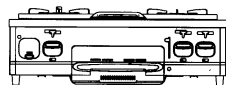


型式名：PA-D37SGFB-5L
PA-D37SGFB-5R

ガステーブルコンロ

110-1200型

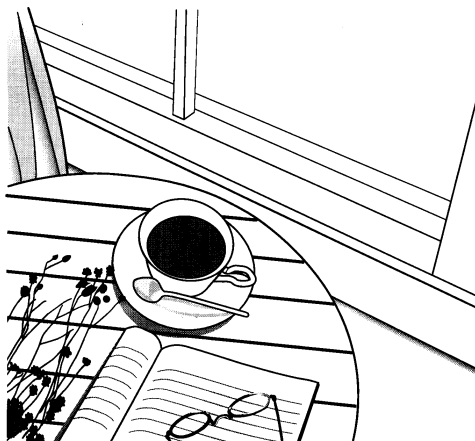
110-1201型



- 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。また、この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せる場所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お近くの大阪ガスまでお問い合わせください。



取扱説明書

このたびはガステーブルをお求めいただきまして、ありがとうございます。

大阪ガス

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・・・・・・・・11

おしらせサインについて・・・・15

グリルの使いかた・・・・・・・・16

点検とお手入れ・・・・・・・・・・19

故障かな？と思ったら・・・・24

保管とアフターサービス・・・・25

別売部品のご紹介・・・・・・・・26

仕 様・・・・・・・・・・・・26

お使用の前に

使いかた

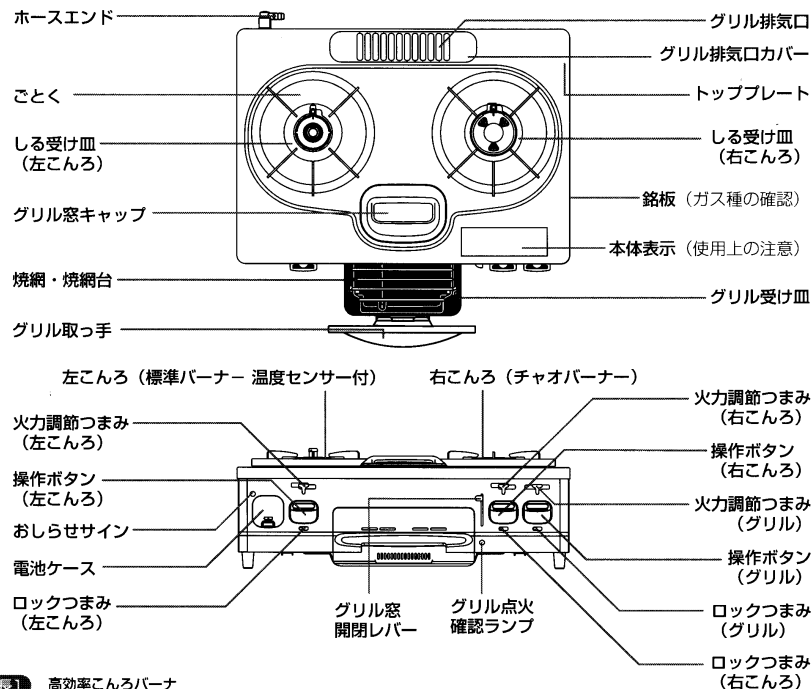
お手入れ

故障？

サービス

各部のなまえ

取扱説明書中の図は110-1201型のご紹介となっております。
110-1200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1** 高効率こんろバーナー
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。
- 特長2** 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3** 上から見えるグリル
トッププレート上に「窓」を設けることでグリルを上から見るできるようになり、腰をかがめるなどの大きな動作なしにグリルの様子がわかるようになりました。
- 特長4** お手入れが簡単なグリル受け皿
グリル受け皿は水のいらないフッ素コート加工だから、引き出しや持ち運びが軽く、脂汚れも簡単にサッとひと拭きできれいになります。
- 特長5** 揚げものなどのあたため直しにも便利 (グリル)
冷めてしまったお惣菜の天ぷらやフライを揚げたてのようにカラッとサクリあたため直すことができます。
- 特長6** フレームトラップ (排気口過熱装置)
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。
- 特長7** 消し忘れタイマー (全てのバーナー (こんろ、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、チャオバーナーは約60分、グリルは約26分で自動的にガスを止めます。

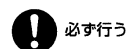
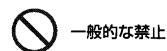
必ずお守りください

<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、絶対に火をつけたり、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お近くの大阪ガスまで連絡する
(周辺の電話を使用しない)



必ずお守りください

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一酸化炭素中毒になったり、爆発着火やけがをしたり、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。



ガス種を確認する

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・製造番号・製造事業者名

都市ガス用
LPガス用

■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。



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。



■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 継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
- ② 機器の上や下を通したり、機器に触れないようにする
- 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

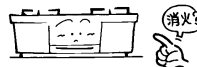
→古くなるとひび割れや差し込み口がゆるくなってガス漏れの原因になります。



警告

■消火の確認

使用後は消火を確認



■異常時の処置

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」（24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

■換気に注意

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

→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。



■用途について

調理以外の用途には使わない

→過熱・異常燃焼による焼損や火災の原因になります。

こんろを覆うような大きな鉄板類やなべ、焼網は使わない

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



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。



ごとくをはず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。

グリル庫内に食品屑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。

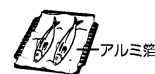
→使用中に燃えることがあります。

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

→アルミ箔にたまった脂や、調理物が燃えて機器焼損の原因になります。

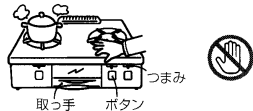




■やけどに注意

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
→衣服に炎が移っ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。



魚を裏返すときなどは手や腕がグリル取っ手上面部（特に金属部分）に触れないように注意する
→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・使用直後はグリル受け皿を勢よく引き出さない

持ち運びするときは中の脂がこぼれないように注意する

→脂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。



使用中・使用直後は機器を移動させない

→こんろ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。



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純正部品以外は使わない
→当社の純正部品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。



おねがい

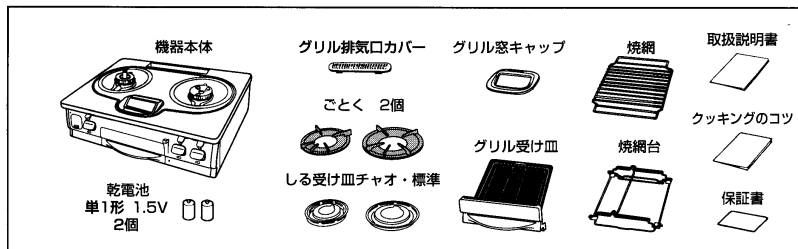
- この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。
- 本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。そのまましておきますと思わぬ事故になることがあります。
- トッププレートの手前を強い力で押さえないでください。トッププレートが浮き上がることがあります。

設置について

1 部品のセット

①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

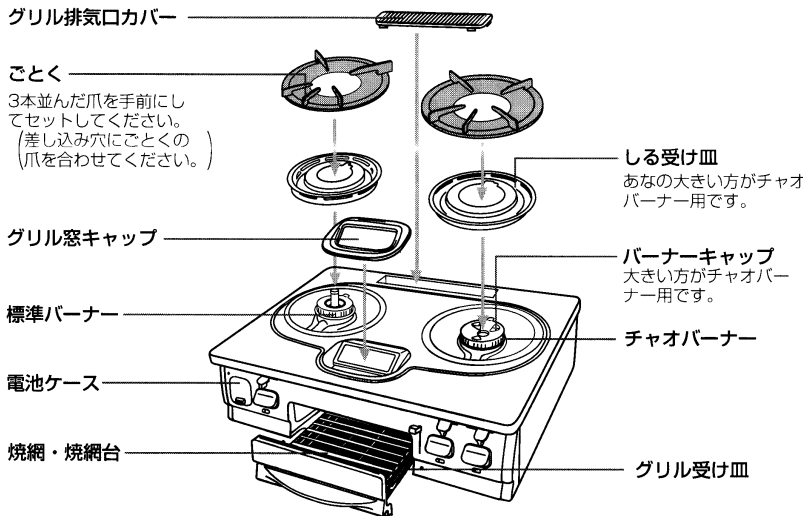
②同梱部品の確認をする



③各部品をセットする

図は110-1201型（左側壁設置）のご紹介となっております。
110-1200型（右側壁設置）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。

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。



設置について

乾電池のセット (アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個)

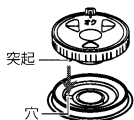


おねがい

乾電池は新しいものと古いもの、または違う種類のものを混ぜ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。

バーナーキャップのセット

バーナーキャップ上面の「オク」を奥側にし、突起を穴にはめる



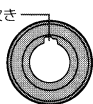
⚠注意

浮き・傾きのないようにセットする
→不完全燃焼や火災の原因になります。



しる受け皿のセット

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

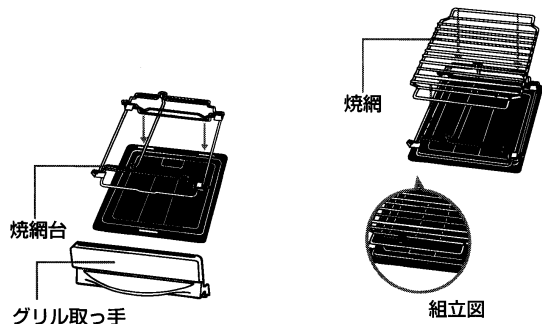
左右を間違えないように正しくセットする
*特にチャオバーナー側にあなの小さい方のしる受け皿をセットしないでください。
→不完全燃焼や火災、故障の原因になります。



グリルのセット

下図のように焼網、焼網台をグリル受け皿にセットしてください。

(イラストではわかりやすく説明する為、グリル取っ手は取りはずした状態で説明しています。)
グリル取っ手の取り付け・取りはずし方法については22ページを参照ください。

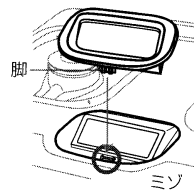


グリル窓キャップのセット

グリル窓キャップの脚を中央のミゾに合せて、上からセットしてください。

⚠注意

浮き・傾きのないようにセットする
→あふれた熱気によって、やけどをするおそれがあります。



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かお近くの大阪ガスまで連絡する



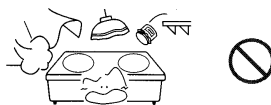
3 設置場所

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。

⚠警告

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



設置について

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。



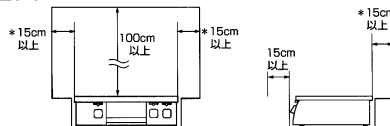
ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた場合でも、下記①、②の防火措置を必ず行う

→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、機器の周囲の改装（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。

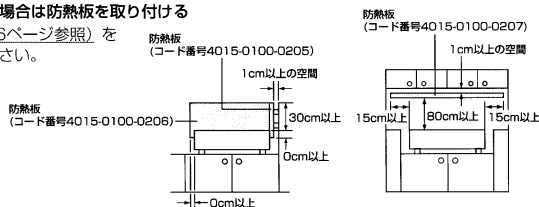
①可燃物（壁、棚など）から十分離して設置する

* トッププレート上方の周囲



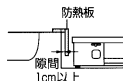
② ①の条件を満たさない場合は防熱板を取り付ける

別売の防熱板（詳しくは26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。

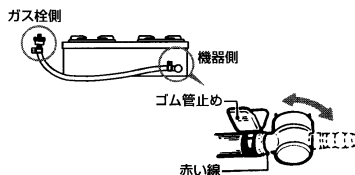


5 接続のしかた

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

（都市ガス用とLPガス用があります。）
お使いのガスに合わせてお選びください。）



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の



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

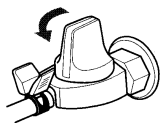
● コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

ご注意

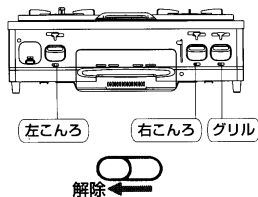
機器を接続するガス栓はガステーブルコンロ用をご使用ください。

こんろの使いかた

1 準備



■ロックつまみの位置



①操作ボタンが押されていないことを確かめる

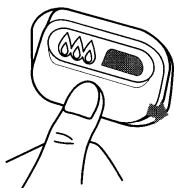
②ガス栓を全開にする

③ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

おねがい

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

2 点火



カラーサイン:赤

①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押し、そのまま数秒間押し続ける

- 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。(こんろとグリル同時に放電)
- 火力調節つまみが弱火側にある時に点火操作すると、つまみは強の方へ自動的に移動します。

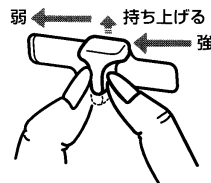
②手を離しても点火していることを確認する

- 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。

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。
- 手を離すと消火する場合は押し時間の不足です。操作ボタン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

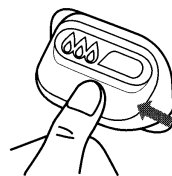


①炎を見ながらつまみをゆっくり動かす

- 強火から弱火にする時、つまみは中ほどでいったん止まります。さらに弱火にするときは少し持ち上げて左に動かしてください。
- 勢いよくつまみを「強」から「弱」に動かすと、消火することがあります。
- 使用中もときどき燃焼を確かめてください。

* 煮込み調理などで長時間弱火が必要な場合は、標準バーナー（温度センサー付）をご使用ください。

4 消火



カラーサイン:白

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、ガス栓を操作することによる消火はおやめください。

■ こんろには次の安全装置が付いています。

安全装置の種類	機能説明	処置方法（消火に気づいたときは…）
立消え安全装置 全てのこんろ （チャオバーナー） （標準バーナー）	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。	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掛かります。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。
消し忘れタイマー 全てのこんろ （チャオバーナー） （標準バーナー）	万一の消し忘れのために、点火後チャオバーナーは約60分、標準バーナーは約120分経過すると自動的にガスを止めます。 （おしらせサイン…1回点滅）	操作ボタンを押して消火状態にしてください。



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	処置方法(消火に気づいたときは…)
天ぷら油過熱防止機能 標準バーナー (温度センサー付)	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。 (おしらせサイン…2回点滅)	操作ボタンを押して消火状態にし油の温度が適温になるまでそのままお待ちください。 *なべや調理によっては途中で消火する場合があります。このようなとき、揚げもの以外の調理の場合は、チャオバーナーをお使いください。

●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

特に揚げもの調理時にお守りいただ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。

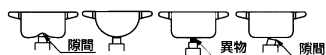
⚠警告 揚げもの調理をする場合は必ず温度センサー付バーナーを使用する

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。



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度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21ページ参照)



⚠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。

温度センサーが上下に動くか確認する

温度センサーを押してみても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正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阪ガスまでご連絡ください。

⚠警告

■揚げもの調理には200mℓ以上の油を入れる
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。

■なべの重さは調理物を含んで300g以上とする

■温度センサーに適したなべを選ぶ

○…適する
×…適さない
△…注意して使用する

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 天ぷらなべ フライパン	○	○	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。
 中華なべ 打ち出しなべ	×	○	
 耐熱ガラスなべ 土なべ 圧力なべ	×	△	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		×	消火することがあります。

おねがい

●温度センサー付バーナーは温度センサーが約270℃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。温度センサーに正しく接触しない鍋や耐熱ガラスなべ、土なべ、またウイ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・ウイナー炒め
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知らせしています。

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	13
 1回点滅 (15分間) 	消し忘れタイマーが作動した	<div> <div>こんろ</div> <div>12</div> </div> <div> <div>グリル</div> <div>16</div> </div>
 点灯	電池が消耗している	7・15 (下記)

*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ボタン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、点滅中にこんろまたはグリル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

こんろ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ますので、新しい乾電池 (アルカリ乾電池 単1形 1.5V 2個) と交換してください。(7ページ参照)

そのままにしておくとバチバチと放電していてもこんろとグリルは使えなくなります。

- 電池が消耗してくると消し忘れタイマー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ば点火していますので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

グリル使用後やグリルを続けて使用する時は、その都度グリル受け皿にたまった脂などを必ずお手入れする
→グリル受け皿にたまった脂や、調理物が燃えて機器焼損の原因になります。

グリル使用中、使用直後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・ボタン等が過熱され、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。

熱くなったグリル窓キャップに水をかけない
→ガラスが割れてケガをするおそれがあります。

グリル使用中、使用後にグリル窓キャップに触れない
→高温のためやけどをするおそれがあります。

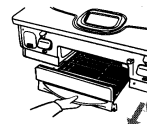


おねがい 本製品はグリル受け皿に水を入れないでお使いください。

グリル受け皿の取り出しかた

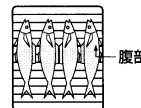
脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと引き出す
取りはずすときは、止まるところまで引き、少し持ち上げて引く

- *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。



■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。
- 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げかたが少なくなります。
- 魚は腹部を外側にして焼くと上手に焼けます。



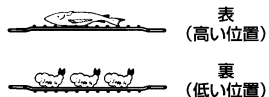
■グリルには次の安全装置が付いています。

安全装置の種類	機能説明	処置方法 (消火に気づいたときは…)
立消え安全装置	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ください。
消し忘れタイマー	万一の消し忘れのために、点火後、約26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、焼き過ぎに注意してください。 (おしらせサイン…1回点滅)	操作ボタンを押して消火状態にしてください。連続して使うときは、一旦消火して、しばらく待ってから再度点火してください。

おしらせサインについて

グリルの使いかた（つづき）

1 準備



- ①操作ボタンが押されていないことを確かめる
- ②ガス栓を全開にする
- ③ロックつまみを左に動かしてロックを解除する

はじめて使うとき

約10分、空焼きする

- 庫内の油を焼ききるため煙や臭いが出ても異常ではありません。

④焼網、焼網台をセットする

- 焼網は表を上セットします。

（ただし、こげやすい物、または調理物が大きい場合は、裏にし
てお使いください。（「クッキングのコツ」参照）

⑤材料をのせる

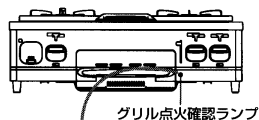
⑥グリル受け皿を奥までしっかりと入れる

- 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



カラーサイン：赤



グリル点火確認ランプ

燃焼中

グリル点火確認ランプ：点灯

①操作ボタンをゆっくりいっぱいまで押し、そのまま数秒間押し続ける

- 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。（こんろとグリル同時に放電）
- 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。

②グリル点火確認ランプが点灯したことを確認して、操作ボタンから手を離す

- しばらく使わなかった時は、点火しにくい場合があります。繰り返し点火操作をしてください。
- 点火後しばらくは水蒸気でグリル窓のガラスがくもりませんが、しだいにグリル庫内が見えるようになります。（「グリル庫内の様子を確認するには」18ページ参照）

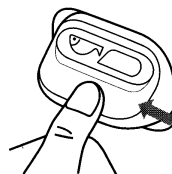
3 火力調節



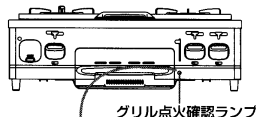
①材料に合わせて火力を調節する

- 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



カラーサイン：白



グリル点火確認ランプ

燃焼中

グリル点火確認ランプ：消灯

①操作ボタンを押す

- 消火すると、グリル点火確認ランプが消灯します。

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

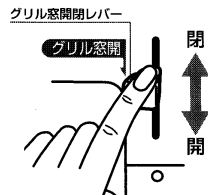
③ガス栓を開める

④グリル受け皿のお手入れをする

おねがい

グリル受け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。

グリル庫内の様子を確認するには・・・



- グリル窓開閉レバーを下に下げると、グリル窓からグリル庫内の様子を確認することができます。
- 確認後は、グリル窓開閉レバーを上まであげてください。

おねがい

グリル窓の扉が完全に閉まっていることを確認してください。グリル窓のガラス汚れや温度上昇の原因になります。



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用しないでください。
- 「故障かな?と思ったら」(24ページ)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
障害物がないようにして
ください。

(8ページ参照)

各部品正しくセットされ
ていますか?

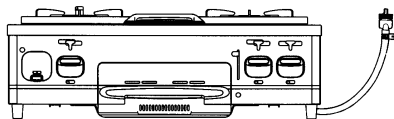
バーナーキャップ、しる
受け皿、ごとかなど左右
前後正しくセットされて
いるか確認してください。

(6・7・8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。

(9・10ページ参照)



乾電池は消耗していませんか?

こんろ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。
* 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。
また、マンガン乾電池を使用の場合は寿
命が短くなります。

(7・15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かすか確
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
動かない場合があります。

(20~22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。

(24ページ参照)

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つけてください。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。(6~8ページ参照)

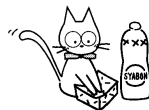
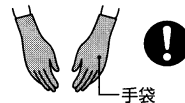
△注意

お手入れは手袋をはめてする

→ はめないと機器の角などでけがをすることがあります。

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

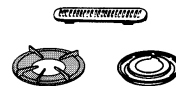
シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。また、印刷塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。

ごとか、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早くいたみます。
- * ごとかの先端は炎と接触して変色することがありますが異常ではありません。
- * 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・7ページ参照)

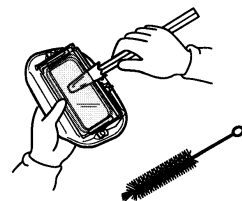


グリル窓キャップ

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。
- * 窓ガラスの間をお手入れされる場合は、キッチンペーパーと割りばしを使ってイラストのように掃除してください。
- * 市販されている細いブラシなどをお使いいただくと、より簡単にお手入れできます。
- * グリル窓キャップは分解しないでください。

● お手入れの後は正しくセットしてください。(6・8ページ参照)



点検とお手入れ

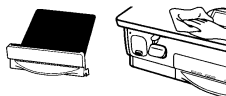
トッププレート、グリル受け皿

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。

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。



フッ素コートについて

- 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シミ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

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もスムーズに上下に動かか確認する
→温度センサーの動きが悪いと機能が正しく働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かお近くの大阪ガス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。



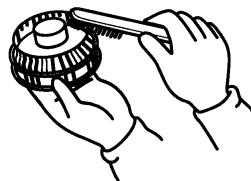
温度センサーは側面の汚れもふき取ってください。

バーナーキャップ

炎が不そろいになったときは
あなやみぞをブラシやはり金など先の細いもので掃除する

- * 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。



⚠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・7ページ参照)

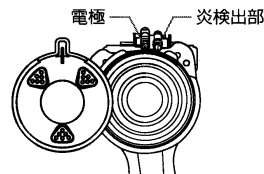
炎検出部、電極

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。



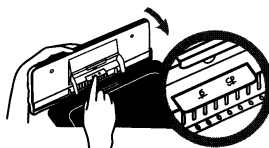
グリル受け皿、グリル取っ手、焼網、焼網台

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

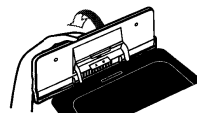
- グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れがとれにくくなります。
- グリル受け皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

取りはずしかた

取り付けかた



必ずここを押す



- ① グリル受け皿を台のうえに置く
- ② グリル取っ手に片手を添えて「おす」表示を押したまま取っ手を内側に倒してはすす

- ① ツメをグリル受け皿にはめ込む
- ② グリル取っ手をおこす

- 「おす」表示の部分がはまり、固定されます。

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。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大阪ガスまでご連絡ください。

点検とお手入れ

■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		110-1200型／110-1201型	
				標準販売価格（税別）	部品コード
バーナーキャップ	チャオバーナー用			¥2,200	111011100101
	標準バーナー用			¥1,700	111012000111
しる受け皿	チャオバーナー用			¥600	111012000004
	標準バーナー用			¥600	111012000005
ごとく				¥800	111012000001
グリル排気口カバー				¥400	111012000003
グリル窓キャップ				¥2,900	111012000044
グリル受け皿				¥2,200	111012000058
焼網				¥400	111012000059
焼網台				¥500	111012000054

（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。

また、これらの部品の保有期限は、2 5 ページに記載の内容に準じますので、あらかじめご了承ください。

現 象	原 因	処置方法	備考 ページ
点火しない	ガス栓の開き不十分	ガス栓を全開にする	11・17
	ガス栓の過流出防止機構(ヒューズ)が作動した	機器に接続しているガス栓（ガステーブルコンロ用）を確認する	-
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	7・15
	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	7
	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
	ゴム管、ガスコードの接続不十分	ゴム管、ガスコードを確実に接続する	9・10
	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	22
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	7
	しる受け皿のセット不良	正しくセットする	7
	ゴム管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	11
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	11・17
	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	22
	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	13・14
	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	12・13 15・16
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	7・15
	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）	12・13 15・16
	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	22
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	7
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	しる受け皿のセット不良	正しくセットする	7
	ガスコードの接続不十分	ゴム管、ガスコードを確実に接続する	9・10
	ゴム管のひび割れ、穴あき	新しいゴム管と交換する	3・9
	バーナーキャップのセット不良	正しくセットする	7

故障ではない場合	理 由
点火・消火のときに「ポツ」という音がする	点火音・消火音で、異常ではありません。
使用中「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、ゴム管をはすす
- 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(20~23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阪ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申し付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……110-1200型/110-1201型
(下のようナラベルが機器の左側面下部に貼り付けてあります。)

(P) 110-1200 (U)
大阪ガス株式会社

(N) 110-1200 (U)
大阪ガス株式会社

4. 現象……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。

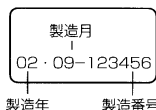
保証について

- 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。
- 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。



別売部品のご紹介

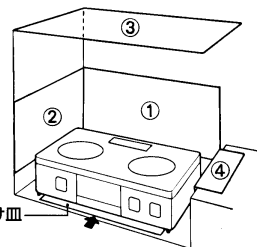
次のような別売部品を用意しています。
お買い上げの販売店かお近くの大阪ガスでお求めください。

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
		2.0	1-180-0020
		3.0	1-180-0030
		5.0	1-180-0050
LPG	Φ7	0.6	9-180-0006
		1.0	9-180-0010
		2.0	9-180-0020
		3.0	9-180-0030
		5.0	9-180-0050

仕様

品番	110-1200	110-1201		
型式名	PA-D37SGFB-5L	PA-D37SGFB-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209×幅590×奥行475mm			
質量（本体）	11.5Kg			
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） 消し忘れタイマー、排気口遮炎装置			
使用ガス ガスグループ	ガ ス 消 費 量			
	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 kW(kcal/h)	4.20 (3610)	2.45 (2110)	1.00 (860)	7.42 (6380)
LPガス用 kW (kg/h)	3.50 (0.25)	2.45 (0.18)	1.10 (0.079)	6.33 (0.45)

◎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)

