

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)

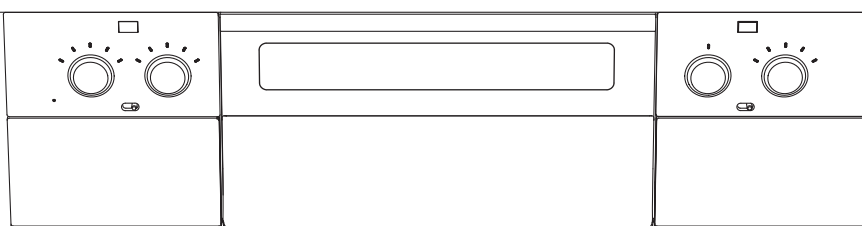
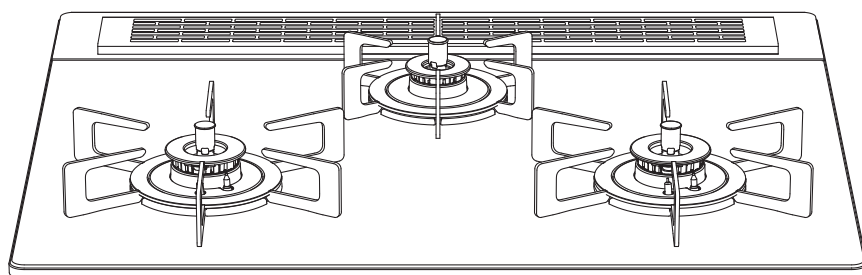
取扱説明書 保証書付

型 番

210-H750型・H752型・H754型
210-H760型・H762型・H764型

両面焼グリル

乾電池仕様



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。

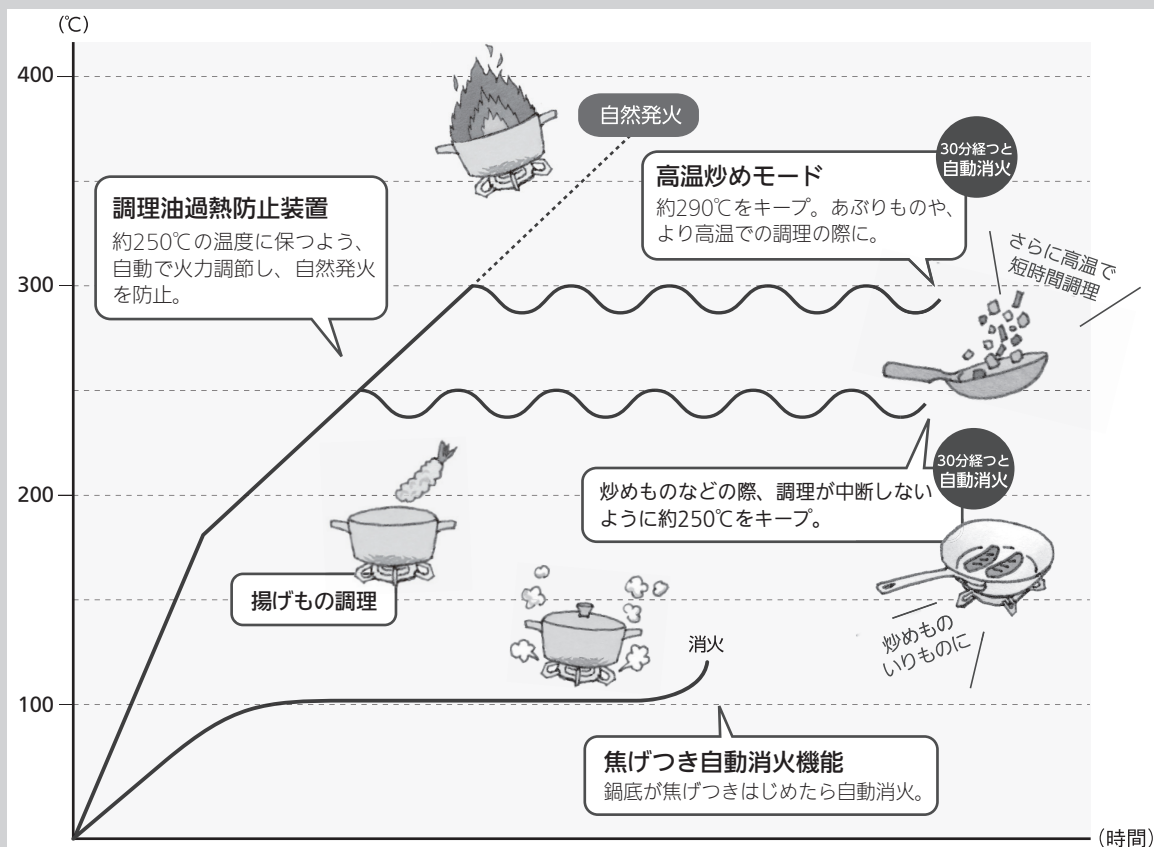
Si センサーコンロについて

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

◎煮ものなどで焦げついた場合、
鍋を傷める前に自動消火します！

焦げつき自動消火機能

とくに多いご質問です

・点火／消火ボタンを押しても、点火しない

点火時は、点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

 24 44

・コンロの火力が火力表示ランプの位置と異なる

自動的に火力を調節しているときは、火力表示と連動しません。

自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。

 23

・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。

自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。

また、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自動的に火力を弱火にします。また、温度センサーの温度が上がりすぎたり、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。

※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。

 17 39

・電池交換サインが点滅している

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(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。

 19

 内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5

安全なご利用のために

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

このコンロについて

安心・安全機能／お知らせ機能・・・	17
乾電池を交換する	19

毎日の使いかた

コンロを使う準備	21
コンロの使いかた(基本操作)	23
タイマーモード(左右コンロ)	25
温度キープモード(左右コンロ)	27
調理中温度表示モード(左右コンロ)・・・	29
このまま温度キープモード(左右コンロ)・・・	29
湯わかしモード(左右コンロ)	31
焼サポートモード(左右コンロ)	33
炊飯の準備	35
炊飯モード(後コンロ)	37
高温炒めモード(左右コンロ)	39
グリルを使う準備	41
マニユアルグリル	43
オートメニュー(焼網)	45
オートメニュー(プレート)	49
クリーンモード	53
コンロアプリを使う準備	55
コンロアプリ	58

便利な使いかた

レンジフード連動機能	60
各種設定の変更(カスタマイズ機能)・・・	61

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	63
お手入れ	65
よくあるご質問	80
ブザー報知とお知らせ表示	87
長期間使用しない場合／仕様	91
アフターサービス／廃棄時のお願い	92
交換部品(消耗部品)	93
別売部品	94
保証書	裏表紙

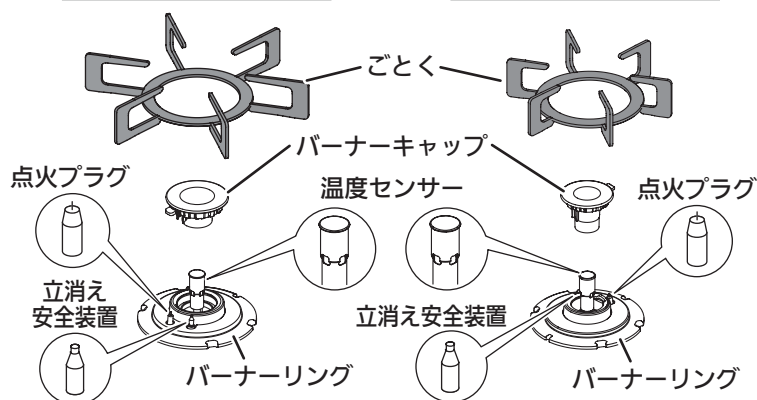
各部のなまえ

- ・イラストは、トッププレートが60cm幅タイプで説明しています。
- ・各部品に取り付け方法については、「お手入れ」(67～79ページ)を参照してください。

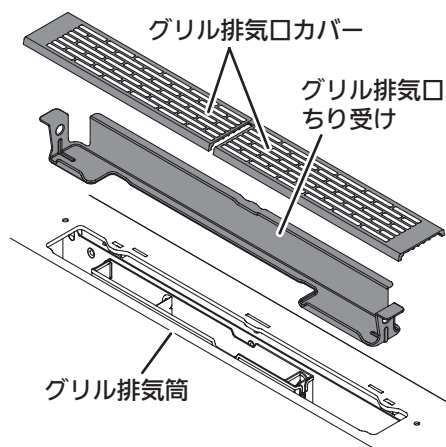
コンロ部

左右コンロ

後コンロ



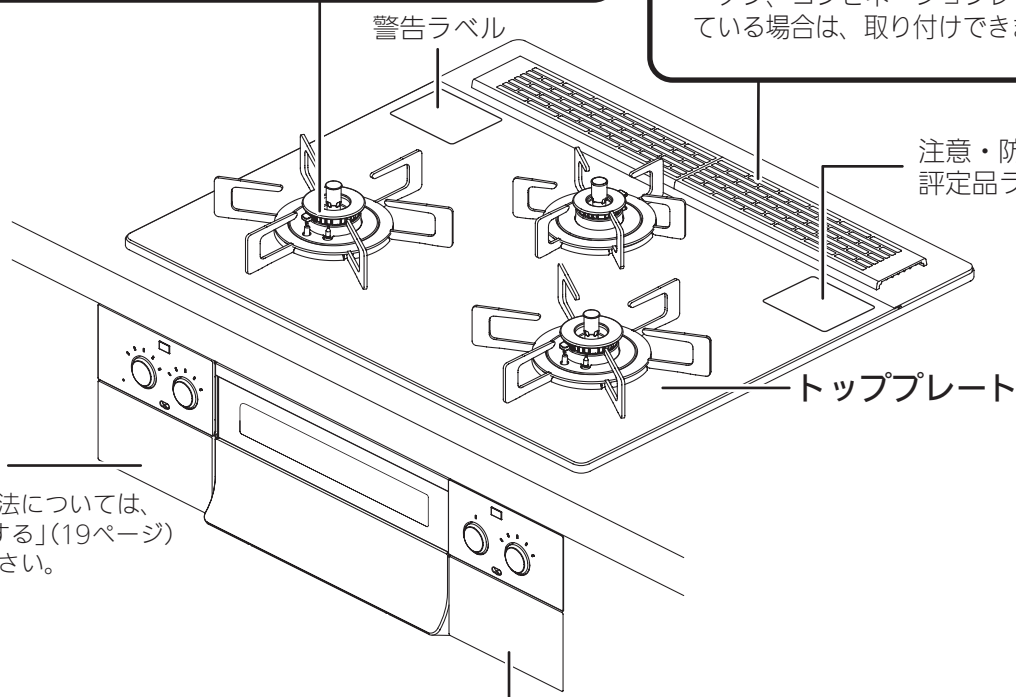
グリル排気口部



※グリル排気口ちり受けは、コンロ下にガスオープン、コンビネーションレンジが設置されている場合は、取り付けできません。

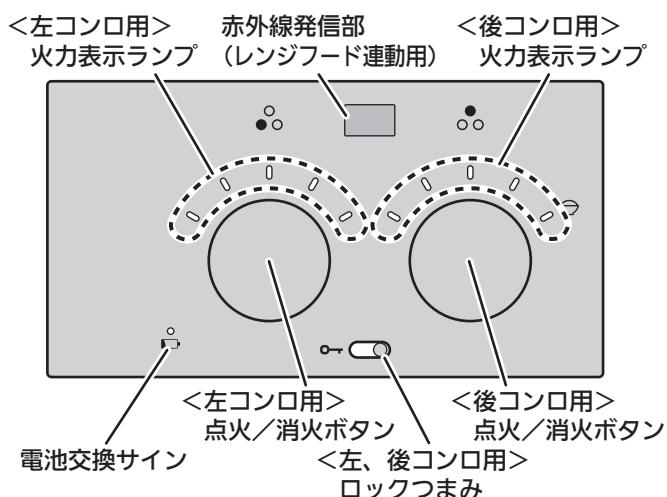
乾電池収納部

※乾電池の交換方法については、「乾電池を交換する」(19ページ)を参照してください。

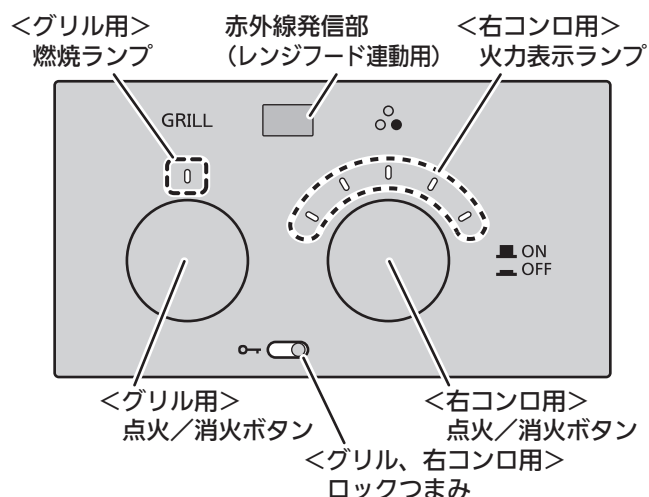


パネル部

左パネル

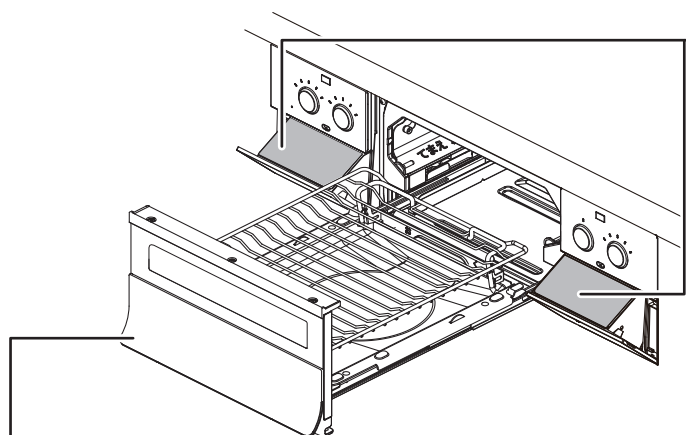


右パネル



型番	トッププレート		左右コンロ仕様
	ガラス色	幅	
210-H750型	ライトベージュ	75cm	チャオバーナー
210-H752型	シルバーミラー		
210-H754型	パールブラック		

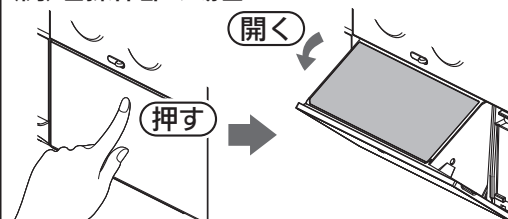
型番	トッププレート		左右コンロ仕様
	ガラス色	幅	
210-H760型	ライトベージュ	60cm	チャオバーナー
210-H762型	シルバーミラー		
210-H764型	パールブラック		



操作部

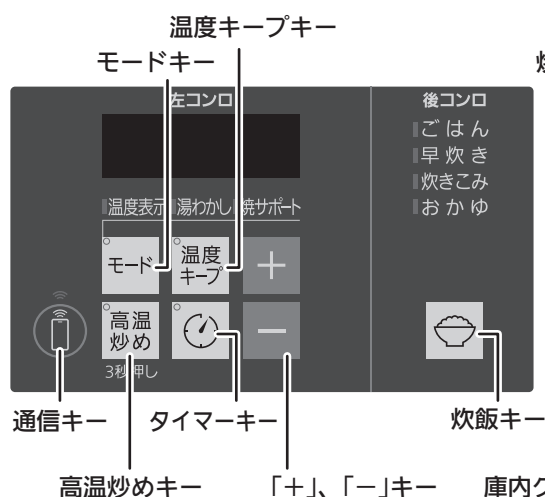
操作部の開けかた

(例) 右操作部の場合

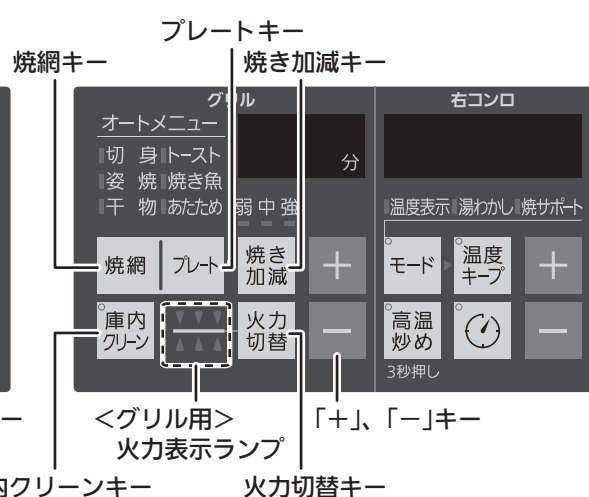


※保護シートが貼ってある場合があります。使用する際には取り外してください。

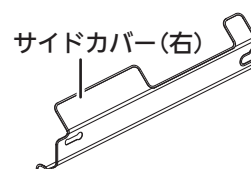
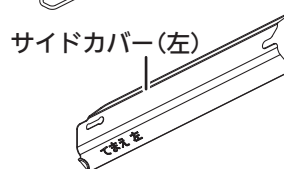
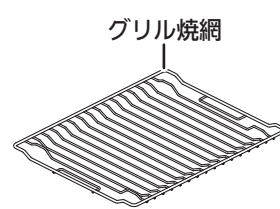
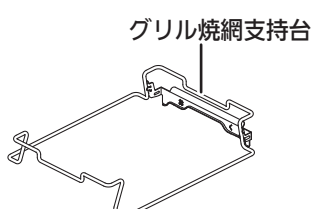
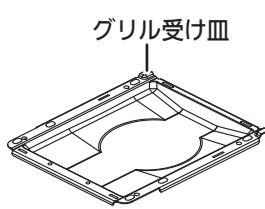
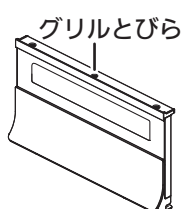
左操作部



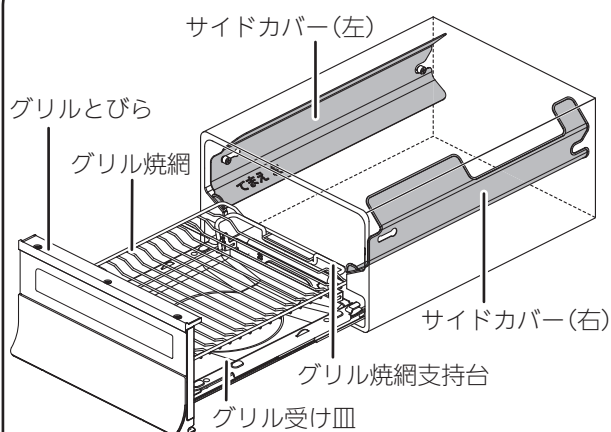
右操作部



グリル部

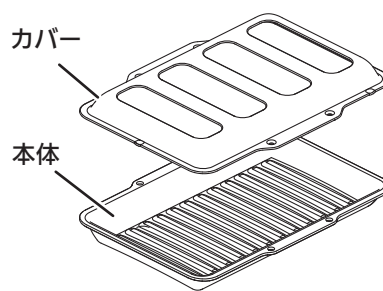


グリル部の部品構成



※イラストはわかりやすくするために、透視図にしています。

ロティプレート



※ロティプレートをご使用の際は、グリル焼網は使用できません。必ずグリル焼網を取り外してご使用ください。

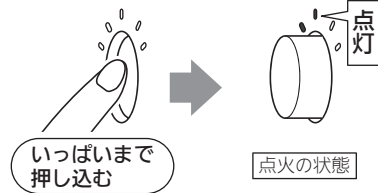
かんたん操作ガイド

点火時のお願い












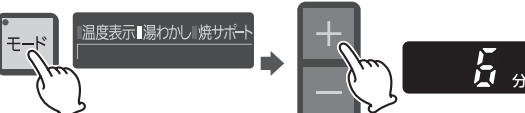




















- ・点火時は、点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。

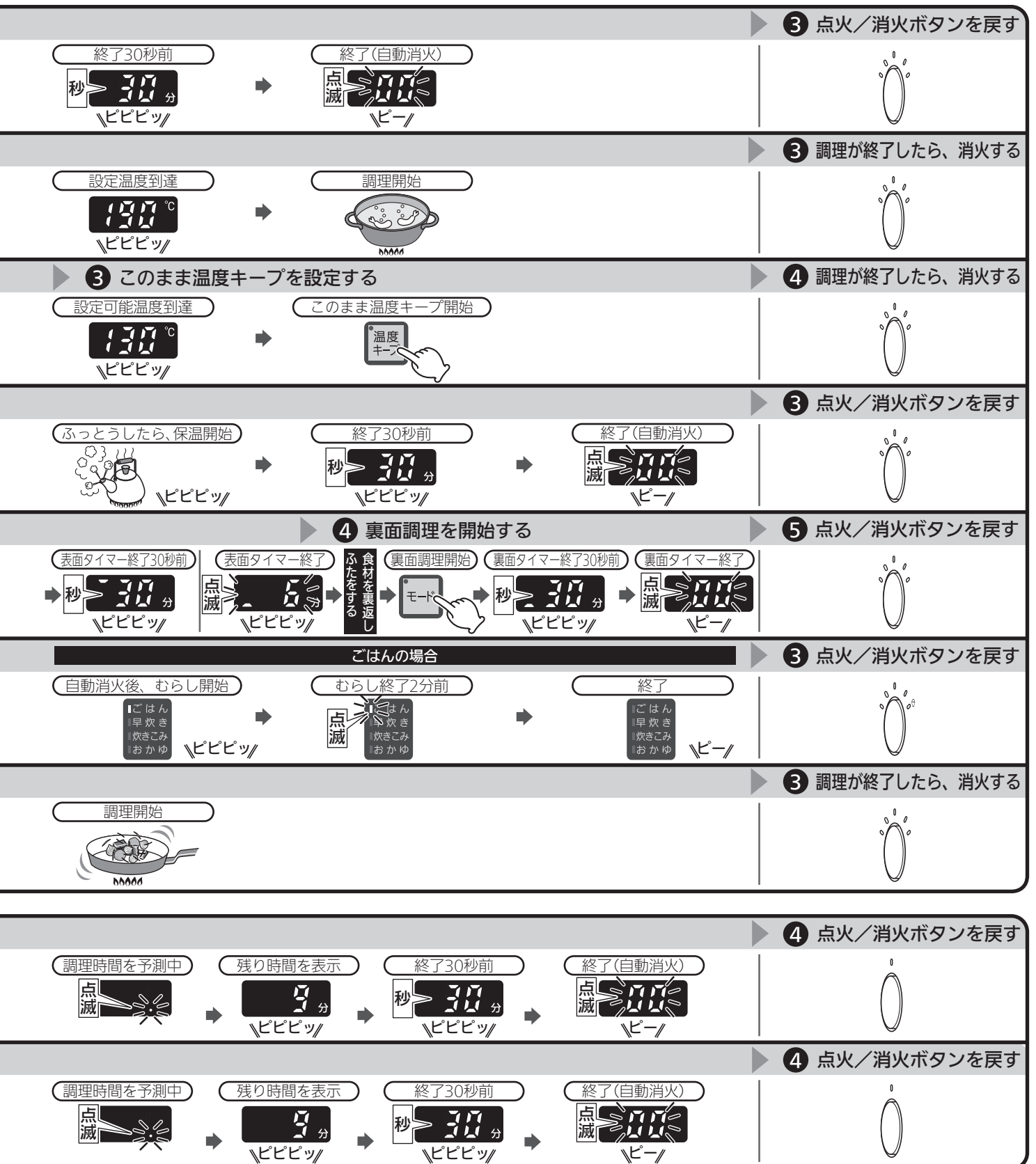
※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



コンロを使う準備  21 グリルを使う準備  41

左右コンロ タイマーで煮る、ゆでる  25	① 点火し、火力調節する  弱火 → 強火 炎があふれない程度に調節	② タイマー設定する  1分
左右コンロ 揚げる、焼く  27	① 点火し、火力調節する  弱火 → 強火 炎があふれない程度に調節	② 温度を設定する  190℃
左右コンロ 調理中温度表示 このまま温度キープ  29	① 点火し、火力調節する  弱火 → 強火 炎があふれない程度に調節	② 温度表示を設定する  36℃
左右コンロ お湯をわかす  31	① 点火し、火力調節する  弱火 → 強火 炎があふれない程度に調節	② 湯わかしを設定する  5分
左右コンロ 焼サポート  33	① 点火する※1 	② 焼サポートを設定する  ③ 表面調理を開始する 
後コンロ ごはんを炊く  37 (炊飯の準備  35)	① 点火し、火力調節する  弱火 → 強火 火力は  位置に合やす	② 炊飯を設定する  ごはん 早炊き 炊きこみ おかゆ
左右コンロ あぶる、炒める  39	① 点火し、火力調節する  弱火 → 強火 炎があふれない程度に調節	② 高温炒めを設定する  3秒押し
グリル オートメニュー (焼網)で調理する  45	① 点火する 	② 焼網を設定する  ③ 焼き加減を設定する 
グリル オートメニュー (プレート)で調理する  49	① 点火する 	② プレートを設定する  ③ 焼き加減を設定する 

※1：点火後は、点火／消火ボタンを操作して火力調節しないでください。火力調整操作をおこなった場合は、一度消火して再度点火してください。



必ずお守りください（安全上の注意）

■このコンロの設計上の標準使用期間は製造から10年です

標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをお勧めしています。あんしん点検については92ページをご覧ください。

- ・設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています。





（製造年月の確認のしかたは、銘板の確認方法（16ページ）をご覧ください。）

- ・使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

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

■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**

**火気禁止**


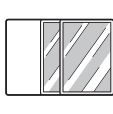
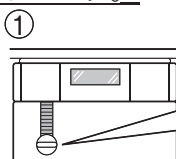
- ・絶対に火をつけない
- ・電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- ・電源プラグの抜き差しをしない
- ・周辺で電話を使用しない

火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。


**必ず守る**


- ・すぐに使用をやめる

- ①火を消し、ガス栓を閉める。
- 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、もよりの大阪ガス（別紙お問い合わせ先一覧表）に連絡する。




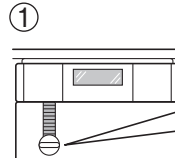
異常時

**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』（80～86ページ）、『ブザー報知とお知らせ表示』（87～90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



- ・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。

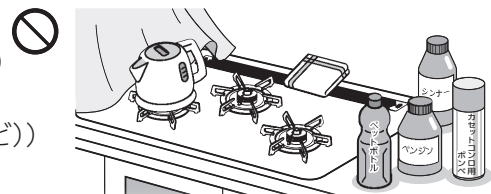


- ・使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認してから点火操作をする
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。
- ・点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

機器周辺には



- ・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(樹脂製品、電気製品、可燃物(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。



- ・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。



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



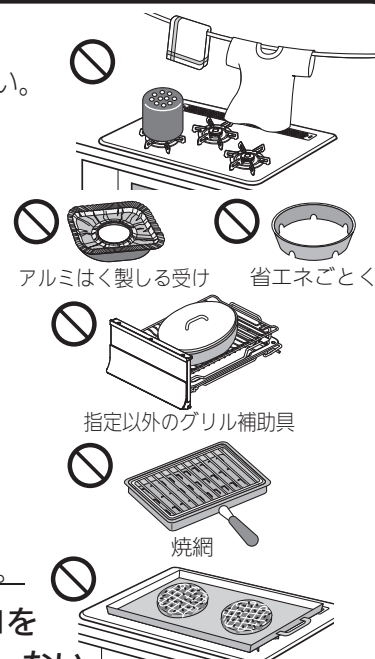
- ・焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



- ・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。



- ・スマートフォン、IT機器を使ってガスビルトインコンロを操作する外付け装置※は、安全性を確認できないため使用しない
※点火を含む操作部付近に設置し、インターネット通信などを介して操作できる装置。



- ・グリルとびら、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。

使用中は



- ・火をつけたまま離れない
- ・火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない
調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

必ずお守りください (安全上の注意)

使用中は(続き)

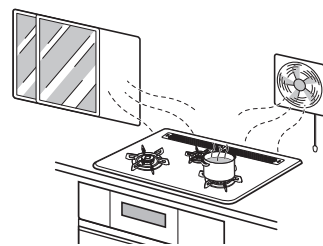


換気する

・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。換気扇を回すと給湯
器やふろがまの排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



注意



禁止

・点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近付けない

・グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない

炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。

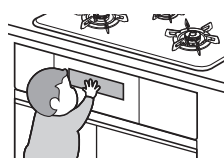


接触禁止

・使用中や使用直後は操作部以外には触れない

機器本体とその周辺や調理用具の熱で、やけどのおそれがあります。

- ・1カ所みのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。
- ・グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートやグリルとびらのガラスが熱くなります。
- ・ビルトインオープンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオープンを使用すると、トッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。



必ず守る

・つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がグリルとびらでやけどしないように注意する

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

警告



禁止

・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。



必ず守る

・子供だけで使わせたり、乳幼児が触れないように注意する

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

乳幼児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。(22ページ)



禁止

・操作部などのすき間に異物を入れない

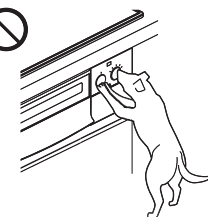
思わぬ事故や故障の原因になります。



必ず守る

・ペット(犬や猫など)を室内で飼っている場合、機器を使用しないときは点火/消火ボタンをロックする、またはガス栓を閉める

ペット(犬や猫など)が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って点火/消火ボタンを押してしまうことがあります。
ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは、点火/消火ボタンをロックしてください。(22ページ)
または、ガス栓を閉めてください。



電波について



必ず守る

注意

・本製品には、電波法に基づく小電力データ通信システムの無線局として、工場設計認証を受けた無線設備を内蔵しています。



・本機の使用上の注意事項

本機の使用周波数は2.4GHz帯です。この周波数帯では電子レンジなどの産業、科学、医療用機器の他、他の同種無線局、工場の製造ラインなどで使用される免許を要する移動体識別用構内無線局、免許を要しない特定の小電力無線局、アマチュア無線局など(以下「他の無線局」と略す)が運用されています。

- ・本機を使用する前に、近くで「他の無線局」が運用されていないことを確認してください。
- ・万一、本機の「他の無線局」との間に電波干渉が発生した場合には、速やかに本機の使用場所を変えるか、または機器の運用を停止(電波の発射を停止)してください。

コンロ編

使用中は

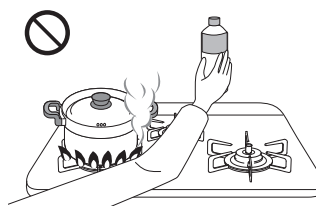


禁止

- ・コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。

また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますのでご注意ください。毛足が長いもの、ゆったりとたれ下がったデザインのものなどは火がつきやすいので特に注意してください。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。



必ず守る



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。

- ・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



禁止



禁止



必ず守る

- ・高温炒めモードで揚げものの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

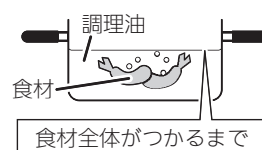
- ・耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない

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。

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

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。

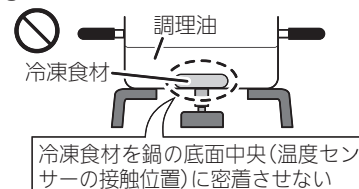
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。



- ・冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

食材は中央部を避けて置いてください。



- ・複数回使った調理油で揚げものをしない

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火するおそれがあります。

- ・揚げすぎない

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



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。



禁止

- ・調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

必ずお守りください（安全上の注意）

コンロ編

温度センサーは



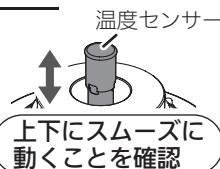
- ・温度センサーの改造や取り外しでの使用は行わない
温度センサーが正しくはたらかなくなり、火災の原因となります。



- ・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。



- ・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。



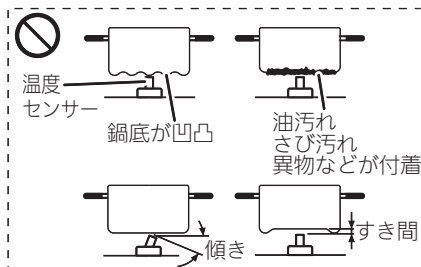
鍋などについて



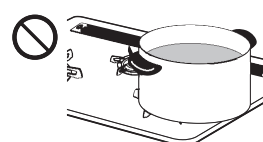
- ・温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない
- ・鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない
温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。



- ・鍋の重さは、調理物を含め250g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は使用しない
火災や機器焼損の原因になります。



- ・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。



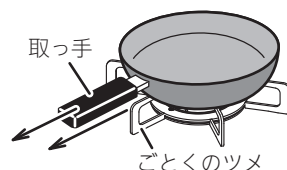
- ・片手鍋、底がへこんだ鍋や底が丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない



- ・片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する

不安定な状態で使用すると、鍋の種類によっては、鍋が傾いたり滑っ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。



取っ手とごとくのツメの方向を合わせる



- ・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。

コンロ編

鍋などについて(続き)

注意



禁止

- ・トップレートに鍋などをのせない

トップレートのキズや損傷の原因になります。

また、排気の流れが変わるため、機能が正しくはたらかない場合があります。



必ず守る

- ・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。

トップレートについて

警告



禁止

- ・衝撃や荷重を加えない

- ・上にのらない

トップレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。

※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。



グリル編

グリルについて

警告



禁止

- ・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
- ・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。



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、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。



禁止

- ・脂が出る料理には、グリル焼網の上や下、ロティプレート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。

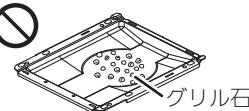
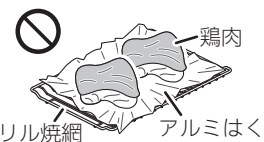
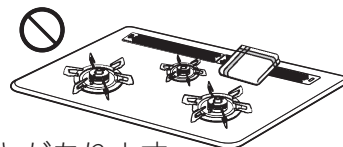
また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。



禁止

- ・グリル受け皿、ロティプレート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



禁止

- ・グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(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

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。



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、ぬれぶきんなどで持たない

やけどの原因になります。



禁止

- ・グリル受け皿、ロティプレートに水などを入れて使用しない

この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水などを入れないでください。


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。

必ずお守りください (安全上の注意)


グリル編





グリルについて(続き)

- **注意**


-  **必ず守る**
 - ・グリル焼網支持台を必ず使用する
グリル焼網支持台を使わずに、グリル焼網、グリル受け皿、ロティプレートをサイドカバーの上に置いて使用すると調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。
 -  **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付けない
高温の排気が出て、やけどの原因になります。
 -  **必ず守る**
 - ・鍋の取っ手などが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。
 -  **禁止**
 - ・グリルとびらを開けたまま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。



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、調理物が焼け足りなかったり、焼きムラができます。
 -  **禁止**
 - ・調理物を焼きすぎない
調理物に火がつき、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。
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点火／消火ボタンを押し、グリルを消火する。
②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷め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(焼き上げの早い調理物、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。

グリル使用後は

- **警告**

-  **必ず守る**
 - ・グリル使用後および連続使用するときは、グリル焼網、グリル受け皿、ロティプレート、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**

-  **禁止**
 - ・使用直後に調理物を出し入れする場合は、グリルとびらやグリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、ロティプレート本体を機器から取り外さない
グリルとびらガラスやグリル焼網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**
 - ・グリル受け皿、ロティプレート本体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、グリル受け皿、ロティプレート本体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**
 - ・グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿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。

お手入れ編

お手入れの際は

注意



必ず守る



禁止



必ず守る



禁止



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。
- ・ 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。
- ・ むれび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。
- ・ 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などが付着すると、変色したりキズの原因になります。
- ・ 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。

付属品編

ロティプレートについて

注意



禁止



禁止



禁止



禁止



禁止



必ず守る



必ず守る



必ず守る



禁止

- ・ ロティプレートを使用する際は、グリル焼網を必ず取り外し、グリル支持台に直接のせる
破損の原因になります。
- ・ グリル以外では使用しない
破損の原因になります。
- ・ ロティプレート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。
- ・ 予熱調理はしない
塗装のはがれ、早切れの原因になります。
- ・ 調理終了後、高温状態のロティプレートを水などに入れて急冷しない
変形などの原因になります。
- ・ 付属のロティプレートクッキングブックに記載のレシピ以外で、冷凍や冷蔵の食材を調理する場合は、あらかじめ食材を常温に戻してから調理する
調理時間がかかり、生焼けになったり、グリル過熱防止センサー(18ページ)がはたらき、自動的に消火することがあります。
- ・ ロティプレートカバーは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ずミトンや鍋つかみを使用する。また、グリルとびらやロティプレート本体などに手を触れないように気をつける
やけどの原因になります。
- ・ ロティプレートカバーはロティプレート本体以外に使用しない
破損の原因になります。

※詳しくは、付属のロティプレートクッキングブックを参照してください。

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。
- ・トッププレートの上で、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。
- ・トッププレートの上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。
トッププレートが割れたり、キズの原因になります。
- ・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、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。
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。
- ・煮こぼれしたときは、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、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）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（容器をゆする、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もの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。）
- ・熱い汁ものに、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

警告



必ず守る



分解禁止

- ・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。

注意



禁止

- ・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。



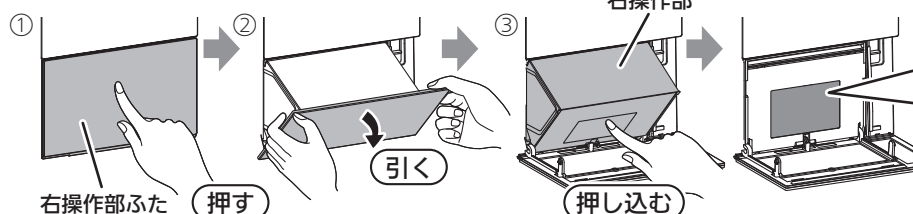
必ず守る

- ・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。

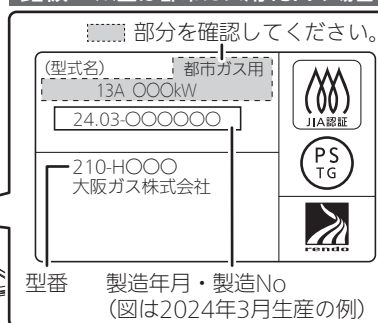
警告

銘板の確認方法

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



銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合



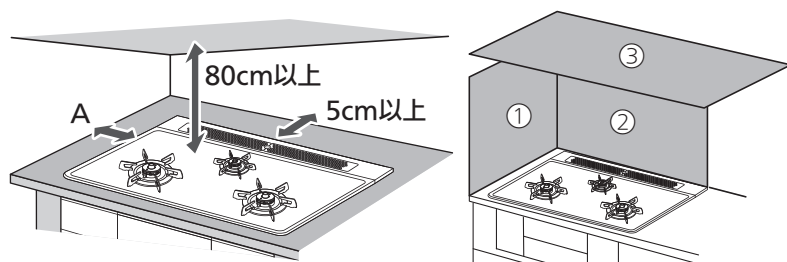
※銘板を確認後は、右操作部ふたを押し込み、浮きがないこと、スムーズに開閉できることを確認してください。



必ず守る

- ・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、必ず別売部品の防熱板を取り付けてください。
※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。

<可燃性の壁の場合>



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

警告

防熱板

- ① DP0128型…側壁用
- ② LP0130型…後壁用(※1)
4015-0100-0208型…後壁用(※2)
- ③ 4015-0100-0207型…天井用

※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



必ず守る

- ・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保つ
火災の原因になります。

安心・安全機能／お知らせ機能

安心・安全機能

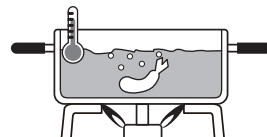
過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置 ☐ 左右コンロ ☐ 後コンロ

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。自動火力調節している状態が約30分続くと自動で火を消します。また、弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃*以上になった場合も自動で火を消します。

*高温炒めモード使用時は約290℃に保ち、自動火力調節します。

・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。

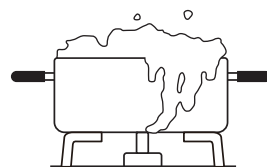


火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置 ☐ 左右コンロ ☐ 後コンロ ☐ 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 ☐ 左右コンロ ☐ 後コンロ

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)(61ページ)を参照してください。

※コンロタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。

グリル消し忘れ消火機能 ☐ グリル

点火して一定時間が経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。

※グリルタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。

火を
消します

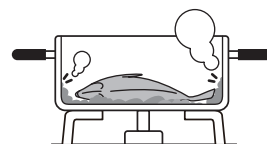
火を
消します

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 ☐ 左右コンロ ☐ 後コンロ

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。
- ・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

感震停止機能 ☐ 左右コンロ ☐ 後コンロ ☐ 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・グリルとも自動で火を消します。

・感震停止機能は『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)(61ページ)を参照してください。

火を
消します

誤って操作されるのを防止

ロック機能 ☐ 左右コンロ ☐ 後コンロ ☐ グリル

小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、点火／消火ボタンをロックすることができます。(22ページ)

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。

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー (グリル)

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

火を
消します

お知らせ機能

各動作をブザー音とともに音声でお知らせ

音声お知らせ機能 (左右コンロ) (後コンロ) (グリル)

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)(61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。(19ページ)

点火操作時に操作できるキーをお知らせ

お知らせサイン (左右コンロ)

点火操作をすると、操作できるキーを点滅でお知らせします。

・お知らせサインは『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)(61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に、ブザー音でお知らせ

強火切替お知らせブザー (左右コンロ) (後コンロ)

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)(61ページ)を参照してください。

火が消えた際に点火／消火ボタンを戻し忘れると、ブザー音でお知らせ

点火／消火ボタン戻し忘れブザー (左右コンロ) (後コンロ) (グリル)

タイマーや湯わかしモードなどを使って自動で火を消したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。

戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。

※他のバーナーを使用中は、ブザー音が鳴りません。

操作部(シート)の減光動作について

操作部は操作せずに一定時間(初期設定: 10秒)経過すると、ランプの減光(明るさを落とす)をします。

・減光するまでの時間を変更することができます。

変更する場合は、「各種設定の変更(カスタマイズ機能)」(61ページ)を参照してください。

乾電池を交換する

乾電池の交換時期が近付くと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音『ピー』でお知らせします。(電池交換サインが点滅すると、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。
- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、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。
アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。
(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、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- 単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単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。

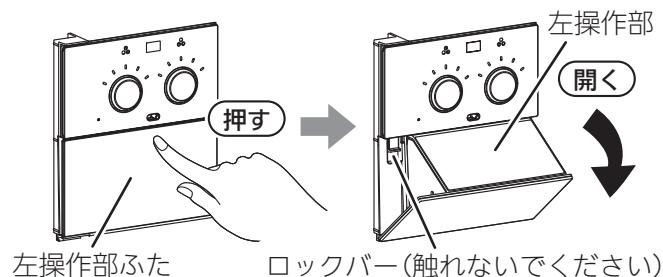
① 機器が冷めていることを確認する

② 左操作部を開ける

- 左操作部ふたを押し、左操作部を開けてください。

※ロックバーには触れないでください。

ロックバーを上げると、パネルふたが外れます。パネルふたが機器本体から外れた場合は、お手入れ(76ページ)の「パネルふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。



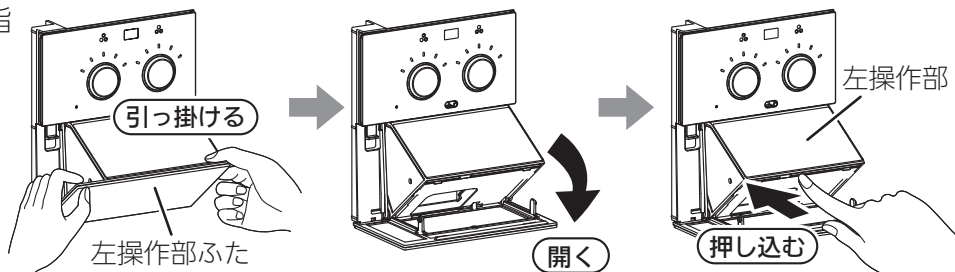
③ 左操作部ふたを外し、左操作部を押し込む

- 左操作部ふたの両端上部を裏から指で引っ掛けて、矢印の方向に開け、左操作部を押し込んでください。

※左操作部ふたは、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。
また、片手で引っ張るなどして、無理な力を加えないでください。

左操作部ふたが、破損する原因になります。



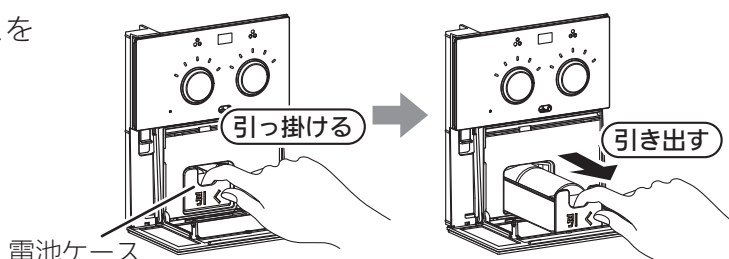
④ 電池ケースを引き出す

- 電池ケースの上部に指を引っ掛けて、電池ケースを引き出してください。

※電池ケースは、落下防止のため、乾電池が取り出せる位置で止まります。

※電池ケースを引き出すときは、ゆっくり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。

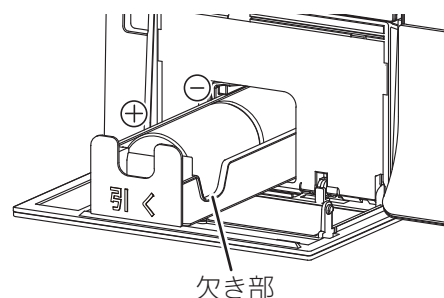


5 乾電池を交換する

- 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめ、古い乾電池を交換してください。
電池ケース右側の欠き部より指を入れて、上方向に取り出してください。奥の乾電池を取り出すときは、乾電池の上に指を添え、まっすぐ手前に引き出し、上方向に取り出してください。

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

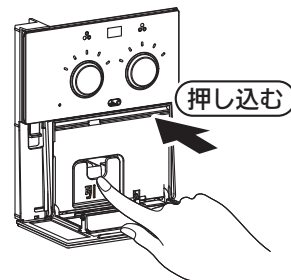
乾電池の取り出しかた



6 電池ケースを押し込む

- 電池ケースをしっかり奥まで押し込んでください。

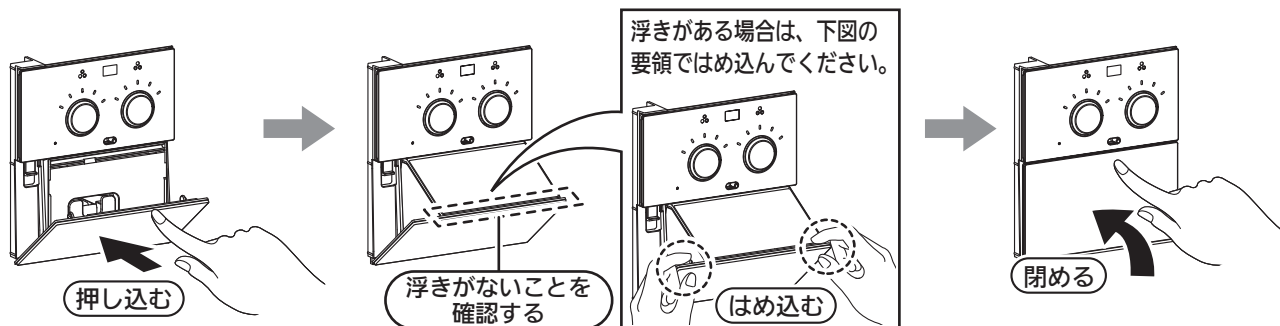
※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、左操作部ふたを閉めないでください。
左操作部ふたが、破損する原因になります。



7 左操作部ふたを閉める

- 左操作部ふたを元通りに閉めてください。

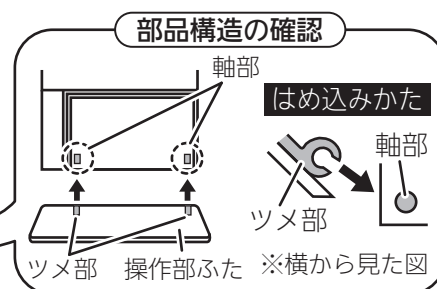
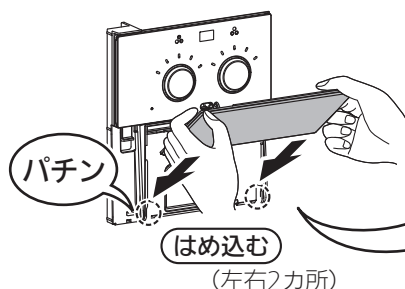
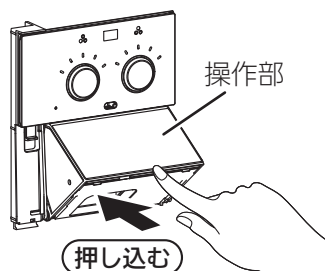
※左操作部ふたを元通りに閉めたあと、左操作部がスムーズに開閉できることを確認してください。



操作部ふたが機器本体から外れた場合

※下図は左操作部ふたで説明しています。右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。
- 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。



- ③ 以降の手順は上記の「⑦左操作部ふたを閉める」を参照してください。

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	炒めもの 揚げものなど (揚げもの時の 油の量： 200mL以上)	便 利 機 能			
				温度キープ モード ☞ 27 (揚げもの時の 油の量： 500～ 1000mL)	このまま 温度キープ モード ☞ 29	湯わかし モード ☞ 31 (水の量： 500～ 2000mL)	焼サポート モード ☞ 33
フライパン	アルミ製	×	○	○※3	○※3	×	○
	鉄製	×	○	○※1※3	○※1※3	×	×
鍋	アルミ製	○	○	○	×	○	×
	ホーロー製	○	○	○	×	○	×
	ステンレス製 (厚手) (鍋底厚み 2.5mm以上)	○	○	○	×	○	×
	ステンレス製 (薄手) (鍋底厚み 2.5mm未満)	○※1	×	×	×	○	×
	耐熱ガラス製	○※2	×	×	×	×	×
鍋、 中華鍋 (底が平ら なもの)	鉄製	○	○	○	×	×	×
無水鍋、 多層鍋	ステンレス製	○※2	○	×	×	○	×
土鍋	陶磁器製	○※2	×	×	×	×	×
圧力鍋	アルミ製、 ステンレス製	○※2	×	×	×	×	×
やかん	アルミ製、 ステンレス製	×	×	×	×	○	×

○：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。

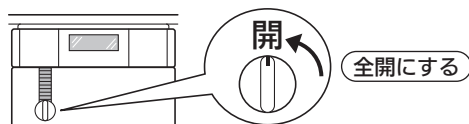
※3：フライパンは焼きものに使用してください。

中華鍋を使うときのお願い

- ・底が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かません。
- ・必ず取っ手を持って調理してください。

①ガス栓を全開にする

- ガス栓を『開』の状態にしてください。

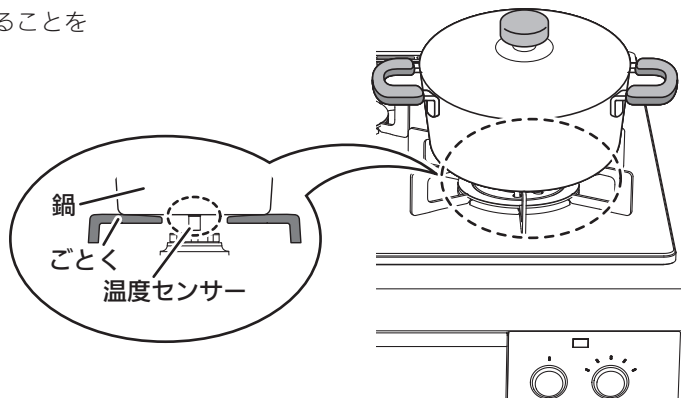


②鍋などを置く

- ごとのく中央に鍋などを置いてください。

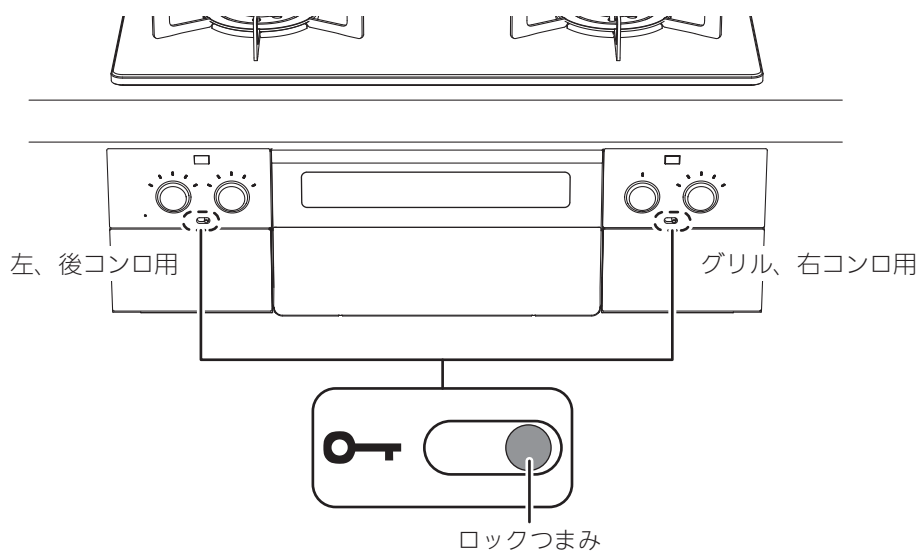
※点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

ごとのく中央に鍋などを置く



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、点火／消火ボタンをロックすることができます。



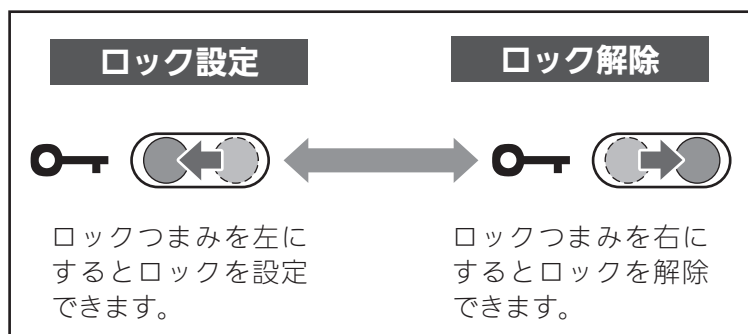
ロックを設定／解除する

- 点火／消火ボタンが「消火の状態」で、ロックつまみをスライドさせて動かしてください。

※「点火の状態」でロックした場合は消火することはできませんが、再度点火する際はロック状態となっておりますので、ロックの解除をしてから点火してください。



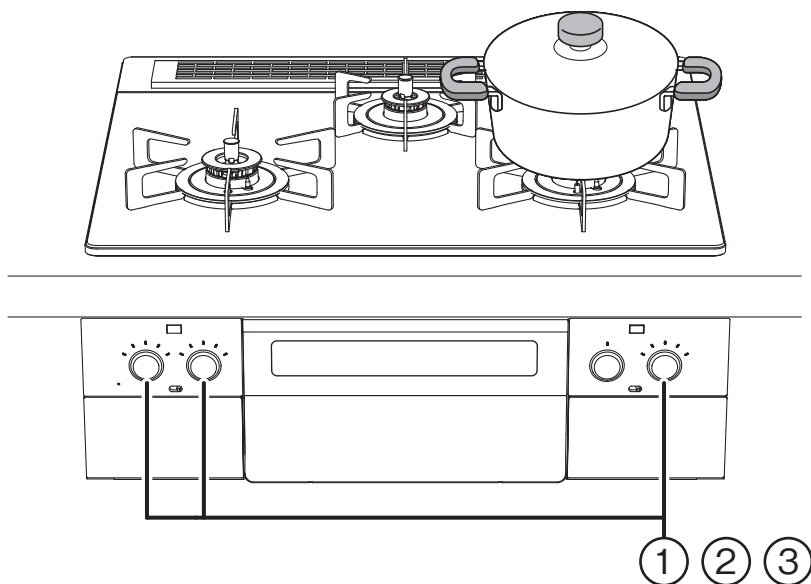
消火の状態



コンロの使いかた（基本操作）

準備する 『コンロを使う準備』（21ページ）

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（鍋をひんぱんに上げる料理）は、高温炒めモードで調理する。（39ページ）
※高温炒めモードを使わずに、水分が蒸発しても加熱を続ける料理をした場合、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。（27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。

1分程度予熱



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、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

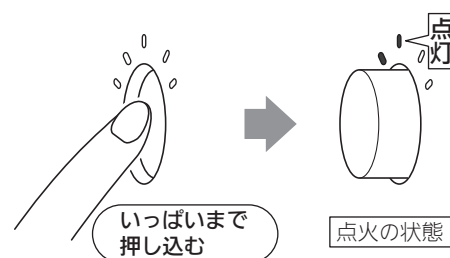
- ・火力表示は手動で火力調節する場合のめやすです。自動火力調節中は、火力表示と連動しません。
自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。
また、火力表示ランプは、点火／消火ボタンの位置によってランプの色が薄く見えたり、ランプが欠けて見えたりする場合があります。
- ・約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。（17ページ）
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。各種設定の変更（カスタマイズ機能）（61ページ）を参照してください。
※コンロタイマーを設定した場合は、タイマーが優先されます。
- ・点火後、約30分おきにブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。
- ・高温で自動火力調節する際に、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』（5回）でお知らせします。（18ページ）
- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。（18ページ）

① 点火する

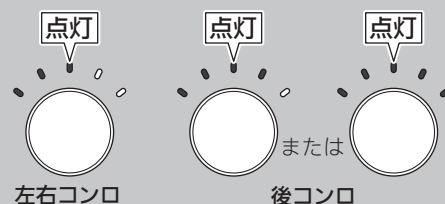
- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



火力表示ランプ

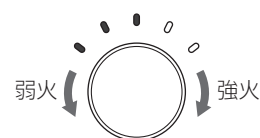


※左右コンロは、中火で点火します。
中火点火機能(18ページ)を参照してください。

※後コンロは、前回消火時の火力によって
点火時の火力が異なります。
火力4以下で消火→火力4で点火
火力5で消火→火力5で点火

② 火力調節する

- 点火／消火ボタンをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



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。

※火力によっては、消火時に炎が少し大きくなる場合がありますが異常ではありません。(82ページ)

※必ず火が消えたことを確認してください。

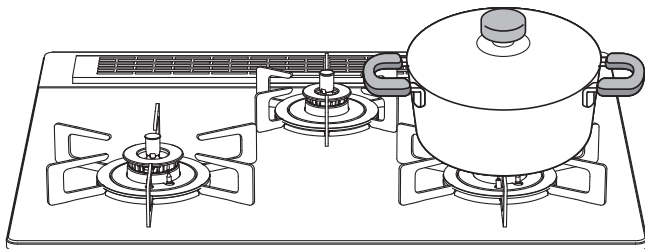


タイマーモード (左右コンロ)

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。

準備する 『コンロを使う準備』(21ページ)

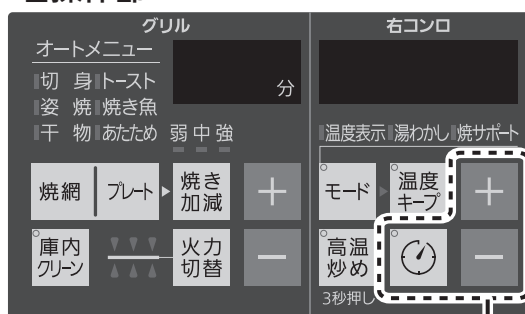
ごとく中央に鍋などを置く



左操作部



右操作部



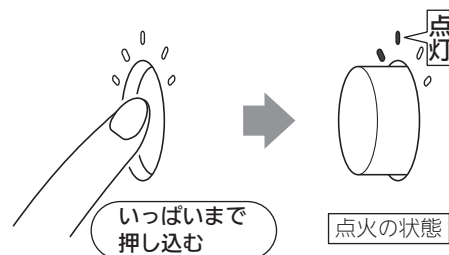
お知らせ

- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー設定時間は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、温度キープモード、このまま温度キープモード、高温炒めモードと同時に使用することができます。
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

① 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。
※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



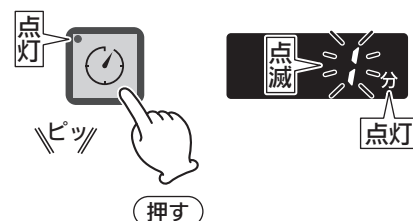
- 点火／消火ボタンをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



② タイマーを設定する

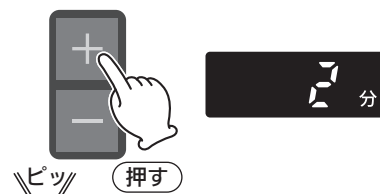
- タイマーキーを押してください。

※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつとタイマー表示が点灯に変わります。



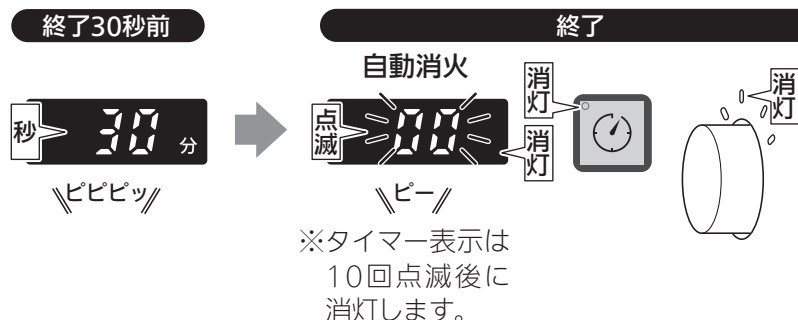
- 「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。

※1分刻みで1～120分(最長)に設定できます。
(押し続けると、10分刻みで変わります。)
※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。
※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。



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。



温度キープモード（左右コンロ）

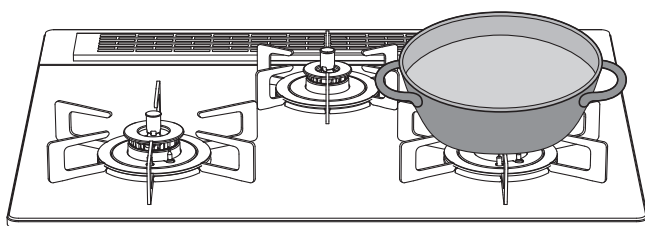
自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

準備する 『コンロを使う準備』(21ページ)

	適した鍋	適した油の量
揚げもの	直径：18～24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋（底が平らなもの）	500～1000mL
焼きもの	材質：アルミ、鉄※1 種類：フライパン	—

※1：焦げつきがきつくなります。

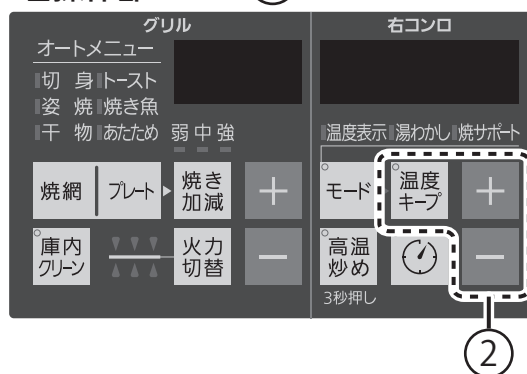
ごとく中央に鍋などを置く



左操作部



右操作部



ポイント

- 複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理してください。調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかります。
- 揚げものをするときは、次のような下ごしらえをすると油の飛び散りをおさえることができます。

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ・イカ
皮をむき、両面に切り目を入れる。 ・エビ
尾は先を切る。 | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 | <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・魚介類や野菜など
水分をふき取る。 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- ハンバーグやギョーザ、ホットケーキ、焦げつきやすい焼きものの調理など、温度キープモードを使えば簡単に調理できます。

ご注意いただきたいこと

- 油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより設定温度と異なったり、温度変化が大きくなる場合があります。
- 油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なる場合があります。
- 焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- 弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
- 一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
- 設定温度になっても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。

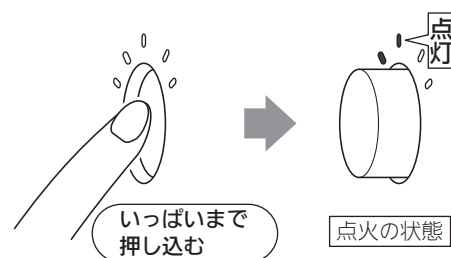
お知らせ

- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)
- タイマーモードと同時に使用することができます。(25ページ)
タイマーキーを押すと、操作部の表示はタイマー表示に切り替わります。設定温度を表示するときは、温度キープキーを押してください。
※終了30秒前になると、温度表示中でもタイマー表示に切り替わります。

① 点火し、火力調節する

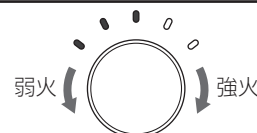
- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。
※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



- 点火／消火ボタンをゆっくりと回し、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。

※弱火で使用すると温度調節機能が正しくはたらかしません。



② 温度を設定する

- 着火後すぐに温度キープキーを押してください。

※初期設定は『180℃』に設定されています。
※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつと、温度表示が点灯に変わり、数秒後に「℃」表示が点滅に変わります。設定温度になるまで点滅が続きます。



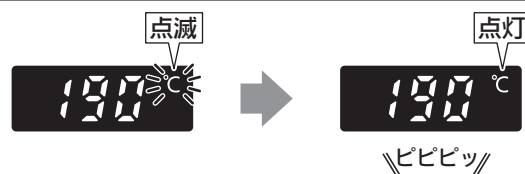
- 「+」、「-」キーを押して、温度を設定してください。

※130～220℃まで10℃刻みで設定できます。
※設定すると設定温度表示が点灯し、数秒後に「℃」表示のみ点滅に変わります。設定温度になるまで「℃」表示の点滅が続きます。
※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。
※設定を取り消すときは、温度キープ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 調理する

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



- 調理を開始してください。

※自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

- タイマーモードと同時使用する場合は、タイマーキーを押してください。調理する時間を設定できます。(25ページ)

※設定温度を表示するときは、温度キープキーを押してください。
※終了30秒前になるとタイマー表示に切り替わります。

		設定温度のめやす									
		130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃
揚げもの								フルトン			
							手作りコロッケ				
						冷凍食品(コロッケなど、天ぷら)					
						から揚げ、フライ、とんかつ					
焼きもの										ステーキ	
										ソーテー	
						ギョーザ、お好み焼き					
		だし巻き、ハンバーグ									

④ 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。
※「消火の状態」にすると、使用しているコンロの操作部で点灯している表示が消灯します。



調理中温度表示モード (左右コンロ) このまま温度キープモード (左右コンロ)

調理中温度表示モードは、鍋底やフライパンの底などの温度センサーが検知した温度を表示するモードです。
このまま温度キープモードは、調理中温度表示モードで表示した温度を自動で火力調整し、キープするモードです。

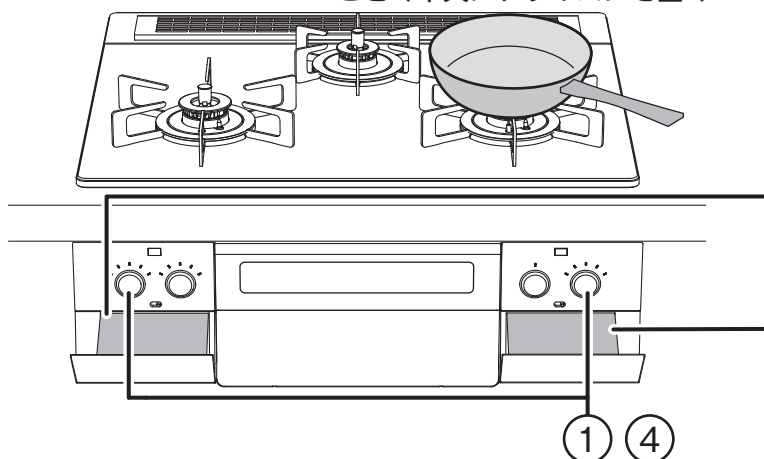
このまま温度キープモードに適した容器

焼きもの	材質：アルミ、鉄※1
種類：フライパン	

※1：焦げつきがきつくなります。

準備する 『コンロを使う準備』(21ページ)

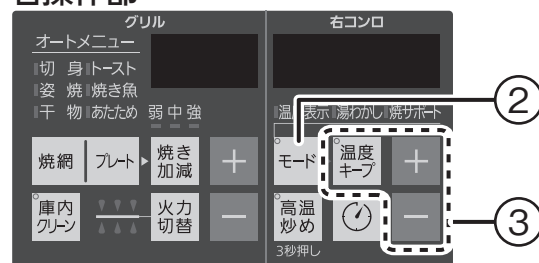
ごとく中央にフライパンを置く



左操作部



右操作部



警告



表示された温度に基づいての低温調理や熱湯消毒などは行わない
食材の加熱不足や食中毒、機器の破損を起こすおそれがあります。

注意



接触禁止



必ず守る

- 表示された温度が低い場合でも、調理物や鍋、ごとくが熱くなっている場合があるため、取り扱いに注意するやけどの原因になります。
- 表示された温度が低い場合でも、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。)

ご注意ください

- 表示された温度は調理物の温度ではなく、鍋底に接しているセンサーの温度です。火通りなど、調理物の状態については、実際の調理物を見て判断してください。
- 火力、鍋の種類、材質、大きさや厚み、調理物の種類や量、使用環境などにより表示された温度が異なったり、温度変化が大きくなることや、出来上がりに差が生じる場合があります。表示された温度はあくまで目安としてお使いください。
- 耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいものでは、表示された温度が実際の調理物や調理器具の温度よりも高温になる場合があります。
- 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や、鍋底やフライパンの底などに異物や汚れ、焦げなどが付着したまま使用しないでください。温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できません。
- 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してください。温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できません。
- このまま温度キープモードでは、水分の多いものを足したり、調理物が少量もしくは調理物がない状態で使用すると、設定温度と異なる場合があります。
- 弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。

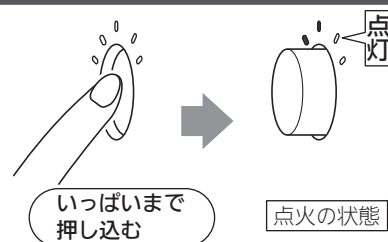
お知らせ

- 表示された温度は、調理物の温度ではなく、鍋底にあるセンサーの温度です。調理中温度表示モード使用中に水がふっとうしている状態でも、火力、鍋の種類、材質、大きさや厚み、調理物の種類や量、使用環境などにより、表示された温度が100℃ではない場合があります。
- 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『ピピッ』でお知らせします。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れと、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)
- このまま温度キープモードはタイマーモードと同時に使用することができます。(25ページ)
タイマーキーを押すと、操作部の表示はタイマー表示に切り替わります。設定温度を表示するときは、温度キープキーを押してください。
※終了30秒前になると、温度表示中でもタイマー表示に切り替わります。

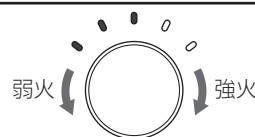
① 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。
※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



- 点火／消火ボタンをゆっくりと回し、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。



② 温度表示を設定する

- 着火後すぐにモードキーを押して、温度表示を設定してください。

- 表示部に鍋底温度が表示されます。

※表示された温度は、調理物の温度ではなく、鍋底に接しているセンサーの温度です。

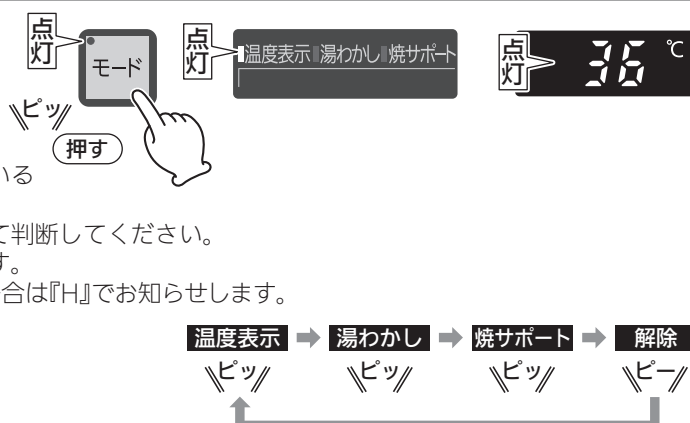
火通りなど、調理物の状態については、実際の調理物を見て判断してください。

※点火直後など、しばらく『---』表示になる場合があります。

※0～230℃の範囲で表示し、それよりも低い場合は『L』、高い場合は『H』でお知らせします。

- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※設定を取り消しても消火しません。



③ このまま温度キープモードを設定する

- このまま温度キープモードの設定が可能な温度(130~220℃)に到達すると、ブザーでお知らせし、▶ が点灯、温度キープキーが約10秒点滅します。

- 表示されている温度をキープする場合は、温度キープキーを押してください。

- ※自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
- ※設定を取り消すときは、再度温度キープ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。

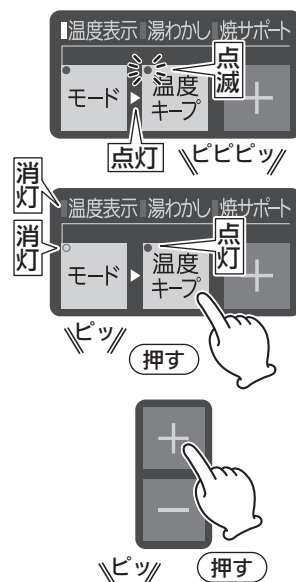
- 設定温度を変更する場合は、「+」、「-」キーを押してください。

※130～220℃まで1℃刻みで設定できます。

- タイマーモードと同時使用する場合は、タイマーキーを押してください。
調理する時間を設定できます。(25ページ)

※設定温度を表示するときは、温度キープキーを押してください。

※終了30秒前になるとタイマー表示に切り替わります。



④ 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。
※「消火の状態」にすると、使用しているコンロの操作部で点灯している表示が消灯します。



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、自動で火を消すモードです。

準備する

『コンロを使う準備』(21ページ)

『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(61ページ)

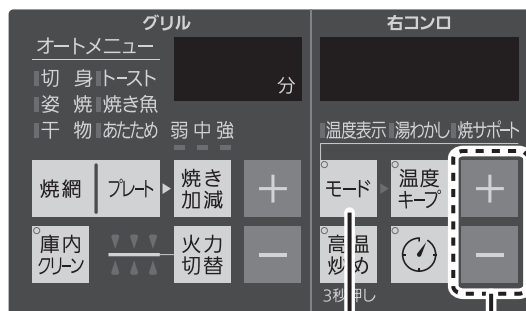
適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500～2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、 やかんや鍋の大きさに適した 水量(最大容量の6～7割)にしてください。

ごとく中央にやかんなどを
ふたをして置く

左操作部



右操作部



ご注意ください

- 必ず水から開始してください。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や弱火になる場合があります。
- やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合やふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

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。

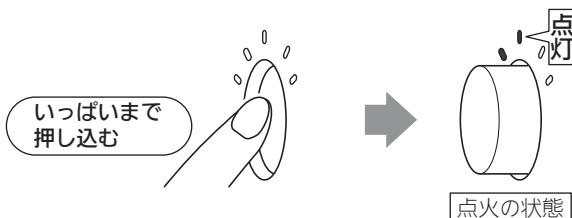
お知らせ

- 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)(61ページ)を参照してください。
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

① 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

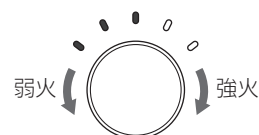
※必ず火がついたことを確認してください。
※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



① 点火し、火力調節する(続き)

- 点火／消火ボタンをゆっくりと回し、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。

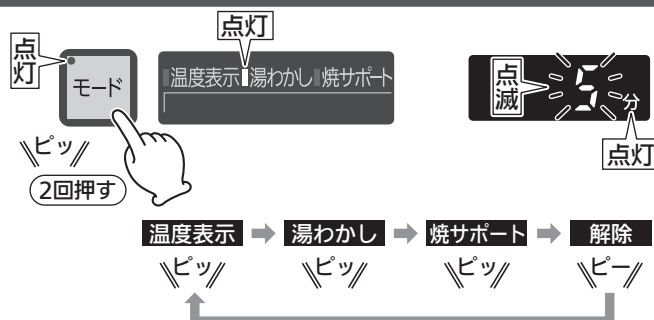
※弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたきません。



② 湯わかしを設定する

- 着火後すぐにモードキーを2回押して湯わかし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。

※設定を取り消すときは、モード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。
 ※「+」、「-」キーを押すか、約5秒たつと、タイマー表示が点滅に変わります。



③ 保温時間を設定する

- 「+」、「-」キーを押して、保温時間を設定してください。

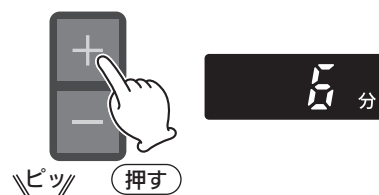
※初期設定は5分に設定されています。

※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。

『0』に設定すると、『分』の表示は消灯します。



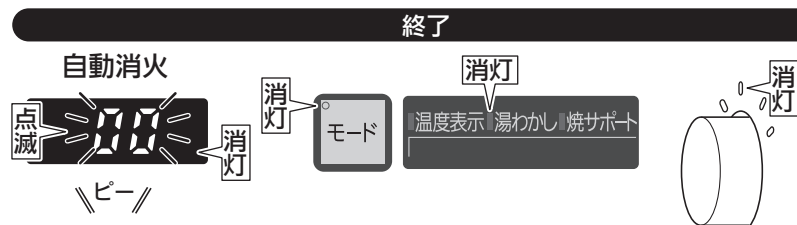
④ ふっとうすると自動で弱火

※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。



焼サポートモード (左右コンロ)

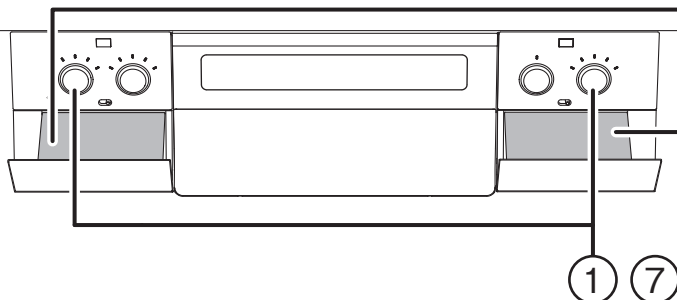
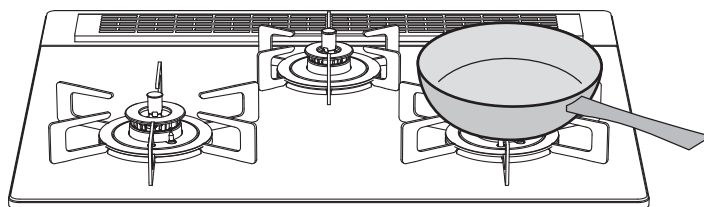
お好み焼きやホットケーキなどの調理で、食材を裏返すタイミングをお知らせし、できあがると自動で火を消して、調理をサポートするモードです。

※対応する調理物などについては、付属の焼サポートガイドを参照してください。

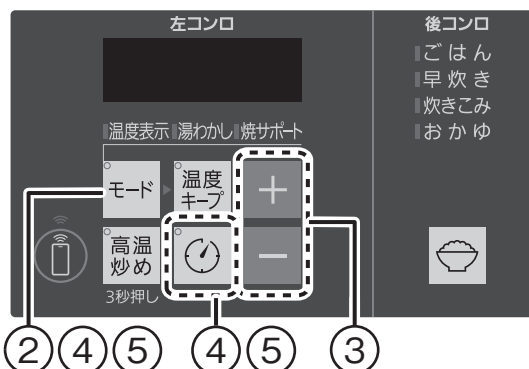
適した調理容器	適した径
アルミフライパン	24~28cm

準備する 『コンロを使う準備』(21ページ)

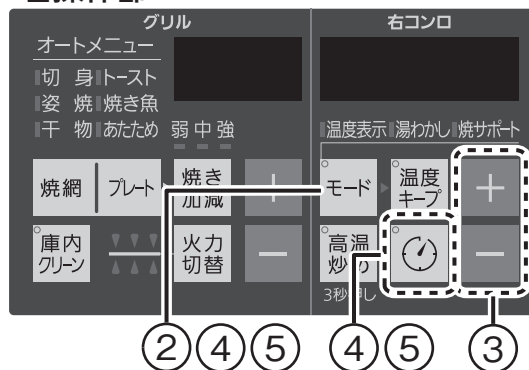
ごとく中央にフライパンを置く



左操作部



右操作部



ご注意ください

- ・点火後は、点火/消火ボタンを操作して火力調節しないでください。うまく仕上がらない場合があります。
- ・連続して調理するなどフライパンの温度が高い場合は、焼サポートモードを受け付けません。
- ・モードキーを押すとブザー音『ププー』とタイマー表示『H』でお知らせします。フライパンが冷めてから再度設定してください。
- ・底面の平らなフライパンを使用してください。
- ・適した鍋径のアルミ製フライパン(多層を含む)を使用してください。
- ・表面調理ではふたをせず、裏面調理のときは必ずふたをしてください。調理中にふたの使用法を誤ると、うまく仕上がらない場合があります。
- ・焼サポート開始後、約20秒経過すると設定変更および焼サポートモードの解除ができないため、解除する場合は一度消火してください。

お知らせ

- ・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(18ページ)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

① 点火する ※点火時の火加減で調理する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

※点火後は、点火/消火ボタンを操作して火力調節しないでください。火力調節操作をおこなった場合は、一度消火して、再度点火してください。



② 焼サポートを設定する

- 着火後すぐにモードキーを3回押して、焼サポートを設定してください。

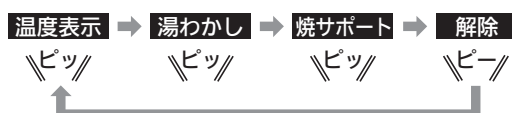


- 押すたびに、右図のように切り替わります。

※点火後、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。

※設定を取り消しても消火しません。



③ タイマーを設定し、フライパンを予熱する

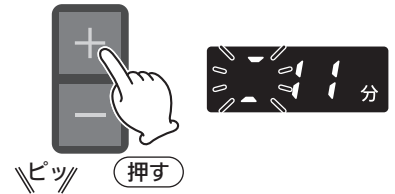
- 「+」、「-」キーを押して、調理物加熱時間を設定してください。

※調理物加熱時間は、表面タイマーと裏面タイマーを合わせた時間です。

※初期設定は10分に設定されています。

※お好みによって、1分刻みで4～30分(最長)に設定できます。(調理物加熱時間)

- 調理物加熱時間を設定すると、予熱が開始し、フライパンをあたためます。



④ 食材を投入する

- 予熱が終了すると、ブザー音で食材投入のタイミングをお知らせし、表面タイマーが表示され、点滅します。

※予熱が終了すると火力は強制的に弱火になり、ブザー音でお知らせし、食材投入を待ちます。

※約30秒おきにブザー音でお知らせします。

※表面タイマーは食材を裏返すまでの調理時間です。

※お好みによって、1分刻みで1～15分(最長)に設定できます。(表面タイマー)

また、表面タイマーを変更すると調理物加熱時間も変わります。

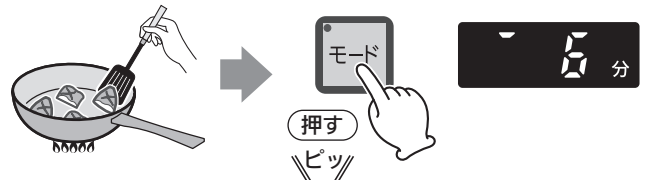
※調理物加熱時間を確認したい場合は、タイマーキーを押している間、確認することができます。

- 食材を投入し、モードキーを押してください。
表面タイマーが開始します。

※食材投入のタイミングを報知後、モードキーを押さずに約3分経過

すると自動消火し、焼サポートモードを終了します。

※モードキーを押した際、火力が大きくなる場合があります。



⑤ 食材を裏返す

- 表面タイマーが終了すると、ブザー音で食材を裏返すタイミングをお知らせし、裏面タイマーが表示され、点滅します。

※表面タイマーが終了すると火力は強制的に弱火になり、ブザー音でお知らせし、食材の裏返しを待ちます。

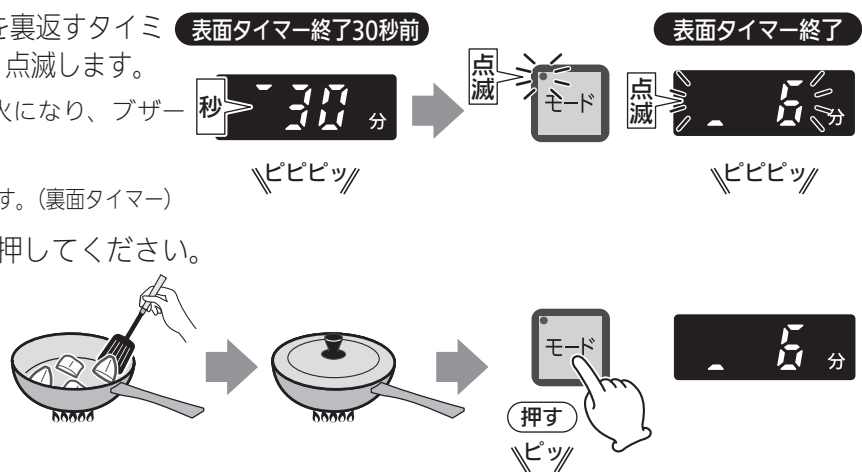
※約30秒おきにブザー音でお知らせします。

※お好みによって、1分刻みで1～15分(最長)に設定できます。(裏面タイマー)

- 食材を裏返し、ふたをして、モードキーを押してください。
裏面タイマーが開始します。

※裏返しのタイミングを報知後、モードキーを押さずに約3分経過すると自動消火し、焼サポートモードを終了します。

※モードキーを押した際、火力が大きくなる場合があります。

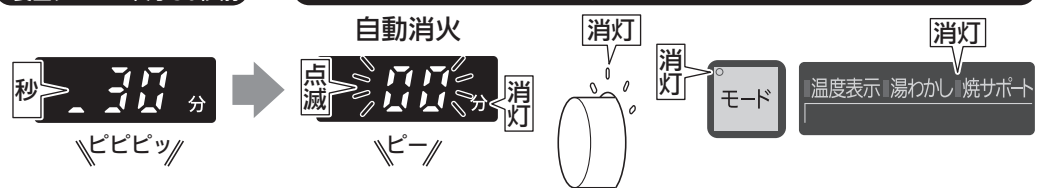


⑥ タイマーが終了すると自動消火

- 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。

裏面タイマー終了30秒前

裏面タイマー終了



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

⑦ 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

ごはん、早炊き	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
おかゆ	0.5～1合



すり切りいっぱい、
お米1合です。

② お米をとぐ

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

※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、だしなど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。

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めになります。
※ごはんには芯が残るので、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。

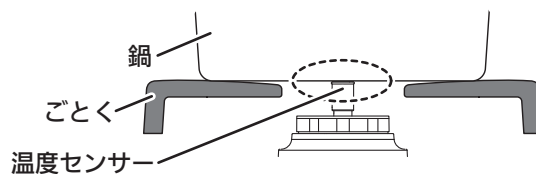
無洗米を炊くとき

- 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、うまく炊けない原因になります。
- すすいだあと必ず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、うまく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。

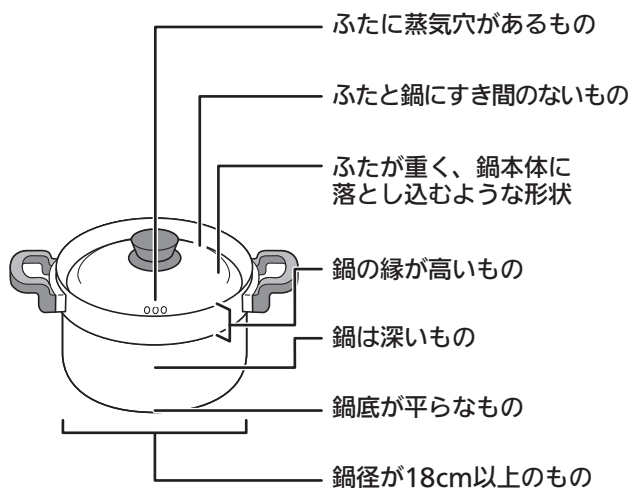


炊飯に適した鍋

- 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。

炊飯専用鍋は別売部品として販売しています。(94ページ)



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)		○
アルミ製鍋 (鍋底厚み2mm未満の場合、焦げつきやすくなります。)		○ ※ 深めのもの
ホーロー製鍋、ステンレス製鍋 (厚手) (鍋底厚み2.5mm未満のステンレス製鍋の場合、焦げつきやすくなります。)		○ ※ 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、 耐熱ガラス製鍋		×

○：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。)

※うまく炊けない場合は、別売部品の炊飯専用鍋を使用してください。(94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、うまく炊けない場合があります。

ごはんからおかゆを炊くとき

2人分(茶わん約2杯分：300g)の例

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

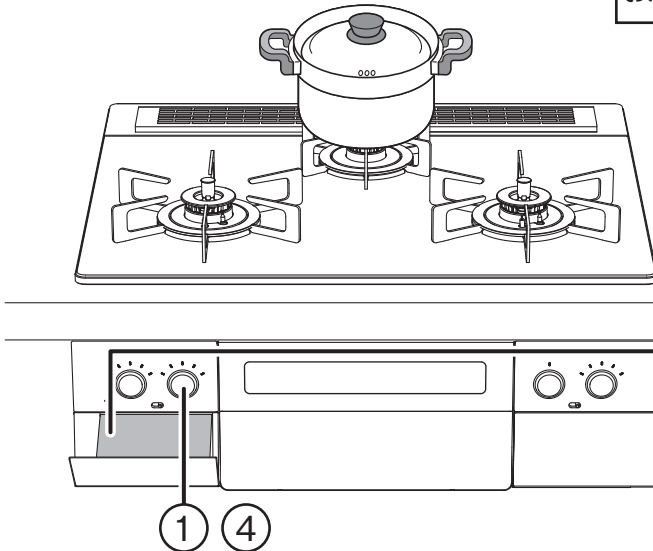
炊飯モード（後コンロ）

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。

準備する

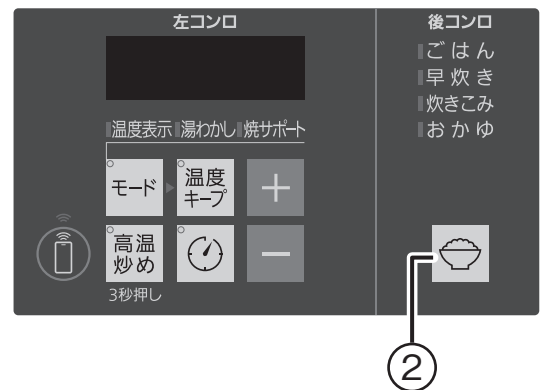
『コンロを使う準備』（21ページ）
『炊飯の準備』（35ページ）
『各種設定の変更（カスタマイズ機能）』（61ページ）

ごとく中央にふたをした鍋を置く



モード	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	25～40分 (むらし約10分を含む)	1～5合	白米をおいしく炊き上げます。
早炊き	20～35分 (むらし約5分を含む)	1～5合	白米をごはんモードより早く炊き上げます。
炊きこみごはん	30～45分 (むらし約10分を含む)	1～4合	炊きこみごはんを炊くモードです。
おかゆ	40～50分	0.5～1合	おかゆ（七分がゆ）を炊くモードです。

左操作部

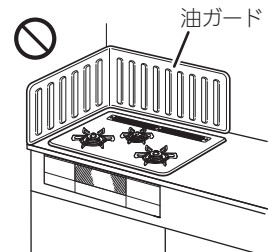


ポイント

- ・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。

ご注意いただきたいこと

- ・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、焦げつきの原因になります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- ・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ないため、解除するときは、一度消火してください。
- ・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- ・炊飯（ごはん、早炊き、炊きこみごはん）の場合は、消火後むらし（ごはん、炊きこみごはん：約10分、早炊き：約5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
 - ・お米に水分を吸収させるため、調味料、だし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上がります。
 - ・炊きこみごはんを炊くと焦げつきやすくなります。無洗米で炊くと、さらに焦げつきやすくなります。
- ・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。粘りがでたり、米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。

お知らせ

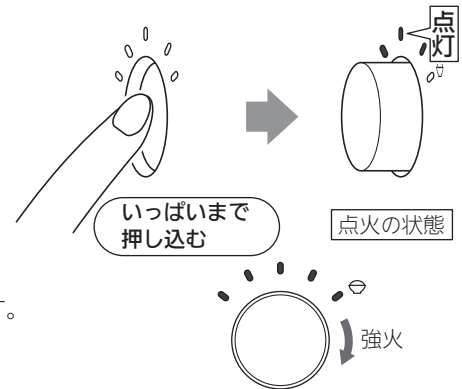
- ・お好みに合わせ、ごはんの炊き具合を変更することができます。各種設定の変更（カスタマイズ機能）（61ページ）を参照してください。
- ・自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。（18ページ）
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』（5回）でお知らせします。（18ページ）

① 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



- 着火後すぐに、火力を の位置に合わせてください。

※火力表示ランプを 位置まで点灯させないとうまく炊けない場合があります。

② 炊飯を設定する

- 着火後すぐに炊飯キーを押してください。

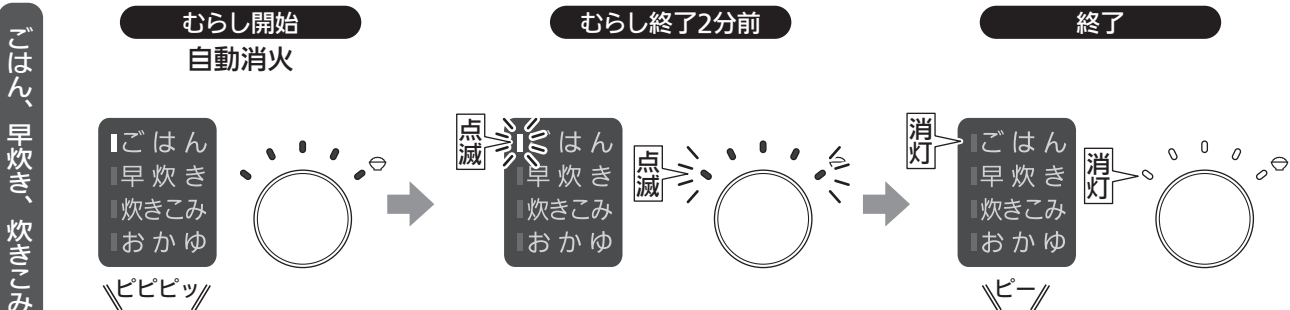


- 押すたびに、右図のように切り替わります。

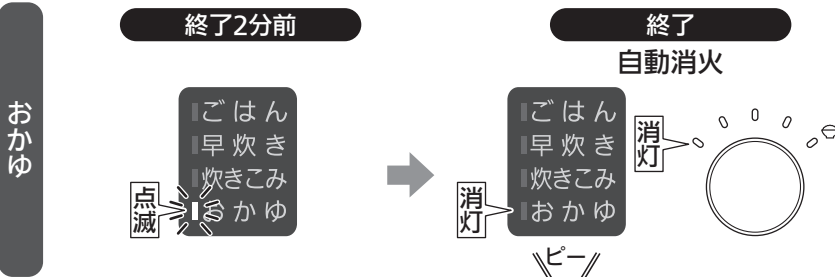
※設定を解除しても消火しません。



③ 自動消火(ごはんはむらし開始)



※むらし中に点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻すと、設定が解除され、むらし終了の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。

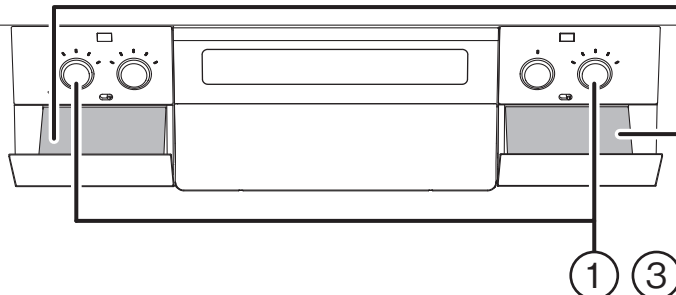
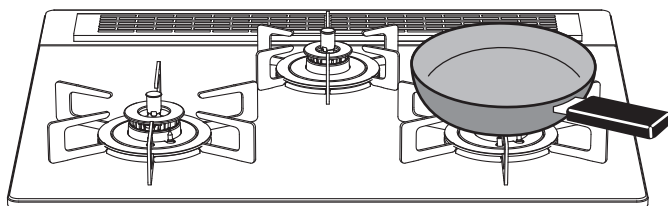


高温炒めモード (左右コンロ)

直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)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、自動で火力を弱火に調節したり、火を消します。
※高温炒めモードを使用すると、焦げつき自動消火機能は作動しません。

準備する 『コンロを使う準備』(21ページ)

ごとく中央にフライパンなどを置く

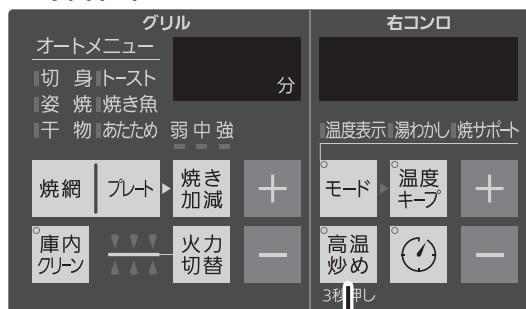


左操作部



②

右操作部



②

警告



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正しく作動せず、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

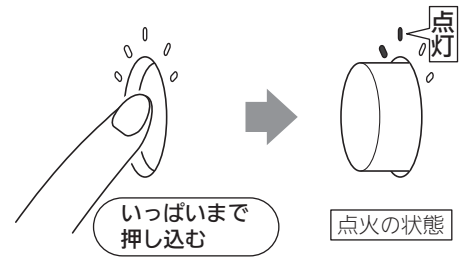
- 高温炒めモードは安全のため、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
使用中に高温炒めモードを解除して、続けて使用する場合、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。
- タイマーモードと同時に使用することができます。ただし、タイマー設定時間は1～60分の間での設定となります。
- コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(61ページ)を参照してください。
- 自動火力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『ピピッ』でお知らせします。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

① 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。



- 点火／消火ボタンをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。



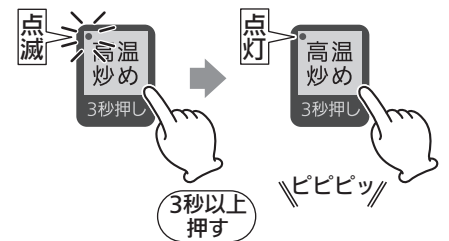
② 高温炒めを設定する

- 高温炒めキーを**3秒以上**押してください。

※押している間は点滅します。

※設定を取り消すときは、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。

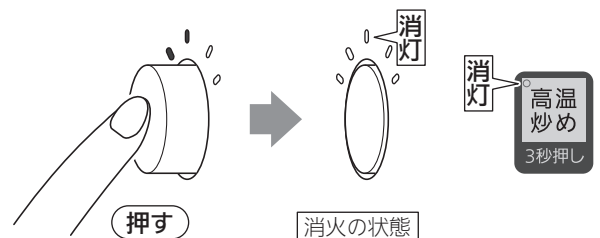


③ 消火する

- 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。

※「消火の状態」にすると、使用しているコンロの操作部で点灯している表示が消灯します。



グリルを使う準備

初めてグリルを使うとき

- ・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。
 - ・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、77ページを参照し、グリル焼網、グリル焼網支持台、サイドカバーを機器から取り外し、グリルとびらを閉めて、強火(上火:「強」、下火:「強」)で約8分空焼きしてください。
 - ・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、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/消火ボタンを押して、「消火の状態」に戻し、約3分待ってから再度点火してください。

⚠注意



サイドカバー、グリル焼網、グリル焼網支持台やロティプレートは、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

- | | |
|--------|-------------------------|
| 冷凍の肉・魚 | しっかりと解凍してください。 |
| 冷蔵の肉・魚 | 常温でしばらく置いてください。 |
| 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)・タレ漬け | みそ(かす)、タレをよくふき取ってください。 |
| 厚みのある魚 | 皮目に切り目を入れてください。 |

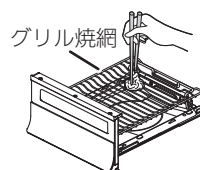
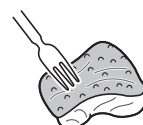


庫内発火防止のために

- | | |
|--------|-----------------------------------|
| 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。 |
|--------|-----------------------------------|

食材を焼くときのポイント

- ・グリル焼網やロティプレートにサラダ油を塗ってください。
- ひと手間かけることで、食材がグリル焼網やロティプレートにくっつきにくくなります。



サラダ油を塗る

魚以外の下ごしらえ

- ・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れてください。



切り目

魚の塩焼きの下ごしらえ

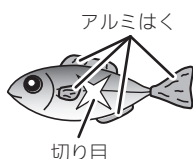
- ・身崩れ防止のため、魚の重量の2%程度の塩を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- ・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにしてください。
- ・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにしてください。
- ・川魚、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふってください。

魚を焼くときは

姿焼き

切り目を入れると、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。

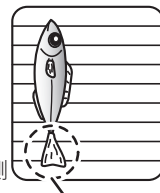
尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなり、多めに塩をつけたリ、アルミはくで包むと尾やヒレの焦げが少なくなります。



切り目

どちらか端に

1尾の場合

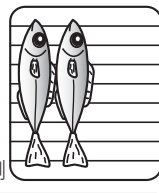


手前側

尾を手前側に

どちらか端に

2尾の場合

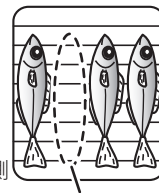


手前側

奥に詰めて置く

できるだけ中央を空ける

3尾以上の場合



手前側

中央を空ける

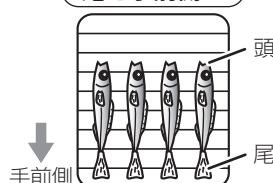
切身

皮面を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。



手前側

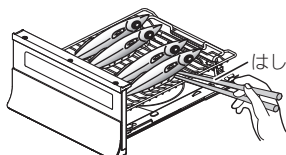
尾を手前側に



手前側

魚を取るときは

- ・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



警告



必ず守る

調理中は、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意する

- ・調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
- ・調理物に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった調理物や脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押し、消火してください。次の調理物は、とくに焼きすぎに注意してください。

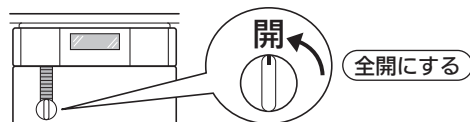
- 例)
- ・「みりん干し」や「みりんづけ」など焦げやすい魚
 - ・「めざし」などの小魚や「うるめいわし」の丸干しなど、水分の少ないもの
 - ・ハラスなど、とくに脂の多いもの

- ・干物や燻製
- ・脂分の多いにしん、塩さば
- ・鶏肉
- ・その他焦げやすいものや油分の多いものなど

発火しやすいので、調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。

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。

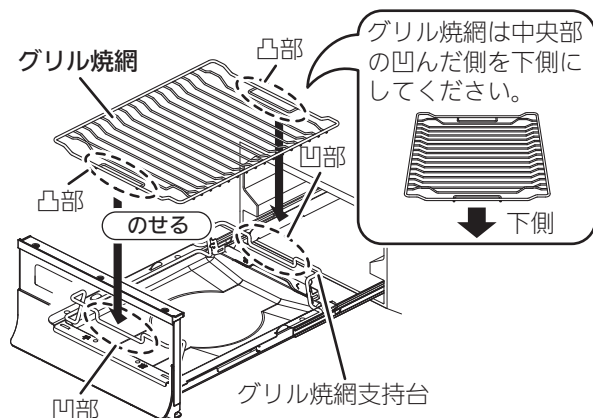


②グリル焼網／ロティプレートセットする

- 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。
※スライドレールは取り外せません。

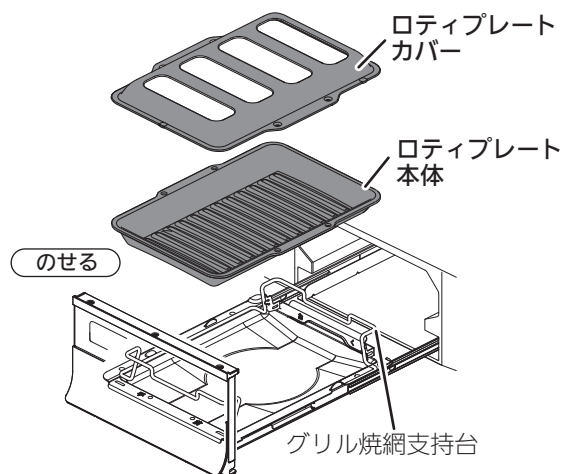
グリル焼網の取り付けかた

- ・グリル焼網の凸部(前後)をグリル焼網支持台の凹部(前後)にのせてください。
※前後どちらの向きでも取り付けることができます。



ロティプレートの取り付けかた

- ・グリル焼網支持台に直接のせてください。
※グリル焼網は、必ず取り外してください。
※前後どちらの向きでも取り付けることができます。



ご注意いただきたいこと

- ・グリル焼網、ロティプレートを裏返して使用しないでください。調理物が焦げる原因になります。

詳しくは、付属のロティプレートクッキングブックを参照してください。

お知らせ

- ・グリル焼網、グリル受け皿、ロティプレート本体は、キズつけないように気をつけてください。
キズがつくと、表面に施されたフッ素コート(グリル焼網、ロティプレート本体)やクリアコート(グリル受け皿)がはがれる原因になります。
- ・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルとびら、サイドカバー、ロティプレートの取り外しかたは、71、73、77、78、79ページを参照してください。
- ・グリル焼網、グリル焼網支持台、ロティプレート、グリル受け皿、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。(93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。

注意



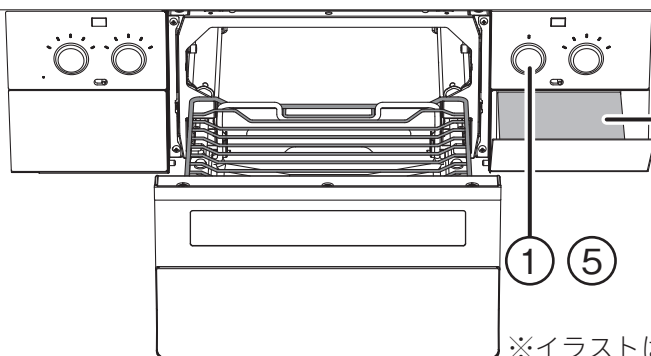
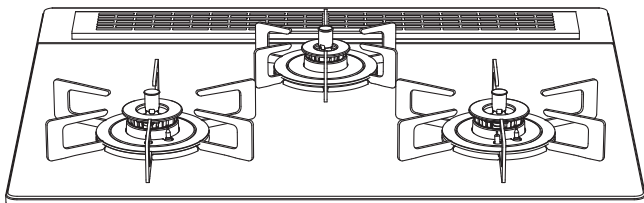
禁止

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

グリル マニュアルグリル

グリル焼網およびロティプレートを使った調理ができます。
ロティプレートについては、付属のロティプレートクッキングブックを参照してください。

準備する 『グリルを使う準備』(41ページ)



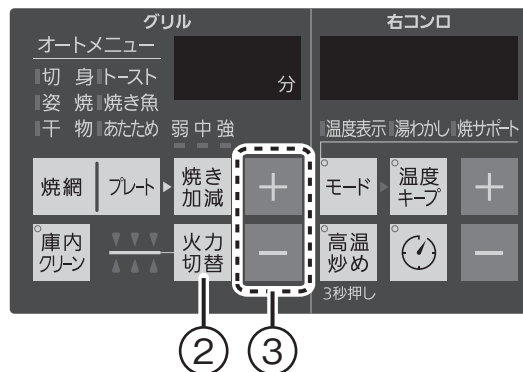
⚠ 注意



禁止

ロティプレートを使用する際は、グリル焼網を必ず取り外し、グリル支持台に直接のせる
破損の原因になります。

右操作部



※イラストはグリル焼網を使用した場合です。

⚠ 警告

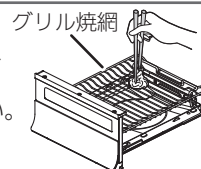


必ず守る

鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱火』にして焼くようにする
グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

ポイント

- ・ 形くずれを防止するために2分程度予熱後、一旦消火してからグリル焼網にサラダ油を塗ってください。
その後、調理物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。)



サラダ油を塗る

ご注意くださいこと

- ・ 連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
連続で使用する場合は、オートメニュー(焼網)(45～48ページ)を使用してください。
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、3～5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。

お知らせ

- ・ 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

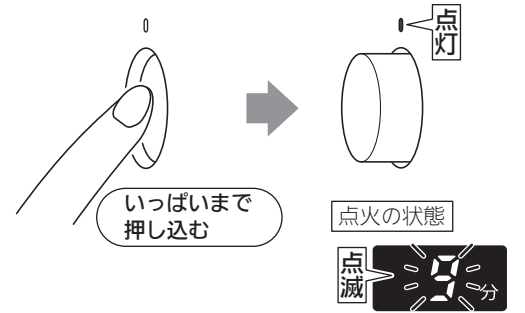
① 点火する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
※グリルの点火／消火ボタンは回転しません。
無理に回すと故障の原因になります。

- 着火すると、グリルタイマーがスタートします。

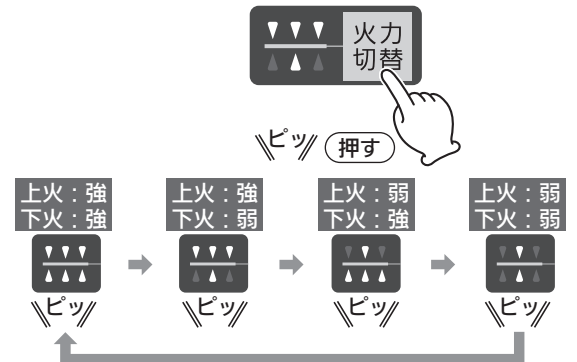
※グリル庫内の温度に応じて、6～9分を自動的に設定します。
(設定は変更できます。)
※タイマー表示は、約20秒経過すると点滅から点灯に変わります。
※グリルタイマーは安全のため、解除できません。



② 火力切替をする

- 火力切替キーを押し、火力切替をしてください。

- 押すたびに、右図のように切り替わります。



③ タイマーを設定する

- 「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。

※1分刻みで1～18分(最長)に設定できます。
※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。



④ 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。



⑤ 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。



グリル オートメニュー(焼網)

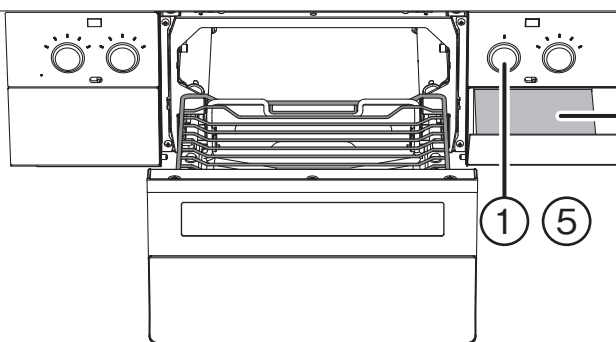
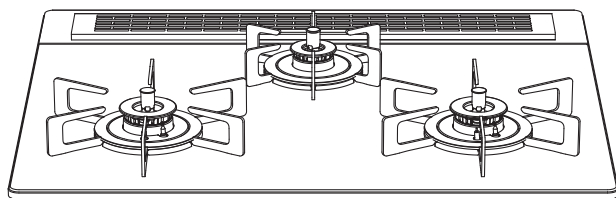
グリル焼網を使い、メニューと焼き加減を設定するだけで自動で焼き上げるモードです。

※オートメニュー(焼網)は魚専用です。オートメニュー(焼網)で調理できる魚の例は、47ページを参照してください。

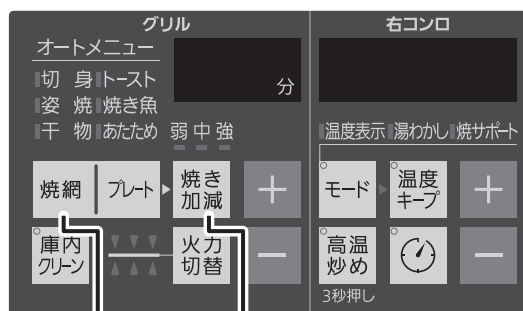
準備する

『グリルを使う準備』(41ページ)

『オートメニュー(焼網)』(47ページ)



右操作部



警告



必ず守る



禁止

- ・調理物の焼き加減が浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(43ページ)で焼く
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- ・みりん干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、オートメニュー(焼網)を使用しない
焼けすぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

お願い

- ・機器が正しい調理時間を予測するため、以下のことをお守りください。
※魚以外は、マニュアルグリル(43ページ)またはオートメニュー(プレート)(49ページ)で焼く。
※予熱しない。
※オートメニュー(焼網)使用中は、グリルとびらを開けない。
※種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない。
- ・グリル庫内の温度が高い場合は、オートメニュー(焼網)を受けつけない場合があります。
焼網キーを押すとブザー音『ププー』とグリルタイマー『H』表示でお知らせします。約3分待ってから使用してください。
- ・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ので、オートメニュー(焼網)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、オートメニュー(焼網)終了のお知らせ後は、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。

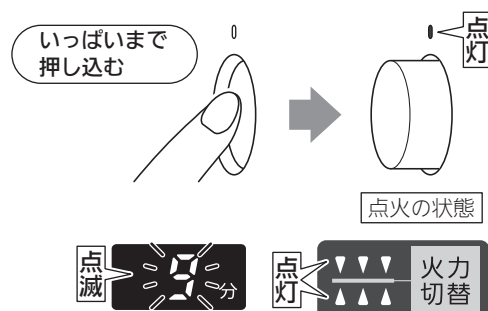
お知らせ

- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

① 点火する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

- ※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
- ※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、焼網キー、焼き加減キーを受け付けますが、点灯に変わるとブザー音『ププー』でお知らせし、操作を受け付けません。
- ※火力切替をすると、焼網キーを受け付けませんので、火力切替せずに設定してください。
- ※グリルの点火/消火ボタンは回転しません。無理に回すと故障の原因になります。



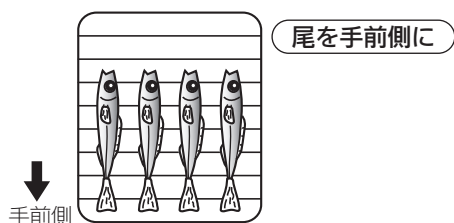
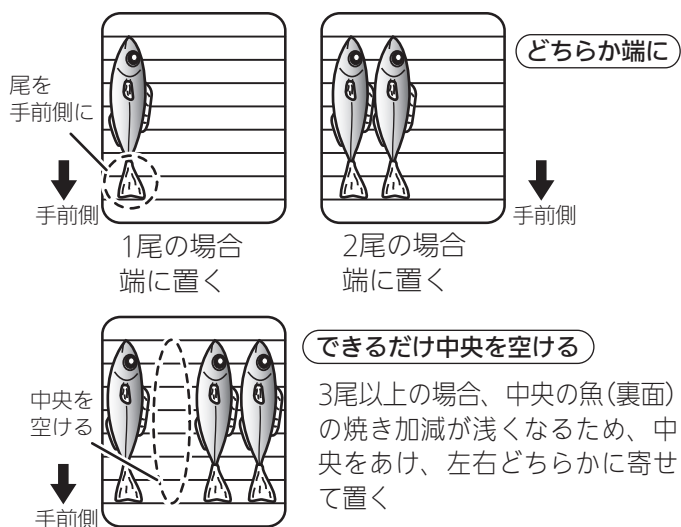
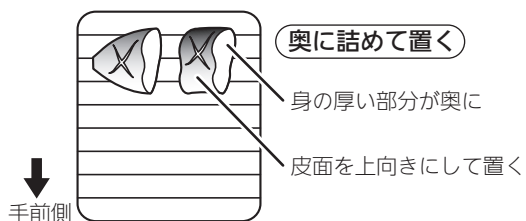
② メニューを設定する

魚の種類や大きさなどにより、オートメニュー(焼網)と焼き加減を選んでください。
[魚の種類と焼き加減のめやす]

オートメニュー (焼網)	焼き加減 弱	焼き加減 中	焼き加減 強	
切身	ぶり照り焼き 1～6切(1切 80g程度) さわらみそ漬け 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～6切(1切 80g程度) 鮭切身 1～6切(1切 80g程度)	さば切身 1～2切(1切 150g程度) 太刀魚 1～6切(1切 80g程度)	
姿焼	さんま※ 1～5尾(1尾 150g程度)	あじ※ 1～5尾(1尾 160g程度) 鯛 1尾(230g程度)	あじ※ 1～5尾(1尾 200g程度) 鯛 1尾(280g程度)	
干物	ししゃも 約10尾(160g程度) さんま開き 1～2枚(1枚 100g程度)	あじ開き 1～4枚(1枚 100g程度) 干しかれい 1～2枚(1枚 100g程度)	ほっけ開き 1～2枚(1枚 200g程度)	

※：さんま、あじを5尾焼くと、中央の魚(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。

魚の置きかた



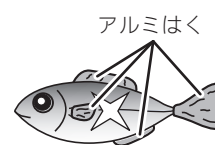
ポイント

脂のりが悪いみそ(かす)漬け、照り焼きの場合のお願い

- ・脂のりの具合によっては火通りが弱くなる場合があります。
- 手動(上火：弱、下火：弱)で様子を見ながら追加加熱してください。

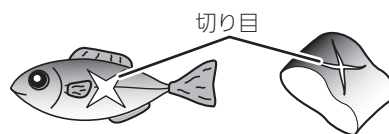
尾やヒレをきれいに焼く

- ・多めに塩をつける
- ・アルミはくで包む



火通りをよくする

- ・皮面に切り目を入れる



みそ(かす)漬け、照り焼きをきれいに焼く

- ・表面のみそ(かす)やタレを十分にふき取り、焼き加減を弱で調理する



ご注意いただきたいこと

- ・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。

厚みのある魚の場合のお願い

- ・厚みのある魚など(切身厚さ2.5cm、姿焼厚さ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(43ページ)で様子を見ながら焼いてください。

グリル オートメニュー(プレート)

ロティプレートを使い、メニューと焼き加減を設定するだけで自動で焼き上げるモードです。

※オートメニュー(プレート)は魚、トーストの焼き調理や調理済みの揚げもの、焼き魚、焼き鳥のあたため調理専用です。

オートメニュー(プレート)で調理できる調理例は、51ページを参照してください。

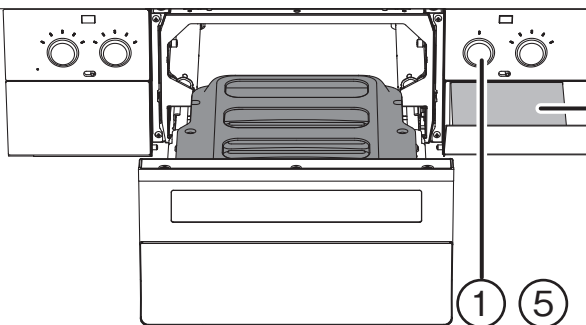
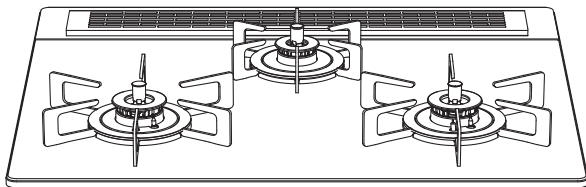
※ロティプレート以外は使用できません。

※ロティプレートを使用するときは、必ずグリル焼網を取り外してください。

準備する

『グリルを使う準備』(41ページ)

『オートメニュー(プレート)』(51ページ)

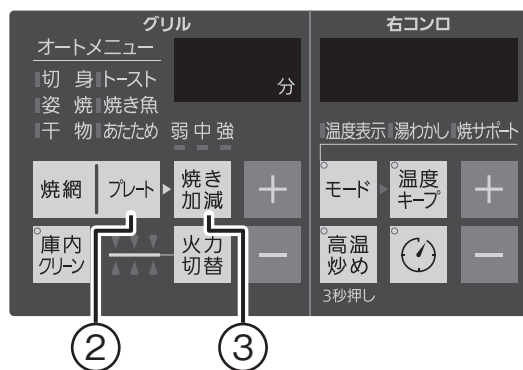


⚠注意



ロティプレートを使用する際は、グリル焼網を必ず取り外し、グリル支持台に直接のせる
破損の原因になります。

右操作部



⚠警告



必ず守る



禁止

- 調理物の焼き加減が浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(43ページ)で焼く
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- みりん干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、オートメニュー(プレート)を使用しない
焼けすぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

お願い

- 機器が正しい調理時間を予測するため、以下のことをお守りください。
※トースト、魚、あたため食材以外は、マニュアルグリルで調理する。
※予熱しない。
※オートメニュー(プレート)使用中は、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。
- あたためは解凍調理には適していません。
- 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(プレート)を受けつけない場合があります。
プレートキーを押すとブザー音『プー』とグリルタイマー『H』表示でお知らせします。約5分待つてから使用してください。
- 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ので、オートメニュー(プレート)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、オートメニュー(プレート)終了のお知らせ後は、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。
- 大きな食材は切り、ロティプレートカバーからはみ出したり、浮かないようにして調理してください。

お知らせ

- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

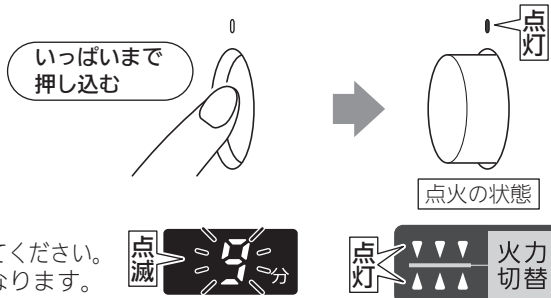
① 点火する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、プレートキー、焼き加減キーを受け付けますが、点灯になるとブザー音『プー』でお知らせし、操作を受け付けません。

※火力切替をすると、プレートキーを受け付けませんので、火力切替せずに設定してください。

※グリルの点火/消火ボタンは回転しません。無理に回すと故障の原因になります。

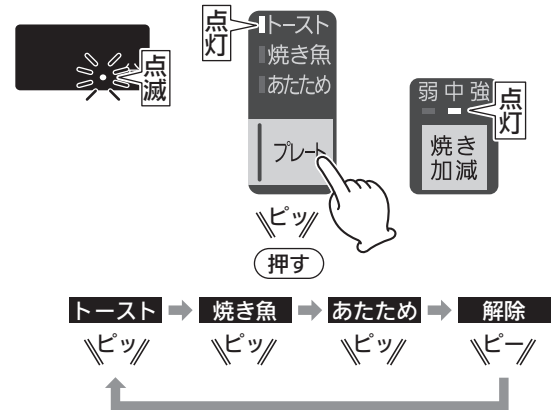


② メニューを設定する

- 着火後すぐにプレートキーを押し、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。

※機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
(残り時間は調理物によって表示するタイミングが異なります。)
※設定を解除しても消火しません。

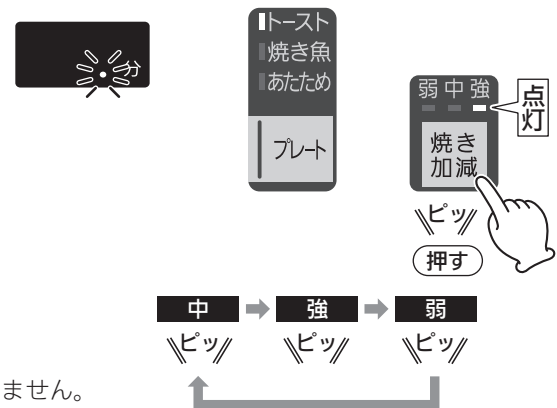


③ 焼き加減を設定する

- 焼き加減キーを押し、焼き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。

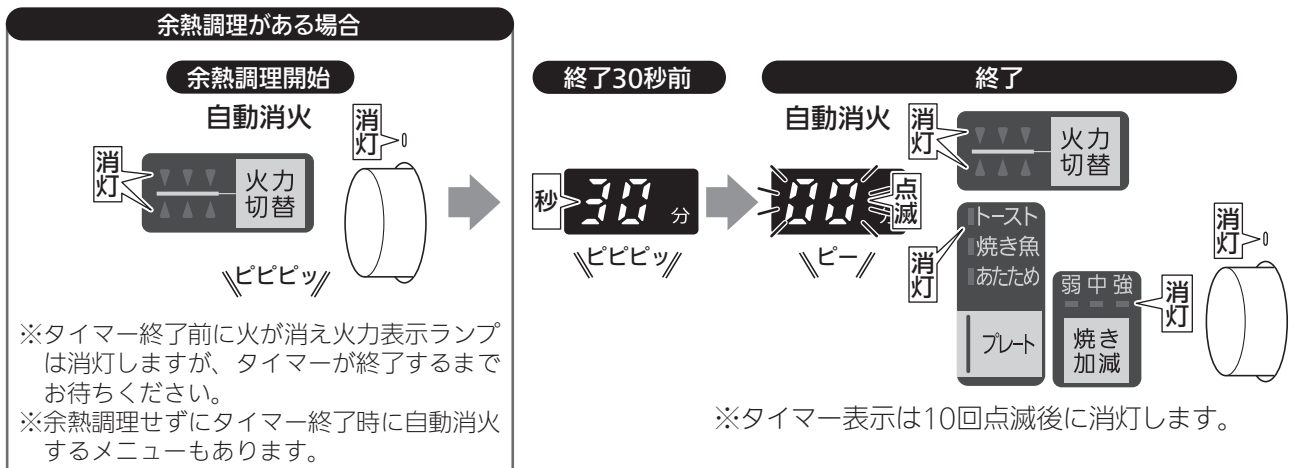
※設定後は、自動的に火力を切り替えます。
※自動で調理する機能のため、グリルタイマー時間の変更と、火力切替はできません。



④ タイマーが終了すると調理終了

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、調理が終了します。

※グリル庫内の温度が高い状態で点火すると「終了30秒前」のお知らせが鳴らない場合があります。






⑤ 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。



グリル オートメニュー(プレート)

調理物の種類や大きさなどにより、オートメニュー(プレート)と焼き加減を選んでください。
[調理物の種類と焼き加減のめやす]

オートメニュー(プレート)	容器	焼き加減弱	焼き加減中	焼き加減強
トースト※3	 ロティプレート本体※4	食パン 1～2枚(4、5、6、8枚切)	食パン 1～2枚(4、5、6、8枚切)	冷凍食パン※1 1～2枚(5、6、8枚切) ※変形したり霜の付いたような冷凍食パンはうまく焼くことができません。 解凍してから焼いてください。
焼き魚※3	 ロティプレート本体※5	さば切身・鮭切身 ぶり照り焼き※2 さわらみそ漬※2 2～4切(1切 80g程度) さんま開き 1～2枚(1枚 100g程度) あじ開き 1～2枚(1枚 100g程度) 干しかれい 1～2枚(1枚 120g程度) ししゃも 10尾(160g程度)	さんま 1～4尾(1尾 150g程度) 太刀魚切身 2～4切(1切 80g程度) さば切身 1～2切(1切 150g程度) ほっけ開き 1枚(200g程度)	あじ 1～3尾(1尾 160g程度) 鯛 1～2尾(1尾 230g程度)
あたため	 ロティプレート本体※4	かき揚げ 1～4個 (1個 50g、厚さ2cm程度) 焼き鳥(タレ) 1～5本(1本 20g程度) ぶり照り焼き 1～4切(1切 70g程度) うなぎの蒲焼き 1本(120g程度)	コロッケ 1～4個 (1個 70g、厚さ2cm程度) から揚げ 3～12個 (1個 30g、厚さ3cm程度) アジフライ 1～4枚 (1枚 70g、厚さ2cm程度) 焼き鳥(塩) 1～5本(1本 40g程度) さば切身・鮭切身 1～4切(1切 70g程度)	とんかつ 1～2枚 (1枚 170g、厚さ2.5cm程度) あじ姿焼き 1～3尾(1尾 130g程度)

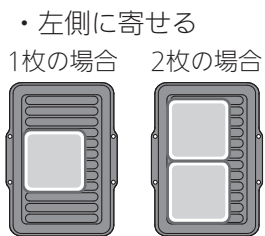
※1：4枚切の冷凍食パンは、マニュアルグリルでロティプレート本体を使用して焼いてください。(43ページ)

※2：調理時は、ロティプレート本体に接する面の焼き色が強くなります。

焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工のアルミはくを使用してください。

※3：裏面の焼き上がりは、縞状になります。

調理物の置きかた



↓
手前側

※食パンの厚さや種類によつて、ロティプレートに接する面の焼き色が薄くなる場合があります。

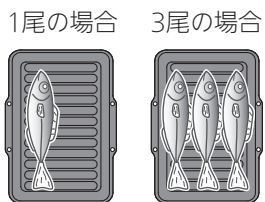
さらに焼き色を付けたいときは、焼き上がり後、裏返してマニュアルグリル(火力：上火「強」/下火「弱」)で1～2分様子を見ながら焼いてください。(43ページ)

ポイント

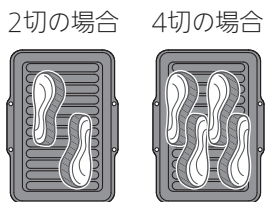
焦げが強くなるように焼く

- ・厚みは3cm(4枚切相当)以下
- ・調理終了後は、すぐに取り出す
- ・バター、糖分が多い種類の食パンは、焼けが強くなりますので、お好みに応じて焼き加減を調整する

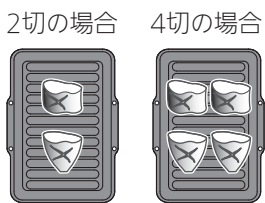
- 頭を奥に置く
- 皮面を上向きに置く



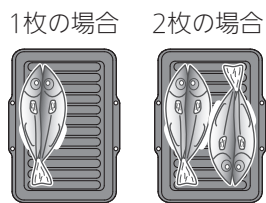
↓
手前側



↓
手前側



↓
手前側



↓
手前側

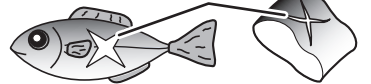
尾やヒレをきれいに焼く

- ・多めに塩をつける
- ・アルミはくで包む



火通りをよくする

- ・皮面に切り目を入れる



みそ(かす)漬け、照り焼きをきれいに焼く

- 表面のみそ(かす)やタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する



ご注意していただきたいこと

- ・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。

厚みのある魚の場合のお願い

- ・ 厚みのある魚など(切身厚さ2.5cm、姿焼厚さ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(43ページ)で様子を見ながら焼いてください。

タレ付きの食材をきれいに焼く

- 表面のタレを軽くふき取ってから、あたためると焦げにくくなります。

ご注意していただきたいこと

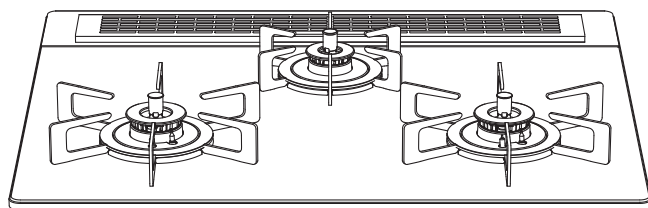
- ・高温であたためるため、調理物の表面が焦げることがあります。とくに、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分を取ってお召し上がりください。
- ・冷蔵庫に入っていた冷たい調理物や大きめの調理物などは、あたたまりにくい場合があります。
- ・あたためる調理物の大きさ、形、量、置きかたによって、できあがり具合が異なります。
大きめの調理物は半分に切るとあたたまりやすくなります。

※4：ロティプレートカバーを使用すると、焼き色が薄くなったり、食材がうまくあたたまらないことがあります。
 ※5：ロティプレートカバーを使用しないと、食材が焦げることがあります。

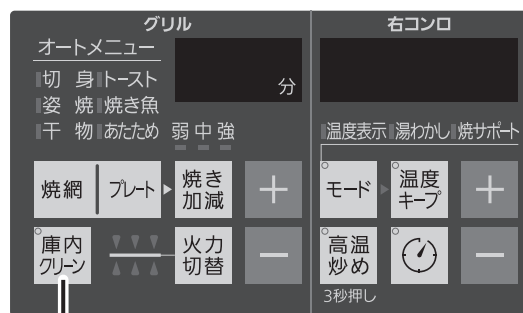
グリル クリーンモード

グリル使用後に庫内に残ったにおいやベタつきをボタンひとつで軽減できます。

準備する 『グリルを使う準備』(41ページ)



右操作部



⚠️ 注意



必ず守る

サイドカバーとグリル焼網または、ロティプレートの取り付け、取り外しをするときは、グリルが冷えてから行う
やけどのおそれがあります。



禁止

クリーンモードを使用して、調理をしない
発火の原因となります。

ポイント

- ・グリル庫内のにおいが気になるときや、グリル部のお手入れをされる際に、クリーンモードを使用してください。
※においは軽減しますが、汚れは除去できません。
また、汚れの程度により、においの軽減効果が変わります。
※グリル庫内の汚れなどにより、煙が出ることがありますが、異常ではありません。

お知らせ

- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

1 グリルが冷えてから部品を取り出す

- サイドカバーとグリル焼網または、ロティプレートを取り出し、グリルとびらを閉めてください。

※取り外さなかった場合、サイドカバーの汚れが焼きついたり、グリル焼網または、ロティプレート本体のフッ素コー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または、ロティプレートは取り外した際に、お手入れされることをおすすめします。
(71、77、78、79ページ)

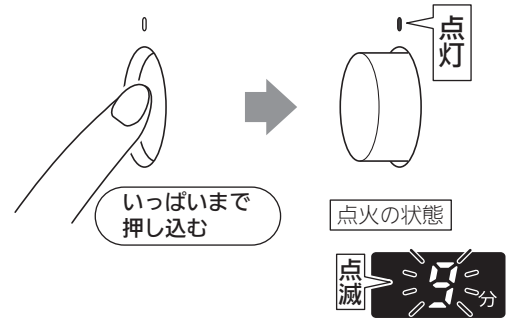
2 点火する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、庫内クリーンキーを受け付けますが、点灯になるとブザー音『ピー』でお知らせし、操作を受け付けません。

※グリルの点火／消火ボタンは回転しません。
無理に回すと故障の原因になります。



3 クリーンを設定する

- 着火後すぐに庫内クリーンキーを0.3秒以上押してください。

※設定を取り消すときは、庫内クリーン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。

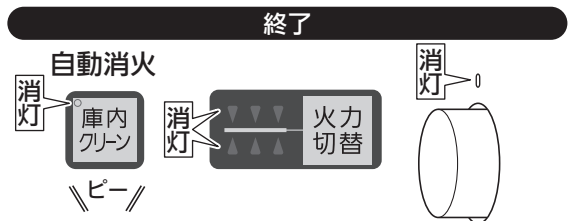
- 約13分グリルを燃焼します。

※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、火力切替はできません。



4 クリーンモードが終了すると自動消火

- 約13分グリルを燃焼するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



5 消火の状態に戻す

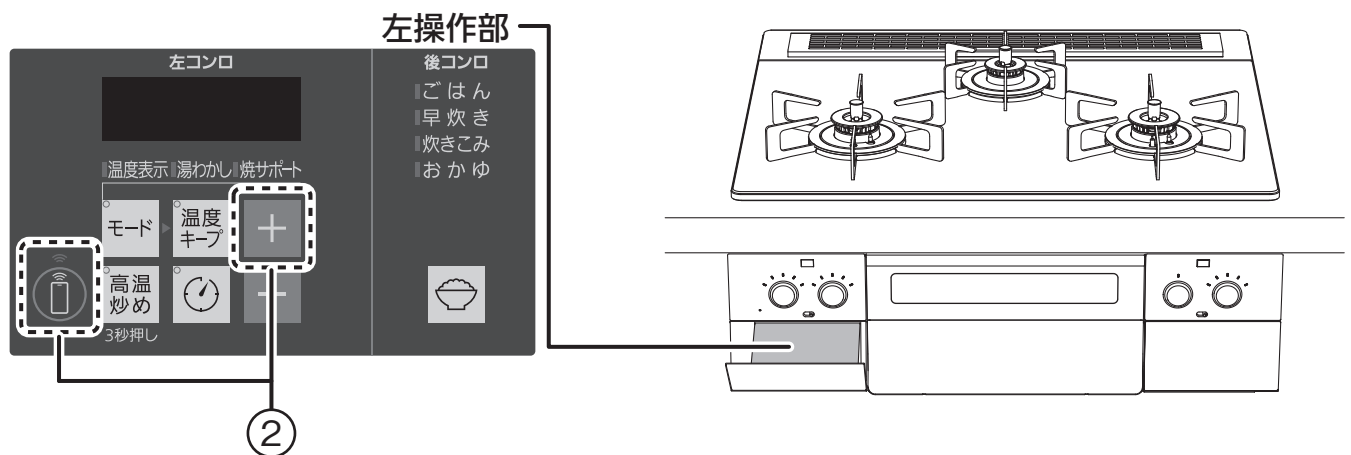
- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



6 グリルが冷えてから部品を取り付ける

- やけどをするおそれがあるため、グリルが十分冷えてから、取り外した部品を取り付けてください。
(72、77、78、79ページ)

アプリ コンロアプリを使う準備



事前確認事項

■ スマートフォンのOSバージョン確認とアプリのダウンロード

Android OS6.0以降

iPhone iOS11.0以降

専用アプリ「くらしにコンロアプリ」のダウンロード方法

Android の場合

- ①[Google Play]を開く
- ②[くらしにコンロアプリ]を検索
- ③画面に従ってインストール



iPhone の場合

- ①[App Store]を開く
- ②[くらしにコンロアプリ]を検索
- ③画面に従ってインストール



※全ての機種で動作を保証するものではありません。

※接続方法は、スマートフォンの説明書を参照してください。

※アプリのダウンロード時および更新時は通信費がかかります。

※アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などを予告なく変更することがあります。

※「iPhone」、「iPad」、「iPad pro」、「iPad air」、「iPad mini」は、Apple Inc. の商標です。

※「App Store」、「Apple ロゴ」は、Apple Inc. の商標です。

※「iOS」は、Cisco Systems, Inc.の商標または登録商標です。

※「Android」は、Google LLCの商標です。

※「Google Play および Google Play ロゴ」は、Google LLCの商標です。

この機器にはBluetooth※¹が内蔵されています。Bluetoothとの接続設定を行うと、お客さまが利用されているスマートフォンのアプリから、機器にレシピを送信することができます。

※1：この機器の使用周波数帯では、電子レンジなどの産業・科学・医療用機器のほか工場の製造ラインなどで使用されている移動体識別用の構内無線局(免許を要する無線局)および特定小電力無線局(免許を要しない無線局)並びにアマチュア無線局(免許を要する無線局)が運用されています。

- ・この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力無線局並びにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
- ・万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)へご相談ください。
- ・その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など、お困りになったときは、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)へご相談ください。
- ・内蔵しているBluetoothモジュールの分解、改造をしたり、証明ラベルをはがすと法律で罰せられることがあります。

① 専用アプリ「くらしにコンロアプリ」を立ち上げる

- ①利用規約を確認してください。
- ②「同意する」をタップしてください。アンケート画面に進みます。
- ③アンケートの「登録」もしくは「回答をスキップ」をタップしてください。機器選択画面に進みます。
- ④機器名(210-H750~H764)を選択後、「Bluetooth通信でできること」を確認し、「ペアリングを行う」をタップしてください。

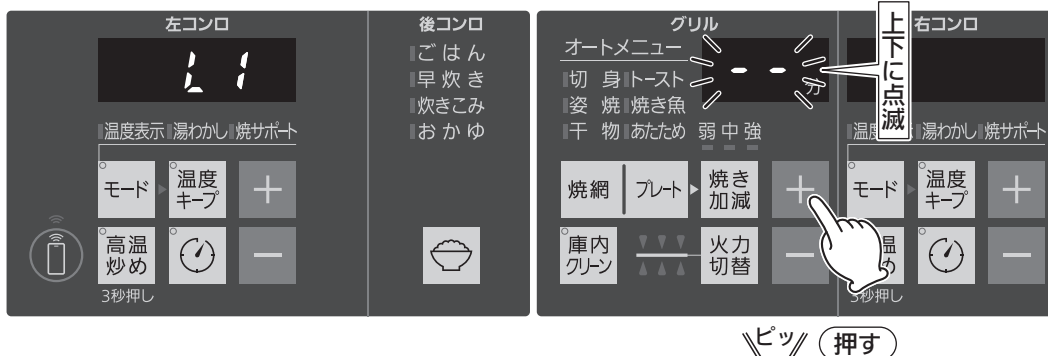
② スマートフォンの登録(ペアリング)

- ①スマートフォンのBluetoothがオンになっていることを確認してください。
- ②すべての点火/消火ボタンを「消火の状態」にしてください。
- ③通信キーを3秒以上押してください。

左コンロタイマー表示部にL1、グリルタイマー表示部に_1が表示されます。



- ④グリル用「+」キーを押してください。



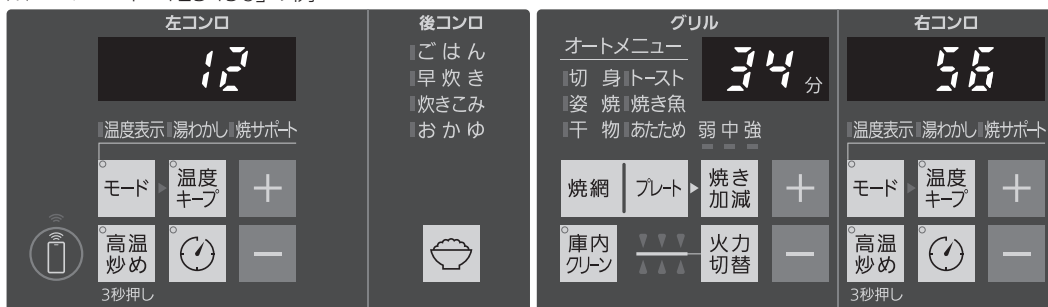
- ⑤スマートフォンの画面の「ペアリングを開始」をタップしてください。

- ⑥コンロタイマー表示部、グリルタイマー表示部に表示されたパスコード(数字6桁)をスマートフォンに入力し、ペアリングをタップしてください。

※ペアリング毎にランダムなパスコードが表示されます。

スマートフォンの「ペアリングを開始」をタップしないとパスコードは表示されません。

※パスコード「123456」の例



- ⑦『登録が完了しました』と音声が出て、通信キーランプが点灯すると、ペアリングが完了します。

※スマートフォンは最大7台まで設定できます。同時に複数台ペアリングすることはできません。

- ⑧通信キーを押して、設定を終了してください。

※ペアリングが一時的に解除されますが、以降は通信キーを押すことで自動でペアリングされます。



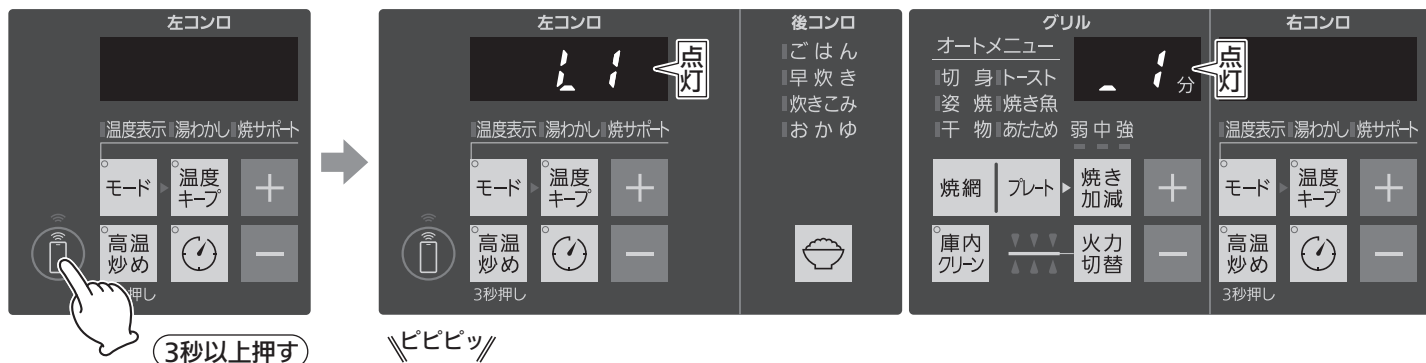
アプリ コンロアプリを使う準備

スマートフォンの登録解除

①すべての点火／消火ボタンを「消火の状態」にしてください。

②通信キーを3秒以上押してください。

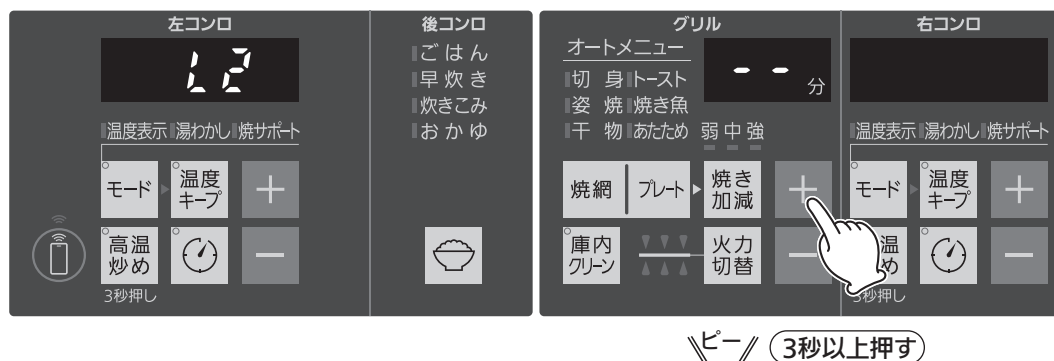
左コンロタイマー表示部にL1、グリルタイマー表示部に_1が表示されます。



③左コンロ用「+」キーを押すと、左コンロタイマー表示部にL2、グリルタイマー表示部に_1が表示されます。



④グリル用「+」キーを3秒以上押してください。



⑤『解除しました』と音声が出て、登録解除が完了します。

⑥通信キーを押して、設定を終了してください。

詳しくは、大阪ガスのホームページ
(<http://og-manual.jp/gascookerapp/>)
をご覧ください。



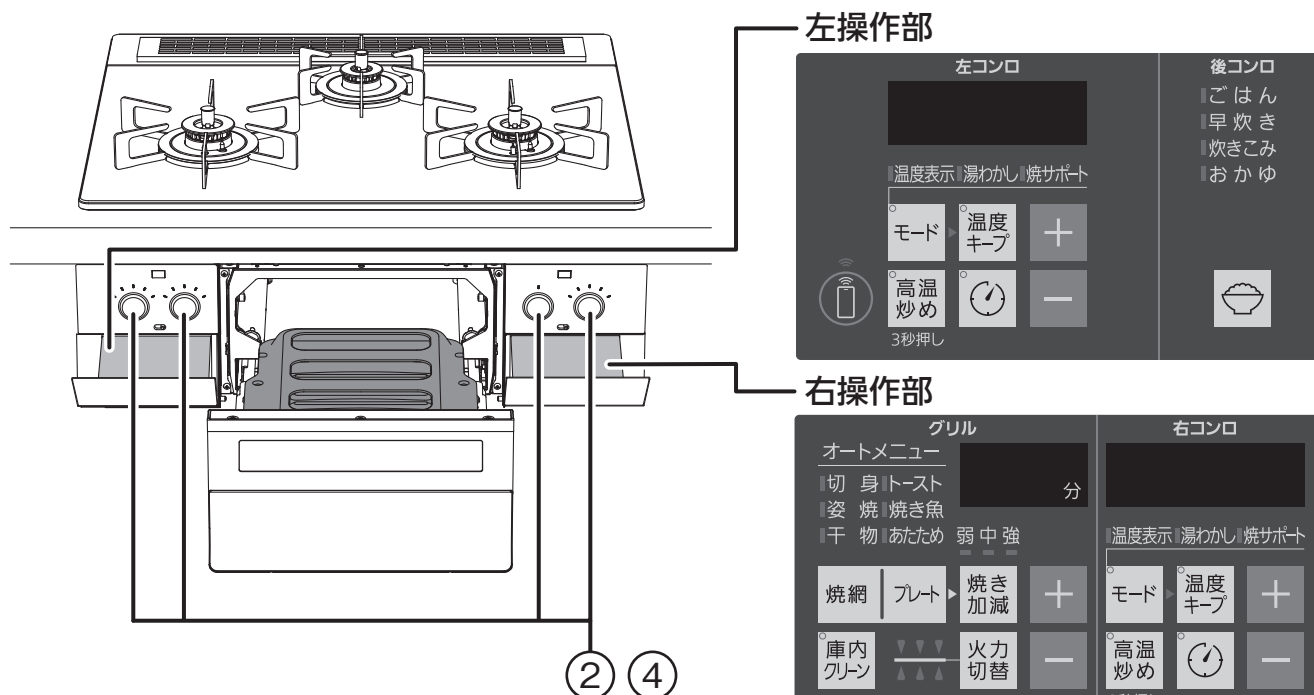
アプリ コンロアプリ

◎コンロ、グリル使用時は、その場を離れない

スマートフォンの専用アプリ『くらしにコンロアプリ』を使って、調理状況の確認、レシピの送信などを行うことができます。

<『くらしにコンロアプリ』を使ってできること>

- レシピ(コンロ調理条件)をコンロに送信
- 使用中のコンロの状況(調理中、調理終了、乾電池交換、エラーの発生状況など)を確認



※イラストはロティプレートを使用した場合です。

ご注意ください

- ・宅外など、コンロと離れている場合や、スマートフォンとコンロの接続状態が悪い場合、上記機能や情報のお知らせができなくなります。
 - ・レシピ(コンロ調理条件)の送信は、点火前にしかできません。
 - ・ペアリングが完了していない場合、本機能はご利用いただけません。
- ※ペアリング方法については、56ページを参照してください。

① レシピ(コンロ調理条件)をコンロに送信

①スマートフォンで専用アプリ『くらしにコンロアプリ』を起動して、レシピを検索してください。

②調理したいレシピの材料を準備し、作りかたの手順で下ごしらえしてください。

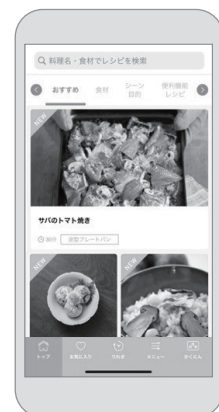
③通信キーを押してください。

※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)

※通信キーランプは約1分で消灯します。消灯した場合は、再度通信キーをブザー音がするまで押してください。



④『くらしにコンロアプリ』内のレシピページから『レシピをコンロに送信』を押して、調理条件をコンロに送信してください。



※画像はイメージです。



アプリ コンロアプリ

◎コンロ、グリル使用時は、その場を離れない

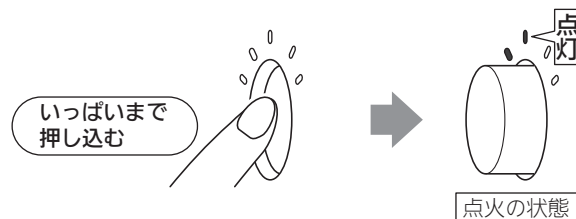
② 点火する

- 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。

※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るメニューもあります。



③ タイマーが終了すると自動消火

- 自動調理やタイマーを設定した調理の場合、終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

※タイマーを設定していない調理の場合は、自動で火が消えません。

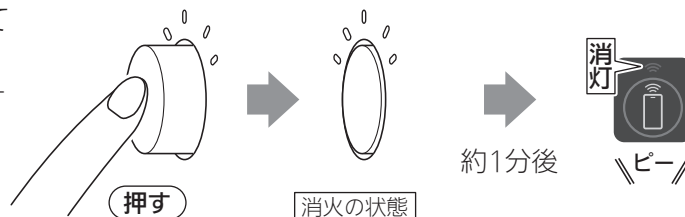
- 調理が終了すると、スマートフォンに調理終了のお知らせが届きます。



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。

消火の状態に戻した後、約1分後にスマートフォンとの接続を切断します。



使用中のコンロの状況を確認

- ①コンロの使用状態を確認できます。

- ②乾電池が消耗したときにお知らせします。また、交換方法もお知らせします。
コンロ内の乾電池の取り付け場所や交換方法を簡単に確認することができます。

※乾電池の交換方法については、「乾電池を交換する」(19ページ)を参照してください。

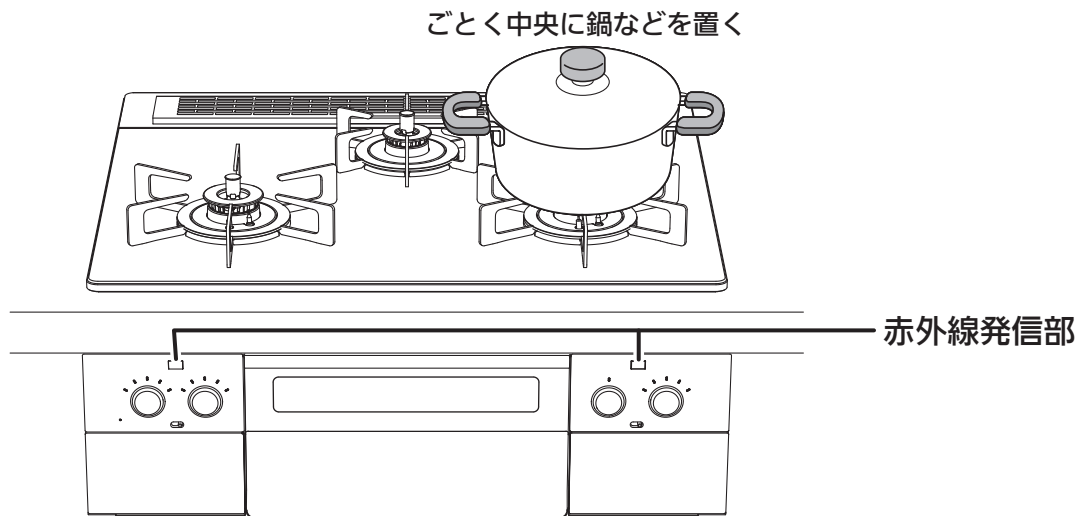
- ③コンロのエラー発生をお知らせします。
取扱説明書を探さなくても、お知らせ表示の内容や処置方法を簡単に確認することができます。



※画像はイメージです。

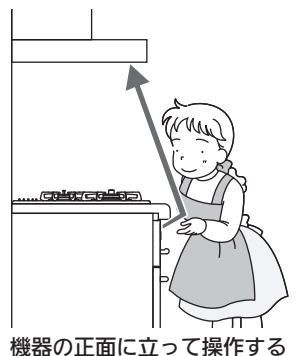
レンジフード連動機能

コンロまたはグリルの点火や消火の操作に連動して、自動でレンジフードの運転、停止を行う機能です。



操作について

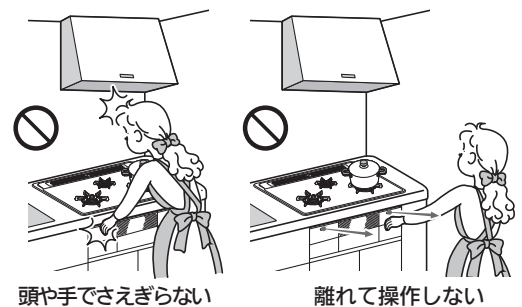
- ・レンジフードは、コンロまたはグリルの点火操作と同時に自動で運転を開始します。
- ・消火操作をしたときは自動で停止します。
※レンジフードのタイプにより、タイマー運転し、数分後や設定時間後に停止します。また、停止後に常時換気運転をするタイプもあります。
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。
- ・消火操作を行っても他のコンロやグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
- ・点火／消火操作時はカウンターから20～40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを動作させます。
※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。



ご注意ください

下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。

- ・赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
- ・前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
- ・機器の横に立って操作している。
- ・テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
- ・機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れている。
- ・赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、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

- ・連動機能に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は機能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)(61ページ)を参照してください。
- ・コンロ使用時に安心・安全機能がはたらき自動消火した場合、レンジフードは停止しません。
点火／消火ボタンを押し、「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。

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。※乾電池を抜いても、変更した設定はリセットされません。

項目番号	項目	説明	設定番号	設定内容
01	前回故障情報	故障状況を確認するための情報を表示します。		お知らせ表示と部位を交互に表示します。(87、89ページ参照)
02	前々回故障情報			
03	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)	3~12 ※1参照	30~120分 120分(初期設定)
04	湯わかしお知らせ時間	ふっとうのお知らせをするタイミングを5段階で設定できます。(左右コンロ同時に設定が変更されます)	1	早め
			2	やや早め
			3	標準(初期設定)
			4	やや遅め
			5	遅め
05	ごはん炊き上げ調整	コンロの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)
06	炊きこみおこげ調整	コンロの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)
07	強火切替時のブザー音	コンロの火力を弱火から強火に自動で切り替えるときにお知らせするブザー音の有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
08	感震停止機能	感震停止機能の有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
09	レンジフード連動機能	レンジフードをガスビルトインコンロと連動させる機能の有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
10	お知らせサイン	お知らせサインの有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
11	操作部点灯時間	操作部の減光するまでの時間を設定できます。	1	10秒(初期設定)
			2	20秒
			3	30秒
12	音声お知らせ	音声お知らせ機能の有無を設定できます。●「解除」してもカスタマイズ機能設定中と乾電池交換のお知らせ時は作動します。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
13	音量	音声お知らせとブザーの音量を3段階で設定できます。	1	小
			2	中(初期設定)
			3	大(※2)
14	ブザー音程	ブザーの音程を2段階で設定できます。	1	低音
			2	標準(初期設定)
15	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。(※3)		<リセット方法> 右コンロ用 「+」、「-」キー同時3秒押し
00	東芝製レンジフード対応	レンジフード連動機能の赤外線信号を東芝製レンジフード用に設定します。(※4)	on	設定
			oF	解除(初期設定)

※1：消し忘れ消火機能の設定時間と設定番号

設定番号		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
コンロ消し忘れ消火機能設定時間		30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
連続使用可能時間	通常時	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
	高温炒めモード使用時	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分
タイマー設定可能時間		1~120分									

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、コンロの連続使用可能時間も変更されますので注意してください。

ただし、通常時のタイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。

例) コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合

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

※2：乾電池が一定以上消耗すると、音量が「中」になります。

※3：項目番号「00」はリセットされません。

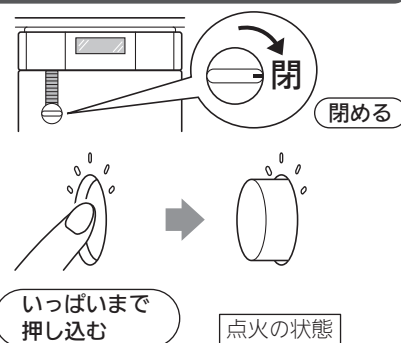
※4：施工者が各メーカー設定の信号より「設定」/「解除」を切り替えます。

1 設定準備をする

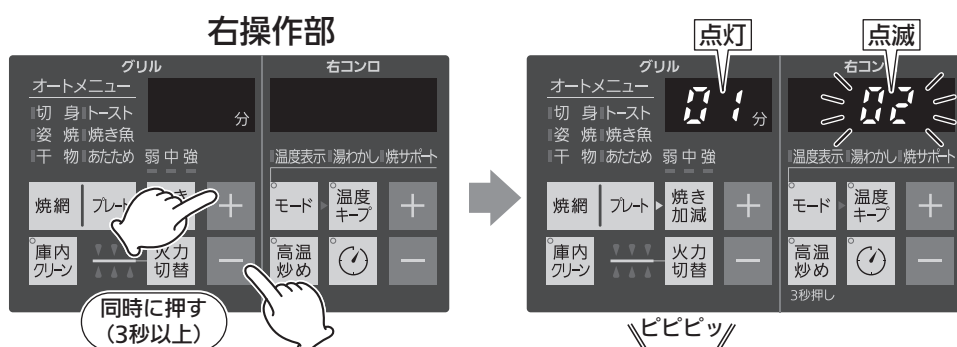
- ガス栓を『閉』の状態にしてください。

設定変更操作時に下記の機能がはたりますが、操作を続けてください

※「点火の状態」にすると、着火しないため、ブザー音でお知らせし、コンロタイマー表示部に『11または12⇄_1または_2または_3』が点滅表示されます。
 ※点火/消火ボタンを押し込むと、スパーク(パチパチ)しますので、ガス栓を閉めても配管内に残ったガスにより、着火する場合があります。
 ※お知らせ機能により、「点火の状態」より1分経過するとブザー音『ピピッ』(5回)が鳴ります。



- 鍋などを置いてからいずれかのコンロの点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。
- 点火操作後10秒以内に、グリル用「+」、「-」キーを同時に3秒以上押してください。
 グリルタイマー表示部に項目番号、右コンロタイマー表示部に設定番号が表示されます。



※右コンロタイマー表示部に前回故障情報が交互に点滅します。
 例:『02⇄_5』など

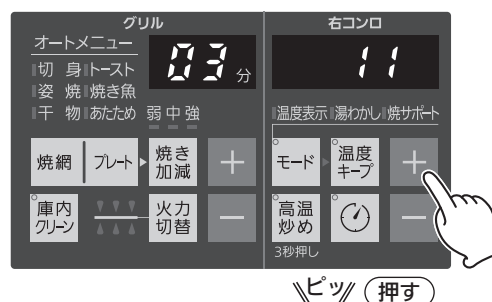
2 変更する項目を選択する

- グリル用「+」、「-」キーを押して、変更したい項目番号を選択してください。
 例)グリルタイマー表示部「03」の場合



3 設定内容を選択する

- 右コンロ用「+」、「-」キーを押して、変更したい設定番号を選択してください。
 ※項目番号「15」(設定リセット)時は、設定がリセットされると、ブザー音『ピー』でお知らせし、「00」が点灯します。
 ※他の項目を続けて変更することができます。



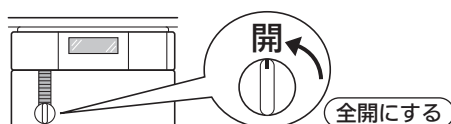
4 設定を確定する

- 点火/消火ボタンを押して、「消火の状態」に戻して、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、ブザー音『ピー』でお知らせし、設定が確定します。
 ただし、この場合はコンロタイマー表示部に『11または12⇄_1または_2または_3』が点滅表示する場合があります。点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。



- ガス栓を『開』の状態にしてください。



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
可燃物などはありませんか？

機器のまわりに可燃物がないようにしてください。(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、ごとくなど正しく取り付けられた状態でお使いください。(67・68ページ)

汚れていませんか？

煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。
温度センサーを押し、スムーズに上下に動く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。(67・68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。

警告



必ず守る

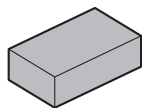
- ・ お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の内側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・ 点火／消火ボタンをロックする(22ページ)
誤って点火／消火ボタンを押すと、やけどの原因になります。
- ・ お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
火災の原因になります。

お願い

- ・ 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。
※不安定な状態で強い力を加えないでください。部品が変形する原因になります。
- ・ バーナーキャップ、ごとく、グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け、グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル焼網支持台、ロティプレート、グリル受け皿、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。

お手入れ道具、洗剤について

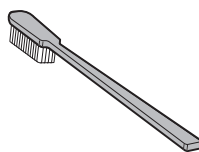
適しているもの



やわらかいスポンジたわし



やわらかい布



やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

トッププレート(ガラス面)のみ



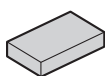
クリームクレンザー

※常用しないでください



メラミンスポンジ

⊘ 適していないもの



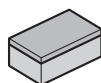
ナイロンたわし



亀の子たわし



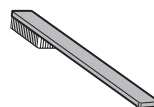
金属たわし



スポンジたわしの硬い面



メラミンスポンジ ※



硬いブラシ



みがき粉



クレンザー



歯みがき粉



クリーム
クレンザー



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

・表面のキズや、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



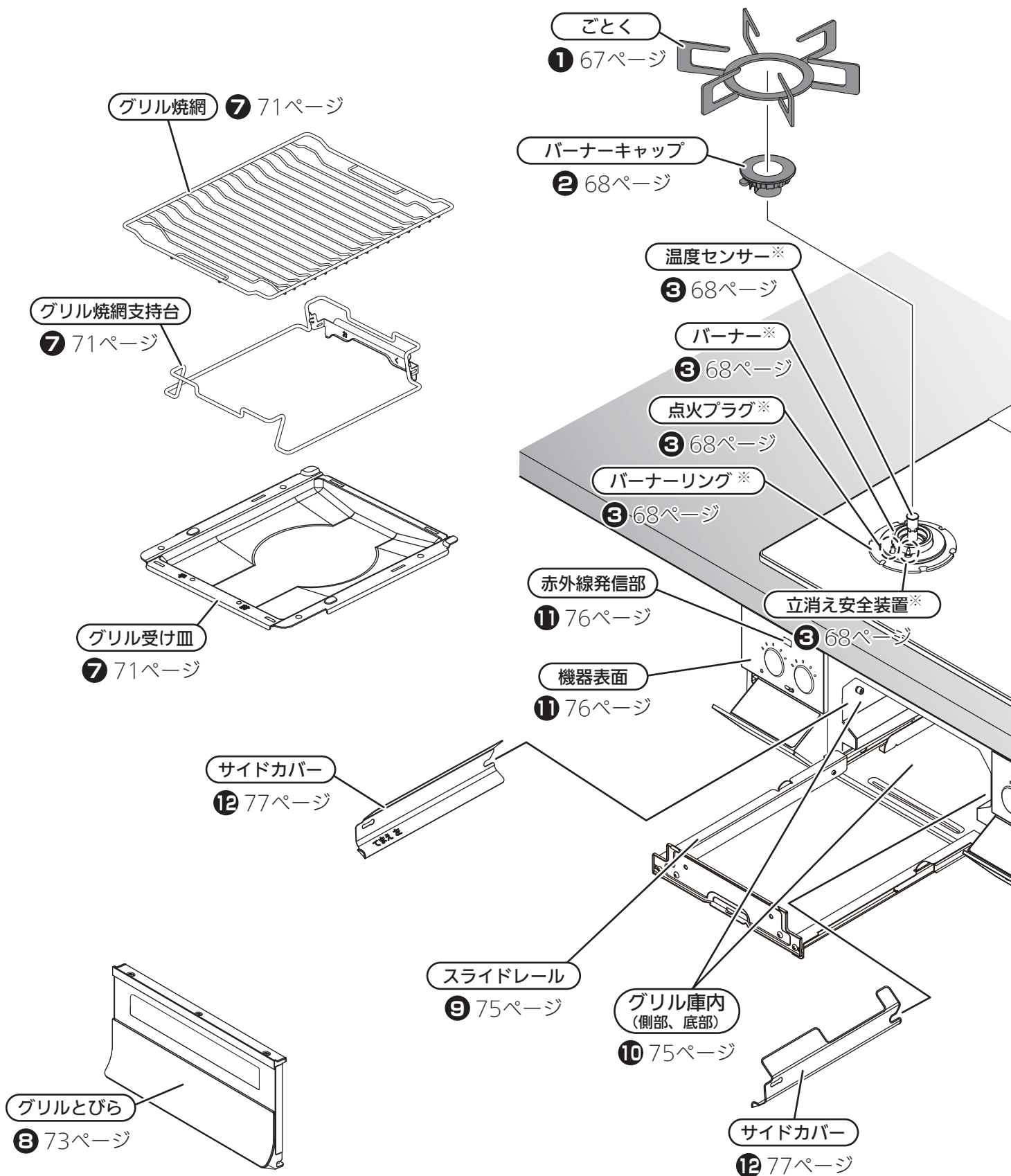
可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤

- ・引火して火災の原因になります。

※グリル排気口カバー、ロティプレートカバーには使用できますが、常用しないでください。
表面の塗装にキズがつき、変色の原因になります。

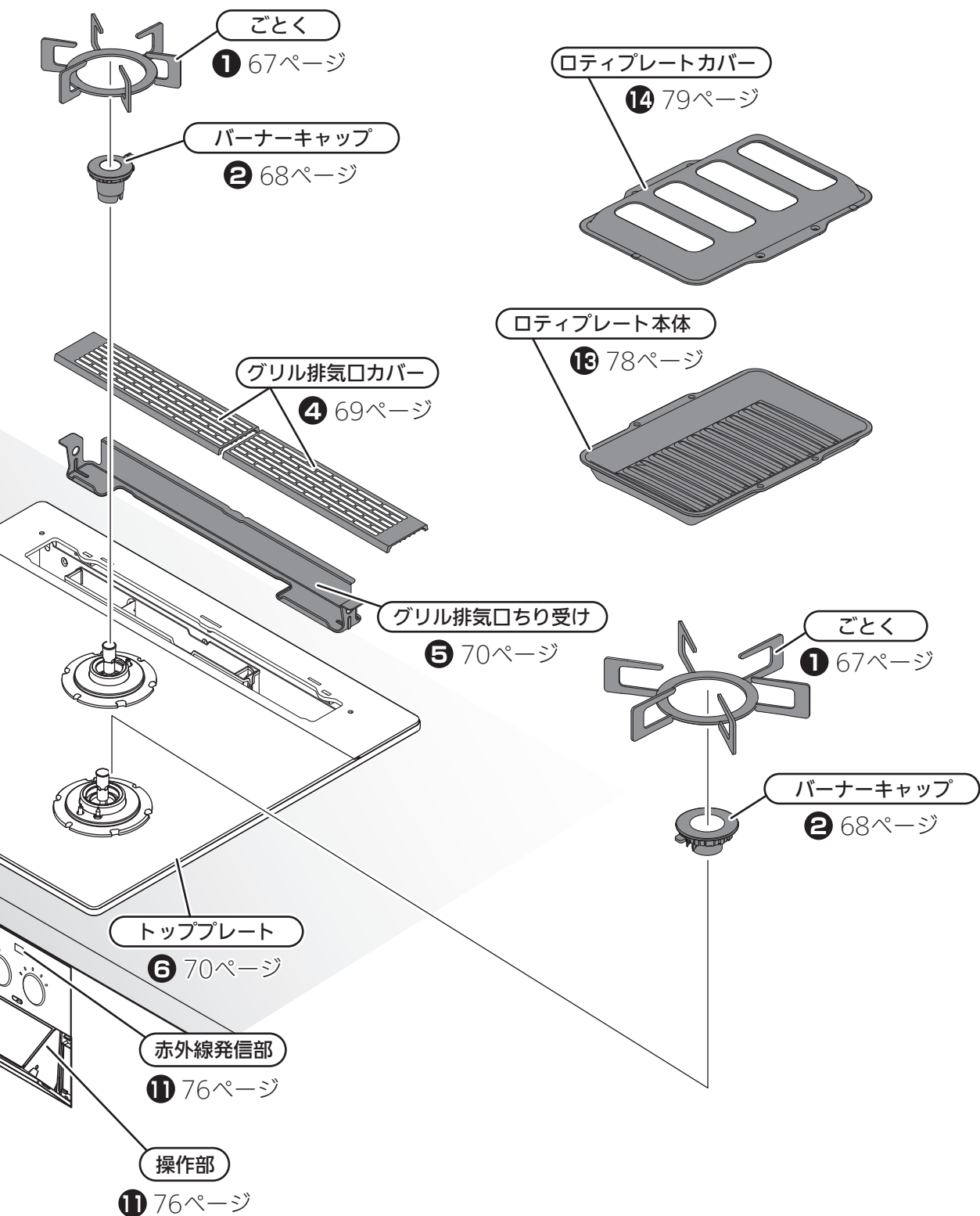
◎マークの説明 (例) **ごとく** : 部品の名称

① 67ページ : 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照番号と参照ページ



※バーナー、バーナーリング、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 ・点火／消火ボタンをロックする(22ページ) ・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、グリルとびらが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、グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け、グリル焼網、グリル焼網支持台、ロティプレート、グリル受け皿、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。(93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。

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

1

ごとく

取り外しかた

- ごとくを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

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

取れにくい汚れのときは・・・

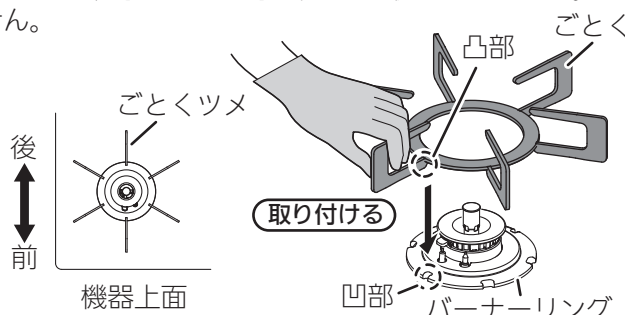
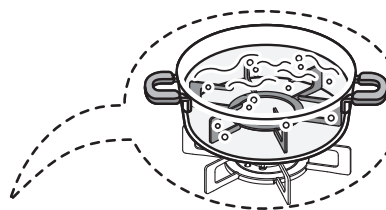
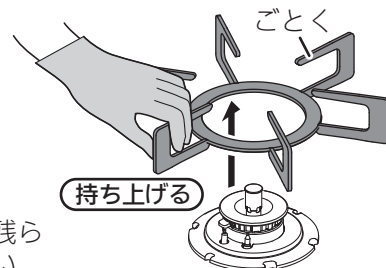
- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき！

- ホーロー仕様のごとくは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。
- ※ホーロー仕様のごとく以外は煮洗いしないでください。

取り付けかた

- ごとくのツメが機器の前後に対して一直線になる方向に合わせ、ごとく裏側の凸部(6カ所)を、バーナーリングの凹部(6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



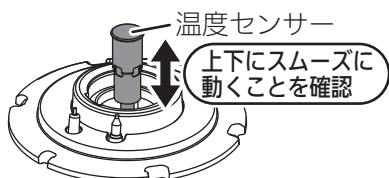
必ず守る

温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

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

密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



必ず守る

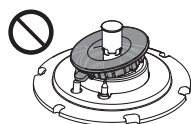
バーナーキャップは正しく取り付ける

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、

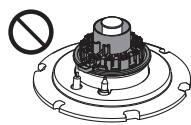
- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
- 機器寿命が短くなるおそれがあります。

ごとくは正しく取り付ける

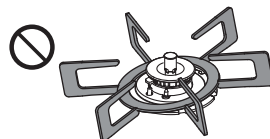
誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用すると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがついたり、割れる原因になります。



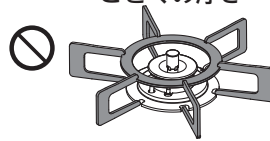
バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し



ごとくの浮き



ごとくの裏返し

◎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 ・点火／消火ボタンをロックする(22ページ) ・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

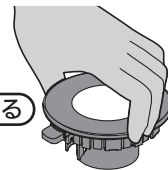
2

バーナーキャップ

取り外しかた

- ・バーナーキャップを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

持ち上げる



お手入れ方法

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

※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

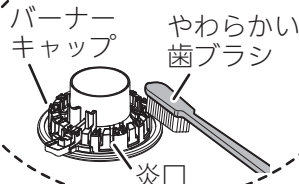
取れにくい汚れのときは・・・

- ・台所用中性洗剤で丸洗したあと、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

- ・炎口の凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。

※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



取り付けかた

- ・バーナーキャップのツメ部が、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、温度センサーに衝撃をあたえないようにしてください。)

※左右コンロ用バーナーキャップのツメ部が前側に、後コンロ用バーナーキャップのツメ部が後側になるように、取り付け時に注意してください。

バーナーキャップ

ツメ部

温度センサー

位置を
合わせる

点火プラグ

左右コンロ

後コンロ

後
↑
前

ツメ部

ツメ部

バーナーキャップ上面

3

バーナー、バーナーリング、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、バーナーリング、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

お手入れ方法

- ・水を含ませて、かたくし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。

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

※洗剤などは使用しないでください。

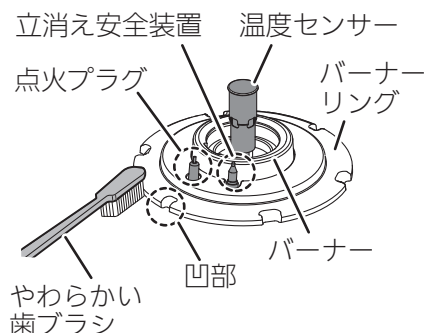
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になったり、安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・バーナーリングの凹部のすみに汚れがある場合や、立消え安全装置、点火プラグは、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。

※点火プラグをお手入れするときは、十分注意してください。点火プラグの先端はとがっているため、けがをする原因になります。

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

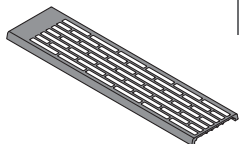


4

グリル排気口カバー

取り外しかた

- ・グリル排気口カバーを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。



お手入れ方法

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

取れにくい汚れのときは・・・

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

それでも汚れが取れないとき！

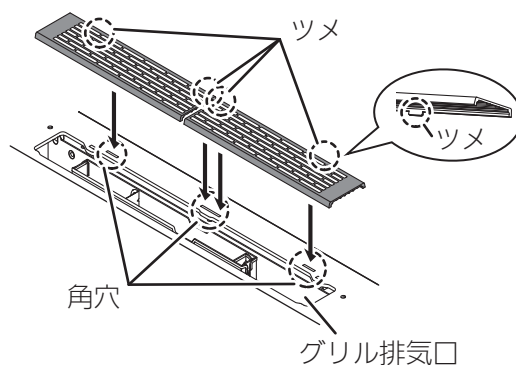
- ・水を含ませたメラミンスポンジでこすり、汚れが取れたら、布などのやわらかいもので水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

※メラミンスポンジは常用しないでください。表面の塗装にキズがつき、変色の原因になります。

取り付けかた

※グリル排気口カバーを正しく取り付けないと、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。必ず正しく取り付けてください。

- ・グリル排気口カバーのツメをグリル排気口後部の角穴に入れて取り付けてください。



◎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 ・点火／消火ボタンをロックする(22ページ) ・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

5

グリル排気口ちり受け

取り外しかた

- ・グリル排気口カバー(④)を取り外し、グリル排気口ちり受けの指かけ部に指を引っ掛け、真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

※コンロ下にガスオープン、コンビネーションレンジが設置されている場合は、グリル排気口ちり受けは取り付けられていません。

お手入れ方法

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

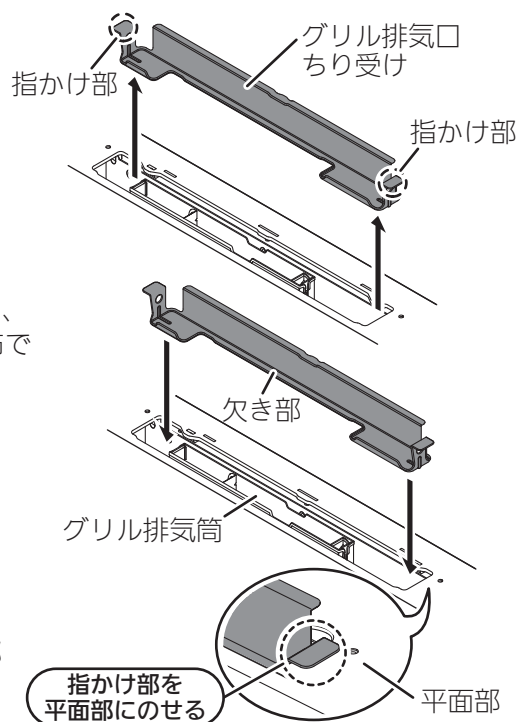
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

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

取り付けかた

- ・指かけ部を上にし、欠き部を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。



6

トッププレート

※トッププレートは取り外せません。

※トッププレートは①～②、④～⑤の部品を取り外してから、お手入れしてください。

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ものでふき取り、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ものでふき取り、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。

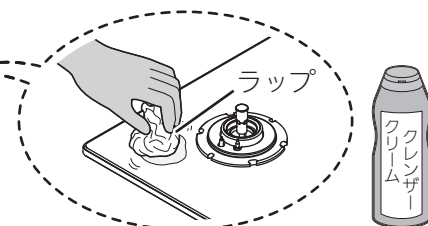
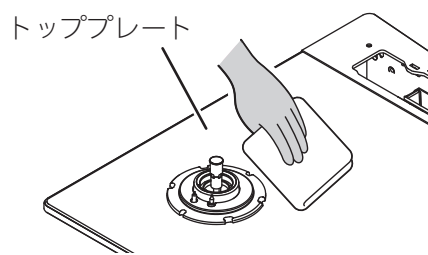
※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。

また、トッププレート外周枠に煮こぼれが付着したまま放置すると、腐食する場合があります。

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、汚れが取れたら、布などのやわらかいもので水ぶきし、乾いた布でふき取ってください。

※クリームクレンザーは常用しないでください。また、ガラス部以外には使用しないでください。塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。



お願い

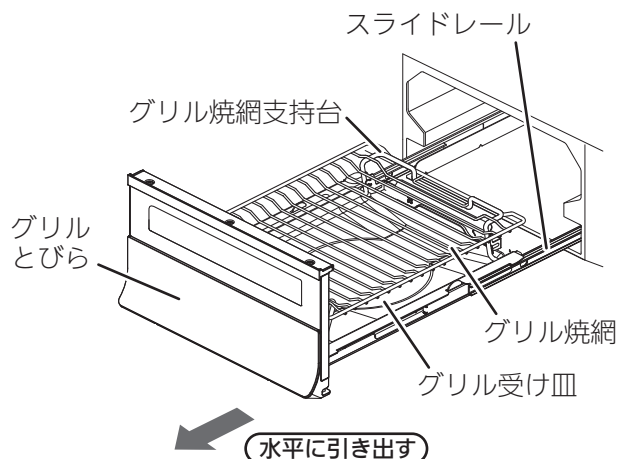
トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの大阪ガス(別紙お問い合わせ先一覧表)に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

7

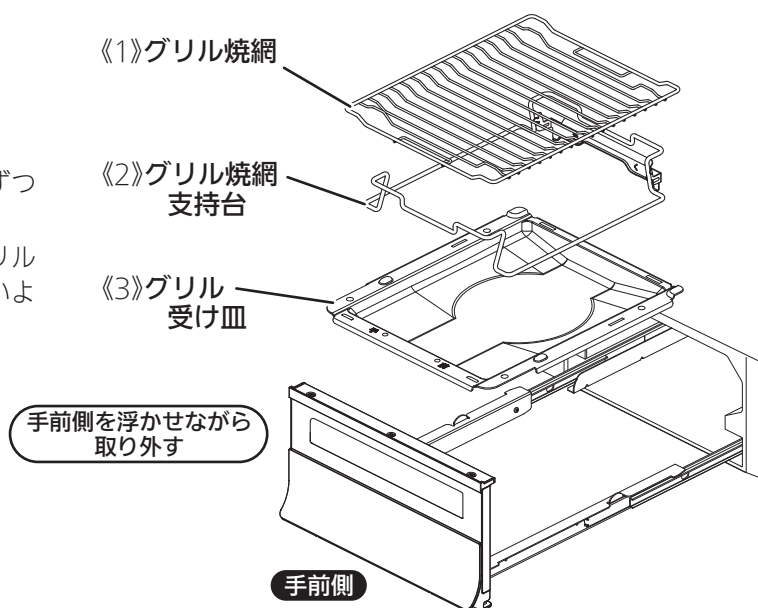
グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿

取り外しかた

- ① 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。
※スライドレールは取り外せません。



- ② 《1》グリル焼網
《2》グリル焼網支持台
《3》グリル受け皿
の順に、手前側を浮かせながら、一つずつ持ち上げて取り外してください。
※グリル受け皿を取り外すときは、グリル受け皿にたまった脂などをこぼさないよう注意してください。



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ものでふき取り、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ものでふき取り、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、フッ素コート(グリル焼網)やクリアコート(グリル受け皿)のはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

- 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 ・点火／消火ボタンをロックする(22ページ) ・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

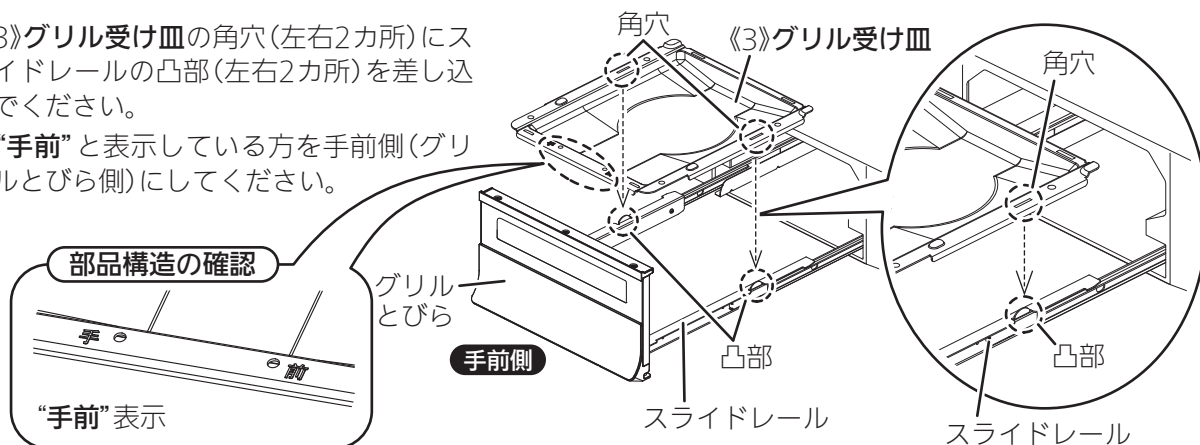
◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

取り付けかた

・《3》グリル受け皿、《2》グリル焼網支持台、《1》グリル焼網の順に、一つずつ取り付けてください。
※サイドカバーを取り外している場合は、先にサイドカバーを取り付けてください。(77ページ)

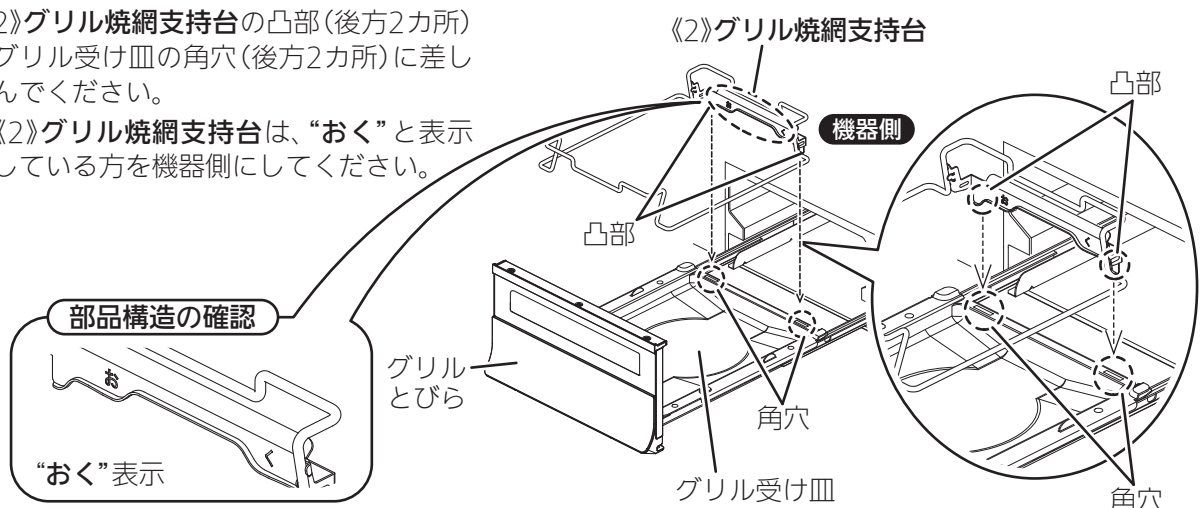
- ① 《3》グリル受け皿の角穴(左右2カ所)にスライドレールの凸部(左右2カ所)を差し込んでください。

※“手前”と表示している方を手前側(グリルとびら側)にしてください。



- ② 《2》グリル焼網支持台の凸部(後方2カ所)をグリル受け皿の角穴(後方2カ所)に差し込んでください。

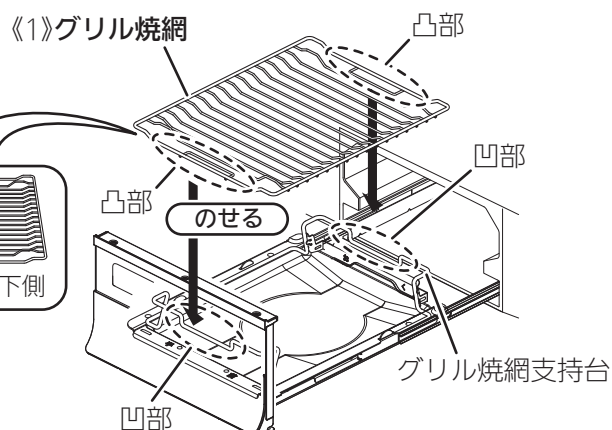
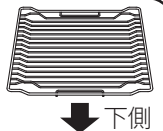
※《2》グリル焼網支持台は、“おく”と表示している方を機器側にしてください。



- ③ 《1》グリル焼網の凸部(前後)をグリル焼網支持台の凹部(前後)にのせてください。

※前後どちらの向きでも取り付けることができます。

グリル焼網は中央部の凹んだ側を下側にしてください。



※イラストはわかりやすくするため、グリルとびらを透過させています。

グリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網、およびサイドカバーが正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付けてください。(サイドカバーの取り付けかた：77ページ)

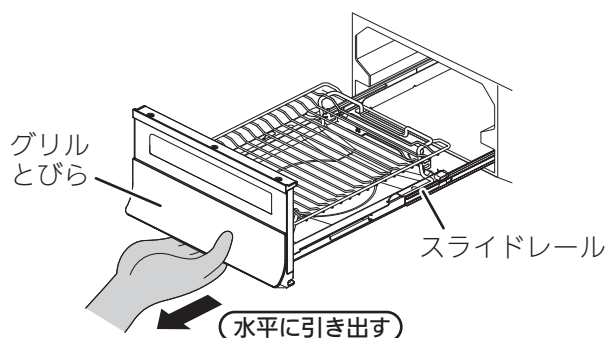
8

グリルとびら

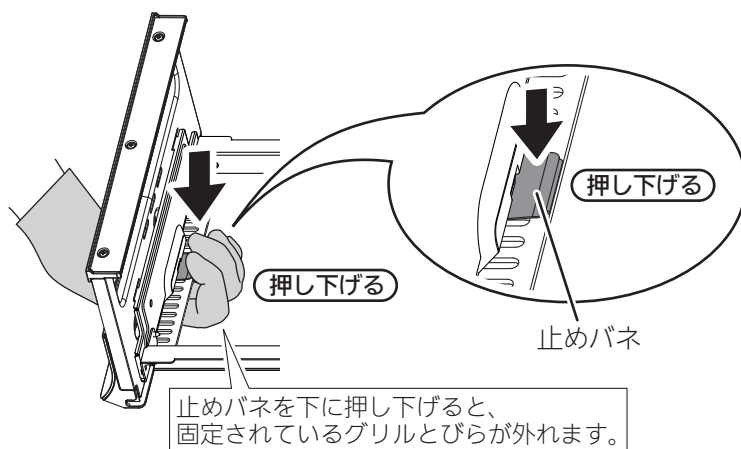
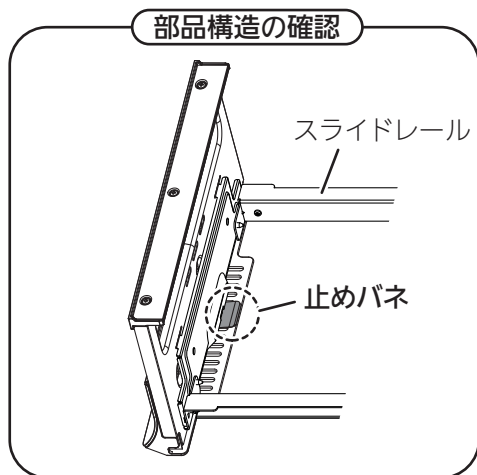
取り外しかた

- ・グリル焼網支持台およびグリル焼網、グリル受け皿を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
(グリル焼網支持台およびグリル焼網、グリル受け皿の取り外しかた：71ページ)
- ・無理な取り外しにより、強い力を加えると、グリルとびらの溝部(左右2カ所)、スライドレールの凸部(左右2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

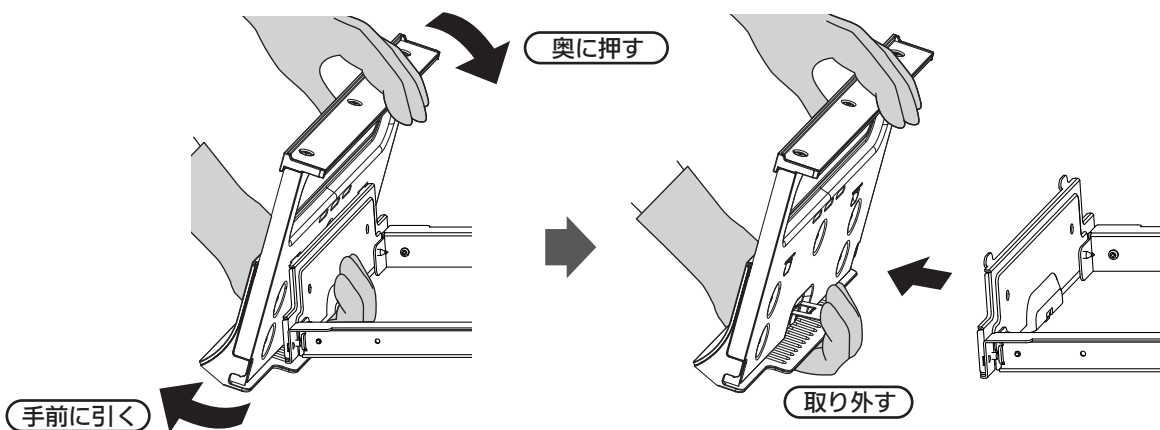
- ① グリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※スライドレールは取り外せません。



- ② グリルとびらの下から手を回し、スライドレールとグリルとびらを固定している止めバネを指先で押し下げてください。



- ③ 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 ・点火／消火ボタンをロックする(22ページ) ・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、グリルとびらが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ものでふき取り、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ものでふき取り、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。

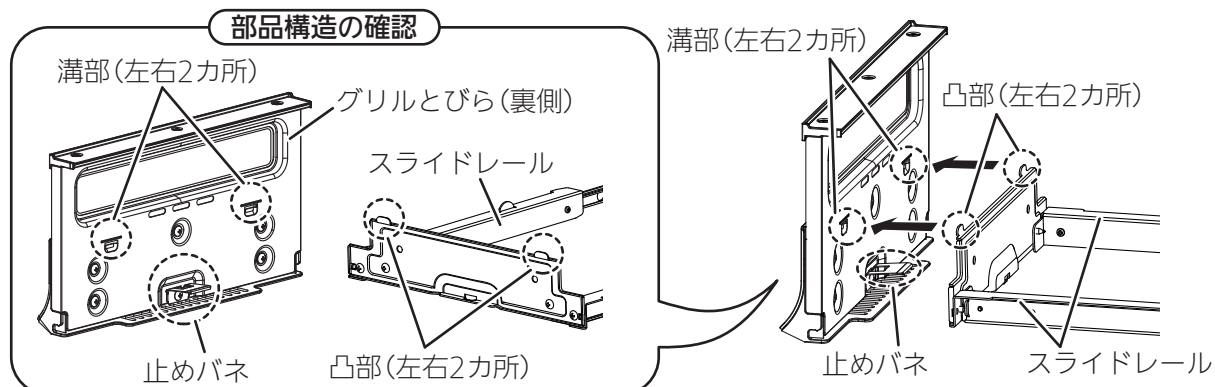
取れにくい汚れのときは・・・

- ・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。

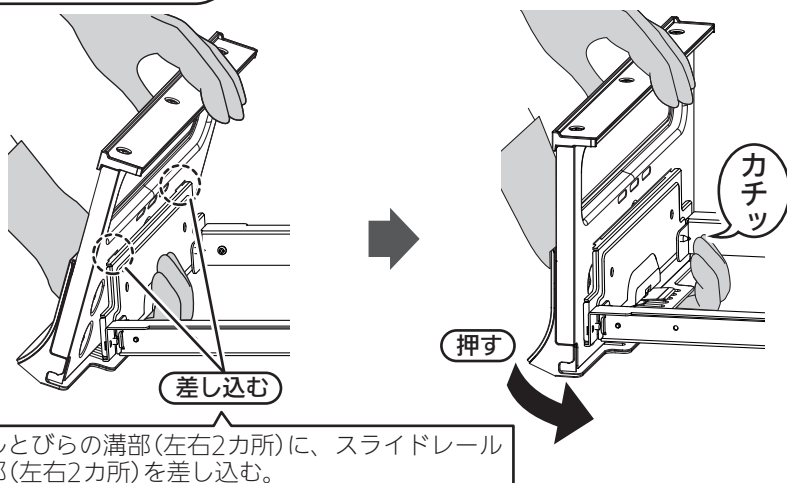
取り付けかた

- ・グリル焼網支持台およびグリル焼網、グリル受け皿を取り付けた状態では、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、グリルとびらの溝部(左右2カ所)、スライドレールの凸部(左右2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となっており、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

- ① 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)を差し込んでください。



- ② とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押してください。



グリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、グリルとびらが正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付けてください。

9

スライドレール

※スライドレールは取り外せません。

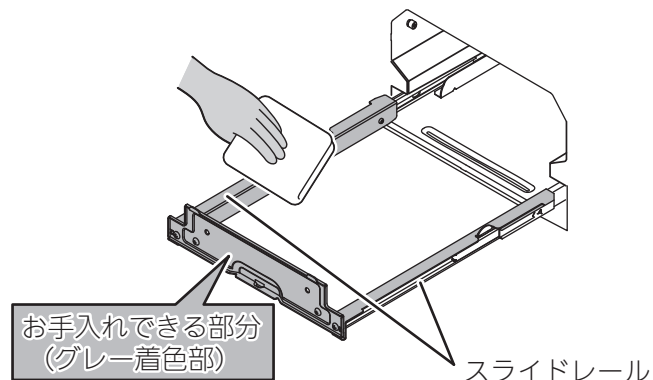
お手入れ方法

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、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ものでふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

※グレー着色部以外はふかないでください。

動きが悪くなるおそれがあります。



10

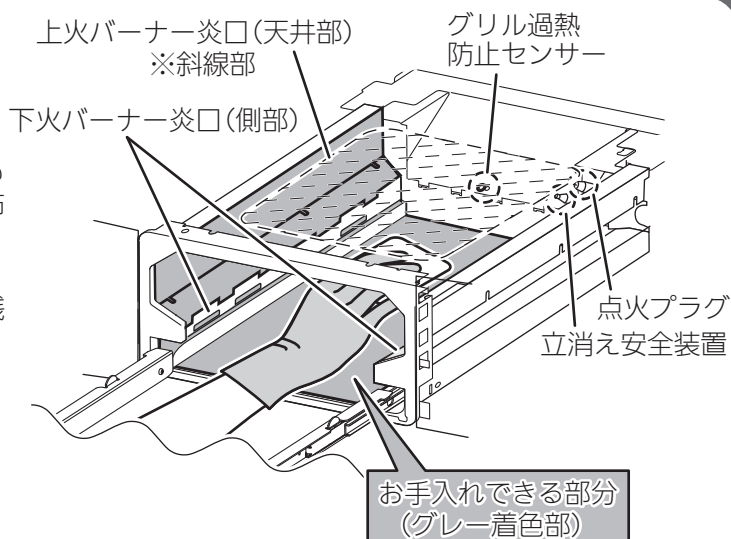
グリル庫内(側部、底部)

※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ものでふき取り、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ものでふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



※イラストはわかりやすくするため、グリル庫内天井部を透過させています。

※燃焼部(上火バーナー、下火バーナー)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、グリル庫内の上火バーナー部には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので触らないでください。位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になったり、安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・点火／消火ボタンをロックする(22ページ) ・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、グリルとびらや操作部がスムーズに開閉できることを確認する

11

機器表面、操作部、赤外線発信部

※機器表面、操作部、赤外線発信部は取り外せません。

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。

※機器表面や操作部に洗剤や水分が残ると、シミや変色の原因になります。

※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。

※機器表面にはクリアコートを施していますので、強くこすらないでください。
強くこすると、くすみやクリアコートのはく離の原因になります。



操作部ふたが機器本体から外れた場合

・乾電池を交換する(20ページ)の「操作部ふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。

パネルふたが機器本体から外れた場合

※必ずグリルとびらを引き出した状態で行ってください。

※点火／消火ボタンが「消火の状態」でパネルふたを取り付けてください。

※イラストは右パネルふたで説明しています。

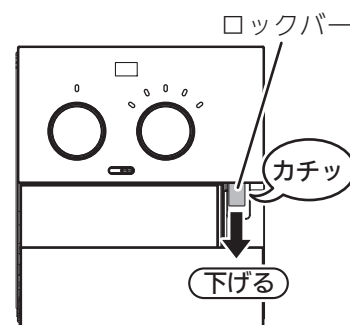
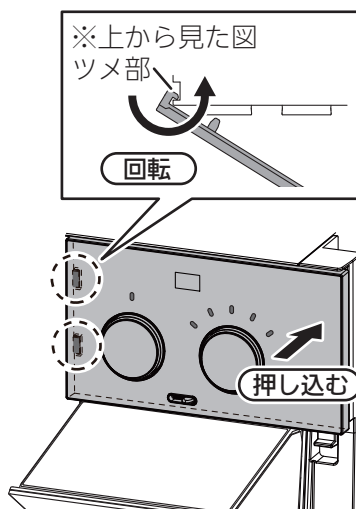
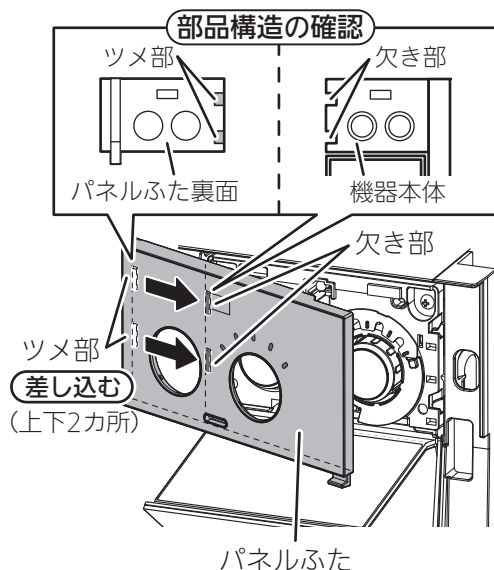
左パネルふたも同じ要領で取り付けてください。ただし、欠き部やツメ部、ロックバーの位置が左右逆になりますので、注意してください。

※イラストはわかりやすくするため、パネルふたを透過させています。

① パネルふた(裏面)のツメ部(2カ所)を機器本体の欠き部に合わせて、グリル側から差し込んでください。

② パネルふたのツメ部を支点に回転させ、パネルふたを押し込んでください。

③ ロックバーを『カチッ』と音がするまで下げてください。



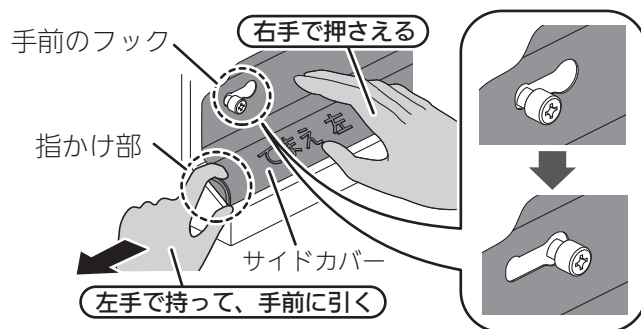
※ツメ部が機器本体の欠き部にきちんと差し込まれているか、また、パネルふたの浮き、外れがないか確認してください。

12

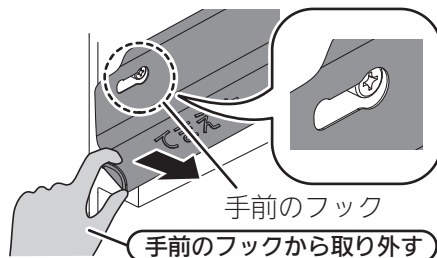
サイドカバー

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。)
※グリル庫内の手前と奥にフックがあります。

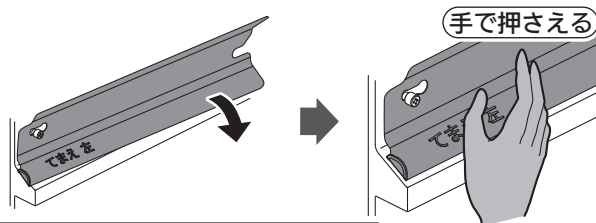


- ② サイドカバーを手前のフックから取り外してください。
※サイドカバーには、(左)(右)があります。
※右図はサイドカバー(左)の場合です。
サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



取り外しにくいときは・・・

- ・サイドカバーが奥のフックから外れると、グリル内側に傾き、取り出しにくくなります。
傾いたときは無理に取り出さず、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から、取り出してください。



お手入れ方法

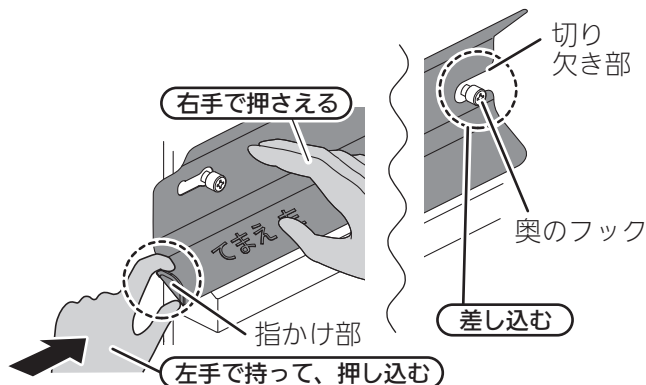
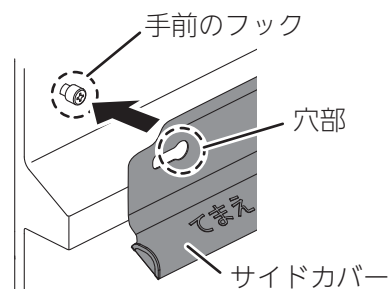
- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、脂汚れで発火することがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

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

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。
※サイドカバーには、(左)(右)および、前後がありますので、注意してください。
(指かけ部の近くに“てまえ左”または“てまえ右”と表示しています。)
- 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んでください。
※イラストはサイドカバー(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されていません。そのまま押し込むと、**変形や破損の原因**になりますので、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。

◎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 ・点火／消火ボタンをロックする(22ページ) ・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、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

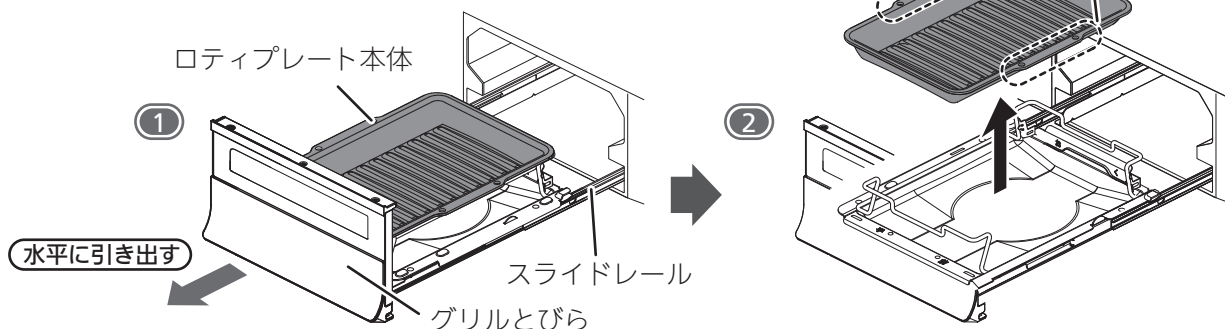
13

ロティプレート本体

取り外しかた

① 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。
※スライドレールは取り外せません。

② ロティプレート本体の左右の取っ手に手を添え、ゆっくり上に持ち上げて取り外してください。
※必ず冷めた状態で取り外してください。



お手入れ方法

- ・使用後、取り外す場合はやけどに注意し、プレートにたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから行ってください。
- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、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ものでふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ・金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などを使用しないでください。主ズや色落ちの原因になります。

※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、フッ素コートのはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

※ロティプレート本体はアルミ製で、おもて面はフッ素コート加工がしてあります。そのため、お手入れには食器洗い乾燥機を使用しないでください。変質や変色、塗装のはがれなどの原因になります。

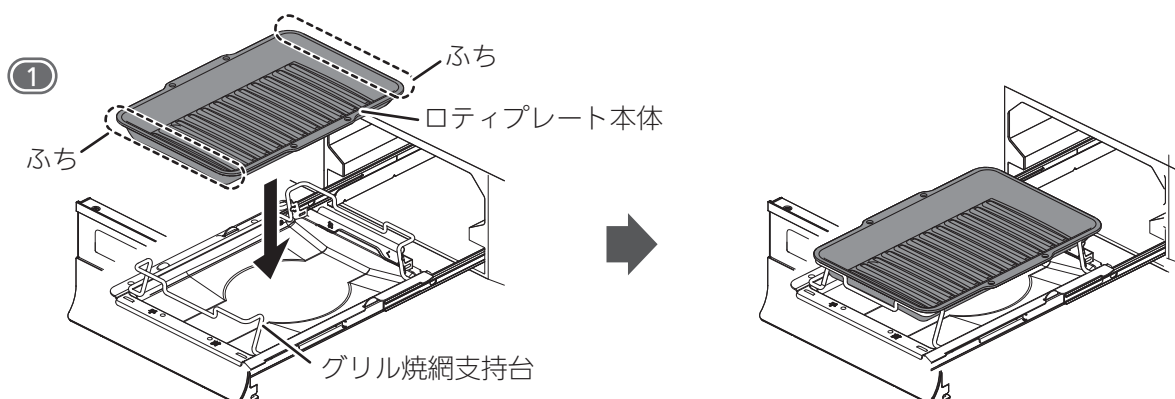
取れにくい汚れのときは・・・

- ・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

ロティプレートを取り付けるときは、グリル焼網支持台に直接乗せてください。
※**グリル焼網は、必ず取り外してください。**

① ロティプレート本体の前後のふちをグリル焼網支持台にのせてください。



※イラストはわかりやすくするため、グリルとびらを透過させています。

詳しくは、付属のロティプレートクッキングブックを参照してください。

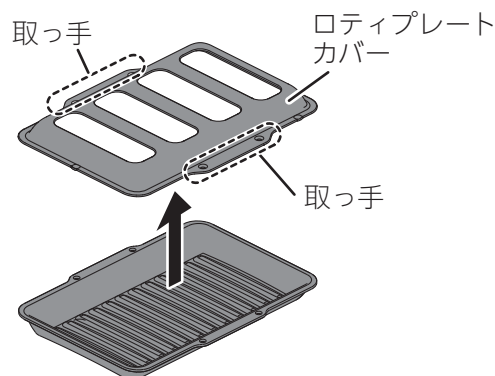
14

ロティプレートカバー

ロティプレートカバーをご使用いただきますと、グリル庫内の汚れが軽減できます。

取り外しかた

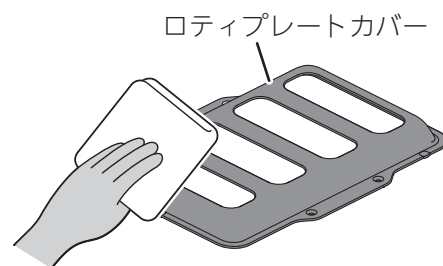
- ロティプレートカバーの左右の取っ手に手を添え、ゆっくり上に持ち上げて取り外してください。
- ※調理後取り外すときは、必ずミトンを使用してください。



お手入れ方法

- 使用後、取り外す場合はやけどに注意してください。
- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかいものでふき取り、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ものでふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- 金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などを使用しないでください。キズや色落ちの原因になります。

※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、塗装のはがれの原因になったり、脂汚れで発火することがあります。



取れにくい汚れのときは・・・

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

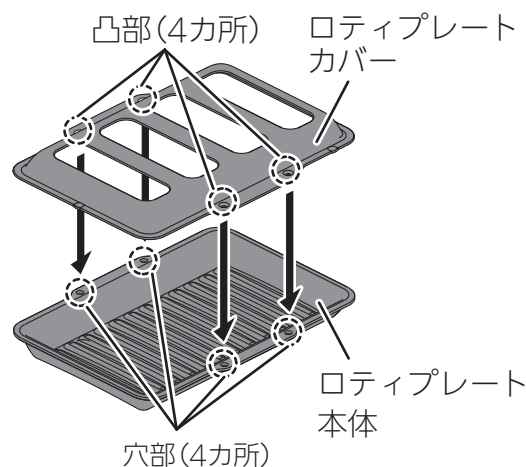
それでも汚れが取れないとき！

- 水を含ませたメラミンスポンジでこすり、汚れが取れたら、布などのやわらかいもので水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※メラミンスポンジは常用しないでください。表面の塗装にキズがつき、変色の原因になります。

取り付けかた

ロティプレートカバーを取り付けるときは、ロティプレート本体に直接のせてください。

- ロティプレートカバーの凸部(4カ所)を、ロティプレート本体の穴部(4カ所)に差し込んでください。



◎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
- ・点火／消火ボタンをロックする(22ページ)
- ・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、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

よくあるご質問

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。

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"> ・ 点火／消火ボタンを押しても、点火しない 	<p>点火時は、点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。</p> <p>※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。</p>	24・44
<ul style="list-style-type: none"> ・ コンロの火力が火力表示ランプの位置と異なる 	<p>自動的に火力を調節しているときは、火力表示と連動しません。</p> <p>自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。</p>	23
<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 	<p>安心・安全機能がはたらいているためです。</p> <p>自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。</p> <p>また、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自動的に火力を弱火にします。</p> <p>また、温度センサーの温度が上がりすぎたり、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。</p> <p>※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。</p> <p>※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。</p>	17・39
<ul style="list-style-type: none"> ・ 電池交換サインが点滅している 	<p>乾電池が消耗しているためです。</p> <p>新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。</p> <p>乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。</p>	19

よくあるご質問

全
体

ご 質 問	詳細の 番号	回 答	参照 ページ
<p>点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する</p>	—	<p>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。</p>	—
<p>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</p>	—	<p>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10秒、グリル：最長約7秒)異常ではありません。</p>	—
<p>点火しない</p> <p>ご質問の詳細</p> <p>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</p>	①② ③④	<p>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。</p>	19
		<p>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、点火しない場合があります。お手入れしてください。</p>	67・68
		<p>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。</p>	
		<p>点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。</p>	24・44
		<p>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。</p>	8
		<p>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。</p>	22・42
		<p>LPガスを使用の場合、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。 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。</p>	—
<p>炎の状態がおかしい</p> <p>ご質問の詳細</p> <p>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</p>	①② ③④ ⑤⑥ ①② ③④ ⑤ ②④ ⑤⑥ ①④ ②⑤	<p>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。</p>	67・68
		<p>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。</p>	
		<p>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。</p>	10
		<p>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。</p>	8
		<p>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。</p>	— 9
		<p>点火/消火ボタンをはやく回すと、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。ゆっくり回してください。</p>	

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。

ご質問	詳細の 番号	回答	参照 ページ
炎の状態がおかしい(続き) <small>ご質問の詳細</small> ② 炎が黄色い、赤い ⑤ 使用中炎が消える	②	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、調理物の塩分(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。 グリルを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。 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。 グリル使用時に上火バーナーの温度が高くなると、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	—
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。	—
操作部ふたが開いた、外れた	—	力が加わると操作部ふたが下に開いて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。	20
パネルふたが外れた	—	ロックバーを上げると、パネルふたが外れます。グリルとびらを引き出し、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。	76
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。台所用中性洗剤以外の洗剤を使用になると、変色する場合があります。 ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	64
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	—	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。	93
トッププレートが熱くなる	②	コンロを使用するとバーナーは変色します。使用上問題ありません。	63
消火操作するとき、一瞬炎が大きくなる	—	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。	—
市販の焼網が使えない	—	安心・安全に点火させるため、点火操作時に中火で点火する仕様になっています。そのため、使用後の消火操作で点火ボタンが中火の位置に戻る構造になっています。消火時に炎が少し大きくなりますが、異常ではありません。	—
市販の焼網が使えない	—	もちなどはグリルで調理してください。グリルに入らない大きなすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し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

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…

ご質問の詳細

- 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

①②	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	21
③④	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。	11・68
⑤	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。	
①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。しばらく待ってから再度点火してください。	17・21
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変わります。カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	
	鍋底が焦げ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て、自動的に消火します。	
	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。	26
	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)で自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。	17
①	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
	冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	—
	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。	17・21
③	後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	—
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分続くと自動的に消火します。	17
⑤	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を調節し、様子を見ながら調理してください。	—

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
- ② 焼きものがうまくできない
- ③ 「℃」表示が点滅のまま変わらない

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。	11
①	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。	21・27
②	焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。	27
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。	27・28

調理中温度表示モード使用時に…

ご質問の詳細

- ① 調理物の温度と表示温度に差がある
- ② 表示温度がおかしい

①	表示温度は、調理物の温度ではなく、鍋底にあるセンサーの温度です。火通りなどの状態については実際の調理物を見て判断してください。	29
②	アルミ鍋(薄手)に水を約1000mL入れ、ふっとうした状態で約2分後の表示温度が90～120℃であれば正常範囲です。	—

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。

ご質問	詳細の 番号	回答	参照 ページ
<p>湯わかしモード使用時に…</p> <p>ご質問の詳細</p> <p>① お湯がぬるい</p> <p>② お知らせが遅い</p> <p>③ ふきこぼれる</p>	<p>①②</p> <p>③</p> <p>①②</p> <p>②③</p> <p>①</p>	<p>鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。必ず水から開始してください。</p> <p>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。</p> <p>火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。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。</p> <p>エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火やふっとうする前に保温になったり、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。</p>	<p>21・31</p> <p>11</p> <p>21・31</p> <p>61</p> <p>31</p> <p>32</p> <p>10</p>
<p>炊飯モード使用時に…</p> <p>ご質問の詳細</p> <p>① ふきこぼれる</p> <p>② ごはんがかたい</p> <p>③ ごはんがやわらかい</p> <p>④ ごはんが焦げる</p> <p>⑤ 誤って途中で消火してしまった</p>	<p>①②</p> <p>③④</p> <p>①②</p> <p>④</p> <p>②③</p> <p>②</p> <p>③</p> <p>④</p> <p>⑤</p>	<p>鍋が炊飯モードに適しているか確認してください。</p> <p>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。</p> <p>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、だしなど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。</p> <p>火力を炊飯位置に正しく調節してください。</p> <p>火力を炊飯位置より弱火側にすると、やわらかめになります。</p> <p>ごはん炊きあげ調整、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。</p> <p>よく洗米してください。</p> <p>無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。</p> <p>お米の銘柄や産地、保存期間により炊き上がりのかたさや粘り、食味が変わります。</p> <p>エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラ、焦げつきの原因になります。風が当たらないように、配慮して使用してください。</p> <p>コンロ周囲の油ガードを取り除いてください。</p> <p>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。</p> <p>炊飯途中に水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。</p> <p>自動消火したあと、約10分むらしが必要です。むらしをしないとうまく炊き上がりません。</p> <p>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。</p> <p>炊きこみごはんを炊くと、焦げつきがきつくなる場合があります。</p> <p>もう一度炊飯モードで炊いてください。</p> <p>水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。 ※おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。</p>	<p>36</p> <p>11・36</p> <p>35</p> <p>38</p> <p>61</p> <p>35</p> <p>—</p> <p>10・37</p> <p>37</p> <p>35</p> <p>37</p> <p>38</p>

よくあるご質問

ご質問

詳細の番号

回答

参照ページ

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 操作を受け付けない
- 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

②③ ④⑦	グリルとびらは確実に閉めてください。	—
①② ③	調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。 ロティプレートについては、ロティプレートに付属のクッキングブックを参照してください。 マニュアルグリルは、調理物に合った火力に調節してください。	41・47 51 43
②③	グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。 また、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。	12・13 69
①	みそ(かす)、タレ漬けの食材は焦げやすいので、みそ(かす)、タレをよくふき取ってから焼いてください。	41・48
②	冷凍の調理物はしっかりと解凍し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。	41
①③ ④	グリル焼網または、ロティプレートを正しく取り付けてください。	42・72 78・79
④	脂の多い調理物を焼くと煙が多く出るため、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、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。 グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	— 41 71・75
⑤	連続の使用などでグリル庫内の温度が高くなりすぎると、操作を受け付けない場合があります。 グリル庫内が冷めるまで、3～5分待ってから使用してください。	43・45 49
⑥	オートメニュー(焼網)、(プレート)使用時は、火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。	—
⑦⑧	調理中は、温度コントロールのため高温になると、自動的に火力を調節したり、自動消火することがあります。異常ではありません。	18・43 45・49
⑧	連続の使用などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで、3～5分待ってから使用してください。 調理中は、温度コントロールのため上火や下火が自動消火することがあります。異常ではありません。 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。 メニューによっては余熱調理を行う場合があり、火が消えた状態でもグリルタイマーは作動しています。異常ではありません。 脂の出る料理には、グリル焼網の上や下、ロティプレート本体の上にアルミはくを敷かないでください。グリル上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。	— 44・46 50 12
⑨	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
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。	—
—	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(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	19
—	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。	19

使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する

乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する

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







ご質問		詳細の番号	回答	参照ページ
におい	使用中、においがする	①	すぐに使用をやめ、ガス栓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
	ご質問の詳細			
	① ガスのにおいがする	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に当たらないように、配慮して使用してください。	10
	② いやなにおいがする		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。	68
音	使用中、消火後に音がする		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
	ご質問の詳細			
	① 消火後に「ピピッ」(5回)とブザー音がする	①	点火/消火ボタンを戻し忘れているか確認してください。点火/消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。 ※タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときは、必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。 ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	18
	② 「ポン」、「ボッ」と音がする	②	コンロバーナーのガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
	③ 「カチッ」と音がする		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。	68
	④ キシミ音がする	③	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	
	⑤ 「シャー」と音がする	④	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、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	
	⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	⑤	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃烧するガスの通過音です。異常ではありません。	—
		⑥	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。異常ではありません。	
	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	—	調理物に含まれている水分が脂と接触して、蒸発する音です。異常ではありません。	—
	グリル点火時に「ボッ」と音がする	—	グリルがあたたまった状態で点火すると音がする場合がありますが、ガスがバーナーに着火するときの音です。異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッポッ」と音がする	—	火力により、「ポッポッポッ」と音がする場合がありますが、燃烧するときの音です。異常ではありません。	—
※レンジフード	レンジフードが動作(停止)しない	—	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。 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。	60
			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。	76
			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。	60
			乾電池交換のお知らせが表示されていないか確認してください。	19・87

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

東芝製レンジフードをお使いの場合は、カスタマイズモードNo.00が「設定」になっているか確認してください。

ブザー報知とお知らせ表示

表示(数字)は、各コンロタイマー表示部(後コンロは左コンロタイマー表示部)またはグリルタイマー表示部に表示されます。
表示と火力表示または燃焼ランプは、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅が続きます。
※***は部位により異なります。
※カスタマイズで音声なしにしている場合は、ブザー音が異なります。

ブザー音	表 示	火力表示または 燃焼ランプ	部 位	音 声	
《ピピッ》 (5回)	—	—	コンロ、グリル	♪ 点火ボタンを、戻してください。	
《ピー》 (1回)	—	点滅	コンロ	♪ ***、消し忘れ消火機能が働き、消火しました。	
	—	点滅	左右コンロ		
	 ※10回点滅後に消灯します。	—	左右コンロ	♪ ***、タイマーを終了しました。 ♪ ***、湯わかし保温を終了しました。 ♪ ***、湯わかしを終了しました。 ♪ ***、焼サポートモードを終了しました。	
	電池交換サイン  点滅	—	グリル	♪ グリル、終了しました。	
《ププー》 (1回)	 ※3～5秒間点滅後に消灯します。	—	左右コンロ	♪ 高温のため設定できません。	
	—	—	グリル	♪ グリルが熱くなっています。設定できません。	
《ピー》 (3回)	 ↔ 交互点滅 ↔  点滅	点滅	コンロ、グリル	♪ 故障が発生しています。	
	—	点滅	左コンロ	♪ ***、安全装置が働き、消火しました	
	 点滅		右コンロ		
	 ↔ 交互点滅 ↔  点滅		後コンロ		
	—		グリル		

内 容	原 因	処 置 と 再 使 用 時 の 注 意	参 照 ペ ー ジ
点火／消火ボタン 戻し忘れブザーの作動	タイマーモードや湯わかしモード などを使って自動消火したり、安 心・安全機能のはたらきにより 火が消えたときなどで、点火／消 火ボタンが「点火の状態」のままに なっている。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻 してください。	18
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。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻 してください。 コンロを続けて使用する場合は、再度点火し てください。 グリルを続けて使用する場合は、3～5分待っ てから再度点火してください。	17
高温炒めモードで 消し忘れ消火機能の作動	設定後、約60分連続使用した場合 など。		
コンロタイマー終了	タイマー設定時間が終了したとき。		25
グリルタイマー終了			43～46 49～50
電池交換のお知らせ	乾電池の容量が少なくなってきた とき。	乾電池を交換してください。	19
焼サポートモードの 高温検知	焼サポートモード設定時に調理器 具の温度が高い場合	フライパンが冷めてから使用してください。	33
庫内の高温検知	連続の使用でグリル庫内の温度が 高くなった場合など。	3～5分待ってから再度設定してください。	45・49
点火／消火ボタンを 長く押し続けている	点火／消火ボタンを長く押し続け たとき。	手を離してください。 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻 してください。	—
調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱、焦げつき、消し忘 れによる過熱、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「コンロ」「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する⑤鍋底の焦げつきがき つい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 も手を離すと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。	17・83
グリル過熱防止センサーの 作動	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。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻 してください。 消火してすぐ(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。 3～5分待ってから再度点火してください。	18・44・85

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。

ブザー報知とお知らせ表示

表示(数字)は、各コンロタイマー表示部(後コンロは左コンロタイマー表示部)またはグリルタイマー表示部に表示されます。
表示と火力表示または燃焼ランプは、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻すまで点滅が続きます。

※※※※は部位により異なります。

※カスタマイズで音声なしにしている場合は、ブザー音が異なります。

ブザー音	表 示	火力表示または 燃焼ランプ	部 位	音 声	
《ピー》 (3回)		点滅	左コンロ	♪※※※、火がついていません。 もう一度点火してください。	
			右コンロ		
			後コンロ		
			グリル		
		点滅	左コンロ	♪※※※、立ち消え安全装置が働き、 ガスを止めました。	
			右コンロ		
			後コンロ		
			グリル		
		点滅	コンロ、グリル	♪強い揺れを検知し消火しました	
		点滅	左コンロ	♪故障が発生しています。 ♪※※※、故障が発生しています。 ♪故障が発生しています。 ガスの元栓を閉じ取扱説明書を ご確認ください。	
			右コンロ		
			後コンロ		
			グリル		
			コンロ、グリル		
		点滅	左コンロ		
			右コンロ		
			後コンロ		
			グリル		
			コンロ、グリル		

内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照 ページ
点火時に着火しなかった	ガス栓が閉まっている、点火／消火ボタンの押し込みが足りない、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、着火不良など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 ガス栓が閉まっていると着火しません。 点火／消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。	22・24 42・44 68
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。	また、バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、着火しない場合があります。 お手入れしてください。 続けて使用する場合は、十分換気し、しばらく待ってから再度点火してください。	17・68
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。	17
操作部、温度センサー、 グリル過熱防止センサー、 感震センサーの故障	部品が故障している。	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。	—
電子部品の故障			

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、乾電池を入れてから使用してください。

仕様

商 品 名	75cm幅トッププレートビルトインコンロ		
型 番	210-H750型	210-H752型	210-H754型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	ライトベージュ	シルバーミラー	パールブラック
型 式 名	C3WU4PWA		

商 品 名	60cm幅トッププレートビルトインコンロ		
型 番	210-H760型	210-H762型	210-H764型
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様	ライトベージュ	シルバーミラー	パールブラック
型 式 名	C3WU3PWA		

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 ・ロック機能 ・感震停止機能	コンロバーナー ・コンロ消し忘れ消火機能 ・調理油過熱防止装置 ・焦げつき自動消火機能 左右コンロバーナー ・中火点火機能	グリルバーナー ・グリル消し忘れ消火機能 ・グリル過熱防止センサー
お 知 ら せ 機 能	全バーナー ・点火／消火ボタン戻し忘れブザー ・音声お知らせ機能	コンロバーナー ・強火切替お知らせブザー	左右コンロバーナー ・お知らせサイン
付 属 品	・取扱説明書(保証書付) ・工事説明書 ・クッキングブック ・ロティプレートクッキングブック ・焼サポートガイド ・お問い合わせ先一覧表 ・アルカリ乾電池(単1形：2個) ・ロティプレート		
ト ッ プ プ レ ー ト	75cm幅タイプ		60cm幅タイプ
外 形 寸 法	高さ271mm×幅596mm ×奥行492mm (トッププレート幅735mm)		高さ271mm×幅596mm ×奥行492mm (トッププレート幅590mm)
質 量	24kg(本体) 1kg(ロティプレート)		23kg(本体) 1kg(ロティプレート)

使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー プ	ガス消費量(kW)				ガス 接続口
	左右コンロ	後コンロ	グリル	全点火時	
都 市 ガ ス (1 3 A) 用	3.50 {3,010kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	9.44 {8,120kcal/h}	Rc1/2
L P ガ ス 用	3.50 {0.251kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.28 {0.163kg/h}	9.44 {0.677kg/h}	

※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限は、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。

◎転居されるときは

- ・ガスには都市ガスおよび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、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。
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。
- ・この機器は都市ガスもしくは、LPガス仕様にのみ調整、改造できます。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。

◎修理を依頼するときは

- ・『よくあるご質問』(80～86ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(87～90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：左操作部内ふたに貼付の銘板をご覧ください。(16ページ)
(例：210-H〇〇〇型)
 - ③故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
 - ④ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

◎あんしん点検について(有料)

- ・「あんしん点検」とは
機器を長時間使用すると経年劣化により安全上支障が生じる可能性があります。
製造から10年ほど経過した機器を対象に、大阪ガスが自主的に定めた点検項目に基づき実施する点検です。
 - ・点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであり、その後の安全を担保するものではありません。
 - ・点検の実施は、大阪ガスまたは大阪ガスが委託した事業者が行います。
 - ・点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、補修用部品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
- ・点検料金について
点検費用はお客さまにご負担いただくこととなります。
「あんしん点検」のお申込み・点検料金などについては、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)へお問い合わせください。

廃棄時のお願い

お願い

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

交換部品（消耗部品）＜お客さまにて取り替え可能な部品＞

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

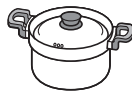
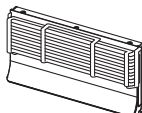
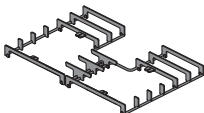
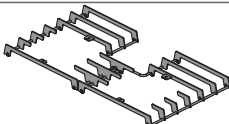
部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

商品名	形状	型番	希望小売価格：税込	部品コード	
ごとく（大） （左右コンロ用）		210-H750・H752型 H754・H760型 H762・H764型	¥2,860（本体価格 ¥2,600）	1210H7500950	
ごとく（小） （後コンロ用）			¥2,530（本体価格 ¥2,300）	1210H7500951	
バーナーキャップ（大） （左右コンロ用）			¥1,980（本体価格 ¥1,800）	1210H7500955	
バーナーキャップ（小） （後コンロ用）			¥1,650（本体価格 ¥1,500）	1210H7500957	
グリル排気口カバー		210-H750・H752型 H760・H762型	¥2,860（本体価格 ¥2,600）	シルバー	1210H7500954
		210-H754・H764型	¥2,860（本体価格 ¥2,600）	ブラック	1210H7540954
グリル排気口ちり受け		210-H750・H752型 H754・H760型 H762・H764型	¥1,100（本体価格 ¥1,000）	1210H6500978	
サイドカバー（左）			¥1,540（本体価格 ¥1,400）	1210H4700961	
サイドカバー（右）			¥1,540（本体価格 ¥1,400）	1210H4700962	
グリル焼網			¥4,180（本体価格 ¥3,800）	1210H7500959	
グリル焼網支持台			¥2,640（本体価格 ¥2,400）	1210H7500977	
グリル受け皿			¥4,950（本体価格 ¥4,500）	1110H8300958	
ロティプレート カバーのみ			¥4,290（本体価格 ¥3,900）	1210H7500995	
ロティプレート 本体のみ			¥6,380（本体価格 ¥5,800）	1210H7500993	
クッキングブック			¥ 462（本体価格 ¥ 420）	1110H7400890	
ロティプレート クッキングブック			¥ 429（本体価格 ¥ 390）	1210H7500896	
焼サポートガイド			¥ 242（本体価格 ¥ 220）	1210H7500895	

- ・2025年4月現在の本体価格です。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。
- ・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。

商品名	形状	希望小売価格：税込	部品コード
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥5,060 (本体価格 ¥4,600)	111-H002型
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥7,480 (本体価格 ¥6,800)	LP0150型*
ガード付きグリルとびら※ (カラー：シルバーのみ)		¥12,870 (本体価格 ¥11,700)	DP0155ST型*
全面補助ごとく (トッププレート60cm幅用)		¥55,000 (本体価格 ¥50,000)	DP0170型*
全面補助ごとく (トッププレート75cm幅用)		¥55,000 (本体価格 ¥50,000)	DP0171型*

・2025年4月現在の本体価格です。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。

※：ガード付きグリルとびらのカラーはシルバーのみとなります。

* (株)ハーマンの取扱い商品です。



無水ワイド両面焼グリル

COOKING BOOK

クッキングブック

「温調機能」「グリル機能」を使った簡単便利なレシピBook!



コンロ

揚げもの

豚肉の京風白味噌煮込み

367 kcal



材料（4人分）

豚バラブロック 300g
薄口醤油 少々
片栗粉 少々

A
白味噌 50g
卵黄 1個
砂糖 大さじ3
薄口醤油 小さじ1
だし 25cc
ねりからし

作り方

- 1 Aの材料を混ぜ合わせておく。
- 2 3〜4cm角にカットした豚肉に、薄口醤油を加え約5分間、下味を付ける。
- 3 2の豚肉に片栗粉をまぶし、揚げる。
【温度キープ】または、【揚げもの】モード160℃で約3分
※ご使用の機種により、モード名称が異なります。
- 4 鍋にAを入れ、砂糖が溶けるくらいまで火にかける。
- 5 揚げた豚肉を4に入れて、やや弱火で約1分程度からめる。
- 6 お皿に盛りつけば出来上がり。



Aの材料を混ぜ合わせておく

Point!

タレを焦がさないように注意すること。

コンロ

揚げもの

鯛のステーキバリバリネギソース

187 kcal



材料（4人分）

鯛 4枚 400g
じゃが芋のスライス 1個分
塩 少々
コショウ 少々
油

A
酒 50cc
濃口醤油 50cc
みりん 50cc
玉ねぎ みじん切り 1/4個
一味唐辛子 少々

作り方

- 1 じゃが芋はスライサーで細切りにし、約2分間揚げる。
【温度キープ】または、【揚げもの】モード180℃で約2分
※ご使用の機種により、モード名称が異なります。
- 2 ボールにAの材料である酒、濃口醤油、みりん、玉ねぎ、一味唐辛子を混ぜてソースをつくる。
- 3 フライパンに油を敷き、塩、コショウをした鯛を中火で約3分程度焼く。
- 4 鯛に火が通れば、2でつくったソースを加え、約1分程度かけてからめる。
- 5 器に鯛を盛り、その上にバリバリのポテトをのせ、周りにソースをかければ出来上がり。



鯛にソースをからめる

Point!

鯛にソースを入れたとき、玉ねぎがしんなりなる程度(アルコールが飛び目安)で火を止める。
白髪ねぎや大葉をそえると「よりおいしい」。

コンロ

揚げもの

温泉卵とキノコチーズの揚巻

640 kcal



材料（4人分）

温泉卵 4個
スライスベーコン 4枚
スライスチーズ 4枚
しめじ 1/4パック
春巻きの皮 4枚
塩 少々
コショウ 少々

作り方

- 1 春巻きの皮に半分にカットしたベーコン、チーズ、しめじ、温泉卵の順に重ねる。その上に塩、コショウをふり、巻く。
- 2 【温度キープ】または、【揚げもの】モード180℃設定にし、加熱した調理油の入った鍋で、うっすらきつね色になるまで(約3〜4分)揚げる。
※揚げ過ぎると、卵に火が通ってしまうので揚げ過ぎないこと。
※ご使用の機種により、モード名称が異なります。
- 3 斜めにカットしてお皿に盛りつけ、ドライパルミを飾れば出来上がり。



手前から順に折りたたむ



次に左右を折りたたんで巻く

Point!

20cmの鍋に水950ccを入れて沸騰させる。火をとめてから水250ccを加え、常温の卵を入れてふたをす。17〜18分たてば水につけて、冷やせば出来上がり。

フルーツミックスのフランベ・パルサミソースパニラ添え

169 kcal



材料（4人分）

冷凍フルーツ(木苺、苺、
パイナップルなどの酸味系) 250g
バター 30g
ラム酒 30cc
砂糖 大さじ3
パルサミコ酢 小さじ4
パニラアイス 市販品

作り方

- 1 ボールにパルサミコ酢を入れ、砂糖を加え溶かしておく。
- 2 フライパンにバターを敷き、フルーツミックス(冷凍)を入れ、1を加えて中火でからめる。(約3〜4分)
- 3 仕上げにラム酒を加えフランベする。(アルコールを飛ばす。)
- 4 器に盛ったパニラアイスに3をかければ出来上がり。

丸ごとトマトとズッキーニのハーブ風味

20 kcal



材料（4人分）

フルーツトマト	8個
ズッキーニ	1本
ガーリックオイル	大さじ2
ハーブソルト	適量

作り方

- 1 トマトは上部分を5mm（ヘタ部分は残さない）程度カットしておく。ズッキーニは1cm程度（約12個）の輪切りにしておく。
- 2 アルミホイルを敷き、トマト、ズッキーニを並べ、そこにハーブソルト、ガーリックオイル大さじ1をかける。
- 3 2を **グリル上/下** 弱火/弱火 設定で13分焼き、焼き上がり後にガーリックオイルを大さじ1かける。



調味料を混ぜ合わせておく

Point!

焼くと野菜から水分が出るのでハーブソルトはしっかりとめにかけること。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大ききで、左右均等になるように置く。

グリルでエビマヨ

エビの食感とマヨネーズがやみつきに。

640 kcal



材料（4人分）

無頭エビ	8尾
酒	大さじ1
塩	少々
コショウ	少々
ドライパセリ	少々
マヨネーズ	大さじ2
ケチャップ	大さじ1
A コンデンスミルク	大さじ1
卵黄	1個
一味唐辛子	少々

作り方

- 1 エビは背わたを取り、背から切り目を入れて観音開きにし、塩、コショウをする。
- 2 Aの材料を混ぜ合わせソースをつくり、開いたエビに塗り込み、アルミホイルを敷いて、**グリル上/下** 強火/強火 設定で6分焼く。
- 3 仕上げにドライパセリを振りかけて出来上がり。



Point!

臭みが気になるときは、エビの下処理時に酒を少々振りかけると良い。
ソースは少し多めに塗り込むとしっかりと味がしみ込む。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大ききで、左右均等になるように置く。

スペアリブの黒ビール風味

544 kcal

黒味豊かなお肉が味わい深い。



材料（4人分）

骨付きスペアリブ	400g~500g
黒ビール	1缶
塩	少々
コショウ	少々
おろしにんにく	1片分
おろし生姜	1片分
ケチャップ	大さじ2
A 濃口醤油	大さじ2
酒	40cc
黒砂糖(上白糖でも可)	大さじ1
はちみつ	大さじ2

作り方

- 1 スペアリブの肉に切り込み(2~3カ所)を入れ、スペアリブに塩、コショウをし、トレイに並べて黒ビールを加え、10分程度漬け込む。
- 2 Aのタレを作り、1のスペアリブをさらに10分程度漬け込む。
- 3 スペアリブを並べ、**グリル上/下** 弱火/弱火 設定で12分焼く。



手前と中側をあける

Point!

大き目の肉の場合、切り目を多く入れ、少し長めに焼く。漬け込み時間は長くても30分程度がちょうど良い。
冷凍の場合は、しっかり解凍すること。(解凍が不十分の場合、生焼けになることがあります。)

焼き金時芋のマスカルポーネチーズ添え

640 kcal



材料（4人分）

さつま芋	小2本
(1本230g~250g)	
マスカルポーネ(市販品)	1パック
クランチピーナッツ	適量
塩	一つまみ

作り方

- 1 皮付きのまま3cm程度の長さで切ったさつま芋をアルミホイルにくるんで **グリル上/下** 弱火/弱火 設定で15分焼く。
- 2 アルミホイルを開けてから、もう一度 **グリル上/下** 強火/強火 設定で2分焼き、消火後、そのまま約2分間蒸らしたあと、取り出して塩を軽く振りかける。
- 3 焼き上がったさつま芋にチーズを添え、クランチピーナッツを振りかけて出来上がり。



Point!

クランチピーナッツは軽く炒ると香ばしさが増します。塩はお好みでかけてください。
アルミホイルは横幅20cm、奥行27cm以下の大ききで、左右均等になるように置く。

グリルで上手な魚の焼き方Q&A

グリル受け皿には水を入れずに使用してください。

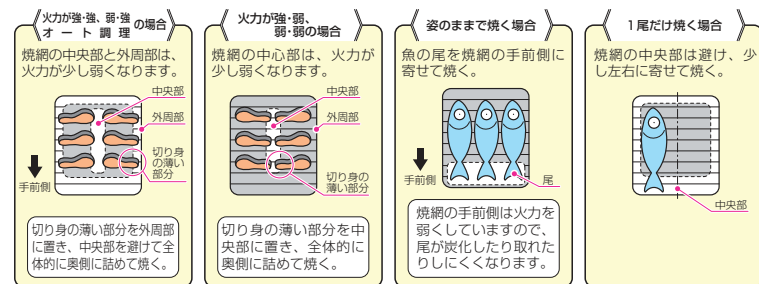
◇お料理に合った火力加減をしてください。

(オート調理機能のついた機器については、火力は自動で切り替えます。)

上火・強 下火・強	上火・強 下火・弱	上火・弱 下火・強	上火・弱 下火・弱
・魚の素焼きや塩焼き。	・たれの付け焼きや、みそ漬けなどのこげやすいもの。	・貝類など下火の火力を必要とするもの。	・火の通りにくいもので、じっくり焼くもの。 ・脂の多い食材。

※火力の切り替えについては、機器の「取扱説明書」に従ってください。

火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス



Q すぐこげてしまうんだけど? → A 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。

こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおって焼く。火通りをよくするために皮に切り目を入れる。



Q 魚が形くずれしてしまうんだけど? → A サラダ油などを焼網に塗る。おはしなどで焼網の下側から魚を数箇所うかし、魚を焼網から離してから取り出す。



Q みそ漬けや粕漬けを焼く場合は? → A みそや粕を十分にふきとって焼く。

Q 塩焼きの場合は? (ふり塩のタイミングは?) → A

白身魚 (タイ、カレイなど)	焼く10～30分前
青背の魚 (サバ、アジなど)	焼く30分～1時間前

※青背の魚は生ぐさみ分がでるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするとうい。

魚の焼き方の手順

- ①魚の下準備をする。
・塩焼きの場合は、塩をふりばらしておく。
・尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおう。
- ②予熱をする。(約2分)
- ③一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。

魚の焼き時間早見表

予熱時間2分(火力・強) (オート機能を使用する場合は予熱は必要ありません)

料理名	火力調節 上火 下火	分量 (一尾・一切あたりの重量)	焼き時間
あじの塩焼き	※1 強	4尾/2尾 (約150g)	約14分 / 約11分
さんまの塩焼き		4尾/2尾 (約150g)	約10分 / 約8分
さばの塩焼き		6切/2切 (約80g)	約8分 / 約7分
鮭の切り身		6切/2切 (約80g)	約9分 / 約6分
あじのひらき		4枚/2枚 (約70g)	約8分 / 約5分
さんまのひらき		2枚/1枚 (約100g)	約5分 / 約4分
干しかれい		2枚/1枚 (約120g)	約8分 / 約7分
めざし・ししゃも		約10尾(10尾で約180g)	2～5分
ぶりの照り焼き	強 弱	6切/2切 (約80g)	約9分 / 約6分
みそ漬ける魚		6切/2切 (約80g)	約8分 / 約7分
焼きはまぐり	弱 強	8ヶ (約40g)	約6分
みりん干し	弱 弱	8枚 (約30g)	2～6分

◇焼きすぎには十分注意してください。

◇厚みのある魚(あじ、さんまなど)は予熱なしでもかまいません。

◇火加減・焼き時間はあくまで目安です。量や好みによって調節してください。

※1: 脂のりがよい場合は、火力を「弱」にしてください。魚やグリル受け皿にたまった脂が燃え、火災や機器焼損の原因になります。

コンロとグリル使用時のご注意

《コンロ》

- ・コンロバーナー(天ぷら油過熱防止機能付)で使用する調理油の量は200mL以上で行う。
- ・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。
- ・耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。

《グリル》

- ・グリルを使用する場合は、その都度グリル受け皿に脂などがたまっていないかを確認してから使用してください。
- ・連続で使用する場合は一旦消火し、受け皿にたまった脂などを取り除いてから再点火して使用してください。
- ・調理物(魚など)の種類や大きさにより目安の焼き時間より早く自動消火してしまうことや、機種により火力を弱くする場合がありますが、グリル過熱防止センサーがはたらいたことによるもので異常ではありません。もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用してください。
- ・冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと焼き上がりがよくない場合がありますのでしばらくおいてから焼いてください。

詳しくは取扱説明書をご覧ください。

グリルでこんな料理もできます

オーブントースターで調理できる市販の冷凍食品(グラタン、ピザ、フライなど)が調理できます。

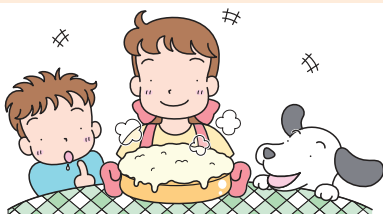
ピザなど裏面がこげやすい調理物の場合、しわをよせたアルミはくを2枚重ねて下に敷きます。周囲がこげる場合には、アルミはくはくを立てましょう。

焼き時間の目安は？

→オーブントースター(800W)
のものとはほぼ同じ！



量や好みにより調節
してね！



火力は？

→上火：強
下火：弱 に合わせ！

強
弱



※予熱しないでください。

注意



必ず守る

油物(肉類・フライ類)は、アルミはくを敷かずにそのまま焼いてください。
アルミはくを下に敷いて焼くと油がたまり、燃える危険性があります。



バラエティ料理の時間早見表 予熱なし

料理名	分量	火力調節		焼き時間	調理ポイント
		上火	下火		
 焼きナス	ナス 4個 2個 (1個 約100g)	強	強	約9分 約7分	ナスは縦方向に5〜6本切り目を入れ、丸ごと焼き、焼きあがれば皮をむく。
 焼きおにぎり	おにぎり 6個 2個 (1個 約100g)			約10分 約8分	素焼き(約4〜6分)後、たれ(6個分：しょうゆ大2、みりん小1/2)を塗り、再度4分焼く。
 焼き厚揚げ	厚揚げ 8個 4個 (1個 約80g)	強	弱	約10分 約8分	厚揚げは熱湯をかけ、油抜きしてから焼く。
 焼きとうもろこし	とうもろこし 3本 2本			約13分 約11分	トウモロコシをアルミホイルで包み、焼いている途中(6〜7分経過後)に半回転させて焼く。
 焼きもち	もち 8個 4個 (1個 約50g)	弱	弱	約6分 約5分	焼いている途中に、もちの位置を変えて焼く。

・グリル庫内の温度が高くなった場合や約15分以上連続で使用した場合などは、自動的に弱火になったり、消火したりするときがあります。(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)

※火加減、焼き時間はあくまで目安です。量や好みにより調節してください。

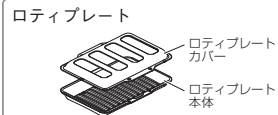


ROTI PLATE

Cooking Book



3109



トースト

材料

食パン 2枚

作りかた

①トイプレート本体に食パンを並べ、オートメニュー[トースト]、焼き加減を選択し、焼く。

オートメニュー トースト

焼き加減
強 冷凍食パン: 1~2枚(5、6、8枚切)
中 食パン: 1~2枚(4、5、6、8枚切)
弱 食パン: 1~2枚(4、5、6、8枚切)

置きかた



1枚の場合 2枚の場合

手前側 手前側

※左側に寄せて置く。

アボカドピザトースト

オートメニュー トースト
焼き加減 中

材料

食パン(6枚切り) 2枚
アボカド 1個
卵 1個
ミニトマト 4個
ピザ用チーズ 適量
マヨネーズ 適量
塩 適量
こしょう(粗挽き) 適量

作りかた

- ①卵は、ゆで卵にして、粗みじん切りにする。アボカドは、約8mm角の大きさに切る。ミニトマトはへたを取り、輪切りにする。
- ②ゆで卵とアボカドとマヨネーズを混ぜ合わせ、塩、こしょう(粗挽き)で味付けをする。
- ③食パンに②のをせ、その上にミニトマト、ピザ用チーズをのせてトイプレート本体に並べ、オートメニュー[トースト]、焼き加減[中]を選択し、焼く。
- ④焼き上がった③に、こしょう(粗挽き)をかける。

置きかた



手前側

※左側に寄せて置く。



モーニングセット

オートメニュー トースト
焼き加減 中

材料

食パン(6枚切り) 2枚 ミニトマト 2個
ウィンナー 2本 アスパラガス 1本

作りかた

- ①アスパラガスは、下の硬い部分を切り落とし、食べやすい大きさに切る。ミニトマトはへたを取る。
- ②トイプレート本体に食パン、ウィンナー、ミニトマト、アスパラガスを並べ、オートメニュー[トースト]、焼き加減[中]を選択し、焼く。

置きかた



手前側
※食パンは、左側に寄せて置く。

フレンチトースト

マニュアル 上火:弱
火力 下火:強 7分

材料

食パン(5枚切り) 2枚
牛乳 100ml
卵 1個
砂糖 大さじ1
バニラエッセンス 少々
バター 適量

作りかた

- ①食パンは、耳を切り落とし、半分に切る。Aを合わせ、パンをひたす。
- ②トイプレート本体にバターをぬり、①を並べ、火力を[上火:弱・下火:強]で7分焼く。

置きかた



手前側



お手軽クリスピーピザ

マニュアル 上火:弱
火力 下火:強 7分

材料

薄力粉 80g
ベーキングパウダー 2g
塩 ひとつまみ
水 20ml
牛乳 20ml
オリーブオイル 小さじ1
ピザソース 大さじ1~2
ミニトマト 3個
ブラックオリーブ 適量
ピザ用チーズ 50g
バジルの葉 3~5枚

作りかた

- ①ボウルにAを混ぜ、水、牛乳、オリーブオイルを加えて生地がなめらかになるまでこねる。
- ②生地を厚さ約5mmにのばして、生地がふくらまないように全体にまんべんなくフォークで穴を開け、トイプレート本体に置く。
- ③ピザソースをぬり、へたを取り輪切りにしたミニトマト、ブラックオリーブ、ピザ用チーズをのせ、火力を[上火:弱・下火:強]で7分焼く。仕上げにバジルの葉をちらす。

置きかた



手前側



グリル野菜のサラダ

マニュアル 上火:強
火力 下火:強 8分

材料

アスパラガス 2本 エリンギ 中1本
かぼちゃ 8mm厚さ2枚 オリーブオイル 適量
長いも 8mm厚さ4枚 塩または、お好みのドレッシング 適量

作りかた

- ①アスパラガスは下の硬い部分を切り落とし、長いもは皮をむき8mmの厚さに切る。
- ②8mmの厚さに切ったかぼちゃと、4つ割りにしたエリンギに、オリーブオイルをまぶす。
- ③トイプレート本体にオリーブオイル(分量外:小さじ1~2)をぬり、①、②を並べ、トイプレートカバーをして、火力を[上火:強・下火:強]で8分焼く。
- ④塩または、お好みのドレッシング、ソースを添える。

置きかた



手前側

おすすめチーズソースのレシピ

材料 クリームチーズ:50g/牛乳:大さじ1/レモン(絞り汁):小さじ2/レモン(皮のすりおろし):適宜/塩:適宜/こしょう(粗びき):適宜
作りかた クリームチーズ、牛乳をあたためてなじませ、レモンの絞り汁とレモンの皮を合わせる。冷めてから塩、こしょうで味をととのえる。

チョコとグラノーラのクッキー

マニュアル 上火:弱
火力 下火:強 5分 余熱 1分

材料

バター(食塩不使用) 50g
砂糖 30g
卵 1/2個
薄力粉 100g
グラノーラ 70g
チョコ(板) 50g

作りかた

- ①ボウルに室温に戻したバター、砂糖を入れ、よくすり混ぜる。
- ②卵を加えて、混ぜる。
- ③薄力粉を加えて、混ぜる。
- ④グラノーラと刻んだチョコを加えて、混ぜる。
- ⑤トイプレート本体にアルミはくを敷き、④を24個に分け、高さ1cm程度に手で丸めた生地をトイプレート本体に並べる。
- ⑥火力を[上火:弱・下火:強]で5分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。

※連続して2回目を焼く場合は、約10分待って、点火してください。温度が高い場合、焼け色が強くなります。

※アルミはくの敷きかたについては、5ページを参照してください。

置きかた



手前側





とんかつ

マニュアル 火力 上火: 強 11分
下火: 弱 余熱 1分

材料

豚肩ロース肉 2枚(1枚約100g)
塩 適量
こしょう 適量
薄力粉 大さじ2
卵 1/2個
パン粉(細目) 30g
サラダ油 大さじ1

※事前にフライパンでパン粉のみを炒めて、色をつけておくと、焼き上がりがムラなくきれいに仕上がります。

作りかた

- ①豚肉は筋切りして、塩、こしょうをしておく。
- ②Aを合わせておく。
- ③豚肉に薄力粉、卵、Aの順で衣をつけて、表面にサラダ油少々(分量外)をまぶし、ロティプレート本体に並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火: 強・下火: 弱]で11分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。



エビのピカタ

マニュアル 火力 上火: 弱 8分
下火: 強

材料

エビ 10尾
塩 適量
こしょう 適量
卵 1個
粉チーズ 大さじ2
パセリ 適量
薄力粉 大さじ2

作りかた

- ①エビの殻をむき、背開きにして背わたを取り、塩、こしょうをしておく。
- ②卵を溶いて、粉チーズ、刻んだパセリを合わせる。
- ③①に薄力粉をまぶし、②をからめて、ロティプレート本体に並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火: 弱・下火: 強]で8分焼く。



ハンバーグ

マニュアル 火力 上火: 弱 12分
下火: 弱 余熱 1分

材料

玉ねぎ 1/2個
サラダ油 適量
合い挽き肉 300g
ナツメグ(粉末) 少々
塩 小さじ2/3
こしょう 適量
生パン粉 20g
牛乳 大さじ2
卵 1/2個

作りかた

- ①玉ねぎはみじん切りにし、サラダ油で炒めて冷ます。
- ②合い挽き肉に、①とAを加えて、粘りが出るまでよく練り混ぜる。4つに分けて、厚さ1.5cm程度の小判型にする。
- ③ロティプレート本体に②を並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火: 弱・下火: 弱]で12分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。



ささみの梅しそ焼き

マニュアル 火力 上火: 強 8分
下火: 強

材料

鶏ささみ 4本
梅干し 中3個
マヨネーズ 大さじ1
みりん 大さじ1
大葉 2枚

作りかた

- ①鶏ささみを筋を取って縦向きにし、包丁の背で軽くたたいてのばす。
- ②梅干しの種を取って包丁でたたき、マヨネーズとみりんを和え、大葉の千切りを合わせる。
- ③ロティプレート本体にサラダ油(分量外: 小さじ1~2)を塗り、①を並べ、②のをせ、ロティプレートカバーをして、上火: 強・下火: 強で8分焼く。



焼き鳥

マニュアル 火力 上火: 強 11分
下火: 弱 余熱 1分

材料

鶏もも肉 1枚(約15g×15切)
長ねぎ 1本
しょうゆ 大さじ2
酒 大さじ1
みりん 大さじ2

作りかた

- ①鶏もも肉は1口大(1切約15g)に切り、長ねぎは2cmの長さに切る。
- ②①をAに合わせたものに、約30分漬ける。
- ③竹串に、鶏もも肉3つ、長ねぎ2つずつ刺す。
- ④ロティプレート本体に③を並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火: 強・下火: 弱]で11分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。



※食材は、左側に寄せて置く。



焼きウィンナー

マニュアル 火力 上火: 弱 7分
下火: 強

材料

ウィンナー 12本

作りかた

- ①ロティプレート本体にウィンナーをのせ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火: 弱・下火: 強]で7分焼く。



鶏の竜田揚げ

マニュアル 火力 上火: 弱 13分
下火: 弱 余熱 1分

材料

鶏もも肉 1枚半(約30g×12切)
しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
おろししょうが 小さじ1/2
片栗粉 適量
サラダ油 大さじ1

作りかた

- ①鶏もも肉は、1切約30gに切る。
- ②①をAに合わせたものに、約10分漬ける。
- ③②の汁気を切り、片栗粉を全体にまぶし、サラダ油をからめてロティプレート本体に並べ、ロティプレートカバーをして、火力を[上火: 弱・下火: 弱]で13分焼き、消火後、そのまま余熱で1分置く。



焼き枝豆

マニュアル 火力 上火: 弱 10分
下火: 弱 余熱 2分

材料

枝豆 150g

作りかた

- ①水洗いして、キッチンペーパーなどで水分を取り、ロティプレート本体に重ならないように並べて、火力を[上火: 弱・下火: 弱]で10分焼き、消火後、そのまま余熱で2分置く。お好みで塩をふる。





魚の調理時間のめやすと置きかた

食材	数量	火加減 上火/下火	調理時間の めやす	置きかた 《最小数量》 《最大数量》
あじ	1～3尾	強/強	12～15分	
さんま	2～4尾	強/強	11～14分	
鮭	2～4切	強/強	8～11分	
さば	2～4切	強/強	9～10分	
ぶりの 照り焼き	2～4切	強/弱	9～11分	
さわらの 味噌漬け	2～4切	強/弱	10～11分	
あじ開き	1～2枚	強/弱	10～11分	
さんま開き	1～2枚	強/弱	8～9分	
ししゃも	約10尾 (10尾で約180g)	強/弱	約9分	

左記の調理時は、ロティプレート本体に接する面の焼き色が強くなります。
焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工のアルミはくを使用してください。

※焼きすぎには十分注意してください。

※火加減、調理時間は、あくまでもめやすです。数量やお好みに応じて調節してください。

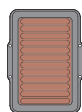
※ロティプレート本体のみでも調理できますが、できあがり具合が異なる場合があります。お好みに応じて調節してください。

アルミはくを敷くときのご注意

・シリコン樹脂加工のアルミはくを使用してください。

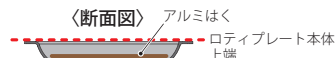
(アルミはくは魚とくっつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものを使用してください。)

〈上から見た図〉



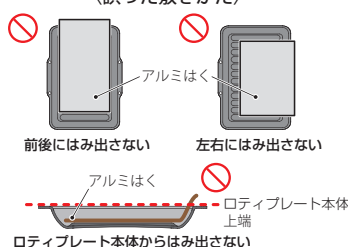
・印の部分にアルミはくを敷く。

〈断面図〉



・アルミはくが、ロティプレート本体上端からはみ出さないように敷く。

〈誤った敷きかた〉



ロティプレートのお手入れ方法

お手入れの前に
・機器、ロティプレートが冷めていることを確認！
・手袋をする！

- ・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。
- ・洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でしっかりふき取ってください。
- ・金属製のたわしやブラシ、先が鋭利なもの、研磨剤や研磨剤が入った洗剤などを使用しないでください。
- ・キズや色落ちの原因になります。
- ・水洗い後は、水気を切り、よく乾燥してください。
- ・水気が残ったままロティプレートを入れて点火すると、センサーが作動して消火場合があります。
- ・食器洗い乾燥機は使用しないでください。
- ・変質や変色、塗装のはがれなどの原因になります。

ロティプレートの取り付けかたと取り外しかた

取り付けかた

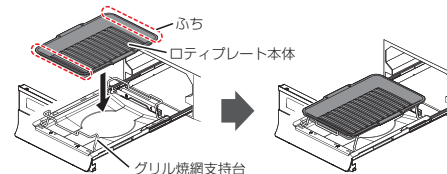
※ロティプレートは、前後同じ形状です。

※イラストはわかりやすくするため、グリルとびらを透過させています。

ロティプレート本体を取り付けるときは、グリル焼網支持台に直接のせてください。
※グリル焼網は、必ず外してください。

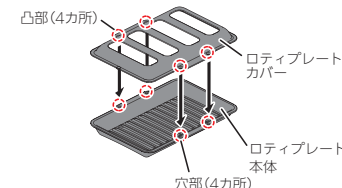
〈ロティプレート本体〉

・ロティプレート本体の前後のふちをグリル焼網支持台にのせてください。



〈ロティプレートカバー〉

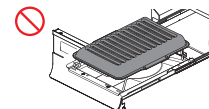
・ロティプレートカバーの凸部(4カ所)を、ロティプレート本体の穴部(4カ所)に差し込んでください。



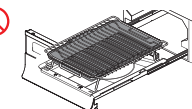
警告

・ロティプレートは正しく取り付ける。

誤った取り付けかたとすると、発火や早切れ、塗装のはがれ、上バーナーの目づまりの原因になります。



裏向きに取り付けない



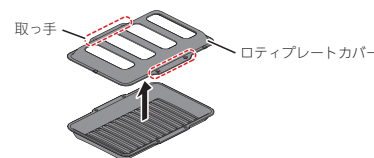
焼網の下に取り付けない

取り外しかた

調理後はロティプレートカバーを取り外して調理物を取り出し、ロティプレート本体は冷めてから取り外してください。

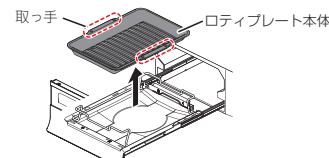
〈ロティプレートカバー〉

・ロティプレートカバーの左右の取っ手に手を添え、ゆっくり上に持ち上げて取り外してください。
※調理後取り外すときは、必ずミトンを使用してください。



〈ロティプレート本体〉

・ロティプレート本体の左右の取っ手に手を添え、ゆっくり上に持ち上げて取り外してください。
※必ず冷めた状態で取り外してください。



ロティプレートの取扱方法

安全上のご注意

グリルの使用方法については、機器に付属の「取扱説明書」をよく読んでください。

※グリル受け皿には水を入れないで使用してください。

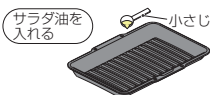


- ・ロティプレートで揚げもの調理をしない。
油が過熱され、発火のおそれがあります。
- ・調理時は焼きすぎに注意する。
火災の原因になります。
- ・続けて使用するときは、その都度ロティプレートにたまった食品くずや脂などを取り除く。また使用後も必ずお手入れする。
たまった脂が燃えて火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- ・調理中に食材をのせるときは、ロティプレートが高温のため、ふれない。
- ・ロティプレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、冷めてから取り出す。また、グリルとびらに手をふれないように気をつける。
やけどの原因になります。
- ・ロティプレートを使用する際は、グリル焼網を必ず取り外し、グリル支持台に直接のせる。
破損の原因になります。
- ・グリル以外では使用しない。
破損の原因になります。
- ・調理終了後、高温状態のロティプレートを水などに入れて急冷しない。
変形の原因になります。
- ・調理終了後などで、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がはたらき、消火場合があります。
- ・ロティプレート用クッキングブック(本紙)に記載のレシピ以外で、冷凍や冷蔵の食材を調理する場合は、あらかじめ食材を常温に戻してから調理する。
調理時間がかかり、生焼けになったり、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動的に消火することがあります。
- ・予熱調理はしない
塗装のはがれ、早切れの原因になります。

○使用前のお願い

- ・脂が少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、ロティプレート本体にサラダ油を塗ってください。
ひと手間かけることで、食材がロティプレート本体にくっつきにくくなります。

① サラダ油を小さじ1～2杯(5cc～10cc)入れる。



② キッチンペーパーなどで薄くのばす。



○使用時のお願い

- ・大きな食材は切り、ロティプレートカバーからはみ出したり、浮かないようにして調理してください。

○使用時のご注意

- ・アルミはくを敷いて使用するときは、ロティプレート本体に密着させ、はみ出さないようにしてください。
- ・火力が強すぎると早切れの原因になります。めやす表(5ページ)を参照し、適切な火力で調理してください。
- ・連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
最初の調理完了から、3～5分以上(時間は機種により異なりますので、機器付属の取扱説明書をご確認ください)待ってから調理してください。
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合(タイマー表示部「02や_5」点滅表示)は、点火/消火ボタンを押して「消火の状態」に戻し、しばらく(3～5分(時間は機種により異なりますので、機器付属の取扱説明書をご確認ください))待ってから再度点火してください。
- ・ロティプレートで脂分の多い食材を調理すると、ロティプレートにたまった脂が高温になるため、煙が多く出る場合があります。煙が気になる場合は、グリル焼網での調理をおすすめします。



フレンチトースト

タイマー： 約6分

材料(1人分)

食パン(6枚切)・・・1枚
 卵・・・・・・・・L1/2個
 (A)牛乳・・・・・・・・50mL
 砂糖・・・・・・・・大さじ1/2
 バター・・・・・・・・5g
 いちご・・・・・・・・適量
 キウイ・・・・・・・・適量
 ぶどう・・・・・・・・適量

作りかた

- ① Aを混ぜ合わせ、食パンを液がなくなるまでひたす。
- ② コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ③ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにバターを溶かし、①を入れてモードキーを押す。
- ④ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑤ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでいちご・キウイ・ぶどうを添える。

ホットケーキ

タイマー： 約4分

材料(3人分)

薄力粉・・・・・・・・150g
 (A)ベーキングパウダー・・・小さじ2
 砂糖・・・・・・・・40g
 卵・・・・・・・・L1個
 牛乳・・・・・・・・130mL
 いちご・・・・・・・・適量
 ミント・・・・・・・・適量
 バター・・・・・・・・適量
 メープルシロップ・・・・・・・・適量



作りかた

- ① ボウルにAをふるい入れ、泡立て器で混ぜる。
- ② 別のボウルに卵を割りほぐし、牛乳を加えて混ぜる。
- ③ ①のボウルに②を加え、泡立て器で粉っぽさがなくなるまで混ぜ、生地を作る。
- ④ コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ⑤ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンに1/3量の生地を、上から中心に丸い形になるように落とす、モードキーを押す。
- ⑥ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑦ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでいちご・ミントを添えて、バター・メープルシロップをかける。

「焼サポート」ガイド

適した調理容器	適した径
アルミフライパン	24~28cm

ご注意していただきたいこと

- ・点火後は、点火/消火ボタンを操作して火力調節しないでください。うまく仕上がらない場合があります。
- ・連続して調理するなどフライパンの温度が高い場合は、焼サポートモードを受け付けられない場合があります。
- ・モードキーを押すとブザー音「ブザー」とタイマー表示「H」でお知らせします。フライパンが冷めてから再度設定してください。
- ・底面の平らなフライパンを使用してください。
- ・適した鍋径のアルミ製フライパン(多層を含む)を使用してください。
- ・表面調理ではふたをせず、裏面調理のときは必ずふたをしてください。調理中にふたの使用法を誤ると、うまく仕上がらない場合があります。
- ・焼サポート開始後、約20秒経過すると設定変更および焼サポートモードの解除ができないため、解除する場合は一度消火してください。
- ・詳しくは、取扱説明書を参照してください。

① 点火する ※点火時の火加減で調理する

- 点火/消火ボタンを奥いっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※点火後は、点火/消火ボタンを操作して火力調節しないでください。火力調節操作をおこなった場合は、一度消火して、再度点火してください。

② 焼サポートを設定する

- 着火後すぐにモードキーを3回押して、焼サポートを設定してください。

③ タイマーを設定し、フライパンを予熱する

- 「+」、「-」キーを押して、調理物加熱時間を設定してください。
- 調理物加熱時間を設定すると、予熱が開始し、フライパンをあたためます。

④ 食材を投入する

- 予熱が終了すると、ブザー音で食材投入のタイミングをお知らせし、表面タイマーが表示され、点滅します。



- 食材を投入し、モードキーを押してください。表面タイマーが開始します。

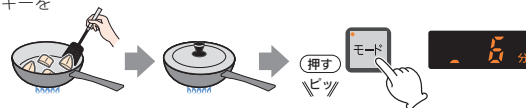


⑤ 食材を裏返す

- 表面タイマーが終了すると、ブザー音で食材を裏返すタイミングをお知らせし、裏面タイマーが表示され、点滅します。



- 食材を裏返し、ふたをして、モードキーを押してください。裏面タイマーが開始します。



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。

⑦ 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。



コ123-01

60012310



ハンバーグ マスタードソース

タイマー： 約12分

材料(4人分)

玉ねぎ・・・・・・・・・・1/2個	生パン粉・・・・・・・・・・20g
サラダ油・・・・・・・・・・適量	(B)牛乳・・・・・・・・・・大さじ2
合いびき肉・・・・・・・・・・300g	卵・・・・・・・・・・1/2個
ナツメグ(粉末)・・・・・・・・・・少々	粒マスタード・・・・・・・・・・大さじ1
(A)塩・・・・・・・・・・小さじ1/2	(C)とんかつソース・・・・・・・・・・大さじ3
こしょう・・・・・・・・・・適量	ケチャップ・・・・・・・・・・大さじ2
	にんじん・・・・・・・・・・適量
	いんげん・・・・・・・・・・適量

作りかた

- ① 玉ねぎはみじん切りにしてサラダ油で炒め、冷ます。
- ② (A)をよく混ぜる。①と(B)を加え、さらに粘りが出るまでよく練り混ぜる。
- ③ ②を4等分にして、厚さ1.5cm程度の小判型にし、中央をくぼませる。
- ④ コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ⑤ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、③を入れてモードキーを押す。
- ⑥ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑦ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みで茹でたにんじん・いんげんを添える。
- ⑧ 鍋に(C)を入れて温め、ハンバーグにかける。

ぶりの塩焼き

タイマー： 約10分

材料(4人分)

ぶり(約80g)・・・・・・・・・・4切
塩・・・・・・・・・・適量
サラダ油・・・・・・・・・・適量
すだち・・・・・・・・・・適量



作りかた

- ① ぶりの両面に塩をふり、常温で約30分おき、ペーパータオルで軽く押さえるように水気をふく。
- ② コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ③ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、①を入れてモードキーを押す。
- ④ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑤ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みですだちを添える。



塩焼きチキン

タイマー： 約16分

材料(4人分)

鶏もも肉(約250g)・・・・・・・・・・2枚	サラダ油・・・・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・・適量	レタス・・・・・・・・・・適量
こしょう・・・・・・・・・・適量	トマト・・・・・・・・・・適量

作りかた

- ① 鶏もも肉を半分に切り、フォークで数か所均等に穴を開け、両面に塩・こしょうをふる。
- ② コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ③ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、①を皮を下にして並べ、モードキーを押す。
- ④ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑤ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでレタス・トマトを添える。



お好み焼き

タイマー： 約12分

材料(2人分)

だし汁・・・・・・・・・・100mL	卵・・・・・・・・・・1/2個
(A)薄力粉・・・・・・・・・・100g	サラダ油・・・・・・・・・・適量
やまいも(すりおろし)・・・・・・・・・・大さじ2	豚バラ肉・・・・・・・・・・80g
塩・・・・・・・・・・少々	お好みソース・・・・・・・・・・適量
	マヨネーズ・・・・・・・・・・適量
(B)キャベツ(粗みじん切り)・・・・・・・・・・200g	青のり・・・・・・・・・・適量
青ネギ(小口切り)・・・・・・・・・・10g	かつおぶし・・・・・・・・・・適量
天かす・・・・・・・・・・20g	

作りかた

- ① (A)をよく混ぜる。
- ② (B)をボウルに盛り、その上に①と卵を割り入れ、スプーンで空気を含ませるようにまんべんなく混ぜる。
- ③ コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ④ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、生地を流し入れ、生地の上に豚バラ肉を並べ、モードキーを押す。
- ⑤ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑥ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでお好みソースとマヨネーズを塗り、青のり、かつおぶしなどをふりかけ。

鮭のムニエル

タイマー： 約12分

材料(4人分)

生鮭(約80g)・・・・・・・・・・4切	サラダ油・・・・・・・・・・大さじ1/2
塩・・・・・・・・・・小さじ1/2	バター・・・・・・・・・・大さじ1/2
こしょう・・・・・・・・・・適量	リーフレタス・・・・・・・・・・適量
小麦粉・・・・・・・・・・適量	ミニトマト・・・・・・・・・・適量

作りかた

- ① 鮭の両面に塩・こしょうをふり、常温で約5分おく。
- ② 余分な水分をペーパーでふき、小麦粉を全体にまぶし、余分な粉を手ではらう。
- ③ コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ④ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油とバターをなじませ、②を入れてモードキーを押す。
- ⑤ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑥ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでリーフレタス・ミニトマトを添える。



ポークソテー

タイマー： 約10分

材料(4人分)

豚ロース肉(約100g)・・・・・・・・・・4枚	小麦粉・・・・・・・・・・適量
塩・・・・・・・・・・適量	サラダ油・・・・・・・・・・適量
こしょう・・・・・・・・・・適量	ペビーリーフ・・・・・・・・・・適量
	ミニトマト・・・・・・・・・・適量

作りかた

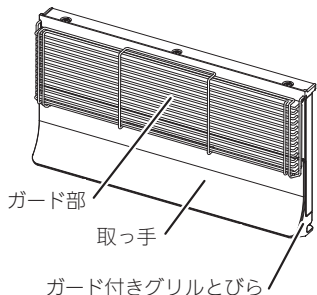
- ① 豚ロース肉をたたき目のばし、油と赤身の間の筋に数本切り目を入れ、手で元の大きさに戻し、塩、こしょうをふり、小麦粉を全体にまぶし、余分な粉を手ではらう。
- ② コンロにフライパンをおいて点火し、焼サポートを設定し、タイマーを設定する。
- ③ 食材投入の報知が鳴れば、フライパンにサラダ油をなじませ、①を入れてモードキーを押す。
- ④ 裏返しの報知が鳴れば、食材を裏返し、ふたをしてモードキーを押す。
- ⑤ 消火すれば、器に盛りつけ、お好みでペビーリーフ・ミニトマトを添える。

ガード付きグリルとびら

取扱説明書

DP0155

DP0156



○この取扱説明書と、ご使用中のコンロの取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。

○コンロの取扱説明書とともに、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。

※機種によりイラストの形状が異なります。
また、現在お使いのグリルとびらとは、表示や注意書きが異なる場合があります。

必ずお守りください(安全上の注意)

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

	警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、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り扱いをすると、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。

■注意、禁止内容の絵表示

	必ず守る		禁 止
--	------	--	-----

警告



必ず守る

- ・グリル使用後および連続使用するときは、使用の都度お手入れする
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



禁止



禁止



必ず守る

- ・使用中や使用直後は、ガード付きグリルとびらに水をかけない
ガード付き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。
- ・使用中や使用直後は、ガード付きグリルとびらの取っ手以外は触らない
やけどの原因になります。
ガード部周辺も熱くなっています。
- ・ガード付きグリルとびらの取り付け、取り外し、お手入れは、機器が十分冷めてから、手袋をして行う
やけどや突起物などでけがをする原因になります。

取り扱い方法

●機器が冷めていることを確認し、手袋をして行ってください。

※ガード付きグリルとびらの取り付け、取り外しは、スライドレールの上に取り付けたすべての部品を取り外してから行ってください。

・無理な取り付け、取り外しにより、強い力を加えると、ガード付きグリルとびらの溝部(左右2カ所)、スライドレールの凸部(左右2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、ガード付き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。

取り付けかた ご使用中のグリルとびらと取り替えてください。

①ガード付き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)を差し込んでください。

②ガード付きグリルとびらの下部を『カチッ』と音がするまで押してください。

溝部(左右2カ所)

凸部(左右2カ所)

スライドレール

止めバネ

カチッ

押す

取り外しかた

①ガード付きグリルとびらの下から手を回し、スライドレールとガード付きグリルとびらを固定している止めバネを指先で押し下げてください。

②片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。

押し下げる

止めバネ

止めバネを下に押し下げると、固定されているガード付きグリルとびらが外れます。

手前に引く

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る。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する。

※必ずスライドレールからガード付きグリルとびらを取り外してください。

取り外さずにお手入れすると、変形や損傷の原因になります。

※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、シミが残る原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

取れにくい汚れのとき

・台所用中性洗剤で丸洗いたあと、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る。

●ガード付きグリルとびらの修理は取り扱っておりません。新しいものをお買い求めください。

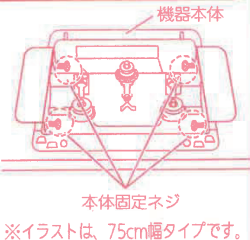
⑦機器本体の固定

- ①機器前面とキャビネット前面とのおさまり具合を確認しながら位置決めをする。
- ②機器本体側面の本体固定ネジ(4本)でワークトップに固定する。

△注意



本体固定ネジを締め込みすぎない
ワークトップを壊したり、コンロ
が変形したり、トッププレートが
浮く原因になります。



⑧トッププレートの取り付け

△注意



バーナーキャップは必ず取り外す
バーナーキャップを取り外さずにトッププレートの取り付けを
行くと、破損の原因になります。

- ①トッププレート後部に貼り付けているトッププレート固定用ネジAを外す。
(ネジAは、③で使用。)
- ②トッププレートを水平に保ちながら機器本体にかぶせる。
バーナーリングとバーナーを合わせながら、点火プラグや立ち消え安全装置にのり上げ、傷つけないよう注意してトッププレートを取り付ける。
トッププレート裏面突起部がトッププレート固定パネに固定されるようトッププレート手前部を押さえる。
- ③①で外したトッププレート固定用ネジAで、トッププレートを機器本体後部に固定する。
《必ず手動ドライバーを使用!》
※電動ドライバーは、ネジが利かなくなります。

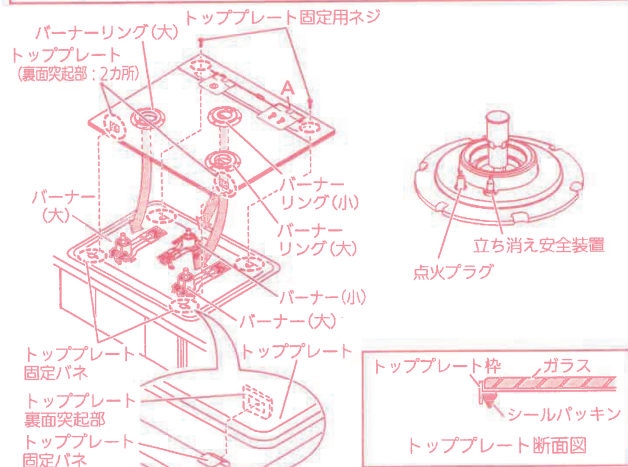
△注意



取り扱うときは、手袋をはめて行う



外装箱からトッププレートを取り出すときなど、取り扱い時はトップ
プレートの開口部に手を入れて持ち運ばない
トッププレートが変形したり、トッププレート裏面の金属部品などで
けがをするおそれがあります。



※イラストはわかりやすくするために、透視図にしています。
※イラストは、60cm幅・3口コンロタイプです。

お願い

- ・トッププレートの取り付けは確実に行い、浮きがないことを確認してください。
- ・トッププレート枠下部周囲に取り付けられているシールパッキンが外れていないか確認してください。
- ・トッププレートの表面に汚れ、キズなどがなければ確認してください。
- ・トッププレート表面に指紋などが付着した場合は、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あと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。

⑨バーナーキャップ、ごとの取り付け

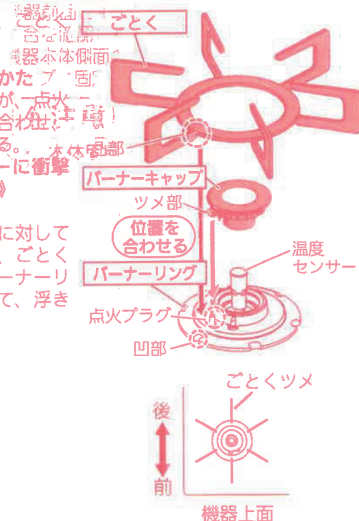
- ・バーナーキャップ取り付け後、**ごとき**を正しく取り付ける。

◎バーナーキャップの取り付けかた

- ・バーナーキャップのツメ部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、**ごとき**の浮きがないように取り付ける。
- 《点火プラグ、温度センサーに衝撃をあたえないようにする。》

◎ごときの取り付けかた

- ・ごときのツメが機器の前後に対して一直線になる方向に合わせ、ごとき裏側の凸部(6カ所)を、バーナーリングの凹部(6カ所)に入れて、浮きがないように取り付ける。



△注意



バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で
使用すると、
・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。



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



⑩グリル内包装材の取り外し

- ・グリルとびらを引き出し、グリル内の梱包材(パット、ポリシートなど)を取り除く。
※グリル内の梱包材は、機器仕様(マルチグリル、焼網グリル)により異なります。詳しくは、取付設置説明書または工事説明書を参照してください。
※チラシが入っている場合は、お客さまにお渡しください。

△注意



グリル内包装材は必ず取り除く
グリル内包装材を取り除かずにお客さまが機器を使用すると、
グリル内包装材が燃えて火災の原因になります。

設置終了後、このチラシを取り除いてください!

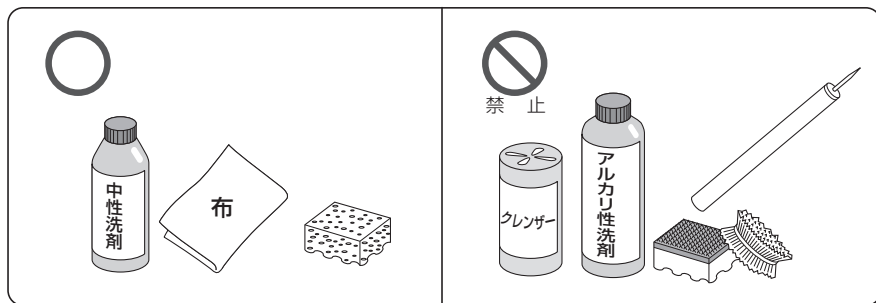
- ・初めてグリルをご使用になる時は、部品についている油を焼ききるため、焼網を取りはずした状態で空焼きをしてください。
(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)
- ※煙や匂いが出てきますが異常ではありません。

グリル受け皿、グリル焼網について

グリル受け皿、グリル焼網は表面処理をしております。
次の点に注意して使用してください。

- ・汚れのたびに必ず中性洗剤で洗って手入れをしてください。
放置しますと汚れが取れにくく、くっつきやすくなったり、
シミや表面処理のはく離の原因になります。

お手入れはスポンジや布製のやわらかいもので軽くふき取ってください。汚れが簡単に落ちない場合は、台所用中性洗剤や水で汚れた部分をしめらせ、しばらくしてからスポンジや布などでふき取ってください。金属たわし・ナイロンタワシ・ミガキ粉・ナイフなどの硬いものは表面を傷つけますので使用しないでください。



- ・美味しく魚を焼くコツは「予熱」です。
焼網を入れて、両面焼きは2分程度予熱してから魚を入れてください。片面焼きは3分程度としてください。
なお、焼網は予熱を長くしすぎると表面処理の効果が短くなりますのでご注意ください。

※焼網は消耗品です。長期間使用しているうちに、魚がくっつきやすくなったり、塗装がはがれることがあります。

グリルは水を入れないで使用してください。