

ガステーブルコンロ

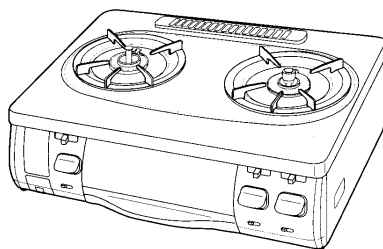
PA-K37P-5L
PA-K37P-5R
PA-K37H-5L
PA-K37H-5R

110-P120型

110-P121型

110-P130型

110-P131型



Si 全ロセンサー搭載
センサーコンロ

もくじ

各部のなまえ	1
必ずお守りください	2
設置について	9
コンロの使いかた	12
グリルの使いかた	15
点検とお手入れ	17
電池交換について	20
故障かな?と思ったら	21
安全装置について	22
保管とアフターサービス	23
別売部品のご紹介	24
仕 様	24
お問い合わせ先	25
保証書	26

取扱説明書

保証書付

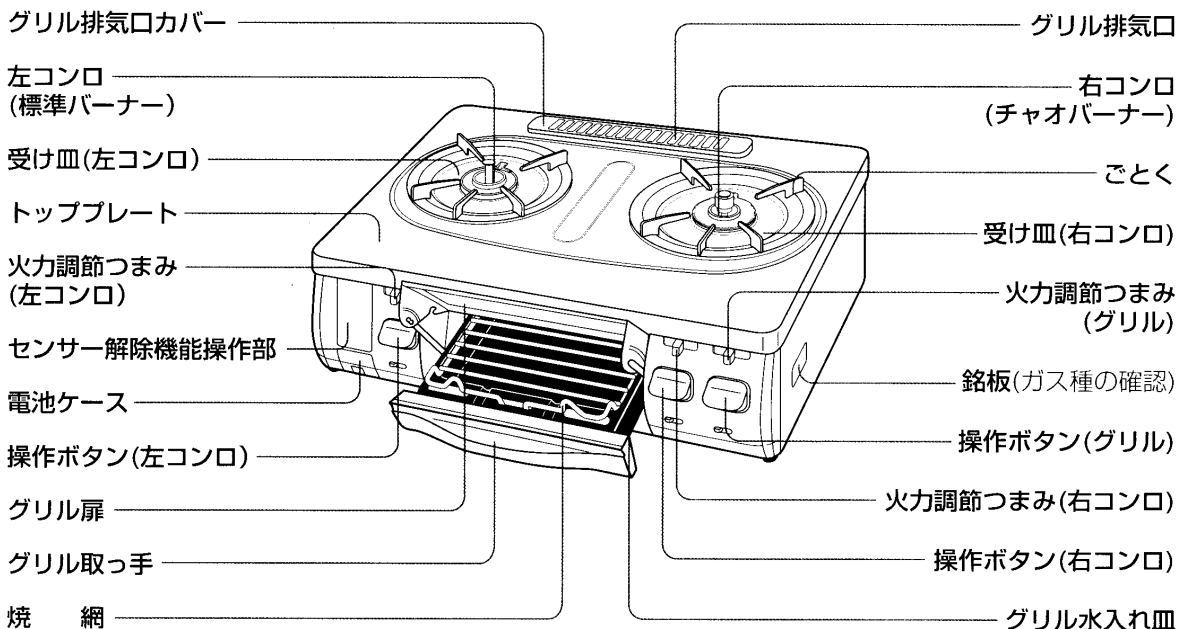
このたびはガステーブルコンロをお求めいただきまして、ありがとうございます。

- 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、よく理解して下さるようお願いいたします。また、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、いつでもすぐに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。
- 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。

 大阪ガス

各部のなまえ

取扱説明書中の図は、110-P121型、110-P131型のご紹介となっております。
110-P120型、110-P130型は、チャオバーナーが左、標準バーナーが右についています。



特 長

■省エネルギー高効率コンロバーナー

従来のコンロに比べ、熱効率が大幅に向上していますのでガス代を節約できます。

■天ぷら油過熱防止機能（コンロ）

調理油の過熱を防止するため、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止め消火します。

■焦げつき消火機能（コンロ）

煮物調理などで水分がなくなり焦げつくと、自動的にガスを止め消火します。

■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。

■消し忘れ消火機能（コンロ・グリル）

万一の消し忘れのために、点火後、コンロは約120分、グリルは約22分で自動的にガスを止め消火します。
高温での調理が続いた場合には、約30分で自動的にガスを止め消火します。

■センサー解除機能（チャオバーナー）

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」を一時的に解除します。煎りも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（14ページ参照）を設定してください。

■フレイムトラップ【グリル排気口遮炎装置】（グリル）

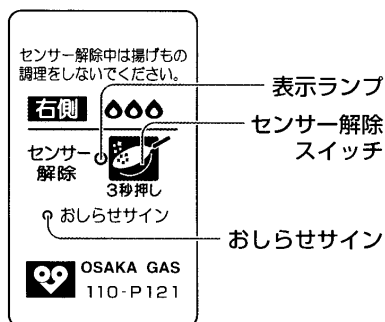
万一グリル庫内で炎が上がっても、フレイムトラップがグリル排気口より炎があふれ出すのを抑制し、火災を未然に防ぎます。

■グリル水切れセンサー（グリル）

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ときは自動的にガスを止め消火します。

センサー解除機能操作部

*イラストは110-P121型を示します。



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

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。

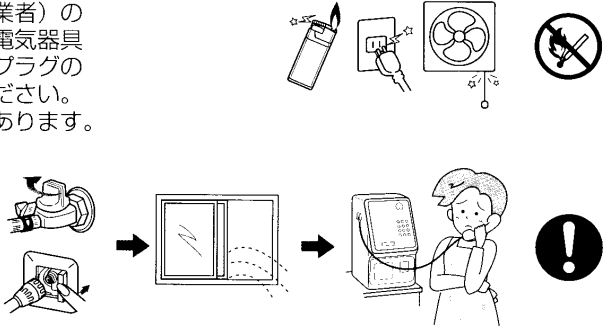


危険

■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。

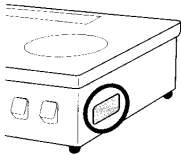


警告

■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）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。



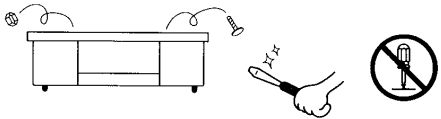
型式名
ガスの種類及びガスグループ
ガス消費量
製造年・月 製造番号・製造事業者名

都市ガス用
LPガス用



■絶対に改造・分解は行わない

改造・分解は不完全燃焼やガス漏れなどのおそれがあります。また火災の原因になります。

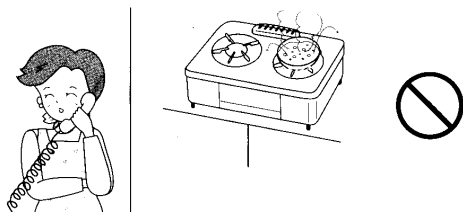


必ずお守りください

⚠ 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。グリルを消し忘れる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。



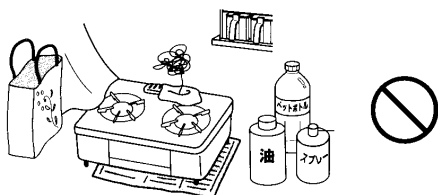
■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない

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。

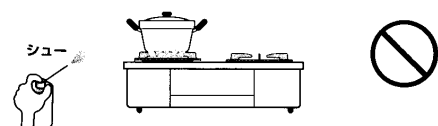
■グリル排気口の上にタオル、ふきんなどをのせない

不完全燃焼や火災の原因になります。



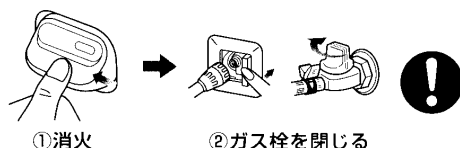
■機器の周囲では引火のおそれのあるものを使用しない

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、使用途中で消火した場合、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」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。



■ガス接続

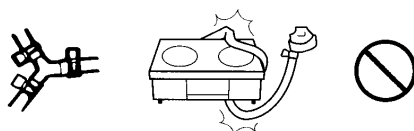
ガス用ゴム管（ソフトコード）を使用する場合は、検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用し、赤線まで差し込んでゴム管止めでしっかり止める

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

- 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
- ⑤接続口に汚れやごみがないようにする

●正しく接続されないとガス漏れの原因になります。

●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。



■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。

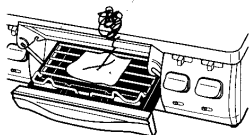


⚠ 警告

■ グリル庫内に食品屑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

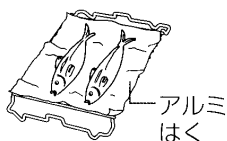
使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。

* 取り除く際はケガをしないように注意してください。



■ 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、発火する原因になります。



■ 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。



■ 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。



■ 使用後は必ず消火を確認する

就寝・外出時は機器のガス栓も閉めてください。



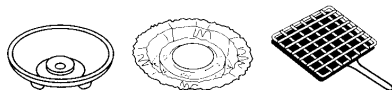
■ 当社の純正部品を使用する

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。



■ 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くの変色、変形の原因にもなります。



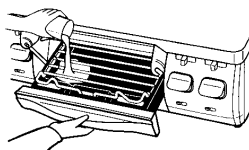
■ コンロを覆うような大きな鉄板類やなべは使わない

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



■ グリルを使用する時は、グリル水入れ皿に必ず所定の水量の水を入れ、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。



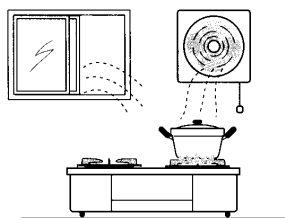
必ずお守りください

⚠ 注意

■ガス事故防止

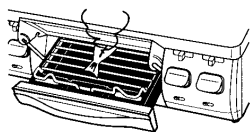
閉めきった部屋で長時間使用しないで、使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。一酸化炭素中毒の原因になります。また、ストーブなど他の燃焼機器を長時間使用している部屋でお使いの場合は、点火しにくかったり、正常に燃焼しない場合があります。

* 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、換気扇を回さず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。



■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

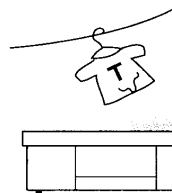
炎があふれ出して、火災ややけどをするおそれがあります。

* 消火後、点検を依頼してください。



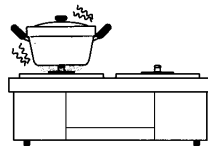
■調理以外の用途には使わない

過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



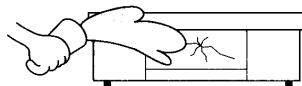
■ごとくをはずして使用しない

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。



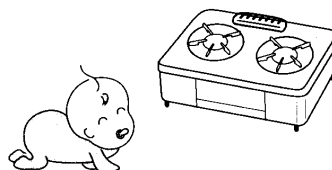
■熱くなったグリル扉に水をかけない

ガラスが割れてケガをする原因になります。



■幼児や小さな子供に触らせない

思わぬ事故の原因になります。



⚠ 注意

■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。

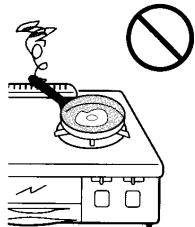
*特に小さなお子さまがいる家庭では注意してください。



取っ手 ボタン つまみ

■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等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。



■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。



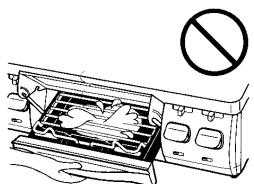
■グリル水入れ皿を持ち運びする際は、中の水がこぼれないように注意する

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。



■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。



■点火操作時や使用中はバーナー付近に顔を近づけない

熱や炎でやけど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

衣服に炎が移ったりする場合があります。



■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。



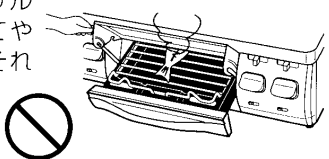
■ごとくに安定してのるなべを使用する

底がすべりやすいなべ、径の小さいなべなど不安定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。



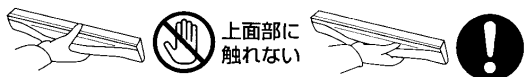
■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

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。



必ずお守りください

⚠ 注意

- 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けがをすることがあります。



- 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
機器焼損や作動不良の原因になります。



- グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各 부품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。



- 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。



- 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、点火不良になることがあります。



- 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。



- みそ汁、カレーなどを煮たり温めたりするときは、火力を弱めにし、ときどきかき混ぜる

強火で急に加熱すると、突然、沸騰して飛び散ることがあります。



【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。

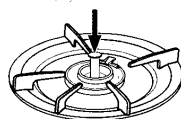
おねがい

- 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。
- 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。
- 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。繰り返し点火操作をしてください。
- 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。
- 廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。火災の原因になります。

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

この製品は全てのコンロに温度センサーがついています。

温度センサー



警告

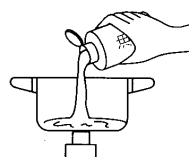
■耐熱ガラス容器、土なべなど、熱がわりにくいもので揚げものの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能が働かず、発火することがあります。



■揚げものの調理には200mL以上の油を入れる

調理油の量が200mL未満の場合、温度センサーが働かず発火することがあります。



200mL以上の
油を入れる

■温度センサーの上面となべ底の中心が密着していないときは、使用しない

そのまま使用すると温度センサーが働かず調理油が発火することがあります。

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。



温度センサー
に密着させる



隙間



異物

傾き



■揚げものの調理には、センサー解除機能を使用しない

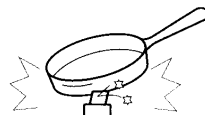
調理油が過熱され、発火するおそれがあります。



注意

■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

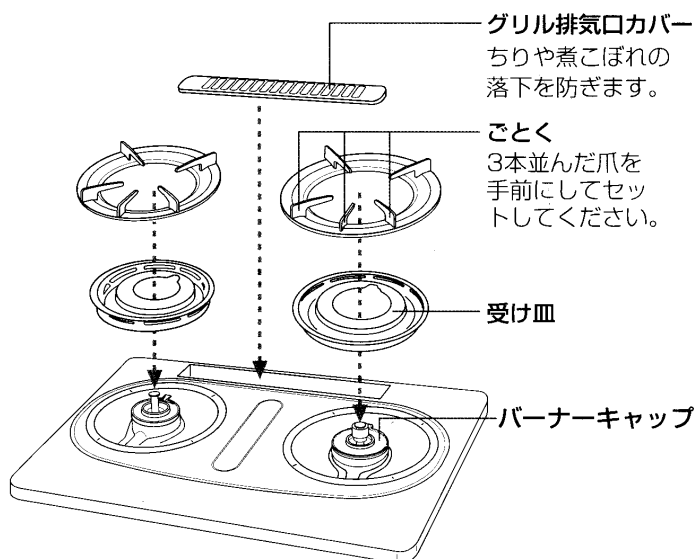
汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーがなべ底の温度を正しく感知できず、調理油の発火の原因になります。お手入れしても温度センサーの動きが悪いときはお買い上げの販売店かもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



設置について

■部品のセット

- 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もよりの大阪ガスまで連絡する。
- 図は、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。

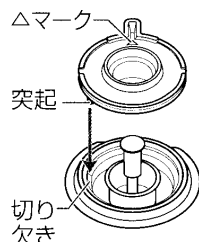


⚠ 警告

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「△」を奥側にして、突起を切り欠きにはめてセットする
※大きいほうをチャオバーナー側に、小さいほうを標準バーナー側に、左右間違えないよう正しくセットしてください。



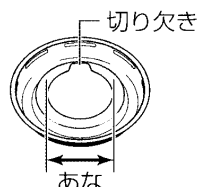
⚠ 注意

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。



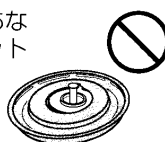
受け皿のセット

切り欠きが奥側にくる向きにして、あなの大きいほうをチャオバーナー側に、小さいほうを標準バーナー側にセットする



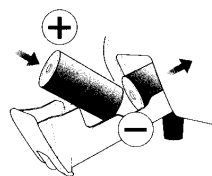
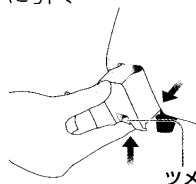
⚠ 注意

左右を間違えないように正しくセットする
*特にチャオバーナー側にあなの小さい方の受け皿をセットしないでください。
→不完全燃焼や火災、故障の原因になります。



乾電池のセット(アルカリ乾電池 単1形1.5V 2個)

- 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



おねがい

- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、電池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。
- 乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のを混けて使わないでください。寿命が短くなりますし、乾電池が液漏れすることがあります。
- 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。

■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。

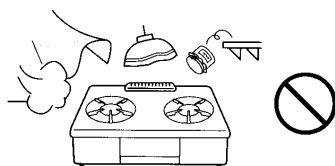
* 防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

⚠ 警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

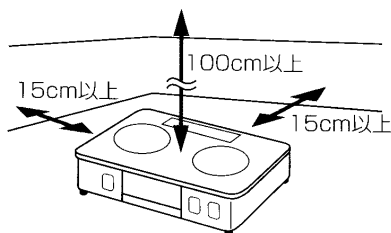
* 設置後に、機器の周囲の改装（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。

- 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



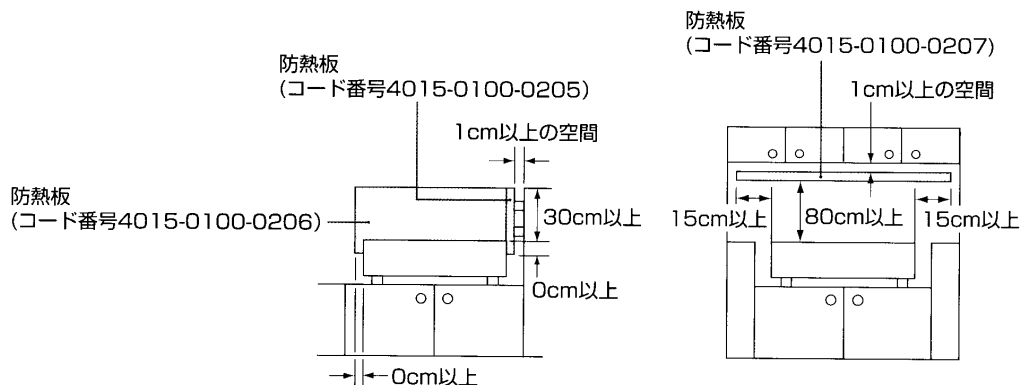
周囲に可燃物（木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、たななど）**のある場合**

- 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



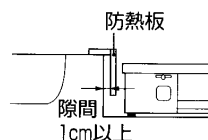
■防熱板について

別売の防熱板（詳しくは24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（コード番号：4015-0100-0108）で保護してください。

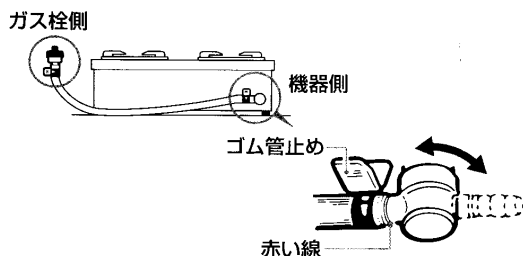


設置について

ゴム管接続の場合

用意するもの：ガス用ゴム管（新品）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

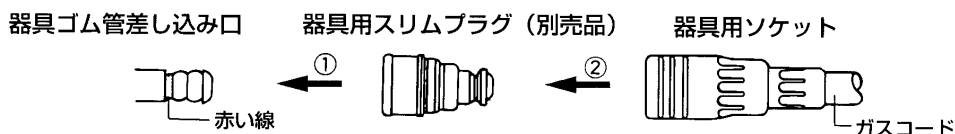


ガスコード接続の場合

* 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。

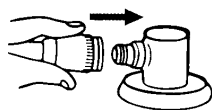
ガス機器側の接続

- 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。）



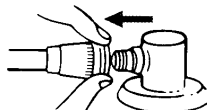
ガス栓側の接続（ガスコンセントの場合）

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
●コンセント継手を差し込むとガスが開きます。

②ガス栓を閉めるとき



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

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。

コンロの使いかた

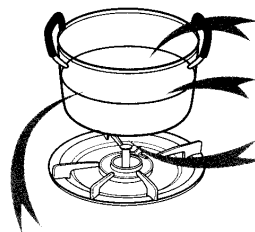
コンロを使う前に

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。機器の内部に侵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れば、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

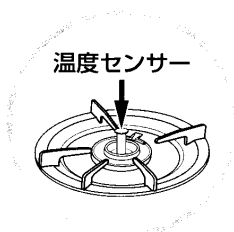


揚げものの調理時は、200mL以上の油を入れる

なべの重さは、食材を含んで300g以上とする

なべ底の中心を、温度センサーの上面に密着させる

※なべ底の中心と温度センサーの上面が密着していないときは使用しないでください。



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	○	/	/	揚げものの調理以外の調理には適していません。
 耐熱ガラスなべ  土なべ  圧力なべ	×	○	○	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	/	/	×	消火したり、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

■使用中、自動的に弱火になったときは

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、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温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火します。

*故障ではありません。

*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、やけどな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。

*炎の大きさが自動的に変わります。やけどの恐れがあるため、バーナー付近には顔や手を近づけないようにしてください。

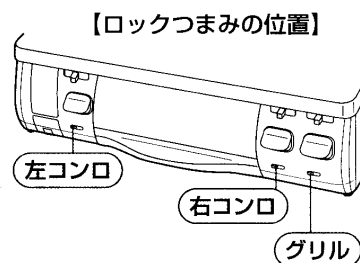
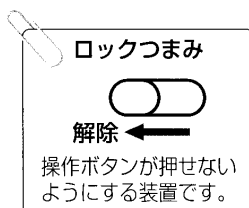
コンロの使いかた

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ムリに押したり、使用中につまみを動かすと故障の原因になります。



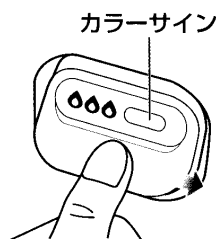
2 点火

- 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手を離しても点火していることを確認する

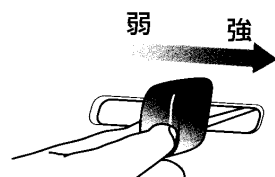
- カラーサインは操作ボタンの状態を示します。操作ボタンが押してあるときは「赤」に、押していないときは「白」に変わります。



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、自動的に強火・弱火を繰り返し、なべなどの異常過熱を防止する機能が作動します。



4 消火

- ①操作ボタンを押す

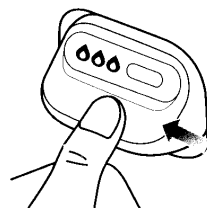
- 消火を確かめてください。

- 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

- 小さなお子様のいたずら防止にご利用ください。

- ③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。



煎りものなど、さらに高温になる調理には [センサー解除機能の設定：チャオバーナーのみ]

煎りものなど、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）

⚠ 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

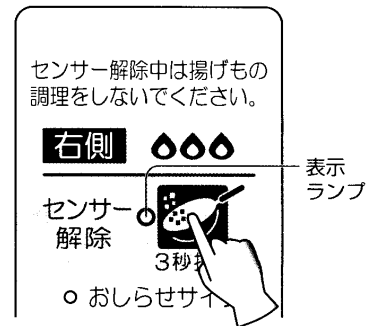


■チャオバーナーを使用中に、 “センサー解除スイッチ”を長押しする（3秒以上）

- チャオバーナーの「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」が解除されます。
- ブザーが“ピッ”と鳴り、表示ランプが点灯します。

*もう一度“センサー解除スイッチ”を押すと取り消しできます。

- チャオバーナーの「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」が作動します。
- ブザーが“ピッ”と鳴り、表示ランプが消灯します。



*イラストは110-P121型を示します。

知っておいてね

- センサー解除機能を使用中も、なべなどの異常過熱を防止するため、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しても、次回点火時には通常設定に戻ります。

グリルの使いかた

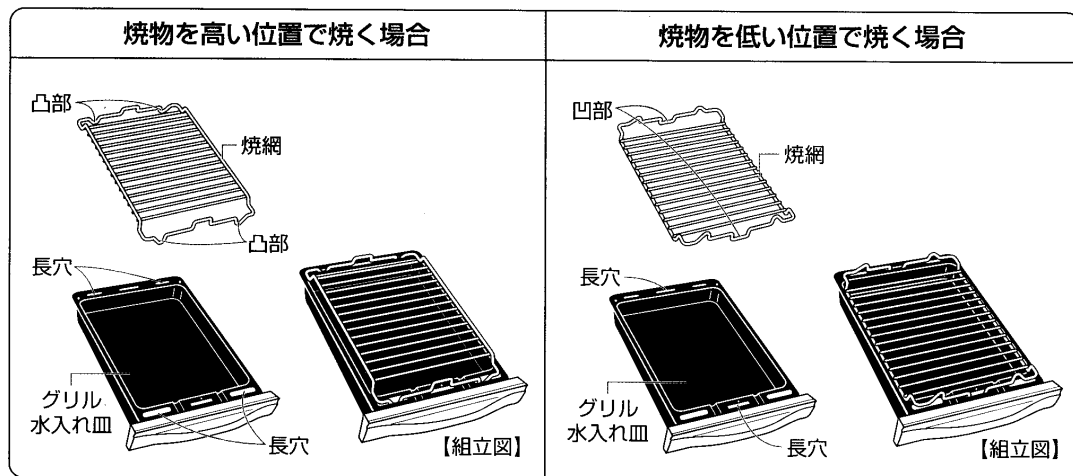
グリルを使う前に

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いても異常ではありません。

■グリルのセット方法

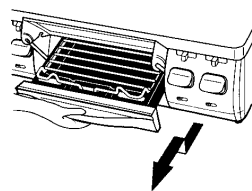
- 次のように焼網の凹凸部をグリル水入れ皿の長穴にセットしてください。
* 焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。



■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、取っ手をしっかりと持ってください。



■焼きかたのポイント

- 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。
- お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。
- 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ことこ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か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

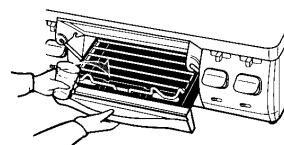
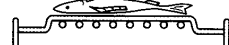
1 準備

- 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
- 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
- ⑤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。

低い位置



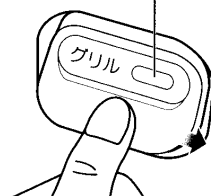
高い位置



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。操作ボタンが押しあがるときは「赤」に、押ししていないときは「白」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
- ③3分ほど予熱をしてから材料をのせる

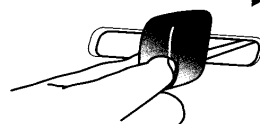
カラーサイン



3 火力調節

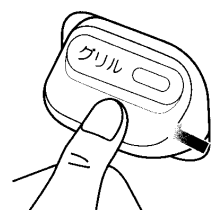
材料にあわせて火力を調節する

- 裏返した面はまえよりも早い時間で焼き上がります。



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グリル水入れ皿、焼網のお手入れをする



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。
- 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。

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・故障の恐れがあります。



おねがい

- 点検とお手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷えてから手袋をして行ってください。
(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定期的に点検を受けられることをおすすめします。(有償)

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、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。
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?	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。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」参照)



お手入れには台所用中性
洗剤をお使いください。

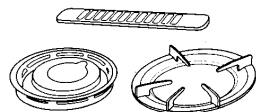
おねがい

- 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。また、印刷・塗装面にはみがき粉、たわし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。
- 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だきます。

■ごとく、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

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



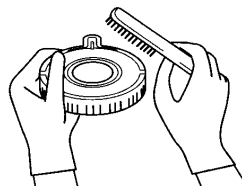
■バーナーキャップ

炎が不ぞろいになったときは、あなやみぞをブラシや
はり金等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お使いになれます。

● 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。



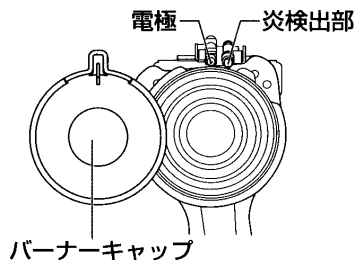
■炎検出部、電極

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

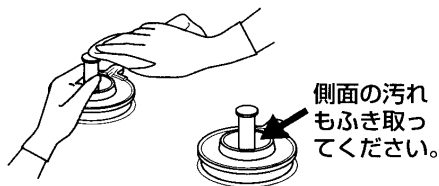
取り付け位置を動かしたり、キズを付けないでください。
故障の原因になります。



■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。



■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手入れし、乾いた布で水気をふき取ってください。

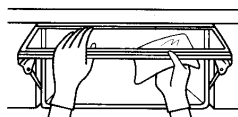
点検とお手入れ

■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

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。
- グリル扉や支え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。
- グリル扉は取りはずしできません。



■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

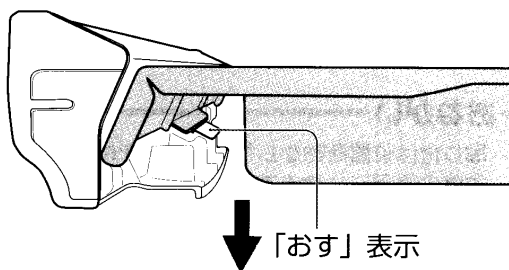
- *グリル水入れ皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- グリル水入れ皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

おねがい

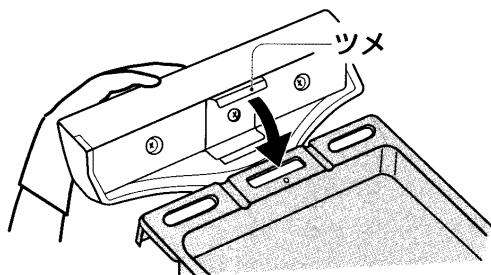
使用直後、グリル水入れ皿を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

取りはずしかた

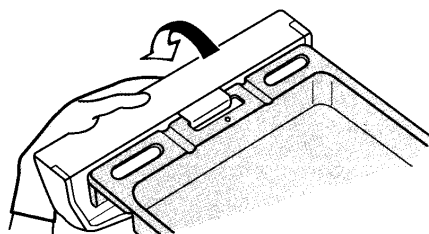
「おす」表示の部分を↓の方向に押してはずす



取り付けかた



① ツメをグリル水入れ皿にはめ込む



② グリル取っ手を矢印の方向へまわし、「おす」表示の部分をカチッとはめて固定する

■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-P120型/110-P121型/110-P130型/110-P131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		1,785	1110P1200101
	標準バーナー用		1,470	1110P1200111
受け皿	チャオバーナー用		630	1110P1200004
	標準バーナー用		630	1110P5110005
ごとく			1,050	1110P1000001
グリル排気口カバー			420	1110P1200003
グリル水入れ皿			630	101008470058
焼網			945	1110P1200059

（2008年9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）

* 乾電池は電器店等でお買い求めください。

電池交換について

使用時にお知らせサインが点灯したときは、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 乾電池のセット」参照）

そのままにしておくと使えなくなります。

- 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。
- 電池がすっかり消耗したときは、お知らせサインの点灯はしません。



* イラストは110-P121型を示す

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。
次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	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	13/16
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	9/20
	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	9
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がりを直す	3/11
	ゴム管の接続不十分	ゴム管を確実に接続する	3/11
	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	7/18
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	9
	受け皿のセット不良	正しくセットする	9
	ゴム管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	7
	使用中に消火する	点火操作が不適切	操作ボタンを押す時間を長くする
	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	18
	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	4
	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	8/12
	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	22
	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
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)	22
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	7/18
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	9
	受け皿のセット不良	正しくセットする	9
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	3/11
	ゴム管のひび割れ、穴あき	新しいゴム管と交換する	3/11
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	9

●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」という音がある	点火音・消火音で、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がある	ガスの通過音で、異常ではありません。
コンロを使用中「カチッ」という音がある	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。

故障ではない場合	理 由
コンロを使用中、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働いたためで、異常ではありません。（13ページ参照）
再点火してもすぐ弱火になる	なべの異常過熱を防止する機能が働いたためで、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。（13ページ参照）

■安全装置について

次のような安全装置が付いています。
安全装置が働くと“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
はもよりの大阪ガスに、点検・修理を依頼してください。

おしらせサイン

● 🔊 🔊 🔊 🔊 🔊 … 2回点滅（15分間）

● 🔊 🔊 🔊 🔊 🔊 🔊 … 1回点滅（15分間）

安全装置	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まってください。
天ぶら油 過熱防止機能 ----- おしらせサイン 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。 ※センサー解除機能設定時は除く	操作ボタンを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。 * なべや調理によっては途中で消火する場合があります。
焦げつき 消火機能 ----- おしらせサイン 2回点滅	コンロ	煮物調理などで水分がなくなり 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	操作ボタンを消火状態にします。 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 ----- おしらせサイン 1回点滅	コンロ グリル	万一の消し忘れのために、点火 後、コンロは約120分、グリル は約22分経過すると自動消火し 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。	操作ボタンを消火状態にします。 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 水切れセンサー （15ページ参照）	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。	操作ボタンを消火状態にします。 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。

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21、22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-P120/P121型、
110-P130/P131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-P120

大阪ガス株式会社

(N) 110-P120

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
- 5.訪問ご希望日

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。



補修用性能部品の 最低保有期間について

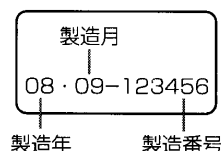
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は、お客様のご要望により、有料修理いたします。
- 補修用性能部品＜性能を維持するための必要な部品＞の最低保有期間は、製造打切後6年です。但し最低保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 保証書に記載のように、機器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、無料修理期間内で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。

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。



別売部品のご紹介

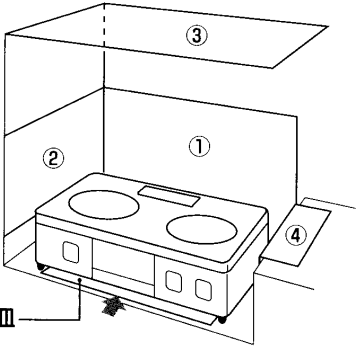
次のような別売部品を用意しています。
お買い上げの販売店かもよりの大阪ガスでお求めください。

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

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

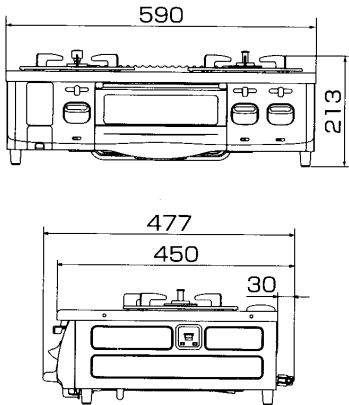
ガス種	ホースサイズ	長さ(m)	コード番号
13A	Φ7	0.6	1-180-0006
		1.0	1-180-0010
LPG	Φ7	0.6	9-180-0006
		1.0	9-180-0010

仕 様

◎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。

型 番	110-P120	110-P121	110-P130	110-P131
型式名	E1-2-16 (PA-K37P-5L)	E1-2-16 (PA-K37P-5R)	E1-2-16 (PA-K37H-5L)	E1-2-16 (PA-K37H-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213×幅590×奥行477mm			
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（天ぶら油過熱防止機能）・ 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	ガス消費量 kW			
ガスグループ	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	8.50
LPガス用	4.20	2.45	1.74	8.20

■外形寸法図（単位：mm）



※図は110-P120を示す

お問い合わせ先

大阪ガスのお問い合わせ先

〈お客さまセンター〉

- 大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120-0-94817
- 南部リビング営業部 〒590-0973 堺市堺区住吉橋町2-2-19 電話 0120-3-94817
- 北東部リビング営業部 〒569-8569 高槻市藤の里町39-6 電話 0120-5-94817
- 兵庫リビング営業部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1丁目8-2 電話 0120-7-94817
- 京滋リビング営業部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺栗田町93 電話 0120-8-94817

※ 受付時間は、平日9:00~19:00、日祝日9:00~17:00となっております。

※ お電話のおかけ間違いのないようお願いいたします。

※ 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。

おねがい

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