

家庭用

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

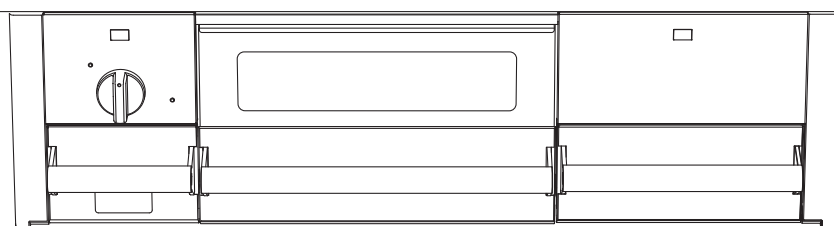
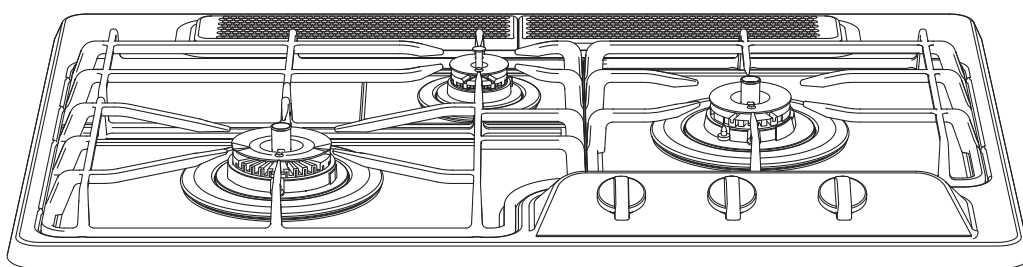
ガスビルトインコンロ (レンジフード連動機能付)

品名コード	DW35S9JTKSTED
型式名	DW30S9JT

取扱説明書 保証書付

両面焼グリル

乾電池仕様



このたびは、ハーマン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74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、弊社窓口にお問い合わせください。

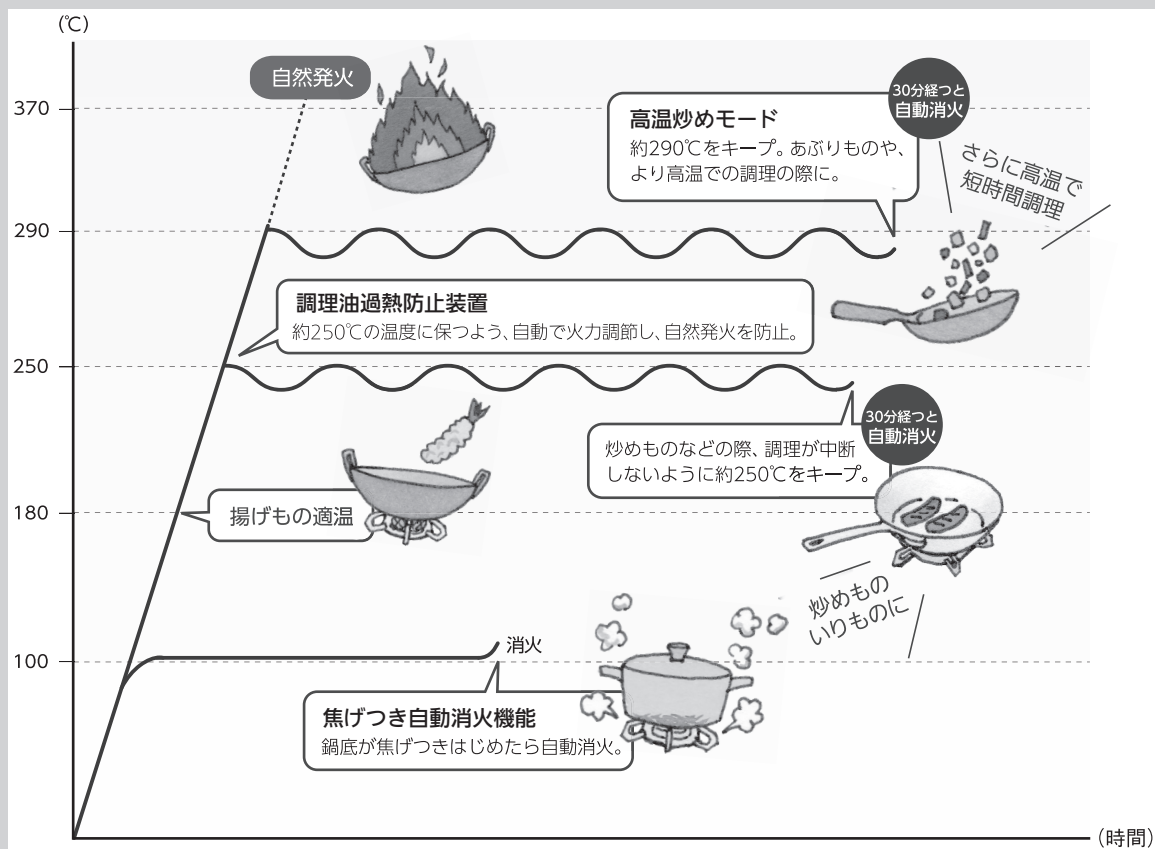
Si センサーコンロについて

Si センサーコンロ

全口センサー搭載

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

温度センサーのはたらき



◎風や煮こぼれで火が消えた場合、
自動的にガスを止めます！

立消え安全装置

◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！

消し忘れ消火機能

◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！

調理油過熱防止装置

◎煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に
自動消火します！

焦げつき自動消火機能

とくに多いご質問です

・使用していないのにブザー音がする

お知らせ機能がはたらいているためです。

自動消火した場合、器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず器具栓つまみを回し、「止の状態」に戻してください。

※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。



・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。

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

また、高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために自動的に火力を弱火にします。また、温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。

※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。



・電池交換サインが点滅している

乾電池が消耗しているためです。

新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。

乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。(付属の乾電池はお試し用のため、新品のアルカリ乾電池と比較して寿命が短くなります。)



内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ	3
かんたん操作ガイド	5

安全なご利用のために

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

このコンロについて

安心・安全機能／お知らせ機能	17
乾電池を交換する	18

毎日の使いかた

コンロを使う準備	19
コンロの使いかた(基本操作)	21
タイマーモード(全コンロ)	23
温度キープモード(右コンロ)	25
湯わかしモード(右コンロ)	27
炊飯の準備	29
炊飯モード(右コンロ)	31
高温炒めモード(左コンロ)	33
グリルを使う準備	35
グリルの使いかた(基本操作)	37
オーブン調理モード	39
レンジフード連動機能	43

便利な使いかた

各種設定の変更(カスタマイズ機能)	45
-------------------	----

長くご利用いただくために

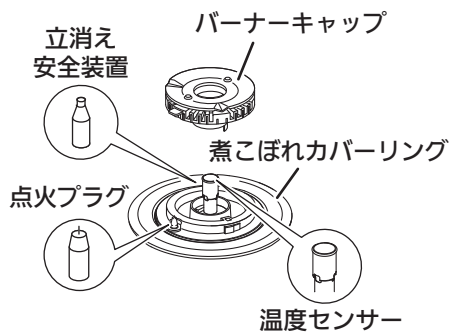
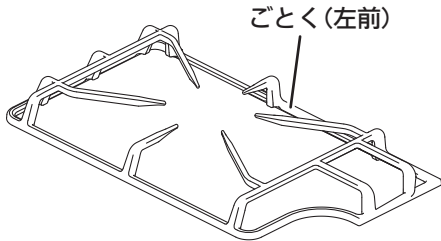
日常点検とお手入れ	47
お手入れ	49
よくあるご質問	61
ブザー報知とお知らせ表示	67
長期間使用しない場合／仕様	69
アフターサービス／廃棄時のお願い	70
交換部品(消耗部品)	71
別売部品	72
保証書	74

各部のなまえ

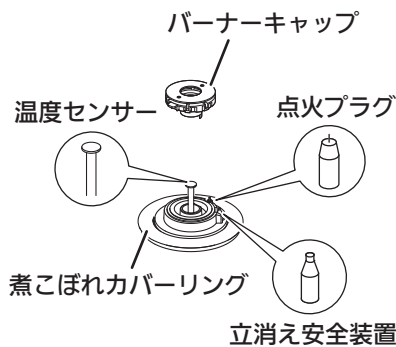
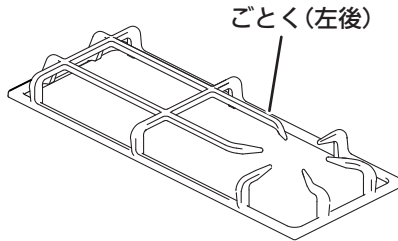
・取り付け方法については、「お手入れ」(51~60ページ)を参照してください。

コンロ部

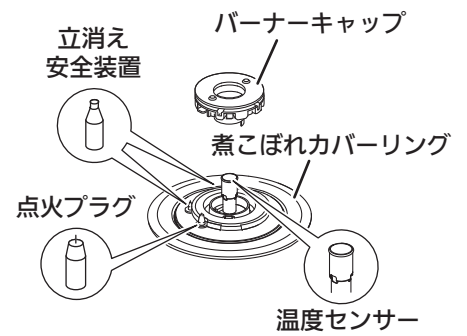
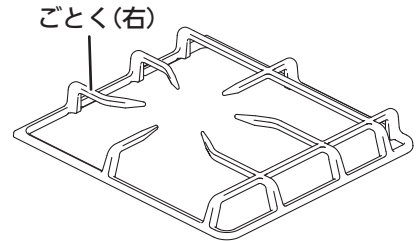
左コンロ



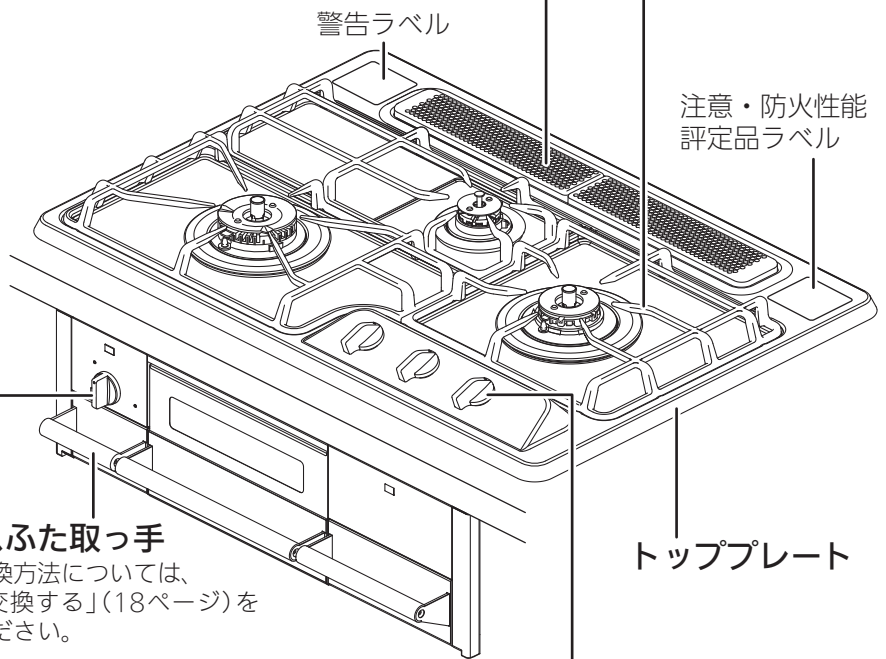
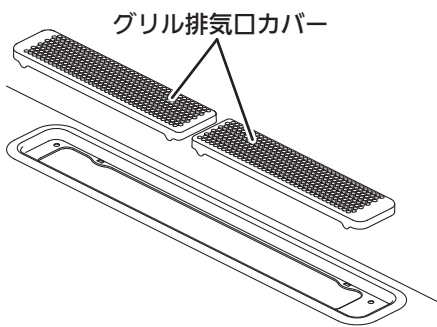
後コンロ



右コンロ



グリル排気口部



電池ケースふた取っ手

※乾電池の交換方法については、「乾電池を交換する」(18ページ)を参照してください。

グリル用器具栓つまみ

赤外線発信部(レンジフード連動機能用)

グリル燃焼ランプ

グリル用器具栓つまみ

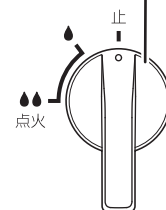
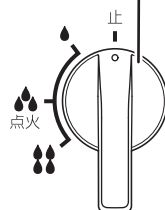
電池交換サイン

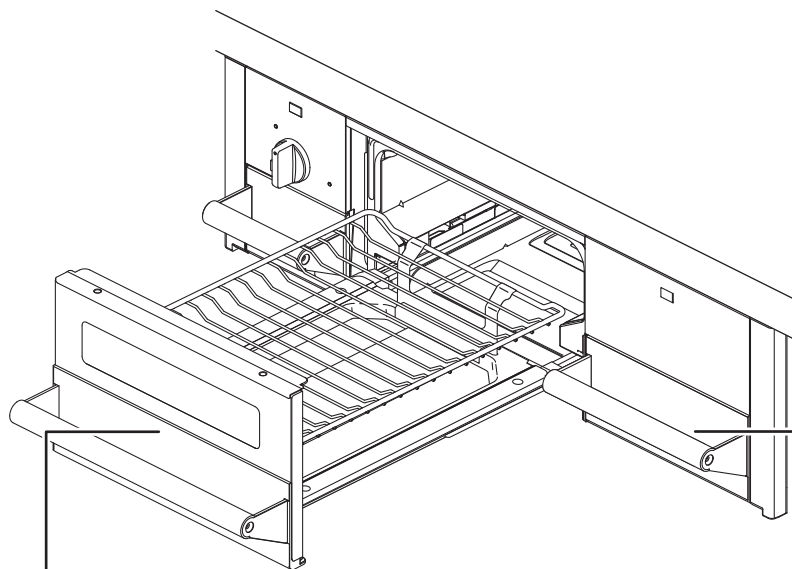
コンロ用器具栓つまみ

左コンロ用器具栓つまみ

後コンロ用器具栓つまみ

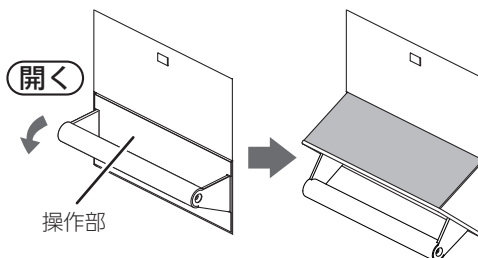
右コンロ用器具栓つまみ



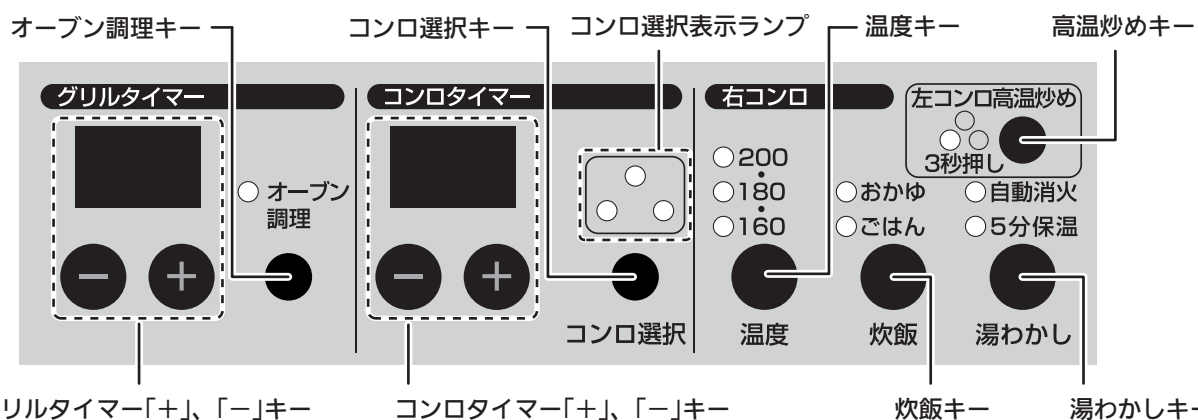


操作部

操作部の開けかた

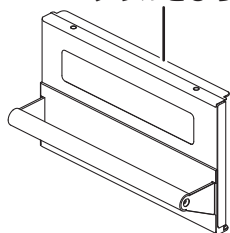


※保護シートが貼ってある場合があります。使用する際には取り外してください。

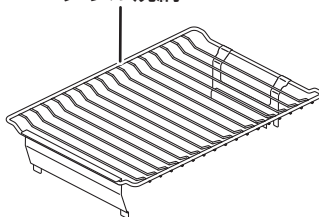


グリル部

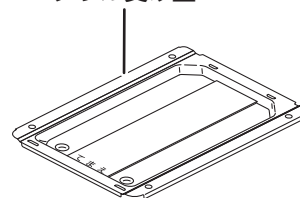
グリルとびら



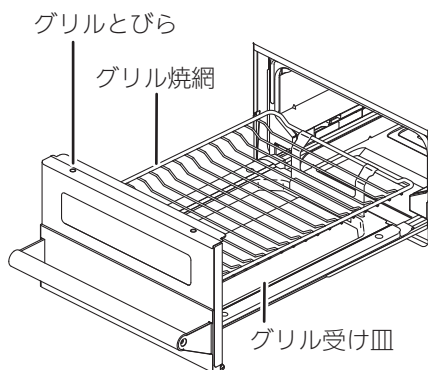
グリル焼網



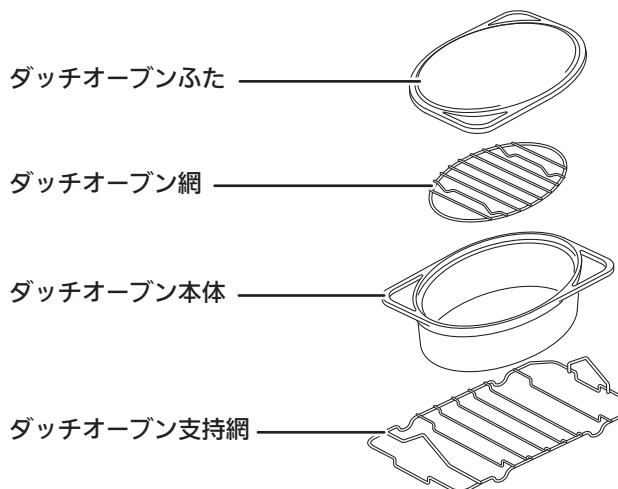
グリル受け皿



グリル部の部品構成


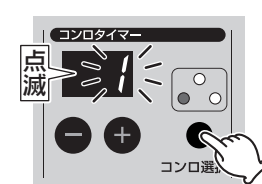
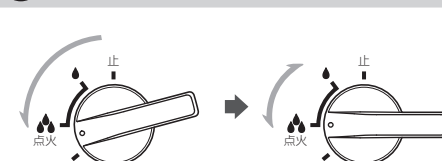
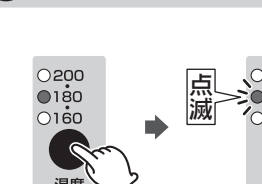
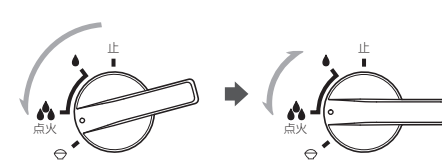

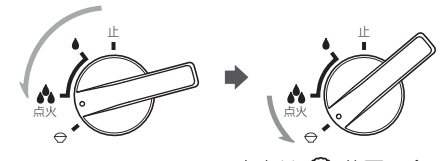

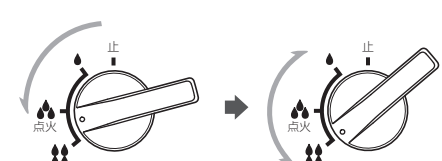
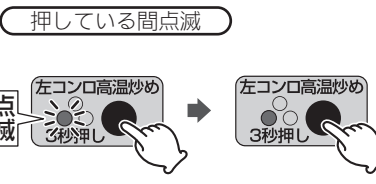
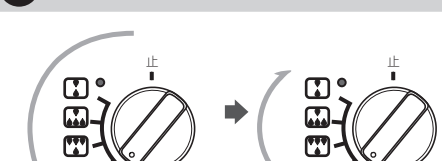

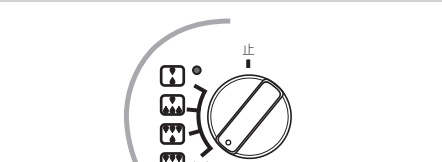



ダッチオープン(セット)

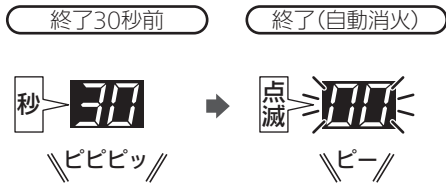


かんたん操作ガイド

コンロを使う準備 19 グリルを使う準備 35

<p>全コンロ</p> <p>タイマーで煮る、ゆでる</p> <p> 23</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>  <p>炎があふれない程度に調節 ※イラストは左コンロの場合</p>	<p>2 設定するコンロを選択する</p> 
<p>右コンロ</p> <p>揚げる、焼く</p> <p> 25</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>  <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p>2 温度を設定する</p> 
<p>右コンロ</p> <p>お湯をわかす</p> <p> 27</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>  <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p>2 湯わかしを設定する</p> 
<p>右コンロ</p> <p>ごはんを炊く</p> <p> 31 (炊飯の準備 29)</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>  <p>火力は 位置に合わせ</p>	<p>2 炊飯を設定する</p> 
<p>左コンロ</p> <p>あぶる、炒める</p> <p> 33</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p>  <p>炎があふれない程度に調節</p>	<p>2 高温炒めを設定する</p> <p>押ししている間点滅</p> 
<p>グリル</p> <p>魚を焼く</p> <p> 37</p>	<p>1 点火し、火力調節する</p> 	<p>2 タイマー設定する</p> 
<p>グリル</p> <p>オープン調理モードで調理する</p> <p> 39</p>	<p>1 点火する</p> 	<p>2 オープン調理を設定する</p> 

3 タイマー設定する



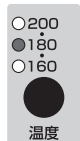
4 「止」の状態に戻す



3 調理が終了したら、消火する



設定温度到達



調理開始



3 「止」の状態に戻す



5分保温の場合

ふっとうしたら、保温(5分)開始



終了2分前 → 終了(自動消火)



3 「止」の状態に戻す



ごはんの場合

自動消火後、むらし開始



むらし終了2分前 → 終了



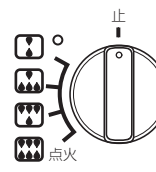
3 調理が終了したら、消火する



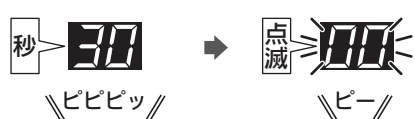
調理開始



3 「止」の状態に戻す



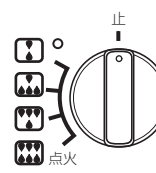
終了30秒前 → 終了(自動消火)



3 タイマー設定する



4 「止」の状態に戻す



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

本製品は、設計上の標準使用期間*を10年と算定しておりますので、製造年から10年前後をめぐりに、点検または取り替えをおすすめいたします。(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。)
 設計上の標準使用期間を過ぎてそのまま使用を続けると、劣化により思わぬ事故につながるおそれがあります。
 ※設計上の標準使用期間とは、標準的な使用条件の下で、適切な取り扱いで使用し、適切な維持管理が行われた場合に、安全上支障なく使用することができる標準的な期間として設計上設定される期間になります。
 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。
 「無料修理保証期間」とは異なりますのでご注意ください。(無料修理保証期間は保証書を参照願います。)
 使用条件によっては、設計上の標準使用期間より早く劣化が起きる可能性があります。

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

■注意、禁止内容の絵表示




ガス漏れに気づいたときは

 **火気禁止**

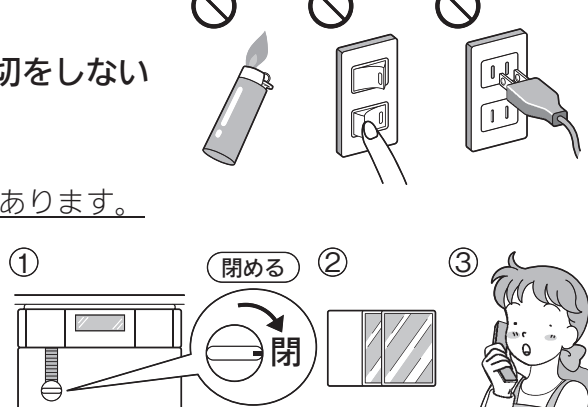
- 絶対に火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。


 **必ず守る**

- すぐに使用をやめる


- ①火を消し、ガス栓を閉める。
- ②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
- ③お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。




異常時

 **必ず守る**

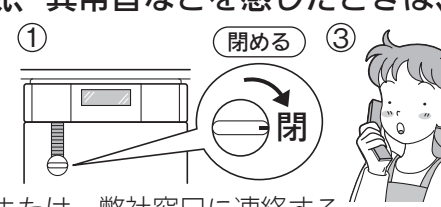
- 点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、**すぐに使用をやめる**

 **警告**

 **必ず守る**

- 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

- ①火を消し、ガス栓を閉める。
- ②『よくあるご質問』(61~66ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(67~68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、弊社窓口



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器具栓つまみ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、器具栓つまみを回し、「止の状態」に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

機器周辺には



- ・爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない
・熱で圧力が上がるもの(スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど)
爆発のおそれがあります。
・引火しやすいもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)
・燃えやすいもの(樹脂製品、電気製品、可燃物(ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど))
火災の原因になります。



- ・調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。
異常過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。



- ・補助具(アルミはく製する受け、省エネごとくなど)は、機器に付属または機器指定の補助具以外、使用しない
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



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



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



- ・コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない
不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。



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



- ・グリルとびら、操作部、電池ケースふたなどに、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。



アルミはく製する受け 省エネごとく

指定以外のグリル補助具

焼網

必ずお守りください (安全上の注意)

使用中は



- ・火をつけたまま離れない
- ・火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない

調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

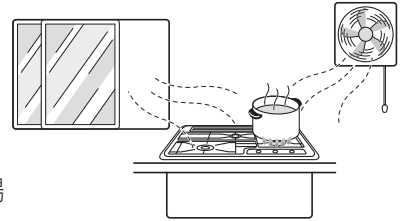
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。電話や来客の場合は、一旦火を消してください。



- ・必ず換気をする

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。



- ・点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近付けない
- ・グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない

炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。



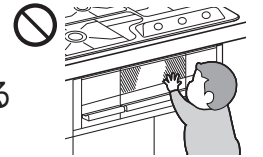
- ・使用中や使用直後は操作部以外には触れない

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



- ・つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がグリルとびらでやけどしないように注意する
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。



- ・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、弊社窓口にお問い合わせください。



- ・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。



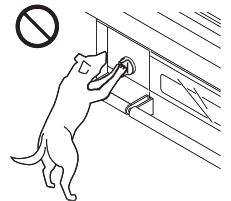
- ・操作部などのすき間に異物を入れない

思わぬ事故や故障の原因になります。



- ・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器具栓つまみを回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、ガス栓を閉めてください。



コンロ編

使用中は



- ・コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する

衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。

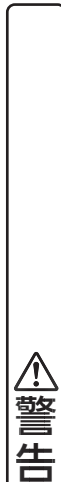
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。

使用中は(続き)



- ・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。

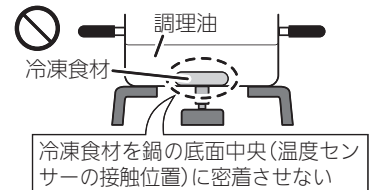
揚げものの調理の際は



- ・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。



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



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



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



- ・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。



- ・調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりに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。

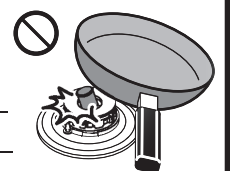
温度センサーは



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



- ・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。



必ずお守りください (安全上の注意)

コンロ編

温度センサーは(続き)



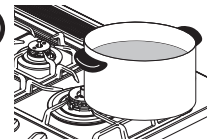
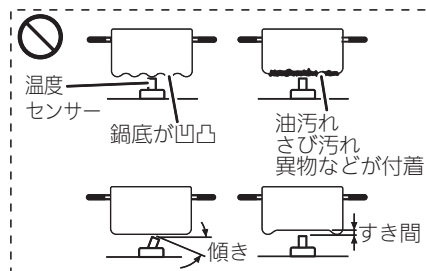
- こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。



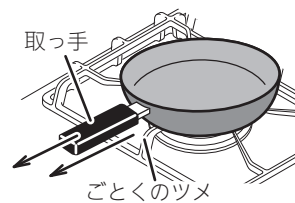
鍋などについて



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



- 石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- 片手鍋、底がへこんだ鍋や底が丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない
- 片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する
不安定な状態で使用すると、鍋の種類によっては、鍋が傾いたり滑って調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
 - 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
 - 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。



- ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。
- トッププレートに鍋などをのせない
トッププレートの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。

コンロ編

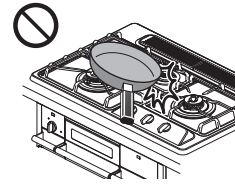
トッププレートについて



- ・衝撃や荷重を加えない
- ・上にのらない

トッププレートが変形、破損して、異常過熱や火災の原因になります。

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



グリル編

グリルについて



- ・グリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない
- ・グリル排気口の周りには、ものを置かない

火災や不完全燃焼の原因になります。



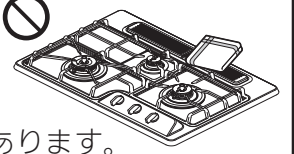
- ・グリル使用前はグリル庫内を点検する

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



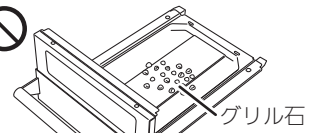
- ・脂が出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、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、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。



- ・グリル受け皿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。



- ・グリルとびらガラスに衝撃を加えたり(グリルとびらの落下も含む)、キズをつけたりしない
- ・使用中や使用直後に水をかけない

グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。



- ・グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない
- ・グリル受け皿を持つときは、ぬれふきんなどで持たない

やけどの原因になります。



- ・グリル受け皿に水などを入れて使用しない

この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水などを入れないでください。グリル機能が正しくはたらかず、燃焼不良の原因になります。また、水などが高温になり、こぼすとやけどの原因になります。



- ・グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近付けない

高温の排気が出て、やけどの原因になります。



- ・鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする

高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。



- ・グリルとびらを開けたままグリルを使用しない

ワークトップ(キッチンの天板)を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

必ずお守りください (安全上の注意)

グリル編

グリル使用中は



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



・調理物を焼きすぎない

調理物に火がつき、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。

グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

①器具栓つまみを回し、グリルを消火する。

②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。

③消火後、お買い上げの販売店または、弊社窓口にて点検を依頼する。



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



・鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する

飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があります。

やけどや火災などの原因になります。

グリル使用後は



・グリル使用後および連続使用するときには、グリル焼網、グリル受け皿にたまった脂、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。



・使用直後に調理物を出し入れする場合は、グリルとびらやグリル焼網、グリル受け皿を機器から取り外さない

グリルとびらガラスやグリル焼網などが高温になっており、やけどの原因になります。



・グリル受け皿を持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ

使用中や使用直後は、グリル受け皿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。



・グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意する

やけどやけがの原因になります。

お手入れ編

お手入れの際は



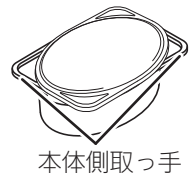
- ・ **機器が十分冷めてから、手袋をして行う**
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・ **機器や機器周辺(キッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしない**
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- ・ **ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合はよくしぼり、水分を切ってから使用する**
機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
- ・ **トッププレートは取り外さない**
裏面でけがをする原因になります。
- ・ **バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る**
水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

付属品編

ダッチオーブンについて



- ・ **ダッチオーブン使用直後に水をかけて急に冷やさない**
ダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどの原因になります。
- ・ **オーブン調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる際は、必ず鍋敷きを敷く**
ダッチオーブンの熱で食卓が焦げる原因になります。
- ・ **ダッチオーブンを持ち運びする際は、ミトンや鍋つかみを使用し、必ず本体側の取っ手を持つ**
また、間違えてふた側の取っ手を持たない
使用中、使用直後は、ダッチオーブンが高温になっているため、やけどの原因になります。
- ・ **ダッチオーブンを使用する際は、必ずダッチオーブン支持網を使用する。**
ダッチオーブンを直接グリル受け皿にのせると、グリル受け皿にキズがつき、フッ素コートがはがれる原因となります。
また調理がうまくできなくなる場合があります。



必ずお守りください（安全上の注意）

お願い

機器の使用について

- ・使用中も、ときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- ・ガス栓を閉めて火を消さないでください。
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- ・機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。
やけどや過熱による変形などの原因になります。
- ・トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により、機器が故障する原因になります。
- ・トッププレートの上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。
トッププレートがへこんだり、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、グリルとびらをゆっくり開閉してください。
開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- ・トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。
もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、弊社窓口にご連絡してください。
貼り替える場合はトッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

コンロの使用について

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

突沸現象について

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

突沸現象とは、突然にふっとする現象です。

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



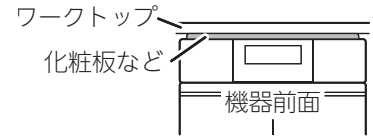
・機器の設置、移動、取り外しの際は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に依頼する
ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。



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



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

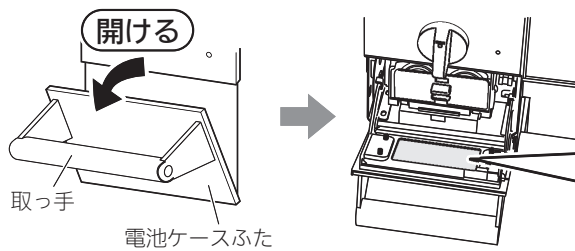


・銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
・転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する
表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。



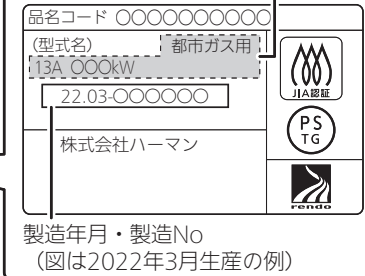
銘板の確認方法

・電池ケースふたの取っ手を持ち、矢印の方向に開ける。



銘板 ※図は都市ガス用13Aの場合

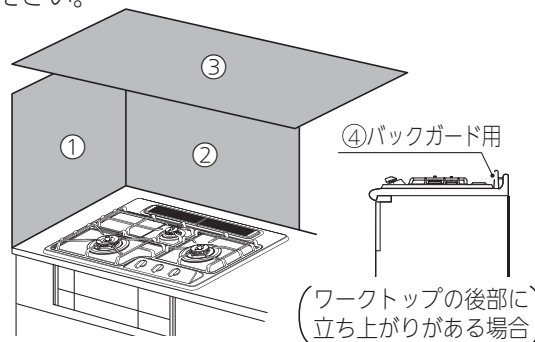
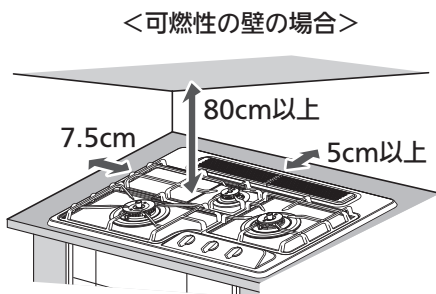
■部分を確認してください。



※銘板を確認後は、電池ケースふたを押し込み、浮きがないことを確認してください。



・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、防熱板に関するご不明点は弊社窓口にお問い合わせください。



防熱板	
① DP0128	…側壁用
② LP0131	…後壁用
③ LP0107	…天井用
④ DP0104	…バックガード用

※イラストはイメージ図です。



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

安心・安全機能／お知らせ機能

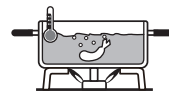
安心・安全機能

過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置 **左右コンロ** **後コンロ**

油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。自動火力調節している状態が約30分続くと自動で火を消します。また、弱火の状態でも温度が上昇し、約250℃以上になった場合も自動で火を消します。ただし、後コンロは自動火力調節せず、約250℃になると自動で火を消します。

・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。



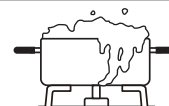
火力調節
します

火を
消します

炎が消えるとガスを自動でストップ

炎消え安全装置 **左右コンロ** **後コンロ** **グリル**

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。



ガスを
止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能 **左右コンロ**

コンロは点火後、約120分 **後コンロ** (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)(45ページ)を参照してください。 ※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

グリル消し忘れ消火機能 **グリル**

点火するとタイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。点火後、最長約15分(オープン調理モード時は約45分)で自動で火を消します。

火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能 **左右コンロ** **後コンロ**

煮もの調理などで鍋底が焦げつきはじめたら、自動で火を消します。

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



火を
消します

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 **左コンロ**

左コンロ点火時の炎あふれを抑えるために、点火時に器具栓つまみが「点火」の位置で止まり、中火で点火します。

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー **グリル**

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

火を
消します

お知らせ機能

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**

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)(45ページ)を参照してください。

火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、ブザー音でお知らせ

器具栓つまみ戻し忘れブザー **左右コンロ** **後コンロ** **グリル**

タイマーや湯わかしモードなどを使って自動で火を消したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」に戻してください。

17 ※他のバーナーを使用中は、ブザー音が鳴りません。

乾電池を交換する

乾電池の交換時期が近付くと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音『ピー』でお知らせします。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

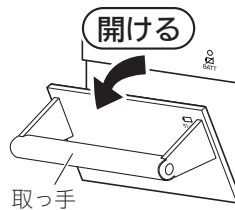
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
- 乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量がなくなった場合は使用できません。
- 乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。
(使用状況、乾電池製造メーカーにより使用可能時間が短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池の組み合わせや、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合や、マンガン乾電池を使用した場合は、使用可能時間が短くなります。)
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属の乾電池はお試用のため、新品のアルカリ乾電池と比較して寿命が短くなります。交換するときは、アルカリ乾電池(単1形：2個)を入れてください。
- 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

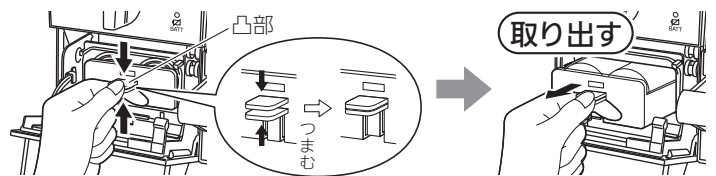
② 電池ケースふたを開け、電池ケースを取り出す

- 電池ケースふたの取っ手を持ち、矢印の方向に開けてください。

※電池ケースふたは、約70°まで開きます。
それ以上は無理に開かないでください。
また、無理な力を加えないでください。
電池ケースふたが、破損する原因になります。

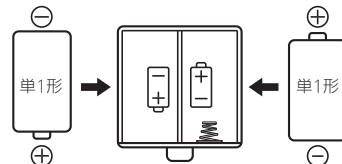


- 電池ケース前面にある上下のケース凸部をつまんでください。
- 電池ケースを手前側に引き出し、少し持ち上げながら取り出してください。



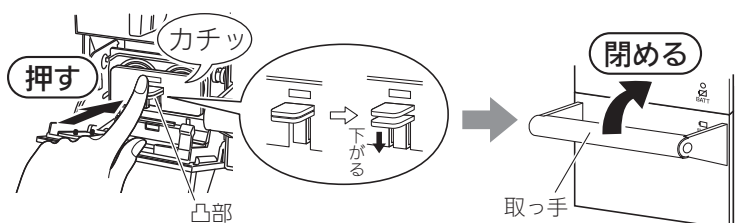
③ 乾電池を交換する

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



④ 電池ケースを取り付け、電池ケースふたを閉める

- 電池ケースの凸部の上部をしっかりと奥まで押し込んでください。
- ※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、電池ケースふたを閉めないでください。電池ケースふたが、破損する原因になります。
- ※電池ケースがきちんとセットされていない状態では、器具栓つまみを押し回しても点火しません。
- 電池ケースふたを元通りに閉めてください。



コンロを使う準備

調理に適した鍋

※炊飯に適した鍋については30ページを参照してください。

鍋などの種類		煮ものなど	炒めもの 揚げものなど (揚げもの時の 油の量：200mL 以上)	便利機能	
				温度キープ モード ☞25 (揚げもの時の 油の量：500～ 1000mL)	湯わかし モード ☞27 (水の量：500～ 2000mL)
フライパン	アルミ製	×	○	○※3	×
	鉄製	×	○	○※1※3	×
鍋	アルミ製	○	○	○	○
	ホーロー製	○	○	○	○
	ステンレス製(厚手) (鍋底厚み2.5mm以上)	○	○	○	○
	ステンレス製(薄手) (鍋底厚み2.5mm未満)	○※1	×	×	○
	耐熱ガラス製	○※2	×	×	×
鍋、中華鍋 (底が平らなもの)	鉄製	○	○	○	×
無水鍋、多層鍋	ステンレス製	○※2	○	×	○
土鍋	陶磁器製	○※2	×	×	×
圧力鍋	アルミ、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。

左コンロは高温炒めモード(33ページ)にすると途中消火せず使用できます。

ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。

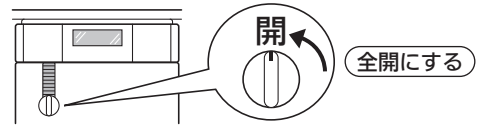
※3：フライパンは焼きものに使用してください。

中華鍋を使うときのお願い

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

① ガス栓を全開にする

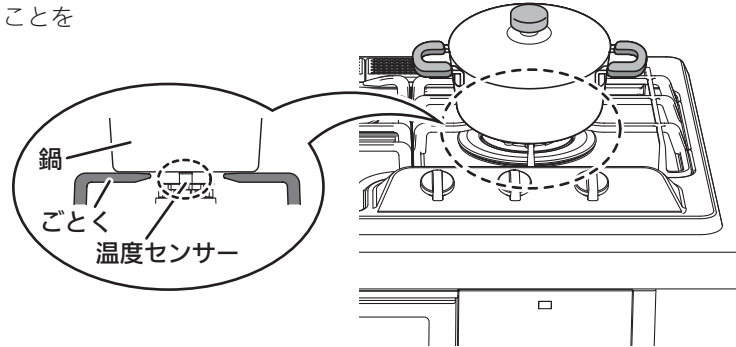
- ガス栓を『開』の状態にしてください。



② 鍋などを置く

- ごと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。

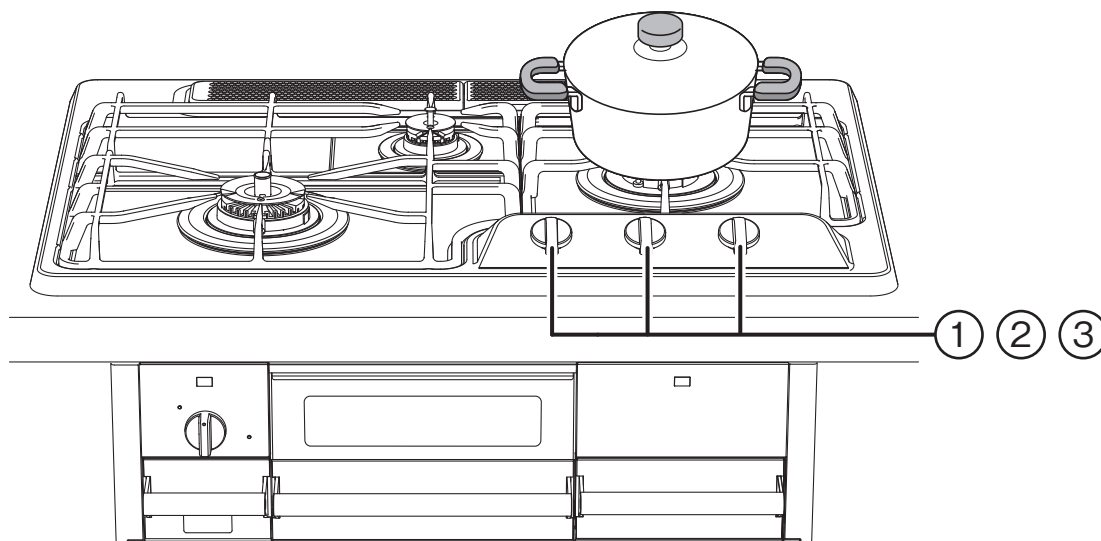
ごとく中央に鍋などを置く



コンロの使いかた (基本操作)

準備する 『コンロを使う準備』(19ページ)

ごとき中央に鍋などを置く



ポイント

- ・炒めもの(野菜炒めなど)、焼きもの(目玉焼き、ハンバーグなど)をする場合は、1分程度予熱する。
※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。(自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。)
- ・直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)は、高温炒めモードで調理する。(33ページ)
※高温炒めモードを使わずに、水分が蒸発しても加熱を続ける料理をした場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。
- ・揚げものは温度キープモードで調理する。(25ページ)
※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

1分程度予熱



ご注意いただきたいこと

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

お願い

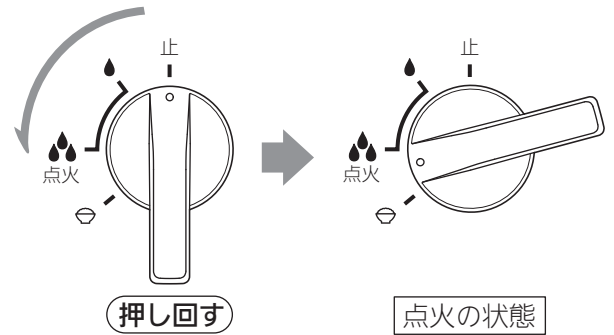
- ・みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをするおそれがあります。(とくに、だし入り豆みそ(赤みそなど)のときは注意してください。)
※突沸現象については、15ページを参照してください。

お知らせ

- ・約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。
- ・点火後、約30分おきにブザー音『ピピピッ』で使用中大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『ピピピッ』でお知らせします。(17ページ)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピピッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

1 点火する

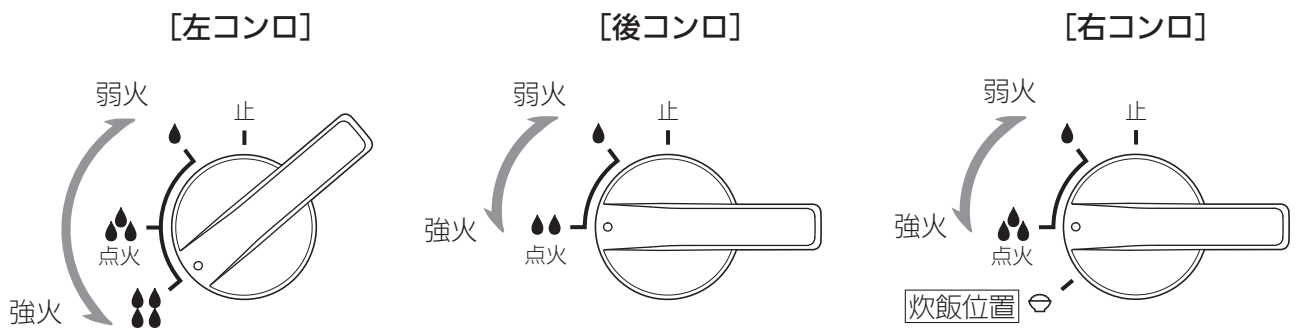
- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。
※必ず火がついたことを確認してください。
※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



※イラストは右コンロの場合

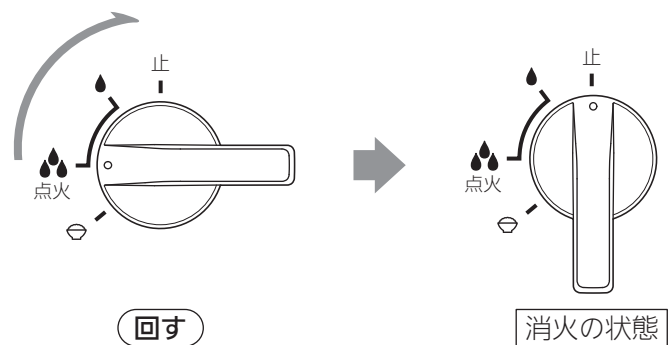
2 火力調節する

- 器具栓つまみをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。
※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。
※右コンロの炊飯位置(⊖)では、火力は中火になります。



3 消火する

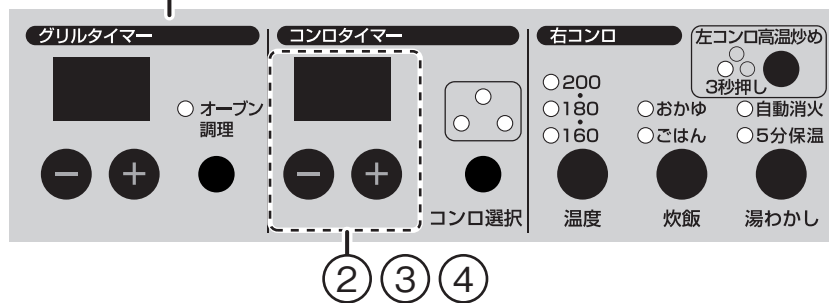
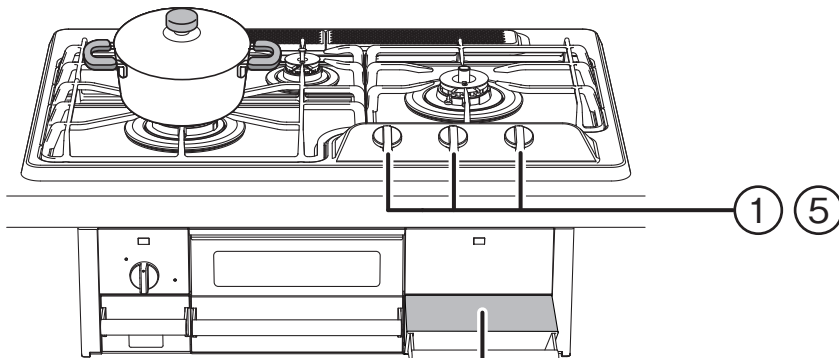
- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。
※必ず火が消えたことを確認してください。



タイマーモード (全コンロ)

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』(19ページ)
ごとく中央に鍋などを置く



操作部

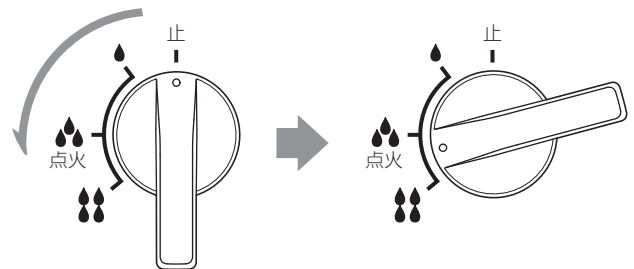
お知らせ

- いりものや炒めものなどの高温になる調理をする場合、タイマー設定時間は30分以内に設定することをおすすめします。(高温状態が約30分続くと、安心・安全機能がはたらき自動消火します。)
- タイマーモードは、『温度キープモード』や、『高温炒めモード』と同時に使用することができます。
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

1 点火し、火力調節する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「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。
※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



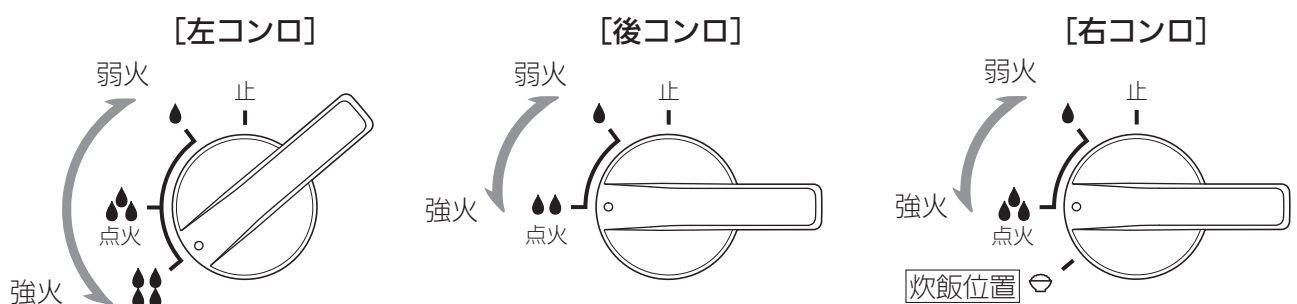
押し回す

点火の状態

※イラストは左コンロの場合

- 器具栓つまみをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。

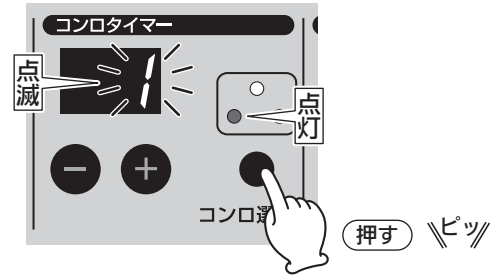
※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。
※右コンロの炊飯位置(⊖)では、火力は中火になります。



2 設定するコンロを選択する

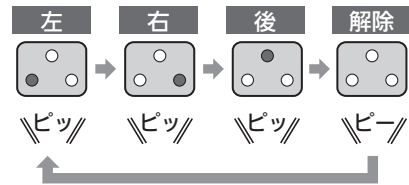
- コンロ選択キーを押し、タイマー設定するコンロを選択してください。

※タイマー設定できるコンロは1カ所のみです。
 ※湯わかしや炊飯モードを設定している右コンロ、
 また使用していないコンロはタイマー設定できません。
 (この場合、コンロ選択表示ランプはそのコンロには
 点灯しません。)



- 押すたびに、右図のように切り替わります。

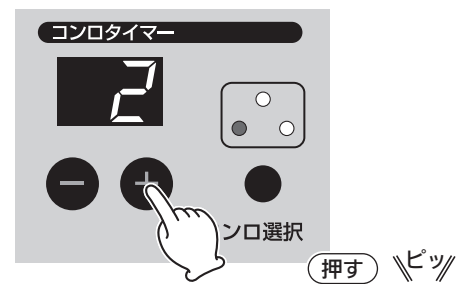
※設定すると表示が点灯し、タイマー表示部には「！」
 が点滅(10秒間)します。
 ※設定を解除しても消火しません。



3 タイマーを設定する

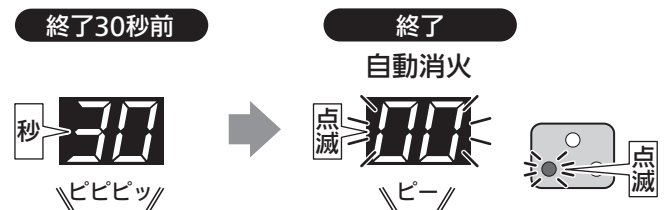
- コンロタイマー「+」、「-」キーを押し、タイマーを設定してください。

※1分刻みで1~99分(最長)に設定できます。
 (押し続けると、10分刻みで変わります。)
 ※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。
 ※高温炒めモード使用時は最長60分です。
 ※コンロ選択キーを押して、時間設定をしなかった場合は
 10秒後にタイマー表示部「！」が点滅から点灯に変わり、
 タイマー時間が1分になります。
 ※設定を取り消すときは、コンロ選択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。



4 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

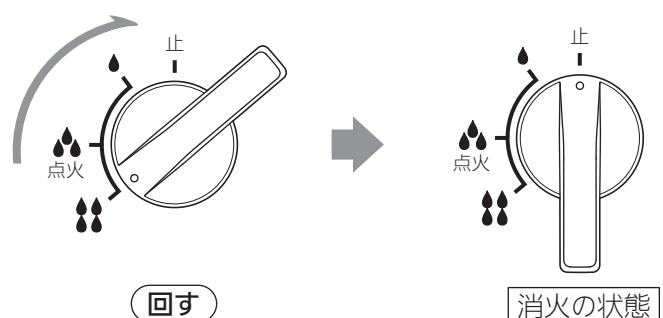


※タイマー表示、コンロ選択
 表示ランプは10回点滅後
 に消灯します。

5 消火の状態に戻す

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「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。



温度キープモード (右コンロ)

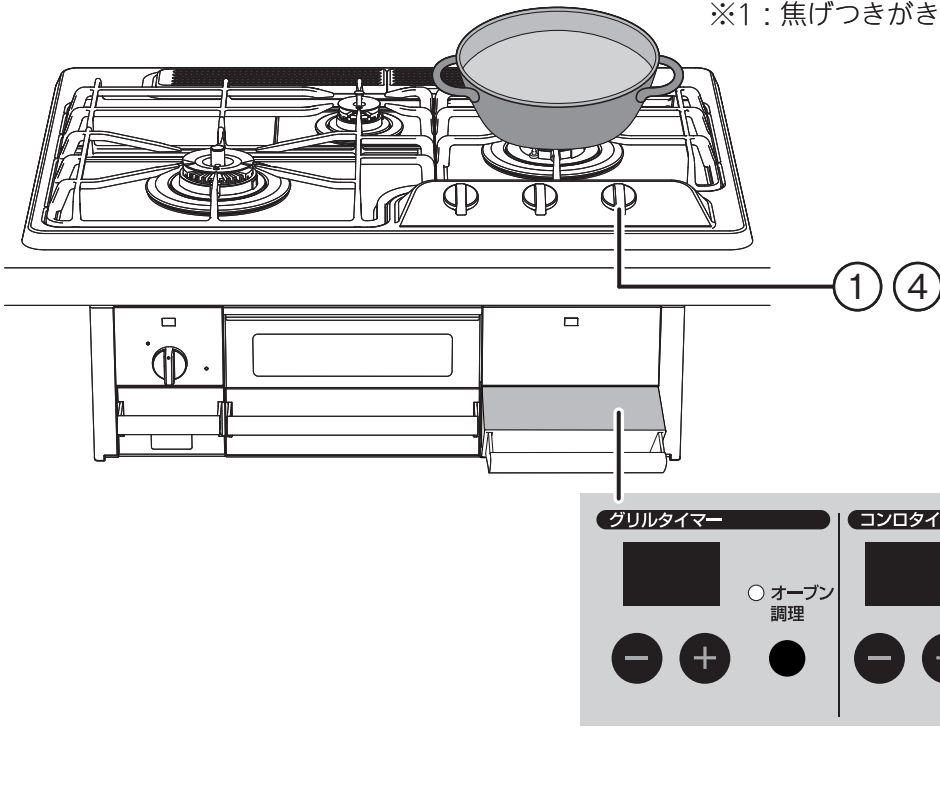
自動で火力を調節し、設定した温度をキープするモードです。

準備する 『コンロを使う準備』(19ページ)

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

※1：焦げつきがきつくなります。

ごとく中央に鍋などを置く



操作部

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てください。調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかります。
- 揚げものをするときには、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。
 - ・イカ 皮をむき、両面に切り目を入れる。
 - ・ししとう(中が空洞の野菜など) 切り目を入れる。
 - ・ドーナツ 生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
 - ・エビ 尾は先を切る。
 - ・うずら(ゆで卵など) 串などで刺す。
 - ・魚介類や野菜など 水分をふき取る。
- ハンバーグやギョーザ、ホットケーキ、焦げつきやすい焼きものの調理など、温度キープモードを使えば簡単に調理できます。

ご注意ください

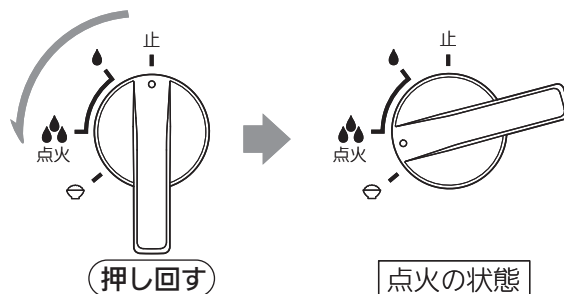
- 油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより設定温度と異なったり、温度変化が大きくなる場合があります。
- 油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なる場合があります。
- 焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
- 弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
- 一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
- 設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温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

お知らせ

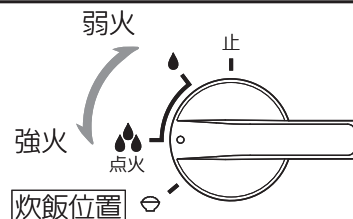
- タイマーモードと同時に使用することができます。
- 自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(18ページ)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(18ページ)

1 点火し、火力調節する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「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。
 ※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
 ※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



- 器具栓つまみをゆっくりと回し、鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
 ※弱火で使用すると温度調節機能が正しくはたらかみません。
 ※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。
 ※右コンロの炊飯位置(⊖)では、火力は中火になります。

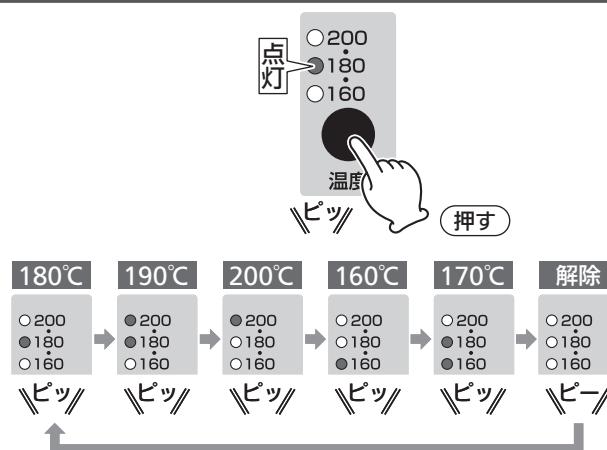


2 温度を設定する

- 着火後すぐに温度キーを押してください。
 ※初期設定は『180℃』に設定されています。

- 押すたびに、右図のように切り替わります。

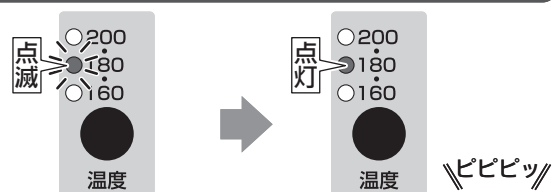
※160～200℃まで10℃刻みで設定できます。
 ※設定すると表示が点灯し、数秒後に点滅に変わります。設定温度になるまで点滅が続きます。
 ※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。
 ※設定を解除しても消火しません。



3 調理する

- 設定温度になると、点滅から点灯に変わり、ブザー音でお知らせします。

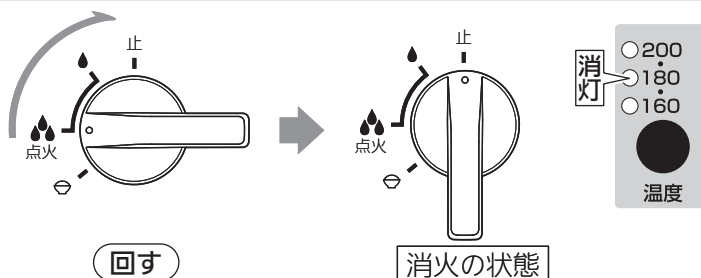
- 調理を開始してください。
 ※自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。



		160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
揚げもの						フルトン
						手作りコロッケ
						冷凍食品(コロッケなど)、天ぷら
						から揚げ、フライ、とんかつ
焼ものの						ドーナツ、フリッター
						ギョーザ、お好み焼き

4 消火する

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「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 (右コンロ)

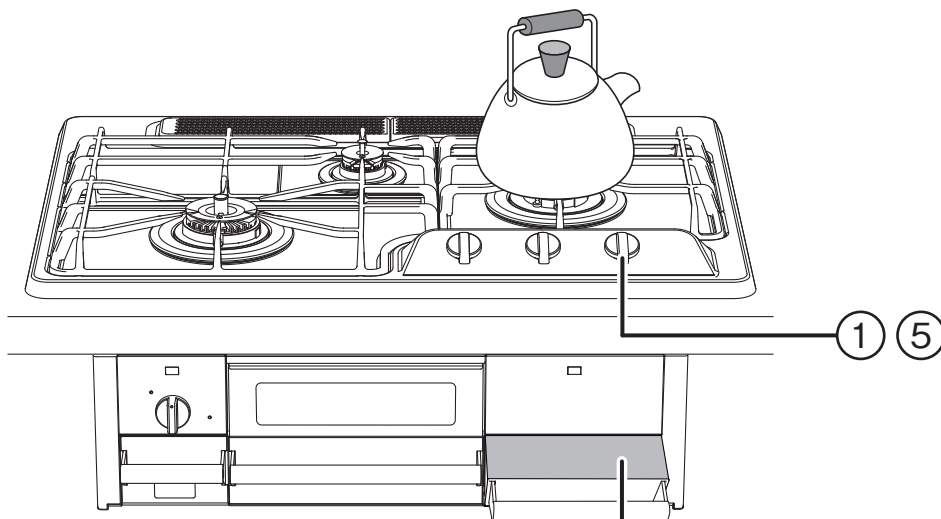
湯わかしモードは、ふっとう後、自動で火を消します。また、5分保温を設定すると、ふっとう後、5分間弱火で保温した後、自動で火を消すモードです。

準備する

『コンロを使う準備』(19ページ)
『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(45ページ)

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

ごとく中央にやかんなどを
ふたをして置く



操作部

ご注意ください

- 必ず水から開始してください。お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火や弱火になる場合があります。
- やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合やふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

お願い

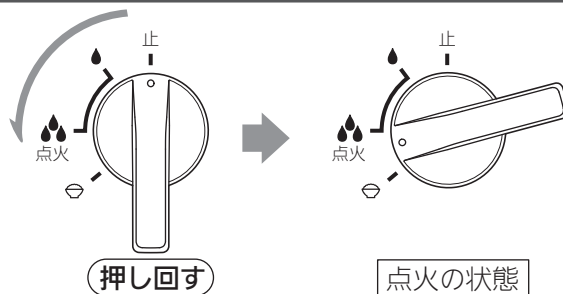
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
 - ふたをする。
 - やかんや鍋を動かさない。
 - 途中で水を入れたり具を入れない。
 - ふたを開閉しない。
 - 水をかき混ぜない。
 - 途中で火力を変えない。

お知らせ

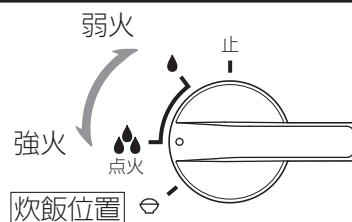
- お好みに合わせ、ふっとうをお知らせするタイミングを変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

1 点火し、火力調節する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「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。
※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



- 器具栓つまみをゆっくりと回し、やかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
※弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたしません。
※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。
※右コンロの炊飯位置(⊖)では、火力は中火になります。



2 湯わかしを設定する

- 着火後すぐに湯わかしキーを押して、湯わかしを設定してください。



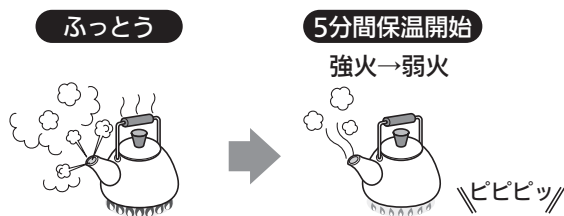
- 押すたびに、右図のように切り替わります。
※設定を解除しても消火しません。



自動消火の場合 ④へ

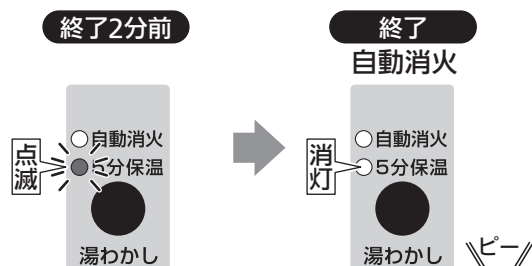
3 ふっとうすると自動で弱火(5分保温の場合)

- ふっとうすると、自動で弱火になり、5分間の保温を開始します。



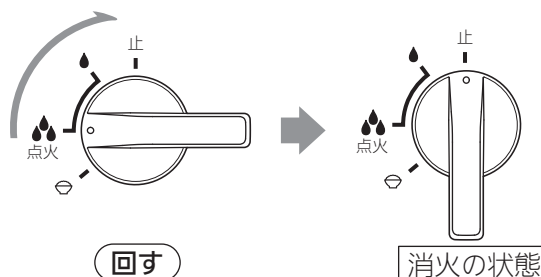
4 湯わかしまたは、保温が終了すると自動消火

- 湯わかしまたは、保温が終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。



5 消火の状態に戻す

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「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。



炊飯の準備

1 1回で炊ける量

- 計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかってください。

180mLの計量カップ

ごはん	1~5合
炊きこみごはん	1~4合
おかゆ	0.5~1合



すり切りいっぱい、お米1合です。

2 お米をとぐ

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨ててください。
- 一度目のとき水はすぐに流してください。
※ぬかを含んだ最初のとき水を、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。

3 お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

- ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節してください。

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

※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

ごはん	
お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

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

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量とし、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、お米の上ののせて炊いてください。

お米を水に浸す時間

- といだあと必ず30分以上、水に浸してください。(冬場は1時間以上)

※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。

※ごはんに芯が残るので、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、粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

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。

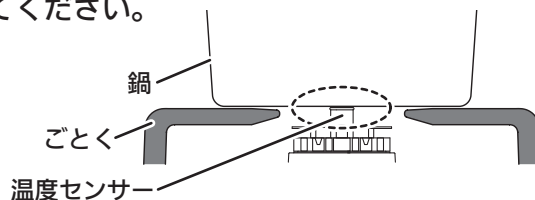
- よく混ぜて気泡をとばしてください。

※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。

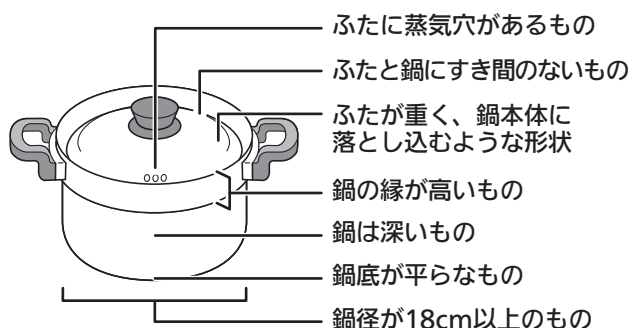


炊飯に適した鍋

- 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。(72ページ)



鍋の種類		炊飯モード (ごはん : 1~5合 おかゆ : 0.5~1合)
炊飯専用鍋(別売部品)		○
アルミ製鍋 (鍋底厚み2mm未満の場合、焦げつきやすくなります。)		○ ※ 深めのもの
ホーロー製鍋、ステンレス製鍋(厚手) (鍋底厚み2.5mm未満の場合、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。(72ページ)

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。

ごはんからおかゆを炊くとき

2人分(茶わん約2杯分 : 300g)の例

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

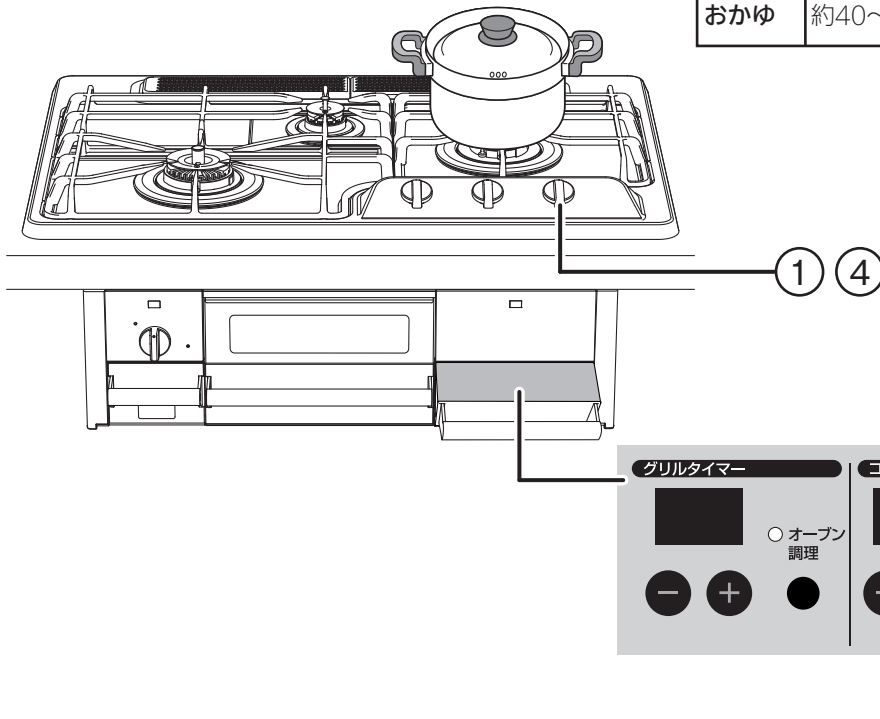
炊飯モード (右コンロ)

右コンロで、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)(45ページ)を参照してください。

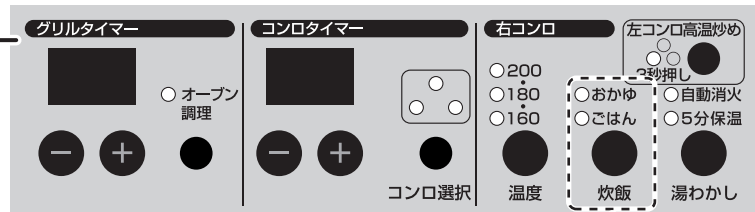
- 準備する
- 『コンロを使う準備』(19ページ)
 - 『炊飯の準備』(29ページ)
 - 『各種設定の変更(カスタマイズ機能)』(45ページ)

ごとく中央にふたをした鍋を置く

モード	炊飯時間のめやす	1回で炊ける量	特長
ごはん	約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。
おかゆ	約40~50分	0.5~1合	おかゆ(七分がゆ)を炊くモードです。



操作部



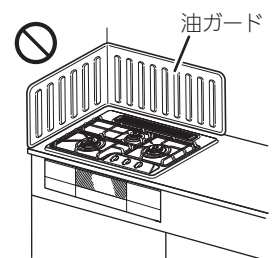
2 3

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。
- ・ごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないと美味しく炊き上がりません。
- ・炊きこみごはんを炊くとき
 - ・ごはんモードで炊きこみごはんを炊くときは、ごはんに比べ約1割増の水の量で調理してください。
 - ・お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。
 - ・具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
 - ・具の大きさが小さいほうが上手に炊き上がります。
 - ・炊きこみごはんを炊くと焦げつきやすくなります。無洗米で炊くと、さらに焦げつきがきつくなる場合があります。
- ・おかゆを炊くとき
 - ・おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。
 - ※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、手動で調理してください。(30ページ)
 - ・最初から、または炊飯途中で調味料や具は入れないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。

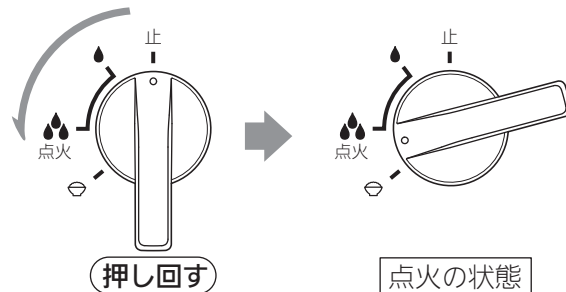


お知らせ

- ・お好みに合わせ、ごはんの炊き具合を変更することができます。各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45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)
- ・自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

1 点火し、火力調節する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「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。
※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



- 器具栓つまみをゆっくりと回し、 の位置に合わせてください。
 の位置で「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。
※器具栓つまみを の位置に合わせないとうまく炊けない場合があります。



2 炊飯を設定する

- 着火後すぐに炊飯キーを押して、炊飯を設定してください。



- 押すたびに、右図のように切り替わります。
※設定を解除しても消火しません。



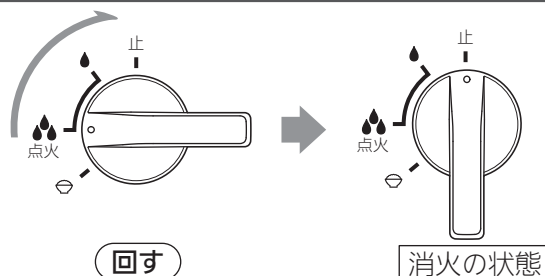
3 自動消火(ごはんはむらし開始)

ごはん	むらし開始 自動消火	むらし終了2分前	終了	※むらし中に器具栓つまみを「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。
	『ピピピッ』		『ピー』	

おかゆ	終了2分前	終了 自動消火
		『ピー』

4 消火の状態に戻す

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「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。

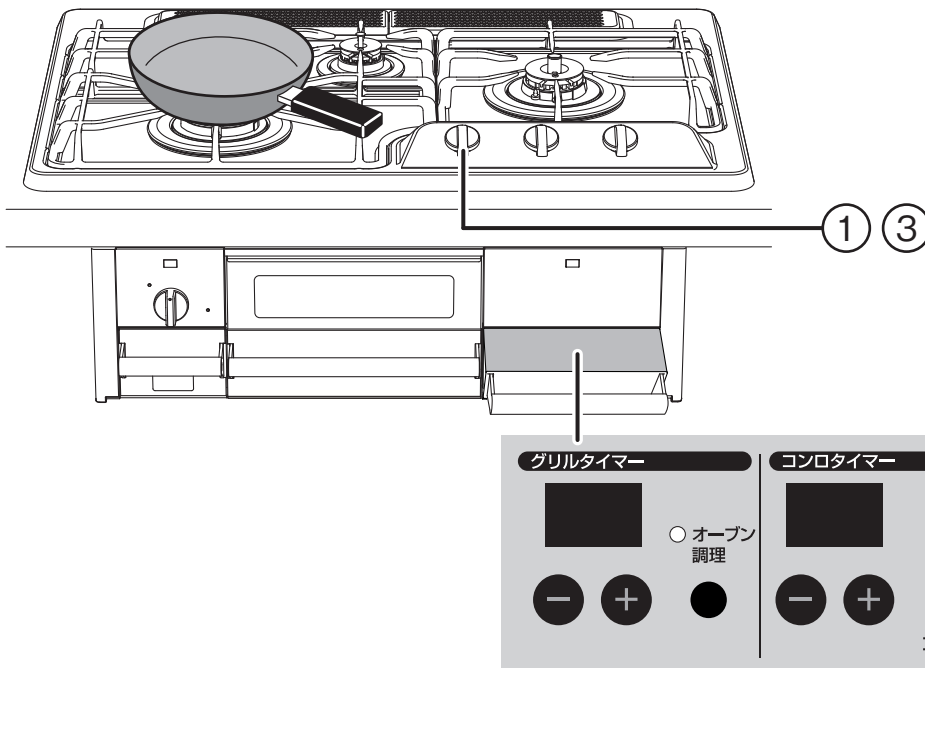


高温炒めモード (左コンロ)

直火調理(あぶりもの)、いりもの、炒めもの(鍋をひんぱんに上げる料理)などで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に、通常より高い温度で調理できるモードです。ただし、温度が高くなりすぎると安全のため、自動で火力を弱火に調節したり、火を消します。
※高温炒めモードを使用すると、焦げつき自動消火機能は作動しません。

準備する 『コンロを使う準備』(19ページ)

ごとく中央にフライパンなどを置く



警告



高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
調理油過熱防止装置が正しく作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

注意



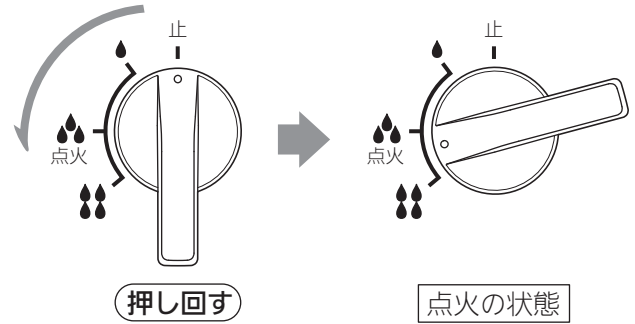
直火調理(あぶりもの)をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

お知らせ

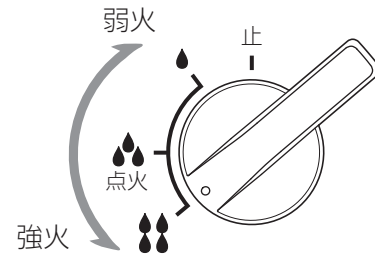
- 高温炒めモードは安全のため、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
使用中に高温炒めモードを解除して、続けて使用する場合は、はじめに点火してから約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)経過すると消し忘れ消火機能がはたらき、自動消火します。
- タイマーモードと同時に使用することができます。ただし、タイマー設定時間は1~60分の間での設定となります。
- コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)(45ページ)を参照してください。
- 自動火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)
- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

1 点火し、火力調節する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「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。
 ※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
 ※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。

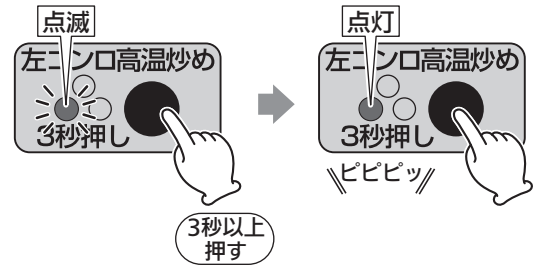


- 器具栓つまみをゆっくりと回し、炎があふれない程度に調節してください。
 ※各火力位置では、「カチッ」とクリック音が鳴り、止まります。



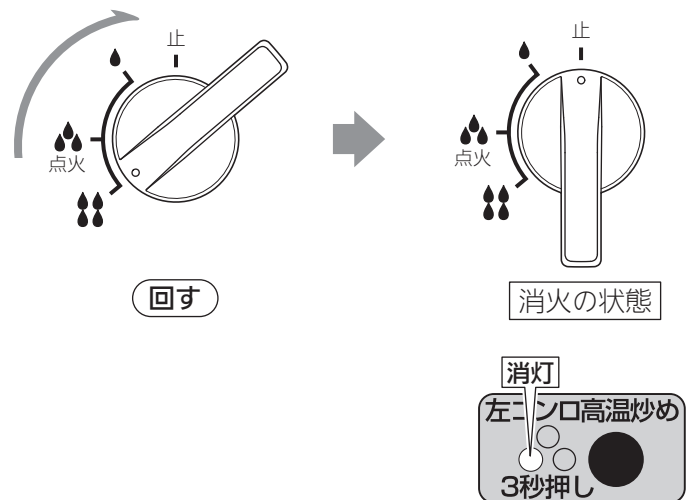
2 高温炒めを設定する

- 高温炒めキーを**3秒以上**押ししてください。
 ※押している間は点滅します。
 ※設定を取り消すときは、高温炒めキーを押してください。
 ※設定を取り消しても消火しません。



3 消火する

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「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。



グリルを使う準備

初めてグリルを使うとき

- ・グリル庫内に梱包部材などが入っていないか確認してください。
- ・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、グリル焼網を機器から取り外し、グリルとびらを閉めて、強火(上火:「強」、下火:「強」)で約8分空焼きしてください。
- グリル排気口以外からも煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
- ・空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。消火した場合は器具枠つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻し、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。

⚠️ 注意



グリル焼網はグリルが冷めてから取り付けるやけどのおそれがあります。

ポイント

生焼け防止のために

冷凍の肉・魚 しっかりと解凍してください。

冷蔵の肉・魚 常温でしばらく置いてください。

生魚 水洗いしたあと、水気をよくふき取ってください。

焦げ防止のために

みそ(かす)漬け みそ(かす)をよくふき取ってください。

照り焼き タレをきれいにふき取ってください。

庫内発火防止のために

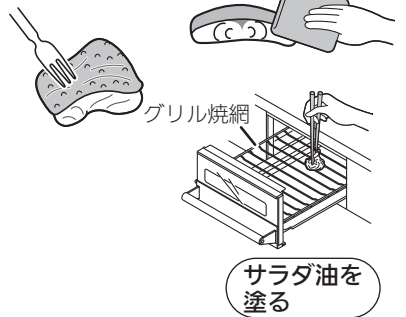
脂の多い食材 鶏肉などはフォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼いてください。

食材を焼くときのポイント

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

魚以外の下ごしらえ

- ・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れてください。



魚の塩焼きの下ごしらえ

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

魚を焼くときは

姿焼き

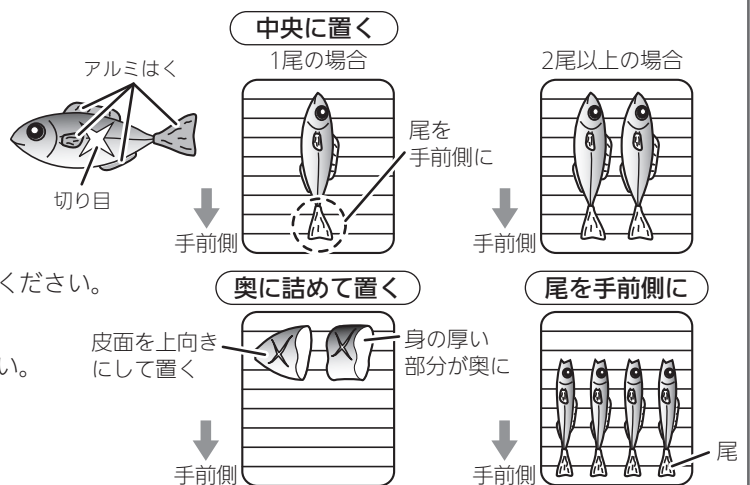
切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなり、多めに塩をつけたり、アルミはくで包むと尾やヒレの焦げが少なくなります。

切身

皮面を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。

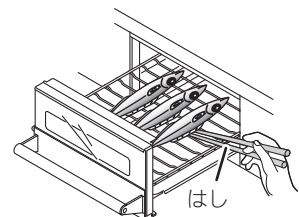
ししゃもなどの小さな魚

尾が焦げやすいので、グリル焼網の手前側に置いてください。



魚を取るときは

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



警告



調理中は、機器から離れないようにし、焼きすぎに注意する

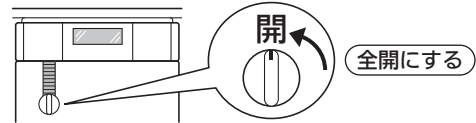
- 調理物の種類によっては、グリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
- 調理物に火がつき火災の原因になります。

グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった調理物や脂に引火した場合は、すぐに器具栓つまみを「止」の位置まで回し、消火してください。次の調理物は、とくに焼きすぎに注意してください。

- 例) ・「みりん干し」や「みりんづけ」など焦げやすい魚
・「めざし」などの小魚や「うるめいわし」の丸干し
など、水分の少ないもの
・ハラスなど、とくに脂の多いもの
- 干物や燻製
 - 脂分の多いにしん、塩さば
 - 鶏肉
 - その他焦げやすいものや油分の多いものなど
- 発火しやすいので、調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。

①ガス栓を全開にする

- ガス栓を『開』の状態にしてください。

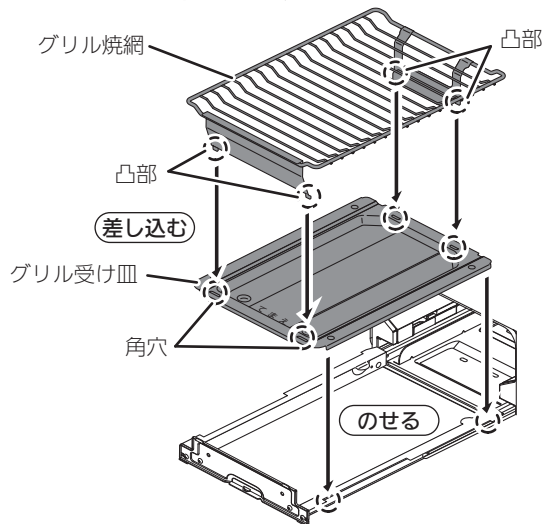


②グリル焼網またはダッチオーブンをセットする

- グリルとびらは、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※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。

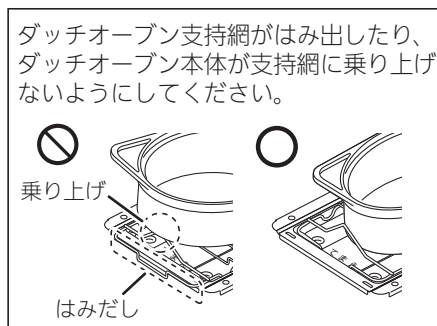
グリル焼網

- グリル受け皿を下図のようにスライドレールの上のせ、グリル焼網の凸部を受け皿の角穴に差し込んでください。
※グリル受け皿とグリル焼網には前と後がありますので注意してください。
※詳しい取り付け方は、56ページを参照してください。

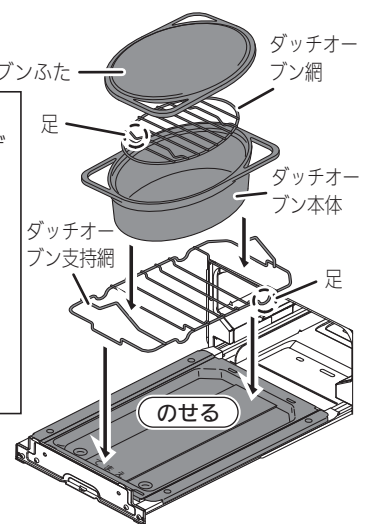


ダッチオーブン

- グリル受け皿を取り付けた状態でダッチオーブン支持網をのせ、ダッチオーブン本体、ダッチオーブン網、ダッチオーブンふたの順に水平に取り付ける。
※ダッチオーブン支持網、ダッチオーブン網は足が下向きになるように取り付けてください。
※ダッチオーブン網は料理の種類によってセットしない場合もあります。



※イラストはわかりやすくするため、グリルとびらを取り外しています。



③調理物を入れて、グリルとびらを閉める

- グリル受け皿には水を入れないでください。

お知らせ

- グリル焼網とグリル受け皿は、キズつけないように気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたフッ素コートがはがれる原因になります。
- グリル焼網、グリル受け皿、グリルとびらの取り外し方は、55、57ページを参照してください。
- グリル焼網、グリル受け皿は消耗部品です。使用状態や経年変化などにより、調理物や汚れがとれにくくなったり、塗装がはがれる場合があります。交換部品(有料)として準備しております。(71ページ)お買い上げの販売店または、弊社窓口にお問い合わせください。

ご注意していただきたいこと

- グリル焼網を裏返して使用しないでください。調理物が焦げる原因になります。

注意



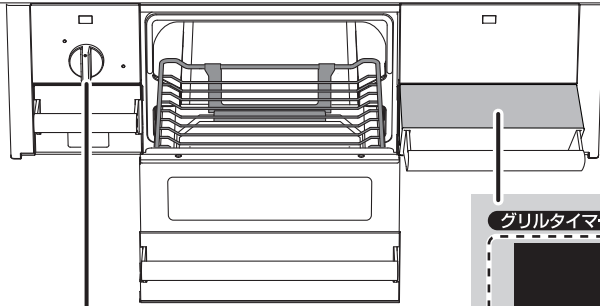
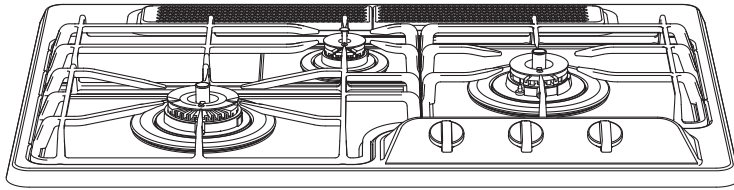
調理物を取るときなどは、必ず消火し、グリル部周辺に触れない

禁止

とくにグリルとびらなどが熱くなっており、やけどの原因になります。

グリル グリルの使いかた (基本操作)

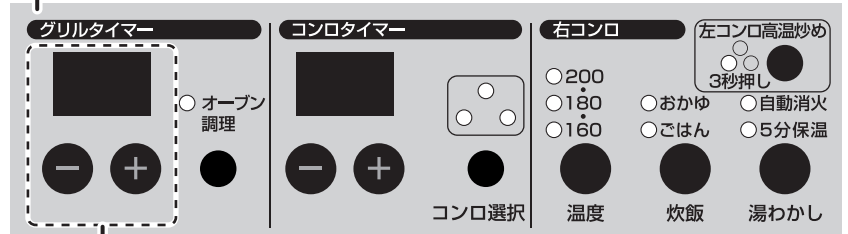
準備する 『グリルを使う準備』(35ページ)



① ② ⑤

③ ④

操作部



警告

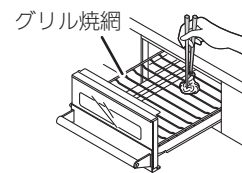


鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を『弱火』にして焼くようにする
グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

必ず守る

ポイント

- ・ 形くずれを防止するために、2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
その後、調理物をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。(詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。)



サラダ油を塗る

ご注意していただきたいこと

- ・ 連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合は、器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻し、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
- ・ 脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

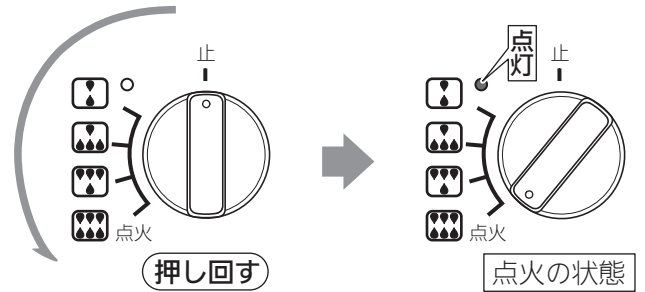
お知らせ

- ・ 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

1 点火する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「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。
 ※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
 ※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。



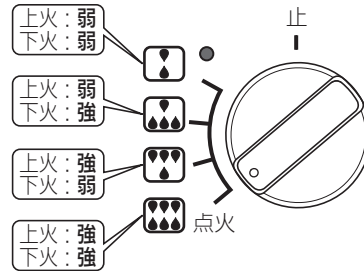
- 着火すると、グリルタイマーがスタートします。

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



2 火力調節する

- 器具栓つまみをゆっくりと回し、各火力位置にあわせてください。



3 タイマーを設定する

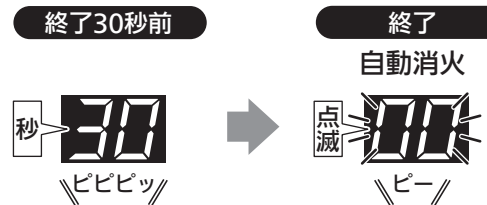
- グリルタイマー「+」、「-」キーを押し、タイマーを設定してください。

※1分刻みで1~15分(最長)に設定できます。
 ※タイマー設定時間は調理中でも変更できます。



4 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

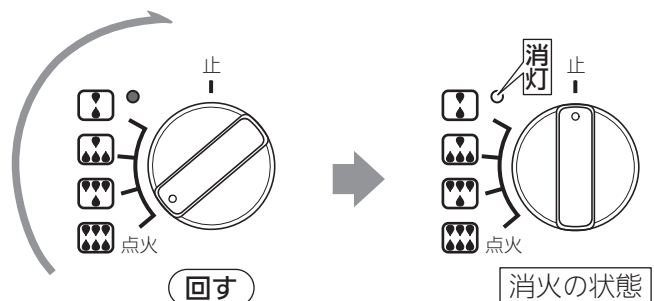


※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

5 消火の状態に戻す

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にしてください。

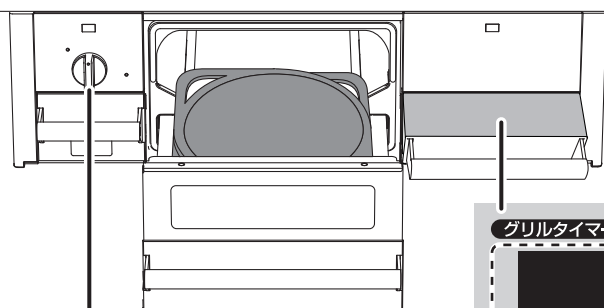
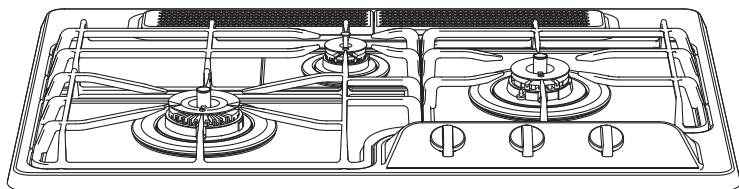
※必ず火が消えたことを確認してください。



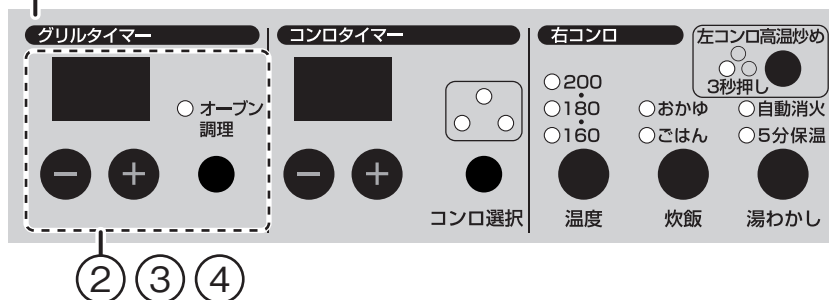
グリル オープン調理モード

付属のダッチオーブンを使い、オープン調理を行う専用のモードです。

準備する 『グリルを使う準備』(35ページ)



① ⑤



操作部

⚠️ 注意



必ず守る

オープン調理モードを使って魚などを焼かない
発火の原因となります。

ご注意ください

- オープン調理モードは、必ず付属のダッチオーブンを使用してください。(41～42ページ参照)
- ダッチオーブンはホーロー加工されているのでシーズニング(油をなじませること)は不要です。
- グリル庫内の温度が高い場合は、オープン調理モードを受け付けません。
オープン調理キーを押すとブザー音『ピピー』とグリルタイマー『H』表示でお知らせします。一旦消火し、しばらく(最大30分)待ってから使用してください。
また庫内の温度が高い状態で連続して調理する場合は、オープン調理キーを押さずに使用してください。(37～38ページ参照)
- 予熱せずに使用してください。
- オープン調理中は、グリルとびらを開けないでください。

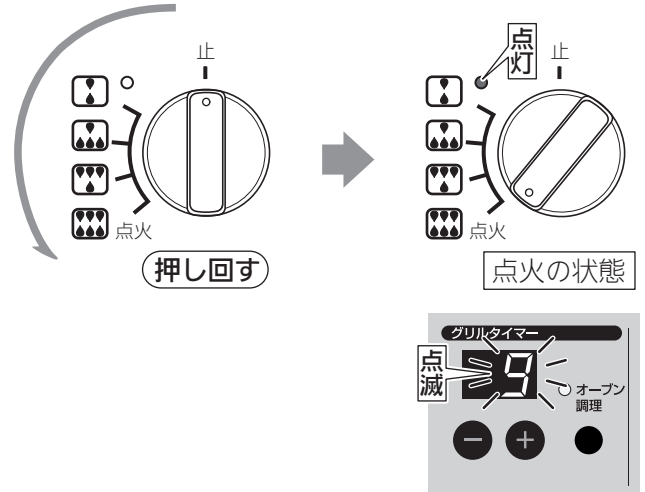
お知らせ

- 自動消火や安心・安全機能により火が消えた際に器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。(17ページ)

1 点火する

- 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。

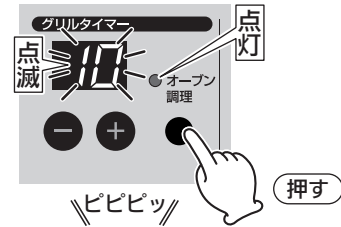
※必ず火がついたことを確認してください。
 ※押し回しが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合や、一瞬火がついて消える場合があります。
 ※器具栓つまみを回した後、手を離しても数秒間スパークします。
 ※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、オープン調理キーを受け付けますが、点灯になるとブザー音『ピピー』でお知らせし、操作を受け付けません。



2 オープン調理を設定する

- 着火後すぐにオープン調理キーを0.3秒以上押して、オープン調理を設定してください。

※設定を取り消すときは、オープン調理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 タイマーを設定する

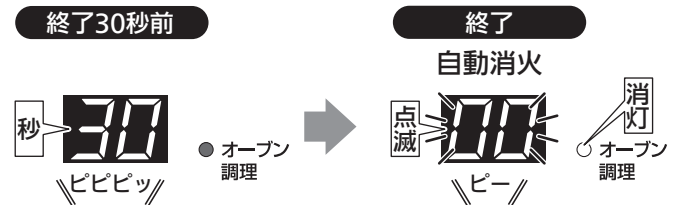
- グリルタイマー「+」、「-」キーを押して、タイマーを設定してください。

※1分刻みで1~45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。
 ※タイマー設定されると、器具栓つまみの火力位置に関係なく、火力は自動的に、上火：強、下火：強となります。
 ※タイマー設定後は自動的に火力を切り替えます。
 ※タイマー設定後に設定を取り消すときは、器具栓つまみを「消火の状態」に戻してください。



4 タイマーが終了すると自動消火

- タイマーが終了するとブザー音でお知らせし、自動で火が消えます。

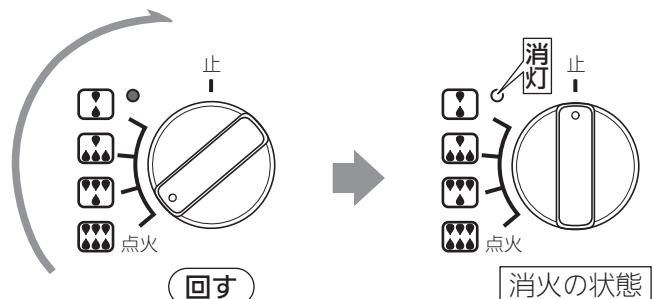


※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

5 消火の状態に戻す

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「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。



オーブン調理モード

・オーブン調理モードは、必ず付属のダッチオーブンを使用してください。

豚肉のローズマリー風味(4人分)



◆材料◆

豚バラ肉ブロック(厚み4cm以下)	500g
小玉ネギ	4~5個
小さいジャガイモ	4個
ニンジン	1本
ローズマリー	2枝
粗塩、こしょう	適量
オリーブオイル	適量

※普通の玉ネギの場合は、1個を4つに切る。

※普通のジャガイモの場合は、1個を4つに切る。

※塩は、粗塩や岩塩がおいしいが、なければ普通の塩でも可。

◆作りかた◆

1. 豚バラ肉に塩とこしょう適量をよくすり込み、オーブンシートを敷いたダッチオーブンに入れる。
2. 小玉ネギと小さいジャガイモ、大きめに切ったニンジン豚肉の周りに詰める。
3. ローズマリーを適当な大きさにちぎって散らす。
4. 最後に全体に塩、こしょう、オリーブオイルを少量回しかける。
5. ダッチオーブンのふたをして「オーブン調理モード」で25分加熱し、15~30分そのまま置く。
6. 豚肉は、2~3mmの薄切りにし、野菜とローズマリーを添えて盛りつける。

☆豚肉は切らずにかたまりのまま食卓に出して、食べるときに切り分けるとごちそうの雰囲気！

メイン料理と付け合わせが同時にできて手軽です。

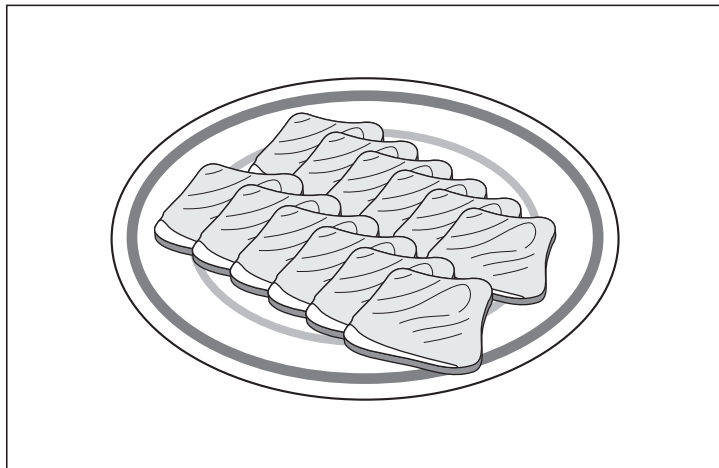
置きかた



◆ダッチオーブン調理のコツ◆

- ・上火の方がやや強く、焦げやすくなっています。食材を入れるときは、ふたから2~3cmの高さに抑えてください。
- ・ダッチオーブンは、蓄熱性が高いので、火を消してから加熱時間と同じくらいの余熱時間を設けてください。食材を取り出す際に、熱すぎず、ちょうど良く火通りします。

焼き豚(4人分)



◆材料◆

豚バラ肉ブロック(厚み4cm以下)	500g
つけ汁	
ネギ	1/2本
ショウガ	1かけ
しょうゆ	カップ1/2
砂糖	大さじ4杯
酒	大さじ3杯
こしょう	適量
八角	1かけ

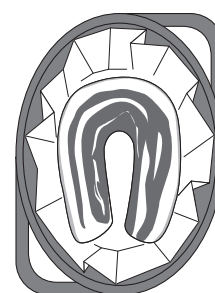
◆作りかた◆

1. 豚肉は味がしみやすいよう、ところどころフォークで刺す。
2. ネギはぶつ切り、ショウガはすって、つけ汁の材料と合わせる。
3. 豚肉をつけ汁に2時間漬けておく。
4. ダッチオーブンにダッチオーブン網をのせ、オープンシートを敷き、漬け置いた豚肉を入れる。
5. ダッチオーブンにふたをして「オープン調理モード」で20分加熱し、20~30分そのまま置く。
6. 豚肉は、2~3mmの薄切りにして盛りつける。

☆おいしい焼き豚が家庭で簡単にできます。

余った豚肉は、薄切りのままラーメンの具や、刻んでチャーハンの具に活用できます。

置きかた



肉が大きい場合は
折り曲げて入れる

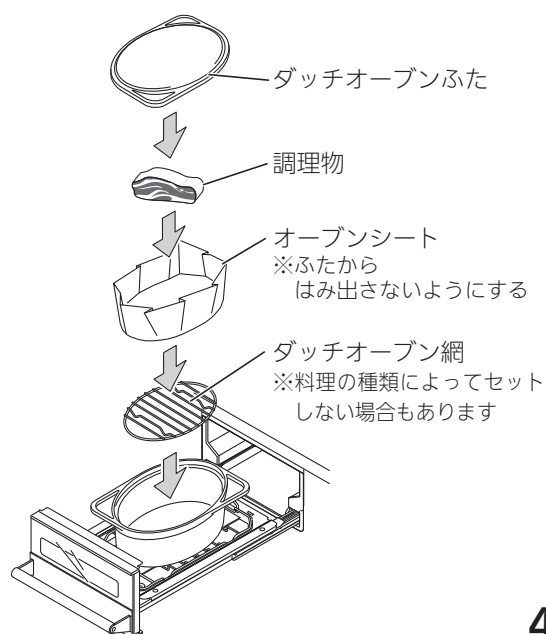
- ・肉や魚料理では、たれ、ハーブ、スパイスを利かせると香ばしく、おいしく仕上がります。
- ・サツマイモ、カボチャ、ニンジン、ジャガイモなどの根菜を丸ごと焼くのもおすすめです。このとき、均一に火が通るように重ならないように並べてください。

お願い

オープンシートを使用する場合は、ダッチオーブンふたからはみ出さないように使用してください。オープンシートが燃えて火災の原因となります。

ダッチオーブン調理の注意事項

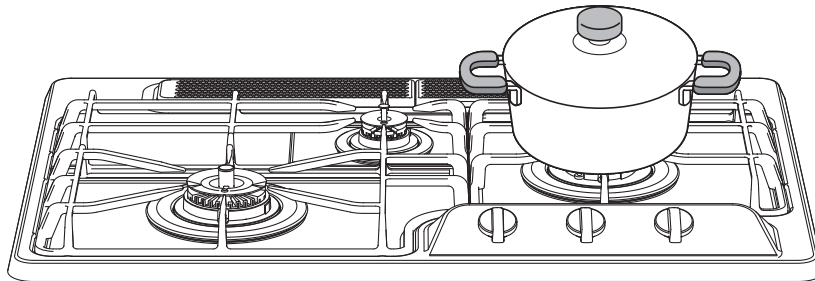
肉の形状、肉質(部位)により、調理時間が異なる場合があります。調理後、竹串などで肉の焼け具合(肉汁が透明になっていること)を必ず確認してください。焼け具合が足りない場合は、肉汁が透明になるまで加熱し、再度、竹串などで焼け具合を確認してください。



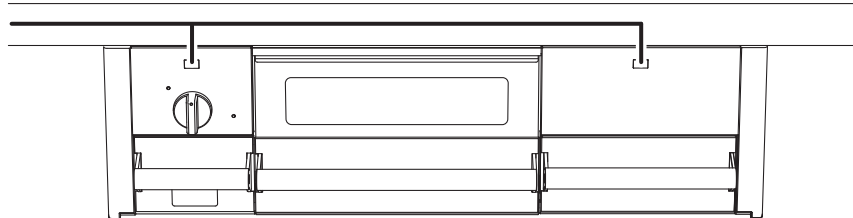
レンジフード連動機能

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

ごとく中央に鍋などを置く

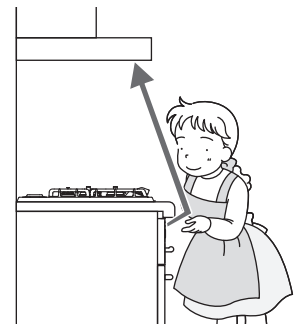


赤外線発信部



操作について

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



機器の正面に立って操作する

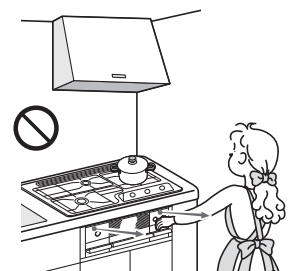
ご注意ください

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。



頭や手でさえぎらない



離れて操作しない

お願い

- ・連動機能対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。
※レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

お知らせ

- レンジフード連動機能は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)(45ページ)を参照してください。
- コンロ使用時に安心・安全機能がはたらき自動消火した場合、レンジフードは停止しません。
器具栓つまみを「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

初期設定から、お好みの設定に変更できます。
※乾電池を抜いても、変更した設定はリセットされません。

項目番号	項目	説明	設定番号	設定内容
01	前回故障情報	故障状況を確認するための情報を表示します。		お知らせ表示と部位を交互に表示します。 (67ページ参照)
02	前々回故障情報			
03	コンロ消し忘れ消火機能	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更できます。 (全コンロ同時に変更されます)	3~12 ※1参照	30~120分 120分(初期設定)
04	湯わかしお知らせ時間	ふっとうのお知らせをするタイミングを5段階で設定できます。	1	早め
			2	やや早め
			3	標準(初期設定)
			4	やや遅め
			5	遅め
05	ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1	弱め(やわらかめ)
			2	標準(初期設定)
			3	強め(かため)
06	強火切替時のブザー音	コンロの火力を弱火から強火に自動で切り替えるときにお知らせするブザー音の有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
07	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロ、グリルと連動させる機能の有無を設定できます。	on	設定(初期設定)
			oF	解除
08	設定リセット	設定変更(カスタマイズ)した設定をすべて初期設定に戻します。		<リセット方法> コンロタイマー 「+」、「-」キーを同時に3秒押し

※1：消し忘れ消火機能の設定時間と設定番号

設定番号	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
コンロ消し忘れ消火機能設定時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分		
連続使用可能時間	通常時		30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
	高温炒めモード使用時		30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分
タイマー設定可能時間	1~99分											

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

例) コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合

コンロの連続使用可能時間：90分、高温炒めモード使用時は60分、タイマー設定可能時間：1~99分となります。

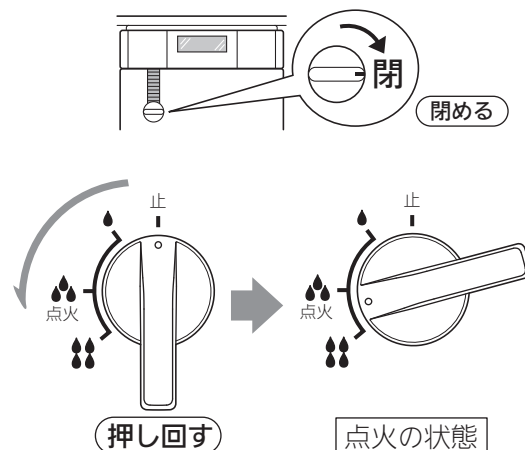
1 設定準備をする

- ガス栓を「閉」の状態にしてください。

設定変更操作時に下記の機能がはたりますが、操作を続けてください

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

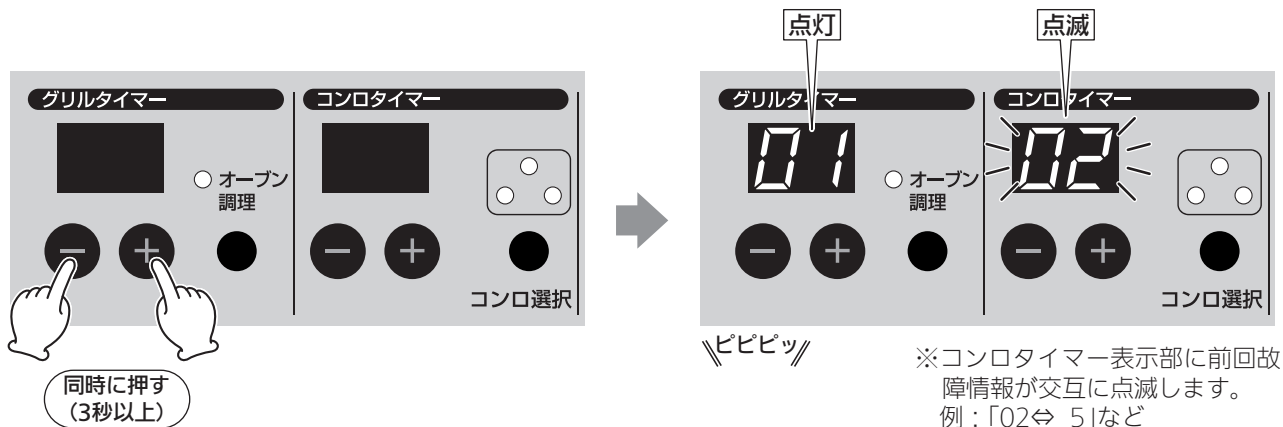
- 鍋などを置いてからいずれかのコンロの器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」にしてください。



◎設定時は、必ず機器を使用していない状態にする

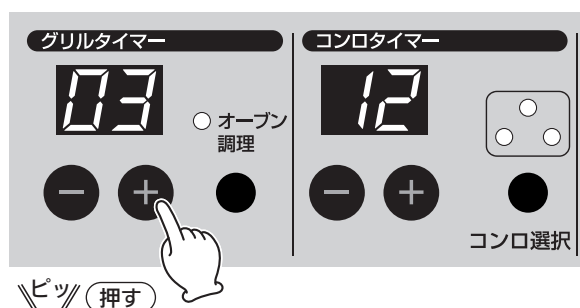
1 設定準備をする(続き)

- 点火操作後10秒以内に、グリルタイマー「+」、「-」キーを同時に3秒以上押してください。グリルタイマー表示部に項目番号、コンロタイマー表示部に設定番号が表示されます。



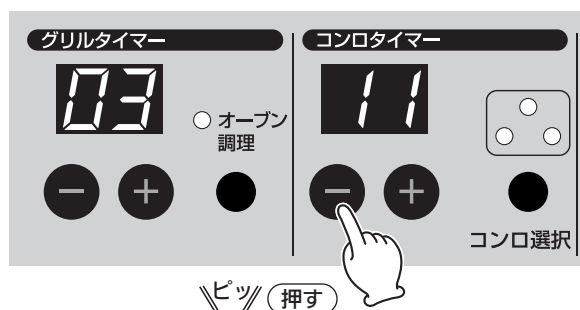
2 変更する項目を選択する

- グリルタイマー「+」、「-」キーを押し、変更したい項目番号を選択してください。
例)項目番号「03」: コンロ消し忘れ消火機能の設定



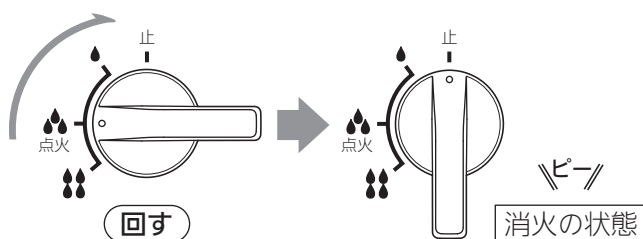
3 設定内容を選択する

- コンロタイマー「+」、「-」キーを押し、変更したい設定番号を選択してください。
※他の項目を続けて変更することができます。
※項目番号「08」(設定リセット)時は、設定がリセットされると、「00」が点灯します。

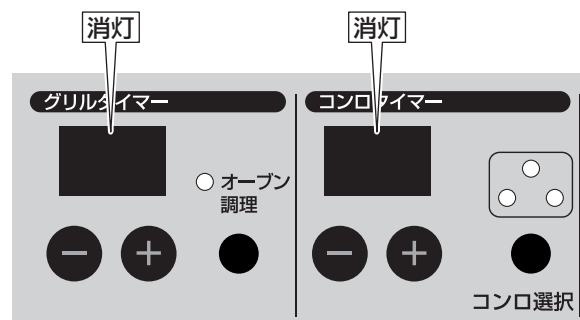
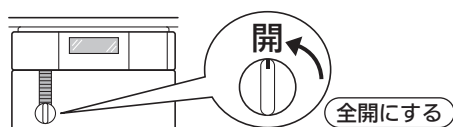


4 設定を確定する

- 器具栓つまみを「止」の位置まで回し、「消火の状態」にして、設定を確定してください。
※最後の操作から約30秒経過すると、ブザー音『ピー』でお知らせし、設定が確定します。
ただし、この場合はコンロタイマー表示部に『11または12⇄_1または_2または_3』が点滅表示する場合があります。
器具栓つまみを「消火の状態」に戻してください。



- ガス栓を『開』の状態にしてください。



日常点検とお手入れ

- ・ 日常の点検とお手入れは必ず行ってください。
- ・ 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、弊社窓口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。(51・52ページ)

汚れていませんか？

煮こぼれやグリル使用後などで機器が汚れているときはお手入
れしてください。
温度センサーを押し、スムーズに上下に動くか確認してください。
汚れていると動きが悪くなり、温度センサーが正しくはたらか
ない場合があります。(53ページ)
スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

警告



必ず守る

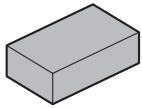
- ・ お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行う
とくにグリル排気口の内側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- ・ お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
火災の原因になります。

お願い

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

お手入れ道具、洗剤について

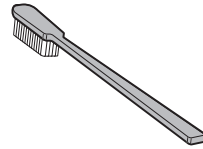
適しているもの



やわらかいスポンジたわし



やわらかい布

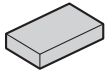


やわらかい歯ブラシ



台所用中性洗剤

⊘ 適していないもの



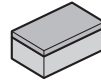
ナイロンたわし



亀の子たわし



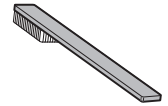
金属たわし



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。

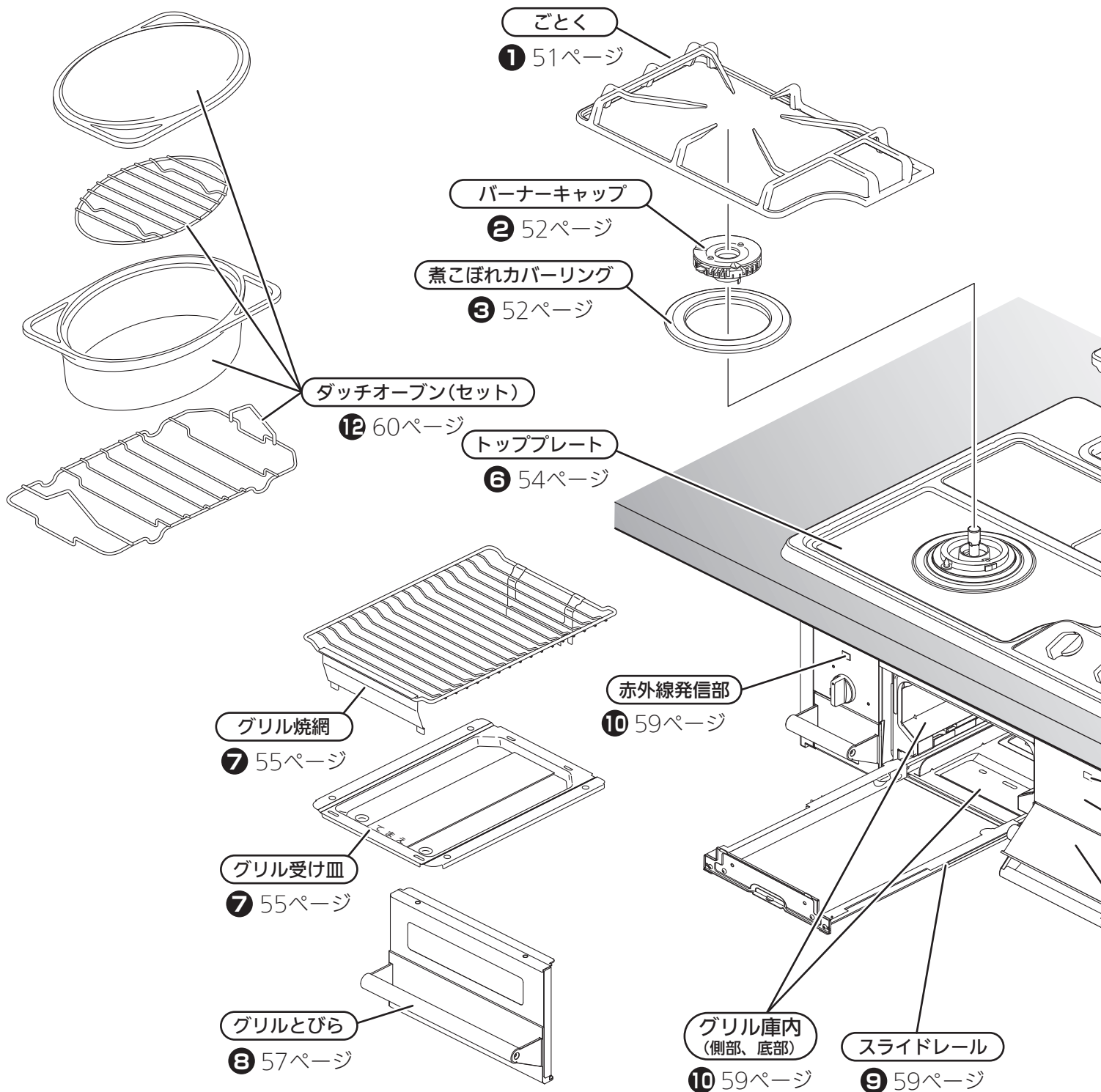
お手入れ

お手入れできる部品

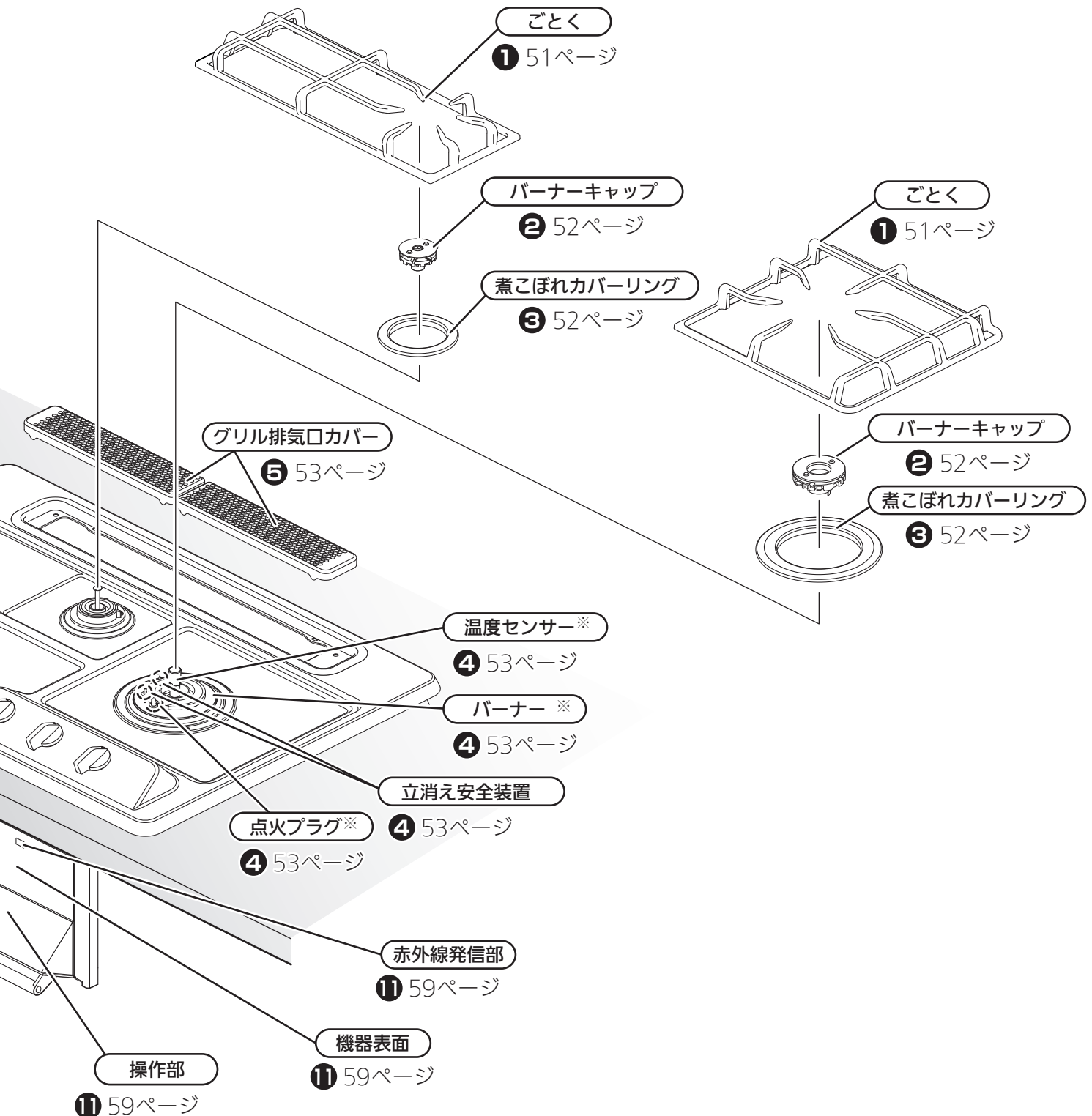
◎マークの説明

(例) **ごとく** :部品の名称

① 51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



- ◎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
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらがスムーズに開閉できることを確認する



お知らせ

・ごとく、バーナーキャップ、煮こぼれカバーリング、グリル焼網、グリル受け皿、グリル排気口カバー、ダッチオーブンふた、ダッチオーブン本体、ダッチオーブン網、ダッチオーブン支持網は消耗部品です。

交換部品(有料)として準備しております。(71ページ)

お買い上げの販売店または、弊社窓口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

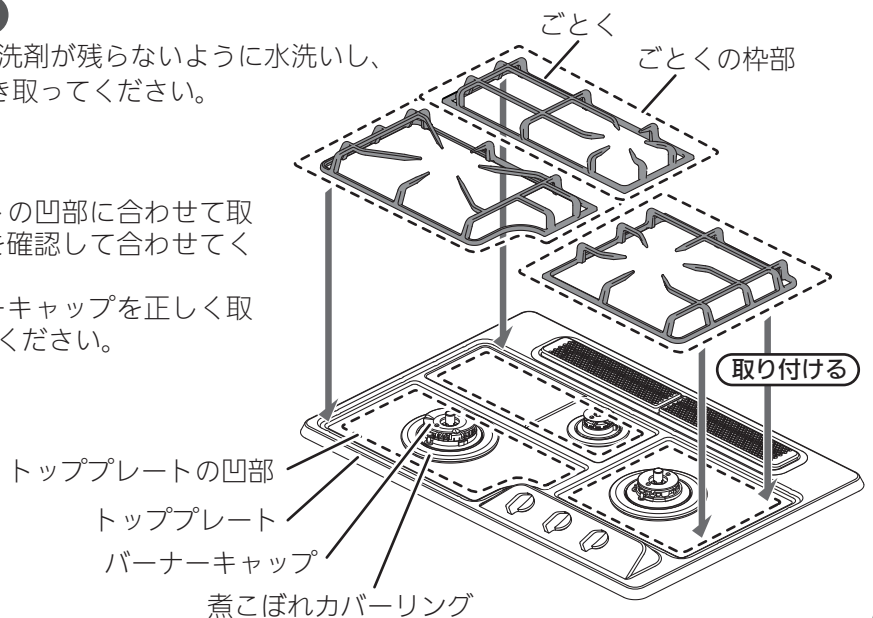
- 台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

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。

取り付けかた

- ごとくの枠部を必ずトッププレートの凹部に合わせて取り付け、ごとくの傾きがないことを確認して合わせてください。
※煮こぼれカバーリング、バーナーキャップを正しく取り付けした後、ごとくを取り付けてください。



⚠注意



必ず守る

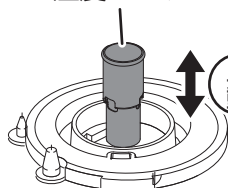
温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

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

密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

温度センサー



上下にスムーズに動くことを確認



必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける

誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、

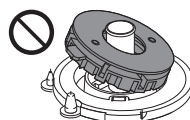
- 点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
- 機器寿命が短くなるおそれがあります。



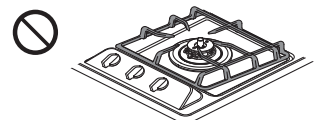
必ず守る

ごとくは正しく取り付ける

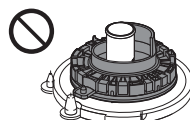
誤った取り付けかた(浮き、裏返し、ズレなど)で使用すると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがつく原因になります。



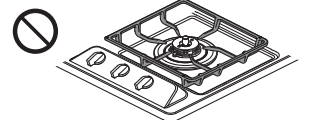
バーナーキャップの浮き



ごとくの浮き



バーナーキャップの裏返し



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
 - ・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。

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・・・

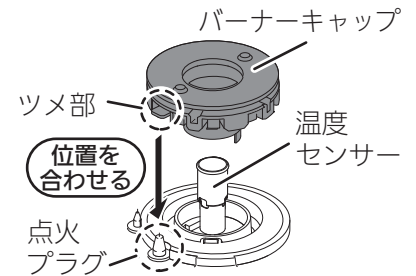
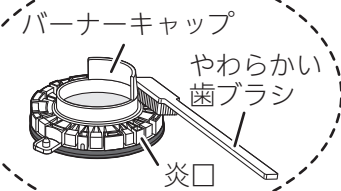
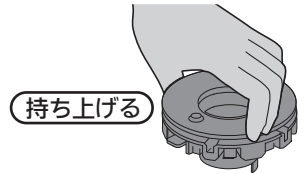
- ・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

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。こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
- ※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取り付けかた

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



3

煮こぼれカバーリング

取り外しかた

- ・煮こぼれカバーリングを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

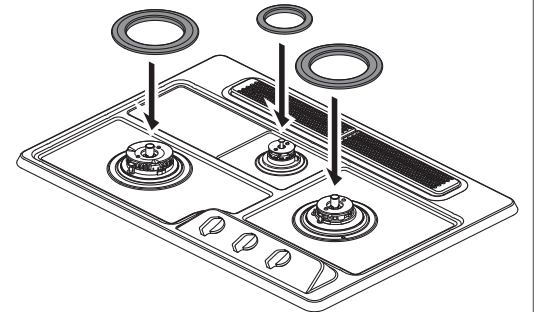
- ・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

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

取り付けかた

- ・煮こぼれカバーリングの穴部から、バーナー本体が突出するように取り付け、煮こぼれカバーリングの傾きがないことを確認してください。



お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

4

バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

お手入れ方法

・水を含ませて、かたくし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。

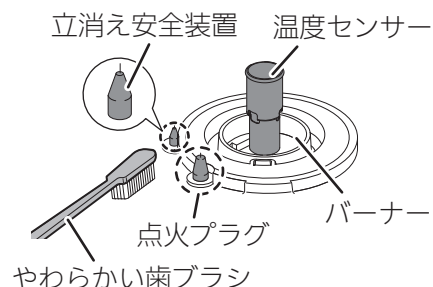
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

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。

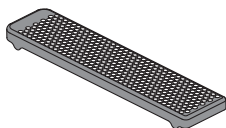


5

グリル排気口カバー

取り外しかた

・グリル排気口カバーを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。



お手入れ方法

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

※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いたあと、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。

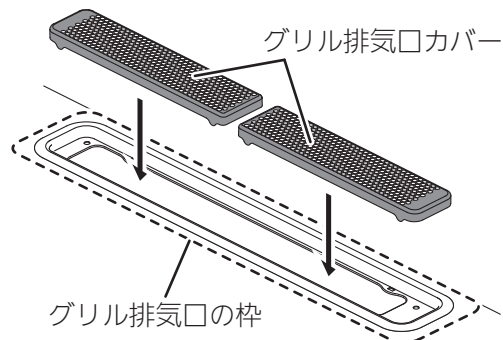
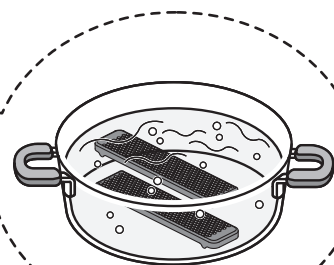
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。

※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

・グリル排気口カバーをグリル排気口の枠に合わせて、取り付けてください。

※グリル排気口カバーを正しく取り付けないと、グリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。



- ◎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
 - ・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

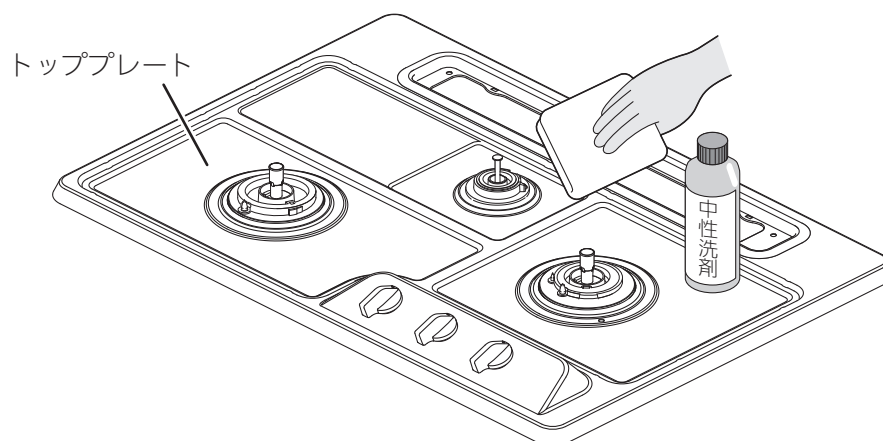
トッププレート

※トッププレートは取り外せません。

※トッププレートは①～③、⑤の部品を取り外してから、お手入れしてください。

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、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

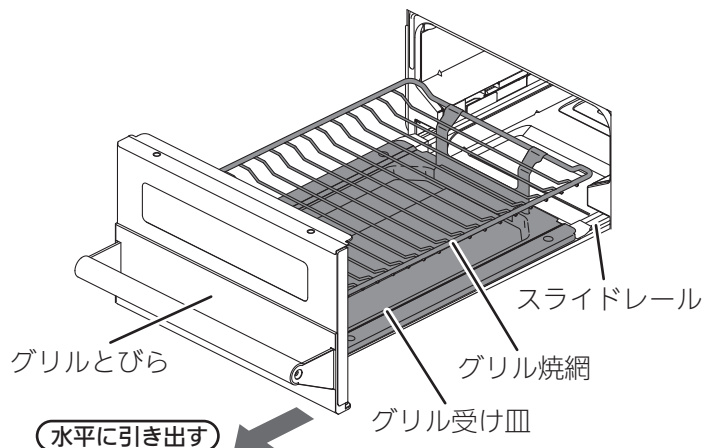
トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、弊社窓口に連絡してください。
貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

7

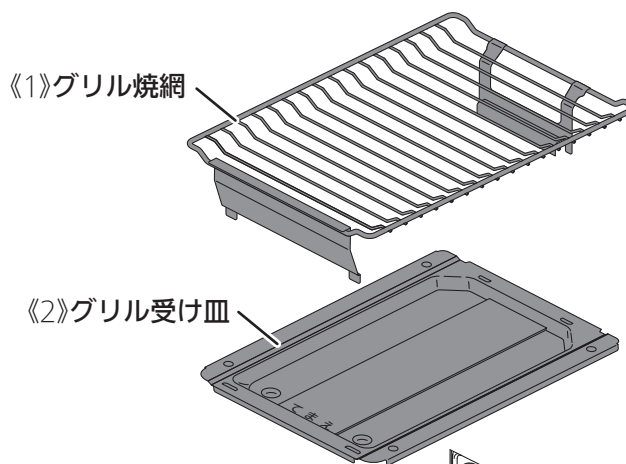
グリル焼網、グリル受け皿

取り外しかた

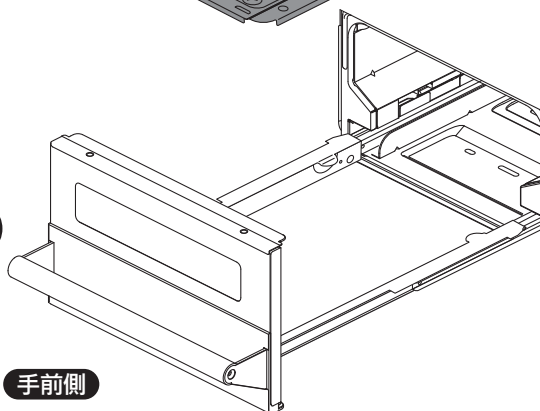
- ① グリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※スライドレールは取り外せません。



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



手前側を浮かせながら取り外す



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、フッ素コートのはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

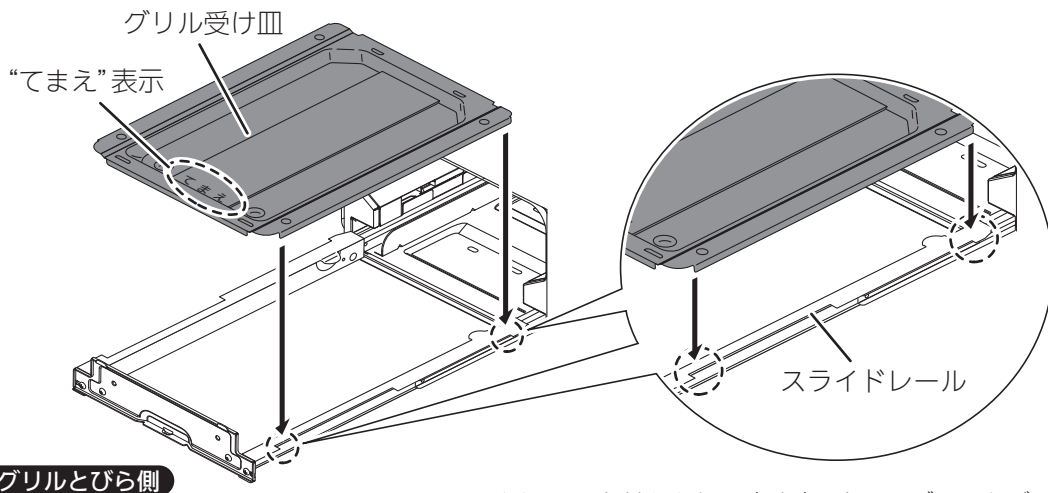
- 台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

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

取り付けかた

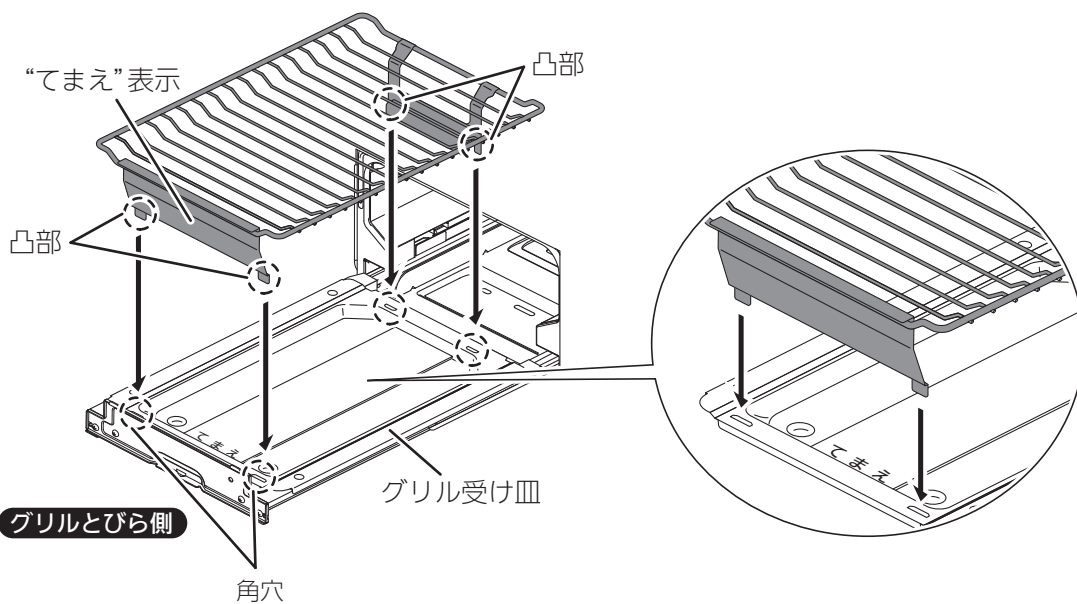
- ・《2》グリル受け皿、《1》グリル焼網の順に、一つずつ取り付けてください。

- ① 《2》グリル受け皿の“てまえ”と表示している方をグリルとびら側にし、下図のようにスライドレールの上のせてください。



※イラストはわかりやすくするため、グリルとびらを取り外しています。

- ② 《1》グリル焼網の“てまえ”と表示している方をグリルとびら側にし、グリル受け皿の角穴にグリル焼網の凸部(4カ所)を差し込んでください。
※グリル焼網には前と後があ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、グリルとびらを透過させています。

グリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、グリル受け皿、グリル焼網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。

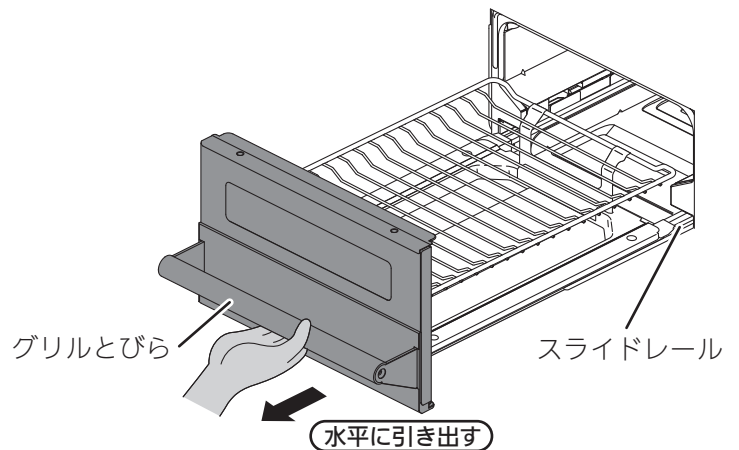
8

グリルとびら

取り外しかた

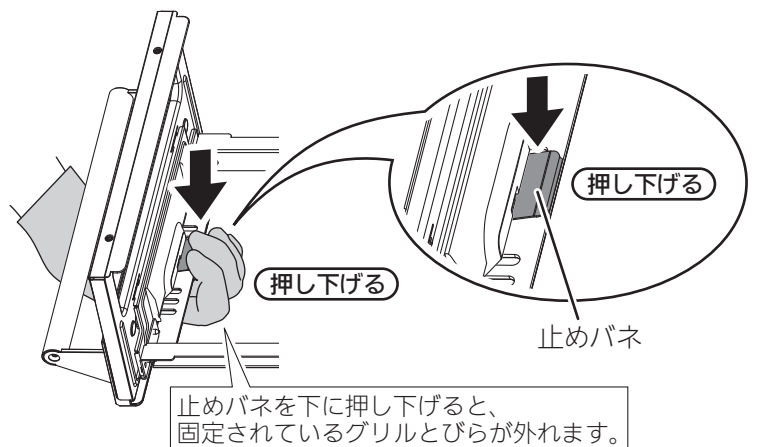
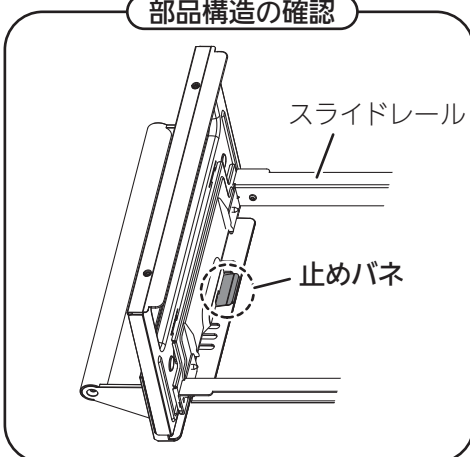
- ・グリル焼網、グリル受け皿を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
(グリル焼網、グリル受け皿の取り外しかた：63ページ)
- ・無理な取り外しにより、強い力を加えると、グリルとびらの溝部(左右2カ所)、スライドレールの凸部(左右2カ所)、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

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

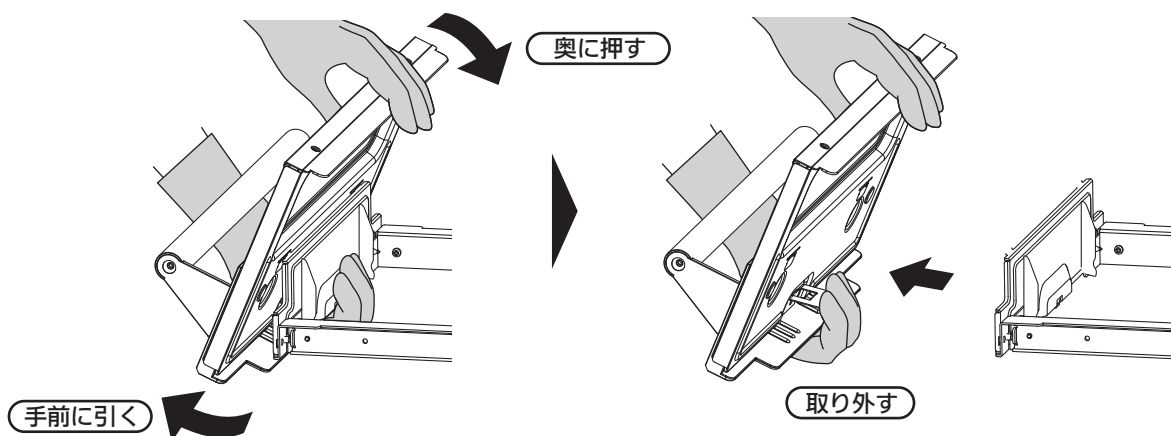


- 2 グリルとびらの下から手を回し、スライドレールとグリルとびらを固定している止めバネを指先で押し下げてください。

部品構造の確認



- 3 片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



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

お手入れ方法

- ・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、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。

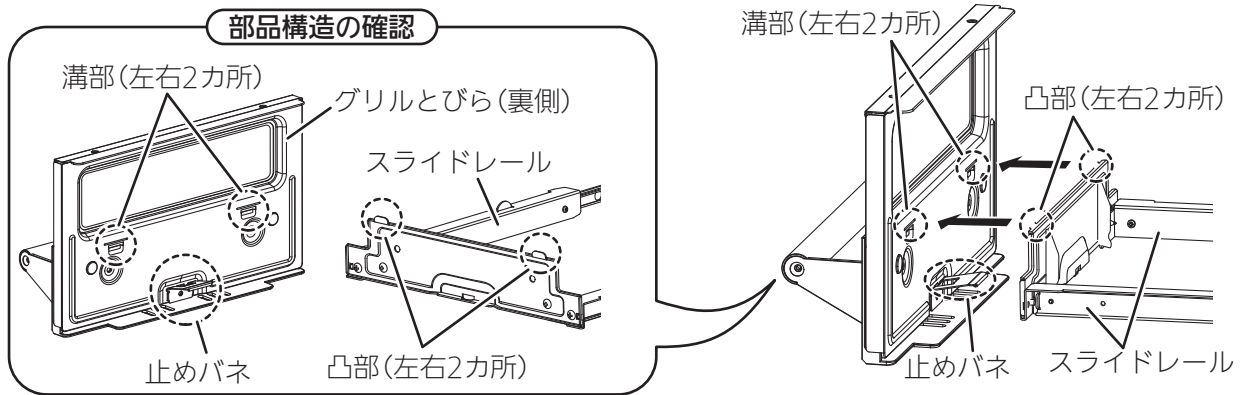
取れにくい汚れのときは・・・

- ・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。

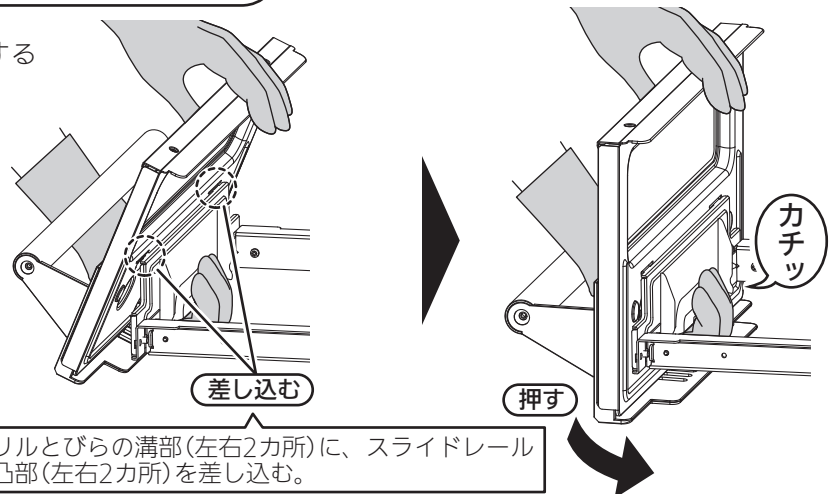
取り付けかた

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

- ① グリルとびらの溝部(左右2カ所)に、スライドレールの凸部(左右2カ所)を差し込んでください。



- ② とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押してください。



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

お手入れ

取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

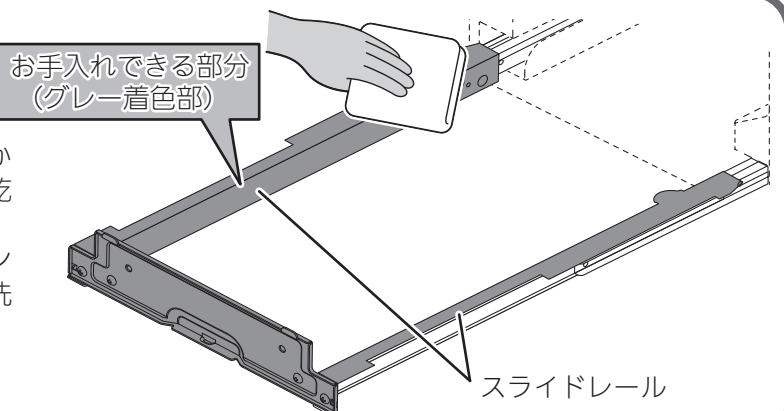
9

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。



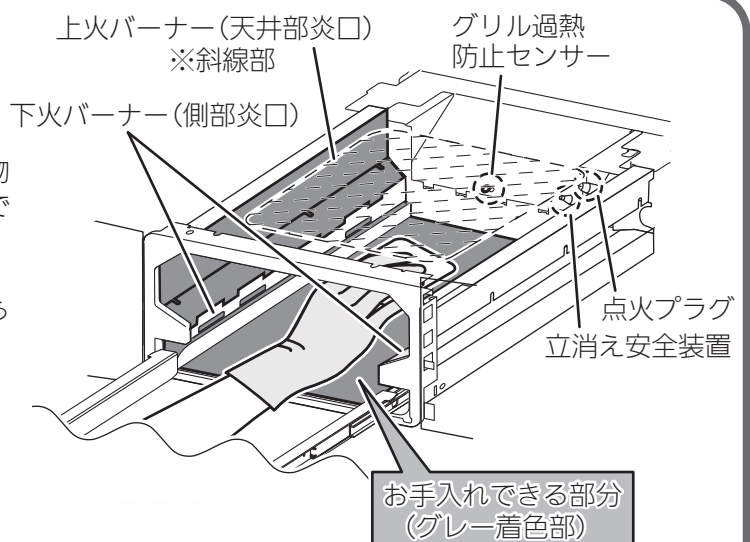
10

グリル庫内(側部、底部)

※グリル庫内の部品は取り外せません。

お手入れ方法

- 水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、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。



※イラストはわかりやすくするため、グリル庫内天井部を透過させています。

※燃焼部(上火バーナー、下火バーナー)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。

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

11

機器表面、操作部、赤外線発信部

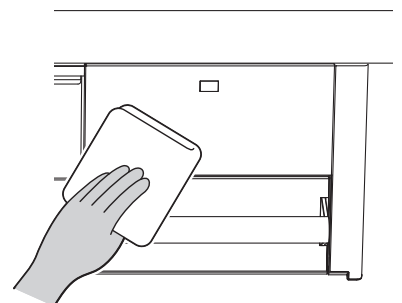
※機器表面、操作部、赤外線発信部は取り外せません。

お手入れ方法

- 乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのときは・・・

- 台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
- ※機器表面や操作部に洗剤や水分が残ると、シミや変色の原因になります。
- ※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。
- ※機器表面にはクリアコートを施していますので、強くこすらないでください。強くこすると、くすみやクリアコートのはく離の原因になります。



- ◎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
 - ・手袋をする
- ◎汚れたら、その都度きれいにお手入れする
- ◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
- ◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないこと、グリルとびらや操作部がスムーズに開閉できることを確認する

12

ダッチオーブン(セット)

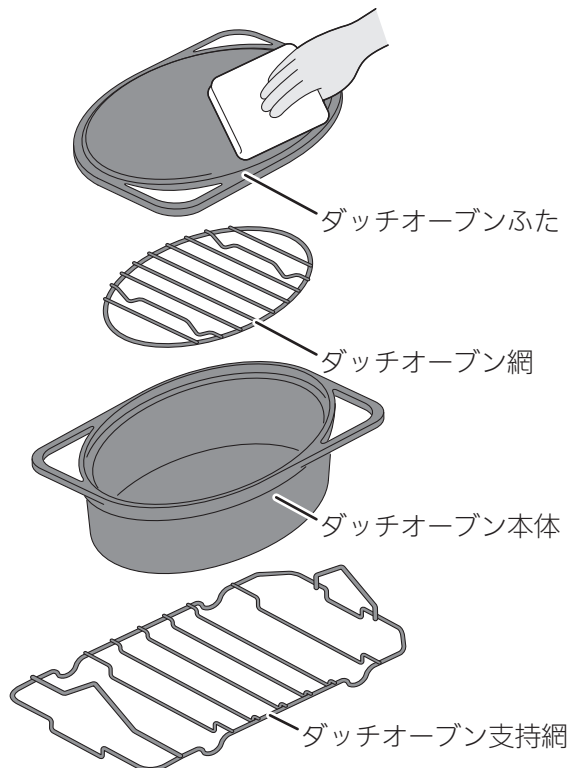
※ダッチオーブン(セット)：ダッチオーブンふた、ダッチオーブン本体、ダッチオーブン網、ダッチオーブン支持網

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。

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。



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、ダッチオーブン(セット)が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度正しく取り付けてください。

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
・使用していないのにブザー音がする	お知らせ機能がはたらいているためです。 自動消火した場合、器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず器具栓つまみを回し、「止の状態」に戻してください。 ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	17
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	安心・安全機能がはたらいているためです。 自動的に火力を弱火に調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 また、高温炒めキーを押すと、通常時より高温での調理ができますが、異常過熱を防止するために自動的に火力を弱火にします。 また、温度センサーの温度が上がりすぎたり、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。 ※火力調節位置より一瞬炎が大きくなる場合があります。異常ではありません。	17・33
・電池交換サインが点滅している	乾電池が消耗しているためです。 新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。 (付属の乾電池はお試し用のため、新品のアルカリ乾電池と比較して寿命が短くなります。)	18

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火すると他のバーナーも、スパーク(パチパチ)する	—	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。異常ではありません。	—
器具栓つまみから手を放してもスパーク(パチパチ)する	—	器具栓つまみから手を放してもスパークが続きます。(コンロ：最長約5秒、グリル：最長約7秒)異常ではありません。	—
点火しない ご質問の詳細	①② ③④	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。	18
		煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつかまっていたり、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。	51~53
	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。	22・40	
	器具栓つまみを点火位置いっぱいまで回してください。	8	
	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	
①②	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。	20・36	
	LPガスを使用の場合、LPガスがなくなりかけているときは、使用のLP事業者にお問い合わせください。 長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	—	
④	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく(グリルはグリル焼網：約3分、ダッチオーブン：最大30分)待ってから、再度点火してください。	17	

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、弊社窓口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。 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。	51~53
	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・13
	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	バーナーの炎が一部短くなっています。異常ではありません。 使用中は換気してください。	— 9
	②⑤	器具栓つまみをを早く操作すると、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。 ゆっくり操作してください。	—
	②	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。 グリル使用時にコンロを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、炎が赤くなります。異常ではありません。	—
		グリルを使用すると、調理物の塩分(ナトリウム)やカルシウムが燃えて、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	
		火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	
		グリル使用時に上火バーナーの温度が高くなると、グリルの炎が黄色くなります。異常ではありません。	
	⑤	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
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。	—
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。	48
	①②	ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	71
	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。	—
トッププレートが熱くなる	—	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カ所みのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。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	-	もちなどはグリルで調理してください。グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し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。(左コンロ)	33
コンロ使用時に… ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底の焦げつきがきつい	①②	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	19
	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。	11・53
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。しばらく待ってから再度点火してください。	17
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度が変わります。カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17・19
		鍋底が焦げついていないか確認してください。焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらい、自動的に消火します。	17
		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。	24
		点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。	17
	①	弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
		冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	-
	無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	17・19	
③	後コンロは、鍋を置かずに点火した場合、しばらくすると消火します。鍋を置いて再度点火してください。	-	
④	左右コンロは鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動的に消火します。	17	
⑤	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減を調節し、様子を見ながら調理してください。	-	
温度キープモード使用時に… ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない ② 焼きものがうまくできない ③ 温度設定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。	19・25
	②	焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。	25
	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。	25・26

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、弊社窓口に連絡してください。

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ	
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。	19・27	
		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	
	①② 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。	19・27	
		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。	45	
	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。	27	
	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。		
	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、消火する場合があります。やかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。	10	
		エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火やふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。風が当たらないように、配慮して使用してください。		
	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		鍋が炊飯に適しているか確認してください。	30
			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・30
①② ③④		お米の量や水量を正しく計量してください。 ※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料、だしなどは炊く直前に入れてください。 具はお米の上のせて炊いてください。	29・31	
		火力を炊飯位置に合わせてください。	32	
		ごはん炊き上げ調整ができます。設定を変更してください。	45	
①② ④		よく洗米してください。 無洗米を使用する場合は、1～2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	29	
		コンロ周囲の油ガードを取り除いてください。	31	
②③		お米の銘柄や産地、保存期間により炊き上がりのかたさや粘り、食味が変わります。 エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラ、焦げつきの原因になります。風が当たらないように、配慮して使用してください。	10・31	
		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。	29	
②		炊飯途中に水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。 自動消火したあと、約10分むらしが必要です。むらしをしないとうまく炊き上がりません。	31	
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。		
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。		
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。	32	

よくあるご質問

グリル









ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
グリル使用時に… ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラがある ④ 煙やにおいが出る ⑤ 操作を受け付けない ⑥ 火力が変わる ⑦ 火力が変わらない ⑧ 調理中に消火する ⑨ 点火しない ⑩ オープン調理モードに設定できない	②③ ④⑦	グリルとびらは確実に閉めてください。	36
	①② ③	調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。 調理物に合った火力に調節してください。	35 38
	②③	グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。 また、グリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。	13・53
	①	みそ漬けやかす漬けの魚は焦げやすいので、みそやかすは取ってから焼いてください。	35
	②	冷凍の調理物はしっかりと解凍し、冷蔵の調理物は常温でしばらく置いてください。	
	①③ ④	グリル焼網を正しく取り付けてください。	56
	④	脂の多い調理物を焼くと煙が多く出るため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。 初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	— 35
	⑤⑧	グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	55・59
	⑥	連続の使用などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで、しばらく(グリル焼網：約3分、ダッチオーブン：最大30分)待ってから使用してください。	37・39
	⑦⑧	⑥ 火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。	—
⑧	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。 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。	17・37 39 38・40	
⑨	⑧ 脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。グリル上バーナーの炎口がつまり、燃烧不良、途中消火の原因になります。 弱火の状態、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	12・59 15	
⑩	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。 ⑩ 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	⑩ 安全のため、グリル着火20秒を過ぎたり、グリル庫内温度が高い場合は、オープン調理モードを設定できませんが、異常ではありません。一旦消火し、しばらく待ってから設定してください。	39	
乾電池 使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する 乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	—	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。(付属の乾電池はお試用のため、新品のアルカリ乾電池と比較して寿命が短くなります。)	18
	—	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。	18

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、弊社窓口にご連絡してください。

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
におい	使用中、においがする 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、弊社窓口にご連絡してください。	7
		②	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように、配慮して使用してください。	10
			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いないか確認してください。	51・52 8
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 消火後に「ピー」とブザー音がする ② 「ポン」、「ポツ」と音がする ③ 「カチッ」と音がする ④ キシミ音がする ⑤ 「シャー」と音がする ⑥ 点火初期に「ポッポツ」と音がする	①	器具栓つまみを戻し忘れていないか確認してください。器具栓つまみを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。 ※タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときは、必ず器具栓つまみを回し、「止の状態」に戻してください。 戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。 ※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	17
		②	コンロバーナーのガスに着火する際や、ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
			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。	52
		③	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	—
		④	点火後や消火後にキシミ音ができますが、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。	—
		⑤	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。	—
		⑥	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。異常ではありません。	—
		—	調理物に含まれている水分が脂と接触して、蒸発する音です。異常ではありません。	—
		—	グリルがあたたまった状態で点火すると音がする場合がありますが、ガスがバーナーに着火するときの音です。異常ではありません。	—
		—	火力により、「ポッポッポツ」と音がする場合がありますが、燃焼するときの音です。異常ではありません。	—
レンジフード	レンジフードが動作(停止)しない	—	赤外線発信部の正面で操作してください。 赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。	43
			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)を着て操作すると、動作しない場合があります。レンジフード側の操作部で操作してください。	
		—	赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。お手入れしてください。	59
			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。	43
			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。	18・67

ブザー報知とお知らせ表示

※お知らせ表示は、コンロまたはグリルタイマー表示部に表示されます。器具栓つまみを「止」の位置に戻すまで点滅が続きます。
また、表示が消えたあとでも前回と前々回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)(45ページ)を参照してください。

ブザー音	お知らせ表示	コンロ選択表示ランプ またはグリル燃焼ランプ	部 位	内 容	
\\ピッ\\ (5回)	—	—	コンロ、グリル	器具栓つまみ 戻し忘れブザーの作動	
\\ピー\\ (1回)	—	点滅	コンロ	消し忘れ消火機能の作動	
	—	点滅	左コンロ	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。	10回点滅	コンロ	コンロタイマー終了	
	 ※電池交換サイン	—	グリル	グリルタイマー終了	
—	—	—	—	電池交換のお知らせ	
\\ピー\\ (1回)	 ※3秒間点滅後に消灯 します。	—	グリル	庫内の高温検知	
\\ピー\\ (2回)	 交互点滅	点滅	左コンロ	立消え安全装置の作動	
			右コンロ		
			後コンロ		
			グリル		
\\ピー\\ (3回)	 交互点滅	点滅	左コンロ	点火時に着火しなかった	
			右コンロ		
			後コンロ		
			グリル		
\\ピー\\ (4回)	 交互点滅	点滅	コンロ、グリル	器具栓つまみを 長く回し続けている	
			左コンロ	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
					後コンロ
\\ピー\\ (約10秒間 繰り返し)	 交互点滅	点滅	グリル	グリル過熱防止センサーの作動	
			コンロ、グリル		
ブザーが 鳴り続ける \\ピー\\ (約10秒間)	 交互点滅	点滅	左コンロ	電子部品の故障	
			右コンロ		
			後コンロ		
			グリル		
			コンロ、グリル		

原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
タイマーや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときなどで、器具栓つまみが「点火の状態」のままになっている。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。	17
点火後、約120分連続使用した場合など。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。 コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。 グリルを続けて使用する場合、しばらく(グリル焼網：約3分、ダッチオープン：最大30分)待ってから再度点火してください。	17
設定後、約60分連続使用した場合など。		24
タイマー設定時間が終了したとき。		38・40
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。	18
連続の使用でグリル庫内の温度が高くなった場合など。	しばらく(グリル焼網：約3分、ダッチオープン：最大30分)待ってから再度点火してください。	37・39
炎のふき消え、煮こぼれした場合など。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「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。 器具栓つまみを「点火」の位置まで押し回し、「点火の状態」に戻してください。	17・51 52・53
ガス栓が閉まっている、器具栓つまみの押し回しが足りない、煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れ、着火不良など。	また、バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、着火しない場合があります。お手入れしてください。 続けて使用する場合は、十分換気し、しばらく待ってから再度点火してください。	20・22 36・38 51・52 53
器具栓つまみを長く回し続けたとき。	手を離してください。 器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。	—
調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「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。	17・63
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。	器具栓つまみを「止」の位置まで回して、「消火の状態」に戻してください。 消火してすぐ(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 しばらく(グリル焼網：約3分、ダッチオープン：最大30分)待ってから再度点火してください。	17
部品が故障している。	点検が必要です。 使用をやめ(器具栓つまみを回し、「消火の状態」に戻す)、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、弊社窓口にご連絡してください。	—

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、弊社窓口にご連絡してください。

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					
型 式 名		DW30S9JT					
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	コンロバーナー ・コンロ消し忘れ消火機能 ・調理油過熱防止装置 ・焦げつき自動消火機能	左コンロバーナー ・中火点火機能			
お 知 ら せ 機 能		全バーナー ・器具栓つまみ戻し忘れブザー	左右コンロバーナー ・強火切替お知らせブザー				
付 属 品		・取扱説明書(保証書付) ・取付設置説明書 ・クッキングブック ・レシピカードセット ・ダッチオープンセット ・お試用乾電池(単1形マンガン乾電池：2個)					
外 形 寸 法		高さ268.5mm×幅598mm×奥行494mm (トッププレート幅738mm)					
質 量		27kg (本体)、4kg (ダッチオープン)					
使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー プ		ガス消費量(kW)					ガス 接続口
		左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	全点火時	
都 市 ガ ス 用	13 A	5.24 {4,510kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.15 {1,850kcal/h}	10.5 {9,000kcal/h}	Rc1/2
L P ガ ス 用		4.20 {0.301kg/h}	2.97 {0.213kg/h}	1.28 {0.092kg/h}	2.23 {0.160kg/h}	9.94 {0.712kg/h}	

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービス

◎保証について

- ・取扱説明書の74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、弊社窓口にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

◎補修用性能部品の保有期間

- ・補修用性能部品の保有期間は、当製品の製造打ち切り後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。

◎修理を依頼するときは

- ・『よくあるご質問』(61～66ページ)、『ブザー報知とお知らせ表示』(67～68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、弊社窓口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品名コード：電池ケースふた裏面に貼付の銘板をご覧ください。(16ページ)
 - ③故障または異常の内容(できるだけ詳しく)
 - ④ご住所、お名前、電話番号、道順(できるだけ詳しく)

◎転居されるときは

- ・ガスには都市ガスおよび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、弊社窓口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ガス仕様により調整、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。

<修理料金のしくみ>

修理料金は①技術料 + ②部品代 + ③出張料などで構成されています。

①診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・試運転などの作業にかかる料金です。 ③製品のある場所に技術者を派遣するための料金です。
②修理に使用した部品代金です。

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。

交換部品(消耗部品) <お客さまにて取り替え可能な部品>

- ・下記の交換部品(消耗部品) <有料>は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。お求めの場合は、インターネットの販売サイト(<http://ec.harman.co.jp/>)、弊社窓口、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご存じですか?

簡単! 手軽に

交換部品や便利グッズがご購入できます。

詳しくは▶▶ <http://ec.harman.co.jp/>

部品がいたんだり、汚れが落ちにくくなってきたら、お早めに交換してください。

商品名	形状	現金標準価格：税込	商品番号
ごとく(左前) (左コンロ用)		¥4,950 (本体価格 ¥4,500)	DW2H12006107
ごとく(右) (右コンロ用)		¥4,950 (本体価格 ¥4,500)	DW2H12011107
ごとく(左後) (後コンロ用)		¥4,400 (本体価格 ¥4,000)	DW2H12009108
バーナーキャップ(L) (左コンロ用)		¥2,200 (本体価格 ¥2,000)	DW2H32010108
バーナーキャップ(M) (右コンロ用)		¥1,650 (本体価格 ¥1,500)	DW0X320287108
バーナーキャップ(S) (後コンロ用)		¥1,100 (本体価格 ¥1,000)	DW1F320187103
煮こぼれカバーリング(大) (左右コンロ用)		¥1,210 (本体価格 ¥1,100)	DW2H120140205
煮こぼれカバーリング(小) (後コンロ用)		¥ 968 (本体価格 ¥ 880)	DW2H120150200
グリル排気口カバー		¥1,100 (本体価格 ¥1,000)	DW2H120130200
グリル焼網		¥2,750 (本体価格 ¥2,500)	LW0G330191108
グリル受け皿		¥4,950 (本体価格 ¥4,500)	DW2H33004002
ダッチオーブンふた		¥3,630 (本体価格 ¥3,300)	DW2H65010102
ダッチオーブン本体		¥7,260 (本体価格 ¥6,600)	DW2H65009100
ダッチオーブン網		¥ 726 (本体価格 ¥ 660)	DW2H65011001
ダッチオーブン支持網		¥1,210 (本体価格 ¥1,100)	DW2H8601703

・2022年3月現在の本体価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
※上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途配送費が必要となります。
詳しくは、弊社窓口にお問い合わせください。

アルカリ乾電池(単1形)は電気店などでお買い求めください。

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

別売部品



- 下記の別売部品(有料)は、お客さまご自身にてご購入していただくことができます。お求めの場合は、インターネットの販売サイト(<http://ec.harman.co.jp/>)、弊社窓口、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご存じですか?

簡単! 手軽に

交換部品や便利グッズをご購入できます。

詳しくは▶▶ <http://ec.harman.co.jp/>

商品名	形状	現金標準価格：税込	商品番号
炊飯専用鍋(3合炊き)		¥4,620 (本体価格 ¥4,200)	LP0149
炊飯専用鍋(5合炊き)		¥5,720 (本体価格 ¥5,200)	LP0150

- 2022年3月現在の本体価格です。価格、仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- ※上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。ご購入の際は別途配送費が必要となります。
- 詳しくは、弊社窓口にお問い合わせください。

保証書

保証書

品名	ガスビルトインコンロ
----	------------

このたびは当社製品をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書はおお客様の正常な使用状態において万一、機器本体が故障した場合には、本書の記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。

<無料修理規定>

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店または、弊社が無料修理致します。
- 保証期間内に故障し、無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店または、弊社にご依頼のうえ、本書をご提示ください。なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品で本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理がご依頼できない場合には、弊社にご相談ください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
- 本書は再発行致しませんので、紛失しないよう大切に保管してください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 住宅用途以外（業務用：喫茶店、飲食店など）でご使用になられた場合による故障および損傷。
 - 車両、船舶に備品として搭載された場合に生じた故障および損傷。
 - 取付設置説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷。
 - お買い上げ後、取付場所の移動・落下などによる故障および損傷。
 - 建築躯体の変形など住宅部品本体以外の不具合に起因する機器の不具合および塗装の退色、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。
 - 適切な使用、維持管理を行わなかった場合および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - ガスの供給事情による故障および損傷。
 - 指定規格以外のガス（ガスグループ）および電気（指定外の電池含む）で使用された場合。
 - 火災・爆発などの事故、落雷・地震・噴火・風水害・煤煙・異常気象などの天災・地変および戦争・暴動など破壊行為による故障および損傷。
 - 海岸付近・温泉地などの地域における塩害・腐食性の有害ガスおよびほこりなどの空気環境に起因する故障および損傷。
 - ねずみ・鳥・くも・ゴキブリなどの動物の侵入および行為に起因する故障および損傷。
 - 消耗部品の取り替えおよび保守などの費用。
 - 本書の提示がない場合。
 - 本書に保証期間、お客様名、販売店名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。

お客様	お名前	TEL
	ご住所〒	
保証期間	お買い上げ 年 月 日から1年間	
販売店	店名	TEL
	住所〒	

※保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために、お客様の記載内容を利用させていただく場合がありますので、ご了承ください。

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、弊社にお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくはアフターサービス欄をご覧ください。

株式会社 **A-VJ** 〒554-0023
大阪市此花区春日出南3-2-10

年月日	修理記録 (修理内容)	サービス員④

修理を依頼される前に確認してください

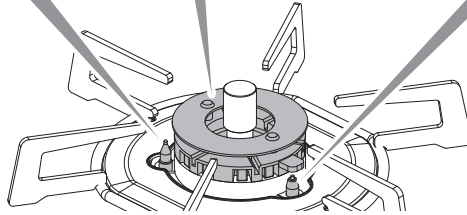
点火しないとき・・・

◎下記の部品が汚れていませんか？

立消え安全装置

バーナーキャップ

点火プラグ



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。
- ・操作が不確実。
- ・焦げくさいにおいがする。
- ・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。

修理・点検・商品についてのお問い合わせは・・・

株式会社ハーマン
コンタクトセンター

通話料金無料

0120-38-8180

携帯電話からのお問い合わせは・・・ 0570-064-780 (通話料がかかります)

お問い合わせについて

■PHS・IP電話等でつながらない場合は、一般電話・携帯電話からおかけ直してください。 ■お問い合わせの内容確認と正確な対応のため、録音させていただく場合がございます。 ■正確な対応のため、発信電話番号通知をお願いしております。非通知設定をご利用の場合は、はじめに「186」をダイヤルし発信電話番号通知のご協力をお願いいたします。

(2007H)