

# 取扱説明書

大阪ガス

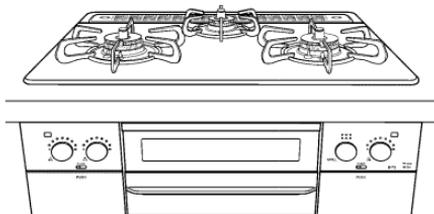
## ビルトインコンロ

型番	型式名
210-P530型	E4-12-18 (PD-862WS-75GP-5)
210-P532型	E4-12-18 (PD-862WS-75GH-5)
210-P534型	E4-12-17 (PD-862WS-75CD-5)
210-P540型	E4-12-14 (PD-862WS-60GP-5)
210-P542型	E4-12-14 (PD-862WS-60GH-5)
210-P544型	E4-12-16 (PD-862WS-60CD-5)

家庭用

保証書付

- ◎両面焼水なしグリル
- ◎ガラスストッププレート/  
Gクリアコートトッププレート



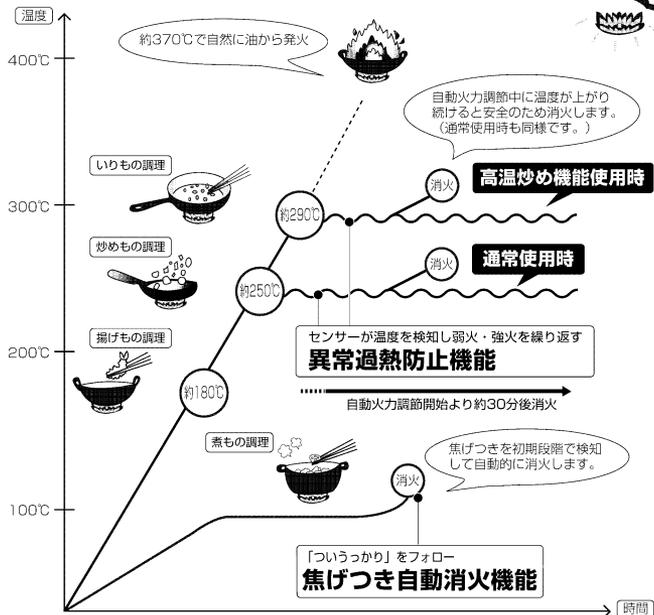
## Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

このたびは大阪ガスのガスビルトインコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。

- ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解して正しく安全にお使いください。
- この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などをご確認のうえ、大切に保管してください。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要なとなりますので取扱説明書と一緒に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。

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
- ❓ 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
- ❓ コンロで焼網が使えない

**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。乾電池の交換方法 21・22ページ

**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にくくすることを防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると、安全のため自動的にガスを止め消火します。  
※高温炒め機能を使用しているときも同様です。  
異常過熱防止機能について 28ページ

**コンロでは焼網は使用しないでください。**  
温度センサーが過熱し、自動消火します。  
焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きな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 27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 ..... 11

ご使用前に確認してください

部品の取り付け確認 ..... 21  
 乾電池の交換方法 ..... 21  
 コンロをご使用の前に ..... 23

使いかた

コンロの使いかた (基本の操作) ..... 25	グリルの使いかた ..... 41
<ul style="list-style-type: none"> <li>高温炒め 揚げもの・炒めものをする ..... 27 (高温炒め機能)</li> <li>コンロタイマーを使う ..... 29</li> <li>揚げもの・焼きものをする ..... 31 (温度キープ機能)</li> <li>お湯を沸かす ..... 33 (湯沸し機能)</li> <li>煮ものをする ..... 35 (煮込み機能)</li> <li>ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く (炊飯機能) ..... 37</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>グリルで調理する ..... 43 (マニュアル調理 (手動調理))</li> <li>焼網オート 焼き加減 グリル焼網で調理する ..... 45 (焼網オートメニュー機能 (自動調理))</li> <li>波型グリル用プレートで調理する ..... 49 (波型グリル用プレートオートメニュー機能 (自動調理))</li> <li>波型グリル用プレートであたためる ..... 53 (波型グリル用プレートオートメニュー機能 (自動調理))</li> </ul>
レンジフード連動機能の使いかた ..... 57	

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ ..... 59  
 部品の取り付けと取り外し ..... 62  
 お手入れのしかた ..... 65  
 よくあるご質問 (Q&A) ..... 69  
 ブザーが鳴ってこんな表示が出たら ..... 79  
 長期間使用しない場合/アフターサービス ..... 81  
 別売部品・交換部品のご紹介 ..... 82  
 仕様 ..... 84  
 お問い合わせ先 ..... 85  
 保証書 ..... 裏表紙



# 安心・安全機能

## 立消え安全装置

（左右コンロ）（後コンロ） **グリル**

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

## 調理油過熱防止装置

（左右コンロ）（後コンロ）

調理油の過熱を防止するために、鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火⇄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

（左右コンロ）（後コンロ） **グリル**

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

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

### あんしんモード（☞7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（☞8ページ）

→コンロは自動消火するまでの時間を10～120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

（左右コンロ）（後コンロ）

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

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

## 火力切り替えお知らせ機能

（左右コンロ）（後コンロ）

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



### カスタマイズ機能（☞8ページ）

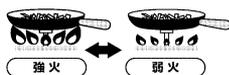
→ブザーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

## 異常過熱防止機能

☞28ページ

（左右コンロ）（後コンロ）

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、鍋から焼きをしたときに、強火⇄弱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分続くか、弱火の状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。



## 中火点火機能

☞26ページ

（左右コンロ）

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

☞41ページ

**グリル**

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

## 操作ボタンロック機能

☞24ページ

（左右コンロ）（後コンロ） **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

（左右コンロ）（後コンロ） **グリル**

湯沸し機能、炊飯機能、コンロ・グリルタイマー機能、煮込み機能がはたらき自動消火した場合や、安心・安全機能がはたらき自動消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に「ピー・ピー・ピー」とブザーが鳴り、お知らせします。また、火力表示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、操作ボタンを押し込み消火の位置に戻してください。

## 感震停止機能

（左右コンロ）（後コンロ） **グリル**

機器本体が地震などの強い揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動的にガスを止め消火します。

### カスタマイズ機能（☞8ページ）

→感震停止機能を作動しないように変更することもできます。

# 便利機能

## タイマー機能

☞29・44ページ

（左右コンロ）

**グリル**

コンロは左右コンロでそれぞれ1～120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。

## マニュアル調理（手動調理）

☞43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。

## 焼網オートメニュー機能【自動調理】

☞45ページ

**グリル**

生魚の姿身・切身・干物などを焼網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オートメニュー機能

☞49ページ

**グリル**

食材と焼き加減を設定するだけで波型グリル用プレートをを使用した調理を簡単に行うことができます。あたためを使用すれば、冷めてしまった食材もおいしくいただけます。

## レンジフード連動機能

☞57ページ

ビルトインコンロ側の点火・消火に連動してレンジフードも運転・停止します。レンジフードのつけ忘れ・消し忘れの心配がなくなります。（対応しているレンジフードとの組み合わせが必要）

### カスタマイズ機能（☞8ページ）

→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

## 高温炒め機能

☞27ページ

（左右コンロ）

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。

## 温度キープ機能

☞31ページ

（左右コンロ）

天ぷらなどの揚げもの調理やクレープなどの火加減が難しい焼きもの調理をするときに、温度を10段階（130～220℃）のいずれかに設定することができます。

## 湯沸し機能

☞33ページ

（左右コンロ）

湯沸し後に自動消火します。保温時間を設定すれば弱火で保温した後、自動消火します。

### カスタマイズ機能（☞8ページ）

→湯沸し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。

## 炊飯機能

☞37ページ

（後コンロ）

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、むらします。  
炊込みごはんを炊く  
：自動的に炊込みごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。  
おかゆを炊く  
：自動的におかゆを炊き、炊きあがり後に自動消火します。

### カスタマイズ機能（☞8ページ）

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

## 煮込み機能

☞35ページ

（左右コンロ）

煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきを抑え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。

# あんしんモードについて (コンロ30分消火)

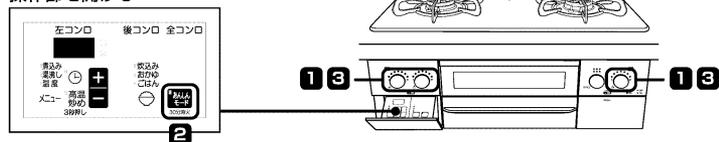
簡単操作でさらに安心設定を希望される方におすすめです。  
一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。  
すべてのコンロの設定を一括で変更します。

「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
	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

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

## 準備

操作部を開ける



## 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・後コンロのいずれかの操作ボタンを押して点火します。

## 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。
- 「あんしんモード」を設定し、左コンロ・右コンロを点火すると、コンロタイマーランプが点灯し、表示部に「30」が表示されます。コンロタイマースイッチ[⑨]を押してもコンロタイマーランプや表示部は消灯しません。
- 「あんしんモード」設定中もコンロタイマー機能が高温炒め機能、メニュー機能は使用できます。
- 「あんしんモード」を解除し、コンロタイマースイッチ[⑨]を押すと、左コンロ・右コンロのコンロタイマーランプと表示部が消灯します。

<設定した場合>

表示ランプが点灯し、  
メロディが鳴ります。

表示ランプはコンロ  
使用中は点灯、  
消火すると消灯します。



<解除した場合>

表示ランプが消灯し、  
「ピー・ピー」と  
ブザーが鳴ります。



## 3 消火する

1で点火した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、便利機能を設定変更 (カスタマイズ) することができます。  
一度登録すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに登録する必要はありません。

設定項目 番号	適応機能	初期設定	変更内容	手順参照 ページ
1	コンロの消し忘れ消火機能 ⑤5ページ すべてのコンロの設定を同時に変更します。 (グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。)	2時間 (120分)	10~120分 (10分間隔)	9・10
2	レンジフード運動機能 ⑥6ページ ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しない ように変更できます。	連動する	連動しない	9・10
3	炊飯機能 ⑥6ページ 炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がる 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	9・10
4	湯沸し機能 (沸騰検知のお知らせ) ⑥6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・10
5	火力切り替えお知らせ機能 ⑤5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	9・10
6	感震停止機能 感震停止機能を作動しないように変更できます。	あり	なし	9・10

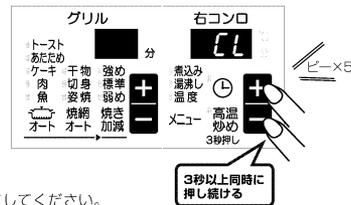
- カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
- 消し忘れ消火機能の時間よりも湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能・コンロタイマー機能が優先されます。  
(カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合も同様です。)
- あんしんモードで消し忘れ消火機能の時間を短縮している場合は、あんしんモードの設定が優先されます。  
⑦7ページ
- あんしんモードを設定していると、カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の時間を変更することはできません。  
⑦7ページ

## リセット機能

カスタマイズ機能の個別設定で変更した内容を初期設定 (工場出荷時の設定) に戻す機能です。

- 1 ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に  
戻っていることを確認する
- 2 右コンロの操作ボタンを押し込み、点火の位置にする
- 3 すぐに (10秒以内) 右コンロの操作ボタンを戻し、  
消火の位置にする
- 4 右コンロの [+] [-] 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、右コンロ表示部に  
「[L]」が点灯します。
- 「[L]」が消灯するとリセット完了です。
- 「[L]」が点灯しない場合は再度2から操作をやり直してください。



# 各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

## 個別設定のしかた

### 1 設定準備をする (共通操作)

カスタマイズモードの設定準備が完了してから、それぞれの設定変更を行ってください。

#### カスタマイズモードの設定準備

- ① ガス栓を閉じ、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押し込み、  
点火の位置にする

10秒以内

\*10秒経過すると、  
設定できずに通常の  
使用状態に戻り  
ます。

いっぱいまで押し込む  
操作ボタンが押し出されます。

- ② すぐにグリルの操作ボタンを戻し、  
消火の位置にする

10秒以内

\*10秒経過すると、  
設定できずに通常の  
使用状態に戻り  
ます。

押し戻す

- ③ 右コンロの スイッチを長押しする  
(3秒以上)

ブザーが“ピピッ”と鳴り、表示部が点灯  
(☞ 次のページ「コンロの消し忘れ消火機能」の  
自動消火時間の変更で設定している内容が点灯)  
すると設定準備完了です。

1分以内

\*カスタマイズモードの  
設定準備が完了してから、  
**1分以内に次のページの  
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。

途中でキャンセルするには…

いずれかの操作ボタンを押し込み、  
点火の位置にしてください。

- 操作を始める前の設定  
内容に戻ります。
- 初期設定にリセット  
するには8ページを  
参照してください。

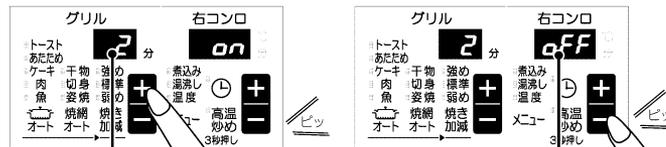
\*キャンセル後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

いっぱいまで押し込む  
操作ボタンが押し出されます。

### 2 各種設定を変更する

- ④ グリルの または スイッチを押し、  
設定項目番号を選択する

- ⑤ 右コンロの または スイッチを押し、  
設定を変更する

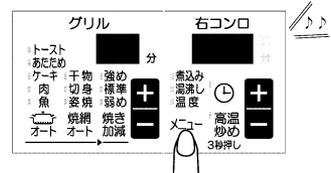


設定項目番号	変更内容
コンロの消し忘れ消火機能	1 10~120分の間で10分刻みに設定できます。
レンジフード運動機能	2 <b>on</b> : 運動する <b>off</b> : 運動しない
炊飯機能	3 1~5段階で調節できます。 
湯沸し機能 (沸騰検知のお知らせ)	4 1~5段階で調節できます。 
火力切り替えお知らせ機能	5 <b>on</b> : お知らせ音あり <b>off</b> : お知らせ音なし
感震停止機能	6 <b>on</b> : あり <b>off</b> : なし

### 3 設定を完了する (共通操作)

- ⑥ 右コンロの スイッチを押す

- メロディが鳴り、設定完了します。
- 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。その時点の設定を記憶します。



## この機器の設計上の標準使用期間は製造から10年です。

標準使用期間を超えて使い続けると経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをおすすめしています。あんしん点検については81ページをご覧ください。

- ・設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています。(製造年月の確認のしかたは12ページに記載してあります。)
- ・使い方によっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

## 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。

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

■絵表示について次のような意味があります。

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

## 危険

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

- 必ず行う**
  - ① すぐに使用をやめ、消火し、ガスを閉める。
  - ② 窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
  - ③ もよりのガス事業者 (大阪ガス) に連絡する。
- 

## 安全上のご注意 (設置編)

### 警告

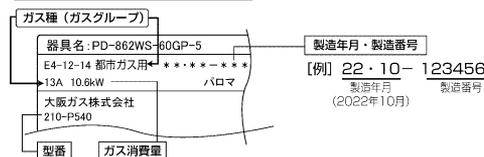


必ず行う

### ■供給ガスと機器の銘板に表示してあるガス種 (ガスグループ) が適合していることを確認する

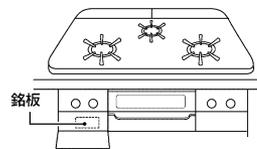
- 供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する場合があります。
- 特に転居した場合は必ず供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しているか確認してください。
- 銘板は機器前面左側の操作部パネルを開いた正面に貼ってあります。
- 機器のガスの種類 (ガスグループ) を確認することができます。供給ガスの種類がわからない場合、または銘板に表示してあるガス種と一致しない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

#### 【例】銘板 (都市ガス13Aの場合)



#### 銘板の貼り付け位置の見かた

- ① 左側の操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す
- ② 操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く  
操作部と操作部パネルが分かります。
- ③ 操作部を機器本体へ押し込む



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。



必ず行う

### ■機器の設置 (付帯工事)

機器の設置・移動および付帯工事はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに依頼し、安全な位置に正しく設置して使用してください。

### ■ガス接続

この機器のガス接続工事は専門の資格・技術が必要です。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに依頼してください。  
※詳しくは設置工事説明書を参照してください。



必ず行う

### ■設置場所

設置工事説明書に従って正しく設置してあることを確認してください。  
※設置後に、機器の周囲の改装 (吊り戸棚をつけるなど) を行う場合も設置基準をお守りください。

# 安全上のご注意 (設置編)

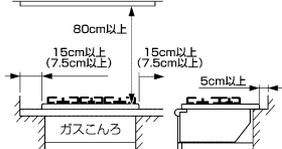
## 警告

火災予防条例で定められていますので必ずお守りください。周囲の可燃物との距離が近いと火災の原因になります。

- 周囲の壁が不燃材料以外（タイルやステンレスを貼り付けた可燃性の壁も含みます）で、下記の「**■ 離隔距離を守って設置する**」を守れない場合は絶対に設置しないでください。  
可燃性の壁に直接タイルやステンレスを貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災の原因になります。
- どうしても設置しなければならない場合は、下記の「**■ 離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける**」に従って、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売）を取り付けてください。  
防火措置を行わないと、火災の原因になります。  
※壁の構造がわからない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板（別売）を取り付けてください。

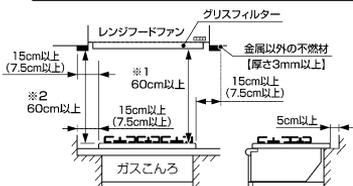
### 必ず行う ■ 離隔距離を守って設置する

トッププレート の幅	可燃物からの離隔距離 (cm)			
	上方	側方	前方	後方
60cmタイプ	80以上	15以上	15以上	5以上
75cmタイプ	80以上	7.5以上	15以上	5以上



( ) の寸法はトッププレートの幅が75cmタイプの場合です。

### 上方周辺をレンジフードファンおよび不燃材で防火措置を取った場合



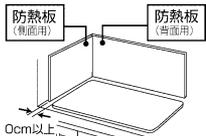
※1 レンジフードファン以外の場合は、80cm以上。  
※2 不燃材がない場合、もしくは金属以外の不燃材3mm未満は、80cm以上。

( ) の寸法はトッププレートの幅が75cmタイプの場合です。

### 必ず行う ■ 離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける

別売の防熱板を図のように取り付けてください。  
防熱板の取り付け方法は壁、または天井にねじ止めとなります。  
(詳しくは、別売の防熱板に付属している「取付説明書」をご覧ください。)

#### 周囲の防火措置



図はイメージです。  
寸法は下表を参照ください。

#### 防熱板の種類

品名	部品コード	高さ	幅
防熱板(側面用)	4015-0100-0205	350mm	535mm
防熱板(背面用) <sup>※1</sup>	4015-0100-0206	350mm	600mm
防熱板(背面用) <sup>※2</sup>	4015-0100-0208	590mm	750mm
防熱板(天井用)	4015-0100-0207	550mm	900mm

- ※1 トッププレートの幅が60cmタイプの機器（210-P540型・P210-542型・P210-544型）にのみ使用します。
- ※2 トッププレートの幅が75cmタイプの機器（210-P530型・210-P532型・210-P534型）にのみ使用します。
- 防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- 詳しくは設置工事説明書をご覧ください。

# 安全上のご注意 (使用編)

## 警告



### ■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

- 調理物が異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理物が火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によってはグリル過熱防止機能が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。毛足が長いもの、ゆったりとたれ下がったデザインのものなどは火がつきやすいので特に注意してください。特にコンロの奥に手をのぼすときは注意してください。



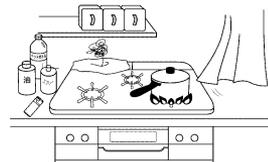
機器の近くには…

### ■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

ふきんやタオル、ペットボトル、調理油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、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。



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

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



### ■トッププレートを衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない

トッププレートが変形・破損し、けがなどの思わぬ事故や異常過熱、火災の原因になります。また、鍋などをトッププレートの端に当てるとトッププレートが破損することがあります。破損したときは絶対に触らず、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



### ■異常時・緊急時には、ただちに使用を中止し、処置をする

- ①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震、火災など緊急の場時はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(P.69～78ページ)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(P.79・80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。

# 安全上のご注意 (使用編)

## 警告



必ず行う

### ■点火・消火の確認をする

- 点火時は、火がついたことを確認する
- 消火時は、操作ボタンを消火の位置に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める

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



禁止

### ■外付け装置による遠隔操作厳禁

スマートフォン、IT機器を使ってコンロの操作ボタンを操作する外付け装置<sup>※</sup>は、安全性を確認できないため使用しない  
<sup>※</sup>操作ボタン付近に設置し、インターネット通信などを介して、操作ボタンを切り切ることができる装置。



禁止

コンロには…

### ■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

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



禁止

### ■機器に付属、または機器指定の補助具以外は使用しない

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



禁止

### ■コンロで焼網は使用しない

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



禁止



禁止

### ■高温炒め機能で揚げものの調理をしない

調理油が過熱され、発火のおそれがあります。

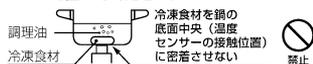


禁止

揚げものの調理のときは…

### ■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものの調理をしない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火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。



禁止

### ■複数回使用した調理油で揚げものの調理をしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。

### ■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは特に注意してください。揚げ過ぎると油が飛び散り、発火ややけどのおそれがあります。



必ず行う

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

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



必ず行う



禁止

### ■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは絶対に機器から離れない

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

## 警告

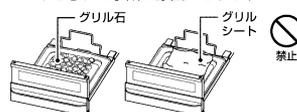


禁止

グリルには…

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

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



禁止

### ■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。

### ■グリル扉に魚などははさんだまま使用しない

魚などが燃えたり、ワークトップ前部を焦がしたり、機器上部が過熱され、やけどをするおそれがあります。

### ■グリル焼網の上に波型グリル用プレート<sup>※</sup>をのせて使用しない

固定枠に正しく取り付けないと不完全燃焼になるおそれがあります。

### ■波型グリル用プレート<sup>※</sup>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。

## 警告



必ず行う

グリルには…

### ■グリル庫内に食品くずやふきん、梱包部材がないことを確認する

■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂、グリル焼網や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ず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。  
<sup>※</sup>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



接触禁止

### ■使用中や使用直後は操作部・操作ボタン・ロックつまみ・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。また、ビルトインオープンを設置している場合、コンロやグリルを使用しなくてもビルトインオープンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。使用中、使用直後は触らないように注意してください。
- つかまり立ち・低い歩きをする乳幼児がグリル扉でやけどしないよう注意してください。



接触禁止

# 安全上のご注意 (使用編)

## ⚠️ 注意



必ず行う

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

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



換気必要

■**閉めきった部屋で使用しない**  
■**使用中は窓を開けるか換気扇を回す**

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

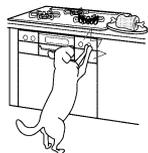
\*ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず窓などを開けて換気してください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの燃焼排ガスが屋内に流れ込むことがあります。



必ず行う

■**ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、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。☞24ページまたはガス栓を閉めてください。



禁止

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

ガラスが割れてけがややけどをするおそれがあります。

■**点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない**  
■**熱や炎でやけどをするおそれがあります。**



禁止

■**この機器の点火装置以外の方法（ライターなど）では点火しない**  
■**やけどをするおそれがあります。**



禁止

■**窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない**

安心・安全機能が正しくはたらかず機器焼損や作動不良の原因になります。



禁止

■**操作部には水や洗剤を直接かけない**

誤作動の原因になります。



禁止

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

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



禁止

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



禁止

コンロを使うときは…  
■**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。**

## ⚠️ 注意



必ず行う

コンロを使うときは…  
■**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、ず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。



■**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。

■**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は取っ手が損傷しないようにご注意ください。



禁止

■**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、鍋が傾いたりすべってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごと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。

取っ手と機器手前側のごとのツメの方向を合わせる



必ず行う



必ず行う

コンロを使うときは…  
■**軽い鍋は調理物を含めて250g以上で調理する**

■**陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、中火以下の火力で使用する**

異常過熱による機器損傷の原因になります。



禁止

■**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。



注意

■**グリル受け皿を持ち運びする際は、中の脂がこぼれないように注意する**

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



禁止

グリルを使うときは…

■**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るため、やけどをしたり、取っ手が焼損をするおそれがあります。

■**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操作ボタンを押し込み、消火の位置にする。
- ②火が完全に消えグリル庫内が冷めるまでグリル扉を絶対に引き出さない。
- ③消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに点検を依頼する。



必ず行う

# 安全上のご注意 (使用編)

## ⚠️ 注意

グリルを使うときは…



**■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。水を入れないでご利用ください。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。



接触禁止

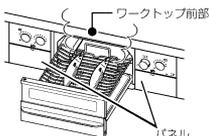
**■魚などの調理物を取り出すときは、グリル扉やガラスに触れない**

やけどのおそれがあります。グリル扉はいっぱいまで水平に引き出してください。



禁止

**■グリル扉を開けたままにしない**  
グリル扉を開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により、トッププレート・操作ボタン・ワークトップ・パネル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。



禁止

**■波型グリル用プレートを取り出すときは、付属の取っ手以外は使用しない**

使用中・使用直後は高温になっていますので、やけどをすおそれがあります。付属の取っ手を使用して取り出してください。



禁止

機器の点検・お手入れするときは…

**■機器に水をかけない**

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**

誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

**■操作ボタンをロックする**

不用意な点火を防ぎます。☞ 24ページ



必ず行う

**■必ず手袋をして行う**

手袋をしないとけがのおそれがあります。

**■バーナーキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする**

**■バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る**

炎口がつかったり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。



注意

**■グリル庫内や機器本体をお手入れする際は各部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けがをすることがあります。特にグリル庫内は見えにくいので注意してください。

## おねがい

**■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には突沸に注意してください。



### 【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをすおそれがあります。

### 【突沸現象の予防方法】

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火で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。

**■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。やけどや恐ろしい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。ガス配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。**

**■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。**

**■調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。**

**■トッププレートの上や近くで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。**

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

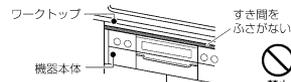
**■弱火でご使用の際、グリル扉やキッチンのキャビネット扉は、ゆっくり開閉してください。あまり速く開閉すると消火することがあります。**

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

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

**■強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など鍋の種類によってはごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。\*ごとくがくっついた場合はすぐに元の位置に戻し機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。**

**■ワークトップ下面と機器本体上面とのすき間を化粧板などでふさがしないでください。燃焼に必要な空気が正常に流れなくなり、不完全燃焼の原因になります。**



禁止

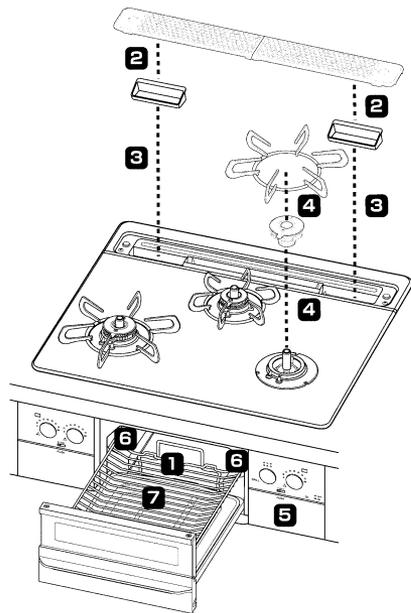
# 部品の取り付け確認

バーナーキャップやごとかなど、正しく取り付けられていることを確認してください。  
 詳しい設置方法は「部品の取り付けと取り外し」(☞62~64ページ)を参照ください。

- 1 梱包部材は残っていませんか？  
 グリル庫内に紙や梱包部材が残っていないことを確認してください。
- 2 グリル排気口カバーは取り付けられていますか？
- 3 グリル排気口ちり受けは取り付けられていますか？  
※別途オープンを設置されている場合は、グリル排気口ちり受けはありません。
- 4 バーナーキャップ・ごとは浮きや傾きなく取り付けられていますか？
- 5 単1形アルカリ乾電池が2個、正しい向きで取り付けられていますか？  
☞ 次のページ
- 6 グリルサイドカバーは左右両方とも取り付けられていますか？

グリルサイドカバー  
※グリル庫内の両サイドにあります。

- 7 グリル焼網・グリル焼網台・グリル受け皿はガタつきなく取り付けられていますか？



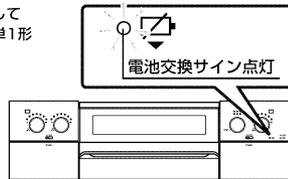
# 乾電池の交換方法

**電池交換サインが点灯したら…乾電池の交換時期です。**

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

使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、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。交換せずにはそのままにしておくと機器が使えなくなります。

乾電池がさらに消耗したとき、または乾電池の種類によっては、電池交換サインが点灯せずに機器が使用できなくなる場合があります。



- 1 右側操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す  
押し込んだ指を戻すと操作部が手前に開きます。
- 2 右側操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く  
操作部と操作部パネルが分かれます。
- 3 右側操作部を機器本体へ押し込む  
電池ケースが引き出せるようになります。
- 4 電池ケースを引き出せるところまでゆっくり引き出す  
少し上に持ち上げながら、ゆっくりと引き出してください。
- 5 古い乾電池を取り外し、新しい乾電池を入れる  
新品の単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を向きのように⊕・⊖の向きを確認して入れてください。
- 6 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する
- 7 右側操作部パネルをゆっくり機器本体へ押し込む  
操作部と操作部パネルがくっつきます。
- 8 右側操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す  
操作部が機器本体に収納されます。

## おねがい

- 電池ケースは取り外せません。無理に引っ張ったり、おさえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サインの点灯)めやすは約1年です。(付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なる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プーサーや充電式単1形乾電池は電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用して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、目などにすると大変危険です。



# コンロをご使用前に

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



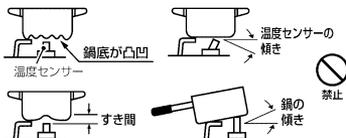
禁止

■温度センサーが正しくはたらくなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

火災などの原因となり大変危険です。

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

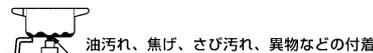
- 温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 鍋底と温度センサーの間にはすき間がないようにしてください。
- 安定性の悪い鍋は使用しないでください。鍋の重さは調理物を含め250g以上が必要です。



禁止

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

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



禁止

■耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので油調理はしない

調理油過熱防止装置がはたらかず、発火することがあります。



禁止

## 注意



禁止

■温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

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



禁止



必ず行う

■温度センサーと鍋底の密着する部分は汚れたらそのつどお手入れし、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。



必ず行う

## 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 <sup>※1</sup> (煮る/蒸す)
		揚げもの <sup>※1</sup> (油量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) <sup>※2</sup>	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以下) <sup>※2</sup>	×	×	○
	土鍋 耐熱ガラス 圧力鍋	×	×	○
フライパン (底が平らなもの)	アルミ 鉄	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以上) <sup>※2</sup>	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以下) <sup>※2</sup>	×	×	○

※1 「温度キープ機能」、「湯沸し機能」、「煮込み機能」、「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



禁止

■コンロで焼網は使用しない

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



禁止

### おねがい

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

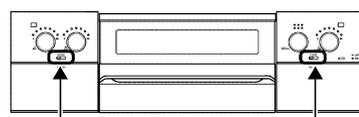
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。

※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あることを確認してください。

### 操作方法

ロック	解除
つまみが右	つまみが左
→ロック	←解除

### ロックつまみの位置



左コンロ・後コンロ用

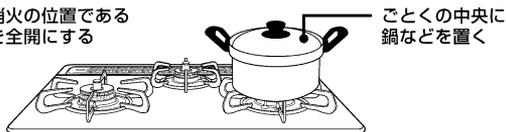
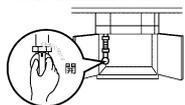
右コンロ・グリル用



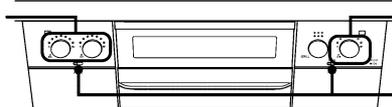
# コンロの使いかた (基本の操作)

## 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、ガス栓を全開にする



1 2 3



1 2 3

ロックつまみが解除されていることを確認する

☞ 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。☞ 27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・焼きものをするときには…

温度キープ機能を使用して調理してください。☞ 31ページ

## おねがい

- グリル庫内に紙や梱包材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- 鍋についた水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がパーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火してください。
- 焦げつき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やカレー・シチューの再加熱など
- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。時間を置いて必ず機器が冷めていることを確認してください。

## 1 点火する

コンロの操作ボタンをいっぱいまで押し込む

- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常はありません。)

左右コンロは中火で点火します。(中火点火機能) ☞ 5ページ  
後コンロは強火で点火します。

- 点火していることを確認してください。  
※操作ボタンの押し込みが不足しているとパチパチと音がしても点火しないことがあります。



いっぱいまで押し込む  
操作ボタンが押し出されます。

## 2 火力調節する

炎を見ながら操作ボタンをゆっくり回す

- 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。
- 操作ボタンを速く回すと、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。また、操作ボタンの操作と火の大きさの変化が合わない場合があります。

コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火⇨弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能がはたらくます。  
この機能がはたらく、弱火になっているときは、火力表示ランプが点滅します。☞ 28ページ



炎を見ながら左右に  
ゆっくり回す

## 3 消火し、ガス栓を閉める

コンロの操作ボタンを押し込み、消火する

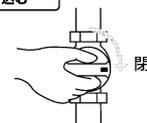
- 火力表示ランプが消灯します。
- 必ず消火していることを確認してください。



いっぱいまで  
押し込む

ガス栓を閉める

燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



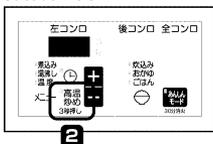
# いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) (左右コンロ)

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、高温炒め機能をご利用ください。(左右コンロ同時に使用可能)  
 高温炒め機能を設定すると、強火や弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。

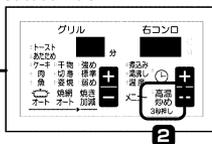
## 準備

ごとの中央にフライパンなどを置く  
 (左右コンロ)

操作部を開ける



操作部を開ける



## 1 点火し、火力調整する

- ① 右コンロまたは左コンロの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する
- ② 操作ボタンをゆっくり回し、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っくらない程度に調節してください。

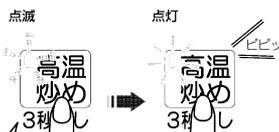
## 2 高温炒めスイッチを 3秒以上 押す

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

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

### ワンポイント

- 炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが「ピッ」と鳴り、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。☞ 29ページ



## 3 消火する

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火する  
 消火すると高温炒め機能は解除されます。

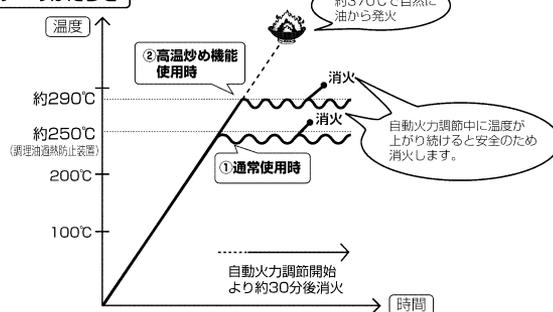
### おねがい

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。

## 知っておいてね

### 異常過熱防止機能について

#### 温度センサーのはたらき



#### ① 通常使用時

鍋底の温度を検知し、油温を約250°Cに保つように強火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、弱火状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

#### ② 高温炒め機能使用時 (左右コンロのみ)

「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に保つように強火や弱火と自動的に火力を調節します。高温炒め機能を使用中も、安全のため、この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

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



- 故障ではありません。
- 炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。
- 自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- 自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを押し込み、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

左右コンロ

左右コンロに1~120分までの自動消火タイマーを設定できます。(左右コンロ同時に使用可能)  
設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。

\*カススタマイス機能(※8ページ)で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

## 準備

ごとの中央に鍋などを置く  
(左右コンロ)



操作部を開ける



操作部を開ける



## 同じコンロでコンロタイマーと「温度キープ機能」や「高温炒め機能」を同時に使用することができます。

※温度キープ機能と同時に使用する場合、温度キープ機能を先に設定してください。  
コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

### 「コンロタイマー」と「温度キープ機能」を同時に使用している場合

表示部はコンロタイマーと温度キープ機能の温度を交互に5秒間ずつ表示します。

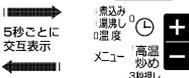
コンロタイマー時間表示

15分



温度キープ機能の温度表示

180℃



コンロタイマー時間表示中に時間変更

- コンロタイマーの残り時間を変更したいときはタイマー表示点灯中に **+** **-** スイッチを押して変更します。
- 温度キープ機能の温度を変更したいときは温度表示点灯中に **+** **-** スイッチを押して変更します。
- 変更後、最後の操作から5秒後に交互表示に戻ります。

18分



途中で取り消したいときは…

### 「温度キープ機能」との同時使用の場合…

- 表示部にコンロタイマー時間が表示されているときに **⓪** スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、温度キープ機能は設定されたまま残ります。
- 表示部に温度キープ機能の温度が表示されているときに **⓪** スイッチを押すと温度キープ機能とコンロタイマーの両方が取り消されます。  
(沸騰し機能の設定に切り替わりますので、**⓪** スイッチを取り消し(解除)まで押してください。)

### 「高温炒め機能」との同時使用の場合…

- **⓪** スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、高温炒め機能は設定されたまま残ります。
- **⓪** スイッチを押すと高温炒め機能だけが取り消され、コンロタイマー機能は設定されたまま残ります。

途中で取り消すときは…

**⓪** スイッチを押して消灯(取り消し)してください。

## 1 点火し、火力調節する

- ① 右コンロまたは左コンロの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する
- ② 操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

## 2 タイマー時間を設定する

- ① **⓪** スイッチを押す

表示部に初期設定の1分が表示されます。



- ② **+** または **-** スイッチを押し、タイマー時間を設定する

- お使いのたびに設定してください。
- 1~120分まで(1分刻み)設定できます。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。

- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 使用中でコンロタイマーを設定する場合、点火後約2時間(コンロの最大持続時間)を超えない範囲での設定となります。30分経過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。
- 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。)



## 3 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>



- 設定時間が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。

<設定時間終了>



- 自動消火後、約10秒後に表示部とタイマー表示ランプが消灯します。



## 4 操作ボタンを戻す

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

# 揚げもの・焼きものをする (温度キープ機能) (左右コンロ)

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。  
(左右コンロ同時に使用可能)

適した鍋	揚げものに適した油の量
<b>■形状</b> : 底が平らな鍋 <b>■材質・種類</b> : ホーロー・アルミ・鉄・無水銅 ステンレス (底厚み2.5mm以上)	500~1000mL 食材が十分につかる量。油が少ない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*	
<b>■形状</b> : 底が平らでない鍋 <b>■材質・種類</b> : 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。  
調理物が異常過熱し、火災の原因になります。

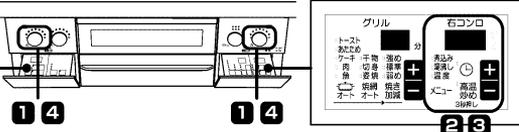
## 準備

ごとの中央に揚げもの調理や焼きもの調理に適した鍋などを置く (左右コンロ) 鍋に油を入れる

操作部を開ける



操作部を開ける



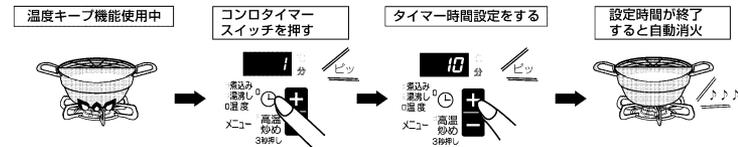
## ワンポイント

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> ※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。

	130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃
揚げものを強くしたい揚げもの										
天ぷら・フライ										
から揚げ・ドーナツ										
ステーキ										
焼きそば・お好み焼き										
ホットケーキ・ハンバーグ										
クレープ・うず焼きたまご										

コンロタイマー機能を使用して、温度キープ機能で調理する時間 (1~120分まで) を設定することができます。☞ 29ページ



\*温度キープ機能とコンロタイマーを同時に使用する場合は、温度キープ機能を先に設定してください。  
コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

途中で取り消すときは…  
[取]スイッチを取り消し (消灯) まで押してください。

## 1 点火し、火力調節する

① 右コンロまたは左コンロの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

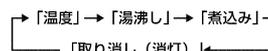
② 操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

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 温度を設定する

① [取]スイッチを押し、「温度」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



② [+] または [-] スイッチを押し、温度を選択する

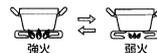
- 最初は180℃に設定されています。
- 130~220℃まで10℃刻みで設定できます。
- 設定温度は調理中でも変更できます。



## 3 調理する

設定温度になると、ブザー (ビピー・ビピー・ビピー・ビピー) 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。(弱火に調節中は火力表示ランプが点滅し、火力が元に戻ると火力表示ランプも点灯に戻ります。)
- 弱火から強火に火力が自動で変わるとき、ブザーが「ビピー」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 (☞ 28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。

## 4 消火する

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火する



# お湯を沸かす (湯沸し機能)

左右コンロ

沸騰後に自動消火します。また、保温時間を設定すると沸騰後に弱火で保温した後、自動消火します。  
(左右コンロ同時に使用可能)

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)	ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに合わせた量 (最大容量の6~7割) にする
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

ごとの中央に水の入ったやかんや鍋を置く  
(左右コンロ)



操作部を開ける



操作部を開ける



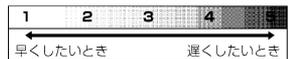
### カスタマイズ機能 (P.8ページ)

→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。左右コンロの設定を同時に変更します。

5段階で調節することができます。

(初期設定は「3」です。)

数字が小さくなるほど沸騰のお知らせが早まります。



### 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

### 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…  
[E]スイッチを取り消し (消灯) まで押してください。

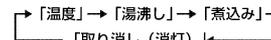
## 1 点火し、火力調節する

- ①右コンロまたは左コンロの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する
- ②操作ボタンをゆっくり回し、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。

## 2 湯沸しを設定する

[E]スイッチを押し、「湯沸し」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



## 3 保温時間を設定する

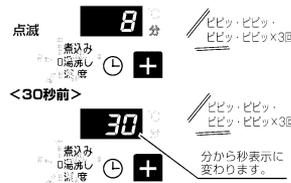
[+]または[-]スイッチを押し、保温時間を設定する

- 0~90分まで (1分刻み) 設定できます。初期設定は0分です。お使いのたびに設定してください。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。  
※0分は弱火での保温はされず、沸騰後自動消火します。



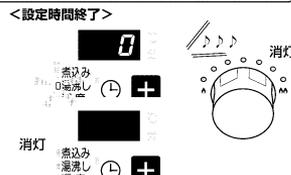
## 4 沸騰すると自動で弱火

- 沸騰時はブザー (ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ) が3回鳴り、自動的に弱火になります。
- 湯沸し表示ランプと火力表示ランプが点滅に変わります。
- 保温終了30秒前になると「ブザー (ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ)」が3回鳴り、分から秒表示に変わります。



## 5 湯沸しが終了すると自動消火

- 湯沸し終了後、メロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。湯沸し表示ランプは点滅しています。
- 自動消火後、約10秒後に表示部と湯沸し表示ランプが消灯します。



## 6 操作ボタンを戻す

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

保温時間「0」分の場合、沸騰後自動消火

# 煮ものをする (煮込み機能)

左右コンロ

煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節します。ローキャベツ・カレー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。(最長200分<sup>※1</sup>・左右コンロ同時に使用可能) 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℃前後の温度を持続します。(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。)

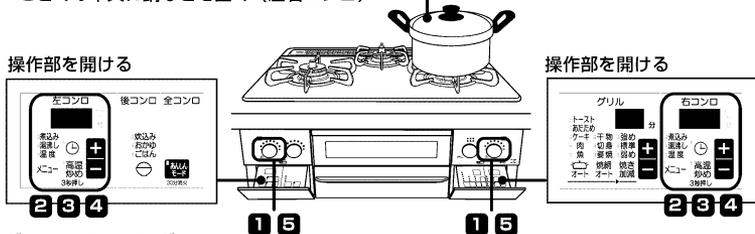
※1 カスタマイズ機能 (P.8ページ) で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合も煮込み機能のタイマーが優先されます。

適した鍋	適した水などの量
<b>■形状</b> : 底が平らな鍋 <b>■材質・種類</b> : 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
<b>※2 適さない鍋</b> <b>■形状</b> : 底が平でない鍋 <b>■材質・種類</b> : 土鍋・耐熱ガラス・ガラス・圧力鍋 中華鍋・浅型フライパン	

※2 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 (左右コンロ)



## 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調理では…

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調理では…



## 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。
- 冷凍食材は凍結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。

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

## 1 点火し、火力調節する

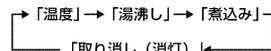
- ①右コンロまたは左コンロの操作ボタンをいっぱい押し込んで点火する
- ②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

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 煮込みを設定する

スイッチを押し、「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 タイマー時間を設定する

+ または スイッチを押し、タイマー時間を設定する

- 1~200分まで (1分刻み) 設定できます。初期設定は20分です。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。
- 調節した火力で加熱した後、火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。

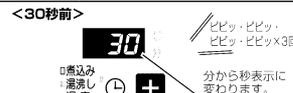
- タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。
- 調理中、自動的に火力を調節して温度を保ちます。(弱火に調節中は火力表示ランプが点滅し、火力が元に戻ると火力表示ランプも点灯に戻ります。) 弱火から強火に火力が自動で変わるとき、ブザーが「ピピッ」と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。
- 調理中に火が消えた場合は取り消されます。再度操作を行ってください。

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ないように設定することもできます。



## 4 設定時間が終了すると自動消火

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



- 設定時間が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。



- 自動消火後、約10秒後に表示部と煮込み表示ランプが消灯します。

## 5 操作ボタンを戻す

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする



# ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く (炊飯機能)

後コンロ

ごはんやおかゆを自動で炊き上げ、プ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加減してください。
- 水の量(調味料・だしを含む)はめやすです。お好みに応じて加減してください。
- 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。

お米の量		水の量				
合数(重量)	容量	ごはん	全がゆ	七分がゆ	炊込み	
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280mL	約880mL	×	約280mL	
2合(約300g)	360mL	約480mL	×	×	約480mL	
3合(約450g)	540mL	約680mL	×	×	約680mL	
4合(約600g)	720mL	約880mL	×	×	約880mL	
5合(約750g)	900mL	約1070mL	×	×	×	

×: 対応していません

お米を水に浸しておく時間

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

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

※ただし、14時間以上浸しておくとお変質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

- 米粉が多く水にこ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ま味の原因になります。
- 水を加えた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。

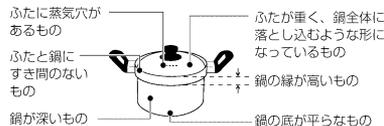
## 準備(つづき)

### 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



炊飯専用鍋も別売  
 しています。  
 82ページ

炊飯機能に適した鍋		ごはん	おかゆ	炊込み ごはん	最大炊飯量・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)

### ⑤ 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。82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
炊込み	約30~40分(むらし10分を含む)

<むらし後は…>

ご飯をほくしながらかき混ぜて  
 ください。余分な水分がとび、おい  
 しくなります。

※お米の量(合数)により異なりますので、めやすとしてください。



# ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く (炊飯機能)

後コンロ

## 準備 (つづき)

### 5 鍋を置く

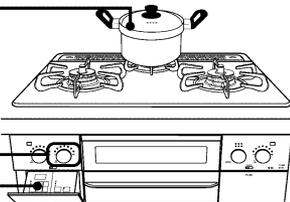
ごとくの中央に鍋を置く (後コンロ)

※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。

操作部を開ける

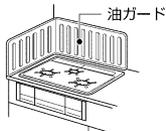


1 4



## 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」「炊込み」「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、手で調理してください。
- おかゆの炊きあがり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に入れてください。はじめから入れるとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。また、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれてうまく炊けない場合があります。

### 炊込みごはんを炊くとき

- 具の量が多かったり、調味料の量によってはうまく炊けない場合や、焦げつきがひどくなる場合があります。具の量はお米の量の1/2までにしてください。
- 具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
- 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方法に従ってください。
- 具と調味料を入れたらすぐに炊飯を開始してください。具や調味料が鍋底にたまって失敗のおそれがあります。
- 具の大きさはなるべく小さいほうが炊飯を妨げません。

## 炊飯中に誤って消火してしまったとき

- ◎ごはん/炊込み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、モードを選択する

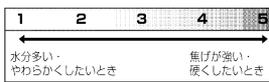
自動でごはんは炊けますが、やわらかかったり、硬かったり、少し焦げることがあります。

- ◎おかゆを炊いているとき…  
すぐに点火し、弱火のまま加熱する

お米がお好みのやわらかさになったところで消火してください。

## カスタマイズ機能 (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。)



途中で取り消すときは…

- ◎スイッチを取り消し (消灯) まで押すか、一度消火してください。

## 1 点火する

後コンロの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

## 2 炊飯スイッチを押す

- ◎スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、右記のように切り替わります。

- 炊飯中の火力は自動で切り替わり、変更できません。
- 自動的に火力が弱火に調節されているときは、火力表示ランプが点滅します。



## ごはん・炊込み

※「ごはん」モードで説明します。

## 3 炊き上がると自動消火、むらしがスタート

- 炊きあがると、ブザー (ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ) が3回鳴り、自動消火します。
- ごはん表示ランプと火力表示ランプが点滅に変わり、むらし (10分) がスタートします。

むらし中に◎スイッチを押すと、ごはん表示ランプが消灯し、むらし終了のメロディが鳴りません。

- むらしが終了するとメロディが鳴ってお知らせします。
- 約10秒後にごはん表示ランプと火力表示ランプが消灯します。

## おかゆ

## 炊き上がると自動消火

- 炊きあがると、メロディが鳴り、自動消火します。
- 約10秒後におかゆ表示ランプと火力表示ランプが消灯します。

## 4 操作ボタンを戻す

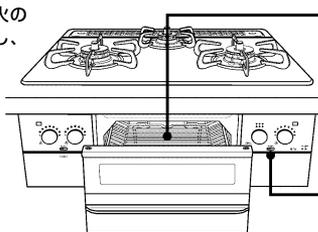
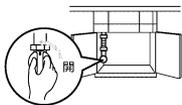
後コンロの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする



# グリルの使いかた

## 準備

全ての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



梱包部材が入っていないことを確認し、グリル扉を確実に閉める。

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

☞ 24ページ

## グリルの取り扱いと準備

### グリルを初めて使うときは…

#### ①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

- グリル庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- グリルサイドカバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 62ページ

#### ②グリル焼網や波型グリル用プレートを取り出し、煙がなくなるまで約8分から焼きする(火力は上・下火ともに「強」で行ってください)

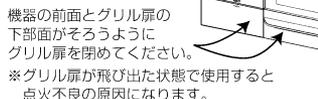
- 長い時間グリル焼網や波型グリル用プレートをから焼きすると表面のコーティングが変色したり、はがれて食材などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル焼網台・グリルサイドカバーは取り付けただままで問題ありません。
- グリル庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙や臭いが出て異常ではありません。
- から焼き時にグリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。この場合、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

◎グリル受け皿には水などを入れない

### グリル扉をゆっくりと出し入れする

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりといっぱいまで引き出し、閉じるときは奥までしっかり閉じてください。

※スライドレール台は機器本体から取り外すことができません。



機器の前面とグリル扉の下部面がそろるようにグリル扉を開けてください。  
※グリル扉が飛び出した状態で使用すると点火不良の原因になります。

## グリル過熱防止機能

グリルをから焼きするなどグリル庫内の温度が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、同時にエラーコード「025」を表示します。☞ 79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。

## 注意



### ■使用直後はスライドレール台に触れない

使用直後はスライドレール台の側面が特に熱くなっているため、やけどをするおそれがあります。



## 準備(つづき)

### 魚(食材)の下ごしらえをする

#### ■魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
- 塩をつける、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付けます。
- さばやいわしなど背の青い魚は塩を多めにふり、時間を置いて身をしめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でヒレや尾に直接塩をつけるか(化粧塩)、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
- 包丁目(飾り包丁)を入れると、火のとおりが良くなり、皮が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ず。

### ワンポイント

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

アルミはく



包丁目



### 魚(食材)を置く

#### ■魚の置きかた

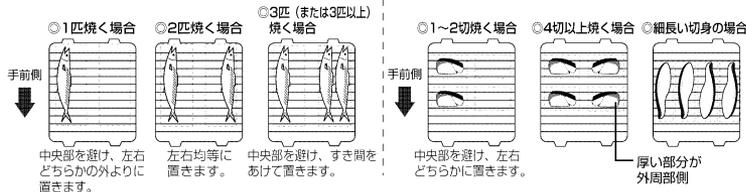
- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。(小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。)
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極(点火プラグ)、グリル過熱防止装置(☞ 67ページ)に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。

#### 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、切身の厚い部分はグリル焼網の外周部に置くように置くと焦げかたが少なくなります。



グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレートは消耗品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・波型グリル用プレートはコーティングがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品(有料)としてご用意しています。(☞ 83ページ) 取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

### 魚を取り出すときに…

はしをグリル焼網と平行に入れるとグリル焼網にくっついた魚などははがしやすくなります。



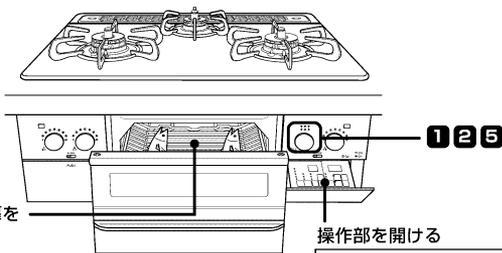


# グリルで調理する

マニュアル調理 (手動調理)

## 準備

- グリル受け皿には水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

操作部を開ける

食材のくっつき防止に…

- グリル焼網、または波型グリル用プレートに油を薄く塗る
- 約3分間、予熱 (から焼き) する

グリル焼網または波型グリル用プレート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。☞41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くん製、脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた食材などは焦げやすいので、弱火で様子を見ながらゆっくりと焼いてください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
- グリル使用后、グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレートを急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

## 1 点火する

グリルの操作ボタンをいっぱいまで押し込む

- 操作ボタンが押し出され、バチバチと音がして点火します。火力表示ランプが点灯します。確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。)
- 点火していることを確認してください。

点灯 ▼▼▼  
▲▲▲



いっぱいまで押し込む  
操作ボタンが押し出されます。

点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

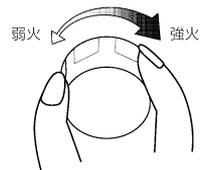
9分

初期設定は9分です。

## 2 火力調節する

操作ボタンをゆっくり回す

- 火力は4段階あり、上火・下火それぞれの火力に調節できます。
- 回すたびに、次のように切り替わります。
- 操作ボタンを回し火力が切り替わると、「ピッ」と音が鳴りお知らせします。



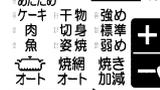
- 火力のめやすは強火です。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。
- 点火後60秒間は火力調節ができません。この間に火力調節すると火力表示ランプは変化しますが、実際の火力は60秒後に変化します。

## 3 タイマー時間をセットする

+ または - スイッチを押して、タイマー時間を設定する

- お使いのたびに設定してください。
- 1~15分まで (1分刻みで) 設定できます。

トースト あたため 5分



- 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 (ビピッ・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。
- 設定時間が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。

<30秒前>

30分

ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ×3回

分から秒表示に変わります。

<設定時間終了>

0分

消灯

分

## 5 操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押し込み、消火の位置にするガス栓を閉める



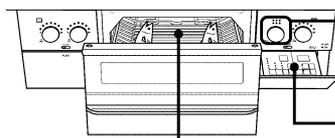
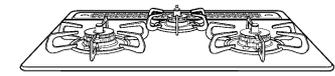
# グリル焼網で調理する

焼網オートメニュー機能  
(自動調理)

グリルの焼網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

- ◎グリル受け皿には水などを入れない
- ◎調理中は機器から離れない



食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

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。マニュアル調理（手動調理）に切り替わります。

◀点火後約30秒経過後▶

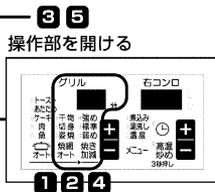
- スイッチの取り消し操作を受け付けません。消火操作をしてください。

## 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。
- 波型グリル用プレートは使用しないでください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 調理途中に消火し、再度点火して調理する場合や、焼網オートメニュー機能で焼き上げ後に焼き足りない場合は、食材が焼け過ぎてしまいますのでマニュアル調理（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。
- グリル使用后、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

## 知っておいてね

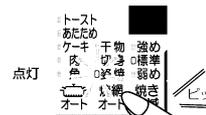
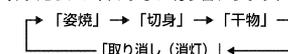
- 連続使用する場合など、グリル庫内の温度が高いと焼網オートスイッチを受け付けません。この場合、焼網オートスイッチを押すと“ビピー”と音が鳴り、表示部に「H」が表示されます。グリル庫内の温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアル調理（手動調理）で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内は焼網オートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できません。それ以後は変更できません。
- 調理終了30秒前からのカウント中の調理時間延長に関して
  - ・焼網オートメニュー機能の調理時間を含め、グリルの最長持続時間（約15分）を超えない範囲で設定できます。
  - ・庫内温度が高いと 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 焼網オートメニューを設定する

焼網オートスイッチを押し、お好みのモードを選択する

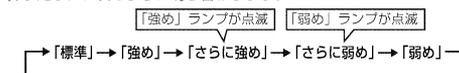
押すたびに、次のように切り替わります。



## 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。



## 3 点火する

グリルの操作ボタンをいっぱいまで押し込む

- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。火力表示ランプが点灯します。確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）
- 点火していることを確認してください。



焼網オートメニュー機能で調理中は火力調節はできません。  
◀焼網オートメニュー機能調理中の表示▶  
火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

いっぱいまで押し込む  
操作ボタンが押し出されます。

## 4 調理が終了すると自動消火

●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、分から秒表示に変わります。

●調理終了30秒前からのカウント中に スイッチを押すと、お好みで調理時間を分単位で延長することができます。

●調理が終了するとメロディが鳴り、メニューランプ・焼き加減ランプ・火力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込み、消火の位置にする



# グリル焼網で調理する

焼網オートメニュー機能  
(自動調理)

- 下記の表は焼網オートメニュー機能で調理する場合の基本的な調理例です。
  - 魚の種類や大きさ、調理内容により、焼網オートメニュー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。お好みの焼き加減に調節してください。
  - 魚をグリル焼網の奥よりに置くと上手に焼き上がります。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
- ※重さ表示（g）は1匹あたりの質量です。

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

## ⚠ 注意



- 焼網オートメニュー機能は、魚以外の調理には使用しない
- 次の魚には焼網オートメニュー機能を使用しない

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

ポイントとお願い	置きかた
<ul style="list-style-type: none"> <li>●魚と魚は間隔を置いて並べてください。熱のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。</li> <li>●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。</li> <li>●厚さ4cm以上の魚は火がとおりにくいので、マニュアル調理（手動調理）で様子を見ながら焼いてください。</li> </ul>	<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 ◎2匹焼く場合 ◎3匹(または3匹以上)焼く場合</p> <p>手前側 ↓</p> <p>中央部を避け、左右どちらかの外よりに置きます。 左右均等に置きます。 中央部を避け、すき間をあけて置きます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●皮を上側にして焼いてください。</li> <li>●みそ漬けはみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。</li> <li>●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。</li> </ul> <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、切身の厚い部分はグリル焼網の外周部になるように置くことで焦げが少なくなります。</p> <p>◎1~2切れ焼く場合 ◎4切以上焼く場合 ◎細長い切身の場合</p> <p>手前側 ↓</p> <p>中央部を避け、左右どちらかに置きます。 厚い部分が外周部側</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●皮を下側にして焼いてください。</li> <li>●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。</li> </ul>	<p>頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。</p> <p>手前側 ↓</p>



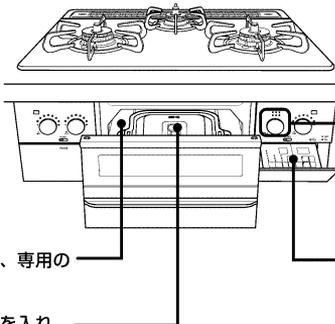
# 波型グリル用プレートで調理する

波型グリル用プレート  
オートメニュー機能（自動調理）

付属の波型グリル用プレートを使用すると、波型グリル用プレ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様々なメニューを自動で焼き上げます。  
波型グリル用プレートオートメニュー機能は波型グリル用プレート以外のグリル用調理容器には対応していません。

## 準備

- グリル受け皿や波型グリルプレートには水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



3 5

操作部を開ける



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64ページまたは波型グリル用プレートの取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。

## 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）まで押し続けてください。マニュアル調理（手動調理）に切り替わります。

◀点火後約30秒経過した後▶

👉 スイッチ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、波型グリル用プレートオートメニュー機能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調理（手動調理）で調理してください。
- 波型グリル用プレートオートメニュー機能は波型グリル用プレートを使用してください。グリル焼網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。

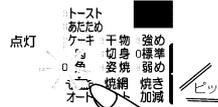
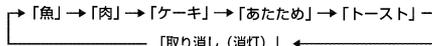
## 知っておいてね

- 連続使用する場合など、グリル庫内の温度が高いと波型グリル用プレートオートスイッチを受け付けません。この場合、波型グリル用プレートオートスイッチを押すと「ビピー」と音が鳴り、表示部に「H」が表示されます。グリル庫内の温度が下がらまじばらく待つが、マニュアル調理（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オートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できません。それ以後は変更できません。

## 1 波型グリル用プレートオートメニューを設定する

👉 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。

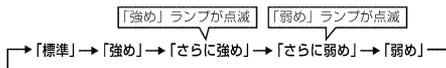


グリル庫内の温度が高いと、「トースト」「あたため」は選択できないことがあります。

## 2 焼き加減を設定する

👉 スイッチを押し、お好みの焼き加減を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



## 3 点火する

グリルの操作ボタンを押し込んで点火する

- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。火力表示ランプが点灯します。手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）
- 点火していることを確認してください。



波型グリル用プレートオートメニュー機能で調理中は火力調節はできません。  
◀波型グリル用プレートオートメニュー機能調理中の表示▶  
火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

## 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、調理終了前に自動消火します。
- 調理終了3分または2分前になると、ブザー（ビビッ）が鳴り、残り時間（分）を表示します。
- 調理終了30秒前になると、ブザー（ビビッ・ビビッ・ビビッ）が3回鳴り、秒表示に変わります。
- 調理が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯します。
- 調理終了約10秒後に表示部・波型グリル用プレートオートランプ・焼き加減ランプが消灯します。



## 5 操作ボタンを戻す

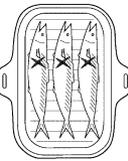
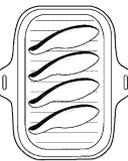
グリルの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする



# 波型グリル用プレートで調理する

波型グリル用プレート  
オートメニュー機能 (自動調理)

- 下記の表は波型グリル用プレートオートメニュー機能で調理する場合の基本的な調理例です。その他のレシピは付属のレシピ集をご覧ください。
- 食材の種類や大きさ、調理内容により、波型グリル用プレートオートメニューおよび焼き加減を選んでください。
- 食材の状態 (大きさ、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。

波型グリル用プレート オートメニュー	メニュー	置きかた
魚	<b>さんまの塩焼き</b> <b>【材料】</b> 3人分 さんま …… 3匹 (1匹150g以下) 塩 …… 大さじ1 <b>【つくり方】</b> 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。(さんまが入らない場合は頭を落としてください。) ④波型グリル用プレートオートスイッチを押して「魚」、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。 <b>【ポイントとおねがい】</b> ●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匹で調理する場合は、「弱め」で調理してください。	 ●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1匹で調理する場合は、中央に置きます。
魚	<b>さけの切身</b> <b>【材料】</b> 4人分 さけの切身 …… 4枚 <b>【つくり方】</b> 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波型グリル用プレートオートスイッチを押して「魚」、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。 <b>【ポイントとおねがい】</b> ●みそ漬の場合はみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬の場合は、焦げやすくなる場合があります。	皮側が上向きになるように置きます。 
トースト	<b>トースト</b> <b>【材料】</b> 食パン …… 1~2枚 <b>【つくり方】</b> ①食パンを波型グリル用プレートに縦長の向きに並べてふたをして、グリルに入れます。 ②波型グリル用プレートオートスイッチを押して「トースト」、焼き加減スイッチを押してお好みの焼き加減を選択し、調理開始します。 <b>【ポイントとおねがい】</b> ●購入後しばらくたったパンは乾燥しており、焦げやすくなります。 ●調理終了後、波型グリル用プレートに長く入れたままにしておくと余熱で表面の焦げが強くなります。 ●波型グリル用プレートに接する面は、波型グリル用プレートに接する部分のみに筋状の焼き色がつきます。 ●食パンを横長の向きに並べると食パンの側面や周囲の焦げがきつくなる場合があります。	食パンは中央に寄せて置きます。 ◎1枚焼く場合  ◎2枚焼く場合 

波型グリル用プレート オートメニュー	メニュー	置きかた
肉	<b>照り焼きハンバーグ</b> <b>【材料】</b> 3人分 合い挽き肉 …… 300g A パン粉 …… 大さじ3 玉ねぎ (みじん切り)… 1/4個 牛乳 …… 大さじ2 卵 (溶き卵) …… 1個 B しょうゆ …… 大さじ1 塩・コショウ …… 各少々 みりん …… 大さじ1 ナツメグ …… 少々 酒 …… 大さじ1 砂糖 …… 大さじ1・1/2 <b>【つくり方】</b> ①Aを混ぜ合わせて、おいておきます。 ②ポウルに合い挽き肉・塩・コショウ・ナツメグを入れよく練ります。 ③②に玉ねぎのみじん切り・溶き卵・Aを加えて混ぜ合わせます。 ④③を6等分に分けて形を整え、波型グリル用プレートに並べます。 ⑤波型グリル用プレートオートスイッチを押して「肉」、焼き加減スイッチを押して「強め」を選択し、調理開始します。 ⑥Bを合わせて、フライパンで蒸詰めます。 ⑦焼きあがったら、⑥をかけて絡めます。	
ケーキ	<b>マドレーヌ</b> <b>【材料】</b> 8個分 (直径5.5cmの製菓用の型使用時) バター(無塩) …… 60g 砂糖 …… 60g 卵(溶き卵) …… 1個 薄力粉 …… 60g ベーキングパウダー …… 小さじ1/2 ※型の大きさに合わせて分量を調整してください。 生地が余った場合は、回数分けて調理してください。 <b>【つくり方】</b> ①ポウルにバターを入れ、湯せんでバターを溶かします。 ②①に砂糖を入れ、全体が白っぽくなるまで混ぜます。 ③白っぽくになったら、溶き卵を加え混ぜ合わせます。 ④③にふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れて、混ぜ合わせます。 ⑤製菓用の型に④を入れ、空気を抜き、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。 ⑥波型グリル用プレートオートスイッチを押して「ケーキ」、焼き加減スイッチを押して「弱め」を選択し、調理開始します。 <b>【ポイントとおねがい】</b> ●型に生地を入れすぎると、中まで火がとらないことがあります。型の底から1cm程度をめやすに材料を入れてください。 ●底が平らな製菓用の型を使用してください。底に段差があるとうまく焼けません。	手前は焼き色が薄いため、奥よりに置くなど、お好みで調節してください。 



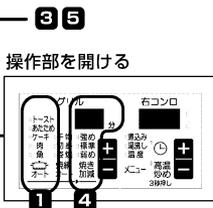
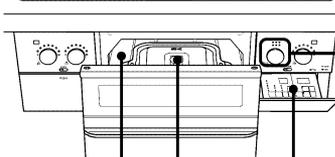
# 波型グリル用プレートであたためる

波型グリル用プレート  
オートメニュー機能  
(自動調理)

冷めてしまった料理をあたためることができます。

## 準備

- グリル受け皿や波型グリル用プレートには水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



グリル焼網を取り外し、専用の固定枠を取り付ける

※波型グリル用プレートはグリル受け皿の上には直接置かず、専用の固定枠を使用してください。

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64ページ、または波型グリル用プレートの取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。

## 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）まで押し続けてください。マニュアル調理（手動調理）に切り替わります。

＜点火後約30秒経過後＞

スイッチ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。
- あたため中は機器から離れないでください。
- あたため中はグリル扉を開けないでください。
- あたためは調理済みの揚げもの、焼きものあたため専用です。あたため以外には使用しないでください。（解凍調理には適していません。）
- 種類や大きさの異なる調理物は同時にあたためないでください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたためにくい場合があります。
- あたためる調理物の大きさ・形・量・置きかたにより、できあがり具合が異なります。大きめの調理物は半分に切るとあたためやすくなります。
- グリル使用后、グリル受け皿や波型グリル用プレート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。

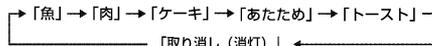
## 知っておいてね

- 連続使用する場合など、グリル庫内の温度が高いと波型グリル用プレートオートスイッチを受け付けません。この場合、波型グリル用プレートオートスイッチを押すと「ビピー」と音が鳴り、表示部に「H」が表示されます。グリル庫内の温度が下がるとしばらく待つか、マニュアル調理（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オートメニューの設定を変更でき、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。

## 1 あたためを設定する

スイッチを押し、あたためを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



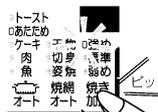
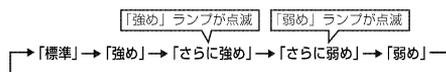
グリル庫内の温度が高いと、「トースト」「あたため」は選択できないことがあります。



## 2 焼き加減を設定する

スイッチを押し、お好みの焼き加減を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



## 3 点火する

グリルの操作ボタンを押し込んで点火する

- 操作ボタンが押し出され、バチバチと音がして点火します。火力表示ランプが点灯します。手を離しても確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。）
- 点火していることを確認してください。



波型グリル用プレートオートメニュー機能で調理中は火力調節はできません。＜波型グリル用プレートオートメニュー機能調理中の表示＞ 火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

## 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、調理終了前に自動消火します。
- 調理終了3分前になると、ブザー（ビピー）が鳴り、残り時間（分）を表示します。
- 調理終了30秒前になると、ブザー（ビピー・ビピー・ビピー・ビピー）が3回鳴り、秒表示に変わります。
- 調理が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯します。
- 調理終了約10秒後に表示部・波型グリル用プレートオートランプ・焼き加減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込み、消火の位置にする



# 波型グリル用プレートであたためる

波型グリル用プレート  
オートメニュー機能  
(自動調理)

- 下記の表はあたため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、焼き加減を調節してください。
- 調理中はふたをしてご使用ください。

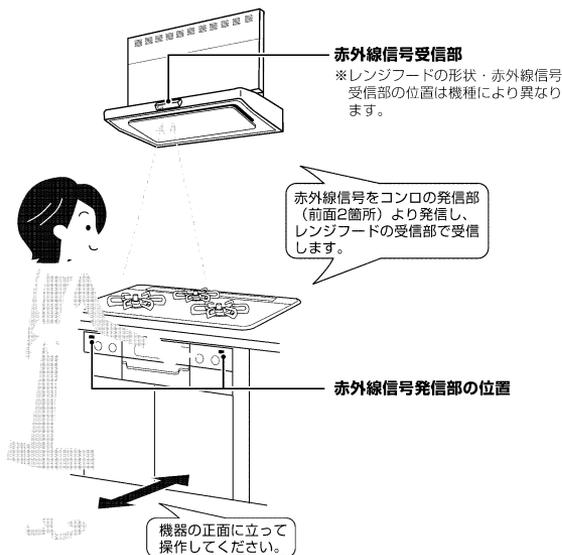
焼き加減	メニュー	置きかた	めやす
弱め	芋の天ぷら：1個		重さ：約100g
	さけの切身：2枚		重さ：1枚 約40g
	うなぎのかば焼き：1/2枚		重さ：約60g
標準	さんま：2尾		重さ：1尾 約90g
	ぎょうざ：5個		重さ：1個 約20g ●アルミはくをかぶせてから波型グリル用プレートのふたをすることを必ずおすすめます。 ●アルミはくは波型グリル用プレートからはみ出さないようにしてください。
	焼き鳥：4本		重さ：1本 約45g (串の重さを含む) ●串を手前側に置いてください。
	手羽先：4本		重さ：1本 約50g
	串かつ：2本		重さ：1本 約60g (串の重さを含む)

焼き加減	メニュー	置きかた	めやす
強め	さんま：3尾		重さ：1尾 約90g
	コロッケ：2個		重さ：1個 約85g 厚さ：約2cm
	さばの切身：4枚		重さ：1枚 約70g
	とんかつ：1枚		重さ：約185g 厚さ：約2cm 切り分けてすき間を空けて置いてください。
	から揚げ：6個		重さ：1個 約35g 厚さ：約3cm

# レンジフード連動機能の使いかた

レンジフード連動機能とは、コンロやグリルの点火や消火に連動してレンジフードを自動で運転、または停止する機能です。

- ※指定外のレンジフードでは連動しません。対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。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。
  - ※レンジフード連動機能をご使用になるには、あらかじめレンジフード側の換気連動機能をONしておく必要があります。
- レンジフードの設定・使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。



## ⚠ 注意



必ず行う

- レンジフードをお手入れする際は、ビルトインコンロのロックつまみを右に動かし、操作ボタンがロックされていることを確認する

レンジフードが不意にはたらき、けがをされるおそれがあります。

## 1 点火する

### コンロ、またはグリルの点火操作をする

レンジフードが連動して運転を開始します。

- 運転開始時の風量はレンジフードの仕様および設定に従います。
- すでにレンジフードを使用しているときは、風量が自動的に切り替わることがあります。
- 点火操作後、レンジフードが運転していることを確認してください。
- レンジフードの風量調整はレンジフード側で設定してください。



## 2 消火する

### コンロ、またはグリルの操作ボタンを押し込み、消火する

レンジフードがタイマー運転に切り替わり、一定時間後に自動停止します。

- レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。  
（詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。）
- 消火操作を行っても、他のコンロやグリルを使用中はレンジフードは自動停止しません。すべての操作ボタンが消火の位置になると自動停止します。
- 調理タイマーや安心・安全機能がはたらき自動消火した場合は、レンジフードは連動して止まりません。操作ボタンを押し込み消火の位置にするとレンジフードが止まります。



### カスタマイズ機能（P.8ページ）

→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

## 💡 知っておいてね

以下のような場合には、レンジフードが連動しにくいことがあります。

- 操作する立ち位置がビルトインコンロに近すぎる場合や遠すぎる場合、正面に立っていない場合
- 手や頭など体の一部がレンジフードの赤外線信号受信部付近にあり、赤外線信号をさえぎっている場合
- ビルトインコンロ付近でテレビや冷暖房機器などのリモコンを同時に操作している場合
- レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっている場合
- ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの赤外線信号受信部が汚れている場合
- 黒い衣服を身につけて操作している場合
- 寸胴鍋など深さのある鍋を使用している場合

レンジフードが連動しにくい場合は、レンジフードの操作部、またはリモコンで操作してください。

# 日常点検とお手入れ

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために年に1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
  - 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。
- ※点検についてはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

## 日常点検のポイント

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。

機器のまわりに可燃物などはありませんか？	機器のまわりに可燃物がないようにしてください。☎14ページ
各部品は正しく取り付けられていますか？	バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバーなど左右前後正しく取り付けられた状態でお使いください。☎62・63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。☎65～68ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動かか温度センサーを押して確認してください。スムーズに動かない場合は、温度センサーが正しくはたらかない場合がありますので、必ず点検・修理を依頼してください。☎66・85ページ
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがしないことを確認してください。☎25・41ページ
乾電池は消耗していませんか？	操作ボタンを押してください。電池交換サインが点灯したときは、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☎21・22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、手袋をして行ってください。
- 故障、または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
- 工具を使用しての分解は絶対に行わないでください。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（☎69～78ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（☎79・80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。

## 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

トッププレートのみ

メラミンフォームスポンジ  
クリームクレンジー

※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。

### × 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

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  
クレンジー  
みがき粉  
歯みがき粉  
重曹

### 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、作動不良や腐食など機器故障の原因になります。



- 印刷・塗装面には、みがき粉、たわしなど硬いものを使用すると表面の傷、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れなどの原因になります。
- シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れなど機器損傷の原因になります。
- スプレー式洗剤を使用する場合は、直接ふきかけるのではなく、必ずスポンジや布などに含ませてからご使用ください。

## おねがい

- ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくく早く傷みます。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（☎65・67ページ）した場合は、変色したりツヤがなくなったり、傷がついたりする場合があります。

# 日常点検とお手入れ

## 取り外すことのできる部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

- バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。☎83ページ
- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認してください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは62～64・68ページを参照してください。

### コンロまわり

グリル排気口カバー



ごとく

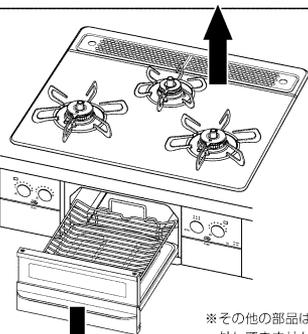


グリル排気口ちり受け



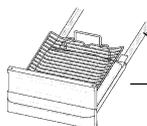
※別途オープンを設置されている場合はありません。

バーナーキャップ



※その他の部品は取り外しできません。

### グリルまわり



スライドレール台



グリルサイドカバー



波型グリル用プレート

※スライドレール台は機器本体から取り外せません。



グリル焼網



グリル受け皿



グリル焼網台



グリル扉

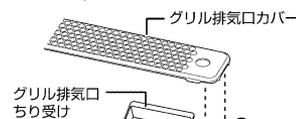
# 部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップやごとくなど、正しく取り付けられていることを確認してください。

## グリル排気口カバー・グリル排気口ちり受け

① グリル排気口ちり受けを排気口内部に取り付ける。

② グリル排気口カバーをトッププレート後方のくぼみに取り付ける。  
(指かけ用の穴を外側にしてください。)



※別途オープンを設置されている場合は、グリル排気口ちり受けは取り付けられていません。

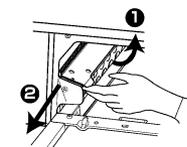
## グリルサイドカバー

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

### 取り外しかた

① グリルサイドカバーを少し上に浮かせる。

② 手前にスライドさせて引き出す。

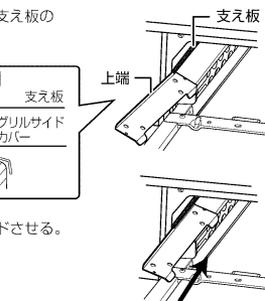
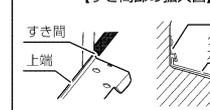


### 取り付けかた

① グリルサイドカバーの上端を支え板のすき間に差し込む。

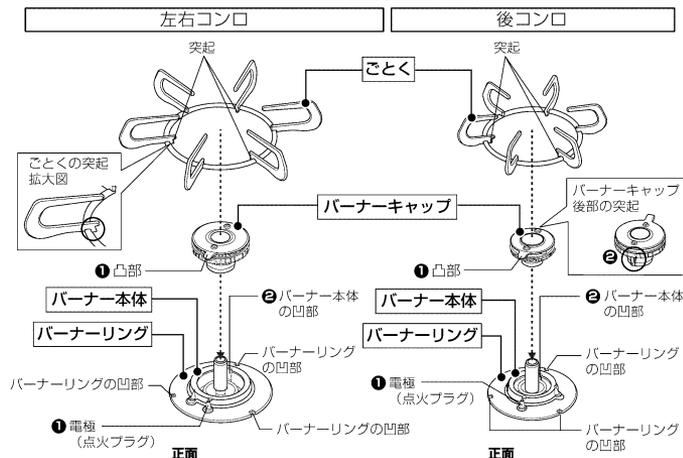
② 支え板にそって奥までスライドさせる。

【すき間部の拡大図】



# 部品の取り付けと取り外し

## バーナーキャップ・ごとく



### ◎バーナーキャップ

- ① バーナーキャップの凸部が電極（点火プラグ）の真上にくる位置に合わせる。
- ② バーナーキャップ後部の突起がバーナー本体の凹部にはまるように取り付ける。

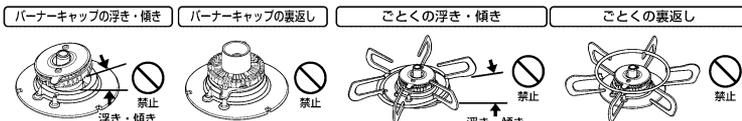
### ◎ごとく

ごとくの突起（3か所）をバーナーリングの凹部に合わせて取り付ける。

## ⚠️注意

### ■バーナーキャップや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。
- 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。
- 不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

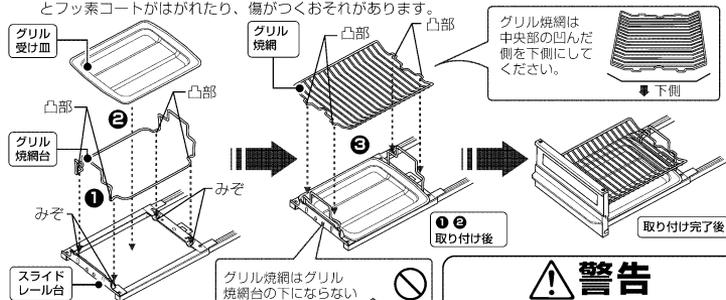


## おねがい

バーナーキャップやごとくは消耗部品です。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。（P.83ページ）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。

## グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・波型グリル用プレート

イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常はグリル扉を付けたまま取り付けてください。グリル扉の取り付け・取り外しは68ページを参照ください。  
 ※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たるとフッ素コートがはがれたり、傷がつくおそれがあります。

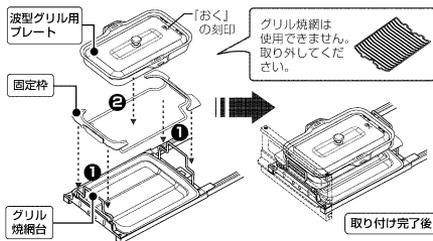


## ⚠️警告

- 波型グリル用プレート固定枠の上にグリル焼網をのせて使用しない
- グリル焼網の上にグリル受け皿をのせて使用しない

- ① グリル焼網台の凸部をスライドレール台のみぞに合わせたのせる。
- 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。

## 波型グリル用プレートを使用する場合



## ⚠️警告

- グリル焼網の上に波型グリル用プレートをのせて使用しない
- 必ずグリル焼網台の上に固定枠をのせて使用してください。不完全燃焼になるおそれがあります。

- ① 固定枠をグリル焼網台の上のせる。前後どちらの向きでも取り付けができます。
- 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、固定枠の上のせる。

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に傷がつくおそれがあります。

## おねがい

グリル焼網・グリル受け皿・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、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコートの劣化やはがれにより、波型グリル用プレートはセラミック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。（P.83ページ）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。

# お手入れのしかた (コンロまわりのお手入れ)

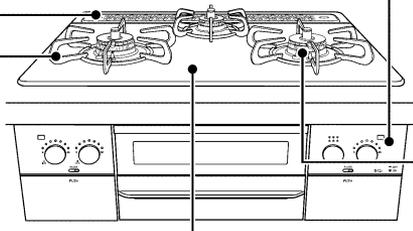
## ごとく・グリル排気口カバー・グリル排気口ちり受け

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

### 汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、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などを沈めて火にかけます。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止めます。
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取ります。



## トッププレート

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



ワークトップ (上面)

### 汚れがこびりついたとき

- ①水で濡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はり付けます。
- 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。

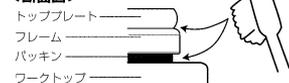
### それでも汚れがとれないとき

- 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、やわらかい布で水がしき、乾いた布で仕上げます。

先の細い歯ブラシなどで汚れを取り除く (台所用中性洗剤以外は使用しないでください。)

- ワークトップ (上面) とフレームとのすき間
- トッププレートとフレームとのすき間

### <断面図>



※ワークトップ (上面) とフレームとのすき間にあるパッキンは、傷つけないようにしてください。パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に浸入する原因になります。

## おねがい

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

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは62~64・68ページを参照してください。

## 機器表面・操作部・赤外線信号発信部

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

※機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。  
※機器表面にはコーティングを施していますので、強くこすらないでください。強くこするとくすみやはがれの原因になります。

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



### 炎口が目づまりしていたら

やわらかい歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。

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



### 温度センサー

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

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



## 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。



立消え安全装置 (炎検出部) 電極 (点火プラグ)

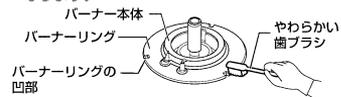
## おねがい

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。

## バーナー本体・バーナーリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

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



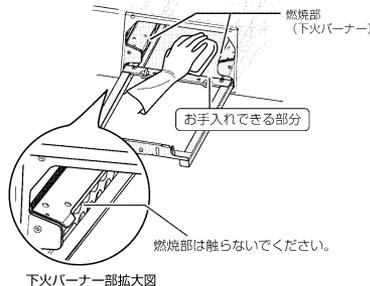
# お手入れのしかた (グリルまわりのお手入れ)

## グリル庫内 (側面・底部)・スライドレール台

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

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

立消え安全装置 (炎検出部)  
電極 (点火プラグ)  
グリル過熱防止装置



下火バーナー部拡大図

### 注意



必ず行う

■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

グリル庫内には特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をし、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。

## グリル受け皿 (クリアコート) グリル焼網 (フッ素コート) 波型グリル用プレート (セラミックコート)

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・波型グリル用プレートは汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- グリル焼網に汚れが残っていると食材がくっつきやすくなります。

### 汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いでください。グリルサイドカバーなどはごとくと同様に煮洗いでできます。

- 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 沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める。
  - ③ 十分に冷ました後、スポンジなどで水洗いし水気をふき取る。
- ※ 鍋に入りきらない場合は、水に洗める部分を上下左右に入れ替えながら煮洗いでください。

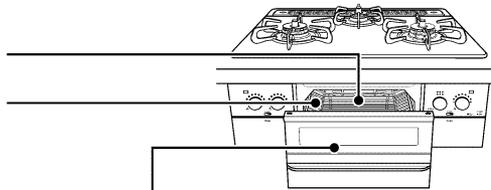
## グリル焼網台 グリルサイドカバー

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

### クリアコート/フッ素コート/セラミックコートについて

- 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。フッ素コートを傷め、シミや変色の原因になります。
- 汚れたままにしておくとシミになることがあります。
- 長期間のご使用によりフッ素コートやクリアコートが変色することがありますがご使用上問題ありません。

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりとふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは62~64ページを参照してください。



### 波型グリル用プレート

波型グリル用プレートのお手入れのしかたは、波型グリル用プレートの取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。

## 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

- グリル扉はスライドレール台から取り外してお手入れできます。
- グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。

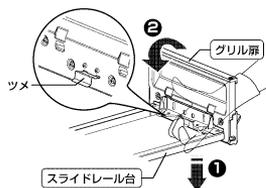
### 汚れが落ちないとき

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



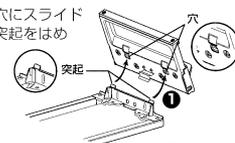
### 取り外しかた

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



### 取り付けかた

- ① グリル扉の穴にスライドレール台の突起をはめ込みます。



- ② グリル扉をおこします。ツメがスライドレール台にはまります。



## おねがい

- 使用直後、グリル受け皿やグリル焼網、波型グリル用プレートを急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレートはナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。表面のフッ素コート・クリアコート・セラミックコートがはがれる原因になります。
- グリル扉のガラスには、みかき粉、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。特にスライドレール台との固定部 (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。

# よくあるご質問 (Q&A)

## 特に多い質問をまとめました

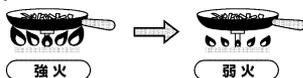
**Q** 調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする



☞ 28ページ

**A**

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



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

**Q**

- 点火操作をしても火がつかない
- 電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点灯している



☞ 21・22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	ページ
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉めていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	25・41
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	電池交換サインが点灯したら新品の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	21・22
	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。	22
	配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。	20・26 44
	操作ボタンの押し込みが不足していると点火しない場合があります。	点火時は操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	26・44
	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。	24	

## コンロ

ご質問	原因	処置方法	ページ
点火しない/ 点火しにくい	バーナーキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	66
	バーナーキャップやこどくが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないよう正しく取り付けてください。	63
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検出部）がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極（点火プラグ）・立消え安全装置（炎検出部）をお手入れし、洗剤や水滴が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。	66
使用中に 火力が変わる/ 消火する	いりもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火⇨弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分*1続くと自動消火します。	安心・安全機能がはたらいたため、故障ではありません。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・28
	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*1で自動消火します。	操作ボタン押し込んでを消火の位置にしてください。再使用するときは少し時間を置いてから点火してください。*2	5・7 8・79

\*1：カスタマイズ機能、またはあんしんモードで時間を変更している場合があります。

\*2：カスタマイズ機能、またはあんしんモードで消し忘れ消火時間を変更することができます。

# よくあるご質問 (Q&A)

## コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
使用中に火力が変わる/消火する	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。高温炒めスイッチをご使用ください。	24
	グリル扉や機器下部のキッチンのキャビネット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	20
高温炒め機能を使用中に火力が変化する/消火する	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使用してください。	28
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。	66
	バーナーキャップやごとの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。	63
	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。	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。	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ことがあります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—
	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、ススが発生したり、炎が赤くなる場合や、炎が極端に大きくなったり小さくなったりする場合があります。	左側操作部を開いた前面に貼り付けてある銘板でガス種を確認ください。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。	12
	炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。	異常ではありません。	—	

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

## コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
消火操作をするとき、一瞬炎が大きくなる	安心・安全に点火させるため、点火操作時に中火で点火する仕様になっています。そのため、ご使用後の消火操作で操作ボタンが中火の位置に戻る構造になっています。消火時に炎が少し大きくなりますが、異常ではありません。	—	—
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以上をゆやすとし、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。)	18・23
鍋底がひどく焦げついてしまった	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や料理により、焦げつきの程度が変わります。水分が少なく、調味料の多い料理やカレー、シチューの再加熱などは焦げやすくなります。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でときどきかき混ぜるなど様子を見ながら調理してください。	5・25
	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。	23・66
コンロで焼網が使えない	鍋底にてんぷや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。	ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	5
	コンロで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アフリカなどは、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。	15・27
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫?	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。長期間置いていた場合はご使用時に温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。	23	23
<b>コンロ (温度キープ機能)</b>			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度キープ機能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。	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。	23・66

# よくあるご質問 (Q&A)

## コンロ (湯沸し機能・煮込み機能・炊飯機能)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いている 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。	33
	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。	23・66
	やかんや鍋の種類、水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掛かることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音ともずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のお知らせのタイミングを変えることもできます。	7・33
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、やかんや鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、やかんや鍋を動かすなどはしないでください。	33
	やかんや鍋の種類、水量によっては、ふきこぼれることがあります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。(最大容量の6~7割がめやすです。)	33
煮込み機能 火力調節できない/ 火力が勝手に変わる	沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がった場合は、火力を自動で調節し100℃前後の温度を維持します。火力を自動で弱火にしているときは、手動で火力調節できません。	35	
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、様子を見てかき混ぜながら調理してください。	35	
炊飯機能 ごはん、おかゆ、 炊込みごはんが うまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房機器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	39
	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。	38・82
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたま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吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。必ず30分以上水に浸してください。	37

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)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはん、おかゆ、 炊込みごはんが うまく炊けない	洗米後、浸し時間が短いとおしく炊けないことがあります。	30分以上水に浸してください。	37
	炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を減ら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。	38
	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。	39
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けないことがあります。	おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後に行ってください。炊飯前に入れると、表面に膜ができうまく炊けないことがあります。	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。	23・66
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。	39
炊飯機能 途中で誤って 消火してしまった	再度ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は焦げることがあります。(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。)	39	
炊飯機能 好みの炊き加減 にならない	カスタマイズ機能で、焦げを多くしたり水分を多くするなどの好みの炊き加減に調節することができます。	8・39	
<b>グリル</b>			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	立消え安全装置(炎検出部)や電極(点火プラグ)にアルミはくなどの異物が付着しているとき点火しにくい場合があります。	異物がついていた場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	41・67
	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・41 79
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。	44

# よくあるご質問 (Q&A)

## グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
煙やおいが出る	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おいが出ることがあります。	異常ではありません。	41
	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などのグリル用調理容器が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますのでグリル排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。 汚れた場合はそのつどお手入れしてください。 別売品のお手入れは取扱説明書兼レシピブックをご覧ください。	67・68
	グリル扉が完全に閉まっていないとすき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お使いください。	43・45 49・53
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。	42
	食材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。	食材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。	42・47 48・51
	みそ漬けやかす漬けの「みそ」や「かす」が多いと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。	42
	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。	43・45 49・53
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動的に消火することがあります。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	5 41・79
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。	—
焼網オートメニュー機能・波型グリル用プレートオートメニュー機能を受け付けけない	グリル庫内が高温になっていると、グリルのメニュー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、マニュアル調理(手動調理)をご使用ください。	45・49 53
焼網オートメニュー機能の調理延長を受け付けけない	グリル庫内が高温になっていると、  スイッチを受け付けません。	焼網オートメニューでの調理終了を待ち、マニュアル調理(手動調理)をご使用ください。	45

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。

## レンジフード連動機能

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロやグリルを点火・消火してもレンジフードが連動して動かない	レンジフード連動機能をOFFにしている場合とレンジフードが連動しません。	・レンジフード側の設定をONにしてください。(詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。) ・ビルトインコンロ側の設定をONにしてください。	8・57
	ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの受信部が汚れているとレンジフードが連動しない場合があります。	赤外線信号発信部、または受信部をお手入れしてください。	57・66
	赤外線信号がさえぎられているとレンジフードが連動しない場合があります。	赤外線信号をさえぎらないように注意してください。	57
	機器正面に立っていない、機器に近づき過ぎていたり、または機器から離れて立っているとレンジフードが連動しない場合があります。	機器正面に立ち、操作してください。	57
	ビルトインコンロ付近でテレビや冷暖房機器のリモコンを操作しているとレンジフードが連動しない場合があります。	ビルトインコンロ付近でリモコン操作をしないでください。	57
レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっているとレンジフードが連動しない場合があります。	太陽光が直接当たらないようにしてください。	57	
コンロやグリルを消火してもレンジフードが連動して止まらない	レンジフード側で常時換気などの設定がしてあると、コンロと連動しては止まりません。	レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。(詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。)	57
	他に使用中のコンロやグリルがあるとレンジフードが連動しません。	すべての操作ボタンが消火の位置になると自動停止します。	57
<b>音について</b>			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・消火のときに「ポッ」という音がする	ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。 万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉めて、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	85

# よくあるご質問 (Q&A)

## 音について

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
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。	—
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。	異常ではありません。 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。	—
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に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。	—
点火後や消火後にきしみが音かする	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。	—
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。	79・80
ブザーが1分ごとに「ピー・ピー・ピー」と鳴り、火力表示ランプが点滅する	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・80
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。	—

## 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。(すべてのコンロとグリルが同時に放電)	異常ではありません。	26・44 46・50 54
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。また、ビルトインオープンを設置している場合、オープンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。	異常ではありません。 触らないように注意してください。	16

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。

## その他

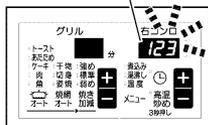
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
トッププレート のコーナー部が 浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。	トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—
グリル扉が 外れた	お手入れのためにグリル扉を外せるようになっています。	グリル扉をスライドレール台にしっかりと取り付けてください。	68
点火時に操作 ボタンから手を 離してもパチ パチしている	確実に点火させるため、最長で7秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	26・44 46・50 54
消火操作時に 火が消えても 操作ボタンが 出たまになる	操作ボタンの押し込みが不足していると操作ボタンが消火位置に戻らない場合があります。	消火操作時は操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	—
電池交換サインが 点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	21・22
機器や部品 (ごとく・バーナ ーキャップ・グリ ル排気口カバー など)が変色する	ご使用により傷んできます。ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。	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・グリル排気口ちり受け・グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・グリルサイドカバー・波型グリル用プレートは消耗部品です。交換部品として販売しています。	83
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤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。	60
	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。	60
部品の注文や 修理を依頼 したい	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。修理や部品の注文はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。		81・82 83・85

# ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り下記のような表示（数字）が出る場合は「処置と再使用時の注意」に従って処置をしてください。  
操作部にエラーコードが点滅し、対象部位の火力表示ランプが点滅をします。

表示は15分後に消灯します。

エラーコード：点滅  
(上2桁エラーコード・下1桁部位)



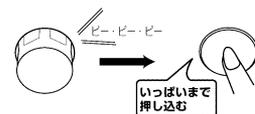
ブザー音	表示		内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
	上2桁	下1桁(部位)					
	電池交換 サイン点灯	○	乾電池の交換のお知らせ	乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	21 22	
ピー (約4秒)	00	1 左コンロ	・コンロ消し忘れ消火機能の作動 ・異常過熱防止機能の作動後約30分*経過	使用開始から約2時間(またはカスタマイズ機能やあんしんモードで設定した時間)が経過し、自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・続けて使用する場合は、少し時間をおいてから(温度センサーが冷めるのを待ってから)再点火してください。	5 28	
		3 右コンロ					
		4 後コンロ					
	02	1 左コンロ	・調理油過熱防止装置の作動 ・焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ・から焼きによる過熱などで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・やけどに注意し、少し時間をおいてから(温度センサーが冷めるのを待ってから)再点火してください。調理油過熱防止装置がはたらいて自動消火した場合は、点火しても手を離すとすぐに火が消える場合があります。	5	
		3 右コンロ					
		4 後コンロ					
	5	グリル	グリル過熱防止機能の作動	グリルのから焼き・消し忘れによる過熱、連続使用・少ない食材による過熱で安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・グリル庫内が冷めるのを(約5分)待ってから再点火してください。	5 41	
11	1 左コンロ	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、電極(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、電極(点火プラグ)などが汚れていると点火しにくい場合があります。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。	66	
	3 右コンロ						
	4 後コンロ						
	5						グリル

\*：カスタマイズ機能、またはあんしんモードで時間を変更している場合があります。P.7・8ページ

ブザー音	表示		内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
	上2桁	下1桁(部位)					
ピー (約4秒)	12	1 左コンロ	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。 ・煮こぼれがお手入れし、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 右コンロ					
		4 後コンロ					
	22	5	グリル	炎の吹き消えなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	強い揺れにより安心・安全機能が働き自動消火しました。	操作ボタンを押し込んで消火の状態に戻してください。	8
		0	全部位				
		0	全部位	部品や電子部品の故障			
24 70	0	全部位					
76	1 左コンロ	3 右コンロ	4 後コンロ	5	グリル		
31 71	72	1 左コンロ	3 右コンロ	4 後コンロ	5	グリル	
35	1 左コンロ	3 右コンロ	4 後コンロ				
ビビ	グリル表示部に点滅表示 H		グリル庫内の高温検知	グリル庫内の温度が高くなっています。	グリル庫内の温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアル調理(手動調理)で調理してください。	45 49 53	

## 操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

自動消火した場合に、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎にブザー(ピー・ピー・ピー)が鳴り、お知らせします。また、火力表示ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。操作ボタンを押し戻すと表示(数字)と火力表示ランプは消灯し、ブザーが停止します。



# 長期間使用しない場合／アフターサービス

# 別売部品・交換部品のご紹介

## 長期間使用しない場合

- ガス栓を必ず閉めてください。
- 乾電池を取り外しておいてください。☞ 22ページ
- お手入れしておくことで次回使用するときに便利です。☞ 65～68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69～78ページ「よくあるご質問 (Q&A)」、79・80ページ「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理しないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申し付けのときは次のことをお知らせください。
  1. 品名…… ガスピルトインコンロ
  2. 型番…… 210-P530型 210-P532型  
210-P534型 210-P540型  
210-P542型 210-P544型

- 左側操作パネルの左下、または左側操作パネルを開いた正面に貼ってある銘板で型番を確認してください。☞ 12ページ
3. 故障または異常の内容……できるだけ詳しく
  4. ご住所  
お名前  
電話番号  
道順 (付近の目印など)

### 保証について

- 取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- 保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは保証書をご覧ください。
- 保証書を紛失されますと、無料修理期間中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。

### あんしん点検について (有料)

- 「あんしん点検」とは機器を長期間使用すると経年劣化により安全上支障が生じる可能性があります。製造から10年ほど経過した機器を対象に、大阪ガスが自主的に定めた点検項目に基づき実施する点検です。
  - ・点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであり、その後の安全を担保するものではありません。
  - ・点検の実施は、大阪ガスまたは大阪ガスが委託した事業者が行います。
  - ・点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、補修用部品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。

- 点検料金について  
点検費用はお客さまにご負担いただくこととなります。

「あんしん点検」のお申し込み・点検料金などのお問い合わせは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへご連絡ください。

### 転居される場合

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



### 廃棄時のお願い

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

## 別売部品のご案内

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

部品名	希望小売価格：税込 (本体価格)	型番・部品コード	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 	¥5,610 (¥5,100)	PRN-32型 <sup>(※)</sup>	全皿補助ごとく 	¥17,380 (¥15,800)	PFA-60型 <sup>(※1)</sup>
炊飯専用鍋 5合炊き 	¥5,610 (¥5,100)	PRN-52型 <sup>(※)</sup>		¥19,470 (¥17,700)	PFA-75型 <sup>(※2)</sup>
両面焼用クッキング プレートセット 	¥4,950 (¥4,500)	1210P4200964	波型グリル用 プレート (単品) 	¥10,890 (¥9,900)	(ブラック) 1210P4920982
扉ガード	¥12,100 (¥11,000)	58-07213-00 <sup>(※)</sup>			(レッド) 1210P4920984
			(イエロー) 1210P4920986		

- ※1 トッププレートの幅が60cmタイプの機器 (210-P540型・210-P542型・210-P544型) にのみ使用します。
- ※2 トッププレートの幅が75cmタイプの機器 (210-P530型・210-P532型・210-P534型) にのみ使用します。

(※) は (株) パロマの取り扱い商品です。

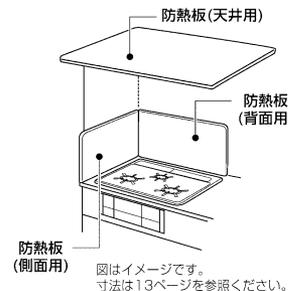
### 防熱板

- 大阪ガス指定の防熱板以外は絶対に使わないでください。
- 防熱板は4種類 (下記表参照) 用意しております。

### 別売防熱板の種類

品名	希望小売価格：税込 (本体価格)	部品コード
防熱板 (側面用)	¥6,490 (¥5,900)	4015-0100-0205
防熱板 (背面用)※1	¥5,390 (¥4,900)	4015-0100-0206
防熱板 (背面用)※2	¥8,470 (¥7,700)	4015-0100-0208
防熱板 (天井用)	¥5,940 (¥5,400)	4015-0100-0207

- ※1 トッププレートの幅が60cmタイプの機器 (210-P540型・210-P542型・210-P544型) にのみ使用します。
  - ※2 トッププレートの幅が75cmタイプの機器 (210-P530型・210-P532型・210-P534型) にのみ使用します。
- ※2022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。



# 別売部品・交換部品のご紹介

## 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	210-P530型/210-P532型/210-P534型 210-P540型/210-P542型/210-P544型	
		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	左右コンロ用	¥1,485 (¥1,350)	1210P5300958	
	後コンロ用	¥1,485 (¥1,350)	1210P4400960	
ごとく	左右コンロ用	¥1,155 (¥1,050)	1210P4400950	
	後コンロ用	¥1,155 (¥1,050)	1210P4400951	
グリル排気口カバー【2個使用】		【1個あたり】 ¥605 (¥550)	1210P4800952	
グリル排気口ちり受け【2個使用】		【1個あたり】 ¥847 (¥770)	1210P5300966	
グリル受け皿		¥3,960 (¥3,600)	1210P4000955	
グリル焼網		¥2,541 (¥2,310)	1210P4000956	
グリル焼網台		¥847 (¥770)	1210P4000957	
グリルサイドカバー【2個使用】		【1個あたり】 ¥484 (¥440)	1210P4900953	
波型グリル用プレートセット (ブラウン交換用)		¥11,330 (¥10,900)	1210P4920989	
波型グリル用プレート (単品・ブラウン)		¥10,890 (¥9,900)	1210P4920988	
波型グリル用プレート本体 (ブラウン)		¥5,445 (¥4,950)	1210P4920971	
波型グリル用プレートふた (ブラウン)		¥5,445 (¥4,950)	1210P4920972	
波型グリル用プレート取っ手		¥1,210 (¥1,100)	1210P4920973	
波型グリル用プレート固定枠		¥3,267 (¥2,970)	1210P4920974	
波型グリル用プレートレシピ集		¥1,210 (¥1,100)	1210P4920975	
波型グリル用プレートオートメニューレシピ集		¥1,210 (¥1,100)	1210P4920995	

\*2022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。

\*単1形アルカリ乾電池（1.5V）は電気店などでお買い求めください。

# 仕 様

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

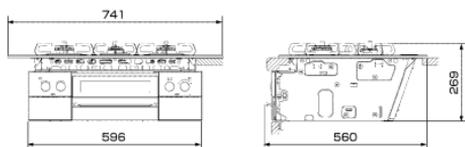
商品名	ガスビルトインコンロ			
型番	210-P530型 210-P532型	210-P534型	210-P540型 210-P542型	210-P544型
型式名	E4-12-18 (PD-862WS-75GP-5) (PD-862WS-75GH-5)	E4-12-17 (PD-862WS-75CD-5)	E4-12-14 (PD-862WS-60GP-5) (PD-862WS-60GH-5)	E4-12-16 (PD-862WS-60CD-5)
種類	向面焼グリル付3口ガスビルトインコンロ			
点火方式	連続放電点火式			
ガス接続	Rc1/2			
電源	DC 3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個）			
安心・安全機能	立消え安全装置／調理油過熱防止装置／焦げつき自動消火機能／消し忘れ消火機能 グリル過熱防止機能／異常過熱防止機能（コンロ）／操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 火力切り替えお知らせ機能／操作ボタンロック機能／中火点火機能（左右コンロ）／感震停止機能			
トッププレートの種類	75cmタイプ		60cmタイプ	
	ガラス	Gクリアコート	ガラス	Gクリアコート
質量（本体）	26.5kg	28.5kg	25.0kg	26.5kg
外形寸法	高さ：269mm 幅：741mm 奥行：560mm	高さ：269mm 幅：740mm 奥行：561mm	高さ：269mm 幅：598mm 奥行：560mm	高さ：269mm 幅：598mm 奥行：561mm
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 3冊／設置工事説明書／波型グリル用プレートセット（ブラウン）			

使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW			
	左右コンロ（チャオバーナー）	後コンロ	グリル	全点火時
都市ガス用 13A	4.20	1.30	2.02	10.6
LPガス用	4.20	1.30	2.02	10.5

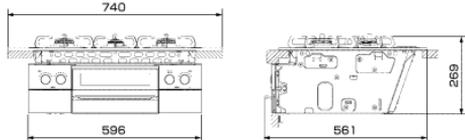
# 仕様

## ■外形寸法図 (単位：mm)

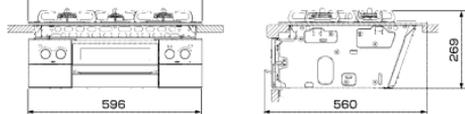
◎トッププレート  
75cmタイプ/ガラス



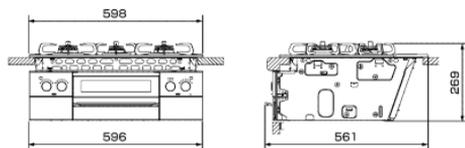
◎トッププレート  
75cmタイプ/クリアコート



◎トッププレート  
60cmタイプ/ガラス



◎トッププレート  
60cmタイプ/クリアコート



## お問い合わせ先

インターネットでのお問い合わせやお手続き

大阪ガス

検索

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



お電話・FAXでのお問い合わせやお手続き

(お客さまセンター)

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

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

※ お電話のおかけ間違いのないようお願いいたします。

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



**危険**

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

Siセンサーコンロを上手に使って、  
おいしく楽しくクッキング。

## Siセンサーコンロ & 水なし両面焼グリルお料理ブック



全口センサー搭載  
**Siセンサーコンロ**

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

写真は機種により、実機と異なる場合がございます。

コンロ編

Si  
sensor

すべてのコンロバーナーに安心センサーを搭載

安心! 賢い! 便利!

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

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

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



**異常過熱防止機能** 自動で弱火・強火を繰り返し、温度の上がりすぎを防ぎます。

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



## 〔 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(前き)	2枚(約120g/枚)	強火	強火	5~7分
さばの塩焼き	4切(約80g/切)	強火	強火	7~9分
あゆ	4尾(約100g/尾)	強火	強火	9~10分
赤魚の粕漬け	2切(約160g/切)	強火	強火	5~7分

\*火加減、焼き時間はあくまでも目安です。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個  
 サラダ油・・・適宜  
 ブロッコリー・・・1/2株  
 じゃがいも・・・1個

Aホワイトソース(市販)・・・約200g<sup>(※1)</sup>  
 牛乳・・・50mL  
 塩・こしょう・・・各少々  
 ビザ用チーズ・・・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センチ幅の半月切りにし、それぞれゆでます。
  - ③合わせたAのソースの2/3量と①、②を混ぜ合わせてグラタン皿に入れ、残りの1/3量を上からかけて、ビ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変わりますので、牛乳で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  
 キャベツ(または白菜)150g  
 にら・・・1/4束  
 干しいたけ(もどき)・・・1~2枚  
 ねぎ・・・1/2本  
 しょうゆ・・・小さじ1/4  
 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  
 熟油・・・50mL  
 つけだれ  
 しょうゆ・酢・ラー油 各適宜

### ◆作り方

- ①キャベツはざっとゆでて冷まし、水気を固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、**pan!** 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<sup>(※1)</sup>。(温度調節機能170~180℃)に設定してお使いいただくに便利です。
  - ④熱湯を注ぎ、フタをして弱火で3~5分程度蒸し焼きにし、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、霜が降りていると油がはねる場合がありますのでご注意ください。

### ◎簡単アレンジメニュー



### スープぎょうざ

#### ◆材料・2人分

ぎょうざの皮・・・6個  
 干しいたけ(戻す)・・・1~2枚  
 A水・・・2カップ  
 鶏がらスープの素・・・小さじ1  
 葱・・・大さじ1  
 塩・・・小さじ1/4  
 しょうゆ・・・小さじ1  
 ねぎ・・・1/2本

- ①鍋に細切りにした干しいたけとAを入れて火にかけます。
  - ②沸立ても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ます。
- \*熱したぎょうざが残った場合は、同様の手順で作れます。その際はぎょうざがあたまったったら、器にそよします。

## 〔 ステーキ 〕



### ◆材料・2人分

牛肉(サーロインなど)・・・2枚  
 塩・粗びきこしょう・・・各少々  
 にんにく・・・1~2かけ  
 サラダ油・・・大さじ1

つけ合わせ  
 じゃがいも・・・1/2個  
 にんじん・・・1/3本  
 しめじ・・・1/2パック  
 塩・こしょう・サラダ油・・・各適宜  
 クレソン・ハーブなど・・・適宜

### ◆作り方

- ①牛肉は室温に戻し、塩、粗びきこしょうを軽くふります<sup>(※1)</sup>。
  - ②じゃがいもはくし形に切り、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、よい香りが立ってきたら取り出します。ひき焼き強火にして、**pan!** 自動で弱火になったら①の肉をのせ、焼き色がついたら上下を返して焼きます<sup>(※2)</sup>。(温度調節機能180~200℃)に設定してお使いいただくに便利です。
  - ④器に①、②を盛って、クレソンを添えます。
- \*1：牛肉は使用する1時間程前に冷蔵庫から出して室温に戻しておく、おいしく仕上がります。  
 \*2：中まで火を通す場合は、火加減を減します。

### ◎簡単アレンジメニュー



### ぶりの鍋焼き焼き

#### ◆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  
 ありんこ・・・大さじ2  
 さとう・・・少々  
 ししとう・・・4本

- ①ぶりは余分な水気を取り、薄く小麦粉をまぶします。
- ②フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、自動で弱火になったら、①のぶりを、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ししとうを2枚ずつ入れ、のライオン火を添えて、煎りつけて、取ります。
- 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。沸立てもたら、②のぶり、③のししとうを戻に入れてタレをからめます。

## 高温調理には 高温炒め (センサー解除)機能

### 【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
  - 塩・ごしよう・・・少々
  - 卵白・・・1/2個分
  - 片栗粉・・・大さじ2
  - 揚げ油・・・適宜
  - ごま油・・・大さじ1
  - みじん切りにんにく・・・1かけ分
  - みじん切り生姜・・・1/2本分
  - みじん切りねぎ・・・1/2本分
  - 豆板醤・・・小さじ1
  - Cケチャップ・・・大さじ3
  - 酒・・・大さじ1
  - スープ・・・100mL(水100mL + 塩がらスープの素)
  - 小さじ1/2
  - 片栗粉・・・大さじ1/2

#### ◆作り方

- ①えびは殻をむいて竹串で背ワタを取り、水気を軽く取って、Aの下味をつけます。
- ②ボウルに卵白を入れて軽く泡立て、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 160℃】に設定し、揚げが鳴ったら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。よい香りが立てきたらBを加えて炒め、合わせたCを入れて中火にし、かき混ぜながら加熱します。
- ⑤煮立ってとろみがついてきたら、③のえびを入れて、手早くソースをからめます。

#### ◎簡単アレンジメニュー



#### えびチリバーガー

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

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

#### 高温炒め(センサー解除)機能

ぎんなんや、豆の煎り物などで急に火が小さくなったリ消えてしまう場合には高温炒め(センサー解除)スイッチをご使用ください。(3秒長押し)

なお、「天ぷら油過熱防止」「焦げつき自動消火」の機能も一時的に解除します。

- ※高温炒め(センサー解除)機能をご使用中の揚げもの調理は絶対にしていただきません。
- ※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分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと自動消火します。

### 【焼きぎんなん&えびの塩焼き】



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

#### ◆作り方

- ①ぎんなんは殻を割って、殻つきのまま、フラインに入れて強火にかけます。(※1)自動で弱火になってものまま5分程、はして転がしながら加熱し続け、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)
- ③器に鬼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、加熱時間は変わります。
- ※ぎんなんは焼きたての方が、薄皮がむきやすいですが、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!

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

グリル消し忘れ機能やグリル火災を防ぐ安全性の高さに加え、素材の表も裏も一度に、量も多く焼ける手間のなさ、さらに熟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! 端のほうは火力が強いので、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か所滑りかして、お魚を焼網から離してから取り出します。

#### 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煮くと、よりきれいに焼けます。

## 【目玉焼き】



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

### ◆作り方



- ①フライパンにサラダ油を入れて強火で熱します。**Point** 自動で弱火になったら卵を割り入れ、中火弱で奥身を好みの固さに焼きあげます。  
(温度調節機能 160～180℃に設定してお使いいただく便利です。)
- ②器に盛って、サラダ菜、フルーツマト、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
  - パンパberger・・・・・・・・1個(食卓でも可)
  - サラダ油・・・・・・・・適宜
  - レタス・・・・・・・・適宜
  - あたためたごはん・・・・・・200g
  - デミグラスソース・・・・・・適宜
  - しんじょうトマト・・・・・・2切れ

- ①上記の手順で目玉焼きを焼きます。パンパbergerも焼きます。  
(温度調節機能 160℃)に設定してお使いいただく便利です。)
- ②レタスは細切りにして、冷水にさらしてからしっかりと水気を切ります。
- ③器にあたためたごはんを盛り、レタス、パンパberger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
  - 鶏胸肉・・・・・・・・・・50g
  - にんじん・・・・・・・・・・1/4本
  - ごはん・・・・・・・・・・茶碗2杯半分
  - サラダ油・・・・・・・・大さじ1
  - ごま油・・・・・・・・大さじ1/4
  - 塩・・・・・・・・・・少々
  - こしょう・・・・・・・・少々
  - しょうゆ・・・・・・・・小さじ1
  - グリーンピース・・・・・・大さじ1
  - 紅生姜・・・・・・・・・・少々

### Point!

強火カーナーを  
お使いいただく  
おいしく仕上がります。

### ◆作り方



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

- ①鍋にAを合わせた火にかけます。煮立ったらBを入れてとろみをつけ、ごま油を加えます。
- ②器にチャーハンを盛って、①のあんをかけ、白髪ねぎを添えます。

## 焼き物もグリルでおいしく調理。

コンロでは焼網を使用しないでください。  
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。  
おもちゃやなす、他の食材など調理される場合は、グリルでの調理をおすすめします。

## 【焼きなす】



### ◆材料・3人分

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

【火力】 上火：強火 下火：強火  
【時間】 10～12分

### ◆作り方

- ①なすはヘタに切り込みを入れ、皮のみに縦に切れ目を入れます。
- ②グリルの網になすをのせ、表面が黒くなるまで焼いて火を消します。
- ③冷水に取って冷まし、竹串の先で皮をむきます。一口大に切って器に盛り、おろし生姜を添え、しょうゆをかけていただきます。  
※なすの大きさによって、加熱時間が異なります。また、なすが大きいため、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、おろし生姜のり、きなこなどお好みで

【火力】 上火：強火 下火：弱火  
【時間】 5～6分

### ◆作り方

- ①グリルの網の中央にもちを並べて焼きます。
- ②しょうゆなど、お好みのものをつけていただきます。  
※大きくふくらむと上リバーナーにつくことがありま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・・・・・・・・・・適宜
- Aバター・・・・・・・・・・適宜
- Aホワイトソース・・・・・・70g
- 牛乳・・・・・・・・・・50cc
- ピザ用チーズ・・・・・・・・適宜
- パター・・・・・・・・・・少々
- みじん切りパセリ・・・・・・・・少々

【火力】 上火：強火 下火：強火  
【時間】 7～8分

### ◆作り方

- ①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。
- ②①の身を殻に戻し、合わせたAをかけます。ピザ用チーズをちらし、バターをのせます。
- ③グリルの網にのせて、焼き色がつくまで焼きます。
- ④器に盛って、パセリをちらします。

## 【鮭のホイル焼き】



### ◆材料・2人分

- 鮭の切り身・・・・・・・・2切れ
- 塩・・・・・・・・・・各少々
- 玉ねぎ・・・・・・・・1/4個
- しめじ・・・・・・・・1/2パック
- バター・・・・・・・・10g
- 小形レモン・・・・・・・・2切れ

【火力】 上火：強火 下火：強火  
【時間】 8～9分

### ◆作り方

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



4808787000

48-08787

取扱説明書 兼 レシピブック

# 波型グリル用プレート



波型グリル用  
プレートでつくる、  
おいしいレシピ



# RECIPE BOOK

## 取扱説明書

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

### ⚠ 警告



禁止

- グリル焼網の上に波型グリル用プレートのをせて使用しないでください。固定枠に正しく取り付けないと不完全燃焼になるおそれがあります。
- 波型グリル用プレートは焼き調理専用です。汁物調理や水を入れて使用しないでください。不完全燃焼のおそれがあります。
- 使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。不完全燃焼になるおそれがあります。
- グリル調理中はふたをしてご使用ください。火災の原因になります。



必ず行う



禁止

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

### ⚠ 注意



禁止

- 製品が入ったままグリルの引き出し部ごと外したり、勢いよく引っ張らないでください。すべり落ちるおそれがあります。
- 天ぷらなど揚げ物料理には使わないでください。調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- 空だきはしないでください。機器損傷のおそれがあります。



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。
- 幼児の手に触れないようにしてください。やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。
- 調理後にふたを開ける際、熱い蒸気が出る場合があります。やけどに注意してください。



必ず行う

- ふたは「おく」と書かれた側を奥側にして使用してください。機器の変形・変色や故障の原因になります。

## 同梱部品

波型グリル用プレート	取っ手	固定枠	レシピ集（本書）
			

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

## 安全にお使いいただくために

- 機器の注意事項やお手入れ、グリルの使いかたは、機器の取扱説明書をあわせてよくお読みください。
- 持ち運び際は、必ず専用の取っ手を使用し、本体が固定されているのを確認の上、バランスを保ってください。他のものを代用されますと落下ややけどの原因になります。
- 調理中は取っ手を取り外してください。
- 直接テーブルや熱に弱いクロスなどの上に置かないでください。焦げ、変色・変形の原因になります。

## ご使用前に

- この波型グリル用プレートセットを使用できない機器もあります。詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご相談ください。
- 初めてお使いになるときは食器用洗剤でよく洗ってから使用してください。本製品はさび止めの被膜を落とすための空だきは必要ありません。
- 材料の性質上、表面に多少の色ムラやふたと本体の色の違いが見られる場合がありますが、使用上の問題はありませぬ。

## 使用時のご注意

- 薄く油を塗ってご使用ください。ひと手間かけることでくっつきにくくなります。
- 衝撃を与えたり、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。
- 食材の大きさや種類によって調理時間が異なります。レシピに記載の焼き時間を目安に、焼き具合を確認しながら調理してください。
- 食材の分量が少ない場合には、レシピの目安時間以内でも早めに調理完了温度に達し、操作部の表示画面に「02⇄5の交互表示」・「025」・「02」のいずれかを表示して消火する場合があります。焼き具合を確認して調理を終了してください。
- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。上手に焼けない場合があります。
- 波型グリル用プレートは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、調理物がくっつきやすくなったり、塗装はがれる場合があります。

## 波型グリル用プレートの取り付けかた

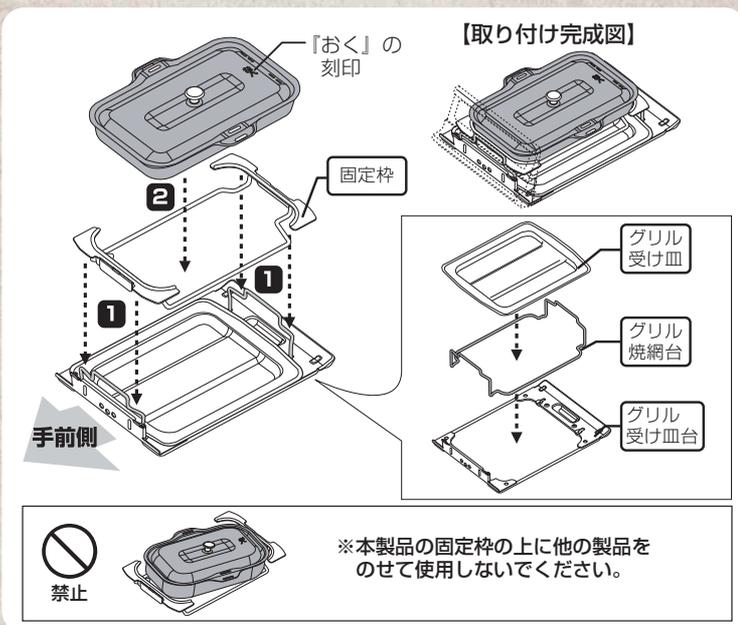
は  
つ  
ま  
み

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4か所の引っ掛け部をグリル焼網台の上のせてください。
- 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。

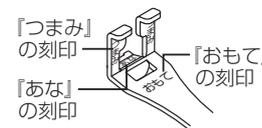
- \* イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常はグリル扉がついた状態で取り付けてください。
- \* グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

## 取っ手の使いかた

■波型グリル用プレートの穴に差し込んで使用する場合

- 1 取っ手の先端(『あな』の刻印)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。

『おもて』の文字が上になるように使用してください。



- 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。



■波型グリル用プレートのつまみに差し込んでふたの開閉をする場合

- 1 『つまみ』の刻印をつまみに差し込んでください。
- 2 取っ手を図のように倒し、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変色や腐食の原因になります。
- 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。
- ふたのつまみの真鍮は空気中の成分と反応して、くすんだり、黒ずんだりすることがありますが、使用上の問題はありません。
- ふたのつまみは使用するにしたがってゆるんでくる場合があります。その際は、ふたの裏側のねじをプラスドライバーで締め直してください。
- 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。
- 食器洗い乾燥機には使用しないでください。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。



**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)  
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  
A オリーブオイル ..... 大さじ4  
塩・黒こしょう ..... 少々

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



【火力】上火：弱/下火：弱

### 作り方

- 1 鶏肉の身は包丁で切り込みを入れて均等な厚さにして、皮目にはフォークで数カ所穴を開けておきます。
- 2 鶏肉に塩・黒こしょうをふり、合わせたAに30分ほど漬込んでおきます。
- 3 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 | 2~3人分

合い挽き肉	230g
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
ブロッコリー	適量
にんじん	1/3本
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 12~14 分

【火力】上火:強/下火:強  
加熱:約9~10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、5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9~10分焼きます。火を止めてそのまま余熱で3~4分ほど蒸し焼きにします。
- ⑥ ②で茹でたブロッコリーを添えます。
- ⑦ お好みのハンバーグソースをかけます。





### 03 ノンフライから揚げ

材料 | 2~3人分

- 鶏もも肉 ..... 1枚 (340g)
- 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

#### 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を重ならないように並べ、ふたをしてグリルの弱火で13~14分焼きます。



【火力】上火:弱/下火:弱



**Point**  
鶏肉の皮を除いて調理すると、さらにヘルシーになります。

### 04 野菜とベーコンのグリル焼き



**Point** 季節の野菜でアレンジできます。

材料 | 3人分

- じゃがいも ..... 3個
- アスパラガス ..... 6本
- ベーコン(ブロック) ..... 150g
- プチトマト ..... 10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

#### 作り方

- ① ジャがいもは皮をむき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10~11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。



【火力】上火:強/下火:強  
加熱:約10~11分  
余熱:約5~8分





## 05 きのこのホイル焼き

材料 2人分

しめじ……………80g  
しいたけ……………4個(80g)  
エリンギ……………1本(40g)  
バター……………20g  
黒こしょう……………少々

作り方

- ① アルミホイルの上に食べやすい大きさに切ったきのこのをせます。
- ② その上にバターをのせ、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。



グリル調理  
約8~9分  
【火力】上火:強/下火:強

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120g)  
塩…大さじ1 サラダ油…適量

作り方

- ① さんまを水でサッと洗い、キッチンペーパー等で水けをふきます。
- ② 臭みをとるために30cmの高さぐらいから、さんま全体にいきわたるように塩を振り10分程度放置し、表面に水分が出てきたらキッチンペーパー等でふきます。
- ③ 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って、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14～15分焼きます。火を止めてそのまま余熱で1～2分ほど蒸し焼きにします。



グリル調理  
約15~17分

【火力】上火:強/下火:強  
加熱:約14~15分  
余熱:約1~2分



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 鱈の西京焼

材料 3人分

鱈……………3切れ(1切れ80g)  
西京みそ……………50g  
みりん…大さじ1 サラダ油…適量

作り方

- ① 西京みそとみりんを合わせ、鱈を半日ほど漬けます。
- ② 鱈のまわりのみそをふき取ります。(または水洗いして、みそや水けをふき取ります。)
- ③ 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って②を入れ、ふたをしてグリルの弱火で11～12分焼きます。



グリル調理  
約11~12分

【火力】上火:弱/下火:弱



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 2~3人分
- ごはん……………400g  
しょうゆ……………適量  
サラダ油……………適量



【火力】上火：強/下火：強



### つくり方

- ごはんを5等分しておにぎりを作り、両面にしょうゆを塗ります。
- 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7~8分焼きます。

### Point

おにぎりはしっかりとにぎっておくと、しょうゆをぬってもくずれにくいです。

## 09 焼き餅

- 材料 3人分
- 餅……………6個(1個50g)  
しょうゆ・焼きのり……………適宜



【火力】上火：強/下火：強

### つくり方

- 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7~8分焼きます。
- 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 2~3人分

- 薄力粉……………200g  
ベーキングパウダー……………小さじ1/2  
塩……………少々  
バター……………35g  
卵……………1/2個  
牛乳……………65ml



【火力】上火：弱/下火：弱

### つくり方

- ボウルにAを混ぜ合わせ、小さく切ったバターを入れ指ですり混ぜる。
- 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。
- 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。
- オーブ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11~12分焼きます。  
※オープンシートは、波型グリル用プレートからはみ出さないようにします。



### Point

はちみつやジャムを塗ってお楽しみください。



## 波型グリル用プレート

表面加工：本体・ふた／セラミック塗装  
ハンドル／クロムメッキ

材料の種類：本体・ふた／鉄・真鍮  
ハンドル／鉄・シリコンゴム

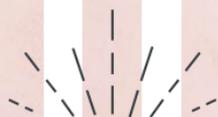
外形寸法：長さ31 × 幅24 × 高さ5 cm  
(ハンドル・つまみを含まず)



48985530001

① 48-98553-00

波型グリル用プレート  
オートメニューモード  
(自動調理)専用



おいしいレシピ 全10品

# RECIPE BOOK

波型グリル用プレート  
オートメニューモード レシピブック



お手入れラクで、自動でおまかせ調理！

## 波型グリル用プレートを使用したオートメニューレシピ

魚

肉

ケーキ

### 魚モード早見表

弱め	標準	強め	さらに強め
<p><b>【みそ漬け、照焼き】</b> ぶり切身(3切以下) さわら切身(3切以下)</p> <p><b>【塩漬け】</b> さけ切身(4切以下) さば切身(3切以下)</p>  <p>●皮側が上向きになるように置きます。</p>	<p><b>【生魚】</b> さけ切身(4切以下) ぶり切身(3切以下)</p>  <p>●皮側が上向きになるように置きます。</p>	<p><b>【生魚】</b> いわし(100g以下・3尾以下) にじます(100g以下・3尾以下) あゆ(100g以下・3尾以下)</p>  <p>●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1尾で調理する場合は、中央に置きます。</p>	<p><b>【生魚】</b> あじ(130g以下・2尾以下) さんま(150g以下・3尾以下)</p>  <p>●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1尾で調理する場合は、中央に置きます。</p>

### 使用上のお願

- 予熱はしないでください。
- 薄く油を塗ってご使用ください。ひと手間かけることでくっつきにくくなります。
- 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、波型グリル用プレートオートメニューモードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、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オートメニューモードは波型グリル用プレートを使用してください。グリル焼網などは使用しないでください。
- その他の使用上の注意は、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、庫内温度が高いと波型グリル用プレートオートメニューモードを選択しても表示部に「H」が表示され点火操作を受けません。庫内温度が下がり、「H」の表示が消え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秒以内は波型グリル用プレートオートメニューの設定を変更でき、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。
- その他波型グリル用プレートメニューモードの設定方法については、機器付属の取扱説明書をご覧ください。

「H」マーク表示

H

## 1 | タラと長ねぎの生姜焼き

〈材料〉 3人分

タラ……………3切れ  
長ねぎ……………1/2本  
Aしょうが(すりおろし)……………1かけ分  
しょうゆ……………大さじ1  
酒……………大さじ1  
みりん……………大さじ1



グリル調理  
約13  
min

【オートモード】魚  
【焼き加減】弱め

〈作り方〉

- ①Aを合わせて、タラを30分ほど漬け込みます。
- ②長ねぎは4cmの長さに切ります。
- ③①と②を波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「魚」、焼き加減「弱め」に設定し焼きます。



### Point

漬け汁はひと煮して、タレとしてかけても○。  
しょうがの分量は、好みで加減してください。

## 2 | 鮭の塩麴焼き

〈材料〉 3人分

鮭……………3切れ  
塩麴……………大さじ2  
舞茸……………50g  
ししとう……………6本



グリル調理  
約13  
min

【オートモード】魚  
【焼き加減】弱め

〈作り方〉

- ①鮭に塩麴を塗り、30分ほどおきます。
- ②舞茸は房に分け、ししとうは切れ目を入れます。
- ③①と②を波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「魚」、焼き加減「弱め」に設定し焼きます。



### Point

付け合わせは季節に合わせてアレンジできます。  
塩麴の種類により、漬け時間を加減してください。

### 3 | イカの丸焼きイタリア風

〈材料〉4人分

- イカ ..... 2杯
- A にんにく(スライス) ..... 1かけ分
- アンチョビ(みじん切り) ..... 1尾
- オリーブオイル ..... 大さじ3
- こしょう ..... 少々

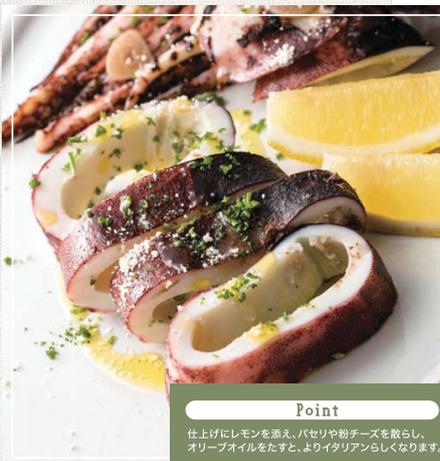


グリル調理  
約15  
min

【オートモード】魚  
【焼き加減】標準

〈作り方〉

- ①イカは足と内臓を引き抜き洗い、軟骨を取り除きます。
- ②Aを合わせて、①のイカの胴体と足を30分ほど漬けます。
- ③変型グリル用プレートにイカの胴体と足を並べ、その上にAをかけます。
- ④オートモード「魚」、焼き加減「標準」に設定し焼きます。



Point

仕上げにレモンを添え、パセリや粉チーズを散らし、オリーブオイルをたすと、よりイタリアンらしくなります。

### 5 | 照焼きハンバーグ

〈材料〉3人分

- 合挽き肉 ..... 300g
- 玉ねぎ(みじん切り) ..... 1/4個
- 卵(溶き卵) ..... 1個
- 塩・こしょう ..... 各少々
- ナツメグ ..... 少々
- A パン粉 ..... 大さじ3
- 牛乳 ..... 大さじ2
- B しょうゆ ..... 大さじ1
- みりん ..... 大さじ1
- 酒 ..... 大さじ1
- 砂糖 ..... 大さじ1・1/2

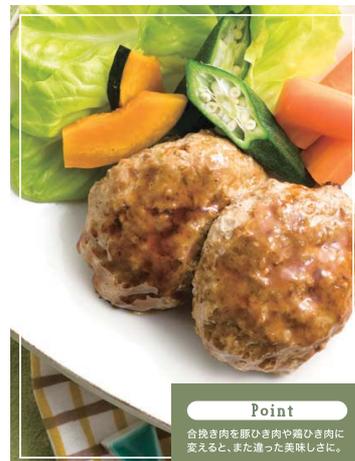


グリル調理  
約16  
min

【オートモード】肉  
【焼き加減】強め

〈作り方〉

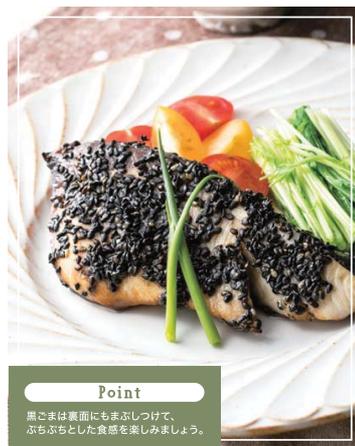
- ①Aを混ぜ合わせて、おいておきます。
- ②ボウルに合挽き肉・塩・こしょう・ナツメグを入れよく練ります。
- ③②に玉ねぎのみじん切り・溶き卵・Aを加えて混ぜ合わせます。
- ④③を6等分に分けて形を整え、変型グリル用プレートに並べます。
- ⑤オートモード「肉」、焼き加減「強め」に設定し焼きます。
- ⑥Bを合わせて、フライパンで煮詰めます。
- ⑦焼きあがったら、⑥をかけて絡めます。



Point

合挽き肉を豚ひき肉や鶏ひき肉に変えると、また違った美味しさに。

### 4 | ぶりの黒ごま焼き



Point

黒ごまは裏面にもまぶしつけて、ふらふらとした食感を楽しめましょう。

〈材料〉3人分

- ぶり ..... 3切れ
- A しょうゆ ..... 大さじ1
- みりん ..... 大さじ1
- 砂糖 ..... 小さじ1/2
- 黒ごま ..... 大さじ1・1/2

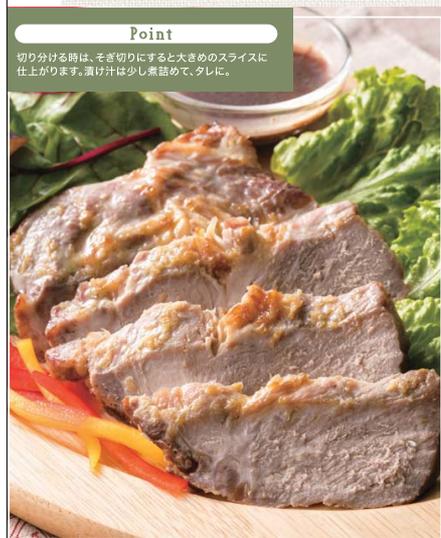


グリル調理  
約13  
min

【オートモード】魚  
【焼き加減】弱め

〈作り方〉

- ①Aを合わせて、ぶりを5分漬けます。
- ②①を変型グリル用プレートに並べて、黒ごまをかけます。
- ③オートモード「魚」、焼き加減「弱め」に設定し焼きます。



### 6 | ラーメン屋さんの焼き豚

〈材料〉4人分

- 豚ロース(トンテキ用) ..... 2枚(400g)
- A しょうゆ ..... 大さじ3
- 砂糖 ..... 大さじ1
- みりん ..... 大さじ1
- 酒 ..... 大さじ1
- にんにく(すりおろし) ..... 1かけ分
- しょうが(すりおろし) ..... 1かけ分
- ごま油 ..... 大さじ1



グリル調理  
約16  
min

【オートモード】肉  
【焼き加減】標準

〈作り方〉

- ①Aを合わせて、豚肉を30分ほど漬けます。
- ②①を変型グリル用プレートに並べます。
- ③オートモード「肉」、焼き加減「標準」に設定し焼きます。



## 7 | 野菜の肉巻

〈材料〉4人分

豚バラ肉	8枚
アスパラガス	4本
なす	1本
塩・こしょう	各少々
A 砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2

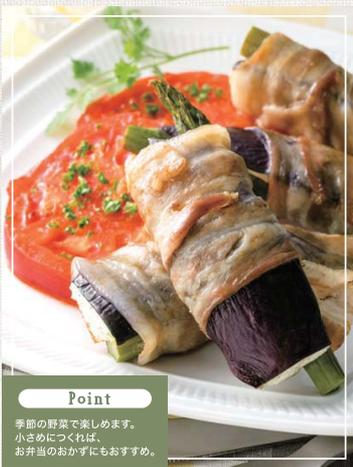


グリル調理  
約16  
min

【オートモード】肉  
【焼き加減】標準

〈作り方〉

- ①アスパラガスは半分に切り、なすは上下で半分に切りそれぞれを縦4等分に切ります。
- ②豚バラ肉に塩・こしょうをふり、①のアスパラガスとなすを巻きます。
- ③②を波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「肉」、焼き加減「標準」に設定し焼きます。
- ⑤Aを合わせて、フライパンで煎詰めます。
- ⑥焼き上がったら、⑤をかけて絡めます。



Point

季節の野菜で楽しめます。  
小さめにつくれば、  
お弁当のおかずにもおすすすめ。



Point

プレーンなマドレーヌなので、スライスアーモンドや  
刻んだレモン皮でアレンジできます。

## 8 | マドレーヌ

〈材料〉8個分

バター(無塩)	60g
砂糖	60g
卵(溶き卵)	1個
薄力粉	60g
ベーキングパウダー	小さじ1/2

※底の直径5.5cmの製菓用の型を使用してください。  
※底が平らな製菓用の型を使用してください。底に段差があるとうまく焼けません。  
※生地が余った場合は、回数を分けて調理してください。



グリル調理  
約10  
min

【オートモード】ケーキ  
【焼き加減】弱め

〈作り方〉

- ①バターを溶かして砂糖を入れて全体が白っぽくなるまで混ぜ合わせます。
- ②白っぽくなった後、溶き卵を加え混ぜ合わせます。
- ③②にふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れて、混ぜ合わせます。
- ④③を製菓用の型に入れ、波型グリル用プレートに並べます。型に生地を入れすぎると、中まで火がとれないことがあります。型の底から1cm程度を目安に材料を入れてください。
- ⑤オートモード「ケーキ」、焼き加減「弱め」に設定し焼きます。



## 9 | ブラウニー

〈材料〉8個分

ビターチョコ	100g
バター(無塩)	45g
砂糖	25g
卵(溶き卵)	1個
薄力粉	30g
ナッツ類	適量

※底の直径5.5cmの製菓用の型を使用してください。  
※底が平らな製菓用の型を使用してください。底に段差があるとうまく焼けません。  
※生地が余った場合は、回数を分けて調理してください。



グリル調理  
約10  
min

【オートモード】ケーキ  
【焼き加減】標準

〈作り方〉

- ①ビターチョコとバターを溶かして砂糖を入れて混ぜ合わせます。
- ②溶き卵とふるった薄力粉を入れて混ぜ合わせます。
- ③②を製菓用の型に入れナッツをのせて、波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「ケーキ」、焼き加減「標準」に設定し焼きます。



Point

ナッツのほか、ドライフルーツや  
チョコレートを生地混ぜ込んで  
も◎。

## 10 | リんごのキャラメル焼き

〈材料〉8個分

りんご	1個
グラニュー糖	大さじ2
溶かしバター	大さじ2

※底の直径5.5cmの製菓用の型を使用してください。



グリル調理  
約10  
min

【オートモード】ケーキ  
【焼き加減】標準

〈作り方〉

- ①りんごはくし形に16等分に切ります。
- ②①を製菓用の型に2枚重ねて並べて、溶かしバターをかけてグラニュー糖を振りかけます。
- ③②を波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「ケーキ」、焼き加減「標準」に設定し焼きます。



Point

りんごは酸味のある紅玉がおすすめです。  
お好みでシナモンパウダーを  
ふりかけても◎。





# クッキングプレートで かんたん、お手軽、 おいしいレシピ

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



## ワンポイント

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

## モーニングセット

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

### 【材料】1人分

食パン ..... 1枚  
ウインナー ..... 4本  
卵 ..... 1個  
直径7~8cmのアルミケース ..... 1個



### 注意!

食パンは後から調理します。

### 【つくり方】

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

### ワンポイント

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



## 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。



## 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

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。中央部をくぼま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ず。
- 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。



## 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。



### ワンポイント

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



### ワンポイント

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

## スイーツポテト

予熱：なし  
加熱：約5～6分【上火：弱/下火：弱】

【材料】約18個(2回分)

さつまいも …… 1本(200g)	卵黄 …………… 1/2個分
牛乳 …………… 大さじ1	つや出し用卵黄 …… 1個分
バター …………… 15g	直径3cm
砂糖 …………… 30g	アルミケース …… 約18個

【作り方】

- ① さつまいもは皮をむいて、やわらかくなるまで茹でます。
- ② お湯を捨てて、再び火にかけて水分を飛ばします。
- 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。



ワンポイント

仕上げにアルミホイルにたまったバターソースをそのままかけるとよい。



手前



ワンポイント

仕上げのつや出し用の卵黄は表面全体に塗ると見た目がよいです。

## 焼きりんご

予熱：なし  
加熱：約6分【上火：強/下火：強】

【材料】2人分

りんご …………… 1/2個	レモン汁 …………… 小さじ1
バター …………… 5g	シナモンパウダー …… 少々
グラニュー糖 …… 大さじ1	

【作り方】

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



奥側に包みをおきます。

手前

## クッキー

予熱：なし  
加熱：約5分【上火：強/下火：弱】

【材料】約28個(2回分)

バター(無塩) …………… 70g
砂糖 …………… 50g
卵 …………… 1/2個
薄力粉 …………… 140g
バニラエッセンス …… 少々

お好みによりチョコレートチップ・アーモンドスライス・くるみ



手前

奥側に生地をおきます。

【作り方】

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



ワンポイント

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



## フルーツグラタン

予熱:なし  
加熱:約5~6分【上火:強/下火:弱】

【材料】2皿分(小さめの皿)

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

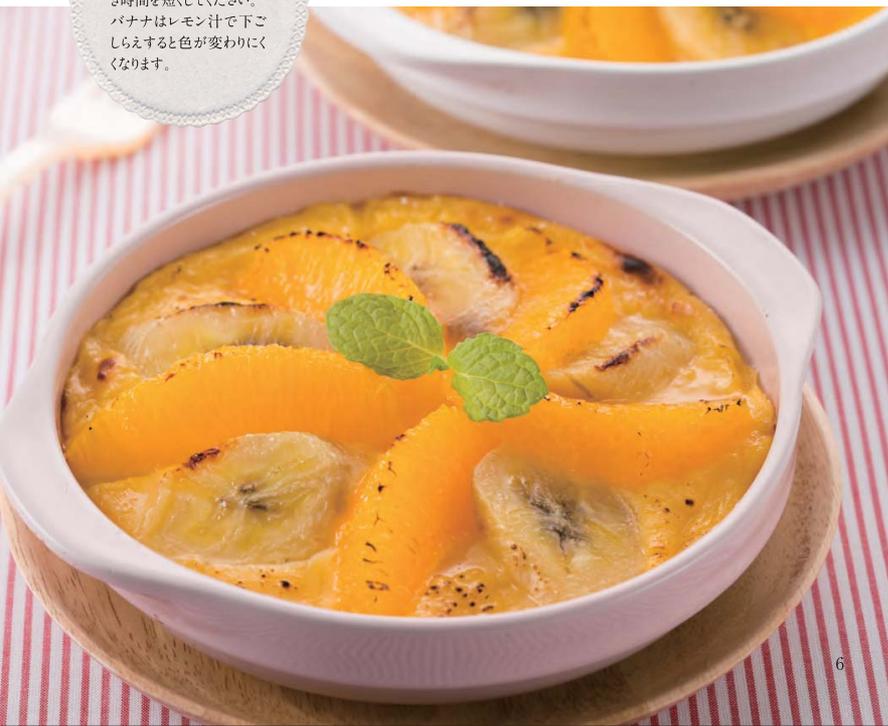
【つくり方】

- ① ボウルに卵黄を入れ、砂糖を加え白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セットし、④をのせ【上火:強/下火:弱】で約5~6分焼きます。



### ワンポイント

カスタードクリームに焦げ目をつけたく無い場合は、焼き時間を短くしてください。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

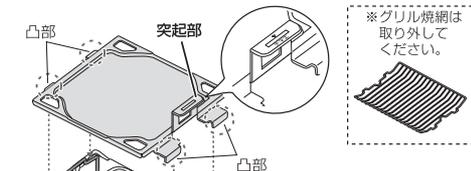
具材に火がつき機器焼損の原因になります。

■使用直後の熱い状態で急いで水で冷やさない

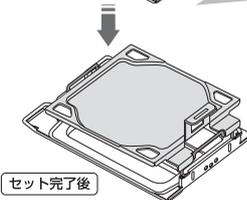
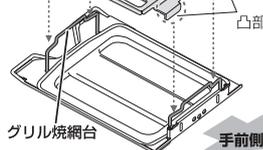
変形・変色の原因になります。

### 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「テマ工」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。

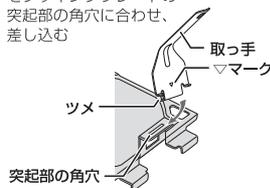


※イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。  
※グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

### 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 取手を水平に倒し、取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。