

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

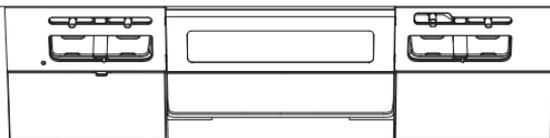
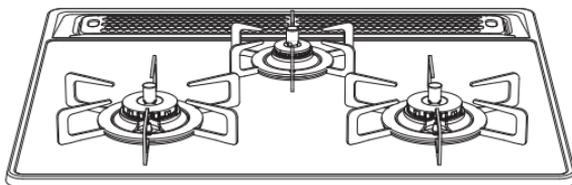
取扱説明書 保証書付

型番

210-H526型

両面焼グリル

乾電池仕様



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

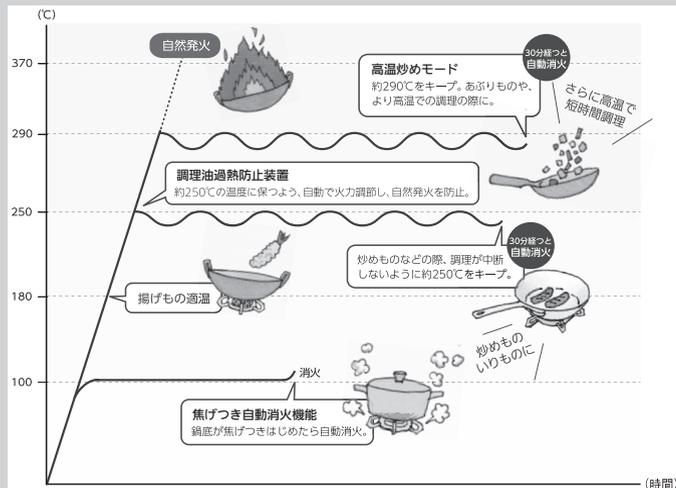
- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。  
お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
- 来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

# Si センサーコンロについて

## Si センサーコンロ

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！ **引消え安全装置**
- ◎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ているためです。**  
自動消火した場合、点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。  
**戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。**必ず点火/消火ボタンを押し、「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。

☞ 18

### ・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

**安心・安全機能がはたらいているためです。**  
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がすぎたり、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 35

### ・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。

☞ 19

※☞☐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	19

### 毎日の使いかた

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

グリルの使いかた	39
プレートあたたため	41

### 便利な使いかた

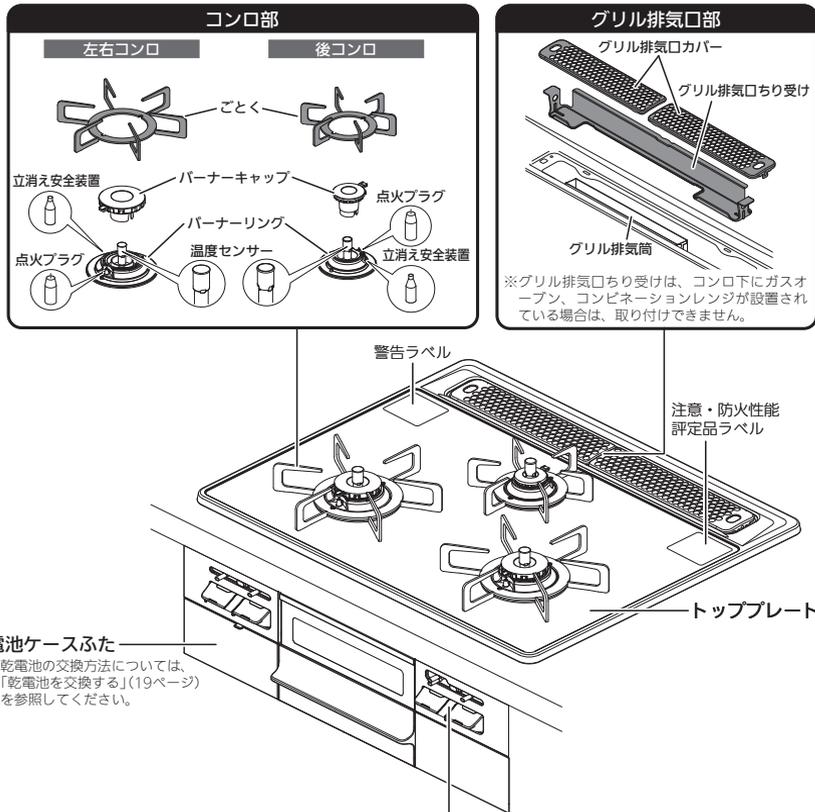
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	45
-------------------	----

### 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	56
ブザー報知とお知らせ表示	63
長期間使用しない場合/仕様	65
アフターサービス/廃棄時のお願い	66
交換部品(消耗部品)	67
別売部品	68
保証書	裏表紙

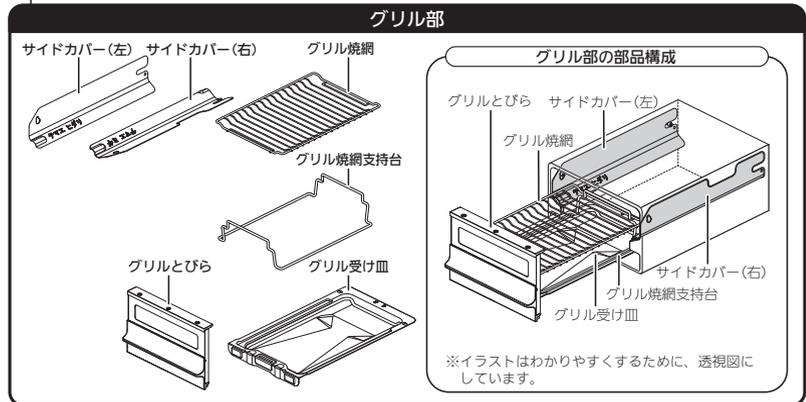
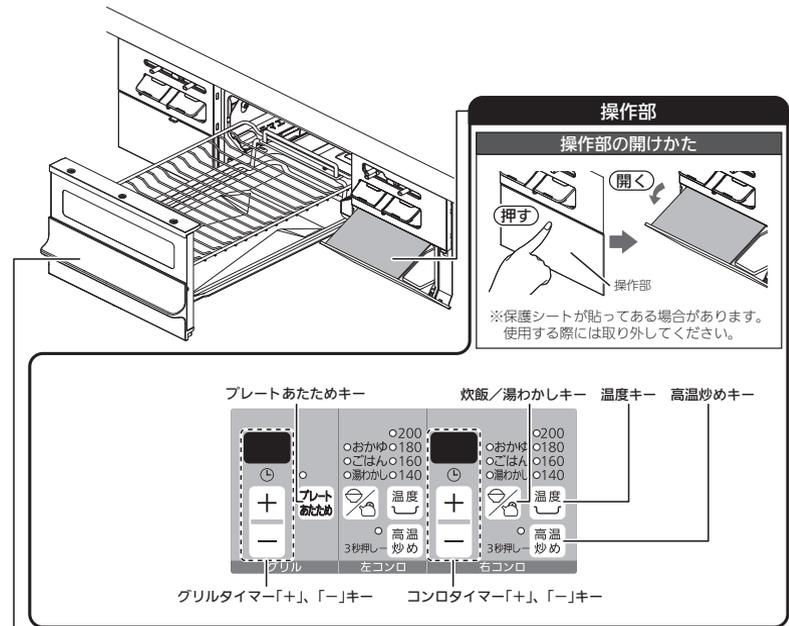
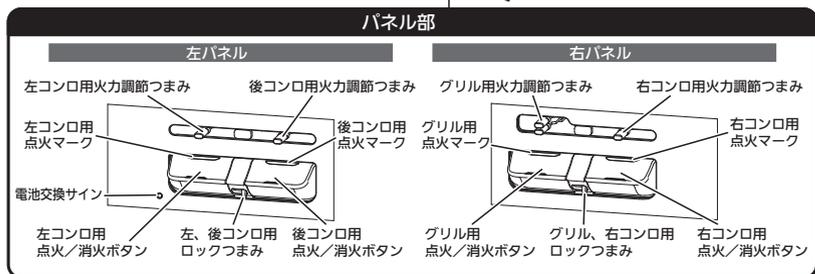
# 各部のなまえ

・各部品の取り付け方については、「お手入れ」(49～52ページ)を参照してください。



## 電池ケースふた

※乾電池の交換方法については、「乾電池を交換する」(19ページ)を参照してください。



# かんたん操作ガイド

コンロを使う準備 21 グリルを使う準備 37

<p>右コンロ</p> <p>タイマーで煮る、ゆでる</p> <p> 25</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p> <p>弱火 ← → 強火</p> <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p>2 タイマー設定する</p>	<p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒  → </p> <p>\\ビビビ\\</p> <p>\\ビー\\</p>	<p>3 点火/消火ボタンを戻す</p>
<p>左右コンロ</p> <p>揚げる、焼く</p> <p> 27</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p> <p>→ 強火</p> <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p>2 温度を設定する</p> <p>温度  → </p>	<p>設定温度到達</p> <p>調理開始</p> <p>\\ビビビ\\</p> <p>MMMM</p>	<p>3 調理が終了したら、消火する</p>
<p>左右コンロ</p> <p>お湯をわかす</p> <p> 29</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p> <p>→ 強火</p> <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p>2 湯かかしを設定する</p> <p>\\おかゆ おはん おわかし\\</p>	<p>ふっとうしたら、保温(5分開始)</p> <p>終了2分前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>\\おかゆ おはん おわかし\\</p> <p>\\ビビビ\\</p> <p>\\ビー\\</p>	<p>3 点火/消火ボタンを戻す</p>
<p>左右コンロ</p> <p>ごはんを炊く</p> <p> 33</p> <p>(炊飯の準備  31)</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p> <p>火力は  位置に合わせる</p>	<p>2 炊飯を設定する</p> <p>\\おかゆ おはん おわかし\\</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>\\おかゆ おはん おわかし\\</p> <p>\\ビビビ\\</p> <p>\\ビー\\</p>	<p>3 点火/消火ボタンを戻す</p>
<p>左右コンロ</p> <p>あぶる、炒める</p> <p> 35</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p> <p>弱火 ← → 強火</p> <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p>2 高温炒めを設定する</p> <p>押ししている間点滅</p> <p>\\高温炒め 3秒押し\\</p>	<p>調理開始</p> <p>MMMM</p>	<p>3 調理が終了したら、消火する</p>
<p>グリル</p> <p>魚を焼く</p> <p> 39</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p> <p>弱火 ← → 強火</p>	<p>2 タイマー設定する</p>	<p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒  → </p> <p>\\ビビビ\\</p> <p>\\ビー\\</p>	<p>3 点火/消火ボタンを戻す</p>
<p>グリル</p> <p>プレートあたためで調理する</p> <p> 41</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p> <p>あたため</p> <p>火力はあたため位置に合わせる</p>	<p>2 プレートあたためを設定する</p> <p>プレートあたため</p>	<p>3 タイマー設定する</p> <p>設定時間により 余熱調理開始 (自動消火)</p> <p>終了30秒前</p> <p>終了</p> <p>秒  → </p> <p>\\ビビビ\\</p> <p>\\ビビビ\\</p> <p>\\ビー\\</p>	<p>4 点火/消火ボタンを戻す</p>

※プレートあたためで使用するグリルプレート波型は別売部品です。

# 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66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

必ず守る
 換気する
 禁止
 火気禁止
 分解禁止
 接触禁止

## ガス漏れに気づいたときは

**危険**

- 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。

① 火を消し、ガス栓を閉める。  
② 窓や戸を開け、ガスを外に出す。  
③ 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**

- 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

① 火を消し、ガス栓を閉める。  
② 『よくあるご質問』(56~62ページ)、『プザー報知とお知らせ表示』(63~64ページ)に従い、処置をする。  
③ 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。

④ 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**

- 点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる  
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**

- 使用するバーナーの点火/消火ボタン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。
- 点火操作しても点火しない場合は、点火/消火ボタンを押し、「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

**禁止**

- 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
- 熱で圧力が上がるもの(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、調理紙、ビニールシートなど))  
火災の原因になります。

## 調理以外の用途には使用しない

**禁止**

- 練炭の火起こしや衣類(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、トッププレートの変色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機器を使ってビルトインガス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。
- グリルとびら、操作部、電池ケースふたなどに、ものをのせたり、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**
  - 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物の調理、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。
- 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。
- **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。
- **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。
- **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や故障の原因になります。

- 警告**
  - **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。

- 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。  
乳幼児が触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(22ページ)
  - **操作部などのお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。
  - **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点火/消火ボタンをロックする、またはガス栓を閉める**  
ペット(犬や猫など)が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って点火/消火ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは、点火/消火ボタンをロックしてください。(22ページ)または、ガス栓を閉めてください。

## コンロ編

### 使用中は

- 警告**
  - **コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない**  
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があ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。  
毛足が長いもの、ゆったりとたれ下がったデザインのものなどは火がつきやすいので特に注意してください。特にコンロの奥に手をのぼすときは注意してください。

## コンロ編

### 使用中は

- 注意**
  - **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

- **高温炒め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。
- **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。
- **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。
- **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。
- **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。
- **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。
- **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**
  - **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くいように注意し、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

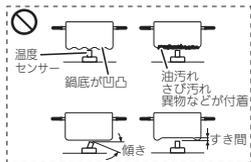
- 警告**
  - **温度センサーの改造や取り外しての使用は行わない**  
温度センサーが正しくはたらかなくなり、火災の原因となります。
- 注意**
  - **強いショックを加えたり、キズをつけない**  
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。
  - **こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する**  
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

# 必ずお守りください (安全上の注意)

## コンロ編

### 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に、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250g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。

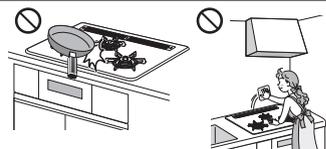


- 注意**
- 石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない  
異常過熱による機器焼損の原因になります。
  - 片手鍋、底がへこんだ鍋や底が丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
  - 片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する  
不安定な状態で使用すると、鍋の種類によっては、鍋が傾いたり滑って調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
  - 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、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。
  - 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
  - ごつ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  
トッププレートの歪みや損傷の原因になります。  
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。



### トッププレートについて

- 警告**
- 衝撃や荷重を加えない
  - 上にのらない  
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。  
※破損したときは、けがの原因になりますので、程度の大小に関係なく、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、グリルプレート波型の上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。  
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、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、グリルプレート波型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。
  - 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、グリルプレート波型に水などを入れて使用しない  
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。水などを入れてください。  
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。
  - グリル焼網支持台は必ず使用する  
グリル焼網支持台を使わずに、グリル焼網、グリルプレート波型をサイドカバーの上に置いて使用すると調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。
  - グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近付けない  
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**  **禁止**
  - ・エアコン、扇風機などの風がグリル排気口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。
  - ・調理物を焼きすぎない
- 注意**  **必ず守る**  **禁止**
  - ・調理物に火がつき、グリル排気口から炎が出ることがあり、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 点火/消火ボタンを押し、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(焼き上がりの早い調理物、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**  **禁止**
  - ・グリル使用後および連続使用するときには、グリル焼網、グリル受け皿、グリルプレート波型、サイドカバーにたまった脂、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。
- 注意**  **必ず守る**  **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、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルプレート波型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。
  - ・グリル受け皿を持ち運びするときは、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**  **禁止**
  - ・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。
  - ・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。
  - ・ぬれ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。
  - ・トッププレートは取り外さない。裏面でけがをする原因になります。また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。
  - ・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ると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

## 別売部品編

### グリルプレート波型および、ふた(油はねガード)について(別売部品)

- 警告**  **必ず守る**  **禁止**
  - ・グリルプレート波型は、グリル焼網の上に置いて使用しない。一酸化炭素中毒や異常過熱のおそれがあります。
- 注意**  **必ず守る**  **禁止**
  - ・グリル以外では使用しない。破損の原因になります。
  - ・グリルプレート波型で揚げもの調理をしない。油が過熱され、発火のおそれがあります。
  - ・予熱調理はしない。塗装のはがれ、早切れの原因になります。
  - ・調理終了後、高温状態のグリルプレート波型および、ふた(油はねガード)を水などに入れて急冷しない。変形などの原因になります。
  - ・グリルプレート波型クッキングブック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、あらかじめ食材を常温に戻してから調理する。調理時間がかかり、生焼けになったり、グリル過熱防止センサー(18ページ)がはたらき、自動的に消火することがあります。
  - ・ふた(油はねガード)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、ふた(油はねガード)、グリルとびらやグリルプレート波型などに手を触れないように気をつける。やけどの原因になります。
  - ・ふた(油はねガード)はグリルプレート波型以外に使用しない。破損の原因になります。

※詳しくは、別売部品のグリルプレート波型クッキングブックや別売部品の油はねガード取扱説明書を参照してください。

### グリルプレート(別売部品)について

- 注意**  **必ず守る**  **禁止**
  - ・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。
  - ・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。  
トッププレートが割れたり、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、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。(とくにだし入り豆苗(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、さきいきかけ(容器をゆすぶ、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。

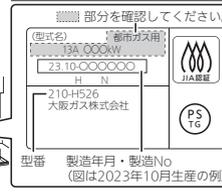


銘板の確認方法

- 操作部ふたを押す。操作部を開ける。
- 操作部ふたの両端上側を裏から両手で手前に引く。  
(操作部と操作部ふたが分かります。)
- 操作部を機器本体へ押し込む。



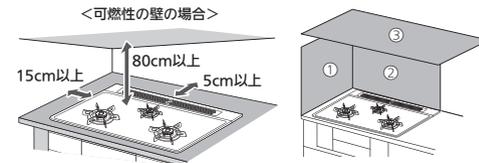
銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合



※銘板を確認後は、操作部ふたを押し込み、浮きがないこと、スムーズに開閉できることを確認してください。(55ページ)



- 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

- DP0128型...側壁用
- LP0130型...後壁用
- 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。

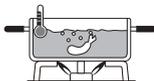
# 安心・安全機能／お知らせ機能

## 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、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。  
\*高温炒めモード使用時は約290℃に保ち、自動火力調節します。  
・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。

火を  
消します

#### 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

### 誤って操作されるのを防止

#### ロック機能 左右コンロ 後コンロ グリル

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、点火/消火ボタンをロックすることができます。(22ページ)

### 点火時の炎あふれを防止

#### 中火点火機能 左右コンロ

コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、点火時に火力調節つまみが強火側(右側)にある場合、つまみは中火位置(中央)に動き、中火で乾火します。(左右コンロのみ)  
また、火力調節つまみが弱火側(左側)にある場合は、つまみは強火側(右側)に動きます。(全コンロ)

### 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『ビビッ』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。

### 火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、ブザー音でお知らせ

#### 点火/消火ボタン戻し忘れブザー 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、点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)でお知らせします。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。必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。

※他のバーナーを使用中は、ブザー音が鳴りません。

# 乾電池を交換する

乾電池の交換時期が近付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

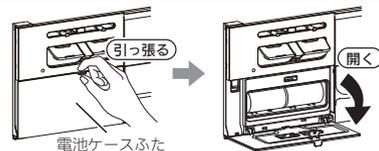
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量がなくなった場合は使用できません。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。  
アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。  
(使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合や、マンガン乾電池を使用した場合は、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パーサーや充電式単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る

- 電池ケースふたのつまみを引っ張り、矢印の方向に開けてください。

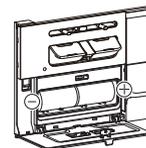
※電池ケースふたは、約90°まで開きます。  
それ以上は無理に開かないでください。  
また、無理な力を加えないでください。  
電池ケースふたが、破損する原因になります。



## 3 乾電池を交換する

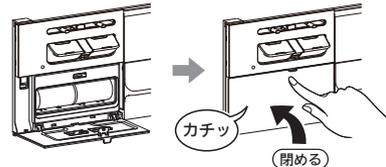
- 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめ、古い乾電池と交換してください。

※乾電池の組み込む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 電池ケースふたを閉める

- 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32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 (揚げもの時の油の量：500～1000mL)	湯わかしモード (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	×	×	×
銅、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、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。

左右コンロは高温炒めモード(35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かません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

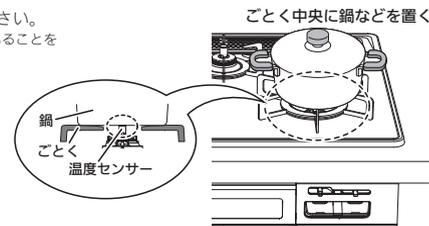
## ① ガス栓を全開にする

- ガス栓を『開』の状態にしてください。



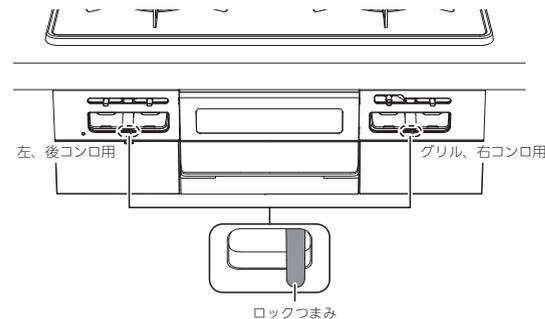
## ② 鍋などを置く

- ごと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。



## ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、点火/消火ボタンをロックすることができます。



## ロックを設定/解除する

- 点火/消火ボタンが「消火の状態」で、ロックつまみをスライドさせて動かしてください。  
※点火/消火ボタンが「点火の状態」では、ロックつまみを動かすことはできません。



消火の状態

### ロック設定



ロックつまみを左にするとロックを設定できます。

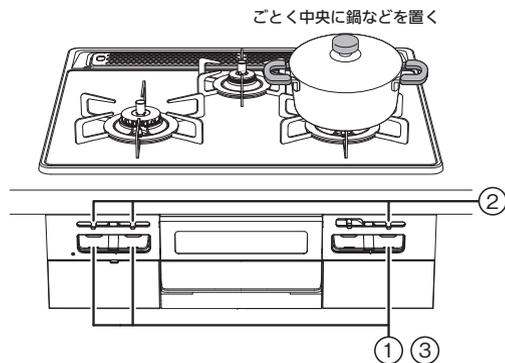
### ロック解除



ロックつまみを右にするとロックを解除できます。

# コンロの使いかた (基本操作)

準備する 『コンロを使う準備』(21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。(35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。(27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



## ご注意していただきたいこと

- ・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され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『ビビッ』で使用巾着であることをお知らせします。
- ・高温で自動火力調節する際に、ブザー音『ビビッ』でお知らせします。
- ・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『ビビッ』でお知らせします。(18ページ)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)でお知らせします。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

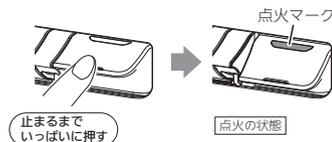
## 1 点火する

- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。

点火マークがオレンジ色に変わります。

※点火マークは点火/消火の操作をするだけで色が変わりますので、必ず火がついたことを確認してください。

- ※左右コンロは、中火で点火します。  
中火点火機能(18ページ)を参照してください。
- ※押し込みが足りない、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。



## 2 火力調節する

- 火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドし、炎があふれない程度に調節してください。



## 3 消火する

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

点火マークが消えます。

- ※必ず火が消えたことを確認してください。

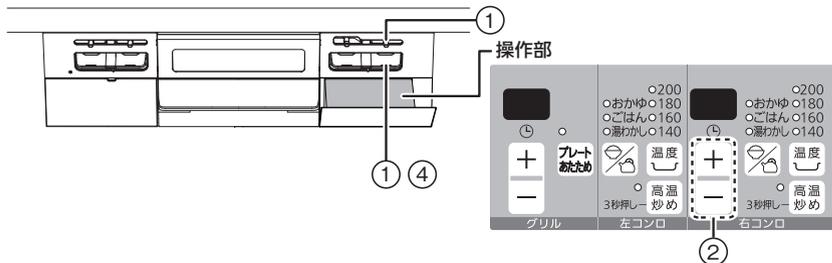
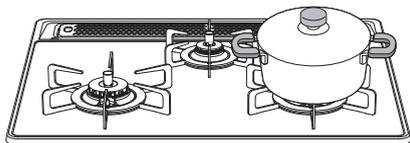


# タイマーモード (右コンロ)

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』(21ページ)

ごとき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分経くと、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点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

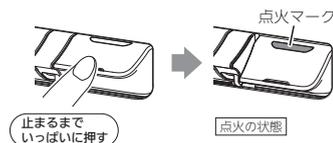
◎コンロ使用時は、その場を離れない

## ① 点火し、火力調節する

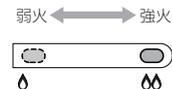
- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。

点火マークがオレンジ色に変わります。(24ページ)

※押し込みが足りないと、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。



- 火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドし、炎があふれない程度に調節してください。



## ② タイマーを設定する

- コンロタイマー「+」、「-」キーを押す、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。  
 ※設定を取り消すときは、消火してください。



## ③ 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。



## ④ 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

点火マークが消えます。



# 温度キープモード (左右コンロ)

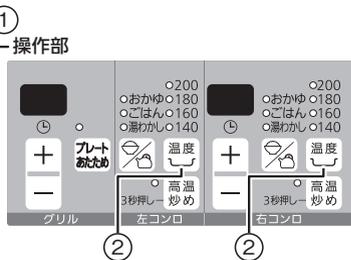
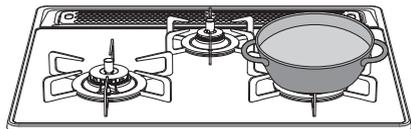
自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

準備する 『コンロを使う準備』(21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 <sup>※1</sup> 種類：フライパン	—

※1：焦げつきが少なくなります。

ごとく中央に鍋などを置く



## ポイント

- 複数の揚げものをするとき、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、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。
  - エビ 尾は先を切る。
  - ししとう(中が空洞の野菜など) 切り目を入れる。
  - うずら(ゆで卵など) 串などで刺す。
  - ドーナツ 生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
  - 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。

## ご注意していただきたいこと

- 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

- 右コンロのみ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「ビピッ」でお知らせします。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ビピッ」(5回)でお知らせします。(18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

- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。

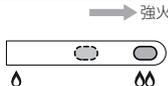
点火マークがオレンジ色に変わります。(24ページ)

- ※押し込みが足りないとい、スパーブ(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。



- 火力調節つまみを右にゆっくりとスライドし、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きません。



## 2 温度を設定する

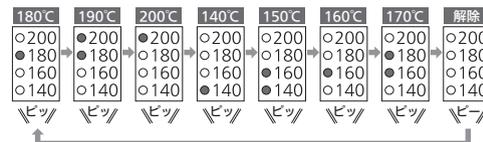
- 着火後すぐに温度キーを押してください。

- ※初期設定は「180°C」に設定されています。



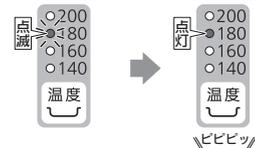
- 押すたびに、右図のように切り替わります。

- ※140~200°Cまで10°C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						
		140°C	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C
揚げもの	揚げもの							手作りコロッケ!
	揚げもの							冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら!
焼きもの	焼きもの							から揚げ、フライ、どんかつ!
	焼きもの							ドーナツ、フリッツ!
だし巻き	だし巻き							ギョーザ、お好み焼き
	だし巻き							ハンバーグ、ホットケーキ

## 4 消火する

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

点火マークが消えます。

- ※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 (左右コンロ)

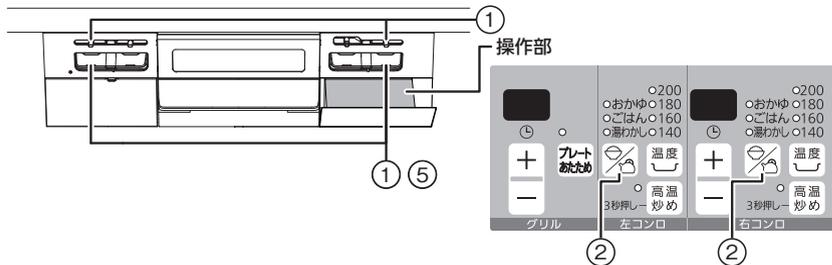
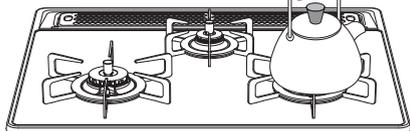
ふっとうするとお知らせし、ふっとう後、5分間弱火で保温した後、自動で火を消します。  
ふっとうをお知らせするタイミングは、変更することができます。  
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。

準備する

『コンロを使う準備』(21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	500~2000mL
底の平らな鍋	※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



## 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があります。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。
  - ふたを開閉しない。
  - やかんや鍋を動かさない。
  - 水をかき混ぜない。
  - 途中で水を入れたり具を入れない。
  - 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点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

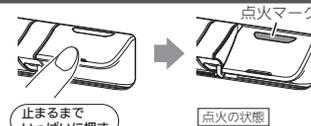
◎コンロ使用時は、その場を離れない

## 1 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。

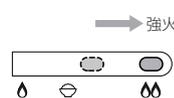
点火マークがオレンジ色に変わります。(24ページ)

- ※押し込みが足りない、スパーフ(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。



- 火力調節つまみを右にゆっくりとスライドし、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きません。



## 2 湯わかしを設定する

- 着火後すぐに炊飯/湯わかしキーを押して、湯わかしを設定してください。



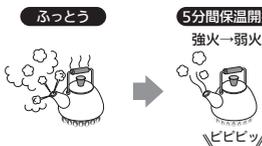
- 押すたびに、右図のように切り替わります。

- ※設定を解除しても消火しません。



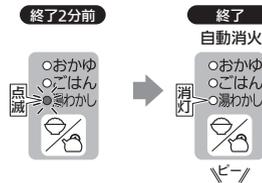
## 3 ふっとうすると自動で弱火

- 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 保温が終了すると自動消火

- 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

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

点火マークが消えます。



# 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、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と、においや着色および、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くなります。

※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。

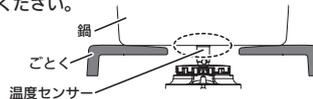
●よく混ぜて気泡をとばしてください。

※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。

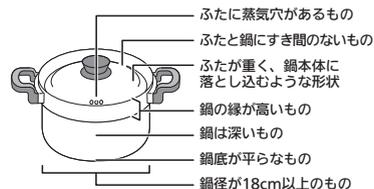


### 炊飯に適した鍋

- 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。(68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、ステンレス製の多層鍋	×
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。(68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。

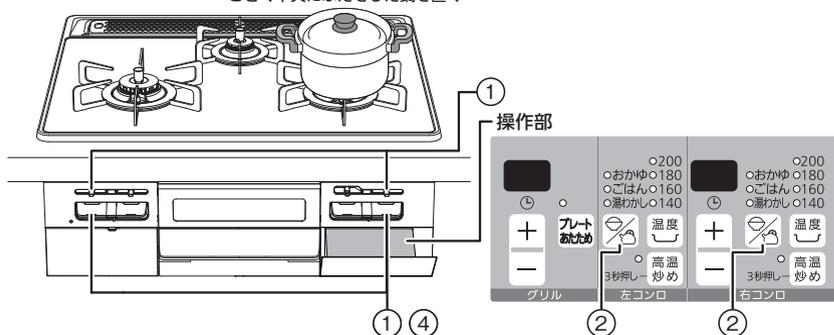
# 炊飯モード (左右コンロ)

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』(21ページ)  
 『炊飯の準備』(31ページ)  
 『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(45ページ)

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

ごとく中央にふたをした鍋を置く



## 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。

## ご注意していただきたいこと

- 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。(32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。粘りがでたり、米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。

## お知らせ

- お好みに合わせて、ごはんの炊き上げ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「ビッ」でお知らせします。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音「ビッ」(5回)でお知らせします。(18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

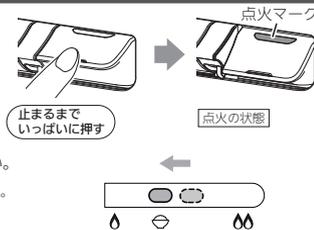
- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。

点火マークがオレンジ色に変わります。(24ページ)

- ※押し込みが足りないと、スパーク(バチバチ)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。

- 着火後すぐに、火力調節つまみを ☉ の位置に合わせてください。

- ※火力調節つまみを ☉ の位置に合わせないとうまく炊けない場合があります。

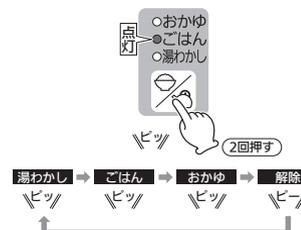


## 2 炊飯を設定する

- 着火後すぐに炊飯/湯わかしキーを2回押して、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)

ごはん

むらし開始 自動消火

むらし終了2分前

終了

※むらし中に点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻すと、設定が解除され、むらし終了のブザー音が鳴りません。

おかゆ

終了2分前

自動消火 終了

## 4 消火の状態に戻す

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

点火マークが消えます。

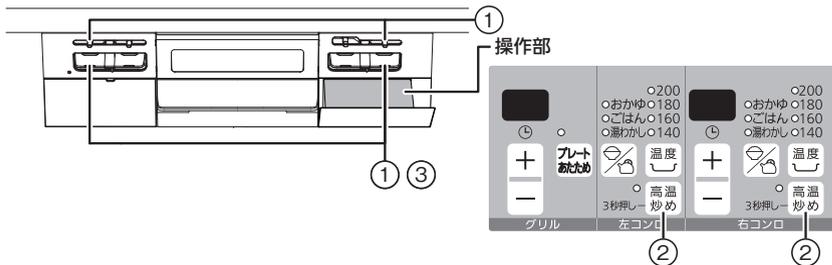
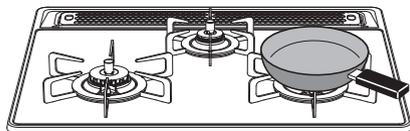


# 高温炒めモード (左右コンロ)

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』(21ページ)

ごとく中央にフライパンなどを置く



## 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、機器焼損の原因になります。  
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。
- 右コンロのみ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。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

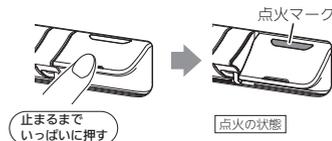
◎コンロ使用時は、その場を離れない

## 1 点火し、火力調節する

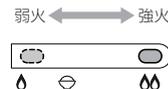
- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。

点火マークがオレンジ色に変わります。(24ページ)

※押し込みが足りないと、スパーク(バチバチ)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。



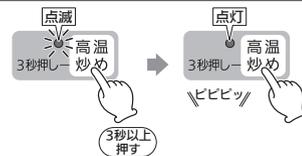
- 火力調節つまみを左右にゆっくりとスライドし、炎があふれない程度に調節してください。



## 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。

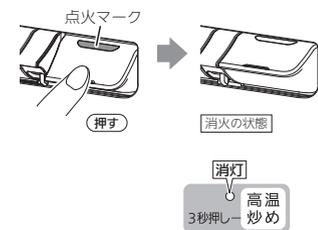


## 3 消火する

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

点火マークが消えます。

※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、サイドカバー、グリル焼網、グリル焼網支持台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。
- ・消火した場合は点火/消火ボタンを押して、「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。

## 注意

- 必ず守る** サイドカバー、グリル焼網、グリル焼網支持台は、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)・タレ漬け 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

- ・グリル焼網やグリルプレート波型にサラダ油を塗ってください。
- ・ひと手間かけることで、食材がグリル焼網やグリルプレート波型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。

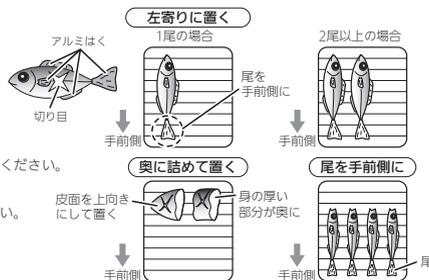


### 魚の塩焼きの下ごしらえ

- ・身崩れ防止のため、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青い魚は、多めに塩を塗って、おき時間は長めにしてください。
- ・白身魚は、少なめに塩を塗って、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、多めに塩をつけたり、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、身の厚い部分が突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。
  - ・調理物に火がつ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、すぐに点火/消火ボタンを押し、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。

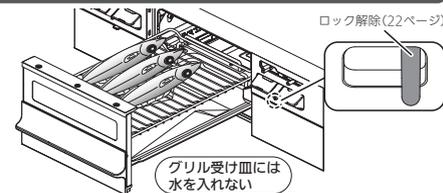
- 例) ・「みりん干し」や「みりんづけ」など焦げやすい魚  
・「めざし」などの小魚や「うるめいわし」の丸干し  
・ハラスなど、とくに脂の多いもの
- ・干物や燻製
  - ・脂分の多いしん、塩さば
  - ・鶏肉
  - ・その他焦げやすいものや油分の多いものなど
- 発火しやすいので、調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。

## 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。

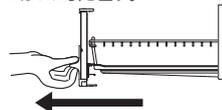


## ② 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

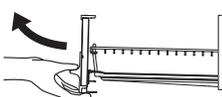


### グリルの取り出しかた

- ① グリルとびらをゆっくりと止まるところまでいっぱいに引き出す。



- ② グリルを持ち上げて取り出す。



- ③ グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



### 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つけてください。
- ・キズがつくと、表面に施されたフッ素コート(グリル焼網)がはがれる原因になります。
- ・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルとびらの取り外しかたは、51ページを参照してください。

### 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。
- ・グリル焼網の取り付けかたは、52ページを参照してください。

### お知らせ

- ・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバーは消耗部品です。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。(67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。

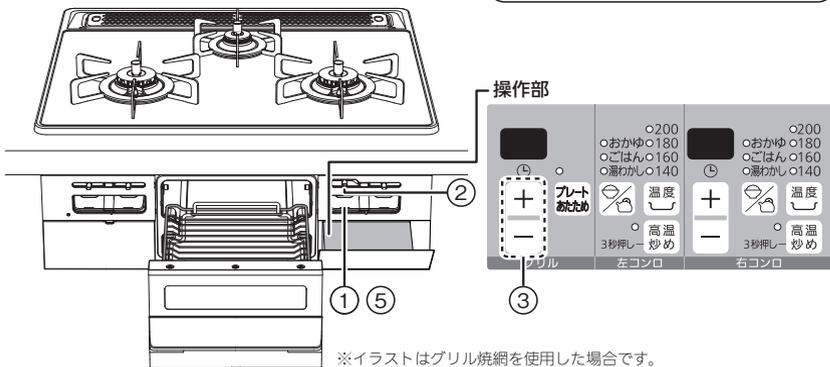
## 注意

- 禁止** 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ようにしてください。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

付属品のグリル焼網、別売部品のグリルプレート 波型、グリルプレートを使った調理ができます。グリルプレート 波型、グリルプレートについては、それぞれに付属のクッキングブックを参照してください。

準備する 『グリルを使う準備』(37ページ)



## 警告

**禁止** グリルプレート 波型は、グリル焼網の上に置いて使用しない  
一酸化炭素中毒や異常過熱のおそれがあります。

## 警告

**必ず守る** 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  
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。)



## ご注意ください

- 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、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、しばらく(グリル焼網:約3分、グリルプレート 波型:約5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

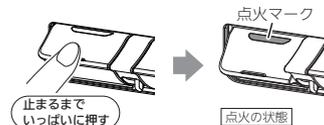
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ビビッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

◎グリル使用時は、その場を離れない

## 1 点火する

- 点火/消火ボタンを止まるまでいっぱい押し、「点火の状態」にしてください。

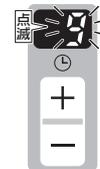
点火マークがオレンジ色に変わります。(24ページ)



- ※押し込みが足りないと、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。
- ※下火の火力調節つまみが弱火側(左側)にある場合、つまみは強火側(右側)に動きます。上火の火力調節つまみは動きません。

- 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

- 火力調節つまみを左右にゆくりとスライドさせてください。

弱火 ← → 強火



## 3 タイマーを設定する

- グリルタイマー「+」、「-」キーを押し、タイマーを設定してください。

- ※1分刻みで1~15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

- 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

点火マークが消えます。





# グリル プレートあたたため

調理物の種類や個数などにより、調理時間や置きかたを変更してください。  
[調理物の種類と調理時間のめやす]

調理物	個数	火力	調理時間のめやす	調理物の置きかた	ポイント
かき揚げ	1~4個 (1個 50g、厚さ2cm程度)		約6~7分	1個の場合 4個の場合 	タレ付きの調理物をきれいに焼く ・表面のタレを軽くふき取ってから、あたためると焦げにくくなります。
コロッケ	1~4個 (1個 70g、厚さ2cm程度)		約8~10分	1本の場合 5本の場合 	
から揚げ	3~12個 (1個 30g、厚さ3cm程度)		約7~10分	1本の場合 5本の場合 	
焼き鳥(タレ)	1~5本 (1本 20g程度)		約6~7分	2切の場合 4切の場合 	
焼き鳥(塩)	1~5本 (1本 40g程度)		約6~8分	1枚の場合 2枚の場合 	
うなぎの蒲焼き	1本 (1本 120g程度)		約7分	1尾の場合 3尾の場合 	
ぶり照り焼き	1~4切 (1切 70g程度)		約7~9分		
さば切身・鮭切身	1~4切 (1切 70g程度)		約7~9分		
アジフライ	1~2枚 (1枚 70g、厚さ2cm程度)		約7~8分		
とんかつ	1~2枚 (1枚 170g、厚さ2.5cm程度)		約10~12分		
あじ姿焼き	1~3尾 (1尾 130g程度)	約9~11分			

**ご注意いただきたいこと**

- ・高温であたためるため、調理物の表面が焦げる場合があります。とくに、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分を取ってお召し上がりください。
- ・冷蔵庫に入っていた冷たい調理物や大きめの調理物などは、あたたまりにくい場合があります。
- ・庫内温度や調理物の大きさによって、あたたまり具合や、表面の仕上がりが変わります。左記めやすを参考に、様子を見ながら時間を調節してください。
- ・あたためる調理物の大きさ、形、量、置きかたによって、できあがり具合が異なります。大きめの調理物は半分に分けるとあたたまりやすくなります。

※調理時は、グリルプレート波型に接する面の焼き色が強くなります。  
焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工のアルミはくを使用してください。

# 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。 (63ページ参照)		お知らせ表示と部位を交互に表示します。 (63ページ参照)
02	前々回故障情報			
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。 (左右コンロ同時に設定が変更されます)	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。 (左右コンロ同時に設定が変更されます)	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	設定(初期設定)
07	—	表示しますが、この設定は使用できません。	oF	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	初期設定											
	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	高温炒めモード使用時											
	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分		
	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。

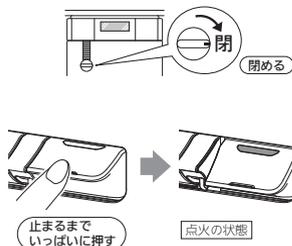
## 1 設定準備をする

- 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たりますが、操作を続けてください

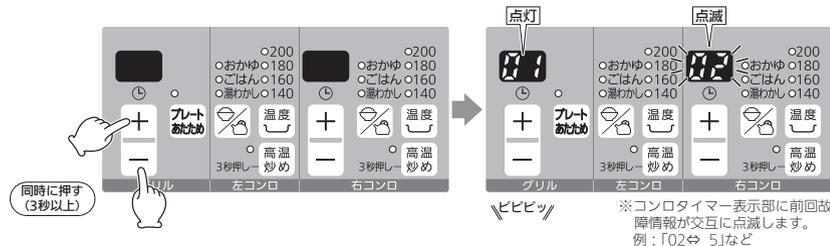
※「点火の状態」にすると、着火しないため、ブザー音でお知らせし、コンロタイマー表示部に「1」または「12」または「2」または「3」が点滅表示されます。  
※点火/消火ボタンを押し込むと、スパーク(パチパチ)しますので、ガス栓を開けても配管内に残ったガスにより、着火する場合があります。  
※お知らせ機能により、「点火の状態」より1分経過するとブザー音「ビビッ」(5回)が鳴ります。

- 鍋などを置いてからいずれかのコンロの点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。



## 1 設定準備をする (続き)

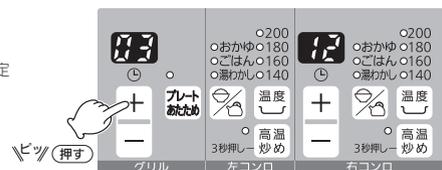
- 点火操作後10秒以内に、グリルタイマー「+」、「-」キーを同時に3秒以上押してください。グリルタイマー表示部に項目番号、コンロタイマー表示部に設定番号が表示されます。



## 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。

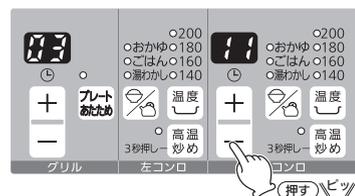
例) 項目番号「03」: コンロ消し忘れ消火機能の設定



## 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。

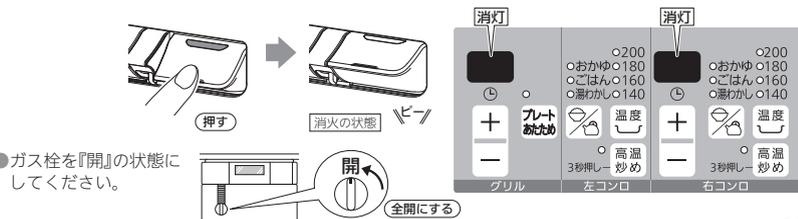
※他の項目を続けて変更することができます。  
※項目番号「08」(設定リセット)時は、設定がリセットされると、ブザー音「ビー」でお知らせし、「00」が点灯します。



## 4 設定を確定する

- 点火/消火ボタンを押し、「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「ビー」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「1」または「2」または「3」が点滅表示する場合があります。点火/消火ボタンを「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などが入った場合は、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などはありますか？

機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(8ページ)

各部品は正しく取り付けられていますか？

バーナーキャップ、ごとくなど正しく取り付けられた状態でお使いください。(50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か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

- 必ず守る
- ・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原因になります。
- ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)  
誤って点火/消火ボタンを押すと、やけどの原因になります。
- ・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ない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。
- ・バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け、グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー)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



### トップレート(ガラス面)のみ



### 不適しているもの



・表面のキズや、表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れ、トップレート外周枠のはが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 (部品の取り外しと取り付け) (コンロ部)

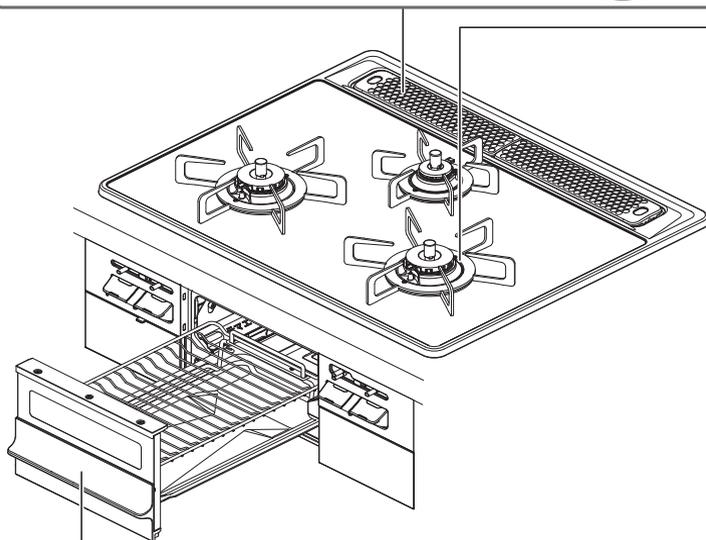
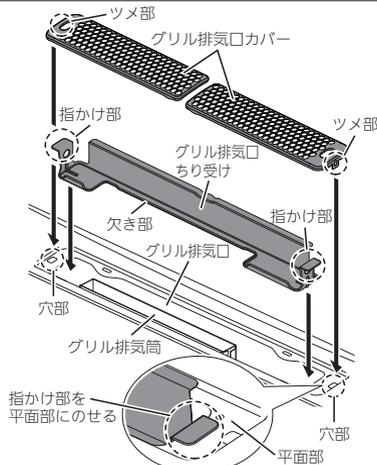
## グリル排気口ちり受け、グリル排気口カバー

### グリル排気口ちり受け

- 指かけ部を上にし、欠き部をグリル排気筒に合わせ、指かけ部が平面部にのるように取り付けてください。
- ※コンロ下にガスオープン、コンビネーションレンジが設置されている場合は、グリル排気口ちり受けは取り付けられていません。

### グリル排気口カバー

- グリル排気口カバーのツメ部をグリル排気口の穴部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。



グリル部の取り付けと取り外しは、51～52ページ参照。

- ◎お手入れの前には、
  - ・機器が冷めていることを確認する
  - ・ガス栓を開める
  - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
  - ・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

## バーナーキャップ、ごとく

### バーナーキャップ

- 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。)



### ごとく

- ごとく内側の凹部(前後2カ所)をバーナーリングの凸部(前後2カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。

※バーナーリングは取り外せません。



## 注意



### バーナーキャップは正しく取り付ける

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。



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し



### ごとくは正しく取り付ける

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、トッププレートに爪がついたり、割れる原因になります。



ごとくの浮き



ごとくの裏返し

## お知らせ

- ・ごとく、バーナーキャップ、グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバーは消耗部品です。交換部品(有料)として準備しております。(67ページ) 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。

# お手入れ (部品の取り外しと取り付け) (グリル部)

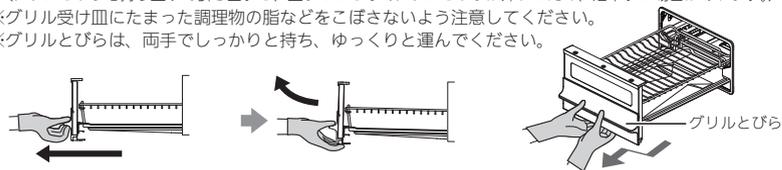
## グリル部の取り外しかた

### グリル部

・水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出し、グリルとびらを少し持ち上げて、引き出すと取り出せます。(グリルとびらを持ち上げて引き出すと、止まることなくグリルとびらが外れるため、落下する場合があります。)

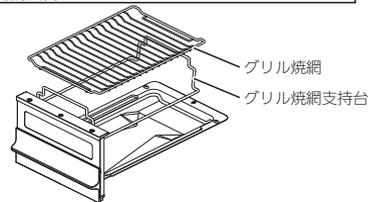
※グリル受け皿にたまった調理物の脂などをこぼさないよう注意してください。

※グリルとびらは、両手でしっかりと持ち、ゆっくりと運んでください。



### グリル焼網、グリル焼網支持台

・グリル焼網、グリル焼網支持台の順に一つずつ、取り外してください。

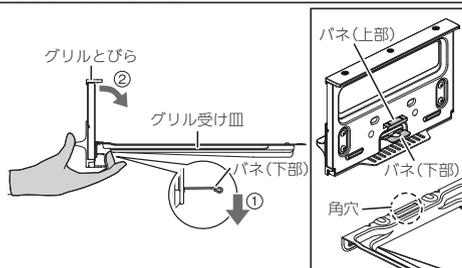


### グリルとびら、グリル受け皿

・パネ(下部)を①の方向に下げると、グリルとびらが②の方向に傾き、外れます。

※無理な取り外しにより、強い力を加えると、角穴、パネ(上部)、パネ(下部)の変形や損傷の原因となって、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。

※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調理物の脂などをこぼさないよう注意してください。



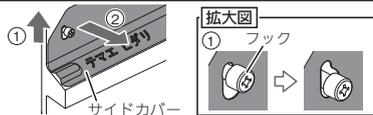
### サイドカバー

①サイドカバーを上を持ち上げる。

②手前のフックから取り外す。

※サイドカバーには、(左)(右)があります。

※右図はサイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



### サイドカバーが取り外しにくいとき

・サイドカバーが奥のフックから外れると、グリル内側に傾き、取り出しにくくなります。傾いたときは無理に取り出さず、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にしてから、取り出してください。



サイドカバーがグリル内側に傾いた状態

◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を開める ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ) ・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、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

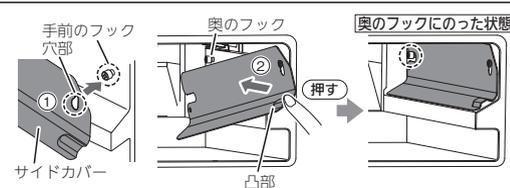
## グリル部の取り付けかた

### サイドカバー

①サイドカバーの穴部を手前のフックに入れる。

②サイドカバーの凸部を矢印の方向(奥側)に指で押し、サイドカバーを奥のフックにのせる。

※サイドカバーには、(左)(右)があります。※右図はサイドカバー(右)の場合です。サイドカバー(左)も同様に取り付けてください。

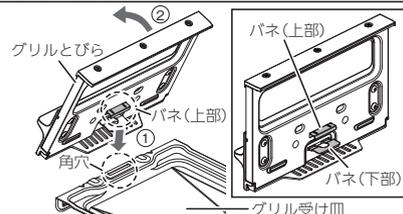


### グリル受け皿、グリルとびら

①グリル受け皿の角穴にグリルとびらのパネ(上部)を差し込む。

②グリルとびらを②の方向に回転させる。パネ(下部)で『カチッ』と音が鳴り、取り付けられます。

※無理な取り付けにより、強い力を加えると、角穴、パネ(上部)、パネ(下部)の変形や損傷の原因となって、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。

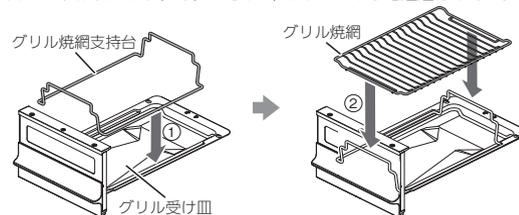


### グリル焼網支持台、グリル焼網

①グリル焼網支持台をグリル受け皿に取り付ける。

②グリル焼網をグリル焼網支持台に取り付ける。

※イラストはわかりやすくするために、グリルとびらを透過させています。



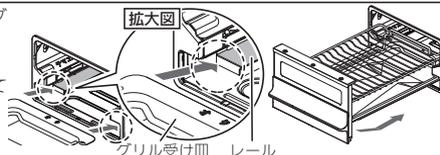
### ご注意ください

グリル焼網を裏返して使用しないでください。調理物が集げる原因になります。



### グリル部

・グリルとびらを両手で持ち、グリル受け皿をグリル庫内底部の左右にあるレールに合わせて、グリル庫内に入れたあと、水平にスライドさせ、グリルとびらが完全に閉まるまでしっかり入れてください。



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、サイドカバー、グリルとびら、グリル受け皿、グリル焼網支持台、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直してください。

# お手入れ

## トッププレート、バーナーリング

※トッププレートは取り外せません。  
※ごとくやグリル排気口カバーを取り外したときは、お手入れ後に必ず取り付けてください。(49～50ページ)

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、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ものでふき取り、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。  
※煮こぼれた場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。

### ガラス部の取れにくい汚れのとき

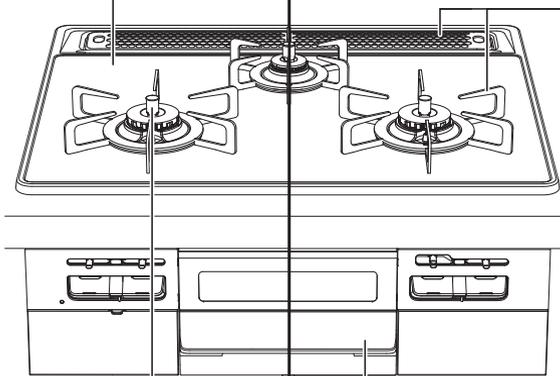
・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、汚れが取れたら、布などのやわらかいもので水ぶきし、乾いた布でふき取ってください。



※クリームクレンザーは常用しないでください。また、ガラス部以外には使用しないでください。  
塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。

### 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。



- ◎お手入れの前には、
  - ・機器が冷めていることを確認する
  - ・ガス栓を開める
  - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
  - ・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

## ごとく、グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け

・台所用中性洗剤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

・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

・煮流すととも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。  
※ごとく、グリル排気口カバー以外は、煮流ししないでください。

## バーナー部

### バーナーキャップ

・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ると、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

・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。

### 目づまりのとき

・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。



### バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

・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いたり、衝撃をあて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

・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、けがをなす原因になります。

※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。

### 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  
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。

## グリルとびら、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、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ものでふき取り、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。

※必ずグリルとびらからグリル受け皿を取り外し、お手入れしてください。そのままお手入れすると、変形や損傷の原因になります。

※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(グリル焼網)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

・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。

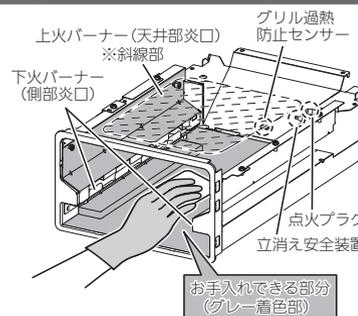
### グリル庫内(側部、底部)

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、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ものでふき取り、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。

※焼網(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、奥の壁面にはグリル過熱防止センサーが取り付けられてい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。



※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。

グリルプレート波型(別売部品)のお手入れについては、グリルプレート波型クッキングブックを、ふた(油はねガード)(別売部品)のお手入れについては、油はねガード取扱説明書を参照してください。

# お手入れ

- ◎お手入れの前には、
  - ・機器が冷めていることを確認する
  - ・ガス栓を開める
  - ・点火/消火ボタンをロックする(22ページ)
  - ・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、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

## 機器表面、操作部

- ・乾いた布でよくふいてください。
- 取れにくい汚れのとき
  - ・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かし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

## パネルふたが機器本体から外れた場合

※必ずグリルとびらを引き出した状態で行ってください。  
 ※火力調節つまみを中央に移動してから、パネルふたを取り付けてください。  
 ※イラストは左パネルふたで説明しています。  
 右パネルふたも同じ要領で取り付けてください。ただし、欠き部やツメ部、ロックバーの位置が左右逆になりますので、注意してください。  
 ※イラストはわかりやすくするため、パネルふたを透過させています。

**1** パネルふた(裏面)の欠き部(2カ所)を機器本体のツメ部に合わせて、グリル側から差し込んでください。

**2** パネルふたの欠き部をツメ部に差し込み、パネルふたを押し当ててください。

**3** ロックバーを『カチッ』と音がするまで下げてください。

**部品構造の確認**

左パネルふた裏面、機器本体、ツメ部、欠き部、ツメ部、欠き部(差し込む上下2カ所)、左パネルふた、押し込む、差し込む(上下2カ所)

※上から見た図 ツメ部、回転、ロックバー、カチッ、下げる

※欠き部が機器本体のツメ部にきちんと差し込まれているか、また、パネルふたの浮き、外れがないか確認してください。

## 操作部ふたが機器本体から外れた場合

**1** 操作部を本体に押し込んでください。

**2** 操作部のふたのツメ部(左右2カ所)を本体軸部(両端部)に『パチン』と音がするまではめ込んでください。

**3** 操作部のふたを押し込み、操作部に取り付けてください。

**4** 操作部ふたと操作部に浮きがないことを確認してください。

**部品構造の確認**

軸部、はめ込みかた、軸部、ツメ部、操作部ふた ※横から見た図、押し込む、はめ込む(左右2カ所)、パチン、はめ込む、浮きがある場合は、下の要領ではめ込んでください、押し込む、はめ込む

# 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	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、点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火/消火ボタンを押し、「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。	18
・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く自動消火します。 ※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・35
・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。	19

# よくあるご質問

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。	-
点火/消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	-	点火/消火ボタン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	①② ③④	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。	19
		煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、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。	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。	50
		点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状態」にしてください。	24・40
		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
		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。	22・38
① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①②	LPガスを使用の場合で、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。	-
		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。	-
		①③ ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。	22・38
		④ 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、点火してもすぐ消えます。しばらく(グリルはグリル焼網:約3分、グリルプレート波型:約5分)待ってから、再度点火してください。	-
炎の状態がおかしい	①② ③④ ⑤⑥	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、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。	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。	50
		①② ③④ ⑤ 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
		②④ ⑤⑥ 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。	-
		⑥ 鍋にすずがつく	-

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
炎の状態がおかしい(続き)	②⑤	使用中は換気してください。	9
		火力調節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。	-
		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場合があります。異常ではありません。	-
		② 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。	-
⑤	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。	15	
弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、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。	-		
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。	-
パネルふたが外れた	-	ロックバーを上げると、パネルふたが外れます。グリルとびらを引き出し、パネルふた(裏面)のツメ部を差し込み、ロックバーを下げてください。	55
操作部ふたが開いた、外れた	-	力が加わると操作部ふたが下に開いて外れる場合があります。操作部ふたを元の位置に戻し、すき間ができないように、強く押し込んでください。	55
部品が変色する	①②	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
		① 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。	67
②	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が、使用上問題ありません。	47・54	
トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする	-	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様が摩耗することがありますが、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カ所だけの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

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。

# 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なすやパプリカなどは、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。(左右コンロ)	35
コンロ使用時に…	①②③④⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	21
	③④⑤	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。	11
	⑤	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。	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かわります。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・21
	⑤	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
	⑤	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。	26
	⑤	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開閉してください。	15
	⑤	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。	-
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する場合があります。設定温度を加減してお使いください。	11
	①	焼きものをしたときの焼き色は、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。	21・27
	②	焼きものをしたときの焼き色は、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。	27
	③	使用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。	27・28
	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する場合があります。設定温度を加減してお使いください。	11
	①	焼きものをしたときの焼き色は、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。	21・27

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…	①②③	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。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。	21・29 11 21・29
	①②③	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。ふっとうする前に消火する場合があります。必ず水から開始してください。	45
	①②③	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。	29
	①②③	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。	30
	①	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、ふっとうする前に保温、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
炊飯モード使用時に…	①②③④	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、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。	32 11・32 31・33
	①②③④	火力を炊飯位置に正しく調節してください。火力が炊飯位置より強火側の場合、ごはんがかためになり、弱火側の場合は、やわらかめになります。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。	34 45
	①②④	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。	31
	④	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。	33
	②③	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。	10・33
	④	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。	31
	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。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。	33
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。もう一度炊飯モードで炊いてください。	34	
⑤	水分が少ない状態で再点火した場合は、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、自動では炊けません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	34	

# 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
グリル グリル使用時に…	②③ ④⑤ ⑦	グリルとびらは確実に閉めてください。	38
	①② ③	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。グリルプレート波型(別売部品)については、グリルプレート波型に付属のクッキングブックを参照してください。	37・43 44
	②③	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。	40
	①	みそ(かす)漬けの魚は、焦げやすいので、みそ(かす)は取ってから焼いてください。	13・49
	②	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。	37
	③	グリル焼網を正しく取り付けてください。	52
	④	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。	—
	④	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。	37
	④	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、グリルプレート波型：約5分)待ってから使用してください。	54
	⑥	調理中は、温度コントロールのため高温になると、上火や下火が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。	18・39 41
乾電池	⑥	プレートあため使用時は余熱調理を行いますので、火が消えた状態でもグリルタイマーは作動していますが、正常です。	40・42
	⑥	グリル焼網の上や下、グリルプレート波型の上にアルミはくを敷かないでください。グリル上火バーナーの出口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。	12・54
	⑥	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらはやく開閉すると、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。	42
	⑦	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。	15
	⑦	機器が冷えている状態で点火すると、上火バ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。	—
使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	—	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。	19
乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	—	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。	19

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
使用中、においがする	①	すぐに使用をやめ、ガス栓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。	7
	②	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。バ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いか確認してください。	10 53
使用中、消火後に音がする	①	点火/消火ボタンを戻し忘れていないか確認してください。点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。※タイマーや湯わかしモードなどを使って自動消火したときは、必ず点火/消火ボタンを押し、「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。※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	18
	②	コンロバ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。	—
	③	バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	50
	④	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
	⑤	点火後や消火後にキシミ音ですが、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。	—
	⑥	コンロバーナー使用中「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。	—
グリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュ」とはねる音がする	—	調理物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。	—
グリル点火時に「ポッ」と音がする	—	グリルがあたたまった状態で点火すると音がする場合がありますが、ガスがバーナーに着火するときの音です。異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポッポッポッ」と音がする	—	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。	—

# ブザー報知とお知らせ表示

※お知らせ表示は、点火/消火ボタンを「消火の状態」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	部位	表示箇所	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
《ビビ》 (5回)	—	コンロ、グリル	—	点火/消火ボタン 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、点火/消火ボタンが 「点火の状態」のままになっている。	点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	18
《ビー》 (1回)	—	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。	点火/消火ボタンを押し、「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。	左右コンロ	—	高温炒めモードで消し忘れ 消火機能の作動	設定後、約60分連続使用した場合など。	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、しばらく(グリル焼網：約 3分、グリルプレート波型：約5分)待ってから再度点火し てください。	
		右コンロ	コンロタイマー部	コンロタイマー終了	タイマー設定時間が終了したとき。		
	グリル	グリルタイマー部	グリルタイマー終了				
	 点滅	—	—	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。	19
《ビー》 (2回)	 交互点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル	コンロタイマー部 コンロタイマー部 コンロタイマー部 グリルタイマー部	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。	点火/消火ボタンを押し、「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。 点火/消火ボタンを止まるまでいっばいに押し、「点火の状 態」にしてください。	17・53
《ビー》 (3回)	 交互点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル	コンロタイマー部 コンロタイマー部 コンロタイマー部 グリルタイマー部	点火時に着火しなかった	ガス栓が閉まっている、点火/消火ボタンの 押し込みが足りない、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。	22・24 38・40 53
《ビー》 (4回)	 交互点滅	コンロ、グリル	コンロ、グリルタイマー部	点火/消火ボタンを 長く押し続けている	点火/消火ボタンを長く押し続けたとき。	手を離してください。 点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	—
		左コンロ 右コンロ 後コンロ	コンロタイマー部 コンロタイマー部 コンロタイマー部	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。	点火/消火ボタンを押し、「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⑤鍋底の焦げつきがきつい を確認してください。	17・59
	 交互点滅	グリル	グリルタイマー部	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。	冷めるのを待ってから再度点火してください。	18
		左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル	コンロタイマー部 コンロタイマー部 コンロタイマー部 グリルタイマー部	操作部、温度センサー、 グリル過熱防止センサーの故障			
ブザーが 鳴り続ける 《ビー》 (約10秒間)	 交互点滅 	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル コンロ、グリル	コンロタイマー部 コンロタイマー部 コンロタイマー部 グリルタイマー部 コンロ、グリルタイマー部	電子部品の故障	部品が故障している。	点検が必要です。 使用をやめ(点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻す)、 ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス (別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	—

交互点滅 2パターンの表示が交互に点滅します。

上記の処置方法で直らないときは、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。

# 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 番	210-H526型				
型 式 名	C3WT6RWT				
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	ブラック(ガラス)				
点 火 方 式	連続スパーク点火				
安 心 ・ 安 全 機 能	全バーナー ・立消え安全装置 ・ロック機能	コンロバーナー ・調理油過熱防止装置 ・コンロ消し忘れ消火機能 ・焦げつき自動消火機能	左右コンロバーナー ・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 ・点火／消火ボタン戻し忘れブザー	左右コンロバーナー ・強化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 ・お問い合わせ先一覧表 ・アルカリ乾電池(単1形：2個)				
外 形 寸 法	高さ272mm×幅596mm×奥行492mm(トップレート幅593mm)				
質 量	20kg(本体)				
使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー プ	ガス消費量(kWh)				ガス 接続口
	左右コンロ	後コンロ	グリル	全点火時	
都 市 ガ ス ( 1 3 A ) 用	4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.03 {1,750kcal/h}	10.6 {9,100kcal/h}	Rc1/2
L P ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.12 {0.152kg/h}	10.6 {0.757kg/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がご了承ください。

# 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ガス仕様のみ調整、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』(56～62ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(63～64ページ)を調べていただき、それでも不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。
- ・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：右操作部内ふた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、お客さまのご要望により有料修理いたします。
- ・点検料金について  
点検費用はお客さまにご負担いただくこととなります。  
「あんしん点検」のお申込み・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。  
もしお客さまで、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。

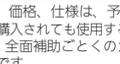
部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

商品名	形状	希望小売価格：税込	本体価格	部品コード
ごとく(大) (左右コンロ用)		¥2,310	¥2,100	1210H5240950
ごとく(小) (後コンロ用)		¥2,200	¥2,000	1210H5240951
バーナーキャップ(大) (左右コンロ用)		¥2,090	¥1,900	1210H6700955
バーナーキャップ(小) (後コンロ用)		¥1,320	¥1,200	1210H6700957
グリル排気口カバー		¥ 968	¥ 880	1210H5220954
グリル排気口ちり受け		¥1,023	¥ 930	1210H6100978
サイドカバー(左)		¥1,430	¥1,300	1210H6120961
サイドカバー(右)		¥1,430	¥1,300	1210H6120962
グリル焼網		¥2,860	¥2,600	1210H5221959
グリル焼網支持台		¥1,320	¥1,200	1210H5220977
グリル受け皿		¥2,090	¥1,900	1210H5220958

- ・2023年10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	本体価格	部品コード、型番
「グリルプレート波型(セット)」と「ふた(油はねガード)(セット)」のセット		¥9,790	¥8,900	1210H5220999
グリルプレート波型(セット)		¥5,940	¥5,400	1210H6140994
グリルプレート波型		¥5,830	¥5,300	1210H6140993
グリルプレート波型クッキングブック		¥ 396	¥ 360	1210H6140896
ふた(油はねガード) <sup>※1</sup> (セット)		¥3,960	¥3,600	1210H5220998
ふた(油はねガード)(取扱説明書付き)		¥3,850	¥3,500	1210H5220995
ホルダー		¥ 396	¥ 360	1210H6300996
グリルプレート(セット)		¥3,410	¥3,100	1210H5100981
グリルプレート		¥2,860	¥2,600	1210H5100979
ホルダー		¥ 396	¥ 360	1210H4100980
グリルプレートクッキングブック		¥ 396	¥ 360	1210H4101894
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥5,060	¥4,600	111-H002型
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥7,480	¥6,800	LP0150型 <sup>*</sup>
ガード付きグリルとびら (カラー：ブラックのみ <sup>※2</sup> )	 ブラック	¥12,870	¥11,700	DP0153BA型 <sup>*</sup>
全面補助ごとく (カラー：ブラックのみ <sup>※2</sup> )	 ブラック	¥13,860	¥12,600	DP0138型 <sup>*</sup>

- ・2023年10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。
- ※1：ふた(油はねガード)のみを購入されても使用することができません。グリルプレート波型も合わせて購入してください。
- ※2：ガード付きグリルとびら、全面補助ごとくのカラーはブラックのみとなります。
- ※：(株)ハーマンの取扱商品です。



無水両面焼グリル

# COOKING BOOK

クッキングブック

「便利機能」「グリル機能」を使った簡単レシピBook!



コ098-01

## 豚肉の京風白味噌煮込み

設定 温度キープモード：160℃  
タイマー：3分

367kcal



### 材料 (4人分)

豚バラブロック・・・300g  
薄口しょうゆ・・・少々  
片栗粉・・・少々

A

白味噌・・・50g  
鰹節・・・1個  
砂糖・・・大さじ3  
薄口しょうゆ・・・小さじ1  
だし・・・25ml  
ねりからし・・・適量

### 作りかた

- 1 Aを混ぜ合わせておく。
- 2 3〜4cm角にカットした豚肉に、しょうゆを加え約5分置き、下味を付ける。
- 3 調理油を入れた鍋を置き、コンロを点火し、**設定**に設定する。
- 4 設定温度になれば、2の豚肉に片栗粉をまぶし、揚げる。
- 5 別の鍋に1を入れ、砂糖が溶けるくらいまで火にかける。
- 6 揚げた豚肉を5に入れて、やや弱火で約1分程度からめる。
- 7 器に盛りつける。



Aを混ぜ合わせておく

### Point!

タレを焦がさないように注意すること。



## まぐろのステーキ パリパリネギソース

設定 温度キープモード：180℃  
タイマー：2分

187kcal

### 材料 (4人分)

まぐろ・・・4枚  
(100g/枚)

A

玉ねぎ・・・1/4個  
酒・・・50ml  
しょうゆ・・・50ml  
みりん・・・50ml  
一味唐辛子・・・少々  
塩・・・少々  
こしょう・・・少々  
油・・・適量

### 作りかた

- 1 じゃがいもはスライサーで細切りにする。
- 2 玉ねぎはみじん切りにする。
- 3 調理油を入れた鍋を置き、コンロを点火し、**設定**に設定する。
- 4 設定温度になれば、1を約2分間揚げる。
- 5 ボウルに2、Aを入れて混ぜ、ソースをつくる。
- 6 フライパンに油を引き、塩、こしょうをしたまぐろを中火で約3分程度焼く。
- 7 まぐろに火が通れば、5でつくったソースを加え、約1分程度かけてからめる。
- 8 器にまぐろを盛り、その上に4をのせ、周りにソースをかける。



まぐろにソースをからめる

### Point!

まぐろにソースを入れたとき、玉ねぎがしんなりする程度(アルコールが飛ぶめやす)で火を止める。  
白髪ねぎや大葉をそえとよりおいしい。

## 温泉卵とキノコチーズの揚巻

設定 温度キープモード：180℃

640kcal



### 材料 (4人分)

温泉卵・・・4個  
スライスベーコン・・・4枚  
スライスチーズ・・・4枚  
しめじ・・・1/4パック

春巻きの皮・・・4枚  
塩・・・少々  
こしょう・・・少々

### 作りかた

- 1 春巻きの皮に半分にカットしたベーコン、チーズ、しめじ、温泉卵の順に重ねる。その上に塩、こしょうをふり、巻く。
- 2 調理油を入れた鍋を置き、コンロを点火し、**設定**に設定する。
- 3 設定温度になれば、うすらきつね色になるまで(約3〜4分)揚げる。  
※揚げ過ぎると、卵に火が通ってしまうので揚げ過ぎないこと。
- 4 斜めにカットして器に盛りつける。



手前から順に折りたたむ

次に左右を折りたたんで巻く

### Point!

<温泉卵の作りかた>

20cmの鍋に水950mlを入れてふっとうさせる。火をとめてから水250mlを加え、常温の卵を入れてふたをする。  
17〜18分たてば水につけて、冷やす。



## フルーツミックスの フランベ・バルサミコソース バニラ添え

材料 (4人分)

169kcal

冷凍フルーツ  
(木苺、苺、パイナップルの酸味系)・・・250g  
バター・・・30g  
ラム酒・・・30ml  
A

砂糖・・・大さじ3  
バルサミコ酢・・・小さじ4  
バニラアイス・・・適量

### 作りかた

- 1 ボールにAを入れ、混ぜ合わせる。
- 2 フライパンにバターを引き、冷凍フルーツを入れ、1を加えて中火でからめる。(約3〜4分)
- 3 仕上げにラム酒を加えフランベする。(アルコールを飛ばす。)
- 4 器に盛ったバニラアイスに3をかける。

## 丸ごとトマトとズッキーニのハーブ風味

**設定** 上火：弱火、下火：弱火  
タイマー：13分

20kcal

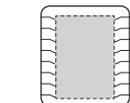


### 材料 (4人分)

ミニトマト (直径、高さ3.5cm程度)・・・8個  
ズッキーニ・・・1本  
ガーリックオイル・・・大さじ1  
ハーブソルト・・・適量

### 作りかた

- 1 トマトは上部分を5mm(ヘタ部分は残さない)程度カットしておく。ズッキーニは1cm程度(約12個)の輪切りにしておく。
- 2 グリル焼網にアルミはくを敷き、トマトは切り口を上にし、ズッキーニを並べ、そこにガーリックオイル大さじ1、ハーブソルトをかける。
- 3 グリルを点火し、**設定** に設定する。
- 4 焼き上がり後にガーリックオイルを大さじ1かける。



アルミはくは横幅16cm、奥行27cm以下の大きさを、左右均等になるように置く。

**Point!**

焼くと野菜から水分が出るのでハーブソルトはおおめにかける。



## スペアリブの黒ビール風味

**設定** 上火：弱火、下火：弱火  
タイマー：12分

544kcal

**余熱** 2分

### 材料 (6本分)

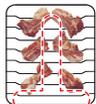
骨付きスペアリブ (70～80g/本)・・・6本  
黒ビール・・・350ml  
塩・・・少々  
こしょう・・・少々

A

おろしにんにく・・・1片分  
おろし生姜・・・1片分  
ケチャップ・・・大さじ2  
しょうゆ・・・大さじ2  
酒・・・40ml  
黒砂糖(白砂糖でも可)・・・大さじ1  
はちみつ・・・大さじ2

### 作りかた

- 1 スペアリブの肉に切り込み(2～3カ所)を入れ、スペアリブに塩、こしょうをし、ビールを加え、10分程度漬け込む。
- 2 Aのタレを作り、1のスペアリブをさらに10分程度漬け込む。
- 3 キッチンペーパーなどでタレをふきとったスペアリブを並べ、グリルを点火し、**設定** に設定する。
- 4 消火後、そのまま余熱を2分程度してから器に盛りつける。



手前と中側をあける

**Point!**

大きめの肉の場合、切り目を多く入れ、少し長めに焼く。漬け込み時間は長くても30分程度まで。冷凍の場合は、しっかり解凍する。(解凍が不十分の場合、生焼けになることがあります。)

## グリルでエビマヨ

**設定** 上火：強火、下火：強火  
タイマー：6分

640kcal



### 材料 (4人分)

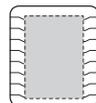
無頭エビ・・・8尾  
酒・・・大さじ1  
塩・・・少々  
こしょう・・・少々  
ドライパセリ・・・少々

A

マヨネーズ・・・大さじ2  
ケチャップ・・・大さじ1  
コンデンスミルク・・・大さじ1  
卵黄・・・1個  
一味唐辛子・・・少々

### 作りかた

- 1 エビは背わたを取り、背から切り目を入れて観音開きにし、酒をふりかけ、塩、こしょうをする。
- 2 Aを混ぜ合わせたソースを、開いたエビに塗り込む。
- 3 グリル焼網にアルミはくを敷き、2を並べ、グリルを点火し、**設定** に設定する。
- 4 仕上げにドライパセリを振りかける。



アルミはくは横幅16cm、奥行27cm以下の大きさを、左右均等になるように置く。

**Point!**

ソースは少し多めに塗り込むとしっかり味がしみ込む。



## 焼き金時芋のマスカルポーネチーズ添え

**設定①** 上火：弱火、下火：弱火  
タイマー：10分

640kcal

**設定②** 上火：弱火、下火：弱火  
タイマー：5分

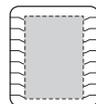
**蒸らし** 15分

### 材料 (4人分)

さつまいも(230g～250g/本)・・・2本  
マスカルポーネチーズ・・・適量  
クランチビーナッツ・・・適量  
塩・・・適量

### 作りかた

- 1 皮付きのまま3cm程度の長さで切ったさつまいもをアルミはくでくるむ。
- 2 グリル焼網に1を置き、グリルを点火し、**設定①** に設定する。
- 3 アルミはくを開けてから、もう一度グリルを点火し、**設定②** に設定する。
- 4 消火後、そのまま約15分間蒸らしたあと、取り出して塩を軽く振りかける。
- 5 焼き上がったさつまいもにチーズを添え、クランチビーナッツを振りかける。



アルミはくは横幅16cm、奥行27cm以下の大きさを、左右均等になるように置く。

**Point!**

クランチビーナッツは軽く炒ると香ばしさが増す。塩はお好みでかける。

## グリルで上手な魚の焼きかたQ & A

グリル受け皿には水などを入れずに使用してください。

◇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。)

### 魚の焼きかたの手順

①魚の下準備をする。

- ・塩焼きの場合は、塩をふりしばらくおく。
- ・尾やヒレなどには多めに塩をつけるか、アルミはくで包む。

②予熱をする。(約2分)

③一旦消火し、魚をグリル焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。

上火・強 下火・強	・魚の素焼きや塩焼き。
上火・強 下火・弱	・たれの付け焼きや、みそ(かす)漬けなどの焦げやすいもの。
上火・弱 下火・強	・貝類など下火の火力を必要とするもの。
上火・弱 下火・弱	・火の通りにくいもので、じっくり焼くもの。 ・脂の多い食材。

※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

左寄りに置く



Q すぐ焦げてしまいうだけど?

A 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。

焦げやすい尾やヒレなどには多めに塩をつけるか、アルミはくで包んで焼く。火通りをよくするために皮に切り目を入れる。



Q 魚が身崩れしてしまいうだけど?

A サラダ油をグリル焼網に塗る。はしなどでグリル焼網の下側から魚を数力所浮かし、魚をグリル焼網から離してから取り出す。



Q みそ(かす)漬けを焼く場合は?

A みそ(かす)をよくふき取って焼く。

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、一旦ふき取ったあと、更に塩をするとよい。

## 魚の焼き時間早見表

予熱時間2分(火力：強)

(オート調理機能を使用する場合は取扱説明書を参照してください)

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	※1 強	※1 強	4尾/2尾 (約160g)	約13分 / 約10分		
さんまの塩焼き			4尾/2尾 (約150g)	約9分 / 約7分		
さばの塩焼き			6切/2切 (約80g)	約8分 / 約7分		
鮭切身			6切/2切 (約80g)	約9分 / 約6分		
あじ開き			2枚/1枚 (約100g)	約5分 / 約4分		
さんま開き			2枚/1枚 (約100g)	約5分 / 約4分		
干しかれい			2枚/1枚 (約120g)	約5分 / 約4分		
めざし・しししゃも			約10尾(10尾で約180g)	2~5分		
ぶり照り焼き			強	弱	6切/2切 (約80g)	約9分 / 約7分
みそ漬けの魚			弱	強	6切/2切 (約80g)	約9分 / 約7分
焼きはまぐり	弱	強	8ヶ (約40g)	約6分		
みりん干し	弱	弱	8枚 (約30g)	2~5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)は予熱なしでもかまいません。

◇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。

※1：脂のりがよい場合は、火力を『弱』にしてください。魚やグリル受け皿にたまった脂が燃え、火災や機器焼損の原因になります。

## コンロとグリル使用時のご注意

### 《コンロ》

- ・コンロバーナー(調理油過熱防止装置付)で使用する調理油の量は200mL以上で行う。
- ・温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない。
- ・耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。

### 《グリル》

- ・グリルを使用する場合は、その都度グリル受け皿などに脂や食品くずがたまっていないかを確認してから使用してください。
- ・連続で使用する場合は一旦消火し、グリル受け皿などにたまった脂や食品くずを取り除いてから再点火して使用してください。
- ・調理物(魚など)の種類や大きさによりめやす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。
- ・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。

## グリルでこんな料理もできます

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。

ピザなど裏面が焦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。周囲が焦げる場合には、アルミはくの端を立てましょう。

焼き時間のめやすは？

→オーブントースター(800W)のものと同様

量や好みに合わせて調節してください。

火力は？

→上火：強  
下火：弱 に合わせ！

※予熱しないでください。



油物(肉類・フライ類)は、アルミはくを敷かずそのまま焼く

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。

## バラエティ料理の時間早見表 予熱なし

料理名	分量	火力 上火 下火	調理時間	調理ポイント
 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)	強 強	約10分 約8分	素焼き(約4~5分)後、たれ(6個分：しょうゆ大2、みりん小1/2)を塗り、再度4分焼く。
 焼き厚揚げ	厚揚げ 8個 4個 (1個 約80g)	強 弱	約9分 約7分	厚揚げは熱湯をかけ、油抜きしてから焼く。
 焼き とうもろこし	とうもろこし 3本 2本	強 弱	約13分 約11分	とうもろこしをアルミはくで包み、焼いている途中(6~7分経過後)に半回転させて焼く。
 焼きもち	もち 8個 4個 (1個 約50g)	弱 弱	約6分 約5分	焼いている途中に、焼き加減を見ながらもちの置き位置を入れ替える。

・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。)

※火加減、焼き時間はあくまでめやすです。量や好みにより調節してください。

# Cooking Book



グリルプレート波型(標準グリル)用



60009700

3097



## トースト

マニュアル 火力 上火:弱 3~4分 下火:強 ※焼き色はお好みで調節してください。

トースト 焼き加減 強 余熱 4分

### 材料

食パン 2枚

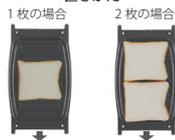
※変形したり霜がのっている食パンや、4枚切りのような分厚い冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

### 作りかた

①グリルプレートに食パンを並べ、火力を【上火:弱・下火:強】で3~4分焼き、消火後、そのまま余熱で4分置く。

※操作部で【トースト】を選択できる機種は、【トースト】と【焼き加減】を選択するだけで焼くこともできます。

### 置きかた



## アボカドピザトースト

マニュアル 火力 上火:弱 4分 下火:強 余熱 4分

トースト 焼き加減 強

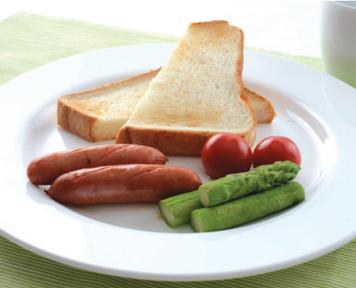
### 材料

食パン(6枚切り) 2枚  
アボカド 1個  
卵 1個  
ミニトマト 4個  
ピザ用チーズ 適量  
マヨネーズ 適量  
塩 適量  
こしょう(粗挽き) 適量

### 作りかた

- 卵は、ゆで卵にして、粗みじん切りにする。アボカドは、約8mm角の大きさに切る。ミニトマトはへたを取り、輪切りにする。
  - ゆで卵とアボカドとマヨネーズを混ぜ合わせ、塩、こしょう(粗挽き)で味付けをする。
  - 食パンに②のをのせ、その上にミニトマト、ピザ用チーズをのせて、火力を【上火:弱・下火:強】で4分焼き、消火後、そのまま余熱で4分置く。
- ※操作部で【トースト】を選択できる機種は、【トースト】と【焼き加減】を選択するだけで焼くこともできます。
- 焼き上がった③に、こしょう(粗挽き)をかける。

### 置きかた



## フレンチトースト

マニュアル 火力 上火:弱 6分 下火:強

### 材料

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

### 作りかた

- 食パンは、耳を切り落とし、半分に切る。Aを合わせ、パンをひたす。
- グリルプレートにバターをぬり、①を並べ、火力を【上火:弱・下火:強】で6分焼く。

### 置きかた



## モーニングセット

マニュアル 火力 上火:弱 4分 下火:強 余熱 4分

トースト 焼き加減 強

### 材料

食パン(6枚切り) 2枚  
ウィンナー 2本  
ミニトマト 2個  
アスパラガス 1本

### 作りかた

- アスパラガスは、下の硬い部分を切り落とし、食べやすい大きさに切る。ミニトマトはへたを取る。
  - グリルプレートに食パン、ウィンナー、ミニトマト、アスパラガスを並べ、火力を【上火:弱・下火:強】で4分焼き、消火後、そのまま余熱で4分置く。
- ※操作部で【トースト】を選択できる機種は、【トースト】と【焼き加減】を選択するだけで焼くこともできます。

### 置きかた



## お手軽クリスピーピザ

マニュアル 火力 上火:弱 7分 下火:強

### 材料

薄力粉	80g	ピザソース	大さじ1~2
A ベーキングパウダー	2g	ミニトマト	3個
塩	ひとつまみ	ブラックオリーブ	適量
水	20ml	ピザ用チーズ	50g
牛乳	20ml	バジルの葉	3~5枚
オリーブオイル	小さじ1		

### 作りかた

- ボウルにAを混ぜ、水、牛乳、オリーブオイルを加えて生地がめらかなになるまでこねる。
- 生地を厚さ約5mmにのばして、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、グリルプレートに置く。
- ピザソースをぬり、へたを取り、輪切りにしたミニトマト、ブラックオリーブ、ピザ用チーズをのせ、火力を【上火:弱・下火:強】で7分焼く。仕上げにバジルの葉をちらす。

### 置きかた



## グリル野菜のサラダ

マニュアル 火力 上火:強 7分 下火:強

### 材料

アスパラガス	2本	エリンギ	中1本
かぼちゃ	8mm厚さ2枚	オリーブオイル	適量
長いも	8mm厚さ4枚	塩または、お好みのドレッシング	適量

### 作りかた

- アスパラガスは下の硬い部分を切り落とし、長いもは皮をむき8mmの厚さに切る。
- 8mmの厚さ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。
- グリルプレートにオリーブオイル(分量外:小さじ1~2)をぬり、①、②を並べ、火力を【上火:強・下火:強】で7分焼く。
- 塩または、お好みのドレッシング、ソースを添える。

### 置きかた



### 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(絞り汁):小さじ2/レモン(皮のすりおろし):適宜/塩:適宜/こしょう(粗びき):適宜  
作りかた クリームチーズ、牛乳をあたためてなじませ、レモンの絞り汁とレモンの皮を合わせる。冷めてから塩、こしょうで味をととのえる。

## チョコとグラノーラのクッキー

マニュアル 火力 上火:弱 5分 下火:強 余熱 1分

### 材料

バター(食塩不使用) 50g  
砂糖 30g  
卵 1/2個  
薄力粉 100g  
グラノーラ 70g  
チョコ(板) 50g

### 作りかた

- ボウルに室温に戻したバター、砂糖を入れ、よくすり混ぜる。
  - 卵を加えて、混ぜる。
  - 薄力粉を加えて、混ぜる。
  - グラノーラと刻んだチョコを加えて、混ぜる。
  - グリルプレートにアルミはくを敷き、④を24個に分け、高さ1cm程度に手で丸めた生地をグリルプレートに並べる。
  - 火力を【上火:弱・下火:強】で5分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。
- ※連続して2回目焼く場合は、約10分待つて、点火してください。温度が高い場合、焼き色が強くなります。
- ※アルミはくの敷きかたについては、5ページを参照してください。

### 置きかた





## とんかつ

マニュアル 火力 上火: 強 8分  
下火: 弱 余熱 1分

### 材料

豚肩ロース肉 2枚(1枚約100g)  
塩 適量  
こしょう 適量  
薄力粉 大さじ2  
卵 1/2個  
A パン粉(細目) 30g  
A サラダ油 大さじ1

※事前にフライパンでパン粉のみを炒めて、色をつけておくと、焼き上がりがムラなくきれいに仕上がります。

### 作りかた

- ①豚肉は筋切りして、塩、こしょうをしておく。
- ②Aを合わせておく。
- ③豚肉に薄力粉、卵、Aの順で衣をつけて、表面にサラダ油少々(分量外)をまぶし、グリルプレートに並べて、火力を[上火:強・下火:弱]で8分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。

置きかた



手前側

## エビのピカタ

マニュアル 火力 上火: 弱 7分  
下火: 強

### 材料

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  
薄力粉 大さじ2

### 作りかた

- ①エビの殻をむき、背開きにして背わたを取り、塩、こしょうをしておく。
- ②卵を溶いて、粉チーズ、刻んだパセリを合わせる。
- ③①に薄力粉をまぶし、②をからめて、グリルプレートに並べ、火力を[上火:弱・下火:強]で7分焼く。

置きかた



手前側



## ハンバーグ

マニュアル 火力 上火: 弱 11分  
下火: 弱 余熱 1分

### 材料

玉ねぎ 1/2個  
サラダ油 適量  
合い挽き肉 300g  
A ナツメグ(粉末) 少々  
塩 小さじ2/3  
こしょう 適量  
生パン粉 20g  
牛乳 大さじ2  
卵 1/2個

### 作りかた

- ①玉ねぎはみじん切りにし、サラダ油で炒めて冷ます。
- ②合い挽き肉に、①とAを加えて、粘りが出るまでよく練り混ぜる。4つに分けて、厚さ1.5cm程度の小判型にする。
- ③グリルプレートに②を並べ、火力を[上火:弱・下火:弱]で11分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。

置きかた



※中央に寄せて置く。

## ささみの梅しそ焼き

マニュアル 火力 上火: 強 7分  
下火: 強

### 材料

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

### 作りかた

- ①鶏ささみは筋を取って縦音開きにし、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を和え、大葉の千切りを合わせる。
- ③グリルプレートにサラダ油(分量外: 小さじ1~2)をぬり、①を並べ、②をのせる。上火:強・下火:強で7分焼く。

置きかた



手前側



## 焼き鳥

マニュアル 火力 上火: 強 10分  
下火: 弱 余熱 1分

### 材料

鶏もも肉 1枚(約15g×15切)  
長ねぎ 1本  
しょうゆ 大さじ2  
A 酒 大さじ1  
みりん 大さじ2

### 作りかた

- ①鶏もも肉は1口大(1切約15g)に切り、長ねぎは2cmの長さに切る。
- ②①をAに合わせたものに、約30分漬ける。
- ③竹串に、鶏もも肉3つ、長ねぎ2つずつを、それぞれ交互に刺す。
- ④グリルプレートに③を並べ、火力を[上火:強・下火:弱]で10分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。

置きかた



手前側



## 焼きウィンナー

マニュアル 火力 上火: 弱 6分  
下火: 強

### 材料

ウィンナー 12本

### 作りかた

- ①グリルプレートにウィンナーをのせて、火力を[上火:弱・下火:強]で6分焼く。

置きかた



手前側



## 鶏の竜田揚げ

マニュアル 火力 上火: 弱 12分  
下火: 弱 余熱 1分

### 材料

鶏もも肉 1枚半(約30g×12切) 片栗粉 適量  
しょうゆ 大さじ1 サラダ油 大さじ1  
A 酒 大さじ1  
おろししょうが 小さじ1/2

### 作りかた

- ①鶏もも肉は、1切約30gに切る。
- ②①をAに合わせたものに、約10分漬ける。
- ③②の汁気を切り、片栗粉を全体にまぶし、サラダ油をからめてグリルプレートに並べて、火力を[上火:弱・下火:弱]で12分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。

置きかた



手前側



## 焼き枝豆

マニュアル 火力 上火: 弱 10分  
下火: 弱 余熱 2分

### 材料

枝豆 150g

### 作りかた

- ①水洗いして、クッキングペーパーなどで水分を取り、グリルプレートに重ならないように並べて、火力を[上火:弱・下火:弱]で10分焼き、消火後、そのまま余熱で2分置く。お好みで塩をふる。

置きかた



手前側



## 食材の調理時間のめやすと置きかた

食材	数量	火加減 上火/下火	調理時間のめやす	置きかた	
				(最小数量)	(最大数量)
あじ	1～3尾 (1尾 160g程度)	強/弱	11～14分		
さんま	1～3尾 (1尾 150g程度)	強/弱	9～12分		
鮭	2～4切 (1切 80g程度)	強/弱	7～10分		
さば	2～4切 (1切 80g程度)	強/弱	8～9分		
ぶりの照り焼き	2～4切 (1切 80g程度)	強/弱	7～9分		
さわらのみぞ漬	2～4切 (1切 80g程度)	強/弱	8～9分		
あじ開き	1～2枚 (1枚 100g程度)	強/弱	9～10分		
さんま開き	1～2枚 (1枚 100g程度)	強/弱	7～8分		
ししゃも	約 10尾 (10尾で180g程度)	強/弱	約 8分		

上記の調理時は、グリルプレートに接する面の焼き色が強くなります。焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工のアルミはくを使用してください。

※焼きすぎには十分注意してください。

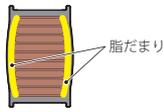
※火加減、調理時間は、あくまでもめやすです。数量やお好みに応じて、調節してください。

## アルミはくを敷くときのご注意

・シリコン樹脂加工のアルミはくを使用してください。

(アルミはくは魚とくっつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものを使用してください。)

〈上から見た図〉



・脂の多い食材は、脂だまりにかからないように、  
印の部分にアルミはくを敷く。

〈断面図〉



・アルミはくが、グリルプレート上端からはみ出さないように敷く。

〈誤った敷きかた〉



前後にはみ出さない 左右にはみ出さない



グリルプレート上端からはみ出さない

## 部品のなまえ



グリルプレート波型  
(標準グリル)用：1個



グリルプレート波型(標準グリル)用  
クッキングブック(本紙)：1冊

## グリルプレートのお手入れ方法

お手入れの前に  
・機器、グリルプレートが冷めていることを確認！  
・ガス栓を閉める！ ・手袋をする！

- ・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで、丸洗いしてください。
- ・洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でしっかりふき取ってください。
- ・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。
- ・水洗い後は、水気を切り、よく乾燥してください。
- ・水気が残ったまま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場合があります。
- ・食器洗い乾燥機は使用しないでください。
- ・変質や変色、塗装のはがれなどの原因になります。

## グリルプレートの取り付けかたと取り外しかた

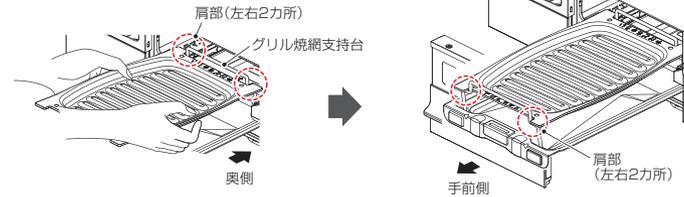
取り付けかた ※グリルプレートは、前後同じ形状です。

グリルプレートを取り付けるときは、グリル焼網支持台に直接のせてください。

※グリル焼網は、必ず外してください。

①グリルプレートの奥側をグリル焼網支持台の奥の肩部(左右2カ所)に当てる。

②グリルプレートの手前をゆっくり下げて、グリル焼網支持台の手前の肩部(左右2カ所)に取り付ける。  
※図はわかりやすくするため、グリルとびらを透過させています。



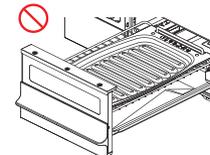
## 警告

・グリルプレートは正しく取り付ける。

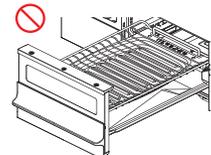
誤った取り付けかたをすると、発火や早切れ、塗装のはがれ、上バーナーの目づまりの原因になります。



裏向きに取り付けけない



焼網の上に取り付けけない



焼網の下に取り付けけない

取り外しかた

・グリルプレートの手前をゆっくり持ち上げて取り出す。

※調理後は、調理物を先に取り出し、グリルプレートが冷めてから取り外してください。

# 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。

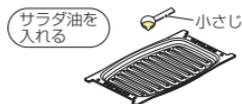
### ⚠️ 注意

- ・グリルプレートで揚げもの調理をしない。  
油が過熱され、発火のおそれがあります。
- ・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。
- ・調理中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、冷めてから取り出す。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。
- ・調理終了後などで、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、消火場合があります。
- ・グリルプレート波型(標準グリル)用クッキングブック(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、あらかじめ食材を常温に戻してから調理する。  
調理時間がかかり、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。
- ・予熱調理はしない  
塗装のはがれ、早切れの原因になります。

### ○ 使用前のお願い

- ・脂が少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、グリルプレートにサラダ油を塗ってください。  
ひと手間かけることで、食材がグリルプレートにくっつきにくくなります。

#### ① サラダ油を小さじ1~2杯(5cc~10cc)入れる。



#### ② キッチンペーパーなどで薄くのぼす。



### ○ 使用時のご注意

- ・アルミはくを敷いて使用するときは、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。
- ・火力が強すぎると早切れの原因になります。めやす表(5ページ)を参照し、適切な火力で調理してください。
- ・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。  
最初の調理完了から、3~5分以上(時間は機種により異なりますので、機器付属の取扱説明書をご確認ください)待ってから調理してください。  
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合(タイマー表示部「02⇔\_5」点滅表示)は、点火/消火ボタンを押して「消火の状態」に戻し、しばらく(3~5分(時間は機種により異なりますので、機器付属の取扱説明書をご確認ください))待ってから再度点火してください。
- ・グリルプレートで脂分の多い食材を調理すると、グリルプレートにたまった脂が高温になるため、煙が多く出る場合があります。煙が気になる場合は、グリル焼網での調理をおすすめします。
- ・トーストは、上面の焼き上がりが強く、裏面の焼き上がりが弱くなります。焼き目が気になる場合は、別売部品の平型形状のグリルプレートを使用してください。(別売部品に関しては、付属の取扱説明書を参照してください。)



# Cooking Book

グリルプレート用



60008020

3080-02



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 作りかた

- 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。



調理時間:約 4分  
(火力 上火:強  
下火:強)

## 材料

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

## 作りかた

- 食パンの耳を切り落とし、半分になるまで切る。Aをボウル等に合わせ、パンをひたす。
- 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 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

## 作りかた

- ボウルに生地を混ぜ、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。
- 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。
- 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。



## 材料(1回分)

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 エリンギ:中1本  
かぼちゃ:8mm厚さ2切 オリーブオイル:適量  
長いも:8mm厚さ4枚分 塩かお好みのドレッシング:適量

## 作りかた

- 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。
- 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。
- 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。
- 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(絞り汁):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

作りかた  
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。

調理時間:約 7分 (火力 上火:弱  
下火:強)

## 材料(1回分)

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

## 作りかた

- 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。
- 卵を溶いて、粉チーズ、刻んだパセリを合わせる。
- グリルプレートにバターをぬる。
- 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。



## エビのバカヤ



## 材料(4枚分)

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 みりん:大さじ1  
梅干し:中3個 大葉:2枚  
マヨネーズ:大さじ1 サラダ油:適量

## 作りかた

- 鶏ささみは筋を取って観音開きにし、包丁の背で軽くたたいてのばす。
- 梅干しの種を取って包丁でたたき、マヨネーズとみりんを和え、大葉の千切りを合わせる。
- 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 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 卵:25g (Mサイズ)/2個分  
バター(食塩不使用):100g ココアパウダー:10g  
グラニュー糖:75g

## 作りかた

- (下準備)バターと卵を室温に戻しておく。
- 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。
  - ふるった粉を切り混ぜる。ひとまとめにラップフィルムに包み冷凍庫で30分以上休ませる。
  - 2を軽くもみ2等分し、一方にココアパウダーを混ぜる。
  - 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。
  - 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。



## マーガレットクッキー

# 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

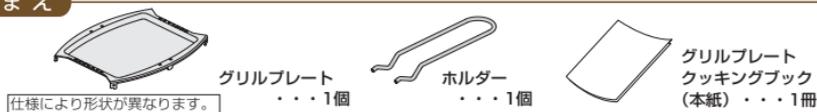
- ・油もの料理や、焼き魚にグリルプレートは使用しない。
- ・調理時は焼きすぎに注意する。  
**火災の原因になります。**
- ・続けて使用するときは、その都度グリルプレートにたまった食品くずや脂などを取り除く。また使用後も必ずお手入れする。  
**たまった脂が燃えて火災のおそれや機器焼損の原因になります。**
- ・予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートが高温のため、ふれない。
- ・グリルプレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する。また、グリルとびらに手をふれないように気をつける。  
**やけどの原因になります。**
- ・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

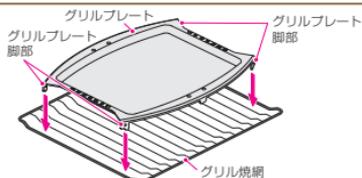


## 取り付けかた

- ・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。

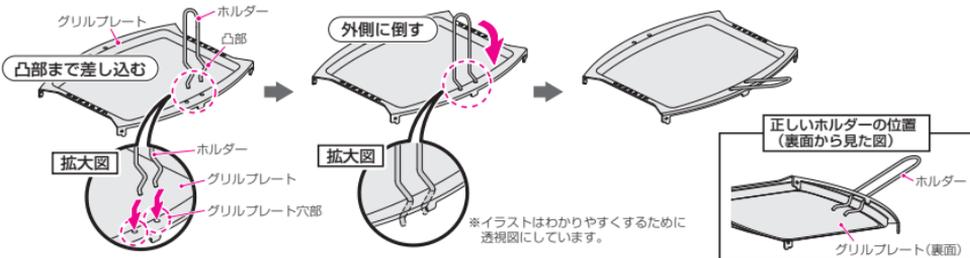
グリル焼網は、機種により形状が異なります。



## 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。**

# 油はねガード取扱説明書

◎油はねガードは、グリルプレート波型で脂分の多い食材を調理するときに、グリル庫内での脂の飛び散りを防ぎ、汚れを軽減します。

※油はねガードは、グリルプレート波型専用です。

## 部品のなまえ



油はねガード：1個



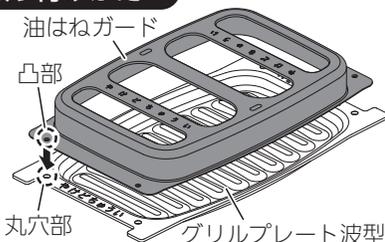
ホルダー：1個



油はねガード  
取扱説明書(本紙)：1枚

## 油はねガードの取り付けかた

・油はねガードの四隅にある凸部をグリルプレート波型の丸穴部に差し込んでください。

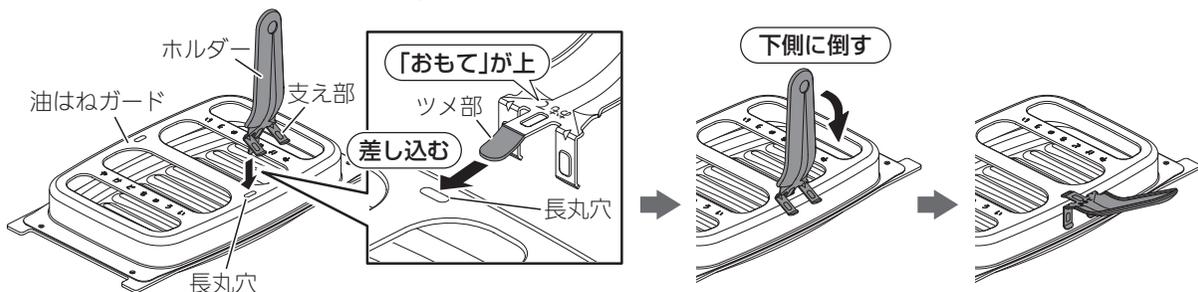


## 油はねガードの取り出しかた

・ホルダーの「おもて」が上になっていることを確認してから、油はねガードの長丸穴にホルダーのツメを差し込み、しっかりと持ってください。

※間違ったホルダーの差し込みや、不安定な状態で持ち上げると、調理物や油はねガード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。

※繰り返し使用することでホルダーと長丸穴が接触する場所では、塗装のはがれや変形が生じる場合がありますが、使用上問題ありません。



## ⚠注意

・油はねガードは、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、油はねガード、グリルとびらやグリルプレート波型など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。

・グリルプレート波型以外に使用しない。

破損の原因になります。

・調理終了後、高温状態の油はねガードを水などに入れて急冷しない。

変形の原因になります。

## 使いかたのお願い

・さんまなどの長い魚は切り、油はねガードからはみ出したり、浮かないようにして調理してください。

・油はねガードを取り付けての調理は、ご使用のモードにより、焼き色が強くなったり、弱くなったりします。焼き色の強さが気になる場合や焼き足りない場合は、マニュアルグリルで様子を見ながら調理してください。

## 油はねガードのお手入れ方法

お手入れの前に ・油はねガードが冷めていることを確認！  
・手袋をする！

・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで、丸洗いしてください。

洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でしっかりふき取ってください。

・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。

※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、塗装のはがれの原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

※食器洗い乾燥機は使用しないでください。

変質や変色、塗装のはがれなどの原因になります。



36545000