

ガステーブルコンロ

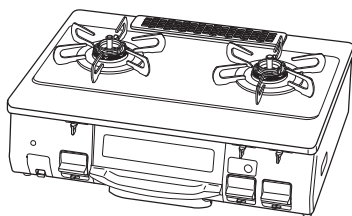
110-P140型

110-P141型

110-P150型

110-P151型

PA-39P-5L
PA-39P-5R
PA-39F-5L
PA-39F-5R



取扱説明書

保証書付
家庭用

このたびは大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。

- 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。
- この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるように大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などを確認のうえ、大切に保管しておいてください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使い方をされると著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失された場合はお買い求めの販売店またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。
安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (intelligent) 温度センサーをすべてのコンロに搭載した「Siセンサーコンロ」です。

 **大阪ガス**

よくあるご質問からさがす



このテーブルコンロの特長は？

→天ぷら油過熱防止機能や、消し忘れ消火機能など多様な安全機能をすべてのバーナーに搭載し、安全性を向上しました。また、しる受け皿をなくし、お手入れしやすくしました。

4ページ



消し忘れ消火時間をもっと短くできない？

→さらに安心モードでコンロの消し忘れ消火時間を120分から30分に短縮できます。
※任意で設定できる機能です。

25ページ

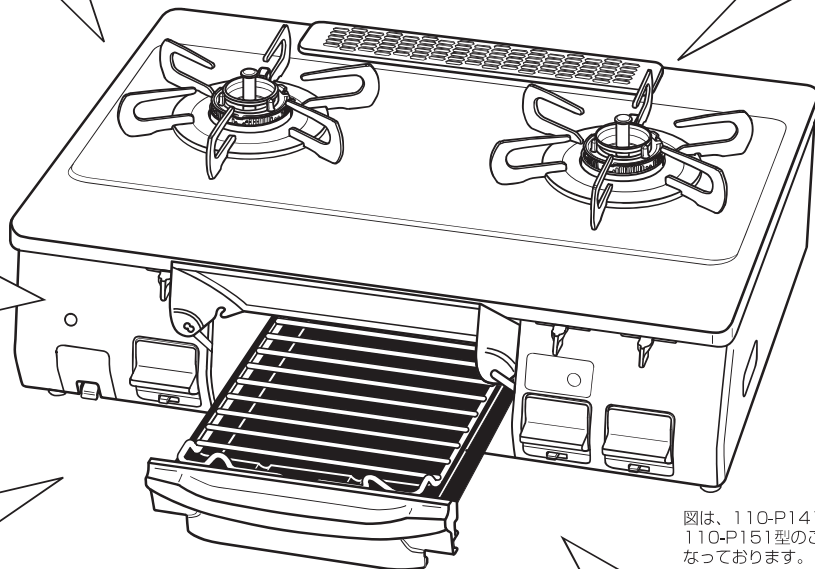


煎りものなどの高温調理がしたい

→センサー解除機能をご使用ください。



24ページ



図は、110-P141型、110-P151型のご紹介となっております。



おしらせサインが点滅している

→安全装置がはたらきました。操作ボタンを押して消火状態にしてください。

35ページ



おしらせサインが点灯している

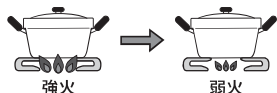
→乾電池が消耗しています。新しいアルカリ乾電池と交換してください。

36ページ



使用中に火が小さくなる、消火してしまう

→なべ底が高温になったため、異常過熱防止機能がはたらいています。煎りものなど高温調理がしたい場合は、センサー解除機能（チャオバーナーのみ）をご使用ください。センサー解除中も温度センサーの故障を防止するため、異常過熱防止機能ははたらきます。



23ページ



故障かな？と思ったら

→処置方法に従って確認してください。それでもなお異常がある場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスまでご連絡ください。

33ページ

→火がつかない原因の1つに乾電池の消耗が考えられます。また、お買い求め時には電池ケースに絶縁シートがセットされています。取りはずしてからご使用ください。

乾電池の交換方法 16ページ

もくじ

このテーブルコンロについて

各部のなまえ	3
特長	4

安全に正しくお使いいただくために

必ずお守りください	5
設置について	15
乾電池の交換方法	16

コンロの使いかた

コンロを使う前に	21
コンロの使いかた	22
知っておいてね《コンロの機能》	
異常過熱防止機能とは	23
センサー解除機能とは	24
「さらに安心モード」について	25

グリルの使いかた

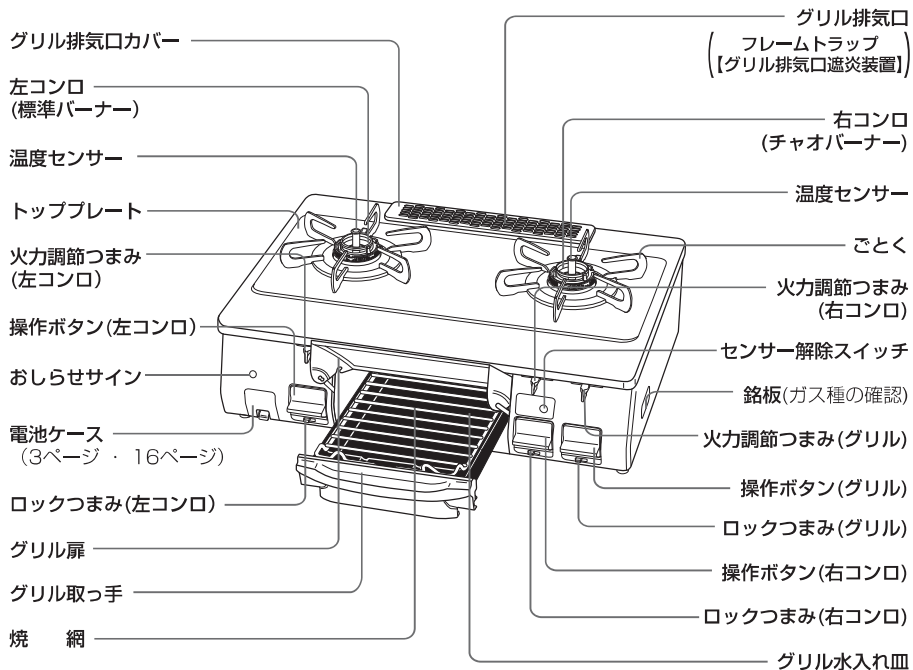
グリルを使う前に	26
グリルの使いかた	27

上手に使って長持ちさせるために

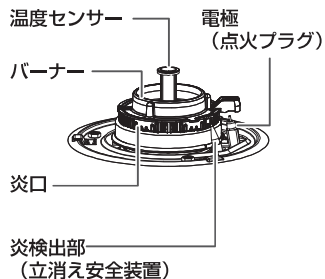
点検とお手入れ	29
故障かな？と思ったら	33
安全装置について	35
保管とアフターサービス	37
別売部品・交換部品のご紹介	38
仕様	39
お問い合わせ先	41
保証書	42

各部のなまえ

取扱説明書中の図は、110-P141型、110-P151型のご紹介となっております。
110-P140型、110-P150型は、チャオバーナー・センサー解除スイッチが左、標準バーナーが右についています。

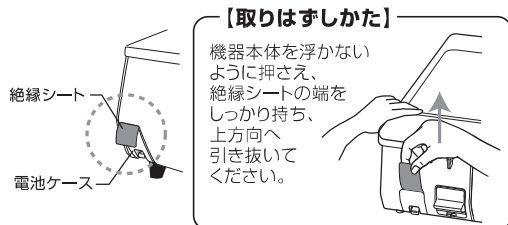


【バーナー部拡大図】



ご使用前に電池ケースを確認!!

電池ケースにはアルカリ乾電池 (単1形 1.5V 2個) があらかじめセットされていますので、絶縁シートを取りはずしてからご使用ください。



※絶縁シートが残った状態で点火しません。
必ず取りはずしてからご使用ください。

特 長

コンロ部 (標準バーナー・チャオバーナー) の主な特長

■天ぷら油過熱防止機能

(標準バーナー、チャオバーナー)

油の温度が約250℃に達すると自動的に火力を調節して発火を防止します。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも更に高い温度になった場合は自動消火します。
(異常過熱防止機能)

■立消え安全装置

(標準バーナー、チャオバーナー)

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。

■消し忘れ消火機能

(標準バーナー、チャオバーナー)

万一消し忘れた場合、コンロは点火後、約120分で自動消火します。
「さらに安心モード」で30分に短縮することもできます。(25ページ)

■焦げつき自動消火機能

(標準バーナー、チャオバーナー)

煮ものを火にかけたままにしてもなべ底が焦げつくと消火します。(なべの材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。)

■中火点火

(チャオバーナー)

点火時になべ底より炎があふれるのをおさえるため、中火で点火する機能がついています。

■異常過熱防止機能 (早切れ防止機能)

(標準バーナー、チャオバーナー)

炒めもの調理・焼きもの調理など温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、弱火⇄強火と火力を自動調節し、なべの異常過熱を防止します。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも更に高い温度になった場合は自動消火します。
「さらに安心モード」で15分に短縮することもできます。(25ページ)

■センサー解除機能

(チャオバーナーのみ)

天ぷら油過熱防止機能・焦げつき自動消火機能を一時的に解除します。煎りものの料理など高温が必要な調理の場合には、センサー解除機能を設定してください。
高温になり過ぎたとき、30分を過ぎたときは自動消火します。(異常過熱防止機能)

グリル部の主な特長

■立消え安全装置

炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

■フレームトラップ

【グリル排気口遮炎装置】

万一グリル庫内で炎が上がっても、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。

■消し忘れ消火機能

万一消し忘れた場合、グリルは点火後約22分で自動消火します。

■グリル水切れセンサー

グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりがけているときは自動的にガスを止め消火します。

ピー・ピー・ピー



操作ボタン戻し忘れのお知らせについて

安全装置がはたらき自動消火した場合は、操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。乾電池が消耗します。
そのまま操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に「ピー・ピー・ピー」と3回ブザーが鳴りお知らせします。

必ずお守りください

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害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、いろいろな絵表示をしています。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。

	危険	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
	警告	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、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。
	注意	この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷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。

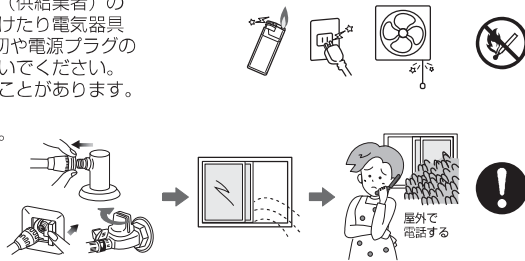


危険

■ガス漏れ時使用厳禁

ガス漏れに気付いたときはガス事業者（供給業者）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および周辺で電話を使用しないでください。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。
（つまみのないガス栓の場合はガス栓から接続具をはずす）
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③もよりのガス事業者（大阪ガス）まで連絡する。

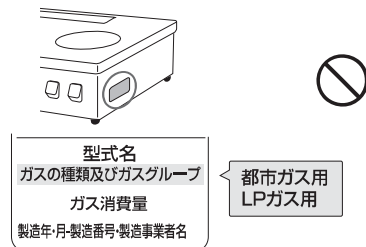


警告

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、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もよりの大阪ガスまでご連絡ください。



■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの恐れ事故や故障、火災の原因になります。



警告

■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。グリルを消し忘れと調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。



■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

ペットボトル、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が爆発するおそれがあります。

●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。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。

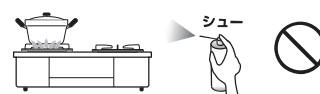
■グリル排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。



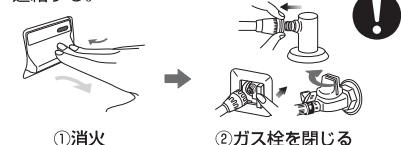
■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



■異常時・緊急時の処置

- ①点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉じる。
（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」（33ページ）に従い処置する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店かもよりの大阪ガスまで連絡する。



■使用中、使用直後の持ち運び禁止

火がついたまま持ち運ばないでください。火災、やけどの原因となります。また、コンロ上の調理物などが倒れてやけどをするおそれがあります。



■市販の補助具を使用しない

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、市販のアルミはく製する受け皿、焼網など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、トッププレートやごとの変色、変形の原因にもなります。



■当社の純正部品を使用する

補修用性能部品および補助具は当社の純正部品以外は使わないでください。それ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。

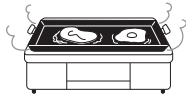


必ずお守りください

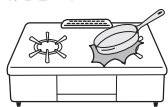
警告

■コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない

不完全燃焼や機器の異常過熱、ごとのくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

■トッププレートに衝撃を加えない
トッププレートの上に乗らない

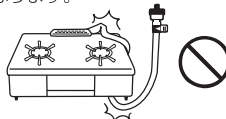
トッププレートが破損し、異常過熱や火災の原因になります。破損したときは、お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



■ガス接続

- ① 継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
- ② 機器の上や下を通さない
- ③ 高温部に触れない。
また、他の熱源などの高温部に触れない
- ④ 折れ、ねじれ、引っ張りなどのない
ようにする

使用時は周囲が高温になりゴム管がとけてガス漏れの原因になります。



ゴム管（またはガスコード）をホースクリップで固定してください。
（19ページ）

■接続口に汚れやごみがないようにする

ガス漏れの原因になります。



■点火操作、消火操作をしたときは必ず炎を確認する。また、使用後は機器のガス栓を閉じる



■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るくなってガス漏れの原因になります。



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

「設置について」の「ガスコード接続の場合」を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。



■ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は、検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、赤線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止める

ガス用ゴム管、ガスコード以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。



警告

■グリル庫内に食品くずやふきんがないようにする。またグリル扉にはさんだまま使用しない

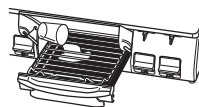
使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。

* 取り除く際はケガをしないように注意してください。



■グリルを使用する時は、グリル水入れ皿に必ずコップ1杯（約200mL）の水を入れ、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った脂や、調理物が燃えて火災のおそれがあります。



■脂の出る料理には、焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、発火の原因になります。



■グリル水入れ皿に水以外のものは入れない

機器の損傷や、たまった脂が過熱され燃えて火災の原因になります。また、グリル水入れ皿が異常に過熱されて膨張し、出し入れする際にグリル庫内に擦れて重く感じたり、ホーローを傷めることがあります。

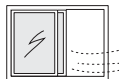


必ずお守りください

⚠ 注意

■ガス事故防止（換気に注意）

閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。



換気必要



* 自然排気式給湯器および風呂釜を同時に使用する場合は、換気扇を回すや窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと自然排気式給湯器および風呂釜の排気ガスが屋内に流れ込むおそれがあります。

■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。

■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない

衣類（ふきんなど）が落下して火災の原因になります。

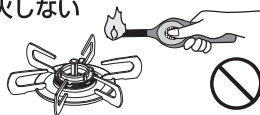


■幼いお子さまだけで触らせない

思わぬ事故の原因になります。

■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。



■使用中や使用直後は操作部以外は触らない

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

* 特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



■使用中はコンロの奥へ手をのぼしたり、身体の一部や衣服を炎・バーナー・グリル排気口に近づけない

袖やエプロンなど衣服に着火したり、熱によるやけどのおそれがあります。なべを動かすときや、温度センサーが作動し炎の大きさが自動的に弱火から強火へ変化する場合に炎がなべ底からあふれることがあるため注意してください。

■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけたりしない

衣服に炎が移ったり、熱や炎でやけどをするおそれがあります。



■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると、周囲のガスに点火して、衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

安全機能が正しくはたらかず機器焼損や作動不良の原因になります。

⚠ 注意

■水平で安定したところに設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをするおそれがあります。また事故や故障の原因になります。



■やかん、なべなどの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれやなべなどの取っ手が破損する原因になります。



■片手なべ・底が凹んだなべ・丸いなべ・底がすべりやすいなべ・径の小さいなべなどは不安定な状態で使用しない



■中華なべなどの底の丸いなべは、取っ手を持ちながら使用する

不安定な状態で使用すると、なべが傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

■片手なべやフライパンなど、重心が片寄ったなべは不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる

取っ手を持って使用する、取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、安定した状態で使用してください。



向きを合わせる

■ごとくをはずして使用しない

なべなどを直接コンロにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。



■みそ汁などを温めなおすときは火力を弱めにし、よくかき混ぜながら温める

強火で急に温め直すとなべ底に沈んだみそが突然噴き上がり（突沸現象）、みそ汁などが飛び散ったり、なべがはね上がってひっくり返ることがあります。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。

この現象が調理中に起きると、なべがはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

■グリル扉に重いものを乗せたり、強い力を加えたりしない

グリル扉がはずれ、ケガや機器破損の原因になります。



必ずお守りください

⚠ 注意

■排気口に注意

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などを向けたりしないでください。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。



■グリル使用時は魚を焼きすぎない

魚に火がつき機器焼損の原因になります。

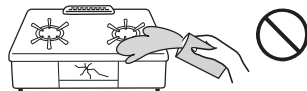
■万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは、操作ボタンを押して消火状態にし、火が完全に消えるまでグリルを引き出さない

炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれがあります。

* 消火後、点検を依頼してください。

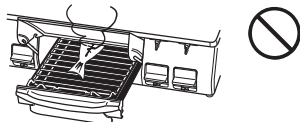
■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり、キズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない

ガラスが割れてやけどやケガをする原因になります。



■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。



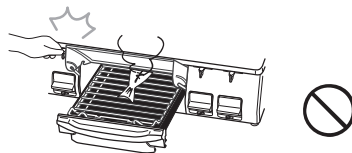
■グリル使用中、使用直後にグリル取っ手上面部(特に金属部)に触れない

高温のためやけどをするおそれがあります。



■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

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。



■グリル水入れ皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと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。



■グリル水入れ皿を持ち運びする際は、中の水がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は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。



⚠ 注意

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火してグリル庫内で調理物が発火するおそれがあります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。

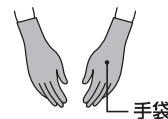


■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良や異常燃焼になることがあります。

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う
グリル庫内などをお手入れする際は各部品の突起物等に注意する

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでけがをすることがあります。特にグリル庫内は見えにくいのでご注意ください。



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。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■調理中になべをのせかえるときは、必ず火を消してください。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

■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。

■トッププレートの手前を強い力で押さえないでください。トッププレートが浮き上がることがあります。

■機器を取り替えた場合、旧機器は乾電池を取りはずし、専門の業者に処理を依頼してください。

■トッププレートの上でIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。

必ずお守りください

温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

この製品は全てのコンロ口に温度センサーがついています。

⚠ 警告

■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

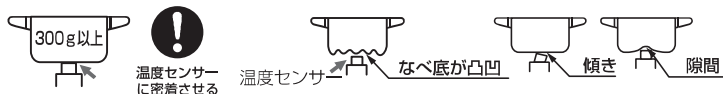
料理中のものが焦げたり燃えたりして火災の原因になります。
とくに天ぷら、揚げものをしているときは注意してください。

■センサー解除機能を使用中は揚げものの調理をしない

天ぷら油過熱防止機能が一時的に解除され、消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火のおそれがあります。（センサー解除機能・・・24ページ）

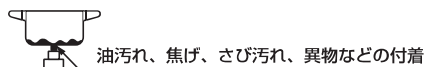
■温度センサーの上面となべ底やフライパンの底などが密着していないときは、使用しない

温度センサーがなべ底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。なべ底と温度センサーの間には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。なべの重さは調理物を含め300g以上が必要です。



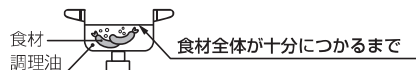
■なべ底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・焦げなどは取り除く

なべ底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーがなべ底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



■揚げものの調理は食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う

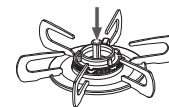
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが動かず、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広いなべで揚げものの調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。



⚠

200mL以上の油を入れる

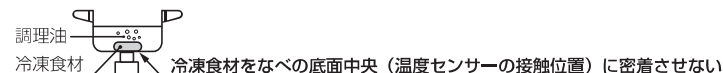
温度センサー



⚠ 警告

■冷凍食材をなべの底面中央に密着させた状態で揚げものの調理をしない

なべの底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーがなべ底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。



■複数回使用した調理油で揚げものの調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にこった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げすぎない

揚げすぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは特に注意してください。

■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱が伝わりにくいもので揚げものの調理はしない

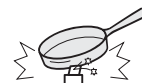
天ぷら油過熱防止機能がはたらかず、発火することがあります。



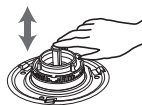
⚠ 注意

■温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない

なべ底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障すると温度センサーが作動しない場合があります。

■温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する
また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

汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく検知できず、調理油の発火の原因になります。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、もよりの大阪ガスまでご連絡ください。



設置について

■準備と確認

- 箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除く。
- 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。
合っていない場合は設置をやめて、お買い上げの販売店かよりのお客さままでご連絡する。

■設置場所と周囲の防火措置

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。

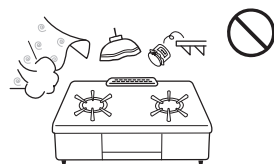
*防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

⚠️ 警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

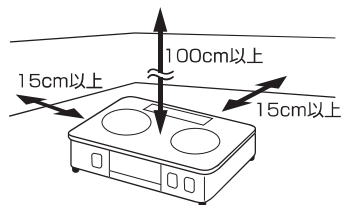
*設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- 風が吹き込まない
- 水や熱がかからない
- 換気が良い
- 上に照明器具などの樹脂製品がない
- 水平で安定している
- 落下物の危険がない
- 上に湯沸器がない
- 周囲に可燃物がない



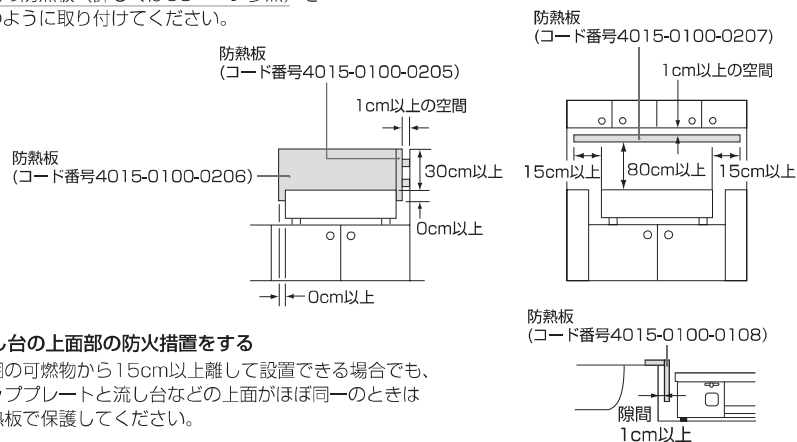
周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

- トッププレートより上の側面および後面は15cm以上、上部はトッププレート上面より100cm以上離す
- 上記の離隔距離がとれない場合は、防熱板を取り付ける



■防熱板について

別売の防熱板（詳しくは38ページ参照）を図のように取り付けてください。

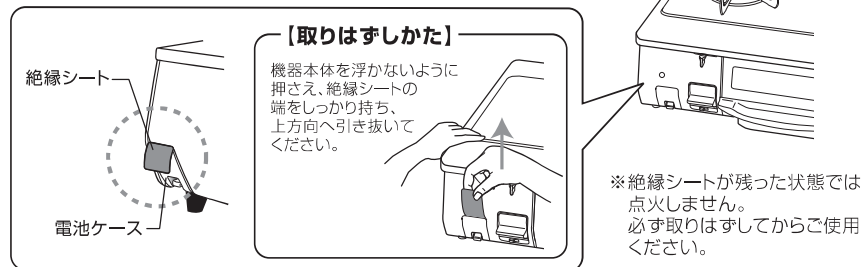


●流し台の上面部の防火措置をする

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ぼ同一のときは防熱板で保護してください。

■乾電池について（アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個）

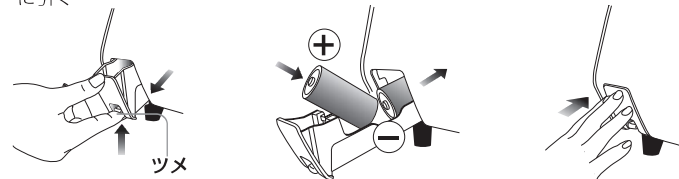
電池ケースにはアルカリ乾電池があらかじめセットされていますので、絶縁シートを取りはずしてからご使用ください。



※絶縁シートが残った状態では点火しません。必ず取りはずしてからご使用ください。

乾電池の交換方法 *新品のアルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個を用意します。

- ①電池ケースのツメを上げながら手前に引く
- ②乾電池の $+$ 側を手前にして入れる
- ③電池ケースを奥までしっかり入れる



⚠️ 注意

■乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない

乾電池が破裂し、大変危険です。



おねがい

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。また、新しい乾電池と古い乾電池、または違う種類の乾電池を混ぜて使わないでください。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。
- マンガン乾電池を使用の場合は寿命が短くなります。
- 乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は放電により、寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張らないでください。

設置について

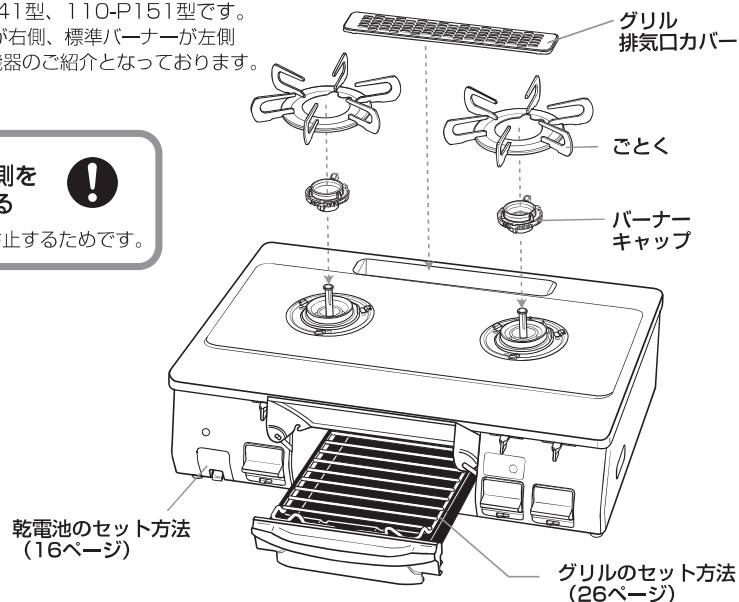
■部品のセット

- 図は、110-P141型、110-P151型です。
チャオバーナーが右側、標準バーナーが左側
(左側壁設置)の機器のご紹介となっております。

⚠ 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。

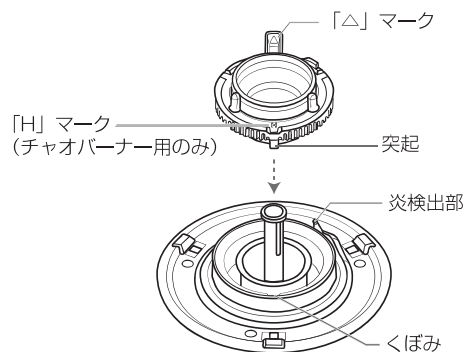


バーナーキャップのセット

バーナーキャップ上面の凸部の「△」マークを奥側にし、突起を正面のくぼみにあわせてセットする

- チャオバーナー用のバーナーキャップは、手前に「H」マークを表示しています。
※標準バーナー用とチャオバーナー用（「H」マーク付）では形状が異なりますので、取り付け間違いないよう注意してください。

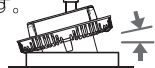
【正面から見た図】



⚠ 注意

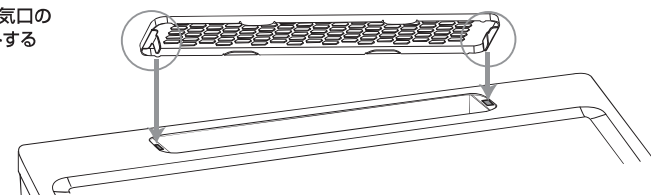
浮き・傾きのないように
正しくセットする

→不完全燃焼や火災の
原因になります。



グリル排気口カバーのセット

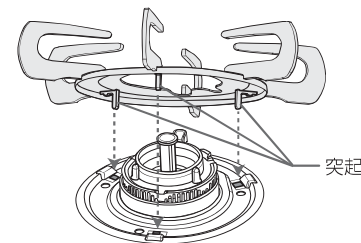
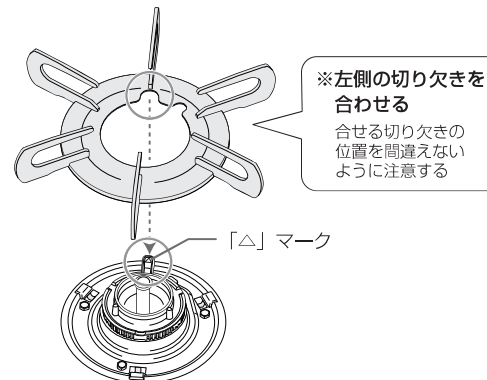
裏面の突起(2か所)がグリル排気口の
差し込み穴にはまるようにセットする



ごとくのセット

①切り欠きを奥に向け、左側の切り欠きを、
バーナーキャップの凸部の「△」マークに合わせる

②裏面の突起(3か所)を
トッププレートの差し込み穴に
はまるようにセットする

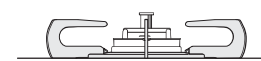


⚠ 注意

浮き・傾きのないように正しくセットする

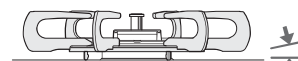
→ごとくの裏側の突起部をトッププレートの差し込み穴にしっかりとめ込み、浮き・傾きのないようにセットしてください。
ごとくが浮いたまま使用すると不完全燃焼や火災、故障の原因になります。

【正しいセット】



浮き・傾きなし
大きく動くことはありません。

【誤ったセット】



浮き・傾きあり
少しの力で大きく動いてしまいます。

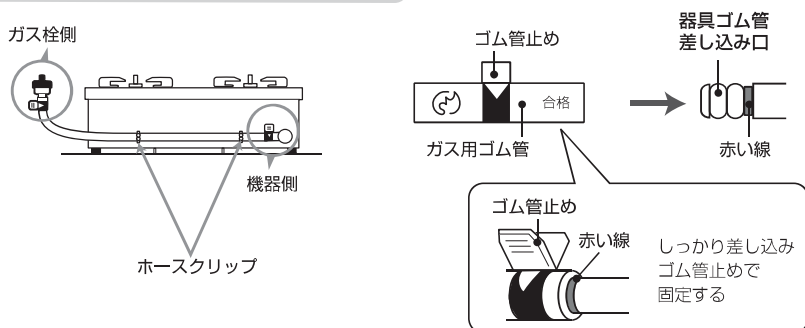
設置について

■ガス接続について

ゴム管接続の場合

<用意するもの>

- ガス用ゴム管（新品）
内径9.5mmφ・JISマーク入り 1本
- ゴム管止め2個

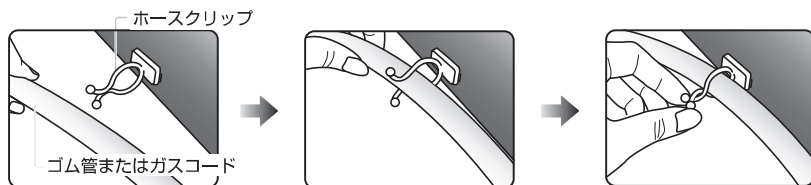


- ①ゴム管を機器に触れないように適切な長さに切る
- ②両方のゴム管口の赤い線までゴム管を差し込みゴム管止めで止める
- ③機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないようにホースクリップでゴム管を固定する（下記の「ホースクリップについて」を参照し、固定してください。）
- ④ガス栓を開け接続部からガスの臭いがしないことを確かめ、ガス栓を閉める

■ホースクリップについて

安全にご使用いただくために、ゴム管（またはガスコード）を接続する際には、ゴム管（またはガスコード）を機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないよう「ホースクリップ」で2か所固定してください。

- ホースクリップにゴム管（またはガスコード）を入れてセットし、ホースクリップの先をねじるように交差させて固定してください。



ガスコード接続の場合

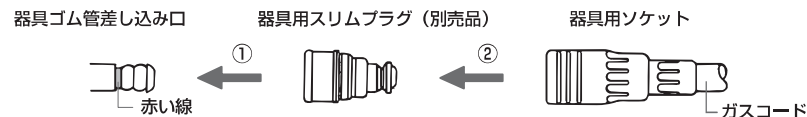
<用意するもの>

- 器具用スリムプラグ
- ガスコード

*ガスコードを接続する場合は、ガス栓側が迅速継手（コンセント継手）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

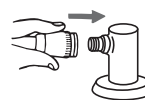
- ①下図のように、まず別売の器具用スリムプラグを機器のゴム管差し込み口に取り付ける
- ②次にガスコードの器具用ソケットを器具用スリムプラグに“カチッ”と音がするまで差し込む（器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従ってください。）



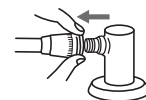
ガス栓側の接続

（ガスコンセントの場合）

- ①ガス栓を開けるとき
コンセント継手を
“カチッ”と音がするまで
確実に差し込む



- ②ガス栓を閉めるとき
コンセント継手の
スリーブ（白色）を
手前に引く



- コンセント継手を差し込むとガス栓が開きます。
- コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

ガスコンセントについて

「ガスコンセント」は、ガスコード等を取り付けると自動的に開栓し、取りはずすと自動的に閉栓します。

- フタを開ける
フタを押して
開ける



- 取り付ける
“カチッ”と音が
するまで差し込む



- 取りはずす
端にあるフタを
押す



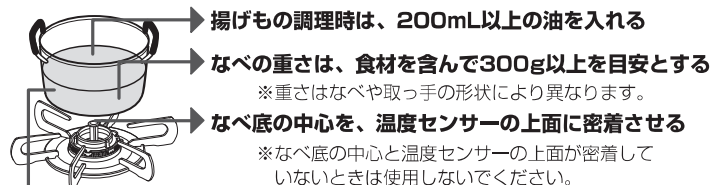
ご注意 機器を接続するガス栓はガステーブルコンロ用をご使用ください。

コンロを使う前に

おねがい

- なべに付いた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。
余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- なべをごとく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。
- 煮こぼれに注意してください。機器の内部に浸入しますと機器故障の原因になります。また、トッププレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を早くいためます。
- 焦げつき自動消火機能が付いていてもなべの材質や調理の種類、火力によってはひどく焦げついてしまう場合があります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）でようすを見ながら調理してください。
- 《焦げつきやすい調理の例》水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱
- 揚げもの調理は標準バーナーの使用をおすすめします。

■温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください



調理に適したなべを選ぶ(下表)

○：適する ×：適さない

なべなどの種類	油調理		その他の調理 (煮物など)	備 考
	揚げもの	炒めもの		
 ホーローなべ  ステンレスなべ (多層を含む)  アルミ・鉄なべ  無水なべ	○	○	○	温度センサーに適しています。
 アルミ・鉄・ステンレス (多層を含む) フライパン  平底中華なべ	○	○	○	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーとなべ底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
 天ぷらなべ(鉄)	○	△	△	
 耐熱ガラスなべ  土なべ  圧力なべ	×	○ (ただし、消火する場合があります)	○ (ただし、消火する場合があります)	揚げものの調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。
 打ち出しなべ  丸底中華なべ	×	○	○	揚げものの調理には適していません。揚げものの調理以外の調理は、なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していることを確かめてください。
 焼 網	△	△	×	トッププレートに落ちた油などに火がついたり、トッププレートの変色等の原因になります。

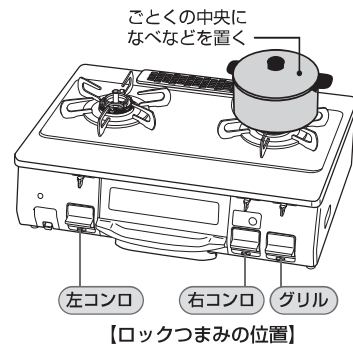
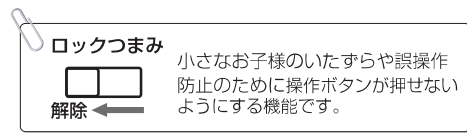
コンロの使いかた

1 準備

- ①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

- ②ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

- ロックされたまま操作ボタンを無理に押したり、使用中につまみを動かすと故障の原因になります。



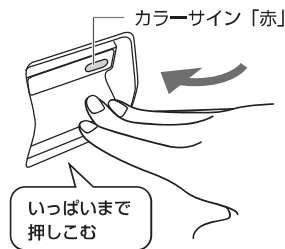
2 点火

- ①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押す

- ボタンはいっぱいまで押さないで点火しません。
- パチパチと音がして点火します。
(コンロとグリル同時に放電)
- 標準バーナーの火力調節つまみは、弱火側にある場合、「強火」の方向へ自動的に移動します。
- チャオバーナーの火力調節つまみは「中火」の方向へ自動的に移動します。

- ②手を離し、点火していることを確認する

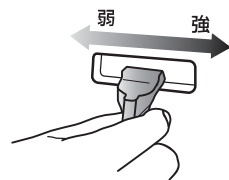
- カラーサインは操作ボタンの状態を示します。操作ボタンが押しあてるときは「赤」に、押ししていないときは「黒」に変わります。



3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり動かす

- 使用中もときどき燃焼を確かめてください。
- 強から弱へ急速につまみを動かしても、火力はゆっくり変化します。
- ※コンロ使用中、センサー温度が高くなると、自動的に弱火になりなべなどの異常過熱を防止します。
(温度が下がるともとの火力に戻ります。)

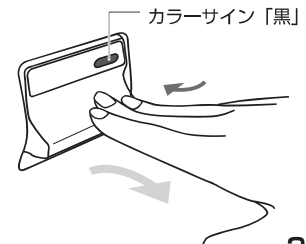


4 消火

- ①操作ボタンを押す

- 必ず消火を確かめてください。

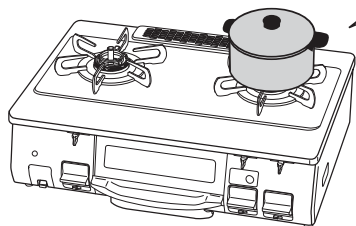
- ②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックし、ガス栓を閉める



知っておいてね 《コンロの機能》

使用中、自動的に弱火になったり消火したときは

【異常過熱防止機能が働いています】



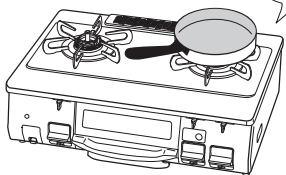
異常過熱防止機能（早切れ防止機能）とは…

炒めもの調理・焼きもの調理など温度の高い調理や、なべのから焼きをしたときに、いったん弱火になり、火力を自動調節し、なべなどの異常過熱を防止する機能です。
この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でも更に温度が高くなった場合は自動消火します。

- 最初に弱火になったとき、ブザーが“ピッ”と1回鳴ってお知らせします。
- なべの温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）に戻ります。
- *故障ではありません。
- *炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服を炎・バーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
- *自動消火した場合は、なべなどが相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- *再使用する場合は、操作ボタンを消火位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。



【ワンポイント】



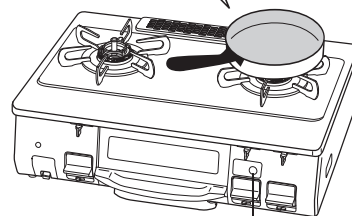
炒めものなどの調理をする場合には、先になべを加熱し、ブザーが“ピッ”と1回鳴り、自動的に弱火になったときが具材の入れ頃です。

さらに安心モード

コンロの異常過熱防止機能がはたらいた場合、自動消火するまでの時間を30分から15分に短縮することができます。詳しくは「さらに安心モード」についてを参照ください。（25ページ）

煎りものなど、高温が必要な調理には

センサー解除機能の設定
(チャオバーナーのみ)

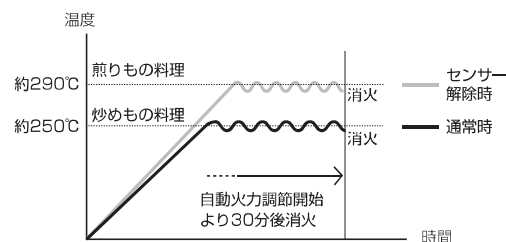


センサー解除スイッチ

※図は、110-P141型、110-P151型
(右チャオバーナー) のご紹介となっております。

センサー解除機能とは…

安全機能がまったく作動しなくなるのではなく、通常より高い温度まで調理できる機能です。煎りものやあぶりものなど、高温が必要な調理の場合に使用してください。（チャオバーナーのみ）



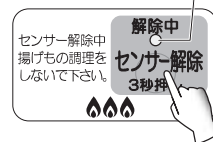
センサー解除機能の設定のしかた

■チャオバーナーを点火後に、“センサー解除スイッチ”を長押しする（3秒以上）

- ブザーが“ピッ”と鳴り、センサー解除表示ランプが点灯します。
- 「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」は解除されます。

※もう一度、センサー解除スイッチを押すとブザーが鳴り、取り消しになります。

センサー解除表示ランプ



警告

揚げものなどの油調理には、**センサー解除機能を使用しない**

調理油の温度が高くなり、
発火するおそれがあります。



知っておいてね

- センサー解除機能を使用中も、温度センサーの故障を防止するため、温度センサーの温度があがりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止めて消火したりすることがあります。
- センサー解除機能を設定したまま消火するとセンサー解除は取り消されます。

「さらに安心モード」について

すべてのコンロの消し忘れ消火時間・異常過熱防止機能の作動時間を一括で短縮することができます。



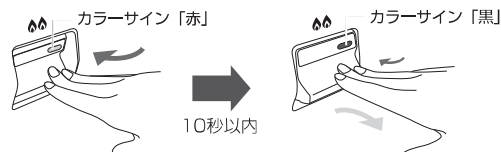
「さらに安心モード」はお客様が任意に設定できる機能です。
消し忘れが特に気になるお客様におすすめの機能です。

適応機能	「さらに安心モード」を解除した場合 (工場出荷時の初期設定)	「さらに安心モード」を設定した場合
消し忘れ消火機能 (4ページ) ●コンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの時間を変更できます。 ●すべてのコンロの設定を変更します。	120分	30分
異常過熱防止機能 (4、23ページ) ●コンロの異常過熱防止機能(高温での調理が続いた場合、自動消火する機能)が働いた場合、自動消火するまでの時間を変更できます。	30分	15分

1 ガス栓を閉じ、すべての操作ボタンが消火位置に戻っていることを確認する

2 標準コンロ(🔥)の操作ボタンを押して点火位置にし、すぐに標準コンロの操作ボタンを戻し、消火位置にする

(10秒経過すると、設定できずに通常の使用状態に戻ります。)



3 センサー解除キーを3秒間長押しする

- 「さらに安心モード」が設定または、解除されます。
(2の操作から10秒経過すると、設定変更できずに通常の使用状態に戻ります。)

「さらに安心モード」に設定した場合	「さらに安心モード」を解除した場合
メロディが流れ、おしらせサインが点灯します。	“ピー・ピー…”と5回ブザーが鳴り、おしらせサインが点滅します。



- 5秒経過するとおしらせサインは消灯し、設定変更が完了します。
- 操作後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

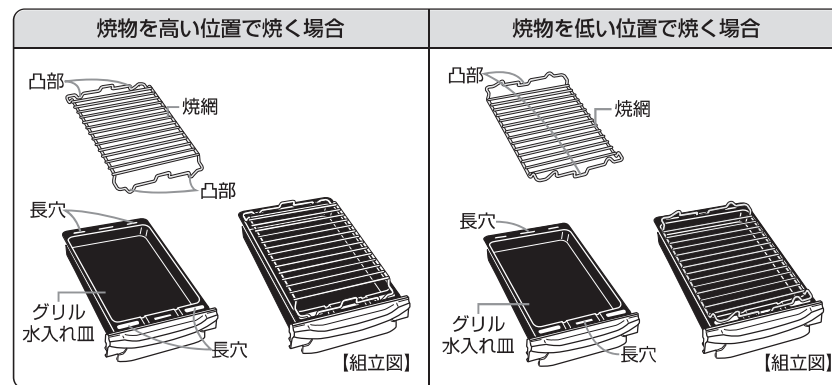
グリルを使う前に

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、空焼きする…庫内の油を焼ききるためで煙や臭いが出て異常ではありません。

■グリルのセット方法

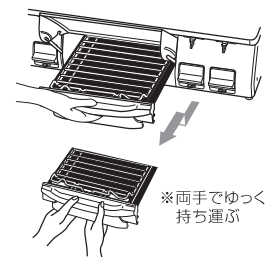
- 次のように焼網の凸部をグリル水入れ皿の長穴にセットしてください。
*焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさ、お好みの焼き加減により使い分けてください。



■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、取っ手を両手でしっかりと持ってください。



■焼きかたのポイント

- グリルを予熱したり、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はくで包んでおくことげかたが少なくなります。

■グリル水切れセンサーについて

- 点火後、グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりがけている場合に自動的にガスを止め消火し、“ピー”とブザーでお知らせします。
- *使用中に、グリル水入れ皿を長時間引き出したままにしておくと、自動消火する場合があります。
- *消火に気づいたときは、操作ボタンを消火状態にします。
再点火するときは、グリル水入れ皿にコップ1杯の水(約200mL)を追加し、しばらく待ってから点火操作してください。

グリルの使いかた

おねがい

- グリル使用直後、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。
- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火の通りが悪くなり、上手に焼けない場合や、安全機能が働き、消火する場合があります。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル消し忘れ消火機能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。

1 準備

注意

グリル庫内（バーナー付近）にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認する
→点火不良や思わぬ事故の原因になります。



①操作ボタンが押されていないことを確かめて、ガス栓を全開にする

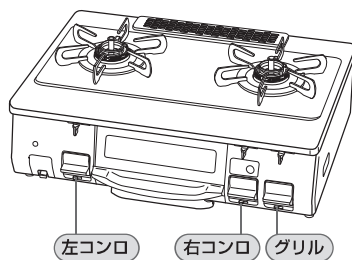
②ロックつまみを左に動かしてロックを解除する



ロックつまみ



小さなお子様のいたすらや誤操作防止のために操作ボタンが押せないようにする機能です。



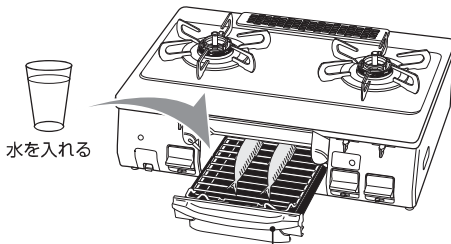
【ロックつまみの位置】

③焼網をセットする

- 焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさ、お好みの焼き加減により使い分けてください。



④グリル水入れ皿にコップ1杯（約200mL）の水を入れる



グリル水入れ皿を奥までしっかり入れる

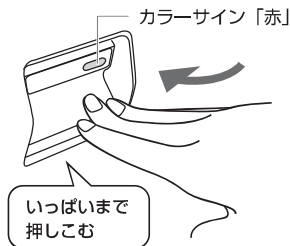
⑤食材をのせてグリル水入れ皿を奥までしっかりと入れる

- グリル扉がしまっていることを確認してください。

2 点火

①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押す

- カラーサインは操作ボタンの状態を示します。操作ボタンが押してあるときは「赤」に、押していないときは「黒」に変わります。
- パチパチと音がして点火します。手を離しても約7秒間放電し続けます。（コンロとグリル同時に放電）

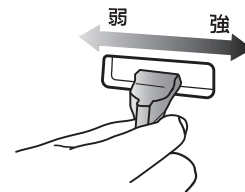


②バーナー全体に点火したことを確認する

3 火力調節

材料にあわせて火力を調節する

- 裏返した面はまえよりも短い時間で焼き上がります。
＊火力の目安は全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。（炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。）



4 消火

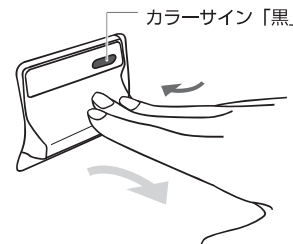
①操作ボタンを押す

- 消火を確かめてください。

②ロックつまみを右に動かして操作ボタンをロックする

③ガス栓を閉める

④冷めてからグリル水入れ皿のお手入れをする



点検とお手入れ

⚠ 注意

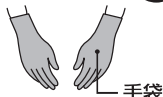
■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。



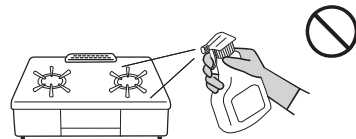
■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などで怪我をすることがあります。



■スプレー式の洗剤はスプレーで直接洗剤を機器にかけない

機器内部に洗剤が入ると、部品の作動不良や、腐食の原因になり、安全性を損なう可能性があります。使用する場合はスポンジや布に含ませてから使用してください。



おねがい

- 点検とお手入れは、ガス栓を開め、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場合は使用しないでください。
- 「故障かな?と思ったら」を参照していただき、処置に困る場合はお買い上げの販売店かもより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年に1回程度の定期点検をおすすめします。（有償）定期点検についてはお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

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障害物がないようにしてください。
各部品は正しくセットされていますか?	バーナーキャップ、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。
ゴム管は正しく接続されていますか? 古くなっていませんか?	赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。古く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。
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。
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。
乾電池は消耗していませんか?	コンロまたはグリルの操作ボタンを押してください。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。

お手入れのしかた

- 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。
- 工具を使用しての分解は絶対にしないでください。次のお手入れが必要な所以外は絶対に分解しないでください。異常作動や発火をしてけがの原因になります。
- お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。（「設置について」15～20ページ）

■お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
コンロのお手入れには、使用に適さない道具や洗剤があります。

○ 適しているもの



台所用
中性洗剤



やわらかい
スポンジ



やわらかい
歯ブラシ



やわらかい布



メラミンフォーム
スポンジ

× 適さないもの



シンナー・
ベンジン



酸性洗剤・
アルカリ性洗剤・
漂白剤



みがき粉・
クレンザー



スポンジ
硬い面



ナイロン
たわし



金属
たわし

- シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは機器の損傷の原因になります。
- 印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面を傷付ける場合があります。
- スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなく、スポンジなどに含ませてからご使用ください。

直接かけて使用しては
いけないもの

スプレー式洗剤



絶対に使用しては
いけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤



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早くいたみます。煮こぼれをした場合はそのつどお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。

点検とお手入れ

洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

ごとく、グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

＊グリル排気口カバーははずして、機器内部に落ちた野菜くすなどを取り除いてください。

汚れが落ちないとき

熱めのお湯をかけて浸し置きし、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

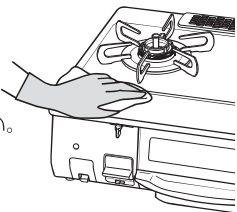


煮洗い：
なべに水を入れ、ごとくなどを洗って火にかけます。沸騰した状態で20分ほど煮詰め、汚れが浮きだしたら火を止めて十分に冷やしたあとスポンジなどで水洗いします。

トッププレート

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手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。



フッ素コートトッププレートについて
(110-P150型・110-P151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、金属たわし、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。
- スポンジでもとれないしつこい汚れは乾いた布や柔らかい紙をお使いください。
- 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しみになることがあります。
- 長期間のご使用により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。

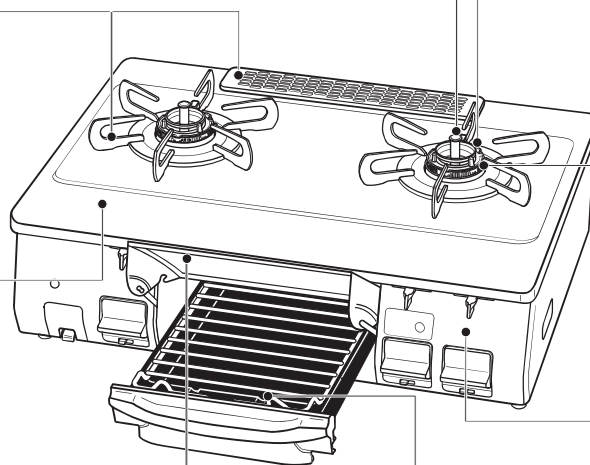
温度センサー

変形しないように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。

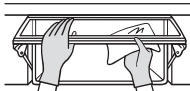


温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。



グリル扉

スポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る



汚れが落ちないとき

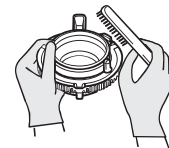
水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に湿布のように貼り付けます。20分ほど置き、汚れが浮きあがってきたら水拭きし、汚れをふき取ります。

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閉まりや取り付けが悪くなる原因になります。

バーナーキャップ

炎がふぞろいになったときは、あなやみぞを歯ブラシやつまようじなど先の細いものなどで掃除する



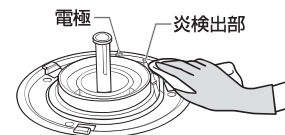
＊目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

- 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。万一、黒い部分がはがれてもそのまま使いになれます。
- 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。

炎検出部・電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

＊汚れや水気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。先端がとがっています。けがをしないように注意してください。

機器前面・操作部

汚れたときは台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取る

＊機器内部に洗剤や水気が残らないようにしてください。

グリル水入れ皿、グリル取っ手、焼網

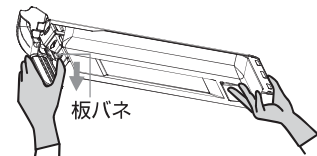
お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

- ＊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できます。

おねがい

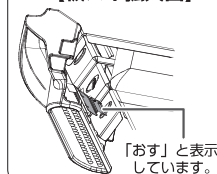
使用直後、グリル水入れ皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

取りはずしかた



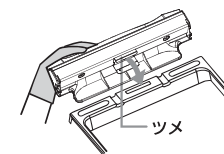
板バネを↓の方向に押しはさず

【板バネ拡大図】

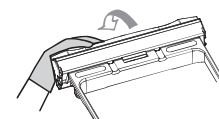


「おす」と表示しています。

取り付けかた



① ツメをグリル水入れ皿にはめ込む

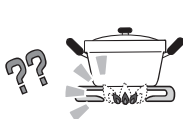


② グリル取っ手をおこす
●板バネがはまり、固定されます。

故障かな？と思ったら

よくあるご質問

Q：調理中に勝手に
火力が小さくなったり、
大きくなったりする



A：なべなどの異常過熱を防止する機能がはたらいたためで、
故障ではありません。（23ページ）
なべの温度が安全な温度まで下がると再び強火
（もとの火力）に戻ります。



※この状態が30分以上続いた場合、または弱火状態でもさらに
高い温度になった場合は自動消火します。

Q：点火操作をしても
火がつかない

操作ボタンの横にある
「おしらせサイン」が
点灯 している

A：乾電池が消耗しています。（36ページ）
乾電池を交換してください。（16ページ）
乾電池の交換の目安は約1年です。

火がつかなくなったときは
「おしらせサイン」を確認
してください。



故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置してもなお
異常があるときは、お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

現 象	原 因	処置方法	参照 ページ
点火しない 点火しにくい 使用中に消火する	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	22/27
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	16/36
	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	16
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がりを直す	7/19
	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	7/19
	バーナー炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナーキャップのお手入れをする	12/32
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	17
	ごとくのセット不良	正しくセットする	18
	ゴム管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	12
	点火操作が不適切	操作ボタンをいっぱいまで押しこむ	22/28
	炎検出部・電極が水ぬれしたり汚れている	炎検出部・電極のお手入れをする	32
	グリル庫内にアルミはく等のゴミが付着している	付着しているゴミを取り除く	—
	アルミはくのにしる受け皿を使っている	アルミはくのにしる受け皿を使わない	6
	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	13/21
	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	35

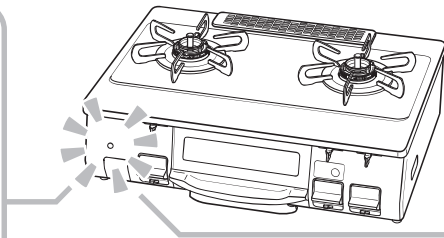
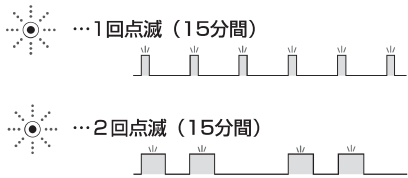
現 象	原 因	処置方法	参照 ページ
おしらせサインが 点灯 する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	16/36
おしらせサインが 点滅 する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法 を参照する(サインは15分間点滅)	35
ピーとブザーが 鳴って消火した	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法 を参照する	35
ピー・ピー・ピー とブザーが鳴る	操作ボタンが押したままになっている	操作ボタンを押し戻して 消火操作をしてください。	36
黄色の炎で燃える 炎が安定しない 異常な音をたてて 燃える	バーナー炎口の水滴や汚れによる目づまり	バーナーキャップのお手入れをする	12/32
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	17
	ごとくのセット不良	正しくセットする	18
ガスのいやな 臭いがする	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	7/19
	ゴム管のひび割れ、穴あき	新しいゴム管と交換する	7/19
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	17

次のような場合は故障ではありません。

故障ではない場合	理 由
点火・消火のときに「ポッ」という 音がする	点火時、消火時に「ポッ」という音がする場合がありますが、 異常ではありません。
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。異常ではありません。 ※万が一ガス臭い場合は、使用を停止してください。
コンロを使用中「カチッ」という 音がする	火力を調節するときの機器の音で、異常ではありません。
グリル使用時にコンロを使用すると、 炎の色が変わる	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の塩分などが燃えて 炎の色が変わることがありますが異常ではありません。
コンロを使用中、弱火になる／ 火力が変化する 使用中、強火⇄弱火をくり返す	なべなどの異常過熱を防止する機能がはたらいたためで、 異常ではありません。（23ページ）
再点火してもすぐ弱火になる	なべなどの異常過熱を防止する機能がはたらいたためで、 異常ではありません。 しばらく待ってから再点火してください。（23ページ）

故障かな？と思ったら

おしらせサインが点滅 = 安全装置が作動



おしらせサインが点灯 = 乾電池の消耗

使用時におしらせサインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、新しいアルカリ乾電池（単1形1.5V 2個）と交換してください。（「設置について 乾電池の交換方法」16ページ）交換せずにそのままにしておくと使えなくなります。

- 乾電池が消耗してくると安全装置が作動しなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため、手を離すと消火するようになります。操作ボタンを押し続ければ点火していますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 乾電池が完全に消耗したときは、おしらせサインの点灯はしません。

■安全装置について

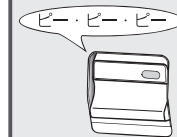
次のような安全装置が付いています。

安全装置が作動するときには“ピー”とブザーが鳴りお知らせします。

* 下記の現象にあてはまらないのにブザーが鳴った場合は、使用を中止しガス栓を閉じた後、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに点検・修理を依頼してください。

安全装置	おしらせサイン	部位	機能説明	処置方法（消火に気付いたときは…）
立消え ※ 安全装置		コンロ グリル	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。	すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 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から点火操作してください。
天ぷら油 過熱防止機能	2回点滅	コンロ	調理油が過熱による発火をする前に自動消火します。	すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 再点火する場合は、少し時間をおいてから（油の温度が適温になるまでそのままお待ちいただいた後）点火操作してください。 * なべや調理の種類によっては途中で消火する場合があります。
焦げつき 自動消火機能	2回点滅	コンロ	煮物等の調理中になべ底が焦げつくと、自動消火します。 ※センサー解除機能設定時は除く	すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、ようすを見ながら調理してください。 * なべや調理の種類によっては途中で消火する場合があります。
消し忘れ 消火機能	1回点滅	コンロ	万一の消し忘れのために、点火後、約120分で自動消火します。また、高温状態で温度変化のないとき（使用中、強火⇄弱火を繰り返しているとき）は約30分経過すると自動消火します。 ※時間に関してはそれぞれ「さらに安心モード」で変更している場合があります。（25ページ）	すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 グリルを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。
		グリル	万一の消し忘れのために、点火後、約22分経過すると自動消火します。	
グリル ※ 水切れセンサー （26ページ）		グリル	グリル点火後、グリル水入れ皿に水が入っていない、または水がなくなりかけている場合に自動的にガスを止め消火します。	すぐに操作ボタンを押して消火状態にしてください。 グリル水入れ皿にコップ1杯（約200mL）の水を追加し、しばらく待ってから再度点火してください。

※ 「立消え安全装置」、「グリル水切れセンサー」は、安全装置作動後しばらくしてからブザーが鳴ります。



**操作ボタン戻し
忘れのお知らせに
ついて**

安全装置がはたらき自動消火した場合は、操作ボタンを押し戻して消火操作をしてください。
乾電池が消耗します。
そのまま操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に“ピー・ピー・ピー”と3回ブザーが鳴りお知らせします。

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ゴム管口やガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- ③汚れを取り除く（29～32ページ）
- ④乾電池を取りはずす

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず33～36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もよりの大阪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.型番・・・110-P140/P141型、110-P150/P151型
（下のようなラベルが機器の右側面下部に貼り付けてあります。）

(P) 110-P140
大阪ガス株式会社

(N) 110-P140
大阪ガス株式会社

4.故障または異常の内容・・・できるだけ詳しく

転居される場合

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループの区分があります。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もよりの大阪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。



別売部品・交換部品のご紹介

別売部品

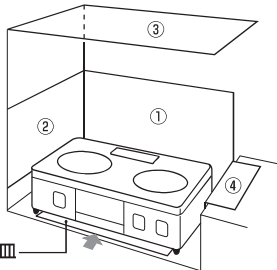
次のような別売部品を用意しています。お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスでお求めください。

防熱板

- 大阪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付説明書に記載されています。取付説明書に従って正しく取り付けてください。



ちり受け皿

（コード番号：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	ホースサイズ	長さ(m)	コード番号
13A	φ7	0.6	1-180-0006
		1.0	1-180-0010
LPG	φ7	0.6	9-180-0006
		1.0	9-180-0010

交換部品（お客さまにて取替可能な部品）

下記の部品（有償）はお客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品		品 番	
		110-P140型/110-P141型/110-P150型/110-P151型	
		標準販売価格（税込）	部品コード
バーナーキャップ	チャオバーナー用	945	1110-P140-0101
	標準バーナー用	945	1110-P140-0111
ごとく		735	1110-P140-0001
グリル排気口カバー		315	1110-P140-0003
グリル水入れ皿		630	1010-0847-0058
焼網		945	1110-P140-0059

（2011年4月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください）

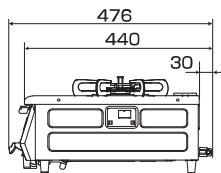
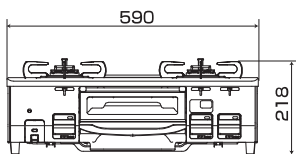
*単1形アルカリ乾電池は電気店などでお買い求めください。

仕 様

型 番	110-P140	110-P141	110-P150	110-P151
型式名	E1-2-22 (PA-39P-5L)	E1-2-22 (PA-39P-5R)	E1-2-22 (PA-39F-5L)	E1-2-22 (PA-39F-5R)
種 類	ガスグリル付こんろ			
点火方式	連続放電点火方式			
外形寸法 (機器最大)	高さ218×幅590×奥行476mm			
質量(本体)	10.4Kg			
ガス接続	Φ9.5mmガス用ゴム管			
安全装置	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能）・ 焦げつき消火機能・消し忘れ消火機能・ グリル排気口遮炎装置・グリル水切れセンサー			
使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW			
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時
都市ガス用 13A	4.20	2.95	1.74	8.40
LPガス用	4.20	2.95	1.74	8.40

◎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）



※図は110-P141を示す