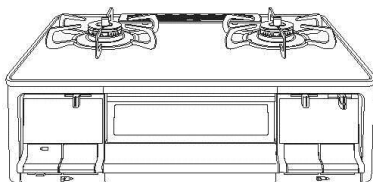


取扱説明書

ガステーブルコンロ

型番	型式名
210-P070型	E2-1-43 (PA-93WCR-5L)
210-P071型	E2-1-43 (PA-93WCR-5R)
210-P072型	E2-1-43 (PA-93WCH-5L)
210-P073型	E2-1-43 (PA-93WCH-5R)

- ◎Gクリアコートトッププレート
- ◎両面焼水なしグリル



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

家庭用

保証書付

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。

- 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、よく理解して正しく安全にお使いください。
- 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」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などをご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされます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、お買い上げの販売店、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

Siセンサーコンロ

全ロセンサー搭載

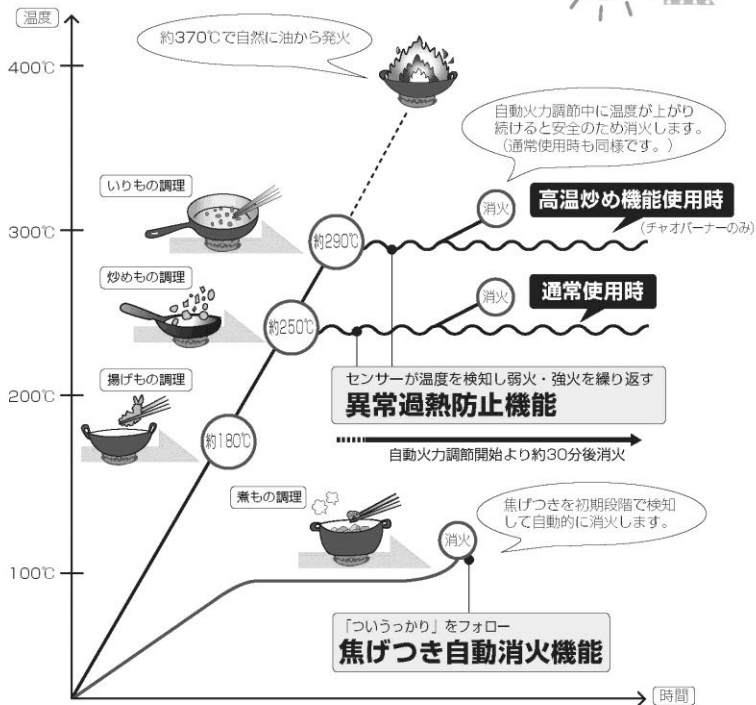
すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。

安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (intelligent) センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサーコンロ」です。



調理を楽しく、安心に

温度センサーのはたらき



よくある質問を チェック!!

? 点火操作をしても火がつかない

乾電池を確認してください。

乾電池が消耗すると火がつかません。また、点火操作をしても手を離すと消火するようになります。

乾電池の取り付けかた 28ページ

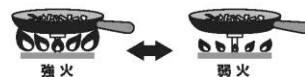
? 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいています。

センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎること防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると、安全のため自動的にガスを止め消火します。

※高温炒め機能を使用しているときも同様です。

異常過熱防止機能について 34ページ



? コンロで焼網が使えない

コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。

焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りすぎらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

高温炒め機能 33ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能	5
安心・安全機能	6
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	7

安全なご使用のために

安全上のご注意	12
---------	----

ご使用前に確認してください

機器の設置	22
部品の取り付けと取り外し	25
乾電池の取り付けかた	28
コンロをご使用前に	29

使いかた

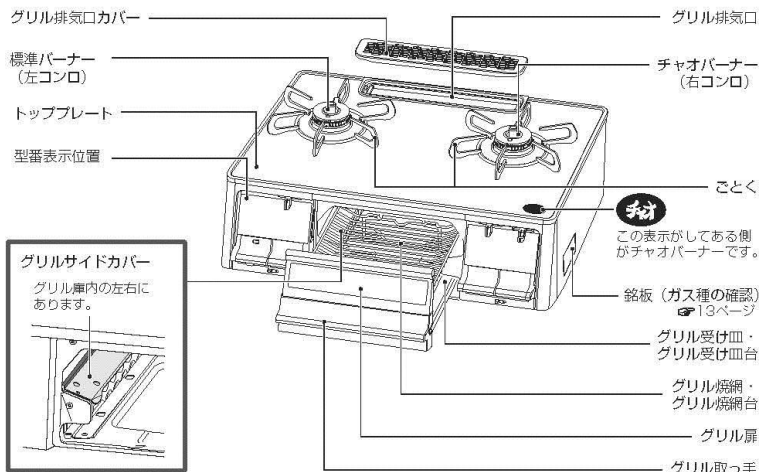
コンロの使いかた (基本の操作)	31
高温炒め いろもの・炒めものをする (高温炒め機能)	33
タイマー コンロタイマーを使う	35
温度 揚げもの・焼きものをする (温度キープモード)	37
お湯 お湯を沸かす (煮沸機能)	39
ごはん ごはん・おかゆを炊く (炊飯機能)	41
煮もの 煮ものをする (煮込み機能)	45
グリル グリルの使いかた	47

長くご利用いただくために

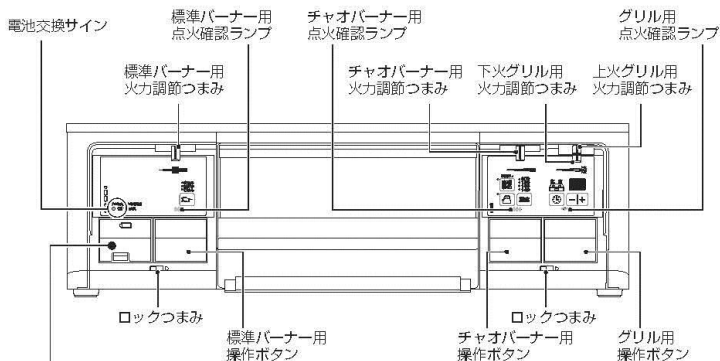
日常点検とお手入れ	51
お手入れのしかた	54
よくあるご質問 (Q&A)	59
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	68
長期間使用しない場合 /アフターサービス	71
別売部品・交換部品のご紹介	72
仕様	73
お問い合わせ先	73
保証書	裏表紙

各部のなまえ

図は210-P071型・210-P073型のご紹介となっております。
210-P070型・210-P072型は、チャオバーナー・高温炒めスイッチが左側、標準バーナーが右側にあります。

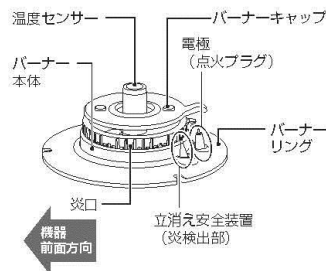


本体正面

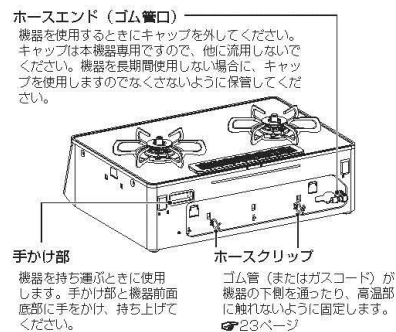


電池ケース
●初めてご使用になる前には乾電池を取り付けてください。
●電池ケースを引き出すと側面に機器情報シールが貼ってあります。

バーナー部 拡大図

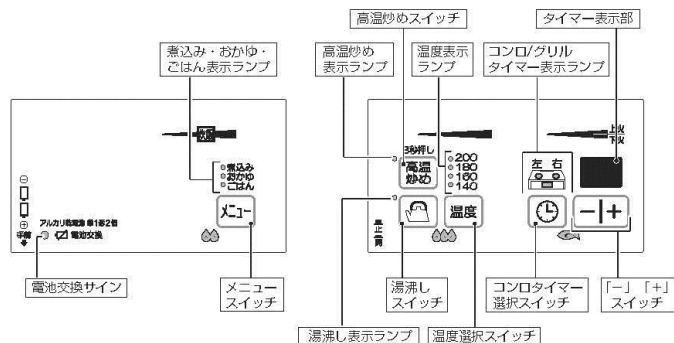


本体後面

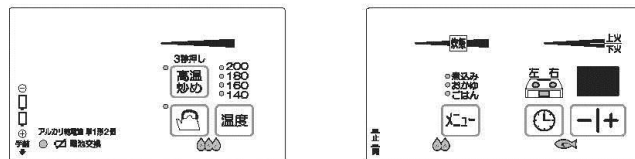


操作部

210-P071型・210-P073型の操作部 (右コンロがチャオバーナーの機器)



210-P070型・210-P072型の操作部 (左コンロがチャオバーナーの機器)



便利機能

図は210-P071型・210-P073型のご紹介となっております。
210-P070型・210-P072型は、チャオバーナーが左側、標準バーナーが右側にあります。

炊飯機能

ガスの炎でふっくらごはんを炊けます。
ごはん/おかゆを選択することができます。
お好みの硬さ・焦げ具合になるように炊き加減を変更することもできます。
(7ページ「カスタマイズ機能」)

41ページ

煮込み機能

弱火で煮込む調理に便利！
沸騰すると火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100℃前後の温度を維持します。煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに焦げつきを抑えます。

45ページ

高温炒め機能

いつもより高い温度が必要な調理に
炎が小さくなったり、消えてうまく調理できない場合に設定すると、強火や弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。

33ページ

タイマー機能

焼き過ぎ、煮込み過ぎの心配を少なく
設定した時間が経過するとメロディでお知らせし、自動消火します。
コンロは1~99分まで設定できます。
グリルは1~15分まで設定できます。

コンロタイマー 35ページ
グリルタイマー 49ページ

湯沸し機能

お湯が沸いたら自動消火！
お湯が沸いたらメロディでお知らせし、自動消火します。また、沸騰後、5分間保温する設ように定することもできます。沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にタイミングを変更することもできます。
(7ページ「カスタマイズ機能」)

39ページ

温度キープモード

揚げもの、炒めもの調理に便利！
温度を7段階(140~200℃)のいずれかに保ちます。天ぷらなどの揚げもの調理や、クレープなどの火加減が難しい焼きもの調理をするときに便利です。

37ページ

安心・安全機能

立消え安全装置

チャオバーナー 標準バーナー 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。

調理油過熱防止装置

チャオバーナー 標準バーナー

調理油の過熱を防止するために、鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火や弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くと、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

消し忘れ消火機能

チャオバーナー 標準バーナー グリル

万一の消し忘れのために、点火後最長でコンロは約2時間、グリルは約15分で自動的にガスを止め消火します。

消し忘れ消火機能の時間よりも、湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能・コンロタイマー機能が優先されます。

カスタマイズ機能 (7ページ)

→コンロは自動消火するまでの時間を10~90分(10分間隔)に変更することもできます。

焦げつき自動消火機能

チャオバーナー 標準バーナー

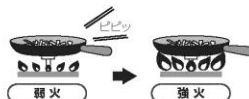
煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

- 鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
- 鍋底にごんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

火力切り替えお知らせ機能

チャオバーナー 標準バーナー

安心・安全機能がはたらいたり、便利機能を利用して火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザー(ピピッ)が鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



カスタマイズ機能 (7ページ)

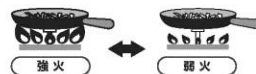
→ブザーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

異常過熱防止機能

34ページ

チャオバーナー 標準バーナー

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、鍋のから焼きをしたときに、強火や弱火と自動的に火力を調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度を検知した場合は自動的にガスを止め消火します。



カスタマイズ機能 (7ページ)

→高温での調理が続いた場合に、自動消火するまでの自動火力調節時間を約15分に変更することもできます。

中火点火機能

32ページ

チャオバーナー 標準バーナー

コンロ点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。

グリル過熱防止機能

47ページ

グリル

魚などの調理物を入れずから焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動的にガスを止め消火します。

操作ボタンロック機能

30ページ

チャオバーナー 標準バーナー グリル

小さなお子さまのいたずらや誤操作による点火を防ぎます。

操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

チャオバーナー 標準バーナー グリル

湯沸し機能、炊飯機能、煮込み機能、コンロ・グリルタイマー機能がはたらき自動消火した場合や、安心・安全機能がはたらき自動消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に“ビー・ビー”とブザーが鳴り、お知らせします。また、点火確認ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。乾電池が消費するので、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

安心・安全機能、便利機能を設定 (カスタマイズ) することができます。
一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。

「さらに安心モード」と機能ごとに個別設定する2通りの設定方法があります。
「さらに安心モード」を設定した後でも個別設定を設定することができます。

	適応機能	初期設定	変更内容
さらに安心モード	コンロの消し忘れ消火機能 ④6ページ 左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。 (グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。) 2時間 (120分)	30分	
	異常過熱防止機能 ④6ページ 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) がはたらいた場合、自動消火するまでの時間を変更できます。 左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。 30分	15分	
個別設定	コンロの消し忘れ消火機能 ④6ページ 左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。 (グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。) 2時間 (120分)	10~90分 (10分間隔)	
	湯沸し機能 (沸騰検知のお知らせ) ④5ページ 沸騰のお知らせのタイミングが早い/遅いの不便を感じたときに変更できます。 「3」 (標準)	5段階調節可能 早くしたいとき: 1または2 遅くしたいとき: 4または5	
	湯沸し機能 (保温) ④5ページ 沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更できます。 保温なし	保温あり (沸騰後、5分間弱火で保温する)	
	炊飯機能 ④5ページ 炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるように変更できます。 「3」 (標準)	5段階調節可能 やわらかくする: 1または2 硬くする: 4または5	
	火力切り替えお知らせ機能 ④6ページ 火力が自動で大きくなるお知らせするブザー音を消すことができます。 音あり	音なし	

- カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
- 消し忘れ消火機能の時間よりも湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能・コンロタイマー機能が優先されます。
(カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合も同様です。)

「さらに安心モード」の設定・解除のしかた

① ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する

② ①

① 標準コンロ (🔴) の操作ボタンを押し、点火の位置にする
操作ボタンを押すと、すべてのバーナーで同時にパチパチと放電しますが、異常ではありません。
10秒以内 *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。

② すぐに標準コンロ (🔴) の操作ボタンを押し戻し、消火の位置にする
10秒以内 *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 3秒押し
高温炒め
ON
- | +
3秒以上押す
高温炒め スイッチを長押しする (3秒以上)
「さらに安心モード」が設定、または解除されます。

設定した場合	初期設定 (解除した場合)
タイマー表示部: ON が点滅、メロディが鳴ります。	タイマー表示部: OF が点滅、5回ブザーが鳴ります。

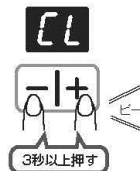
- 5秒経過するとタイマー表示部が消灯し、設定変更が完了します。
- 設定と解除は同じ操作方法になります。
- さらに安心モード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

リセット機能

カスタマイズ機能の個別設定やさらに安心モードで変更した内容を初期設定 (工場出荷時の設定) に戻す機能です。

- ① ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の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、点火の位置にする
- ③ すぐに標準コンロ (🔴) の操作ボタンを押し戻し、消火の位置にする
- ④ [-] [+] スイッチを2つ同時に長押しする (3秒以上)

- ブザー (ピー) が5回鳴り、タイマー表示部に「EL」が点灯します。
- 「EL」が消灯するとリセット完了です。
- 「EL」が点灯しない場合は再度②から操作をやり直してください。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

個別設定のしかた

各種設定を変更する前に設定準備を行ってください。
設定準備が完了してから1分以内に各種設定変更を開始してください。

1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

設定準備をする
(共通操作)

- ① ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する
- ② ①グリル (魚) の操作ボタンを押し、点火の位置にする
操作ボタンを押すと、すべてのバーナーで同時にパチパチと放電しますが、異常ではありません。
※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。

- ② すぐにグリル (魚) の操作ボタンを押し戻し、消火の位置にする
※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 ④スイッチを長押しする (3秒以上)
ブザーが“ピッ”と鳴り、表示ランプが点滅し、タイマー表示部が点灯 (— または数字) すると設定準備完了です。
※3秒以上押し

各種設定を変更する

コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更

初期設定: 120分 (表示「--」)

湯沸し機能の沸騰をお知らせするタイミングの変更

初期設定: 3

- ④ ④スイッチを押す
 - コンロタイマー表示ランプが点滅します。
 - タイマー表示部に現在の設定が表示されます。
- ⑤ ④スイッチを押し、設定を変更する
 - 10~90分の間で10分刻み、および120分に設定できます。

※左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。

湯沸し機能の保温あり/なしの変更

初期設定: of

- ④ ④スイッチを2回押す
 - 湯沸し表示ランプが点滅します。
 - タイマー表示部に現在の設定が表示されます。
- ⑤ ④スイッチを押し、設定を変更する
 - 1~5段階で調節できます。

on (オン) : 保温5分
of (オフ) : 保温なし

炊飯機能の炊き加減の変更

初期設定: 3

- ④ ④スイッチを押す
 - ごはん表示ランプが点滅します。
 - タイマー表示部に現在の設定が表示されます。
- ⑤ ④スイッチを押し、設定を変更する
 - 1~5段階で調節できます。

水分多い・やわらかくしたいとき
無げが強い・硬くしたいとき

設定を完了する
(共通操作)

- ⑥ いずれかの操作ボタンを押す
いずれかの操作ボタンを押すとブザー (ビー) が5回鳴り、設定した内容に変更されます。

- ⑦ 設定後は、操作ボタンを消火の位置に押し戻してください。
※操作ボタンを戻し忘れると、操作ボタン戻し忘れお知らせ機能がはたらきません。 6ページ

設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でブザー (ビー) が5回鳴り、自動的に設定完了します。

その時点の設定を記憶します。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

各種設定を変更する前に設定準備を行ってください。
設定準備が完了してから1分以内に各種設定変更を開始してください。1分過ぎると通常の使用状態に戻ります。

設定準備をする (共通操作)

9・10ページの ①②③ 手順に従って設定準備を行ってください。

10秒以内
10秒以内
3秒以上押す

各種設定を変更する

火力切り替えお知らせ機能のあり/なしの変更 初期設定: **on**

4 温度スイッチを押す

- 温度表示ランプが点滅します。
- タイマー表示部に現在の設定が表示されます。

表示ランプ: 点滅
200
180
60
140

温度 **on** **-|+**

5 **-|+** スイッチを押し、設定を変更する

on (オン): お知らせ音あり
of (オフ): お知らせ音なし

200
180
60
140

温度 **of** **-|+**

設定を完了する (共通操作)

6 いずれかの操作ボタンを押す
いずれかの操作ボタンを押すとブザー (ビー) が5回鳴り、設定した内容に変更されます。

7 設定後は、操作ボタンを消火の位置に戻す
※操作ボタンを戻し忘れると、操作ボタン戻し忘れお知らせ機能がはたらきません。(P.6ページ)

設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でブザー (ビー) が5回鳴り、自動的に設定完了します。
その時点の設定を記憶します。

安全上のご注意 (安全なご使用の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必ずお守りいただきたいことを次のように説明しています。
以下に示す表示と意味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、人が軽傷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。

禁止	火気禁止	分解禁止	接触禁止	この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。	
注意				この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。	
必ず行う				換気必要	この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。

危険

火気禁止

ガス漏れに気づいたときは…

- 絶対に火をつけない
- 電気器具 (換気扇その他) のスイッチの入 / 切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

必ず行う

■すぐに使用を中止する

- ①すぐに使用をやめ、消火し、ガス栓を閉める。
(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手を外す。)
- 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) に連絡する。

コンセント継手

屋外で電話する

安全上のご注意 (設置編)

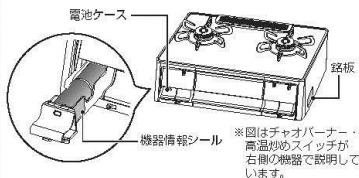
警告



禁止

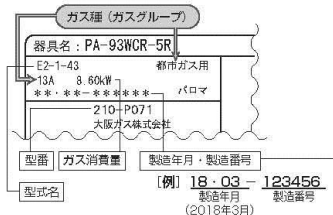
■機器の銘板に表示してあるガスの種類 (ガスグループ) 以外のガスでは使用しない

- 供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類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、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので使用しないでください。
- 特に転居した場合は必ず供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しているか確認してください。
- ・銘板は機器右側面に貼ってあります。機器情報シールは機器前面の電池ケースを引き出すと右側面に貼ってあります。機器のガスの種類 (ガスグループ) を確認することができます。
- ・供給ガスの種類がわからない場合、または合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



※図はチャオバーナー・高温炒めスイッチが右側の機器で説明しています。

【例】銘板 (都市ガス13Aの場合)



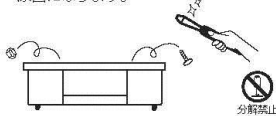
【例】機器情報シール (都市ガス13Aの場合)



分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒やガス漏れなどの思わぬ事故や故障、火災の原因になります。



禁止

ガス用ゴム管 (ソフトコード) は

■継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない
ガス漏れの原因になります。



■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は取り替えてください。



必ず行う

■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する

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。ビニール管は絶対に使用しないでください。

■ホースエンド (ゴム管口) の赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

しっかりと止めないでガス漏れの原因になります。

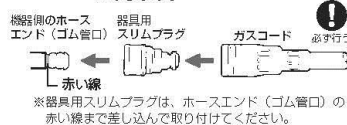


警告



必ず行う

ガスコードは
■器具用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
「機器の設置」の「ガスコード接続の場合」(P.24ページ)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。



※器具用スリムプラグは、ホースエンド (ゴム管口) の赤い線まで差し込んで取り付けてください。

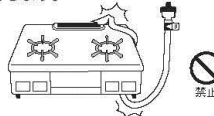


禁止

ガス用ゴム管 (ソフトコード)、ガスコードは

- 機器の上や下に通さない
- グリル排気口などの高温部に近づけたり、触れない
- 他の機器で過熱されるような所に通さない
- 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たり、損傷してガス漏れの原因になります。



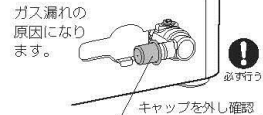
必ず行う

■ガス用ゴム管 (またはガスコード) はホースクリップで固定する (P.23ページ)



必ず行う

■ホースエンド (ゴム管口) のキャップを外し、汚れやゴミがないことを確認する



注意



禁止

■強い風が吹き込むところに設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安心・安全機能が正常にはたらかないなどの原因になります。

■棚の下など落下物の危険があるところに設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■照明器具などの樹脂製品の下に設置しない

コンロやグリルの熱気により、照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたりし、火災ややけどのおそれがあります。

■湯沸器の下に設置しない

コンロやグリルの排気ガスにより、湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また湯沸器の故障や寿命を縮める原因となります。



必ず行う

■水平で安定した台の上に設置する

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

■換気が良いところに設置する

換気が不十分の場合、一酸化炭素中毒の原因になります。

安全上のご注意 (使用編)

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

- 調理物が異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷらや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物が火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によってはグリル過熱防止機能がはたらく前やグリルタイマーが終了する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ずいったん火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



■使用中、使用直後は機器を持ち運ばない

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こぼれてやけどをするおそれがあります。



■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



■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

トッププレートが変形・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、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



機器の近くには…

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

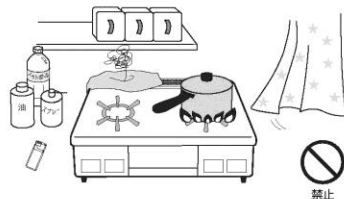
ふきんやタオル、ペットボトル、調理油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱で圧力が上がり爆発するおそれがあります。

■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。

■可燃物を置かない

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。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。



警告



■点火・消火の確認をする

●点火時は、火がついたことを確認する

●消火時は、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を開める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手を外す。）

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので必ず火が消えたことを確認してください。



■異常時・緊急時には、ただちに使用を中止し、処置をする

- ①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、ガス栓を開める。（つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからコンセント継手を外す。）
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(P.59～67ページ)「プザーが鳴ってこんな表示が出たら」(P.68～70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、またはもよりの大阪ガスまで連絡する。



コンロには…

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や機器の異常過熱、ごとの変形、トッププレートの損傷の原因になります。



■コンロで焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



コンロには…

■機器以外属、または機器指定の補助具以外は使用しない

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、アルミはく製の受け皿など）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、温度センサーがはたらき消火したり、トッププレートやごとの変色、変形の原因にもなります。



省エネごとく



アルミはく製する受け皿



揚げもの調理のときは…

■冷凍食材を鍋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

鍋の底面中央（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、温度センサーが鍋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。



調理油

冷凍食材

冷凍食材を鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない

■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、にごった調理油、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。発火するおそれがあります。

■揚げ過ぎない

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。揚げ過ぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。

安全上のご注意 (使用編)

警告



必ず行う

揚げもの調理のときは…

■揚げも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、温度センサーが正常にはたらかず、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鍋で揚げもの調理をする際は、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。



必ず行う



禁止

■天ぷら油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは絶対に機器から離れない

廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると発火するおそれがあります。



禁止

■高温炒め機能で揚げもの調理をしない

調理油が過熱され発火のおそれがあります。

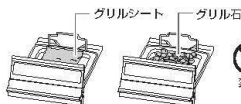


禁止

グリルには…

■グリルには機器指定の補助具以外 (グリル石やグリルシート、アルミはくなど) は使用しない

機器に付属、または機器指定の補助具以外を使用すると、異常燃焼による一酸化炭素中毒や機器の損傷、火災など思わぬ事故の原因になります。



禁止



禁止

グリルには…

■脂が多く出る調理では、グリル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、過熱され発火するおそれがあります。

■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない

魚などが燃えたり、前枠部を焦がしたり、機器上部が過熱され、やけどをするおそれがあります。



必ず行う

■グリル庫内に食品くすやふきん、梱包材がないことを確認する

■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂、グリルサイドカバーやグリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

たまった脂や食品くすに火がついて火災のおそれがあります。使用前に庫内を点検してください。

※取り除く際は手袋をし、けがをしないように注意してください。



接触禁止

■使用中や使用直後は操作部・操作ボタン・火力調節つまみ・グリル取っ手以外は触らない

- やけどのおそれがあります。
- グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。触らないように注意してください。



禁止

■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり (グリル扉の落下も含む) 傷をつけたりしない また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない

ガラスが割れてやけどやけが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触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



禁止

■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

安心・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。



換気必要

■閉めきった部屋で使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

*ただし、屋内設置 (密閉式は除く) の給湯器やふろがま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。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。

注意



禁止

■調理以外の用途には使わない
■衣類 (ふきんなど) の乾燥などに使用しない

衣服の乾燥や繊維の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器焼損や火災の原因になります。



禁止

■幼いお子さまだけで触らせない
やけどやけがなど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 (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。

■操作部には水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

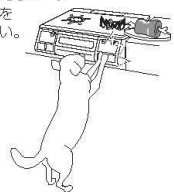


必ず行う

■ペット (犬や猫など) を室内で飼われている場合は、ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは操作ボタンをロックする、またはガス栓を閉める

ペット (犬や猫など) が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押ししてしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。P.30ページ

またはガス栓を開めてください。



禁止

■グリル扉に重いものをのせたり、強い力を加えたりしない

グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。

安全上のご注意 (使用編)

注意

禁止 ■グリル排気口に手や顔を近づけない
■鍋の取っ手などをグリル排気口に向けたくない

高温の排気熱が出ているため、やけどをしたり、取っ手が焼損をするおそれがあります。

必ず行う ■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを押して消火の位置に戻して、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引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。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなってから、顔などを近づけないで点火操作をしてください。

禁止 ■コンロを使用時には…
■こたくを外して使用しない

鍋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。

■片手鍋・底がへこんだ鍋・中華鍋など底の丸い鍋・底がすべりやすい鍋・小さい鍋などは必ず取っ手を持ち不安定な状態で使用しない

片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、すれ落ちる場合があります。やけどのおそれがあります。必ず取っ手を持ちながら調理してください。



禁止

必ず行う ■やかん、鍋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、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損の原因になります。

必ず行う

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は、取っ手をこたくのツメ方向に合わせる

鍋の種類によっては鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。取っ手を持って使用する、鍋などの取っ手を機器の前面からはみ出さないようにこたくのツメと同じ向きに向けて置いて、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



取っ手とこたくのツメの方向を合わせる

必ず行う

■軽い鍋は調理物を含めて250g以上で調理する

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、中火以下の火力で使用する

異常過熱による機器損傷の原因になります。

禁止 ■石焼きいもつぼなどのから焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■グリル使用時には…
■グリル受け皿に水などを入れない

この機器はグリル受け皿に水を入れる必要のないタイプです。水を入れないでご使用ください。水などが高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

必ず行う ■万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

- ①操作ボタンを押して消火の位置に戻す。
- ②火が完全に消え、グリル庫内が冷めるまでグリルを絶対に引き出さない。
- ③消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大販店に点検を依頼する。

注意

禁止

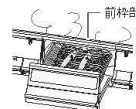
■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリル扉やガラスに触れない

やけどのおそれがあります。グリル扉はいったんまで水平に引き出してください。

禁止

■グリル扉を開けたままにしない

グリル扉を開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により前枠部を焦がしたり、トッププレート・火力調節つまみ・操作ボタンなどが過熱されやけどや変形・変色の原因になります。



禁止

■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。

注意

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

脂に引火してグリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災の原因になります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

必ず行う

■グリル焼網・グリル受け皿・クッキングプレート（別売品）は冷めてから取り出す

使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。

必ず行う

■グリル扉はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

グリル扉を持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。P.47ページグリル受け皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



必ず行う

禁止

■クッキングプレート（別売品）使用時は…
■クッキングプレートの上で魚を焼いたり、脂の出る料理をしない

脂がたまり、発火するおそれがあります。詳しくは別売のクッキングプレートに付属のレシピ集（取扱説明書）をご覧ください。



禁止

禁止

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼、故障の原因となります。

必ず行う

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため、触るとやけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める

(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手を外す。)誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。P.30ページ

■必ず手袋をして行う

手袋をしないとかげのおそれがあります。

安全上のご注意 (使用編)

注意



機器の点検・お手入れするときは…

- バーナーキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする
- 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

炎口がつかったり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。



機器の点検・お手入れするときは…

- グリル庫内や機器本体をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する

手袋をしなくて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注意してください。

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。

■燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。やけどや思わぬ事故の原因になります。

■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。周囲のガスに注意して繰り返し点火操作してください。

■トップレートの上や近くで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。機器が故障する原因になります。

■使用するバーナーの操作ボタンを間違えないようにしてください。

■煮こぼれに注意し、火力調節してください。煮こぼれが機器内部に入った場合や、トップレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼きつくと機器を傷めるおそれがあります。

■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

■熱くなった鍋などをトップレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

■機器の下(コンロ台)は、水やゴミなどがたまらないように定期的にお手入れしてください。お手入れの際は、機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。

■弱火でご使用の際、グリル扉はゆっくり開閉してください。あまり速く開閉すると消火することがあります。

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

■強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋などの種類によってはごとくがくつことがありますが、長時間使用した後に鍋を動かすと鍋とごとくがくついたりすることがあります。確認してください。

※ごとくがくついたら場合はすぐに元の位置に戻し機器が冷めてからくついたらごとくを鍋から外してください。くついたらままた動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。

■突沸現象に注意してください。カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たりに温めたりするときは突沸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。直火でこれを温めるときにも起こることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをすることがあります。

【突沸現象の予防方法】

- 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、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

機器の設置

設置場所を確認する(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。

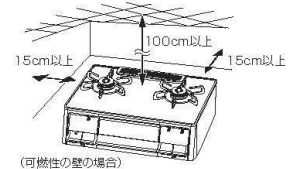
※防火措置は各地の火災予防条例に従って行ってください。

警告



■ 離隔距離を守って設置する

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。可燃性の壁(ステンレス板やタイルなどの不燃材を張りつけた可燃性の壁を含む)との距離が図のようにとれない場合は別売の防熱板を取り付けて設置してください。☞ 72ページ



(可燃性の壁の場合)

■ 離隔距離を守れない場合は、防熱板を取り付ける

別売の防熱板を図のように取り付けてください。☞ 72ページ

- ・防熱板は4種類あります。用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- ・取り付け方は、防熱板の「取付説明書」をご覧ください。
- ・防熱板は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。

側面

防熱板
部品コード
4015-0100-0205

後面

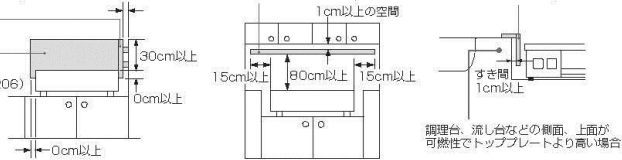
防熱板
部品コード
4015-0100-0206

上面

防熱板
部品コード
4015-0100-0207

流し台、調理台などの側面

防熱板
部品コード
4015-0100-0108

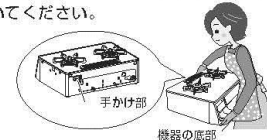


調理台、流し台などの側面。上面が可燃性でトップレートより高い場合

準備と確認をする

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いてください。

- 手袋をし、機器前面の底部と後面の手かけ部にしっかり手をかけ、持ち上げてください。
- トップレートを持って取り出さないでください。脱落のおそれがあります。
- グリル扉を引き出し、紙や梱包部材をすべて取り除き、グリル庫内にも可燃物が残っていないことを確認してください。



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認してください。供給ガスの種類がわからない場合、合っていない場合は設置をやめて、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。

機器の設置

ガス接続をする



警告



必ず行う

■接続するときは、接続部に汚れやゴミがないことを確認する

ガス漏れの原因になります。

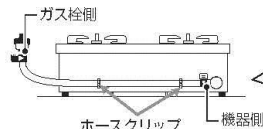
■ガス用ゴム管接続の場合

用意するもの

●ガス用ゴム管（ソフトコード）…別売品
内径9.5mm・検査合格マークまたはJISマーク入り 1本

●ゴム管止め2個…別売品

※ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。



※機器側のホースエンド（ゴム管口）はガス栓の位置によって向きを変えられます。

①高温になる部分に触れないように適切な長さのガス用ゴム管を準備する。

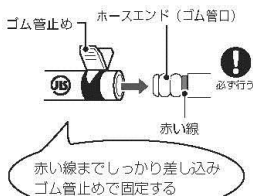
②機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す。
（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
※機器を長期間使用しない場合に、キャップを使用しますのでなくさないように保管してください。

③ガス栓側・機器側両方のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までガス用ゴム管を差し込みゴム管止めで止める。

④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ガス用ゴム管を固定する。

（下記の「ガス用ゴム管（ソフトコード）・ガスコードの固定方法」を参照し固定してください。）

⑤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。



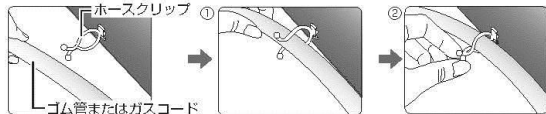
赤い線までしっかり差し込みゴム管止めで固定する

ガス用ゴム管（ソフトコード）・ガスコードの固定方法

安全にご使用いただくために、ガス用ゴム管（またはガスコード）を機器の下に通したり、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。

①ホースクリップ2か所にガス用ゴム管（またはガスコード）を入れる。

②ホースクリップの先をねじるように交差させて固定する。



■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…別売品

●ガスコード…別売品



機器側

ガス栓側

※ガスコードを接続する場合は、ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド（ゴム管口）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。P72ページ

間違った接続をした場合、ガス漏れの原因となり危険です。

※接続するときは各接続部に汚れやごみがないことを確認してください。

ガス機器側の接続

- ①機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す。
（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
- ②器具用スリムプラグを機器のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までしっかり差し込み取り付ける。
（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。）
- ③次にガスコードの機器側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。



ガス栓側の接続 （ガスコンセントの場合）

露出型

ガス栓を開ける

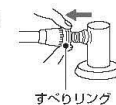
コンセント継手を「カチッ」と音がするまで確実に差し込む。



コンセント継手

ガス栓を閉める

コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く。



すべりリング（白色）

壁埋込型

フタを開ける

フタの右端を押す。



取り付ける

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。



取り外す

右端にあるフタを押す。



コンセント継手

ガスコンセントはコンセント継手を取り付けると自動的にガス栓が開き、取り外すと自動的にガス栓が閉まります。

※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

※図のガスコンセントは一例です。

部品の取り付けと取り外し

部品を取り付ける

バーナーキャップとごとくなどを正しく取り付けてください。

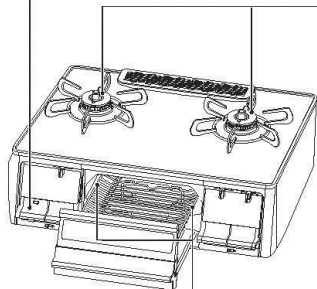
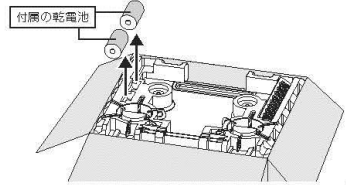
警告

■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。

乾電池

付属の乾電池は下記の位置に梱包されています。乾電池を機器の電池ケースに取り付けてからご使用ください。

乾電池の取り付けかた 28ページ

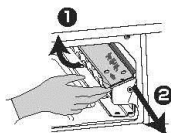


グリルサイドカバー

浮きや傾きがないように取り付けてください。グリルサイドカバーは左右共通です。

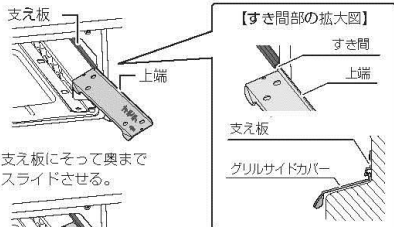
■取り外しかた

- グリルサイドカバーを少し上に浮かせる。
- 手前にスライドさせて引き出す。

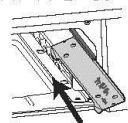


■取り付けかた

- 「オモテ」を上面にしてグリルサイドカバーの上端を支え板のすき間に差し込む。



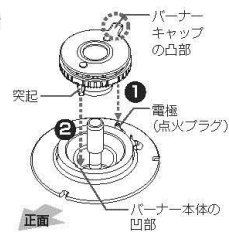
- 2 支え板にそって奥までスライドさせる。



ごとく・バーナーキャップ

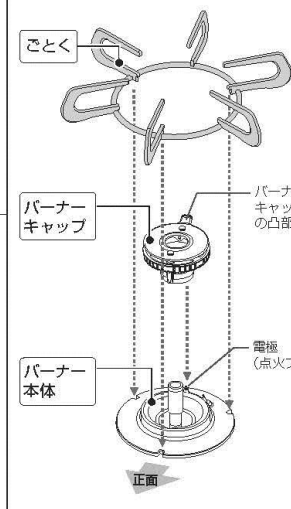
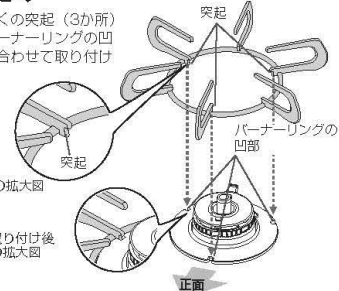
◎バーナーキャップ

- バーナーキャップの凸部が電極（点火プラグ）の真上にくる位置に合わせる。
- バーナーキャップの突起がバーナー本体の凹部にはまるように取り付ける。



◎ごとく

ごとくの突起（3か所）をバーナーリングの凹部に合わせて取り付ける。



注意



■バーナーキャップは誤った取り付けでは使用しない

- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
- 機器の中に炎がもくろこんで焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き・傾き バーナーキャップの裏返し



■ごとくは誤った取り付けでは使用しない

- 点火しない場合があります。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

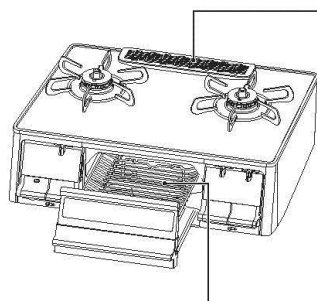
ごとくの浮き・傾き ごとくの裏返し



おねがい

バーナーキャップ・ごとく・グリルサイドカバーは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。交換部品（有料）としてご用意しています。取り換えの際はご購入の販売店、またはもよりの大販ガスまでお問い合わせください。72ページ

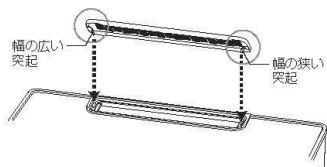
部品の取り付けと取り外し



グリル排気口カバー

表面の突起※（2か所）をトッププレート後方の穴に合わせ、グリル排気口の上に取り付けてください。

※幅の広い突起を左側、幅の狭い突起を右側に向けます。

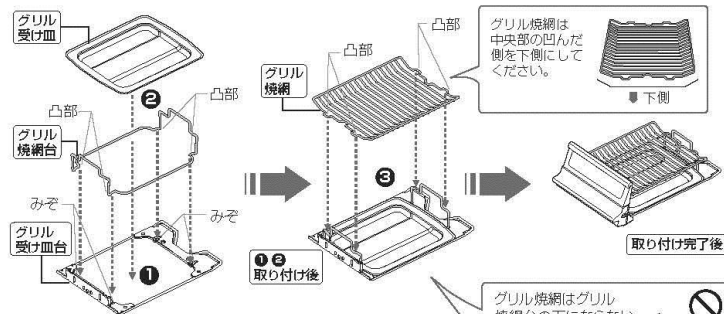


グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台

イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉がついた状態で取り付けてください。グリル扉の取り付け取り外しは58ページを参照してください。

※グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台は前後どちらの向きでも取り付けることができます。

※グリル焼網を取り付け、取り外すときは、グリル扉などに強く当てるとフッ素コートがはがれたり、傷がつくおそれがあります。



- 1 グリル焼網台の凸部をグリル受け皿台のみぞに合わせてのせる。
- 2 グリル受け皿を①で取り付けた上しっかりとのせる。
- 3 グリル焼網台の上にグリル焼網の凸部をあわせてのせる。

※グリル焼網を取り付ける際、グリル扉などに強くあてるとフッ素コートがはがれたり、傷がつくおそれがあります。

おねがい

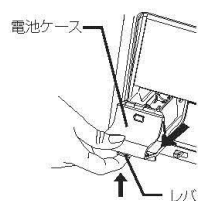
グリル焼網・グリル受け皿・グリル排気口カバーは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご用意しています。取り換えの際はご購入の取扱店、またはもよりの大塚ガスまでお問い合わせください。72ページ

乾電池の取り付けかた

付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を電池ケースに入れます。

① 電池ケースを引き出す

電池ケースレバーを上げて手前に引いてください。



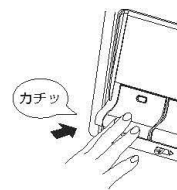
② 乾電池を入れる

単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を図のように⊕を手にして入れてください。



奥側の乾電池から入れてください。

③ 電池ケースを奥までしっかり入れる



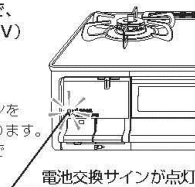
電池交換サインが点灯していたら…乾電池の交換時期です。

乾電池の交換のめやすは約1年です。（単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個をご使用の場合）

使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗していることで、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

- 乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、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し、使用できなくなります。
- 乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点灯もしなくなりますので注意してください。



おねがい

- 電池ケースは取り外せません。無理に引っ張ったり、おさえたりしないでください。
- 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、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サインの点灯）めやすは約1年です。（付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる）
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なるため交換時期がめやすより短くなる場合があります。マンガン乾電池をご使用の場合は寿命が短くなります。
- 新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わず、必ず2個とも同じ種類の新品の単1形アルカリ乾電池をご使用ください。寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月一年）」を過ぎている場合は自己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。
- 単2・単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーや充電式単1形乾電池は電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。



コンロをご使用の前に

温度センサーが正しくはたらかように必ずお守りください

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、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。

警告

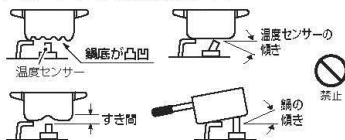


温度センサーが正しくはたらかなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

火災などの原因となり大変危険です。

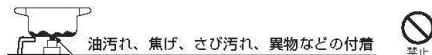
温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 鍋底と温度センサーの間には必ず空間がないようにしてください。
- 安定性の悪い鍋は使用しないでください。鍋の重さは調理物を含め250g以上が必要です。



鍋底やフライパンの底などについた異物や著しい汚れ・焦げなどが付着したまま使用しない

鍋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、温度センサーが鍋底やフライパンの底など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。



耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので油調理はしない

調理油過熱防止装置がはたらかず、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、傷をつけない

変形や傾きにより鍋底に温度センサーが密着しなくなると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、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し、安心・安全機能がはたらかない場合があります。



温度センサーと鍋底の密着する部分は汚れたらそのつどお手入れし、温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する

- 汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、調理油の発火や途中消火の原因になります。
- 温度センサーの動きが悪いと鍋などが傾き、調理物やお湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。温度センサーがスムーズに動かないときは必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで点検・修理を依頼してください。



調理に適した鍋を選ぶ (炊飯機能に適した鍋については42ページをご覧ください。)

○: 適しています ×: 適していません (温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できません。)

鍋などの種類	油調理		その他の調理	煮込み機能	湯沸し機能	備考
	揚げもの (温度キープモード含む)	炒めもの				
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋※1 (多層を含む)	○※1	○※1	○	○※1	○※1	温度センサーに適しています。
フライパン アルミ・鉄・ステンレス※1 (多層を含む)	○※1	○※1	○	-	○※1	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなるため、途中消火することがあります。
天ぷら鍋 (鉄)	○	-	-	-	-	
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	×	×	○ (ただし、急げる 場合はありませ)	×	×	揚げもの調理・炒めもの調理には適していません。発火することもありますので使用しないでください。
丸底中華鍋	×	×	○	×	×	揚げもの調理・炒めもの調理には適していません。揚げもの調理・炒めもの調理以外の調理は、鍋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認してください。
やかん	-	-	○	-	○	

※1: 鍋底の厚さの薄い (2.5mm以下) ステンレス製の鍋・フライパンは適していません。

※2: 中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

警告



コンロで焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



おねがい

丸底中華鍋を使うときは

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

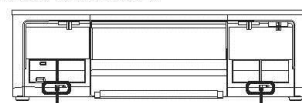
操作ボタンロック機能 (ロックつまみ) について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。
※操作ボタンが点火の位置にあるとロックすることができません。必ず操作ボタンが消火の位置になっていることを確認してください。

【操作方法】

ロック	解除
つまみが右	つまみが左
→ロック	←解除

【ロックつまみの位置】



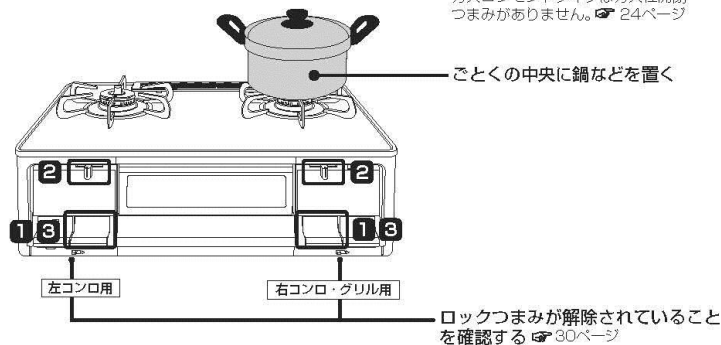
コンロの使いかた (基本の操作)

準備

すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認してガス栓を全開にする



【開】
ガスコンセントタイプはガス栓開閉つまみがありません。☞ 24ページ



ワンポイント

○いりもの・炒めもの・あぶりものをするときには…

- 高温炒め機能を使用して調理してください。☞ 33ページ
- 安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くなります。自動火力調節開始から約30分*で消火します。
※さらに安心モードで約15分に変更することもできます。☞ 7ページ

○揚げもの・焼きものをするときには…

温度キープモードを使用して調理してください。☞ 37ページ

おねがい

- グリル庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- 鍋についた水滴はふき取ってからごとのくにごせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がパーナーに落ちて自づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとのくにごせてから点火してください。
- 焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理の種類、火力によって焦げつきの程度が変わります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子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など
- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。時間を置いて必ず機器が冷めていることを確認してください。

1 点火する

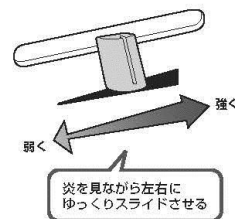


操作ボタンをいっぱいまで押し込む

- パチパチと音がして点火します。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。)
- 点火のとき、火力調節つまみは中火の位置(中央)に移動します。(中火点火機能)☞ 6ページ
- 手を離しても点火していることを確認してください。(点火確認ランプが点灯します。)

※操作ボタンをいっぱいまで押し込まないと、手を離れたときに消火する場合があります。

2 火力調節する

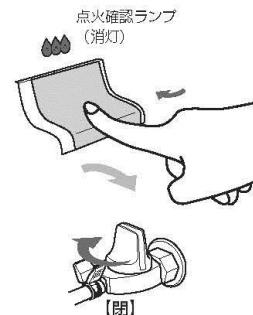


炎を見ながら火力調節つまみをゆっくり動かす

- 火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。
- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

☞ コンロ使用中に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、鍋などの異常過熱を防止する機能がはたらくます。
☞ 34ページ

3 消火し、ガス栓を閉める



操作ボタンを押す

消火していることを確認してください。(点火確認ランプが消灯します。)

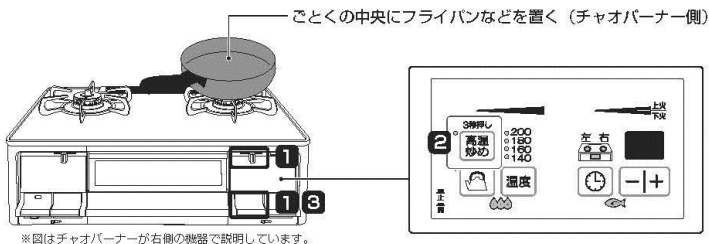
ガス栓を閉める

ガス栓を操作しての消火はしないでください。

高温炒め いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) チャオバーナー

いりもの・炒めもの・あぶりもの調理などで、炎が小さくなったり消えちゃう調理できない場合、高温炒め機能をご使用ください。高温炒め機能を設定すると、強火⇨弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。

準備



1 点火し、火力調節する

- ①チャオバーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 高温炒めスイッチを3秒以上 押し



3 消火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して消火する
消火すると高温炒め機能は解除されます。

おねがい

加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

ワンポイント

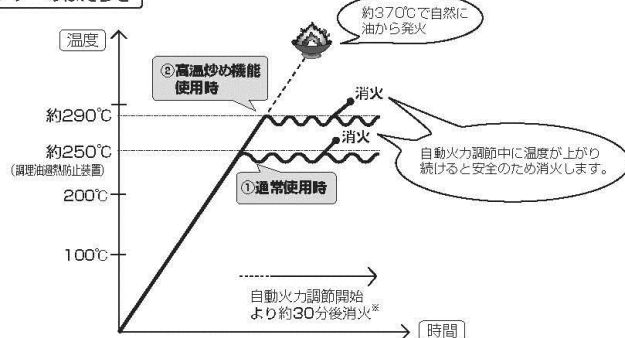
- 炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、プザーが「ビッ」と鳴り、自動的に弱火になったときに具材の入れ頃です。
- コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。P.35ページ



知っておいてね

異常過熱防止機能について

温度センサーのはたらき



①通常使用時

鍋底の温度を検知し、油温を約250°Cに保つように強火⇨弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分*続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

②高温炒め機能使用時 (チャオバーナーのみ)

「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度まで調理できます。鍋底の温度を検知し、油温を約290°Cに保つように強火⇨弱火と自動的に火力を調節します。高温炒め機能を使用中も、安全のため、この状態が約30分*続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

※さらに安心モードで自動消火する設定を約15分に変更することもできます。P.7ページ

※1：最初に弱火になったとき、プザーが「ビッ」と1回鳴ってお知らせします。鍋の温度が下がると再び強火 (元の火力) に戻ります。

※2：火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、プザーが「ビッ」と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



- 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、鍋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。
- 自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを押して消火の位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

警告



■揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

注意



■直火調理 (あぶりもの) をする場合は温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器損傷の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。

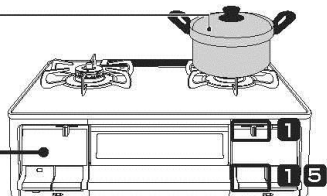
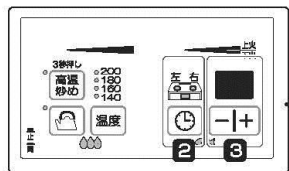
🕒 コンロタイマーを使う

いずれか1か所のコンロで1～99分までの自動消火タイマーを設定できます。設定時間になるとブザーでお知らせし、自動的に消火します。

※カスタマイズ機能（P7ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

準備

ごとの中央に鍋などを置く



※図はチャオパーナーが右側の機器で、右コンロのタイマーをセットした場合です。

途中で取り消すときは…

🕒 スイッチを消灯（取り消し）まで押してください。

1 点火し、火力調節をする

- ①操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて炎があふれない程度に調節してください。

2 タイマーをセットするコンロを選択する

🕒 を押し、タイマーをセットしたいコンロを選択する

押すたびに、コンロの表示ランプは次のように切り替わります。
（表示ランプは使用しているコンロのみ点灯します。）

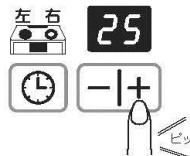
左コンロ → 右コンロ → 取り消し（ランプ消灯）



3 タイマー時間をセットする

− または + を押し、タイマー時間をセットする

- お使いのたびにセットしてください。初期設定は3分です。
- 1～99分まで（1分刻み）セットできます。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。



- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 使用途中でコンロタイマーを設定する場合、点火後約2時間（コンロの最長持続時間）を超えない範囲での設定となります。
30分経過した場合は「2時間−30分=90分」までが設定可能です。
- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。（高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火するため。）

4 設定時間になると自動消火

- 設定時間終了30秒前になると、分から秒表示に変わります。

<30秒前>



- 設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
- メロディが終了して約5秒後に、タイマー表示部と表示ランプが消灯します。

<設定時間>



5 操作ボタンを戻す

操作ボタンを押して消火の位置にする

🔍 知っておいてね

- コンロタイマーは1か所のコンロのみセットすることができます。
- コンロタイマーとグリルは同時に使用できません。
- 調理中にコンロタイマーを他のコンロに変更する場合は、🕒 を押して変更してください。この場合、タイマー表示部に「3」分が表示されますので、再度タイマー時間をセットしてください。
- 標準バーナーのコンロタイマーを使用中に炊飯・煮込み機能を設定したり、チャオパーナーのコンロタイマーを使用中に湯沸し機能を設定すると、炊飯・煮込み・湯沸し機能が優先され、コンロタイマーは解除されます。

チャオパーナーではコンロタイマーと「温度キープモード」や「高温炒め機能」を同時に使用することができます。

- 🕒 : コンロタイマー
- 温度キープ : 温度キープモード
- 高温炒め : 高温炒め機能

途中で取り消したいときは、取り消したい機能のスイッチを表示ランプが消える（取り消し）まで押して取り消してください。同時に使用している機能は設定されたまま残ります。

- コンロタイマーとグリルを同時に使用している場合
- チャオパーナーのコンロタイマーと標準バーナーの「炊飯機能」や「煮込み機能」を同時に使用している場合

タイマー表示部は表示ランプが点滅している箇所の機能の残り時間を5秒間ずつ表示します。



■同時に使用しているときに残り時間を変更するには…

- タイマー時間を変更したい箇所の表示ランプが点滅中に[+] または [-] を押し、時間を変更します。



- 変更後、最後の操作から5秒後に5秒間表示に戻ります。

温度 揚げもの・焼きものをする (温度キープモード) チャオバーナー

温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げもの調理、クレープやハンバーグなどの焼きものの調理に便利です。

準備



おねがい

調理中は機器から離れないでください。
調理物が異常過熱し、火災の原因になります。

ワンポイント

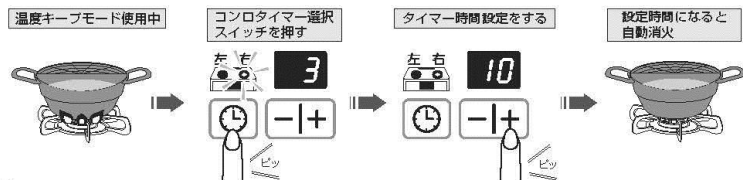
揚げもの以外のホットケーキやハンバーグのような、焼きもの調理も簡単に作ることができます。

<設定温度のめやす>

温度	揚げもの	焼きもの
200℃	魚介めを強くしたい揚げもの	
180℃	天ぷら・フライ	焼きギョーザ・お好み焼き
160℃	から揚げ・ドーナツ	ホットケーキ・ハンバーグ
140℃		クレープ・うす焼きたまご

※鍋の種類・鍋底の厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

コンロタイマー機能を使用して、温度キープモードで調理する時間 (1~99分まで) を設定することができます。
P.35ページ



途中で取り消すときは…
スイッチを消灯 (取り消し) するまで押してください。

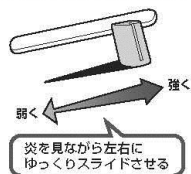
1 点火する

チャオバーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

2 火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



3 温度を設定する

温度スイッチを押す

- 最初は180℃に設定されています。
- 140~200℃まで10℃きざみで設定できます。

設定温度は調理中でも変更できます。

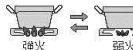
●押すたびに、設定温度は次のように切り替わります。

温度	180℃	190℃	200℃	140℃	150℃	160℃	170℃	取り消し
点灯するランプ	●200 ○180 ●160 ●140	○200 ●180 ●160 ●140	○200 ○180 ○160 ○140	●200 ●180 ●160 ●140	●200 ●180 ●160 ●140	●200 ●180 ●160 ●140	●200 ○180 ○160 ●140	●200 ●180 ●160 ●140

4 調理する

設定温度になると、ブザー (ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ) が3回鳴ってお知らせします。調理を開始してください。

●調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。
弱火から強火に火力が自動で変わるとき、ブザーが「ビピッ」と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



●調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。再度 1 から操作を行ってください。

カスタマイズ機能 (7ページ)

→火力切り替え時のブザーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

5 消火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して消火する

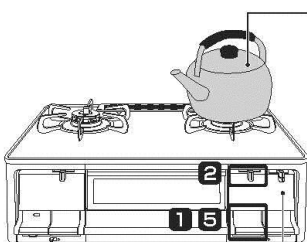


お湯を沸かす (湯沸し機能)

チャオバーナー

沸騰後に自動消火します。また、保温を設定すると沸騰後に弱火で保温した後、自動消火します。

準備



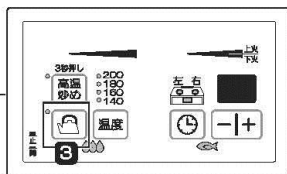
※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

ごどくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く
(チャオバーナー側)

※ワンポイント※

水の量のめやす：500～2000mL

※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに合わせた量 (最大容量の6～7割) にしてください。



知っておいてね

- 以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したとセンサーが判断してしまうことがあります。
 - ・ 熱いお湯を沸かし直した場合
 - ・ やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
 - ・ ふたのない鍋でお湯を沸かした場合
- カスタマイズ機能の5分間保温に設定した場合 (7ページ)、保温時に自動で弱火になると火力は大きくできません。火力を変更する場合は、一度消火してから再度点火してください。

カスタマイズ機能 (7ページ)

→ 沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。

5段階で調節することができます。

(初期設定は「3」です)
数字が小さくなるほど沸騰のお知らせが早まります



おねがい

- やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、湯沸し機能を使用中は次のことを守ってください。
 - ・ ふたの開け閉めをしない
 - ・ 水をかき混ぜない
 - ・ やかんや鍋を動かさない
 - ・ 水を追加しない
 - ・ 具を入れない
 - ・ 火力を変えない

途中で取り消すときは…

スイッチを消灯 (取り消しまで押し) てください。

1 点火する

チャオバーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

2 火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する

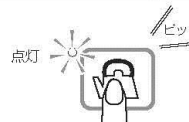
火力はやかんや鍋などの大きさに応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



3 湯沸しスイッチを押す

スイッチを押す

湯沸し表示ランプが点灯します。



4 沸騰すると自動消火

- 沸騰後、メロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。
- 点火確認ランプと湯沸し表示ランプが消灯します。



カスタマイズ機能 (7ページ)

→ 沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。

- 沸騰時はブザー (ビピー・ビピー・ビピー・ビピー) が3回鳴り、自動的に弱火になります。
- 湯沸し表示ランプが点滅に変わります。
- 保温終了後、メロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。
- 点火確認ランプと湯沸し表示ランプが消灯します。

5 操作ボタンを戻す

チャオバーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする

メニュー ごはん・おかゆを炊く (炊飯機能) 標準バーナー

ごはんやおかゆを自動で炊き上げ、ブザーでお知らせします。
 ごはんは自動消火から10分後(むらし終了後)にメロディでお知らせします。

準備

① お米の量を正確にはかる

お米の量を正しくはかる

【例】
 180mLの計量カップ
 すり切り1杯で
 お米1合です。

<1回で炊ける量>

ごはん	1~5合
炊込みごはん	1~4合
全がゆ	0.25~1合
七分がゆ	0.25~0.5合

② お米をとく

たっぷりの水で、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くときあげる

- はじめのとき水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とく→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。
- ※お米のときが足りない場合は、におい、着色、ふきごぼれ、焦げの原因になります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
- 新米・古米・無洗米、または硬め・やわらかめなどのお好みによって水の量を加減してください。
- 水の量(調味料・だしを含む)はめやすです。お好みに応じて加減してください。

<ごはん>

お米の量		水の量
合数(重量)	容量	
1合(約150g)	180mL	約280mL
2合(約300g)	360mL	約480mL
3合(約450g)	540mL	約680mL
4合(約600g)	720mL	約880mL
5合(約750g)	900mL	約1070mL

<おかゆ>

お米の量		水の量	
合数(重量)	容量	全がゆ	七分がゆ
0.25合(約38g)	45mL	約350mL	約390mL
0.5合(約75g)	90mL	約550mL	約670mL
1合(約150g)	180mL	約880mL	—

お米を水に浸しておく時間

- 水を加減後、右記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。
- 一度水に浸したお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると、早切れ、炊きむら、着色などおいしく炊けない原因となります。

お米の種類	季節	
	春~夏	秋~冬
白米	30分以上	60分以上
胚芽精米・輸入米・古米	60分以上	90分以上
無洗米	「無洗米メーカーの炊きかた」に従う	

*ただし、14時間以上浸しておくとお米の品質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

- 米粉が多く水のにごりがひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。米粉が底にたまるとうま味の原因になります。
- 水を加えるとお米の表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- 水の量を多めにしてください。詳しくは「無洗米メーカーの炊きかた」に従ってください。

準備(つづき)

④ 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。下記の一覧表を参考に、炊飯に適した鍋をお選びください。

炊飯機能に適した鍋

ふたに蒸気穴があるもの
 ふたと鍋にすき間のないもの
 鍋が深いもの

ふたが重く、鍋全体に落とすような形になっているもの
 鍋の縁が高いもの
 鍋の底が平らなもの

炊飯専用鍋も別売しています。
 ▶72ページ

炊飯機能に適した鍋		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	型番 PRN-31型	○	○	白米:3合、全がゆ:1合、七分がゆ:0.5合、炊込みごはん:2合
	型番 PRN-52型	○	○	白米:5合、全がゆ:1合、七分がゆ:0.5合、炊込みごはん:4合
アルミ製の鍋		○	○	薄手(2mm以下)の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレス製の鍋		○	○	白米は焦げる場合があります。薄手(2.5mm以下)のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋		×	○*	おかゆ以外は炊けません。 *土鍋ではふきごぼれやおもゆが飛ぶことがあります。やけどに注意してください。
ガラス鍋・圧力鍋・多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○:適しています ×:適していません(温度を正しく検知できません)

知っておいてね

- 浅い鍋はふきごぼれることがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・厚み・形状によっては焦げつきや、ふきごぼれなどうまく炊けない場合があります。このような場合は別売の炊飯専用鍋をお使いください。▶72ページ
- 炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上のせて、炊きあがり後に混ぜてください。

<炊飯時間のめやす>

ごはん	約30分(むらし10分を含む)
おかゆ	約45分

<むらし後は…>

ご飯をほぐしながらよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、おいしくなります。

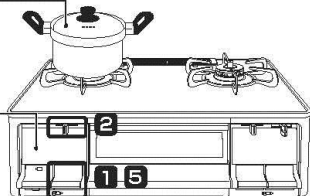
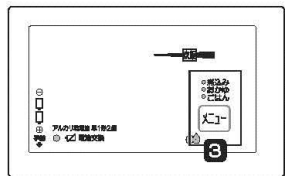
メニュー ごはん・おかゆを炊く (炊飯機能) 標準バーナー

準備 (つづき)

5 鍋を置く

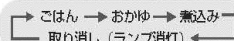
ごとの中央に鍋などを置く (標準バーナー側)

※鍋底の中心と温度センサーがしっかりと密着するように置いてください。



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

スイッチを押すたびに、表示ランプは次のように切り替わります。



炊飯中に誤って消火してしまったときは...

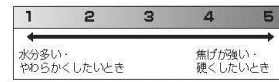
◎ごはんを炊いているとき...
すぐに点火し、点火した火力のまま、ごはんモードを選択する
自動でごはんは炊けますが、やわらかかったり、硬かったり、少し焦げることがあります。

◎おかゆを炊いているとき...
すぐに点火し、弱火のまま加熱する
お米がお好みのやわらかさになったところで消火してください。

カスタマイズ機能 (7ページ)

炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるように変更することもできます。

5段階で調節することができます。
(初期設定は「3」です。)



おねがい

- 周囲を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炊きむらなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると「ごはん」「おかゆ」「取り消し」の切り替えはできなくなります。取り消すときは一度消火してください。
- 風が吹き込んでいたり、扇風機や冷暖房機器などの風が当たっているとうまく炊けません。炎に風が当たらないように使用してください。



ごはんを炊くとき

- 炊飯完了後に2度炊きや温め直しをすると焦げつくことがあります。

おかゆを炊くとき

- 炊きあがったごはんからおかゆ (雑炊) を作るときは、手動で調理してください。
- おかゆの炊きあがりでの水分量が多い場合は、再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- 調味料や具は炊き上がり後に入れてください。はじめから入れるとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。また、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれてうまく炊けない場合があります。

1 点火する

標準バーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

2 火力調節する

火力調節つまみを
位置に合わせる



ワンポイント

- 火力調節つまみを指示の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
- ふきあがったつゆが外に飛び散る場合には、火力を弱めてください。



3 炊飯機能を選択する

ごはん

スイッチを押して
ごはんモードを選択する
ごはん表示ランプが点灯します。

1回押す



おかゆ

スイッチを
2回押しておかゆ
モードを選択する
おかゆ表示ランプが
点灯します。

2回押す



4 炊きあがると自動消火、むらしがスタート

- 炊きあがると自動消火し、プザー (ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ) が3回鳴り点火確認ランプが消灯します。
- ごはん表示ランプが点滅に変わります。むらし (10分) がスタートします。



●むらし中に を押すと、表示ランプが消灯し、むらし終了のメロディが鳴りません。

●チャオバーナーでコンロタイマーを使用したりグリルを使用すると、むらし時間・コンロタイマー・グリルタイマーの残り時間を5秒間ずつ表示します。▶ 35ページ



- むらしが終了するとメロディが鳴り、ごはん表示ランプは消灯します。
- メロディが終了して約5秒後に、タイマー表示部は消灯します。



炊きあがると自動消火

炊きあがると自動消火し、メロディが鳴り、点火確認ランプとおかゆ表示ランプは消灯します。



5 操作ボタンを戻す

標準バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする

メニュー 煮ものをする (煮込み機能)

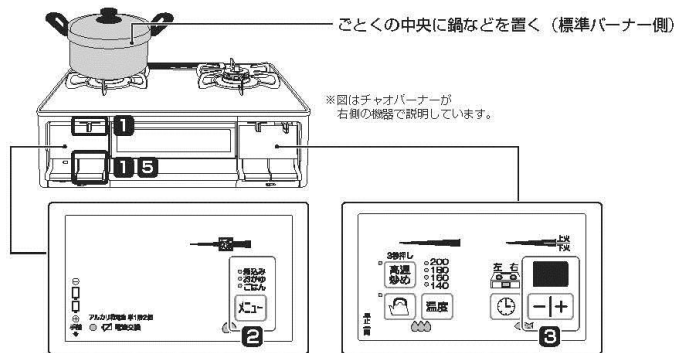
標準バーナー

煮ものなど弱火で煮込み調理をするときに、焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節します。ロールキャベツ・カレー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。(最長99分*)

沸騰すると自動で火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100℃前後の温度を維持します。(煮込み機能を使用しているときも手動で火力調節ができますが、自動で火力が弱火になっているときは、手動で火力調節できません。)

*カスタマイズ機能(☞7ページ)で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合も煮込み機能のタイマーが優先されます。

準備



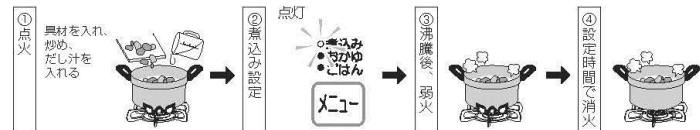
ワンポイント

煮もの種類により煮込み設定をするタイミングが異なります。下記を参考に調理してください。

■だし汁を煮立たせてから具材を入れて煮込む料理では…

だし汁を入れた鍋を火にかけ、煮込み機能を設定します。ブザーが「ピッ」と鳴り、弱火になったタイミングが具材の入れ頃です。

■カレーや肉じゃがなど具材を炒めてから煮込む料理では…



おねがい

- 焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混ぜてください。特にカレーなどとりみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- だし汁や具材の種類、量によってふきこぼれや焦げつくことがありますので注意してください。(鍋の最大容量の6~7割までの量で調理してください。)
- 具材から出た水分だけで煮込み調理は焦げつくおそれがありますので注意してください。
- 油で煮込む調理には使用しないでください。
- 土鍋・ガラス鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。
- 冷凍食材は冷凍したまま調理するとふきこぼれるおそれがありますので、食材を解凍して調理してください。
- 鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

途中で取り消すときは…

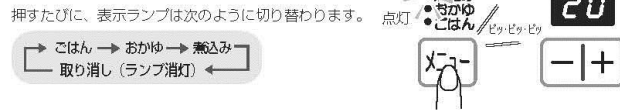
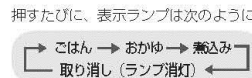
☞ スイッチを消灯(取り消し)まで押してください。

1 点火し、火力調節する

- ①標準バーナーの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 煮込み機能を選択する

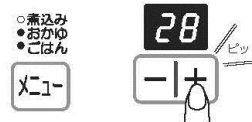
☞ スイッチを3回押し、「煮込み」を選択する



3 タイマー時間を設定する

☞ または ☞ を押し、タイマー時間を設定する

- 1~99分まで(1分刻み)設定できます。初期設定は20分です。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。
- 調節した火力で加熱した後、火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。



- タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。
- 調理中、自動的に火力を調節して温度を保ちます。
- 調理中に火が消えた場合は煮込み機能は解除されます。再度操作を行ってください。
- 煮込み機能使用中にチャオバーナーでコンロタイマーを使用したり、グリルを使用すると、煮込みタイマー・グリルタイマー・コンロタイマーの残り時間を5秒間ずつ表示します。☞35ページ
- 使用中でコンロタイマーを設定する場合、点火後約2時間(コンロの最大持続時間)を超えない範囲での設定となります。30分経過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。

4 設定時間になると自動消火

●設定時間終了30秒前になると、分から秒表示に変わります。



●設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。点火確認ランプと煮込み表示ランプが消灯します。



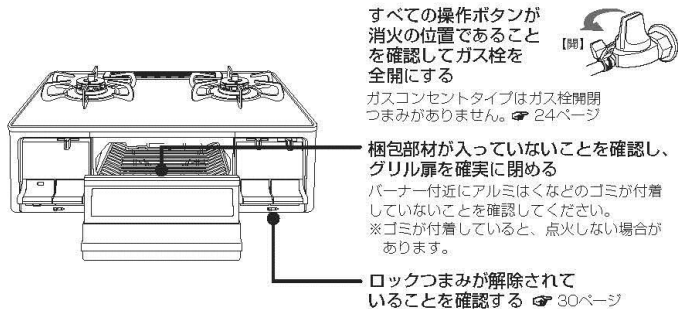
●メロディが終了して約5秒後に、タイマー表示部が消灯します。

5 操作ボタンを戻す

標準バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする

グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備



グリルを初めて使うときは…

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

- グリル庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- グリルサイドカバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。P.25ページ

②グリル焼網を取り出し、煙がなくなるまで約8分から焼きする (火力は上火・下火ともに「強」で行ってください)

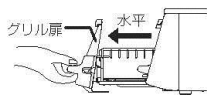
- 長い時間グリル焼網をから焼きすると表面のフッ素コートが変色したり、はがれて食材などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台は取り付けただけで問題ありません。
- グリル庫内の部品に付着している加工油を焼きさるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出て異常ではありません。
- から焼き時にグリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。この場合、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

- グリル受け皿には水などを入れない

グリルを取り出し・持ち運ぶときは…

①グリル取っ手を持ち、ゆっくりと水平に引き出す

いっぱいまで引き出すと、いったん止まります。
※グリル扉を持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。



②両手でグリル扉をしっかり持ち、持ち上げる

脇がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと持ち運びてください。

グリル過熱防止機能

グリルをから焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると「ピー」とブザーが鳴ってお知らせし、同時にタイマー表示部に「02」と「5」を交互に表示します。P.68ページ

※グリル過熱防止機能がはたらいたら、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。

グリルの取り扱いと準備（つづき）

魚（食材）の下ごしらえをする

■魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかつ漬けの魚は「みそ」や「かつ」が焦げやすいのでよくふきとってください。
- 塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
- さばやいわしなど背の青い魚は塩を多めにふり、時間をおいて身をしめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でひれや尾に直接塩をつけるか（化粧塩）、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（釣り包丁）を入れると、火のおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少くすることができま。

※ワンポイント※

- 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おりが悪くなり、上手に焼けない場合があります。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおいてから調理してください。

アルミはく



包丁目



魚（食材）を置く

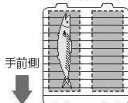
■魚の置きかた

- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くことと上手に焼けます。（小さい魚は手前よりに置くことと上手に焼き上がります。）
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のおりが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極（点火プラグ）、グリル過熱防止装置付近（55ページ）に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。

姿身の場合

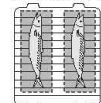
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

○1匹焼く場合



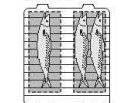
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

○2匹焼く場合



左右均等に置きます。

○3匹（または3匹以上）焼く場合

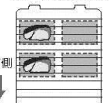


中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

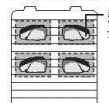
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くことと焦げが少なくなります。

○1～2切れ焼く場合



中央部を避け、左右どちらかに置きます。

○4切れ以上焼く場合



薄い部分が外周部側

魚を取り出すときに…

はしをグリル焼網と平行に入れると魚などがグリル焼網からはがしやすくなります。



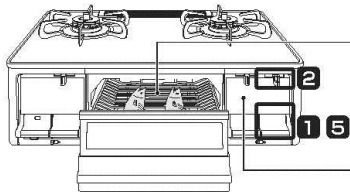
グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご用意しています。取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。P.72ページ



グリルの使いかた

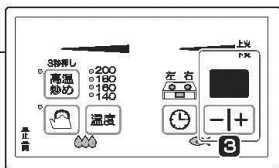
準備

- グリル受け皿には水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



食材を入れ、
グリル扉を奥まで確実に閉める

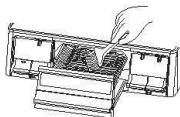
※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。



魚のくっつき防止に...

- グリル焼網に油を薄く塗る
- 約3分間、予熱（から焼き）する

グリル焼網に食材がくっつきにくくなります。



知っておいてね

- グリルは安全のため、最長約15分で自動消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
- 安全のため、グリルタイマーは最長時間（約15分）を超えない範囲で設定できます。
※食材を焼いている途中で焼き時間を変更（延長）する場合は、「15分-経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、延長できる最長時間は「15分-3分=12分」）になります。

おねがい

- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。▶47ページ
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能がはたらく前に発火するおそれがあります。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。
例) めざしやうろめなどの小魚、水分の少ない干し物やくん製、脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火で様子を見ながらゆっくりと焼いてください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
- グリル使用后、グリル受け皿やグリル焼網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。

1 点火する

グリルの操作ボタンをいっぱいまで押し込む

- 手を離しても確実に点火させるために約7秒間パチパチと放電し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）
 - 火力調節つまみが弱火側にあるときに点火すると「強火」の方向に移動します。
 - 手を離しても点火していることを確認してください。（点火確認ランプが点灯します。）
- ※操作ボタンをいっぱいまで押し込まないと、手を離れたときに消火する場合があります。



点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

初期設定は9分です。

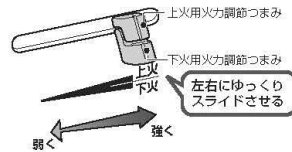


2 火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かす

火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。

火力のめやすは全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。

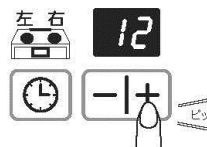


3 タイマー時間をセットする

−または+ を押し、タイマー時間をセットする

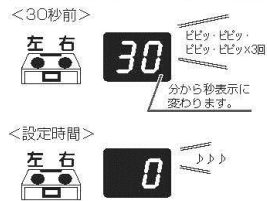
- お使いのたびにセットしてください。
- 1〜15分まで（1分刻みで）セットできます。

設定時間は調理中でも変更できます。
焼き時間のめやすは料理ブックをご覧ください。



4 設定時間になると自動消火

- 設定時間終了30秒前になると、ブザー（ビビッ・ビビッ・ビビッ）が3回鳴り、分から秒表示に変わります。
- 設定時間が終了すると、メロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。点火確認ランプが消灯します。
- メロディが終了して5秒後に、タイマー表示部が消灯します。



5 操作ボタンを戻し、ガス栓を閉める

グリルの操作ボタンを押して消火の位置にする
ガス栓を閉める。

日常点検とお手入れ

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
 - 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。
- ※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。

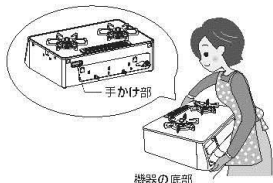
日常点検のポイント

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。

機器のまわりに可燃物などはありませんか？	機器のまわりに可燃物がないようにしてください。☞15ページ
各部品は正しく取り付けられていますか？	バーナーキャップ、ごとくなど左右前後正しく取り付けられた状態でお使いください。☞25～27ページ
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。☞54～58ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動かさず温度センサーを押して確認してください。スムーズに動かない場合は、温度センサーが正しくはたらかない場合がありますので、必ず点検・修理を依頼してください。☞56・73ページ
ガス用ゴム管は正しく接続されていますか？古くなっていますか？	赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。☞23ページ 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。
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ガス用ゴム管の接続部からガスの臭いがしないことを確認してください。
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。電池交換サインが点灯したときは新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞28ページ

おねがい

- 点検とお手入れは機器が冷めていることを確認し、ガス栓を開め、操作ボタンをロックしてから手袋をして行ってください。
- 機器を持ち上げたり、移動させる場合は必ず手袋をし、機器前面の底部と後面の手かけ部にしっかり手をかけ持ち上げてください。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
- 工具を使用しての分解は絶対にしてはいけません。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（59～67ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（68～70ページ）を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてもお異常常があるとき、故障、または破損したと思われるときは使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



機器の底部

お手入れの道具・使用する洗剤について

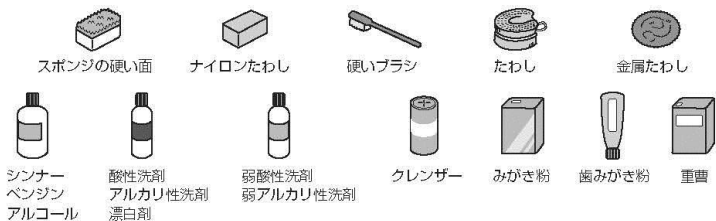
お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

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



× 適さないもの



直接かけて使用してはいけないもの

スプレー式洗剤
→洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、作動不良や腐食など機器故障の原因になります。

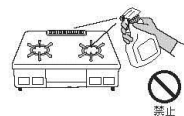


絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー・浸透液・潤滑剤
→引火して火災の原因になります。



- 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の傷、はがれ、穴け、変色、変質、さび、割れなどの原因になります。
- シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れなど機器損傷の原因になります。
- 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、必ずスポンジや布などに含ませてからご使用ください。



おねがい

- ご使用のつど、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傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐに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。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用できる洗剤が確認してください。食器洗い乾燥機で洗った後、煮洗い（54・57ページ）した場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

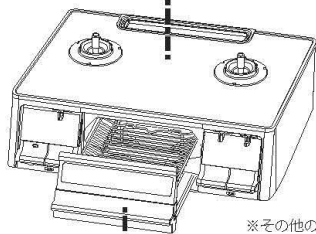
日常点検とお手入れ

取り外すことのできる部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

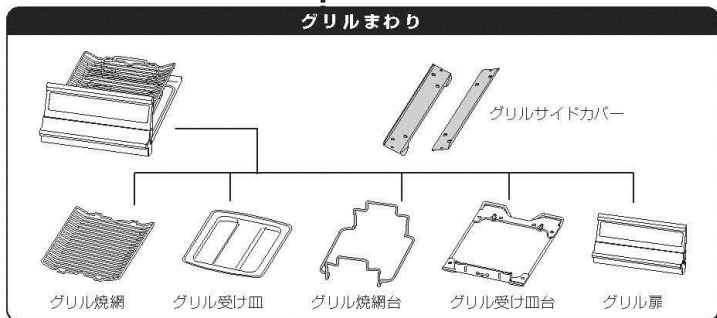
- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認をしてください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは 25～27・58 ページを参照してください。
- バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。P.72 ページ

コンロまわり



※その他の部品は取り外しできません。

グリルまわり



お手入れのしかた

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは25～27・58ページを参照してください。

トッププレート

※トッププレートは固定されていますので、絶対に取り外さないでください。部品の破損や機器が故障する原因になります。

台所用中性洗剤や水を含ませた布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る



汚れがこびりついたとき

- ①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た部分に貼り付ける。
- ②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。

それでも汚れがとれないとき

- ①くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
- ②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

おねがい

- メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートにのみご使用ください。表面に傷がつく場合がありますので常用しないでください。
- トッププレートには安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

機器表面・操作部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

※機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

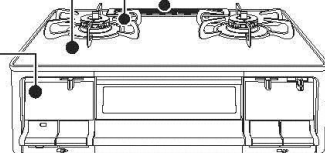
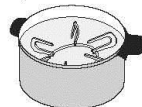
ごとく・グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

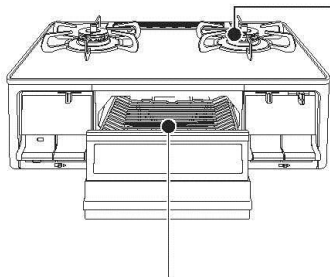
汚れが落ちないとき

熱めのお湯で濡し置きした後、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沸してください。

- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくやグリル排気口カバーを洗って火にかける。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める。
- ③十分に冷ました後、スポンジなどで水洗いし水気をふき取る。



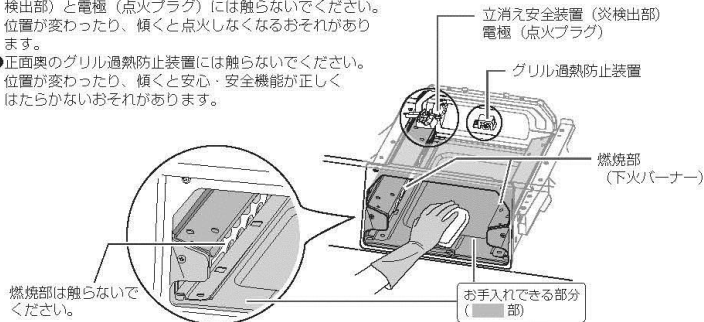
お手入れのしかた



グリル庫内（側面・底部）

台所用中性洗剤や水を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

- 燃焼部（上火バーナー：天井部・下火バーナー：右記表示部）には触らないでください。バーナーがつまり、燃焼不良の原因になります。
- 左側の燃焼部（上火バーナー）奥の立消え安全装置（炎検出部）と電極（点火プラグ）には触らないでください。位置が変わったり、傾くと点火しなくなるおそれがあります。
- 正面奥のグリル過熱防止装置には触らないでください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。



⚠️ 注意



■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

グリル庫内は特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をし、注意してお手入れしてください。

■グリル庫内（バーナー付近）にアルミはくなどの異物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。

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を開め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりとふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは25～27・58ページを参照してください。

バーナー部

バーナーキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布でしっかりと水気をふき取る

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。

- お手入れ後は浮き・傾きのないように取り付けてください。
- ※汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



炎口が目づまりしていたら

やわらかい歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。

- 目づまりや汚れは点火不良や不完全燃焼の原因になります。
- 汚れがこびりついたときは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。



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上面と側面の汚れをふき取る

- 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。
- 強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



バーナー本体・バーナーリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

バーナーリングの凹部は、やわらかい歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※汚れがたまると、こどくが安定しない原因になります。



立消え安全装置（炎検出部）・電極（点火プラグ）

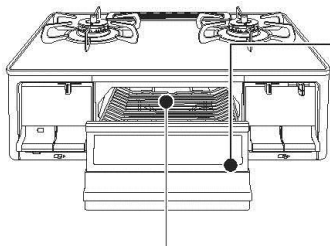
汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る
汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

おねがい

取り付け位置を動かしたり、傷をつけないでください。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。



お手入れのしかた



グリル部

**グリル受け皿 (クリアコート)
グリル焼網 (フッ素コート)
クッキングプレート (フッ素コート) : 別売品**

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、洗剤や水気をふき取る
(グリル受け皿・クッキングプレートは裏面も)

- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。
- グリル受け皿・クッキングプレート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のおそれがあります。
- グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がこっつきやすくなります。

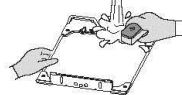


クリアコート/ フッ素コートについて

- スポンジや布などのやわらかいものをお使いください。
- 中性洗剤以外の洗剤は使わないでください。フッ素コートやクリアコートを傷め、シミや変色、はがれの原因になります。
- 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やクリアコートが変色することがありますがご使用上問題ありません。

**グリル受け皿
グリル焼網台
グリルサイドカバー**

台所用中性洗剤で水洗いし、洗剤や水気をふき取る



汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きた後、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沸してしてください。グリルサイドカバーはごとくなどと同様に煮沸できます。

- ①大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを沈めて火にかけます。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止めます。
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取ります。

※鍋に入りきらない場合は、水に沈める部分を上下左右に入れ替えながら煮沸してしてください。

おねがい

- 使用直後、グリル受け皿やグリル焼網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。
- グリル焼網やグリル受け皿はナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。表面のフッ素コートやクリアコートがはがれる原因になります。

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたはこのページのほかに、25～27ページを参照してください。

グリル部

グリル扉

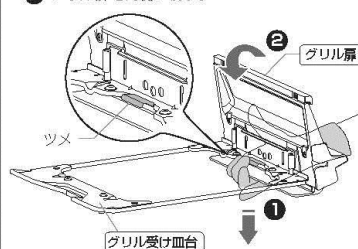
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

- グリル受け皿台とグリル扉は取り外してお手入れできます。
- グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。



取り外しかた

- ① グリル扉のツメを下方方向に押し下げる。
- ② グリル扉を内側に倒す。



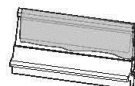
取り付けかた

- ① グリル扉の穴にグリル受け皿台の突起をはめ込む。
- ② グリル扉をおこす。ツメがグリル受け皿台にはまります。

汚れが落ちないとき

- 台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る。
- キッチンペーパーを湿布のように貼り付ける。

- ①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はり付ける。
- ②約20分置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。



おねがい

- グリル扉のガラスには、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。特にグリル受け皿台との固定部(ツメ部)は変形するとグリル扉の開まりが悪くなったり、外れやすくなります。
- グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。変形や塗装はがれの原因になります。

よくあるご質問 (Q&A)

特に多い質問をまとめました

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



▶ 34ページ

A ●安心・安全機能がはたらいて自動で火力を調節しながら高温になりすぎるのを防いでいます。故障ではありません。
●鍋の温度が下がると再び強火（元の火力）に戻ります。



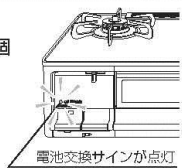
- この状態が約30分*以上続いた場合、または弱火状態でも温度の上昇が続くと自動消火します。
- 高温炒めスイッチを押すとさらに高い温度で調理できますが、この場合も安全のため温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節します。約30分*以上自動的に火力を調節する状態が続いた場合、または弱火の状態でもさらに高温になった場合は自動消火します。
- *自動消火するまでの自動火力調節時間をさらに安心モードで約15分に変更することもできます。▶ 7ページ

Q ・点火操作をしても火がつかない
・手を離すと消火する
・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点灯している

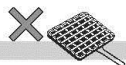


▶ 28ページ

A ●乾電池が消耗しています。
新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。
●乾電池の交換のめやすは約1年です。



Q コンロで焼網が使えない



A コンロでは焼網は使用しないでください。
温度センサーが過熱し、自動消火します。



- 焼きなすやもちはグリルで調理してください。
- グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

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、また処置をしてもなお異常があるときは、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。

コンロ/グリル共通

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、開けていると点火できません。	ガス栓をいったん閉めてから全開にしてください。	31・47
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	電池交換サインが点灯したら新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。買置き乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	28
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕ ⊖の向きに注意し、正しく取り付けてください。	28
	ゴム管内に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番や長期間使用しなかった場合など）	周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。	21・32 50
	ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたり、接続が不十分であると点火しない場合があります。	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。	13・14 23・24
	操作ボタンをいっぱいまで押ししていないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	32・50
	LPガス使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ご使用のLPガス事業者にお問い合わせください。	—
点火しても 操作ボタンから 手を離すと火が 消えてしまう	ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	30・31 47
	機器の配管内に空気が残っている状態でガス栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス栓の安全装置がはたらき、点火しないことがあります。	ガス栓を一度閉め、再度ゆっくり開けてください。ガス栓の安全装置がリセットされガスが正常に流れます。	—
	乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、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。	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。買置き乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	28
操作ボタンをいっぱいまで押ししていないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	32・50	
コンロ			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	バーナーキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	56
	バーナーキャップやさこくが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	26
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検出部）がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極（点火プラグ）・立消え安全装置（炎検出部）をお手入れし、洗剤や水滴がないようにやわらかい布でしっかりふいてください。	56

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
高温炒め機能を使用中に火力が変わる/消火する (チャオバーナー)	高温炒め機能使用中でも、異常過熱を防止するため、温度が上がると自動的に強火⇄弱火と火力を調節します。さらに温度が高くなると自動消火します。	異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	33
使用中に火力が変わる/消火する	いりもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火⇄弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分※1 続くと自動消火します。	安心・安全機能がはたらいたため、故障ではありません。チャオバーナーでは高温炒め機能を使用するとさらに高温で調理ができます。	6・33 34
	万が一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約2時間※2で自動消火します。	操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	6・68
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能がはたらき、消火することがあります。	再点火してください。チャオバーナーでは高温炒めスイッチを押してご使用ください。	29・30 33
	グリル扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。万が一火が消えても、立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	21
炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい	バーナーキャップの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	56
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けされていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	26
	換気をしないと炎が赤くなるなど、正常に燃焼しない場合があります。	使用中は必ず換気をしてください。	14・18
	窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	14・18
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなる場合があります。	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、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—
火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—	
消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—	

※1：さらに安心モードで時間を変更している場合があります。▶ ページ
 ※2：カスタマイズ機能 (個別設定) またはさらに安心モードで時間を変更している場合があります。▶ ページ

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、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

コンロ			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、ススが発生したり、炎が赤くなる場合や、炎が極端に大きくなったり小さくなったりする場合があります。	電池ケース側面に貼ってある機器情報シールでガス種 (ガスグループ) を確認してください。合っていない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。	13
	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。	異常ではありません。	—
鍋底がひどく焦げついてしまった	炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や料理により、焦げつきの程度が変わります。水分が少なく、調味料が多い料理やカレー・シチューの再加熱などは焦げやすくなります。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でときどき混ぜるなど様子を見ながら調理してください。	6・32
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	29・56
コンロで焼網が使えない	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。	ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	6
	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きやすさや味はグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きな肉やパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能 (チャオバーナー) を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	16・30
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは調理物を含んで250g以上をめやすとし、不安定な状態では使用しないでください。(重さは鍋や取っ手や形状により異なります。)	19・29
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫?	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。長期間置いていた場合はご使用時に温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。	29	
コンロ (温度キープモード)			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度キープモード揚げものがうまくできない	調理油の量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	37
揚げものがうまくできない	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	29・56

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ (湯沸し機能・炊飯機能)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いている のお知らせが 遅い ふきこぼれる	温かいお湯をさらに沸かすと、正しく検知できない場合があります。	湯沸し機能を使わず、様子を見ながら手動でお湯を沸かしてください。	39
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	29・56
	やかんや鍋の種類、水の量によっては水蒸気が始まるからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音もずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のおしらせのタイミングを変えることもできます。	7・39
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、やかんや鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、やかんや鍋を動かすなどはしないでください。	39
	やかんや鍋の種類、水量によっては、ふきこぼれることがあります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。(最大容量の6~7割がめやすです。)	39
炊飯機能 ごはん、 おかゆが うまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	43
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—
	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。 ※炊飯専用鍋も別売しています。	42・72
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまるなど炊けの原因になります。また、水を加えるとお米の表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。必ず30分以上水に浸して炊いてください。	41
	洗米後、浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。	必ず30分以上水に浸してください。	41
	炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を減減してお使いください 炊込みごはんの素を使用する場合は、炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。	42
温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していないと、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	29・56	

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、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

コンロ (炊飯機能・煮込み機能)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはん、 おかゆが うまく炊けない	おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜるとうまく炊けません。	かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て風味が悪くなります。	43
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けない場合があります。	おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後に行ってください。炊飯前に入れると、表面に膜ができてうまく炊けないことがあります。	43
炊飯機能 おかゆが ふきこぼれる	鍋によってはふきこぼれることがあります。	火力を炊飯位置より少し弱めに調節してください。 ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。	43・44
炊飯機能 途中で誤って 消火してしまった	再度ごはんモードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は焦げる場合があります。 (おかゆの場合は自動で炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)		43
炊飯機能 好みの炊き加減 にならない	カスタマイズ機能で焦げを多くしたり、水分を多くするなどの好みの炊き加減に調節することができます。		7・43
煮込み機能 ・火力が勝手に 変わる ・火力を強火に 調節できない	沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がった場合は、火力を自動で調節し100℃前後の温度を持続します。 火力を自動で弱火にしているときは、手で火力調節はできません。		45
煮込み機能 焦げついて しまった	カレーやシチューなどとりみのある料理は焦げつきやすいので、様子を見てかき混ぜながら調理してください。		45

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	立消え安全装置 (炎検出部) や電極 (点火プラグ) にアルミはくなどのゴミが付着していると点火しない場合があります。	異物がついていた場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	47・73
	グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止機能がはたらき、点火できません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	6・47
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	50

よくあるご質問 (Q&A)

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、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
煙やにおいが出る	初めてグリルをご使用になられるとき、グリル庫内の部品に付着している加工油により煙やにおいが出ることがあります。	異常ではありません。	47
	グリル受け皿・グリル焼網・グリルサイドカバー・クッキングプレート (別売品)などのグリル用調理容器が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますのでグリル排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。汚れた場合はそのつどお手入れしてください。別売品のお手入れは各別売部品専用の取扱説明書などをご覧ください。	55・57
	グリル扉が完全に閉まっていないと、すぐ間から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてください。	47・49
調理がうまくできない	解凍が不十分だと火のおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能がはたらき止まる場合があります。	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。	48
	魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	48
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いと焦げがきつくなりうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」を取ってから調理してください。	48
	グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとおらない場合があります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	47・49
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動的に消火することがあります。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	6・47
バーナー部にある金具が赤熱している	電極 (点火プラグ) の先端は常に炎にふれているため、高温になり赤熱します。	異常ではありません。	—

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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。方がーガス異い場合は使用を中止し、ガス栓を閉めて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。	73
グリル使用中に「ポツ・ポツ」という音がする	点火した直後などグリル庫内が冷めているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。温まると音はしなくなります。	—
点火後や消火後にきしみ音がする	加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	—
グリル点火時に「ポツ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。	グリルが温まっている状態で点火すると音がする場合がありますが、異常ではありません。	—
グリル使用中に調理物の脂の「パチパチ」「ジュージュ」とはねる音がする	調理物などに含まれている水分が脂と接触して蒸発する音です。	異常ではありません。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	68・69 70
ブザーが1分ごとに「ピー・ピー・ピー」と鳴り、点火確認ランプが点滅する	操作ボタンを戻し忘れています。	安心・安全機能がはたらき自動消火したときやご使用後は操作ボタンを押して、消火の位置に戻してください。	6・68

音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・消火のときに「ポツ」という音がする	ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。	異常ではありません。	—
コンロを使用中「カチツ」という音がする	強火⇄弱火を自動で火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—

その他

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にパチパチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にパチパチと放電するようになっています。(コンロとグリルも同時に放電)	異常ではありません。	32・50
点火時に操作ボタンから手を離してもパチパチしている	確実に点火させるため、最長で約7秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	32・50

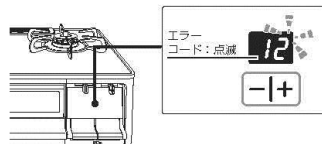
よくあるご質問 (Q&A)

その他			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
トッププレートが熱くなる	1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。	異常ではありません。触らないように注意してください。	18
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。	トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をグリル受け皿台にしっかりと取り付けてください。	58
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個と交換してください。	28
機器や部品(ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーなど)が変色する	ご使用により傷んできます。炎が当たった部分は白くざらざらになることがあります。	異常ではありません。ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網・グリル焼網台・グリルサイドカバーは消耗部品です。交換部品として販売しています。	72
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用し、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。	52
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗うと、変色したり、つやがなくなる場合があります。	性能に影響ありません。	52
部品の注文や修理を依頼したい	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んでから早めに交換してください。修理や部品の注文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。		71・72 73

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴りタイマー表示部に下記のような表示(数字)が出る場合は「処置と再使用時の注意」に従って処置をしてください。

表示は15分後に消灯します。



自動消火した際に、操作ボタンを戻し忘れたまま放置すると1分ごとにピー・ピー・ピーとブザーが鳴り、戻し忘れた操作ボタンの点火確認ランプが点滅し、お知らせします。操作ボタンを戻すと表示(数字)と点火確認ランプは消灯し、ブザーが停止します。

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
音なし	電池交換サイン点灯		電池交換のお知らせ	乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V) 2個と交換してください。	28
	00 ↔	標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動 異常過熱防止機能の作動後約30分*経過	使用開始から約2時間(またはカスタマイズ機能・さらに安心モードで設定した時間)が経過し、自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・続けて使用する場合は、少し時間をおいてから(温度センサーが冷めるのを待ってから)再点火してください。	6・34
		チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動 異常過熱防止機能の作動後約30分*経過			
ピー(約4秒)	02 ↔	標準バーナー	・調理油過熱防止装置の作動 ・焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ・から焼きによる過熱などで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください ・やけどに注意し、少し時間をおいてから(温度センサーが冷めるのを待ってから)再点火してください。 調理油過熱防止装置がはたらいて自動消火した場合は、点火しても手を離すとすぐに火が消える場合があります。	6
		チャオバーナー				
		グリル	グリル過熱防止機能の作動	グリルのから焼き・消し忘れによる過熱、連続使用・少ない食材による過熱で安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください ・グリル庫内が冷めるのを(約5分)待ってから再点火してください。	6・47

◀ ↔ ▶ : 「00」「02」などの2桁の数字と発生部位の「0」「1」などの1桁の数字を交互に表示することを示します。

※: さらに安心モードで15分に変更している場合があります。▶ 7ページ


ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
ピー (約4秒)	11 ↔	1 標準バーナー	点火しても火がつかなかった	煮こぼれによる炎口つまり、点火プラグの汚れで点火しなかった場合など	・操作ボタンを押し戻してください。 ・バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると点火しない場合があります。お手入れしてください。周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	—	
		3 チャオバーナー					
		5 グリル					
	12 ↔	1 標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押し戻してください。 ・煮こぼれはお手入れし、周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	6	
		3 チャオバーナー					
		5 グリル					
	3 1 32	1 標準バーナー	温度センサー、グリル過熱防止機能の故障	部品が故障しています。	使用を中止し、ガス栓を閉め、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。	73	
	34 35 ↔	3 チャオバーナー					
	7 1 72	5 グリル					
	70 ↔ 0	0 電子部品	電子部品の故障				

↔: 「00」「02」などの2桁の数字と発生部位の「0」「1」などの1桁の数字を交互に表示することを示します。

ブザーやメロディが鳴り下記のような表示（数字）が出る場合はエラーではありません。便利機能のお知らせですので「処置」に従ってください。

ブザー音	表示	部位	内容	処置	参照ページ
ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ (×3回)	設定した温度の表示ランプが点灯 	チャオバーナー	温度キープ機能で設定した温度になったことをお知らせしています。	調理を開始してください。	38
	湯沸し表示ランプ点灯 	チャオバーナー	湯沸し機能でお湯が沸き、弱火になりました。 (湯沸し機能の保温開始*)	5分間保温します。	40
	ごはん表示ランプ点灯 	標準バーナー	炊飯機能でごはんが炊きあがり自動消火しました。	むらしが開始しますのでそのままお待ちください。	44
	30 	グリル	グリルタイマー終了の30秒前をお知らせしています。		50
—	30 	チャオバーナー	コンロタイマー終了の30秒前をお知らせしています。	30秒後に自動消火します。消火後、操作ボタンを押し戻してください。	36
	30 	標準バーナー			
メロディ	—	チャオバーナー	湯沸し機能でお湯が沸き、または保温時間が終了し、自動消火しました。		40
	—	標準バーナー	炊飯機能でおかゆが炊きあがり自動消火しました。		44
	0	標準バーナー	炊飯機能でごはんのむらしが終了しました。	操作ボタンを押し戻してください。	44
	煮込み表示ランプ点灯 	標準バーナー	煮込み機能でタイマーが終了し、自動消火しました。		46
	0 	チャオバーナー	コンロタイマーが終了し、自動消火しました。	操作ボタンを押し戻してください。	36
標準バーナー					
0 	グリル	グリルタイマーが終了し、自動消火しました。		50	

※カスタマイズ機能で5分間の保温ありに設定している場合のみ  7ページ
◎図はチャオバーナーが右側の機器の場合です。

長期間使用しない場合／アフターサービス

長期間使用しない場合

- ガス栓を必ず閉めてください。
- 乾電池を取り外しておいてください。☞28ページ
- お手入れしておくと次回使用するとき便利です。☞51～58ページ

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず59～67ページ「よくあるご質問(Q&A)」、68～70ページ「プザーが囁ってこんな表示が出たら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理しないでお買い上げの販売店、または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. 品名……ガステーブルコンロ
2. 型番……210-P070型
210-P071型
210-P072型
210-P073型

機器本体左側前面パネルの左上や機器本体右側面の銘板、または電池ケースを引き出した右側面の機器情報シールで型番を確認してください。

3. 故障または異常の内容……できるだけ詳しく
4. ご住所
お名前
電話番号
道順（付近の目印など）

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一定期間、一定条件のもとに修理いたします。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大切に保管してください。
- 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、お客さまのご要望により、有料修理いたします。

補修用性能部品の保有期間について

- 補修用性能部品＜機能を維持するための必要な部品＞の保有期間は、当商品製造中止後6年です。ただし、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。

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（数種類）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ご確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にお問い合わせください。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。



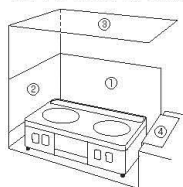
廃棄時のお問い合わせ

- 本機器は乾電池を使用していますので、大型ごみなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておくとショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがややけど、また思わぬ事故になることがあります。

別売部品・交換部品のご紹介

別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。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。



部品名	高さ (mm)	奥行 (mm)	幅 (mm)	本体価格 (税別)	部品コード
防熱板①	350	—	600	¥4,300	4015-0100-0206
防熱板②	350	535	—	¥5,300	4015-0100-0205
防熱板③	—	550	900	¥4,800	4015-0100-0207
防熱板④	150	500	60	¥5,500	4015-0100-0108

- 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。
- 防熱板はステンレス製0.5mm（厚み）です。

部品名	本体価格 (税別)	型番・部品コード
炊飯専用鍋	3合炊き	¥4,800 PRN-31型（※）
	5合炊き	¥4,800 PRN-52型（※）
両面焼用キッチンプレートセット	¥4,200	1210P4200964
シンプルグリルダッチオープンセット	¥10,000	PGD-5型（※）
波型グリル用プレートセット	¥8,000	1210P0700970 (レッド) 1210P0700982 (グリーン)
		1210P0700976 (ブラック) 1210P0700985 (藍色)
		1210P0700979 (イエロー)
ガスコード (都市ガス・LPガス兼用)	0.5m	¥2,000 180-0005
	1.0m	¥2,200 180-0011
器具用スリムプラグ	¥650	081-0359
ホースガス栓用プラグ	¥810	081-0450

(※) (株) パロマの取り扱い商品です。

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）

下記の部品（有料）はお客さまご自身にて取り替えしていただくことができます。消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。交換の際は、製品の型番をご確認のうえ、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	210-P070型/210-P071型 210-P072型/210-P073型	
	本体価格 (税別)	部品コード
バーナーキャップ (チャオバーナー・標準バーナー共通)	¥900	1210P0400954
ごとく (チャオバーナー・標準バーナー共通)	¥700	1210P4400950
グリル排気口カバー	¥300	1210P0700952
グリル受け皿	¥2,400	1210P4000955
グリル受け皿台	¥1,800	1210P4000954
グリル焼網	¥2,100	1210P4000956
グリル焼網台	¥700	1210P4000957
グリルサイドカバー (2個使用)	¥500 (1個あたり)	1210P4000953

- *上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。
- *2018年3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 (1.5V) は電気店などでお買い求めください。

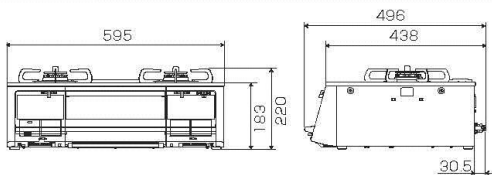
仕 様

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。

商品名	ガステーブルコンロ			
型番	210-P070型	210-P071型	210-P072型	210-P073型
型式名	E2-1-43 (PA-93WCR-5L)	E2-1-43 (PA-93WCR-5R)	E2-1-43 (PA-93WCH-5L)	E2-1-43 (PA-93WCH-5R)
種類	両面焼グリル付2口ガステーブルコンロ			
点火方式	連続放電点火方式			
ガス接続	内径9.5mmガス用ゴム管			
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個)			
トッププレートの種類	Gクリアコート			
質量 (本体)	18.0kg			
外形寸法	高さ220mm (トッププレートまでの最大高さ183mm) ×幅595mm×奥行496mm			
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置・焦げつき自動消火機能 消し忘れ消火機能・グリル過熱防止機能・異常過熱防止機能 (コンロ) 中火点火機能・操作ボタン戻し忘れお知らせ機能・操作ボタンロック機能			
付属品	単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個・取扱説明書 (保証書付)・料理ブック			

使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW			全点火時ガス消費量
	標準バーナー	チャオバーナー	グリル	
都市ガス用 13A	2.95	4.20	2.02	8.60
LPガス用	2.95	4.20	2.02	8.60

外形寸法図 (単位: mm)



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)

■リビング事業部 大阪事務所	〒550-0023	大阪市西区千代崎3丁目南2-37	電話 0120-0-94817
■リビング事業部 南部事務所	〒590-0973	堺市堺区住吉橋町2-2-19	電話 0120-3-94817
■リビング事業部 北部事務所	〒569-8569	高槻市藤の里町39-6	電話 0120-5-94817
■リビング事業部 兵庫事務所	〒650-0044	神戸市中央区東川崎町1丁目8-2	電話 0120-7-94817
■リビング事業部 京都事務所	〒600-8815	京都市下京区中堂寺栗田町93	電話 0120-8-94817
□FAXによるお問い合わせ	〒550-0023	大阪市西区千代崎3丁目南2-37	FAX 0120-6-94817

※ 受付時間は、月曜～土曜9:00～19:00、日祝日9:00～17:00となっております。
 ※ お電話の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。



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。

Siセンサーコンロを上手に使って、
おいしく楽しくクッキング。

Siセンサーコンロ & 水なし両面焼グリルお料理ブック



Si 全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

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。

写真は機種により、実機と異なる場合がございます。

コンロ編

Si
sensor

すべてのコンロバーナーに安心センサーを搭載



安心! 賢い! 便利!

Siセンサーコンロなら温度や炎を見張ってくれるから
より安全・安心に料理ができます。

従来のセンサーは、「安心のための目安」として、センサー温度が約250℃に達すると自動消火する機能でした。

Siセンサーコンロは鍋の温度をタイムリーに検知し一定の温度に達した場合、自動で火力を調節することで
過熱を防ぎ、安全に調理をお楽しみいただけます。



異常過熱防止機能 自動で弱火・強火を繰り返し、温度の上がりすぎを防ぎます。

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、鍋のから焼きをしたときに、
弱火⇄強火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分
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。



※作動時

[焼魚料理]



加熱時間目安表

食材	分量	火力		焼き時間
		上火	下火	
あじ(生)	4尾(約120g/尾)	強火	強火	11~12分
さんま(生)	4尾(約150g/尾)	強火	強火	12~13分
鮭(切り身)	4切(約90g/切)	強火	強火	7~9分
ぶりのみりん漬け	4切(約90g/切)	強火	強火	6~8分
あじ(開き)	2枚(約120g/枚)	強火	強火	5~7分
さばの塩焼き	4切(約80g/切)	強火	強火	7~9分
あゆ	4尾(約100g/尾)	強火	強火	9~10分
赤魚の粕漬	2切(約160g/切)	強火	強火	5~7分

※火力加減、焼き時間はあくまでも目安です。食材や分量、お好みによって調整してください。

[エビとブロッコリーのグラタン]



◆材料・2~3人分
 えび・・・大1尾
 玉ねぎ・・・1根
 サラダ油・・・適量
 ブロッコリー・・・1/2株
 ジャガイモ・・・1個
 Aホワイトソース(市販)・・・約200g(※1)
 牛乳・・・50mL
 塩・・・少々
 ピザ用チーズ・・・50g

【火力】 上火：強火 下火：強火
 【時間】 5~6分

◆作り方

- ①えびは背ワタを取り、玉ねぎは薄切りにします。フライパンにサラダ油を熱して炒めます。
- ②ブロッコリーは小房に分け、じゃがいもは1センチ幅の半月切りにし、それぞれゆでておきます。
- ③含ませたAのソースの2/3量と①、②を混ぜ合わせてグラタン皿に入れ、残りの1/3量を上からかけて、ピザ用チーズを散らし、グリルで焼き目がつくまで焼きます。
- ※1：ホワイトソースの種類によって固さが異なりますので、牛乳のばす量を加減してください。
- ※密器はグリルに入る高さで、耐熱皿をご使用ください。

[ぎょうざ]



◆材料・2人分
 ぎょうざの皮・・・大16枚
 A豚ひき肉・・・100g
 キャブ(または白菜) 150g
 にら・・・1/4束
 干しわかげ(もどす)・・・1~2枚
 生姜・・・1/2かけ
 ねぎ・・・1/2本
 しょうゆ・・・小さじ1
 塩・・・小さじ1/4
 こしょう・・・少々
 片栗粉・・・小さじ1
 サラダ油・・・大さじ1
 熱湯・・・50mL
 つくだれ
 しょうゆ・酢・ラー油 各適量

◆作り方



- ①キャブはさつとゆでて冷まし、水気をよく絞ってみじん切りにします。残りの野菜もみじん切りにします。
 - ②ボウルにAの材料を合わせ、粘りが出るまで練ります。16等分にして、ぎょうざの皮で包みます。
 - ③フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、**自動で弱火になったら**②を並べ、中火で焼き色をつけます。(※1)
 (温度調節機能 170~180℃) に設定してお使いいただくと便利です。
 - ④熱湯を注ぎ、フタをして弱火で3~5分程蒸し焼きにし、水気が少なくなったら強火にして余分な水分を飛ばします。
 - ⑤器に盛り、好みにつくだれをいただきます。
- ※1：冷凍ぎょうざの場合は、霜が付いていると油がはねる場合がありますのでご注意ください。

◆簡単アレンジメニュー



スープぎょうざ

◆材料・2人分
 ぎょうざ・・・6個
 干しわかげ(戻す)・・・1~2枚
 A水・・・200g
 鶏がらスープ(希)・・・小さじ1
 酒・・・大さじ1
 塩・・・小さじ1/4
 しょうゆ・・・小さじ1
 ねぎ・・・1/2本分

- ①鍋に細切りにした干しわかげAを入れて火にかけます。
 - ②沸立ってきたらぎょうざを入れて火を通し、斜め薄切りにしたねぎを加え器によそいます。
- ※煮たぎょうざが残った場合も、同様の手順で作れます。その際はぎょうざがたまったつたら、器によそいます。

[ステーキ]



◆材料・2人分
 牛肉(サーロインなど)・・・2枚
 塩・粗びきこしょう・・・各少々
 にんにく・・・1~2かけ
 サラダ油・・・大さじ1
 つけ合わせ
 ジャガイモ・・・1/2個
 にんじん・・・1/3本
 しめじ・・・1/2パック
 塩・こしょう・サラダ油・・・各適量
 クレソン・ハーブなど・・・適宜

◆作り方



- ①牛肉は室温に戻し、塩、粗びきこしょうを軽くふります。(※1)
 - ②じゃがいもはくし形に切り、油(分量外)で揚げ、軽く塩、こしょうをふります。にんじんは1cm幅の輪切りにしてゆでます。しめじはサラダ油で軽く炒めて、塩、こしょうをふります。
 - ③フライパンに薄切りにしたにんにくとサラダ油を入れて弱火で熱し、よい香りが出たら取り出します。ひきつき強火にしてきたら取り出します。
 - ④**自動で弱火になったら**①の肉のせ、焼き色がついたら、上下を返し焼きます。(※2)
 (温度調節機能 180~200℃) に設定してお使いいただくと便利です。
 - ⑤器に②、③を盛って、クレソンを添えます。
- ※1：牛肉は使用する1時間程前に冷蔵庫から出して室温に戻しておき、おいしく仕上がります。
- ※2：中火で火を通す場合は、火力加減をします。

◆簡単アレンジメニュー



ぶりの鍋照り焼き

◆材料・2人分
 ぶりの切り身・・・2切れ
 小麦粉・・・少々
 サラダ油・・・大さじ1
 Aしょうゆ・・・大さじ2
 みりん・・・大さじ2
 醤油・・・少々
 しょうゆ・・・4本

- ①ぶりは余分な水気を取り、薄小麦粉をふるふります。
- ②フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、自動で弱火になったら、①のぶりをせ、表面に焼き色がついたら火を弱め、両面焼いて取り出します。
- ③しょうゆとみりんを混ぜ、②のフライパンの空いている所で焼いて、取り出します。
- ④余分な油を取り除き、Aの調味料を入れて火にかけます。煮立てきたら、②、③のぶりを戻し入れてタタラかめます。

〔えびのチリソース炒め〕



◆材料・4人分

- えび・・・・・・・・大 12尾
- A酒・・・・・・・・大さじ 3
- 塩白・・・・・・・・大さじ 1
- 醤油・・・・・・・・1/2 缶分
- 片栗粉・・・・・・・・大さじ 2
- 揚げ油・・・・・・・・適宜
- ごま油・・・・・・・・大さじ 1
- みじん切りにんにく・1 かけ分
- Bみじん切りのまよ：1 かけ分
- みじん切りのねぎ・1/2 本分
- 豆豉醤・・・・・・・・小さじ 1

- C ケチャップ・大さじ 3
- 酒・・・・・・・・大さじ 1
- スープ・・・・・・・・100ml (水100ml
- ※動物性スープの場合)
- 小さじ 1/2)
- 片栗粉・・・・・・・・大さじ 1/2

◆作り方



①えびは殻をむいて竹串で背ワタを取り、水気を軽く取って、Aの下味をつけます。
②ボウルに卵白を入れて軽く油立て、片栗粉と①のえびを入れてよく揉みます。
③【温度調節機能 160C】に設定し、プザーが鳴ったら②のえびを入れて揚げます。



④フライパンにごま油とにんにくを入れて弱火にかけます。よい香りが立ってきたらBを加えて炒め、合わせCを入れて中火にし、かき混ぜながら加熱します。



⑤煮立ってとろみがついてきたら、③のえびを入れて、手早くソースをからめます。

◎簡単アレンジメニュー



えびチリバーガー

- ◆材料・1人分
- えびのチリソース炒め 適宜
- パン(ハンバーガー用) 1個
- マヨネーズ・・・・・・・・少々
- レタス・・・・・・・・1/2～1枚
- トマト(薄切)・・・・・・・・1枚
- チーズ・・・・・・・・1枚

①パンにマヨネーズを薄く塗り、レタス、トマト、チーズ、えびのチリソース炒めをはさみます。

高温調理には 高温炒め (センサー解除)機能

高温炒め(センサー解除)機能

ぎんなんや、豆の煎り物などで急に火が小さくなった
り消えてしまう場合には高温炒め(センサー解除)
スイッチをご使用ください。(3秒長押し)
なお、「天ぷら油温熱防止」[焦げつき自動消火]の機能
も一時的に解除します。

※高温炒め(センサー解除)機能を使用中の揚げの温度は絶対にしてい
ください。

※高温炒め(センサー解除)スイッチは機種により異なります。



- ① 通常センサー温度よりも高温域での調理が可能です。
- ② センサー温度が設定温度を超えないように弱火・強火を繰り返します。
- ③ この状態が30分続くと、弱火状態で温度上昇が続くと自動消火します。

〔焼きぎんなん&えびの塩焼き〕



◆材料・2人分

- ぎんなん(殻つき)・・・・8～10粒
- 有卵えび・・・・・・・・中4尾
- 粗塩・・・・・・・・適宜

◆作り方

- ①ぎんなんは殻殻を剥いて、殻つきのまま、フライパンに入れて強火にかけます。(※1) 自動で弱火になってそのまま5分程、はして転がしながら加熱し焼き、ぎんなんに火を通します。
- ②えびは背ワタを取って水気を取り、竹串を刺します。軽く粗塩をふり、グリルで4～5分程焼きます。(※2)

【火口】 上火：強火 下火：強火

③器に殻殻と薄皮をむいて串に刺したぎんなんと、えびを盛り合わせ、粗塩を添えます。

※1：【高温炒め(センサー解除)機能】をご使用ください。

※2：えびの大きさによって、加熱時間が変わります。

※ぎんなんは焼きたての方が、薄皮がむきやすいですが、大変熱いのでくれぐれもやけどに注意してください。

グリル編



安全! 簡単! 省エネ!

水がいらぬ両面焼きで、「カリッとこんがり」。
焼き上がりには差がつくグリル。

グリル消し忘れ機能やグリル火災を防ぐ安全性の高さに加え、素材の表も裏も一度に、量も多く焼ける手間のなさ、さらなる熱効率の向上による省エネ効果も優れています。もちろんおいしさも焼き上がりも段違い、これまでのグリルでは得られなかった味わいが楽しめます。

グリルを使って、おいしいお魚の焼き方。

お魚は常温に戻し、よく水気をふき取ります。

焦げやすい部分や尾、ひれなどには、厚めに塩を塗るかアルミ箔で覆います。



全体に塩をふり、焼きます。

※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。

Point!



頭はできるだけ奥へ!

手前側は火力を強くしているため、尾が炭化したり取れたりしにくくなります。

Point!



1匹でも中央でなく端へ!
端のほうが火力が強いため、より早く火が通ります。

Point!



形崩れを防ぐには!

お箸などで焼網の下側からお魚を数回所浮かして、お魚を焼網から離してから取ります。

Point!



皮付きの切り身や干物などは皮側を上にして焼くと、よりきれいに焼けます。

[目玉焼き]



- ◆材料・1人分
- 卵・・・・・・・・・・2個
 - サラダ油・・・・・・・・大さじ1
 - サラダ菜・・・・・・・・1～2枚
 - ブロッコリー・・・・・・・・小2房
 - フルーツトマトなど・・・・1個
 - 塩、こしょうなどはお好みで

◆作り方



- ①フライパンにサラダ油を入れて強火で熱します。**Point** 自動で弱火になったら卵を割り入れ、中火弱で黄身を好みの旨みに焼きあげます。
(温度調節機能 160～180℃)に設定してお使いいただく便利です。)
 - ②器に盛って、サラダ菜、フルーツトマト、ゆでたブロッコリーを添えます。
※お好みにより少量水を入れて、フタをして蒸し焼きにしてください。

Point!

自動で弱火になったらフライパンが温まったサインです。



◎簡単アレンジメニュー



ロコモコ

- ◆材料・1人分
- 卵・・・・・・・・・・1個
 - ハンバーグ・・・・・・・・1個(肉60g)
 - サラダ油・・・・・・・・適量
 - レタス・・・・・・・・適量
 - あたかいかいほん・・・・・・・・200g
 - デミグラスソース・・・・適量
 - トマト・・・・・・・・2切れ

- ①上記の手順で目玉焼きを焼きます。ハンバーグも焼きます。
(温度調節機能 160℃)に設定してお使いいただく便利です。)
 - ②レタスは細切りにして、冷水にさらしてリッパとさせて水気を切ります。
 - ③あたかいかいほんを盛り、レタス、ハンバーグを順にのせます。デミグラスソースをかけて、目玉焼きをのせ、トマトを添えます。

[チャーハン]



- ◆材料・2人分
- 卵・・・・・・・・・・2個
 - ねぎ・・・・・・・・1本
 - 豚豚・・・・・・・・50g
 - にんじん・・・・・・・・1/4本
 - ごはん・・・・・・・・茶碗2杯(白)
 - サラダ油・・・・・・・・大さじ1
 - ごま油・・・・・・・・大さじ1
 - 塩・・・・・・・・小さじ1/4
 - しょうゆ・・・・・・・・少々
 - グリーンピース・・・・大さじ1
 - 紅生姜・・・・・・・・少々

Point!

強火(パワー)をお使いいただくとおいしく仕上がります。

◆作り方



- ①ねぎは小口切り、豚豚とにんじんは5mm角に切ります。
- ②フライパンにサラダ油とごま油、各大さじ1/2を入れて強火で熱し、**Point** 自動で弱火になったら油を流し入れ、手早く炒めて取り出します。
- ③同じフライパンに残りのサラダ油とごま油を入れて強火で熱し、弱火になったら、①を入れて炒めます。
- ④ごはんを加えてさらに強火で炒め、②の卵を戻し入れて、塩、こしょう、しょうゆで味を調えます。
- ⑤器に盛って、ゆでたグリーンピースと紅生姜を添えます。
※卵を取り出さずにそのまま期に炒めてもよいでしょう。卵は一度取り出すとよりふっくらと、色よく仕上がります。

◎簡単アレンジメニュー



あんかけチャーハン

- ◆材料・2人分
- チャーハン・・・・・・・・2人分
 - A・・・・・・・・2カップ
 - 鶏がらスープの素・・・・大さじ1/2
 - 酒・・・・・・・・大さじ1
 - しょうゆ・・・・・・・・大さじ2
 - B片栗粉・・・・・・・・大さじ2
 - 水・・・・・・・・大さじ3
 - ごま油・・・・・・・・小さじ1/2
 - ねぎ・・・・・・・・適量

- ①器にAを合わせ火にかけてます。煮立てきたらBを入れてとろみをつけ、ごま油を加えます。
- ②器にチャーハン盛って、①のあんをかけて、白ねぎを添えます。

焼き物もグリルでおいしく調理。

コンロでは焼網を使用しないでください。

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。おもちゃや草、他の食材など調理される場合は、グリルでの調理をおすすめします。

[焼きなす]



◆材料・3人分

- なす・・・・・・・・・・中3本
- おろし生姜・・・・・・・・少々
- しょうゆ・・・・・・・・少々

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 10～12分

◆作り方

- ①なすはヘタに切り込みを入れ、皮ごのみ縦に切れ目を入れます。
- ②グリルの網になすをのせ、表面が黒くなるまで焼いて火を通します。
- ③冷水に取って冷まし、竹串の先で硬さをむきます。一口大に切って器に盛り、おろし生姜を添え、しょうゆをかけていただきます。
※なすの大きさによって、加熱時間が異なります。また、なすが大きい場合は、焼きあがる前に消火することがあるため十分に切って加熱してください。

[焼きもち]



◆材料・2人分

- 切りもち・・・・・・・・4個
- しょうゆ、大根おろし、のり、きんごなどお好みで

【火力】 上火：弱火 下火：弱火
【時間】 5～6分

◆作り方

- ①グリルの網の中央にもちを並べて焼きます。
- ②しょうゆなど、お好みのものをつけていただきます。
※大きくふくらむと上火(パワー)につくことがありますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。
切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。

[カキのステーキ]



◆材料・2人分

- 生食用かき(殻つき)・・・・4個
- 塩・・・・・・・・適量
- Aホワイトソース・・・・70g
- 牛乳・・・・・・・・50ml

ピザ用チーズ・・・・・・・・適量
バター・・・・・・・・少々
みじん切りパセリ・・・・少々

◆作り方

- ①かきは殻から身をはずし、塩でふり洗いをし水気を取ります。
- ②①の身を殻に戻し、合わせたAをかけます。ピザ用チーズをちらし、バターをのせます。
- ③グリルの網にのせて、焼き色がつくまで焼きます。
- ④器に盛って、パセリをちらします。

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 7～8分

[鮭のホイル焼き]



◆材料・2人分

- 鮭の切り身・・・・・・・・2切れ
- 塩、こしょう・・・・・・・・各少々
- 玉ねぎ・・・・・・・・1/4個

しめじ・・・・・・・・1/2パック
バター・・・・・・・・10g
パセリ・・・・・・・・2切れ

◆作り方

- ①鮭に塩、こしょうを軽く振って、下味をつけます。
- ②玉ねぎは1センチ幅の半月に切り、しめじは房に分けて、それぞれ2等分にします。
- ③アルミホイルに薄くサラダ油(分量外)をし、玉ねぎ、鮭1切れ、しめじ、5gのバターをのせて包みます。同様に残りもホイルで包み、魚焼きグリルで焼きます。
- ④器に盛って、ゆでたブロッコリーとしのびのレモンを添えます。

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 8～9分



4808787000

14842787



クッキングプレートで かんたん、お手軽、 おいしいレシピ

水なし両面焼グリルコンロ専用のクッキングプレートで
簡単に作れるレシピ集です。



ワンポイント

食パンが厚いと表面の焼けが強くなります。焼き時間を短くするなどの調節をしてください。

モーニングセット



予熱:なし
加熱:約4分【上火:強/下火:強】
約2分【上火:弱/下火:弱】

【材料】1人分

- 食パン 1枚
- ウィンナー 4本
- 卵 1個
- 直径7~8cmのアルミケース 1個



注意!

食パンは後から調理します。

【作り方】

- ① アルミケースに卵を割り入れ、アルミホイルで蓋をします。
- ② グリルにクッキングプレートをセットし、ウィンナーと①をのせ【上火:強/下火:強】で約4分焼きます。
- ③ ②の状態に食パンをのせ、【上火:弱/下火:弱】に変更し、約2分焼きます。

ワンポイント

食パンが厚めの場合や予熱なしで調理(約4分)をする場合は、表面の焼けが強くなりますので焼き時間で調節してください。



トースト、シュガートースト

予熱:約2~3分【上火:強/下火:強】
加熱:約2~3分【上火:弱/下火:強】

【材料】2枚分

食パン(6枚切).....2枚
シュガートーストの場合

バター10g
グラニュー糖大さじ1/2

(またはシナモンシュガー)

【つくり方】

- ① グリルにクッキングプレートセットし、【上火:強/下火:強】で約2~3分予熱します。
- ② シュガートーストにする場合は食パンにバターを塗り、グラニュー糖を食パン全体にふりかけておきます。
- ③ クッキングプレートに食パンをのせ、グリルの火力を【上火:弱/下火:強】に変更し、約2~3分焼きます。



海老トースト

予熱:なし
加熱:約4分【上火:強/下火:強】

【材料】2枚分

むきえび.....50g
おろししょうが.....小さじ1/2
ねぎ.....小さじ1
卵.....1個
塩・こしょう.....各少々
食パン(8枚切).....2枚

【つくり方】

- ① むきえび・おろししょうが・ねぎ・卵をフードプロセッサーで攪拌します。
- ② 食パンに①を塗ります。
- ③ グリルにクッキングプレートセットし、②をのせ【上火:強/下火:強】で約4分焼きます。



マルゲリータピザ

予熱:なし
加熱:約8~10分【上火:強/下火:弱】

【材料】1枚分

A

薄力粉60g
強力粉60g
塩2g
ドライイースト2g

ぬるま湯.....75ml
オリーブオイル.....小さじ1
トマトソース.....適宜
トマト.....適宜
ピザ用チーズ.....80g
オリーブオイル.....適宜
塩.....少々
バジルの葉.....3~4枚



【つくり方】

- ① ボウルにAをふるい入れ、手で混ぜる。中央部をくぼませてぬるま湯を加え、ひとまわりになるまでしっかりとこねます。
- ② オリーブオイルを加えてよく混ぜ、耳たぶぐらいのやわらかさになるまでこねます。
- ③ ラップをかぶせて温かいところに置き、約60分発酵させます。生地を2倍程度に膨らませます。
- ④ 生地を厚さ5mm直径24cmの円形に伸ばし、クッキングプレートの上にのせます。
- ⑤ フォークで生地全体に穴をあけ、トマトソースを適宜塗ります。
- ⑥ ピザ用チーズをちらし、その上に薄切りにしたトマトを並べ、オリーブオイルと塩をふりかけます。
- ⑦ グリルにクッキングプレートセットし、【上火:強/下火:弱】で約8~10分焼きます。



ワンポイント

生地やチーズが膨らみ、上バーナに接触する場合があります。生地は必ずフォークでまんべんなく穴をあけておいて下さい。具材をトッピングした後の高さは3cm程度にしてください。高いと焦げやすくなります。生地が薄い市販のピザなどの場合、【上火:弱/下火:弱】で約7分焼いてください。

ワンポイント

お好みで、チーズ・マヨネーズを上のにせて焼いてもおいしく焼けます。食パンが厚いと表面が焦げるので焼き時間を短くしたり、上火:弱に変えるなどの調節をしてください。



スイーツポテト

予熱:なし
加熱:約5~6分【上火:弱/下火:弱】

【材料】約18個(2回分)

さつまいも・・・1本(200g)
牛乳・・・・・・・・・・・・・大きじ1
バター・・・・・・・・・・・・・15g
砂糖・・・・・・・・・・・・・30g

卵黄・・・・・・・・・・・・・1/2個分
つや出し用卵黄・・・1個分
直径3cm
アルミケース・・・・・・・約18個

【つくり方】

- ① さつまいもは皮をむいて、やわらかくなるまで茹でます。
- ② お湯を捨てて、再び火にかけ水分を飛ばします。
- ③ 火を止めて熱いうちに砂糖・バター・牛乳を入れて混ぜ、最後に卵黄を加えてからよく混ぜます。
- ④ ③を星形の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。(1個約15g)
- ⑤ ④をクッキングプレートに並べ、つや出し用の卵黄を塗り、【上火:弱/下火:弱】で約5~6分焼きます。



手前

奥

ワンポイント

仕上げのつや出し用の卵黄は表面全体に塗ると見た目がよいです。



ワンポイント

焼き上がり後は、すぐにクッキングプレートから取り出してください。クッキングプレートの余熱で裏面の焼き色が強くなります。
お好みによりチョコレートチップ・アーモンドスライス・くるみなどを加えてください。



ワンポイント

仕上げにアルミホイルにたまったバターソースをそのままかけるとよい。

焼きりんご

予熱:なし
加熱:約6分【上火:強/下火:強】

【材料】2人分

りんご・・・・・・・・・・・・・1/2個
バター・・・・・・・・・・・・・5g
グラニュー糖・・・・・・・大きじ1

レモン汁・・・・・・・・・・・・・小さじ1
シナモンパウダー・・・・・・・少々

【つくり方】

- ① りんごは芯を除き皮つきのまきし形に切ります。
- ② アルミホイルの上に①をおき、バターとグラニュー糖をのせ、レモン汁を加え、全体を包みます。
- ③ グリルにクッキングプレートをセットし、②をのせ【上火:強/下火:強】で約6分焼きます。
- ④ お好みによりシナモンパウダーをふりかけます。

奥側に包みを
おきます。



手前



クッキー

予熱:なし
加熱:約5分【上火:強/下火:弱】

【材料】約28個(2回分)

バター(無塩)・・・・・・・・・・・・・70g
砂糖・・・・・・・・・・・・・50g
卵・・・・・・・・・・・・・1/2個
薄力粉・・・・・・・・・・・・・140g
バニラエッセンス・・・・・・・・・・・・・少々
お好みによりチョコレートチップ・アーモンドスライス・くるみ

【つくり方】

- ① 室温に戻したバターを泡立て器でクリーム状に練り、砂糖を加え白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ② ①に卵を加えて、バニラエッセンス・薄力粉を加えてさつりと混ぜます。
- ③ 生地をまとめてラップに包み、冷蔵庫で30分ほどねかせます。
- ④ 生地を約8gに丸め、手で形を平ら(厚さ2.5mm程度)に整えクッキングプレートに並べます。
- ⑤ グリルにクッキングプレートをセットし、アルミホイルを覆いかぶせ【上火:強/下火:弱】で約3分焼きます。
- ⑥ アルミホイルをとり【上火:強/下火:弱】で約2分焼きます。

奥側に生地を
おきます。



手前



フルーツグラタン

予熱：なし
加熱：約5～6分【上火：強/下火：弱】

【材料】2皿分(小さな皿)

卵黄……………2個分
砂糖……………70g
コーンスターチ……………大さじ2
牛乳……………200ml
バニラエッセンス……………少々
バナナ……………1本
オレンジ……………1個

ワンポイント

カスタードクリームに焦げ目をつけたく無い場合は、焼く時間を短くしてください。バナナはレモン汁で下ごしらえすると色が変わりにくくなります。

【作り方】

- ① ボウルに卵黄を入れ、砂糖を加え白っぽくなるまで泡で器で混ぜます。
- ② コーンスターチを加え混ぜ、沸騰直前まで温めた牛乳を数回に分けて加え、こしたものを鍋に入れます。
- ③ 中火で加熱します。木べらで絶えず混ぜながら、とろみがついたら鍋を火からおろし、バニラエッセンスを加え混ぜます。
- ④ グラタン皿に③を入れ、カットしたフルーツを並べます。
- ⑤ グリルにクッキングプレートセットし、④をのせ【上火：強/下火：弱】で約5～6分焼きます。



クッキングプレートの取り扱いかた

- グリル焼網台の上のせて使用します。(グリル焼網は取り外して使用してください。)
- グリルの使いかたは、機器の取扱説明書をよくお読みください。
- このクッキングプレートを使用できない機器もあります。詳しくはお買い上げの販売店、または当社へご相談ください。

安全上のご注意 (必ずお守りください)

警告

- **グリルを使用後および連続使用の場合は、グリル受け皿にたまった脂を取り除く**
たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。また、グリル皿には何も入れないでください。

注意

- **クッキングプレートを取り出すときは、付属の取っ手以外は使用しない**
使用中・使用直後は高温になっていますので、やけどをするおそれがあります。付属の取っ手を使用し取り出してください。
- **クッキングプレートの上で魚を焼いたり、油物料理をしない**
脂がたまり、発火するおそれがあります。



クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。クッキングプレートの変形・変色、機器の故障の原因になります。

調理時は焼き過ぎない

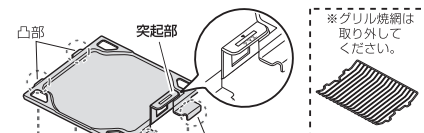
具材に火がつき機器焼損の原因になります。

使用直後の熱い状態で急いで冷やさない

変形・変色の原因になります。

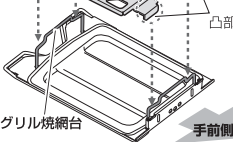
クッキングプレートの取り付けかた

クッキングプレートの「テマエ」と書かれた突起部を手前側に向け、グリル焼網台の上のせる

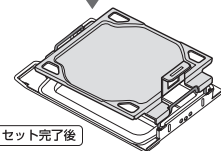


※グリル焼網は取り外してください。

グリル焼網台の上にクッキングプレートの凸部をあわせてのせてください。



グリル焼網台 手前側



セット完了後

- *イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。
- *グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

クッキングプレートの取り出しかた

- ① 取っ手のツメ(▽マーク)をクッキングプレートの突起部の角穴に合わせ、差し込む
- ② 取っ手を水平に倒し、取っ手のツメが角穴に確実にはまったことを確認してから持ち上げる



お手入れのかた

- お手入れは手袋をして行ってください。
- 台所用中性洗剤を含んだスポンジややわらかい布でお手入れした後、水洗いし、乾いた布でふき取ります。汚れがひどい場合は中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくと取れやすくなります。
- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。

波型グリル用プレート レシピブック

RECIPE BOOK





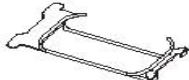

波型グリル用
プレートでつくる、
おいしいレシピ



取扱説明書

このたびは波型グリル用プレートをお買い上げいただきましてまことにありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。なお、お読みになったあとは大切に保管していただき、取り扱いのわからないときや、不具合が生じたときにお役立てください。

同梱部品

波型グリル用プレート	取っ手	固定件	レシピ集(本書)
			

鉄はさびる性質があります。ご使用後は必ずお手入れしてください。お手入れをしないと、焦げつきやさびの原因になります。

警告



禁止

- 調理中は火のそばを離れないでください。
- 空だきはしないでください。



必ず行う

- コンロの火にかけるときは底面より炎が大きくなるようにしてください。
- 使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

注意



禁止

- 製品が入ったままグリルの引き出し部ごと外したり、勢いよく引つ張らないでください。すべり落ちるおそれがあります。
- 天ぷらなど揚げ物料理には使わないでください。



接触禁止

- 調理中・調理後は製品が大変熱くなりますので、やけどに注意してください。

ご使用前に

- 機器の注意事項やお手入れ、グリルの使いかたは、機器の取扱説明書をあわせてよくお読みください。
- 正しくセットしないと燃焼不良が起きたり、うまく調理できない場合があります。
- この波型グリル用プレートセットを使用できない機種もあります。詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご相談ください。
- 初めてお使いになるときは食器用洗剤でよく洗ってから使用してください。本製品はさび止めの被膜を落とすための空だきは必要ありません。
- 材料の性質上、表面に多少の色ムラやふたと本体の色の違いが見られる場合がありますが、使用上の問題はありません。

使用上の注意

- 波型グリル用プレートは焼き調理専用です。汁物調理や水を入れて使用しないでください。燃焼不良の原因になります。
- グリル調理中はふたをしてご使用ください。
- 衝撃を与えたり、高温のまま冷水をかけるなどして急激に冷やさないでください。変形、塗装ががれ、加熱ムラの原因になります。
- 長時間調理を保存しないでください。さびの原因になります。
- 製品の上で包丁など鋭利な刃物で食材を切らないでください。製品に傷がつくことがあります。
- 食材の大きさや機種によって調理時間が異なります。レシピに記載の焼き時間を目安に、焼き具合を確認しながら調理してください。
- 食材の分量が少ない場合には、レシピの目安時間以内でも早めに調理完了温度に達し、操作部の表示画面に「02⇄5の交互表示」、または「025」を表示して消火する場合があります。焼き具合を確認して調理を終了してください。
- 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。上手に焼けない場合があります。
- 幼児の手に触れないようにしてください。
- 持ち運ぶ際は、必ず専用の取っ手を使用し、本体が固定されているのを確認の上、バランスを保ってください。他のものを代用されますと落下ややけどの原因になります。
- 調理中は取っ手を取り外してください。
- ふたの取っ手取り付け穴から調理中・調理後に熱い蒸気が吹き出す場合があります。やけどに注意してください。
- 波型グリル用プレートは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、調理物がくっつきやすくなったり、塗装がはがれる場合があります。
- 直接テーブルや熱に弱いクロスなどの上に置かないでください。焦げ、変色・変形の原因になります。

波型グリル用プレートの取り付けかた

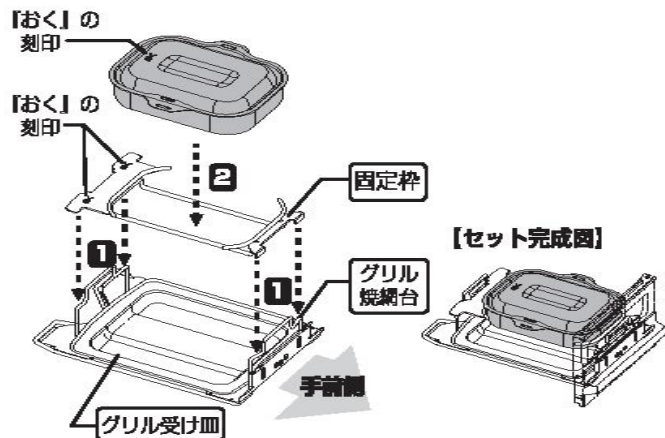
おまかせ

グリル扉をいっぱいまで引き出し、グリル焼網を取り外します。



※グリル焼網は使用しません

- 1 固定枠の「おく」と書かれた側を奥側にし、4か所の引っ掛け部をグリル焼網台の上にのせてください。
- 2 波型グリル用プレートの「おく」と書かれた側を奥側にし、固定枠の上にのせてください。



波型グリル用プレートや固定枠は、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部で傷がつくおそれがあります。

※イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。

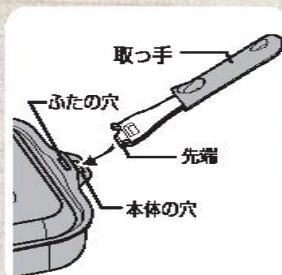
※グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

取っ手の使いかた

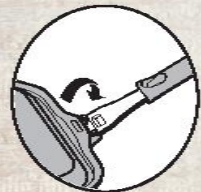
- 1 取っ手の先端を穴に合わせ、差し込んでください。
 - ふたを開けるとき：ふたの穴に差し込んでください。
 - 波型グリル用プレート本体を取り出すとき：本体の穴に差し込んでください。



突起を下側に
して使用して
ください。



- 2 取っ手を図のように倒し、取っ手の先端が穴に確実にハマったことを確認してから持ち上げてください。



お手入れについて

- 使用後はよく洗って早めに水気をふき取って乾燥させてください。汚れや水気を付着したまま放置したり、湿気の多いところに保管するとさびの原因になります。
- 油がなじむまで、料理によっては焦げつくことがあります。お手入れ後は本体内側に必ず油を塗って保管してください。
- 焦げつきや着色汚れなどを落とす際は、みがき粉、たわし、金属製の硬いものを使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。焦げつきは熱湯に浸すと落としやすくなります。
- 食器洗い乾燥機は使用できません。さびなどの原因になります。
- さびが発生したときは、さびを洗い落とし、油を塗ってから保管してください。

表面加工：本体・ふた/セラミック塗装
取っ手/クロムメッキ

材料の種類：本体・ふた/鉄
取っ手/鉄・シリコンゴム

外形寸法：長さ25 × 幅23 × 高さ5 cm



Point
皮目をフォークなどで刺す事で
味がしみ込みやすくなります。

01 ローストチキン

材料 2人分

鶏もも肉 …………… 1枚(300g)
塩・黒こしょう …………… 各少々
しょうゆ …………… 大さじ1
はちみつ …………… 大さじ4
おろしにんにく …………… 1片分
オリーブオイル …………… 大さじ4

ブロッコリー …………… 適量
にんじん …………… 1/2本
じゃがいも …………… 1個
アスパラガス …………… 2本



グリル調理
約14~15分

作り方

- 鶏肉の身は包丁で切り込みを入れて均等な厚さにして、皮目にはフォークで数カ所穴を開けておきます。
- 鶏肉に塩・黒こしょうをふり、合わせたAに30分ほど漬込んでおきます。
- ブロッコリー、にんじん、じゃがいも、アスパラガスは食べやすい大きさに切り、軽く茹でておきます。
- 波型グリル用プレートに②のAをふき取った鶏肉と、③の茹でたにんじん、じゃがいも、アスパラガスを入れてふたをして、グリルの弱火で14~15分焼きます。
- ③で茹でたブロッコリーを添えます。





02 ハンバーグ

材 料 | 2人分

合い挽き肉	200g
塩	ひとつまみ
コショウ	少々
ナツメグ	少々
玉ねぎ	中1/4個
バター	5g
卵	1/2個
パン粉	大さじ2
にんじん	1/3本
ブロッコリー	適量
冷凍ポテト	適量
サラダ油	適量
ハンバーグソース	適量



グリル調理
約10~12分

加熱: 約7~8分
余熱: 約3~4分

Point

コンロで焼き目をつける時は、油はねに注意してください。

作り方

- ① 玉ねぎはみじん切りにし、耐熱容器に入れ、バターをのせて軽くラップをかけて電子レンジで2分(500W)加熱します。
- ② にんじん、ブロッコリーは食べやすい大きさに切り、軽く茹でておきます。
- ③ ボウルに合い挽き肉・塩・コショウ・ナツメグを入れ、ねばりが出るまでよく混ぜ、冷ました玉ねぎ・卵・パン粉を加えさらに混ぜ、4等分にして空気を抜きます。
- ④ 波型グリル用プレートにサラダ油を塗ってコンロにのせて点火し、ハンバーグを両面焼き色がつくまで焼きます。
- ⑤ 波型グリル用プレートに②の茹でたにんじんと、冷凍ポテトをのせふたをして、グリルに入れ強火で7~8分焼きます。火を止めてそのまま余熱で3~4分ほど蒸し焼きにします。
- ⑥ ②で茹でたブロッコリーを添えます。
- ⑦ お好みのハンバーグソースをかけます。





03 ノンフライから揚げ

材料 2人分

鶏もも肉	1枚 (300g)
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
おろしにんにく	1片分
おろししょうが	1片分
片栗粉	大さじ2
サラダ油	適量



Point

鶏肉の皮を除いて調理すると、さらにヘルシーになります。



作り方

- 鶏肉は一口大に切り、Aに入れて水分がなくなるまでよく揉み込みます。
- ①に片栗粉を揉み込みます。
- 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って②を重ねないように並べ、ふたをしてグリルの弱火で10~12分焼きます。

04 野菜とベーコンのグリル焼き



Point 季節の野菜でアレンジできます。

材料 2人分

じゃがいも	2個
アスパラガス	4本
ベーコン(ブロック)	100g
プチトマト	8個
塩	適量
オリーブオイル	大さじ1
粉チーズ	適量
サラダ油	適量



加熱: 約8~9分
余熱: 約5~8分

作り方

- じゃがいもは皮をむき1cm角の拍子木切りにします。ブロックベーコンも1cm角の拍子木切りにします。アスパラガスは根元2cmを切り落とし4等分に切ります。プチトマトは、楊枝の先で表面を2~3力所刺しておきます。
- 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って①で準備した食材を入れ、塩、オリーブオイル、粉チーズをかけます。
- ふたをして、グリルに入れ強火で8~9分焼きます。火を止めてそのまま余熱で5~8分ほど蒸し焼きにします。





05 きのこのホイル焼き

材料 1人分

しめじ……………50g
しいたけ……………2個(40g)
エリンギ……………1本(40g)
バター……………20g
塩・黒こしょう……………各少々

作り方

- ① アルミホイルの上に食べやすい大きさに切ったきのこをのせます。
- ② その上にバターをのせ、塩・黒こしょうをふって、包みます。
- ③ 波型グリル用プレートに②を入れ、ふたをしてグリルの強火で8~9分焼きます。

Point

数種類のきのこを組み合わせる事で香りが深く美味しくなります。



Point
みそを取り除く際、水洗いしておくこと、焦げにくくなります。

06 さんまの塩焼き

材料 3人分

さんま……………3匹(1匹100g)
塩…大さじ1 サラダ油…適量

作り方

- ① さんまを水でサッと洗い、キッチンペーパー等で水けをふきます。
- ② 臭みをとるために30cmの高さぐらいから、さんま全体にいきわたるように塩を振り10分程度放置し、表面に水分が出てきたらキッチンペーパー等でふきます。
- ③ 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って、頭を落とし十字に切れ目を入れたさんまを並べてふたをして、グリルの強火で12~13分焼きます。



Point

さんまの焦げ具合は器種により異なります。お好みで蒸し焼きにしてください。また、途中で消火した場合は少し待ってから、再度焼いてください。

07 さわら 鱈の西京焼

材料 2人分

鱈……………2切れ(1切れ100g)
西京みそ……………50g
みりん…大さじ1 サラダ油…適量

作り方

- ① 西京みそのみりんを合わせ、鱈を半日ほど漬けます。
- ② 鱈のまわりのみそをふき取ります。(または水洗いして、みそや水けをふき取ります。)
- ③ 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って②を入れ、ふたをしてグリルの弱火で8~9分焼きます。





08 焼きおにぎり

材料 2人分

ごはん……………360g
しょうゆ……………適量
サラダ油……………適量



作り方

- ① ごはんを4等分しておにぎりを作り、両面にしょうゆを塗ります。
- ② 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って①を入れ、ふたをしてグリルの強火で6~7分焼きます。



Point

おにぎりはしっかりとぎっておくと、しょうゆを塗ってもくずれにくいです。

09 焼き餅

材料 2人分

餅……………4個(1個50g)
しょうゆ・焼きのり……………適宜



作り方

- ① 波型グリル用プレートに餅を並べ、ふたをしてグリルの強火で6~7分焼きます。
- ② お好みでしょうゆをつけ、焼きのりを巻きます。



Point

餅同士がくっつく場合がありますので、できるだけ間隔をあけてください。焼き時間は、餅の厚さによって加減してください。

10 スコーン

材料 2人分

薄力粉……………150g
ベーキングパウダー…小さじ1/2
塩……………少々
バター……………25g
卵……………1/2個
牛乳……………50ml



作り方

- ① ボウルにAを混ぜ合わせ、小さく切ったバターを入れ指ですり混ぜる。
 - ② ①に牛乳と卵を加えて粉気がなくなるまで混ぜ、生地をまとめてラップをして30分ほど冷蔵庫で寝かせます。
 - ③ 打ち粉(分量外)をした台の上で約1cmの厚さに伸ばし、丸型(直径5.5cm)で抜きます。
 - ④ オープンシートを敷いた波型グリル用プレートに並べてふたをして、グリルの弱火で9~10分焼きます。
- ※オープンシートは、波型グリル用プレートからはみ出さないようにします。



Point

はちみつやジャムを塗ってお楽しみください。



48486690000

©48-48669



Simple Grill Dutch Oven

シンプルグリルダッチオーブン
レシピ集

取扱説明書

このたびはシンプルグリルダッチオープンをお買い上げいただきましてまことにありがとうございます。ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。なお、お読みになったあとは大切に保管していただき、取扱いのわからないときや、不具合が生じたときにお役立てください。

同梱部品 ※つぎの部品が同梱されています。不足のないことを確認してください。

本体



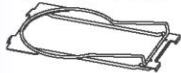
蓋



網



ダッチオープン台



レシビ集(本書)



鉄はサビる性質があります。

鉄製品は使用後のお手入れを怠りますと、焦げ付きや、サビの原因となります。

安全上の注意

警告



- 調理中は火のそばを離れないでください。
- 本体を温める以外の極端な空焼きはしないでください。
- 蓋なしでグリル内で使う際は脂ののったサンマ、鶏皮などに脂分の多い食材は長時間調理しないでください。
- コンロの火にかける時は底面より炎が大きくなりすぎないようにしてください。

注意

厚手のミトンを使用



濡れ布巾は使わない

- 調理中・調理後は製品が大変熱くなりますのでハンドルをつかむ時は厚手のミトンを使用してください。やけどのおそれがあります。
- 製品が入ったままグリルの引出し部ごと外したり、勢いよく引っ張って外れることのないようにしてください。製品がすべり落ちるおそれがあります。
- 天ぷらなど揚げものは使わないでください。

ご使用前に

- 最初は食器用洗剤でよく洗ってから使用してください。本製品はサビ止めの皮膜を落とすための空焼きは必要ありません。
- 取っ手の取り付けにガタツキがないことを確認してから使用してください。
- 材料の性質上、表面に多少の色ムラや蓋と本体の色の違いが見られる場合がありますが、使用上の問題はありません。

使用上の注意

- 急激な衝撃を与えたり、高温のまま製品に冷水をかけるなどして急激に冷やさないでください。底が変形し、加熱ムラの原因になります。
- 長時間料理を保存しないでください。サビの原因となります。
- 濡れたままや汚れがついたまま保管しないでください。サビの原因となります。
- 製品の上で包丁など鋭利な刃物で食材を切らないでください。製品に傷がつくことがあります。
- ダッチオープン台を使用しないとグリル庫内や製品に傷がついたり、うまく調理できないおそれがあります。
- 連続して使用する場合は5分程度時間をあけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。
- 脂分の多い食材を蓋なしで調理するとグリル庫内が汚れることがあります。

シンプルグリルダッチオープンの取り付けかた

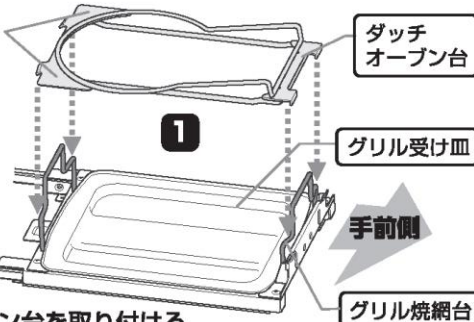
※グリル焼網は取り外してください。

※シンプルグリルダッチオープンは、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部で傷がつくおそれがあります。

※イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままセットしてください。

※グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

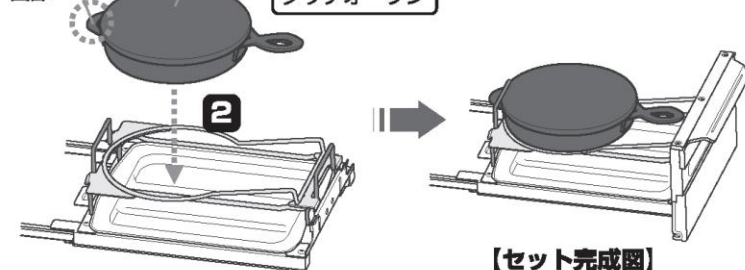
“おく”
の刻印



1 ダッチオープン台を取り付ける

ダッチオープン台の“おく”と書かれた側を奥側にし、4か所の引っ掛け部をグリル焼網台の上のせてください。

凸部



2 シンプルグリルダッチオープンを取り付ける

シンプルグリルダッチオープンの凸部を奥側にし、ダッチオープン台の円形部分のせてください。

※機種により凸部がグリル焼網台の内側に入るものの上に乗るものがあります。

【セット完成図】

Q&A

Q サビを防ぐためには？

- A**
- たわしやササラなどで表面の汚れを洗い流し、火にかけ、水気をとばしてください。
 - 油がなじみにくくなるので洗剤はなるべく使用しないでください。洗剤を使用した場合は必ず油を塗って保管してください。
 - 使い始めの頃は収納時に本体内側に油を薄く塗ってください。本体に油がなじんできたら、油をぬらなくても収納できます。

食器洗い乾燥機は
使えません
サビてしまいます。


Q 焦げ付いてしまった

- A**
- お湯を入れてしばらく煮立たせます。焦げカスが浮いてきて、焦げが落としやすくなります。ひどい焦げの時もこれを繰り返すと鉄を傷めることなくキレイに取れます。

Q サビてしまった

- A**
- クレンザーでこすり落とし、火にかけて水気を飛ばし、油を塗ってください。

Q 塗装がはがれた

- A**
- 
- お届けまでのサビ防止のため表面には「黒色酸化皮膜」処理と「シリコン塗装」を施しています。いずれも繰り返しの使用により、徐々に摩耗していき、白っぽい銀色の地肌が露出していきます。
 - 酸やアルカリの強い食材や調味料、アクの強い食材を使用すると黒色酸化皮膜が一度にはがれることがあります。いずれも無害です。お手入れを継続していただければ、問題なく安全にお使いいただけます。

Q 市販の冷凍ピザは焼けるの？

- A**
- 直径19cm以下のピザが焼けます。ピザの説明書に従って解凍、または冷凍のまま様子を見ながら焼いてください。

品質表示

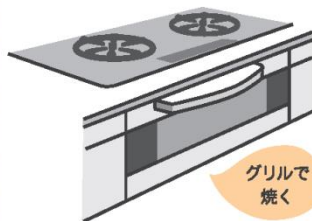
外形寸法：約全長 310× 幅 207× 高さ 45mm (底厚 1.6 mm)
使用材料：本体・蓋 / 鉄 (シリコン塗装)
網 / 鉄 (クロムメッキ)

製造元 オークス株式会社
〒955-0842 新潟県三条市島田2丁目8番3号
販売元 株式会社パロマ
〒467-8585 愛知県名古屋市中区瑞穂区祐国町6番23号

日本製

質量：1.3kg (本体・蓋・網)

基本の焼き方



※グリルタイマーを使用してください。グリルは高温のため、数分の違いで焦がしてしまうことがあります。また機種によって火力や庫内の広さが異なるため、レシピ通りの時間でも焦げてしまうこともあります。タイマーをレシピより短めにセットして焼き具合を確認しながら調理してください。

🕒 焼き時間

このレシピにはガス両面焼水なしグリルの焼き時間のめやすが記載されています。初めは短い時間から始め、調理中は様子を見ながら、火力や焼き時間を調整してください。

余熱

グリルの火を止めても庫内はしばらく高温状態です。料理の内部の火の通りが弱い時は、そのまま庫内に入れておき、全体に熱を行き渡らせてください。

焦げ付きにくくするには

初めて使用する前に、「油ならし」をおすすめします。

【油ならしの方法】

- 
- 
- 
1. コンロの上で中火で1~2分加熱し、火を止めます。
 2. 油大さじ1を入れ、全体になじませ、冷まします。
 3. 余分な油を拭き取ります。

取扱上の注意



- 1**
- 熱くなりますので厚手のミトンをお使いください。
濡れ布巾は使わないこと。



- 2**
- 食材は本体の高さより、少なめに入れてください。
※ふくらむ食材は特に少なめに



グリルもっと活用法

GRILL DE COOK

強火力で食材を一気に加熱するグリルはとっても便利。

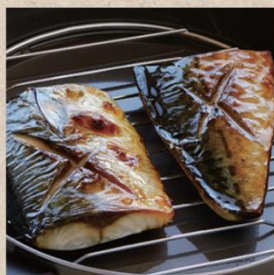
シンプルグリルダッチオープンを使って、もっと活用してみましょう。短時間で高温になるグリルを使って、おうちで手軽に本格料理を楽しめる！余分な脂を落としたりヘルシー料理。焼き魚もお手入れ簡単！

お惣菜の温めなおし (焼き時間：4～5分、余熱時間：4～6分)

1. 網を本体にセットし、お惣菜を並べて上火弱・下火強で4～5分焼く。
2. 火を止めて4～6分程度余熱で仕上げる。

おすすめ食材：コロッケ、フライドチキン、天ぷら、餃子
 ※お惣菜の大きさや、冷蔵庫で保管していたものによっては焼き加減が異なるため、様子を見ながらお好みの焼き加減にしてください。
 ※食材の厚みがあると焦げることがあります。

POINT: 図のようにお惣菜を置くと上手に焼き上がります。



焼き魚 (焼き時間：6～8分)

- 作り方
1. 魚は必ず常温に戻す。
 2. 網に油を塗り本体にセットして、魚を並べグリルに入れる。
 3. 切身：上火強・下火強で6～8分。みそ漬け：上火弱・下火強で6～8分焼く。
- ※魚の大きさや種類によって焼き加減が異なるため、様子を見ながらお好みの焼き加減にしてください。
 ※みそ漬けは焦げやすいため、よくみそをふきとってください。

※繰り返して焼く場合、本体にたまった脂をふきとってから焼いてください。

POINT: 図のように食材を置くと上手に焼き上がります。



蒸し焼き枝豆

(焼き時間：6～7分、余熱時間：8～10分)

■材料 枝豆：150g 塩：5g (お好みで調整してください)

- 作り方
1. 枝豆は洗って水分がついたまま本体に入れ、塩をもみこんで蓋をする。
 2. 上火強・下火強で6～7分焼く。
 3. 火を止めて8～10分余熱で仕上げる。
- ※冷凍枝豆の場合、解凍し味付けせずに焼いてください。
 ※味が薄いと感したら、お好みで後から塩をふりかけ混ぜてください。



ガーリックチキン

(焼き時間：9～11分)



■下ごしらえ

鶏肉は身の厚い部分に切込みを入れ、皮全体にフォークで穴をあけ一口大に切る。塩・こしょうをして20～30分常温に置く。

■作り方

1. にんにくは5mm程度の輪切りまたは半月切り、じゃがいもは一口大に切り、にんにくはみじん切りにする。
2. 本体にオリーブオイルとにんにくを入れてコンロの弱火にかけ、香りが立ったら中火にして野菜を炒めて塩・こしょうをふる。
3. 野菜を端に寄せて鶏肉の皮面を上にして入れて蓋をする。
4. グリルに入れて上火強・下火強で7～8分焼く。
5. 蓋を取って再度グリルで上火強・下火強で2～3分焼く。

POINT: にんにくやじゃがいもを面取りすると形がくずれることなく仕上がります。

■材料

★チキン

鶏もも肉：300g、塩：小さじ1、こしょう：適量

★つけあわせ

にんにく：1/2本、じゃがいも：1個、
にんにく：1片分、オリーブオイル：大さじ1、
塩・こしょう：適量



根菜類のオープン焼き

(焼き時間：9～11分)



■作り方

1. じゃがいもは一口大、にんにくは5mm程度の輪切りまたは半月切り、ごぼうは一口大の乱切り、れんこんは5mm程度の輪切りにする。れんこん、ごぼうは酢水に5分程度つけ、灰汁抜きをする。アスパラガスは食べやすい大きさに切る。厚切りベーコンは1cm幅に、にんにくは半分に切り軽くつぶす。
2. 本体にアスパラガスを除く野菜とベーコンを入れてオリーブオイルと塩・こしょうをまんべんなく適量を加えて混ぜる。
3. 蓋をしてグリルに入れて、上火強・下火強で7～8分焼く。

■材料

じゃがいも：1個、にんにく：1/2本、ごぼう：1/2本、れんこん小：1/2個、アスパラガス：2～3本、にんにく：2片、厚切りベーコン：100g、オリーブオイル：大さじ1～2、塩・こしょう：少々



本体

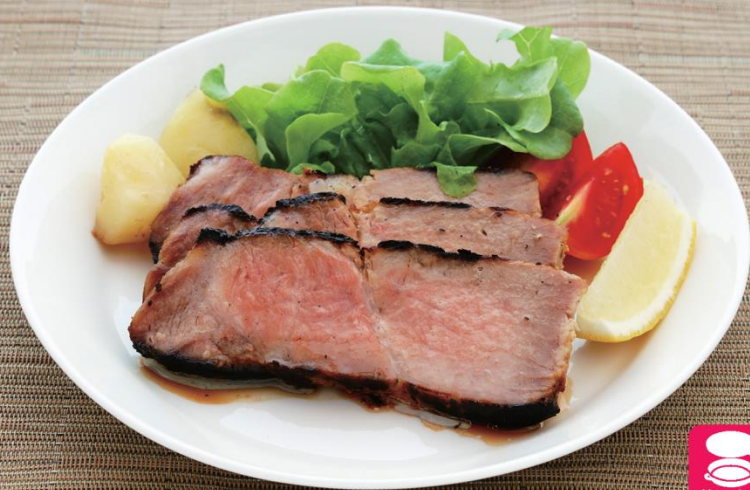
米粉のエビグラタン (焼き時間:6~7分)

■材料

むき海老:200g
酒:大さじ1
しめじ:1/2パック
玉ねぎ:1/2個
ブロッコリー:1/2個
ベーコン:2~3枚
バター:20+10g
サラダ油:小さじ1
米粉(上新粉):大さじ4
牛乳:400cc
スープの素:5g
塩・こしょう:適量
とけるチーズ:適量
パン粉:大さじ2

■作り方

- 1.むき海老は背ワタを取り、酒大さじ1をふりかける。玉ねぎは薄切りにし、しめじは石づきを切り落としてほぐす。ベーコンは1cm幅に切る。ブロッコリーは一口大に分けて固ゆでにする。
- 2.牛乳に米粉を加えてよく混ぜておく。
注)ホワイトソース缶(400g)を使っても調理できます。
- 3.本体にバターを20g入れてコンロの中火で熱し、水気を拭き取ったむき海老を色が変わるまで炒め、一旦取り出す。
- 4.本体にサラダ油を足して玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- 5.火をとめて、スープの素としめじ、ベーコンを入れ、②をもう一度よく混ぜてから加える。コンロの弱火にかけて混ぜながら粉っぽさがなくなり、とろみが十分につくまで加熱する。
- 6.むき海老、ブロッコリーを入れ、味見をして塩・こしょうで味を薄めにととのえる。
- 7.チーズのをせ、その上にパン粉を振りかけ、バター10gをちぎって散らし、グリルに入れて上火強・下火強で6~7分焼く。



蓋+本体

塩麴豚のロースト (焼き時間:7~8分、余熱時間:12分)

■材料

豚肩ロースブロック:300g
黒こしょう:適量
塩:少々
塩麴:大さじ2~3
レモン
お好みの付け合わせ野菜
(レタス、ペピーリーフなど)

■下ごしらえ

豚肉はフォークなどで全体に穴をあけ、たたいて厚さ3cmくらいにする(縮んで厚みが増えて蓋が持ち上がるのを防ぐため)。黒こしょうをたっぷり振りかけて塩麴をまぶし、ポリ袋に入れて密閉し、1~2日冷蔵庫で保管する。

■作り方

- 1.漬け込んだ豚肉を常温に戻して、袋から出し塩麴を取る。
- 2.本体にクッキングシートを敷き、豚肉を入れて塩・こしょう少々を振り、クッキングシートをかぶせ蓋をする。
- 3.グリルに入れて上火強・下火強で7~8分焼く。
- 4.火を止めて12分余熱で仕上げる。
- 5.食べやすい大きさに切って付け合わせの野菜とともに盛り付け、レモンを添える。

※直径約19cmに切ったクッキングシートを2枚用意

Point

レシピの塩麴は塩分14%のものを使用しています。お使いの塩麴に合わせて量を調整してください。

Pizza

基本のピザの焼き方

マルゲリータ (焼き時間:5~7分)

ピッツアの定番

*材料

生地(3枚分)	強力粉 :300g
	ドライイースト :小さじ2(約6g)
	砂糖 :小さじ1(約3g)
	塩 :小さじ1(約5g)
	オリーブオイル :小さじ1(約4g)
	ぬるま湯(夏は水) :180cc
	ぬるま湯のめやす36~38℃

*作り方



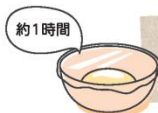
1. 強力粉にドライイースト、砂糖、塩をこねやすい大きさのボウルに入れてよく混ぜる。



2. ①にぬるま湯を一度に入れ、箸でグルグルかき回して、全体に水分をなじませる。



4. 丸めてなめらかな面を上にしてオリーブオイル(分量外)を塗る。



5. ラップをかけて暖かいところに1時間前後置き、約2倍に膨らむまで発酵させる。



6. 上からつぶしてガスを抜く。

7. 軽くこねて3等分にして丸くまとめ、使う分だけラップをかけて20分ほど休ませる。



この時間が長いほど伸ばしやすくなります。

ミニトマト	:3個
バジル	:5枚
チーズ	:適量
トマトソース(又はケチャップ)	:適量

■トマトソースの作り方



*トマトソースはピザ6枚分です。余ったソースはラップをかけて冷蔵庫で保管し、早めにお召し上がりください。

・オリーブオイル 小さじ1



3. オリーブオイルを加え、手でよくこねる。

水分が少なすぎる場合は水を少量ずつ足して調整し、粘り気が出て、ベタベタ感がなくなるまでこねる。

保存方法

使わない生地は少ずつぶしてラップに包み、冷蔵庫で保存し、自然解凍をして使います。

・オリーブオイル



8. 本体側面にオリーブオイルを薄く塗っておく。



9. 手で軽く伸ばした生地を本体に乗せて形を整えながら中央から外側に向かって伸ばす。縁1cmくらいはつぶさないようにする。



10. フォークで縁以外に穴をあける。

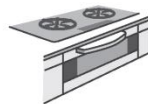


11. 生地にトマトソースまたはケチャップを塗る。

・トマト
・チーズ



12. トマト、チーズを乗せる。



13. グリルに入れ、こんがり焼けるまで焼く。(上火強・下火強で5~7分)



14. バジルを飾り付けて完成。

/Dekitate AtsuAtsu /



クリスピーピザの焼き方

約100gの生地を薄くのばし、グリルに入れて生地だけを先に焼いてから具材をトッピングしてグリルで焼く。(お好みで火力、焼き時間を調整してください。)



Topping Variation

トッピングバリエーション



↑ シーフードピザ

海の幸の美味しいピザ

- 材料 エビ イカ ホタテ ピーマン チーズ
- 作り方 ピザ生地にトマトソースを塗り、シーフード、ピーマンをのせ、チーズをかけてグリルに入れて焼く。



↑ ブルーチーズのおつまみピザ

カリカリピザ生地のおつまみ

- 材料 ブルーチーズ くるみ はちみつ
- 作り方 1 約100gの生地を薄くのばし、グリルに入れて生地だけを先に焼く。(お好みで火力・焼き時間を調整してください。) 2 1cmくらいにちぎったブルーチーズと砕いたくるみを散らしてグリルに入れて焼く。 3 はちみつをかけてできあがり。

焼き時間のめやす 上火強・下火強 5~7分

↓ ツナコーンピザ

コーンの甘さとマヨネーズのハーモニー

- 材料 ツナ コーン マヨネーズ
- 作り方 ピザ生地にトマトソースを塗り油をよく切ったツナとコーンをのせて、マヨネーズをかけてグリルに入れて焼く。



↓ ジャーマンポテトピザ

ほくほくポテトがたまらない

- 材料 ジャがいも1/2個 玉ねぎ1/4個 ベーコン2枚 トマトソース適量 マヨネーズ適量 ピザ用チーズ適量 塩・こしょう少々
- 作り方 1 ジャがいもはゆでて、塩・こしょう少々を加え、粗くつぶす。 2 玉ねぎを薄切りにし、ベーコンを1cm幅に切る。 3 トマトソースを塗った生地にジャがいもをのせて、玉ねぎ、ベーコンを散らして、チーズ、マヨネーズをかけてグリルに入れて焼く。



Dessert Pizza

デザートピザ

ピザ生地にカスタードクリームとフルーツをのせればデザートにも



カスタードクリームの作り方

牛乳 300cc 卵黄 3個 砂糖 大さじ6 (約55g) 薄力粉 大さじ3 (約25g) バター 15g バニラエッセンス少々

- 鍋に牛乳を入れて沸騰直前まで温め、火を止める。
- ボウルに卵黄、砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
- ②に薄力粉を一度に加えてダマが残らないようによく混ぜる。
- ③に①の牛乳を少量ずつ加えて溶きのばし、こし器を通して元の鍋に戻し、中火にかける。
- 固まらないよう泡だて器や木ベラで底をこするように手早く混ぜる。
- 全体にとろみがついたら弱火にし、さらに混ぜながらひと煮立ちさせ、なめらかになるまで煮る。(もったりと重くなったあと、さらに混ぜ続けると軽くなるのができあがりのタイミング)
- 火を止めて、バター、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ボウルに移して、表面が乾燥しないようにラップをかけて冷水を底にあてて冷やす。
- 冷えたら、泡だて器や木ベラなどでなめらかになるまで混ぜる。

いちごバナナピザ

カスタードクリームとバナナをトッピングしてグリルに入れて焼き、いちごなどを盛り付ける。



いちご
ブルーベリー
粉砂糖

チョコバナナピザ

カスタードクリームとバナナをトッピングしてグリルに入れて焼き、上からチョコレートソースをかける。



市販の
チョコレート
ソース

フルーツタルト風ピザ

両面をグリルに入れてこがり焼いたピザ生地にカスタードクリームやホイップクリームを敷きつめてお好みのフルーツを盛り付ける。



いちご
キウイ
オレンジ



■材料 ＊煮りんご／
りんご(紅玉)：1個
砂糖：大さじ1/2
＊カラメル／
砂糖：60g、水：大さじ1
熱湯：大さじ1
＊ケーキ生地／
ホットケーキミックス：
150g
卵：1個
牛乳：80cc
溶かしバター：20g
＊その他／
バター：10g
サラダ油：少々

りんごのケーキ タルトタタン風 (焼き時間：5～6分、余熱時間：5分)



■作り方

＊煮りんご／1.りんごは皮をむいて12等分のくし切りにする。鍋に入れ砂糖をふりかけ蓋をする。2.コンロの中火で加熱してしんなりしたら蓋を取り、返ししながら煮詰めて水分をとばし、りんごが飴色に変わったら取り出す。

＊カラメル／1.本体に砂糖と水を入れて、かき混ぜずに時々揺すりながらコンロの中火で加熱する。2.砂糖が溶け、飴色になったら火を止めて熱湯を入れ、再度コンロの中火で加熱してカラメルを均一に溶かす。(熱湯を入れる時とてはねるので注意する。)

3.底を濡れふきんに当てて冷ましておく。

＊ケーキ生地／1.ボウルに卵・牛乳・ホットケーキミックスを入れて混ぜ、溶かしバターを加えて。さらに混ぜる。

■焼き方

1.蓋にサラダ油を塗る。本体の側面とカラメルの表面にバターを塗る。2.①に煮りんごをきれいに並べる。ケーキ生地を入れて平らにならし蓋をする。3.グリルに入れて上火強・下火強で5～6分焼く。4.火を止めてそのまま5分余熱する。焼き上がった後取り出して蓋を取り、10分ほど冷ます。5.本体をコンロの中火で熱してカラメルを溶かし、揺すってケーキが動くようになったら大きめの皿をかぶせて取り出し冷やす。

※長時間入れたままにしておくと、本体の鉄分でケーキが黒くなるので粗熱が取れたら取り出してください。



キャロットケーキ

(焼き時間：6～7分、余熱時間：7～8分)



■材料

ホットケーキミックス：150g

卵：1個

砂糖：20g

にんじん：50g

オレンジジュース：50cc

サラダ油：30cc

くるみ(軽く炒って粗く刻む)：25g

お好みでシナモンパウダー：適量

粉砂糖：適量

※直径19cmに切ったクッキングシートを用意

■作り方

1.蓋の内面、本体の側面にサラダ油(分量外)を塗る。クッキングシートを本体に敷いておく。

2.ボウルに卵、砂糖を入れてよく混ぜ、すりおろしたにんじん、オレンジジュース、ホットケーキミックス、お好みでシナモンパウダーを加えてさらに混ぜる。

3.②にくるみとサラダ油を加えて混ぜ、本体に流し込み、上面を平らにならし、蓋をする。

4.グリルに入れて上火強・下火強で6～7分焼く。

5.火を止めて7～8分余熱で仕上げる。

Point

にんじんを細く切ってグラッセにしたものとパセリをにんじんに見立てて飾ってもよいでしょう。





製造元 **オークス株式会社**

販売元 **株式会社パロマ**

お問い合わせ先

パロマお客様相談室 **052-824-5145**

受付時間: 平日 **8:30~18:00**

(土・日・祝日・弊社指定定休日を除く)



38964450000

© 38-96445