

家庭用

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

ガスビルトインコンロ

(レンジフード連動機能付)

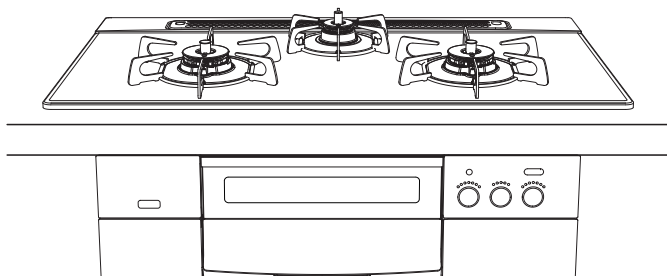
取扱説明書 保証書付

型 番

210-H590・H592型

210-H600・H601型

210-H602・H603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。

よく読んで安全に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ますと、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。

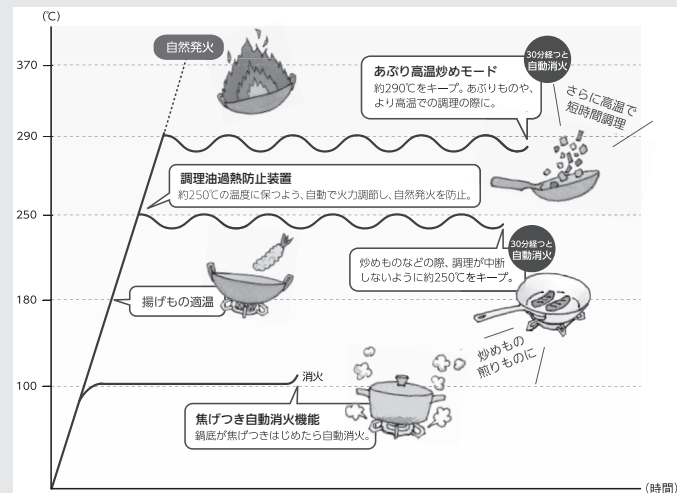
Siセンサーコンロについて

Siセンサーコンロ

全口センサー搭載

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、進化したコンロです。

温度センサーのはたらき



◎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

◎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□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

※鍋なし検知機能は左右コンロのみにたらく機能です。

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。
※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、異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がると、自動的に火力を調節したり、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

※☞☞ 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

安全にご利用のために

必ずお守りください(安全上の注意)・・・	7
----------------------	---

このコンロについて

省エネについて／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

コンロを使う準備	23
コンロの使いかた(基本操作)	25
タイマーモード(左右コンロ)	27
温度キープモード(左右コンロ)	29
湯わかしモード(左右コンロ)	31
麺ゆでモード(左右コンロ)	33
炊飯の準備	35
炊飯モード(後コンロ)	37
あぶり高温炒めモード(左右コンロ)	39
マルチグリルで調理	41
マルチグリルを使う準備	43
オートメニュー	45
オートメニュー(ごはん)	47
調理モード	49
調理モード(冷凍食品)	51

便利な使いかた

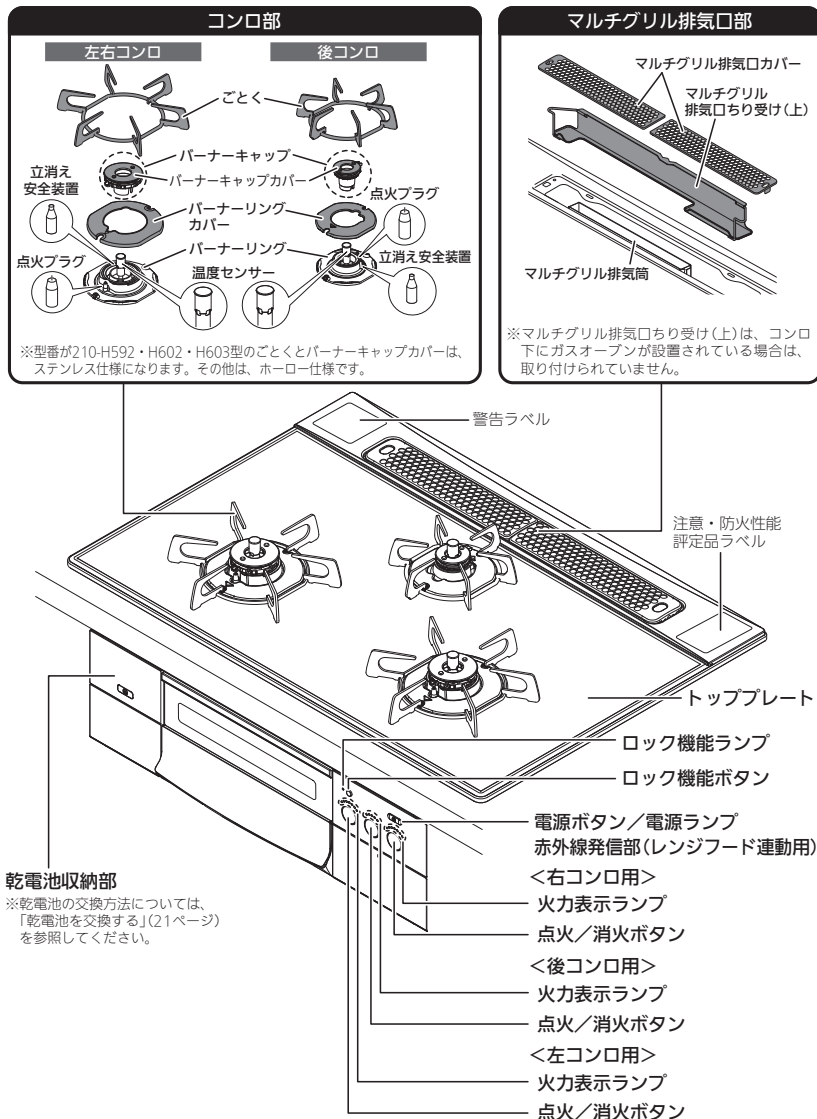
レンジフード連動機能	54
各種設定の変更(カスタマイズ機能)・・・	55

長くご利用いただくために

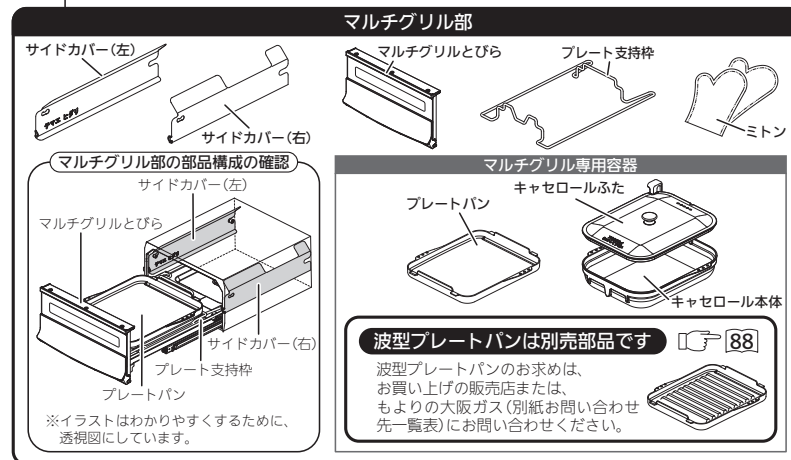
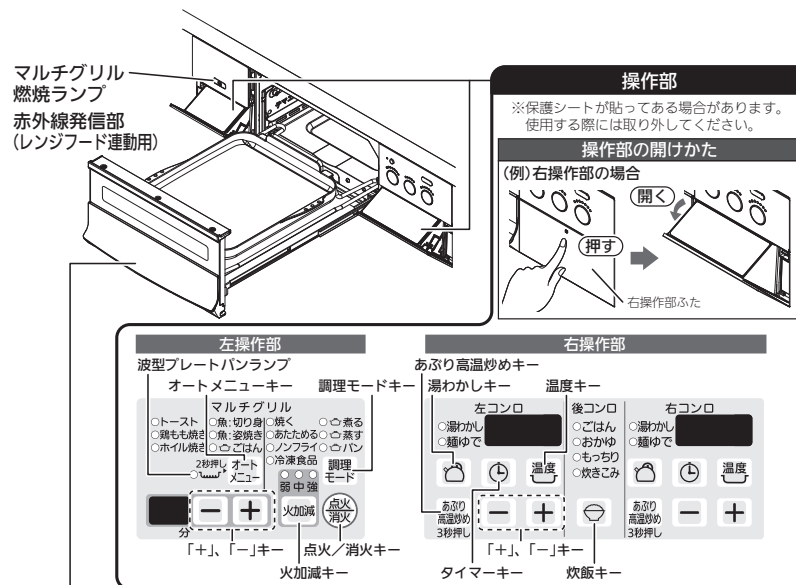
日常点検とお手入れ	57
お手入れ	59
よくあるご質問	73
プザー報知とお知らせ表示	81
長期間使用しない場合／仕様	85
アフターサービス／廃棄時のお願い	86
交換部品(消耗部品)	87
別売部品	88
保証書	裏表紙

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。



型番	トッププレート	幅	ごとく	左コンロ仕様	右コンロ仕様
210-H590型	ブラチナシルバー	75cm	ホーロータイプ	チャオコンロ	
210-H592型	シャンパンクリスタル		ステンレスタイプ		
210-H600型	ブラチナシルバー	60cm	ホーロータイプ	チャオコンロ	標準コンロ
210-H601型				標準コンロ	チャオコンロ
210-H602型	シャンパンクリスタル		ステンレスタイプ	チャオコンロ	標準コンロ
210-H603型				標準コンロ	チャオコンロ



かんたん操作ガイド

コンロを使う準備 ㊦ ㉓ マルチグリルを使う準備 ㊦ ㉔

共通操作 ①

はじめに・・・電源を入れる

『ピッ』と音がするまで押す (約0.3秒)

<p>左右コンロ</p> <p>タイマーで煮る、ゆでる</p> <p>㊦ ㉓</p>	<p>② 点火し、火力調節する</p> <p>弱火 → 強火</p> <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p>③ タイマー設定する</p> <p>1分</p>	<p>④ 点火/消火ボタンを戻す</p> <p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒 30分</p> <p>秒 00分</p> <p>秒 00分</p>
<p>左右コンロ</p> <p>揚げる、焼く</p> <p>㊦ ㉓</p>	<p>② 点火し、火力調節する</p> <p>弱火 → 強火</p> <p>炎があふれない程度に調節 (中火以上)</p>	<p>③ 温度を設定する</p> <p>180°C</p>	<p>④ 調理が終了したら、消火する</p> <p>設定温度到達</p> <p>調理開始</p> <p>180°C</p> <p>秒 00分</p>
<p>左右コンロ</p> <p>お湯をわかす</p> <p>㊦ ㉓</p>	<p>② 点火し、火力調節する</p> <p>弱火 → 強火</p> <p>炎があふれない程度に調節 (中火以上)</p>	<p>③ 湯わかしを設定する</p> <p>湯わかし</p> <p>5分</p>	<p>④ 点火/消火ボタンを戻す</p> <p>ふっとうしたら、保温(5分)開始</p> <p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒 30分</p> <p>秒 00分</p> <p>秒 00分</p>
<p>左右コンロ</p> <p>麺をゆでる</p> <p>㊦ ㉓</p>	<p>② 点火し、火力調節する</p> <p>弱火 → 強火</p> <p>炎があふれない程度に調節 (中火以上)</p>	<p>③ 麺ゆでを設定する</p> <p>湯わかし</p> <p>麺ゆで</p> <p>3分</p> <p>ふっとう</p>	<p>⑤ 点火/消火ボタンを戻す</p> <p>調理開始</p> <p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒 30分</p> <p>秒 00分</p> <p>秒 00分</p>
<p>後コンロ</p> <p>ごはんを炊く</p> <p>㊦ ㉓</p> <p>(下準備 ㊦ ㉓)</p>	<p>② 点火する</p>	<p>③ 炊飯を設定する</p> <p>ごはん</p> <p>炊飯</p> <p>3分</p>	<p>④ 点火/消火ボタンを戻す</p> <p>ごはんの場合</p> <p>自動消火後、むらし開始</p> <p>むらし終了2分前</p> <p>終了</p> <p>ごはん</p> <p>炊飯</p> <p>3分</p> <p>秒 30分</p> <p>秒 00分</p> <p>秒 00分</p>
<p>左右コンロ</p> <p>あぶる、炒める</p> <p>㊦ ㉓</p>	<p>② 点火し、火力調節する</p> <p>弱火 → 強火</p>	<p>③ あぶり高温炒めを設定する</p> <p>押ししている間点滅</p> <p>あぶり</p> <p>高温炒め</p> <p>3分</p>	<p>④ 調理が終了したら、消火する</p> <p>調理開始</p> <p>秒 30分</p> <p>秒 00分</p>
<p>マルチグリル</p> <p>オートメニューで調理する</p> <p>㊦ ㉓</p>	<p>② オートメニューを設定する</p> <p>トースト</p> <p>魚・切り身</p> <p>鶏肉・焼肉</p> <p>魚・焼き</p> <p>ポテト・焼き</p> <p>ごはん</p> <p>2分</p>	<p>③ 火加減を設定する</p> <p>弱中強</p> <p>火加減</p> <p>2分</p>	<p>④ 点火する</p> <p>残り時間を表示</p> <p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒 2分</p> <p>秒 30分</p> <p>秒 00分</p>
<p>マルチグリル</p> <p>調理モードで調理する</p> <p>㊦ ㉓</p>	<p>② 調理モードを設定する</p> <p>焼く</p> <p>お肉</p> <p>お魚</p> <p>お野菜</p> <p>冷凍食品</p> <p>10分</p>	<p>③ 火加減を設定する</p> <p>弱中強</p> <p>火加減</p> <p>10分</p>	<p>④ タイマーを設定する</p> <p>終了30秒前</p> <p>終了(自動消火)</p> <p>秒 10分</p> <p>秒 30分</p> <p>秒 00分</p>

必ずお守りください (安全上の注意)







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

危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡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。
警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡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。
注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性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。
お願い	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

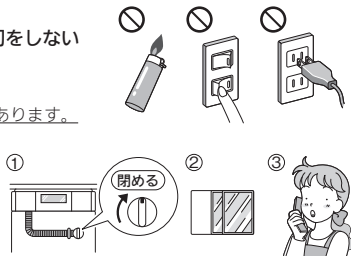
 必ず守る	 換気する	 禁止	 火気禁止
 分解禁止	 接触禁止		

ガス漏れに気づいたときは

危険
必ず守る

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


火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



異常時

警告
必ず守る

- 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
- ① 火を消し、ガス栓を閉める。
- ② 『よくあるご質問』(73～80ページ)、『プザー報知とお知らせ表示』(81～84ページ)に従い、処置をする。
- ③ 上記の処置をしても、なおらない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡する。



- 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

使用時や使用後は

警告
必ず守る

- 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。

※また、使用後は、ガス栓を閉めてください。

注意
必ず守る


- 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
- 間違えて操作すると、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。
- 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、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。

機器周辺には

警告
禁止


- 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
- 熱で圧力が上がるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)
- 爆発のおそれがあります。
- 引火しやすいもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)
- 燃えやすいもの(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。



警告
禁止

- 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。異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。
- 補助具(アルミはく製する受け、省エネごとく、グリル補助具など)は、機器に付属または機器指定の補助具以外、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。
- 焼網は使用しない
- トップレートに落ちた油などが引火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
- 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。



注意
禁止

- マルチグリルとびら、右操作部、左操作部、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。

必ずお守りください (安全上の注意)

使用中は

- 警告**
- 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。
- 注意**
- 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、他の燃焼機器と同時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づけない
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おり、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どに注意してください。
・1か所のみコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。
・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。
・ビルトインオープ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なくてもオープンを使用すると、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。

温度センサーは

- 警告**
- 絶対に取り外さない
火災の原因になります。
- 注意**
- 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。

- 警告**
- マルチグリル排気口にふきんや異物を入れない
火災の原因になります。また、思わぬ事故や故障の原因になります。
※ふきんや異物が入った場合は、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。
- 注意**
- 小さなお子さまだけで触らせない
思わ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)
 - 操作部などのすき間に異物を入れない
思わぬ事故や故障の原因になります。

コンロ編

使用中は

- 警告**
- 必ず守る
・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て炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわれて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。
- 注意**
- 必ず守る
・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。
 - 必ず守る
・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

- 警告**
- 必ず守る
・あぶ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。
 - 必ず守る
・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
調理油過熱防止装置が正常に作動せず、調理油が発火するおそれがあります。
 - 必ず守る
・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。
 - 必ず守る
・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。
 - 必ず守る
・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。発火するおそれがあります。
 - 必ず守る
・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。
 - 必ず守る
・調理油過熱防止装置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
やけどやけがの原因になります。

- 警告**
- 必ず守る
・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、油の温度が上がりにくいように注意し、溶けたらすぐに消火してください。廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

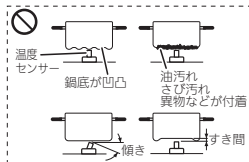
必ずお守りください (安全上の注意)

コンロ編

鍋などについて

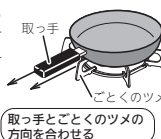
警告

- 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
- 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
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以上で調理する
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使用しない
火災や機器焼損の原因になります。



注意

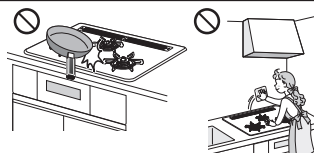
- 石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- 片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- 片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合がありますので取っ手を持って使用する
不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、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。
- 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
トッププレートの主支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。



トッププレートについて

警告

- 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

警告

- 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。
- マルチグリル専用容器以外は使用しない
マルチグリル専用容器以外を使用すると、火災や不完全燃焼の原因になります。
- 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。
- マルチグリル専用容器にグリル石やグリルシートなどを入れない
たまった脂が過熱されたり、グリルシートに着火し、火災の原因になります。



注意

- 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
やけどの原因になります。
- プレートパンに水など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、水などが高温になり、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場合があります。
- マルチグリルで揚げもの調理をしない
油が過熱され、発火のおそれがあります。
- プレート支持枠、マルチグリル専用容器を使わずに、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づけない
高温の排気が出て、やけどの原因になります。
- 鍋の取っ手などがマルチグリル排気口にかからないようにする
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。
- マルチグリル専用容器は、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)

マルチグリル編

マルチグリル使用中は

△
注意

- ❗ 必ず守る
・エアコン、扇風機などの風がマルチグリル排気口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温度を正しく検知できず、調理物が焦げ足りなかったり、焼きムラができます。
- ❗ 必ず守る
・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。マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
①マルチグリルを消火する。
②調理物の炎が消え、マルチグリル庫内が冷め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、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に点検を依頼する。
- ❗ 必ず守る
・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。
- ❗ 必ず守る
・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、瞬間的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。

○
お願い

- ❗ 必ず守る
・調理中に、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。
- ❗ 必ず守る
・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。

マルチグリル使用後は

△
警告

- ❗ 必ず守る
・マルチグリル使用後および連続使用するときは、マルチグリル専用容器やサイドカバーにたまった脂、食品くずは、使用の都度取り除く
たまった脂、食品くずに火がついて火災のおそれがあります。

△
注意

- ❗ 必ず守る
・使用直後にプレートパンから調理物を出し入れる場合は、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。
- ❗ 必ず守る
・プレートパンを持ち運ぶときは、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、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。
- ❗ 必ず守る
・キャセロールを持ち運ぶときは、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てください。(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)
- ❗ 必ず守る
・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マルチグリル専用容器などの温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

マルチグリル編

マルチグリル使用後は

○
お願い

- ❗ 必ず守る
・高温のマルチグリル専用容器をワークトップ(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
ワークトップ(キッチンの天板)やテーブルが、変形や変色する原因になります。

マルチグリル専用容器について

△
注意

- ❗ 必ず守る
・マルチグリル専用容器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。
- ❗ 必ず守る
・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。
- ❗ 必ず守る
・マルチグリル専用容器は、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。

○
お願い

- ❗ 必ず守る
・調理終了後、マルチグリル専用容器が高温の状態の水などに入れて急冷しない
変形などの原因になります。
- ❗ 必ず守る
・マルチグリル専用容器は汚れが残ったまま使用しない
汚れがとれにくくなったり、塗装のはく離、脂汚れによる発火や食材がくっつく原因になります。ご使用の都度、お手入れしてください。

お手入れ編

お手入れの際は

△
注意

- ❗ 必ず守る
・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でけがをする原因になります。
- ❗ 必ず守る
・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
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。
- ❗ 必ず守る
・ぬれふきんやスポンジたわしを使用する場合はよくしぼり、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。
- ❗ 必ず守る
・トッププレートは取り外さない
裏面で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。
- ❗ 必ず守る
・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。

必ずお守りください (安全上の注意)

お願い

機器の使用について

- 使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。
- ガス栓を閉めて火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどや過熱による変形などの原因になります。
- トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により、機器が故障する原因になります。
- 弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、マルチグリルとびらをゆっくり開閉してください。
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- 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、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(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。

コンロの使用について

- 弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。
- 調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。
(210-H590・H600・H601型の場合)
長時間使用したあとに、鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。
くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- 煮こぼれたときは、その都度お手入れを行ってください。
バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、点火不良や機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

突沸現象について

- 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、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)に注意してください。)

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。

水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ(容器をゆすく、塩、砂糖などを入れる)で生じます。

この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをすることがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

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

設置編



- 機器の設置、移動、取り外しの際は、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)に依頼する
ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。



- 絶対に改造、分解は行わない
改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。
また、火災の原因になります。



- ワークトップ(キッチンの天板)の前面部と機器本体
上面との間を化粧板などで閉塞しない
不完全燃焼の原因になります。



- 銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
- 転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



銘板の見かた

- ①左操作部を押し、左操作部を開けてください。
- ②左操作部ふたの両端上側を裏から両手で手前に引く。
(左操作部と左操作部ふたが分かれます。)
- ③左操作部を機器本体へ押し込む。



左操作部ふた

左操作部

銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合

部分を確認してください。

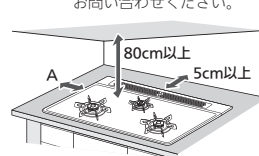


製造年月・製造No

※銘板を確認後は、左操作部ふたを押し込み、浮きがないことを確認してください。(70ページ)

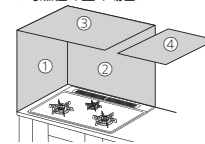


- 可燃性の部分(棚、壁、家具など)から十分離して設置する
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
可燃性の壁との離隔距離を下図のように取れない場合は、必ず別売の防熱板を取り付ける。
※表面がステンレスやタイルでも壁の内側がベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要です。詳しくは、工事説明書を参照してください。
※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)にお問い合わせください。



A寸法: 《トッププレート60cm幅タイプ》: 15cm以上
《トッププレート75cm幅タイプ》: 7.5cm以上

<可燃性の壁の場合>



防熱板

- ① DP 0128型 ... 側壁用
- ② LP 0130型 ... 後壁用(※1)
- ③ LP 0131型 ... 後壁用(※2)
- ④ DP 0129型 ... 天井用
- ⑤ LP 0117型 ... 天井用補助(※2)

※1: トッププレート60cm幅タイプ用

※2: トッププレート75cm幅タイプ用



- 機器周囲の改装をする場合(吊り戸棚を付けるなど)も、可燃物との離隔距離を確実に離す
火災の原因になります。

省エネについて／お知らせ機能

省エネについて

カスタマイズ機能の「省電力モード」を設定することで乾電池の消費量を抑えることができます。

省電力モード

左操作部、右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、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。
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。

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・安全機能の作動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。

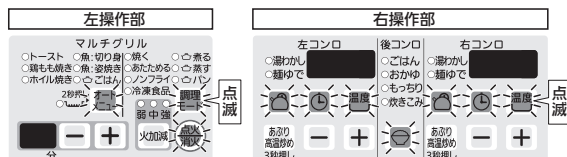
各種設定の変更(カスタマイズ機能) (55ページ)を参照してください。

※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

電源を入れたと、操作部が点滅し、操作できるキーをお知らせします。

Welcomeサイン機能は、解除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)を参照してください。



NEXTサイン機能

コンロの湯わかしモードや麺ゆでモード、マルチグリルを使用すると、次に操作するキーを点滅で案内するナビゲーション機能です。

NEXTサイン機能は、解除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)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、ブザー音でお知らせします。

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』でお知らせします。

・強火切替時のブザー音は、解除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)を参照してください。

安心・安全機能

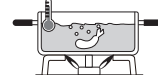
過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

コンロ

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。
- ・弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になると約30分を経過する前に自動消火します。
- ・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。



火力調節
します

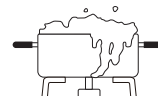
炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

コンロ

マルチグリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを
止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

コンロ

コンロは点火後、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)で自動で火を消します。

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。

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。

※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

火を
消します

マルチグリル消し忘れ消火機能

マルチグリル

点火するとタイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。

プレートパン選択時のタイマー設定は最長約20分、キャセロール選択時のタイマー設定は最長約40分です。

火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能

コンロ

マルチグリル

煮もの調理などで鍋底が焦げつきはじめたら、自動で火を消します。

- ・鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
- ・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あります。再度点火して使用してください。
- ・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。



火を
消します

地震のときにも自動消火

地震停止機能

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、コンロ・マルチグリルとも自動で火を消します。

・地震停止機能は『解除』に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)を参照してください。

火を
消します

電源を消し忘れても自動で電源オフ

電源オートパワーオフ機能

コンロ

マルチグリル

調理終了後、電源を切り忘れても、約3分後に自動で電源を切ります。

・電源オートパワーオフ機能の時間は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)を参照してください。

電源を
切ります

安心・安全機能

点火時の炎あふれを防止

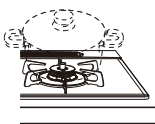
中火点火機能 (左右コンロ)

左右コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。

そで口への引火を未然に防止

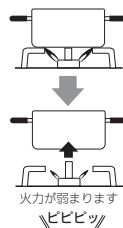
鍋なし検知機能 (左右コンロ)

・コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。



点火
しません

- ・調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。弱火の状態が約1分続くと、自動で火を消します。
- また、調理中に鍋やフライパンを戻す(置く)と、自動で元の火力になります。※火力4以下の場合は鍋を持ち上げても火力は変わりません。
- ・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。



弱火に
します

注意

調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力は元に戻ります。バーナー付近には顔や手を近づけないでください。やけどの原因になります。

必ず守る

温度センサーの異常を自動でチェック

センサーチェック機能 (左右コンロ)

温度センサーの上下動作による異常がないかを自動でチェックを行う機能です。鍋などをコンロ上に長時間置いたまま点火操作をおこなうと、温度センサーが長時間動いていないため、機器が異常と判断し、点火しません。

点火
しません

解除するには・・・

- ①点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻す。(お知らせ表示が消えます。)
- ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。

※上記方法でも使用できない場合は、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。

マルチグリル庫内が過熱すると自動消火

マルチグリル過熱防止センサー (マルチグリル)

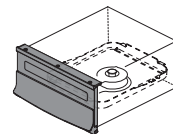
魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、マルチグリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火力を弱めたり、火を消します。

火を
消します

誤った使用やワークトップ(キッチンの天板)が焦げることを未然に防止

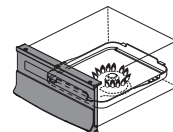
プレート検知機能 (マルチグリル)

・マルチグリルのプレート検知センサーには、マルチグリル専用容器の有無、キャセロールのふたの有無、調理途中のマルチグリルとびらの開閉状態を判断する検知機能を搭載しています。プレートパン、波型プレートパン(別売部品)、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。

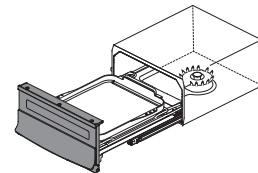


点火
しません

・調理途中にマルチグリルとびらを開けると自動で火力が弱まります。マルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続くと、自動で火を消します。また、調理中にマルチグリルとびらを閉めると、自動で元の火力になります。※右図はわかりやすくするため、マルチグリル庫内を透過させて表現しています。



弱火に
します



プレート検知センサーの異常を自動でチェック

プレート検知センサーチェック機能 (マルチグリル)

マルチグリルプレート検知センサーに異常がないかを自動でチェックを行う機能です。マルチグリル専用容器をマルチグリル庫内に長時間置いたまま点火操作をおこなうと、プレート検知センサーが長時間動いていないため、機器が異常と判断し、点火しません。

点火
しません

解除するには・・・

- ①点火/消火キーを押す。(お知らせ表示が消えます。)
- ②マルチグリルとびらを開け閉めする。

※上記方法でも使用できない場合は、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。

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。

⚠️ 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。

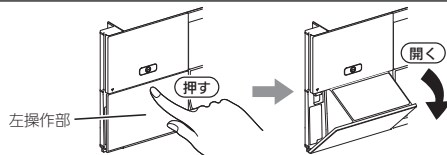
お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池の組み込み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ったり、乾電池の容量が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。
(使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が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やマンガン乾電池を使用した場合は使用可能時間が短くなります。)
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により使用可能時間が短くなる場合があります。
- 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パーサーや充電式単1形乾電池は、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも使用可能時間が極端に短くなります。

① 機器が冷めていることを確認する

② 左操作部を開ける

- 左操作部を押し、左操作部を開けてください。



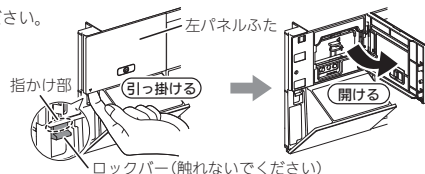
③ 左パネルふたを開ける

- 左パネルふたの左下側に指を引っ掛け、開けてください。

※左パネルふたは、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。
左パネルふたが、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。
左パネルふたが外れるおそれがあります。

(外れた場合は、22ページの「左パネルふたが機器本体から外れた場合」を参照)



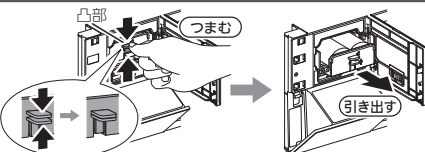
④ 電池ケースを引き出す

- 電池ケース前面にある上下の凸部をつまみ、引き出してください。

※電池ケースは、落下防止のため、乾電池を取り出せる位置で止まる仕様になっています。

※電池ケースを引き出すときは、ゆっくりと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。

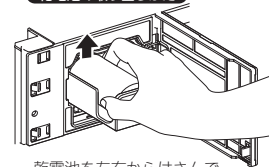


⑤ 乾電池を交換する

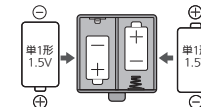
- 単1形アルカリ乾電池(2個)の⊕ ⊖ を確かめ、乾電池を交換してください。

※乾電池の組み込み方向を間違えないようにしてください。
発熱や液漏れの原因になります。

乾電池の取り出し方



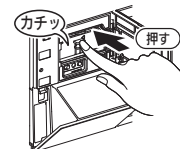
乾電池を左右からはさんで、
上方向に取り出してください。



⑥ 電池ケースを押し込む

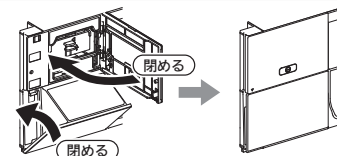
- 『カチッ』と音がするまで、しっかり奥まで押し込んでください。

※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、
左パネルふたを閉めないでください。
左パネルふたが、破損する原因になります。



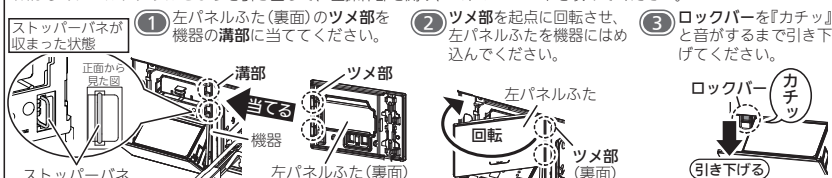
⑦ 左パネルふたと左操作部を開める

- 左パネルふたと左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。



左パネルふたが機器本体から外れた場合

※はじめにマルチグリッドとびらを引き出して、左操作部を開け、ストッパーパネを収めてください。



コンロを使う準備

調理に適した鍋

※炊飯に適した鍋については36ページを参照してください。

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの 揚げものなど (揚げものの時の 油の量: 200mL 以上)	便利機能		
			温度キープ モード □ ^{※1} [29] (揚げものの時の 油の量: 500~ 1000mL)	湯わかし モード □ ^{※2} [31] (水の量: 500~ 2000mL)	麺ゆで モード □ ^{※3} [33] (水の量: 500~ 3000mL)
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)	○	○	○	○	○ 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手) (鍋底厚み2mm未満)	○ ^{※1}	×	×	○	○ 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}	○	×	○	○ 深めのもの
鉄製の鍋・ 中華鍋・ フライパン	○	○	○ ^{※3}	×	×
土鍋・ 圧力鍋・ 耐熱ガラス容器	○ ^{※2}	×	×	×	×
やかん	—	—	—	○	—

○: 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。

左右コンロはあぶり高温炒めモード(39ページ)にす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: フライパンは焼きものに使用してください。

中華鍋を使うときのお願い

- 底の平らな鍋を使用してください。
- 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。
- 必ず取手を持って調理してください。

① ガス栓を全開にする

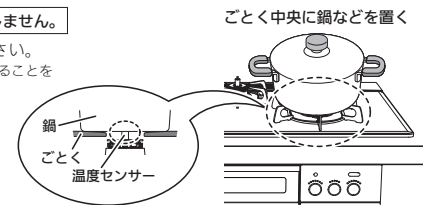
- ガス栓を『開』の状態にしてください。



② 鍋などを置く

鍋などをごとくに置いていないと点火しません。

- ごとくの中央に鍋などを置いてください。
※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。



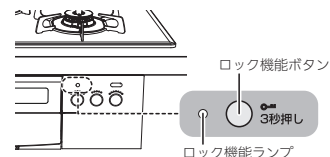
③ 電源を入れる

- 電源を入れてください。
※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



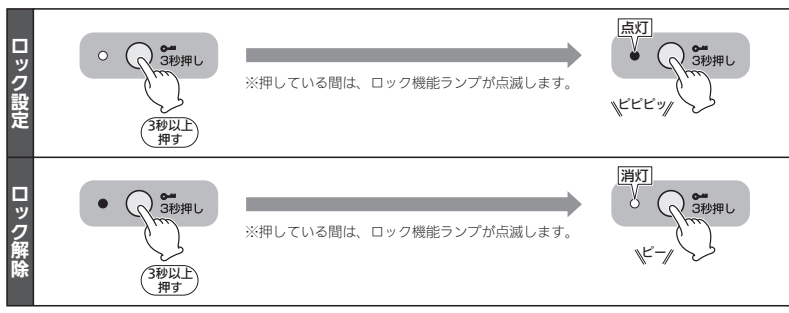
ロック機能について

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。



ロックを設定／解除する

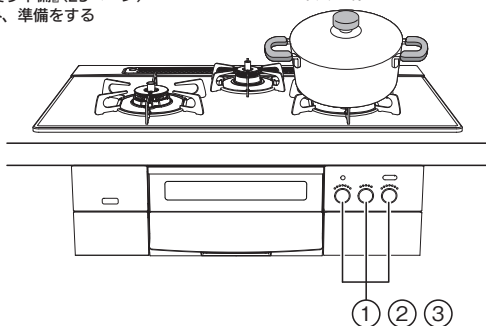
- 電源を入れ、機器を使用していない状態で、ロック機能ボタンを3秒以上押してください。
※ロック状態で電源を切っても(電源オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。



コンロの使いかた（基本操作）

『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



ポイント

- ・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。）
- ・直火調理（あぶりもの）、いりもの、炒めもの（鍋をひんばんに上げる料理）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。



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。
トッププレートにキズがつくおそれがあります。

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おそれがあります。（とくに、だし入り豆みそ（赤みそなど）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。

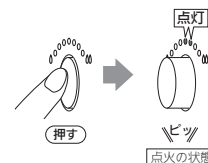
お知らせ

- ・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。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。
- ・点火後、約30分毎にブザー音「ビビッ」で使用中であることをお知らせします。
- ・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「ビビッ」でお知らせします。（17ページ）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

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。



火力表示ランプ



※型番が210-H590・H592型の機器は、左右コンロともにチャオコンロになります。
※左右コンロは、中火で点火します。中火点火機能（19ページ）を参照してください。

② 火力調節する

- 点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



火力表示ランプ

火力は左右コンロが13段階、後コンロが9段階調節できます。
※後コンロの最大火力表示は、9段階目となります。

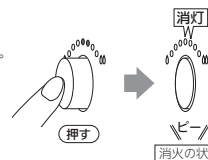
火力	火力表示ランプの状態
強	
13	
12	
11	
10	
9	
中	
8	
7	
6	
5	
4	
3	
2	
弱	
1	

※点火／消火ボタンを回すたびに、火力表示ランプが点灯し、表示されます。

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。

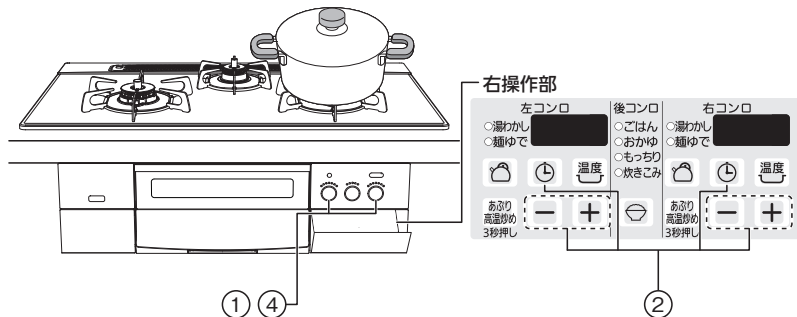


タイマーモード (左右コンロ)

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消すモードです。

『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置く



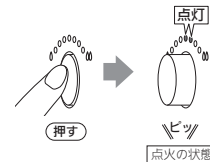
お知らせ

- ・いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー時間は30分以内に設定することをおすすめします。(高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火します。)
- ・タイマーモードは、『あぶり高温炒めモード』と同時に使用することができます。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

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。



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。)



- 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分刻みに変わります。)
※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。
※あぶり高温炒めモード使用時は最長60分です。
※設定を取り消すときは、タイマーキーを押してください。
(設定を取り消しても消火しません。)



③ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は
10回点滅後に
消灯します。

④ 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。



湯わかしモード (左右コンロ)

湯わかしモードは、ふっとう後、自動で火を消します。また、保温時間を設定すると、ふっとう後、弱火で保温した後、自動で火を消します。

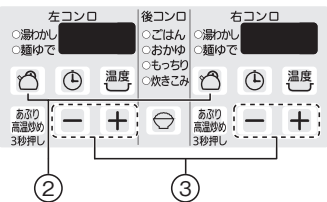
『コンロを使う準備』(23ページ)をよく読み、準備をする

ごとく中央にやかんなどを
ふたをして置く

適した鍋	適した水の量
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。



右操作部



ご注意していただきたいこと

- 必ず水から開始してください。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やふきこぼれ場合がありますので、やけどなどに注意してください。
- 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。
- 湯わかし開始後、約20秒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。

お願い

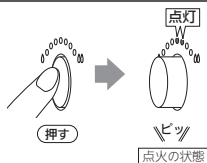
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ふたをする。
 - やかんや鍋を動かさない。
 - 途中で水を入れたり具を入れない。
 - ふたを開閉しない。
 - 水をかき混ぜない。
 - 途中で火力を変えない。

お知らせ

- お好みに合わせ、ふっとうをお知らせするタイミング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)を参照してください。

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、中火以上でやかんや鍋の径に比べて、炎があふれない程度に調節してください。

※弱火で使用すると、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かせません。



◎コンロ使用時は、その場を離れない

2 湯わかしを設定する

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



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※約20秒経過すると設定が確定します。
※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。(設定を解除しても消火しません。)



3 保温時間を設定する

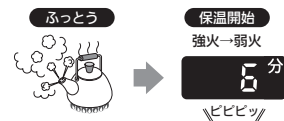
- 保温時間を設定してください。

※1分刻みで0~120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。)
※ふっとう後、保温なしの場合は『0』に設定してください。分表示は消灯します。



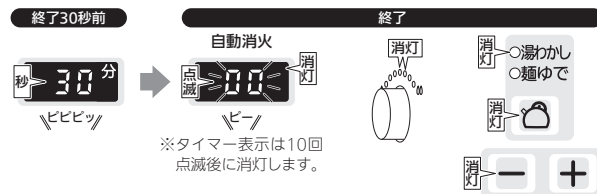
4 ふっとうすると自動で弱火

※保温時間の設定は保温中でも変更できます。



5 湯わかしまたは、保温時間が終了すると自動消火

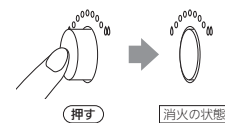
- ふっとうまたは、保温時間が終了するとブザー音でお知らせし自動で火が消えます。



※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。



</

炊飯の準備

1 1回で炊ける量

- 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ってください。

180mLの計量カップ



すり切りいっぱい、お米1合です。

後コンロ

ごはん・もちりごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
おかゆ	0.5～1合

マルチグリル

ごはん	1.5～3合
-----	--------

2 お米をとぐ

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨ててください。
- 一度目のとき水はすぐに流してください。
- 「とぐー洗い流す」を素早く数回繰り返してください。

※ぬかを含んだ最初のとき水、お米が吸わないようにするためです。

※といだあとのお米は、よく水を切ってください。

※お米のときが足りないと、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、お好みに応じて加減してください。

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

ごはん、もちりごはん、炊きこみごはん 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
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

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

※キャセロールで炊きこみごはんを調理する場合、約1割増しの水の量で調理してください。

※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。

具は、お米の上のせて炊いてください。

お米を水に浸す時間

- といだあと必ず30分以上、水に浸してください。(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くなります。
- ※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砕けやすくなります。
- ※砕け米、粉末などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くとき

- 1～2回すすいでください。
- ※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
- といだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)
- 水の量を3%程度多くしてください。または、無洗米専用の計量カップを使用してください。
- よく混ぜて気泡をとばしてください。
- ※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 ふたをした鍋をセットする

- 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いてください。

※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。

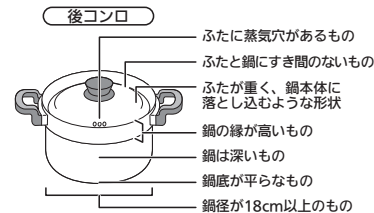


炊飯に適した鍋

- おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選んでください。

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

炊飯専用鍋(別売部品として販売しています。(88ページ))



※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。

ごはんからおかゆを炊くとき(コンロの場合)

ごはんからおかゆの炊きかた(1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。

鍋の種類	炊飯モード 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(別売部品)	○
アルミ製の鍋、文化鍋	○ ※1 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)	○ ※2 ※4 深めのもの
ステンレス製の鍋(薄手)(鍋底厚み2mm未満)	○ ※3 ※4 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: 薄手(2mm未満)の場合、焦げつく場合があります。

※2: ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

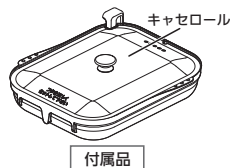
※3: 焦げつきがきつくなります。

※4: もちりごはんは、ごはんにくらべて焦げつきがきつくなります。

炊飯に使用できるマルチグリル専用容器

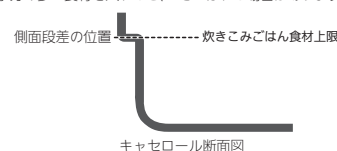
- マルチグリルで炊飯をする場合は、必ずキャセロールを使用してください。

マルチグリル



マルチグリルで炊きこみごはんを調理する場合、約1割増しの水の量で調理してください。食材の量はキャセロール側面段差(下図参照)より低くしてください。

※水分の多い食材を入ると、ふきこぼれる場合があります。



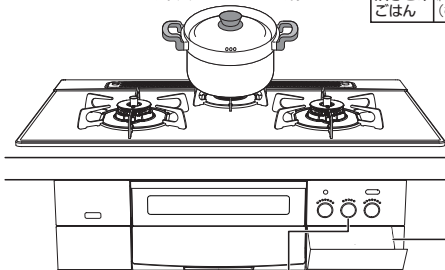
キャセロール断面図

炊飯モード（後コンロ）

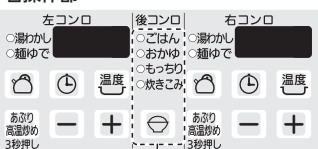
後コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。

『コンロを使う準備』（23ページ）
『炊飯の準備』（35ページ）
をよく読み、準備をする

ごと中央にふたをした鍋を置く



右操作部



ポイント

- ・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。
余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意ください

- ・エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、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、炎が不安定となり、炊きムラ、早切れ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、約20秒経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができません。
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。
むらしをしないとよく炊きあがりません。
- ・炊きこみごはんを炊くとき
 - ・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。
 - ・具の大きさが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、焦げつきがきつくなる場合があります。
- ・おかゆを炊くとき
 - ・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）
 - ・最初から、または炊飯途中で調味料や具は入れないでください。粘りがたり、米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。

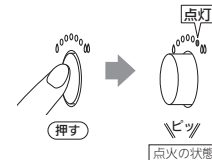
お知らせ

- ・お好みに合わせて、ごはん、も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）を参照してください。
- ・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「ビピー」でお知らせします。（17ページ）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

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

- 着火後すぐに炊飯を設定します。
（点火する前にも設定できます。）



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

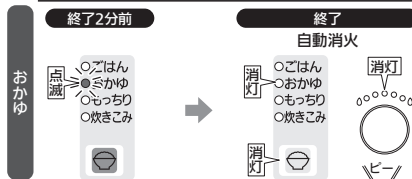
※約20秒経過すると設定が確定します。
※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。（設定を解除しても消火しません。）



③ 自動消火（ごはん、もちりごはん、炊きこみごはんは、むらし開始）



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



④ 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。

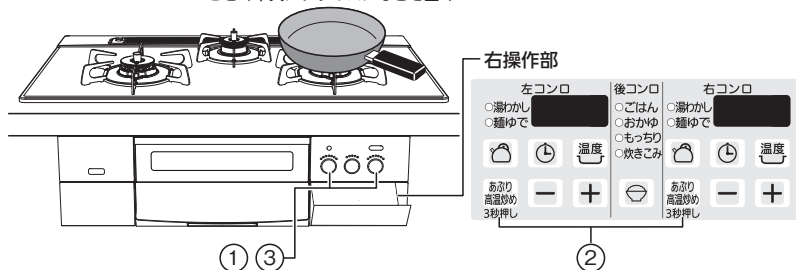


あぶり高温炒めモード (左右コンロ)

直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんばんに上げる料理)などで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に、通常より高い温度で調理できるモードです。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため、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、調理油過熱防止装置、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

『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



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
調理油過熱防止装置が作動せず、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。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、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。

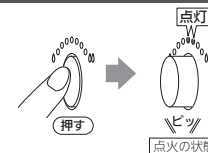
お知らせ

- あぶり高温炒めモードは安全のため、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、続けて使用する場合は、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。
- タイマーモードと同時に使用することができます。ただし、タイマー設定時間は1～60分の間で設定できます。
- 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。
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。
- 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「ビビッ」でお知らせします。(17ページ)

◎コンロ使用時は、その場を離れない

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。



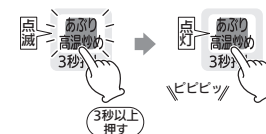
- 点火/消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。



2 あぶり高温炒めを設定する

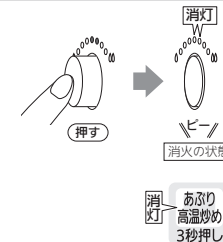
- あぶり高温炒めキーを3秒以上押してください。
(点火する前にも設定できます。)

※押している間は点滅します。
※設定を取り消すときは、あぶり高温炒めキーを押してください。
(設定を取り消しても消火しません。)



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。



マルチグリルで調理

- マルチグリルは、専用容器を使って、下火バーナーと上直火バーナーで加熱する、新しい加熱方式です。
- 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」、「冷凍食品」、「煮る」、「蒸す」、「パン」などの多彩な調理が楽しめるようになりました。
- ご使用の際は、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 クッキングブック）』を参照願います。

- マルチグリルには、表に記載の専用容器が設定されています。それぞれの特長に応じて調理することができます。

マルチグリル専用容器		特長	調理できるメニュー／モード	
			オートメニュー	調理モード
<p>プレートパン</p>  <p>付属品</p>		<p>焼きものはもちろん、揚げもの のあたため直しやノンフライ 調理など直火を使った料理 をおいしく作れます。</p>	<ul style="list-style-type: none">・トースト・鶏もも焼き・ホイル焼き・魚：切り身・魚：姿焼き <p> 45</p>	<ul style="list-style-type: none">・焼く・あたためる・ノンフライ・冷凍食品 <p> 49</p>
<p>キャセロール</p>  <p>付属品</p>		<p>深型タイプで炊飯や煮物など をおいしく調理することができ ます。 また、蒸しものやパンなど、 これまでになかったメニュー もマルチグリルで調理できる ようになりました。</p>	<ul style="list-style-type: none">・ごはん <p> 47</p>	<ul style="list-style-type: none">・煮る・蒸す・パン <p> 49</p>
<p>波型プレートパン</p>  <p>別売部品 (88ページ)</p>		<p>焼き目がつきやすく、波型 形状だから食材の余分な脂 が落ちてヘルシーに。 トースト、チキン、焼き魚 などが手軽においしく仕上 がります。</p>	<ul style="list-style-type: none">・トースト・鶏もも焼き・ホイル焼き・魚：切り身・魚：姿焼き <p> 45</p>	<ul style="list-style-type: none">・焼く <p> 49</p>

波型プレートパン(別売部品)に付属のクッキングブック(表紙：ピンク色)は、オートメニュー調理に対応していません。波型プレートパンをご使用の際は、本機器に付属のクッキングブック(表紙：オレンジ色)を参照してください。

ご注意いただきたいこと

- 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るため、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、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られない場合があります。しばらく(約5～10分)待ってから再度点火してください。オートメニューが表示され、使用できます。
- 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て消火した場合は、しばらく(約5～10分)待ってから再度点火してください。
- 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(にしん、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、魚やたまっ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。
- 点火後、設定変更およびメニュー、モードの解除ができません。解除するときは、一度消火してください。

使いかたに関するお願い

- プレートパン、波型プレートパン(別売部品)調理後は、調理物を器にうつしてください。
- 必ず調理できるメニューにあったマルチグリル専用容器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。
- マルチグリル専用容器をセットする際は、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。
- マルチグリル専用容器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塗装がはがれる原因になります。
- プレートパン、波型プレートパン(別売部品)に水分の多い食材や、水など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ふきこぼれる場合があります。

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
- 必ず守る プレートパン、波型プレートパン(別売部品)にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

注意

- ！** 調理物は、マルチグリル専用容器からはみ出さないようにする
- 必ず守る 機器の故障や発火の原因になります。

注意

マルチグリル使用後は・・・

- 禁止** 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、プレートパンをミトンや鍋つかみで手を添えたり、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、高温になっています。
また、たまった脂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』は波型プレートパン(別売部品)も含み、説明しています。

- ！** 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。(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)

マルチグリルを使う準備

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、71ページを参照し、サイドカバーを機器から取り外してからプレート支持棒とプレートパンを取り付け、マルチグリルとびらを閉めて、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。
- マルチグリル排気口以外からも煙やにおいが出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。
- 消火した場合は点火/消火キーを押して、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



サイドカバーは、マルチグリルが冷めてから取り付ける
やけどのおそれがあります。

ポイント

・生焼け防止のために

冷凍肉・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。

・焦げ防止のために

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。

・プレートパンで食材を焼くときのポイント

※**波型プレートパン(別売部品)も**含まれます。
・脂が少ない食材(とくに、鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、プレートパンにサラダ油を塗ってください。
ひと手間かけることで、食材がプレートパンにくっつきにくくなります。

・魚の塩焼き

- 身崩れ防止のため、魚の重量の2%程度の塩を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- さばやいわしなど脂分の多い青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにしてください。
- 白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにしてください。
- 川魚、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふってください。

・魚の姿焼き

・切り目を入れたと、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。

・煮もの調理

- 食材は大きさをそろえて切ってください。
- 火が通る時間が近い食材を合わせて加熱してください。
- 食材はできるだけ平らに並べてください。
- 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。
- できあがりに少し混ぜると、味がなじみやすくなります。
- 煮ものなどを下準備し、長時間冷蔵した場合は、常温にまでしてから調理してください。

・蒸し調理

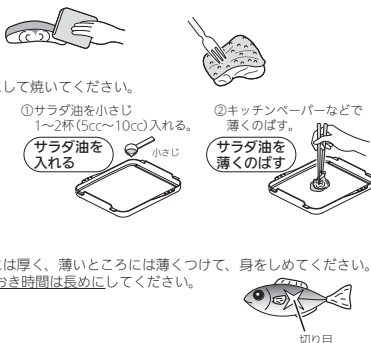
- キャセロールに入れる蒸し調理用水は加熱時間15分に対し、200mL以上をめやすに調節してください。
- 水の量が少ないと消火する場合があります。

・ふきこぼれ防止のために

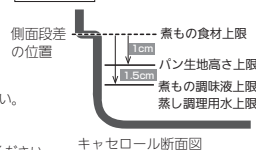
- 煮もの調理時、食材の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より低くしてください。
- また、調味液は側面段差より1.5cm以上低くしてください。
- 蒸し調理時、水の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より1.5cm以上低くしてください。

・パン調理

- 食材は加熱前の状態で、キャセロール側面段差(補足図参照)より1cm以上低くなるようにしてください。
- ふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げることがあります。
- ふくらみ過ぎるとふたが持ち上がり、とびらが開かなくなることがあります。
- なるべく生地を平らにしてください。
- 食材のむら・高さのむらにより、焼き色・ふくらみがばらつくことがあります。
- 水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。



補足図



① ガス栓を全開にする

- ガス栓を『開』の状態にしてください。



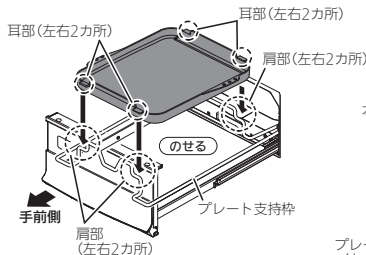
② マルチグリル専用容器をセットする

マルチグリル専用容器(キャセロール)はふたをした状態を置いていないと点火しません

- マルチグリルとびらは、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。
※勢よく開けると、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。

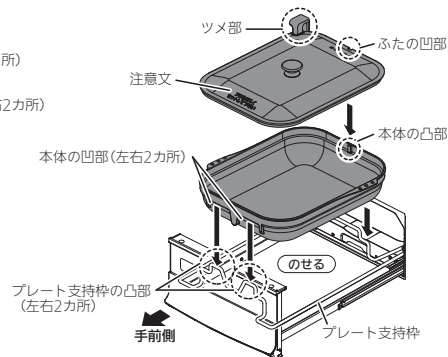
プレートパン/波型プレートパン(別売部品)

- 耳部(前後、左右4カ所)をプレート支持棒の肩部(前後、左右4カ所)にのせてください。
※図はプレートパンの場合です。



キャセロール

- 本体の凹部(左右2カ所)をプレート支持棒の凸部(左右2カ所)にのせてください。
※ふた、本体にはそれぞれ前後があります。
本体の凸部とふたの凹部を合わせてふたをセットした状態で、ふたの注意文がある方向に書いてください。
※ふたを開けるときは、まっすぐ上に持ち上げてください。
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。



※図はわかりやすくするため、マルチグリルとびらを透過させて表現しています。

③ 電源を入れる

- 電源を入れてください。
※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



お知らせ

- ・マルチグリル専用容器、サイドカバーは消耗部品です。使用状態や経年変化などにより、調理物や汚れがとれにくくなったり、塗装がはがれる場合があります。交換部品(有料)として準備しております。(87ページ)
- 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。

警告



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。

注意



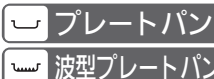
調理物を取るときなどは、必ず消火し、マルチグリル部周辺に触れない
とくにマルチグリルとびらなどが熱くなつており、やけどの原因になります。

マルチグリル オートメニュー

メニューと火加減を設定するだけで、自動で焼き上げるモードです。

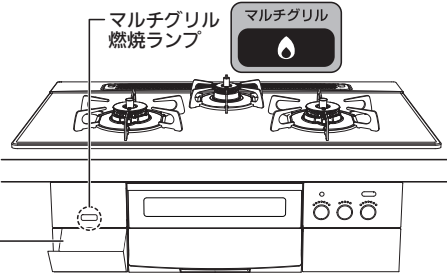
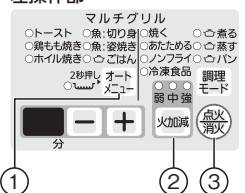
※対応する調理物の種類と火加減については、付属のクッキングブックのめやす表を参照してください。

使用する容器



『マルチグリルを使う準備』(43ページ)をよく読み、準備をする

左操作部



注意

- 調理物を焼き足す場合は、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼く。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、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器損傷の原因になります。また、キャセロールは使用しないでください。キャセロールの損傷や機器損傷の原因になります。
- みりん干しやみりんづね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きつくなり、発火のおそれがあります。

使いかたのお願い

- オート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。

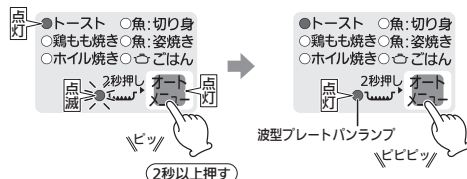
ご注意くださいこと

- 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。しばらく(約5~10分)待つとオートグリルメニューが表示され、使用できます。
- ※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。
- マルチグリルが未設定状態で点火/消火キーを押すと、調理モード「焼く」の火加減「中」で調理が開始されます。
- 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。

※波型プレートパン(別売部品)でオートメニューを使用する場合

- オートメニューキーを2秒以上押して、メニューを設定してください。

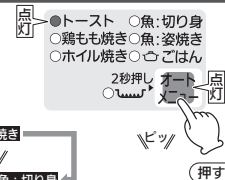
- ※波型プレートパンランプが点灯していることを確認してください。
- ※ご使用の都度、設定が必要となります。
- ※オートメニューキーを押すたびにメニューが切り替わります。
- ※メニューが順すると、波型プレートパンの設定は解除されます。
- ※調理モードで波型プレートパンを使用する場合は、この設定は必要ありません。



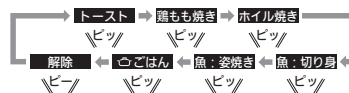
◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

① オートメニューを設定する

- オートメニューキーを押して、メニューを設定してください。



- 押すたびに、右図のように切り替わります。



② 火加減を設定する

- 火加減キーを押して、火加減を設定してください。



- 押すたびに、右図のように切り替わります。



③ 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。

- ※機器が調理時間を予測し、残り時間を表示し、ブザー音「ビビビ」でお知らせします。(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、マルチグリルタイマー時間の変更もできません。
- ※点火後は、オートメニューキーを押しても解除できません。



④ メニューにより、余熱調理を行う場合

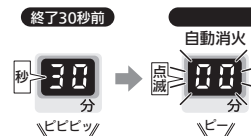
- 余熱調理開始前にブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

- ※余熱調理は自動で開始します。
- ※余熱調理中はタイマー終了まで、マルチグリルとびらを開けたり、点火/消火キーを押さないでください。

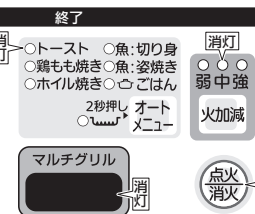


⑤ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。



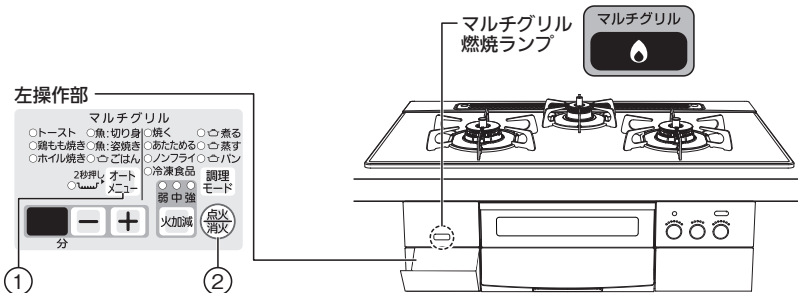
マルチグリル オートメニュー(ごはん)

マルチグリルでごはんを自動で炊き上げるモードです。

使用する容器  キャセロール

モード	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	約26～35分 (むらし約10分を含む)	1.5～3合	白米をおいしく炊き上げます。

『マルチグリルを使う準備』(43ページ)
『炊飯の準備』(35ページ)をよく読み、
準備をする



ポイント

- ・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。
余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意いただきたいこと

- ・炊飯途中で、マルチグリルとびらを開けないでください。
- ・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上がりません。
- ・炊きこみごはんを炊くとき
 - ・約1割増しの水の量で調理してください。
 - ・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。
 - ・具の大きさが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、焦げつきがきつくなる場合があります。

◎マルチグリル使用時は、その場を離れない

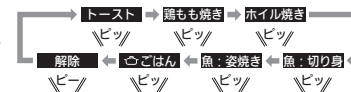
① オートメニューでごはんを設定する

- オートメニューキーを6回押してください。

○トースト ○魚:切り身
○鶏もも焼き ○魚:姿焼き
○ホイル焼き ●ごはん



- 押すたびに、
右図のように切り替わります。



② 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。

※点火後は、オートメニューキーを押しても解除できません。



③ タイマーが終了すると自動消火し、むらしを開始



※タイマー表示は
10回点滅後に
消灯します。

マルチグリル 調理モード

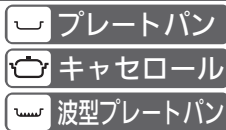
『焼く』、『あたためる』、『ノンフライ』、『冷凍食品』はプレートパン、『煮る』、『蒸す』、『パン』はキャセロールを使って調理ができます。

※対応する調理物の種類と火加減については、付属のクッキングブックのめやす表を参照してください。

※波型プレートパンは『焼く』のみ使用できます。
調理モードで波型プレートパンの設定は必要ありません。
詳しくは41ページを参照してください。

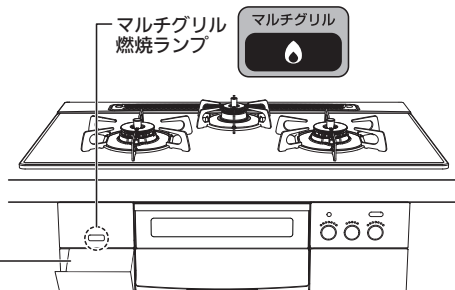
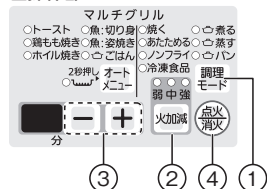
※『冷凍食品』モードについては51ページを参照してください。

使用する容器



『マルチグリルを使う準備』(43ページ)をよく読み、準備をする

左操作部

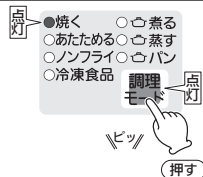


すぐに焼きたいときは

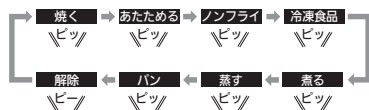
メニュー設定などが面倒なときは、点火/消火キーを押すと、「調理モード：焼く、火加減：中、タイマー：10分」を設定し、点火します。

1 調理モードを設定する

●調理モードキーを押し、モードを設定してください。



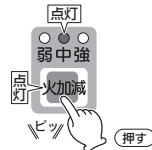
●押すたびに、右図のように切り替わります。



2 火加減を設定する

●火加減キーを押して、火加減を設定してください。

※キャセロールの場合は、火加減の設定は不要です。



●押すたびに、右図のように切り替わります。



3 タイマーを設定する

●タイマーを設定してください。

※容器によって設定できる時間が異なります。

※プレートパン、波型プレートパン(別売部品)：1～20分
キャセロール：1～40分



4 点火する

●点火/消火キーを押して点火してください。

※お好みの仕上がり具合に応じて、

タイマー時間を変更することができます。

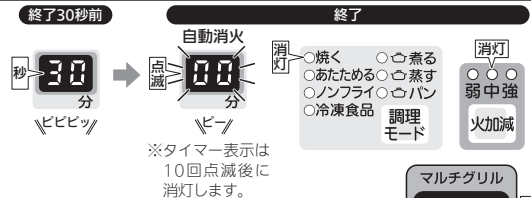
※点火後は、火加減の切替はできません。

※点火後は、調理モードキーを押しても解除できません。



5 タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。



マルチグリル 調理モード(冷凍食品)

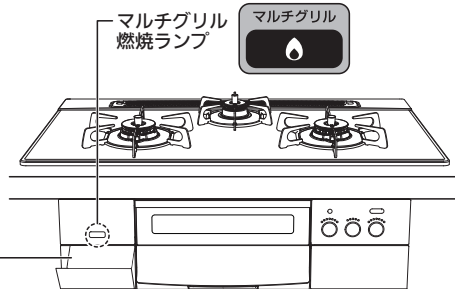
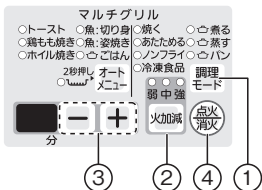
市販の冷凍食品をマルチグリルで調理することができます。

※対応する調理物の種類や火加減などについては、53ページまたは付属のクッキングブックのめやす表を参照してください。

使用する容器 プレートパン

『マルチグリルを使う準備』(43ページ)をよく読み、準備をする

左操作部



注意



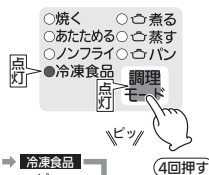
・市販の冷凍食品に付属の容器(紙トレイなど)は使用しないでください。
容器が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

冷凍食品について

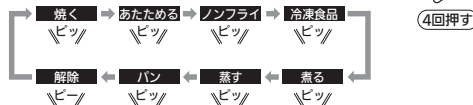
- ・容器やラップされている食材は、取り外して調理してください。
- ・食材の種類や形状によって温まりにくいもの、焦げやすいものがあります。時間調節してお使いください。(から揚げなどのプレートパンと密着の悪いものや高さのあるもの)
- ・冷凍室から取り出してすぐに加熱してください。また霜のついてるものは、うまく仕上がらない場合があります。
- ・加熱前の冷凍食品をマルチグリル庫内に入れたまま長く置かないでください。センサーが正常に作動しない場合があります。
- ・メーカーや中身の材料、冷凍室の設定および冷却能力、食材の温度などにより仕上がりが異なる場合があります。
- ・タレ付きの食材は焦げやすいため、うまく調理できない場合があります。
- ・加熱が足りない場合は、同じ火加減で時間調節してお使いください。
- ・食材によっては表面がサクサクした食感に仕上がります。
- ・調理終了後、しばらく庫内に置いておくと、余熱で内部までしっかり温まります。

① 調理モードで、冷凍食品を設定する

●調理モードキーを4回押してください。



●押すたびに、右図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

② 火加減を設定する

●火加減キーを押して、火加減を設定してください。(53ページ)

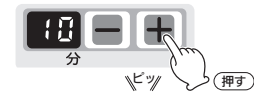


●押すたびに、右図のように切り替わります。



③ タイマーを設定する

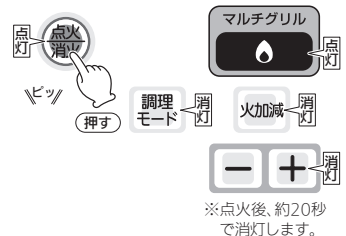
●タイマーを設定してください。



④ 点火する

●点火/消火キーを押して点火してください。

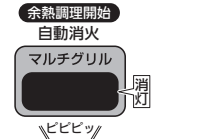
※点火後、約20秒経過後とタイマー設定が確定します。
確定後は変更できません。
※点火後は、調理モードキーを押しても解除できません。



⑤ メニューにより、余熱調理を行う場合

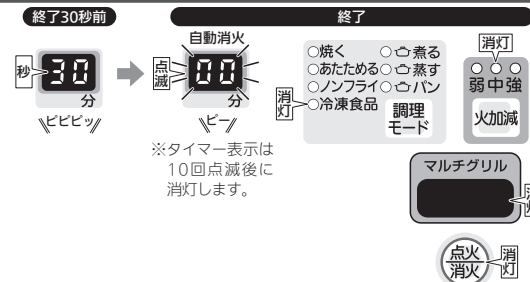
●余熱調理開始前にブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

※余熱調理は自動で開始します。
※余熱調理中はタイマー終了まで、マルチグリルとびらを開けたり、点火/消火キーを押さないでください。












⑥ タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(冷凍食品)


調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

火加減		弱
強	中	
焼き餃子  6~12個 (厚み 3cm 約25g/個) 9~10分	から揚げ  4~12個 高さ 5cm (約25~30g/個) 10~13分	炒飯(チャーハン)  半量~全量 (全量 約450g) 6~11分
	お好み焼き  1枚 (直径 15cm 厚み 2cm) 約13分	ピザ  1枚 (薄い 20cm以下 厚い 15cm以下 厚み 2cm) 9~13分
	たこ焼き  3~6個 (直径 4.5cm 約30g/個) 10~12分	コロッケ  1~6個 (直径 5cm 高さ 2.5cm 約26g/個) 10~11分
	焼きおにぎり  4~10個 (約48g/個) 11~13分	
	たい焼き  1~5個 (厚み 2.5cm 約80g/個) 9~11分(あんめらか) 11~13分(しっかり加熱)	


冷凍食品の時間について
 例) 焼き餃子の場合

・表内のメニューは、最小個数は最小時間、最大個数は最大時間に対応しています。中間の個数は数量に応じて、最小~最大時間内で調整してください。	最小 最大 6 12 9 10
-----------------------------------------------------------------------	-----------------------


置きた・ポイント
 ・冷凍食品は、市販の冷凍食品を調理することができます。




のせるのは中央から！



横に並べるときは、左右均等に！



前後はあたためにくいので、中央によせる。



餃子は中央に寄せて横に並べる。

※餃子の乾燥が気になる場合は、アルミはくでふたをし、ふたの前後を軽く押さえることでふくらまします。

・炒飯は、高さを均等にするとムナなく仕上がります。

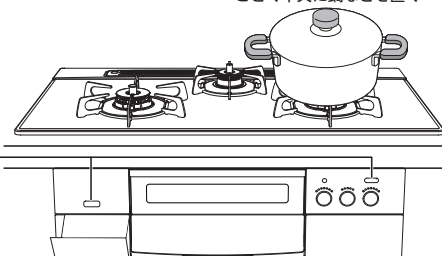
※記載の時間はめやすです。材料の大きさや冷凍庫の性能によって仕上がりが異なります。お好みに応じて調整してください。
 ※めやす表にない食品や量はうまくできない場合があります。
 ※電子レンジ・オーブントースター・オープンレンジ(餃子はフライパン)に対応した市販の冷凍食品をお使いください。
 ※餃子は「水なし・油なし」と記載のある市販の冷凍食品をお使いください。
 ※餃子は羽ができません。

レンジフード連動機能

コンロやマルチグリルの点火および消火に合わせ、自動でレンジフードの運転、風量の切替、停止を行う機能です。

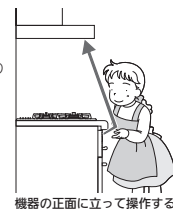
ごとく中央に鍋などを置く

赤外線発信部



操作について

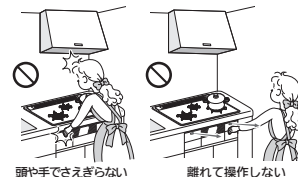
- ・レンジフードは、コンロまたはマルチグリルの点火と同時に自動で運転を開始します。
- ・消火操作をしたときは、数分後に自動停止または常時換気となります。(レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。)
- ・消火操作を行ってもコンロやマルチグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
- ・点火/消火操作時はカウンターから約20~40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信しレンジフードを動作させます。
- ※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



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。
- ・赤外線反射しにくい服(黒い服やビロード、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。



お願い

- ・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。

お知らせ

- ・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。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。
- ・レンジフードの風量は、コンロやマルチグリルの使用状況により、自動で調整します。
- ※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。
- ・コンロ使用時に自動消火(立消安全装置動作、コンロ消し忘れ消火機能動作など)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。
- ・タイマー終了後(マルチグリル)や機器が電源オートパワーオフした場合などは、レンジフードが自動的に停止する場合があります。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

初期設定から、お好みの設定に変更できます。

項目番号	項目	説明	設定番号	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 無※1 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 小 2 中(初期設定) 3 大	
03	ブザーの音程設定	ブザーの音程を設定できます。	0 低音 1 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 解除 1 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 3分(初期設定)	
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	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能の有無を設定できます。	0 解除 1 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 解除 1 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 解除 1 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 20秒(初期設定) 3 30秒 4 減光しない	
11	湯わかしお知らせ時間	ふっとうをお知らせするタイミングを5段階で設定できます。	1 早め 2 やや早め 3 標準(初期設定) 4 やや遅め 5 遅め	
12	種ゆでお知らせ時間	(左右コンロ同時に設定が変更されます)		
13	後コンロ ごはん炊き具合(かたさ)	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1 弱め(やわらかめ) 2 標準(初期設定) 3 強め(かため)	
14	後コンロ もっちり炊き具合(かたさ)	もっちりごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1 弱め(やわらかめ) 2 標準(初期設定) 3 強め(かため)	
15	後コンロ 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 弱め(おこげ少なめ) 2 標準(初期設定) 3 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「ビビッ」(17ページ)も消音します。

※2：消し忘れ消火機能の設定時間と設定番号

設定番号	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
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

◎設定時は、必ず機器を使用していない状態にする

1 設定準備をする

●電源を入れてください。

※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)

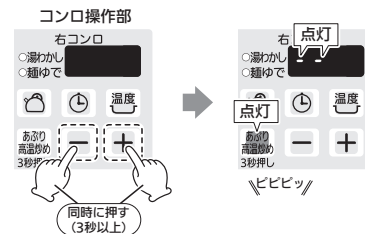


●右コンロ用「+」キー、「-」キーを同時に3秒以上押してください。

※電源を入れてから10秒以内に操作してください。

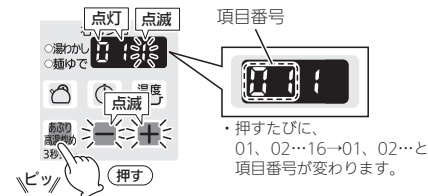
※機器を使用していない状態で操作してください。

※ブザー音がするまで押してください。



2 変更する項目を選択する

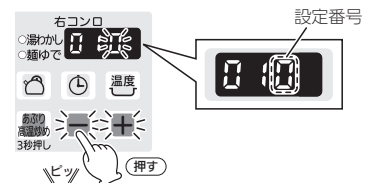
●右コンロ用あぶり高温炒めキーを押し、変更したい項目番号を選択してください。



3 設定内容を選択する

●右コンロ用「+」キー、「-」キーを押し、変更したい設定番号を選択してください。

※他の項目を続けて変更することができます。



4 設定を確定する

●電源ボタンを押して、電源を切り、設定を確定してください。

※最後の操作から約60秒経過すると、自動的に電源が切れ、設定が確定します。



日常点検とお手入れ

- ・日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
- ・使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長く使用していただくために、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。

日常点検について

機器のまわりに
可燃物はありませんか

機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(8ページ)

各部品は正しく取り付け
されていますか

バーナーキャップ、バーナーリングカバー、ごとくなど正しく
取り付けた状態でお使いください。(61~62ページ)

汚れていませんか

煮こぼれやマルチグリル使用後などで機器が汚れているときは
お手入れしてください。
温度センサーを押し、スムーズに上下に動か確認してください。
汚れていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらか
ない場合があります。(63ページ)
スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

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
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るか必ず確認する
火災の原因になります。

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。
- ・汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、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受け(上)、マルチグリル部品(マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、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)は取り外しできない構造になっていますので、触らないでください。

ステンレス製の部品について

- ・型番が210-H592・H602・H603型のごとくおよびバーナーキャップカバーの材質として、ステンレスを採用しています。
- ・ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えています。反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
- ・コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップカバーとも変色しますが、これは異常ではありません。
- ・専用のステンレス用クリーナー(88ページ)で、お手入れすることができます。(ごとの炎が当たる部分などは、高温となるため変色が残ります。)
- ※コンロを使用すると再度変色します。

お手入れ道具、洗剤について

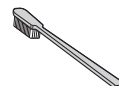
適しているもの



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

マルチグリル専用容器、 トッププレートのみ



クリームクレンザー



メラミンスポンジ

※常用しないでください。

ステンレス製のごとく、 バーナーキャップカバーのみ



ステンレス用クリーナー(88ページ)

※常用しないでください。

❌ 適していないもの



ナイロンたわし



猫の子たわし



金属たわし



スポンジたわし裏面



硬い歯ブラシ



漂白剤、
酸性洗剤、
アルカリ性洗剤



弱酸性洗剤、
弱アルカリ性洗剤



シンナー、
ベンジン、
アルコール



重曹



ミガキ粉



クレンザー



歯みがき粉



クリーム
クレンザー

※上に記載のものを使ってお手入れした場合、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。

直接かけて使用しない

スプレー式洗剤



- ・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。

絶対に使用しない

可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤



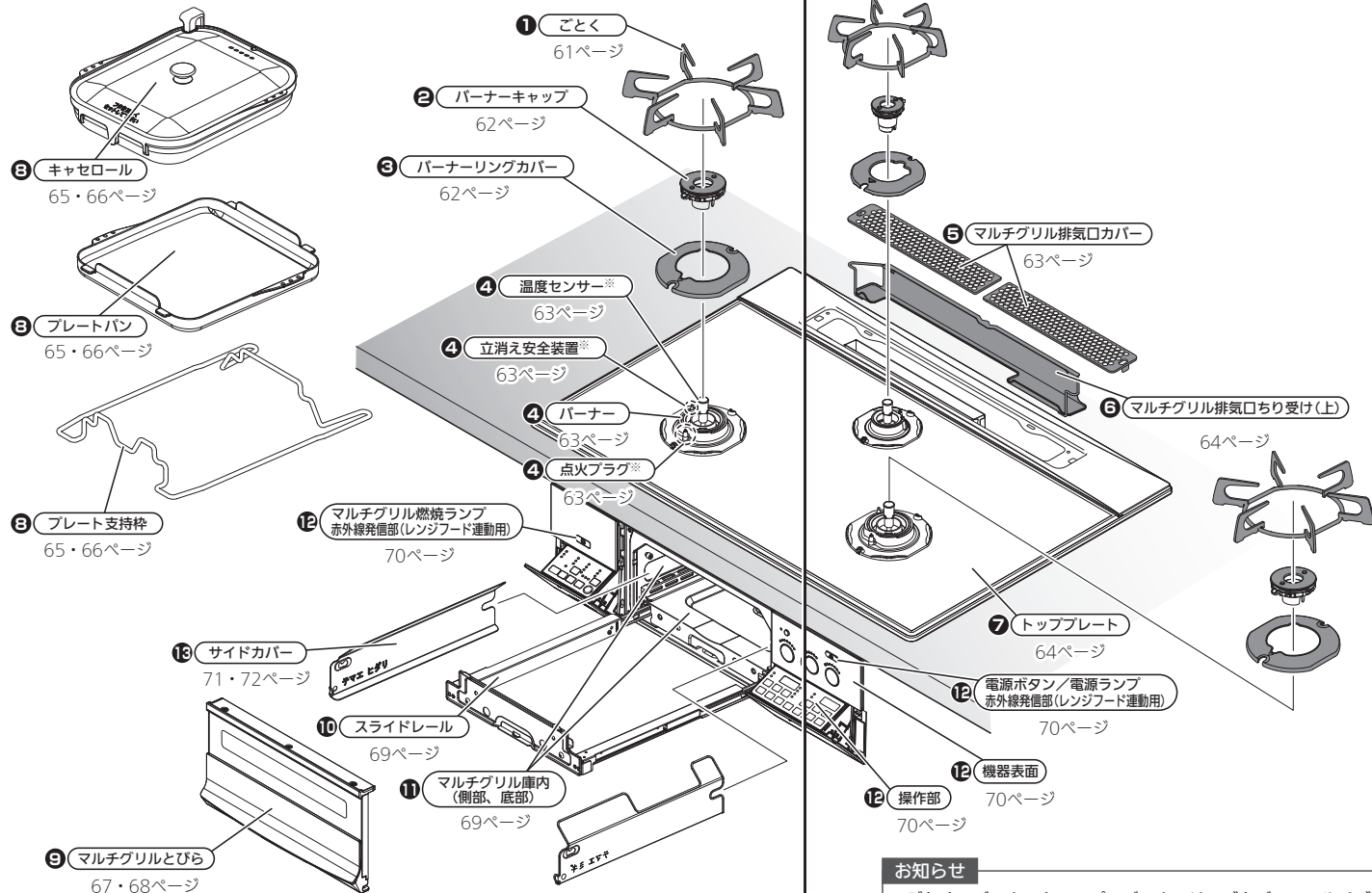
- ・引火して火災の原因になります。

お手入れ

お手入れできる部品・部位

◎マークの説明 (例) ① ごとく : 参照番号と部品の名称

61ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照ページ



※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。

- ◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎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

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、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、サイドカバーは消耗部品です。
交換部品(有料)として準備しております。(87ページ)
お問い合わせの販売店または、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。

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かし、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。

※ステンレス仕様のごとくが変色した場合は、やわらかい布やスポンジ、丸めたラップに専用のステンレスクリーナー(88ページ)をつけてこすり、ふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき!

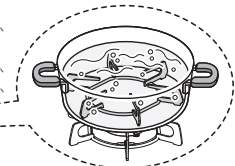
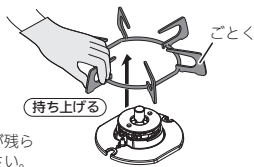
・煮沸いするときに汚れが取れやすくなります。
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして、水気をふき取ってください。

※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。

※ごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮沸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。



注意



バーナーキャップは正しく取り付け

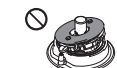
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用する、

- ・点火しない場合があります。
- ・炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、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、焼損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。

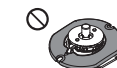


バーナーリングカバーとごとくは正しく取り付け

誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用する、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。



バーナーキャップの浮き



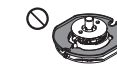
バーナーリングカバーの浮き



ごとくの浮き



バーナーキャップの裏返し



バーナーリングカバーの裏返し



ごとくの裏返し

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かし、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。

※ステンレス仕様のバーナーキャップのカバー部分が変色した場合は、やわらかい布やスポンジ、丸めたラップに専用のステンレスクリーナー(88ページ)をつけてこすり、ふき取ってください。

ステンレス用クリーナーがバーナーキャップカバー以外についた場合は、すぐに水洗いしてください。腐食や変色、炎口つまりの原因になります。

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。

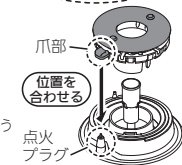
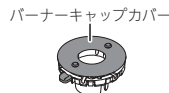
目づまりしたときは

・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。
こびりついた汚れは、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かし、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、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。



お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

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。
※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。

お手入れ方法

- ・水を含ませて、かたくしぼ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。
- ※洗剤などは使用しないでください。
- ※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。
- ※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズついたり、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。



△注意

！ 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。



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

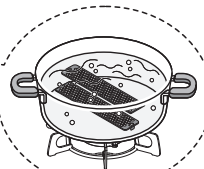
- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

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。

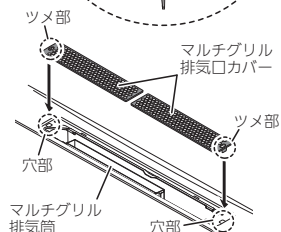
それでも汚れが取れないとき！

- ・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、冷ましてから取り出し水洗いして、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が、使用上問題ありません。
- ※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マルチ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焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。

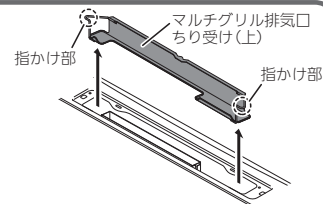


- ◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

6 マルチグリル排気口ちり受け(上)

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(上)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プ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(上)は取り付けられていません。



お手入れ方法

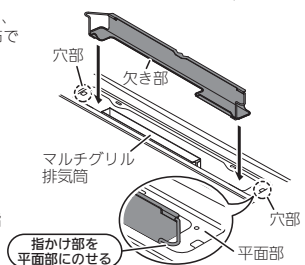
- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶかし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

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。

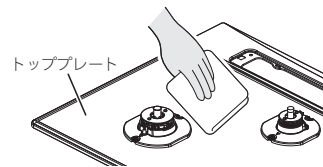


7 トッププレート

※トッププレートは取り外せません。

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かししてください。
- ※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ますと、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入り、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。
- 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、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(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

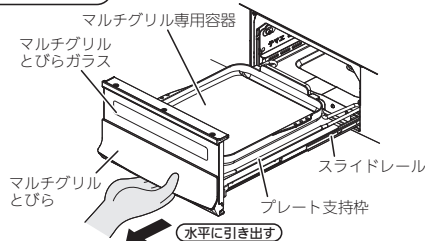
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

8

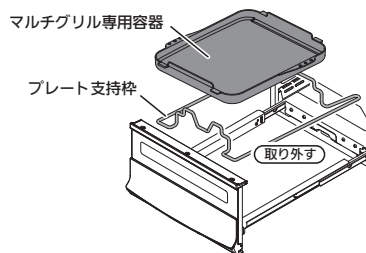
マルチグリル専用容器、プレート支持棒

取り外しかた

- ① マルチグリルとびらをを持って、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専用容器、プレート支持棒、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。



- ② マルチグリル専用容器、プレート支持棒の順に、一つずつ持ち上げて取り外してください。
※マルチグリル専用容器を取り外すときは、たまった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

マルチグリル専用容器

- ・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。
- ※マルチグリル専用容器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、塗装のはがれなどの原因になるので、使わないでください。
- ※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、塗装のはがれなどの原因になったり、脂汚れで発火することがあります。
- また、食材がくっつく原因になります。
- ※食器洗い乾燥機を使用して、お手入れをしないでください。
- 部品の变色や、塗装のはがれなどの原因になります。

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、变色の原因になります。)



プレート支持棒

- ・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。

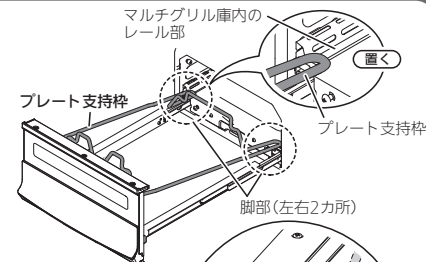
取れにくい汚れのときは・・・

- ・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。

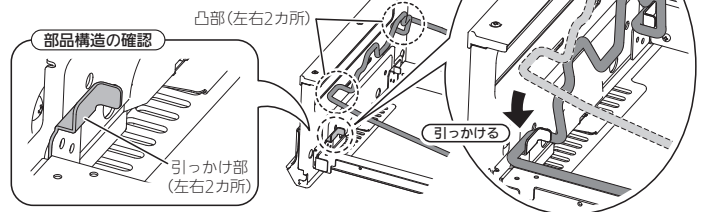
- ◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにしてお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

取り付けかた

- ① プレート支持棒の脚部(左右2カ所)をマルチグリル庫内のレール部に置く。



- ② プレート支持棒の凸部(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。

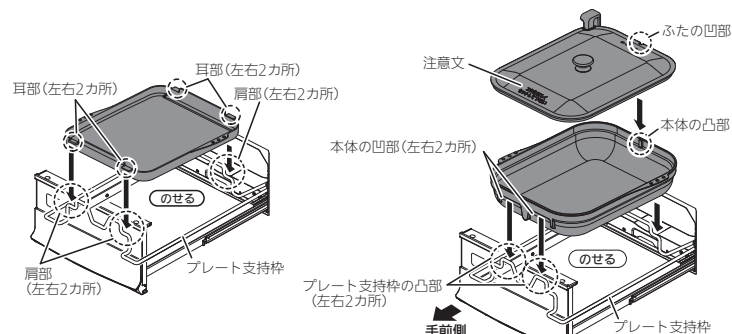


- ③ プレートパン/波型プレートパン

耳部(前後、左右4カ所)をプレート支持棒の肩部(前後、左右4カ所)にのせる。
※図はプレートパンの場合です。

キャセロール

本体の凹部(左右2カ所)をプレート支持棒の凸部(左右2カ所)にのせる。
※ふた、本体にはそれぞれ前後があります。
本体の凸部とふたの凹部を合わせてふたをセットした状態で、ふたの注意文がある方を手前側に置いてください。



※図はわかりやすくするため、マルチ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、こすれる音がある場合は、マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、プレート支持棒が正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、正しく取り付け直してください。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

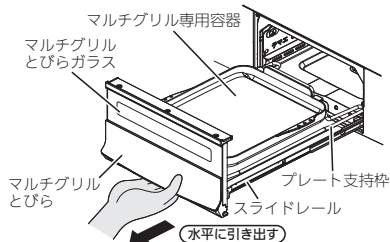
9

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、マルチグリルとびら、スライドレール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。

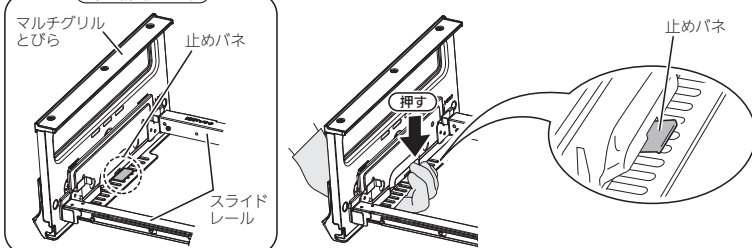
- マルチグリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※スライドレールは取り外せません。



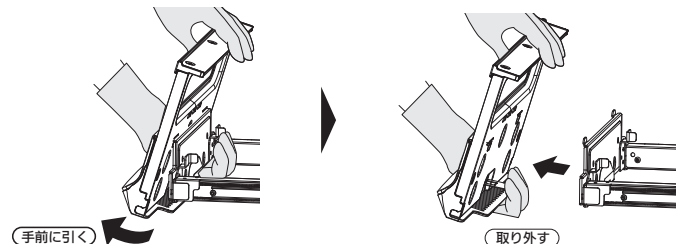
- マルチグリル専用容器、プレート支持枠(8)を取り外してください。
※図はプレートパンの場合です。

- マルチグリルとびらの下から手を回し、スライドレールとマルチグリルとびらを固定している止めパネを指先で押し下げてください。

部品構造の確認



- 片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を『切』にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにしてお手入れする
- ◎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

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。

取れにくい汚れのときは・・・

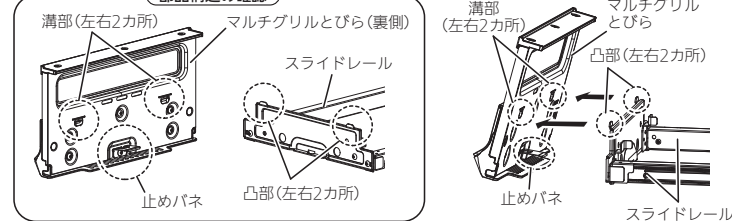
- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

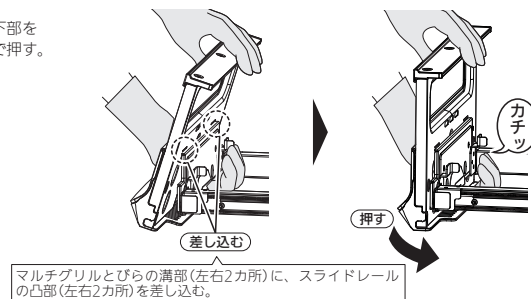
- ・プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り付けできません。
- ・無理な取り付けにより、強い力を加えると、マルチグリルとびら、スライドレールの変形や損傷の原因となって、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

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

部品構造の確認



- 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

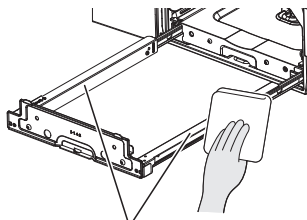
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

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。



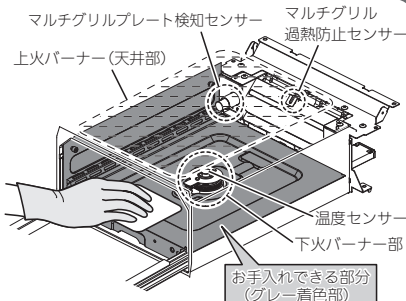
スライドレール

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。



※マルチグリルパーナー部(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、下火パーナー部には温度センサー、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られているので触らないでください。位置が変わったり、傾くと早切れや安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

※図はわかりやすくするため、マルチグリル庫内天井部を透過させて表現しています。

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。

※イラストは左操作部(左パネル)側で説明しています。

右操作部(右パネル)側も同様にお手入れしてください。

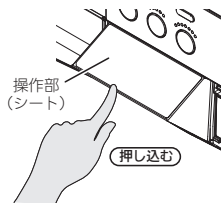
※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。



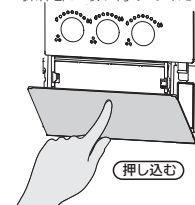
操作部ふたが機器本体から外れた場合

※下図は右操作部ふたで説明しています。左操作部ふたも同じ要領で取り付けてください。

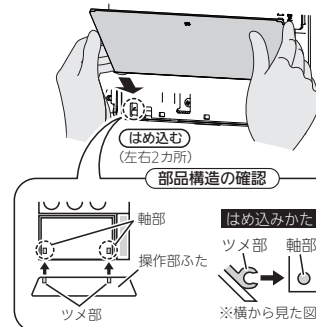
- ① 操作部を本体に押し込んでください。



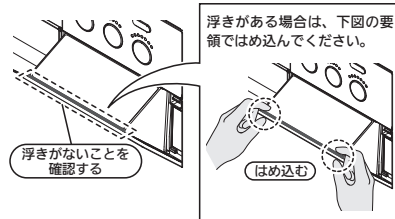
- ③ 操作部ふたを押し込み、操作部に取り付けてください。



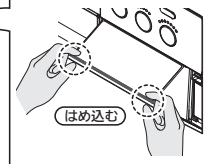
- ② 操作部ふたのツメ部(左右2カ所)を本体軸部(両端部)に『パチン』と音がするまではめ込んでください。



- ④ 操作部ふたと操作部に浮きがないことを確認してください。



浮きがある場合は、下図の要領ではめ込んでください。



お手入れ

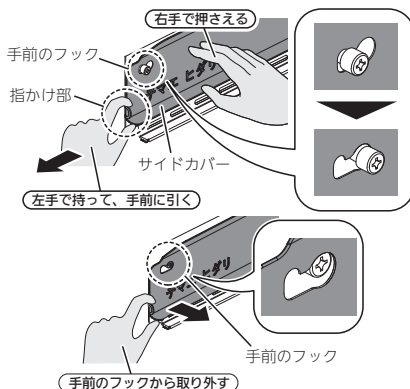
取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

13

サイドカバー

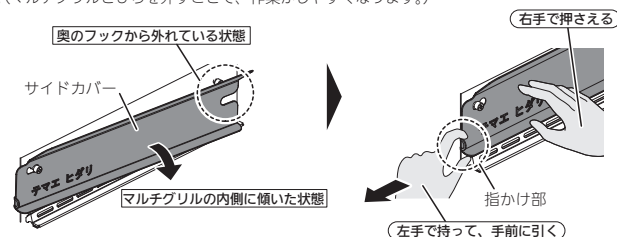
取り外しかた

- ① 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。)
※マルチグリル庫内の手前と奥にフックがあります。
- ② 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)は左手でサイドカバーを押さえ、右手で指かけ部を持って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。

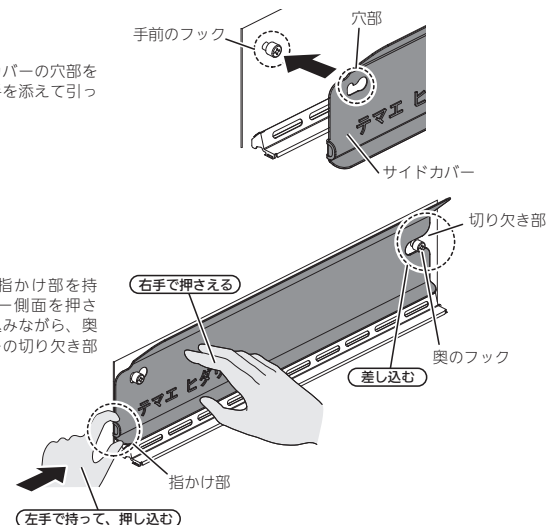
取れにくい汚れのときは・・・

- ・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。

- ◎お手入れの前には、
・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎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

取り付けかた

- ① 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。
- ② 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「デマエ ヒダリ」または「デマエ 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)は右手でサイドカバーの指かけ部を持ち、左手でサイドカバー側面を押さえ、奥のフックにサイドカバーの切り欠き部を差し込みます。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がする場合は、サイドカバーが正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、サイドカバーを一旦取り外し、再度正しく取り付け直してください。

よくあるご質問

とくに多いご質問です

ご 質 問	回 答	参照 ページ
<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> 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
<ul style="list-style-type: none"> 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。 ※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、異常過熱を防止するために温度センサーの温度が上がると、自動的に火力を調節したり、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

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

全 体

ご 質 問	詳細の 番号	回 答	参照 ページ
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)押ししてください。	—
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	—	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。	—
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。(コンロ：最長約5秒、マルチグリル：最長約7秒)異常ではありません。	—
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	①②③④	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。 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、点火しない場合があります。お手入れしてください。	21 61～63
	③④	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。 アルミはく裂する受けは使用できません。 使用しないでください。	8
	③④	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・44
	③④	LPガスを使用の場合で、LPガスがなくなりかけているときは、使用のLP事業者にお問い合わせください。	—
	①②	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。 左右コンロは、鍋などを置いていないと点火しません。 マルチグリルは、プレートパン、波型プレートパン(別売部品)、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・44
	①②	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。	11
	①③	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。 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。	5 24・44 24
	④	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。	—

よくあるご質問

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 <small>ご質問の詳細</small> ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①② ③④ ⑤⑥	煮こぼれなどにより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。	61~63
	①② ③④ ⑤	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか確認し、正しく取り付けてください。	10
	②④ ⑤⑥	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。	8
	②④ ⑤⑥	アルミはく製する受けは使用できません。使用しないでください。	—
	①④ ②⑤	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。使用中は換気してください。	9
すぐに消火しない 強火になったとき、一瞬炎が大きくなる 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	—	加湿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。	—
	②	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。	—
	⑤	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
右、左操作部ふたが開いた、外れた 左パネルふたが外れた	—	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをよく開閉すると、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
	—	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。	—
部品が変色する <small>ご質問の詳細</small> ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ バーナーキャップが変色する	—	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。	—
	—	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。	—
右、左操作部ふたが開いた、外れた 左パネルふたが外れた	—	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。操作部ふたを元の位置に戻し、すき間ができないように、強く押し込んでください。	70
	—	ロックバーを上げると、左パネルふたが外れます。マルチグリルとびらを引き出し、左パネルふた(裏面)のツメ部を差し込み、ロックバーを下げてください。	22
部品が変色する <small>ご質問の詳細</small> ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ バーナーキャップが変色する	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使用されると、変色する場合があります。	58
	②③	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。※型番210-H592・H602・H603型のごとくバーナーキャップカバーには、ステンレス用クリーナーを使用してください。	87・88
部品が変色する <small>ご質問の詳細</small> ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ バーナーキャップが変色する	②	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が、使用上問題ありません。	57

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

全
体

乾
電
池

コ
ン
ロ

ご 質 問	詳細の 番号	回 答	参照 ページ
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模様が摩耗することがありますが、使用上問題ありません。	—
トッププレートが熱くなる	—	マルチグリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロ側を使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9
使用時に『ピー』というブザー音とともに、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。未使用の乾電池でも、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
焼網が使えない	—	もちなどはマルチグリルで調理してください。マルチグリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し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)	39
点火操作しても、点火せずに火力表示ランプが点滅する	—	鍋などを置きっぱなしにすると、鍋を長時間置いているのか、温度センサーが故障しているのかを判断するため、自動的にセンサーチェックをします。センサーが正常であれば、センサーチェック後に鍋などを上げることで使用できます。	19
コンロ使用時に… <small>ご質問の詳細</small> ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底の焦げつきがきつい ⑥ 弱火になると1分後に消火する	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 11 63
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたっています。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
	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異なります。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。弱火でとどきき混ぜながら調理してください。	18
	①⑤	鍋底が焦げつい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、自動的に消火します。	27
	①	コンロ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。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
コンロ使用時に… <small>ご質問の詳細</small> ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底の焦げつきがきつい ⑥ 弱火になると1分後に消火する	①	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをよく開閉すると、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
	①	冷東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

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
コンロ使用時に…(続き)		ご質問の詳細	
	①	調理中に消火する	23
	②	油が高温になっていても自動消火しない	
	③	点火してもすぐ消える	18・39
	④	自動で火力が変わる	
	⑤	鍋底の焦げつきがきつい	19・39
	⑥	弱火になって1分後に消火する	
	①	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あります。	23
	③	後コンロは、鍋を置かず点火した場合、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。	
	④	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。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。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。	18・39
	④	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。調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	
	⑤	鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。異常ではありません。	19
	⑥	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつ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	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

温度キープモード使用時に…		ご質問の詳細	
	①	揚げものがうまくできない	23・29
	②	焼きものがうまくできない	
	③	「C」表示が点滅のまま変わらない	30
	①②	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。油の量は、500～1000mLが適切です。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。	
	②	焼きものをしたときの焼き色は、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。	29・30
	③	使用途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、その間点滅が続きます。	

湯わかしモード使用時に…		ご質問の詳細	
	①	お湯がぬるい	23・31
	②	お知らせが遅い	
	③	ふきこぼれる	23・31
	①②	鍋が湯わかしモードに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。	
	③	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。湯わかしお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。	55
	①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふ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、ふとうする前に消火する場合があります。必ず水から開始してください。	
	①②	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。	31
	②③	火力を弱火で使用すると、ふとうする前に保温になったり、消火する場合があります。中火以上で使用してください。	
	①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、ふとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように配慮して使用してください。	10
	①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、ふとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように配慮して使用してください。	
	①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、ふとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように配慮して使用してください。	10
	①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、ふとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように配慮して使用してください。	
	①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、ふとうする前に保温、消火する場合があります。風が当たらないように配慮して使用してください。	10

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
麺ゆでモード使用時に…		ご質問の詳細	
	①	お湯がぬるい	23・33
	②	お知らせが遅い	
	③	ふきこぼれる	55
	①②	鍋が麺ゆでに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。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。麺ゆでお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。	
	①②	お湯から麺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。必ず水から開始してください。	33
	②③	ふ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。	
	①	火力を弱火で使用すると、ふとうする前に麺を入れるお知らせをする場合があります。	10
	①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火やふとうする前に麺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配慮して使用してください。	
	③	塩を入れる場合は、麺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
	③	麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。	
	③	適さない麺は、手動で調理してください。	
	③	適さない麺は、手動で調理してください。	
	③	適さない麺は、手動で調理してください。	

炊飯モード使用時に…		ご質問の詳細	
	①	ふきこぼれる	36
	②	ごはんがぬるい	
	③	ごはんがやわらかい	11・36
	④	ごはんが焦げる	
	⑤	誤って途中で消火してしまった	35
	①②	鍋が炊飯に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。	
	①②	お米の量や水量を正しく計量してください。※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。具はお米の上にのせて炊いてください。	35
	③④	ごはん・もちり炊きあげ調整、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。	
	①②	よく洗米してください。	55
	④	無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%程度多めに水を入れて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	
	②③	お米の銘柄や産地、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。	10・37
	②③	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、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、配慮して使用してください。	
	②	洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間以上)、水に浸してください。	35
	②	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。	
	③	自動消火したあと、約10分むらしが必要ですが、むらしをしないとうまく炊きあがりません。	37
	③	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。	
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、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、自動では炊きません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	37
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、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、自動では炊きません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、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、自動では炊きません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、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、自動では炊きません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、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、自動では炊きません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	

よくあるご質問

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
マルチグリルの点火操作を受け付けない	—	点火しなかった場合は、約5秒間再点火を受け付けません。しばらく待ってから、点火操作してください。	—
マルチグリル使用時に…	②③ ④⑦ ⑨	マルチグリルとびらは確実に閉めてください。	—
	①② ③	付属のマルチグリルクッキングブックを参照し、調理物の数や形状に合った置きかたや火加減に調節してください。	—
	①	冷凍食品の数や形状に合った置きかたや火加減に調節してください。	51・53
	②③	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。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。	13・63
	①	みそ漬けやかす漬けの魚は、焦げやすいので、みそやかすは取ってから焼いてください。	43
	②	冷凍の肉や魚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。	—
	④	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。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。マルチグリル庫内やマルチグリル専用容器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集めて、煙やにおいが出る場合があります。	43
	⑤	連続の使用などで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あります。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。	65・69
	⑥	火力は自動的に切り替わります。異常ではありません。	—
	⑦	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。	20
	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。	20・42
	⑨	調理中は、温度コントロールのため上火や下火が自動消火することがあります。異常ではありません。マルチグリル専用容器がぬれていないか確認し、ぬれている場合はふいてから再度点火してください。	—
	⑩	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらはをやく開閉すると、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。	42
	⑪	水などがふきこぼれると自動的に消火します。水などがふ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水位が1.5cm以上低くなるようにしてください。	15
	⑫	プレートパンに水分が多い食材を入れて調理した場合、水が入っていると機器が判断し、自動消火することがあります。異常ではありません。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。※波型プレートパン(別売部品)も含みます。	43
	⑬	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。	12・42
	⑭	モードによっては余熱調理を行う場合があります。マルチグリルタイマーは終了していません。正常です。	46
	⑮	モードによっては余熱調理を行う場合があります。マルチグリルタイマーは終了していません。正常です。	45・51

マルチグリル使用時に…

ご質問の詳細

- ① 焼けすぎる
- ② 焼け足りない
- ③ 焼きムラがある
- ④ 煙やにおいが出る
- ⑤ オートメニューを受け付けない
- ⑥ 火力が変わる
- ⑦ 火力が変わらない
- ⑧ 調理中に消火する
- ⑨ 点火しない
- ⑩ 食材がくっつく
- ⑪ 冷凍食品がうまく調理できない

マルチグリル

におい

音

※レンジフード

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)	—	—	—
ご質問の詳細	—	—	—
⑨ 点火しない	—	—	—
⑩ 食材がくっつく	—	—	—
⑪ 冷凍食品がうまく調理できない	—	—	—
マルチグリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする	—	—	—
マルチグリルとびらが途中でしか開かない	—	—	—
波型プレートパンでオートメニューがうまくできない	—	—	—
使用中、においがする	—	—	—
ご質問の詳細	—	—	—
① ガスのおいがする	—	—	—
② いやなおいがする	—	—	—
使用中、消火後に音がする	—	—	—
ご質問の詳細	—	—	—
① 「ボン」と音がする	—	—	—
② 「カチッ」と音がする	—	—	—
③ キシミ音がする	—	—	—
④ 「シャー」と音がする	—	—	—
⑤ 「フー」と音がする	—	—	—
⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	—	—	—
レンジフードが動作(停止)しない	—	—	—




































※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、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

詳細の番号	回答	参照ページ
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。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。	—
⑩	脂の少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、プレートパン、波型プレートパン(別売部品)にサラダ油を塗ってください。また、マルチグリル専用容器は使用の都度、お手入れしてください。	43・65
—	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。	—
—	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。	71
—	スライドレールの特性として、開ききる直前に通常よりも引き出す力が重くなる場合がありますが、異常ではありません。ゆっくり引き出してください。	—
—	使用する前に機器側での設定が必要です。設定を変更してください。	45
①	すぐに使用をやめ、ガスを閉めてから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)に連絡してください。	7
②	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やマルチグリル排気口に当たらないように配慮して使用してください。	10・13
③	バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついていないか確認し、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
④	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
⑤	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。異常ではありません。	—
⑥	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。	62
⑦	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
⑧	点火後や消火後にキシミ音がしますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	—
⑨	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。	—
⑩	マルチグリルが、燃焼する音です。異常ではありません。	—
⑪	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がしますが、温まると音はなくなります。異常ではありません。	—
—	赤外線発信部の正面で操作してください。	—
—	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。	54
—	赤外線反射しにくい服(黒い服やビロード、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。レンジフード側の操作部で操作してください。	—
—	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。	70
—	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。	54



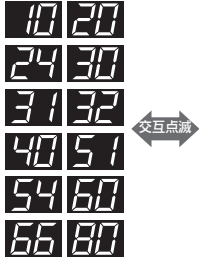

ブザー報知とお知らせ表示

※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
《ビー》 (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。	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。	続けて使用する場合は、再度点火してください。	39
	 ※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。	27
	 ※乾電池交換するまで電源ランプ点滅が続きます	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	—	—	45～52
《ビビー》 (1回)	 ※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。 ※ごはんの場合は調理モードの「焼く」は使用できません。	42 45～50
	 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
	 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	点火時にマルチグリル専用容器を置いていない場合など。	マルチグリル専用容器を置いてから、再度点火してください。	20
《ビー》 (3回)	 交互点滅 	左コンロ	左コンロタイマー部	調理油過熱防止装置の作動 揚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』(76、77ページ)の「コンロ使用時に…」①、⑤を確認してください。 調理油過熱防止装置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 77
	 交互点滅 	右コンロ	右コンロタイマー部				
	 交互点滅 	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	マルチグリル過熱防止センサーの作動	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。	消火してすぐ(マルチグリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 しばらく(約5～10分)待ってから再度点火してください。	20・42 79
	 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
	 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。	マルチグリル専用容器を置いてから、再度点火してください。	20
	 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・63
	 交互点滅 	右コンロ	右コンロタイマー部				
	 交互点滅 	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。	再度点火してください。	45～52
	 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 63
	 交互点滅 	右コンロ	右コンロタイマー部				
	 交互点滅 	後コンロ	左コンロタイマー部				
	 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	マルチグリル専用容器、メニュー選択を間違えている場合など。	マルチグリル専用容器とメニュー選択が正しいことを確認してから、再度使用してください。	45～52
	 交互点滅 	コンロ、マルチグリル	全タイマー部	感震停止機能の作動	調理物の水分が多かったり、量が多い場合など。	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。	12・42
	 交互点滅 	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。	再使用するときは、周囲の安全を確認してから、再使用してください。	18

ブザー報知とお知らせ表示

※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
—	 火力表示ランプ	左右コンロ	火力表示ランプ			①点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻す。 (お知らせ表示が消えます。) ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	19
《ピー》 (3回)		1 左コンロ	左コンロタイマー部	鍋なし検知センサーチェック	鍋やマルチグリル専用容器を長時間置いた場合温度センサーの故障など。	①点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻す。 (お知らせ表示が消えます。) ②マルチグリルとびらを開け閉めする。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	20
		2 右コンロ	右コンロタイマー部				
		5 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			
		1 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、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。	—
		2 右コンロ	右コンロタイマー部				
		3 後コンロ	左コンロタイマー部				
		5 マルチグリル	マルチグリルタイマー部				
		8 コンロ、マルチグリル	全タイマー部				
		1 左コンロ	左コンロタイマー部	電子部品の故障			
		2 右コンロ	右コンロタイマー部				
		3 後コンロ	左コンロタイマー部				
		5 マルチグリル	マルチグリルタイマー部				
		8 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、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。

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てください。

仕様

商 品 名	ガスビルトインコンロ（トッププレート75cm幅、左右チャオタイプ）	
型 番	210-H590型	210-H592型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	ブラチナシルバー	シャンパンクリスタル
型 式 名	C3S05PWA	

商 品 名	ガスビルトインコンロ（トッププレート60cm幅、左チャオタイプ）	
型 番	210-H600型	210-H602型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	ブラチナシルバー	シャンパンクリスタル
型 式 名	C3S04PJAL	

商 品 名	ガスビルトインコンロ（トッププレート60cm幅、右チャオタイプ）	
型 番	210-H601型	210-H603型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	ブラチナシルバー	シャンパンクリスタル
型 式 名	C3S04PJAR	

点 火 方 式	連続スパーク点火		
安 心 ・ 安 全 機 能	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 ・ロック機能 ・焦げつき自動消火機能	コンロバーナー ・調理油過熱防止装置 ・コン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 ・センサーチェック機能 ・中火点火機能	マルチグリル(グリドル)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ンサー ・プレート検知機能 ・プレート検知センサーチェック機能
	お知らせ機能 ・音声お知らせ機能 ・Welcomeサイン機能 ・NEXTサイン機能 ・強火切替お知らせブザー		
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 ・キャセロール ・ミトン ・アルカリ乾電池(単1形:2個)		
ト ッ プ プ レ ー ト	60cm幅タイプ	75cm幅タイプ	
外 形 寸 法	高さ271mm×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅592mm)	高さ271mm×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅737mm)	
質 量	25.5kg(本体)、1kg(プレートパン)、1.5kg(キャセロール)	26.5kg(本体)、1kg(プレートパン)、1.5kg(キャセロール)	

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				ガス 接続口	
		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(※1)	後コンロ		マルチグリル	
210-H590型 210-H592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}	Rc1/2 (メネジ)
	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}	
210-H600型 210-H603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)
	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}	

注1：210-H590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がご了承ください。

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。保証書を紛失されますと、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。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。

◎補修用性能部品の保有期間

- ・補修用性能部品の保有期間は、当製品の製造打ち切り後6年間です。
- 補修用性能部品とは、製品の性能を維持するための部品です。
- ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

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。
- そのまましておきますと、思わぬ事故の原因になります。

◎修理を依頼するときは

- ・『よくあるご質問』(73～80ページ)、『プザー報知とお知らせ表示』(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。
- ・依頼される際は、次のことをお知らせください。
 - ①商品名：ガスビルトインコンロ
 - ②大阪ガス型番：左操作部前面に貼付の銘板をご覧ください。(16ページ)
 - ③故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
 - ④ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

◎転居されるときは

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

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。

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	型 番	本体価格(税別)	部品コード
ごとく(大) (左右コンロ用)		210-H590・H600・H601型 210-H592・H602・H603型	¥1,700 ¥2,800	1110H3600950 1210H5820950
ごとく(小) (後コンロ用)		210-H590・H600・H601型 210-H592・H602・H603型	¥1,600 ¥2,500	1210H5500951 1210H5820951
バーナーキャップ(大) (左右コンロ用)		210-H590・H600・H601型 210-H592・H602・H603型	¥1,500 ¥2,100	1210H5500955 1210H5000955
バーナーキャップ(小) (後コンロ用)		210-H590・H600・H601型 210-H592・H602・H603型	¥900 ¥1,800	1210H5500957 1210H5820957
バーナーリングカバー(大) (左右コンロ用)		210-H590・H600・H601型 210-H592・H602・H603型	¥800 ¥800	1210H5500973 1210H5820973
バーナーリングカバー(小) (後コンロ用)		210-H590・H600・H601型 210-H592・H602・H603型	¥700 ¥700	1210H5500974 1210H5820974
マルチグリル排気口 カバー		210-H590・H600・H601型 210-H592・H602・H603型	¥750 ¥1,800	1110H8200954 1110H8220954
マルチグリル排気口 ちり受け(上)			¥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		210-H590型 210-H592型 210-H600型	¥2,500	1210H5000985
プレートパン		210-H601型 210-H602型 210-H603型	¥6,000	1210H5000984
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
はじめてのマルチグリル クッキングブック			¥1,700	1210H5800890

・2016年10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。

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。

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-H002
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥5,200	LP 0150*
波型プレートパン		¥7,500	1210H5800981
ステンレス用クリーナー ※1 (210-H592・H602・H603型のみ)	(1本)	¥1,000	LP 0127A*
	(6本セット)	¥6,000	LP 0127*
全面補助 ごとく	210-H600~H603型用 (黒色のみ※2) 	¥10,000	DP 0138*
	210-H590・H592型用 (黒色のみ※2) 	¥10,000	DP 0139*

・2016年10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。

※1: ごとく、バーナーキャップカバー以外には使用しないでください。

※2: 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)ハーマンの取扱商品です。

memo