

家庭用

Si 全ロセンサー搭載  
センサーコンロ

ガスビルトインコンロ

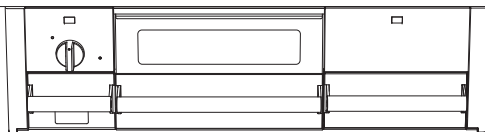
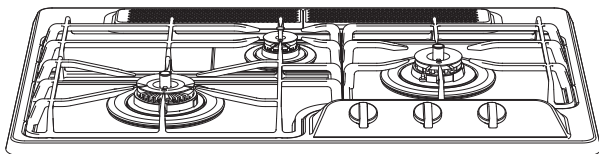
(レンジフード連動機能付)

型番

210-H800型

取扱説明書 保証書付

両面焼グリル



このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

### よく読んで安全に正しくお使いください

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。  
お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- 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、著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

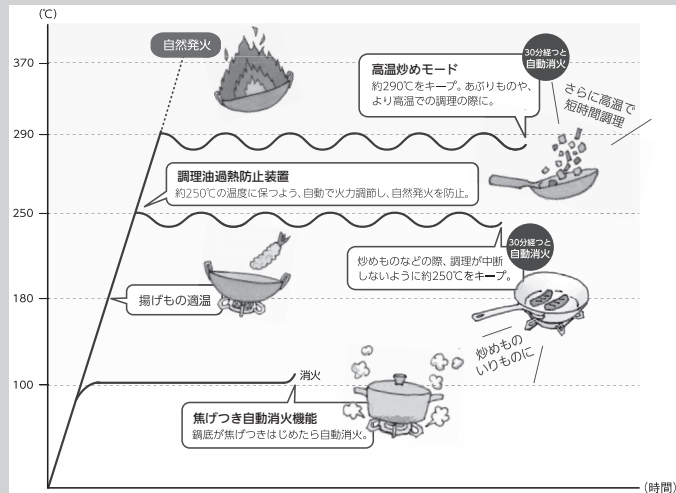
# Si センサーコンロについて

## Si センサーコンロ

全ロセンサー搭載

安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (Intelligent) センサーを搭載した、進化したコンロです。

### 温度センサーのはたらき



◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます！

### 立消え安全装置

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！

### 消し忘れ消火機能

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！

### 調理油過熱防止装置

◎煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火します！

### 焦げつき自動消火機能

## とくに多いご質問です

### ・使用していないのにブザー音がする

お知らせ機能がはたらいっているためです。自動消火した場合、器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。戻し忘れのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。

※他のパーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

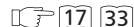


17

### ・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいっているためです。自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。また、高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために自動的に火力を弱火にします。また、温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。



17 33

### ・電池交換サインが点滅している

乾電池が消耗しているためです。新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。



18

☐内の数字は、参照ページを示しています。

## もくじ

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5

### 安全なご利用のために

必ずお守りください(安全上の注意)	7
-------------------	---

### このコンロについて

安心・安全機能/お知らせ機能	17
乾電池を交換する	18

### 毎日の使いかた

コンロを使う準備	19
コンロの使いかた(基本操作)	21
タイマーモード(コンロ選択)	23
温度キープモード(右コンロ)	25
湯わかしモード(右コンロ)	27
炊飯の準備	29
炊飯モード(右コンロ)	31
高温炒めモード(左コンロ)	33
グリルを使う準備	35
グリルの使いかた(基本操作)	37
オープン調理モード	39

### 便利な使いかた

レンジフード連動機能	43
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	45

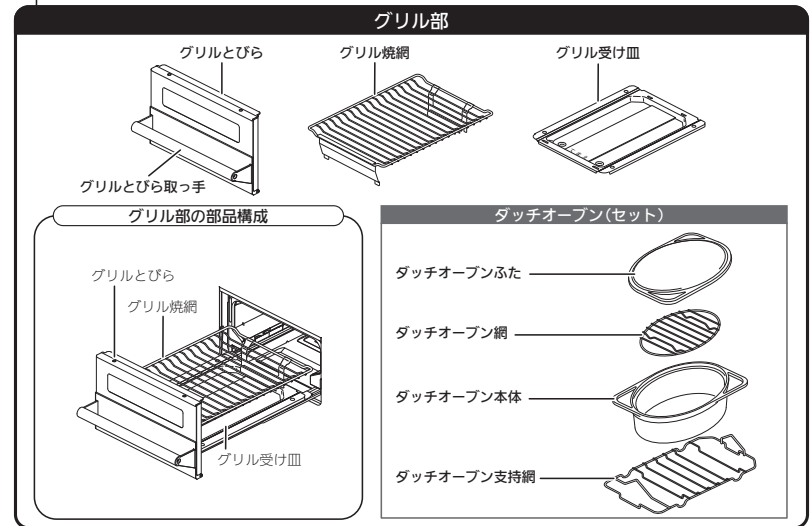
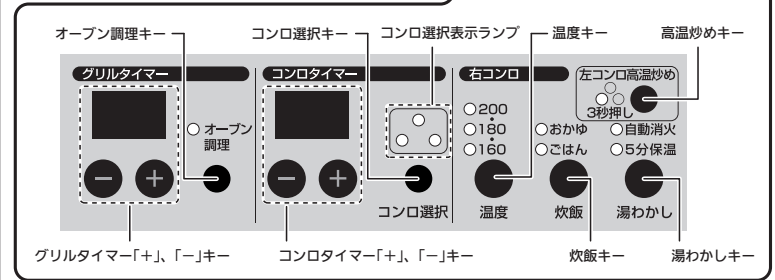
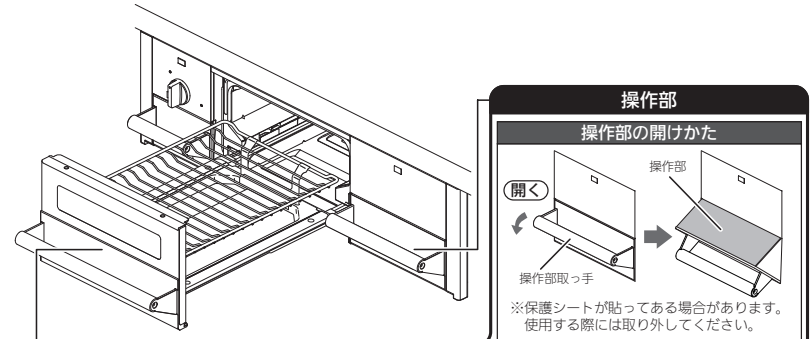
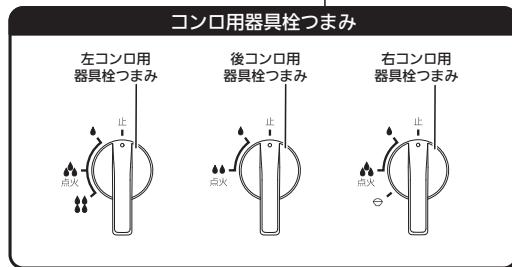
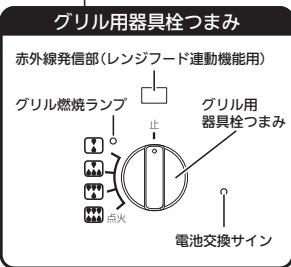
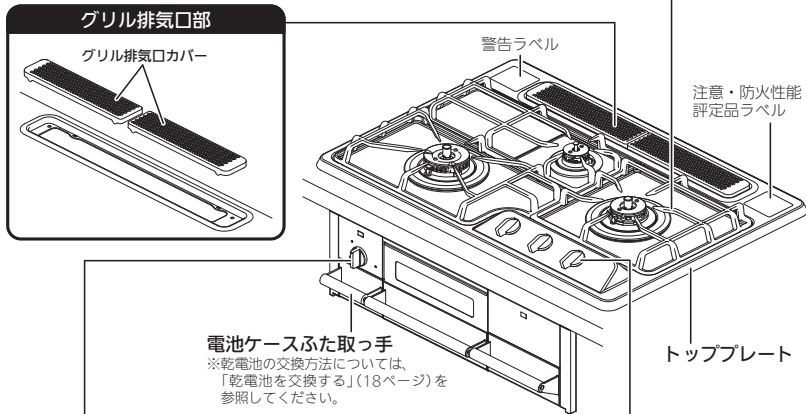
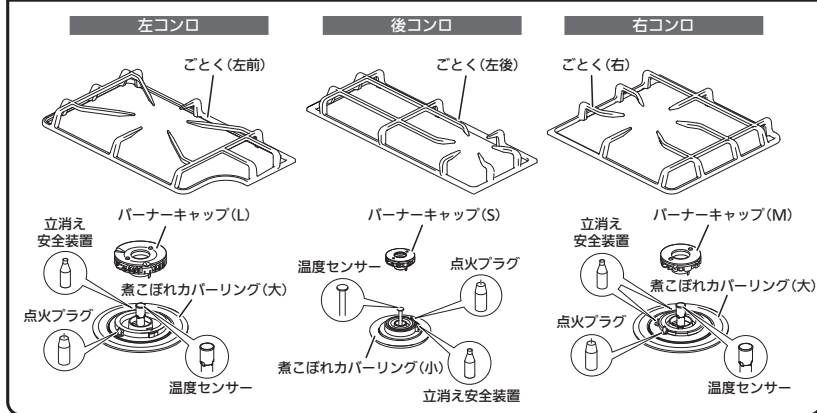
### 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	47
お手入れ	49
よくあるご質問	61
ブザー報知とお知らせ表示	67
長期間使用しない場合/仕様	69
アフターサービス/廃棄時のお願い	70
交換部品(消耗部品)	71
別売部品	72
保証書	裏表紙



# 各部のなまえ



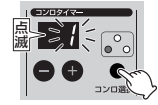




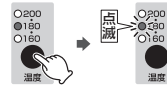














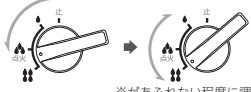
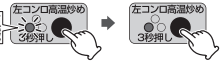











・取り付け方法については、「お手入れ」(51~60ページ)を参照してください。

## コンロ部



# かんたん操作ガイド

コンロを使う準備  19 グリルを使う準備  35

<p><b>コンロ選択</b></p> <p>タイマーで煮る、ゆでる</p> <p> 23</p>	<p><b>1 点火し、火力調節する</b></p>  <p>炎があふれない程度に調節</p> <p>※イラストは左コンロの場合</p>	<p><b>2 設定するコンロを選択する</b></p>  <p>コンロ選択</p>	<p><b>3 タイマー設定する</b></p>  <p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒 30</p> <p>点滅</p> <p>ビビッ</p>	<p><b>4 「止」の位置に戻す</b></p> 
<p><b>右コンロ</b></p> <p>揚げる、焼く</p> <p> 25</p>	<p><b>1 点火し、火力調節する</b></p>  <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p><b>2 温度を設定する</b></p>  <p>温度</p>	<p>設定温度到達</p> <p>調理開始</p>  <p>温度</p> <p>ビビッ</p>	<p><b>3 調理が終了したら、消火する</b></p> 
<p><b>右コンロ</b></p> <p>お湯をわかす</p> <p> 27</p>	<p><b>1 点火し、火力調節する</b></p>  <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p><b>2 湯わかしを設定する</b></p>  <p>自動消火 5分保溫</p> <p>湯わかし</p>	<p>5分保溫の場合</p> <p>ふっとうしたら、保溫(5分開始)</p> <p>終了2分前</p> <p>終了(自動消火)</p>  <p>自動消火 5分保溫</p> <p>湯わかし</p> <p>自動消火 5分保溫</p> <p>湯わかし</p> <p>自動消火 5分保溫</p> <p>湯わかし</p> <p>ビビッ</p> <p>ビー</p>	<p><b>3 「止」の位置に戻す</b></p> 
<p><b>右コンロ</b></p> <p>ごはんを炊く</p> <p> 31</p> <p>(炊飯の準備  29)</p>	<p><b>1 点火し、火力調節する</b></p>  <p>火力は 位置に合わせる</p>	<p><b>2 炊飯を設定する</b></p>  <p>炊飯</p>	<p>ごはんの場合</p> <p>自動消火後、むらし開始</p> <p>むらし終了2分前</p> <p>終了</p>  <p>炊飯</p> <p>炊飯</p> <p>炊飯</p> <p>炊飯</p> <p>ビビッ</p> <p>ビー</p>	<p><b>3 「止」の位置に戻す</b></p> 
<p><b>左コンロ</b></p> <p>あぶる、炒める</p> <p> 33</p>	<p><b>1 点火し、火力調節する</b></p>  <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p><b>2 高温炒めを設定する</b></p> <p>押している間点滅</p>  <p>左コンロ高温炒め 3秒押し</p> <p>左コンロ高温炒め 3秒押し</p>	<p>調理開始</p>  <p>MMMM</p>	<p><b>3 調理が終了したら、消火する</b></p> 
<p><b>グリル</b></p> <p>魚を焼く</p> <p> 37</p>	<p><b>1 点火し、火力調節する</b></p> 	<p><b>2 タイマー設定する</b></p>  <p>グリルタイマー</p> <p>オープン調理</p>	<p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒 9</p> <p>点滅</p> <p>ビビッ</p> <p>ビー</p>	<p><b>3 「止」の位置に戻す</b></p> 
<p><b>グリル</b></p> <p>オープン調理モードで調理する</p> <p> 39</p>	<p><b>1 点火する</b></p> 	<p><b>2 オープン調理を設定する</b></p>  <p>グリルタイマー</p> <p>オープン調理</p>	<p><b>3 タイマー設定する</b></p>  <p>グリルタイマー</p> <p>オープン調理</p> <p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒 15</p> <p>点滅</p> <p>ビビッ</p> <p>ビー</p>	<p><b>4 「止」の位置に戻す</b></p> 

# 必ずお守りください (安全上の注意)

## ■このコンロ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勧めしています。あんしん点検については70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、銘板の確認方法(16ページ)をご覧ください。)

・使いかたによっては、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。

## 安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

### ■危害、損害の程度による内容の区分

<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発生が想定される内容を示しています。
<b>お願い</b>	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容を示しています。

### ■注意、禁止内容の絵表示

--	--	--	--	--	--

## ガス漏れに気づいたときは

**危険**  
必ず守る

- 絶対に火をつけない
- 電気器具(換気扇など)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

火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

- すぐに使用をやめる
- 火を消し、ガス栓を閉める。
- 窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。

## 異常時

**警告**  
必ず守る

- 点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる

- 火を消し、ガス栓を閉める。
- 『よくあるご質問』(61~66ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(67~68ページ)に従い、処置をする。
- 上記の処置をしても、直らない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。

- 地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める

## 使用時や使用後は

**警告**  
必ず守る

- 点火、消火のあとは、必ず炎を確認める  
火災や思わぬ事故の原因になります。  
※また、使用後は、ガス栓を閉めてください。

---

**注意**  
必ず守る

- 使用するバーナーの器具栓つまみを確認してから点火操作をする  
間違えて操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。
- 点火操作をしても点火しない場合は、器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する  
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。

## 機器周辺には

**警告**  
必ず守る

- 爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない
- 熱で圧力上がるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)  
爆発のおそれがあります。
- 引火しやすいもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)
- 燃えやすいもの(樹脂製品、電気製品、可燃物(ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど))  
火災の原因になります。

**禁止**

- 調理以外の用途には使用しない  
連続の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。  
異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。
- 補助具(アルミはく製する受け、省エネごとくなど)は、機器に付属または機器指定の補助具以外、使用しない  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱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  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網は使用しない  
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
- コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない  
不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。
- スマートフォン、IT機器を使ってガスビルトインコンロを操作する外付け装置※は、安全性を確認できないため使用しない  
※点火を含む操作部付近に設置し、インターネット通信などを介して操作できる装置。

---

**警告**  
必ず守る

- グリルとびら、操作部、電池ケースふたおよび、それぞれの取っ手などに、ものをせたり強い力を加えない  
けが、機器損傷の原因になります。

# 必ずお守りください (安全上の注意)

## 使用中は

- 警告** 禁止
  - 火をつけたまま離れない
  - 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない
- 調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。  
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

## 注意

- 注意** 必ず換気をする
  - 窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。
  - ※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、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと給湯器やふろがまの排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。
- 注意** 禁止
  - 点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近づけない
  - グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない
  - 炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。
- 注意** 接触禁止
  - 使用中や使用直後は操作部以外には触れない
  - 機器本体とその周辺や調理用具の熱で、やけどのおそれがあります。
  - ・1カ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場合があります。
  - ・グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートやグリルとびらのガラスが熱くなります。
  - ・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ていなくても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。
- 注意** 必ず守る
  - つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がグリルとびらでやけどしないように注意する
  - やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

## 警告

- 警告** 禁止
  - グリル排気口にふきんや異物を入れない
  - 火災の原因になります。また、思わぬ事故や故障の原因になります。
  - ※ふきんや異物が入った場合は、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

## 注意

- 注意** 必ず守る
  - 子供だけで使わせたり、乳幼児が触れないように注意する
  - やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。
- 注意** 禁止
  - 操作部などのすき間に異物を入れない
  - 思わぬ事故や故障の原因になります。
- 注意** 必ず守る
  - ペット(犬や猫など)を室内で飼っている場合、機器を使用しないときはガス栓を閉める
  - 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器具栓つまみを回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、ガス栓を閉めてください。

## コンロ編

### 使用中は

- 警告** 必ず守る
  - コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する
  - 衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。
  - また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。

## コンロ編

### 使用中は(続き)

- 注意** 必ず守る
  - エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する
  - 風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。
  - やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
  - はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

### 揚げもの調理の際は

- 注意** 禁止
  - 高温度モードで揚げもの調理をしない
  - 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** 禁止
  - 耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない
  - 調理油過熱防止装置が正常に作動せず、調理油が発火するおそれがあります。
- 注意** 必ず守る
  - 揚げもの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、発火するおそれがあります。
  - とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、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。
- 警告** 禁止
  - 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
  - 鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。
  - 食材は中央部を避けて置いてください。
- 注意** 禁止
  - 複数回使った調理油で揚げものをしない
  - 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。
- 注意** 禁止
  - 揚げすぎない
  - 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、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。
- 注意** 必ず守る
  - 調理油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
  - やけどやけがの原因になります。

## 警告

- 警告** 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、油の温度が上がりにすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。
  - 廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

### 温度センサーは

- 警告** 禁止
  - 温度センサーの改造や取り外しでの使用は行わない
  - 温度センサーが正しくはたらかなくなり、火災の原因となります。
- 注意** 禁止
  - 強いショックを加えたり、キズをつけない
  - 鍋底に温度センサーが密着しなくなり、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すると安心・安全機能が作動しない場合があります。

# 必ずお守りください (安全上の注意)

## コンロ編

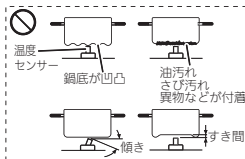
### 温度センサーは(続き)

- 注意**
- こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する  
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。  
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



### 鍋などについて

- 警告**
- 温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
  - 鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない  
温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
  - 鍋の重さは、調理物を含め300g以上で調理する  
とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。
  - 鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない  
火災や機器焼損の原因になります。



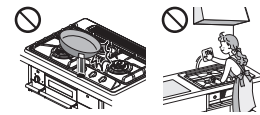
- 注意**
- 石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない  
異常過熱による機器焼損の原因になります。
  - 片手鍋、底がへこんだ鍋や底が丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
  - 片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する  
不安定な状態で使用すると、鍋の種類によっては、鍋が傾いたり滑って調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。  
・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
  - ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない  
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。
  - トッププレートに鍋などをのせない  
トッププレートのキズや焼損の原因になります。  
また、排気の流れが変わるため、機能が正しくはたらかない場合があります。
  - 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する  
異常過熱による機器焼損の原因になります。



## コンロ編

### トッププレートについて

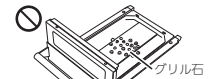
- 警告**
- 衝撃や荷重を加えない
  - 上にはらない  
トッププレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。  
※変形、破損した場合は、思わぬ故障や事故の原因にもなりますので、すぐに修理を依頼してください。



## グリル編

### グリルについて

- 警告**
- グリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない
  - グリル排気口の周りには、ものを置かない  
火災や不完全燃焼の原因になります。
  - グリル使用前はグリル庫内を点検する  
グリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。  
また、グリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。
  - 脂が出る料理には、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、発火する原因になります。  
※鶏肉や脂のつたさんなどは、脂が多く出ます。  
また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。
  - グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない  
たまった脂が過熱されたり、グリルシートに着火し、火災の原因になります。
- 注意**
- グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(グリルとびらの落下も含む)、キズをつけたりしない  
使用中や使用直後に水をかけない  
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。
  - グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
  - グリル受け皿を持つときは、ぬれふきんなどで持たない  
やけどの原因になります。
  - グリル受け皿に水などをに入れて使用しない  
この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水などを入れないでください。  
グリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。  
また、水などが高温になり、こぼすとやけどの原因になります。
  - グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔を近づけない  
高温の排気が出て、やけどの原因になります。
  - 鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする  
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。
  - グリルとびらを開けたままグリルを使用しない  
ワークトップ(キッチン)の天板を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。



# 必ずお守りください (安全上の注意)

## グリル編

### グリル使用中は

- 注意** 必ず守る  
● エアコン、扇風機などの風がグリル排気口に当たらないように配慮して使用する風があたると温度センサーが温度を正しく検知できず、調理物が焼け足りなかったり、焼きムラができます。
- 禁止**  
● 調理物を焼きすぎない  
調理物に火がつき、グリル排気口から炎が出ることもあり、火災の原因になります。  
グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、  
①器具栓つまみを回し、グリルを消火する。  
②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。  
③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に点検を依頼する。
- 異なる調理物(焼き上げの早い調理物、遅い調理物)を、同時に焼くときは注意する調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。
- 鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する  
飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があります。  
やけどや火災などの原因になります。

### グリル使用後は

- 警告** 必ず守る  
● グリル使用後および連続使用するときは、グリル焼網、グリル受け皿にたまった脂、食品くずは、使用の都度取り除く  
たまった脂、食品くずに火がついて火災のおそれがあります。
- 禁止**  
● 使用直後に調理物を出し入れする場合は、グリルとびらやグリル焼網、グリル受け皿を機器から取り外さない  
グリルとびらガラスやグリル焼網などが高温になっており、やけどの原因になります。
- 注意** 必ず守る  
● グリル受け皿を持ち運ぶときは、冷めてから持ち運ぶ  
使用中や使用直後は、グリル受け皿は高温になっています。  
また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。
- グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意する  
やけどやけがの原因になります。

## お手入れ編

### お手入れの際は

- 注意** 必ず守る  
● 機器が十分冷めてから、手袋をして行う  
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- 禁止**  
● 機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしない  
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- むねぶきんやスポンジたわしを使用する場合はよくしぼり、水分を切ってから使用する  
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- 禁止**  
● トッププレートは取り外さない  
裏面だけがをさる原因になります。
- パーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る  
水分が残ったまま取り付けたら、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

## 付属品編

### ダッチオーブンについて

- 禁止**  
● ダッチオーブン使用直後に水をかけて急に冷やさない  
ダッチオーブンが割れることがあります。また、ダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどの原因になります。
- 注意** 必ず守る  
● オープン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる際は、必ず鍋敷きを敷く  
ダッチオーブンの熱で食卓が焦げる原因になります。
- ダッチオーブンを持ち運ぶ際は、ミトンや鍋つかみを使用し、必ず本体側の取っ手を持つ  
また、間違えてふた側の取っ手を持たない  
使用中、使用直後は、ダッチオーブンが高温になっているため、やけどの原因になります。また、消火後すぐにふたを開けると、湯気でやけどをすることがありますのでご注意ください。
- ダッチオーブンを使用する際は、必ずダッチオーブン支持網を使用する。  
ダッチオーブンを直接グリル受け皿にのせると、グリル受け皿にキズがつき、フッ素コートがはがれる原因となります。  
また調理がうまくできなくなる場合があります。



本体側取っ手

## 別売部品編

### グリルプレートについて

- 注意** 必ず守る  
● グリルプレートはグリル焼網の上に置いて使用する  
グリル焼網を外した状態で使用すると、グリルプレートが傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
- 禁止**  
● 油もの料理や焼き魚にグリルプレートは使用しない  
火災の原因になります。
- グリルプレートで揚げもの調理をしない  
油で過熱され、発火のおそれがあります。

※詳しくは、グリルプレートに付属のクッキングブックを参照してください。



# 必ずお守りください (安全上の注意)

## お願い

### 機器の使用について

- 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。
- ガス栓を閉めて火を消さないでください。  
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 機器の下にオープンを設置して使用している場合、オープンのとびらを半開きのままで使用しないでください。  
やけどや過熱による変形などの原因になります。
- トッププレートの上で、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。  
磁力線により、機器が故障する原因になります。
- トッププレートの上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。  
トッププレートがへこんだり、変形、キズの原因になります。
- 弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、グリルとびらをゆっくり開閉してください。  
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。  
もし、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(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。  
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。

### コンロの使用について

- 弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してください。
- 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。  
長時間使用したあとに、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。
- 煮こぼれたときは、その都度お手入れを行ってください。  
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、点火不良や機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

### 突沸現象について

- みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。  
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)に注意してください。)

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。

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。

この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- 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の汁もの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- 熱い汁ものに、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。

## 設置編



- 機器の設置、移動、取り外しの際は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に依頼する  
ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。
- 絶対に改造、分解は行わない  
改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。  
また、火災の原因になります。



- ワークトップ(キッチンの天板)の前面部と機器本体  
上面との間を化粧板などで閉塞しない  
不完全燃焼の原因になります。



- 銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する  
転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する  
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。  
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

**銘板の確認方法** ※図は都市ガス用13Aの場合

・電池ケースふたを取って、矢印の方向に開ける。

電池ケースふた取手 電池ケースふた

銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合

部分を確認してください。

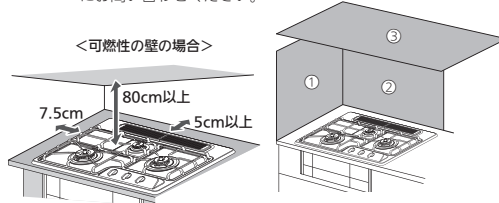
(型式名)	都市ガス用	JA-BM
23.03.000000	H N	PS
210-H800	大阪ガス株式会社	PS

型番 製造年月・製造No (図は2023年3月生産の例)

※銘板を確認後は、電池ケースふたを元通りに閉めてください。



- 可燃性の部分(棚、壁、家具など)から十分離して設置する  
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。  
可燃性の壁との離隔距離を下図のように取れない場合は、必ず別売部品の防熱板を取り付けてください。  
※表面がステンレスやタイルでも壁の内側がベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要です。詳しくは、工事説明書を参照してください。  
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



防熱板	
① DP0128型…側壁用	
② 4015-0100-0208型…後壁用	
③ 4015-0100-0207型…天井用	



- 機器周囲の改装をする場合(吊り戸棚を付けるなど)も、可燃物との離隔距離を確実に保つ  
火災の原因になります。

# 安心・安全機能／お知らせ機能

## 安心・安全機能

### 過熱を未然に防止

#### 調理油過熱防止装置 （左右コンロ） （後コンロ）

油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返して、過熱による発火を防ぎます。自動火力調節している状態が約30分続くと自動で火を消します。また、弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になった場合も自動で火を消します。ただし、後コンロは自動火力調節せず、約250℃になると自動で火を消します。  
・鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。



火力調節  
します

火を  
消します

### 炎が消えるとガスを自動でストップ

#### 立消え安全装置 （左右コンロ） （後コンロ） （グリル）

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを  
止めます

### 万一消し忘れても一定時間で自動消火

#### コンロ消し忘れ消火機能 （左右コンロ） （後コンロ）

コンロは点火後、約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）で自動で火を消します。コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。各種設定の変更（カスタマイズ機能）(45ページ)を参照してください。  
※コンロタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。

#### グリル消し忘れ消火機能 （グリル）

点火して一定時間が経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。  
※グリルタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。

火を  
消します

### 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

#### 焦げつき自動消火機能 （左右コンロ） （後コンロ）

煮もの調理などで鍋底が焦げつきはじめたら、自動で火を消します。  
・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。  
・弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。  
・高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



火を  
消します

### 点火時の炎あふれを防止

#### 中火点火機能 （左コンロ）

左コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、点火時に器具栓つまみが「点火」の位置で止まり、中火で点火します。

### グリル庫内が過熱すると自動消火

#### グリル過熱防止センサー （グリル）

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

火を  
消します

## お知らせ機能

### 自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音でお知らせ

#### 強火切替お知らせブザー （左右コンロ）

火力が自動で弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音「ピビッ」でお知らせします。  
・強火切替時のブザー音は、解除することができます。各種設定の変更（カスタマイズ機能）(45ページ)を参照してください。

### 火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、ブザー音でお知らせ

#### 器具栓つまみ戻し忘れブザー （左右コンロ） （後コンロ） （グリル）

タイマーや湯わかしモードなどを使って自動で火を消したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ピビッ」(5回)でお知らせします。戻し忘れのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず器具栓つまみを「上」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。

※他のパーナーを使用中は、ブザー音が鳴りません。

# 乾電池を交換する

乾電池の交換時期が近くと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音「ピー」でお知らせします。乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

## 注意



乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない  
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

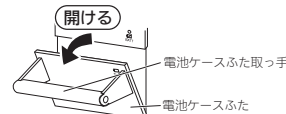
## お願い

- ・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。
- ・乾電池の組み込み方向を間違えないようにしてください。
- ・乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量がなくなった場合は使用できません。
- ・乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
- ・アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。(使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合や、マンガン乾電池を使用した場合は、使用可能時間が短くなります。)
- ・未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- ・電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- ・単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スベーターや充電式単1形乾電池は、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも使用可能時間が極端に短くなります。

### 1 機器が冷めていることを確認する

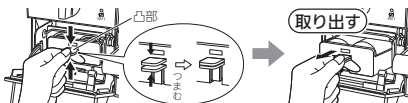
### 2 電池ケースふたを開け、電池ケースを取り出す

- 電池ケースふた取っ手を持ち、矢印の方向に開けてください。



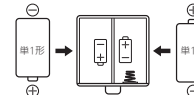
- ※電池ケースふたは、約70°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。また、無理な力を加えないでください。電池ケースふたが、破損する原因になります。

- 電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまんでください。
- 電池ケースを手前側に引き出し、少し持ち上げながら取り出してください。



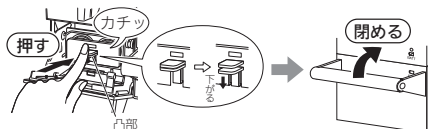
### 3 乾電池を交換する

- 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめ、古い乾電池を交換してください。  
※乾電池の組み込み方向を間違えないようにしてください。発熱や液漏れの原因になります。



### 4 電池ケースを取り付け、電池ケースふたを閉める

- 電池ケースの凸部の上部をしっかりと奥まで押し込んでください。  
※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、電池ケースふたを閉めないでください。電池ケースふたが、破損する原因になります。  
※電池ケースがきちんとセットされていない状態では、器具栓つまみを押し回しても点火しません。
- 電池ケースふたを元通りに閉めてください。



# コンロを使う準備

## 調理に適した鍋

※炊飯に適した鍋については30ページを参照してください。

鍋などの種類		煮ものなど	炒めもの 揚げものなど  (揚げもの時の 油の量：200mL 以上)	便利機能	
				温度キープ モード ☐P25 (揚げもの時の 油の量：500～ 1000mL)	湯わかし モード ☐P27 (水の量：500～ 2000mL)
フライパン	アルミ製	×	○	○※3	×
	鉄製	×	○	○※1※3	×
鍋	アルミ製	○	○	○	○
	ホーロー製	○	○	○	○
	ステンレス製(厚手) (鍋底厚み2.5mm以上)	○	○	○	○
	ステンレス製(薄手) (鍋底厚み2.5mm未満)	○※1	×	×	○
	耐熱ガラス製	○※2	×	×	×
鍋、中華鍋 (底が平らなもの)	鉄製	○	○	○	×
無水鍋、多層鍋	ステンレス製	○※2	○	×	○
土鍋	陶磁器製	○※2	×	×	×
圧力鍋	アルミ、ステンレス製	○※2	×	×	×
やかん	アルミ製、 ステンレス製	×	×	×	○

○：適しています。 ×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1：焦げつきがきつくなります。

※2：途中消火したり、焦げつく場合があります。

左コンロは高温炒めモード(33ページ)にすると途中消火せず使用できます。

ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

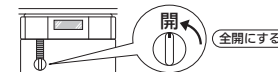
※3：フライパンは焼きものに使用してください。

### 中華鍋を使うときのお願い

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

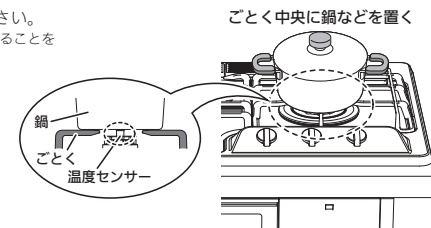
## ①ガス栓を全開にする

- ガス栓を『開』の状態にしてください。



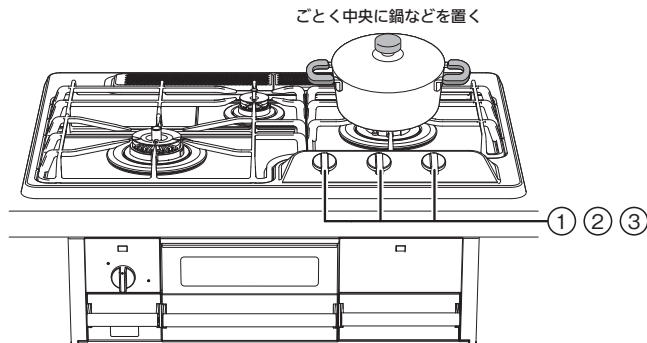
## ②鍋などを置く

- ごどくの中央に鍋などを置いてください。  
※点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。



# コンロの使いかた (基本操作)

準備する 『コンロを使う準備』(19ページ)



## ポイント

- 炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。  
※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。(自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。)
- 直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)は、高温炒めモードで調理する。(33ページ)  
※高温炒めモードを使わずに、水分が蒸発しても加熱を続ける料理をした場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。
- 揚げものは温度キープモードで調理する。(25ページ)  
※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

1分程度予熱



## ご注意いただきたいこと

- 鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。トッププレートに爪がつくおそれがあります。

## お願い

- みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにし、よくかき混ぜてください。強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。(とくに、だし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)  
※突沸現象については、15ページを参照してください。

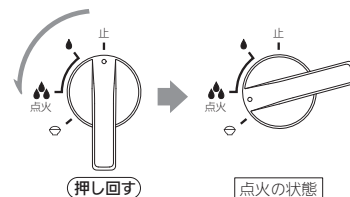
## お知らせ

- 約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。(17ページ)  
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。  
※コンロタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。
- 点火後、約30分おきにブザー音『ピピッ』で使用中大であることをお知らせします。
- 左右コンロは、高温で自動火力調節する際に、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。
- 左右コンロは、自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(17ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

## 1 点火する

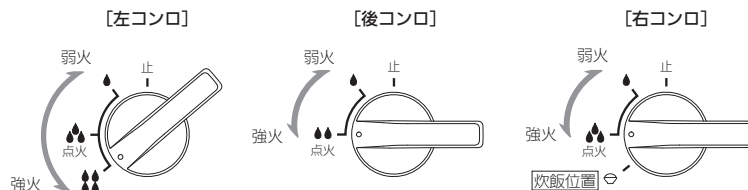
- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。  
※必ず火がついたことを確認してください。  
※押し回し不足で、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。  
※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



※イラストは右コンロの場合

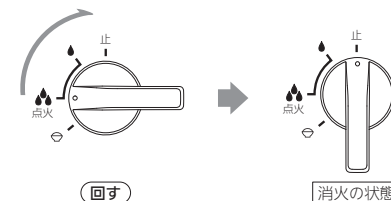
## 2 火力調節する

- 器具栓つまみをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。  
※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。  
※右コンロの炊飯位置(☺)では、火力は中火になります。



## 3 消火する

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。  
※必ず火が消えたことを確認してください。

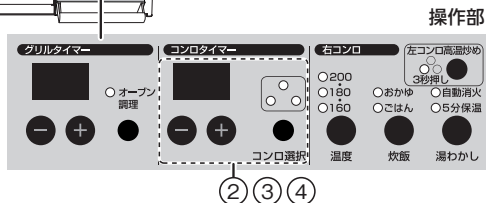
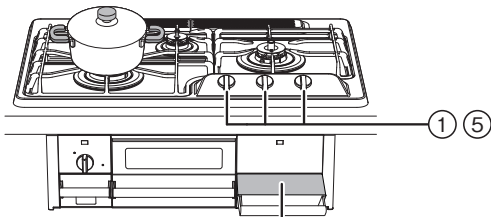


※イラストは右コンロの場合

# タイマーモード (コンロ選択)

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消すモードです。

準備する 『コンロを使う準備』(19ページ)  
ごとく中央に鍋などを置く



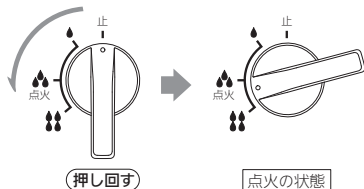
## お知らせ

- ・いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー設定時間は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します。)
- ・タイマーモードは、『温度キープモード』や、『高温炒めモード』と同時に使用することができます。
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)のお知らせします。(17ページ)

## 1 点火し、火力調節する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。

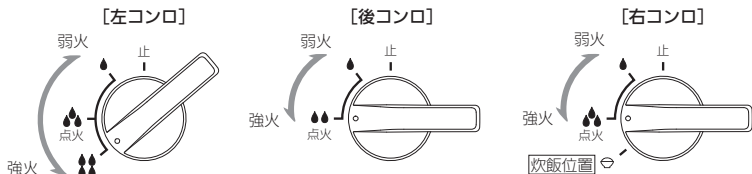
- ※必ず火がついたことを確認してください。
- ※押し回しが必要ないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
- ※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



※イラストは左コンロの場合

- 器具栓つまみをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。

- ※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。
- ※右コンロの炊飯位置(☺)では、火力は中火になります。

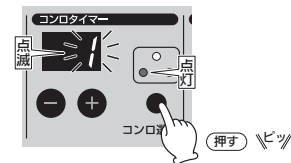


◎コンロ使用時は、その場を離れない

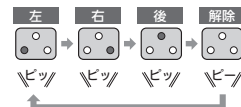
## 2 設定するコンロを選択する

- コンロ選択キーを押し、タイマー設定するコンロを選択してください。

- ※タイマー設定できるコンロは1カ所のみです。
- ※湯わかしや炊飯モードを設定している右コンロ、また使用していないコンロはタイマー設定できません。(この場合、コンロ選択表示ランプはそのコンロには点灯しません。)



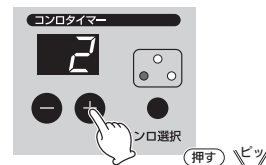
- 押すたびに、右図のように切り替わります。
- ※設定すると表示が点灯し、タイマー表示部には「！」が点滅(10秒間)します。
- ※設定を解除しても消火しません。



## 3 タイマーを設定する

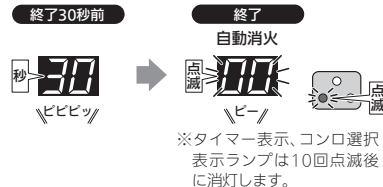
- コンロタイマー「+」、「-」キーを押し、タイマーを設定してください。

- ※1分刻みで1~99分(最長)に設定できます。(押し続けると、10分刻みで変わります。)
- ※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。
- ※高温炒めモード使用時は最長60分です。
- ※コンロ選択キーを押して、時間設定をしなかった場合は10秒後にタイマー表示部「！」が点滅から点灯に変わり、タイマー時間が1分になります。
- ※設定を取り消すときは、コンロ選択キーを押してください。
- ※設定を取り消しても消火しません。



## 4 タイマーが終了すると自動消火

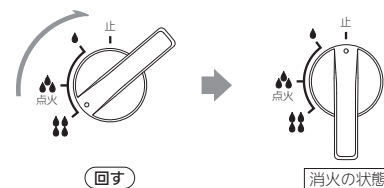
- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示、コンロ選択表示ランプは10回点滅後に消灯します。

## 5 消火の状態に戻す

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。
- ※必ず火が消えたことを確認してください。



※イラストは左コンロの場合

# 温度キープモード (右コンロ)

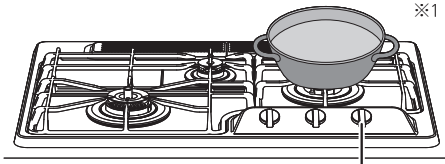
自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

準備➡ 『コンロを使う準備』(19ページ)

	適した鍋	適した油の量
揚げもの	直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋(底が平らなもの)	500～1000mL
焼きもの	材質：アルミ、鉄※1 種類：フライパン	—

※1：焦げつきがきつくなります。

ごとく中央に鍋などを置く



① ④

操作部



② ③

## ポイント

- 複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理してください。調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかります。
- 揚げものをするときは、次のような下ごしらえをすると油の飛び散りをおさえることができます。
  - イカ** 皮をむき、両面に切り目を入れる。
  - ししとう**(中が空洞の野菜など) 生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
  - エビ** 尾は先を切る。
  - うずら**(ゆで卵など) 串などで刺す。
  - 魚介類や野菜など** 水分をふき取る。
- ハンバーグやギョーザ、ホットケーキ、揚げつきやすい焼きもの調理など、温度キープモードを使えば簡単に調理できます。

## ご注意ください

- 油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより設定温度と異なったり、温度変化が大きくなる場合があります。
- 油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なる場合があります。
- 焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- 弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
- 一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
- 設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

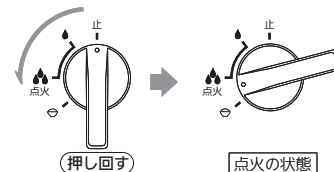
## お知らせ

- タイマーモードと同時に使用することができます。
- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピビッ』でお知らせします。(17ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた後に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピビッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

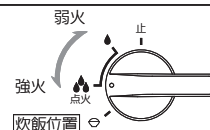
◎コンロ使用時は、その場を離れない

## 1 点火し、火力調節する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。
  - ※必ず火がついたことを確認してください。
  - ※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
  - ※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



- 器具栓つまみをゆっくりと回し、鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
  - ※弱火で使用すると温度調節機能が正しくはたらかせません。
  - ※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。
  - ※右コンロの炊飯位置(☉)では、火力は中火になります。



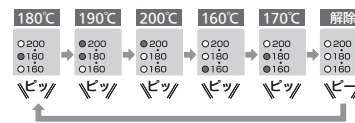
## 2 温度を設定する

- 着火後すぐに温度キーを押してください。
  - ※初期設定は「180℃」に設定されています。



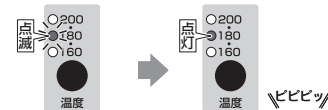
- 押すたびに、右図のように切り替わります。

- ※160～200℃まで10℃刻みで設定できます。
- ※設定すると表示が点灯し、数秒後に点滅に変わります。設定温度になるまで点滅が続きます。
- ※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。
- ※設定を解除しても消火しません。



## 3 調理する

- 設定温度になると、点滅から点灯に変わり、ブザー音でお知らせします。
- 調理を開始してください。
  - ※自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

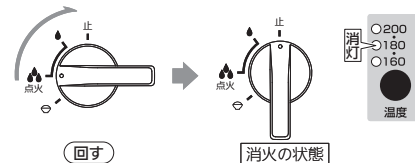


### 設定温度のめやす

	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
揚げもの	冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら	手作りコロッケ	冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら	冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら	冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら
焼きもの	ギョーザ、お好み焼き	ギョーザ、お好み焼き	ギョーザ、お好み焼き	ギョーザ、お好み焼き	ギョーザ、お好み焼き

## 4 消火する

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。
  - ※必ず火が消えたことを確認してください。



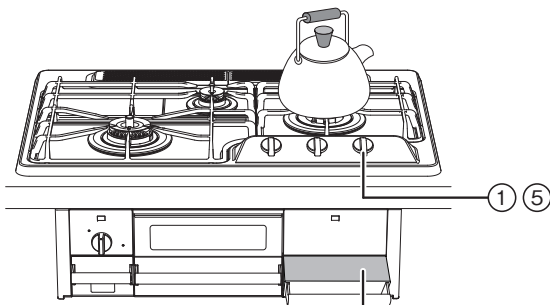
# 湯わかしモード (右コンロ)

ふっとうするとお知らせし、自動で火を消すモードです。  
5分保温を設定すると、ふっとう後、5分間弱火で保温した後、自動で火を消します。

準備する 『コンロを使う準備』(19ページ)  
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(45ページ)

適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500~2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、 やかんや鍋の大きさに適した 水量(最大容量の6~7割) にしてください。

ごとく中央にやかんなどを  
ふたをして置く



操作部

② ④

## ご注意いただきたいこと

- 必ず水から開始してください。お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火や弱火になる場合があります。
- やかんや鍋の材質、形状、水の量などによ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場合がありますので、やけどなどに注意してください。

## お願い

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ふたをする。
  - やかんや鍋を動かさない。
  - 途中で水を入れたり具を入れない。
  - ふたを開閉しない。
  - 水をかき混ぜない。
  - 途中で火力を変えない。

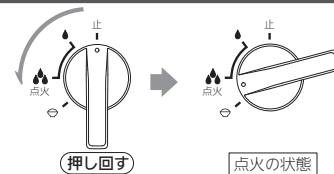
## お知らせ

- お好みに合わせ、ふっとうをお知らせするタイミングを変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピビッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

## 1 点火し、火力調節する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。  
※必ず火がついたことを確認してください。  
※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。  
※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



- 器具栓つまみをゆっくりと回し、やかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。  
※弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたらかません。  
※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。  
※右コンロの炊飯位置(⇨)では、火力は中火になります。



## 2 湯わかしを設定する

- 着火後すぐに湯わかしキーを押して、湯わかしを設定してください。



- 押すたびに、右図のように切り替わります。  
※設定を解除しても消火しません。



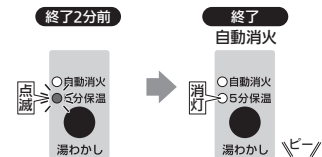
## 3 ふっとうすると自動で弱火(5分保温の場合)

- ふっとうすると、自動で弱火になり、5分間の保温を開始します。



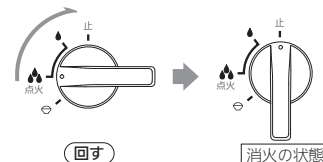
## 4 湯わかしまたは、保温が終了すると自動消火

- 湯わかしまたは、保温が終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



## 5 消火の状態に戻す

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。  
※必ず火が消えたことを確認してください。



# 炊飯の準備

## ① 1回で炊ける量

●計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかってください。

180mLの計量カップ

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
おかゆ	0.5～1合



すり切りいっぱい、  
お米1合です。

## ② お米をとぐ

●たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨ててください。

●一度目のとき水はすぐに流してください。

※ぬかを含んだ最初のとき水を、お米が吸わないようにするためです。

●「とぐ洗い流す」を素早く数回繰り返してください。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米のときが足りない、においや着色おび、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

## ③ お米に水を含ませる

### お米と水の量のめやす

●ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。

※炊き上がりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

ごはん	
お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

おかゆ	
お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量とし、お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。具は、お米の上のせて炊いてください。

### お米を水に浸す時間

●といだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)

※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。

※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。

※一度水に浸したお米は砕けやすくなります。

砕け米、粉末などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

### 無洗米を炊くとき

●1～2回すすいでください。

※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、うまく炊けない原因になります。

●すすいだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)

●水の量を3%程度多くしてください。または、無洗米専用の計量カップを使用してください。

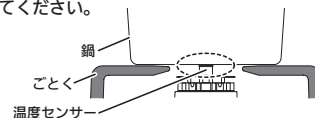
●よく混ぜて気泡をとばしてください。

※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず、うまく炊けない原因になります。

## ④ ふたをした鍋をセットする

●水に浸した状態のお米が入っている鍋を正しくごとくに置いてください。

※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

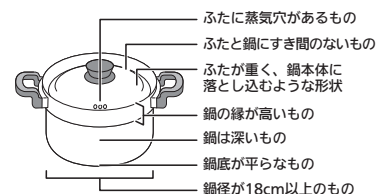


### 炊飯に適した鍋

●おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選んでください。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

炊飯専用鍋は別売部品として販売しています。(72ページ)



鍋の種類	炊飯モード (ごはん : 1～5合 おかゆ : 0.5～1合)
炊飯専用鍋(別売部品)	○
アルミ製鍋 (鍋底厚み2mm未満の 場合、焦げつきやすくな ります。)	○※ 深めのもの
ホーロー製鍋、ステンレス製鍋(厚手) (鍋底厚み2.5mm未満の ステンレス製鍋の場合、 焦げつきやすくなります。)	○※ 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、 ステンレス製の高層鍋	×
土鍋、圧力鍋、 耐熱ガラス製鍋	×

○：適しています。

×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※うまく炊けない場合は、別売部品の炊飯専用鍋を使用してく  
ださい。(72ページ)

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、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。

### ごはんからおかゆを炊くとき

2人分(茶わん約2杯分：300g)の例

(1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)

(2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。

(3) 煮立ったらアクを取り、弱火で10～15分炊く。

(4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

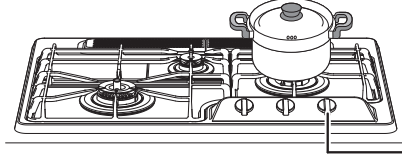


# 炊飯モード (右コンロ)

右コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。ごはんがやわらかすぎたり、かたくなったり、焦げつきがきつい場合は、炊き具合を変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。

準備する 『コンロを使う準備』(19ページ)  
『炊飯の準備』(29ページ)  
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(45ページ)

ごとく中央にふたをした鍋を置く



① ④

モード	炊飯時間のめやす (むらし約10分を含む)	1回で炊ける量	特長
ごはん	約25~40分	1~5合	白米をおいしく炊き上げます。
おかゆ	約40~50分	0.5~1合	おかゆ(七分がゆ)を炊くモードです。

## 操作部



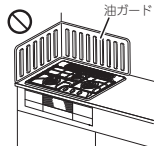
② ③

## ポイント

・むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、おいしくなります。

## ご注意ください

- ・エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラ、焦げつきの原因になります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- ・機器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、炎が不安定となり、炊きムラ、早切れなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- ・炊飯開始後、約20秒経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。
- ・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- ・ごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないと炊き上がりません。
- ・炊きこみごはんを炊くとき
  - ・ごはんモードで炊きこみごはんを炊くときは、ごはんに比べ約1割増の水の量で調理してください。
  - ・お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。
  - ・具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
  - ・具の大きさが小さいほうが上手に炊き上がります。
  - ・炊きこみごはんを炊くと焦げつきやすくなります。無洗米で炊くと、さらに焦げつきがきつくなる場合があります。
- ・おかゆを炊くとき
  - ・おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。
  - ・ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、手動で調理してください。(30ページ)
  - ・最初から、または炊飯途中で調味料や具は入れないでください。粘りがたり、米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。



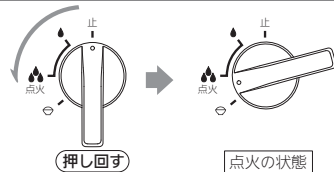
## お知らせ

- ・お好みに合わせ、ごはんの炊き具合を変更することができます。
- ・各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。
- ・自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。(17ページ)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具つまみを戻し忘れて、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

## ① 点火し、火力調節する

- 器具つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。
- ※必ず火がついたことを確認してください。
- ※押し回しが足りないかと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
- ※器具つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



- 器具つまみをゆっくりと回し、☉の位置に合わせてください。
- ☉の位置で「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。
- ※器具つまみを☉の位置に合わせないとうまく炊けない場合があります。



## ② 炊飯を設定する

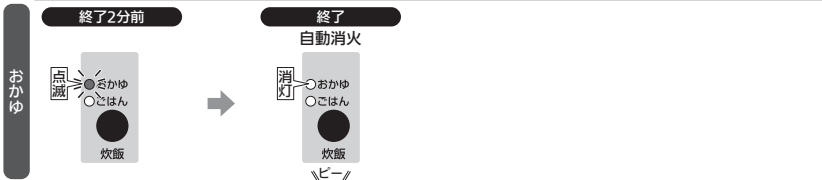
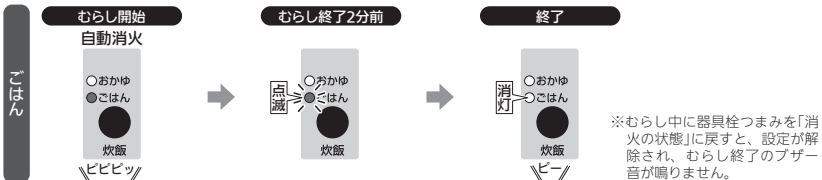
- 着火後すぐに炊飯キーを押して、炊飯を設定してください。



- 押すたびに、右図のように切り替わります。
- ※設定を解除しても消火しません。

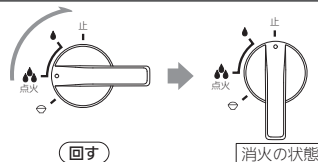


## ③ 自動消火(ごはんはむらし開始)



## ④ 消火の状態に戻す

- 器具つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。
- ※必ず火が消えたことを確認してください。

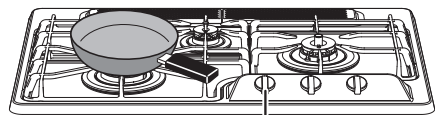


# 高温炒めモード (左コンロ)

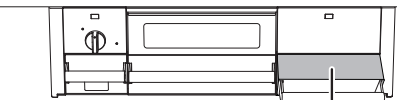
直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)などで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に、通常より高い温度で調理できるモードです。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため、自動で火力を弱火に調節したり、火を消します。  
※高温炒めモードを使用すると、焦げつき自動消火機能は作動しません。

準備する 『コンロを使う準備』(19ページ)

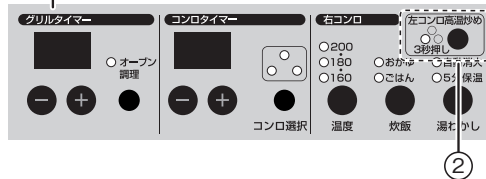
ごとく中央にフライパンなどを置く



① ③



操作部



## 警告

高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない  
調理油過熱防止装置が正しく作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

## 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ないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。  
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、機器故障の原因になります。  
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

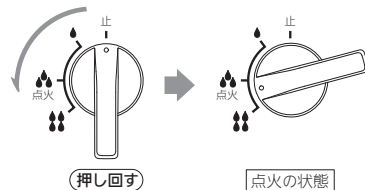
## お知らせ

- 高温炒めモードは安全のため、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。  
使用中に高温炒めモードを解除して、続けて使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。
- タイマーモードと同時に使用することができます。ただし、タイマー設定時間は1~60分の間での設定となります。
- コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。  
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。
- 自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ビビッ」でお知らせします。(17ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ビビッ」(5回)でお知らせします。(17ページ)

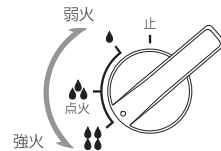
◎コンロ使用時は、その場を離れない

## ① 点火し、火力調節する

- 器具つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。  
※必ず火がついたことを確認してください。  
※押し回しが足りないなど、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。  
※器具つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。

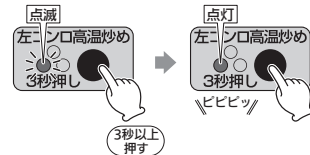


- 器具つまみをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。  
※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。



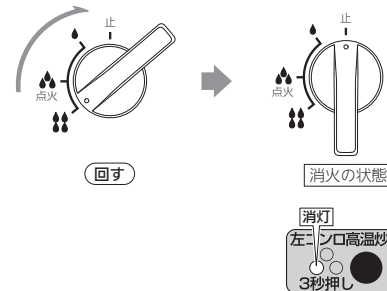
## ② 高温炒めを設定する

- 高温炒めキーを3秒以上押してください。  
※押している間は点滅します。  
※設定を取り消すときは、高温炒めキーを押してください。  
※設定を取り消しても消火しません。



## ③ 消火する

- 器具つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。  
※必ず火が消えたことを確認してください。



# グリルを使う準備

## 初めてグリルを使うとき

- ・グリル庫内に梱包部材などが入っていないか確認してください。
- ・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、グリル焼網を機器から取り外し、グリルとびらを閉めて、強火(上火:「強」、下火:「強」)で約8分空焼きしてください。
- グリル排気口以外からも煙やおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
- ・空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
- 消火した場合は器具枠つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻し、しばらく(約3分)待つてから再度点火してください。

## 注意

- 必ず守る **グリル焼網はグリルが冷めてから取り付ける**  
やけどのおそれがあります。

## ポイント

### 生焼け防止のために

- 冷凍の肉・魚 しっかりと解凍してください。
- 冷蔵の肉・魚 常温でしばらく置いてください。
- 生魚 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。

### 焦げ防止のために

- みそ(かす)・タレ酒け みそ(かす)、タレをよくふき取ってください。

### 庫内発火防止のために

- 脂の多い食材 鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

### 食材を焼くときのポイント

- ・グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
- ひと手間かけることで、食材がグリル焼網にくっつきにくくなります。

### 魚以外の下ごしらえ

- ・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れてください。

### 魚の塩焼きの下ごしらえ

- ・身離れ防止のため、魚の重量の2%程度の塩を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- ・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにしてください。
- ・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにしてください。
- ・川魚、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふってください。

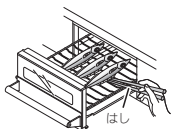
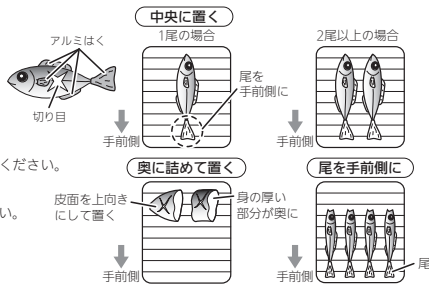
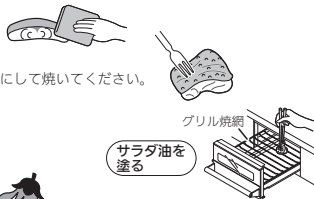
### 魚を焼くときは

- 姿焼き**  
切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。尾が手前になるように置くことで尾の焦げは少なくなり、多めに塩をつけたら、アルミはくで包むと尾やヒレの焦げが少なくなります。
- 切身**  
皮面を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。

- ししゃもなどの小さな魚**  
尾が焦げやすいので、グリル焼網の手前側に置いてください。

### 魚を取るときは

- ・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



## 警告



調理中は、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意する

- ・調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
- ・調理物に火が付き火災の原因になります。

グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった調理物や脂に引火した場合は、すぐに器具枠つまみを「止」の位置まで回し、消火してください。次の調理物は、とくに焼きすぎに注意してください。

- 例) ・「みりん干し」や「みりんづけ」など焦げやすい魚
  - ・干物や燻製
  - ・「めざし」などの小魚や「うるめいわし」の丸干し
  - ・脂肪の多いにしん、塩さば
  - ・など、水分の少ないもの
  - ・鶏肉
  - ・ハラスなど、とくに脂の多いもの
  - ・その他焦げやすいものや油分の多いものなど
- 発火しやすいので、調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。

## ① ガス栓を全開にする

- ガス栓を「開」の状態にしてください。

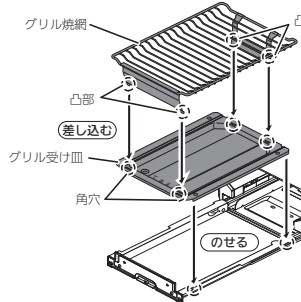


## ② グリル焼網またはダッチオーブンをセットする

- グリルとびらは、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
- ※勢よく開けると、調理物がこぼれたり、機器の故障の原因になります。
- ※スライドレールは取り外せません。

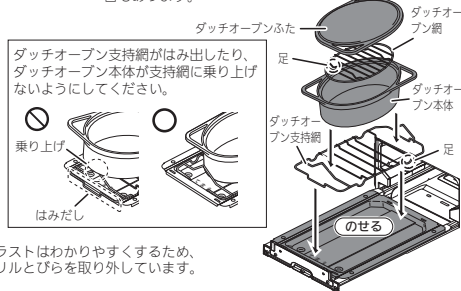
### グリル焼網

- グリル受け皿を下図のようにスライドレールの上のせ、グリル焼網の凸部をグリル受け皿の角穴に差し込んでください。
- ※グリル受け皿とグリル焼網には前と後がありますので注意してください。
- ※詳しい取り付け方は、56ページを参照してください。



### ダッチオーブン

- グリル受け皿を取り付けた状態でダッチオーブン支持網をのせ、ダッチオーブン本体、ダッチオーブネット、ダッチオーブンふたの順に水平に取り付ける。
- ※ダッチオーブン支持網、ダッチオーブネットは足が下向きになるように取り付けてください。
- ※ダッチオーブネットは料理の種類によってセットしない場合もあります。



※イラストはわかりやすくするため、グリルとびらを取り外しています。

## ③ 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

- グリル受け皿には水を入れないでください。

### お知らせ

- ・グリル焼網とグリル受け皿は、キズつけないように気を付けてください。キズがつくと、表面に施されたフッ素コートがはがれる原因になります。
- ・グリル焼網、グリル受け皿、グリルとびらの取り外しは、55、57ページを参照してください。
- ・グリル焼網、グリル受け皿は消耗部品です。使用状態や経年変化などにより、調理物や汚れがとれにくくなったり、塗装がはがれる場合があります。交換部品(有料)として準備しております。(71ページ)お買い上げの販売店または、もよりの大府ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

### ご注意ください

- ・グリル焼網を裏返して使用しないでください。調理物が焦げる原因になります。

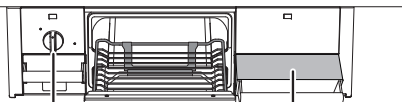
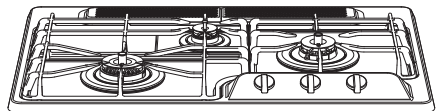
## 注意



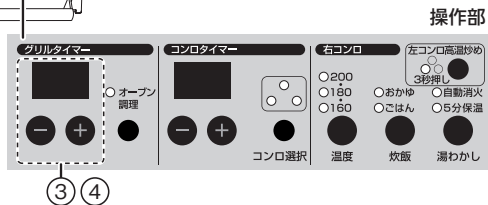
調理物を取るときなどは、必ず消火し、グリル部周辺に触れない  
とくにグリルとびらなどが熱くなっており、やけどの原因になります。

# グリル グリルの使いかた (基本操作)

準備する 『グリルを使う準備』(35ページ)



① ② ⑤



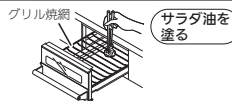
操作部

## 警告

**!** 鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱火』にして焼くようにする  
必ず守る グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

## ポイント

- ・形くずれを防止するために、2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。  
その後、調理物をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。(詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。)



## ご注意いただきたいこと

- ・連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。  
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合は、器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻し、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- ・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

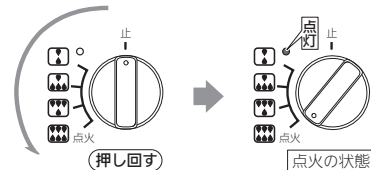
## お知らせ

- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

◎グリル使用時は、その場を離れない

## 1 点火する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。  
※必ず火がついたことを確認してください。  
※押し回しが足りない、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。  
※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。

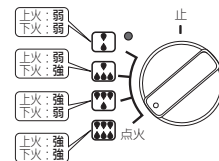


- 着火すると、グリルタイマーがスタートします。  
※グリル庫内の温度に応じて、6~9分を自動的に設定します。(設定は変更できます。)  
※タイマー表示は、約20秒経過すると点滅から点灯に変わります。  
※グリルタイマーは安全のため、解除できません。



## 2 火力調節する

- 器具栓つまみをゆっくりと回し、各火力位置にあわせてください。



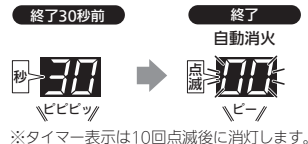
## 3 タイマーを設定する

- グリルタイマー「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。  
※1分刻みで1~15分(最長)に設定できます。  
※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。



## 4 タイマーが終了すると自動消火

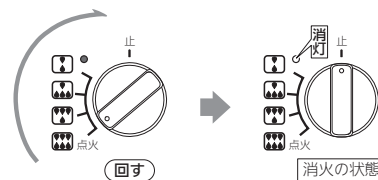
- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

## 5 消火の状態に戻す

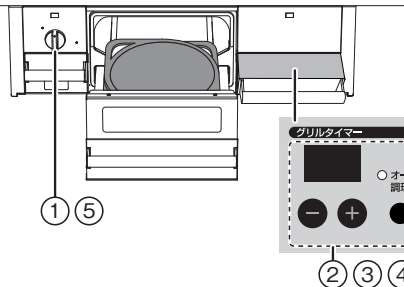
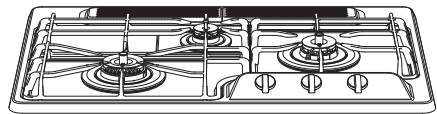
- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。  
※必ず火が消えたことを確認してください。



# グリル オープン調理モード

付属のタッチオープンを使い、オープン調理を行う専用のモードです。

準備する『グリルを使う準備』(35ページ)



操作部



② ③ ④

## 注意

**必ず守る** オープン調理モードを使って魚などを焼かない  
発火の原因となります。

## ご注意ください

- オープン調理モードは、必ず付属のタッチオープンを使用してください。(41~42ページ参照)
- タッチオープンはホーロー加工されているのでシーズニング(ご使用前後に油を塗ったり焼きを入れたりすること)は不要です。
- グリル庫内の温度が高い場合は、オープン調理モードを受け付けません。
- オープン調理キーを押すとブザー音『ビピー』とグリルタイマー『H』表示でお知らせします。一旦消火し、しばらく(最長30分)待ってから使用してください。
- また庫内の温度が高い状態で連続して調理する場合は、オープン調理キーを押さずに使用してください。(37~38ページ参照)
- 予熱せずに使用してください。
- オープン調理中は、グリルとびらを開けないでください。

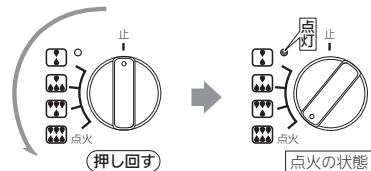
## お知らせ

- タッチオープンは蓄熱性が高いので、余熱時間をうまく使うと省エネになります。例えば30分間オープンで焼く料理でも余熱を使えば加熱時間を20分程度におさえることができます。余熱時間の目安については付属のレシピカードセットの各レシピを参照してください。
- 自動消火や安心・安全機能により火が消れた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビピー』(5回)でお知らせします。(17ページ)

◎グリル使用時は、その場を離れない

## 1 点火する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。
- ※必ず火がついたことを確認してください。
- ※押し回しがり足りない、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
- ※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



## 2 オープン調理を設定する

- 着火後すぐにオープン調理キーを0.3秒以上押して、オープン調理を設定してください。
- ※設定を取り消すときは、オープン調理キーを押してください。
- ※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、オープン調理キーを受け付けませんが、点灯が変わるとブザー音『ビピー』でお知らせし、操作を受け付けません。
- ※設定を取り消しても消火しません。



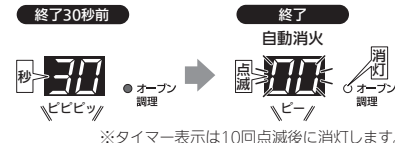
## 3 タイマーを設定する

- グリルタイマー「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。
- ※1分刻みで1~45分(最長)に設定できます。(押し続けると、10分刻みで変わります。)
- ※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。
- ※タイマー設定されると、器具栓つまみの火力位置に関係なく、火力は自動的に、上火:強、下火:強となります。
- ※タイマー設定後は自動的に火力を切り替えます。手動で火力切り替えはできません。
- ※タイマー設定後に設定を取り消すときは、器具栓つまみを「消火の状態」に戻してください。



## 4 タイマーが終了すると自動消火

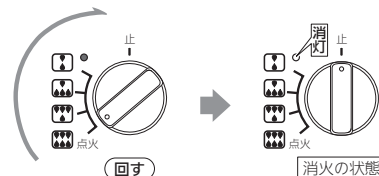
- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

## 5 消火の状態に戻す

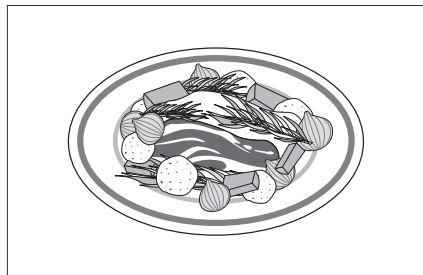
- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。
- ※必ず火が消えたことを確認してください。



# オーブン調理モード

・オーブン調理モードは、必ず付属のダッチオーブンを使用してください。

## 豚肉のローズマリー風味(4人分)



◆材料◆	
豚バラ肉ブロック(厚み4cm以下)	500g
小玉ネギ	4~5個
小さいジャガイモ	4個
にんじん	1本
ローズマリー	2枝
粗塩、こしょう	適量
オリーブオイル	適量

※普通の玉ネギの場合は、1個を4つに切る。  
 ※普通のジャガイモの場合は、1個を4つに切る。  
 ※塩は、粗塩や岩塩がおいしいが、なければ普通の塩でも可。

### ◆作りかた◆

1. 豚バラ肉に塩とこしょう適量をよくすり込み、オープンシートを敷いたダッチオーブンに入れる。
2. 小玉ネギと小さいジャガイモ、大きめに切ったにんじんを豚肉の周りに詰める。
3. ローズマリーを適当な大きさにちぎって散らす。
4. 最後に全体に塩、こしょう、オリーブオイルを少量回しかける。
5. ダッチオーブンのふたをして「オーブン調理モード」で25分加熱し、15~30分そのまま置く。
6. 豚肉は、2~3mmの薄切りにし、野菜とローズマリーを添えて盛りつける。

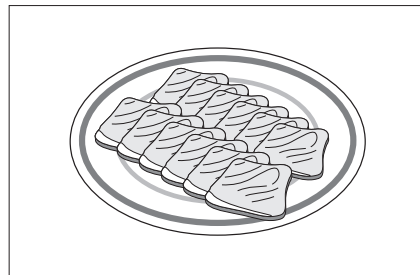
☆豚肉は切りずにかたまりのまま食卓に出して、食べるときに切り分けるごちそうの雰囲気!  
 メイン料理と付け合わせが同時にできて手軽です。



### ◆ダッチオーブン調理のコツ◆

- ・上火の方がやや強く、焦げやすくなっています。食材を入れるときは、ふたから2~3cmの高さに抑えてください。
- ・ダッチオーブンは、蓄熱性が高いので、火を消してから加熱時間と同じくらいの余熱時間を設けてください。食材を取り出す際に、熱すぎず、ちょうど良く火通りします。

## 焼き豚(4人分)

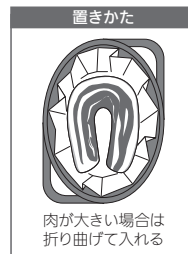


◆材料◆	
豚バラ肉ブロック(厚み4cm以下)	500g
つけ汁	
ネギ	1/2本
ショウガ	1かけ
しょうゆ	カップ1/2
砂糖	大さじ4杯
酒	大さじ3杯
こしょう	適量
八角	1かけ

### ◆作りかた◆

1. 豚肉は味がしみやすいよう、とろとろフォークで刺す。
2. ネギはぶつ切り、ショウガはすって、つけ汁の材料と合わせる。
3. 豚肉をつけ汁に2時間漬けておく。
4. ダッチオーブンにダッチオーブン網をのせ、オープンシートを敷き、漬けた豚肉を入れる。
5. ダッチオーブンにふたをして「オーブン調理モード」で20分加熱し、20~30分そのまま置く。
6. 豚肉は、2~3mmの薄切りにして盛りつける。

☆おいしい焼き豚が家庭で簡単にできます。  
 余った豚肉は、薄切りのままラーメンの具や、刻んでチャーハンの具に活用できます。



### ◆ダッチオーブン調理のコツ◆

- ・肉や魚料理では、たれ、ハーブ、スパイスを利かせるのと香ばしく、おいしく仕上がります。
- ・サツマイモ、カボチャ、にんじん、ジャガイモなどの根菜を丸ごと焼くのもおすすめです。このとき、均一に火が通るように重ならないように並べてください。

### お願い

オープンシートを使用する場合は、ダッチオーブンふたからはみ出さないように使用してください。  
 オープンシートが燃えて火災の原因となります。

### ダッチオーブン調理の注意事項

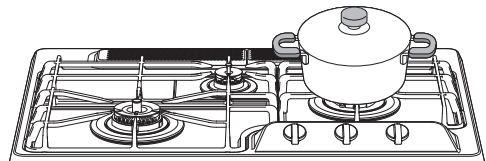
肉の形状、肉質(部位)により、調理時間が異なる場合があります。調理後、竹串などで肉の焼け具合(肉汁が透明になっていること)を必ず確認してください。  
 焼け具合が足りない場合は、肉汁が透明になるまで加熱し、再度、竹串などで焼け具合を確認してください。



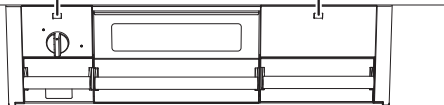
# レンジフード連動機能

コンロまたはグリルの点火や消火の操作に連動して、自動でレンジフードの運転、停止を行う機能です。

ごとく中央に鍋などを置く

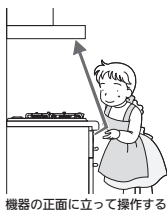


赤外線発信部



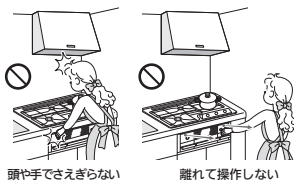
## 操作について

- ・レンジフードは、コンロまたはグリルの点火操作と同時に自動で運転を開始します。
- ・消火操作をしたときは自動で停止します。  
※レンジフードのタイプにより、タイマー運転し、数分後や設定時間後に停止します。また、停止後に常時換気運転をするタイプもあります。  
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。
- ・消火操作を行っても他のコンロやグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
- ・点火/消火操作時はカウンターから20~40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。  
レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを動作させます。  
※運動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



## ご注意いただきたいこと

- 下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。
- ・赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
  - ・前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
  - ・機器の横に立って操作している。
  - ・テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
  - ・機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れている。
  - ・赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛系の服など)を着て操作している。
  - ・レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。



## お願い

- ・連動機能に対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。  
※レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

## お知らせ

- ・レンジフード連動機能は解除することができます。  
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。
- ・コンロ使用時に安心・安全機能がはたらき自動消火した場合、レンジフードは停止しません。  
器具柱つまみを「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。

# 各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

初期設定から、お好みの設定に変更できます。

※乾電池を抜いても、変更した設定はリセットされません。

項目番号	項目	説明	設定番号	設定内容
01	前回故障情報	故障状況を確認するための情報を表示します。		お知らせ表示と部位を交互に表示します。(67ページ参照)
02	前回故障情報			
03	コンロ消し忘れ消火機能	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更できます。(全コンロ同時に変更されます)	3~12 ※1参照	30~120分 120分(初期設定)
04	湯わかしお知らせ時間	ふっとうのお知らせをするタイミングを5段階で設定できます。	1	早め
			2	やや早め
			3	標準(初期設定)
			4	やや遅め
			5	遅め
05	ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1	弱め(やわらかめ)
			2	標準(初期設定)
			3	強め(かため)
06	強火切替時のブザー音	コンロの火力を弱火から強火に自動で切り替えるときにお知らせするブザー音の有無を設定できます。	on oF	設定(初期設定) 解除
07	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロ、グリルと連動させる機能の有無を設定できます。	on oF	設定(初期設定) 解除
08	設定リセット	設定変更(カスタマイズ)した設定をすべて初期設定に戻します。		<リセット方法> コンロタイマー「+」、「-」キーを同時に3秒押し

※1: 消し忘れ消火機能の設定時間と設定番号

設定番号	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
コンロ消し忘れ消火機能設定時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
連続使用可能時間	通常時									
	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
タイマー設定可能時間	1~99分									

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、コンロの連続使用可能時間も変更されますので注意してください。ただし、通常時のタイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。

例) コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合

コンロの連続使用可能時間: 90分、高温炒めモード使用時は60分、タイマー設定可能時間: 1~99分となります。

## 1 設定準備をする

●ガス栓を『閉』の状態にしてください。

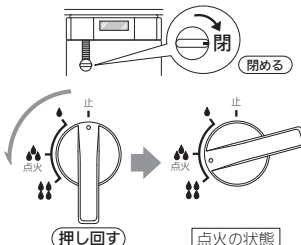
設定変更操作時に下記の機能がはたらきますが、操作を続けてください

※「点火の状態」にすると、着火しないため、ブザー音でお知らせし、コンロタイマー表示部に「11または12、\_1または\_2または\_3」が点滅表示されます。

※器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回すと、スパーク(パチパチ)しますので、ガス栓を開いても配管内に残ったガスにより、着火する場合があります。

※お知らせ機能により、「点火の状態」より1分経過するとブザー音『ピビッ』(5回)が鳴ります。

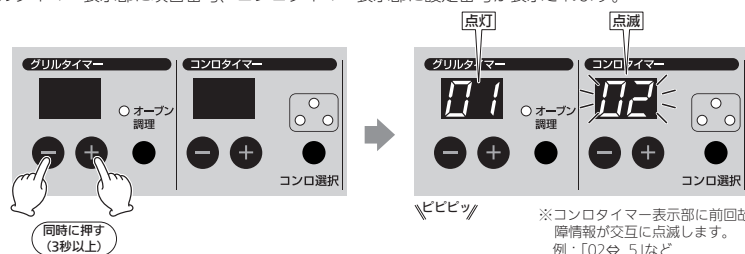
●鍋などを置いてからいずれかのコンロの器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。



※イラストは左コンロの場合

## 1 設定準備をする (続き)

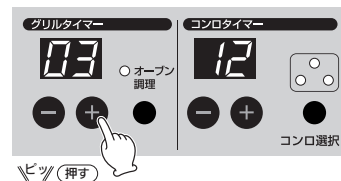
●点火操作後10秒以内に、グリルタイマー「+」、「-」キーを同時に3秒以上押してください。グリルタイマー表示部に項目番号、コンロタイマー表示部に設定番号が表示されます。



## 2 変更する項目を選択する

●グリルタイマー「+」、「-」キーを押し、変更したい項目番号を選択してください。

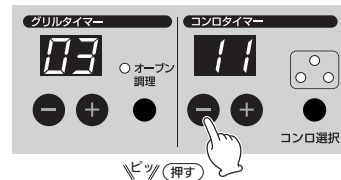
例) 項目番号「03」: コンロ消し忘れ消火機能の設定



## 3 設定内容を選択する

●コンロタイマー「+」、「-」キーを押し、変更したい設定番号を選択してください。

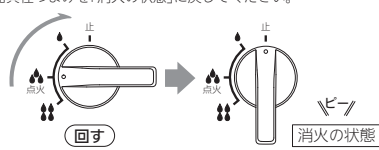
※他の項目を続けて変更することができます。  
※項目番号「08」(設定リセット)時は、設定がリセットされると、ブザー音『ピー』でお知らせし、「00」が点灯します。



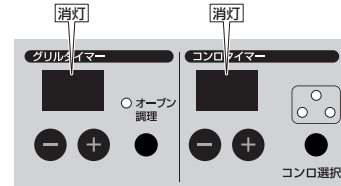
## 4 設定を確定する

●器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にして、設定を確定してください。

※最後の操作から約30秒経過すると、ブザー音『ピー』でお知らせし、設定が確定します。  
ただし、この場合はコンロタイマー表示部に「11または12、\_1または\_2または\_3」が点滅表示する場合があります。器具栓つまみを「消火の状態」に戻してください。



●ガス栓を『開』の状態にしてください。





# 日常点検とお手入れ

- ・日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
- ・使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長く使用していただくために、年1回程度の定期点検(有料)をおすすめします。

また、煮こぼれや、誤って鍋をひっくり返すなど、機器内に多量の煮汁が入った場合は、機器の故障や、機器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。

※定期点検については、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

## 日常点検について

機器のまわりに可燃物はありませんか？

機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(8ページ)

各部品は正しく取り付けられていますか？

パーナーキャップ、ごとくなど正しく取り付けられた状態でお使いください。(51・52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。  
温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。  
汚れていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。(53ページ)  
スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

## 警告



- ・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行うとくにグリル排気口の内側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意するやけどや機器の突起物などでけがををする原因になります。
- ・お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れているか必ず確認する火災の原因になります。

## お願い

- ・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をよく読んで、使用してください。
- ・また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。
- ・汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、使用の都度お手入れしてください。
- ・煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
- ※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・パーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバー、煮こぼれカバーリング、グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿)は取り外して洗うことができます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

## お手入れ道具、洗剤について

### 適しているもの



やわらかいスポンジたわし



やわらかい布



やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

### 不適しているもの



ナイロンたわし



猫の子たわし



金属たわし



スポンジたわしの硬い面



メラミンスポンジ



硬いブラシ



みがき粉



クレンザー



歯みがき粉



クリームクレンザー



漂白剤、酸性洗剤、アルカリ性洗剤



弱酸性洗剤、弱アルカリ性洗剤



シンナー、ベンジン、アルコール



重曹

・表面のキズや、表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れの原因になります。

### 直接かけて使用しない



スプレー式洗剤

- ・直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。

### 絶対に使用しない



可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤

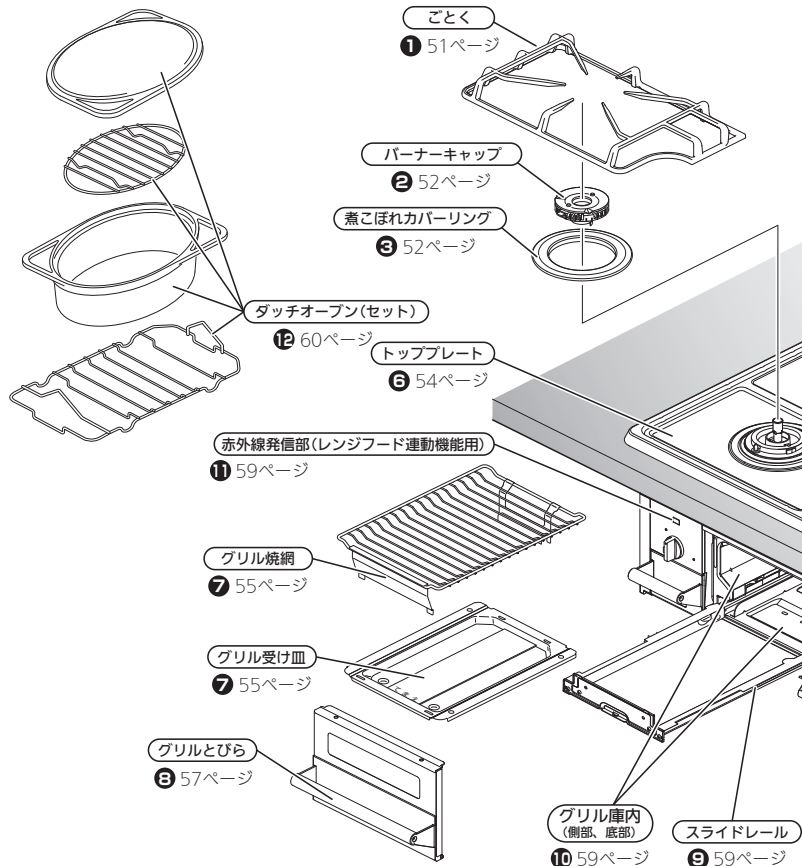
- ・引火して火災の原因になります。

# お手入れ

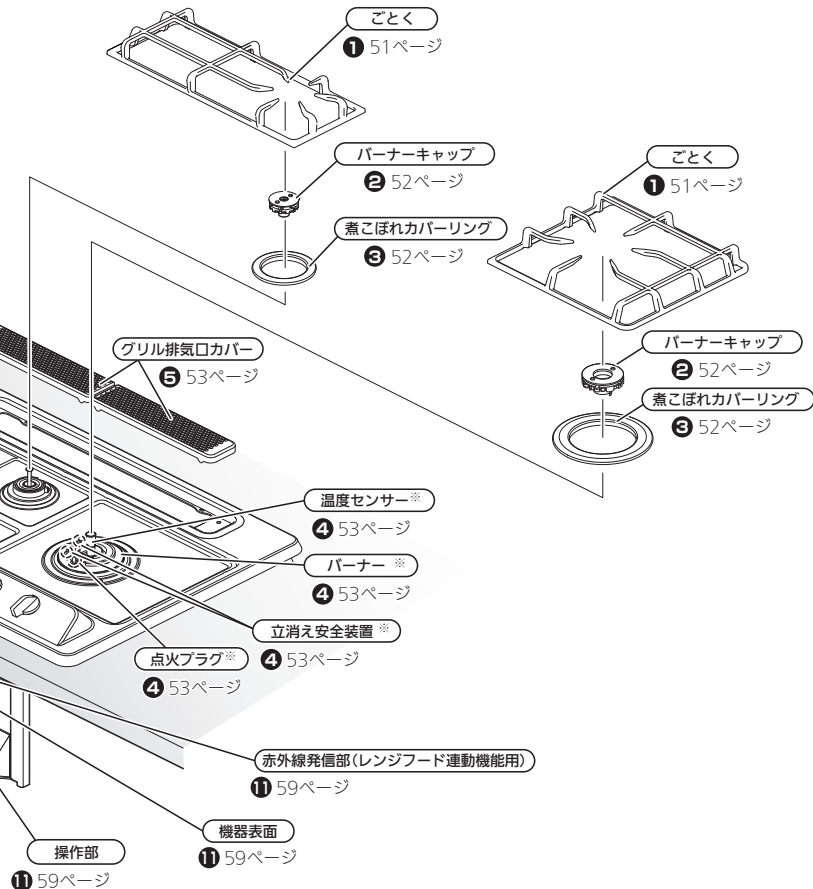
## お手入れできる部品

◎マークの説明 (例) **ごとく** : 部品の名称

① 51ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照番号と参照ページ



- ◎お手入れの前には、
  - ・ 機器が冷めていることを確認する
  - ・ ガス栓を閉める
  - ・ 手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいに手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する



### お知らせ

・ ごとく、パーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、グリル焼網、グリル受け皿、グリル排気口カバー、ダッチオープンふた、ダッチオープン本体、ダッチオープン網、ダッチオープン支持網は消耗部品です。

交換部品(有料)として準備しております。(71ページ)

お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

※パーナー、温度センサー、点火プラグ、立消え安全装置は、すべてのコンロパーナーに付いています。

# お手入れ

## 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

1

### ごとく

#### 取り外しかた

・ごとくを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

#### お手入れ方法

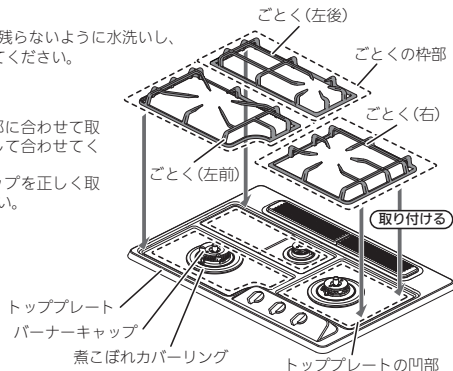
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。  
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

#### 取り付けかた

・ごとくの枠部を必ずトッププレートの凹部に合わせて取り付け、ごとくの傾きがないことを確認して合わせてください。  
※煮ごぼれカバーリング、バーナーキャップを正しく取り付けけた後、ごとくを取り付けてください。



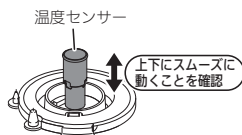
### △注意



**温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する**

必ず守る

鍋底に温度センサーが密着しないくなり、調理油が登火する場合があります。  
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。  
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



**バーナーキャップは正しく取り付ける**

必ず守る

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、  
・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、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。  
・機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。  
・機器寿命が短くなるおそれがあります。

**ごとくは正しく取り付け**



誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用すると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがつく原因になります。



- ◎お手入れの前には、  
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

2

### バーナーキャップ

#### 取り外しかた

・バーナーキャップを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

#### お手入れ方法

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。  
※水分が残ったまま取り付けたら、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

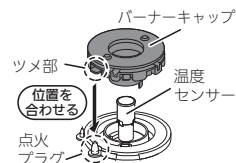
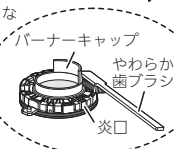
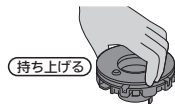
・台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

#### 目づまりしたときは

・炎口の凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。  
こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。  
※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。

#### 取り付けかた

・バーナーキャップのツメ部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けしてください。(点火プラグ、温度センサーに衝撃をあたえないようにしてください。)



3

### 煮ごぼれカバーリング

#### 取り外しかた

・煮ごぼれカバーリングを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

#### お手入れ方法

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。  
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

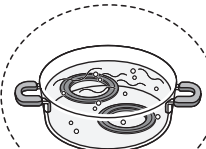
・台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

#### それでも汚れが取れないとき!

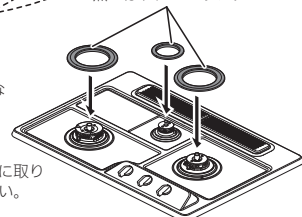
・煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。  
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し、水洗いして水気をふき取ってください。  
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。  
※煮ごぼれカバーリング、グリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

#### 取り付けかた

・煮ごぼれカバーリングの穴から、バーナー本体が突出するように取り付け、煮ごぼれカバーリングの傾きがないことを確認してください。



煮ごぼれカバーリング



# お手入れ 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

## 4 バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

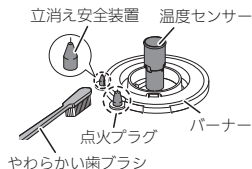
※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

### お手入れ方法

- ・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
- ※温度センサーをお手入れするときは、温度センサーが曲がらないように、片手を添えてください。
- ※洗剤などは使用しないでください。
- ※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になったり、安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

### 取れにくい汚れのときは・・・

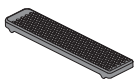
- ・立消え安全装置や点火プラグは、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
- ※点火プラグをお手入れするときは、十分注意してください。点火プラグの先端はとがっているため、けがをする原因になります。
- ※点火プラグ、立消え安全装置の汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



## 5 グリル排気口カバー

### 取り外しかた

- ・グリル排気口カバーを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。



### お手入れ方法

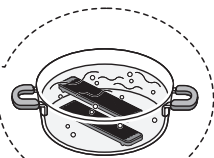
- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶしし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

### 取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

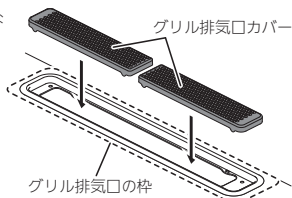
### それでも汚れが取れないとき!

- ・煮沸するとさらに汚れが取れやすくなります。水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し、水洗いして水気をふき取ってください。
- ※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- ※煮こぼれカバーリング、グリル排気口カバー以外は、煮沸ししないでください。



### 取り付けかた

- ・グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わせて、取り付けてください。
- ※グリル排気口カバーを正しく取り付けないと、グリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。

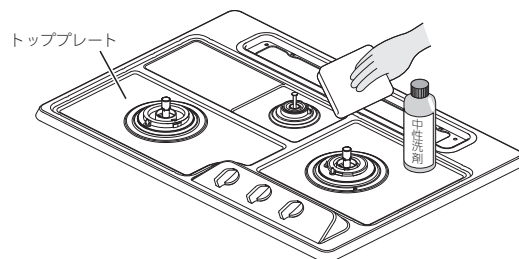


## 6 トッププレート

- ※トッププレートは取り外せません。
- ※トッププレートは①～③、⑤の部品を取り外してから、お手入れしてください。

### お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶししてください。
- ※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなり、シミが残ることがあります。使用のたびにこまめにふき取ってください。
- とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。



### お願い

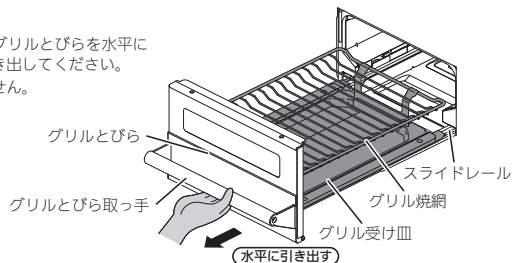
トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

7

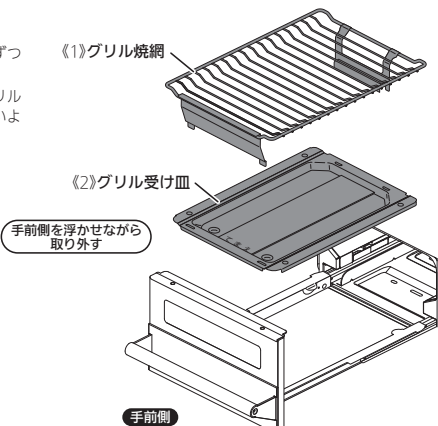
### グリル焼網、グリル受け皿

#### 取り外しかた

- ① グリルとびら取っ手を持って、グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。  
※スライドレールは取り外せません。



- ② ①「グリル焼網」  
②「グリル受け皿」  
の順に、手前側を浮かせながら、一つずつ持ち上げて取り外してください。  
※グリル受け皿を取り外すときは、グリル受け皿にたまった脂などをこぼさないよう注意してください。



#### お手入れ方法

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※グリル焼網およびグリル受け皿が十分冷めてからお手入れを行ってください。
- ※グリル焼網およびグリル受け皿の表面にはフッ素コートが施されていますので、金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などは使用しないでください。キズや色落ちの原因になります。
- ※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、フッ素コートのはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

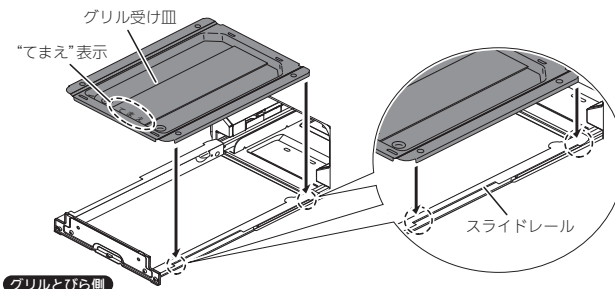
- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

- ◎お手入れの前には、  
・ 機器が冷めていることを確認する ・ ガス栓を閉める ・ 手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

#### 取り付けかた

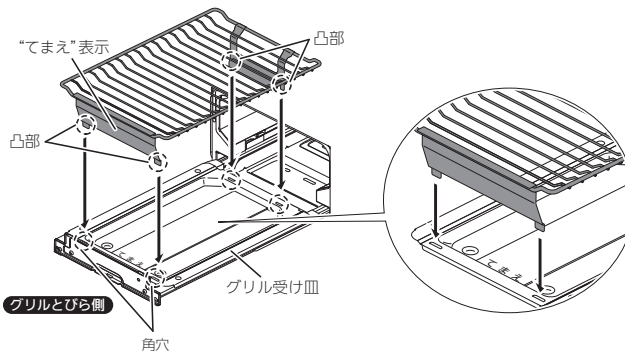
- ・ ②「グリル受け皿」、①「グリル焼網」の順に、一つずつ取り付けてください。

- ① ②「グリル受け皿」の“てまえ”と表示している方をグリルとびら側にし、  
下図のようにスライドレールの上にのせてください。



※イラストはわかりやすくするため、グリルとびらを取り外しています。

- ② ①「グリル焼網」の“てまえ”と表示している方をグリルとびら側にし、  
グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部(4カ所)を差し込んでください。  
※グリル焼網には前と後がありますので注意してください。



※イラストはわかりやすくするため、グリルとびらを取り外しています。

グリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、グリル受け皿、グリル焼網が正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付けてください。

8

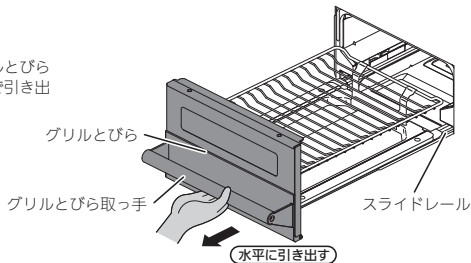
### グリルとびら

#### 取り外しかた

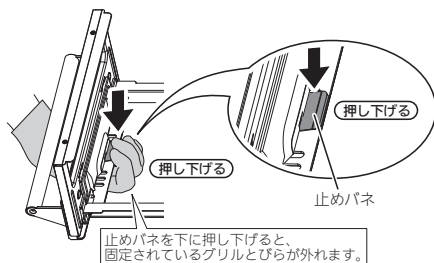
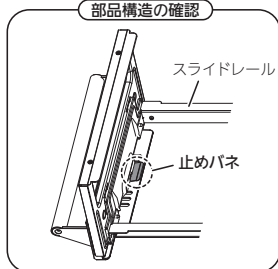
- ・グリル焼網、グリル受け皿を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。(グリル焼網、グリル受け皿の取り外しかた：55ページ)
- ・無理な取り外しにより、強い力を加えると、グリルとびらのスライドレールの変形や損傷の原因となっており、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

- ① グリルとびら取っ手を持って、グリルとびらを水平にゆっくと手前に止まるまで引き出してください。

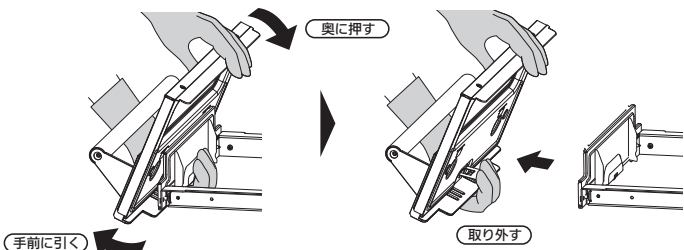
※スライドレールは取り外せません。



- ② グリルとびらの下から手を回し、スライドレールとグリルとびらを固定している止めパネを指先で押し下げてください。



- ③ 片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



- ◎お手入れの前には、
  - ・機器が冷めていることを確認する
  - ・ガス栓を閉める
  - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

#### お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残る場合があります。

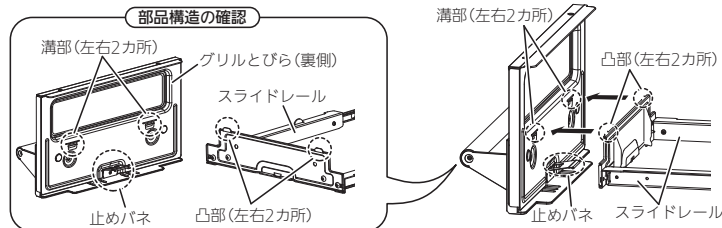
#### 取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

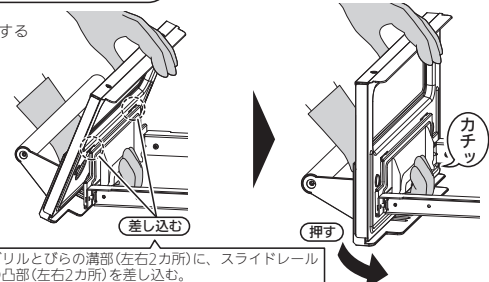
#### 取り付けかた

- ・グリル焼網、グリル受け皿を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。
- ・無理な取り付けにより、強い力を加えると、グリルとびらの溝部(左右2カ所)、スライドレールの凸部(左右2カ所)、止めパネの変形や損傷の原因となっており、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

- ① グリルとびらの溝部(左右2カ所)に、スライドレールの凸部(左右2カ所)を差し込んでください。



- ② とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押してください。



グリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、グリルとびらが正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付けてください。

# お手入れ

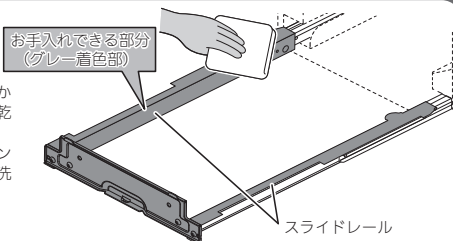
## 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

### 9 スライドレール

※スライドレールは取り外せません。

#### お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※グレー着色部以外はふかないでください。動きが悪くなるおそれがあります。

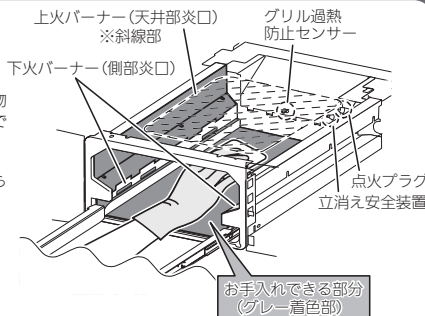


### 10 グリル庫内(側部、底部)

※グリル庫内の部品は取り外せません。

#### お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



※イラストはわかりやすくするため、グリル庫内天井部を透過させています。

- ※燃焼部(上火バーナー、下火バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。
- また、グリル庫内の上火バーナー部には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられておりますので触らないでください。位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になります。安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

### 11 機器表面、操作部、赤外線発信部(レンジフード連動機能用)

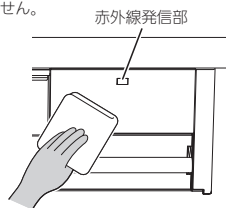
※機器表面、操作部、赤外線発信部(レンジフード連動機能用)は取り外せません。

#### お手入れ方法

- ・乾いた布でよくふいてください。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※図は右パネル側で説明しています。左パネル側も同様にお手入れしてください。
- ※機器表面や操作部に洗剤や水分が残ると、シミや変色の原因になります。
- ※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。
- ※機器表面にはクリアート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、くすみやクリアートのはく離の原因になります。

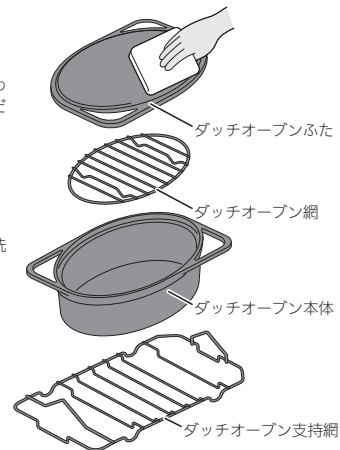


### 12 ダッチオープン(セット)

※ダッチオープン(セット)：ダッチオープンふた、ダッチオープン本体、ダッチオープン網、ダッチオープン支持網

#### お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



#### 取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗したあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

グリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、ダッチオープン(セット)が正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付けてください。

# よくあるご質問

## とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・使用していないのにブザー音がする	<b>お知らせ機能がはたらいっているためです。</b> 自動消火した場合、器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビピッ』(5回)でお知らせします。戻し忘れのまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。 ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	17
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	<b>安心・安全機能がはたらいっているためです。</b> 自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 また、高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために自動的に火力を弱火にします。また、温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。 ※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。	17・33
・電池交換サインが点滅している	<b>乾電池が消耗しているためです。</b> 新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	18

全体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	—	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。異常ではありません。	—
器具栓つまみから手を放してもスパーク(パチパチ)する	—	器具栓つまみから手を放してもスパークが続きます。(コンロ：最長約5秒、グリル：最長約7秒)異常ではありません。	—
点火しない	①②③④ ご質問の詳細	乾電池が消耗しています。新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	18
		煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつかまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	51~53
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	22・38
		アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。	8
② 点火しにくい	①②	ガス栓を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。	20・36
		LPガスを使用の場合、LPガスがなくなりかけているときは、使用のLP事業者にお問い合わせください。	—
③ スパーク(パチパチ)しない	④	長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	—
④ 点火してもすぐ消える		温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいしています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく(グリルはグリル機網：約3分、ダッチオーブン：最長30分)待つから、再度点火してください。	17

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(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
炎の状態がおかしい	ご質問の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつかまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	51~53
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	—
		①②③④⑤ 風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	10・13
		②④⑤⑥ アルミはく製する受けは、使用できません。使用しないでください。	8
		①④ バーナーの炎が一部短くなっています。異常ではありません。使用中は換気してください。	—
		②⑤ 器具栓つまみをはやく操作すると、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。ゆっくり操作してください。	—
②	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて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、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなります。 グリルを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。 火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。 グリル使用時に上火バーナーの温度が高くなると、グリルの炎が黄色くなります。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、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなります。異常ではありません。	—
		グリルを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	—
		火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
		グリル使用時に上火バーナーの温度が高くなると、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	—
		⑤ 弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく閉閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
すぐに消火しない	—	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。異常ではありません。	—
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	—	バーナー内のガスが一度に出されるためです。異常ではありません。	—
部品が変色する	ご質問の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ トッププレートに跡が付く	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。台所用中性洗剤以外の洗剤を使用されると、変色する場合があります。	48
		①② ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	71
		③ ごとくとトッププレートが接触している場所に、跡が付くことがあります。使用上問題ありません。	—
トッププレートが熱くなる	—	グリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ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場合があります。使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9

全体



# よくあるご質問

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
市販の焼網が使えない	-	もちなどはグリルで調理してください。グリルに入らない大きなすやバブリカなどは、フォークや金串に刺し高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。(左コンロ)	33
コンロ使用時に…	①② ③④ ⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	19 11 11・53
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。しばらく待ってから再度点火してください。	17
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度が変わります。カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17・19
		鍋底が焦げついていないか確認してください。焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	17
		コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	24
		点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。	17
	①	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく閉閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり閉閉してください。	15
		冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	-
		無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	17・19
		後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	-
	左右コンロは鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返す、この状態が約30分続くと自動的に消火します。	17	
	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減を調節し、様子を見ながら調理してください。	-	
温度キープモード使用時に…	①②	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 油の量は、500~1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったり場合があります。設定温度を加減してお使いください。	11 19・25
	①	焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。	25
	③	使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。	25・26

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(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
湯わかしモード使用時に…	①② ③	鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 水の量は、500~2000mLでやかんや鍋の最大容量の6~7割が適切です。	19・27 11 19・27
		湯わかしお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。	45
	①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。必ず水から開始してください。	
	②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	27
	①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。やかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。 エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火やふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	10
		鍋が炊飯モードに適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。 具はお米の上に乗せて炊いてください。	30 11・30 29・31
		火力を炊飯位置に合わせてください。 ごはん炊き上げ調整ができます。設定を変更してください。	32 45
	①② ④	よく洗米してください。 無洗米を使用する場合は、1~2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	29
		コンロ周囲の油ガードを取り除いてください。 お米の銘柄や産地、保存期間により炊き上がりのかたさや粘り、食味が変わります。	31 -
	②③	エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラ、焦げつきの原因になります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	10・31
	① 洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。 ② 炊飯途中に水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。 自動消火したあと、約10分むらしが必要ですが、むらしをしないとうまく炊き上がりません。 ③ むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。 ④ 炊きこみごはんを炊くと、焦げつきがきつくなる場合があります。 ⑤ もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。※おかゆの場合は、自動では炊きません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	29 31 32	

# よくあるご質問

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(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
<b>使用中、においがする</b> ご質問の詳細 ① ガスのおいがする ② いやなおいがする	① ②	すぐに使用をやめ、ガスを閉めてからお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。 風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように、配慮して使用してください。 パーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがながいか確認してください。	7 10・13 51・52 8
<b>使用中、消火後に音がる</b> ご質問の詳細 ① 消火後に「ビピッ」(5回)とブザー音がする ② 「ボン」、「ポッ」と音がる ③ 「カチッ」と音がる ④ キシミ音がする ⑤ 「シャー」と音がする ⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がる ⑦ うなり音がする	① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦	器具栓つまみを戻し忘れていないか確認してください。器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビピッ』(5回)でお知らせします。 ※タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたきにより火が消えたときは、必ず器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。 戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。 ※他のパーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。 コンロパーナーの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。 パーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がる場合があります。 火力を切り替える動作音です。異常ではありません。 点火後や消火後にキシミ音がありますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。 コンロパーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。 機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。異常ではありません。 グリルが燃焼する音です。異常ではありません。	17 — 51 — — — —
<b>グリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュ」とはねる音がる</b>	—	調理物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。	—
<b>グリル点火時に「ポッ」と音がる</b>	—	グリルがあたたまつた状態で点火すると音がしますが、ガスがパーナーに着火するときの音です。異常ではありません。	—
<b>グリル使用中に「ポッポッポッ」と音がる</b>	—	火力により、「ポッポッポッ」と音がする場合がありますが、燃焼するときの音です。異常ではありません。	—
<b>レンジフードが動作(停止)しない</b>	—	赤外線発信部の正面で操作してください。 赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。 赤外線反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作すると、動作しない場合があります。レンジフード側の操作部で操作してください。 赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。お手入れしてください。 消火してから数分後に自動停止または、常時換気となります。レンジフードの種類により、停止方法が異なります。レンジフードの取扱説明書を参照してください。 乾電池交換のお知らせが表示されていないか確認してください。	43 59 43 18・67

におい

音

※レンジフード

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。












ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
<b>グリル使用時に…</b> ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラがある ④ 煙やにおいが出る ⑤ 操作を受け付けない ⑥ 火力が変わる ⑦ 火力が変わらない ⑧ 調理中に消火する ⑨ 点火しない ⑩ オープン調理モードに設定できない	②③ ④⑦ ①② ③ ②③ ① ② ①③ ④ ④ ④ ⑤⑧ ⑩ ⑥ ⑦⑧ ⑧ ⑨ ⑩ — — — — —	グリルとびらは確実に閉めてください。 調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。 調理物に合った火力に調節してください。 グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。また、グリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。 みそ(かす)・タレ漬の食材は、焦げやすいので、みそやかす、タレをきれいにふき取ってから焼いてください。 冷凍の調理物はしっかりと解凍し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。 グリル焼網を正しく取り付けてください。 脂の多い調理物を焼くと煙が多く出するため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。 初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。 グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。 連続の使用などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで、しばらく(グリル焼網：約3分、ダッチオープン：最長30分)待ってから使用してください。 火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。 調理中は、温度コントロールのため高温になると、自動的に火力を調節したり、自動消火することがあります。異常ではありません。 グリルタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。 脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。グリル上パーナーの交口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。 弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく閉閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり閉閉してください。 コンロにくらべて点火に時間がかかります。異常ではありません。 機器が冷えている状態で点火すると、上火パーナーの火がつかない場合がありますが、異常ではありません。再度点火してください。 安全のため、グリル着火20秒を過ぎたり、グリル庫内温度が高い場合は、オープン調理モードを設定できませんが、異常ではありません。一旦消火し、しばらく(最長30分)待ってから設定してください。 乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。 乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形:2個)に交換してください。	36 35 38 13・53 35 56 — 35 55・59 37・39 — 17・37 39 38・40 12・59 15 — 39 18 18

グリル

乾電池

# ブザー報知とお知らせ表示

※お知らせ表示は、コンロまたはグリルタイマー表示部に表示されます。器具栓つまみを「止」の位置に戻すまで点滅が続きます。また、表示が消えたあとでも前回と前々回のお知らせ表示を確認することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。

ブザー音	お知らせ表示	コンロ選択表示ランプ またはグリル燃焼ランプ	部位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
《ビピッ》 (5回)	—	—	コンロ、グリル	器具栓つまみ 戻し忘れブザーの作動	タイマーや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときなどで、器具栓つまみが「点火の状態」のままになっている。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。	17
《ピー》 (1回)	—	点滅	コンロ	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約120分連続使用した場合など。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。	17
	 ※10回点滅後に消灯します。	10回点滅	コンロ	コンロタイマー終了	タイマー設定時間が終了したとき。	コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。 グリルを続けて使用する場合は、しばらく(グリル焼網：約3分、ダッチオープン：最長30分)待ってから再度点火してください。	24
	 ※10回点滅後に消灯します。	—	グリル	グリルタイマー終了			38・40
	—	—	—	電池交換のお知らせ	乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	18
《ビピー》 (1回)	 ※3秒間点滅後に消灯します。	—	グリル	グリル庫内の高温検知	オープン調理使用時にグリル庫内の温度が高い場合など。	しばらく(最長30分)待ってから再度設定してください。	39
《ピー》 (2回)	 交互点滅	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル	立消え安全装置の作動	炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。 ガス栓が閉まっていると着火しません。 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。	17・51 52・53
《ピー》 (3回)	 交互点滅	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル	点火時に着火しなかった	ガス栓が閉まっている、器具栓つまみの押し回しが足りない、煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れ、着火不良など。	また、バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、着火しない場合があります。お手入れしてください。 続けて使用する場合は、十分換気し、しばらく待ってから再度点火してください。	20・22 36・38 51・52 53
《ピー》 (4回)	 交互点滅	点滅	コンロ、グリル	器具栓つまみを 長く回し続けている	器具栓つまみを長く回し続けたとき。	手を離してください。 器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。	—
	 交互点滅	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ	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、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。 よくあるご質問「コンロ」「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する②鍋底の焦げつきがきついを確認してください。 調理油過熱防止装置ははたらいで消火した場合は、温度センサーが高温のため、点火しても消火する場合があります。冷めるのを待ってから再度点火してください。	17・63
		—	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き、消し忘れによる過熱、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。 消火してすぐ(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 しばらく(グリル焼網：約3分、ダッチオープン：最長30分)待ってから再度点火してください。	17
《ピー》 (約10秒間 繰り返し)	 交互点滅	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル コンロ、グリル	操作部、温度センサー、 グリル過熱防止センサーの故障	部品が故障している。	点検が必要です。 使用をやめ(器具栓つまみを回し、「消火の状態」に戻す)、ガス栓を開め、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	—
ブザーが 鳴り続ける 《ビピー》 (約10秒間)	 交互点滅	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル コンロ、グリル	電子部品の故障			

# 長期間使用しない場合／仕様

## 長期間使用しない場合

- ・ガス栓を閉め、乾電池を取り出してください。
  - ・乾電池を入れたままにすると、乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。
  - ・機器が冷めていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、乾電池を入れてから使用してください。

## 仕様

商 品 名	ガスビルトインコンロ					
型 式	C3WS9KJT					
点 火 方 式	連続スパーク点火					
安 心 ・ 安 全 機 能	全バーナー	コンロバーナー	左コンロバーナー			
	・立消え安全装置	・コンロ消し忘れ消火機能 ・調理油過熱防止装置 ・焦げつき自動消火機能	・中火点火機能			
	グリルバーナー	グリル消し忘れ消火機能 ・グリル過熱防止センサー				
お 知 ら せ 機 能	全バーナー	左右コンロバーナー				
	・器具柱つまみ戻し忘れブザー	・強火切替お知らせブザー				
付 属 品	・取扱説明書(保証書付) ・工事説明書 ・クッキングブック ・レシピカードセット ・お問い合わせ先一覧表 ・ダッチオープン(セット) ・アルカリ乾電池(単1形:2個)					
外 形 寸 法	高さ268.5mm(ごとく含む)×幅598mm×奥行494mm (トッププレート幅738mm)					
質 量	27kg(本体)、4kg(ダッチオープン)					
使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ープ	ガス消費量(kW)					ガス接続口
	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	全点火時	
都 市 ガ ス ( 1 3 A ) 用	5.24 {4,510kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.15 {1,850kcal/h}	10.5 {9,000kcal/h}	Rc1/2
L P ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.23 {0.160kg/h}	9.94 {0.712kg/h}	

※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のでご了承ください。

# アフターサービス／廃棄時のお願い

## アフターサービス

### ◎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。
- ・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間、一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であって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(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

### ◎補修用性能部品の保有期間

- ・補修用性能部品の保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間です。
- ・補修用性能部品とは、製品の性能を維持するための部品です。
- ・ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

### ◎転居されるときは

- ・ガスには都市ガスおよびLPガスの区分があります。
- ・ガスの種類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(別紙お問い合わせ先一覧表)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中でも有料となります。
- ・この機器は都市ガスもしくは、LPガス仕様へのみの調整、改造できます。ただし、ガスの種類によっては調整できない場合があります。

### ◎修理を依頼するときは

- ・『よくあるご質問』(61～66ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(67～68ページ)を調べていただき、それでも都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないで買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
- ・依頼される際は、次のことをお知らせください。
  - ①商品名: ガスビルトインコンロ
  - ②大阪ガス型番: 電池ケースふた裏面に貼付の銘板をご覧ください。(16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(できるだけ詳しく)

### ◎あんしん点検について(有料)

- ・「あんしん点検」とは機器を長時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、補修用品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客様の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様にご負担いただくこととなります。「あんしん点検」のお申込み・点検料金などについては、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)へお問い合わせください。

## 廃棄時のお願い

### お願い

- ・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
- ・もしお客様まで、旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。
- ・そのままにしておきますと、思わぬ事故の原因になります。

## 交換部品(消耗部品) <お客さまにて取り替え可能な部品>

- 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。お求めの場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

商品名	形状	希望小売価格：税込	部品コード
ごとく(左前) (左コンロ用)		¥5,390 (本体価格 ¥4,900)	1110H6000004
ごとく(右) (右コンロ用)		¥5,390 (本体価格 ¥4,900)	1110H6000003
ごとく(左後) (後コンロ用)		¥4,730 (本体価格 ¥4,300)	1110H6000002
バーナーキャップ(L) (左コンロ用)		¥2,420 (本体価格 ¥2,200)	1110H6000101
バーナーキャップ(M) (右コンロ用)		¥1,870 (本体価格 ¥1,700)	1110H7010101
バーナーキャップ(S) (後コンロ用)		¥1,210 (本体価格 ¥1,100)	1110H8010151
煮こぼれカバーリング(大) (左右コンロ用)		¥1,210 (本体価格 ¥1,100)	1210H8000973
煮こぼれカバーリング(小) (後コンロ用)		¥ 968 (本体価格 ¥ 880)	1210H8000974
グリル排気口カバー		¥1,100 (本体価格 ¥1,000)	1210H8000954
グリル焼網		¥2,970 (本体価格 ¥2,700)	1210H8000959
グリル受け皿		¥5,390 (本体価格 ¥4,900)	1110H6000262
ダッチオープンふた		¥3,960 (本体価格 ¥3,600)	1110H6000850
ダッチオープン本体		¥7,810 (本体価格 ¥7,100)	1110H6000852
ダッチオープン網		¥ 781 (本体価格 ¥ 710)	1110H6000851
ダッチオープン支持網		¥1,320 (本体価格 ¥1,200)	1110H6000853
クッキングブック		¥ 396 (本体価格 ¥ 360)	1110H4401890
レシピカードセット		¥1,540 (本体価格 ¥1,400)	1210H8000891

- ・2023年3月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- ・アルカリ乾電池(単1形)は電気店などでお買い求めください。
- ・交換部品(消耗部品)の詳細は『各部のなまえ』(3~4ページ)を参照してください。

## 別売部品

- ・お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

商品名	形状	希望小売価格：税込	部品コード、型番
グリルプレート(セット)		¥2,970 (本体価格 ¥2,700)	1210H5100981
グリルプレート		¥2,640 (本体価格 ¥2,400)	1210H5100979
ホルダー		¥ 363 (本体価格 ¥ 330)	1210H4100980
グリルプレート クッキングブック		¥ 363 (本体価格 ¥ 330)	1210H4101894
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥4,510 (本体価格 ¥4,100)	111-H002型
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥6,050 (本体価格 ¥5,500)	LP0150型*

- ・2023年3月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- ・\*(株)ハーマンの取扱商品です。



オーブントースターで調理できる市販の

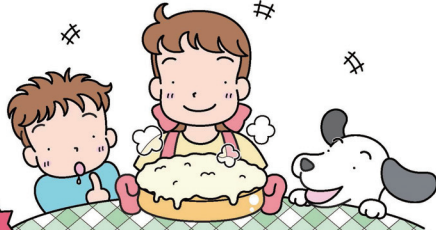
●冷凍食品（グラタン、ピザ、フライなど）が調理できます。

焼き時間の目安は？

⇒オーブントースター(800W)のものとはほぼ同じ！



ピザなど裏面がこげやすい調理物の場合、しわをよせたアルミはくを2枚重ねて下に敷きます。周囲がこげる場合には、アルミはくを2枚を立てましよう。



火力は？

⇒上火：強 下火：弱 に合わせ！

強弱







注意！

油物（肉類・フライ類）は、アルミはくを敷かずそのまま焼いてください。アルミはくを下に敷いて焼くと油がたまり、燃える危険性があります。



バラエティ料理の焼き時間早見表 **予熱なし**

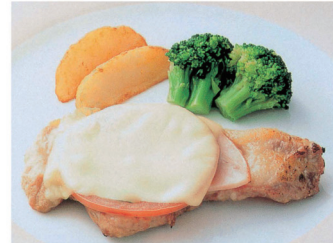
料理名	分量	火力調節		焼き時間	調理ポイント
		上火	下火		
 焼きナス	ナス 4個 2個 (1個 約100g)	強	強	約9分 約7分	ナスは縦方向に5~6本切り目を入れ、丸ごと焼き、焼きあがれば皮をむく。
 焼きおにぎり	おにぎり 6個 2個 (1個 約100g)			約9分 約7分	素焼き(約4~6分)後、たれ(6個分：しょうゆ大2、みりん小1/2)を塗り、再度3分焼く。
 焼き厚あげ	厚あげ 8個 4個 (1個 約80g)	強	弱	約9分 約7分	厚あげは熱湯をかけ、油抜きしてから焼く。
 焼きもち	もち 8個 4個 (1個 約50g)			約6分 約5分	焼いている途中に、もちの位置を変えて焼く。
 焼きとうもろこし	とうもろこし 3本 2本	弱	弱	約11分 約9分	焼いている途中に、トウモロコシの位置を変えたり、回転させたりして焼く。

- グリル庫内の温度が高くなった場合や約15分以上連続で使用した場合などは、自動的に弱火になったり、消火したりする場合があります。(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)
- 水分の多い食材は、表面に切れ目を入れてください。
- ※火加減、焼き時間はあくまで目安です。量や好みにより調節してください。

水いらず ワイド両面焼グリル

# COOKING BOOK

クッキングブック



グリル受け皿には水を入れないで  
使用してください。

# 上手な魚の焼き方Q&A

グリル受け皿には水を入れない。



必ず守ってね!

お料理に合った火加減をしてください。  
(オート調理機能のついた機器については、火力は自動で切り替えます。)

上火・強 下火・強	上火・弱 下火・弱	上火・弱 下火・強	上火・弱 下火・弱
《適した料理》 ●魚の蒸焼きや塩焼きに。	《適した料理》 ●たれの付焼きや、みそ漬けなどのこげやすいもの。	《適した料理》 ●貝類など下火の火力を必要とするもの。	《適した料理》 ●火の通りにくいもので、じっくり焼くもの。

※火力の切り替えについては、機器の「取扱説明書」に従ってください。

## 火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス

火力が強・弱、オート調理の場合

焼網の手前側と外周部は、火力が少し弱くなります。

外周部  
手前側

切り身の薄い部分

尾や切り身の薄い部分を外周部に置き、全体的に奥側に回して焼く。

火力が強・弱、弱の場合

焼網の手前側と中央部は、火力が少し弱くなります。

中央部  
手前側

切り身の薄い部分

尾や切り身の薄い部分を中央部に置き、全体的に奥側に回して焼く。

1尾だけ焼く場合

焼網の中央部に置いて焼く。

姿のまま焼く場合

魚の尾を焼網の手前側に寄せて焼く。

手前側  
尾

焼網の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。

Q. すぐこげてしまうんだけど? → A. 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。  
こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおって焼く。

Q. 魚が形くずれしてしまうんだけど? → A. おはしなどで焼網の下側から魚を数力すろうかし、魚を焼網から離してから取り出す。

Q. みそ漬けや粕漬けを焼く場合は? → A. みそや粕を十分にふきとって焼く。

Q. 塩焼きの場合は? (ふり塩のタイミングは?) →

白身魚 (タイ・カレイなど)	焼く10~30分前に
青背の魚 (サバ・アジなど)	焼く30分~1時間前に

※青背の魚は生ぐさみ分があるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするとよい。

●貝(殻付き2枚貝)を焼く場合は、貝の上にもアルミはくをかぶせて焼くと、殻の表面がはく離せず、きれいに焼けます。

## 魚の焼き時間早見表

予熱時間2分(火力:強) (オート機能を使用する場合は予熱は必要ありません)

料理名	火力調節		分量 (一尾・一切あたりの重量)	焼き時間		
	上火	下火				
あじの塩焼き	強	強	4尾/2尾 (約150g)	約13分 / 約10分		
さんまの塩焼き			4尾/2尾 (約150g)	約10分 / 約8分		
さばの塩焼き			6切/2切 (約80g)	約8分 / 約7分		
鮭の切り身			6切/2切 (約80g)	約7分 / 約5分		
あじのひらき			4枚/2枚 (約70g)	約6分 / 約5分		
さんまのひらき			2枚/1枚 (約100g)	約5分 / 約4分		
干しかれい			2枚/1枚 (約120g)	約8分 / 約6分		
めざし・ししゃも			約10尾(10尾で約180g)	2~5分		
ぶりの照り焼き			強	弱	6切/2切 (約80g)	約9分 / 約6分
みそ漬けの魚					6切/2切 (約80g)	約8分 / 約7分
焼きはまぐり	弱	強	8ヶ (約40g)	約5分		
みりん干し	弱	弱	8枚 (約30g)	2~6分		

※焼きすぎには十分注意してください。  
※厚みのある魚(あじ、さんまなど)は予熱なしでも構いません。

●オート調理機能がある場合は、メニュー選択と焼き加減設定することで火力調節や調理時間設定を自動的にを行います。  
●調理物(魚など)の種類や大きさにより目安の焼き時間より早く自動消火してしまうことや、機種により火力を弱くする場合がありますが、グリル過熱防止センサーがはたらいたことによるもので異常ではありません。もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用してください。

●グリル使用中はそばから離れないでください。  
●グリルを使用する場合は、その都度グリル受け皿に脂などがたまっていないかを確認してから使用してください。  
●グリル使用中はグリルとびらを完全に奥まで押し込んで使用してください。  
●グリル過熱防止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。  
●さんまなど脂の多い魚などを焼くとグリルとびらガラス周辺より煙が出たり、グリル排気口カバーから煙が多く出ることがあります。  
●使用中に魚の脂のバチバチはねる音がある場合がありますが異常ではありません。

●連続で使用する場合は一旦消火し、受け皿にたまった脂などを取り除いてから再点火して使用してください。  
●再点火しても消火してしまう場合は約3分程度まってから点火操作を行ってください。

火加減・焼き時間はあくまで目安です。量や好みによって調節してくださいね!

●冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと焼き上がりがよくない場合がありますのでしばらくおいてから焼いてください。

詳しくは取扱説明書をご覧ください。



## タチウオの変わり焼き

予熟時間  
なし  
焼き時間  
4人分：約8分  
2人分：約6分  
（オト：千切器）



火力  
上火 強  
下火 強

### 材料（4人分）

- タチウオ …… 4切  
（1切約100g）
  - 粒マスタード …… 大さじ2
  - 生パン粉 …… 大さじ3~4
  - A { 粉チーズ …… 大さじ1
  - サラダ油 …… 大さじ1 1/2
  - 塩・こしょう …… 各少々
- ※二人分は上記の半分です。

※Aにみじん切りにしたハム、パセリを加えると色あざやかな仕上がります。

### 【作り方】

- ① タチウオは皮を取り、塩・こしょうをして少しおき、水気をふく。
- ② 油をぬった焼網に①を並べ、粒マスタードをぬり、混ぜあわせたAを丁寧にのせる。
- ③ さらにサラダ油を1切れに小さじ1弱ずつかけ約8分（2人分：約6分）焼く。



予熟時間  
なし  
焼き時間  
4人分：約9分  
2人分：約7分  
（オト：千切器）

## 白身魚の包み焼き

### 材料（4人分）

- 白身魚 …… 4切  
（1切約60g）
  - しめじ …… 100g  
（小房に分ける）
  - ピーマン …… 2個  
（くし形に切る）
  - A { トマト …… 1/2個  
（くし形に切る）
  - レモン（輪切り） …… 8枚
  - 白ワイン …… 大さじ1
  - しょうゆ …… 小さじ1
  - パター（のせ用） …… 20g
  - パター（ぬり用） …… 適量
  - 塩・こしょう …… 各少々
- ※二人分は上記の半分です。



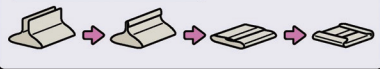
火力  
上火 強  
下火 強

### 【作り方】

- ① 白身魚は塩・こしょう・白ワインをふっておく。
- ② 25cm角のアルミはくを4枚（2人分：2枚）用意する。
- ③ アルミはくにバターをぬり、①をおきAを彩りよくのせ、上から塩・こしょう・しょうゆをふり、バターをのせて包む。
- ④ 焼網に並べて約9分（2人分：約7分）焼く。

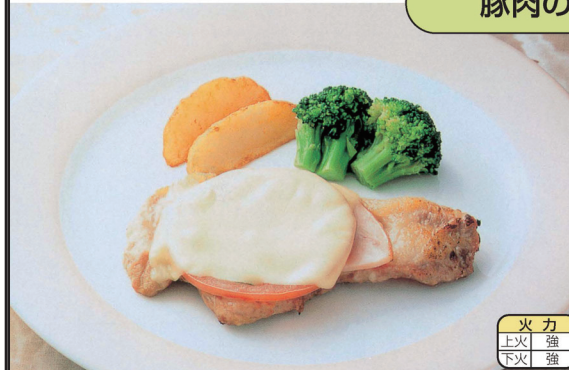


### アルミはくの包みかた



## 豚肉のチーズ焼き

予熟時間  
なし  
焼き時間  
4人分：約7分  
2人分：約6分  
（オト：千切器）



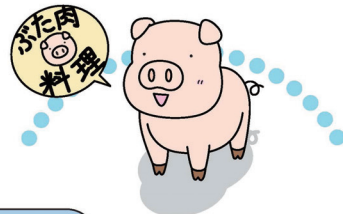
火力  
上火 強  
下火 強

### 材料（4人分）

- 豚ロース肉 …… 4枚  
（1枚約80g）
  - ロースハム …… 4枚
  - トマト（輪切り） …… 2/3個
  - スライスチーズ …… 4枚
  - 塩・こしょう …… 各少々
- ※二人分は上記の半分です。

### 【作り方】

- ① 豚肉は筋切りをし、軽く肉たたきでのばし、塩・こしょうをする。
- ② ①にロースハム・トマト・スライスチーズをのせ、油をぬった焼網に並べて約7分（2人分：約6分）焼く。



予熟時間  
なし  
焼き時間  
4人分：約13分  
2人分：約10分  
（オト：切器）

## ピーマンのハンバーグ詰め

### 材料（4人分）

- ピーマン …… 6個
  - 合いびきミンチ …… 250g
  - 玉ねぎ …… 小1/2個  
（みじん切り）
  - A { 卵 …… 1個
  - パン粉 …… 大さじ2
  - 牛乳 …… 大さじ2
  - 塩・こしょう …… 各少々
  - 薄力粉 …… 適量
  - サラダ油 …… 適量
- ※二人分は上記の半分です。



火力  
上火 弱  
下火 弱

### 【作り方】

- ① ピーマンは縦半分に切り、種を取り除き、うすく薄力粉をふっておく。
- ② 玉ねぎはサラダ油で炒めておく。
- ③ ボールにAを入れ、ねばりがでるまで、よく混ぜる。
- ④ ②をピーマンに形よく詰め、焼網に並べて約13分（2人分：約10分）焼く。



※ケチャップかデミグラスソースをそえれば、一層おいしくなります。



## ナスとトマトのグラタン



予熱時間  
なし  
焼き時間  
(1回目:約12分  
2回目:約9分  
オト:弱～弱)

### 材料 (4人分)

- ナス・・・大3個  
(5～6mmの輪切り)
- トマト・・・大1個  
(半月の薄切り)
- チーズ・・・150g  
(とけるタイプ)
- ミートソース・・・500g  
(市販のもの)
- サラダ油・・・適量
- 塩・こしょう・・・各少々

※二人分は上記の半分のみです。

火力  
上火| 弱  
下火| 弱

### 《作り方》

- ① 輪切りのナスはアク抜きをし、水気を切った後、切め揚げにする。
- ② 耐熱性容器にミートソースを薄く敷き、①とトマトを並べ、上からもミートソースをかけ、チーズを散らす。



これをくり返し、一番上にミートソースとチーズがくるように重ねて入れ、2人分(2皿)を約12分焼く。

※4人分は、2人分ずつ2回に分けて焼きます。  
(2回目の焼き時間は約9分です。)



## ナスの田楽

予熱時間  
なし  
焼き時間  
(4人分:約9分  
2人分:約7分  
オト:弱～弱)

### 材料 (4人分)

- ナス・・・2個
- 白みそ・・・100g
- 酒・・・大さじ1
- みりん・・・大さじ1
- 砂糖・・・小さじ1
- サラダ油・・・適量

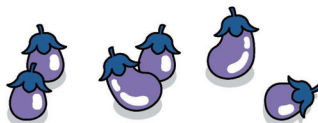
※二人分は上記の半分のみです。



火力  
上火| 強  
下火| 強

### 《作り方》

- ① ナスは縦半分に切り、切り口に格子状の切り目を入れる。  
ナス全体にたっぷりサラダ油をからめる。
- ② 鍋にAを合わせて、中火で練り上げる。
- ③ ナスは約7分(2人分:約4分)素焼きし、②をぬり、再度焦げ目がつくまで約2分焼く。



## 焼きリンゴ



予熱時間  
なし  
焼き時間  
(4人分:約9分  
2人分:約7分  
オト:弱～弱)

### 材料 (4人分)

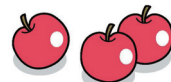
- リンゴ(約250g)・・・1個
- グラニュー糖・・・大さじ1杯
- 無塩バター・・・20g
- シナモンパウダー・・・少々

※二人分は上記の半分のみです。

火力  
上火| 強  
下火| 弱

### 《作り方》

- ① リンゴを8つ割りにし、芯を取り除き、皮に2～3ヶ所フォークで穴をあけます。
- ② アルミケースに入れ、グラニュー糖、シナモンパウダーを少々ふり、バターをのせます。
- ③ 焼網に並べて約9分(2人分:約7分)焼く。



## ツナと卵のマヨネーズ焼き

予熱時間  
なし  
焼き時間  
(4人分:約9分  
2人分:約7分  
オト:弱～弱)

### 材料 (4人分)

- ツナ(缶詰)・・・50g
- ゆで卵・・・2個
- マヨネーズ・・・大さじ4
- マスタード・・・小さじ1
- 塩・こしょう・・・各少々

※二人分は上記の半分のみです。



火力  
上火| 弱  
下火| 弱

### 《作り方》

- ① ツナは汁気をよく切る。
- ② ゆで卵は殻を取り、粗切りにする。
- ③ ①と②を合わせ、マヨネーズ・マスタードであえ、塩・こしょうで調味する。
- ④ アルミケースに分けて入れ、焼網に並べて約9分(2人分:約7分)焼く。



## 2. レシピカード



レシピカード15 by Patrice Julien

 左コンロの  を使ったレシピ     グリルタイマーを使ったレシピ

 温度キープモードを使ったレシピ     ダッチオープンを使ったレシピ

※操作方法など、詳しくは取扱説明書をご覧ください。

108



### \*ハーブブレッド

**ingrédients** 4人分

強力粉 250 g  
塩 5 g  
ドライイースト 5 g  
フレッシュローズマリー 10 g  
水 150 cc

**recette**

- 1 強力粉に水 150cc を加え、よく捏ねる。生地が耳たぶくらいの柔らかさになったら、丸くまとめ、ボールに入れラップをかけ、約1時間寝かせる。
- 2 寝かせた生地に、塩、イースト、みじん切りにしたローズマリーを加えてよく捏ね、ボールに入れラップをし、2～3倍の大きさになるまで発酵させる（1時間程度。冬場はもう少し時間がかかる）。
- 3 オリーブ油を塗ったダッチオープンに、大きさを整えた2の生地を入れ、ダッチオープンの7～8分目の高さまで発酵させる（40分～1時間程度。季節によって異なる）。
- 4 生地の表面に細長く切り込みを入れ、ダッチオープンに蓋をし、グリルに入れる。
- 5 グリルを点火し、オープン調理モードを選択する。タイマーを20分に設定する。消火後はそのままグリルの中で40分休ませる。
- 6 焼きあがったパンをダッチオープンから取り出し、網にのせて冷ます。





## ★若鶏のオーブン焼き

### ingrédients 4人分

鶏のもも 2枚  
 ベーコン 100g  
 タマネギ 200g  
 ニンニク 5片  
 ジャガイモ 200g  
 タイム(葉のみ) 大さじ1杯  
 塩 小さじ2杯  
 オリーブ油 大さじ5杯  
 胡椒、塩

### recette

- 1 鶏肉につぶしたニンニク1片、塩小さじ1、タイム大さじ½、オリーブ油大さじ1、胡椒適量をよくすりこみ、1時間ほど置く。
- 2 1を丸めるようにして形を整え、たこ糸をかけ、フライパンで表面を軽く焼き固める。
- 3 4cm角に切ったジャガイモ、薄切りにしたタマネギ、タイム大さじ½、薄切りにしたベーコン、残りのニンニク、塩小さじ1、胡椒適量、オリーブ油大さじ2をボールで良く混ぜる。
- 4 ダッチオーブンに鶏肉を入れ、3を上にとらず(鍋の縁ギリギリまで材料をいれないのがポイント。上から3cmくらいスペースを残しておく)と全体に均一に火が通る。
- 5 4にオリーブ油大さじ2杯、水30cc、胡椒を加える。
- 6 5をグリルに入れ点火、オーブン調理モードを選択する。タイマーを20分に設定する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる。



## ★ハンバーグ

### ingrédients 4人分

ひき肉(豚と牛の合びき) 350g  
 タマネギ 100g  
 パセリ 大さじ2(みじん切り)  
 ニンニク 2片  
 バター 30g  
 カマンベール 50g  
 シメジ 300g  
 塩 小さじ2杯  
 胡椒

### recette

- 1 ひき肉、みじん切りにしたタマネギ(50g)とニンニク、パセリ大さじ1、塩小さじ1、胡椒適量を混ぜ合わせ、4等分し、小判型に整える。
- 2 フライパンを熱し、油をひかずに1の両面を強火でさっと焼き固め、取り出しておく。
- 3 ダッチオーブンを熱し、バターを加え、みじん切りにしたタマネギ(残りの50g分)、小分けしたシメジ、残りのパセリ、塩小さじ1、胡椒適量を加えタマネギが透き通るまでよく炒める。
- 4 3の上に成形したハンバーグのタネを乗せ、蓋をして、グリルに入れる。グリルを点火し、オーブン調理モードを選択する。タイマーを8分に設定する。その後グリルの中で8分休ませる。
- 5 ダッチオーブンをグリルから取り出し、蓋を外して、スライスしたカマンベールを各々のハンバーグに1枚ずつ載せる。再び蓋をし、チーズが溶けるまで5分程度放置する。





## \*ガトーショコラ

### ingrédients 4人分

ブラックチョコレート  
(カカオ分70%以上) 140g  
無塩バター 130g  
卵 3個  
薄力粉 50g  
グラニュー糖 60g  
塩

### recette

- 1 チョコレートを湯煎にかけて溶かし、バターを加え混ぜる。
- 2 卵黄3個とグラニュー糖の半量をボールに入れて充分に混ぜる。用意したチョコレートとバターも加える。
- 3 別のボールに卵白3個と塩3つまみを入れ、残りのグラニュー糖を数回に分けて加えながら、角ができるまでしっかり泡立てる。
- 4 2にふるった薄力粉を振り入れてサックリ混ぜ、3を加え気泡がつぶれないように混ぜる。
- 5 ダッチオーブンの内側にバターを塗り、小麦粉を薄くはたく(オープンシートを敷いても良い)。ここに4の生地を流し込み、表面を整える。
- 6 ダッチオーブンに蓋をして、グリルを点火し、オープン調理モードを選択する。タイマーを13分に設定する。消火後はそのままグリルの中で13分休ませる(ガトーの中心が柔らかい状態に仕上げる)。
- 7 グリルからダッチオーブンを取り出し、蓋をはずして完全に冷ました後、静かに取り出し、サーブする。



## \*トマトのファルシー

### ingrédients 4人分

トマト 4個  
ひき肉(合いびき) 250g  
ベーコン 100g  
ニンニク 2片  
パセリ 大さじ1  
タマネギ ½個  
ローズマリー 5枝  
キャベツ 80g  
トマトペースト 大さじ1杯  
豆板醤 小さじ½  
塩 小さじ1½杯  
胡椒 適宜

### recette

- 1 トマトは上部をカットし、中をくり抜いておく。
- 2 ベーコン50g、タマネギ、ニンニク、パセリは、それぞれみじん切りしておく。
- 3 ひき肉、2の材料、塩小さじ½、胡椒少々をよく混ぜ合わせ、1のトマトの中に詰める。
- 4 1でくり抜いたトマトの中身を1cm角にカットする。
- 5 ダッチオーブンに4、細切りにしたキャベツ、トマトペースト、細かく刻んだ残りのベーコン、豆板醤、塩小さじ1、胡椒適量を入れ混ぜておく。この上に3の詰め物をしたトマトをのせ、蓋をする。
- 6 グリルを点火し、オープン調理モードを選択する。タイマーを15分に設定する。消火後はそのままグリルの中で15分休ませる。





## \* タラのエスニック風フリット

### ingrédients 4人分

タラ 300g  
 マリナード液の材料  
 (以下の材料を混ぜ合わせておく)  
 ニンニク 2かけ(みじん切り)  
 生姜 20g(みじん切り)  
 ナンプラー 大さじ2杯  
 醤油 大さじ1杯  
 ライムの絞り汁 大さじ1杯  
 砂糖 ティースプーン1杯

### 衣の材料

(以下の材料を混ぜ合わせる)  
 片栗粉 20g  
 小麦粉 20g  
 カレー粉 10g  
 ベーキングパウダー ティースプーン½杯

### チャツネの材料

酢 80cc  
 グラニュー糖 100g  
 玉ねぎ 1個  
 (5ミリに薄切りにしたもの)

### その他

サラダ菜 適宜  
 フレッシュペパーミント 12本  
 フレッシュコリアンダ 12本  
 ライム 半個

### recette

- 1 タラは1cmの厚さに細長く切り分け、マリナード液をかけ、冷蔵庫で30分置く。
- 2 チャツネの材料を混ぜ、中火で煮立て、ねっとりとしたソース状になるまで煮詰めていく。(キャラメル状になるまで煮詰めないこと)。
- 3 1のタラに、衣をまぶして、170度に設定した油で表面がカリッとして黄金色になるまで上げる。
- 4 サラダ菜、フレッシュハーブ、ライム、チャツネとともに供する。



## \* 豚肉のロースト ローズマリー風味

### ingrédients 4人分

豚の肩肉(タコ糸をかける) 500g  
 ニンニク 6片  
 ジャガイモ 250g  
 にんじん 250g  
 ローズマリー 大さじ1杯  
 粗塩 大さじ1杯  
 砂糖 ティースプーン1杯  
 塩 ティースプーン1杯  
 胡椒  
 オリーブオイル 大さじ2杯

### recette

- 1 豚肉はまんべんなく切り込みをいれ、縦4つに切ったニンニクを差し込んでおく。
- 2 豚肉に、みじん切りしたローズマリー、粗塩、砂糖、胡椒をすり込み、30分おく。
- 3 にんじんとジャガイモは3cm角に切ってボールにとり置き、塩胡椒する。さらにオリーブオイルを加えてよく味をなじませる。
- 4 強火で熱したフライパンで、豚肉の全面にまんべんなく色をつける。その後、豚肉をダッチオーブンに移し、周りに野菜を隙間なく詰め込む。水30ccを加え、蓋をする。
- 5 グリルを点火し、オープン調理モードを選択する。タイマーを20分に設定する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる。





## \*南仏風野菜の煮込みスープ

### ingrédients 4人分

セロリ 100g  
 にんじん 100g  
 ジャガイモ 100g  
 キャベツ 100g  
 ベーコン 100g  
 白インゲン豆(または赤豆)の  
 缶詰 100g  
 ニンニク 4かけ  
 万能ネギ 1本  
 水 800cc  
 塩 大さじ½杯  
 ローリエ 2葉  
 胡椒

### recette

**1** セロリは茎、葉とも1cm角に切る。にんじんとジャガイモは2cm角に切る。キャベツ、万能ねぎはうす切り、ベーコンは5mm幅に切る。  
**2** 1、ニンニク4かけ(丸ごと)、豆をダッチオーブンにいれ、塩、胡椒、ローリエと水を加える。ダッチオーブンの蓋をし、グリルを点火し、オープン調理モードを選択する。タイマーを20分に設定する。オープンモードで20分間加熱し、消火後グリルの中で10分間休ませてから供する。



## \*タイ風チャーハン

### ingrédients 4人分

ご飯 400g  
 鶏のもも肉 150g  
 玉ねぎ 30g  
 ニンニク 2かけ  
 赤唐辛子 1本  
 ナンプラー 大スプーン2杯  
 砂糖 ティースプーン1杯  
 ミントマト 8個  
 ライム 1個  
 コリアンダー 数本  
 塩・胡椒  
 オイル 30cc

### recette

**1** 中華鍋またはフライパンにオイルをいれ、強火で熱して細かく切った鶏肉とみじん切りした玉ねぎを軽く炒める。  
**2** ご飯を加え、軽くいため、砂糖、ナンプラー、みじん切りのニンニク、種を取り小口切りにした赤唐辛子を加える。さらによく混ぜ、炒める。  
**3** ミントマト、ライム、コリアンダーとともに供する。





## \*クロック・ムッシュー

### ingrédients 2枚分

食パン 2枚  
 ハム 2枚  
 グリエールチーズ 100g  
 ニンニク 1かけ  
 バター 20g  
 卵 1個  
 胡椒

### recette

- 1 食パンにバターを塗りハムをのせる。
- 2 卵をよくかき混ぜた中に、おろしたグリエールチーズとみじん切りしたにんにくを加えてペースト状にする。
- 3 1に2を満遍なく塗り、よく胡椒をふる。
- 4 調理プレートを入れて2〜3分予熱したグリルで、上強火・下弱火で5分間加熱する。



## \*洋風串焼き

### ingrédients 4人分

鶏のもも肉(骨をはずす) 400g  
 パプリカ ½個  
 小玉ねぎ 4個  
 ミントマト 4個  
 ニンニク 1かけ  
 タイム 大スプーン1杯  
 オリーブオイル 大スプーン1杯  
 塩 ティースプーン½杯  
 胡椒

### recette

- 1 鶏肉は大きさを揃え、12個に切り分ける。
- 2 オリーブオイルにニンニクのみじん切り、タイム、塩、胡椒を加えたマリナーで1を20分間マリネする。
- 3 鉄串にマリネした鶏肉、パプリカ(4つ切り)、鶏肉、ミントマト、鶏肉、小玉ねぎの順番で刺していく。野菜にオリーブオイル(分量外)を塗る。
- 4 グリルで、鶏肉や野菜がきれいに色づくまで上下強火で加熱する(15分)。出来立てを供する。





## \* リンゴのクランブル

### ingrédients 4人分

リンゴ(フジ) 3個  
 グラニュー糖 50g  
 バター 20g  
 レモンの絞り汁 1個分  
 シナモンパウダー  
 ティースプーン 2杯

### クランブルの生地

小麦粉 120g  
 砂糖 70g  
 有塩バター 70g  
 黒胡椒  
 シナモンパウダー  
 ティースプーン 1杯  
 ベーキングパウダー  
 ティースプーン ½杯

### recette

- クランブルの生地材料をすべてあわせ、指先でまぜあわせてボロボロに仕上げる。
- リンゴは皮をむき、種をとって8つ切りにし、さらにそれぞれを3つに切り分ける。
- リンゴをレモン汁、砂糖、シナモンパウダー、小さく切り分けたバターと合わせ、全体をよくなじませる。
- ダッチオーブンに3を入れ表面を平らにし、1を上からかけ、全体を覆う。指で押し付けられないように注意する。
- ダッチオーブンの蓋をし、グリルに入れグリルを点火し、オープン調理モードを選択する。タイマーを20分に設定する。消火後はグリルの中で15分間休ませる。好みで、バニラアイスクリーム、または砂糖を加えないシャンティークリームとともに供する。



## \* ペッパーステーキ

### ingrédients 2人分

厚い牛リブロース (180g位)  
 2枚  
 黒粒胡椒 大スプーン 3杯  
 マスタード 大スプーン 1杯  
 玉ねぎ 30g  
 ニンニク 1かけ  
 バター 20g  
 生クリーム 80cc  
 塩 適宜

タリアテッレ (つけあわせ用)

### recette

- 黒粒胡椒はつぶしておく。
- 肉の両面に1の黒粒胡椒の大スプーン2杯分をまぶし、室温において30分間おく。
- 強火で鉄板グリルかフライパンを熱し(オイルはぬらない)、肉の両面をさっと焼き固める。その後、好みの焼き加減になったところで、火からはずし、両面に軽く塩をしてからアルミ箱で包んでおく。
- 弱火にかけたフライパンにバター20gをとかし、みじん切りにした玉ねぎとニンニクを入れて、色づかないように加熱する。残りの黒胡椒を加えて、さらに1分間加熱し、生クリームとマスタード、塩ひとつまみを加え、煮詰める。
- ソースにとろみがついてきたら、お皿にもったステーキにソースをたっぷりかけ、バターまたはオリーブオイルであえたタリアテッレをつけあわせて供する。







## \*フレッシュタイム風味のスコーン

### ingrédients 9個分

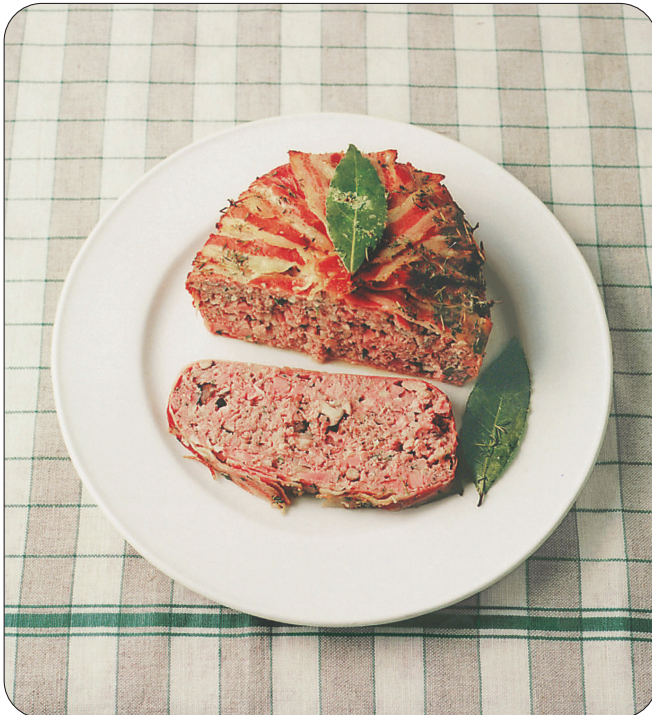
薄力粉 150 g  
 グラニュー糖 20 g  
 ドライイースト 6 g  
 塩 2 g  
 バター 30 g

ヨーグルト 60 g  
 フレッシュタイム  
 大スプーン ½ 杯

タイムの枝先 適宜 (飾りつけ用)

### recette

- 1 薄力粉、砂糖、イースト、塩、みじん切りにしたタイム、バターを指先であわせ、ポロポロの状態にする。
- 2 1にヨーグルトを少しずつ混ぜ込んで柔らかい生地にしあげ、ラップをして30分間休ませる。
- 3 生地を厚さ2.5cmに手でのばし、抜き型(直径4.5cm)で抜いて表面にヨーグルトを塗り、タイムの枝先を飾る。
- 4 ダッチオーブンの内側にバター(分量外)を塗り(オーブンシートを敷くのも可)、スコーンの生地をならべる。
- 5 ダッチオーブンの蓋をし、グリルを点火し、オープン調理モードを選択する。タイマーを15分に設定する。消火後は、そのままグリルの中で15分休ませる。



## \*パテ・ド・カンパーニュ

### ingrédients

しゃぶしゃぶ用の薄切り豚肉  
 30枚

### アバレイユ

豚肉(脂身の多い部位)の  
 ミンチ 500 g  
 ベーコン(みじん切り) 100 g  
 タマネギ(大きめみじん切り) 100 g  
 ニンニク(みじん切り) 30 g  
 フレッシュオレガノ(みじん切り)  
 大スプーン 1杯  
 フレッシュタイム(みじん切り)  
 大スプーン 1杯  
 塩 小さじ 2杯  
 胡椒 適量

★このパテは作りたてよりも翌日のほうが美味。冷蔵庫で1週間保存可能(アルミ箔でしっかりとるんでおくこと)。

### recette

- 1 ダッチオーブンの中にアルミ箔を隙間なく敷き、この上にしゃぶしゃぶ用の薄切り豚肉を中心から放射状に敷きつめていく。(敷きつめる際、1枚の豚肉のうち、半分はダッチオーブンの中に、半分は後でアバレイユを包めるよう縁にかけておく)。
- 2 アバレイユの全材料を混ぜ合わせ、1のダッチオーブんにしき詰める。表面を平らにならし、残しておいた薄切り豚肉で全体を包み込んで、フレッシュローリエの葉を何枚か上のにせる。
- 3 表面に軽く塩、胡椒をする。蓋をしてグリルにいれ、グリルを点火し、オープン調理モードを選択する。タイマーを20分に設定する。消火後はグリルの中でそのまま20分間休ませる。
- 4 グリルから取り出し、全体が十分に冷めたところで(1時間程度そのままにしておいた方が形が崩れにくい)、中に敷きこんだアルミ箔の両端を引っ張りあげてパテをダッチオーブンから抜く。
- 5 薄く切り分けたパテは、こんがり焼いたトーストとともに供する。



## グリルプレートの取扱方法 安全上のご注意

グリルの使用方法については、機器に付属の「取扱説明書」をよく読んでください。  
 ☆グリル受け皿には水を入れないで使用してください。

### ⚠️注意

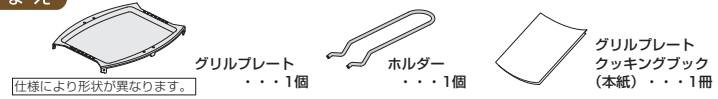
- ・油もの料理や、焼き魚にグリルプレートは使用しない。
  - ・調理時は焼きすぎに注意する。  
**火災の原因になります。**
  - ・続けて使用するときは、その都度グリルプレートにたまった食品くずや脂などを取り除く。また使用後も必ずお手入れする。  
**たまった脂が燃えて火災のおそれや機器焼損の原因になります。**
  - ・予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートが高温のため、ふれない。
  - ・グリルプレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する。また、グリルとびらに手をふれないように気をつける。  
**やけどの原因になります。**
  - ・グリル以外では使用しない。
  - ・破損の原因になります。
- ・調理終了後、高温状態のグリルプレートを水などに入れて急冷しない。  
**変形の原因になります。**
  - ・予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する。  
**グリル過熱防止センサーがはたらき、消火する場合があります。**
  - ・グリル排気口に、鍋などを置いたり、エアコン、扇風機などの風があたらないように配慮して使用する。  
**火が途中で消えたり、不完全燃焼の原因になります。**
  - ・グリルプレートクッキングブック（本紙）に記載のレシピ以外で、冷凍や冷蔵の食材を調理する場合は、あらかじめ2分程度予熱するか、食材を常温に戻してから調理する。  
調理時間がかり、**生焼けになったり、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動的に消火することがあります。**

- ・水洗い後、よく乾燥してください。よく乾燥していないグリルプレートを入れて点火するとセンサーが作動して消火する場合があります。
- ・アルミはくを敷いて使用するとき、グリルプレートに密着させ、はみ出さないようにしてください。

### ○使用前のお願い

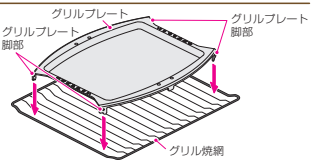
- ・汚れ落ちをよくするために、グリルプレートを洗って乾かし、サラダ油を薄く塗ってから使用してください。

### 部品のなまえ



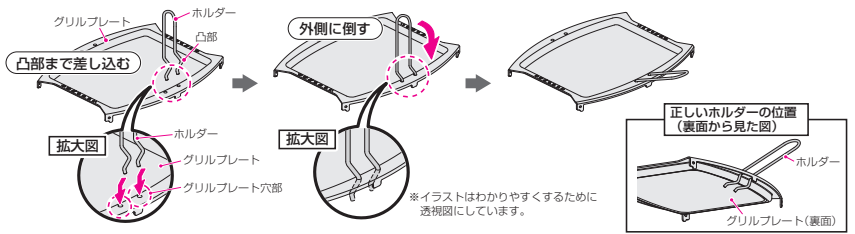
### 取り付けかた

- ・グリルプレートを取り付けるときは、**グリルプレート脚部をグリル焼網の最端部の間に合わせて置いてください。**  
**置きかたを間違えると焼き加減に影響を及ぼすおそれがあります。**
  - ※この時、グリルプレートがグリル焼網から前後左右に、はみ出さないように注意してください。
- グリル焼網は、機種により形状が異なります。



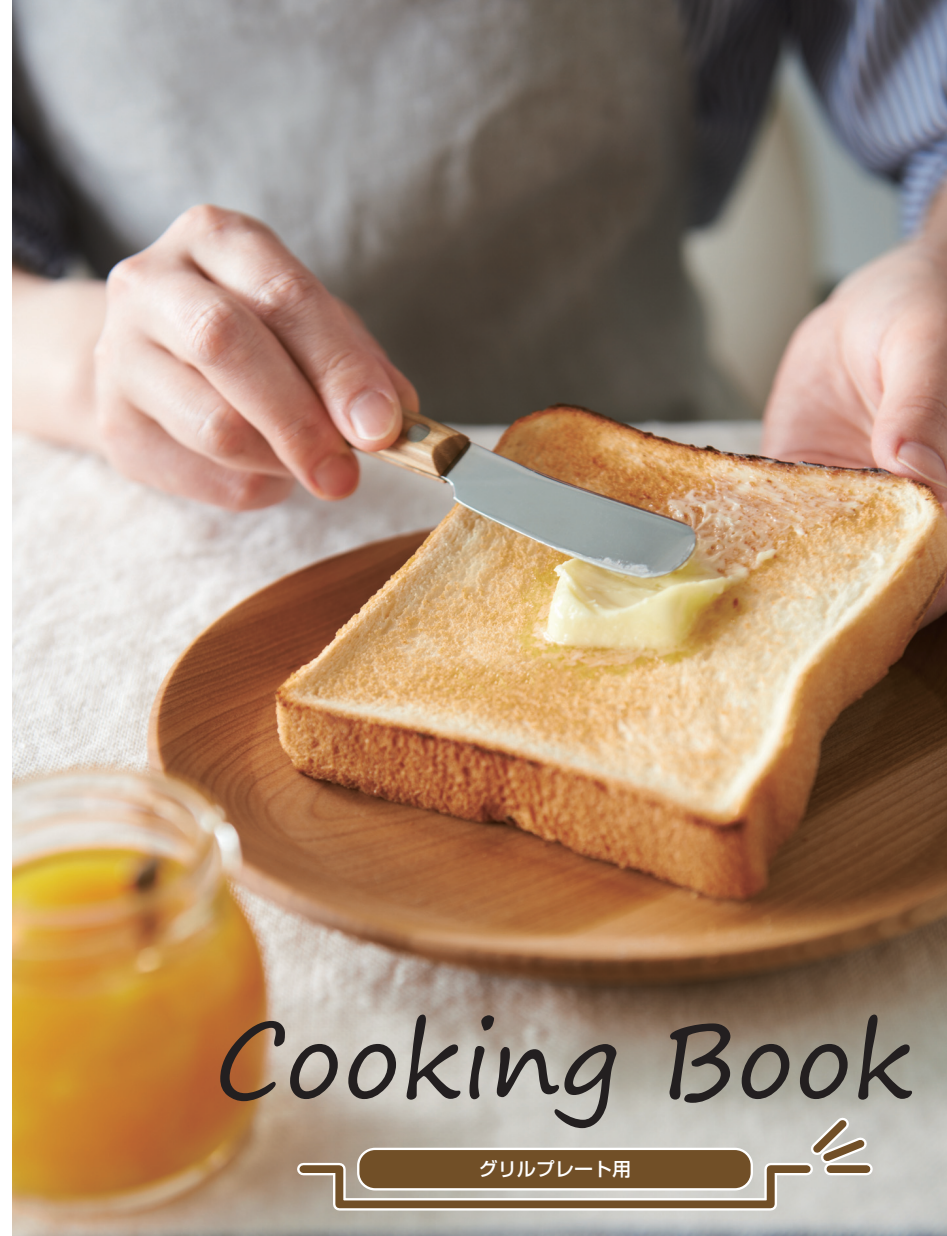
### 取り出しかた

- ・ホルダーの凸部をグリルプレートの外側に向け、グリルプレート穴部にホルダーの凸部まで差し込んでから、外側に倒してしっかりと持ってください。
- ※ホルダーの凸部を内側にしたり、不安定な状態で持ち上げると調理物やグリルプレートの落下による、**やけどやけが、思わぬ事故の原因になります。**



### お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ・または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ・ひどい汚れのときは水につけおきしたあと、洗ってください。
- ・金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などを使用しないでください。  
**キズや色落ちの原因になります。**



# Cooking Book

グリルプレート用





予熱時間:約 3分  
(火力 上火:強 下火:強)  
+  
調理時間:約 2分  
(火力 上火:弱 下火:強)

### 材料 作り方

- 食パン:2枚  
1. 上火:強・下火:強で約3分グリルプレートで予熱する。  
2. パンを並べ、上火:弱・下火:強で約2分焼く。

※機種によっては、オートメニューモード(自動)でトーストを焼くことができます。



### 材料

- 食パン(5枚切り):2枚  
牛乳:100mL  
卵:1個  
砂糖:大さじ1  
バニラエッセンス:少々  
バター:適量

### 作り方

1. 食パンの耳を切り落とし、半分になる。Aをボウル等に合わせ、パンをひたす。  
2. グリルプレートにバターをぬり、1を並べ、上火:強・下火:強で約4分焼く。

調理時間:約 4分  
(火力 上火:強 下火:強)

調理時間:約 7分(火力 上火:弱 下火:強)

### 材料(1回分)

- エビ:10尾  
塩:適量  
こしょう:適量  
卵:1個  
粉チーズ:大さじ2  
パセリ:適量  
バター:適量  
薄力粉:適量

### 作り方

1. エビの殻をむき、背開きにして背わたを取り、塩こしょうで下味をつける。  
2. 卵を溶いて、粉チーズ、刻んだパセリを合わせる。  
3. グリルプレートにバターをぬる。  
4. 1に薄力粉をまぶし、2をからめて、グリルプレートに並べ、上火:弱・下火:強で約7分焼く。



エビのピカタ

### 発酵いらずのお手軽 クリスピーピザ



調理時間:約 7分(火力 上火:弱 下火:強)

### 材料(1回分)

- 薄力粉:80g  
ベーキングパウダー:2g  
塩:ひとつまみ  
水:20mL  
牛乳:20mL  
オリーブオイル:小さじ1  
ピザソース:適量  
ミニトマト:3個  
ブラックオリーブ:適量  
ピザ用チーズ:50g  
バジルの葉:3~4枚

### 作り方

1. ボウルに生地の種類を混ぜ、水、牛乳、オリーブオイルを加えて生地がなめらかになるまでこねる。  
2. 生地を厚さ約5mmにのばしてグリルプレートにおき、生地がふくらまないように全体にまんべんなくフォークで穴を開ける。  
3. ピザソースをぬり、ミニトマト、ブラックオリーブ、ピザ用チーズをのせ、上火:弱・下火:強で約7分焼く。仕上げにバジルの葉をかざる。



ささみの梅しそ焼き

調理時間:約 5分(火力 上火:強 下火:強)

### 材料(4枚分)

- 鶏ささみ:4本  
梅干し:中3個  
マヨネーズ:大さじ1  
みりん:大さじ1  
大葉:2枚  
サラダ油:適量

### 作り方

1. 鶏ささみは筋を取って親音開きにし、包丁の背で軽くたたいてのばす。  
2. 梅干しの種を取って包丁でたたき、マヨネーズとみりんで和え、大葉の千切りを合わせる。  
3. グリルプレートにサラダ油をぬり、1を並べ、2をのせる。上火:強・下火:強で約5分焼く。

※使う梅干しにより、マヨネーズとみりんの量を調整してください。

調理時間:約 7分(火力 上火:強 下火:強)

### 材料(1回分)

- アスパラガス:2本  
かぼちゃ:8mm厚さ2枚  
長いも:8mm厚さ4枚分  
エリンギ:中1本  
オリーブオイル:適量  
塩か好みのドレッシング:適量

### 作り方

1. アスパラガスは下の硬い部分を切り落とし、長いものは皮をむき8mmの薄切りにする。  
2. 8mmの厚みに切ったかぼちゃと、4つ割りにしたエリンギに、オリーブオイルをまぶす。  
3. グリルプレートにオリーブオイルをぬり、1・2を並べ、上火:強・下火:強で約7分焼く。  
4. 塩またはお好みのドレッシング、ソースを添える。

### おすすめチーズソースのレシピ

#### 材料

- クリームチーズ:50g/牛乳:大さじ1/レモン(絞汁):小さじ2/  
レモン(皮のすりおろし):適宜/塩:適宜/粗びきこしょう:適宜

#### 作り方

- クリームチーズ、牛乳をあたたためてなじませ、レモンを合わせる。冷めてから塩こしょうで味をととのえる。



グリル野菜のサラダ

調理時間:約 5分(火力 上火:強 下火:弱)  
(2回目以降は約4分)

### 材料(2回分) ※1回分の目安は12個分

- 薄力粉:150g  
バター(食塩不使用):100g  
グラニュー糖:75g  
卵:25g(Mサイズ)2個分  
ココアパウダー:10g

### 作り方

- (下準備)バターと卵を室温に戻しておく。  
1. バターをクリーム状に練り、グラニュー糖を加え白っぽくなるまですり混ぜる。卵も少しずつ加えて混ぜる。  
2. ふるった粉を切り混ぜる。ひとまめにラップフィルムに包み冷蔵庫で30分以上休ませる。  
3. 2を軽くもみ2等分し、一方にココアパウダーを混ぜる。  
4. それぞれの生地をちぎって交互に合わせ、ラップフィルムで巻いて形を作り、冷凍する。  
5. 7mm幅に切り、グリルプレートの上に並べる。上火:強・下火:弱で約5分焼く。



マーブルクッキー