対に使用しないでください。

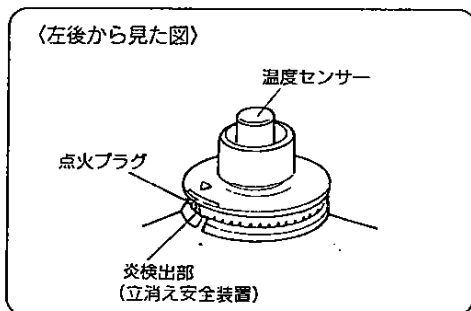
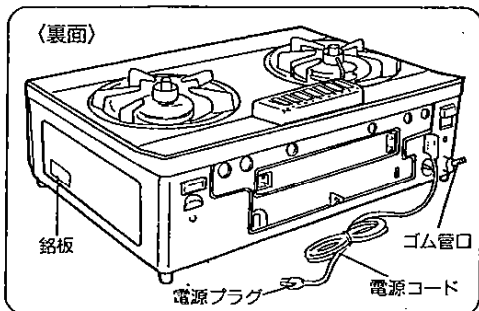
各部の名まえと扱いかた

図は10-653タイプで強火バーナーは右側、標準バーナーは左側にあります。
10-652タイプは逆にあります。

各部の名まえ

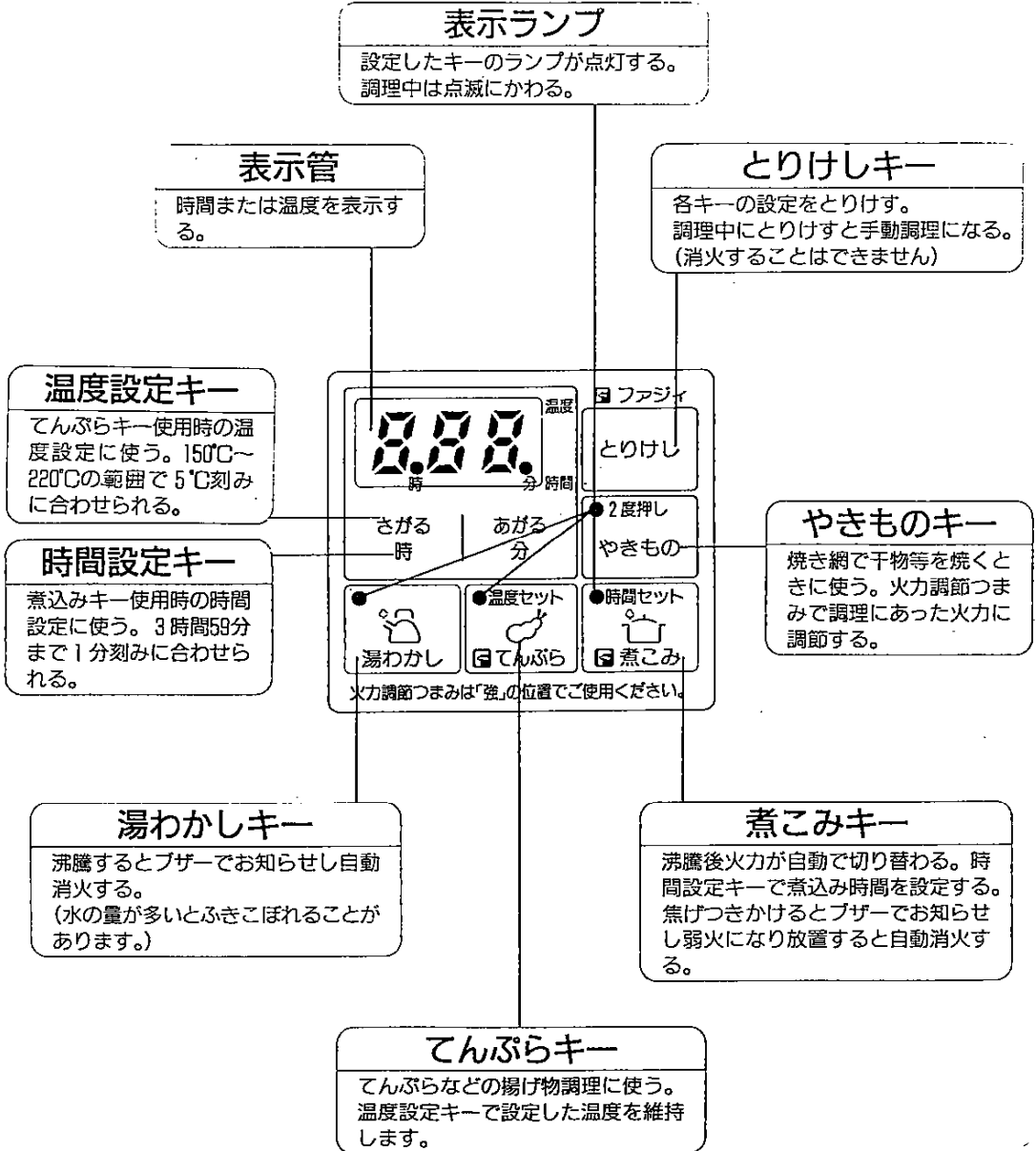


※電源プラグを接続するとパイロットランプと操作部の「888」が点滅します。いずれかのキーか点火/消火ボタンを押してご使用ください。



●注意 電源プラグはトッププレートより下側の電源コンセントに接続し、排気口や器具の下など高温部分に触れさせないようにして下さい。(電源コードが溶ける恐れがあります。)

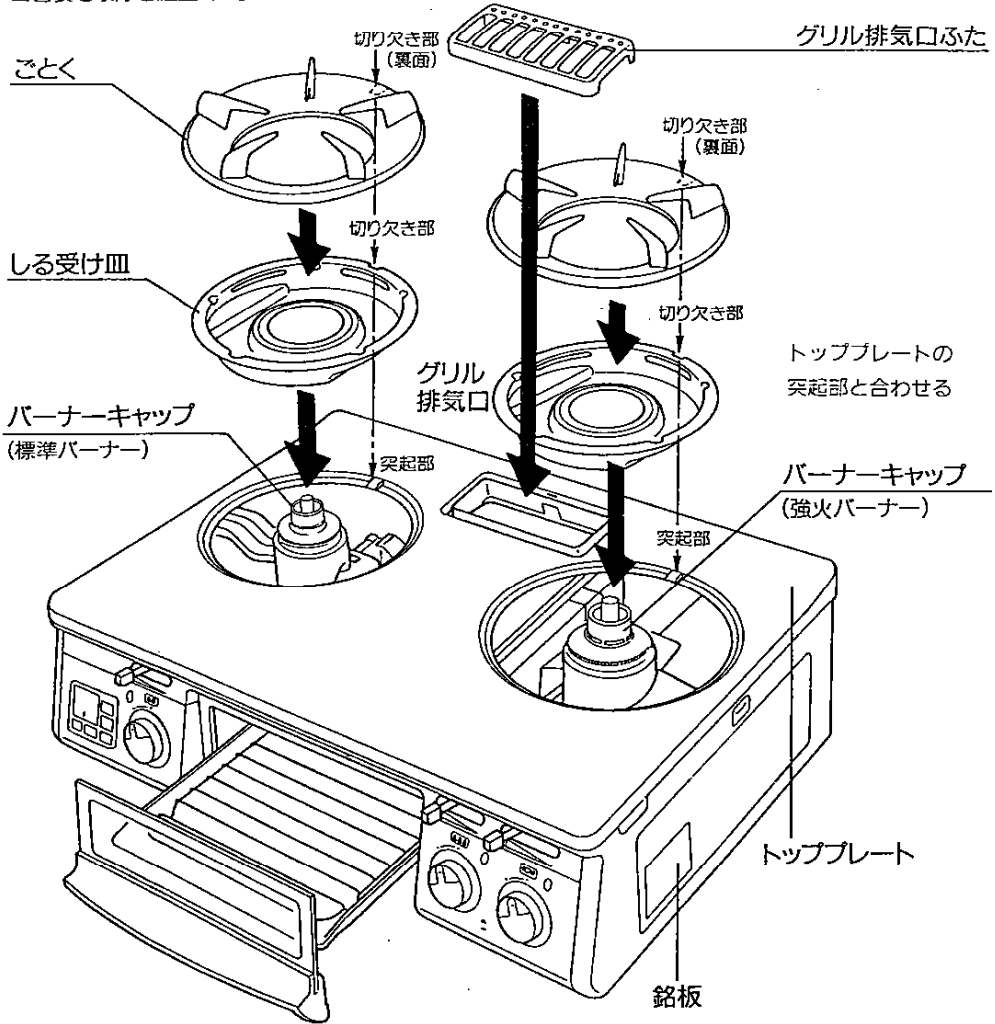
操作部のなまえとはたらき



※図は10-653型を示しています。

部品のセット

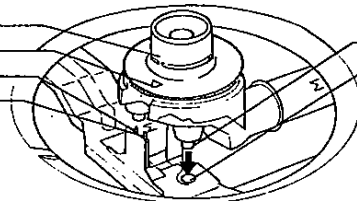
■包装を取除き組立てます



ご使用前にご確認ください

後から見た図

バーナーキャップの「▲」が「点火プラグ」と「炎検出部」の中央に合っていますか？



「突起部」が「バーナー受けの穴」に正しく入っていますか？

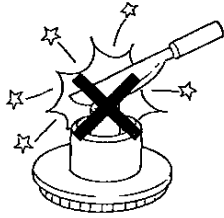
※標準バーナーはバーナーとバーナー受にMの印が入っています。

器具の使いかた

《手動調理・自動調理コンロ》

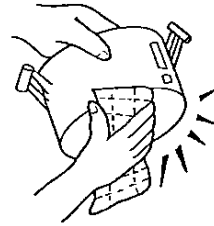
温度センサーのご注意

■温度センサー部に、強いショックを加えたり、キズをつけたりしない。



■温度センサー部はいつも清潔に

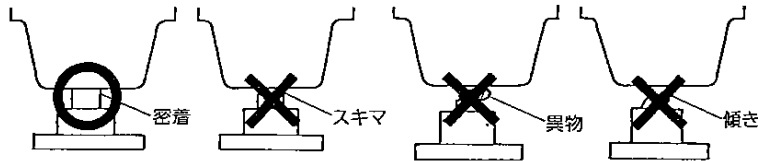
- 温度センサー部には煮汁、水などをかけない。
- 温度センサー頭部に煮汁やごみが付着したときは布でふきとる。
- 鍋ややかんの底も清潔にし、使用する。



正しい鍋ののせかた、選びかた

【温度センサーの頭部を鍋底に密着させることが大切】

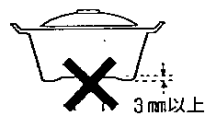
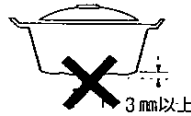
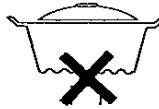
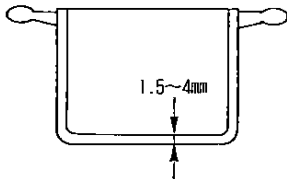
■温度センサー部と鍋底との間に異物を入れたり、スキマが生じないように正しくセットする。



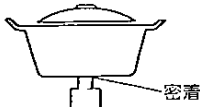
■底の平らな、熱の伝わり易い金属(アルミ等)製の鍋、やかん、フライパンが適しています。

■煮こみにはアルミ製の厚さ1.5~4mm程度の底の平らな鍋が最適です。(焦げつき消火機能を正しく働かせるため)

※打ち出し鍋、底の凹凸がある鍋は使用しないでください。



■鍋の重さは軽すぎないようにする。(軽すぎると密着しない恐れ 目安500g以上)



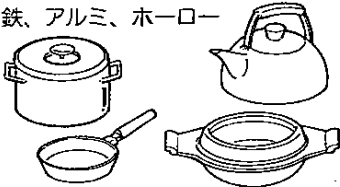




※必ず温度センサーの中心と鍋の中心を合わせる。

器具の使いかた

適する鍋・適さない鍋

器具を上手に使用するために、鍋底が温度センサーに密着していることが大切です。

- 適する鍋：底が平らな鍋→温度センサーが鍋に密着する。
- 適さない鍋：底が凸凹したり、ぎざぎざな鍋→温度センサーが鍋底に密着せず鍋底温度が正しく測れないため、
 - ◆沸騰せずに消火する、
 - ◆調理途中でブザーが鳴りながら弱火と強火を繰り返す、等の不具合を生じる。

鍋の種類	手動調理		自動調理		
	油調理	その他	湯わかし	煮こみ	てんぷら
鉄、アルミ、ホーロー 	○	○	○	○	○
底の丸い鍋 	○	○	×	×	×
超耐熱性ガラス容器 	×	△	△	○	×
厚さの薄いステンレス 	△	△	○	△	○
土鍋 	×	△ 鍋物は普通に使える	×	×	×
○ 適する。 △ 注意して使用する。 × 適さない。	△ 少量の油で過熱防止機能が正しく働かない恐れ。 × 熱伝導が悪く適さない	△ 乾しつき消火機能が正しく働かない恐れ	△ 沸騰後もしばらく燃焼が続く恐れ × 沸騰せずに自動消火する	△ 乾しつき消火機能が正しく働かない恐れ × 煮こみ中に早切れする	△ 湯を正しくコントロールできない

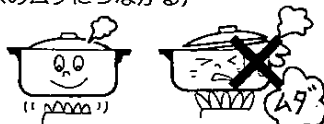
器具の使いかた

コンロを使うときは

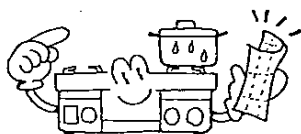
- 鍋に合った火力で使う。
(ガスのムダにつながる)



- 煮立ったら火力をすぐに弱める。
(ガスのムダにつながる)



- 鍋の水気はふき取る。
(温度センサーを正しく働かせるため)



- 食品の量に合った鍋やフライパンを使用する。

- 鍋が大きく食品が少ないとき
→温度上昇による自動消火の恐れ(過熱防止装置27ページ参照)
- 鍋が小さく食品が多いとき
→煮こぼれなどによる立消えの恐れ(立消え安全装置が働きます。27ページ参照)

- 調理が終わったらすぐ消火する。
煮ものや湯わかしの後、炒めものや揚げものを
をする場合は、いったん消火してから再度点
火してください。
(再点火しないと"ピピピ..."と鳴り、
弱火燃焼後、消火します。)

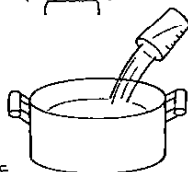
- 市販の中華鍋補助どくは
使用しないでください。

調理済食品をあたためるとき

- 中火であたためる。
(強火で行うと焦げつき
消火機能がはたらかな
い恐れ)



- 水分の少ないものは水
を加える。



- 冷凍食品をあたためるとき、
"冷凍即席うどん"など薄手容器のままあた
ためるものは、フライパンに載せて調理して
ください。

- トロミのあるものはときどきかき混ぜる。
(カレーやシチューなど)



※従来通りの調理中の食品の状態を何度か
確認しながら行ってください。

調理途中自動消火したとき

- さらに調理をつづける場合
⇒点火/消火ボタンを押し消火状態にし、
再度点火する。(14ページ参照)

- そのまま調理を終える場合
⇒点火/消火ボタンを押し、消火状態にする。
(14ページ参照)

器具の使いかた

グリルを使うとき

■初めてお使いのときは、グリル皿に水を入れ、約15分間空焼きを /

(グリル庫内の油を焼ききるため)

※このとき煙が出ますが、異常ではありません。

■点火はドアを閉めて行う。

(のぞきこむと髪を焦がす恐れ)

■焼網は表裏で高さ調節 /

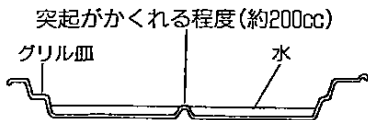
身のうすい魚



身のあつい魚



■使用時はグリル皿に水を入れる。



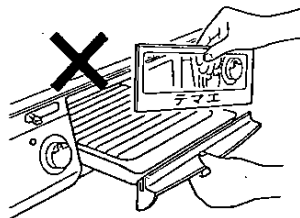
(水を入れないと魚や肉の脂に引火する恐れ)

ご注意

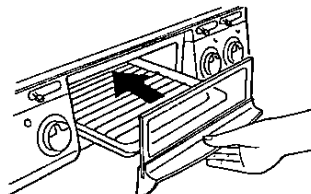
連続して焼く場合は一度消火状態にし、再度点火する。

(20分で安全装置が働き、調理途中で消えます)

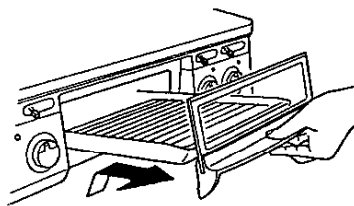
■ガラス部分はずして使わない。
(ドアハンドルが溶ける恐れ)



■グリル皿は奥まで入れる。



■とりはずすときは、とまる所まで引き、持ち上げて引き出す。



長時間使用しない場合

■電源プラグを抜く

(電源プラグを入れた状態では約3.5ワットの電力を消費しています。)

初めてお使いいただくときに…

設置前のご注意

- 器具右側面の銘板に表示してあるガス種と使用するガス(ガスグループ)の種類が適合していることを確認してください。
- 表示以外のガス(ガスグループ)では使用できません。

■設置場所

- 強風が吹込まない所。(風で火が消える恐れ)
- 壁や可燃物から離す。(図1、ステンレス板などを直接貼付けた可燃性の壁を含む)

■周囲の防火措置

- 図1の条件を満たせない場合。(図2、図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。(図3)
- 調理台・流し台がトッププレートより高い場合。(図4)

(防熱板は、下記「別売品」参照)

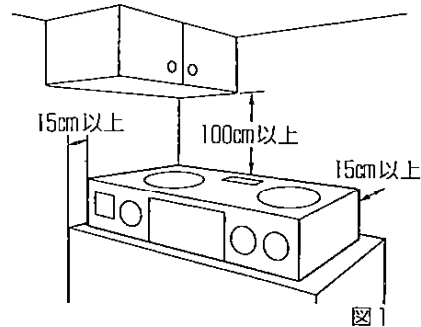


図1

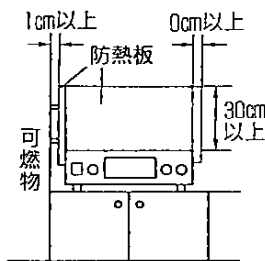


図2

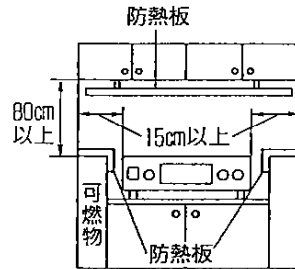


図3

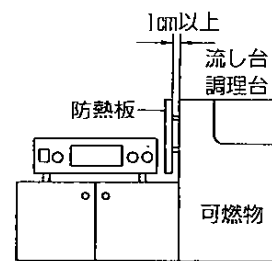


図4

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。

もより大阪ガスショップ、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2のように取り付けて使用してください。(2枚以上必要です)

●流し台、調理台専用防熱板

(コードNo: 15-100-0105)

調理台・流し台の上面が可燃性で、器具のトッププレートとほぼ同じ高さの場合(図3)

●ホースコック用プラグ 81-450

●器具用スリムプラグ 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

●注意 可燃性の壁に、ステンレス板やタイルなどを直接張りつけた場合でも、長年の間に可燃性のものが炭化し、火災になることがあります。上記の防火措置でお使いください。

ガス接続について

ゴム管で接続する場合と、ガスコードで接続する場合があります。

ゴム管接続の場合

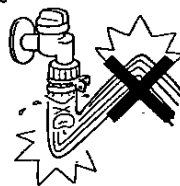
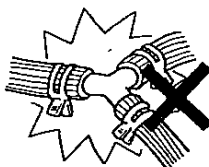
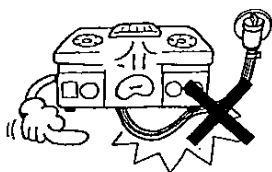
ゴム管をゴム管口の赤線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。

■ゴム管の注意

器具の下を通したり触れたりしない。

赤線まで差し込み、ゴム管止めをつける。つぎたし、二又分岐はしない。

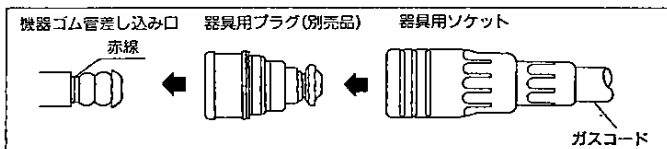
2m以下で、折れ、ねじれ、ひっぱりのないように配管する。



ガスコード接続の場合 (ガスコードは13A専用です)

ガスコード接続をする場合は、ガス元せん側がカチットプラグになっていないと接続できません。従来のガス元せんを使用する場合は、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



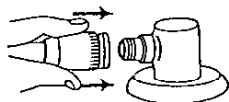
上図のように、先ず別売の器具用プラグを器具用プラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明に従って器具のゴム管差し込み口に取付け、次にガスコードの器具用ソケットを器具用プラグに“カチッ”と音がするまで押し込みます。

※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. ガス元せん側の接続

①ガス栓を開ける時は



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栓が開きます。

②ガス栓を閉める時は



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、ガス栓は閉まります。

※ガス元せん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。

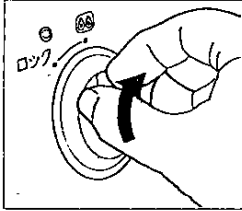
使用方法

操作のしかた 手動調理

※右コンロは手動調理のみの使用、左コンロは手動調理と自動調理に使用出来ます。(10-653型)
右コンロは手動調理と自動調理に使用、左コンロは手動調理のみの使用。(10-652型)

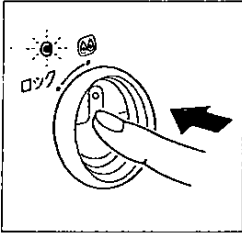
点火・消火のしかた(左右コンロ)

■使う前にロックを解除



カチッというまで
右へ回す

1



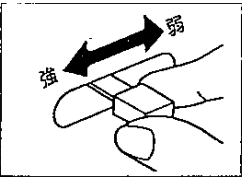
奥まで押す⇒点火

(安全のため半押しでは点火しません)

- コンロとグリルが同時に数秒間放電します。
- パイロットランプが点灯。
- 確実に点火させるため、火力調節つまみが、強の方向へ移動することがあります。

(イラストは操作後の状態です)

2



点火を確認し、火力を

調節する

強火……左側

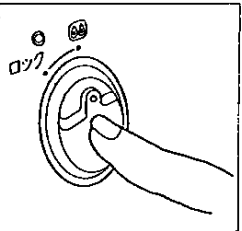
弱火……右側

■焦げつき消火機能…温度センサーの温度が上昇しすぎると“ピピピ…”と10回鳴り、自動的に(左右コンロ) 弱火に切り換わり、さらに温度上昇を続けると“ピッピッ…”と5回鳴り自動消火します。

■過熱防止機能……温度センサーの温度が上昇しすぎると自動的に弱火に切り換わり、さらに温度上昇を続けると“ピッピッ…”と5回鳴り自動消火し、表示管に「H」を点滅表示します。(鍋の空だき防止、てんぷら油火災防止)

■コンロ安全タイマー…点火後、2時間で自動消火します。

3



奥まで押す⇒消火

- 自動消火後も、点火・消火ボタンは戻りません。必ず消火状態に戻す。
- 使用後は必ずガス元せんを閉める。

(イラストは操作後の状態です)

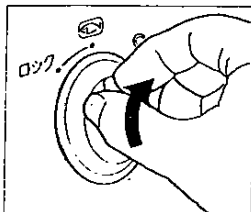
■使ったあとはロックする

(カチッというまで左へ回す。)ロックに合わすと、点火しません。(チャイルドロック)

操作のしかた 手動調理

点火・消火のしかた(グリル)

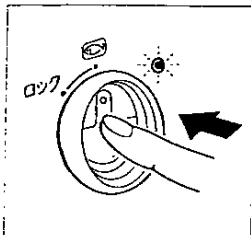
■使う前にロックを解除



カチッというまで

右へ回す

1

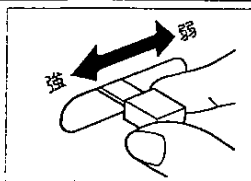


奥まで押す⇒点火

(安全のため半押しでは点火しません)

- コンロとグリルが同時に数秒間放電します。
 - パイロットランプが点灯。
 - 確実に点火させるため、火力調節つまみが、強の方向へ移動することがあります。(都市ガス仕様のグリルは移動しません)
- (イラストは操作後の状態です)

2



点火を確認し、火力を

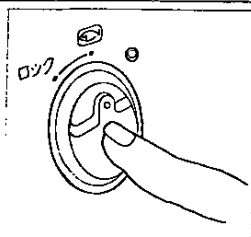
調節する

強火……左側

弱火……右側

■グリル安全タイマー…点火後20分で自動消火します。

3



奥まで押す⇒消火

- 自動消火後も、点火・消火ボタンは戻りません。必ず消火状態に戻す。
- 使用後は必ずガス元せんを閉める。

(イラストは操作後の状態です)

■使ったあとはロックする

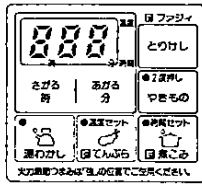
(カチッというまで左へ回す。)

ロックに合わすと、点火しません。(チャイルドロック)

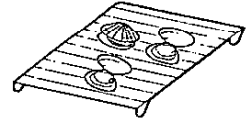
(チャイルドロック) ロックに合わすと点火しません。使用されないときは、小さなお子様のいたずら防止など安全のためにロックする。

(ご注意) ご使用中には操作しないでください。

操作のしかた 手動調理



「やきものキー」の使いかた



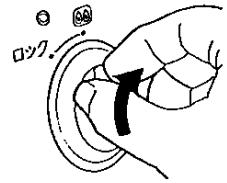
※干物や貝などグリルで焼きにくい場合にお使いください。焼き網以外は使わないでください。(食品は温度センサー上をさけて置きます。)汁の出る生魚などはグリル庫内で焼きます。(11・15ページ参照)

《操作の手順》

1 焼き網をコンロにのせる

- 点火/消火ボタンのロックを解除

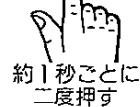
※鉄板付きの焼き網は温度が上がり過ぎ、自動消火しますので使用出来ません。



2 やきものキーを二度押す

- 約1秒ごとに二度押す。
- 「やきもの」キーの表示ランプが点灯。

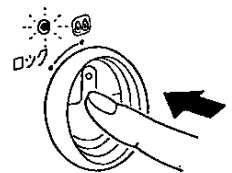
〈ご注意〉●表示ランプが点灯していない場合は設定されていません。再度操作を行う。



3 奥まで押す⇒点火

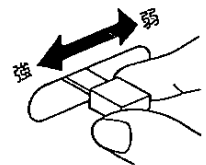
- コンロとグリルが同時に数秒間放電する。
- 表示ランプが点滅。
- パイロットランプが点灯。

〈ご注意〉●万一バーナーに着火しない場合は、点火/消火ボタンを押し、消火状態にした後再度2の操作から行う。



4 火力調節・自動消火

- 焼き加減に応じて火力を調節する。
- 温度センサーの温度が上昇しすぎると自動的に弱火に切り換わり、さらに温度上昇を続けると自動消火する。少し時間を置き再調理してください。
- ※点火後20分でタイマーが働き自動消火する。連続使用の場合は点火/消火ボタンを押し消火状態の後再度2の操作から行う。



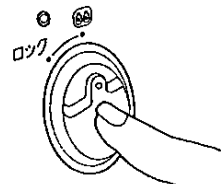
5 奥まで押す⇒消火

- 表示ランプ・パイロットランプが消灯

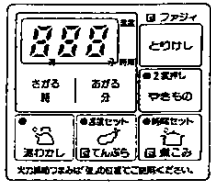
〈ご注意〉●ご使用後は消火を確認

- 自動消火後も点火/消火ボタンは戻りません。必ず消火状態にする。

※調理物の塩分などが温度センサーに付いた場合は劣化の原因となりますので必ず掃除をしてください。(24ページ参照)



操作のしかた 自動調理 (10-653型...左コンロ 10-652型...右コンロ)



『湯わかしキー』の使いかた

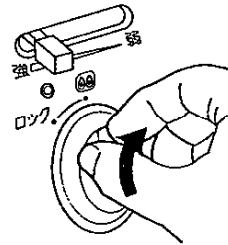


《操作の手順》

1

鍋を正しくのせる

- 火力調節つまみを「強」位置にする。
- 点火/消火ボタンのロックを解除。



2

湯わかしキーを押す

- 「湯わかしキー」の表示ランプが点灯。

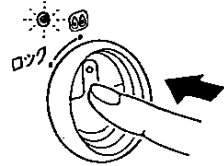


3

奥まで押す⇒点火

- コンロとグリルが同時に数秒間放電する。
- 表示ランプが点滅。
- パイロットランプが点灯。

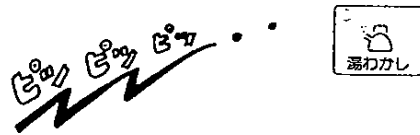
〈ご注意〉●万一バーナーに着火しない場合は、点火/消火ボタンを押し、消火状態にした後再度2の操作から行う。



4

お湯が沸いたら自動消火

- 「ピッピッピッ...」と5回鳴り、パイロットランプが点滅、表示ランプが消灯。
- ※沸かし過ぎや空だきを防ぎます。
ただし、ふきこぼれを防ぐことはできません。



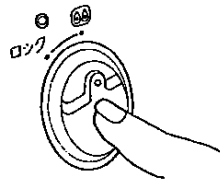
5

点火/消火ボタンを押す

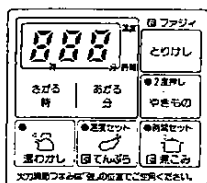
- パイロットランプが消灯。
- 自動消火後も点火/消火ボタンは戻りません。必ず消火状態に戻す。

〈チャイルドロック〉 ロックに合わずと点火しません。使用されないときは、小さなお子様のいたずら防止などのためにロックする。

〈ご注意〉 使用中には操作しないでください。



操作のしかた 自動調理 (10-653型...左コンロ 10-652型...右コンロ)



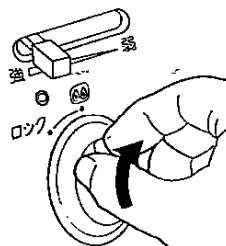
『てんぷらキー』の使いかた



《操作の手順》

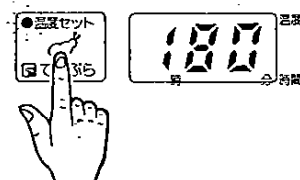
1 鍋を正しくのせる

- 火力調節つまみを「強」位置にする。
- 点火/消火ボタンのロックを解除。



2 てんぷらキーを押す

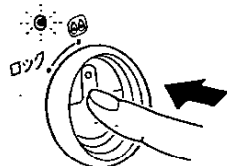
- 表示部に前回セットした温度を表示。
(電源プラグを接続したときや停電後は180を表示)
- 「てんぷらキー」の表示ランプが点灯。



3 奥まで押す⇒点火

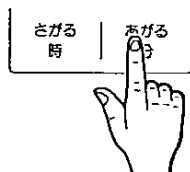
- コンロとグリルが同時に数秒間放電する。
- 表示ランプが点滅。
- パイロットランプが点灯

〈ご注意〉●万一バーナーに着火しない場合は、点火/消火ボタンを押し、消火状態にした後再度2の操作から行う。



4 温度設定キーを押し調理温度を設定

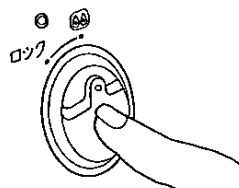
- 設定した温度を表示。約10秒後に表示が消える。油温(鍋底温度)が約120℃以上になると5℃毎に現在温度を表示。
- 設定した温度に達すると「ピッピッピッ」と3回鳴り弱火、強火のくり返しにより温度を保つ。
- 途中で設定温度を変える場合は、温度設定キーを押すと設定温度を表示。



5 奥まで押す⇒消火

- 表示ランプ、パイロットランプ、表示部が消火。

〈ご注意〉●ご使用後は消火を確認。



操作のしかた 自動調理 (10-653型…左コンロ 10-652型…右コンロ)

調理の基本『てんぷらキー』

《操作の手順》(例) てんぷらの場合

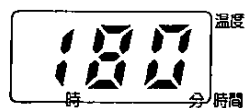
1 ボールに卵、水を入れ小麦粉を加え、太めのはしでざっくりと混ぜる。

〔衣を粘らせないコツは、卵水は冷たいものを使い、混ぜすぎないこと。衣は揚げる直前に作る。〕

2 てんぷら鍋をコンロにかけ、鍋の約7～8分目(約0.8～1.0L)の油を入れる。



3 **てんぷら** キーを押し温度設定キーで好みの温度に合わせる。



4 点火する。



5 設定温度に達して“ピッピッピ”と3回お知らせしたら、材料を入れて揚げる。



6 揚げ終わると点火/消火ボタンを押し消火する。

《揚げものと油温の目安》

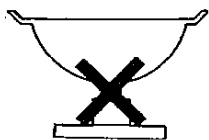
適する温度	揚げものの種類
150～160℃	チップス(じゃがいも、さつまいも)
160℃	鶏のからあげ、ドーナツ
160～170℃	フリッター、とんかつ、コロッケ
180℃	てんぷら、串揚げ、エビフライ
160～180℃	冷凍コロッケなど

調理の基本『てんぷらキー』



コツとポイント

- 丸底の中華鍋は使用しない。(鍋の安定が悪く、かつ油温が安定しない。)



- 一度に多くの材料を入れない。(べたつきの原因)

材料が鍋一面に浮き上がってくるくらいの量を入れるのが上手に仕上げるコツ。

- 設定温度になったら早めに調理物を入れる。設定温度に達しても調理物を入れずに放置すると油温が上がることがあります。(表示は設定温度以上にはなりません)

- 設定温度に達した後、材料を入れると表示温度が下がることがありますが(現在温度を表示します)再び設定温度まで上がっていきます。設定温度に上がるころが仕上がり時間の目安。

- 調理の途中でも設定温度は自由に変えられます。(変えた後約10秒後に現在温度を表示)材料により温度設定キーで調整する。

- 調理中「てんぷらキー」を押すと、約10秒間設定温度を表示する。設定温度の確認のとき押す。

- 鍋の直径が20cm以下の場合設定温度より高くなる場合があります。

●他にもこんなメニューができます●

てんぷらキーは自動的に鍋の温度を調節してくれるので、こげつきやすいソテー、ムニエルなどの火加減のむずかしい料理に便利です。



- 鮭のムニエル(4人分)

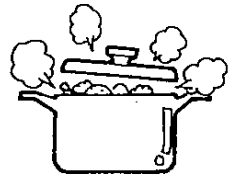
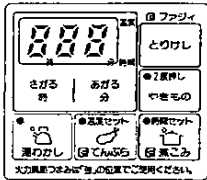
- 厚さ1.5cmのもの4切の場合

〈作り方〉

1. 鮭に軽く塩、こしょうをふり、小麦粉を全体にまぶし余分な粉をはらい落とします。
2. フライパンをコンロにかけ点火します。
3. 「てんぷら」キーを押して150~180°Cに合わせます。
4. 設定温度に達したらバターを入れ、材料を入れます。約6~8分、中身に火が通るまで加熱します。途中裏返します。
5. ソースを上からかけます。

※フライパンの材質によって設定温度は多少変えた方が上手にできます。たとえば、フッ素樹脂加工のフライパンは約180°Cに、鉄製のフライパンは約150°Cに。

操作のしかた 自動調理 (10-653型...左コンロ 10-652型...右コンロ)



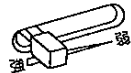
『煮こみキー』の使いかた

《操作の手順》

1

鍋を正しくのせる

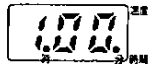
- 火力調節つまみを「強」位置にする。
- 点火/消火ボタンのロックを解除。



2

煮こみキーを押す

- 「煮こみ」キーの表示ランプ点灯。
- 自動的に煮こみ時間が1時間に設定されている。



3

煮こみ時間をセット

- 沸騰後の煮こみ時間をセット。
- 煮こみ時間は3時間59分まで設定でる。

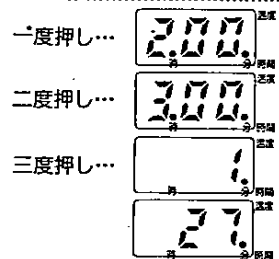
- ①

さがる 時	あがる 分
9	5

 時間設定キーの左側を押し何時間が設定。
- ②

さがる 時	あがる 分
3	59

 時間設定キーの右側を押し何分が設定。
(キーを押し続けると時間が進む)



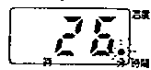
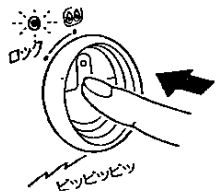
4

奥まで押す⇒点火

- コンロとグリルが同時に数秒間放電する。
- パイロットランプが点灯。

〈ご注意〉●万バーナーに着火しない場合は、点火/消火ボタンを押し消火状態にした後、再度2の操作から行う。

- ひと煮たちすれば、「ピッピッピッ」と3回鳴り、自動的に火力が切り換わり、表示管右すみの「●」が点滅。かきませたり、水を足したりするのはその後。
- タイマーはひと煮たち後作動し残り時間を表示。また、調理の状態により時間を変更することができる。
- 焦げつきかけたら「ビビビ、……」と鳴りますので、焦げつきがなくなるまでしっかりとかきませる。放置しておく自動消火する。



5

調理終了・自動消火

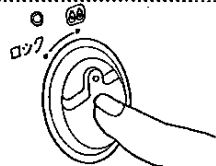
- 「ピッピッピッ…」と5回鳴り、表示ランプが消灯し、パイロットランプが点滅。



6

奥まで押す⇒消火



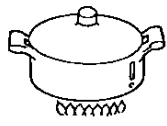

- パイロットランプが消灯。
- 自動消火後も点火/消火ボタンは戻りません。必ず消火状態に戻す。



操作のしかた 自動調理 (10-653型…左コンロ 10-652型…右コンロ)

調理の基本『煮こみキー』

《操作の手順》(例) カレーの場合(4人分)

<p>1 フライパンで肉と野菜を炒め、鍋に水とともに入れ、ふたをする。</p> 	<p>2 煮こみ キーを押し、時間設定キーで約40分～1時間(沸騰後煮こみ時間)に合わせる。(例. 1時間の場合)</p> 	<p>3 点火する。</p> 
<p>4 ひと煮たちして“ピッピッ”と3回お知らせした後、アクをとり、材料が柔らかくなるまで煮る。 ●お知らせした後は火力が切り換わり、タイマーが作動し残り時間を表示。</p>	<p>5 残り時間が約20分になった時にルーを溶かし、さらに煮ます。途中時々かき混ぜる。 ※“ピビビ、…”とお知らせした時はしっかりとかき混ぜる。</p> 	<p>6 タイマーが切れ、自動消火したら必ず点火/消火ボタンを押します。</p>

《料理に適した鍋》

鍋の種類	適する料理	鍋の特性	使用上のご注意
厚手のアルミ鍋	煮もの、煮こみのほか、ほとんどの料理に適します。	熱伝導がいいので火が平均して柔らかくあたり、上手にできます。	_____
アルミステンレスの多層構造鍋		熱伝導がよく、保温性にもすぐれています。	
フッソ樹脂加工鍋(テフロン加工)	シチュー、佃煮など、長時間の煮こみ料理に。	テフロン加工のため、多少早めに火力が切り換わることがあります。	煮こみ不足の場合は、もう少し時間をかけて煮つけてください。
薄手のアルミ鍋	おでん、ポトフなどの煮汁の多い料理に使えます。	鍋底温度が均一でなく、熱ムラが出ます。	特にカレーやシチューなど濃度のある料理は、調理物の対流が悪くこげやすくなります。途中よくかきまぜてください。
ホーロー鍋		熱伝導が悪いため、こげつきやすい性質をもっています。	

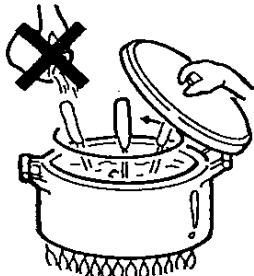
※ 9 ページの適する鍋、適さない鍋も参考にしてください。

調理の基本『煮こみキー』



コツとポイント

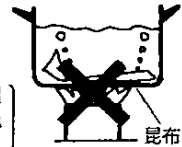
- 火力調節つまみは“強”の位置に合わせる。
※「煮豆」や「調理済食品のあたため」は“中火”に合わせる。従来通り、調理中の状態を確認しながら行なってください。
- ふきこぼれそうな時は、ふたを少しずらす。
- 点火して沸騰するまでは、
①ふたの開け閉めをしたり、
②鍋中の水をかき混ぜたり、
③鍋を動かしたり、水や調理物等を追加したりしないでください。
(温度センサーを正しく働かせるためです。)



- だし汁はやや多めに入れて調理してください。少なすぎるとセンサーがキャッチできない場合があります。

- 火力が切り換わったら、途中時々様子を見ながら混ぜる。(特にトロミのあるものはこげつきやすいので注意する)
- 焦げつき消火機能により、“ビビビ、…”とお知らせした時は、鍋底のこびりつきがなくなるまで、しっかりとかき混ぜる。(かき混ぜないと焦げつき消火機能が働いて自動消火します)
※鍋の周囲など水分の少ない部分はこげることがあります。
- ひと煮たちの状態はメニューや鍋の種類により多少異なります。
●たとえばこんな場合、ひと煮たちの状態が不足気味になります。煮こみ時間で加減してください。
▶たくさんの量が入っている場合
▶始めからある程度とろみのついている場合

- だし昆布など鍋底に敷いてある場合は自動調理できません。手動調理で行なう。



〔鍋底とだし昆布の間の温度が上がり、センサーが正しく働きません。〕

《その他メニューの煮こみ時間の目安》

メニュー	煮こみ時間の目安
クリームシチュー	約40分～1時間
ビーフシチュー	約2時間～2時間30分
ポトフ	約50分～1時間30分
おでん	約1時間30分～2時間

メニュー	煮こみ時間の目安
肉じゃが	約30分～1時間
ロールキャベツ	約30分～1時間
いわしのしょうが煮	約20分～30分

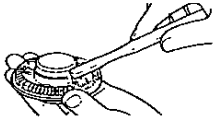

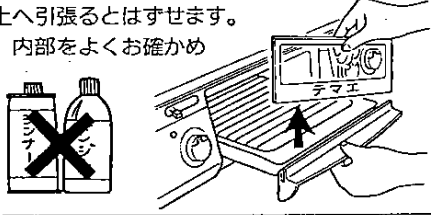
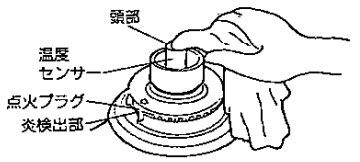

※煮こみ時間は、分量やお好みによって調節してください。

※トロミをつける材料(片栗粉、コーンスターチなど)は出来上り少し前にお入れください。

点検・お手入れ (お手入れの前にはガス元せんを閉め機具が冷えてからお手入れをしてください。)

- 日常の点検・手入れは必ず行ってください。
- 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。また、ご自分で修理されることは危険です。

万一、具合が悪くなって処置に困るような場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

点検項目	お手入れのしかた
● バーナーキャップの目づまりは？	釘やワイヤーブラシなどで掃除し、水洗いし、乾いた布で水気をふきとる。 
● バーナーキャップのセット状態は？	▲印と炎検出部をあわせ、浮き、傾きのないように正しくセットする。 (異常燃焼や変形の恐れ) 
● 器具の汚れは？	台所用洗剤(中性洗剤)を使う。 グリルとびらのガラス部は上へ引張るとはせず。 グリル庫内のお手入れ時に、内部をよくお確かめいただき、庫内上部のビスにご注意ください。 
● 点火プラグ・炎検出部・温度センサーの汚れや水ぬれは？	煮こぼれなどの汚れは布を水に浸し固くしぼってからふき取る。 ※ 洗剤は使用しないでください。 
● ゴム管の交換は？	早めに取り替える。(3・13ページの参照) (古くなるとヒビ割れ、ガス漏れの恐れ) 

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。

こんなとき ここを お確かめください	左、右コンロ、グリル								自動調理			処 置 方 法	参 照 ペ ー ジ	
	点火/消火ボタンが動かない	点火しない	点火時手を離すと消える	炎が安定しない、黄炎で燃える	異常音をたてて燃える	ガスの臭いがする	使用中炎が消える	グリルの焼き時間が長い	点火時手を離すと20秒後に消える	沸騰する前に切り換わる(自動調理モード)	沸騰しても切り換わらない、遅い			設定温度より低めで強火・弱火をくり返す
ロックがかかっている	●												ロックを解除	14 18
コンセントに差し込んでいない		●											電源プラグをコンセントに差し込む	5
押し方不足			●										消火状態にした後再びボタンを奥まで押す	14 18
ガス元せん開き不十分		●	●	●			●	●			★		ガス元せんを全開にする	—
ゴム管の中に空気が残っている		●											点火操作を繰り返す	14 18
点火プラグ汚れ		●											点火プラグを掃除する	24
炎検出部の汚れ・水ぬれ			●				●	●					炎検出部を掃除する	24
ゴム管が折れている		●						●	●				ゴム管の折れを直す	13
バーナーの炎口の詰まり		●	●	●		●	●	●	★		★		バーナー炎口を掃除する	24
バーナーの取り付けが悪い		●	●	●	●			●	★		★		バーナーを正しく取り付ける	7 24
ゴム管のひび割れ、穴あき						●							新しいゴム管と交換する	8 13
ゴム管の接続不完全						●							ゴム管の接続を確実にする	13
自動調理機能が故障								●	★	★	★		(器具の使用方法)により再確認	17 23
鍋形状、材質が適していない									★		★		(器具の使用方法)参照	8 9
温度センサーが汚れている									★		★		温度センサーを掃除する	24
自動調理機能を正しく使っていない									★	★	★		(器具の使用方法)参照	17 23

●左、右コンロ、グリルに該当します。★標準バーナーの自動調理キーのみに該当します。
上記の処置をしても直らないときは、直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。

こんな場合

故障ではありません

「888」とパイロットランプが点滅表示している	⇒	●電源プラグを接続したときや停電復帰後は、この表示になります。いずれかのキーを押すか、点火/消火ボタンを押してお使いください。
使用中に“ピピピ……”と鳴り、弱火に切り換わる	⇒	●焦げつき消火機能が働いています。食品をかき混ぜると元の火力に戻ります。
“ピッピッピッ…”と5回鳴り、火が消えた	⇒	●自動調理が終了、または焦げつき消火機能や立消え安全装置が働いています。点火/消火ボタンを押して消火状態にしてください。
「14」が点滅表示し、“ピピピ、ピピピ……”と鳴り、火が消えた	⇒	●過熱防止装置が働いています。点火/消火ボタンを押して消火状態にしてください。鍋や鍋のとってなど高温になっていますのでやけどにご注意ください。
はじめて使ったとき煙や臭いが出た	⇒	●はじめてお使いになるとき、器具に付着した油が焼けて煙や臭いが出ることがあります。しばらくすると自然になくなります。
点火・消火したときに「ポツ」という音がする	⇒	●点火音・消火音で異常ではありません。
使用中に「シャー」という音がする	⇒	●ガスの通過音で、異常ではありません。
使用中に「カチッ」という音がする	⇒	●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。
グリルが調理開始後20分で自動消火した コンロが調理開始後2時間で自動消火した	⇒	●安全装置が働いたためで異常ではありません。調理を続けたい場合は点火/消火ボタンを押して消火状態にし、再度点火する。

※ガスマイコンメーターを設置されている場合はガス会社に可能連続使用時間をご確認ください。

※ブザーが連続して鳴り、異常の状態(14, 71, 72など)が点滅表示している場合、および、その他表示や動作がおかしい(点火しない・すぐ消える)場合は、点火・消火ボタンを押し、消火状態にし、電源プラグを抜いて再度同じ状態になるかご確認ください。

※上記の処置をしても直らないときは、ただちにガス元せんを閉め、電源プラグをコンセントから抜いて使用を中止し、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。

安全装置が作動したときの処置方法

立消え安全装置

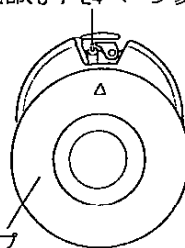
■風や煮こぼれで炎が消えたとき

- 安全のため立消え安全装置が働き自動的にガスが止まります。(完全に止まるまで少し時間がかかります)
- 再度使うには
 - ①点火/消火ボタンを押し、消火状態にする
 - ②周囲にガスがなくなるまで待つ
 - ③再度、点火する

ご注意

- 装置に水滴や煮こぼれが付いたときは、十分にふきとる(点火不良の原因)
- 装置に固いものをぶつけない(故障の原因)

立消え安全装置
(炎検出部、5・7・24ページ参照)



バーナーキャップ

過熱防止装置

■温度センサーの温度上昇により自動消火したとき

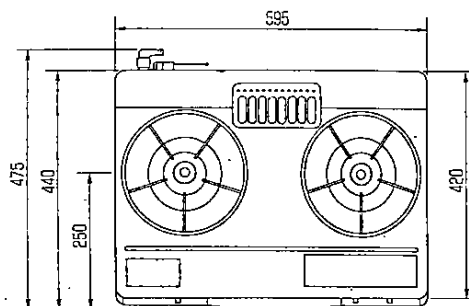
- 燃焼しつづけて過熱されると、過熱防止装置が働き自動的に消火し、表示管に「H」が表示されます。すぐ点火/消火ボタンを押しして消火状態にしてください。

ご注意

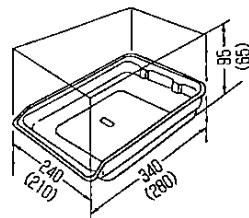
- 鍋や鍋のふたなど高温になっていますのでやけどしないようご注意ください。

寸法図・仕様

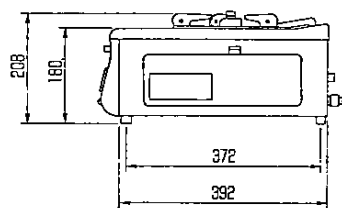
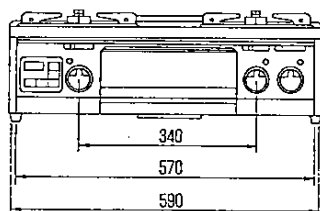
外形寸法 (単位mm)



(グリル庫内寸法)



(注) ()内寸法は有効寸法。



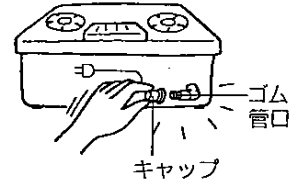
仕 様

品 名	ガステーブルセイフル	
品 番	10-652/653型	
型 式 名	GT-SIL-X、GT-SIR-X	
外 形 寸 法	高さ208(トッププレートまで180)×幅595×奥行475(mm)	
重 量	1.4kg	
ガ ス 接 続	φ9.5mmガス用ゴム管	
点 火 方 式	連続放電点火	
安 全 装 置	立消え安全装置、過熱防止装置	
ガ ス 消 費 量	使 用 ガ ス	13A LPガス
	強火バーナー	4,000kcal/h 0.30 kg/h
	標準バーナー	2,800kcal/h 0.233kg/h
	グリル	1,900kcal/h 0.162kg/h
	全ガス消費量	8,500kcal/h 0.667kg/h

保管とアフターサービス

長時間使用しない場合

- 各部の汚れを取り、ほこりなどの異物が入らないようにビニール袋をかけて、湿気のないところへ保管してください。
- 特にゴム管口には、ほこりが入ってガス通路を詰まらせないようにキャップなどをしてください。



アフターサービス

1. 保証書(別に添付してあります。)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間——お買い上げ日から1年間です。

2. 修理を依頼されるとき

■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…」の項に従ってお調べになり、直らないときは必ずガス元せんを閉め、電源プラグを抜き後の処置をしてください。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上げの販売店、またはもよりの大阪ガスサービスショップ、もしくは大阪ガス支社にご連絡ください。

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。

(N)10-653(U)
大阪ガス株式会社 (株)

3. 故障・異常現象…できるだけ詳しく
4. お客様。住所・電話番号

3. 補修用性能部品の最低保証期間

このガステーブルコンロの補修用性能部品(機能維持のために必要な部分)の最低保有期間は製造打切り後6年です。

4. ガスの種類の異なる地域へ転居されるとき

ガスの種類は、LPガス、都市ガス(13種類)があります。ガスの種類の異なる地域へ転居される場合には、改造・調整が必要です。この改造・調整に伴う費用は、保証期間中でありましても有料です。

尚、転居先のガスの種類を確認の上お買い上げの販売店又は、大阪ガス支社にご相談ください。

おねがい ガスくさいときは、ガス元せんを閉め、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。

本社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	大阪市西区千代崎3-2-95	電話 大阪	06 (586) 3200	〒550
南部支社	堺市住吉橋町2-2-19	電話 堺	0722(38)1131	〒590
北部支社	高槻市藤の里町39-6	電話 高槻	0726(71)0361	〒569
東部支社	東大阪市稲葉2-3-17	電話 河内	0729(62)1131	〒578
兵庫支社	神戸市中央区東川崎町1-8-2	電話 神戸	078(360)3100	〒650
京都支社	京都市中京区烏丸御池梅屋町358	電話 京都	075(231)8151	〒604
奈良支社	奈良市学園北2-4-1	電話 奈良	0742(44)1111	〒631
和歌山支社	和歌山市本町1-5	電話 和歌山	0734(31)2481	〒640
兵庫西支社	姫路市神屋町4-8	電話 姫路	0792(85)2221	〒670
豊岡支社	豊岡市三坂町6-57	電話 豊岡	0796(23)2221	〒668
湖南支社	草津市追分町字荒堀680-1	電話 草津	0775(62)5311	〒525
彦根支社	彦根市大東町12-11	電話 彦根	0749(22)3131	〒522
(長浜営業所)	長浜市南呉服町3-4	電話 長浜	0749(62)7171	〒526
本社・ガスビルサービスセンター	大阪市中央区平野町4-1-2	電話 大阪	06 (202) 2221	〒541

大阪ガス株式会社