

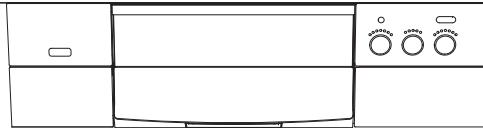
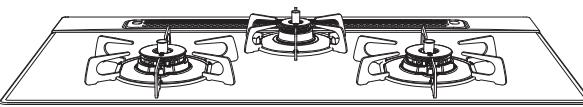
家庭用

全口センサー搭載  
Si センサー コンロ

ガスビルトインコンロ  
取扱説明書 保証書付

型 番

210-H540・H550・H551型  
210-H542・H552・H553型  
210-H544・H554・H555型  
210-H546・H556・H557型  
210-H548・H558・H559型



このたびは、大阪ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、  
まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください

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

99大阪ガス



Tウ44

# Siセンサーのコロについて

## Siセンサーのコロ

安心(Safety)、便利(Support)、笑顔(Smile)を約束する、賢い(Intelligent)センサーを搭載した、進化したコロです。

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます！

### 立消え安全装置

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！

### 消し忘れ消火機能

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！

### 調理油過熱防止装置 (天ぷら油過熱防止機能)

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します！

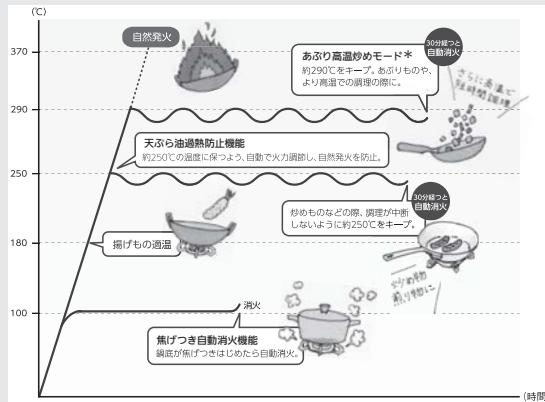
### 焦げつき自動消火機能

◎そで口への引火を未然に防ぎます！

(鍋を置かないと、安全のため点火しません)

### 鍋なし検知機能

## ●温度センサーのはたらき



#### \*あぶり高温炒めモードとは

- 通常時より高い温度まで調理できる機能です。(左右コロ)  
あぶり高温炒めモードを使用しても、異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
- ※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

## とくに多いご質問です

- 電源が入らない
- 電源ランプが点滅している

乾電池が消耗しているためです。

新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月～1年程度です。

□→ [21]

- 火がつかない

鍋なし検知機能がはたらいているためです。

鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。  
鍋などを置いて、点火してください。

□→ [19]

- 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。  
自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。

※調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと通常通り高温での調理ができますが、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。

また、あぶり高温炒めモードでも約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。

□→ [18] [40]

※□→□内の数字は、参照ページを示しています。

## もくじ

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5

### 安全なご利用のために

必ずお守りください(安全上の注意)… 7

### このコロについて

お知らせ機能	17
安心・安全機能	18
乾電池を交換する	21

### 毎日の使いかた

コロを使う準備	23
コロの使いかた(基本操作)	25
タイマーモード(左右コロ)	27
温度キープモード(左右コロ)	29
湯わかしモード(左右コロ)	31
麵ゆでモード(左右コロ)	33
炊飯モード(後コロ)	35
あぶり高温炒めモード(左右コロ)	39
マルチグリルとは	41
マルチグリルを使う準備	43
マルチグリルの使いかた (オートメニュー)	45
(調理モード)	47
(メニュー例)	49

### 便利な使いかた

レンジフード連動機能	53
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	55

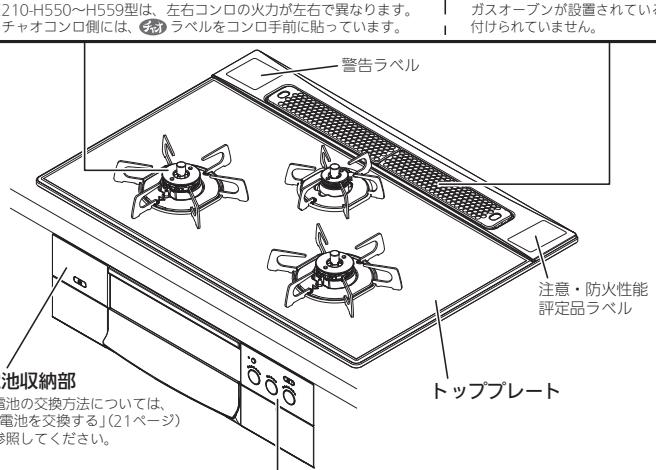
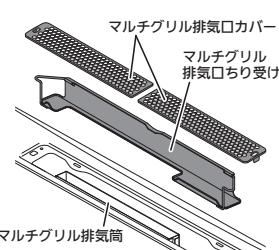
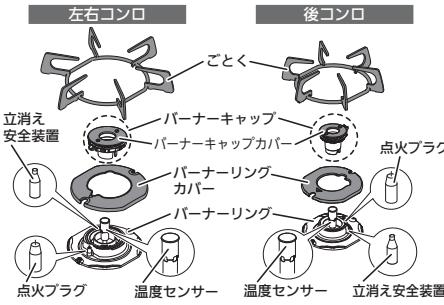
### 長くご利用いただきたために

お手入れ	57
よくあるご質問	73
ユーザー報知・お知らせ表示	81
音声報知一覧表	85
長期間使用しない場合/仕様	89
アフターサービス/廃棄時のお願い	90
交換部品(消耗部品)	91
別売部品	92
保証書	裏表紙

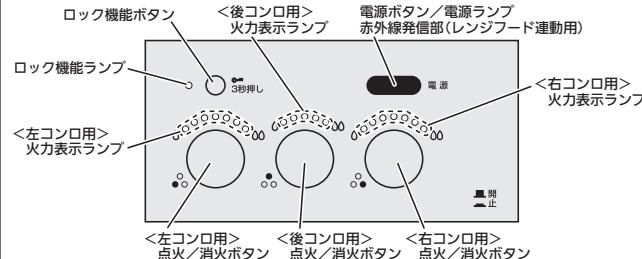
# 各部のなまえ

- イラストは、トッププレートが75cm幅タイプで説明しています。
- 取り付け方法については、「お手入れ」(59~72ページ)を参照してください。

## コンロ部、マルチグリル排気口部

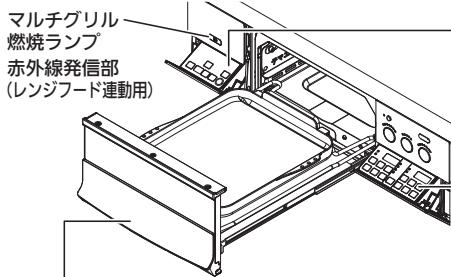


## コンロ操作部(パネル)



\*キャセロールは別売部品です

※キャセロールのお求めは、お買い上げの販売店または、  
もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



## 操作部(シート)

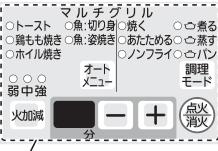
※保護シートが貼ってある場合があります。  
ご使用の際には取り外してください。

### 操作部の開けかた

(例) コンロ操作部の場合



## マルチグリル操作部(シート)

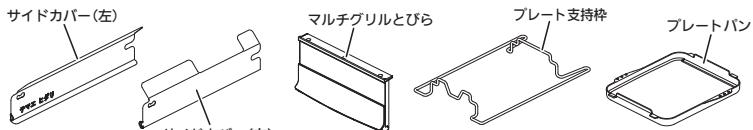


<マルチグリル用>  
オートメニューキー  
調理モードキー  
火加減キー  
-、+キー  
点火／消火キー

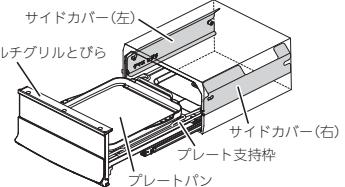
## コンロ操作部(シート)



## マルチグリル部

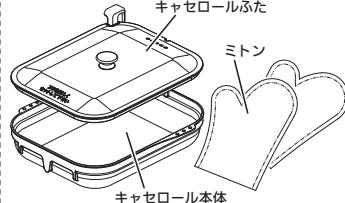


### マルチグリル部の部品構成の確認



※イラストはわかりやすくするために、透視図にしています。

### キャセロール(別売部品)\*



# かんたん操作ガイド

**共通操作**

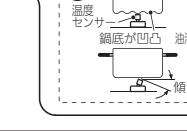
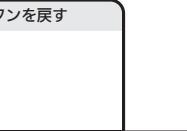
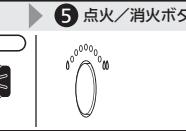
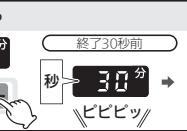
① 電源を入れる  
コンロを使う準備 [□] [23] マルチグリルを使う準備 [□] [43]

点灯  
『ピッ』と音がするまで押す  
(約0.3秒)

**左右コンロ**  
タイマーで煮る、ゆでる  
[□] [27]



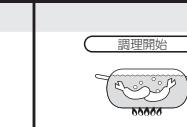
- ② 点火する
- ③ 火力調節する
- 炎があふれない程度に調節する
- 弱火 強火



**左右コンロ**  
揚げる、焼く  
[□] [29]



- ② 点火する
- ③ 火力調節する
- 火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する
- 弱火 強火



**左右コンロ**  
お湯をわかす  
[□] [31]



- ② 点火する
- ③ 火力調節する
- 火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する
- 弱火 強火



**左右コンロ**  
麵をゆでる  
[□] [33]



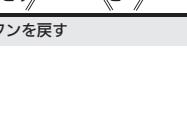
- ② 点火する
- ③ 火力調節する
- 火力は中火以上で、炎があふれない程度に調節する
- 弱火 強火



**後コンロ**  
ごはんを炊く  
[□] [37]  
(下準備 [□] [35])



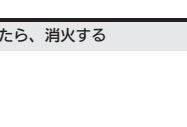
- ② 点火する
- ③ 炊飯を設定する
- ごはんの場合
- 自動消火後、むらし開始
- ごはん おかゆ もっちり 炊きごみ



**左右コンロ**  
あぶる、炒める  
[□] [39]



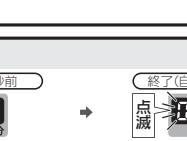
- ② 点火する
- ③ 火力調節する
- ④ あぶり高温炒めを設定する
- 押している間点滅
- 弱火 強火



**マルチグリル**  
オートメニューで調理をする  
[□] [45]



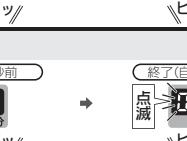
- ② オートメニューを設定する
- ③ 火加減を設定する
- ④ 点火する
- トースト・魚・切り身  
鶏もも唐皮・魚・姿焼き  
ホイル焼き



**マルチグリル**  
調理モードで調理をする  
[□] [47]



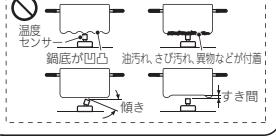
- ② 調理モードを設定する
- ③ 火加減を設定する
- ④ タイマーを設定する
- 焼く 蒸す 蒸すための蒸す  
ソフライパン



**警告**

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない  
温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できません。

- 温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 鍋の重さは、調理物を含め300g以上必要です。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなるとセンサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられ傾いたり、ずれ落ちる場合があります。



# 必ずお守りください (安全上の注意) ①

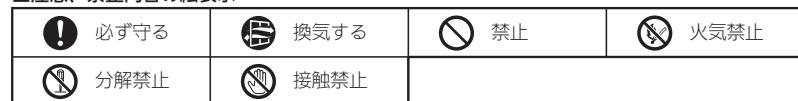
## 安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

### ■危害、損害の程度による内容の区分

<b>△危険</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
<b>△警告</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
<b>△注意</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
<b>お願い</b>	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

### ■注意、禁止内容の絵表示



### ガス漏れに気づいたときは

<b>△危険</b> 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"><li>絶対に火をつけない</li><li>電気器具(換気扇など)のスイッチの入／切をしない</li><li>電源プラグの抜き差しをしない</li><li>周辺で電話を使用しない</li><li>火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。</li></ul>
<b>△注意</b> 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"><li>すぐに使用をやめる</li><li>①火を消し、ガス栓を閉める。</li><li>②窓や戸を開け、ガスを外に出す。</li><li>③お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。</li></ul>

### 異常時

<b>△警告</b> 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"><li>点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる</li><li>①火を消し、ガス栓を閉める。</li><li>②『よくあるご質問』(73~80ページ)、『ブザー報知・お知らせ表示』(81~84ページ)に従い、処置をする。</li><li>③上記の処置をしても、なおならない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。</li></ul>
<b>△注意</b> 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"><li>地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める</li></ul>

### 使用時や使用後は

<b>△警告</b> 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"><li>点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる 火災や思わぬ事故の原因になります。</li><li>※また、使用後は、ガス栓を閉めてください。</li></ul>
<b>△注意</b> 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"><li>使用するバーナーの点火/消火ボタンを確認してから点火操作をする 間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。</li><li>点火操作をしても点火しない場合は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」にして、周囲のガスがなくなってから再度点火する すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。</li></ul>

### 機器周辺には

<b>△警告</b> 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"><li>爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない</li><li>爆発のおそれがあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ポンベなど) 熱で圧力が上がり、爆発する原因になります。</li><li>引火しやすいものの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)</li><li>燃えやすいものの(ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど) 火災の原因になります。</li></ul>
--------------------	---



<b>△警告</b> 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"><li>調理以外の用途には使用しない 練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。 過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。</li><li>アルミはく製しの受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない 一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。</li><li>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。</li><li>コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない 不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。</li></ul>
<b>△注意</b> 必ず守る	<ul style="list-style-type: none"><li>マルチグリルとびら、コンロ操作部、マルチグリル操作部、乾電池収納部などに、ものをのせたり、強い力を加えない けが、機器損傷の原因になります。</li></ul>



# 必ずお守りください (安全上の注意) ②

## 使用中は



- 火をつけたまま離れない
- 火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない

調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

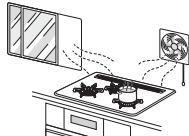
※とくに天ぷらや揚げもの調理、マルチグリルを使用しているときは注意してください。  
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



### 必ず換気をする

窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。  
換気を行わずに、他の燃焼機器と一緒に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

※屋内設置(密閉式は除く)の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



### 点火操作時や使用中は、バーナーとマルチグリル排気口付近に顔や手などを近付けない

炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。



### 使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっている、やけどをするおそれがあります。  
とくに小さなお子さまがいる家庭ではやけに注意してください。

- マルチグリルのみを使用してもマルチ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。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやマルチグリルを使用していくなくてもオーブンを使用すると、トッププレートやマルチグリル排気口カバーが熱くなります。
- 1ヵ所のみのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

## 温度センサーは



### 絶対に取り外さない

火災の原因になります。



### 強いショックを加えたり、キズをつけない

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。  
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。



### コンロの温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。  
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因になります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



### 小さなお子さまに触らせないように注意する

思ひぬ事故や故障の原因になります。

お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。(24ページ)

## コンロ編

## 使用中は



- コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する  
衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。

また、温度センサーがはたらいで炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。



- エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する  
風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。



- やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する  
はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

## 揚げものの調理の際は

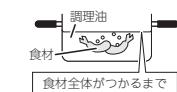


- あまり高温炒めモードで揚げものの調理をしない  
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

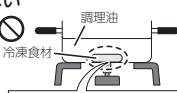
耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない  
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が発火するおそれがあります。



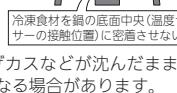
- 揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う  
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。  
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。



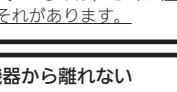
- 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない  
鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。  
食材は中央部を避けて置いてください。



- 複数回使った調理油で揚げものをしない  
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。



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



- 調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない  
廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

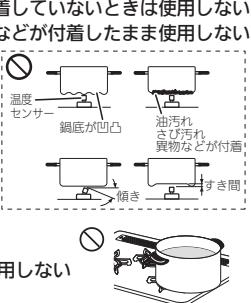
# 必ずお守りください (安全上の注意) ③

## コンロ編

### 鍋などについて



- ・温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
- ・鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない
- ・プレートパンは使用しない
  - ・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。
  - ・鍋の重さは、調理物を含め300g以上必要です。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。
- ・鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない  
火災や機器焼損の原因になります。



警告



- ・石焼きいもっぽなどの空焼きをする調理用具は使用しない  
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- ・片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- ・片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する

不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。

- ・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
- ・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。



注意



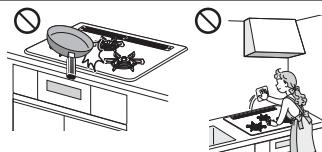
- ・ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない  
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。
- ・トッププレートに鍋などをのせない  
トッププレートの生ズレや損傷の原因になります。
- ・陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する  
異常過熱による機器損傷の原因になります。

警告

### トッププレートについて



- ・衝撃や荷重を加えない
- ・上にのらない  
トッププレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。  
※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。



## マルチグリル編

### マルチグリルについて



- ・マルチグリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない
- ・マルチグリル排気口の周りには、ものを置かない  
火災や不完全燃焼の原因になります。



- ・マルチグリル使用前はマルチグリル庫内を点検する  
マルチグリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。  
また、マルチグリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。



- ・専用のプレートパン／キャセロールを使用して調理する  
火災や不完全燃焼の原因になります。



- ・マルチグリルとびらガラスに衝撃を加えたり(マルチグリルとびらの落下も含む)キズをつけたりしない
- ・使用中や使用直後に水をかけない  
マルチグリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。



- ・マルチグリル使用中や使用直後は、マルチグリルとびら取っ手以外は触らない
- ・プレートパン／キャセロールを持つときは、ぬれふきんなどで持たない  
やけどの原因になります。



### マルチグリル使用時について



- ・脂が出る料理には、プレートパンの上にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。  
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。  
また、マルチグリルバーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。



- ・プレートパン／キャセロールにグリル石やグリルシートなどを入れない  
たまたま脂が過熱され、火災の原因になります。



- ・プレートパンに水を入れて使用しない  
マルチグリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。  
また、水が高温になり、こぼすとやけどの原因になります。  
※水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。



- ・プレートパン／キャセロールに油を入れて調理しない  
油が過熱され、発火のおそれがあります。



- ・プレート支持棒、プレートパン／キャセロールを使わずに、調理しない  
機器の故障や調理物が異常に過熱され、発火のおそれがあります。



- ・マルチグリルを使用するときは、マルチグリル排気口に手や顔などを近付けない  
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。

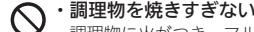


- ・マルチグリルとびらを開けたままマルチグリルを使用しない  
ワークトップ(キッチンの天板)を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。
- ・プレートパン／キャセロールは、正しいメニュー／モードで使用する  
変色、変形の原因や、機器の故障の原因になります。

# 必ずお守りください (安全上の注意) ④

## マルチグリル編

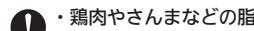
### マルチグリル使用中は



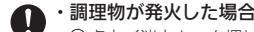
調理物を焼きすぎない  
調理物に火がつき、マルチグリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。



異なる調理物(焼き上がりの早い調理物、遅い調理物)を、同時に焼くときは注意する  
調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。



鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する  
飛び散った脂に引火して、瞬間にマルチグリル排気口から炎が出る場合があります。  
やけどや火災などの原因になります。



調理物が発火した場合は、すぐに使用をやめる

①点火／消火キーを押し、消火する。

②炎が消えるまでマルチグリルとびらを開けない。

③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に点検を依頼する。



### マルチグリル使用後は



マルチグリル使用後および連続使用するときは、プレートパン／キャセロールやサイドカバーにたまつた脂、食品くずは、ご使用の都度取り除く  
たまつた脂に火がついて火災のおそれがあります。



使用直後にプレートパンから調理物を出し入れする場合は、マルチグリルとびらやプレート支持台は取り外さない

また、プレートパンにミトンや鍋つかみで手を添えたり、プレートパンをつかんで取り外さない  
プレートパン、マルチグリルとびらなどが高温になっており、やけどの原因になります。

プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ

使用中や使用直後は、プレートパンは高温になっています。また、たまつた脂などが高温になっており、やけどの原因になります。

キャセロールを持ち運びするときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する

キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。

ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。



高温のプレートパン／キャセロールをワクトップ(キッチンの天板)やテーブルに置く際は、鍋しきなどを使用する  
ワクトップ(キッチンの天板)やテーブルが、変形や変色の原因になります。

## マルチグリル編

### プレートパン／キャセロールについて



プレートパンはマルチグリル以外では使用しない  
機器の故障の原因や、温度センサーが正常にはたらかず、発火のおそれがあります。



キャセロールは必ず正しくふたをセットして調理する  
プレート検知機能がはたらき、点火しません。また、やけどや機器の故障の原因になります。



プレートパン／キャセロールは、使用中および使用直後は高温になるため、取り扱いに注意する  
持ち手、ふたなどが高温になっており、やけどの原因になります。



調理終了後、プレートパン／キャセロールが高温の状態で水などに入れて急冷しない  
変形の原因になります。



予熱終了後などで、マルチグリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する  
プレート検知機能(20ページ)がはたらき、約30秒経過すると自動消火します。



とびらの開閉はゆっくり行う  
調理物の水分、油分がこぼれ、やけどや機器の故障の原因になります。

## お手入れ編

### お手入れの際は



機器が十分冷めてから、手袋をして行う  
やけどや機器の突起物などだけがをする原因になります。



機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしない  
また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから  
使用する  
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。



トッププレートは取り外さない  
裏面だけがをする原因になります。  
また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、変色したりキズの原因になります。



コンロのバーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る  
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



# お知らせ機能

## 音声お知らせ機能

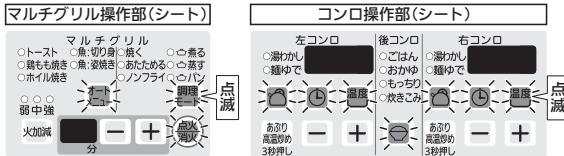
- 各モードの設定や終了報知、安心・安全機能の動作をブザー音とともに音声でお知らせします。
- 音声お知らせ機能の有無および音量を変更することができます。  
変更する場合は、「各種設定の変更(カスタマイズ機能)」(55ページ)を参照してください。
- ※乾電池が消耗すると音量が小さくなります。早めに乾電池を交換してください。(21ページ)

## Welcomeサイン機能・NEXTサイン機能

電源を入れたり、点火操作をすると、操作部が点滅するサイン機能を搭載しています。

### Welcomeサイン機能

- 電源を入れると、操作部(シート)が点滅し、操作できるキーをお知らせします。



### NEXTサイン機能

- 次の操作をキーの点滅で案内するナビゲーション機能です。



※Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能を解除、設定することができます。

変更する場合は、「各種設定の変更(カスタマイズ機能)」(55ページ)を参照してください。

## 操作部(シート)の省電力モードについて

- コンロ操作部、マルチグリル操作部は操作せずに一定時間(初期設定: 20秒)経過すると、省電力モードになります、ランプの減光(明るさを落とす)をします。
- 省電力モードは、減光するまでの時間の変更、および設定を解除することができます。  
変更する場合は、「各種設定の変更(カスタマイズ機能)」(55ページ)を参照してください。

## 強火切替お知らせブザー

コンロが自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際に、ブザーでお知らせします。

- 火力が自動で弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音「ピピッ」と音声(初回のみ)でお知らせします。
- 強火切替時のブザー音は、音声お知らせ機能を「無」にすることで解除することができます。(55ページ)

# 安心・安全機能 ①

## ◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

### 立消え安全装置 (コンロ) (マルチグリル)

火が消えてから数秒後にガスを完全に止めます。

- 再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのおいが完全になくなつたから点火してください。

- 立消え安全装置がはたらいたときは、タイマー表示部に『12 ⇄ \_1または\_2または\_3または\_5』が点滅します。



立消え安全装置

## ◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

### コンロ消し忘れ消火機能 (コンロ)

点火後、約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。

- 左右コンロは、あぶり高温炒めモード使用時、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。
- コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(55ページ)

### マルチグリル消し忘れ消火機能 (マルチグリル)

連続使用可能時間はプレートパンを使用する調理モードで約20分、キャセロールを使用する調理モードで約40分です。

点火後、連続使用可能時間を経過すると、自動消火します。

## ◎地震のときにも自動消火します。

### 感震停止機能 (コンロ) (マルチグリル)

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、自動消火します。<初期設定(工場出荷時):『有効』>

- 感震停止機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『22 ⇄ \_0』が点滅します。
- 感震停止機能を『無効』に設定することができます。(55ページ)

## ◎機器の電源を消し忘れても、自動で切れます。

### 電源オートパワーオフ機能 (コンロ) (マルチグリル)

機器を使用していない状態になると、約3分後に電源を自動的に切れます。<初期設定(工場出荷時):『3分』>

- 電源オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。(55ページ)

## ◎過熱を未然に防止します。

### 天ぷら油過熱防止機能 (コンロ)

左右コンロは、油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。

ただし、自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。

- 約250℃以上になると約30分を経過する前に自動消火(後コンロは、約250℃になると自動火力調節せずに自動消火)し、タイマー表示部に『02 ⇄ \_1または\_2または\_3』が点滅します。
- 鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。
- あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

### マルチグリル過熱防止センサー (マルチグリル)

マルチグリル庫内やプレートパン/キャセロールの温度が異常に高い場合や、連続焼きや空焼きなどで高温になると、自動的に火力を弱めたり、自動消火します。

- マルチグリル過熱防止センサーがはたらいたときは、タイマー表示部に『02 ⇄ \_5』が点滅します。

### △注意



天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意するやけどけがの原因になります。

### △注意

マルチグリル過熱防止センサーがはたらいたときは、マルチグリルとびらガラスやプレートパン/キャセロールなどの温度が相当高くなっているため注意するやけどけがの原因になります。

## ◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します。

### 焦げつき自動消火機能 (コンロ) (マルチグリル)

鍋底が焦げつきはじめたら、自動消火します。

- 焦げつきの程度は、鍋の材質、火力、調理物によって異なります。
- あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。
- 弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することができます。再度点火して使用してください。
- 焦げつき自動消火機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『02 ⇄ \_1または\_2または\_3または\_5』が点滅します。

# 安心・安全機能(2)

◎そで口への引火を未然に防ぎます。

(鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。)

## 鍋なし検知機能 (コンロ) (左右コンロのみ)

鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。

※あまり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

### 点火前

鍋を置かないと、点火しません。

・ブザー音『ビーピー』と火力表示ランプの点滅でお知らせします。



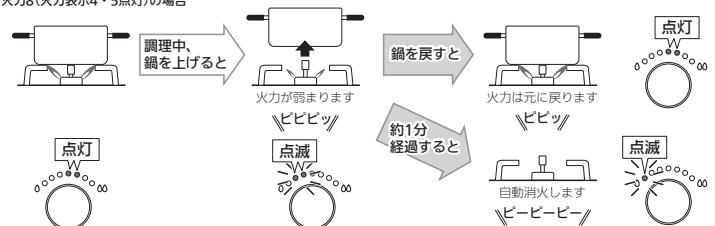
### 調理途中

- ・調理中に鍋を上げると、火力が弱まり、火力表示は点滅に変わります。(火力4(火力表示2・3点灯)以下のときは、火力は変わりません。)鍋を元に戻すと、火力および、火力表示は元に戻ります。

※火力が強い調理の場合は、とくに注意してください。

- ・鍋を上げたまま約1分経過すると、自動消火します。

例)火力8(火力表示4・5点灯)の場合

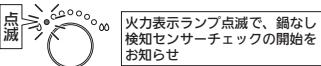


## 鍋なし検知センサーチェックについて

- ・鍋なし検知センサーチェックとは、鍋などを上げない状態が長時間続くことで、鍋なし検知センサー(温度センサー)に異常がないか確認するため、自動でチェックを行う機能です。

### 鍋なし検知センサーチェックが開始する

- ・電源が入っていない状態でも、鍋の有無を常時監視し、火力表示ランプ(火力表示1)が点滅します。



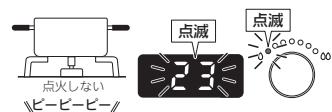
### さらに、長時間鍋などを置いたままになると

- ・点火操作をしても点火しません。

ブザー音『ビーピーピー』と火力表示ランプ(火力表示1)とタイマー表示部が『23⇒\_1または\_2』点滅します。

### さらに、長時間鍋などを置いたまま点火操作すると

→ 鍋なし検知センサーチェックを解除するには  
鍋などを一旦上げてください。



・タイマー表示部と火力表示ランプの点滅が止まり、鍋なし検知センサーチェックが解除されます。

※鍋を上げた状態にしても、タイマー表示部『23⇒\_1または\_2』の点滅が継続した場合は、点検が必要です。  
お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

◎誤使用やワーカトップ(キッチンの天板)が焦げることを未然に防ぎます。

(プレートパン/キャセロールを置いていないと、安全のため点火しません。)

## プレート検知機能 (マルチグリル)

プレートパンを置かなかったり、キャセロールのふたをせずに置いたり、調理途中にマルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続く場合は、プレート検知機能がはたらきます。

### 点火前

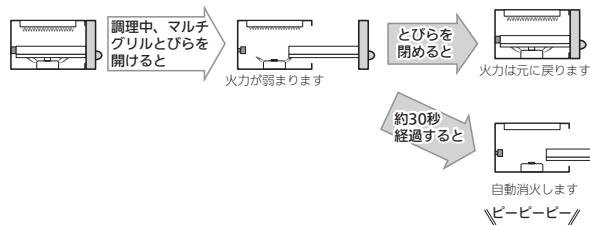
プレートパン/ふたをしたキャセロールを置き、マルチグリルとびらを閉めないと点火しません。

- ・ブザー音『ビーピー』とマルチグリル燃焼ランプとタイマー表示部『03⇒\_5』の点滅でお知らせします。



### 調理途中

- ・調理中にマルチグリルとびらを開けると、火力が弱まります。
- ・マルチグリルとびらを閉めると、火力は元に戻ります。
- ・マルチグリルとびらを開けたまま約30秒経過すると、自動消火します。



## プレート検知センサーチェックについて

- ・プレート検知センサーチェックとは、マルチグリルプレート検知センサーに異常がないか確認するため、自動でチェックを行う機能です。

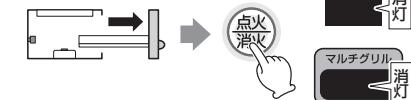
長時間プレートパン、キャセロールを入れたままにする

- ・点火操作をしても点火しません。

ブザー音『ビーピーピー』とマルチグリル燃焼ランプとタイマー表示部が『23⇒\_5』点滅します。

長時間、プレートパン、キャセロールを入れたまま点火操作すると

→ プレート検知センサーチェックを解除するには  
マルチグリルとびらを一旦開けてから、  
消火操作をしてください。

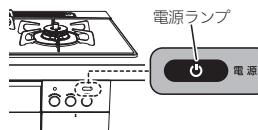


※マルチグリルとびらを開けてから消火操作をしても、タイマー表示部『23⇒\_5』の点滅が継続した場合は、点検が必要です。

お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

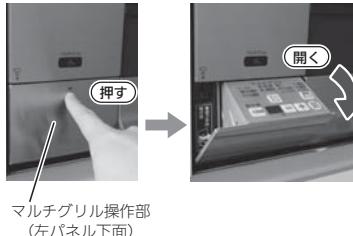
# 乾電池を交換する

・乾電池の交換時期が近づくと電源ランプが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音『ピー』でお知らせします。  
(電源ランプが点滅すると、音声お知らせ機能、ブザー音量が小さくなります。)  
乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、新品のアルカリ乾電池(単1形:2個)と交換してください。



## 1 マルチグリル操作部を開ける

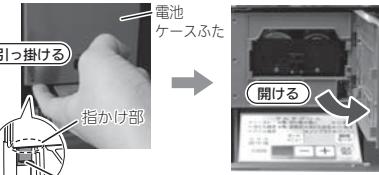
○マルチグリル操作部(左パネル下面)を押し、マルチグリル操作部を開けてください。



マルチグリル操作部  
(左パネル下面)

## 2 電池ケースふたを開ける

○電池ケースふたの左下側に指を引っ掛け、電池ケースふたを開けてください。



※電池ケースふたは、約90°まで開きます。  
それ以上は無理に開かないでください。  
電池ケースふたが、破損する原因になります。  
※ロックバーに触れないでください。  
電池ケースふたが外れるおそれがあります。  
(外れた場合は、22ページ右下の「電池ケースふたが外れた場合」を参照)

## 5 電池ケースを押し込む

○カチッと音がするまで、しっかり奥まで押し込んでください。

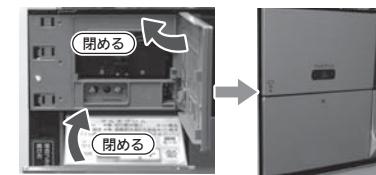


※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、電池ケースふたを閉めないとください。

電池ケースふたが、破損する原因になります。

## 6 電池ケースふたとマルチグリル操作部を閉める

○電池ケースふたとマルチグリル操作部を元どおりに閉め、電源ボタンを押して機器の電源が入るか確認してください。



『ピッ』と音がするまで押す  
(約0.3秒)

乾電池を交換するときは、必ず機器が冷めてから行ってください。

### △注意

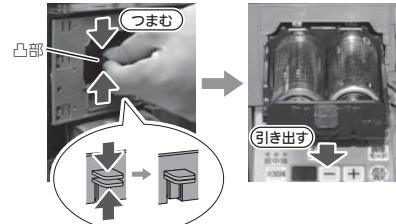


乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない

乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

## 3 電池ケースを引き出す

○電池ケース前面にある上下の凸部をつまみ、電池ケースを引き出してください。



※電池ケースは、乾電池の落下を防止するため、乾電池が取り出せる位置で止まります。  
※電池ケースを引き出すときは、ゆっくり引き出してください。  
強く引き出すと、破損する原因になります。

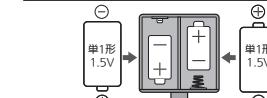
## 4 乾電池を交換する

○単1形アルカリ乾電池(2個)の $\oplus/\ominus$ を確かめ、乾電池を交換してください。



乾電池の取り出したかた

乾電池を左右からはさんで、上方向に取り出してください。



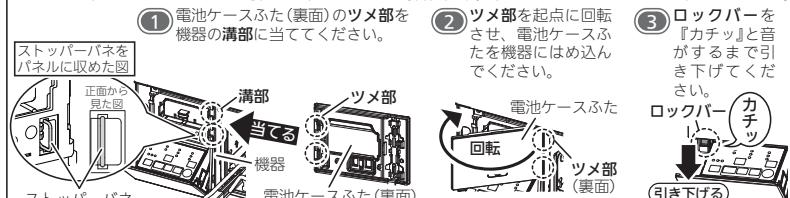
※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。  
また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。  
乾電池の寿命が短くなります。また、発熱や液漏れの原因になります。

### 乾電池に関するお願い

- ・乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しくご使用ください。
- ・乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- ・乾電池が正しく組み込まれていなかつたり、乾電池の容量が全くなくなった場合は、使用できません。
- ・乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
- ・アルカリ乾電池(単1形:2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月~1年程度です。(使用状況、使用時間、乾電池製造メーカーにより交換時期がめやすより短くなる場合があります。  
また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合、マンガン乾電池を使用した場合は、交換時期が短くなります。)
- ・未使用的乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電源ランプが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形:2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- ・電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- ・単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スベーバーは、電池ケースの $\ominus$ 端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用された場合でも、交換時間が極端に短くなります。

### 電池ケースふたが機器本体から外れた場合

※はじめに、マルチグリルとびらを引き出し、マルチグリル操作部を開け、ストッパーべネをパネルに収めてください。



# コンロを使う準備

## モードに応じた鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めものの揚げものなど	便利機能			
			温度キープモード [図29] ※9 (油の量: 200mL以上)	湯わかしモード [図31] (水の量: 500~1000mL)	麵ゆでモード [図33] (水の量: 500~2000mL)	炊飯モード [図35] (ごはん: 1~5合 炊きごはん: 1~4合 おかゆ: 0.5~1合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○	○ ※5 深めのもの	○ 深めのもの
ホーロー鍋・ ステンレス製の鍋(厚手) (鍋底厚み2mm以上)	○	○	○	○	○ ※5 深めのもの	○ ※7 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満)	○ ※1	×	×	○	○ ※5 深めのもの	○ ※1 ○ ※8 深めのもの
ステンレス製の無水鍋・ ステンレス製の多層鍋	○ ※2	○	×	○	○ ※5 深めのもの	×
鉄製の鍋・ 中華鍋・ フライパン	○	○	○ ※3 ※4	×	×	×
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器	○ ※2	×	×	×	×	×
やかん	—	—	—	○	○ ※5 —	—

○: 適しています。 ×: 適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)

※1: 焦げつきがきつくなります。

※2: 途中消火したり、焦げつく場合があります。

あぶり高温炒めモード(39ページ)になると途中消火せず使用できます。

ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

※3: 中華鍋は底の平らな鍋を使用してください。

※4: フライパンは焼きものに使用してください。

※5: 必ずふたをしてください。

※6: ふたを外して使用してください。

※7: ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

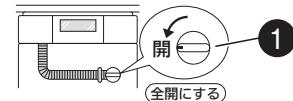
※8: 炊飯モードのもちりは、ごはんに比べて焦げつきがきつくなります。

※9: 揚げものの場合の油の量を示します。

## 中華鍋を使うときのお願い

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

## 1 ガス栓を全開にする



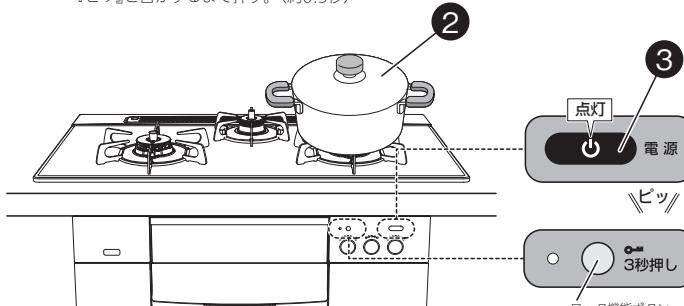
## 2 ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

鍋などをごとくに置いていないと点火しません。(左右コンロのみ)

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

## 3 電源ボタンを押す

・『ピッ』と音がするまで押す。(約0.3秒)



## ロック機能について

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

・電源が入っている状態で機器を使用していないときに、ロック機能ボタンを3秒以上押し(長押しする)ことでロックの設定／解除ができます。

※ロック状態で電源を切っても(電源オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

### ◎ロックの設定



### ◎ロックの解除

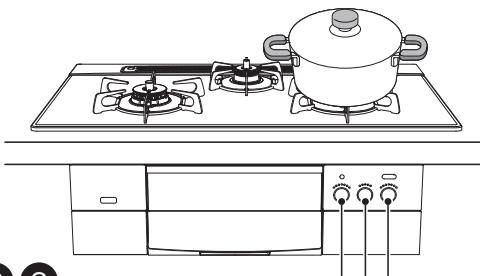


# コンロの使いかた（基本操作）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

『コンロを使う準備』(23ページ)  
をよく読み、準備をする

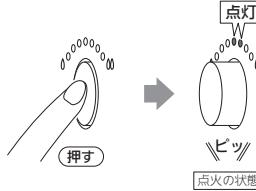
ごとく中央に鍋などを置く



1 2 3

## 1 点火する

○点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

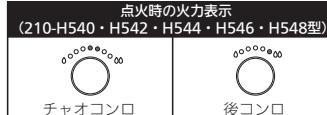


○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

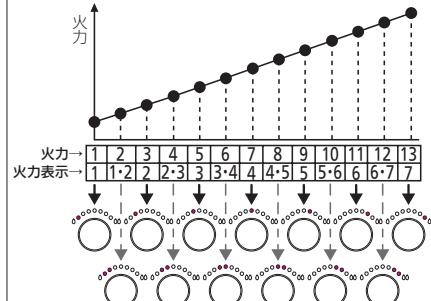


※点火後、約30分毎にブザー『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

・火力はチャオ・標準コンロは13段階、後コンロは9段階に調節が可能です。(下図は左右コンロの場合)



※安全のため、チャオコンロは火力8(火力表示4・5点灯)、標準コンロは火力10(火力表示5・6点灯)で点火します。



## 調理をするときのコツ

炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度(1分程度予熱する)予熱する。

※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。(自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。)



きんびらごぼう、焼きそばなどは、あぶり高温炒めモードで調理する。(39ページ)

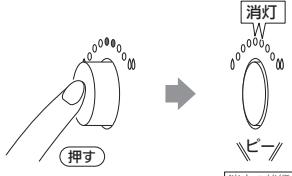
※水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

揚げものは温度キープモードで調理する。(29ページ)

※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

## 3 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

### ご注意いただきたいこと

鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。

トッププレートに生ズがつくことがあります。

### お願い

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。

(とくにだし入り豆みそ(赤みそなどの)のときは注意してください。)

※突沸現象については、15ページを参照してください。

### お知らせ

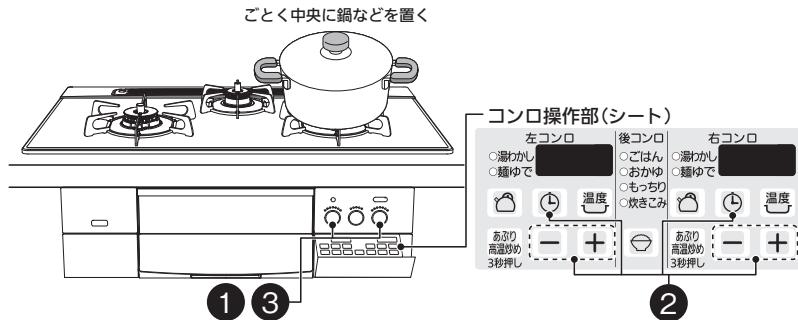
約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(55ページ)

# タイマーモード（左右コンロ）

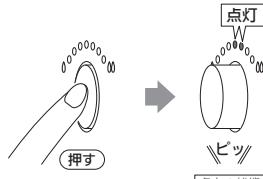
◎コンロ使用時は、その場を離れない

➡『コンロを使う準備』(23ページ)  
をよく読み、準備をする



## 1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

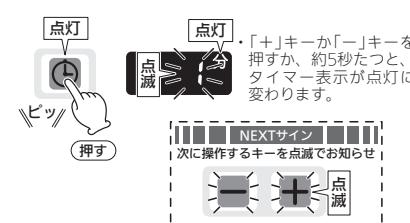


○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



## 2 タイマーを設定する

○タイマーキーを押してください。  
(点火する前にも設定できます。)



○「+」キー、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。



1分刻みで1~120分(最長)に設定できます。  
(押し続けると、10分刻みで変わります。)  
※調理中でも、タイマー設定時間の変更は可能です。  
※あぶり高温炒めモード使用時は最長60分です。

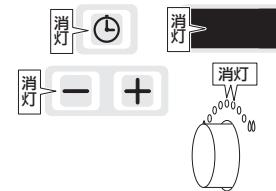
○取り消すときは、再度、タイマーキーを押してください。  
※設定を解除しても消火しません。

## タイマーが終了すると、自動で火が消える

終了30秒前

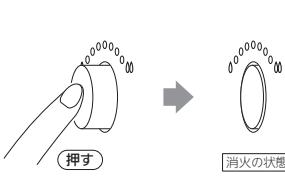


※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。



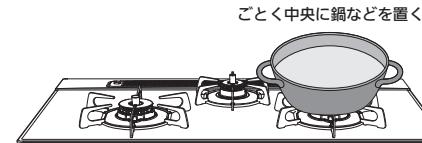
## 3 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

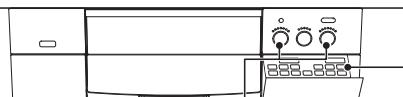


# 温度キープモード（左右コンロ）

『コンロを使う準備』(23ページ)  
をよく読み、準備をする



ごとく中央に鍋などを置く



1  
3

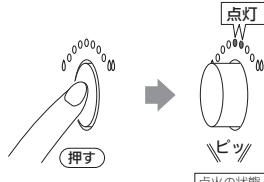
揚げ物に適した鍋	適した油の量
直径：18~24cm	500~1000mL
材質：鉄、アルミ	
種類：天ぷら鍋	
中華鍋 (底が平らなもの)	



2

## 1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。



NEXT サイン  
次に操作するキーを点滅でお知らせ

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

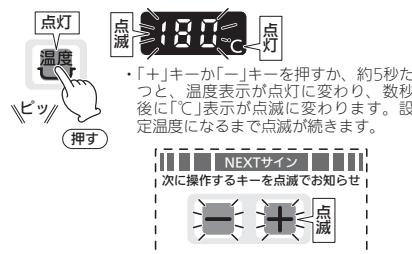


※火力は中火以上で鍋の径に応じて炎があがらない程度に調節してください。

火力を弱火で使用しますと、温度調節機能が正しくはたらきません。

## 2 温度を設定する

○着火後すぐに温度キーを押してください。  
(点火する前にも設定できます。)



○「+」キー、「-」キーを押して、温度を設定してください。



10°C刻みで130°C~220°Cに設定できます。

※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続けます。

○取り消すときは、再度、温度キーを押してください。  
※設定を解除しても消火しません。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

### 焼きものにも便利

ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、温度キープモードの温度調節を使えば簡単です。ほどよい焦げ色に焼き上げます。

### 揚げもののコツ

次のような下ごしらえをすると、油の飛び散りをおさえることができます。

- ・イカ  
皮をむき、両面に切り目を入れる。
- ・ししとう(中が空洞の野菜など)  
切り目を入れる。
- ・ドーナツ  
生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
- ・エビ  
尾は先を切る。
- ・うずら(ゆで卵など)  
串などで刺す。
- ・魚介類や野菜など  
水分をふき取る。

### ご注意していただきたいこと

・油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。

・油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。  
焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

※弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。

※調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続けます。

複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理してください。

※一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。

※設定温度にならぬ調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

## 調理する

○設定温度になると、「℃」表示が点滅から点灯に変わり、ブザー音「ピピピッ」でお知らせします。

調理を始めてください。



・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

### お知らせ

- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音「ピピッ」でお知らせします。

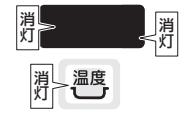
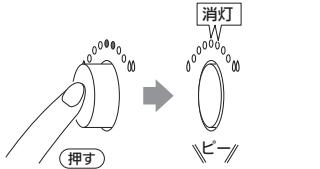
### 設定温度のめやす

揚げもの	140°C	150°C	160°C	170°C	180°C	190°C	200°C	クルトン
冷凍食品(ロッケなど)、天ぷら								
から揚げ、フライ、とんかつ、ドーナツ、フリッター								
ギョーザ、お好み焼き								

焼きもの	だし巻き、ハンバーグ	ホットケーキ

## 3 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

# 湯わかしモード（左右コンロ）

『コンロを使う準備』(23ページ)  
をよく読み、準備をする



適した鍋	適した水量
やかん 底の平らな鍋	500~2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに応じた水量（最大容量の6~7割）にしてください。

## 湯わかしするときのお願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

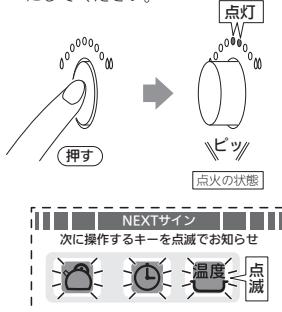
- ・やかんや鍋にふたをする。
- ・やかんや鍋のふたを開閉しない。
- ・やかんや鍋を動かさない。
- ・水をかき混ぜない。
- ・途中で水を入れたり具を入れない。
- ・途中で火力を変えない。

## ご注意していただきたいこと

- ・お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
- ・やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
- ・※水の量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。
- ・湯わかし開始後、一定時間経過すると設定変更および湯わかしモードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。

## 1 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。



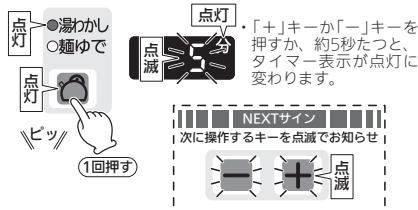
- 点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



※火力は中火以上でやかんや鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。  
火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたらきません。

## 2 湯わかしを設定する

- 着火後すぐに湯わかしキーを1回押してください。(点火する前にも設定できます。)



- 押すたびに、次のように切り替わります。



※設定を解除しても消火しません。

- 「+」キー、「-」キーを押して、保温時間を設定してください。



1分刻みで0(保温なし)～120分(最長)に設定できます。  
(押し続けると、10分刻みで変わります。)  
※0分に設定した場合、分表示は、消灯します。  
※自動で火力を調節します。

## 自動で火が消える

- ふっとう後、保温を開始するとタイマーがスタートします。



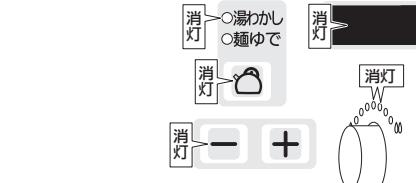
### お知らせ

- ・好みに合わせ、湯わかしお知らせ時間を変更することができます。  
各種設定の変更(カスタマイズ機能) : 55ページ

終了30秒前



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。



## 3 消火の状態に戻す

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」してください。

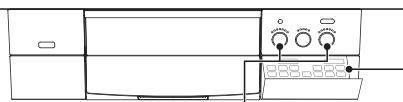


# 麺ゆでモード(左右コンロ)

・火力を自動調節し、ふきこぼれを防ぐ機能です。

『コンロを使う準備』(23ページ)  
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを  
ふたをせずに置く

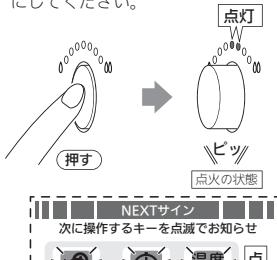


適した鍋	適した水の量
直径 : 16~28cm	500~3000mL
種類 : アルミ製の鍋	(最大容量の約半分をめやすに)
ホーロー鍋	※ふきこぼれを防ぐために、鍋の大きさに応じた水量にしてください。
ステンレス製の寸胴鍋(厚手)	
※深めのもの	
適した麺	適しない麺(手動で調理してください)
パスタ、そうめん、ひやむぎ、うどん(乾燥、生)、ラーメン(乾燥、生)	そば(乾燥、生)、※ふきこぼれやすいため冷凍麺、※おいしい仕上がりがないため



## 1 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。



○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



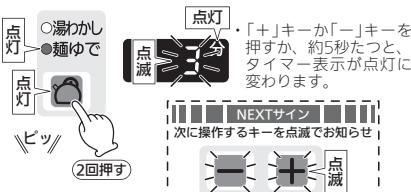
※火力は点火後、約10秒以内に中火以上で鍋の径に応じて鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

鍋底に対して火力が強すぎると、ふきこぼれる場合があります。

また、約10秒を超えて火力調節すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。

## 2 麺ゆでを設定する

○着火後すぐに湯わかしキーを2回押してください。(点火する前にも設定できます。)



○押すたびに、次のように切り替わります。



※設定を解除しても消火しません。

## 3 麺ゆで時間を設定する

○「+」キー、「-」キーを押して、麺ゆで時間を設定してください。



1分刻みで1~30分(最長)に設定できます。

## 麺を入れてからのお願い

- ・ときどきかき混せてください。ふきこぼれ、飛び散り、焦げつきの原因になります。
- ・連続して麺をゆでる場合は、一旦消火してから水を入れ替えてください。
- ・麺ゆでに使ったお湯を再利用する場合は、手動で調理してください。

## ご注意していただきたいこと

- ・水量は、麺100gに対して水1000mLがめやすです。水量が多かったり少ないと、ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- ・ゆで中は自動で火力を調節しますので、手動でひんぱんに火力を変えないでください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- ・必ず水から開始してください。お湯から開始すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。
- ・必ず鍋のふたを外してください。ふきこぼれる場合があります。
- ・ゆで時間は、調理食品袋のゆで時間を使いましに、お好みのゆで時間でゆでてください。
- ・ゆで不足の場合は、麺ゆでモードを使用せずに調理してください。
- ・鍋の材質、形状、水の量などによりふつとうをお知らせするタイミングが異なる場合があります。
- ・差し水をする時、わかめ加減が弱くなったり、ゆで不足になる場合があります。
- ・塩を入れる場合は、ふつとうのお知らせ後に入れてください。また、溶けるまでよくかき混ぜてください。ゆで不足になる場合があります。
- ・道具などを入れる場合は、麺と同時に入れてください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- ・粉がついているものは、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。
- ・麺ゆで開始後、一定時間を経過すると設定変更および麺ゆでモードの解除ができないため、解除するときは一度消火してください。
- ・ふつとうする前に麺を入れないでください。ふきこぼれる場合があります。
- ・お好みのゆで加減が必要な場合は、手動で調理してください。

## 4 ふつとう後、麺を入れる

・保温に切り替わります。

### お知らせ

- ・お好みに合わせ、麺ゆでお知らせ時間を変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能): 55ページ

※湯わかしキーを押すまで、約30秒おきにブザー報知を行います。

- 麺をほぐしながら、入れてください。  
・野菜などを入れる場合は、麺と一緒に入れてください。

## 5 湯わかしキーを押す

○湯わかしキーを押してください。



### お知らせ

- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。

※湯わかしキーを押さないままで、約5分経過すると自動消火します。そのままのお湯を使用して麺ゆでする場合は、手動で調理してください。

## ◎コンロ使用時は、その場を離れない

- ・ときどきかき混せてください。ふきこぼれ、飛び散り、焦げつきの原因になります。
- ・連続して麺をゆでる場合は、一旦消火してから水を入れ替えてください。
- ・麺ゆでに使ったお湯を再利用する場合は、手動で調理してください。

## 自動で火が消える

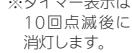
終了30秒前



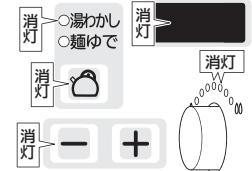
終了



自動消火  
点滅  
消灯  
ビープ



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。



## 6 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



# 炊飯モード (後コンロ) 下準備

## ① お米を正確にはかる

- ・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

1回で炊ける量	
ごはん	1~5合
炊きこみごはん	1~4合
おかゆ	0.5~1合

例) 180mLの計量カップ  
すり切りいっぱいでお米1合です。

## ② お米をとぐ

- ・たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

- ・一度目のとぎ水はすぐに流す。

※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、お米が吸わないようにするためにです。

- ・「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米のとぎが足りないと、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

## ③ お米に水を含ませる

### お米と水の量のめやす

- ・ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、好みに応じて加減してください。

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL

※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。  
貝は、お米の上にのせて炊いてください。

お米の量	水の量
0.5合(75g)(90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

### お米を水に浸す時間

- ・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間以上)

※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。

※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。

※一度水に浸したお米は碎けやすくなり、碎け米が混じることがあります。

碎け米、粉米などが混ざった状態で炊飯すると、焼きムラや焦げの原因になります。

### 無洗米を炊くときのコツ

- ・1~2回すすぐ。

※にごったまま炊飯すると、でんぶん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。

- ・洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間以上)

- ・水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。

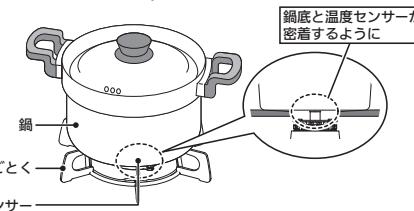
- ・よく混せて気泡をとばす。

※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

## ④ 鍋をセットする

- ・水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。

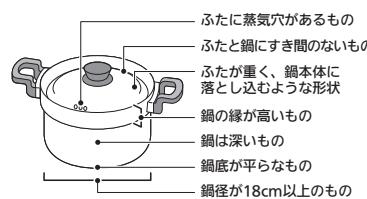
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



### 炊飯モードに適した鍋

- ・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。



※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどを起こし、うまく炊けない場合があります。  
このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

### 炊飯専用鍋を別売しています。(92ページ)

※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

炊飯モードに適した鍋	炊飯モード
炊飯専用鍋(別売)	ごはん : 1~5合 炊きこみ : 1~4合 おかゆ : 0.5~1合

炊飯専用鍋(別売) ○

アルミ製の鍋、文化鍋

深めのもの

ホーロー鍋、ステンレス製の鍋(厚手)

(鍋底厚み2mm以上)

ステンレス製の鍋(薄手)  
(鍋底厚み2mm未満)

深めのもの

ステンレス製の無水鍋、  
ステンレス製の多層鍋

×

土鍋、圧力鍋、  
耐熱ガラス容器

×

○: 適しています。

×: 適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)  
※1: ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。  
※2: 焦げつきがきつくなります。

### ごはんからおかゆの炊きかた(手動)

おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。

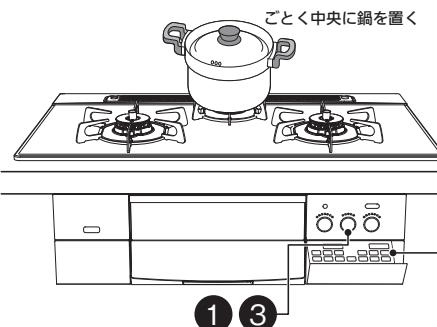
- ・ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、下記を参考に手動で調理してください。
- ・おかゆの味付けは、自動消火してから行ってください。最初から、または炊飯途中に調味料や具を入れると、うまく炊けない場合があります。

### <2人分(茶わん約2杯分: 300g)の例>

- (1) 冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
- (2) 鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ、強火で炊く。
- (3) 煮立ったらアスクを取り、弱火で10~15分炊く。
- (4) 消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

# 炊飯モード (後コンロ)

『コンロを使う準備』(23ページ)  
『炊飯モード下準備』(35ページ)  
をよく読み、準備をする



ごはんモード	通常の炊飯モードです。約25~40分(むらし約10分を含む)で炊きあげます。
もっちりごはんモード	もちもちとした食感に炊きあげます。約30~45分(むらし約10分を含む)で炊きあげます。
炊きこみごはんモード	炊きこみごはん用の炊飯モードです。約30~45分(むらし約10分を含む)で炊きあげます。
おかゆモード	お米からおかゆ(七分がゆ程度)を作るモードです。約40~50分で炊きあげます。

## ご注意していただきたいこと

- ・エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように風向を調節してください。
- ・機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるために、炎が不安定となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- ・炊飯開始後、一定時間を経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。
- ・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- ・炊飯(ごはん、もっちり、炊きこみ)の場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- ・炊きこみごはん(炊きこみごはんモード)を炊くときの注意
  - ・お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。
  - ・具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
  - ・具の大きさは、小さいほうが上手に炊きあがります。
  - ・無洗米は精米に比べ、焦げつきがひどくなる場合があります。



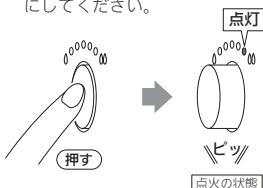
## おかゆについて

おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。

※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、手動で調理してください。(36ページ)

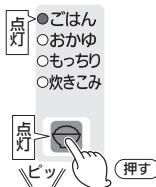
## 1 点火する

○点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。



## 2 炊飯を設定する

○着火後すぐに設定してください。(点火する前にも設定できます。)



○押すたびに、次のように切り替わります。  
ごはん → おかゆ → もっちり → 炊きこみ → 解除  
ビーッ ビーッ ビーッ ビーッ ピー

※設定を解除しても消火しません。  
※自動で火力を調節します。

### お知らせ

- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。

炊飯時間  
ごはんモード：約15~30分  
もっちりモード：約20~35分  
炊きこみモード：約20~35分  
おかゆモード：約40~50分

## 自動で火が消える

むらし開始

自動消火

●ごはん

○おかゆ

○もっちり

○炊きこみ

むらし終了2分前

終了

●ごはん

○おかゆ

○もっちり

○炊きこみ

ごはん、もっちり、炊きこみ

おかゆ

むらし時間：約10分

※むらし中に点火／消火ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザー音が鳴りません。

### お知らせ

- ・好みに合わせ、ごはん、もっちりの炊き上げ具合と、炊きこみごはんのおこげ具合を変更することができます。

各種設定の変更(カスタマイズ機能)：55ページ

◎コンロ使用時は、その場を離れない

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



終了2分前

自動消火

●ごはん

○おかゆ

○もっちり

○炊きこみ

終了

●ごはん

○おかゆ

○もっちり

○炊きこみ

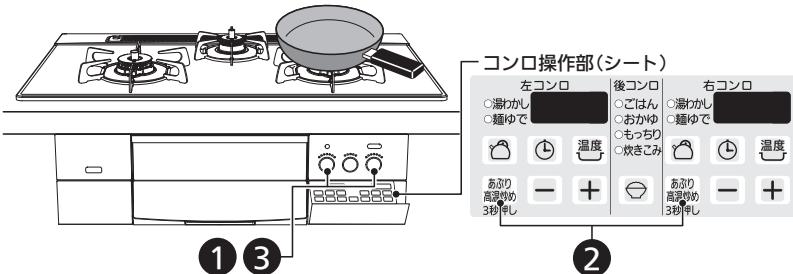
ピー

# あぶり高温炒めモード (左右コンロ)

- 直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)をする場合などは、あぶり高温炒めモードをお使いください。  
※海苔やスルメなどの直火調理(あぶりもの)をする場合は、電源を入れ、点火前にあぶり高温炒めを設定して、あぶってください。

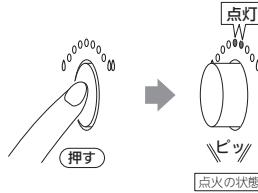
『コンロを使う準備』(23ページ)  
をよく読み、準備をする

ごとく中央にフライパンなどを置く



## 1 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。



- 点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



## 2 あぶり高温炒めを設定する

- あぶり高温炒めキーを3秒以上押してください。  
(点火する前にも設定できます。)  
※押している間は点滅します。



- あぶり高温炒めモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。  
「タイマーモード」(27ページ)を参照してください。

### お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。

- 取り消すときは、再度、あぶり高温炒めキーを押してください。  
※設定を解除しても消火しません。

## あぶり高温炒めモードとは

通常時より高い温度まで調理できる機能です。あぶり高温炒めモードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。  
※あぶり高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

### 警告

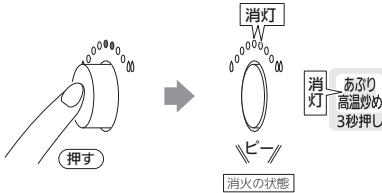
あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない  
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

### 注意

直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける  
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。  
必ずする  
温度センサーが汚ると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。  
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

## 3 消火する

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

### お知らせ

約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、さらに使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(55ページ)

# マルチグリルとは

- マルチグリルは、専用のプレートパン・キャセロール(別売品)を使って、下火バーナーと上火バーナー(直火)で加熱する、新しい加熱方式のグリルです。
- マルチグリルの下火バーナーには温度センサーがついており、「焼く」に加え、「あたためる」、「ノンフライ」、「煮る」、「蒸す」、「パン」などの幅広い調理にお使いいただけるようになりました。
- ご使用の際には、注意事項を確認の上、別冊の『はじめてのマルチグリルクッキングブック(以下マルチグリルクッキングブック)』をお読みください。

※この機器には、キャセロールが付属されていません。  
専用のキャセロールセットを別売しています。(92ページ)

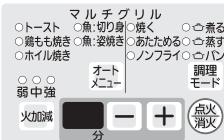
## オートメニューと調理モード(マルチグリルができるもの)

- マルチグリルには、オートメニューと調理モードがあります。
- オートメニューは、メニュー、火加減を選ぶと、加熱時間を自動で判定し、自動で調理します。
- 調理モードは、モード、火加減、加熱時間(一部のモードは火加減の設定が不要)を選ぶと、モードに応じた火加減で調理します。

### オートメニューと調理モードのメニュー、モード

オートメニュー	調理モード
プレートパン(5メニュー) <ul style="list-style-type: none"><li>トースト</li><li>鶏もも焼き</li><li>ホイル焼き</li><li>魚:切り身</li><li>魚:姿焼き</li></ul>	プレートパン(3モード) <ul style="list-style-type: none"><li>焼く</li><li>あたためる</li><li>ノンフライ</li></ul>
	キャセロール(3モード) <ul style="list-style-type: none"><li>煮る</li><li>蒸す</li><li>パン</li></ul>

### マルチグリル操作部



マークのモードは、キャセロールを使用します。

## 使いかたに関するお願い

- 必ずメニュー、モードにあった専用のプレートパン/キャセロールを使用してください。間違えて設定すると、途中で消火したり、うまく調理できない場合があります。
- プレートパン/キャセロールをセットする際は、底裏面の水分をよくふき取ってから、セットしてください。
- プレートパン/キャセロールは、キズをつけないように気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたセラミックコートがはがれる原因になります。
- プレートパンに水や油を入れて使用しないでください。
- 煮物などを下準備し長時間冷蔵した直後に調理すると、吹きこぼれる場合があります。

### 警告

脂が出る料理には、プレートパンの上にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。  
※鶏肉や豚がのったさんまなどは、脂が多く出ます。  
また、マルチグリルバーナーの炎口がつまり、燃焼不良、  
途中消火の原因になります。

### 注意

調理物は、プレートパン/キャセロールからはみ出さないようにする  
機器の故障や発火の原因になります。

## ご注意していただきたいこと

### 設定時

### 警告

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、オートメニュー「鶏もも焼き」か調理モード  
「焼く」の火加減「中」にして焼くようにする  
プレートパンにたまつた脂に引火し、火災のおそれがあります。

### 調理時

- オートメニューでは、消火後もマルチグリル庫内の余熱を利用するメニューがありますので、調理終了のお知らせがあるまで、マルチグリルとびらを開けないでください。
- 連続して調理するときなどで庫内温度が高い場合は、オートメニューを受け付けない場合があります。オートメニューキーを押すとブザー音「ビピー」と、タイマー表示部『H』(点滅)でお知らせします。表示が消えるまで、しばらく(約5~10分)待ってから使用してください。
- 連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。マルチグリル過熱防止センサーがはたらいで消火した場合(タイマー表示部『02』点滅表示)は、しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。
- 脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。
- 干物や、脂分の多い魚(いしん、塩さばなど)は、とくに焼きすぎに注意してください。  
発火しやすいので、調理中はマルチグリル庫内の状態に十分注意してください。  
焼きすぎた場合、魚やたまつた脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

### 注意

焼きすぎに注意する  
調理物に火がつき火災の原因になります。  
マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまつた脂に引火した場合は、すぐに点火/消火キーを押して消火してください。

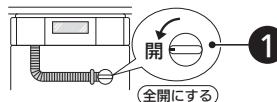
### 調理後

### 注意

- 使用直後にプレートパンから調理物を出し入れする場合は、プレートパンにミトンや鍋つかみで手を添えたり、プレートパンをつかんで取り外さない  
プレートパンが高温になっており、やけどの原因になります。
- プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ  
使用中や使用直後は、プレートパンは高温になっています。また、たまつた脂などが高温になつており、やけどの原因になります。
- キャセロールを持ち運びするときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する  
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。  
ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。

# マルチグリルを使う準備

## 1 ガス栓を全開にする

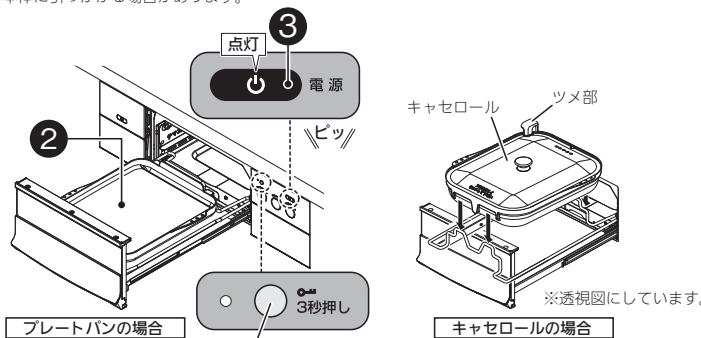


## 2 プレートパン／キャセロールに調理物を入れて、マルチグリルとびらを閉める

プレートパン／ふたをしたキャセロールを置いていないと点火しません。

※キャセロールのふた、本体には、それぞれ前後があるため、使用時は必ず正しい方向で入れます。  
(別冊のマルチグリルクッキングブック参照)

※キャセロールのふたを開けるときは、まっすぐ上に持ち上げる。ふたをななめに持ち上げると、ツメ部が本体に引っかかる場合があります。



## 3 電源ボタンを押す

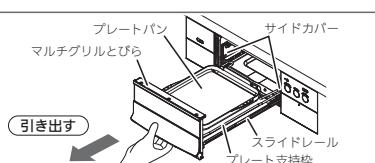
・『ピッ』と音がするまで押す。(約0.3秒)

### マルチグリルの開けかた

・マルチグリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。

※勢いよく開けると、調理物がこぼれたり、機器の故障の原因になります。

スライドレールは取り外せません



### 初めてマルチグリルを使うとき

・マルチグリル庫内に梱包部材などが入っていないか確認してください。

・マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、サイドカバーを取り出し、プレート支持枠とプレートパンを取り付けて、マルチグリルとびらを閉め、調理モードの「焼く」、火加減「強」で約8分空焼きしてください。煙やにおいが出来る場合がありますが、異常ではありません。

空焼きしているときに、マルチグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。

消火した場合(タイマー表示部「02⇒5」点滅表示)は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、しばらく(約5~10分)待ってから再度点火してください。

### △注意

**!** サイドカバーとプレートパン／キャセロールの取り付けをするときは、必ず守る  
マルチグリルが冷めてから行う  
やけどのおそれがあります。

### 食材の準備

#### 生焼け防止のために

**冷凍の肉・魚** 完全に解凍し、常温でしばらくおいてください。

**生魚** 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。

みそ(かす)漬け みそ(かす)をよくふき取ってください。



#### 庫内発火防止のために

**脂の多い食材** 鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

。

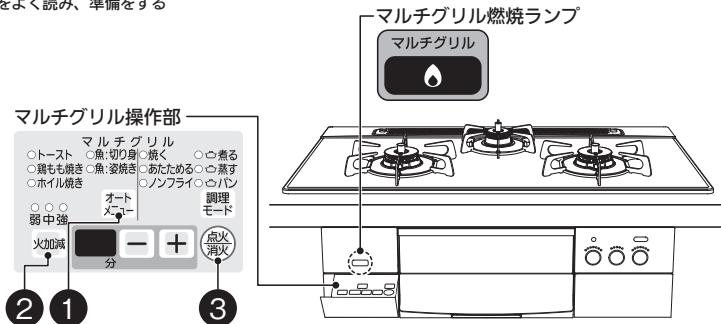
。</

# マルチグリルの使いかた(オートメニュー)

『マルチグリルを使う準備』(43ページ)

『マルチグリルの使いかた(メニュー例)』のオートメニュー(49ページ)

をよく読み、準備をする

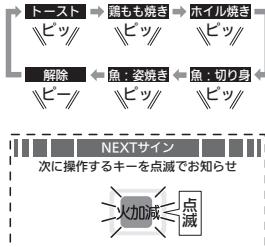


## ① メニューを設定する

○オートメニューキーを押し、メニューを設定してください。

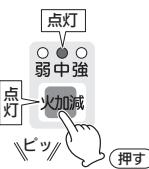


○押すたびに、次のように切り替わります。

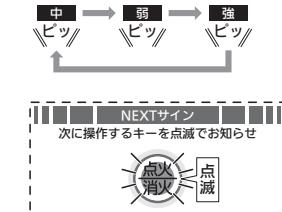


## ② 火加減を設定する

○火加減キーを押し、火加減を設定してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。



◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

**△注意**

● 調理物の焼けかたが浅い場合や、焼き足したい場合は調理モード「焼く」の火加減「中」で焼く  
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。  
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃え、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

● みりん干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ない  
もの、ハラスなど特に脂の多いものは、オートメニューを使用しない  
焼けすぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

**使いかたのお願い**

- 機能を正しくはたらかせるため、下記のことをお守りください。
- ※予熱しない。
- ※オートメニュー使用中は、マルチグリルとびらを開けない。
- ※種類や大きさの異なる調理物を同時に焼かない。
- 連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合は、オートメニューを受け付けない場合があります。
- オートメニューキーを押すとブザー音「ピピー」と、タイマー表示部「H」(点滅)でお知らせします。  
しばらく(約5~10分)待ってから使用してください。
- ※すぐに使用したい場合は、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼いてください。
- 調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。

## ③ 点火する

○点火／消火キーを押し、点火してください。

調理が終了すると、  
自動で火が消える

終了30秒前

終了  
自動消火

※タイマー表示は  
10回点滅後に  
消灯します。

- 機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。  
(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)
- 点火後は、自動的に温度コントロールしているため、火加減の切替はできません。また、グリルタイマー時間の変更もできません。

45

46



# マルチグリルの使いかた(メニュー例)①

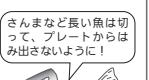
調理物、メニュー/モードにより使用する専用の調理容器が異なります。  
：プレートパン  : キャセロール 

記載しているアイコンがあわせて専用の調理容器を使用してください。

◎調理物の種類や大きさなどにより、オートメニュー・調理モードと火加減を選んでください。

オートメニュー: トースト 鶏もも焼き ホイル焼き 魚:切り身 魚:姿焼き

[調理物の種類と火加減のめやす]

	火加減強	火加減中	火加減弱	置きかた	ポイント
トースト 	トースト 1~2枚(8枚切)	トースト 1~2枚(6枚切)	トースト 1~2枚(4枚切)	 	
	冷凍食/パン 1~2枚(8枚切)				
	シナモントースト 1~2枚(4~8枚切)				
鶏もも焼き 	塩焼きチキン 1~2枚 (1枚:約250g)	塩ダレチキン 1~2枚 (1枚:約250g)	照り焼きチキン 1~2枚 (1枚:約250g)	 	照り焼きは、表面のタレを十分にあわせ取り、火加減弱で調理するときれいに焼くことができます!
ホイル焼き 	鶏肉の ホイル焼き 1~4個 (1個:約110g)	鮭の ホイル焼き 1~4個 (1個:約100g)	野菜の ホイル焼き 1~4個 (1個:約100g)	 	アルミはくの包みかたは、以下の手順で! ① → ② → ③ → ④ 高さ5cm以下
	太刀魚切り身 1~6切 (1切:約80g)	さば切り身 1~6切 (1切:約80g)	ぶり照り焼き 1~6切 (1切:約80g)	 	皮面に切り目を入れると、火通りがよくなります。
魚..切り身 	さわらのみぞ漬け 1~6切 (1切:約80g)				
	あじ(大) 1~3尾 (1尾:約200g)	あじ(小) 1~4尾 (1尾:約150g)			
	鯛(大) 1~2尾 (1尾:約250g)	鯛(小) 1~2尾 (1尾:約200g)	さんま(小) 1~3尾 (1尾:約140g)	 	さんまなど長い魚は切って、プレートからはみ出さないように!

調理モード: 焼く

[調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす]

火加減強	火加減中	火加減弱	置きかた・ポイント
焼きイカ 2はい(400g) 5分	あじ開き 2~4枚(70g) 10~13分	ししゃも 5~10尾 8~10分	 のせるのは中央から!
焼きはまぐり 8個分 7分	干しかれい 1~2枚(120g) 12~13分	さんま開き 1~2枚(100g) 9~10分	 横に並べるときは、左右均等に!
ほっけ開き 180g以上 12~13分	ほっけ開き 1~2枚(180g) 12~13分	ローストビーフ※1 4cm厚(400g) 20分+余熱5分	
厚揚げ 6個(480g) 10~13分	鶏の照り焼き 4枚(約400g) 10分	ローストポーク※1 3cm厚(200g) 20分+余熱10分	
もち 角もち 6個 9分	焼き鳥 6本(約360g) 8~10分	ミートローフ 高さ4cm(500g) 20分+余熱5分	
グラタン 2人分 10分	焼きおにぎり 6個(約480g) 10~12分	スペアリブ 4本 20分+余熱5分	
ピツツア 1枚(18cm) 12分	ハンバーグ 4個(480g) 13~15分		
ウインナー 12本(180g) 7~9分	フレンチトースト パケット 2cm厚 10枚 9分		
モーニングセット 食パン1~2枚 ウインナー4本 5分	スイートポテト 6個(約300g) 8分		

※記載の時間はめやすです。材料の大きさや好みによって調節してください。

※少量の食材の場合は、焼き時間を短めにし、様子を見ながら調理してください。

周りに付け合せを置いて調理するといいでしょう。

※プレートパンに容器のせて使用する際には、直火対応の耐熱容器を使用してください。

# マルチグリルの使いかた(メニュー例)②

調理モード: あたためる ノンフライ

[調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす]

火加減 強	火加減 中	火加減 弱	置きかた・ポイント
コロッケ 6個 7分	から揚げ 12個 7分	うなぎの蒲焼 1尾 6分	のせるのは中央から!
かき揚げ 4個 5分	焼き鳥(塩) 6本 7分	餃子 10個 4分	横に並べるときは、左右均等に!
		今川焼き 3個 6分	
		焼き鳥(タレ) 6本 7分	メインは中央に、付け合わせは、火あたりのやわらかい周囲に!
フライドポテト 約300g 10~13分	カツレツ 豚ロース 2枚(100g) 13分	魚のフライ 3枚おろし 2尾 10分	
	エビフライ 大12尾 8~10分		
	鶏の竜田揚げ 12切(560g) 13分		
	魚のフライ 切り身8切(320g) 12分		
	クリームコロッケ 俵型8個 10~13分		

※記載の時間はめやすです。材料の大きさや好みによって調節してください。

調理モード: 煮る 蒸す パン

[調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす]

火加減設定なし			
煮る	肉じゃが 4人分 25~30分	筑前煮 4人分 25分	かれいの煮付け 切り身4切 13~15分
蒸す	茶碗蒸し ココット6個分 ココット内寸 直径6.5cm × 高さ3cm 4~5分 +余熱4分	プリン ココット4箇分 ココット内寸 直径7.5cm × 高さ3.5cm 5分 +余熱7~8分	蒸しパン 16cm角型 1台分 17~18分
パン	フォカッチャ キャセロール 1台分 15分	プラウニー キャセロール 1台分 17分	シートスponジ キャセロール 1台分 (22×9cm) 12分
	パン 8個分 13分	クッキー 10枚 13~15分	焼きいも 直径4cm 2~6本 20~25分 +余熱5分
			チーズケーキ 16cm角1台分 23分

※記載の時間はめやすです。材料の大きさや好みによって調節してください。

※「煮る」、「蒸す」、「パン」は火加減設定が不要です。

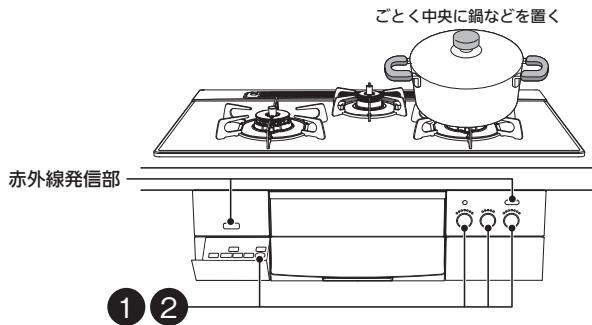
置きかた



# レンジフード連動機能

## 自動運転(レンジフード連動)

- ・機器の点火および消火操作により、機器から出される赤外線が機器を操作する人に反射し、レンジフード側で受信してレンジフードを自動的に運転および停止させるものです。
- ※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。
- ・レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

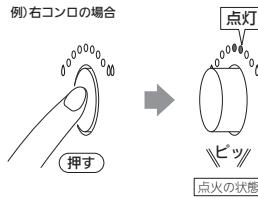


### 自動運転の場合

#### ① 点火する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

例)右コンロの場合



- ・レンジフードは、自動で運転を開始します。
- ・レンジフードの風量は、他のコンロやマルチグリルの使用状況により、自動で調節します。

※レンジフードの機種によっては、レンジフード風量切替機能に対応しない場合があります。

- ・レンジフード側でも風量を切り替えることができますが、使用状況が変わると風量が自動で切り替わる場合があります。

※レンジフード連動機能、レンジフード風量切替機能は解除することができます。(カスタマイズ機能: 55ページ)

- ・点火／消火操作時はカウンターから約20～40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。

レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信しレンジフードを動作させます。

#### ② 消火する

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



- ・レンジフードは、消火操作から数分後に自動停止または常時換気となります。(レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。)

・消火操作を行っても他のコンロやマルチグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。

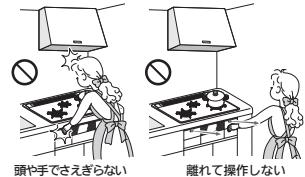
- ・コンロ使用時に自動消火(立消え安全装置作動、コンロ消し忘れ消火機能作動など)した場合、レンジフードは停止しません。点火／消火ボタンを「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。

機器が電源オートパワーオフした場合は、レンジフードが自動的に停止する場合があります。

## ご注意いただきたいこと

下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。

- ・赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
- ・前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
- ・機器の横に立って操作している。
- ・テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
- ・機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れている。
- ・赤外線の反射しにくい服(黒い服やピロード、毛糸の服など)を着て操作している。
- ・レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。



※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

## 手動運転の場合(対応していないレンジフードの場合)

#### ① 運転を開始する

- レンジフード側の運転ボタンを押し、風量を設定してください。

#### ② 運転を停止する

- レンジフード側の停止ボタンを押し、運転を停止してください。

## 照明の点灯、消灯のしかた

#### ① 照明を点灯および消灯する

- レンジフード側の照明ボタンを押し、照明の点灯、消灯を行ってください。  
(レンジフードの種類によっては、運動するタイプもあります。)

# 各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

以下の機能の設定を変更することができます。

機能表示	機能	説明	設定表示	設定内容
01	音声お知らせ機能	音声お知らせ機能の有無を設定できます。	0 1	無※1 有(初期設定)
02	音量設定	音声お知らせ機能、ブザー音量を変更できます。	1 2 3	小 中(初期設定) 大
03	ブザーの音程設定	ブザーの音程を設定できます。	0 1	低音 標準(初期設定)
04	感震停止機能	感震停止機能の有無を設定できます。	0 1	解除 設定(初期設定)
05	電源オートパワーオフ時間	電源オートパワーオフ時間を変更できます。	1~5	1~5分
06	コンロ消し忘れ消火機能	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更できます。 (全コンロ同時に変更されます)	0~9	30~120分 ※2参照 120分(初期設定)
07	レンジフード運動機能	レンジフードの風量をコントロと運動させる機能の有無を設定できます。	0 1	解除 設定(初期設定)
08	レンジフード風量切替機能	レンジフードの風量を自動で切り替える機能の有無を設定できます。	0 1	解除 設定(初期設定)
09	Welcomeサイン機能 NEXTサイン機能	Welcomeサイン機能とNEXTサイン機能の有無を設定できます。	0 1	解除 設定(初期設定)
10	省電力モード	操作部の減光するまでの時間を変更できます。	2 3 4	20秒(初期設定) 30秒 減光しない
11	湯わかしお知らせ時間	ふつとうのお知らせをするタイミングを5段階で設定できます。	1 2 3 4 5	早め やや早め 標準(初期設定) やや遅め 遅め
12	麺ゆでお知らせ時間	(左右コンロ同時に設定が変更されます)		
13	ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1 2 3	弱め(やわらかめ) 標準(初期設定) 強め(かため)
14	もっちり炊き上げ調整			
15	炊きこみおこげ調整	炊きこみごはんのおこげ加減を3段階で設定できます。	1 2 3	弱め(おこげ少なめ) 標準(初期設定) 強め(おこげ多め)
16	設定リセット	設定変更(カスタマイズ)した設定をすべて初期設定に戻します。		<リセット方法> 後コンロ用炊飯キーを3秒押し

※1: コンロの火力が弱火から強火に切り替わる際のブザー音「ビピッ」(17ページ)も消音します。

※2: 消し忘れ消火機能の設定表示と項目

設定表示	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	初期設定
コンロ消し忘れ消火機能設定時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分	
連続使用	通常時	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
可能時間	あぶり高温炒め時	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分
タイマー設定可能時間	1~120分										

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、コンロの連続使用可能な時間も変更されますので注意してください。  
ただし、タイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。

例) コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合

コンロの連続使用可能な時間：90分、あぶり高温炒めモード使用時60分、タイマー設定可能時間：1~120分となります。

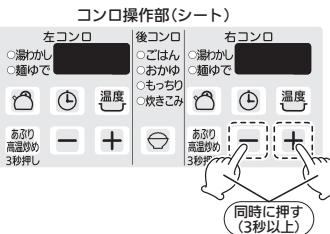
◎設定時は、必ず機器を使用していない状態にする

## 設定方法

- ① 電源ボタンを押し、電源を入れる。



- ② 10秒以内に右コンロ用「+」「-」キーを3秒以上同時押しする。



- ③ 右コンロ用あぶり高温炒めキーを押し、設定を変更する機能表示に切り替える。



・押すたびに、01、02…16→01、02…と機能表示が変わります。

- ④ 右コンロ用「+」「-」キーを押し、変更したい設定表示に切り替える。

※機能表示16(設定リセット時)は、後コンロ用炊飯キーを3秒以上押してください。  
(設定がリセットされると、音声でお知らせし、自動的に電源を切れます。)



※他の機能を続けて変更することができます。

- ⑤ 設定の変更が終わったら、電源ボタンを押し、電源を切る。

※最後の操作から約60秒たつと、自動的に電源を切り、設定を変更します。



# お手入れ (その前に)

・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1回程度の定期点検(有料)をおすすめします。

また、煮こぼれや、誤って鍋をひっくり返すなど、機器内に多量の煮汁などが入った場合は、機器の故障や、機器寿命が短くなるおそれがありますので、点検(有料)をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

## ⚠ 注意



- ・お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行う  
とくにマルチグリル排気口の内側(奥側)、マルチグリル庫内をお手入れするときは、十分注意する  
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・機器の電源を「切」にする  
誤って点火／消火ボタン、点火／消火キーを押すと、やけどの原因になります。
- ・お手入れ後は、機器およびマルチグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する  
火災の原因になります。

## お手入れ道具、洗剤について

使ってよい	<p>スポンジたわし やわらかい布 やわらかい歯ブラシ 台所用中性洗剤 プレートパン、キャセロール、トッププレートのみ クリーム グレンザ メラミン スポンジ</p>
使ってはいけない	<p><b>火災の原因になるもの</b></p> <p>可燃性スプレー、 浸透液、潤滑剤</p> <p>・引火するので、絶対に使用しないでください。</p> <p><b>故障の原因になるもの</b></p> <p>スプレー式洗剤</p> <p>・直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。</p> <p><b>キズの原因になるもの</b></p> <p>ナイロンたわし 亀の子たわし 金属たわし スポンジたわし裏面</p> <p>ミガキ粉 クレンザ 歯みがき粉 硬い歯ブラシ クリーム クレンザ</p> <p>・表面のキズ、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れの原因になります。</p> <p><b>変質の原因になるもの</b></p> <p>漂白剤、 酸性洗剤、 アルカリ性洗剤</p> <p>シンナー、 ベンジン、 アルコール</p> <p>弱酸性洗剤、 弱アルカリ性洗剤</p> <p>重曹 重曹</p> <p>・表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れ、トッププレート外周枠のはがれの原因になります。</p>

## お願い

- ・道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- ・食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。  
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。

## お手入れするときのお願い

・汚れたままになると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、ご使用の都度、お手入れしてください。  
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。  
※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

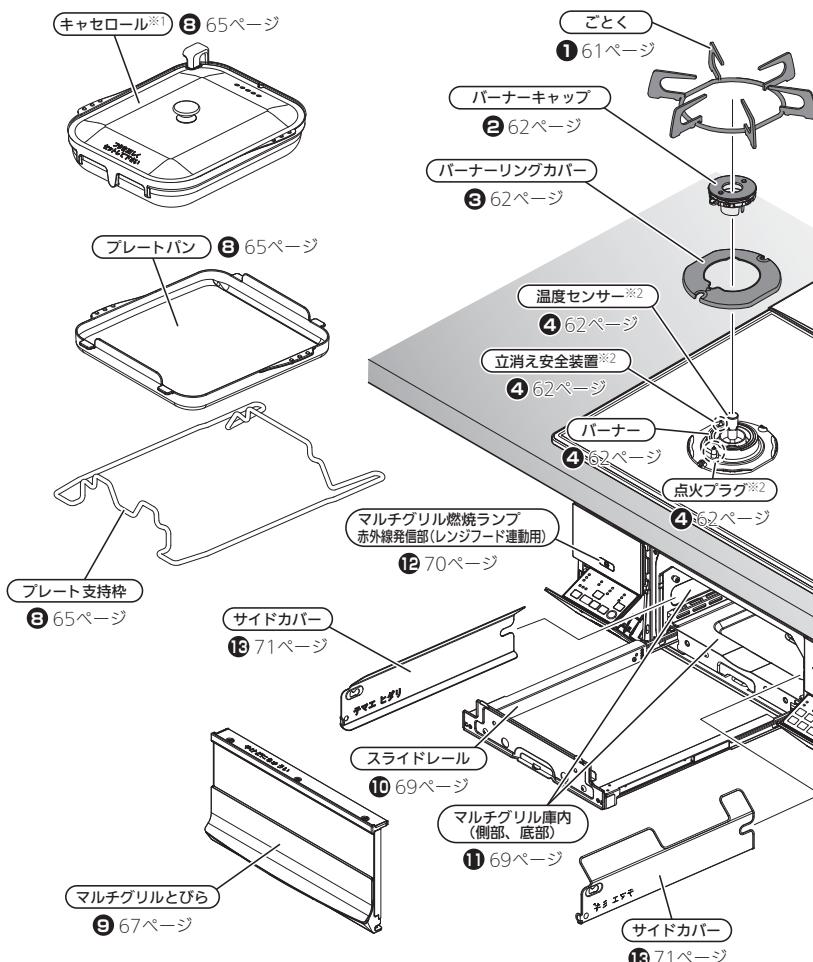
・バーナーキャップ、ごとく、バーナーリングカバー、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル部品(マルチグリルとびら、プレートパン／キャセロール、プレート支持枠、サイドカバー)は取り外して洗うことができます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。  
※マルチグリルバーナー部(上下)は取り外しきれない構造になっていますので、触らないでください。

# お手入れ

## お手入れできる部品

◎マークの説明 (例) ごとく : 部品の名称

① 61ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参考番号と参照ページ



※1: キャセロールは別売部品です。(92ページ)

※2: 温度センサー、点火プラグ、立消え安全装置は、すべてのコンロバーナーに付いています。

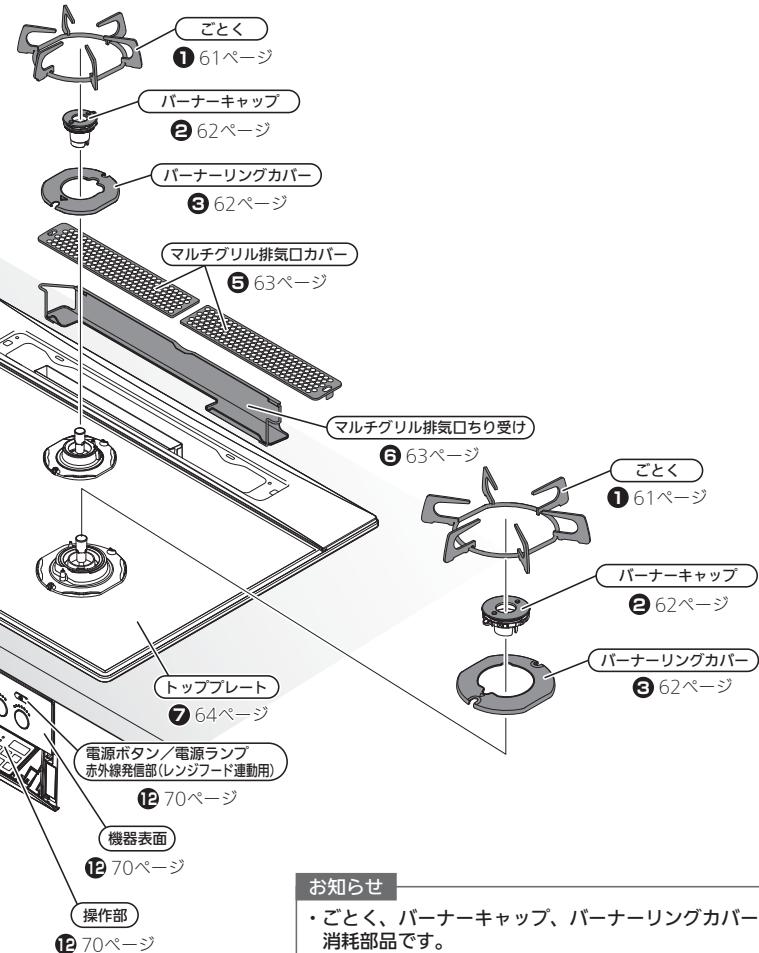
◎お手入れは、

- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・点火/消火ボタンをロックする(24ページ)
- ・手袋をする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

## その前に!



## お知らせ

・ごとく、バーナーキャップ、バーナーリングカバーなどは消耗部品です。

交換部品(有料)として準備しております。(91ページ)

お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

# お手入れ

## 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

1

ごとく

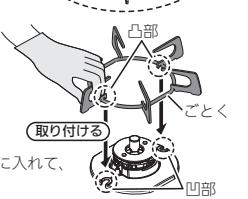
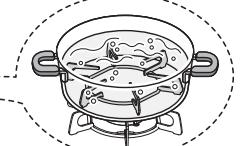
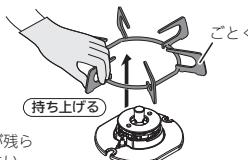
### 取り外しかた

- ・ごとくを真っ直ぐに持ち上げて、取り外してください。

### お手入れ方法

- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。



### 取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いして、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

### それでも汚れが取れないとき！

- ・煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。  
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。

※表面が変色することがあります、使用上問題ありません。

※取り出すときは、やけどなどに注意してください。

※ごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

### 取り付けかた

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



温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。

密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



必ずする

### バーナーキャップは正しく取り付ける

- 誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、炎を消す場合があります。
- ・炎のふそろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
- ・機器の中に炎がもぐりこんで、燃焼する原因になります。
- ・機器寿命が短くなるおそれがあります。



必ずする

### バーナーリングカバーとごとくは正しく取り付ける

- 誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用すると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがついたり、ガラスが割れる原因になります。



### お手入れは、

- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・点火／消火ボタンをロックする(24ページ)
- ・手袋をする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする  
◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

その前に！

2 バーナーキャップ

### 取り外しかた

- ・バーナーキャップを真っ直ぐに持ち上げて、取り外してください。



### お手入れ方法

- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

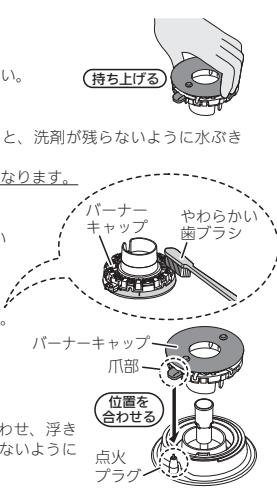
※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

### 取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

### 目づまりしたときは

- ・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。  
こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。  
※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



### 取り付けかた

- ・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。(点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。)

3 バーナーリングカバー

### 取り外しかた

- ・バーナーリングカバーを真っ直ぐに持ち上げて、取り外してください。



### お手入れ方法

- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

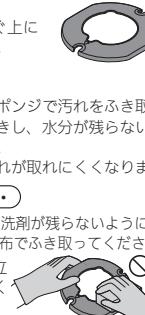
### 取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※バーナーリングカバーを斜めに立てながら、強い力を加えないでください。  
変形の原因になります。

### 取り付けかた

- ・△マークを手前にして、欠き部(前後2カ所)をバーナーリングの凹部(前後2カ所)に合わせて、浮きがないように取り付けてください。



4 バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

### お手入れ方法

- ・水を含ませて、かたくしほった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。

※温度センサーをお手入れするときは、温度センサーが曲がらないように、片手を添えてください。

※洗剤などは使用しないでください。

※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。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。

※点火プラグ、立消え安全装置の汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



# お手入れ

## 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

5

### マルチグリル排気口カバー

#### 取り外しかた

- マルチグリル排気口カバーを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。



#### お手入れ方法

- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。  
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

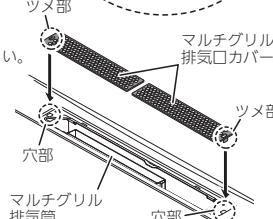
- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

#### それでも汚れが取れないときは！

- 煮洗いするさらに汚れが取れやすくなります。  
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。  
※表面が変色することがあります、使用上問題ありません。
- ※取り出しきは、やけどなどに注意してください。
- ※ごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

#### 取り付けかた

- マルチグリル排気口カバーのツメ部をグリル排気口の穴部に合わせて取り付けてください。
- ※マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けないと、マルチグリル使用時に逃げ足りなかったり、焼きムラの原因となります。

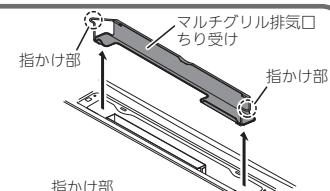


6

### マルチグリル排気口ちり受け

#### 取り外しかた

- マルチグリル排気口カバー(5)を取り外し、マルチグリル排気口ちり受けの指かけ部に指を引っ掛け、真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。  
※コンロ下にガスオーブンが設置されている場合は、マルチグリル排気口ちり受けは取り付けられていません。



#### お手入れ方法

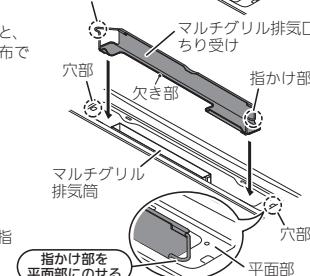
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。  
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

#### 取り付けかた

- 指かけ部を上にし、欠き部をマルチグリル排気筒に合わせ、指かけ部が平面部にのるように取り付けてください。



#### お手入れは、

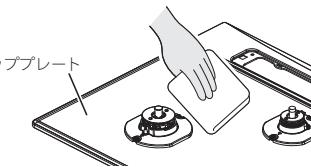
- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・点火／消火ボタンをロックする(24ページ)
- ・手袋をする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

#### その前に！

### 7 トッププレート

#### お手入れ方法

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。  
※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されると、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁があり、トッププレートの変色の原因になります。



#### ガラス部の取れにくい汚れは・・・

- メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。  
※クリームクレンザーは常用しないでください。また、ガラス部以外には使用しないでください。塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。

#### お願い

トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読みなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。  
貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。



# お手入れ

## 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

8

### プレートパン／キャセロール、プレート支持枠

#### 取り外しかた

- マルチグリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。

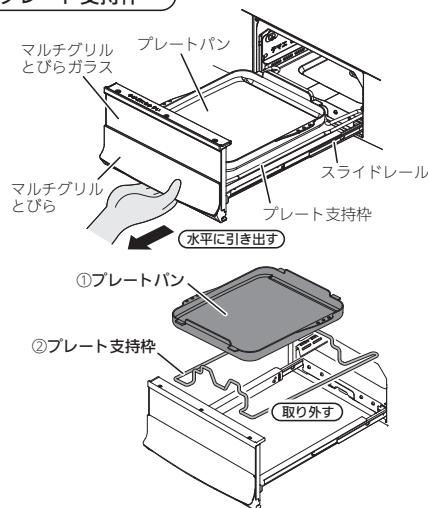
※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、プレートパン／キャセロール、プレート支持枠、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。

※スライドレールは取り外せません。  
※図はプレートパンの場合です。

- ①プレートパン／キャセロール  
②プレート支持枠

の順に、一つずつ持ち上げて取り外してください。

※プレートパン／キャセロールを取り外すときは、たまたま魚の脂などをこぼさないよう注意してください。  
※図はプレートパンの場合です。



**お手入れ方法** ※プレートパン／キャセロールとプレート支持枠のお手入れ方法が異なります。

- プレートパン** 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※プレートパン／キャセロールが十分冷めてからお手入れを行ってください。

※金属たわしなどは、セラミックコートのはく離の原因になるので、使わないでください。

※汚れたまま放置したり、使使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、セラミックコートのはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

- メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。

※クリームクレンザーは常用しないでください。

(塗装の表面にキズがつき、変色の原因になります。)



#### プレート支持枠

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水洗いしてください。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

#### その前に！

- お手入れは、
  - ・機器が冷めていることを確認する
  - ・ガス栓を閉める
  - ・点火／消火ボタンをロックする(24ページ)
  - ・手袋をする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

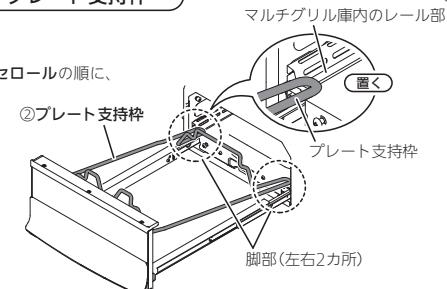
8

### プレートパン／キャセロール、プレート支持枠

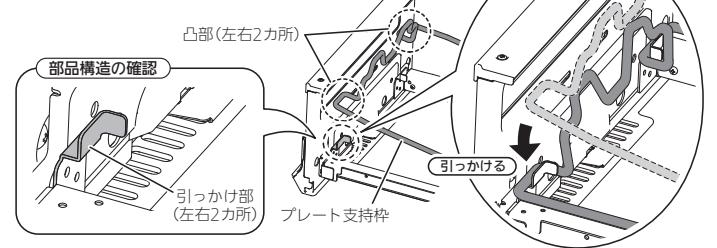
#### 取り付けかた

- ②プレート支持枠、①プレートパン／キャセロールの順に、一つずつ取り付けてください。

- プレート支持枠の脚部(左右2カ所)をマルチグリル庫内のレール部に置く。

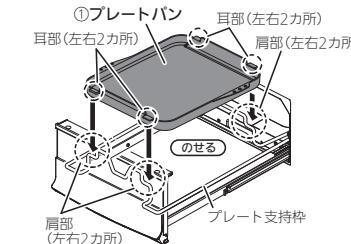


- プレート支持枠の凸部(左右2カ所)をマルチグリルとびらの引っかけ部(左右2カ所)に引っかける。



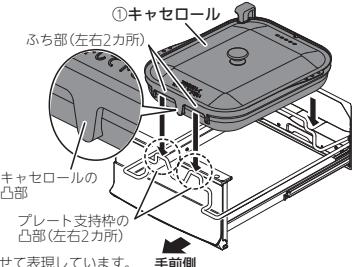
- プレートパン

部品構造の確認  
耳部(前後、左右4カ所)をプレート支持枠の肩部(前後、左右4カ所)にのせる。



- キャセロール

ふち部(左右2カ所)をプレート支持枠の凸部(左右2カ所)にのせる。  
※キャセロールのふた、本体には、それぞれ前後があります。  
キャセロールの凸部を手前側にして置いてください。



※図はわかりやすくするために、グリルとびらを透過させて表現しています。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こする音がした場合は、プレートパン／キャセロール、プレート支持枠が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

# お手入れ

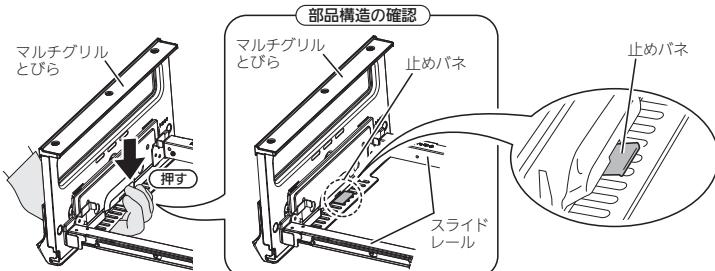
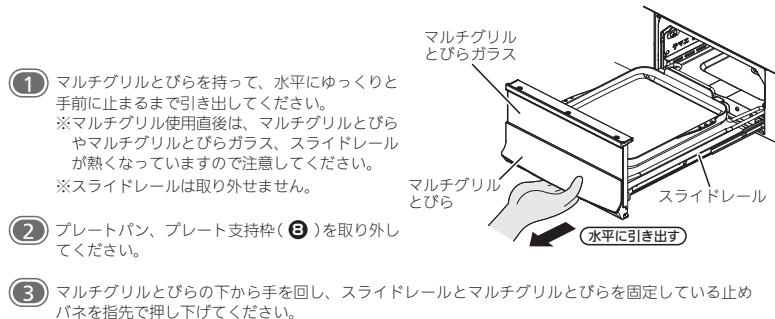
## 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

9

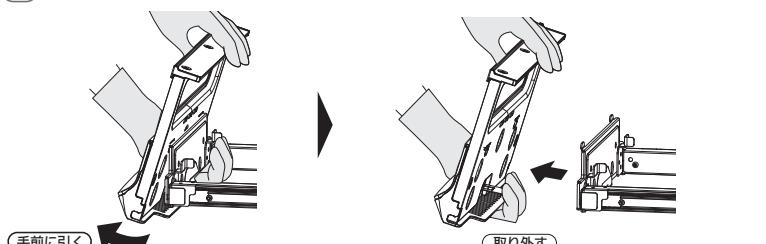
### マルチグリルとびら

#### 取り外しかた

- ・プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り外すことができません。
- ・無理な取り外しにより、強い力を加えると、溝部(2力所)、凸部(2力所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。



- ④ 片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



#### お手入れは、

- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・点火／消火ボタンをロックする(24ページ)
- ・手袋をする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

9

### マルチグリルとびら

#### お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残る場合があります。

※マルチグリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。

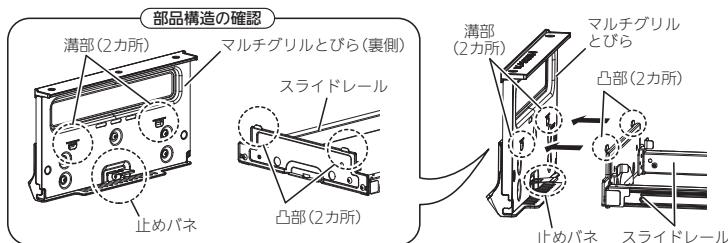
#### 取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

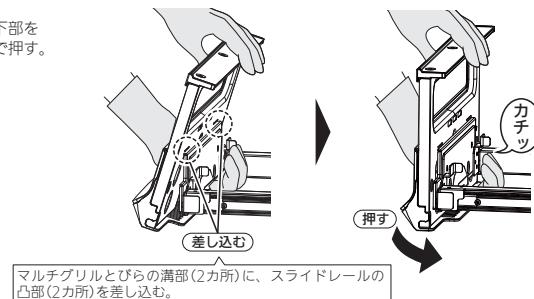
#### 取り付けかた

- ・プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り付けできません。
- ・無理な取り付けにより、強い力を加えると、溝部(2力所)、凸部(2力所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

- ① マルチグリルとびらの溝部(2力所)に、スライドレールの凸部(2力所)を差し込む。



- ② マルチグリルとびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。



# お手入れ

## 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

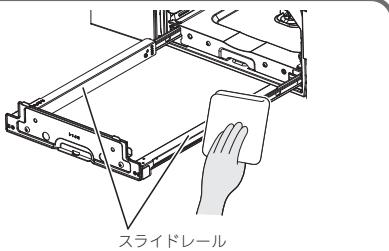
10

### スライドレール

※スライドレールは取り外せません。

#### お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



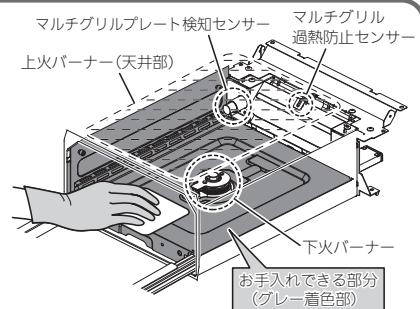
11

### マルチグリル庫内(側部、底部)

※マルチグリル庫内の部品は取り外せません。

#### お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- 水ぶきで汚れが取れないときは、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



※マルチグリルバーナー部(上下)には触らないでください。

炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。

また、下火バーナーの温度センサー、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはマルチグリル過熱防止センサー、マルチグリルプレート検知センサーが取り付けてあるので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。

◎お手入れは、

- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・点火／消火ボタンをロックする(24ページ)
- ・手袋をする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

12

### 機器表面、操作部、マルチグリル燃焼ランプ、電源ボタン／電源ランプ、赤外線発信部(レンジフード連動用)

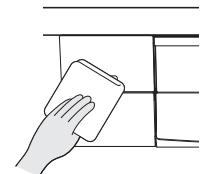
※機器表面、操作部、マルチグリル燃焼ランプ、電源ボタン／電源ランプ、赤外線発信部(レンジフード連動用)は取り外せません。

#### お手入れ方法

- ・乾いた布でよくふいてください。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

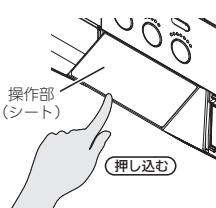
- ・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。



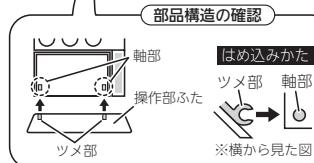
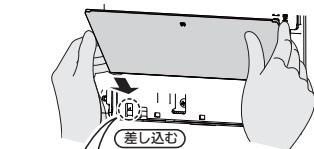
#### 操作部ふたが機器本体から外れた場合

※下図はコンロ操作部で説明しています。マルチグリル操作部も同じ要領で取り付けてください。

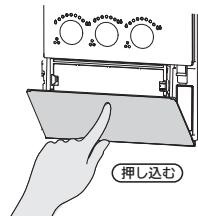
① 操作部(シート)を本体に押し込んでください。



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



③ 操作部(シート)のふたを押し込み、操作部(シート)に取り付けてください。



④ 操作部(シート)のふたと操作部(シート)に浮きがないことを確認してください。



# お手入れ

## 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

13

### サイドカバー

#### 取り外しかた

- 右手でサイドカバーを押さえ、左手で指かけ部を持って、まっすぐ手前に引き出してください。(手前のフックを見ながら、ゆっくりサイドカバーを手前にスライドさせてください。)

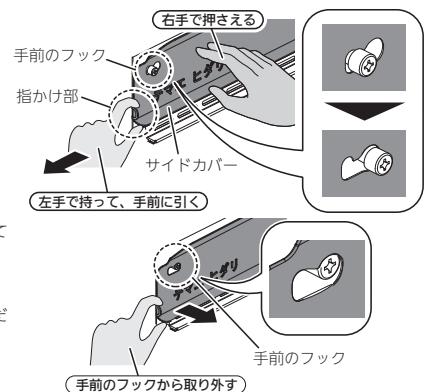
※マルチグリル庫内は、手前と奥にフックがあります。

- サイドカバーを手前のフックから取り外してください。

※サイドカバーには、(左)(右)があります。

※右図はサイドカバー(左)の場合です。

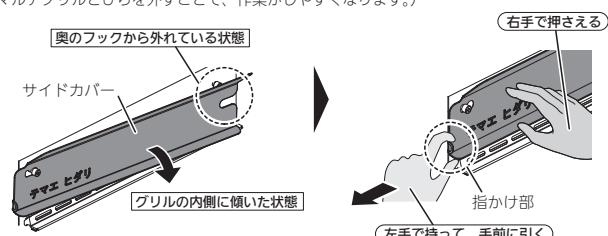
サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



#### 取り外しにくいときは・・・

サイドカバーには、手前と奥にフックがあります。引き出す際、先に奥のフックから外れると、マルチグリル内側に傾き、マルチグリルとびらが引き出しにくくなったり、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかり、途中までしか開かなくなる場合があります。

傾いたときは無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にするとサイドカバーの引っかかりがなくなり、マルチグリルとびらを引き出すことができます。(マルチグリルとびらを外すことで、作業がしやすくなります。)



#### お手入れ方法

水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、脂汚れで発火することがあります。

#### 取れにくい汚れのときは・・・

台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

### お手入れは、

- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・点火／消火ボタンをロックする(24ページ)
- ・手袋をする

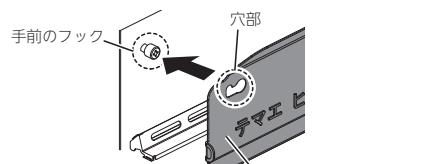
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする  
◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

13

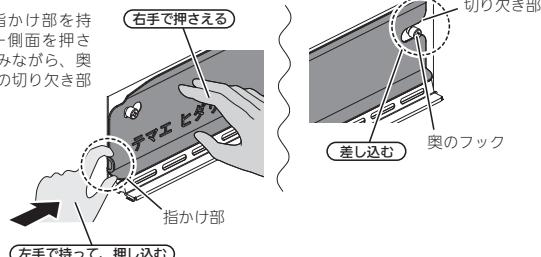
### サイドカバー

#### 取り付けかた

- 手前のフックにサイドカバーの穴部をサイドカバーの側面に手を添えて引っかけてください。



- 左手でサイドカバーの指かけ部を持ち、右手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ奥に押し込みながら、奥のフックにサイドカバーの切り欠き部を差し込む。



※サイドカバーには、(左)(右)がありますので、注意してください。

(指かけ部の近くに“テマエ ヒダリ”または“テマエ ミギ”と表示しています。)

※図はサイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こする音がした場合は、サイドカバーが正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

# よくあるご質問①

## とくに多いご質問です

### ご質問

- ・電源が入らない
- ・電源ランプが点滅している

### 火がつかない

- ・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

### 回答

参照  
ページ

乾電池が消耗しているためです。

新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。  
乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月～1年程度です。

21

鍋なし検知機能がはたらいているためです。

鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。  
鍋などを置いて、点火してください。

19

安心・安全機能がはたらいているためです。

自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。  
※調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと通常時より高温での調理ができますが、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。

また、あぶり高温炒めモードでも約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。  
※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。

18・39

### ご質問

点火すると他のバーナーも、  
スパーク(パチパチ)する

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

### 回答

参照  
ページ

1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。  
異常ではありません。

—

乾電池が消耗しています。  
新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。

21

煮こぼれなどによりコロバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。

61・62

バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。

8

アルミはく製する受けはご使用できません。  
使用しないでください。

—

ガス栓を閉めていると点火できません。  
ガス栓を全開にしてください。

24・43

LPガスをご使用の場合、LPガスがなくなりかけているときは、ご使用のLP事業者にお問い合わせください。

—

長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。

—

左右コロは、鍋などを置いていないと点火しません。  
マルチグリルは、ブレードパン／ふたをしたキャセロールを置いていないと点火しません。  
それぞれ、置いてから点火操作してください。

19・20

24・43

鍋底のへこみが大きな(4mm以上)鍋を使用すると、  
温度センサーが正しく密着しません。  
底がへこんでいない鍋を使用してください。

6・11

電源が入っているか確認してください。  
電源を入れないとすべての操作を受け付けません。

5・24

43

ロックされていると点火できません。  
ロックを解除してください。

24

温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく(マルチグリルは約5～10分)待ってから、再度点火してください。

—

### 全体

#### 点火しない

ご質問の詳細

- ① 点火しない
- ② 点火しにくい
- ③ スパーク(パチパチ)しない
- ④ 点火してもすぐ消える

# よくあるご質問 (2)

全体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
炎の状態がおかしい		煮こぼれなどによりコンロバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。 バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取付けてください。	61・62
炎が安定しない	①②	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	10
炎が黄色い、赤い	③④	アルミはく製する受けはご使用できません。	8
異常音をたてて燃える、消える	⑤⑥	バーナーの炎が一部短くなっています。 異常ではありません。	—
炎が均一でない	①④	使用中は換気してください。	9
使用中炎が消える	②⑤	加温器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。 マルチグリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	—
鍋にすがつく	⑥	火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	15
すぐに消火しない	—	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	—
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	—	バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	—
複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる	—	機器で動作する順番を設定しています。 異常ではありません。	—
電源が入りにくい(または入らない)	—	お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(約0.3秒)押してください。	5・24 43
コンロ、マルチグリル操作部ふたが開いた、外れた	—	力が加わると操作部ふたが下に開き外れる場合がありますが、故障ではありません。操作部ふたを元の位置に戻すとき間ができないように、強く押し込んでください。	70
電池ケースふたが外れた	—	ロックバーを上げると、電池ケースふたが外れますが故障ではありません。マルチグリルとびらを引き出し、パネルふたのツメを差し込み、ロックバーを下げてください。	22

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
部品が変色する	①②	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。 中性洗剤以外の洗剤をご使用になると、変色する場合があります。 ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	57 91
トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする	—	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面のドットや石目などの模様が摩耗することがありますが、ご使用上問題ありません。	—
乾電池を交換しても電源ランプが点滅する	—	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。 乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月~1年程度です。	21
乾電池を交換しても電源ランプが点滅する	—	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。 未使用的乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形:2個)に交換してください。	21
点火／消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	—	点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(最長約5秒)異常ではありません。	—
市販の焼網が使えない	—	なすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、あぶり高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。(左右コンロのみ)	39
コンロ使用時に…	①② ③④ ⑤	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。 鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	23 6・11 62
コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 しばらく待ってから再度点火してください。	18
コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。 ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。 鍋底が焦げていないか確認してください。 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	18
コントローラーが点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	①	コントローラーが点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	18
弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	—	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	—	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	—

# よくあるご質問 (3)

コントローラー

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
<b>コンロ使用時に…(続き)</b>			
① 調理中に消火する	無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することができます。	23	
② 油が高温になっていても自動消火しない	後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	—	
③ 点火してもすぐ消える	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。	18・39	
④ 自動で火力が変わる	弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。		
⑤ 鍋底がひどく焦げついで消火する	弱火になると支障のある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	19・39	
⑥ 弱火になって1分後に消火する	調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。		
ご質問の詳細			
① 調理中に消火する	弱火になると支障がある調理の場合は、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。		
② 油が高温になっていても自動消火しない	鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。	19	
③ 点火してもすぐ消える	異常ではありません。		
④ 自動で火力が変わる	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきづくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	—	
⑤ 鍋底がひどく焦げついで消火する	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきづくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	—	
⑥ 弱火になって1分後に消火する	火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。(左右コンロ)	19	

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
<b>温度キープモード使用時に…</b>			
① 揚げものがうまくできない	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・11	
② 焼きものがうまくできない	油の量は、500~1000mLが適切です。	23・29	
③ 「C」表示が点滅のまま変わらない	鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。		
ご質問の詳細			
① 揚げものがうまくできない	焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。	30	
② 焼きものがうまくできない	設定温度を下げる場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続けます。	29・30	

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
<b>湯わかしモード使用時に…</b>			
① お湯がぬるい	鍋が湯わかしに適しているか確認してください。	23・31	
② お知らせが遅い	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・11	
③ ふきこぼれる	水の量は、500~2000mLでやかんや鍋の最大容量の6~7割が適切です。	23・31	
ご質問の詳細			
① お湯がぬるい	湯わかしのお知らせ時間を変更できます。	55	
② お知らせが遅い	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	32	
③ ふきこぼれる	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。		
④ 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になつたり、消火したりします。	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になつたり、消火したりします。	31	
⑤ エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、ふっとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように風向を調節してください。	エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、ふっとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように風向を調節してください。	10	

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
<b>麵ゆでモード使用時に…</b>			
① お湯がぬるい	鍋が麵ゆでに適しているか確認してください。	23・33	
② お知らせが遅い	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・11	
③ ふきこぼれる	水の量は、500~3000mLで鍋の大きさに応じた水量(最大容量の約半分をめやす)が適切です。	23・33	
ご質問の詳細			
① お湯がぬるい	麵ゆでお知らせ時間変更できます。	55	
② お知らせが遅い	設定を変更してください。		
③ ふきこぼれる	お湯から麵ゆでモードを使用した場合は、ゆで加減が弱めになります。	34	
④ ふっとうするまでに鍋を動かしたり、ふたをしたり、水をかき混ぜたりすると、お知らせのタイミングが前後します。また、ふきこぼれる原因になります。	ふっとうするまでに鍋を動かしたり、ふたをしたり、水をかき混ぜたりすると、お知らせのタイミングが前後します。また、ふきこぼれる原因になります。		
⑤ 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に麵を入れるお知らせをする場合があります。	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に麵を入れるお知らせをする場合があります。	10	
⑥ エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火やふっとうする前に麵を入れるお知らせをする場合があります。風が当たらないように風向を調節してください。	エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火やふっとうする前に麵を入れるお知らせをする場合があります。風が当たらないように風向を調節してください。	34	
⑦ 塩を入れる場合は、麵を入れるお知らせのあとに入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。	塩を入れる場合は、麵を入れるお知らせのあとに入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。	33	
⑧ 麵ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。	適さない麵は、手動で調理してください。		

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
<b>炊飯モード使用時に…</b>			
① ふきこぼれる	鍋が炊飯に適しているか確認してください。	23・36	
② ごはんがかたい	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・11	
③ ごはんがやわらかい	お米の量や水量を正しく計量してください。	36	
④ ごはんがおこげ調整	ごはん・もっちり炊きあげ調整、炊きこみおこげ調整ができます。設定を変更してください。	35	
⑤ よく洗米してください。	よく洗米してください。	55	
⑥ 無洗米を使用する場合は、1~2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	無洗米を使用する場合は、1~2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	35	
⑦ 鉛柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	鉛柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	—	
⑧ エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように、風向を調節してください。	エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように、風向を調節してください。	10・38	
⑨ 洗米したあとと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。	洗米したあとと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。	35	
⑩ 炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。	炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。		
⑪ 自動消火したあと、約10分むらしが必要です。むらしをしないとうまく炊きあがりません。	自動消火したあと、約10分むらしが必要です。むらしをしないとうまく炊きあがりません。	38	
⑫ むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。		
⑬ もう一度炊飯モードで炊いてください。	もう一度炊飯モードで炊いてください。	35・37	
⑭ 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。(おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)	水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。(おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)		

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

# よくあるご質問 ④

## マルチグリル

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火／消火ボタンから手を放してもスパーク(バチバチ)する		点火／消火キーから手を離してもスパークが続きます。(最長約7秒) 異常ではありません。	—
マルチグリルの点火操作を受け付けない		点火不良後には、安心・安全機能が作動し、約5秒間は受け付けません。 しばらく待ってから、再度点火操作してください。	—
マルチグリル使用時に…			
ご質問の詳細			
① 焼けすぎる	(2)(3)	マルチグリルとびらは確実に閉めてください。	43
② 焼け足りない	(4)(7)	①② 調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。 ③ 調理物に合った火加減に調節してください。 マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けてください。 ②③ また、マルチグリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。 ① みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いてください。 ② 冷凍の調理物はしっかりと解凍し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。	49～52
③ 焼きムラ		脂の多い調理物を焼くと煙が多く出るため、マルチグリル排気口以外からも煙が出る場合があります。 異常ではありません。	—
④ 煙が出る	(4)	初めてマルチグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	43
⑤ オートメニューを受け付けない	(5)	マルチグリル庫内やプレートパン／キャセロールが汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	69
⑥ 火力が変わる	(6)	連続焼きなどマルチグリル庫内の温度が高くなりすぎるとオートメニューは受け付けません。調理モードは受け付けますが、マルチグリル過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することができます。マルチグリル庫内が冷めるまで、しばらく(約5～10分)待ってから使用してください。	46
⑦ 火力が変わらない	(7)	火力は自動的に切り替わります。異常ではありません。	—
⑧ 調理中に消火する		高温になり過ぎることを防止するために、自動的に火加減を調節したり、消火します。	—
⑨ 点火しない	(8)	連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になっている場合は、マルチグリル庫内が冷めるまで、しばらく(約5～10分)待ってから使用してください。 調理中は、温度コントロールのため上火や下火が消火することができます。異常ではありません。	18・46
ご質問の詳細			
① ブレートパン／キャセロールがぬれていられないか確認し、ぬれている場合はひいてから再度点火してください。		ブレートパン／キャセロールがぬれていられないか確認し、ぬれている場合はひいてから再度点火してください。	—
② 弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをはやく閉開すると、消火する場合がありますのでゆっくり閉開してください。		弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをはやく閉開すると、消火する場合がありますのでゆっくり閉開してください。	15
③ 水などが吹きこぼれると自動的に消火します。		水などが吹きこぼれると自動的に消火します。 水などが吹きこぼれないように、キャセロール内側の側面にある段差から1.5cm以下くなるようにしてください。	44
④ ブレートパンに水分が多い食材を入れて調理した場合、ブレートパンに水が入っていると判断し、自動消火することができます。異常ではありません。		ブレートパンに水分が多い食材を入れて調理した場合、ブレートパンに水が入っていると判断し、自動消火することができます。異常ではありません。	—
⑤ 水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。		水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。	—

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
マルチグリル使用時に…(続き)	⑧	マルチグリルタイマーが終了すると自動的に消火します。再度点火してください。	47
ご質問の詳細	⑨	コンロにくらべて点火に時間がかかります。 異常ではありません。	—
⑧ 調理中に消火する		機器が冷えている状態で点火すると、上火バーナーの火がつかない場合がありますが、異常ではありません。 再度点火してください。	—
⑨ 点火しない		調理物に含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。 異常ではありません。	—
マルチグリルとびらが途中までしか開かない			
ご質問の詳細			
① サイドカバーが奥のフックから外れ、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかる場合があります。 無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にしてください。 スライド扉の特性として、開ききる直前に通常よりも引き出しが力が重くなることがあります、異常ではありません。ゆっくり引き出してください。		71	
② すぐ_ADDRESS		サイドカバーが奥のフックから外れ、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかる場合があります。 無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にしてください。 スライド扉の特性として、開ききる直前に通常よりも引き出しが力が重くなることがあります、異常ではありません。ゆっくり引き出してください。	—
③ 風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。		すぐ_ADDRESS	7
④ バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついているか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。		風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	10
⑤ 周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。		バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついているか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	62
⑥ コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。		周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	8
⑦ 異常ではありません。		コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。	—
⑧ バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。		異常ではありません。	61・62
⑨ バーナーキャップが正しく取り付けされないと、音がする場合があります。		バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	—
ガスのにおいがするいやなにおいがする			
ご質問の詳細			
① 火力を切り替える動作音です。異常ではありません。		① 「ポン」と音がする	—
② 点火後や消火後にキシミ音がですが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起る音です。		② 「カチッ」と音がする	—
③ 異常ではありません。		③ キシミ音がする	—
④ コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。		④ 「シャー」と音がする	—
⑤ マルチグリルが燃焼する音です。		⑤ 「ブー」と音がする	—
⑥ 機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。		⑥ 点火初期に「ポップ」と音がする	—
⑦ 赤外線発信部の正面で操作してください。		レンジフードが動作(停止)しない	53・54
⑧ 赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。		赤外線の反射しにくい服(黒い服やピロード、毛糸の服など)を着て操作すると、動作しない場合があります。	—
⑨ 赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。お手入れしてください。		レンジフード側の操作部で操作してください。	70
⑩ 消火してから数分後に自動停止または、常時換気となります。レンジフードの種類により、停止方法が異なります。レンジフードの取扱説明書を参照してください。		レンジフードの取扱説明書を参照してください。	53

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

ブザー報知・お知らせ表示 ①

※A：カスタマイズで音声なしに設定している場合は、ブザー音が異なります

※B：お知らせ表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ／マルチブリルの消火操作のいずれかで消えます。また、表示が消えたあとでも直前のお知らせ表示を下記の操作で確認できます。

- ①電源ボタンを押し、電源を入れる。  
②10秒以内にマルチグリル操作部の「+」「-」キーを3秒以上同時押しする。マルチグリル操作部のタイマー表示部にお知らせ表示をお知らせ表示を10回点滅表示します。

ブザー音※A	お知らせ表示※B	部位	表示箇所	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー/(1回)	—	コンロ	—	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約120分連続使用した場合など。	コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、再度点火してください。 マルチグリルのオートメニューを続けて使用する場合、しばらく(約5～10分)待ってから再度点火してください。	18
		左右コンロ	—	あぶり高温炒めモード終了	設定後、約60分連続使用した場合など。		27
	H※10回点滅後に消灯します。	左右コンロ	使用部位のタイマー部	コンロタイマー終了	タイマー設定時間や自動調理が終了したとき。	マルチグリルのオートメニューを続けて使用する場合、しばらく(約5～10分)待ってから再度点火してください。	45・47
		マルチグリル	マルチグリルタイマー部	マルチグリルタイマー終了			
ピピー/(1回)	点滅※乾電池交換するまで電源ランプ	—	—	乾電池交換のお知らせ	乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	21
	H※10回点滅後に消灯します。	マルチグリル	マルチグリルタイマー部	庫内の高温検知	オートメニュー使用時に庫内の温度が高い場合など。	しばらく(約5～10分)待ってから再度設定するか、調理モードの「焼く」を使用してください。	45・47
	点滅※火力表示ランプ	左右コンロ	火力表示ランプ	鍋なし検知機能の作動	点火時に鍋などを置いていない場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	19
	H※交互点滅	マルチグリル	マルチグリルタイマー部	プレート検知機能の作動	点火時にプレートパン／キャセロールを置いていない場合など。	プレートパン／キャセロールを置いてから、再度点火してください。	20
ピー/(3回)	H※交互点滅	左コンロ	左コンロタイマー部	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 よくあるご質問② 「コンロ」「コンロ使用時に…」 ①調理中に油燃焼する鍋底がひどく焦げついて消火する を確認してください。 天ぷら油過熱防止機能がはたらいて消火した場合は、温度センサーが高温のため、点火しても消火する場合があります。 冷めるのを待ってから再度点火してください。	18・76
		右コンロ	右コンロタイマー部				
		後コンロ	左コンロタイマー部				
		マルチグリル	マルチグリルタイマー部			マルチグリルの空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	18
	点滅※火力表示ランプ	左右コンロ	火力表示ランプ	鍋なし検知機能の作動	点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	19
	H※交互点滅	マルチグリル	マルチグリルタイマー部	プレート検知機能の作動	点火後にマルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続いた場合など。	プレートパン／キャセロールを置いてから、再度点火してください。	20
	H※交互点滅	左コンロ	左コンロタイマー部	点火時に着火しなかった	煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れなど。	点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。 バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	62
		右コンロ	右コンロタイマー部				
		後コンロ	左コンロタイマー部				
		マルチグリル	マルチグリルタイマー部			着火不良など。	統けて使用する場合は、再度点火してください。
	H※交互点滅	左コンロ	左コンロタイマー部	立消え安全装置の作動	炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	煮こぼれした場合は、お手入れしてください。	18・62
		右コンロ	右コンロタイマー部				
		後コンロ	左コンロタイマー部				
		マルチグリル	マルチグリルタイマー部			統けて使用する場合は、しばらく(約5～10分)待ってから再度点火してください。	
H※交互点滅	マルチグリル	マルチグリルタイマー部	メニュー選択間違い	プレートパン／キャセロール、メニュー選択を間違っている場合など。	プレートパン／キャセロールとメニュー選択が正しいことを確認してください。	—	—
	マルチグリル	コンロ、マルチグリル	全タイマー部	感震停止機能の作動	震度4以上を検知した場合など。	水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。	18

## ブザー報知・お知らせ表示②

※A：カスタマイズで音声なしに設定している場合は、ブザー音が異なります。

※B：お知らせ表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ/マルチグリルの消火操作のいずれかで消えます。  
また、表示が消えたあとでも直前のお知らせ表示を下記の操作で確認できます。

①電源ボタンを押し、電源を入れる。

②10秒以内にマルチグリル操作部の「+」「-」キーを3秒以上同時押しする。

マルチグリル操作部のタイマー表示部にお知らせ表示を10回点滅表示します。

ブザー音※A	お知らせ表示※B	部位	表示箇所	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
—	点滅	火力表示ランプ	左右コンロ	火力表示ランプ	鍋なし検知センサーチェック	鍋などを長時間置いた場合か温度センサーの故障など。	コンロは鍋などを一旦上げてください。 マルチグリルはマルチグリルとびらを一旦開けてください。 ブザー報知が止まらない場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。
	23 交互点滅	火力表示ランプ	左コンロ	左コンロタイマー部			19
			右コンロ	右コンロタイマー部			20
			マルチグリル	マルチグリルタイマー部	プレート検知センサーチェック		
ビー／ (3回)	10 20 交互点滅 24 30 交互点滅 31 32 交互点滅 40 51 交互点滅 54 60 交互点滅 66 80 交互点滅	左コンロ	左コンロタイマー部	操作部、温度センサー、マルチグリル過熱防止センサー、感震センサー、ガスコントローラーの故障	部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ(コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し)、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	—
		右コンロ	右コンロタイマー部				
		後コンロ	左コンロタイマー部				
		マルチグリル	マルチグリルタイマー部				
		コンロ、マルチグリル	全タイマー部				
	70 71 交互点滅 72 73 交互点滅	左コンロ	左コンロタイマー部	電子部品の故障			
		右コンロ	右コンロタイマー部				
		後コンロ	左コンロタイマー部				
		マルチグリル	マルチグリルタイマー部				
		コンロ、マルチグリル	全タイマー部				

交互点滅 2パターンの表示が交互に点滅します。

上記の処置方法で直らないときは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

# 音声報知一覧表 ①

主な音声は下記の通りです。

報知要因	ブザー音	音声		
電源ボタン ON(0.3秒押し)	ピッ	—		
電源 OFF	電源 ON 状態で電源ボタンを押した場合	ピー		
	電源オートパワーオフが作動した場合	ピー		
電池警報	電池が消耗してきたとき	ピー 『乾電池が消耗しています 交換の準備をしてください』		
	電池の交換が必要なとき	ピー 『取扱説明書に従って乾電池を交換してください』		
ロックボタン	操作ロック設定時(3秒長押し)	ビビビッ		
	操作ロック解除時(3秒長押し)	ピー		
操作ロック中に、電源ボタン、ロックボタン以外のボタンを操作した場合	ブブー	『操作ロック中です 解除してください』		
機器使用中にロックボタンを操作した場合 (操作ロックが使用できない場合)	ブブー	『操作ロックできません 消火後設定してください』		
点火 / 消火ボタン	点火時	ピッ		
	消火時	ピー		
	鍋なし検知センサー	点火時 鍋ありの場合	ピッ	
		鍋なしの場合	ビビー	『***鍋を置いて下さい』
		燃焼時 鍋を上げたとき	ビビビッ	『鍋の上げ下げで火力が自動で切り替わります(※1)』
		鍋を置いたとき	ビビッ	『***火力が大きくなります(※2)』
			ビビビッ	『***鍋を置いてください まもなく消火します』
			ビビー ピー	『***消火しました』
コンロ火力調節	最大火力設定で右に回した場合	ビビー	『最大です』	
	最小火力設定で左に回した場合	ブブー	『最小です』	
	火力自動調節時に火力調節したとき	ブブー	『火力調節できません 自動調節中です』	
火力自動調節	初回弱火時	ビビビッ	『***温度が高くなっています 火力自動調節に切り替わりました』	
	弱火のときに火力調節したとき	ブブー	『火力調節できません 自動調節中です』	
	弱火から強火に自動で切り替わるとき	ビビッ	『***火力が大きくなります(※2)』	
	ハイカット温調 30分経過時	ピー	『***安全装置がはたらき消火しました』	
あぶり高温炒めモード	設定時(3秒押し)	ビビビッ		
	初回弱火時	ビビビッ	『***温度が高くなっています 火力自動調節に切り替わりました』	
	設定してから 60分経過時	ピー	『***消し忘れ消火機能がはたらき消火しました』	

\*\*\*は内容により異なります。

※1：2回目以降は、報知しません。  
※2：2回目以降は、ブザー音のみです。

\*\*\*は内容により異なります。

報知要因	ブザー音	音声
温度キープモード	温度キープ設定時	ピッ 『温度を設定できます』
	温度変更時	ピッ(ブッ) —
	最大温度設定で「+」キーを押した場合	ビビー 『最大です』
	最小温度設定で「-」キーを押した場合	ブブー 『最小です』
タイマーモード	初回設定温度到達時	ビビビッ 『***設定温度になりました』
	タイマー設定時	ピッ 『タイマーを設定できます』
	タイマー時間変更時	ピッ(ブッ) —
	最大時間設定で「+」キーを押した場合	ビビー 『最大です』
	最小時間設定で「-」キーを押した場合	ブブー 『最小です』
	タイマー終了 30秒前	ビビビッ —
	タイマー終了時	ピー 『***タイマーを終了しました』
	湯わかし設定時	ピッ 『ふっとう後の保温時間を設定できます』
湯わかしモード	保温時間変更時	ピッ(ブッ) —
	保温前(保温中)に「温度」「タイマー」「あぶり 高温炒め」キーを押したとき	ブブー 『変更できません 湯わかし中です』
	最大時間設定で「+」キーを押した場合	ビビー 『最大です』
	最小時間設定で「-」キーを押した場合	ブブー 『最小です』
	保温へ切り替わるとき	ビビビッ 『***ふっとうしました 保温中です』
	湯わかし保温終了 30秒前	ビビビッ —
	湯わかし保温終了時	ピー 『***湯わかし保温を終了しました』
	湯わかし(保温なし)終了時	ピー 『***湯わかしを終了しました』
麵ゆでモード	麵ゆで設定時	ピッ 『ふっとう後のゆで時間を設定できます』
	ゆで時間変更時	ピッ(ブッ) —
	麵ゆで前に「温度」「湯わかし」「タイマー」「 あぶり高温炒め」キーを押したとき	ブブー 『変更できません 湯わかし中です』
	麵ゆで中に「温度」「湯わかし」「タイマー」「 あぶり高温炒め」キーを押したとき	ブブー 『変更できません 麵ゆで中です』
	ふっとうし、麵を投入できる状態のとき	ビビビッ 『***ふっとうしました 麵を入れて 湯わかしキーを押してください』
	麵を投入し、「湯わかし」キーを押したとき	ピッ —
	最大時間設定で「+」キーを押した場合	ビビー 『最大です』
	最小時間設定で「-」キーを押した場合	ブブー 『最小です』
麺ゆで終了時	麵ゆで終了 30秒前	ビビビッ —
	麵ゆで終了時	ピー 『***麺ゆでを終了しました』

# 音声報知一覧表(2)

\*\*\*は内容により異なります。

報知要因		ブザー音	音声
炊飯モード	ごはん、もっちりごはん、炊き込みごはん設定時	ピッ	—
	ごはん燃焼中に「炊飯」キーを押したとき	ブブー	『変更できません 炊飯中です』
	むらし開始時(消火時)	ビビビツ	『後コンロ消火しました むらし中です』
	むらし中に「炊飯」キーを押したとき	ブブー	『変更できません むらし中です』
	むらし終了時(ごはん終了時)	ピー	『後コンロごはんが炊けました』
	おかゆ設定時	ピッ	—
	おかゆ燃焼中に「炊飯」キーを押したとき	ブブー	『変更できません 炊飯中です』
	おかゆ終了時	ピー	『後コンロおかゆが炊けました』
	コンロ使用中報知	コンロ点火30分、60分、90分後	ピピビツ
グリル点火／消火ボタン	プレート点火時	ブレートありの場合	ピッ
		ブレートなしの場合	ピッ
	燃焼時	グリルとびら『閉』状態を15秒継続	ビビビツ
		グリルとびら『閉』状態を30秒継続	ビーピー
		『マルチグリルとびらを閉めてください まもなく消火します』	ビー
オートメニュー モード	メニュー設定時	ピッ	『火加減を選択してください』
	火加減設定時	ピッ	—
	「+」「-」キーを押したとき	ブブー	『設定できません』
	点火後に「オートメニュー」「調理モード」「火加減」キーを押したとき	ブブー	『変更できません 調理中です』
	残り時間が確定したとき	ピピビツ	—
	オート調理終了30秒前	ピピビツ	—
	オート調理終了時	ピー	『マルチグリル 終了しました』
	グリルが高温時に「オートメニュー」キーを押したとき	ブブー	『マルチグリルが熱くなっています 冷めるまでしばらくお待ち下さい』
	焼く、あたためる、ノンフライ設定時	ピッ	『火加減とタイマーを設定してください』
調理モード	焼く、あたためる、ノンフライで火加減設定時	ピッ	—
	煮る、蒸す、パン設定時	ピッ	『専用のキャセロールをお使いください タイマーを設定してください』
	煮る、蒸す、パン選択時に「火加減」キーを押したとき	ブブー	『設定できません』
	タイマー時間変更時	ピッ(ブツ)	—
	最大時間設定で「+」キーを押した場合	ビビー	『最大です』
	最小時間設定で「-」キーを押した場合	ブブー	『最小です』
	点火後に「オートメニュー」「調理モード」「火加減」キーを押したとき	ブブー	『変更できません 調理中です』
	タイマー終了30秒前	ピピビツ	—
	タイマー終了時	ピー	『マルチグリル 終了しました』

\*\*\*は内容により異なります。

報知要因	ブザー音	音声
カスタマイズ機能設定時	右コンロの「+」「-」キーを3秒以上同時押ししたとき	ピビビツ 『カスタマイズ機能です 各種設定を変更できます』
音声お知らせ機能変更	「0 1」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『音声を設定できます』 ピッ(ブツ) 『音声なしです／音声あります』
音量設定変更	「0 2」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『音量を変更できます』 ピッ(ブツ) 『小です／中です／大です』
ブザーの音程設定変更	「0 3」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『ブザーの音質を変更できます』 ピッ(ブツ) 『低音です／標準です』
感震停止機能変更	「0 4」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『感震停止機能を設定できます』 ピッ(ブツ) 『解除します／設定します』
電源オートパワーオフ時間(自動電源オフ時間)変更	「0 5」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『自動電源オフ時間を変更できます』 ピッ(ブツ) 『**＊分に設定します』
コンロ消し忘れ消火機能時間変更	「0 6」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『消し忘れ消火機能の時間を変更できます』 ピッ(ブツ) 『**＊分に設定します』
レンジフード運動機能変更	「0 7」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『レンジフード運動運転機能を設定できます』 ピッ(ブツ) 『解除します／設定します』
レンジフード風量切替機能変更	「0 8」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『レンジフード風量運動機能を設定できます』 ピッ(ブツ) 『解除します／設定します』
Welcome サインNEXT サイン機能変更	「0 9」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『NEXT サイン機能を設定できます』 ピッ(ブツ) 『解除します／設定します』
省電力モード変更	「1 0」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『操作表示の点灯時間を変更できます』 ピッ(ブツ) 『20秒に設定します／30秒に設定します／常に点灯します』
湯わかしお知らせ時間変更 麺ゆでお知らせ時間変更	「1 1」表示にしたとき 「1 2」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『湯わかしモードふっとうお知らせ時間を変更できます』 ピッ 『麺ゆでモードふっとうお知らせ時間を変更できます』 ピッ(ブツ) 『早めです／やや早めです／標準です／やや遅めです／遅めです』
ごはん焼き上げ調整変更 もっちり焼き上げ調整変更 焼きこみおこげ調整変更	「1 3」表示にしたとき 「1 4」表示にしたとき 「1 5」表示にしたとき 「+」「-」キーを押したとき	ピッ 『ごはんモード焼き具合を変更できます』 ピッ 『もっちりごはんモード焼き具合を変更できます』 ピッ 『焼きこみごはんモードおこげを変更できます』 ピッ(ブツ) 『弱めです／標準です／強めです』
カスタマイズ全ての設定内容リセット時	「1 6」表示にしたとき 炊飯キーを3秒以上押したとき	ピッ 『炊飯キーを3秒押してすべての設定をリセットします』 ピー <sup>1</sup> 『全ての設定をリセットしました』
カスタマイズ設定内容登録時	電源ボタンを押したとき 最後の操作から60秒経過したとき	ピー <sup>1</sup> 『設定しました』
直前のお知らせ表示の確認時	グリル操作部の「+」「-」キーを3秒以上同時押ししたとき	ピビビツ 『最新のエラー履歴を確認できます』

# 長期間使用しない場合／仕様

## 長期間使用しない場合

- ・ガス栓を閉め、乾電池を取り出してください。
- 乾電池を入れたままにすると、乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。
- ・機器が冷めていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
- 再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、乾電池を入れてから使用してください。

## 仕様

商 品 名	ガスピルトインコンロ（トッププレート75cm幅、左右チャオタイプ）				
型 番	210-H540型	210-H542型	210-H544型	210-H546型	210-H548型
ト ッ プ プ レ ト 仕 様	ブラウンミラー	シルバーミラー	クリアグレー	クリアベージュ	オレンジベージュ
型 式 名	C3S02PWA				

商 品 名	ガスピルトインコンロ（トッププレート60cm幅、左チャオタイプ）				
型 番	210-H550型	210-H552型	210-H554型	210-H556型	210-H558型
ト ッ プ プ レ ト 仕 様	ブラウンミラー	シルバーミラー	クリアグレー	クリアベージュ	オレンジベージュ
型 式 名	C3S01PJAL				

商 品 名	ガスピルトインコンロ（トッププレート60cm幅、右チャオタイプ）				
型 番	210-H551型	210-H553型	210-H555型	210-H557型	210-H559型
ト ッ プ プ レ ト 仕 様	ブラウンミラー	シルバーミラー	クリアグレー	クリアベージュ	オレンジベージュ
型 式 名	C3S01PJAR				

点火方式	連続スパーク点火					
	全バーナー ・立消え安全装置 ・感震停止機能 ・電源オートパワーオフ機能 ・音声おらせ機能 ・ロック機能 ・焦げつき自動消火機能					
安心・安全機能	コンロバーナー ・調理油過熱防止装置(天ぷら油過熱防止機能) ・コントロ消し忘れ消火機能 左右コンロバーナー ・鍋なし検知機能 マルチグリル(クリドル)バーナー ・マルチグリル消し忘れ消火機能 ・マルチグリル過熱防止セッサー ・プレート検知機能					
付属品	・取扱説明書(保証書付)・工事説明書 ・はじめてのマルチグリルクッキングブック ・お問い合わせ先一覧表 ・プレートパン ・アルカリ乾電池(単1形:2個)					
ト ッ プ プ レ ト	60cm幅タイプ 75cm幅タイプ					
外 形 尺 法	高さ271mm×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅592mm)					
質 量	25.5kg(本体)、1kg(プレートパン) 26.5kg(本体)、1kg(プレートパン)					

型番	使 用 ガ ス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量kW					
		個別ガス消費量			全点火時 ガス消費量		
		チャオコンロ	標準コンロ(注1)	後コンロ	マルチグリル		
210-H540型	都市ガス(13A)用	4.20 {3,610kcal/h}	—	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	10.7 {9,200kcal/h}	R<1/2 (メネジ)
210-H542型	都市ガス(13A)用	4.20 {3,610kcal/h}	—	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	10.7 {9,200kcal/h}	R1/2 (メネジ)
210-H544型	L P ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	—	1.28 {0.092kg/h}	2.33 {0.167kg/h}	10.7 {0.767kg/h}	R1/2 (オネジ)
210-H546型	都市ガス(13A)用	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	9.90 {8,500kcal/h}	R1/2 (オネジ)
210-H548型	L P ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.33 {0.167kg/h}	9.90 {0.710kg/h}	R1/2 (オネジ)
210-H550型	都市ガス(13A)用	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	9.90 {8,500kcal/h}	R1/2 (オネジ)
210-H559型	L P ガ ス 用	4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.33 {0.167kg/h}	9.90 {0.710kg/h}	R1/2 (オネジ)

注1：210-H540型(トッププレート75cm幅)シリーズは、左右コンロともチャオコンロ仕様です。

※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ご了承ください。

# アフターサービス／廃棄時のお願い

## アフターサービス

### ◎保証について

- ・取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
- ・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間、一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されると、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- ・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

### ◎修理を依頼するときは

- ・『よくあるご質問』(73~80ページ)、『ブザー報知・お知らせ表示』(81~84ページ)を調べていただき、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。
- ・依頼される際は、次のことをお知らせください。
  - ①商品名：ガスピルトインコンロ
  - ②大阪ガス型番：マルチグリル操作部前面の表示または、銘板をご覧ください。(16ページ)  
(例：210-H540型)
  - ③故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
  - ④ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

## 廃棄時のお願い

### お 願 い

- ・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。  
もしお客さまで、旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。  
そのままにしておきますと、思わぬ事故の原因になります。

# 交換部品(消耗部品) <お客さまにて取り替え可能な部品>

・下記の部品(有料)は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

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

名称	形 状	本体価格(税別)	部品コード、型番
ごとく(大) (左右コンロ用)		¥ 1,700	1110H3600950
ごとく(小) (後コンロ用)		¥ 1,600	1210H5500951
バーナーキャップ(大) (左右コンロ用)		¥ 1,500	1210H5500955
バーナーキャップ(小) (後コンロ用)		¥ 900	1210H5500957
バーナーリングカバー(大) (左右コンロ用)		¥ 800	1210H5500973
バーナーリングカバー(小) (後コンロ用)		¥ 700	1210H5500974
マルチグリル排気口 カバー		¥ 750	1110H8200954
マルチグリル排気口 ちり受け		¥ 1,200	1210H5500978
サイドカバー(左)		¥ 1,000	1210H5000961
サイドカバー(右)		¥ 1,000	1210H5000962
プレート支持枠		¥ 2,500	1210H5000985
プレートパン		¥ 6,000	1210H5000984
マルチグリル クッキングブック		¥ 1,700	1210H5500890

・2015年9月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

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

詳しくは、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

アルカリ乾電池(単1形)は電気店などでお買い求めください。

・交換部品(消耗部品)の詳細は『各部のなまえ』(3~4ページ)を参照してください。

# 別売部品

・お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

名 称	形 状	本体価格(税別)	部品コード、型番
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥ 3,800	111-H002A型
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥ 5,200	LP 0150型*
キャセロール(セット)		¥ 13,500	1210H5400993
キャセロール ふたのみ		¥ 5,000	1210H5000988
キャセロール 本体のみ		¥ 8,500	1210H5000987
ミトン(2個)		¥ 800	1210H5000967
全面補助 ごとく		¥ 10,000	DP 0138型*
210-H550~H559型用 (黒色のみ*)		¥ 10,000	DP 0139型*

・2015年9月現在の価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

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

詳しくは、もよりの大坂ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。

\*ごとく、バーナーキャップ、バーナーリングカバー、マルチグリル排気口カバーと色が異なります。

\* : (株)ハーマンの取り扱い商品です。

大阪ガス株式会社

大阪市中央区平野町4-1-2  
Tel フリーダイヤル 0120-0-94817  
(お客さまセンター)