

# 取扱説明書

大阪ガス

## ビルトインコンロ

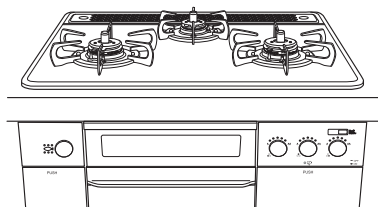
| 型番        | 型式名                       |
|-----------|---------------------------|
| 210-P420型 | E4-8-6 (PD-800WV-75GJ-5)  |
| 210-P422型 | E4-8-6 (PD-800WV-75GB-5)  |
| 210-P430型 | E4-9-1 (PD-800WV-60GJ-5L) |
| 210-P431型 | E4-9-1 (PD-800WV-60GJ-5R) |
| 210-P432型 | E4-9-1 (PD-800WV-60GB-5L) |
| 210-P433型 | E4-9-1 (PD-800WV-60GB-5R) |

家庭用

保証書付

◎両面焼水なしグリル

◎ガラストップ



## Si センサーコンロ

全口センサー搭載

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

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

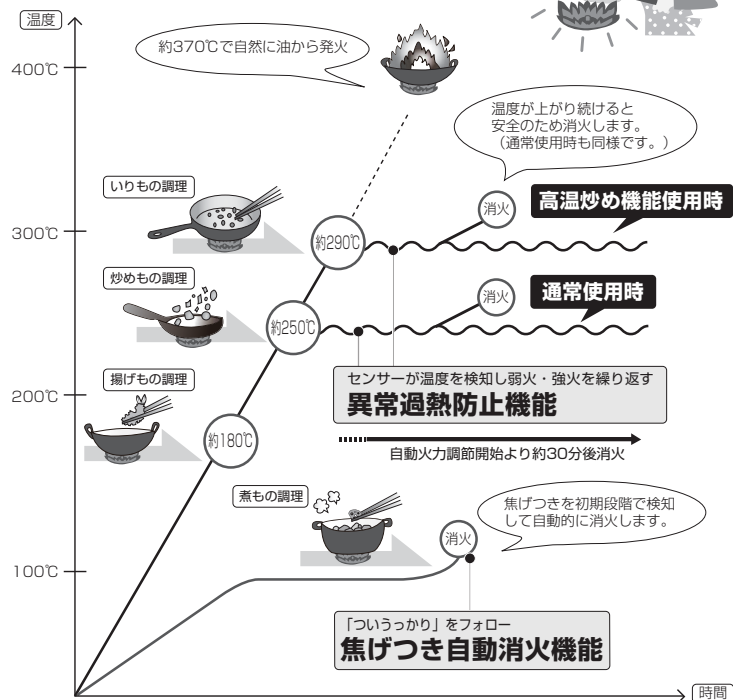
# Si センサーコンロ

全ロセンサー搭載

すべての方にもっと安心して、もっと便利に、もっと笑顔で料理を楽しんでいただくために、ガスコンロが進化しました。  
安心 (Safety)、便利 (Support)、笑顔 (Smile) を約束する、賢い (intelligent) センサーをすべてのコンロに搭載した進化したスマートなコンロ「Siセンサーコンロ」です。

## 調理を楽しく、安心に

温度センサーのはたらき



## よくある質問を チェック!!

### ? 点火操作をしても 火がつかない



電源スイッチを入れてください

電源スイッチが入っていないと火がつかません。

乾電池を確認してください

乾電池が消耗すると火がつかません。  
乾電池の交換は…22ページ参照

### ? 勝手に火が小さくなったり、 火が消えたりする



安心・安全機能がはたらいています

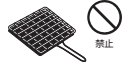
センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になりすぎることを防止しています。さらに温度が上昇したり、自動火力調節開始後約30分経過すると安全のため消火します。  
※高温炒め機能を使用しているときも同様です。  
→28ページ参照

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



## 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<br>(使用時に必ずお守りください) | 11 |
| (設置について)                   | 19 |

## ご使用前に確認ください

|            |    |
|------------|----|
| 部品の設置確認    | 21 |
| 乾電池の交換方法   | 22 |
| コンロをご使用の前に | 23 |

## 使いかた

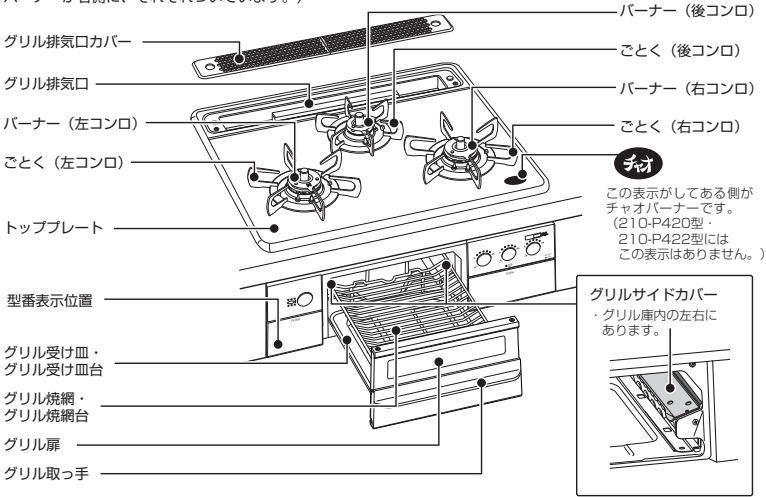
|                            |    |
|----------------------------|----|
| コンロの使いかた (基本の操作)           | 25 |
| いりもの・炒めものをする<br>(高温炒め機能)   | 27 |
| コンロタイマーを使う                 | 29 |
| 揚げもの・焼きものをする<br>(温度キープモード) | 31 |
| お湯を沸かす (湯沸し機能)             | 33 |
| 煮ものを煮る (煮もの機能)             | 35 |
| ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く (炊飯機能)   | 37 |
| グリルの使いかた                   | 41 |
| マニュアルモード (手動調理)            | 43 |
| オートメニューモード (自動調理)          | 45 |
| レンジフード連動機能の使いかた            | 49 |

## 長くご利用いただくために

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| 日常点検とお手入れ               | 51  |
| 部品の取り付けと取り外し            | 53  |
| お手入れのしかた                | 57  |
| よくあるご質問 (Q&A)           | 61  |
| ブザーが鳴ってこんな表示が出たら        | 71  |
| 長期間使用しない場合<br>/アフターサービス | 75  |
| 別売部品・交換部品のご紹介           | 76  |
| 仕様                      | 77  |
| 保証書                     | 裏表紙 |

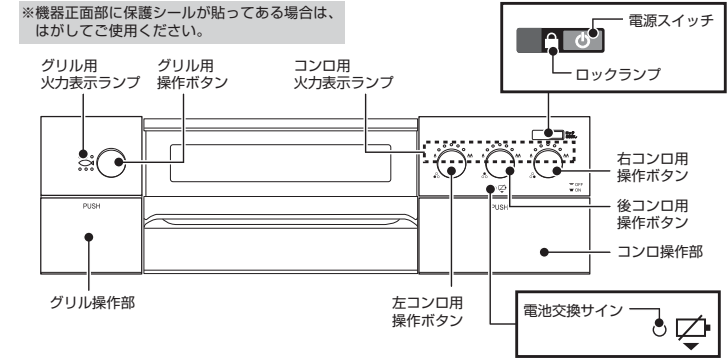
# 各部のなまえ

図は210-P431型・210-P433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-P420型・210-P422型はチャオバーナーが右側と左側に、210-P430型・210-P432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。)

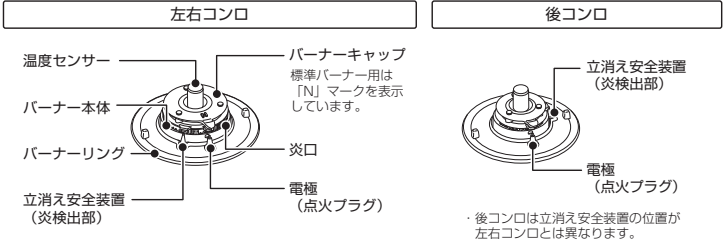


## 正面図

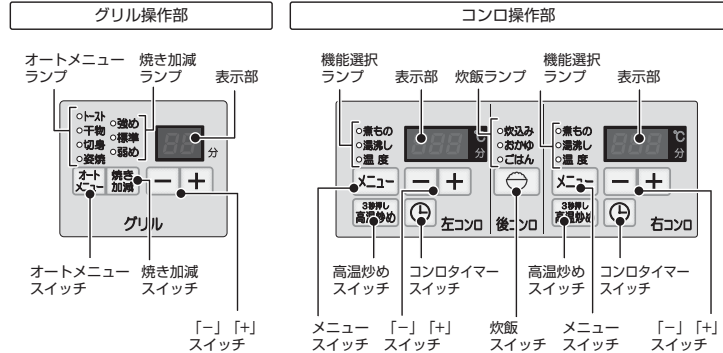
※機器正面部に保護シールが貼ってある場合は、はがしてご使用ください。



## バーナー部 拡大図

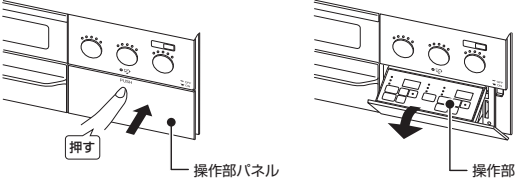


## 操作部 拡大図



### 操作部の開けかた

操作部パネルの「PUSH」付近を指で押すと、操作部が手前に出てきます。



# 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。

## 天ぷら油過熱防止機能

左右コンロ 後コンロ

調理油の過熱を防止するために、センサーの温度が消火温度に近付くと自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

## 消し忘れ消火機能

左右コンロ 後コンロ グリル

万一の消し忘れのために、点火後最大でコンロは約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・煮もの機能・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)

→コンロは自動消火するまでの時間を10分～110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

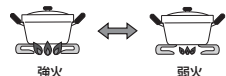
煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめるとう自動的にガスを止め消火します。

- 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。

## 異常過熱防止機能

左右コンロ 後コンロ

炒めもの調理・焼きもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋のから焼きをしたときに、弱火や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的にガスを止め消火します。



### カスタマイズ機能 (さらに安心モード) (7ページ)

→高温での調理が続いた場合に自動消火するまでの時間を約15分に変更することもできます。

## 中火点火機能

左右コンロ

コンロ点火時の炎あぶ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

グリル

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

## 電源オートオフ機能

調理終了後、電源スイッチを切り忘れても約3分経過すると自動で電源を切ります。

### カスタマイズ機能 (7ページ)

→電源が自動で切れる時間を変更することもできます。

# 便利機能

## タイマー機能

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。

## レンジフード連動機能

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

### 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連動しないように変更することもできます。

## マニュアルモード【手動調理】

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。

## オートメニューモード【自動調理】

グリル

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

### 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。

## 高温炒め機能

左右コンロ

いりもの料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異常過熱防止機能がはたらき、高温になり過ぎたときや、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

左右コンロ

天ぷらなどの揚げもの調理やクレープなどの火加減が難しい焼きもの調理をするときに、温度を7段階(140～200℃)のいずれかに一定に保ちます。

## 湯沸し機能

左右コンロ

沸騰後、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お知らせのタイミングを変更することもできます。

## 煮もの機能

左右コンロ

焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節し、設定した時間が経過すると自動消火します。

## 炊飯機能

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・焦げ具合に変更することもできます。

# 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個別設定と「さらに安心モード」の2通りの設定方法があります。  
それぞれの設定方法は下記の手順参照ページをご覧ください。  
「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 |
|----------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|---------|
| 個別設定     | ①      | 消し忘れ消火機能<br>すべてのコンロの消し忘れ消火機能の時間を同時に変更します。<br>(グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。)                              | 2時間<br>(120分) | 10~120分<br>(10分間隔)    | 8       |
|          | ②      | 電源オートオフ機能<br>調理後、電源が自動で切れるまでの時間を変更できます。                                                           | 3分            | 1~5分(1分間隔)<br>15分、30分 | 8       |
|          | ③      | レンジフード運動機能<br>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                 | 8       |
|          | ④      | 火力調節<br>コンロの火力調節をより細かく調節できるように変更できます。<br>すべてのコンロの火力調節を同時に変更します。                                   | 5段階           | 9段階                   | 9       |
|          | ⑤      | 炊飯機能<br>炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合に変更できます。<br>すべての炊飯モードの炊き加減を同時に変更します。                                      | 「3」<br>(標準)   | 5段階<br>調節可能           | 9       |
|          | ⑥      | 湯沸し機能<br>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。<br>左右コンロの設定を同時に変更します。                               | 「3」<br>(標準)   | 5段階<br>調節可能           | 9       |
|          | ⑦      | オートメニューモード<br>グリルのオートメニューモードの焼き加減をより細かく調節できるように変更できます。                                            | 3段階           | 5段階                   | 10      |
| さらに安心モード |        | 消し忘れ消火機能                                                                                          | 2時間<br>(120分) | 30分                   | 10      |
|          |        | 異常過熱防止機能<br>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。<br>すべてのコンロの設定を同時に変更します。 | 30分           | 15分                   |         |

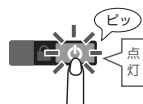
- カスタマイズ機能で設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されます。
- 消し忘れ消火機能の時間よりも湯沸し機能・炊飯機能・煮もの機能・コンロタイマー機能が優先されます。  
(カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合も同様です。)

途中でキャンセルするには／初期設定にリセットするには…10ページ参照

## 1. 設定準備をする (共通操作)

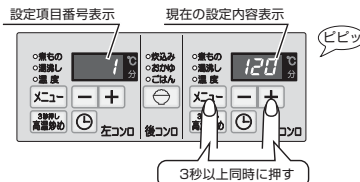
### ① 電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが  
消火状態であることを確認  
してください。



### ② コンロ操作部の [メニュー] スwitchと [+] スwitchを同時に長押しする (3秒以上)

左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。



## 2. 各種設定を変更する

### ① コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更

初期設定：120分

- ③ 左コンロの  
[ ] または [ ] スwitchを押し、  
設定項目番号「1」を選択する



- ④ 右コンロの  
[ ] または [ ] スwitchを押し、  
設定時間を変更する



10分~120分の間で10分刻みに設定できます。

### ② 電源オートオフ機能の電源オフ時間の変更

初期設定：3分

- ③ 左コンロの  
[ ] または [ ] スwitchを押し、  
設定項目番号「2」を選択する



- ④ 右コンロの  
[ ] または [ ] スwitchを押し、  
設定時間を変更する



1分~5分 (1分刻み)、15分、30分に設定できます。

### ③ レンジフード運動機能のON/OFFの変更

初期設定：on (オン)

- ③ 左コンロの  
[ ] または [ ] スwitchを押し、  
設定項目番号「3」を選択する



- ④ 右コンロの  
[ ] または [ ] スwitchを押し、  
設定内容を変更する



on (オン)：連動する  
off (オフ)：連動しない

## 3. 設定を完了する (共通操作)

### ⑤ コンロ操作部の [メニュー] スwitchを押す

- メロディが鳴り、設定完了します。
- 左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
- 設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。



# 各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

## 1. 設定準備をする (共通操作)

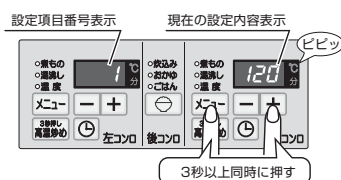
- ① 電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが  
消火状態であることを確認  
してください。



- ② コンロ操作部の **メニュー** スイッチと **+** スイッチを  
同時に長押しする (3秒以上)

左右どちらの  
コンロのスイッチ  
でも操作可能です。



## 2. 各種設定を変更する

- ④ コンロの火力調節段階  
変更

初期設定: 5段階

- ③ 左コンロの  
□ または **+** スイッチを押し、  
設定項目番号「4」を選択する



- ④ 右コンロの  
□ または **+** スイッチを押し、  
設定内容を変更する



5段階と9段階のどちらかに設定  
できます。

- ⑤ 炊飯機能の炊き加減の  
変更

初期設定: 3

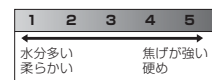
- ③ 左コンロの  
□ または **+** スイッチを押し、  
設定項目番号「5」を選択する



- ④ 右コンロの  
□ または **+** スイッチを押し、  
設定内容を変更する



1～5段階で調節できます。



- ⑥ 湯沸しの沸騰検知の  
タイミング変更

初期設定: 3

- ③ 左コンロの  
□ または **+** スイッチを押し、  
設定項目番号「6」を選択する



- ④ 右コンロの  
□ または **+** スイッチを押し、  
設定内容を変更する



1～5段階で調節できます。



## 3. 設定を完了する (共通操作)

- ⑤ コンロ操作部の **メニュー** スイッチを押す

- メロディが鳴り、設定完了します。
- 左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
- 設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。



## 途中でキャンセル するには…

### 電源スイッチを切る

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…

カスタマイズ機能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。

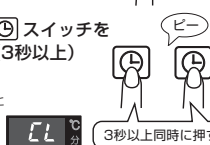
- ① 電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態  
であることを確認してください。



- ② 右コンロと左コンロの **CL** スイッチを  
2つ同時に長押しする (3秒以上)

“ビー” と5回ブザーが鳴り、  
右コンロの表示部に「CL」と  
表示され、リセットされます。



- ⑦ オートメニューモードの  
焼き加減の段階変更

初期設定: 3段階

- ③ 左コンロの  
□ または **+** スイッチを押し、  
設定項目番号「7」を選択する



- ④ 右コンロの  
□ または **+** スイッチを押し、  
設定内容を変更する



3段階と5段階のどちらかに設定できます。



## 「さらに安心モード」

簡単操作でさらに安心設定をご希望されるかたにおすすめです。  
一度登録すると設定を記憶しますので、ご使用のたびに登録する  
必要はありません。

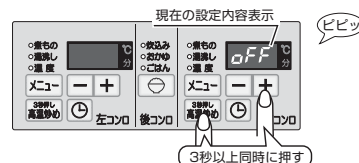
- ① 電源スイッチを入れる

すべてのコンロ・グリルが消火状態  
であることを確認してください。



- ② コンロ操作部の **3段階** スイッチと **+** スイッチを  
同時に長押しする (3秒以上)

左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。



- ③ 右コンロの □ または **+** スイッチを押し、設定  
内容を変更する

**on** (オン) : さらに安心モードに設定  
**off** (オフ) : さらに安心モードを解除

- ④ コンロ操作部の **3段階** スイッチを押す

設定が完了するとメロディが鳴ります。  
解除が完了すると“ビー” と5回ブザーが鳴ります。

- 左右どちらのコンロのスイッチでも操作可能です。
- 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（使用時に必ずお守りください）

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

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

■絵表示について次のような意味があります。

|  |  |  |                               |
|--|--|--|-------------------------------|
|  |  |  | この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。       |
|  |  |  | この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。 |
|  |  |  | この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。   |

|  |           |                                                                      |
|--|-----------|----------------------------------------------------------------------|
|  | <b>危険</b> | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。 |
|--|-----------|----------------------------------------------------------------------|

**■ガス漏れ時使用厳禁**

ガス漏れに気づいたときは…

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

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

**■すぐに使用を中止する**

- ①すぐに使用をやめ、消火し、ガス栓を閉める。  
またメーターのガス栓も閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ③もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

|  |           |                                                             |
|--|-----------|-------------------------------------------------------------|
|  | <b>警告</b> | この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。 |
|--|-----------|-------------------------------------------------------------|

使用中は…

**■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**

- 調理中のものが異常過熱し火災の原因になります。  
特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中のもの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やグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

**■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない**

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

**■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。

**■機器の上や周囲には可燃物や引火物を置かない、近づけない**  
また、引火物を使用しない

**ガスコンロの近くには…**

**■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、調理油などは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、熱でスプレー缶内の圧力が上がりスプレー缶が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**

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

# 安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）



## 警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

コンロには…



### ■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

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



### ■市販の補助具は使用しない

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



### ■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器が異常過熱したりするおそれがあります。



グリルには…



### ■グリル受け皿にはグリル石やグリルシート、水を入れない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や機器の損傷、火災など思わぬ事故の原因になります。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。水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



### ■脂が多く出る調理では、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。



### ■グリル扉に魚などをはさんだまま使用しない ■グリル庫内に食品くずやふきん、梱包部材がないことを確認する

使用中に燃えることがあります。使用前に庫内を点検してください。  
※取り除く際は手袋をし、けがをしないように注意してください。



### ■グリルを使用後および連続使用の場合はグリル受け皿にたまった脂、グリルサイドカバーやグリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

たまった脂に火がついて火災・やけどのおそれがあります。



### ■点火・消火の確認

#### ■点火時は火がついたことを確認する

#### ■消火時は操作ボタンを消火の状態に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める

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



### ■高温炒め機能で揚げもの調理をしない

調理油が過熱され発火のおそれがあります。



### ■異常時・緊急時の処置

- ①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用途中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(61～70ページ参照)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(71～74ページ参照)に従い処置する。

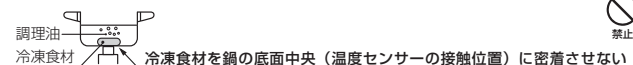
上記の処置をしても直らない場合は使用を中止しお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで連絡する。

揚げもの調理のときは…



### ■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げものを調理すると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。



### ■複数回使用した調理油で揚げもの調理をしない

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

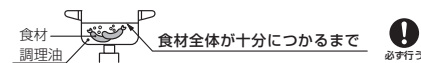
### ■揚げすぎない

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



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

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



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

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

# 安全上のご注意（使用時に必ずお守りください）



## 注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中や使用直後は…



禁止

### ■操作部・操作ボタン・グリル取っ手以外は触らない

- やけどのおそれがあります。
- グリルのみ使用していてもグリルバーナーの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。使用中や使用直後は触らないようにしてください。

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

ガラスが割れてやけどやけがをするおそれがあります。

### ■点火操作時や使用中はバーナー付近に触れたり、顔を近づけたり、グリル扉を開けてのぞき込まない

熱や炎でやけどをするおそれがあります。



換気必要

### ■使用中は必ず換気する

- 閉めきった部屋で長時間使用しない
- 使用中は窓を開けるか換気扇を回す

不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

※ただし、屋内設置（密閉式は除く）の給湯器および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。換気扇を回すと排気ガスが屋内に流れ込むことがあります。



禁止

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

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



禁止

### ■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない

安心・安全機能が正しくはたらかず機器焼損や作動不良の原因になります。



禁止

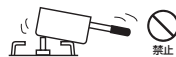
コンロ使用時には…

### ■ごとくをはずして使用しない

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・中華鍋などの底の丸い鍋・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

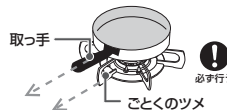
片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなったりすると温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、すれ落ちたりする場合がありますので必ず取っ手を持ちながら調理してください。



必ず行う

### ■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ごとくのツメと同じ向きに置いて、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



取っ手とごとくのツメの方向を合わせる

### ■軽い鍋は調理物を含めて300g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損傷の原因になります。



禁止

### ■コンロには石焼きいもつばなどのから焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。



禁止

### ■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



禁止

### ■グリル扉に重いものを乗せたり、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。



禁止

### ■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



禁止

### ■この機器の点火装置以外の方法では点火しない

やけどをするおそれがあります。



必ず行う

### ■点火操作をしても点火しない場合は操作ボタンを戻して、周囲のガスがなくなってから再度点火操作をする

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

# 安全上のご注意 (使用時に必ずお守りください)

## 注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

グリル使用時は…



禁止

■グリル使用時は魚などの調理物を焼きすぎない  
魚などの調理物に火がつき、火災や機器焼損の原因になります。

万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

- ①操作ボタンを押し込み、消火状態にする
- ②火が完全に消え、グリル庫内が冷めるまでグリルを絶対に引き出さない
- ③消火後、必ず点検を依頼する



必ず行う

■グリル扉を開けたまま使用しない

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



禁止

■グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをするおそれがあります。



禁止

■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、やけどや鍋の取っ手が焼損をするおそれがあります。



必ず行う

■グリル受け皿を持ち運ぶ際は、たまった脂がこぼれないように注意する

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをするおそれがあります。



禁止

■グリル受け皿を勢いよく出し入れしない

ゆっくり出し入れしてください。使用中、使用直後に勢いよく引き出すと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。



注意

■鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火したりするおそれがあります。

■調理物を取り出すときなどは、手や腕がグリル扉やガラスに触れないように注意する

やけどのおそれがあります。



禁止

■クッキングプレートを取り出すときは、付属の取っ手以外は使用しない

使用中・使用直後は高温になっていますので、やけどを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。

■ロックを設定する (25ページ参照)

不意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をして行う

■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

■バーナーキャップに煮こぼれたときは必ずお手入れする

炎口がつまったり、濡れたりし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

■グリル庫内や本体内部をお手入れする際は各部位の突起物などに注意する

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



必ず行う

■突沸現象に注意する

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

【突沸現象について】

突沸現象とは、突然に沸騰する現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散ったりするため、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かき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
- 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しさましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

## おねがい

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

●使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

●燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

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

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

●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。

●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。

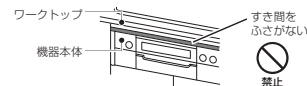
●コンロを弱火でご使用の際、グリル扉やキッチンキャビネット扉は静かに開閉してください。あまり強く開閉すると消火することがあります。

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

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

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

●ワークトップ下面と機器本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。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。



# 安全上のご注意 (設置について)



## 警告

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



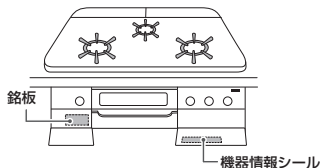
必ず行う

## ■供給ガスと機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）の適合を確認する

- 供給ガスと表示のガス種が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火やけとをしたり、機器が故障する原因になりますので使用しないでください。
- 特に転居した場合は必ずガス種が一致しているか確認してください。
- ・銘板は機器前面左側のグリル操作部パネルを開いた正面に貼ってあります。機器情報シールは機器前面右側のコンロ操作部パネルの裏面に貼ってあります。
- ・機器のガス種（ガスグループ）を確認することができます。
- ・供給ガスの種類がわからない場合、または銘板に表示してあるガス種と一致しない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

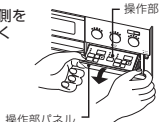
### 【例】銘板（都市ガス13Aの場合）

| ガス種（ガスグループ）  |                  |
|--------------|------------------|
| 器具名          | PD-800WV-60GJ-5R |
| E4-9-1 都市ガス用 | *****            |
| 13A 9.52kW   | パロマ              |
| 大阪ガス株式会社     |                  |
| 210-P431     |                  |
| ガス消費量        |                  |
| 型式名          | 製造番号             |



銘板・機器情報シールの見かた

- ①操作部パネルの「PUSH」付近を指で押す
- ②操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く
- ③操作部を機器本体へ押し込む



### 【例】機器情報シール（都市ガス13Aの場合）

|             |          |            |
|-------------|----------|------------|
| 型番          | 210-P431 | 都市ガス用      |
| 製造番号        | *****    | 13A 9.52kW |
| ガス種（ガスグループ） |          |            |



必ず行う

## ■機器の設置（付帯工事）

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

## ■ガス接続

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



分解禁止

## ■絶対に改造・分解は行わない

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



必ず行う

## ■設置場所

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



必ず行う

## ■離隔距離について

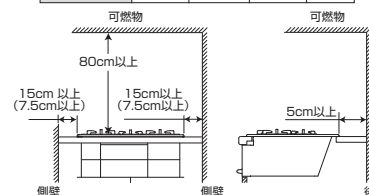
火災予防条例で定められていますので必ずお守りください。周囲の可燃物との距離が近いと火災の原因になります。

**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、たななど）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77ページの「トッププレートの種類」を参照ください。）

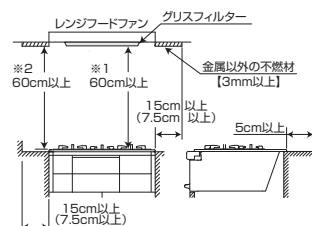
### 【可燃物からの離隔距離】

| 可燃物からの離隔距離 (cm) | 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。



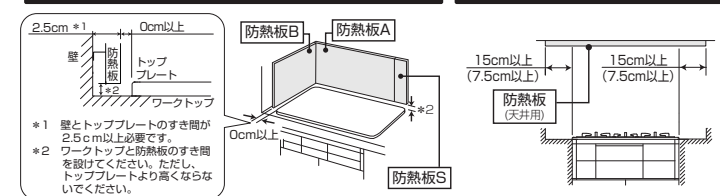
必ず行う

## ■防熱板について

別売の防熱板（詳しくは76ページ参照）を図のように取り付けてください。

- ・防熱板A、B、Sおよび天井用の取り付け方法は壁にネジ止めとなります。

### 周囲の防火措置



### 上方周辺を防熱板で防火措置を取った場合

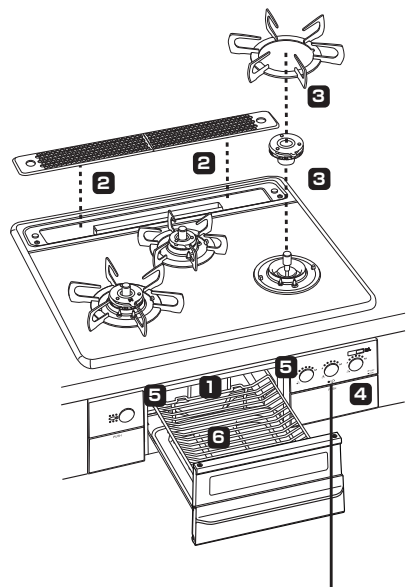
### 防熱板の種類

| 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-P420型・210-P422型）にのみ使用します。
- 防熱板については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- 詳しくは設置工事説明書をご覧ください。

# 部品の設置確認

◎設置工事説明書と合わせてご覧になり、設置工事説明書通り正しく設置されていることをご確認ください。  
バーナーキャップやごとくなど、正しくセットさ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」(53～56ページ)を参照ください。



- 1 梱包材は残っていませんか？  
グリル庫内に紙や梱包部材が残っていないことを確認ください。
- 2 グリル排気口カバーは2つとも設置されていますか？
- 3 バーナーキャップ・ごとくは浮きや傾きなく設置されていますか？
- 4 単1形アルカリ乾電池が2個、正しい向きで設置されていますか？
- 5 グリルサイドカバーは左右両方とも設置されていますか？



- 6 グリル焼網・グリル焼網台・グリル受け皿はガタつきなく設置されていますか？

## 電池交換サインが点灯したら…乾電池が消耗しています

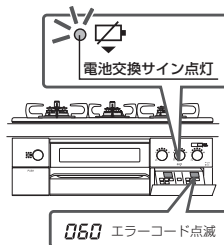
使用時に電池交換サインが点灯したときは、乾電池が消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形1.5V 2個)と交換してください。

電池交換サインが点灯します。

交換せずにそのままにしておくと機器が使用できなくなります。

電池交換サインの点灯とあわせ、コンロ操作部(右コンロ表示部)にエラーコードが点滅します。

※乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点灯、エラーコードの点滅はしなくなります。



## 警告



禁止

■乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しない

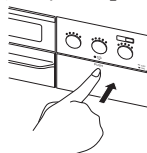
乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

■新旧・異種の乾電池は混用しない

# 乾電池の交換方法

- 1 コンロ操作部パネルの「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 コンロ操作部パネルの両端上側を裏から両手で手前に引く

操作部と操作部パネルが分かります。

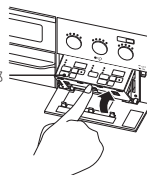
コンロ操作部  
パネル



- 3 コンロ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。

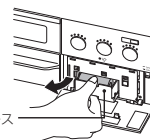
コンロ操作部



- 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

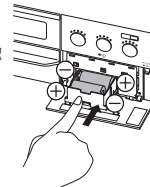
少し上に持ち上げながら、ゆっくりと引き出してください。

電池ケース



- 5 古い乾電池を取り外し、新しいアルカリ乾電池を入れる

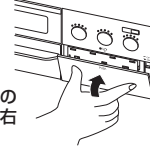
新品の単1形アルカリ乾電池2個を図のように⊕・⊖の向きを確認して入れてください。



- 6 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

- 7 コンロ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 コンロ操作部パネルの「PUSH」付近の左右を指で押す

操作部が機器本体に収納されます。

## おねがい



必ず行う

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用する

■機器を廃棄する場合は乾電池を外す

ショートや発熱、液漏れ、破裂によりやけどやけがの原因になります。

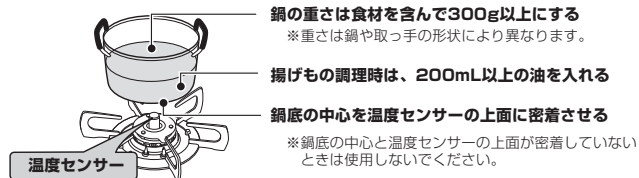
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふきとってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サインの点灯)めやすは約半年～1年です。(付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なると交換時期がめやすより短くなる場合があります。マンガン乾電池をご使用の場合は寿命が短くなります。
- 新しい乾電池と古い乾電池、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。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月・年)」を過ぎている場合は自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乾電池を単1形サイズにする電池スベーターや充電式単1形乾電池は電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。



## コンロをご使用の前に

### 温度センサーを正しく作動させるために必ずお守りください

特に揚げものの調理時にお守りいただければ、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

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

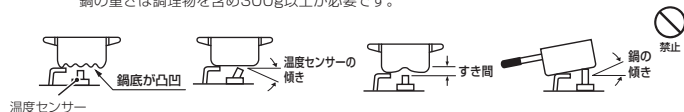


### 温度センサーは絶対に取り外さない

火災などの原因となり大変危険です。

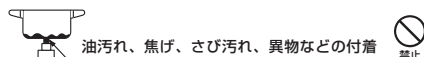
### 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは、使用しない

- 温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
  - 鍋底と温度センサーの間にはすき間がないようにしてください。
  - 安定性の悪い鍋は使用しないでください。
- 鍋の重さは調理物を含め300g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。



### 耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので揚げものの調理はしない

天ぷら油過熱防止機能がはたらかず、発火することがあります。



### 注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。



### 温度センサーに強いショックや力を加えたり、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り、調理油が発火するおそれがあります。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。



### 温度センサーがスムーズに上下に動くか確認する 温度センサーと鍋底の密着する部分はいつも清潔にしておく

- 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感知できず、調理油の発火や途中消火の原因になります。
- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。温度センサーがスムーズに動かないときは必ず点検・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                     | 煮もの機能 | 湯沸し機能 | 備考                                                               |
|-----------------------------------------------|----------------------|------|----------------------------|-------|-------|------------------------------------------------------------------|
|                                               | 揚げもの<br>(温度キープモード含む) | 炒めもの |                            |       |       |                                                                  |
| ホーロー鍋<br>アルミ・鉄鍋<br>無水鍋<br>ステンレス鍋※1<br>(多層を含む) | ○※1                  | ○※1  | ○                          | ○※1   | ○※1   | 温度センサーに適しています。                                                   |
| フライパン<br>中華鍋※2<br>アルミ・鉄・ステンレス※1<br>(多層を含む)    | ○※1                  | ○※1  | ○                          | ○※1   | ○※1   | 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てい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<br>耐熱ガラス鍋<br>圧力鍋                           | ✕                    | ✕    | ○<br>(ただし、消火する<br>場合があります) | ✕     | ✕     | 揚げものの調理には適していません。発火することがありますので使用しないでください。                        |
| 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。

### おねがい

#### 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かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらかません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

#### 焼網は使用しない

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

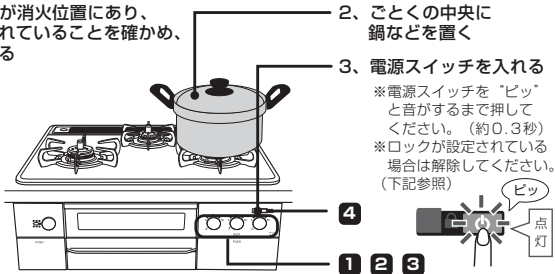
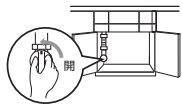




# コンロの使いかた (基本の操作)

## 準備

1. 全ての操作ボタンが消火位置にあり、電源スイッチが切れていることを確かめ、ガス栓を全開にする



2. ごとくの中央に鍋などを置く
3. 電源スイッチを入れる  
※電源スイッチを“ビッ”と音がするまで押してください。(約0.3秒)  
※ロックが設定されている場合は解除してください。(下記参照)



## ワンポイント

※機器正面部に保護シールが貼ってある場合は、はがしてご使用ください。

◎いりもの、炒めもの、あぶりものをするときには…  
高温炒め機能を使用して調理してください。  
安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くなります。(27ページ参照)

## おながい

- 鍋に水滴はふき取ってからごとくにのせてください。余分な熱が必要になるうえ、水滴がバーナーに落ちて目づまりし、点火不良になることもあります。
- 鍋をごとくにのせてから点火したほうがより点火が確実になります。
- 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

## ロックについて

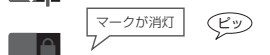
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、点火操作やすべてのスイッチの「入」「切」操作をロックすることができます。▲マークが消灯しているも、ロックの解除操作をするまではロック状態を記憶しています。



◎ロックを設定すると…



◎ロックを解除すると…

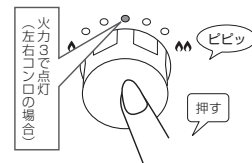


- ロックの設定は機器を使用していない状態で行ってください。
- ロックの設定は電源スイッチが「入」「切」どちらの状態でも行えますが、すべての操作ボタンが消火位置（操作ボタンが押し込まれた状態）にないで設定できません。
- 押し時間が短いと通常の電源スイッチの「入」「切」操作になりますので、3秒以上しっかり押してください。
- ロックを設定すると ▲ マークが点灯し、解除以外の操作をしようとすると操作を受け付けません。  
(最後の操作から3分※経過すると ▲ マークは消灯しますが、ロックは継続しています。)
- ▲ マークが消灯しているときに、電源を入れようとすると“ビビビ”と音が鳴り、▲マークが点灯してロック状態であることをお知らせします。コンロを使いたいときは、ロックを解除してください。
- ロックを解除すると電源スイッチが「入」になります。

※カスタマイズ機能で「電源オートオフ機能」の電源オフ時間を1～5分に変更している場合はその時間になります。  
15分・30分に変更している場合は5分になります。(7ページ参照)

## 1

## 点火する



### コンロの操作ボタンを押して点火する

- 操作ボタンが押し出され、最長約7秒間バチバチと音が出て点火します。(全コンロとグリル同時に放電)
- 左右コンロは中火で点火します。(中火点火機能)  
…中央の火力表示ランプが点灯
- 後コンロは強火で点火します。  
…右端の火力表示ランプが点灯
- 点火していることを確認してください。

## 2

## 火力調節する



### 操作ボタンをゆっくり回し、鍋の大きさに応じた火力にする

- 使用中もときどき燃焼を確かめてください。
- 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。
- 操作ボタンを強火側や弱火側に回し過ぎると“ビビッ”と音が鳴り、それ以上強火や弱火にできないことをお知らせします。

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作動します。(作動中は火力表示ランプが点滅します。)

### カスタマイズ機能 (7ページ)

→火力調節を5段階から9段階に変更することもできます。  
より細かな火力調節が可能になります。  
すべてのコンロの火力調節を同時に変更します。

例) 9段階調節で火力3から強火側に回した場合



## 3

## 消火する

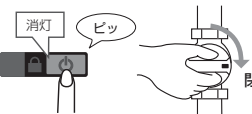


### コンロの操作ボタンを押し込み、消火状態にする

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

## 4

## 電源スイッチを切り、ガス栓を閉める



### 電源スイッチを切り、ガス栓を閉める

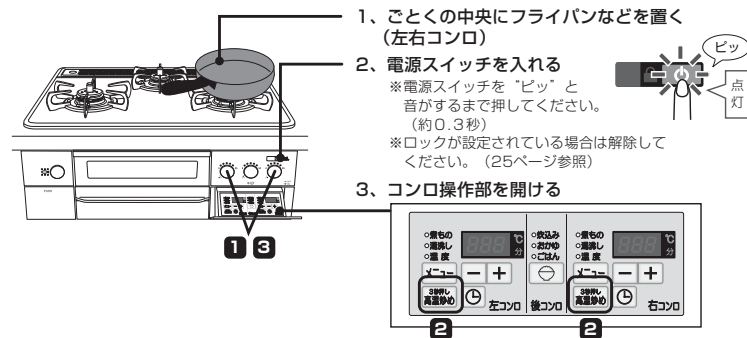
ガス栓を操作しての消火はしないでください。



## 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・あぶりもの料理などで、炎が小さくなったり消火してしまう調理できない場合に、高温炒め機能をご使用ください。高温炒め機能を設定すると強火や弱火を繰り返し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的に消火します。(左右コンロ同時に使用可能)

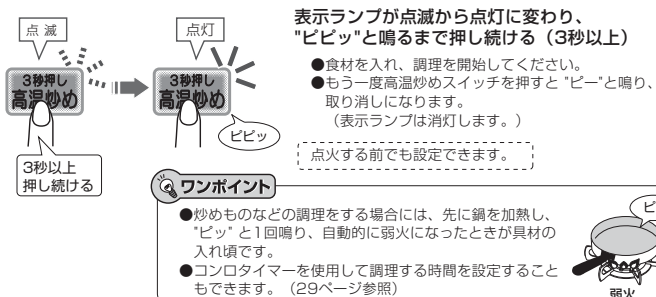
### 準備



### 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押して点火する
- ②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する  
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないよう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



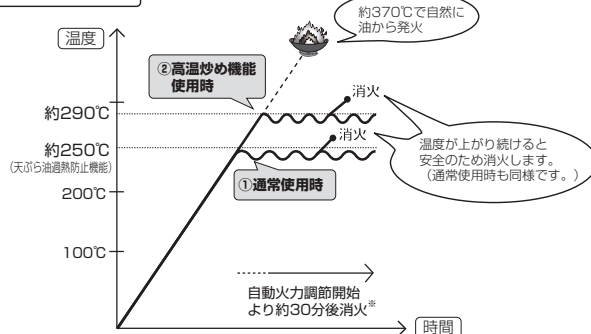
### 3 消火する

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火状態にする  
消火すると高温炒め機能は取り消されます。



### 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、約250°Cを保つように弱火や強火と火力を自動調節します。  
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消火します。

#### ② 高温炒め機能使用時 (左右コンロのみ)

「天ぷら油過熱防止機能」「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(約290°C)まで調理できます。  
高温炒め機能を使用中も、安全のため、温度センサーの温度が上がると自動的に火力を調節したり、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ページ参照)

- 最初に弱火になったとき、プザーが“ビッ”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(もの火力)に戻ります。
- ※故障ではありません。
- ※炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣服をバーナー付近には近づけないようにしてください。
- ※やけどのおそれがあります。
- ※自動消火した場合は、鍋が相当熱くなっていますので、やけどに注意してください。
- ※自動消火後、再使用する場合は、操作ボタンを押し込み、少し時間を置いてから点火操作をしてください。



### 警告



禁止

■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



禁止

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上で調理しない  
温度センサーに焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると鍋底の温度を正しく検知できず発火や途中消火の原因になります。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。

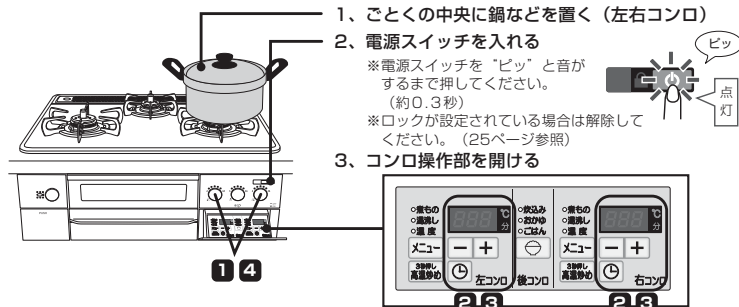
# コンロタイマーを使う

左右コンロ

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（7ページ参照）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



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。

### 「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。



- コンロタイマーの残り時間を変更したいときはタイマー表示点灯中に  または  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  または  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  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  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を取り消されます。（湯沸し機能の設定に切り替わりますので、 スイッチを取り消し（解除）まで押してください。）

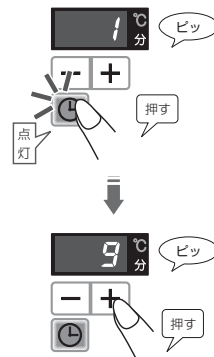
#### 「高温炒め機能」との同時使用の場合…

-  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。
-  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。

## 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押して点火する
- ② 操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する  
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

## 2 タイマー時間を設定する



### ① スイッチを押す

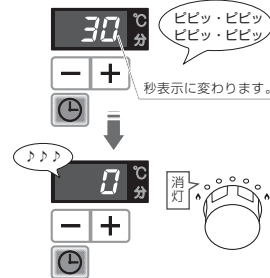
- 表示部に初期設定の1分が表示されます。
- 表示ランプが点灯します。

### 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。

- 点火前でも設定できます。
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 使用途中でコンロタイマーを設定する場合、点火後、約2時間を超えない範囲での設定となります。
- 点火後、10分経過した場合は「2時間-10分=110分」まで設定可能です。
- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。（高温状態が約30分続くこと、安心・安全機能がはたらき自動消火のため。）

## 3 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“ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ”と3回繰り返しブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- 設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、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。

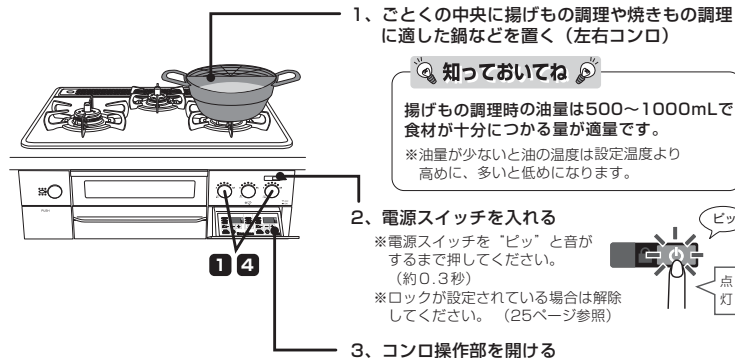
## 4 操作ボタンを戻す

右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火状態にする

## メニュー 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



#### 知っておいてね

揚げもの調理時の油量は500~1000mLで食材が十分につかる量が適量です。  
※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。

### おねがい

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

### ワンポイント

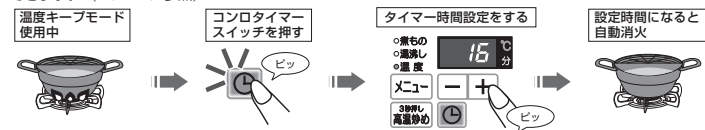
揚げもの以外の火加減が難しいクレープやうす焼きたまごのような、焼きもの調理も簡単に作ることができます。

#### ◎設定温度のめやす

※鍋の種類・材質の厚さ、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。

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

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



※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…  
[メニュー]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

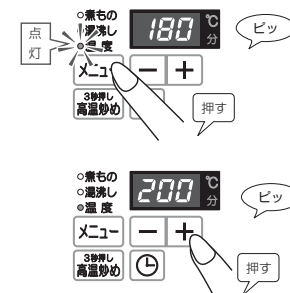


①右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押して点火する

②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

## 2 温度設定をする



① [メニュー]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」→「煮もの」  
「取り消し (消灯)」←

② [ ] または [ + ] スwitch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。
- 点火前でも設定できます。

## 3 調理する



設定温度になると、「ビッ・ビッ・ビッ・ビッ・ビッ」と3回繰り返しブザーが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。  
(調節中は火力表示ランプが点滅します。)



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

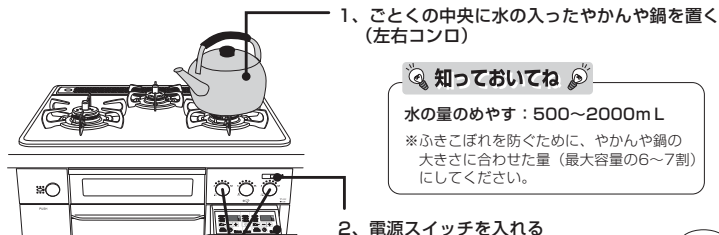
## 4 消火する



右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押し込み、消火状態にする

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

## 準備



## 知っておいてね

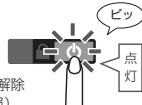
水の量のめやす：500～2000mL

※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。

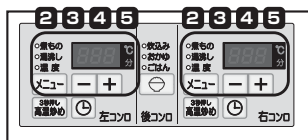
## 2、電源スイッチを入れる

※電源スイッチを“ビッ”と音がるまで押してください。  
(約0.3秒)

※ロックが設定されている場合は解除してください。(25ページ参照)



## 3、コンロ操作部を開ける



## 知っておいてね

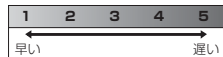
●以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したとセンサーが判断してしまふことがあります。

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

## カスタマイズ機能 (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お知らせのタイミングを変更することもできます。  
左右コンロの設定を同時に変更します。

●5段階で調節することができます。(初期設定は「3」です。) 数字が小さくなるほど沸騰のお知らせが早まります。



## おねがい

- やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、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
- 火力はやかんや鍋の大きさに合わせて、炎があふれることのないように調節してください。

途中で取り消すときは…  
スイッチを取り消し(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押して点火する

②操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する

やかんや鍋の大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

## 2 湯沸しを設定する



メニュー 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。

「温度」→「湯沸し」→「煮もの」  
「取り消し(消灯)」←

点火前でも設定できます。

## 3 保温時間を設定する



[-] または [+] スイッチを押し、保温時間を設定する

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

点火前でも設定できます。また、湯沸し中や保温中に保温時間を変更できます。  
ただし、保温開始後は保温時間を0分に変更することはできません。

## 4 沸騰すると自動で弱火



- 沸騰時は“ビッ・ビッ・ビッ・ビッ”と3回繰り返しブザーが鳴り、自動的に弱火になり、保温を開始します。
- 湯沸し表示ランプが点滅に変わります。
- 保温終了30秒前になると“ビッ・ビッ・ビッ・ビッ”と3回繰り返しブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

## 5 湯沸しが終了すると自動消火



●湯沸し終了後、メロディが鳴ってお知らせし、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、消火状態にする

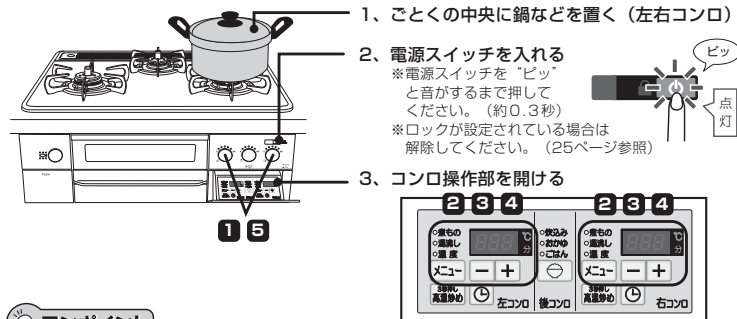
## メニュー 煮ものをする (煮もの機能)

### 左右コンロ

焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節し、煮ものなど弱火で長時間かかる調理を行います。沸騰すると火力を自動で弱火(火力1~2)にして煮込みます。温度が下がってしまった場合は、火力を調節し100℃前後の温度を維持します。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。(左右コンロ同時に使用可能)

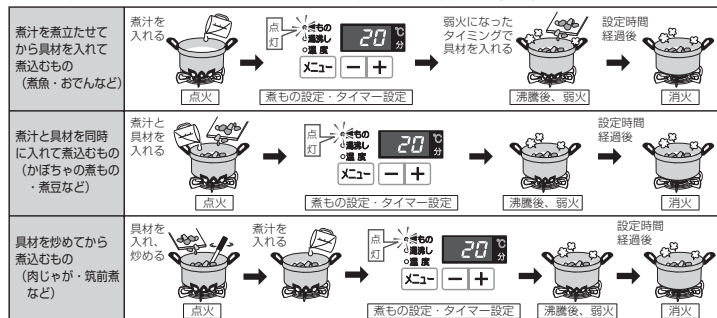
※消し忘れ消火機能の時間よりも煮もの機能のタイマーが優先されます。

### 準備



### ワンポイント

煮ものの種類により煮もの設定をするタイミングが異なります。下記を参考に調理してください。



◀煮込み中は…▶ 弱火(最弱火力)よりも強い火力で煮込みたい場合は、火力2までの火力をご使用ください。それ以上の火力に調節した場合、しばらくすると火力2に自動調節されます。火力2よりも強い火力で煮込みたい場合は、煮もの機能を使用せずに調理してください。

※火力は調理中でも調節できますが、沸騰する前後は火力表示ランプが点滅し、火力調節ができません。

### おながい

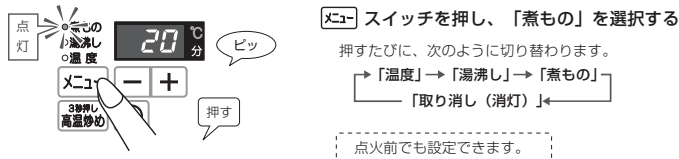
- 焦げつき防止のため、煮込み中はときどき混ぜてください。特にカレーなどとりみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- 煮汁や具材の種類、量によってふきこぼれや焦げつくことがありますので、注意してください。(鍋の最大容量の6~7割までの量で調理してください。)
- 土鍋・ガラス鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。

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

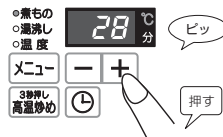
- ① 右コンロまたは左コンロの操作ボタンを押して点火する
- ② 操作ボタンをゆっくり回し、火力調節する  
鍋などの大きさに合わせて炎があふれないように調節してください。

## 2 煮ものを設定する



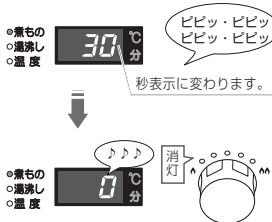
## 3 タイマー時間を設定する

◻または+スイッチを押し、タイマー時間を設定する



- 1~200分まで(1分刻み)設定できます。初期設定は20分です。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。
- 調節した火力で加熱した後、火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。
- 点火前でも設定できます。
- タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。

## 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“ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ”と3回繰り返しブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。
- 設定時間になるとメロディが鳴ってお知らせし、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秒後に表示部と煮もの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、消火状態にする

## ごはん・おかゆ・炊込みごはんを炊く（炊飯機能）

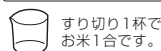
ごはんや炊込みごはん、おかゆを自動で炊き上げ、メロディでお知らせします。  
ごはん、炊込みごはんは自動消火から10分後（むらし終了後）にメロディでお知らせします。

## 準備

## ① お米の量を正確にはかる

お米の量を正しく計る

【例】180mLの計量カップ



&lt; 1回で炊ける量 &gt;

|        |           |
|--------|-----------|
| 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、または固め・やわらかめなどのお好みによって水の量を加減してください。
- 水の量（調味料・だしを含む）はめやすです。お好みに応じて加減してください。
- 炊込みごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの素に記載してある分量に従ってください。

| お米の量        |       | 水の量     |        |        |        |
|-------------|-------|---------|--------|--------|--------|
| 合数（重量）      | 容量    | ごはん     | 全がゆ    | 七分がゆ   | 炊込み    |
| 0.25合（約38g） | 45mL  | —       | 約350mL | 約390mL | —      |
| 0.5合（約75g）  | 90mL  | —       | 約550mL | 約670mL | —      |
| 1合（約150g）   | 180mL | 約280mL  | 約880mL | —      | 約280mL |
| 2合（約300g）   | 360mL | 約480mL  | —      | —      | 約480mL |
| 3合（約450g）   | 540mL | 約680mL  | —      | —      | 約680mL |
| 4合（約600g）   | 720mL | 約880mL  | —      | —      | 約880mL |
| 5合（約750g）   | 900mL | 約1070mL | —      | —      | —      |

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。浸し時間が短いと硬くなったり、おいしく炊けないことがあります。
- 一度水に浸したお米は砕けやすくなります。砕け米・粉米などが混じって炊飯されると早切れ、炊きむら、着色などおいしく炊けない原因となります。

| お米の種類         | 季節                  |       |
|---------------|---------------------|-------|
|               | 春～夏                 | 秋～冬   |
| 白米            | 30分以上               | 60分以上 |
| 胚芽精米・輸入米・古米など | 60分以上               | 90分以上 |
| 無洗米           | 無洗米メーカーの指定する炊きかたに従う |       |

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表面の米粉を洗い流してください。
- 米粉が底にたまると生炊けの原因になります。
- 水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくごはんが硬くなります。
- 一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。
- 水の量を多めにしてください。詳しくは無洗米メーカーの指定する炊きかたに従ってください。

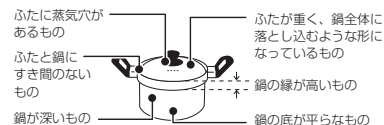
## 準備（つづき）

## ④ 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

市販の炊飯鍋などで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

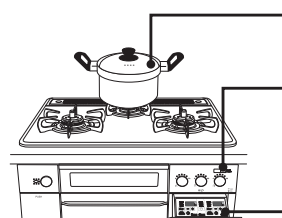
炊飯専用鍋も別売しています。  
→76ページ参照

| 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。                                |

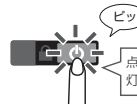
○：適しています ×：適していません（温度を正しく検知できません）

- 浅い鍋はふきこぼれることがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・厚み・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどうまく炊けない場合があります。このような場合は別売の炊飯専用鍋をお使いください。（76ページ参照）

## ⑤ 鍋をセットする



1. ごとくの中央に鍋を置く（後コンロ）  
※鍋底の中心と温度センサーがしっかり密着するように置いてください。
2. 電源スイッチを入れる  
※電源スイッチを「ビッ」と音がするまで押してください。（約0.3秒）  
※ロックが設定されている場合は解除してください。（25ページ参照）
3. コンロ操作部を開ける



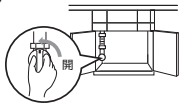




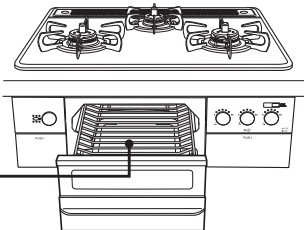
# グリルの使いかた

## グリルの取り扱いと準備

- 1、全ての操作ボタンが消火位置にあり、電源スイッチが切れていることを確かめ、ガス栓を全開にする



- 2、梱包部材が入っていないことを確認する  
バーナー付近にアルミはくなどのゴミが附着していないことをご確認ください。



※機器正面部に保護シールが貼ってある場合は、はがしてご使用ください。

## 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。(55ページ参照)

### ②グリル焼網やクッキングプレートを取り出し、

煙がなくなるまで8分程度から焼きます (火力は上火・下火ともに「強」で行う)

- 長い時間グリル焼網やクッキングプレートをから焼きますと表面のフッ素コートが変色したり、はがれて食材などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台はセットしたままで問題ありません。
- 庫内の部品に附着している加工油を焼きるためです。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。
- から焼く時にグリル過熱防止機能が作動し、自動消火する場合があります。

### グリル過熱防止機能について

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

※グリル過熱防止機能が作動したら、5分程度(グリル庫内の温度が下がるまでの間)待ってから再度点火操作をしてください。

## グリルを取り出し・持ち運ぶときには…

### ①グリルをゆっくりと引き出す

いっぱいまで引き出すと、いったん止まります。

### ②両手でグリル取っ手をつかみ、持ち上げる

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりと持ち運びしてください。

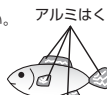


両手でゆっくりと持ち運ぶ

## グリルの取り扱いと準備(つづき)

### 魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けややす漬けの魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふきとってください。
- 塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。身の厚いところは多めに、薄いところは少なめにつけます。
- さばやいわしなど背の青い魚は多めの塩をして時間をおき、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、焼く直前に塩をします。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でひれ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

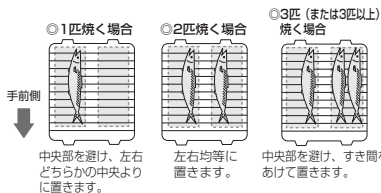
- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火の通りが悪くなり、上手に焼けない場合があります。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおいてから調理してください。

### 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かかります。)
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極(点火プラグ)、グリル過熱防止装置(59ページ参照)付近に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。

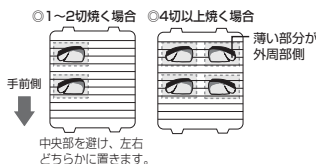
#### 姿身の場合

魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。



#### 切身の場合

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



グリル焼網・グリル受け皿・クッキング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、フッ素コートがはがれたり、魚がくっつきやすくなる場合があります。また、グリル受け皿はクリアーコートの劣化やがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。いずれも交換部品(有料)として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもりの大阪ガスにお問い合わせください。(76ページ参照)

### 魚を取り出すときに…

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



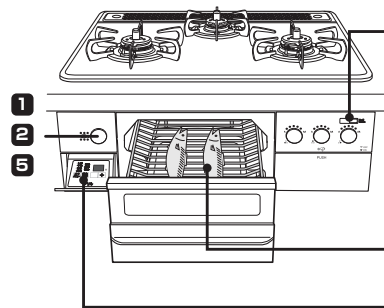


## マニュアルモード (手動調理)

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。

### 準備

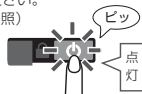
- グリル受け皿には水を入れない
- 調理中は機器から離れない



#### 1. 電源スイッチを入れる

※電源スイッチを“ビッ”と音がするまで押してください。  
(約0.3秒)

※ロックが設定されている場合は解除してください。  
(25ページ参照)



#### 2. 食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

#### 3. グリル操作部を開ける

### 食材のくっつき防止に...

- ①グリル焼網に油を薄く塗る
- ②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。



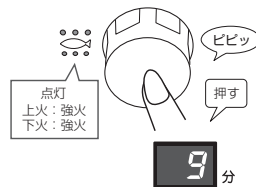
### 知っておいてね

- 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5分程度間をあけてください。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。
- 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) めざしやうめなどの小魚、水分の少ない干し物や菓製、脂分の多いしん・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焼いてください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
- グリル使用后、グリル受け皿やグリル焼網、クッキングプレートに急に水で冷まさないでください。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押して点火する

- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。火力表示ランプが点灯します。手を離しても確実に点火させるために約8秒間放電し続けます。(全コンロとグリル同時に放電)
- 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。

最初は「9」が表示されます。

## 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。
- 操作ボタンを強火側や弱火側に回し過ぎると“ビビッ”と音が鳴り、それ以上強火や弱火にできないことをお知らせします。



- 強火で調理することをおすすめします。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。
- 点火後30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、実際の炎は30秒後に変化します。

## 3 タイマー時間をセットする

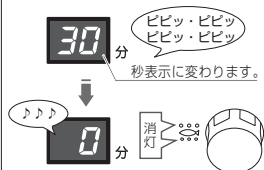


または「+」スイッチを押し、タイマー時間を設定する

- 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。

グリルタイマーの設定時間は調理中でも変更できます。

## 4 設定時間になると自動消火



- 調理終了30秒前になると“ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ”と3回繰り返しブザーが鳴ってお知らせすると同時に秒表示に変わります。

- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、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 操作ボタンを戻し、ガス栓を閉める

- ①グリルの操作ボタンを押し込み、消火状態にする
- ②電源スイッチを切り、ガス栓を閉める ガス栓を操作しての消火はしないでください。

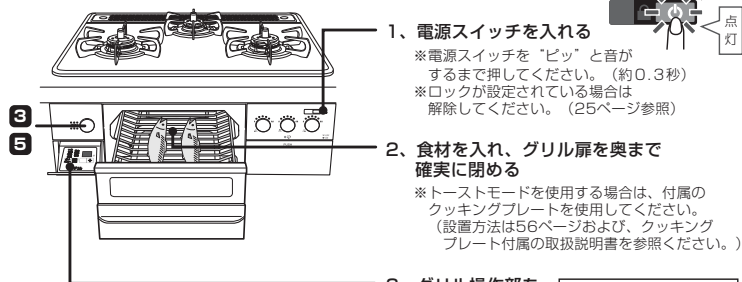


## オートメニューモード (自動調理)

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

### 準備

- グリル受け皿には水を入れない
- 調理中は機器から離れない



●途中で取り消すときは…

●点火操作後約30秒以内

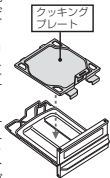
スイッチを取り消し（消灯）まで押してください。  
マニュアルモード（手動調理）に切り替わります。

●点火操作後約30秒経過後

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。
- 冷凍した食材は完全に解凍してから調理してください。
- 食材を一度焼きかけて消火し、再度点火して調理する場合、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、食材が焼けすぎてしまいますのでマニュアルモード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、クッキングプレートを用意に水で冷まさずにください。変形するおそれがあります。
- 付属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セットしてください。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、庫内温度がかなり高い場合はオートメニュースイッチを受け付けません。この場合、オートメニュースイッチを押すと「ビピー」と音が鳴り、表示部に「H」が表示されます。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

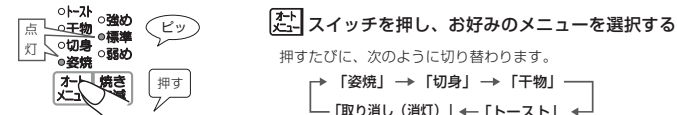
- ・調理終了30秒前からのカウント中に、お好みで調理時間を延長することができます。
- ・オートメニューモードの調理時間を含め、グリルの最大持続時間（約15分）を超えない範囲までしか設定できません。
- ・庫内温度が高いと「H」スイッチを受け付けられない場合があります。また延長調理中に庫内の温度が高くなり過ぎると、強制的に30秒表示に切り替わり調理を終了します。

「H」マーク表示



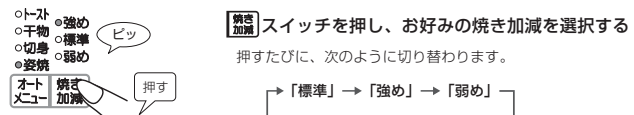
## 1

### オートメニューを設定する



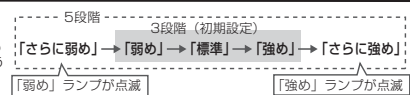
## 2

### 焼き加減を設定する



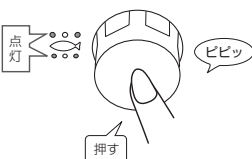
### カスタマイズ機能（7ページ）

→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さらに強めの火力を選択することができます。ようになります。



## 3

### 点火する



グリルの操作ボタンを押して点火する

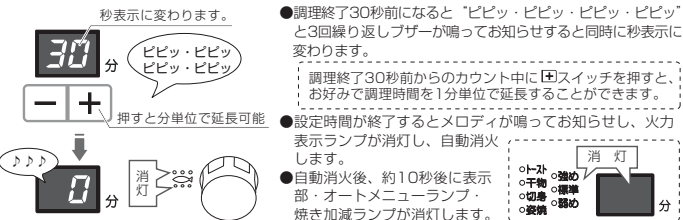
- 操作ボタンが押し出され、パチパチと音がして点火します。火力表示ランプが点灯します。手を離しても確実に点火させるために約8秒間放電し続けます。（全コンロとグリル同時に放電）
- 点火していることを確認してください。

オートメニューで調理中は火力調節はできません。  
●オートメニュー調理中の表示  
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



## 5

### 操作ボタンを戻す

グリルの操作ボタンを押し込み、消火状態にする



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

| 焼き加減<br>オートメニュー                                     | 弱 め                                                       | 標 準                                                                        | 強 め                                                 |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| 姿 焼                                                 | <b>【生魚】</b><br>きす<br>小あじ<br>(50g以下の小さな生魚)                 | <b>【生魚】</b><br>あじ<br>さんま<br>いわし<br>にじます<br>あゆ                              | <b>【生魚】</b><br>あじ（大）<br>いさき<br>たい<br>(200g以上の大きな生魚) |
| 切 身                                                 | <b>【みそ漬け、照り焼き】</b><br>ぶり<br>さわら<br>かれい                    | <b>【生魚】</b><br>さば<br>さけ<br>ぶり<br>すずき<br>たい<br><br><b>【塩漬け】</b><br>さば<br>さけ | <b>【生魚】</b><br>さわら<br>たちうお                          |
| 干 物                                                 | <b>【干物（開き）】</b><br>さんま（100g程度）<br><br><b>【干物】</b><br>ししゃも | <b>【干物（開き）】</b><br>あじ<br>かます<br>かれい<br>さわら<br>ほっけ                          | <b>【干物（開き）】</b><br>ほっけ（大）<br>(200g以上)               |
| トースト<br>(●付属のクッキング<br>プレートを使用する<br>●グリル焼網は取り<br>外す) | お好みの焼き加減に合わせてご使用ください。                                     |                                                                            |                                                     |



注意



禁止

- 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・うるめいわしの丸干し・市販のみりん漬け・身欠きにしん  
 ・厚みのある魚・ハラスなどの特に脂の多いもの

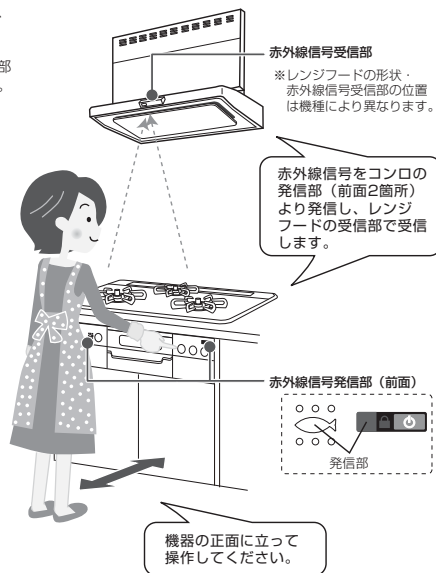
| ポイントとお願い                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 置きかた                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ●魚と魚は間隔を置いて並べてください。<br>熱の通りが良く、焼きむらが少なくなります。<br>●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。<br>●厚さ4cm以上の魚は火が通りにくいので、マニュアルモード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。<br>◎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<br><br>中央部を避け、左右どちらかの中央より置きます。<br>中央部を避け、すき間をあけて置きます。 |
| ●皮を上側にして焼いてください。<br>●みそ漬けはみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。<br>●照焼き、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。<br>( ●漬けている時間が長い<br>●魚の脂のりが良い<br>●照り焼きたれのみりんの配分が多い)                                                                                                                                                                                | 皮付きの切身などは皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部に置くように置くと焦げが少なくなります。<br>◎1～2切れ焼く場合 ◎4切れ以上焼く場合<br><br>中央部を避け、左右どちらかに置きます。        |
| ●皮を下側にして焼いてください。<br>●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。                                                                                                                                                                                                                                                                     | 頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。<br>                                                                                           |
| ●付属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。）<br>●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。<br>●8枚切りなど薄い食パンは焼き色がつきにくいので「強め」で焼くことをおすすめします。<br>●購入後しばらくたったパンは乾燥しており、焦げやすくなります。<br>●冷凍した食パンは焼けにくいので「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30分程度解凍してから焼いてください。<br>●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表面の焦げが強くなります。 | 食パンは中央に寄せて置きます。<br>◎1枚焼く場合 ◎2枚焼く場合<br>                                                                            |

# レンジフード連動機能の使いかた

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

## レンジフード連動機能のしくみ

ビルトインコンロの点火・消火操作を行うと、ビルトインコンロの発信部より赤外線信号が発信されます。発信された赤外線信号をレンジフードの受信部で受信し、レンジフードが連動して動きます。



※指定外のレンジフードでは連動しません。対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。詳しくはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

※レンジフード連動機能をご使用になるには、あらかじめレンジフード側の換気連動機能をONにしておく必要があります。レンジフードの設定はレンジフードの取扱説明書をご覧ください。

## 注意



必ず行う

### ■レンジフードをお手入れる際は、必ずビルトインコンロの電源スイッチを切る

レンジフードが不意に作動し、けがをすることがあります。

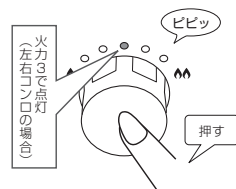
## 知っておいてね

以下のような場合には、レンジフードが連動しにくいことがあります。

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

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

## 1 点火する

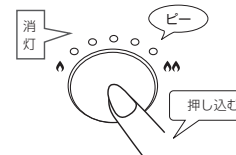


### コンロまたはグリルの点火操作をする

レンジフードが連動して運転を開始します。

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

## 2 消火する



### コンロまたはグリルの消火操作をする

レンジフードがタイマー運転に切り替わり、一定時間後に自動停止します。

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

※レンジフードの使いかたはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。

### 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連動しないように変更することもできます。

# 日常点検とお手入れ

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

## 点検のポイント

点検は常時行ってください。

|                      |                                                                                                                                                                |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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。（12ページ参照）                                                                                                                               |
| 各部品は正しくセットされていますか？   | バーナーキャップ、ごとくなど左右前後正しくセットした状態でお使いください。（54ページ参照）                                                                                                                 |
| 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。<br>温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。<br>汚れがつまっていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらない場合があります。（24ページ参照）<br>スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。 |
| ガス臭くありませんか？          | ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがしないことを確かめてください。                                                                                                                         |
| 乾電池は消耗していませんか？       | 操作ボタンを押してください。電池交換サインが点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。（22ページ参照）                                                                                         |

## 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、電源スイッチを切り、ガス栓を閉めてから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。
- 工具を使用しでの分解は絶対にしてはいけません。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（61～70ページ参照）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（71～74ページ参照）を参照していただき、あてはまらないとき、または処理をしてもらえないときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

## お手入れのしかた

### お手入れの準備

- ①機器が冷めていることを確認する
- ②電源スイッチを切り、ガス栓を閉める
- ③手袋をする



ロック（25ページ参照）を設定しておく、不意に電源スイッチを押してしまった時も作動することがなく、安全です。

## お手入れのしかた

### お手入れの道具・使用する洗剤について

お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

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

### ○ 適しているもの



### × 適さないもの



### 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を傷つける場合があります。
- シンナー・ベンジンや酸性・アルカリ性洗剤などは機器の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スポンジなどに含ませてからご使用ください。

## おねがい

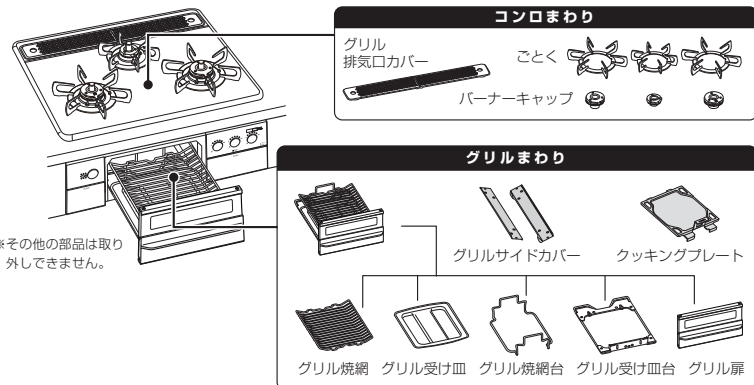
- ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、使ってよい洗剤が確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗いした場合などは、変色したりツヤがなくなったりする場合があります。（グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。）

# 日常点検とお手入れ

## 取り外すことのできる部品

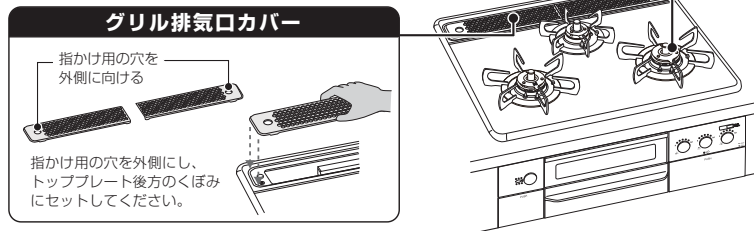
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

- お手入れの後は各部品が正しくセットされているか確認をしてください。  
「部品の取り付けと取り外し」(53 ~ 56 ページ参照)
- 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。  
(76 ページ参照)



## 部品の取り付けと取り外し (コンロ部)

ビルトインコンロを初めて使う前やお手入れ後は、バーナーキャップやごとくなどが、正しくセットされていることを確認してください。  
※部品を取り外すときは、取り付けかたと逆の手順で行ってください。



### 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。(76 ページ参照) 取り替えの際はご購入の販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

## 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>

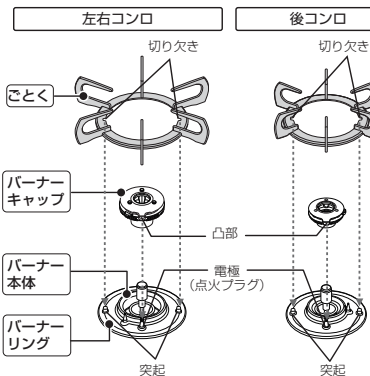
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれや、バーナーキャップの変形、火災の原因になります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

<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。

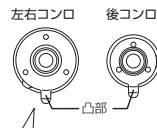


## ごとく・バーナーキャップ



### バーナーキャップを真上から見た図

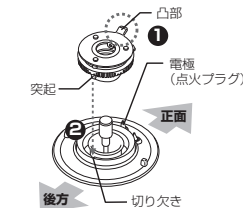
- バーナーキャップはそれぞれ形状が異なりますので、取り付け間違いないよう注意してください。
- 210-P430型・210-P431型・210-P432型・210-P433型のバーナーキャップにはチャオバーナー用と標準バーナー用があります。
- 標準バーナー用のバーナーキャップは、表面に「N」マークを表示しています。



<標準バーナー用>  
「N」の刻印が表示

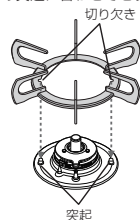
### バーナーキャップ

- 1 バーナーキャップの凸部 (点火プラグ) の真上にくる位置に合わせる
- 2 バーナーキャップの突起がバーナー本体後方の切り欠きにはまるようにセットする



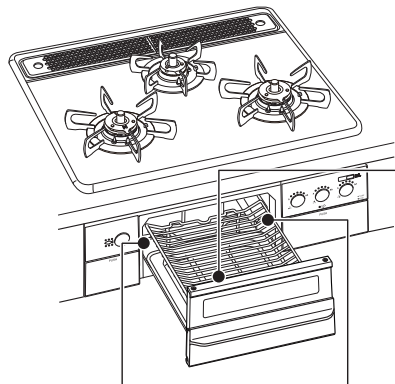
### ごとく

ごとくの切り欠き部をバーナーリングの突起に合わせてセットする



# 部品取り付けと取り外し（グリル部）

ビルトインコンロを初めて使う前やお手入れ後は、グリルサイドカバーやグリル焼網など、正しくセットされていることを確認してください。

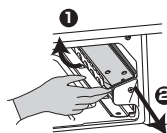


## グリルサイドカバー

浮きや傾きがないようにセットしてください。グリルサイドカバーは左右共通です。

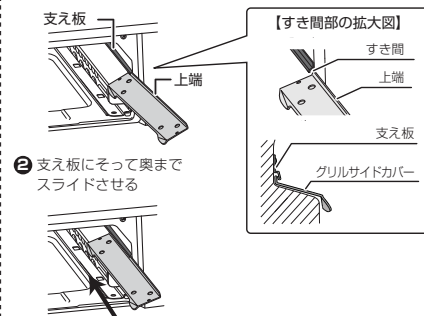
### ■ 取り外しかた

- 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

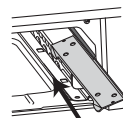


### ■ 取り付けかた

- 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



## おねがい

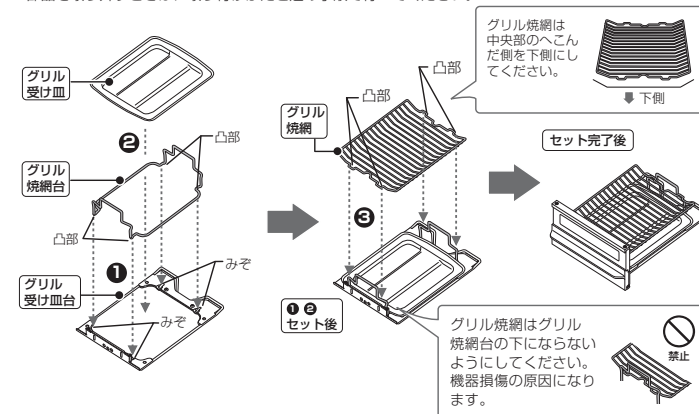
グリル焼網・グリル受け皿・クッキングプレートは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・クッキングプレートはフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアーコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。交換部品（有料）としてご用意しています。（76ページ参照）取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

## グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・クッキングプレート

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、通常はグリル扉を取り付けたままでセットしてください。

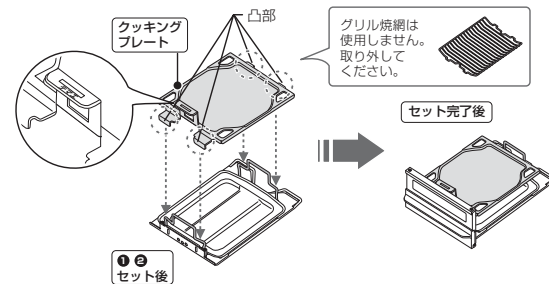
グリル扉の取り付け・取り外しかたは60ページを参照ください。

※部品を取り外すときは、取り付けかたと逆の手順で行ってください。



- 1 グリル焼網台の凸部をグリル受け皿台のみぞに合わせてのせる
- 2 グリル受け皿を①でセットした上にしっかりとのせる
- 3 ②でセットした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

## クッキングプレートを使用する場合



上記②でセットしたグリル焼網台の上にクッキングプレートの「テマエ」と書かれた突起部を手前側に向けてのせる

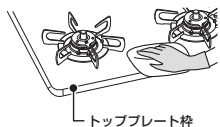
# お手入れのしかた (コンロまわりのお手入れ)



- お手入れは機器が冷めてから電源スイッチを切り、ガス栓を閉め、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは53・54ページを参照してください。

## 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



トッププレート枠

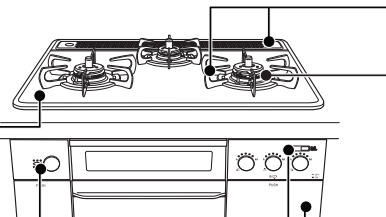
### 汚れがこびりついたとき

- 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る
- ②汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る

### それでも汚れがとれないとき

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

※メラミンフォームスポンジやクリームクレンザーはトッププレートにのみご使用ください。  
→トッププレート枠に使用すると光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色などの原因になります。



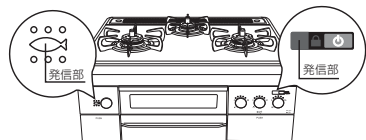
## 機器表面・操作部

台所用中性洗剤を含ませたスポンジや布でふき取る

※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。

## 赤外線信号発信部

汚れたときはスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取る



## おねがい

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してあります。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまで連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

## ごとく・グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

### 汚れが落ちないとき

熱めのお湯で浸し置きした後、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ってください。

- ①大きな鍋に水を入れ、ごとくなどを洗めて火にかける
- ②沸騰した状態で30分程度加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る

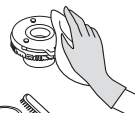


## バーナー部

### 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。万一、炎口の黒い部分がはがれてもそのままお使いになれます。



### 炎口が目づまりしていたら

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頭部と側面の汚れをふき取る

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

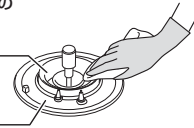


### バーナー本体・バーナーリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

バーナー本体

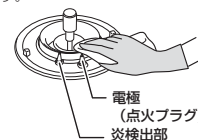
バーナーリング



### 炎検出部・電極

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

- 汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。



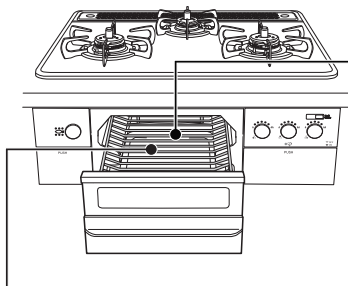
### おねがい

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

# お手入れのしかた（グリルまわりのお手入れ）



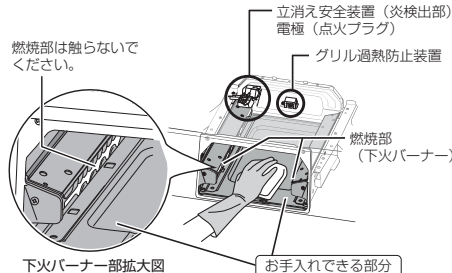
- お手入れは機器が冷めてから電源スイッチを切り、ガス栓を閉め、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは55・56ページを参照してください。



## グリル庫内（側面・底部）

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

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



## 注意



必ず行う

### ■点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

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

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

点火不良や思わぬ事故の原因になります。

## グリル部

### グリル受け皿（クリアーコート） グリル焼網（フッ素コート） クッキングプレート（フッ素コート）



お使いのたびに台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

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

### グリル受け皿台・グリル焼網台 グリルサイドカバー

台所用中性洗剤で水洗いし、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いた後、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、グリル焼網などを洗って火にかける
- ②沸騰した状態で30分程度加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める
- ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る

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

### クリアーコート/フッ素コートについて

- スポンジや布などのやわらかいものをお使いください。
- 中性洗剤以外の洗剤は使わないでください。
- フッ素コートやクリアーコートを傷め、シミや変色、はがれの原因になります。
- 汚れたままにして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ー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。

## おねがい

- 使用直後、急に水で冷ましてはいけません。変形するおそれがあります。
- グリル焼網やグリル受け皿、クッキングプレートはナイロンたわしや金属たわしなど硬いものでこすらないでください。表面のフッ素コートやクリアー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。特にグリル受け皿台との固定部（ツメ部）は変形するとグリル扉の開まりが悪くなったり、外れやすくなります。

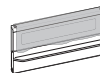
## グリル扉

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

- グリル受け皿台とグリル扉は取り外してお手入れしてください。
- 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。

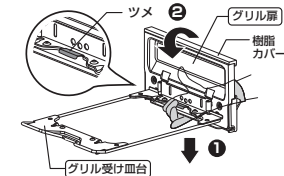
### 汚れが落ちないとき

- 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はり付ける。
- ②20分程度置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。



### ■取り外しかた

- ①グリル扉のツメを下方方向に押し下げる
- ②グリル扉を内側に倒す



### ■取り付けかた

- ①グリル扉の穴にグリル受け皿台の突起をはめ込む



- ②グリル扉をおこす  
ツメがグリル受け皿台にはまります。



# よくあるご質問 (Q&A)

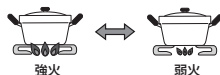
## 特に多い質問をまとめました

**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ページ参照

**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過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。  
●鍋の温度が安全な温度まで下がると再び強火（もとの火力）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さらに高い温度になった場合は自動消火します。
- 高温炒めスイッチを押すとさらに高い温度で調理できますが、この場合も安全のため温度が上がりす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。
- \*コンロタイマーと併用している場合はコンロタイマーが優先になります。
- \*さらに安心モードで設定を約15分に変更することもできます。（7ページ参照）

**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ページ参照

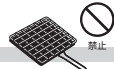
**A** ●乾電池が消耗しています。  
新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。  
●乾電池の交換のめやすは約半年～1年です。

・乾電池が消耗すると、電池交換サインが点灯します。

・機器が使用できなくなると、電池交換サインの点灯とエラーコードが点滅します。



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

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                                                                          | 参照ページ                                  |
|---------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 電源が入らない<br>電源が入りにくい | お手入れなどで誤って触れても簡単に電源が入らないようにしています。             | 他のスイッチより長く（約0.3秒）押してください。                                                     | 25・27<br>29・31<br>33・35<br>38・43<br>45 |
|                     | ロックが設定されていると電源は入りません。                         | 電源スイッチを長押し（3秒以上）し、ロックを解除してください。                                               | 25                                     |
| 点火しない/<br>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                                  |
|                     | 乾電池が消耗すると点火しません。                              | 電池交換サインが点灯したら新しい単1形アルカリ乾電池1.5V 2個と交換してください。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、正しくセットしてください。                                                     | 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。                                                     | 18                                     |
|                     | LPガス使用の場合、LPガスがなくなりがけしていると点火しない場合があります。       | ご使用のLPガス事業者にお問い合わせください。                                                       | —                                      |

## コンロ

| ご質問                    | 原因                                                                 | 処置方法                                                       | 参照ページ |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------|
| 点火しない/<br>点火しにくい       | バーナーキャップの炎口が水滴や汚れで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歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりふいてください。         | 58    |
|                        | バーナーキャップやごとくが正しく取り付けさ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セットしてください。                                   | 54    |
|                        | 電極（点火プラグ）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乾いた布でしっかりふいてください。 | 58    |
| 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火力を調節します。さらに温度が高くなると自動消火します。 | 異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。           | 28    |

# 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<br>火力が変わる/<br>消火する                                                                         | いりもの料理・炒めもの料理など温度の高い料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、弱火⇄強火と火力を自動調節します。この状態が約30分※1続くと自動消火します。 | 安心・安全機能がはたらいたため、故障ではありません。高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。 | 5・28  |
|                                                                                                 | 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、消火する場合があります。                                                | 再点火してください。<br>高温炒めスイッチを押してご使用ください。                   | 24・27 |
|                                                                                                 | 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場合があります。                                                  | ゆっくり開閉してください。<br>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。  | 18    |
|                                                                                                 | 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。                                                       | 操作ボタンを押して消火状態にしてください。                                | 5     |
| ※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。（7ページ参照）<br>※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。（7ページ参照） |                                                                                             |                                                      |       |
| 鍋底がひどく<br>焦がついて<br>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、弱火で様子を見てかき混ぜながら調理してください。                | 5・25  |
|                                                                                                 | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していないと、鍋の温度を正しく検知できません。                                     | 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。                    | 23・58 |
|                                                                                                 | 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     |
| 炎が安定しない/<br>炎の燃えかたや<br>色がおかしい                                                                   | バーナーキャップの炎口が水滴や汚れで目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。                                                 | バーナーキャップを歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴がないように乾いた布でしっかりと拭いてください。  | 58    |
|                                                                                                 | バーナーキャップやご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セットしてください。                             | 54    |
|                                                                                                 | 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。                                     | 15    |
|                                                                                                 | 窓から吹き込む風や冷暖房機の風、扇風機の風などが当たっていると、炎がかたよるなど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。                                | 15    |
|                                                                                                 | 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなる場合があります。                                                      | 異常ではありません。                                           | —     |
|                                                                                                 | 火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。                                                          | 異常ではありません。                                           | —     |

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

| コンロ                           |                                                                      |                                                                                                 |       |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ご質問                           | 原因                                                                   | 処置方法                                                                                            | 参照ページ |
| 炎が安定しない/<br>炎の燃えかたや<br>色がおかしい | グリル使用時にコンロを使用すると、グリル排気口からの煙に含まれる塩分などによりコンロの炎が赤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場合があります。                                           | 消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。                                                        | —     |
|                               | ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、ススが発生したり、炎が赤くなる場合があります。                        | グリル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してください。表示のガスの種類がご使用のガスの種類と合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。 | 19    |
|                               | 炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなる場合があります。                                       | 異常ではありません。                                                                                      | —     |
| 点火時に手を離してもバチバチしている            | 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。                                                                                      | —     |
|                               | 確実に点火させるため、最長約7秒間バチバチと放電するようになっています。                                 | 異常ではありません。                                                                                      | 26    |
| 火力調節しても<br>炎の大きさが<br>変わるのが遅い  | 操作ボタンを速く回しすぎると、炎の変化を遅く感じる場合があります。                                    | 操作ボタンはゆっくり回してください。                                                                              | 26    |
| コンロで<br>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。                               | 焼きやすもちちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺して高温炒め機能を使用し、コンロ上であぶり調理してください。            | 13    |
| 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。                          | 鍋の重さは食材を含んで300g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。）                               | 16・23 |
| 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。 |                                                                                                 | 24    |

# よくあるご質問 (Q&A)

| コンロ（温度キープモード・湯沸し機能・煮もの機能・炊飯機能）                                              |                                                                         |                                                                                                                                                           |             |
|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| ご質問                                                                         | 原因                                                                      | 処置方法                                                                                                                                                      | 参照ページ       |
| <b>温度キープモード</b><br><b>揚げものが</b><br><b>うまくできない</b>                           | 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。                                                                                                                                         | 32          |
|                                                                             | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していないと、鍋の温度を正しく検知できません。                 | 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。                                                                                                                         | 14・23<br>58 |
| <b>湯沸し機能</b><br><b>お湯が沸かない</b><br><b>お湯が沸いているのにお知らせが遅い</b><br><b>ふきこぼれる</b> | 温かいお湯をさらに沸かすと、正しく検知できない場合があります。                                         | 湯沸し機能を使わず、様子を見ながら手動でお湯を沸かしてください。                                                                                                                          | 33          |
|                                                                             | 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していないと、鍋の温度を正しく検知できません。                 | 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。                                                                                                                         | 23・58       |
|                                                                             | 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場合があります。                       | 温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。<br>また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音ともずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。<br>※カスタマイズ機能で沸騰のおしらせのタイミングを変えることもできます。 | 7・33        |
|                                                                             | やかんや鍋の種類、水量によってはふきこぼれる場合があります。                                          | やかんや鍋に入れる水量を調節してください。<br>(最大水量の6～7割がめやすです。)                                                                                                               | 33          |
|                                                                             | 加熱中にふたの開け閉めをしたり、水をかき混ぜたり、鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。            | 沸騰するまでは、ふたの開け閉め、水の追加、鍋を動かすなどはしないでください。                                                                                                                    | 33          |
| <b>煮もの機能</b><br><b>火力調節できない</b><br><b>火力が勝手に変わる</b>                         | 調理中も火力調節できますが、沸騰する前後は火力調節できません。また、煮込み中は火力を強めてもしばらくすると弱火（火力1～2）に切り替わります。 | 異常ではありません。<br>煮もの機能は火力2以上で煮込むと火力の変化が少なく煮込めます。                                                                                                             | 35          |
| <b>煮もの機能</b><br><b>焦げついてしまった</b>                                            | カレーやシチューなどとりみのある料理は焦げつきやすいので、様子をみてかき混ぜながら調理してください。                      |                                                                                                                                                           | 35          |
| <b>炊飯機能</b><br><b>ごはん、おかゆ、炊込みごはんがうまく炊けない</b>                                | 窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機などの風が当たるとうまく炊けません。                                     | 風が当たらないように使用してください。                                                                                                                                       | 39          |
|                                                                             | 炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けません。                                                   | 調理が終わるまでふたを開けないでください。                                                                                                                                     | —           |

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（温度キープモード・湯沸し機能・煮もの機能・炊飯機能）               |                                                                                            |                                                                                        |       |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ご質問                                          | 原因                                                                                         | 処置方法                                                                                   | 参照ページ |
| <b>炊飯機能</b><br><b>ごはん、おかゆ、炊込みごはんがうまく炊けない</b> | 炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。                                                                | 炊飯機能に適した鍋をお選びください。<br>※炊飯専用鍋を別売しています。                                                  | 38・76 |
|                                              | 無洗米は米粉が多く、米粉が鍋底にたまと生炊けの原因になります。また、水を加えると表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けない場合があります。               | 米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。必ず30分以上水に浸してから炊いてください。 | 37    |
|                                              | 洗米後、浸し時間が短いとおしく炊けない場合があります。                                                                | 30分以上水に浸してから炊いてください。                                                                   | 37    |
|                                              | 炊き込みごはんは、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。                             | 37・39 |
|                                              | おかゆは途中でかき混ぜるとうまく炊けません。                                                                     | かき混ぜると、焦げやすくなり、粘りが出て風味が悪くなります。                                                         | 39    |
| <b>炊飯機能</b><br><b>おかゆがふきこぼれる</b>             | 調味料を入れてからおかゆを炊くとうまく炊けない場合があります。                                                            | おかゆに調味料を入れるのは炊飯終了後に行ってください。炊飯前に入れると、表面に膜ができうまく炊けない場合があります。                             | 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と、鍋の温度を正しく検知できません。                                    | 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。                                                      | 23・58 |
| <b>炊飯機能</b><br><b>おかゆがふきこぼれる</b>             | 鍋によってはふきこぼれることがあります。                                                                       | ふたを少しずらすとふきこぼれにくくなります。                                                                 | 39    |
| <b>炊飯機能</b><br><b>好みの炊き加減にならない</b>           | カスタマイズ機能で焦げを多くしたり、水分を多くするなどのお好みの炊き加減に調節することができます。                                          |                                                                                        | 7・40  |
| <b>炊飯機能</b><br><b>途中で誤って消火してしまった</b>         | 再度ごはんモードまたは炊込み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。（おかゆは自動で炊けません。様子を見ながら弱火で手動で炊いてください。） |                                                                                        | 39    |

## グリル

| ご質問                 | 原因                                                     | 処置方法                                      | 参照ページ |
|---------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------|
| <b>点火しない/点火しにくい</b> | 消火安全装置（炎検出部）や電極（点火プラグ）にアルミはくなどの異物が付着していると点火しない場合があります。 | 異物がついていた場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。 | 41    |

## よくあるご質問 (Q&A)

| グリル                     |                                                                                |                                               |       |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------|
| ご質問                     | 原因                                                                             | 処置方法                                          | 参照ページ |
| 点火しない/<br>点火しにくい        | グリル庫内が高温になっていると安心・安全機能がはたらき、点火できません。                                           | 5分程度待ち、庫内の温度が下がってからお使いください。                   | 41    |
| 調理がうまく<br>できない          | 食材の解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能がはたらき消火する場合があります。                      | 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。                   | 42    |
|                         | 魚の大きさや数によってはうまく焼けない場合があります。                                                    | 魚の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。                | 42    |
|                         | みそ漬けややす漬けの「みそ」や「かす」が多いとうまく焼けない場合があります。                                         | みそ漬けややす漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かす」をふき取ってから調理してください。   | 42    |
|                         | グリル扉が確実に閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火がとらないことがあります。                                    | グリル扉を確実に閉めてお使いください。                           | 43・45 |
| 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5分程度待ってから使用してください。                 | 41    |
| 煙やにおいが<br>出る            | 初めてグリルをご使用になると、煙やにおいが出ることがあります。                                                | 庫内の部品に付着している加工油によるもので異常ではありません。               | 41    |
|                         | グリル受け皿やグリル焼網、グリルサイドカバーが汚れていたり、脂分の多い食材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。                                    | —     |
|                         | 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ください。                              | 43・45 |
| 火力が変わらない                | グリルの火力を調節した際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。                                             | 異常ではありません。                                    | 44    |
| オートメニューモードを受け付けけない      | グリル庫内が高温になっていると、オートメニュースイッチを受け付けません。                                           | 5分程度待ち、庫内の温度が下がってからお使いいただくか、マニュアルモードをご使用ください。 | 45    |
| オートメニューモードの調理延長を受け付けけない | グリル庫内が高温になっていると、 <b>田</b> 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かお買い上げの販売店、またはまよりの大阪ガスまでご連絡ください。

| グリル                |                                    |            |       |
|--------------------|------------------------------------|------------|-------|
| ご質問                | 原因                                 | 処置方法       | 参照ページ |
| 点火時に手を離してもパチパチしている | 確実に点火させるため、約8秒間パチパチと放電するようになっています。 | 異常ではありません。 | 44・46 |
| バーナー部にある金具が赤熱している  | 電極の先端は常に炎にふれているため、高温になり赤く赤熱します。    | 異常ではありません。 | —     |

| レンジフード運動機能                                  |                                                               |                                                                 |       |
|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------|
| ご質問                                         | 原因                                                            | 処置方法                                                            | 参照ページ |
| コンロやグリルを<br>点火・消火しても<br>レンジフードが<br>運動して動かない | 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。)                 | 7・49  |
|                                             | 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。                                     | 49・57 |
|                                             | 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。                                        | 49    |
|                                             | 機器正面に立っていない、または機器に近づきすぎている、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。                                               | 49    |
|                                             | ビルトインコンロ付近でテレビやエアコンのリモコンを同時に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。                                     | 49    |
|                                             | 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。                                           | 49    |
| コンロやグリルを<br>消火しても<br>レンジフードが<br>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。) | 50    |
|                                             | 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状態になると自動停止します。                                      | 50    |

# よくあるご質問 (Q&A)

| 音について                    |                                    |                                                                        |       |
|--------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------|
| ご質問                      | 原因                                 | 処置方法                                                                   | 参照ページ |
| コンロの点火・消火のときに「ポッ」という音がする | → ガスに着火する際と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。<br>万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉めて、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。 | —     |
| グリル使用中「カチッ」という音がする       | → グリルの火力調節するときの機器の音です。             | 異常ではありません。                                                             | —     |
| 点火後や消火後にきしみ音がする          | → 加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。           | 異常ではありません。                                                             | —     |
| グリル使用中に「ポッ・ポッ」という音がする    | → 点火した直後などグリル庫内が冷めているときに発生する燃焼音です。 | 異常ではありません。<br>温まると音はしなくなります。                                           | —     |
| ブザーが鳴り表示（数字）が点滅する        | → 便利機能、または安心・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。                                       | 71    |

| その他                     |                                                         |                              |             |
|-------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------|-------------|
| ご質問                     | 原因                                                      | 処置方法                         | 参照ページ       |
| 点火操作をすると全バーナーが同時にパチパチする | → 点火操作するとすべてのバーナーと同時にパチパチと放電するようになっています。（コンロとグリルも同時に放電） | 異常ではありません。                   | 26・44<br>46 |
| グリル扉が外れた                | → お手入れのためにグリル扉は外せるようになっています。                            | グリル扉をグリル受け皿台にしっかりと取り付けてください。 | 60          |
| 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形アルカリ乾電池と交換してください。      | 21・22       |

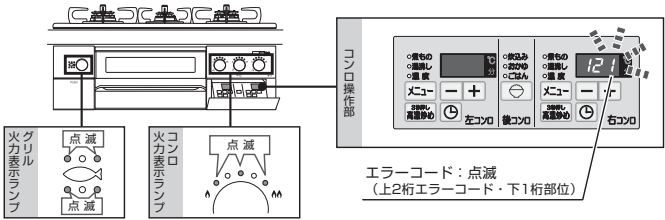
故障かな？と思ったら、次のことをお調べください。次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

| その他                     |                                                                                                                                                      |                                                                                                         |       |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ご質問                     | 原因                                                                                                                                                   | 処置方法                                                                                                    | 参照ページ |
| 機器や部品が変色する              | → ご使用により傷んでいきます。ごと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・グリル受け皿台・グリル焼網・グリル焼網台・グリルサイドカバー・クッキング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。 | 76    |
|                         | → 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、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。                                   | 52    |
|                         | → 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。                                                                                             | 52    |
| トッブ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ブ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ブプレートは熱くなります。また、オーブンを設置している場合、オーブンを使用するとトッブ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。<br>触らないように注意してください。                                                                          | 15    |
| トッブプレートの模様が薄くなったり消えたりする | → ごとくとトッブプレートが接触している場所では、トッブプレートの模様（ドット柄）が摩耗することがありますが、ご使用上問題はありません。                                                                                 |                                                                                                         | —     |
| 部品の注文や修理を依頼したい          | →                                                                                                                                                    | 修理や部品の注文はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにて受付けています。                                                                | 75・76 |

# 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。  
右コンロ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エラーの点滅をします。

- 表示は15分後に消灯します。
- エラーコードが消えてしまっても、直前に出ているエラーコードを再度確認することもできます。  
電源スイッチを入れ、右コンロの **+** スイッチを10秒以上長押ししてください。約10秒間エラーコードが点滅します。)



| ブザー音        | 表示ランプ         | エラー<br>上2桁表示 | エラー<br>下1桁表示 | 部 位  | 内 容                                          |
|-------------|---------------|--------------|--------------|------|----------------------------------------------|
| ピー<br>(約4秒) | 電池交換<br>サイン点灯 |              |              | 全部位  | 乾電池の交換のお知らせ                                  |
|             |               | 06           | 0            | 全部位  | 乾電池の交換のお知らせ<br>(機器の使用不可)                     |
|             |               | 00           | 1            | 左コンロ | ・コンロ消し忘れ消火機能の作動<br>・異常過熱防止機能の作動<br>後約30分*1経過 |
|             |               |              | 2            | 右コンロ |                                              |
|             |               |              | 3            | 後コンロ |                                              |
|             |               | 02           | 1            | 左コンロ | ・天ぷら油過熱防止機能の作動<br>・焦げつき自動消火機能の作動             |
|             |               |              | 2            | 右コンロ |                                              |
|             |               |              | 3            | 後コンロ |                                              |
|             |               | 02           | 5            | グリル  | グリル過熱防止機能の作動                                 |
|             |               | 11           | 1            | 左コンロ | 点火しても火がつかなかった                                |
|             |               |              | 2            | 右コンロ |                                              |
|             |               |              | 3            | 後コンロ |                                              |
|             |               | 11           | 5            | グリル  |                                              |
|             |               | 12           | 1            | 左コンロ | 立消え安全装置の作動                                   |
|             |               |              | 2            | 右コンロ |                                              |
|             |               |              | 3            | 後コンロ |                                              |
|             |               | 12           | 5            | グリル  |                                              |

| 原 因                                                        | 処置と再使用時の注意                                                                                                                           | 参照<br>ページ |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| 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<br>22  |
| 使用開始から約2時間*2が経過し、自動消火しました。<br>異常過熱防止機能の設定時間が経過し、自動消火しました。  | ●操作ボタンを押し込んで消火状態にしてください。<br>●続けて使用する場合は、少し時間を置いてから(温度センサーが冷めるのを待ってから)再点火してください。                                                      | 5<br>28   |
| 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。         | ●操作ボタンを押し込んで消火状態にしてください。<br>●やけどに注意し、少し時間を置いてから(温度センサーが冷めるのを待ってから)再点火してください。<br>●天ぷら油過熱防止機能が作動して自動消火した場合は、すぐに点火しても手を離すと火が消える場合があります。 | 5         |
| 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。 | ●操作ボタンを押し込んで消火状態にしてください。<br>●グリル庫内が冷めるのを(5分程度)待ってから再点火してください。                                                                        | 5<br>41   |
| 煮こぼれによる炎口つまり、点火プラグの汚れなどで点火しませんでした。                         | ●操作ボタンを押し込んで消火状態にしてください。<br>●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。<br>●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。                         | —         |
| 炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。                        | ●操作ボタンを押し込んで消火状態にしてください。<br>●煮こぼれはお手入れし、周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。                                                                  | 5         |
| 炎の吹き消えなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。                             |                                                                                                                                      |           |

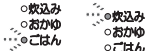
\*1：さらに安心モードで時間を変更している場合があります。(7ページ参照) \*2：カスタマイズ機能(個別設定)またはさらに安心モードで時間を変更している場合があります。(7ページ参照)

# ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

| ブザー音        | エラー<br>上2桁表示         | エラー<br>下1桁表示     | 部 位                         |
|-------------|----------------------|------------------|-----------------------------|
| ビー<br>(約4秒) | 24 30 51 70 71 82    | 0                | 全部位                         |
|             | 24 31 35 51 71 72 79 | 1<br>2<br>3<br>5 | 左コンロ<br>右コンロ<br>後コンロ<br>グリル |
| ビビー         | H      グリル操作部に点滅表示   |                  | グリル                         |

| 内 容        | 原 因                | 処置と再使用時の注意                                    | 参照<br>ページ |
|------------|--------------------|-----------------------------------------------|-----------|
| 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、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。 | —         |
| 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。 | 庫内の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。    | 45        |

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

| ブザー音                       | 表示ランプ                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | 部 位   |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ビビッ・ビビッ<br>ビビッ・ビビッ<br>(3回) | 30                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 左右コンロ |
|                            | グリル                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | グリル   |
|                            |  煮もの<br>沸騰し<br>温度 (温度表示ランプ点灯)      設定した温度表示                                                                                                                                                                                      | 左右コンロ |
|                            |  煮もの<br>沸騰し<br>温度 (湯沸し表示ランプ点滅)      設定した保温時間表示                                                                                                                                                                                   | 左右コンロ |
|                            |  炊込み<br>おかゆ<br>ごはん  炊込み<br>おかゆ<br>ごはん (炊飯機能の各モードの<br>表示ランプ点滅)  | 後コンロ  |
| メロディ                       | 0                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 左右コンロ |
|                            | グリル                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | グリル   |
|                            | 後コンロ                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 後コンロ  |

| 内 容                                                                                                     | 処置                                               | 参照<br>ページ      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------|
| コンロタイマー、湯沸し機能（保温時間設定あり）、煮ものの機能<br>終了30秒前をお知らせしています。                                                     | 30秒後に自動消火します。消火後、<br>操作ボタンを押し込んで消火状態に<br>してください。 | 30<br>34<br>36 |
| グリルタイマー、オートグリル終了30秒前をお知らせして<br>います。                                                                     |                                                  | 44<br>46       |
| 温度キープモードで設定した温度になったことをお知らせして<br>います。                                                                    | 調理を開始してください。                                     | 32             |
| 湯沸し機能でお湯が沸き、弱火になり、保温を開始しました。<br>（保温時間設定あり）                                                              | 設定時間弱火で保温しますので、<br>そのままお待ちください。                  | 34             |
| 炊飯機能でごはん（炊込み）が炊きあがり自動消火し、むらしを<br>開始しました                                                                 | むらしをしていますので、そのまま<br>お待ちください。                     | 40             |
| ●コンロタイマーで設定した時間が経過し、自動消火しました。<br>●湯沸し機能でお湯が沸き、または保温時間が終了し、自動消火<br>しました。<br>●煮ものの機能で設定した時間が経過し、自動消火しました。 | 操作ボタンを押し込んで消火状態に<br>してください。                      | 30<br>34<br>36 |
| グリルタイマー、オートグリルの設定した時間が経過し、<br>自動消火しました。                                                                 |                                                  | 44<br>46       |
| ●炊飯機能でおかゆが炊きあがり自動消火しました。<br>●炊飯機能でごはん・炊込みのむらしが終了しました。                                                   |                                                  | 40             |

# 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ページ参照）
- お手入れしておくと次回使用するとき便利です。（51～60ページ参照）

## アフターサービスについて

### サービスのお申し込み

- まず61～70ページ「よくあるご質問（Q&A）」、71～74ページ「プザーが鳴ってこんな表示が出たら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理しないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申し付けのときは次のことをお知らせください。

1. 品名……ガスビルトインコンロ
2. 型番……210-P420型・210-P422型  
210-P430型・210-P431型  
210-P432型・210-P433型

グリル操作パネルの左下に記載している型番をご確認ください。

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（付近の目印等）

### 保証について

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

### 補修用性能部品の 保有期間について

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

### 転居される場合

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループ（数種類）の区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分をご確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、または転居先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火災事故になることがあります。



**危険**

ガスクさいときは、使用を中止しガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）もよりの大阪ガスにご連絡ください。

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

# 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でお求めください。

| 品名                    |                                                                                     |  | 本体価格(税別) | 型番      | 品名                                                                                  |         |         | 本体価格(税別)                              | 型番      |                                                    |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--|----------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------------------------------------|---------|----------------------------------------------------|
| 炊飯専用鍋<br>(3合炊き)       |  |  | ¥4,800   | PRN-31型 |  | 全面補助ごとく | ¥16,800 | 210-P420型<br>210-P422型 に対応<br>PFA-75型 |         |                                                    |
| 炊飯専用鍋<br>(5合炊き)       |  |  | ¥4,800   | PRN-52型 |                                                                                     |         |         |                                       | ¥15,000 | 210-P430型<br>210-P432型<br>210-P433型 に対応<br>PFA-60型 |
| シンプルグリル<br>ダッチオープンセット |  |  | ¥10,000  | PGD-5型  |                                                                                     |         |         |                                       |         |                                                    |

- 2015年9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。

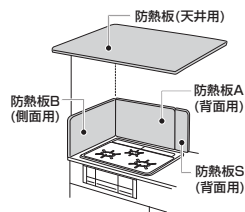
### 防熱板

- 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 |

- 寸法、対応コンロについては20ページを参照ください。
- 2015年9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。



## 交換部品（お客さまにて取替可能な部品）

下記の部品（有料）はお客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。消耗部品は傷みでたら、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上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

| 交換部品            |            | 対応コンロ（型番）                                                      |                                            | 本体価格（税別）       | 部品コード        |
|-----------------|------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|----------------|--------------|
| キャパ<br>アップ      | 左右<br>コンロ用 | 標準バーナー用                                                        | 210-P430型・210-P431型<br>210-P432型・210-P433型 | ¥1,900         | 1210P4300959 |
|                 |            | チャオバーナー用                                                       |                                            | ¥1,900         | 1210P4200958 |
| ごとく             | 後コンロ用      |                                                                |                                            | ¥1,400         | 1210P4200960 |
|                 | 左右コンロ用     |                                                                |                                            | ¥1,500         | 1210P4000950 |
|                 | 後コンロ用      |                                                                |                                            | ¥1,400         | 1210P4000951 |
| グリル排気口カバー（2個使用） |            | 210-P420型・210-P430型・210-P431型<br>210-P422型・210-P432型・210-P433型 |                                            | ¥500<br>※1個あたり | 1210P4000952 |
| グリル受け皿          |            |                                                                |                                            | ¥2,400         | 1210P4000955 |
| グリル受け皿台         |            |                                                                |                                            | ¥1,800         | 1210P4000954 |
| 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<br>※1個あたり | 1210P4000953 |
| クッキングプレートセット    |            |                                                                |                                            | ¥4,200         | 1210P4200964 |

- 2015年9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。

| 型 番        | 210-P420型                                                                        | 210-P422型                   | 210-P430型                    | 210-P431型                    | 210-P432型                    | 210-P433型                    |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|
| 型 式 名      | E4-8-6<br>(PD-800WV-75GJ-5)                                                      | E4-8-6<br>(PD-800WV-75GB-5) | E4-9-1<br>(PD-800WV-60GJ-5L) | E4-9-1<br>(PD-800WV-60GJ-5R) | E4-9-1<br>(PD-800WV-60GB-5L) | E4-9-1<br>(PD-800WV-60GB-5R) |
| 種 類        | 両面焼グリル付三口ガスビルトインコンロ                                                              |                             |                              |                              |                              |                              |
| 点火方式       | 連続放電点火方式                                                                         |                             |                              |                              |                              |                              |
| ガス接続       | Rc1/2 (メネジ)                                                                      |                             |                              |                              |                              |                              |
| 電 源        | DC3.0V (単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個)                                                    |                             |                              |                              |                              |                              |
| トッププレートの種類 | ガラス                                                                              |                             |                              |                              |                              |                              |
|            | 幅75cmタイプ                                                                         |                             |                              | 幅60cmタイプ                     |                              |                              |
| 質量 (本体)    | 28.0kg                                                                           |                             |                              | 27.0kg                       |                              |                              |
| 外形寸法(機器最大) | 高さ274mm×幅740mm×奥行560mm                                                           |                             |                              | 高さ274mm×幅597mm×奥行560mm       |                              |                              |
| 安心・安全機能    | 立消え安全装置・天ぷら油過熱防止機能・消し忘れ消火機能 (コンロ・グリル)<br>焦げつき自動消火機能・異常過熱防止機能・グリル過熱防止機能・電源オートオフ機能 |                             |                              |                              |                              |                              |
| 付 属 品      | 取扱説明書 (保証書付)・設置工事説明書・料理ブック<br>単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個・クッキングプレート                     |                             |                              |                              |                              |                              |

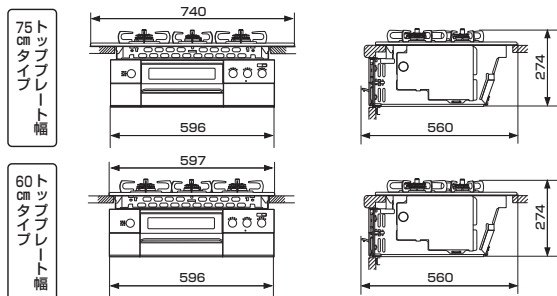
## ■210-P420型・210-P422型 (トッププレート幅75cmタイプ)

| 使用ガス<br>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 | 10.6 |

## ■210-P430型・210-P431型・210-P432型・210-P433型 (トッププレート幅60cmタイプ)

| 使用ガス<br>ガスグループ | ガス消費量 kW |        |      |      |
|----------------|----------|--------|------|------|
|                | 左右コンロ    |        | 後コンロ | グリル  |
|                | チャオバーナー  | 標準バーナー |      |      |
| 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 |

## ■外形寸法図 (単位: mm)



Siセンサーコンロを上手に使って、  
おいしく楽しくクッキング。

## Siセンサーコンロ & 水なし両面焼グリルお料理ブック



Si 全口センサー搭載  
センサーコンロ

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

写真は機種により、実機と異なる場合がございます。

コンロ編



すべてのコンロバーナーに安心センサーを搭載



安心! 賢い! 便利!

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

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

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



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

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



## [ 焼魚料理 ]



加熱時間目安表

| 食材      | 分量          | 火力 |    | 焼き時間   |
|---------|-------------|----|----|--------|
|         |             | 上火 | 下火 |        |
| あじ(生)   | 4尾(約120g/尾) | 強火 | 強火 | 11~12分 |
| さんま(生)  | 4尾(約150g/尾) | 強火 | 強火 | 12~13分 |
| 鮭(切り身)  | 4切(約90g/切)  | 強火 | 強火 | 7~9分   |
| ぶりのみりん漬 | 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   | 2切(約160g/切) | 強火 | 強火 | 5~7分   |

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

## [ エビとブロッコリーのグラタン ]



◆材料・2~3人分  
 えび・・・・・・大12尾  
 玉ねぎ・・・・・・1根  
 サラダ油・・・・・・適宜  
 ブロッコリー・・・1/2株  
 ジャガイモ・・・・・・1個  
 Aホワイトソース(市販)・・・約200g(※1)  
 牛乳・・・・・・50 mL  
 塩、こしょう・・・・・・少々  
 ピザ用チーズ・・・・・・50g

【火力】 上火：強火 下火：強火  
 【時間】 5~6分

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

## [ ぎょうざ ]



◆材料・2人分  
 ぎょうざの皮・・・・・・大16枚  
 A豚ひき肉・・・・・・100g  
 キャベツ(または白菜) 150g  
 にら・・・・・・1/4束  
 干ししいたげ(もずく)・・・1~2枚  
 生卵・・・・・・1/2個  
 ねぎ・・・・・・1/2本  
 しょうゆ・・・・・・小さじ1  
 塩・・・・・・小さじ1/4  
 こしょう・・・・・・少々  
 片栗粉・・・・・・小さじ1  
 サラダ油・・・・・・大さじ1  
 熱湯・・・・・・50 mL  
 つけだれ  
 しょうゆ・おろし・ラー油 各適宜

◆作り方  
 ①キャベツはさつとゆでて冷まし、水気をよく絞ってみじん切りにします。残りの野菜もみじん切りにします。  
 ②ボウルにAの材料を合わせ、粘りが出るまで練ります。16等分にして、ぎょうざの皮で包みます。  
 ③フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、自動で弱火になったら②を並べ、中火で焼き色をつけます。(※1)  
 (温度調節機能 170~180℃)に設定してお使いいただくに便利です。  
 ④熱湯を注ぎ、フタをして弱火で3~5分程蒸し焼きにし、水気が少なくなったら強火にして余分な水分を飛ばします。  
 ⑤器に盛り、好みのつけだれでいただきます。  
 ※1 冷凍ぎょうざの場合は、霜が付きまわっている油がはねる場合がありますのでご注意ください。

### ◎簡単アレンジメニュー



◆材料・2人分  
 ぎょうざ・・・・・・6個  
 干ししいたげ(戻す)・・・1~2枚  
 A水・・・・・・2カップ  
 鶏がらスープの素・・・小さじ1  
 葱・・・・・・大さじ1  
 塩・・・・・・小さじ1/4  
 しょうゆ・・・・・・小さじ1  
 ねぎ・・・・・・1/2本分  
 ①鍋に細切りにした干ししいたげとAを入れて火にかけます。  
 ②煮立ってきたぎょうざを入れて火を通し、斜め薄切りにしたねぎを加え器によります。  
 ※煮いたぎょうざが残った場合も、同様の手順で作れます。その際はぎょうざが当たたまったら、器によります。

## [ ステーキ ]



◆材料・2人分  
 牛肉(サーロインなど)・・・2枚  
 塩・粗びきこしょう・・・各少々  
 にんにく・・・・・・1~2かけ  
 サラダ油・・・・・・大さじ1  
 つけ合わせ  
 じゃがいも・・・・・・1/2個  
 にんじん・・・・・・1/3本  
 しめじ・・・・・・1/2パック  
 塩・こしょう・サラダ油・・・各適宜  
 クレソン・ハーブなど・・・適宜

◆作り方  
 ①牛肉は室温に戻し、塩・粗びきこしょうを軽くふります。(※1)  
 ②じゃがいもは1センチに切り、油(分量外)で揚げ、軽く塩、こしょうをふります。にんじんは1cm幅の輪切りにしてゆでます。しめじはサラダ油で軽く炒めて、塩、こしょうをふります。  
 ③フライパンに薄切りにしたにんにくとサラダ油を入れて弱火で熱し、よい香りが出てきたら取り出します。ひき焼き強火にし、自動で弱火になったら①の肉のせ、焼き色がついたら、上下を返しに焼きます。(※2)  
 (温度調節機能 180~200℃)に設定してお使いいただくに便利です。  
 ④器に①、②、③を盛り、クレソンを添えます。  
 ※1 牛肉は使用する1時間前前に冷蔵庫から出して室温に戻しておく、おいしく仕上がります。  
 ※2 牛まぐさ火を通す場合は、火加減をします。

### ◎簡単アレンジメニュー



◆材料・2人分  
 ぶりの切り身・・・・・・2切れ  
 小麦粉・・・・・・少々  
 サラダ油・・・・・・大さじ1  
 Aしょうゆ・・・・・・大さじ2  
 みりん・・・・・・大さじ2  
 さとう・・・・・・少々  
 しょうゆ・・・・・・大さじ4  
 ①ぶりは余分な水を取り、薄く小麦粉をふります。  
 ②フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、自動で強火になったら、①のぶりをせ、表面に焼き色がついたら火を弱め、両面焼いて取り出します。  
 ③しとろは5丁で切目を入れ、②のフライパンの空いた部分で焼いて取り出します。  
 ④余分な油を取り除き、Aの調味料を入れて火にかけます。煮立ってきたら、②のぶり、③のしとろを戻し入れて火を弱め、煮立てていただきます。

## 【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  
揚げ油・・・・・・・・適宜  
ごま油・・・・・・・・大さじ1  
みじん切りにんにく・1 かけ分  
Bあじの切り身・1 かけ分  
みじん切りにんぎょ・1/2 本分  
豆板糖・・・・・・小さじ1

Cケチャップ・大さじ3  
酒・・・・・・・・大さじ1  
スープ・・・・・・・・100mL (水100mL  
＋鶏がらスープの素  
小さじ1/2)  
片栗粉・・・・・・大さじ1/2

### ◆作り方



①えびは殻をむいて竹串で背ワタを取り、水気を軽く取って、Aの下味をつけます。  
②ボウルに卵白を入れて軽く泡立て、片栗粉と①のえびを入れてよく揉みまぜます。  
③《温度調節機能 160℃》に設定し、プザーが鳴ったら②のえびを入れて揚げます。



④フライパンにごま油とにんにくを入れて弱火にかけます。よい香りが出てきたらBを加えて炒め、合わせだちを入れて中火にし、かき混ぜながら加熱します。



⑤煮立ってとろみがついてきたら、④のえびを入れて、手早くソースをからめます。

### ◎簡単アレンジメニュー



#### えびチリバーガー

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

## 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、「天ぷら油過熱防止」「焦げつき自動消火」の機能も一時的に解除します。

※高温炒め(センサー解除)機能をご使用中の間の機能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 この状態で30分続くと、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  
煮えび・・・・・・・・・・・・中4尾  
粗塩・・・・・・・・・・・・適宜

### ◆作り方

①ぎんなんは鬼殻を割って、殻つきのまま、フライパンに入れて強火にかけます。(※1) 自動で弱火になってもそのまま5分程、はして転がしながら加熱し続け、ぎんなんに火を通します。

②えびは背ワタを取って水気を取り、竹串を刺します。軽く粗塩をふり、グリルで4～5分程焼きます。(※2)  
【火力】 上火：強火 下火：強火

③器に鬼殻と薄塩をむいて串に刺したぎんなんと、えびを盛り合わせ、粗塩を添えます。

※1：《高温炒め(センサー解除)機能》をご使用ください。

※2：えびの大きさによって、加熱時間は変わります。

※ぎんなんは焼ききたの方が、薄皮がむきやすいですが、大変熱いのでくれぐれも竹串に注意してください。

## グリル編



安全! 簡単! 省エネ!

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

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

### グリルを使って、おいしいお魚の焼き方。

お魚は常温に戻し、よく水気をふき取ります。

焦げやすい部分や尾・ひれなどには、厚めに塩を塗るかアルミ箔で覆います。



全体に塩をふり、焼きます。

※焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。

### Point!



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

### Point!



1匹でも中央でなく奥へ!  
奥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か所浮かして、お魚を焼網から離してから取り出します。

### Point!



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

## 【目玉焼き】



### ◆材料・1人分

卵・・・・・・・・・・・・・2個  
サラダ油・・・・・・・・・・・・・大さじ1  
サラダ菜・・・・・・・・・・・・・1〜2枚  
プロコリー・・・・・・・・・・・・・小2房  
フルーツマトなど・・・・・・・・・・・・・1個  
塩、こしょうなどはお好みで

### ◆作り方



- ①フライパンにサラダ油を入れて強火で熱します。**Point!** 自動で弱火になったら卵を割り入れ、中火弱で焼身をお好みの固さに焼きあげます。  
(温度調節機能 160〜180℃)に設定してお使いいただくに便利です。)
- ②器に盛って、サラダ菜、フルーツマト、ゆでたプロコリーを添えます。  
※お好みにより少量水を入れて、フタをして蒸し焼きにしてください。

### Point!

自動で弱火になったらフライパンが温まったサインです。



### ◎簡単アレンジメニュー



### ロコモコ

◆材料・1人分  
卵・・・・・・・・・・・・・1個  
ハンバーグ・・・・・・・・・・・・・1個 (肉200g)  
サラダ油・・・・・・・・・・・・・適宜  
レタス・・・・・・・・・・・・・適宜  
あたかいかいほん・・・・・・・・・・・・・200g  
デミグラスソース・・・・・・・・・・・・・適宜  
かしらトマト・・・・・・・・・・・・・2切れ

- ①上記の手順で目玉焼きを焼きます。ハンバーグも焼きます。  
(温度調節機能 160℃)に設定してお使いいただくに便利です。
- ②レタスは細切りにして、冷水にさらしてリッパさせて水気を切ります。
- ③あたかいかいほんを盛り、レタス、ハンバーグを順にのせます。  
デミグラスソースをかけて、目玉焼きをのせ、トマトを添えます。

## 【チャーハン】



### ◆材料・2人分

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

### Point!

強火力バーナーをお使いいただくとおいしく仕上がります。

### ◆作り方



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

### ◎簡単アレンジメニュー



### あんかけチャーハン

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

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

## 焼き物もグリルでおいしく調理。

コンロでは焼網を使用しないでください。

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

## 【焼きなす】



### ◆材料・3人分

なす・・・・・・・・・・・・・中3本  
おろし生薑・・・・・・・・・・・・・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グリルの網になすをのせ、表面が黒くなるまで焼いて火を通します。
- ③冷水に取って冷まし、竹串の先で皮をむきます。一口大に切って器に盛り、おろし生薑を添え、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、なすの大きい場合は、焼きあがる前に消火することがあるため十分に切って加熱してください。

## 【焼きもち】



### ◆材料・2人分

切りもち・・・・・・・・・・・・・4個  
しょうゆ・・・・・・・・・・・・・大瓶おし、のり、きこなどお好みで

【火力】 上火：弱火 下火：弱火  
【時間】 6〜8分

### ◆作り方

- ①グリルの網の中央にもちを並べて焼きます。
- ②しょうゆなど、お好みのものをつけていただきます。  
※大きくふくらむと上火力バーナーにつくことがありますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。  
切れ目が入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。

## 【カキのステーキ】



### ◆材料・2人分

生食用カキ (殻つき)・・・・・・・・・・・・・4個  
塩・・・・・・・・・・・・・適宜  
A ホウイソース・・・・・・・・・・・・・70g  
牛乳・・・・・・・・・・・・・50g

【火力】 上火：強火 下火：強火  
【時間】 7〜8分

### ◆作り方

- ①かきは殻から身をはずし、塩でふり洗いあして水気を取ります。
- ②①の身を殻に戻し、合わせたAをかけます。ピザ用チーズをちらし、バターをのせます。
- ③グリルの網にのせて、焼き色がつくまで焼きます。
- ④器に盛って、パセリをちらします。

## 【鮭のホイル焼き】



### ◆材料・2人分

鮭の切り身・・・・・・・・・・・・・2切れ  
塩、こしょう・・・・・・・・・・・・・各少々  
玉ねぎ・・・・・・・・・・・・・1/4個

しめじ・・・・・・・・・・・・・1/2パック  
バター・・・・・・・・・・・・・10g  
くし形レモン・・・・・・・・・・・・・2切れ

【火力】 上火：強火 下火：強火  
【時間】 8〜9分

### ◆作り方

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



4808/870000

1480870



# 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。

【作り方】

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

### ワンポイント

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



### ワンポイント

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



## トースト、シュガートースト



予熱:約2～3分【上火:強/下火:強】

加熱:約2～3分【上火:弱/下火:強】

### 【材料】2枚分

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

### 【つくり方】

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



## 海老トースト



予熱:なし

加熱:約4分

【上火:強/下火:強】

### 【材料】2枚分

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

### 【つくり方】

- ① むきえび・おろししょうが・ねぎ・卵をフードプロセッサーで攪拌します。
- ② 食パンに①を塗ります。
- ③ グリルにクッキングプレートセットし、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  
ビザ用チーズ.....80g  
オリーブオイル.....適宜  
塩.....少々  
バジルの葉.....3～4枚



### 【つくり方】

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



### ワンポイント

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

## スイーツポテト

予熱:なし  
加熱:約5〜6分【上火:弱/下火:弱】

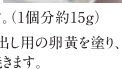
【材料】約18個(2回分)

さつまいも・・・1本(200g)  
牛乳・・・・・・・大さじ1  
バター・・・・・・・15g  
砂糖・・・・・・・30g

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

【つくり方】

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



手前

ワンポイント

仕上げのつや出し用の卵黄は表面全体に塗ると見た目がいいです。



手前

## 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  
バター・・・・・・・5g  
グラニュー糖・・・・大さじ1  
レモン汁・・・・・・・小さじ1  
シナモンパウダー・・・少々

【つくり方】

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



奥側に包みを  
おきます。

奥

## クッキー

予熱:なし  
加熱:約5分【上火:強/下火:弱】

【材料】約28個(2回分)

バター(無塩)・・・・・・・70g  
砂糖・・・・・・・50g  
卵・・・・・・・1/2個  
薄力粉・・・・・・・140g  
バニラエッセンス・・・・・・・少々  
お好みによりチョコレートチップ・アーモンドスライス・くるみ

【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・薄力粉を加えてさつりと混ぜます。
- ③ 生地をまとめてラップに包み、冷蔵庫で30分ほどねかせます。
- ④ 生地を約8gに丸め、手で形を平ら(厚さ2.5mm程度)に整えクッキングプレートに並べます。
- ⑤ グリルにクッキングプレートをセットし、アルミホイルを覆いかぶせ【上火:強/下火:弱】で約3分焼きます。
- ⑥ アルミホイルをとり【上火:強/下火:弱】で約2分焼きます。



手前

奥側に生地を  
おきます。



ワンポイント

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



ワンポイント

仕上げにアルミホイルに包み、バターソースをのせ、まかるとよい。

## フルーツグラタン



予熱:なし

加熱:約5~6分【上火:強/下火:弱】

【材料】2皿分(小皿の皿)

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

### ワンポイント

カスタードクリームに焦げ目をつけた無い場合は、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なります。

【作り方】

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



## 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)

#### 警告



■グリルを使用後および連続使用の場合は、グリル受け皿にたまった脂を取り除く

たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。  
また、グリル皿には何も入れないでください。

#### 注意



■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

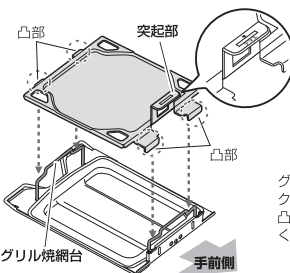
具材に火がつき機器焼損の原因になります。

■使用直後の熱い状態で急いで水で冷やさない

変形・変色の原因になります。

### クッキングプレートの取り付けかた

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



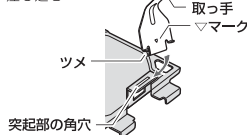
グリル焼網台の上にクッキングプレートの凸部をあわせてのせてください。

\*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。

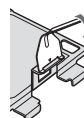
セット完了後

### クッキングプレートの取り出しかた

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



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



### お手入れのしかた

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