

ガステーブルセイフル

取扱説明書

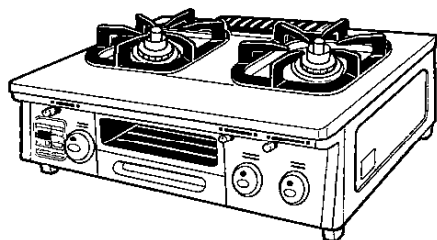
10-656型・10-657型

形式名 GC-3000AL・GC-3000AR

ごあいさつ

このたびは、大阪ガスのガステーブルセイフルをお買上げいただき、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

ページ

特長	1
特に注意していただきたいこと	2
器具の組立てと設置	5
・組立てかた	5
・設置場所について	5
・周囲の防火措置について	6
・電気の接続について	6
・ガスの接続について	7

各部のなまえ	8
使いかた	10
・適する鍋・適さない鍋	10
・点火・消火のしかた	11
・グリルを使うとき	12
・湯わかしキーの使いかた	13
・焼きものキーの使いかた	14
・調理タイマーキーの使いかた	15
・揚げもの温度表示ランプについて	16
上手な使いかた	17

点検・手入れ	18
・長期間使用しない場合	19

故障かな!?	20
安全装置が作動したときの処置方法	22
仕様と外形寸法図	23
アフターサービスについて	24
別売部品のご紹介	25

ご使用まえに

使いかた

点検・手入れ

故障かな!?

 大阪ガス

ご使用前に、必ずこの取扱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上げの販売店または大阪ガス社にお問い合わせください。

特長

強火バーナーは右側と左側の器具があります。
この説明書は強火バーナー左側の器具(10-656)で説明しています。

強火バーナー

標準バーナーにくらべ約90%火力をアップしています。(13Aの場合)

温度センサー付き

煮もの調理の焦げつきや、天ぷら油火災の危険温度で自動的に消火します。
また、お湯が沸騰したら自動的に消火し、わかし過ぎを防ぎます。

油温度表示機能付き

天ぷら調理などのとき油温調節の目安になります。

こんろ調理タイマー付き

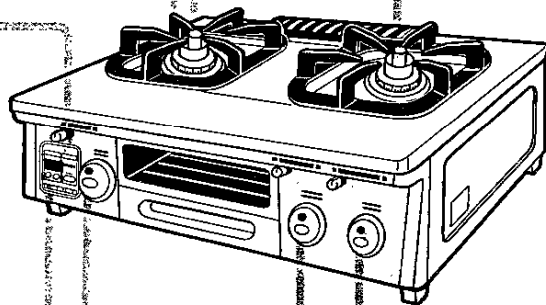
強火バーナーは設定した時間になるとブザーでお知らせし、自動的に消火します。

安全タイマー付き

こんろは120分、グリルは30分連続してお使いになりますと自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。

ウインクサイン

点火、消火はワンブッシュ。
使用状態がひと目でわかるウインクサインを内蔵しました。



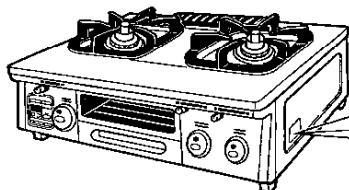
特に注意していただきたいこと

使用ガスについて

銘板に表示のガス・電源で使用してください

ガスの種類については、ガス供給業者へ確認してください。

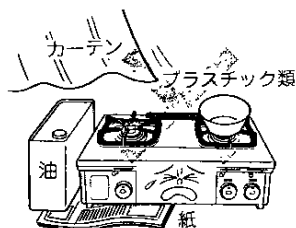
使用電源はAC100Vで50Hz・60Hz(ヘルツ)共通です。



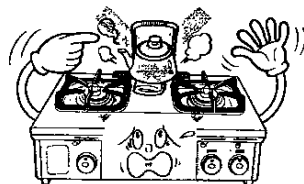
SANYO ガステーブル	
GC-3000AL	
都市ガス用	13A/8,000kcal/h 12A/7,500kcal/h
鳥取三洋電機株式会社	
定格電圧	100V
定格消費電力	11W
定格周波数	50/60Hz

火災予防のために

近くに燃えやすいものを置かない

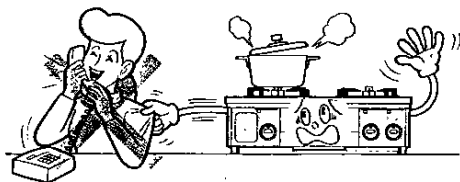


グリル排気口をおおわない



火をつけたまま使用
場所を離れない

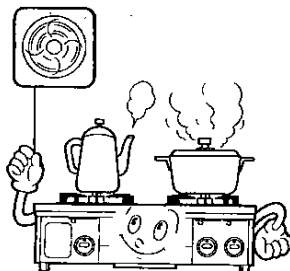
特に天ぷらをしているときや、グリル使用中は火災の原因になります。



換気について

十分に換気を

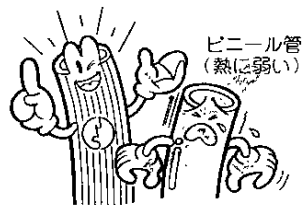
器具使用中は、換気扇を回すか窓を開けるなどして換気してください。



特に注意していただきたいこと

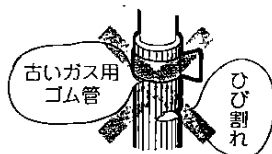
ガス事故防止のために

ガス用ゴム管は検査合格品を
検査合格またはJISマークの
入っているものを使用してく
ださい。

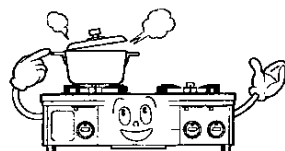


ガス用ゴム管の点検を

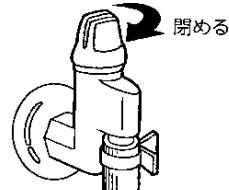
ひび割れたり、弾力のなくなったものは交換
してください。



点火・燃焼・使用後の消火の確認を

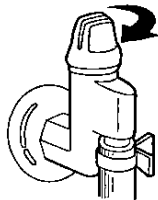


お出かけやおやすみのときに
はガス元栓を閉める

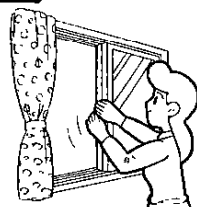


ガス漏れに気づいたときは

1 ガス元栓を
閉める



2 窓や戸を全部
開ける

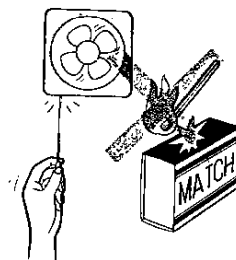


3 お買上げの
販売店が大阪ガスへ...



ガス漏れしたときは火をつけない

換気扇、照明器具の「入・切」やマッチ、ライターの
使用は、絶対にしないでください。(爆発の恐れ)



使用上のご注意

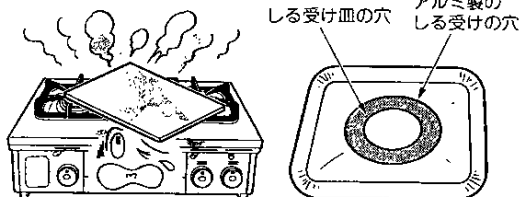
調理以外には使用しない

衣類の乾燥や練炭の火おこしなどには使用しないでください。故障や火災の原因になります。



市販の補助具について

こんろの炎をふさいだり、おおってしまうような大きな鉄板類や、補助具は使用しないでください。しる受け皿の上に市販の「アルミ製のしる受け」を敷いてお使いになる場合はしる受け皿に密着させ、また、しる受け皿の中央部の穴より大きな穴をあけてください。

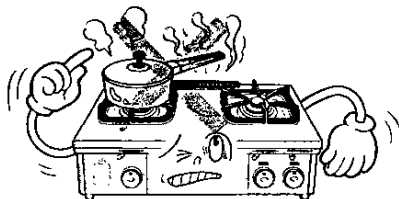


使用中、使用直後はやけどに注意

特にトッププレート、ごとく、グリル排気口、グリル扉は熱くなっていますので注意してください。



なべのとって方向に注意



雷時の注意

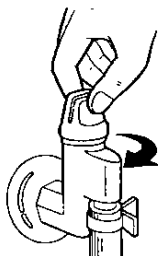
激しい雷のときは、一時的な過電流で、電子部品を損傷することがありますので、電源プラグをコンセントから抜いてください。



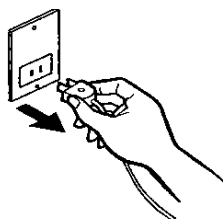
異常時の処置

異常燃焼、臭気、異常音がしたとき、あるいは緊急の場合は

1 消火し、ガス元栓を閉める



2 電源プラグを抜く



3 お買上げの販売店か大阪ガスへ…

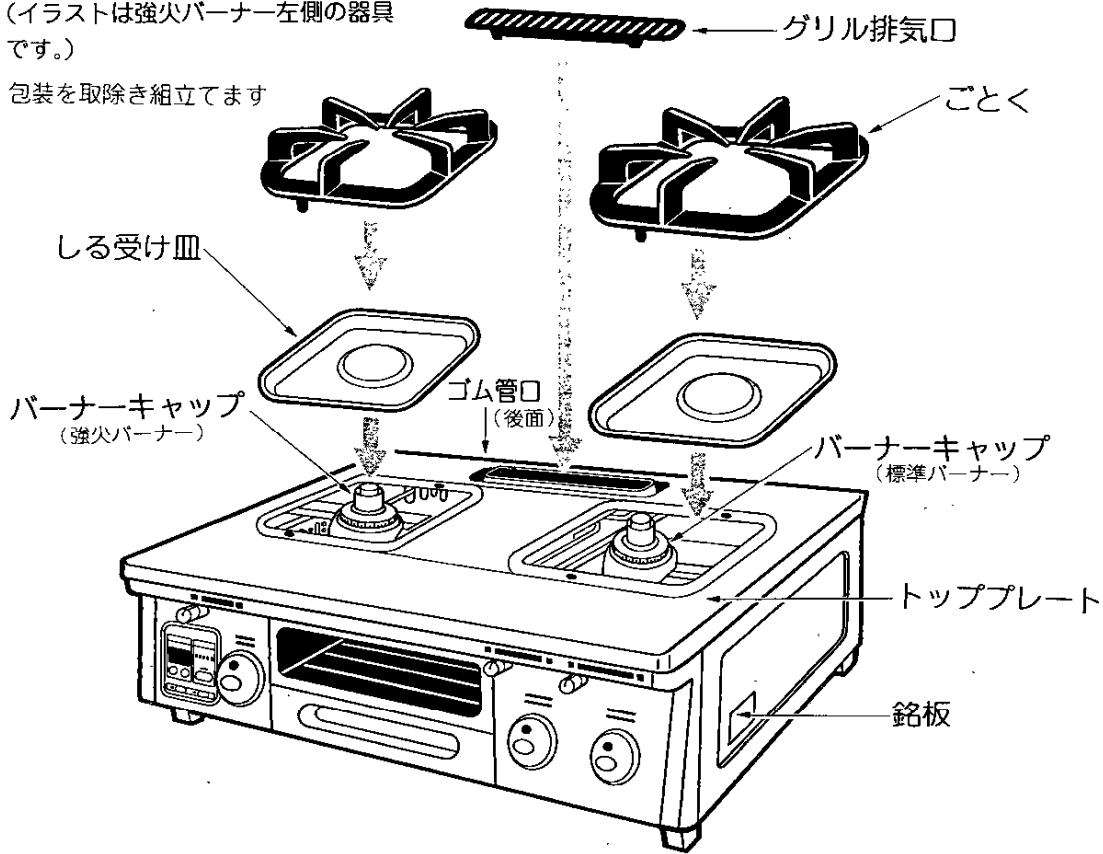


器具の組立てと設置

組立てかた

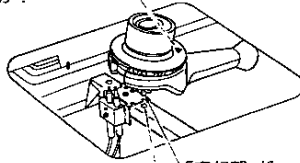
(イラストは強火バーナー左側の器具です。)

包装を取除き組立てます



ご使用まえにご確認ください。

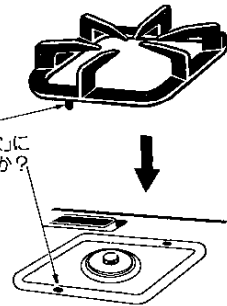
バーナーキャップの「▼」が手前になっていますか？



後から見た図

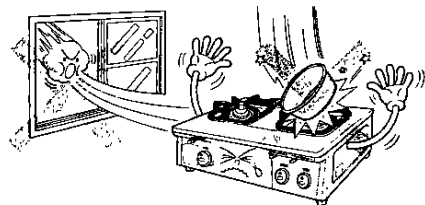
「突起部」が「バーナー受けの穴」に正しく入っていますか？

ごとくの「突起部」が「トッププレートの穴」に正しく入っていますか？ (2箇所)



設置場所について

- 安定した、落下物のないところ
- 風の吹込まないところ



周囲の防火措置について

- 周囲の壁などが木材のような可燃物の場合。
(ステンレス板などを直接貼り付けた可燃性の壁を含む)
● 右図のように周囲から必ず離してください。
- 次の場合は防熱板を取り付けてください。
 - 可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離せない場合(図1、図2)
別売防熱板(コードNo15-100-0084-0085)
 - 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2)
別売防熱板(コードNo15-100-0105)
 - 調理台・流し台の側面が可燃性で、器具のトッププレートより高い場合(図3)
別売防熱板(コードNo15-100-0084-0085)
- 防熱板は別売部品として用意しています。
● お買上げの販売店または大阪ガス支社・サービスショップでお求めください。

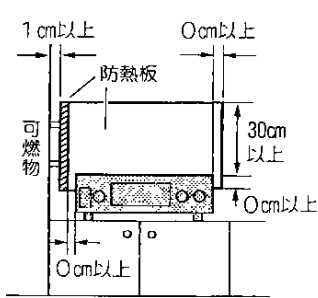
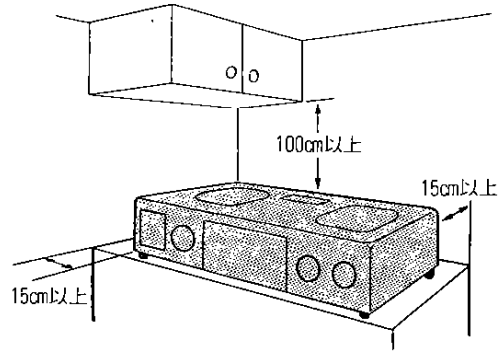


図1

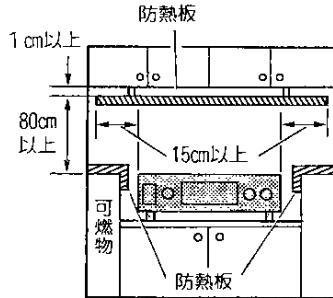


図2

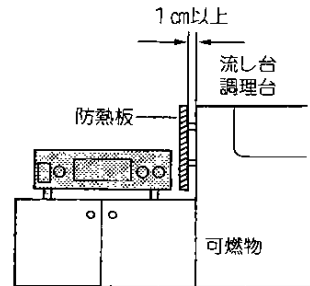


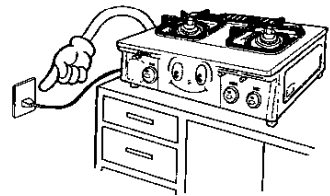
図3

使用まえに

電気の接続について

トッププレートより下側の電源コンセントに接続

- 電源コードは器具の下を通したり触れたりしない。余った部分は固定バンドで固定してください。
- すべての点火/消火ボタンが「止」になっている場合、電源接続時にブザーが鳴って器具への通電をお知らせしますのでそのあとでご使用ください。
- いずれかの点火/消火ボタンが「開」になっている場合、電源接続時にブザーが「ピー」と連続して鳴り、表示管に「01」が点滅しますが、点火/消火ボタンを「止」にすれば表示は消えます。



器具の組立てと設置

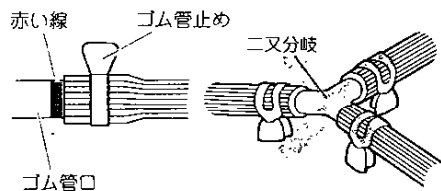
ガスの接続について

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

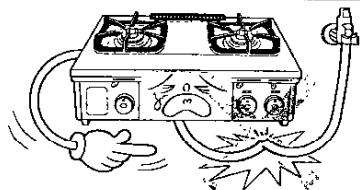
ガス用ゴム管を赤い線まで差し込む

- ガス用ゴム管を赤い線まで差し込み、ゴム管止めで確実に止めてください。つぎたしや、二又分岐はしないでください。
- ゴム管止めはお買上げの販売店または大阪支社・サービスショップでお求めください。



ガス用ゴム管は短く

- 2m以下で、折れ、ねじれ、ひっぱりのないように配管する。
- 器具の下を通したり触れたりしない。

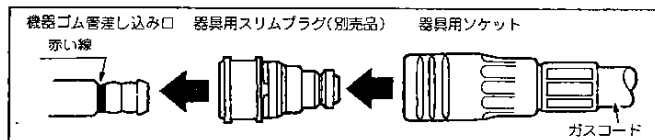


ガスコード接続の場合

(ガスコードは13A専用です。)

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

1. ガス機器側の接続



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機器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。

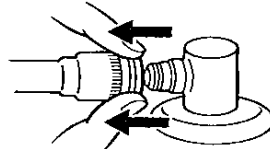
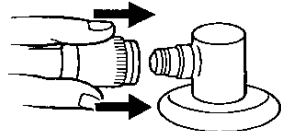
※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。

※ガスコードの長さは2m以下にしてください。

2. ガス元栓側の接続 (ガス元栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。)

①ガス栓を開ける時は

②ガス栓を閉める時は



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。

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。

別売部品について (もよりの大阪ガスショップ、または大阪ガス支社でお求めください。)

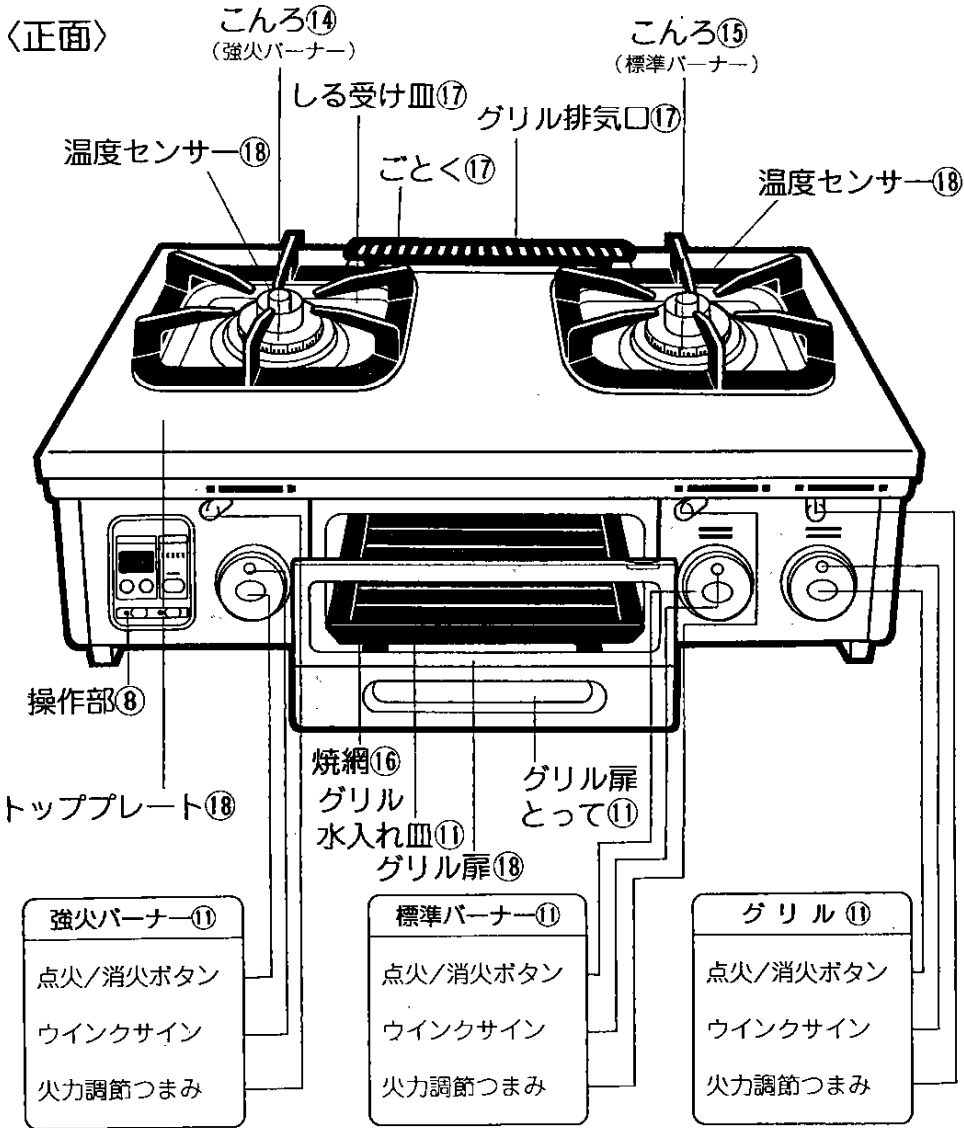
- ホースコック用プラグ 81-450
- 器具用スリムプラグ 81-359
- ガステーブルコンロ用ガスコード (右図参照)

		ガスコードの品番	
長さ	タイプ	S型	L型
0.7m		80-480	80-580
1.0m		80-481	80-581
2.0m		80-482	80-582

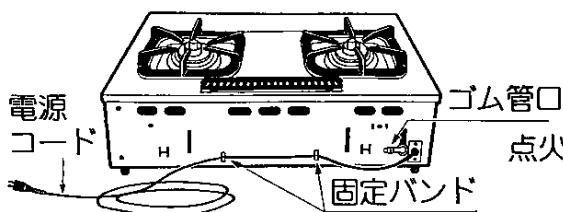
各部のなまえ

○内の数字は説明しているページを示しています。
 (イラストは強火バーナー左側の器具です。)

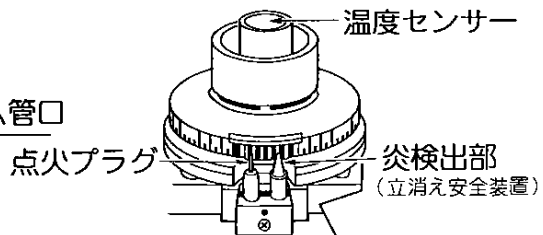
使
い
か
た



〈裏面〉⁶



〈こんろバーナー〉²²



各部のなまえ

〈操作部のなまえとはたらき〉

○内の数字は説明しているページを示しています。

イラストは説明のため、すべてを表示させた状態にしてありますが、実際には該当部のみ表示します。

イラストは強火バーナー左側の器具(10-656)で表示しています。

10-657は機能が左右逆になります。

表示管 ⑮⑳
強火バーナーの調理の残り時間を表示します。(0~99分まで)また、エラー内容を数字で点滅表示します。

調理タイマーキー ⑮
煮込み調理などにご利用ください。10分キーは押すたびに10分ずつ加算され、99分まで1分刻みで合わせることができます。セット後は残り時間を表示します。

湯わかしランプ(強火バーナー) ⑬
湯わかしキーを入れると点灯し、沸騰すると点滅してお知らせします。

湯わかしキー(強火バーナー) ⑬
お湯をわかすときに使用します。(お湯がわいたことを、ランプの点滅とブザーでお知らせし、自動的に消火します。)

揚げもの温度表示ランプ ⑯
炒めもの、揚げもの調理のとき鍋底の温度を表示します。天ぷら調理などにご利用ください。(焼きもの表示ランプが点灯しているときは表示しません。)

焼きもの表示ランプ ⑭
焼きものキーを2度押しますと点灯します。

焼きものキー ⑭
焼きもの(炒めもの)調理のときに2度押して使用します。

湯わかしキー(標準バーナー) ⑬
お湯をわかすときに使用します。(お湯がわいたことを、ランプの点滅とブザーでお知らせし、自動的に消火します。)

湯わかしランプ(標準バーナー) ⑬
湯わかしキーを入れると点灯し、沸騰すると点滅してお知らせします。

こんなときにブザーが鳴ります

5種類のブザーがそれぞれの状態をお知らせします。

ブザーの種類	状態
ピッ	操作部の各キーと、点火/消火ボタンを操作したとき。
ピー	湯わかしキー使用中で、沸騰して消火したとき。
	調理タイマー使用中で、終了したとき。
ピピッ、ピピッ、ピピッ	調理タイマー使用中で、残り時間が1分になったとき。
	揚げもの、炒めもの調理のとき、揚げもの温度表示ランプの180が点灯したとき。
ピピッ……………(連続)	焼きものキーが入っているときで、ガス量を絞る時期になったとき。
ピー……………(連続)	エラー表示が点滅しているとき。

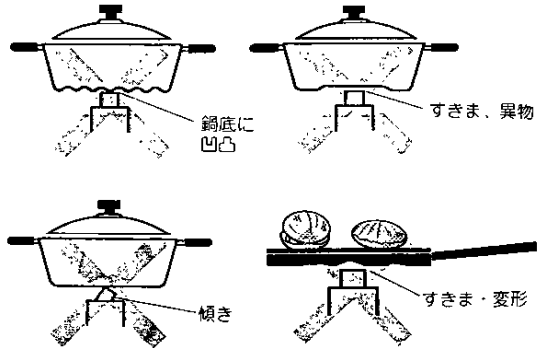
使いかた

適する鍋・適さない鍋(こんろ)

- 鍋の重さは調理物の重さを含んで、300g 以上の重さが必要です。
- 必ず温度センサーの中心と鍋の中心を合わせてください。



- 底の平らな、熱の伝わり易い金属(アルミ等)製の鍋、やかん、フライパンをご使用ください。(フッ素樹脂加工のフライパンは油をひいてお使いください。)
- 別売の中華鍋用補助ごとくを使用するときは、温度センサーと鍋底が密着していることを確認してください。
- 温度センサーと鍋底が密着していないと途中で消火することがあります。



鍋の種類	湯わかし (沸騰自動消火機能)	煮もの	天ぷら 炒めもの
鉄・アルミ鍋 	○	○	○
厚さの薄いステンレス鍋・ホーロー鍋 	○	△	△
底の丸い鍋 (安定の悪い鍋は使用しない)	×	△	△
超耐熱性ガラス容器・土鍋 	×	△	×
適する……………○ 調理の出来具合に 注意しながら使用する……△ 適さない……………×	沸騰前に自動消火したり、沸騰後も 燃焼が続くことが あります。	調理中に自動消火 したり、焦げつき 消火機能が正しく はたらかないこと があります。	調理中に自動消火 したり、少量の油 で、天ぷら油火災 防止機能が正しく はたらかないこと があります。 油温度の表示精度 が悪くなります。

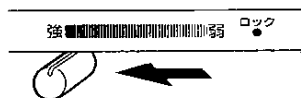
使いかた

使いかた

点火・消火のしかた(こんろ・グリル)

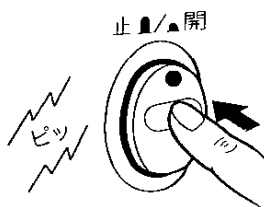
(電源プラグをコンセントに接続後、通電ブザーが鳴ってから使用してください。)

ロック
解除



使うまえに解除

1 点火

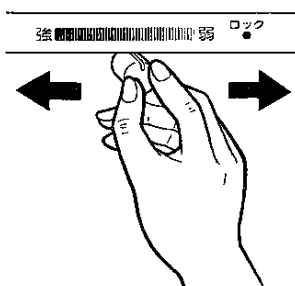


奥まで押し「開▲」に

(安全のため半押しでは点火しません)

- こんろとグリルが同時に放電します。
- ウイंकサインが「赤」になります。
- バーナーへ点火したことを確かめてください。

2 火力調節

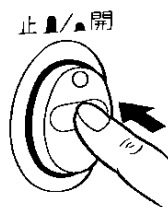


炎を見ながらゆっくりと

強火……………左側
弱火……………右側

- 使用中シャーと燃焼音がありますが異常ではありません。

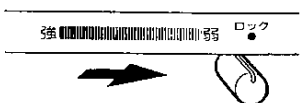
3 消火



奥まで押し「止■」に

- ウイंकサインが「青」になります。
- 使用後は必ずガス元栓を閉める。
- 消火時ボンと音がすることがありますが異常ではありません。

ロック



使用後はロック

- ロックに合すると、点火/消火ボタンを押しても点火しません。(チャイルドロック)

グリルを使うとき

● 空焼きを

初めてお使いのときは、グリル水入れ皿に水を入れ
約15分間空焼きを
(グリル庫内の油を焼ききるため)

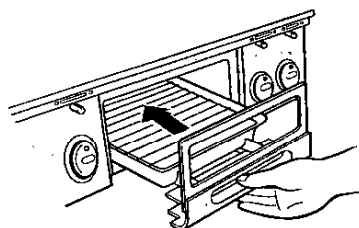
このとき煙が出ますが異常ではありません。

1 水を入れる



水を入れずに使いますと、床
面の過熱や熱などから出た脂に
引火することがあります。

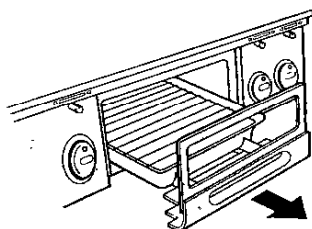
2 グリル水入れ 皿を入れる



奥まで押す

グリル水入れ皿は奥まで入れる。

3 裏返すとき 焼き上がったとき

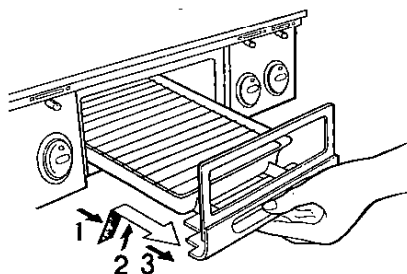


ゆっくりと取り出す

- グリル扉とつてを手前にゆっくりと引き出してください。
- グリル扉が熱くなっていますのでやけどをしないように注意してください。

● グリル水入れ皿

取り出し
取り付け



取り出し

1. とまる所まで引く。
 2. 少し持ち上げる。
 3. そのまま引き出す。
- 水がこぼれないように注意してください。

取り付け

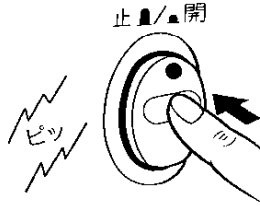
取り出しと逆の方法で取り付けてください。

使いかた

湯わかしキーの使いかた(強火バーナー・標準バーナー)

使うまえにロック解除

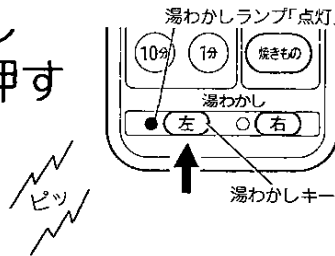
1 点火



奥まで押し「開」に

- (安全のため半押しでは点火しません)
- ごんろとグリルが同時に放電します。
 - ウインクサインが「赤」になります。
 - バーナーへ点火したことを確かめてください。
 - 焼きもの、揚げもの調理などの直後で、「湯わかしキー」を押しても「湯わかしランプ」が点灯しないときは、温度センサーが冷えるまで、しばらく待ってから使用してください。

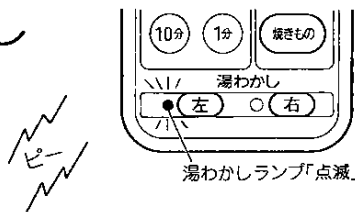
2 湯わかしキーを押す



- もう一度「湯わかしキー」を押しますと「ピッ」と鳴り、ランプが消灯し解除されます。

湯わかしキーは押すたびに設定・解除をくりかえします。

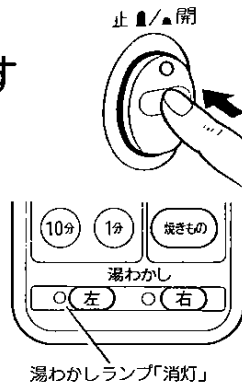
3 湯わかし終了



自動的に消火

調理タイマーと併用した時は、早く作動した機能で終了します。

4 点火/消火ボタンを押す



奥まで押し「止」に

- ウインクサインが「青」になります。
- 使用後は必ずガス元栓を閉める。

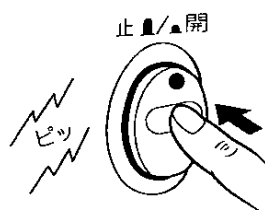
使用後はロック

焼きもののキーの使いかた(標準バーナー)

(干物や貝など、グリルで焼きにくい調理のときにお使いください。)

使うまえにロック解除

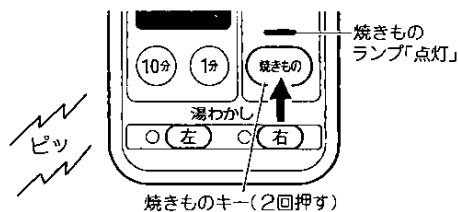
1 点火



奥まで押し「開▲」に

- (安全のため半押しでは点火しません)
- こんろとグリルが同時に放電します。
 - ウインクサインが「赤」になります。
 - バーナーへ点火したことを確かめてください。
 - 焼きものの器が温度センサーと密着していることを確認してください。

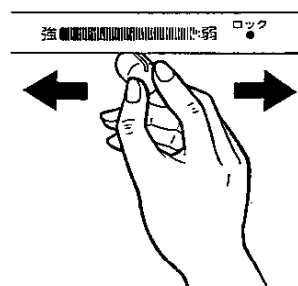
2 焼きもののキーを押す



2回押す

- 解除したいときは点火/消火ボタンを押してください。ランプが消灯します。「焼きものキー」では解除できません。
- 安全のため、揚げもの調理には、「焼きものキー」を使用しないでください。

3 火力調節

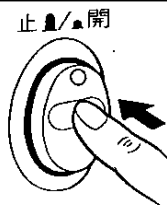


炎を見ながらゆっくりと

- 強火……………左側
弱火……………右側

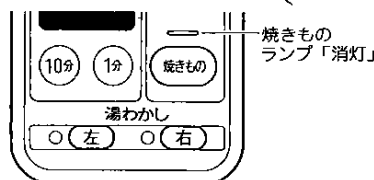
- 焼きものの調理中、「ピピッ……………」と連続してブザーが鳴りましたら、火力を絞ってお使いください。そのままお使いになりますと、消火することがあります。

4 消火



奥まで押し「止▲」に

- ウインクサインが「青」になります。
- 使用後は必ずガス元栓を閉める。



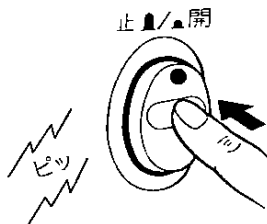
使用後はロック

使いかた

調理タイマーキーの使いかた(強火バーナー)

使うまえにロック解除

1 点火

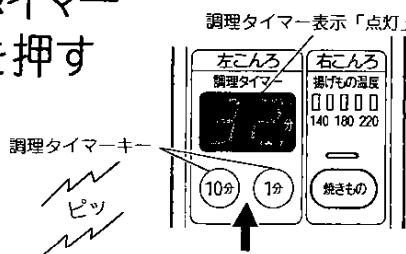


奥まで押し「開」に

(安全のため半押しでは点火しません)

- こんろとグリルが同時に放電します。
- ウインクサインが「赤」になります。
- バーナーへ点火したことを確かめてください。
- 調理終了後、引き続き調理をするときや、鍋の乗せかえをするときは、一度消火し、約1分待ってから使用してください。連続して調理をすると途中で消火することがあります。

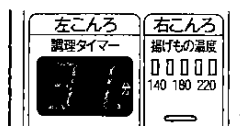
2 調理タイマーキーを押す



時間表示

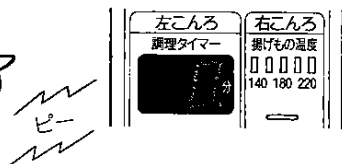
- 「調理タイマーキー」を押して必要な時間を設定します。
- 押すごとに「ピッ」と鳴り、時間が変わります。
- 押し続けると連続して変わります。
- 10分キーは押すたびに10分ずつ加算され、99分まで設定できます。残り時間が少なくなり、さらに続けてお使いになるときは、途中で時間を変更してください。

3 時間変更



- 時間の経過とともに数字が少なくなります。
- 途中で設定時間を変更したいときは、「調理タイマーキー」を押せば変更できます。
- 途中で点火/消火ボタンを「止」にするとタイマーは解除できます。

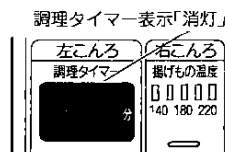
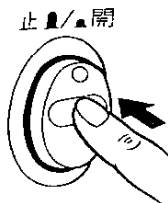
4 設定時間終了



自動的に消火

- 設定時間終了1分前に「ピピッ」と3回終了予告ブザーが鳴ります。
- 設定時間がくれば「ピー」と鳴り、自動消火します。

5 点火/消火ボタン押す



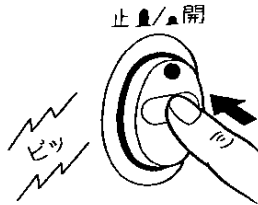
奥まで押し「止」に

- ウインクサインが「青」になります。
- 使用後は必ずガス元栓を閉める。

使用後はロック

使うまえにロック解除

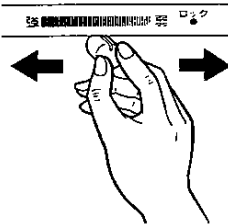
1 点火



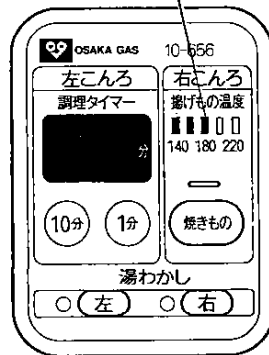
奥まで押し「開」に

- (安全のため半押しでは点火しません)
- こんろとグリルが同時に放電します。
 - ウインクサインが「赤」になります。
 - バーナーへ点火したことを確かめてください。
 - 調理終了後、引き続き調理をするときや、鍋の乗せかえをするときは、一度消火し、約1分待ってから使用してください。連続して調理をすると途中で消火することがあります。

2 火力(油温)調節



揚げもの温度表示ランプ「点灯」



お好みの温度に

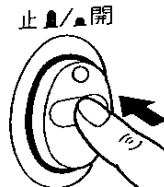
- 鍋底や油の温度を、揚げもの温度表示ランプでお知らせします。
- 点滅は中間温度を表示します。
(例)180点滅のときは約170℃を表わします。
- 油温が約180℃になると、ブザーが、「ピピッ」と3回鳴りお知らせします。連続してお使いの場合、最初の1回だけお知らせします。

(揚げもの温度表示ランプは、目安としてお使いください。
アルミ鍋を使用したときは、高めの表示をします。)

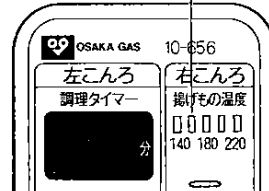
(揚げもの調理の油量は安全のために300ml以上でお使いください。)

使
い
か
た

3 消火



揚げもの温度表示ランプ「消灯」



奥まで押し「止」に

- ウインクサインが「青」になります。
- 使用後は必ずガス元栓を閉める。

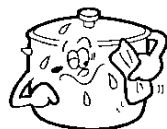
使用後はロック

上手な使いかた

こんろ

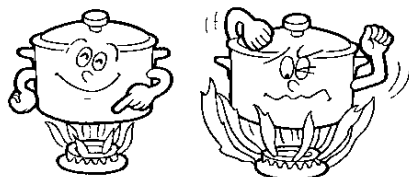
鍋についた水気をふき取る

鍋はこんろにかけるまえに水気をふき取ってください。



鍋に合った火力で

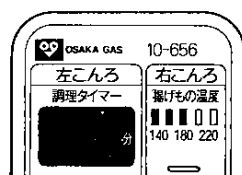
炎の先端が鍋底に当たる程度に火力を調節してください。



揚げもの、炒めものは標準バーナーで

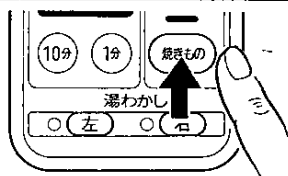
揚げもの温度表示ランプがご利用いただけます。

強火バーナーでは、火力が強すぎ、過熱防止装置が作動して、調理ができないことがあります。



焼きものはグリル、または「焼きものキー」で

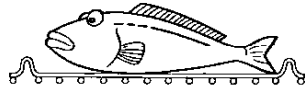
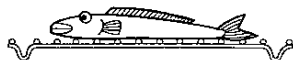
強火バーナーや、「焼きものキー」を入れないで焼きもの調理をしますと調理ができませんので、必ず「焼きものキー」を入れて（2回押す）使用するか、グリルをご使用ください。



グリル

焼網の使い分けを **薄い焼物** ししゃも・めざしなど **厚い焼物** あじ・たい・さばなど

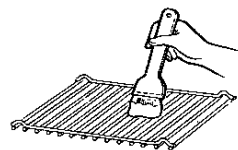
焼物の大きさ、厚さにより焼網は裏返して使えます。



焼くまえに予熱を

2〜3分間予熱をしたあと、焼物を入れまるときれいに焼き上がります。

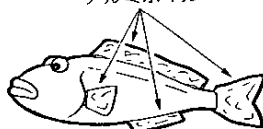
予熱後、焼網に油を塗れば魚がくっつきにくくなります。



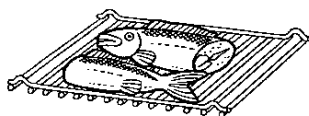
こげやすい部分はアルミホイルで

アルミホイルか、厚目の塩を振りかけてください。

アルミホイル



焼物は焼網の大きさに合わせて

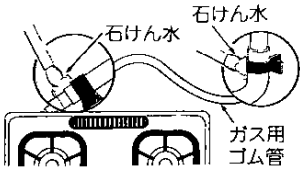
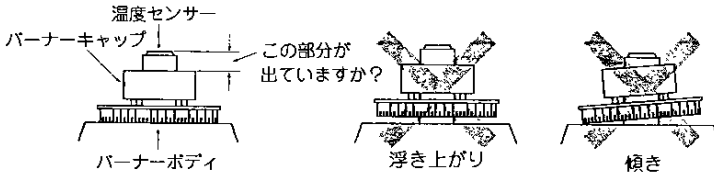


点検・手入れ


点検・手入れのときに

- 快適で安全にお使いいただくために、日常の点検・手入れは必ず行ってください。
- 点検・手入れのまえには必ずガス元栓を閉めて、器具が冷えてから行ってください。
- 点検で異常を見つけたときは、お買上げの販売店または、大阪ガス支社に連絡してください。

点 検

点検するところ	点検のしかた
ゴム管は？	<ul style="list-style-type: none"> ● ゴム管口、ガス元栓の赤い線まで差し込まれていますか？ ● ゴム管止めでしっかり固定されていますか？ ● ガスが漏れていませんか？ 接続部、ゴム管に石けん水をぬってガス漏れを調べてください。 ガスが漏れているとあわが立ちます。 
器具のまわりは？	近くに紙、プラスチック、油など燃えやすい物が置かれていませんか？
部品の取り付けは？	トッププレート・バーナーボディ・バーナーキャップ・しる受け皿・ごとく・グリル排気口は正しく取り付けられていますか？ 
こんろは？	バーナー炎口は目づまりしていませんか？
グリルは？	グリル水入れ皿に脂がたまっていますか？

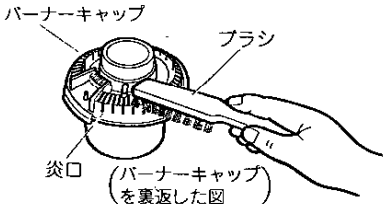
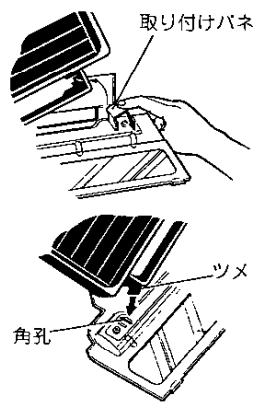
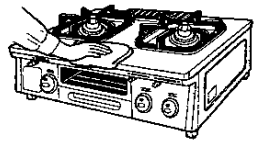
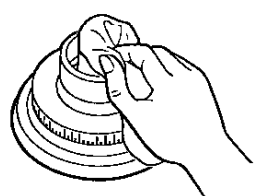
手 入 れ

手入れするところ	手入れのしかた
器具表面、操作部	乾いた布でよくふいてください。 汚れのひどいときは、台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。 このあと、乾いた布で水気をふき取ってください。
焼網・グリル排気口 ごとく・しる受け皿 グリル水入れ皿	スポンジタワシに台所用中性洗剤を含ませ、汚れを落してください。 そのつど温いうちに手入れをすると汚れは簡単に落ちます。 ホーロー仕上げのものは、固い物にあてると傷が付く場合があります。 

点検・手入れ

点検・手入れ

手入れ

手入れをするところ	手入れのしかた
こんろバーナー	<p>水洗いするか、ブラシなどで掃除してください。 水洗いしたときは、水気をよく切ってバーナーキャップの浮き傾きのないよう正しく取り付けて、正常に燃焼することを確認してください。</p> 
グリル扉	<p>乾いた布でふき取ってください。 ミガキ粉・金属タワシは使用しないでください。 特にガラスは傷が付くと割れやすくなります。 グリル扉はグリル水入れ皿より取りはずして、手入れが出来ます。</p> <p>取りはずし</p> <p>グリル扉を片手で持ち、取り付けバネを手前に押してください。</p> <p>取り付け</p> <p>グリル水入れ皿のツメをグリル扉の角孔にはめこみ、取り付けバネを手前に押して、グリル扉とグリル水入れ皿を密着させ、取り付けバネより手をはなしてください。 グリル扉が確実にグリル水入れ皿に取り付いていることを確認してください。</p> 
トッププレート	<p>台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ってください。 ミガキ粉や金属タワシを使用すると表面のツヤがなくなります。</p> 
温度センサー	<p>乾いた布でふき取ってください。 汚れのひどいときは、やわらかい布を水に浸し固くしぼってふき取ってください。</p> <p>(鍋や、やかんの底を清潔にしてご使用) いただきますと汚れも少なくなります。)</p> <p>ミガキ粉や金属タワシなどの固いものは使用しないでください。</p> 

長期間使用しない場合

1. 電源プラグを持ってコンセントから抜いてください。
(電源プラグを入れた状態では約4ワットの電力を消費しています。)
2. 各部の汚れを取り除いてください。
3. ほこりなどの異物が入らないようにビニールをかけてください。
4. お買上げになったときの箱に入れてください。
5. 湿気やほこりの少ないところに保管してください。

故障かな!?

次のことを調べてください

使用中に普段と違った状態になったときや、不具合が生じたときは下記の処置を行い、それでも直らないときは、ただちに使用を中止してお買上げの販売店または、大阪ガス支社に連絡してください。

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	
	点火ノ消火ボタンが動かない	点火しない・点火しにくい	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	沸騰する前に消える	沸騰しても消えない			こんろの上で焼きものをすると消える
ロックがかかっている	●											ロックを解除	11
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	6
押し方不足			●									消火状態にした後再び点火ノ消火ボタンを奥まで押す	11 21
ガス元栓開き不十分		●	●	●				●				ガス元栓を全開にする	—
ゴム管の中に空気が残っている		●										点火操作を繰り返す	11
点火プラグ汚れ		●										点火プラグを掃除する	22
炎検出部の汚れ・水ぬれ			●					●				炎検出部を掃除する	22
ゴム管が折れている		●							●			ゴム管の折れを直す	7
バーナーの炎口の目づまり		●	●	●	●	●	●					バーナー炎口を掃除する	19
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	5 18
ゴム管のひび割れ、穴あき							●					新しいゴム管と交換する	—
ゴム管の接続不完全							●					ゴム管の接続を確実にする	7
鍋底と温度センサーが密着していない								●	●	●	●	鍋底と温度センサーを密着させる	10
鍋形状、材質が適していない								●	●	●	●	(器具の使用方法)参照	10
温度センサーが汚れている								●	●	●	●	温度センサーを掃除する	19
調理モードの選択まちがい									●	●		調理モードの選択をやり直す (湯わかし・焼きもの)	13 14
安全タイマーの作動							●					消火状態にした後再度点火する	23

故障かな!?

故障かな!?

表示管に数字の点滅とブザー(ピー、……連続)でエラーをお知らせします。

点火/消火ボタンを消火状態「止■」にすれば表示は消灯し、ブザーは止まります。

エラー表示の原因と処置

エラー表示	原因	処置方法
0.00	調理タイマーや、安全タイマー(消し忘れ)がはたらいたためで故障ではありません。	点火/消火ボタンを押して消火状態にし、もう一度、点火/消火ボタンを押して点火してください。 (こんろは120分、グリルは30分連続してお使いになりますと自動消火します。)
01	使用中停電し、点火/消火ボタンが点火状態のまま通電したためで故障ではありません。	点火/消火ボタンを押して消火状態にし、もう一度、点火/消火ボタンを押して点火してください。
02	過熱防止装置がはたらいたためで故障ではありません。	点火/消火ボタンを押して消火状態にし、鍋底と温度センサーが密着していることを確認して、もう一度、点火/消火ボタンを押して点火してください。
11	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス元栓が閉じている。 ●点火/消火ボタンの押し方不足、または押し時間不足です。それでも直らないときは、立消え安全装置の故障です。 	<ul style="list-style-type: none"> ●ガス元栓を全開にしてください。 ●点火/消火ボタンを押して消火状態にし、もう一度、点火/消火ボタンを奥までゆっくり押し続けてください。それでも直らないときは、お買上げの販売店または、大阪ガス支社へご連絡ください。
12	立消え安全装置がはたらいたためで、故障ではありません。 (煮こぼれ、風などで)	点火/消火ボタンを押して消火状態にし、風の吹き込まないようにして、もう一度、点火/消火ボタンを押して点火してください。
31.32	温度センサーの故障です。	お買上げの販売店または、大阪ガス支社へご連絡ください。
72	立消え安全装置の異常です。	点火/消火ボタンを押して消火状態にし、約1分待ってから、もう一度、点火/消火ボタンを押して点火してください。それでも直らないときは、お買上げの販売店または、大阪ガス支社へご連絡ください。

※上記の処置をしても、なお異常のあるときや、よくわからないときは、お買上げの販売店または、大阪ガス支社へ連絡してください。

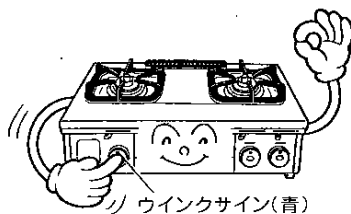
安全装置が作動したときの処理方法

風や煮こぼれで("12"エラー表示されて)炎が消えたとき

消えたとき

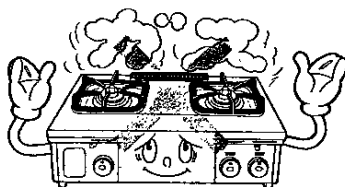
- 消火に気がついたときは、すぐに点火/消火ボタンを奥まで押して「止」にしてください。

立消え安全装置が働いて自動的にガスは止まりますが、完全に止まるまで少し時間がかかります。



再使用のとき

1. 周囲に生ガスがなくなるまでまつ。
2. 点火/消火ボタンを押して点火する。



使用上の注意

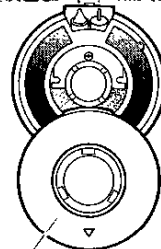
- 立消え安全装置の炎検出部やバーナーキャップに水滴や煮こぼれが付くと、点火しにくくなったり、消火することがあります。

鍋底の水気はふき取ってから、ごとくの上のせてください。

- 炎検出部に固い物をぶつけないで

炎検出部や点火プラグ取付位置が変わると点火しにくくなります。

炎検出部 点火プラグ



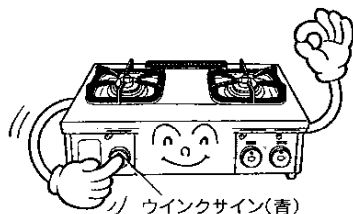
バーナーキャップ

調理中("02"エラー表示されて)炎が消えたとき

消えたとき

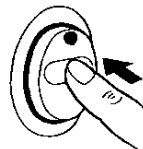
- 消火に気がついたときは、点火/消火ボタンを奥まで押して「止」にしてください。

過熱防止装置が働いて自動消火したものです。



再使用のとき

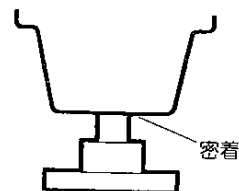
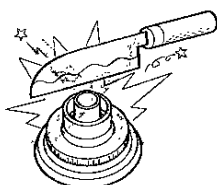
- 温度センサーが冷えるまで、しばらく(約1分)待って、点火/消火ボタンを押して点火する。



使用上の注意

- 温度センサー部に、強いショックを加えたり、傷つけたりしないでください。故障の原因になります。

- 鍋底と温度センサーが密着しているか、確認してください。



故障かな!?

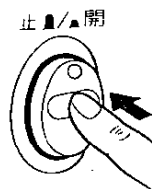
安全装置が作動したときの処置方法

安全タイマーで("00"エラー表示されて)炎が消えたとき

消えたとき

- 消火に気がついたときは、点火/消火ボタンを奥まで押して「止」にしてください。

点火後、こんろは120分、グリルは30分連続してお使いになりますと、消し忘れ安全タイマーが働いて自動消火します。



再使用のとき

- 点火/消火ボタンを押して点火する。

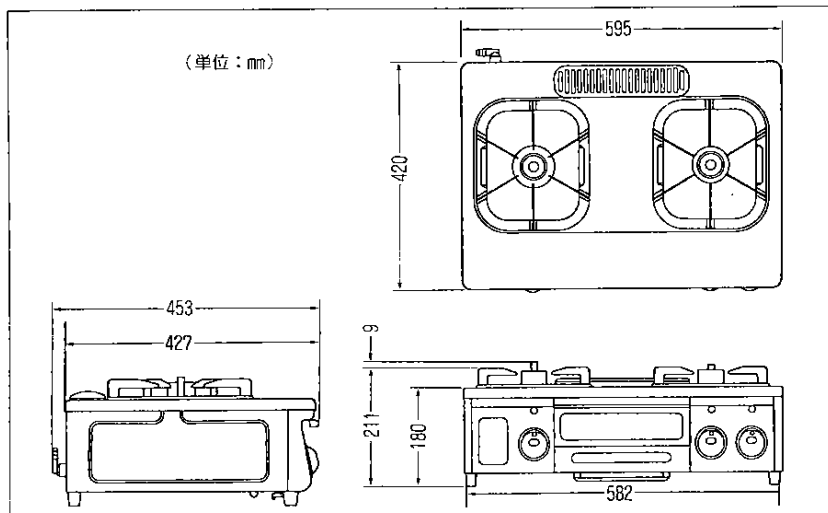
仕様と外形寸法図

仕様

品番		10-656		10-657	
形式名		GC-3000AL		GC-3000AR	
使用ガス		LP(kg/h)	13A(kcal/h)	LP(kg/h)	13A(kcal/h)
1 時 間 当 り の 消 費 の 量	標準バーナー	0.176	2,150	0.176	2,150
	強火バーナー	0.27	4,000	0.27	4,000
	グリル	0.16	2,000	0.16	2,000
	全ガス消費量	0.61	8,000	0.61	8,000
消費電力		11W(使用時) (未使用のとき約4W)			
品名(種類)		ガステーブル(グリル付二口こんろ)			
点火方式		連続放電点火式			
外形寸法		高さ 220mm(トッププレートまで) 180mm×幅 595mm×奥行 453mm			
重量(本体)		11.0kg			
接続ガス		φ9.5mm ガス用ゴム管			
連続電気		AC100V・50Hz/60Hz・電源コード1.5m			
安全装置		立消え安全装置・過熱防止装置・安全タイマー・過電流防止装置			

本仕様は、改良のため予告なしに変更することがあります。

外形寸法図



アフターサービスについて

アフターサービスのお申込み

サービスのお申込み

- 19ページの「故障かな!？」の項を見て、もう一度ご確認ください。
- 確認のうえ、それでも不具合な場合あるいはご不明な場合は、ご自分で修理なさらないでお買上げの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。

- (1)品名……ガステーブルセイフル
- (2)品番……左側面に貼付してあります。
- (3)現象……(表示管のエラー表示などできるだけ詳しく)
- (4)道順……(できるだけ詳しく)

(N)10-656(U)

大阪ガス株式会社 01

(N)10-657(U)

大阪ガス株式会社 00

転居される場合

- ガスの種類および電源周波数が異なる地域へ転居される場合は、部品の交換や調整が必要です。転居先のガスの種類および電源周波数を確認のうえ、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。

保証と補修について

この器具には保証書がついています。

- 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、無料修理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。
- 保証期間経過後は……お買上げの店もしくはもよりの大阪ガス支社にご相談ください。
補修用性能部品を調達したうえ修理によって機能が維持できるときは、お客様のご要望により有料修理いたします。

補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後6年間です。

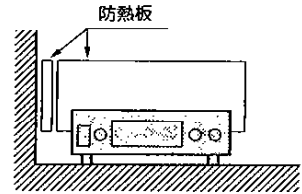
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

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。

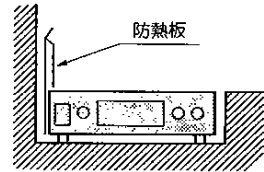
- 防熱板(コードNo:15-100-0084・0085)

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。
(様、後とも必ず2枚以上取り付けてください。)



- 側面専用防熱板(コードNo:15-100-0112)

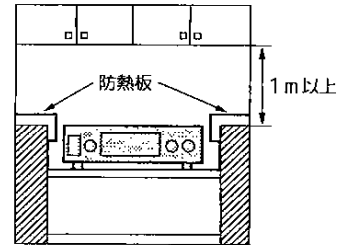
60cm幅のガス台に設置されている場合、器具本体に取り付けて使用します。



- 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

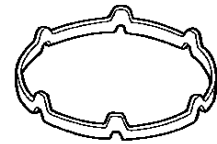


- 中華鍋用補助ごとく

(コードNo:15-100-0059)

中華鍋を用いて料理される時、お使いください。

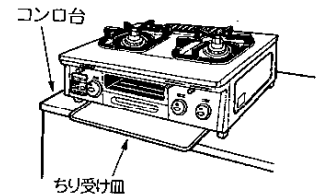
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してお使いください。



- ちり受け皿

(コードNo:15-100-0083)

図のように器具と台の間に設置してください。器具の下に落ちた煮こぼれは、ちり受け皿の上に落ちます。ときどきとり出して掃除していただくと、台を汚さずに使用できます。



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