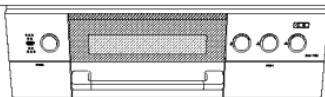
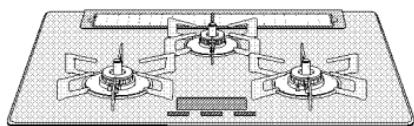


大阪ガス 家庭用

保証書付

# 取扱説明書

システムキッチン用<ビルトインコンロ>



型番	型式の呼び
210-R610型	RHB71W22EV-WS
210-R612型	

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げ  
いただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、  
安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。  
内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- 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。
- この取扱説明書の他に工事説明書があります。  
機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、  
取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、  
またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

こんなときも  
あわてないで

- 火がつかない
- 火が小さくなつた
- 火が消えた

Si センサー コンロの  
安心・安全機能が  
はたらいています

詳しくは 90 ページをご覧ください

Si センサー コンロ

# なるほど 安心 Si センサー コンロ

温度センサーが鍋の温度をタイムリーに検知。

温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。



- 煮ものを火にかけっぱなしにしても

## 焦げつくと消火

- 天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも  
**約 250°C の温度に保つよう自動で火力調節**

弱火が続いた状態でも **温度が上がれば消火**

(あぶり・高温炒めモードなら火力調節を行う温度を  
通常時の約 250°C から約 290°C までアップすることができます。)

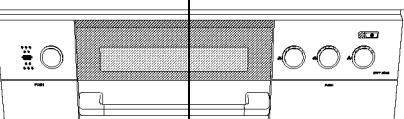
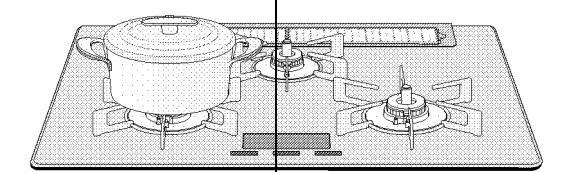
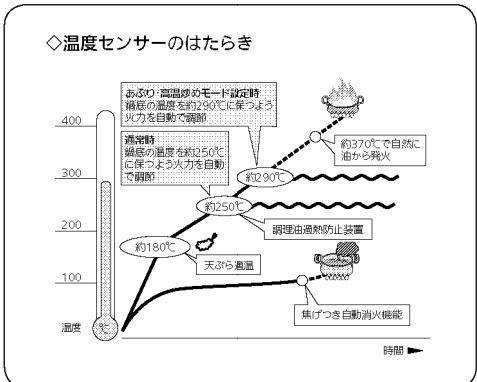


- たくさんの天ぷらもサックリきれいに

焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり

自動で強火・弱火を繰り返して **設定した温度をキープ**

130 ~ 220°C まで 10°C 刻みで設定できます。



## こんなときもあわてないで

### 1 火がつかない

⇒ 鍋を置いていますか?  
鍋を置かない点火しません。  
☞ 23 ページ

### 2 勝手に火が小さくなったり、 火が消えたりする

⇒ Si センサー コンロの安心・安全機能が  
はたらいていないかまず確認!  
☞ 22・23・38 ページ

### 3 あぶり・高温炒めモードに

設定したのに、  
勝手に火が小さくなったり、  
火が消えたりする  
⇒ あぶり・高温炒めモード設定中も  
安心・安全機能ははたらきます。  
☞ 37・38 ページ

## 停電時もご使用いただけます

単3形アルカリ乾電池(1.5V) 2個で、  
左コンロと後コンロの使用ができます。  
停電時に、電池ケースに乾電池を入れ  
て使用してください。  
停電時のご使用については、  
☞ 103 ページをご覧ください。

## もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5
天面液晶表示	7

### 安全なご利用のために

安全上のご注意	9
---------	---

### このコンロについて

知っておいていただきたいこと	21
安心・安全機能	22
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	25
検索機能 (QR コード)	27
レンジフード連動機能	29

### 毎日の使いかた

コンロ	基本的操作	31
揚げものをする	33	
コンロタイマーを使う	35	
炒めもの・いりものをする	37	
お湯をわかす	39	
ゆでものをする	41	
麺をゆでる	43	
定番メニューを自動調理する	45	
ごはん・おかゆを炊く	47	

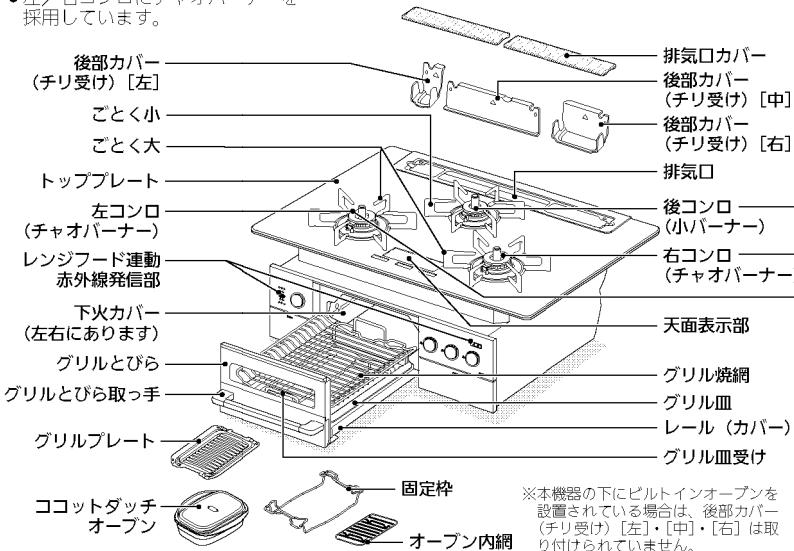
グリル	グリルの取り扱いと準備	51
グリル焼網で調理 (手動)	57	
魚焼く (グリル・コット・焼網 (オートメニュー))	59	
グリルプレートで調理	63	
ココットダッヂオーブンで調理	67	
ココットで調理	71	
刈川鶴・カキソウカトで翻 (オートメニュー)	75	
あたため調理	77	

### 長くご利用いただきたために

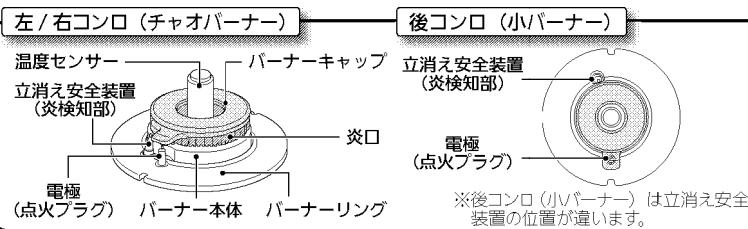
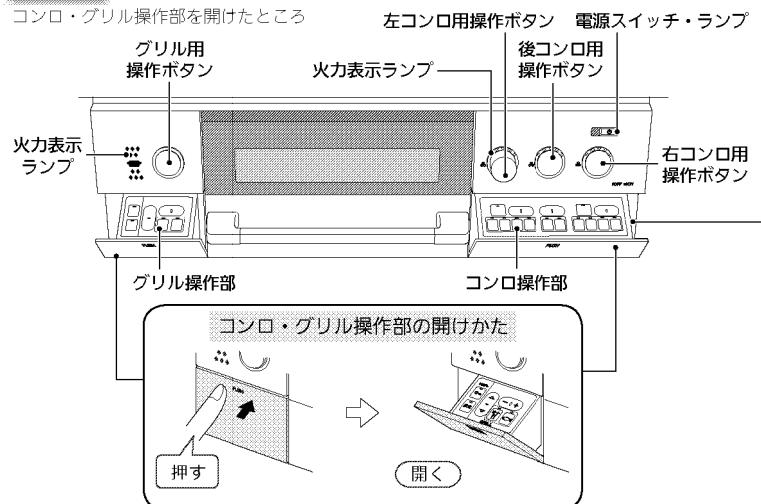
日常点検とお手入れの道具	81
部品の取り付けと取りはずし	83
お手入れのしかた (コンロ)	85
お手入れのしかた (グリル)	88
よくあるご質問 (Q&A)	90
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	99
停電時のご使用について	103
交換部品・別売品のご紹介	105
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	107
アフターサービス/廃棄するときは	108
保証書	裏表紙

# 各部のなまえ

・左／右コンロにチャオバーナーを採用しています。



## 正面



## 操作部

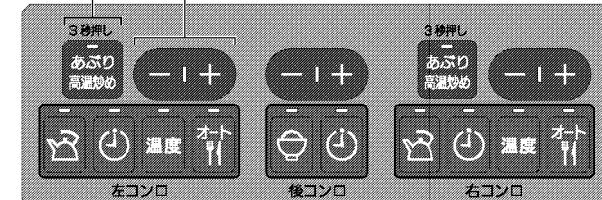
電源を入れると、パックライトが点灯します。

※使用しないときは、約 10 秒後、消灯します。

点火すると、ご使用のコンロ部のみパックライトが点灯し、操作をサポートします。

### ●コンロ操作部

あぶり・高温炒めスイッチ +/−スイッチ



湯わかしスイッチ 温度設定スイッチ 炊飯スイッチ

コンロタイマースイッチ オートメニュー スイッチ

### ●グリル操作部

メニュー選択スイッチ

ロックスイッチ +/−スイッチ

3秒押し

- O n

- 設定

△ □

- I +

GRILL

オート

魚

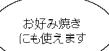
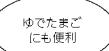
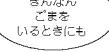
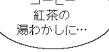
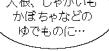
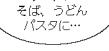
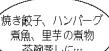
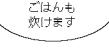
GRILL

オート

GRILL

# 便利機能で楽しく調理

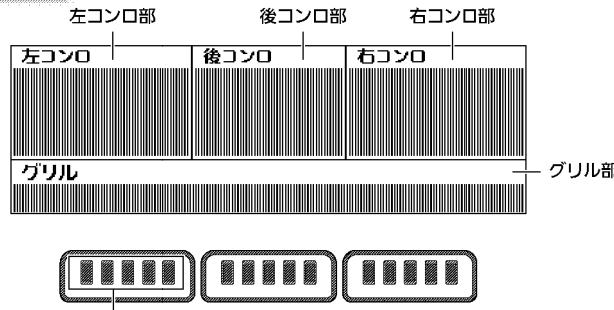
便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

コンロを使うとき	揚げ물을するとき ☞ 33ページ	温度設定モード  温度 	お好み焼きにも使えます 
	煮ものをするとき ☞ 35ページ	コンロタイマーモード  タイマー 	ゆでたまごにも便利 
	炒めもの・いりもの・あぶりものをするとき ☞ 37ページ	あぶり・高温炒めモード  あぶり 高温炒め 	ぎんなんごまをいるときにも 
	お湯をわかすとき ☞ 39ページ	湯わかしモード  湯わかし 	コーヒー紅茶の湯わかしに… 
	ゆでの物をするとき ☞ 41ページ	ゆでのモード  湯ゆ 	大根、じゃがいもかぼちゃなどのゆでの心… 
	麵をゆでるとき ☞ 43ページ	麵ゆモード・麵ゆで大モード  麵ゆ 	ラーメンそば、うどんパスタに… 
	定番メニューを自動調理するとき ☞ 45ページ	オートメニュー モード  オート 	焼き餃子、ハンバーグ煮魚、里芋の煮物系煮蒸しに… 
	ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 49ページ	炊飯モード  炊飯 	専用土鍋でごはんも炊けます 

グリルを使うとき	魚を焼くとき ☞ 59ページ	付属品  	別売品  	魚オートメニュー モード「グリルプレート」 「ココット」   
	61ページ	付属品  	「焼き網」  	魚を焼きたときに こだわって魚を焼きたときに 
グリルプレートで調理するとき ☞ 63・65・77・79ページ	付属品  	オート  	グリルプレートモード あたためモード トーストやピザを焼くときに 揚げものや焼き鳥のあたため直しに	あたためモード トーストやピザを焼くときに 揚げものや焼き鳥のあたため直しに
ココットダッヂオープンで調理するとき ☞ 67・69ページ	付属品  	オート  	ココットダッヂオープンモード 煮もの、蒸しものケーキやパンを焼くときに 	ココットダッヂオープンモード 煮もの、蒸しものケーキやパンを焼くときに 
グリル焼網で調理するとき ☞ 75・77・79ページ	付属品  	オート  	オートメニュー モード あたためモード グラタンやホイール焼きに 焼魚のあたため直しに	オートメニュー モード あたためモード グラタンやホイール焼きに 焼魚のあたため直しに
ココットで調理するとき ☞ 71・73ページ	別売品  	オート  	ココットモード ハンバーグやどりもも焼きなどの焼きもの調理に 	ココットモード ハンバーグやどりもも焼きなどの焼きもの調理に 
クッキングプレートで調理するとき ☞ 75・77・79ページ	別売品  	オート  	オートメニュー モード あたためモード トーストやピザを焼くときに 揚げものや焼き鳥のあたため直しに	オートメニュー モード あたためモード トーストやピザを焼くときに 揚げものや焼き鳥のあたため直しに

# 天面液晶表示

## 天面表示部

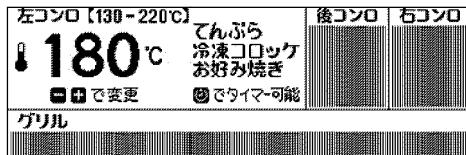


\*天面火力表示ランプは、コンロの火力表示ランプと同様に点灯、点滅します。  
この取扱説明書では省略しています。

モード設定中や確定時、他コンロやグリル使用時などによって表示サイズが変わります。  
以下の表示は一例です。

## 左コンロ使用中

### ●温度設定モード：設定中



## 右コンロ使用中

### ●温度設定モード：設定中



## 後コンロ使用中

### ●炊飯モード：設定中

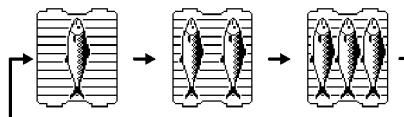


## グリル使用中

### ●魚オートメニュー モード：設定中



\*上記○内のイラストはアニメーションで切り替わります。





# 安全上のご注意 (必ずお守りください)

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

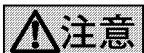
■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

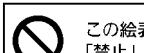


この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です



火気禁止



接触禁止



分解禁止



ぬれ手禁止



この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です



この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です



アース線を必ず接続する

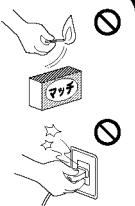


換気必要



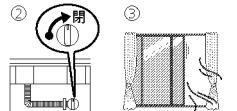
ガス漏れに気づいたら

- 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  
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

- ①操作ボタンを押して、火を消す。
- ②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



# 安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

■使用中は



■機器から離れない

- 就寝・外出をしない
  - 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
  - グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
  - 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に、発火するおそれがあります。
  - 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

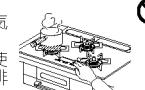


■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

接触禁止

やけどのおそれがあります。

- グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1力所のみコンロを使っている場合でも、使っ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ことがあります。



■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。





# 安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

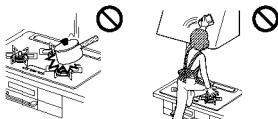
**警告**

## トッププレートについて

### ■衝撃を加えない

### ■上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに修理を依頼してください。  
特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。



**注意**

## 使用中は

### ■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や網炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

### ■機器に風を当てる

扇風機やエアコンなどの風が当たると安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

### ■必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

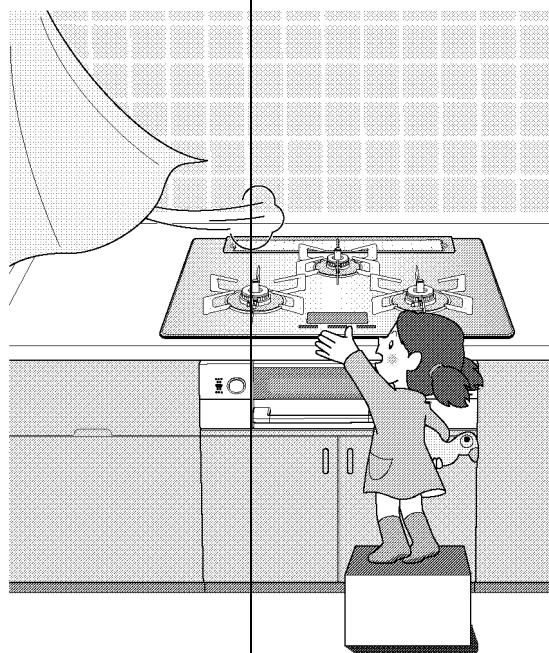
下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

- ・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
- ・屋内設置のふろがまを使用している場合

換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



換気必要



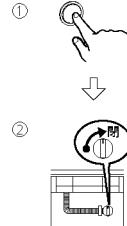
(つづき)

## 使用時や使用後は

### ■点火・消火の確認をする

### ■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。



## 異常時は

### ■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気、異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。90～102ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

**■操作部やグリルとびらに強い力を加えない**  
手で押さえたり、ぶら下がるなどが、機器損傷や誤作動の原因になります。

**■操作部に水や洗剤を直接かけない**  
誤作動の原因になります。

**■幼いお子さまだけで触らせない**  
やけどやけなど思わぬ事故の原因になります。



# 安全上のご注意 (コンロ使用編)



注  
意

## 使用してはいけないもの

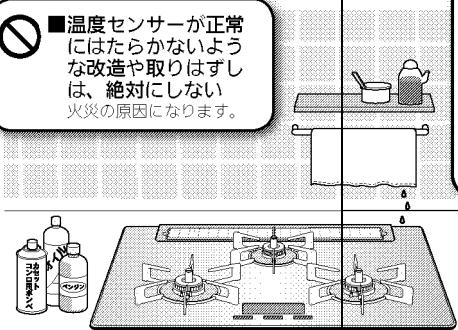
- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋
- 機器に付属または機器指定以外の補助具（アルミはく製する受け、省エネごとく、グリル補助具など）  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網  
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



## 近くに置いてはいけないもの

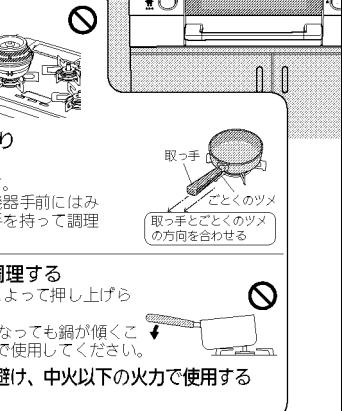
- 爆発のおそれがあるもの  
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
  - ・スプレー缶
  - ・カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいもの  
火災の原因になります。
  - ・スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいもの  
火炎の原因になります。
  - ・機器の上方に調味料ラックなど
  - ・ペットボトル・プラスチック類
  - ・ふきんやタオル・調理油など

- 温度センサーが正常にはたらかないような改造や取りはずしは、絶対にしない  
火災の原因になります。



## 使用する鍋などについて

- 石焼いもつばなどの空焼きをする調理具は使用しない  
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- 片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない  
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。



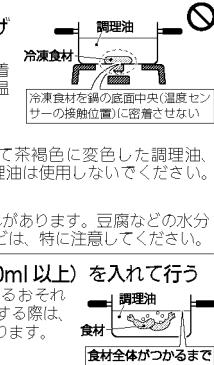
- 軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する  
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。
- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する  
異常過熱による機器損傷の原因になります。

- 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

廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

## 揚げものの調理をするときは

- あぶり・高温炒めモードで揚げものの調理をしない  
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- 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。
- 複数回使った調理油で揚げものをしない  
発火が起こりやすくなる場合があります。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。
- 揚げ過ぎない  
長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。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などは、特に注意してください。
- 揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う  
調理油の量が少なかったり、減ってきたらすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



## 身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはらいで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。

## 温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない

- ・変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなったり、調理油が発火するおそれがあります。
- ・鍋なし検知機能は 23 ページの誤作動の原因になります。



## やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触るとやけどのおそれがあります。





# 安全上のご注意 (グリル使用編)

危険

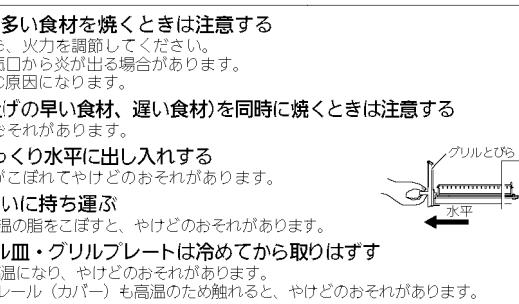
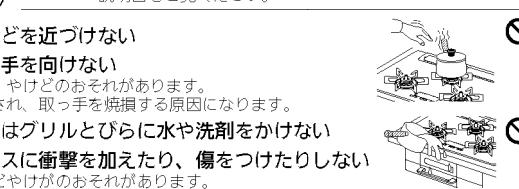
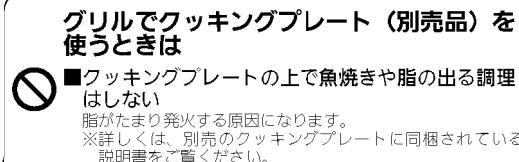
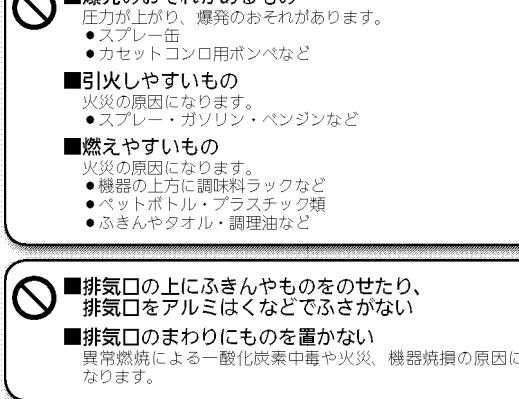
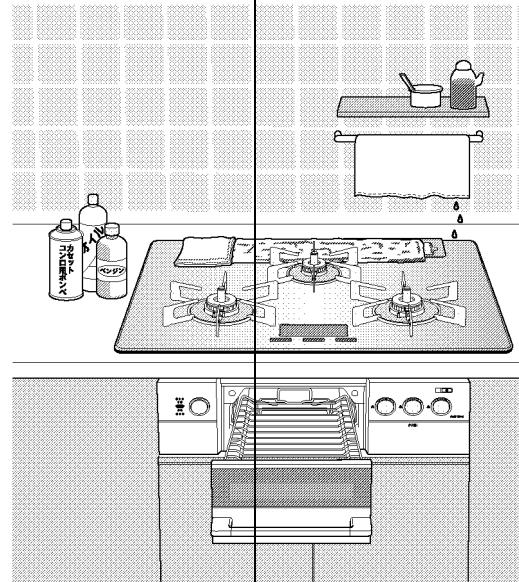
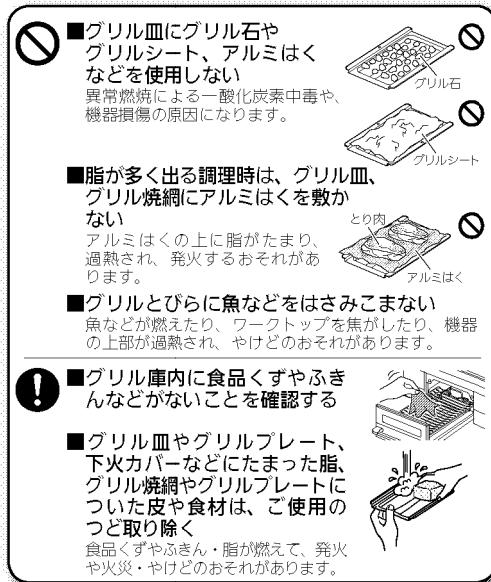
注意

危険

注意

注

意





# 安全上のご注意 (グリル使用編・お手入れ編)

## グリルプレート・ココットダッヂオーブン・ ココット (別売品) を使うときは

- グリルプレート・ココットダッヂオーブン・ココット調理に対応した  
グリル以外で使用しない  
変形・変色の原因になります。
- コンロ上で使用しない  
変形・変色・損傷・機器故障の原因になります。  
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。
- グリルプレート・ココットダッヂオーブン・ココット調理をする場合は、  
それぞれのモードに適したメニュー以外では、使用しない  
表面の塗装を痛める原因になります。
- グリルプレートはグリル焼網の上に重ねて使用しない  
機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまく  
できなかったり、グリル焼網やグリルプレートの塗装を傷め  
る原因になります。
- ココットダッヂオーブンで魚焼きなどの調理をしない  
脂がたまり、発火する原因になります。
- ココットで煮ものなど水分の多く出る調理はしない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。  
※詳しくは付属の「活用レシピ」をご覧ください。
- !** ■ グリルプレートを取りはずす場合は、たまたま脂などをキッチンペーパー<sup>※</sup>  
などで必ずふき取る  
グリルプレートにたまたま脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。
- ココットダッヂオーブン、ココット調理をする場合は、  
必ずそれぞのモードに適した容器を使用する  
付属のココットダッヂオーブン以外の容器、別売のココット以外の容器を使用する  
と、調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因になります。また、調理物に火  
がつき、火災の原因になります。



グリルプレート  
グリル焼網



注

意

## 機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

- 機器が冷めていることを確認する  
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。
- ガス栓 (ねじガス栓) を閉める  
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。
- ロックをして、電源を切る <sup>※</sup> 32ページ  
不用意な点火を防ぎます。
- 必ず手袋をする  
手袋をしないとけがのおそれがあります。
- パーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、  
必ずお手入れする
- パーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分  
ふき取ってから取り付ける  
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の  
原因になります。
- 温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、  
上下にスムーズに動くことを確認する
  - 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの  
おそれがあります。
  - 途中消火や鍋なし検知機能 <sup>※</sup> 23ページの誤作動の原因になります。
  - 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。

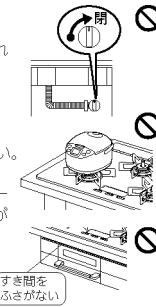


温度  
センサー

## お願ひ

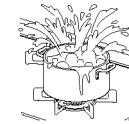
### 機器のご使用は

- 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。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓 (ねじガス栓) を操作し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。
- 使うパーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- 雷が発生したときは、機器の使用を中止し、電源ブレーカーを切ってください。  
雷による一時的な過電流で、電子部品を損傷することがあります。
- トッププレートの上や近くで、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。
- ワークトップ下面 (パッキンなどを含む) と本体上面とのすき間を化粧板  
などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入  
れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

安全上のご注意  
グリル使用編・お手入れ編

### コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん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など、銅の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。  
長時間使用した後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、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどして  
ごとくをはさしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、や  
けどやが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。  
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・パーナーなどに煮こぼれ  
が焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。  
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。



### 突沸現象について

- 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を煮たり、  
温めたりするときは、突沸に注意してください。

### 突沸現象とは?

- 突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるとさ  
さいにさきっかけ (容器をゆする、壺、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、やけどやが、  
機器損傷のおそれがあります。

### 予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜ  
ながら加熱してください。(強火で急に加熱しない)
- 热い汁物に、壺、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。



# 安全上のご注意 (設置編)



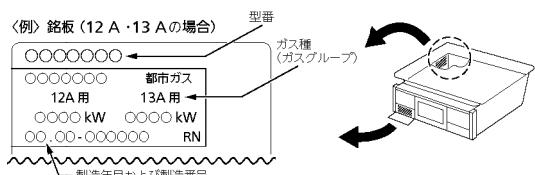
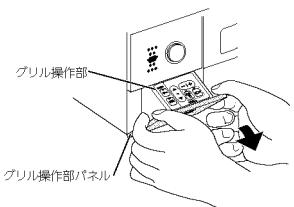
## ■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。  
専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。



## ■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のグリル操作部パネルを開けたグリル操作部正面に貼ってあります。また、電気用銘板は機器内右後方側面に貼っています。  
供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類および電源の種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



電源（電圧・周波数）は「仕様」 107ページ  
をご確認ください。

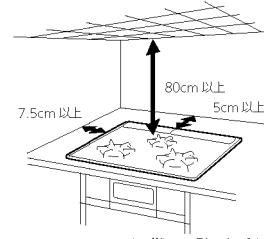


## ■可燃物との距離を確実に離す

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。  
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

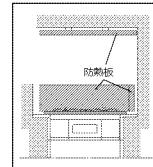


(可燃性の壁の場合)

## ■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

### 防熱板

- 図のように取り付けて使用してください。  
4015-0100-0205型……側壁用  
4015-0100-0206型……後壁用  
RB-60T型……天井用  
RB-15T型……天井用補助  
RB-15B型……後壁用補助  
詳しくは工事説明書をご覧ください。



## 電源コード・プラグは



### ■ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。

ぬれ手禁止



### ■切断して延長しない

機器の設置は電源コードがコンセントに届く範囲としてください。  
感電や火災などの原因になります。

### ■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

感電や火災の原因になります。

### ■電源コードを持って引き抜かない

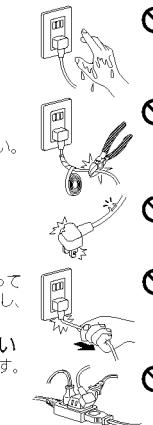
電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張ると、電源コードが破損し、感電・ショート・火災や機器故障の原因になります。

### ■コンセントや配線器具の定格を超える使いかたをしない

たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

### ■無理な力を加えたり、重いものをのせたりしない

感電・発熱による火災の原因になります。



### ■電源プラグの根元までしっかりとコンセントに差し込む

感電や火災の原因になります。

### ■電源プラグのほこりなどは定期的に取る

電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

## アース線は



### ■アース線を確実に取り付ける

- 故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- アースの取り付けはお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご相談ください。

# 知っておいていただきたいこと

## 温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

### ■警告

- 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない**
  - ・温度センサーが鍋底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。
  - ・中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。
- 耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない**

油の温度が上がりやすく発火する  
おそれがあります。

### お使いできる鍋

オートメニュー mode に適した鍋については、[45 ページ](#)をご覧ください。  
炊飯 mode に適した鍋については、[47 ページ](#)をご覧ください。

鍋の種類		揚げ物の調理 (油の量 200ml 以上)	その他の調理 別のもの調理	温度設定モード (油の量 500ml ~ 1L)	揚げ物の調理 (油の量 500ml ~ 3L)	揚げ物モード (油の量 500ml ~ 30L) 鍋がでモード (油の量 500ml ~ 40L)	ゆでもののモード 鍋がでモード (油の量 500ml ~ 30L)
鍋	材質: アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○	○	○	○	○
	材質: ステンレス	※厚手	○	○	○	○	○
	※薄手	×	○	×	○	○	○
中華鍋 フライパン	材質: アルミ、銅、鉄	○	○	○	—	—	—
	材質: ステンレス (底が平らな もの)	※厚手	○	○	○	—	—
	※薄手	×	○	×	—	—	—
無水鍋 多層鍋		○	○	×	○	○	—
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋		×	○	×	×	×	×
やかん		—	○	—	○	—	—

※厚手: 2.5mm 以上 薄手: 2.5mm 未満 ○: 適しています ✗: 適していません (温度を正しく検知できません。)

### お願い

#### 中華鍋を使うときは

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



# 安心・安全機能

## 天ぷら油の過熱を未然に防止

### 調理油過熱防止装置

調理油が過熱されると、火力を自動で調節し発火を防ぎます。

この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

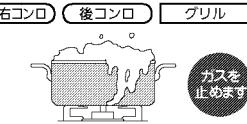


小火調節  
します

## 炎が消えるとガスを自動でストップ

### 立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



ガスを  
止めます

## 万一消し忘れても一定時間で自動消火

### コンロ消し忘れ消火機能

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。

コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。[25 ページ](#)

\* コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。



火を  
消します

### グリル消し忘れ消火機能

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。

グリル焼網のマニュアルモードは、最長 15 分[57 ページ](#)

グリルプレートモード「タイマー設定」は、最長 16 分[65 ページ](#)

ココットダッチオーブンモード「ケーキ/パン強」「ケーキ/パン弱」「タイマー設定」は、最長 30 分[69 ページ](#)

で自動で火を消します。

ココットモード「タイマー設定」は、最長 18 分[73 ページ](#)

あたためモード「タイマー設定」は、グリルプレート選択時は、最長 10 分、

クッキングプレート選択時は、グリル焼網・クッキングプレートとともに最長 9 分[79 ページ](#)



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



煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、

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。

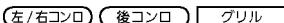
\* 鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火を  
消します

## 誤ってスイッチが押されるのを防止

### ロック機能



幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押してしまうなどの誤操作も、作動しないようにロックすることができます。

ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチがすべてロックされます。

電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。[32 ページ](#)



火を  
消します



# 安心・安全機能

## そこで口への引火を未然に防止（鍋を置かないと、安全のため点火しません）

### 鍋なし検知機能

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

調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。

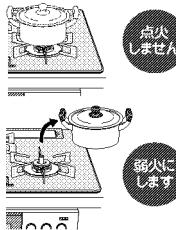
弱火の状態が約1分続くと、自動で火を消します。

また、調理中に鍋やフライパンを戻す（置く）と、自動で元の火力になります。

弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。（調節した火力によっては鳴らないこともあります。）

あぶり・高温炒めスイッチを3秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの調理、鍋を使わないあぶりものの調理の場合に使用します。

（左／右コンロ）



## 地震のときにも自動消火

### 震感停止機能

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

震感停止機能は解除「OFF」にすることができます。[\[25ページ\]](#)

（左／右コンロ）（後コンロ）（グリル）



## 点火時の炎あふれを防止

### 中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。[\[32ページ\]](#)

（左／右コンロ）



## 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

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。



## 電源を切り忘れてても自動的に電源をオフ

### 電源オートオフ機能

調理終了後、電源を切り忘れても、3分後に自動で電源を切ります。

電源オートオフ機能の時間は変更することができます。[\[25ページ\]](#)

（左／右コンロ）（後コンロ）（グリル）



## 鍋底が高温になると火力を自動で調節し、異常過熱を防止

### 高温自動温度調節機能

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに火力を自動で調節し、鍋の異常過熱を防止します。

鍋底が高温になると、ブザーが「ピピッ」と鳴ってお知らせし、火力を自動で調節します。この状態が約30分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモード（左／右コンロ）をお使いください。[\[37ページ\]](#)

（左／右コンロ）（後コンロ）



(つづき)

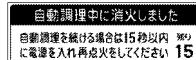
## オート調理中に誤って消火した場合に再点火すればオート調理を継続

### うっかり消火対応機能

コンロ、グリルのオートモード使用中に、電源スイッチまたは操作ボタンを押して誤って消火してしまった際、15秒以内に再度点火操作を行えば、オート調理を再開できます。

#### 電源スイッチを押して消火した場合

自動調理の再開を受け付ける制限時間（15秒）のカウントダウンが始まります。

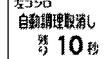


#### ①操作ボタンを消火の位置に戻す

操作ボタンを押して消火の状態にする。

#### ②電源を入れる

電源スイッチを押す。



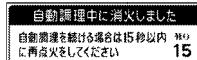
#### ③オート調理を続けるコンロ、グリルを点火する

操作ボタンを押して点火操作をする。

15秒以内であればオート調理が継続します。何も操作せずに残り時間が終了した場合、オート調理を取り消し、電源が切れます。

#### 操作ボタンを押して消火した場合

自動調理の再開を受け付ける制限時間（15秒）のカウントダウンが始まります。



5秒後、以下の表示に切り替わります。



#### ①オート調理を続けるコンロ、グリルを点火する

操作ボタンを押して点火操作をする。

15秒以内であればオート調理が継続します。何も操作せずに残り時間が終了した場合、オート調理を取り消します。

### お知らせ

※上記の液晶のイラストは左コンロで消火した場合の一例です。

※電源スイッチを押して消火した場合、操作①と②の順序が入れ替わっても、再開を受け付けます。

※以下のモードはうっかり消火対応機能の対象外です。

コンロ：タイマー設定、温度設定、湯わかし、ゆでもの、麺ゆで

グリル：タイマー設定、ケーキ／パン

※点火後、一定の時間に達していない場合、うっかり消火対応機能がはたらかないことがあります。



# 各種設定の変更

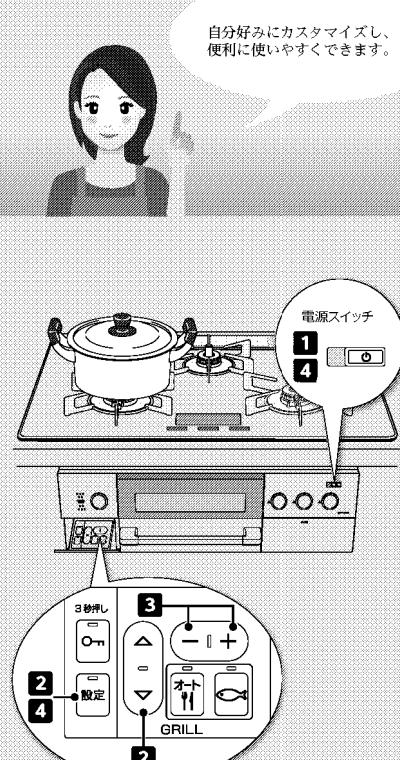
以下の機能の設定を変更することができます

機能	内容	Check
01. 音声モード	音声ガイドのモードを設定できます。 標準…安心・安全機能のお知らせやネクストガイドをします。 親切…「標準」よりもさらに多種のガイドをします。	切 ⇄ 標準 ⇄ 親切（初期設定）
02. 音量	音声ガイドの音量を設定できます。	小 ⇄ 標準（初期設定） ⇄ 大
03. 音声スピード	音声ガイドの音声の速さを設定できます。	ゆっくり ⇄ 標準（初期設定） ⇄ 速め
04. 画面表示の明るさ	天面表示部の画面の明るさを設定できます。 (天面表示部の温度が高い場合、自動で明るさを落とす場合があります。)	(暗め) 1 ⇄ 2 ⇄ 3 ⇄ 4 ⇄ 5 (初期設定) (明るめ)
05. 画面表示の濃さ	天面表示部の画面の濃さを設定できます。	(薄い) 1 ⇄ 2 ⇄ 3 (初期設定) ⇨ 4 ⇄ 5 (濃い)
06. 省電力モード	省電力モード（通常時の 28% の省電力）を設定、または解除できます。 (省電力モードに設定すると、天面表示部の明るさを抑え、操作部のバックライトが消灯し、操作ボタンまわりの火力表示がランプ 1 個の点灯、点滅になります。)	OFF (初期設定) ⇄ ON
07. 電源オートオフ時間	電源オートオフの時間を設定できます。	1 分～25 分 (1 分刻み) 3 分 (初期設定)
08. 消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。	30 分～120 分 (10 分刻み) 120 分 (初期設定)
※ 09. 泡わかしかお知らせ時間	泡とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、5 段階にお知らせのタイミングを設定できます。	早め ⇄ ややや早め ⇄ 標準（初期設定） ⇄ ややや遅め ⇄ 遅め
※ 10. ゆでものお知らせ時間	ゆでものお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、5 段階にお知らせのタイミングを設定できます。	早め ⇄ ややや早め ⇄ 標準（初期設定） ⇄ ややや遅め ⇄ 遅め
※ 11. 麺ゆでお知らせ時間	麺ゆでモード、麺ゆで大モードは同じ設定になります。	
12. ごはん炊き上げ調整	ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3段階に炊き加減を設定できます。	弱め ⇄ 標準（初期設定） ⇄ 強め
13. 自動火力変更ブザー	弱火から火力が自動で強くなるときのお知らせブザーの ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
14. うっかり消火対応機能	オート調理時、誤って消火したときにオート調理を再開する機能の ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
15. レンジシフト運動機能	レンジシフトをコンロと連動させる機能の ON/OFF を設定できます。	自動 OFF ⇄ 自動 ON (初期設定)
レンジシフト風量切替	レンジシフトの風量を自動で切り替える機能の ON/OFF を設定できます。	自動 OFF ⇄ 自動 ON (初期設定)
16. 感震停止機能	お住まいの環境によって震感停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに震感停止機能がはたらく場合は、解除できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
17. グリルプレート	付属のグリルプレートを使って調理するメニューの表示の ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
18. クッキングプレート	別売のクッキングプレートを使って調理するメニューの表示の ON/OFF を設定します。	OFF (初期設定) ⇄ ON
あたため容器選択	グリルプレート・クッキングプレート両方の容器の設定が ON になった場合に表示され、あたため時の容器をグリルプレートかクッキングプレートのどちらに選択できます。	グリルプレート（初期設定） ⇨ クッキングプレート
19. ココット	別売のココットを使って調理するメニューの表示の ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
20. ココットダッヂオープン	付属のココットダッヂオープンを使って調理するメニューの表示の ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
21. 専用土鍋 炊飯	別売の炊飯専用土鍋を使って調理するモードの表示の ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
23. オールリセット	カスタマイズしたすべての設定を初期設定に戻します。	「リセットしました」が表示されるまで、グリルの +/ - スイッチを 3 秒間押し続ける。
24. 最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	検出個所とエラーコードを天面表示部に表示します。

\* 左 / 右コンロ同時に設定が変更されます。

## (カスタマイズ機能)

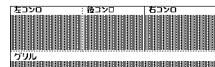
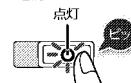
自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくなります。



### 設定のしかた

#### 1 電源を入れる

電源スイッチを押す。



各種設定の変更  
カスタマイズ機能

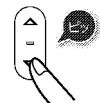
#### 2 設定変更する機能を選ぶ

設定変更スイッチを押す。

01～24まで機能を設定できます。  
詳しい内容は、左のページの表をご覧ください。



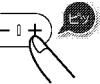
メニュー選択スイッチ [▼ / ▲] を押す。



#### 3 設定項目を変更する

グリルの + / - スイッチを押す。

各設定項目は、左のページの表を参照してください。



+ / - スイッチを押すたびに、設定項目が変更されます。

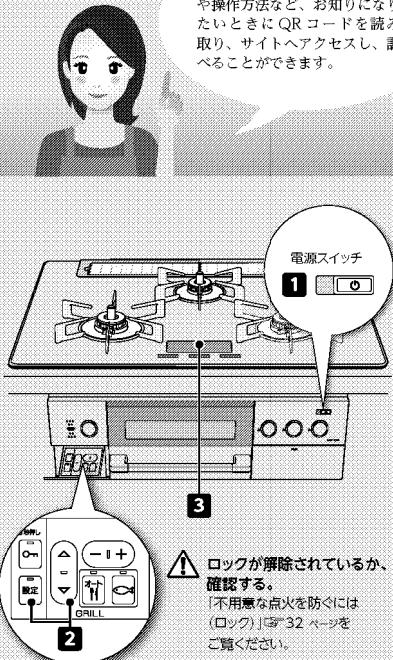
#### 4 各種設定の変更を完了する

設定変更スイッチを 2 回押すか、電源スイッチを押して、電源を切る。



# 検索機能 (QR コード)

便利なガス機器を使ったレシピや操作方法など、お知りになりたいときに QR コードを読み取り、サイトへアクセスし、調べることができます。



## 1 電源を入れる

電源スイッチを押す。

## 2 調べたい項目を選ぶ

設定変更スイッチを 2 回押す。

メニュー選択スイッチ [▼ / ▲] を押す。

下記の項目を選択できます。  
01：レシピをさがす  
02：取扱説明書を見る

## 3 QR コードを読み取り、 サイトへアクセスする

QR コード対応のスマートフォンで QR コードを読み取ります。

URL をクリックし、サイトにアクセスします。  
その後は、アクセスしたサイトに従って、操作してください。

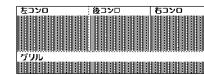
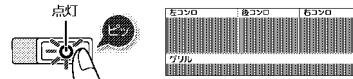
設定変更スイッチを押すか、電源を切ると検索機能 (QR コード) は終了します。

QR コードは、(株) デンソーウエーブの登録商標です。

### お知らせ

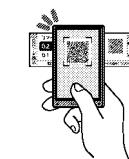
スマートフォン専用サイトの閲覧になりますので、通信料がかかります。

### お願いとお知らせ



天面表示部（トッププレートのガラス表面）がぬれていたり、汚れがある場合は、QR コードを正しく読み取れません。その場合は、お手入れをしてから再度読み取ってください。

トッププレート（ガラス）のお手入れは [85 ページ](#)をご覧ください。



QR コードを読みとると、  
URL が表示されます。

01：レシピをさがす

[http://home.osakagas.co.jp/sp/use/cooking/?from=products\\_qr](http://home.osakagas.co.jp/sp/use/cooking/?from=products_qr)

02：取扱説明書を見る

<http://og-manual.jp/210-r610.html>

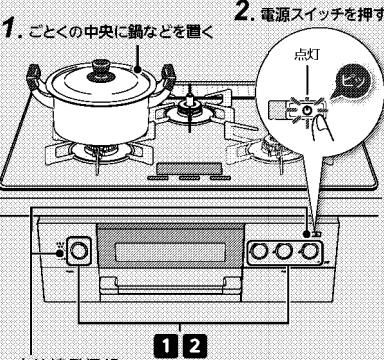


# レンジフード連動機能

点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転・停止を行います。



## 自動運転の場合



赤外線発信部

1 2

## ■お願い

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。  
指定外のレンジフードでは連動しません。

レンジフードの使いかた・運動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

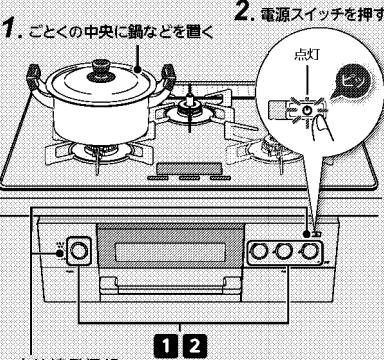
## 自動運転のしかた

### 1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でレンジフードの運転が開始します。  
風量は自動で調節します。

## 自動運転の場合



赤外線発信部

1 2

### 2 火を消す

操作ボタンを押す。

レンジフード設定の停止タイマー終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。

## 手動運転のしかた

### 1 運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。

風量を設定してください。

### 2 運転を停止する

レンジフード側の停止スイッチを押す。

## 照明の点灯・消灯のしかた

### 1 照明を点灯・消灯する

レンジフード側の照明スイッチを押す。

左／右コンロ

後コンロ

グリル

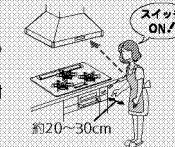
## ■お願いと・お知らせ

点灯(青) 点滅(青)



### 操作について

点火・消火時はカウンターから約 20～30cm 離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。  
レンジフード連動は、ガス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、レンジフードを作動させます。



約20～30cm  
スイッチON?

※以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。

- ガス機器の近くに立ち過ぎている。  
離れて操作している。
  - ガス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操作している。
  - 黒い服やピロード、毛糸の服などを着て操作している。
  - ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
  - 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。
- ※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。
- 風量は自動で調節します。変更したいときはレンジフード側の操作部で切り替えてください。
- ※既に他のコンロやグリルなどを使用している場合は、火力によって風量を自動で調節します。
- 風量自動切替を「OFF」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。  
☞ 25 ページ



□レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。  
停止する場合はレンジフード側で操作してください。

□自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。レンジフード側の運転スイッチを押して停止してください。

□必ず火が消えたことを確認してください。

●火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は、レンジフードは停止しません。  
すべてのコンロ、グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。



# 基本の操作 (コンロの使いかた)

コンロの基本的な操作方法を  
ご説明します。



**1 2 3**

⚠ ロックが解除されているか、確認する。  
「不用意な点火を防ぐには(ロック)」[32 ページ](#)をご覧ください。

## お願い

パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼  
られている場合は、ご使用前にはがしてください。  
グリル庫内に紙や細包部材が入っていないか確  
認して、すべて取り除いてください。

## ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは…  
あぶり・高温炒めモードで調理してください。

[37 ページ](#)

揚げものをするときは…

温度設定モードで調理してください。[33 ページ](#)

お使いになる前に…

## 1. ガス栓を開ける

ガス栓 (ねじガス栓) を  
左に回し、全開にする。

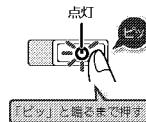


## 2. 鍋などを置く

ごとくの中央に鍋などを置きます。  
●鍋などを置かないと点火しません。  
ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。  
(左/右コントロール)  
●鍋などを置いても、温度センサーが鍋底に密着し、押  
し下げられていないと点火しません。(左/右コントロール)

## 3. 電源を入れる

電源スイッチを押す。  
電源スイッチのランプが青色に  
点灯します。



## 基本の操作

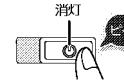
### 1 点火する

操作ボタンを押す。

お使いになった後は…

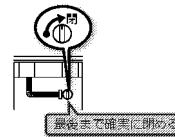
## 1. 電源を切る

電源スイッチを押す。



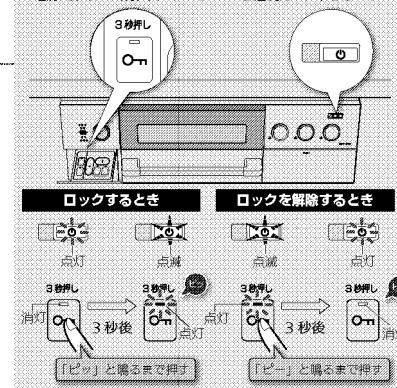
## 2. ガス栓を閉める

ガス栓 (ねじガス栓) を右に回し、閉める。



## 不用意な点火を防ぐには(ロック)

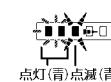
幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。  
電源を入れ、消火していることを確認してください。



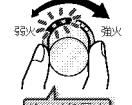
\* ロックスイッチを押している間は、天面表示部にアニメーションを表示します。

\* 電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。

\* 点火すると、左/右コントロールは、下表の火力 4 の表示になります。  
中火点火機能。[23 ページ](#)  
また、後コントロールは、火力 9 の表示になります。



点灯(青) 点滅(青)



火力	1 (最小火力)	2	3	4
ランプの 点灯・点滅 箇所	点灯	点滅	点灯	点滅

火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない  
程度に調節してください。

### 2 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。  
回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。  
(点滅でも使用できます。)

火力	1 (最小火力)	2	3	4
ランプの 点灯・点滅 箇所	点灯	点滅	点灯	点滅



消灯 消灯

### 3 火を消す

操作ボタンを押す。

必ず火が消えたことを確認してください。

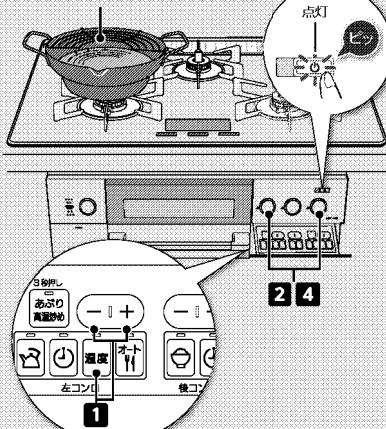


# 揚げものをする

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープしますので、揚げものや焼きものの調理ができます。



- ごくの中央に鍋などを置く  
適した油の量：500ml～1L
- 電源スイッチを押す



	煮込んだ鍋	煮込んだ油の量
揚げもの	底の平らな鍋、中華鍋 フライパン 材質：鉄、アルミ、銅、ホーロー、 厚手（2.5mm以上）の ステンレス	500ml～1L
焼きもの	フライパン 材質：アルミ、銅	—

\* 温度設定モードを使って焼きものの調理をする場合は、アルミ・銅製のフライパンをお使いください。

鉄、ホーロー、ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。  
揚げもの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約1～2分後に食材を入れてください。ブザーが鳴ってても油の温度が設定温度より低いためです。

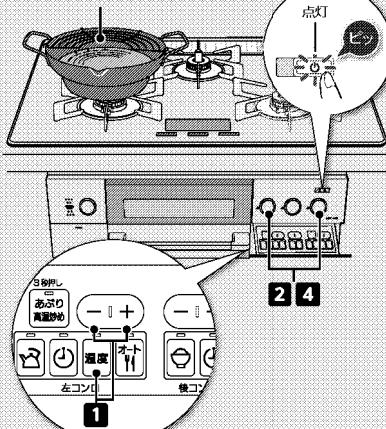
お使いできる鍋については、[P. 21 ページ](#)をご覧ください。

## 1 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。  
「180℃」が表示されます。（初回使用時）

コンロの+/-スイッチを押し、温度を設定する。  
130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

- ごくの中央に鍋などを置く  
適した油の量：500ml～1L
- 電源スイッチを押す



## 2 点火し、火力を調節する



設定温度になると、ブザーでお知らせ

## 3 調理をはじめる

操作ボタンを点滅（青）  
押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

設定温度になると、ブザーでお知らせ

## 4 火を消す

操作ボタンを押す。



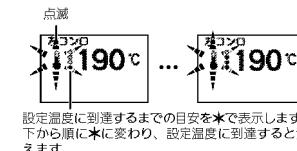
## (温度設定モード) 左/右コンロ

### ■ お願いとお知らせ

- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、温度設定モードを設定・変更できます。
- 点火後も温度設定モードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。

- 次回使用時からは、前回設定の温度が表示されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～120分の間で設定できます。[P. 35 ページ](#)

最初は「5分」が表示されます。タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。



設定温度に到達するまでの目安を＊で表示します。  
下から順に＊に変わり、設定温度に到達すると消えます。



- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 揚げもの以外の火加減が難しい調理にもうまくご利用ください。

### 設定温度の目安

アルミ・銅	鉄、ホーロー、ステンレス
130～220℃	130 140 150 160 170 180 190 200 210 220
とりのから揚げ、どんかつ	<---->
でんぶら、牛乳コロッケ	<---->
手作りコロッケ	<---->
厚焼き卵、ハンバーグ、クリーフ	<---->
ホットケーキ	<---->
お好み焼	<---->
ステーキ、ポークソテー	<---->

- 調理中は、機器から離れないでください。異常過熱することがあります。火災の原因になります。

- 調理中に火が消えた場合でも、設定温度は記憶されています。再度操作①から行ってください。

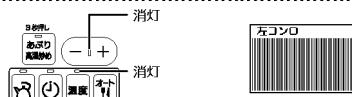
（温度を設定する必要はありません。）

- 設定温度は、調理中でも変更できます。

- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。

- 弱火から火力が自動で強くなるときには、ブザーが「ビビビ」と鳴ってお知らせします。（調節した火力によっては鳴らないこともあります。）

- 必ず火が消えたことを確認してください。





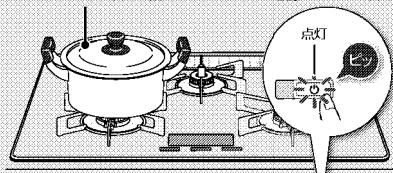
# コンロタイマーを使う

Cooking Stove

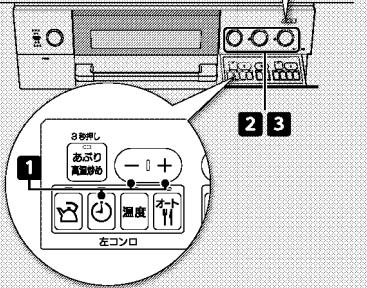
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。  
消し忘れ防止に便利です。



1. ごとくの中央に鍋などを置く 2. 電源スイッチを押す



2 3



## ワンポイント

湯わかしモードと併用で麦茶の煮出し、ゆでものの調理にも活用できます。

活用法 40 ページ

## ①時間を設定する

使用するコンロのコンロタイマースイッチを押す。  
最初は「1分」が表示されます。

コンロの+ / -スイッチを押し、時間を設定する。

1~120 分まで 1 分刻みで設定できます。  
押し続けると、30 分までは 5 分刻み、30 分以降は 10 分刻みで設定できます。

## ②点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## ③操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



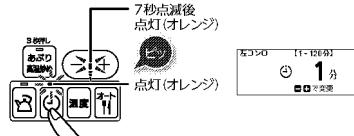
(コンロタイマーモード)

左／右コンロ

後コンロ

## お願いと・お知らせ

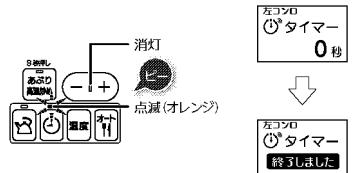
- ランプが 7 秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、コンロタイマーモードを設定・変更できます。
- 点火後もコンロタイマーモードを設定できます。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。



- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



分から秒表示に変わる



- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、電源がオートオフになるまで、コンロタイマースイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。

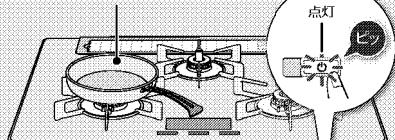


# 炒めもの・いりものをする

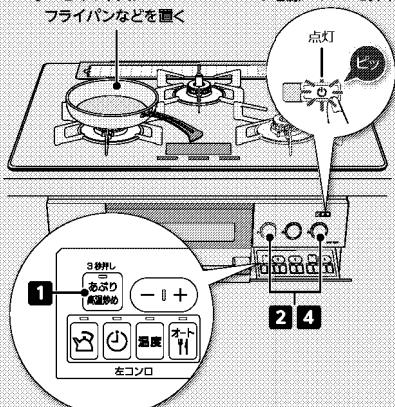


炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。

1. ごくの中央に  
フライパンなどを置く



2. 電源スイッチを押す



## ワンポイント

こんなとき、あぶり・高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき
- 鍋を振る調理で弱火になると支障があるとき

## 警告

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

■ 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。



## ①あぶり・高温炒めを設定する

使用するコンロのあぶり・高温炒めスイッチを3秒以上押す。

押している間は、天面表示部にアニメーションを表示します。ランプが点灯し、ブザーでお知らせします。

## ②点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

## ③調理をはじめる

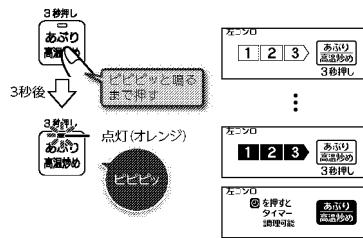
## ④火を消す

操作ボタンを押す。

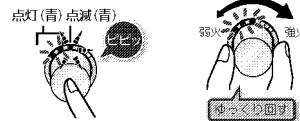


## (あぶり・高温炒めモード) 左/右コンロ

### □お願いとお知らせ



- 点火後もあぶり・高温炒めモードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。
- あぶり・高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、あぶり・高温炒めモードの設定操作は取り消されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1~60分の間で設定できます。(P.35 ページ 最初は「1」が表示されます。)



- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。
- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせします。(調節した火力によっては鳴らないこともあります。)



- 必ず火が消えたことを確認してください。

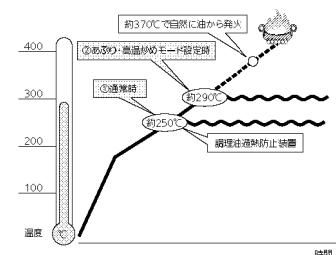


### ワンポイント

#### ■ あぶり・高温炒めモードとは

「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除し、通常より高い温度で使用できるモードです。あぶり・高温炒めモードを使用しても、温度センサーのはたらきにより、火力を自動で調節したり、自動で火を消す場合があります。

◇ 温度センサーのはたらき



#### ①通常時

鍋底の温度を約250°Cに保つよう火力を自動で調節します。(調理油過熱防止装置)

#### 消火

以下の場合は自動で火を消します。  
・火力を自動で調節している状態が約30分経過した場合  
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

#### ②あぶり・高温炒めモード設定時

鍋底の温度を約290°Cに保つよう火力を自動で調節します。(火災防止装置)

#### 消火

あぶり・高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合火を自動で消します。  
・あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長60分(火力自動調節に入っている場合約30分)または、コンロ消し忘れ消火機能設定時間が経過した場合  
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合



# お湯をわかす

お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。



適した鍋	適した水の量
底の平らな鍋。 無水鍋、多層鍋、やかん 材質：アルミ、銅、鉄、 ホーロー、ステンレス	500ml～3L やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の 6～7割）にする。 (ふきこぼれ防止)

土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、  
温度を正しく検知できません。  
お使いできる鍋については、[P. 21 ページ](#)をご覧ください。

## 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。

### 点火して沸とうするまで

- ・ふたを開け閉めしない
- ・水をかけ混ぜない
- ・やかんや鍋を動かさない
- ・水を追加しない
- ・具を入れない
- ・火力を変えない

## 1 湯わかしを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを1回押す。

## 2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## 3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



## (湯わかしモード) 左/右コンロ

### ■ お願いと・お知らせ

- ・点火後も湯わかしモードを設定できます。
- ・コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を1～120分の間で設定できます。[P. 35 ページ](#)最初は「5分」が表示されます。



■ 火力はやかんや鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



■ やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

- ・沸とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更することができます。[P. 25 ページ](#)

■ 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。

- ・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
- ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするととき

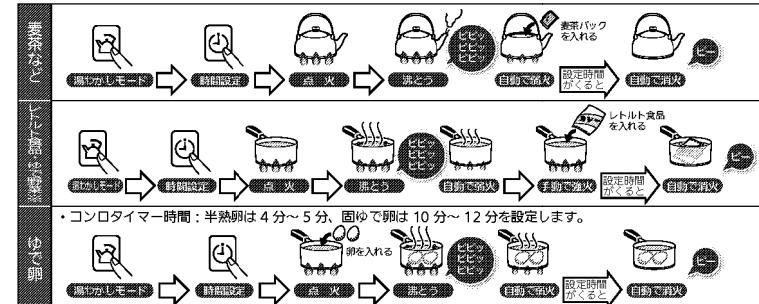
- ・操作ボタンを消火の状態に戻さないとときは、電源がオートオフになるまで、湯わかしスイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。



### ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーはたらかせることができます。

活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。）



※ゆで野菜は沸とう後に入れます。



# ゆでものをする

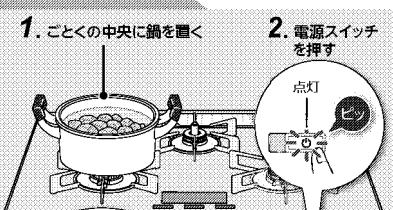
水に具を入れて加熱するゆでの調理において、火力を自動で調節し、ふきこぼれを防ぎます。



沸とう後に具を入れるゆでの調理（ほうれん草の下ゆなど）には使用できません。

1. ごとくの中央に鍋を置く

2. 電源スイッチを押す



23

通した鍋	通した水の量
底の平らな鍋、無水鍋、多層鍋 鍋径：18～26cm 材質：アルミ、銅、鉄、 ホーロー、ステンレス	具の上面が最低4cm以上 上れる量から鍋の大きさ に応じた水の量（最大容量の6割まで）にする
通した具	直さない具
じゃがいも、だいこん、 にんじん、ごぼう、 かぼちゃ	さといも、小豆、大豆、 たけのこ ※一片の大ささを3cm 角以下に切った具
具の最大量：500gまで（約4～5人分相当）	

土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、  
温度を正しく検知できません。  
お使いできる鍋については、[P. 21 ページ](#)をご覧ください。

## 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。

- ・水から開始し、お湯から開始しない
- ・水を追加しない・鍋を動かさない
- ・沸とう後に具を入れない

## 1 ゆでものを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを2回押す。

## 2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ  
火力を自動で調節し、沸とうを維持します。

## 3 火を消す

操作ボタンを押す。



## (ゆでものモード) 左／右コンロ

### ■ お願いとお知らせ

■ ゆでもののモードを設定する前に、鍋に水と具を入れ、準備してください。

■ 十分な水（具の上面から4cm以上）に具を漫してください。

● 点火後もゆでもののモードを設定できます。

■ 温度センサーの温度が高いときは、ゆでもののモードは設定できません。また、「ゆでもの」は表示されません。冷めるのを待ってから、設定してください。

■ 色くぐみ抜きのためにぬが、米のとき汁、米粒を使用する場合や、調味料を使用する場合は、ふきこぼれや水不足になる場合がありますので、手動で調理してください。

● コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。[電] 35ページ最初は「5」が表示されます。

■ 火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

■ 鍋の形状・材質・水の量・食材の種類や大きさによって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどに注意してください。直さない具は、手動で調理してください。

■ 調理中は、必ず鍋のふたをはめてください。色や味を悪くするあくや酸などを水蒸気とともに蒸発させるためです。

●一度でも手で使った水を再度使用する場合は、手動で調理してください。

● ゆで不足の場合は、手動で調理してください。

● コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を設定しない場合は、沸とうして60分たつと、自動で火力が消えます。

● 各種設定の変更（カスタマイズ機能）で、ゆでもののお知らせ時間を変更することができます。[電] 25ページ

● 沸とうし、お知らせしてからでも、コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。[電] 35ページ

● 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせします。（調節した火力によっては鳴らないこともあります。）

● 必ず火が消えたことを確認してください。



### ワンポイント

#### ● ゆで時間の目安（火力自動調節に入ってる時間）

具材	切り方	ゆで時間の目安	具材	切り方	ゆで時間の目安
じゃがいも	丸ごと (約100g)	20～25分	にんじん	輪切り (約1cm)	4～6分
	4等分	10～15分		半月切り (厚さ約1cm)	
たいこん	輪切り (約3cm)	50～60分		約5cm切り	
	いちょう切り (厚さ約1cm)	15～20分	ごぼう	約3cm角	5～10分
かぼちゃ					

注) 食材の大きさ、水の量、鍋の大きさにより、ゆで時間が前後する場合があります。



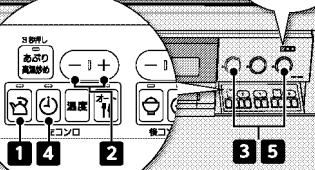
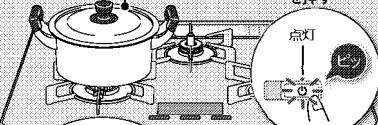
# 麺をゆでる

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

必ず水から行ってください。  
お湯からは行わないでください。

1. ごとくの中央に鍋を置く

2. 電源スイッチを押す



沸いた鍋	温めた水の量
麺ゆで	鍋径: 16 ~ 22cm 500ml ~ 3L
麺ゆで大	鍋径: 24 ~ 28cm 500ml ~ 4L
底の平らな鍋、無水鍋、多層鍋	
材質: アルミ、銅、鉄、 ホーロー、ステンレス	底100gに対し水1Lを目安とし、鍋の大きさに応じた水の量 (最大容量の6割まで)にする
【煮立】	
そば、うどん、ラーメン、 ひやむぎ、そうめん、スパゲッティ	冷凍麺

土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

お使いできる鍋については、[P. 21 ページ](#)をご覧ください。

## 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。

点火して沸とうするまでは

- ・ふたを開け閉めしない
- ・水をかき混ぜない
- ・鍋を動かさない
- ・水を追加しない
- ・麺や具を入れない
- ・火力を変えない

## 【】操作ボタンを押す

- ・鍋を動かさない
- ・水を追加しない(差し水も含む)
- ・具を入れない
- ・ひんぱんに火力を変えない

## 1 麺ゆでを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを押す。  
鍋径 16 ~ 22cm の場合…麺ゆで: 3 回  
鍋径 24 ~ 28cm の場合…麺ゆで大: 4 回  
最初は「5分」が表示されます。

## 2 ゆで時間を設定する

コンロの+/-スイッチを押し、ゆで時間を設定する。  
1 ~ 30 分まで 1 分刻みで設定できます。

## 3 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ

## 4 調理をはじめる

麺を入れ、すぐにコンロタイマースイッチを押す。  
火力を自動で調節し、沸とうを維持します。

設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## 5 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



## (麺ゆでモード・麺ゆで大モード) 左/右コントローラー

### ■ お願いとお知らせ

- ランプが 7 秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、麺ゆで・麺ゆで大モードを設定。変更できます。

- 点火後も麺ゆで・麺ゆで大モードを設定できます。

- 温度センサーの温度が高いときは、麺ゆでモード・麺ゆで大モードは設定できません。また、「麺ゆで」「麺ゆで大」は表示されません。冷めるのを待ってから、設定してください。

- 通さない麺は、ゆで不足になりますので、手動で調理してください。

- 誤って麺ゆでモードを麺ゆで大モードに設定すると、ふきこぼれる場合があります。また、麺ゆで大モードを麺ゆでモードに設定すると、ゆで不足になる場合があります。適した鍋・適した水の量に合わせてモードを設定してください。

- ゆで時間は、食品袋などに記載のゆで時間を自安に、お好みのゆで時間に設定してください。

- 火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

- 鍋の形状・材質や水の量によって、沸とうのお知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

- 沸とうする前に、麺を入れないでください。  
ふきこぼれる場合があります。

- 粉がついた麺は、よくはらい落としてください。  
ふきこぼれる場合があります。

- 麺を入れた後は、必ず鍋のふたをはずしてください。  
ふきこぼれる場合があります。

- 麺を入れた後、すぐコンロタイマースイッチを押してください。

- コンロタイマースイッチを押さないと、10 分後自動で火が消えます。

- 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれや飛び散る場合があります。

- ゆで時間は、麺ゆで中でも変更できます。

- 壺を入れる場合は、沸とうのお知らせ後に入れてください。また、溶けるまでよくかき混ぜてください。

- 一度麺ゆでした水で麺をゆでる場合は、手動で調理してください。

- ゆで不足の場合は、手動で調理してください。

- 各種設定の変更(カスタマイズ機能)で、麺ゆでお知らせ時間を変更することができます。[P. 25 ページ](#)

- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせします。(調節した火力によっては鳴らないこともあります。)

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、電源がオートオフになるまで、湯わかしスイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。

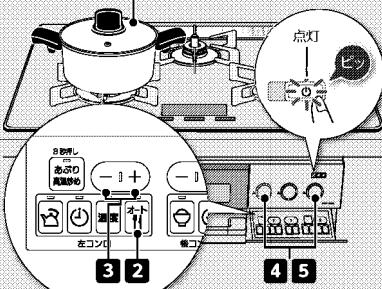
# 定番メニューを自動調理する

5種類の定番メニュー  
焼き餃子・ハンバーグ・  
煮魚・里芋の煮物・茶碗蒸し  
が調理できます。



「メニュー」と「焼き加減または仕上がり」を選択  
だけで、あとは火力を自動で調節します。

1. ごとの中央に鍋などを置く 2. 電源スイッチを押す



## 直した調理容器

メニュー	直した調理容器
焼き餃子 ハンバーグ 煮魚	フライパン 径: 24~28cm 材質: アルミ <例>グレージュ・プレミアフライパン 26cm (ティファール製) 型番:D60105 [2017年3月現在]
里芋の煮物 茶碗蒸し	底の平らな鍋、多層鍋 鍋径: 18~22cm 材質: アルミ、ホーロー 厚手(2.5mm以上)のステンレス <例>グラムブルー・プレミアシチュー パン 20cm (ティファール製) 型番:D55144 [2017年3月現在]

\*鍋の取っ手が金属製以外の場合は、20cm以上の鍋をお使いください。

\*<例>に記載の鍋、フライパンは別途お買い上げください。

## お願い

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。  
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。

### 自動調理中は

- 必要以上に蓋を開けない
- 鍋を動かさない・かき混ぜない
- 食材を追加しない・水や調味料などを追加しない

## ①食材を入れる

付属の「活用レシピ」を見て、食材を調理容器に入れます。「活用レシピ」や天面表示部に従い、必要に応じて蓋や箸とし蓋をします。

## ②オートメニューを選ぶ

使用するコンロのオートメニューを押す。  
焼き餃子・ハンバーグ・煮魚・里芋の煮物・茶碗蒸しから選びます。

## ③焼き加減または仕上がりを選ぶ

コンロの+ / -スイッチを押す。  
弱め・標準・強めから選びます。  
[+]を押すと強め、[-]を押すと弱めに設定できます。

## ④点火する

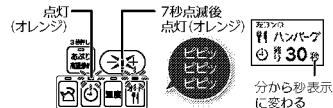
操作ボタンを押す。  
火力を自動で調節し、調理を開始します。

### ハンバーグ

裏返し時間をお知らせ  
裏返し30秒前と裏返し時間にブザーでお知らせしますので、裏返して蓋をしてください。

### 焼き餃子・ハンバーグ・煮魚・里芋の煮物

調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

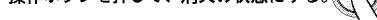


調理が終了すると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## ⑤操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



## (オートメニュー mode) 左/右コンロ

### □お願いとお知らせ

●調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再点火すれば、調理を継続することができます。[P.24 ページ]

●45ページの表を参考に、適した調理容器をお使いください。

●活用レシピを見て、指定の材料、分量で調理してください。指定の食材や分量で調理しなかった場合は、焦げつきやふきこぼれ、火の通りが不足するなど、うまく調理できないことがあります。

●ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。

●点火後にメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。

●点火後に焼き加減または仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に変更してください。

●オートメニュー mode 使用中は、手動で火力の調節はできません。

●調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

●鍋などの形状・材質、食材の種類や大きさ、調味料によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

●点火約30秒後以降に取り消すときは、いったん火を消してください。

●弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせします。(調節した火力によっては鳴らないこともあります。)

●調理終了の30秒前になると、+スイッチで時間の延長ができます。また、操作ボタンを回して火力の調節もできます。お好みの仕上がりに調節してください。(茶碗蒸しは時間の延長、火力の調節はできません。)

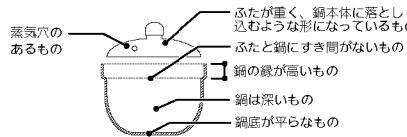
●操作ボタンを消火の状態に戻さないと、電源がオートオフになるまで、オートメニューを押すと、火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。



# ごはん・おかゆを炊く

## 炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。  
※炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋も別売しています。



## 炊飯鍋の選びかた

鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	111-R001型	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D型	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋		※○	※○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋		※○	※○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレス製の鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋		×	○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	RTR-20IGA型	○	○	白米2.5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています

✗：適していません（温度を正しく検知できません）

※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。

このような場合は、別売の炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋を使用してください。

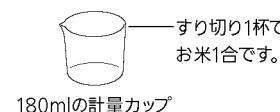
## 1回で炊ける量

ごはん	1~5合
炊きこみごはん	1~4合
全がゆ	0.25~1合
七分がゆ	0.25~0.5合

## おいしく炊くコツ

### ①お米は正確にはかる

180mlの計量カップを使うと便利です。



## (炊飯モード) 後コンロ

### ②たっぷりの水で手早くとぐ

はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。

にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

### お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

## お米と水の量の目安

容量	合数(重量)	水の量	
		ごはん	おかゆ
45ml	0.25合(約38g)	—	360ml 470ml
90ml	0.5合(約75g)	—	540ml 630ml
180ml	1合(約150g)	300ml 900ml	—
270ml	1.5合(約225g)	390ml	—
360ml	2合(約300g)	480ml	—
450ml	2.5合(約375g)	580ml	—
540ml	3合(約450g)	670ml	—
720ml	4合(約600g)	930ml	—
900ml	5合(約750g)	1130ml	—

### お願い

- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 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（調味料、だしを含む）にしてください。

## お米を水に浸す時間

お米の種類	水に浸す時間	
	春～夏	秋～冬
ごはん	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米	
	胚芽精米	
	雑穀米	
	古米	60分以上
おかゆ	0~30分	90分以上

### ワンポイント

- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯すると、ごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じつたり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

## 無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ  
にごったまま炊飯するとでんぶん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸す
- 水の量を3%程度多くする  
または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばす  
表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。



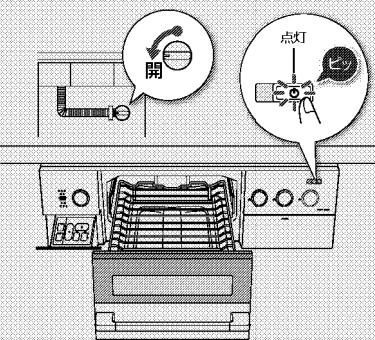


# グリルの取り扱いと準備

グリルの取り扱い方法を  
ご説明します。



1. ガス栓(ねじガス栓)を左に回し、全開にする
2. 電源スイッチを押して電源を入れる



※図はグリル焼網で説明しています。

- ⚠ ロックが解除されているか、確認する。**  
 「不用意な点火を防ぐには(ロック)」[83 ページ](#)をご覧ください。  
 グリル庫内を確認する。

## □お願い

操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。

グリル庫内に紙や糊包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

## □グリルの取り出し

### ①グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっぱいまで引き出します。

### ②グリル焼網またはグリルプレートを取りはずす

グリル焼網またはグリルプレートを両手で持ち上げて、取りはずします。

### ③グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。

グリルを初めて使うときは

### ①グリル焼網またはグリルプレートを取りはずす

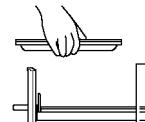
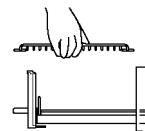
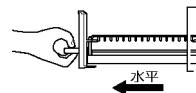
### ②6~7分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼きります。  
 火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。  
 グリルの操作については、[57 ページ](#)をご覧ください。

### ③電源を切り、ガス栓(ねじガス栓)を閉める

使用後は電源スイッチを押して、電源を切り、ガス栓(ねじガス栓)を右に回し、閉めてください。

※図はグリル焼網の場合で説明しています。  
 グリルプレートの場合も同様に行ってください。



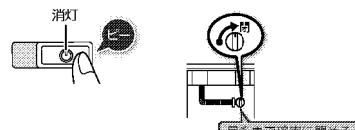
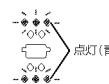
## □お願いとお知らせ

- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網またはグリルプレートの取り付けかたは[83 ページ](#)をご覧ください。
- グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは[88 ページ](#)をご覧ください。

- グリルプレートはグリル焼網の上に重ねて使用しないでください。

- ココットダッヂオープン、ココットはグリル焼網をはずして、専用の固定枠を置いて使用してください。  
 (グリル皿に直接置いて使用しないでください。)

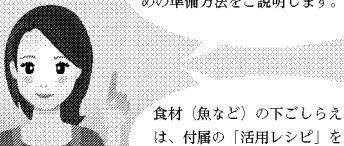
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。[83 ページ](#)



- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。(「02」を表示します。)  
 この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、5分程度待ってから、再度点火してください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

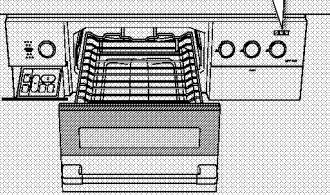


# グリルの取り扱いと準備



食材(魚など)を上手に焼くための準備方法をご説明します。

1. ガス栓(ねじガス栓)を左に回し、全開にする
2. 電源スイッチを押して電源を入れる



\*図はグリル焼網で説明しています。

**⚠ ロックが解除されているか、確認する。**  
「不用意な点火を防ぐには(ロック)」[32 ページ](#)をご覧ください。

グリル庫内を確認する。

## お知らせ

グリル焼網・グリル皿・グリルプレート・ココットダッヂオーブン・ココット(別売品)・クッキングプレート(別売品)は、消耗部品です。  
ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・グリルプレート・ココットダッヂオーブン・ココット(別売品)は、調理物がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿は、クリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品・別売品(有料)として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。[105・106 ページ](#)

食材(魚など)を上手に焼くために

## ①グリル焼網または グリルプレートに油を塗る

薄く油を塗ります。  
ひと手間かけることで、  
くっつきにくくなります。

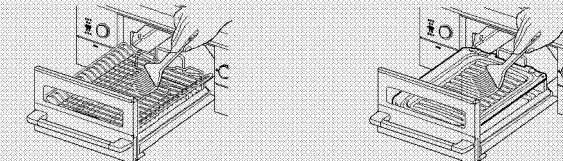
## ②グリル焼網は、 約1~2分間、 空焼き(予熱)をする

火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。  
食材(魚など)がグリル焼網に付着しにくくなり、焼  
き上がり後、取り出しやすくなります。  
グリルの操作については、[57 ページ](#)をご覧ください。

## ③食材(魚など)を置く

グリル焼網、グリルプレートを使用する場合は、  
グリル庫内に入れる食材の厚みは、右記のよう  
にしてください。

## お願いと・お知らせ

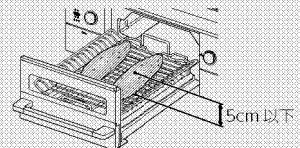


- マニュアルモード以外で調理する場合は、予熱はしないでください。
- グリル焼網は、長時間空焼きをすると、フッ素コートがはがれるおそれがあります。
- グリルプレート・ココットダッヂオーブン・ココットは空焼きをしないでください。  
変形・変色やフッ素コートがはがれるおそれがあります。

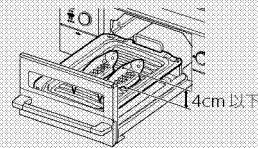
グリル焼網、グリルプレートの食材(魚など)の置きかたについては、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

ココットダッヂオーブンの食材の量や置きかたについては、付属の「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

グリル焼網の場合：5cm以下



グリルプレートの場合：4cm以下





# グリルの取り扱いと準備

(つづき)

## グリル専用品について

グリルには、表のような専用品が設定されております。  
それぞれの特長に応じた調理することができます。

専用品	おもな調理	特長	モード選択		別売のクッキングプレートをご使用の場合は、各種設定の変更(カスタマイズ機能)でご使用前に設定してください。
			魚オートメニューイッチ	オートメニューイッチ	
グリル焼網 	焼き魚 焼き野菜 ホイル焼き グラタンなど	本格的な直火焼き調理ができます。	【61 ページ】 姿焼 切身 干物	【75 ページ】 オートメニューイッチ ホイル焼き 焼きいも 焼きなす 焼きおにぎりセット グラタン	【77・79 ページ】 焼き魚 タイマー設定
グリルプレート 	焼き魚、とり肉 ノンフライ調理 串焼き トースト ピザなど	焼き魚やノンフライ調理など、幅広い調理ができます。 グリルプレートに接する面は、グリルプレートに当たる部分に筋状の焼き色が付きます。	【59 ページ】 焼き魚	【63・65 ページ】 グリルプレートモード トースト ノンフライからあげ 焼きとり ピザ タイマー設定	【77・79 ページ】 揚げもの 焼き鳥 焼き魚 タイマー設定
ココットダッヂオーブン 	煮もの 蒸しもの 蒸し野菜 パン・ケーキなど	グリルを使って、手軽に本格的なダッヂオーブン調理ができます。		【67・69 ページ】 ココットダッヂオーブンモード グラタン 肉じゃが ボトフ 蒸し野菜 パウンドケーキ ケーキ／パン強 ケーキ／パン弱 タイマー設定	
ココット 	焼き魚 とりもも焼 ハンバーグ ノンフライ調理 串焼きなど	グリル庫内が汚れにくく、焼き調理ができます。	【59 ページ】 焼き魚	【71・73 ページ】 ココットモード とりもも焼 ハンバーグ ステーキ 焼きもち タイマー設定	
クッキングプレート 	トースト ピザ クッキーなど	きれいな焼き上がりのプレート調理ができます。		【75 ページ】 オートメニューイッチ トースト ピザ	【77・79 ページ】 揚げもの 焼き鳥 タイマー設定

※別売品については、[106 ページ](#)をご覧ください。



# グリル焼網で調理 (手動)

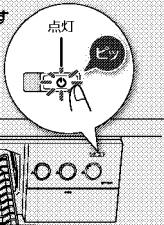
- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートやココットダッヂオープンは、使用しないでください。

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

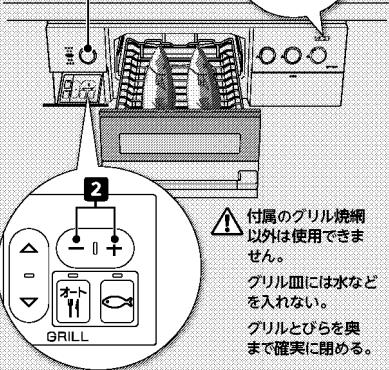


付属のグリル焼網を使用します。

1. 電源スイッチを押す



1 3 4



付属のグリル焼網以外は使用できません。  
グリル皿には水などを入れない。  
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

## ■ お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマー や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。

例)

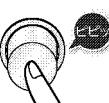
- ・「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- ・干し物や醤製
- ・脂分の多いにしん
- ・塩さば
- ・とり肉など

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

## 1 点火する

操作ボタンを押す。

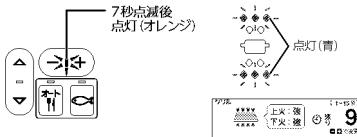
自動でグリルタイマーがスタートします。  
最初は「9分」が表示されます。  
グリル庫内の温度が高いときは、「6分」が表示されます。



## (マニュアルモード)

### ■ お願いとお知らせ

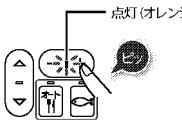
• 点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際に火力が変化します。



## 2 時間を設定する

グリルの+ / -スイッチを押す。

1~15分(最長)まで1分刻みで設定できます。  
グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1~10分(最長)となります。

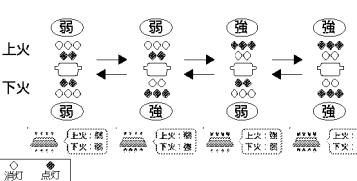


• 焼き時間の目安は、付属の「活用レシピ」をご覧ください。

• 設定時間は、調理中でも変更できます。

## 3 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。  
火力は4種類の設定ができ、  
上火・下火の調節ができます。  
回すたびに、右記のように切り替わります。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

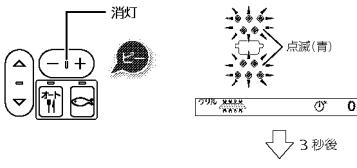


• 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

• つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

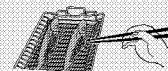
• グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。  
操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



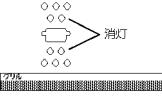
• 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

• はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。



## 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



• グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。  
冷めてからお手入れしてください。

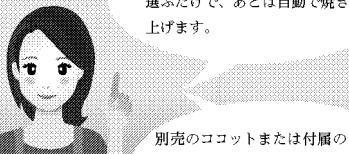
• 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、電源がオートオフになるまで、火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。

# 魚を焼く

(自動)

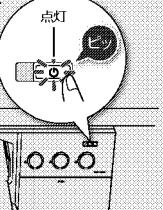
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- ココット(別売品)はグリル皿の上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

「メニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

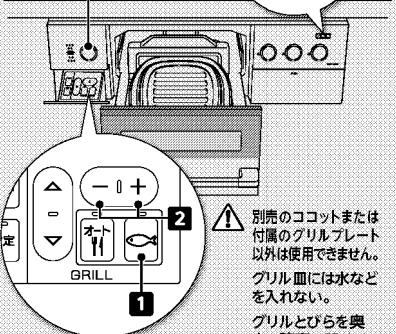


別売のココットまたは付属のグリルプレートを使用します。

1. 電源スイッチを押す



3 4



- 別売のココットまたは付属のグリルプレート以外は使用できません。
- グリル皿には水などを入れない。
- グリルとびらを奥まで確実に閉める。

## ■お願い

必ず付属のグリルプレートまたは別売のココットを使用してください。

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

例)  
・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど  
水分の少ないもの

・ハラスなど特に脂の多いもの  
準備や調理について、付属の「活用レシピ」、「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

「活用レシピ」、「使いこなしBOOK」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおおすすめします。

☞ 65・73 ページ

## ① 使用する容器(グリルプレートまたはココット)を選ぶ

魚オートメニューSイッチを押す。  
ココットを選ぶ場合は1回、グリルプレートを選ぶ場合は2回押して容器を選択してください。(初回のみ※)

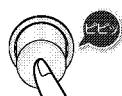
\*メモリ機能により、前回設定した容器が最初に液晶に表示されます。

## ② 焼き加減を選ぶ

グリルの+/-スイッチを押す。  
弱め・標準・強めから選びます。  
[+]を押すと強め、[-]を押すと弱めに設定できます。

## ③ 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

## ④ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

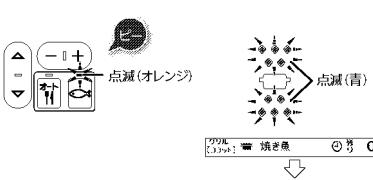
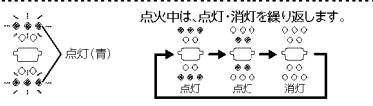
## (魚オートメニュー mode 「グリルプレート」「ココット」)

### □ お願いとお知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再点火すれば、調理を継続することができます。☞ 24 ページ
- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。

- 【ココット】調理時は必ずふたをしてください。
- 点火後に魚オートメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- 【グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニューSイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。】
- 【予熱はしないでください。】
- 【魚の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。】

- 点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。



- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
- 一度焼かけて火を消し、再度点火して調理する場合は、使用している容器専用のタイマー設定で焼いてください。☞ 65・73 ページ
- 魚オートメニュー mode では、魚が焼け過ぎてしまします。
- 魚オートメニュー mode 使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

### グリルプレート

- さらに焼き色を付けたいときは、タイマー設定を使用してください。グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニューSイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- 続けて調理する場合は、必ずココットにたまつた脂をキッキンペーパーでふき取ってから、行ってください。
- 調理終了後、ココットはたいへん熱くなっています。ココットを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ててください。
- また、ココットがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。

- 調理後、ココットを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷を使用してください。
- グリル皿・グリルプレート・ココットは、急に冷やさないでください。グリル皿・グリルプレートは変形・変色する場合があります。また、使用直後に水をかけると、ココットの熱で水が蒸発して飛び散り、やけの恐れがあります。

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないと、電源がオートオフになるまで、魚オートメニューSイッチのランプ・火力表示ランプは点滅。液晶表示は点滅します。



# 魚を焼く

(自動)

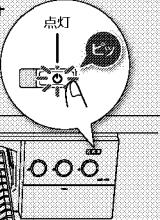
- ・グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- ・グリルプレートやココットは、使用しないでください。

「魚オートメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

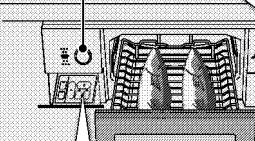


付属のグリル焼網を使用します。

1. 電源スイッチを押す



3 4



付属のグリル焼網以外は使用できません。

グリル皿には水などを入れない。  
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

## ○お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

例)

- ・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
- ・「めさし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
- ・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

「活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。[P. 57 ページ]

## ① 使用する容器(焼き網)を選ぶ

魚オートメニューイッチを3回押す。(初回のみ※)

メニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。  
姿焼・切身・干物から選びます。(初回のみ※)

※メモリ機能により、前回設定した容器とメニューが最初に液晶に表示されます。

## ② 焼き加減を選ぶ

グリルの+/-スイッチを押す。  
弱め・標準・強めから選びます。  
[+]を押すと強め、[-]を押すと弱めに設定できます。

## ③ 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

## ④ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



## (魚オートメニュー mode 「焼き網」)

### ○お願いと○お知らせ

- ・調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再点火すれば、調理を継続することができます。[P. 24 ページ]
- ・ランプが4秒間点滅した後で点灯に切り替わっても、魚オートメニュー mode を設定できます。

□点火後に魚オートメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。

□グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニューイッチを受け付けない場合があります。  
グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。

□予熱はしないでください。  
□魚の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。  
種類や大きさをそろえて調理してください。

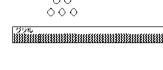
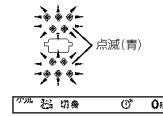
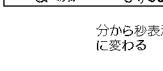
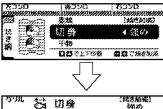
□点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。  
●次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。

□調理中は、グリルとびらを開けないでください。

□魚を一度焼いて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。[P. 57 ページ]  
魚オートメニュー mode では魚が焼け過ぎてしまします。

●魚オートメニュー mode 使用中は、手動で火力の調節はできません。  
●調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

●さらに焼き色を付けたいときは、+/-スイッチで時間の延長ができる、火力の変更もできます。



□焼き上がったたらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

□ブリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にブリル皿に水をかけると、変形する場合があります。  
冷めてからお手入れしてください。

●操作ボタンを消火の状態に戻さないと、電源がオートオフになります。魚オートメニューイッチのランプ、火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。



# グリルプレートで調理(自動)

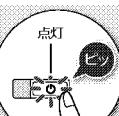
- ・グリルプレートは、必ずグリルプレートモード・あたためモードで使用してください。
- ・必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

「グリルプレートメニュー」と  
「焼き加減または仕上がり」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。



付属のグリルプレートを使用します。

1. 電源スイッチを押す



- 付属のグリルプレート以外は使用できません。
- グリル皿には水などを入れない。
- グリルとひらを奥まで確実に閉める。

## □お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。  
調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

「活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおおすすめします。□P.65 ページ  
「トースト」「ピザ」は、別売のクッキングプレートでも自動調理ができます。□P.75 ページ

## 1 グリルプレートメニューを選ぶ

オートメニューSイッチを1回押す。(初回のみ)\*

メニュー選択Sイッチ [▼/▲] を押す。

トースト・ノンフライからあげ・焼き鳥・ピザから選びます。(初回のみ)\*

\*メモリ機能により、前回設定したモードとメニューが最初に液晶に表示されます。

## 2 焼き加減または仕上がりを選ぶ

グリルの+/-Sイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

[+]を押すと強め、[-]を押すと弱めに設定できます。

## 3 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

## □お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。  
調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

「活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおおすすめします。□P.65 ページ  
「トースト」「ピザ」は、別売のクッキングプレートでも自動調理ができます。□P.75 ページ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

## 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



## (グリルプレートモード「トースト」「ノンフライからあげ」「焼き鳥」「ピザ」)

### □お願いとお知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再点火すれば、調理を継続することができます。□P.24 ページ
- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。

□点火後にグリルプレートメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。

□グリル庫内の温度が高いときは、オートメニューSイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。

□予熱はしないでください。

□食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。

□点火後に焼き加減または仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。

□次回使用時からは、前回設定の焼き加減または仕上がりが表示されます。

□調理中は、グリルとびらを開けないでください。

□調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。

□一度焼かかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、グリルプレートのタイマー設定で焼いてください。□P.65 ページ

グリルプレートのオートメニューモードでは、調理物が焼け過ぎてしまします。

□グリルプレートモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

□調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

□さらに焼き色を付けたいときは、タイマー設定を使用してください。グリル庫内の温度が高いときは、オートメニューSイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。

□続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまつた脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。

□使用後、グリルプレートは、やけに注意して、グリルプレートにたまつた脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。

□グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

□操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、電源がオートオフになるまで、オートメニューSイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。



# グリルプレートで調理(タイマー設定)

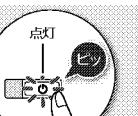
- ・グリルプレートは、必ずグリルプレートモード・あたためモードで使用してください。
- ・必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



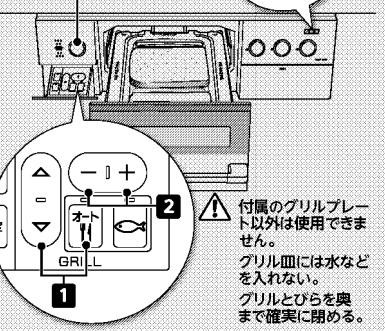
付属のグリルプレートを使用します。

1. 電源スイッチを押す



3

4



付属のグリルプレート以外は使用できません。  
グリル皿には水などを入れない。  
グリルとひらを奥まで確実に閉める。

## ■お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。  
調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマー や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。

例)

- ・「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- ・干し物や煮製
- ・脂分の多いにしん
- ・塩さば
- ・とり肉など

準備や調理についてでは、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

## ①グリルプレートメニューを選ぶ

オートメニュー<sup>スイッチ</sup>を1回押す。(初回のみ※)

メニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。

タイマー設定を選びます。(初回のみ※)  
最初は「12分」が表示されます。

※メモリ機能により、前回設定したモードとメニューが最初に液晶に表示されます。

## ②時間を設定する

グリルの+/-スイッチを押す。  
1~16分(最長)まで1分刻みで設定できます。

## ③点火する

操作ボタンを押す。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消え、カウントアップを始めます。  
お好みで余熱する場合の目安にしてください。  
最長15分まで、秒ごとにカウントアップします。

5分ごとにブザーでお知らせ

最長時間になると、ブザーでお知らせ

## ④操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



## (グリルプレートモード「タイマー設定」)

### ■お願いとお知らせ

●ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。

●点火後にグリルプレートメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。

●グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュー<sup>スイッチ</sup>を受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。

●予熱はしないでください。

●グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は、変化します。

●調理時間の目安は、付属の「活用レシピ」をご覧ください。

●グリル庫内の温度によって、最長の設定時間は、変化します。

●設定時間は、調理中でも変更できます。

●調理中は、グリルとびらを開けないでください。

●グリルプレートモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

●グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。

操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

●さらに焼き色を付けたいときは、+/-スイッチで時間の延長ができます。

●加热終了後の余熱時間は設定できません。

余熱する場合は、画面表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。

●続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまつ脂をキッキンペーパーでふき取ってから、行ってください。

●脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリルプレートから脂が飛び散ることがありますので、消火後1分程度待ってから、食材を取り出してください。

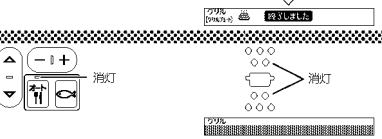
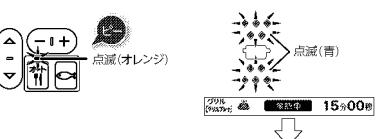
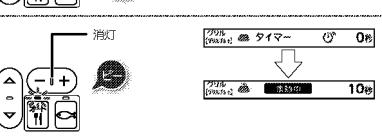
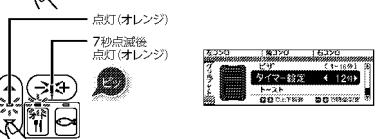
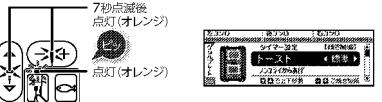
●使用後、グリルプレートは、やけに注意して、グリルプレートにたまつ脂をキッキンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。

●グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。

冷めてからお手入れしてください。

●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、電源がオートオフになるまで、オートメニュー<sup>スイッチ</sup>のランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。

●カウントアップ表示の必要がなければ、操作ボタンを押し、消火の状態にしてください。





# ココットダッヂオーブンで調理(自動)

- ・ココットダッヂオーブンは、必ずココットダッヂオーブンモードで使用してください。
- ・必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- ・グリル皿の上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

「ココットダッヂオーブンメニュー」と「仕上がり」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

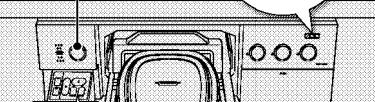


付属のココットダッヂ  
オーブンを使用します。

1. 電源スイッチを押す



3 4



付属のココットダッヂ  
オーブン以外は  
使用できません。  
グリル皿には水など  
を入れない。  
グリルとびらを奥  
まで確実に閉める。

## お願い

必ず付属のココットダッヂオーブンを使用してください。

準備や調理については、付属の「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

ココットダッヂオーブンを使用して、魚焼きなどの調理はしないでください。

発火の原因になります。

ココットダッヂオーブン本体の側面がうすく変色する場合がありますが、使用上問題ありません。

## ①ココットダッヂオーブン メニューを選ぶ

オートメニュースイッチを3回押す。(初回のみ※)

メニュー選択スイッチ【▼/▲】を押す。

グラタン・肉じゃが・ボトフ・蒸し野菜・  
パウンドケーキから選びます。(初回のみ※)

\*メモリ機能により、前回設定したモードとメニュー  
が最初に液晶に表示されます。

## ②仕上がりを選ぶ(グラタン/パウンドケーキ)

グリルの+/-スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

[+]を押すと強め、[-]を押すと弱めに設定できます。



## ③点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

## ④操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



## (ココットダッヂオーブンモード「グラタン」「肉じゃが」「ボトフ」「蒸し野菜」「パウンドケーキ」)

### □お願いとお知らせ

- ・調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再点火すれば、調理を継続することができます。[図]24 ページ
- ・ランプが7秒間点滅した後点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。

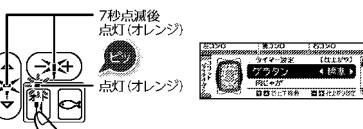
・調理時は必ずふたをしてください。  
・点火後にココットダッヂオーブンメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。

・グリル庫内の温度が高いときは、オートメニューの受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。

・オーブンシートを使用する場合は、ココットダッヂオーブンからは出さないようにしてください。  
・予熱はしないでください。

・点火後に仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。

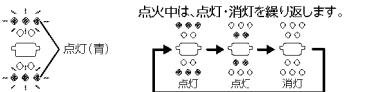
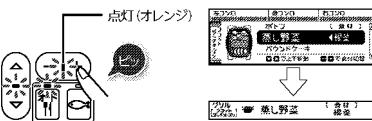
・次回使用時からは、前回設定の仕上がりが表示されます。



## ②食材を選ぶ(蒸し野菜)

グリルの+/-スイッチを押す。

葉茎菜・根菜から選びます。



・調理中は、グリルとびらを開けないでください。

・ココットダッヂオーブンを使用しないでココットダッヂオーブンモードを使用すると、途中で自動消火する場合があります。

・一度調理しかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、ココットダッヂオーブンのタイマー設定で調理してください。[図]69 ページ

・ココットダッヂオーブンのオートメニューでは、調理物が焼け過ぎてしまします。

・ココットダッヂオーブンモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

・調理時間は自己です。食材や量によって、調理時間は、変化します。

・調理終了後、ココットダッヂオーブンはたいへん熱くなっています。

・ココットダッヂオーブンを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。また、ココットダッヂオーブンがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。

・調理後、ココットダッヂオーブンを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。

・ココットダッヂオーブンは、急に冷やさないでください。使用直後にココットダッヂオーブンに水をかけると、ココットダッヂオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどのおそれがあります。

・操作ボタンを消火の状態に戻さないと、電源がオートオフになるまで、オートメニューのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。



# ココットダッヂオーブンで調理 (タイマー設定)

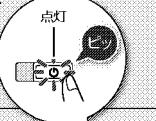
- ・ココットダッヂオーブンは、必ずココットダッヂオーブンモードで使用してください。
- ・必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- ・グリル皿の上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

設定時間になるとお知らせし、  
自動で火を消します。

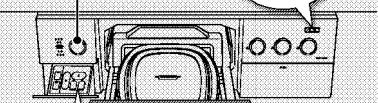


付属のココットダッヂ  
オーブンを使用します。

1. 電源スイッチを押す



3 4



**付属のココットダッヂ  
オーブン以外は  
使用できません。  
グリル皿には水など  
を入れない。  
グリルとびらを奥  
まで確実に閉める。**

## お願い

必ず付属のココットダッヂオーブンを使用してください。

準備や調理については、付属の「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

ココットダッヂオーブンを使用して、魚焼きなどの調理はしないでください。

発火の原因になります。

ココットダッヂオーブン本体の側面がうすく変色する場合がありますが、使用上問題ありません。

## 1 ココットダッヂオーブン メニューを選ぶ

オートメニュースイッチを3回押す。(初回のみ※)

メニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。  
ケーキ/パン強・ケーキ/パン弱・タイマー設定から  
選びます。(初回のみ※)  
最初は「20分」が表示されます。

※メモリ機能により、前回設定したモードとメニュー  
が最初に液晶に表示されます。

## 2 時間を設定する

グリルの+/-スイッチを押す。  
1~30分(最長)まで1分刻みで設定できます。

## 3 点火する

操作ボタンを押す。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消え、カウントアップを始めます。  
お好みで余熱する場合の目安にしてください。  
最長30分まで、秒ごとにカウントアップします。

5分ごとにブザーでお知らせ

最長時間になると、ブザーでお知らせ

## 4 操作ボタンを押す

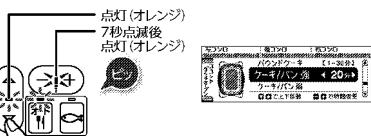
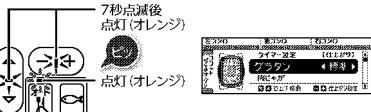
操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



## (ココットダッヂオーブンモード「ケーキ/パン強」「ケーキ/パン弱」「タイマー設定」)

### □ お願いとお知らせ

- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- 調理時は必ずふたをしてください。
- 点火後にココットダッヂオーブンメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- オープンシートを使用する場合は、ココットダッヂオーブンからみ出さないようにしてください。
- 予熱はしないでください。



- 点火後に時間を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。

- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ココットダッヂオーブンを使わないでココットダッヂオーブンモードを使用すると、途中で自動消火する場合があります。
- ココットダッヂオーブンモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- ココットダッヂオーブンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。
- 余熱時間は調理によって違うため、付属の「使いこなしBOOK」をご覧ください。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。  
余熱する場合は、天面表示部に表示される余熱時間をしながら調理してください。
- 調理終了後、ココットダッヂオーブンはたいへん熱くなっています。  
ココットダッヂオーブンを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意を持ってください。また、ココットダッヂオーブンがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。

- 調理後、ココットダッヂオーブンを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
- ココットダッヂオーブンは、急に冷やさないでください。  
使用直後にココットダッヂオーブンに水をかけると、ココットダッヂオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどのおそれがあります。

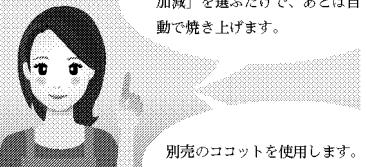
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないとときは、電源がオートオフになるまで、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。
- カウントアップ表示の必要がなければ、操作ボタンを押し、消火の状態にしてください。



# ココットで調理 (自動)

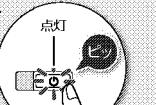
- ・ココット(別売品)は、必ずココットモードで使用してください。
- ・必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- ・グリル皿の上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

「ココットメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

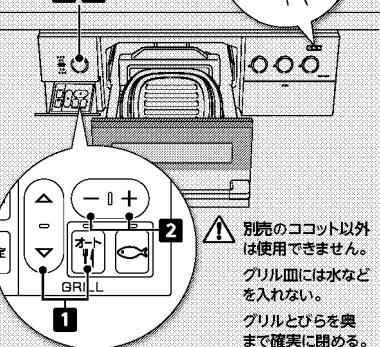


別売のココットを使用します。

1. 電源スイッチを押す



3 4



別売のココット以外  
は使用できません。  
グリル皿には水など  
を入れない。  
グリルとびらを奥  
まで確実に閉める。

## ■お願い

本機器には、ココットが付属されていません。  
ココットモードは、必ず別売のココットを使用してください。[P. 106 ページ]

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

準備や調理については、付属の「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

「使いこなしBOOK」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおすすめします。[P. 73 ページ]

「ココットメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

## 1 ココットメニューを選ぶ

オートメニュー・スイッチを2回押す。(初回のみ※)

メニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。  
とりもも焼・ハンバーグ・ステーキ・焼きもちから選びます。(初回のみ※)

\*メモリ機能により、前回設定したモードとメニューが最初に液晶に表示されます。

## 2 焼き加減を選ぶ

グリルの+/-スイッチを押す。  
弱め・標準・強めから選びます。  
[+]を押すと強め、[-]を押すと弱めに設定できます。

## 3 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

## 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



## (ココットモード「とりもも焼」「ハンバーグ」「ステーキ」「焼きもち」)

### ■お願いとお知らせ

- ・調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再点火すれば、調理を継続することができます。[P. 24 ページ]
- ・ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。

- ・調理時は必ずふたをしてください。
- ・点火後にココットメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。

- ・グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュー・スイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ・予熱はしないでください。

- ・食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。

- ・点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。

- ・次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。

- ・調理中は、グリルとびらを開けないでください。

- ・調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。

- ・一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、ココットのタイマー設定で焼いてください。[P. 73 ページ]
- ・ココットのオートメニュー・モードでは、調理物が焼け過ぎてしまいます。

- ・ココットモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- ・調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

- ・焼き上がりたらすぐに取り出してください。
- ・余熱で焦げことがあります。

- ・継続で調理する場合は、必ずココットにたまつた脂をキッキンペーパーでふき取ってから、行ってください。

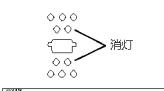
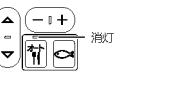
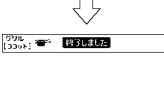
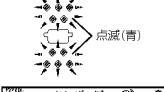
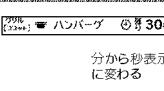
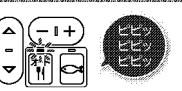
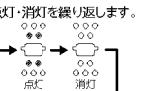
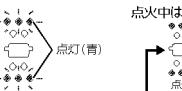
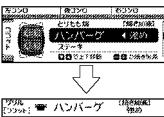
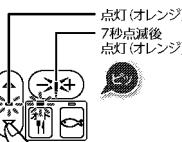
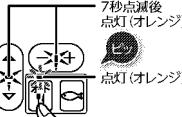
- ・調理終了後、ココットはたいへん熱くなっています。
- ・ココットを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。

- ・また、ココットがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。

- ・調理後、ココットを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。

- ・ココットは、急に冷やさないでください。使用直後にココットに水をかけると、ココットの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどのおそれがあります。

- ・操作ボタンを消火の状態に戻さないと、電源がオートオフになるまで、オートメニュー・スイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。



# ココットで調理 (タイマー設定)

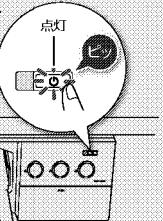
- ・ココット（別売品）は、必ずココットモードで使用してください。
- ・必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- ・グリル皿の上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

設定時間になるとお知らせし、  
自動で火を消します。

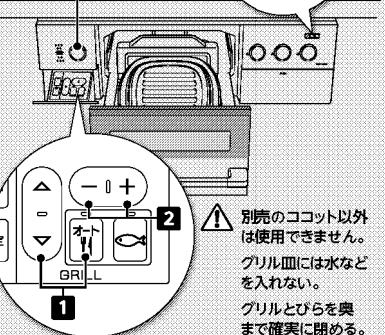


別売のココットを使用します。

1. 電源スイッチを押す



3 4



別売のココット以外  
は使用できません。  
グリル皿には水など  
を入れない。  
グリルとびらを奥  
まで確実に閉める。

## ○お願い

本機器には、ココットが付属されていません。  
ココットモードは、必ず別売のココットを使用  
してください。☞ p. 106 ページ

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

例)  
・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの  
・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、付属の「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

## 1 ココットメニューを選ぶ

オートメニュー・スイッチを2回押す。(初回のみ※)

メニュー選択スイッチ【▼/▲】を押す。  
タイマー設定を選びます。(初回のみ※)  
最初は「14分」が表示されます。

※メモリ機能により、前回設定したモードとメニューが最初に液晶に表示されます。

## 2 時間を設定する

グリルの+/-スイッチを押す。  
1~18分(最長)まで1分刻みで設定できます。

## 3 点火する

操作ボタンを押す。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消え、カウントアップを始めます。  
お好みで余熱する場合の目安にしてください。  
最長30分まで、5分ごとにカウントアップします。

5分ごとにブザーでお知らせ

最長時間になると、ブザーでお知らせ

## 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



## (ココットモード「タイマー設定」)

### □ お願いとお知らせ

- ・ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ・調理時は必ずふたをしてください。
- ・点火後にココットメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- ・グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュー・スイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ・子供はしないでください。
- ・グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は、変化します。

□ 調理時間の目安は、付属の「使いこなしBOOK」をご覧ください。

□ グリル庫内の温度によって、最長の設定時間は、変化します。

□ 設定時間は、調理中でも変更できます。

□ 調理中は、グリルとびらを開けないでください。

□ ココットモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

□ グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。

操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

□さらに焼き色を付けたいときは、+/-スイッチで時間の延長ができます。

□ 加熱終了後の余熱時間は設定できません。

余熱する場合は、天面表示部に表示される余熱時間をしながら調理してください。

□ 燃え上がりがつらそうに取り出してください。

余熱で焦げることができます。

□ 続けて調理する場合は、必ずココットにたまつた脂をキッキンペーパーでふき取ってから、行ってください。

□ 調理終了後、ココットはたいへん熱くなっています。  
ココットを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。

また、ココットがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。

□ 調理後、ココットを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。

□ ココットは、急に冷やさないでください。使用直後にココットに水をかけると、ココットの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどのおそれがあります。

□ 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、電源がオートオフになるまで、オートメニュー・スイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。

□ カウントアップ表示の必要がなければ、操作ボタンを押し、消火の状態にしてください。





# あたため調理 (自動)

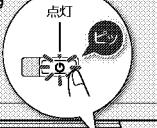
- ・グリルプレートは、必ずグリル焼網を取りはずして使用してください。
- ・クッキングプレート（別売品）は、必ずグリル焼網の上に置いて使用してください。

「メニュー」と「仕上がり」を選択だけで、あとは自動であたためます。



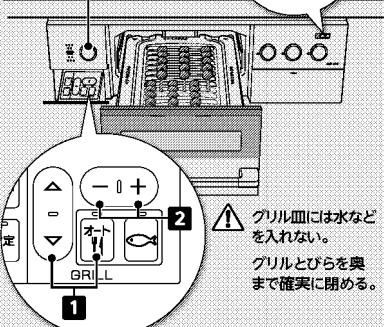
付属のグリル焼網、グリルプレートまたは別売のクッキングプレートを使用します。

1. 電源スイッチを押す



3

4



- グリル皿には水などを入れない。
- グリルとびらを奥まで確実に閉める。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）で、あたため容器を選択してください。☞ 25 ページ  
使えるあたため容器

あたため 容器	グリルプレート (別売品)	クッキング プレート (別売品)
揚げもの	グリルプレート	クッキングプレート
焼き鳥	グリルプレート	クッキングプレート
焼き魚	グリルプレート	グリル焼網
タイマー設定	グリルプレート	クッキングプレート グリル焼網

表に記載のあたためメニューと容器以外の組み合わせでは使用しないでください。

容器に魚の皮がくつついたり、食材が焦げたりする場合があります。

あたためモードに適しない料理

- ・かき揚げやえびなどの厚みのある天ぷら  
形・大きさによって焦げやすくなります。

準備や調理については、付属の「活用レシピ」  
をよく読んで、使用してください。

## ①あたためメニューを選ぶ

オートメニュー・スイッチを5回押す。（初回のみ※）

メニュー選択スイッチ【▼/▲】を押す。  
揚げもの・焼き鳥・焼き魚から選びます。（初回のみ※）

※メモリ機能により、前回設定したモードとメニューが最初に液晶に表示されます。

## ②仕上がりを選ぶ

グリルの+/-スイッチを押す。  
弱め・標準・強めから選びます。  
[+]を押すと強め、[-]を押すと弱めに設定できます。

## ③点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

## ④操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、  
消火の状態にする。



## (あたためモード「揚げもの」「焼き鳥」「焼き魚」)

### □お願いとお知らせ

- ・調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再点火すれば、調理を継続することができます。☞ 24 ページ
- ・ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。

□点火後にあたためメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。

- ・グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュー・スイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。

□オ熱はないでください。

- ・食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。

□高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。

- ・冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたまりやすくなります。

□点火後に仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。

- ・次回使用時からは、前回設定の仕上がりが表示されます。

□調理中は、グリルとびらを開けないでください。

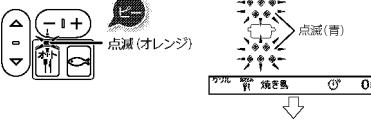
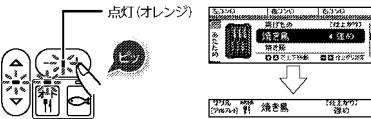
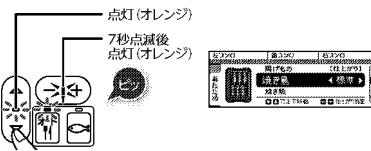
- ・あたためモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

□調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は、変化します。

- ・あたためを追加する場合は、タイマー設定で様子を見ながら行ってください。☞ 79 ページ

□グリル皿やグリルプレート、クッキングプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレート、クッキングプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。

冷めてからお手入れしてください。



- ・操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、電源がオートオフになるまで、オートメニュー・スイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。



# あたため調理 (タイマー設定)

- ・グリルプレートは、必ずグリル焼網を取りはずして使用してください。
- ・クッキングプレート（別売品）は、必ずグリル焼網の上に置いて使用してください。

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

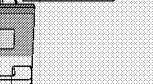
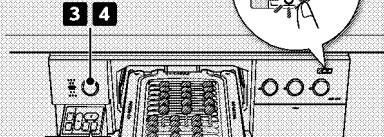


付属のグリル焼網、グリルプレートまたは別売のクッキングプレートを使用します。

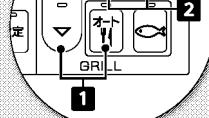
## 1. 電源スイッチを押す



3



4



## 2 時間を設定する

### グリルの+/-スイッチを押す。

グリルプレート選択時は最長10分、クッキングプレート選択時は最長9分まで、1分までは15秒刻み、1分以降は30秒刻みで設定できます。

## 3 点火する

### 操作ボタンを押す。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

各種設定の変更（カスタマイズ機能）で、あたため容器を選択してください。p.25 ページ  
「あたため容器」

あたため メニュー	グリルプレート (付属品)	クッキング プレート (別売品)
揚げもの	グリルプレート	クッキングプレート
焼き鳥	グリルプレート	クッキングプレート
焼き魚	グリルプレート	グリル焼網
タイマー設定	グリルプレート	クッキングプレート グリル焼網

表に記載のあたためメニューと容器以外の組み合わせでは使用しないでください。

容器に魚の皮がくつついたり、食材が焦げたりする場合があります。

### あたためモードに適しない料理

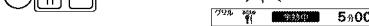
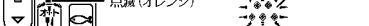
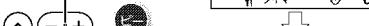
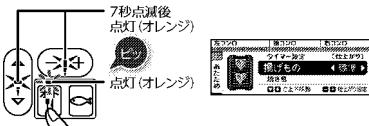
- ・かき揚げやえびなどの厚みのある天ぷら  
形・大きさによって焦げやすくなります。

準備や調理について詳しくは、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

## (あたためモード「タイマー設定」)

### ■ お願いとお知らせ

- ・ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ・点火後にあたためメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- ・グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ・予熱はしないでください。
- ・グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は変化します。
- ・高温あたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- ・冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたためりやすくなります。





# 日常点検とお手入れの道具

ご使用の上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。

煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大日本ガスにお問い合わせください。

## 日常点検をしましょう

### 部品が正しく取り付けられていますか？

- ・バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、後部カバー（チリ受け）[左]・[中]・[右]、下火カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 83・84ページ

### つまり、たまり、汚れはありませんか？

- ・バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 87ページ
- ・グリル皿やグリルプレートに脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーに脂で汚れていますか。☞ 88・89ページ

## お手入れの道具と洗剤について

### 使ってよい



### 傷・はがれの原因となります。



### はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



### 故障の原因になります。

- ・機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

### 引火して火災の原因になります。

直接かけて使ってはいけないもの



絶対使ってはいけないもの

### 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は、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

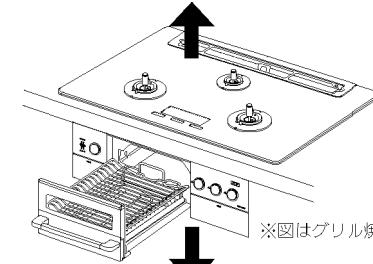
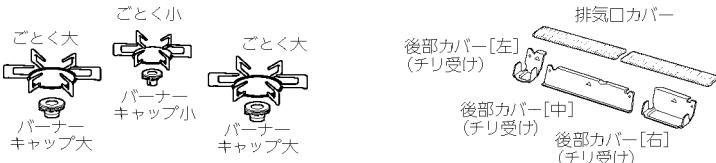
## お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める
3. ロックをして、電源を切る ☞ 32ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

### 取りはずして洗える部品

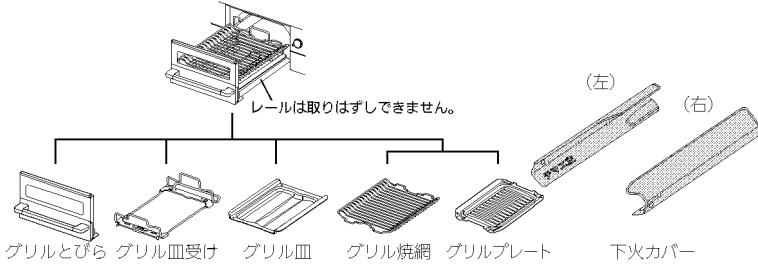
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。  
※その他の部分は取りはずしきできません。

### コンロまわり



※図はグリル焼網の場合で説明しています。

### グリルまわり

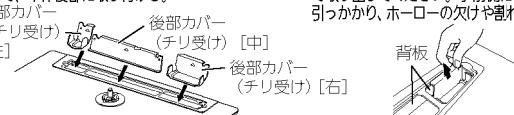




# 部品の取り付けと取りはずし

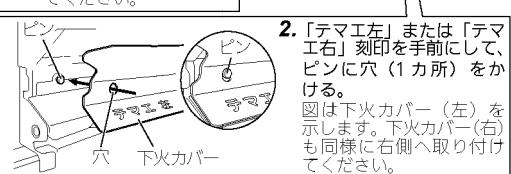
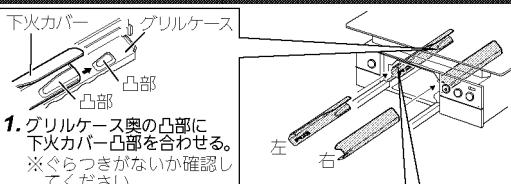
## 後部カバー（チリ受け）

**取り付け**  
後部カバー（チリ受け）の「ウエ△」刻印の向きを合わせて、本体後部に取り付ける。



※本機器の下にビルトインオーブンを設置している場合は、取り付けられません。

## 下火力バー



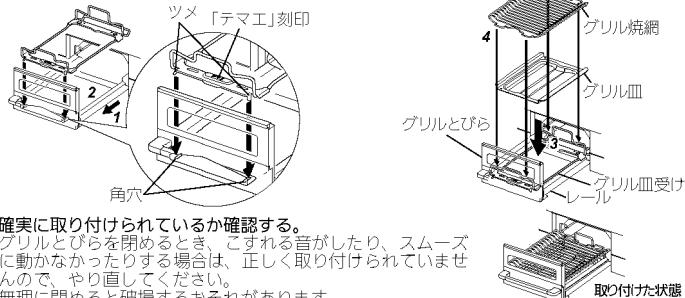
## グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルフレート・ココットダッヂオーブン

※図はグリル焼網の場合で説明しています。グリルプレートの場合も同様に行ってください。

※グリル焼網とグリルプレートは、重ねて取り付けないでください。

※ココットダッヂオーブンの取り付けかたは、付属の「使いこなしBOOK」をご覧ください。

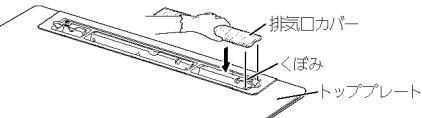
1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、レールの角穴にツメ（2カ所）をかける。
3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。



## はずし

### 排気口カバー

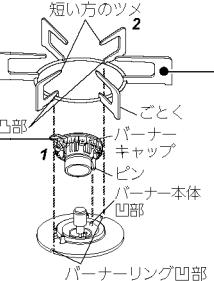
トッププレート後部のくぼみに排気口カバーを取り付けてください。  
※傾きのないことを確認してください。



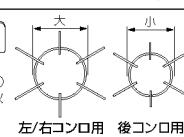
### ごとく・バーナーキャップ



1. バーナーキャップの凸部を手前にして、バーナー本体奥側の凹部にバーナーキャップのピボットを inserて、正しく取り付ける。



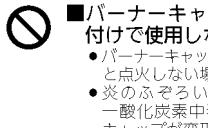
2. バーナーリング前後の凹部2カ所にごとく内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付ける。



### 注意

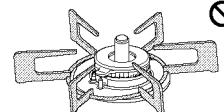
#### ■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- ・バーナーキャップを正しく取り付けない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バーナーキャップが変形する場合があります。
- ・機器の中に炎がもうりこんで焼損する原因になります。



#### ■ごとくは誤った取り付けで使用しない

- 誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



### お願い

- ・バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- ・バーナーキャップは分解しないでください。
- ・バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。



# お手入れのしかた (コンロ)

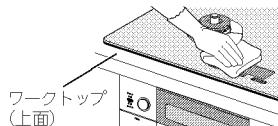
- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

## お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。[81ページ](#)

## トッププレート(ガラス)

- お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- トッププレートとワークトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



## 汚れがこびりついたとき

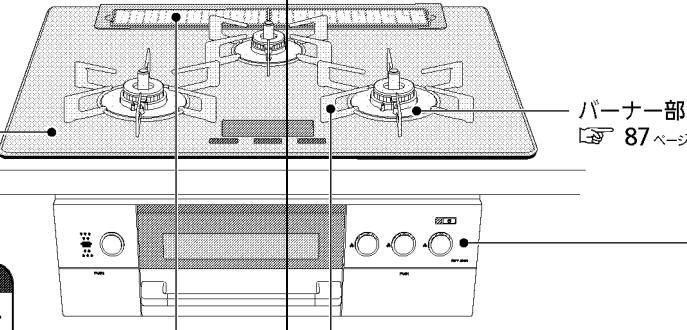
- キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
- 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。

## それでも汚れが取れないとき

- くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
- 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。  
※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。[106ページ](#)  
※クリームクレンザーの場合は、表面に傷がつく可能性がありますので、常用はしないでください。

## お願い

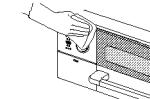
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂に連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。



お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、電源を切り、手袋をしてから

## 機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。
- 洗剤が残らないようにふきとってください。洗剤の成分が残っていると、操作部表面が変色するおそれがあります。



## ごとく(ホーローの場合)・ 排気口カバー・後部カバー(チリ受け)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

## それでも汚れが取れないとき

- 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバー、後部カバー(チリ受け)を入れ、30分程加熱する。
- 冷ましてから、浮き出てきた汚れを洗いし、水気をふき取る。

## お知らせ

型番210-R612型のごとくおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性を持っています。
- コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップ上部とも変色しますが、これは異常ではありません。
- この変色は別売のステンレス専用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。[106ページ](#)(ただし、高温となるごとくの先端部分などは、変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。)

## ごとく(ステンレスの場合)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

## それでも汚れが取れないとき

- クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
- 水洗いし、水気をふき取る。  
※クリームクレンザーは常用しないでください。

## 表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー([106ページ](#))をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。(バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと腐食や炎口つまりの原因になります。)

## お願い

- スポンジの硬い面やクリームクレンザー、メラミンフォームスポンジで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなったり、傷がついたりすることがありますが、性能に問題はありません。目立たない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナー([106ページ](#))は、ステンレスのごとく、バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。



# お手入れのしかた(コンロ)(つづき)

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

※各部品の取り付けについては、[83・84ページ](#)をご覧ください。

## バーナー部

- やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

### バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※バーナーキャップは分解できません。



※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。

### 炎口が目つまりしていたら

歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※目つまりや汚れは、

不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



### バーナーキャップ上部(ステンレスの場合)

#### それでも汚れが取れないとき

- クリームクリーナーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
- 水洗いし、水気をふき取る。  
※クリームクリーナーは常用しないでください。



#### 表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー([106ページ](#))を使用してください。(ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたは[86ページ](#)(ごとく(ステンレスの場合))をご覧ください。)

### バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



## 立消え安全装置・電極

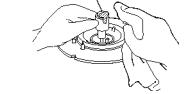
- 歯ブラシなどでお手入れをします。  
※電極(点火プラグ)の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。  
※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になります。



## 温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしまった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。  
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しなくなることがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

温度センサー

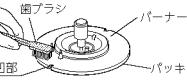


## バーナーリング

- 表面はやわらかい布で汚れをふき取ります。
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

※トッププレートとバーナーリングの間にあとのパッキンを傷つけないように、トッププレートとのすき間につまようじやブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。



# お手入れのしかた(グリル)

- 使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。

- 手袋をしてお手入れをしてください。

- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると、部品が変形するおそれがあります。

## お願い

- 使いブラシやたわしは、使わないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。  
はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。[81ページ](#)

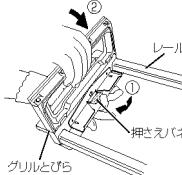
## グリルとびら

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。

- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

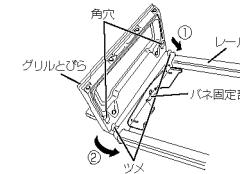
### 取りはずしかた

- 押さえバネを①の方向に下げる。
- グリルとびらを②の方向にたおす。
- グリルとびらをレールから取りはずす。



### 取り付けかた

- レールのツメ2カ所にグリルとびらの角穴をはめ込む。(①)
- グリルとびらを②の方向に回転させる。
- 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にはまっているか確認する。



※押さえバネは、変形させないでください。

変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

## グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート・下火力バー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

※グリル焼網・グリルプレートに汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

※下火力バーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

※ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やグリルプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。

※グリル皿・グリルプレートはアルミ製です。また、グリル焼網・グリルプレートのおもて面にはフッ素コート加工がしてあります。そのため、硬いものでこすると、フッ素コートやグリル皿の表面に施されたクリアコートがはがれたり、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質したりする場合があります。

※グリル皿・グリル焼網・グリルプレートのお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質したり、ヤケがなくなったりする場合があります。

※グリル皿は、洗った後に乾いたタオルなどで水気をよくふき取ってください。水気がついたまま加熱すると白く変色する場合があります。



# お手入れのしかた(グリル)(つづき)

ココットダッヂオーブンふた・ココットダッヂオーブン内網・  
ココットダッヂオーブン本体・固定枠

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。  
※汚れたまま使用すると、汚れが焼きついで、落ちにくくなります。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

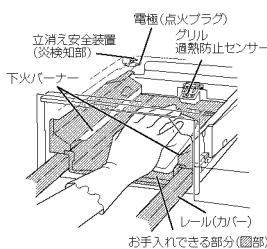
※ステンレス製の台やシンクなどに、ココットダッヂオーブンふた・ココットダッヂオーブン本体を  
ぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。  
※ココットダッヂオーブンふた・ココットダッヂオーブン本体はアルミ製です。また、ココットダッヂ  
オーブン本体の内側はフッ素コーティング加工がされています。  
そのため、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。  
※ココットダッヂオーブンふた・ココットダッヂオーブン本体には、食器洗い乾燥機を使用しないで  
ください。表面の塗装を傷める場合があります。

## グリル庫内(側壁・底部)・レール(カバー)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※お手入れできる部分は図部です。燃焼部(上火バーナー:天井面、下火バーナー:下図指示位置)には  
は触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、  
立消え安全装置(炎検知部)と電極(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  
付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

※レール(カバー)は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が  
浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。  
カバーの下側をふく場合は、水を含ませて硬くしぼった布で汚れをふき取り、乾いた布で水気をふ  
き取ってください。



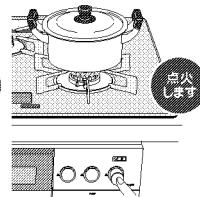
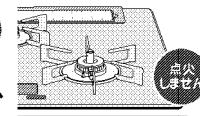
# よくあるご質問 (Q&A)

火がつかない

操作ボタンを押しても点火しなかったり、  
使用中に火が消えたりする。

- ▶ 鍋なし検知機能がはたらいています。  
(「ピピピッ」とお知らせします)  
鍋を置いて点火してください。

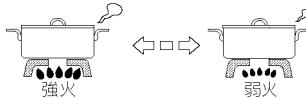
【23ページ】  
温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。



勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ 温度センサーがはたらいて、火力を自動で調節しながら、  
高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。【38・91・92ページ】

安心・安全機能がはたらいて、  
コンロが火力を  
自動で調節しています



※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。

※調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理が  
できます。(左／右コンロ)

あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ あぶり・高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、火力を自動で調節  
します。あぶり・高温炒めモードに設定し、火力自動調節に入ってるから約30分で、  
自動で火を消します。故障ではありません。【38・92ページ】

あぶり・高温炒め  
モード設定中でも、  
安心・安全機能が  
はたらきます



※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。

※あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。(左／右コンロ)

点火操作をして、バチバチするのに、点火しない

▶ 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれていたり、  
汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、  
点火操作をしてください。【87・91ページ】

その他のご質問は次のページへ⇒



# よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

## ご質問

電源が入りにくい  
(または入らない)

お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。  
他のスイッチより長く(約0.5秒以上)押してください。

参照ページ

—

ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると、点火できません。  
全開にしてください。

31

鍋を置いていますか?  
鍋を置いていないと点火しません。(左/右コンロ)

23

鍋底が凹んでいたりすると、温度センサーが十分に押し下げられないため、鍋なし検知機能がはたらき、点火しない場合があります。底が平らな鍋をお使いください。

21・23

バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。  
お手入れしてください。

87

電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。  
お手入れしてください。

87

バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。  
正しく取り付けてください。

84

長時間使用していないかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。  
点火操作を繰り返してください。

—

電源プラグがコンセントに差し込まれていますか?

—

ロックされていると、点火できません。  
ロックを解除してください。

32

鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。あぶり・高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(左/右コンロ)

37・38

土鍋や耐熱ガラス鍋、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、火が消えることがあります。  
再点火してください。

21・22  
37

また、あぶり・高温炒めモードを使用してください。(左/右コンロ)

—

グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することができます。  
ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。

22

コンロは約2時間、または各種設定の変更(カスタマイズ機能)により設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。

22

オートメニュー や炊飯などの自動調理中は自動で火力が変わったり消火することがあります。異常ではありません。

—

コンロ

調理中に  
火力が変わったり  
火が消えたりする

お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。  
他のスイッチより長く(約0.5秒以上)押してください。

—

ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると、点火できません。  
全開にしてください。

31

鍋を置いていますか?  
鍋を置いていないと点火しません。(左/右コンロ)

23

鍋底が凹んでいたりすると、温度センサーが十分に押し下げられないため、鍋なし検知機能がはたらき、点火しない場合があります。底が平らな鍋をお使いください。

21・23

バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。  
お手入れしてください。

87

電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。  
お手入れしてください。

87

バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。  
正しく取り付けてください。

84

長時間使用していないかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。  
点火操作を繰り返してください。

—

電源プラグがコンセントに差し込まれていますか?

—

ロックされていると、点火できません。  
ロックを解除してください。

32

鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。あぶり・高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(左/右コンロ)

37・38

土鍋や耐熱ガラス鍋、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、火が消えることがあります。  
再点火してください。

21・22  
37

また、あぶり・高温炒めモードを使用してください。(左/右コンロ)

—

グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することができます。  
ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。

22

コンロは約2時間、または各種設定の変更(カスタマイズ機能)により設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。

22

オートメニュー や炊飯などの自動調理中は自動で火力が変わったり消火することがあります。異常ではありません。

—

調理中に  
火力が変わったり  
火が消えたりする

## ご質問

調理中に  
火力が変わったり  
火が消えたりする

天面表示部の過熱防止センサーが作動しました。コンロを覆ってしまうような大きな鍋や焼網などを使用した場合、消火する場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。

参照ページ

—

フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか?  
フライパンや鍋を持ち上げると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、あぶり・高温炒めモードを使用すると、調理できます。(左/右コンロ)

23・37

火力が変わらない

火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。  
異常ではありません。

—

あぶり・高温炒め  
モードに設定しても  
火力が変わったり  
火が消えたりする

あぶり・高温炒めモードに設定中でも約290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で調節します。  
さらに温度が高くなると自動で火を消します。

38

火力表示ランプと  
実際の火力が違う

鍋底が高温になっている場合、火力を自動で調節する機能がはたらき火力表示ランプと実際の火力が違う場合があります。  
異常ではありません。

—

コンロ

炎の状態(燃えかた、  
色)がおかしい

バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、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。

87

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。

84

換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。  
使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります、異常ではありません。

11

風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。  
炎に風が当たらないようにして使用してください。

11

加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。

—

グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより、炎が赤くなることがあります。  
異常ではありません。

—

火力が変わった際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。

—

消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。  
バーナー内に残った微量のガスによるものです。異常ではありません。

—

複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。  
異常ではありません。

—

よくあるご質問  
Q & A

92



# よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当たはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

コンロ

温度設定モード

湯わかしモード・ゆでのモード・麵ゆでモード・麺ゆで大モード

## ご質問

## こうしてください

参照ページ

鍋底がひどく焦げついて火が消えた

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。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。

22

温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？  
このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。

21・87

鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。  
ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。

22

## 焼網が使えないと

焼きなすやもち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、あぶり・高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。(左／右コンロ)

37・57

## 揚げものがうまくできない

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使用してください。

21・33

温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？  
このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。

21・87

## お湯がわからない、お湯がわいているのにお知らせが遅い

湯わかしモード・麵ゆでモード・麵ゆで大モードの場合、やかんや鍋の形状、材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。

21・25

ゆでのモードの場合、鍋の形状、材質、水の量、食材の種類や大きさによって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。

21・25

温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？  
このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。

21・87

加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。

39・41

43

一度わかした温かいお湯は、湯わかしモード・ゆでのモード・麵ゆでモード・麵ゆで大モードで正しく検知できない場合があります。

40・42

44

「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。  
「ゆでのお知らせ時間」の設定を調節してください。  
「麵ゆでお知らせ時間」の設定を調節してください。

25

25

25

## ふきこぼれる

水を入れ過ぎていませんか？  
やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。  
・湯わかしモードの目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。  
・ゆでのモード・麵ゆでモード・麵ゆで大モードの目安は、鍋の最大容量の6割までです。

39・41

43

## ご質問

## こうしてください

参照ページ

ゆでのモードに入らない

ゆでのモードに入らない

42

ぬか、米のとぎ汁、米粒や調味料を使用していませんか？  
手動で調理してください。

42

## ふきこぼれる

麵ゆでモード・麵ゆで大モードに入らない

44

沸とうする前に、麵を入れていませんか？  
必ず、沸とうしてから、麵を入れてください。

44

## 粉がついた麵を調理していませんか？

粉がついた麵を調理していませんか？  
必ず、麵についた粉をはらい落としてから、調理してください。

44

## 調理がうまくできない

途中で誤って、消火してしまった

46

すぐに点火してください。  
オートメニュー モードに戻ります。

46

## 炊飯モード

オートメニュー モードに戻らないときは、手動で調理してください。

24・45

## ごはん、おかゆがうまく炊けない

風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく焼けません。  
炎に風が当たらないようにして使用してください。

11

炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。

—

炊飯モードに適した鍋を使用してください。

47

温度センサーが鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？  
このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。

21・87

ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。

—

必ず30分以上、水に浸して炊いてください。  
洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生焼きの原因になります。

48

おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。  
かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。

50

おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。  
炊飯前に入れると、表面に膜ができる、うまく炊けない場合があります。

50

炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。

—

コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？  
油ガードを取り除いてください。

49

炊飯専用土鍋（別売品）を使っていますか？  
専用土鍋モードで市販の土鍋を使うと、うまく炊飯できません。

47・106

「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。

25

専用土鍋炊飯の「おこげ加減」を調節してください。

50

よくあるご質問  
Q&A



# よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当たはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

## ご質問

無洗米が うまく炊けない
-----------------

おかゆがふきこぼれる
------------

途中で誤って、 消火してしまった
---------------------

電源が入りにくい (または入らない)
-----------------------

点火しない
-------

調理がうまくできない
------------

トーストがうまく 焼けない
------------------

## 炊飯モード

必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生焼きの原因になります。
---

よくかき混ぜて、1.2度すいで洗い流してください。 せんぶん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生焼きの原因になります。
---

無洗米専用量計カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。
--

鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをすらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。
---

すぐに点火してください。炊飯モードに戻ります。炊飯モードに戻らないときはもう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。
--

(おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。)
---

お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。 他のスイッチより長く(約0.5秒以上)押してください。
---

ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。
--

グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
---

長時間使用しているなったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。
--

電源プラグがコンセントに差し込まれていますか?
-------------------------

ロックされていると、点火できません。ロックを解除してください。
---------------------------------

冷凍の食材は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらきの場合があります。
---

食材の数や量に合わせて、置く位置を調節してください。 食材の置きかたについては、付属の「活用レシピ」をご覧ください。
---

みそ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。
--------------------------------------

グリルとびらを確実に閉めてください。閉まってないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。
--

グリルプレートに接する面は、グリルプレートが当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。
--

## ご質問

こうしてください
----------

参考ページ
-------

## 参考ページ

48
----

48
----

48
----

—
---

—
---

24・49
-------

50
----

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

—
---

<table border="



# よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当たはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
使用中や使用後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
コンロ使用中に「ビピッ」「ヒビヒビ」とフサーが鳴る	火力自動調節に入ったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。 異常ではありません。	23・34 38・42 44・46
コンロ使用中に「コンロ使用中です」という音声がする	コンロが使用中であることをお知らせする音声です。 コンロを点火してから30分、60分、90分後に「右（左、後）コンロ使用中です」と音声が流れます。 異常ではありません。	—
グリル点火時に「ボップ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。 グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合がありますが、異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポップ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
モーター音がする	使用中や使用後にモーター音がしますが、異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に、冷却ファンが作動し空冷します。	—
コンロ前面（左側）から温風が出る	使用中や使用後にコンロ前面（左側）から温風が出ることがあります、異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に、冷却ファンが作動し空冷します。	—
フサーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	101・108
点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。 グリルオート調理中は、グリルのみパチパチする場合があります。	—
操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
グリル使用中に勝手にパチパチする	自動で点火、消火していますので、異常ではありません。 このときは、コンロ部のバーナーはパチパチしません。	—

音

その他

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
操作ボタンを押してから、天面液晶部に表示されるまで時間がかかる	室温が低いときに起きる現象です。 液晶の特性ですので、異常ではありません。	—
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくがホーローの場合、先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 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。 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。 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。	105
トッププレートが熱くなる	ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。性能に問題はありません。 酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。 煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
部品が傷んできた	お客さまに取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	105
コンロ・グリル操作部パネルがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。コンロ・グリル操作部パネルの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。（コンロ操作部パネル裏面のラベルをご覧ください。）	103
グリルとびら取っての両端の裏面に傷のような跡がある	製造上、発生する模様です。メッキの傷・割れではなく、異常ではありません。	—
コンロ側の操作でレンジフードが運動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、運動しない場合があります。 コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると運動しない場合があります。	29・30
コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフード運動機能がOFFになってしまいませんか？ ONに設定してください。	25
	レンジフードタイマーの作動中や常時換気設定時は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	29・30

その他

よくあるご質問  
Q & A

# ? ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示(数字)は、天面表示部に表示されます。

エラーNo.	ブザー音	部 位			内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
00	ピー 3回	左コンロ	右コンロ		麵ゆでモード、麵ゆで大モードで沸とう後、コンロタイマー・スイッチを押さなかった場合は10分が経過し、自動で火が消えました。		•操作ボタンを押して戻してください。 •継けて使用する場合は、再点火を行ってください。	43・44
		左コンロ	右コンロ		あぶり・高温炒めモード終了	あぶり・高温炒めモードに設定してから60分がたち、自動で火が消えました。		
		左コンロ	右コンロ	後コンロ	調理油過熱防止装置の作動	火力自動調節に入ってから約30分がたち、自動で火が消えました。	•操作ボタンを戻してください。	37・38
02	ピー 5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	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	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱、空炊きなど	•よくあるご質問(Q&A)「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついで火が消えた」を確認してください。 •やけどの注意: 再点火を行ってください。 •調理油過熱防止装置がはたいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	22・91 92・93
	ピー 3回				グリル グリル過熱防止センサーの作動 ココットダッヂオープン有無判別機能の作動	グリルの空焼き・連続して使用した場合・少ない食材など ココットダッヂオープンモードでココットダッヂオープンを入れずに使用した場合	•グリル過熱防止センサーがはたいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで3~5分程度待ってから、再点火を行ってください。 •ココットダッヂオープンを入れて、ココットダッヂオープンモードを使用してください。	23・67 69・95 96
03	ピー 3回	左コンロ	右コンロ		鍋なし検知機能の作動 (調理中に鍋なしを検知した場合)	鍋がない状態が続いた場合	•よくあるご質問(Q&A)「点火しない」を確認してください。	23・91
11	ピー 3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル 点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	•よくあるご質問(Q&A)「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 •周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	22・23 91・92 95
12	ピー 3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル 立消え安全装置の作動			
14	ピー 5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	•操作ボタンを押して戻してください。 •使用する場合は、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	—
22	ピー 5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル コンロ・グリル使用時感震停止機能の作動	機器本体が震度約4以上の揺れを検知しました。	•操作ボタンを押して戻してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 •再使用時に、同じ現象が現れる場合はガス栓(ねじガス栓)を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	23・108

\*火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。



点滅(青)

\*火力表示ランプは、右図のように点滅します。



点滅(青)

# ? ブザーが鳴って、こんな

エラーNo.	ブザー音	部 位			内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
24	ピー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ		あぶり・高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> <li>電源を切り、電源プラグを一度抜いてください。</li> <li>再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。</li> </ul>	108
31	ピー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	温度センサーの故障			
32	ピー1回 (約8秒)				グリル			
33					グリル過熱防止センサーの故障			
34	ピー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ		天面表示部 温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー			
35					グリル			
50	ピー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ		切替電磁弁の故障			
51					冷却ファンの故障			
60					モーター位置エラー			
79					元電磁弁の故障			
80					セーフティバルブの故障			
81								
53	ピー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電子部品の故障	<ul style="list-style-type: none"> <li>操作ボタンを押して戻してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。</li> <li>再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。</li> </ul>	108
70					グリル			
71								
72								
76	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	通信エラー	電子部品の通信が妨げられました。	

※電源が自動でOFFになり、「76」の表示・火力表示ランプの点滅がない場合があります。

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

※火力表示ランプは、右図のように点滅します。



# 表示が出たら

(つづき)

# 停電時のご使用について

## 停電時バックアップ用電池ケースの使いかた

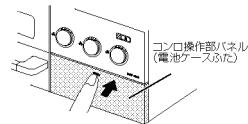
停電時に、電池ケースに単3形アルカリ乾電池(1.5V)2個をセットして、ご使用いただけます。停電時の使用以外は、必ず乾電池をはずしてください。入れたままにしておくと、放電し短期間で使用できなくなります。(乾電池は付属されていません。)

- ・左コンロと後コンロの使用ができます。
- ・安全装置・左コンロのあぶり・高温炒めモード・後コンロの炊飯のごはんモード・音声機能(親切モード)は作動しますが、それ以外の機能は使えません。また、電池の消耗を抑えるため、天面表示部の表示と操作部のパックライトは点灯しません。

## ①機器が冷めていることを確認する

## ②コンロ操作部パネル(電池ケースふた)の[PUSH]付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、コンロ操作部が出てきます。



## ③コンロ操作部パネル(電池ケースふた)の両端上側を裏から両手で手前へ引く

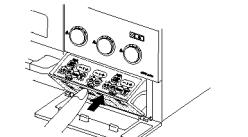
コンロ操作部とコンロ操作部パネルが分かれます。

### ●お知らせ

- ・コンロ操作部パネル(電池ケースふた)は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。はずれた場合は、コンロ操作部パネル(電池ケースふた)裏面のラベル【※この部品がはずれた場合】に従い、コンロ操作部パネル(電池ケースふた)を水平にして、2カ所のツメを1つずつはめれば元に戻ります。  
(強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。)

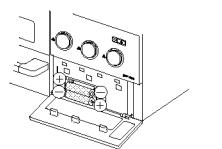


## ④コンロ操作部を本体へ押し込む



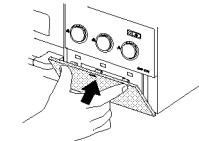
## ⑤新しい乾電池を入れる

単3形アルカリ乾電池(1.5V)2個を、右図のように④の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



## ⑥コンロ操作部パネル(電池ケースふた)を本体へ押し込む

コンロ操作部が、コンロ操作部パネル(電池ケースふた)にくっついて出でてきます。



## ⑦コンロ操作部パネル(電池ケースふた)の[PUSH]付近を指でゆっくり押す

コンロ操作部を本体に収納します。



## 停電復帰時のご使用について

使用中に停電が復帰した場合、自動で火を消します。

停電が復帰したときは、直ちに電池ケースから乾電池をはずして保管してください。  
電池ケース保管中に乾電池の液漏れ・短絡を防止するためです。

### ○お願い

- ・乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- ・新旧・異種の乾電池は使用しないでください。寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- ・乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- ・交換の目安は、新品のアルカリ乾電池を使用して約9時間です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。使用状況により寿命は変わります。

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

- お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧の上、もよりの大坂ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名 称		本体価格(税抜)	部品コード・型番
ごとく	210-R610 型	左 / 右コンロ用 後コンロ用	¥1,600 ¥1,500 1210R4800950 1210R4800951
	210-R612 型	左 / 右コンロ用 後コンロ用	¥2,200 ¥2,000 1210R4820950 1210R4820951
バーナーキャップ	210-R610 型	左 / 右コンロ用 後コンロ用	¥2,400 ¥2,200 1210R6100960 1210R6100961
	210-R612 型	左 / 右コンロ用 後コンロ用	¥2,100 ¥2,000 1210R6120960 1210R6120961
	グリル皿		¥2,100 1210R4800953
	グリル焼網		¥1,900 1210R4800952
交換部品	グリル皿受け		¥1,200 1210R4800012
	グリルプレート		¥4,800 1210R5200954
	下火カバー 右		¥750 1110R8300955
	下火カバー 左		¥750 1110R8300954
	排気口カバー (1個)	210-R610 型 210-R612 型	¥1,000 ¥1,000 1110R8300963 1110R83020963
	後部カバー (チリ受け) [左]		¥830 1210R4800024
	後部カバー (チリ受け) [中]		¥900 1210R4800025
	後部カバー (チリ受け) [右]		¥900 1210R4800026
	ココットダッヂオープンセット		¥16,000 1210R6100969
	ココットダッヂオープン (単品)	ココットダッヂオープンふた ココットダッヂオープン本体 オープン内網	¥13,800 1210R6100970
固定棒		※ 1	¥1,800 1210R6100965
使いこなし BOOK		※ 1	¥940 1210R6100966

名 称		本体価格(税抜)	部品コード・型番
炊飯専用鍋	3合炊き		¥4,000 111-R001型
	5合炊き		¥5,900 RTR-500D型 ※ 3
炊飯専用土鍋			¥18,000 RTR-20IGA型 ※ 3
クッキングプレートセット			¥3,800 1210R5800977
別売品	クッキングプレート		¥3,600 1210R5100958
	プレートハンドル		¥200 1110R8200057
	使いこなし BOOK		¥400 1210R5800980
	ココットセット		¥16,000 1210R6100973
ココット	ココットふた		¥13,800 1210R6100974
	ココット本体		
	固定棒	※ 1	¥1,800 1210R6100965
	使いこなし BOOK	※ 1	¥940 1210R6100966
	ガラストップ・Gクリアコート専用クリーナー (1本)		¥850 820-051-000型 ※ 3
ステンレス専用クリーナー (1本) ※ 2 (210-R612型用)			¥1,200 820-013-000型 ※ 3

- 2017年3月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- ※ 1 ココット、ココットダッヂオープンとの共通部品です。機器に同梱されています。
- ※ 2 ごとくとバーナーキャップ以外には使用しないでください。
- ※ 3 リンナイ(株)の取扱い商品です。

# 長期間使用しない場合／仕様／寸法図

## 長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

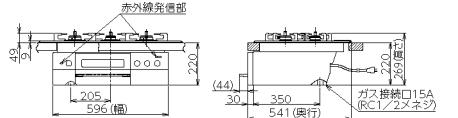
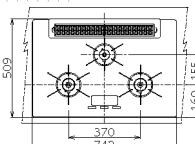
## 仕 様

品 名	ビルトインコンロ		
型 番	210-R610型・210-R612型		
型 式 の 呼 び	RHB71W22EV-W5		
型 式 名	RB71W22EVW		
質 量	31.0kg (付属品含む)		
外 形 尺 度	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 541mm (トッププレート幅: 742mm)		
ガス 接 続	15 A (1 / 2B) 金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓		
電 源	AC100V (50Hz - 60Hz 共用)		
消 費 電 力	7W (待機時消費電力 0.7W)		
安 心・安 全 機能	• 調理油過熱防止装置 • グリル消し忘れ消火機能 • 誤操作検知機能 • グリル過熱防止センサー • うっかり消火対応機能	• 立消え安全装置 • 焦げつき自動消火機能 • 懸震停止機能 • 電源オートオフ機能	• コンロ消し忘れ消火機能 • ロック機能 • 中火点火機能 • 高温自動温度調節機能
点 火 方 式	連続放電点火式		
付 属 品	取扱説明書（保証書付）、工事説明書、活用レシピ、かんたんガイド、使いこなしBOOK、ココットダッヂオーブン、オープン内網、固定枠、下火カバー（左）・（右）、後部カバー（チリ受け）[左]・[中]・[右]、グリルプレート		

1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量			
個 別 ガ ス 消 費 量		全 点 火 時 ガ ス 消 費 量	
ガスグループ (ガス種)	左 / 右 コンロ (チャオバーナー)	後 コンロ グ リ ル	全点火時 ガス消費量
都市ガス用	12 A	3.91kW	1.19kW
			2.35kW
			1.76kW
			0.59kW
			10.4kW
LPガス用	13 A	4.20kW	1.27kW
			2.52kW
			1.89kW
			0.63kW
			11.2kW
L P ガ ス 用		4.20kW	1.27kW
			2.60kW
			1.94kW
			0.66kW
			11.1kW

（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。あらかじめご了承ください。）

## 寸 法 図



(単位 : mm)

# アフターサービス／廃棄するときは

## アフターサービス

### サービスのお申し込み

### 保証・補修について

#### ●保証期間中は……

「よくあるご質問（Q & A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」[90~102](#) ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさいでお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

#### ●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

- 品名……ビルトインコンロ
- 型番……グリル操作部パネルに表示してあります。
- 故障、異常の現象………できるだけ詳しく
- お客様名、住所、電話番号

## 転居されるとき

#### ●ガスには都市ガス数種類、および LP ガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、転居先のもよりのガス事業者にお問い合わせください。この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

## △ 危 険



ガスくさいときはガス栓（ねじガス栓）を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覗ください。

## 廃棄するときは

### 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、お客様で旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

# MEMO