

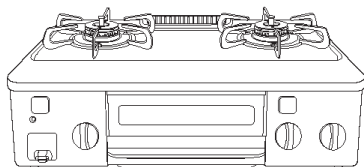
取扱説明書

ガステーブルコンロ

型 番	型 式 名
210-PO44型	E1-4-17 (PA-S71MHP-5L)
210-PO45型	E1-4-17 (PA-S71MHP-5R)

◎ホーロートッププレート

◎片面焼水なしグリル



Si センサーコンロ

全口センサー搭載

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**

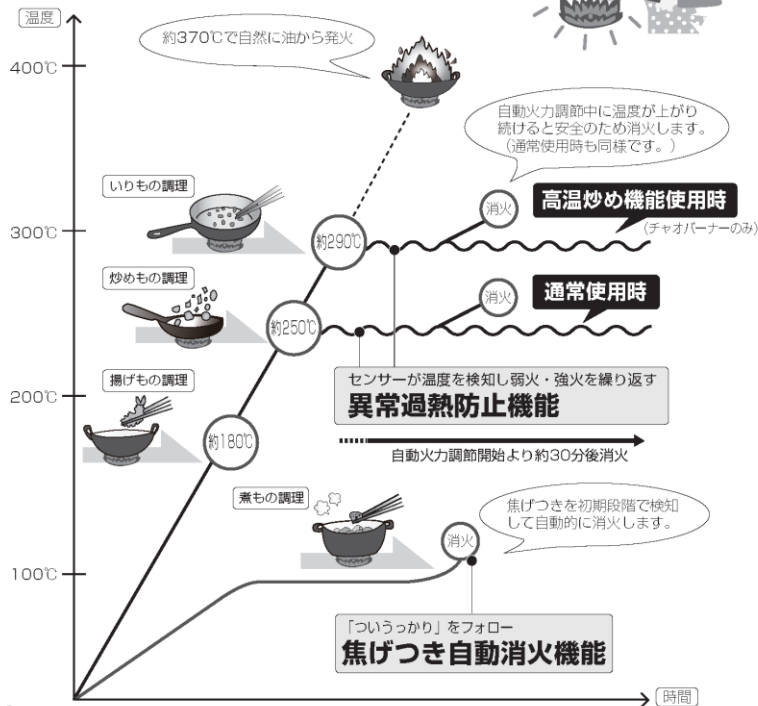
Si センサーコンロ

全口センサー搭載

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。

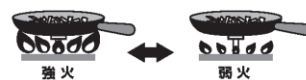
乾電池が消耗すると火がつきません。
また、点火操作をしても手を離すと消火するようになります。

乾電池の取り付けかた 20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とを防止しています。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 26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。



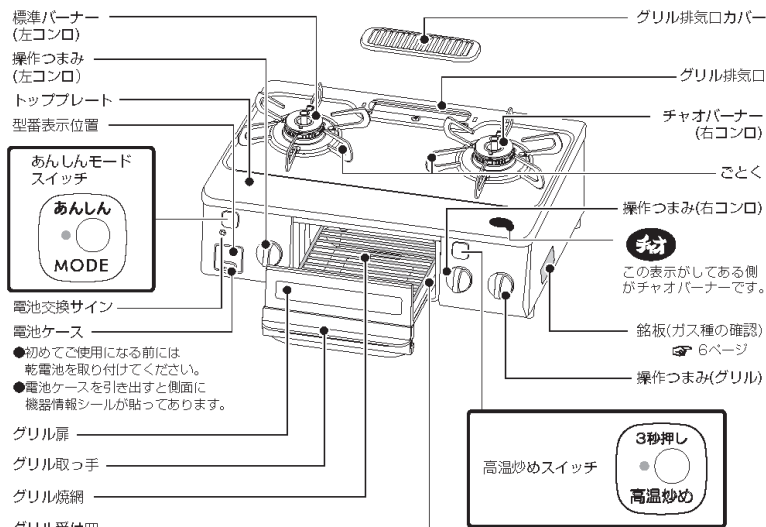
焼きなすやもちはグリルで調理してください。
グリルに入りきらない大きな焼きなすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。
高温炒め機能 25ページ

もくじ

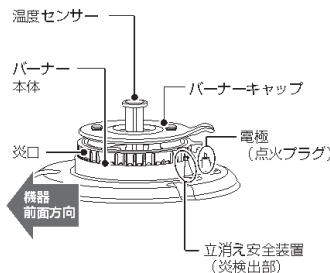
各部のなまえ	3
便利機能/安心・安全機能	4
安全なご使用のために	
安全上のご注意	5
ご使用前に確認ください	
機器の設置	15
部品の取り付けと取り外し	18
乾電池の取り付けかた	20
コンロをご使用の前に	21
使いかた	
コンロの使いかた	23
いりもの・炒めものをやる (高温炒め機能)	25
グリルの使いかた	27
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	30
お手入れのしかた	32
よくあるご質問 (Q&A)	36
ブザーが鳴ったら	42
長期間使用しない場合 /アフターサービス	43
別売部品・交換部品のご紹介	44
仕様	45
お問い合わせ先	45
保証書	裏表紙

各部のなまえ

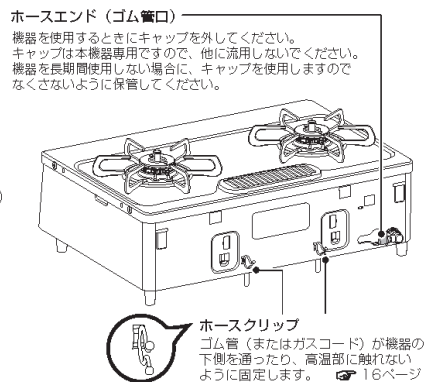
図は210-PO45型のご紹介となっております。
210-PO44型は、チャオバーナー・高温炒めスイッチが左側、標準バーナーが右側にあります。



バーナー部 拡大図



本体後面



便利機能

高温炒め機能

25ページ

チャオバーナー

いりもの調理など高温が必要な調理の場合にご使用ください。高温炒め機能をご使用時も異常過熱防止機能がはたらき、高温にならずたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると自動的にガスを止め消火します。

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

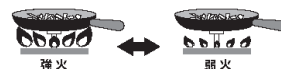
調理油の過熱を防止するために、温度センサーが鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火や弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

異常過熱防止機能

26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、または弱火の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。



グリル過熱防止機能

27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。

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22分で自動的にガスを止め消火します。

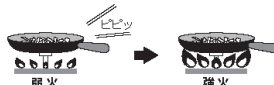
あんしんモード (23ページ)

→コンロは自動消火するまでの時間を約30分に変更することもできます。

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 (ビピー) が鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



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。
●鍋底にこ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。

操作つまみ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

安心・安全機能がはたらき自動消火したときに、操作つまみを戻し忘れると、1分毎に「ピー・ピー・ピー」とブザーが鳴り、お知らせします。
乾電池が消耗するので、操作つまみを消火「OFF」の位置に戻してください。

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、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。

				この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。
				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。
				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

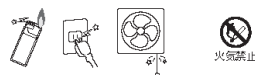


火気禁止

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

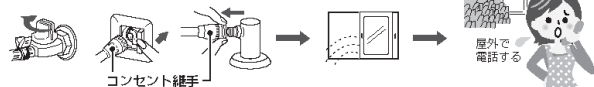
炎や火花で引火し、燃発事故を起こすことがあります。



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

安全上のご注意（設置編）

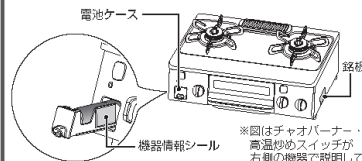
警告



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。



※図はチャオパーナー・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）

型式名		ガス種（ガスグループ）	
器具名：PA-S71MHP-5R			
E1-4-17	← 13A	都市ガス用	
※※※※※※※※※※※※※※※※		パロマ	
大阪ガス株式会社			
210-P045			
型番	ガス消費量	製造年月・製造番号	

【例】機器情報シール（都市ガス13Aの場合）

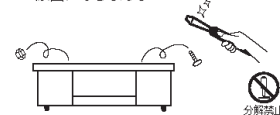
ガス種（ガスグループ）
→ 都市ガス用 13A 8-10kW
大阪ガス株式会社
型番
210-P045



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

■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てしっかりと止める

しっかりと止めないでガス漏れの原因になります。



機器側のホースエンド（ゴム管口）

安全上のご注意（設置編）

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」（P17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

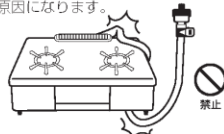
■機器の上や下に通さない

■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ガス用ゴム管がとけたり、損傷してガス漏れの原因になります。



禁止



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

P16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

ガス漏れの原因になります。



必ず行う

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、やけどやけがをするおそれがあります。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



禁止

■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に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。

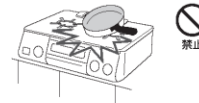
●電話や来客の場合は、必ずいったん火を消してください。



禁止

■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。



禁止

■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小さくなったり、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。



禁止

■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。



禁止

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

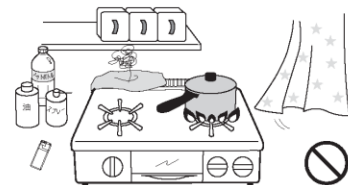
ふきんやタオル、ペットボトル、調理油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶や力セットコンロ用ボンベなどは、熱で圧力が上がり爆発するおそれがあります。

■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。



禁止



禁止

■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどてふさがない

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。

安全上のご注意（使用編）

警告



必ず行う

■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、操作つまみを消火「OFF」の位置に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める
(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。)

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。



禁止

コンロには…

■機器に付属、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、アルミはく製する受け皿など）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



禁止



必ず行う

■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、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。
(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.36～41ページ)「ブザーが鳴ったら」(P.42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、またはもよりの大板ガスまで連絡する。

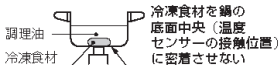


禁止

揚げものの調理のときは…

■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、発火のおそれがあります。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



禁止

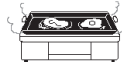


禁止

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。



禁止

■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。



禁止

警告



必ず行う

揚げものの調理のときは…

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

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが正常にはたらかず、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。



食材
調理油

食材全体が十分につかるまで



必ず行う



禁止

■調理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。

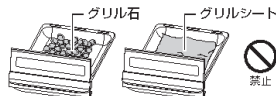


禁止

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、梱包部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。

安全上のご注意（使用編）

注意



接触禁止

■使用中や使用直後は操作つまみ・スイッチ・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。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えない
■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。



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

衣服の乾燥や煤炭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。



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。



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ない

高温の排気熱が出ています。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つまみを消火「OFF」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。

注意



禁止

コンロを使用時には…

■ごと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、ず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

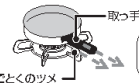
■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

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する原因になります。

■軽い鍋は調理物を含めて300g以上で調理する

■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は、取っ手をごと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。鍋などの取っ手を機器の前面からはみ出さないようにごと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。



必ず行う



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。



必ず行う

コンロを使用時には…
■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

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。



禁止

■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。

① 万一、グリル使用中に調理物や皿に火がついたときは…

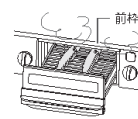
① 操作つまみを回して消火「OFF」の位置に戻す。

② 火が完全に消え、グリル庫内が冷めるまでグリル扉を絶対に引き出さない。

③ 消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに点検を依頼する。

■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・操作つまみ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

安全上のご注意 (使用編)

⚠ 注意



接触禁止

グリル使用時には…

■魚などの調理物を取り出すときや魚を裏返すときには、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、いっぱいまで水平に引き出してください。



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。



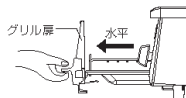
必ず行う

■グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレート（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。

■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。➡27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

グリルプレート（別売品）使用時は…

■グリルプレートの上で魚を焼いたり、脂の多い料理をしない

脂がたまり、発火するおそれがあります。
※詳しくは別売のグリル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

機器の点検・お手入れするときは…

■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紐手を外す。）

誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

■必ず手袋をして行う

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■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。



注意

■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

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

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をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

■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つまみ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、トッププレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼きつく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鍋の種類によってはごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。

※ごとくがくっついた場合はすぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。くっついたまま動かすと、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。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、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おそれがあります。

【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。

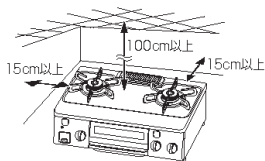
警告

下記の条件を満たしている場所をお選びください。

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

■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。☞ 44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。☞ 44ページ

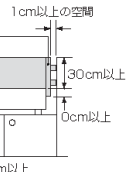
・防熱板は4種類あります。用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。

取り付けかたは、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までお求めください。

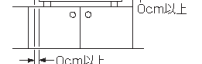
側面

防熱板
（部品コード
4015-0100-0205）



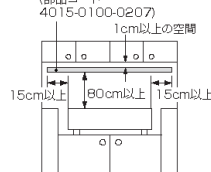
後面

防熱板
（部品コード
4015-0100-0206）



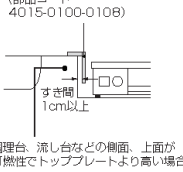
上面

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）

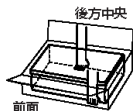


調理台、流し台などの側面、上面が可燃性でトッププレートより高い場合

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（左右どちらか）と後面（中央部）の底部にしっかり手をかけ、持ち上げてください。
- トップ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。

ガス接続をする

警告



■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

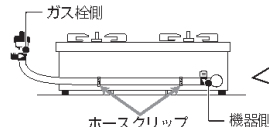
用意するもの

- 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



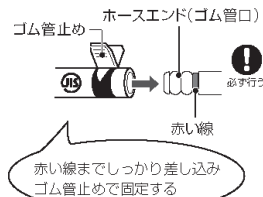
- ゴム管止め2個…別売品

※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。
※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お問い合わせください。



※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。

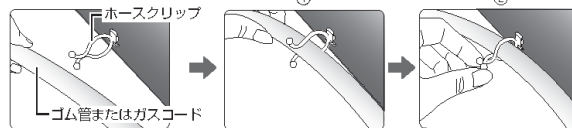
- ①高温になる部分に触れないように適切な長さのガス用ゴム管を準備する。
- ②機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す。
（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
※機器を長期間使用しない場合に、キャップを使用しますのでなくさないように保管してください。
- ③ガス栓側・機器側両方のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までガス用ゴム管を差し込みゴム管止めで止める。
- ④機器の下側を通したり、高温になる部分に触れないようにホースクリップでガス用ゴム管を固定する。
（下記の「ガス用ゴム管（ソフトコード）・ガスコードの固定方法」を参照し固定してください。）
- ⑤ガス栓を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。



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）を入れて取り付ける。
- 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。



機器の設置

■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



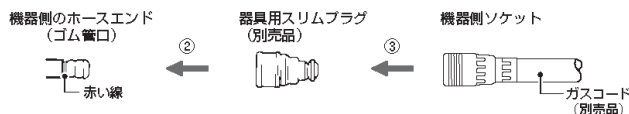
●ガスコード…別売品



※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。
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。
※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お問い合わせください。

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

コンセント継手のスリーブ（白色）を手前に引く。



スリーブ（白色）

壁埋込型

フタを開ける

フタの右端を押す。



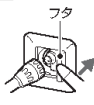
取り付ける

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。

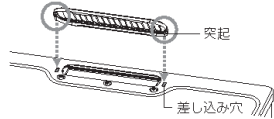
部品の取り付けと取り外し

部品を取り付ける

バーナーキャップやこたなど正しく取り付けてください。

グリル排気口カバー

裏面の突起（2か所）がグリル排気口の差し込み穴にはまるように取り付けます。



警告



必ず行う

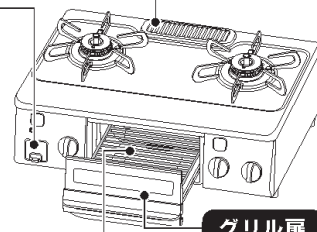
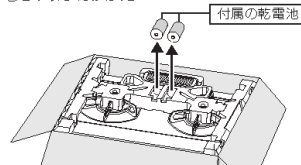
■標準バーナー側を壁側に設置する

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 20ページ

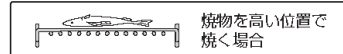


グリル扉

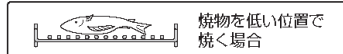
取り外しかた・取り付けかた 35ページ

グリル焼網・グリル受け皿

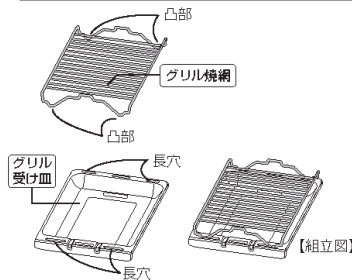
●次のようにグリル焼網の凸部をグリル受け皿の長穴に取り付けてください。
※グリル焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさ、お好みの焼き加減により使い分けてください。
※グリル焼網は前後どちらの向きでも取り付けすることができます。



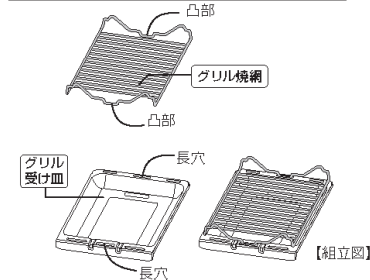
焼物を高い位置で焼く場合



焼物を低い位置で焼く場合



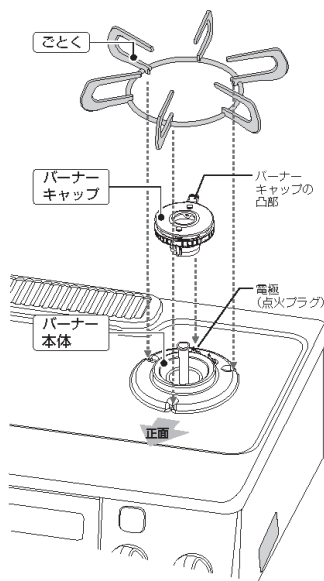
【組立図】



【組立図】

※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、通常はグリル扉をつけたままで取り付けてください。

部品の取り付けと取り外し



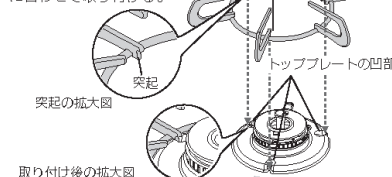
バーナーキャップ・ごとく

◎バーナーキャップ

- 1 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。突起
- 2 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）をトッププレートの凹部に合わせて取り付ける。

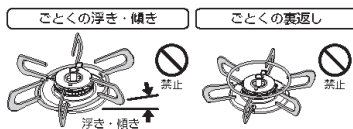


⚠注意

- ❌ **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。
 - 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



- ❌ **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。



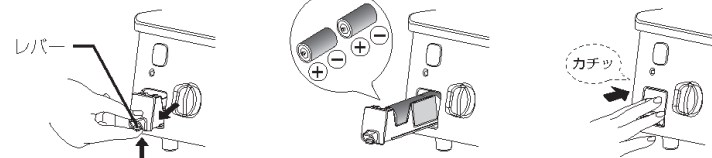
おねがい

バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバー・グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。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。取り替えの際は買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。☎ 44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
電池ケースのレバーをつまんで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⊕を手前にして入れてください。
- 3 電池ケースを奥までしっかり入れる
電池ケースの奥までしっかり入れる。



裏側の乾電池から入れてください。

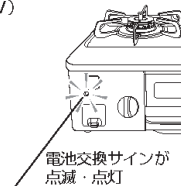
電池交換サインが点滅していたら…乾電池の交換時期です。

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滅したときは、乾電池が消耗していますので、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えなくなります。

- 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、操作つまみを押し回したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。
- 乾電池がさらに消耗すると、電池交換サインが点灯に変わり、機器が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滅・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滅）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と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乾電池を単1形サイズにする電池スプーサーや充電式単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、火の中に入らないでください。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くように必ずお守りください。

特に揚げものの調理時にお守りいただければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。

警告



禁止

■温度センサーが正しくはたらくなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

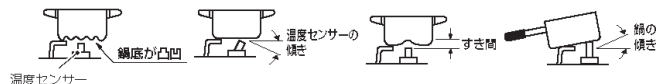
火災などの原因となり大変危険です。

■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、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すき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300g以上が必要です。

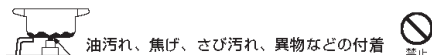


禁止



■鍋底やフライパンの底などについて異物や著しい汚れ・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の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



■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。



禁止

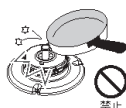
注意



禁止

■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。



禁止

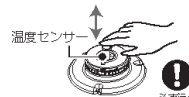
注意



必ず行う

■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

○：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	備考
	揚げもの (油の量: 200ml以上)	炒めもの		
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 飛火鍋 ステンレス鍋 ^{※1} (多量を含む)	○	○	○	温度センサーに適しています。
フライパン 中華鍋 ^{※2} アルミ・鉄・ステンレス ^{※1} (多量を含む)	○	○	○	炒めものの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷら鍋 (鉄)	○	—	—	
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	×	×	○ (ただし、消火する場合があります。)	揚げもの・炒めものの調理には適していません。発火することがありますので使用しないでください。
丸底中華鍋	×	×	○	揚げもの・炒めものの調理には適していません。揚げもの・炒めもの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



禁止

■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。



禁止

おねがい

丸底中華鍋を使うときは

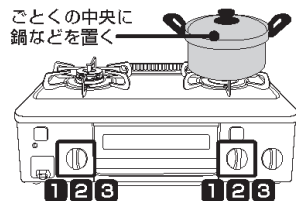
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。
- 必ず取っ手を持って調理してください。



コンロの使いかた

準備

すべての操作つまみが消火「OFF」の位置であることを確認してガス栓を全開にする



※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。



【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。P17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は…

- 高温炒め機能を使用して調理してください。P25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。

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くにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火してください。
- 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。
- 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。必ず機器が冷めていることを確認してください。

「あんしんモード」に設定すると、コンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの時間を30分に短縮できます。

初期設定 (解除した場合)	設定した場合
2時間 (120分)	30分

簡単操作でさらに安心設定をご希望される方におすすめです。

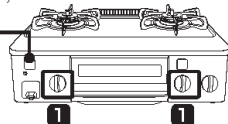
※左右コンロの設定を一括で変更します。一度設定すると設定内容を記憶していますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。（ご使用のたびに表示ランプが点灯します。）

1 左右コンロどちらかを点火する

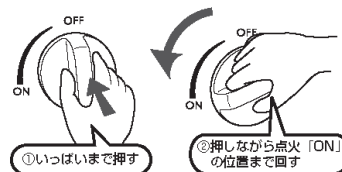
2 あんしんモードスイッチを押す

「あんしんモード」が設定、または解除されます。

- 設定と解除は同じ操作方法です。
- 設定した場合：表示ランプが点灯し、メロディが鳴ります。
- 初期設定（解除した場合）：表示ランプが消灯し、「ピー・ピー」とブザーが鳴ります。
- あんしんモード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。



1 点火する



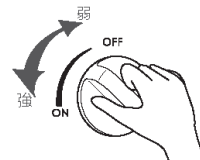
操作つまみをいっばいに押しながら、点火「ON」の位置まで回す

- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間パチパチと音がして放電し続けます。（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。）

- 手を離しても点火していることを確認してください。

※操作つまみをいっばいまで押しながら回さない、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



炎を見ながら操作つまみをゆっくり回す

- 弱火でお使いのときは、立消えに注意してください。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。

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きます。P26ページ

3 消火し、ガス栓を閉める



操作つまみを消火「OFF」の位置まで戻す
消火していることを確認してください。



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。

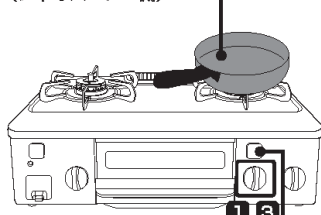


いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) チャオバーナー

いりもの・炒めもの・あぶりもの調理などで、炎が小さくなくなったり消えてうまく調理できない場合、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

こたつの中央にフライパンなどを置く
(チャオバーナー側)



※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。



※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、“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。

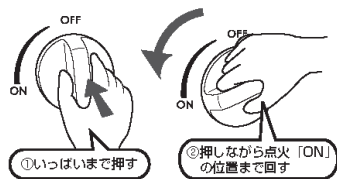


おねがい

- 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。
- 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。

1 点火し、火力調節する

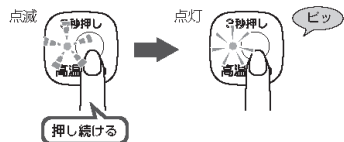
①チャオバーナーの操作つまみをいっばいに押しながらか、点火「ON」の位置まで回す



②操作つまみをゆっくり回し、火力調節する

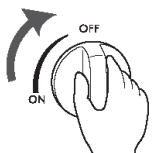
2 高温炒めスイッチを3秒以上 押す

表示ランプが点滅から点灯に変わり、“ビッ”と鳴るまで押し続ける
(3秒以上)



- 食材を入れ、調理を開始してください。
- もう一度高温炒めスイッチを押すとブザーが“ビッ”と鳴り、高温炒め機能が解除されます。(表示ランプは消灯します。)

3 消火する



チャオバーナーの操作つまみを消火「OFF」の位置まで回して消火する

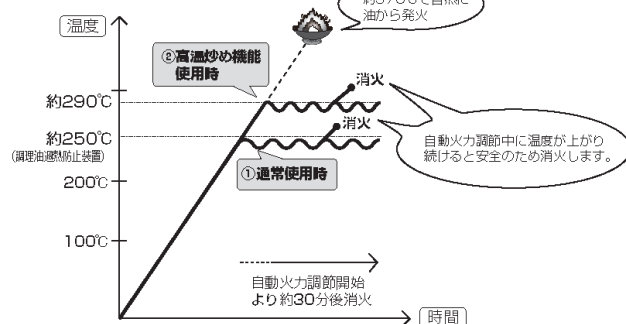
消火すると高温炒め機能は解除されます。

知っておいてね

異常過熱防止機能について

チャオバーナー 標準バーナー

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。この状態で約30分経つか、弱火の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、この状態で約30分経つか、弱火の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。

- ※1: 最初に弱火になったとき、ブザーが“ビッ”と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、ブザーが“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、操作つまみを消火「OFF」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。

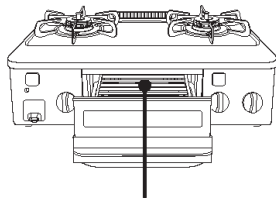


グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備

すべての操作つまみが消火「OFF」の位置であることを確認してガス栓を全開にする

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。☞17ページ



紙や梱包部材が入っていないことを確認する

バーナー付近にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認してください。※ゴミが付着していると、点火しない場合があります。

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異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」とブザーが鳴ります。☞42ページ

※グリル過熱防止機能がはたらいたら、操作つまみを戻して消火「OFF」の位置にし、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。

グリルを初めて使うときには…

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。

②グリル焼網を取り出し、煙がなくなるまで約10分をゆやすから焼きする

グリルの使いかた ☞29ページ

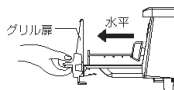
- グリル庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出ますが異常ではありません。
- から焼き時にグリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。この場合、操作つまみを消火「OFF」の位置に戻し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

◎グリル受け皿には水などを入れない

グリルを取り出し・持ち運ぶときには…

①グリル取っ手を持ち、ゆっくりと水平に引き出す

いったんまで引き出すと、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

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと持ち運びしてください。

両手でゆっくりと持ち運ぶ



■グリル受け皿を持ち運ぶ際は、たまった脂がこぼれないように注意する
使用中、使用直後は脂が高温になっているため、やけどをするおそれがあります。



魚を上手に焼くために

① 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。
- みそ漬けやかず漬けの魚は「みそ」や「かず」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
- 塩をつける、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、時間を置いて身をしめます。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ヒレ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（飾り包丁）を入れると、火のとおりが良くなり、皮がふくれることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。

＊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とおりが悪くなり、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



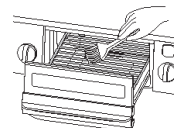
② グリル焼網に油を薄く塗る

- グリル焼網に食用油を塗っておくと、食材がくっつきにくくなります。

③ 約3分間、予熱（から焼き）する

グリルの使いかた ☞29ページ

◎グリル受け皿には水などを入れない



④ 魚（食材）を置く

■魚の置きかた

- グリル焼網は表裏で高さが変わります。焼物の種類、大きさにより使い分けてください。「グリル焼網の取り付けかた」☞18ページ
- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。（小さい魚は手前よりに置く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。熱のとおりが良く、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（33ページ）付近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。
- 身と皮で裏表がある干物は身側を上向きに、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずに焼けます。

＜焼物を高い位置で焼く場合＞

グリル焼網の表側



＜焼物を低い位置で焼く場合＞

グリル焼網の裏側



姿身の場合

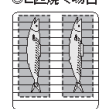
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

◎1匹焼く場合



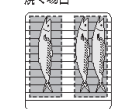
中央部を避け、左右どちらかに置きます。

◎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

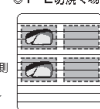


中央部を避け、すき間をあけて置きます。

切身の場合

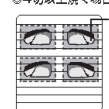
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部になるように置くと焦げが少なくなります。

◎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



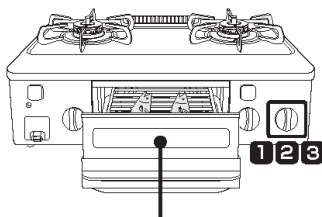
薄い部分が外周部側



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



グリル扉を確実に閉める

おねがい

- グリルは安全のため、最大約22分で自動消火します。焼き時間が22分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。グリル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。
- 調理物の種類によっては、消し忘れ消火機能や、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) めざしやうるめいわしなどの小魚、水分の少ない干し物や熏製、脂分の多いしん・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。
- グリル使用直後にグリル扉のガラスや、グリル受け皿・グリル焼網を急に水で冷やさないでください。ガラスが割れたり部品が変形するおそれがあります。



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、グリル焼網にくっついた魚などをはがしやすくなります。



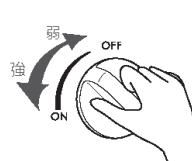
1 点火する

操作つまみをいっばいに押しながら点火「ON」の位置まで回す



- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間パチパチと音がして放電し続けます。
(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。)
- 手を離しても点火していることを確認してください。
※操作つまみをいっばいまで押しながら回さないで、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

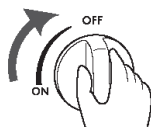


操作つまみをゆっくり動かす

- 弱火でお使いのときは、立消えに注意してください。
- 様子を見て食材を返返してください。
- 裏返した面は表面よりも短い時間で焼き上がります。
※別売のグリルプレートをご使用の際は、グリルプレートに付属のレシピ集（取扱説明書）をご覧ください。

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 消火し、ガス栓を閉める



操作つまみを消火「OFF」の位置まで戻す

消火していることを確認してください。



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。

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まで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。P.8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、グリル排気口カバー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。P.18・19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。P.32～35ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動くか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。P.45ページ
ガス用ゴム管は正しく接続されていますか？	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。P.16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。早めに取り替えて古くなっていませんか？
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。P.16ページ
乾電池は消耗していませんか？	操作つまみをいっばいに押しながら回してください。電池交換サインが点滅・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。P.20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、乾電池を取り外し、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（左右どちらか）と後面（中央部）の底部にしっかり手をかけ持ち上げてください。
手袋をしないと機器の突起物などでけがをするおそれがあります。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破壊の原因になります。
- 工具を使用時の分解は絶対にしないでください。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（36～41ページ）「フザーが鳴ったら」（42ページ）を参照していただき、あてはまらないとき、処置してもなお異常があるとき、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までご連絡ください。

日常点検とお手入れ

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

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

適しているもの

台所用
中性洗剤

やわらかい
スポンジ

やわらかいブラシ

やわらかい布

トップレートのみ

メラミンフォームスポンジ

クリームクレンザー

※トップレート以外には使用しないでください。ただし、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。

適さないもの

スポンジ硬い面

ナイロンたわし

硬いブラシ

たわし

金属たわし

シンナー
ベンジン
アルコール

酸性洗剤
アルカリ性洗剤

弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤

クレンザー

みがき粉

歯みがき粉

重曹

直接かけて使用してはいけないもの

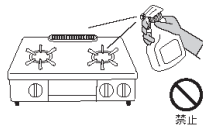
スプレー式洗剤
→洗剤が機器内部に入ると電子部品などに付着して、作動不良や腐食など機器故障の原因になります。



- 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、欠け、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。

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。



禁止

おねがい

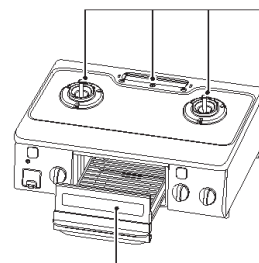
- ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用する洗剤が確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗い（32・35ページ）した場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を開め、乾電池を取り外し、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18・19ページを参照してください。

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。
- 「部品の取り付けと取り外し」 18・19ページ
- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバー・グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。 44ページ

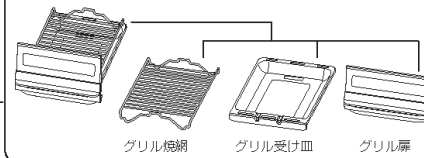


※その他の部品は取り外しできません。

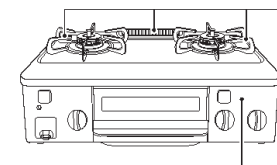
コンロまわり



グリルまわり



お手入れのしかた



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

- 熱めのお湯で漬置きした後、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洗いでください。
- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくやグリル排気口カバーを沈めて火にかける。
 - 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

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

トッププレートの凹部は、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。

汚れがこびりついたとき

トッププレートの凹部

- ①水で薄めた台所用中性洗剤で濡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、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

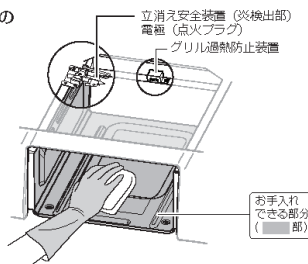
おねがい

- 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。

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

- 天井の燃焼部（バーナー）には触らないでください。バーナーがつまみ、燃焼不良の原因になります。
- 天井の燃焼部（バーナー）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。
- 奥側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



必ず行う

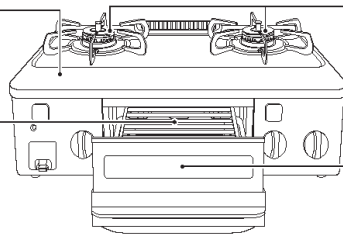
■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

グリル庫内には特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をして、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、ガス栓を閉め、乾電池を取り外し、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。
- 部品の取り外し方・取り付け方は18・19ページを参照してください。



- ・グリル焼網
- ・グリル受け皿
- ・グリル扉
- ・グリルプレート（別売品）

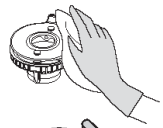
35ページ

バーナー部

バーナーキャップ

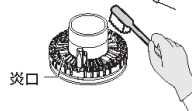
台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布でしっかりと水気をふき取る

- 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。
 - お手入れの後は浮き・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

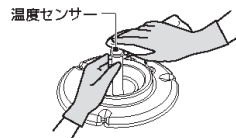
- やわらかい歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。
- 目づまりや汚れは点火不良や不完全燃焼の原因になります。
 - 汚れがこびりついたときは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。



温度センサー

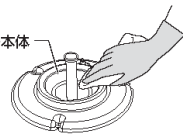
変形しないように温度センサーに片手を添えて水気を
固くしぼった布で上面と側面の汚れをふき取る

- 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

やわらかい布で表面の
汚れをふき取る



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

グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレート（別売品）

ご使用のたびに台所用中性洗剤で水洗いし、洗剤や水気を必ずふき取る（グリル受け皿・グリルプレートは裏面も）

- グリル受け皿・グリルプレートは汚れたままお使用になると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- グリル焼網に汚れが残っていると魚などの調理物がくっつきやすくなります。

※グリルプレートはアルミ製ですので、台所用中性洗剤以外を使用すると変色・変質の原因になります。グリルプレートのお手入れの詳細はグリルプレートに付属のレシピ集（取扱説明書）をご覧ください。

汚れが落ちないとき（グリル焼網・グリル受け皿のみ）

熱めのお湯で湿し置いた後、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洗いしてください。

- ① 大きな鍋に水を入れ、グリル焼網など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。

※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洗いしてください。



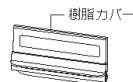
おねがい

- 使用直後、グリル焼網・グリル受け皿・グリルプレートを急いで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・グリル受け皿・グリルプレート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。また、研磨剤や研磨剤の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

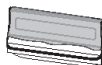
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

- 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。



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濡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貼り付ける。
- 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。

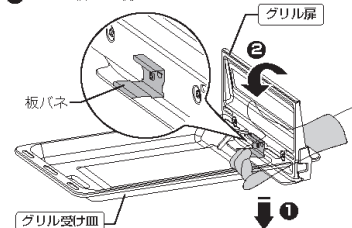


おねがい

- 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。特にグリル受け皿との固定部（ツメ部・板バネ部）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。

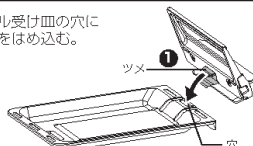
取り外しかた

- ① グリル扉の板バネ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 グリル受け皿の穴にツメをはめ込む。



- ② グリル扉をおこす。
※板バネがグリル受け皿にはまります。



よくあるご質問（Q&A）

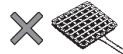
特に多い質問をまとめました

調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったります



- ・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」が点滅・点灯している

コンロで焼網が使えない



- 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。☞26ページ

- この状態が約30分以上続いた場合、または弱火の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ら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。

- 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。

☞20ページ

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。

☞25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	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、閉めていてと点火できません。	ガス栓をいったん閉めてから全開にしてください。	23・27
	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滅・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。買い置きした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。	20
	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。	20
	ゴムの管に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番や長期使用しなかった場合など）	点火操作を繰り返してください。	14・24 29
	ゴムの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。	ゴムの管の折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。	6・7 16

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ・グリル共通

ご質問	原因	処置方法	ページ
点火しない/ 点火しにくい	操作つまみをいっばいに押しながら点火「ON」の位置まで回さないで点火しない場合があります。	操作つまみをいっばいに押しながら点火「ON」の位置まで回してください。	24・29
	LPガスをご使用の場合、LPガスがなくなっている場合と点火しない場合があります。	ご使用のLPガス事業者にお問い合わせください。	—
	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、点火しない場合があります。	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。	—
点火しても 操作つまみから 手を離すと火が 消えてしまう	乾電池が消耗してくると安心・安全機能ははたらかなくなるので、操作つまみを押し回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。買い置きの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。	20
	操作つまみをいっばいに押しながら点火「ON」の位置まで回さないで点火しない場合があります。	操作つまみをいっばいに押しながら点火「ON」の位置まで回してください。	24・29

コンロ

ご質問	原因	処置方法	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。	34
	バーナーキャップやこど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。	19
	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)や立消え安全装置(炎検出部)をお手入れし、洗剤や水滴が残らないようにやわらかい布でしっかりふいてください。	34
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分続くと自動消火します。	安心・安全機能がはたらないため、故障ではありません。チャオバーナー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。	4・25 26
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約2時間*で自動消火します。(※あんしんモードで時間を変更している場合があります。)	操作つまみを消火「OFF」の位置に戻してください。あんしんモードを設定している場合は解除してください。	4・23 24・42
	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。	21・22 24・25
	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。	14

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	ページ
高温炒め機能 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、温度が上がり過ぎると自動的に強火⇄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。	25・26
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。	34
	バーナーキャップやこどくが正しく取り付けら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。	19
	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。	11
	窓から吹き込む風や冷暖房機の風、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。	11
	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ことがあります。	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ことがあります。	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残った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。	—
コンロで 焼網が使えない	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、スガが発生したり、炎が赤くなる場合や、炎が煙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。	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。	6・45
	炎がこどくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	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。	—
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(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。	9・25 29

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
鍋底がひどく焦げついてしまった	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、調味料の多い料理やカレー・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、弱火でときどきかき混ぜるなど様子を見ながら調理してください。	4・23
	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。	21・34
	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。	4
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300g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。)	12・21
使用時に鍋などに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。		22

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異物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までご連絡ください。	45
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、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。	4・27
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。	4・27
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。	29
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場合があります。	異常ではありません。	27
	グリル受け皿・グリル焼網・グリルプレート(別売品)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。グリルプレートのお手入れのしかたの詳細はグリルプレートに付属のレシピ集(取扱説明書)をご覧ください。	35
	グリル扉が完全に閉まっていないととき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。	29

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
調理がうまくできない	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能がはたらき消火する場合があります。	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。	28
	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。	28
	みそ漬けややす漬の「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。	みそ漬けややす漬の魚を焼くときは「みそ」や「かす」を取ってから調理してください。	28
	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ことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	29
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、高温になり赤く赤熱します。	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
コンロの点火・消火のときに「ポッ」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。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。万が一ガス臭い場合は使用を中止し、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。	45
コンロを使用中「カチッ」という音がする	強火や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。	—
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「ポッ」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「ポッ・ポッ」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。	—
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。	—

よくあるご質問 (Q&A)

音について			
ご質問	原因	処置方法	ページ
ブザーが鳴る	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ったら」を参照して処置してください。	42
ブザーが1分ごとに「ピー・ピー・ピー」と鳴る	操作つまみ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、操作つまみを消火「OFF」の位置に戻してください。	4・42
その他			
ご質問	原因	処置方法	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。	24・29
点火時に操作つまみ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。	24・29
電池交換サインが点滅・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。	20
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。	—
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。	触らないように注意してください。	11
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉を外せるようになっています。	グリル扉をグリル受け皿にしっかりと取り付けてください。	35
部品の注文や修理を依頼したい	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできた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。	傷んできた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。	43・44 45
機器や部品(とくく・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いきます。炎が当たる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。とくく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル焼網は消耗部品です。交換部品として販売しています。	44
	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。	31
	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。	31

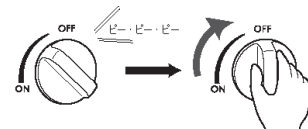
ブザーが鳴ったら

「ピー」とブザーが鳴る場合は「処置方法」に従って処置をしてください。

ブザー音	機能説明	処置方法(消火に気付いたときは…)
ピー (約4秒)	<p><消し忘れ消火機能の作動(コンロ)> 万一の消し忘れのために、点火後、約2時間[※]で自動消火します。</p> <p><異常過熱防止機能の作動(コンロ)> 高温状態で温度変化のないとき(使用中、強火や弱火を繰り返しているとき)は約30分経過すると自動消火します。</p> <p>※「あんしんモード」(23ページ)で変更している場合があります。</p> <p><消し忘れ消火機能の作動(グリル)> 万一の消し忘れのために、点火後、約2分2秒経過すると自動消火します。</p>	<p>すぐに操作つまみを消火「OFF」の位置に戻してください。</p> <p>グリルを連続して使うときは、いったん消火して、しばらく待ってから再度点火してください。</p>
	<p><立消え安全装置の作動(コンロ・グリル)> 風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。</p>	
	<p><調理油過熱防止装置の作動(コンロ)> 調理油が過熱により発火する前に自動消火します。</p>	<p>すぐに操作つまみを消火「OFF」の位置に戻してください。</p> <p>再点火する場合は、少し時間を置いてから(調理油の温度が冷めるまでそのままお待ちいただいた後)点火操作してください。</p> <p>(鍋や調理によっては途中で消火する場合があります。)</p>
	<p><焦げつき自動消火機能の作動(コンロ)> 煮ものなどの調理中に鍋底が焦げつき始めたら、自動消火します。</p> <p>※高温炒め機能設定時は除く。</p>	<p>すぐに操作つまみを消火「OFF」の位置に戻してください。</p> <p>再点火時は更に焦げつきやすくなりますので、様子を見ながら調理してください。</p> <p>(鍋や調理によっては途中で消火する場合があります。)</p>
	<p><グリル過熱防止機能の作動> から焼き・連続使用などでグリル庫内が異常に過熱されると自動消火します。</p>	<p>すぐに操作つまみを消火「OFF」の位置に戻してください。</p> <p>再点火する場合は、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。</p>
	<p>上記に当てはまらず、繰り返しブザーが鳴る場合は、電子部品が故障しています。</p> <p>操作つまみを消火「OFF」の位置に戻してください。</p> <p>乾電池が消耗します。</p>	<p>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点検・修理を依頼してください。</p>

操作つまみの戻し忘れのお知らせについて

安心・安全機能がはたらき自動消火したとき、操作つまみを戻し忘れると、1分毎に「ピー・ピー・ピー」とブザーが鳴り、お知らせします。操作つまみを消火「OFF」の位置に戻してください。乾電池が消耗します。



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。
(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。)
- ガス通路部分にほごりが入らないように機器のホースエンド(ゴム管口)やガスコードの接続口には必ずキャップをしてください。
- 乾電池を取り外しておいてください。☞20ページ
- お手入れしておく次回使用するとき便利です。☞30～35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36～41ページ「よくあるご質問(Q&A)」、42ページ「フザーが鳴ったら」をご確認のうえ、それでも異常があるときは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までご連絡ください。
- 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-P044型
210-P045型

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。



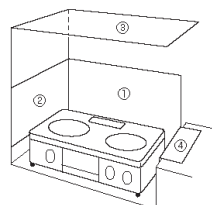
廃棄時のお願い

- 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、破裂によりけがや火、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

別売部品のご案内

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
片面焼グリルプレート	¥3,000	PBP-5型(※)
片面焼グリルプレート(単品)	¥2,800	48-19264-00(※)
片面焼グリルプレートレシピ集(取扱説明書)	¥200	48-19265-00(※)

(※)は(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お取り替えいただけます。消耗部品は傷んできたから、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-P044型/210-P045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	1210-P040-0954
ごとく(チャオバーナー・標準バーナー共通)	¥700	1210-P050-0950
グリル排気口カバー	¥400	1210-P050-0951
グリル受け皿	¥900	1210-P040-0952
グリル焼網	¥500	1210-P470-0956

- *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。
- *2019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

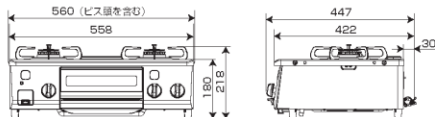
◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。

商 品 名	ガステーブルコンロ	
型 番	210-P044型	210-P045型
型 式 名	E1-4-17 (PA-S71MHP-5L)	E1-4-17 (PA-S71MHP-5R)
種 類	片面焼グリル付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	ホーロー	
質量 (本体)	9.1kg	
外形寸法	高さ218mm (トッププレートまでの最大高さ180mm) × 幅560mm × 奥行447mm	
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置 (コンロ)・焦げつき自動消火機能 (コンロ) 異常過熱防止機能 (コンロ)・消し忘れ消火機能・グリル過熱防止機能 火力切り替えお知らせ機能 (コンロ)・操作つまみ戻し忘れお知らせ機能	
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		
	個別ガス消費量		全点火時ガス消費量
	標準バーナー	チャオバーナー	
都市ガス用 13A	2.95	4.20	1.30
LPガス用	2.95	4.20	1.30

■外形寸法図 (単位: mm)

※図は210-P045型を示します。
(210-P044型は、チャオバーナー・
高温炒めスイッチと標準バーナーが
左右逆になります。)



お問い合わせ先

インターネットでのお問い合わせやお手続き

大阪ガス

検索

<http://www.osakagas.co.jp/>



お電話・FAXでのお問い合わせやお手続き

(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。
※ お電話のおかげ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。



危険

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

グリル de かんたんスイーツ♪



48488950000

©48-48895



グリル de
かんたんスイーツ♪

CAFERI

グリルって、とっても 便利な調理器具♪

宣言

スイーツだって手軽 にできちゃうんです！

表面はパリッ

電子レンジで加熱するよりも
表面がパリッと仕上がります♪



ダブル加熱

直火

対流熱

グリルは、炎の「直火」に加えて
「熱の対流効果」があり、あっとい
う間に調理が出来ます。だから
とっても簡単♪

ニオイも安心

加熱中は、食材から出る水分のチ
カラでニオイが移る心配はありま
せん。だからお菓子づくりも安心♪
※加熱が終了したらすぐに取り出してください。



焼きだけなんて
もったいない！





朝食やティータイムにすぐ作れる
カンタン&おいしいスイーツ

シュガートースト

材料 2人前

- 食パン(6枚切) 2枚
- 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)

Point

予熱しておくとい
うなくキレイ
に焼き目が
つきます。



作り方

- ① 焼網を下段にセットし、
グリル強で予熱(3分)します。
- ② 食パンを入れ、グリル強で1分
加熱します。
- ③ 火を止めて食パンを裏返し、
バターを塗ります。
- ④ グラニュー糖を食パン全体にふりかけ、もう一度
グリル強で2分加熱すれば出来上がり。



※記載の火加減や加熱時間は目安です。お好みに合わせて調節してください。

さつまいも本来の味わいが楽しめる
贅沢メニューです

スイートポテト



材料 2人前

- さつまいも 1本(200g)
- 牛乳 大さじ1
- バター 15g
- 砂糖 30g
- 卵黄 1個分
- つや出し用 卵黄 1個分

Point

仕上げのつや出し用卵黄は表面全体に塗ると見た目がグッド!



作り方

- 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 6等分にし、さつまいも形に整え、つや出し用の卵黄を塗り、焼網を下段にセットして、グリル強で6～7分加熱すれば出来上がり。



※記載の火加減や加熱時間は目安です。お好みに合わせて調節してください。

「可愛くっておいしい♥」が
手間なく作れます。

キャロットケーキ

材料 6個分

- ホットケーキミックス 60g
- グラニュー糖 大さじ1
- 卵黄 1個
- 牛乳 50ml
- にんじん 1/3本

Point

材料は良く混ぜ
てからカップに
流し込むのが
ポイント。



作り方

- ① ボウルに卵黄・牛乳・すりおろしたにんじんを入れ
良く混ぜます。
- ② さらにホットケーキミックス・グラニュー糖を加え混ぜ、
(直径約6cmの)アルミカップ(6個)に流し込みます。
- ③ 焼網は上段にセットし、
グリル強で予熱(3分)します。
- ④ カップをていねいに後寄り
に並べ、グリル弱で9~10
分加熱すれば出来上がり。



※記載の火加減や加熱時間は目安です。お好みに合わせて調節してください。



トッピングにこだわればまるでパティシエ気分

フルーツグラタン

材料 2人前

●卵黄	1個分
●砂糖	35g
●コーンスターチ	大さじ1
●牛乳	100ml
●バニラエッセンス	少々
●バナナ	1/2本
●オレンジ	1/2個

Point

バナナはしモン
汁で下ごしらえ
すると色が変わ
りにくいのだよ



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立て器で混ぜます。
- ② コーンスターチを加え混ぜ、沸とう直前まで温めた牛乳を数回に分けて加え、右写真のように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、とろみがついたら火を止め、バニラエッセンスを加え混ぜたらカスタードクリームの完成です。
- ④ グラタン皿にカスタードクリームを入れ、カットしたフルーツを並べ、焼網を下段にセットし、グリル強で5~6分加熱すれば出来上がり。



※記載の火加減や加熱時間は目安です。お好みに合わせて調節してください。
※グラタン皿は耐熱容器をご使用ください。

グリルプレートの取り扱いかた

- 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。
- このグリル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が当社までご相談ください。
- 水を入れるタイプのグリルで使用すると、うまく調理できない場合があります。

安全上のご注意 (必ずお守りください)

警告



必ず行う

- 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、グリル受け皿には水など何も入れないでください。

注意



禁止

- グリル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。



- グリルプレートをコンロで使用しない
このグリル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。グリルプレートの変形・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

食材に火がつき機器焼損の原因になります。

注意



禁止

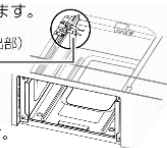
- 使用直後の熱い状態で急に水で冷やさない

変形・変色の原因になります。

- アルミはくを敷く際は、グリル庫内の部品に触れさせない

点火不良や機器損傷の原因になります。

立消え安全装置 (炎検出部)
電極 (点火プラグ)



※グリル庫内の形状は
機種により異なります。



接触禁止

- 予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートに触れない
グリルプレートが高温になっているため、やけどをするおそれがあります。



必ず行う

- グリルプレートを持ち運ぶ際は、冷めてから持ち運ぶ

使用中、使用直後は高温になっているため、やけどをするおそれがあります。

グリルプレートの取り付けかた

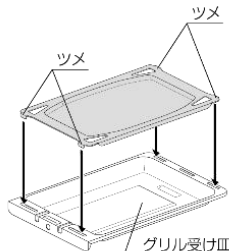
- グリル受け皿の上にグリルプレートをのせて使用します。
- グリルプレートのツメ (4か所) を図のように、グリル受け皿の穴にはめてください。



禁止

グリル焼網
にのせて
使用しない

グリル焼網にのせて
使用するとレシビ通りの
焼けない場合や途中
失火の原因になります。



お手入れのしかた



台所用
中性洗剤



やわらかい
スポンジ



やわらかい
布

- 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。
- グリルプレートはアルミ製ですので、中性洗剤以外を使用すると変色の原因になります。
- 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。
- 汚れはそのつどお手入れしてください。

片面焼き水なしグリルで ここまでできる!



グリルプレートでお手軽調理!



48192620000

ココット& トーストマフィン

〔材料〕1人分

イングリッシュマフィン ……1個
ほうれん草 ……1株
ベーコン ……1/2枚
卵 ……1個
ケチャップ ……大さじ1

〔つくり方〕

- ① ほうれん草は4cmの長さに切り、ベーコンは1cmの幅に切ります。
- ② アルミカップ(直径7cm)に①と卵を割り入れ、ふわっとアルミはくをかぶせます。
- ③ プレーットの真ん中にアルミカップをのせ、強火で6～9分焼きます。
- ④ アルミカップの奥と手前にイングリッシュマフィンをのせ、さらに強火で1～2分焼きます。火を止めた後、余熱を利用してそのまま2～3分おきます。

※ グリル庫内の部品にアルミはくがふれないようにしてください。
※ お好みで調理時間を調節してください。



写真はイメージです。



鶏肉の 粒マスタード焼き

〔材料〕2人分

鶏もも肉 ……1枚
塩・こしょう ……各少々
A 粒マスタード ……大さじ1
マヨネーズ ……大さじ1

〔つくり方〕

- ① 鶏もも肉は一口大にして、塩・こしょうをふり、Aと絡めます。
- ② くしゃくしゃにしたアルミはくを敷いたプレートにセットし、強火で2～3分予熱します。
- ③ グリルを開け、プレートの上に①を並べ、強火で4～6分、裏返して3～4分焼きます。

※ グリル庫内の部品にアルミはくがふれないようにしてください。
※ お好みで調理時間を調節してください。



写真はイメージです。



トースト

〔材料〕2人分

食パン(6枚切) ……2枚

〔つくり方〕

- ① プレーートをセットし、強火で2分予熱します。
- ② 食パンを入れ、強火で1～2分、裏返して30秒～1分焼きます。

※ お好みで調理時間を調節してください。



写真はイメージです。



おからとごまの ヘルシークッキー

〔材料〕20枚分

薄力粉 ……50g
バター ……25g
おから ……50g
砂糖 ……40g
卵 ……1/2個
ねりごま(白) ……大さじ1・1/2
いりごま(白) ……適量



写真はイメージです。

〔つくり方〕

- ① おからはフライパンで炒って、水分を飛ばします。
- ② バターにねりごまを入れ、クリーム状になるまで混ぜ、さらに砂糖を加えて混ぜ、溶き卵を少しずつ加えながら、滑らかになるまで混ぜます。
- ③ ②にふるった薄力粉と①を加え混ぜ合わせ、ひとまめにしたらラップに包み、直径3cmの棒状にして冷蔵庫で30～60分休ませます。
- ④ ラップをはがし、生地表面にゆいごまをつけて5mm幅に切ります。
- ⑤ プレー트에④をのせ、弱火で4～8分、裏返して1～5分焼きます。火を止めた後、余熱を利用してそのまま8～10分おきます。

※ お好みで調理時間を調節してください。
※ 生地がプレートにくっつきやすいため、プレートにアルミはくを敷くことをおすすめします。

