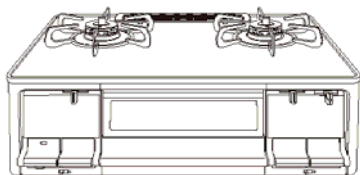


取扱説明書

ガステーブルコンロ

型番	型式名
210-P100型	E2-1-45 (PA-A95WCR-5L)
210-P101型	E2-1-45 (PA-A95WCR-5R)
210-P102型	E2-1-45 (PA-A95WCH-5L)
210-P103型	E2-1-45 (PA-A95WCH-5R)

- Gクリアコートトッププレート
- 両面焼水なしグリル



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

家庭用

保証書付

このたびは大阪ガスのガステーブルコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。

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

 大阪ガス

Siセンサーコンロ

全ロセンサー搭載

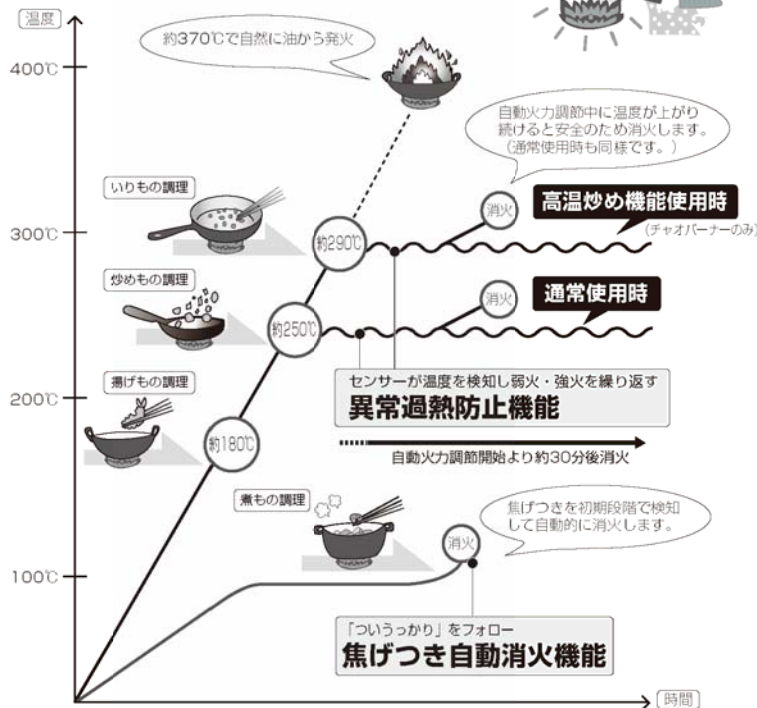
すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。

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

調理を楽しく、安心に



温度センサーのはたらき



よくある質問を チェック!!

? 点火操作をしても火がつかない

乾電池を確認してください。

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

乾電池の取り付けかた 28ページ

? 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいています。

センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎを防止しています。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。

焼きなすやもちば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。

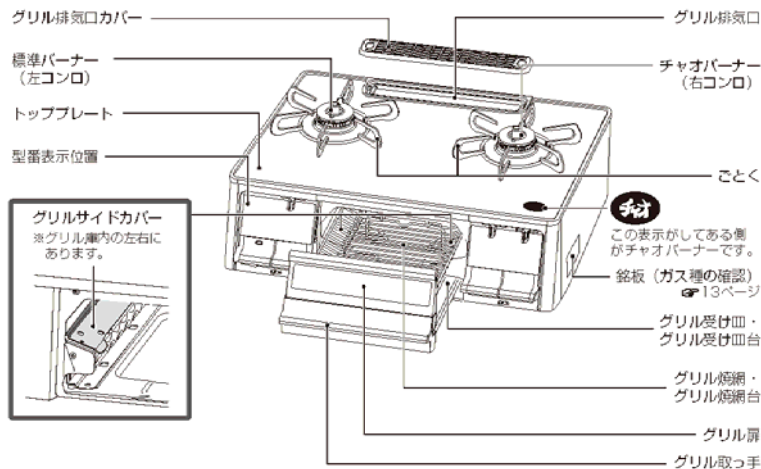
高温炒め機能 33ページ

もくじ

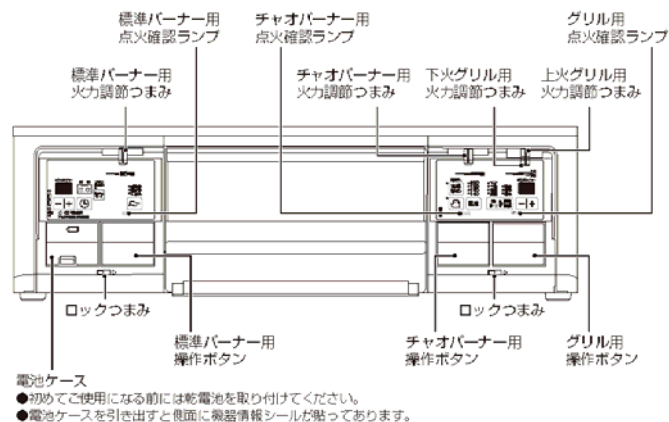
各部のなまえ	3
安心・安全機能	5
便利機能	6
あんしんモードについて (コンロ30分消火)	7
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	8
安全なご使用のために	
安全上のご注意	12
ご使用前に確認ください	
機器の設置	22
部品の取り付けと取り外し	25
乾電池の取り付けかた	28
コンロをご使用前に	29
使いかた	
コンロの使いかた (基本の操作)	31
高温炒め (高温炒め機能)	33
コンロタイマーを使う	35
揚げもの・焼きものを する (温度キープモード)	37
お湯を沸かす (湯沸し機能)	39
ごはん・おかゆを炊く (炊飯機能)	41
煮ものを する (煮込み機能)	45
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 魚オートモード (自動調理)	51
波型グリル用プレートで調理する 魚オートモード (自動調理)	55
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	58
お手入れのしかた	61
よくあるご質問 (Q&A)	65
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	74
長期間使用しない場合 /アフターサービス	77
別売部品・交換部品のご紹介	78
仕様	79
お問い合わせ先	80
保証書	裏表紙

各部のなまえ

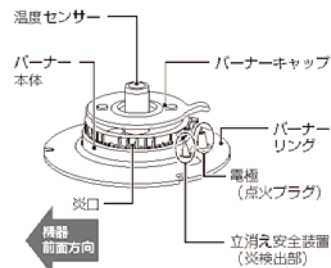
図は210-P101型・210-P103型のご紹介となっております。
210-P100型・210-P102型は、チャオバーナー・高温炒めスイッチが左側、標準バーナーが右側にあります。



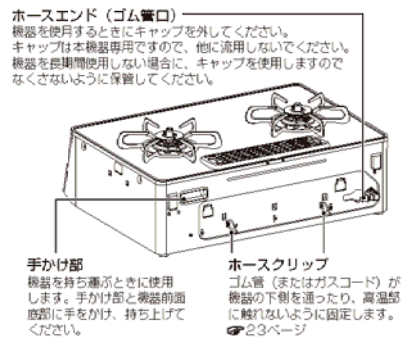
本体正面



バーナー部 拡大図

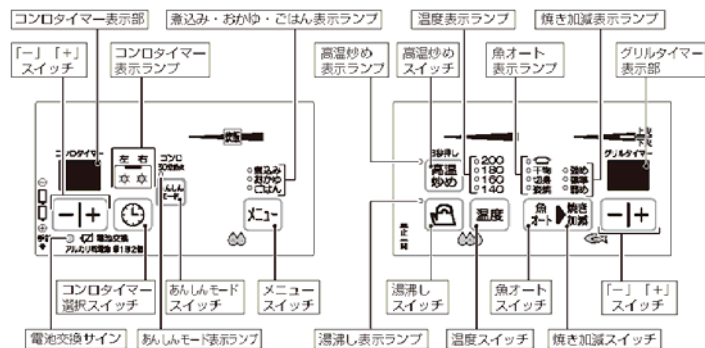


本体後面

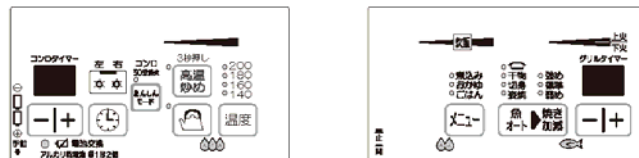


操作部

210-P101型・210-P103型の操作部 (右コンロがチャオバーナーの機器)



210-P100型・210-P102型の操作部 (左コンロがチャオバーナーの機器)



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**

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

(消し忘れ消火機能の時間よりも、煮沸し継続・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 (P7ページ)

→コンロは自動消火するまでの時間を30分一括で短縮することができます。

カスタマイズ機能 (P8ページ)

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

焦げつき自動消火機能

チャオバーナー (標準バーナー)

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

- 鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
- 鍋底に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、プザー (ピビッ) が鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。

(炊飯機能を使用している場合は除く)



カスタマイズ機能 (P8ページ)

→プ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

P34ページ

チャオバーナー (標準バーナー)

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



中火点火機能

P32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

P47ページ

グリル

魚などの調理物を入れたから焼き上がった場合や、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

P30ページ

チャオバーナー (標準バーナー) **グリル**

小さなお子さまのいたずらや誤操作による点火を防ぎます。

操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

チャオバーナー (標準バーナー) **グリル**

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、1分毎にプザー (ビー・ビー・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

P7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

タイマー機能

P35・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。

マニュアルモード【手動調理】

P49ページ

グリル

設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、メロディでお知らせします。

魚オートモード【自動調理】

P51ページ

グリル

生魚の姿身・切身・干物などを魚オートスイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上げるので、誰にでも簡単に調理することができます。波型グリル用プレート (別売品) を使用した調理も焼き加減を設定するだけで簡単に行うことができます。

カスタマイズ機能 (P8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。

温度キープモード

P37ページ

チャオバーナー

豆腐などの揚げもの調理やクレープなどの火加減が難しい焼きもの調理をするときに、温度を7段階 (140～200℃) のいずれかに保ちます。

高温炒め機能

P33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

P41ページ

(標準バーナー)

ごはんを炊く：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、むらしませます。おがゆを炊く：自動的におがゆを炊き、炊きあがり後に自動消火します。

カスタマイズ機能 (P8ページ)

→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるように変更することもできます。

煮込み機能

P45ページ

(標準バーナー)

煮ものなど弱火で煮込み調理をするときに、焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節します。設定した時間が経過すると自動的に消火します。

湯沸し機能

P39ページ

チャオバーナー

沸騰後に自動消火します。

カスタマイズ機能 (P8ページ)

→沸騰後自動消火せず、5分間保溫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。

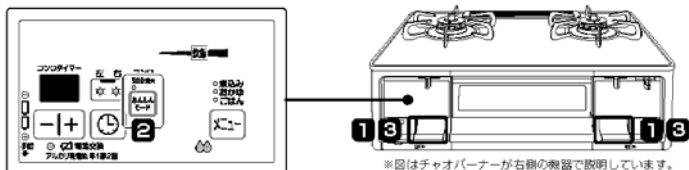
あんしんモードについて (コンロ30分消火)

「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

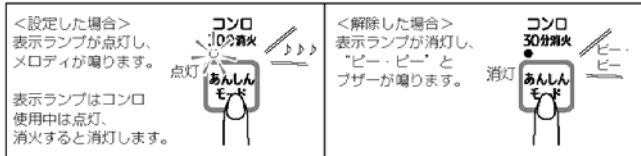
いずれかのコンロを点火する

左コンロ・右コンロのいずれかの操作ボタンをいっぱ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。

応用機能	初期設定	変更内容	手順参照 ページ
コンロの消し忘れ消火機能 5ページ 左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。 (グリルの消し忘れ消火機能は変更できません。)	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) 6ページ 沸騰のお知らせのタイミングが早い/遅いの不便を感じたときに 変更できます。	[3] (標準)	5段階調節可能 早くしたいとき: 1または2 遅くしたいとき: 4または5	9
湯沸し機能 (保温) 6ページ 沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更できます。	保温なし	保温あり (沸騰後、5分間保温で 保温する)	10
炊飯機能 6ページ 炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるように変更 できます。	[3] (標準)	5段階調節可能 やわらかくする: 1または2 硬くする: 4または5	10
魚オートモード 6ページ グリルの魚オート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 5ページ 火力が自動で大きくなるお知らせするブザー音を消す ことができます。	音あり	音なし	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。
(カスタマイズ機能と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。

- 1 ガス栓を開け、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する
- 2 標準コンロ (🔥) の操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火の位置にする
- 3 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
- 4 グリルタイマーの [L] (+) スイッチを2つ同時に長押しする (3秒以上)
 - ブザー (ピー) が5回鳴り、グリルタイマー表示部に「[L]」が点灯します。
 - 「[L]」が消灯するとリセット完了です。
 - 「[L]」が消灯しない場合は再度 2 からやり直してください。

グリルタイマー



3秒以上押し

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

個別設定のしかた

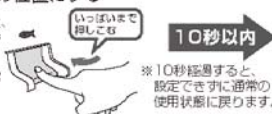
各種設定を変更する前に設定準備を行ってください。
設定準備が完了してから1分以内に各種設定変更を開始してください。

設定準備をする
(共通操作)

- ① ガス栓を開け、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ぱいまで押しこんで点火の位置にする

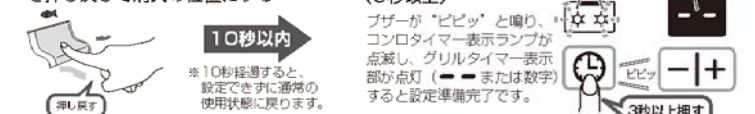
操作ボタンを押すと、すべてのバーナーで同時にパチパチと放電しますが、異常ではありません。



- ②すぐにグリル (🐟) の操作ボタンを押し戻して消火の位置にする

- ③ (🕒) スイッチを長押しする (3秒以上)

プザーが「ビビッ」と鳴り、コンロタイマー表示ランプが点滅し、グリルタイマー表示部が点灯 (--- または数字) すると設定準備完了です。



湯沸し機能の保温あり/なしの変更

初期設定: of

炊飯機能の炊き加減の変更

初期設定: 3

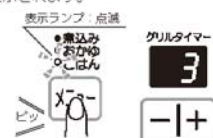
- ④ (🕒) スイッチを2回押す

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。



- ④ (🍚) スイッチを押す

- ごはん表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。



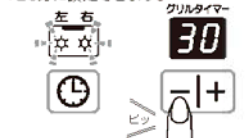
- ④ (🕒) スイッチを押す

- コンロタイマー表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。



- ⑤ グリルタイマーの -/+ スイッチを押し、設定を変更する

- 10~90分の間で10分刻み、および120分に設定できます。



※左コンロ・右コンロの設定を同時に変更します。

- ⑤ グリルタイマーの -/+ 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。



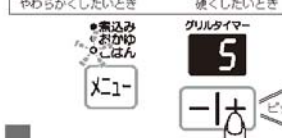
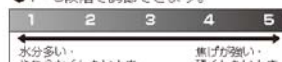
- ⑤ グリルタイマーの -/+ スイッチを押し、設定を変更する

on (オン) : 保温5分
of (オフ) : 保温なし



- ⑤ グリルタイマーの -/+ 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。



- 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



その時点の設定を記憶します。

各種設定を変更する

設定を完了する
(共通操作)

- ⑥ いずれかの操作ボタンをいっぱ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。

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。

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)

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。

各種設定を変更する

魚オートモードの焼き加減の段階変更

初期設定: 3段階

4 **設定** スイッチを押す

- 焼き加減表示ランプが点滅します。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。

5 グリルタイマーの \pm 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。

各種設定を変更する

火力切り替えお知らせ機能のありなしの変更

初期設定: **on**

4 **設定** 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。
- グリルタイマー表示部に現在の設定が表示されます。

5 グリルタイマーの \pm 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

設定を完了する (共通操作)

6 いずれかの操作ボタンをいっば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はたらきます。(p.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必ずお守りください)

製品を正しくお使いいただくためや、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために必ずお守りいただきたいことを次のように説明しています。
以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が生じることが想定される内容を示しています。
警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■給表示について次のような意味があります。

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

危険

ガス漏れに気づいたときは…

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

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する

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

必ず行う

必ず行う

11

12

安全上のご注意 (設置編)

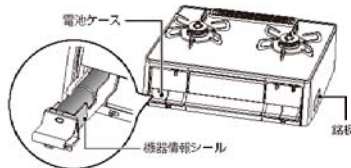
警告



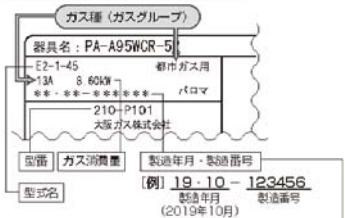
禁止

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

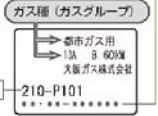
- 供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので使用しないでください。
- 特に転置した場合は必ず供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しているか確認してください。
- ・銘板は機器右側面に貼ってあります。機器情報シールは機器前面の電池ケースを引き出すと右側面に貼ってあります。機器のガスの種類(ガスグループ)を確認することができます。
- ・供給ガスの種類がわからない場合、または合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもりの大版ガスまでご連絡ください。



【例】銘板(都市ガス13Aの場合)



【例】機器情報シール(都市ガス13Aの場合)



分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

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



禁止

ガス用ゴム管(ソフトコード)は ■継ぎ足しや二又分岐は絶対にしない

ガス漏れの原因になります。

■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない

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

■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



必ず行う

ガスコードは ■器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って正しく接続する

「機器の設置」の「ガスコード接続の場合」(P.24ページ)を参照してください。間違った接続はガス漏れの原因になります。



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

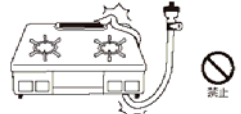


禁止

ガス用ゴム管(ソフトコード)、ガスコードは ■機器の上や下を通さない

- 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

使用時は周囲が高熱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。



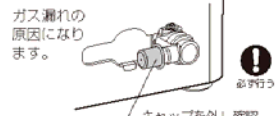
必ず行う

■ガス用ゴム管(またはガスコード)はホースクリップで固定する



必ず行う

■ホースエンド(ゴム管口)のキャップを外し、汚れやゴミがないことを確認する



注意



禁止

■強い風が吹き込むところに設置しない

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

■棚の下など落下物の危険があるところに設置しない

機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■照明器具など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はたらく、火がつかない場合があります。また、湯沸器の故障や寿命を縮める原因となります。



必ず行う

■水平で安定した台の上に設置する

機器が傾いていると、調理中の鍋などが滑り落ちて、やけどやけがをされ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

- 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。
- グリルを消し忘れてと調理物が火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によってはグリル過熱防止機能がはたらく前やグリルタイマーが終了する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は、必ずいったん火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわ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。



■トッププレートに衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない

トッププレートが変形・破損し、異常過熱や火災の原因になります。破損したときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどてふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器過熱の原因になります。



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

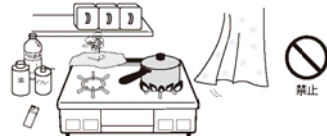
ふきんやタオル、ペットボトル、調理油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱で圧力が上がり爆発するおそれがあります。

■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガンリン、ベンジン、消毒用アルコールなどは、引火して火災のおそれがあります。手などを消毒用アルコールで消毒した際には、よく乾かしてからご使用ください。

■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。



■点火・消火の確認をする

●点火時は、火がついたことを確認する

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

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

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

- ①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を開める。
（つまみのないガスコンセント接続の場合はガスコンセントからコンセント継手を外す。）
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(P.65～73ページ)「プザーが鳴ってこんな表示が出たら」(P.74～76ページ)に従い処置する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで連絡する。



コンロには…

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

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



■機器に付属、または機器指定の補助具以外は使用しない

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、アルミはく製の受け皿など）を使用しないでください。一酸化炭素中毒や、異常燃焼、点火不良のおそれがあります。また、温度センサーがはたらき消火したり、トッププレートやごとの変色、変形の原因にもなります。

省エネごとく アルミはく製の受け皿



■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。



■高温炒め機能で揚げもの調理をしない

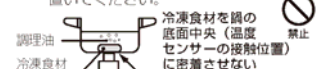
調理油が過熱され発火のおそれがあります。



揚げもの調理のときは…

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

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て置いてください。



■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れ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。



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

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが正常にはたらかず、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げもの調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと発火するおそれがあります。



■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



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

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



■脂が多く出る調理では、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。

■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない

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

■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をおせて使用しない

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）をおせて使用しない

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すやふきん、梱包部材がないことを確認する

■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂、グリル焼網・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

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

※取り除く際は手袋をし、けがをしないように注意してください。

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。



■幼いお子さまだてで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



■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当てない

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。



■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

衣類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。

注意



■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が所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。触らないように注意してください。
- つかまり立ち・伝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。



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

ガラスが割れてけがや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。



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

高温の排気熱が出ていますので、やけどをしたり、取っ手が焼損を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、けがや機器破損の原因になります。



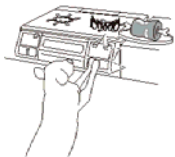
■この機器の点火装置以外の方（ライターなど）では点火しない

やけどをするおそれがあります。



■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。機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。P.30ページまたはガス栓を閉めてください。



■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。



■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを押して、消火の位置に戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。繰り返し点火操作を行うとグリル庫内にガスがたまる場合があります。グリル庫内のガスがなくなってから顔などを近づけないで点火操作をしてください。

安全上のご注意 (使用編)

⚠️ 注意



コンロ使用時には…

■ごとくを外して使用しない

鍋などを直接コンロにおいて使用しないでください。不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。

■片手鍋・底がへこんだ鍋・中華鍋など底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋は不安定な状態で使用しない

不安定な状態で鍋を使用すると、鍋が傾いたりすべてやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメの方向に合わせ、取っ手を機器の前面からはみ出さないようにし、不安定な鍋は取っ手を持って調理するなど安定した状態で使用してください。



必ず行う



■軽い鍋や取っ手の重い鍋は必ず取っ手を持って調理する

軽い鍋や取っ手の重い鍋は、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、すれ落ちる場合があります。調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



禁止

■取っ手が着脱できる鍋は取っ手が固定されていることを確認する

取っ手が着脱できる鍋等は食材を動かしたりひっくり返す際に不安定になりますので、取っ手が本体に固定されていることを確認してから、取っ手を持って調理してください。長時間加熱調理する場合には取っ手が損傷しないようにご注意ください。

■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。



必ず行う

コンロ使用時には…

■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損する原因になります。

■軽い鍋は調理物を含めて250g以上で調理する

■石焼きいもつぼなどのから焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。



禁止



禁止

グリル使用時には…

■グリル受け皿に水などを入れない

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



禁止

■グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

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、グリル扉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、またはももりの大阪ガスに点検を依頼する。



必ず行う



接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときは、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。グリル扉はしばらくまで水平に引き出してください。

⚠️ 注意



禁止

グリル使用時には…

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



禁止

■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。



注意

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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

■異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。



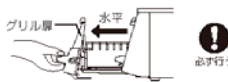
必ず行う

■グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレート(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、やけどのおそれがあります。

■グリル扉はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

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



必ず行う



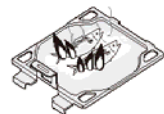
禁止

■波型グリル用プレート(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。

■クッキングプレート(別売品)の上で魚を焼いたり、脂の出る料理をしない

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



禁止

■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。



禁止

機器の点検・お手入れするときは…

■機器を水につけたり、水をかけたりしない

不完全燃焼、故障の原因となります。



必ず行う

■機器が冷めていることを確認する

調理後は高温のため、触るとやけどのおそれがあります。

■ガス栓を閉める

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

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

■必ず手袋をして行う

手袋をしないといけない場合があります。

■バーナーキャップに煮こぼれ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

炎口が濡れたり、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位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怪我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、砂糖などをいれる)で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをすることがあります。

【突沸現象の予防方法】

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

おねがい

■この製品は家庭用ですので業務用のような使用をすると機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

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

■初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。ゴム管内に空気が入っているためです。周囲のガスに注意して繰り返し点火操作してください。

■トップレートの上や近くでIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。機器が故障する原因になります。

■使用するバーナーの操作ボタンを間違えないようにしてください。

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

■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

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

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

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

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

■強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など鍋の種類によってはごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときはごとくごとくがくっついていないことを確認してください。

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

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。

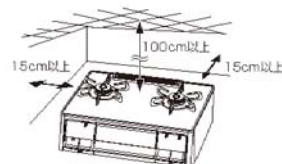
警告



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付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。☞ 78ページ



(可燃性の壁の場合)

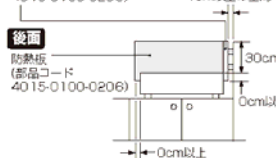
■離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける

別売の防熱板を図のように取り付けてください。☞ 78ページ

- ・防熱板は4種類あります。用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。取り付け方は、防熱板の「取付説明書」をご覧ください。
- ・防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大販ガスにてお求めください。

側面

防熱板
(部品コード
4015-0100-0205)



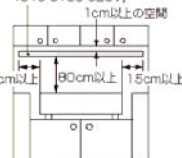
後面

防熱板
(部品コード
4015-0100-0206)



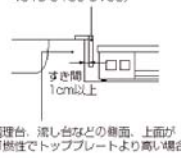
上面

防熱板
(部品コード
4015-C100-0207)



流し台、調理台などの側面

防熱板
(部品コード
4015-0100-0108)



調理台、流し台などの側面、上面が可燃性でトップレートより高い場合

準備と確認をする

箱から機器を取り出し、あて紙や梱包部材やテープを取り除いてください。

- 手袋をし、機器前面の底部と後面の手がけ部にしっかり手をかけ、持ち上げてください。
- トップレートを持って取り出さないでください。脱落のおそれがあります。
- グリル扉を引出し、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、またはもよりの大販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
必ず行う ガス漏れの原因になります。

■ガス用ゴム管接続の場合

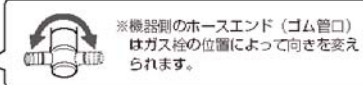
用意するもの

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

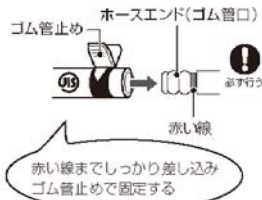


●ゴム管止め2個…別売品

※ガス用ゴム管以外は耐久性に欠けガス漏れの原因になります。ビニール管は絶対に使用しないでください。
※詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。



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

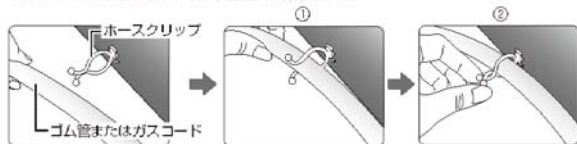


赤い線までしっかり差し込み
ゴム管止めで固定する

ガス用ゴム管（ソフトコード）・ガスコードの固定方法

安全にご使用いただくために、ガス用ゴム管（またはガスコード）を機器の下に通したり、高温になる部分に触れないよう「ホースクリップ」で2か所固定してください。

- ①ホースクリップ2か所にガス用ゴム管（またはガスコード）を入れて取り付ける。
- 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

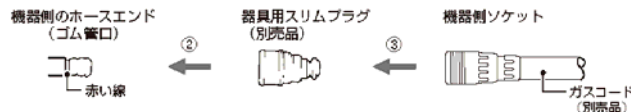
●ガスコード…別売品



※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も弊です。
※詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

ガス機器側の接続

- ①機器側のホースエンド（ゴム管口）のキャップを外す。（キャップは本機器専用ですので、他に流用しないでください。）
- ②器具用スリムプラグを機器のホースエンド（ゴム管口）の赤い線までしっかり差し込み取り付ける。（器具用スリムプラグ梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従ってください。）
- ③次にガスコードの機器側ソケットを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む。

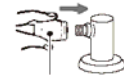


ガス栓側の接続（ガスコンセントの場合）

露出型

ガス栓を開ける

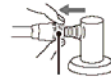
コンセント親手を「カチッ」と音がするまで確実に差し込む。



コンセント親手

ガス栓を開める

コンセント親手のスリーブ（白色）を手前に引く。



スリーブ（白色）

壁埋込型

フタを開ける

フタの右端を押す。



取り付ける

コンセント親手を「カチッ」と音がするまで確実に差し込む。



取り外す

右端にあるフタを押す。



コンセント親手

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

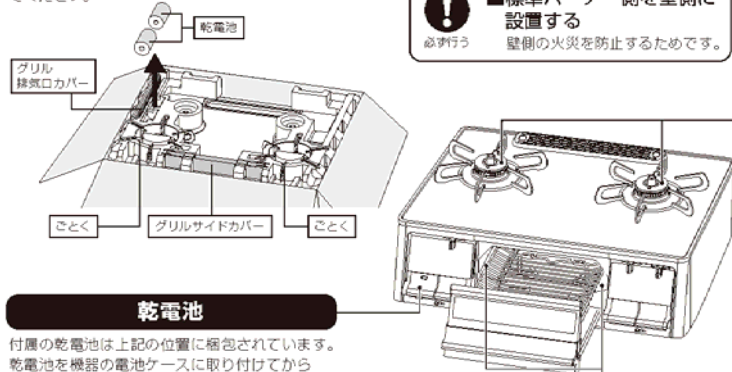
※ガス栓がガステーブルコンロ用であることを確認してください。

※図のガスコンセントは一例です。

部品の取り付けと取り外し

部品を取り付ける

下記の位置に梱包されている部品を取り出してください。
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。



警告

■標準バーナー側を壁側に設置する
必ず行う 壁側の火災を防止するためです。

乾電池

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

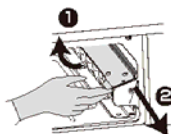
乾電池の取り付けかた 28ページ

グリルサイドカバー

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

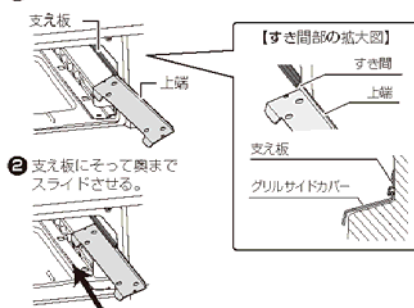
取り外しかた

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



取り付けかた

- 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】



- 支え板にそって奥までスライドさせる。

ごとく・バーナーキャップ

◎バーナーキャップ

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

◎ごとく

ごとくの突起（3か所）をバーナーリングの凹部に合わせて取り付ける。

突起の拡大図

取り付け後の拡大図

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 禁止

バーナーキャップの裏返し 禁止

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。

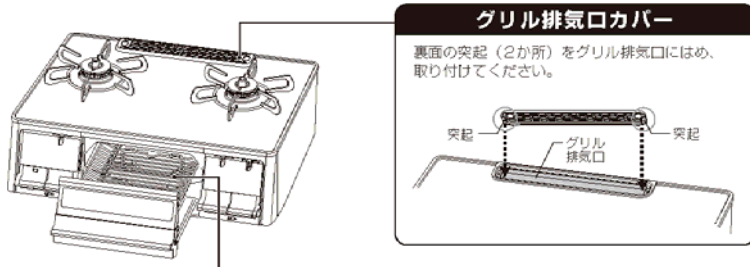
ごとくの浮き・傾き 禁止

ごとくの裏返し 禁止

おねがい

バーナーキャップ・ごとく・グリルサイドカバーは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。交換部品（有料）としてご用意しています。取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大販店までお問い合わせください。78ページ

部品の取り付けと取り外し



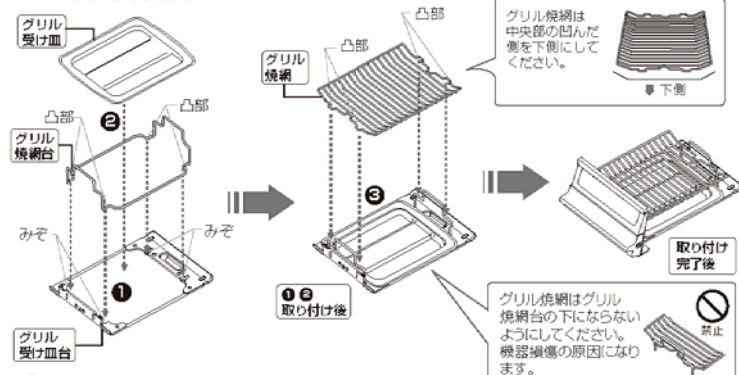
グリル排気口カバー

裏面の突起（2か所）をグリル排気口にはめ、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

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63ページを参照してください。
※グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台は前後どちらの向きでも取り付けすることができます。
※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、傷がつくことがあります。



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

※グリル焼網を取り付ける際、グリル扉などに強く当てるとフッ素コートがはがれたり、傷がつくことがあります。

おねがい

グリル焼網・グリル受け皿・グリル排気口カバーは消耗品です。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。取り替えの際は買い上げの販売店、またはもよりの大販ガスまでお問い合わせください。▶78ページ

乾電池の取り付けかた

付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を電池ケースに入れます。



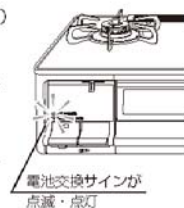
電池交換サインが点滅していたら…乾電池の交換時期です。

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

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

交換せずにそのままにしておくと機器が使えなくなります。

- 乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作ボタンを押したとき火ついていても、手を離すと消火するようになります。
- 乾電池がさらに消耗すると、電池交換サインが点灯に変わり、機器が使用できなくなります。
- 乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点滅・点灯もしくなくなりますので注意してください。



おねがい

- 電池ケースは取り外せません。無理に引っ張ったり、おさえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サインの点滅・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、やけどやけがの原因になります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月一年）」を過ぎている場合は自己放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2・単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーや充電式単1形乾電池は電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。



コンロをご使用の前に

温度センサーが正しくはたら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。

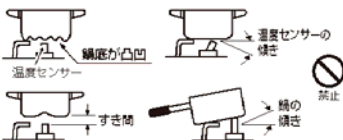
警告

温度センサーが正しくはたらくような改造や取り外しは絶対にしない

火災などの原因となり大変危険です。

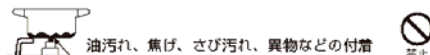
温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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



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

鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので油調理はしない

調理油過熱防止装置がはたらかず、発火することがあります。



注意

温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

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



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

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



お使いいただける鍋

- ：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。）

※ワンポイント※

鍋などは「底が平らなもの」をご使用ください。誤作動の原因となります。

	鍋などの種類、材質	油調理		その他調理 (煮る/蒸す) ^{※1}
		揚げもの ^{※1} (油温200mL以上)	炒めもの	
鍋	ホーロー アルミ・鉄 無水鍋	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以上) ^{※2}	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以下) ^{※2}	×	×	○
フライパン (中華鍋 (底が平らなもの))	土鍋 耐熱ガラス 圧力鍋	×	×	○
	アルミ 鉄	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以上) ^{※2}	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以下) ^{※2}	×	×	○

※1 「温度キープモード」、「沸騰し機能」、「沸込み機能」、「炊飯機能」で調理する場合は、各機能に適した鍋を使用してください。（詳細は各機能ページを参照ください）

※2 多層鍋タイプを含む

警告

コンロで焼網は使用しない

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

おねがい

- 丸底中華鍋を使うときは
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
 - 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度を正しく検知できません。
 - 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

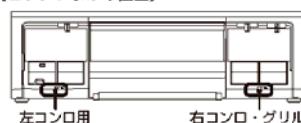
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

※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】



【ロックつまみの位置】



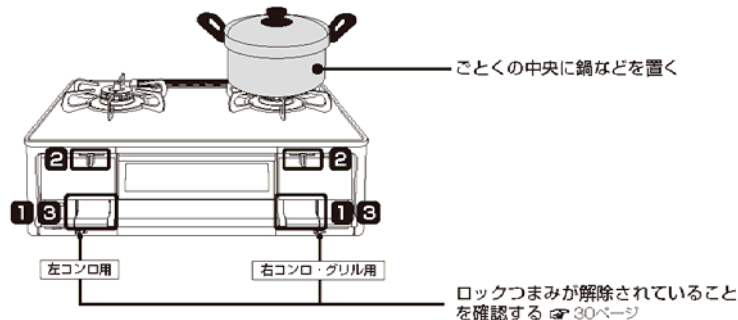
コンロの使いかた (基本の操作)

準備

すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認してガス栓を全開にする



【開】
ガスコンセントタイプはガス栓開閉つまみがありません。☞ 24ページ



ワンポイント

◎いりもの・炒めもの・あぶりものをするときには…

- 高温炒め機能を使用して調理してください。☞ 33ページ
- 安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くなります。自動火力調節開始から約30分で消火します。

◎揚げものをするときには…

温度キープモードを使用して調理してください。☞ 37ページ

おねがい

- グリル庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- 鍋についた水滴はふき取ってからことくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をことくにのせてから点火してください。
- 焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理の種類、火力によって焦げつきの程度が変わります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。
（焦げつきやすい調理の例）
水分が少なく、調味料が多い調理・カレーやシチューの再加熱など
- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。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

- バチバチと音がして点火します。
（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）
- 点火のとき、火力調節つまみは中火の位置（中央）に移動します。（中火点火機能）☞ 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で、手を離れたときに消火する場合があります。



2 火力調節する

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。

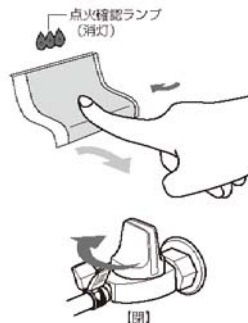


コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火や弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能がはたらくります。（左右コンロ）☞ 34ページ

3 消火し、ガス栓を閉める

操作ボタンを押す

消火していることを確認してください。
（点火確認ランプが消灯します。）



ガス栓を閉める

ガス栓を操作しての消火はしないでください。

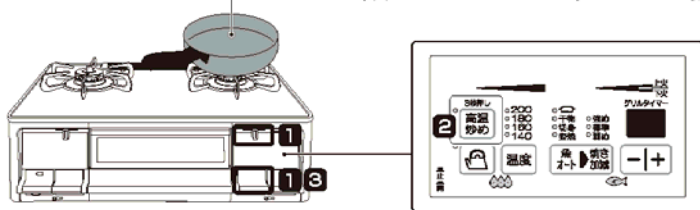
高温炒め いりもの・炒めものをする (高温炒め機能)

チャオバーナー

いりもの・炒めもの・あぶりもの調理などで、炎が小さくなったり消え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

ごとの中央にフライパンなどを置く (チャオバーナー側)

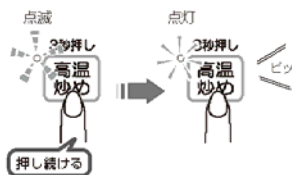


*図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

1 点火し、火力調節する

- ①チャオバーナーの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する
- 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ふれら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、「ビッ」と鳴るまで押し続ける (3秒以上)

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

3 消火する

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

おねがい

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

ワンポイント

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

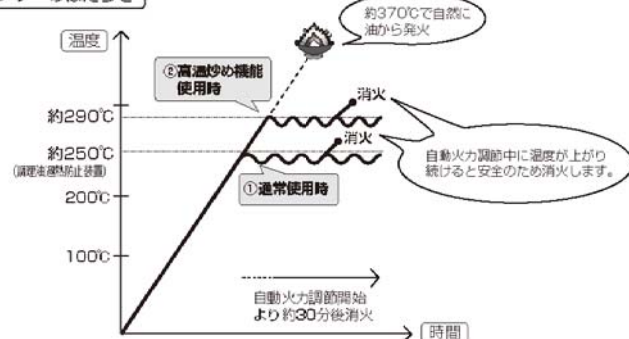


知っておいてね

異常過熱防止機能について

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に調節します。この状態が約30分続くと、弱火の状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

②高温炒め機能使用時 (チャオバーナーのみ)

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

- ※1: 最初に弱火になったとき、ブザーが「ビッ」と鳴ってお知らせします。鍋の温度が下がると再び強火 (元の火力) に戻ります。
- ※2: 火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザーが「ビビッ」と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。



- 故障ではありません。
- 炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
- 自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- 自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを消火の位置まで戻し、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

警告



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

注意



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

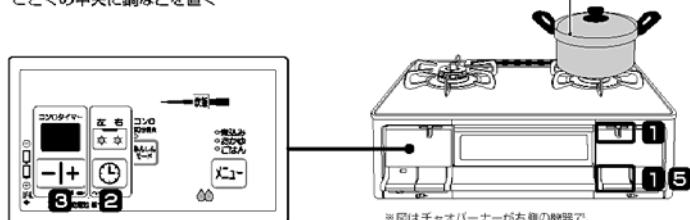
🕒 コンロタイマーを使う

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

※あんしんモード (P7ページ) やカスタマイズ機能 (P8ページ) で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

準備

ごとの中央に鍋などを置く



※図はチャオ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か所のコンロバーナーのみセットすることができます。
- コンロタイマーとグリルは同時に使用できません。
- 調理中にコンロタイマーを他のバーナーに変更する場合は、(🕒) を押して変更してください。この場合、コンロタイマー表示部に「1」分が表示されますので、再度タイマー時間をセットしてください。
- コンロタイマーを使用中に (🔒) スイッチを押すと、コンロタイマーは解除されます。

同じコンロでコンロタイマーと「温度キープモード」「高温炒め機能」「焦込み機能」のいずれか1つの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。焦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
- (🔒) : 温度キープモード
- (🔥) : 高温炒め機能
- (👤) : 焦込み機能

途中で取り消すときは…

- (🔒) スイッチを消灯(取り消し)まで押してください。

1 点火し、火力調節をする

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

2 タイマーをセットするコンロを選択する

(🕒) を押し、タイマーをセットしたいコンロを選択する

押すたびに、コンロタイマー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。)

左コンロ → 右コンロ → 取り消し(ランプ消灯)

現在の設定時間が表示されます。



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。初期設定は1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せん。
- 使用途中でコンロタイマーを設定する場合、点火後約2時間(コンロの最長持続時間)を超えない範囲での設定となります。30分経過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。
- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。(高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火するため。)

4 設定時間が終了すると自動消火

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

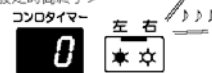
<30秒前>



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。

<設定時間終了>



- メロディが終了すると、コンロタイマー表示部とコンロタイマー表示ランプが消灯します。

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

温度 揚げもの・焼きものをする (温度キープモード) チャオバーナー

温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げもの、クレープやハンバーグなどの焼きものを調理します。

適した鍋	適した油の量
■形状 : 底が平らな鍋 ■材質・種類 : ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋・ステンレス (底厚み2.5mm以上)	500~1000mL 食材が十分につかる量。油が少なすぎると油の温度は設定温度より高めに、多いと低めになります。
適さない鍋	
■形状 : 底が平らでない鍋 ■材質・種類 : 土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋・丸底中華鍋	

※温度を正しく検知できません。

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過熱し、火災の原因になります。

準備



※回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

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

<設定温度のめやす>

温度	揚げもの	焼きもの
200℃	焦げめを強くない揚げもの	ステーキ
180℃	天ぷら・フライ	焼きギョーザ・お好み焼き
160℃	から揚げ・ドーナツ	ホットケーキ・ハンバーグ
140℃		クレープ・うず焼きたまご

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

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



途中で取り消すときは…

電源スイッチを消灯 (取り消し) するまで押し続けてください。

1 点火する

チャオバーナーの操作ボタンをいったば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

電源スイッチを押す

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

設定温度は調理中でも変更できます。



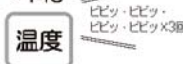
●押すたびに、設定温度は下記のように切り替わります。

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

4 調理する

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

- 調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。弱火から強火に火力が自動で変わるとき、ブザーが“ビピッ”と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。
- 調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消されます。1から操作を行ってください。



カスタマイズ機能 (P.8ページ)

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

5 消火する

チャオバーナーの操作ボタンを押して消火する



お湯を沸かす (湯沸し機能)

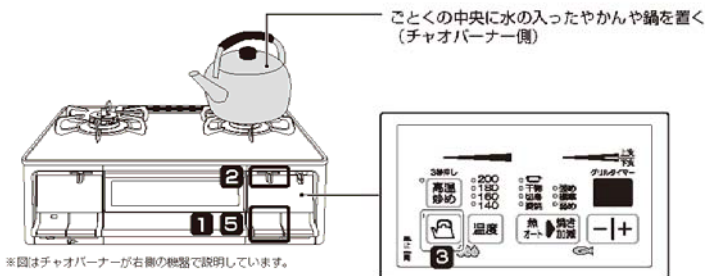
チャオバーナー

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

適した鍋	適した水の量
■形状 : 底が平らな鍋	500~2000mL
■材質・種類 : ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋 やかん・ステンレス (底厚み2.5mm以上) やかん・ステンレス (底厚み2.5mm以上)	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8~7割にする)
適さない鍋※	
■形状 : 底が平らでない鍋	
■材質・種類 : 土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋 丸底中華鍋	

※温度を正しく検知できません。

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。

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 (P.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 (P.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「3」)
数字が小さくなるほど沸騰のお知らせが早まります。



おねがい

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

途中で取り消すときは…

🔑 スイッチを押し、消灯して (取り消して) ください。

1 点火する

チャオバーナーの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する

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 湯沸しスイッチを押す

🔑 スイッチを押す

湯沸し表示ランプが点灯します。



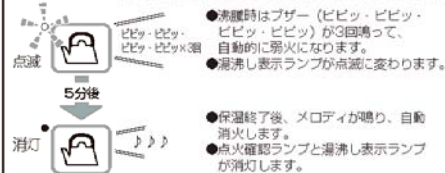
4 沸騰すると自動消火

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



カスタマイズ機能 (P.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。



5 操作ボタンを戻す

チャオバーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする

メニュー ごはん・おかゆを炊く (炊飯機能)

標準バーナー

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

準備

① お米の量を正確にはかる

お米の量を正しくはかる

【例】
180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。



<1回で炊ける量>

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

② お米をとく

たっぷりの水で、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

- はじめのとき水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とく→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。
- ※お米のとぎが足りない場合は、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、水切りしてから追加する量です。
- 新米・古米・無洗米、または硬め・やわらかめなどのお好みによって水の量を減減してください。
- 水の量(調味料・だしを含む)はめやすです。お好みに応じて加減してください。

<ごはん>

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

<おかゆ>

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

×:対応していません

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しく炊けないことがあります。
- 一度水に浸したお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると、早切れ、炊きむら、着色などお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う変質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

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

準備(つづき)

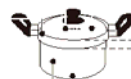
④ 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

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

炊飯機能に適した鍋

ふたに蒸気穴があるもの
ふたが重く、鍋全体に
落とし込むような形に
なっているもの
ふたと鍋に
すき間のない
もの
鍋が深いもの
鍋の底が平らなもの



炊飯専用鍋も別売
しています。
P.78ページ

炊飯機能に適した鍋		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の 炊飯専用鍋	型番 PRN-32型	○	○	白米:3合、全がゆ:1合、 七分がゆ:0.5合、炊込みごはん:2合
	型番 PRN-52型	○	○	白米:5合、全がゆ:1合、 七分がゆ:0.5合、炊込みごはん:4合
アルミ製の鍋		○	○	薄手(2mm以下)の場合は、焦げつき やすくなります。
ホーロー・ ステンレス製の鍋		○	○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレス製の鍋 の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋		×	○*	おかゆ以外は炊けません。 *土鍋ではふきこぼれやおもゆが飛ぶことが あります。やけどに注意してください。
ガラス鍋・圧力鍋・ 多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○:適しています

×:適していません(温度を正しく検知できません)

知っておいてね

- 浅い鍋はふきこぼれることがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・厚み・形状によっては焦げつきや、ふき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。P.78ページ
- 炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上のせて、炊きあがり後に混ぜてください。

<炊飯時間のめやす>

ごはん	約30分(むらし10分を含む)
おかゆ	約45分

<むらし後は…>

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

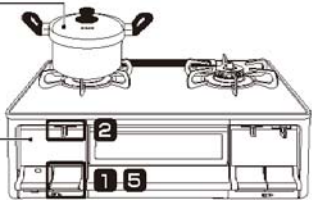
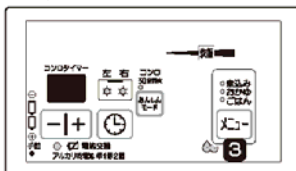
メニュー ごはん・おかゆを炊く (炊飯機能)

標準バーナー

準備 (つづき)

5 鍋を置く

ごとの中央に鍋などを置く (標準バーナー側)
※鍋底の中心と温度センサーがしっかり密着するように置いてください。



※図はチャオバーナーが右側の機器で説明しています。

スイッチを押すたびに、表示ランプは次のように切り替わります。



おねがい

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



ごはんを炊くとき

- 炊飯完了後に2度炊きや温め直しをすると焦げつくことがあります。

おかゆを炊くとき

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

炊飯中に誤って消火してしまったとき

- ごはんを炊いているとき...
すぐに点火し、点火した火力のまま、「ごはん」を選択する
自動でごはんは炊けますが、やわらかかったり、硬かったり、少し焦げることがあります。
- おかゆを炊いているとき...
すぐに点火し、弱火のまま加熱する
お米がお好みのやわらかさになったところで消火してください。

カスタマイズ機能 (P.8ページ)

炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるように変更することもできます。
5段階で調節することができます。
(初期設定は「3」です。)



1 点火する

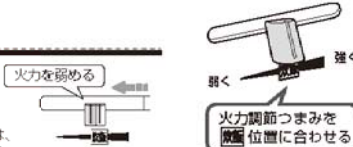
標準バーナーの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する

2 火力調節する

火力調節つまみを 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。火力を弱めるときは、火力調節つまみの右端が 位置からはずれないようにしてください。



3 炊飯機能を選択する

ごはん

スイッチを押して「ごはん」を選択する

ごはん表示ランプが点灯します。

1 回押す



おかゆ

スイッチを2回押して「おかゆ」を選択する
おかゆ表示ランプが点灯します。

2 回押す



4 炊きあがると自動消火、むらしがスタート

- 炊きあがると自動消火し、ブザー (ピピッ・ピピッ・ピピッ) が3回鳴って、点火確認ランプが消灯します。
- ごはん表示ランプが点滅に変わり、コンロタイマー表示部に10と表示し、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、コンロタイマー表示部に表示される数値が変わります。



- むらし中に を押すと、ごはん表示ランプとコンロタイマー表示部が消灯し、むらし終了のメロディは鳴りません。
- チャオバーナーで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。

10分後



- むらしが終了するとメロディが鳴り、お知らせします。
- メロディが終了後、コンロタイマー表示部とごはん表示ランプは消灯します。

5 操作ボタンを戻す

標準バーナーの操作ボタンを押して消火の位置にする

メニュー 煮ものをする (煮込み機能)

標準バーナー

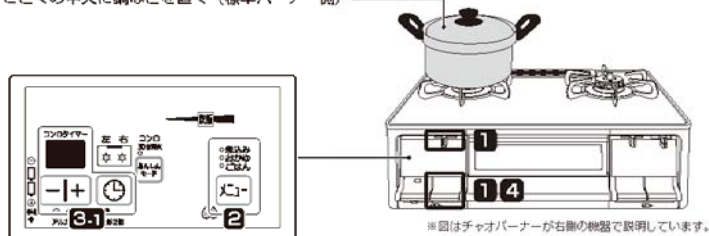
煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきや吹きこぼれを抑えながら自動的に火力を調節します。ロールキャベツ・カレー・シチュー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。沸騰すると自動で火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100℃前後の温度を保持します。(煮込み機能を使用しているときも手動で火力調節できますが、自動で火力が弱火になっているときは手動で火力調節できません。)

適した鍋	適した水などの量
■形状 : 底が平らな鍋 ■材質・種類 : ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋・ステンレス (底厚み2.5mm以上)	ふきこぼれを防ぐために、鍋の大きさに合わせた量 (最大容量の6~7割にする)
適さない鍋※	
■形状 : 底が平らでない鍋 ■材質・種類 : 土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋・中華鍋・漆製フライパン	

※温度を正しく検知できません

準備

ごとの中央に鍋などを置く (標準バーナー側)



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ぜてください。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。
- 具材から出た水分だけで煮込む調理は焦げつくおそれがありますので注意してください。
- 油で煮込む調理には使用しないでください。
- 土鍋・ガラス鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。
- 冷凍食材は冷凍したまま調理するとふきこぼれるおそれがありますので、食材を解凍して調理してください。
- 鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

途中で取り消すときは…

☒ スイッチを消灯 (取り消し) まで押してください。

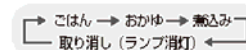
1 点火し、火力調節する

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

2 煮込み機能を選択する

☒ スイッチを3回押し、「煮込み」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



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“ピッ”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が解除されます。再度操作を行ってください。

カスタマイズ機能 (P.8ページ)

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

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。P.35ページ

3-1 タイマー時間を設定する

- ① [タイマー] 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。
 - 押し続けると5分刻みで変更できます。



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

- 設定時間が終了30秒前になると、ブザー <30秒前> (ピッ・ピッ・ピッ・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。
- メロディが終了すると、コンロタイマー表示部とコンロタイマー表示ランプ、煮込み表示ランプが消灯します。



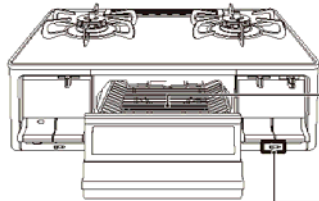
4 消火する

標準バーナーの操作ボタンを押して消火する
煮込み表示ランプが消灯します。

グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備

すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認してガス栓を全開にする



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)

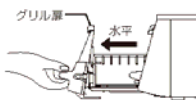
- 長い時間グリル焼網をから焼きすると表面のフッ素コートが変色したり、はがれて食材などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台・グリルサイドカバーは取り付けただままで問題ありません。
- グリル庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出て異常ではありません。
- から焼き時にグリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。この場合、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

☞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グリル取っ手をもち、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と持ち、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

グリルをから焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると「ピー」とブザーが鳴ってお知らせし、同時にグリルタイマー表示部に「02」と「5」を交互に表示します。☞74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)

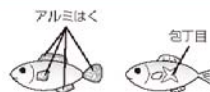
魚 (食材) の下ごしらえをする

■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」が焦げやすいため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。
- さばやいわしなど背の青い魚は塩を多めにふり、時間をおいて身をしまめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でヒレや尾に直接塩をつけるか(化粧塩)、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
- 包丁目(釣り包丁)を入れると、火のおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。

※ワンポイント※

- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火のおりが悪くなり、上手に焼けない場合があります。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおいてから調理してください。



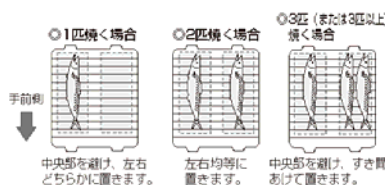
魚 (食材) を置く

■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き上がります。)
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のおりが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極(点火プラグ)、グリル過熱防止装置(☞64ページ)に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。

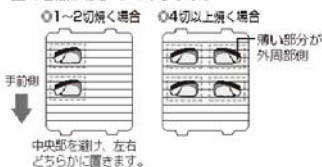
姿身の場合

魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。



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。



食材を取り出すときに…

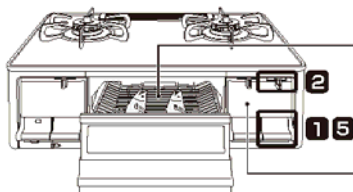
はしをグリル焼網と平行に入れると魚などがグリル焼網からはがしやすくなります。



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。(☞78ページ) 取り替える際はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

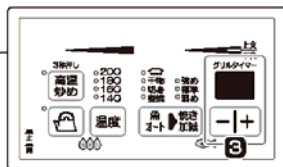
グリルで調理する マニュアルモード (手動調理)

準備



食材を入れ、
グリル扉を奥まで確実に閉める

※図はチャオパーナーが右側の装置で説明しています。



- 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

食材のくっつき防止に…

- グリル焼網に油を薄く塗る
- 約3分間、予熱 (から焼き) する
グリル焼網に食材がくっつきにくくなります。



知っておいてね

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

おねがい

- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。☞47ページ
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
- 例) めざしやうるめなどの小魚、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。
- つけ焼きや限り焼き、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ばいまで押しこむ

- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間パチパ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。
 - 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。)
- ※操作ボタンをいっばいまで押しこまないで、手を離れたときに消火する場合があります。



点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

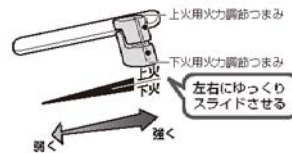
初期設定は9分です。



2 火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かす

火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。



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

3 タイマー時間をセットする

[-] または [+] 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。
- 焼き時間のめやすは、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 (ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ) が3回鳴り、分から秒表示に変わります。



- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
- メロディが終了すると、グリルタイマー表示部が消灯します。



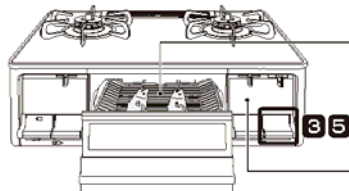
5 操作ボタンを戻す

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

魚オート 焼き加減 **グリルで調理する** 魚オートモード (自動調理)

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

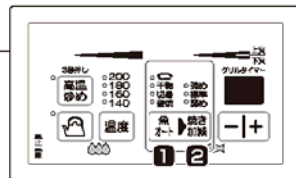
準備



食材を入れ、
グリル扉を奥まで確実に閉める

※図はチャーパーナーが右側の機器で説明しています。

- 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



途中で取り消すときは…

◀点火後約30秒以内▶

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

◀点火後約30秒経過後▶

“ビピー”と音が鳴り、魚オート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。
- 調理途中で消火し、再度点火して調理する場合や、魚オートモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、食材が焼けてしましますのでマニュアルモード(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、庫内温度が高い場合は魚オートスイッチを受け付けません。この場合、魚オートスイッチを押すと“ビピー”と音が鳴り、グリルタイマー表示部に“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秒以内は魚オートの設定を変更でき、約90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

- ・魚オートモードの調理時間を含め、グリルの最長持続時間(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られ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 魚オートを設定する

魚オートスイッチを押し、お好みのモードを選択する押すたびに、次のように切り替わります。

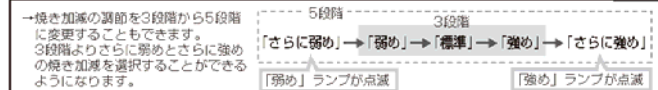


2 焼き加減を設定する

焼き加減スイッチを押し、お好みのモードを選択する押すたびに、次のように切り替わります。



カスタマイズ機能 (p.8ページ)



3 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秒間パチパ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。)
 - 火力調節つまみが強火側にあるときに点火すると「強火」の方向に移動します。
- ※魚オート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。



4 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(ビピー・ビピー・ビピー・ビピー)が3回鳴り、残り時間が表示されます。
- 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、点火確認ランプと魚オート表示ランプ、焼き加減表示ランプが消灯し、自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後にグリルタイマー表示部が消灯します。



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

グリルで調理する 魚オートモード（自動調理）

- 下記の表は魚オート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、魚オートおよび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。焼き加減スイッチでお好みの焼き加減に設定してください。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。

魚オート	焼き加減	弱め	標準	強め
姿焼	<p>【生魚】</p> <p>きす 小あじ</p> <p>(50g以下の小さな生魚)</p>	<p>【生魚】</p> <p>あじ さんま いわし にじます あゆ</p>	<p>【生魚】</p> <p>あじ(大) いさぎ たい</p> <p>(200g以上の大きな生魚)</p>	
切身	<p>【みそ漬け、照り焼き】</p> <p>ぶり さわら かれい</p>	<p>【生魚】</p> <p>さば さけ ぶり すずき たい</p> <p>【塩漬け】</p> <p>さば さけ</p>	<p>【生魚】</p> <p>さわら たちうお</p>	
干物	<p>【干物（開き）】</p> <p>さんま(約100g)</p> <p>【干物】</p> <p>ししゃも</p>	<p>【干物（開き）】</p> <p>あじ かます かれい さわら ほっけ</p>	<p>【干物（開き）】</p> <p>ほっけ(大) (200g以上)</p>	

注意



■「姿焼」「切身」「干物」は、魚以外の調理には使用しない

■次の魚には魚オートモードを使用しない

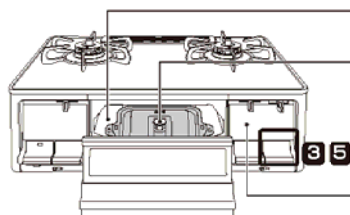
- 焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火の原因となります。
- ・みりん干し・めざし・うるめいわしの丸干し・市販のみりん漬け・身欠きにしん
 - ・厚みのある魚・ハラスなどの特に脂の多い魚

ポイントとお願	置きかた
<ul style="list-style-type: none"> ●魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。 ●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。 	<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 中央部を避け、左右どちらかに置きます。</p> <p>○2匹焼く場合 左右均等に置きます。</p> <p>○3匹(または3匹以上)焼く場合 中央部を避け、すき間を刺して置きます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ●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、「弱め」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。 <p>（ ・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</p>	<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なくなります。</p> <p>○1~2切れ焼く場合 中央部を避け、左右どちらかに置きます。</p> <p>○4切以上焼く場合 薄い部分が外周部側</p>
<ul style="list-style-type: none"> ●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。 	<p>頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。</p>

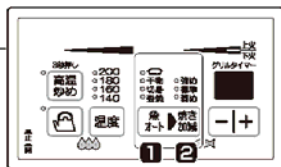
魚 オート▶ 焼き 加減 波型グリル用プレートで調理する 魚オートモード (自動調理)

別売の波型グリル用プレートを使用すると、魚オートスイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで、グリル庫内を汚すことなく魚を自動で焼き上げます。波型グリル用プレートモードは波型グリル用プレート以外のグリル用調理器には対応していません。

準備



グリル焼網を取り外し、専用の固定枠を取り付ける
波型グリル用プレートを入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める
※波型グリル用プレートの設置方法は、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。



- グリル受け皿には水などを入れない
- 調理中は機器から離れない

途中で取り消すときは…

◀点火後約30秒以内▶

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

◀点火後約30秒経過後▶

“ビピー”と音が鳴り、魚オート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。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 調理途中で消火し、再度点火して調理する場合や、魚オートモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、調理物が焼け過ぎてしまいますのでマニュアルモード (手動調理) で調理してください。
- 波型グリル用プレートモードは波型グリル用プレート (別売品) を使用してください。グリル焼網やクッキングプレート (別売品) などは使用しないでください。
- その他使用上の注意は、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。

知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度が高い場合は魚オートスイッチを受け付けません。この場合、魚オートスイッチを押すと“ビピー”と音が鳴り、グリルタイマー表示部に“H”が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらく待つが、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秒以内は波型グリル用プレートモードの設定を変更でき、約90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。

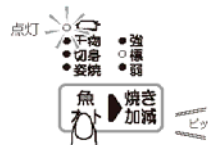


■調理終了30秒前からのカウント中の調理時間延長に関して

- ・波型グリル用プレートモードの調理時間を含め、グリルの最長持続時間 (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られ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 波型グリル用プレートモードを設定する

スイッチを4回押し、**魚** を選択する
押すたびに、次のように切り替わります。



2 焼き加減を設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する
押すたびに、次のように切り替わります。



カスタマイズ機能 (P.8ページ)

一焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。
3段階よりさらに弱めとさらに強めの焼き加減を選択することができます。
「弱め」ランプが点滅 「強め」ランプが点滅

3 点火する

グリルの操作ボタンをいっば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秒間パチパ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。
※魚オート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。



4 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

- グリル庫内の余熱を利用するため、調理終了前に魚オート表示ランプが点滅し、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
- 調理終了30秒前になるとブザー (ビピー・ビピー・ビピー) が3回鳴り、残り時間が表示されます。
- 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせします。メロディ終了約10秒後にグリルタイマー表示部・魚オート表示ランプ・焼き加減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

波型グリル用プレートで調理する 魚オートモード (自動調理)

- 下記の表は波型グリル用プレートモードで調理する場合の基本的な調理例です。
- 食材の種類や状態 (大きさ、保存状態)、調理内容により、お好みの焼き加減に調節してください。

メニュー	置きかた
<p>さんまの塩焼き</p> <p>【材料】3人分 さんま ----- 3匹 (1匹150g以下) 塩 ----- 大さじ1</p> <p>【つくり方】</p> <p>①さんまを水でサッと洗い、キッチンペーパーなどで水気をふきます。 ②臭みをとるために30cm程度の高さから、さんま全体にいきわたるように塩をふり約10分放置し、表面に水分が出てきたらキッチンペーパーなどでふきます。 ③十字に切れ目を入れ、波型グリル用プレートに並べてふたをして、グリルに入れます。 ④魚オートスイッチを押して「」、焼き加減スイッチを押して「さらに強め」を選択し、調理開始します。</p> <p>【ポイントとおねがい】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●魚の状態 (脂ののり具合、季節や鮮度、保存状態) によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。 ●1匹で調理する場合や魚が小さい場合は、「弱め」で調理してください。 ●波型グリル用プレートの種類によっては、さんまが入らない場合があります。その場合は、さんまの頭を落とし、「強め」で調理してください。 	<p>●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きまします。 ●1匹で調理する場合は、中央に置きまします。</p> 
<p>さけの切身</p> <p>【材料】4人分 さけの切身 ----- 4枚</p> <p>【つくり方】</p> <p>①さけの切身を波型グリル用プレートに並べてふたをして、グリルに入れます。 ②魚オートスイッチを押して「」、焼き加減スイッチを押して「標準」を選択し、調理開始します。</p> <p>【ポイントとおねがい】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●みそ漬の場合はみそをよくふき取り、「標準」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬の場合は、焦げやすくなります。 ●波型グリル用プレートの種類によっては、2枚しか入らない場合があります。その場合は、2枚を「弱め」で調理してください。 	<p>皮側が上向きになるように置きまします。</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いった場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検 (有料) をおすすめします。
- ※点検についてはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

日常点検のポイント

- 日常の点検・お手入れは必ず行ってください。

機器のまわりに可燃物などはありますか？	機器のまわりに可燃物がないようにしてください。☞15ページ
各部品は正しく取り付けられていますか？	バーナーキャップ、ごとくなど左右前後正しく取り付けられた状態でお使いください。☞25～27ページ
汚れていませんか？	煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。☞59～64ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動かさず温度センサーを押して確認してください。スムーズに動かない場合は、湿度センサーが正しくはたら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。☞62・80ページ
ガス用ゴム管は正しく接続されていますか？古くなっていませんか？	赤い線までしっかり差し込み、ゴム管止めで止めてください。☞23ページ 古くなるとうび割れしたり、差し込み口がゆるくなります。早めに取り替えてください。
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。けがや破壊の原因になります。
- 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)」 (☞65～73ページ) 「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」 (☞74～76ページ) を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてもなお異常があるとき、故障、または破損したと思われるときは使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



日常点検とお手入れ

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

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

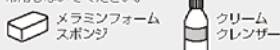
○ 適しているもの



台所用
中性洗剤
やわらかい
スポンジ
やわらかいブラシ
歯ブラシ
やわらかい布

トッププレートのみ

※トッププレート以外には使用しないでください。ただし、表面に傷がつく場合がありますので常用しないでください。



メラミンフォーム
スポンジ
クリーム
クレンザー

× 適さないもの



スポンジの硬い面
ナイロンたわし
硬いブラシ
たわし
金属たわし
重曹
シンナー
ベンジン
アルコール
酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤
弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤
クレンザー
みがき粉
歯みがき粉

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。



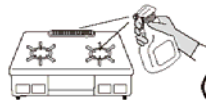
直接かけて使用してはいけないもの

スプレー式洗剤

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



- 印刷・塗表面には、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汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用できる洗剤か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗い(61・64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。

取り外すことのできる部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認をしてください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは25～27・63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。P.78ページ

コンロまわり



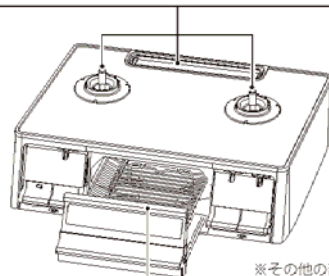
ごとく



バーナーキャップ



グリル排気口カバー



※その他の部品は取り外しできません。

グリルまわり



グリル焼網



グリルサイドカバー



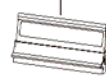
グリル受け皿



グリル焼網台



グリル受け皿台



グリル扉

お手入れのしかた

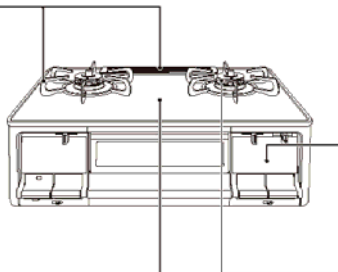
ごとく・グリル排気口カバー

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

熱めのお湯で湿し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮沸してください。

- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくやグリル排気口カバーを洗って火にかけます。
- 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。



トッププレート

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

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

汚れがこびりついたとき

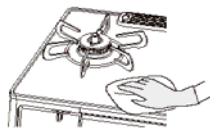
- ①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付けます。
- ②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取ります。

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、やわらかい布で水ぶきし、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事項ラベルが貼り付けしてあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大販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。



- お手入れは機器が冷め、ガス栓を開け、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは25～27・63ページを参照してください。

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、作動不良や高負などの機器故障の原因になります。

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



炎口が目づまりしていたら

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



温度センサー

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

- 汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
- 強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



バーナー本体・バーナーリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る
バーナーリングの凹部は、やわらかい歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※汚れがたまること、ごとくが安定しない原因になります。



立消え安全装置（炎検出部）・電極（点火プラグ）

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

おねがい

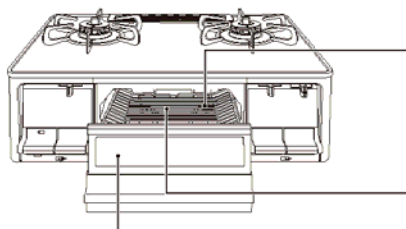
取り付け位置を動かしたり、傷をつけないでください。故障の原因になります。先端がとがっています。けがをしないように注意してください。



お手入れのしかた

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）

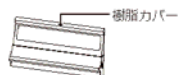
お手入れのしかたは、クッキングプレート・波型グリル用プレート付属の取扱説明書をご覧ください。



グリル扉

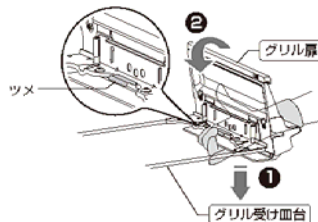
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

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



取り外しかた

- 1 グリル扉のツメを下方に押し下げる。
- 2 グリル扉を内側に倒す。



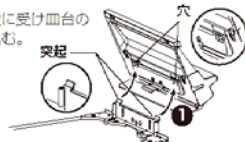
汚れが落ちないとき

- 台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る。
- キッチンペーパーを湿布のように貼り付ける。
 - ①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れが目立つ部分に貼り付ける。
 - ②約20分置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。



取り付けかた

- 1 グリル扉の穴に受け皿台の突起をはめ込む。



- 2 グリル扉をおこす。

※ツメがグリル受け皿台にはまります。



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使いものでこすらないでください。表面のフッ素コートやクリアコートがはがれる原因になります。

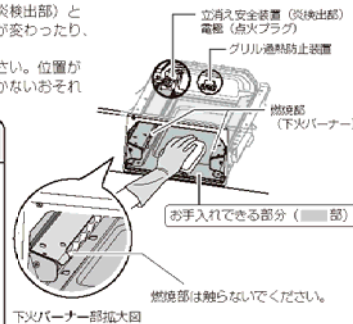
- お手入れは機器が冷め、ガス栓を開め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりとふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは25～27・63ページを参照してください。

グリル庫内（側面・底部）

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

- 燃焼部（上火バーナー：天井部/下火バーナー：右記表示部）には触らないでください。

- バーナーがつまり、燃焼不良の原因になります。
- 左側の燃焼部（上火バーナー）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



必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

グリル庫内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。

グリル焼網（フッ素コート） グリル受け皿（クリアコート）

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。傷や色落ちの原因になります。
- グリル受け皿は汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが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食材がくっつきやすくなります。

汚れが落ちないとき

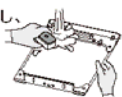
熱めのお湯で漬置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮沸してください。グリルサイドカバーはごとくなどと同様に煮沸できます。

- ①大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを洗って火にかける。
- ②煮沸した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める。
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る。

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

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



クリアコート/フッ素コートについて

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

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。



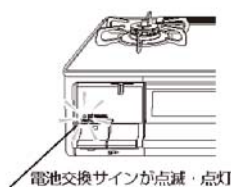
- この状態が約30分以上続いた場合、または強火状態でも温度の上昇が続くと自動消火します。
- 高温炒めスイッチを押すとさらに高い温度で調理できますが、この場合も安全のため温度が上がり過ぎると自動的に火力を調節します。約30分以上自動的に火力を調節する状態が続いた場合、または強火の状態でもさらに高温になった場合は自動消火します。

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すやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

コンロ・グリル共通

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、開けていても点火できません。	ガス栓をいったん開めてから全開にしてください。	31・47
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	電池交換サインが点滅・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。新しい乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	28
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕⊖の向きに注意し、正しく取り付けてください。	28
	ゴム管内に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番や長期間使用しなかった場合など）	周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。	21・32 50
	ゴム管が折れ曲がったり、つぶれたり、接続が不十分であると点火しない場合があります。	ゴム管の折れ曲がり、つぶれを直し、正しく接続してください。	13・14 23・24
	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでいないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	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	LPガスをご使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ご使用のLPガス事業者にお問い合わせください。	—
	ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	30・31 47
	機器の配管内に空気が残っている状態でガス栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス栓の安全装置ははたらき、点火しないことがあります。	ガス栓を一度閉め、再度ゆっくりでガス栓を急に開けると、ガスが急に流れ、ガス栓の安全装置がリセットされガスが正常に流れます。	—
点火しない/ 点火しにくい	乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため手を離すと消火するようになります。	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。新しい乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	28
	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでいないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	32・50
コンロ			
ご質問	原因	処置方法	参考ページ
点火しない/ 点火しにくい	バーナーキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。	62
	バーナーキャップやごこくが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	26

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ			
ご質問	原因	処置方法	ページ
点火しない/ 点火しにくい	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検出部）がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検出部）をお手入れし、洗剤や水滴が残らないようにやわらかい布でしっかりふいてください。	62
高温炒め機能を使用中に火力が 変わる/消火する (チャオバーナー)	高温炒め機能使用中でも、異常過熱を防止するため、温度が上がると自動的に強火⇄弱火と火力を調節します。さらに温度が高くなると自動消火します。	異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	33
使用中に 火力が変わる/ 消火する	いりもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火⇄弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くと自動消火します。	安心・安全機能がはたらいたため、故障ではありません。チャオバーナー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。	5・33 34
	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。 <small>※あんま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。</small>	操作ボタンを消火の位置に戻してください。	5・74
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能がはたらき、消火することがあります。	再点火してください。チャオバーナーでは高温炒めスイッチを押しのご使用ください。	29・30 33
	グリル扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。万が一火が消えても、立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	21
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	バーナーキャップの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	62
	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正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	26
	換気をしないと炎が赤くなるなど、正常に燃焼しない場合があります。	使用中は必ず換気をしてください。	14・17
	窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	14・17
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—
火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—	

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

コンロ			
ご質問	原因	処置方法	ページ
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	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。	—
	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、スガが発生したり、炎が赤くなる場合や、炎が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う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
	炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。	異常ではありません。	—
鍋底がひどく 焦げついて しまった	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や料理により、焦げつきの程度が変わります。水分が少なく、調味料の多い料理やカレー・シチューの再加熱などは焦げやすくなります。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でときどき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・62
	鍋底にご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。	焼きなすやもちがグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能（チャオバーナー）を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	16・30
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは調理物を含んで250g以上をめやすとし、不安定な状態では使用しないでください。 (重さは鍋や取っ手や形状により異なります。)	19・29
使用時以外に 鍋などを 温度センサー上に 置いていても 大丈夫？	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。長期間置い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

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ (温度キープモード・湯沸し機能・炊飯機能)

ご質問	原因	処置方法	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・62
湯沸し機能 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。	湯沸し機能を使わず、様子を見ながら手動でお湯を沸かしてください。	39
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	29・62
	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場合があります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることもあるかもしれませんが、異常ではありません。また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音とも、ずれを感じることもあるかもしれませんが、異常ではありません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のお知らせのタイミングを変換することもできます。	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、やかんや鍋を動かすなどはしないでください。	39
	やかんや鍋の種類、水量によってはふきこぼれる場合があります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。 (最大容量の6~7割がめやすです。)	39
炊飯機能 ごはん、おかゆがうまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房器具、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	43
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—
	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。 ※炊飯専用鍋も別売しています。	42・78
	洗米後、浸し時間が短いとおおいしく炊けないことがあります。	必ず30分以上水に浸してください。	41
	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ある分量に従ってください。		42

故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

コンロ (炊飯機能・煮込み機能)

ご質問	原因	処置方法	ページ
炊飯機能 ごはん、おかゆがうまく炊けない	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまること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根根されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。 また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。 必ず30分以上水に浸して炊いてください。	41
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していないと、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	29・62
炊飯機能 おかゆがうまく炊けない	おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜるとうまく炊けません。	かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て風味が悪くなります。	43
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けない場合があります。	おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後にしてください。炊飯前に入れると、表面に膜がでるよううまく炊けないことがあります。	43
炊飯機能 おかゆがふきこぼれる	鍋によってはふきこぼれることがあります。	火力を炊飯位置より少し弱めに調節してください。ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。	43・44
炊飯機能 途中で誤って消火してしまった	再度「ごはん」で炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は焦げ場合があります。 (おかゆの場合は自動で炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)		43
炊飯機能 好みの炊き加減にならない	カスタマイズ機能で、焦げを多くしたり水分を多くするなどのお好みの炊き加減に調節することができます。		8・43
煮込み機能 ・火力が勝手に変わる ・火力を強火に調節できない	沸騰すると火力を自動で強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℃前後の温度を保持します。 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
煮込み機能 焦げついてしまった	カレーやシチューなどろみのある料理は焦げつきやすいので、様子を見ながら調理してください。		45

よくあるご質問 (Q&A)

グリル

ご質問	原因	処置方法	ページ
点火しない/ 点火しにくい	立消安全装置（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にくい場合があります。	異物が付いていた場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	47・80
	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。	5・47
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	50
煙やにおいが出る	初めてグリルをご使用になられるとき、グリル庫内の部品に付着している加工油によ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・波型グリル用プレート（別売品）・クッキングプレート（別売品）などのグリル用調理機器が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますのでグリル排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。 汚れた場合はそのつどお手入れしてください。 別売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。	63・64
	グリル扉が完全に閉まっていないとすぐ間から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてください。	49・51 55
調理がうまく できない	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能がはたらき消火する場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	48
	魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。	魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	48
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いと焦げがきつくなり、うまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」を取ってから調理してください。	48
	グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとおらないことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	49・51 55
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。波型グリル用プレートモードは消火後の余熱を使って調理するので途中で消火しても異常ではありません。	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。	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るため、高温になり赤熱します。	異常ではありません。	—
魚オートモードを受け付けられない	グリル庫内が高温になっていると、魚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

故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

グリル

ご質問	原因	処置方法	ページ
魚オート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			
コンロの点火・消火のときに「ポッ」という音がする	ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉めてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	80
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「ポッ・ポッ」という音がする	点火した直後などグリル庫内が冷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「パチパチ」「ジュージュ」とはねる音がする	調理物などに含まれている水分が脂と接触して蒸発する音です。	異常ではありません。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	74・75 76
ブザーが1分ごとに「ピー・ピー・ピー」と鳴り、点火確認ランプが点滅する	操作ボタンを戻し忘れています。	安心・安全機能がはたらき自動消火したときやご使用後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	5・74

よくあるご質問 (Q&A)

その他			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にパチパチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にパチパチと放電するようになっています。(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パチパチしている	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伝導で熱くなることがあります。グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。	異常ではありません。触らないように注意してください。	18
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。	トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をグリル受け皿台にしっかりと取り付けてください。	63
電池交換サインが点滅・点灯する	乾電池が消費しています。	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いきます。炎が当たる部分は白くざらざらになることがあります。	異常ではありません。ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網・グリル焼網台・グリルサイドカバーは消耗部品です。交換部品として販売しています。	78
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	59
	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。	59
部品の注文や修理を依頼したい	お客様まで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、またはよもりの大阪ガスまでご連絡ください。		78・80

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴りグリルタイマー表示部に下記のような表示(数字)が出る場合は、「処置方法」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。



※図はチャオバーナーが右側の機器の場合です。

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

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置方法(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・点灯		電池交換のお知らせ	乾電池が消費しています。	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 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、少し時間を置いてから(温度センサーが冷めるのを待ってから)再点火してください。	5 34
		3 チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動 異常過熱防止機能の作動後約30分経過			
		5 グリル	グリル過熱防止機能の作動			
02 ↔		1 標準バーナー	・調理油過熱防止機能の作動 ・焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ・から焼きによる過熱などで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・やけどに注意し、少し時間を置いてから(温度センサーが冷めるのを待ってから)再点火してください。 ・調理油過熱防止機能は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
		3 チャオバーナー				

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

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置方法 (再使用時のご注意)	参照ページ
ビー (約4秒)	11 ↔	1 標準バーナー	点火しても火がつかなかった	煮こぼれによる炎口つまり、点火プラグの汚れで点火しなかった場合など	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると点火しない場合があります。お手入れしてください。周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	—
		3 チャオバーナー				
		5 グリル				
	12 ↔	1 標準バーナー	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・煮こぼれはお手入れし、周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	5
		3 チャオバーナー				
		5 グリル				
	3 1 35 72 ↔	1 標準バーナー	温度センサー・グリル過熱防止機能の故障	部品が故障しています。	使用を中止し、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大販ガスまでご連絡ください。	80
		3 チャオバーナー				
		5 グリル				
		電子部品				
	70 ↔ 0	1 標準バーナー	電子部品の故障	電子部品の故障	使用を中止し、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大販ガスまでご連絡ください。	80
		3 チャオバーナー				
5 グリル						
ビビー	H グリルタイマー表示部に点灯表示	グリル	グリル庫内の高温検知	グリル庫内の温度が下がらないうちにしばらく待つ、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「0」「1」などの1桁の数字を交互に表示することを示します。

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

ブザー音	表示	部位	内容	処置	参照ページ
ビビッ・ ビビッ・ ビビッ・ ビビッ (×3回)	設定した温度の表示ランプが点灯 	チャオバーナー	温度キープ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
	沸騰し表示ランプ点灯 	チャオバーナー	沸騰し機能でお湯が沸き、弱火になりました。(沸騰し機能の保温開始*)	5分間保温します。	39
	ごはん表示ランプ点灯 	標準バーナー	炊飯機能でごはんが炊きあがり自動消火しました。	むらしが開始しますのでそのままお待ちください。	44
	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
	30 	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
	30	左右 	標準バーナー チャオバーナー	グリルタイマー終了・オートグリル終了の30秒前をお知らせしています。	50 52 56
		0 	標準バーナー	炊飯機能でごはんのむらしが終了しました。	44
		0 	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
	メロディ	左右 	標準バーナー	炊飯機能でおかゆが炊きあがり自動消火しました。	44
			チャオバーナー	沸騰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
0 		標準バーナー	コンロタイマーが終了し、自動消火しました。	操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	36
		グリル	グリルタイマー、オートグリルが終了し、自動消火しました。		50 52 56
あんしんモード表示ランプ点灯 	標準・チャオバーナー	あんしんモードを設定しました。	—	7	

*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 ◎はチャオバーナーが右側の機器の場合です。

長期間使用しない場合／アフターサービス

長期間使用しない場合

- ガス栓を必ず閉めてください。
(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手を外す。)
- ガス通路部分にほ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き次回使用するとき便利です。☞58～64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65～73ページ「よくあるご質問(Q&A)」、74～76ページ「フザーが鳴ってこんな表示がでたら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理しないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス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-P100型
210-P101型
210-P102型
210-P103型

機器本体右側面の銘板、または電池ケースを引き出した右側面の機器情報シールで型番を確認してください。

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

保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証書を紛失されますと、無料修理期間内でも修理費をいただくことがありますので大切に保管してください。
- 無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は、お客さまのご要望により、有料修理いたします。

補修用性能部品の 保有期間について

- 補修用性能部品<機能を維持するための必要な部品>の保有期間は、当商品製造中止後6年です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

転居される場合

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループ(数種類)の区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分をご確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にお問い合わせください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。※ただし、ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。



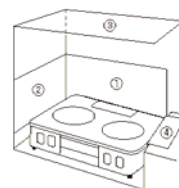
廃棄時のお願

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

別売部品・交換部品のご紹介

別売部品のごあんない

次のような別売部品を用意しております。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。



部品名	高さ (mm)	奥行 (mm)	幅 (mm)	希望小売価格：税込 (本体価格)	部品コード
防熱板①	350	—	600	¥6,050 (¥5,500)	4015-0100-0206
防熱板②	350	535	—	¥7,150 (¥6,500)	4015-0100-0205
防熱板③	—	550	900	¥6,600 (¥6,000)	4015-0100-0207
防熱板④	150	500	60	¥7,480 (¥6,800)	4015-0100-0108

- 大阪ガス指定の防熱板以外は絶対に使わないでください。
- 防熱板はステンレス製0.5mm(厚み)です。

部品名	希望小売価格：税込 (本体価格)	型番・部品コード
炊飯専用鍋	3合炊き ¥6,490 (¥5,900)	PRN-32型 (※)
	5合炊き ¥6,490 (¥5,900)	PRN-52型 (※)
両面焼用クッキングプレートセット	¥5,500 (¥5,000)	1210P4200964
波型グリル用プレートセット	¥11,980 (¥10,900)	1210P4840976 (ブラック) 1210P4840970 (レッド) 1210P4840982 (ブラウン)

(※)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くことができます。消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。交換の際は、製品の型番をご確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	型番	
	希望小売価格：税込 (本体価格)	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)	¥2,310 (¥2,100)	1210P0400954
ごとく (チャオバーナー・標準バーナー共通)	¥1,760 (¥1,600)	1210P4400950
グリル排気口カバー	¥440 (¥400)	1210P1000952
グリル受け皿	¥4,400 (¥4,000)	1210P4000955
グリル受け皿台	¥1,650 (¥1,500)	1210P4800954
グリル焼網	¥3,850 (¥3,500)	1210P4000956
グリル焼網台	¥1,320 (¥1,200)	1210P4000957
グリルサイドカバー (2個使用)	【1個あたり】 ¥550 (¥500)	1210P4900953

- *2023年10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。
- *#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。

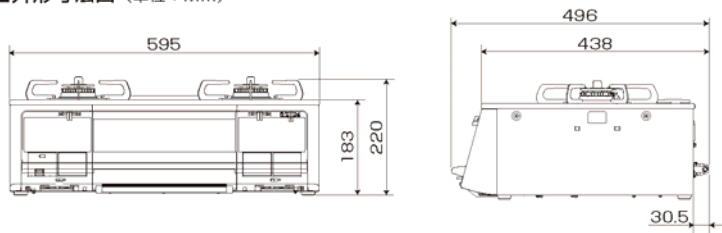
仕 様

◎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-P100型	210-P101型	210-P102型	210-P103型
型式名	E2-1-45 (PA-A95WCR-5L)	E2-1-45 (PA-A95WCR-5R)	E2-1-45 (PA-A95WCH-5L)	E2-1-45 (PA-A95WCH-5R)
種類	両面焼グリル付2口ガステーブルコンロ			
点火方式	連続放電点火方式			
ガス接続	内径9.5mmガス用ゴム管			
電源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個)			
トッププレートの種類	Gクリアコート			
質量 (本体)	18.0kg			
外形寸法	高さ220mm (トッププレートまでの最大高さ183mm) ×幅595mm×奥行496mm			
安心・安全機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置 (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	グリル	
都市ガス用 13A	2.95	4.20	2.02	8.60
LPガス用	2.95	4.20	2.02	8.50

■外形寸法図 (単位: mm)



Siセンサーコンロを上手に使って、
おいしく楽しくクッキング。

Siセンサーコンロ & 水なし両面焼グリルお料理ブック



全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

安心(Safety)、便利(Support)、笑顔(Smile)を約束する、賢い(Intelligent)
温度センサーをすべてのコンロに搭載した「Siセンサーコンロ」です。

写真は機種により、実機と異なる場合がございます。

コンロ編



すべてのコンロバーナーに安心センサーを搭載



安心! 賢い! 便利!

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

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

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



異常過熱防止機能 自動で弱火・強火を繰り返し、温度の上がりすぎを防ぎます。

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、
弱火⇔強火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分
続いた場合、または弱火状態でも温度センサーが更に高い温度になった場合は自動消火
します。



※作動時

[焼魚料理]



加熱時間目安表

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

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

[エビとブロッコリーのグラタン]



- ◆材料・2~3人分
 えび・・・・・・・・・・大12尾
 玉ねぎ・・・・・・・・・・1根
 サラダ油・・・・・・・・適量
 ブロッコリー・・・・・1/2株
 ジャがいも・・・・・・1個
- Aホワイトソース(市販)・約200g(※1)
 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えびは背ワタと殻を取り、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センチ幅の半月形に切り、それぞれゆでておきます。
- ③含ませたAのソースの2/3量と①、②を混ぜ合わせてグラタン皿に入れ、残りの1/3量を上にかけて、ピザ用チーズを散らし、グリルで焼き目がつくまで焼きます。
- ※1：ホワイトソースの種類によって固さが異なりますので、牛乳のばす量を加減してください。
- ※容器はグリルに入る高さで、耐熱皿をご使用ください。

[ぎょうざ]



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

◆作り方

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

※1：冷凍ぎょうざの場合は、霜が付着しているとお湯がはねる場合がありますのでご注意ください。

◆簡単アレンジメニュー



スープぎょうざ

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

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

[ステーキ]



- ◆材料・2人分
 牛肉(サーロインなど)・・・2枚
 塩・粗びきこしょう・・・・各少々
 にんにく・・・・・・・・・・1~2かけ
 サラダ油・・・・・・・・大さじ1
- つけ合わせ
 ジャがいも・・・・・・・・・・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・・・・各適量
 クレソレン・ハーブなど・・・・適宜

◆作り方

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

※1：牛肉は使用する1時間程前に冷蔵庫から出して室温に戻しておく、おいしく仕上がります。

※2：中火で火を通す場合は、火力減をします。

◆簡単アレンジメニュー



ぶりの鍋照り焼き

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

- ①ぶりは余分な水気を取り、薄小麦粉をふるります。
- ②フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、自動で弱火になったら、①のぶりをせ、表面に焼き色がついたら火を弱め、両面焼いて取り出します。
- ③しょうゆとAで切り目を入れ、②のフライパンの空いている所で焼いて、取り出します。
- ④余分な油を取り除き、Aの調味料を入れて火にかけます。煮立ってきたら、②のぶり、③のしょうゆを入れてタレをかかれます。

〔えびのチリソース炒め〕



- ◆材料・4人分
- えび・・・・・・・・大 12尾
 - A酒・・・・・・・・大さじ 1
 - 醤油・・・・・・・・1/2 缶分
 - 片栗粉・・・・・・・・適宜
 - ごま油・・・・・・・・大さじ 1
 - みじん切りにんにく・1 かけ分
 - Bみじん切り生姜・1 かけ分
 - みじん切りねぎ・1/2 本分
 - 豆豉醤・・・・・・・・小さじ 1
- C ケチャップ・大さじ 3
 D 酒・・・・・・・・大さじ 1
 E スープ・・・・・・・・100mL (水100mL + 鶏がらスープの濃縮)

- ◆作り方
- ①えびは殻をむいて竹串で背ワタを取り、水気を軽く取って、Aの下味をつけます。
 - ②ボウルに卵白を入れて軽く泡立て、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 160C】に設定し、プザーが鳴ったら②のえびを入れて揚げます。
 - ④フライパンにごま油とにんにくを入れて弱火にかけます。よい香りが立ってきたらBを加えて炒め、合わせCを入れて中火にし、かき混ぜながら加熱します。
 - ⑤煮立ってとろみがついてきたら、③のえびを入れて、手早くソースをからめます。

◎簡単アレンジメニュー



①にんにくを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のせます。

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

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て消えてしまう場合には高温炒め(センサー解除)スイッチをご使用ください。(3秒長押し)
 なお、「天ぷら油温熱防止」[焦げつき自動消火]の機能も一時的に解除します。

※高温炒め(センサー解除)機能をご使用中の揚げ物の量は絶対にしないでください。
 ※高温炒め(センサー解除)スイッチは機種により異なります。



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

〔焼きぎんなん&えびの塩焼き〕



- ◆材料・2人分
- ぎんなん(殻つき)・・・・8～10粒
 - 有頭えび・・・・・・・・中4尾
 - 粗塩・・・・・・・・適宜

- ◆作り方
- ①ぎんなんは殻殻を剥いて、殻つきのまま、フライパンに入れて強火にかけます。(※1)自動で弱火になってからもそのまま5分程、はして転がしながら加熱し焼き、ぎんなんに火を通します。
 - ②えびは背ワタを取って水気を取り、竹串を刺します。軽く粗塩をふり、グリルで4～5分程焼きます。(※2)
- 【火口】上火：強火 下火：強火
- ③器に殻殻と薄皮をむいて串に刺したぎんなんと、えびを盛り合わせ、粗塩を添えます。
- ※1：【高温炒め(センサー解除)機能】をご使用ください。
 ※2：えびの大きさによって、加熱時間が変わります。
 ※ぎんなんは焼きたての方が、薄皮がむきやすいですが、大変熱いのでくれぐれもやけどに注意してください。

グリル編



安全! 簡単! 省エネ!

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

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

グリルを使って、おいしいお魚の焼き方。

お魚は常温に戻し、よく水気をふき取ります。

焦げやすい部分や尾、ひれなどには、厚めに塩を塗るかアルミ箔で覆います。



全体に塩をふり、焼きます。

※焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。

Point!



頭はできるだけ奥へ!

手前側は火力を弱くしているため、尾が炭化したり取れたりしにくくなります。

Point!



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

Point!



形崩れを防ぐには!

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

Point!



皮目を上に!
 皮付きの切り身や干物などは皮側を上にして焼くと、より美味しく焼けます。

[目玉焼き]



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

◆作り方



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

Point!

自動で弱火になったらフライパンが温まったサインです。



◎簡単アレンジメニュー



ロコモコ

- ◆材料・1人分
- 卵・・・・・・・・・・1個
 - ハンバーグ・・・・・・・・1個(直径8cm)
 - サラダ油・・・・・・・・適量
 - レタス・・・・・・・・適量
 - あたたかいごはん・・200g
 - デミグラスソース・・適量
 - トマト・・・・・・・・2切れ

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

[チャーハン]



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

Point!

強火力バーナーをお使いいただくとおいしく仕上がります。

◆作り方



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

◎簡単アレンジメニュー



あんかけチャーハン

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

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

焼き物もグリルでおいしく調理。

コンロでは焼網を使用しないでください。
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
おもちやなす、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

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

[焼きもち]



◆材料・2人分

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

【火力】 上火：弱火 下火：弱火
【時間】 5～6分

◆作り方

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

[カキのステーキ]



◆材料・2人分

- 生食用カキ(殻つき)・・4個
- 塩・・・・・・・・・・適量
- A・・・・・・・・・・適量
- A・・・・・・・・・・適量
- みじん切りパセリ・・・・少々
- 牛乳・・・・・・・・・・50ml

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 7～8分

◆作り方

- かきは殻から身をはずし、塩でふり洗いをして水気を取ります。
- ①の身を殻に戻し、合わせたAをかけます。ピザ用チーズをちらし、バターをのせます。
- グリルの網にのせて、焼き色がつくまで焼きます。
- 器に盛って、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
- しめじ・・・・・・・・・・1/2パック
- こしょう・・・・・・・・各少々
- バター・・・・・・・・10g
- 玉ねぎ・・・・・・・・1/4個
- くし形レモン・・・・2切れ

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 8～9分

◆作り方

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



4808787000

148429781



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

【作り方】

- ① アルミケースに卵を割り入れ、アルミホイルで蓋をします。
- ② グリルにクッキングプレートをセットし、ウインナーと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。



注意!


食パンは後から調理します。

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を調節してください。



トースト、シュガートースト

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

【材料】2枚分


食パン(6枚切).....2枚
シュガートーストの場合
バター.....10g
グラニュー糖.....大さじ1/2
(またはシナモンシュガー)

【つくり方】

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



海老トースト

 予熱:なし
加熱:約4分【上火:強/下火:強】

【材料】2枚分

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

【つくり方】

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



マルゲリータピザ

 予熱:なし
加熱:約8~10分【上火:強/下火:弱】

【材料】1枚分

A
薄力粉.....60g
強力粉.....60g
塩.....2g
ドライイースト.....2g
ぬるま湯.....75ml
オリーブオイル.....小さじ1
トマトソース.....適宜
トマト.....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



【つくり方】

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



ワンポイント

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

ワンポイント

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



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)
牛乳・・・・・・・・・・大さじ1
バター・・・・・・・・・・15g
砂糖・・・・・・・・・・30g

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

【つくり方】

- ① さつまいもは皮をむいて、やわらかくなるまで茹でます。
- ② お湯を捨てて、再び火にかけ水分を飛ばします。
- ③ 火を止めて熱いうちに砂糖・バター・牛乳を入れて混ぜ、最後に卵黄を加えてからよく混ぜます。
- ④ ③を星形の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。(1個分約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。



④

⑤

⑥

⑦

⑧

⑨

⑩

⑪

⑫

⑬

⑭

⑮

⑯

⑰

⑱

⑲

⑳

㉑

㉒

㉓

㉔

㉕

㉖

㉗

㉘

㉙

㉚

㉛

㉜

㉝

㉞

㉟

㊱

㊲

㊳

㊴

㊵

㊶

㊷

㊸

㊹

㊺

㊻

㊼

㊽

㊾

㊿

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

0

1

2

3

4

5

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

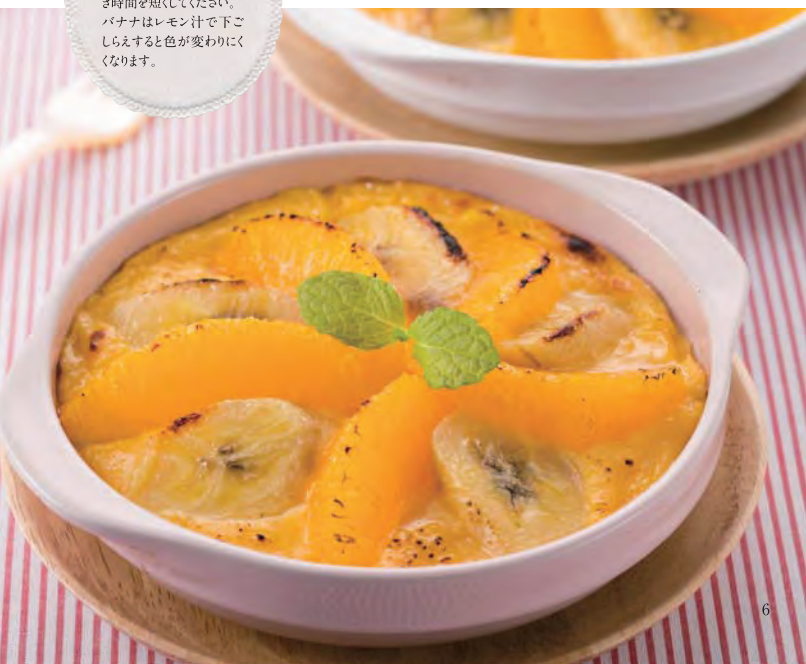
【つくり方】

- ① ボウルに卵黄を入れ、砂糖を加え白っぽくなるまで泡だて器で混ぜます。
- 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、こしたものを鍋に入れます。
- ③ 中火で加熱します。木べらで絶えず混ぜながら、とろみがついたら鍋を火からおろし、バニラエッセンスを加え混ぜます。
- ④ グラタン皿に③を入れ、カットしたフルーツを並べます。
- ⑤ グリルにクッキングプレートを設定し、①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、焼き時間を短くしてください。バナナはレモン汁で下ごしらえすると色が変わりにくくなります。



クッキングプレートの取り扱いかた

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

安全上のご注意 (必ずお守りください)

警告



必ず行う

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

注意



禁止

■クッキングプレートを取り出すときは、付属の取っ手以外は使用しない

使用中・使用直後は高温になっていますので、やけどをなさ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。



禁止



■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

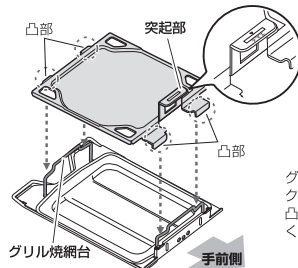
具材に火がつき機器焼損の原因になります。

■使用直後の熱い状態で急に水で冷やさない

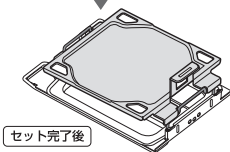
変形・変色の原因になります。

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



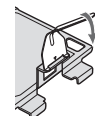
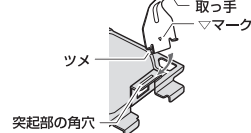
グリル焼網台の上にクッキングプレートの凸部をあわせてのせてください。



*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トしてください。
*グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

クッキングプレートの取り出しかた

- ① 取っ手のツメ (ママーク) 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ハマった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やわらかい布でお手入れした後、水洗いし、乾いた布でふき取ります。汚れがひどい場合は中性洗剤で汚れた部分を濡らせておくと取れやすくなります。
- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。

波型グリル用プレート レシピブック

RECIPE BOOK





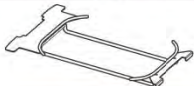

波型グリル用
プレートでつくる、
おいしいレシピ



取扱説明書

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

同梱部品

波型グリル用プレート	取っ手	固定枠	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。

警告



禁止

- 調理中は火のそばを離れないでください。
- 空だきはしないでください。



必ず行う

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

注意



禁止

- 製品が入ったままグリルの引き出し部ごと外したり、勢いよく引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。



接触禁止

- 調理中・調理後は製品が大変熱くなりますので、やけどに注意してください。

ご使用前に

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

使用上の注意

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

波型グリル用プレートの取り付けかた

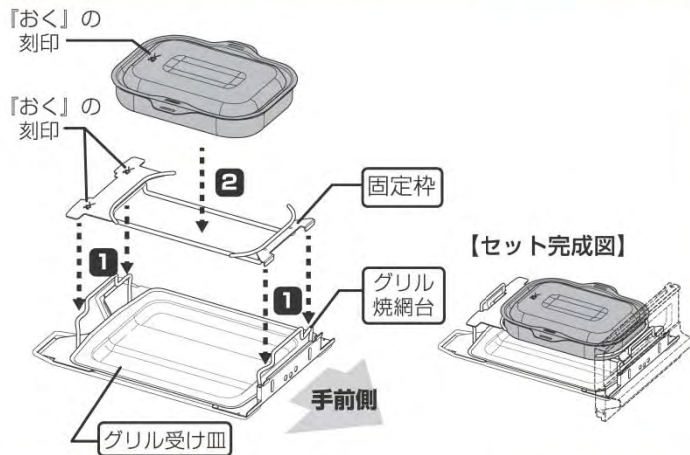
お掃除

グリル扉をいっぱいまで引き出し、グリル焼網を取り外します。



※グリル焼網は使用しません

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



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

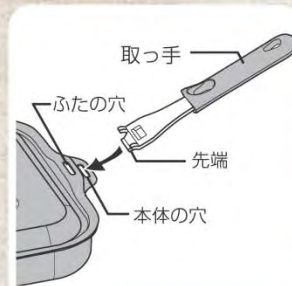
- *イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。
- *グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

取っ手の使いかた

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



突起を下側にして使用してください。



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



お手入れについて

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

表面加工：本体・ふた／セラミック塗装
取っ手／クロムメッキ

材料の種類：本体・ふた／鉄
取っ手／鉄・シリコンゴム

外形寸法：長さ25 × 幅23 × 高さ5 cm



Point
皮目をフォークなどで刺す事で
味がしみ込みやすくなります。

01 ローストチキン

- 材料** 2人分
- 鶏もも肉 1枚 (300g)
 - 塩・黒こしょう 各少々
 - しょうゆ 大さじ1
 - はちみつ 大さじ4
 - おろしにんにく 1片分
 - オリーブオイル 大さじ4

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



つくり方

- 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 ブロッコリー、にんじん、じゃがいも、アスパラガスは食べやすい大きさに切り、軽く茹でておきます。
- 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で茹でたブロッコリーを添えます。





02 ハンバーグ

材 料 | 2人分

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



グリル調理
約10~12分

加熱:約7~8分
余熱:約3~4分

Point

コンロで焼き目をつける時は、油はねに注意してください。

つくり方

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





04 野菜とベーコンのグリル焼き

03 ノンフライから揚げ

材料 2人分

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



Point
鶏肉の皮を除いて調理すると、さらにヘルシーになります。



作り方

- 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を重ねないように並べ、ふたをしてグリルの弱火で10~12分焼きます。

材料 2人分

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



加熱: 約8~9分
余熱: 約5~8分

作り方

- ① じゃがいもは皮をむき1cm角の拍子木切りにします。ブロックベーコンも1cm角の拍子木切りにします。アスパラガスは根元2cmを切り落とし4等分に切ります。プチトマトは、楊枝の先で表面を2~3力所刺しておきます。
- 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。



Point 季節の野菜でアレンジできます。



05 きのこのホイル焼き

材料 | 1人分

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

つくり方

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



Point
 数種類のきのこを組み合わせる事で香りが深く美味しくなります。



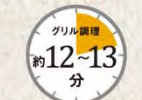
06 さんまの塩焼き

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

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



Point
 さんまを焼く場合は、しっぽを手前にしていただき、十字に切れ目を入れていただくと、火の通り良くきれいに焼けます。



07 さわら 鱸の西京焼

材料 | 2人分

鱸……………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

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



Point
 みそを取り除く際、水洗いしておくこと焦げにくくなります。



08 焼きおにぎり

材料 2人分

ごはん …………… 360g
しょうゆ …………… 適量
サラダ油 …………… 適量



作り方

- ① ごはんを4等分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ぎっておくと、しょうゆを塗ってむくずれにくいです。

09 焼き餅

材料 2人分

餅 …………… 4個 (1個50g)
しょうゆ・焼きのり …………… 適宜

作り方

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



Point

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



10 スコーン

材料 2人分

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

作り方

- ① ボウルにAを混ぜ合わせ、小さく切ったバターを指ですり混ぜる。
- 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。



48486690001

①48-48669