

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

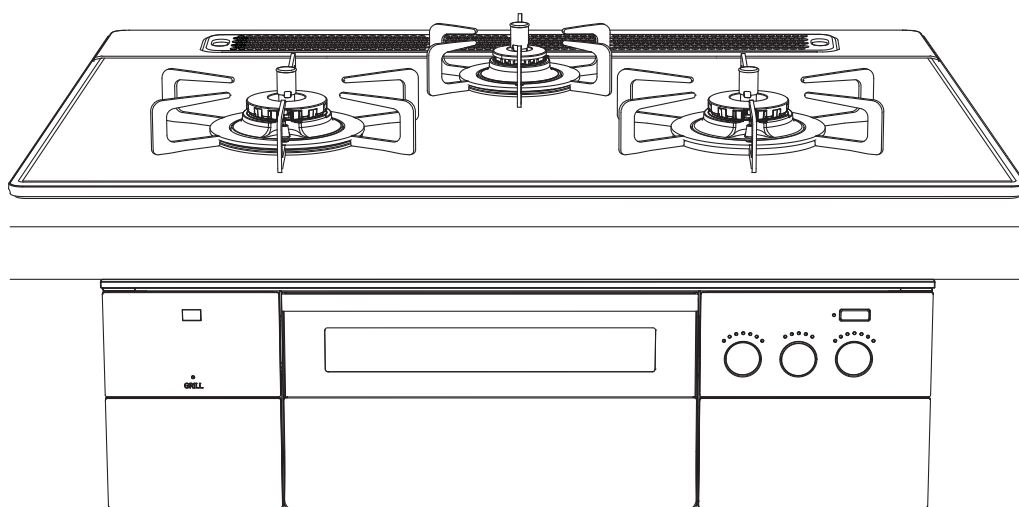
(レンジフード連動機能付)

取扱説明書 保証書付

	60cm幅	75cm幅
商品コード	GBC4WNGN86(STPS) GBC4WNAN17(B)	GBC4WNGN87(STPS) GBC4WNAN18(B)
型式名	C3S14PWA	C3S15PWA

マルチグリル

乾電池仕様



このたびは、東邦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118ページ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、もよりの東邦ガスにお問い合わせください。

料理をする際は、付属のスタートガイドを参照してください

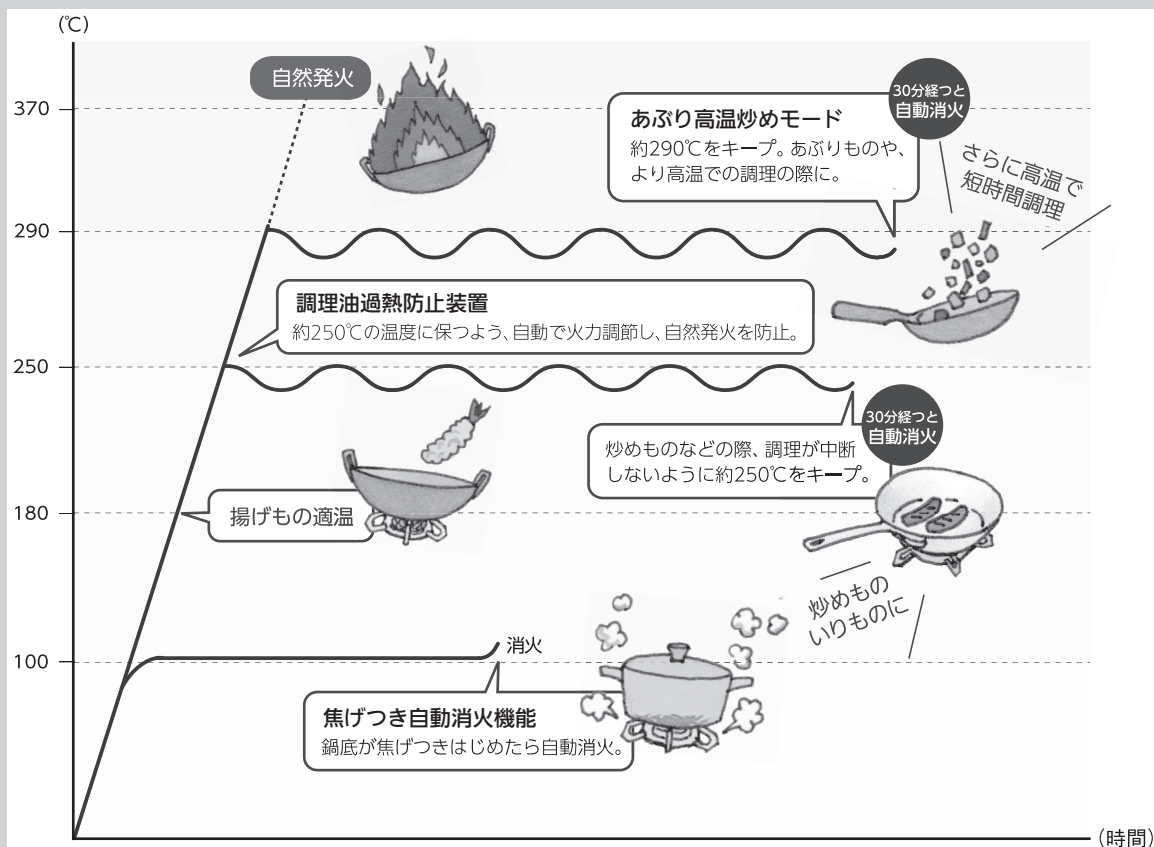
Siセンサーコンロについて

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

◎そで口への引火を未然に防ぎます！
(鍋を置かないと、安全のため点火しません)

鍋なし検知機能

※鍋なし検知機能は左右コンロのみにはたらく機能です。

とくに多いご質問です

- ・電源が入らない
- ・電源ランプが点滅している

乾電池が消耗しているためです。

新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月～1年程度です。



- ・火がつかない

鍋なし検知機能がはたらいているためです。

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



- ・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、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために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。



※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

お知らせ機能	17
安心・安全機能	18
乾電池を交換する	21

毎日の使いかた

コンロを使う準備	23
コンロの使いかた(基本操作)	25
タイマーモード(左右コンロ)	27
温度キープモード(左右コンロ)	29
湯わかしモード(左右コンロ)	31
麺ゆでモード(左右コンロ)	33
焼サポートモード(左右コンロ)	35
煮るオートモード(左右コンロ)	37
炊飯の準備	39
炊飯モード(後コンロ)	41
あぶり高温炒めモード(左右コンロ)	43
マルチグリルで調理	45
マルチグリルを使う準備	47
オートメニュー	49
オートメニュー(ごはん)	55
調理モード	57
調理モード(解凍焼き上げ)	59
調理モード(冷凍食品)	63
調理モード(無水調理)	67
調理モード(低温調理)	69
調理モード(燻製)	71
調理モード(パン発酵焼き上げ)	75
おすすめメニュー	77

マルチグリルアプリを使う準備	79
マルチグリルアプリ	81

便利な使いかた

レンジフード連動機能	83
各種設定の変更(カスタマイズ機能)・・・	84

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れ	87
お手入れ	89
よくあるご質問	103
ブザー報知とお知らせ表示	109
長期間使用しない場合/仕様	113
アフターサービス/廃棄時のお願い	114
別売部品	115
保証書	118

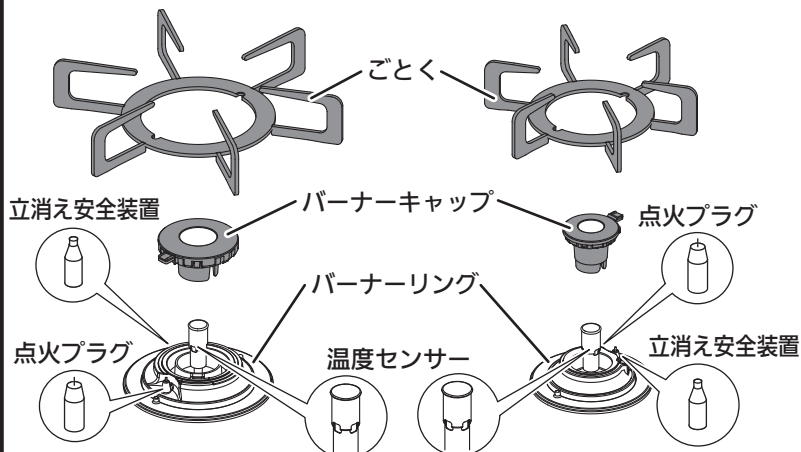
各部のなまえ

- ・イラストは、ガラストッププレート仕様の75cm幅タイプで説明しています。
- ・トッププレートは製品仕様によりデザインが異なります。
- ・各部品の取り付け方法については、「お手入れ」(91～102ページ)を参照してください。

コンロ部

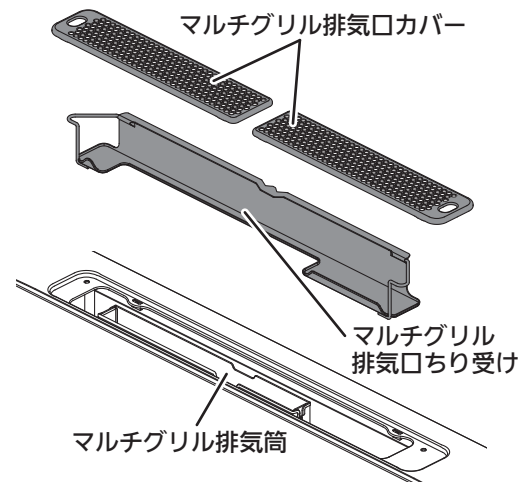
左右コンロ

後コンロ

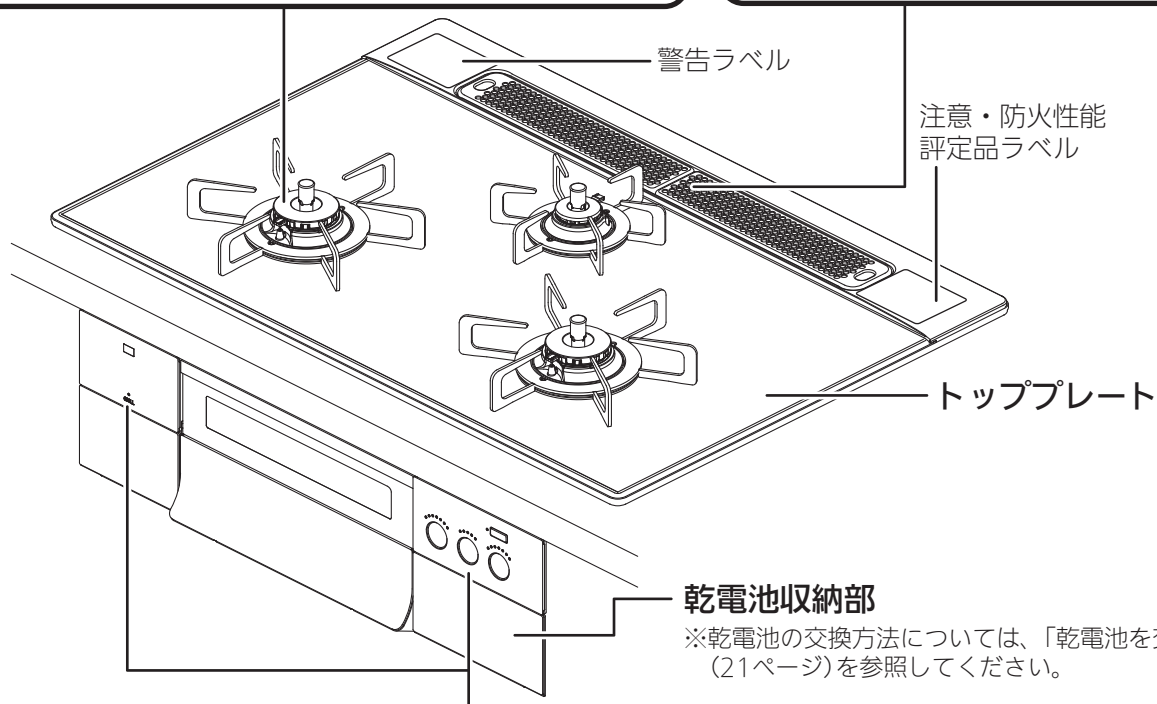


※商品コードの末尾が(STPS)のごとくは、ステンレス仕様になります。
 その他は、ホーロー仕様です。
 ※アルミトッププレート仕様は、ごとくにゴム足がついています。

マルチグリル排気口部



※マルチ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。



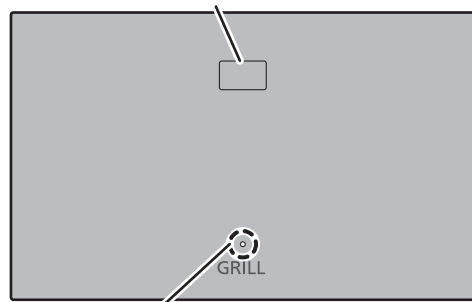
乾電池収納部

※乾電池の交換方法については、「乾電池を交換する」(21ページ)を参照してください。

パネル部

左パネル

赤外線発信部
(レンジフード連動機能用)



マルチグリル用
燃焼ランプ

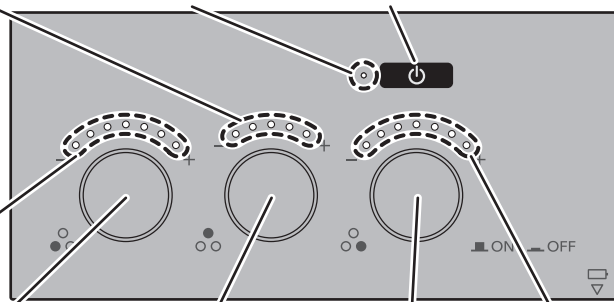
左コンロ用
火力表示ランプ

後コンロ用
火力表示ランプ

左コンロ用
点火/消火ボタン

右パネル

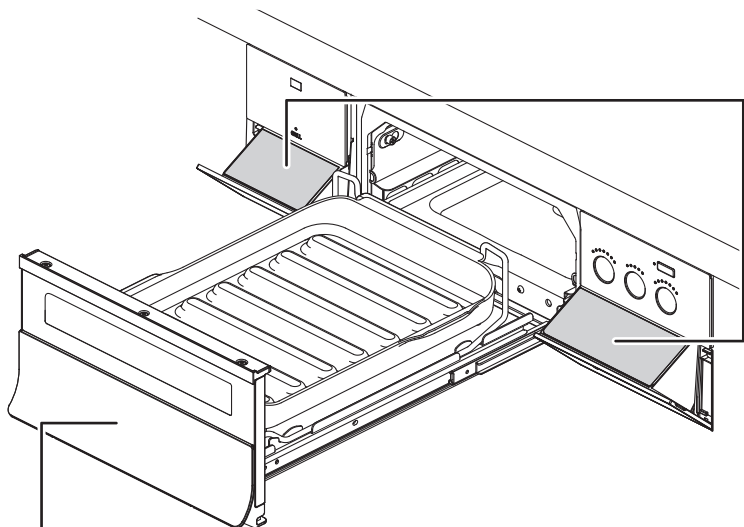
電源ボタン/
赤外線発信部(レンジフード連動機能用)



後コンロ用
点火/消火ボタン

右コンロ用
点火/消火ボタン

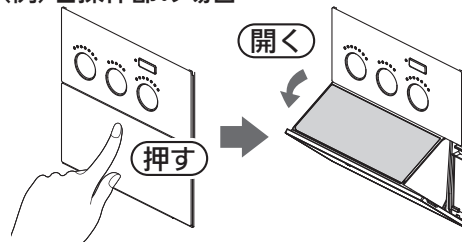
右コンロ用
火力表示ランプ



操作部

操作部の開けかた

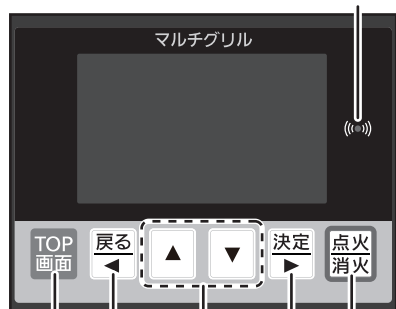
(例) 右操作部の場合



※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

Bluetooth表示部

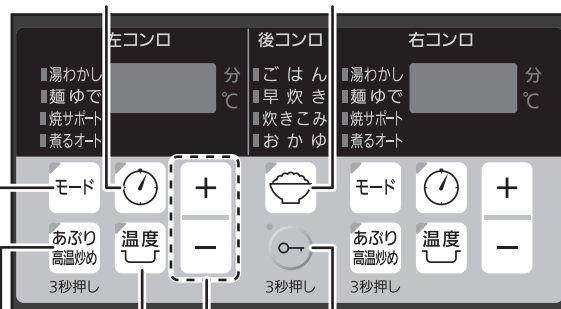


TOP画面キー 戻るキー 選択キー 決定キー 点火/消火キー

右操作部

タイマーキー

炊飯キー



モードキー 温度キー 「+」、「-」キー ロックキー

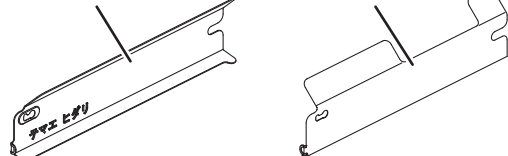
マルチグリル部

サイドカバー(左)

サイドカバー(右)

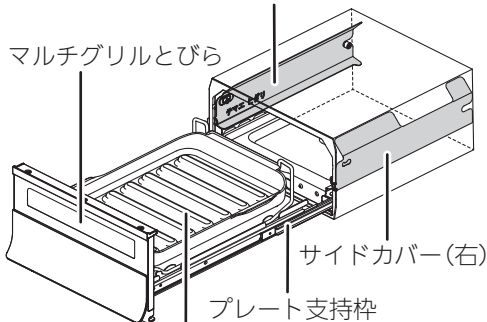
マルチグリルとびら

プレート支持枠



マルチグリル部の部品構成

サイドカバー(左)



波型プレートパンL グラネ

※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。

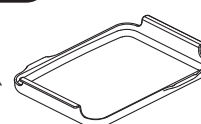
マルチグリル専用容器



プレートパンLは別売部品です

115

プレートパンLのお求めは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。



※『プレートパンL』、『波型プレートパンL グラネ』、『キャセロールL』は以降ページにおいて、『プレートパン』、『波型プレートパン』、『キャセロール』で説明しています。

かんたん操作ガイド

コンロを使う準備 23 マルチグリルを使う準備 47

共通操作

はじめに・・・電源を入れる

1



『ピッ』と音がするまで押す
(約0.3秒)

左右コンロ

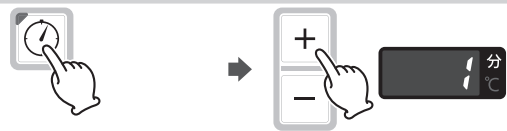
タイマーで
煮る、ゆでる

27

2 点火し、火力調節する



3 タイマー設定する



左右コンロ

揚げる、焼く

29

2 点火し、火力調節する



3 温度を設定する



左右コンロ

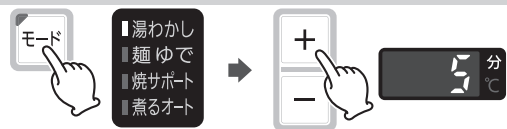
お湯をわかす

31

2 点火し、火力調節する



3 湯わかしを設定する



左右コンロ

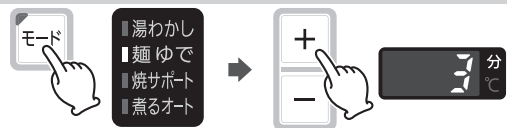
麺をゆでる

33

2 点火し、火力調節する



3 麺ゆでを設定する



左右コンロ

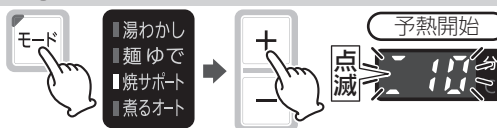
焼サポート

35

2 点火する



3 焼サポートを設定する



4 表面調理を開始する



左右コンロ

煮るオート

37

2 点火する



3 煮るオートを設定する



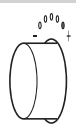
後コンロ

ごはんを炊く

41

(炊飯の準備 39)

2 点火する



3 炊飯を設定する



左右コンロ

あぶる、炒める

43

2 点火し、火力調節する



3 あぶり高温炒めを設定する



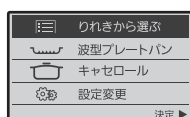
マルチグリル

各メニュー、
モードで
調理する

49~77

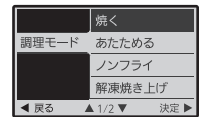
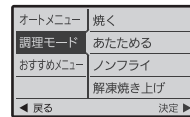
2 容器を設定する

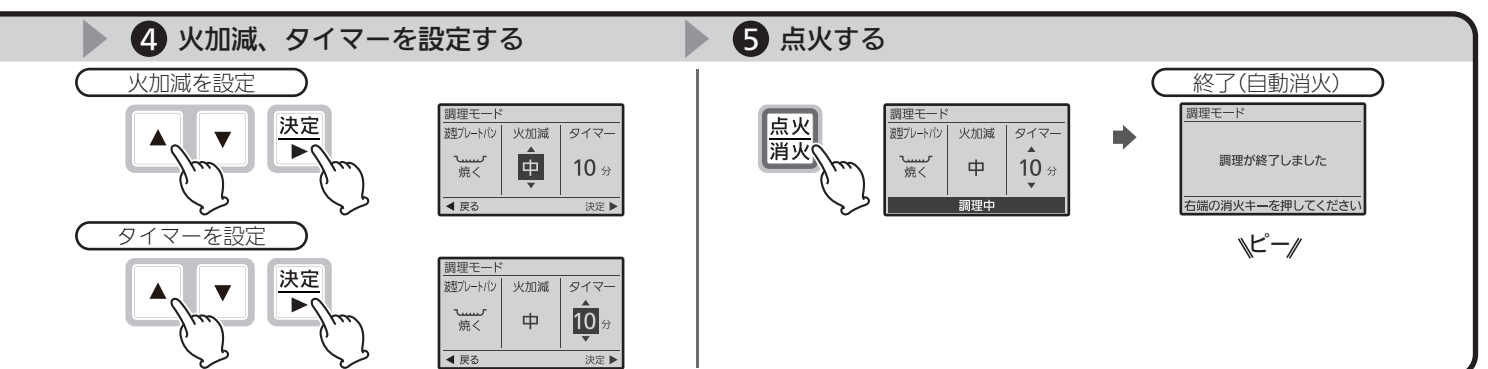
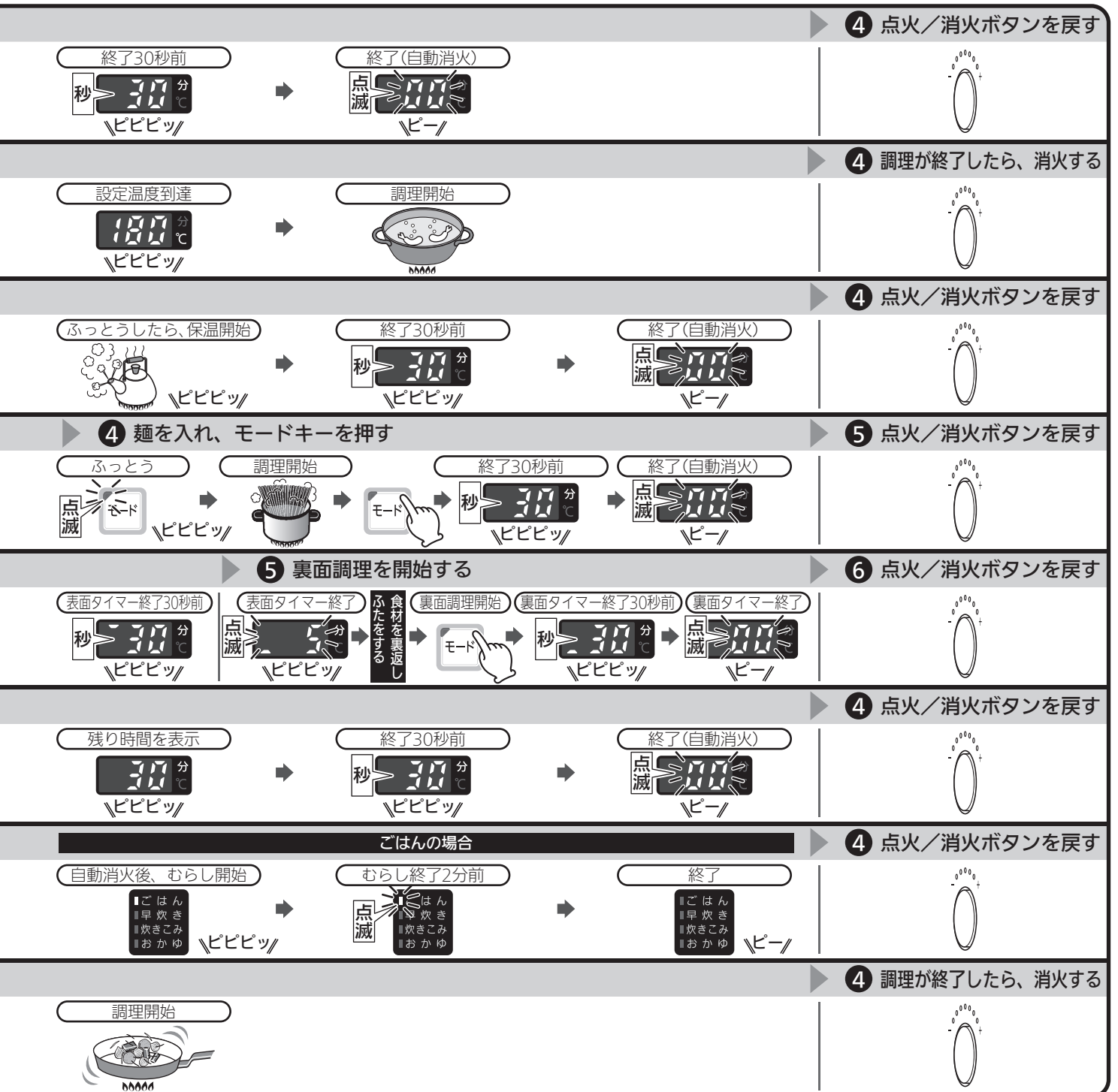
(波型プレートパンを設定した場合)



3 各メニュー、モードを設定する

(調理モードを設定した場合)





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114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

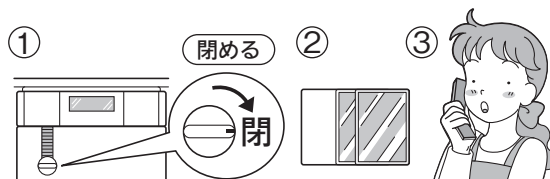
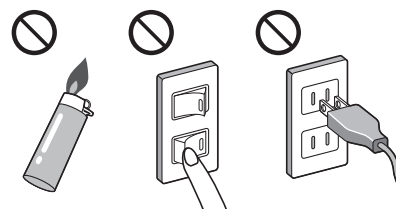
火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



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、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡する。



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』（103～108ページ）、『ブザー報知とお知らせ表示』（109～112ページ）に従い、処置をする。
- ③上記の処置をしても、直らない場合は、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡する。



- ・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。

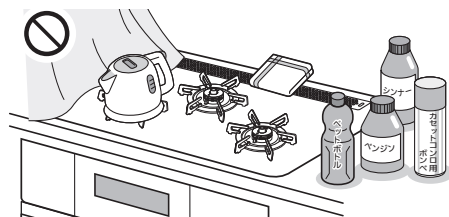


- ・使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認してから点火操作をする
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。
- ・点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

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。



- ・マルチ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。
アルミトッププレートの場合のみ
トッププレートの変形の原因になります。



- ・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。
アルミトッププレートの場合のみ
トッププレートの変形の原因になります。



- ・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。



- ・マルチグリルとびら、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、マルチグリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

必ずお守りください (安全上の注意)

使用中は(続き)

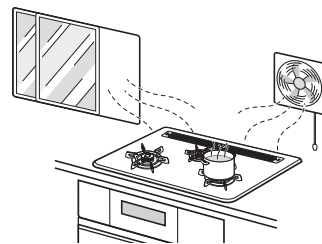


換気する

・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。



禁止

・点火操作時や使用中は、バーナーとマルチグリル排気口付近に顔や手などを近付けない 炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。



接触禁止

・使用中や使用直後は操作部以外には触れない

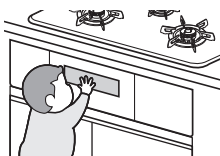
機器本体とその周辺や調理用具の熱で、やけどのおそれがあります。

- ・1カ所だけ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。
- ・マルチグリルのみを使用してもマルチグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートやマルチグリルとびらのガラスが熱くなります。
- ・ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやマルチグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートやマルチグリル排気口カバーが熱くなります。



必ず守る

・つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がマルチグリルとびらで 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。



注意

警告



禁止

・マルチグリル排気口にふきんや異物を入れない

火災の原因になります。また、思わぬ事故や故障の原因になります。

※ふきんや異物が入った場合は、東邦ガス修理受付ダイヤル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。(24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。

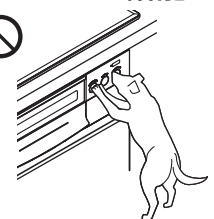


必ず守る

・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ロック機能を を設定する、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、ロック機能を設定してください。(24ページ)

または、ガス栓を閉めてください。



注意

電波について



必ず守る

・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。



注意

使用中は

- 警告**
 必ず守る

・コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する
 衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。
 また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。
- 注意**
 必ず守る

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

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

揚げものの調理の際は

- 警告**
 必ず守る

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

・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。

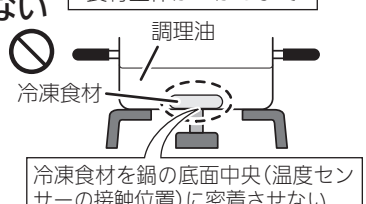
・揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油(必ず200mL以上)を入れて行う
 調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
 とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。
- 禁止**

・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。


- 禁止**

・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、にぎった調理油、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。
- 禁止**

・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。
- 注意**
 必ず守る

・調理油過熱防止装置がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
 やけどやけがの原因になります。
- 

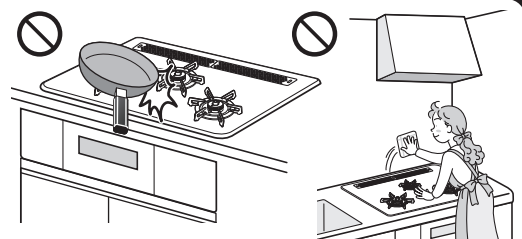
- 警告**
 禁止

・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。

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。



必ずお守りください (安全上の注意)

コンロ編

トップレートについて(続き)

⚠ 注意



禁止



必ず守る

- トップレートに施されたテフロン加工は、衝撃や高温に弱いので、硬いものでぶつけたり、鉄板・土鍋などで異常過熱しない(アルミトップレート仕様)キズ、はく離の原因となります。また、ごとくを取り付けている場所に、ごとくの跡が付くことがあります。
- アルミトップレート仕様の場合
 - ごとくには、特殊ゴムを使用したゴム足を付けており、直接炎を当てないでください。炎に当てると、白く粉状に変形します。
 - 使用していると、特殊ゴムが硬化や変色が起こりますが、異常ではありません。
 - ゴム足が取れた状態で使用すると、ごとくのガタツキやトップレートのキズの原因になりますので、ゴムをはめて使用してください。

温度センサーは

⚠ 警告



禁止

- 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、火災の原因になります。

⚠ 注意



禁止



必ず守る

- 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。
- 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。



鍋などについて

⚠ 警告

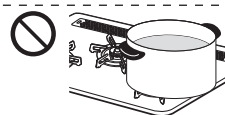
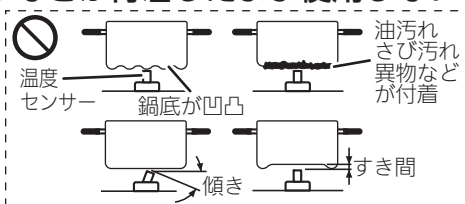


禁止



必ず守る

- 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、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。



⚠ 注意



禁止

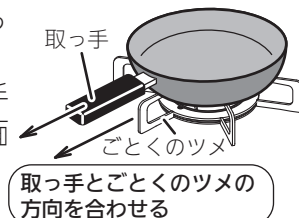


禁止



必ず守る

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



コンロ編

鍋などについて(続き)

注意



禁止



禁止



必ず守る

- ・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。
- ・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。
- ・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。

マルチグリル編

マルチグリルについて

警告



禁止



必ず守る

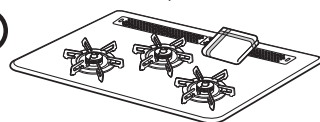


禁止



禁止

- ・マルチグリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない
マルチグリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。
- ・マルチグリル使用前はマルチグリル庫内を点検する
マルチグリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。
また、マルチグリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。
- ・脂が出る料理には、波型プレートパンの上にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。
※鶏肉や脂ののったさんまなどは、脂が多く出ます。
また、マルチグリルバーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。
- ・マルチグリル専用容器にグリル石やグリルシートなどを入れない
たまった脂が過熱されたり、グリルシートに着火し、火災の原因になります。



禁止



禁止



禁止

- ・マルチグリルとびらガラスに衝撃を加えたり(マルチグリルとびらの落下も含む)キズをつけたりしない
使用中や使用直後に水をかけない
マルチグリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。
- ・マルチグリル使用中や使用直後は、マルチグリルとびら取っ手以外は触らない
やけどの原因になります。
- ・波型プレートパンに水などを入れて使用しない
マルチグリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。
また、水などが高温になり、こぼすとやけどの原因になります。
※水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。
- ・マルチグリルで揚げもの調理をしない
油が過熱され、発火のおそれがあります。
- ・プレート支持枠、マルチグリル専用容器を必ず使用する
機器の故障や調理物が異常に過熱され、発火のおそれがあります。
- ・マルチグリルを使用するときは、マルチグリル排気口に手や顔などを近付けない
高温の排気が出て、やけどの原因になります。
- ・鍋の取っ手などがマルチグリル排気口にかからないようにする
高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。
- ・マルチグリルとびらを開けたままマルチグリルを使用しない
ワークトップ(キッチンの天板)を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。
- ・マルチグリル専用容器は、正しいメニュー／モードで使用する
変色、変形の原因や、機器の故障の原因になります。

注意



禁止



必ず守る



禁止



必ず守る



禁止



必ず守る

必ずお守りください (安全上の注意)

マルチグリル編

マルチグリル使用中は



禁止

・調理物を焼きすぎない

調理物に火がつき、マルチグリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。
マルチグリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ① 点火／消火キーを押し、マルチグリルを消火する。
- ② 調理物の炎が消え、マルチグリル庫内が冷めるまでマルチグリルとびらを開けない。
- ③ 消火後、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに点検を依頼する。

注意



必ず守る



必ず守る



必ず守る

・エアコン、扇風機などの風がマルチグリル排気口にあたらないように配慮して使用する風があたると温度センサーが温度を正しく検知できず、調理物が焼け足りなかったり、焼きムラができます。

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

・鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にマルチグリル排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

お願い



必ず守る



必ず守る

・調理中にマルチグリルとびらを開けるときは、必ず一旦消火する

プレート検知機能(20ページ)がはたらき、約30秒経過すると自動消火します。

・とびらの開閉はゆっくり行う

調理物の水分、油分、低温調理の水がこぼれ、やけどや機器の故障の原因になります。

マルチグリル使用後は

警告



必ず守る

・マルチグリル使用後および連続使用するときは、マルチグリル専用容器やサイドカバーにたまった脂、食品くずは、使用の都度取り除く

たまった脂、食品くずに火がついて火災のおそれがあります。



禁止

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

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



必ず守る

・波型プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ

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



必ず守る

・キャセロールを持ち運んだり、ふたを外したりするときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。

ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)



必ず守る

・マルチグリル過熱防止センサーがはたらいたときは、マルチグリルとびらガラスやマルチグリル専用容器などの温度が相当高くなっているため注意する

やけどやけがの原因になります。

お願い



必ず守る

・高温のマルチグリル専用容器をワークトップ(キッチンの天板)やテーブルに置く際は、鍋しきなどを使用する

ワークトップやテーブルが、変形や変色する原因になります。

マルチグリル編

マルチグリル専用容器について

注意



禁止



必ず守る



必ず守る

- ・波型プレートパンはマルチグリル以外では使用しない
機器の故障の原因や、温度センサーが正常にはたらかず、発火のおそれがあります。
- ・キャセロールは必ず正しくふたをセットして調理する
プレート検知機能(20ページ)がはたらき、点火しません。また、やけどや機器の故障の原因になります。
- ・マルチグリル専用容器は、使用中および使用直後は高温になるため、取り扱いに注意する
持ち手、ふたなどが高温になっており、やけどの原因になります。

お願い



禁止



禁止

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

別売部品編

油はねガード(別売部品)について

注意



必ず守る



禁止



禁止

- ・油はねガードは、マルチ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付属のホルダーを使用する。また、油はねガード、マルチグリルとびらや波型プレートパン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。
- ・油はねガードは波型プレートパン以外に使用しない
破損の原因になります。
- ・調理終了後、高温状態の油はねガード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。

※詳しくは、別売部品の油はねガード取扱説明書を参照してください。

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

必ずお守りください（安全上の注意）

お願い

機器の使用について

- ・使用中も、ときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- ・ガス栓を閉めて火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- ・機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどや過熱による変形などの原因になります。
- ・トップレートの上で、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。
ガラストップレートの場合、トップレートが割れたり、キズの原因になります。
アルミトップレートの場合、トップレートがへこんだり、変形、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、マルチグリルとびらをゆっくり開閉してください。
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- ・トップレートには、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、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。
貼り替える場合はトッ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。
（ホーロー仕様のごとくの場合）
長時間使用したあとに、鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
ごとくがくっついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。
くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- ・煮こぼれしたときは、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

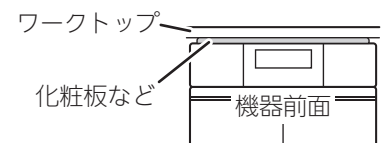
- ・機器の設置、移動、取り外しの際は、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに依頼する
ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。
- ・絶対に改造、分解は行わない
改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。
また、火災の原因になります。

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。



警告

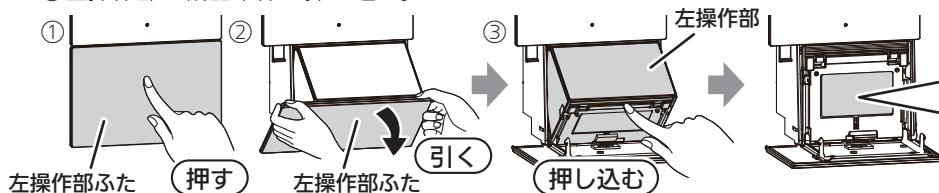


必ず守る

- ・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、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

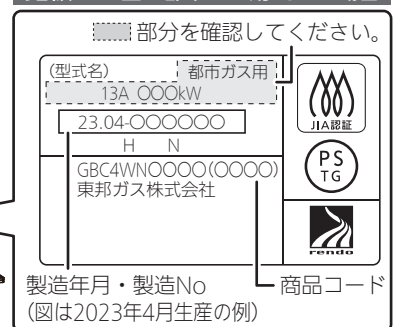
銘板の確認方法

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



※銘板を確認後は、左操作部ふたを押し込み、浮きがないこと、スムーズに開閉できることを確認してください。(22ページ)

銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合



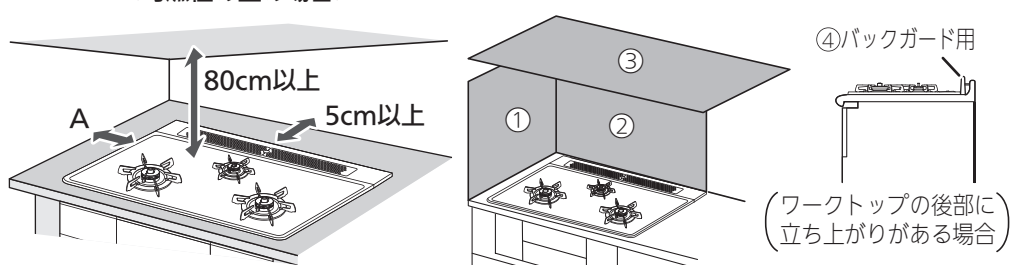
警告



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、取付設置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、東邦ガス修理受付ダイヤル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



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。

防熱板

- ① DP0128
...側壁用
- ② LP0130
...後壁用(※1)
LP0131
...後壁用(※2)
- ③ LP0107
...天井用
- ④ DP0101
...バックガード用(※1)
DP0104
...バックガード用(※2)

※1: トッププレート60cm幅タイプ用
※2: トッププレート75cm幅タイプ用

お知らせ機能

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) (マルチグリル)

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)(85ページ)を参照してください。

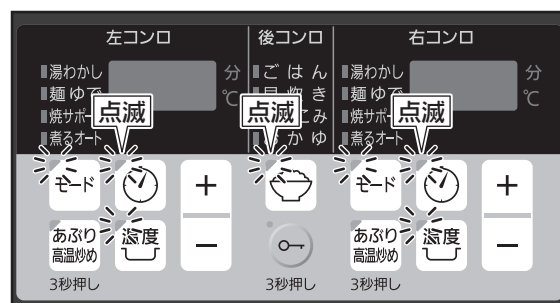
※乾電池が消耗すると音量が小さくなります。早めに乾電池を交換してください。(21ページ)

電源を入れた際や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) (後コンロ)

電源を入れた際や点火操作をすると、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、解除することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85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)(85ページ)を参照してください。

マルチグリル調理中に自動で再点火する際に、ブザー音でお知らせ

マルチグリル再点火お知らせ機能 (マルチグリル)

マルチグリル調理中に自動で再点火する際に、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。

・マルチグリル再点火お知らせ機能のブザー音は、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)(85ページ)を参照してください。

調理終了後にマルチグリルとびらを開けないと、ブザー音でお知らせ

マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能 (マルチグリル)

マルチグリル調理終了後にマルチグリルとびらを開けていない状態が約30秒続くと、調理物の取り出し忘れと判断して、ブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。

・マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能のブザー音は、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)(85ページ)を参照してください。

安心・安全機能

過熱を未然に防止

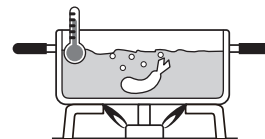
調理油過熱防止装置 ☐ 左右コンロ ☐ 後コンロ

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。

*あぶり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。

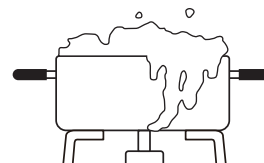


火力調節
します

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 ☐ マルチグリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを
止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 ☐ 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)(85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。

火を
消します

マルチグリル消し忘れ消火機能 ☐ マルチグリル

点火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。

※マルチ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。

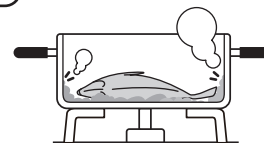
火を
消します

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 ☐ マルチグリル

煮もの調理などで鍋底が焦げつきはじめたら、自動で火を消します。

- ・鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
- ・弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。
- ・あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



火を
消します

地震のときにも自動消火

感震停止機能 ☐ 左右コンロ ☐ 後コンロ ☐ マルチグリル

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、コンロ・マルチグリルとも自動で火を消します。

・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)(85ページ)を参照してください。

火を
消します

電源を消し忘れても自動で電源オフ

電源オートパワーオフ機能 ☐ 左右コンロ ☐ 後コンロ ☐ マルチグリル

調理終了後、電源を切り忘れても、約3分後に自動で電源を切ります。

・電源オートパワーオフ機能の時間は変更することができます。

各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。

電源を
切ります

安心・安全機能

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) (マルチグリル)

小さなお子さまのいたずらや誤って操作された場合でも、作動しないようにロックすることができます。ロックキーを3秒以上長押しすると、電源ボタン以外の操作キーがすべてロックされます。電源ボタンを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。(24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)

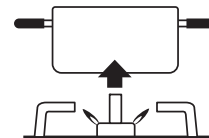
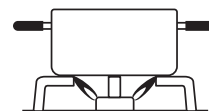
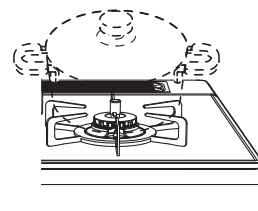
左右コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。

そで口への引火を未然に防止

鍋なし検知機能 (左右コンロ)

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

- 調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。弱火の状態が約1分続くと、自動で火を消します。また、調理中に鍋やフライパンを戻す(置く)と、自動で元の火力になります。※火力が13段階中の4以下の場合は鍋を持ち上げても火力は変わりません。
- あぶり高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。



火力が弱まります
『ピピピッ』

点火
しません

弱火に
します

⚠️ 注意



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

必ず守る

温度センサーの異常を自動でチェック

センサーチェック機能 (左右コンロ)

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

解除するには・・・

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

※上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。
お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

点火
しません

マルチグリル庫内が過熱すると自動消火

マルチグリル過熱防止センサー (マルチグリル)

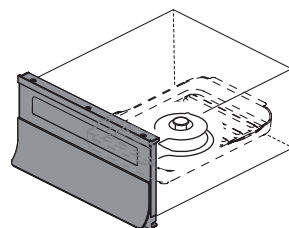
魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、マルチグリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火力を弱めたり、火を消します。

火を
消します

誤った使用やワークトップ(キッチンの天板)が焦げることを未然に防止

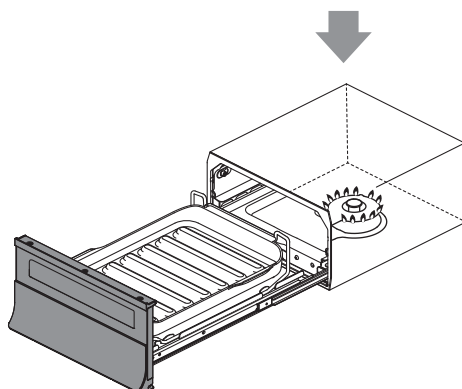
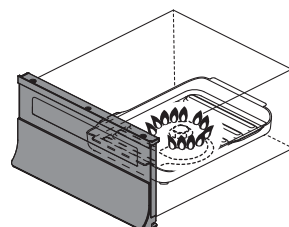
プレート検知機能 (マルチグリル)

- マルチグリルのプレート検知センサーには、マルチグリル専用容器の有無、キャセロールふたの有無、調理途中のマルチグリルとびらの開閉状態を判断する検知機能を搭載しています。
波型プレートパン、プレートパン、ふたをしたキャセロールを置き、マルチグリルとびらを閉めないで点火しません。



点火
しません

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



弱火に
します

プレート検知センサーの異常を自動でチェック

プレート検知センサーチェック機能 (マルチグリル)

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

点火
しません

解除するには・・・

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

※上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。
お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

乾電池を交換する

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

⚠ 注意



乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない

乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、目などに入ると大変危険です。

禁止

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(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月～1年程度です。
(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源ランプが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
- 単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池ス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。

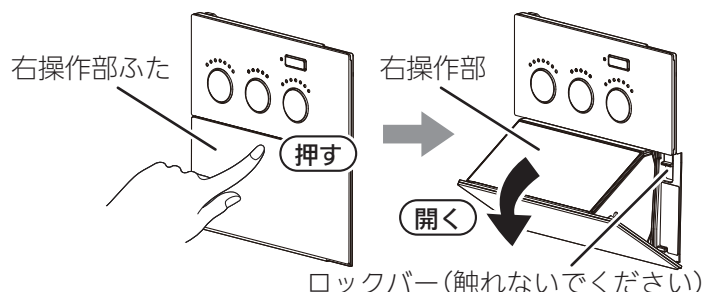
① 機器が冷めていることを確認する

② 右操作部を開ける

- 右操作部ふたを押し、右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。

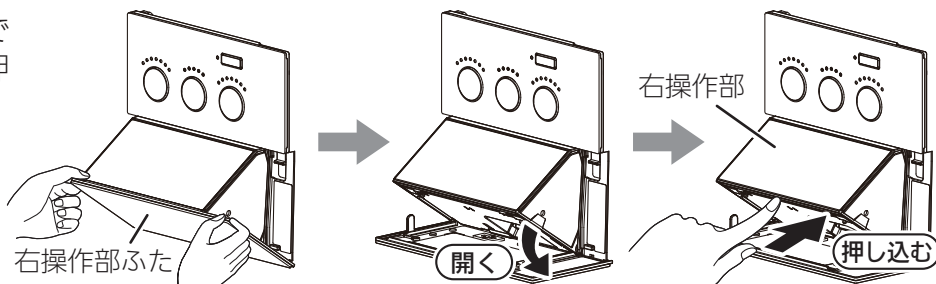
ロックバーを上げると、パネルふたが外れます。パネルふたが機器本体から外れた場合は、お手入れ(100ページ)の「パネルふたが機器本体から外れた場合」を参照してください。



③ 右操作部ふたを外し、右操作部を押し込む

- 右操作部ふたの両端上部を両手で矢印の方向に開け、右操作部を押し込んでください。

※右操作部ふたは、約90°まで開きます。それ以上は無理に開けないでください。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。右操作部ふたが、破損する原因になります。



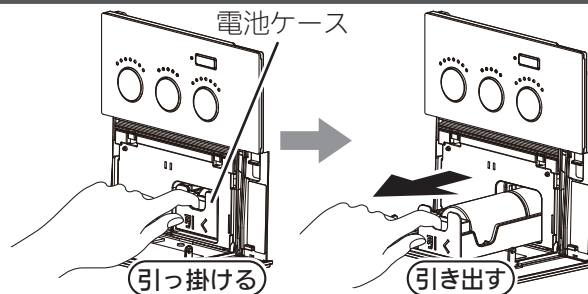
④ 電池ケースを引き出す

- 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。

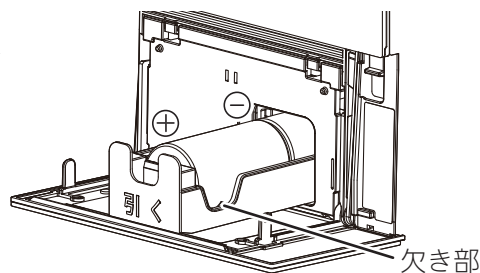


5 乾電池を交換する

- 新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)の⊕⊖を確かめ、古い乾電池と交換してください。
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。

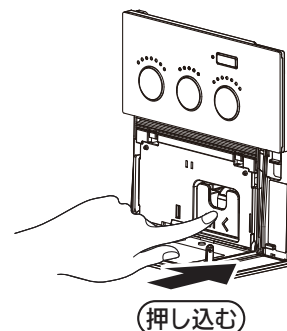
乾電池の取り出しかた



6 電池ケースを押し込む

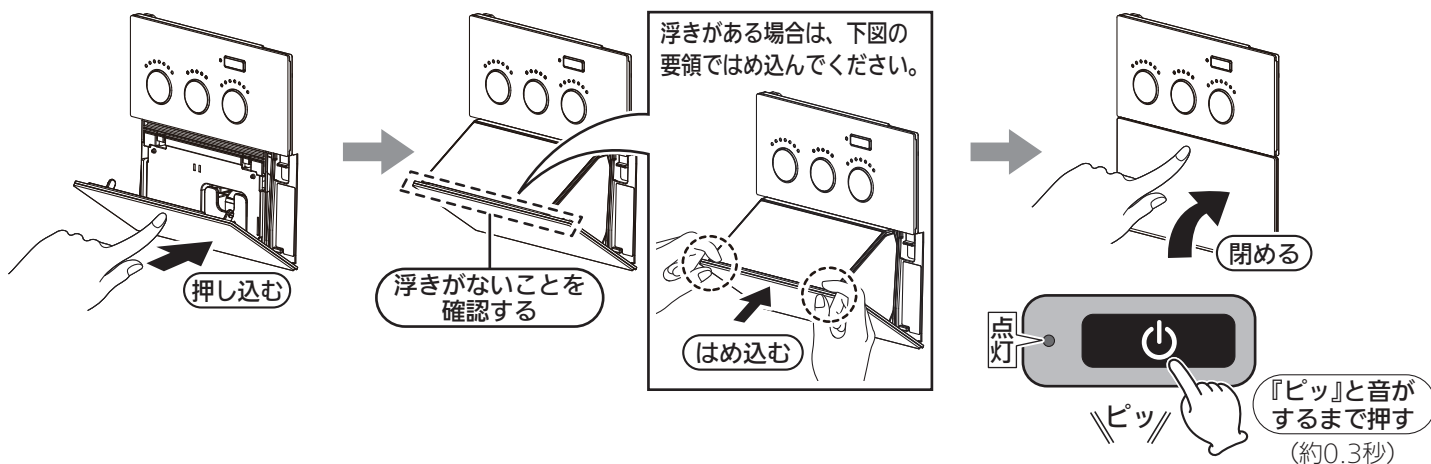
- 電池ケースをしっかり奥まで押し込んでください。

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



7 右操作部ふたを閉める

- 右操作部ふたを元通りに閉めて、電源ボタンを押して機器の電源が入るか確認してください。



操作部ふたが機器本体から外れた場合

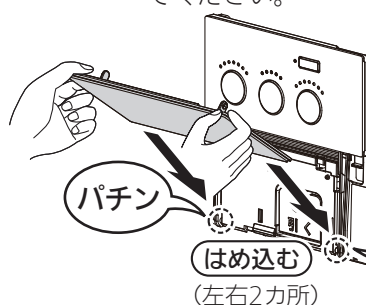
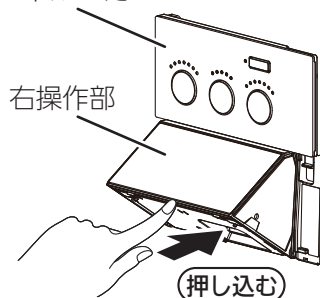
※下図は右操作部ふたで説明しています。左操作部ふたも同じ要領で取り付けてください。

※パネルふたが機器本体から外れた場合は、お手入れ(100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。

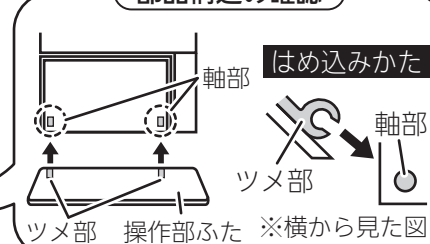
- ① 操作部を本体に押し込んでください。
- ② 操作部のふたのツメ部(左右2カ所)を本体軸部(両端部)に『パチン』と音がするまではめ込んでください。

パネルふた

右操作部



部品構造の確認



- ③ 以降の手順は上記の「⑦右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40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 (揚げものの時の 油の量： 200mL以上)	便 利 機 能				
				温度キープ モード ☞ 29 (揚げものの時の 油の量： 500～ 1000mL)	湯わかし モード ☞ 31 (水の量： 500～ 2000mL)	麺ゆで モード ☞ 33 (水の量： 500～ 3000mL)	焼サポート モード ☞ 35	煮るオート モード ☞ 37 (水の量： 2000～ 4000mL)
フライパン	アルミ製	×	○	○※3	×	×	○	×
	鉄製	×	○	○※1※3	×	×	×	×
鍋	アルミ製	○	○	○	○	○※4	×	○
	ホーロー製	○	○	○	○	○※4	×	×
	ステンレス製 (厚手) (鍋底厚み 2.5mm以上)	○	○	○	○	○※4	×	×
	ステンレス製 (薄手) (鍋底厚み 2.5mm未満)	○※1	×	×	○	○※4	×	×
	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	○	×	○	○※4	×	×
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。

左右コンロはあぶり高温炒めモード(43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。

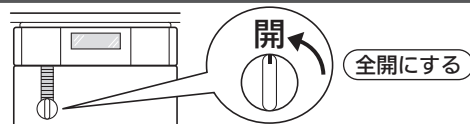
※4：深めのものを使用してください。

中華鍋を使うときのお願い

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

① ガス栓を全開にする

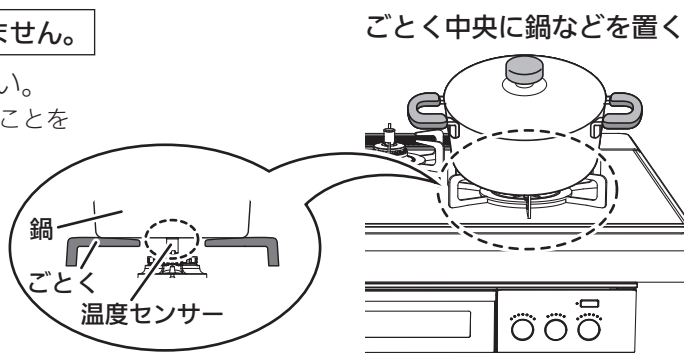
- ガス栓を『開』の状態にしてください。



② 鍋などを置く

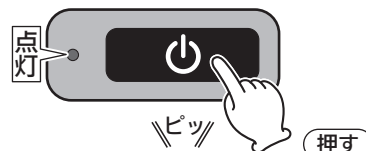
鍋などをごとくに置いていないと点火しません。

- ごとくの中央に鍋などを置いてください。
※点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。



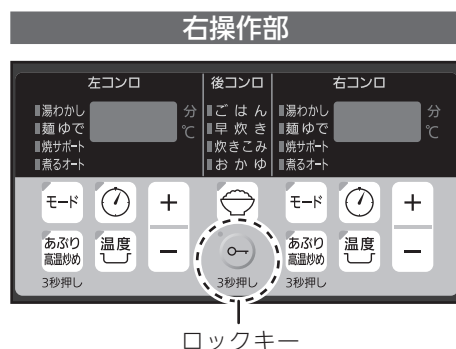
③ 電源を入れる

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



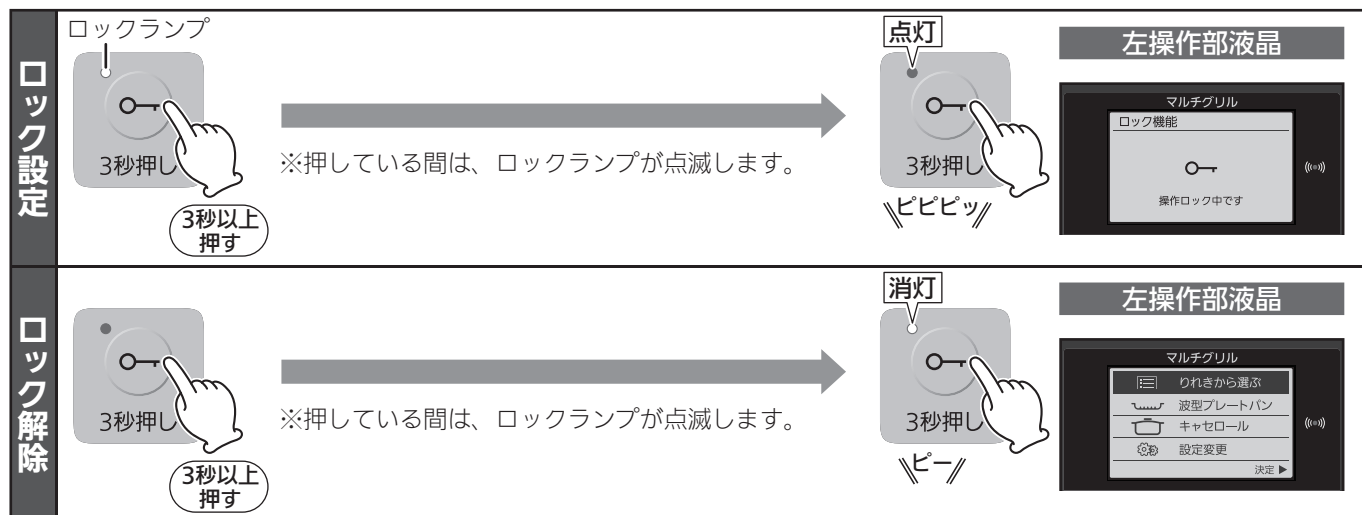
ロック機能について

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



ロックを設定／解除する

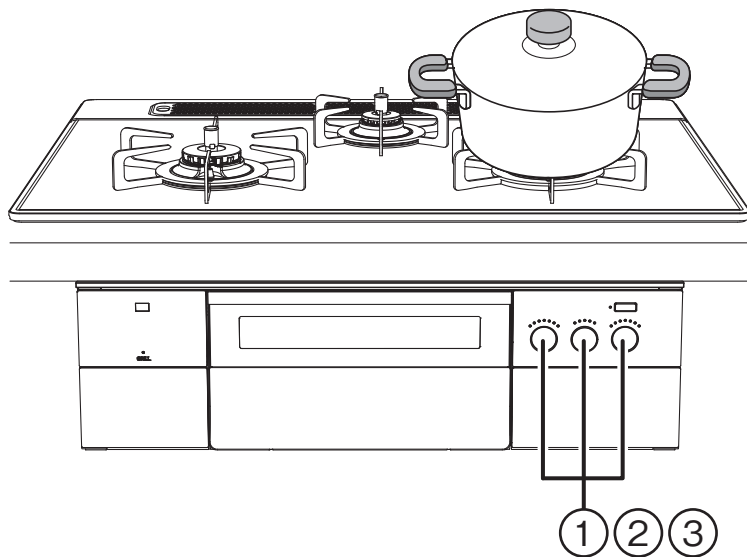
- 電源を入れ、機器を使用していない状態で、ロックキーを**3秒以上**押してください。
※ロックキーを押して設定すると、左操作部液晶にロック設定画面が表示されます。
※ロック状態で電源を切っても(電源オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。



コンロの使いかた（基本操作）

準備する 『コンロを使う準備』(23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、あぶり高温炒めモードで調理する。(43ページ)
※あぶり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。(29ページ)
※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

1分程度予熱



ご注意ください

- ・鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。
トッププレートにキズがつくおそれがあります。

お願い

- ・みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。(とくに、だし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)
※突沸現象については、15ページを参照してください。

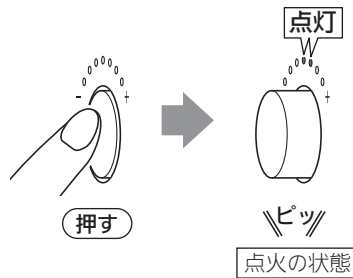
お知らせ

- ・約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。(18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)(85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。(17ページ)

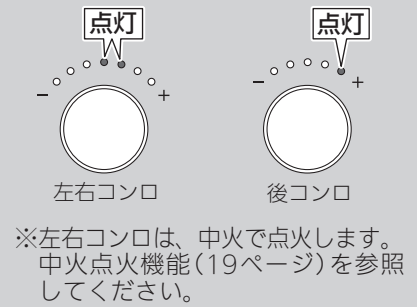
① 点火する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。

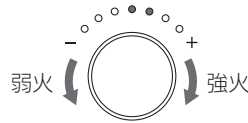


火力表示ランプ



② 火力調節する

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



火力表示ランプ

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

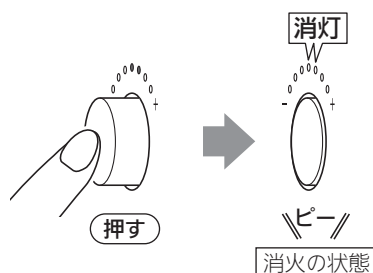
火力	火力表示ランプの状態
強	13
	12
	11
	10
	9
中	8
	7
	6
	5
	4
	3
	2
弱	1

※点火／消火ボタンを回すたびに、火力表示ランプが点灯し、表示されます。

③ 消火する

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

※必ず火が消えたことを確認してください。

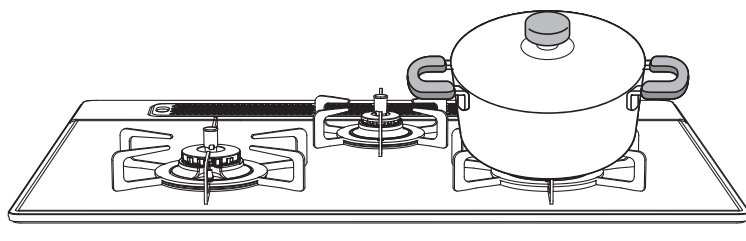


タイマーモード (左右コンロ)

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消すモードです。

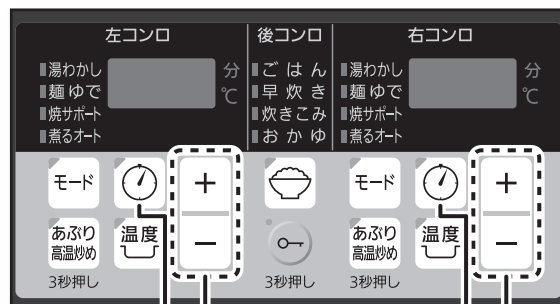
準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央に鍋などを置く



① ④

右操作部



②

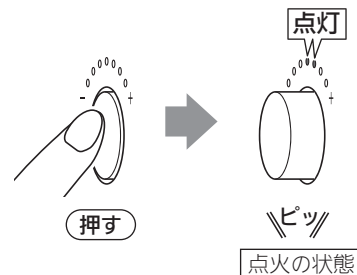
お知らせ

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

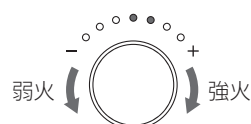
① 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回し、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。（点火する前にも設定できます。）



- 「+」、「-」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。

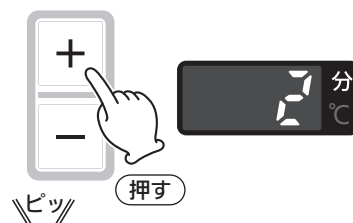
（押し続けると、10分刻みで変わります。）

※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。

※あぶり高温炒めモード使用時は最長60分です。

※設定を取り消すときは、タイマーキーを押してください。

※設定を取り消しても消火しません。



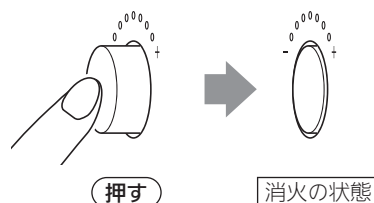
③ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



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）

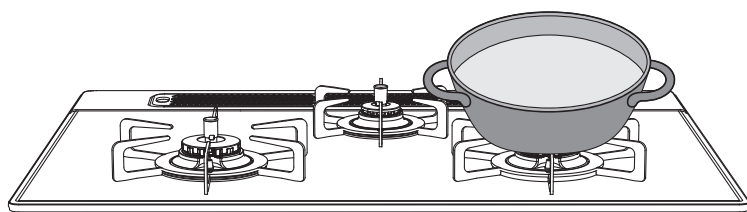
自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

準備する 『コンロを使う準備』（23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	—

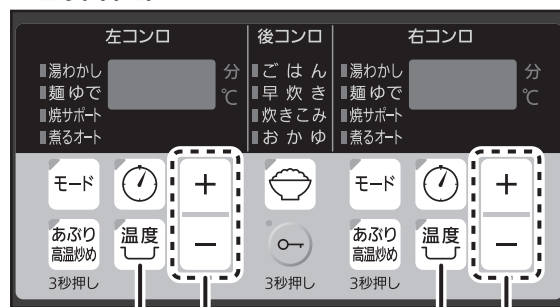
※1：焦げつきがぎつくなります。

ごとく中央に鍋などを置く



① ④

右操作部



②

ポイント

- 複数の揚げものをするときには、温度設定の低いものから調理しましょう。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には、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。 |
|---|--|--|

ご注意ください

- 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。
- 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。

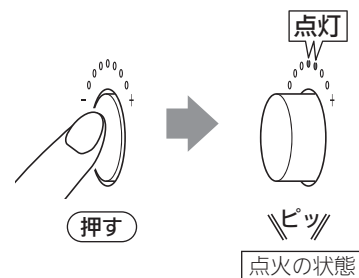
お知らせ

- 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。（17ページ）

① 点火し、火力調節する

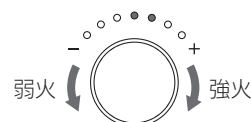
- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



- 点火／消火ボタンを右にゆっくりと回し、中火以上で鍋の径に応じて、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きません。

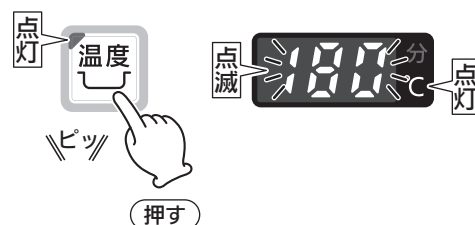


② 温度を設定する

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

※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。

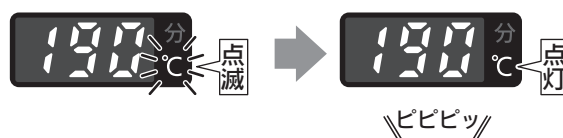
※設定を取り消すときは、再度、温度キーを押してください。

※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。

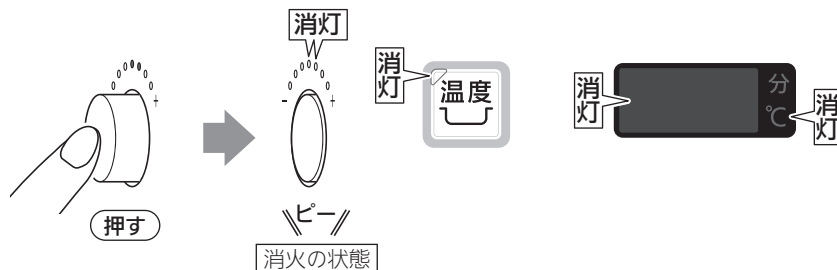
※自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

		設定温度のめやす									
		130℃	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃	210℃	220℃
揚げもの											
焼きもの											

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。



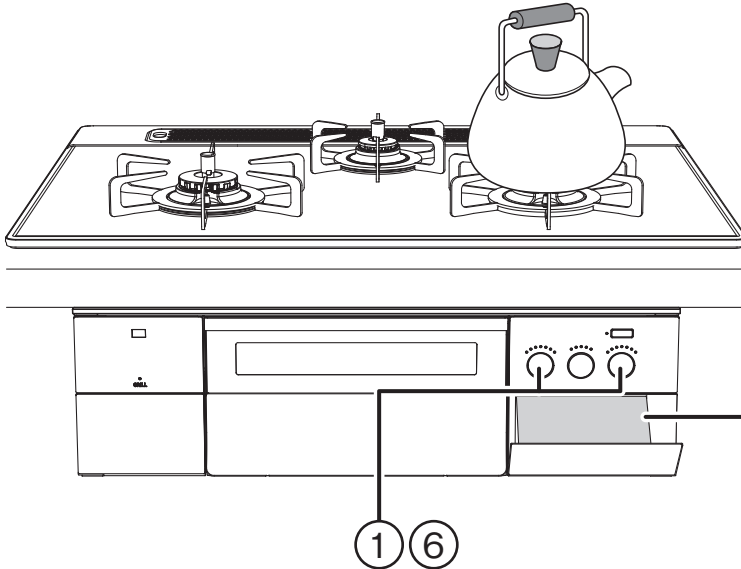
湯わかしモード (左右コンロ)

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

準備する

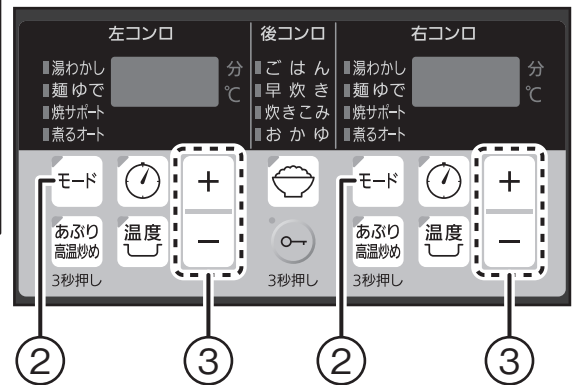
『コンロを使う準備』(23ページ)
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(84ページ)

ごとく中央にやかんなどをふたをして置く



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

右操作部



ご注意ください

- 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。
- 湯わかし開始後、約20秒経過すると設定変更および湯わかしモードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。

お願い

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

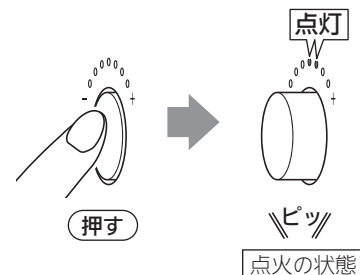
お知らせ

- お好みに合わせ、ふっとうをお知らせするタイミングを変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(86ページ)を参照してください。

① 点火し、火力調節する

- 点火/消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



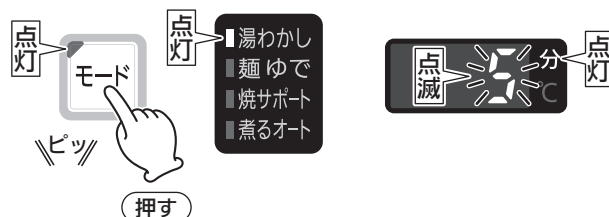
- 点火/消火ボタンを右にゆっくりと回し、中火以上でやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

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



② 湯わかしを設定する

- 着火後すぐにモードキーを押して、湯わかしを設定してください。(点火する前にも設定できます。)



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

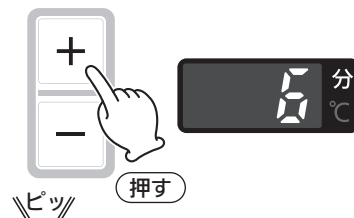
※約20秒経過すると設定が確定します。
 ※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
 ※設定を取り消しても消火しません。



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。



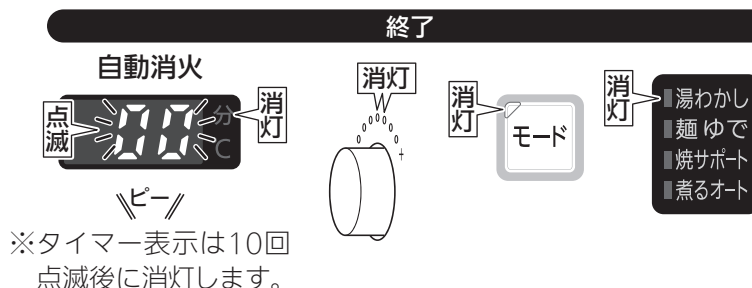
④ ふっとうすると自動で弱火

※保温時間の設定は保温中でも変更できます。



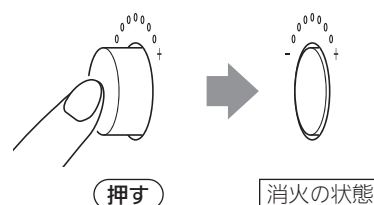
⑤ ふっとうまたは、保温時間が終了すると自動消火

- 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。



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。



麺ゆでモード (左右コンロ)

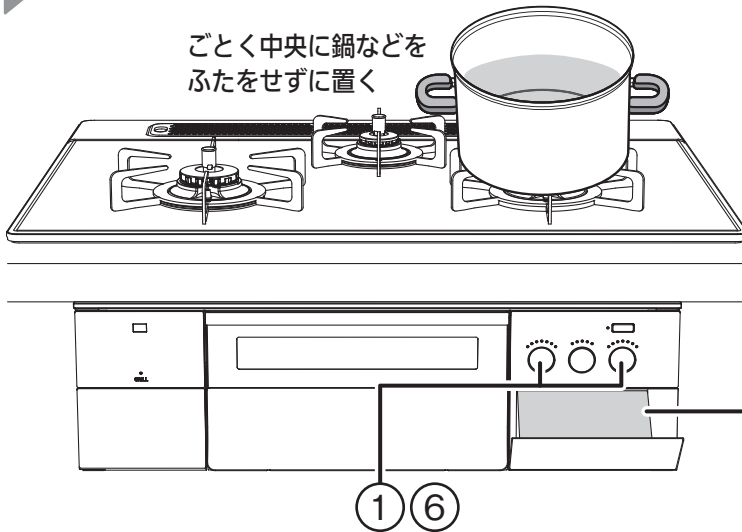
火力を自動で調節し、設定したゆで時間になると自動で火を消し、ふきこぼれやゆで過ぎを防ぐモードです。

準備する

『コンロを使う準備』(23ページ)

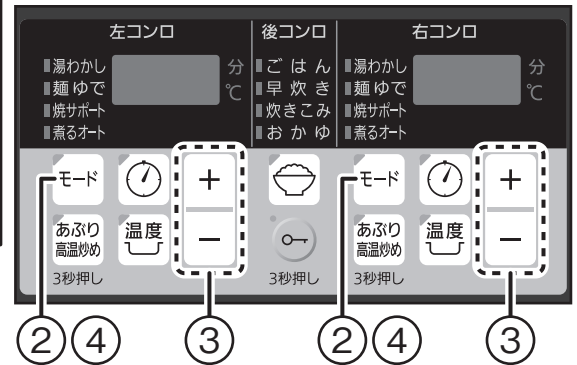
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(84ページ)

ごとく中央に鍋などを
ふたをせずに置く



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

右操作部



ご注意ください

- 必ず水から開始してください。お湯から開始すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。
- 水量は麺100gに対して水1000mLがめやすです。水量が多かったり少ない場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 鍋のふたは必ず外してください。ふきこぼれる場合があります。
- 調理食品袋のゆで時間をめやすに、お好みの時間でゆでてください。
- 塩を入れる場合はふっとうのお知らせ後に入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。ゆで不足になる場合があります。
- ふっとうする前に麺を入れないでください。ふきこぼれる場合があります。
- 粉がついているものは、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。
- 具材などを入れる場合は麺と同時にに入れてください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 麺ゆで中は火力を自動で調節しますので、手動で火力を変えないでください。ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。
- 差し水をする、わかし加減が弱くなったり、ゆで不足になる場合があります。
- ゆで不足の場合は麺ゆでモードを使用せずに調理してください。
- 鍋の材質、形状、水の量などにより、ふっとうをお知らせするタイミングが異なる場合があります。
- 麺ゆで開始後、約20秒経過すると設定変更および麺ゆでモードの解除ができないため、解除する場合は一度消火してください。
- お好みのゆで加減が必要な場合は、手動で調理してください。

お願い

- 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ゆで不足、ふきこぼれ、飛び散り、焦げつく場合があります。
- 連続して麺をゆでる場合は、一旦消火してから水を入れ替えてください。
- 一度麺ゆでに使ったお湯で麺ゆでする場合は、手動で調理してください。

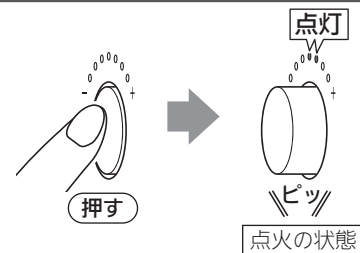
お知らせ

- 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)(86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。(17ページ)

① 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。

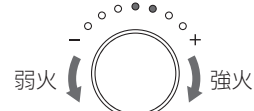


- 点火／消火ボタンを右にゆっくりと回し、中火以上で鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。

※火力は点火後、約10秒以内に調節してください。

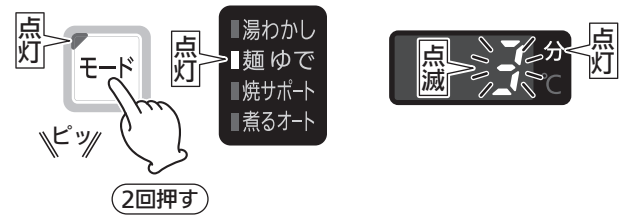
約10秒を超えて火力調節すると、ゆで加減が弱くなる場合があります。

また、鍋径に対して火力が強すぎると、ふきこぼれる場合があります。



② 麺ゆでを設定する

- 着火後すぐにモードキーを2回押して、麺ゆでを設定してください。
(点火する前にも設定できます。)

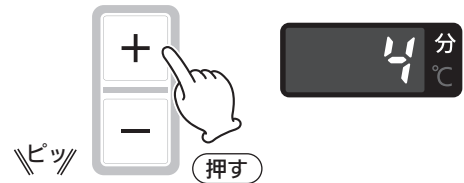


- 押すたびに、右図のように切り替わります。
※約20秒経過すると設定が確定します。
※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
※設定を取り消しても消火しません。



③ 麺ゆで時間を設定する

- 「+」、「-」キーを押して、麺ゆで時間を設定してください。
※初期設定は3分に設定されています。
※1分刻みで1~30分(最長)に設定できます。
※麺ゆで時間の設定は麺ゆで中でも変更できます。

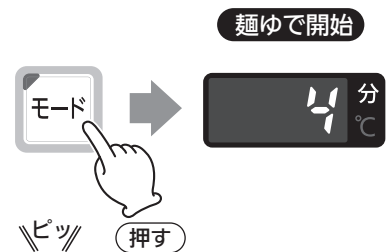


④ ふっとう後、麺を入れ調理する

- ふっとうすると、ブザー音で麺を入れるタイミングをお知らせし、モードキーが点滅します。
※約30秒おきにブザー報知を行います。



- 麺をほぐしながら入れ、すぐにモードキーを押してください。
※野菜などを入れる場合は、麺と同時に入れてください。
※モードキーを押さないまま、約5分経過すると自動消火します。
※自動で火力を調節します。



⑤ 設定時間になると自動消火

- 設定時間になるとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



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)

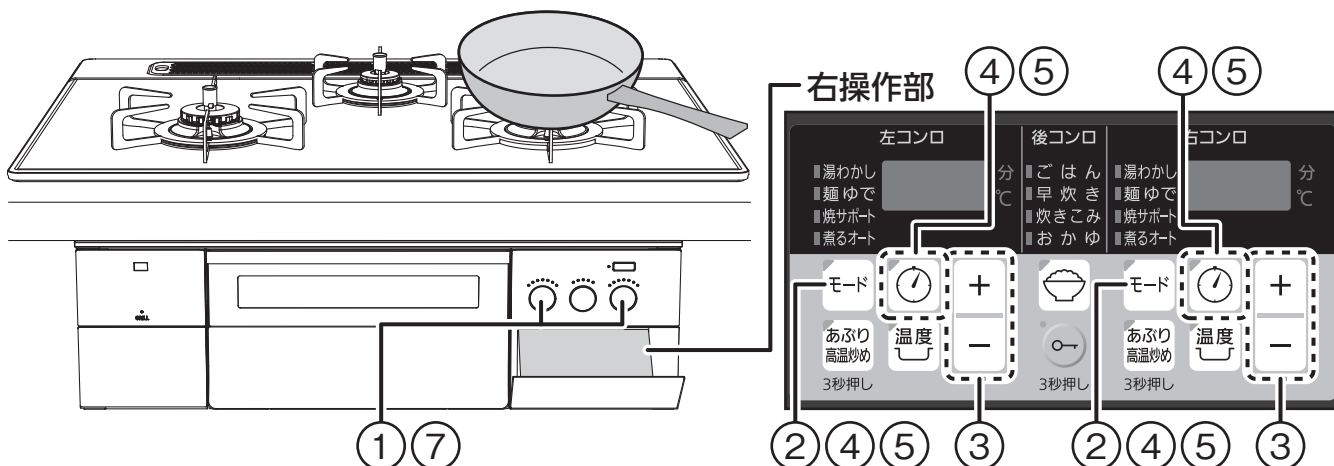
お好み焼きやホットケーキなどの調理で、食材を裏返すタイミングをお知らせし、できあがると自動で火を消す調理をサポートするモードです。

※対応する調理物などについては、付属のスタ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』(23ページ)

ごとく中央にフライパンを置く



ご注意ください

- ・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ない場合があります。モードキーを押すとブザー音『ピピー』とタイマー表示『H』でお知らせします。しばらく待ってから使用してください。
- ・底面の平らなフライパンを使用してください。
- ・アルミ製のフライパン(多層含む)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。
- ・火力の変更はできません。自動で火力を調節します。
- ・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。

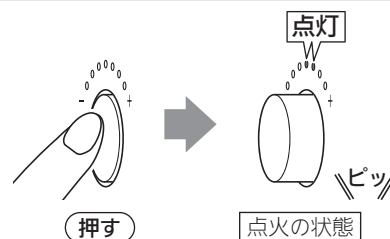
お知らせ

- ・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。(17ページ)

① 点火する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



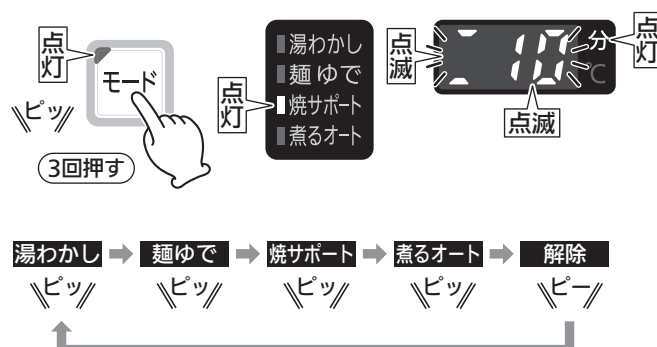
② 焼サポートを設定する

- 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。(点火する前にも設定できます。)

※焼サポート設定後は、自動的に温度コントロールしているため、火力の調節はできません。

- 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

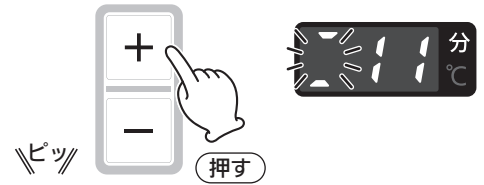
- 「+」、「-」キーを押して、調理物加熱時間を設定してください。

※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(火力1)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。

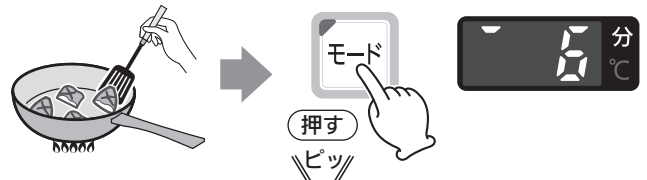


- 食材を投入し、モードキーを押してください。表面タイマーが開始します。

※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(火力1)になり、ブザー音でお知らせし、食材の裏返しを待ちます。

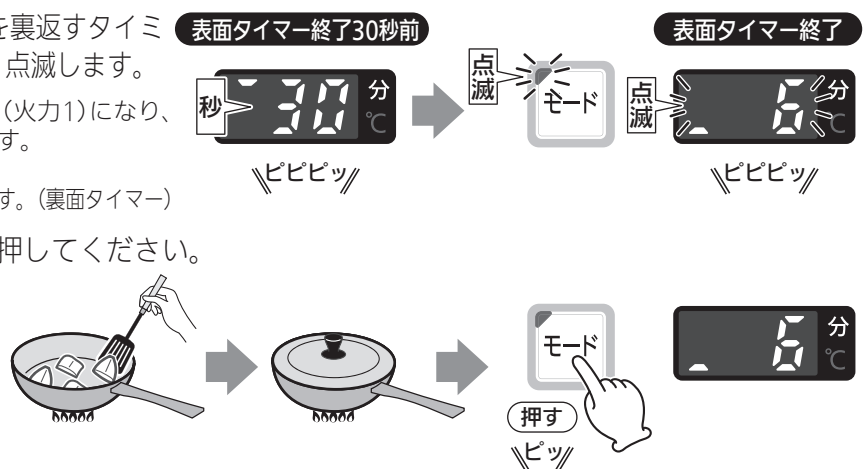
※約30秒おきにブザー音でお知らせします。

※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。

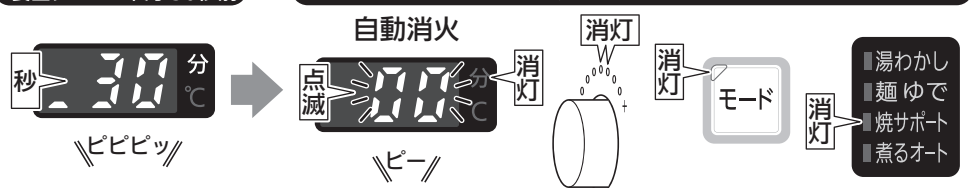


⑥ タイマーが終了すると自動消火

- 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。



煮るオートモード (左右コンロ)

火力を自動で調節し、煮ものの調理ができあがると自動で火を消し、ふきこぼれや煮込みすぎを防ぐモードです。

※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

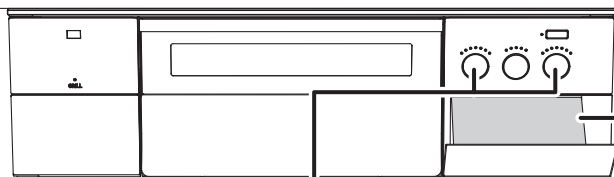
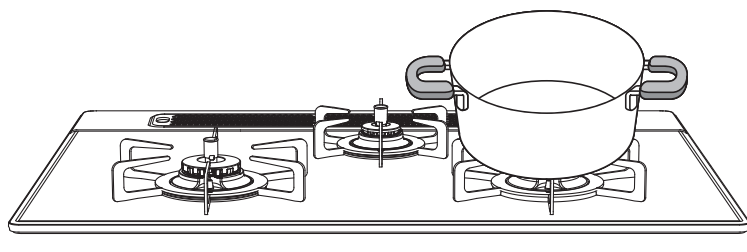
適した鍋	適したメニュー	鍋径	高さ	分量			適した容量
				2人分	4人分	6人分	
アルミ製 (多層含む)	カレー 肉じゃが 筑前煮	18cm	15cm	○	×	×	2000~4000mL
		20cm	16cm	○	○	×	
		22cm	17cm	×	○	○	
		24cm	18cm	×	×	○	

○：調理できます。

×：調理できません。

(ふきこぼれや、焦げつき、煮たらずになる場合があります。)

ごとく中央に鍋を置く



① ④

右操作部



②

②

ご注意ください

- ・煮るオートモード使用中は、ふた(落としふたは除く)をしないでください。ふたをした場合、ふきこぼれたり、うまく仕上がらないことがあります。
- ・底面の平らな鍋を使用してください。
- ・エアコンや扇風機の風がコンロに当たると、煮込み不足が発生することがあります。風が当たらないように配慮して使用してください。
- ・水量は鍋の縁から5cmより下にしてください。ふきこぼれる場合があります。
- ・煮足す際は、手動で火加減を調節して煮るオートモードを使わずに調理してください。
- ・連続して調理するときなど鍋底の温度が高い場合は、煮るオ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『ピピー』とタイマー表示『H』でお知らせします。しばらく待ってから使用してください。
- ・火力の変更はできません。自動で火力を調節します。
- ・鍋などの形状、材質、食材の種類の大きさ、調味料によって調理時間が異なる場合があります。
- ・煮るオート開始後、約20秒経過すると設定変更および煮るオ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。

お願い

- ・煮るオートモードで調理中は、次のことを守ってください。
 - ・材料を追加しない。
 - ・水や調味料を追加しない。
 - ・鍋を動かさない。
 - ・かき混ぜない。

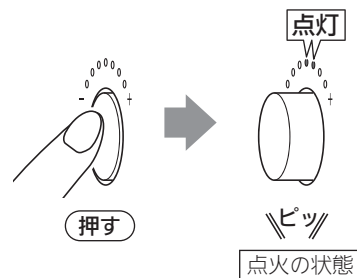
お知らせ

- ・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。(17ページ)

① 点火する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。

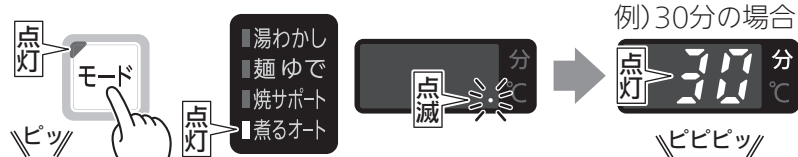


② 煮るオートを設定する

- 着火後すぐにモードキーを4回押して、煮るオートを設定してください。
(点火する前にも設定できます。)

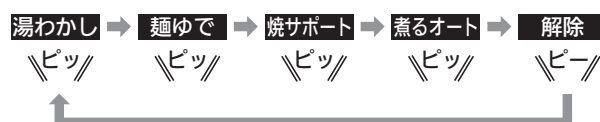
※機器が予測した残り時間を表示し、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)

※煮るオート設定後は、自動的に温度コントロールしているため、火力の調節はできません。
また、調理時間の設定もできません。



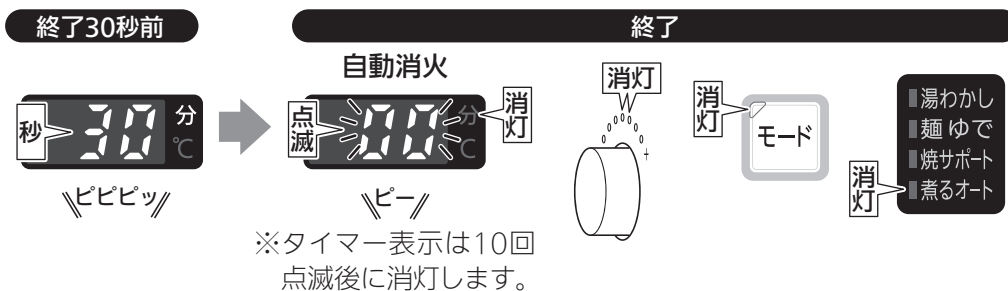
- 押すたびに、右図のように切り替わります。

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



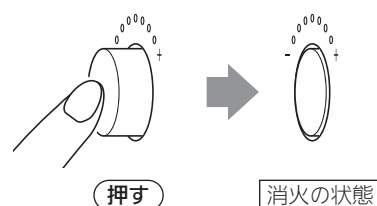
③ 調理が終了すると自動消火

- 調理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。



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

後コンロ

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

マルチグリル

ごはん・ごはん早炊き	1.5～3合
炊きこみごはん	
玄米	



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を、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。

※玄米の場合は、たっぷりの水で2～3回、軽くすすいでください。強くすすぐと、玄米の胚芽部分がとれてしまいます。

3 お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。

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

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

ごはん、早炊き、炊きこみごはん、もっちりごはん	
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

※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。

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

※おかゆは後コンロのみ

玄米	
お米の量	水の量
1.5合(234g)(270mL)	約540mL
2合(312g)(360mL)	約640mL
2.5合(390g)(450mL)	約750mL
3合(468g)(540mL)	約850mL

※玄米はマルチグリルのみ

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。(冬場または玄米は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。

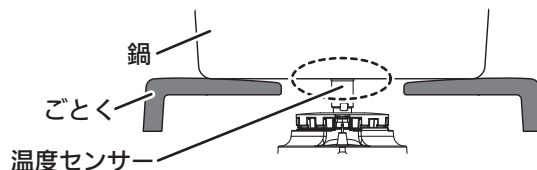
- ・よく混ぜて気泡をとばしてください。

※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。

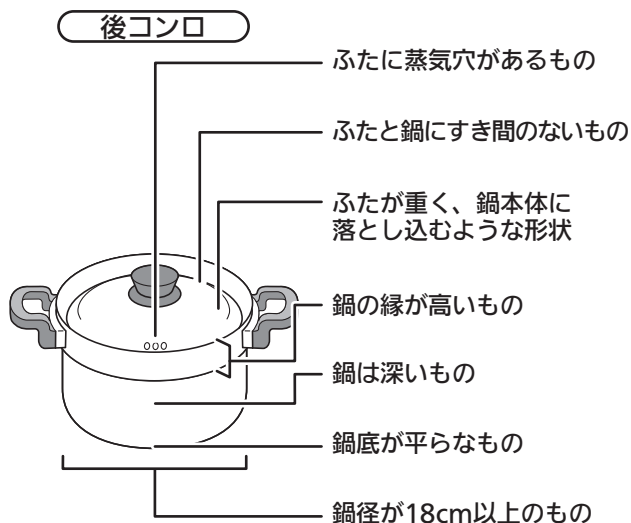


炊飯に適した鍋

- 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。(115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 もっちりごはん : 1~5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。(115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。

※もっちりごはんは、ごはんにくらべて焦げつきがきつくなります。

ごはんからおかゆを炊くとき(コンロの場合)

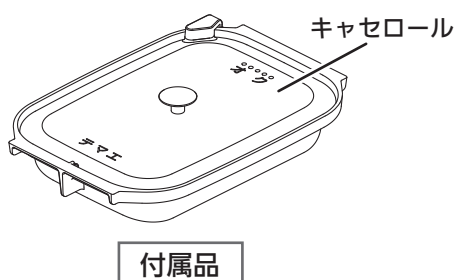
2人分(茶わん約2杯分：300g)の例

- (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。

炊飯に使用できるマルチグリル専用容器

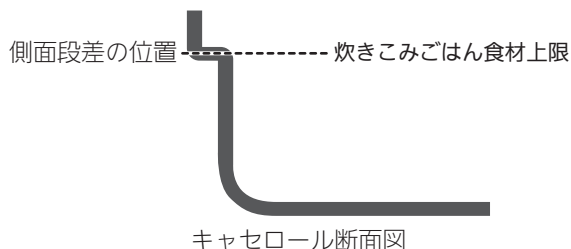
- マルチグリルで炊飯をする場合は、必ずキャセロールを使用してください。

マルチグリル



食材の量はキャセロール側面段差(下図参照)を超えないようにしてください。

※水分の多い食材を入れると、ふきこぼれる場合があります。



キャセロール断面図

炊飯モード (後コンロ)

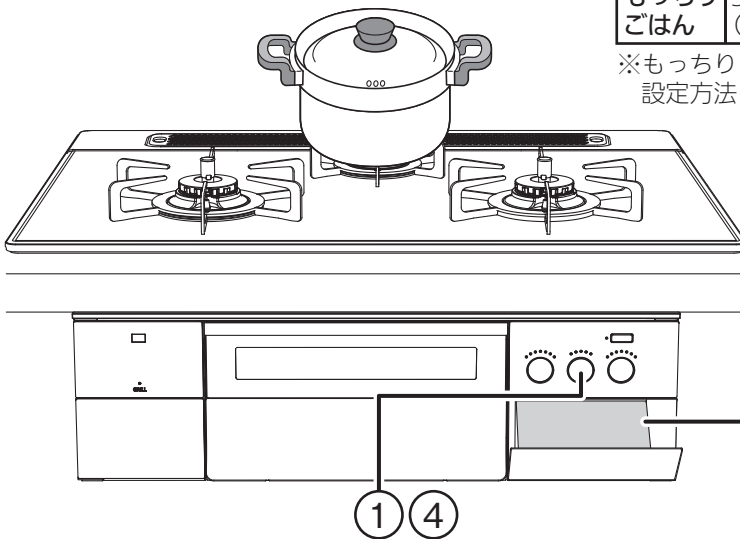
後コンロで、ごはんやおかゆを自動で炊き上げるモードです。
ごはんがやわらかすぎたり、かたくなったり、焦げつきがきつい場合は、炊き具合を変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(84ページ)を参照してください。

準備する

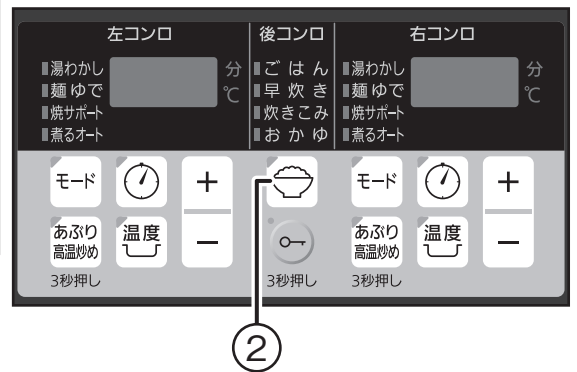
『コンロを使う準備』(23ページ)
『炊飯の準備』(39ページ)
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(84ページ)

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。
もっちりごはん	30～45分 (むらし約10分を含む)	1～5合	ごはんモードより、もちもちとした食感に炊き上げます。

ごとく中央にふたをした鍋を置く



右操作部

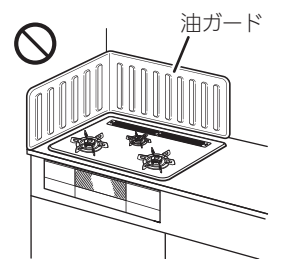


ポイント

- ・むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意ください

- ・エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラ、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あがりません。
- ・早炊きは、炊飯時間が短いため、かために炊き上がります。
- ・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あがります。
 - ・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。(40ページ)
 - ・最初から、または炊飯途中に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。



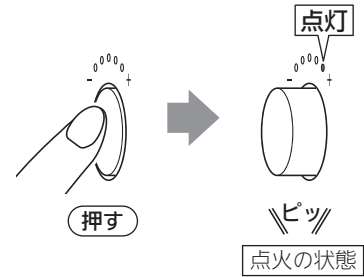
お知らせ

- ・お好みに合わせ、ごはんの炊き上げ具合と、炊きこみごはんのおこげ具合を変更することができます。
また、ごはんをもちもちとした食感に炊き上げる、もっちりごはんモードを設定することができます。(ごはんモードのみ適用)
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(86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。(17ページ)

① 点火する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

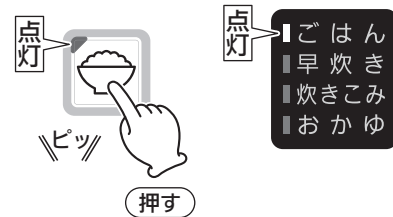
※必ず火がついたことを確認してください。



② 炊飯を設定する

- 着火後すぐに炊飯キーを押して、モードを設定してください。(点火する前にも設定できます。)

※炊飯設定後は、自動的に温度コントロールしているため、火力の調節はできません。
また、調理時間の設定もできません。

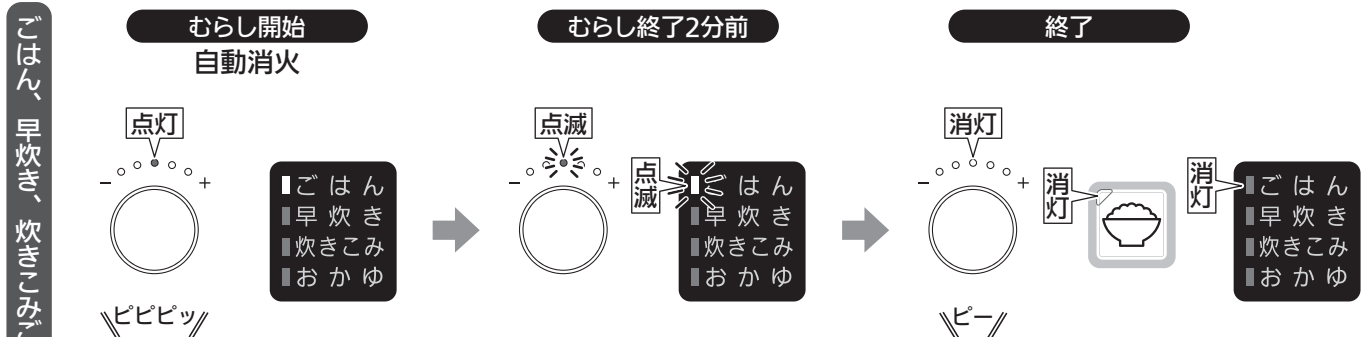


- 押すたびに、右図のように切り替わります。

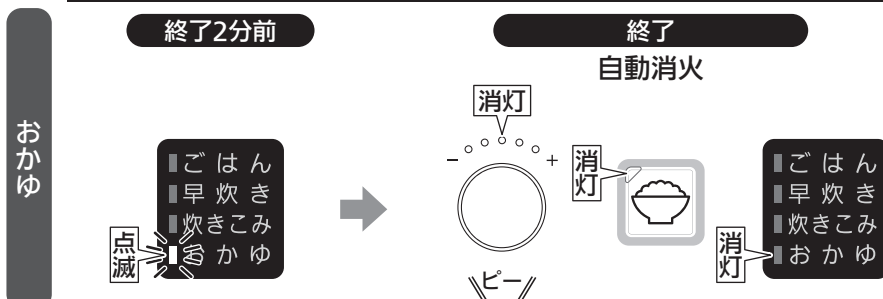
※約20秒経過すると設定が確定します。
※設定を取り消すときは、設定確定前に解除してください。
※設定を取り消しても消火しません。
※カスタマイズ機能で「ごはん」を「もっちりごはん」に変更できます。



③ 自動消火(ごはん、早炊き、炊きこみごはんはむらし開始)

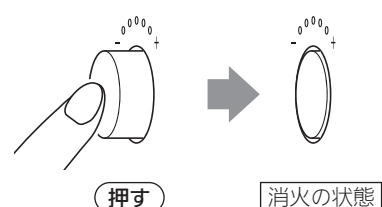


※むらし中に点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻すと、設定が解除され、むらし終了のブザー音が鳴りません。



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。

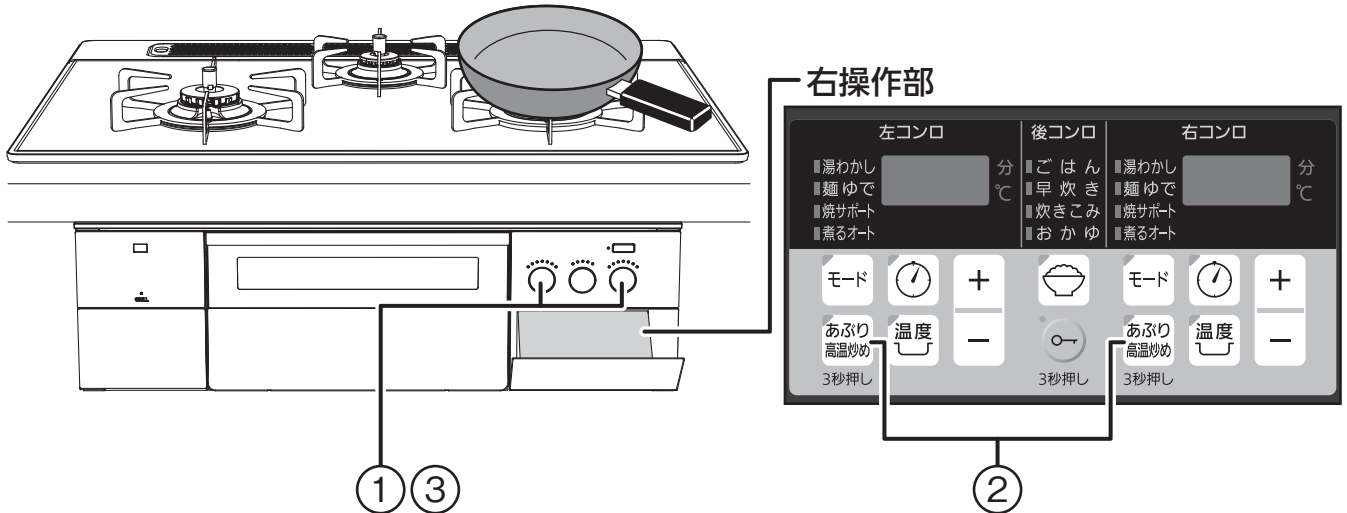


あぶり高温炒めモード (左右コンロ)

直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)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。
※あぶり高温炒めモードを使用すると、焦げつき自動消火機能、鍋なし検知機能は作動しません。

準備する 『コンロを使う準備』(23ページ)

ごとく中央にフライパンなどを置く



警告



あぶり高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
調理油過熱防止装置が正しく作動せず、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。

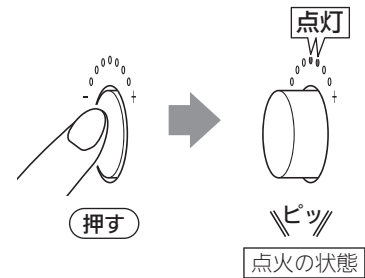
お知らせ

- あぶり高温炒めモードは安全のため、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
使用中にあぶり高温炒めモードを解除して、続けて使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。
- タイマーモードと同時に使用することができます。ただし、タイマー設定時間は1～60分の間で設定できます。
- コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85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。(17ページ)

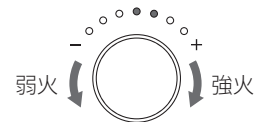
① 点火し、火力調節する

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

※必ず火がついたことを確認してください。



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



② あぶり高温炒めを設定する

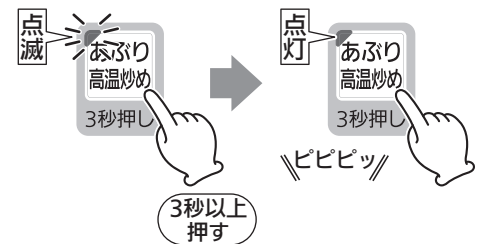
- あぶり高温炒めキーを**3秒以上**押してください。

(点火する前にも設定できます。)

※押している間は点滅します。

※設定を取り消すときは、あぶり高温炒めキーを押してください。

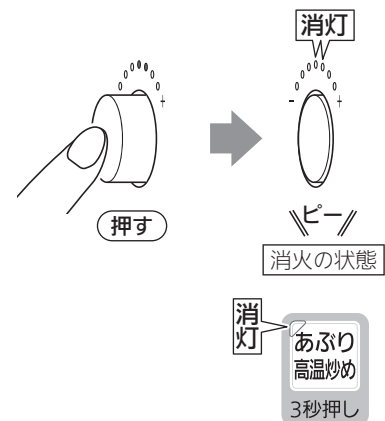
※設定を取り消しても消火しません。



③ 消火する

- 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

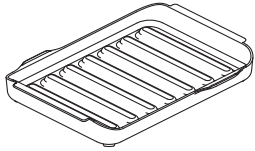
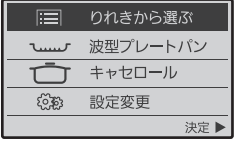
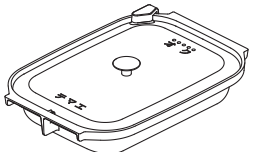
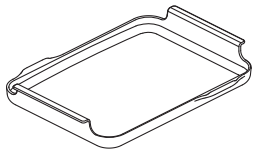
※必ず火が消えたことを確認してください。



マルチグリルで調理

- ・マルチグリルは、専用容器を使って、下火バーナーと上直火バーナーで加熱する、新しい加熱方式です。
- ・下火バーナーには、温度センサーがついており、「焼く」に加え、「あたためる」、「ノンフライ」、「無水調理」、「低温調理」、「冷凍食品」、「ごはん」、「煮る」、「蒸す」、「燻製」、「パン」などの多彩な調理が楽しめるようになりました。
- ・使用する際は、注意事項を確認の上、付属の『スタートガイドまたはマルチグリルクッキングブック（以下 クッキングブック）』を参照願います。

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

マルチグリル専用容器	表示	特長	設定方法	りれき機能
波型プレートパンL グラネ  付属品		焼き目がつきやすく、波型形状だから食材の余分な脂が落ちてヘルシーに。 トースト、チキン、焼き魚などが手軽においしく仕上がります。		左操作部液晶  よく使うメニューなどを記録し、簡単に操作できる機能です。 マルチグリルで調理した直近のりれき(8回)を左操作部液晶の「りれきから選ぶ」に表示します。 お知らせ ・りれき機能は、点火時点の設定が記録されます。 ・同じマルチグリル専用容器で同じメニュー／モードを使用した場合は、重複して記録されません。 ※重複した設定を時間または火力を変えて使用した場合は、最新の設定のみ記録されます。
キャセロールL  付属品		深型タイプで炊飯や煮ものなどをおいしく調理することができます。 また、蒸しものやパンの他、無水調理、低温調理や燻製などの調理もマルチグリルでできるようになりました。		
プレートパンL  別売部品 (115ページ)		焼きものはもちろん、揚げもののあたため直しやノンフライ調理など直火を使った料理をおいしく作れます。	プレートパンをお使いになる場合は、設定が必要です。 各種設定の変更（カスタマイズ機能）『プレートパン』を『設定』にしてください。  84・85	

ご注意くださいこと

- ・消火後もマルチグリル庫内の余熱を利用するメニューがあるため、調理終了のお知らせがあるまで、マルチグリルとびらを開けないでください。
- ・連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合はメニューによって受け付けられない場合があります。5～10分待ってから再度点火してください。メニューが表示され、使用できます。
- ・連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
マルチグリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合は、5～10分待ってから再度点火してください。
- ・脂の多い魚を焼いているときは煙が多く出る場合があります。
- ・干物や、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)は、とくに焼きすぎに注意してください。
発火しやすいので、調理中はマルチグリル庫内の状態に十分注意してください。焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて火災のおそれや機器焼損の原因になります。
- ・点火後、設定変更およびメニュー、モードの解除ができません。解除するときは、一度消火してください。

使いかたに関するお願い

- ・波型プレートパン、プレートパン調理後は、調理物を器にうつしてください。
- ・必ず調理できるメニューにあったマルチグリル専用容器を使用してください。間違えて設定すると途中で消火したり、うまく調理できない場合があります。
- ・調理モードの無水調理(蒸し野菜の調理時のみ)、低温調理、燻製で調理する場合は、必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置きしないでください。
- ・マルチグリル専用容器をセットする際は、底裏面の水分をよくふき取ってからセットしてください。
- ・マルチグリル専用容器はキズをつけないように気をつけてください。キズがつくと表面に施された塗装はがれる原因になります。
- ・波型プレートパン、プレートパンに水分の多い食材や、水などを入れて使用しないでください。
- ・煮ものなどを下準備し、長時間冷蔵した直後に調理するとふきこぼれる場合があります。

⚠警告



必ず守る

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

⚠注意



必ず守る

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

調理できるメニュー／モード

オートメニュー	オートメニュー(ごはん)	調理モード	おすすめメニュー
・トースト ・鶏もも焼き ・魚：切り身 ・魚：姿焼き ・魚：干物 ・ホイル焼き ・ハンバーグ 49		・焼く ・あたためる ・ノンフライ ・解凍焼き上げ ・冷凍食品 57 59 63	・照り焼きチキン(オート) ・スペアリブ ・竜田揚げ ・鮭塩焼き(解凍焼き上げ) 77
・肉じゃが ・カレー ・筑前煮 49	・ごはん ・ごはん早炊き ・炊きこみごはん ・玄米 55	・煮る ・蒸す ・無水調理 ・低温調理 ・燻製 ・パン ・パン発酵焼き上げ 57 69 71 75	・ラタトゥイユ ・ローストビーフ(低温調理) ・燻製チーズ ・焼きいも 77
・トースト ・鶏もも焼き ・魚：切り身 ・魚：姿焼き ・魚：干物 ・ホイル焼き ・ハンバーグ 49		・焼く ・あたためる ・ノンフライ ・解凍焼き上げ ・冷凍食品 57 59 63	・照り焼きチキン(オート) ・スペアリブ ・竜田揚げ ・餃子(冷凍食品) 77

⚠注意

マルチグリル使用後は・・・



禁止

使用直後に波型プレートパン、プレートパンから調理物を出し入れする場合は、
波型プレートパン、プレートパンをミトンや鍋つかみで手を添えたり、つかんで取り外さない
波型プレートパン、プレートパンが高温になっており、やけどの原因になります。



必ず守る

波型プレートパン、プレートパンを持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ
使用中や使用直後は、高温になっています。また、たまった脂などが高温になっており、やけどの原因になります。



必ず守る

キャセロールを持ち運びするときは、必ずミトンや鍋つかみを使用する
キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。
また、高温の調理物などがこぼれないように注意してください。

ミトンや鍋つかみを使用しても熱く感じる場合は、乾いたふきんなどを使ってキャセロールを持ち運びしてください。
(ぬれふきんは使用しないでください。やけどの原因になります。)

マルチグリルを使う準備

はじめてマルチグリルを使うとき

- ・マルチグリル庫内に梱包部材が入っていないか確認してください。
- ・マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、101ページを参照し、サイドカバーを機器から取り外してからプレート支持枠と波型プレートパンを取り付け、マルチグリルとびらを閉めて、調理モードの「焼く」、火加減「強」で約8分空焼きしてください。マルチグリル排気口以外からも煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
- ・空焼きしているときに、マルチグリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。消火した場合は点火ノ消火キーを押して、「消火の状態」に戻し、5～10分待ってから再度点火してください。

⚠注意



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

ポイント

生焼け防止のために

冷凍の肉・魚

しっかりと解凍してください。 ※調理モード(解凍焼き上げ)の場合は、解凍しないでください。

冷蔵の肉・魚

常温でしばらく置いてください。 ※調理モード(低温調理)の場合は、常温には戻さず、すぐに調理を開始してください。

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。



庫内発火防止のために

脂の多い食材

鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

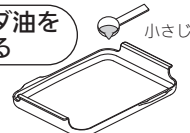


プレートパン(別売部品)で食材を焼くときのポイント

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

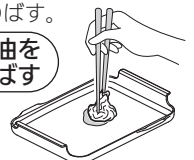
①サラダ油を小さじ1～2杯(5cc～10cc)入れる。

サラダ油を入れる



②キッチンペーパーなどで薄くのばす。

サラダ油を薄くのばす



魚の塩焼き

- ・身崩れ防止のため、魚の重量の2%程度の塩を、身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけて、身をしめてください。
- ・さばやいわしなど脂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。



切り目

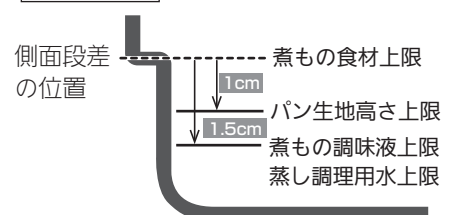
魚の姿焼き

- ・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することができます。

煮もの調理

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

補足図



蒸し調理

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

キャセロール断面図

ふきこぼれ防止のために

- ・煮もの調理時、食材の量はキャセロール側面段差(補足図参照)を超えないようにしてください。また、調味液の量はキャセロール側面段差より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。
- ・蒸し調理時、水の量はキャセロール側面段差(補足図参照)より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。

パン調理

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

炊飯調理

- ・炊飯の準備(39ページ)を参照してください。

無水調理、低温調理、燻製調理

- ・燻製網を使用して、調理してください。(無水調理は蒸し野菜の調理時のみ)詳しくは、67～74ページを参照してください。

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、マルチ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。

マルチ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。

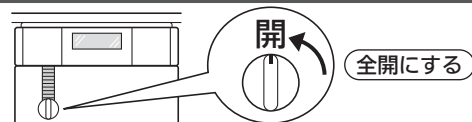
- 例)
- ・「みりん干し」や「みりんづけ」など焦げやすい魚
 - ・「めざし」などの小魚や「うるめいわし」の丸干しなど、水分の少ないもの
 - ・ハラスなど、とくに脂の多いもの

- ・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、調理中はマルチ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。



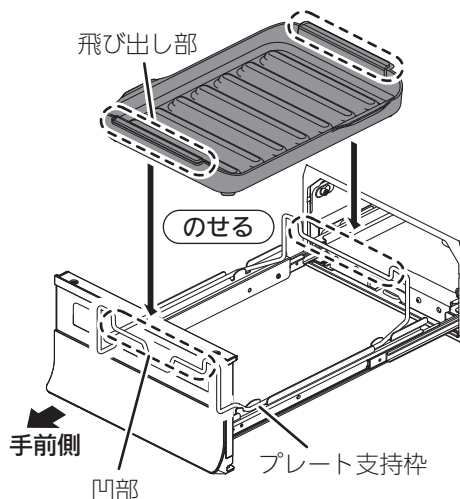
②マルチグリル専用容器をセットする

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

- マルチグリルとびらは、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※勢いよく開けると、調理物がこぼれたり、機器の故障の原因になります。
※スライドレールは取り外せません。

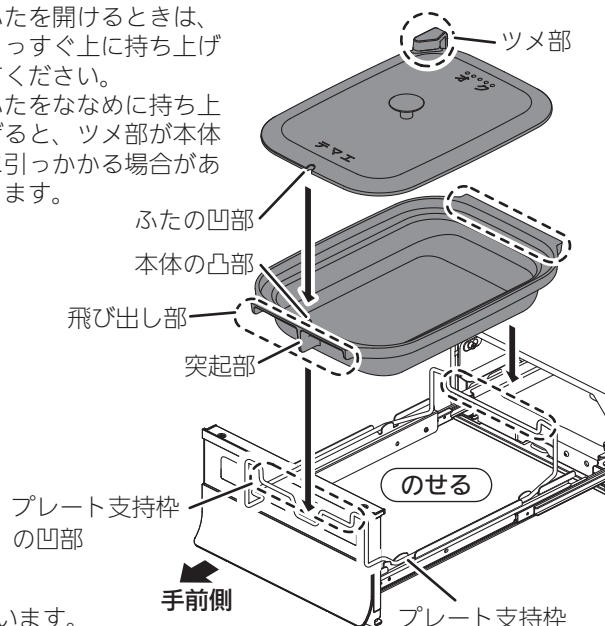
波型プレートパン／プレートパン

- 飛び出し部をプレート支持枠の凹部にのせてください。
※前後どちらの向きでも取り付けことができます。
※図は波型プレートパンの場合です。



キャセロール

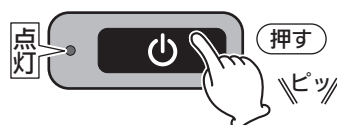
- 本体の突起部を前にして、飛び出し部をプレート支持枠の凹部にのせてください。
※キャセロールはふたを正しく取り付けないと、使用できません。
ふたの凹部と、本体の凸部を合わせてください。
※ふたを開けるときは、まっすぐ上に持ち上げてください。
ふたをななめに持ち上げると、ツメ部が本体に引っかかる場合があります。



※図はわかりやすくするため、マルチグリルとびらを透過させて表現しています。

③電源を入れる

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



お知らせ

- ・マルチグリル専用容器、サイドカバーは消耗部品です。使用状態や経年変化などにより、調理物や汚れがとれにくくなったり、塗装がはがれる場合があります。東邦ガス修理受付ダイヤル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、マルチグリル部周辺に触れない
とくにマルチグリルとびらなどが熱くなっており、やけどの原因になります。

マルチグリル オートメニュー

メニューと火加減を設定するだけで、自動で焼き上げるモードです。

※対応する調理物などについては、51～54ページを参照してください。

※「ごはん」、「ごはん早炊き」、「炊きこみごはん」、「玄米」メニューについては55ページを参照してください。

使用する容器

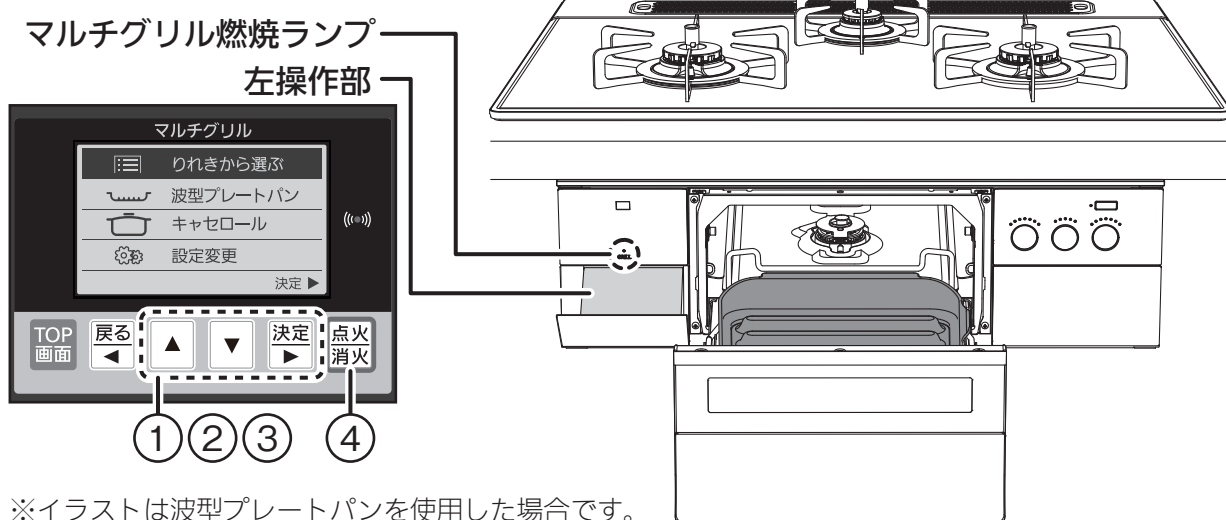
波型プレートパン

プレートパン

キャセロール

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



※イラストは波型プレートパンを使用した場合です。

警告



必ず守る



禁止

- 調理終了後に、さらに加熱したい場合、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼く「肉じゃが」、「カレー」、「筑前煮」をさらに煮こみたい場合は、調理モード「煮る」で加減を調節しながら煮る。その場合、設定時間を短くして加熱しすぎに注意してください。加熱しすぎた場合、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、ハラスなどとくに脂の多いものは、オートメニューを使用しない。焼けすぎにより焦げがきつくなり、発火のおそれがあります。

使いかたのお願い

- オート機能を正しくはたらかせるため、下記のことをお守りください。
- ※予熱しない。
- ※オートメニュー使用中は、マルチグリルとびらを開けない。
- ※種類や大きさの異なる調理物を同時に焼かない。

ご注意くださいこと

- 連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合は、メニューを受け付けない場合があります。5～10分待つとメニューが表示され、使用できます。
- ※波型プレートパン、プレートパンのみ、すぐに使用したい場合は、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら焼いてください。
- マルチグリルが未設定状態で点火/消火キーを押すと、調理モード「焼く」の火加減「中」が設定され、もう一度、点火/消火キーを押すと点火します。
- 調理終了のお知らせ後、すぐに調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。

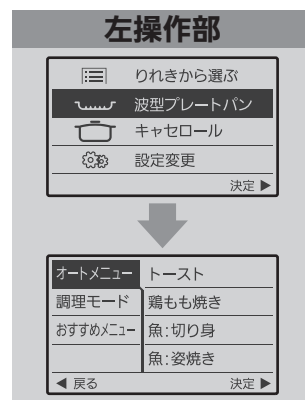
① TOP画面で容器を選択し、オートメニューを設定する

- 一覧から容器を選択し、決定キーを押してください。



- 一覧からオートメニューを選択し、決定キーを押してください。

※初期状態でオートメニューが選択されています。



② メニューを設定する

- 一覧からメニューを選択し、決定キーを押してください。

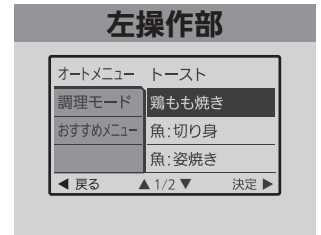
※選択した容器によって、一覧が異なります。

**波型プレートパン
プレートパン
を選択した場合**

トースト
鶏もも焼き
魚：切り身
魚：姿焼き
魚：干物
ホイル焼き
ハンバーグ

**キャセロール
を選択した場合**

ごはん
ごはん早炊き
炊きこみごはん
玄米
肉じゃが
カレー
筑前煮

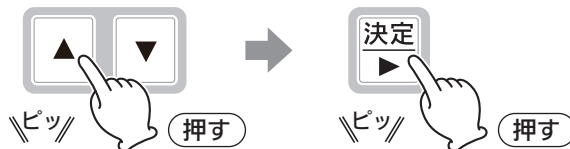


③ 火加減を設定する

- 火加減を設定し、決定キーを押してください。

※メニューによっては、火加減の設定が不要です。

強
中
弱



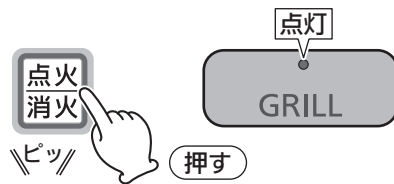
④ 点火する

- 点火／消火キーを押して点火してください。

※機器が調理時間を予測し、残り時間を表示し、ブザー音『ビビビッ』でお知らせします。
(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、タイマー時間の変更はできません。

※点火後は、戻るキーを押しても戻りません。



⑤ メニューにより、余熱調理を行う場合

- 余熱調理開始前にブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

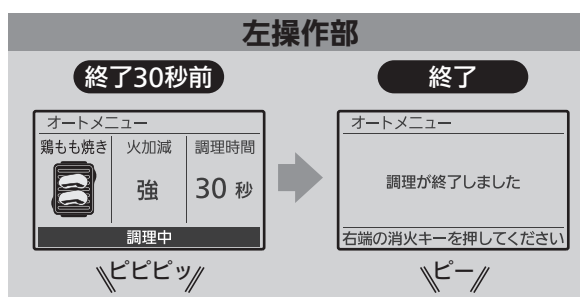
※余熱調理は自動で開始します。
※余熱調理中はタイマー終了まで、マルチグリルとびらを開けたり、点火／消火キーを押さないでください。



自動消火の場合⑥へ

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。



調理物の種類や大きさ、メニューにより使用する専用容器や火加減が異なります。
専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

 : 波型プレートパン

 : プレートパン

 : キャセロール

オートメニュー：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

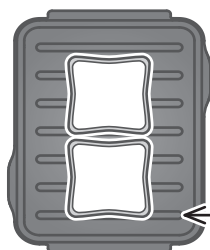
メニュー	火加減					
	強		中		弱	
トースト		2～6分	1～2枚(8枚切)	2～6分	1～2枚(6枚切)	2～5分
		3～6分	1～2枚(8枚切)	3～6分	1～2枚(6枚切)	2～6分
鶏もも焼き		13～20分	塩焼きチキン 1～2枚(約250g/枚)	12～20分	塩ダレチキン 1～2枚(約250g/枚)	17～22分
		11～18分		11～17分		10～20分
魚:切り身		10～15分	太刀魚切身 1～6切(約80g/切)	8～13分	鮭切身 1～6切(約80g/切)	7～15分
		9～14分	さば切身(骨つき) 1～6切(約80g/切)	6～11分	さば切身(骨なし) 1～6切(約80g/切)	7～16分
魚:姿焼き		18～22分	あじ(大) 1～3尾(約200g/尾)	18～21分	あじ(小) 1～4尾(約160g/尾)	13～17分
		14～20分	鯛(大) 1～2尾(約280g/尾)	13～19分	鯛(小) 1～2尾(約230g/尾)	9～16分

※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。

置きかた



1枚：中央に置いてください。



←手前の凸形状

2枚：手前の凸形状に合わせて、詰めるように置いてください。

ポイント

焼きムラがある場合のお願い

- ・焼きムラが気になる場合は、調理モード「焼く」、火加減「中」で30秒～1分様子を見ながら焼き足してください。

ご注意いただきたいこと

- ・冷凍食パンは冷凍の状態により焼きの仕上がりに差が生じることがあります。

*シナモントースト

材料(2枚分)

食パン・・・・・・・・・・2枚
バター・・・・・・・・・・20g
シナモンシュガー・・・6g

作りかた

- ①バターをやわらかくなるまで常温で放置する。
- ②食パンの上にバターを塗る。
- ③バターの上にシナモンシュガーをふりかける。
- ④波型プレートパン/プレートパンに並べ、マルチグリルを設定し、焼く。

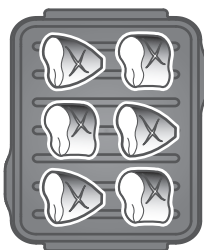
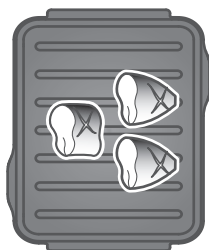


皮目を上にして置いてください。
中央に寄せて、置いてください。



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。

照り焼きや塩ダレは、表面のタレを十分にふき取ってください。



皮目を上にして置いてください。
中央に寄せて、置いてください。

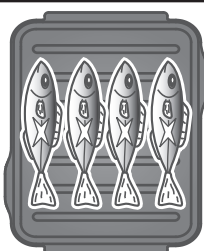
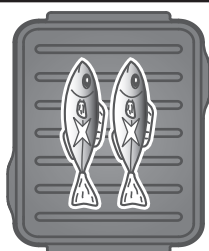
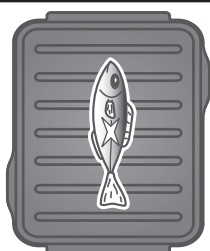
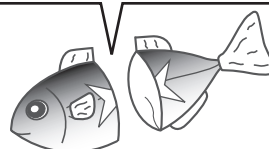
皮目に切り目を入れると、火通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



厚みのある魚の場合のお願い

- ・厚さ2.5cm以上の切身は中まで火が通りにくいので、以下の設定で1～2分様子を見ながら焼き足してください。
- 塩焼きなど：調理モード「焼く」、火加減「中」
- タレなど焦げやすいもの：調理モード「焼く」、火加減「弱」

大きな魚は切って、プレートからはみ出さないように焼いてください。



中央に寄せて、置いてください。

調理物の種類や大きさ、メニューにより使用する専用容器や火加減が異なります。
専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

 : 波型プレートパン

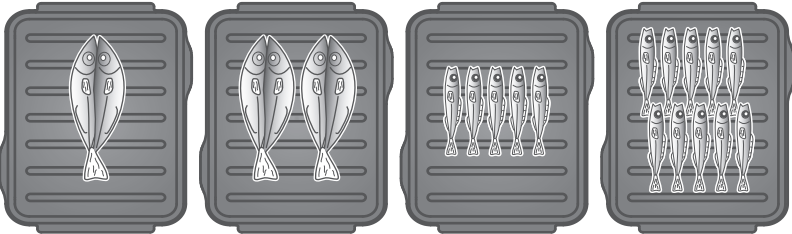
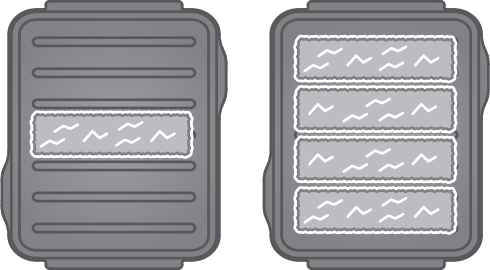
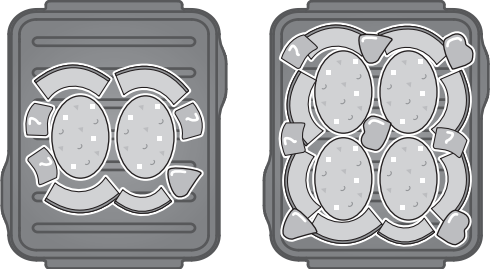
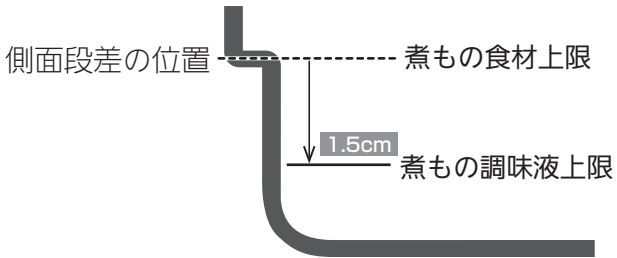
 : プレートパン

 : キャセロール

オートメニュー：調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

メニュー		火加減					
魚:干物		強		中		弱	
	15～19分	ほっけの開き 1～2枚(約200g/枚)	10～14分	あじの開き 1～2枚(約100g/枚)	7～13分	さんまの開き 1～2枚(約100g/枚)	
	11～16分		9～13分	干しかれい 1～2枚(約120g/枚)	7～12分	ししゃも 5～10尾	
ホイル焼き							
	19～20分	鶏肉のホイル焼き 1～4個(約110g/個)	14～19分	鮭のホイル焼き 1～4個(約100g/個)	13～15分	野菜のホイル焼き 1～4個(約100g/個)	
	18～21分		12～17分		12～14分		
ハンバーグ		火加減:設定なし					
	12～17分	ハンバーグステーキ マスタードソース ※付け合わせ野菜あり 2～4人分					
	12～17分						
肉じゃが							
	25～32分	肉じゃが 2～4人分					
カレー							
	26～44分	カレー 2～4人分					
筑前煮							
	25～31分	筑前煮 2～4人分					

※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。

置きかた	ポイント
 皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。	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ります。 ・脂のりがよい場合は焦げやすくなります。
 中央に寄せて、置いてください。	①アルミはくは50cm位を半分に折ってから、食材をのせてください。  ②アルミはくできっちりと（上も両端も重ねて折り返す）包んでください。  高さ5cm以下
 中央に寄せて、置いてください。	・ハンバーグは小判型に丸め、中央をくぼませます。厚み2cm程度にしてください。 ※レシピについては、付属のスタートガイドを参照してください。
 側面段差の位置 煮もの食材上限 1.5cm 煮もの調味液上限 キャセロール断面図 食材はできるだけ平らに並べてください。 食材はしっかり調味液につかるように配置してください。	・食材は大きさをそろえて切ってください。 ・火がとおる時間が近い食材を合わせて加熱してください。 ・できあがり後に混ぜると、味がなじみやすくなります。 ・下準備し、長時間冷蔵した場合は、常温に戻してから調理してください。 ・調理時、食材の量はキャセロール側面段差(左図参照)を超えないようにしてください。また、調味液の量はキャセロール側面段差より1.5cm低い位置を超えないようにしてください。 ・調理後、カレールウが溶け残っている場合は、混ぜてください。 ・カレールウを刻んで入れることにより、調理後の溶け残りが軽減します。 ・調理終了後にさらに煮こみたい場合は、調理モード「煮る」で加減を調節しながら煮こんでください。 ・水から開始してください。お湯を使用した場合、煮込みすぎや煮込み不足が生じる場合があります。 ※レシピについては、付属のスタートガイドを参照してください。

マルチグリル オートメニュー(ごはん)

マルチグリルでごはんを自動で炊き上げるモードです。

使用する容器  キャセロール

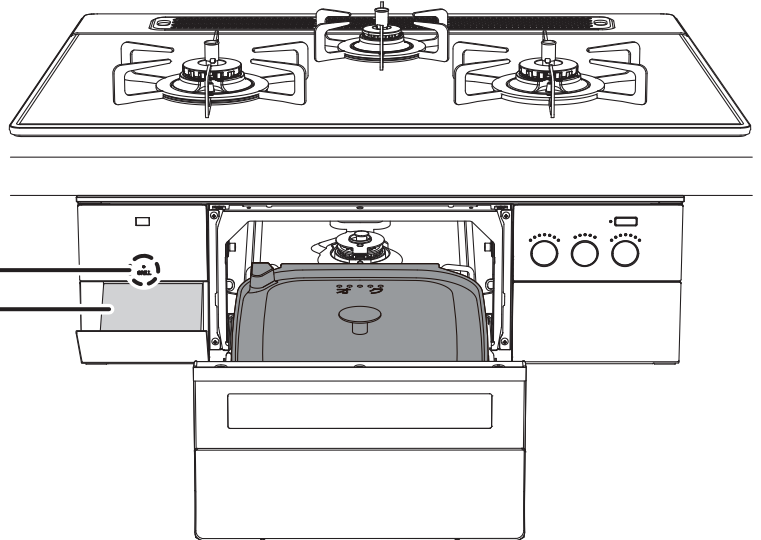
準備する

『マルチグリルを使う準備』(47ページ)
『炊飯の準備』(39ページ)

メニュー	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	26～35分 (むらし約10分を含む)	1.5～3合	白米をおいしく炊き上げます。
ごはん 早炊き	21～25分 (むらし約6分を含む)		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	29～41分 (むらし約10分を含む)		炊きこみごはんを炊くモードです。
玄米	70～80分 (むらし約18分を含む)		玄米を炊くモードです。

マルチグリル燃焼ランプ

左操作部



ポイント

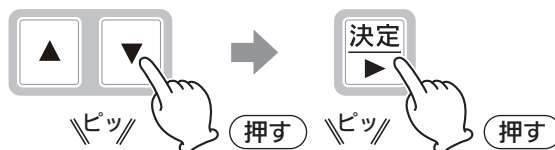
- ・むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分がとび、おいしくなります。

ご注意いただきたいこと

- ・炊飯途中で、マルチグリルとびらを開けないでください。
- ・消火後むらしを必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
- ・水の量が多すぎると、ふきこぼれる場合があります。
- ・ごはん早炊きは炊飯時間が短いため、かために炊き上がります。
- ・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あがります。
 - ・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。
- ・玄米を炊くとき
 - ・玄米はといだあと、必ず1時間以上、水に浸してください。
 - ・白米や無洗米を混ぜて炊飯をすると、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
 - ・発芽玄米、分づき米はうまく炊けない場合があります。
 - ・できあがり後すぐに全体を混ぜると、ムラがでにくくなります。

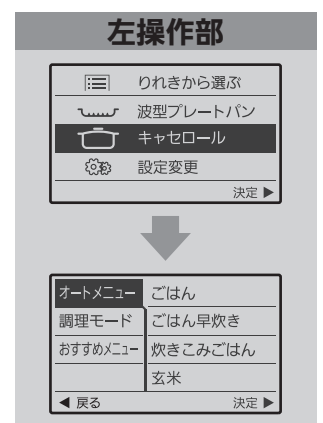
① TOP画面でキャセロールを選択し、オートメニューを設定する

- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。



- 一覧からオートメニューを選択し、決定キーを押してください。

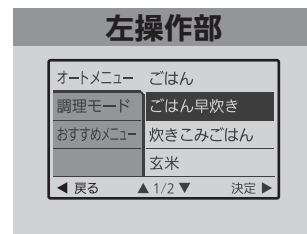
※初期状態でオートメニューが選択されています。



② メニューを設定する

- 一覧からごはん／ごはん早炊き／炊きこみごはん／玄米を選択し、決定キーを押してください。

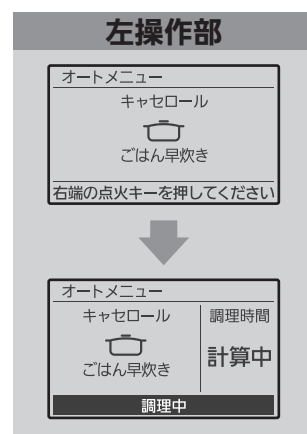
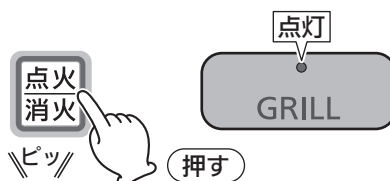
ごはん
ごはん早炊き
炊きこみごはん
玄米
肉じゃが
カレー
筑前煮



③ 点火する

- 点火／消火キーを押して点火してください。

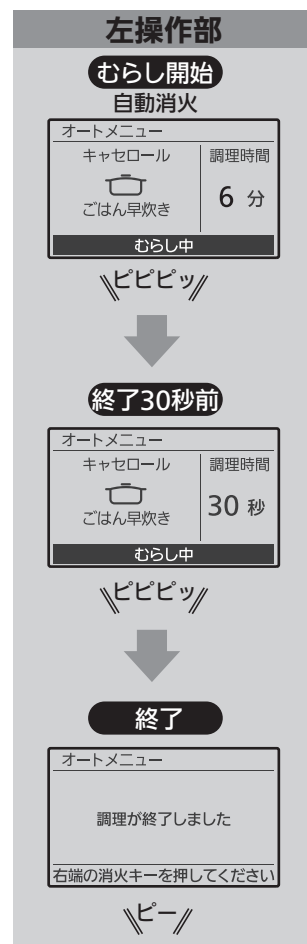
※メニュー：玄米を選択した場合・・・
調理途中で消火し、再点火を繰り返します。また、
調理途中で消火した際にマルチグリル燃焼ランプが
消灯します。点火中のみ点灯します。



④ 炊きあがると自動消火し、むらしを開始



終了



マルチグリル 調理モード

波型プレートパン、プレートパンで「焼く」、「あたためる」、「ノンフライ」、「解凍焼き上げ」、「冷凍食品」、キャセロールで「煮る」、「蒸す」、「無水調理」、「低温調理」、「燻製」、「パン」、「パン発酵焼き上げ」の調理ができます。
(45・46ページ)

※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドまたは、クッキングブックのめやす表を参照してください。

※「解凍焼き上げ」、「冷凍食品」、「無水調理」、「低温調理」、「燻製」、「パン発酵焼き上げ」メニューについては59～75ページを参照してください。

使用する容器

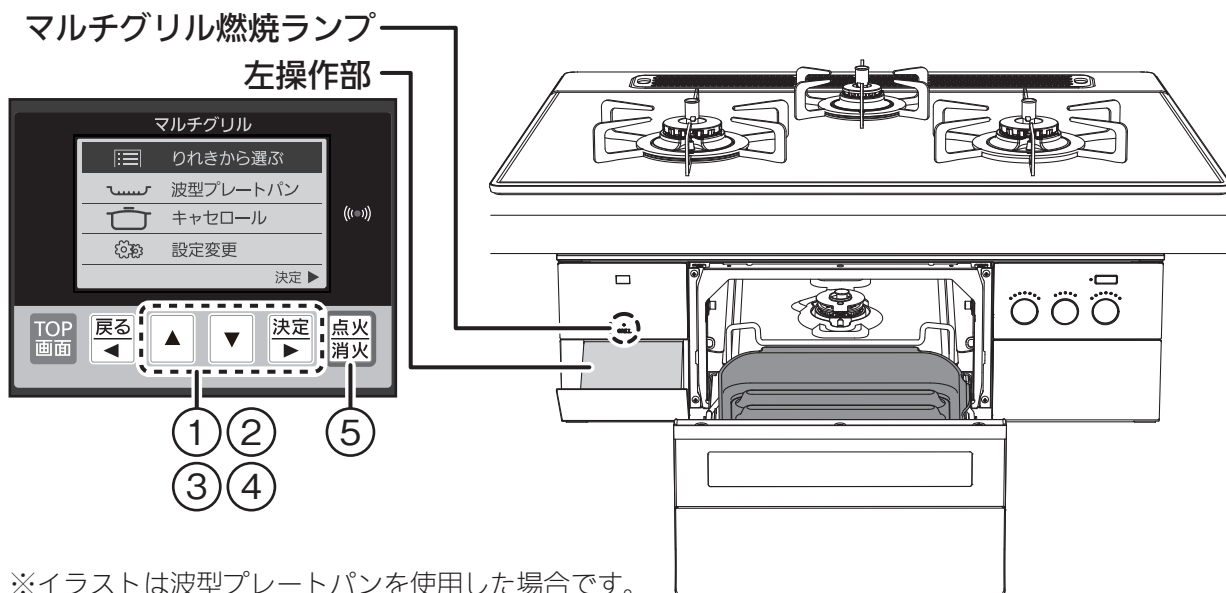
波型プレートパン

プレートパン

キャセロール

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。
設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)

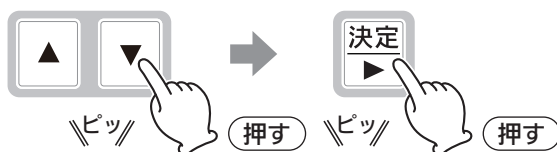


すぐに焼きたいときは

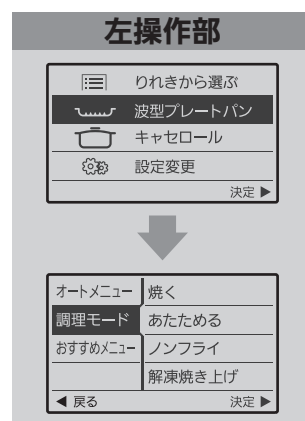
メニュー設定などが面倒なときは、点火／消火キーを押すと、「調理モード：焼く、火加減：中、タイマー：10分」が設定され、もう一度、点火／消火キーを押すと点火します。

① TOP画面で容器を選択し、調理モードを設定する

- 一覧から容器を選択し、決定キーを押してください。



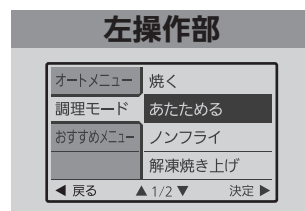
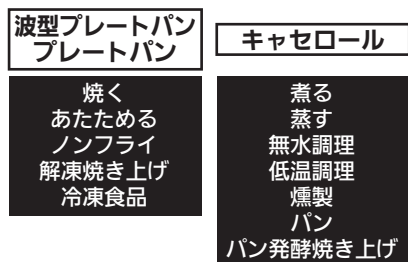
- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



② メニューを設定する

- 一覧からメニューを選択し、決定キーを押してください。

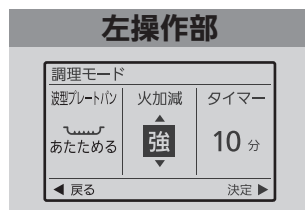
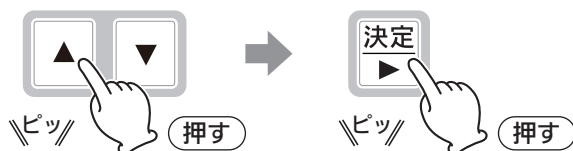
※選択した容器によって、一覧が異なります。



③ 火加減を設定する

- 火加減を設定し、決定キーを押してください。

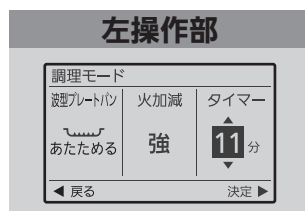
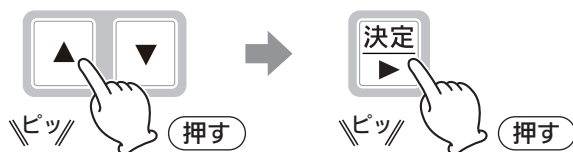
※メニューによっては、火加減の設定が不要です。



④ タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

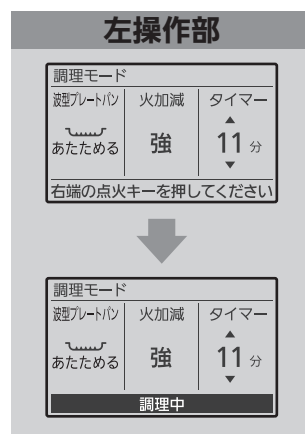
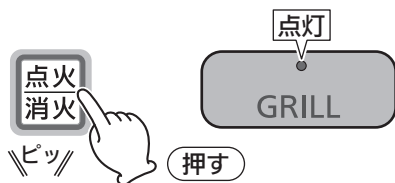
※メニューによって設定できる時間が異なります。



⑤ 点火する

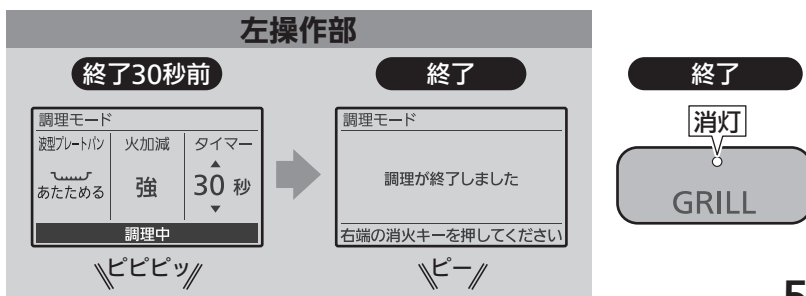
- 点火／消火キーを押して点火してください。

※好みの仕上がりに応じて、タイマー時間を変更することができます。ただし、「解凍焼き上げ」「冷凍食品」は点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。※点火後は、火加減の切り替えはできません。



⑥ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(解凍焼き上げ)

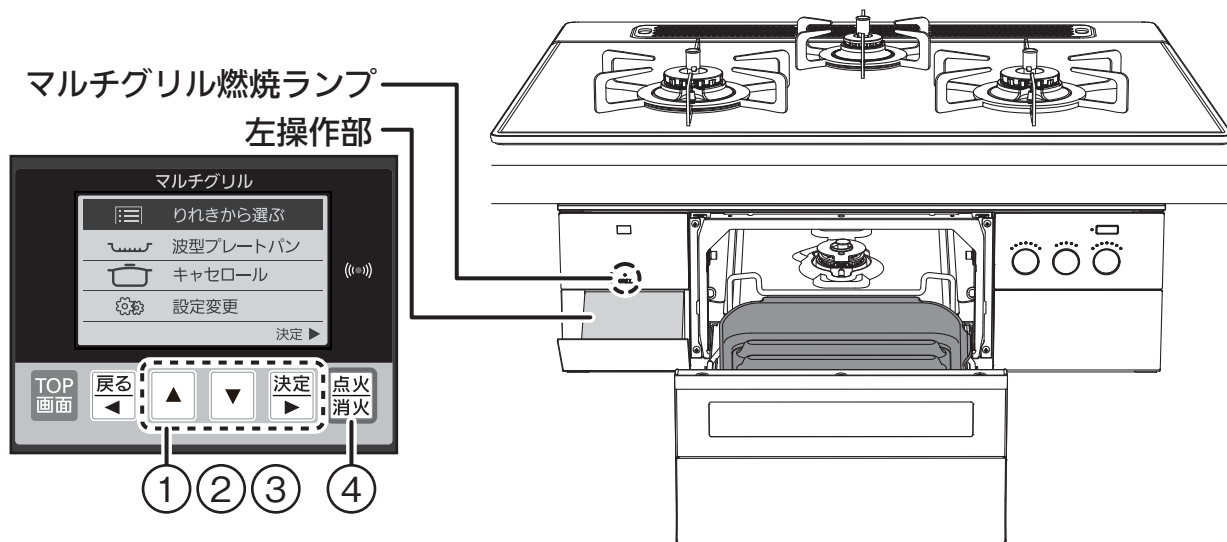
市販以外のあらかじめ冷凍しておいた食材を、凍ったままマルチグリルで焼き上げることができます。
※対応する調理物などについては、61・62ページを参照してください。

使用する容器



※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。
設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



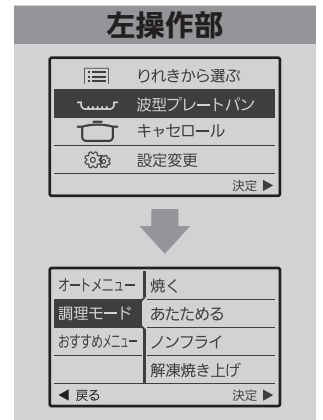
冷凍食材について

- 食材を冷凍する際は、トレイなどを使い、平らになるように置き、下記のこと注意到意して冷凍してください。
※食材は折り曲げずに広げて置く。
※タレの付いた食材は、タレをよくふき取る。
※さんまは曲がらないようにまっすぐ置いて冷凍する。
※食材は重ならないように並べる。
食材裏面に凹凸があると波型プレートパン、プレートパンとの接触面積が少なくなり、うまく調理できない原因になります。
- 市販の冷凍食品には対応していません。
- 食材は冷凍庫から取り出してすぐに調理してください。
室温で放置してから焼くと焦げやすくなる場合があります。
- 食材の冷凍保存期間が長くなると、食材が乾燥して焼き色が濃くなる場合があります。
- 食材をプラスチック容器などに入れて冷凍すると、食材の表面に霜がつきやすいため、うまく解凍できない場合があります。
- 食材を冷凍保存袋に入れる際は、ラップは使用しないでください。食材にラップがひっつき、はがせなくなります。

① TOP画面で波型プレートパンを選択し、調理モードを設定する

- 一覧から波型プレートパンを選択し、決定キーを押してください。

※プレートパンを選択した場合も同様です。

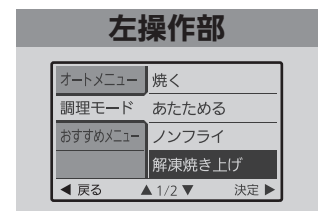
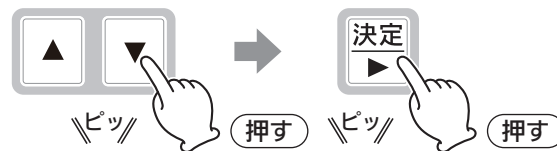
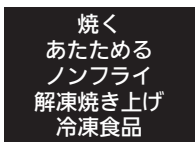


- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



② 解凍焼き上げを設定する

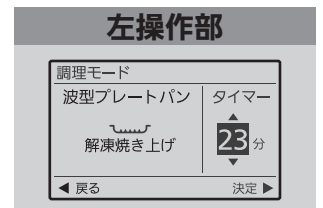
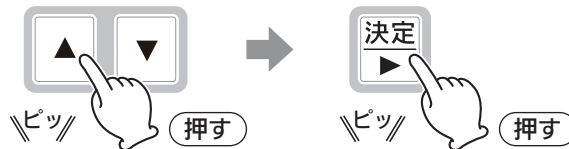
- 一覧から解凍焼き上げを選択し、決定キーを押してください。



③ タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

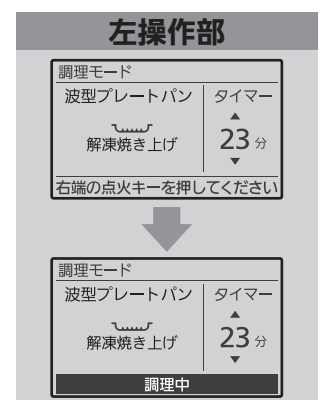
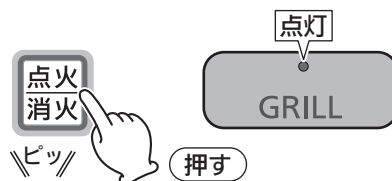
15~30分



④ 点火する

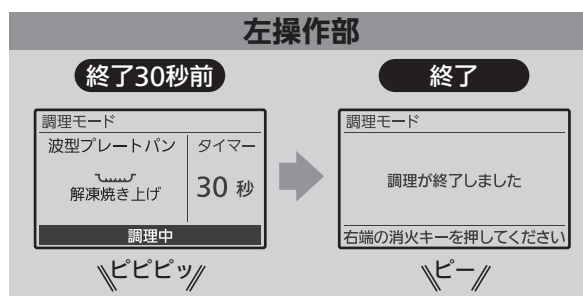
- 点火／消火キーを押して点火してください。

※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
 ※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。
 ※点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。



⑤ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

 : 波型プレートパン  : プレートパン

調理物の種類と加熱時間のめやす

専用容器	加熱時間							
	24～26分	塩焼きチキン 1～2枚(約250g/枚)	24～27分	塩ダレチキン 1～2枚(約250g/枚)	22～25分	照り焼きチキン 1～2枚(約250g/枚)		
	24～26分		24～25分		22～25分			
	24～27分	さんまの塩焼き 1～4尾(約150g/尾)						
	24～26分							
	20～26分	さばの塩焼き 1～6切(約80g/切)	19～25分	鮭の塩焼き 1～6切(約80g/切)	18～26分	ぶりの照り焼き 1～6切(約80g/切)		
	19～24分		19～24分		18～23分			
	24～26分	ハンバーグ ※付け合わせ野菜なし 2～4個	23～26分	ほっけの開き 1～2枚(約200g/枚)	20～22分	あじの開き 1～2枚(約100g/枚)		
	22～24分		22～24分		18～20分			

冷凍食材の加熱時間について

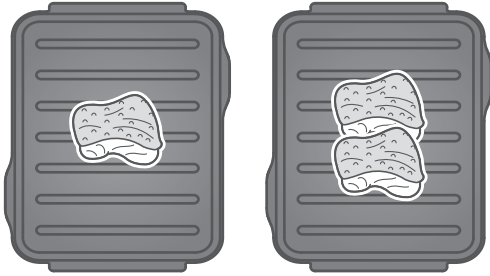
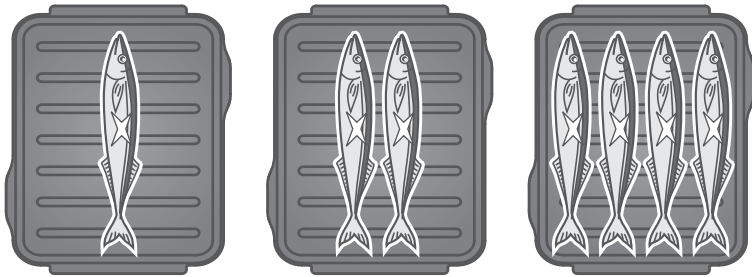
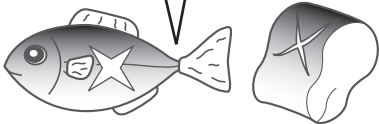
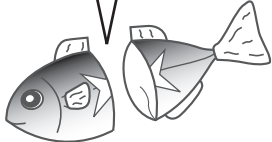
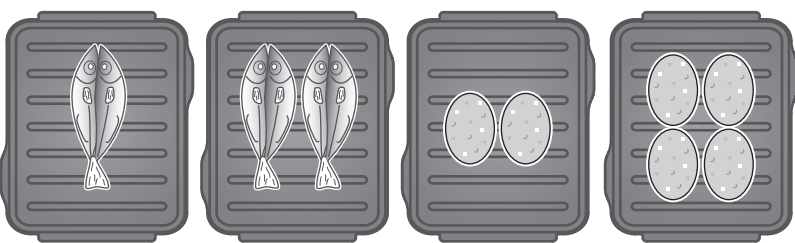
- 表内のメニューは、最小数量は最小時間、最大数量は最大時間に対応しています。
中間の数量は、最小～最大時間範囲内で調整してください。
- 調理終了後に、さらに加熱したい場合、調理モード「焼く」の火加減「中」で様子を見ながら加熱してください。

例) 塩焼きチキン
の場合

最小 最大
1 2 枚
↓ ↓
24 26 分

※加熱時間はめやすです。めやす表にない食材や数量はうまく調理できない場合があります。

※波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。

置きかた	ポイント(※1)
 皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。	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。  照り焼きや塩ダレは、表面のタレを十分にふき取ってください。
 中央に寄せて、置いてください。	皮目に切り目を入れると、火通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。  厚みのある魚の場合のお願い ・厚さ2.5cm以上の切身は中まで火が通りにくいので、以下の設定で1～2分様子を見ながら焼き足してください。 - 塩焼きなど：調理モード「焼く」、火加減「中」 - タレなど焦げやすいもの：調理モード「焼く」、火加減「弱」
 皮目を上にして置いてください。 中央に寄せて、置いてください。	大きな魚は切って、プレートからはみ出さないように焼いてください。 
 皮目を上にして置いてください。(ほっけの開き、あじの開き) 中央に寄せて、置いてください。	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ります。 ・脂のりがよい場合は焦げやすくなります。 ・ハンバーグは小判型に丸め、中央をくぼませます。厚み2cm程度にしてください。 ※レシピについては、付属のスタートガイドを参照してください。

※1：食材の下準備は冷凍前に行ってください。

マルチグリル 調理モード(冷凍食品)

市販の冷凍食品をマルチグリルで調理することができます。

※対応する調理物などについては、65・66ページを参照してください。

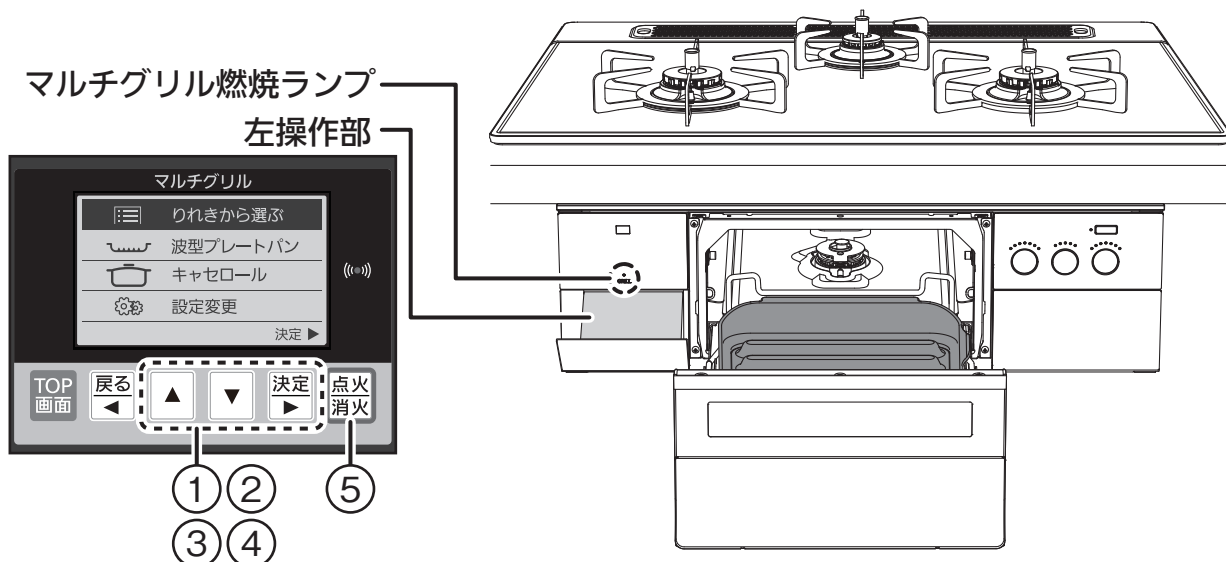
使用する容器

波型プレートパン

プレートパン

※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



警告



禁止

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

冷凍食品について

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

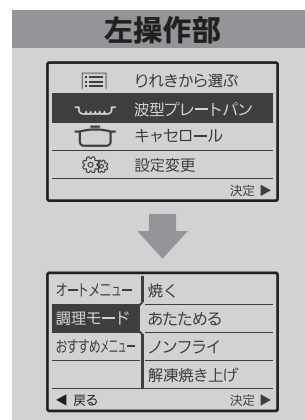
① TOP画面で波型プレートパンを選択し、調理モードを設定する

- 一覧から波型プレートパンを選択し、決定キーを押してください。

※プレートパンを選択した場合も同様です。



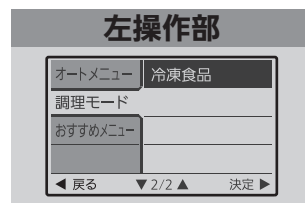
- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



② 冷凍食品を設定する

- 一覧から冷凍食品を選択し、決定キーを押してください。

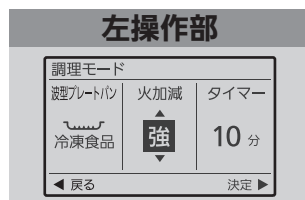
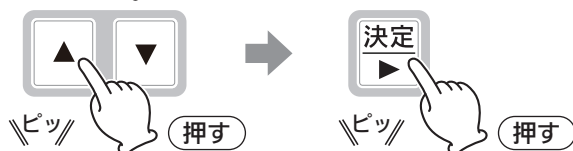
焼く
あたためる
ノンフライ
解凍焼き上げ
冷凍食品



③ 火加減を設定する

- 火加減を設定し、決定キーを押してください。

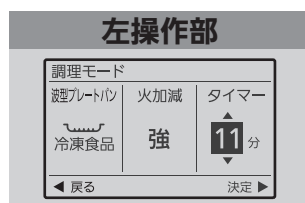
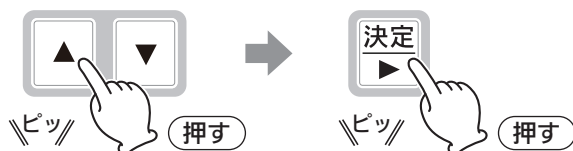
強
中
弱



④ タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

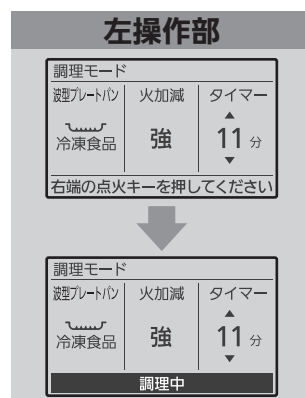
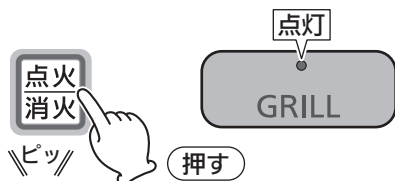
1~20分



⑤ 点火する

- 点火／消火キーを押して点火してください。

※点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が確定します。確定後は変更できません。
※点火後は、火加減の切り替えはできません。
※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。



⑥ メニューにより、余熱調理を行う場合

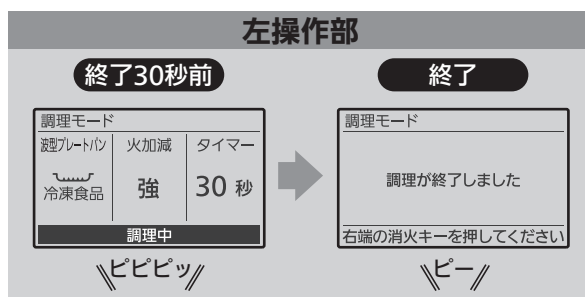
- 余熱調理開始前にブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

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



⑦ 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。



専用容器は記載しているアイコンに合わせて使用してください。

👉 : 波型プレートパン 📏 : プレートパン

調理物の種類と火加減・加熱時間のめやす

専用容器	火加減					
	強		中		弱	
👉	9～10分	焼き餃子 	10～14分	から揚げ 	—	炒飯(チャーハン) 
📏	9～10分	6～12個 (高さ3cm、約25g/個)	10～14分	4～12個 (高さ5cm、約25～30g/個)	5～11分	半量～全量 (全量約450g)
👉			約14分	お好み焼き 	11～14分	ピザ 
📏			約13分	1枚 (直径15cm、厚み2cm)	11～14分	1枚 (薄い: 直径20cm以下、厚み2cm) (厚い: 直径15cm以下、厚み4cm)
👉			10～12分	たこ焼き 	10～11分	コロッケ 
📏			10～12分	9～18個 (直径4cm、高さ3cm、約25g/個)	10～11分	1～6個 (直径5cm、高さ2.5cm、約30g/個)
👉			11～13分	焼きおにぎり 		
📏			11～13分	4～10個(約48g/個)		
👉			9～12分 (あんなめらか)	たい焼き 		
📏			11～14分 (しっかり加熱)	1～5個 (高さ2.5cm、約48g/個)		
👉			9～12分 (あんなめらか)			
📏			11～14分 (しっかり加熱)			

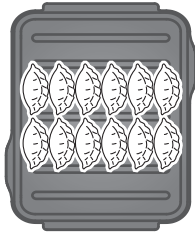
冷凍食品の加熱時間について

- 表内のメニューは、最小個数は最小時間、最大個数は最大時間に対応しています。
- 中間の量や個数は、最小～最大時間範囲内で調整してください。
- 調理終了後に、さらに加熱したい場合、同じモードで様子を見ながら加熱してください。

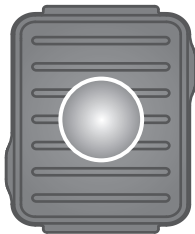
例) 焼き餃子の場合

最小 最大
6 12 個
↓ ↓
9 10 分

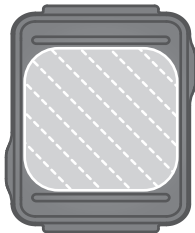
置きかた



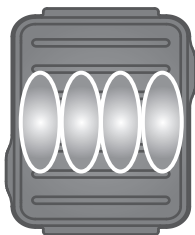
餃子は中央に寄せて
横に並べる。



のせるのは中央から！



前後はあたため
にくいので、中央
によせる。



横に並べるときは、
左右均等に！

ポイント

- ・調理モード(冷凍食品)は、市販の冷凍食品を調理することができます。
- ・電子レンジ、オーブントースター、オープンレンジ(餃子はフライパン)に対応した市販の冷凍食品をお使いください。
- ・めやす表にない食品や数量はうまくできない場合があります。
- ・波型プレートパンでの裏面の焼き上がりは、縞状になります。
- ・記載の時間はめやすです。食材の大きさや冷凍状態によって仕上がりが異なります。お好みに応じて調節してください。

＜焼き餃子について＞

- ・餃子は「水なし・油なし」と記載のある市販の冷凍食品をお使いください。
- ・餃子の乾燥が気になる場合は、アルミはくでふたをし、ふたの前後を軽く押さえることでふくら仕上がります。
- ・餃子は羽ができません。

＜炒飯について＞

- ・炒飯は、高さを均等にするとムラなく仕上がります。

マルチグリル 調理モード(無水調理)

蒸し野菜や煮込み料理などの無水調理ができます。

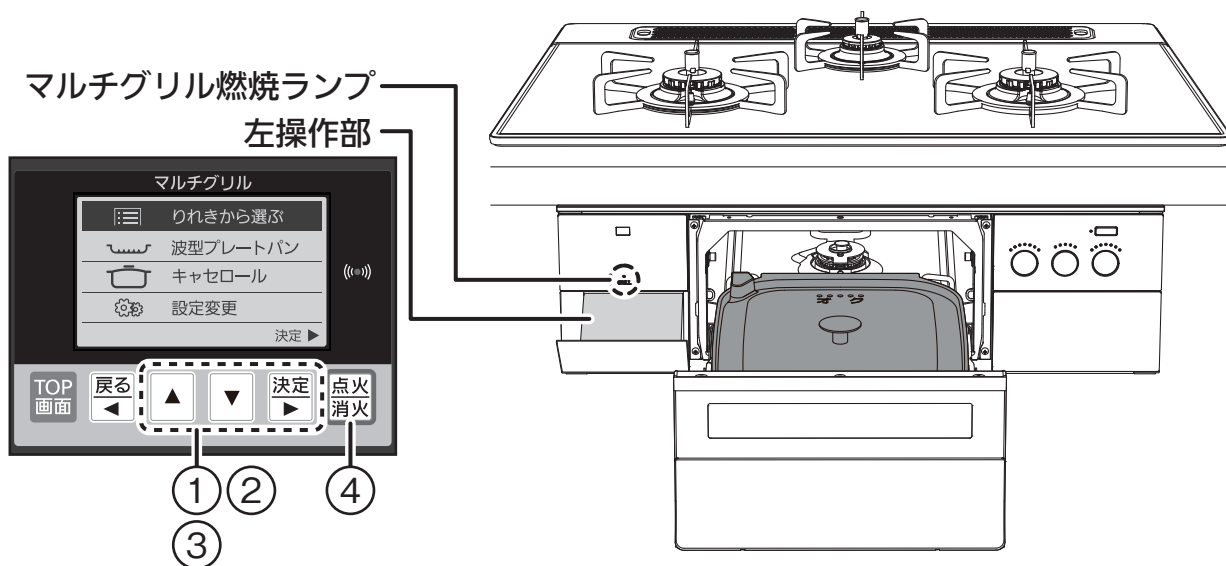
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

使用する容器

 キャセロール

燻製網

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



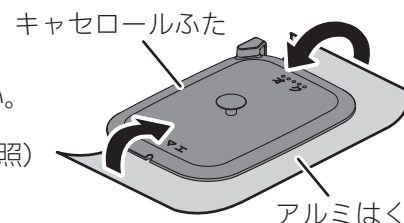
お願い

- ・ 蒸し野菜を調理するときは、必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置きすると、うまく仕上がりにません。
- ・ 使用後、十分に冷めたら、燻製網は取り出して乾燥させてください。錆の原因になります。
- ・ 調理終了後に、さらに加熱したい場合、同じモードで様子を見ながら加熱してください。

蒸し野菜をさらに加熱する場合は、水を足してから加熱してください。

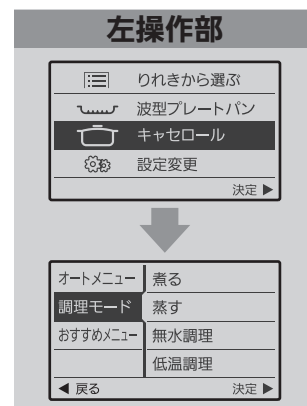
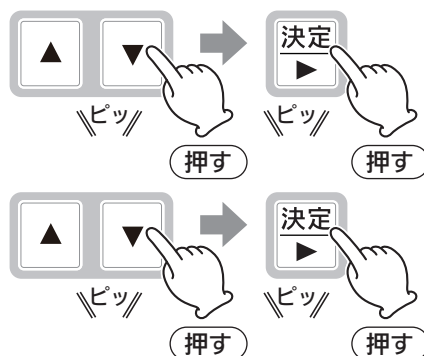
無水調理前の準備

- 無水調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。
 - ①キャセロールに食材を入れる。
(蒸し野菜は水を入れ、穴をあけたアルミはくを敷いた燻製網を使用してください。
詳しくは、付属のスタートガイドを参照してください。)
 - ②蒸気を逃がさないためにアルミはくを内側に巻いたキャセロールふた(右図参照)を被せる。
 - ③マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。



1 TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

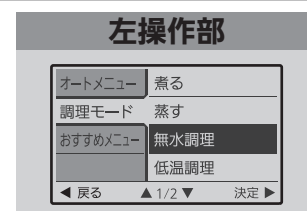
- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。



- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。

2 無水調理を設定する

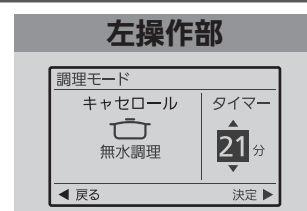
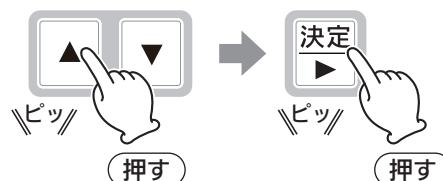
- 一覧から無水調理を選択し、決定キーを押してください。



3 タイマーを設定する

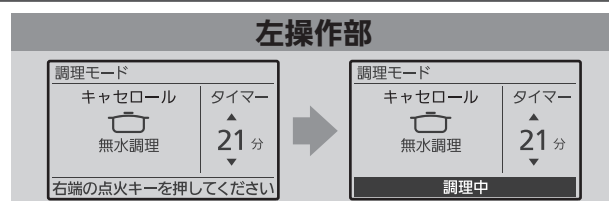
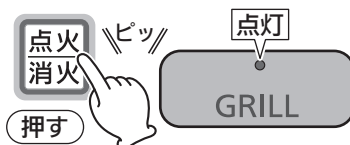
- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

1~40分



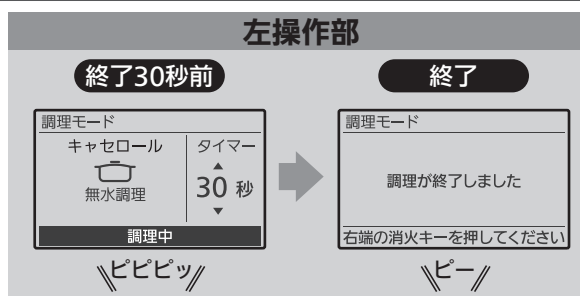
4 点火する

- 点火／消火キーを押して点火してください。
※好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。



5 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



キャセロールに燻製網をセットして、ローストビーフや蒸し鶏など低温でおいしく調理することができます。

・低温調理で食材を入れる袋は、湯せん調理可能なポリ袋*を使用してください。

*推奨ポリ袋：アイラップUF

お近くの量販店、ホームセンター、スーパーマーケットなどで購入してください。

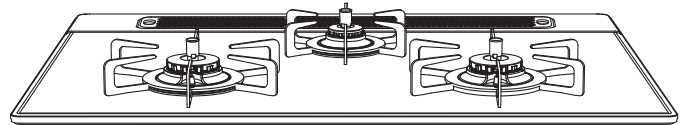
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドを参照してください。

使用する容器

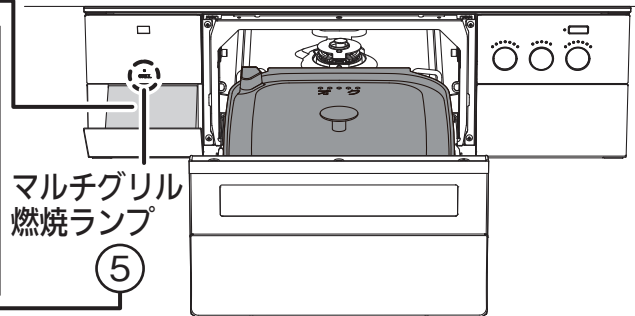
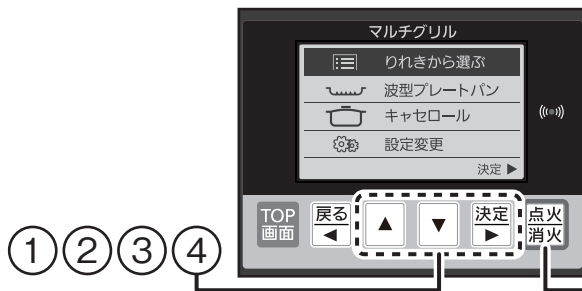


キャセロール

燻製網



準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ) 左操作部



警告



禁止

・食材は水に完全に浸かっていない状態で使用しない
加熱不足が生じるおそれがあります。



禁止

・冷凍した食材は使用しない
食材の加熱不足や袋が損傷するおそれがあります。



禁止

・イノシン、鹿、うさぎ、熊、鴨などの野生食材(ジビエ)は使用しない
細菌や寄生虫が付着している可能性があり、食中毒を起こすおそれがあります。



禁止

・常温で放置した食材を使用しない
・調理に使用した袋は繰り返し使用しない
食中毒を起こすおそれがあります。



禁止

・調理途中にマルチグリルとびらを開けない
加熱不足が生じるおそれがあります。



禁止

・抵抗力の低い方、乳幼児、お年寄り、妊娠中の方などは食べない
食中毒になりやすく、発症した場合、重症化するおそれがあります。



必ず守る

・食材は新鮮なものを使用する
・調理後は、その日のうちに食べきる
食材に付着する細菌が袋内で繁殖することで、食中毒を起こすおそれがあります。



必ず守る

・食材の厚みは、2cm以下にする
加熱不足が生じるおそれがあります。



必ず守る

・食材をあつかう際は、素手でなく、使い捨ての手袋を着用する
手に付着している細菌が食材に移り、食中毒を起こすおそれがあります。



必ず守る

・調理に使用するまな板、包丁などの調理道具はアルコール消毒などをおこない、清潔なものを使用する
・調理後、冷蔵庫に入れる場合は、加熱後の袋のまま氷水でしっかり急速冷却してから冷蔵庫に入れ、その日のうちに食べきる
食中毒を起こすおそれがあります。



必ず守る

・食べる前に必ず中まで加熱されているか確認する
・調理途中で消火した場合、別の調理方法で十分に加熱する
食材の加熱不足や、食中毒を起こすおそれがあります。

注意



禁止

・キャセロール側面段差以上に水を入れない
容器から水がこぼれ、機器の故障の原因になります。



必ず守る

・キャセロールふたにアルミはくを巻いた状態で使用する
容器から水がこぼれ、機器の故障の原因になります。



必ず守る

・調理終了後は、マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、引き出す
容器からお湯がこぼれ、やけどのおそれがあります。
また、キャセロール内のお湯は、冷めてから捨ててください。



必ず守る

・調理後に食材を取り出す場合は、必ずトングなどの道具を使用する
やけどのおそれがあります。



必ず守る

・調理後にふたを外す場合は、必ずミトンや鍋つかみを使用する
やけどの原因になります。また、ふたとアルミはくの間に
お湯がたまっている場合があるので、注意してください。

お願い

- 必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直置きすると、うまく仕上がりにません。
- 食材を入れる袋は、必ず湯せん調理に対応しているもの(湯せん調理可能なポリ袋)を使用してください。袋が溶けて、水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
- 袋内に鋭利なものを入れないでください。袋が損傷し、水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
- 袋の口をしっかり縛ってください。縛りかたが緩かった場合、水が入ったり、内容物が漏れることがあります。
- 袋は確実にキャセロール内に入れてください。キャセロール外に袋が出ると、溶けるおそれがあります。
- 水以外の液体は使用しないでください。また、お湯を使用しないでください。うまく仕上がりにません。
- 使用後、十分に冷めたら、燻製網は取り出して乾燥させてください。錆の原因になります。

ポイント

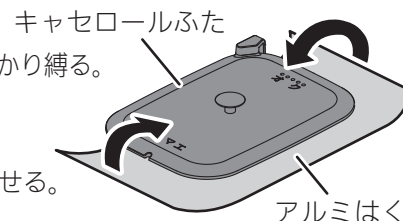
- 袋に食材を入れて口を縛る前に、袋内の空気を十分に抜いてください。
＜袋内の空気の抜きかた＞
- 袋に食材を入れ、封を開けた状態で水を張ったボウルなどの容器に沈めると、水圧で空気が抜けます。

ご注意ください

- マルチグリル庫内の温度が高い場合は、メニューを受け付けません。5～10分待つとメニューが表示され、使用できます。

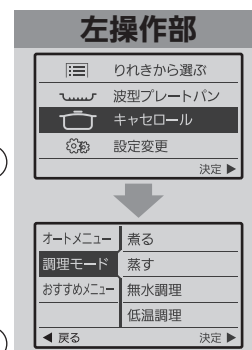
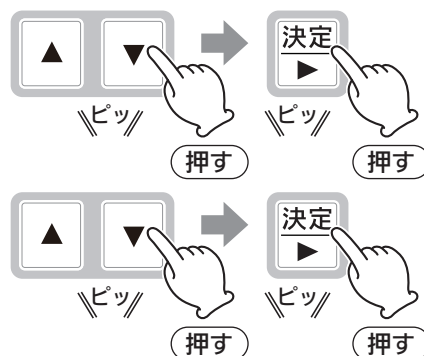
低温調理前の準備

- 低温調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。
 - ①湯せん調理に対応した袋に食材を入れ、袋内の空気を十分に抜いた状態で袋の口をしっかりと縛る。
 - ②キャセロール底面に燻製網を入れる。
 - ③袋に入れた食材を燻製網の上に置く。
 - ④水をキャセロール側面段差まで入れる。
 - ⑤水をこぼさないためにアルミはくを内側に巻いたキャセロールふた(右図参照)を被せる。
 - ⑥マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。

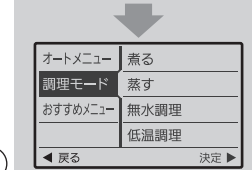


1 TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。

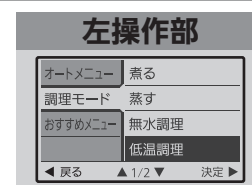
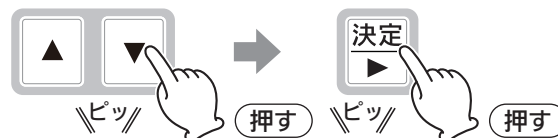


- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



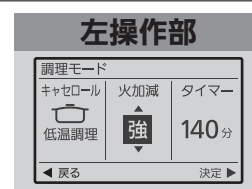
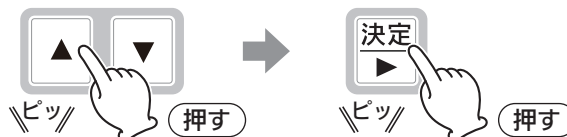
2 低温調理を設定する

- 一覧から低温調理を選択し、決定キーを押してください。



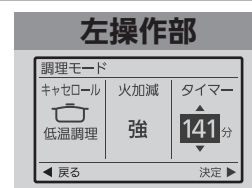
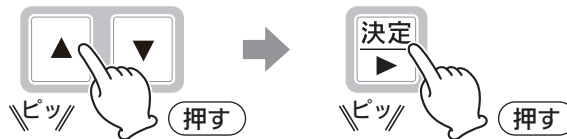
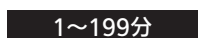
3 火加減を設定する

- 火加減を設定し、決定キーを押してください。



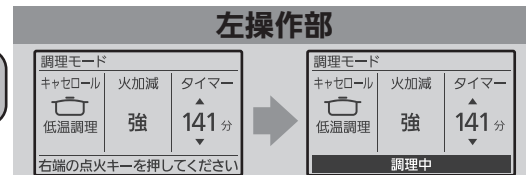
4 タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。



5 点火する

- 点火/消火キーを押して点火してください。
 - ※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
 - ※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。
 - ※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。
 - ※点火後は、火加減の切り替えはできません。



6 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル 調理モード(燻製)

キャセロールに燻製網をセットして、チーズやソーセージなどを燻製でおいしく調理することができます。

※対応する調理物などについては、73・74ページを参照してください。

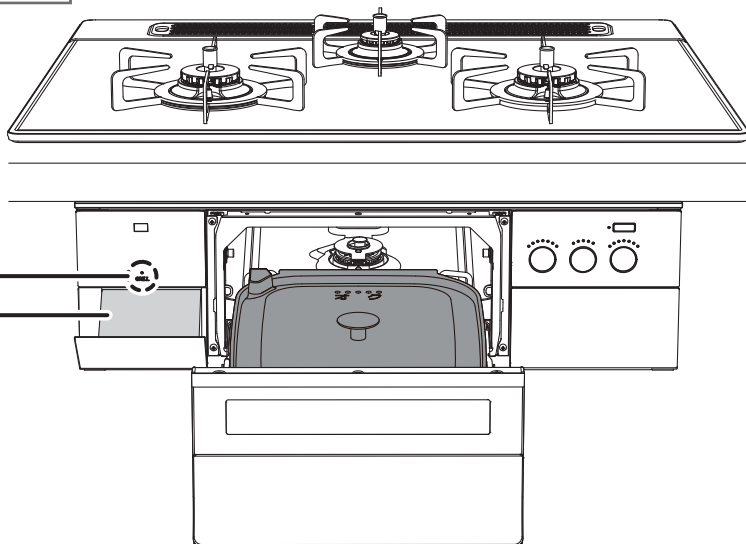
使用する容器

キャセロール

燻製網

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)

マルチグリル燃烧ランプ
左操作部



警告



禁止

- ・燻製調理後の燻製チップをそのまま捨てない

火災の原因になります。

キャセロールが冷めてから水をかけ、安全な状態にしてから捨ててください。



必ず守る

- ・調理物や燻製チップが発火した場合は、すぐに消火する

火災の原因になります。



必ず守る

- ・燻製調理が終了したあとは、キャセロールにたまった脂類をよく洗浄して落とす

脂類が残ったまま続けて調理すると、発火の原因になります。

注意



禁止

- ・燻製調理終了後のキャセロールは、冷めるまで触らない

キャセロールが高温になっており、やけどの原因になります。

ご注意ください

- ・液体や異なる調理物は燻製しないでください。調理がうまくできない原因になります。
- ・油は燻製しないでください。発火の原因になります。
- ・燻製調理の出来栄は、燻製チップの種類や分量により異なります。
- ・食材は室温で約30分なじませてください。調理がうまくできない原因になります。
- ・キャセロールふたに接触するほどの大きい食材は、使用しないでください。熱されたふたに食材が接触し焦げることがあります。
- ・調理物の表面についた水分は酸味やえぐみを防止するためによくふき取ってください。
- ・調理物の水分や脂分が多い場合は色がつきにくくなります。
- ・調理物を風乾(風にさらして食材を乾燥させること)すると燻製の色がよりつきやすくなります。
- ・必ず燻製網を使用してください。食材をキャセロールに直接置かないでください。うまく仕上がらないことがあります。
- ・調理物を燻製網にのせる際は、重ならないようにしてください。
- ・シリコン樹脂加工のアルミはくを敷く食材の場合、アルミはくと接する部分は色がつきにくくなります。
- ・プロセスチーズ(6P)は、種類や製造日により溶けることがあります。
- ・燻製チップに関して
 - ・燻製チップは1辺が約5mmのものを使用してください。
 - ・1辺が10mm以上のものは煙が始まるまで時間がかかるため、色合いが薄くなる場合があります。
 - ・ザラメ糖などを混ぜるとキャセロールにこびりつくため使用しないでください。
 - ・スモークウッドは使用できません。燻製チップを使用してください。
 - ・燻製チップの適量は15gです。(大さじ3強または1/4カップ)
 - ・燻製チップは前後をさけて中央よりに敷き詰めてください。

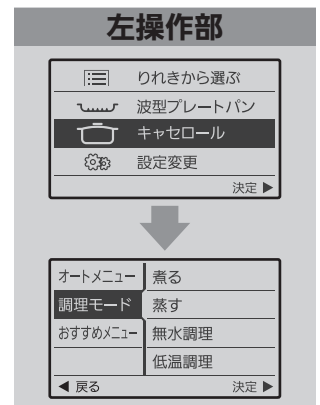
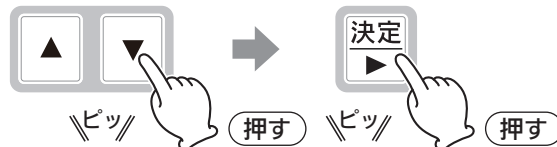
燻製調理前の準備

●燻製調理を行う前に、下記の手順に従って準備をしてください。(詳しくは、73ページを参照してください。)

- ①キャセロールに、燻製チップを入れる。
- ②キャセロール底面に、燻製網を置く。
- ③食材を燻製網にのせる。
※食材によっては、食材の下にシリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。
- ④キャセロールふたを被せる。
- ⑤マルチグリルとびらをゆっくりとスライドさせ、閉める。

1 TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

●一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。

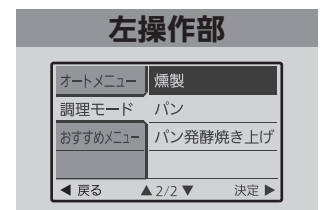
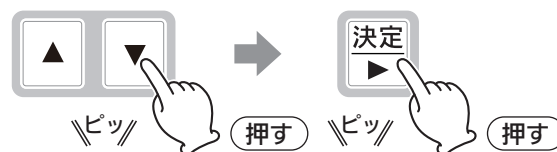


●一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



2 燻製を設定する

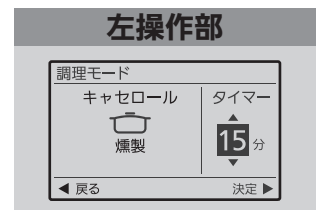
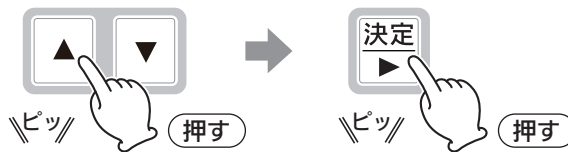
●一覧から燻製を選択し、決定キーを押してください。



3 タイマーを設定する

●タイマーを設定し、決定キーを押してください。

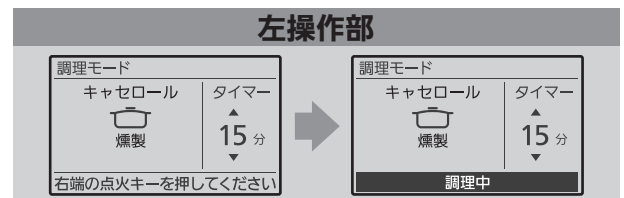
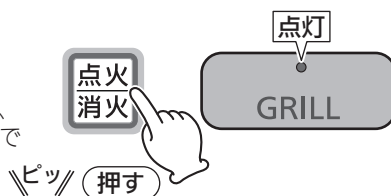
8~20分



4 点火する

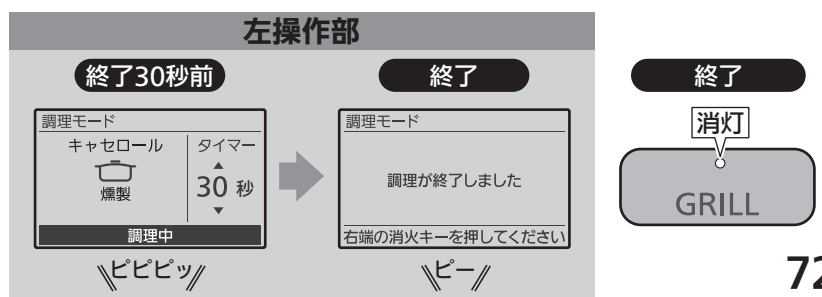
●点火/消火キーを押して点火してください。

※好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。



5 タイマーが終了すると自動消火

●タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



燻製モードの調理手順について

① 食材の準備

①食材の下準備をしてください。

- ＜鶏卵(ゆで卵)、うずら卵(ゆで卵、水煮)、サラダチキン、手羽先(生)の場合＞
- ・食材の表裏に適量の塩をふってください。

②食材を室温で約30分なじませてください。

③食材表面の水分をキッチンペーパーなどでよくふき取ってください。

② 燻製チップと燻製網を準備する

＜燻製チップのめやす量＞

15g・・・大さじ3強もしくは1/4カップ

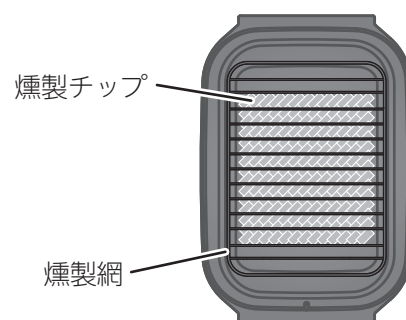
①燻製チップの準備

キャセロールの前後をさけて、中央よりになるべく平らに敷き詰めてください。

②燻製網の準備

＜プロセスチーズ(6P)、鶏卵(ゆで卵)、うずら卵(ゆで卵、水煮)の場合＞

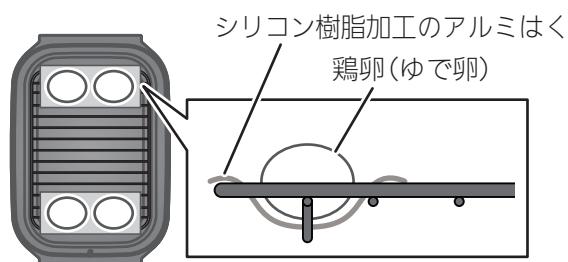
- ・食材の下にシリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。
- 食材の大きさに合わせてなるべく小さめに敷くと、燻煙がうまくまわり、色付きがよくなります。



③ 食材を燻製網にのせる

●食材を燻製網にのせてください。

＜鶏卵(ゆで卵)の場合＞



食材は燻製網前後のくぼみ部に置いてください。

＜その他の食材＞
例)ソーセージ



前後はあたたまりにくいので中央に寄せてください。

④ キャセロールふたを閉め、マルチグリルとびらをゆっくり閉める

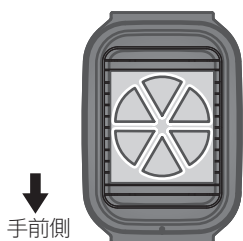
- ・燻製チップが端に片寄らないように、マルチグリルとびらをゆっくり閉めてください。

⑤ 燻製調理を開始する

調理物の種類と加熱時間のめやす

加熱時間

プロセスチーズ(6P)



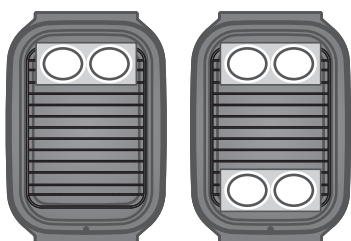
↓
手前側

6個(約18g/個)

8~14分

※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。

鶏卵(ゆで卵)

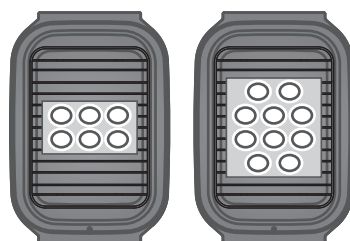


2~4個(MもしくはLサイズ)

11~17分

※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。

うずら卵(ゆで卵、水煮)

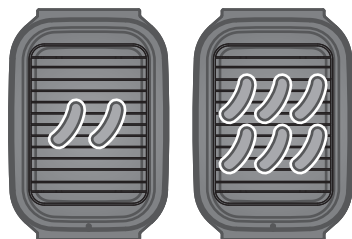


6~10個(約9g/個)

11~17分

※シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。

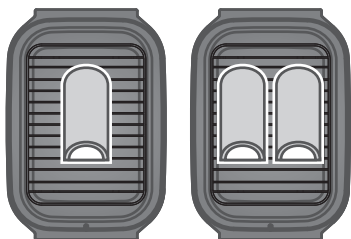
ソーセージ



2~6本(約30g/本)

8~14分

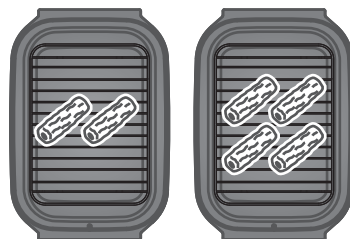
かまぼこ



1~2本(厚み2cm以下、約90g/本)

11~14分

ちくわ



2~4本(約30g/本)

11~14分

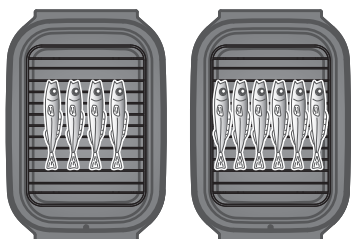
サラダチキン



1個(約120g/個)

11~20分

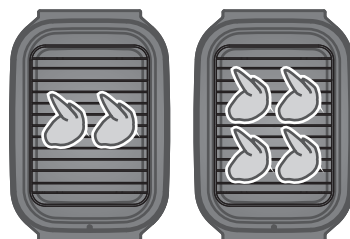
ししゃも(生)



4~6尾(約18g/尾)

14~17分

手羽先(生)



2~4本(約40g/本)

14~20分

※皮目を上にして焼いてください。

燻製調理の加熱時間について

- 表内のメニューは、記載されている調理時間の範囲内で調理してください。調理時間を調整することで燻製の濃さの強弱をつけることができます。
 - 燻製の濃さを強くしたい場合は、タイマー時間を長めに設定してください。
 - 追加工熱したい場合は、3~5分加熱してください。(チーズは再加熱に適していません。)
- 燻製モードは8分以下に設定できないため、再度燻製モードを選択し、点火後手動にて消火してください。
加熱しすぎると燻製が濃くなりすぎたり食材が割れたりする場合があります。
また、調理後ふたを閉めて置いておくことで燻製を濃くすることもできます。

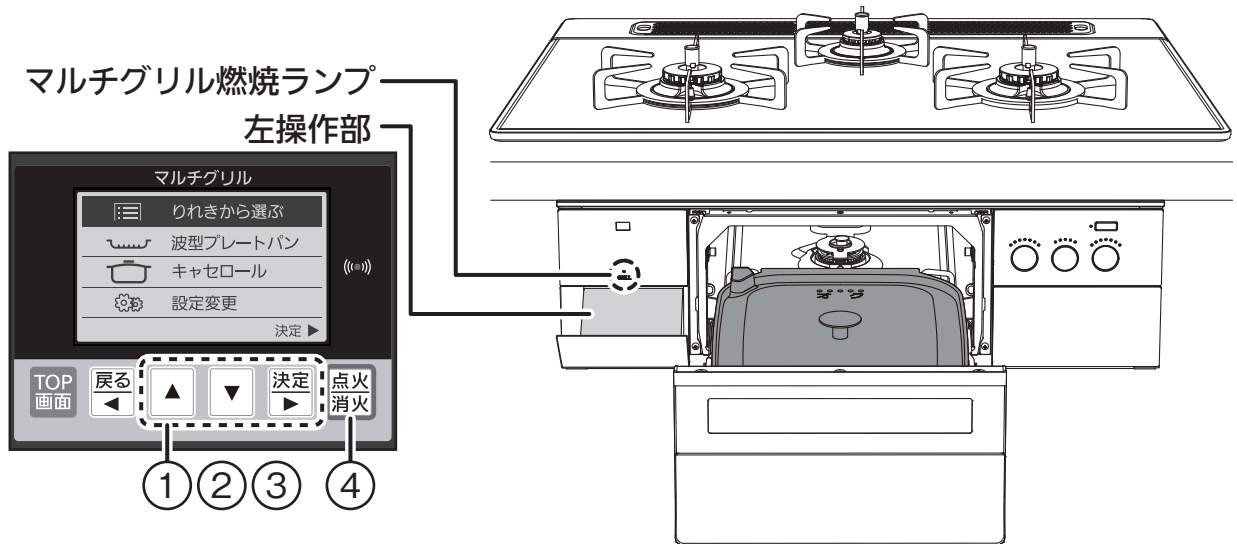
例) 鶏卵(ゆで卵)の場合 薄く 11分 ~ 濃く 17分

パン生地を発酵から焼き上げまでをマルチグリルで調理することができます。

※パン生地の作りかた、発酵、焼き上げについて詳しくは、付属のスタートガイドを参照してください。

使用する容器  キャセロール

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



ご注意いただきたいこと

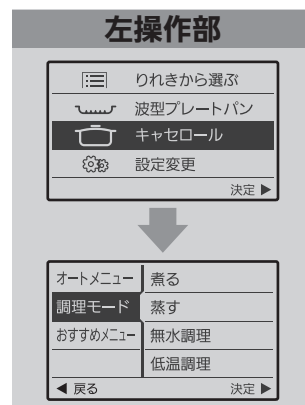
- 記載の時間はめやすです。材料の大きさやお好みによって調節してください。
- パン独特の風味を好まれる場合は、調理モード(パン)で調理されることをおすすめします。
- 材料は加熱前の状態で、キャセロール側面段差より1cm低い位置を超えないようにしてください。
- パン生地がふくらみ過ぎるとふたにあたって焦げたり、ふたが持ち上がるとマルチグリルとびらが開かなくなります。
- なるべくパン生地を平らにしてください。
- 食材のムラ、高さのムラにより、焼き色、ふくらみがばらつくことがあります。
- 水分の多い食材を加熱すると消火する場合があります。
- マルチグリル庫内の温度が高い場合、メニューを受け付けられない場合があります。
5～10分待つとメニューが表示され、使用できます。

① TOP画面でキャセロールを選択し、調理モードを設定する

- 一覧からキャセロールを選択し、決定キーを押してください。

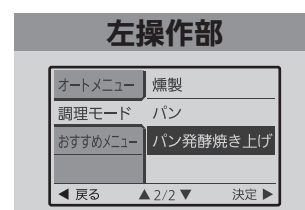


- 一覧から調理モードを選択し、決定キーを押してください。



② パン発酵焼き上げを設定する

- 一覧からパン発酵焼き上げを選択し、決定キーを押してください。

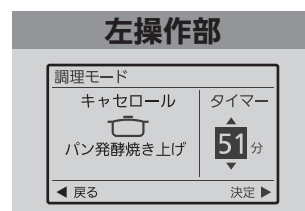
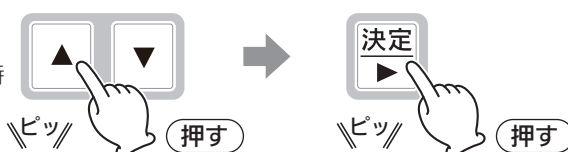


③ タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

※点火後35分経過するまでは発酵を行い、その後は焼き上げを行います。
※タイマーを35分に設定した場合、焼き時間は0分になります。

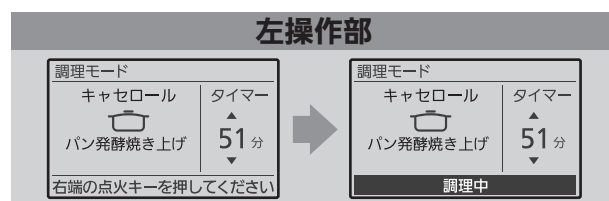
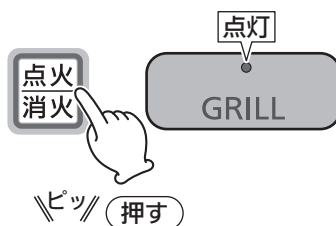
35～60分



④ 点火する

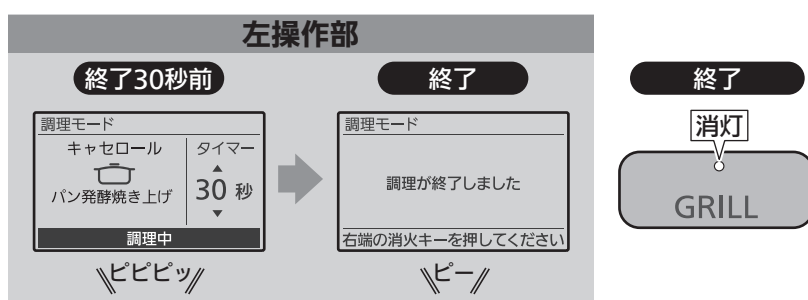
- 点火／消火キーを押して点火してください。

※調理途中で消火し、再点火することがありますが、異常ではありません。
※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ランプは消灯します。点火中のみ点灯します。
※お好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができます。



⑤ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



マルチグリル おすすめメニュー

メニューを選ぶだけで、その調理に最適な火加減や加熱時間の設定を自動で行います。

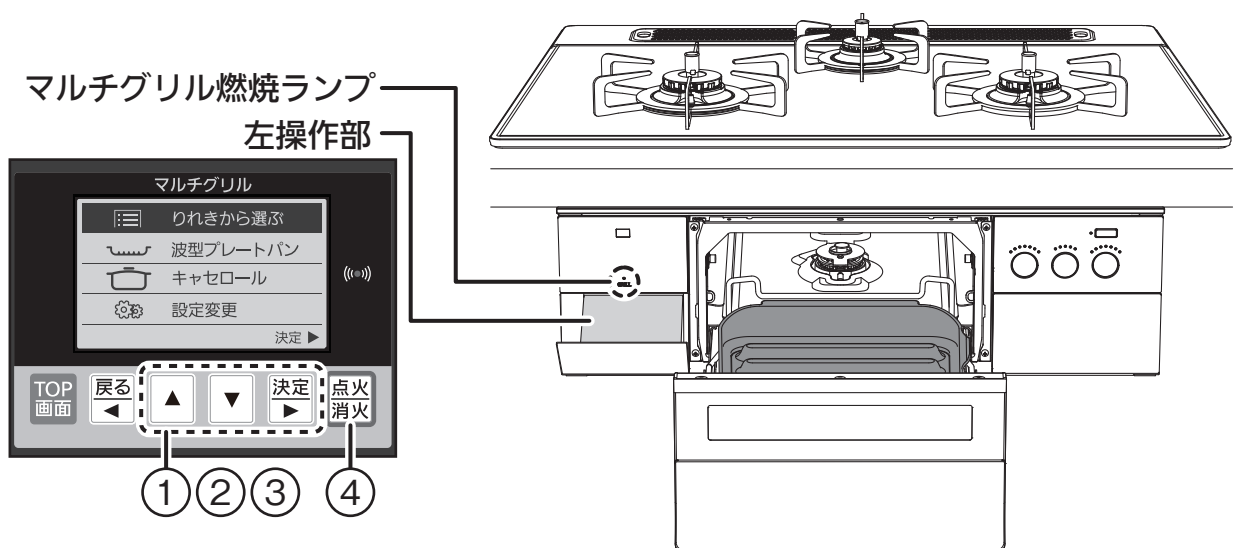
※対応する調理物などについては、付属のスタートガイドまたは、クッキングブックを参照してください。

使用する容器



※プレートパン(別売部品)を使用するには、設定の変更が必要です。
設定方法は84・85ページを参照してください。

準備する 『マルチグリルを使う準備』(47ページ)



※イラストは波型プレートパンを使用した場合です。

警告



・ローストビーフ(低温調理)の調理途中に消火した場合は、別の調理方法で十分に加熱する食材の加熱不足や食中毒を起こすおそれがあります。

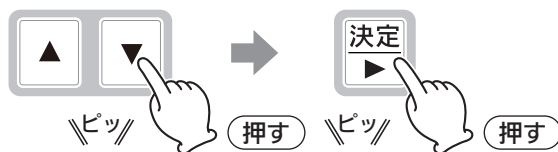
必ず守る

ご注意いただきたいこと

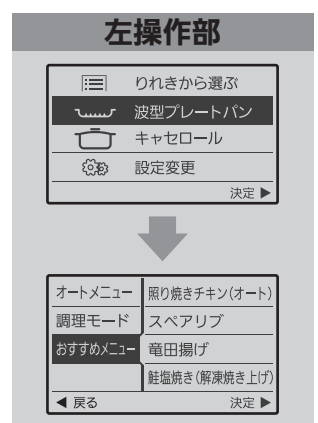
・メニューによっては連続して調理するときなど、マルチグリル庫内の温度が高い場合は、メニューを受け付けない場合があります。5～10分待つと、メニューが表示され、使用できます。

① TOP画面で容器を選択し、おすすめメニューを設定する

●一覧から容器を選択し、決定キーを押してください。



●一覧からおすすめメニューを選択し、決定キーを押してください。

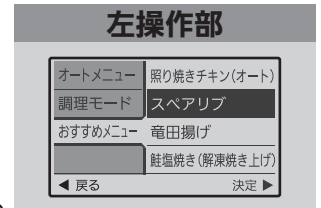
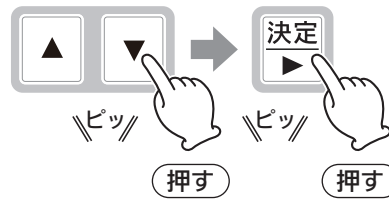


② メニューを設定する

- 一覧からメニューを選択し、決定キーを押してください。

※選択した容器によって、一覧が異なります。

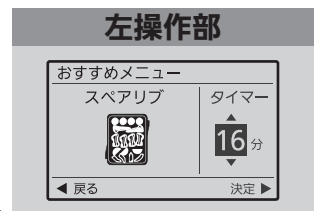
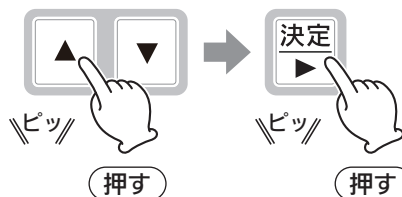
波型プレートパン	プレートパン	キャセロール
照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 鮭塩焼き(解凍焼き上げ)	照り焼きチキン(オート) スペアリブ 竜田揚げ 餃子(冷凍食品)	ラタトゥイユ ローストビーフ(低温調理) 燻製チーズ 焼きいも



③ タイマーを設定する

- タイマーを設定し、決定キーを押してください。

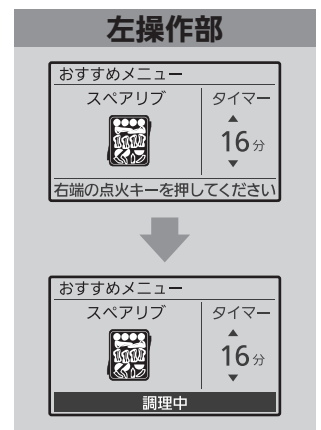
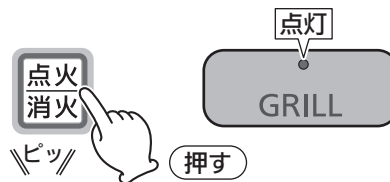
※容器やメニューによって設定できる時間が異なります。
※照り焼きチキン(オート)は、タイマーの設定が不要です。



④ 点火する

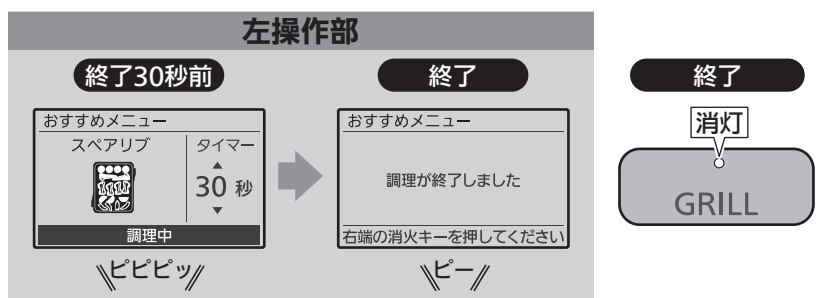
- 点火/消火キーを押して点火してください。

※好みの仕上がりに応じて、
タイマー時間を変更することができます。
※点火後、約20秒経過すると、タイマー設定が
確定します。確定後は変更できません。
(メニュー：鮭塩焼き(解凍焼き上げ)、餃子(冷
凍食品)のみ)
※調理途中で消火し、再点火することがありますが、
異常ではありません。
(メニュー：鮭塩焼き(解凍焼き上げ)、ロース
トビーフ(低温調理)のみ)
※調理途中で消火した場合、マルチグリル燃焼ラ
ンプは消灯します。点火中のみ点灯します。

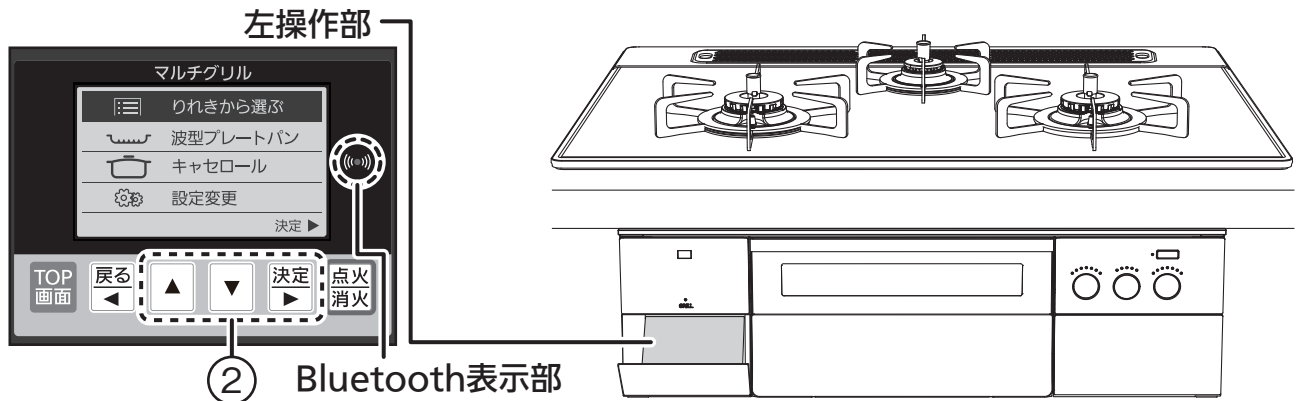


⑤ タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、
自動で火が消えます。



アプリ マルチグリルアプリを使う準備



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 iOS10.0以降

専用アプリ「マルチグリルアプリ」のダウンロード方法

Android の場合

- ①[Google Play]を開く
- ②[マルチグリルアプリ]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[マルチグリルアプリ]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。

※TM and © 2019 Apple Inc. All rights reserved.「iPhone」は、米国および他の国々で登録されたApple Inc.の商標です。iPhoneの商標は、アイホン株式会社のライセンスにもとづき使用されています。「App Store」は、Apple Inc.のサービスマークです。

※「Google Play」、「Google Play ロゴ」、「Android」は、Google Inc.の商標または登録商標です。

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、東邦ガス修理受付ダイヤルへご相談ください。
- ・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、東邦ガス修理受付ダイヤルへご相談ください。

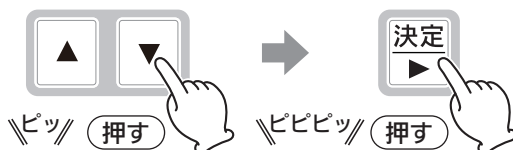
① 専用アプリ「マルチグリルアプリ」を立ち上げる

- 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。

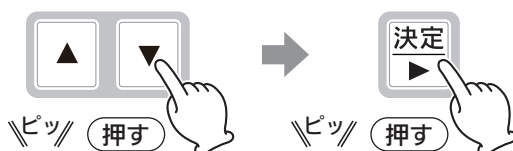
② スマートフォンの登録(ペアリング)

- 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コンロの電源を入れてください。
※登録中は電源ボタンのオフなど他の操作をしないでください。
- ③左操作部液晶の一覧から「設定変更」を選択し、決定キーを押してください。

りれきから選ぶ
波型プレートパン
キャセロール
設定変更



- ④一覧から「通信」を選択し、決定キーを押してください。



- ⑤一覧から「スマートフォン登録」を選択し、決定キーを押してください。

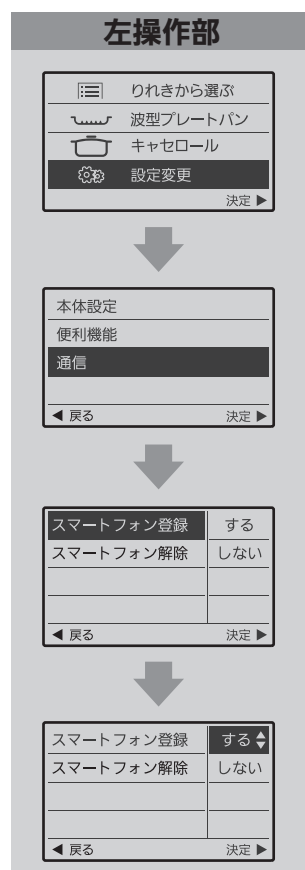


- ⑥「する」を選択し、決定キーを押してください。



- ⑦スマートフォンの画面の「ペアリング開始」をタップしてください。

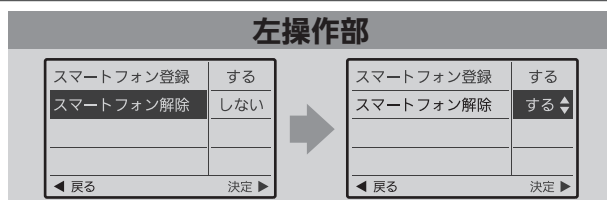
- ⑧左操作部液晶に表示されたパスコード(数字6桁)をスマートフォンに入力し、ペアリングをタップしてください。
※ペアリング毎にランダムなパスコードが表示されます。
※スマートフォンの「ペアリング開始」をタップしないとパスコードは表示されません。



- ⑨『登録が完了しました』と音声が出て、Bluetooth表示部が点灯すると、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。
- ⑩TOP画面キーを押して、TOP画面に戻ってください。「マルチグリルアプリ」との通信が可能になります。

スマートフォンの登録解除

- ①「設定変更」→「通信」→「スマートフォン解除」を選択し、決定キーを押してください
- ②選択キーを押して、「する」を選択し、決定キーを押してください。

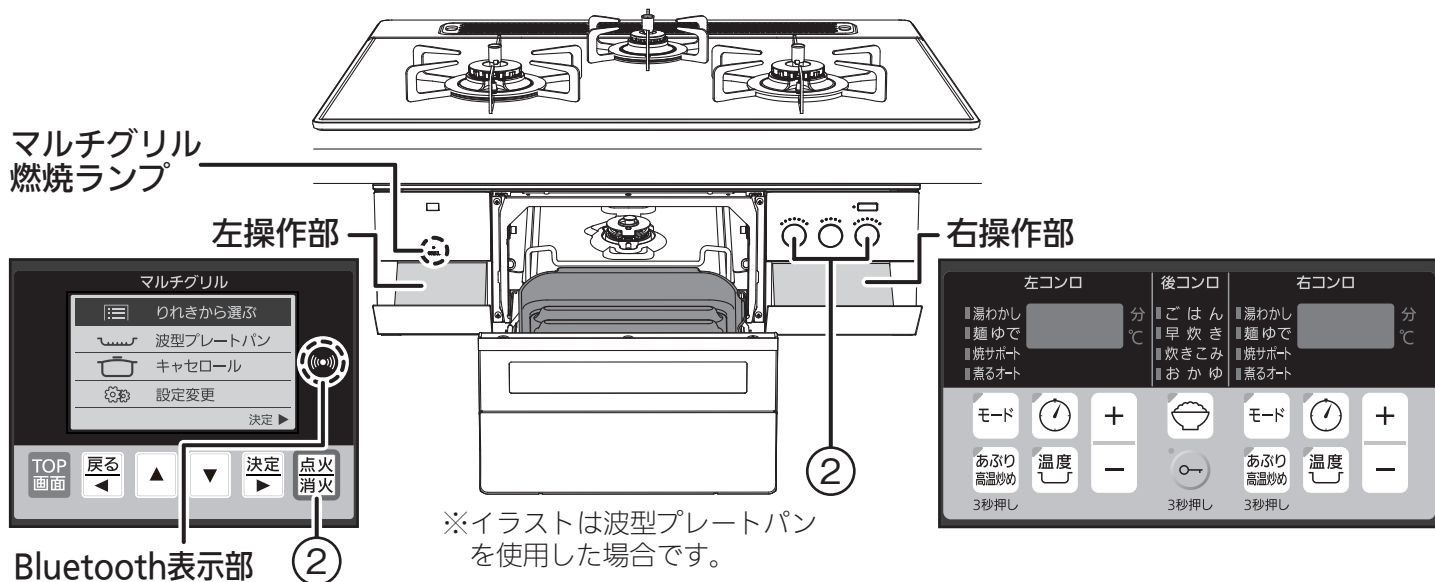


アプリ マルチグリルアプリ

スマートフォンの専用アプリ『マルチグリルアプリ』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。

＜『マルチグリルアプリ』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

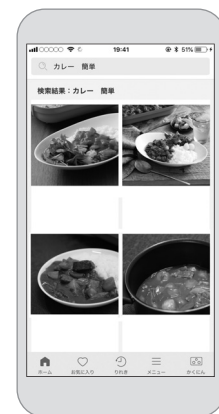


ご注意いただきたいこと

- ・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。

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『マルチグリルアプリ』を起動して、レシピを検索してください。



※画像はイメージです。

- 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電源が入っていることを確認してください。
入っていない場合は電源を入れてください。
※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)



- ④『マルチグリルアプリ』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。

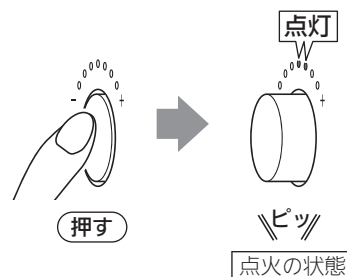


② 点火する

コンロの場合

- 点火／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。

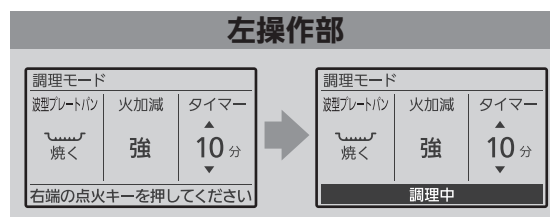
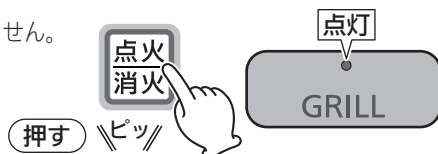
※必ず火がついたことを確認してください。
※好みの仕上がり具合に応じて、タイマー時間を変更することができるメニューもあります。



マルチグリルの場合

- 点火／消火キーを押して点火してください。

※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。
※点火後は、火加減の切り替えはできません。



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。

コンロの場合

終了30秒前



《ピピピッ》

終了

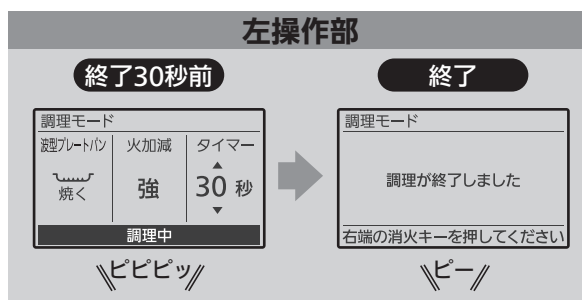


《ピー》

※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。



マルチグリルの場合



使用中のコンロの状況を確認

スマートフォンのアプリ画面の右下「かくにん」をタップすると、使用中のコンロの状態を確認することができます。

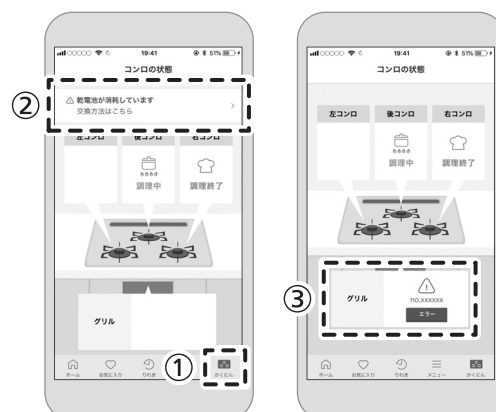
- ①コンロの使用状態を確認できます。

- 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」(21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。

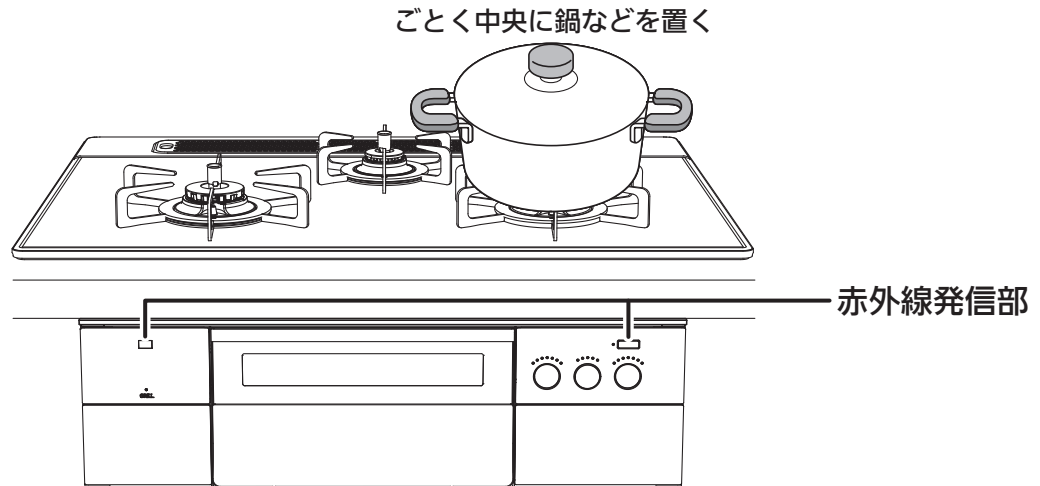
取扱説明書を探さなくても、お知らせ表示の内容や処置方法を簡単に確認することができます。



※画像はイメージです。

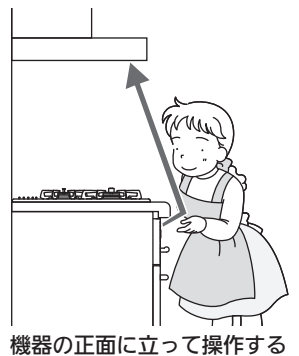
レンジフード連動機能

コンロまたはマルチ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、風量の切替、停止を行う機能です。



操作について

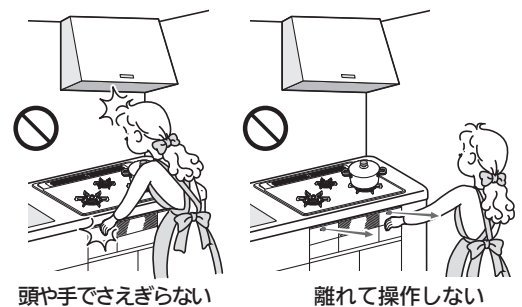
- ・レンジフードは、コンロまたはマルチグリルの点火操作と同時に自動で運転を開始します。
 - ・消火操作をしたときは自動で停止します。
※レンジフードのタイプにより、タイマー運転し、数分後や設定時間後に停止します。また、停止後に常時換気運転をするタイプもあります。
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。
 - ・消火操作を行っても他のコンロまたはマルチグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
 - ・点火／消火操作時はカウンターから20～40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、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、レンジフード風量切替機能は機能の有無を設定できます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(85ページ)を参照してください。
- ・レンジフードの風量は、コンロやマルチグリルの使用状況により、自動で調節します。
※レンジフードの機種によっては、レンジフード風量切替機能に対応しない場合があります。
- ・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。
タイマー終了後(マルチグリル)や機器が電源オートパワーオフした場合などは、レンジフードが自動的に停止する場合があります。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

初期設定から、お好みの設定に変更できます。

※乾電池を抜いても、変更した設定はリセットされません。

① 電源を入れる

- 電源を入れてください。

※ブザー音がするまで押してください。(約0.3秒)

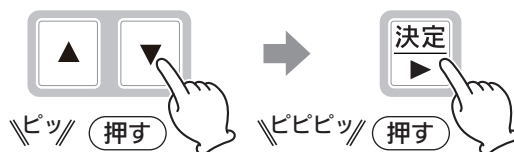


② 設定変更を選択し、『本体設定』か『便利機能』を設定する

- 左操作部液晶の一覧から設定変更を選択し、決定キーを押してください。

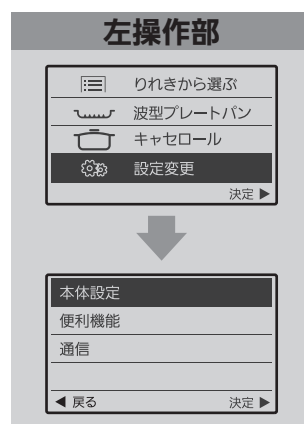
※機器を使用していない状態で操作してください。

りれきから選ぶ
波型プレートパン
キャセロール
設定変更



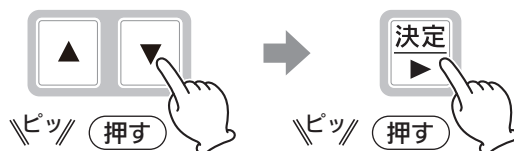
- 一覧から『本体設定』か『便利機能』を選択し、決定キーを押してください。

※『本体設定』と『便利機能』について、詳しくは85・86ページを参照してください。



③ 変更する項目を選択する

- 選択キーを押して、変更する項目を選択し、決定キーを押してください。

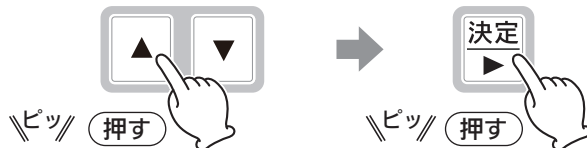


④ 変更内容を選択し、確定する

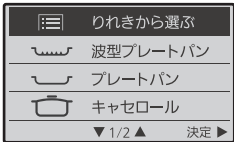
- 選択キーを押して、変更内容を選択し、決定キーを押して設定を確定してください。

※ブザー音で設定が確定したことをお知らせします。

※決定キーを押さずに無操作で約60秒経過すると、ブザー音と音声報知でお知らせし、設定が変更されずに終了します。



各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

	項目	初期設定	変更内容
本体設定	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。	設定	解除
	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。	中	大小
	プレートパン プレートパン(別売部品)専用調理の設定ができます。 ●プレートパン設定後は、左操作部液晶表示は、右図の画面になります。 容器を選択してから使用してください。 	解除	設定
	強火お知らせ(強火切替お知らせブザー) コンロの火力が自動で弱火から強火に切り替わるとき、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	設定	解除
	再点火お知らせ(マルチグリル再点火お知らせ機能) マルチグリルが自動で再点火するとき、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	設定	解除
	グリル取り出し忘れ報知(マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能) マルチグリル専用容器の取り出し忘れの際、お知らせするブザー音の有無を設定できます。	設定	解除
	ブザー音程 ブザーの音程を2段階で設定できます。	標準	低音
	感震停止機能 感震停止機能の有無を設定できます。	設定	解除
	自動電源オフ時間(電源オートパワーオフ) 電源オートパワーオフの時間を変更できます。	3分	1～5分
	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。)	120分	30～120分
	レンジフード連動運転 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。	設定	解除
	レンジフード風量連動 レンジフードの風量を自動で切り替える機能の有無を設定できます。	設定	解除
	お知らせサイン お知らせサインの有無を設定できます。	設定	解除
	液晶表示の明るさ 左操作部液晶表示の画面の明るさを設定できます。	明るめ	暗め 消灯
	操作部点灯時間 左操作部液晶表示の画面の点灯時間と、右操作部の減光するまでの時間を設定できます。	10秒	20秒 30秒
	全ての設定をリセット 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。	しない	する
	エラーりれき 最新のエラーりれきを確認できます。 ※エラー内容については、『ブザー報知とお知らせ表示』を参照してください。(109～112ページ)	—	

	項目	初期設定	変更内容
便利機能	湯わかしお知らせ時間 ふっとうをお知らせするタイミングを5段階で設定できます。	標準	遅め、やや遅め 早め、やや早め
	麺ゆでお知らせ時間 ふっとうをお知らせするタイミングを5段階で設定できます。	標準	遅め、やや遅め 早め、やや早め
	後コンロ ごはん炊き具合 ごはんの炊き加減(かたさ)を3段階で設定できます。 ※「後コンロ もっちりごはん」の設定をしている場合は、炊き加減は変更されません。	標準	強め(かため) 弱め(やわらかめ)
	後コンロ もっちりごはん ごはんをもちもちとした食感に炊き上げます。 ※ごはんモードのみに適用されます。	解除	設定
	後コンロ 炊きこみおこげ 炊きこみごはんのおこげ加減を3段階で設定できます。	標準	強め(おこげ多め) 弱め(おこげ少なめ)

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。
- ・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、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、東邦ガス修理受付ダイヤル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た状態でお使いください。(91～92ページ)

汚れていませんか

煮こぼれやマルチグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入れしてください。
温度センサーを押し、スムーズに上下に動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。(92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
とくにマルチグリル排気口の内側(奥側)、マルチグリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・機器の電源を「切」にする
誤って点火／消火ボタン、点火／消火キーを押すと、やけどの原因になります。
- ・お手入れ後は、機器およびマルチグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
火災の原因になります。

お願い

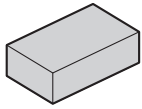
- ・道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- ・食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。
また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。
- ・汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、使用の都度お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- ・バーナーキャップ、ごとく、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル部品(マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、サイドカバー)は取り外して洗うことができます。
それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。
※マルチグリルバーナー部(上下)は取り外しできない構造になっていますので、触らないでください。

ステンレス製の部品について

- ・商品コードの末尾が(STPS)のごとくの材質として、ステンレスを採用しています。
- ・ステンレスは、その美しさに加えて錆や腐食に対し優れた特性を備えています。反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
- ・コンロを使用するとごとくが変色しますが、異常ではありません。
専用のステンレス用クリーナー(115ページ)で、お手入れすることができます。(ごとくの炎が当たる部分などは、高温となるため変色が残ります。)
※コンロを使用すると再度変色します。

お手入れ道具、洗剤について

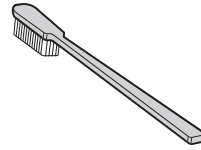
適しているもの



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

マルチグリル専用容器(波型プレートパン除く)、 トッププレート(ガラス面)のみ



ガラストップコンロ用
クリーナー(115ページ)



クリームクレンザー
※常用しないでください



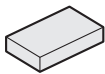
メラミンスポンジ

ステンレス製のごとくのみ



ステンレス用クリーナー(115ページ)
※常用しないでください。

⊘ 適していないもの



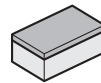
ナイロンたわし



亀の子たわし



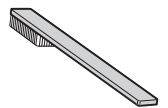
金属たわし



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



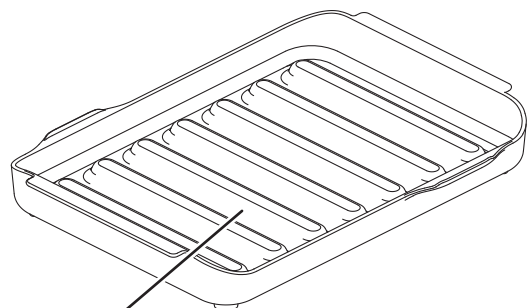
・引火して火災の原因になります。

お手入れ

お手入れできる部品

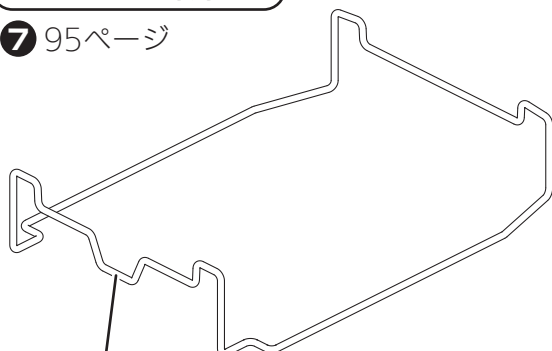
◎マークの説明 (例) **ごとく** : 部品の名称

① 91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



マルチグリル専用容器

⑦ 95ページ



プレート支持枠

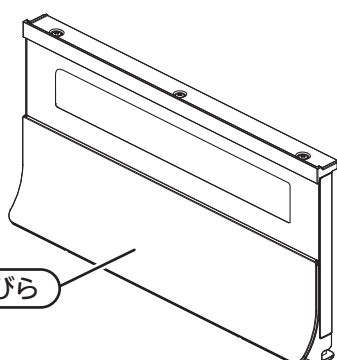
⑦ 95ページ

赤外線発信部(レンジフード連動用)

⑪ 100ページ

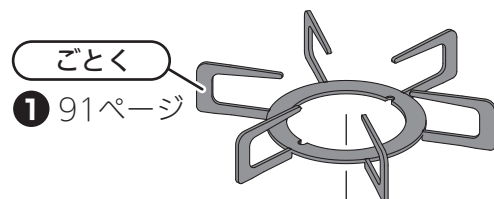
サイドカバー

⑫ 101ページ



マルチグリルとびら

⑧ 97ページ



ごとく

① 91ページ

バーナーキャップ

② 92ページ



温度センサー※

③ 92ページ

立消え安全装置※

③ 92ページ

バーナー※

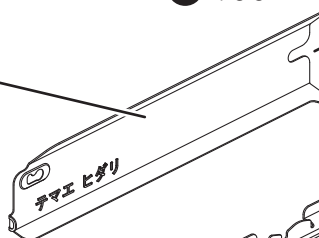
③ 92ページ

点火プラグ※

③ 92ページ

機器表面

⑪ 100ページ

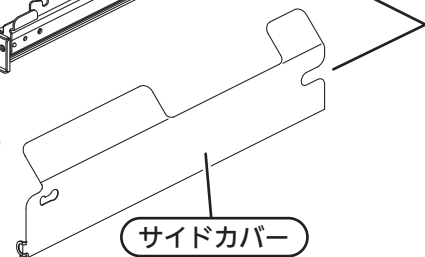


スライドレール

⑨ 99ページ

マルチグリル庫内
(側部、底部)

⑩ 99ページ

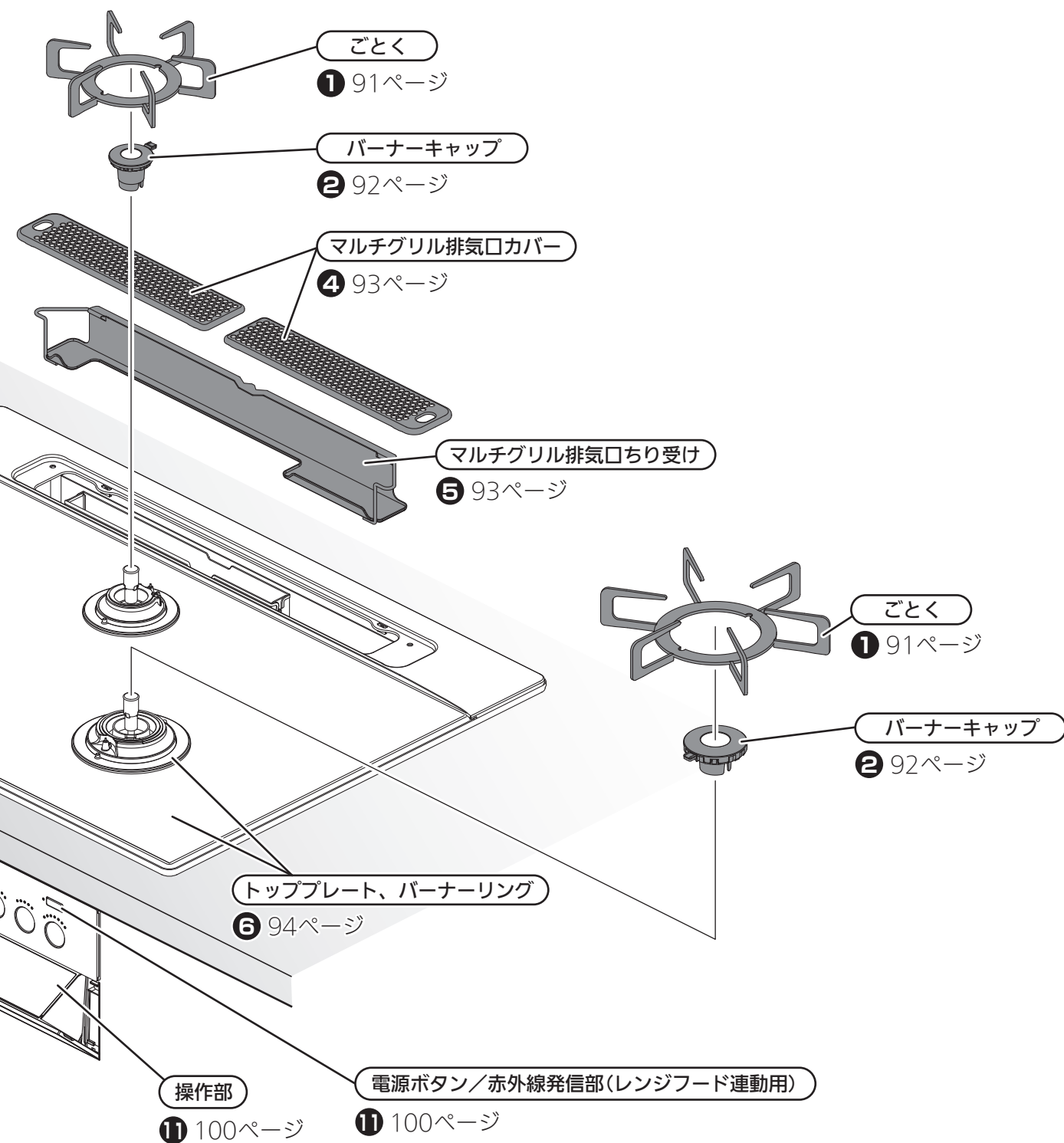


サイドカバー

⑫ 101ページ

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

- ◎お手入れの前には、
 - ・機器が冷めていることを確認する
 - ・ガス栓を閉める
 - ・機器の電源を『切』にする
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチ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、マルチグリル排気口カバー、マルチグリル排気口ちり受け、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、サイドカバーは消耗部品です。
- 東邦ガス修理受付ダイヤル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。
- ※ステンレス仕様のごとくが変色した場合は、やわらかい布やスポンジ、丸めたラップに専用のステンレスクリーナー(115ページ)をつけてこすり、ふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき！

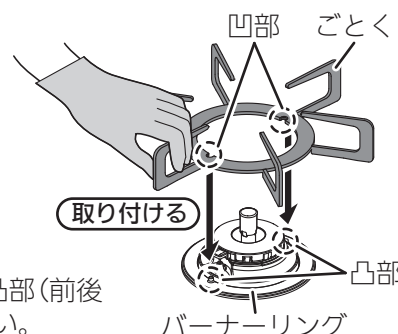
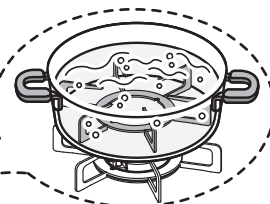
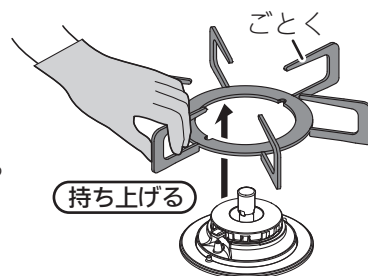
- ・ホーロー仕様のごとくは、煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。
- 水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから取り出し水洗いして水気をふき取ってください。
- ※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
- ※ホーロー仕様のごとく、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

ゴム足について(アルミトッププレート仕様のみ)

- ・ごとくのゴム足に煮汁や調味料が付着しても問題ありませんが、こまめに掃除してください。
- ・ゴム足とごとくのすき間に汚れがたまった場合は、中性洗剤と歯ブラシなどでお手入れしてください。
- ・ゴム足は、ごとくにはめ込むため、無理に引っ張ったり押ししたりすると、外れたり破れたりするので注意してください。
- ・お手入れ後、ごとくのゴム足が外れていないか確認してください。
- 外れるとごとくのガタツキやトッププレートのキズの原因になります。

取り付けかた

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

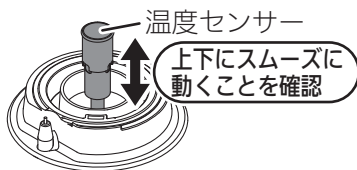


⚠注意



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。



ごとくに付けてあるゴム足が外れていないか確認する(アルミトッププレート仕様のみ)
ゴム足が外れていると、トッププレートのキズやごとくのガタツキの原因になります。



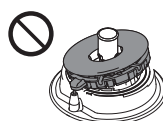
バーナーキャップは正しく取り付ける

- 誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用する、
- ・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。

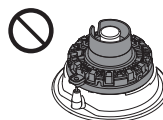


ごとくは正しく取り付ける

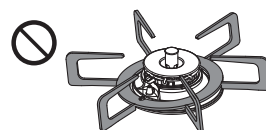
誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用する、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがついたり、ガラスが割れる原因になります。



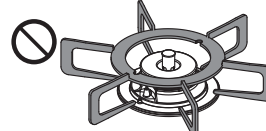
バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し



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 ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

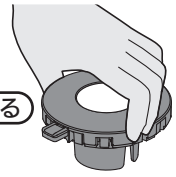
2

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。

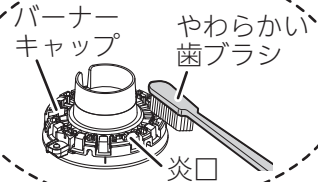
取れにくい汚れのときは・・・

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

目づまりしたときは

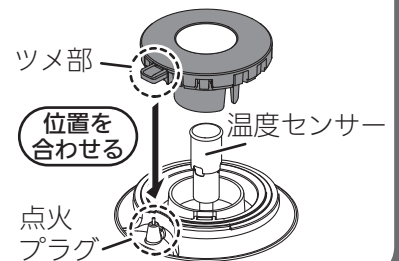
- ・炎口の凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
こびりついた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。

※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



取り付けかた

- ・バーナーキャップのツメ部が、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。)



3

バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

お手入れ方法

- ・水を含ませて、かたくし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。

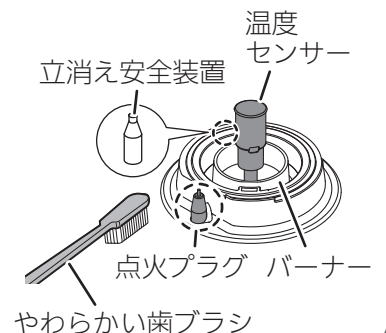
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと点火不良の原因になったり、安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・立消え安全装置や点火プラグは、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

マルチグリル排気口カバー

取り外しかた

- マルチグリル排気口カバーを真上に持ち上げて、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・・・

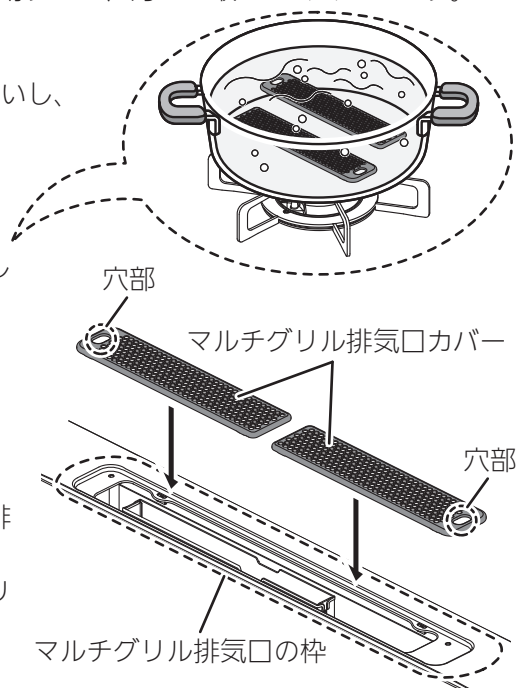
- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

それでも汚れが取れないとき！

- 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、マルチグリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

取り付けかた

- マルチグリル排気口カバーの穴部を端に向けて、マルチグリル排気口の枠に合わせて取り付けてください。
- ※マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けないと、マルチグリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。



5

マルチグリル排気口ちり受け

取り外しかた

- マルチグリル排気口カバー(4)を取り外し、マルチグリル排気口ちり受けの指かけ部に指を引っ掛け、真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。
- ※コンロ下にガスオープン、コンビネーションレンジが設置されている場合は、マルチグリル排気口ちり受けは取り付けられていません。

お手入れ方法

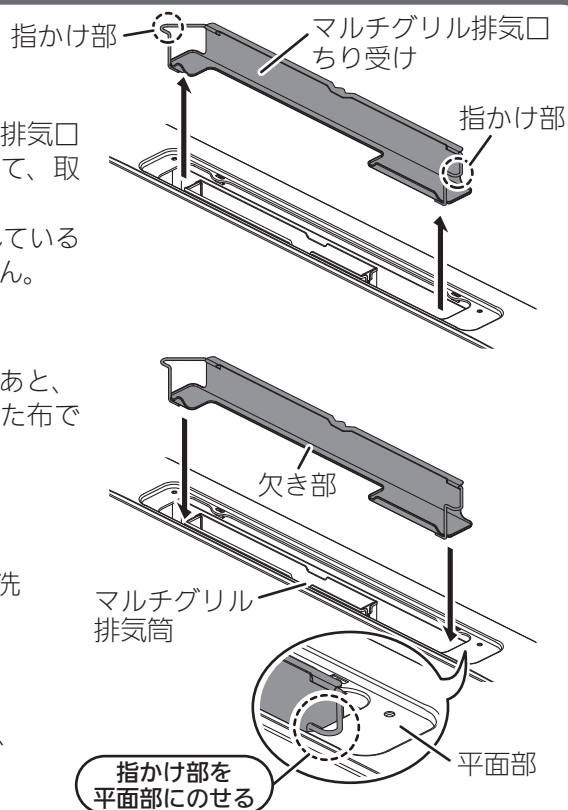
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

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

取り付けかた

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



◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

6

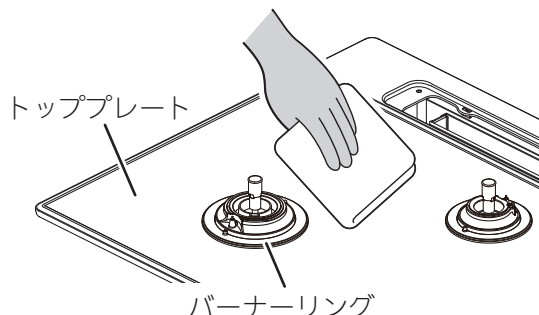
トッププレート、バーナーリング

※トッププレートは取り外せません。

※トッププレートは①～⑤の部品を取り外してから、お手入れしてください。

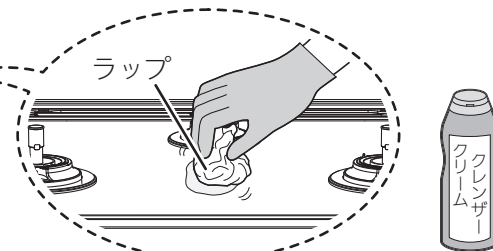
お手入れ方法（ガラストッププレート仕様）

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきし、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、丸めたラップにガラストップコンロ用クリーナー(115ページ)や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。



お手入れ方法（アルミトッププレート仕様）

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
- ※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなり、シミが残ることがあります。使用のたびにこまめにふき取ってください。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。

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、東邦ガス修理受付ダイヤル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

マルチグリル専用容器、プレート支持枠

※マルチグリル専用容器：波型プレートパン、プレートパン、キャセロール、燻製網

取り外しかた

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

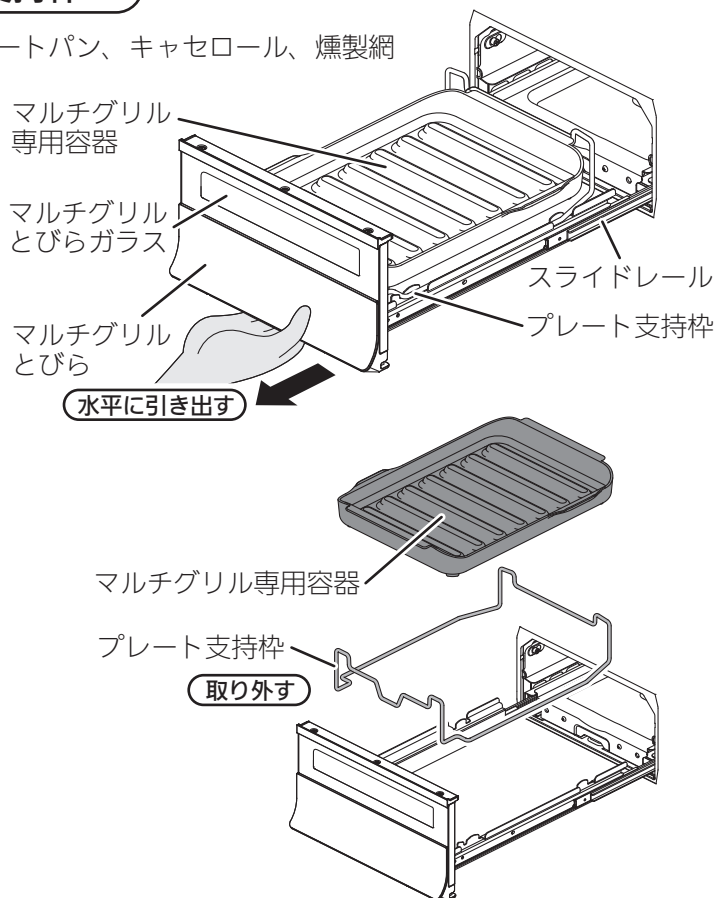
※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、マルチグリル専用容器、プレート支持枠、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。

※スライドレールは取り外せません。
※図は波型プレートパンの場合です。

- 2 マルチグリル専用容器、プレート支持枠の順に、一つずつ持ち上げて取り外してください。

※マルチグリル専用容器を取り外すときは、たまった調理物の脂などをこぼさないよう注意してください。

※図は波型プレートパンの場合です。



お手入れ方法

波型プレートパン

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

※波型プレートパンが十分冷めてからお手入れを行ってください。

※波型プレートパン表面にはフッ素コーティングを施していますので、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は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、フッ素コーティング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。

また、食材がくっつく原因になります。

※食器洗い乾燥機を使用して、お手入れをしないでください。

フッ素コーティングの変色や変質、はく離などの原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・水につけおきたあと、洗ってください。

◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチ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

プレートパン キャセロール 燻製網

- ・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。
- ・汚れがこびりついたときは、容器に水を入れてしばらく置いたあと、台所用中性洗剤で汚れを落としてください。

※マルチグリル専用容器が十分冷めてからお手入れを行ってください。

※プレートパンおよびキャセロールにはセラミック塗装を施していますので、金属たわしなどは使用しないでください。塗装のはがれなどの原因になります。

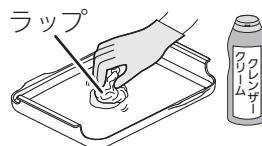
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、塗装のはがれなどの原因になったり、脂汚れで発火することがあります。
また、食材がくっつく原因になります。

※食器洗い乾燥機を使用して、お手入れをしないでください。

部品の変色や、塗装のはがれなどの原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・

- ・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。
- ※クリームクレンザーは常用しないでください。
(塗装の表面にキズがつき、変色の原因になります。)



プレート支持枠

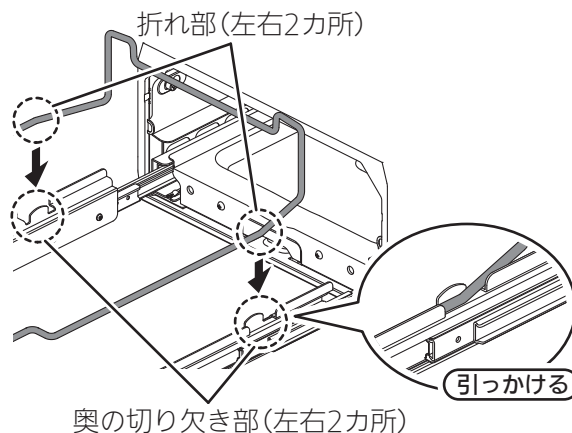
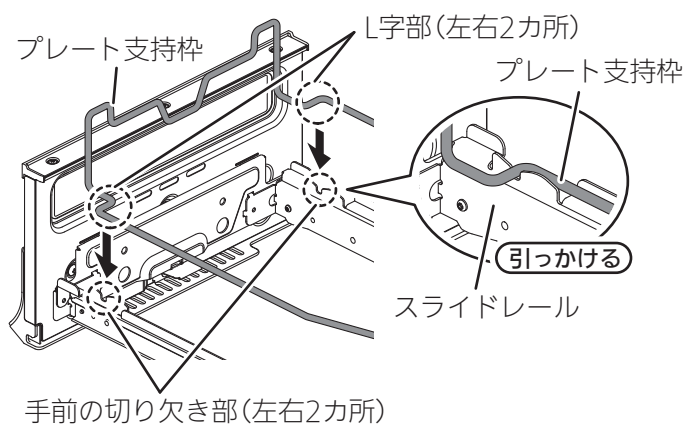
- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

取れにくい汚れのときは・・・

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

取り付けかた

- ・プレート支持枠のL字部(左右2カ所)をスライドレールの手前の切り欠き部(左右2カ所)に、プレート支持枠の折れ部(左右2カ所)をスライドレールの奥の切り欠き部(左右2カ所)に引っかける。



マルチグリル専用容器を取り付ける場合

- ・マルチグリルを使う準備(48ページ)の「②マルチグリル専用容器をセットする」を参照してください。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がする場合は、マルチグリルとびら、マルチグリル専用容器、プレート支持枠が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や破損の原因になりますので、正しく取り付け直してください。

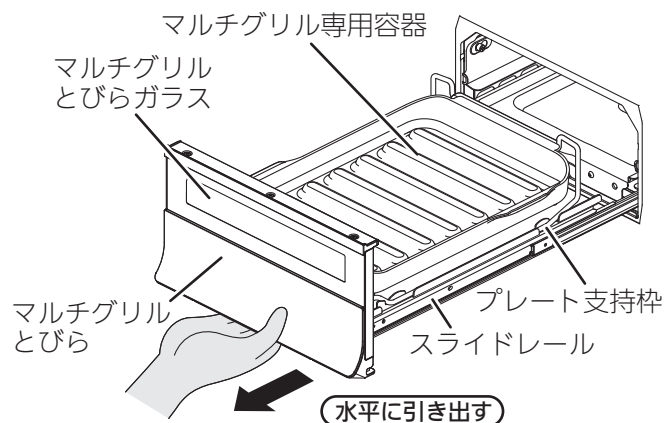
8

マルチグリルとびら

取り外しかた

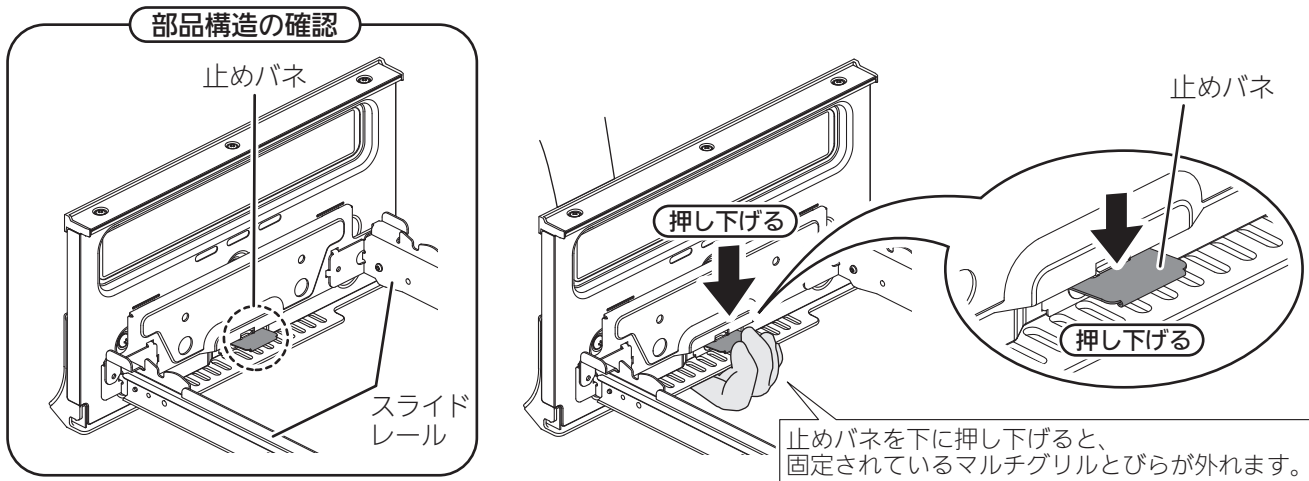
- ・プレート支持枠を取り付けた状態では、マルチグリルとびらは正しく取り外すことができません。
- ・無理な取り外しにより、強い力を加えると、マルチグリルとびら、スライドレールの変形や損傷の原因となって、マルチグリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

- ① マルチグリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※マルチグリル使用直後は、マルチグリルとびらやマルチグリルとびらガラス、スライドレールが熱くなっていますので注意してください。
※スライドレールは取り外せません。

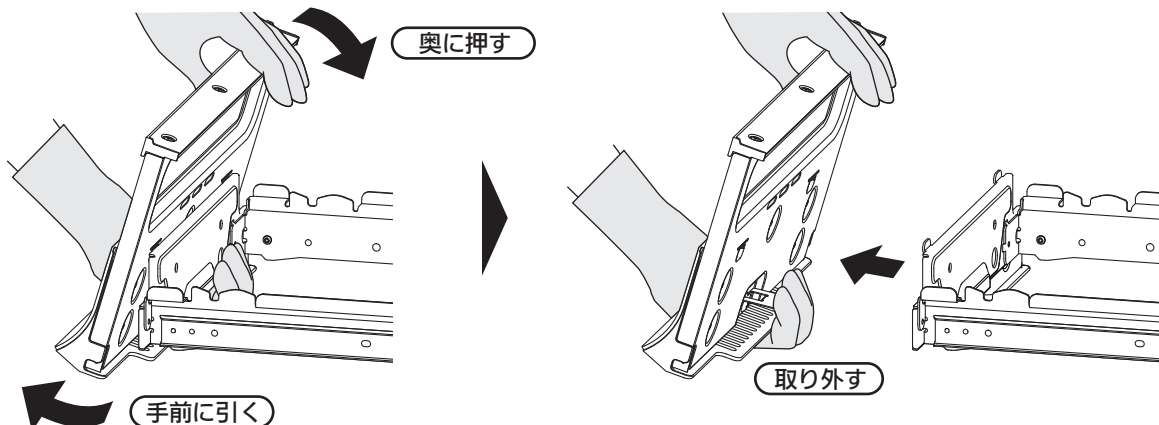


- ② マルチグリル専用容器、プレート支持枠(7)を取り外してください。
※図は波型プレートパンの場合です。

- ③ マルチグリルとびらの下から手を回し、スライドレールとマルチグリルとびらを固定している止めバネを指先で押し下げてください。



- ④ 片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



◎お手入れの前には、

- ・機器が冷めていることを確認する
- ・ガス栓を閉める
- ・機器の電源を『切』にする
- ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチ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物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

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

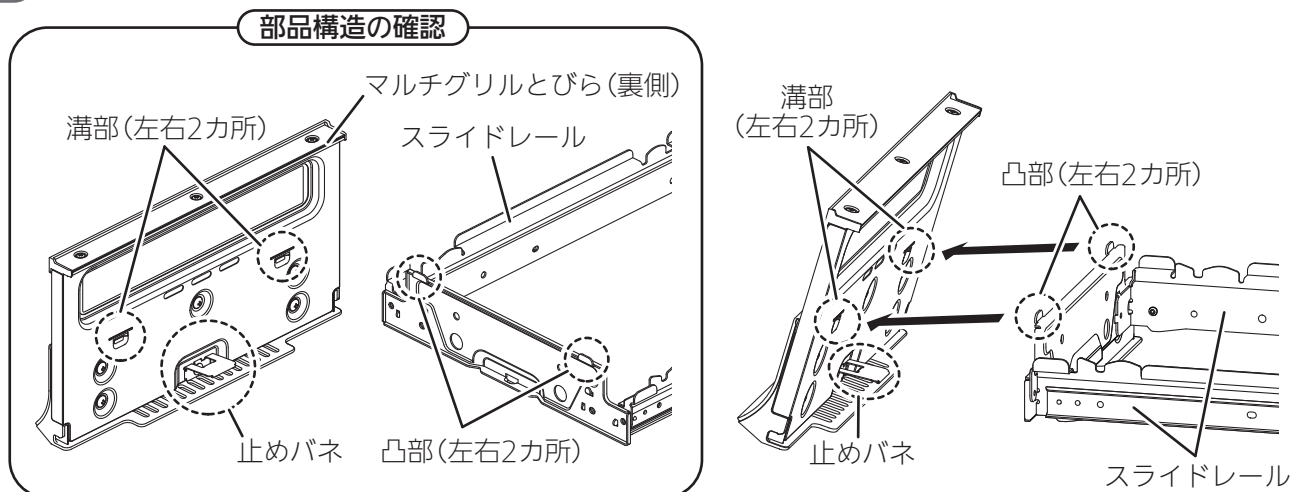
取れにくい汚れのときは・・・

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

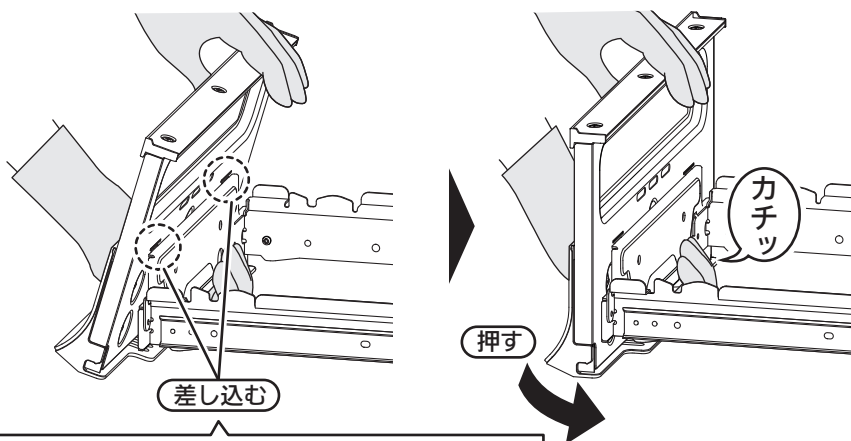
取り付けかた

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

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



② マルチグリルとびらの下部を『カチッ』と音がするまで押す。



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

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、マルチグリルとびらが正しく取り付けられていません。そのまま押し込むと、変形や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

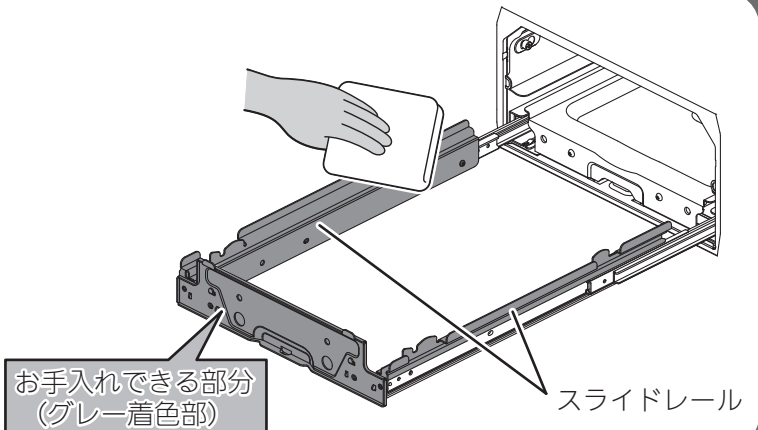
スライドレール

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

※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。



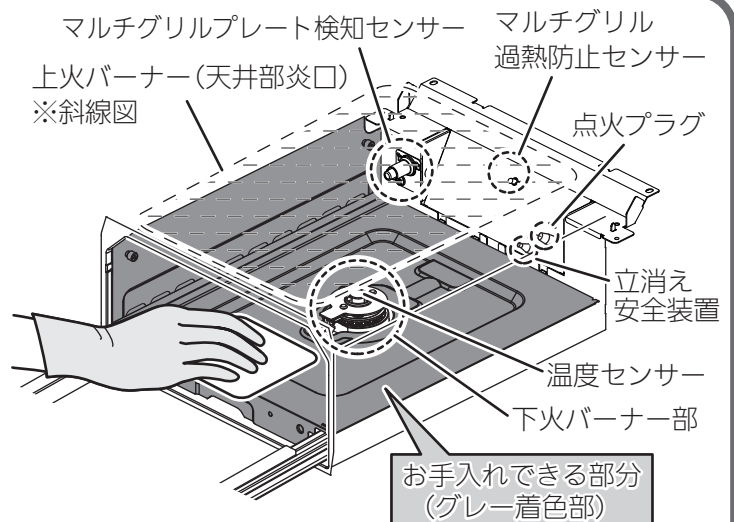
10

マルチグリル庫内(側部、底部)

※マルチグリル庫内の部品は取り外せません。

お手入れ方法

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



※マルチグリルバーナー部(上下)には触らないでください。

炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。

また、上火バーナー部には立消え安全装置と点火プラグ、下火バーナー部には温度センサー、奥の壁部分にはマルチグリル過熱防止センサー、マルチグリルプレート検知センサーが取り付けがある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、早切れや安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

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

◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする

◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチ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、電源ボタン／赤外線発信部(レンジフード連動用)

※機器表面、操作部、電源ボタン／赤外線発信部(レンジフード連動用)は取り外せません。

お手入れ方法

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのときは・・・

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

※図は左操作部(左パネル)側で説明しています。

右操作部(右パネル)側も同様にお手入れしてください。

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

※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(22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

※必ずマルチ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」で右パネルふたを取り付けてください。

※下図は右パネルふたで説明しています。

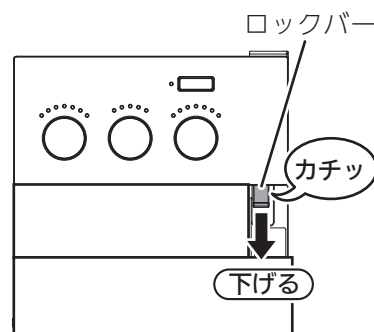
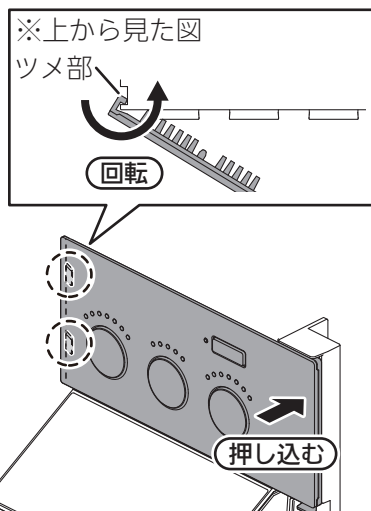
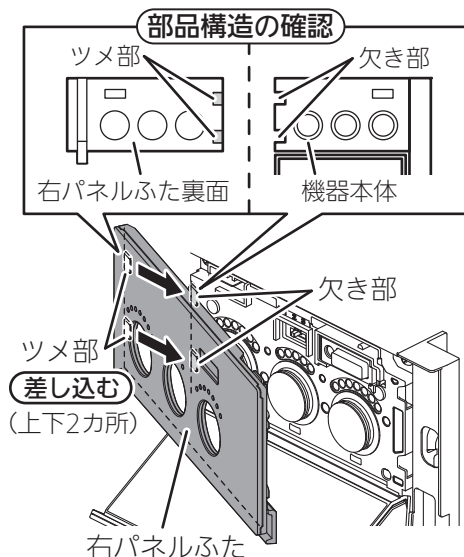
左パネルふたも同じ要領で取り付けてください。ただし、欠き部やツメ部、ロックバーの位置が左右逆になりますので、注意してください。

※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、マルチ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。



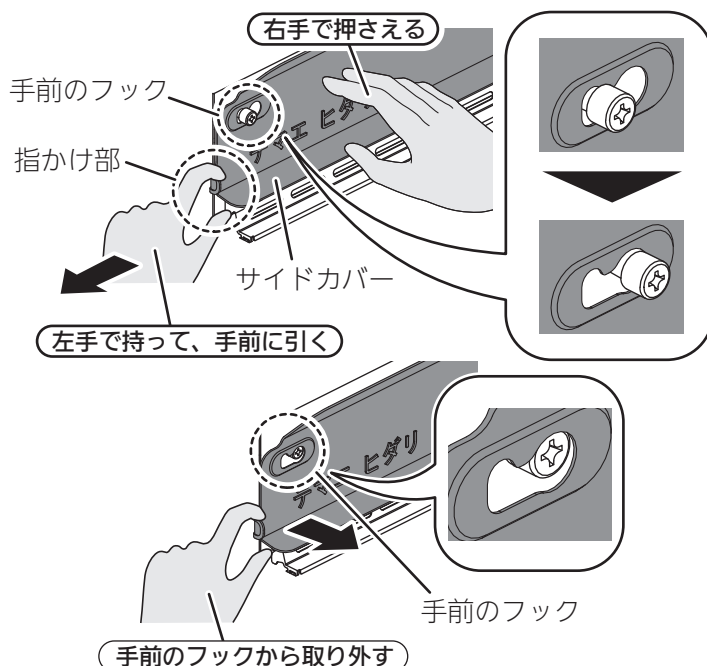
※ツメが機器本体の欠き部にきちんと差し込まれているか、また、パネルの浮き、外れがないか確認してください。

12

サイドカバー

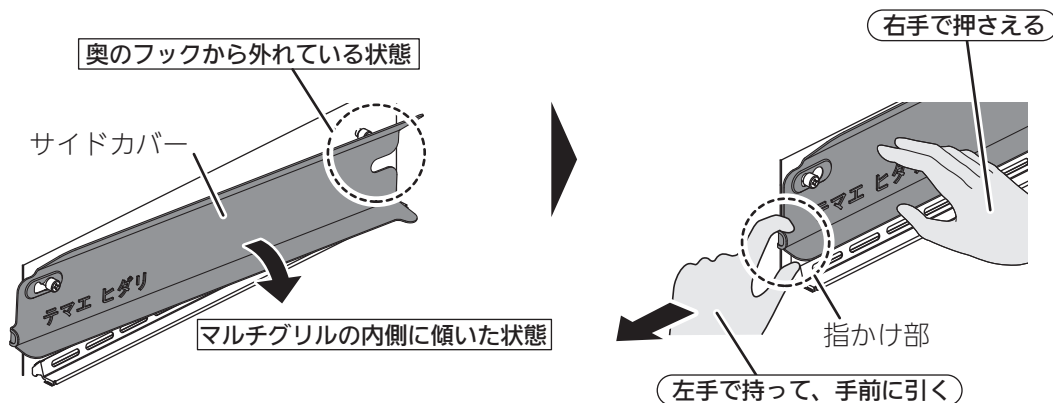
取り外しかた

- 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。)
※マルチグリル庫内の手前と奥にフックがあります。
- ② サイドカバーを手前のフックから取り外してください。
※サイドカバーには、(左)(右)があります。
※右図はサイドカバー(左)の場合です。
サイドカバー(右)は左手でサイドカバーを押さえ、右手で指かけ部を持って取り外してください。



取り外しにくいときは・・・

- ・サイドカバーには、手前と奥にフックがあります。引き出す際、先に奥のフックから外れると、マルチグリル内側に傾き、マルチグリルとびらが引き出しにくくなったり、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかり、途中までしか開かなくなる場合があります。
- 傾いたときは無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にするとサイドカバーの引っかかりがなくなり、マルチグリルとびらを引き出すことができます。(マルチグリルとびらを外すことで、作業がしやすくなります。)



お手入れ方法

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

取れにくい汚れのときは・・・

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

◎お手入れの前には、

・機器が冷めていることを確認する ・ガス栓を閉める ・機器の電源を『切』にする ・手袋をする

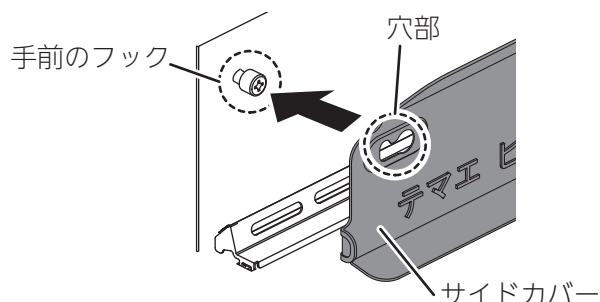
◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする

◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする

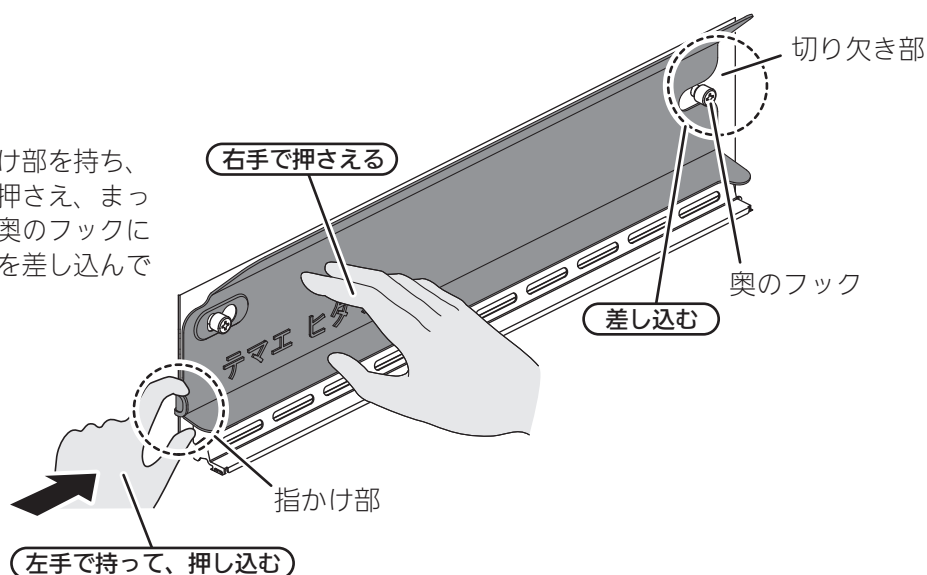
◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、マルチグリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する

取り付けかた

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



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



※サイドカバーには、(左) (右)がありますので、注意してください。

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

※図はサイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)は右手でサイドカバーの指かけ部を持ち、左手でサイドカバー側面を押さえて取り付けてください。

マルチグリルとびらが閉まりにくい場合や、こす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。

よくあるご質問

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
- 電源が入らない - 電源ランプが点滅している	乾電池が消耗しているためです。 新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。 乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月～1年程度です。	21
火がつかない	鍋なし検知機能がはたらいているためです。 鍋などを置いていないと、安全のため点火しません。鍋などを置いて、点火してください。	19
勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	安心・安全機能がはたらいているためです。 自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。また、あぶり高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために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ったり、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。	18・43

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
電源が入りにくい(または入らない)	—	お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(約0.3秒)押してください。	—
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	—	1カ所の点火操作で他のバーナーもスパークします。異常ではありません。	—
点火/消火ボタンから手を放してもスパーク(パチパチ)する	—	点火/消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。(コンロ：最長約10秒、マルチグリル：最長約7秒)異常ではありません。	—
マルチグリル再点火時に、他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	—	マルチグリルで再点火した際、他のバーナーもスパークします。異常ではありません。	—
全体 点火しない ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①②③④	乾電池が消耗しています。新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	21
	①②③④	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。	91・92
	①②③④	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	8
	①②③④	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。	24・48
	①②③④	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。	—
	①②③④	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。	—
	①②③④	左右コンロは、鍋などを置いていないと点火しません。マルチグリルは、波型プレートパン、プレートパン、ふたをしたキャセロールを置いていないと点火しません。それぞれ、置いてから点火操作してください。	19・20 24・48
	①②③④	鍋底のへこみが大きな(4mm以上)鍋を使用すると、温度センサーが正しく密着しません。底がへこんでいない鍋を使用してください。	11
	①③	電源が入っているか確認してください。	5
	①③	電源を入れないとすべての操作を受け付けません。	24・48
全体 点火しない ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク(パチパチ)しない ④ 点火してもすぐ消える	①③	ロックされていると点火できません。ロックを解除してください。	24
	④	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。マルチグリルは5～10分待ってから、再度点火してください。	—

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤル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	ご質問の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①② ③④ ⑤⑥	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	91・92
		①② ③④ ⑤	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
		②④ ⑤⑥	アルミはく製する受けは使用できません。 使用しないでください。	8
		①④	バーナーの炎は一部短くなっています。異常ではありません。	—
		②⑤	使用中は換気してください。	9
		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。	—
			マルチ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。	
			マルチ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、マルチ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。	
		⑤	マルチグリル使用時に上火バーナーの温度が高くなると、マルチグリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	15
			弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをはやく開閉すると、消火場合がありますのでゆっくり開閉してください。	
すぐに消火しない		—	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	—
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる		—	バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	—
複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる		—	機器で動作する順番を設定しています。 異常ではありません。	—
右、左操作部ふたが開いた、外れた		—	力が加わると操作部ふたが下に開き外れる場合があります。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。	22
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。 マルチ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。	100
部品が変色する	ご質問の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ トッププレートに跡が付く	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されると、変色する場合があります。	88
		②	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。お求めは、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。 ※商品コードの末尾が(STPS)のごとくには、ステンレス用クリーナーを使用してください。	115
			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。	87
		③	ごとくとトッププレートが接触している場所に、跡が付く場合がありますが、使用上問題ありません。	11
トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする		—	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様が摩耗することがありますが、使用上問題ありません。 (ガラストッププレートのみ)	—
トッププレートが熱くなる		—	マルチグリルからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所だけ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。使用中や使用直後はトッププレートに触らないよう注意してください。	9

よくあるご質問

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
市販の焼網が使えない	—	もちなどはマルチグリルで調理してください。マルチグリルに入らない大きなすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しあぶり高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。(左右コンロ)	43
点火操作しても、点火せずに火力表示ランプが点滅する	—	鍋などを置きっぱなしにすると、鍋を長時間置いているのか、温度センサーが故障しているのかを判断するため、自動的にセンサーチェックをします。センサーが正常であれば、センサーチェック後に鍋などを上げることで使用できます。	19
コンロ使用時に… 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 ⑥ 弱火になって1分後に消火する	①②	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	23
	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
	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。	92
	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。	
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。カレー、シチュー、カaramel、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。	18・23
		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。	28
		点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	18
	①	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをはやく開閉すると、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。	18・23
	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。	—
		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す、この状態が約30分続くと自動消火します。	18・43
	④	調理中にフライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。調理に支障があるときは、あぶり高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	19・43
		鍋を戻すと、安全のため、火力を段階的に戻します。異常ではありません。	
	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。	—
	⑥	火をつけたまま、鍋を上げた状態が約1分続くと自動消火します。(左右コンロ)	19
温度キープモード使用時に… ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない 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。	23・29
	②	焼きものをしたときの焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。	30
	③	使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。	29・30
湯わかしモード使用時に… ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる		鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。	23・31
	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
	③	水の量は、500～2000mLでやかんや鍋の最大容量の6～7割が適切です。	23・31
		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。	84・86
	①②	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。	31

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、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。

ご質問

湯わかしモード使用時に…

ご質問の詳細

- ① お湯がぬるい
- ② お知らせが遅い
- ③ ふきこぼれる

麺ゆでモード使用時に…

ご質問の詳細

- ① お湯がぬるい
- ② お知らせが遅い
- ③ ふきこぼれる

炊飯モード使用時に…

ご質問の詳細

- ① ふきこぼれる
- ② ごはんがかたい
- ③ ごはんがやわらかい
- ④ ごはんが焦げる
- ⑤ 誤って途中で消火してしまった

詳細の
番号

回答

参照
ページ

②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	31
①	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。	10
①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火や、ふっとうする前に保温になったり、消火場合があります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	10
	鍋が麺ゆでモードに適しているか確認してください。	23・33
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
③	水の量は、500～3000mLで鍋の大きさに応じた水量(最大容量の約半分をめやす)が適切です。	23・33
	麺ゆでお知らせ時間を変更できます。設定を変更してください。	84・86
①②	お湯から麺ゆでモードを使用した場合は、ゆで加減が弱めになります。必ず水から開始してください。	33
②③	ふっとうするまでに鍋を動かしたり、ふたをしたり、水をかき混ぜたりすると、お知らせのタイミングが前後します。また、ふきこぼれる原因になります。	33
①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に麺を入れるお知らせをすることがあります。	10
①	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火やふっとうする前に麺を入れるお知らせをすることがあります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	10
	塩を入れる場合は、麺を入れるお知らせのあとに入れ、溶けるまでよくかき混ぜてください。	33
③	麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。	33
	適さない麺は、手動で調理してください。	33
	鍋が炊飯モードに適しているか確認してください。	40
	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・40
①②	お米の量や水量を正しく計量してください。	39
③④	※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。	39
	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。	84・86
①②	よく洗米してください。	39
④	無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	39
	コンロ周囲の油ガードを取り除いてください。	41
②③	お米の銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	—
②③	エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たると、途中消火したり、炊きムラ、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。	10・41
	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。	39
②	炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。自動消火したあと、むらし(ごはん、炊きこみごはん：約10分、早炊き：約5分)が必要です。むらしをしないとうまく炊きあがりません。	41
③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	41
④	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。	41
⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。※おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火(手動)で炊いてください。	41

よくあるご質問

ご質問

詳細の
番号

回答

参照
ページ

マルチグリル使用時に…

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 メニューを受け付けない
- ⑥ 火力が変わる
- ⑦ 火力が変わらない
- ⑧ 調理中に消火する
- ⑨ 点火しない
(点火してもすぐに消火する)
- ⑩ 食材がくっつく
- ⑪ 低温調理の仕上がりが悪い、
庫内に水がこぼれている
- ⑫ 冷凍食品がうまく調理できない

②③ ④ ⑦⑨	マルチグリルとびらは確実に閉めてください。	—
①② ③	付属のスタートガイドまたは、マルチグリルクッキングブックを参照し、調理物の数や形状に合った置きかたや火加減に調節してください。	—
⑫	冷凍食品の数や形状に合った置きかたや火加減に調節してください。	65
②③	マルチグリル排気口カバーを正しく取り付けてください。 また、マルチグリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。	13・93
①	みそ(かす)・タレ漬けの食材は、焦げやすいので、みそやかす、タレをきれいにふき取ってから焼いてください。	47
②	冷凍の肉や魚はしっかりと解凍するか、調理モード(解凍焼き上げ)で調理し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。	—
	脂の多い調理物を焼くと煙が多く出するため、マルチグリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。	—
④	初めてマルチグリルを使うときは、煙やにおいが出ますが、マルチグリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	47
	マルチグリル庫内やマルチグリル専用容器が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出場合があります。	95・99
⑤	連続の使用などでマルチグリル庫内の温度が高くなりすぎるとメニューによって受け付けない場合があります。受け付ける場合も、マルチグリル過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。マルチグリル庫内が冷めるまで、5～10分待ってから使用してください。	45・49
⑥	火力は自動的に切り替わります。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。	—
	連続の使用などでマルチグリル庫内が高温になっている場合は、マルチグリル庫内が冷めるまで、5～10分待ってから使用してください。	20・45
	調理中は、温度コントロールのため上火や下火が自動消火することがあります。異常ではありません。	—
	マルチグリル専用容器がぬれていないか確認し、ぬれている場合はふいてから再度点火してください。	46
	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやマルチグリルとびらをはやく開閉すると、消火場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
⑧	水などがふきこぼれると自動的に消火します。 水などがふきこぼれないように、キャセロール内側の側面にある段差から水位が1.5cm以上低くなるようにしてください。 低温調理の場合は、キャセロール側面段差まで水を入れられます。	47
	波型プレートパンに水分が多い食材を入れて調理した場合、水が入っていると機器が判断し、自動消火することがあります。異常ではありません。 水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。 ※プレートパンも含まれます。	12・46
	マルチグリルタイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。 モードによっては余熱調理を行う場合があります。 マルチグリルタイマーは終了していません。正常です。	50
⑨	コンロにくらべて点火に時間がかかります。異常ではありません。 機器が冷えている状態で点火すると、上火バーナーの火がつかない場合がありますが、異常ではありません。再度点火してください。	—
⑩	脂の少ない食材(とくに鮭、あじ、かれいなど)を焼くときは、波型プレートパン、プレートパンにサラダ油を塗ってください。 または、シリコン樹脂加工のアルミはくを波型プレートパンからはみ出さないように敷き、調理モードで様子を見ながら調理してください。 また、マルチグリル専用容器は使用の都度、お手入れしてください。	47・95

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、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。

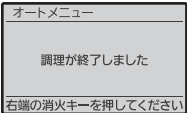
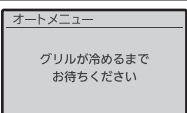
ご質問		詳細の番号	回答	参照ページ
マルチグリル	マルチグリル使用時に…(続き) ご質問の詳細 ⑪ 低温調理の仕上がりが悪い、庫内に水がこぼれている	⑪	選択したモードを間違えている場合があります。低温調理を選択して、調理してください。	69
	マルチグリルとびらが途中までしか開かない	—	サイドカバーが奥のフックから外れ、プレート支持枠にサイドカバーが引っかかる場合があります。無理に引き出さず、マルチグリルとびらを開閉したり、サイドカバー側面を手で押さえ、サイドカバーをまっすぐの状態にしてください。スライドレールの特性として、開ききる直前に通常よりも引き出す力が重くなることがありますが、異常ではありません。ゆっくり引き出してください。	101 —
	プレートパンでオートメニューがうまくできない	—	使用する前に機器側での設定が必要です。設定を変更してください。	84・85
乾電池	使用時に『ピー』というブザー音とともに、電源ランプが点滅する	—	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。乾電池を交換する(電源ランプ点滅)めやすは6ヶ月～1年程度です。	21
	乾電池を交換しても電源ランプが点滅する	—	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形:2個)に交換してください。	21
におい	使用中、においがする ご質問の詳細 ① ガスのにおいがする ② いやなににおいがする	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、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。	7
		—	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・13
		②	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。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。	92 8
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 「ポン」と音がする ② 「カチッ」と音がする ③ キシミ音がする ④ 「シャー」と音がする ⑤ 「ブー」と音がする ⑥ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	①	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。	—
		—	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。	92
		②	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
		③	点火後や消火後にキシミ音がしますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	—
		④	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	—
		⑤	マルチグリルが、燃焼する音です。異常ではありません。	—
※レンジフード	マルチグリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする	—	調理物に含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。異常ではありません。	—
	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。	83
		—	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。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。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。	100 83 21・109

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

ブザー報知とお知らせ表示

※A：カスタマイズで音声なしに設定している場合は、ブザー音が異なります。

※B：お知らせ表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ/マルチグリルの消火操作のいずれかで消えます。
また、表示が消えたあとでも直前のお知らせ表示を確認することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(84~86ページ)を参照してください。

ブザー音※A	お知らせ表示 ※B	部 位	表示箇所	内 容	
《ピー》 (1回)	—	コンロ	—	消し忘れ消火機能の作動	
	—	左右コンロ	—	あぶり高温炒めモードで 消し忘れ消火機能の作動	
	 ※10回点滅後に 消灯します。	左右コンロ	使用部位のタイマー部	コンロタイマー終了	
	 調理が終了しました 右側の消火キーを押してください	マルチグリル	左操作部液晶表示	マルチグリルタイマー終了	
	 ※乾電池交換す るまで点滅が 続きます	—	—	乾電池交換のお知らせ	
《ピピー》 (1回)	 ※5回点滅後または、 モード解除で消灯 します。	左右コンロ	使用部位のタイマー部	焼サポートモード、 煮るオートモードの高温検知	
	 グリルが冷めるまで お待ちください	マルチグリル	左操作部液晶表示	庫内の高温検知	
	 火力表示ランプ	左右コンロ	火力表示ランプ	鍋なし検知機能の作動	
	 ↔ 交互点滅 ↔ 	マルチグリル	左操作部液晶表示	プレート検知機能の作動	
《ピー》 (3回)		左コンロ	左コンロタイマー部	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	
		右コンロ	右コンロタイマー部		
		後コンロ	左コンロタイマー部		
		マルチグリル	左操作部液晶表示		
	 火力表示ランプ	左右コンロ	火力表示ランプ	鍋なし検知機能の作動	
	 ↔ 交互点滅 ↔ 	マルチグリル	左操作部液晶表示	プレート検知機能の作動	
		左コンロ	左コンロタイマー部	点火時に着火しなかった	
		右コンロ	右コンロタイマー部		
		後コンロ	左コンロタイマー部		
		マルチグリル	左操作部液晶表示		
		左コンロ	左コンロタイマー部	立消え安全装置の作動	
		右コンロ	右コンロタイマー部		
		後コンロ	左コンロタイマー部		
		マルチグリル	左操作部液晶表示		

原 因	処 置 と 再 使 用 時 の 注 意	参照ページ
点火後、約120分連続使用した場合など。	コンロは点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。 続けて使用する場合は、再度点火してください。 マルチグリルを続けて使用する場合、5～10分待ってから再度点火してください。	18
設定後、約60分連続使用した場合など。		43
タイマー設定時間や自動調理が終了したとき。		27
		49～82
乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	21
焼サポートモード、煮るオートモード設定時に調理器具の温度が高い場合。	約5秒待ってから再度設定するか、モードキーを押して解除して、再度設定してください。	35・37
マルチグリル使用時に庫内の温度が高い場合など。	5～10分待ってから再度設定するか、オートメニューの場合は、調理モードの「焼く」を使用してください。	45 49～82
点火時に鍋などを置いていない場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	19
点火時にマルチグリル専用容器を置いていない場合など。	マルチグリル専用容器を置いてから、再度点火してください。	20
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、点火しても消火する場合があります。冷めるのを待ってから再度点火してください。	18・105
マルチグリルの空焼き、消し忘れによる過熱、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	消火してすぐ(マルチグリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 5～10分待ってから再度点火してください。	20・45 107
点火後に鍋などを上げた状態が約1分続いた場合など。	鍋などをのせてから、再度点火してください。	19
点火後にマルチグリルとびらを開けた状態が約30秒続いた場合など。	マルチグリル専用容器(キャセロールはふたをした状態)を置いてからマルチグリルとびらを閉めて、再度点火してください。	20
ガス栓が閉まっている、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／消火ボタンを押し、「点火の状態」にしてください。 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のでお手入れしてください。 コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。 マルチグリルを続けて使用する場合、5～10分待ってから再度点火してください。	92
炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	オートメニュー、調理モード(低温調理)については各モードのページを参照して、再度調理してください。	18 49～82 92

ブザー報知とお知らせ表示

※A：カスタマイズで音声なしに設定している場合は、ブザー音が異なります。

※B：お知らせ表示は、電源を切る、オートパワーオフ、各コンロ/マルチグリルの消火操作のいずれかで消えます。
また、表示が消えたあとでも直前のお知らせ表示を確認することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(84～86ページ)を参照してください。

ブザー音※A	お知らせ表示 ※B	部 位	表示箇所	内 容	
《ピー》 (3回)	 	 左コンロ	左コンロタイマー部	メニュー選択間違い、 使用方法間違い	
		 右コンロ	右コンロタイマー部		
		 マルチグリル	左操作部液晶表示		
	 	 コンロ、マルチグリル	全タイマー部	感震停止機能の作動	
—	  火力表示ランプ	左右コンロ	火力表示ランプ		
《ピー》 (3回)	 	 左コンロ	左コンロタイマー部	鍋なし検知センサーチェック	
		 右コンロ	右コンロタイマー部		
		 マルチグリル	左操作部液晶表示	プレート検知センサーチェック	
		  左コンロ	左コンロタイマー部	操作部、温度センサー、 マルチグリル過熱防止センサー、 感震センサー、 ガスコントローラーの故障	
		  右コンロ	右コンロタイマー部		
		  後コンロ	左コンロタイマー部		
		  マルチグリル	左操作部液晶表示		
		  コンロ、マルチグリル	全タイマー部		
		  左コンロ	左コンロタイマー部	電子部品の故障	
		  右コンロ	右コンロタイマー部		
		  後コンロ	左コンロタイマー部		
		  マルチグリル	左操作部液晶表示		
		  コンロ、マルチグリル	全タイマー部		

 2パターンの表示が交互に点滅します。

原 因	処 置 と 再 使 用 時 の 注 意	参照ページ
煮るオートモード調理中または、マルチグリル調理中に、調理物の水分が多かったり、量が多い場合、調理途中に具材や調味液を追加した場合、調理中にひんぱんにマルチグリルとびらを開けた場合など。	水分を取り除くか、調理物の量を減らしてから、再度点火してください。	12・37 46
マルチグリル専用容器、メニュー選択を間違えている場合など。	マルチグリル専用容器とメニュー選択が正しいことを確認してから、再度使用してください。	49～82
震度4以上を検知した場合など。	再使用するときは、周囲の安全を確認してから、再使用してください。	18
鍋やマルチグリル専用容器を長時間置いた場合か温度センサーの故障など。	①点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻す。 （お知らせ表示が消えます。） ②コンロ上に置いてある鍋などを一旦持ち上げて、温度センサーから離す。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。	19
	①点火／消火キーを押す。（お知らせ表示が消えます。） ②マルチグリルとびらを開け閉めする。 上記方法でも使用できない場合は、点検が必要です。 お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。	20
部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルに連絡してください。	—

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、東邦ガス修理受付ダイヤル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		ガスビルトインコンロ				
品 名 コ ー ド		GBC4WNGN86(STPS)	GBC4WNAN17(B)	GBC4WNGN87(STPS)	GBC4WNAN18(B)	
ご と く 仕 様		ステンレス	ホーロー(ゴム足付)	ステンレス	ホーロー(ゴム足付)	
ト ッ プ プ レ ー ト 仕 様		プラチナシルバーガラス	プラチナブラックアルミ	プラチナシルバーガラス	プラチナブラックアルミ	
マルチグリル排気口カバー仕様		クロムメッキ	ホーロー	クロムメッキ	ホーロー	
型 式 名		C3S14PWA		C3S15PWA		
点 火 方 式		連続スパーク点火				
安 心 ・ 安 全 機 能		全バーナー ・立消え安全装置 ・感震停止機能 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能 ・焦げつき自動消火機能 コンロバーナー ・調理油過熱防止装置 ・コンロ消し忘れ消火機能 左右コンロバーナー ・鍋なし検知機能 ・センサーチェック機能 ・中火点火機能 マルチグリルバーナー ・マルチグリル消し忘れ消火機能 ・マルチグリル過熱防止センサー ・プレート検知機能 ・プレート検知センサーチェック機能				
お 知 ら せ 機 能		全バーナー ・音声お知らせ機能 コンロバーナー ・お知らせサイン ・強火切替お知らせブザー マルチグリルバーナー ・マルチグリル再点火お知らせ機能 ・マルチグリル取り出し忘れお知らせ機能				
付 属 品		・取扱説明書(保証書付) ・取付設置説明書 ・マルチグリルクッキングブック ・スタートガイド ・マルチグリルアプリガイド ・お問い合わせ先一覧 ・波型プレートパンL グラネ ・キャセロールL ・燻製網 ・アルカリ乾電池(単1形：2個)				
ト ッ プ プ レ ー ト		60cm幅タイプ		75cm幅タイプ		
外 形 寸 法		高さ271mm(ごとく含む)×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅590mm)		高さ271mm(ごとく含む)×幅596mm×奥行492mm (トッププレート幅735mm)		
質 量		26kg(本体)、2kg(キャセロール)		ガラストッププレート仕様：27kg(本体)、 アルミトッププレート仕様：27.5kg(本体)、 2kg(キャセロール)		
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	マルチグリル (グリドル)	全点火時	
都 市 ガ ス 用 (1 3 A)		4.20 {3,610kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.33 {2,000kcal/h}	10.7 {9,200kcal/h}	Rc1/2

※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118ページ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、東邦ガス修理受付ダイヤル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5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、東邦ガス修理受付ダイヤル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』(103～108ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(109～112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、東邦ガス修理受付ダイヤル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東邦ガス商品コード：左操作部内ふたに貼付の銘板をご覧ください。(16ページ)
③故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
④ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

◎あんしん点検について(有料)

- 「あんしん点検」のお申し込み・問い合わせは、下記の連絡先へお願いします。

東邦ガス(株)特定保守製品点検センター

0120-872-909(フリーダイヤル)

受付時間 午前9時～午後5時<平日>

- 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。点検内容については上記フリーダイヤルにご確認ください。ホームページでは、点検料金に関するご案内をしております。また、点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、別途、費用が必要となります。
下記のホームページに点検料金を掲載します。
https://www.tohogas.co.jp/announcement-home/1187706_1365.html

ガス機器修理のお申し込みは

東邦ガス修理受付ダイヤル	
 オナオシコール 0570-070456	●IP電話・海外からご利用のお客さまは052-889-2828へおかけください。 ●24時間365日訪問予約を承ります。 ●東邦ガスの都市ガスをお使いいただいているお客さまの家庭用ガス機器について、19時までにご連絡をいただければ、当日21時までのご訪問も可能です。

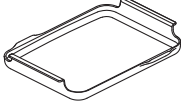
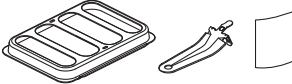
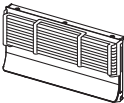
廃棄時のお願い

お願い

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

別売部品

・お買い上げの販売店または、東邦ガス修理受付ダイヤルにお問い合わせください。

商品名	形状	商品番号
プレートパンL		DP0163
油はねガードL(セット) ・油はねガードL ・油はねガードL用ホルダー ・油はねガードL取扱説明書		DP0150
ガラスストップコンロ用クリーナー ※1	 (1本)	LP0125A
	(6本セット)	LP0125
ステンレス用クリーナー ※2	 (1本)	LP0127A
	(6本セット)	LP0127
炊飯専用鍋(3合炊き)		LP0149
炊飯専用鍋(5合炊き)		LP0150
ガード付きグリルとびら ※3 (カラー：シルバーのみ)		DP0156ST

・2023年4月現在の仕様です。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。

※1：ガラスストッププレート以外には使用しないでください。

※2：ステンレス製のごとく以外には使用しないでください。

※3：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。

memo

memo

保証書

保証書

品名	ガスビルトインコンロ	GBC4WNGN86(STPS)・GBC4WNAN17(B) GBC4WNGN87(STPS)・GBC4WNAN18(B)
----	------------	--

このたびは、当社製品をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
この保証書は、東邦ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。
万一故障いたしましたときは、本書をご提示の上、お買い上げの販売店、または東邦ガス修理受付ダイヤルへご連絡ください。

記

1. 保証期間は、お買い上げ日から1年間とし、本体を対象といたします。
2. 保証期間内でありましても次の場合には有料修理といたします。
 - (1) 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の故障および損傷。
 - (2) 一般家庭用以外に使用された場合の故障および損傷。
 - (3) 指定規格以外のガス、電気、または熱媒等をご使用したこと起因する故障および損傷。
 - (4) お買い上げ後の取付場所の移動、落下等による故障および損傷。
 - (5) 火災、凍結、塩害、地震、風水害、落雷、煤煙、降灰、酸性雨、腐食性等の有害ガス、ほこり、異常気象、異常電流・電圧・周波数・電磁波、犬・猫・ねずみ・鳥・くも昆虫等の動物の行為、その他天変地異または戦争、暴動等破壊行為による故障および損傷。
 - (6) 器具を調整、改造された場合の故障および損傷。(ただし、当社都合の場合は除く。)
 - (7) 建築躯体の変形等、当製品以外に起因する故障および損傷。
 - (8) 音、振動、塗装の退色、メッキの軽微な傷、錆など設計仕様の範囲内の感覚的な現象の場合。
 - (9) 本書のご提示がない場合。
 - (10) 本書にお買い上げ日、販売店名・住所の記入捺印のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
 - (11) 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
 - (12) 電気のトラブル等起因する故障および損傷。

お買い上げ日	年	月	日
--------	---	---	---

販売店名・住所 電話 ()

保証履行者	東邦ガス株式会社	〒456-8511 名古屋市熱田区桜田町19番18号
保証責任者	株式会社 ハ-75	〒554-0023 大阪市此花区春日出南3-2-10

お客さまへ

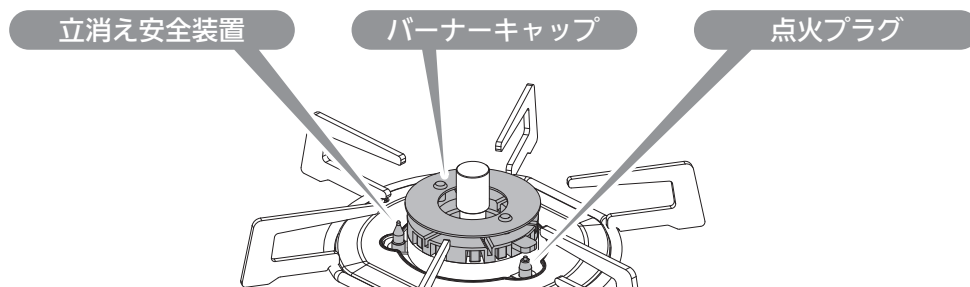
1. この保証書をお受け取りになる時にお買い上げ日、販売店名・住所が記入捺印してあることを確認してください。
2. 本証書は再発行いたしませんので紛失されないよう大切に保管してください。
3. 無料修理期間経過後の故障修理などにつきましては取扱説明書をご覧ください。
4. この保証書によって、お客さまの法律上の権利を制限するものではありません。
5. 無料修理やアフターサービス等について、ご不明の場合はお買い上げの販売店、または東邦ガス修理受付ダイヤルへご連絡ください。

年 月 日	修 理 記 録 （ 修 理 内 容 ）	サ ー ビ ス 員 ㊞

修理を依頼される前に確認してください

点火しないとき・・・

◎下記の部品が汚れていませんか？



バーナーキャップ

水洗い後、水気や汚れをふき取ってください。

立消え安全装置、点火プラグ

煮こぼれなどの汚れをふき取ってください。

水分は確実にふき取ってください。

※詳しくは、「お手入れ」ページを参照してください。

◎乾電池は交換されましたか？

新品のアルカリ乾電池(単1形：2本)と交換してください。

※詳しくは、「乾電池を交換する」ページを参照してください。



長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- ・ときどきガスくさい。
- ・焦げくさいにおいがする。
- ・操作が不確実。
- ・点火しにくい。
- ・その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉め、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検、修理を相談してください。