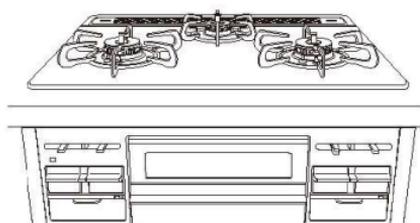


取扱説明書

ビルトインコンロ

型番	型式名
210-P500型	E4-10-7 (PD-509WS-60CV-5)
210-P502型	E4-10-7 (PD-509WS-60CD-5)

- ◎両面焼水なしグリル
- ◎Gクリアコートトッププレート



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

家庭用

保証書付

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

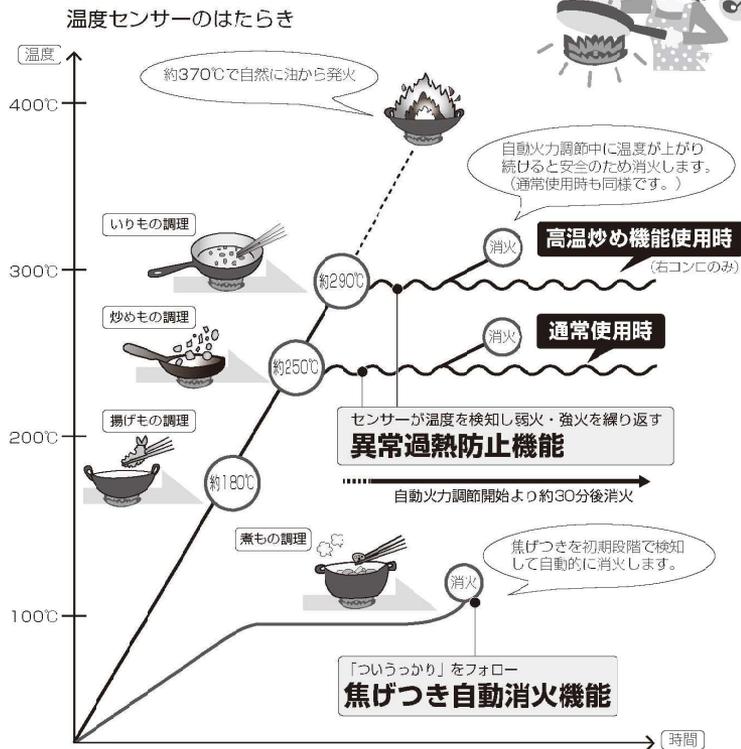
 大阪ガス

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



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

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しません。また、点火操作をしても手を離すと消火するようになります。

乾電池の交換方法 24ページ

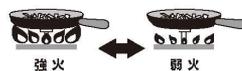
? 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいています。

センサーの温度が上昇すると自動で火力を切り替えて高温になり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自動的にガスを止め消火します。

※高温炒め機能を使用しているときも同様です。

異常過熱防止機能について 30ページ



? コンロで焼網が使えない

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

焼きなすやもちはグリルで調理してください。グリルに入りきらない大き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。

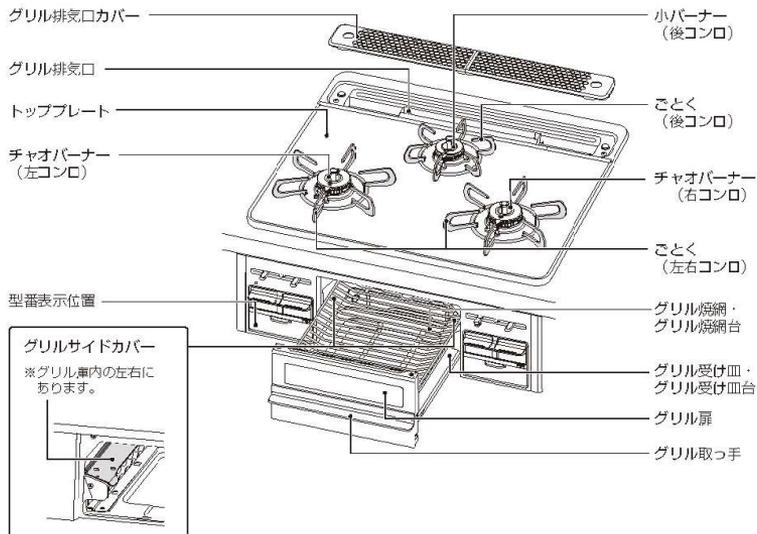
高温炒め機能 29ページ



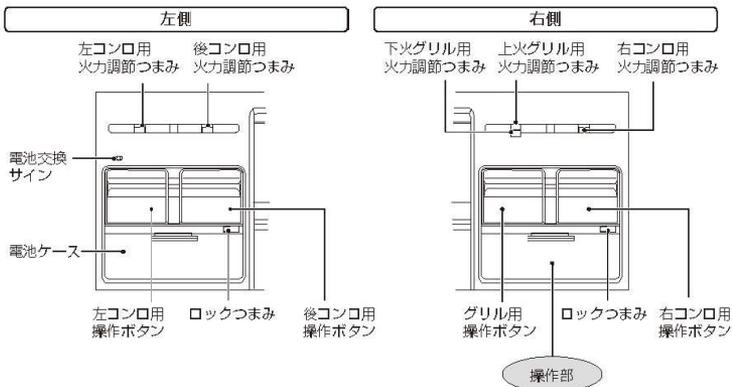
もくじ

各部のなまえ	3
安心・安全機能	5
便利機能	6
あんしんモードについて (コンロ30分消火)	7
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	8
安全なご使用のために	
安全上のご注意	12
ご使用前に確認ください	
部品の取り付け確認	23
乾電池の交換方法	24
コンロをご使用の前に	25
使いかた	
コンロの使いかた (基本の操作)	27
いりもの・炒めものをする (高温炒め機能)	29
コンロタイマーを使う	31
揚げもの・焼きものをする (温度キープモード)	33
お湯を沸かす (湯沸し機能)	35
ごはんを炊く (炊飯機能)	37
煮ちのをする (煮込み機能)	41
グリルの使いかた	43
長くご利用いただくために	
日常点検とお手入れ	47
部品の取り付けと取り外し	50
お手入れのしかた	53
よくあるご質問 (Q&A)	57
ブザーが鳴ってこんな表示が出たら	65
長期間使用しない場合 /アフターサービス	68
別売部品・交換部品のご紹介	69
仕様	70
お問い合わせ先	71
保証書	裏表紙

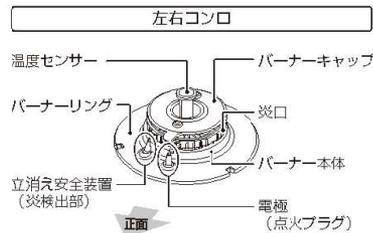
各部のなまえ



正面図

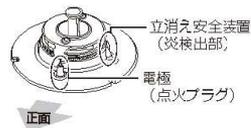


バーナー部 拡大図



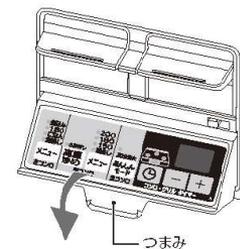
後コンロ

※後コンロは立消え安全装置 (炎検出部) の位置が左コンロとは異なります。

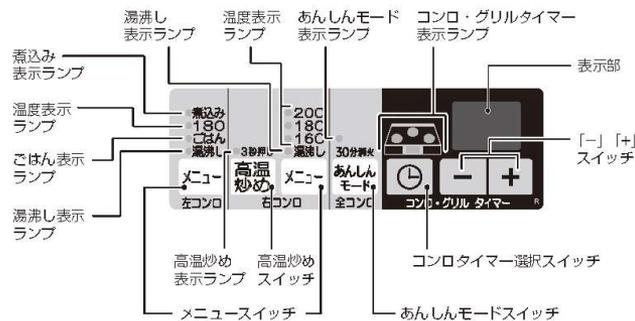


操作部 拡大図

■操作部の開けかた
 操作部のつまみを持って手前に開けてください。



操作部



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**

風呂や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

調理油過熱防止装置

左右コンロ (後コンロ)

調理油の過熱を防止するために、温度センサーが鍋底の温度を検知し、油温を約250℃に保つように強火⇄弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、弱火の状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止め消火します。

(後コンロは自動で火力調節は行いません。)

消し忘れ消火機能

左右コンロ (後コンロ) **グリル**

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

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

あんしんモード (7ページ)

→コンロは自動消火するまでの時間を30分に一括で短縮することができます。

カスタマイズ機能 (8ページ)

→コンロは自動消火するまでの時間を10~90分(10分間隔)に変更することもできます。

焦げつき自動消火機能

左右コンロ (後コンロ)

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめると自動的にガスを止め消火します。

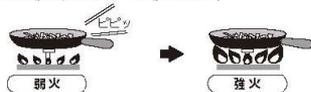
- 鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
- 鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

火力切り替えお知らせ機能

左右コンロ

安心・安全機能がはたらいたり、便利機能を利用して火力が自動調節されているときに、弱火から強火に火力が自動で変わると、ブザー(ピー・ピー・ピー)が鳴り、お知らせします。乾電池が消費するので、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

(炊飯機能を使用している場合は除く)



カスタマイズ機能 (8ページ)

→ブザーでのお知らせを鳴らさないように設定することもできます。

異常過熱防止機能

30ページ

左右コンロ

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、強火⇄弱火と自動的に火力を調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続くか、弱火の状態でも温度上昇が続くと自動的にガスを止め消火します。



中火点火機能

28ページ

左右コンロ

コンロ点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。

グリル過熱防止機能

43ページ

グリル

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

操作ボタンロック機能

26ページ

左右コンロ (後コンロ) **グリル**

小さなお子さまのいたずらや誤操作による点火を防ぎます。

操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

左右コンロ (後コンロ) **グリル**

安心・安全機能がはたらいたり、便利機能を使った調理が終了して自動消火した場合に、操作ボタンを戻し忘れると1分毎にブザー(ピー・ピー・ピー)が鳴り、お知らせします。乾電池が消費するので、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。

あんしんモード

7ページ

左右コンロ (後コンロ)

コンロの消し忘れ消火時間を約2時間から約30分にワンタッチで短縮できます。一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。また解除もワンタッチで行えます。

便利機能

高温炒め機能

29ページ

右コンロ

いりもの調理など高温が必要な調理の場合にご使用ください。高温炒め機能をご使用時も、高温になり過ぎて異常過熱防止機能がはたらいしたときや、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。

タイマー機能

31・46ページ

左右コンロ (後コンロ) **グリル**

コンロはいずれか1が所で1~99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。

温度キープモード

33ページ

左右コンロ

右コンロは、温度を5段階(60~200℃)のいずれかに設定することができます。天ぷらなどの揚げもの調理や、ホットケーキなどの火加減が難しい焼きもの調理をするときに便利です。左コンロは180℃のみ設定することができます。

沸騰し機能

35ページ

左右コンロ

沸騰後に自動消火します。

カスタマイズ機能 (8ページ)

- 沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。
- 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はお知らせのタイミングを変更することもできます。

炊飯機能

37ページ

左右コンロ

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。

カスタマイズ機能 (8ページ)

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

煮込み機能

41ページ

左右コンロ

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

あんしんモードについて (コンロ30分消火)

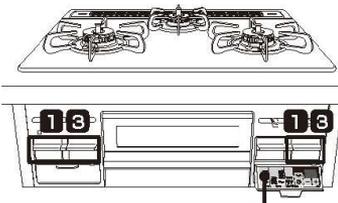
「あんしんモード」に設定すると、 コンロの消し忘れ消火機能で自動消火するまでの時間を30分に短縮できます。	初期設定 (解除した場合)	設定した場合
	2時間 (120分) ※カスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。	30分

簡単操作でさらに安心設定を希望される方におすすめです。

※すべてのコンロの設定を一括で変更します。一度設定すると設定内容を記憶していますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。(ご使用のたびに表示ランプが点灯します。)

準備

操作部を開ける



1 点火する

いずれかのコンロを点火する

左コンロ・右コンロ・後コンロのいずれかの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火します。

2 あんしんモードを設定/解除する

あんしんモードスイッチを押す

- 「あんしんモード」が設定、または解除されます。
- 設定と解除は同じ操作方法です。
- あんしんモード設定後、乾電池を交換しても設定は記憶されています。

<p><設定した場合> 表示ランプが点灯し、メロディが鳴ります。</p> <p>表示ランプはコンロ 使用中は点灯、 消火すると消灯します。</p>	<p><解除した場合> 表示ランプが消灯し、「ピー・ピー」とブザーが鳴ります。消灯</p>
---	---

3 消火する

1で点火したコンロの操作ボタンを押して消火する

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

安心・安全機能、便利機能を下記の範囲で設定 (カスタマイズ) できます。一度設定すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに設定する必要はありません。

適応機能	初期設定	変更内容	手順参照ページ
コンロの消し忘れ消火機能 5ページ すべてのコンロの設定を同時に変更できます。 (グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。)	2時間 (120分)	10~90分 (10分間隔)	9・10
湯沸し機能 (沸騰検知のお知らせ) 6ページ 沸騰のお知らせのタイミングが早いや遅いの不便を感じたときに変更できます。	「3」 (標準)	5段階調節可能 早くしたいとき: 1または2 遅くしたいとき: 4または5	9・10
湯沸し機能 (保温) 3ページ 沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更できます。	保温なし	保温あり (沸騰後、5分間器火で保温する)	9・10
炊飯機能 6ページ 炊き加減をお好みの硬さ・焦げ具合で炊き上げるように変更できます。	「3」 (標準)	5段階調節可能 やわらかくする: 1または2 硬くする: 4または5	9・10
火力切り替えお知らせ機能 5ページ 火力が自動で大きくなるお知らせするブザー音を消すことができます。	音あり	音なし	11

- 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・コンロタイマー機能が優先されます。
(あんしんモードでカスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合も同様です。)
- あんしんモードで消し忘れ消火機能の時間を短縮している場合は、カスタマイズ機能の設定よりもあんしんモードの設定が優先されます。
- あんしんモードを設定していると、カスタマイズ機能で消し忘れ消火機能の時間を変更することはできません。

リセット機能

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

- ① ガス栓を閉め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する
- ② 右コンロの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火の位置にする
- ③ すぐに (10秒以内) 右コンロの操作ボタンを押し戻して消火の位置にする
- ④ [] + [] スイッチを2つ同時に長押しする (3秒以上)

- ブザー (ピー) が5回鳴り、表示部に「LL」が点灯します。
- 「LL」が点灯するとリセット完了です。
- 「LL」が点灯しない場合は再度②からやり直してください。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

個別設定のしかた

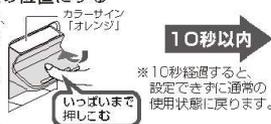
各種設定を変更する前に設定準備を行ってください。
設定準備が完了してから1分以内に各種設定変更を開始してください。

1分を過ぎると通常の使用状態に戻ります。

設定準備をする
(共通操作)

① ガス栓を開め、すべての操作ボタンが消火の位置に戻っていることを確認する

② ①グリルの操作ボタンをいっばいまで押しこんで点火の位置にする
操作ボタンを押すと、すべてのバーナーで同時にパチパチと放電しますが、異常ではありません。

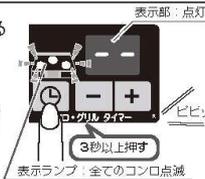


② ②すぐにグリルの操作ボタンを押し戻して消火の位置にする



③ ③スイッチを長押しする(3秒以上)

ブザーが「ビビッ」と鳴り、コンロタイマー表示ランプが点滅し、表示部が点灯(「コンロの消し忘れ消火機能の自動消火時間の変更」で設定している内容が点灯)すると設定準備完了です。



各種設定を変更する

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 (表示「--」)

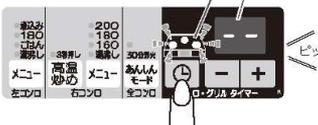
湯沸し機能の沸騰をお知らせするタイミングの変更

初期設定: 3

④ ④スイッチを押す

- コンロタイマー表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。

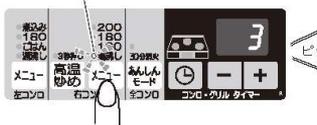
表示ランプ: 全てのコンロ点滅 表示部: 点灯



④ 右コンロの「」スイッチを押す

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。

表示ランプ: 点滅



⑤ スwitchを押し、設定を変更する

- 10~90分の間で10分刻み、および120分に設定できます。



※すべてのコンロの設定を同時に変更します。
※あんしんモードを設定しているときと変更することができません。

⑤ スwitchを押し、設定を変更する

- 1~5段階で調節できます。



湯沸し機能の保温あり/なしの変更

初期設定: **oF**

④ 右コンロの「」スイッチを2回押す

- 湯沸し表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。

表示ランプ: 点滅



⑤ スwitchを押し、設定を変更する

- on** (オン): 保温5分
- oF** (オフ): 保温なし



炊飯機能の炊き加減の変更

初期設定: 3

④ 左コンロの「」スイッチを押す

- ごはん表示ランプが点滅します。
- 表示部に現在の設定が表示されます。

表示ランプ: 点滅



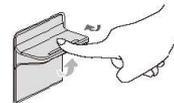
⑤ スwitchを押し、設定を変更する

- 1~5段階で調節できます。



⑦ 設定後は、操作ボタンを消火の位置に戻してください。

※操作ボタンを戻し忘れると、操作ボタン戻し忘れお知らせ機能がはたらきます。P.8ページ



その時点の設定を記憶します。

設定の過程で1分以上何も操作をしないと、その時点でメロディが鳴り、自動的に設定完了します。

安全上のご注意 (設置編)

警告



必ず行う

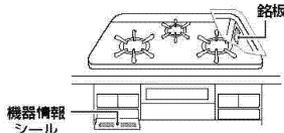
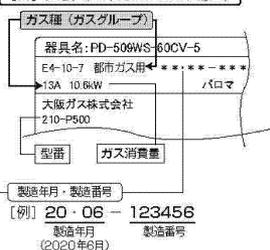
■供給ガスと機器の銘板に表示してあるガスの種類 (ガスグループ) の適合を確認する

- 供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になったり、異常点火ややけどをしたり、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供給ガスと銘板に表示してあるガスの種類が一致しているか確認してください。
- ・銘板は機器内部の右側面に貼ってあります。機器情報シールは電池ケースふたを開けると貼ってあります。機器のガスの種類 (ガスグループ) を確認することができます。
- ・供給ガスの種類がわからない場合、または合っていない場合はお買い上げの販売店、またははもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

【例】機器情報シール (都市ガス13Aの場合)



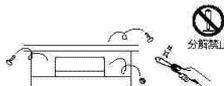
【例】銘板 (都市ガス13Aの場合)



分解禁止

■絶対に改造・分解は行わない

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



必ず行う

■機器の設置 (付帯工事)

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

■ガス接続

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



必ず行う

■設置場所

工事説明書に従って正しく設置してあることを確認してください。
※設置後、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。

警告

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

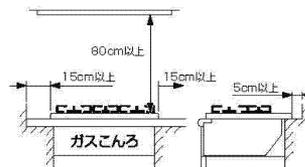
- 周囲の壁が不燃材料以外 (タイルやステンレスを貼り付けた可燃性の壁も含みます) で、下記の「**■離隔距離を守って設置する**」を守れない場合は絶対に設置しないでください。可燃性の壁に直接タイルやステンレスを貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災の原因になります。
- どうしても設置しなければならない場合は、下記の「**■離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける**」に従って、必ず大阪ガス指定の防熱板 (別売) を取り付けてください。防火措置を行わないと、火災の原因になります。
※壁の構造がわからない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板 (別売) を取り付けてください。



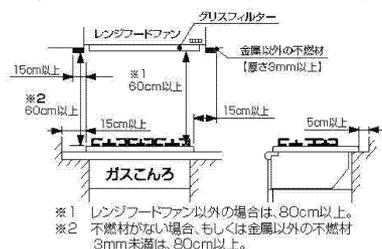
必ず行う

■離隔距離を守って設置する

可燃物からの離隔距離 (cm)			
上方	側方	前方	後方
80以上	15以上	15以上	5以上



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



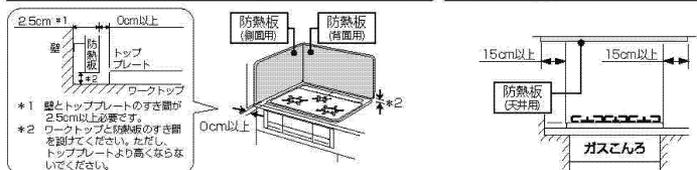
必ず行う

■離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける

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

周囲の防火措置

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
防熱板 (側面用)	4015-0100-0205	350mm	535mm
防熱板 (背面用)	4015-0100-0206	350mm	600mm
防熱板 (天井用)	4015-0100-0207	550mm	900mm

- 防熱板については、お買い上げの販売店、またははもよりの大阪ガスにご確認ください。
- 詳しくは設置工事説明書をご覧ください。

安全上のご注意 (使用編)

警告



■火をつけたまま機器から絶対に離れない、就寝、外出をしない

- 調理物が異常過熱し火災の原因になります。特に天ぷらや揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理物に火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によってはグリル過熱防止機能がはたらく前やグリルタイマーが終了する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ずいったん火を消してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

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



■トッププレートに衝撃を加えない、トッププレートの上に乗らない

トッププレートが変形・破損し、けがなどの思わぬ事故や異常過熱、火災の原因になります。破損したときは絶対に触らず、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。



■グリル排気口の上にふきんや鍋をのせたり、アルミはくなどでふさがない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。



必ず行う

■点火・消火の確認をする

- 点火時は、火がついたことを確認する
 - 消火時は、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、火が消えたことを確認してガス栓を閉める
- 消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れしやすいので必ず火が消えたことを確認してください。



禁止

■外付け装置による遠隔操作厳禁

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



禁止

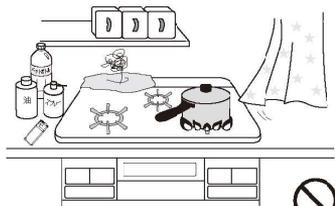
機器の近くには…

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

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

■引火のおそれのあるものを使用しない

スプレー、ガソリン、ベンジン、消毒用アルコールなどは、引火して火災のおそれがあります。手などを消毒用アルコールで消毒した際には、よく乾かしてからご使用ください。



警告



必ず行う

■異常時・緊急時には、ただちに使用中を中止し、処置をする

- ①使用中に異常な燃焼、臭気、異常音を感じた場合、使用中で消火した場合、地震、火災など緊急の場合はただちに使用中を中止し、ガス栓を閉める。
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(57~64ページ)「プーサーが鳴ってこんな表示が出たら」(65~67ページ)に従い処置する。
- ③上記の処置をしても直らない場合は使用中を中止し、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。



禁止

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

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



■機器に付属、または機器指定の補助具以外は使用しない

市販の補助具（省エネ性をうたった補助具、アルミはく製の受け皿など）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の変色、変形の原因にもなります。



省エネごとく

アルミはく製する受け皿



■焼網は使用しない

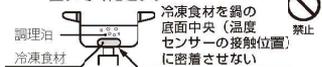
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



禁止

■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調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。



調理油
冷凍食材
冷凍食材を鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない

■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、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。

■揚げ過ぎない

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



必ず行う

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

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、温度センサーが正常にはたらかず、発火するおそれがあります。特にフライパンなどのほ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。



食材
調理油
食材全体が十分につかるまで



禁止

■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは絶対に機器から離れない

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

安全上のご注意 (使用編)

警告

禁止 ■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。

グリルには…
禁止 ■機器指定の補助具以外（グリル石やグリルシート、アルミはくなど）は使用しない
機器に付属、または機器指定の補助具以外を使用すると、異常燃焼による一酸化炭素中毒や機器の損傷、火災など思わぬ事故の原因になります。



■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
魚などが焦えたり、前枠部を焦がしたり、機器上部が過熱され、やけどをするおそれがあります。

■グリルに指定以外の容器やプレートを入れて使用しない
一酸化炭素中毒や異常過熱のおそれがあります。

グリルには…
禁止 ■グリル焼網の上にクッキングプレート（別売品）をのせて使用しない
正しく取り付けないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。

■グリル焼網の上に波型グリル用プレート（別売品）をのせて使用しない
固定枠に正しく取り付けないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。

■波型グリル用プレート（別売品）で汁物調理や水を入れて使用しない
不完全燃焼のおそれがあります。

必ず行う ■グリル庫内に食品くずやふきん、梱包部材がないことを確認する

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

たまった脂や食品くずに火がついて火災のおそれがあります。使用前にグリル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。

注意

換気必要 ■閉めきった部屋で使用しない
■使用中は窓を開けるか換気扇を回す
不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

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

禁止 ■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器に当てない
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。

接触禁止 ■使用中や使用直後は操作部・操作ボタン・火力調節つまみ・グリル取っ手以外は触らない

- やなどのおそれがあります。
- グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、ビルトインオープンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオープンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。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。触らないように注意してください。
- つかまり立ち・伝い歩きをする乳幼児がグリル扉でやけどしないよう注意してください。



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 ■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり（グリル扉の落下も含む）傷をつけたりしない
また、使用中や使用直後に水や洗剤をかけない
ガラスが割れてけがややけどをするおそれがあります。

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

■操作部には水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

禁止 ■調理以外の用途には使わない
■衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しない
衣類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 ■この機器の点火装置以外の方法（ライターなど）では点火しない
やけどをするおそれがあります。

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

すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して衣類に燃え移ったり、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。

禁止 ■グリル扉に重いものをのせたり、強い力を加えたりしない
グリル扉が外れ、けがや機器破損の原因になります。

安全上のご注意 (使用編)

⚠️ 注意



禁止

グリル使用時には…

- グリル排気口に手や顔を近づけない
 - 鍋の取っ手などをグリル排気口に向けない
- 高温の排気熱が出ているため、やけどをしたり、取っ手が焼損をするおそれがあります。



必ず行う

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

ペット (犬や猫など) が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。
 ②6ページ
 またはガス栓を開めてください。



禁止

コンロ使用時には…

- ごとくを外して使用しない
 - 石焼きいもつぼなどのから焼きをする調理具は使用しない
- 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。
- 異常過熱による機器焼損の原因になります。



必ず行う

- 軽い鍋や取っ手の重い鍋は必ず取っ手を持って調理する
- 軽い鍋や取っ手の重い鍋は、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたり、すれ落ちる場合があります。調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



必ず行う

コンロ使用時には…

- 取っ手が着脱できる鍋は取っ手が固定されていることを確認する
- 軽い鍋は調理物を含めて250g以上で調理する
- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、中火以下の火力で使用する

取っ手が着脱できる鍋は食材を動かしたりゆっくり返す際に不安定になりますので、取っ手が本体に固定されていることを確認してから、取っ手を持って調理してください。長時間加熱調理する場合には取っ手が傷傷しないようにご注意ください。

異常過熱による機器焼損の原因になります。

- やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
- 片手鍋・底がへこんだ鍋・中華鍋など底が丸い鍋・底がすべりやすい鍋・径の小さい鍋は不安定な状態で使用しない

不安定な状態で鍋を使用すると、鍋が傾いたりすべってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はことこのツメの方向に合わせ、取っ手を機器の前面からはみ出さないようにし、不安定な鍋は取っ手を持って調理するなど安定した状態で使用してください。



禁止

グリル使用時には…

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



禁止

⚠️ 注意

グリル使用時には…



接触禁止

- 魚などの調理物を取り出すときは魚などは、グリル扉やガラスに触れない
- やけどのおそれがあります。グリル扉はいっぱいまで水平に引き出してください。



禁止

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

❗️ 万一、グリル使用中に調理物や脂に火がついたときは…

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



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おそれがあります。やけどや火災の原因になります。焼き具合を見ながら火力を調節してください。

- 異なる食材 (焼き上げの早い食材、遅い食材) を同時に焼くときは注意する
- 焦げたり、発火するおそれがあります。

グリル使用時には…



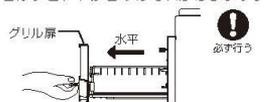
必ず行う

- グリル焼紙・グリル受け皿・液型グリル用プレート (別売品)・クッキングプレート (別売品) は冷めてから取り出す
- 使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。



必ず行う

- グリル扉はゆっくり水平に入れし、ていねいに持ち運ぶ
- グリル扉を持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。④43ページグリル受け皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



必ず行う



禁止

- 液型グリル用プレート (別売品)・クッキングプレート (別売品) を取り出すときは、付属の取っ手以外は使用しない
- 使用中・使用直後は高温になっていますので、やけどをするおそれがあります。付属の取っ手を使用して取り出してください。

- クッキングプレート (別売品) の上で魚を焼いたり、脂の出る料理をしない
- 脂がたまり、発火するおそれがあります。※詳しくはクッキングプレートに付属のレシピ集 (取扱説明書) をご覧ください。



禁止

- クッキングプレート (別売品) はコンロで使用しない
- クッキングプレートはグリル専用です。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。

安全上のご注意 (使用編)

⚠️ 注意

機器の点検・お手入れするときは…



禁止

- **機器に水をかけない**
不完全燃焼、故障の原因となります。



必ず行う

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

- **ガス栓を閉める**

誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。

- **操作ボタンをロックする**

不用意な点火を防ぎます。P.26ページ

- **バーナーキャップに煮こぼれしたときは必ずお手入れする**

- **バーナーキャップを水洗いしたときは水気を十分ふき取る**

炎口が真っつたり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。

機器の点検・お手入れするときは…



必ず行う

- **必ず手袋をして行う**

手袋をしないとけがのおそれがあります。



注意

- **グリル庫内や機器本体をお手入れする際は各部品の突起物などに注意する**

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

おねがい

- **突沸現象に注意してください。**
カレー、ミートソースなどのとろみのある料理や、みそ汁などを煮たり温めたりするとき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こることがあります。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをす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、少し冷ましてから行う。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

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

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。

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

- 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。

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

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

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

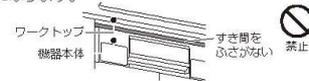
- 調理中に鍋をのせかえるときは、必ず火を消してください。

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

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

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

- 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。



- 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。

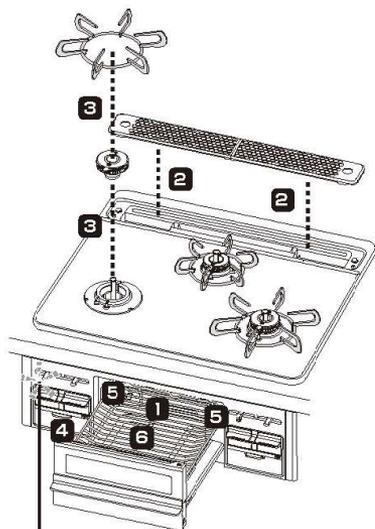
部品の取り付け確認

バーナーキャップやごとくなど、正しく取り付けられていることを確認してください。
 詳しい設置方法は「部品の取り付けと取り外し」(50～52ページ)を参照ください。

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

グリルサイドカバー
 ※グリル庫内の左右にあります。

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



電池交換サインが点滅していたら…乾電池の交換時期です。

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

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

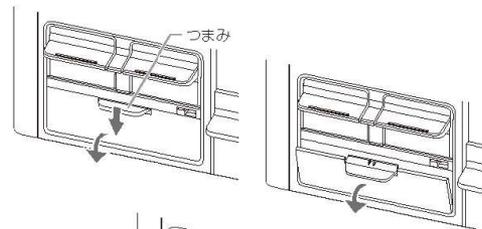
- 乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。
- 乾電池がさらに消耗すると、電池交換サインが点灯に変わり、機器が使用できなくなります。
- 乾電池が完全に消耗したときは、電池交換サインの点滅・点灯もしくなくなりますので注意してください。

乾電池の交換方法

乾電池が消耗してくると操作ボタンを押したとき点火していても、手を離すと消火するようになります。
 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。

- 1 電池ケースのふたを開ける

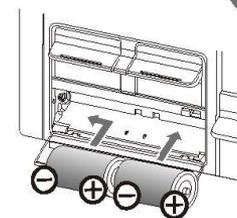
電池ケースふたのつまみを押し下げて、手前に倒して開けます。



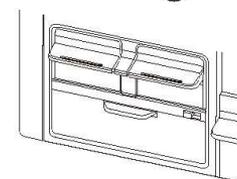
- 2 古い乾電池を取り出す

- 3 新しい乾電池を入れる

- 新品の単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を用意し、図のように⊕を右側に入れてください。
- 先に入れた乾電池を左に押し込みながら2個目の乾電池を入れます。



- 4 電池ケースのふたを閉める



おねがい

- 電池ケースは取り外せません。無理に引っ張ったり、おさえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、乾電池の接触不良の原因となるため、ふき取ってきれいにしてください。また、乾電池の⊕・⊖端子が油で汚れると作動不良の原因となることがあります。
- 乾電池の挿入方向を間違えないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サインの点滅)めやすは約1年です。(付属の単1形アルカリ乾電池で当社使用モードによる)
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカーが異なると交換時期がめやすより短くなる場合があります。マンガン乾電池をご使用の場合は寿命が短くなります。
- 新しい乾電池と古い乾電池、または種類・銘柄の違う乾電池を混ぜて使わず、必ず2個とも同じ種類の新品のアルカリ乾電池をご使用ください。寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月一年)」を過ぎている場合は自己放電により寿命が短くなります。また、付属の乾電池は工場出荷時に納められたもので、自己放電により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スぺーサーや充電式単1形乾電池は電池ケースの⊖端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用してきた場合でも交換時期が極端に短くなります。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池は充電・分解・加熱したり、火の中に投入しないでください。乾電池が破裂し、手や衣服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。



コンロをご使用の前に

温度センサーが正しくはたらくように必ずお守りください。

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

警告



温度センサーが正しくはたらくなくなるような改造や取り外しは絶対にしない

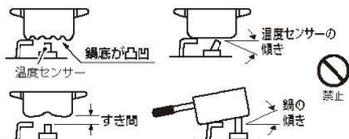
火災などの原因となり大変危険です。

温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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

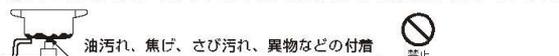
●鍋底と温度センサーの間にはすき間がないようにしてください。

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



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油調理はしない

調理油過熱防止装置がはたらかず、発火することがあります。



注意



温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

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



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

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

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



お使いいただける鍋

○：適しています

×：適していません（温度を正しく検知できません。）

ワンポイント

鍋などは「底が平らなもの」をご使用ください。誤作動の原因となります。

	鍋などの種類、材質	油調理		その他調理 ^{※1} (煮る/蒸す)
		揚げもの ^{※1} (油量200mL以上)	炒めもの	
鍋	ホーロー アルミ・鉄 無水鍋	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以上) ^{※2}	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以下) ^{※2}	×	×	○
フライパン (中華鍋 (底が平らなもの))	土鍋 耐熱ガラス 圧力鍋	×	×	○
	アルミ 鉄	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以上) ^{※2}	○	○	○
	ステンレス (底厚み2.5mm以下) ^{※2}	×	×	○

※1 「温度キープモード」、「湯沸し機能」、「蒸込み機能」、「炊飯機能」で調理する場合は、各機能に適した鍋を使用してください。（詳細は各機能ページを参照ください）

※2 多層鍋タイプを含む

警告



コンロで焼網は使用しない

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



おねがい

丸底中華鍋を使うときは

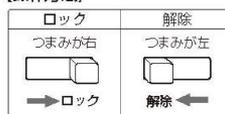
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確認してから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては鍋が安定せず、温度を正しく検知できません。
- 必ず取っ手を持って調理してください。

操作ボタンロック機能（ロックつまみ）について

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

※操作ボタンが点火の位置にあるとロックすることができません。必ず操作ボタンが消火の位置になっていることを確認してください。

【操作方法】



【ロックつまみの位置】



左コンロ・後コンロ用

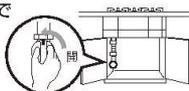
グリル・右コンロ用



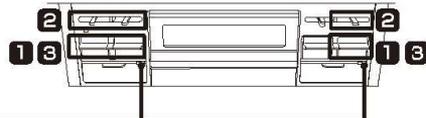
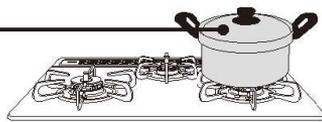
コンロの使いかた (基本の操作)

準備

すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



ごとの中央に鍋などを置く



ロックつまみが解除されていることを確認する [P.26](#)ページ

ワンポイント

○いりもの、炒めもの、あぶりものをするときには…

- 高温炒め機能を使用して調理してください。 [P.29](#)ページ
- 安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くなります。自動火力調節開始から約30分で消火します。

○揚げものをするときには…

温度キープモードを使用して調理してください。 [P.33](#)ページ

おねがい

- 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。
- 鍋についた水滴はふき取ってからごとのにのせてください。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。
- 鍋をごとのにのせてから点火してください。
- 焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理の種類、火力によって焦げつきの程度が変わります。焦げつきやすい調理の場合、弱火（最弱火力）で様子を見ながら調理してください。
（焦げつきやすい調理の例）
水分が少なく、調味料が多い調理やカレー・シチューの再加熱など
- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず機器が冷めていることを確認してください。

1

点火する

コンロの操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

- パチパチと音がして点火します。（すべてのコンロとグリルは同時に放電しますが、異常ではありません。）
- 点火のとき、火力調節つまみは、後コンロ…強火の方向に移動します。左右コンロ…中火の位置（中央）に移動します。（中火点火機能） [P.5](#)ページ



いっぱいまで押しこむ

- 操作ボタンが押しこまれているときは、カラーサインが表示されます。
- 手を離しても点火していることを確認してください。
※操作ボタンをいっぱいまで押しこまないで、手を離れたときに消火する場合があります。

2

火力調節する

炎を見ながら火力調節つまみをゆっくり動かす

- 火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 使用中もときどき燃焼を確認してください。
- 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。



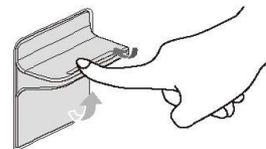
コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火⇄弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能がはたらきます。（左右コンロのみ） [P.30](#)ページ

3

消火し、ガス栓を閉める

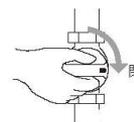
コンロの操作ボタンを押して消火する

消火していることを確認してください。



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。

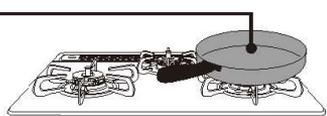


いりもの・炒めものをする (高温炒め機能) 右コンロ

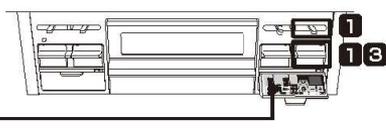
いりもの・炒めもの・あぶりもの調理などで、炎が小さくなくなったり消えてうまく調理できない場合、高温炒め機能をご使用ください。高温炒め機能を設定すると、強火や弱火を繰り返しながら通常より高い温度で調理できます。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため自動消火します。

準備

ごとの中央にフライパンなどを置く
(右コンロ側)



操作部を開ける



1 点火し、火力調節する

- 右コンロの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する
- 火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて炎があふれない程度に調節してください。

2 高温炒めスイッチを3秒以上 押す

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

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



3 消火する

右コンロの操作ボタンを押して消火する
消火すると高温炒め機能は解除されます。

おねがい

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

ワンポイント

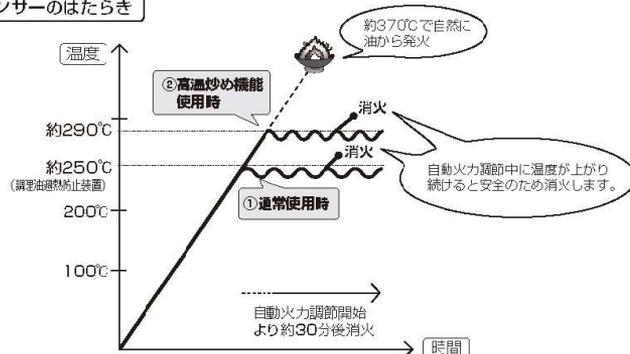
- 炒めものなどの調理をする場合には、先に鍋を加熱し、ブザーが「ビッ」と鳴り、自動的に弱火になったときに食材の入れ頃です。
- コンロタイマーを使用して調理する時間を設定することもできます。▶ 31 ページ



知っておいてね

異常過熱防止機能について 左右コンロ

温度センサーのはたらき



① 通常使用時

鍋底の温度を検知し、油温を約250°Cに保つように強火や弱火と自動的に火力を調節します。この状態が約30分続くか、弱火の状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。
※後コンロは自動で火力調節は行わず、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 (右コンロのみ)

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

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



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

警告



揚げものなどの油調理には高温炒め機能を使用しない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

注意



直火調理 (あぶりもの) をする場合は温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器損傷の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。



コンロタイマーを使う

左コンロ 後コンロ 右コンロ

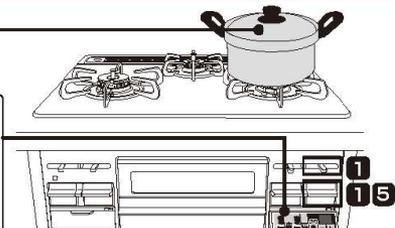
いずれか1か所のコンロで1~99分までの自動消火タイマーを設定できます。設定時間になるとメロディでお知らせし、自動的に消火します。

※あんしんモード(7ページ)やカスタマイズ機能(8ページ)で消し忘れ消火機能の時間を変更している場合もコンロタイマーが優先されます。

準備

ごとの中央に鍋などを置く

操作部を開ける



※図は、右コンロのタイマーをセットした場合で説明しています。

知っておいてね

- コンロタイマーは1か所のコンロのみセットすることができます。
- コンロタイマーとグリルは同時に使用できません。
- 調理中にコンロタイマーを他のコンロに変更する場合は、スイッチを押して変更してください。この場合、表示部に“3”分が表示されますので、再度タイマー時間をセットしてください。
- 左右コンロはコンロタイマーを使用中と同じコンロのスイッチを押すとコンロタイマーが解除される場合があります。煮込み・温度キープモードを設定してからコンロタイマーを設定してください。

コンロタイマーと「温度キープモード」「高温炒め機能」「煮込み機能」のいずれか1つの機能を同時に使用することができます。

途中で取り消したいときは、取り消したい機能のスイッチを表示ランプが消える(取り消し)まで押し続けて取り消してください。
※スイッチを押して温度キープモードや煮込み機能を取り消した場合は、コンロタイマーも同時に取り消されます。

- : コンロタイマー
- : 温度キープモード
- : 煮込み機能
- : 高温炒め機能

コンロタイマーとグリルを同時に使用している場合

表示部は表示ランプが点滅している箇所の機能の残り時間を5秒間ずつ表示します。

表示ランプが点滅している箇所の機能の残り時間を表示します。その他の使用中の箇所は点灯しています。



同時に使用しているときに残り時間を変更するには...

- タイマー時間を変更したい箇所の表示ランプが点滅中にを押して、時間を変更します
- 変更後、最後の操作から5秒後に5秒間表示に戻ります。



途中で取り消すときは...

スイッチを消灯(取り消し)するまで押し続けてください。

1 点火し、火力調節する

- ①コンロの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 タイマーをセットするコンロを選択する

スイッチを押し、タイマーをセットしたいコンロを選択する

押すたびに、コンロタイマー表示ランプは次のように切り替わります。(コンロタイマー表示ランプは使用しているコンロのみ点灯します。)

「左コンロ」→「右コンロ」→「後コンロ」
「取り消し(消灯)」←



現在の設定時間が表示されます。

3 タイマー時間をセットする

または スイッチを押し、タイマー時間をセットする

- お使いのたびにセットしてください。初期設定は3分です。
- 1~99分まで(1分刻み)セットできます。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。



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

4 設定時間が終了すると自動消火

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



- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。



- 自動消火後、約10秒後に表示部とコンロタイマー表示ランプが消灯します。

5 操作ボタンを戻す

コンロの操作ボタンを押して消火の位置にする



お湯を沸かす (湯沸し機能)

左コンロ

右コンロ

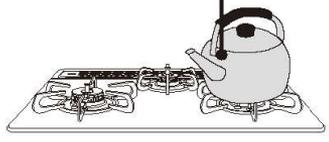
沸騰後に自動消火します。また、保温を設定すると弱火で5分間保温した後、自動消火します。(左右コンロ同時に使用可能)

適した鍋	適した水の量
■形状 : 底が平らな鍋 ■材質・種類 : ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋 やかん・ステンレス (底厚み≥5mm以上)	500~2000mL ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに合った量 (最大容量の6~7割にする)
■形状 : 底が平らでない鍋 ■材質・種類 : 土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋 丸底中華鍋	

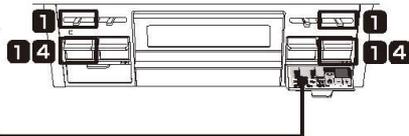
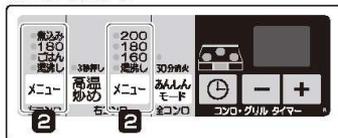
※温度を正しく検知できません

準備

ごとの中央に水の入ったやかんや鍋を置く
(左右コンロ)



操作部を開ける



知っておいてね

- 以下のような場合は、100℃になる前に沸騰したとセンサーが判断してしまうことがあります。
 - ・ 熱いお湯を沸かし直した場合
 - ・ やかんや鍋の底が汚れていたり、さびている場合
 - ・ ふたのない鍋でお湯を沸かした場合
- カスタマイズ機能の5分間保温に設定した場合 (8ページ)、保温時に自動で弱火になると火力は大きくできません。火力を変更する場合は、一度消火してから再度点火してください。

カスタマイズ機能 (8ページ)

→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。
 5段階で調節することができます。
 (初期設定は「3」)
 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、湯沸し機能を使用中は次のことを守ってください。
 - ・ ふたの明け閉めをしない
 - ・ 水をかき混ぜない
 - ・ やかんや鍋を動かさない
 - ・ 水を追加しない
 - ・ 具を入れない
 - ・ 火力を変えない

途中で取り消すときは…

☞ スイッチを消灯 (取り消し) するまで押し続けてください。

1

点火し、火力調節する

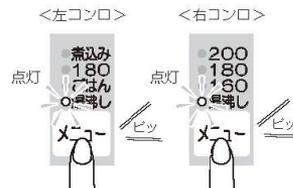
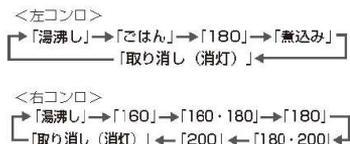
- ① 左コンロまたは右コンロの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する
- ② 火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2

湯沸し機能を選択する

☞ スイッチを1回押して「湯沸し」を選択する

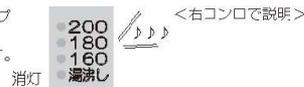
押すたびに、次のように切り替わります。



3

沸騰すると自動消火

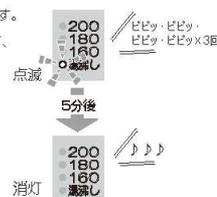
沸騰後、メロディが鳴ってお知らせし、湯沸し表示ランプが点滅に変わり、自動消火します。
 自動消火後、約10秒後に湯沸し表示ランプが消灯します。



カスタマイズ機能 (8ページ)

→沸騰後自動消火せず、5分間保温するように変更することもできます。

- 沸騰時はブザー (ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ) が3回鳴って、自動的に弱火になります。
- 湯沸し表示ランプが点滅に変わります。



- 保温終了後、メロディが鳴り、自動消火します。
- 湯沸し表示ランプが消灯します。

4

操作ボタンを戻す

左コンロまたは右コンロの操作ボタンを押して消火の位置にする



ごはんを炊く (炊飯機能)

左コンロ

ごはんを自動で炊き上げ、プザーでお知らせします。
自動消火から10分後(むらし終了後)にメロディでお知らせします。

準備

① お米の量を正確にはかる

お米の量を正しくはかる

【例】
180mLの計量カップ

すり切り1杯で
お米1合です。



<1回で炊ける量>

ごはん	1~5合
炊込みごはん	1~4合

② お米をとぐ

たっぷりの水で、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くとぎあげる

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

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- 水の量は洗米後、水切りしてから追加する量です。
- 新米・古米・無洗米、または硬め・やわらかめなどの好みによって水の量を加減してください。
- 水の量(調味料、だしを含む)はめやすです。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。

<ごはん>

お米の量		水の量
合数(重量)	容量	
1合(約150g)	180mL	約280mL
2合(約300g)	360mL	約480mL
3合(約450g)	540mL	約680mL
4合(約600g)	720mL	約880mL
5合(約750g)	900mL	約1070mL

<おかゆ>

お米の量		水の量	
合数(重量)	容量	全がゆ	七分がゆ
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880mL	×

※: 対応していません

※おかゆを炊く場合は、上記の水の量で、煮込み機能を使い、火力調節つまみを②位置に合わせ、タイマー時間を40分にセットしてください。
調味料や具は炊き上がり後に入れてください。はじめから入れるとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。また、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがたり、米粒がつぶれてうまく炊けない場合があります。

お米を水に浸しておく時間

- 水を加減後、右記の表を参考に30分以上水に浸してください。浸し時間が短いとお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、着色などおしく炊けない原因となります。

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

*ただし、14時間以上浸しておくとう質の原因となります。

無洗米を炊くときのコツ

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

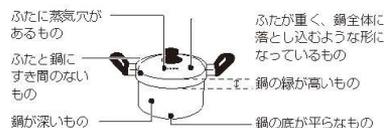
準備(つづき)

④ 炊飯に適した鍋を選ぶ

おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ

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

炊飯機能に適した鍋



炊飯専用鍋も別売
しています。
P.69ページ

炊飯機能に適した鍋		ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	型番 PRN-32型	○	白米: 3合、炊込みごはん: 2合
	型番 PRN-52型	○	白米: 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	×	うまく炊けないので使用しないでください。	
ガラス鍋・圧力鍋・多層鍋	×	うまく炊けないので使用しないでください。	

○: 適しています

×: 適していません(温度を正しく検知できません)

知っておいてね

- 浅い鍋はふきこぼれることがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質や厚み・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。P.69ページ
- 炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。お米に水分を吸収させるため調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上のせて、炊きあがり後に混ぜてください。

<炊飯時間のめやす>

ごはん	約30分(むらし10分を含む)
-----	-----------------

<むらし後は…>

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



ごはんを炊く (炊飯機能)

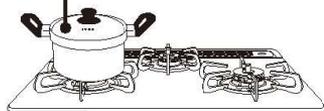
左コンロ

準備 (つづき)

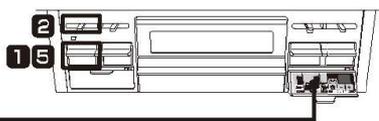
5 鍋を置く

ごとの中央に鍋などを置く (左コンロ側)

※鍋底の中心と温度センサーがしっかり密着するように置いてください。



操作部を開ける



■炊飯中に誤って消火してしまったとき

すぐに点火し、点火した火力のまま「ごはん」を選択する

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

途中で取り消すときは…

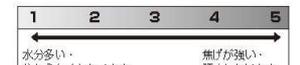
メニュースイッチを消灯 (取り消し) まで押ししてください。

炊飯開始後、一定時間が経過するとメニュースイッチでの取り消しはできなくなります。取り消すときは一度消火してください。

カスタマイズ機能 (8ページ)

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

- 5段階で調節することもできます。(初め設定は「3」です。)



おねがい

- コンロの周囲を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炊きむらなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 風が吹き込んでいたり、扇風機や冷暖房機器などの風が当たっているとうまく炊けません。炎に風が当たらないように使用してください。
- 炊飯完了後に2度炊きや温め直しをすると焦げつくことがあります。



1 点火する

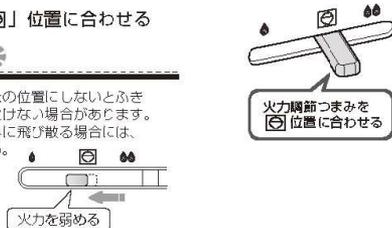
左コンロの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する

2 火力調節する

火力調節つまみを「」位置に合わせる

ワンポイント

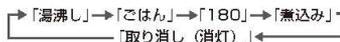
- 火力調節つまみを指示の位置にしないとふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
- ふきあがった油が外に飛び散る場合には、火力を弱めてください。



3 ごはんを選択する

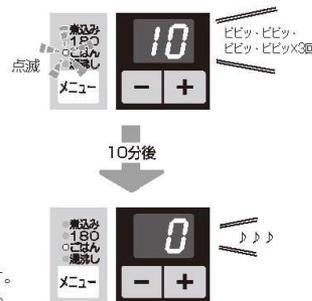
メニュースイッチを2回押しして「ごはん」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



4 炊きあがると自動消火、むらしがスタート

- 炊きあがると自動消火し、ブザー (ビピッ・ビピッ・ビピッ・ビピッ) が3回鳴ります。
- ごはん表示ランプが点滅になり、表示部に10を表示し、むらし (10分) がスタートします。
- むらし時間の経過とともに表示部に表示される数値 (残りのむらし時間 (分) の表示) が変わります。



- むらし中にメニュースイッチを押すと、ごはん表示ランプと表示部が消灯し、むらし終了のメロディは鳴りません。
- 他コンロのコンロタイマーやグリルを使用中はタイマーの時間が優先されるため、むらし時間は表示されません。

- むらしが終了するとメロディが鳴ってお知らせします。
- 約10秒後に表示部とごはん表示ランプは消灯します。

5 操作ボタンを戻す

左コンロの操作ボタンを押して消火の位置にする



煮ものをする (煮込み機能)

左コンロ

煮ものなど弱火で煮込み調理をするときに、焦げつきや吹きこぼれを抑えながら自動的に火力を調節します。ロールキャベツ・カレー・シチュー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。

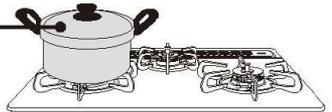
沸騰すると自動で火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100℃前後の温度を持続します。(煮込み機能を使用しているときも手動で火力調節できますが、自動で火力が弱火になっているときは手動で火力調節できません。)

適した鍋	適した水などの量
■形状 : 底が平らな鍋 ■材質・種類 : ホーロー・アルミ・鉄・無水鍋 ステンレス (底厚み2.5mm以上)	ふきこぼれを防ぐために、鍋の大きさに合わせた量 (最大容量の6~7割にする)
適さない鍋 ※ ■形状 : 底が平らでない鍋 ■材質・種類 : 土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋 中華鍋・透型フライパン	

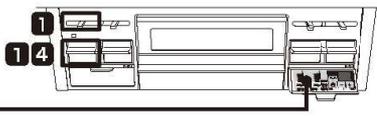
※温度を正しく検知できません

準備

ごとの中央に鍋などを置く (左コンロ側)



操作部を開ける



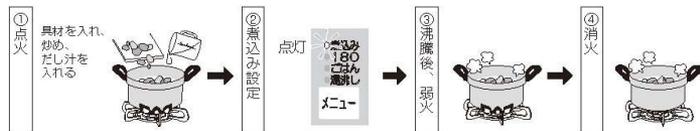
ワンポイント

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

■だし汁を煮立たせてから食材を入れて煮込む料理では…

だし汁を入れた鍋を火にかけ、煮込み機能を設定します。
ブザーが“ピッ”と鳴り、弱火になったタイミングが食材の入れ頃です。

■カレーや肉じゃがなど食材を炒めてから煮込む料理では…



おねがい

- 焦げつき防止のため、煮込み中はときどきかき混ぜてください。特にカレーなどろみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- 食材から出た水分だけで煮込み調理は焦げつくおそれがありますので注意してください。
- 油で煮込む調理には使用しないでください。
- 土鍋・ガラス鍋はうまく調理できない場合がありますので、使用しないでください。
- 冷凍食材は冷凍したまま調理するとかきこぼれるおそれがありますので、食材を解凍して調理してください。

途中で取り消すときは…

☒ スイッチを消灯 (取り消し) まで押し続けてください。

※コンロタイマーを同時使用している場合は、コンロタイマーも取り消されます。

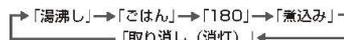
1 点火し、火力調節する

- ①左コンロの操作ボタンをいっぱいまで押しこんで点火する
- ②火力調節つまみをゆっくり動かし、火力調節する
火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎がふっかない程度に調節してください。

2 煮込み機能を選択する

☒ スイッチを4回押して「煮込み」を選択する

押すたびに、次のように切り替わります。



3 調理する

- 調節した火力で加熱した後、ブザーが“ピッ”と鳴って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。また、温度が下がるとブザーが“ピピッ”と鳴って自動で火力を大きくします。(調節した火力によっては、火がほとんど大きくならない場合があります。)

カスタマイズ機能 (8ページ)

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

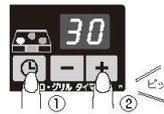
- 調理中に火が消えた場合は煮込み機能は解除されます。再度操作を行ってください。

コンロタイマー機能を使用して、煮込み機能で調理する時間 (1~99分まで) を設定することができます。☞31ページ

3-1 タイマー時間を設定する

- ① ☒ スイッチを押す
- ② ☒ または ☒ スイッチを押し、タイマー時間を設定する

- 初期設定は30分です。
- タイマーの設定時間は調理中でも変更できます。



コンロタイマーは、点火後約2時間 (コンロの最長持続時間) を超えない範囲での設定となります。30分経過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。

3-2 設定時間が終了すると自動消火

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



- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後に表示部・コンロタイマー表示ランプ・煮込み表示ランプが消灯します。



4 消火する

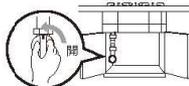
左コンロの操作ボタンを押して消火する



グリルの使いかた

グリルの取り扱いと準備

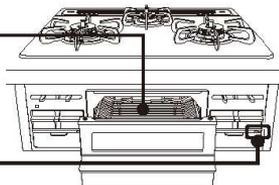
すべての操作ボタンが消火の位置であることを確認し、ガス栓を全開にする



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付着していないことを確認してください。

※ゴミが付着していると、点火しない場合があります。



ロックつまみが解除されていることを確認する (P.26ページ)

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。(P.50ページ)

②グリル焼網を取り出し、煙がなくなるまで8分程度から焼きする(火力は上火・下火ともに「強」で行ってください)

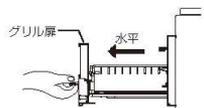
- 長い時間グリル焼網をから焼きすると裏面のフッ素コートが変色したり、はがれて食材などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル受け皿台・グリル焼網台・グリルサイドカバーは取り付けたままで問題ありません。
- グリル庫内の部品に付着している加工油を焼ききるためです。グリル排気口やグリル排気口以外から煙やにおいが出ても異常ではありません。
- から焼き時にグリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。この場合、操作ボタンを押して消火の位置に戻し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

◎グリル受け皿には水などを入れない

グリルを取り出し・持ち運ぶときには…

①グリル取っ手を持ち、水平に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。※グリル扉を持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。



②両手でグリル扉をしっかりと持ち、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。

グリル過熱防止機能

グリルをから焼きするなどグリル庫内の温度が非常に高くなった場合に自動消火します。また、連続して使用する場合も自動消火することがあります。消火すると「ピー」とブザーが鳴ってお知らせし、同時に表示部に「02」と「5」を交互に表示します。(P.65ページ)

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

グリルの取り扱いと準備(つづき)

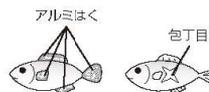
魚(食材)の下ごしらえをする

■魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- みそ漬けやかす漬の魚は「みそ」や「かす」が焦げやすいのでよくふき取ってください。
- 塩をつけると、身がしまって形が崩れにくくなります。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塩を多めにふり、時間をおいて身をしまめます。白身魚は塩を少なめにふり、時間も短めで良いでしょう。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚のヒレなどは焦げやすいので水でぬらして指でヒレや尾に直接塩をつけるか(化粧塩)、アルミはくで包むと焦げが少なくなります。
- 包丁目(飾り包丁)を入れると、火のおおりが良くなり、皮がやぶれることによる脂の飛び散りも少なくなることが出来ます。

※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おおりが悪くなり、上手に焼けない場合があります。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおいてから調理してください。



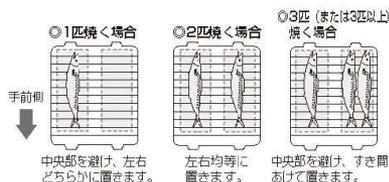
魚(食材)を置く

■魚の置きかた

- グリル焼網の中央部を避け、奥よりに置くと上手に焼けます。(小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。)
- 魚と魚は間隔をあけて並べてください。熱のおおりが良く、焼きむらが少なくなります。
- 厚みのある魚を焼く場合、バーナーや電極(点火プラグ)、グリル過熱防止装置(56ページ)に触れないように注意してください。異常点火や異常燃焼の原因になります。

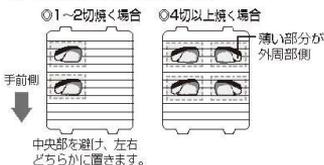
姿身の場合

魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。



切身の場合

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



魚を取り出すときに…

はしをグリル焼網と平行に入れると魚などがグリル焼網からはがしやすくなります。



グリル焼網・グリル受け皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリア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。(P.69ページ) 取り替えの際は買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。



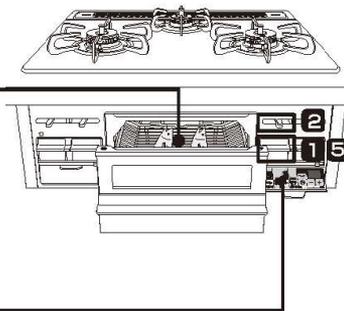
グリルの使いかた

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

食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

グリルの扉を少しでも開けたまま使用したり、頻繁に開け閉めするとあふれた熱気により火災や機器焼損の原因となります。



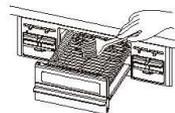
操作部を開ける



魚のくっつき防止に…

- グリル焼網に油を薄く塗る
- 約3分間、予熱（から焼き）する

グリル焼網に食材がくっつきにくくなります。



知っておいてね

- グリルは安全のため、最長約15分で自動消火します。焼き時間15分でも焼き足りない場合は、もう一度点火してください。
- 安全のため、グリルタイマーは最長時間（約15分）を超えない範囲で設定できます。
※魚を焼いている途中で焼き時間を変更（延長）する場合は、「15分一経過時間」（焼き時間が3分経過した場合は、延長できる最長時間は「15分-3分=12分」）になります。

おねがい

- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。グリル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。☞43ページ
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止機能がはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、水分の少ない干し物や薫製、脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火で様子を見ながらゆっくりと焼いてください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
- グリル使用后、グリル受け皿・グリル焼網・クッキングプレート（別売品）・波型グリル用プレート（別売品）を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

1 点火する

グリルの操作ボタンをいっぱいまで押しこむ

- 手を離しても確実に点火させるため、約7秒間パチパチと放電し続けます。（すべてのコンロとグリルは同時に放電しますが、異常ではありません。）
- 火力調節つまみが弱火側にあるときに点火すると「強火」の方向に移動します。
- 操作ボタンが押しこまれているときは、カラーサインが表示されます。
- 手を離しても点火していることを確認してください。
※操作ボタンをいっぱいまで押しこまないと、手を離れたときに消火する場合があります。



点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

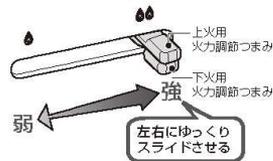
初期設定は9分です。

2 火力調節する

火力調節つまみをゆっくり動かす

火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。

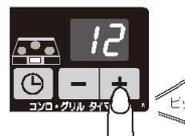
火力のめやすは全開（強）ですが、お好みにより弱火に調整もできます。弱火にした際、炎の見た目の大きさはほとんど変化しません。



3 タイマー時間をセットする

[-] または [+] スイッチを押し、タイマー時間をセットする

- お使いのたびにセットしてください。
- 1～5分まで（1分刻みで）セットできます。
- グリルタイマーの設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間のめやすは、料理ブックをご覧ください。



4 設定時間が終了すると自動消火

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

<30秒前>



- 設定時間が終了するとメロディが鳴ってお知らせし、自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後に表示部とグリルタイマー表示ランプが消灯します。

<設定時間終了>



5 操作ボタンを戻し、ガス栓を閉める

グリルの操作ボタンを押して消火の位置にする
ガス栓を閉める

日常点検とお手入れ

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

日常点検のポイント

●日常の点検・お手入れは必ず行ってください。

機器のまわりに可燃物などはありませんか？	機器のまわりに可燃物がないようにしてください。☞15ページ
各部品は正しく取り付けられていますか？	バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバーなど左右前後正しく取り付けられた状態でお使いください。☞50～52ページ
汚れていませんか？	煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。☞53～56ページ 温度センサーは、スムーズに上下に動くか温度センサーを押して確認してください。スムーズに動かない場合は、温度センサーが正しくはたらかない場合がありますので、必ず点検・修理を依頼してください。☞54・71ページ
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスのにおいがしないことを確認してください。☞27・43ページ
乾電池は消耗していませんか？	操作ボタンを押してください。電池交換サインが点滅・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。☞24ページ

おねがい

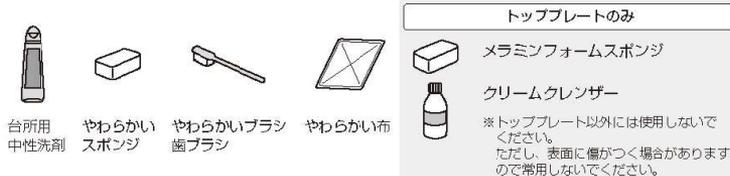
- 点検とお手入れは機器が冷めていることを確認し、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をして行ってください。
- 故障、または破損したと思われる場合は使用しないでください。
- 取り外した部品は落とさないように注意してください。けがや破損の原因になります。
- 工具を使用時の分解は絶対にしないでください。
- 「よくあるご質問（Q&A）」（57～64ページ）「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」（65～67ページ）を参照していただき、あてはまらないとき、処置をしてもなお異常があるとき、故障または破損したと思われるときは使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

お手入れの道具・使用する洗剤について

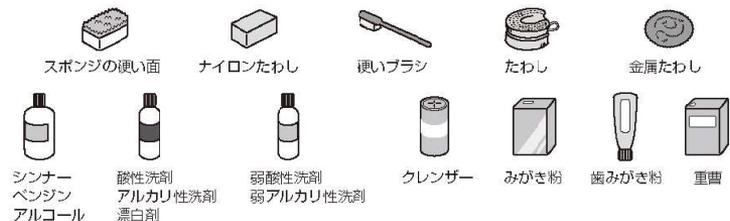
お手入れには台所用中性洗剤をお使いください。

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

○ 適しているもの



× 適さないもの



絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー・浸透液・潤滑剤
→引火して火災の原因になります。



直接かけて使用してはいけないもの

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



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

おねがい

- ご使用のつど、お手入れしてください。そのままにしておくと汚れが落ちにくくなり早く傷みます。特に煮こぼれをした場合はすぐにお手入れしてください。煮こぼれしたまま放置すると故障の原因になります。
- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書もよく読み、お手入れで使用できる洗剤が確認してください。食器洗い乾燥機で洗ったり、煮洗い（53・56ページ）した場合などは、変色したりツヤがなくなったり、傷がついたりする場合があります。

日常点検とお手入れ

取り外すことのできる部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認をしてください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは 50～52 ページを参照してください。
- 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。☞69 ページ

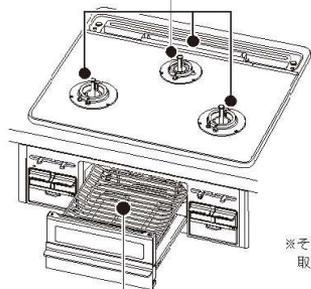
コンロまわり

グリル排気口カバー

ごとく



バーナーキャップ



※その他の部品は取り外しできません。

グリルまわり



グリル扉

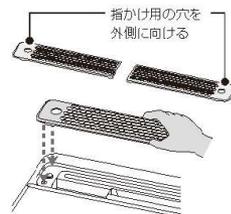
グリルサイドカバー



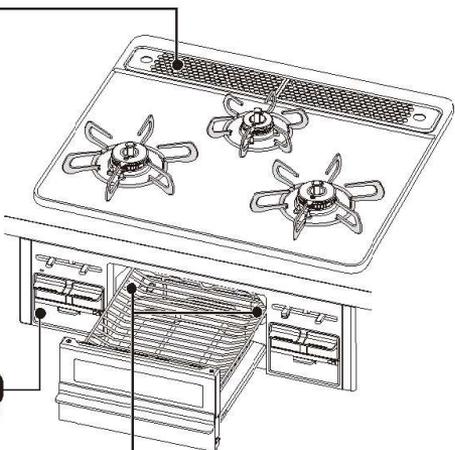
部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップやごとく、グリル排気口カバーなどを正しく取り付けてください。

グリル排気口カバー



指かけ用の穴を外側にし、トッププレート後方のくぼみに取り付け。



乾電池の交換方法

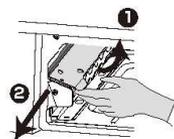
☞24ページ

グリルサイドカバー

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

取り外しかた

- 1 グリルサイドカバーを少し上に浮かせる。
- 2 手前にスライドさせて引き出す。



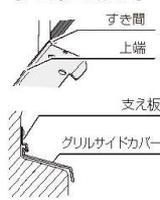
取り付けかた

- 1 グリルサイドカバーの上端を支え板のすき間に差し込む。

- 2 支え板にそって奥までスライドさせる。



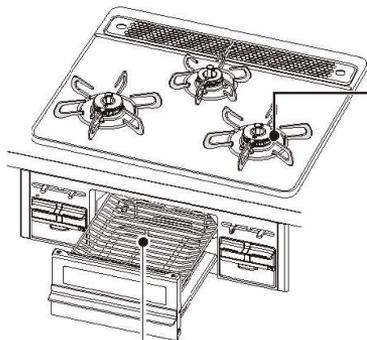
【すき間部の拡大図】



おねがい

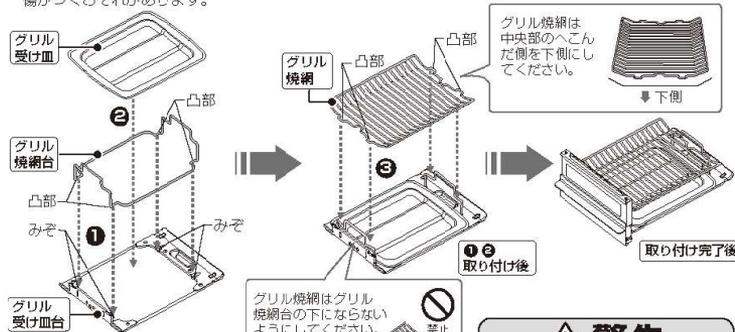
グリル排気口カバー・グリルサイドカバーは消耗部品です。交換部品（有料）としてご用意しています。（69ページ）取り替えの際はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

部品の取り付けと取り外し



グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台

イラストはグリル扉を取り外した状態で説明していますが、通常はグリル扉がついた状態で取り付けてください。グリル扉の取り付けかた・取り外しかたは55ページを参照ください。
 ※グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台は前後どちらの向きでも取り付けすることができます。
 ※グリル焼網を取り付け・取り外すときは、グリル扉などに強く当たるとフッ素コートがはがれたり、傷がつくおそれがあります。



グリル焼網はグリル焼網台の下にならないようにしてください。機器損傷の原因になります。

警告

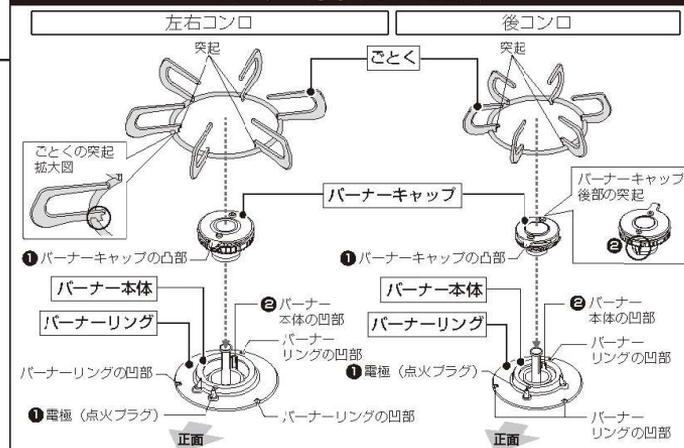
グリル焼網の上にグリル受け皿をのせて使用しない

- 1 グリル焼網台の凸部を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で取り付けた上につかりのせる。
- 3 グリル焼網台の上にグリル焼網の凸部をあわせてのせる。

おねがい

グリル焼網・グリル受け皿・グリル焼網台は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリア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。（69ページ）取り替えの際は買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

バーナーキャップ・ごとく



◎バーナーキャップ

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

◎ごとく

ごとくの突起（3か所）をバーナーリングの凹部に合わせて取り付ける。

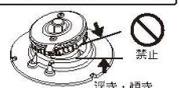
注意



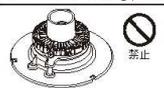
■バーナーキャップは誤った取り付けでは使用しない

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

バーナーキャップの浮き・傾き



バーナーキャップの裏返し



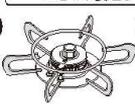
■ごとくは誤った取り付けでは使用しない

- 点火しない場合があります。
- 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。

ごとくの浮き・傾き



ごとくの裏返し



おねがい

バーナーキャップ・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。（69ページ）取り替えの際は買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでお問い合わせください。

お手入れのしかた (コンロまわりのお手入れ)

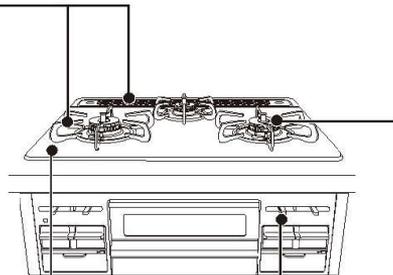
ごとく・グリル排気口カバー

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布で水気をふき取る

汚れが落ちないとき

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

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



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汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

※機器内部に洗剤や水気が入らないように注意してください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

トッププレート

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

汚れがこびりついたとき

- ①水で薄めた台所用中性洗剤で湿らせたキッチンペーパーを汚れた部分に貼り付ける。
- 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かし、乾いた布で仕上げる。

おねがい

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

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは50～52・55ページを参照してください。

バーナー部

バーナーキャップ

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布でしっかりと水気をふき取る

- スポンジなどのやわらかいもので台所用中性洗剤を使用して洗ってください。
 - お手入れの後は浮き・傾きのないように取り付けてください。
- ※汚れや水気がついていると点火しにくくなります。



炎口が目づまりしていたら

やわらかい歯ブラシなど先の細いもので掃除してください。

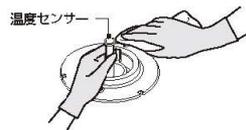
- 目づまりや汚れは点火不良や不完全燃焼の原因になります。
- 汚れがこびりついたときは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。



温度センサー

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

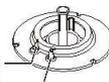
- 汚れが付いていると温度センサーの感度が悪くなります。
- 強い力を加えると温度センサーが変形して鍋底に密着しない場合があります。



立消え安全装置 (炎検出部) 電極 (点火プラグ)

汚れや水気が付いたときはやわらかい布でふき取る

汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

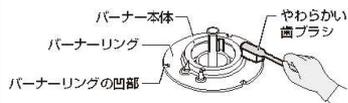


立消え安全装置 (炎検出部)
電極 (点火プラグ)

バーナー本体・バーナーリング

やわらかい布で表面の汚れをふき取る

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

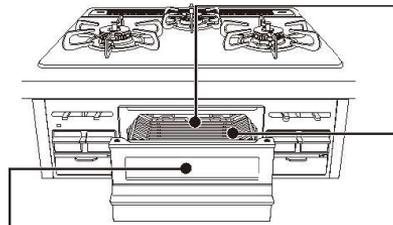


おねがい

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)

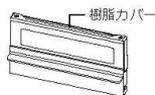
- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、操作ボタンをロックし、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようしっかりとふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた 取り付けかたは50～52ページを参照してください。



グリル扉

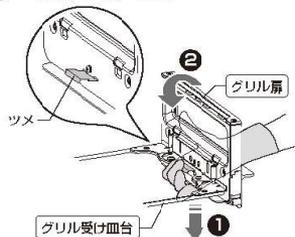
台所用中性洗剤や水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいもので汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取る

- グリル受け皿台とグリル扉は取り外してお手入れできます。
- グリル扉上面部の樹脂カバーは取り外すことはできません。



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。



汚れが落ちないとき

- 台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取ってください。
- キッチンペーパーを湿布のようにはり付けてください。
- 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。
- ②約20分置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取る。



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。



おねがい

- 使用直後、急いで水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。
- グリル焼網・グリル受け皿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、おがき粉、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。変形や塗装がはがれる原因になります。
- 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閉りが悪くなったり、外れやすくなります。

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)

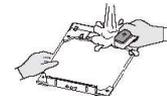
お使いのたびに台所用中性洗剤で表面・裏面ともに水洗いし、洗剤や水気をふき取る

- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、また研磨剤や研磨剤が入った洗剤は使用しないでください。フッ素コートやクリアーコートのはがれ、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魚などの調理物がこ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、洗剤や水気をふき取る



汚れが落ちないとき

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

- ①大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを溶めて火にかける。
 - ②沸騰した状態で約30分加熱し、汚れが浮きだしたら火を止める。
 - ③十分に冷ました後スポンジなどで水洗いし水気をふき取る。
- ※鍋に入りきらない場合、水に沈める部分を上下左右に入れ替えながら煮沸してください。

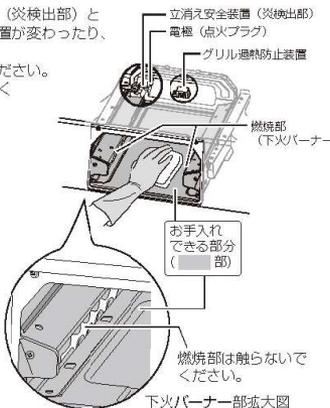
クリアーコート/フッ素コートについて

- 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しみ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質することがありますがご使用上問題ありません。

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



注意



点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

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

グリル庫内(バーナー付近)にアルミはくなど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。

よくあるご質問 (Q&A)

特に多い質問をまとめました

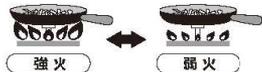
Q 調理中に勝手に火力が小さくなったり、大きくなったりする



☞ 30ページ

A

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



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

Q

- ・点火操作をしても火がつかない
- ・手を離すと消火する
- ・電池ケースの上にある「電池交換サイン」が点滅・点灯している



☞ 24ページ

A

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



Q コンロで焼網が使えない



☞ 16ページ

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。

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

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

コンロ/グリル共通

ご質問	原因	処置方法	ページ
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の開きが不十分だったり、閉めていると点火できません。	ガス栓を全開にしてください。	27・43
	乾電池が消耗している場合は点火しません。	電池交換サインが点滅・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。	24
	乾電池の取り付けが悪いと点火しない場合があります。	⊕ ⊖の向きに注意し、正しく取り付けてください。	24
	ガス配管内に空気が残っていると点火しない場合があります。（朝一番や長期間使用しなかった場合など）	周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。	22
	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでいないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	28・46
ロックつまみがロックされていると点火できません。	ロックつまみを動かしてロックを解除してください。	26	
点火しても 操作ボタンから 手を離すと火が 消えてしまう	乾電池が消耗してくると安心・安全機能がはたらかなくなるので、操作ボタンを押したとき点火していても、安全のため手を離すと消火ようになります。	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。買い置き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。	24
	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでいないと点火しない場合があります。	操作ボタンをいっぱいまで押しこんでください。	28・46

コンロ

ご質問	原因	処置方法	ページ
点火しない/ 点火しにくい	バーナーキャップの狭口が水滴や汚れにより目づまりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりとふいてください。	54
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けられていないと点火しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	52
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検出部）がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検出部）をお手入れし、洗剤や水滴が残らないようにやわらかい布でしっかりとふいてください。	54
使用中に 火力が変わる/ 消火する	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用すると安心・安全機能がはたらき、消火することがあります。	再点火してください。右コンロでは高温炒めスイッチを押してご使用ください。	25・26 29

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
使用中に 火力が変わる/ 消火する	いりもの調理・炒めもの調理など温度の高い調理や鍋のから焼きをした場合に、鍋などの異常過熱を防止するため、強火⇄弱火と火力を自動調節します。この状態が約30分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。右コンロでは高温炒め機能を使用するとさらに高温で調理ができます。	29・30
	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*で自動消火します。 *あんしんモードまたはスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。	操作ボタンを押して消火の位置にしてください。	5・65
	グリル扉や機器下部のキッチンのキャビネット扉を速く開閉すると消火することがあります。	ゆっくり開閉してください。 万が一火が消えても、立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	22
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	バーナーキャップの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると正常に燃焼しない場合があります。	バーナーキャップをやわらかい歯ブラシなどでお手入れし、洗剤や水滴が残らないように乾いた布でしっかりふいてください。	54
	バーナーキャップやごとくが正しく取り付けられていないと正常に燃焼しない場合があります。	浮きや傾きのないように正しく取り付けてください。	52
	換気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。	18
	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、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。	18
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼物の皿に含まれる塩分などにより炎が赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
	火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	消火後も数秒間は炎口に小さな炎が残ることがあります。	消火操作後、コンロバーナー内に残ったガスの燃焼によるもので、異常ではありません。	—
	ご使用のガスの種類と機器が適合していないと、スガが発生したり、炎が赤くなる場合や、炎が極端に大きくなったり小さくなったりする場合があります。	電池ケースふたの裏側に貼り付けてある機器情報シールでガス種(ガスグループ)を確認してください。合っていない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	13・71
	炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。	異常ではありません。	—
複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。	異常ではありません。	—	

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

コンロ

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
高温炒め機能を使用中に 火力が変わる/ 消火する (右コンロ)	高温炒め機能使用中でも、異常過熱を防止するため、温度が上がると自動的に強火⇄弱火と火力を調節します。さらに温度が高くなると自動消火します。	異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間をおき、温度が下がってからご使用ください。	30
鍋底がひどく 焦げついて しまった	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や料理により、焦げつきの程度が変わります。水分が少なく、調味料の多い料理やカレー・シチューの再加熱などは焦げやすくなります。	焦げつきやすい料理の場合、弱火でときどき混ぜるなど、様子を見ながら調理してください。	27
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	25・54
コンロで 焼網が使えない	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。	ときどき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	—
	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。	焼きなすやもちが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(右コンロ)を使用し、コンロ上であぶり調理してください。	16・29
鍋が傾く	片手鍋や小さい鍋、軽い鍋などは温度センサーにより鍋が押し上げられ、傾く場合があります。	鍋の重さは調理物を含んで250g以上をゆやすとし、不安定な状態では使用しないでください。 (重さは鍋や取っ手や形状により異なります。)	19
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。	25	

コンロ(温度キープモード)

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
温度キープモード 揚げものが うまくできない	調理油の量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。	設定温度を調節してお使いください。	33
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	25・54

よくあるご質問 (Q&A)

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 (湯沸し機能・炊飯機能)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
湯沸し機能	濡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。	35
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。	温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	25・54
	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。 (最大容量のら〜7割がめやすです。)	35
	加熱中にふたの開け閉めや、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、やかんや鍋を動かすなどはしないでください。	35
お湯が沸かない/ お湯が沸いている のにお知らせが 遅い ふきこぼれる	やかんや鍋の種類、水量によっては、水蒸気が出始めてからお知らせするまでに時間がかかることがあります。	温度センサーが沸騰を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 また、沸騰時に音の鳴る笛付きのやかんの報知音とも、ずれを感じることがあるかもしれませんが、異常ではありません。 ※カスタマイズ機能で沸騰のお知らせのタイミングを変えることもできます。	8・35
炊飯機能	窓から吹き込む風や冷暖房器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。	風が当たらないように使用してください。	39
	炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	—
	炊飯機能に適した鍋を使用していないとうまく炊けません。	炊飯機能に適した鍋をお選びください。※炊飯専用鍋も別売しています。	38・69
	無洗米は米粉が多く、米粉が底にたまと生炊けの原因になります。また、水を加えるとお米の表面に気泡ができるため水が吸収されにくく、うまく炊けないことがあります。	米粉が多く、水のにごりのひどい場合には表面の米粉を洗い流してください。また、水を加えた際はよくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。必ず30分以上水に浸して炊いてください。	37
	洗米後、浸し時間が短いとおいしく炊けないことがあります。	必ず30分以上水に浸してください。	37
	炊込みごはんは、具の量が多すぎるとうまく炊けないことがあります。	具の量を減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。	38
	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。	25・54
	炊飯機能 途中で誤って 消火してしまった	再度「ごはん」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。	39

コンロ (炊飯機能・煮込み機能)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 好みの炊き加減 にならない	カスタマイズ機能で、焦げを多くしたり水分を多くするなどのお好みの炊き加減に調節することができます。		8
炊飯機能 おかゆを炊きたい	煮込み機能を使うとおかゆを炊くことができます。		37
煮込み機能 ・火力が勝手に 変わる ・火力を強火に 調節できない	沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がった場合は、火力を自動で調節し100℃前後の温度を維持します。火力を自動で弱火にしているときは、手動で火力調節はできません。		41
煮込み機能 焦げついてしまった	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、様子を見てかき混ぜながら調理してください。		41

グリル

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
点火しない/ 点火しにくい	立消え安全装置(炎検出部)や電極(点火プラグ)にアルミ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。	43・71
	グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止機能がはたらき、点火できません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	43
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動的に消火することがあります。	グリル庫内が冷めるまで約5分待ってから使用してください。	43
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。	46
調理がうまく できない	解凍が不十分だと火のとおりが悪くなり、上手に焼けない場合や、安心・安全機能がはたらき消火する場合があります。	冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。	44
	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。	44
	みそ漬けやかず漬けの「みそ」や「かず」が多いと焦げがきつくなり、うまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかず漬けの魚を焼くときは「みそ」や「かず」を取ってから調理してください。	44
煙やにおいが 出る	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。	45
	初めてグリルをご使用になられるとき、グリル庫内の部品に付着している加工油によって煙やにおいが出る場合があります。	異常ではありません。	43
	グリル扉が完全に閉まっていないとすぐ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。	45

よくあるご質問 (Q&A)

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。

グリル

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
煙やにおいが出る	グリル受け皿・グリル焼網・グリルサイドカバー・波型グリル用プレート(別売品)・クッキングプレート(別売品)などのグリル用調理機器が汚れていたり、脂分の多い魚などを焼いた場合は煙が多く発生しますのでグリル排気口以外からも煙が出ることがあります。	異常ではありません。 汚れた場合はそのつどお手入れしてください。 別売部品のお手入れは各別売部品専用の取扱説明書などをご覧ください。	56
バーナー部にある金具が赤熱している	電極(点火プラグ)の先端は常に炎にふれているため、高温になり赤熱します。	異常ではありません。	—

音について

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
コンロの点火・消火のときに「ポツ」という音がする	ガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。	異常ではありません。	—
使用中「シャー」という音がする	燃焼中のガスの通過音です。	異常ではありません。万が一ガス臭い場合は使用を中止し、ガス栓を閉めてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	71
コンロを使用中「カチッ」という音がする	強火⇄弱火を自動で火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—
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。	—
グリル点火時に「ポツ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。	グリルが温まっている状態で点火すると音がする場合がありますが、異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポツ・ポツ」という音がする	点火した直後などグリル産内が冷えているときに発生する燃焼音です。	異常ではありません。 温まると音は小さくなります。	—
グリル使用中に調理物の脂の「パチパチ」「ジュージュ」とはねる音がする	調理物などに含まれている水分が脂と接触して蒸発する音です。	異常ではありません。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	65 ~67
ブザーが1分ごとに「ピー・ピー・ピー」と鳴る	操作ボタンを長し忘れています。	安心・安全機能がはたらき自動消火したときやご使用後は、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	5・66

その他

ご質問	原因	処置方法	参考ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にパチパチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にパチパチと放電するようになっていきます。(全コンロとグリル同時に放電)	異常ではありません。	28・46
点火時に操作ボタンから手を離してもパチパチしている	コンロ部は最長で7秒間放電するようになっていきます。 グリル部は確実に点火させるため、約7秒間放電し続けます。	異常ではありません。	28・46
電池交換サインが点滅・点灯する	乾電池が消耗しています。	新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	24
トッププレートが熱くなる	1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。グリルのみ使用してもグリルの炎や排気の熱によりトッププレートは熱くなります。また、ビルトインオープンを設置している場合、オープンを使用するとトッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。	異常ではありません。 触らないように注意してください。	18
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用すると、トッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。	トッププレートの熱膨張によるもので異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—
グリル扉が外れた	お手入れのためご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。	55
機器や部品(ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーなど)が変色する	ご使用により傷んできます。 炎が当たる部分ま白くざらざらになることがあります。	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は消耗部品です。交換部品として販売しています。	69
	シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用すると変色する場合があります。	お手入れの際は、シンナーやベンジン、酸性・アルカリ性の洗剤などを使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用し、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。	48
	煮沸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。	48
部品の注文や修理を依頼したい	お客様まで取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。修理や部品の注文はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。		69・71

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザーが鳴り表示部に下記のような表示（数字）が出る場合は「処置方法」に従って処置をしてください。
表示は15分後に消灯します。



ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置方法 (再使用時のご注意)	参照 ページ
音なし	電池交換サイン点滅	/	電池交換のお知らせ	乾電池が消費しています。	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。	24
	電池交換サイン点灯					
ピー (約4秒)	00 ↔	1 左コンロ	コンロ消し忘れ消火機能の作動 異常過熱防止機能の作動後約30分経過	使用開始から約2時間（またはあしんモード・カスタマイズ機能が設定した時間）が経過し、自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・続けて使用する場合は、少し時間を置いてから（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 7 8 30
		3 右コンロ	コンロ消し忘れ消火機能の作動 異常過熱防止機能の作動後約30分経過			
		4 後コンロ	コンロ消し忘れ消火機能の作動			
	02 ↔	1 左コンロ	・調理油過熱防止装置の作動 ・焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ・から焼きによる過熱などで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・やけどに注意し、少し時間を置いてから（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。 ・調理油過熱防止装置がはたらい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
		3 右コンロ				
02 ↔	4 後コンロ					
	5 グリル	グリル過熱防止機能の作動	グリルのから焼き・消し忘れによる過熱・連続使用・少ない食材による過熱で安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻ってください。 ・グリル庫内が冷めるのを（約5分）待ってから再点火してください。	5 43	

自動消火した際に、操作ボタンを戻し忘れたまま放置すると1分ごとにピー・ピー・ピーとブザーが鳴り、お知らせします。
操作ボタンを戻すと表示（数字）は消灯し、ブザーが停止します。

ブザー音	表示	部位	内容	原因	処置方法 (再使用時のご注意)	参照 ページ
ピー (約4秒)	11 ↔	1 左コンロ	点火しても火がつかなかった	黄ごぼれによる炎口つまり、電極（点火プラグ）の汚れで点火しなかった場合など	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・バーナーキャップ、電極（点火プラグ）などが汚れていると点火しない場合があります。お手入れしてください。周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	54 56
		3 右コンロ				
		4 後コンロ				
	12 ↔	1 左コンロ	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え、煮ごぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	・操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。 ・煮ごぼれはお手入れし、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 53 54
		3 右コンロ				
4 後コンロ						
31 35 71 72 ↔	1 左コンロ	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、またはもぶりの大阪ガスまでご連絡ください。	71	
	3 右コンロ					
	4 後コンロ					
	5 グリル					
	0 電子部品					

↔ : 「00」「02」などの2桁の数字と発生部位の「0」「1」などの1桁の数字を交互に表示することを示します。

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

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	部位	内容	処置	参照ページ
ビブ・ ビブ・ ビブ・ ビブ・ ビブ・ ビブ・ (×3回)		左コンロ 右コンロ	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います。	調理を開始してください。	34
		左コンロ 右コンロ	湯沸し機能でお湯が沸き、弱火になりました。 (湯沸し機能の保温開始*)	5分間保温します。	36
		左コンロ	炊飯機能でごはんが炊きあがり自動消火しました。	むらゝが開始しますのでそのままお待ちください。	40
		左コンロ	煮込み機能終了の30秒前をお知らせしています。	30秒後に自動消火します。	42
		左コンロ 右コンロ 後コンロ	コンロタイマー終了の30秒前をお知らせしています。	消火後、操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	32
		グリル	グリルタイマー終了の30秒前をお知らせしています。		46
メロディ		左コンロ 右コンロ			36
		左コンロ	炊飯機能でごはんのむらしが終了しました。		40
		左コンロ	煮込み機能でタイマーが終了し、自動消火しました。	操作ボタンを押して消火の位置に戻してください。	42
		左コンロ 右コンロ 後コンロ	コンロタイマーが終了し、自動消火しました。		32
		グリル	グリルタイマーが終了し、自動消火しました。		46
		左コンロ 右コンロ 後コンロ	あんしんモードを設定しました。		7

※1：カスタマイズ機能で5分間の保温ありに設定している場合のみ
※2：1秒ごとに表示する数字が減少します。

長期間使用しない場合／アフターサービス

長期間使用しない場合

- ガス栓を必ず閉めてください。
- 乾電池を取り外しておいてください。☞24ページ
- お手入れしておくこと次回使用するとき便利です。☞47～56ページ

アフターサービスについて

サービスのお申し込み

- まず57～64ページ「よくあるご質問（Q&A）」、65～67ページ「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理しないで買い上げの販売店、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申し込みたい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-P500型
210-P502型

電池ケースふたの左下、または電池ケースふたの裏側に貼ってある機器情報シールで型番を確認してください。

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

保証について

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

あんしん点検について（有料）

●「あんしん点検」とは

機器を長期間使用すると経年劣化により安全上支障が生じる可能性があります。製造から10年ほど経過した機器を対象に、大阪ガスが自主的に定めた点検項目に基づき実施する点検です。

- ・点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであり、その後の安全を担保するものではありません。
- ・点検の実施は、大阪ガスまたは大阪ガスが委託した事業者が行います。
- ・点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、補修用部品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。

●点検料金について

点検費用はお客さまにご負担いただくこととなります。

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

転居される場合

- ガスの種類には都市ガスとLPガスとがあり、都市ガスにはガスグループ（数種類）の区分があります。ガスの種類、ガスグループの区分が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類、ガスグループの区分をご確認のうえ、転居先のもよりのガス事業者にお問い合わせください。

この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
※ただし、ガスの種類によっては調整・改造できない場合もあります。



廃棄時のお願

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

別売部品・交換部品のご紹介

別売部品のご案内

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

部品名	希望小売価格・税込 (本体価格)	型番・部品コード	部品名	希望小売価格・税込 (本体価格)	型番・部品コード
炊飯専用鍋 3合炊き	¥6,490 (¥5,900)	P3N-32型 ^(※)	両面焼用クッキング プレートセット	¥5,500 (¥5,000)	1210P4200964
炊飯専用鍋 5合炊き	¥6,490 (¥5,900)	P3N-52型 ^(※)	波型グリル用 プレートセット	¥11,990 (¥10,900)	1210P4840976 (ブラック)
全面補助 ごとく	¥13,260 (¥16,600)	PFA-6C型 ^(※)			1210P4840970 (レッド)

(※)は(株)パロマの取り扱い商品です。

交換部品 (お客さまにて取り替え可能な消耗部品)

下記の部品(有料)はお客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。消耗部品は傷みでしたら、早めに交換してください。交換の際は、製品の型番をご確認のうえ、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品	型番	210-P500型/210-P502型	
		希望小売価格・税込 (本体価格)	部品コード
パーナーキャップ	左右コンロ用	¥2,310 (¥2,100)	1210P0400954
	後コンロ用	¥2,310 (¥2,100)	1210P4400960
ごとく	左右コンロ用	¥1,760 (¥1,600)	1210P4400950
	後コンロ用	¥1,760 (¥1,600)	1210P4400951
グリル排気口カバー (2個使用)		【1個あたり】 ¥990 (¥900)	1210P4800952
グリル受け皿		¥4,400 (¥4,000)	1210P4000955
グリル受け皿台		¥1,650 (¥1,500)	1210P4800954
グリル焼網		¥3,850 (¥3,500)	1210P4000956
グリル焼網台		¥1,320 (¥1,200)	1210P4000957
グリルサイドカバー (2個使用)		【1個あたり】 ¥550 (¥500)	1210P4900953

*2023年10月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

*単1形アルカリ乾電池 (1.5V) は電気店などでお買い求めください。

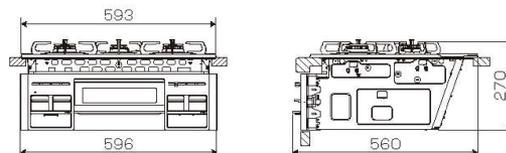
仕様

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

商品名	ガスビルトインコンロ		
型番	210-P500型	210-P502型	
型式名	E4-10-7 (PD-509WS-60CV-5)	E4-10-7 (PD-509WS-60CD-5)	
種類	両面焼グリル付3口ガスビルトインコンロ		
点火方式	連続放電点火方式		
ガス接続	Rc1/2		
電源	DC 3.0V (単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個)		
トッププレートの種類	Gクリアコート		
質量 (本体)	幅60cmタイプ		
外形寸法	高さ 270mm × 幅 596mm × 奥行 560mm		
安心・安全機能	立消え安全装置・調理経過熱防止装置・消し忘れ消火機能 焦げつき自動消火機能・火力切り替えお知らせ機能・異常過熱防止機能 (コンロ) 中火点火機能 (左右コンロ)・グリル過熱防止機能 操作ボタンロック機能・操作ボタン戻し忘れお知らせ機能・あんしんモード		
付属品	取扱説明書 (保証書付)・設置工事説明書・料理ブック 単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個		

使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW				全点火時
	個別ガス消費量			グリル	
	左右コンロ	後コンロ	グリル		
都市ガス用 13A	4.20	1.30	2.02	10.6	

■外形寸法図 (単位: mm)



Siセンサーコンロを上手に使うって、
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 全センサー搭載
Siセンサーコンロ

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

写真は機種により、実機と異なる場合がございます。

コンロ編



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。



※作動時

[焼魚料理]



加熱時間目安表

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

*火力加減、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個
 - サラダ油・・・適量
 - ブロッコリー・・・1/2株
 - じゃがいも・・・1個
 - Aホワイトソース(市販)・・・約200g(※1)
 - 牛乳・・・・・・50mL
 - 塩・こしょう・・・各少々
 - 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センチ幅の半月形に切り、それぞれゆでておきます。
- ③合わせたAのソースの2/3量と①、②を混ぜ合わせてグラタン皿に入れ、残りの1/3量を上からかけて、ピザ用チーズを散らした、グリルで焼き目がつまで焼きます。
- ※1・ホワイトソースの種類によって固さが異なりますので、牛乳でのばす量を加減してください。
- ※容器はグリルに入る高さで、耐熱皿をご使用ください。

[ぎょうざ]



- ◆材料・2人分
- ぎょうざの皮・・・大16枚
 - A豚ひき肉・・・100g
 - キャブ(または豆腐)150g
 - にら・・・・・・1/4束
 - 干しいちげ(もどす)1~2枚
 - 生葱・・・・・・1/2かけ
 - ねぎ・・・・・・1/2本
 - しょうゆ・・・小さじ1
 - 塩・・・・・・小さじ1/4
 - こしょう・・・少々
 - 片栗粉・・・小さじ1
 - サラダ油・・・大さじ1
 - 熱湯・・・・・・50mL
 - つけだれ
 - しょうゆ・酢・ラー油 各適宜

◆作り方



- ①キャブ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分程度煮焼きにし、水気が少なくなったら強火にして余分な水分を飛ばします。
- ⑤器に盛り、好みのつけだれをいただきます。

※1：冷凍ぎょうざの場合は、電が付き止まっていると油がはねる場合がありますのでご注意ください。

◎簡単アレンジメニュー



スープぎょうざ

- ◆材料・2人分
- ぎょうざ・・・・・・6個
 - 干しいちげ(戻す)1~2枚
 - A水・・・・・・2カップ
 - 鶏がらスープの素・小さじ1
 - 酒・・・・・・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いちげとAを入れて火にかけます。
- ②煮立ってきたらぎょうざを入れて火を止し、斜め薄切りにしたねぎを加え器によそいます。
- ※煮立たせ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ったたら、器によそいます。

[ステーキ]



- ◆材料・2人分
- 牛肉(サーロインなど)・・・2枚
 - 塩・粗びきこしょう・・・各少々
 - 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じゃがいもはくし形に切り、油(分量外)で揚げて、軽く塩、こしょうをふります。にんにくは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、よい焼き色がついてきたら取り出します。ひき焼き強火にしてきたら**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て焼きます。**(※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を盛って、クレソンを添えます。

※1：牛肉は使用する1時間前程度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：半まで火を通す場合は、火加減をします。

◎簡単アレンジメニュー



ぶりの照り焼き

- ◆材料・2人分
- ぶりの切り身・・・2切れ
 - 小麦粉・・・・・・少々
 - サラダ油・・・大さじ1
 - A玉ねぎ・・・大さじ2
 - みりん・・・大さじ2
 - こしょう・・・少々
 - しょうゆ・・・・・・4本

- ①ぶりは余分な水気を取り、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しめじは斜めで切目を入れ、②のフライパンの残っている油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のしめじを戻し入れたらさからめます。

【えびのチリソース炒め】



◆材料・4人分

- えび・・・・・・・・大12尾
- A酒・・・・・・・・大さじ1
- 塩・こしょう・・少々
- Bおひん切りまぜ・・1かけ分
- 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おひん切りまぜ・・1かけ分
- みじん切りねぎ・・1/2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(※100mL未満のスープの素を小さじ1/2)
- 片栗粉・・・・・大さじ1/2

◆作り方



- ①えびはむいて竹串で背ワタを取り、水気を軽く取り、Aの下味をつけます。
- ②ボウルに卵白を入れて軽く泡立て、片栗粉と①のえびを入れてよく揉みます。
- ③【温度調節機能 160℃】に設定し、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。よい香り立ってきたらBを加えて炒め、合わせのせを入れて中火にし、かき混ぜながら加熱します。
- ⑤蒸立ってとろみがついてきたら、③のえびを入れて、手早くソースをかかめます。



◎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ったり消えてしまう場合には高温炒め(センサー解除)スイッチをご使用ください。(3秒長押し)
なお、「天ぷら油過熱防止」「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)機能をご使用中の閉げ具合の調理は絶対にしないでください。
※高温炒め(センサー解除)スイッチは機種により異なります。



- ①通常センサー温度よりも高温での調理が可能です。
- ②センサー温度が設定温度を超えないように弱火・強火を繰り返します。
- ③この状態が30分続くと、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
- 有塩えび・・・・・・・・中4尾
- 粗塩・・・・・・・・・・・・適宜

◆作り方

- ①ぎんなんは殻殻を割って、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のもそのまま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皿に鬼殻と薄皮をむいて串に刺したぎんなんと、えびを盛り合わせ、粗塩を添えます。
※1：【高温炒め(センサー解除)機能】をご使用ください。
※2：えびの大きさによって、加熱時間は変わります。
※ぎんなんは焼きたての方が、薄皮がむきやすいですが、大袋買ひのぐれくれもゆけどに注意してください。

グリル編



安全! 簡単! 省エネ!

水がいらぬ両面焼きで、「カリッとこんがり」。
焼き上がりに差がつくグリル。

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

グリルを使って、おいしいお魚の焼き方。

お魚は常温に戻し、よく水気をふき取ります。

焦げやすい部分や尾・ひれなどには、厚めに塩を塗るかアルミ箔で覆います。



全体に塩をふり、焼きます。

※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匹でも中央で焼くべし! 焼のほうは火力が強いので、より早く火が通ります。

Point!



形崩れを防ぐには!

お箸などで焼網の下側からお魚を数か所浮かして、お魚を煎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
 - ブロッコリー・・・・・・・・小2房
 - フルーツトマトなど・・・・1個
 - 塩、こしょうなどは好みで

◆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、中火弱で黄身を好みの固さに焼きあげます。(温度調節機能 160〜180°C) に設定してお使いいただく便利です。)
 - ②器に盛って、サラダ菜、フルーツトマト、ゆでたブロッコリーを添えます。
- ※お好みにより少量の水を入れて、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(焼く時)
 - サラダ油・・・・・・・・適量
 - レタス・・・・・・・・適量
 - あたかいかいこはん・・・・200g
 - デミグラスソース・・・・適量
 - 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°C) に設定してお使いいただく便利です。)
 - ②レタスは細切りにして、冷ましてさらしとリットさせて水気を切ります。
 - ③あたかいかいこはんを盛り、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
- 豚豚・・・・・・・・・・50g
- にんじん・・・・・・・・1/4本
- ごはん・・・・・・・・茶碗2杯(半分)
- サラダ油・・・・・・・・大さじ1
- ごま油・・・・・・・・大さじ1
- 塩・・・・・・・・少々
- しょうゆ・・・・・・・・小さじ1/4
- しょうゆ・・・・・・・・少々
- グリーンピース・・・・大さじ1
- 紅生姜・・・・・・・・少々

Point!

強力カパ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、豚豚とにんじんは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油を流し入れ、手早く炒めて取り出します。
 - ③同じフライパンに残りのサラダ油とごま油を入れて強火で熱し、弱火になったら、①を入れて炒めます。
 - ④ごはんを加えてさらに強火で炒め、②の卵を戻し入れて、塩、こしょう、しょうゆで味を調えます。
 - ⑤器に盛って、ゆでたグリーンピースと紅生姜を添えます。
- ※卵を取り出さずにそのままに炒めてもよいでしょう。卵は一度取り出すとよりふくらくと、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
 - みそ・・・・・・・・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
 - 日本酒・・・・・・・・大さじ2
 - 水・・・・・・・・大さじ3
 - ごま油・・・・・・・・小さじ1/2
 - ねぎ・・・・・・・・適量

- ①鍋に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器にチャーハンを盛って、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。

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

[焼きなす]



◆材料・3人分

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

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 10〜12分

◆作り方

- ①なすはヘタに切り込みを入れ、皮にのみ縦に切れ目を入れます。
 - ②グリルの網になすをのせ、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、おろし生姜を添え、しょうゆをかけていただきます。
- ※なすの大きさによって、加熱時間が異なります。また、なすの大きい場合は、焼きあがる前に消火することがあるため半分に切って加熱してください。

[焼きもち]



◆材料・2人分

- 切りもち・・・・・・・・4個
- しょうゆ、大根おろし、のり、きこなどお好みで

【火力】 上火：弱火 下火：弱火
【時間】 5〜6分

◆作り方

- ①グリルの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カパーナーにくることがありますので様子を見ながら焼き時間や位置を確認してください。
- 切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。

[カキのステーキ]



◆材料・2人分

- 生食用かキ(殻つき)・・・・4個
- 塩・・・・・・・・適量
- Aホワイソース・・・・70g
- 牛乳・・・・・・・・50cc

ピザ用チーズ・・・・・・・・適量
バター・・・・・・・・少々
みじん切りパセリ・・・・・・・・少々

◆作り方

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

【火力】 上火：強火 下火：強火
【時間】 7〜8分

[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。同様に残りもホイルで包み、魚焼きグリルで焼きます。
- ④器に盛って、ゆでたブロッコリーとくし形のレモンを添えます。



48087870000

148639797



クッキングプレートで かんたん、お手軽、 おいしいレシピ

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



ワンポイント

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

モーニングセット



予熱:なし

加熱:約4分【上火:強/下火:強】
約2分【上火:弱/下火:弱】

【材料】1人分

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



注意!

食パンは後から調理します。

【つくり方】

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

ワンポイント

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



ワンポイント

お好みで、チーズ・マヨネーズを上に乗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搅拌均匀します。
- 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

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



【つくり方】

- ① ボウルにAをふるい入れ、手で混ぜる。中央部をくぼませてぬるま湯を加え、ひとまとまりになるまでしっかりとこねます。
- ② オリーブオイルを加えてよく混ぜ、耳たぶぐらいのやわらかさになるまでこねます。
- ③ ラップをかぶせて温かいところに置き、約60分発酵させます。生地を2倍程度に膨らませます。
- ④ 生地を厚さ5mm直径24cmの円形に伸ばし、クッキングプレートの上ののせます。
- ⑤ フォークで生地全体に穴をあけ、トマトソースを適宜塗ります。
- ⑥ ピザ用チーズをちらし、その上に薄切りにしたトマトを並べ、オリーブオイルと塩をふりかけます。
- ⑦ グリルにクッキングプレートセットし、【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、上パーナに接触する場合があります。生地は必ずフォークでまんべんなく穴をあけておいて下さい。具材をトッピングした後の高さは3cm程度にしてください。高いと焦げやすくなります。生地が薄い市販のピザなどの場合、【上火:弱/下火:弱】で約7分焼いてください。

スイーツポテト

予熱:なし
加熱:約5~6分【上火:弱/下火:弱】



手前

【材料】約18個(2回分)

さつまいも・・・1本(200g)
牛乳・・・・・・・・・・大きじ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)
- ④をクッキングプレートに並べ、つや出し用の卵黄を塗り、【上火:弱/下火:弱】で約5~6分焼きます。



ワンポイント

仕上げのつや出し用の卵黄は表面全体に塗ると見た目がよいです。

ワンポイント

焼き上がり後は、すぐにクッキングプレートから取り出してください。クッキングプレートの余熱で裏面の焼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たまったバターソースをそのままかけるとよい。

焼きりんご

予熱:なし
加熱:約6分【上火:強/下火:強】

【材料】2人分

りんご・・・・・・・・・・1/2個
バター・・・・・・・・・・5g
グラニュー糖・・・・大きじ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っくし形に切ります。
- ② アルミホイルの上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。



手前



クッキー

予熱:なし
加熱:約5分【上火:強/下火:弱】

【材料】約28個(2回分)

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

【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。



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(小サイズの皿)

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

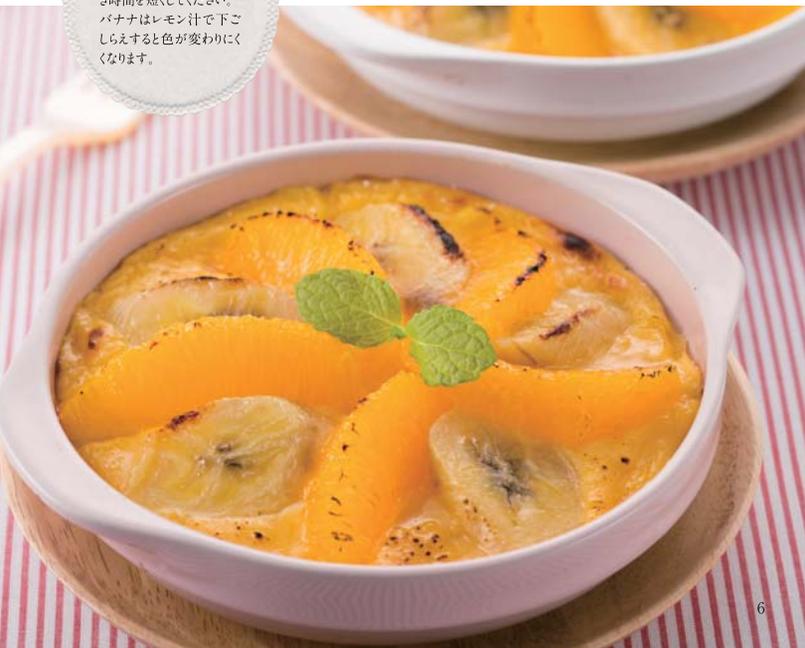
【つくり方】

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



ワンポイント

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



クッキングプレートの取り扱いかた

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

安全上のご注意 (必ずお守りください)

警告

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

注意

- 禁止**
- クッキングプレートを取り出すときは、付属の取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

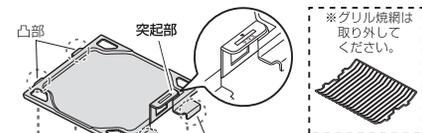
具材に火がつき機器焼損の原因になります。

- 使用直後の熱い状態で急いで水で冷やさない

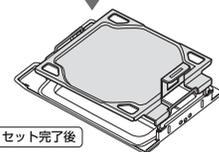
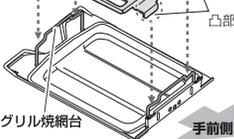
変形・変色の原因になります。

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、グリル焼網台の上のせる



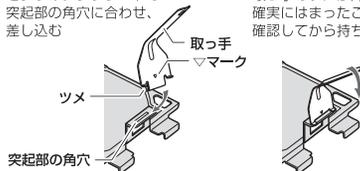
グリル焼網台の上にクッキングプレートの凸部をあわせてのせてください。



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

クッキングプレートの取り出しかた

- ① 取っ手のツメ(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。

波型グリル用プレート レシピブック

RECIPE BOOK



波型グリル用
プレートでつくる、
おいしいレシピ



取扱説明書

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

警告



禁止

- グリル焼網の上に波型グリル用プレートをのせて使用しないでください。固定枠に正しく取り付けないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。
- 波型グリル用プレートは焼き調理専用です。汁物調理や水を入れて使用しないでください。不完全燃焼のおそれがあります。
- 使用中は窓を開けるか換気扇を回してください。不完全燃焼による一酸化炭素中毒になるおそれがあります。
- グリル調理中はふたをしてご使用ください。火災の原因になります。



必ず行う

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



禁止

注意



禁止

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



接触禁止

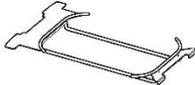
- 調理中・調理後は製品が大変熱くなりますので、やけどに注意してください。
- 幼児の手に触れないようにしてください。やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。
- ふたの取っ手取り付け穴から調理中・調理後に熱い蒸気が吹き出す場合があります。やけどに注意してください。



必ず行う

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

同梱部品

波型グリル用プレート	取っ手	固定枠	レシピ集（本書）
			

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

安全にお使いいただくために

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

ご使用の前に

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

使用時のご注意

- 薄く油を塗ってご使用ください。ひと手間かけることでくっつきにくくなります。
- 衝撃を与えたり、高温のまま冷水をかけるなどして急激に冷やさないでください。変形、塗装はがれ、加熱ムラの原因になります。
- 長時間料理を保存しないでください。さびの原因になります。
- 製品の上で包丁など鋭利な刃物で食材を切らないでください。製品に傷がつくことがあります。
- 食材の大きさや種類によって調理時間が異なります。レシピに記載の焼き時間を目安に、焼き具合を確認しながら調理してください。
- 食材の分量が少ない場合には、レシピの目安時間以内でも早めに調理完了温度に達し、操作部の表示画面に「02⇄5の交互表示」・「025」・「02」のいずれかを表示して消火する場合があります。焼き具合を確認して調理を終了してください。
- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください、上手に焼けない場合があります。
- 波型グリル用プレートは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、調理物がくっつきやすくなったり、塗装はがれる場合があります。

波型グリル用プレートの取り付けかた

お掃除

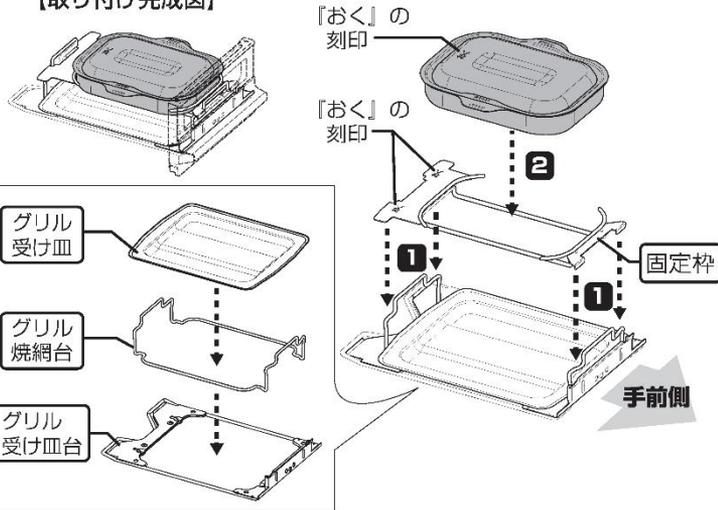
グリル扉をいっぱいまで引き出し、グリル焼網を取り外します。



※グリル焼網は使用しません

- 1 固定枠の『おく』と書かれた側を奥側にし、4か所の引っ掛け部をグリル焼網台の上にのせてください。
- 2 波型グリル用プレートの『おく』と書かれた側を奥側にし、固定枠の上にのせてください。

【取り付け完成図】

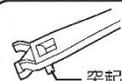
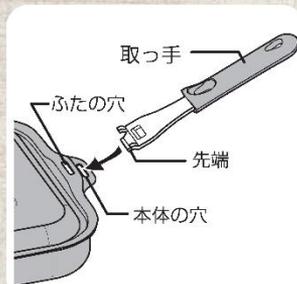


波型グリル用プレートや固定枠は、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部で傷がつくおそれがあります。

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

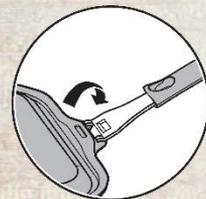
取っ手の使いかた

- 1 取っ手の先端を穴に合わせ、差し込んでください。
 - ふたを開けるとき：ふたの穴に差し込んでください。
 - 波型グリル用プレート本体を取り出すとき：本体の穴に差し込んでください。



突起を下側にして使用してください。

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



お手入れについて

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

表面加工：本体・ふた／セラミック塗装
取っ手／クロムメッキ

材料の種類：本体・ふた／鉄
取っ手／鉄・シリコンゴム

外形寸法：長さ25 × 幅23 × 高さ5 cm



Point
皮目をフォークなどで刺す事で
味がしみ込みやすくなります。

01 ローストチキン

材料 2人分

鶏もも肉 …………… 1枚 (300g)
塩・黒こしょう …… 各少々
しょうゆ …………… 大さじ1
はちみつ …………… 大さじ4
おろしにんにく …… 1片分
オリーブオイル …… 大さじ4

ブロッコリー …… 適量
にんじん …………… 1/2本
じゃがいも …………… 1個
アスパラガス …… 2本



クシル調理
約14-15分

つくり方

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





02 ハンバーグ

材 料 | 2人分

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



グリル調理
約10~12分

加熱: 約7~8分
余熱: 約3~4分

Point

コンロで焼き目をつける時は、油はねに注意してください。

つくり方

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





04 野菜とベーコンのグリル焼き

03 ノンフライから揚げ

材料 | 2人分

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



Point
鶏肉の皮を除いて調理すると、さらにヘルシーになります。



作り方

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

材料 | 2人分

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



加熱: 約8~9分
余熱: 約5~8分

作り方

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



Point 季節の野菜でアレンジできます。



05 きのこのホイル焼き

材料 | 1人分

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

作り方

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

Point

数種類のきのこを組み合わせる事で香りが深く美味しくなります。



06 さんまの塩焼き

材料 | 3人分

さんま……………3匹(1匹100g)
塩……………大さじ1 サラダ油……………適量

作り方

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



Point

さんまを焼く場合は、しっぽを手前にしていただき、十字に切れ目を入れていただく、火の通り良くきれいに焼けます。

07 さわら 鯖の西京焼

材料 | 2人分

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

作り方

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



Point

みそを取り除く際、水洗いしておくこと、焦げにくくなります。





08 焼きおにぎり

材料 2人分

ごはん……………360g
しょうゆ……………適量
サラダ油……………適量



作り方

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



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



Point はちみつやジャムを塗ってお楽しみください。

09 焼き餅

材料 2人分

餅……………4個(1個50g)
しょうゆ・焼きのり……………適宜



作り方

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



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



10 スコーン

材料 2人分

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



作り方

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

