

ビルトイインコンロ 取扱説明書 [保証書付]

SI 金口センサー搭載
センサーインコンロ 家庭用

型番 110-H820型
110-H822型
110-H824型



このたびは、大阪ガスのガスピルトイインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

- この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、
大切に保管してください。
- 来客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。
- 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、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。

99 大阪ガス



TV17-02

36381720

この取扱説明書は再生紙を使用しています。

らくらく操作！

楽々点火方式 点火ボタンを押し、指を離しても連続スパークして自動点火

操作部 ワンプッシュで開閉できる

グリルとびら部 グリル部スライドレール方式で開閉がスムーズ

あまかせ機能！

タイマー モード 1分単位で消火時間を設定できる

揚げもの モード 揚げものの設定天ぷら油温を保つ

湯わかし モード お湯が沸ければ自動で消火

炊飯 モード 自動でガス火のご飯が炊ける

オートメニュー 機能 烧き時間・火加減を自動でコントロール

グリルクリーンモード機能 グリル庫内を高温加熱で気になる臭いを低減

音声お知らせ機能 各操作に対して音声でサポート

安全機能！

コンロ グリル 立消え安全装置 万が一火が消えても、ガスを自動でしゃ断

コンロ グリル 消し忘れ消火機能 じっくり料理の消し忘れも、自動で消火

コンロ グリル 感震停止機能 機器本体が約震度4以上の揺れを検知すると、自動消火

コンロ グリル オートパワーオフ機能 コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます

コンロ グリル ロック機能 電源ボタンの「入／切」以外の操作ができなくなり、お子さまのいたずらなどを防ぐ

コンロ 天ぷら油過熱防止 油の過熱による発火を防ぐため、自動で消火

コンロ 焦げつき自動消火 お料理の焦げつきを初期段階で検知して、自動で消火

コンロ 鍋なし検知 鍋を離したら、弱火になって自動で消火

グリル グリル過熱防止センサー グリル庫内の温度が異常に高くなると、自動で火力を弱めたり、自動で消火

お知らせリング コンロの点火 / 消火状態や安全装置がはたらいたときなど、光と色でお知らせします。



この説明書では、オートパワーオフ時間、コンロ消し忘れ消火機能時間などは、工場出荷時に設定されている時間で説明しています。また、音声お知らせ機能は「切」の状態、機器の写真は、110-H820型で説明しています。
なお、天面燃焼ランプの説明は、4ページでしています。

安全なご利用のために

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	7
必ずお守りください(安全上の注意)	9
周囲の防火措置について	20

毎日の使いかた

コンロを使う準備	21
コンロの使いかた	23
タイマー モード	25
揚げもの モード	27
湯わかし モード	29
炊飯 モード	31
グリルを使う準備	35

グリルの使いかた：マニュアルグリル

オートメニュー(魚)	39
オートメニュー(アラカルト)	43

オートメニュー(あたため)	45
アラカルトメニュー レシピ	47

あたためメニュー 例	56
------------	----

クリーンモード	57
---------	----

ダッチオーブンモード	59
------------	----

レンジフードファン連動機能の使いかた

停電時のご使用について	65
-------------	----

長くご利用いただくために

お手入れ	66
安全機能・温度センサー	71

Q & A(よくある質問)	73
---------------	----

故障かな？と思ったら	76
------------	----

次の表示が出たら	78
----------	----

安全・便利機能の使いかた	79
--------------	----

音声報知一覧表	81
---------	----

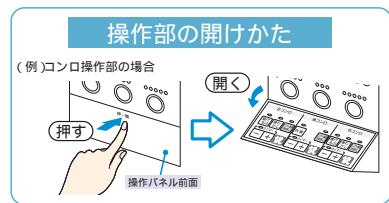
仕様・アフターサービス	86
-------------	----

交換部品・別売部品	87
-----------	----

保証書	
-----	--

裏表紙	
-----	--

各部のなまえ



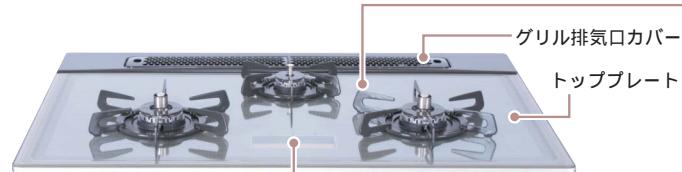
電源について

電源ボタンを押すことにより、機器の電源を入れたり切ったりすることができます。

オートパワーオフ機能

コンロやグリルを使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。

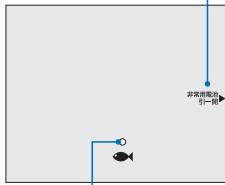
オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。(79ページ)



非常用電池収納部

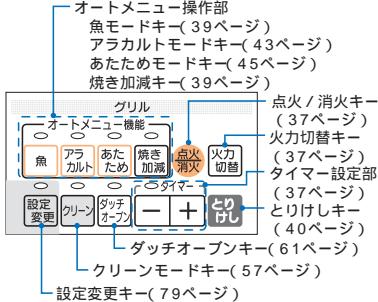
左パネル上面が非常用電池ケースのふたになっています。

非常用電池収納部(65ページ)



グリル燃焼ランプ(37ページ)

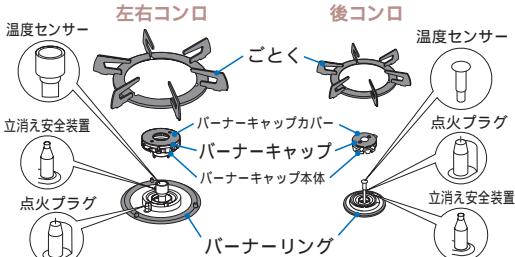
グリル操作部(シート)



型番	トッププレート(ガラス)
110-H820型	シルバーストライプ
110-H822型	ブラウンチェック
110-H824型	

操作部のパネルやシートなどに保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には取りはずしてください。

コンロ調理部



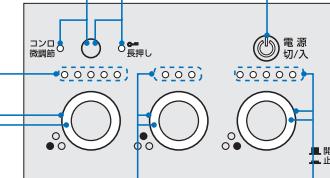
バーナーキャップの形状



左右コンロの「H」マークは仕様やガス種により、1カ所の場合で表示位置、大きさが異なります。

コンロ操作部(パネル)

コンロ微調整ランプ / ボタン(24ページ)
ロック機能ボタン / ランプ(22ページ)
電源ボタン / ランプ(22ページ)



左コンロ
火力表示ランプ
点火 / 消火ボタン(23ページ)
お知らせリング(1ページ)

右コンロ
火力表示ランプ
点火 / 消火ボタン(23ページ)
お知らせリング(1ページ)

後コンロ
火力表示ランプ
点火 / 消火ボタン(23ページ)
お知らせリング(1ページ)

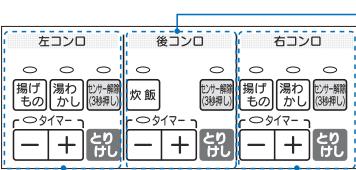
天面表示部

[天面燃焼ランプ]
天面燃焼ランプは、各コンロ、グリル使用時に点灯(点滅の場合もあり)します。下図は、右コンロ、グリル使用時の例です。



左コンロ 後コンロ 右コンロ
[天面液晶表示] グリル
天面液晶表示は右コンロ、グリル使用時の例です。その他の表示例は、5~6ページを参照。

コンロ操作部(シート)



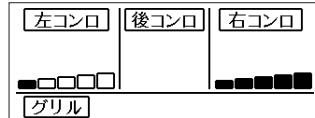
後コンロ操作部
炊飯キ-(33ページ)
センター解除キ-(24ページ)
タイマー設定部(25ページ)

左右コンロ操作部
揚げものキー(27ページ)
湯わかしキー(29ページ)
センター解除キ-(24ページ)
タイマー設定部(25ページ)

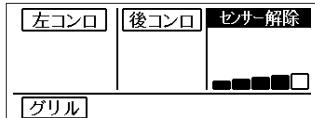
各部のなまえ(天面液晶表示例)

左右コンロ

〔通常：右コンロ 火力最大
左コンロ 火力最小〕



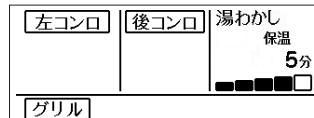
〔右コンロ：センサー解除時〕



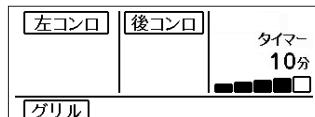
〔右コンロ：揚げもの・180℃〕



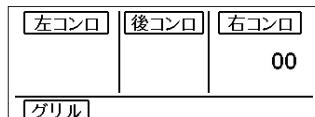
〔右コンロ：湯わかし保温・5分〕



〔右コンロ：タイマー10分〕

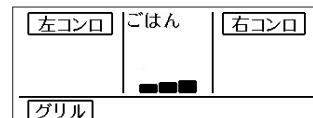


〔右コンロ：タイマー終了〕

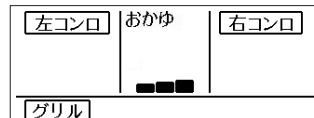


後コンロ

〔炊飯：ごはん〕



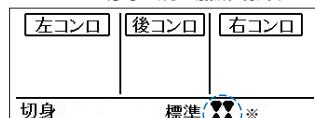
〔炊飯：おかゆ〕



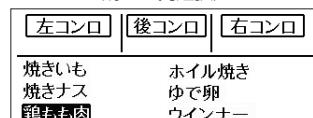
〔通常：火力最大 上火/強・下火/強〕



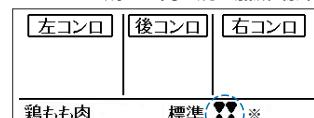
〔オートメニュー(魚)：
メニュー/切身・焼き加減/標準〕



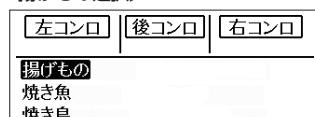
〔オートメニュー(アラカルト)：
メニュー/鶏もも肉選択〕



〔オートメニュー(アラカルト)：
メニュー/鶏もも肉・焼き加減/標準〕



〔オートメニュー(あたため)：
揚げもの選択〕



〔ダッヂオープン使用時〕



〔ダッヂオープン終了：余熱時〕



〔クリーンモード〕



※クリーンモード中 ⇔ の表示を
アニメーションで繰り返します。

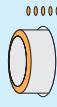
※上記表示は一例です。

かんたん操作ガイド

電源を入れる



コンロ操作部
煮る、炒める
(全コンロ) (左右コンロ)
①点火
[23]

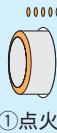


- ①点火
- ②好みの火力に
火力調節する



- ③調理が終了したら、
点火 / 消火ボタンを戻す

コンロ操作部
揚げる、焼く
(左右コンロ)
①点火
[27]



- ①点火
- ②揚げもの温度を
設定する



- ③調理が終了したら、
点火 / 消火ボタンを戻す

コンロ操作部
お湯をわかす
(左右コンロ)
①点火
[29]



- ①点火
- ②湯わかしを
設定する



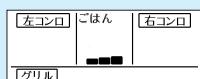
[湯わかし保温時]
お湯がわくと
火が「弱」
『ビピッ』で
お知らせ

- ③点火 / 消火
ボタンを戻す

コンロ操作部
ご飯を炊く
(後コンロ)
①点火
[33]



- ①点火
- ②炊飯を設定する



- ③点火 / 消火
ボタンを戻す

グリル操作部
オートメニューで
魚を焼く
①魚に合わせ
メニュー設定
[39]

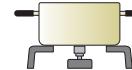


- ①魚に合わせ
メニュー設定
- ②焼き加減を
設定する



- ③点火する
- 残り時間が表示
(例: 8分)

点火の際は...



- ・ごとく中央に鍋を置く
鍋をごとくに置かないと
使用できません。

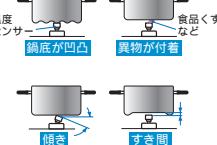


温度センサーの上面と鍋底が密着
していないときは使用しない。
鍋底に密着しないと点火しなか
ったり、温度センサーが正しく
はたらきません。

- ・調理油の量に関係なく調理油
が発火し、火災の原因になり
ます。
- ・焦げつき自動消火機能が正しく
はたらかない場合があります。



禁
止



温度
センサー
鍋底が凹凸
異物が付着
傾き
すき間

必ずお守りください(安全上の注意)①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。

いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

危害・損害の程度による内容の区分

△ 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、人が傷害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。

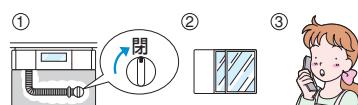
注意・禁止内容の絵表示

! 必ず守る	 換気する	 アースする	 発火注意	 感電注意
× 禁止	 火気禁止	 分解禁止	 接触禁止	 ぬれ手禁止

△ 危険 ガス漏れの際には

ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

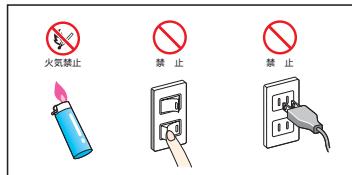
- !** 必ず守る
①すぐに使用をやめ、機器のガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスに連絡する。



ガス漏れ時は、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
- 周辺で電話を使用しない

火や火花で引火し、火災の原因になります。



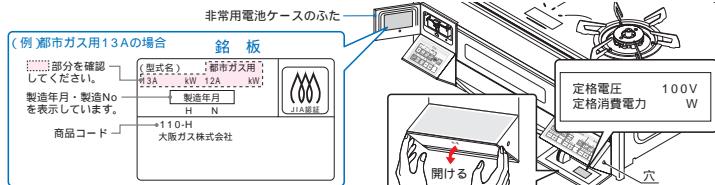
△ 警告 使用するガスについて



必ず守る

銘板に表示しているガス(ガスグループ)・電源で使用する

表示以外のガス・電源で使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。コンロ操作部パネルのふたがかたくて開けられない場合は、側面にある穴につまようじなどの棒で押してからふたを開けてください。(非常用電池ケースのふたの開けかたは、65ページ参照。)



△ 警告 火災予防のために

設置の際には



必ず守る

機器の設置(取り付け、取りはずし)・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスに依頼する

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。



必ず守る

機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する

自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、火災の原因になります。



必ず守る

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する
当該地区的市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

距離を確保できない場合は、別売の防熱板を取り付けける
防熱板を取り付けなかった場合、火災の原因になります。

離隔距離については20ページを参照。
防熱板の購入は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。

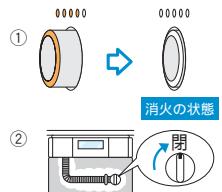
機器をご使用の際には



必ず守る

使用中に異常燃焼、異常音、臭気など感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

- 消火する。
(点火 / 消火ボタンを「消火の状態」にする。
(グリルを使用している場合は、点火 / 消火キーを押す。)
- 機器のガス栓を閉じる。
- お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスに連絡する。
火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。



必ず守る

使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。
就寝や外出時は機器のガス栓も閉じてください。

必ずお守りください(安全上の注意)②

【警告】火災予防のために

機器をご使用の際には

 禁止 火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

料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。

とにかく天ぷらや揚げものの調理、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。

 禁止 トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上のらない

トッププレートのガラス破損につながり、異常過熱や火災の原因になります。

破損したときは、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。



 禁止 引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

火災の原因になります。

 禁止 燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(ベットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ポンベなど)を置かないでください。

火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、スプレー缶が爆発する原因になります。



コンロ部をご使用の際には

 必ず守る 揚げものは必ず200mL以上の油で調理する

調理油の量が減ってきてたり、はじめから少ないと、天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

 禁止 鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

 禁止 センサー解除中は揚げもの調理をしない

センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、火災の原因になります。(センサー解除モードについては24ページ参照。)

 禁止 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

鍋底に密着しないと点火しなかったり、温度センサーが正しくはたらきません。

● 調理油の量に関係なく調理油が発火し、火災の原因になります。

● 焼けつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。



 禁止 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しない

天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、火災の原因になります。

【警告】火災予防のために

コンロ部をご使用の際には

 禁止 アルミはく製し受け、省エネごとくなど指定以外の補助具は使わない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



 禁止 コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない

一酸化炭素中毒のおそれがあります。



グリル部をご使用の際には

 必ず守る グリル使用前はグリル庫内を点検する

グリル庫内に食品くず、油くず、布などがあると、使用中に発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

 必ず守る グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿にたまつた脂を取り除く

たまつた脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。

 禁止 グリル排気口の上にふきんやタオルなどをのせない

火災や不完全燃焼の原因になります。

 発火注意 脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上にたまつた脂が発火し、火災や機器の損傷の原因になります。



点検の際には

 分解禁止 絶対に改造・分解は行わない

改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意)③

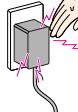
【警告】 電気事故防止のために



ぬれ手禁止



電源アダプターはぬれた手でさわらない
感電の原因になります。



必ず守る
電源プラグのほこりは定期的に取る
ほこりがたまると、発火の原因になります。

電源プラグを抜き、乾いた布で拭いてく
ださい。



必ず守る

電源アダプターはコンセントの根
元まで差し込む

電源プラグの刃にほこりなどがたまり、
発火の原因になります。



禁 止

電源コード、電源アダプターに無
理な力を加えたり、加工をしない
束ねたり、無理に曲げたり、引っ張った
り、物を乗せたり、衝撃を与えるたりして
無理な力を加えない。キズつけない。加
工をしない。

感電、ショート、火災の原因になります。

【注意】 火災予防のために



必ず守る

使用するバーナーの点火 / 消火ボタ
ンを確認して操作する

間違って操作すると、別のバーナーが点火し
て、火災や思わず事故の原因になります。



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。過熱・異常燃
焼による機器焼損や衣類などが落として火災
の原因になります。



必ず守る

点火したときはバーナーが着火した
ことを確認する

着火していないと、火災や一酸化炭素中毒、
思わず事故の原因になります。

グリル部をご使用の際には



必ず守る

魚などの焼きすぎに注意する
魚などが燃え、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。



発火注意

鶏肉やサンマなどの脂の多い食材を
焼くと、飛び散った脂に引火して瞬
間的にグリル排気口から炎が出る場
合があるので注意する
やけどや火災などの原因になります。



必ず守る

グリル使用中、調理物が発火した場合は、下記の手順に従う

- ①点火 / 消火キーを押し、機器のバーナーを消火する。
- ②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
- ③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスに連絡する。

手順を行わなかった場合は、火災の原因になります。

【注意】 ガス事故防止のために



必ず守る

冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置していないことを
確認する

火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

設置の際には



必ず守る

使用中は換気をする

使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。
換気を行わない、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。**



自然排気式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。排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒**
の原因になります。



必ず守る

バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る

水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

お手入れの際には

必ずお守りください(安全上の注意)④

⚠ 注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には

点火操作をしても点火しない場合は、必ず点火／消火ボタンを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなつてから再度点火する
すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、やけどの原因になります。



接触禁止

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つており、やけどの原因になります。
とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

コンロの奥へ手を伸ばすときは、手前のバーナーによるやけどや衣服への引火に注意する衣類に炎が移り、やけどの原因になります。

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない
炎や熱で顔や手など、やけどの原因になります。

調理中に温度センサーが作動し、自動的に“弱火”→“強火”と炎の大きさが変化する場合があるため、やけどをするおそれがあります。

コンロ部をご使用の際には

やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いと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、やけどや取っ手の焼損の原因になります。

片手鍋や底が凹んだ鍋や丸い鍋、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、取っ手を持って使う、取っ手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。
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。

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、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやラーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)

突沸現象について

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。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(容器をゆする、塩、砂糖などを入れる)で生じます。直火でこれらを温めると起きることがあります。

この現象が調理中に起きたとき、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやケガをするおそれがあります。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物の温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。(強火で急に加熱しない。)
- ・熟々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少しましてから行う。
- ・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

⚠ 注意 やけどやけがの予防のために

グリル部をご使用の際には

必ず守る
使用直後の魚の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網を機器から取りはずさずに進行
グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなつており、やけどの原因になります。



禁止

グリルとびらおよびグリルとびら取っ手に重いものをのせたり強い力を加えない
グリルとびらがはずれ、けがや機器損傷の原因になります。

必ず守る
グリル受け皿を持ち運びするときは、冷えてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまつた脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまつた脂などがこぼれないように注意してください。



禁止

グリルとびらガラスに衝撃を加えたりキズをつけたりしない
また、使用中や使用直後に水をかけない
グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。

必ず守る
グリル受け皿に水を入れて使用しない
グリル機能が正しくはたらかなかつたり、調理物が燃えるなどの原因になります。また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。



禁止

グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
グリル受け皿を持つときは、ぬれぬきなどで持たない
やけどの原因になります。

必ず守る
接触禁止
グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近づけない
鍋の取っ手などが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が破損する原因になります。

お手入れの際には

必ず守る
お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う
手袋をしないでお手入れすると、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。



禁止

ごとくは、欠き部をバーナーリングの凸部に合わせ、正しく取り付ける
正しく取り付けないとごとくが傾き、鍋の転倒や、不完全燃焼の原因になります。

必ず守る
トッププレートは取りはずさない
トッププレートを取りはずすと、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、変色したりキスの原因になります。

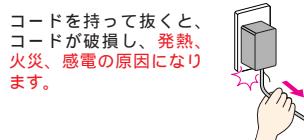
⚠ 注意 電気事故防止のために

必ず守る
電源アダプターは、コードを持たずにプラグを持って抜く



アースする

必アースする
機器が故障した場合、感電の原因になります。



必ずお守りください(安全上の注意)⑤

△注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には

禁止 トッププレートに直接高温の鍋などをのせない
トッププレートの変色や損傷の原因になります。

禁止 ごとくをはずして直接コンロに鍋を置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

禁止 グリルとびらを開けたままグリルを使用しない
グリルとびらに魚などをはさみこむなど、グリルとびらが開いた状態では使用しないでください。
機器上部が変色したり、ワークトップを焦がす原因になります。

禁止 焼網は使用しない
異常過熱により塗装の変色・はく離・機器焼損・変形の原因になります。



禁止 グリルとびら・グリルとびら取っ手・コンロ操作部・グリル操作部・電池ケースふたなどに、重いものをのせたり強い力を加えない
機器損傷の原因になります。

お手入れの際には

必ず守る バーナーキャップは正しく取り付ける
バーナーキャップを正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が不均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形する原因になります。

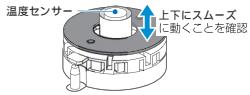


△注意 お子さまに対する注意

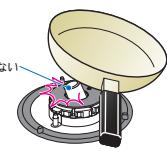
必ず守る 小さなお子さまだけでは使用させない
思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することができます。(22ページ)

△注意 正常な動作のために

必ず守る 温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う(67ページ)
鍋底に密着しないと、温度センサーが正しくはたらきません。



禁止 温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない
温度センサーが故障すると、天ぶら油過熱防止(71ページ)などが正しくはたらきません。



△注意 付属の調理プレートについて

必ず守る 続けて使用するときは、その都度調理プレートにたまつた食品くずや脂などを取り除く
また使用後も必ずお手入れする
たまつた脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

必ず守る 油ものの料理や、焼き魚に調理プレートは使用しない
火災の原因になります。

必ず守る 予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する
グリル過熱防止センサー(72ページ)がはたらき、消火する場合があります。

必ず守る 調理プレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出しどきは必ず付属のホルダーを使用するやけどの原因になります。

必ず守る 調理終了後、調理プレートが高温の状態で水などに入れて急冷しない
調理プレートの変形の原因になります。

必ず守る グリル以外では使用はしない
塗装がはがれたり、破損の原因になります。

必ず守る 予熱をした後に食材をのせるときは、調理フレートが高温のため、ふれないよう気をつける
やけどの原因になります。

△注意 別売のダッチオーブンについて

必ず守る ダッチオーブン使用直後に水をかけて急に冷やさない
ダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどの原因になります。

必ず守る オープン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる際は、必ず鍋敷きを敷く
ダッチオーブンの熱で食卓が焦げる原因になります。

必ず守る ダッチオーブンを持ち運びする際は、鍋つかみを使用する
使用中、使用直後は、ダッチオーブンが高温になっているため、やけどの原因になります。

必ずお守りください(安全上の注意) ⑥

お願い

機器について

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

長時間使用していないなつたり、初めて使用するときは、配管内に空気が入っていて点火しにくい場合があります。

しばらく待ってから、再度点火してください。

長期間使用しない場合は・・・

- 機器のガス栓を開けてください。
- 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。
- 再使用時は、完全に取りはずしてください。

機器を廃棄する場合は・・・

- 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。もしも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、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

機器のご使用について

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。

トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。

ガラスや鍋が損傷する原因になります。

機器の下にオープンを設置して使用している場合、オープ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。

グリルのご使用について

連続で使用する場合は、一旦火を消し、再度点火してください。

グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサー(72ページ)がはたらいて、焼き上がる前に消火する場合があります。

魚などの焼き加減を見るときなど、グリル受け皿を約1分以上引き出したままにする場合は、一旦火を消してください。
グリル過熱防止センサー(72ページ)がはたらいて、消火する場合があります。

冷凍された魚などは、完全に解凍してから焼いてください。

中心部まで十分に火が通らず、生焼け状態になる場合があります。

コンロのご使用について

エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用してください。

温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があると温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

弱火のときは炎が見えにくいう場合があります。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、一旦火を消してからのおかえしてください。

火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。鍋なし検知機能を搭載しているので、鍋をはずすと弱火になり、約1分間鍋を戻されないと自動消火します。

コンロを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グリルとびらをゆっくり開閉してください。

とびらの開閉により発生した風で、火が消える場合があります。

強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。(110-H820型・110-H824型の場合)

鍋を動かすときは注意してください。

煮こぼされたときは、その都度お手入れを行ってください。

機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかるまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。

お手入れについて

機器や機器周辺(システム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でください。また、ぬれふきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

周囲の防火措置(機器の設置)について

機器の設置・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスに依頼し安全な位置に正しく設置してください。

防火上の離隔距離

機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。

この機器は防火性能評定品です。

警告

周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する

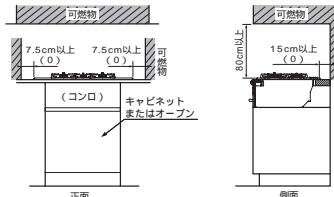
離隔距離が少ないと、火災の原因になります。



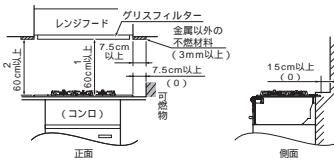
必ず守る

機器の周囲の可燃物(可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む)とは、下表に基づき下図の離隔距離を確保してください。

機器の周囲が可燃物の場合



レンジフードおよび不燃材の場合



()内は、周囲の壁が不燃材料で有効に仕上げた部分もしくは、防熱板を取り付けたときの寸法です。

1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。

2 不燃材料がない場合は80cm以上。

離隔距離がとれない場合や、仕上げの構造がわからない場合は、必ず防熱板による防火措置を行ってください。

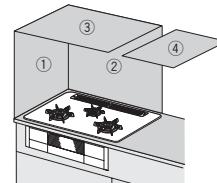
注意

防熱板(別売品)は、必ず指定のものを使用する
防熱板に同こんされている「取扱説明書」に従って正しく取り付け
防熱板を取り付けないと、火災の原因になります。



必ず守る

防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。



イラストはイメージ図です。

コード番号	高さ(mm)	幅(mm)	現金標準価格
① DP 0128	590	535	6,090円(税込)
② LP 0131	590	750	7,665円(税込)
③ DP 0129	550	900	6,090円(税込)
④ LP 0117	550	150	3,990円(税込)

※2008年10月現在の価格です。
価格、仕様は予告なしに変更される場合があります。
あらかじめご了承ください。

コンロを使う準備

鍋の選びかた

鍋などの種類	煮るもの	炒めものの油料理など 5 (油の量: 200mL以上)	温調機能		
			揚げもの 27 (油の量: 500mL ~ 1000mL)	湯わかし 29 (油の量: 500mL ~ 2000mL)	炊飯 31 (米の量: 1~3合)
アルミ製の鍋・文化鍋				2	深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋				2	4 深めのもの
ステンレス (薄手: 鍋底厚み2mm未満)の鍋	3	×	×	2	3 深めのもの
無水鍋 (ステンレス厚手鍋)	1		×	2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン			6	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	1	×	×	×	おかゆのみ可能
やかん	-	-	-	2	-

: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:途中消火したり、焦げつく場合があります。

センサー解除モード(24ページ)にすると途中消火せず使用できます。

(焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。)

2:必ずふたをしてください。

3:焦げつきがきつくなります。

4:ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。

5:油料理の場合の油の量を示します。

6:中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

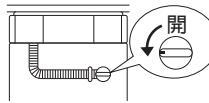
中華鍋について

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。

中華鍋の種類や使いかた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。

この場合、鍋なし検知機能(72ページ)がはたらき点火することができません。

センサー解除モード(24ページ)を使用してください。



- 1 機器のガス栓を全開にする



- 2 ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

- ・鍋などをごとくに置いていないと点火しません。
- ・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

- 3 電源ボタンを押す



- ・鍋を置くと、置いているコンロのお知らせリングが白色点灯します。
- ・電源ボタン「切」が鍋をはずすと白色点灯は消灯します。

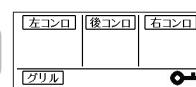


ロック機能

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

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

ロックの設定



ロックの解除



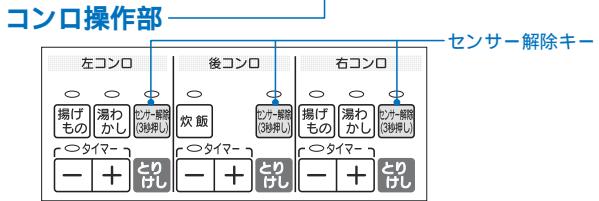
ロック状態で電源を切っても(オートパワーオフしても)ロックは解除されません。

コンロの使いかた

準備



基本操作 (全コンロ)



調理をするときのお願い

注意

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、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやラーなどが突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけをする原因になります。(とくにだし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)



炒めもの (野菜炒め、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。

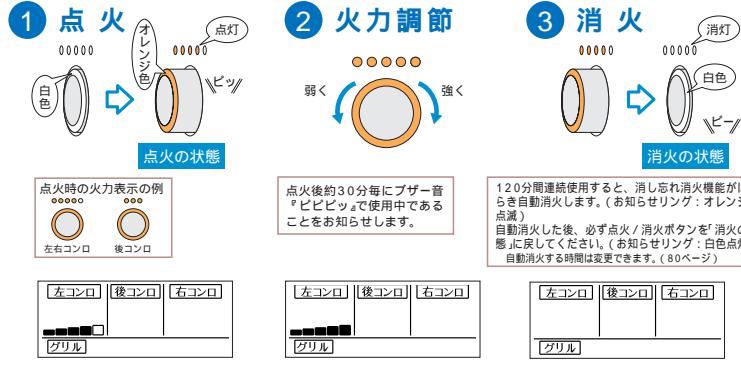
- 予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、左右コンロのセンサー解除モードで調理する。

- 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。

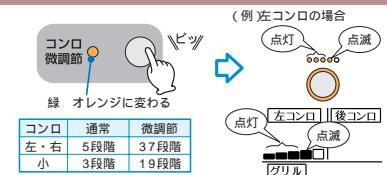
揚げものは左右コンロの揚げもののモードで調理する。

- 揚げもの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できます。



点火後、火力を微調節したいときは

点火後(コンロ点火 / 消火ボタンの上にある)
コンロ微調節ボタンを押し、火力調節すると、
火力をさらにこまかく調節することができます。
すべてのコンロが火力微調節状態になります。
コンロ微調節ボタンを再度押すか、すべての
バーナーを消火すると、火力微調節状態は解
除されます。



直火料理(あぶりもの)、いりもの料理、炒めものをしたいときは

直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めものをしたいときは、センサー解除モードにしてください。
センサー解除モードとは

- 安全機能(天ぷら油過熱防止・焦げつき自動消火・鍋なし検知: 71 ~ 72 ページ)を一時的に作動させない(解除する)モードです。
- 直火料理(あぶりもの)や、いりもの料理、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)をする場合や鍋底のへこみが大きくなり温度センサーが鍋底にあたらないような鍋を使いたいという場合にセンサー解除モードをお使いください。
- 温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するためには、温度センサーの温度が上がりすぎるとき、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。

「揚げ物」(30秒)を3秒以上押してください。

センサー解除モードに設定した場合、約3分経過すると自動的にセンサー解除が取り消されます。その前に点火操作を行ってください。

最長60分間連続使用すると、安全機能により自動消火します。
消し忘れ消火機能の設定時間(80ページ)により、連続使用可能時間は異なります。

警告

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの油調理はしない
センサー解除モードは天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、
調理油が過熱され火災の原因になります。



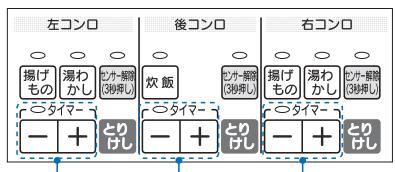
火災注意

タイマーモード

準備

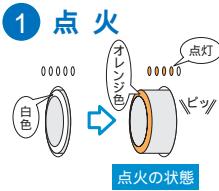
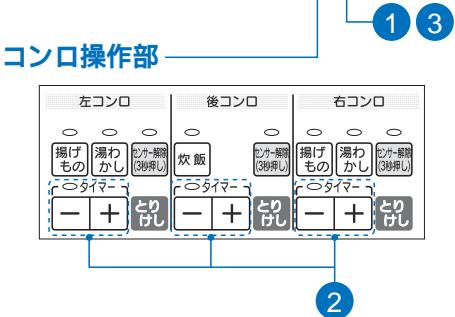


コンロ操作部



2

基本操作
(全コンロ)



2 タイマーを設定する



1 ~ 120分 (1分刻み)押し続けると、10分刻みで変わります。

ときけしを押すとタイマーモードが取り消され、通常のコンロに戻ります。

タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。
(連続使用可能時間は120分、センサー解除モード使用時は60分です。)

上記の連続使用可能時間は、工場出荷時の時間です。
自動消火する時間を変更した場合は、センサー解除モード使用時のタイマー連続可能時間も変わります。(80ページ)

使用中は、約30分毎にブザー音「ピピピ」でお知らせします。

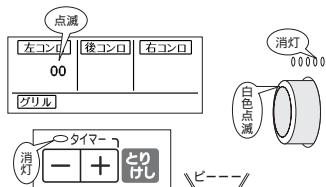
終了30秒前

秒表示になります。



ビビビ

自動消火(タイマー終了)



ブザー音「ビーーー」と天面液晶表示部とお知らせリングの点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、天面液晶表示部消灯、お知らせリング白色点滅になります。

3 点火 / 消火ボタンを「消火の状態」に戻す



揚げもののモード

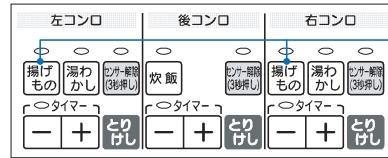


適した鍋
直径：18～24cm
種類：天ぷら鍋
底の平らな中華鍋
鉄やアルミ製の鍋

適した油の量
500～1000mL



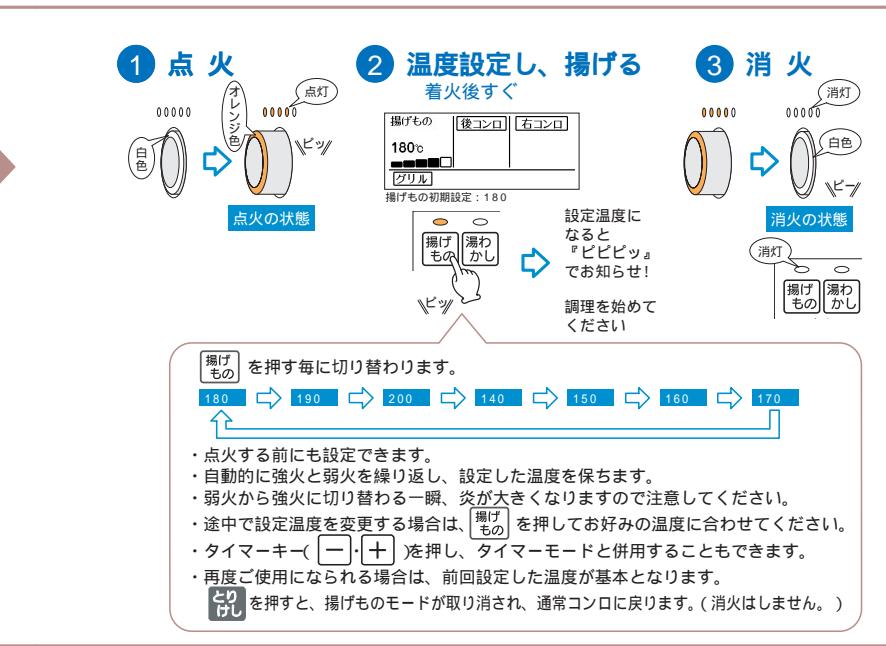
コンロ操作部



基本操作 (左右コンロ)

(例) 左コンロ使用の場合

1 3



揚げもののコツ

油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。
(水分や空気は、加熱されると膨脹して破裂するため。)

ドーナツ
・生地には、必ず
ベーキングパウ
ダーや砂糖
を入れる。

イカ
・皮をむき、両面に
切り目を入れる。

ししとう
(中が空洞の野菜など)
・切り目を入れる。
うずら(ゆで卵など)
・串などで刺す。

焼きものにも便利

ハンバーグやギョーザ、
ホットケーキなど焦げ
つきやすい焼きものも、
揚げもののモードの温
度調節を使えば簡単。
ほどよい焦げ色に焼
きあげます。

温度設定のめやす

	140	150	160	170	180	190	200
揚 げ の も の							クルトン
燒 き の も の					手作りコロッケ		
					冷凍食品(コロッケなど)天ぷら		
					とりのからあげ・フライ・とんかつ		
					ドーナツ・フリッカー		
					ギョーザ・お好み焼き		
					だし巻き卵 ハンバーグ ホットケーキ		

ご注意

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

油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油をたすと、設定温度と油の温度がずれことがあります。

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

焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によつて異なります。

湯わかしモード

準備

適した鍋

種類：やかん
底の平らな鍋

適した水量

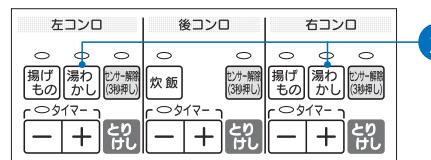
500～2000mL

・やかんや鍋の大きさに応じた水量にしてください。



基本操作 (左右コンロ)

コンロ操作部



お願い

やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。

火力はやかんや鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。

ただし、火力を弱火で使用しますとお湯がわく前に保温になったり、消火したりします。

水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどにご注意ください。お湯から湯わかしモードを使用した場合は、お湯がわいてから消火や弱火になるまで時間を要する場合があります。

－温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってください－

やかんや鍋のふたの開閉はしない

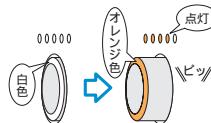
やかんや鍋を動かさない

水をかき混ぜない

途中で水を入れたり具を入れない

途中で火力を変えない

① 点火



点火の状態

② 湯わかし設定 着火後すぐ

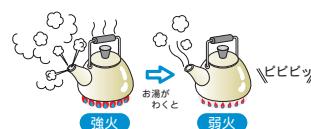


- ・**湯わかし** を押す毎に、**湯わかし保温** ⇔ **湯わかし** に切り替わります。
- ・点火する前にも設定できます。
- ・タイマーキー(**-** , **+**)で保温時間を変更できます。(1 ~ 120分)
- ・**とりかえ** を押すと、湯わかしモードが取り消され、通常コンロに戻ります。(消火はしません。)
- ・使用中は、約30分毎にブザー音[®] ピビビッ♪でお知らせします。
- ・湯わかし設定時には、タイマーモードは使用できません。

湯わかし保温の場合

お湯がわくと

天面液晶表示部に「保温中」が点灯してお知らせし、自動的に弱火になります。
設定した時間の後、自動的に消火します。
保温中も設定時間と火力の変更が可能です。



自動消火



ブザー音[®] ピーーー♪と天面液晶表示部でお知らせリングの点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、天面液晶表示部消灯、お知らせリング白色点灯になります。

終了30秒前

秒表示になります。



③ 点火 / 消火ボタンを '消火の状態' に戻す



消火の状態

お米の準備

お米と水の量のめやす

[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

[おかゆ]

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

炊き込みごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。

おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

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。
(増減する水量は±10%程度まで)

炊き上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、お好みに応じて工夫してお使いください。

1

お米をとぐ

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

一度目のとぎ水はすぐに流す。(ぬかを含んだ最初のとぎ水を乾いたお米が吸わないようにする。)

「とぐ・洗い流す」を手早く数回繰り返し、洗ってください。
といだ後のお米は、よく水を切ってください。

2

お米に水を含ませる

水の量は、上記のめやすを参考にしてください。

30分程度浸し、水を含ませる。(冬場は1時間程度)

・お湯を使わないでください。(ご飯に芯が残ります。)

3

鍋のセット

適した鍋

鍋径：18cm以上
種類：アルミ製の鍋

ふたが重く、なべ本体に落とし込むような形状

ふたと鍋にすき間のないもの

鍋の縁が高いもの

深めのもの

炊飯専用鍋を別売
しています
(4111-H001型: 88ページ)

水に浸したお米の入った鍋にふたをして、正しくセットしてください。
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。



市販の文化鍋でも炊くことができます。

鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

ごはんはガラス鍋や土鍋ではうまく炊けないため使用しないでください。
(21ページ)

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

ご注意

お米のとぎが足りない場合は、においや着色の原因になります。

碎け米・粉米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。
(一度水に浸したお米は碎けやすくなります。)

無洗米を炊くポイント

1~2回すすぐ。

にごったまま炊飯すると、でんぶん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。

十分に水に浸す。

水の量を3%程多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。

よく混ぜて気泡をとばす。

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

炊飯モード

準備



基本操作
(後コンロ)

ご注意

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。また、炊飯モード使用中に消火してしまった場合などは、再度 **炊飯** を押さないでください。うまく炊けない場合があります。

ごはんの場合は消火後むらし(約10分)が必要とします。
むらしをしないうまく炊きあがりません。

機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるために、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。
炊飯時は油ガードを取り除いてください。

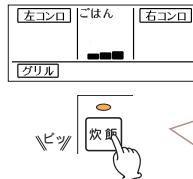


① 点火



点火の状態

② 炊飯設定 着火後すぐ



おかゆの場合
終了2分前



- ・ **炊飯** を押す毎に、 **ごはん** ⇔ **おかゆ** に切り替わります。

- ・ 点火する前にも設定できます。
- ・ 炊飯中は自動的に火力を切り替えます。
- ・ 弱火から中火に切り替わる一瞬、炎が大きくなりますので注意してください。

- ・ **とりけし** を押すと、炊飯モードが取り消され、通常コンロに戻ります。(消火はしません。)
- ・ 使用中は、約30秒毎にブザー音^{ビビビ}でお知らせします。

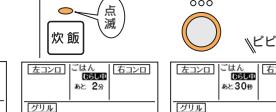
炊飯時間のめやす
ごはん：約20分
おかゆ：約45分

ごはんの場合

自動消火後
むらし開始



むらし終了
2分前



むらし終了
30秒前

むらしが終わるまで、ふたを開けないでください。

自動消火

ブザー音^{ビーー}と天面液晶表示部とお知らせリングの点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、天面液晶表示部消灯、お知らせリング白色点灯になります。

③ 点火 / 消火ボタンを '消火の状態' に戻す



おかゆについて

味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してからしてください。

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下記を参考にしてください。

ごはんからおかゆの炊きかた

2人分 茶わん約2杯分：300g の例

- ①冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。
(ぬめりをとります。)
- ②鍋に水4カップ強[♪]とごはんを入れ強火で炊く。
- ③煮たたらアスクをとり、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。

むらし後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

グリルを使う準備



はじめてグリルを使うとき

初めてグリルを使うときは、グリル庫内の油を焼ききるために、グリル焼網を取り出し約8分空焼きしてください。(煙やにおいが出ることがあります。)
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動的に弱火になったり、消火する場合があります。(タイマー表示部「02 点滅表示」)
消火した場合は、少し待ってから再度点火してください。

食材の準備

魚の下ごしらえ

- ・冷凍の魚
・完全に解凍する
- ・生魚
・水洗いしたあと、水気をよくふき取る
- ・みそ漬けやかす漬けの魚
・みそやかすをよくふき取る



塩焼きの下ごしらえ

鮮度や材料にあった塩加減が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。

- ・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚
・多めに塩をして、おき時間は長めにする
- ・白身魚
・少なめに塩をして、おき時間は短めにする
- ・川魚やいか、えび、貝など
・焼く直前に塩をふる



魚以外の下ごしらえ

- ・なすやしとうなどの野菜は
・表面に切り目を入れる
- ・鶏肉など脂の多い食材は
・フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く



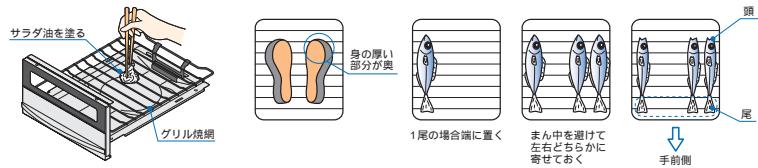
ワンポイント

魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが薄くなります。



魚を焼くときは

グリル焼網にサラダ油などを塗ると、こびり付きなどが少なくなります。
魚は身の厚い部分や、頭を奥にして置いてください。
魚を一尾だけ焼く場合は、左右どちらか端に置いてください。
ししゃもなどの小さな魚は、尾が焦げやすいのでグリル焼網の手前側に置いてください。



グリルの使いかた：マニュアルグリル

準備

グリル操作部

1. オートメニュー機能
2. タイマー
3. 設定変更

基本操作 (グリル)

1 点火

左コントロール	後コントロール	右コントロール
タイマー調理	上火	下火
8分		

グリルタイマー初期設定: 8分

点火ボタンを押すと、点火ランプが点灯し、タイマーがスタートします。

グリル庫内温度 タイマー
高い場合 6分
低い場合 9分

2 火力調節

左コントロール	後コントロール	右コントロール
タイマー調理	上火	下火
8分		

火力切替を押す毎に切り替えられます。
上火 上火 下火
強 強 弱
弱 弱 強
強 強 弱
弱 弱 強
強 強 弱
弱 弱 強

3 タイマーを設定する

左コントロール	後コントロール	右コントロール
タイマー調理	上火	下火
18分		

1 ~ 18分 (1分刻み)
タイマーが作動中でも、タイマーの変更は可能です。(連続使用可能時間は18分です。)

終了30秒前 ピピピピ

左コントロール	後コントロール	右コントロール
タイマー調理	上火	下火
30秒		

秒表示になります。

自動消火(タイマー終了)

途中で消火したい場合

グリル操作部の点火ボタンを押す。

点滅

グリル燃焼ランプ

ブザー音 ピーーーと天面液晶表示の点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、消火します。

グリルタイマーについて

グリルが点火すると、自動的にグリルタイマーがスタートします。
・グリル庫内温度に応じて、タイマー設定6~9分を自動的に設定します。
タイマー表示はスタートして、すぐに時間表示が変わることがあります。

ご注意

- ・グリル庫内が高温になると、安全のため自動的に火力を弱めたり消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらき、消火した場合(タイマー表示部「02」表示)は、しばらく(約3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。
- ・グリル操作部のタイマーは、グリル専用タイマーのためコントローラーには使用できません。
- ・干物や脂分の多い魚(しん・塩さばなど)は発火しやすいので、焼きすぎに注意してください。(調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。)また、小魚の干物(めざし・うるめなど)の焼き時間のめやすは2~3分です。(グリル庫内温度が高い場合は1分程度)焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、魚やたまたま脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

コツとご注意

形くずれ防止のコツ

- ・2分程度予熱し、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
- ・予熱後一旦消火し、魚をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。

詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。

オートメニュー(魚)



① メニューを設定する



メニュー：切身選択



```

graph LR
    A[切身] --> B[姿焼]
    B --> C[干物]
    C --> A

```

② 焼き加減を設定する



焼き加減：標準選択



3 点火



For more information about the study, please contact Dr. John Smith at (555) 123-4567 or email jsmith@researchinstitute.org.



グリル燃焼ランプ

機器が調理時間を予測し、時間(分)が表示されるまで、時間を要する場合があります。

自動機能のため、グリルタイマーの時間の変更はできません。

終了30秒前



秒表示になります。

自動消火(タイマー終了)



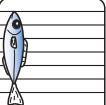
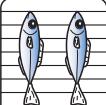
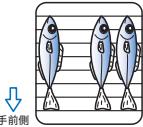
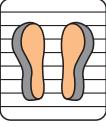
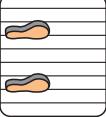
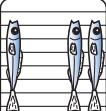
オートメニュー機能の取り消し

「メニュー」および「焼き加減」設定中は **とり** キーで取り消す。

グリル点火後は、グリル操作部の キーを押し、消火する。

オートメニュー(魚)

魚の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。

オート メニュー	焼き加減 弱め	焼き加減 標準	焼き加減 強め	魚の置きかた	ポイント
姿焼	さんま 1~5尾(1尾 180g以下) あじ 1~5尾(1尾 200g以下) 鯛 1尾(1尾 250g以下)	さんま 1~5尾(1尾 180g以上) あじ 1~5尾(1尾 200g以下) 鯛 1尾(1尾 250g以下)	あじ 1~5尾(1尾 200g以上) 鯛 1尾(1尾 250g以上)	   ↓ 手前側	頭を奥に 2尾の場合 均等に置く 3尾以上の場合、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなるため、まん中をあけ、左右どちらかに寄せて置く
切身	ぶり照り焼き 1~6切入(1切 80g程度) さわらみそ漬け 1~6切入(1切 80g程度)	さば切身 1~6切入(1切 80g程度) 鮭切身 1~6切入(1切 80g程度)	さば切身 1~2切入(1切 150g程度) 太刀魚 1~6切入(1切 80g程度)	  ↓ 手前側	皮面を上向きに 身の厚い部分を奥に置く 小さい切身は、身の薄い部分を外側して左右どちらかに置く
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1~2枚(1枚 100g程度)	あじ開き 1~4枚(1枚 70g程度) 干しかれい 1~2枚(1枚 120g程度) ほっけ開き 1~2枚(1枚 180g以下)	ほっけ開き 1~2枚(1枚 180g以上)	 ↓ 手前側	頭を奥に 干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています 脂のりがよい場合は焦げやすくなります

: さんま、あじを5尾焼くと、まん中の魚(裏面)の焼き加減が浅くなります。
1~4尾で焼くことをおすすめします。

尾・ヒレをきれいに焼く
・多めの塩を塗る
・アルミはくで包む



火通りをよくする
・皮面に切り込みを入れる



みそ漬け・照り焼きをきれいに焼く
・表面のみそ漬けタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する



お願い

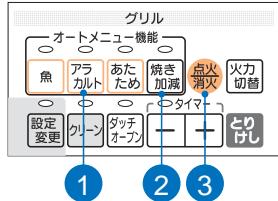
厚みのある魚など(切身 2.5cm、姿 4cmを超えるもの)は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル(37ページ)で様子を見ながら焼いてください

オートメニュー(アラカルト)



グリル燃焼ランプ

グリル操作部



注意

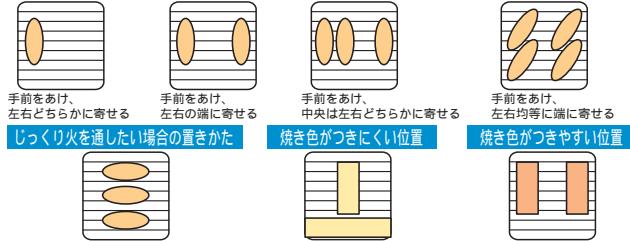
- 調理物の焼きかたが浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(37ページ)で焼く場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、**火災のおそれや機器焼損の原因になります。**



アラカルトキーで18メニューの調理ができます。

メニューごとにグリル焼網への置きかたや使用用具が違いますので各メニューのレシピ(47~55ページ)を確認のうえ、お使いください。

基本的な置きかた



消火後もグリル庫内の余熱を利用するメニューがあります。

燃焼ランプ消灯後も調理終了のお知らせがあるまで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、グリル庫内の温度が高い場合は、オートメニュー機能を受けつけない場合があります。

アラカルトキーを押すと、天面液晶表示部「グリルが熱くなっています」

お知らせします。表示が消えるまで、しばらく待ってから使用してください。

マニュアルグリル(37ページ)は、使用できます。

各メニューに記載の調理物以外は、焼かないでください。

とくに、脂分の多いものを焼くと発火するおそれがあります。

① メニューを設定する

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
焼きいも 焼きナス 鶏もも肉	ホイル焼き ゆで卵 ワインナー	アラカルト

メニュー：鶏もも肉選択



アラカルトを押す毎に切り替えられます。

アラカルトメニューは18メニューあります。

② 焼き加減を設定する

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
鶏もも肉	強め	弱め

焼き加減：標準選択



焼き加減を押す毎に切り替えられます。



③ 点火

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
鶏もも肉	標準	強め



機器が調理時間を予測し、時間(分)が表示されるまで、時間を要する場合があります。

自動機能のため、グリルタイマー時間の変更はできません。

終了30秒前

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
鶏もも肉	標準	あと30秒

秒表示になります。

自動消火(タイマー終了)

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
グリル	00	点滅



ブザー音[®]ビーーーと天面液晶表示部の点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、消灯します。

オートメニュー機能の取り消し

「メニュー」および「焼き加減」設定中は キーで取り消す。

グリル点火後は、グリル操作部の キーを押し、消火する。

オートメニュー(あたため)



あたためキーで3種類(調理済みの、揚げもの・焼き魚・焼き鳥)のあたため調理ができます。

お願い

機器が正しいあたため時間を予測するため、下記のことをお守りください。
・オートメニュー(あたため)は、上記3メニューのあたため専用です。

あたため以外には、使用しないでください。

解凍調理には、適していません。

予熱しないで使用してください。

・オートメニュー使用中は、グリルとびらを開けないでください。

・種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しないでください。

連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートメニュー機能を受け付ける場合があります。

あたためキーを押すと、天面液晶表示部「グリルが熱くなっています」

お知らせします。表示が消えるまで、しばらく待ってから使用してください。

マニュアルグリル(37ページ)は、使用できます。

消火後もグリル庫内の余熱を利用しています。燃焼ランプ消灯後もあたため調理終了のお知らせがあるまで、グリルとびらは開けないでください。ただし、あたため調理終了のお知らせ後、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。

あたため足す場合は、マニュアルグリル(37ページ)で火力を上火:弱、下火:弱で様子を見ながら、あたためてください。

あたためる料理の大きさ・形・量・置きかたによって、でき上がり具合が異なります。

大きめの料理は半分に切るとあたためやすくなります。

高温であるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面の凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分を取ってお召し上がりください。

冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたためににくい場合があります。

ブリの照り焼きや、うなぎのかば焼き、焼き鳥などは、タレを軽くキッキンペーパーなどでふき取ってから焼くと焦げにくくなります。

1 メニューを設定する

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
揚げもの 魚 焼き鳥		

メニュー：焼き魚選択

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
焼き魚	強め 標準 弱め	

焼き加減：標準選択

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
魚	アラ カルト	あた ため

あたためを押す毎に切り替わります。

揚げもの ⇒ 焼き魚 ⇒ 焼き鳥
標準 ⇒ 強め ⇒ 弱め

あたためメニューは3種類あります。
56ページを参照し、設定してください。

2 焼き加減を設定する

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
焼き魚	強め 標準 弱め	

焼き加減：標準選択

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
魚	アラ カルト	あた ため

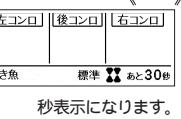
焼き加減を押す毎に切り替わります。

標準 ⇒ 強め ⇒ 弱め

機器があたため時間を予測し、時間(分)が表示されるまで、時間を要する場合があります。
自動調理機能のため、グリルタイマー時間の変更はできません。



終了30秒前 ピピピピ



秒表示になります。

自動消火(タイマー終了)

左コントローラー	後コントローラー	右コントローラー
グリル	00	点滅

ブザー音「ピ――」と天面液晶表示部の点滅でお知らせした後、約30秒経過すると、消灯します。

オートメニュー機能の取り消し

「メニュー」および「焼き加減」設定中は キーで取り消す。

グリル点火後は、グリル操作部の キーを押し、消火する。

アラカルトメニュー レシピ



焼き加減	
太め	直径5~6cm(1本約250g)
ふつう	直径4~5cm(1本約200g)
細め	直径4cm以下(1本約150g)

1~3本
1~4本
1~4本

材料 さつまいも

焼きいも

調理の目安: 約30分~50分

準備

さつまいもをアルミはくで包む。

置きかた



消火後5~8分間は余熱を利用して、甘みをしっかり出さようとしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとビラを開けないでください。
竹串がズレとさされば焼き上がりです。
焼き足りない場合はマニュアルグリル(上火:弱、下火:弱)で様子を見ながら焼いてください。

○お願い○

直径が6cmを超える厚みのあるさつまいもは、4~5cm程度の輪切りにし、切面が上になるようにアルミはくに包んで**中央部に置き**、「標準」の焼き加減で焼いてください。
(左右端部に置いて焼くと下側の焦げがきつくなります。)



焼きナス

調理の目安: 約7分~13分

準備

皮が破裂しないように、あらかじめナスに縦方向の切り目を5~6本入れる。

置きかた



○ご注意○

6cm以上の厚みのあるナスは、グリルでは調理できません。



焼き加減	
太め	直径5~6cm(1本約130g)
ふつう	直径4~5cm(1本約100g)
細め	直径4cm以下(1本約80g)

1~4本
1~4本
1~4本

材料 中長ナス(1~4本)

ホイル焼き

調理の目安: 約8分~11分

ホイル焼き

調理の目安: 約8分~11分

準備

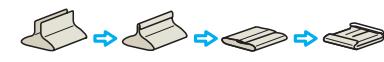
- 鮭は塩をふってしばらく置き、水気をふき取る。
- キノコ類は、石づきを取って洗い、食べやすい大きさに切りに分割する。
- たまねぎは、5mm厚さの半月切りにする。
- しじとうは、縱に切り目を入れて種を取る。
- それぞれの材料を4等分する。
- アルミはくを50cmくらいを半分に折ったものの方にまねぎを並べてから、残りの材料を彩りよく並べる。
- イラストのように、アルミはくの口を開け(高さは5cm以下)グリルで焼く。
- 焼き上がり後、アルミはくを開けて、青ネギの小口切りをふり、好みの調味料(レモンやしょうゆ)を加える。

置きかた



✓ アルミはくできっちりと(上も両端も重ねて折り返す)包む

アルミはくの包みかた



鶏もも肉

調理の目安: 約10分~14分

(塩焼き・タレ焼き)

準備

- 鶏肉を冷蔵庫から出し、室温程度にしておく。
- 鶏もも肉を大きいままで焼く場合は、鶏もも肉の皮にフォークなどで数ヶ所均等に穴を開ける。
- 塩焼きの場合は、塩・コショウをしておく。
タレ焼きの場合は、タレに漬けておく(30分以上)。

置きかた



皮を上にし、グリル焼網の手前をあけて置く。

○お願い○

- 骨つきもも肉の場合には「強め」で焼いてください。
冷蔵庫から出してすぐの鶏もも肉の場合は、「強め」で焼いてください。
冷凍の場合は、十分解凍してから焼いてください。
(解凍が不十分だと、生焼けになります。)
タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。
小切(4分程度)にした鶏もも肉を焼く場合は、火の通りが強くなりますので「弱め」で焼いてください。



ホイル焼き(1~4個)

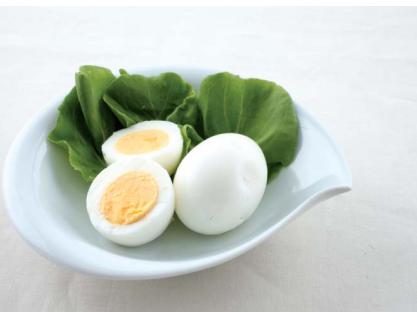
鶏肉のホイル焼きなど	焼き加減
魚のホイル焼きなど	強め
野菜のホイル焼きなど	標準

材料

生鮭のホイル焼き(4人分)	焼き加減
生鮭 (1切 約40g)	4切
しめじまたは舞茸 (1枚 約15g)	60g
しいたけ (1枚 約4g)	4枚
たまねぎ (1個 約150g)	1/2個
しじとう (1本 約4g)	8本
青ねぎ (1本 約40g)	1本
塩 適量	

タラやむきエビなどでも、おいしくできます。

アラカルトメニュー レシピ



ゆで卵

調理の目安：約10分～17分

準備

冷蔵庫から出してすぐの卵を水でぬらしたキッチンペーパーで包む。
さらにアルミはく(22×24cmくらい)で、高さが5cm以下になるように包む。

置きかた



終了お知らせ後、すぐに水に入れて冷ましてください。
(余熱でも調理が進み、設定より強めの仕上がりになります。)

ご注意

室温程度の卵の場合は「弱め」でも固ゆでになります。

お願い

卵をそのまま焼いたり、アルミはくだけで包んだ卵を焼くと、ポンと音と共に割れたり、中身が噴出したりしますので、必ず水でぬらしたキッチンペーパーで包んだ後、アルミはくで包んでから焼いてください。

焼き加減	
Lサイズ1個 6.4g以上	固ゆで 強め
Mサイズ1個 5.8～6.4g	半固ゆで 標準
Mサイズ1個 5.8～6.4g	半熟 弱め

冷蔵庫から出してすぐの卵を基準としています。

材料 卵(1～6個)

ワインナー

調理の目安：約3分～5分

置きかた



直火で焼くため、左右端部の裏側は焦げます。
焦げが気になる場合、アルミはくを敷いたり、中央部に置いて焼いてください。

お願い

フランクフルトなどのように大きなもの(1本 約80g)は、マニュアルグリルで焼いてください。(上火：強、下火：強で3分予熱し、上火：強、下火：弱で約3～4分焼く。)



焼き加減	
しっかり焼く	強め
適度な焦げ目をつけて焼く	標準
軽く焼く	弱め

材料 あらびきワインナー(1本 約30g: 1～12本)



厚揚げ

調理の目安：約6分～9分

準備

熱湯で油抜きした厚揚げを、グリル焼網に並べる。

置きかた



直火で焼くため、左右端部の裏側は焦げます。

焦げが気になる場合は、アルミはくを敷いたり、中央部に置いて焼いてください。

消火後、1～2.5分は余熱を利用して内部温度を上げようとしています。消火後も、終了のお知らせがあるまで、グリルとビラを開けないでください。

ご注意

油抜きをしていない場合は、焼き色が強くなります。

お願い

大きめの厚揚げの場合は、内部温度が上がりにくいため、「強め」で焼いてください。また、小さめの場合は「弱め」で焼いてください。

焼きおにぎり

調理の目安：約11分～17分

準備

固めにぎったおにぎりに、タレを多めにぬり、グリル焼網に並べる。

置きかた



消火後、1.5～2.5分は余熱を利用して内部温度を上げようとしています。消火後も、終了のお知らせがあるまで、グリルとビラを開けないでください。

お願い

アルミはくを敷いて焼くと、おにぎりがこびり付きますので、焼き網に直接置いて焼いてください。

おにぎりの大きさは、80g程度としてください。

(大きすぎると中央まで加熱できない場合があります。)

焦げが気になる場合は、中央に置いて焼いてください。

タレを塗り足す場合は、マニュアルグリルで焼いてください。



焼き加減	
大きめのものをしっかりと焼く	強め
大きめのものを適度に、	標準
小さめのものをしっかりと焼く	標準
小さめのものを焼く	弱め

材料 手作りおにぎり

(大きめ1個 80g: 1～6個 / 小さめ1個 50g: 1～6個)
タレ(大きめ6個分) しょうゆ 大さじ 1 1/2
みりん 小さじ 1/2

アラカルトメニュー レシピ



焼き加減	
塩焼きで大きめのものを焼く	強め
塩焼きで小さめまたは、タレに漬けた大きめのものを焼く	標準
タレに漬けた小さめのものを焼く	弱め

材料 鶏もも肉 (1~6本)
※大きめ: 1切10g程度 / 小さめ: 1切6g程度
塩焼き 塩・コショウ 適量
タレ焼き しょうゆ (6本分) 酒 大さじ4
みりん 大さじ2

トースト 調理の目安: 約4分~5分



調理プレートに食パンのせて焼く。

- おお願い
 - 3cm(4枚切相当)より厚いものは焼くことができません。
 - 4枚切の冷凍食パンは、マニュアルグリルで焼いてください。
 - 食パンの種類(パター、糖分の多いものや特製ブレンド品)によっては焼けが強くなりますので、好みに応じて焼き加減を調整してください。
- 調理加熱終了後、長く調理プレートの上にのせたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 食パンが厚いほど、上バーナーとの距離が近くなるため、強めに焼けます。
- 冷凍食パン(5、6、8枚切)で、変形した霜の付いたような冷凍食パンはよく焼くことができません。(解凍(室温状態で30分以上)してから焼いてください。)

マニュアルグリルで焼く場合

- 調理プレートをグリル網にセットし、予熱(上火: 強、下火: 強)で3分。
- 上火を弱に変えて(上火: 弱、下火: 強)2分弱焼く。冷凍の食パンの場合: 2分強

焼き鳥 (調理の目安: 約6分~11分) (塩焼き・タレ焼き)

準備

- 鶏もも肉は1切約6g(小さめ)~10g(大きめ)に切る。
- 塩焼きは、塩・コショウをしておく。
タレ焼きの場合は、タレに漬けておく。(30分以上)
- 鶏もも肉を金串に5~8個ずつ刺す。

置きかた



ご注意

- タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。
- 金串は熱くなっているため、やけどに注意してください。
- お願い
 - 竹串で焼くと燃えてしまう場合がありますので、金串を使用してください。やむを得ず竹串を使用する場合は、具を隙間なく刺し、持ち手の部分を中央手前部にしたり、アルミはくを巻いたりすると、燃えにくくなります。
 - ねぎやしらすなどの野菜と一緒に串に刺して焼くと、野菜の焦げが強くなります。野菜類は別にしてマニュアルモード様子を見ながら焼いてください(上火: 強、下火: 強で2~5分)。



焼き加減	
手作り(直径約24cm)	強め
市販冷蔵の大きめ(直径20~24cm)	標準
市販冷蔵の小さめ(15cm程度)	弱め

材料 ピザ (直径約24cm)

A 滌粉	60g	インスタントドライイースト	2g
強力粉	60g		
塩	2g	トマトホール(裏ごし)	60g
		オレガノ	ひとつまみ
B ぬるま湯	75mL	ツナ	40g
オリーブオイル	小さじ1	コーン	40g
		じゃがいも	80g
		ピーマン	1個
		ピザ用チーズ	80g
		塩・コショウ	少々

ピザ

準備

- ボウルにAを合わせてふるい、インスタントドライイーストを加える。
- Bを①に加えて混ぜ、ひとまとまりになれば、台の上に取り出してください。
- 生地が均一になればきれいに丸め直し、薄くオーブンオイルを塗ったボウルに入れ、28~30℃のところで約60分(生地が約2倍の大きさになるまで)発酵させる。
- ④を丸め直し、約30分休ませる。
- ⑤の生地を(調理プレートの)の大きさ(直径24cm)にのばし、フォークなどで10回程度均等に、生地に穴を開ける。
- ⑥にトマトホールを塗り、オレガノをふり、ツナ、コーン、1cm角に切って塗りひでじやがいも、輪切りにしたピーマンをのせ、塩・コショウを、ピザ用チーズを散らした後、厚みが2.5cm以内になるように整える。

置きかた



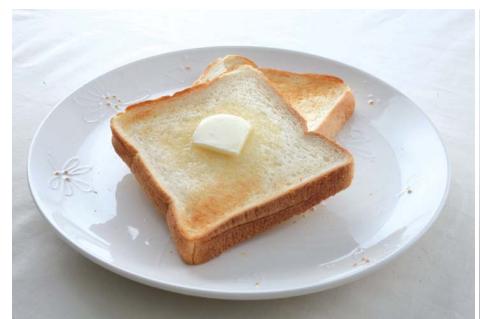
調理プレートに生地をのせて焼く。

お願い

- 市販のピザは生地を2等分以上にカットしてください。
(生地やチーズが膨らみ、上バーナーを傷める場合があります。)
- 手作りピザの場合は、小分けせずに大きいままで(直径24cm程度)で焼いてください。
- 工具をのぞいた全体の厚みが3cmを超えないようにしてください。
- 冷凍品は焼くことができません。解凍してから焼いてください。

ご注意

- 小さな手作りピザの場合は、焼けが強くなります。
・調理終了後、長く調理プレートの上にのせたままにしておくと、余熱で裏面の焦げが強くなります。



焼き加減	
冷凍食パン(5、6、8枚切)	強め
食パン(4、5、6、8枚切)	標準
食パン(4、5、6、8枚切)	弱め

材料 食パン (4、5、6、8枚切: 1~2枚)

トースト

置きかた



調理プレートに食パンのせて焼く。

- おお願い
 - 3cm(4枚切相当)より厚いものは焼くことができません。
 - 4枚切の冷凍食パンは、マニュアルグリルで焼いてください。
 - 食パンの種類(パター、糖分の多いものや特製ブレンド品)によっては焼けが強くなりますので、好みに応じて焼き加減を調整してください。
- 調理加熱終了後、長く調理プレートの上にのせたままにしておくと余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 食パンが厚いほど、上バーナーとの距離が近くなるため、強めに焼けます。
- 冷凍食パン(5、6、8枚切)で、変形した霜の付いたような冷凍食パンはよく焼くことができません。(解凍(室温状態で30分以上)してから焼いてください。)

マニュアルグリルで焼く場合

- 調理プレートをグリル網にセットし、予熱(上火: 強、下火: 強)で3分。
- 上火を弱に変えて(上火: 弱、下火: 強)2分弱焼く。冷凍の食パンの場合: 2分強

焼きイカ 調理の目安: 約5分~11分

準備

- いかは足と脚をはずし、内臓を取り除く。
- 脚は両面に5~6ヶ所切り目を入れ、足は吸盤を取り除き、先を切りそろえて3~4本ずつ切りはす。
- タレに15分程度漬けておく。

置きかた



- 焦げやすい足の部分は中央部に置いてください。

ご注意

- タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。



焼き加減	
大きめ(220g以上)	強め
標準的(180~220g)	標準
小さめ(180g以下)	弱め

材料 生いか (1パイ 180~250g: 1~2ハイ) タレ(1ハイ分) しょうゆ 大さじ2 酒 大さじ2

アラカルトメニュー レシピ



ローストビーフ

調理の目安: 約6分 ~ 16分

準備

- ① 牛肉を冷蔵庫から出し、室温程度にしておく。
- ② 牛肉に塩・コショウをし、オレガノをすり込んでおく。好みでニンニクをさしたり、ヘチマ辛料をもみ込んでよいでしょう。

置きかた



焼き加減	
強め(ミディアム)	焼く
標準的(アラミディアム)	焼く
弱め(レア)	焼く

材料	牛もも肉かたまり(厚み3cm程度)約200g
塩	適量
コショウ	適量
オレガノ	適量

牛もも肉は、厚み3cm、重さ200g程度のブロックを基準にしています。
(厚みが薄い場合は焼き程度が強く、厚い場合は弱めに仕上がります。)

スペアリブ

調理の目安: 約13分 ~ 18分
(塩焼き・タレ焼き)

準備

<塩焼き>

- ① 火通りしやすいように、スペアリブの肉に切り込み(2~3ヶ所)を入れる。
- ② しっかりと塩・コショウをする。

<タレ焼き>

- ① 黒ビールやタレがしみ込みやすいように、スペアリブの肉に切り込み(2~3ヶ所)を入れる。
- ② スペアリブに塩・コショウをし、トレーに並べて黒ビールを加え10分程度漬け込む。
- ③ タレの材料を合わせ、②のトレーから取り出したスペアリブをタレに10分程度漬け込む。

置きかた



消火後2~3分は余熱を利用してスペアリブの内部温度を上げるようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。

○ご注意○
スペアリブの内部温度が常温に戻っていない場合は、焼けが弱めに仕上がりります。

タレの種類や漬け時間により、焦げが強くなる場合があります。

○お願い○
冷蔵庫から出してすぐのスペアリブの場合は、「強め」で焼いてください。

冷冻の場合は、十分解凍してから焼いてください。

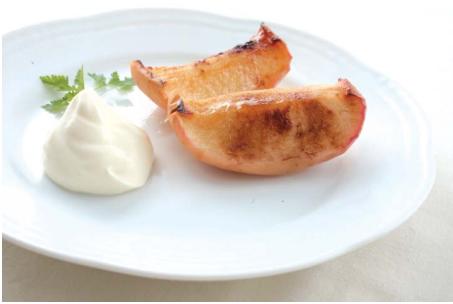
(解凍が不十分だと、生焼けになります。)



焼き加減	
塩焼きでしっかりと焼く	強め
タレ漬けのものをしっかりと焼く	標準
タレ漬けのものをあまり焦がさずに焼く	弱め

材料	スペアリブ(1個70g程度)6切分
塩	適量
コショウ	適量
黒ビール1缶(350ml)	
タレ	
にんにく(すりおろし)	1かけ分
しょうが(すりおろし)	1かけ分
ケチャップ	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ2 ¹ / ₂
黒砂糖	大さじ1
はちみつ	大さじ2

✓ 厚みは3cm以下とし、厚みのある部分には切り目を多く入れてください。



焼きりんご

調理の目安: 約9分 ~ 14分

準備

- ① りんごは6等分して芯を取り、皮を下にしてアルミカップに入れる。
- ② ①にバターをのせ、グラニュー糖、シナモンをふりかける。

置きかた



焼き加減	
大きめ(1個350g程度)	強め
標準(1個300g程度)	標準
小さめ(1個250g程度)	弱め

材料	りんご(6等分: 1~6個)
バター	15g
グラニュー糖	10g
シナモン	適量

ご注意

リンゴの上端は焦げやすいので、平らに切ってください。
焦げが気になる場合は、アルミカップを2枚重ねにして焼いてください。

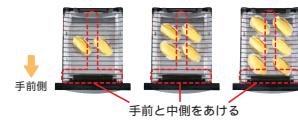
スイートポテト

調理の目安: 約4分 ~ 6分

準備

- ① さつまいもは、柔らかくなるまでゆでてから皮をむき、裏返します。
- ② ①に砂糖、牛乳、卵黄を入れて混ぜる。
- ③ 鍋にバターを入れて火にかけ、そこに②を入れ、弱火で丸められるくらいまで練る。
- ④ 火を止めてバニラエッセンス、シナモンを入れて混ぜる。
- ⑤ ④を1個50gくらいに丸め、表面にドリュウルをぬり、2枚重ねにしてアルミカップに入れる。

置きかた



スイートポテトを入れたアルミカップをグリル焼網の上にのせて焼く。

お願い

アルミカップに入れた高さが2.5cm程度になるように成形してください。
アルミカップ1枚の場合は、外側の底部の焦げが強くなりますが、2枚重ねにしてください。



スイートポテト

6個分

焼き加減

強めにしっかりと焼く

強め

標準

焦げ目が付く程度に焼く

標準

弱め

かるく焼く

弱め

材料

さつまいも(中1/2本)320g

砂糖

30g

卵黄

1/2個

バター(食塩不使用)

15g

バニラエッセンス

少々

牛乳

大さじ1¹/₂

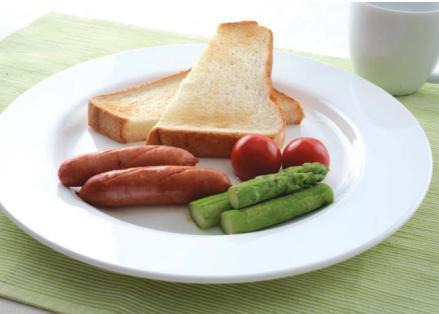
ドリュウル(卵黄+みりん少々)

適量

✓ スイートポテトの上面に1cm程度の間隔で切り込み

(凹み)を入れると大きな焦げ目が付にくくなり、きれいに仕上がります。

アラカルトメニュー レシピ



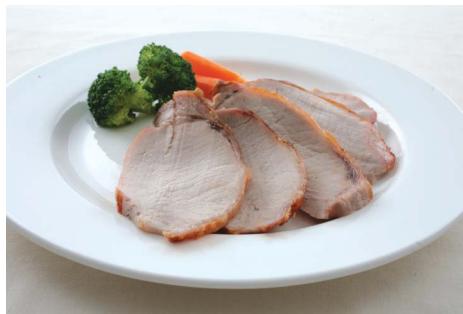
焼き加減	
冷凍食パン(5、6、8枚切)	強め
食パン(4、5、6、8枚切)	標準
食パン(4、5、6、8枚切)	弱め

材料	食パン(4、5、6、8枚切)	1~2枚
あらびきウインナー		2本
お好みの野菜2種程度		
(ブチトマト(へたは取っておく))	2個	
(ブロッコリー(下ゆでしたもの))	適量(約20g)	
(アスパラガス(下ゆでしたもの5cm程度に切る))	1本	
(きのこ類(しめじ、エリンギ、マッシュルームなど))	適量(約20g)	
(なす(厚さ1cm程度で輪切りにする))	適量(2切)	
(しじく(包丁目を入れておく))	適量(2~3本)	

ローストポーク

準備 調理の目安: 約17分~22分

- ① 豚肉を冷蔵庫から出し、室温程度にしておく。
- ② 豚肉にしっかりと塩・コショウをし、オレガノもさり込んでおく。
- お好みでニンニクをさしたり、他香辛料をもみ込んでよいでしょう。



消火後4~6分程度は余熱を利用して内部温度を上げるようにしています。消火後も終了のお知らせがあるまでグリルとびらを開けないでください。

- お願い〇
豚バラ肉など脂身の多い部位は焼かないでください。(煙の発生が多く、また発火するおそれがあります。)
冷蔵庫から出してすぐの豚ロース肉の場合は、「強め」で焼いてください。
冷凍の場合は、十分解凍してから焼いてください。
(解凍が不十分だと、生焼けになります。)

焼き加減	
強めに焼く	強め
適度な焦げ目をつける	標準
焦げ目をあまりつけずに、じっくり焼く	弱め

材料	豚ロース肉かたまり(厚み3cm程度)	約200g
塩	適量	
コショウ	適量	
オレガノ	適量	

豚ロース肉は、厚みは3cm、重さ200g程度のブロックを基準にしています。(厚みが薄い場合は焼き程度が強く、厚い場合は弱めに仕上がりります。)

あたためメニュー 例

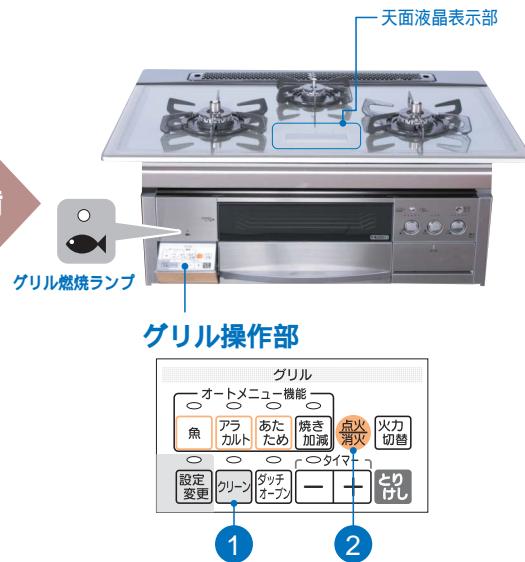
あたためキーで3種類(調理済みの、揚げもの・焼き魚・焼き鳥)のあたため調理ができます。

メニュー	置きかた	焼き加減
コロッケ		強め
から揚げ		標準
かき揚げ		弱め
あじ姿焼きなど		強め
さば・鮭の切り身など		標準
ぶりの照り焼きなど		弱め
焼き鳥など		強め (大きめ1切10g) の塙焼きなど)
		標準 (小さな1切6g) の塙焼きなど)
		弱め (タレ付きなど)

使いかたおよび注意事項は、45ページ「オートメニュー(あたため)」を参照してください。

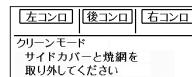
クリーンモード

準備



基本操作
(グリル)

① クリーンモードに設定する



クリーンモードキーを『ビピッ』と音がするまで押す。

- ・サイドカバーとグリル焼網を取りはずしてください。(69ページ)
- 取りはずさなかった場合、サイドカバーの汚れが焼きついたり、グリル焼網のフッ素コートを傷める原因になります。
- サイドカバーとグリル焼網は取りはずした際に、お手入れされることをお勧めします。(69ページ)

② 点火



約8分間グリルを燃焼します。
自動機能のため、グリルタイマー時間の変更はできません。



自動消火



ブザー音『ピ---』とお知らせした後、天面液晶表示部が消灯します。

- クリーンモードが終了すると
- ・グリルが十分冷えてから、取りはずしたグリル焼網とサイドカバーを取り付けてください。(70ページ)



- ・サイドカバーとグリル焼網の取り付け、取りはずしをするときは、グリルが冷えてから行う
やけどのおそれがあります。



—グリルクリーンモード機能とは—

セルフクリーニング加工を施したグリル庫内を約8分間のガスの高温加熱でグリル庫内の気になる臭いを低減します。
クリーンモードは、グリル庫内の臭いが気になるときや、グリル部のお手入れをされる際にご使用ください。
臭いを低減しますが、汚れは除去できません。また、汚れの程度により、臭いの低減効果が変わります。

クリーンモードの取り消し

「クリーンモード」設定中は キーで取り消す。

グリル点火後は、グリル操作部の キーを押し、消火する。

ダッヂオープンモード

ダッヂオープンのセット方法

ダッヂオープンは必ず専用のダッヂオープンを使用してください。

この機器には、ダッヂオープンが付属されていません。専用のダッヂオープンセットを別売しています。(88ページ) 別売のダッヂオープンセットのお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。また、別売のダッヂオープンセットには、ダッヂオープンでできるダッヂオープンブックが付属されています。

ダッヂオープンでできる料理の例

豚肉のロースト ローズマリー風味



スペアリブ



パエリア



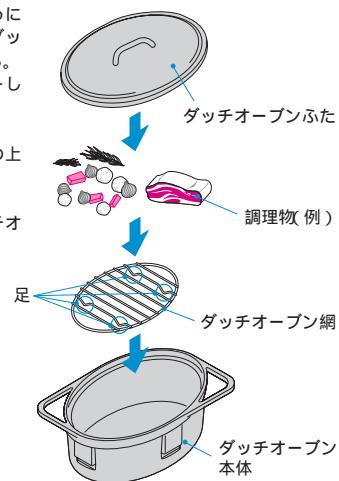
調理物のセット

ダッヂオープン

専用のダッヂオープン
セットを別売しています
(DP0127G: 88ページ)



①ダッヂオープン網を図のように足が下向きになるように、ダッヂオープン本体にセットする。
(料理の種類によって、セットしない場合もあります。)



②調理物をダッヂオープン網の上にのせる。

③ダッヂオープンふたをダッヂオープンにセットする。

ダッヂオープンはホーロー加工されているのでシーズニング(油をなじませること)は不要です。

ダッヂオープン本体のセット

ダッヂオープンは必ず支持枠の上に正しくセットして使用してください。

①ダッヂオープン支持枠前足を、グリル受け皿の取付穴に差し込む。

支持枠前足の右側は長くなっています。

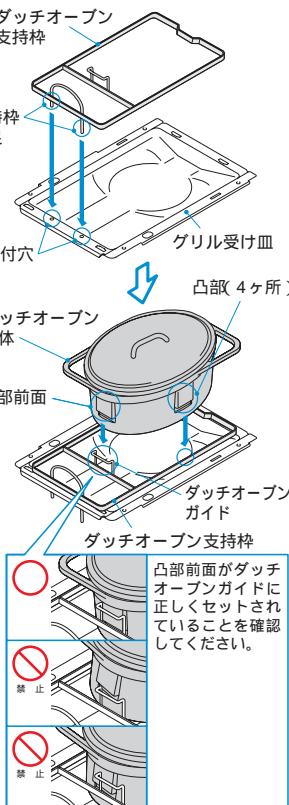
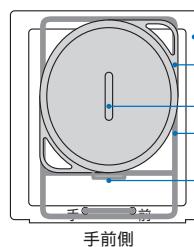
②ダッヂオープン本体の凸部4ヶ所を、ダッヂオープン支持枠にのせる。

注意

ダッヂオープン本体の凸部前面を図のようにダッヂオープンガイドにセットする正しくセットしないと、ダッヂオープン本体が傾いたり、ダッヂオープン本体を取り出す際にダッヂオープン支持枠がはずれず、持ち上がる場合があります。

また、ダッヂオープン支持枠が途中ではずれた場合、落下し、やけどやけがのおそれまたは、床を傷つけたりするおそれがあります。

ダッヂオープンふたのつまみ部が図のようにまっすぐになるようセットしてください。



イラストはわかりやすくするために、グリルとびらをはずしたイラストになっています。

お願い

ダッヂオープンを使用する場合は、必ずダッヂオープン支持枠を使用してください。
(ダッヂオープンを直接グリル受け皿にのせると、グリル受け皿にキズがつきグリル受け皿のコート(ティンククリアコート)がはがれる原因となります。)

ダッヂオープンモード

ダッヂオープンは必ず専用のダッヂオープンを使用してください。

ダッヂオープンのセット方法は60ページを参照してください。

準備



注意

- ・ダッヂオープンモードは必ずダッヂオープンを使用し、グリル焼網を使用した調理はしない
発火の原因になります。
- ・ダッヂオープンでオープンペーパーを使用する場合は、ダッヂオープンから、はみ出さないように使用する
オープンペーパーが燃えて、**火災の原因になります。**



必ず守る

予熱せずに使用してください。

ダッヂオープン使用中は、グリルとびらを開けないでください。

グリル使用後や、グリル庫内の温度が高い場合は、ダッヂオープンモードを受け付けません。

ダッヂ
オープン
キーを押すと、天面液晶表示部「グリルが熱くなっています」で

お知らせします。表示が消えるまで、しばらく待ってから使用してください。
マニュアルグリル(37ページ)は、使用できます。

ダッヂオープンが重いため、グリルとびらが閉まりにくい場合があります。きっちりと奥まで閉めて使用してください。

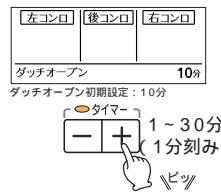
基本操作
(グリル)

1 ダッヂオープンに設定する



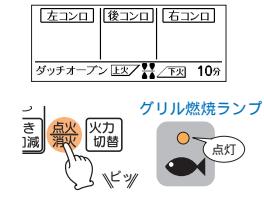
ダッヂオープンキーを「ビビビビッ」と音がするまで押す。

2 タイマーを設定する

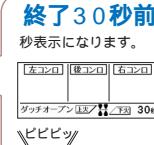


タイマーが作動中でも、
タイマーの変更は可能
です。(連続使用可能時
間は30分です。)

3 点火



グリルが点火後、タイマーがスタートします。
火力切替は不要です。
(火力は自動的に調節します。)



途中で消火したい場合

グリル操作部の**消火**を押す。



余熱モードの場合は**とりけし**を押す。



自動消火(タイマー終了)



ブザー音「ビビビビッ」でお知らせし、
消火して、余熱モードになります。

余熱モード
0~60分(1分刻み)であがっていきます。
5分毎にブザー音「ビビビビッ」でお知らせします。

60分経つと、ブザー音「ピーーーー」でお知らせし、天面液晶表示部に「00」が点滅(約30秒間)して終了します。



焼き足したい場合は

- ・消火後、グリル庫内の温度が高い場合は「ダッヂ
オープン」キーを押しても受け付けないので、マニュアルグリル(37ページ)
上火：強、下火：強で調理してください。

レンジフードファン連動機能の使いかた

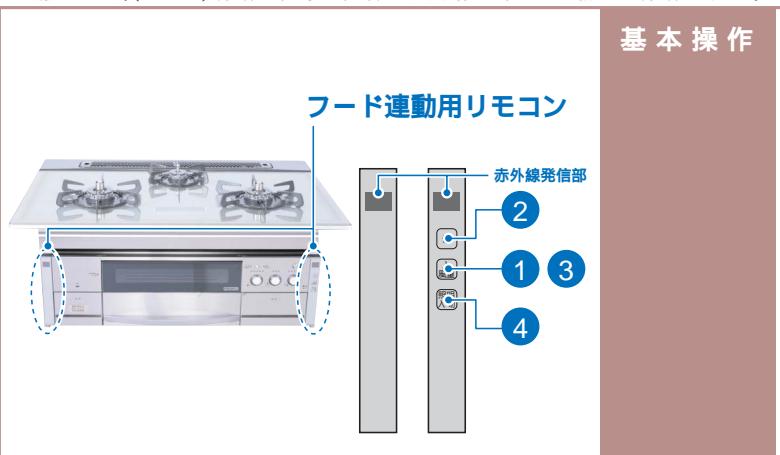
必ず専用のフード連動用リモコンを使用してください。

指定以外のレンジフードファンでは連動しません。この機器には、フード連動用リモコンが付属されていません。フード連動用リモコンを別売しています。(88ページ)お問い合わせ、お求めは、お買い上げの販売店または、もよりの大蔵ガスにお問い合わせください。

レンジフードファン機能とは

・機器の点火および消火操作により、機器から出される赤外線信号が、機器を操作する人に反射し、レンジフードファン側で受信し、レンジフードファンを自動的に運転/停止させるものです。

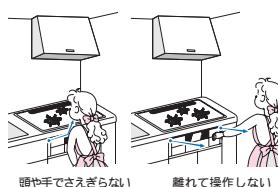
基本操作



ご注意

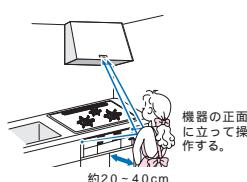
下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意する。

- ・赤外線発信部の近くに立ちすぎている。
 - ・前かがみで操作し、手や顔で信号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で、通信に障害が生じている。
 - ・赤外線の反射しにくい服、黒い服やビロード、毛糸の服など着て操作している。
 - ・レンジフードの受光部に太陽光が当たったり、受光部と照明が近すぎる。
- 機器とレンジフードファンが連動しにくい場合は、レンジフードファンのスイッチもしくは、フード連動用リモコンで操作する。



お願い

- ・点火／消火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。
- ・レンジフードファンに関する取扱注意および使いかたは、レンジフードファンの取扱説明書をよくお読みください。



手動運転の場合

① 運転 ② 停止 ③ 風量切替 ④ 照明入・切



“標準”または“弱”的風量で動作しますが詳細については、レンジフードファンの取扱説明書を参照してください。



- ・レンジフードファンの種類により、すぐ停止する。
- ・約3分後に停止する。
- ・常時換気に移行する。



- ・「風量」を押す毎に、風量が切り替わります。
- ・レンジフードファンの(風量)表示ランプを確認してください。



「照明入・切」を押す毎に切り替わります。
“点灯”→“消灯”

自動(連動)運転の場合

・コンロまたはグリルの点火／消火操作をすることで、自動的にレンジフードが運転します。 イラストは左右コンロの場合

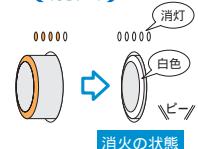
① 運転(点火)



“標準”または“中”的風量で動作しますが詳細については、レンジフードファンの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロやグリルを使用している場合は、使用時の風量を維持します。

- ・必ず点火操作後、約5秒以内にレンジフードファンが運転していることを確認してください。
- ・風量切り替えは、上記手動運転で行ってください。

② 停止(消火)



・レンジフードが停止または、常時換気となります。

- ・レンジフードファンは消火操作から約3分後に自動停止または、常時換気になります。(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。詳細についてはレンジフードファンの取扱説明書を参照してください。)
- ・消火操作を行っても他のコンロやグリルなどを使用中の場合、レンジフードファンは停止しません。

自動消火時(立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など)はレンジフードファンは自動停止しません。機器の消火操作または、フード連動用リモコンの“切”スイッチを押してください。機器がオートパワーオフした場合は、レンジフードファンが自動的に停止する場合があります。

停電時のご使用について

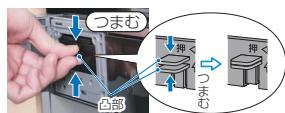
必ず機器が冷えてから行ってください！

非常用電池ケースにアルカリ乾電池(単3形1.5V:6個)をセットすると、左コンロ・後コンロのみ約4時間通常どおりご使用いただけます。
ただし、乾電池の消耗を抑えるため、お知らせリングと液晶表示部のバックライトが光らず暗くなります、異常ではありません。

1 左パネル上面(非常用電池ケースふた)の右側に指を引っ掛け、パネルを開ける。



2 非常用電池ケース前面にある上下の凸部をつまむ。



3 非常用電池ケースを引き抜く。
※非常用電池ケースは落下防止のため、途中で止まる仕様になっています。
非常用電池ケース上下をはさむように持ち替え、少し持ち上げて引き抜いてください。



*パネル(非常用電池ケースふた)を開けにくい場合は、グリルとびらを引き出した状態で行ってください。

非常用電池のご使用および、停電復帰時のご使用について

ご使用後および、停電が復帰したときは、直ちに非常用電池ケースを取り出し、乾電池をはずして非常用電池ケースを元にもどしてください。(下段の乾電池は、底面穴部から指などで押し出して、はずしてください。)乾電池をはずさなかった場合、乾電池の液漏れ・発熱の原因になります。

⚠ 注意

乾電池は充電・分解・過熱したり、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。



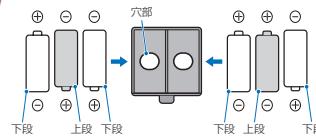
お願い

- △非常用電池ケースふたは約90°まで開きます。それ以上は無理に開かないでください。ふたが破損する原因になります。
- △乾電池の挿入方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
- △乾電池は必ず6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。マンガン乾電池を使用すると寿命が短くなります。
- △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。

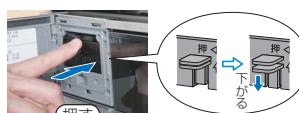
お手入れ

その前に！

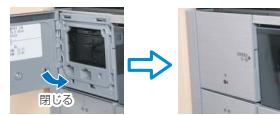
4 アルカリ乾電池(単3形:6個)の⊕を確かめ、非常用電池ケースに組み込む。



5 非常用電池ケースを元の位置に戻す。(カチッと音がするまで)



6 左パネル上面(非常用電池ケースふた)を元どおりに閉じ、電源ボタンを押し、電源が入るか確認する。



⚠ 注意

お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の中側、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の角などだけがをする原因になります。

お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
バーナーキャップ水洗い後は、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になります。

ごとくやバーナーキャップを正しく取り付ける
正しく取り付けないと、点火しなかったり炎が均一になり、異常燃焼や部品が焼損、変形するおそれがあります。



必ず守る

お手入れ道具・洗剤について



スpon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



クリーム
クレンザ



トッププレートのみ



ステンレス製のごとく
バーナーキャップバーのみ



LP 1207A
(8.8ページ)

ステンレス製のごとく
バーナーキャップバー以外には
使用しないでください。



ナイロンたわし



亀の子たわし



金属たわし



スponジたわし裏面

キズの原因となるもの
部品・グリルとびらガラス・ホーロー・
フッ素コート・クリアコートや塗装の表面
にキズがつき、はがれ・欠け・変色・
変質・さび・割れの原因になります。



クレンザ



ミガキ粉



硬い歯ブラシ

部品・ホーロー・フッ素コート・クリアコートや塗装の表面が変質し、
はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの



歯みがき粉



弱酸性洗剤・
鷲アルカリ性洗剤・
クリームクレンザ

樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ、
変色・さびの原因になるもの

直接かけて使ってはいけないもの



スプレー式洗剤

・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。
必ずやわらかい布やスponジたわしなどに含ませてから使用してください。

お願い

ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにしますと汚れがこびりつき、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れをしてください。

煮こぼれしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、はずれにくくなったり、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。焼きついで掃除が困難になります。
バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバー・グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル受け皿、
サイドカバー)ははずせます。それ以外の部品は、絶対に取りはずさないでください。

お手入れ

トッププレート・本体・ごとく・バーナー部

110-H822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鏽や腐食に対し優れた特性を備えていますが、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。この変色は専用のステンレス用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。(ただし、高温となるごとくの先端部分などは変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。)

トッププレート

台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。

取れにくい汚れ

メラニ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(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。

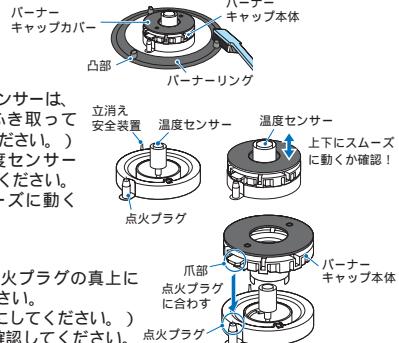
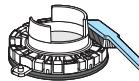
バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因となります。



バーナー部

バーナーキャップやバーナーリングは、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後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。ただし、110-H822型のバーナーキャップカバーが変色した場合のお手入れは専用のステンレス用クリーナー(88ページ)を使用してください。(ステンレス用クリーナーでのお手入れのしかたは、68ページ「ごとく」を参照してください。)

凸部の角などは、歯ブラシなどでお手入れしてください。



点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーは、煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。(洗剤などは使用しないでください。)点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。センサーは軽い力で、上下にスムーズに動くか確認してください。

取り付けかた

バーナーキャップ本体の爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、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。)傾いたり、浮いたりしていないかを確認してください。

グリル排気口カバー

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後、乾いた布で水気をふき取ってください。



取れにくい汚れ

台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

取り付けかた

グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わせて取り付けてください。

傾きがないことを確認してください。

ごとく

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後、乾いた布で水気をふき取ってください。

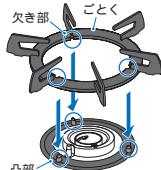
110-H822型のステンレスごとくが変色した場合のお手入れは、専用のステンレス用クリーナー(88ページ)をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ってください。(バーナーキャップカバーも同様にしてください。また、ステンレス用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますとバーナーキャップ本体の腐食や炎孔づまりの原因になります。)

取れにくい汚れ

台所用中性洗剤で丸洗いした後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。

取り付けかた

ごとくの下部にある欠き部に、バーナーリングの凸部(3ヶ所)を合わせて取り付けてください。



傾きがないことを確認してください。

機器表面・操作部

乾いた布でよくふいてください。



取れにくい汚れ

台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。

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

お手入れは、機器のガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行ってください！
洗剤を使用した後は、洗剤が残らないようにしてください。

グリル部のお手入れ

グリル焼網・グリル受け皿・グリルとびら・サイドカバーの取りはずし

スライドレールは取りはずせません。

グリル焼網・グリル受け皿の取りはずしかた

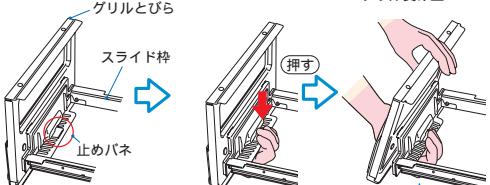
- ・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す
 - ・グリル焼網・グリル受け皿を持ち上げて取りはずす。
- グリル使用直後はグリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
- グリル受け皿にたまたま魚の脂などをこぼさないよう注意してください。



グリルとびらの取りはずしかた

- ・スライド棒とグリルとびらを固定している止めバネを押下げ、もう片方の手を添えながら、手前に引く。

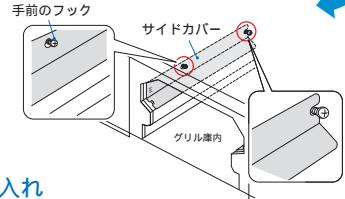
グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しく取りはずすことができません。



サイドカバーの取りはずし

- ・手前のフックからサイドカバーを取りはずす。

図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取りはずしてください。



グリル部・ダッヂオープンのお手入れ

グリル受け皿・グリル焼網・グリルとびら・サイドカバー

- ・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取った後、洗剤や水分が残らないように、乾いた布で再度ふいてください。
- 汚れたまま放置したり、使用するとシミやフッ素コート（グリル焼網）やクリアコート（グリル受け皿）のはく離の原因となります。

調理プレート

- ・付属のクッキングブックをご覧ください。

ダッヂオープンふた・ダッヂオープン本体

- ・ダッヂオープンが十分冷えてから、お手入れを行ってください。
- ・台所用中性洗剤を含ませたスポンジで丸洗いしてください。
- その後、乾いた布で十分に水気をふき取ってください。

金属たわしは、細かなキズが付き汚れがこびりつきやすくなるので、使わないでください。

ダッヂオープン網・ダッヂオープン支持枠

- ・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後、乾いた布で水気をふき取ってください。

汚れが落ちにくいときは、スポンジやナイロンたわしに台所用中性洗剤をつけて洗った後、乾いた布で十分水気をふき取ってください。



サイドカバー・グリルとびら・グリル受け皿・グリル焼網の取り付け

サイドカバーの取り付けかた

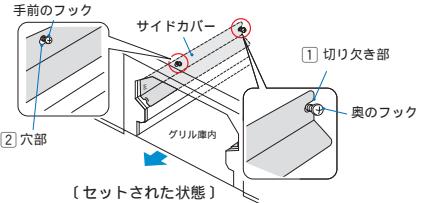
- ①奥のフックに、切り欠き部を差し込む。

- ②手前のフックに穴部を引っかける。

サイドカバーは、（左）（右）がありますので、注意してください。

指かかりのある手前側に左右と表示しています。

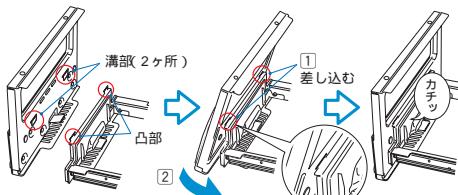
図は、サイドカバー（左）の場合です。サイドカバー（右）も同様に取り付けてください。



グリルとびらの取り付けかた

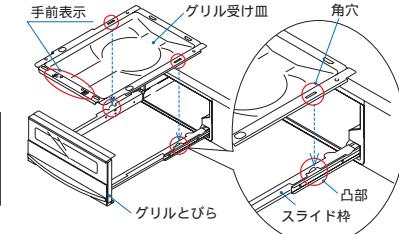
- ①グリルとびらの溝部（2ヶ所）に、スライド棒の凸部を差し込む。

- ②左右2ヶ所が確実に差し込まれていることを確認し、とびらの下部を“カチッ”と音がするまで押す。
- グリル焼網をセットした状態では、グリルとびらは正しくセットできません。



グリル受け皿の取り付けかた

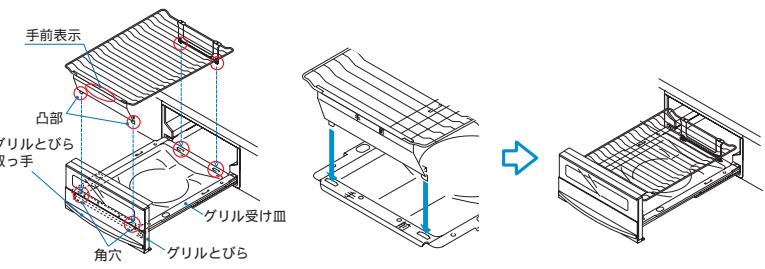
- ・スライド棒の凸部（左右）にグリル受け皿の角穴が入るように置く。
- 手前と表示している方をグリルとびら側にしてください。



グリルとびらが閉まりにくい場合は、グリル受け皿が正しくセットされていません。再度きっちりとセットしてください。

グリル焼網の取り付けかた

- ・グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部（4ヶ所）を差し込む。
- 手前と表示している方をグリルとびら側にしてください。



安全機能・温度センサー

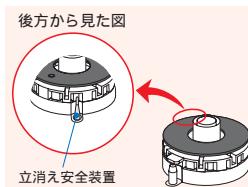
安全機能について

コンロ使用中に自動消火した場合は、必ず点火 / 消火ボタンを「消火の状態」にしてください。

立消え安全装置 (コンロ / グリル)

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。
(完全にガスが止まるまで数秒かかります。)

- 再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなつてから点火してください。
- 立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。
- また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
(点火不良の原因になります。)



消し忘れ消火機能 (コンロ / グリル)

コンロ

点火後、約120分(高温で変化のない場合、約30分)経過すると自動的にガスを止め、消火します。

センサー解除モード使用時約60分(高温で変化のない場合、約30分)で消火します。
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。(79ページ)

グリル

点火後、約18分経過すると自動的にガスを止め、消火します。
ダッヂオープンモード使用時は約30分経過すると自動的にガスを止め、消火します。

感震停止機能 (コンロ / グリル)

機器本体が約震度4以上を検知すると、自動的にガスを止め、消火します。

・感震停止機能のON(有効)OFF(解除)の選択をすることができます。(79ページ)

《感震停止機能が作動した場合》

- ・コンロの点火 / 消火ボタンを「消火の状態」にしてください。
- 電源ボタンを押して電源を切ってください。
- 再使用するときは周囲の安全を確認してから、電源を入れて、再使用してください。

天ぷら油過熱防止 (コンロ)

油温が約250℃になると強火 ⇄ 弱火をくり返し、約30分後に自動消火します。

それ以上に温度が高くなると、自動的にガスを止め、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。



センサー解除モードを使用するときは、揚げ物などの油調理はしない
センサー解除モードは天ぷら油過熱防止の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され『火災の原因になります』。



天ぷら油過熱防止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』。



必ず守る

焦げつき自動消火 (コンロ)

焦げつきや空だきの場合、自動的にガスを止め、消火します。

・焦げつきの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。
弱火から強火に切り替えたときにセンサーがはたらいて自動消火があります。
再度点火すると正常に作動します。
センサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。

鍋なし検知 (コンロ)

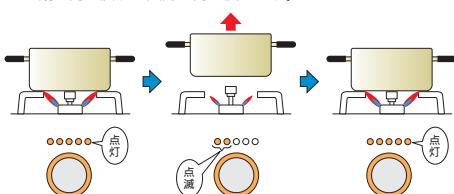
鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知がはたらきます。

点火前

・鍋を置かなかった場合は、点火しません。

調理途中

- ・鍋を上げると、火力2に変わります。(弱火および火力2のときは変わりません。)
- ・鍋を元に戻すと火力も元に戻ります。



調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力も元に戻ります
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

《点火後に鍋を上げるなどした状態が約1分間続くと》

自動消火し、ブザー音『ビーピーピー』と火力表示ランプ(左端)の点滅および、お知らせリングの点滅でお知らせします。



センサー解除モードに設定している間は、この機能ははたらきません。

グリル過熱 防止センサー (グリル)

グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高い場合、安全のため弱火にしたり、ガスを止め、自動消火します。



グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリル受け皿やグリルとびらガラス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』。



Q&A(よくある質問)

Q(質問)	A(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ふ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(0.3秒)押してください。	—
使用中、消火後に音がする。 ・「ポン」と音がする ・「カチッ」と音がする ・キシミ音がする ・「シャー」と音がする ・点火初期に「ポップ」と音がする	・コンロバーナー使用後に「ポン」という火の消え音のときの音です。異常ではありません。 ・点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮し起こる音で、異常ではありません。 ・火力を切り替える動作音です。 異常ではありません。 ・機器内を冷却するためのファンの音です。 異常ではありません。 ・コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音で、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しばらく「ポップ」と音のする場合がありますが、異常ではありません。 機器が温まるとき音はなくなります。	—
点火すると他のバーナーもスパーク(バチバチ)する。	・1ヶ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。異常ではありません。	—
点火／消火ボタン(コンロ)点火／消火キー(グリル)から手を放してもスパークする。	・点火／消火ボタンまたは点火／消火キーから手を放してもスパークが続きます。(最長約10秒) 異常ではありません。	—
複数のバーナーを連続で動作すると、操作された順番と動作する順番が異なる。	・機器で設定しています。 異常ではありません。	—
コンロ使用時に… ・調理中に消火する ・油が高温になっていても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・火力が変わらなかったり、欲しい火力にならない。 ・なべ底がひどく焦げついで消火した ・揚げものがうまくできない ・弱火になって1分後に消火する	・鍋を置いていますか? 鍋を置いていないと点火しません。 ・鍋の形状や材質が適していますか? ・鍋底が温度センサーと密着していますか? ・鍋底や温度センサーが汚れていますか? ・油の量はありますか? 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。 ・鍋の温度が高くなると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。 弱火⇒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ときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。 ・フライパンや鍋をぶつたり、浮かせて調理していませんか? フライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、調理できます。 ・急操作を受け付けないことがあります ゆっくり操作してください。 ・火力微調節状態では、火力の変化が小さい(変化しない)ところがあります。 火力が変化する位置まで回してください。	22・72 21 8・11 21・27 28 — 71 24 24・72 — —

Q(質問)	A(回答)	参照ページ
コンロ使用時に… ・調理中に消火する ・油が高温になっていても自動消火しない ・点火してもすぐ消える ・火力が変わる ・なべ底がひどく焦げついで消火した ・揚げものがうまくできない ・弱火になって1分後に消火する	・長時間使っていませんか? 点火後コンロを約120分で自動消火し、消し忘れを防ぎます。 ・冷凍食品や冷凍した鍋をそのまま調理していませんか? 解凍してから調理してください。 ・カレーやシチューなどとろみのある料理を強火で再加熱していませんか? 水を加え弱火で様子を見ながらかきませて調理してください。 ・カラメル、みその加熱など水分のほとんどない料理や中火で調理していませんか? 焦げつきがひどくなる場合があります。 ・温度センサーが高温になっていますか? 安全装置がはたらいて消火した場合、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。 ・機器下方のキャビネットとびらを早く開閉していませんか? また、グリルとびらを早く開閉していませんか? 早く閉閉すると消火することがあります。 ゆっくり開閉してください。	71 — 15・23 — 71 19
湯わかしモード使用しても	・鍋底が温度センサーと密着していますか? ・お湯がぬるい ・お知らせが遅い ・ふきこぼれる	8・11
	・お湯がぬるい ・湯わかしに適した鍋を使用していますか? ・水の量は適切ですか? 水量500mL～2000mLが適切です。 ・加熱中に鍋を動かしたり、水をかき混ぜたりしていませんか? 一度わかしたお湯(70以上)を再び湯わかしモードでわかしていませんか? 100より低めで沸とうしたと判断する場合があります。 ・火力を弱火にしていませんか? 火力を弱火で使用しますと、お湯がわく前に保温になったり、消火したりします。	21・29 29
上手に炊飯ができない	・炊飯に適した鍋を使用していますか? ・鍋底が温度センサーと密着していますか? ・米の量、水の量は正しく計ってますか? ・よく洗米していますか? 洗米してすぐ炊飯するとご飯がかためになります。 ・炊飯途中にふたを開けませんでしたか? ・炊き上がった後、10～15分程度むらしていますか? ・むらした後、ごはんをかき混ぜていますか? ・炊きこみご飯ではありませんか? 白米にくらべ焦げやすくなります。 ・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。 ・無洗米を使っていませんか? 1～2度洗米し、3%くらい多めに水をいれて、必ず浸しきをして炊飯してください。	21・32 8・11 31・32 33・34

Q&A(よくある質問)

故障かな？と思ったら

Q(質問)	A(回答)	参照ページ
コンロまたはグリル使用中消火する	<ul style="list-style-type: none"> ・コンロ調理タイマー、またはグリル調理タイマーが終了していませんか？再度点火してください。 ・グリル庫内が高温になっていませんか？グリル庫内が冷めるまで約3分程度待ってから使用してください。 ・アラカルトメニュー使用時は、選択メニューによっては、加熱途中から上火バーナーが消火することがありますが、異常ではありません。 	26・38 38・72 -
グリル使用時	<ul style="list-style-type: none"> ・完全に解凍していますか？ ・みそや粕は取ってから焼いていますか？ ・焼き加減の設定、魚などの調理物の置きかたは合っていますか？ ・グリル庫内の温度が高くなっていますか？グリル庫内の温度が高すぎると、オートメニュー機能は受け付けません。(マニュアルグリルは受け付けますが、過熱防止センターがはたらき、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。) ・グリルとびらは確実にしまっていますか？ ・脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、排気口以外からも煙が出る場合があります。 ・クリーンモード機能を使用していませんか？クリーンモード機能をご使用の際、グリル庫内の汚れなどにより、煙が出る場合がありますが、異常ではありません。 ・初めてグリルを使うときはグリルや排気口以外から煙や臭いがでます。グリルには加工油を使っておりその油を焼き切るために、異常ではありません。 ・食材にあった火力調節をしてください。 ・オートメニュー機能やクリーンモード、およびダッヂオープンモードを使用時は、自動加熱運転を行なうため、火力を自動的に切り替えますが、異常ではありません。 ・ダッヂオープンモード使用時は、点火してから火力切替の操作を行なっても操作は受け付けますが、最終約8分間は火力は切り替わりません。 	19・36 36・42 36・42 43 39・43 45 - 38 - 38 - 35 38・39 - - - 63
コンロやグリルの操作でレンジフードファンが運動しない(赤外線反射式) 対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です	<ul style="list-style-type: none"> ・コンロ部の赤外線発信部または、レンジフードファンの受信部が汚れていませんか？ ・赤外線発信部からの信号がさえぎられていますか？ 	
コンロやグリルを停止してもレンジフードファンが停止しない 対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です	<ul style="list-style-type: none"> ・レンジフードファンが常時換気設定の場合やレンジフードファンのタイマーが作動中は停止しません。 すぐに停止したい場合はレンジフードファン側の停止用ボタンを押してください。 	-

こんなときは	調べるところ	参照ページ
点火しない ・点火しにくい ・スパークしない ・点火してもすぐ消える	機器のガス栓を全開してますか? LPガスがなくなりかけていませんか? (LPガスをご使用の場合) ガス配管に空気が残っていませんか? (長期間使用していないかったり、朝一番など) 点火操作を繰り返してください。	22・35 — —
	電源は入っていますか? 停電時は乾電池で使用できます。 (ただし、右コンロとグリルは使用できません。)	22・35 65
	バーナーの炎口がつまっていますか? 電極(点火プラグ)立消え安全装置(炎検知部) バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか?	—
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか?	67
	アルミはく製する受けを使用していませんか? 使用しないでください。	12
	鍋を置いていますか? 鍋を置いてないと点火しません。	22・72
	ロックを解除していますか?	22
	グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。	—
	連続で96時間、鍋を置いたままにしていませんか? 安全のため、鍋なし検知センサーチェックを行っており、使用できなくなるようにしています。一旦鍋などを上げて、再度点火してください。	—
炎の状態がおかしい ・炎が安定しない ・炎が黄色い、赤い ・異常音をたてて燃える、消える ・炎が均一でない ・使用中炎が消える ・鍋にすすがつく	バーナー炎口がつまっていますか? 電極(点火プラグ)立消え安全装置(炎検知部) バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか? バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか? アルミはく製する受けを使用していませんか? 使用しないでください。 風が吹き込んでいませんか? 扇風機や冷暖房機器の風が当たっていませんか? 弱火の状態で機器下のキャビネットを開閉していませんか? また、グリルとびらを早く開閉していませんか? 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。 グリル使用時にコンロを使用すると焼物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなります、異常ではありません。 換気をしていますか? 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が、異常ではありません。	67 17・67 12 14・19 19 — — — 14 —
すぐに消火しない	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	—
強火になったとき一瞬炎が大きくなる	バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	—
使用中に魚などの脂の「バチバチ・ジュージュー」とはねる音がする	魚など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。	—

故障かな？と思ったら

こんなときは	調べるところ	参照ページ
部品が変色する ・表面が変色する ・ごとくが変色する ・バーナーキャップカバーが変色する	酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？ ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 110-H822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。	66 — 67・68
電源を切った後も冷却ファンが止まらない	機器保護のため冷却します。 安全な温度になると停止します。	—
	ビルトインオープン使用時など、コンロ本体が熱くなったときも冷却ファンが作動することがあります。	—

次の表示が出たら



お知らせ表示	原因	処置
コンロ	火力表示ランプ: 点滅； お知らせリング: 点滅； ○○○○○ + 00	天面液晶表示: 点滅； タイマー設定時間が終了したとき
	○○○○○ + 00	コンロ消し忘れ消火機能が作動したとき
	○○○○○ + 02	焦げつきや異常高温になったとき
	○○○○○ + 11	バーナー不着火、点火に失敗したとき
	○○○○○ + 12	バーナー途中消火 '素こぼれや風などで消火したとき'
グリル	○○○○○ + 23	鍋なし検知が作動したとき 鍋などをのせて再度点火してください。
	○○○○○ + 23	センサーチェックが作動したとき 鍋などを一旦上げてください。続けてお使いになさるときは、再度鍋をのせて点火してください。鍋を上げた状態にしても、天面燃焼ランプと火力表示ランプの全ての点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガスに連絡してください。
	○○○○○ + 00	天面燃焼ランプも点滅します。
その他	ランプ表示(点滅) ○○○○○ + 02 ○○○○○ + 11 ○○○○○ + 12 ○○○○○ + 00	天面液晶表示: 点滅； グリル過熱防止センサーが作動したとき 空焼きした場合や、焼きすぎた場合 バーナー不着火、点火に失敗したとき バーナー途中消火 タイマー設定時間が終了したとき
	上記の処置で直らないとさや、次の表示が出たとき 20 22 24 30 31 32 33 40 51 62 66 70 71 72 73 76	点検が必要です。コンロは、点火／消火ボタンを行き消火の状態にに戻し、電源ボタンを「切」とし、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスに連絡してください。

安全装置などがはたらいて自動消火した場合は、必ず点火／消火ボタンを戻してください。

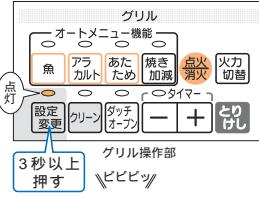
安全・便利機能の使いかた

カスタマイズ機能

以下の機能を設定変更することができます。

- ・音 声：工場出荷時(初期設定)は、「親切」に設定されています。
- ・音 量：工場出荷時(初期設定)は、「中」に設定されています。
- ・オートパワーオフ機能：工場出荷時(初期設定)は、「3分」に設定されています。
- ・消し忘れ消火機能：工場出荷時(初期設定)は、「120分」に設定されています。
- ・感震停止機能：工場出荷時(初期設定)は、「有効」に設定されています。
- ・設定リセット： キーを3秒以上押すと設定がリセット(工場出荷時の設定)になります。

電源ボタンをONにし、グリル操作部の  キーを、3秒以上押す。
機器を使用していない状態で操作してください。



3秒以上押す


 キーを押す毎に切り替わります。

音 声 → 音 量 → オートパワーオフ機能 → 消し忘れ消火機能 → 感震停止機能 → 設定リセット

音声の変更方法

グリルタイマーの  ・  キーで、音声設定を切り替える。
親切・標準・音なしの設定ができます。

音量の変更方法

 キーで、音量設定に切り替える。
グリルタイマーの  ・  キーで、音量設定を切り替える。
中・大・小の設定ができます。

電源ボタンをOFFにするか30秒以上経つと、表示されている項目・時間に自動設定されます。(ブザー音:『ピー』)

オートパワーオフ機能時間の変更方法

 キーで、オートパワーオフ機能設定時間を切り替える。
グリルタイマーの  ・  キーで、設定時間を切り替える。
1分・・・10分・・・30分時間設定ができます。(1分単位)
例) "5" になると、オートパワーオフ時間は、5分になります。(工場出荷時:3分)

消し忘れ消火機能時間の変更方法

 キーで、消し忘れ消火機能時間設定に切り替える。
・消し忘れ消火機能時間設定を変更した場合は、センサー解除時のタイマー時間は、下表のようになります。

グリルタイマーの  ・  キーで、設定時間を切り替える。(10分単位)
120分・110分・・・30分の時間設定ができます。(工場出荷時:120分)

コンロ消し忘れ消火機能時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
センサー解除時連続使用可能時間	30分	30分	30分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分

↑
工場出荷時

感震停止機能の変更方法

 キーで、感震停止機能設定に切り替える。
グリルタイマーの  ・  キーで、設定を切り替える。
有効・解除の設定ができます。

電源ボタンをOFFにするか30秒以上経つと、表示されている項目・時間に自動設定されます。(ブザー音:『ピー』)

設定リセットについて

 キーで、設定リセット方法の記載画面に切り替わります。
設定リセット
 キーを3秒長押しすると
設定がリセットされます

 キーを3秒以上押すと設定がリセット(工場出荷時の設定)になります。

音量	親切
音量	中
オートパワーオフ機能	3分
消し忘れ消火機能	120分
感震停止機能	有効

音声報知一覧表

主な音声は下記の通りです。

* * * は内容により異なります。

報知要因	音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音
電源ボタンON	『電源が入りました』	●	—	—	ピッ
電源ボタンON (非常用電池同時接続)	『電源が復帰しました』 『乾電池を抜いてください』	●	●	●	ブブ-
電源OFF	電源ON状態での電源ボタン押下時	『電源を切りました』	●	—	ビー
	オートパワーOFF作動	『電源を切ります』	●	●	ビー
ロックボタン	3秒長押し時(操作ロック設定時)	『操作ロックしました』	●	—	ビビビッ
	3秒長押し時(操作ロック解除時)	『操作ロックを解除しました』	●	—	ビビビッ
操作ロック中の微調 / 操作ロックボタン以外のボタン操作時(電源ボタン以外すべて)	『操作ロック中です』 『操作ロックを解除してください』	●	●	—	ブブ-
点火/消火ボタン	センサー設定時 点火時	『鍋ありの場合』 『＊＊＊点火します』	●	—	ピッ
		『鍋なしの場合』 『＊＊＊鍋を置いてください』	●	●	ビビー
	燃焼時 鍋なし状態を30秒継続	『鍋なし状態を30秒継続』 『鍋なし状態を60秒継続』	●	●	ビビビッ
		『＊＊＊消火しました』	●	●	ビビー- ビー
		『＊＊＊消火します』	●	—	ビー
コンロ火力調節	最大火力設定時	『火力最大です』	●	—	ビビー
	最小火力設定時	『火力最小です』	●	—	ブブ-
	火力自動切替	『火力自動調節中です』 『火力調節できません』	●	●	ビビー(ブブ-)
	初回小火時	『温度が高くなっています』 『火力自動調節に切り替わりました』	●	●	ビビビッ
ハイカット温調	ハイカット温調小火時に火力調節した場合	『＊＊＊安全装置がはたらき火力自動調節中です』 『火力調節できません』	●	●	ビビー(ブブ-)
	30分経過時	『＊＊＊安全装置がはたらき消火しました』	●	●	ビー---
	初回小火時	『温度が高くなっています』 『火力自動調節に切り替わりました』	●	●	ビビビッ
センサー解除モード	センサー解除モード設定時(3秒長押し)	『＊＊＊センサーを解除しました』	●	—	ビビビッ
	センサー解除モード取り消し(取り消しキー押し)	『＊＊＊センサーを有効にしました』	●	—	ビー
	初回小火時	『温度が高くなっています』 『火力自動調節に切り替わりました』	●	●	ビビビッ
	センサー解除モード設定より60分経過時	『＊＊＊消し忘れ消火機能がはたらき消火しました』	●	●	ビー---
掲げものモード	「掲げもの」キー押下時(初回)	『＊＊＊掲げものです』 『温度を設定できます』(確定後) 『＊＊＊掲げものの温度を＊＊＊に設定しました』	●	—	ピッ
	温度変更時	『＊＊＊掲げものの温度を＊＊＊に設定しました』	●	—	ピッ
	他キー押下時(とりけし、掲げもの以外)	『＊＊＊掲げもの中です』 『変更できません』	●	●	ブブ-
	設定温度到達時報知	『＊＊＊設定温度になりました』	●	●	ビビビッ

報知要因	音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音
タイマー モード	初回キーON時 「-」「+」キー押下時	『＊＊＊調理タイマーです』 『タイマーを設定できます』(確定後) 『＊＊＊タイマーを＊＊分に設定しました』	●	●	— ピッ(ブッ)
		『＊＊＊タイマーを＊＊分に設定しました』	●	●	— ピッ(ブッ)
	他キー押下時(とりけし、- +以外)	『＊＊＊タイマー作動中です』 『変更できません』	●	●	ブブ-
	最大設定での「+」キー押し	『＊＊＊タイマー最大です』	●	—	ビビー
	最小設定での「-」キー押し	『＊＊＊タイマー最小です』	●	—	ブブ-
	タイマー終了30秒前	『＊＊＊タイマーをまもなく終了します』	●	●	ビビビッ
	タイマー終了時	『＊＊＊タイマーを終しました』	●	●	ビー--
	湯わかし保温設定時	『＊＊＊湯わかし保温です』 『沸騰後の保温時間を設定できます』 『＊＊＊タイマーを＊＊分に設定しました』	●	—	ピッ
	保温時間変更時	『＊＊＊タイマーを＊＊分に設定しました』	●	—	ピッ(ブッ)
	保温前、他キー押下時(とりけし、湯わかし、- +以外)	『＊＊＊湯わかし中です』 『変更できません』	●	●	ブブ-
湯わかし モード	湯わかし保温 保温への切り替わり時	『＊＊＊沸騰しました保温中です』 『＊＊＊分後に消火します』	●	●	ビビビッ
	最大設定での「+」キー押し	『＊＊＊タイマー最大です』	●	●	ビビー
	最小設定での「-」キー押し	『＊＊＊タイマー最小です』	●	●	ブブ-
	湯わかし保温終了30秒前	『＊＊＊湯わかし保温をまもなく終了します』	●	●	ビビビッ
	湯わかし保温終了時	『＊＊＊湯わかし保温を終しました』	●	●	ビー--
	湯わかし設定時	『＊＊＊湯わかしを設定しました』	●	—	ピッ
	他キー押下時(とりけし、湯わかし以外)	『＊＊＊湯わかし中です』 『変更できません』	●	●	ブブ-
ごはん モード	湯わかし終了時	『＊＊＊湯わかしを終しました』	●	●	ビー--
	ごはん設定時	『後コンロごはんを設定しました』	●	—	ピッ
	ごはん燃焼中、他キー押下時(とりけし、炊飯以外)	『後コンロ炊飯中です』 『変更できません』	●	●	ブブ-
	むらし開始時(燃焼停止時)	『後コンロ消火しました』 『むらし中です』	●	●	ビビビッ
	むらし中、他キー押下時(とりけし以外)	『後コンロむらし中です』 『変更できません』	●	●	ブブ-
おかゆ モード	むらし終了30秒前	『後コンロ炊飯をまもなく終了します』	●	●	ビビビッ
	むらし終了(ごはん終了)	『後コンロごはんが炊けました』	●	●	ビー--
	おかゆ設定時	『後コンロおかゆを設定しました』	●	—	ピッ
	他キー押下時(とりけし、炊飯以外)	『後コンロ炊飯中です』 『変更できません』	●	●	ブブ-
	おかゆ終了	『後コンロおかゆが炊けました』	●	●	ビー--
コンロ使用申報知	おかゆ設定時	『後コンロおかゆを設定しました』	●	—	ピッ
	「とりけし」キー押下時	『＊＊＊使用中です』	●	●	ビビビッ

音声報知一覧表

報知要因		音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音
グリル手動調理モード	点火/消火キー押下時 非燃焼中(非点火動作中) 燃焼中(点火動作中)	『グリル点火します』 『グリルタイマーを設定できます』 『グリル消火します』	●	—	—	ピッ
	点火後の各メニュー、「焼き加減」キー押下時	『グリルタイマー調理中です』 『消火後設定してください』	●	●	—	ブブー
	「火力切替」キー押下時(燃焼時のみ受付)	『グリル上火「強or弱」下火「強or弱」です』	●	—	—	ピッ
	「-」「+」「キー押下時(燃焼時のみ受付)	『グリルタイマーを**分に設定しました』	●	—	—	ピッ(ブツ)
	最大設定	『***タイマー最大です』	●	—	—	ビビー
	最小設定	『***タイマー最小です』	●	—	—	ブブー
	タイマー終了30秒前	『グリルまもなく終了します』	●	●	—	ビビビッ
	タイマー終了時	『グリル終了しました』	●	●	—	ピ---
	「魚」キー押下時(初回設定時)	『グリル魚メニューです』 『メニューと焼き加減を選択してください』 『***です』	●	—	—	ピッ
	「魚」キー再押下時(変更)	『***です』	●	—	—	ピッ
オートメニュー モード [魚調理 アラカルト] [あたため]	点火/消火キー押下時 非燃焼中(非点火動作中) 燃焼中(点火動作中)	『グリル点火します』 『グリル消火します』	●	—	—	ピッ
	「アラカルト」キー押下時(初回設定時)	『グリルアラカルトメニューです』 『メニューと焼き加減を選択してください』 『***です』	●	—	—	ピッ
	「アラカルト」キー再押下時(変更)	『***です』	●	—	—	ピッ
	「あたため」キー押下時(初回設定時)	『グリルあたためメニューです』 『メニューと焼き加減を選択してください』 『***です』	●	—	—	ピッ
	「あたため」キー再押下時(変更)	『***です』	●	—	—	ピッ
	「焼き加減」キー押下時	『***です』	●	—	—	ピッ
	点火/消火キー押下時(オート機能選択後) 燃焼中(点火動作中)	『グリル点火します』 『グリル消火します』	●	—	—	ピッ
	点火前の他メニューキー押下時	『グリル設定できません』 『取り消し後に設定してください』	●	●	—	ブブー
	点火後の「火力切替」キー押下時	『グリルオート調理中です』 『変更できません』	●	●	—	ブブー
	点火後の「-」「+」「キー押下時	『グリルまもなく消火します』 『余熱中です』 『タイマーをカウントします』	●	●	—	ビビビッ

報知要因		音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音	
ダッヂオープンモード	オートメニュー モード [魚調理 アラカルト] [あたため]	「とりけし」キー押下時 オートグリルにて点火受付前 オートグリルにて点火受付後	『グリル設定を取り消しました』 『グリル取り消しきできません』 『消火後設定してください』	●	—	—	ピー
	高温時、「メニュー」キー押す	『グリルが熱くなっています』 『冷めるまでしばらくお待ちください』	●	●	—	ブブー	
	「ダッヂオープン」キー押下時(初回設定時): 0.3秒長押し	『グリルダッヂオープン調理です』 『タイマーを設定できます』	●	—	—	ビビビッ	
	点火/消火キー押下時(オート機能選択後) 燃焼中(点火動作中)	『グリル点火します』 『グリル消火します』	●	—	—	ピッ	
	余熱中	『グリル解除します』 『グリル余熱中です』	●	—	—	ピー	
	余熱中の「火力切替」「-」「+」キー押下時	『変更できません』	●	—	—	ブブー	
	点火前の他メニューキー押下時	『グリル設定できません』 『取り消し後に設定してください』	●	●	—	ブブー	
	点火後の「メニュー」キー押下時	『グリルダッヂオープン調理中です』 『変更できません』	●	●	—	ブブー	
	「火力切替」キー押下時	『グリル上火「強or弱」下火「強or弱」です』	●	—	—	ピビー	
	「-」「+」「キー押下時	『グリルタイマーを**分に設定しました』	●	—	—	ピッ(ブツ)	
ダッヂオープンモード	最大設定での「+」キー押し	『***タイマー最大です』	●	—	—	ビビー	
	最小設定での「-」キー押し	『***タイマー最小です』	●	—	—	ブブー	
	タイマー終了30秒前	『グリルまもなく消火します』	●	●	—	ビビビッ	
	タイマー終了時	『グリル消火しました』 『余熱中です』 『タイマーをカウントします』	●	●	—	ビビビッ	
	消火後の余熱時	『グリル余熱**分になりました』	●	●	—	ビビビッ	
	余熱の最大(60分)時間経過	『グリル余熱60分になりました』 『余熱報知を終了します』	●	●	—	ピ---	
	点火受付前 「とりけし」キー押下時 点火受付後	『グリル設定を取り消しました』 『グリル設定を取り消しました』 『グリル取り消しきできません』 『消火後設定してください』	●	—	—	ピー	
	誤使用を検出したとき	『グリルダッヂオープン調理を終了しました』 『タイマー調理に切り替えます』	●	●	—	ビビビッ	
	高温時、「ダッヂオープン」キー押す	『グリルが熱くなっています』 『冷めるまでしばらくお待ちください』	●	●	—	ブブー	

音声報知一覧表

仕様・アフターサービス

報知要因		音声	親切モード	標準モード	音声なし	ブザー音
クリーンモード	「クリーン」キー押下時 (初回設定時): 0.3秒長押し	『グリルクリーンモードです。』 『サイドカバーと焼網を取りはずしてください。』	●	●	—	ビビビッ
	点消火キー押下時	『グリル点火します。』	●	—	—	ピッ
	燃焼中(点火動作中)	『グリル消火します。』	●	—	—	ピー
	点火前の他メニューキー押下時	『グリル設定できません。』 『取り消し後に設定してください。』	●	●	—	ブブー
	点火後の「火力切替」キー押下時					
	点火後の「-」「+」キー押下時	『グリルクリーンモード中です。』 『変更できません。』	●	●	—	ブブー
	点火後の「メニュー」キー押下時					
	タイマー終了時	『グリルクリーンモードを。』 『終了しました。』	●	●	—	ピ---
	「とりけし」キー押下時	『グリル設定を取り消しました。』	●	—	—	ピー
	点火受付前	『グリル取り消しきできません。』 『消火後設定してください。』	●	●	—	ブブー
カスタマイズ機能設定時	「設定変更」キーを3秒長押し	『カスタマイズ機能です。』 『設定を変更できます。』	●	●	●	ビビビッ
	「とりけし」キーの3秒長押し	『リセットしました。』	●	●	●	ピ---
音声変更	「-」「+」キー押下時	『音声は親切モードです。』 『音声は標準モードです。』 『音声は音声なしです。』	●	●	●	ピッ(ブ)
		『音量は大です。』 『音量は中です。』 『音量は小です。』	●	●	●	ピッ(ブ)
オートパワーオフ機能時間変更	「-」「+」キー押下時	『オートオフ機能を**分に設定しました。』	●	●	●	ピッ(ブ)
	消し忘れ消火機能時間変更	『消し忘れ消火機能を**分に設定しました。』	●	●	●	ピッ(ブ)
感震停止機能変更	「-」「+」キー押下時	『感震停止機能を有効にしました。』 『感震停止機能を解除しました。』	●	●	●	ピッ(ブ)
	感震センサー検知	『強いゆれを検知しました。』 『強いゆれを検知し消火しました。』 『故障が発生しています。』	●	●	—	ピー
カスタマイズ設定内容登録時	電源ボタンのOFF	『設定しました。』 『電源を切ります。』	●	●	●	ピ---
	その他(無操作30秒など)					

仕様

品名	ガスピルトインコンロ																							
型番	110-H820型・110-H822型・110-H824型 C3WG7PWA																							
式名	連続スパーク点火方式																							
電気関係	電源: AC100V 50/60Hz・消費電力: 50/60Hz: 3.6W・待機消費電力: 電源ボタン入: 1.8W・切: 0.8W																							
安裝装置	<ul style="list-style-type: none"> ・立消え安全装置 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 ・音声お知らせ機能 ・感震停止機能 ・天ぷら油過熱防止 ・魚げつき自動消火 ・コンロ消し忘れ消火機能 ・鍋なし検知機能 ・グリル過熱防止センサー ・グリル消し忘れ消火機能 ・ダッシュオープントайマー 最大設定時間30分 																							
付属品	<ul style="list-style-type: none"> ・取扱説明書 保証書付 ・工事説明書 クッキングブック ・調理プレート ホルダー、クッキングブック付 ・お問い合わせ先一覧表 																							
外形寸法	高さ264mm×幅598mm×奥行492mm トッププレート幅738mm																							
質量	28kg 本体																							
使用ガス	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="3">1時間当たりのガス消費量kW</th> </tr> <tr> <th colspan="3">個別ガス消費量</th> </tr> <tr> <th>都市ガス用</th> <th>後バーナー</th> <th>グリル</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>13 A</td> <td>4.20 3,610kcal/h</td> <td>1.28 1,100kcal/h</td> <td>2.21 1,900kcal/h</td> </tr> <tr> <td>12 A</td> <td>3.90 3,350kcal/h</td> <td>1.20 1,030kcal/h</td> <td>2.06 1,770kcal/h</td> </tr> <tr> <td>L Pガス用</td> <td>4.20 0.301kg/h</td> <td>1.28 0.092kg/h</td> <td>2.28 0.163kg/h</td> </tr> </tbody> </table>			1時間当たりのガス消費量kW			個別ガス消費量			都市ガス用	後バーナー	グリル	13 A	4.20 3,610kcal/h	1.28 1,100kcal/h	2.21 1,900kcal/h	12 A	3.90 3,350kcal/h	1.20 1,030kcal/h	2.06 1,770kcal/h	L Pガス用	4.20 0.301kg/h	1.28 0.092kg/h	2.28 0.163kg/h
1時間当たりのガス消費量kW																								
個別ガス消費量																								
都市ガス用	後バーナー	グリル																						
13 A	4.20 3,610kcal/h	1.28 1,100kcal/h	2.21 1,900kcal/h																					
12 A	3.90 3,350kcal/h	1.20 1,030kcal/h	2.06 1,770kcal/h																					
L Pガス用	4.20 0.301kg/h	1.28 0.092kg/h	2.28 0.163kg/h																					
	全点火時ガス消費量																							
	Rc1/2 メジ R1/2 オネジ																							

本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますご了承ください。

アフターサービス

サービスのお申し込み

1. 品名	ガスピルトインコンロ
2. 大阪ガス型番	H N H
電池ケースふた裏面に貼付の銘板を	区 分 N: 110-H F: 消費効率 区分 L: 消費効率 区分 21-052-02- Wh
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)

転居される場合

ガスには都市ガス、数種類およびL Pガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居する場合には、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確認のうえ、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。この機器は13A 12A・LPガスのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

保証書

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間・一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されると、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガス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修理、有料いたします。

補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品《機能を維持するための必要な部品》の保有期間は、製造打ち切り後6年間です。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。

交換部品・別売部品

交換部品(お客様にて取り替え可能な部品)

下記の部品(有料)は、お客様ご自身にてお取り替えしていただくことができます。
お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。
いたんできたら、早めに交換してください。

名称	形状	型番	現金標準価格:税込	部品コード
ごとく(大) (左右バーナー用)		110-H820型	¥ 2,310 (本体価格 ¥ 2,200)	1110H8200950
		110-H824型		
		110-H822型	¥ 2,940 (本体価格 ¥ 2,800)	1110H8220950
ごとく(小) (後バーナー用)		110-H820型	¥ 1,955 (本体価格 ¥ 1,900)	1110H8200951
		110-H824型		
		110-H822型	¥ 2,625 (本体価格 ¥ 2,500)	1110H8220951
バーナーキャップ(大) (左右バーナー用)12A・13A用		110-H820型	¥ 1,575 (本体価格 ¥ 1,500)	1110H8200955
		110-H824型		
		110-H822型	¥ 2,310 (本体価格 ¥ 2,200)	1110H8220955
バーナーキャップ(大) (左右バーナー用)LP用		110-H820型	¥ 1,575 (本体価格 ¥ 1,500)	1110H7320101
		110-H824型		
		110-H822型	¥ 2,310 (本体価格 ¥ 2,200)	9110H8220955
バーナーキャップ(小) (後バーナー用)		110-H820型	¥ 945 (本体価格 ¥ 900)	1110H7320151
		110-H824型		
		110-H822型	¥ 1,890 (本体価格 ¥ 1,800)	1110H8220957
グリル排気口カバー (1ヶ)		110-H820型	¥ 788 (本体価格 ¥ 750)	1110H8200954
		110-H824型		
		110-H822型	¥ 1,890 (本体価格 ¥ 1,800)	1110H8220954
グリル焼網			¥ 5,775 (本体価格 ¥ 5,500)	1110H7510959
グリル受け皿			¥ 3,675 (本体価格 ¥ 3,500)	1110H7510958
サイドカバー(左)			¥ 630 (本体価格 ¥ 600)	1110H7510961
サイドカバー(右)			¥ 630 (本体価格 ¥ 600)	1110H7510962
調理プレート(セット)			¥ 3,990 (本体価格 ¥ 3,800)	1110H8200970
調理プレート			¥ 3,465 (本体価格 ¥ 3,300)	1110H8200968
調理プレート ホルダー			¥ 525 (本体価格 ¥ 500)	1110H8200969
調理プレート クッキングブック			¥ 315 (本体価格 ¥ 300)	1110H8200892

2008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。上記部品の価格には、配達費は含まれてありません。詳しくは、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。停電時に使用する乾電池は電気店などでお買い求めください。
イラストは参考です。詳しくは各部品のなまえ(3ページ)を参照してください。

別売部品

お買い上げの販売店または、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。

名 称	形 状	現金標準価格:税込	部品コード
ダッチオーブンセット ・ダッチオーブンふた ・ダッチオーブン網 ・ダッチオーブン本体 ・ダッチオーブン支持棒 ・ダッチオーブンブック ・鍋つかみ		¥ 15,750 (本体価格 ¥ 15,000)	DP 0127G
ステンレス用クリーナー	(1本)	¥ 1,050 (本体価格 ¥ 1,000)	LP 0127A (1本)
	(6本セット)	¥ 6,300 (本体価格 ¥ 6,000)	LP 0127 (6本セット)
フード連動用リモコン		¥ 9,135 (本体価格 ¥ 8,700)	1110H8200971
炊飯専用鍋		¥ 3,675 (本体価格 ¥ 3,500)	4111-H001型

2008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。上記部品の価格には、配達費は含まれてありません。詳しくは、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。