

取扱説明書

ビルトインコンロ

型番	型式名
210-P494型	E5-4-1 (293WTU60-5)

- 両面焼水なしグリル
- ガラスストッププレート
- 電源 (AC100V) 仕様



Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

家庭用

保証書付

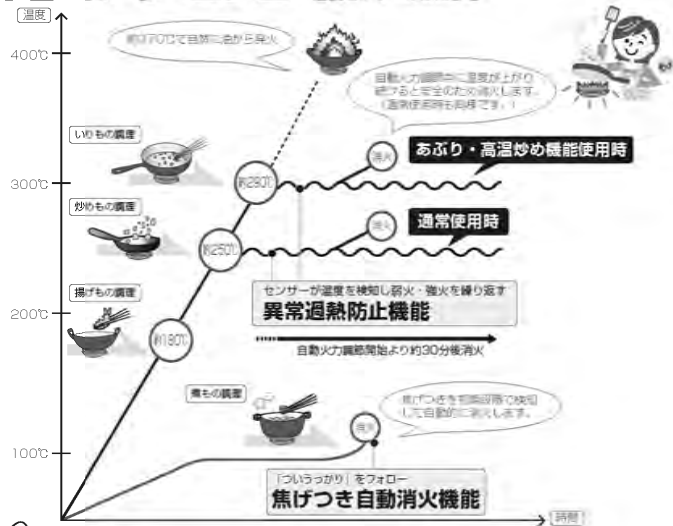
このたびは大阪ガスのごガスビルトインコンロをお求めいただきまして、まことにありがとうございます。

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

 大阪ガス

調理を楽しく、安心に

温度センサーのはたらき



よくある質問を
チェック!!

? 点火操作しても火がつかない
鍋なし検知機能がはたらいています。
鍋を置かないと火がつかません。P.5ページ
エアリセンサーがはたらいています。
コンロ周辺に油や塩が入っているとも火がつかません。P.7ページ
コンロ部を点火するときは、点火/消火スイッチを2回押してください。
2回目は、火/消火ランプが点滅している間(1回目に押してから約3秒以内)に
押してください。P.30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にくくすることを
禁止しています。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。
※あぶり・高温ゆ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はP.32ページ

? コンロで
焼網が
使えない
エアリセンサーがはたらいています。
コンロ周辺に油や塩が入ると自動で火力を切り替えます。
エアリセンサーがはたらいている状態が約1分経過すると自動的にガスを止め消火します。
※あぶり・高温ゆめ機能を使用しているときも同様です。P.7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。
焼きなすやもちばはグリルで調理してください。グリルに入りすぎない大きさなすや
パプリカなど、フェーダやましらに刺してあぶり・高温ゆめ機能を使用し、コンロ上で
あぶり調理してください。あぶり・高温ゆめ機能 P.31ページ

もくじ

各部のなまえ	3
安心・安全機能	5
使用機能	9
あんしんモードについて(コンロ30分消火)	10
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	11

安全なご使用のために

安全上のご注意	15
---------	----

ご使用前に確認してください

部品の取り付け確認	26
コンロをご使用前に	27

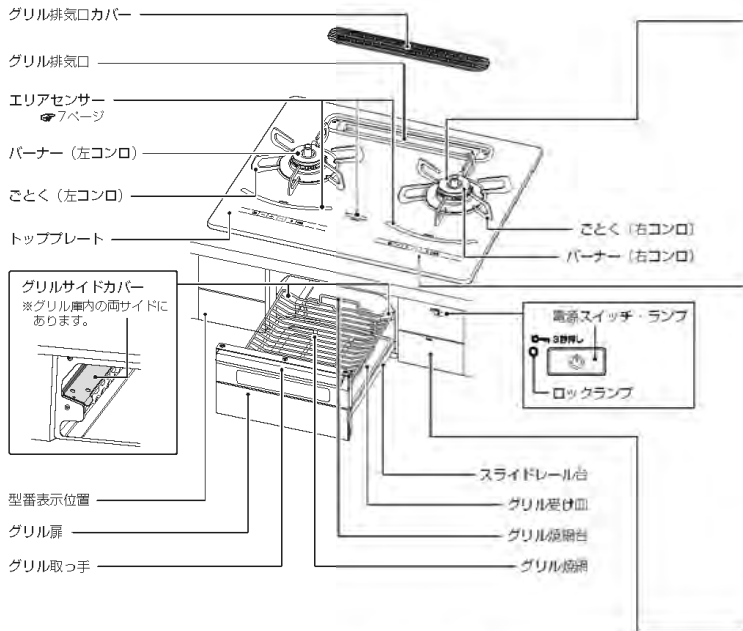
使いかた

コンロの使いかた(基本の操作)	29	グリルの使いかた	45
あぶり あぶり あぶり いりもの・炒めものをする (あぶり・高温ゆめ機能)	31	グリルで調理する (マニュアルモード(手動調理))	47
コンロタイマーを使う	33	グリル焼網で調理する (炭焼メニューモード(自動調理))	49
揚げもの・焼きものをする (通常モード)	35	波型グリル用プレートで調理する (波型グリルスタートメニューモード(自動調理))	53
お湯を沸かす (通常モード)	37	波型グリル用プレートでもたためる (波型グリルスタートメニューモード(自動調理))	57
煮ものをする (煮込み機能)	39	レンジフード運動機能の使いかた	60
ごはんを炊く (炊飯機能)	41		

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	61
部品の取り付けと取り外し	64
お手入れのしかた	67
よくあるご質問(Q&A)	73
プザーが鳴ってこんな表示が出たら	83
停電時のご使用について	87
長期間使用しない場合/アフターサービス	89
別売部品・交換部品のご紹介	90
仕様	92
お問い合わせ先	93
保証書	95

各部のなまえ



ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するため、スイッチをロックすることが出来ます。電源がオフになっても、ロック解除操作するまではロック状態を記憶しています。

● 押し時間が短いと通常の電源スイッチの「入」「切」操作になりますので、3秒以上しっかり押ししてください。
● ロックを設定してから3分以内（ロックランプが点灯中）は解錠以外の操作をしようとすると「ビピピ」と音が鳴り、操作を受け付けません。（3分が経過するとロックランプは消灯しますが、ロックは継続しています。）
※カスタマイズ機能で「電源オートオフ機能」のオフ時間を変更している場合はその制限になります。

● ロックを設定すると…

ビピビピ ロックを設定しました。



● ロックを解除すると…

ピピ ロックを解除しました。

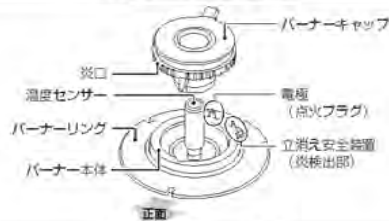


● ロックを設定すると必ず電源スイッチは「切」になり、「入」にできません。

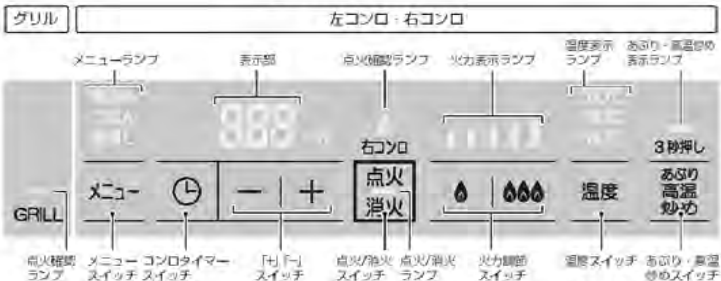
ビピ ロック中です。

● ロックを解除すると電源スイッチが「入」になります。

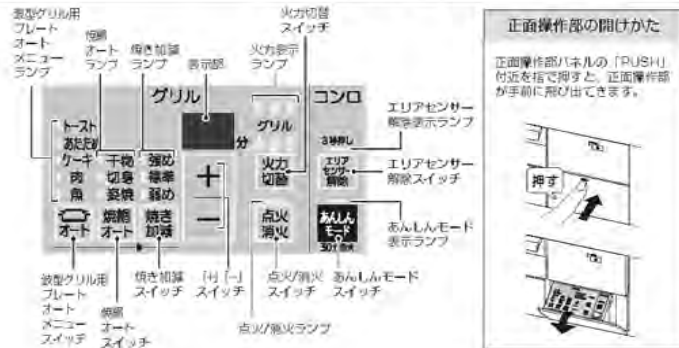
バーナー部 拡大図



天面操作部 拡大図



正面操作部 拡大図



正面操作部の開けかた
正面操作部パネルの「PUSH」付近を指で押すと、正面操作部が手前に飛び出きます。

安心・安全機能

立消え安全装置

コンロ グリル

風や煮こぼれなどで炎が消えたときに自動的にガスを止めます。

調理油過熱防止装置

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

消し忘れ消火機能

コンロ グリル

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

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

あんしんモード (P.10ページ)

→コンロは自動消火するまでの時間を30分一括で短縮することができます。

カスタマイズ機能 (P.11ページ)

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

焦げつき自動消火機能

コンロ

煮ものなどの調理時に鍋底が焦げつきはじめる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。
- 鍋底にご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。

グリル過熱防止機能

P.45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。

異常過熱防止機能

P.32ページ

コンロ

炒めもの調理・焼きものの調理など比較的高い調理や、鍋から沸きをしたときに、強火⇄弱火と火力を自動調節し、鍋などの異常過熱を防止します。この状態が約30分続くと、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。



火力切り替えお知らせ機能

コンロ

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



カスタマイズ機能 (P.11ページ)

→ブザーでのお知らせが鳴らないように変更することもできます。

鍋なし検知機能

コンロ

コンロには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しているため、鍋を置かないと点火しません。調理中に鍋などを持ち上げると自動的に弱火になります。弱火の状態が約1分続くと、自動的に火を消します。また、調理中に鍋などを戻す（置く）と、自動的に元の火力になります。あぶり・高温炒め機能を使用すると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げるいりものや炒めもの調理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。

中火点火機能

P.30ページ

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。

ロック機能

P.3ページ

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。

感震停止機能

コンロ グリル

機器本体が地震などの強い揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動的にガスを止め消火します。

カスタマイズ機能 (P.11ページ)

→感震停止機能をはたらかないように変更することもできます。

電源オートオフ機能

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

カスタマイズ機能 (P.11ページ)

→電源が切れる時間を変更することもできます。

あんしんモード

P.10ページ

コンロ

コンロの消し忘れ消火時間を約120分から約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。

安心・安全機能

エアリセンサー

コンロ

コンロバーナーの近くに物や袖口が近づいたときに火力を弱め、炎熱への引火や体へのやけどの危険性を軽減させる「エアリセンサー」を搭載しています。

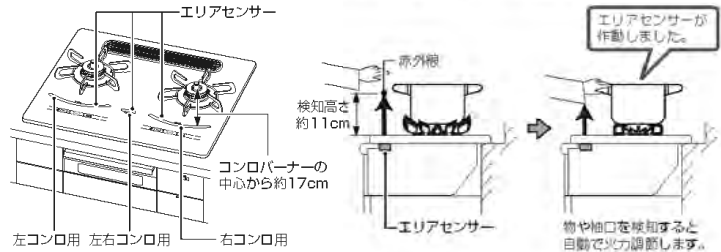
- エアリセンサーがはたらいて、最小の火力1をキープしている状態が約1分間経くと、自動的に消火します。
- 右コンロ手前のエアリセンサーで右コンロ、左コンロ手前のエアリセンサーで左コンロの火力をそれぞれ自動的に調節します。中央手前部のエアリセンサーは左右コンロ両方の火力を自動的に調節します。
- 最大の火力5（8または9）で調理中にエアリセンサーがはたらいたときは、物や袖口が取り除かれた後、安全のために火力は最大には戻さず、火力4（7）に戻します。

※（ ）内の数字は、カスタマイズ機能で火力調節を9段階にしているときの火力

エアリセンサーのはたらき

左右コンロバーナーの中心から17cm手前の位置と、トッププレートの中央手前部に配置した3か所のエアリセンサー（赤外線センサー）が、トッププレートから約11cmまでの高さで物や袖口があることを検知すると、点火しなかったり、火力を自動的に調節したりします。

※物や袖口が近づくと高さによって火力制御の内容が異なります。詳しくは下の表をご覧ください。

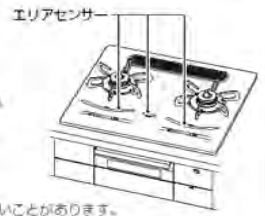


エアリセンサーがはたらくタイミング	エアリセンサーが検知する高さ（トッププレートからの高さ）	火力制御の内容 ※（ ）内の数字は、カスタマイズ機能で火力調節を9段階にしているときの火力
点火前	0～約7cm	点火しません。
	約7～11cm	火力3（5）で点火します。
調理中（点火中）	0～約7cm	火力1をキープします。 火力5（8または9）で使用しているときは、安全のために自動で火力1に切り替えた後、約1秒後にプザーでお知らせして、火力4（7）に戻します。
	約7～11cm	火力1から4（7）の間で調節できます。エアリセンサーがはたらくと高さから物や袖口が取り除かれた後も、お使いの火力をキープしますが、手動で火力5（8または9）に調節ができます。

※エアリセンサーが検知する高さはめやすです。

知っておいてね

- エアリセンサーはコンロバーナーの手前側に配置されています。コンロバーナー周囲のすべての箇所からの、物や袖口の侵入を検知できるものではありません。また、炎熱への引火ややけどなどを必ず防止できるものではありませんので、コンロをお使いのときには火力の変化に十分注意してください。
- エアリセンサーはトッププレートからの高さが約7cmよりも低い位置にあるフライパンや片手鍋の取っ手にも反応します。この場合には点火しませんので、取っ手の高さが高い鍋などをお使いください。
- エアリセンサーが検知する高さはめやすです。
- 以下のような場合などには、エアリセンサーが正常にはたらかないことがあります。
 - ・黒い服やキラキラした衣装を身につけて操作している場合
 - ・黒い鍋や鏡面の鍋、ガラス鍋を使用している場合
 - ・エアリセンサーに太陽光やストロボ光、インバータ照明、リモコンの光などが直接当たっている場合
 - ・検知する対象物が小さい場合
 - ・エアリセンサーが配置されている部分のトッププレートが汚れている場合
 - ・エアリセンサーが配置されている部分のトッププレートに物が置かれている場合



エアリセンサー解除機能について

直径の大きな鍋をご使用になるときなど、「エアリセンサー解除」スイッチを長押し（3秒以上）することで一時的にエアリセンサーを解除できます。エアリセンサーを解除すると、すべてのエアリセンサーが解除されます。また、電源を切るまで、または再度「エアリセンサー解除」スイッチを押してエアリセンサー解除の状態を取り消すまで、エアリセンサー解除の状態が続きません。炎熱への引火ややけどには十分注意してください。※前回設定したエアリセンサー解除の状態は記憶されません。

●エアリセンサーを解除するときは…



●エアリセンサー解除を取り消すときは…



カスタマイズ機能（P11ページ）
→エアリセンサーが作動したときにお知らせする方法を音声からプザー音に変更することもできます。

便利機能

タイマー機能

④ 33・48ページ

コンロ グリル

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

マニュアルモード【手動調理】

④ 47ページ

グリル

設定した時間が経過するとグリルを自動消火し、メロディでお知らせします。

焼網オートメニューモード【自動調理】

④ 49ページ

グリル

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

波型グリル用プレートオートメニューモード

④ 53ページ

グリル

魚・肉・ケーキ・トーストなどを波型グリル用プレートオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで波型グリル用プレートを使用した調理を行うことができます。

あたためを使用すれば、冷めてしまった食材もおいしくいただけます。

レンジフード連動機能

④ 60ページ

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

カスタマイズ機能 (④ 11ページ)

→ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更することもできます。

あぶり・高温炒め機能

④ 31ページ

コンロ

いりもの調理など高温が必要な調理のご使用にください。あぶり・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検知がばらいたらとせや、自動火力調節開始から約30分を過ぎると自動的に消火します。

温度キープモード

④ 35ページ

コンロ

天ぷらなどの揚げもの調理や火加減が難しい焼きもの調理をするときに、温度を160～200℃(10℃刻み)のいずれかに設定することができます。

湯沸し機能

④ 37ページ

コンロ

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

カスタマイズ機能 (④ 11ページ)

→沸騰のお知らせを早く遅したり、早く遅したりする場合にタイムアウトを変更することもできます。

炊飯機能

④ 41ページ

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、お知らせします。

カスタマイズ機能 (④ 11ページ)

→炊き加減をお好みの硬さ・揚げ具合で炊き上げることができることもできます。

煮込み機能

④ 39ページ

コンロ

煮ものなど空火で煮込み調理をするときに、焦げつぎを御免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。

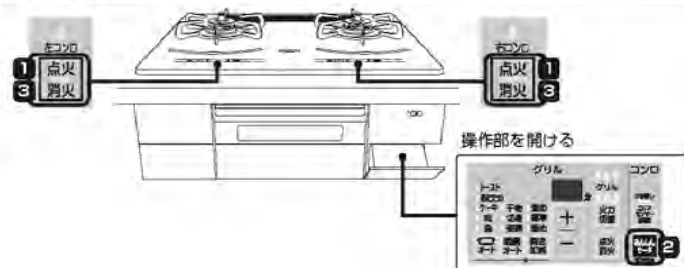
あんしんモードについて (コンロ30分消火)

「あんしんモード」に設定すると、コンロの消し忘れや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

簡単な操作でさらに安心設定をご希望される方におすすめです。

※左右コンロの設定を一括で変更します。一旦設定すると設定内容を記憶していますので、ご使用のため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



1 点火する

いずれかのコンロを点火する

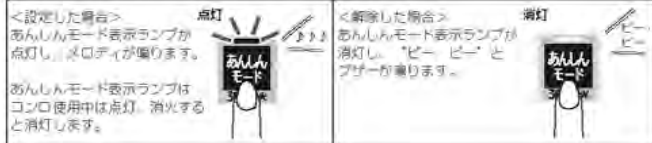
左コンロ・右コンロのいずれかの点火/消火スイッチをゆっくり2回押して点火します。

※2回目は点火/消火ランプが点滅している間(1回目に押してから約3秒以内)に押し続けてください。

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。



3 消火する

1で点火したコンロの点火/消火スイッチを押し、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、便利機能を設定変更 (カスタマイズ) することができます。
一度登録すると設定内容を記憶しますので、ご使用のたびに登録する必要はありません。

設定項目番号	対応機能	初期設定	変更内容
①	コンロの消し忘れ消火機能  5ページ コンロ すべてのコンロの設定を同時に変更します。 (グリルの消し忘れ消火時間は変更できません。)	2時間 (120分)	10~120分 (10分間隔)
②	電源オートオフ機能  6ページ 調理後、電源が自然に切れるまでの時間を変更できます。	3分	1分~25分(1分間隔)
③	音声・音量設定 音声お知らせ機能の有無や、音量を変更できます。 (ブザー音は消えません。)	音量標準	音声なし 音量大
④	レンジフード連動機能  9ページ ビルトインコンロ側でレンジフードを連動しないように変更できます。	連動する	連動しない
⑤	火力調節 コンロ コンロの火力調節をより細かく調節できるように変更できます。 (最大の火力は変わりません。)	5段階	9段階
⑥	感震停止機能  6ページ 感震停止機能を作動しないように変更できます。	あり	なし
⑦	炊飯機能  9ページ コンロ 炊き時間をお好みの硬さ・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 やわらかくなる 1または2 硬くなる 4または5
⑧	沸騰し機能 (沸騰検知のお知らせ)  9ページ コンロ 沸騰のお知らせのタイミングが早い/遅いの不具合を感じたときに 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	火力切り替えお知らせ機能  5ページ コンロ 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
⑩	エリアセンサー作動お知らせ機能  7ページ コンロ エリアセンサーが作動したときにお知らせする方法を音声からブザー音に変更できます。(調理中のお知らせ方法は変更できません。) ※音声によるお知らせの有無と音量はカスタマイズ機能③の指定が適用されます。(お知らせ方法をブザー音に変更した場合には、「音声なし」に設定した場合でもブザー音は消えません。)	音声	ブザー音




- 消し忘れ消火機能の時間よりも沸騰し機能・炊飯機能・沸騰検知機能・コンロタイマー機能が優先されます。
(カスタマイズ機能やあんしんモードで消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は同様です。)
- 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。


設定のしかた

① 設定準備をする (共通操作)

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

カスタマイズモードの設定準備

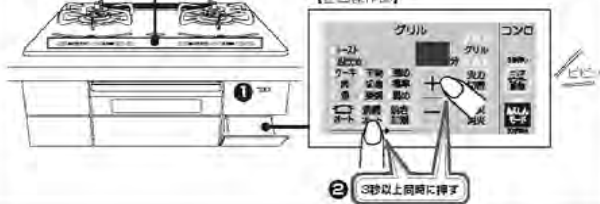
- ① 電源スイッチを入れて正面操作部を開ける
すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。

- ② 正面操作部のグリルの  スイッチと  スイッチを同時に長押しする (3秒以上)

ブザーが「ピピッ」と鳴り、天窓操作部の左右コンロの表示部が点滅 ( スパーク) 「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滅すると設定準備完了です。(設定中は点滅し続けます。)

【画面操作】



【正面操作部】



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

途中でキャンセルするには...

- 電源スイッチを切ってください。
- 操作を始める前の設定内容に戻ります。
- 初期設定にリセットするには14ページを参照してください。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

設定のしかた (つづき)

2 各種設定を変更する (天面操作部)

- ③ 左コンロの **+** または **-** スイッチ ④ 右コンロの **+** または **-** スイッチ を押し、設定項目番号を選択する
- ③ 左コンロの **+** または **-** スイッチ を押し、設定項目番号を選択する
- ④ 右コンロの **+** または **-** スイッチ を押し、設定を変更する



適応機能	設定項目番号	変更内容
コンロの消し忘れ 消火機能	1	10〜120分の間で10分刻みに設定できます。
電源オートオフ機能	2	1分〜25分(1分刻み)に設定できます。
音声・音量設定	3	0(音声なし)、1(音量標準)、2(音量大)の3段階から設定できます。
レンジフード運動機能	4	ON 運動する OFF (運動しない)
火力調節	5	5段階と9段階のどちらかに設定できます。
感震停止機能	6	ON あり OFF ない
炊飯機能	7	1〜5段階で調節できます。
湯沸し機能 (沸騰検知のお知らせ)	8	1〜5段階で調節できます。
火力切り替え お知らせ機能	9	ON お知らせあり OFF お知らせなし
エリアセンサー作動 お知らせ機能	10	1: 音声でお知らせ 2: ブザー音でお知らせ

3 設定を完了する (共通操作)

- ⑤ 右コンロの **メニュー** スイッチを押す

- 音声でお知らせし、設定完了します。
- 設定の過程で1分以上何も操作をしないとその時点で音声でお知らせし、自動的に設定完了します。その時点の設定を記憶します。
- 左コンロの表示部が消灯します。



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 電源スイッチを入れて正面操作部を開ける
すべてのコンロ・グリルが消火状態であることを確認してください。



- ② グリルの **グリル** スイッチとコンロの **メニュー** スイッチを同時に長押しする (3秒以上)

- 音声でお知らせし、右コンロ表示部に「**リ**」が点灯します。
- 「**リ**」が消灯するまでリセット完了です。



この機器の設計上の標準使用期間は製造から10年です。




標準使用期間を超えて使い続けると経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをおすすめしています。あんしん点検については89ページをご覧ください。

設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことです。この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています。(製造年月の確認のしかたは16ページに記載してあります。)

使い方によっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

安全上のご注意 (安全なご使用のために必ずお守りください)

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

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

■絵表示について次のような意味があります。

 禁止	 火気禁止	 分岐禁止	 接続禁止	 止め手禁止	 注意	 必ず行う	 換気必要
この絵表示はしてはいけない「禁止」の内容です。					この絵表示は気をつけていただきたい「注意喚起」の内容です。		この絵表示は必ず行っていただきたい「強制」の内容です。

危険

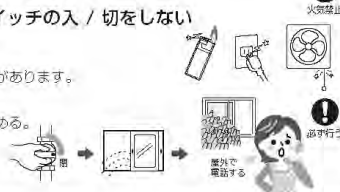
ガス漏れに気づいたときは…

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

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する


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



警告

■グリル扉を開けたままグリルを使用しない

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。また、トッププレート・ワークトップ・パネルなどが過熱されやけどや変形・変色の原因になります。



※グリル扉は奥まで確実に閉めた状態で使用ください。

安全上のご注意 (設置編)

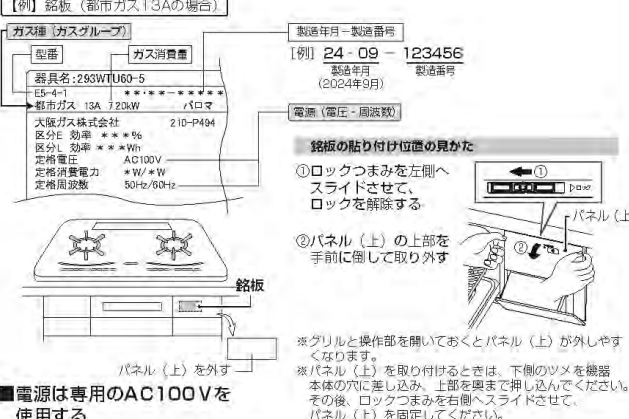
警告



■機器の銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)および電源(電圧・周波数)が適合していることを確認する

- 供給ガスおよび使用電源と銘板に表示してあるガス種および電源が一致しないと不完全燃焼による一酸化炭素中毒に当たったり、異常点火やけどをしたり、機器が故障する場合があります。
- 特に転居した場合は必ず銘板に示してあるガス種および電源が一致しているか確認してください。
- 銘板は機器前面右側のパネル(上)を外した正面に貼ってあります。
- 機器のガス種(ガスグループ)と電源を確認することができます。供給ガスの種類がわからない場合、または銘板に表示してあるガス種と一致しない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。

【例】銘板(都市ガス13Aの場合)



銘板(ガスグループ)

型番	ガス消費量
器具名:293WTU60-5 E5-4	
都市ガス 13A 120kW	パロマ
大阪ガス株式会社	210-P494
区分I 効率 ** %	
区分II 効率 ** %	
定格電圧 AC100V	
定格消費電力 ** W/ ** W	
定格周波数 50Hz/60Hz	

製造年月-製造番号
【例】24-09-123456
製造年月 (2024年9月) 製造番号

電源(電圧・周波数)

銘板の貼り付け位置の見かた

- ①ロックつまみを左側へスライドさせて、ロックを解除する。
- ②パネル(上)の上部を事前に倒して取り外す

※グリルと操作部を開いておくとパネル(上)が外しやすくなります。
※パネル(上)を取り付けるときは、下側のツメを機器本体の穴に差し込み、上部を奥まで押し込んでください。その後、ロックつまみを右側へスライドさせて、パネル(上)を固定してください。



■機器の設置(付帯工事)

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

■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。



■設置場所

設置工事説明書に従って正しく設置してあることを確認してください。
※設置後に、機器の周囲の改装(入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。

安全上のご注意 (設置編)

警告



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。



分解禁止

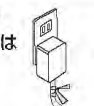


禁止

■電源アダプターの差し込みが不完全な状態で使用しない

■傷んだ電源アダプターや電源コード、緩んだコンセントは 使わない

感電や火災の原因になります。



禁止

■電源コードを引っ張って電源アダプターを抜かない

電源コードを引っ張ると破壊して感電や火災の原因になります。



禁止

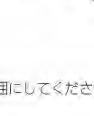
■電源コードの取り扱い注意

●電源コード・電源アダプターは…

・傷つけたり、破壊させたり、加工したりしないでください。

●電源コードは…

- ・束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったりしないでください。
 - ・物をのせたり、衝撃を与えたり、無理な力を加えないでください。
 - ・切断して延長しないでください。電源コードがコンセントに届く範囲にしてください。
- 感電、漏電、またはショートや発火による火災のおそれがあります。



■コンセントや配線器具の定格を超える使いかたや、たこ足配線などで 定格を超える使いかたをしない

発熱による火災の原因になります。



禁止



ぬれ手禁止

■ぬれた手で電源アダプターを触らない

感電のおそれがあります。



ぬれ手禁止



必ず行う

■電源アダプターのほこりを定期的にくき取る

電源アダプターにほこりがたまると湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。
電源アダプターを抜き、乾いた布などでふいてください。

■アースがされていることを確認する

この機器はアースが必要です。アースが不完全な場合、機器の故障や漏電による感電のおそれ
があります。ご不明な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確認ください。

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。

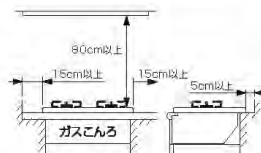
防火措置を行わないと、火災の原因になります。

※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。

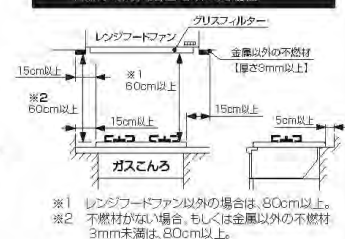
！ ■離隔距離を守って設置する

必ず行う

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



上方風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



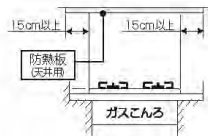
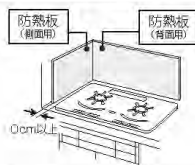
！ ■離隔距離を守れない場合は防熱板を取り付ける

必ず行う

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

上方風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、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- 詳しくは設置工事説明書をご覧ください。

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

- 調理物が異常発熱し火災の原因になります。特にスプレーや揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると調理中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部から煙が出たり、油が滴り落ちて火が燃え広がる可能性があります。
- 電圧や電流の値が必ず正しいことを確認してください。

■コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服や髪が燃え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油が自動的にこぼさなくなったり、皿で火がこぼれて調理からあふれ、衣服に燃えることがありますので注意してください。毛足が長いもの、ゆったりとしたデザインのものなどは火がつきやすいので特に注意してください。特にコンロの底に手をのびる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乘らない

トッププレートが変形・破損し、けがなどの恐れのある事故や異常発熱、火災の原因になります。また、鍋などをトッププレートの端に当てるとトッププレートが破損することがあります。破損したときは絶対に触らず、お買い上げの取手等、またはちよりの穴あきスプーンで連絡ください。



機器の近くには…

■燃えやすいもの、爆発のおそれのあるものを置かない

ガス、アセトン、アルコール、油、ライターなどは火災の原因になります。また、スプレー缶やカセットコンロ用ボンベなどは、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、ベンゼン、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。手などが消毒用アルコールで汚れた際には、よく乾かしてからお使いください。



機器の上には…

■電気ケトルや樹脂製容器などの調理機器を置かない

火災の原因になります。



■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

火災の原因になります。



■異常時・緊急時には、ただちに使用を中止し、処置をする

- ①使用中に異常な燃焼、発煙、異常音を感じた場合、使用中の調理品は廃棄し、電源、ガス栓など緊急時の処置はただちに使用を中止し、ガス栓を閉める。
- ②「よくあるご質問(Q&A)」(P.73~82ページ)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(P.83~86ページ)に従い処置をする。
- ③上記の処置をしても直らない場合は、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはちよりの穴あきスプーンで連絡する。

警告



■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、点火/消火スイッチを押し、火が消えたことを確認し、電源を切ってガス栓を閉める

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。



■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。外付けボタンは必ず設置し、インターネット通信などを介して、操作ボタンをリモートでできる装置。



コンロには…

■コンロを覆うような大きな鉄板類や鍋は使わない

不完全燃焼による一酸化炭素中毒や機器の異常発熱、ごとの変形、トッププレートの破損の原因になります。



■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(加工された網焼き身、アルミはく製し受け皿など)を使用しないでください。一般にガス中毒や、異常発熱、火災のおそれがあります。また、温度センサーがはたらきなくなったり、トッププレートやごとの変形、変熱の原因になります。



■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着火したり、機器の異常発熱のおそれがあります。



■あぶり・高温炒め機能で揚げものを調理をしない

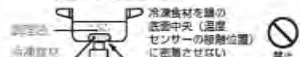
調理油が過熱され、着火のおそれがあります。



揚げもの調理のときは…

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げもの調理をしない

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



■複数回使用した調理油で揚げものを調理をしない

何度も使用して劣化した油は、火がたきやすくなり、揚げ物に焦げがたまりやすくなります。また、温度センサーがはたらきにくくなるおそれがあります。

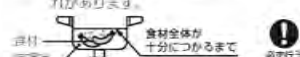
■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、近づきのコックル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、着火やけがのおそれがあります。



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

調理油の量が少なすぎたり、減ってしまったら、温度センサーが正常にはたらきません。また、温度センサーがはたらきにくくなるおそれがあります。特にフライパンなどの浅い鍋で揚げものの調理をする際は、食材全体が調理油に十分につかっていることを必ず確認してください。



■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

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、揚げたときに確認してください。廃油凝固剤を入り過ぎたり、加熱し過ぎると着火するおそれがあります。

安全上のご注意 (使用編)

警告



グリルには…

■グリルには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
アルミはくの上には脂がたまり、過熱され発火するおそれがあります。

■グリル扉に魚などははさんだまま使用しない
魚などが燃えたり、ワークトップ前部を焦がしたり、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。

■グリル焼網の上に波型グリル用プレートのをせて使用しない
固定栓に正しく取り付けないと不完全燃焼になるおそれがあります。

■波型グリル用プレート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。



■グリル庫内に食品くすやふきん、梱包部材がないことを確認する

警告



グリルには…

■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、グリル焼網や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す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。水取り栓は手袋をし、けがをしないように注意してください。



機器の点検・お手入れするときは…

■機器に水をかけない
湯沸し・シャワーして感電や火災、不完全燃焼の原因となります。

注意



■使用中や使用直後は電源スイッチ・操作部・グリル取っ手以外は触らない

- やけどのおそれがあります。
- グリルのみ使用して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。
1が新のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。使用中、使用直後は電源スイッチ・操作部・グリル取っ手以外を熱くならないように注意してください。
- つかまり立ち・高い歩きをする乳幼児がグリル扉をやけどしないよう注意してください。



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

注意



■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。



■点火操作しても点火しない場合は、周囲のガスがなくなつ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空煎に焦え移ったり、やけどをするおそれがあります。繰り返して点火操作を行うとコンロ周辺やグリル庫内にガスがたままる場合があります。コンロ周辺やグリル庫内のガスがなくなつてから、顔などを近づけないで点火操作をしてください。



■閉めきつ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、室内換気(窓開けは除く)の給排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。換気扇を回すと給排器やふろがまの燃焼排ガスが室内に流れ込むことがあります。



■ペット(犬や猫など)を室内で飼われている場合、機器を使用しないときはスイッチをロック設定する、またはガス栓を開ける
ペット(犬や猫など)が機器や炎しるに飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤ってスイッチ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スイッチをロック設定してください。⚠スーパーまたはガス栓を開けてください。



■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。



■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。



■窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などを機器にあてない
安心・安全機能が正しくはたらかず誤作動や作動不良の原因になります。



■鍋やフライパンなど調理器具を置かない
■熱い鍋やフライパンなど、またよく冷えた容器や飲み物、冷凍食品などの温度の低いものを置かない
けがや機器損傷、誤作動の原因になります。

天面・正面操作部には…

■水や洗剤を直接かけない

けがや機器損傷、誤作動の原因になります。



■調理以外の用途には使わない
■衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しない

衣類の乾燥や襦袢の火起こしなどをすると、過熱・異常燃焼による機器損傷や火災の原因になります。



コンロを使うときは…

■石焼きいもつぼなどのから焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

安全上のご注意 (使用編)

⚠️ 注意



禁止

コンロを使うときは…

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

■**片手鍋・底がへこんだ鍋・中華鍋など底が丸い鍋・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、鍋が傾いたりすべてやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごと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。



取っ手

機器手前側のごとのツメ

取っ手と機器手前側のごとのツメの方向を合わせる



必ず行う



必ず行う

■**軽い鍋は調理物を含めて300g以上で調理する**

■**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。



禁止

■**やかん、鍋などの大きさに合わせて火力を調節する**

火力が強すぎると、やけどのおそれや鍋などの取っ手が破損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

■**陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用を避け、中火以下の火力で使用する**
異常過熱による機器焼損の原因になります。

コンロを使うときは…



必ず行う

■**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**

取っ手が着脱できる鍋等は食材を動かしたりひ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傾かないようにご注意ください。



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、けがや機器故障の原因になります。



注意

■**グリル受け皿を持ち運ぶ際は、中の脂がこぼれないように注意する**

使用中、使用直後は脂が高温になっているためやけどをすることがあります。



禁止

グリルを使うときは…

■**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**

高温の排気蒸気が出ているため、やけどをしたり、取っ手が破損をすることがあります。

■**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。水を入れないでご利用ください。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



禁止

グリルを使うときは…

■**グリル使用時は魚などの調理物を焼き過ぎない**
魚などの調理物が火がつき、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扉に火がついたときは…

- ① 点火/消火スイッチを押して、グリルの火を消す。
- ② 火が完全に消えグリル扉内が冷めるまでグリル扉を絶対に引き出さない。
- ③ 消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに点検を依頼する。



必ず行う



厳禁禁止

■**魚などの調理物を取り出すときは、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。グリル扉はしっかりと水平に引き出してください。

■**グリル使用中、使用直後にグリル扉を開けた状態でコンロ操作をしない**

熱くなったグリル扉に手が触れてやけどをすることがあります。



注意

■**鶏肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**

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

グリルを使うときは…

■**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、劣化するおそれがあります。



必ず行う

■**グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレート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。



禁止

■**波型グリル用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、やけどをすることがあります。付属の取っ手を使用して取り出してください。

安全上のご注意 (使用編)

注意



必ず行う

- **機器の点検・お手入れするときは…**
調理後は高温のため触るとやけどのおそれがあります。
- **機器が冷めていることを確認する**
誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。
- **ガス栓を閉める**
誤って点火した場合にやけどのおそれがあります。
- **ロックを設定する**
不用意な点火を防ぎます。☞3ページ
- **必ず手袋をして行う**
手袋をしなないとけがのおそれがあります。
- **エアアセンサー部、天面操作部の汚れや水分などは十分ふきとる**
エアアセンサーが正しくはたらかなかったり、操作を受け付けない、誤操作をするなどの原因となります。
- **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**
炎口が曇ったり、ぬれたまま使用すると点火不良や異常燃焼の原因になります。



注意

- **グリル庫内や機器本体をお手入れする際は各製品の突起物などに注意する**
手袋をしな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



- **突発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には突発的に注意してください。
- **【突発現象について】**
突発現象とは、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（容器を揺する、蓋、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。
- **【突発現象の予防方法】**
 - カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは弱火で温めながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
 - 熱々の汁物に塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
 - 鍋の大きさにあった火力で加熱する。

- **この製品は家庭用ですので業務用のような使用をする**と機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。
- **雷が発生し始めたら速やかに運転を停止し、ブレーカーを落としてください。**
雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

- **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。
- **初めて使うときやしばらく使わなかったときなど点火しにくい場合があります。** ガス配管内に空気が入っているためです。周囲のガスに注意して繰り返し点火操作してください。
- **使用するバーナーのスイッチを間違えないようにしてください。**
- **調理中に鍋をのせがえるときは、必ず火を消してください。**
- **トッププレートの上や近くでIHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。** 機器が故障する原因になります。

おねがい

- **高とぼれに注意し、火力調節してください。** また、煮こぼれしたときは、そのつどお手入れしてください。煮こぼれが機器内部に入った場合や、トッププレート、ことく、バーナーなどに煮こぼれが飛べつくと機器を傷めるおそれがあります。
- **弱火でご利用の際、グリル扉やキッチンキャビネット扉は、ゆっくり開閉してください。** あまり速く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。**

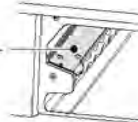
- **強火で長時間使用すると土着やホーロー鍋など鍋の種類によってはことくがくっつくことがあります。** 長時間使用した後に鍋を動かすときは鍋とことくがくっついていないことを確認してください。※ことくがくっついた場合はすでに元の位置に押し戻して、機器が冷めてからくっついたことくを鍋から外してください。くっついたままだと、ことくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- **ワークトップ下と機器本体上面とのすき間を化粧板などでふさいでください。** 燃焼に必要な空気が正常に流れなくなり、不完全燃焼の原因になります。



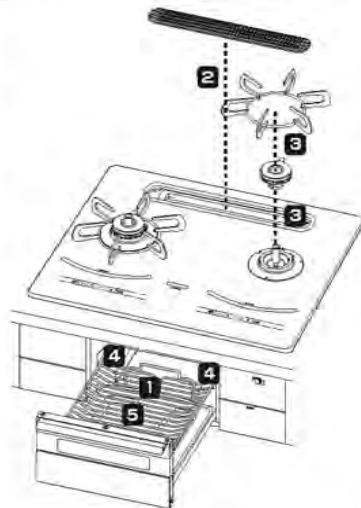
部品の取り付け確認

バーナーキャップやことくなど、正しく取り付けられていることを確認してください。詳しい取り付け方法は「部品の取り付けと取り外し」(☞64~66ページ)を参照ください。

- 1 梱包部材は残っていませんか?
グリル庫内に紙や絶縁部材が残っていないことを確認してください。
- 2 グリル排気口カバーは取り付けられていますか?
- 3 バーナーキャップ・ことくは浮きや傾きなく取り付けられていますか?
- 4 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
※グリル庫内の両サイドに取ります。



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



コンロをご使用の前に

温度センサー・エアリセンサーが正しくはたらくように必ずお守りください。

特に揚げもの調理時にお守りいただけなければ、調理油の過熱による発火・火災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

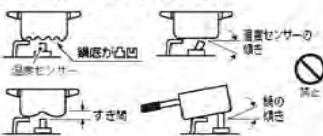
火災などの原因となり大変危険です。

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。

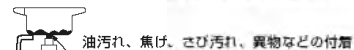
●鍋底と温度センサーの間にはすき間がないようにしてください。

●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300g以上が必要です。



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

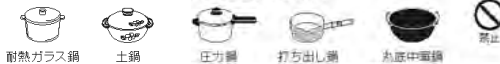
鍋底やフライパンの底に異物や汚れ・焦げなどが付着したまま使用すると、温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



油汚れ、焦げ、さび汚れ、異物などの付着

耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくいもので油調理はしない

調理油過熱防止装置がはたらかず、発火することがあります。



耐熱ガラス鍋

土鍋

圧力鍋

打ち出し鍋

丸底中華鍋



注意



温度センサーに強いショックを加えたり、傷をつけない

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



エアリセンサーの上部を鍋やフライパンで覆わない

エアリセンサーが反応し、点火しません。

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かを確認する

●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はねる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、またはもよりの大店がまで点検・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 (煮る/蒸す)
	揚げもの ^{※1} (油量200mL以上)	炒めもの	
ホーロー アルミ・珪 耐火土鍋	○	○	○
ステンレス (容量が2.5mm以上) ^{※2}	○	○	○
ステンレス (容量が2.5mm以下) ^{※2}	×	×	○
土鍋 耐熱ガラス 圧力鍋	×	×	○
アルミ 珪	○	○	○
ステンレス (容量が2.5mm以上) ^{※2}	○	○	○
ステンレス (容量が2.5mm以下) ^{※2}	×	×	○

※1 「温度センサーモード」、「深煎り機能」、「凍込み機能」、「炊飯機能」で調理する場合は、各機能に適合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 多量鍋タイプを含む

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。

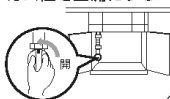
※取っ手の低いフライパンや片手鍋の場合は、エアリセンサーが取っ手に反応することがあります。



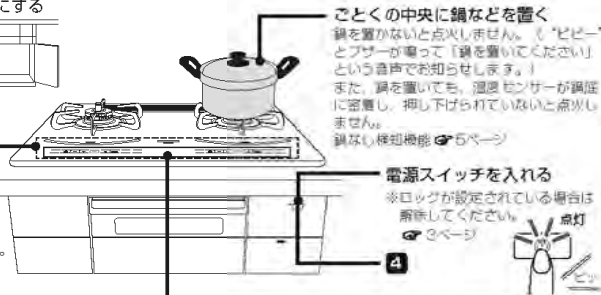
コンロの使いかた (基本の操作)

準備

ガス栓を全開にする



ものなどが置かれていないことを確認する。



ごとの中央に鍋などを置く
鍋を置かないと点火しません。「ピーー」とブザーが鳴って「鍋を置いてください」という音声でお知らせします。また、鍋を置いても、温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。
鍋なし機能(※)P.5ページ

電源スイッチを入れる
※ログが設定されている場合は
お待ちください。
P.6ページ



※右コンロ、左コンロのどちらも同じ操作です。
操作方法も右コンロ、左コンロで同じです。
イラストは右コンロ操作で説明しています。

ワンポイント

◎いりもの・炒めもの・あぶりものをするときは…

あぶり・高温炒め機能を使用して調理してください。P.31ページ
安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くします。自動火力調節開始から約30分で消火します。

◎揚げもの・焼きものをするときは…

温度キープモードを使用して調理してください。P.35ページ

◎取っ手の低いフライパンや片手鍋をご使用になるときは…

エリアセンサー解除を使用して調理してください。P.7ページ

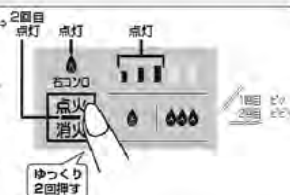
おねがい

- グリル庫内に紙や梱包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くにのせてください。余熱が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。
- 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。時間をあけて必ず機器が冷めていることを確認してください。
- スイッチの上に煮こぼれや水、洗剤、またふきんなどの物がついてるとスイッチが正常にはたらかせません。すべてを取り除いてください。
- ブザーが鳴って表示部が点灯したり点滅したりすると怪をばなしてください。音をはなせずに各スイッチを押し続けたい場合、表示部に「24」を表示し、操作を受け付けなくなります。

1 点火する

点火/消火スイッチをゆっくり2回押す

- 2回目は点火/消火ランプが点滅している間(1回目に押してから約3秒以内)に押ししてください。
- バチ/バチと音がして点火します。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。)

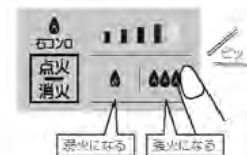


- 中火で点火します。(中火点火機能) P.6ページ
- 着火していることを確認してください。

2 火力調節する

炎を見ながら 100 スイッチを押す

- 押すたびに、火力表示ランプの点灯が移動します。
- 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。

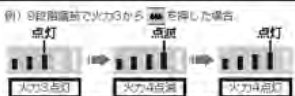


コンロ使用中にセンサー温度が高くなると、自動的に強火や弱火を繰り返し、鍋などの異常過熱を防止する機能がはたらきます。この機能がはたらき、弱火になっているときは、火力表示ランプが点滅します。P.32ページ

カスタマイズ機能 (P.11ページ)

一火力調節を5段階から9段階に変更することもできます。より細かい火力調節が可能です。
【最大の火力は変わりません。】

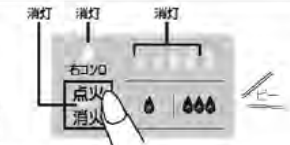
※9段階調節にした場合、火力調節スイッチを押すと、次の火力表示ランプが点滅し、もう1回押すと次の火力表示ランプが点灯します。



3 消火する

点火/消火スイッチを押し、消火する

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



緊急時には電源スイッチを切ることで消火させることもできます。

4 電源スイッチを切り、ガス栓を閉める

電源スイッチを切り、ガス栓を閉める

燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。

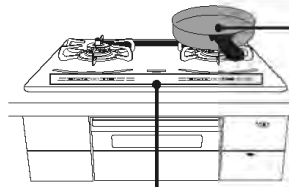




いりもの・炒めものをする (あぶり・高温炒め機能)

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

準備



ごとの中央にフライパンなどを置く
フライパンの取っ手は手前側のごとのツメに合わせ置いてください。横向きに置くなどすると、エアセンサーがフライパンの取っ手に反応することがあります。P.7ページ



※右コンロ、左コンロのどちらでも同じ操作が可能です。操作できるコンロ、左コンロで同じです。
イラストは右コンロ操作で説明しています。

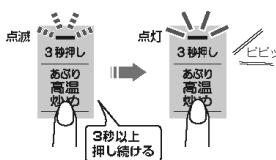
1 点火し、火力調整する

- 点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する
- 火力調節スイッチを押し、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ぶりない程度に調節してください。

2 あぶり・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、「ビピー」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。
- もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押すとブザーが「ピー」と鳴り、あぶり・高温炒め機能が解除されます。(表示ランプは消灯します。)



※ワンポイント※

- 点火前にあぶり・高温炒め機能を設定することもできます。
- 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「ビピー」と鳴り、自動的に強火になったときに具材の入れ頃です。
- 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。P.33ページ



3 消火する

点火/消火スイッチを押し、消火する
消火するとあぶり・高温炒め機能は解除されます。

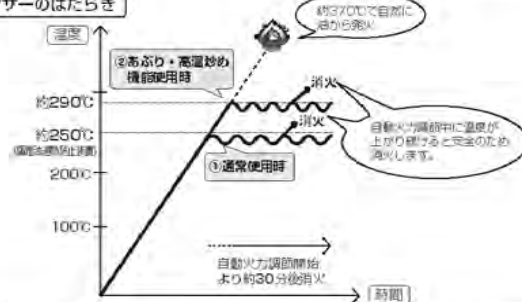
おねがい

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、油の温度が高くなり、炎の勢いがありますので注意してください。

知っておいてね

異常過熱防止機能について

温度センサーのはたらき



①通常使用時

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

②あぶり・高温炒め機能使用時

「調理油過熱防止装置」「焦げ防止自動消火機能」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⇄弱火と自動的に火力を調節します。あぶり・高温炒め機能を使用中も、安全のため、この状態が約30分続くか、弱火状態でも温度上昇が続くと、自動的にガスを止めて消火します。

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

※2: 火力が自動調節されているときに、強火から強火に火力が自動で変わることで、ブザーが「ビピー」と鳴り、炎が大きくなることをお知らせします。

- 故障時ではありません。自動調節中は、火力表示ランプが点滅します。火力が元に戻ると火力表示ランプも点灯に戻ります。
- 炎の大きさが自動的に変わるため、顔や手や衣類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、天面操作部の点火/消火スイッチを押して「00」表示と炎マークを消灯し、少し時間を置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あぶり・高温炒め機能を使用しない

調理油の温度が高くなり、炎が広が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具上を避ける

温度センサー上に焦げ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炎火や途中消火、機器損傷の原因になります。また、焦げ汁の滴下量や位置により温度センサーが故障する原因になります。



コンロタイマーを使う

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

※あしんモード(●P10ページ)やカスタマイズ機能(●P11ページ)で消し忘れ防止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

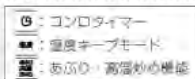


※右コンロ、左コンロのどちらにも取り付け可能です。
操作方法も右コンロ、左コンロで異なります。
イラストは右コンロ操作部で説明しています。

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

※コンロタイマーを使用中に湯沸し機能・炊飯機能・蒸込み機能を設定すると、湯沸し機能・炊飯機能・蒸込み機能が優先されます。湯沸し機能・蒸込み機能設定時はそれぞれの機能のタイマーに切り替わり、炊飯機能設定時はコンロタイマーが解除されます。

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)まで押して取り消してください。
同時に使用している機能は設定されたまま残ります。



途中で取り消すときは、
② スイッチを押して表示部を消灯(取り消し)してください。

1 点火し、火力調節する

- ① 点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する
- ② 火力調節スイッチを押し、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

2 タイマー時間を設定する

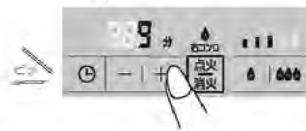
- ① ② スイッチを押す

表示部に初期設定の1分が表示されます。



- ② + または - スイッチを押し、
タイマー時間を設定する

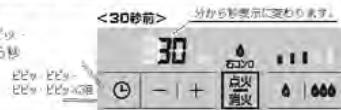
- 使いのたびに設定してください。
- 1~120分まで(1分刻み)設定できます。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。



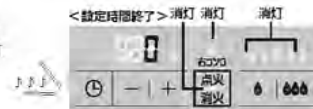
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 設定時間は点火前に設定することもできます。
- 使用中でコンロタイマーを設定する場合、点火後約2時間(コンロの最大稼働時間)を超えない範囲での設定となります。30分超過した場合は「2時間-30分=90分」までが設定可能です。
- いろいろな炒めものなど高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。(高温状態が約30分続くこと、安心・安全機能がはたらく自動消火のため。)

3 設定時間が終了すると自動消火

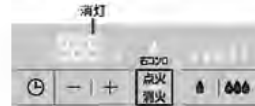
- 設定時間が終了30秒前になると、ブザー(ビピッ・ビピッ・ビピッ)が3回鳴り、分からは秒表示に変わります。



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



- 自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。





揚げもの・焼きものをする (温度キープモード)

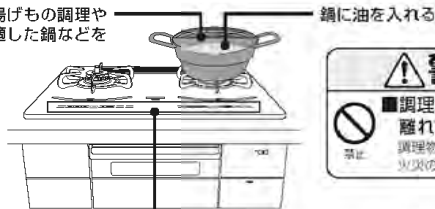
温度を一定に保ち、天ぷらやフライなどの揚げもの、ホットケーキやハンバーグなどの焼きものを調理します。
(左右コンロ同時に使用可能)

適した鍋	適した油の量
■形状 : 底が平らな鍋 ■材質・種類 : ホーロー・アルミ・鉄・無水銅・ステンレス (底厚み2.5mm以上)	500~1000mL 食材が十分につかる量。油が少ないと油の温度は設定温度より急激に、多いと低めになります。
適さない鍋* ■形状 : 底が平でない鍋 ■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

ごとの中央に揚げもの調理や焼きもの調理に適した鍋などを置く



*右コンロ、左コンロのどちらも同じ操作です。操作方法も右コンロ、左コンロで同じです。イラストは右コンロ操作で説明しています。

ワンポイント*

揚げもの以外のホットケーキやハンバーグのような焼きもの調理も簡単に作ることができます。

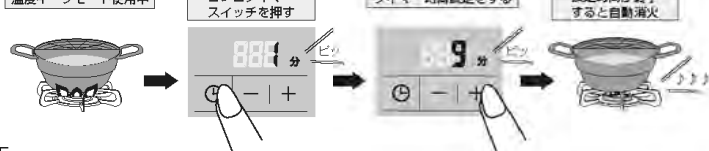
< 設定温度のめやす >

設定温度	揚げもの	焼きもの
200℃	揚げめを強くしたい揚げもの	ステーキ
180℃	天ぷら・フライ	焼きそば・お好み焼き
160℃	から揚げ・ドーナツ	ホットケーキ・ハンバーグ

*鍋の種類、調理の厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

コンロタイマー機能を使用し、温度キープモードで調理する時間(1~120分まで)を設定することができます。☞33ページ

温度キープモード使用中



途中で取り消すときは—

☞ スイッチを、表示部が消える(取り消し)まで押ししてください。

1 点火し、火力調節する

- ① 点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する
- ② 火力調節スイッチを押し、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のれない程度に調節してください。

2 温度を設定する

☞ スイッチを押し、温度を選択する

- 最初は120℃に設定されています。
- 160~200℃まで10℃刻みで設定できます。
- 設定温度は調理中でも変更できます。
- 温度は点火前でも設定できます。



押すたびに、「ビッ」となり設定温度は次のように切り替わります。
(取り消し時には「ビーツ」となります。)

温度	180℃	190℃	200℃	160℃	170℃	取り消し
点灯するランプ	180℃	200℃ 180℃	200℃	160℃	180℃ 160℃	

3 調理する

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



- 調理中、自動的に火力を調節して設定温度を保ちます。(弱火に調節中は火力1の火力表示ランプが点滅し、火力が元に戻るると火力表示ランプも点灯に戻ります。)
- 点火から強火に火力が自動で変わるとき、ブザーが「ビップ」となり、炎が大きくなることをお知らせします。



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

カスタマイズ機能 (☞11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変更することもできます。

4 消火する

点火/消火スイッチを押し、消火する



お湯を沸かす (湯沸し機能)

沸騰後に自動消火します。また、保温時間を設定すると沸騰後に弱火で保温した後、自動消火します。
(左右コンロ同時に使用可能)
※カスタマイズ機能 (P.11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保温時間が優先されます。

選した鍋	選した水の量
■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2.5mm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わせた量 (最大容量の6~7割にする)
選さない鍋 ■形状 底が平らでない鍋 ■材質・種類 土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋 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



※右コンロ、左コンロのどちらも同じ操作です。操作方法も右コンロ、左コンロで同じです。イラストは右コンロ操作で説明しています。

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温度センサーが判断してしまふことがあります。

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

カスタマイズ機能 (P.11ページ)

→沸騰のお知らせを早く感じたり、遅く感じたりする場合にお知らせのタイミングを変更することもできます。左右コンロの設定を同時に変更します。5段階で調節することができます。(初期設定は「3」です。) 数字が小さくなるほど沸騰のお知らせが早まります。



おねがい

- やかんや鍋の種類や水量によっては沸騰のお知らせが遅れたり、消火や弱火になるタイミングが異なる場合や、ふきこぼれることがあります。やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、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…
 メニュースイッチを3回押しして表示部を消灯 (取り消し) してください。

1 点火し、火力調節する

- ①点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する
- ②火力調節スイッチを押し、火力調節する

火力はやかんや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。

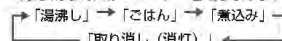
2 湯沸しを設定する

メニュースイッチを押し、「湯沸し」を選択する



- 保温時間は加熱中でも設定できます。
- 保温時間は点火前でも設定できます。

押すたびに、「ビッ」と鳴り次のように切り替わります。
(取り消し時には「ピーッ」と鳴ります。)



※前回設定したメニューを記憶し、次回は前回設定したメニューから表示されます。

3 保温時間を設定する

+ または - スイッチを押し、保温時間を設定する



- 0~90分まで (1分刻み) 設定できます。初期設定は0分です。2回目以降は前回設定した保温時間を表示します。
- ※0分は保温はされず、沸騰後自動消火します。
- 押し続けると5分刻みで変更できます。
- 保温時間は湯沸し中や沸騰後 (保温中) でも変更できます。

4 沸騰すると自動で弱火

- 沸騰時はブザー (ビッ・ビッ・ビッ・ビッ) が3回鳴り、自動的に弱火になります。
- メニューランプが点滅に火力表示ランプは1の点灯に変わります。
- 保温終了30秒前になるとブザー (ビッ・ビッ・ビッ・ビッ) が3回鳴り、分から秒表示に変わります。



5 湯沸しが終了すると自動消火

- 湯沸し、または保温終了後、メロディが鳴り、火力表示ランプ、点火/消火ランプ、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。メニューランプは点滅しています。
- 自動消火後、約10秒後に表示部とメニューランプが消灯します。





煮ものをする (煮込み機能)

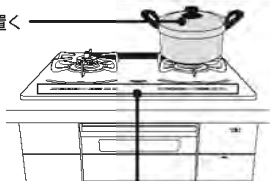
煮ものなど弱火で煮込み調理をするときに、焦げつきを抑えながら自動的に火力を調節します。ロールキャベツ・カレー・筑前煮などの煮込み調理に便利です。(最大200分*) 左右コンロ同時に使用可能) 沸騰すると自動で火力を弱火にし、また温度が下がると火力を調節し、100℃前後の温度を保持します。1煮込み機能を使用しているときも手動で火力調節できますが、自動で火力が弱火になっているときは手動で火力調節できません。) 消し忘れ消火機能の時間よりも、煮込み機能が優先されます。
* あんしんモード (P10ページ) に設定している場合も同様。消し忘れ消火機能よりも煮込み機能が優先されます。

通した鍋	通した水などの量
■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)	ひ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)
■形状 底が平でない鍋 ■材質・種類 土鍋・耐熱ガラス・圧力鍋 中華鍋・浅型フライパン	

* 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



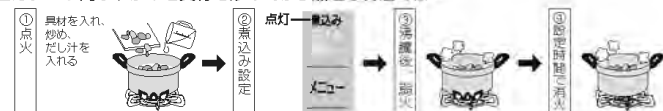
ワンポイント

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具材を入れて煮込む料理では...

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

■カレーや肉じゃがなど具材を炒めてから煮込む料理では...



おねがい

- 焦げつき防止のため、煮込み中はときどき混ぜてください。特にカレーなどとろみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- 具材から出た水分だけで煮込む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ふきこぼれの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—
メニュースイッチを押して表示部を消灯(取り消し)してください。

1 点火し、火力調節する

- ① 点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する
- ② 火力調節スイッチを押し、火力調節する

火力は鍋などの大きさに応じて調理から炎がふくれぬ程度に調節してください。

2 煮込みを設定する

メニュースイッチを押し、「煮込み」を選択する



- タイマーの設定時間は点火前でも設定できます。
※ 時間は常に初期設定30分を表示します。
- 押すたびに、「ビップ」と鳴り次のように切り替わります。
(取り消し時には「ビープ」と鳴ります。)
- 「湯洗し」 → 「ごはん」 → 「煮込み」
- ← 「取り消し(消灯)」 ←

※ 前回設定したメニューを記憶し、次回は前回設定したメニューから表示されます。

3 タイマー時間を設定する

+ または - スイッチを押し、タイマー時間を設定する



- 1~200分まで(1分単位)設定できます。
- 押し続けるとうら分刻みで変更できます。
- 調節した火力で加熱した後、火力を弱火に自動調節し、焦げつきを抑えながら調理します。

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

カスタマイズ機能 (P11ページ)
→ 火か切り替え時のブザーでのお知らせを鳴らないように変更することもできます。

4 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(ビップ・ビップ・ビップ)が3回鳴り、分が秒表示に変わります。
- 設定時間が終了するとメロディが鳴り、火力表示ランプ、点火/消火ランプ、点火/消火ランプが消灯し、自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後に表示部とメニューランプが消灯します。





ごはんを炊く (炊飯機能)

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)にメモリーでお知らせします。

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 お米をたく

たっぷりの水で、ごみ・ぬかなどを洗いながら、素早くときあげ

- 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吸わないようにするためです。
- 「とく→洗い流す」を素早く数回繰り返してください。
- 炊込みのごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの裏に記載してある分量に従ってください。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- 水の場合は洗米後、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・やわらかめなどのお好みによって水の量を加減してください。
- 水の量(調味料・だしを含む)はめやすです。お好みに応じて加減してください。
- 炊込みごはんの素を使用する場合は炊込みごはんの裏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	全がゆ	七分がゆ
0.25合(約39g)	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、湯込み機能を使い、火力調節スイッチを押して火力4にし、タイマー時間を4分にして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。はちみつを入れると炊き上がり後、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。幅が広がり、米がつか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おいに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場合、早切れ、炊きむら、着色などおおいに炊けない原因になります。

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お米の硬固になります。

無洗米を炊くときのコツ

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

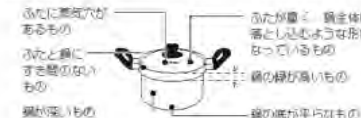
準備(つづき)

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.90ページ

炊飯機能に適した鍋		ごはん	最大炊飯量・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		○	湯手(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。湯手(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 X: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

- 強い鍋はぶさこぼれることがあります。
- ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・厚み・形状によっては焦げつきや、ぶさこぼれなどがよくある場合があります。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.90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(お米10合を含む)
-----	----------------

※お米の量(合数)により異なりますので、めやすとしてください。

<むらし後は>

炊飯をほったなしで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)

準備 (つづき)

⑤ 鍋を置く

ごとの中央に鍋を置く

※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。



※右コンロ、左コンロのどちらでも同じ操作です。操作方法も右コンロ、左コンロで同じです。イラストは右コンロ操作で説明しています。

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、炊飯機能を選択する
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。

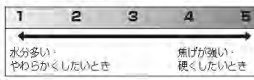
炊飯中に誤ってメニューを変えたり取り消してしまったとき

すぐにメニュースイッチを押して、「ごはん」を選択しなおす
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。

カスタマイズ機能 (P.11ページ)

炊き時間を好みの硬さ・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ができます。
(初期設定は「3」です。)



おねがい

- 周囲を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、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。



途中で取り消すときは…

メニュースイッチを2回押して表示部を消灯 (取り消し) してください。

1 点火する

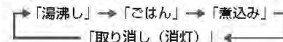
点火/消火スイッチをゆっくり2回押し、点火する

2 ごはんを設定する

メニュースイッチを押し、「ごはん」を選択する

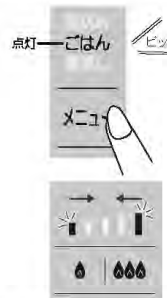
● ごはんは点火前でも設定できます。

押すたびに、「ビッ」と鳴り次のように切り替わります。
(取り消し時には「ピーッ」と鳴ります。)



※前回設定したメニューを記憶し、次回は前回設定したメニューから表示されます。

● 炊飯中の火力は自動で切り替わり、変更できません。
《炊飯中の表示》
火力表示ランプの点灯位置が両端から中央に向かって順番に移動を繰り返します。



3 炊き上がると自動消火、むらしがスタート

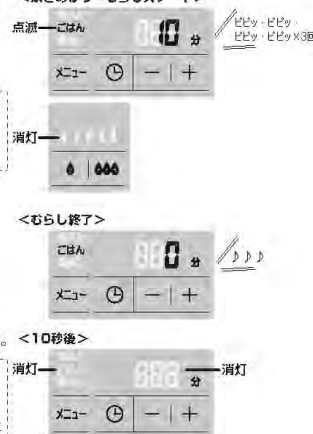
- 炊き上がると、ブザー (ビビッ・ビビッ・ビビッ・ビビッ) が3回鳴り、火力表示ランプ、点火/消火ランプ、点火確認ランプが消灯し、自動消火します。
- メニューランプが点滅に変わり、むらし (10分) がスタートします。

むらし中にメニュースイッチを押してメニュー設定を変更したり取り消したときや、途中で電源を切ったときはむらし終了のお知らせをしません。

● 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秒後に表示部とメニューランプが消灯します。 <10秒後>

電源オートオフ時間がむらし時間以下の場合、むらし終了と同時に自動で電源を切ります。
電源オートオフ時間がむらし時間より長い場合、むらし時間を含めて電源オートオフ時間が経過した時点で自動で電源を切ります。

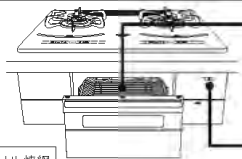
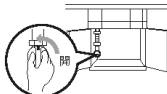




グリルの使いかた

準備

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場合、点火しない場合があります。

電源スイッチを入れる

ロックが設定されている場合は解除してください。



	波型グリル用プレート	グリル焼網
マニュアルモード (手動調理)	47ページ	47ページ
オートマニュアルモード (自動調理)	53ページ	49ページ

グリルの取り扱いと準備

グリルを初めて使うときは…

①グリル庫内に可燃物がないことを確認する

- グリル庫内に紙や梱包部材などの可燃物が残っている場合は、すべて取り除いてください。
- グリルサイドカバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。47ページ

②グリル焼網や波型グリル用プレートを取り出し、煙がなくなるまで約5分から焼きする

- 長い時間グリル焼網や波型グリル用プレートをから焼きすると表面のコーティングが変色したり、はがれて食材などがくっつきやすくなります。
- グリル受け皿・グリル焼網台・グリルサイドカバー・変型グリル用プレートの固定枠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臭いが出ても異常ではありません。
- から焼き時にグリル過熱防止機能がはたらき、自動消火の場合があります。この場合、点火/消火スイッチを押して点火/消火ランプを消灯し、約5分待ってから再度点火操作をしてください。

◎グリル受け皿には水などを入れない

グリル扉をゆっくりと出し入れする

脂がこぼれたり、飛び散らないようにゆっくりとゆっくりいっばいまで引き出し、閉じるときは奥までしっかり閉じてください。グリル扉は閉まる直前、機器本体に引き込まれるように閉まります。(クローズアシスト機能) 指をはさまないように注意してください。*スライドレール台は機器本体から取り外すことができます。

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。消火するとブザー(ピー)が3回鳴ってお知らせし、同時にエラーコード「02」を正面操作部の表示部に表示します。47ページ

グリル過熱防止機能がはたらいたら、点火/消火スイッチを押して点火/消火ランプを消灯し、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。

注意



■使用後はスライドレール台に触れない

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



■使用中や使用後は電源スイッチ・操作部・グリル取っ手以外は触らない



■熱くなったグリル扉ガラスに衝撃を加えたり(グリル扉の落下も含む) 傷をつけたりしない

■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

準備(つづき)

魚(食材)の下ごしらえをする

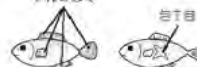
■魚の準備

- 魚は水洗いしてから、よく水気をふき取ります。
- おろし揚げやすくなる魚は「みそ」や「がし」が揚げやすいのでよくふき取ってください。
- 油をつけると、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、時間を置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。
- 魚の皮などは庫揚げやすいため水でぬらして指でヒシや尾に血性塩をつけるか(化粧塩)、アルミはくで包むと揚げかたが少なくなります。
- 包丁目(網目包丁)を入れると、火のとおりが良くなり皮がふれることによる脂の飛び散りも少なくなることがあります。

ワンポイント

- 冷凍された食材はしっかり解凍してから調理してください。解凍していないと火のとおり時間が長くなり、上手に揚げ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。

アルミはく



魚(食材)を置く

■魚の置きかた

- グリル焼網の中央部を置き、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。熱のとおりが良く、焼きむらも少なくなります。
- 厚みの異なる魚を焼く場合、バーナーや電熱(点火プラグ)、グリル過熱防止装置(47ページ)に触れないように注意してください。異常な点火や異常な焼網の原因になります。

■身魚の場合

魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。



中央部を軸に、左右どすかに中央より置きます。

左右均等に置きます。

中央部を軸に、すき間をあけて置きます。

■切身の場合

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



中央部を軸に、左右どすかに置きます。

厚い部分が外周部側

グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレートは消耗品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・波型グリル用プレートはコーティングがはがれたり、食材がくっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコーティング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。(49ページ) 取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはちよりの大館ガスまでお問い合わせください。

魚を取り出すときに…

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



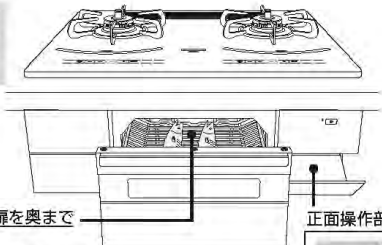


グリルで調理する

マニュアルモード (手動調理)

準備

- グリル受け皿には水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



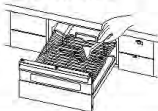
食材を入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

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。

食材のくっつき防止に…

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

グリル焼網、または波型グリル用プレートに食材がくっつきにくくなります。



正面操作部を開ける



知っておいてね

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

おねがい

- 付属の波型グリル用プレートを使用する場合はグリル焼網を外して専用の固定枠を使用してください。
- グリル焼網は波型グリル用プレートの固定枠の上に乗せて使用しないでください。
(波型グリル用プレートの固定枠を外してグリル焼網上に直接設置してください。)
- 連続して使用する場合は間を約5分あけてください。庫内の温度が高いまま焼き始めると、グリル過熱防止機能がはたらき、自動消火する場合があります。(45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のおそれがあります。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) あざしやうめなどの小魚、水分の少ない干し物やくん葱、脂分の多いにしん・さば・鶏肉など
- 余熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた食材などは焦げやすいので、弱火で様子を見ながらゆっくりと焼いてください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら上火・下火の火力調節をしてください。
- グリル使用后、グリル扉のガラス・グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレートを急に水で冷やさないでください。ガラスが割れたり部品が変形するおそれがあります。

1 点火する

グリルの点火/消火スイッチを押す

- バチバチと音がして点火します。
確実に点火させるために約8秒間放電し続けます。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。)
- 点火していることを確認してください。

点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

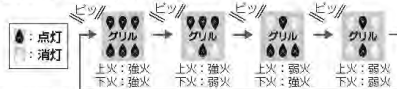
初期設定は9分です。



2 火力調節する

スイッチを押す

- 上火：強火、下火：強火で点火します。
- 火力は4段階あり。上火・下火それぞれの火力に調節できます。
- 押すたびに、次のように切り替わります。



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

3 タイマー時間をセットする

+ または - スイッチを押し、タイマー時間を設定する

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

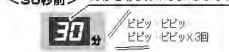
- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 焼き時間のめやすは、料理ブックをご覧ください。



4 設定時間が終了すると自動消火

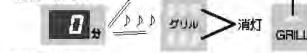
- 設定時間終了30秒前になると、ブザー (ビピッ・ビピッ・ビピッ) が3回鳴り、分表示に変わります。

<30秒前> 分から秒表示に変わります。



- 設定時間が終了するとメロディが鳴り、グリル火力表示ランプ・点火/消火ランプ・グリル点火確認ランプが消灯し自動消火します。

<設定時間終了>



- 自動消火後、約10秒後に表示部が消灯します。

<10秒後>





グリル焼網で調理する

焼網オートメニューモード
(自動調理)

焼網オートスイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで生魚の調理・切身や干物などを自動で焼き上げます。

準備

- グリル受け皿には水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



正面操作部を開ける



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。

途中で取り消すときは…

＜点火後約30秒以内＞

スイッチを焼網オートランプが消灯する（取り消し）まで押し続けてください。マニュアルモード（手動調理）に切り替わります。

＜点火後約30秒経過後＞

焼網オートメニューの取り消し操作を受け付けません。消火操作をしてください。

おねがい

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 波型グリル用プレートは使用しないでください。
- 波型グリル用プレート専用の固定枠は取り外してご使用ください。
- 冷凍した魚は完全に解凍してから調理してください。
- 調理途中で消火し、再度点火して調理する場合や、焼網オートメニューモードで焼き上げ後に焼き足りない場合は、食材が焼け過ぎてしまいますのでマニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 予熱で焦げることがありますので焼きあがったらすぐに取り出してください。
- グリル使用后、グリル受け皿・グリル焼網を急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

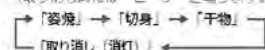
知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度が高いとグリルの点火操作を受け付けません。この場合、表示部に「H」が表示され、グリルの点火/消火スイッチを押すとブザーが「ピーピー」と鳴ります。庫内温度が下がるまでしばらくお待ちください。マニュアルモード（手動調理）で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内は焼網オートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。
- 調理終了30秒前からのカウント中の調理時間延長に関して
焼網オートメニューモードの調理時間を含め、グリルの最長持続時間（約15分）を超えない範囲で設定できます。庫内温度が高いと「+」スイッチを受け付けられない場合があります。また延長調理中に庫内温度が高くなり過ぎると、強制的に30秒表示に切り替わり調理を終了します。

1 焼網オートメニューを設定する

スイッチを押して、お好みのモードを選択する

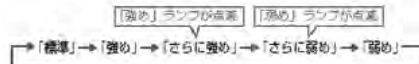
押すたびにブザーが「ピー」と鳴って、次のように切り替わります。（取り消し時には「ピー」と鳴ります。）



2 焼き加減を設定する

スイッチを押して、お好みの焼き加減を選択する

押すたびにブザーが「ピー」と鳴って、次のように切り替わります。



3 点火する

グリルの点火/消火スイッチを押す

- パイ/チと音がして点火します。通常に点火させるために約3秒間放置し続けます。（すべてのコンロとグリルが同時に放置しますが、異常ではありません。）
- 点火していることを確認してください。点火するとグリル点火確認ランプが点灯します。



焼網オートメニューモードで調理中は火力調節ができません。
＜焼網オートメニューモード調理中の表示＞
グリル火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

4 調理が終了すると自動消火

●調理終了30秒前になると、ブザー（ピピッ ピピッ ピピッ）が3回鳴り、おから秒表示に変わります。
調理終了30秒前からのカウント中に「+」スイッチを押すと、お好みで調理時間を分単位で延長することができます。



- 調理が終了するとメロディが鳴り、グリル火力表示ランプ・点火/消火ランプ・グリル点火確認ランプが消灯し自動消火します。
- 自動消火後、約10秒後に表示部・焼網オートランプ・焼き加減ランプが消灯します。





グリル焼網で調理する

焼網オートメニューモード
(自動調理)

- 下記の表は焼網オートメニューモードで調理する場合の基本的な調理例です。
 - 魚の種類や大きさ、調理内容により、焼網オートメニューおふろ焼き加減を裏んでください。
 - 魚の状態（脂のり具合、季節や鮮度、保存状態）によって仕上がりが変わります。焼き加減スイッチでお好みの焼き加減に設定してください。
 - 魚をグリル焼網の奥よりに置くと上手に焼き上がります。（小さい魚は手前よりに置くと上手に焼き上がります。）
- ※重さ表示（g）は1匹あたりの質量です。

焼網オートメニュー	焼き加減	弱め	標準	強め
姿焼	<p>【生魚】</p> <p>きす 小あじ</p> <p>(50g以下の小さな生魚)</p>	<p>【生魚】</p> <p>あじ さんま いわし にじます あゆ</p>	<p>【生魚】</p> <p>あじ(大) いさぎ たい</p> <p>(200g以上の大きな生魚)</p>	
切身	<p>【みそ漬け、照り焼き】</p> <p>ぶり さわら かれい</p>	<p>【生魚】</p> <p>さけ ぶり すずき たい</p> <p>【塩漬け】</p> <p>さけ さば</p>	<p>【生魚】</p> <p>さば さわら たちうお</p>	
干物	<p>【干物（開き）】</p> <p>さんま(約100g)</p> <p>【干物】</p> <p>ししゃも</p>	<p>【干物（開き）】</p> <p>あじ かます かれい さわら ほっけ</p>	<p>【干物（開き）】</p> <p>ほっけ(大) (200g以上)</p>	

注意



- 焼網オートメニューモードは、魚以外の調理には使用しない
- 次の魚には焼網オートメニューモードを使用しない

揚げ過ぎにより揚げがひどくなり、発火の原因になります。
・のみりん干し・めざし・うるめいわしの丸干し・市販のみりん漬け・身欠きにしん・厚みのある魚ハラスなどの特に脂の多い魚

ポイントとお願ひ	置きかた
<ul style="list-style-type: none"> ●魚と魚は間隔を置いて並べてください。 ●熱のとりが良く、焼きむらが少なくなります。 ●お好みにより焼きをふっていただくと、焼き色が濃くなります。 ●厚さ4cm以上の魚は火がとどろきにくいので、マニュアルモード（手動調理）で様子を見ながら焼いてください。 	<p>魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。</p> <p>◎3匹(または3匹以上)置く場合</p> <p>◎1匹焼く場合 ◎2匹焼く場合 ◎3匹(または3匹以上)置く場合</p> <p>手動モード ↓</p> <p>中央部を避け、左右どちらかに中央より置きます。</p> <p>左右均等に置きます。</p> <p>中央部を避け、すき間をあけて置きます。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ●皮を上側にして焼いてください。 ●みそ漬けはみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬けの魚は、次の条件であるほど焦げやすくなります。 <p>（漬けている時間が長い ・魚の脂のりが良い ・照り焼きたれのみりんの配分が多い）</p>	<p>皮付きの切身などは皮を上向きに、切身の厚い部分はグリル焼網の外周部に置くように置くことで焦げが少なくなります。</p> <p>◎1～2切れ焼く場合 ◎4切れ以上焼く場合 ◎長い切身の焼く場合</p> <p>手動モード ↓</p> <p>中央部を避け、左右どちらかに置きます。</p> <p>厚い部分のみ周部へ</p>
<ul style="list-style-type: none"> ●皮を下側にして焼いてください。 ●干物で、頭がついたまま焼く場合は、頭を奥側にして焼いてください。 	<p>頭がついた魚は頭を奥側にして置きます。</p> <p>手動モード ↓</p>



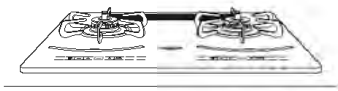
波型グリル用プレートで調理する

波型グリル用プレート
オートメニューモード (自動調理)

付属の波型グリル用プレートを使用すると、波型グリル用プレートオートメニュースイッチと焼き加減スイッチを設定するだけで、グリル庫内を汚すことなく様々なメニューを自動で焼き上げます。
波型グリル用プレートオートメニューモードは波型グリル用プレート以外のグリル用調理器具には対応していません。

準備

- グリル受け皿や波型グリル用プレートには水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



グリル焼網を取り外し、専用の固定枠を取り付ける

※波型グリル用プレートはグリル受け皿の上には直接置かず、専用の固定枠を使用してください。

波型グリル用プレートを入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

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おふれた熱気により火災や機器焼損の原因となります。

※波型グリル用プレートの設置方法は66ページまたは波型グリル用プレートレシピ集 (取扱説明書) をご覧ください。

おねがい

- 予熱はしないでください。
- 調理中は機器から離れないでください。
- 調理中はグリル扉を開けないでください。
- 調理途中に消火し、再度点火して調理する場合や、波型グリル用プレートオートメニューモードで焼き上げ後に焼き定した場合は、調理物が焼け過ぎずしてまいりますのでマニュアルモード (手動調理) で調理してください。
- 波型グリル用プレートオートメニューモードは波型グリル用プレートを使用してください。グリル焼網などは使用しないでください。
- その他使用上の注意は、波型グリル用プレートレシピ集 (取扱説明書) をご覧ください。
- グリル使用后、固定枠や波型グリル用プレートを急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。



途中で取り消すときは…

＜点火後約30秒以内＞

スイッチを波型グリル用プレートオートメニューランプが消灯する (取り消し) まで押してください。マニュアル (手動調理) に切り替わります。

＜点火後約30秒経過後＞

波型グリル用プレートオートメニューモードの取り消し操作を受け付けません。消火操作をしてください。

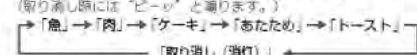
知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度が高いと波型グリル用プレートオートメニューの点火操作を受け付けません。この場合、表示部に「H」が表示され、グリルの点火/消火スイッチを押すとブザーが「ビピー」と鳴ります。庫内温度が下がるまでしばらく待つが、マニュアルモード (手動調理) で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内は波型グリル用プレートオートメニューの設定を変更できず、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できません。それ以後は変更できません。

1 波型グリル用プレートオートメニューを設定する

スイッチを押し、お好みのモードを選択する

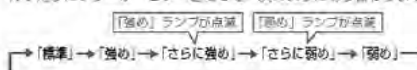
押すたびにブザーが「ビッ」と鳴って、次のように切り替わります。(取り消し時は「ビピー」と鳴ります。)



2 焼き加減を設定する

スイッチを押し、お好みの焼き加減を選択する

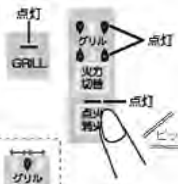
押すたびにブザーが「ビッ」と鳴って、次のように切り替わります。



3 点火する

グリルの点火/消火スイッチを押す

- バチ(チ)と音が生じて点火します。確実に点火させるために約9秒間放電し続けます。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが異常ではありません。)
- 点火していることを確認してください。点火するとグリル点火確認ランプが点灯します。
- 点火直後は表示部に残り時間は表示されません。



※波型グリル用プレートオートメニューモードで調理中は火力調節はできません。
＜波型グリル用プレートオートメニューモード調理中の表示＞
グリル火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。

4 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

- グリル庫内の余熱を利用するため、調理終了前に自動消火し、グリル火力表示ランプが消灯します。
- 調理終了3分または2分前になると、ブザー (ビビッ) が鳴り、残り時間 (分) を表示します。
- 調理終了30秒前になると、ブザー (ビビッ・ビビッ) が3回鳴り、分から秒表示に変わります。
- 調理が終了するとメロディが鳴り、点火/消火ランプ・グリル点火確認ランプが消灯します。
- 調理終了約10秒後に表示部・波型グリル用プレートオートメニューランプ・焼き加減ランプが消灯します。



電源オートオフ時間が余熱の時間以下の場合、余熱終了と同時に自動で電源を切ります。電源オートオフ時間が余熱の時間より長い場合、余熱の時間を待って電源オートオフ時間が経過した時点で自動で電源を切ります。





波型グリル用プレートで調理する

波型グリル用プレート
オートメニューモード (自動調理)

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

波型グリル用プレート オートメニュー	メニュー	置きかた
魚	<p>さんまの塩焼き</p> <p>【材料】 3人分 さんま …… 3匹 (1匹150g以下) 塩 …… 大さじ1</p> <p>【つくり方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さんまを水でサッと洗い、キッチンペーパーなどで水気をふきます。 ②臭みをとるために30cm程度の高さから、さんま全体にいきわたるよう塩をふり約10分放置し、表面に水分が出てきたらキッチンペーパーなどでふきます。 ③十字に切れ目を入れ、波型グリル用プレートに並べてふたをして、グリルに入れます。(さんまが入らない場合は頭を落としてください。) ④波型グリル用プレートオートメニュースイッチを押して「魚」、焼き加減スイッチを押して「さらに強い」を選択し、調理開始します。 <p>【ポイントとおねがい】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●魚の状態（脂ののり具合、季節や鮮度、保存状態）によっては焼き加減が変わります。お好みの焼き加減に調節してください。 ●1匹で調理する場合は、「弱め」で調理してください。 	<p>●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。</p> <p>●1匹で調理する場合は、中央に置きます。</p> 
魚	<p>さけの切身</p> <p>【材料】 4人分 さけの切身 …… 4枚</p> <p>【つくり方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①さけの切身を波型グリル用プレートに並べてふたをして、グリルに入れます。 ②波型グリル用プレートオートメニュースイッチを押して「魚」、焼き加減スイッチを押して「標準」を選択し、調理開始します。 <p>【ポイントとおねがい】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●みそ漬けの場合はみそをよくふき取り、「弱め」で焼いてください。 ●照り焼き、みそ漬けの場合は、焦げやすくなる場合があります。 	<p>皮側が上向きになるように置きます。</p> 
トースト	<p>トースト</p> <p>【材料】 食パン …… 1~2枚</p> <p>【つくり方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①食パンを波型グリル用プレートに縦長の向きに並べてふたをして、グリルに入れます。 ②波型グリル用プレートオートメニュースイッチを押して「トースト」、焼き加減スイッチを押してお好みの焼き加減を選択し、調理開始します。 <p>【ポイントとおねがい】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●購入後しばらくたったパンは乾燥しており、焦げやすくなります。 ●調理終了後、波型グリル用プレートに長く入れたままにしておくこと、余熱で表面の焦げが強くなります。 ●波型グリル用プレートに接する面は、波型グリル用プレートに接する部分のみに断熱の焼き色がつきます。 ●食パンを縦長の向きに並べると食パンの側面や周囲の焦げがきつくなる場合があります。 	<p>食パンは中央に寄せて置きます。</p> <p>○1枚焼く場合</p>  <p>○2枚焼く場合</p> 

波型グリル用プレート オートメニュー	メニュー	置きかた
肉	<p>照り焼きハンバーグ</p> <p>【材料】 3人分 合い挽き肉 …… 300g 玉ねぎ (みじん切り) …… 1/4個 卵 (溶き卵) …… 1個 塩・コショウ …… 少々 オリーブオイル …… 少々</p> <p>※パン粉 …… 大さじ3 牛乳 …… 大さじ2 B.しょうゆ …… 大さじ1 みりん …… 大さじ1 酒 …… 大さじ1 砂糖 …… 大さじ1/2</p> <p>【つくり方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①Aを混ぜ合わせて、おいておきます。 ②ボウルに合い挽き肉、塩・コショウ、オリーブオイルを入れよく練ります。 ③②に玉ねぎのみじん切り、溶き卵・Aを加えて混ぜ合わせます。 ④③を6等分に分けて形を整え、波型グリル用プレートに並べます。 ⑤波型グリル用プレートオートメニュースイッチを押して「肉」、焼き加減スイッチを押して「強い」を選択し、調理開始します。 ⑥Bを合わせて、フライパンで蒸詰めします。 ⑦焼きあがったら、⑥をかけて絡めます。 	
ケーキ	<p>マドレーヌ</p> <p>【材料】 8個分 (直径5.5cmの型専用の型使用時) バター(無塩) …… 60g 砂糖 …… 60g 卵 (溶き卵) …… 1個 薄力粉 …… 60g ベーキングパウダー …… 小さじ1/2</p> <p>※型の大きさに合わせて分量を調整してください。 生地が乾いた場合は、湿度を上げて調理してください。</p> <p>【つくり方】</p> <ol style="list-style-type: none"> ①ボウルにバターを入れ、湯せんでバターを溶かします。 ②①に砂糖を入れ、全体が白っぽくなるまで混ぜます。 ③白っぽくなった後、溶き卵を加え混ぜ合わせます。 ④③にある程度の薄力粉とベーキングパウダーを入れて、混ぜ合わせます。 ⑤製菓用の型に④を入れ、空気を抜き、波型グリル用プレートに並べてふたをして、グリルに入れます。 ⑥波型グリル用プレートオートメニュースイッチを押して「ケーキ」、焼き加減スイッチを押して「弱め」を選択し、調理開始します。 <p>【ポイントとおねがい】</p> <ul style="list-style-type: none"> ●型に生地を入れすぎると、中まで火がとおらないことがあります。 ●型の底から1cm程度を要すに材料を入れてください。 ●底が平らな製菓用の型を使用してください。底に段差があるとうまく焼けません。 	<p>手前は焼き色が薄いため、奥よりに置くなど、お好みで調節してください。</p> 



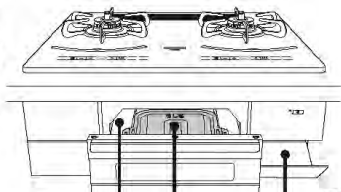
波型グリル用プレートであたためる

波型グリル用プレート
オートメニューモード (自動調理)

冷めてしまった料理をあたためることができます。

準備

- グリル受け皿や波型グリル用プレートには水などを入れない
- 調理中は機器から離れない



グリル焼網を取り外し、専用の固定枠を取り付ける

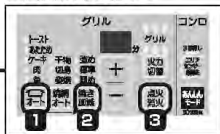
※波型グリル用プレートはグリル受け皿の上には直接置かず、専用の固定枠を使用してください。

波型グリル用プレートを入れ、グリル扉を奥まで確実に閉める

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。

※波型グリル用プレートの設置方法は66ページまたは波型グリル用プレートレシピ集 (取扱説明書) をご覧ください。

正面操作部を開ける



おねがい

- 予熱はしないでください。
- あたため中は機器から離れないでください。
- あたため中はグリル扉を開けないでください。
- あたためは調理済みの揚げもの、焼きものあたため専用です。あたため以外には使用しないでください。(解凍調理には適していません。)
- 種類や大きさの異なる調理物は同時にあたためないでください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などはあたためにくい場合があります。
- あたためる調理物の大きさ・形・量・置きかたにより、できあがり具合が異なります。大きめの調理物は半分に切るとあたためやすくなります。
- その他使用上の注意は、波型グリル用プレートレシピ集 (取扱説明書) をご覧ください。
- グリル使用後、グリル受け皿や波型グリル用プレートを急に水で冷やさないでください。変形するおそれがあります。

途中で取り消すときは…

＜点火後約30秒以内＞

スイッチを波型グリル用プレートオートメニューランプが点灯する (取り消し) まで押してください。マニュアル (手動調理) に切り替わります。

＜点火後約30秒経過した後＞

波型グリル用プレートオートメニューモードの取り消し操作を受け付けません。消火操作をしてください。

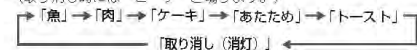
知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度が高いと波型グリル用プレートオートメニューの点火操作を受け付けません。この場合、表示部に「H」が表示され、グリルの点火/消火スイッチを押すとブザーが「ピーピー」と鳴ります。庫内温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアルモード (手動調理) で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内は波型グリル用プレートオートメニューの設定を変更できず、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。

1 あたためを設定する

スイッチを押し、あたためを選択する

押すたびにブザーが「ピッ」と鳴って、次のように切り替わります。(取り消し時には「ピー」と鳴ります。)



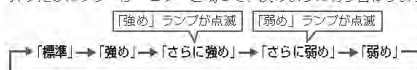
庫内温度が高いと、「トースト」「あたため」は選択できないことがあります。



2 焼き加減を設定する

スイッチを押し、お好みの焼き加減を選択する

押すたびにブザーが「ピッ」と鳴って、次のように切り替わります。

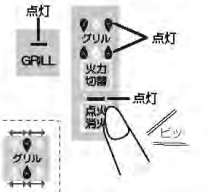


3 点火する

グリルの点火/消火スイッチを押す

- バチバチと音がして点火します。確実に点火させるために約8秒間表示が続きます。(すべてのコンロとグリルが同時に放電しますが、異常ではありません。)
- 点火していることを確認してください。点火するとグリル点火確認ランプが点灯します。
- 点火直後は表示部に残り時間は表示されません。

波型グリル用プレートオートメニューモードで調理中は火力調節はできません。
※波型グリル用プレートオートメニューモードの表示※
グリル火力表示ランプは両端と中央が交互に点灯を繰り返します。



4 調理が終了するとメロディが鳴ってお知らせ

- グリル庫内の余熱を利用するため、調理終了前に自動消火し、グリル火力表示ランプが消灯します。
- 調理終了3分または2分前になると、ブザー (ビビビ) が鳴り、残り時間 (分) を表示します。
- 調理終了30秒前になると、ブザー (ビビビ・ビビビ・ビビビ) が3回鳴り、分から秒表示に変わります。
- 調理が終了するとメロディが鳴り、点火/消火ランプ・グリル点火確認ランプが消灯します。
- 調理終了約10秒後に表示部・波型グリル用プレートオートメニューランプ・焼き加減ランプが消灯します。

電源オートオフ時間が余熱の時間以下の場合、余熱終了と同時に自動で電源を切ります。電源オートオフ時間が余熱の時間より長い場合、余熱の時間を含めて電源オートオフ時間が経過した時点で自動で電源を切ります。





波型グリル用プレートであたためる 波型グリル用プレート オートメニューモード (自動調理)

- 下記の表は波型グリル用プレートオートメニューモードであたためる場合の基本的な調理例です。
- 食材の種類や状態 (大きさ、保存状態)、調理内容により、お好みの焼き加減に調整してください。
- 調理中はふたをしてご使用ください。

焼き加減	メニュー	置きかた	のやす
弱め	芋の天ぷら：1個		量さ：約100g
	さけの切身：2枚		量さ：1枚 約40g
	うなぎのかば焼き：1/2枚		量さ：約60g
標準	さんま：2尾		量さ：1尾 約90g
	ぎょうざ：5個		量さ：1個 約20g ●アルミはくをかぶせてから波型グリル用プレートにのふたをすることを必ずめます。 ●アルミはくは波型グリル用プレートからはみ出さないようにしてください。
	焼き鳥：4本		量さ：1本 約45g (串の重さを含む) ●串を手前側に置いてください。
	手羽先：4本		量さ：1本 約50g
	串かつ：2本		量さ：1本 約60g (串の重さを含む) ●串を手前側に置いてください。
強め	さんま：3尾		量さ：1尾 約90g
	コロッケ：2個		量さ：1個 約85g 厚さ：約2cm
	さばの切身：4枚		量さ：1枚 約70g
	とんかつ：1枚		量さ：約185g 厚さ：約2cm 切り分けてすき間を空けて置いてください。
	から揚げ：6個		量さ：1個 約35g 厚さ：約3cm

レンジフード連動機能の使いかた

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



1 点火する

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

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

2 消火する

コンロ、またはグリルの消火操作をする

レンジフードがタイマー運転に切り替わり、一定時間後に自動停止します。
(電源スイッチを押して消火した場合も同様です。)

- レンジフード側の設定が同時終了などの場合は、レンジフード側の設定に従います。(詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。)
- 消火操作を行っても、他のコンロやグリルを使用中はレンジフードは自動停止しません。すべてのコンロとグリルを消火すると自動停止します。
- 安心・安全機能はたまたま自動消火した場合は、レンジフードは連動して止まりません。点火/消火スイッチを押して点火/消火ランプが消火するとレンジフードが止まります。

注意

●レンジフードをお手入れする際は、必ずビルトインコンロの電源スイッチを切る

レンジフードが不意にはたらき、けがをするおそれがあります。

カスタマイズ機能 (GR11ヘージ)

ービルトインコンロ側でレンジフードを連動しない状態に変更することもできます。

知っておいてね

レンジフード連動機能は、条件によって連動しない場合があります。以下は連動しにくい場合の一例です。

- 手や顔など体の一部がレンジフードの赤外線信号受信部付近にあり、赤外線信号をさえぎっている場合
- ビルトインコンロ付近でテレビや冷暖房器具などのリモコンを同時に操作している場合
- レンジフードの赤外線信号受信部に太陽光が直接当たっている場合
- ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの赤外線信号受信部が汚れている場合
- 寸銅鎮など保たのある銅を使用している場合

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

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、またはほ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。(P.19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、こどく、グリル排気口カバーなどを正しく取り付けられた状態でお使いください。(P.64・65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。(P.67～72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。(P.69・93ページ) エリアセンサー部や天面操作部が汚れていると点火しなかったり、エラーになることがあります。(P.25ページ)
ガス臭くありませんか？	ガス栓を開け、ガス配管の接続部からガスの臭いがしないことを確認してください。(P.29・45ページ)
電源アダプターにほこりがたまっていますか？	電源アダプターにほこりがたまらないようにしてください。(P.17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、ロックを設定し、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。
- 工具を使用するの分解は絶対にしてはいけません。
- 「よくあるご質問(Q&A)」(P.73～82ページ)「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」(P.83～86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、またはほ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お風呂し、乾いた布でふき取り、水漬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



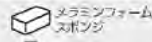
台所用
中性洗剤



柔らかい
スポンジ

■ トッププレートのみ

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



メラミンフォーム
スポンジ



クリーム
フレンザー



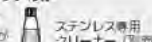
柔らかいブラシ
(舌ブラシ)



柔らかい布

■ ステンレスこどく・ステンレスバーナーキャップのみ

ステンレスこどく・ステンレスバーナーキャップ以外には使用しないでください。傷がつくおそれがあります。ステンレス専用クリーナーを使用しても高湿環境にこのく先通部分などの変色は繰り返します。



ステンレス専用
クリーナー(粉剤)

× 適さないもの



スポンジの燃焼油



ナイロンたわし



硬いブラシ



たわし



金属たわし



シンナー
ベンジン
アルコール



酸性洗剤
アルカリ性洗剤
漂白剤



弱酸性洗剤
弱アルカリ性洗剤



クレンザー



みがき粉



歯みがき粉



重曹

絶対に使用してはいけないもの

可燃性スプレー・湿透液・薄液剤
→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、作動不良や異常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、穴、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

- ご使用のつと、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。
- 道具や洗剤を自立し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ことができる部品は、グリル排気口カバー・グリルサイドカバー・バーナーキャップ、こどくのみです。ただし、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(P.63・71ページ)した場合は、変色したりツマがなくなったり、傷がついたりする場合があります。(グリル扉は食器洗い乾燥機を使用しないでください。)

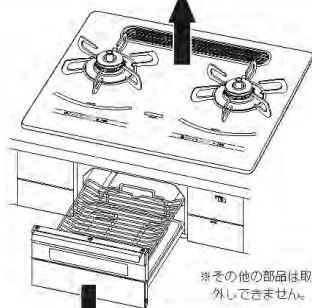
日常点検とお手入れ

取り外すことのできる部品

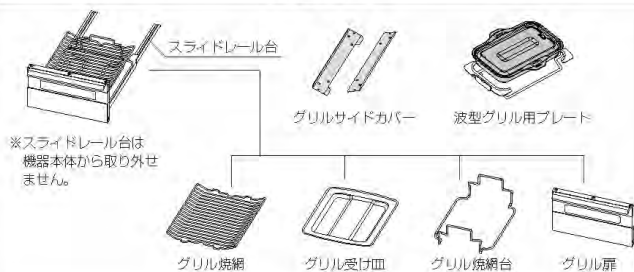
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取り外して洗うことができます。

- バーナーキャップ・ことく・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。P91ページ
- お手入れの後は各部品が正しく取り付けられているか確認してください。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは64~66・72ページを参照してください。

コンロまわり



グリルまわり

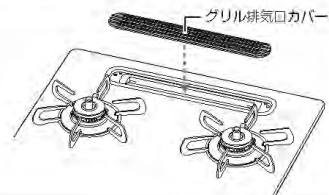


部品の取り付けと取り外し

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

グリル排気口カバー

グリル排気口カバーをトッププレート後方のくぼみに取り付けます。



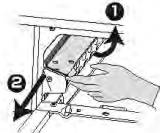
グリルサイドカバー

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。



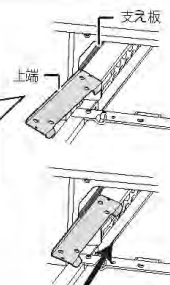
取り付けかた

- 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。

【すき間部の拡大図】

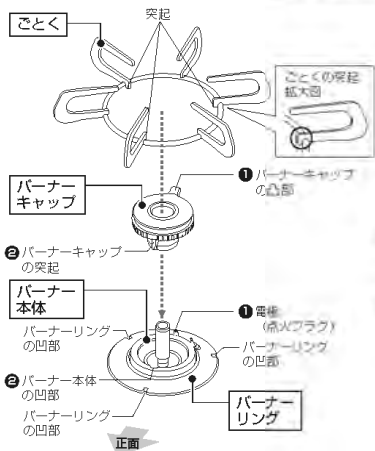


- 2 支え板にそって奥までスライドさせる。



部品の取り付けと取り外し

バーナーキャップ・ごとく



◎ごとく
ごとくの突起（8か所）をバーナーリングの凹部に合わせ、取り付ける。

◎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。

注意

- 禁止** ■バーナーキャップやごとくは誤った取り付けでは使用しない
- 点火しない場合があります。
 - バーナーキャップの変形、水没の原因になります。
 - 器具の中に炎がもくもくして焼損する原因になります。
 - 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………

バーナーキャップの浮き・傾き バーナーキャップの裏返し ごとくの浮き・傾き ごとくの裏返し



おねがい

バーナーキャップやごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。交換部品（有料）としてご用意しています。（P91ページ）
お買い上げの販売店、またはもよりの大塚ガスまでお問い合わせください。

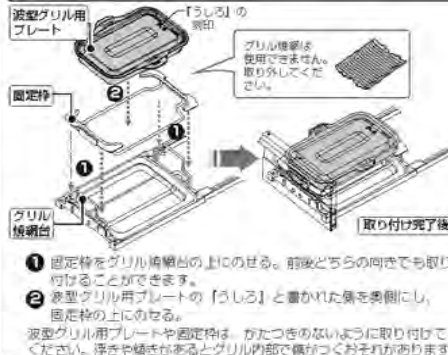
グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・波型グリル用プレート

イラストはグリル群を取り外した状態で説明していますが、通常はグリル群を付けたまま取り付けてください。グリル群の取り付け・取り外しは72ページを参照ください。
※グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台は前後どちらの向きでも取り付けることができます。
※グリル焼網を取り付け、取り外すときは、グリル群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。



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

波型グリル用プレートを使用する場合



- 1 固定枠をグリル焼網台の上のせる。前後どちらの向きでも取り付けすることができます。
2 波型グリル用プレートの「うしろ」と書かれた側を奥側にし、固定枠の上のせる。
波型グリル用プレートや固定枠は、かたつなぎのように取り付けしてください。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。

おねがい

グリル焼網・グリル受け皿・波型グリル用プレートは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網はフッ素コートがはがれたり、食材がこっつきやすくなる場合があります。グリル受け皿はクリアコートの劣化やはがれにより、波型グリル用プレートはセラミックコートの劣化やはがれにより、傷れやすくなります。交換部品（有料）としてご用意しています。（P91ページ）
お買い上げの販売店、またはもよりの大塚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)

機器表面

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。

※機器表面にはコーティングを施して
いますので、強くこすらないでくだ
さい。強くこするとくすみやはがれの
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



ワークトップ
(上面)

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ます。
- ②約20分置き、汚れが浮きあがってきたらやわらかい布でふき取ります。

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、こすります。
- ②汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げます。

先の細い歯ブラシなどで汚れを取り除く
(台所用中性洗剤以外は使用しないでください)

- ワークトップ (上面) とフレームとのすき間
- トッププレートとフレームとのすき間

<断面図>



※ワークトップ (上面) とフレームとのすき間にあるパッキンは、傷つけないようにしてください。パッキンがずれたり、傷がつくと臭いなどが内部に侵入する原因になります。

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貼る注意ラベルが貼り付けられています。はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、または持ちりの大阪ガスまでご連絡してください。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、ロックを設定し、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりとふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品の取り外しかた・取り付けかたは64～66・72ページを参照してください。

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

熱めのお湯で濡し置いた後、
台所用中性洗剤で水洗いして
ください。
それでも汚れが落ちない場合は
高洗いでください。

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

ステンレスごとく

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

- ①クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とします。細かい所はやわらかい歯ブラシを使って汚れを落としてください。
- ②水洗いし、水気をふき取ってください。

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー (90ページ) をやわらかい布やスポンジ、くしゃくしゃにしたラップに含ませてこすり、ふき取ります。

おねがい

- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に耐えられた特性を備えていますが、反面、炭で焼せられると変色し、色調が変化する特性を持っています。
- コンロをご使用になるとステンレスごとくは変色しますが、異常ではありません。
- 別売のステンレス専用クリーナー (90ページ) のご使用をおすすめします。ただし、高温になる先端部分が焼き色が残ります。またコンロをご使用になると再度変色します。
- クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがあります。性能に問題はありません。目立たない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナーは、ステンレスのごとく、パーチーキャップ上部以外には使用しないでください。傷がつくおそれがあります。

お手入れのしかた (コンロまわりのお手入れ)

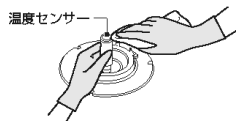


バーナー部①

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。



バーナー本体・バーナーリング

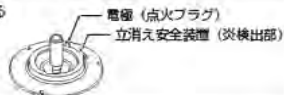
やわらかい布で表面の汚れをふき取る

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。



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。



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。

バーナー部②

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・極さのないように取り付けてください。
※汚れや水気が付いていると点火しにくくなります。

炎口が目づまりしていたら

やわらかい歯ブラシなどで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。

バーナーキャップ上部 (ステンレス)

台所用中性洗剤で水洗いし、乾いた布でしっかりと水分をふき取る

汚れが落ちないとき

- ①クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とします。
細かい所はやわらかい歯ブラシを使って汚れを落としてください。
- ②水洗いし、水気をふき取ってください。



表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー (P.90ページ) をやわらかい布やスポンジ、くしゃくしゃにしたラップに含ませてこすり、ふき取ります。
(ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと腐食や炎口づまりの原因になります。)

おねがい

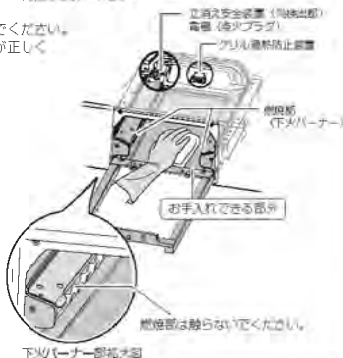
- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に耐えた特性を備えています。反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性を持っています。
- コンロをご使用になるとステンレスバーナーキャップ上部は変色しますが、異常ではありません。
- 別売のステンレス専用クリーナー (P.90ページ) のご使用をおすすめします。ただし高温になる原因は焼き色が残ります。またコンロをご使用になると再度変色します。
- クリームクレンザーを少し含ませたスポンジで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがあります。性能に問題はありません。自立しない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナーは、ステンレスのごとく、バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。傷がつくおそれがあります。

お手入れのしかた (グリルまわりのお手入れ)

グリル庫内 (側面・底部)・スライドレール台

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

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



注意



● 点検・お手入れの際は必ず手袋をして行う

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

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

点火不良や思わぬ事故の原因になります。

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

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。傷や色落ちの原因になります。
- グリル受け皿・波型グリル用プレートは汚れたままお使いになると、こびりついた脂汚れが発火するおそれがあります。
- グリル焼網に汚れが残っていると食材がくっつきやすくなります。

汚れが落ちないとき

熱めのお湯で漬し置きた後、台所用中性洗剤で水洗いしてください。それでも汚れが落ちない場合は煮洗いしてください。グリルガイドカバーはごとくなどと同様に煮洗いできます。

- ① 大きな鍋に水を入れ、グリル焼網などを初めて火にかける。
 - 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は、水に洗める部分を上下左右に入れ替えながら煮洗いしてください。

グリル焼網台 グリルサイドカバー

台所用中性洗剤で水洗いし、水気をふき取る

クリアコート/フッ素コート/セラミックコートについて

- 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コート、セラミックコートを傷め、シミや変色、はがれの原因になります。
- 汚れたままにしておくとシミになることがあります。
- 長期間のご使用によりフッ素コートやクリアコート、セラミックコートが変色することがありますがご使用上問題ありません。

- お手入れは機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックを設定し、手袋をしてから行ってください。
- 汚れたらそのつどお手入れしてください。お手入れ後は水気や洗剤を残さないようにしっかりとふき取ってください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると部品が変形するおそれがあります。
- 部品を取り外したか・取り付けかたは64～66ページを参照してください。



波型グリル用プレート

波型グリル用プレートのお手入れのしかたは、波型グリル用プレートレシピ集 (取扱説明書) をご覧ください。

グリル扉

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

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

汚れが落ちないとき

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

取り外しかた

- ① グリル扉のツメを下方に押し下げます。
 - ② グリル扉を内側に曲します。
-

取り付けかた

- ① グリル扉の穴にスライドレール台の突起をはめ込みます。
 - ② グリル扉をおこします。ツメがスライドレール台にはまります。
-

おねがい

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

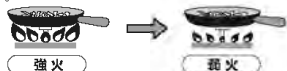
よくあるご質問 (Q&A)

特に多い質問をまとめました

Q コンロで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

32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分以上続いた場合、または弱火状態でも温度の上昇が続くと自動消火します。あぶり・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ら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。

- エアセンサーがはたらいています。37ページ
コンロ周辺に物や油口が入っていると自動で火力調節します。

Q 点火操作をしても火がつかない

- A**
- 鍋なし検知機能がはたらいています。35ページ
鍋を置かないと火がつかません。
 - エアセンサーがはたらいています。37ページ
コンロ周辺に物や油口が入っていると火がつかません。
 - コンロ部を点火するとき、点火/消火スイッチを2回押してください。30ページ
2回目は点火/消火ランプが点滅している間(1回目に押してから約2秒以内)に押ししてください。

Q コンロで焼網が使えない

- A** コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。
- 焼きなすやもちはグリルで調理してください。
 - グリルに入りきらない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺してあぶり・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、またはちまりの大阪ガスまでご連絡ください。

コンロ・グリル共通

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
電源が入らない 電源が入りにくい	お手入れなどで誤って離れても簡単に電源が入らないようになっています。	他のスイッチより長く(約0.3秒)押ししてください。	—
点火しない/ 点火しにくい	ガス栓の閉りが不十分だったり、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。	29・48
	配管内に空気が残っているなど点火しない場合があります。(朝一番や長期使用しなかった場合など) LPガスをご使用の場合、LPガスがなくなりかけていると点火しないことがあります。	周囲のガスに注意して点火操作を繰り返してください。 ご使用のLPガス事業者にお問合せください。	25・30 48
	ロックされていると点火できません。	電源スイッチを長押し(3秒以上)し、ロックを解除してください。	3

コンロ

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	鍋を置かないと点火しません。	鍋を置いてから点火してください。	6・28
	エアセンサーが作動している場合があります。	コンロ周辺に物や油口が入っていないか確認してください。	7
	お手入れなどで誤って離れたときに点火しないようになっています。	点火/消火スイッチを2回押ししてください。2回目は点火/消火ランプが点滅している間(1回目に押してから約3秒以内)に押ししてください。 点火/消火スイッチを押すときには、「ピッ」(1回目)や「ビッ」(2回目)と鳴るまで押し、鳴ったら指を離してください。 (スイッチを押し続けると「24」を表示してエラー検知します。)	30
バーナーキャップの出口が水漬や汚れにより目詰まりしていると点火しない場合があります。	バーナーキャップやここ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。	バーナーキャップをしっかりと正しい向きなどでお手入れし、洗剤や水漬が残らないように乾いた布でしっかりと拭いてください。 向きや積きの正しいように正しく取り付けてください。	70
	電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検出部)がぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。	電極(点火プラグ)・立消え安全装置(炎検出部)をお手入れし、洗剤や水漬が残らないようにしっかりと拭いてください。	65 69
使用中に 火力が変わる/ 消火する	エアセンサーが作動している場合があります。	コンロ周辺に物や油口が入っていないか確認してください。	7
	いろいろな調理、お好みの調理など温度の高い調理や鍋のから揚げをした場合に、鍋などの異常発熱を防止するため、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。 あぶり・高温炒め機能を使用するときに高温で調理ができます。	6・32

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	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。 *あんしんモードやスタマイズ機能で時間を変更している場合があります。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。 再使用するときは少し時間を置いてから点火してください。	5・83
	耐熱ガラス鍋・土鍋・圧力鍋を使用することがあります。	再点火してください。あぶり・高温炒めスイッチをご使用ください。	28
	グリル扉や機器下部のキッチン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。	26
あぶり・高温炒め 機能を使用中に 火力が変わる/ 消火する	あぶり・高温炒め機能使用中でも、異常過熱を防止するため、温度が上がり過ぎると自動的に強火⇄弱火と火力を調節します。さらに温度が高くなると自動消火します。	異常ではありません。消火後に再使用するときは、少し時間を置き、温度が下がってから使用してください。	32
	エリアセンサーが作動している場合があります。	コンロ周辺に物や袖口が入っていないか確認してください。	7
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ふくまれ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。	70
	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。	65
	換気をしな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。	22
	窓から吹き込む風や冷暖房機器の風、扇風機の風などが当たっていると、正常に燃焼しない場合があります。	炎に風が当たらないように使用してください。	22
	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムにより炎が赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、廃物の煙に含まれる塩分などにより炎が赤くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	火力が変わるときに炎が一瞬大きくなったり、黄色くなる場合があります。	異常ではありません。	—
	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。	機器前面右側のパネル上を外した正面に貼り付けてある銘板でガス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、またはちまりの大阪ガスまでご連絡ください。	16	

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、またはちま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
炎が安定しない/ 炎の燃えかたや 色がおかしい	炎がごとくやバーナーキャップに熱れて赤くなる場合があります。	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。	—
天面操作できない	操作部に煮こぼれ、水、洗剤、物などがのっけていたり、手や指が熱れたままになっていると、操作できない場合があります。	電源を切り、取り除いた後、再度操作してください。	7・22 30
	指に指サックや農テープ、手袋などをしていると、操作できない場合があります。	直接指で触れて操作してください。	—
	操作スイッチを離す前に他のスイッチを押ししたり、スイッチの同時押し、または長押ししたりすると、スイッチが正常に作動しません。	直接指で触れて操作してください。	—
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300g以上をゆめやすとし、不安定な状態では使用しないでください。 (重さは鍋や取っ手や形状により異なります。)	23・27
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、強火でとどきさせ置けるなど様子を見ながら調理してください。	29
	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。	27・69
	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。	とどきさせき置けたり、火加減を調節しながら調理してください。	5
コンロで 焼網が使えない	コンロでは焼網は使用しないでください。温度センサーが過熱し、自動消火します。	焼きなすやもち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なすやパプリカなどは、フォークや金串に刺してあぶり・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。	20
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?	問題ありません。長時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。	—	27
鍋などをエリア センサー部や天面 操作部に置いて いても大丈夫?	ものを置かないでください。特に重い鍋やフライパンなど、また、よく冷えた飲み物、冷凍食品などの温度の低いものを置かないでください。 けがや機器損傷、誤作動など故障の原因になります。	—	7

よくあるご質問 (Q&A)

コンロ (温度キープモード・湯沸し機能・煮込み機能・炊飯機能)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
温度キープモード 揚げものがうまくできない	調理油の量や鍋の厚さ、大きさによっては油の温度が設定温度と異なる場合があります。 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。	設定温度を調節してお使いください。 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	35 27・69
湯沸し機能 お湯が沸かない/ お湯が沸いているのにお知らせが遅い/ ふきこぼれる	温かいお湯をさらに沸かすと、正しく検知できない場合があります。 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーと鍋底が正しく密着していない場合、鍋の温度を正しく検知できません。 やかんや鍋の種類、水量によっては蒸気が出始めるからお知らせするまでに時間がかかることがあります。 加熱中にふたの開け閉めや、水をかき混ぜたり、やかんや鍋を動かしたりすると、温度センサーが正しくはたらかない場合があります。 やかんや鍋の種類、水量によっては、ふきこぼれることがあります。	湯沸し機能を使う様子を見ながら手動でお湯を沸かしてください。 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。 温度センサーが清潔を検知する温度と見た目の状態では、ずれを感じることもあるかもしれませんが、異常ではありません。 また、沸騰時に音の響く両付けのやかんの取っ手とみぞれを感じることも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湯沸しのお知らせのタイミングを変えることもできます。 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。 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8~9割がめやすです。)	37 27・69 11・37 37 37
煮込み機能 火力調節できない/ 火力が勝手に変わる	沸騰すると火力を自動で弱火にして煮込みます。温度が下がった場合は、火力を自動で調節し100℃前後の温度を維持します。火力を自動で弱火にしているときは、手動で火力調節できません。		39
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ものある料理は焦げつきやすいので、様子を見ながら混ぜながら調理してください。		39
炊飯機能 ごはんがうまく炊けない	窓から吹き込む風や冷暖房機器、扇風機の風が当たるとうまく炊けません。 炊飯途中でふたを開けるとうまく炊けなくなります。	風が当たらないように使用してください。 調理が終わるまでふたを開けないようにしてください。	43 —

故障かな?と思ったら、次のことをお調べください。次の現金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 (炊飯機能)

ご質問	原因	処置方法	参照ページ
炊飯機能 ごはんがうまく炊けない	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。 無洗米は米粉が多く、米粉が固にたまるとうま味の原因になります。また、水を加えるとお米の表面に気泡がこびりつく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。 洗米後、浸し時間が短いとおしく炊けないことがあります。 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。 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。	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。 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分以上水に浸してください。 30分以上水に浸してください。 鍋の量を増やしてお使いください。炊込みごはんの具を使用する場合は炊込みごはんの具に記載してある分量に従ってください。 温度センサーや鍋底をお手入れし、正しく密着させて使用してください。	42・90 41 41 42 27・69
炊飯機能 途中で誤って消火してしまった	再度ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は焦げる場合があります。		43
炊飯機能 好みの炊き加減にならない	カスタマイズ機能で、焦げを多くしたり水分を多くするなどの好みの炊き加減に調節することができます。		11・43
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。		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	正消火安全装置(炎検出部)や電機(点火プラグ)にアルミはくなどの異物が付着しているとうま味場合があります。 グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止機構がはたらき、点火できません。	異物が付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。 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。	45・71 5・45 83
火力が変わらない	グリルの火力を調節した際、炭の見た目の大きさがほとんど変化しません。	異常ではありません。	48

よくあるご質問 (Q&A)

グリル			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
煙やおいが 出る	初めてグリルをご使用になられるとき、グリル庫内の部品に付着している加工油によって煙やおいが出ることがあります。	異常ではありません。	45
	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などのグリル用調理容器が汚れていたり、部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。波型グリル用プレートのお手入れは波型グリル用プレートレシと書 (取扱説明書) をご覧ください。	71・72
	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お使いください。	47・49 53・57
調理がうまく できない	解凍が不十分だと火のおりが悪くなり、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。	46
	食材の大きさや数によってはうまく焼けなかったり、うまくあたたまらない場合があります。	食材の大きさや数に合わせて置く位置や置きかたを変えてください。	46・51 52・55 56・59
	みそ漬けやかつ漬けの「みそ」や「かつ」が多いとうまく焼けない場合があります。	みそ漬けやかつ漬けの油を焼くときは「みそ」や「かつ」を取ってから調理してください。	46
	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うことがあります。	グリル扉を確実に閉めてお使いください。	47・49 53・57
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。 ※波型グリル用プレートのオートメニューモードは、余熱を使い調理する場合もあるため、使用中に消火しても異常ではありません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待つてから使用してください。	5 45・47 49・53 57・83
バーナー部にある金具が赤熱している	電機 (点火プラグ) の先端が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。	—
焼網オートメニューモード・波型グリル用プレートオートメニューモードを受け付けけない	グリル庫内が高温になっていると、グリルのメニュースイッチを受け付けません。	グリル庫内が冷めるまで約5分待つてから使用していただくか、マニュアルモード (手動調理) をご使用ください。	49・53 57
焼網オートメニューモードの調理延長を受け付けけない	グリル庫内が高温になっていると、  焼網オートメニューモードでの調理終了を待ち、マニュアルモード (手動調理) をご使用ください。		49

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。

レンジフード運動機能			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロやグリルを 点火・消しても レンジフードが 運動して動かない	レンジフード運動機能をOFFにしているとレンジフードが運動しません。	レンジフード側の設定をONにしてください。(詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。)	11・60
	ビルトインコンロの赤外線信号発信部、またはレンジフードの受信部が汚れているとレンジフードが運動しない場合があります。	赤外線信号発信部、または受信部をお手入れしてください。	60・67
	赤外線信号がさえぎられているとレンジフードが運動しない場合があります。	赤外線信号をさえぎらないように注意してください。	60
	ビルトインコンロ付近でテレビや冷蔵庫機器のリモコンを操作しているとレンジフードが運動しない場合があります。	ビルトインコンロ付近でリモコン操作をしないでください。	60
コンロやグリルを 消してもレンジ フードが運動して 止まらない	レンジフードの赤外線信号発信部に太陽光が直接当たっているとレンジフードが運動しない場合があります。	太陽光が直接当たらないようにしてください。	60
	レンジフード側の設定が常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。(詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。)	レンジフード側の設定を常時換気などの場合はレンジフード側の設定に従います。(詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。)	60
他に使用中のコンロやグリルがあるとレンジフードが運動しません。	すべて他のコンロとグリルを消火すると自動停止します。		60
音について			
ご質問	原因	処置方法	参照ページ
コンロの点火・消火のときに「ポッ」という音がする	ガスに着火する際や、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。	93

よくあるご質問 (Q&A)

音について			
ご質問	原因	処置方法	ページ
使用中「カチッ」という音がする	強火や弱火を自動で火力調節するときの機器の音です。	異常ではありません。	—
グリル点火時に「ポッ」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。	異常ではありません。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。	—
グリル使用中に「ポッ・ポッ」という音がする	点火した直後などグリル庫内が冷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。温まる之音はしなくなりま。	—
点火後や消火後にきしみ音がする	加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。	異常ではありません。	—
ブザーが鳴りエラーコードが点滅する	安心・安全機能がはたらいています。	「ブザーが鳴ってこんな表示が出たら」を参照して処置してください。	83・84 85・86
グリル使用中に調理物の脂の「バチバチ」「ジュシュー」とはねる音がする	調理物などに含まれている水分が蒸気と接触して蒸発する音です。	異常ではありません。	—
モーター音がする	機器保護のために使用中や使用中に冷却ファンが作動しています。	異常ではありません。安全な温度になると停止します。	—
その他			
ご質問	原因	処置方法	ページ
点火操作をすると全バーナーが同時にバチバチする	点火操作するとすべてのバーナーで同時にバチバチと放電するようになっています。(すべてのコンロとグリルが同時に放電)	異常ではありません。	30・48 50・54 58
トッ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レートは熱くなります。	異常ではありません。操作部以外触らないように注意してください。	21
トッ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。	—

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

その他			
ご質問	原因	処置方法	ページ
エリアセンサーの部分から赤い光が見える	エリアセンサーがはたらいているためです。	異常ではありません。電源がオフになると約30秒後に赤い光は消えます。	—
グリル扉が外れた	お手入れのためにグリル扉を外せるようになっています。	グリル扉をスライドレール台にしっかりと取り付けてください。	72
点火時に点火/消火スイッチから手を離してもバチバチしている	確実に点火させるため、扉長で8秒間放電するようになっています。	異常ではありません。	30・48 50・54 58
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)が変色する	ご使用により傷んでいきます。ごとくの先端は効果が当たり白くざらざらになります。	異常ではありません。ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバー・グリル受け皿・グリル焼網・グリル焼網台・グリルサイドカバー・波型グリル用プレートは消耗部品です。交換部品として販売しています。	81
	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。	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。	62
	希薄いや食器洗い乾燥機で洗うと、変色したり、つやがなくなる場合があります。	性部に影響ありません。	62
ごとく・バーナーキャップの上部はステンレスのため、炎が当たり黒く変色します。	性部に影響ありません。ごとく・バーナーキャップは消耗部品です。傷んだ場合は交換部品をお買い求めください。	68・70 91	
部品の注文や修理を依頼したい	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。修理や部品の注文はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	91・93	

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

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

- エラーコード表示と対象部位の点火確認ランプは15分後に消灯し、電源がオフになります。
- エラーコードが消えてしまっても、直前に出ていたエラーコードを再度確認することもできます。（電源スイッチを入れ、右コンロの + スイッチを10秒以上長押ししてください。約10秒間エラーコードが点滅します。約10秒経過するか、他のいずれかの操作をするとエラーコードが消灯します。）



ブザー音	音 声	点火確認ランプ	表示	表示部位
ビビッ	コンロ安心・安全機能が作動しました。		00	左コンロ 右コンロ
	乾電池を抜いてください。	—	—	—
ビー (3回)	コンロ安心・安全機能が作動しました。		02	左コンロ 右コンロ
	グリル安心・安全機能が作動しました。		02	グリル
	コンロ安心・安全機能が作動しました。		02 ↔ 9	全部位
			03	左コンロ 右コンロ
			03 ↔ 7	左コンロ
	03 ↔ 8	右コンロ		
ビー (約4秒)	—		06 ↔ 9	全部位
			11	左コンロ 右コンロ
			11	グリル

内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
・コンロ消し忘れ消火機能の作動 ・異常過熱防止機能の作動後約30分経過	・使用開始から約2時間（またはカスタマイズ機能・あんしんモードで設定した時間）が経過し、自動消火しました。 ・異常過熱防止機能の設定時間が経過し、自動消火しました。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。続けて使用する場合は、少し時間をおいてから（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
乾電池の取り外し忘れのお知らせ（停電時用電池使用時）	停電時用電池ケースに乾電池が入ったままになっている場合	乾電池を入れたままでは停電復旧後に点火ができませんので、必ず外してください。	87
・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。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。やけどに注意し、少し時間をおいてから（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、点火してもすぐに火が消える場合があります。	5
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。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。グリル庫内が冷めるのを（約5分）待ってから再点火してください。	5 45
機器内温度センサーの作動	機器内の温度が高くなってしまった場合	機器の温度が下がるまで使用できません。少し時間をおいてから再点火してください。	—
鍋なし検知機能の作動	鍋がない状態が続いた場合	鍋を置いてから点火してください。	5 29
エアアシセンサーの作動	エアアシセンサーが作動するようなものが、コンロ周辺にある状態が続いた場合	・エアアシセンサーが反応していますので、コンロ周辺に物や袖口が入っていないか確認してください。 ・物や袖口をコンロ周辺から取り除いて再点火してください。	7
乾電池の交換のお知らせ（停電時用電池使用時）	乾電池の消耗	新しい単3形アルカリ乾電池（1.5V 6個）と交換してください。	87
点火しても火がつかなかった	煮こ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	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。	69 70

ブザーが鳴ってこんな表示が出たら

ブザー音	音 声	点火確認ランプ	表示	表示部位
ビー (3回)	コンロ安心・安全機能が作動しました。		12	左コンロ 右コンロ
	グリル安心・安全機能が作動しました。		12	グリル
	安心・安全機能が作動しました。		22	全部位
ビー (約4秒)	—————		24	左コンロ 右コンロ
			51 ↔ 0 71 ↔ 3 5	全部位
			24 ↔ 0	全部位
			31 ↔ 9 50 ↔ 9 73	全部位
			30 70 76	全部位
			40 ↔ 7 8	左コンロ 右コンロ
			24 31 71 72 79	左コンロ 右コンロ
				グリル
ビー (3回)	安心・安全機能が作動したため ご使用できません。		35	左コンロ 右コンロ
			51 ↔ 0 3 5	全部位
—————	—————	—————	82	右コンロ
ビビー	—————	—————	グリル表示部に点滅表示 H	

内 容	原 因	処置と再使用時の注意	詳細ページ
立消え安全装置の作動	炎の吹き消え、煮こぼれなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	点火/消火スイッチを押し、点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。煮こぼれはお手入れし、周囲にガスがなくなるのを待ってから再点火してください。	5
	炎の吹き消えなどで安心・安全機能がはたらき自動消火しました。		
感震停止機能の作動	強い揺れにより安心・安全機能がはたらき自動消火しました。	電源スイッチを押して点火確認ランプとエラーコード表示を消灯してください。再使用するときは周囲の安全を確認してから使用してください。	6
スイッチのエラー報知	・天面操作部に物が置かれている場合 ・スイッチを押し続けてしまっている、または故障している場合	・天面操作部に物が置かれていないか確認してください。 ・スイッチは押し続けしないでください。 ・上記以外の場合、スイッチが故障している場合がありますので、使用を中止しガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	93
部品や電子部品の故障	部品が故障しています。	使用を中止し、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスまでご連絡ください。	93
グリル庫内の高温検知	グリル庫内の温度が高くなっています。	グリル庫内の温度が下がるまでしばらく待つか、マニュアル(手動調理)で調理してください。	49 53 57

停電時のご使用について

停電時用電池ケースに単3形アルカリ乾電池（1.5V 6個）を入れると、左右コンロのみ約6時間温庫とおりご使用いただけます。（乾電池は付属されていません。）

- ご使用いただける時間はめやすです。
- 乾電池は停電時用です。停電時以外は乾電池を取り外してください。そのままにしておくとう電池の液漏れや発熱の原因になります。
- 停電時でもエアロセンサーは作動します。
- レンジフードは連動しません。ご使用時は換気に注意してください。
- グリルはご使用いただけません。
- 単3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。

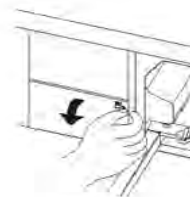
停電復帰時のご使用について

- 乾電池を入れたままでは、停電復帰後に点火ができませんので、必ず外してください。 “ピー”とブザーが鳴って「乾電池を抜いてください」という音声でお知らせします。
- 使用中に停電が復帰した場合は、そのまま停電時用電池でご使用いただけます。次回ご使用になるときは点火ができませんので、調理終了後に機器が冷めていることを確認して、停電時用電池ケース内に入れた乾電池を必ずすべて外してください。

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、おさね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になるため、ふき拭い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に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3形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時期・乾電池製造メーカーが異なるご使用いただける時間が約6時間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ご使用いただける時間が短くなります。
- 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5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。ご使用いただける時間が短くなったり、乾電池の発熱・破損・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棄によりご使用いただける時間が短くなります。
- 単4形乾電池を単3形サイズにする電池スパーサーや充電式単3形乾電池は電池ケースの ⊖ 端子が接触せず使用できない場合があります。また、使用できた場合でもご使用いただける時間が大幅に短くなります。
- 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。

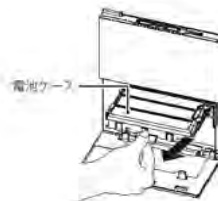
- 1 機器が冷めていることを確認し、グリル扉を引き出す



- 2 左側操作部パネル（下）の右側の上方に指を引っ掛け、手前に倒す

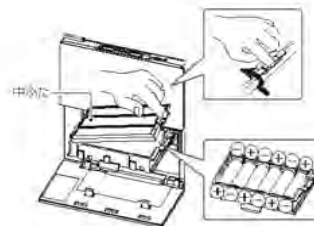
- 3 電池ケースを引き出せるところまでゆっくり引き出す

少し上に持ち上げながら、ゆっくりと引き出してください。



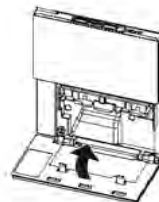
- 4 中ふたを取り外し、乾電池を入れる
※中ふたは右側のツメを左側へ押し込みながら取り外してください。

新品の単3形アルカリ乾電池（1.5V）6個を図のように ⊕・⊖ の向きを確認して入れてください。



- 5 中ふたを取り付け、電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する
※中ふたは左側のツメを引っ掛けてから右側に倒してください。

- 6 左側操作部パネル（下）をゆっくり機器本体へ押し込む



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、電源アダプターを抜いてください。
- お手入れしておくと次回使用するときに便利です。☎67～72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73～82ページ「よくあるご質問 (Q&A)」、83～86ページ「プザーが鳴ってこんな表示が出たら」をご確認のうえ、それでも異常があるときはご自分で修理しないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- アフターサービスをお申しつけのときは次のことをお知らせください。

1. 品名……ガスビルトインコンロ
2. 型番……210-P494型
左側操作部パネルの左下、または右側のパネル(上)を外した正面に貼ってある銘板で型番を確認してください。☎16ページ

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

保証について

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

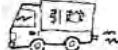
●点検料金について

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、取組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、ガスの種類によつては調整・改造できない場合もあります。



廃棄時のお問い合わせ

- 大電ごみなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取り外してください。そのままにしておくとショートや発熱、液漏れ、破裂によりけがや火傷、また困りごと事故になることがあります。

別売部品・交換部品のご紹介

別売部品のごあんない

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

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)	PRN-32型 (※)	ステンレス専用 グリナー	¥1,650 (¥1,500)	UO 25-98989-00
炊飯専用鍋 5合炊き	¥6,490 (¥5,900)	PRN-52型 (※)	液型グリル用 プレート (単品)	¥6,830 (¥6,300)	1210P4840983 (ふた ブラウン 本体 ブラック) 1210P4840971 (ふた レッド 本体 ブラック)

(※) 紅・桃 / ロマの取り扱い商品です。

防熱板

- 大電ガス指定の防熱板以外は絶対に使わないでください。
- 防熱板は3種類 (下記表参照) 用意しております。

別売防熱板の種類

品名	希望小売価格・税込 (本体価格)	部品コード
防熱板(側面用)	¥7,150 (¥6,500)	4015-D100-Q205
防熱板(背面用)	¥6,050 (¥5,500)	4015-D100-Q206
防熱板(天井用)	¥6,600 (¥6,000)	4015-D100-Q207



- *2024年9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- *単3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。

別売部品・交換部品のご紹介

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。
消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。交換の際は、製品の型番をご確認のうえ、お買上げの
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	210P484型	
		希望小売価格・税込 (本体価格)	部品コード
ステンレスバーナーキャップ		¥4,790 (¥4,900)	1210P4900958
ステンレスさく		¥9,900 (¥9,900)	1210P4900950
グリル排気口カバー		¥10,010 (¥9,100)	1210P4900952
グリル受け皿		¥4,400 (¥4,000)	1210P4900955
グリル焼網		¥3,850 (¥3,500)	1210P4900956
グリル焼網台		¥1,320 (¥1,200)	1210P4900957
グリルサイドカバー【2個使用】		¥550 (¥500) 【1個あたり】	1210P4900953
波型グリル用プレートセット (ブラック交換用)		¥11,990 (¥10,900)	1210P4840978
波型グリル用プレート (単品・ブラック)		¥6,880 (¥6,300)	1210P4840977
波型グリル用プレート取っ手		¥1,480 (¥1,300)	1210P4840973
波型グリル用プレート固定枠		¥3,690 (¥3,300)	1210P4820974
波型グリル用プレートレシピ集		¥330 (¥300)	1210P4840987
波型グリル用プレートオートメニューレシピ集		¥1,430 (¥1,300)	1210P4820985

* 2024年9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

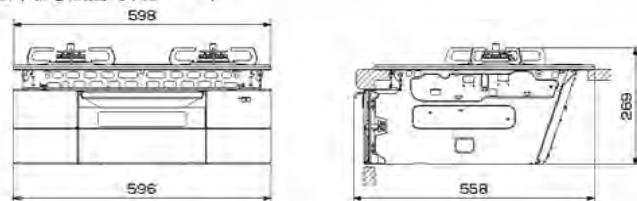
仕様

○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	210P494型
型式名	E5-4-1 (29GWU60-5)
種類	両面焼グリル付2口ガスビルトインコンロ
点火方式	連続加熱点火式
ガス接続口	Rc1/2
電源	AC100V(50Hz/60Hz)
消費電力	80W
待機時消費電力	0.6W
電源コードの長さ	1.5m
安心・安全機能	立消え安全装置/調理油断防止装置/消し忘れ消火機能/揚げつち自動消火機能 グリル過熱防止機能/異常過熱防止機能(コンロ)/火つけの音お知らせ機能 鍋なし検知機能(コンロ)/中火点火機能(コンロ)/ロック機能 感温停止機能/電源オートオフ機能/あんしんモード/エアセンサー
トッププレートの種類	20cmタイプ
質量(本体)	25.0kg
外形寸法	高さ: 269mm 幅: 598mm 奥行: 558mm
付属品	取扱説明書(保証書付)/料理ブックS冊 設置工事取用書/波型グリル用プレートセット(ブラック)

使用ガス ガスグループ	ガス消費量 kW		
	左右コンロ	グリル	全点火時
都市ガス用 13A	2.95	2.02	7.20
LPガス用	2.95	2.02	7.19

■外形寸法図(単位: mm)





Siセンサーコンロを上手に使って、
おいしく楽しくクッキング。

Siセンサーコンロ & 水なし両面焼グリルお料理ブック



全口センサー搭載
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。

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(焼き)	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・・・適宜
 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・・・50 mL
 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えびは背ワタを取り除き、玉ねぎは薄切りにします。フライパンにサラダ油を熱して炒めます。
 - ②ブロッコリーは小房に分け、じゃがいもは1センチ幅の半月切りにし、それぞれゆでておきます。
 - ③合わせた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、グリルで焼き目がつくまで焼きます。
- ※1：ホワイトソースの種類によって固さが異なりますので、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、耐熱品をご使用ください。

【 ぎょうざ 】



◆材料・2人分

ぎょうざの皮・・・大16枚
 A 豚ひき肉・・・100g
 キャベツ(または白菜)150g
 にら・・・1/4束
 干しいたけ(もどす)・・・1~2枚
 生薬・・・1/2かけ
 なぎ・・・1/2本
 しょうゆ・・・小さじ1
 塩・・・小さじ1/4
 こしょう・・・少々
 片栗粉・・・小さじ1

サラダ油・・・大さじ1
 熱湯・・・50 mL
 つくだれ
 しょうゆ・酢・ラー油・各適宜

◆作り方

- ①キャベツはざっとゆでて冷まし、水気を固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、**point** 自動で弱火になったら②を並べ、中火弱で焼き色をつけます。(※1) (温度調節機能 170 ~ 180°C) に設定してお使いいただく便利です。)
 - ④熱湯を注ぎ、フタをして弱火で3~5分程蒸し焼きにし、水気が少なくなったら強火にして余分な水分を飛ばします。
 - ⑤器に盛り、好みのつけだれをいただきます。
- ※1：冷凍ぎょうざの場合は、霜が付着しているとお脂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
 干しいたけ(戻す)・・・1~2枚
 A 水・・・2カップ
 鶏がらスープの素、小さじ1
 塩・・・小さじ1
 しょうゆ・・・小さじ1/4
 なぎ・・・1/2本分

- ①鍋に細切にした干しいたけとAを入れて火にかけます。
 - ②沸立ってさらさらぎょうざを入れて火を通し、斜め薄切にしたなぎを加え器によそいます。
- ※焼いたぎょうざが残った場合も、同様の手順で作れます。その際はぎょうざがあたまったたら、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
 にんにく・・・1~2かけ
 サラダ油・・・大さじ1

つけ合わせ
 じゃがいも・・・1/2個
 にんじん・・・1/3本
 しめじ・・・1/2パック
 塩・こしょう・サラダ油・・・各適宜
 クレソン・ハーブなど・・・適宜

◆作り方

- ①牛肉は室温に戻し、塩、粗びきこしょうを軽くふります。(※1)
 - ②じゃがいもはくし形に切り、油(分量外)で揚げ、軽く塩、こしょうをふります。にんじんは1cm幅の輪切りにしてゆでます。しめじはサラダ油で軽く炒めて、塩、こしょうをふります。
 - ③フライパンに薄切にしたにんにくとサラダ油を入れて弱火で熱し、よい香りが出たら取り出します。ひき焼き強火にし、**point** 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°C) に設定してお使いいただく便利です。)
 - ④器に②、③を盛って、クレソンを添えます。
- ※1：牛肉は使用する1時間前前に冷蔵庫から出して室温に戻しておく、おしく仕上がりします。
 ※2：中まで火を通す場合は、火加減をします。

◎簡単アレンジメニュー



ぶりの鍋照り焼き

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

- ①ぶりは余分な水気を取り除き、薄く小麦粉をまぶします。
- ②フライパンにサラダ油を入れて強火で熱し、自動で弱火になったら、①のぶりをのせ、表面に焼き色がついたらさらして裏面を焼く。両面焼いて取り出します。
- ③ししとうは包丁で切れ目を入れ、②のフライパンの空いた場所に入れて、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。沸立ってきたら、②のぶり、③のししとうを戻し入れてさらをかめます。

高温調理は 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て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)機能をご使用中の揚げ物の調理は絶対にしないでください。

※高温炒め(センサー解除)スイッチは機種により異なります。



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

「焼きぎんなん&えびの塩焼き」



- ◆材料・2人分
ぎんなん(殻つき)・・・8~10粒
有頭えび・・・中4尾
粗塩・・・適量

- ◆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ものまま5分程、はして殻がしなごう加熱し続け、ぎんなんに火を通します。
②えびは背ワタを取って水気を取り、竹串を刺します。軽く粗塩をふり、グリルで4~5分程焼きます。(※2)
【火力】上火：強火 下火：強火
③器に殻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。
※ぎんなんは焼きだての方が、薄皮がむきやすいですが、大変熱いのでくれぐれもやけどに注意してください。

えびのチリソース炒め



- ◆材料・4人分
えび・・・大12尾
A酒・・・大さじ1
塩・こしょう・・・少々
卵白・・・1/2個(蛋白)
片栗粉・・・大さじ2
揚げ油・・・適量
ごま油・・・大さじ1
みじん切りにんにく・・・1かけ分
白みじん切り生葱・・・1かけ分
白みじん切りねぎ・・・1/2本
豆板醤・・・小さじ1
Cクチャップ・・・大さじ3
酒・・・大さじ1
スープ・・・100mL(水100mL)
片栗粉・・・大さじ1/2
小さじ1/2

- ◆作り方
①えびは殻をむいて竹串で背ワタを取り、水気を軽く取って、Aの下味をつけます。
②ボウルに卵白を入れて軽く泡立て、片栗粉と①のえびを入れてよく揉みまわす。
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、合わせたCを入れて中火にし、かき混ぜながら加熱します。
⑤煮立ってとろみがついてきたら、③のえびを入れて、手早くソースをからめます。

簡単アレンジメニュー

えびチリバーガー

- ◆材料・1人分
えびのチリソース炒め・・・適量
パン(ハンバーガー用)1個
マヨネーズ・・・少々
レタス・・・1/2~1枚
トマト(薄切)・・・1枚
チーズ・・・1枚



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

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、さらに熱効率の向上による省エネ効果も優れています。もちろんおいしいさも焼き上がりも段違い、これまでのグリルでは得られなかった味わいが楽しめます。

グリルを使って、おいしいお魚の焼き方。

お魚は常温に戻し、よく水気をふき取ります。

焦げやすい部分や尾・ひれなどには、厚めに塩を塗るかアルミ箔で覆います。



全体に塩をふり、焼きます。

※焼網に食用油を塗っておくと、魚がくっつきにくくなります。



Point!

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



Point!

1匹でも中央でなく端へ! 端のほうが火力が強いので、より早く火が通ります。



Point!

形崩れを防ぐには! お箸などで焼網の下側からお魚を数か所押さえて、お魚を焼網から離してから取り出します。



Point!

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

[目玉焼き]



- ◆材料・1人分
- 卵・・・・・・・・・・・・・2個
 - サラダ油・・・・・・・・・・・・・大さじ1
 - サラダ菜・・・・・・・・・・・・・1～2枚
 - ブロッコリー・・・・・・・・・・・・・小2房
 - フルーツトマトなど・・・・・・・・・・・・・1個
- 塩、こしょうなどはお好みで

◆作り方



- ①フライパンにサラダ油を入れて強火で熱します。**Point** 自動で弱火になったら卵を割り入れ、中火弱で黄身を好むの固さに焼きあげます。
- 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 (お肉でOK)
 - サラダ油・・・・・・・・・・・・・適量
 - レタス・・・・・・・・・・・・・適量
 - あたたかいごはん・・・・・・・・・・・・・200g
 - デミグラスソース・・・・・・・・・・・・・適量
 - くし形トマト・・・・・・・・・・・・・2切れ

- ①上記の手順で目玉焼きを焼きます。ハンバーグも焼きます。
(**温度調節機能 160℃**) に設定してお使いいただくとう便利です。
- ②レタスを細切りにして、冷水にさらしてからリッパさせて水気を切ります。
- ③器にあたたかいごはんを盛り、レタス、ハンバーグを横にのせます。
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
 - こはん・・・・・・・・・・・・・茶碗2はい分
 - サラダ油・・・・・・・・・・・・・大さじ1
 - ごま油・・・・・・・・・・・・・大さじ1/4
 - しょうゆ・・・・・・・・・・・・・少々
 - しょうゆ・・・・・・・・・・・・・少々
 - グリーンピース・・・・・・・・・・・・・大さじ1
 - 紅生姜・・・・・・・・・・・・・少々

Point!
強火カバーナーをお使いいただくとうまい仕上がりです。

◆作り方



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

○簡単アレンジメニュー



- あんかけチャーハン**
- ◆材料・2人分
- チャーハン・・・・・・・・・・・・・2人分
 - A水・・・・・・・・・・・・・2カップ
 - 増粘多糖類・・・・・・・・・・・・・2カップ
 - 醤油・・・・・・・・・・・・・大さじ1
 - しょうゆ・・・・・・・・・・・・・大さじ2
 - B片栗粉・・・・・・・・・・・・・大さじ2
 - 水・・・・・・・・・・・・・大さじ3
 - ごま油・・・・・・・・・・・・・大さじ1/2
 - 紅生姜・・・・・・・・・・・・・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、白ねぎを添えます。

焼き物もグリルでおいしく調理。

コンロでは焼網を使用しないでください。
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
おもちゃなす、他の食材など調理される場合は、グリルでの調理をおすすめします。

[焼きなす]



- ◆材料・3人分
- なす・・・・・・・・・・・・・中3本
 - おろし生姜・・・・・・・・・・・・・少々
 - しょうゆ・・・・・・・・・・・・・少々
- 【火力】** 上火：強火 下火：強火
【時間】 10～12分

◆作り方

- ①なすはヘタに切り込みを入れ、皮にのみ縦に切れ目を入れます。
- ②グリルの網になすをのせ、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。一口大に切った器に盛り、おろし生姜を添え、しょうゆをかけていただきます。
※なすの大きさによって、加熱時間が異なります。また、なすが大きくい場合は、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
 - Aしょうゆ、大根おろし、のり、きなこなどお好みで
- 【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カバーナーにつくこととなりますので様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。
切れ目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
- 生産用カキ(殻つき)・・・・・・・・・・・・・4個
 - 塩・・・・・・・・・・・・・適量
 - A赤ワイトソース・・・・・・・・・・・・・70g
 - 牛乳・・・・・・・・・・・・・50ml
 - B旨味チーズ・・・・・・・・・・・・・適量
 - バター・・・・・・・・・・・・・少々
 - みじん切りパセリ・・・・・・・・・・・・・少々
- 【火力】** 上火：強火 下火：強火
【時間】 7～8分

◆作り方

- ①かきは殻から身をはずし、塩でふり洗いをして水気を取ります。
- ②①の身を横に直し、合わせたAをかけます。B旨味チーズをちらし、バターをのせます。
- ③グリルの網にのせて、焼きがつかうまで焼きます。
- ④器に盛って、パセリをちらします。

[鮭のホイル焼き]



- ◆材料・2人分
- 鮭の切り身・・・・・・・・・・・・・2切れ
 - 塩・・・・・・・・・・・・・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)をしき、玉ねぎ、鮭1切れ、しめじ、5gのバターをのせて包みます。同様に残りもホイルで包み、魚焼きグリルで焼きます。
- ④器に盛って、ゆでたブロッコリーとくし形のレモンを添えます。



4808787000

4808787000

取扱説明書 兼 レシピブック

波型グリル用プレート



波型グリル用
プレートでつくる、
おいしいレシピ



RECIPE BOOK

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のを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。



禁止

- 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。

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。
- 調理後にふたを開ける際、熱い蒸気が出る場合があります。やけどに注意してください。



必ず行う

- ふたは「うしろ」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。
- 食材の分量が多い場合は、耐熱ミトンの使用をおすすめします。ミトンをご使用の際に熱く感じる場合は、ミトンと一緒に綿製のふきんなどを重ねて使用してください。また、化学繊維を含んだミトンは溶ける可能性があります。

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

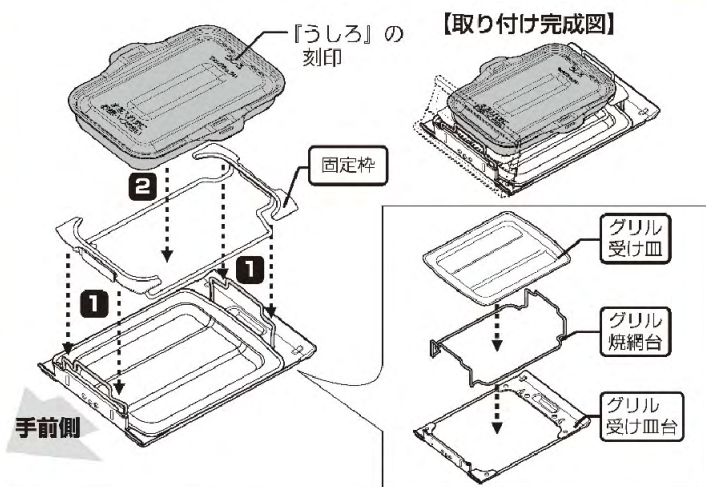
はじめに

グリル扉をいっぱいまで引き出し、グリル焼網を取り外します。



※グリル焼網は使用しません

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



禁止

※本製品の固定枠の上に他の製品をのせて使用しないでください。

波型グリル用プレートや固定枠は、がたつきのないように取り付けてください。浮きや傾きがあるとグリル内部に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

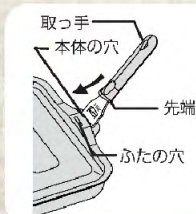
■波型グリル用プレートの穴に差し込んで使用する場合

- 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。

「おもて」の文字が上になるように使用してください。



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



お手入れについて

- 使用後はよく洗って早めに水気をふき取って乾燥させてください。汚れや水気を付着したまま放置したり、湿気の多いところに保管すると変色や腐食の原因になります。
- 油がなじむまで、料理によっては焦げつくことがあります。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。
- 食器洗い乾燥機には使用しないでください。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。



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



[火力] 上火:弱/下火:弱

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 2~3人分

合い挽き肉	230g
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
ブロッコリー	適量
にんじん	1/3本
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12~14分

【火力】上火：強/下火：強
加熱：約9~10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。

作り方

- 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、5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9~10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 | 2~3人分

鶏もも肉	1枚 (340g)
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。



【火力】上火：弱/下火：弱

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を重ねるように並べ、ふたをしてグリルの弱火で13~14分焼きます。



材料 | 3人分

じゃがいも	3個
アスパラガス	6本
ベーコン(ブロック)	150g
プチトマト	10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



【火力】上火：強/下火：強
加熱：約10~11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カ所刺しておきます。
- 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10~11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 2人分

しめじ……………80g
しいたけ……………4個(80g)
エリンギ……………1本(40g)
バター……………20g
黒こしょう……………少々

つくり方

- ① アルミホイルの上に食べやすい大きさに切ったきのこのをのせます。
- ② その上にバターをのせ、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。



【火力】上火:強/下火:強

グリル調理
約8~9分

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120g)
塩…大さじ1 サラダ油…適量

つくり方

- 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、さんま全体にいきわたるように塩を振り10分程度放置し、表面に水分が出てきたらキッチンペーパー等でふきます。
- ③ 波型グリル用プレートにサラダ油を塗って、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14~15分焼きます。火を止めてそのまま余熱で1~2分ほど蒸し焼きにします。



グリル調理
約15~17分

【火力】上火:強/下火:強
加熱:約14~15分
余熱:約1~2分



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と、火の通り良くきれいに焼けます。



07 さわら 鱈の西京焼

材料 3人分

鱈……………3切れ(1切れ80g)
西京みそ……………50g
みりん…大さじ1 サラダ油…適量

つくり方

- ① 西京みそとみりんを合わせ、鱈を半日ほど漬けます。
- ② 鱈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11~12分焼きます。



グリル調理
約11~12分

【火力】上火:弱/下火:弱



Point
みそを取り除く際、水洗いしておくとも焦げにくくなります。



08 焼きおにぎり

材料 | 2~3人分

ごはん……………400g
しょうゆ……………適量
サラダ油……………適量

作り方

- ① ご飯を5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7~8分焼きます。



【火力】上火：強/下火：強



Point

おにぎりはしっかりとぎつておくと、しょうゆをぬってもくずれにくいです。

09 焼き餅

材料 | 3人分

餅……………6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7~8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。



【火力】上火：強/下火：強

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 | 2~3人分

薄力粉……………200g
ベーキングパウダー…小さじ1/2
塩……………少々
バター……………35g
卵……………1/2個
牛乳……………65ml



【火力】上火：弱/下火：弱

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11~12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。

Point

はちみつやジャムを塗ってお楽しみください。



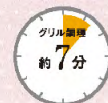
11 トースト

材料 | 2人分

食パン……………2枚(6枚切り)

作り方

波型グリル用プレートに食パンを並べ、ふたをしてグリルの弱火で7分焼きます。
※うまく焼けない場合はパンを奥に寄せて配置してください。



【火力】上火：弱/下火：弱

Point

6枚切り以外の食パンを焼くときは厚さによって焼き時間を加減してください。



波型グリル用プレート

表面加工：本体・ふた／セラミック塗装
ハンドル／クロムメッキ

材料の種類：本体・ふた／鉄
ハンドル／鉄・シリコンゴム

外形寸法：長さ31 × 幅25 × 高さ5cm
(ハンドルを含まず)



58307740001

① 58-30774-00

波型グリル用プレート
オートメニューモード
(自動調理)専用



おいしいレシピ 全10品

RECIPE BOOK

波型グリル用プレート
オートメニューモード レシピブック



お手入れラクで、自動でおまかせ調理！

波型グリル用プレートを使用したオートメニューレシピ



魚モード早見表

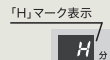
弱め	標準	強め	さらに強め
<p>【みそ漬け、照焼き】</p> <p>ぶり切身 (3切以下)</p> <p>さわら切身 (3切以下)</p> <p>【塩漬け】</p> <p>さけ切身 (4切以下)</p> <p>さば切身 (3切以下)</p> <p>●皮側が上向きになるように置きます。</p>	<p>【生魚】</p> <p>さけ切身 (4切以下)</p> <p>ぶり切身 (3切以下)</p> <p>●皮側が上向きになるように置きます。</p>	<p>【生魚】</p> <p>いわし (100g以下・3尾以下)</p> <p>にじます (100g以下・3尾以下)</p> <p>あゆ (100g以下・3尾以下)</p> <p>●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1底で調理する場合は、中央に置きます。</p>	<p>【生魚】</p> <p>あじ (130g以下・2尾以下)</p> <p>さんま (150g以下・3尾以下)</p> <p>●魚は頭が奥側、尾が手前側になるように置きます。 ●1底で調理する場合は、中央に置きます。</p>

使用上のお願い

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

知っておいてね

- 連続使用する場合など、庫内温度が高いと波型グリル用プレートオートメニューモードを選択しても表示部に「H」が表示され点火操作を受け付けません。庫内温度が下がり、「H」の表示が消えるまでしばらく待つか、マニュアルモード(手動調理)で調理してください。
- 点火操作してから約30秒以内は波型グリル用プレートオートメニューの設定を変更でき、約90秒以内は焼き加減の設定を変更できます。それ以後は変更できません。
- その他波型グリル用プレートメニューモードの設定方法については、機器付属の取扱説明書をご覧ください。



1 | タラと長ねぎの生姜焼き

【材料】 3人分

- タラ 3切れ
- 長ねぎ 1/2本
- Aしょうが(すりおろし) 1かけ分
- しょうゆ 大さじ1
- 酒 大さじ1
- みりん 大さじ1

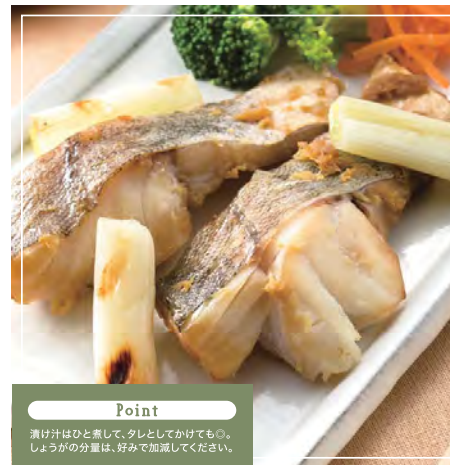


グリル調理
約13
min

【オートモード】魚
【焼き加減】弱め

【作り方】

- ①Aを合わせて、タラを30分ほど漬けます。
- ②長ねぎは4cmの長さに切ります。
- ③①と②を波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「魚」、焼き加減「弱め」に設定し焼きます。



Point

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

2 | 鮭の塩麴焼き



【材料】 3人分

- 鮭 3切れ
- 塩麴 大さじ2
- 舞茸 50g
- ししとう 6本



グリル調理
約13
min

【オートモード】魚
【焼き加減】弱め

【作り方】

- ①鮭に塩麴を塗り、30分ほどおきます。
- ②舞茸は房に分け、ししとうは切れ目を入れます。
- ③①と②を波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「魚」、焼き加減「弱め」に設定し焼きます。



Point

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

3 | イカの丸焼きイタリア風

〈材料〉 4人分

- イカ 2杯
- A にんにく(スライス) 1かけ分
- アンチョビ(みじん切り) 1尾
- オリーブオイル 大さじ3
- こしょう 少々

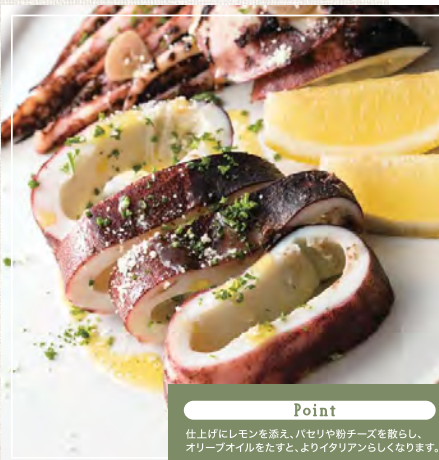


グリル調理
約15
min

【オートモード】魚
【焼き加減】標準

〈作り方〉

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



Point

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

4 | ぶりの黒ごま焼き

〈材料〉 3人分

- ぶり 3切れ
- A しょうゆ 大さじ1
- みりん 大さじ1
- 砂糖 小さじ1/2
- 黒ごま 大さじ1・1/2



グリル調理
約13
min

【オートモード】魚
【焼き加減】弱め

〈作り方〉

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



Point

黒ごまは裏面にもまぶすつけて、ぶらぶらとした食感を楽しみましょう。

5 | 照焼きハンバーグ

〈材料〉 3人分

- 合挽き肉 300g
- 玉ねぎ(みじん切り) 1/4個
- 卵(溶き卵) 1個
- 塩・こしょう 各少々
- ナツメグ 少々
- A バン粉 大さじ3
- 牛乳 大さじ2
- B しょうゆ 大さじ1
- みりん 大さじ1
- 酒 大さじ1
- 砂糖 大さじ1・1/2



グリル調理
約16
min

【オートモード】肉
【焼き加減】強め

〈作り方〉

- Aを混ぜ合わせて、おいておきます。
- ボウルに合挽き肉・塩・こしょう・ナツメグを入れよく練ります。
- ②に玉ねぎのみじん切り・溶き卵・Aを加えて混ぜ合わせます。
- ③を6等分に分けて形を整え、波型グリル用プレートに並べます。
- オートモード「肉」、焼き加減「強め」に設定し焼きます。
- Bを合わせて、フライパンで煮詰めます。
- 焼きあがったら、⑥をかけて絡めます。



Point

合挽き肉を豚ひき肉や鶏ひき肉に変えると、また違った美味しさに。

6 | ラーメン屋 豚の焼き豚

〈材料〉 4人分

- 豚ロース(トンチン骨用) 2枚(400g)
- A しょうゆ 大さじ3
- 砂糖 大さじ1
- みりん 大さじ1
- 酒 大さじ1
- にんにく(すりおろし) 1かけ分
- しょうが(すりおろし) 1かけ分
- ごま油 大さじ1



グリル調理
約16
min

【オートモード】肉
【焼き加減】標準

〈作り方〉

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



Point

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

7 | 野菜の肉巻

〈材料〉 4人分

豚バラ肉	8枚
アスパラガス	4本
なす	1本
塩・こしょう	各少々
A 砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2



グリル調理
約16
min

【オートモード】肉
【焼き加減】標準

〈作り方〉

- ①アスパラガスは半分に切り、なすは上下で半分に切りそれぞれを縦4等分に切ります。
- ②豚バラ肉に塩・こしょうをふり、①のアスパラガスとなすを巻きます。
- ③②を波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「肉」、焼き加減「標準」に設定し焼きます。
- ⑤Aを合わせて、フタで蒸らします。
- ⑥焼き上がった後、⑤をわけて絡めます。



Point

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



8 | マドレーヌ

〈材料〉 8個分

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

※底の直径5.5cmの製菓用の型を使用してください。
※底が平らな製菓用の型を使用してください。底に段差があるとうまく焼けません。
※生地が余った場合は、回数分けて調理してください。



グリル調理
約10
min

【オートモード】ケーキ
【焼き加減】弱め

〈作り方〉

- ①バターを溶かして溶かし、砂糖を入れて全体が白っぽくなるまで混ぜ合わせます。
- ②白っぽくなった後、溶き卵を加え混ぜ合わせます。
- ③②にふるった薄力粉とベーキングパウダーを入れて、混ぜ合わせます。
- ④③を製菓用の型に入れ、波型グリル用プレートに並べます。型に生地を入れすぎると、中まで火がとらないことがあります。型の底から1cm程度を目安に材料を入れてください。
- ⑤オートモード「ケーキ」、焼き加減「弱め」に設定し焼きます。



Point

プレーンなマドレーヌなので、スライスマーモンドや刻んだレモンの皮でアレンジできます。

9 | ブラウニー

〈材料〉 8個分

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

※底の直径5.5cmの製菓用の型を使用してください。
※底が平らな製菓用の型を使用してください。底に段差があるとうまく焼けません。
※生地が余った場合は、回数分けて調理してください。



グリル調理
約10
min

【オートモード】ケーキ
【焼き加減】標準

〈作り方〉

- ①ビターチョコとバターを溶かして溶かし、砂糖を入れて混ぜ合わせます。
- ②溶き卵とふるった薄力粉を入れて混ぜ合わせます。
- ③②を製菓用の型に入れナッツをのせて、波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「ケーキ」、焼き加減「標準」に設定し焼きます。



Point

ナッツのほか、ドライフルーツやチョコレートを生地に混ぜ込んでOK。

10 | りんごのキャラメル焼き

〈材料〉 8個分

りんご	1個
グラニュー糖	大さじ2
溶かしバター	大さじ2

※底の直径5.5cmの製菓用の型を使用してください。



グリル調理
約10
min

【オートモード】ケーキ
【焼き加減】標準

〈作り方〉

- ①りんごはくし形に16等分に切ります。
- ②①を製菓用の型に2枚重ねて並べて、溶かしバターをかけてグラニュー糖を振りかけます。
- ③②を波型グリル用プレートに並べます。
- ④オートモード「ケーキ」、焼き加減「標準」に設定し焼きます。



Point

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



48985540001

① 48-98554-00