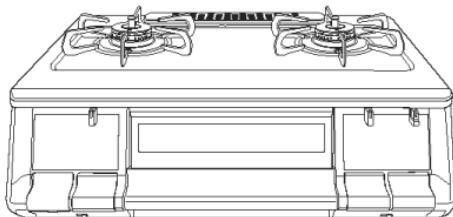


# 取扱説明書

## ガステーブルコンロ

型番	型式名
210-PO90型	E2-1-44 (PA-370WHA-5L)
210-PO91型	E2-1-44 (PA-370WHA-5R)

◎ホーロートップ  
◎両面焼水なしグリル



## Si 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。

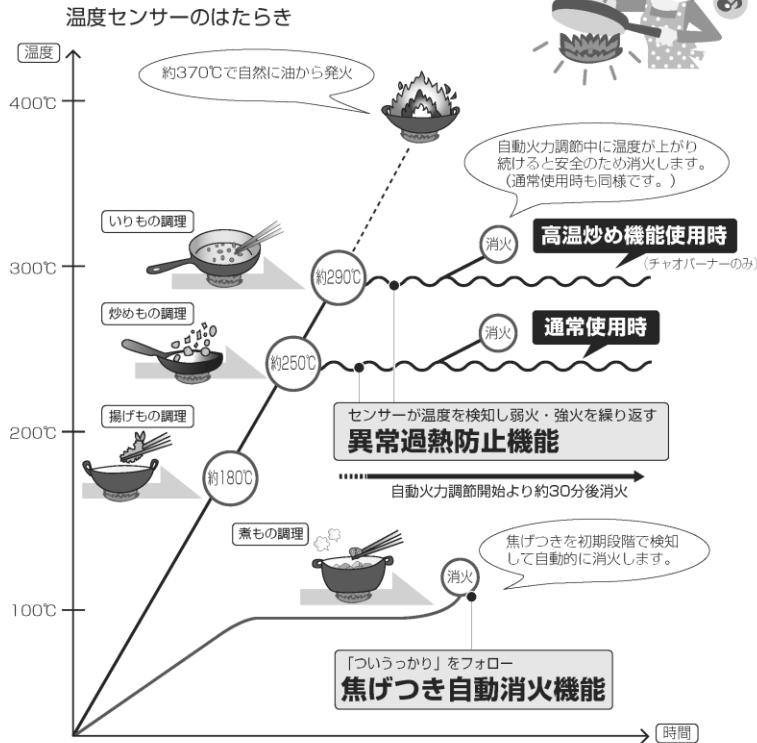
- ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解して正しく安全にお使いください。
- この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などをご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失された場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。

99 大阪ガス

# Siセンサー搭載 センサー搭載コンロ

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センサー搭載コンロ」です。

## 調理を楽しく、安心に



## 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☞ 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ますこ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☞ 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。  
グリルに入りきらない大きな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
安心・安全機能	5
便利機能	6
あんしんモードについて (コンロ30分消火)	7
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	8

### 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
コンロをご使用の前に	29

### 使いかた

コンロの使いかた (基本的操作)	31
いりもの・炒めものをする (高温炒め機能)	33
コンロタイマーを使う	35
揚げるもの・焼きものをする (温度キープモード)	37
お湯を沸かす (湯沸し機能)	39
ごはんを炊く (炊飯機能)	41
煮ものをする (煮込み機能)	45
グリルの使いかた	47
グリルで調理する マニュアルモード (手動調理)	49
グリルで調理する オートメニュー モード (自動調理)	51

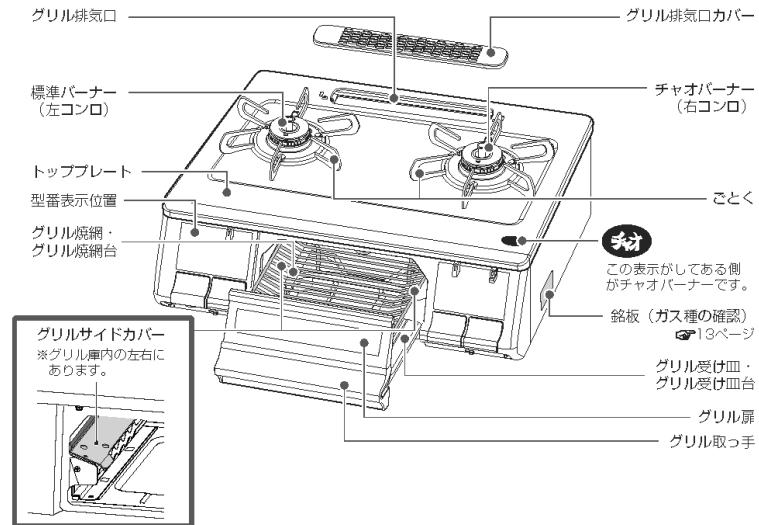
### 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	55
お手入れのしかた	58
よくあるご質問 (Q & A)	63
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	71
長期間使用しない場合 /アフターサービス	74
別売部品・交換部品のご紹介	75
仕様	76
お問い合わせ先	77
保証書	裏表紙

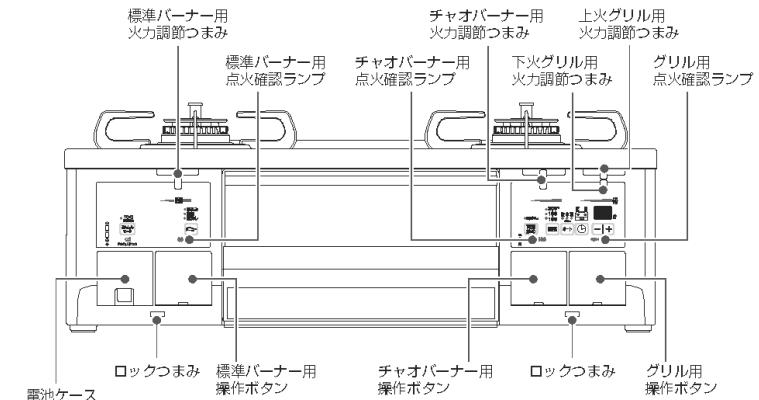
# 各部のなまえ

図は210-PO91型のご紹介となっております。

210-PO90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。

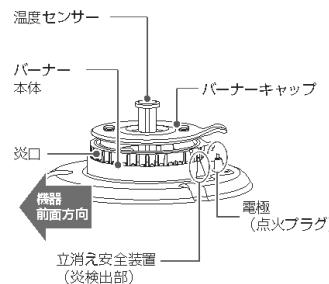


## 本体正面

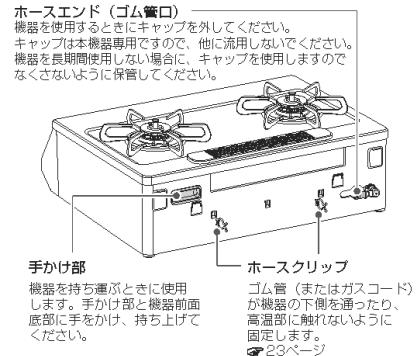


- 初めてご使用になる前に乾電池を取り付けてください。
- 電池ケースを引き出すと側面に機器情報シールが貼ってあります。

## バーナー部 拡大図

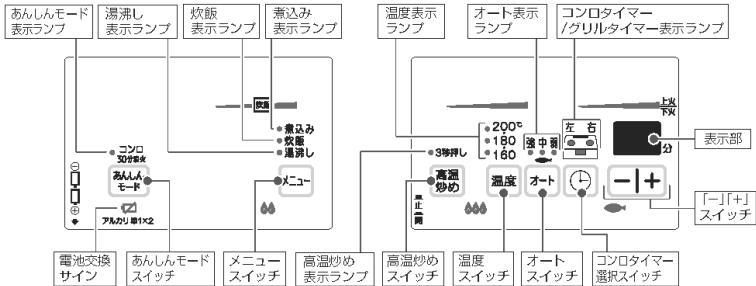


## 本体後面

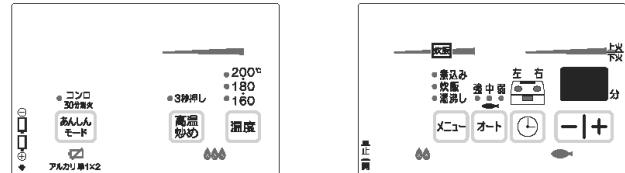


## 操作部

### 210-PO91型の操作部 (チャオバーナーが右側の機器)



### 210-PO90型の操作部 (チャオバーナーが左側の機器)



# 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。

## 消し忘れ消火機能

チャオバーナー 標準バーナー グリル

万ーの消し忘れたために、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、コンロタイマー機能が優先されます。）

あんしんモード（☞8ページ）

→コンロは自動消するまでの時間を30分に一括で短縮することができます。

カスタマイズ機能（☞8ページ）

→コンロは自動消するまでの時間を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。

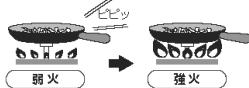
●鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

## 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（ビピッ）が鳴り、炎が大きくなることがあります。

（次機能を使用している場合は除く）



カスタマイズ機能（☞8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

炒めものの調理・焼きもの調理など比較的の温度の高い調理や、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。



## 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に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

☞8ページ

チャオバーナー 標準バーナー グリル

安心・安全機能がはたらいたり、便利機能を使った調理が終了して自動消火した場合に、操作ボタンを戻し忘れるとき、1分毎にブザー（ビーピー ビー）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。乾電池が消耗するので、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

## あんしんモード

☞7ページ

チャオバーナー 標準バーナー

コンロの消し忘れ消火時間を約2時間から約30分にワンタッチで短縮できます。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。また解除もワンタッチで行えます。

# 便利機能

☞33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、高温になり過ぎて異常過熱防止機能がはたらいたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると自動的に消火します。

炊飯機能

☞41ページ

（標準バーナー）

自動的にごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。

カスタマイズ機能（☞8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変更することもできます。

## タイマー機能

☞35、49ページ

チャオバーナー 標準バーナー グリル

コンロはいずれか1か所で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。設定した時間が経過すると自動消火し、メロディでお知らせします。

## 温度キープモード

☞37ページ

チャオバーナー

天ぷらなどの揚げ物の調理や火加減が難しい焼きもの調理をするときに、温度を5段階（160~200°C）のいずれかに保ちます。

## オートメニュー mode

☞51ページ

グリル

焼き加減を設定するだけで魚を自動で焼き上げます。

カスタマイズ機能（☞8ページ）

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。

## 湯沸し機能

☞39ページ

（標準バーナー）

沸騰後に自動消火します。

カスタマイズ機能（☞8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。

## あんしんモードについて（コンロ30分消火）

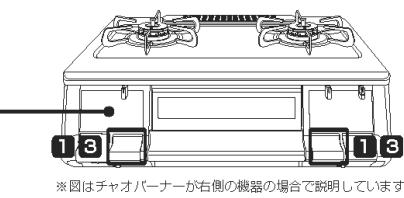
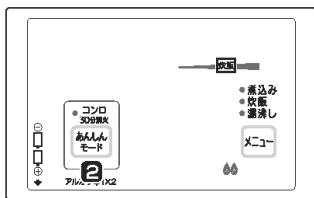
「あんしんモード」に設定すると、コンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの時間を30分に短縮できます。

初期設定（解除した場合）	設定した場合
2時間（120分） ※カスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。	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。）

### 準備



※図はチャオバーナーが右側の機器の場合で説明しています。

### 1 点火する

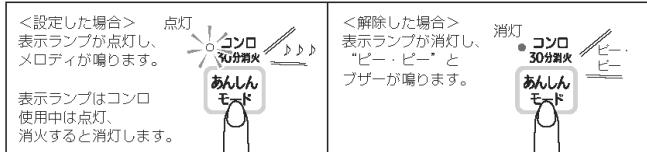
いずれかのコンロを点火する

左コンロ・右コンロのいずれかの操作ボタンをいっぶいまで押しこんで点火します。

### 2 あんしんモードを設定/解除する

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。
- 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。



### 3 消火する

いずれかのコンロの操作ボタンを押して消火する

## 各種設定の変更（カスタマイズ機能）

安心・安全機能、便利機能を下記の範囲で設定（カスタマイズ）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。

適応機能	初期設定	変更内容	手順説明ページ
コンロの消し忘れ消火機能 <a href="#">☞ 5ページ</a> 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)	9
湯沸し機能（沸騰検知のお知らせ） <a href="#">☞ 6ページ</a> 沸騰のお知らせタイミングが早い/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	9
湯沸し機能（保温） <a href="#">☞ 6ページ</a> 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)	10
炊飯機能 <a href="#">☞ 6ページ</a> 炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるよう変更できます。	「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	10
オートメニュー モード <a href="#">☞ 6ページ</a> グリルのオートメニュー モードの焼き加減をより細かく調節できるように変更できます。	3段階	5段階	11
火力切り替えお知らせ機能 <a href="#">☞ 5ページ</a> 火力が自動で大きくなるときに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	11

- 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・コンロタイマー機能が優先されます。（カスタマイズ機能やあんしんモード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。）
- あんしんモードで消し忘れ消火機能の時間を短縮している場合は、カスタマイズ機能の設定よりもあんしんモードの設定が優先されます。
- あんしんモードを設定していると、カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の時間を変更することはできません。

## リセット機能

カスタマイズ機能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。

- 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
- 標準コンロ（△△）の操作ボタンをいっぶいまで押しこんで点火の位置にする
- すぐに（10秒以内）標準コンロ（△△）の操作ボタンを押し戻して消火の位置にする
- +スイッチを2つ同時に長押しする（3秒以上）
  - ブザー（ビー）が5回鳴り、表示部に「[CL]」が点灯します。
  - 「[CL]」が消灯するとリセット完了です。
  - 「[CL]」が消灯しない場合は再度②から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

設定準備をする  
(共通操作)

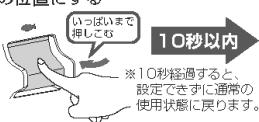
各種設定を変更する

設定を完了する  
(共通操作)

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** 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 (●) の操作ボタンをいっぽいまで押しこんで点火の位置にする  
操作ボタンを押すと、すべてのバーナーで同時にバチバチと放電しますが、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。

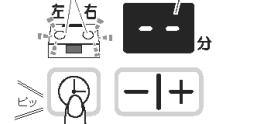
### コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更

初期設定: 120分 (表示: - - )

- 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。
- 表示部に現在の設定が表示されます。

表示ランプ: 点滅 表示部: 点灯



- 5** -|+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 右  
30 分  
-|+ ピッ

※左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。

### 湯沸し機能の沸騰をお知らせするタイミングの変更

初期設定: 3分

- 4** ④メニュー スイッチを押す

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。

表示ランプ: 点滅



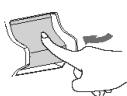
- 5** -|+スイッチを押し、設定を変更する

- 1~5段階で調節できます。

1 2 3 4 5  
早くしたいとき 遅くしたいとき



いずれかの操作ボタンをいっぽいまで押しこんで点火の位置にする



設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。

1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

- 2** ②すぐにグリル (●) の操作ボタンをいっぽいまで押しこんで消火の位置にする  
10秒以内



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スイッチを長押しする (3秒以上)

- ブザーが「ピピッ」と鳴り、コンロタイマー表示ランプが点滅し、表示部が点灯 (「コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更」で設定している内容が点灯) すると設定準備完了です。



### 湯沸し機能の保温あり/なしの変更

初期設定: oF

- 4** ④メニュー スイッチを2回押す

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。

表示ランプ: 点滅



- 5** -|+スイッチを押し、設定を変更する

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分

- 4** ④メニュー スイッチを3回押す

- 炊飯表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。

表示ランプ: 点滅



- 5** -|+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。

1 2 3 4 5  
水分多い、やわらかくしたいとき 離げが強い、硬くしたいとき



- 7** 設定後は、操作ボタンを消火の位置に戻してください。

※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す。☞ 5ページ



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）

各種設定を変更する  
（共通操作）

設定を完了する  
（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。



オートメニュー mode の  
焼き加減の段階変更

初期設定：3段階

④ オートスイッチを押す

- オート表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



⑤ -/+ スイッチを押し、設定を  
変更する

- 3段階と5段階のどちらかに設定できます。



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 あんしんモードスイッチを押す

- あんしんモード表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。



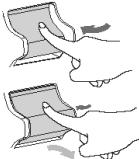
⑤ -/+ スイッチを押し、設定を  
変更する

- ON** (オン) : お知らせ音あり  
**OF** (オフ) : お知らせ音なし



⑥ いずれかの操作ボタンをいっぺいまで押しこんで  
点火の位置にする

いずれかの操作ボタンを押すとメロディが鳴り、  
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  
機能がたらきます。☞ 5ページ

設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、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お守りください)

製品を正しくお使いいただきためや、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。



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。



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。



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。



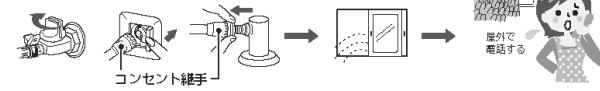
ガス漏れに気づいたときは…

- 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



■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。  
(つまりが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。



# 安全上のご注意（設置編）

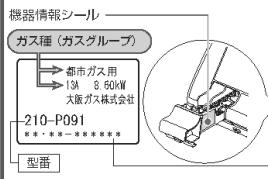
## 警告



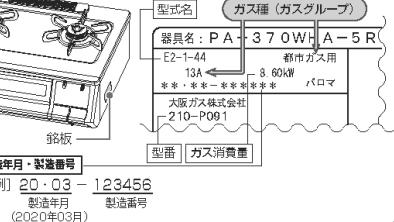
### ■機器の銘板に表示してあるガスの種類（ガスグループ）以外のガスでは使用しない

- 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は、または合っていない場合はお買い上げの販売店、またはよりの大阪ガスまでご連絡ください。

【例】機器情報シール（都市ガス13Aの場合）



【例】銘板（都市ガス13Aの場合）



### ■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ひぬ事故や故障、火災の原因になります。



### ■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。



### ■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」（☞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。

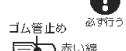


※器具用スリムプラグは、ホースエンド（ゴム管口）の赤い線まで差し込んで取り付けてください。



### ■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。



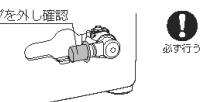
### ■ホースエンド（ゴム管口）の赤い線まで差し込んでゴム管止めでしっかりと止める

しっかりと止めないとガス漏れの原因になります。

## 警告



### ■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」（☞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。



### ガス用ゴム管（ソフトコード）、ガスコードは

#### ■機器の上や下を通さない

#### ■グリル排気口などの高温部に近づけたり、触れない

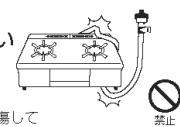
#### ■他の機器で過熱されるような所に通さない

#### ■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やガスコードがとけたり、損傷してガス漏れの原因になります。



#### ■ガス用ゴム管（またはガスコード）をホースクリップで固定する



## 注意



### ■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。



### ■棚の下など落ち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。

### ■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

### ■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



禁止

- 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。

- グリルを消し忘れた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

衣服に炎が移って炎かのぞめあります。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。

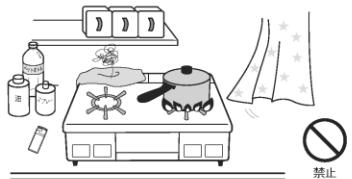


禁止

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

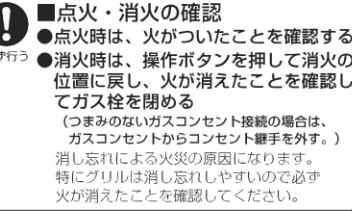
機器の下に新聞紙やビニールシートなどの可燃物を敷かないでください。また、電源コードを通さないでください。火災の原因になります。



禁止

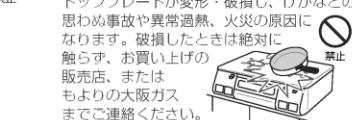
### ■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

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、けがなどの思わぬ事故や異常過熱、火災の原因になります。破損したときは絶対に触らず、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。



## ⚠ 警告

### ■異常時・緊急時には、ただちに使用を中止し、処置をする



必ず行う

- 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)」(☞63~70ページ)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(☞71~73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、またはもよりの大坂ガスまで連絡する。

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、ごとくの変形、トッププレートの損傷の原因になります。

### ■機器に付属、または機器指定の補助具以外使用しない

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くの変色、変形の原因にもなります。

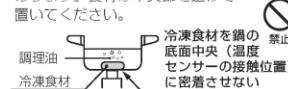
### ■コンロで焼網は使用しない

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。

揚げ物の調理のときは…

### ■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置いてください。

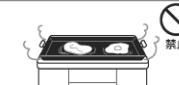


### ■複数回使用した調理油で揚げもの調理をしない

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。



必ず行う

### ■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。



### ■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。

## 安全上のご注意（使用編）

### 警告

 ■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。

 ■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、火災などと思われる事故の原因になります。



■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、前部部を焦がしたり、機器上部が過熱され、やけどをするおそれがあります。

■グリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しない

一酸化炭素中毒や異常過熱のおそれがあります。

 ■グリルには…  
グリル焼網の上にクッキングプレート（別売品）をのせて使用しない  
正しく取り付けないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。

■グリル焼網の上に波型グリル用プレート（別売品）をのせて使用しない  
受け台に正しく取り付けないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。

■波型グリル用プレート（別売品）で汁物調理や水を入れて使用しない  
不完全燃焼のおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきん、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つた脂、グリル焼網・グリルサイドカバーについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

たまつた脂や食品くずは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。



必ず行う

### 注意

 ■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。

 ■幼いお子さまだけで触らせない  
やけどやけがなど思われる事故の原因になります。

 ■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない  
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。

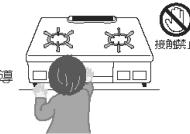
### 注意

 ■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

衣服の乾燥や練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。

■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か所のみコントロールボタンを使用している場合でも、使用していないコントロール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。
- つかまり立ち・低い歩きをする乳幼児がグリル扉でやけどしないよう注意してください。



■熱くなつ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しまうことがあります。

■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。

■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。

■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。

グリル使用時には…

■グリル排気口に手や顔を近づけない

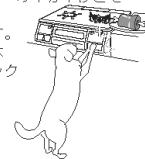
■鍋の取っ手などをグリル排気口に向けない高溫の排気熱が出ていため、やけどをしたり取っ手が焼損するおそれがあります。

■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、けがや機器焼損の原因になります。

■ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、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。使用しないときは操作ボタンをロックしてください。



# 安全上のご注意（使用編）

## ！注意



■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つ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つたり、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つてから顔などを近づけないで点火操作をしてください。



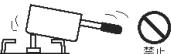
コンロ使用時には…

### ■ごとく外して使用しない

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・中華鍋などの底が丸い鍋・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つたり、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ので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



### ■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、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。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。



### ■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。



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。



グリル使用時には…

### ■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。

#### 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、またはもよりの大坂ガスに点検を依頼する。

## ！注意



グリル使用時には…

### ■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。グリル扉はいっぱいまで水平に引き出してください。



### ■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・火力調節つまり、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。



グリル使用時には…

### ■波型グリル用フレート（別売品）・クッキングプレート（別売品）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て取り出してください。

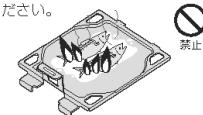


### ■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなつ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。

### ■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おそれがあります。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。



### ■クッキングプレート（別売品）はコンロで使用しない

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。

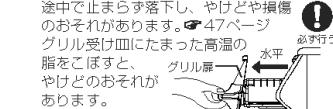


### ■グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用フレート（別売品）・クッキングプレート（別売品）は冷めてから取り出す

使用中・使用直後は高温になります、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、途中で止まらず落し下し、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つた高温の脂をこぼすと、グリル扉が水平に引いてしまうことがあります。



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。

### ■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。

# 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…

- 操作ボタンをロックする  
不用意な点火を防ぎます。☞30ページ  
必ず行う
- 必ず手袋をして行う  
手袋をしないとき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  
炎口がつまつたり、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。
- 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。



注意

## おねがい

- 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。（強火に急に加熱しない。）
- 熟々の汁物に塩、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。

## 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。やけどや思ひ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。ゴム栓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。
- 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。
- トッププレートの上や近くの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、トッププレート、ごとく、バーナーなどに煮こぼれが焼つくと機器を傷めるおそれがあります。
- 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。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つぶことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋とごとくがくつついでいることを確認してください。
- ※ごとくがくつぶつた場合はすぐに元の位置に戻し機器が冷めてからくつぶついたごとくを鍋から外してください。くつぶついたまま動かすと、ごとくが落し下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。

# 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。

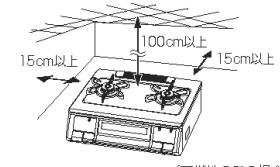
※設置後に、機器の周囲の改裝（吊り戸棚をつけるなど）を行う場合も設置基準をお守りください。



必ず行う

### ■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。☞75ページ



（可燃性の壁の場合）



必ず行う

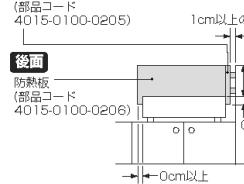
### ■離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける

別売の防熱板を図のように取り付けてください。☞75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、またはもよりの大坂ガスにてお求めください。

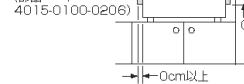
#### 側面

防熱板  
(部品コード  
4015-0100-0205)



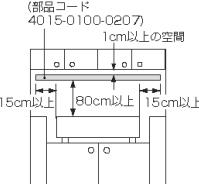
#### 後面

防熱板  
(部品コード  
4015-0100-0206)



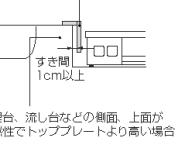
#### 上面

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と手をかけ、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、またはもよりの大坂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



■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。

必ず行う

## ■ガス用ゴム管接続の場合

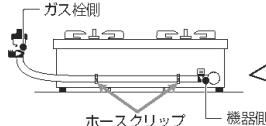
### 用意するもの

- 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



合格 JIS 必ず行う

※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、またはもよりの大坂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。

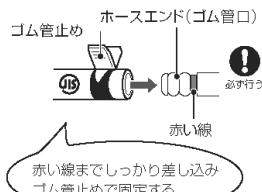
②機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す。  
(キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。)

※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」を参考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。

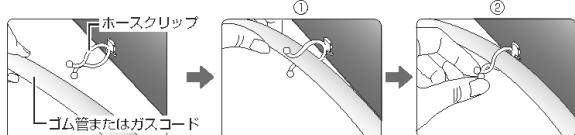


## ガス用ゴム管（ソフトコード）・ガスコードの固定方法

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。



## ■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。

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。

※詳しく述べはお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。

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と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。

### ガス栓側の接続（ガスコンセントの場合）

#### 露出型



#### 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

コンセント継手のスリーブ（白色）を手前に引く。

### 壁埋込型



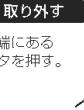
#### フタを開ける

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。

※ガス栓がガステープ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

## 機器を取り付ける

バーナーキャップやごとくなどを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てください。

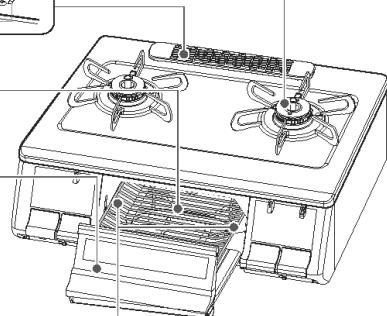


### グリル受け皿 グリル焼網 グリル焼網台

☞ 27ページ

### グリル扉

☞ 62ページ



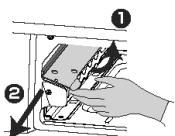
### グリルサイドカバー

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

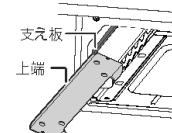
- ① グリルサイドカバーを少し上に浮かせる。

#### ② 手前にスライドさせて引き出す。

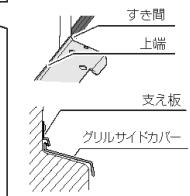


#### 取り付けかた

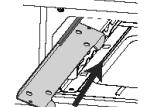
- ① グリルサイドカバーの上端を支え板のすき間に差し込む。



#### 【すき間部の拡大図】



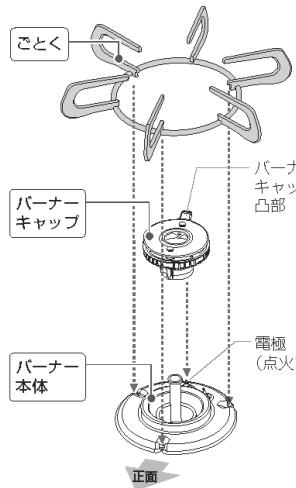
- ② 支え板にそって奥までスライドさせる。



## ごとく・バーナーキャップ

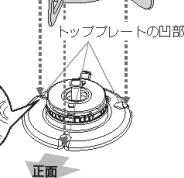
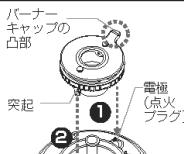
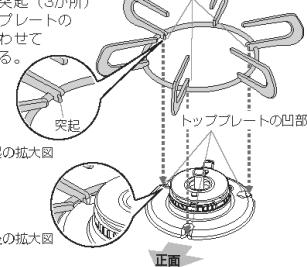
### ◎バーナーキャップ

- 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

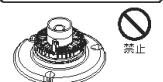


禁止

### ■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。

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



禁止

### ■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・グリル排気口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。（☞75ページ）取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。

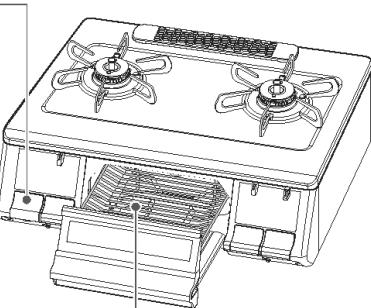
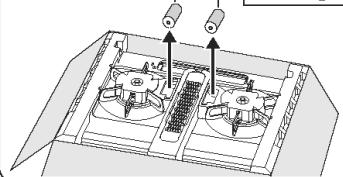
# 部品の取り付けと取り外し

## 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

付属の乾電池

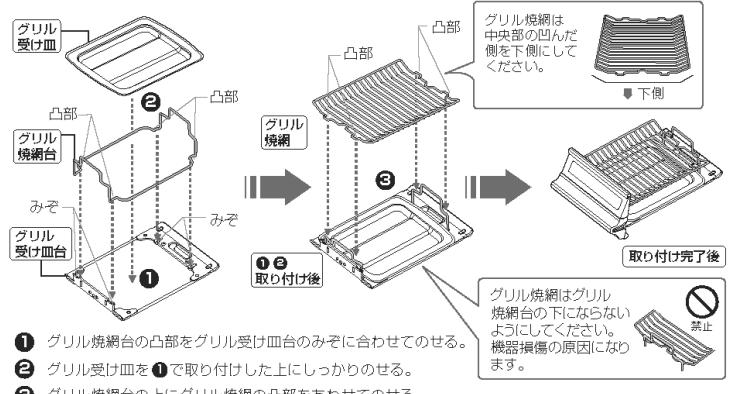


## グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台

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かた・取り外しかたは62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こ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。



## おねがい

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ーコートの劣化やがれに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。（➡75ページ）取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。

# 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。

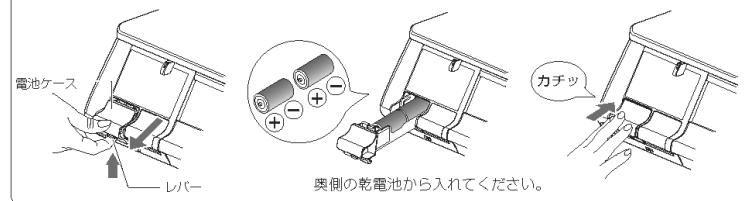
## ① 電池ケースを引き出す

電池ケースのレバーを上げながら手前に引きます。

## 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 $\oplus$ を手前に入れてください。

## 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）

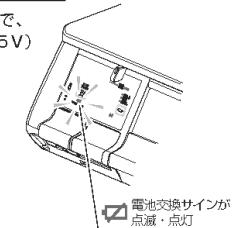
使用時に電池交換サインが点滅したときは、乾電池が消耗しているので、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。

交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

●乾電池が消耗していくと安心・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 $\oplus$ 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・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、やけどう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ペーサーや充電式単1形乾電池は電池ケースの $\ominus$ 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

## 温度センサーを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。

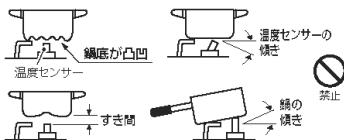


### ■温度センサーが正しくはたらかなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

火災などの原因となり大変危険です。

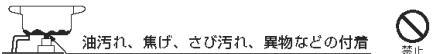
### ■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 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つなぎや途中消火、機器焼損の原因になります。
- 鍋底と温度センサーの間にすぎ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ての異物や著しい汚れ・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。



### ■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まま手入れし、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。）

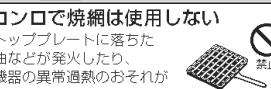
鍋などの種類	油調理		その他の調理	煮込み機能	湯沸し機能	備考
	揚げものの （温度キープモード含む）	炒めもの				
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋※1 (多層を含む)	○	○	○	○	○	温度センサーに適しています。
フライパン 中華鍋※2 アルミ・鉄・ステンレス※1(多層を含む)	○	○	—	—	○	炒めものの調理時フライパンを返す動作が何度も行い、温度センサーと鍋底が密着していない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷら鍋(鉄)	○	—	—	—	—	
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋 打ち出し鍋 丸底中華鍋	×	×	○	×	×	揚げものの調理・炒めものの調理には適していません。揚げものの調理・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。



### ■コンロで焼網は使用しない



トッピング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。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

## 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

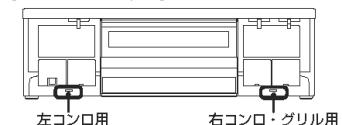
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

※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 ➡ ロック	つまみが左 ⬅ 解除

### 【ロックつまみの位置】

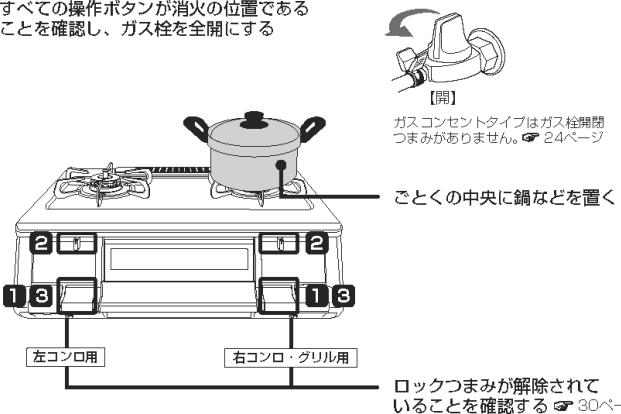




## コンロの使いかた（基本的操作）

### 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、ガス栓を全開にする



### 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。☞ 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。

◎揚げものをするときは…

- 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

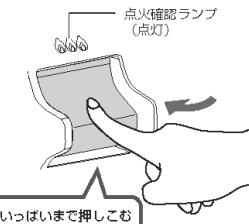
- グリル庫内に紙や糊包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- 鍋についた水滴はふき取ってからごとにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火してください。
- 焦げつきやすい調理の場合は、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。  
《焦げつきやすい調理の例》  
水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱など
- 調理後は高温のため、機器に触れるときやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

### 1 点火する

操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

- 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は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）☞ 5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。）

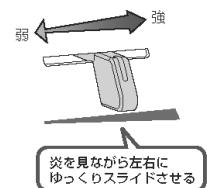
※操作ボタンをいっぱいまで押しこまないと、手を離したときに消火する場合があります。



### 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きます。  
☞ 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。



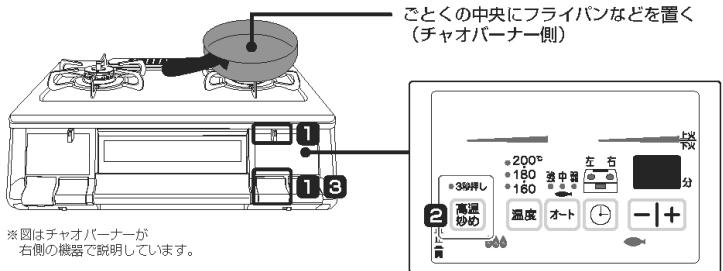


## いりもの・炒め物をする（高温炒め機能）

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



### 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ぶいまで押しこんで点火する
- 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 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、  
“ピッ”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“ピー”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油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\*

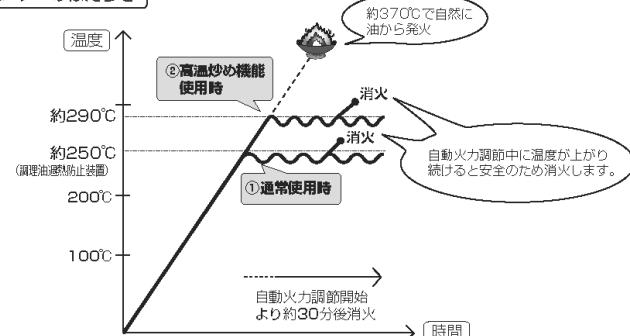
- 炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが“ピッ”と1回鳴り、自動的に弱火になったときが真材の入れ頃です。
- コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。  
☞ 35ページ

### 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。この状態が約30分続くか、弱火の状態でも温度上昇が続くと、自動的に火力を止め消火します。

##### 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止め消火します。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“ピッ”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“ピピッ”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、鍋底の温度を正しく検知できず、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。

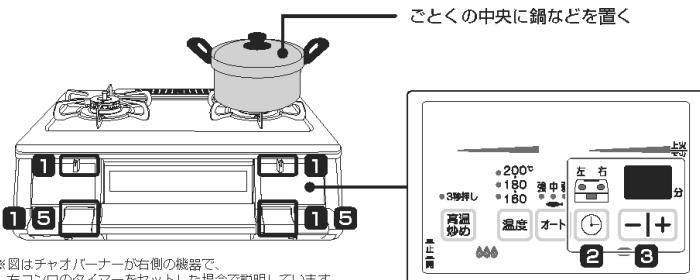


# コンロタイマーを使う

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。設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。

※あんしんモード(☞8ページ)やカスタマイズ機能(☞8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



\*図はチャオバ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説明しています。

### 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す。
- 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、④を押して変更してください。この場合、表示部に“3”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するにはメニュー $\times$ スイッチを押して炊飯・湯沸し・煮込み機能を設定すると、炊飯・湯沸し・煮込み機能が優先され、コンロタイマーは解除されます。

チャオバ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」を標準バーナーではコンロタイマーと「煮込み機能」を同時に使用することができます。

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。

温度キープモードや煮込み機能を取り消した場合は、コンロタイマーも同時に取り消されます。

### コンロタイマーとグリルを同時に使用している場合

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 $\square$  $\square$ を押して、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。



途中で取り消すときは…

④スイッチを消灯（取り消し）するまで押してください。

1

## 点火し、火力調節をする

- ①操作ボタンをいっぶいまで押しこんで点火する
- 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

## タイマーをセットするコンロを選択する

④スイッチを押し、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。  
(コンロタイマー表示ランプは使用しているコンロのみ点灯します。)

標準バーナー → チャオバーナー → 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 $\square$  $\square$ スイッチを押し、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。

●いろいろや炒めもの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・安全機能がたらき自動消火するため。）

4

## 設定時間が終了すると自動消火

- 設定時間終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・<30秒前>ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、分から秒表示に変わります。



5

## 操作ボタンを戻す

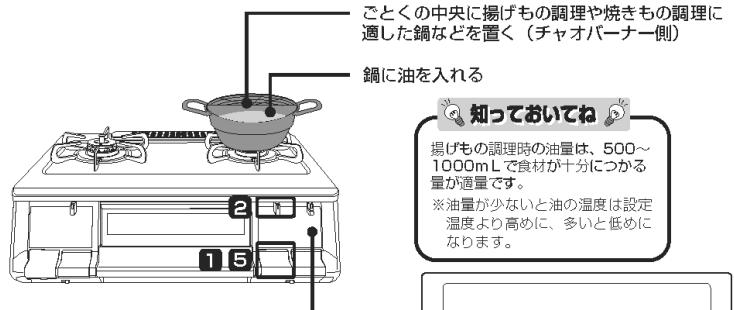
操作ボタンを押して消火の位置にする



## 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、ホットケーキやハンバーグなどの焼きものの調理に便利です。

### 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。

#### おねがい

調理中は機器から離れないでください。  
調理中のものが異常に熱し、火災の原因になります。

#### ワンポイント

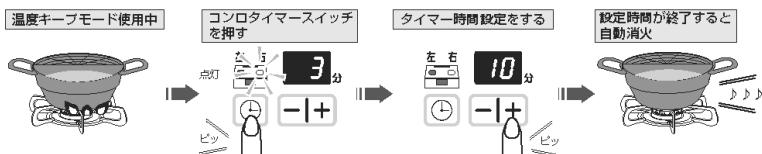
揚げもの以外のホットケーキやハンバーグのような、焼きものの調理も簡単に作ることができます。

※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。

##### ○設定温度のめやす

	揚げもの	焼きもの
200°C	焦げめを強くしたい揚げもの	-
180°C	天ぷら、フライ	焼きギョーザ、お好み焼き
160°C	から揚げ、ドーナツ	ホットケーキ、ハンバーグ

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。  
☞85ページ



コンロタイマーは、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。

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。

※コンロタイマーを同時に使用している場合は、コンロタイマーも取り消されます。

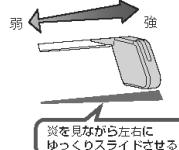
### 1 点火する

チャオバーナーの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する

### 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

スイッチを押す

- 最初は180°Cに設定されています。
- 160～200°Cまで10°Cごとに設定できます。

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°C	→	190°C	→	200°C	→	160°C	→	170°C	→	取り消し
点灯するランプ	●200°	△200°	△200°	△200°	●200°	△200°	●180°	△180°	●180°	△180°	●200°
	●180	△180	△180	△180	●180	△180	●160	△160	●160	△160	●160
	●160	△160	△160	△160	●160	△160					

### 4 調理する

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

●200°  
○180  
●160

●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とき、  
ブザーが“ピピッ”と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。

●200°  
○180  
●160

●調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。

1から操作を行ってください。

●200°  
○180  
●160

カスタマイズ機能 (☞8ページ)

一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

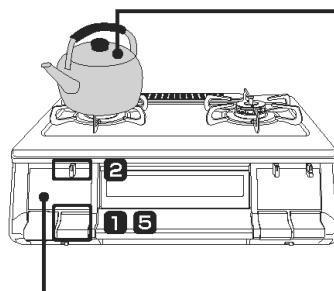
チャオバーナーの操作ボタンを押して消火する



## お湯を沸かす（湯沸し機能）

沸騰後に自動消火します。また、保温を設定すると弱火で5分間保温した後、自動消火します。

### 準備

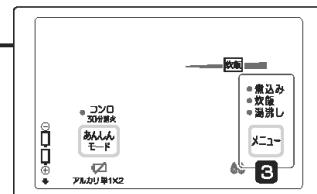


※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

### ＊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  
(☞8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 (☞8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「④」)  
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
  - 水を追加しない
  - 具を入れない
  - やかんや鍋を動かさない
  - 火力を変えない

### 標準バーナー

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

標準バーナーの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する

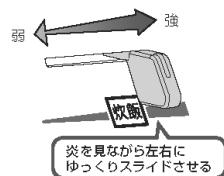
2

### 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

### 湯沸し機能を選択する

メニュー スイッチを押して、湯沸し機能を選択する

押すたびに表示ランプは次のように切り替わります。

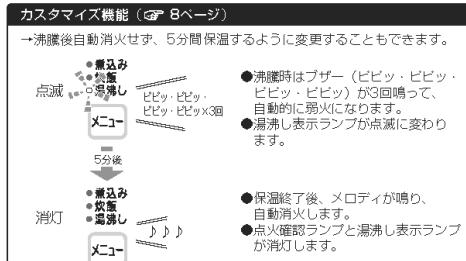


4

### 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。



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



# ごはんを炊く（炊飯機能）

標準バナー

ごはんを自動で炊き上げ、ブザーでお知らせします。  
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

### ② お米をとぐ

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にです。
- 「とぐ→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、ふきこぼれ、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、水切りしながら追加する量です。
- 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。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

<あかゆ>

お米の量	水の量
合数（重量）	容量
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 —

※あかゆを炊く場合は、上記の水の量で、蒸込み機能を使い、火力調節でまきを 位置に合わせ、タイマー時間を40分にセッティングください。  
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、炊いていた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。

お米を水に浸しておく時間

- 水加減後、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碎けやすくなります。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変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生炊けの原因になります。
- 水を加えるとお米の表面に気泡ができる、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。

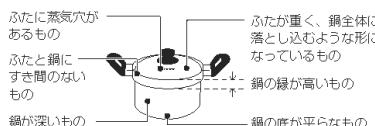
## 準備（つづき）

### 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



炊飯専用鍋も別売しています。  
 75ページ

炊飯機能に適した鍋	ごはん	炊飯量・ポイント
別売の 炊飯専用鍋	型番 PRN-31型	白米：3合、炊込みごはん：2合
	型番 PRN-52型	白米：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		うまく炊けないので使用しないでください。
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

- 浅い鍋はふきこぼれことがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質や厚み・形状によっては焦げつきや、ふきこ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。 75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。具はお米の上にのせて、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）

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。

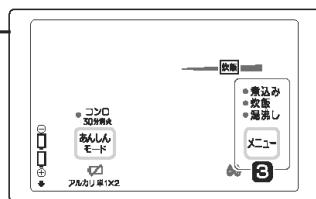
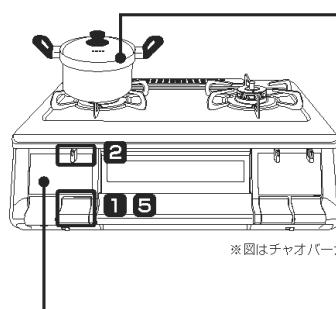


# ごはんを炊く（炊飯機能）

標準バーナー

## 準備（つづき）

### ⑤ 鍋をセットする



### 炊飯中に誤って消火してしまったときは…

すぐに点火し、点火した火力のまま  
炊飯機能を選択する

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。

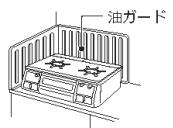
### 途中で取り消すときは…

メロスイッチを消灯（取り消し）まで押してください。

炊飯開始後、一定時間が経過するとメニュー  
スイッチの切り替えはできなくなります。  
切り替えることができないときは一度消火し  
てください。

### おねがい

- コンロの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に、  
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。
- 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。
- 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。



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こんで点火する

2

## 火力調節する

火力調節つまみを「炊飯」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

メニュー スイッチを2回押して炊飯機能を選択する

押すたびに表示ランプは次のように切り替わります。

沸騰 → 炊飯 → 無込み → 取り消し（消灯）



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、ブザー（ビピッ・ビピッ・  
ビピッ・ビピッ）が3回鳴り、点火確認ランプが消灯  
します。
- 炊飯表示ランプが点滅に変わり、表示部に10を表示し、  
むらし（10分）がスタートします。
- むらし時間の経過とともに表示部に表示される数値  
(残りのむらし時間(分)の表示)が変わります。



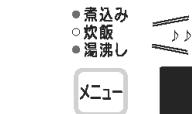
- むらし中にメロスイッチを押すと、表示ランプが消灯し、むらし  
終了のメロディは鳴りません。
- コンロタイマーを使用中はタイマーの時間が優先される  
ため、むらし時間は表示されません。



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



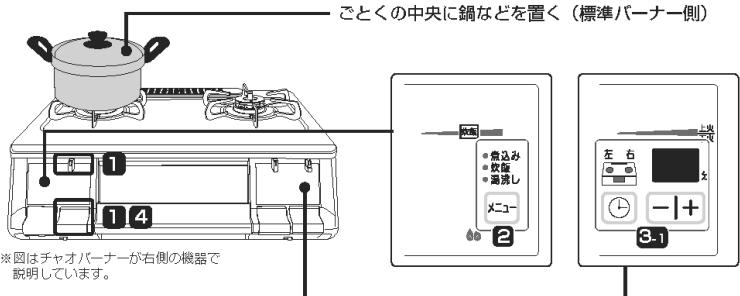


# 煮ものをする（煮込み機能）

煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきや吹きこぼれ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・シチュー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。

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。  
(煮込み機能を使用しているときも手動で火力調節できますが、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。)

## 準備



## ワンポイント

煮込み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せてください。特にカレーなどとろ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。
- 油で煮込み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。

## 標準バーナー

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。

※コンロタイマーを同時に使用している場合は、コンロタイマーも取り消されます。

## 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ぽいまで押しこんで点火する
- 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

- メニュー スイッチを3回押して「煮込み」を選択する  
押すたびに、次のように切り替わります。

沸騰 → 炊飯 → 煮込み → 取り消し（消灯）



## 3 調理する

- 調節した火力で加熱した後、ブザーが“ピッ”と鳴って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。また、温度が下がるとブザーが“ビビッ”と鳴って自動で火力を大きくします。（調節した火力によっては、火がほとんど大きくならない場合があります。）
- 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。

コンロタイマー機能を使用して、煮込み機能で調理する時間（1~99分まで）を設定することができます。☞ 35ページ

## 3-1 タイマー時間を設定する

- ①スイッチを押す
- ②または+を押し、タイマー時間を設定する  
●初期設定は30分です。  
●タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。



コンロタイマーは、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。

## 3-2 設定時間が終了すると自動消火

- 設定時間終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）が3回鳴り、分から秒表示に変わります。



●設定時間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。

- メロディが終了すると、表示部・点火確認ランプ・煮込み表示ランプが消灯します。



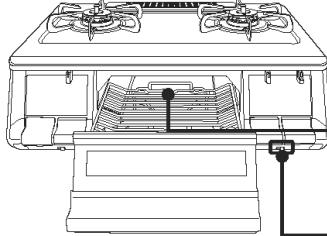
## 4 消火する

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



すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、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

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。

ロックつまみが解除されていることを確認する ☞ 30ページ

## 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。
- 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。☞ 25ページ

### ②グリル焼網を取り出し、煙がなくなるまで8分程度から焼きする

(火力は上火・下火ともに「強」で行ってください)

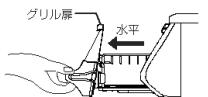
- 長い時間グリル焼網をから焼きすると表面のフッ素コートが変色したり、はがれて食材などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台・グリルサイドカバーは取り付けたままで問題ありません。
- グリル庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出ても異常ではありません。
- から焼き時にグリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。この場合、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。
- ◎グリル受け皿には水などを入れない

## グリルを取り出し・持ち運ぶときには…

### ①グリル取っ手を持ち、水平にゆっくりと引き出す

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

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。

## グリル過熱防止機能

グリルをから焼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できます。消火すると“ビー”とブザーが鳴ってお知らせし、同時に表示部に「02」と「5」を交互に表示します。☞ 71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。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
- 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。
- さばやいわしこど背の青い魚は塩を多めに、時間をおいて身をしまします。白身魚は塩を少なめに、身も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。
- 魚のほし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塗づけるか（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、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

#### ★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、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。



#### 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け上がります。)

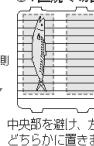
●魚と魚は間隔をあけて並べてください。熟のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。

●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（☞ 59ページ）に触れないよう注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。

#### 姿身の場合

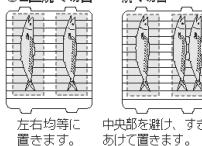
魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。

#### ◎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。  
中央部を避け、すき間をあけて置きます。

#### ◎3匹（または3匹以上）焼く場合

#### 切身の場合

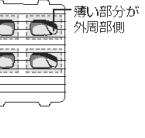
皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げが少なくなります。

#### ◎1～2切焼く場合



中央部を避け、左右どちらかに置きます。

#### ◎4切以上焼く場合



中央部を避け、左右どちらかに置きます。  
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。

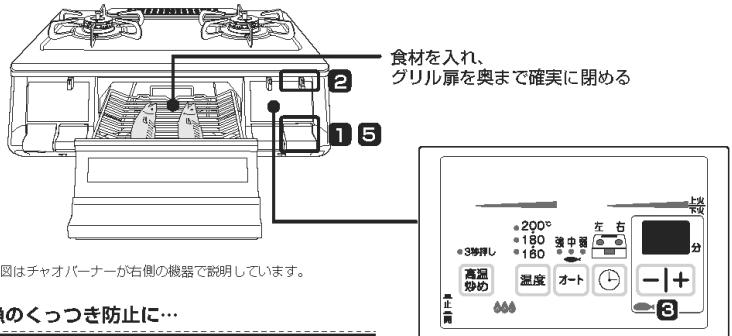
ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご用意しています。（☞ 75ページ）取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。



## グリルで調理する マニュアルモード（手動調理）

### 準備

- ◎グリル受け皿には水を入れない
- ◎調理中は機器から離れない



### 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。  
※魚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

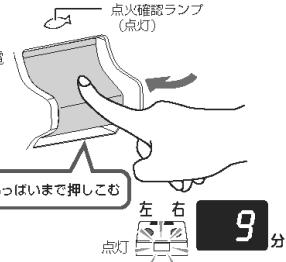
- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。☞47ページ
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能がはたらき前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
- 例) めざしやうるめなどの小魚、水分の少ない干し物や薫製、脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火で様子を見ながらゆっくりと焼いてください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、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。
- グリル使用後、グリル受け皿・グリル焼網・クッキングプレート（別売品）・波型グリル用プレート（別売品）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こむ

- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間バチバチと放電し続けます。（すべてのコンロとグリルは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こまないと、手を離したときに消火する場合があります。



### 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。

- 【】火のめやは全開（強）ですが、好みにより弱火に調整もできます。弱火にした際、炎の見た目の大ささはほとんど変化しません。



### 3

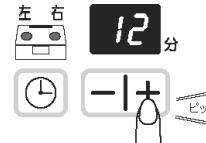
### タイマー時間をセットする

- 【】または【】スイッチを押し、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。

- 【】グリルタイマーの設定時間は調理中でも変更できます。  
【】焼き時間のめやは料理ブックをご覧ください。



### 4

### 設定時間が終了すると自動消火

- 設定時間終了30秒前になると、ブザー（ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ）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、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。

- メロディ終了後に表示部と表示ランプが消灯します。



### 5

### 操作ボタンを戻す

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

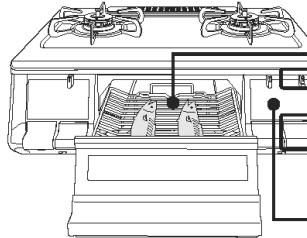


## グリルで調理する オートメニュー モード（自動調理）

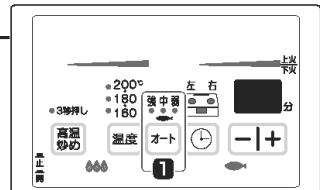
オートスイッチで焼き加減を設定するだけで生魚の姿身・切身や干物などを自動で焼き上げます。

### 準備

- グリル受け皿には水を入れない
- 調理中は機器から離れない



2 食材を入れ、  
グリル扉を奥まで確実に閉める  
2 4



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

### 途中で取り消すときは…

『点火後約30秒以内』

- オートスイッチを取り消し（消灯）まで押してください。  
マニュアル（手動調理）に切り替わります。

『点火後約30秒経過した後』

- “ビピ”と音が鳴り、オートメニュー モードの取り消し操作を受け付けません。消火操作をしてください。

### おねがい

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 調理途中に消火し、再度点火して調理する場合や、オートメニュー モードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、食材が焼けすぎてしまいますがマニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 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。
- グリル使用後、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。変形するおそれがあります。

### 知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度がある程度高い場合はオートスイッチを受け付けません。この場合、オートスイッチを押すと“ビピ”と音が鳴り、表示部に“H”が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

#### ■調理終了30秒前からのカウント中の調理時間延長に関して

- ・オートメニュー モードの調理時間を含め、グリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲で設定できます。
- ・庫内温度が高いと $+$ スイッチを受け付けない場合があります。また延長調理中に庫内温度が高くなり過ぎると、強制的に30秒表示に切り替わり調理を終了します。

### 1

## 焼き加減を設定する

- オートスイッチを押し、好みの焼き加減を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

→「中」→「強」→「弱」→「取り消し（消灯）」



#### カスタマイズ機能（☞8ページ）

→焼き加減の調整を3段階から5段階に変更することができます。  
3段階よりさらに弱とさらに強の焼き加減を選択することができるようになります。



### 2

## 点火する

グリルの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する

- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間バチバチと放電し続けます。

(すべてのコンロとグリルは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。

※オートメニュー調理中は火力調節をしないでください。  
上火・下火ともに全開（強火）以外の火力にするとうまく焼けない場合があります。



### 3

## 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

- 調理終了30秒前になると、ブザー（ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ）が3回鳴り、残り時間（数秒）が表示されます。



- 調理が終了す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。



- メロディ終了後、オート表示ランプ、表示部が消灯します。



### 4

## 操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押して消火の位置にする



## グリルで調理する オートメニュー モード (自動調理)

- 下記の表はオートメニュー モードで調理する場合の基本的な調理例です。
  - 魚の種類や大きさ、調理内容により、焼き加減を選んでください。
  - 魚の状態（脂のり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。オートスイッチでお好みの焼き加減に調節してください。火力調節つまみを操作して火力を変えないでください。
  - 魚をグリル焼網の奥よりに置くと上手に焼き上がります。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
- ※重さ表示（g）は1匹あたりの質量です。

	焼き加減	魚の種類		ポイントとお願い
カスタマイズ 標準設定 5段階 (8ページ)	さらに強	【生魚（姿）】 あじ（大） いさぎ たい (200g以上の 大きな生魚の姿焼き)		●魚と魚は間隔を置いて並べてください。 熱の通りが良く、焼きむらが少くなります。 ●お好みにより塩をふっていただくと、 焼き色が濃くなります。 ●厚さ4cm以上の魚は火がとおりにくい ので、マニュアルモード（手動調理）で 様子を見ながら焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、 頭を奥側にして焼いてください。 ●干物は皮を下側にして焼いてください。
		【生魚（姿）】 あじ さんま いわし にじます あゆ		【生魚（切身）】 さわら たちうお
	強	【生魚（姿）】 さば 小あじ ぶり 【塩漬け】 さば さけ		●切身は皮を上側にして焼いてください。
		【生魚（姿）】 さば さけ ぶり すずき たい		【生魚（切身）】 さば さけ
	弱	【干物（開き）】 あじ かます かれい さわら ほっけ		●干物は皮を下側にして焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、 頭を奥側にして焼いてください。 ●みそ漬け、照り焼きは皮を上側にして 焼いてください。 ●みそ漬けはみそをよくふき取り、 「弱」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬けのものは、次の 条件であるほど焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きたれのみりんの配分が多い
さらに弱		【干物（開き）】 さんま（約100g）		【干物】 ししゃも

### 注意

■オートメニュー モードは、魚以外の調理には使用しない  
 ■次の魚にはオートメニュー モードを使用しない

禁止

焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火の原因となります。  
 ・みりん干し　・めざし　・うるめいわしの丸干し　・市販のみりん漬け  
 ・身欠きにしん　・厚みのある魚　・ハラスなどの特に脂の多い魚

魚の種類	置きかた		
姿焼き	<p>魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。</p> <p>○1匹焼く場合</p> <p>手前側 ↓</p> <p>中部部を避け、左右どちらかに置きます。</p> <p>○2匹焼く場合</p> <p>左右均等に置きます。</p> <p>○3匹（または3匹以上）焼く場合</p> <p>中央部を避け、すき間を開けて置きます。</p>		
切身	<p>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と焦げかたが少くなります。</p> <p>○1~2切焼く場合</p> <p>手前側 ↓</p> <p>中部部を避け、左右どちらかに置きます。</p> <p>○4切以上焼く場合</p> <p>薄い部分が外周部側</p>		
干物	<p>頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。</p> <p>手前側 ↓</p>		

# 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、またはもよりの大坂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されていますか？	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などで機器が汚れているときはお手入れしてください。 ☞ 56~62ページ 温度センサーは、スマ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。スマ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。 ☞ 60・77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と差し込み、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。 ☞ 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、ガス栓を閉め、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と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ないでください。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（☞ 63~70ページ）  
「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（☞ 71~73ページ）  
を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてみるお異常があるとき、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、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。



## 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

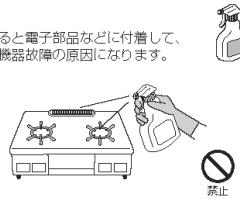


### 絶対に使用してはいけないもの

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。

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。



## おねがい

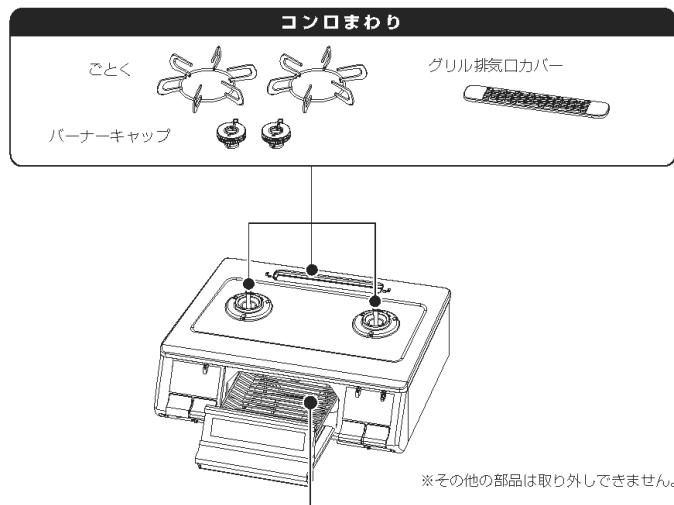
- ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれたまま放置すると故障の原因になります。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用できる洗剤を確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗い（58・61ページ）した場合などは、変色したりツヤがなくなったり傷がついたりする場合があります。

# 日常点検とお手入れ

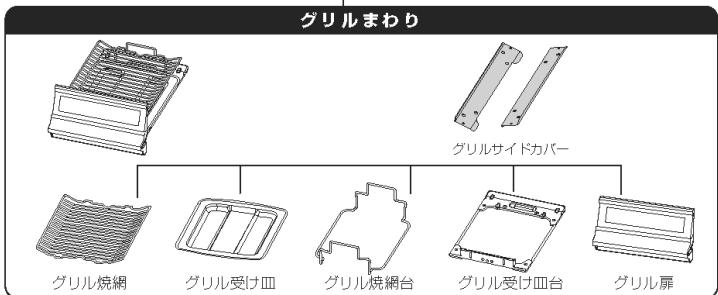
## 取り外すことのできる部品

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してください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは 25~27・62 ページを参照してください。
- バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網は消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。**☞75 ページ**



## 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ゃ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・62 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

トッププレートの凹部は、  
やわらかい歯ブラシなどで  
汚れを取り除く

※汚れたがまると、ごとくが  
安定しない原因になります。



トッププレート  
の凹部

### 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温らせたキッチンペーパーで汚れた部分に貼り付けてます。

②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取ります。

### 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、こすります。

②汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げます。

### 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られています。はがれたり、読めなくなったり場合は、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汚れをふき取り、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

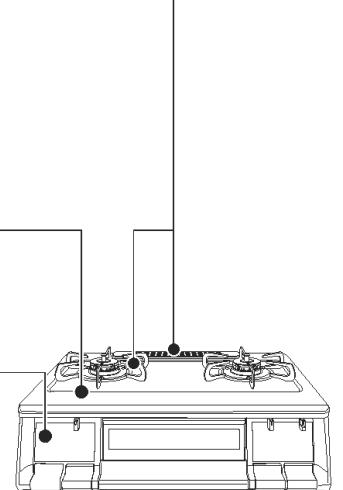
#### 汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きました後、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。

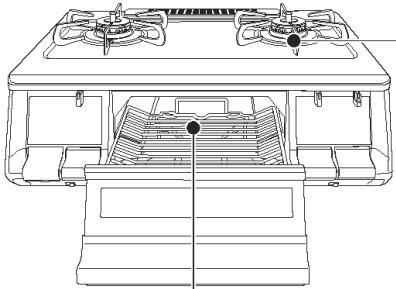
①大きな鍋に水を入れ、ごとくやグリル排気口カバーを沈めて火にかけます。

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。



# 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、乾いた布で洗浄や水気をふき取る

- 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。バーナーがつまわり、燃焼不良の原因になります。

- 左側の燃焼部（上火バーナー）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

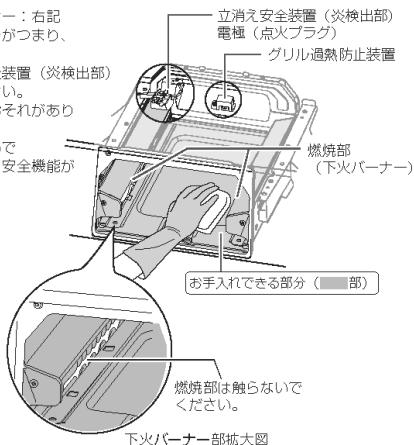


#### ■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

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・62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。

### バーナー本体

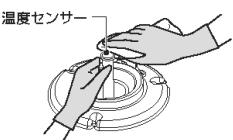
やわらかい布で表面の汚れをふき取る



### 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。



### 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

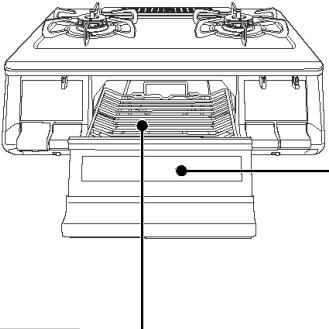
- 取り付け位置を動かしたり、傷をつけないでください。  
故障の原因になります。先端がとがっています。けがをしないように注意してください。



# お手入れのしかた

## クッキングプレート（別売品） 波型グリル用プレート（別売品）

お手入れのしかたは、クッキングプレート・波型グリル用プレート付属の取扱説明書をご覧ください。



### グリル部

#### グリル受け皿（クリアーコート） グリル焼網（フッ素コート）

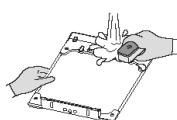
お使いのたびに台所用中性洗剤で表面・裏面ともに水洗いし、洗剤や水気をふき取る

- 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。フッ素コートやクリアーコートのはがれ、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。



#### グリル受け皿台 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



#### クリアーコート/ 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ーコートを傷め、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ー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。

#### 汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、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洗いしてください。

- 大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを沈めて火にかける。
- 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。
- 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てから煮洗いしてください。

- 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ページを参照してください。

### グリル扉

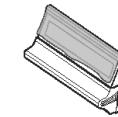
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

- 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。



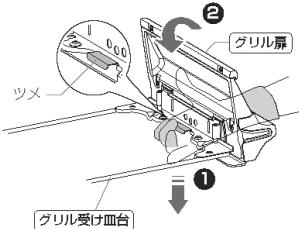
#### 汚れが落ちないとき

- 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。
  - 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。
  - 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。



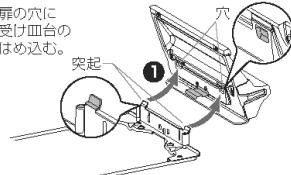
#### 取り外しかた

- グリル扉のツメを下方向に押し下げる。
- グリル扉を内側に倒す。

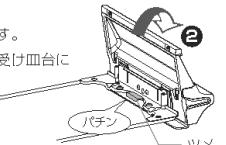


#### 取り付けかた

- グリル扉の穴にグリル受け皿台の突起をはめ込む。



- グリル扉をおこす。  
※ツメがグリル受け皿台にまります。



### 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。
- グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。変形や塗装がはがれの原因になります。
- 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閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。
- 使用直後、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・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ーコートがはがれる原因になります。

# 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のを防いでいます。故障ではありません。
- 鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（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。

**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」が点滅・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、または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

### 翻ページ

点火しない/ 点火しにくい	<p>ガス栓の開きが不十分だったり、閉めていると点火できません。</p> <p>乾電池が消耗している場合は点火しません。</p> <p>乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。</p> <p>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)</p> <p>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。</p> <p>操作ボタンをいっぶいまで押しこんでいないと点火しない場合があります。</p> <p>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。</p> <p>ロックつまみがロックされていると点火できません。</p> <p>機器の配管内に空気が残っている状態でガス元栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス元栓の安全装置がはたらき、点火しないことがあります。</p> <p>乾電池が消耗していくと安心・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。</p> <p>操作ボタンをいっぶいまで押しこんでいないと点火しない場合があります。</p>	<p>ガス栓をいったん閉めてから全開にしてください。</p> <p>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。</p> <p>④⑤の向きに注意し、正しく取り付けてください。</p> <p>周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。</p> <p>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。</p> <p>操作ボタンをいっぶいまで押しこんでください。</p> <p>ご使用のLPガス事業者にお問い合わせください。</p> <p>ロックつまみを動かしてロックを解除してください。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>操作ボタンをいっぶいまで押しこんでください。</p>	31・47  28  28  21・32 50  13・14 23・24  32・50  —  30・31 47  —  28  32・50
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			

## コンロ

### ご質問

### 原因

### 処置方法

### 翻ページ

点火しない/ 点火しにくい	<p>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。</p> <p>バーナーキャップやごと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。</p>	<p>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、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりと拭いてください。</p> <p>浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。</p>	60  26
------------------	---	---	--------------

# よくあるご質問 (Q&A)

## コンロ

ご質問	原因	処置方法	該ページ
点火しない/ 点火しにくい	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検出部）がめれたり、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、洗剤や水滴がないようにやわらかい布でしっかりと拭いてください。	60
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。	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⇒弱火と火力を自動調節します。この状態が約30分続くと自動消火します。  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。 ※あんしんモードまたはカスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。	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。  操作ボタンを消火の位置にしてください。	5・33 34
	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、消火することができます。	再度点火してください。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。	5・71
	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。	29・30 33
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。  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。	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と拭いてください。  浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	60 26 14・17 14・17
	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。	—
	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。	—

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	該ページ
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。	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。	13・77
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。	—
	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。	5・31
	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・60
	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。	5
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さなすやパブリカなどは、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・33
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 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	該ページ
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
	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・60

# 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	参考ページ
<b>湯沸し機能</b> お湯が沸かない/ お湯が沸いて いるのに 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。 温度センサーや鍋底が汚れたり、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。	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 29・60
	やかんや鍋の種類、水の量によっては水蒸気が出始めて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、それを感じることがあるかもしれません。また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音とともに、それを感じることがあるかもしれません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のお知らせのタイミングを変えることもできます。	8・39
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、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、やかんや鍋を動かさ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、ふきこぼれる場合があります。	やかんや鍋に入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
<b>炊飯機能</b> ごはんが うまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機の風が当たらないように使用してください。 炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	風が当たらないように使用してください。 調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	43 — 42・75
	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。	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3分以上水に浸してください。	42
	炊込みごはんは、具の量が多くなるとうまく炊けないことがあります。	具の量を加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いる分量に従ってください。	41
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまる生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。	29・60
	温度センサーや鍋底が汚れたり、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。	43 8・43
<b>炊飯機能</b> 途中で誤って消火してしまった	再度炊飯機能を使用して炊いてください。 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。	—	43
<b>炊飯機能</b> 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。	—	43

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、またはもよりの大坂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	参考ページ
<b>炊飯機能</b> おかゆを炊きたい	煮込み機能を使うとおかゆを炊くことができます。	—	41
<b>煮込み機能</b> ・火力が勝手に変わる ・火力を強火力に調節できない	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、手動で火力調節はできません。	—	45
<b>煮込み機能</b> 焦げついてしまった	カレーやシチューなどとろみのある料理は焦げつきやすいので、様子をみてかき混ぜながら調理してください。	—	45
<b>グリル</b>			
<b>ご質問</b>	<b>原因</b>	<b>処置方法</b>	<b>参考ページ</b>
<b>点火しない/ 点火しにくい</b>	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。	異物がついている場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	47・77 5・47
<b>火力が変わらない</b>	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。	—
<b>煙やにおいが 出る</b>	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大ささはほとんど変化しません。	異常ではありません。	50
	初めてグリルをご使用になられるとき、庫内の部品に付着している加工油によって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・波型グリル用ブレート(別売品)・クッキングブレート(別売品)などのグリル用調理機器が汚れていたり、脂身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。 別売部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。	61
	グリル扉が完全に閉まっていないとすぎ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。	49・51
<b>調理がうまく できない</b>	解凍が不十分だと火とのおりが悪くなり、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。	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
	みそ漬けやかず漬けの「みそ」や「かず」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。	みそ漬けやかず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。	49・51

# よくあるご質問 (Q&A)

## グリル

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
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分待ってからご使用してください。	5・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たため、高温になり赤熱します。	異常ではありません。	—
オートメニュー モードを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、オートスイッチを受け付けません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってからご使用していただくか、マニュアルモード（手動調理）をご使用ください。	51
オートメニュー モードでうまく 調理できない	上火・下火とも強火になっていないとうまく調理できません。	上火・下火とも強火に調節し調理してください。調理中は火力調節をしないでください。	52

## 音について

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	77
コンロを使用中 「カチッ」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。	—
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 「ボッ・ボッ」という音がする	点火した直後などグリル庫内が冷え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 「バチバチ」 「ジュージュー」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。	71・72 73

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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。

## 音について

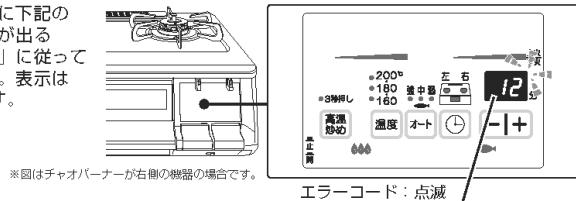
ご質問	原因	処置方法	参考ページ
ブザーが1分ごとに 「ビー・ビー・ビー」と鳴り、点火確認ランプが点滅する	操作ボタンを戻し忘れています。	安心・安全機能がはたらき自動消火したときやご使用後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	5・71

## その他

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
点火操作をすると 全バーナーが同時に バチバチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にバチバチと放電するようになっています。（全コンロとグリル同時に放電）	異常ではありません。	32・50
点火時に操作 ボタンから手を 離してもバチバチしている	コンロ部は最長で7秒間放電するようになっています。 グリル部は確実に点火させるため、約7秒間放電し続けます。	異常ではありません。	32・50
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	土鍋や底の厚い鉄鋼、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すわずに浮き上がる場合があります。	トッププレートの熱膨脹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を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。	62
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。	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。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・グリル焼却台・グリルサイドカバーは消耗品です。 交換部品として販売しています。	75
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をぬり、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。	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をぬり、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。	56
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。	性能に影響ありません。	56
お客様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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	お客様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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	お客様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、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	75・77

## ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り表示部に下記のような表示（数字）が出る場合は、「処置方法」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。



ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置方法 (再使用時のご注意)	参照 ページ
音なし	電池交換サイン点滅 電池交換サイン点灯		電池交換のお知らせ	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
	00 ↪	1 標準バーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動		操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	5
		3 チャオバーナー	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、あんしんモードで設定した時間）が経過し、自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・続けて使用する場合は、少し時間をあいてから（温度センサーが冷めるのを待つから）再点火してください。	7 8 34
ビー(約4秒)	02 ↪	1 標準バーナー	調理油過熱防止装置の作動	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。	操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	5
		3 チャオバーナー	焦げつき自動消火機能の作動		やけどに注意し、少し時間をあいてから（温度センサーが冷めるのを待つから）再点火してください。 調理油過熱防止機能がはたらいて自動消火した場合は、すぐに点火しても手を離すと火が消える場合があります。	
		5 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。	操作ボタンを押して消火の位置にしてください。 グリル庫内が冷えるのを（約5分）待ってから再点火してください。	5 47

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分ごとにビー・ビー・ビーとブザーが鳴り、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	処置方法 (再使用時のご注意)	参照 ページ
	11 ↪	1 標準バーナー		点火しても火がつかなかった	・操作ボタンを押して消火の位置にしてください。 ・バーナーキャップ、電極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。	59 60
	12 ↪	3 チャオバーナー		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。	・操作ボタンを押して消火の位置にしてください。 ・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。	5 58 60
ビー(約4秒)	3135 ↪ 72	1 標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消えなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。		
	70 ↪ 0 電子部品	3 チャオバーナー		部品が故障しています。	使用を中止し、ガス栓を開め、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	77
	71 ↪ 3 チャオバーナー	1 標準バーナー		電子部品の故障		
	H グリル	5 グリル	グリル庫内の高温検知	グリル庫内の温度が高くなっています。	グリル庫内の温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード（手動調理）で調理してください。	51

➡ : 「00」「02」などの2桁の数字と発生部位の「01」「1」などの1桁の数字を交互に表示することを示します。

# ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

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
ピピッ・ ピピッ・ ピピッ・ ピピッ (×3回)	設定した温度の表示ランプ点灯	チャオバーナー	温度キープモード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
	沸沸し表示ランプ点滅	標準バーナー	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※1)	5分間保温します。	40
	炊飯表示ランプ点滅	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
	煮込み表示ランプ点灯	標準バーナー	煮込み機能終了の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、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	46
	コンロ表示部点灯	標準バーナー	コンロタイマー終了の30秒前をお知らせしています。		36
	グリル表示部点灯	チャオバーナー	マニュアルモードでグリルタイマー終了の30秒前をお知らせしています。		50
	オートモード点灯	グリル	オートメニュー mode 終了の30秒前をお知らせしています。		52
メロディ	炊飯表示ランプ点滅	標準バーナー	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
	煮込み表示ランプ点灯	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。		44
	コンロ表示部点灯	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
	グリル表示部点灯	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。		36
	グリル表示部点灯	チャオバーナー	マニュアルモードでグリルタイマーが終了し、自動消火しました。		50
	オートモード点灯	グリル	オートメニュー mode が終了し、自動消火しました。		52
	あんしんモード表示ランプ点灯	チャオバーナー 標準バーナー	あんしんモードを設定しました。		7

※1：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。※8ページ  
※2：設定している焼き加減のランプが点灯または点滅します。

# 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。)
- ガス通路部分にはこ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。☞28ページ
- お手入れしておくと次回使用するときに便利です。☞55～62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63～70ページ「よくあるご質問（Q&A）」、71～73ページ「ブザーが鳴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、またはもよりの大坂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-P090型  
210-P091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。☞13ページ

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。
- 保証書を紛失されると、無料修理期間内でも修理費をいただくことがありますので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、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は、お客様のご要望により、有料修理いたします。

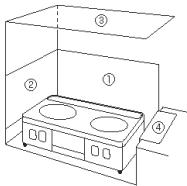
### 廃棄時のお願い

- 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、漏液、破裂によりけがやけど、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、またはもよりの大坂ガスにてお求めください。



- 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	PRN-31型（※）
	5合炊き	PRN-52型（※）
両面焼用タッピングプレートセット	¥4,200	1210P4200964
波型グリル用プレートセット	¥8,000	1210P0700970 (レッド) 1210P0700976 (ブラック) 1210P0700985 (ブルー) 1210P0700979 (イエロー)

（※）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していただけます。

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、またはもよりの大坂ガスにてお求めください。

交換部品	型 番	
	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
グリル排気口バー	¥500	1210P0900952
グリル受け皿	¥2,400	1210P4000955
グリル受け皿台	¥1,200	1210P4800954
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）	¥400（1個あたり）	1210P4900953

\* 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。

\* 2020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。

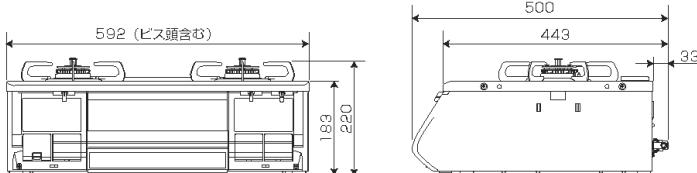
## 仕 様

◎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-P090型	210-P091型
型式名	E2-1-44 (PA-370WHA-5L)	E2-1-44 (PA-370WHA-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Φ5mm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）	14.5kg	
外形寸法	高さ220mm（トッププレートまで183mm）×幅592mm×奥行500mm	
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）・消し忘れ消火機能・焦げつき自動消火機能（コンロ）・火力切り替えお知らせ機能（コンロ）・異常過熱防止機能（コンロ）・中火点火機能（コンロ）・グリル過熱防止機能・操作ボタンロック機能・操作ボタン戻し忘れお知らせ機能・あんしんモード	
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	2.02
LPガス用	2.95	4.20	2.02

## ■外形寸法図（単位：mm）





## Siセンサー コンロ & 水なし両面焼グリルお料理ブック

**Si センサー コンロ**

全口センサー搭載  
安心(Safety)・便利(Support)・美膳(Smiley)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。

写真は模様により、実機と異なる場合がございます。

コンロ編



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、「安心のための自安」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。



## [ 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
鰯(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
赤魚の粕漬け	2切(約160g／切)	強火	強火	5~7分

\*火加減、焼き時間はあくまで目安です。食材や分量、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12尾  
玉ねぎ···1個  
サラダ油···適量  
ブロッコリー···1/2株  
じゃがいも···1個

Aホワイトソース(市販)···約200g<sup>(※1)</sup>  
牛乳···50mL  
塩・こしょう···各少々  
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えびは背わたと殻を取り、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、それぞれ熱めておきます。
- ③合わせて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、ク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違いますので、牛乳での量を加減してください。
- ※容器はクリルに入る高さで、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(または白身)···100g  
にら···1/4束  
玉ねぎ(もどり)···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

◆作り方

- ①キャベツはさっとゆでて冷まし、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豚ひき肉にAの材料を合わせ、祐が出来るまで練ります。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、**POINT**自動で弱火になったら②を並べ、中火弱で引き出せます。<sup>(※1)</sup>  
(温度調節機能 180~180℃)に設定してお使いいただくと便利です。)
- ④熱湯を注ぎ、タグをして弱火で3~5分程蒸し煮ます。水気が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、好みのつけだれでいただけます。
- \*1. 冷凍ぎょうざの場合、霜が付着し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  
干し芋(きのこ)···1~2枚  
A豚ひき肉(または白身)···100g  
薄力粉(スープ用)···小さじ1  
酒···小さじ1  
塩···小さじ1/4  
こしょう···小さじ1  
ねぎ···1/2本

- ①鍋に細切りにした干し芋(きのこ)とAを入れて火にかけます。
- ②煮立ったらぎょうざを投入して火を通して、薄力粉を溶いてしたねぎを加えайтеください。
- ※加えたぎょうざが浮いた場合は、同様の手順で作れます。その際はぎょうざがあつたまつたら、器にのせます。

## [ 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

じゃがいも···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···各適宜  
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。<sup>(※1)</sup>
- ②じゃがいもは皮をむいて、油(分量外)で揚げて、粗びき塩・こしょうをひります。  
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・こしょうをひります。
- ③フライパンに薄切りにしたにんじんとサラダ油を入れて弱火で熱し、よい香りが立ってきたら取り出します。ひき続で強火にし、**POINT**自動で弱火になったら①の肉をのせ、焼き目がつくまで焼きます。<sup>(※2)</sup>  
(温度調節機能 180~200℃)に設定してお使いくださいと便利です。)
- ④器に②、③盛って、クレソンを添えます。  
※1. 肉はお肉屋さんで購入する際に脂が剥がれていて、お肉屋さんで仕上がります。  
※2. 中まで火を迺す場合は、火加減をします。

◆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切入  
小葱···少々  
サラダ油···小さじ1  
Aしょうゆ···小さじ2  
からふ···小さじ2  
さとう···少々  
しじょう···4本

- ①ぶりは水気を取り、薄く小麦粉をまぶします。
- ②フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、動かして弱火にしました。①のぶりのひき肉、表面に焼き色がついたらを器に盛り、面倒にして取り出します。  
③しじょうで炒めてお召し入れの④のりの匂いがして熱して取り出します。  
④分量を取って除き、のりの調味料を混ぜてかけます。煮立ていただきながら、②のひき肉を入して火を通してタレをからめます。

## [えびのチリソース炒め]



### ◆材料・4人分

えび	大さじ 12
A 酒	大さじ 1
塩・こしょう	少々
卵白	1/2 個分
片栗粉	大さじ 2
揚げ油	適量
ごま油	大さじ 1
みじん切りにんにく	1かけ分
B みじん切り生姜	1かけ分
みじん切りねぎ	1/2 本分
豆板醤	小さじ 1

### ◆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の下味をつけてます。
- ②ボウルに卵白を入れて軽く泡立て、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 180℃)に設定し、ブザが鳴ったら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で香り立てる。みじん切り生姜とみじん切りねぎを加えて炒め、合わせてCを入れて中火にし、かき混ぜながら加熱します。
- ⑤煮立つとみがけてきました。③のえびを入れて、手早くスクープを加めます。

### ◎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(醤油・酒・唐辛子ペースト)…1個  
マヨネーズ…少々  
レタス…1枚  
トマト(薄切り)…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、「天ぷら油過熱防止」「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)機能をご使用の際は、機器は機器により異なります。



- 通常センサー温度よりも高温域での調理が可能です。
- 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。
- この状態が30分続くか、弱火状態でも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(般つき)…8~10粒  
有頭えび…中4尾  
粗塩…適宜

### ◆作り方

- ①ぎんなんは鬼剥を割って、般つきのまま、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、はで焼がしながら加熱し続け、ぎんなんに火を通してます。
- ②えびは背ワタを取って水気を吸い、刺身を刺します。軽く粗塩をふり、グリルで4~5分間焼きます。(※2)

[火力] 上火: 強火 下火: 強火

- ③器に鬼剥と薄皮をむいて目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、加熱時間は変わります。  
\*ぎんなんは焼きたての方が、薄皮がむきやすくなります。大変熱いのでくれぐれもやけに注意してください。

## グリル編



安全! 簡単! 省エネ!

水がいらない両面焼きで、「カリッとこんがり」。  
焼き上がりに差がつくグリル。

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、さらに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。



1匹でも中央でなく端へ!  
端のほうが火力が強いので、より早く火が通ります。



皮目を上に!  
皮付きの切り身や干物などは皮側を上にして焼くと、よりきれいになります。

## [ 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!** 自動で弱火になつたら卵を割り入れ、中火弱で黄身を好みの固さに焼きあげます。  
(温度調節機能 160 ~ 180°C) に設定してお使いいただくと便利です。)  
②卵に盛つて、サラダ菜、フルーツトマト、ゆでたブロッコリを添えます。  
※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!

自動で弱火になつたらフライパンが温まつたサインです。



### ◎簡単アレンジメニュー



#### ロコモコ

◆材料・1人分  
卵 ..... 1個  
パン(1枚) ..... 1枚(焼で也可)  
サラダ油 ..... 少々  
ソーセージ ..... 適量  
あたかかいはん ..... 200g  
デミグラスソース ..... 滴食  
くしめドマ ..... 2切れ

- ①上記の手順で目玉焼きを焼きます。パンバーグもできます。  
(温度調節機能 160°C) に設定してお使いいただくと便利です。)  
②ソーセージは細切りにして、冷水にさらしてパリッとさせてお気をかりります。  
③卵にあたかかいはんを盛り、レタス、ハンバーグを圍にのせます。  
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  
挽豚 ..... 50g  
にんじん ..... 1/4本  
ごはん ..... 茶碗 2は分  
サラダ油 ..... 大さじ1  
ごま油 ..... 大さじ1  
葱 ..... 小さじ1/4  
こしょう ..... 少々  
しょうゆ ..... 小さじ1  
グリーンピース ..... 大さじ1  
紅生姜 ..... 少々

### ◆作り方

- ①ねぎは小口切り、焼唐とにんじんは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!** 自動で弱火になつたら卵液を流し入れ、手早く炒めて取り出します。  
③同じフライパンに残ったサラダ油とごま油を入れて強火で熱し、塩で味を調えます。  
④ごはんを加えたら強火で炒め、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器に盛つて、ゆでたグリーンピースと紅生姜を添えます。  
※卵を取り出す時にそのまま前に炒めてもよいでしょう。卵は一度炒め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  
チーズ ..... 2人分  
A 水 ..... 2カップ  
油 ..... 鶏がらの素: 大さじ1/2  
酒 ..... 大さじ1  
しょうゆ ..... 大さじ2  
白玉ねぎ ..... 大さじ2  
ごま油 ..... 小さじ1/2  
ねぎ ..... 適量

- ①鍋にAを合わせて火にかけます。煮立ってきたらBを入れてろろみをつけ、ごま油を加えます。  
②鍋にチャーハンを盛って、①のあんかけ、白玉ねぎを添えます。

## 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。  
おもちやなす、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、皮にのみ綱に切れ目を入れます。  
②グリルの網になじむのを、表面が黒くなるまで焼いて火を止めます。  
③冷水に取つて冷ます、竹串の先で皮をむきます。一丁口に切って器に盛り、おろし生姜を添え、しょうゆをかけていただけます。  
※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、焼きあがる前に火消すことがあるため半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、きなこなどお好みで

**[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つを並べて焼きます。  
②しょうゆなど、お好みのものをつけていただけます。  
※大きいくらまどと上火グリル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。  
切れ目に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。

## [ カキのコキュー ]



### ◆材料・2人分

生食用カキ(殻つき) ..... 4個  
塩 ..... 適量  
A ホワイトソース ..... 70g  
牛乳 ..... 50ml

**[火力]** 上火: 強火 下火: 強火  
**[時間]** 7~8分

### ◆作り方

- ①カキは殻から身をはずし、塩で洗いをして水気を取ります。  
②①の身を器に盛り、合わせたAをかけます。ビザ用チーズをちらし、バターをのせます。  
③グリルの網のせて、焼き色がつまで焼きます。  
④器に盛つて、パセリをちらします。

## [ 鮭のホイル焼き ]



### ◆材料・2人分

鮭の切り身 ..... 2切れ  
バター ..... 10g  
玉ねぎ ..... 1/4個

**[火力]** 上火: 強火 下火: 強火  
**[時間]** 8~9分

### ◆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、じめじめは小房に分けて、それぞれ等分にします。  
③アルミホイルに薄いサラダ油(分量外)をしき、玉ねぎ、1切れ、じめじめ、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器に盛つて、ゆでたブロッコリーとくし形のレモンを添えます。



48087870000



# 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  
ウインナー ..... 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。

### [つくり方]

- 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、ウインナーと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。

**ワンポイント**

好みで、チーズ・マヨ  
ネーズを上にのせて焼い  
てもおいしい焼けます。  
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。



## 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をセッティングし、【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搅拌します。
- 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をセッティングし、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 ..... 1/2個 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	.....	60g
---	-------	-----

**[つくり方]**

- ① ポウルにAをふり入れ、手で混ぜる。中央部をくばませてぬるま湯を加え、ひととまどになるまでしつかりとこねます。
- ② オーブンオイルを加えてよく混ぜ、耳たぶぐら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開け、トマトソースを適量塗ります。
- ⑥ ピザ用チーズをちらし、その上に薄切りしたトマトを並べ、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をセッティングし、【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、上パナー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開けておいて下さい。具材をいりピザした後の高さは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。



## スイートポテト



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)	卵黄	…1/2個分
牛乳	…大さじ1	つや出し用卵黄	…1個
バター	…15g	直径3cm	
砂糖	…30g	アルミケース	…約18個



手前

### [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個分約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。



奥側に包みをおきます。



手前

## 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	レモン汁	…小さじ1
バター	…5g	シナモンパウダー	…少々
グラニュー糖	…大さじ1		

### [つくり方]

- ① りんごは芯を除き皮つきのままくし形に切ります。
- 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。



## 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・くるみなどを加えてください。



手前

### [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・薄力粉を加えてさっくりと混ぜます。
- 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。



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。

## 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(小さめの皿)

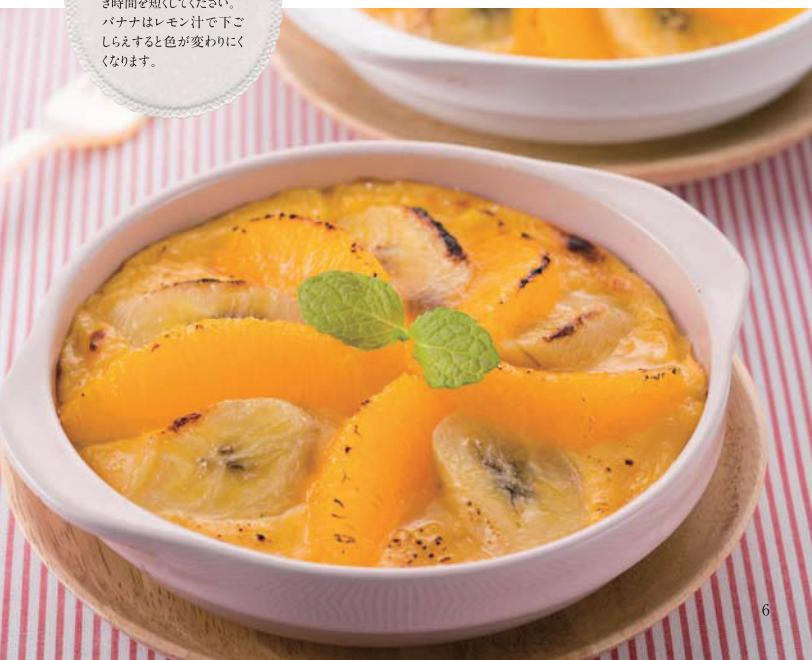
卵黄	2個分
砂糖	70g
コーンスターチ	大さじ2
牛乳	200ml
バニラエッセンス	少々
バナナ	1本
オレンジ	1個

[つくり方]

- 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、沸騰直前まで温めた牛乳を数回に分けて加え、こし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をセットし、④をのせ【上火:強/下火:弱】で約5~6分焼きます。

### 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、焼き時間を短してください。  
バナナはレモン汁で下ごしらえると色が変わりにくくなります。



## クッキングプレートの取り扱いかた

- グリル焼網台の上にのせて使用します。(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)



#### ■ 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つた脂を取り除く必ず行う

たまつ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。



#### ■ 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 禁止

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て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

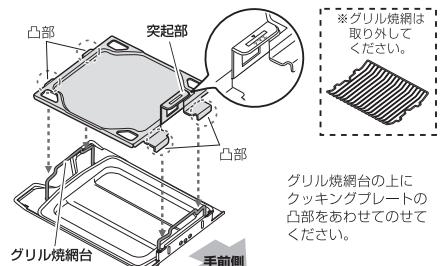
具材に火がつき機器焼損の原因になります。

#### ■ 使用直後の熱い状態で急に水で冷やさない

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、グリル焼網台の上にのせる



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。

\* 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ティングください。  
\* 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たまつことを確認してから持ち上げる



### お手入れのしかた

- 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わらかい布でお手入れした後、水洗いし、乾いた布でさがります。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に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



48678630000

©48-67863

## 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。

### ⚠ 警告



禁止

- グリル焼網の上に波型グリル用プレートをのせて使用しないでください。固定枠に正しく取り付けないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。
- 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。不完全燃焼のおそれがあります。
- 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になるおそれがあります。
- グリル調理中はふたをしてご使用ください。火災の原因になります。



必ず行う



禁止

- 調理中は火のそばを離れないでください。火災の原因になります。
- コンロの火にかけるときは底面より炎を大きくしないでください。衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。

### ⚠ 注意



禁止



接触禁止



必ず行う

- 製品が入ったままグリルの引き出し部ごと外したり、勢いよく引っ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。調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- 空だきはしないでください。機器損傷のおそれがあります。
- 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。
- 幼児の手に触れないようにしてください。やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。
- 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。
- ふたは「おく」と書かれた側を奥側にして使用してください。機器の変形・変色や故障の原因になります。

### 同梱部品

波型グリル用プレート	取っ手	固定枠	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。

### 安全にお使いいただくために

- 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。
- 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。
- 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。

### ご使用の前に

- この波型グリル用プレートセッ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、またはもよりの大坂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。

### 使用時のご注意

- 薄く油を塗ってご使用ください。ひと手間かけることでくっつきにくくなります。
- 衝撃を与えると、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、塗装はがれ、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。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。
- 食材の大きさや種類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・「025」・「02」のいずれか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。
- 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。

## 波型グリル用プレートの取り付けかた

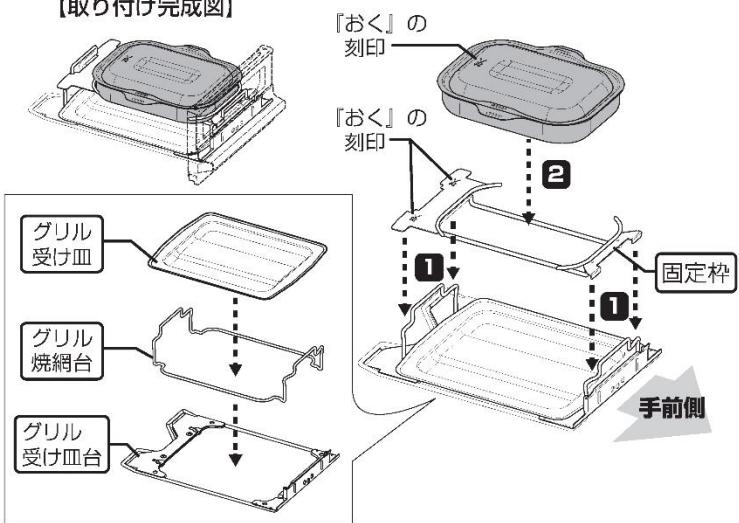
### はじめに

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。



- 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。

【取り付け完成図】



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。

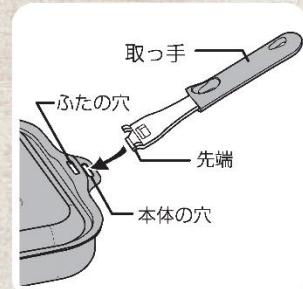
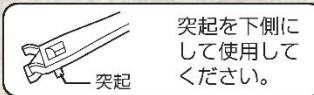
- \*イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常はグリル扉がついた状態で取り付けてください。
- \*グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

## 取っ手の使いかた

### 1

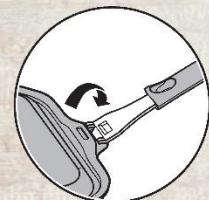
取っ手の先端を穴に合わせ、差し込んでください。

- 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。



### 2

取っ手を図のように倒し、取っ手の先端が穴に確実にはまつ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。
- 油がはじむまで、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



## 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



グリル調理  
約14~15分

### 【作り方】

- ① 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。
- ② 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。
- ③ プロッコリー、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。
- ④ 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。
- ⑤ ③で茹でたプロッコリーを添えます。



### 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。



## 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 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
A おろしにんにく	1片分
おろしそうが	1片分
片栗粉	大さじ2
サラダ油	適量

#### つくり方

- ① 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。
- ② ①に片栗粉を揉み込みます。
- ③ 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って②を重ならないように並べ、ふたをしてグリルの弱火で10~12分焼きます。



グリル時間  
約10~12分

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。



04

### 野菜とベーコンのグリル焼き



#### 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

Point 季節の野菜でアレンジできます。

#### つくり方

- ① じゃがいもは皮をむき1cm角の拍子木切りにします。プロックベーコンも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。
- ② 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。
- ③ 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。



グリル時間  
約13~17分

加熱:約8~9分  
余熱:約5~8分





## 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

### つくり方

- アルミホイルの上に食べやすい大きさに切ったきのこのせます。
- その上にバターをのせ、塩・黒こしょうをふって、包みます。
- 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。



## 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

### つくり方

- さんまを水でさっと洗い、キッチンペーパー等で水けをふきます。
- 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。
- 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。



## 07 鰯の西京焼

### 材料 2人分

鰯 ..... 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

### つくり方

- 西京みそとみりんを合わせ、鰯を半日ほど漬けます。
- 鰯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。)
- 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。



**Point**  
みそを取り除く際、水洗いしておくと焦げにくくなります。

## 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

### つくり方

- ① ごはんを4等分に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こぎつけておくと、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

### つくり方

- 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

A	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



### つくり方

- 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、波形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。