

ガステーブルコンロ

- 110-1120型 (フッ素コートトッププレート)
- 110-1121型 (フッ素コートトップ)
- 110-1130型 (ステンレストップ)
- 110-1131型 (ステンレステッププレート)



大阪ガスのお問い合わせ先

大阪事業本部 7650-0023 人阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-0-94817
 南部事業本部 7590-0973 堺市住吉橋町2-2-19 電話 0120-3-94817
 北東部事業本部 7578-8502 東大阪市相東2-3-11 電話 0120-5-94817
 兵庫事業本部 7650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 0120-7-94817
 京滋事業本部 7600-8815 京都市ト京区中堂寺東田町 電話 0120-8-94817

(所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)

大阪ガス株式会社

おねがい ガスくさいときは、ガス栓を閉め、火を全開にしてから（火気に注意して）もよりの大阪ガスにご連絡ください。



このたびはガステーブルをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

大阪ガス

- 正しく安全にお使いいただくために、ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解してくださいようお願いいたします。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐ取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」に書かれている内容以外ではご使用にならないでください。

別添の保証書はこの取扱説明書とともに、大切に保管してください。

取扱説明書を紛失された場合は裏表紙に記載の近くの大坂ガスまでお問い合わせください。

各部のなまえ 1

必ずお守りください 2

設置について 6

こんろの使いかた 9

おしらせサインについて 13

グリルの使いかた 14

点検とお手入れ 16

故障かな?と思ったら 20

保証とアフターサービス 21

別売部品のご紹介 22

仕様 22

使いかた

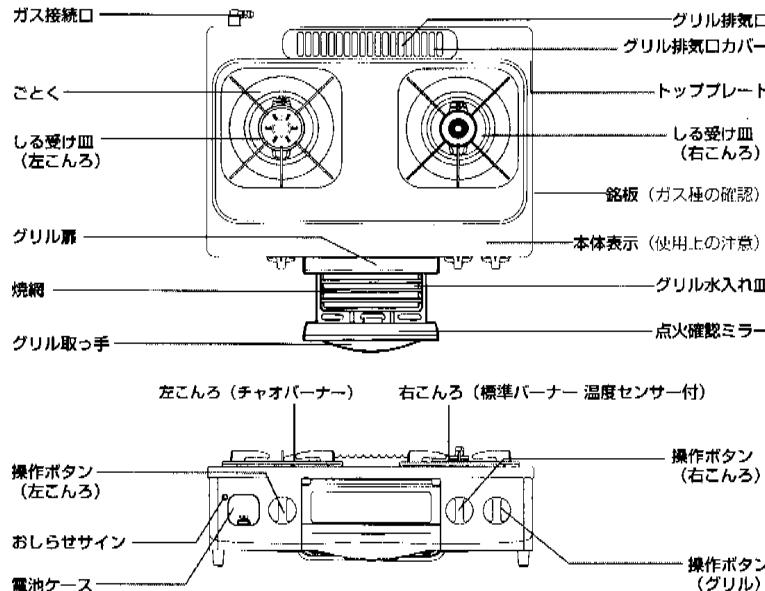
お手入れ

故障?

仕様

各部のなまえ

取扱説明書中の図は110-1120型、110-1130型のご紹介となっております。
110-1121型、110-1131型はチャオバーナーが右、標準バーナーが左についています。



特長1 天ぷら油過熱防止機能（標準バーナー）

標準バーナーには天ぷら油の過熱を防止するために温度センサーが付いています。
温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止めます。

特長2 フレームトラップ（排気口過炎装置）

万一、グリル庫内で炎が上がった場合、フレームトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。

特長3 経済的な高効率バーナー

従来のコンロに比べ、熱効率が高いのでガス代を節約できます。

特長4 消し忘れタイマー（標準バーナー、グリル）

万一の消し忘れのために、点火後 標準バーナーは約120分、グリルは約22分で自動的にガスを止めます。

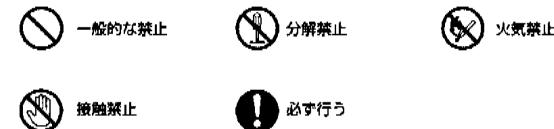
必ずお守り下さい

＜安全に正しくお使いいただくために＞

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危険や財産への損害を未然に防止するためにこの取扱説明書および製品への表示では、いろいろな表示をしています。
その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

	この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が発生することが想定される内容を示しています。
	この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
	この表示を無視して、誤った取扱をすると、人が障害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

絵表示について次のような意味があります。



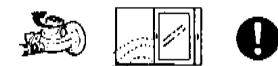
△危険

■ガス漏れ時の使用厳禁

ガス漏れに気付いたときは、大阪ガスの処置が終わるまでの間、絶対に火を付けたり、電気器具（換気扇その他）のスイッチの入・切や電源プラグの抜き差しありおよび周辺の電話を使用しない
→炎や火花で引火し爆発事故を起こすことがあります。



- (1)すぐに使用をやめ、ガス栓を閉める
(つまらないガス栓の場合は、ガス栓から接続具をはずす)
- (2)窓やドアを閉め、ガスを外へ出す
- (3)お近くの人阪ガスまで連絡する



必ずお守り下さい

△警告

■分解禁止

修理技術者以外の人は絶対に分解したり修理・改造は行わない
→発火したり、異常作動してけがの原因となります。



■使用ガスについて

機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

→表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による酸化炭素中毒になったり、発火ややけどをしたり、機器が故障する場合があります。特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。

おわかりにならない場合または合っていない場合はお買い上げの販売店かお近くの大阪ガスまでご連絡ください。



ガス栓を確認する

型式名
ガスの種類及びガスグループ
ガス消費量
製造年・月・販売番号・販売業者名

都市ガス用
LPガス用

火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない
→火災の原因になります。



火をつけたまま機器から絶対に離れない
→特に揚げものときは火災のおそれがあります。



機器の周囲ではガソリン、ベンジン、スプレーなど引火のおそれのあるものを使用しない
→火災の原因になります。



■火災予防

機器の周囲に可燃物（カーテン、新聞紙、紙袋など）や引火物（スプレー缶など）を置かない、近づけない

*機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。

→火災の原因になります。

スプレー缶の場合は熱でスプレー缶の圧力が上がり爆発するおそれがあります。

グリル使用中、グリル排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

→火災や不完全燃焼の原因になります。



■消火の確認

使用後は消火を確かめる



△警告

■ガス接続

ゴム管はガス用ゴム管（検査合格マークまたはJISマーク入り）を使用し、赤線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

ガスコードご使用の場合は、スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って、正しく接続する

- ①締き足しや二又分岐は絶対にしない
- ②機器の上や下を通過したり、機器に触れないようする
- ③他の熱源などの高温部に触れない
- ④折れ、ねじれ、引っ張りなどしないようする
- ⑤接続口に汚れやごみがないようにする

→正しく接続されていないと、ガス漏れの原因になります。



ゴム管はときどき点検して取り替える

→古くなるとひび割れや差し込み口がゆくなつてガス漏れの原因になります。



■異常時の処置

①点火しない場合は、使用中に異常な燃焼、異気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合は迅速に使用を中止し、ガス栓を閉める
(つまみのないガス栓の場合は、ガス栓から接続具をはずす)

②「故障かな?と思ったら」(20ページ)に従い処置する

③上記の処置をしても直らないときは使用を中止し、お買い上げの販売店かお近くの大阪ガスまで連絡する

地震、火災などの緊急の場合は、迅速に使用を中止し、ガス栓を閉める



△注意

■換気について

閉めきった部屋で長時間使用しない
使用中は窓を開けるか換気扇を回す

→他の燃焼機器と同時に使用する場合一酸化炭素中毒の原因になります。

*ただし、自然排気式給湯器および風呂釜を使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。排ガスが逆流することがあります。



ごとくをはすしてなべなどを直接こんろにおいて使わない

→不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

グリル庫内に食品庫やふきんなどがないようにする

*取り除く際はケガをしないように注意してください。

*使用中に燃えることがあります。

ごとくに安定してのるなべを使用する

→底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安ななべは使用しないでください。傾いてやけどのおそれがあります。

グリル受け皿には何も入れない

→思わぬ事故の原因になります。

焼網の上や下にアルミ箔を敷かない

*アルミ箔にたまつた脂や、調理物が燃えて機器焼損の原因になります。



必ずお守り下さい

設置について

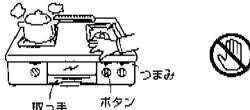
△注意

■やけどに注意

使用中や使用直後は操作部(つまみ・ボタン類、グリル取っ手)以外は触らない

→機器本体とその周辺および調理用具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。

*特に小さなお子様がいる家庭では注意してください。



グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近づけたりなべの取っ手等を向けたりしない

→高温の排気熱が出ているため、やけどや取っ手が破損をするおそれがあります。

使用中はバーナー付近に触れないように注意する
→衣服に炎が移つたりする場合があります。

点火操作時はバーナー付近に顔を近づけ過ぎない
→熱や炎でやけどをするおそれがあります。



強火で使用する場合なべの取っ手に炎があたらないように火力を調節する

→やけどのおそれやなべの取っ手の破損の原因になります。



使用中・使用直後はグリル水入れ皿を勢いよく引き出さない

持ち運びするときは中の水がこぼれないように注意する

→水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



おねがい

●この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。
●本器具は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。

使用中・使用直後は機器を移動させない

→こんど!の調理物などが倒れてやけどをするおそれがあります。

この機器の点火装置以外の方法(マッチ、点火ライターなど)では点火しない

→やけどをするおそれがあります。



薄いステンレス鍋を使って、だしいり豆みそのみそ汁を温め直すときは、小火でよくかき混ぜる

→強火で急に温め直すと、みそ汁が突然噴き上り鍋がひっくり返るなど、やけどのおそれがあります。



■子供に対する注意

幼児や小さな子供に触らせないように注意する
→思わぬ事故の原因になります。



■補修用性能部品および補助具について

補修用性能部品および補助具は当社の指定以外のものは使わない

→当社の指定以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

しる受け皿の上に市販のアルミ箔製のしる受け皿をのせない

→異常燃焼のおそれがあります。また、ごとくも高温になり腐食するおそれがあります。



■不安定な場所での使用禁止

車両や船舶などの不安定な場所で使用しない

→事故や故障の原因になります。



1部品のセット

①箱から機器を取り出し、あて紙、梱包材、テープを取り除く

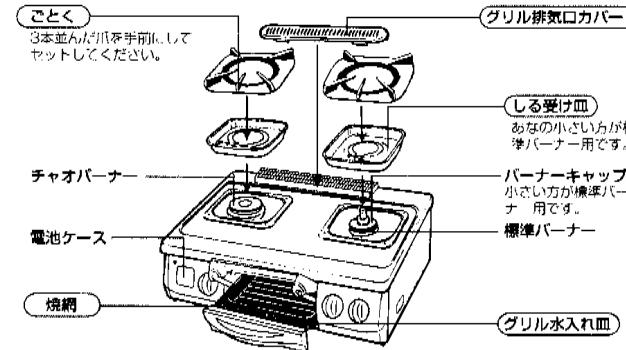
②同梱部品の確認をする



③各部品をセットする

図は110-1120型、110-1130型(チャオバーナーが左側、標準バーナーが右側)で表示しています。
110-1121型、110-1131型はチャオバーナーが右側に、標準バーナーが左側になります。

警告 標準バーナー側を壁側に設置する
*壁側の火災を防止するためです。



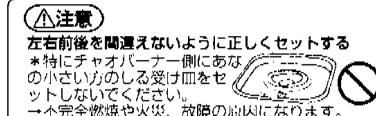
バーナーキャップのセット

バーナーキャップノ上面のマ印をマークにして突起を切り欠きにはめる

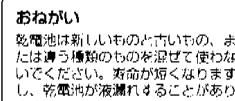
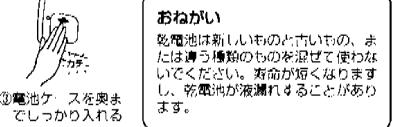


しる受け皿のセット

あなたの大きい方をチャオバーナー(大きい方のバーナー)側に、小さい方を標準バーナー側にセットする



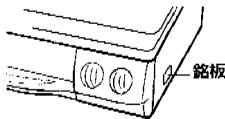
乾電池のセット(単1形 1.5V 2個)



設置について

2 ガス種の確認

- ①ご家庭のガスの種類と機器の銘板に表示されているガスの種類が合っているか確かめる
 ②合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店をお近くの大版ガスまで連絡する



3 設置場所

一酸化炭素中毒や火災、やけどの原因となりますので正しく設置してください。



下記の条件を満たしている場所をお選びください。

- 換気が良い
- 水平で安定している
- 落下物の危険がない

- 周囲に可燃物がない
- 風が吹き込まない
- 水や熱がかからない



4 防火措置

各地の火災予防条例に従って防火措置を行ってください。



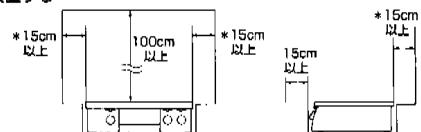
ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた場合でも、下記①、②の防火措置を必ず行う

→伝熱により長年の間に可燃物が炭化し、火災になることがあります。

* 設置後に、機器の周囲の改裝（吊り戸棚をつけるなど）をする場合も設置基準をお守りください。

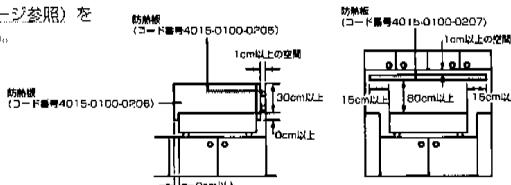
- ①可燃物（壁、棚など）から十分離して設置する

* トッププレート上方の周囲



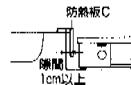
- ② ①の条件を満たせない場合は防熱板を取り付ける

別売の防熱板（詳しくは22ページ参照）を図のように取り付けてください。



- ③流し台の上面部の防火措置をする

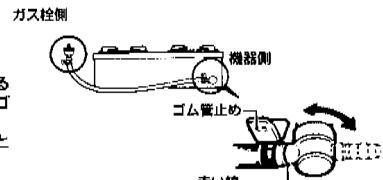
周囲の可燃物から15cm以上離して設置できる場合でも、トッププレートと流し台などの上面が（ほほ間）のときは防熱板（コード番号: 4015-0100-0108）で保護してください。



4接続のしかた

ゴム管接続の場合

用意するもの：ガス用ゴム管（新品）1本
 ゴム管止め2個



- ①ゴム管を機器に触れないよう適切な長さに切る
- ②両方のゴム管口の赤い線までゴム管を差し込みゴム管止めで止める
- ③ガス栓を開け接続部からガスの臭いがないことを確かめ、ガス栓を閉める

ガスコード接続の場合

* ガスコードを接続する場合は、ガス栓側が迅速断手（コンセント断手）になっていないと接続できません。

従来のガス栓（ホースエンドタイプ）で使用する場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。まちがった接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。

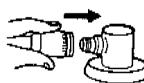
ガス機器側の接続

- ①下図のように、まず別売の器具用スリムプラグを機器のゴム管差し込み口に取り付ける
- ②次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで差し込む（器具用スリムプラグ側の台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従ってください。）

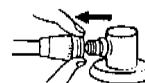


ガス栓側の接続 (ガスコンセントの場合)

- ①ガス栓を開けるとき



- ②ガス栓を閉めるとき



コンセント断手を“カチッ”と音がするまで確実に差し込む

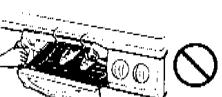
●コンセント断手を差し込むとガスが開きます。

コンセント断手のすべりリング（白色）を手前に引く
 ●コンセント断手がはずれるとガス栓が閉まります。

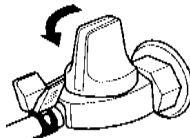
こんろの使いかた

△注意

グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でこんろ操作をしない
→熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。



1準備



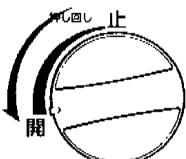
(1)操作つまみが「止」の位置にあることを確かめる

(2)ガス栓を全開にする

おねがい

●鉄板や焼網を使用すると、フッ素コートをいためる原因になります。

2点火



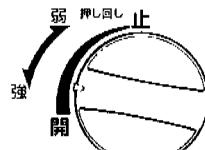
(1)操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回し、そのまま数秒間保持する

(2)手を離しても点火していることを確認する

おねがい

●なべに付いた水滴はふき取ってからごとにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて日つまりし、点火不良になることもあります。
●なべをごとにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
●手を離すと消火する場合は押し時間の不足です。操作つまみを戻して周囲にガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作し、押し時間を長くしてください。
●初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ゴム管内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

3火力調節



炎を見ながらつまみをゆっくり回す

- 弱火でお使いのときは火が途中で消えていないか気を付けてください。
- 使用中もときどき燃焼を確かめてください。

4消火



(1)操作つまみを「止」の位置まで戻す

●消火を確かめてください。

(2)ガス栓を閉める

*燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

全てのバーナー（こんろ・グリル）に次の安全装置が付いています。

安全装置の種類	機能説明と処置方法
立消え安全装置	<p>風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。</p> <p>消火に気づいたときは</p> <p>炎が消えてからガスが止まるまでしばらく時間がかかります。 再点火するときは周囲にガスがなくなるのを待ってください。</p>



揚げものは必ず温度センサー付バーナーを使う



標準バーナー(温度センサー付)には次の安全装置がついています。
左図のマークが貼ってある方のバーナーです。



安全装置の種類	機能説明と処置方法
天ぷら油過熱防止機能	<p>天ぷら油が過熱による発火をする前に自動的にガスを止めます。 (おしゃせサイン…2回点滅)</p> <p>消火に気づいたときは 操作つまみを消火状態にします。</p>
消し忘れタイマー	<p>万一の消し忘れのために、点火後、約120分経過すると自動的にガスを止めます。 (おしゃせサイン…1回点滅)</p> <p>消火に気づいたときは 操作つまみを消火状態にします。</p>

●温度センサーを正しく作動させるためにお守りください

特に揚げものの調理時にお守りいただけなければ天ぷら油の過熱による発火を防止できないことがあります。



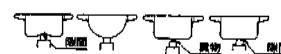
揚げものの調理をする場合は必ず温度センサー付バーナーを使用する

火災予防のためにお守りください。天ぷら油は油の温度が非常に高くなると、直接火が入らなくても発火します。



なべ底の中心を温度センサーの頭部に密着させる

なべ底と温度センサーの間に隙間や異物がないようにしてください。また、安定性の悪いなべは使用しないでください。



温度センサーとなべ底の密着する部分はいつも清潔にしておく

汚れが付着すると、温度センサーがなべ底の温没を正しく感知できず、発火の原因になります。
(温度センサーのお手入れ18ページ参照)



温度センサーが上下に動くか確認する

温度センサーに強い
ショックやキズを与えない
温度センサーが故障する原因となります。

温度センサーを押してみてスムーズに上下に動くか確認してください。温度センサーの動きが悪いと機能が止しく働かない場合があります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店かお近くの大坂ガスまでご連絡ください。



■揚げものの調理には200ml以上のお油を入れる
過熱による発火を防止するために、調理中も常に200ml以上の油量を保ってください。

■なべの量は調理物を含んで300g以上とする

■温度センサーに適したなべを選ぶ

△…適する △…注意して使用する
×…適さない

なべなどの種類	油料理	その他の料理 (煮物など)	備考
鉄、アルミ製 なべ 大がらなべ ノライパン	○	○	調理油の量が200ml以下の場合、発火することがあります。
ステンレス、ホーロー製 なべ フライパン	×	○	調理油の量が200ml以上でも、なべ底の構造や厚み、凹凸によっては、発火することがあります。
小皿なべ 打ち出しなべ	×	○	
耐熱ガラスなべ 土なべ 片力なべ	×	△	油料理には適していません。発火することがありますので使用しないでください。
焼網	△	×	消火ことがあります。

おねがい

●温度センサー付バーナーは温度センサーが約240°Cになると消火するしくみになっています。
そのためなべが温度センサーに接触していない場合や、高温を必要とする調理では途中で消火してしまう場合があります。温度センサーに止しく接触しない鍋や耐熱ガラスなべ、土なべ、またワインナー炒めや炒りものなどの高温を必要とする調理にはチャオバーナーをお使いください。

<途中消火してしまう調理の例>

焼網を使う調理・炒りもの調理・ワインナー炒め
耐熱ガラスなべや土なべを使う煮物など



おしらせサインについて

おしらせサインは下記のことをおしらせしています。

おしらせサイン	おしらせ内容	処置方法/参照ページ
2回点滅 (15分間) 	天ぷら油過熱防止機能が作動した	11
1回点滅 (15分間) 	消し忘れタイマーが作動した	温度センサー付バーナー 11 グリル 15
点灯 	電池が消耗している	6・13 (ト記)

*安全機能（天ぷら油過熱防止、消し忘れタイマー）が作動しておしらせサインが点滅を始めた場合、15分経過するまでは操作つまみをもとに戻しても点滅は止まりません。…………故障ではありません。但し、点滅中にグリルまたは温度センサー付バーナーの点火操作を行うと点滅は止まります。

電池交換について

温度センサー付バーナーまたはグリル使用時に、おしらせサインが点灯したときは電池が消耗しているので、新しい乾電池（単1形 1.5V 2個）と交換してください。（6ページ参照）

そのままにしておくと温度センサー付バーナーとグリルは使えなくなります。

●電池が消耗していくとセンサーが作動しなくなるので安全のため、操作つまみを回したとき点火しても、手を離すと消火するようになります。操作つまみを「開」の位置で保持し続ければ点火していくが故障の原因となりますのでやめください。

●電池が消耗してもチャオバーナーは使用できます。

●チャオバーナー使用時または電池がすっかり消耗したときは、おしらせサインの点灯はしません。

グリルの使いかた

△注意

グリルを使用するときは必ずグリル水入れ皿に水を入れ、使用中は常に水のある状態を保つ。グリル使用後は必ずお手入れする

→グリル水入れ皿にたまつた脂や、調理物が燃えて火災の原因になります。

グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

→あふれた熱気により、トッププレートやつまみ・ボタンが過熱され、やけどや変色・変形の原因になります。

グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でこんろ操作をしない

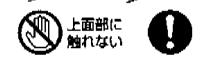
→熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。



グリル使用中、使用直後にグリル取っ手上面部(特に金属部)に触れない
→高温のためやけどをするおそれがあります。

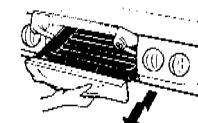


熱くなつたグリル扉に水をかけない
→ガラスが割れてケガをするおそれがあります。



グリル水入れ皿の取り出しかた

中の水がこぼれないように、ゆっくりと引き出す
取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く



*最初から持ち上げた状態で引き出さないでください。止まらずに勢いよく出てきてしまいます。
*持ち運びするときは、取っ手部をしっかりと持ってください。

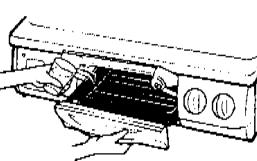
1準備

- ①操作つまみが「止」の位置にあることを確かめる
- ②ガス栓を全開にする



はじめて使うとき

- ①グリル水入れ皿にコップ1杯(約200ml)の水を入れる
- ②約15分、空焼をする
- 庫内の油を焼ききるために煙や臭いが出ても異常ではありません。



③焼網をセットする

- 焼網は表裏で高さが変わります。焼網の種類、大きさにより使い分けください。



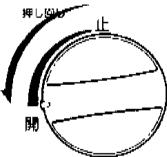
④グリル水入れ皿にコップ1杯(約200ml)の水を入れる

- 200mlの水は約20分でなくなります。
- 続けて使用するときはそのつど水を足し、脂が飛び散るようなどきは水を入れ替えてください。

⑤グリル水入れ皿を奥までしっかりと入れる

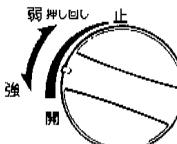
グリルの使いかた（つづき）

2点火



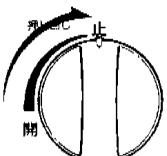
- ①操作つまみをいっぱいに押しながら「開」の位置まで回し、そのまま数秒間保持する
- ②バーナー全体に点火したことを確認する
(点火確認ミラーを利用すると便利です。)
- ③3分ほど予熱をしてから材料をのせる

3火力調節



- 材料に合わせて火力を調節する
- 裏返した面は前よりも早い時間で焼き上がります。

4消火



- ①操作つまみを「止」の位置まで戻す
- 消火を確かめてください。
- ②ガス栓を閉める
- ③グリル水入れ皿のお手入れをする

おねがい

グリル水入れ皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

- 焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。
- 魚のヒレなどこげやすい部分は厚めに塩をふるかアルミ箔で包んでおくとこげかたが少くなります。

安全装置の種類

機能説明と処置方法

万一の消し忘れのために、点火後、約22分経過すると自動的にガスを止めます。調理物（魚など）の種類によっては、消し忘れタイマーが作動する前に発火することがありますので、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。（おしらせサイン…1回点滅）

消火に気づいたときは 操作つまみを消火状態にします。連続して使うときは、一旦消火して、グリル水入れ皿に水を追加し、しばらく待ってから再度点火してください。

点検とお手入れ

点検とお手入れはガス栓を閉め、機器が冷えてから行ってください。（機器が冷えるまで時間がかかります。）

- 日常の点検・お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わないでください。
- 「故障かな？と思ったら」（20ページ）を参照していただき、処置に困る場合はお問い合わせの販売店かお近くの大阪ガスにご相談ください。お客様自身での修理は絶対にしないでください。
- 安全にお使いいただくために定期的に点検を受けられることをおすすめします。（有料）

点検のポイント

*点検は常時行ってください。

機器のまわりに可燃物等はありませんか？

機器のまわりに可燃物や
摩耗物がないようにしてください。

（3・7ページ参照）

各部品正しくセットされていますか？

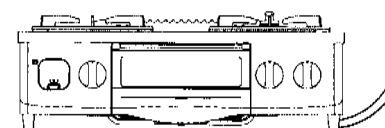
バーナーキャップ、しる
受け皿、ごとくなど左右
前後正しくセットされて
いるか確認してください。

（6ページ参照）

ゴム管は正しく接続されて
いますか？
古くなっていますか？

赤い線までしっかりと差し
込み、ゴム管止めで止めてく
ださい。古になるとひび割
れしたり、差し込み口がゆ
るくなります。早めに取り
替えてください。

（8ページ参照）



乾電池は消耗していませんか？

温度センサー付バーナーまたはグリルの操
作つまみを回してください。おしらせサイン
が点灯したときは新しい乾電池と交換し
てください。

*乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年
です。ただし、付属の乾電池は工場出荷
時に納められたもので、自己放電のため
寿命が短くなっている場合があります。

（6・13ページ参照）

汚れていませんか？

煮こぼれやグリル使用後な
どで機器が汚れているときは
お手入れしてください。
温度センサーを押してみて
スムーズに上下に動くか確
認してください。汚れが詰
まっていると動きが悪くな
り、温度センサーが正しく
働かない場合があります。

（17～19ページ参照）

ガス臭くありませんか？

ガス栓を開け、ゴム管の
接続部からガスの臭いが
しないことを確かめてく
ださい。

（20ページ参照）

点検とお手入れ

お手入れのしかた

- お手入れの際は丁綱をするなどして、けがのないように気を付けてください。
- 機器や取りはずした部品は落とさないように気を付けてください。けがや故障の原因になります。
- お手入れの後は各部品正しくセットされているか確認をしてください。(6ページ参照)

△注意

グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部品の突起物等に注意する
→力強く当たった場合、手をけがすることがあります。

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

おねがい シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。
印刷・塗装面にはみがき粉、たわしななどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。

ごとく、しる受け皿、グリル排気口カバー

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

- *汚れたままにしておくとくさいです。
- *グリル排気口カバーを外して、機器内部に落ちた野菜くずを取り除いてください。

- お手入れの後は正しくセットしてください。(6ページ参照)

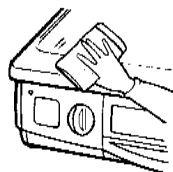


トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

- 汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお丁入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。

おねがい *汚れはそのつどお手入れしてください。
そのままにしておくと、汚れが落ちにくくなります。



フッ素コートトッププレートについて (110-1120型、110-1121型の場合)

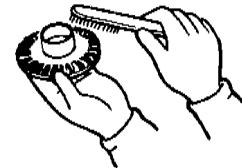
- お手入れにはスポンジや布などのやわらかいものをお使いください。ナイロンたわし、金属にわし、みがき粉などの固いものは表面をキズ付けるので使わないでください。
- 中性洗剤以外の洗剤(レンジクリーナー、漂白剤などのアルカリ性洗剤)は使わないでください。フッ素コートをいため、シミや変色の原因になります。
- 汚れたままにしておくとシミになることがあります。
- 表面のフッ素コートがはがれても下はステンレスですのでそのままお使いになれます。
- 長期間のご使用によりトッププレートのフッ素コートが変色することがありますがフッ素の効果には影響ありません。

バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときは
あなやみぞを柔らかめのブラシまたはスポンジなどで掃除する

*目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

- 表側の黒い部分はスポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。刃、黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。



△注意

水洗いしたときは水気を十分ふき取る
→水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。

- お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。(6ページ参照)

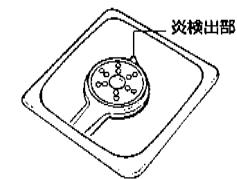
炎検出部

汚れや水分が付いたときはやわらかい布でふき取る

*汚れや水分が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。
故障の原因になります。



温度センサー

温度センサーが汚れたときは温度センサーに片手を添えて水気を固くしぼった布で汚れをふき取る

*汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。

△注意

温度センサーを押してみてスムーズに上下に動くか確認する
→温度センサーの動きが悪いと機能が止しく動かない場合があります。お手入れしても動きが悪いときはお買い上げの販売店までご連絡ください。



おねがい

温度センサーにキズを付けないでください。故障の原因になります。



温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

グリル水入れ皿、グリル取っ手、焼網

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

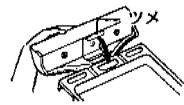
* グリル水入れ皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
 ● グリル水入れ皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

取りはずしかた



「おす」表示を↓の方向に
押してはずす

取り付けかた



①ツメをグリル水入れ皿に
はめ込む



②グリル取っ手を起こす
●「おす」表示の部分がは
まり、固定されます。

グリル扉

汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

* 先にグリル水入れ皿を引き出しておいてください。

おねがい

- グリル扉のガラスはみがき粉、金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
- グリル扉や支柱は変形させないようにしてください。変形するとグリル扉の開まりや取り付けが悪くなる原因になります。
- グリル扉は取りはずしきできません。

故障かな？と思ったら

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。

下記の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、
お買い上げの販売店かお近くの人気ガスまでご連絡ください。

現象	原因	処置方法	備考	
点火しない	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	9-14	
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	6-13	
	乾電池または電池ケースの取り付けが悪い	正しくセットする	6	
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がりを直す	6	
	ゴム管、ガスコードの接続不良	ゴム管、ガスコードを確実に接続する	8	
	バーナー炎口の水滴や汚れによる口づまり	バーナーキャップのお手入れをする	18	
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	6	
	しる受け皿のセット不良	正しくセットする	6	
	ゴム管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	9	
	点火操作が不適切	操作つまみを押す時間を長くする	9	
点火しにくい	炎検出部が水ぬれしたり汚れている	炎検出部のお手入れをする	18	
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	5	
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけている	ボンベを交換する	-	
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる	11-12	
	天ぷら油過熱防止機能が働いた	安全装置が作動したときの処置方法を参照する	11-13	
	おしらせサインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	6-13
	おしらせサインが点滅する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する(サインは15分間点滅)	11-13 15
	黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて燃える	バーナー炎口の水滴や汚れによる口づまり	バーナーキャップのお手入れをする	18
		バーナーキャップのセット不良	止しくセットする	6
		しる受け皿のセット不良	正しくセットする	6
ゴム管、ガスコードの接続不良		ゴム管、ガスコードを確実に接続する	8	
ゴム管のひび割れ、穴あき		新しいゴム管と交換する	8	
ガスのいやな臭いがする	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	6	

故障ではない場合

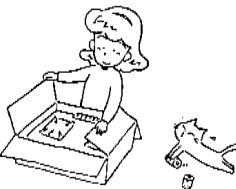
理由

点火・消火のときに「ボッ」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「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。

保管とアフターサービス

■保管(長期間使わないとき)

- ①ガス栓を閉め、ゴム管をはずす
- ②ごみ・ほこりが入らないようにビニールやテープ等でゴム管口をふさぐ
- ③汚れを取り除く(17~19ページ参照)
- ④乾電池を取りはずす
- ⑤箱またはビニール袋等に入れて、湿気やほこりの少ないところに保管する



■アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず前ページ「故障かな?と思ったら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店かお近くの大飯ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。

 - 1.ご住所・お名前・電話番号・道順(付近の目印等)
 - 2.品名…ガステーブルコンロ
 - 3.品番…110-1120/1121型
110-1130/1131型
(下のようなラベルが機器の左側面下部に貼り付けてあります。)

大阪ガス株式会社

大阪ガス株式会社

- 4.現象…できるだけ詳しく
5.お問い合わせ



転居される場合

- ガスの種類には都市ガス7種類とLPガスがあり、都市ガスにはガスグループの区があります。ガスの種類、ガスグループの区分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、ガスグループの区分を確認のうえ、お買い上げの販売店かよりの大飯ガスにご相談ください。
- 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。
- *ただし、ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。



補修用性能部品の最低保有期間にについて

- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの大飯ガスにご相談ください。修理によって性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。
- 補修用性能部品く性能を維持するための必要な部品の最低保有期間は、製造日から6年です。但し最低保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

保証について

- このガステーブルコンロには保証書がついています。
- 保証書に記載のようにガステーブルコンロの故障について修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証書を紛失されると、無料修理期間内でも修理費をいたた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。
- 本製品は一般家庭用です。使用頻度の高い業務用で長時間使用の場合は、保証期間内でも有料修理になります。



製造年月について

製造年月は本体右側面
貼付けの銘板でお確かめください。

製造年
00-11-123456
製造月
製造番号

別売部品のご紹介

次のような別売部品を用意しています。

お買い上げの販売店かお近くの大飯ガスサービスショップ、大阪ガスでお求めください。

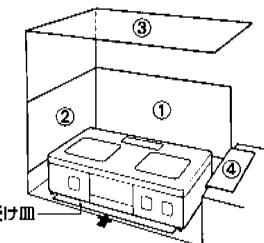
防熱板

●大飯ガス指定の防熱板以外は絶対に使わないでください。

●防熱板は4種類(下記表参照)用意しております。

別売防熱板の種類(ステンレス製0.5mm)			
コード番号	高さ (mm)	幅 (mm)	
① 4015-0100-0206	350	600	
② 4015-0100-0205	350	535	
③ 4015-0100-0207	550	900	
④ 4015-0100-0108	150	500	

防熱板の取り付けは別売品の防熱板取扱説明書に記載されています。取扱説明書に従って正しく取り付けてください。



ちり受け皿

(コード番号: 4015-0100-0080, 4015-0100-0083)

器具の下、置台の上に設置して使用してください。

ガスコード

- 器具用スリムプラグ 081-0359
ホースガス栓用プラグ 081-0450

ガス種	ホース径	長さ (m)	コード番号
13A	Φ6	1.0	080-0461・080-0561
	2.0	080-0462・080-0562	
	0.7	080-0480・080-0580	
	1.0	080-0481・080-0581	
Φ8	2.0	080-0482・080-0582	
	3.0	080-0483・080-0583	
	5.0	080-0485・080-0585	
	8.0	080-0488	
LPG	0.6	080-0270	
	1.0	080-0271	
	2.0	080-0272	
	3.0	080-0273	
	5.0	080-0275	

仕様

品番	110-1120	110-1121	110-1130	110-1131
型式名	PA-3300EMF-6L	PA-3300EMF-5H	PA-3300EM-5L	PA-3300EM-5R
種類	ガスグリル付コンロ			
点火方式	圧電点火方式			
外形寸法(機器最大)		高さ210×幅590×奥行477mm		
質量(本体)		10.0kg		
ガス接続		Φ9.5mmガス用ゴム管		
安全装置		立消式安全装置: 調理油過熱防止装置(火ぶら油過熱防止機能) 消し忘れタイマー(標準バーナー、クリル)、排気口遮炎装置		
使用ガス		ガス消費量		
ガスグループ		チャオバーナー	標準バーナー	グリル
都市ガス用13A kW(kcal/h)	4.65(4000)	2.50(2150)	2.16(1860)	9.07(7800)
LPガス用 kW(kg/h)	4.90(0.35)	2.46(0.176)	2.00(0.143)	9.10(0.65)

●本仕様は改良のためお知らせせずに変更することもあります。

■外形寸法図(単位:mm)

