

ガステーブルコンロ

品番 110-1030型
110-1031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」を必ず最初から順次にお読みいただき、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」を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。

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



大阪ガスのお問い合わせ先

大坂事業本部	0659-0923	大阪市西区千代崎1-11南2-37	大阪	06 (6586) 1122
南部事業本部	7590-0970	堺市住吉橋町2-2-19	堺	0722 (38) 1131
和歌山支社	7640-8033	和歌山市本町1-5	和歌山	0734 (31) 2481
北東部事業本部	7578-0925	東大阪市稲葉2-3-17	田河内	0729 (62) 1131
北部事業所	7569-0025	高槻市藤の里町3-2-6	高槻	0726 (71) 0361
奈良事業所	763 0036	奈良市学園北2-4-1	生駒	0742 (44) 1111
広島事業本部	7650-0044	神戸市中央区東川崎町1-2-2	兵庫	078 (360) 3100
豊岡支社	7670-0838	姫路市神屋町4-8	姫路	0792 (85) 2221
豊岡支社	7668-0047	豊岡市坂町6-57	姫路	0796 (23) 2221
京滋事業本部	7690-0875	京都市下京区中学寺薬田町1	京都	075 (311) 7381
滋賀支社	7525-0037	草津市西大路町5-34	草津	077 (562) 5311
滋賀東支社	7522-0074	彦根市大東町1-2-1	彦根	0749 (22) 3131
長浜営業センター	7626-0038	長浜市南呉服町2-4	長浜	0749 (62) 7171
木	7541-0046	大阪市中央区平野町4-1-2	大阪	06 (6202) 2221

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

大阪ガス株式会社

おねがい

ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）もよりの大阪ガスまたは、大阪ガスサービスショップにご連絡ください。

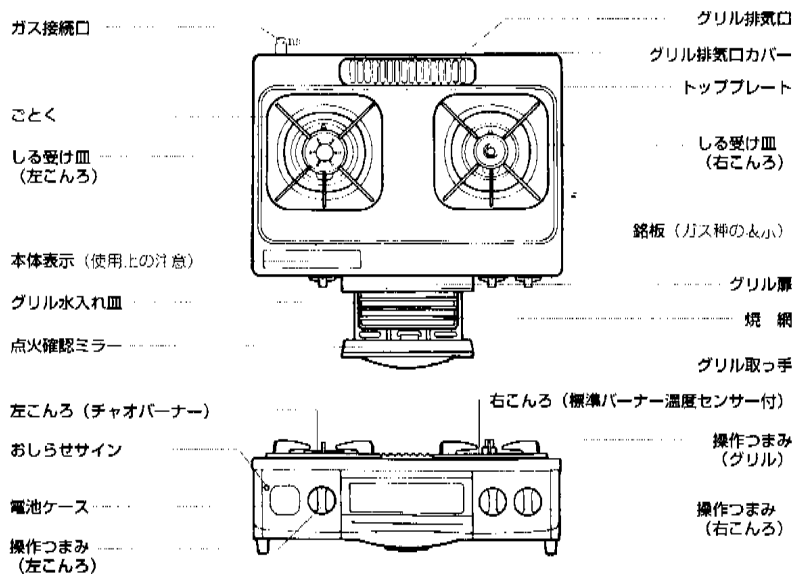
各部のなまえ	1	お使いの前に
必ずお守りください	2	
設置について	6	
こんろの使いかた	9	使いかた
おしらせサインについて	13	
グリルの使いかた	14	
点検とお手入れ	16	お手入れ
故障かな?と思ったら	20	
保管とアフターサービス	21	サブメニュー
別売部品のご紹介	22	
仕様	22	

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。



各部のなまえ

取扱説明書中の図は110-1030型のご紹介となっております。
110-1031型はチャオバーナーが右、標準バーナーが左についています。



- 特長1** 天ぷら油過熱防止機能&焦げつき自動消火機能 (標準バーナー)
天ぷら油の過熱と蒸気等の焦げつきを防止するため、温度センサーが消火温度になると自動的にガスを止めます。
- 特長2** 快転トビラのぐるりんば
グリル水入れ皿を引き出すと、グリル扉はぐるりと上方へ回転しながら開きます。
熱いグリル扉がじゃまにならずにお飯を戻します。
- 特長3** 消し忘れタイマー (標準バーナー、グリル)
火の消し忘れのために、点火後、標準バーナーは約120分、グリルは約22分で自動的にガスを止めます

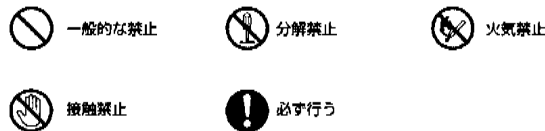
必ずお守り下さい

＜安全に正しくお使いいただくために＞

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他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。

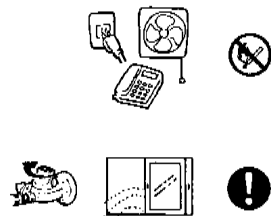


危険

■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



必ずお守り下さい

警告

■分解禁止

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



■使用ガスについて

機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

→表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による酸化炭素中心になったり、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。特に輸入した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。

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

! ガス種を確認する

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・P107	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
 →特に揚げものときやグリル使用中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。



グリル水入れ皿に水以外のものは入れない
 →火災や機器の損傷の原因になります。またグリル水入れ皿が異常に加熱されて膨張し、出し入れする際にグリル内に落ちて重く感じたり、ホーローを傷めることがあります。

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、調理物が燃えて火災の原因になります。



■消火の確認

使用後は消火を確かめる



警告

■ガス接続

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

ガスコードで使用する場合は、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 緩ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
- ② 機器の上や下を遮さない
- 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押し込み口がゆるくなつてガス漏れの原因になります。



■異常時の処置

- ① 点火しない場合または、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、ガス栓を開める（つまみのないガス栓の場合は、ガス栓から接続具をはずす）
- ② 「故障かな?と思ったら」(20ページ)に従い処置する
- ③ 上記の処置をしても直らないときは使用を中止し、お買い上げの販売店かお近くの大阪ガスまで連絡する

地震、火災などの緊急の場合は、迅速に使用を中止し、ガス栓を開める



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
 →他の燃焼機器と同時に使用する場合一酸化炭素中毒の原因になります。

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



ごんろ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、ごんろの変形の原因になります。

ごんろをはずすはすずてなべなどを直接ごんろにおいて使わない
 →不完全燃焼や機器焼網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。

■用途について

調理以外の用途には使わない

・過熱・異常燃焼による焼傷や火災の原因になります。

ごんろ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。

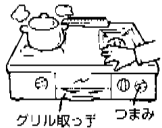
必ずお守り下さい

⚠注意

■やけどに注意

使用中や使用直後は操作部(つまみ・ボタン類、グリル取っ手)以外は触らない

→機器本体とその周辺および調理用具が熱くなるため、やけどをするおそれがあります。
*特に小さなお子様がいる家庭では注意してください。

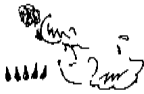


グリル使用中はグリル排気口に手や顔を近づけたりなべの取っ手を向けたりしない

→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付近に顔を近づけ過ぎない
→熱や炎でやけどをするおそれがあります。



強火で使用する場合なべの取っ手に炎があたらないように火力を調節する

→やけどのおそれやなべの取っ手の破損の原因になります。



使用中・使用直後はグリル受け皿を勢よく引き出さない

持ち運びするときは中の水がこぼれないように注意する

→水が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

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がり鍋がひっくり返るなど、やけどのおそれがあります。

■子供に対する注意

幼児や小さな子供に触らせないように注意する
→思わぬ事故の原因になります。

■補修用性能部品および補助具について

補修用性能部品および補助具は当社の指定以外のものは使わない
→当社の指定以外のものを使用した場合の機器の故障、事故については、当社では責任を負いかねます。

しる受け皿の上に乗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、ごとき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。

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、梱包材、テープを取り除く

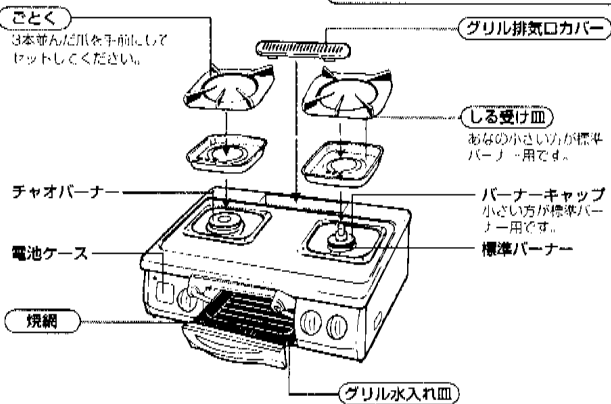
②同梱部品の確認をする



③各部品をセットする 図は110-1030型(チャオバーナーは左側、標準バーナーは右側)で表示しています。110-1031型はチャオバーナーが右側に、標準バーナーが左側になります。

⚠警告 標準バーナー側を壁側に設置する

*壁側の火災を防止するためです。



バーナーキャップのセット

バーナーキャップ上面のマ印をチャオバーナーの突起に押しはめる



⚠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。

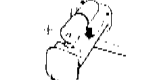
しる受け皿のセット

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

⚠注意

左右前後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た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。

乾電池のセット(単1形 1.5V 2個)

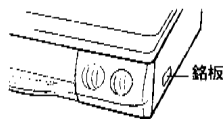


おねがい

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用しないでください。寿命が短くなります。乾電池が膨れやすくなる場合があります。乾電池の取り扱いは必ずお読みください。

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が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
- 周囲に可燃物がない
- 水平で安定している
- 風が吹き込まない
- 落下物の危険がない
- 水や熱がかからない



4 防火措置

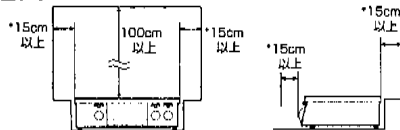
各地の火災予防条例に従って防火措置を行ってください。

警告 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。

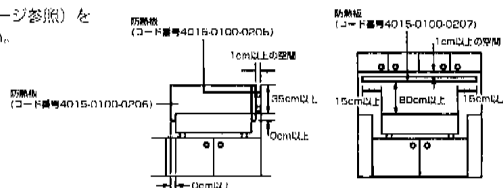
①可燃物（壁、棚など）から十分離して設置する

*トッププレート上方の周囲



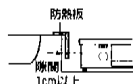
② ①の条件を満たさない場合は防熱板を取り付ける

別売の防熱板（詳しくは22ページ参照）を図のように取り付けてください。



③ 強力バーナ側の防火措置をする

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同じレベルのときは防熱板（コード番号：4015-0100-0103）で保護してください

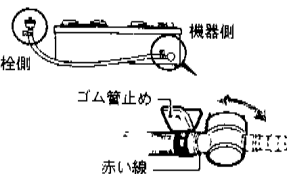


5 接続のしかた

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

- ①ゴム管を機器に触れないように適切な長さで切る
- 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、ガス栓を開める

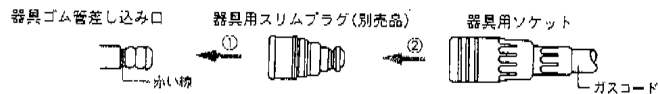


ガスコード接続の場合

*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。）

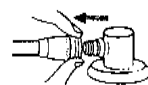


ガス栓側の接続（ガスコンセントの場合）

①ガス栓を開けるとき



②ガス栓を閉めるとき



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

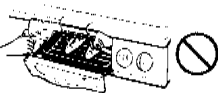
- コンセント継手のすべりリング(白色)を手前に引く
- コンセント継手がはずれるとガス栓が閉まります。

●コンセント継手を差し込むとガスが開きます。

こんろの使いかた

△注意

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

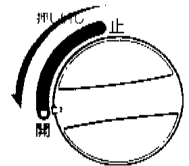


1 準備



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

2 点火



- ①操作つまみをいっぱい押しながら「開」の位置まで回し、そのまま数秒間保持する
- ②手を離しても点火していることを確認する

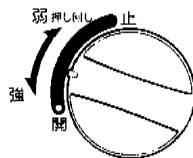
おねがい

- なべに付いた水滴はふき取ってからごと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あります。
- 手を離すと消火する場合は押し時間の不足です。操作つまみを戻して周囲にガスがなくなるのを待ってから、再度点火操作し、押し時間を長くしてください。
- 初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。15分以内に空気が入っているためです。繰り返し点火操作してください。

3 火力調節

炎を見ながらつまみをゆっくり回す

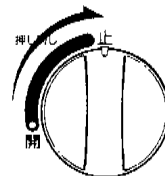
- 弱火でお使いのときは火が途中で消えていないか気を付けてください。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。



4 消火

- ①操作つまみを「止」の位置まで戻す
- 消火を確認してください。

- 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。



全てのバーナ（こんろ・グリル）に次の安全装置が付いています。

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



揚げものは必ず温度センサー付 バーナーを使う

温度センサー



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

安全装置の種類	機能説明と処置方法
天ぷら油過熱防止機能	<p>天ぷら油が過熱による発火をする前に自動的にガスを止めます。 (おしらせサイン…2回点滅)</p> <p>消火に気づいたときは 操作つまみを消火状態にし、油の温度が適温になるまでそのままお待ちください。 *なべの種類や調理によっては途中で消火する場合があります。このようなときは、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。</p>
焦げつき自動消火機能	<p>煮物等の調理中になべ底が焦げつき始めたら、自動的にガスを止めます。 (おしらせサイン…2回点滅)</p> <p>消火に気づいたときは 操作つまみを消火状態にします。再点火時は更に焦げつきやすくしますので、ようすを見ながら調理してください。 *なべの種類や調理によっては途中で消火する場合があります。このようなときはチャオバーナーをお使いください。</p>
消し忘れタイマー	<p>万一の消し忘れのために、点火後、約120分経過すると自動的にガスを止めます。 (おしらせサイン…1回点滅)</p> <p>消火に気づいたときは 操作つまみを消火状態にします。</p>

●温度センサーを正しく動作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揚げた油の過熱による発火を防止できないことがあります。

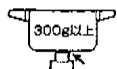


揚げもの調理をする場合は必ず温度センサー付バーナーを使用する

*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、直度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。



温度センサーに密着させる



温度センサーに強いショックやキズを与えない

温度センサーが故障する原因となります。

温度センサーはいつも清潔にしておく

汚れると温度センサーが温度を感知できなくなります。汚れたときはやわらかい布で拭いてください。

(お手入れ方法18ページ参照)

温度センサーが上下に動かないか確認する

温度センサーを押しこめてスムーズに上下に動かす確認してください。温度センサーの動きが悪いと機能が正しく動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取扱店までご連絡ください。



■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

○…通する
×…通さない
△…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 	○	○	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 	×	○	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。
	×	○	
	×	△	油料理には通していません。発火することがありますので使用しないでください。
		×	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250℃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、またウインナー炒めや炒りものなどの高温を必要とする調理にはチャオバーナーをお使いください。

<途中消火してしまう調理の例>

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








●焦げつき自動消火機能が付いていても調理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、点火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

お知らせサインについて

お知らせサインは下記のことをお知らせしています。

お知らせサイン	お知らせ内容	処置方法／参照ページ
 2回点滅 (15分間) 	天ぷら油過熱防止機能が作動した	11
	焦げつき自動消火機能が作動した	11
 1回点滅 (15分間) 	消し忘れタイマーが作動した	温度センサー付バーナー 11 グリル 15
 点灯	電池が消耗している	7・13 (トピ)

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

電池交換について

温度センサー付バーナーまたはグリル使用時に、お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、新しい乾電池(単1形 1.5V 2個)と交換してください。(6ページ参照)

- そのままにしておくと、温度センサー付バーナーとグリルは使えなくなります。
- 電池が消耗してくるとセンサーが作動しなくなるので安全のため、操作つまみを回したとき点火しても、手を離すと消火するようになります。操作つまみを「開」の位置で保持し続ければ点火しますが故障の原因となりますのでおやめください。
- 電池が消耗してもチャオバーナーはそのまま使えます。
- チャオバーナー二個両側または電池がすっかり消耗してしまったときはお知らせサインは点灯しません。

グリルの使いかた

警告

グリルを使用するときは必ずグリル水入れ皿に水を入れ、使用中は常に水のある状態を保つ。グリル使用後は必ずお手入れする
 →グリル水入れ皿にたまった脂や、調理物が燃えて火災の原因になります。

注意

グリル使用中はグリル扉を開けたままにしない

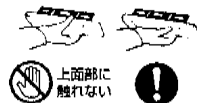
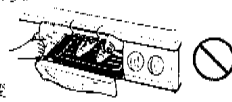
・あふれた熱気により、トッププレートやつまみが過熱され、やけどや変色・変形の原因になります。

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

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

熱くな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おそれがあります。



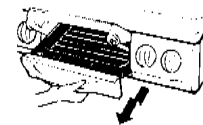
上部部に触れない

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、取っ手部をしっかりと持ってください。



1 準備

①操作つまみが「止」の位置にあることを確かめる

②ガス栓を全開にする

はじめて使うとき

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

④焼網をセットする

●焼網は表裏で向きが変わります。焼網の種類、人さすにより使い分けてください。

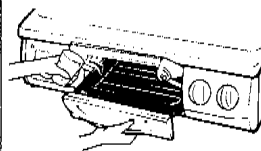
ポイント

焼網に食用油を塗っておくと、くっつきにくくなります。

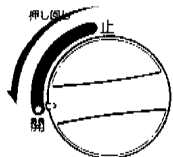
⑤グリル水入れ皿にコップ1杯(約200ml)の水を入れる

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

⑥グリル水入れ皿を奥までしっかりと入れる

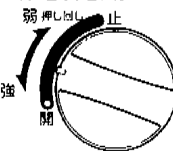


2点火



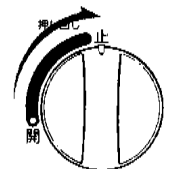
- ①操作つまみをいっぱい押しながら「開」の位置まで回し、そのまま数秒間保持する
- ②バーナ全体に点火したことを確認する
(点火確認ミラーを利用すると便利です。)
- ③3分ほど予熱をしてから材料をのせる

3火力調節



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

4消火



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

おながい
グリル水入れ皿を常に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。



- 焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。
- 魚のヒレなどに揚げやすい部分は厚めに塩をふるがアルミ箔で包んでおくこと揚げかたが少なくなります。

安全装置の種類	機能説明と処置方法
消し忘れタイマー	万一の消し忘れのために、点火後、約22分経過すると自動的にガスを止めます。 (おしらせサイン…1回点滅)
	消火に気づいたときは 操作つまみを消火状態にします。連続して使うときは、一旦消火して、グリル水入れ皿に水を追加し、しばらく待ってから再度点火してください。

点検とお手入れ

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

- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。
- 故障または破損したと思われるものは使用しないでください。
- 「故障かな?と思ったら」(20ページ)を参照していただき、処置に困る場合はお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行わないでください。
- 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。

(3・7ページ参照)

各部品正しくセットされていますか?

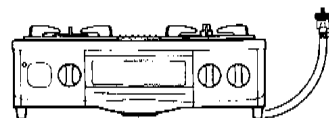
バーナキャップ、しる受け皿、ごとくなど左右前後正しくセットされているか確認してください。

(6ページ参照)

ゴム管は正しく接続されていますか?
古くなっていませんか?

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たり、差し込み口がゆるくなります。早めに取り替えてください。

(8ページ参照)



乾電池は消耗していませんか?

温度センサー付バーナまたはグリルの操作つまみを「閉」の位置まで回してください。おしらせサインが点灯したときは新しい乾電池と交換してください。
*乾電池の寿命は通常の使いかたで約1年です。ただし、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自放電のため寿命が短くなっている場合があります。

(6・13ページ参照)

汚れていませんか?

煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。汚れが詰まっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しく働かない場合があります。

(17~19ページ参照)

ガス臭くありませんか?

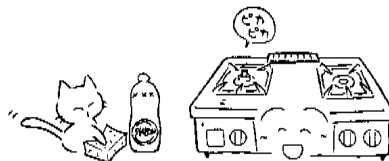
ガス栓を開け、ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。

(20ページ参照)

点検とお手入れ

お手入れのしかた

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



△注意

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

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

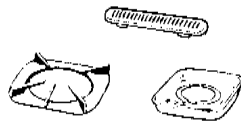
おねがい シンナー、ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤は使わないでください。機器損傷の原因になります。
印刷・塗装面にはみがき粉、たわしなどの固いものは使わないでください。表面を傷付けます。

ごとく、しる受け皿、グリル排気口カバー

汚れたときは台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

*汚れたままにしておくともやがたこびります。

●お手入れの後は正しくセットしてください。(6ページ参照)

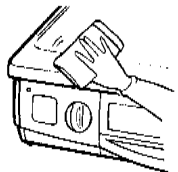


トッププレート

汚れたときは乾いた布で汚れをふき取る

●汚れの落ちにくいときは台所用中性洗剤でお手入れし、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もやがたこびります。



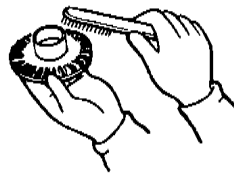
バーナキャップ

炎が不ぞろいになったときは

あなやみぞを柔らかめのブラシまたはスポンジなどで掃除する

*目づまりをすると点火不良や不完全燃焼の原因になります。

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



△注意

水洗いしたときは水気を十分ふき取る

→水滴がバーナに落ちて目づまりし、点火不良になることがあります。

●お手入れの後は浮き・傾きのないようにセットしてください。(6ページ参照)

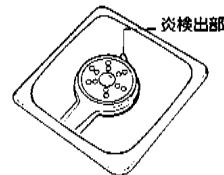
炎検出部

汚れや水分が付いたときはやわらかい布でふき取る

*汚れや水分が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

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



温度センサー

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

*汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。

△注意

温度センサーを押してみて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止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。

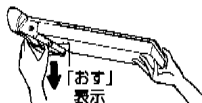
グリル水入れ皿、グリル取っ手、焼網

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

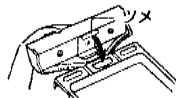
- *グリル水入れ皿は濡れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- グリル水入れ皿と取っ手は取りはずしてお手入れすることもできます。

取りはずしかた

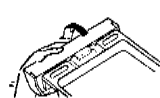
取り付けかた



「おす」表示を↓の方向に押してはまず



①ツメをグリル水入れ皿にはめ込む



②グリル取っ手を起こす
●「おす」表示の部分がはまり、固定されます。

グリル扉

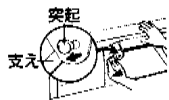
汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る

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。

取りはずしかた

先にグリル水入れ皿を引き出しておいてください。



①支えを動かして突起を大きい穴に合わせ、内側にはまず
●他方も同じようにします。



②グリル扉をいっぱい開く

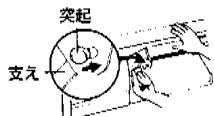


③強く引っ張る
●カンタンにはずれます。

取り付けかた



①2つの輪の上をすべらせるようにして差し込む
●グリル扉が軸にはまります。



②支えを動かして、突起を大きい穴からはめ込む
●他方も同じようにします。

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。
上記の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお故障があるときは、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。

現象	原因	処置方法	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	9-14	
	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	6-13	
	乾電池または電池ケースの取り付けが悪い	正しくセットする	6	
	ゴム管の折れ曲がり、つぶれ	ゴム管の折れ曲がり直す	8	
	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	8	
	バーナ口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	18	
	バーナキャップのヤット不良	正しくセットする	6	
	しる受け皿のセット不良	正しくセットする	6	
	ゴム管内に空気が残っている	点火操作を繰り返す	9	
	使用中に消火する	点火操作が不適切	操作つまみを押す時間を長くする	9
点火しにくい	炎検出部が水ぬれしたり汚れている	炎検出部のお手入れをする	18	
	アルミ箔のしる受け皿を使っている	アルミ箔のしる受け皿を使わない	5	
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかかっている	ボンベを交換する	-	
	温度センサーとなべ底が正しく接触していない	温度センサーとなべ底を正しく接触させる	11-12	
	大ぶら油過熱防止機能が働いた	安全装置が作動したときの処置方法を参照する	11-13	
	おしらせサインが点灯する	乾電池が消耗している	新しい乾電池と交換する	7-13
	おしらせサインが点滅する	安全装置が作動した	安全装置が作動したときの処置方法を参照する。サインは15分間点滅	11-13 15
	黄色の炎で燃える	バーナ口の水滴や汚れによる目づまり	バーナキャップのお手入れをする	18
	炎が安定しない	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	6
	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	6
ガスのいやな臭いがする	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	8	
	ゴム管のひび割れ、穴あき	新しいゴム管と交換する	8	
	バーナキャップのセット不良	正しくセットする	6	

故障ではない場合

理由

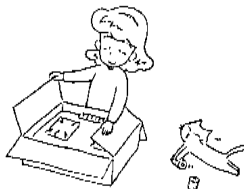
点火・消火のときに「ポツ」という音がる	点火音・消火音で、異常ではありません。
使用中「シャー」という音がる	ガスの通過音で、異常ではありません。

点検と
故障？

保管とアフターサービス

■保管(長期間使わないとき)

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



■アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず前ページ「故障かな?と思ったら」をご確認ください。なお異常のあるときはお買い上げの販売店がお近くの大阪ガスにご相談ください。
- 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・酒類(付近のLH印等)
 - 2.品名・ガステーブルコンロ
 - 3.品番・110-1030/1031型
 (下のようなラベルが機器の左側面下部に貼り付けてあります。)

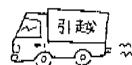


4. 別紙...できるだけ詳しく
5. 訪問ご希望口



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。

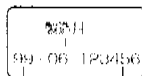
保証について

- 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。
- 保証書を紛失されると、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



製造年 製造番号

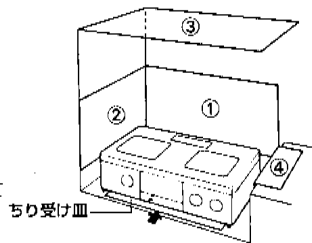
別売部品のご紹介

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

防熱板

- 大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。

別売防熱板の寸法(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: 4015-0100-0080・4015-0100-0083)
器具の下、西台の上へ設置して使用してください。

ガスコード

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

ガス種	ホース径	長さ(m)	コード番号
13A	φ6	1.0	080-0461・080-0561
		2.0	080-0462・080-0562
		0.7	080-0460・080-0560
	φ8	1.0	080-0481・080-0581
		2.0	080-0482・080-0582
		3.0	080-0483・080-0583
LPG	φ7	5.0	080-0485・080-0585
		8.0	080-0488
		0.8	080-0270
		1.0	080-0271
		2.0	080-0272
		3.0	080-0273
		5.0	080-0275

仕様

品番	110-1030	110-1031		
型式名	PA-3300M-BL	PA-3300M-5R		
種類	ガスグリル付2バーナー			
点火方式	圧電点火方式			
外形寸法(機器最大)	高さP14×幅590×奥行477mm			
質量(本体)	9.6kg			
ガス接続	φ9.5mmガス用1/2管			
安全装置	①ガス安全装置・調剤油過熱防止装置(入浴時油過熱防止機能) ②焦げつき自動消火機能・消し忘れタイマー(標準パナ、グリル)			
使用ガス	ガス消費量			
ガスグループ	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	全点火時
都市ガス用13A kW(kcal/h)	4.65 (4000)	2.80 (2150)	2.16 (1860)	9.07 (7800)
LPガス用 kW (kg/h)	4.90 (0.35)	2.46 (0.176)	2.24 (0.16)	9.38 (0.67)

※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)

