

取扱説明書

99大阪ガス

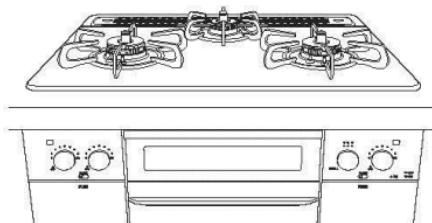
ビルトインコンロ

型番	型式名
210-P450型	E4-12-5 (PD-810WV-75GN-5)
210-P452型	E4-12-5 (PD-810WV-75GJ-5)
210-P454型	E4-12-6 (PD-810WV-75CD-5)
210-P460型	E4-13-1 (PD-810WV-60GN-5L)
210-P461型	E4-13-1 (PD-810WV-60GN-5R)
210-P462型	E4-13-1 (PD-810WV-60GJ-5L)
210-P463型	E4-13-1 (PD-810WV-60GJ-5R)
210-P464型	E4-13-3 (PD-810WV-60CD-5L)
210-P465型	E4-13-3 (PD-810WV-60CD-5R)

家庭用

保証書付

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



Si[○]全口センサー搭載 センサーコンロ

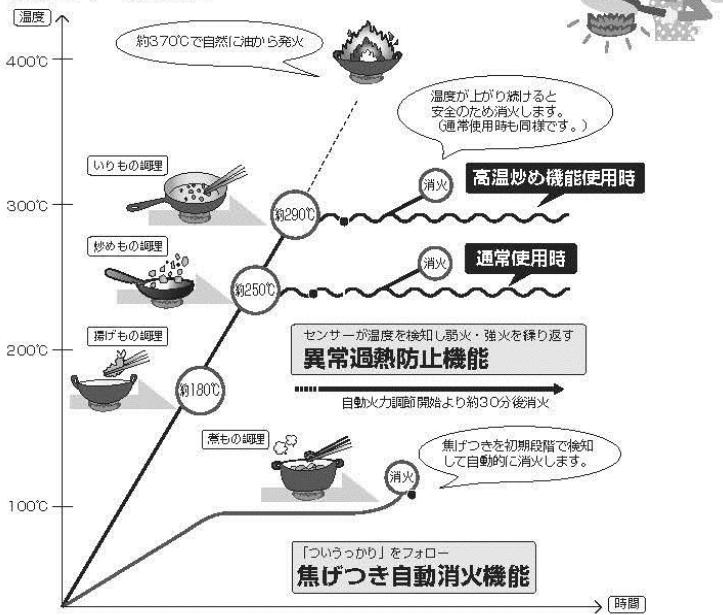
このたびは大阪ガスのガスピルトインコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。

- ご使用前にこの「取扱説明書」を必ず最初から順番にお読みいただき、よく理解して正しく安全にお使いください。
- この「取扱説明書」をいつでもすぐに取り出せるところに大切に保管しておいてください。
- この「取扱説明書」の裏表紙が「保証書」になっています。保証期間、保証内容などをご確認のうえ、大切に保管してください。
- この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書と一緒に大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失された場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。

Si センサー コンロ

調理を楽しく、安心に

温度センサーのはたらき



よくある質問

点火操作をしても
火がつかない

乾電池を確認してください
乾電池が消耗すると火がつきません。乾電池の交換方法 ➡ 21・22ページ

勝手に火が小さくなったり、火が
消えたりする

安心・安全機能がはたらいています
センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりますと
を防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分
経過すると、安全のため自動的にガスを止め消火します。
※高温炒め機能を使用しているときも同様です。
異常過熱防止機能について ➡ 28ページ

コンロで焼網が
使えない

コンロでは焼網は使用しないでください。
温度センサーが過熱し、自動消火します。
焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きさ
なすやパリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、
コンロ上であぶり調理してください。高温炒め機能 ➡ 27ページ

もくじ

各部のなまえ	3
安心・安全機能	5
便利機能	6
各種設定の変更（カスタマイズ機能）	7

安全なご使用のために

安全上のご注意	11
---------	----

ご使用前に確認してください

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

使いかた

コンロの使いかた（基本の操作）	25
とろ火で調理する	25
いろもの・炒めものをする	27
コンロタイマーを使う	29
揚げもの・焼きものをする	31
お湯を沸かす	33
煮ものをする	35
ごはん・おかゆ、炊込みごはんを炊く	37
グリルの使いかた	41
グリルで調理する	43
グリル焼網・クッキングプレートで調理する	45
グリル焼網であたためる	49
波型グリル用プレートで調理する	53
レンジフード連動機能の使いかた	56

グリル

コンロ

その他

長くご利用いただくために

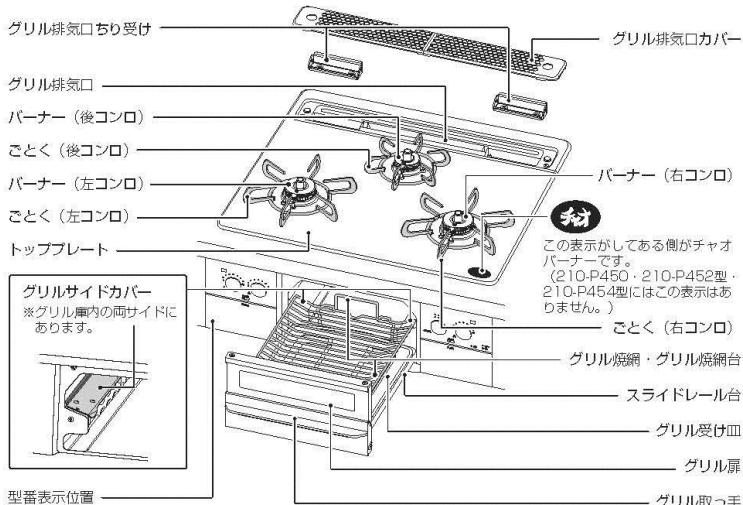
日常点検とお手入れ	57
部品の取り付けと取り外し	60
お手入れのしかた	63
よくあるご質問（Q&A）	67
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	77
長期間使用しない場合／アフターサービス	79
別売部品・交換部品のご紹介	80
仕様	82
お問い合わせ先	84
保証書	裏表紙

各部のなまえ

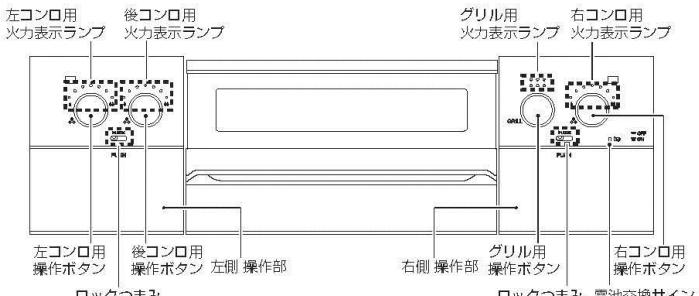
図は210-P461型・210-P463型・210-P465型です。
右コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

(210-P450型・210-P452型・210-P454型は
チャオバーナーが右側と左側に、210-P460型・
210-P462型・210-P464型はチャオバーナーが
左側、標準バーナーが右側に、それぞれついています。)

型番	左コンロ仕様	右コンロ仕様
210-P450型	チャオバーナー	チャオバーナー
210-P452型	チャオバーナー	チャオバーナー
210-P454型	チャオバーナー	チャオバーナー
210-P460型	チャオバーナー	標準バーナー
210-P462型	チャオバーナー	標準バーナー
210-P464型	チャオバーナー	標準バーナー
210-P461型	標準バーナー	チャオバーナー
210-P463型	標準バーナー	チャオバーナー
210-P465型	標準バーナー	チャオバーナー

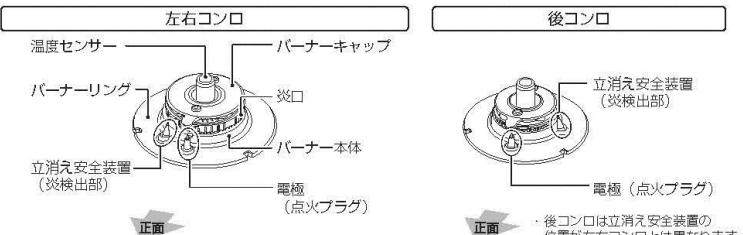


正面図



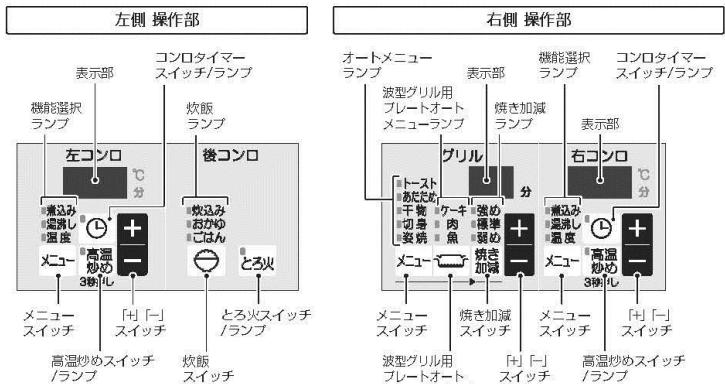
※機器正面部に保護シールが貼ってある場合は、はがして使用してください。

バーナー部 拡大図



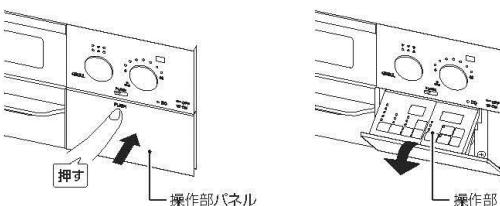
・後コンロは立消え安全装置の位置が左右コンロとは異なります。

操作部 拡大図



操作部の開けかた

操作部パネルの「PUSH」付近を指で押すと、操作部が手前に飛び出できます。



安心・安全機能

立消え安全装置

左右コンロ (後コンロ) グリル

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

調理油過熱防止装置

左右コンロ (後コンロ)

調理油の過熱を防止するために、鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火⇒弱火と自動的に火力を調節します。

この状態が約30分続いたら、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

消し忘れ消火機能

左右コンロ (後コンロ) グリル

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

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

カスタマイズ機能 (☞7ページ)

→コンロは自動点火するまでの時間を10~120分(10分間隔)に変更することもできます。

焦げつき自動消火機能

左右コンロ (後コンロ)

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめるとき自動的にガスを止め消火します。

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

火力切り替えお知らせ機能

左右コンロ (後コンロ)

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



カスタマイズ機能 (☞7ページ)

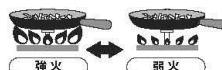
→ブザーでのお知らせを鳴らさないように設定することもできます。

異常過熱防止機能

☞ 28ページ

左右コンロ (後コンロ)

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



中火点火機能

☞ 26ページ

左右コンロ

コンロ点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。

グリル過熱防止機能

☞ 41ページ

グリル

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

操作ボタンロック機能

☞ 24ページ

左右コンロ (後コンロ) グリル

小さなお子さまのいたずらや誤操作による点火を防ぎます。

操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

左右コンロ (後コンロ) グリル

湯沸し機能、炊飯機能、コンロ・グリルタイマー機能、煮込み機能がはたらき自動消火した場合や、安心・安全機能がはたらき自動消火したときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分毎に“ビー・ビー・ビー”とブザーが鳴り、お知らせします。

また、火力表示ランプを点滅させてその箇所をお知らせします。乾電池が消耗するので、操作ボタンを押し込み消火の位置に戻してください。

便利機能

タイマー機能

☞ 29・44ページ

左右コンロ

グリル

コンロは左右コンロでそれぞれ1~120分まで設定できます。グリルは1~15分まで設定できます。設定した時間が経過すると自動消火し、メロディでお知らせします。

マニュアルモード【手動調理】

☞ 43ページ

グリル

設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、メロディでお知らせします。

オートメニュー mode【自動調理】

☞ 45ページ

グリル

生魚の姿身・切身・干物などをオートメニューイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで自動で焼き上げるので、誰にでも簡単に調理することができます。

あたためて使用すれば、冷めてしまった食材もおいしくいただけます。

カスタマイズ機能 (☞7ページ)

→焼き加減の調節を3段階から1段階に変更することもできます。

高温炒め機能

☞ 27ページ

左右コンロ

いりもの調理など高温が必要な調理の場合にご使用ください。高温炒め機能をご使用時も、高温になり過ぎて異常過熱防止機能がはたらいたときや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると自動的に消火します。

温度キープモード

☞ 31ページ

左右コンロ

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

湯沸し機能

☞ 33ページ

左右コンロ

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

カスタマイズ機能 (☞7ページ)

→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にタイミングを変更することもできます。

炊飯機能

☞ 37ページ

後コンロ

ごはんを炊く

：自動的にごはんを炊き、炊きあがり後に自動消火します。その後、むらします。

炊込みごはんを炊く

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

おかゆを炊く

：自動的におかゆを炊き、炊きあがり後に自動消火します。

カスタマイズ機能 (☞7ページ)

→炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるよう変更することもできます。

煮込み機能

☞ 35ページ

左右コンロ

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

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

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

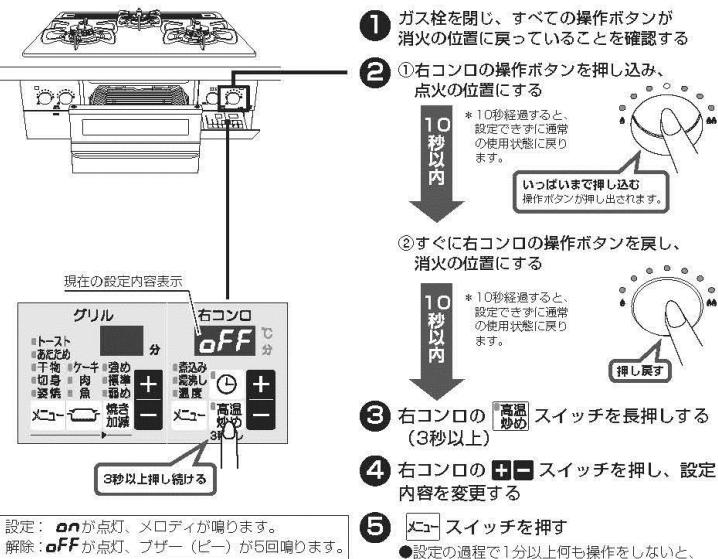
機能ごとに設定する「さらに安心モード」と個別設定の2通りの設定方法があります。
「さらに安心モード」を設定した後でも個別設定を設定することができます。

設定項目番号	適応機能	初期設定	変更内容	手順参照ページ
さらに安心モード	コンロの消し忘れ消火機能 ➡ 5ページ すべてのコンロの設定を同時に変更します。 (グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。)	2時間 (120分)	30分	8
	異常過熱防止機能 ➡ 5ページ 異常過熱防止機能（高温での調理が続いた場合、自動消火する機能）がはたらいた場合、自動消火するまでの時間を変更できます。 すべてのコンロの設定を同時に変更します。	30分	15分	8
個別設定	① コンロの消し忘れ消火機能 ➡ 5ページ すべてのコンロの設定を同時に変更します。 (グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。)	2時間 (120分)	10~120分 (10分間隔)	9・10
	② レンジフード連動機能 ➡ 6ページ ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更できます。	連動する	連動しない	9・10
	③ 炊飯機能 ➡ 6ページ 炊き時間を好みの硬さ・焦げ具合で炊き上がるようになります。	「3」 (標準)	5段階調節可能 やわらかくする：1または2硬くする：4または5	9・10
	④ 湯沸し機能（沸騰検知のお知らせ） ➡ 6ページ 沸騰のお知らせのタイミングが早い・遅いの不便を感じたときに変更できます。	「3」 (標準)	5段階調節可能 早くしたいとき：1または2遅くしたいとき：4または5	9・10
	⑤ オートメニュー モード ➡ 6ページ グリルのオートメニュー モードの焼き加減をより広い範囲で調節できるように変更できます。	3段階	5段階	9・10
	⑥ 波型グリル用プレート オートメニュー モード ➡ 6ページ グリルの波型グリル用プレートオートメニュー モードの焼き加減をより広い範囲で調節できるように変更できます。	3段階	5段階	9・10
	⑦ 火力切り替えお知らせ機能 ➡ 5ページ 火力が自動で大きくなるときにお知らせするブザー音を消すことができます。	音あり	音なし	9・10

●カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。

●消し忘れ消火機能の時間よりも湯沸し機能・炊飯機能・煮込み機能・コンロタイマー機能が優先されます。
(カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合も同様です。)

さらに安心モードの設定、解除のしかた

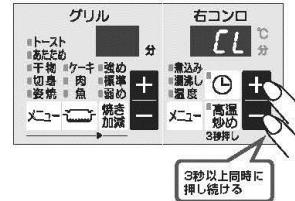


リセット機能

カスタマイズ機能の個別設定やさらに安心モードで変更した内容を初期設定（工場出荷時の設定）に戻す機能です。

- ガス栓を開め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する
- 右コンロの操作ボタンを押し込み、点火の位置にする
- すぐに（10秒以内）右コンロの操作ボタンを戻し、消火の位置にする
- 右コンロの + - スイッチを2つ同時に長押しする（3秒以上）

- ブザー（ビー）が5回鳴り、右コンロ表示部に「EL」が点灯します。
- 「EL」が消灯するときリセット完了です。
- 「EL」が点灯しない場合は再度④から操作をやり直してください。

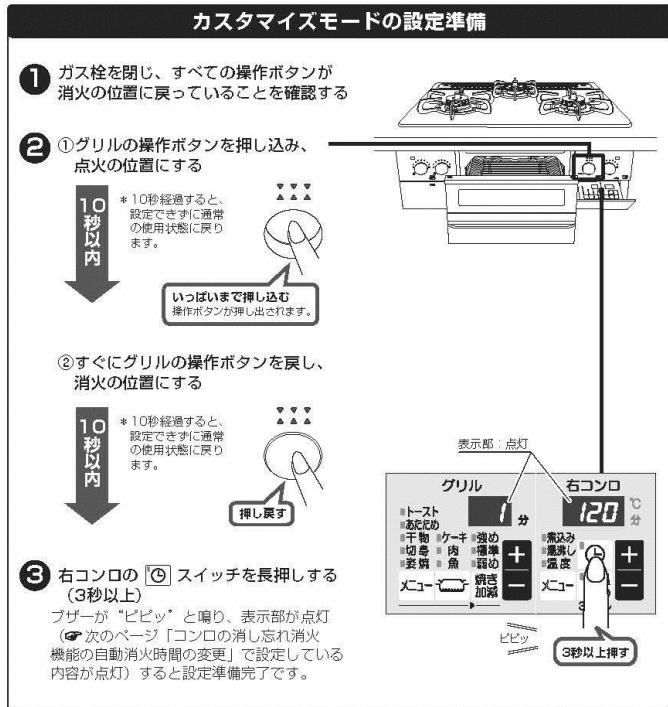


各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

個別設定のしかた

1 設定準備をする (共通操作)

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



※カスタマイズモードの設定準備が完了してから、
1分以内に次のページの設定変更を開始してください。
1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

途中でキャンセルするには…
いっぽいかの操作ボタンを押し込み、点火の位置にしてください。
●操作を始める前の設定内容に戻ります。
●初期設定にリセットするにはおペー吉を参照してください。
※キャンセル後は、操作ボタンを消火位置に戻してください。

2 各種設定を変更する

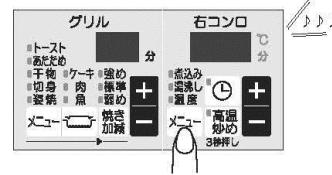
④ グリルの [+] または [-] スイッチを押し、設定項目番号を選択する
⑤ 右コントロールの [+] または [-] スイッチを押し、設定を変更する

グリル	右コントロール	グリル	右コントロール
トースト あひだめ 干物 ケーキ 強め 切身 肉 簡単 魚 簡単 メニュー 焼き 加熱	2 分 ON °C 分 煮込み 温度 温度 + - 高溫 炒め 3秒押し メニュー 焼き 加熱	トースト あひだめ 干物 ケーキ 強め 切身 肉 簡単 魚 簡単 メニュー 焼き 加熱	OFF °C 分 煮込み 温度 温度 + - 低温 炒め 3秒押し メニュー 焼き 加熱
起動項目番号			変更内容
コンロの消し忘れ消火機能			1 10~120分の間で10分毎に設定できます。
レンジフード連動機能			2 ON : 運動する OFF : 運動しない
炊飯機能			3 1~5段階で調節できます。 水分多い・やわらかくしたいとき 水分少なめ・焦げが強い・硬くしたいとき
湯沸し機能 (沸騰検知のお知らせ)			4 1~5段階で調節できます。 早くしたいとき 遅くしたいとき
オートメニュー モード			5 5段階 3段階 どちらかに設定できます。 「弱め」→「標準」→「強め」 「さらに弱め」→「さらに強め」
波型グリル用フレートオートメニュー モード			6 3段階 3段階 どちらかに設定できます。 「弱め」→「標準」→「強め」 「さらに弱め」→「さらに強め」
火力切り替えお知らせ機能			7 ON : お知らせ音あり OFF : お知らせ音なし

3 設定を完了する (共通操作)

⑥ 右コントロールの [-] スイッチを押す

- メロディが鳴り、設定完了します。
- 設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でのメロディが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。



安全上のご注意 (設置編)

! 警告



■離隔距離について

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

周囲に可燃物 (木製などの可燃性の壁、ステンレス板や薄いタイルなどの不燃材を可燃性の壁に直接貼り付けた壁、など) がある場合

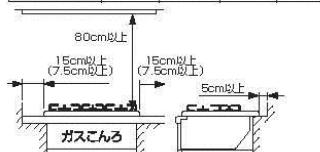
●可燃物と機器は下の表にある離隔距離をとってください。

●表の離隔距離がとれない場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

(トッププレートの幅は82ページの「トッププレートの種類」を参照ください。)

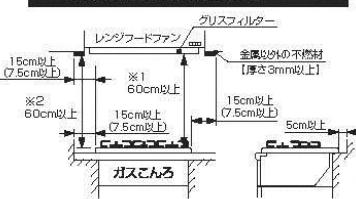
[可燃物からの離隔距離]

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



()の寸法はトッププレートの幅が75cmタイプの場合です。

上方周辺をレンジフードファンおよび不燃材で防火措置を取った場合



*1 レンジフードファン以外の場合は、80cm以上。
*2 不燃材がない場合、もしくは金属以外の不燃材3mm未満は、80cm以上。
()の寸法はトッププレートの幅が75cmタイプの場合です。



■防熱板について

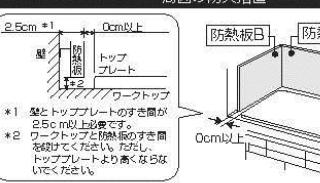
別売の防熱板 (☞80ページ) を図のように取り付けてください。

必ず行う

防熱板A、B、Sおよび天井用の取り付け方法は壁にねじ止めとなります。

周囲の防火措置

上方周囲を防熱板で防火措置を取った場合



防熱板の種類

品名	部品コード	高さ	幅	厚み
防熱板A(背面用)	07-77375-00	340mm	600mm	25mm
防熱板B(側面用)	07-77376-00	340mm	500mm	25mm
防熱板S(背面用)	08-30809-00	340mm	150mm	25mm
防熱板(天井用)	4015-0100-0207	550mm	900mm	10.3mm

- 防熱板Sはトッププレートの幅が75cmタイプの機器 (210-P450型・210-P452型・210-P454型) にのみ使用します。
- 防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまで連絡ください。
- 詳しくは設置工事説明書をご覧ください。

安全上のご注意 (使用編)

! 警告



■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝・外出をしない

●調理物が異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。

●グリルを消し忘れるとき調理物に火がつくことがありますので注意してください。

●調理物 (魚など) の種類によってはグリル過熱防止機能がはたらく前やグリルタイマーが終了する前に発火するおそれがあります。

●電話や来客の場合は必ず火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



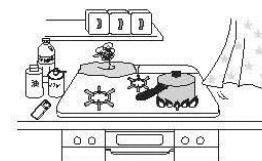
機器の近くには…

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

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

■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジンなどは、引火して火災のおそれがあります。



■トッププレートに衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない

トッププレートが変形、破損し、異常過熱や火災の原因になります。また、鍋などをトッププレートの端に当てるとトッププレートが破損することがあります。破損したときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまで連絡ください。



■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



■異常時・緊急時には、ただちに使用を中止し、処置をする

①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。

②「よくあるご質問(Q&A)」(☞67~76ページ) 「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(☞77~78ページ) に従い処置する。

③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまで連絡する。

安全上のご注意 (使用編)

注意

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

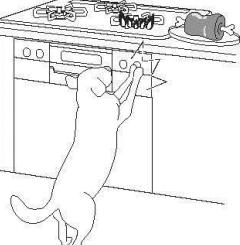
 ■閉めきった部屋で使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す

不完燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

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

 ■ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、機器を使用しないときは操作ボタンをロックする、またはガス栓を閉める

必ず行う

ペット（犬や猫など）が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。 24ページ
またはガス栓を閉めてください。

 ■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

安心・安全機能が正しくはたらかず機器焼損や作動不良の原因になります。

 ■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

 ■調理以外の用途には使わない
■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない

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

 ■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

 ■グリル排気口に手や顔を近づけない
■鍋の取っ手などをグリル排気口に向けない

高温の排気熱が出ているため、やけどをしたり、取っ手が焼損をするおそれがあります。

コンロを使うときは…
 ■片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる

鍋の種類によっては鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋などの取っ手を機器の前面からはみ出さないように向けて置くなど、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



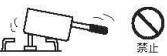
コンロを使うときは…

 ■ごとくを外して使用しない

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

 ■片手鍋・底がへこんだ鍋・中華鍋などの底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・小さい鍋などは必ず取っ手を持ち不安定な状態で使用しない

片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、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ります。やけどのおそれがあります。必ず取っ手を持ちながら調理してください。



 ■軽い鍋は調理物を含めて250g以上で調理する

 ■やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強すぎると、取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

 ■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、中火以下の火力で使用する

異常過熱による機器焼損の原因になります。

 ■石焼きいもつぼなどのから焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器焼損の原因になります。

 ■グリル扉に重いものをのせたり、強い力を加えたりしない

グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。

 ■グリル受け皿を持ち運びする際は、中の脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。

 ■グリルを使うときは…
■グリル受け皿に水などを入れない

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



 ■グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

 万、グリル使用中に調理物や脇に火がついたときは…

- ①操作ボタンを押し込み、消火の位置にする。
- ②火が完全に消えグリル扉内が冷めるまでグリル扉を絶対に引き出さない。
- ③消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに点検を依頼する。

 ■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリル扉やガラスに触れない

やけどのおそれがあります。グリル扉はいっぱいまで水平に引き出してください。

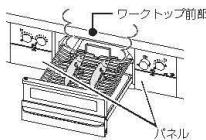
安全上のご注意 (使用編)

！注意



グリルを使うときは…

- グリル扉を開けたままにしない
グリル扉を開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により、トッププレート・操作ボタン・ワークトップ・パネルなどが過熱されやけどや変形・変色の原因になります。



- グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。



- 鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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



- 異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。



- 波型グリル用プレートに水を入れて使用しない

波型グリル用プレートは焼き調理専用です。汁物調理や水を入れて使用しないでください。燃焼不良の原因になります。



必ず行う

- 波型グリル用プレート・クッキングプレート（別売品）を取り出すときは、付属の取っ手以外は使用しない

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



- クッキングプレート（別売品）はコンロで使用しない

クッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。クッキングプレートの変形・変色・機器の故障の原因になります。



必ず行う

- 機器の点検・お手入れするときは…

- 機器に水をかけない
不完全燃焼、故障の原因となります。

- 機器が冷めていることを確認する
調理後は高温のため触るとやけどのおそれがあります。

- ガス栓を閉める

誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

- 操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。[24ページ](#)

- 必ず手袋をして行う

手袋をしないとけがのおそれがあります。

！注意



必ず行う

- 機器の点検・お手入れするときは…

- バーナーキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする
- バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る

炎口がつまつたり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。



注意

- グリル庫内や機器本体をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する

手袋をしないでお手入れすると機器の突起物などでがをがをすることがあります。特にグリル庫内は見えにくいので注意してください。

おねがい



- 突沸現象に注意してください。
カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たり温めたりするときは突沸に注意してください。

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ざらしなきがけ（容器をゆるす、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときに最も起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がねあがつたり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。

【突沸現象の予防方法】

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

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

おねがい

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

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

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

- 使用するバーナーの操作ボタンを間違えないようにしてください。

- 調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

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

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

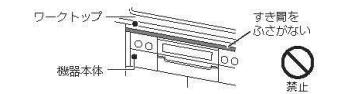
- 弱火でご使用の際、グリル扉やキッチンのキャビネット扉は、ゆっくり開閉してください。あまり速く閉開すると消火することができます。

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

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

- 強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など鍋の種類によってはごとくがくっつきます。長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
※ごとくがく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ついたごとくを鍋から外してください。くついついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。

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



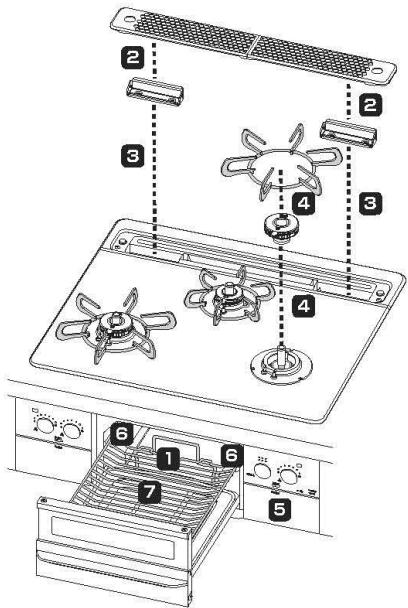
部品の取り付け確認

バーナーキャップやごくなど、正しく取り付けられていることを確認してください。
詳しい設置方法は「部品の取り付けと取り外し」(p.60~62ページ)を参照ください。

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



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



乾電池の交換方法

電池交換サインが点灯していたら…乾電池の交換時期です。

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

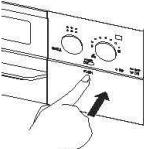
使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。
交換せずにそのままにしておくと機器が使えなくなります。

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



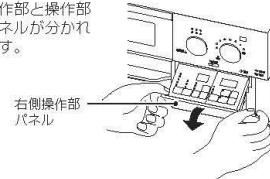
- ① 右側操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと操作部が手前に開きます。



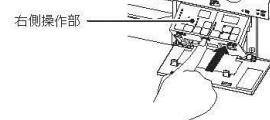
- ② 右側操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く

操作部と操作部パネルが分かれます。



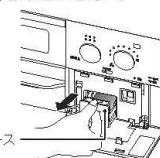
- ③ 右側操作部を機器本体へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。



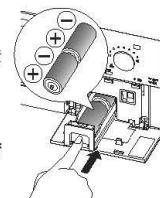
- ④ 電池ケースを引き出せるところまでゆっくり引き出す

少し上に持ち上げながら、ゆっくりと引き出してください。



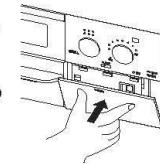
- ⑤ 古い乾電池を取り外し、新しい乾電池を入れる

新品の単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を図のように \oplus ・ \ominus の向きを確認して入れてください。



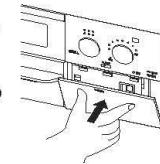
- ⑥ 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

操作部と操作部パネルがくっつきます。



- ⑦ 右側操作部パネルをゆっくり機器本体へ押し込む

操作部と操作部パネルがくっつきます。



- ⑧ 右側操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す

操作部が機器本体に収納されます。

おねがい

- 電池ケースは取り外せません。無理に引っ張ったり、おさえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の \oplus ・ \ominus 端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サインの点灯)めやすは約1年です。(付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なると交換時期がめやすより短くなる場合があります。マンガン乾電池をご使用の場合は寿命が短くなります。
- 新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わず、必ず2個とも同じ種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 未使用的乾電池でも「使用推奨期限(1年)」を過ぎている場合は自己放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は電池ケースの \ominus 端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用でき場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。乾電池が破裂し、手や衣服などを汚さないでください。



コンロをご使用の前に

温度センサーが正しくはたらくように必ずお守りください。

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火を防止できないことがあります。



警告

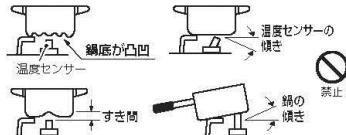


- 温度センサーが正しくはたらかなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

火災などの原因となり大変危険です。

- 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

● 温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。

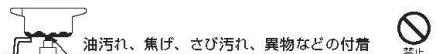


● 鍋底と温度センサーの間にはすぎ間がないようにしてください。

● 安定性の悪い鍋は使用しないでください。鍋の重さは調理物を含め250g以上が必要です。

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

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



油汚れ、焦げ、さび汚れ、異物などの付着



- 耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので油調理はしない

調理油過熱防止装置がはたらかず、発火することがあります。



耐熱ガラス鍋

土鍋

圧力鍋

打ち出し鍋

丸底中華鍋

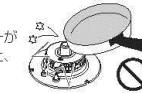


注意



- 温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

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



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

● 汚れが付着したり、動きが悪いと温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、調理油の発火や途中消火の原因になります。

● 温度センサーの動きが悪いと鍋などが傾き、調理物やお湯などをこぼれ、やけどのおそれがあります。温度センサーがスムーズに動かないときは必ずお買い上げの販売店、またはよりの大坂ガスまで点検・修理を依頼してください。



調理に適した鍋を選ぶ (炊飯機能に適した鍋については38ページをご覧ください。)

○: 適しています

×: 適していません (温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できません。)

鍋などの種類	油調理		その他 の調理	煮込み 機能	湯沸し 機能	備考
	揚げもの (温度キーモード含む)	炒めもの				
ホーロー鍋 アルミ・鉄鍋 無水鍋 ステンレス鍋※1 (多層を含む)	○	○	○	○	○	温度センサーに適しています。
フライパン 平底中華鍋※2 アルミ・鉄・ステンレス※1(多層を含む)	○	○	○	—	○	炒めもの調理時フライパンを返す動作を何度も行い、温度センサーと鍋底が密着しない時間が長くなると、途中消火することがあります。
天ぷら鍋(鉄)	○	—	—	—	—	
土鍋 耐熱ガラス鍋 圧力鍋	×	×	○ <small>ただし、耐熱する 場合あります</small>	×	×	揚げものの調理・炒めもの調理に適していません。発火することができますので使用しないでください。
丸底中華鍋	×	×	○	×	×	揚げものの調理・炒めものには適していません。揚げもの調理・炒めもの調理以外の調理は、鍋底を中心と温度センサーの上面が密着していることを確認してください。
やかん	—	—	○	—	○	

*1: 鍋底の厚さの薄い(2.5mm以下)ステンレス製の鍋、フライパンは適していません。

*2: 中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。



警告



- コンロで焼網は使用しない



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

おねがい

丸底中華鍋を使うときは

- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が不安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

操作ボタンロック機能(ロックつまみ)について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、操作ボタンをロックすることができます。ロックつまみを左右に動かすことにより、操作ボタンの解除/ロックができます。
※操作ボタンが点火の位置にあるとロックすることができます。必ず操作ボタンが消火の位置にあることを確認してください。

操作方法	ロック	解除
	つまみが右	つまみが左
→ ロック		
← 解除		

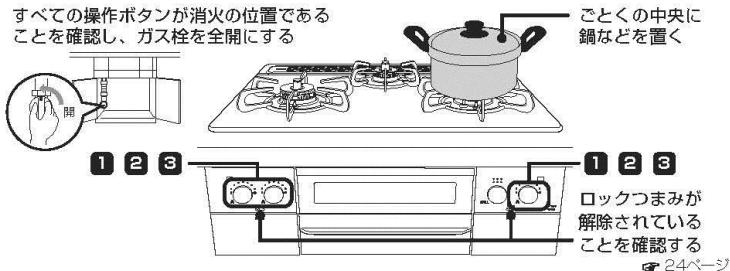
ロックつまみの位置
左コンロ・後コンロ用
右コンロ・グリル用



コンロの使いかた (基本の操作)

準備

すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



ワンポイント*

◎いりもの・炒めもの・あぶりものをするときは…

高温炒め機能を使用して調理してください。☞ 27ページ

安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高めます。自動火力調節開始から約30分*で消火します。

*さらに安心モードで約15分に変更することができます。☞ 7ページ

◎揚げもの・焼きものをするときは…

温度キープモードを使用して調理してください。☞ 31ページ

おねがい

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

とろ火 とろ火で調理する（とろ火機能）

（後コンロ）

通常より火力を抑えて調理できます。湯せんや低温調理に便利です。
風により炎が吹き消えそうになると、自動で火力を大きくします。

①後コンロの操作ボタンを押し込んで点火する

②左側操作部を開け、スイッチを押す



●自動で火力をとろ火に調節します。

●火力表示ランプが点滅します。

●火力が小さいと感じた場合は、スイッチをもう一度押して、とろ火機能を解除してください。ブザーが“ビッ”と鳴り、火力が大きくなり、火力表示ランプが点灯に戻ります。

③操作ボタンを押し込み、消火する

※炎が不安定な場合、最長で1分後にとろ火になることがあります。

カスタマイズ機能（☞ 7ページ）

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

1 点火する

操作ボタンをいっぱいまで押し込む

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

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

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



2 火力調節する

炎を見ながら操作ボタンをゆっくり回す

- 火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。
- 操作ボタンを速く回すと、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。また、操作ボタンの操作と火の大きさの変化が合わない場合があります。

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



3 消火し、ガス栓を閉める

操作ボタンを押し込む

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

ガス栓を閉める

燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。



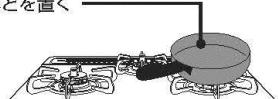


いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) (左右コンロ)

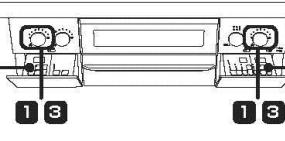
いりもの・炒めもの・あぶりもの調理などで、炎が小さくなったり消えてうまく調理できない場合、高温炒め機能をご利用ください。高温炒め機能を設定すると、強火⇒弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。（左右コンロ同時に使用可能）

準備

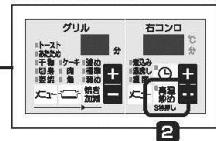
ごくの中央にフライパンなどを置く
(左右コンロ)



操作部を開ける



操作部を開ける

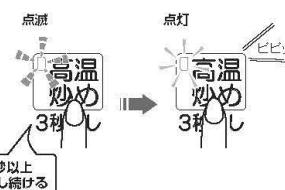


1 点火し、火力調整する

- ①右コンロまたは左コンロの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する
- ②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 高温炒めスイッチを [3秒以上] 押す

- 表示ランプが点滅から点灯に変わり、“ピピッ”と鳴るまで押し続ける（3秒以上）
- 食材を入れ、調理を開始してください。
 - もう一度高温炒めスイッチを押すとブザーが“ピー”と鳴り、高温炒め機能が解除されます。
(表示ランプは消灯します。)



＊ワンポイント＊

- 炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが“ピッ”と鳴り、自動的に弱火になったときが真材の入れ頃です。
- コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。☞ 29ページ



3 消火する

操作ボタンを押し込み、消火する

消火すると高温炒め機能は解除されます。

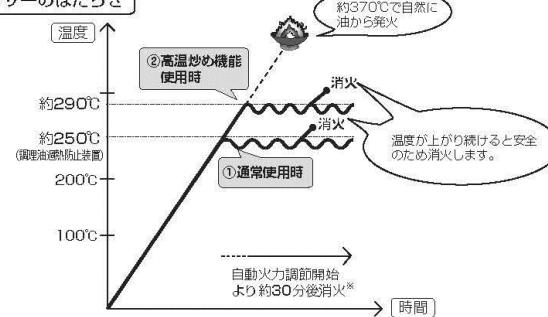
おねがい

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

知っておいてね

異常過熱防止機能について

温度センサーのはたらき



①通常使用時

鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火⇒弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分*続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

②高温炒め機能使用時（左右コンロのみ）

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

※さらに安心モードで自動消火する設定を約15分に変更することもできます。（☞ 7ページ）

※1：最初に弱火になったとき、ブザーが“ピッ”と1回鳴ってお知らせします。鍋の温度が下がると再び強火（元の火力）に戻ります。

※2：火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザーが“ピピッ”と鳴り、炎が大きくなることがあります。



●故障ではありません。

●炎の大きさが自動的に変わるために、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。やけどのおそれがあります。

●自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどの注意してください。

●自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを押し込み、少し時間をおいてから点火操作をしてください。

警告



- 揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

注意



- 直火調理（あぶりもの）をする場合は温度センサーの真上を避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れる、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器損傷の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。



コンロタイマーを使う

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

*カスタマイズ機能(☞P.7)で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

準備

ごとくの中央に鍋などを置く
(左右コンロ)



操作部を開ける



操作部を開ける



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

*温度キープモードと一緒に使う場合は、温度キープモードを先に設定してください。
コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

「コンロタイマー」と「温度キープモード」を
同時に使用している場合

表示部はコンロタイマーと温度キープモードの
温度を交互に5秒間ずつ表示します。

コンロタイマー時間表示

温度キープモードの温度表示



●コンロタイマーの残り時間を変更したいときはタイマー表示点灯中に
+/-スイッチを押して変更します。

●温度キープモードの温度を変更したいときは温度表示点灯中に+/-
スイッチを押して変更します。

●変更後、最後の操作から5秒後に交互表示に戻ります。

途中で取り消したいときは…

「温度キープモード」との同時使用の場合…

- 表示部にコンロタイマー時間が表示されているときに④スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、温度キープモードは設定されたまま残ります。
- 表示部に温度キープモードの温度が表示されているときに⑤スイッチを押すと温度キープモードとコンロタイマーの両方が取り消されます。
(湯沸し機能の設定に切り替わりますので、⑥スイッチを取り消し(解除)まで押してください。)

「高温炒め機能」との同時使用の場合…

- ④スイッチを押すとコンロタイマーだけが取り消され、高温炒め機能は設定されたまま残ります。
- ⑤スイッチを押すと高温炒め機能だけが取り消され、コンロタイマー機能は設定されたまま残ります。

左右コンロ

途中で取り消すときは…

④スイッチを押して消灯(取り消し)してください。

1 点火し、火力調節する

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

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 タイマー時間を設定する

- ① ④スイッチを押す

表示部に初期設定の1分が表示されます。

- ② + または - スイッチを押し、タイマー時間を設定する

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



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



3 設定時間になると自動消火

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



- <設定時間>
- 設定時間になるとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。



- 自動消火後、約10秒後に表示部とタイマー表示ランプが消灯します。



4 操作ボタンを戻す

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

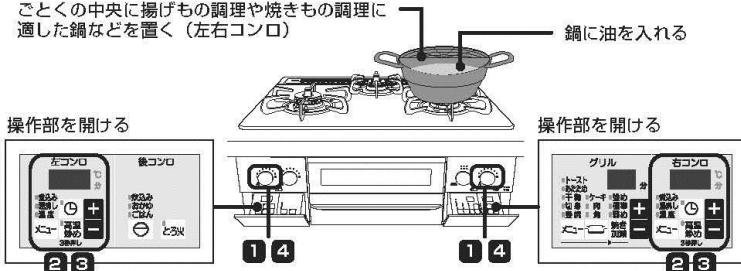


揚げもの・焼きものをする (温度キープモード) (左右コンロ)

温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げもの、クレープやハンバーグなどの焼きものを調理します。
(左右コンロ同時に使用可能)

準備

ごとくの中央に揚げもの調理や焼きものの調理に適した鍋などを置く(左右コンロ)



知っておいてね

おねがい

調理中は機器から離れないでください。
調理物が異常過熱し、火災の原因になります。

揚げもの調理時の油量は、500~1000mLで
食材が十分につかれる量が適量です。
※油量が少ないと油の温度は設定温度より
高めに、多いと低めになります。

ワンポイント

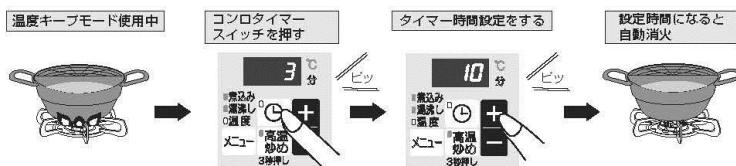
揚げもの以外の火加減が難しいクレープやうす焼きたまごのような焼きものの調理も簡単に作ることができます。

<設定温度のめやす>

	揚げもの	焼きもの
200℃	焦げめを強くしたい揚げもの	—
180℃	天ぷら・フライ	焼きぎょうざ・お好み焼き
160℃	から揚げ・ドーナツ	ホットケーキ・ハンバーグ
140℃	—	クレープ・うす焼きたまご

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

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



※温度キープモードとコンロタイマーを同時に使用する場合、温度キープモードを先に設定してください。
コンロタイマーを先に設定しているとコンロタイマーは解除されます。

途中で取り消すときは…
■スイッチを取り消し(消灯)まで押してください。

1 点火し、火力調節する

- ①右コンロまたは左コンロの操作ボタンをいっぽいまで押し込んで点火する
- ②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 温度を設定する

- ① ■スイッチを押し、「温度」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

→「温度」→「湯沸し」→「煮込み」
「取り消し(消灯)」



- ② + または - スイッチを押し、温度を選択する

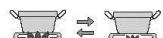
- 最初は180℃に設定されています。
- 140~200℃まで10℃刻みで設定できます。
- 設定温度は調理中でも変更できます。



3 調理する

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

- 調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。(弱火に調節中は火力表示ランプが点滅し、火力が元に戻ると火力表示ランプも点灯に戻ります。)
弱火から強火に火力が自動で変わるととき、
ブザーが「ピピッ」と鳴り、炎が大きくなる
ことをお知らせします。



- 調理中に火が消えた場合は設定温度が取り消さ
れます。①から操作を行ってください。



カスタマイズ機能 (☞7ページ)

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

4 消火する

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火する



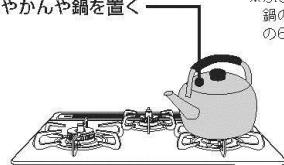
お湯を沸かす (湯沸し機能)

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

準備

ごとくの中央に水の入ったやかんや鍋を置く
(左右コンロ)

操作部を開ける



操作部を開ける



ワンポイント

水の量のめやす：500～2000mL

※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに合わせた量（最大容量の6～7割）にしてください。

知っておいてね

以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したときにセンサーが判断してしまうことがあります。

- ・熱いお湯を沸かし直した場合
- ・やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
- ・ふたのない鍋でお湯を沸かした場合

おねがい

- やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれことがあります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、湯沸し機能を使用中は次のことを守ってください。

- | | | |
|--------------|-----------|--------------|
| ・ふたの開け閉めをしない | ・水をかき混ぜない | ・やかんや鍋を動かさない |
| ・水を追加しない | ・具を入れない | ・火力を変えない |

途中で取り消すときは…

■スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1

点火し、火力調節する

- ①右コンロまたは左コンロの操作ボタンをいっぱいまで押し込んで点火する

- ②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

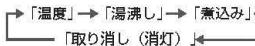
火力はやかんや鍋の大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2

湯沸しを設定する

- スイッチを押し、「湯沸し」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



保温時間
「0」「1分」の場合、
沸騰後自動消火

3

保温時間を設定する

- +または-スイッチを押し、保温時間を設定する

●0～90分まで（1分刻み）設定できます。
初期設定は0分です。お使いのたびに設定してください。

●押し続けると5分刻みで変更できます。

※0分は弱火での保温はされず、沸騰後自動消火します。



4

沸騰すると自動で弱火

●沸騰時はブザー（ピピッ、ピピッ、ピピッ、ピピッ）が3回鳴り、自動的に弱火になります。

●湯沸し表示ランプと火力表示ランプが点滅に変わります。

●保温終了30秒になると“ブザー（ピピッ、ピピッ、ピピッ、ピピッ）が3回鳴り、分から秒表示に変わります。



5

湯沸しが終了すると自動消火

●湯沸しが終了後、メロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。

湯沸し表示ランプは点滅しています。

●自動消火後、約10秒後に表示部と湯沸し表示ランプが消灯します。



6

操作ボタンを戻す

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする



煮ものをする (煮込み機能)

左右コンロ

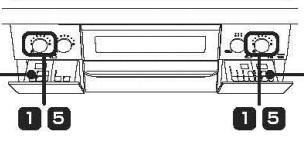
- 煮ものなど弱火で煮込む調理をするときに、焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節します。
- ロールキャベツ・カレー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。（最長200分※、左右コンロ同時に使用可能）
- 沸騰すると自動で火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100℃前後の温度を持続します。（煮込み機能を使用しているときも手動で火力調節できますが、自動で火力が弱火になっているときは手動で火力調節できません。）
- ※カスタマイズ機能（☞7ページ）で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合も煮込み機能のタイマーが優先されます。

準備

ごとくの中央に鍋などを置く（左右コンロ）



操作部を開ける



操作部を開ける



ワンポイント

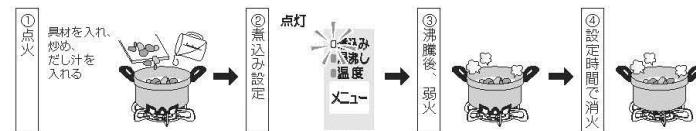
煮込みの種類により煮込み設定するタイミングが異なります。下記を参考に調理してください。

だし汁を煮立たせてから具材を入れて煮込む料理では…

だし汁を入れた鍋を火にかけ、煮込み機能を設定します。

フマーが“ピッ”と鳴り、弱火になったタイミングが具材の入れ頃です。

カレーや肉じゃがなど具材を炒めてから煮込む料理では…



おねがい

- 焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混ぜてください。特にカレーなどとろみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- だし汁や具材の種類によってふきこぼれや焦げつくことがありますので注意してください。（鍋の最大容量の6～7割までの量で調理してください。）
- 具材から出た水分だけで煮込み調理は焦げつくおそれがありますので注意してください。
- 油で煮込み調理には使用しないでください。
- 土鍋・ガラス鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。
- 冷凍食材は冷凍したまま調理するとふきこぼれるおそれがありますので、食材を解凍して調理してください。

途中で取り消すときは…

■スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。

1

点火し、火力調節する

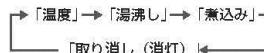
- ①右コンロまたは左コンロの操作ボタンをいっぱいに押し込んで点火する
- ②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2

煮込みを設定する

■スイッチを押し、「煮込み」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



3

タイマー時間を設定する

+ または - スイッチを押し、タイマー時間を設定する

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

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



カスタマイズ機能（☞7ページ）
→火力切り替え時のフマーでのお知らせを鳴らないように設定することもできます。

4

設定時間になると自動消火

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



- 設定時間になるとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯し、自動消火します。



- 自動消火後、約10秒後に表示部と煮込み表示ランプが消灯します。

5

操作ボタンを戻す

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く (炊飯機能)

ごはんやおかゆを自動で炊き上げ、ブザーでお知らせします。

ごはんは自動消火から10分後（むらし終了後）にメロディでお知らせします。

準備

① お米の量を正確にはかる

お米の量を正しくはかる

【例】
180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。

<1回で炊ける量>

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

② お米をとぐ

たっぷりの水で、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

- はじめのとぎ水はすぐに捨ててください。ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
 - 「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。
- ※お米のとぎが足りない場合は、におい、着色、ふきこぼれ、焦げの原因になります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
- 新米・古米・無洗米、または硬め・やわらかめなどの好みによって水の量を加減してください。
- 水の量（調味料・だしを含む）はめやすです。好みに応じて加減してください。
- 炊込みごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。

お米の量		水の量			
合数（重量）	容量	ごはん	全がゆ	七分がゆ	炊込み
0.25合（約38g）	45mL	—	約350mL	約390mL	—
0.5合（約75g）	90mL	—	約550mL	約670mL	—
1合（約150g）	180mL	約280mL	約880mL	—	約280mL
2合（約300g）	360mL	約480mL	—	—	約480mL
3合（約450g）	540mL	—	—	—	約680mL
4合（約600g）	720mL	約880mL	—	—	約980mL
5合（約750g）	900mL	—	—	—	—
5合（約750g）	900mL	—	—	—	—

お米を水に浸しておく時間

- 水加減後、右記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。

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

※ただし、14時間以上浸しておくと変質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

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

後コンロ

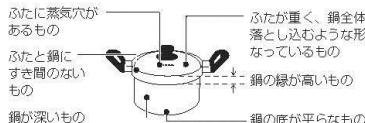
準備 (つづき)

④ 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

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

炊飯機能に適した鍋



炊飯専用鍋も別売
しています。
☞ 80ページ

炊飯機能に適した鍋	ごはん	おかゆ	炊込みごはん	最大炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋 型番 PRN-31型	○	○	○	白米：3合、全がゆ：1合、 七分がゆ：0.5合、炊込みごはん：2合
型番 PRN-52型	○	○	○	白米：5合、全がゆ：1合、 七分がゆ：0.5合、炊込みごはん：4合
アルミ製の鍋	○	○	○	薄手（2mm以下）の場合は、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ ステンレス製の鍋	○	○	○	白米は焦げる場合があります。 薄手（2.5mm以下）のステンレス製の鍋の場合は、焦げつきやすくなります。
土鍋	×	○	×	おかゆ以外は炊けません。 ※土鍋ではふきこぼれやおもゆが飛ぶことがあります。やけどに注意してください。
ガラス鍋・圧力鍋・ 多層鍋	×	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています

×：適していません（温度を正しく検知できません）

知っておいてね

- 浅い鍋はふきこぼれことがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・厚み・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどうまく炊けない場合があります。このような場合は別売の炊飯専用鍋をお使いください。☞ 80ページ
- 炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上にのせて、炊きあがり後に混せてください。

<炊飯時間のめやす>

ごはん	約30分（むらし10分を含む）
おかゆ	約45分
炊込み	約30~40分（むらし10分を含む）

※お米の量（合数）により異なりますので、めやすとしてください。

<むらし後は…>

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

ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く (炊飯機能)

準備 (つづき)

⑤ 鍋を置く

ごとくの中央に鍋を置く (後コンロ)

※鍋底の中心と温度センサーがしっかりと密着する
ように置いてください。

操作部を開ける



おねがい

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

ごはんを炊くとき

炊飯完了後に2度炊きや温め直しをすると焦げつくことがあります。

おかゆを炊くとき

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

炊込みごはんを炊くとき

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

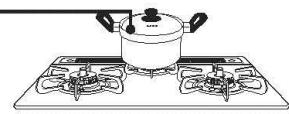
炊飯中に誤って消火してしまったとき

- ごはん/炊込みごはんを炊いているとき…
すぐに点火し、点火した火力のまま、モードを選択する
自動でごはんは炊けますが、やわらかかったり、硬かったり、少し焦げることがあります。

○おかゆを炊いているとき…

- すぐに点火し、弱火のまま加熱する
お米が好みのやわらかさになったところで消火してください。

後コンロ



途中で取り消すときは…

②スイッチを取り消し(消灯)まで押してください。

1 点火する

後コンロの操作ボタンをいっぺいまで押し込んで点火する

2 炊飯スイッチを押す

②スイッチを押し、お好みのモードを選択する

→「ごはん」→「おかゆ」
「取り消し(消灯)」←「炊込み」←

押すたびに、右記のように切り替わります。

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



3 ごはん・炊込み

※「ごはん」モードで説明します。

3 炊き上がると自動消火、むらしがスタート

- 炊きあがると、ブザー (ピピッ・ピピッ・ピピッ・ピピッ) が3回鳴り、自動消火します。



- ごはん表示ランプと火力表示ランプが点滅に変わり、むらし (10分) がスタートします。

むらし中に②スイッチを押すと、ごはん表示ランプが消灯し、むらし終了のメロディが鳴りません。

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



4 おかゆ

炊き上がると自動消火



●炊きあがると、メロディが鳴り、自動消火します。

●約10秒後にごはん表示ランプと火力表示ランプが消灯します。

4 操作ボタンを戻す

後コンロの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする

カスタマイズ機能 (☞7ページ)

炊き時間をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるよう変更することもできます。

5段階で調節することができます。
(初期設定は「3」です。)

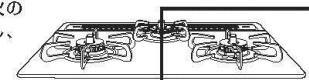
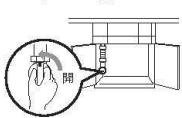




グリルの使いかた

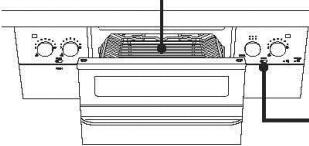
準備

全ての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



梱包部材が入っていないことを確認し、グリル扉を確実に閉める。

バーー付近にアルミはくなどのゴミが付着していないことを確認してください。
※ゴミが付着していると、点火しない場合があります。



ロックつまみが解除されていることを確認する
[24ページ](#)

グリルの取り扱いと準備

グリルを初めて使うときは…

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

- グリル庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- グリルサイドカバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。[60ページ](#)

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

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

◎グリル受け皿には水などを入れない

グリル扉をゆっくりと出し入れする

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

※スライドレール台は機器本体から取り外すことができません。

グリル過熱防止機能

グリルをから焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなったりの場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると「ピー」とブザーが鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「025」を表示します。[77ページ](#)

グリル過熱防止機能がはたらいたら、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分（グリル庫内の温度が下がるまでの間）待ってから再度点火操作をしてください。



準備（つづき）

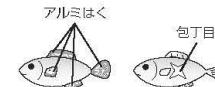
魚（食材）の下ごしらえをする

■魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
- 塩をつけると、身がしまって形が崩れにくになります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
- さばやいわしおど青の青い魚は塩を多めにふり、時間をおいて身をしめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でヒレや尾に直接塩をつけるか（化粧塩）、アルミはくで包むと焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火のとおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

ワンポイント

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



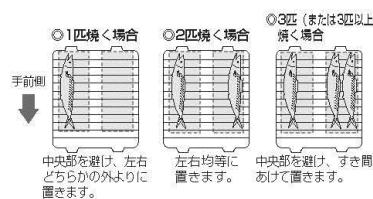
魚（食材）を置く

■魚の置きかた

- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼けられます。）
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のとおりが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーーや電極（点火ブランク）、グリル過熱防止装置（[65ページ](#)）に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。

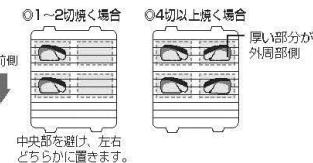
姿身の場合

魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。



切身の場合

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



グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレートは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・波型グリル用プレートはコーティングがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご利用しています。（[81ページ](#)）取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。

魚を取り出すときに…

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





グリルで調理する

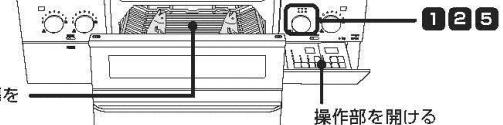
マニュアルモード(手動調理)

準備

- ◎グリル受け皿には水などを入れない
- ◎調理中は機器から離れない



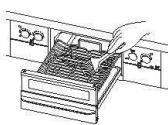
食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める



食材のくっつき防止に…

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

グリル焼網に食材がくっつきにくくなります。



知っておいてね

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

おねがい

- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。☞41ページ
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例) めざしやうるめなどの小魚、水分の少ない干し物やくん製、脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた食材などは焦げやすいので、弱火で様子を見ながらゆっくりと焼いてください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
- グリル使用後、グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレート・クッキングプレート(別売品)を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

1

点火する

グリルの操作ボタンをいっぽいまで押し込む

- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。

火力表示ランプが点灯します。

確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。)

- 点火していることを確認してください。

点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

9分

初期設定は9分です。

点灯 □ △ ▽ △ △ ▽



いっぽいまで
押し込む
操作ボタンが押し
出されます。

2

火力調節する

操作ボタンをゆっくり回す

- 火力は4段階あり、上火・下火それぞれの火力に調節できます。

- 回すたびに、次のように切り替わります。

- 操作ボタンを回し火力が切り替わると、「ピッ」と音が鳴ります。

△: 点灯
▲: 消灯
上火: 弱火 上火: 強火 上火: 強火 上火: 弱火
下火: 弱火 下火: 強火 下火: 強火 下火: 弱火



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

3

タイマー時間をセットする

+ または - スイッチを押し、タイマー時間を設定する

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

- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間のめやはすは、料理ブックをご覧ください。



4

設定時間になると自動消火

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

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

- 自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。



5

操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押し込み、消火の位置にするガス栓を閉める



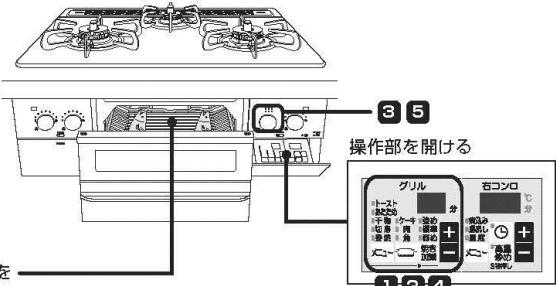
グリル焼網・クッキングプレートで調理する

オートメニュー モード
(自動調理)

オートメニューイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで生魚の姿身・切身や干物など、また別売のクッキングプレートを使用するとトーストなどを自動で焼き上げます。

準備

- ◎グリル受け皿には水などを入れない
- ◎調理中は機器から離れない

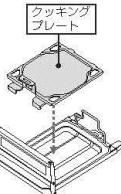


食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

※トーストモードを使用する場合は、別売のクッキングプレートを使用してください。
付属の取扱説明書をご覧ください。)
※別売のクッキングプレートはトーストモード以外のオートメニューには使用しないでください。

おねがい

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 波型グリル用プレートは使用しないでください。
- 凍じた魚は完全に解凍してから調理してください。
- 調理途中に消火し、再度点火して調理する場合や、オートメニュー モードで焼き上げ後に焼き足した場合は、食材が焼け過ぎてしまいまでのマニュアルモード(手動調理)で調理してください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- グリル使用後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- 別売のクッキングプレートを使用する場合は、グリル焼網を取り外してから、クッキングプレートを取り付けてください。詳しくはクッキングプレートの取扱説明書をご覧ください。



知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度が高いとグリルのメニューイッチを受け付けません。
- この場合、グリルのオートメニューイッチを押すと「ビリー」と音が鳴り、表示部に「H」が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード(手動調理)で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内はオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

■調理終了30秒前からのカウント中の調理時間延長に関して(あたためモードは使用できません。)

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

1

オートメニューを設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「姿焼」→「切身」→「干物」→「あたため」

「取り消し(消灯)」←「トースト」←



[庫内温度が高いと、「トースト」「あたため」は選択できないことがあります。]

2

焼き加減を設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「標準」→「強め」→「弱め」



カスタマイズ機能 (☞ 7ページ)

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することができます。
3段階よりさらに弱めと強めの焼き加減を選択することができるようになります。



3

点火する

グリルの操作ボタンをいっぱいまで押し込む

- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。
火力表示ランプが点灯します。

確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。
(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。)

- 点火していることを確認してください。



いっぱいまで
押しこむ
操作ボタンが押し出されます。

オートメニュー モードで調理中は火力調節はできません。
『オートメニュー モード 調理中の表示』
火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

4

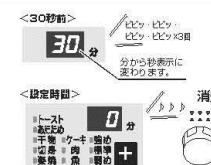
調理が終了すると自動消火

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

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

- 設定時間が経過するとメロディが鳴り、オートメニュー ランプ、焼き加減ランプ、火力表示ランプが消灯し自動消火します。

- 自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。



5

操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする



グリル焼網・クッキングプレートで調理する

オートメニュー モード
(自動調理)

●下記の表はオートメニュー モードで調理する場合の基本的な調理例です。

- 魚の種類や大きさ、トーストの大きさや厚さ、調理内容により、オートメニュー やび焼き加減を選んでください。
- 魚の状態(脂のり具合、季節や鮮度、保存状態)によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。
- 魚をグリル焼網の奥よりに置くと上手に焼き上がります。(小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。)※重さ表示(g)は1匹あたりの質量です。

オートメニュー	焼き加減	弱め	標準	強め	
姿 焼		[生魚] さす 小あじ (50g以下の小さな生魚)	[生魚] あじ さんま いわし にじます あゆ	[生魚] あじ(大) いさき たい (200g以上の大きな生魚)	
切 身		[みそ漬け、照り焼き] ぶり さわら かれい	[生魚] さけ ぶり すずき たい	[生魚] さば さわら たちうお	[塩漬け] さけ さば
干 物		[干物(開き)] さんま(約100g)	[干物(開き)] あじ かます かれい さわら ほっけ	[干物(開き)] ほっけ(大) (200g以上)	
トースト		お好みの焼き加減に合わせて使用してください。			
		●別売のクッキングプレートを使用する ●グリル焼網は取り外す			

注意

■あたため以外のオートメニュー モードは、魚・トースト以外の調理には使用しない

■次の魚にはオートメニュー モードを使用しない

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

ポイントとお願い	置きかた
<ul style="list-style-type: none"> ●魚と魚は間隔を置いて並べてください。 熟のとおりが良く、焼くむらが少なくなります。 ●お好みにより塩をふっていただくと、焼き色が濃くなります。 ●厚さ4cm以上の魚は火がとおりにくいので、マニュアルモード(手動調理)で様子を見ながら焼いてください。 	魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ◎1匹焼く場合 ◎2匹焼く場合 ◎3匹(または3匹以上)焼く場合 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> 手前側 中央部を避け、左右どちらかの外縁に置きます。 左右均等に置きます。 中央部を避け、すき間をあけて置きます。 </div>
<ul style="list-style-type: none"> ●皮を上側にして焼いてください。 ●みそ漬けはみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬けのものは、次の条件であるほど焦げやすくなります。 <ul style="list-style-type: none"> ・漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きたれのみりんの配分が多い 	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ◎1~2切焼く場合 ◎4切以上焼く場合 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> 手前側 中央部を避け、左右どちらかに置きます。 </div>
<ul style="list-style-type: none"> ●皮を下側にして焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、頭を奥側にして焼いてください。 	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> 手前側 頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。 </div>
<ul style="list-style-type: none"> ●別売のクッキングプレートを使用してください。(グリル焼網は取り外してください。) ●3cm(4枚切り相当)を超える厚さの食パンは焦げやすいため「弱め」で焼くことをおすすめします。 ●8枚切りなど薄い食パンは焼き色がつづにくいため「強め」で焼くことをおすすめします。 ●購入後しばらくたつたパンは乾燥しており、焦げやすくなります。 ●冷凍した食パンは焼けにくいため「強め」で焼くことをおすすめします。また、3cm(4枚切り相当)を超える厚さの冷凍食パンは常温で約30分解凍してから焼いてください。 ●調理終了後、長くクッキングプレートの上にのせたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。 	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> ◎1枚焼く場合 ◎2枚焼く場合 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; margin-top: 10px;"> 手前側 食パンは中央に寄せて置きます。 </div>



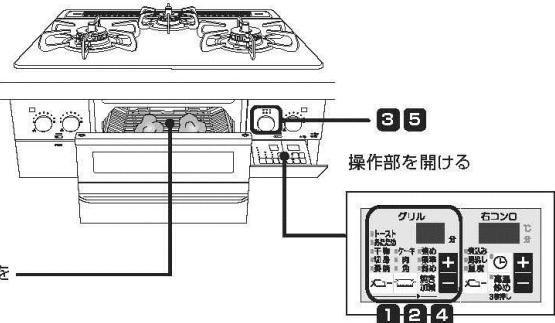
グリル焼網であたためる

オートメニュー mode (自動調理)

冷めてしまった料理をあたためることができます。

準備

- ◎グリル受け皿には水などを入れない
- ◎調理中は機器から離れない



食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

おねがい

- 予熱はしないでください。
- あたため中は機器から離れないでください。
- あたため中はグリル扉を開けないでください。
- あたためは調理済みの揚げもの、焼きもののあたため専用です。あたため以外には使用しないでください。(解凍調理には適していません。)
- あたためはグリル焼網を使用してください。波型グリル用プレート・クッキングプレート(別売品)は使用しないでください。
- 種類や大きさの異なる調理物は同時にあたためないでください。
- 消火後もグリル庫内の余熱を利用して、あたため終了のお知らせがあるまではグリル扉を開けないでください。ただし、あたため終了のお知らせ後は余熱で焦げることがありますので、すぐに調理物を取り出してください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたためるのに多くあります。
- あたためる調理物の大きさ・形・量・置きかたにより、できあがり具合が異なります。大きめの調理物は半分に切るとあたためやすくなります。
- グリル使用後、グリル受け皿やグリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

途中で取り消すときは…

《点火後約30秒以内》

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

《点火後約30秒経過した後》

消火操作をしてください。

知っておいてね

- [H]マーク表示
- 連続使用する場合など、庫内温度が高いとグリルのメニュー表示を受け付けません。この場合、グリルのメニュー表示スイッチを押すと“ビピ”と音が鳴り、表示部に“H”が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード(手動調理)で調理してください。
 - 点火操作してから約30秒以内はオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

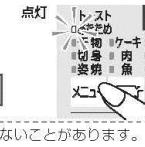
1

あたためを設定する

メニュー スイッチを押し、あたためを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「姿焼」→「切身」→「干物」→「あたため」
「取り消し(消灯)」←「トースト」←



庫内温度が高いと、「トースト」「あたため」は選択できないことがあります。

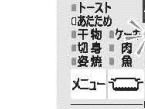
2

焼き加減を設定する

焼き 加減 スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「標準」→「強め」→「弱め」



カスタマイズ機能 (☞ 7ページ)

→焼き加減の調節を3段階から5段階に変更することもできます。
3段階よりさらに弱めと強めの焼き加減を選択することができるようになります。



3

点火する

グリルの操作ボタンを押し込んで点火する

●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。

火力表示ランプが点灯します。

確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。

(全コンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。)

●点火していることを確認してください。





グリル焼網であたためる

オートメニュー mode (自動調理)

●下記の表はあたためで調理する場合の基本的な調理例です。

●食材の種類や調理内容により、焼き加減を選んでください。

●食材の状態（大きさ、保存状態）によってはあたため加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。
小さな食材や、具を皮で包んだ料理などはアルミはくを敷くことをおすすめします。

焼き加減	メニュー	置きかた	めやす
弱め	芋の天ぷら：1個		重さ：約100g
	あじのフライ：2枚		重さ：1枚 約100g
	うなぎのかば焼き：1/2枚		重さ：約60g
標準	さけの切身：2枚		重さ：1枚 約40g
	から揚げ：6個		重さ：1個 約35g 厚さ：約3cm
	とんかつ：1枚		重さ：約185g 厚さ：約2cm 切り分けてすき間を空けて置いてください。
強め	コロッケ：2個		重さ：1個 約85g 厚さ：約2cm アルミはくを敷くことをおすすめします。 ※1
	たい焼き：2個		重さ：1個 約100g アルミはくを敷くことをおすすめします。 ※1

焼き加減	メニュー	置きかた	めやす
	さんま：2尾 さんま：4尾		重さ：1尾 約90g
	あじ：1尾		重さ：1尾 約180g
強め	さばの切身：4枚		重さ：1枚 約70g
	ぎょうざ：5個		重さ：1個 約20g アルミはくに包んであたためることをおすすめします。※2
	焼き鳥：4本		重さ：1本 約45g (串の重さを含む) ●串を奥側・内向きに置いてください。 ●必ずアルミはくを敷いてください。※1 ●串が集まる場合は、串をアルミはくに包むことをおおすすめします。

アルミはくを敷く場合の注意

アルミはくがグリル焼網の左右部分やグリル庫内のバーナーに触ると、点火不良・途中消火の原因になります。

※1：グリル焼網の左右部分を避け、中央部に敷いてください。

※2：アルミはくがグリル庫内の上火バーナーに触らないように置いてください。

<グリル庫内を正面から見た図>





波型グリル用プレートで調理する

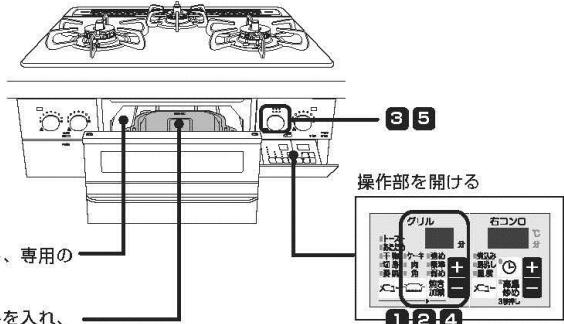
波型グリル用プレート
オートメニュー モード (自動調理)

付属の波型グリル用プレートを使用すると、波型グリル用プレートスイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで、グリル庫内を汚すことなく様々なメニューを自動で焼き上げます。

波型グリル用プレートオートメニュー モードは波型グリル用プレート以外のグリル用調理容器には対応していません。

準備

- グリル受け皿には水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



グリル焼網を取り外し、専用の固定枠を取り付ける

波型グリル用プレートを入れ、
グリル扉を奥まで確実に閉める
※波型グリル用プレートの設置方法は62ページ
または波型グリル用プレート付属の取扱説明書
をご覧ください。

途中で取り消すときは…

《点火後約30秒以内》

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

《点火後約30秒経過した後》

消火操作をしてください。

おねがい

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 調理中にグリル扉を開けないでください。
- 調理途中に消火し、再度点火して調理する場合や、波型グリル用プレートオートメニュー モードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、調理物が焼け過ぎてしまいまでのマニュアルモード (手動調理) で調理してください。
- 波型グリル用プレートオートメニュー モードは波型グリル用プレートを使用してください。グリル焼網などは使用しないでください。
- その他使用上の注意は、波型グリル用プレート付属の取扱説明書をご覧ください。

知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度が高いとスイッチを受け付けません。この場合、スイッチを押すと“ビビー”と音が鳴り、表示部に“H”が表示されます。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード (手動調理) で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内は波型グリル用プレートオートメニューの設定を変更できません。それ以後は変更できます。

1

波型グリル用プレートオートメニューを設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「魚」 → 「肉」 → 「ケーキ」

「取り消し (消灯) 」 ←

点灯



2

焼き加減を設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

押すたびに、次のように切り替わります。

「標準」 → 「強め」 → 「弱め」



3

点火する

グリルの操作ボタンを押し込んで点火する

●操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。

火力表示ランプが点灯します。

確実に点火させるために約7秒間放電し続けます。
(全コンロとグリルが同時に放電しますが異常ではありません。)

●点火していることを確認してください。



いっぱい今まで
押し込む
操作ボタンが押し
出されます。

波型グリル用プレートオートメニュー モードで調理中は火力調節はできません。

※波型グリル用プレートオートメニュー モード調理中の表示

火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

4

調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

●グリル庫内の余熱を利用するため、調理終了前に自動消火します。

●調理終了30秒になると、ブザー (ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ) が3回鳴り、分から秒表示に変わります。

●調理が終るとメロディが鳴り、火力表示ランプが消灯します。

●メロディ終了約10秒後に表示部・波型グリル用プレートオートメニュー ランプ・焼き加減ランプが消灯します。

<30秒前>

30 分
ビビッ・ビビッ・
ビビッ・ビビッ×3回
分から秒表示に
変わります。

<設定時間>

0 分
ブザー
メロディ
火力表示ランプ
焼き加減ランプ
点滅

5

操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押し込み、消火の位置にする



波型グリル用プレートで調理する

波型グリル用プレート
オートメニュー モード (自動調理)

- 下記の表は波型グリル用プレートオートメニュー モードで調理する場合の基本的な調理例です。その他のレシピは付属のレシピ集をご覧ください。
- 食材の種類や大きさ、調理内容により、波型グリル用プレートオートメニューおよび焼き加減を選んでください。
- 食材の状態（大きさ、保存状態）によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。

波型グリル用 プレートオート メニュー	メニュー	置きかた
魚	<p>さんまの塩焼き</p> <p>■ 材 料 ■ 3人分 さんま 3匹 (1匹100g) 塩 大さじ1</p> <p>■ つくり方 ■ ①さんまを水でサッと洗い、キッチンペーパーなどで水気をふきます。 ②臭みをとるために30cm程度の高さから、さんま全体にいきわたるように塩をふり約10分放置し、表面に水分が出てきたらキッチンペーパーなどでふきます。 ③さんまの頭を落とし十字に切れ目を入れ、波型グリル用プレートに並べてふたをして、グリルに入れます。 ④ [■]スイッチを押して「魚」、焼き加減スイッチを押して「強め」または「標準」を選択し、調理開始します。</p> <p>■ ポイントとおねがい ■ ●魚の状態（脂のり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。 ●1匹で調理する場合や魚が小さい場合は、「弱め」で調理してください。</p>	<p>●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1匹で調理する場合は、中央に置きます。</p> 
魚	<p>さけの切身</p> <p>■ 材 料 ■ 2人分 さけの切身 2枚</p> <p>■ つくり方 ■ ①さけの切身を波型グリル用プレートに並べてふたをして、グリルに入れます。 ② [■]スイッチを押して「魚」、焼き加減スイッチを押して「弱め」を選択し、調理開始します。</p> <p>■ ポイントとおねがい ■ ●みそ漬けの場合はみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬けの場合には焦げやすくなることがあります。</p>	<p>皮側が上向きになるように置きます。</p> 

レンジフード運動機能の使いかた

レンジフード運動機能とは、コンロやグリルの点火や消火に連動してレンジフードを自動で運転、または停止する機能です。
 ※指定外のレンジフードでは運動しません。対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでお問い合わせください。
 ※レンジフード運動機能をご使用になるには、あらかじめレンジフード側の換気運動機能をONにしておく必要があります。レンジフードの設定・使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。

1

点火する

コンロ、またはグリルの点火操作をする
レンジフードが運動して運転を開始します。

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

2

消火する

コンロ、またはグリルの操作ボタンを押し、消火の位置に戻す

レンジフードがタイマー運転に切り替わり、一定時間後に自動停止します。

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

カスタマイズ機能 (☞7ページ)

→ビルトインコンロ側でレンジフードを運動しないよう変更することもできます。

注意



必ず行う

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

レンジフードが不意にはたらき、けがをするおそれがあります。

知っておいてね

以下のような場合には、レンジフードが運動しにくことがあります。

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

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

日常点検とお手入れ

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

日常点検のポイント

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。

機器のまわりに可燃物などはありませんか？	機器のまわりに可燃物がないようにしてください。 ☞ 14ページ
各部品は正しく取り付けられていますか？	バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバーなど左右前後正しく取り付けた状態でお使いください。 ☞ 60・61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。 ☞ 63～66ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動かし温度センサーを押して確認してください。スムーズに動かない場合は、温度センサーが正しくはたらかない場合がありますので、必ず点検・修理を依頼してください。 ☞ 64・84ページ
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがないことを確認してください。 ☞ 25・41ページ
乾電池は消耗していませんか？	操作ボタンを押してください。電池交換サインが点灯したときは、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。 ☞ 21・22ページ

おねがい

- 点検とお手入れは機器が冷めていることを確認し、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をして行ってください。
- 故障、または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
- 工具を使用しての分解は絶対にしないでください。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（☞ 67～76ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（☞ 77・78ページ）を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてもなお異常があるとき、故障または破損したと思われるときは使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

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

○ 適しているもの



台所用 中性洗剤 やわらかい スポンジ やわらかい ブラシ やわらかい 布 虎ブラシ

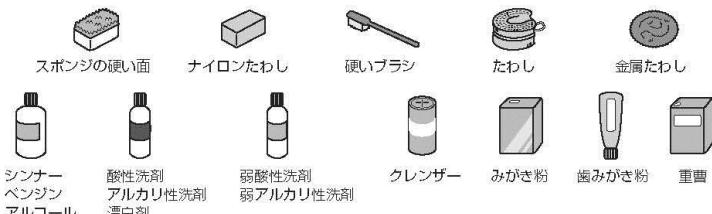
トッププレートのみ

メラミンフォームスポンジ

クリームクレンザー

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

✗ 適さないもの



スポンジの硬い面 ナイロンたわし 硬いブラシ たわし 金属たわし
シンナー ペンジン 酸性洗剤 アルカリ性洗剤 弱酸性洗剤 弱アルカリ性洗剤
アルコール

直接かけて使用してはいけないもの

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

絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー・浸透液・潤滑剤
→引火して火災の原因になります。



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

おねがい

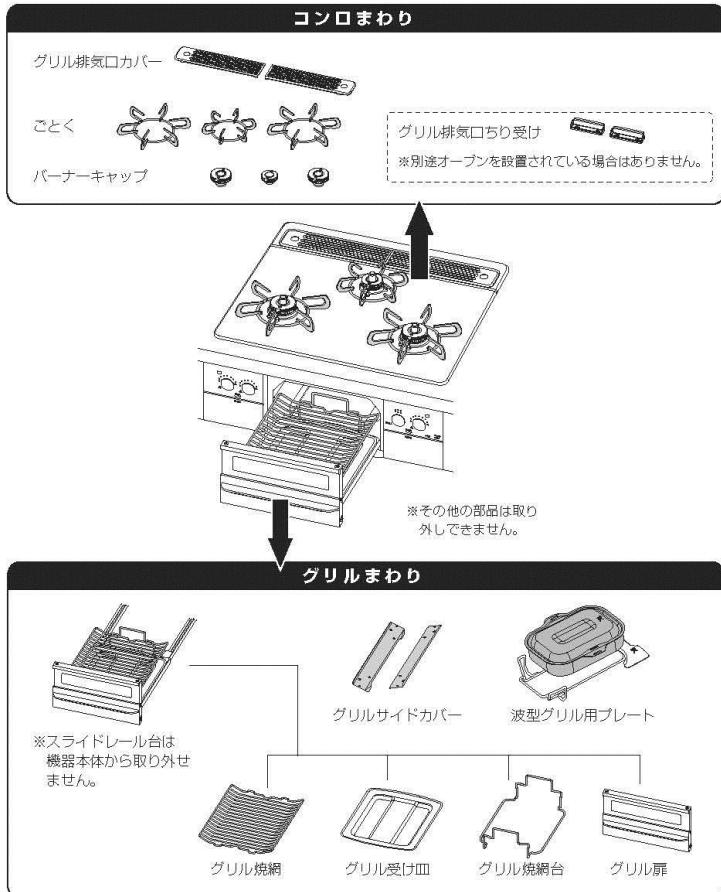
- ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用できる洗剤か確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗い（☞ 63・65ページ）した場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。

日常点検とお手入れ

取り外すことのできる部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

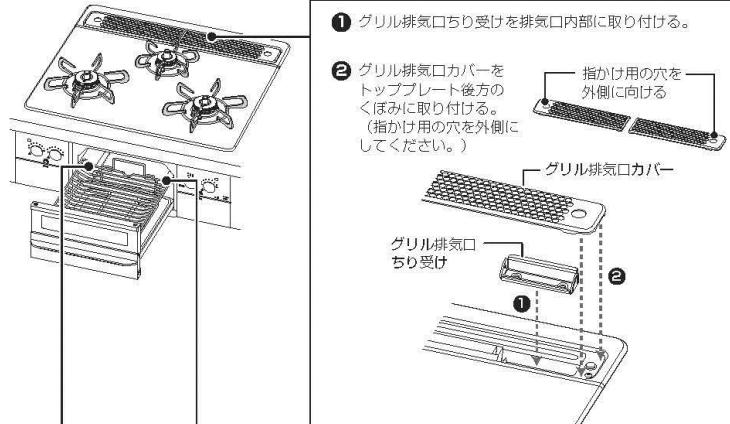
- バーナーキャップ・ごとく・グリル焼網などは消耗部品です。傷んだ場合は、交換してください。[☞81ページ](#)
- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認してください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは60~62・66ページを参照してください。



部品の取り付けと取り外し

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

グリル排気口カバー・グリル排気口ちり受け



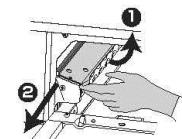
グリルサイドカバー

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

取り外しかた

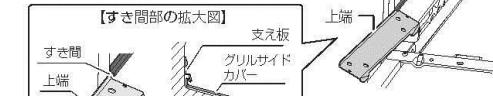
- 1 グリルサイドカバーを少し上に浮かせる。

- 2 手前にスライドさせて引き出す。

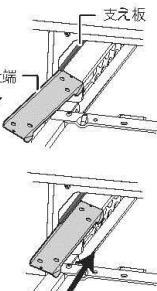


取り付けかた

- 1 グリルサイドカバーの上端を支え板のすき間に差し込む。

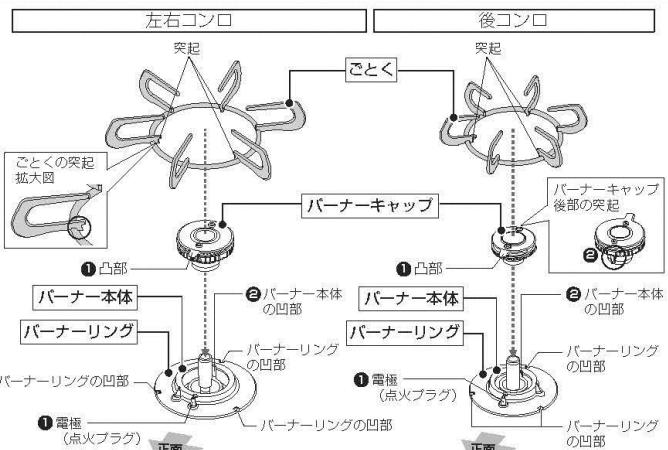


- 2 支え板にそって奥までスライドさせる。



部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップ・ごとく



◎バーナーキャップ

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

◎ごとく

ごとくの突起（3か所）をバーナーリングの凹部に合わせて取り付ける。

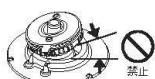
注意



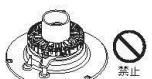
■バーナーキャップやごとくは誤った取り付けでは使用しない

- 点火しない場合があります。
バーナーキャップ：・炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
- 機器の中に炎がもう込んで焼損する原因になります。
ごとく：・不完全燃焼や火災、故障の原因になります。
- 鍋などが不安定な状態になり、傾いたり、倒れたりするおそれがあります。

バーナーキャップの浮き・傾き



バーナーキャップの裏返し



ごとくの浮き・傾き



ごとくの裏返し



おねがい

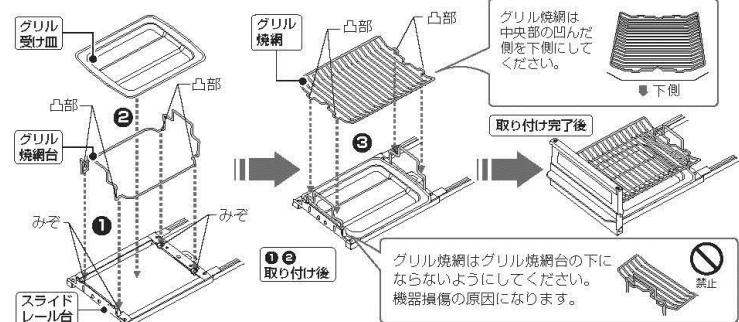
バーナーキャップやごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。交換部品（有料）としてご用意しています。お買い上げの販売店、またはよりの大坂ガスまでお問い合わせください。☞81ページ

グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・波型グリル用プレート

イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常はグリル扉を付けたまま取り付けてください。グリル扉の取り付け・取り外しかたは66ページを参照ください。

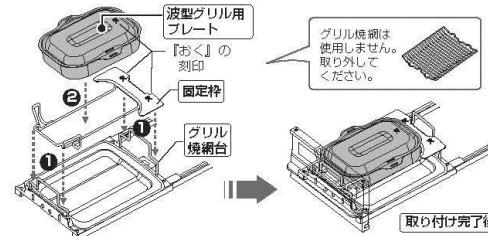
※グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台は前後どちらの向きでも取り付けることができます。

※グリル焼網を取り付け・取り外すときは、グリル扉などに強く当てるフッ素コートがはがれたり、傷がつくおそれがあります。



- ① グリル焼網台の凸部をスライドレール台のみぞに合わせてのせる。
- ② グリル受け皿を①で取り付けた上にしっかりとのせる。
- ③ グリル焼網台の上にグリル焼網の凸部をあわせてのせる。

波型グリル用プレートを使用する場合



- ① 固定枠の「おく」を書かれた側を奥側にし、4か所の引っ掛け部をグリル焼網台の上にのせる。
- ② 波型グリル用プレートの「おく」を書かれた側を奥側にし、固定枠の上にのせる。

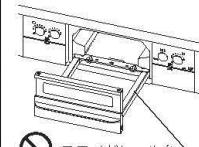
波型グリル用プレートや固定枠は、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部で傷がつくおそれがあります。

注意



■使用直後はスライドレール台に触れないよう注意する

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



おねがい

グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレートは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコートの劣化がはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご用意しています。お買い上げの販売店またはよりの大坂ガスまでお問い合わせください。☞81ページ

お手入れのしかた (コンロまわりのお手入れ)

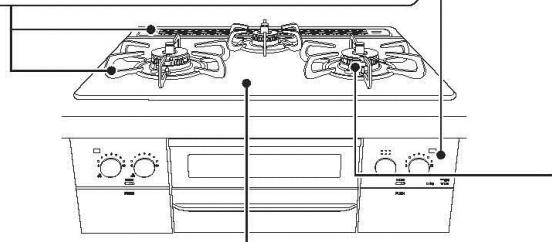
ごとく・グリル排気口カバー・グリル排気口ちり受け

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

汚れが落ちないとき

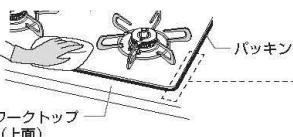
熱めのお湯で浸し置きした後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。
それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。

- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくやグリル排気口カバーなどを沈めて火にかけます。
- ②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止めます。
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取ります。



トッププレート

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



汚れがこびりついたとき

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

それでも汚れがとれないとき

- ①くしゃくしゃにしたラップにクリームクリンザーを塗り、こすります。
- ②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げます。

おねがい

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

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりとふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは60~62・66ページを参照してください。

機器表面・操作部・赤外線信号発信部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る
※機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

バーナー部

バーナーキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布でしっかりと水気をふき取る
スポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。

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



炎口が目づまりしていたら

やわらかい歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。

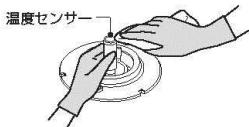
- 目づまりや汚れは点火不良や不完全燃焼の原因になります。
- 汚れがこびりついたときは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。



温度センサー

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

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



立消え安全装置（炎検出部）電極（点火プラグ）

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

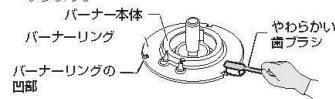
汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



バーナー本体・バーナーリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

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



立消え安全装置（炎検出部）電極（点火プラグ）

おねがい

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

お手入れのしかた（グリルまわりのお手入れ）

グリル庫内（側面・底部）・スライドレール台

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

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

注意

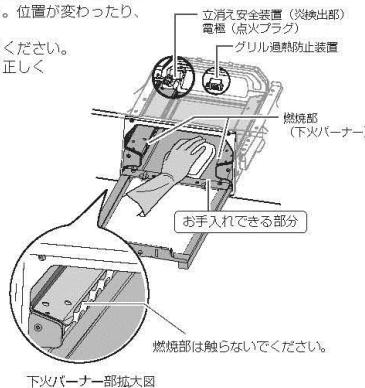


■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

グリル庫内は特に突起物が多く、けがをしやすいため、必ず手袋をし、注意してお手入れしてください。

■グリル庫内（バーナー付近）にアルミはくなど異物が付着していないことを確認する

点火不良や思わぬ事故の原因になります。



グリル受け皿（クリアコート） グリル焼網（フッ素コート） 波型グリル用プレート

お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、洗剤や水気をふき取る（グリル受け皿・波型グリル用プレートは裏面も）



- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。
- グリル受け皿・波型グリル用プレートは汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- グリル焼網に汚れが残っていると食材がくっつきやすくなります。

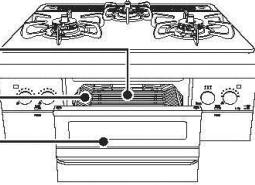
グリル焼網台 グリルサイドカバー

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

クリアコート/フッ素コートについて

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

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたならそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりとふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは60~62ページを参照してください。



グリル扉

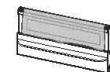
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

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



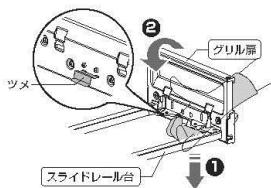
汚れが落ちないとき

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

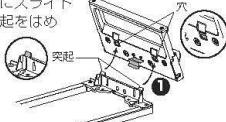


取り外しかた

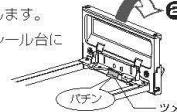
- 1 グリル扉のツメを下方向に押し下げます。
- 2 グリル扉を内側に倒します。



- 1 グリル扉の穴にスライドレール台の突起をはめ込みます。



- 2 グリル扉をおこします。ツメがスライドレール台にはまります。



おねがい

- 使用直後、グリル受け皿やグリル焼網・波型グリル用プレートを急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- グリル焼網やグリル受け皿はナイロンのたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。表面のフッ素コートやクリアコートがはがれる原因になります。
- グリル扉のガラスには、みがき粉・金属たわしなどを使わないでください。ガラスが割れる原因になります。
- グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。変形やはがれの原因になります。
- グリル扉は変形させないようにしてください。特にスライドレール台との固定部（ツメ部）は変形するとグリル扉の閉まりが悪くなったり、外れやすくなります。

よくあるご質問 (Q&A)

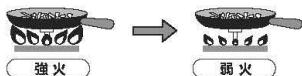
特に多い質問をまとめました

Q 調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする



28ページ

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



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

※自動消火するまでの自動火力調節時間をさらに安心モードで約15分に変更することもできます。☞ 7ページ

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



21・22ページ

- A**
- 乾電池が消耗しています。
新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。
 - 乾電池の交換のめやすは約1年です。



Q コンロで焼網が使えない



- A** コンロでは焼網は使用しないでください。
温度センサーが過熱し、自動消火します。

- 焼きなすやもちはグリルで調理してください。
- グリルに入りきらない大きなななやバブリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。

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

コンロ・グリル共通

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉めていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	25・41
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	電池交換サインが点灯したら新品の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。買い置きの乾電池は自己放電により寿命が短くなっている場合があります。	21・22
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕ ⊖ の向きに注意し、正しく取り付けてください。	22
	配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。 (朝一番や長期間使用しなかった場合など)	周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。	20・26 44
	操作ボタンの押し込みが不足していると点火しない場合があります。	点火時は操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	26・44
	LPガスをご使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	ご使用のLPガス事業者にお問い合わせください。	—
	ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	25・41

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
点火しない/ 点火しにくい	バーナーキャップの炎口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい布ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりとふいてください。	64
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	61
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検出部）がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極（点火プラグ）、立消え安全装置（炎検出部）をお手入れし、洗剤や水滴がないようにやわらかい布でしっかりとふいてください。	64
使用中に 火力が変わる/ 消火する	いりもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火から弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分 ^{※1} 続くと自動消火します。	安心・安全機能がはたらいたためで、故障ではありません。高温炒め機能を使用するとさらに高温で調理ができます。	7・28
	万一の消し忘れを防止するため、コンロは点火後約2時間 ^{※2} で自動消火します。	操作ボタン押し込んで消火の位置にしてください。再使用するときは少し時間をおいてから点火してください。	5・7 77

※1：さらに安心モードで時間を変更している場合があります。※2：カスタマイズ機能（個別設定）またはさらに安心モードで時間を変更している場合があります。

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
使用中に火力が変わる/消火する	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能がはたらき、消火することができます。	再点火してください。高温炒めスイッチをご使用ください。	24
	グリル扉や機器下部のキッチンのキャビネット扉を速く開閉すると消火することができます。	ゆっくり開閉してください。万が一火が消えても、立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	20
高温炒め機能を使用中に火力が変わる/消火する	高温炒め機能使用中でも、異常過熱を防止するため、温度が上がり過ぎると自動的に強火⇒弱火と火力を調節します。さらに温度が高くなると自動消火します。	異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間をおく、温度が下がってから使用してください。	28
	バーナーキャップの炎口が汚れや水滴で目つまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりと拭いてください。	64
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けられていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	61
	換気をしないと炎が赤くなるなど、正常に燃焼しない場合があります。	使用中は必ず換気をしてください。	17
	窓から吹込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	17
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	火力が変わると同時に炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—
炎が安定しない/炎の燃えかたや色がおかしい	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、スズが発生したり、炎が赤くなる場合や、炎が極端に大きくなったり小さくなったりする場合があります。	左側操作部を開いた前面に貼り付けてある銘板でガス種を確認ください。合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	12
	炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。	異常ではありません。	—

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

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
消火操作をするとき、一瞬炎が大きくなる	安心・安全に点火させるため、点火操作時に中火で点火する仕様になっています。そのため、ご使用後の消火操作で操作ボタンが中火の位置に戻る構造になっています。消火時に炎が少し大きくなります、異常ではありません。	—	—
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは調理物を含んで250g以上をめやすとし、不安定な状態では使用しないでください。 (重さは鍋や取っ手や形状により異なります。)	18・23
鍋底がひどく焦げついてしまった	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や料理により、焦げつきの程度が変わります。水分が少なく、調味料の多い料理やカレー、シチューの再加熱などは焦げやすくなります。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でときどきかき混ぜるなど様子を見ながら調理してください。	25
	温度センサーと鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーと鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	23・64
	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。	ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	5
コンロで焼網が使えない	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらないう大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	15
使用時以外に鍋などを温度センサー上に置いていても大丈夫?	温度センサー上に鍋などを置いていても問題ありません。長期間置いていた場合はご使用時に温度センサーがスムーズに動くことを確認してください。	—	23

コンロ（温度キープモード・湯沸し機能）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度キープモード 揚げものがうまくできない	調理油の量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	31
	温度センサーと鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーと鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	23・64

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ（湯沸し機能・煮込み機能・炊飯機能）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いている のにお知らせが 遅い/ ふきこぼれる	温かいお湯をさらに沸かすと、正しく検知できない場合があります。 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	湯沸し機能を使わざる様子を見ながら手動でお湯を沸かしてください。 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	33 23・64
	やかんや鍋の種類、水量によっては水蒸気が出始めてからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、それを感じることがあるかもしれません。異常ではありません。 また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音ともぞれを感じることがあるかもしれません。異常ではありません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のお知らせのタイミングを変えることもできます。	7・33
	加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、やかんや鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。	沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、やかんや鍋を動かさなどはしないでください。	33
	やかんや鍋の種類、水量によっては、ふきこぼれることがあります。	やかんや鍋に入れる水量を調節してください。(最大容量の6~7割がめやすです。)	33
煮込み機能 火力調節できない/ 火力が勝手に変わる	沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がった場合は、火力を自動で調節し100℃前後の温度を維持します。 火力を自動で弱火にしているときは、手動で火力調節できません。		35
炊込み機能 焦げついてしまった	カレーやシチューなどとろみのある料理は焦げつきやすいので、様子を見てかき混ぜながら調理してください。		35
炊飯機能 ごはん、おかゆ、 炊込みごはんが うまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房機器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。 炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。 炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。 調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。 炊飯機能に適した鍋をお選びください。 ※炊飯専用鍋も別売しています。	39 — 38・80 37
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまると生炊けの原因になります。また、水を加えるとお米の表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないとあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えるとお米の表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないとあります。	

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

コンロ（炊飯機能）

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはん、おかゆ、 炊込みごはんが うまく炊けない	洗米後、浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。	30分以上水に浸してください。	37
	炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を加減してお使いください。炊き込みごはんの素を使用する場合は炊き込みごはんの素に記載している分量に従ってください。	38
	おかゆを炊く場合は途中でかき混ぜるとうまく炊けません。	かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て風味が悪くなります。	39
	調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けないことがあります。	おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後にしてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができるうまく炊けないことがあります。	39
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	23・64
炊飯機能 おかゆが ふきこぼれる	鍋によってはふきこぼれることがあります。	火力調節してください。ふたを少しすらすとふきこぼれにくくなります。	39
炊飯機能 途中で誤って 消火してしまった	再度ごはんモードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は焦げる場合があります。 (おかゆの場合は自動で焼けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)		39
炊飯機能 好みの炊き加減 にならない	カスタマイズ機能で焦げを多くしたり、水分を多くするなどの好みの炊き加減に調節することができます。		7・39

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	立消え安全装置(炎検出部)や電極(点火プラグ)にアルミほくなどの異物が付着していると点火しない場合があります。	異物がついている場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	41・65
火力が変わらない	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能がはたらき、点火できません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	5・41 77
	グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。	異常ではありません。	44

よくあるご質問 (Q&A)

グリル

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
煙やにおいが 出る	初めてグリルをご使用になられるとき、グリル庫内の部品に付着している加工油によって煙やにおいが出ることがあります。	異常ではありません。	41
	グリル受け皿・グリル焼網・グリルサイドカバー・波型グリル用プレート・クッキングプレート(別売品)などのグリル用調理容器が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますのでグリル排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。 汚れた場合はそのつどお手入れしてください。 別売品のお手入れは別売品専用のレシピ集(取扱説明書)をご覧ください。	65・66
調理がうまく できない	グリル扉が完全に閉まっていないと すき間から煙が出る場合があります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	43・45 49・53
	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、 上手に焼けない場合や、安心・安全機能 がはたらき消す場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	42
	食材の大きさや数によってはうまく焼け ない場合があります。	食材の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	42・47 48
	みそ漬けやかず漬けの「みそ」や「かず」 が多いとうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかず漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かず」を取ってから調理してください。	42
	グリル扉が確実に閉まってないと焼き 色が薄かったり、中まで火がとおらない ことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	43・45 49・53
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱 防止機能がはたらき、自動的に消火する ことがあります。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	41・77
バーナー部に ある金具が赤熱 している	電極(点火プラグ)の先端は常に炎に ぶれているため、高温になり赤熱しま す。	異常ではありません。	—
オートメニュー モードを受け付 けない	グリル庫内が高温になっていると、グリ ルのメニューイースイッチを受け付けません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待 ってからご使用していただくか、マニュアルモード(手動調理)を ご使用ください。	45・49
オートメニュー モードの調理延長 を受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、+ スイッチを受け付けません。	オートメニュー モードでの調理 終了を待ち、マニュアルモード (手動調理)をご使用ください。	45

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

レンジフード連動機能

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
	レンジフード運動機能をOFFにしている とレンジフードが運動しません。	・レンジフード側の設定をONにしてください。(詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。) ・ビルトインコンロ側の設定をONにしてください。	7・56
	ビルトインコンロの赤外線信号発信部、 またはレンジフードの受信部が汚れて いるとレンジフードが運動しない場合 があります。	赤外線信号発信部、または受信部をお手入れしてください。	56・64
コンロやグリルを 点火・消火しても レンジフードが 運動して動かない	赤外線信号がさえぎられているとレンジ フードが運動しない場合があります。	赤外線信号をさえぎらないように 注意してください。	56
	機器正面に立っていない、機器に近づき 過ぎている、または機器から離れて立っ ているとレンジフードが運動しない場合 があります。	機器正面に立ち、操作してください。	56
	ビルトインコンロ付近でテレビや冷暖房 機器のリモコンを操作しているとレンジ フードが運動しない場合があります。	ビルトインコンロ付近でリモコン 操作をしないでください。	56
	レンジフードの赤外線信号受信部に太陽 光が直接当たっているとレンジフードが 運動しない場合があります。	太陽光が直接当たらないように してください。	56
コンロやグリルを 消火してもレンジ フードが運動して 止まらない	レンジフード側で常時換気などの設定が してあると、コンロと運動しては止まり ません。	レンジフード側の設定が常時換気 などの場合はレンジフード側の 設定に従います。(詳しくはレンジ フードの取扱説明書をご覧ください。)	56
	他に使用中のコンロやグリルがあると レンジフードが運動しません。	すべての操作ボタンが消火の位置 になると自動停止します。	56

音について

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
コンロの点火・ 消火のときに 「ボップ」という 音がする	ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる 際に発生する音です。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。 万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉めて、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	84

よくあるご質問 (Q&A)

音について

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
使用中「カチッ」という音がする	強火⇒弱火を自動で火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポツ・ポツ」という音がする	点火した直後などグリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。温ると音はしなくなります。	—
点火後や消火後にきしみ音がする	加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	77・78
ブザーが1分ごとに「ピー・ピー・ピー」と鳴り、火力表示ランプが点滅する	操作ボタンを戻し忘れています。	安心・安全機能がはたらき自動消火したときやご使用後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	5・78
グリル使用中に調理物の脂の「バチバチ」「ジュージュー」とはねる音がする	調理物などに含まれている水分が脂と接触して蒸発する音です。	異常ではありません。	—

その他

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にバチバチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にバチバチと放電するようになります。(コンロとグリルも同時に放電)	異常ではありません。	26・44 46・50 54
トッププレートが熱くなる	1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、ピルトイントーンオープンを設置している場合、オープンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。	異常ではありません。触らないように注意してください。	16
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。	トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

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

その他

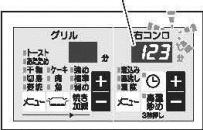
ご質問	原因	処置方法	参考ページ
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。	グリル扉をスライドレール台にしっかりと取り付けてください。	66
点火時に操作ボタンから手を離してもバチバチしている	確実に点火させるため、最長で7秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	26・44 46・50 54
消火操作時に火が消えても操作ボタンが出たままになる	操作ボタンの押し込みが不足していると操作ボタンが消火位置に戻らない場合があります。	消火操作時は操作ボタンをいっぱいまで押し込んでください。	—
電池交換サインが点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	21・22
機器や部品(ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーなど)が変色する	ご使用により傷んでいます。ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。	異常ではありません。ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼台・グリルサイドカバー・波型グリル用プレートは消耗部品です。交換部品として販売しています。	81
部品の注文や修理を依頼したい	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤を使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤を使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	58
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗うと、変色したり、つやがなくなる場合があります。	性能に影響ありません。	58
	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。修理や部品の注文はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	79・80 81	

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

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

表示は15分後に消灯します。

**エラーコード：点滅
(上2桁エラーコード・下1桁部位)**



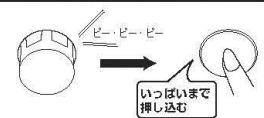
ブザー音	表示		内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
	上2桁	下1桁(部位)				
ビー (約4秒)	00	1 左コンロ	乾電池の交換のお知らせ	乾電池の消耗	新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	21 22
		3 右コンロ				
	02	4 後コンロ	・コンロ消し忘れ消火機能の作動 ・異常過熱防止機能の作動後約30分*経過	使用開始から約2時間（またはカスタマイズ機能・さらに安心モードで設定した時間）が経過し、自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・続けて使用する場合は、少し時間をあいてから（温度センサーが冷めているのを待ってから）再度点火してください。調理油過熱防止装置がはたらいて自動消火した場合は、点火しても手を離すとすぐに火が消える場合があります。	5 28
		1 左コンロ				
		3 右コンロ	・調理油過熱防止装置の作動 ・焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱、焦げつき、消し忘れ、から焼きによる過熱などで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・やけどの注意し、少し時間をあいてから（温度センサーが冷めているのを待ってから）再度点火してください。調理油過熱防止装置がはたらいて自動消火した場合は、点火しても手を離すとすぐに火が消える場合があります。	5
	11	4 後コンロ				
		5 グリル	グリル過熱防止機能の作動	グリルのから焼き・消し忘れによる過熱、連続使用・少ない食材による過熱で安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・グリル庫内が冷めるのを（約5分）待ってから再点火してください。	5 41
	11	1 左コンロ				
		3 右コンロ				
		4 後コンロ	点火しても火がつかなかった	着こぼれによる炎口つまり、点火プラグの汚れで点火しなかった場合など	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると点火しない場合があります。お手入れしてください。周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	
		5 グリル				

* さらに安心モードで時間を変更している場合があります。☞ ページ

ブザー音	表示		内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
	上2桁	下1桁(部位)				
ビー (約4秒)	12	1 左コンロ				
		3 右コンロ				
	5 グリル		立消え安全装置の作動	炎の吹き消え、着こぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・着こぼれをお手入れし、周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	5
ビビ	24 76	0 全部位				
	31 71	1 左コンロ				
	35 72	3 右コンロ				
	44 73	4 後コンロ				
	45 74	5 グリル	部品や電子部品の故障	部品が故障しています。	使用を中止し、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスまでご連絡ください。	84
ビビ	グリル表示部に点滅表示 H		グリル庫内の高温検知	グリル庫内の温度が高くなっています。	グリル庫内の温度が下がるまでしばらく待つが、マニュアル（手動調理）で調理してください。	45 49 53

操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

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



長期間使用しない場合／アフターサービス

長期間使用しない場合

- ガス栓を必ず閉めてください。
- 乾電池を取り外しておいてください。☞ 22ページ
- お手入れしておくと次回使用するときに便利です。☞ 63~66ページ

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず67~76ページ「よくあるご質問（Q&A）」、77・78ページ「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理しないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。

1. 品名……ガスピルトイコンロ
2. 型番……210-P450型 210-P452型
210-P454型 210-P460型
210-P461型 210-P462型
210-P463型 210-P464型
210-P465型

左側操作部パネルの左下、または左側操作パネルを開いた正面に貼ってある銘板で型番を確認してください。

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

保証について

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

補修用性能部品の保有期間にについて

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

転居される場合

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



廃棄時のお願い

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

別売部品・交換部品のご紹介

別売部品のごあんない

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

部品名	本体価格(税別)	型番・部品コード	部品名	本体価格(税別)	型番・部品コード
炊飯専用鍋 3合炊き	¥4,800	PRN-31型 ※	全面補助ごとく	¥15,000	PFA-60型 ※
炊飯専用鍋 5合炊き	¥4,800	PRN-52型 ※		¥16,800	PFA-75型 ※
シンプルグリル ダッヂオーブンセット	¥10,000	PGD-5型 ※	波型グリル用プレート (単品)	¥5,500	1210P4500990 (ブラック) 1210P4500991 (イエロー) 1210P4500993 (グリーン) 1210P4500994 (ブルー)
両面焼用クッキング プレートセット	¥4,200	1210P4200964			

（※）は（株）パロマの取り扱い商品です。

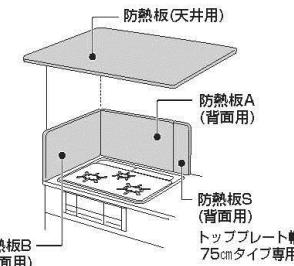
防熱板

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

別売防熱板の種類

品名	本体価格（税別）	部品コード
防熱板A(背面用)	¥3,800	07-77375-00 ※
防熱板B(側面用)	¥3,500	07-77376-00 ※
防熱板S(背面用)	¥3,800	08-30809-00 ※
防熱板(天井用)	¥4,800	4015-0100-0207

（※）は（株）パロマの取り扱い商品です。



*上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。
*2018年3月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

別売部品・交換部品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）

下記の部品（有料）はお客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。

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

交換部品	型番	210-P450型/210-P452型/210-P454型 210-P460型/210-P461型/210-P462型 210-P463型/210-P464型/210-P465型	
		本体価格（税別）	部品コード
バーナーキャップ	左右コンロ用	¥900	1210P0400954
	後コンロ用	¥900	1210P4400960
ごとく	左右コンロ用	¥700	1210P4400950
	後コンロ用	¥700	1210P4400951
グリル排気口カバー（2個使用）		¥500（1個あたり）	1210P4000952
グリル排気口切り受け（2個使用）		¥700（1個あたり）	1210P4500011
グリル受け皿		¥2,400	1210P4000955
グリル焼網		¥2,100	1210P4000956
グリル焼網台		¥700	1210P4000957
グリルサイドカバー（2個使用）		¥500（1個あたり）	1210P4000953
波型グリル用プレートセット (レッド交換用)		¥8,000	1210P4500988
波型グリル用プレート (単品、レッド)		¥5,500	1210P4500989
波型グリル用プレート本体 (レッド)		¥3,600	1210P4500971
波型グリル用プレートふた (レッド)		¥1,900	1210P4500972
波型グリル用プレートハンドル		¥900	1210P4500973
波型グリル用プレート固定棒		¥3,000	1210P4500974
波型グリル用プレートレシピ集		¥1,000	1210P4500975
波型グリル用プレートオートメニュー・レシピ集		¥1,000	1210P4500995

* 上記本体価格には、消費税は含まれておりません。ご購入の際は別途消費税が必要となります。

* 2018年3月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

* 単1形アルカリ乾電池（1.5V）は電気店などでお買い求めください。

仕様

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。

あらかじめご了承ください。

商品名	ガスピルトインコンロ			
型番	210-P450型 210-P452型	210-P454型	210-P460型 210-P461型 210-P462型 210-P463型	210-P464型 210-P465型
型式名	E4-12-5 (PD-810WV-75GN-5) (PD-810WV-75GJ-5)	E4-12-6 (PD-810WV-75CD-5)	E4-13-1 (PD-810WV-60GN-5L) (PD-810WV-60GN-5R) (PD-810WV-60GJ-5L) (PD-810WV-60GJ-5R)	E4-13-3 (PD-810WV-60CD-5L) (PD-810WV-60CD-5R)
種類	両面焼グリル付3口ガスピルトインコンロ			
点火方式	連続放電点火式			
ガス接続	Rc1/2（メネジ）			
電源	DC 3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個）			
安心・安全機能	立消え安全装置／調理油過熱防止装置／焦げつき自動消火機能／消し忘れ消火機能 グリル過熱防止機能／異常過熱防止機能（コンロ）／操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 火力切り替えお知らせ機能／操作ボタンロック機能／中火点火機能（左右コンロ）			
トッププレートの種類	75cmタイプ		60cmタイプ	
質量（本体）	ガラス	Gクリアコート	ガラス	Gクリアコート
外形寸法	26.0kg	28.0kg	24.5kg	26.0kg
外寸法	高さ：269mm 幅：741mm 奥行：560mm	高さ：269mm 幅：740mm 奥行：561mm	高さ：269mm 幅：598mm 奥行：560mm	高さ：269mm 幅：598mm 奥行：561mm
付属品	単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個／取扱説明書（保証書付） 料理ブック2冊／設置工事説明書／波型グリル用プレートセット			

■210-P450型・210-P452型・210-P454型（トッププレート幅75cmタイプ）

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

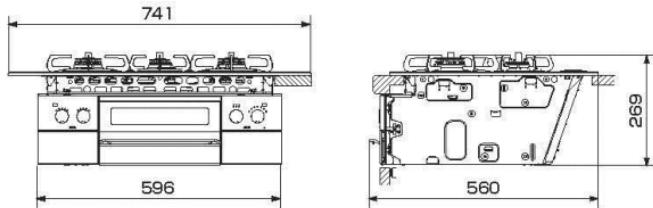
■210-P460型・210-P461型・210-P462型 210-P463型・210-P464型・210-P465型（トッププレート幅60cmタイプ）

使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW			
	左右コンロ チャオバーナー	後コンロ 標準バーナー	グリル	全点火時
都市ガス用 13A	4.20	2.95	1.30	2.02
LPガス用	4.20	2.95	1.30	2.02

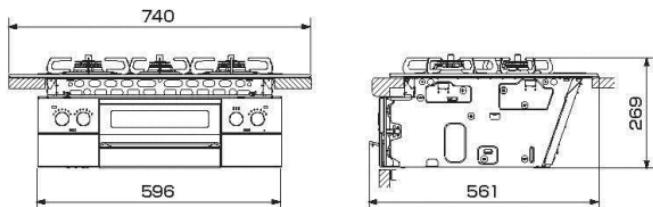
仕様

■外形寸法図（単位：mm）

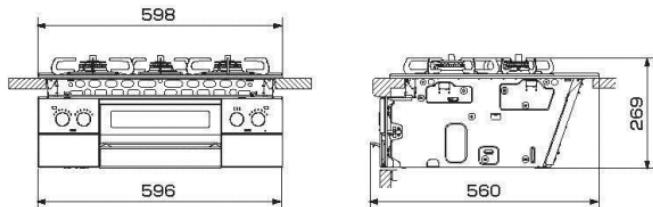
◎トッププレート 75cmタイプ/ガラス



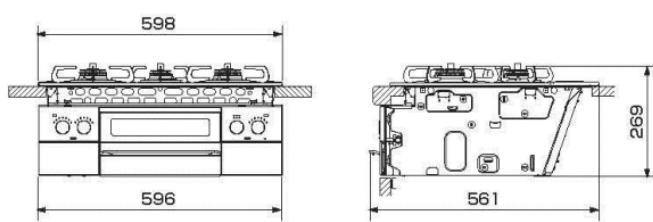
◎トッププレート 75cmタイプ/Gクリアコート



◎トッププレート 60cmタイプ/ガラス



◎トッププレート 60cmタイプ/Gクリアコート





Siセンサー コンロ & 水なし両面焼グリルお料理ブック



写真は機種により、実機と異なる場合がございます。

コンロ編



すべてのコンロバーナーに安心センサーを搭載



安心! 賢い! 便利!

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

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

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



異常過熱防止機能 自動で弱火・強火を繰り返し、温度の上がりすぎを防ぎます。

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



[焼魚料理]



加熱時間目安表

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

*火加減、焼き時間はあくまで目安です。食材や分量、好みによって調整してください。

[エビとブロッコリーのグラタン]



◆材料・2~3人分

えび	大12尾	A ホワイトソース(市販)
玉ねぎ	1個	B 牛乳
サラダ油	適量	塩
ブロッコリー	1/2株	こしょう
じゃがいも	1箇	チーズ用チーズ

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 5~6分

◆作り方

- ①えびは背骨と殻を取り、玉ねぎは薄切りにします。フライパンにサラダ油を熱して炒めます。
- ②ブロッコリーは小房に分け、じゃがいもは1センチ幅の半月切りにし、それぞれゆでておきます。
- ③合わせたてのソースの2/3量と①、②を混ぜ合わせてグラタン皿に入れ、残りの1/3量を上からかけて、ピザ用チーズを散らし、クリルで焼き目がつくまで焼きます。
- ※1: ホワイトソースの種類によって固さが違いますので、牛乳でのばす量を減らしてください。
- ※2: 容器はグリルに入る高さで、耐熱皿をご使用ください。

[ぎょうざ]



◆材料・2人分

ぎょうざの皮	大16枚	サラダ油	大さじ1
A 豚こき肉	100g	熱湯	50mL
キーパソ(または白�)	150g		
にら	1/4束	つけだれ	
干しにんにく(もどす)	1~2枚	しょうゆ・豚・ラー油	各適量
生姜	1/2かけ		
ねぎ	1/2本		
しょうゆ	小さじ1		
塩	小さじ1/4		
こしょう	少々		
片栗粉	小さじ1		

◆作り方

- ①キーパソはさつとて冷まし、水気をよく絞ってみじん切りにします。残りの野菜もみじん切りにします。
- ②オーブルに肉の材料を合わせ、粒が出来るまで練ります。16等分にして、ぎょうざの皮で包みます。
- ③フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、**point 自動で弱火になったら**②を並べ、中火弱で焼き色を付けます。^(※1)
(『温度調節機能 170~180℃』に設定してお使いいただくと便利です。)
- ④熱湯を注ぎ、タフを設けて弱火で3~5分程蒸し焼きにし、水気が少なくなったら強火にして余分な水分を飛ばします。
- ⑤器に盛り、好みのつけだれでいただけます。
- ※1: 冷凍ぎょうざの場合、霜が付着していると油が漏る場合がありますのでご注意ください。

○簡単アレンジメニュー



スープぎょうざ

◆材料・2人分

ぎょうざ	6個
干しにんにく(夷り)	1~2枚
A ハム	少々
カットチーズ	少々
薄力粉	少々

- ①鍋に細切りにした干しにんにくを入れて火にかけます。
- ②立派に大きったぎょうざを入れて火を通し、斜め薄切りしたねぎを加え茹でそぼろ。
- ※焼いたぎょうざが焦った場合も、同様の手順で作れます。その際はぎょうざがあたまたら、器によそいます。

[ステーキ]



◆材料・2人分

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

◆つけ合わせ

- しゃがいも
- にんじん
- しめじ
- 塩・こしょう・サラダ油
- 各適量
- クレソン・ハーブなど
- 適量

◆作り方

- 牛肉は室温に戻し、塩・粗びきこしょうを軽くふります。^(※1)
- ①しゃがいもはくし形に切り、油(分量外)で揚げて、粗く刻んでおきます。
- ②にんじんは1cm幅の輪切りにしてゆでます。ひじきはサラダ油で軽く炒めて、塩、こしょうをふります。
- ③フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、**point 自動で弱火になったら**②を並べ、中火弱で焼き色を付けます。^(※1)
- ④オーブルに肉の材料を合わせ、粒が出来るまで練ります。16等分にして、ぎょうざの皮で包みます。
- ⑤③の弱火を止め、タフを設けて弱火で3~5分程蒸し焼きにし、水気が少なくなったら強火にして余分な水分を飛ばします。
- ⑥器に盛り、好みのつけだれでいただけます。
- ※1: 牛肉は室温に戻して弱火で煮る場合、ひじきを強火にしておきます。
- ※2: 中まで火を通す場合は、火加減をします。

○簡単アレンジメニュー



ぶりの鍋照り焼き

◆材料・2人分

ぶりの切り身	2切れ
小麦粉	少々
水	少々
A ハム	少々
B チーズ	大さじ2
みりん	大さじ2
さとう	少々
しじみ	4本

- ①ぶりは余分な水気を取り、薄く小麦粉をまぶします。
- ②フライパンにサラダ油を入れて弱火で煮しめ、底で弱火に弱め、表面で強火に弱め、両面で弱火で煮しめます。
- ③しじみ貝を(氷川貝)の(フライパン)の(弱火)で弱火で煮しめ、弱火で弱めます。
- ④余分な油を取り除き、Aの調味料を添えて火にかけます。煮立ってたら、③のぶり、③のしじみを戻して弱火で煮しめます。

[えびのチリソース炒め]



◆材料・4人分

えび	大12尾
A 酒	大さじ1
塩・こしょう	少々
卵白	1/2個分
片栗粉	大さじ2
薄揚油	適宜
ごま油	大さじ1
みじん切りにんにく	1かけ分
日めしん切り生姜	1かけ分
みじん切りねぎ	1/2本分
豆板醤	小さじ1

◆作り方

- ①えびは殻をむいて竹串で背骨を取り、水気を軽く取って、Aの下味をつけて。
- ②ボウルに卵白を入れて軽く泡立て、片栗粉とのえびを入れてよく揉みます。
- ③『温度調節機能 160℃』に設定し、フライヤーが鳴ったら②のえびを入れて揚げます。
- ④フライパンにごま油とににくを入れて弱火にかけます。よい香りが立ってきたら日本酒を加えて炒め、合わせたてを入れて中火にかけ、きき混ぜながら加熱します。
- ⑤煮立ったころみがいてたら③のえびを入れて、手早くソースをからめます。

◎簡単アレンジメニュー



えびチリバーガー
●材料・1人分
えびのチリソース炒め、適量
バジルバーガー用 1個
マヨネーズ……少々
レタス……1/2～1枚
トマト(薄切り)……1枚
チーズ……1枚

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

高温調理には 高温炒め(センサー解除)機能

高温炒め(センサー解除)機能

ぎんなんや、豆の煎り物などで急に火が小さくなったり消えてしまう場合には高温炒め(センサー解除)スイッチをご使用ください。(3秒長押し)
なお、「天が油過熱防止」「焦げつき自動消火」の機能も一時的に解除します。

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



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

焼きぎんなん&えびの塩焼き



◆材料・2人分

ぎんなん(殻つき)	8～10粒
有頭えび	中4尾
粗塩	適宜

◆作り方

- ①ぎんなんは殻を割って、殻つきのまま、フライパンに入れて強火でかけます。(※1) 自動で弱火になってもそのまま5分程、はで軽がしながら加熱し続け、ぎんなんに火を通して。
- ②えびは背骨を取りて水気を取り、竹串を刺します。軽く粗塩をふり、グリルで4～5分程度焼きます。(※2)
- 【火力】上火：強火力下火：強火
- ③器に鬼芋と薄皮をむいて串に刺したぎんなんと、えびを盛り合わせ、粗塩を添えます。

*1:『高温炒め(センサー解除)機能』をご使用ください。

*2:えびの大きさによって、加熱時間は異なります。

ぎんなんは殻たたたの方が、薄皮が引きやすいですが、大変熱いのでくれぐれも手がけ注意してください。

グリル編



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

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

グリルを使って、おいしいお魚の焼き方。

お魚は常温に戻し、よく水気をふき取ります。

焦げやすい部分や尾・ひれなどには、厚めに塩を塗るかアルミ箔で覆います。

全体に塩をふり、焼きます。

*焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。



Point!

頭はできるだけ奥へ!
手前側は火力を弱くしているため、尾が炭化したり取れたりにくくなります。



Point!

1匹でも中央でなく端へ!
端のほうが火力が強いので、より早く火が通ります。



Point!

形崩れを防ぐには!
お箸などで焼網の下側からお魚を数回浮かせて、お魚を焼網から離してから取り出します。



Point!

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

[目玉焼き]



◆材料・1人分

卵 2個
サラダ油 大さじ1
サラダ菜 1~2枚
ブロッコリー 小2房
フルーツマヨなど 1個
塩、こしょうなどはお好みで

◆作り方

①フライパンにサラダ油を入れて強火で熱します。**Point!** 自動で弱火にならぬ卵を割り入れ、中火で黄身を好みの固さに焼いてください。
(温度調節機能 160 ~ 180°C) に設定してお使いいただくと便利です。)
②器に盛り、サラダ菜、フルーツマヨ、ゆでたブロッコリーを添えます。
※お好みにより量を水を入れて、フタをして蒸し焼きにしてください。

Point!

自動で弱火にならぬフライパンが温まったサインです。



◎簡単アレンジメニュー



ココモコ

◆材料・1人分

卵 1個
パン(一斤) 1個(重めでも可)
サラダ油 適量
レタス 適量
あしたかいはん 200g
デミグラスソース 適量
くしゅトマト 2切れ

①上記の手順で目玉焼きを焼きます。パンバーグも焼きます。

(温度調節機能 160°C) に設定してお使いいただくと便利です。)

②レタスは切ってして、冷水にさらしてリップさせて水気をります。

③器にあしたかいはんを盛り、レタス、パンバーグを順にせます。デミグラスソースをかけて、目玉焼きをせ、トマトを添えます。

[チャーハン]



◆材料・2人分

卵 2個
ねぎ 1本
鶏豚 50g
にんじん 1/4本
ごはん 茶碗 2杯はい分
サラダ油 大さじ1
ごま油 大さじ1
塩 少々
こしょう 少々
しょうゆ 小さじ1
グリーンピース 大さじ1
紅生姜 少々

◆作り方

①ねぎは小口切り、焼豚とにんじんは5mm角に切れます。
②フライパンにサラダ油とごま油、各大さじ1/2を入れて強火で熱し。**Point!** 自動で弱火にならぬ卵を割り入れて、火を落すと溶けた卵を流し入れ、手早く炒めて取り出します。
③同じフライパンに残ったサラダ油とごま油を入れて強火で熱し、弱火にならぬ卵を炒めます。
④卵を炒めたら、弱火で炒めます。
⑤卵を炒めたら、弱火でタグリーンピースと紅生姜を添えます。
※卵を取り出しますにそのまま炒めてもよいでしょう。卵は一度炒め出すとよりふくらんで、色よく仕上がりります。

◎簡単アレンジメニュー



あんかけチャーハン

◆材料・2人分

A 水 2人分
鶏がらスープの素 大さじ1/2
君 大さじ1
しょうゆ 大さじ2
白玉豆腐 大さじ2
ごま油 小さじ1/2
ねぎ 適量

①醤にAを合わせて火にかけます。煮立ってきたらBを入れてろみをかけ、ごま油を加えます。

②器にチャーハンを盛って、①のあんかけ、白ねぎを添えます。

焼き物もグリルでおいしく調理。

コンロでは焼網を使用しないでください。

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
おもちゃなす、他の食材など調理される場合は、グリルでの調理をおすすめします。

[焼きなす]



◆材料・3人分

なす 中3本
おろし生姜 少々
しょうゆ 少々

[火力] 上火：強火 下火：強火
[時間] 10~12分

◆作り方

①なすはヘタに切り込みを入れ、皮にのみ縦に切れ目を入れます。
②グリルの網にのせる際、表面が黒くなるまで置いて火を通します。
③冷水に取って冷ました。竹串の先で皮をむきます。一口大に切って器に盛り、おろし生姜を添え、しょうゆをかけていただきます。
※なすの大きさによって、加熱時間が異なります。また、なすが大きい場合は、焼き始める前に火消すことがあるため半分に切って加熱してください。

[焼きもち]



◆材料・2人分

切りもち 4個
しょうゆ 大瓶おろし。
のり、さなごなどお好みで

[火力] 上火：弱火 下火：弱火
[時間] 5~6分

◆作り方

①グリルの中央にもちを並べて焼きます。
②しょうゆなど、お好みのものをつけていただきます。
※大きくならぬと上り、「一バーににく」とありますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。
切れ目に入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。

[カキのコキュー]



◆材料・2人分

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

[火力] 上火：強火 下火：強火
[時間] 7~8分

◆作り方

①カキは殻から身をはずし、塩でぬり洗いをして水気を取ります。
②①の身を熱に戻し、合わせてAをかけます。ビザ用チーズをちらして、バターをのせます。
③グリルの網にのせて、焼き色がつくまで焼きます。
④器に盛って、パセリをちらします。

[鮭のホイル焼き]



◆材料・2人分

鮭の切り身 2切れ
しめじ 1/2パック
バター 10g
玉ねぎ 1/4個
くしゅレモン 2切れ

[火力] 上火：強火 下火：強火
[時間] 8~9分

◆作り方

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



49087870000

4908787

波型グリル用プレート レシピブック

RECIPE BOOK

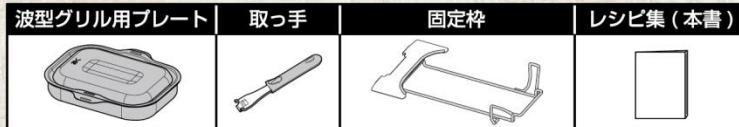
波型グリル用
プレートでつくる、
おいしいレシピ



取扱説明書

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

同梱部品



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

⚠ 警告



禁止

- 調理中は火のそばを離れないでください。
- 空だきはしないでください。



必ず行う

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

⚠ 注意



禁止

- 製品が入ったままグリルの引き出し部ごと外したり、勢いよく引っ張らないでください。すべり落ちるおそれがあります。
- 天ぷらなど揚げ物料理には使わないでください。



接触禁止

- 調理中・調理後は製品が大変熱くなりますので、やけどの注意してください。

ご使用の前に

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

使用上の注意

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

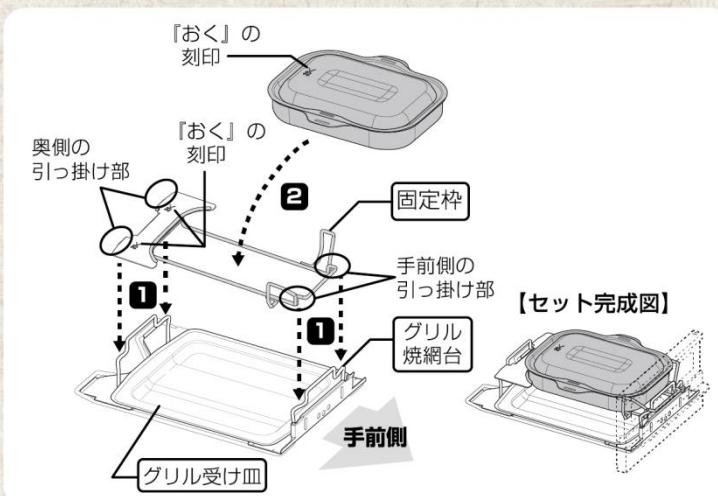
波型グリル用プレートの取り付けかた

はじめに

グリル扉をいっぱいまで引き出し、グリル焼網を取り外します。



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



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

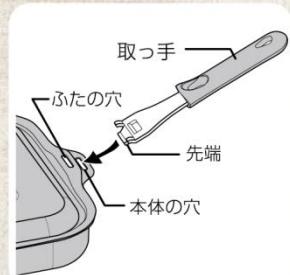
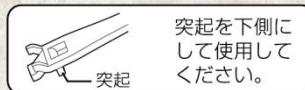
*イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。

*グリル焼網台などの形状は機種により異なります。

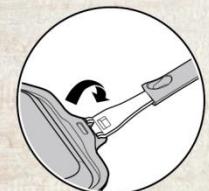
取っ手の使いかた

- 1 取っ手の先端を穴に合わせ、差し込んでください。

- ふたを開けるとき：
ふたの穴に差し込んでください。
- 波型グリル用プレート本体を取り出すとき：
本体の穴に差し込んでください。



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



お手入れについて

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

表面加工：本体・ふた／セラミック塗装
取っ手／クロムメッキ

材料の種類：本体・ふた／鉄
取っ手／鉄・シリコンゴム

外形寸法：長さ25 × 幅23 × 高さ5 cm



01 ローストチキン

材 料 | 2人分

鶏もも肉	1枚(300g)	ブロッコリー	適量
塩・黒こしょう	各少々	にんじん	1/2本
しょうゆ	大さじ1	じゃがいも	1個
はちみつ	大さじ4	アスパラガス	2本
おろしにんにく	1片分		
オリーブオイル	大さじ4		



グリル調理
約14-15分

つくり方

- ① 鶏肉の身は包丁で切り込みを入れて均等な厚さにして、皮目にはフォークで數孔所穴を開けておきます。
- ② 鶏肉に塩・黒こしょうをふり、合わせたAに30分ほど漬込んでおきます。
- ③ ブロッコリー、にんじん、じゃがいも、アスパラガスは食べやすい大きさに切り、軽く茹でておきます。
- ④ 波型グリル用プレートに②のAをふき取った鶏肉と、③の茹でたにんじん、じゃがいも、アスパラガスを入れてふたをして、グリルの弱火で14~15分焼きます。
- ⑤ ③で茹でたブロッコリーを添えます。



Point

皮目をフォークなどで刺すことで味がしみ込みやすくなります。



02 ハンバーグ

材 料 | 2人分

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



グリル調理
約10~12分

加熱:約7~8分
余熱:約3~4分

Point

コンロで焼き目をつける時は、油はねに注意してください。

つくり方

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





03 ノンフライから揚げ

材料 2人分

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

つくり方

- ① 鶏肉は一口大に切り、Aに入れて水分がなくなるまでよく揉み込みます。
- ② ①に片栗粉を揉み込みます。
- ③ 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って②を重ならないように並べ、ふたをしてグリルの弱火で10~12分焼きます。



グリル調理
約10~12分

Point
鶏肉の皮を除いて調理すると、さらにヘルシーになります。



04 野菜とベーコンのグリル焼き



Point 季節の野菜でアレンジできます。

材料 2人分

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

つくり方

- ① じゃがいもは皮をむき1cm角の拍子木切りにします。ブロックベーコンも1cm角の拍子木切りにします。アスパラガスは根元2cmを切り落とし4等分に切ります。プチトマトは、楊枝の先で表面を2~3カ所刺しておきます。
- ② 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って①で準備した食材を入れ、塩、オリーブオイル、粉チーズをかけます。
- ③ ふたをして、グリルに入れ強火で8~9分焼きます。火を止めてそのまま余熱で5~8分ほど蒸し焼きにします。



グリル調理
約13~17分

加熱:約8~9分
余熱:約5~8分





05 きのこのホイル焼き

材 料 | 1人分

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



Point
数種類のきのこを組み合わせる事で香りが深く美味しいになります。

つくり方 |

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



06 さんまの塩焼き

材 料 | 3人分

さんま 3匹(1匹100g)
塩 大さじ1 サラダ油 適量

つくり方 |

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



Point

さんまの焦げ具合は器種により異なります。お好みで蒸し焼きにしてください。また、途中で消火した場合は少しだけ待ってから、再度焼いてください。

07 さわら 鰯の西京焼

材 料 | 2人分

鰯 2切れ(1切れ100g)
西京みそ 50g
みりん・大さじ1 サラダ油 適量

つくり方 |

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



Point
みそを取り除く際、水洗いしておくと焦げにくくなります。

08 焼きおにぎり



Point おにぎりはしっかりとにぎつておくと、しょうゆを塗ってもくずれにくいです。

材 料 | 2人分

ごはん	360g
しょうゆ	適量
サラダ油	適量

つくり方

- ① ごはんを4等分にしておにぎりを作り、両面にしょうゆを塗ります。
- ② 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って①を入れ、ふたをしてグリルの強火で約6~7分焼きます。



グリル調理
約6~7分



09 焼き餅

材 料 | 2人分

餅	4個(1個50g)
しょうゆ・焼きのり	適宜



グリル調理
約6~7分



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



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

10 スコーン

材 料 | 2人分

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



グリル調理
約9~10分

つくり方

- ① ボウルにAを混ぜ合わせ、小さく切ったバターを入れ指ですり混ぜる。
- ② ①に牛乳と卵を加えて粉気がなくなるまで混ぜ、生地をまとめてラップをして30分ほど冷蔵庫で寝かせます。
- ③ 打ち粉(分量外)をした台の上で約1cmの厚さに伸ばし、丸型(直径5.5cm)で抜きます。
- ④ オープンシートは敷いた波型グリル用プレートに並べてふたをして、グリルの弱火で約9~10分焼きます。
※オープンシートは、波形グリル用プレートからはみ出さないようにします。

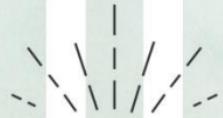




48485510000

◎ 48-48551

波型グリル用プレート
オートメニュー モード
(自動調理)専用



おいしいレシピ 全10品

RECIPE BOOK

波型グリル用プレート
オートメニュー モード レシピブック



お手入れラクで、自動でおまかせ調理！

波型グリル用プレートを使用した オートメニュー レシピ

魚 肉 ケーキ



魚モード早見表

弱め	標準	強め
【みそ漬け、照焼き】 ぶり切身(2切以下) さわら切身(2切以下)	【生魚】 さば切身(2切以下)	【生魚】 あじ(130g以下・2尾以下) さんま(80g以下・2尾以下)
【塩漬け】 さけ切身(2切以下)		 ●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1尾で調理する場合は、中央に置きます。
さば切身(2切以下)		 ●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1尾で調理する場合は、中央に置きます。
【生魚】 さけ切身(2切以下) ぶり切身(2切以下)	いわし(100g以下・3尾以下) にじます(100g以下・3尾以下) あゆ(100g以下・3尾以下)	

使用上のお願い

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 調理途中に消火し、再度点火して調理する場合や、波型グリル用プレートオートメニュー モードで焼き上げ後に焼き足したい場合は、調理物が焼け過ぎてしまいますがマニュアルモード(手動調理)で調理してください。
- 波型グリル用プレートオートメニュー モードは波型グリル用プレートを使用してください。グリル焼網などは使用しないでください。
- その他他使用上の注意は、波型グリル用プレート付属の取扱説明書をご覧ください。

知っておいてね

- 【H】マーク表示
- 連続使用する場合など、庫内温度が高いと [H] マーク表示を受け付けません。この場合、[H] マークを押すと“ビビー”と音が鳴り、表示部に“H”が表示されます。庫内温度が下がるまではしばらく待つか、マニュアルモード(手動調理)で調理してください。
 - 点火操作から約30秒以内は波型グリル用プレートオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。
 - その他波型グリル用プレートオートメニュー モードの設定方法については、機器付属の取扱説明書をご覧ください。



01 タラと長ねぎの生姜焼き

[材 料] 2人分

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



グリル調理
約13 min.

オートモード:魚
焼き加減:弱め



つくり方

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

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

02 鮭の塩麹焼き

[材 料] 2人分

鮭	2切れ
塩麹	大さじ2
舞茸	50g
しとう	4本



グリル調理
約13 min.

オートモード:魚
焼き加減:弱め



つくり方

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



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



03 イカの丸焼き イタリア風

[材 料] 2人分

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

[つくり方]

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

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



グリル調理
約13 min.
オートモード:魚
焼き加減:弱め



②

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

04 ぶりの 黒ごま焼き

[材 料] 2人分

ぶり	2切れ
しょうゆ	大さじ1
みりん	大さじ1
砂糖	小さじ1/2
黒ごま	大さじ1/2



グリル調理
約13 min.
オートモード:魚
焼き加減:弱め



①

[つくり方]

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

Point | 黒ごまは裏面にもまぶしつけて、ふちぶちとした食感を楽しめましょう。



05 照焼き ハンバーグ

[材 料] 2人分

A	合挽き肉	200g	パン粉	大さじ2
玉ねぎ(みじん切り)	1/4個分	牛乳	大さじ2	
卵(溶き卵)	1/2個	B	しょうゆ	大さじ1
塩・こしょう	各少々	みりん	大さじ1	
ナツメグ	少々	酒	大さじ1	
		砂糖	大さじ1-1/2	



グリル調理
約16 min.
オートモード:肉
焼き加減:標準



④

Point | 合挽き肉を豚ひき肉や鶏ひき肉に変えると、また違った美味しさに。

- ①オートモード「肉」、焼き加減「標準」に設定し焼きます。
- ②Bを合わせて、フライパンで煮詰めます。
- ③焼あがったら、⑥をかけて絡めます。

06 ラーメン屋さん の焼き豚

[材 料] 2人分

A	豚ロース(トンテキ用)	1枚(200g)
しょうゆ	大さじ1-1/2	
砂糖	大さじ1/2	
みりん	大さじ1/2	
酒	大さじ1/2	
にんにく(すりおろし)	1/2かけ分	
しょうが(すりおろし)	1/2かけ分	
ごま油	大さじ1/2	



グリル調理
約15 min.
オートモード:肉
焼き加減:弱め



①

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

Point | 切り分ける時は、そぎ切りにすると大きめのスライスに仕上がります。漬け汁は少し煮詰めて、タレに。





07 野菜の肉巻

[材 料] 2人分

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



グリル調理
約16 min.



オートモード: 肉
焼き加減: 標準

[つくり方]

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

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

08 マドレーヌ

[材 料] 6個分

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

※直径5.5cmの型使用時



グリル調理
約10 min.



オートモード: ケーキ
焼き加減: 弱め



[つくり方]

- バターを湯せんでも溶かし、砂糖を入れて全体が白っぽくなるまで混ぜ合わせます。
- 白っぽくなったら、溶き卵を加え混ぜ合わせます。
- ②にふった薄力粉とベーキングパウダーを入れて、混ぜ合わせます。
- ③をカップに入れ、波型グリル用プレートに並べます。
- オートモード「ケーキ」、焼き加減「弱め」に設定し焼きます。

Point | ブレンンなマドレーヌなので、スライスアーモンドや刻んだレモンの皮でアレンジできます。



09 ブラウニー

[材 料] 6個分

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

※直径5.5cmの型使用時



グリル調理
約10 min.



オートモード: ケーキ
焼き加減: 標準

Point | ナツツのほか、ドライフルーツやチョコレートを生地に混ぜ込んでも◎。

10 りんごのキャラメル焼き

[材 料] 4個分

りんご	1/2個
グラニュー糖	大さじ1
溶かしバター	大さじ1

※直径5.5cmの型使用時



グリル調理
約10 min.



オートモード: ケーキ
焼き加減: 標準



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



クッキングプレートで かんたん、お手軽、 おいしいレシピ

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

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

モーニングセット



予熱:なし

加熱:約4分【上火:強/下火:強】
約2分【上火:弱/下火:弱】

【材料】1人分

食パン 1枚

ウインナー 4本

卵 1個

直径7~8cmのアルミケース 1個



注意!

食パンは後から調理します。

【つくり方】

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

ワンポイント

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



ワンポイント

好みで、チーズ・マヨ
ネーズを上にのせて焼い
てもおいしい焼けます。
食パンが厚いと表面が焦
げるので焼き時間を短い
たり、上火:弱に変えるなど
の調節をしてください。



トースト、シュガートースト



予熱:約2~3分【上火:強/下火:強】

加熱:約2~3分【上火:弱/下火:弱】

[材料] 2枚分

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

[つくり方]

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



海老トースト



予熱:なし

加熱:約4分

【上火:強/下火:強】

[材料] 2枚分

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



[つくり方]

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

マルゲリータピザ



予熱:なし

加熱:約8~10分【上火:強/下火:弱】

[材料] 1枚分

薄力粉	60g
強力粉	60g
塩	2g
ドライイースト	2g
ぬるま湯	75ml
オリーブオイル	小さじ1
トマトソース	適宜
トマト	1/2個
ピザ用チーズ	80g
オリーブオイル	適宜
塩	少々
バジルの葉	3~4枚



【つくり方】

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



ワンポイント

生地やチーズが膨らみ、上バーナに接触する場合があります。
生地は必ずフォークでまんべんな穴をあけておいて下さい。
具材をトッピングした後の高さは3cm程度にしてください。高いと焦げやすくなります。

生地が薄い市販のピザなどの場合、【上火:弱/下火:弱】で約7分焼いてください。

スイートポテト

予熱:なし
加熱:約5~6分【上火:弱/下火:弱】

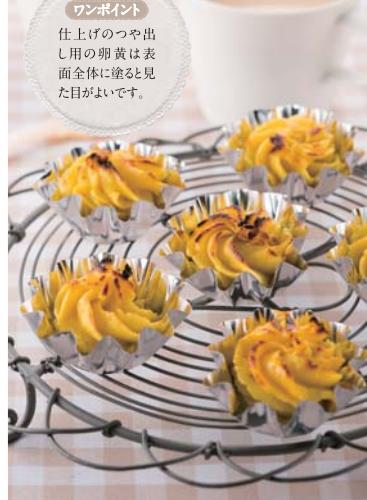


[材料] 約18個(2回分)

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

[つくり方]

- ① さつまいもは皮をむいて、やわらかくなるまで茹でます。
- ② お湯を捨てて、再び火にかけ水分を飛ばします。
- ③ 火を止めて熱いうちに砂糖・バター・牛乳を入れて混ぜ、最後に卵黄を加えてからよく混ぜます。
- ④ ③を星形の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。(1個約15g)
- ⑤ ④をクッキングプレートに並べ、つや出し用の卵黄を塗り、【上火:弱/下火:弱】で約5~6分焼きます。



ワンポイント

仕上げのつや出し用の卵黄は表面全体に塗ると見た目がよいです。

ワンポイント

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



ワンポイント

仕上げにアルミホイルにたまつたバターソースをそのままかけるといい。



焼きりんご

予熱:なし
加熱:約6分【上火:強/下火:強】



[材料] 2人分

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

[つくり方]

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



ワンポイント

奥側に包みをおきます。

クッキー

予熱:なし
加熱:約5分【上火:強/下火:弱】



[材料] 約28個(2回分)

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

好みによりチョコレートチップ・アーモンドスライス・くるみを加えてください。

[つくり方]

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



フルーツグラタン

予熱:なし

加熱:約5~6分【上火:強/下火:弱】

[材料] 2皿分(小皿の皿)

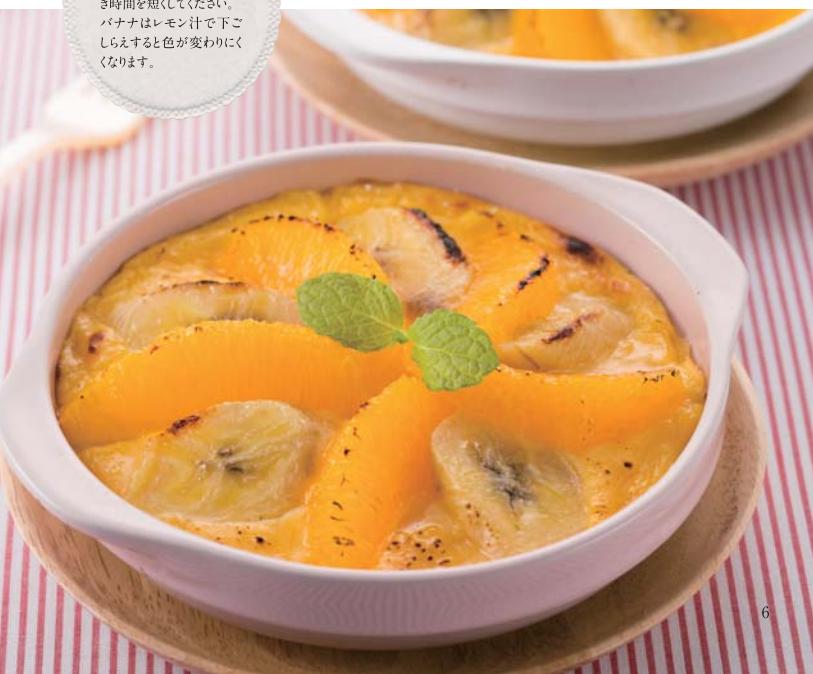
卵黄 2個分
砂糖 70g
コーンスターチ 大さじ2
牛乳 200ml
バニラエッセンス 少々
バナナ 1本
オレンジ 1個

[つくり方]

- ① ポウルに卵黄を入れ、砂糖を加え白っぽくなるまで泡だて器で混ぜます。
- ② コーンスターチを加え混ぜ、沸騰直前まで温めた牛乳を数回に分けて加え、こしものを鍋に入れます。
- ③ 中火で加熱します。本べらで絶えず混ぜながら、とろみがついたら鍋を火からおろし、バニラエッセンスを加え混ぜます。
- ④ グラタン皿に③を入れ、カットしたフルーツを並べます。
- ⑤ グリルにクッキングプレートをセットし、④をのせ【上火:強/下火:弱】で約5~6分焼きます。

ワンポイント

カスタードクリームに焦げ目をつけたく無い場合は、焼き時間を短くしてください。
バナナはレモン汁で下ごしらえすると色が変わりにくくなります。



クッキングプレートの取り扱いかた

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

安全上のご注意(必ずお守りください)



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



- クッキングプレートを取り出すときは、付属の取っ手以外は使用しない

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

- クッキングプレートの上で魚を焼いたり、油物料理をしない

脂がたまり、発火するおそれがあります。



- クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。クッキングプレートの変形・変色、機器の故障の原因になります。

- 調理時は焼き過ぎない

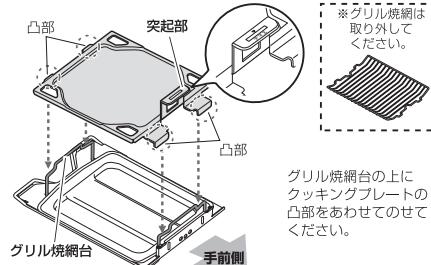
具材に火がつき機器焼損の原因になります。

- 使用直後の熱い状態で急に水で冷やさない

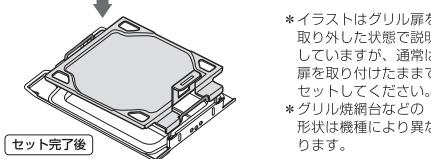
変形・変色の原因になります。

クッキングプレートの取り付けかた

クッキングプレートの「テマエ」と書かれた突起部を手前側に向かって、グリル焼網台の上にのせる



グリル焼網台の上に
クッキングプレートの
凸部をあわせてのせて
ください。



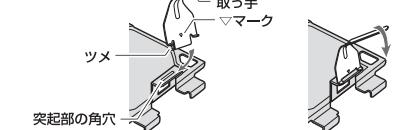
*イラストはグリル扉を
取り外した状態で説明
していますが、通常は
扉を取り付けたままで
セッティングください。

*グリル焼網台などの
形状は機種により異なります。

クッキングプレートの取り出しかた

- ① 取っ手のツメ(マーク)をクッキングプレートの突起部の角穴に合わせ、差し込む

- ② 取っ手を水平に倒し、取っ手のツメが角穴に確実にはまつたことを確認してから持ち上げる



お手入れのしかた

- お手入れは手袋をして行ってください。
- 台所用中性洗剤を含んだスポンジややわらかい布でお手入れした後、水洗いし、乾いた布でふき取ります。汚れがひどい場合は中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくと取りやすくなります。
- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。傷や色落ちの原因になります。



48485520000

© 48-48552



Simple Grill Dutch Oven

シンプルグリルダッヂオーブン
レシピ集

取扱説明書

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

同梱部品※つぎの部品が同梱されています。不足のないことを確認してください。



鉄はサビる性質があります。

鉄製品は使用後のお手入れを怠りますと、焦げ付きや、サビの原因となります。

安全上の注意

▲ 警告



- 調理中は火のそばを離れないでください。
- 本体を温める以外の極端な空焼きはしないでください。
- 蓋なしでグリル内で使う際は脂ののったサンマ、鶏皮など特に脂分の多い食材は長時間調理しないでください。
- コンロの火にかける時は底面より炎が大きくならないようにしてください。

▲ 注意



- 調理中・調理後は製品が大変熱くなりますのでハンドルをつかむ時は厚手のミトンを使用してください。やけどのおそれがあります。
- 製品が入ったままグリルの引出し部ごと外したり、勢いよく引っ張って外れることのないようにしてください。製品がすばり落ちるおそれがあります。
- 天ぷらなど揚げもの料理には使わないでください。

ご使用の前に

- 最初は食器用洗剤でよく洗ってから使用してください。本製品はサビ止めの皮膜を落とすための空焼きは必要ありません。
- 取っ手の取り付けにガタツキがないことを確認してから使用してください。
- 材料の性質上、表面に多少の色ムラや蓋と本体の色の違いが見られる場合がありますが、使用上の問題はありません。

使用上の注意

- 急激な衝撃を与えることなく、高温のまま製品に冷水をかけるなどして急激に冷やさないでください。底が変形し、加熱ムラの原因になります。
- 長時間料理を保存しないでください。サビの原因となります。
- 濡れたままや汚れがついたまま保管しないでください。サビの原因となります。
- 製品に包丁など鋭利な刃物で食材を切らないでください。製品に傷がつくことがあります。
- ダッヂオーブン台を使用しないとグリル庫内や製品に傷がついたり、うまく調理できないおそれがあります。
- 連続して使用する場合は5分程度時間をあけてください。庫内の温度が高いまま焼き始める、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。
- 脂分の多い食材を蓋なしで調理するとグリル庫内が汚れることがあります。

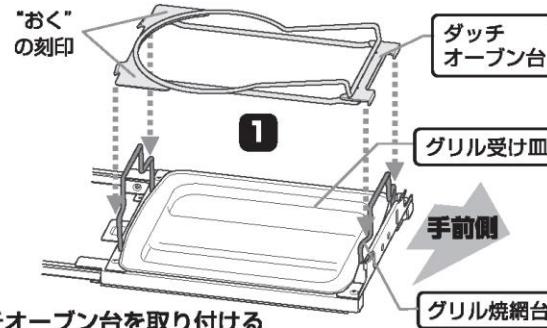
シンプルグリルダッヂオーブンの取り付けかた

※グリル焼網は取り外してください。

※シンプルグリルダッヂオーブンは、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部で傷がつくおそれがあります。

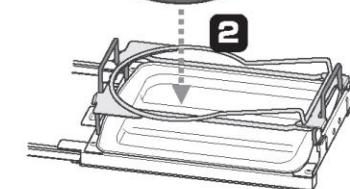
※イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常は扉を取り付けたままでセットしてください。

※グリル焼網台などの形状は機種により異なります。



① ダッヂオーブン台を取り付ける

ダッヂオーブン台の“おく”と書かれた側を奥側にし、4か所の引っ掛け部をグリル焼網台の上にのせてください。



【セット完成図】

② シンプルグリルダッヂオーブンを取り付ける

シンプルグリルダッヂオーブンの凸部を奥側にし、ダッヂオーブン台の円形部分にのせてください。

※機種により凸部がグリル焼網台の内側に入るものと上に乗るものがあります。

Q&A

Q サビを防ぐためには?

- A ● たわしやササラなどで表面の汚れを洗い流し、火にかけ、水気をとばしてください。
● 油がなじみにくくなるので洗剤はなるべく使用しないください。
洗剤を使用した場合は必ず油を塗って保管してください。
● 使い始めの頃は収納時に本体内側に油を薄く塗ってください。
本体に油がなじんできたら、油をぬらなくとも収納できます。

食器洗い乾燥機は
使えません
サビてしまいます。

Q 焼け付いてしまった

- A お湯を入れてしばらく煮立たせます。焦げカスが浮いてきて、焦げが落としやすくなります。
ひどい焦げの時もこれを繰り返すと鉄を傷めることなくキレイに取れます。

Q サビてしまった

- A クレンザーでこすり落とし、火にかけて水気を飛ばし、油を塗ってください。

Q 塗装がはがれた



- お届けまでのサビ防止のため表面には「黒色酸化皮膜」処理と「シリコーン塗装」を施しています。
いずれも繰り返しの使用により、徐々に摩耗していき、白っぽい銀色の地肌が露出していきます。
● 酸やアルカリの強い食材や調味料、アツの強い食材を使用すると黒色酸化皮膜が一度にはがれことがあります。
いずれも無害です。お手入れを継続していただければ、問題なく安全にお使いいただけます。

Q 市販の冷凍ピザは焼けるの?

- A 直径19cm以下のピザが焼けます。ピザの説明書に従って解凍、または冷凍のまま様子を見ながら焼いてください。

品質表示

外形寸法：約全長 310×幅 207×高さ 45mm (底厚 1.6 mm)

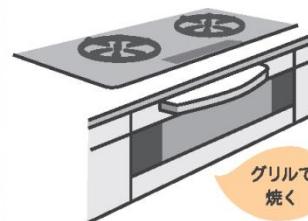
使用材料：本体・蓋／鉄（シリコーン塗装）
網／鉄（クロムメッキ）

製造元 オークス株式会社
〒955-0842 新潟県三条市島田2丁目8番3号
販売元 株式会社パロマ
〒487-8585 愛知県名古屋市瑞穂区桜園町6番23号

日本製

質量:1.3kg(本体・蓋・網)

基本の焼き方



*グリルタイマーを使用してください。グリルは高温のため、数分の違いで焦がしてしまうことがあります。また機種によって火力や庫内の広さが異なるため、レシピ通りの時間でも焦げてしまうこともあります。タイマーをレシピより短めにセットして焼け具合を確認しながら調理してください。

⌚ 焼き時間

このレシピにはガス両面焼水なしグリルの焼き時間の目安が記載されています。
初めは短い時間から始め、調理中は様子を見ながら、火力や焼き時間を調整してください。

余熱

グリルの火を止めても庫内はしばらく高温状態です。
料理の内部の火の通りが弱い時は、そのまま庫内に入れておき、全体に熱を行き渡させてください。

焦げ付きにくくするには

初めて使用する前に、「油ならし」をおすすめします。

【油ならしの方法】



1. コンロの上で中火で1~2分加熱し、火を止めます。



2. 油大さじ1を入れ、全体になじませ、冷まします。



3. 余分な油を拭き取ります。

取扱上の注意



- 1 熱くなりますので厚手のミトンをお使いください。
濡れ布巾は使わないこと。



- 2 食材は本体の高さより、少なめに入れてください。
※ふくらむ食材は特に少なめに



グリルもっと活用法

GRILL DE COOK

強火力で食材を一気に加熱するグリルはとっても便利。

シンプルグリルダッヂオープンを使って、もっと活用してみましょう。短時間で高温になるグリルを使って、おうちで手軽に本格料理を楽しめる！余分な脂を落としてヘルシー料理。焼き魚もお手入れ簡単！

お惣菜の温めなおし (焼き時間:4~5分、余熱時間:4~6分)

- 網を本体にセットし、お惣菜を並べて上火弱・下火強で4~5分焼く。
- 火を止めて4~6分程度余熱で仕上げる。

おすすめ食材:コロッケ、フライドチキン、天ぷら、餃子

※お惣菜の大きさや、冷蔵庫で保管していたものによっては焼き加減が異なるため、様子を見ながらお好みの焼き加減にしてください。

※食材の厚みがあると焦げることがあります。

POINT: 図のようにお惣菜を置くと上手に焼き上がります。



焼き魚 (焼き時間:6~8分)

- 作り方 1.魚は必ず常温に戻す。
- 網に油を塗り本体にセットして、魚を並べグリルに入れる。
- 切身:上火強・下火強で6~8分。
みそ漬け:上火弱・下火強で6~8分焼く。
※魚の大きさや種類によって焼き加減が異なるため、様子を見ながらお好みの焼き加減にしてください。
- みそ漬けは焦げやすいため、よくみそをふきとってください。
- ※繰り返し焼く場合、本体にたまつた脂をふきとつてから焼いてください。

POINT: 図のように食材を置くと上手に焼き上がります。



蒸し焼き枝豆

(焼き時間:6~7分、余熱時間:8~10分)

- 材料 枝豆:150g 塩:5g (お好みで調整してください)

- 作り方 1.枝豆は洗って水分がついたまま本体に入れ、塩をもみこんで蓋をする。
- 上火強・下火強で6~7分焼く。
- 火を止めて8~10分余熱で仕上げる。
- ※冷凍枝豆の場合、解凍し味付けせずに焼いてください。
- ※味が薄いと感じたら、お好みで後から塩をふりかけ混ぜてください。



ガーリックチキン

(焼き時間:9~11分)

■下ごしらえ

鶏肉は身の厚い部分に切込みを入れ、皮全体にフォークで穴をあけ一口大に切る。塩・こしょうをして20~30分常温に置く。

■作り方

1.んじんは5mm程度の輪切りまたは半月切り、じゃがいもは一口大に切り、にんにくはみじん切りにする。

2.本体にオリーブオイルとにんにくを入れてコンロの弱火にかけ、香りが立ったら中火にして野菜を炒めて塩・こしょうをふる。

3.野菜を端に寄せて鶏肉の皮面を上にして入れて蓋をする。

4.グリルに入れて上火強・下火強で7~8分焼く。

5.蓋を取って再度グリルで上火強・下火強で2~3分焼く。

POINT: にんじんやじゃがいもを面取りすると形がくずれることなく仕上がります。

根菜類のオーブン焼き

(焼き時間:9~11分)

■作り方

1.じゃがいもは一口大、にんじんは5mm程度の輪切りまたは半月切り、ごぼうは一口大の乱切り、れんこんは5mm程度の輪切りにする。れんこん、ごぼうは酢水に5分程度つけ、灰汁抜きをする。アスパラガスは食べやすい大きさに切る。厚切りベーコンは1cm幅に、にんにくは半分に切り軽くつぶす。

2.本体にアスパラガスを除く野菜とベーコンを入れてオリーブオイルと塩・こしょうをまんべんなく適量を加えて混ぜる。

3.蓋をしてグリルに入れて、上火強・下火強で7~8分焼く。

4.アスパラガスをのせて蓋をして、上火強・下火強で2~3分焼き火が通ったらできあがり。ポン酢、しょうゆ、ドレッシングなどお好みのソースを添える。

POINT: にんじんやじゃがいもを面取りすると形がくずれることなく仕上がります。





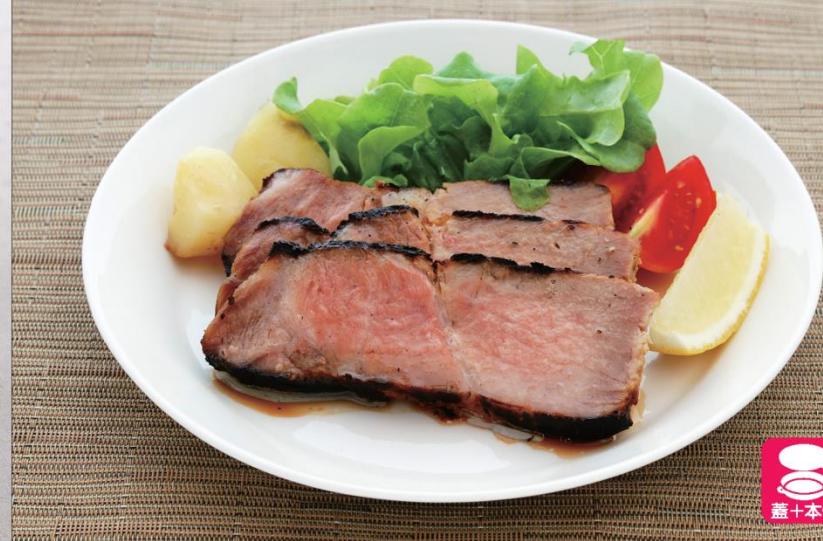
米粉のエビグラタン（焼き時間：6～7分）

■材料

むき海老：200g
酒：大さじ1
しめじ：1/2パック
玉ねぎ：1/2個
プロッコリー：1/2個
ベーコン：2～3枚
バター：20+10g
サラダ油：小さじ1
米粉（上新粉）：大さじ4
牛乳：400cc
スープの素：5g
塩・こしょう：適量
とけるチーズ：適量
パン粉：大さじ2

■作り方

- 1.むき海老は背ワタを取り、酒大さじ1をふりかける。玉ねぎは薄切りにし、しめじは石づきを切り落としてほぐす。ベーコンは1cm幅に切る。プロッコリーは一口大に分けて固ゆでにする。
- 2.牛乳に米粉を加えてよく混せておく。
注)ホワイトソース缶(400g)を使っても調理できます。
- 3.本体にバターを20g入れてコンロの中火で熱し、水気を拭き取ったむき海老を色が変わまるまで炒め、一旦取り出す。
- 4.本体にサラダ油を足して玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- 5.火をとめて、スープの素としめじ、ベーコンを入れ、②をもう一度よく混ぜてから加える。コンロの弱火にかけて混ぜながら粉っぽさがなくなり、とろみが十分につくまで加熱する。
- 6.むき海老、プロッコリーを入れ、味見をして塩・こしようで味を薄めにとのえる。
- 7.チーズをのせ、その上にパン粉を振りかけ、バター10gをちぎって散らし、グリルに入れて上火強・下火強で6～7分焼く。



塩麹豚のロースト（焼き時間：7～8分、余熱時間：12分）

■材料

豚肩ロースブロック：300g
黒こしょう：適量
塩：少々
塩麹：大さじ2～3
レモン
お好みの付け合わせ野菜（レタス、ベビーリーフなど）

■下ごしらえ

豚肉はフォークなどで全体に穴をあけ、たたいて厚さ3cmくらいにする（縮んで厚みが増して蓋が持ち上がるのを防ぐため）。黒こしょうをたっぷり振りかけて塩麹をまぶし、ポリ袋に入れて密閉し、1～2日冷蔵庫で保管する。

■作り方

- 1.漬け込んだ豚肉を常温に戻して、袋から出し塩麹を取る。
- 2.本体にクッキングシートを敷き、豚肉を入れて塩・こしょう少々を振り、クッキングシートをかぶせ蓋をする。
- 3.グリルに入れて上火強・下火強で7～8分焼く。
- 4.火を止めて12分余熱で仕上げる。
- 5.食べやすい大きさに切って付け合わせの野菜とともに盛り付け、レモンを添える。

Point

レシピの塩麹は塩分14%のものを使用しています。お使いの塩麹に合わせて量を調整してください。

Pizza

基本のピザの焼き方

マルゲリータ (焼き時間:5~7分)

ピッタの定番

*材料

生地(3枚分)	強力粉	:300g
	ドライイースト	:小さじ2(約6g)
	砂糖	:小さじ1(約3g)
	塩	:小さじ1(約5g)
	オリーブオイル	:小さじ1(約4g)
	ぬるま湯(夏は水) ぬるま湯のめやす36~38℃	:180cc

*作り方



1. 強力粉にドライイースト、砂糖、塩をこねやすい大きさのボウルに入れてよく混ぜる。



2. ①にぬるま湯を一度入れ、箸でぐるぐるとかき回して、全体に水分をなじませる。



3. オリーブオイルを加え、手でよくこねる。
水分が少なすぎる場合は水を少量ずつ足して調整し、粘り気が出て、ベタベタ感がなくなるまでこねる。



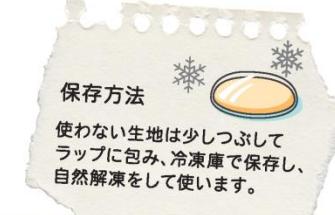
4. 丸めてなめらかな面を上にしてオリーブオイル(分量外)を塗る。



7. 軽くこねて3等分にして丸くまとめ、使う分だけラップをかけて20分ほど休ませる。



この時間が長いほど伸ばしやすくなります。



保存方法

使わない生地は少しづぶしてラップに包み、冷凍庫で保存し、自然解凍をして使います。

1枚分 分量	ミニトマト :3個 バジル :5枚 チーズ :適量 トマトソース :適量 (又はケチャップ)
-----------	--

■トマトソースの作り方



※トマトソースはピザ6枚分です。余ったソースはラップをかけて冷蔵庫で保管し、早めにお召し上がりください。



8. 本体内側にオリーブオイルを薄く塗っておく。



10. フォークで縁以外に穴を開ける。



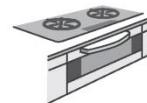
9. 手で軽く伸ばした生地を本体に乗せて形を整えながら中央から外側に向かって伸ばす。縁1cmくらいはつぶさないようにする。



11. 生地にトマトソースまたはケチャップを塗る。



12. トマト、チーズを乗せる。



13. グリルに入れ、こんがり焼けるまで焼く。(上火強・下火強で5~7分)



14. バジルを飾り付けて完成。



Dekitate AtsuAtsu /

クリスピーピザの焼き方

約100gの生地を薄くのばし、グリルに入れて生地だけを先に焼いてから具材をトッピングしてグリルで焼く。(好みで火力、焼き時間を調整してください。)



Topping Variation トッピングバリエーション



↑ シーフードピザ 海の幸のおいしいピザ

■材料 エビ イカ ホタテ ピーマン チーズ
■作り方 ピザ生地にトマトソースを塗り、シーフード、ピーマンをのせ、チーズをかけてグリルに入れて焼く。



↑ ブルーチーズのおつまみピザ カリカリピザ生地の大人のおつまみ

■材料 ブルーチーズ くるみ はちみつ
■作り方 ①約100gの生地を薄くのばし、グリルに入れて生地だけを先に焼く。(好みで火力・焼き時間調整してください。) ②1cmくらいにちぎったブルーチーズと碎いたくるみを散らしてグリルに入れて焼く。 ③はちみつをかけてできあがり。



↓ ジャーマンポテトピザ ほくほくポテトがたまらない

■材料 ジャガイモ1/2個 玉ねぎ1/4個 ベーコン2枚 トマトソース適量 マヨネーズ適量 ピザ用チーズ適量 塩・こしょう少々
■作り方 ①ジャガイもはゆでて、塩・こしょう少々を加え、粗くつぶす。 ②玉ねぎを薄切りにし、ベーコンを1cm幅に切る。 ③トマトソースを塗った生地にじゃがいもをのせて、玉ねぎ、ベーコンを散らして、チーズ、マヨネーズをかけてグリルに入れて焼く。



↓ ツナコーンピザ コーンの甘さとマヨネーズのハーモニー

■材料 ツナ コーン マヨネーズ
■作り方 ピザ生地にトマトソースを塗り油をよく切ったツナとコーンをのせて、マヨネーズをかけてグリルに入れて焼く。

Dessert Pizza デザートピザ

ピザ生地にカスタードクリームとフルーツをのせればデザートにも

カスタードクリームの作り方

牛乳 300cc 卵黄 3個 砂糖大さじ6(約55g) 薄力粉大さじ3(約25g) バター15g バニラエッセンス少々

1 鍋に牛乳を入れて沸騰直前まで温め、火を止める。 2 ボウルに卵黄、砂糖を入れ、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。 3 ②に薄力粉を一度に加えてダマが残らないようよく混ぜる。 4 ③に①の牛乳を少量ずつ加えて溶きのばし、こし器を通して元の鍋に戻し、中火にかける。 5 固まらないよう泡だて器や木べらで底をこするように手早く混ぜる。 6 全体にとろみがついたら弱火にし、さらに混ぜながらひと煮立ちさせ、なめらかになるまで煮る。(もつたりと重くなったあと、さらに混ぜ続けると軽くなるのができあがりのタイミング) 7 火を止めて、バター、バニラエッセンスを加えて混ぜる。 8 ボウルに移して、表面が乾燥しないようにラップをかけて冷水を底にあてて冷やす。 9 冷えたら、泡だて器や木べらなどでなめらかになるまで混ぜる。

いちごバナナピザ

カスタードクリームとバナナをトッピングしてグリルに入れて焼き、いちごなどを盛り付ける。

いちご
ブルーベリー
粉砂糖



チョコバナナピザ

カスタードクリームとバナナをトッピングしてグリルに入れて焼き、上からチョコレートソースをかける。

市販の
チョコレート
ソース



フルーツタルト風ピザ

両面をグリルに入れてこんがり焼いたピザ生地にカスタードクリームやホイップクリームを敷きつめてお好みのフルーツを盛り付ける。

いちご
キウイ
オレンジ





■材料 *煮りんご／りんご(紅玉)：1個
砂糖：大さじ1/2
*カラメル／砂糖：60g、水：大さじ1
熱湯：大さじ1
*ケーキ生地／ホットケーキミックス：150g
卵：1個
牛乳：80cc
溶かしバター：20g
*その他／バター：10g
サラダ油：少々

りんごのケーキ タルトタタン風 (焼き時間：5～6分、余熱時間：5分)

■作り方

*煮りんご／1.りんごは皮をむいて12等分のくし切りにする。鍋に入れ砂糖をふりかけて蓋をする。2.コンロの中火で加熱してしなりしたら蓋を取り、返しながら煮詰めて水分をとばし、りんごが飴色に変わったら取り出す。

*カラメル／1.本体に砂糖と水を入れて、かき混ぜずに時々振るながらコンロの中火で加熱する。2.砂糖が溶け、飴色になったら火を止めて熱湯を入れ、再度コンロの中火で加熱してカラメルを均一に溶かす。(熱湯を入れる時とてもはねるので注意する。)

3.底を濡れふきんに当てて冷ましておく。

*ケーキ生地／1.ボウルに卵・牛乳・ホットケーキミックスを入れて混ぜ、溶かしバターを加えて。さらに混ぜる。

■焼き方

1.蓋にサラダ油を塗る。本体の側面とカラメルの表面にバターを塗る。2.①に煮りんごをきれいに並べる。ケーキ生地を入れて平らにならし蓋をする。3.グリルに入れて上火強・下火強で5～6分焼く。4.火を止めてそのまま5分余熱する。焼き上がったら取り出して蓋を取り、10分ほど冷ます。5.本体をコンロの中火で熱してカラメルを溶かし、揺すってケーキが動くようになったら大きめの皿をかぶせて取り出し冷やす。

※長時間入れたままにしておくと、本体の鉄分でケーキが黒くなるので粗熱が取れたら取り出してください。



キャロットケーキ

(焼き時間：6～7分、余熱時間：7～8分)



■材料

ホットケーキミックス：150g

卵：1個

砂糖：20g

にんじん：50g

オレンジジュース：50cc

サラダ油：30cc

くるみ(軽く炒って粗く刻む)：25g

お好みでシナモンパウダー：適量

粉砂糖：適量

※直径19cmに切ったクッキングシートを用意

■作り方

1.蓋の内面、本体の側面にサラダ油(分量外)を塗る。クッキングシートを本体に敷いておく。

2.ボウルに卵、砂糖を入れてよく混ぜ、すりおろしたにんじん、オレンジジュース、ホットケーキミックス、お好みでシナモンパウダーを加えてさらに混ぜる。

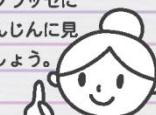
3.②にくるみとサラダ油を加えて混ぜ、本体に流し込み、上面を平らにならし、蓋をする。

4.グリルに入れて上火強・下火強で6～7分焼く。

5.火を止めて7～8分余熱で仕上げる。

Point

にんじんを細く切ってグラッセにしたものとバセリをにんじんに見立てて飾ってもよいでしょう。





製造元 オークス株式会社
販売元 株式会社パロマ

お問い合わせ先

パロマお客様相談室 **052-824-5145**

受付時間：平日 8:30～18:00

(土・日・祝日・弊社指定定休日を除く)



38964450000

① 38-96445