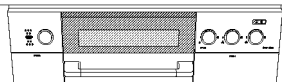
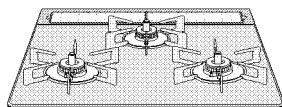


取扱説明書

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-R630 型	RHB31W22ER-LS
210-R631 型	RHB31W22ER-RS
210-R632 型	RHB31W22ER-LS
210-R633 型	RHB31W22ER-RS

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
- 火が小さくなった
- 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 88 ページをご覧ください

Si 全センサー搭載
センサーコンロ



(工場管理)

17.03(02)
JS0044-034X01(01)☆
06000005247970

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。



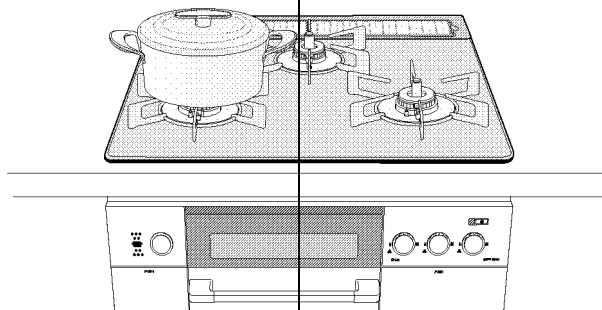
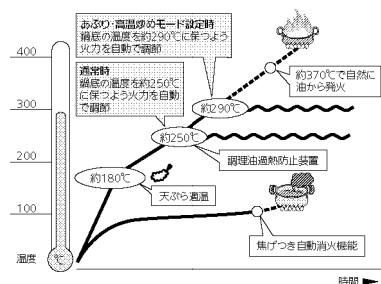
●煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも
約 250℃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℃から約 290℃までアップすることができます。)



●たくさんの天ぷらもサクサクきれいに
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℃まで 10℃刻みで設定できます。

◇温度センサーのはたらき



こんなときもあわてないで

❶火がつかない

- ⇒ 鍋を置いていますか？
鍋を置かないと点火しません。
👉 21 ページ
- ⇒ もしかして乾電池？
乾電池が消耗すると点火しません。
👉 86 ページ
- ⇒ 乾電池は大丈夫なのに？
👉 89・93 ページ

❷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！
👉 20・21・36 ページ

❸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安心・安全機能ははたらきます。
👉 35・36 ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5
液晶表示	7

安全にご利用のために

安全上のご注意	8
---------	---

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	19
安心・安全機能	20
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	23
検索機能 (QR コード)	25
レンジフード連動機能	27

毎日の使いかた

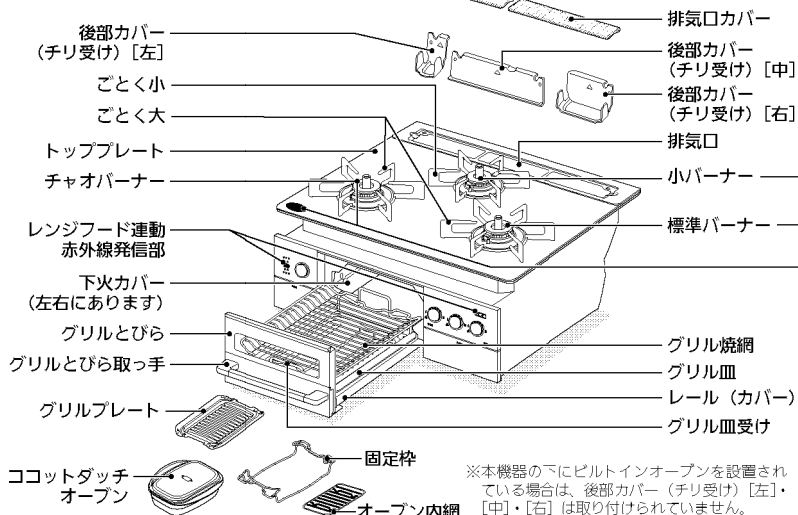
基本の操作	29
揚げものをする	31
コンロタイマーを使う	33
炒めもの・いりものをする	35
お湯をわかす	37
ゆでものをする	39
麺をゆでる	41
定番メニューを自動調理する	43
ごはん・おかゆを炊く	45
グリルの取り扱いと準備	49
グリル焼網で調理 (手動)	55
グリルプレートで調理	57
ココットダッチオーブンで調理	61
ココットで調理	65
グリル焼網で調理 (魚オートメニュー)	69
グリル焼網・焼きグリルで調理 (オートメニュー)	71
あたため調理	73

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	77
部品の取り付けと取りはずし	79
お手入れのしかた (コンロ)	81
お手入れのしかた (グリル)	84
乾電池を交換する	86
よくあるご質問 (Q&A)	88
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	97
交換部品・別売品のご紹介	101
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	103
アフターサービス/廃棄するときは	104
保証書	裏表紙

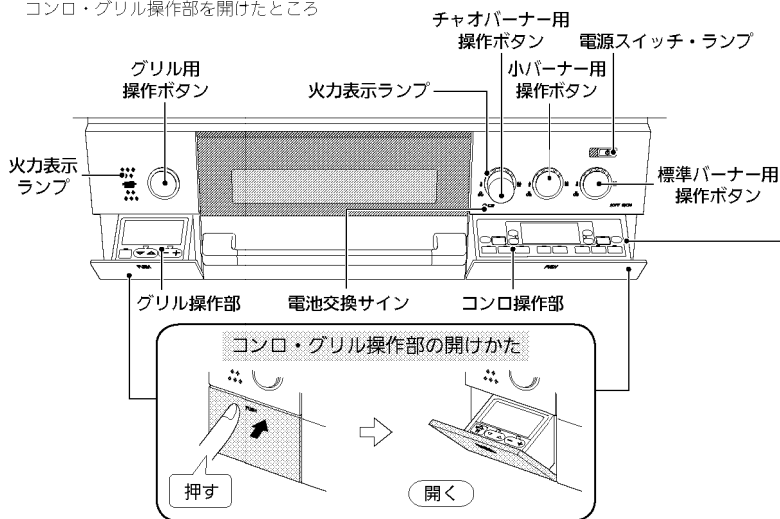
各部のなまえ

●図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



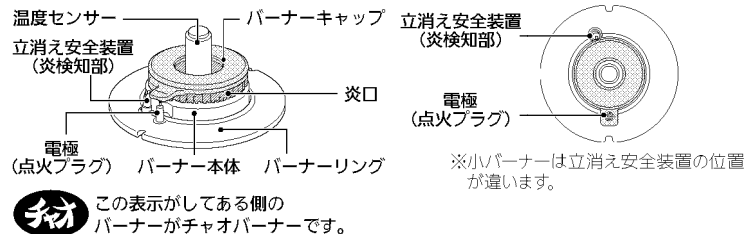
正面

コンロ・グリル操作部を開けたところ



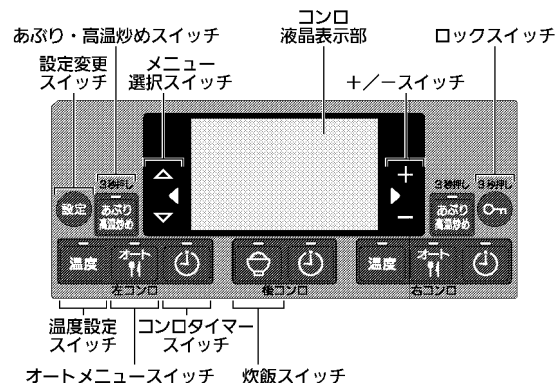
チャオバーナー・標準バーナー

小バーナー

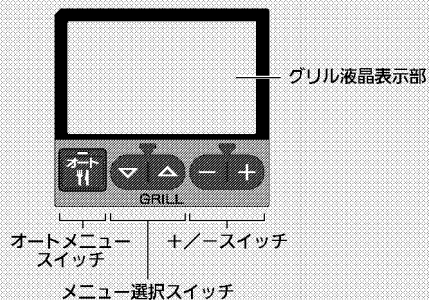


操作部

●コンロ操作部



●グリル操作部



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	揚げものをするとき ☞ 31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 ☞ 33ページ	コンロタイマーモード 	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 ☞ 35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 ☞ 37ページ	湯わかしモード オート 	コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
	ゆでものをするとき ☞ 39ページ	ゆでものモード オート 	大根、じゃがいも かぼちゃなどの ゆでものに…
	麺をゆでるとき ☞ 41ページ	麺ゆでモード・麺ゆで大モード オート 	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 ☞ 43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、里手の煮物 茶碗蒸しに…
	ごはん・おかゆを 炊くとき ☞ 47ページ	炊飯モード 	専用土鍋で ごはんも 炊けます

グリルを使うとき	グリルプレートで 調理するとき ☞ 57・59ページ ☞ 73・75ページ  付属品	グリルプレートモード オート 	魚、 トーストやピザを 焼くときに 
		あたためモード オート 	揚げものや焼き鳥の あたため直しに 
	ココットタッチオープン で調理するとき ☞ 61・63ページ  付属品	ココットタッチオープンモード オート 	煮もの、蒸しもの、 ケーキやパンを 焼くときに 
	ココットで 調理するとき ☞ 65・67ページ  別売品	ココットモード オート 	魚や肉などを焼くときに グリル庫内の汚れが 気になるかたへ 
	グリル焼網で 調理するとき ☞ 69ページ ☞ 71ページ	魚オートメニューモード オート 	こだわって 魚を焼きたいときに 
	☞ 73・75ページ  付属品	オートメニューモード オート 	グラタンや ホイル焼きに 
		あたためモード オート 	焼き魚の あたため直しに 
	クッキングプレートで 調理するとき ☞ 71ページ ☞ 73・75ページ  別売品	オートメニューモード オート 	トーストやピザを 焼くときに 
		あたためモード オート 	揚げものや焼き鳥の あたため直しに 

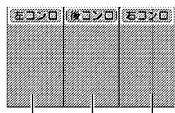
便利機能で楽しく調理

液晶表示

液晶表示部にバックライトはありません。

周囲が暗い環境では、液晶が見えにくくなる場合があります。液晶の特性ですので、異常ではありません。部屋を明るくして、液晶表示部に十分明かりが当たる状態でご使用ください。

コンロ液晶表示部



左コンロ部 後コンロ部 右コンロ部

左コンロ使用中

●温度設定モード：設定中



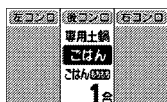
右コンロ使用中

●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

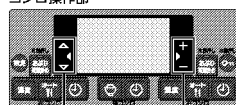


●お知らせ

●コンロ操作部のメニュー選択スイッチと＋／－スイッチは左コンロ、後コンロ、右コンロで共有して使用するスイッチです。

メニュー選択スイッチ：メニューを選択するスイッチ
＋／－スイッチ：焼き加減、仕上がり、タイマー時間を設定するスイッチ

コンロ操作部



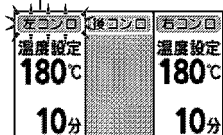
メニュー選択スイッチ ＋／－スイッチ

●2カ所以上のコンロで同時に便利機能を使用する場合、タグ表示あるいは点滅表示となるコンロが設定を変更できるコンロです。

タグ表示：設定変更可能



点滅表示：設定変更可能



※操作後、一定時間が経過すると、タグ表示、点滅表示は表示されなくなります。

再び設定を変更する場合は変更をしたいモードのスイッチ（温度設定スイッチ、オートメニュースイッチ、コンロタイマースイッチ、炊飯スイッチ）を押してから設定を変更してください。

グリル液晶表示部

●魚オートメニューモード：設定中



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。

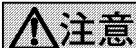
■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



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



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



注意 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害の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



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



換気必要

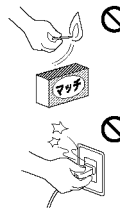
危険

ガス漏れに気づいたら



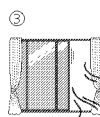
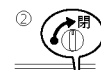
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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)

警告

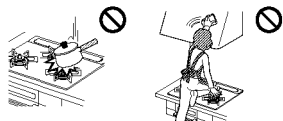
使用中は

- 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。



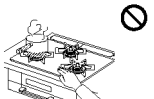
トッププレートについて

- 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、またはもよりの大阪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、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
 - 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。
 - ビルトインオープンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオープンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
 - 1カ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。



液晶表示について

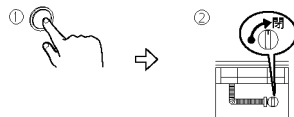
- 衝撃を加えない
 - 液晶表示にひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに修理を依頼してください。

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。
 - 88～100℃を確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



使用中は

- 調理以外に使用しない
 - 衣類の乾燥や練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。
- 機器に風を当てない
 - 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。

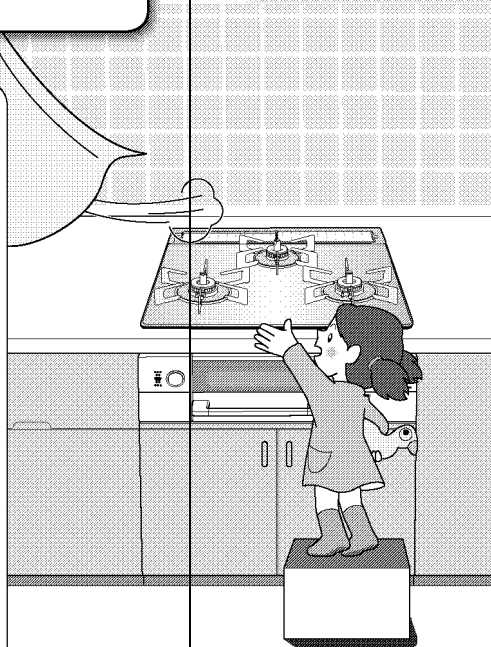


- 必ず換気扇を回すか、窓を開ける
 - 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
 - 下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。
 - ・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
 - ・屋内設置のふろがまを使用している場合
 - 換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

- 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、ぶら下がるとけが、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
 - やけどやけが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)

警告

告

注意

意

使用してはいけないもの

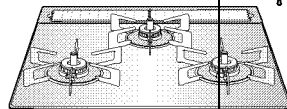
- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋
- 機器に付属または機器指定以外の補助具 (アルミはく製する受け、省エネごとく、グリル補助具など)
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



近くに置いてはいけないもの

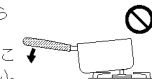
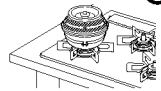
- 爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
●スプレー缶
●カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいもの
火災の原因になります。
●スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいもの
火災の原因になります。
●機器の上方に調味料ラックなど
●ペットボトル・プラスチック類
●ふきんやタオル・調理油など

- 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

- 石焼いもつぼ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。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。
- 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。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。
- 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。

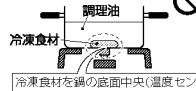


- 調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

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、にこった調理油、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、減ってきたりすると、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ると、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、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわ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。
●鍋なし検知機能に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、手を触れるとやけどのおそれがあります。



安全上のご注意 (コンロ使用編)



安全上のご注意 (グリル使用編)

警告

告

- ❌ ■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。



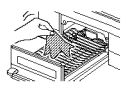
- ❌ ■脂が多く出る調理時は、グリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない



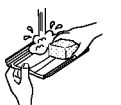
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

- ❌ ■グリルとびらに魚などははさみこまない
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

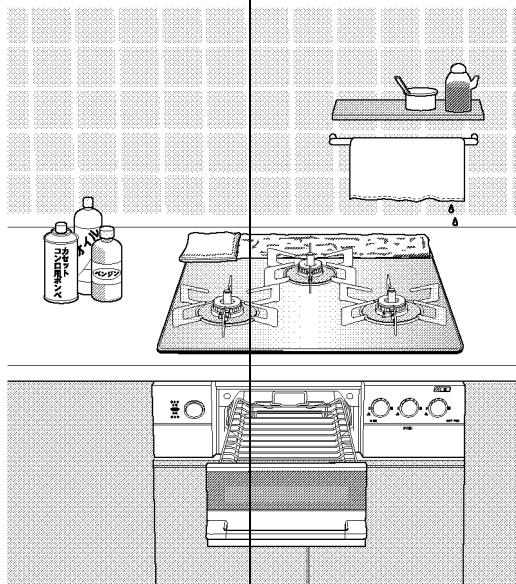
- ❗ ■グリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する



- ❌ ■グリル皿やグリルプレート、下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く



食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



注意

意

- ❌ ■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない
やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

- ❌ ■グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

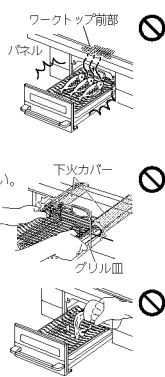
- ❌ ■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに点検を依頼する。

- ❌ ■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレート置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。

- ❌ ■グリル皿・グリルプレートに水などを入れない
この機器はグリル皿・グリルプレートに水を入れる必要がないタイプです。
水などが高温になり、こぼすとやけど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
火災の原因になります。
●機器の上部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

- ❌ ■排気口の上にふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない

- ❌ ■排気口のまわりにもものを置かない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

グリルでクッキングプレート（別売品）を使うときは

- ❌ ■クッキングプレートの上で魚焼きや脂の出る調理はしない
脂がたまり発火する原因になります。
※詳しくは、別売のクッキングプレートに同梱されている説明書をご覧ください。

- ❌ ■排気口に手や顔などを近づけない
❌ ■排気口に鍋の取っ手を向けない

- 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
●鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

- 使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

- グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない
ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

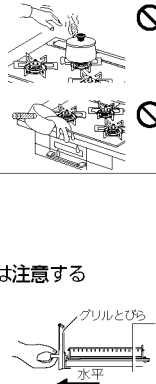
- ❗ ■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
●焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
●脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

- 異なる食材(焼き上げの早い食材、遅い食材)を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。

- グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。

- グリル皿は正しい持ち運び
グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

- グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは冷めてから取りはずす
使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け・レール（カバー）も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。



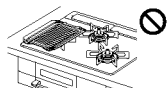


安全上のご注意 (グリル使用編・お手入れ編)

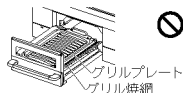
注意

グリルプレート・ココットタッチオープン・ココット (別売品) を使うときは

- ❌ ■グリルプレート・ココットタッチオープン・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・ココットタッチオープン・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
表面の塗装を傷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。



- ココットタッチオープ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、たまった脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る
グリルプレートにたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。
- ココットタッチオープン、ココット調理をする場合は、必ずそれぞれのモードに適した容器を使用する
付属のココットタッチオープン以外の容器、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。

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 30 秒
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。



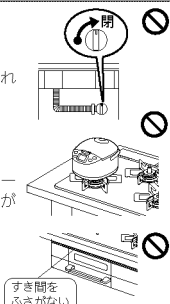


安全上のご注意

お願い

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。
- トッ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。ふさがると不完全燃焼の原因になります。

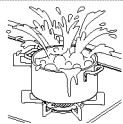


コンロのご使用は

- 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、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した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ずしてください。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、やけどやけが、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。煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トップレート・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きにさいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、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）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 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）



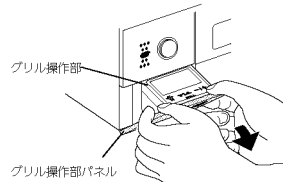
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

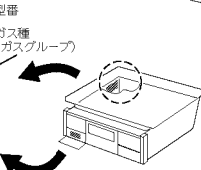
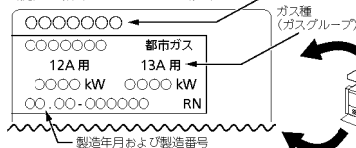


■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 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。
- 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。供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



〈例〉銘板（12A・13Aの場合）



■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。

以下の場合には、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

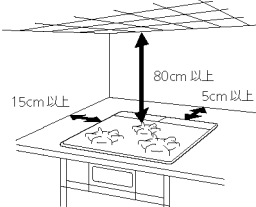
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

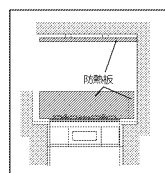
■設置後機器の周辺を改裝する場合も可燃物との距離を確実に離す

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
- 詳しくは工事説明書をご覧ください。



（可燃性の壁の場合）



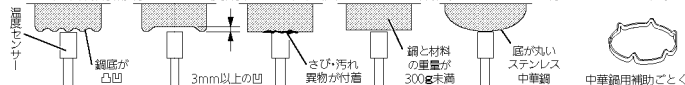
知っておいていただきたいこと

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、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
油の温度が上がらずに発火するおそれがあります。



お使いできる鍋

オートメニューモードに適した鍋については、P.43ページをご覧ください。
炊飯モードに適した鍋については、P.45ページをご覧ください。

鍋の種類		揚げもの調理 (油の量 200ml以上) 炒めもの調理	その他の調理	温度設定モード 揚げもの調理 (油の量 500ml～1L)	湯わかしモード ゆでの調理 (水の量 500ml～3L)	ゆでモード 細ゆでモード (水の量500ml～3L) 炊ゆでモード (水の量500ml～4L)
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かません。



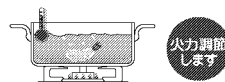
安心・安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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分続くと、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。

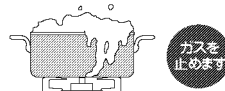


炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

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。



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

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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。P.23ページ
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらかません。

火を
消します

グリル消し忘れ消火機能

グリル

点火するとタイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。
グリル焼網のマニュアルモードは、最長15分 P.55ページ
グリルプレートモード「タイマー設定」は、最長16分 P.59ページ
ココットタッチオープンモード「ケーキ/パン強」「ケーキ/パン弱」「タイマー設定」は、最長30分 P.63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 P.67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、フッキングプレート選択時は、
グリル焼網・フッキングプレートともに最長9分 P.75ページ

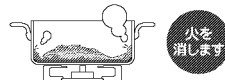
火を
消します

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

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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。

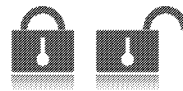


誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

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。P.30ページ



知っておいていただきたいこと／安心・安全機能



安心・安全機能

(つづき)

そ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

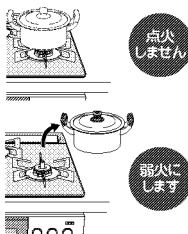
チャオバーナー 標準バーナー

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

調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。弱火の状態が約1分続くと、自動で火を消します。

また、調理中に鍋やフライパンを戻す（置く）と、自動で元の火力になります。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。



地震のときにも自動消火

感震停止機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。感震停止機能は解除「OFF」にすることができます。P.23ページ

火を消します

点火時の炎あふれを防止

中点火機能

チャオバーナー 標準バーナー

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。P.30ページ

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ら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。

グリル

火を消します

電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー グリル

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。P.23ページ

電源を切ります

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

チャオバーナー 標準バーナー 小バーナー

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（チャオバーナー・標準バーナー）をお使いください。P.35ページ

火力調節します

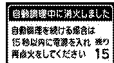
オート調理中に誤って消火した場合に再点火すればオート調理を継続

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をした場合

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。

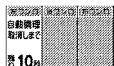


①操作ボタンを消火の位置に戻す

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。



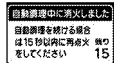
③オート調理を続けたいコンロ、グリルを点火する

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をした場合

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オート調理を続けたいコンロ、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、麵ゆで
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。

安心・安全機能



各種設定の変更

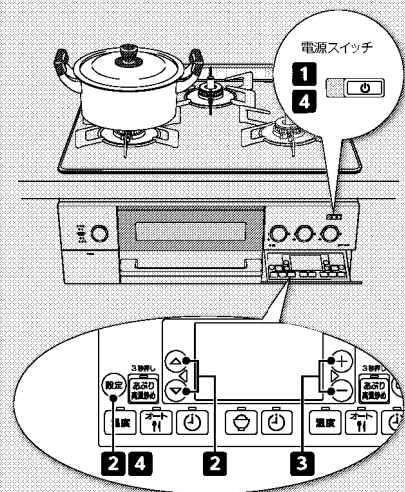
以下の機能の設定を変更することができます

機能	内容	設定項目
01 音声モード	音声ガイドあり・なしの設定ができます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
02 音聲	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 省電力モード	操作パネルの減光までの時間を設定できます。(操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑える機能です。減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。)	10 秒後 (初期設定) ⇄ 30 秒後 ⇄ OFF (減光しない)
05 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～5分 (1分刻み) 3分 (初期設定)
06 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)
07 左コンロ湯わかし報知 右コンロ湯わかし報知	沸とう後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 ⇄ やや早め ⇄ 標準 (初期設定) ⇄ やや遅め ⇄ 遅め
08 左コンロゆでの報知 右コンロゆでの報知	麺ゆでモード、麺ゆで大モードは同じ設定になります。	
09 左コンロ麺ゆで報知 右コンロ麺ゆで報知		
10 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
11 自動火力調節ブザー	弱火から火力が自動で強くなる時のお知らせブザーの ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
12 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)
13 レンジフード連動機能	レンジフード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)
レンジフード風量切替	レンジフード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)
14 感震停止機能	お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひびばんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
15 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)
16 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 を設定できます。	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る、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かに選択できます。	グリルプレート (初期設定) ⇄ クッキングプレート
17 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)
18 ココットタッチオープン	付属のココットタッチ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)
19 専用土鍋炊飯	別売の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)
21 オールリセット	設定変更 (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、コンロの＋スイッチを3秒押し続ける。
22 最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	検出箇所表示とエラーコードを表示部に表示します。

(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。



△ ログが解除されているか、確認する。

「不用意な点火を防ぐには(ログ)」に30ページをご覧ください。

□ お願い

モード使用中は、カスタマイズ機能に入ることができません。

設定のしかた

1 電源を入れる

電源スイッチを押す。



2 設定変更する機能を選ぶ

設定変更スイッチを押す。

01～22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。



コンロのメニュー選択スイッチ(▼/▲)を押す。



3 設定項目を変更する

コンロの＋/－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。

電源スイッチ

1

3

⚠ ロックが解除されているか、確認する。
「不意な点火を防ぐには
[ロック]」p.30 ページを
ご確認ください。

QR コードは、(株) デンソーウェ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。

設定のしかた

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 取扱説明書をみる

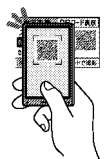
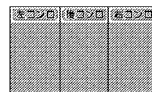
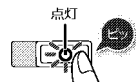
3 QR コードを読み取り、サイトへアクセスする

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 コードを読み取ると、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

02 取扱説明書をみる

<http://og-manual.jp/210-r630.html>

❏お願いと●お知らせ

❏コンロ液晶表示部のパネル表面がぬれていた、汚れている場合は、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。

❏コンロ液晶表示部のお手入れは「p.82 ページ (機器表面・操作部)」をご覧ください。

❏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。

❏周囲が暗い環境では、液晶が見えにくくなる場合があります。

液晶の特性ですので、異常ではありません。

部屋を明るくして、液晶表示部に十分明かりが当たる状態でご使用ください。



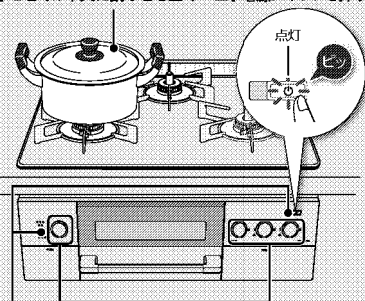
レンジフード連動機能

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

1. ごとの中央に鍋などを置く
2. 電源スイッチを押す



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・連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。

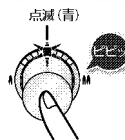
チャオバーナー

標準バーナー

小バーナー

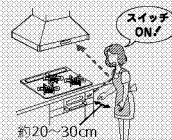
グリル

❑お願いと●お知らせ



※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、レンジフードを動作させます。



●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。
離れ過ぎている。
- ・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。
- ・黒い服やビロード、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。



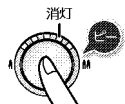
※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

- ❑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。

▶ 23 ページ

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。



❑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（立消え安全装置動作、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。

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

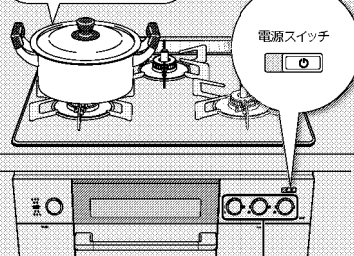
レンジフード側の照明スイッチを押す。

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。



鍋などを置かないと点火
しません!
(チャオバーナー・標準バーナー)



1 2 3

⚠ ロックが解除されているか、確認する。
「不意な点火を防ぐには(ロック)」に30 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。
グリル庫内に紙や梱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。

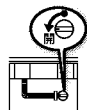
ワンポイント

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。
35 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。31 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。

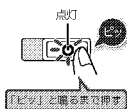


2. 鍋などを置く

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「ビビビッ」と鳴ってお知らせします。
(チャオバーナー・標準バーナー)
● 鍋などを置いて、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。
(チャオバーナー・標準バーナー)

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。

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 個所	点灯	点滅	点灯	点滅

③ 火を消す

操作ボタンを押す。

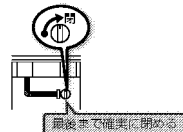
お使いになった後は…

1. 電源を切る
電源スイッチを押す。



2. ガス栓を閉める

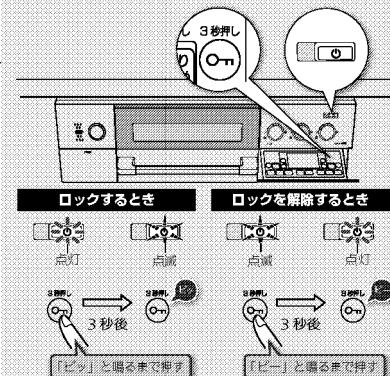
ガス栓 (ねじガス栓) を右に回し、閉める。



❑お願いと●お知らせ

⚠ 不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、コンロ液晶表示部・
グリル液晶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、チャオバーナーは下表の火力4の表示、
標準バーナーは下表の火力5の表示になります。(中
火点火機能) 21 ページ
また、小バーナーは、火力9の表示になります。

❑ 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。

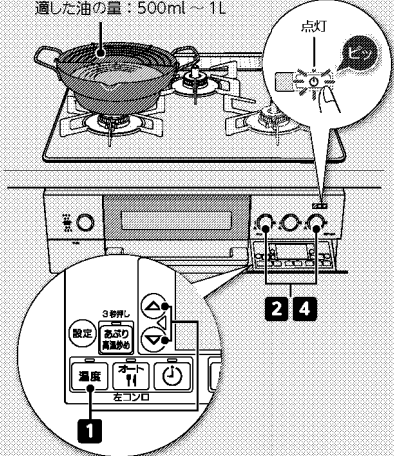
❑ 必ず火が消えたことを確認してください。

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調理ができます。



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



	適した鍋	適した油の量
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。ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いからです。

お使いできる鍋については、P. 19 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）

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押し、温度を設定する。

130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

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。

設定温度になると、ブザーでお知らせ

3 調理をはじめめる

4 火を消す

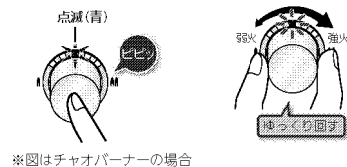
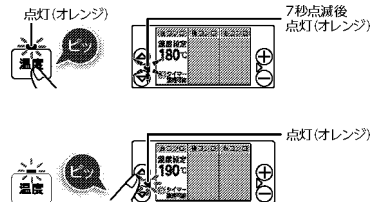
操作ボタンを押す。

（温度設定モード）チャオバーナー

標準バーナー

●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、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. 33 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。



※図はチャオバーナーの場合



●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
調節範囲（130～220℃）	130 140 150 160 170 180 190 200 210 220	
揚げもの	とりのから揚げ、とんかつ	
揚げもの	てんぷら、冷凍コロッケ	
揚げもの	手作りコロッケ	
焼きもの	厚焼き餅、ハンバーグ、クレープ	
焼きもの	ホットケーキ	
焼きもの	お好み焼き	
焼きもの	ステーキ、ポークリンドリー	

●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、火災の原因になります。

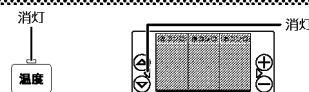
●調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作1から行ってください。

●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、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。

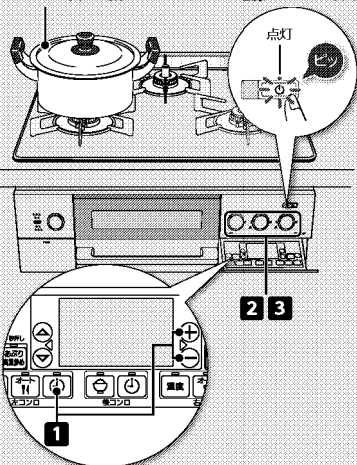


コンロタイマーを使う

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



ワンポイント

湯わかしモードと併用で麦茶の煮出し、ゆでもの調理にも活用できます。

活用法 38 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。

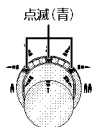
②点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

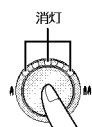
設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

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)

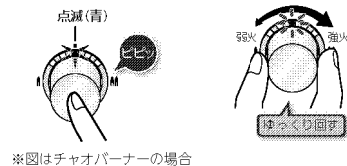
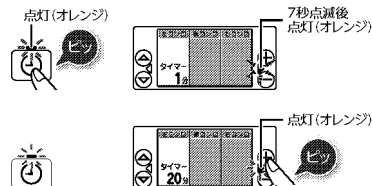
チャオバーナー

標準バーナー

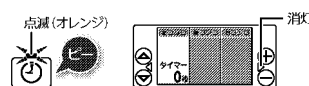
小バーナー

④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。



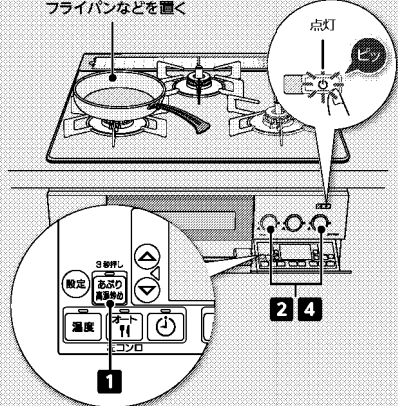
●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、電源がオートオフになるまで、コンロタイマースイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。

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。

「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」を一時的に解除します。

1. ごと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

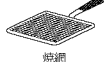
こんなとき、あぶり・高温炒めモード

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

警告

■あぶり・高温炒めモードで揚げもの調理をしない
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、コンロ液晶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。



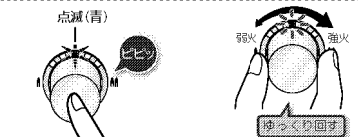
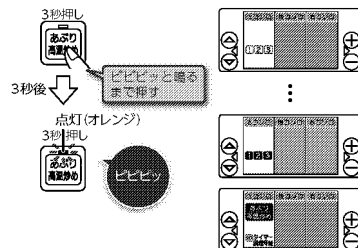
(あぶり・高温炒めモード)

チャオバーナー

標準バーナー

◎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・高温炒めの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。[33] 33 ページ 最初は「1分」が表示されます。



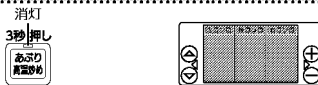
※図はチャオバーナーの場合

● 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。

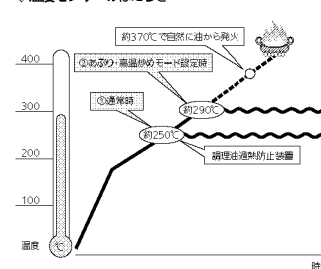


ワンポイント

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

火力調節

消火

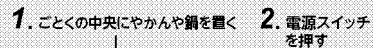
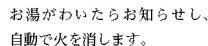
②あぶり・高温炒めモード設定時

火力調節

消火

鍋底の温度を約250℃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)
以下の場合に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

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は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(火力自動調節に入ってから約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



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、 19 ページをご覧ください。

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。

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

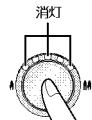
使用するコンロのオートメニュースイッチを1回押す。

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。
湯わかし・ゆでもの・麺ゆで・麺ゆで大から選びます。

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

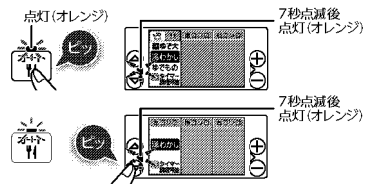
沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



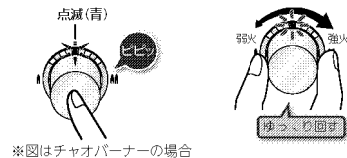
操作ボタンを押して、
消火の状態にする。

標準バーナー

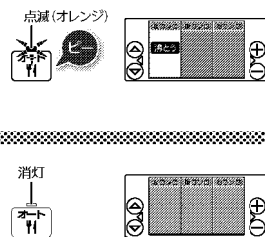
◆お願いと●お知らせ



- 点火後も湯わかしモードを設定できます。
 - 取り消すときは、オートメニュースイッチを2回押します。
 - 湯わかしモードとコンロタイマーモードを併用することで、沸と煮の後の保温時間を1〜120分の間で設定できます。湯わかしモードを設定後、コンロタイマーモードを設定してください。
- 最初は「5分」が表示されます。



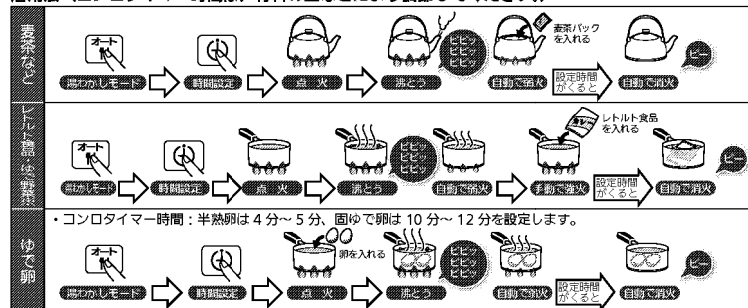
※図はチャオバーナーの場合



- ❖ やかんや鍋・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. 23 ページ
- ❖ 以下の場合、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き
- ❖ 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。

ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーを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。

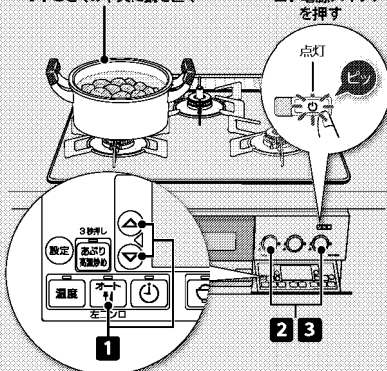
ゆでものをする

水に具を入れて加熱するゆでもの調理において、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もの調理（ほうれん草の下ゆめなど）には使用できません。

1. ごとの中央に鍋を置く

2. 電源スイッチを押す



適した鍋	適した水の量
底の平らな鍋、 無火鍋、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 浸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
適した具	適さない具
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 ※一片の大きさを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.19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 ゆでものをを設定する

使用するコンロのオートメニュースイッチを
1回押す。

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。
湯わかし・ゆでもの・麺ゆで・麺ゆで大から選べます。

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。

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。

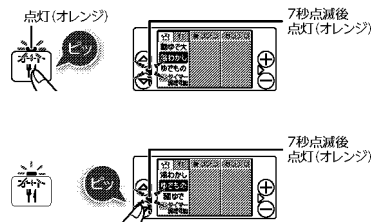


(ゆでものモード) チャオバーナー

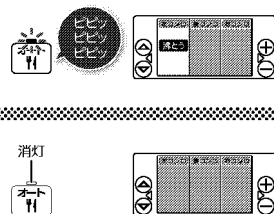
標準バーナー

お願いと●お知らせ

- ゆでも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）に具を浸してください。
- 点火後もゆでも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。
- あく・くさみ抜きのためにぬが、米のとぎ汁、米粒を使用する場合や、調味料を使用する場合は、ふきこぼれやゆで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。
- ゆでものモードとコンロタイマーモードを併用することで、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。ゆでものモードを設定後、コンロタイマーモードを設定してください。P.33ページ最初「5」が表示されます。



※図はチャオバーナーの場合



- 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、ふきこぼれ場合があります。やけどに注意してください。適さない具は、手動で調理してください。
- 調理中は、必ず鍋のふたをはずしてください。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。
- 一度ゆでもので使用し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。P.23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。P.33ページ
- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビピビピ」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から時間）

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)	
だいこん	輪切り (約3cm)	50～60分	ごぼう	約5cm切り	5～10分
	いちょう切り (厚さ約1cm)	15～20分	かぼちゃ	約3cm角	5～10分

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。

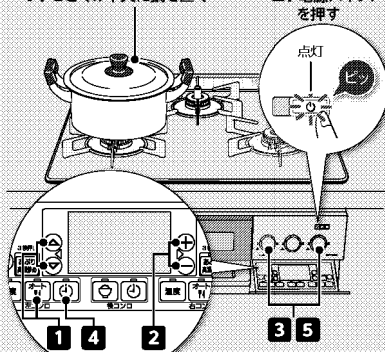
麺をゆでる

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. ごとの中央に鍋を置く

2. 電源スイッチを押す



適した鍋	適した水の量
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、無水銅、多層銅材質、アルミ、銅、鉄、ホーロー、ステンレス	毎 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
適した麺	適さない麺
そば、うどん、ラーメン、ひやめき、そうめん、スナックうどん	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. 19 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

麺ゆで中は

- ・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
- ・ひんばんに火力を変えない

1 麺ゆでを設定する

使用するコンロのオートメニュースイッチを 1 回押す。

コンロのメニュー選択スイッチ [▼ / ▲] を押す。湯わかし・ゆでもの・麺ゆで・麺ゆで大から選びます。鍋径 16cm ~ 22cm の場合... 麺ゆで 鍋径 24cm ~ 28cm の場合... 麺ゆで大 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。

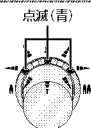
沸とうすると、ブザーでお知らせ

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。

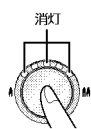
設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

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。



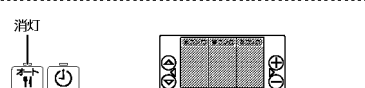
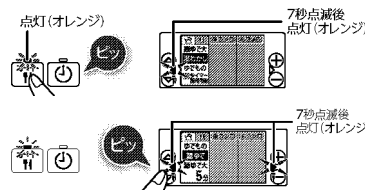
(麺ゆでモード・麺ゆで大モード)

チャオバーナー

標準バーナー

❑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、麺ゆでモード・麺ゆで大モードを設定・変更できません。
- 点火後も麺ゆでモード・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。
- ❑適さない麺は、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目安に、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、よくほ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で、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。
- ❑塩を入れる場合は、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. 23 ページ
- 弱火から火力が自動で強くなる時に、ブザーが「ビビビ」和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、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。

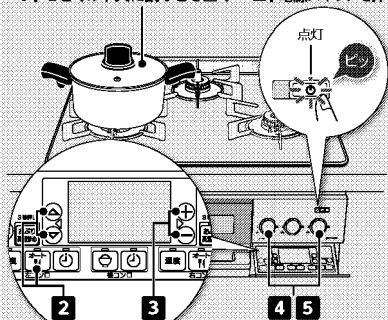
定番メニューを自動調理する

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
または仕上げ」を選ぶ
だけで、あとは火力が自動で
調節します。

1. ごとくの中央に鍋などを置く
2. 電源スイッチを押す



メニュー	適した調理容器
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) グレーシュ・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) グランブルー・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
- ・必要以上にふたを開け閉めしない
 - ・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」やコンロ液晶表示部に従い、必要に応じて蓋や落し蓋をします。

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スイッチを
2回押す。

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。
焼き餃子・ハンバーグ・煮魚・里芋の煮物・茶碗蒸し
から選べます。

③焼き加減または仕上げを選ぶ

コンロの+/-スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選べます。
[+]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。
火力が自動で調節し、調理を
開始します。



火力表示ランプは「弱火」から「強火」、
「強火」から「弱火」の点灯を繰り返します。

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。

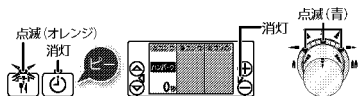
焼き餃子・ハンバーグ・煮魚・里芋の煮物

調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ



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。

(オートメニューモード)

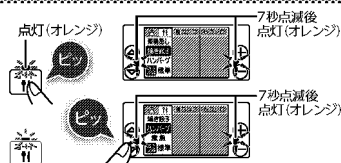
チャオバーナー

標準バーナー

◎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.22 ページ
- 43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、指定の食材や分量で調理をしてくだ
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 秒以内に更
新してください。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押
します。

- 点火後に焼き加減または仕上げを変更する場合は、約
90 秒以内に更新してください。



茶碗蒸し

余熱が開始されると、ブザーでお知らせ

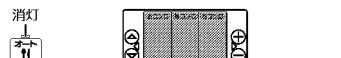
自動で火が消え、残りの余熱時間が表示されます。



余熱終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ



余熱が終了すると、ブザーでお知らせ



- オートメニューモード使用中は、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。
- 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 秒後に消火するときは、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。)

- 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。)

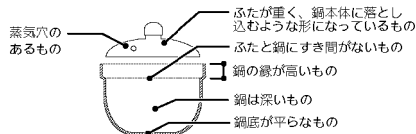
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、電源が
オートオフになるまで、オートメニュースイッチのラ
ンプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。

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。P. 102 ページ



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-201GA 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。P. 102 ページ

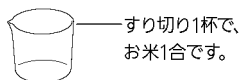
1回で炊ける量

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。



180mlの計量カップ

(炊飯モード)

小バーナー

2 たっぷりの水で手早くとぐ

- はじめのとき水は、すぐに捨ててください。
ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。
にがりが増えるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

●お知らせ

- お米のときが足りない場合は、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

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数(重量)		全がゆ	七分がゆ
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	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米		
	雑穀米	60分以上	90分以上
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ	0～30分		

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。砕け米が混じったり、お米をとき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

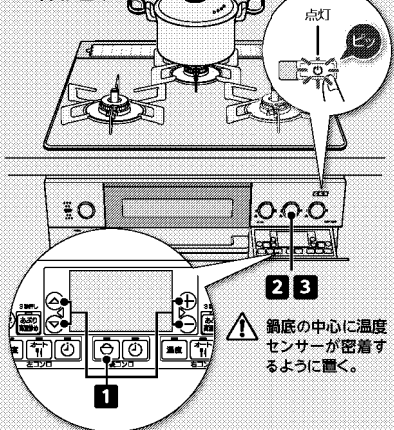
- 1、2度すすぐ
にこったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸す
- 水の量を3%程度多くする
または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばす
表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

ごはん・おかゆを炊く

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

「ごはん^{炊飯}」は、「ごはん」よりももちもちした食感で炊き上げます。

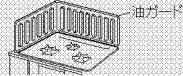
- 鍋にふたをしてごとの中央に置く
- 電源スイッチを押す



2 3
鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。

□お願い

本機器には、炊飯専用土鍋が付属されていません。「専用土鍋」モードは、必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。P. 102 ページ
市販の土鍋ではうまく炊飯できません。準備や調理については、別売の炊飯専用土鍋に付属の「取扱説明書」をよく読んで、使用してください。
炊飯時は、油ガードを取り除いてください。機器を扱う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。

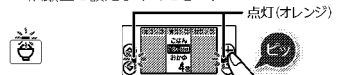


1 炊飯と炊飯量を設定する

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。ごはん・ごはん^{炊飯}・おかゆ・専用土鍋から選びます。

ごはん・ごはん^{炊飯}

コンロの+/-スイッチを押し、炊飯量を設定する。
[3合]が表示されます。(初回使用時)
1~5 合まで1 合刻みで設定できます。
* 1.5 合、2.5 合など、設定値のない合数で炊飯する場合は、1.5 合→2 合、2.5 合→3 合など多めの炊飯量を設定してください。

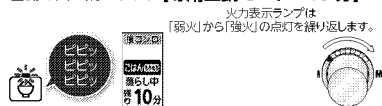


2 点火する

小バーナーの操作ボタンを押す。火力を自動で調節します。

ごはん・ごはん^{炊飯} 専用土鍋

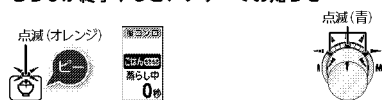
炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート [ごはん・ごはん^{炊飯}モード: 10分] 自動で火が消えます。【専用土鍋モード: 15分】



むらし終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ



むらしが終了すると、ブザーでお知らせ



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。



(炊飯モード)

小バーナー

(つづき)

□お願い・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. 22 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、炊飯モードを設定・変更できます。
- 点火後も炊飯モードを設定できます。
- 炊飯開始後、一定時間が経過するとコンロのメニュー選択スイッチのランプは消灯し、設定の変更および取り消しはできなくなります。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。

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、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。

- 炊飯モード使用中は、火力の調節はできません。
- 次回使用時からは、前回設定の炊飯量が表示されます。
- ごはんモード・ごはん^{炊飯}モードでの少量炊飯で、ごはんへの着色(焦げ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、各種設定の変更(カスタマイズ機能)で、炊き加減を 3 段階で調節できます。P. 23 ページ

炊飯時間の目安 「ごはん^{炊飯}」は、「ごはん」より炊飯時間が長くなります。

ごはん	28 ~ 37 分 (むらし 10 分を含む)
ごはん ^{炊飯}	29 ~ 42 分 (むらし 10 分を含む)
おかゆ	35 ~ 50 分
専用土鍋	32 ~ 38 分 (むらし 15 分を含む)

むらし後は...
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

- ごはんを炊くとき**
- 温め直しはできません。(焦げつくことがあります。)
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

- おかゆを炊くとき**
- 炊き上がったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをすらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

- 炊きこみごはんを炊くとき**
- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上のせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

- 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、炊飯スイッチのランプ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。

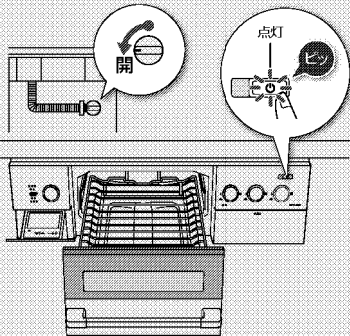


グリルの取り扱いと準備

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。
「不意な点火を防ぐには（ロック）」に 30 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。

グリル庫内に紙や梱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

❶グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっばいまで引き出します。

❷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。

❸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

❶グリル焼網またはグリル プレートを取りはずす

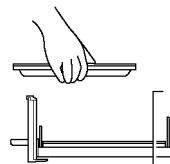
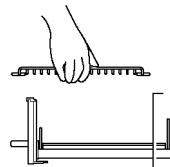
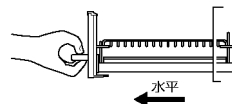
❷6～7分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
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、35 ページをご覧ください。

❸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・お知らせ

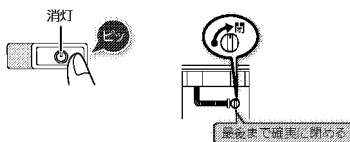
- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網またはグリルプ
レートの取り付けかたは 79 ページをご覧ください。
- グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは
84 ページをご覧ください。

- ❑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cottダッチオープン、コcott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。 79 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

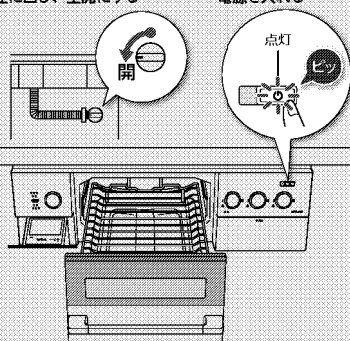
(つづき)

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。



食材（魚など）の下ごしらえは、付属の「活用レシピ」をご覧ください。

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。
「不意な点火を防ぐには(ロック)」P. 30 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・ココットダッチオープン・ココット（別売品）・クッキングプレート（別売品）は、消耗品です。
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・ココットダッチオープン・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。P. 101・102 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。

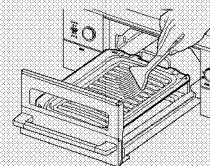
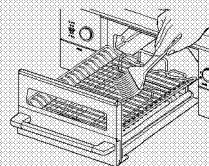
②グリル焼網は、約1～2分間、空焼き（予熱）をする

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、P. 55 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

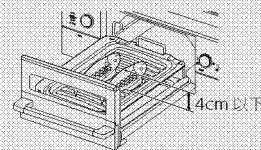
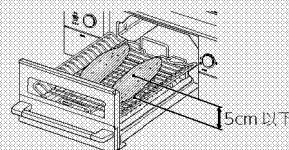


- ◎マニュアルモード以外で調理する場合は、予熱はしないでください。
- グリル焼網は、長時間空焼きをすると、フッ素コートがはがれるおそれがあります。
- ◎グリルプレート、ココットダッチオープン、ココットは空焼きしないでください。
変形・変色やフッ素コートがはがれるおそれがあります。

- ◎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。
- ◎ココットダッチオープンの食材の量や置きかたについては、付属の「使いこなす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



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をすることができます。

専用品	おもな調理	特長
グリル焼網  付属品	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。
グリルプレート  付属品	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。
ココットダッチオープン  付属品	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チオープン調理ができます。
ココット  ※別売品	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。
クッキングプレート  ※別売品	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。

モード選択		設定 23 ページ
オートメニュースイッチ 		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）でご利用前に設定してください。
グリルプレートモード ココットダッチオープンモード ココットモード 魚オートメニューモード オートメニューモード	あたためモード 69 ページ 魚オートメニューモード  71 ページ オートメニューモード  57・59 ページ グリルプレートモード  61・63 ページ ココットダッチオープンモード  65・67 ページ ココットモード  71 ページ オートメニューモード 	73・75 ページ  73・75 ページ  73・75 ページ 
揚げもの 焼き鳥 焼き魚 タイマー設定		23 ページ ・グリル焼網を使ってあたためを行う場合は、各種設定の変更（カスタマイズ機能）の「あたため容器選択」でクッキングプレートを選択してください。
揚げもの 焼き鳥 焼き魚 タイマー設定		23 ページ ・グリルプレートを使ってあたためを行う場合は、各種設定の変更（カスタマイズ機能）の「あたため容器選択」でグリルプレートを選択してください。
揚げもの 焼き鳥 タイマー設定		23 ページ ・各種設定の変更（カスタマイズ機能）でクッキングプレートを ON にしてください。 ・クッキングプレートを使ってあたためを行う場合は、各種設定の変更（カスタマイズ機能）の「あたため容器選択」でクッキングプレートを選択してください。



グリル焼網で調理 (手動)

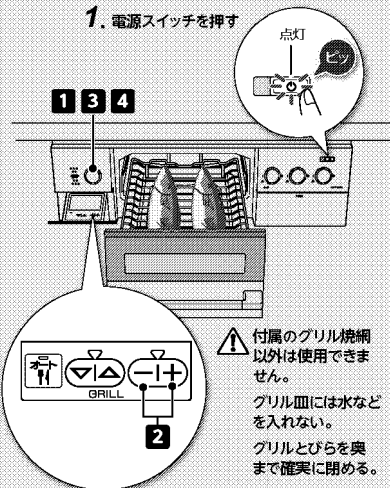
- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートやココットダッチオープンは、使用しないでください。

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



□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
- ・干し物や薫製
- ・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。



②時間を設定する

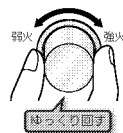
グリルの+ / -スイッチを押す。

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。

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

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。

④操作ボタンを押す

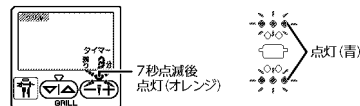
操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



(マニュアルモード)

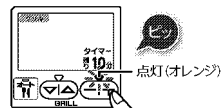
□お願いと●お知らせ

- 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。



- 焼き時間の目安は、付属の「活用レシピ」をご覧ください。

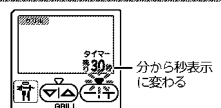
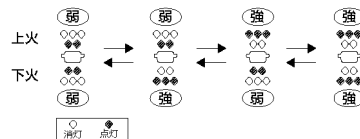
- 設定時間は、調理中でも変更できます。



- 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。

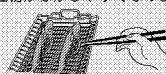
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

- 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。



- 焼き上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がしやすくなります。



- 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。





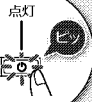
グリルプレートで調理 (自動)

- 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」を運ぶだけで、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) ・「あじ」や「うなぎ」などの脂の多いもの

・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、タイマー設定で調理することをおすすめします。☞ 59 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。☞ 71 ページ

❏グリルプレートメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを1回押す。(初回のみ※)

グリルのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。焼き魚・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。

❏焼き加減または仕上がりを選ぶ

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。

❏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。

❏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「焼き魚」「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

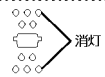
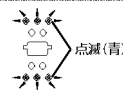
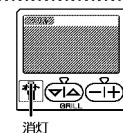
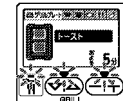
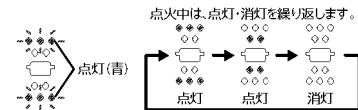
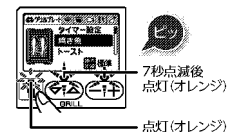
- 調理中に誤って消火した場合に、15 秒以内に再点火すれば、調理を継続することができます。☞ 22 ページ
- ランブが 7 秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ❏点火後にグリルプレートメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に變更してください。
- ❏グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから、使用してください。
- ❏予熱はしないでください。
- ❏食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。

- ❏点火後に焼き加減または仕上がりを變更する場合は、約 90 秒以内に變更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に變更してください。
- 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。
- ❏一度焼きかけて火を消し、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。☞ 59 ページ
- グリルプレートモード使用時は、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。
- ❏続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまっ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、やけどに注意して、グリルプレートにたまっ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、オートメニュースイッチのランブ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。





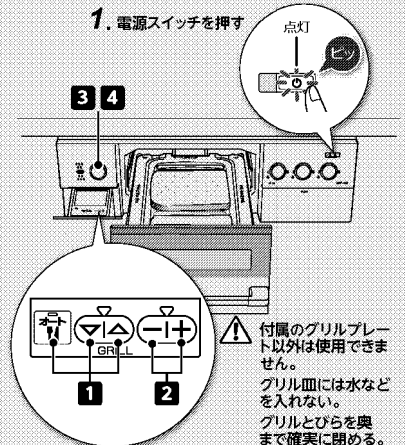
グリルプレートで調理(タイマー設定)

- 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



●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
- 干し物や菓製
- 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グリルプレートメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを1回押す。(初回のみ※)

グリルの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、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し、

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」)

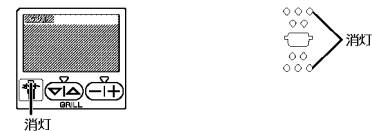
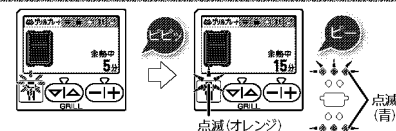
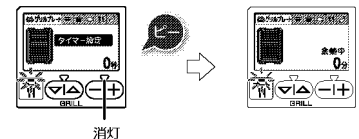
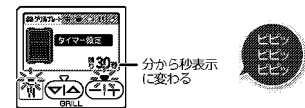
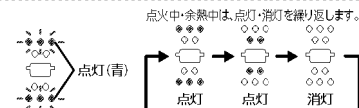
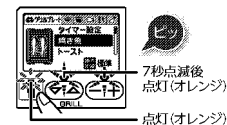
●お願いと●お知らせ

- 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秒以内に更新してください。
- 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。

- 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。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。余熱する場合は、グリル液晶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っ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。
- 脂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、やけどに注意して、グリルプレートにたまっ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。





ココットダッチオーブンで調理(自動)

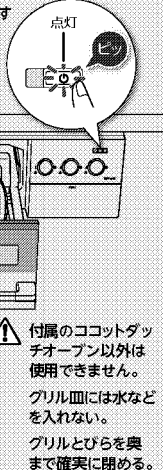
- ココットダッチオーブンは、必ずココットダッチオープンモードで使用してください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- グリル皿の上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

「ココットダッチオープンメニュー」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チオープンを使用します。

1. 電源スイッチを押す



付属のココットダッチオープ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チオープ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。
ココットダッチオープンを使用して、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。
ココットダッチオープ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 ココットダッチオープンメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを3回押す。(初回のみ※)

グリルのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。
グラタン・肉じゃが・ポトフ・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。

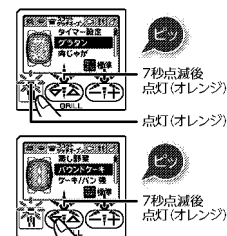


(ココットダッチオープンモード「グラタン」「肉じゃが」「ポトフ」「蒸し野菜」「パウンドケーキ」)

❏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。P.22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なくてください。
- ❏点火後にココットダッチオープンメニューを変更する場合は、約30秒以内に變更してください。
- ❏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、ココットダッチオープンからは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。

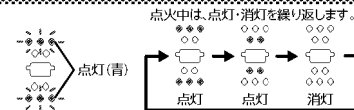
- ❏点火後に仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に變更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に變更してください。
- 次回使用時からは、前回設定の仕上がりが表示されます。



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。
- ココットダッチオープンを使わないでココットダッチオープ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、ココットダッチオープンのタイマー設定で調理してください。P.63ページ
- ココットダッチオープンモード使用時は、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。
- ❏調理終了後、ココットダッチオープンはたいへん熱くなっています。
- ココットダッチオープ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、ココットダッチオープ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、ココットダッチオープ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。
- ❏ココットダッチオープンは、急に冷やさないでください。
- 使用直後にココットダッチオープンを水をかけると、ココットダッチオープ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。



ココットダッチオーブンで調理 (タイマー設定)

- ココットダッチオーブンは、必ずココットダッチオープ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チオープンを使用します。

1. 電源スイッチを押す



付属のココットダッチオープ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チオープ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。

ココットダッチオープンを使用して、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。

ココットダッチオープ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 ココットダッチオープンメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを3回押す。(初回のみ※)

グリルの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。お好みで余熱する時間の目安にしてください。最長30分まで1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し、

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

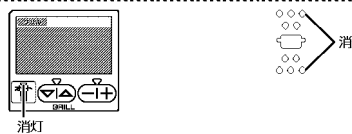
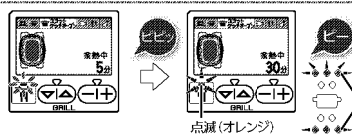
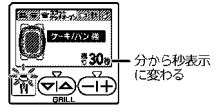
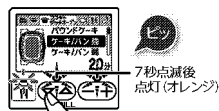
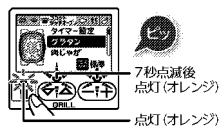
操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(ココットダッチオープンモード「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チオープンメニューを変更する場合は、約30秒以内に變更してください。
- 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、ココットダッチオープンからは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秒以内に變更してください。

●調理中は、グリルとびらを開けないでください。●ココットダッチオープンを使わないでココットダッチオープ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。●ココットダッチオープンモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

●ココットダッチオープ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、グリル液晶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。

●調理終了後、ココットダッチオープンはたいへん熱くなっています。ココットダッチオープンを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持つてください。

また、ココットダッチオープ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、ココットダッチオープ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。

●ココットダッチオープンは、急に冷やさないでください。使用直後にココットダッチオープンに水をかけると、ココットダッチオープ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)

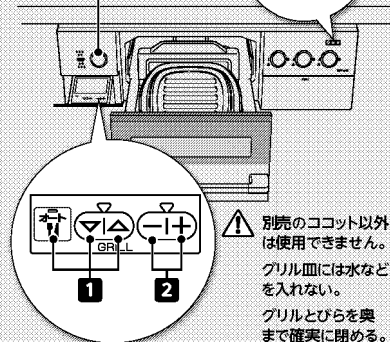
- ココット (別売品) は、必ずココットモードで使用してください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- グリル皿の上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

「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



❑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。▶ 102 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、焼き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。

「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。▶ 67 ページ

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※)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。焼き魚・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

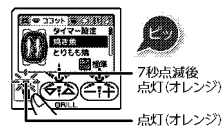
操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



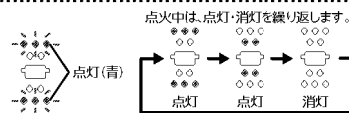
(ココットモード「焼き魚」「とりもも焼」「ハンバーグ」「ステーキ」「焼きもち」)

❑お願い ●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。▶ 22 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 秒以内に變更してください。
- ❑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 秒以内に變更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に變更してください。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。



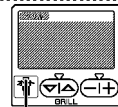
- ❑調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
- ❑一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、ココットのタイマー設定で焼いてください。▶ 67 ページ
- ココットのオートメニューモードでは、調理物が焼け過ぎてしまいます。
- ココットモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は、変化します。



- ❑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。
- ❑続けて調理する場合は、必ずココットにたまっ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。
- ❑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。



ココットで調理 (タイマー設定)

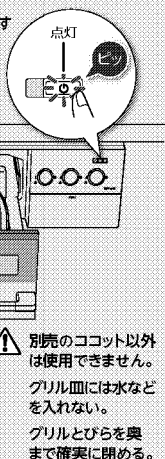
- ココット (別売品) は、必ずココットモードで使用してください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- グリル皿の上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

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



❑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.102 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、焼き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※)

グリルの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、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し、

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

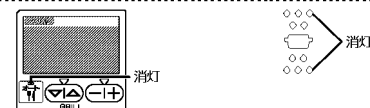
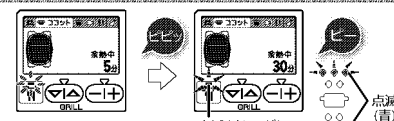
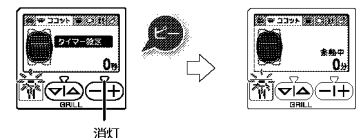
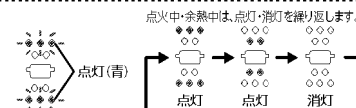
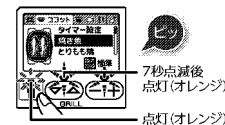
操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(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秒以内に變更してください。
- ❑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。



- ❑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、グリル液晶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。
- ❑焼き上がったらずに取出してください。余熱で焦げることがあります。
- ❑続けて調理する場合は、必ずココットにたまっ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。
- ❑調理終了後、ココットはいはい熱くなっています。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。



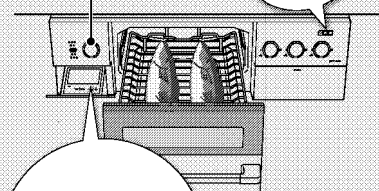
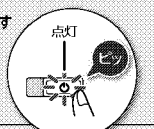
グリル焼網で調理 (自動)

- 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



⚠ 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、発火の恐れがあります。
(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「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。
☞ 55 ページ

❶ 魚オートメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを4回押す。(初回のみ※)

グリルの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、前回設定したモードとメニューが最初に液晶に表示されます。

❷ 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。

❸ 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。

❹ 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。



(魚オートメニューモード「姿焼」「切身」「干物」)

❏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。☞ 22 ページ
- ランブが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。
- ❑点火後に魚オートメニューを変更する場合は、約30秒以内に變更してください。
- ❑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。
- ❑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秒以内に變更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に變更してください。
- 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。
- ❑魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。☞ 55 ページ
魚オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。
- 魚オートメニューモード使用中は、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、+スイッチで時間の延長ができ、火力の変更もできます。

- ❑焼き上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。

- ❑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、オートメニュースイッチのランブ・火力表示ランプは点滅、液晶表示は点灯します。



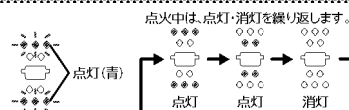
7秒点滅後
点灯(オレンジ)



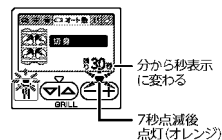
7秒点滅後
点灯(オレンジ)



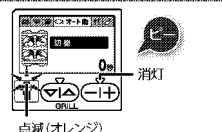
点灯(オレンジ)



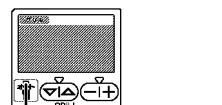
10分



分から秒表示
に変わる



7秒点滅後
点灯(オレンジ)



点滅(オレンジ)

消灯



点滅(青)



消灯



グリル焼網・クッキングプレートで調理 (自動)

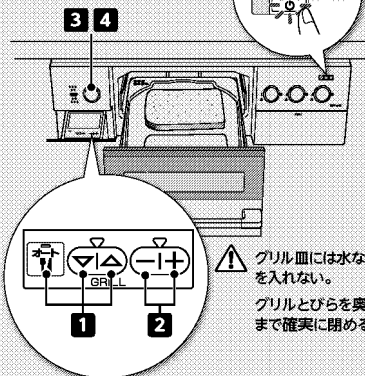
- グリル庫内にグリル焼網またはクッキングプレート (別売品) が、取り付けられていることを確認してください。
- クッキングプレート (別売品) は、必ずグリル焼網の上に置いて使用してください。

「オートメニュー」と「焼き加減または仕上がり」または「焼き加減」を選んでください。
あとは自動で焼き上げます。



付属のグリル焼網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



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

本機器にはクッキングプレートが付属されていません。

「トースト」・「ピザ」は、別売のクッキングプレートを使用してください。P. 102 ページ
その他のメニューは、グリル焼網を使用してください。
購入時、「トースト」・「ピザ」は表示されません。
クッキングプレートを使用する場合は、各種設定の変更 (カスタマイズ機能) により、クッキングプレートを「ON」に設定してください。設定後、コンロ液晶表示部に表示され使用できるようになります。P. 23 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「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

「トースト」・「ピザ」は、付属のグリルプレートでも自動調理できます。P. 57 ページ

1 オートメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを5回押す。(初回のみ※)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。
トースト・ピザ・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+/-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。



(オートメニューモード 「トースト」「ピザ」「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」)

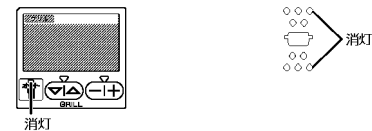
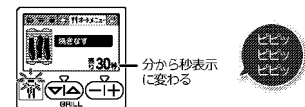
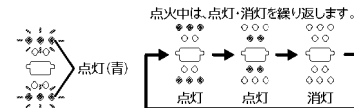
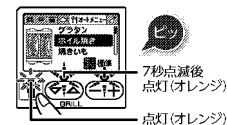
□お願い・●お知らせ

- 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. 22 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。
- 点火後にメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に變更してください。
- 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られ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。

- 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 秒以内に變更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に變更してください。
- 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。
- オートメニューモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- グラタン・ホイル焼き・焼きいもは、調理物の中央部まで火通しを行うため、自動消火後、グリル庫内の余熱を利用します。調理時間が終了するまでは、取り出さないでください。
- グリル皿や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クッキングプレートに水をかけると、変形・変色する場合があります。
冷めてからお手入れてください。

- 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。





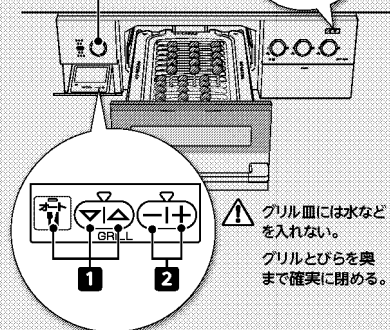
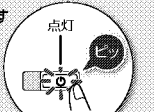
あたため調理 (自動)

- 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。
- フッキングプレート (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
ばだけで、あとは自動であ
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



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。P. 23 ページ
使えるあたため容器

あたため メニュー	あたため容器 設定	グリルプレート (付属品) 【初期設定】	フッキング プレート (別売品)
揚げもの		グリルプレート	フッキングプレート
焼き鳥		グリルプレート	フッキングプレート
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	フッキングプレート 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。
容器に魚の皮がくっついいたり、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さない料理

- 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6回押す。(初回のみ※)

グリルの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

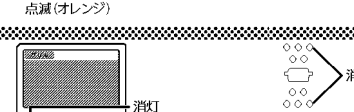
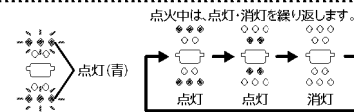
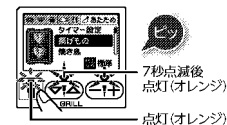
操作ボタンを押す。



(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。P. 22 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
以内に變更してください。
- 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。
- 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、表面に凸凹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 秒以内に更
換してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、
約 30 秒以内に變更してください。
- 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。P. 75 ページ
- グリル皿やグリルプレート、フ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、フ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。

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。



- 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)

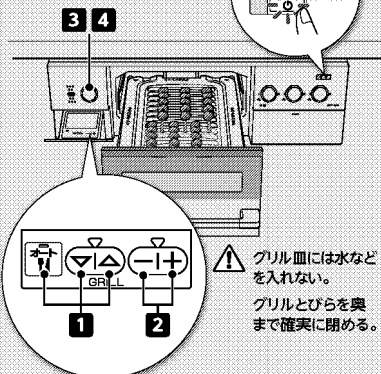
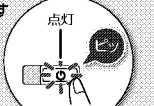
- グリルプレートは、必ずグリル焼網を取りはずして使用してください。
- クッキングプレート (別売品) は、必ずグリル焼網の上に置いて使用してください。

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



⚠ 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。

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.23 ページ 使えるあたため容器

あたためメニュー	グリルプレート (付属品) [初期設定]	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。
容器に魚の皮がくっついいたり、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さない料理

- 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6回押す。(初回のみ※) グリルの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※) グリルプレート選択時は、最初「6分30秒」、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もに最初「5分00秒」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。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

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 5 分まで 1 分ごとにカウントアップします。

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

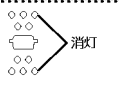
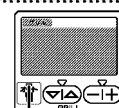
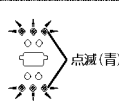
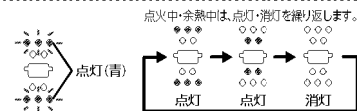
操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(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。
- ❑点灯後にあたためメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に變更してください。
- ❑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、あたたまりやすくなります。
- ❑あたための時間の目安は、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。
- 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。
- ❑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。
- さらにあたためたいときは、+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、グリル液晶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。
- ❑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。
- ❑カウントアップ表示の必要がなければ、操作ボタンを押して、消火の状態にしてください。



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

- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

レールは取りはずしできません。

(左) (右)

グリルとびら グリル皿受け グリル皿 グリル焼網 グリルプレート 下火カバー



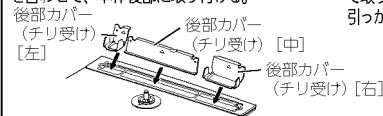
部品の取り付けと取り

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。



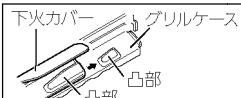
※本機器の下にビルトインオープンを設置している場合は、取り付けられません。

取りはずし

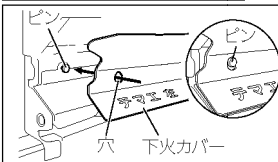
後部カバーを取り出すときは、本体後部の背板に沿って取り出してください。手前側にひっぱると排気口に引っかかり、ホーローの欠けや割れの原因になります。



下火カバー



1. グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせる。
※ぐらつきがないか確認してください。

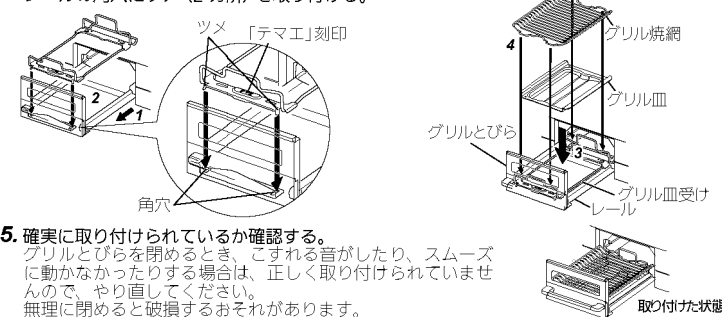


2. 「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、ピンに穴（1カ所）をかける。
図は下火カバー（左）を示します。下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート・ココットタッチオープン

※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、重ねて取り付けしないでください。
※ココットタッチオープ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. グリルとびらを止めるまで引き出す。
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）を取り付ける。
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。

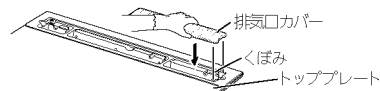


5. 確実に取り付けられているか確認する。

グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなくなったりする場合は、正しく取り付けられていませんので、やり直してください。
無理に閉めると破損するおそれがあります。

排気口カバー

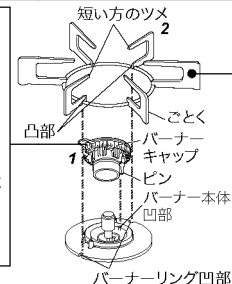
トッププレート後部のくぼみに排気口カバーを取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



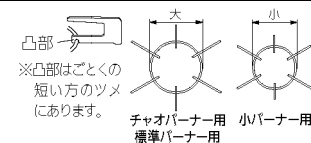
ごとく・バーナーキャップ



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ンを入れて、正しく取り付ける。



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

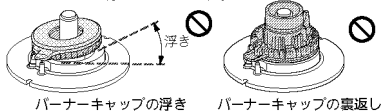


△ 注意



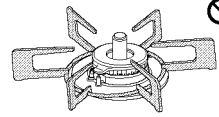
■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- 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。
- 機器の中に炎がもぐ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、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。101 ページ

部品の取り付けと取りはずし



お手入れのしかた (コンロ)

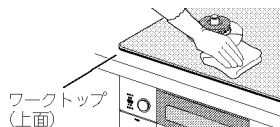
- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶかし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

❏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。❏ 77 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

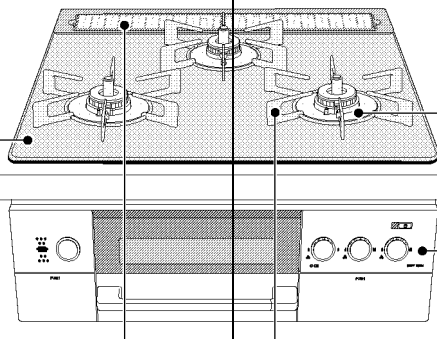
1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。

それでも汚れが取れないとき

1. 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。
 2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶかし、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。❏ 102 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、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。



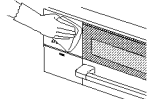
バーナー部

❏ 83 ページ

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。



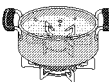
ごとく(ホーローの場合)・排気口カバー・後部カバー(チリ受け)

- 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

煮沸するとさらに汚れを落としやすくなります。

1. 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。
2. 冷ましてから、浮き出た汚れを水洗いし、水気をふき取る。



●お知らせ

型番 210-R632・R633 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手入れいただくことにより、きれいになることができます。❏ 102 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

1. 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。
2. 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(❏ 102 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(❏ 102 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、P. 79・80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。

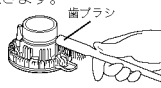


炎口が目つまりしていたら

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

1. 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。
2. 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。

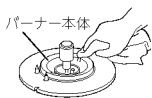


表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー (P. 102 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 P. 82 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。



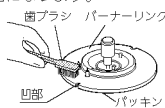
温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、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場合があります。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。



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。
※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※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。
※トッププレートとバーナーリングの間にある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

- 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。P. 77 ページ

グリルとびら

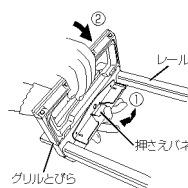
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※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

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

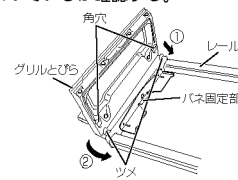


※押さえパネは、変形させないでください。

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。

取り付けかた

1. 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)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえパネがレールのパネ固定部に確実にハマっているか確認する。



グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート・下火カバー

- 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。

- 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。

※下火カバーは、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、硬いものとすると、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、ツヤ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)

ココットタッチオープンふた・ココットタッチオープン内網・ココットタッチオープン本体・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、汚れが焼きついて、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、洗剤で丸洗いでください。

※ステンレス製の台やシンクなどに、ココットタッチオープンふた・ココットタッチオープ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。

※ココットタッチオープンふた・ココットタッチオープン本体はアルミ製です。また、ココットタッチオープン本体の内側はフッ素コート加工がしてあります。

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。

※ココットタッチオープンふた・ココットタッチオープン本体には、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。

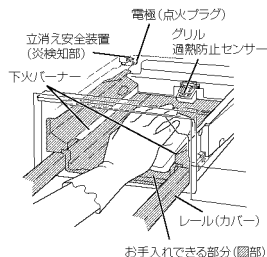
グリル庫内(側壁・底部)・レール(カバー)

●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られてい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。

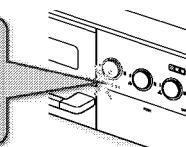
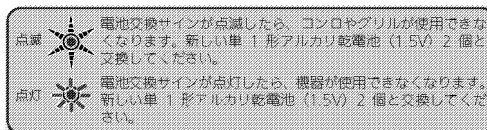
※レール(カバー)は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。

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。



乾電池を交換する

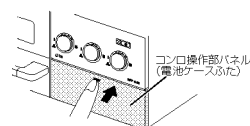
●乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



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。

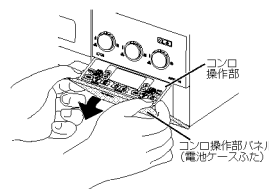


3 コンロ操作部パネル(電池ケースふた)の両端上側を裏から両手で手前へ引く

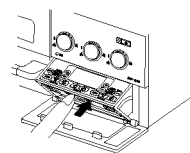
コンロ操作部とコンロ操作部パネルが分かれます。

●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、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。)



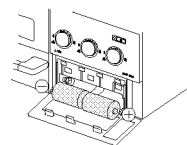
4 コンロ操作部を本体へ押し込む



5 古い乾電池をはずす

6 新しい乾電池を入れる

単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥まで確実ににはめ込んでください。



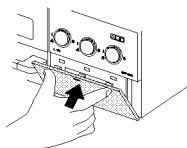
つづきは次のページへ→

乾電池を交換する

(つづき)

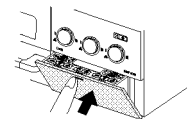
7 コンロ操作部パネル（電池ケースふた）を本体へ押し込む

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



8 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。



❏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。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個を同時にに入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、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。
- 単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、6 カ月程度です。（使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）また、単 1 形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、自己（自然）放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単 2、単 3 乾電池を単 1 形サイズにする電池スパーサーや充電式単 1 形乾電池は、電池ケースの端子が接触しなかったり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

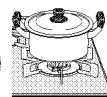
? よくあるご質問 (Q & A)

火がつかない

鍋がないと
点火しません



点火
しません



点火
します

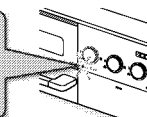
操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする。

▶ 鍋なし検知機能がはたらいています。（「ビビビッ」とお知らせします。）鍋を置いて点火してください。21 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。

▶ 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。86 ページ
乾電池交換の目安は、6 カ月程度です。
※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自己（自然）放電により交換時期が短くなっていることがあります。

電池交換サインを
確認！

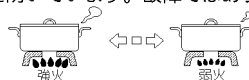
電池交換サインが点滅したら、コンロやグリルが使用できなくなります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。
電池交換サインが点灯したら、裏路が使用できなくなります。新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。



勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ 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。36・89・90 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。（チャオバーナー・標準バーナー）

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から約 30 分で、自動で火を消します。故障ではありません。36・90 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。
（チャオバーナー・標準バーナー）

点火操作をして、パチパチするのに、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、汚れていたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作してください。83・89 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、またはもよりの大阪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
点火しない	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。	29
	鍋を置いていますか? 鍋を置いていないと点火しません。(チャオパーナー・標準パーナー)	21
	鍋底が凹んでいたりと、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。	19・21
	パ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。	83
	電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)、パ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。	83
	パ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。	80
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	86
	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。	30
調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	86
	電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	86
	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。(チャオパーナー・標準パーナー)	35・36
	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。 また、あぶり・高温炒めモードを使用してください。 (チャオパーナー・標準パーナー)	19・20 35
	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、消火することがあります。 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。	20

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする	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。	20
	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。	—
	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。(チャオパーナー・標準パーナー)	21・35
	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。	—
火力が変わらない	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	36
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。	—
炎の状態(燃えかた、色)がおかしい	パ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。	83
	パ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。	80
	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、炎がごとくやパーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10
	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。	10
	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。	—
	火力が変わる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パーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。 パ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。	—
	複数のパ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)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	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aramel、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。 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。 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。
	焼網が使えない	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。(チャオバーナー・標準バーナー)
	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。 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。
温度設定モード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	湯わかしモード・麺ゆでモード・麺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。 ゆでもののモードの場合、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。 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。 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。 一度わかした温かいお湯は、湯わかしモード・ゆでもののモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モードで正しく検知できない場合があります。 「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。 「ゆでものお知らせ時間」の設定を調節してください。 「麺ゆでお知らせ時間」の設定を調節してください。
		19・23
		19・23
		19・83
		37・39 41
		38・40 42
湯わかしモード・ゆでもののモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モード	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。 ・ゆでもののモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モードの目安は、鍋の最大容量の6割までです。
		37・39 41

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
ゆでもののモード	ゆでもののモードに入らない	温度センサーが高温になっていませんか？ 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。冷めるのを待ってから、設定してください。
	ふきこぼれる	ぬか、米のとぎ汁、米粒や調味料を使用していませんか？ ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。手動で調理してください。
麺ゆで大モード・麺ゆでモード	麺ゆでモード・麺ゆで大モードに入らない	温度センサーが高温になっていませんか？ 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。冷めるのを待ってから、設定してください。
	ふきこぼれる	沸とうする前に、麺を入れていませんか？ 必ず、沸とうしてから、麺を入れてください。 粉がついた麺を調理していませんか？ 必ず、麺についた粉をはらい落としてから、調理してください。
オートメニュー	調理がうまくできない	調理終了の30秒前に、時間の延長、火力の調節ができます。お好みの仕上がりに調節してください。
	途中で誤って、消火してしまった	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。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。
炊飯モード	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、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。 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。 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。 ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度お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。 洗米ですぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。 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、粘りが出で、風味が悪くなります。 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。 炊飯前に入れたと、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。 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。 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。 「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。 専用土鍋炊飯の「おこげ加減」の設定を調節してください。
		10
		—
		45
		19・83
		—
		46
		48
		48
		—
		47
		45・102
		23
		48

? 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、またはもよりの大阪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
炊飯モードで 無洗米が うまく炊けない	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、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	46
	よくかき混ぜて、1,2 度すすいで洗い流してください。 でんぷ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、生炊きの原因になります。	46
	無洗米専用計量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。	46
おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	—
途中で誤って、 消火してしまった	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。)	22・47 48
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。	—
点火しない	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。	49
	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。	21
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	86
	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。	30
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	86
	電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	86
調理がうまくできない	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場合があります。	—
	食材の枚数や量に合わせて、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。	—
	みそ漬けややす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
トーストがうまく 焼けない	グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていなくて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。	—

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
使用中に消火する	間違ったモードで使用していませんか。 グリル焼網・グリルプレート・クッキングプレート・ココット・ココットタッチオープンなどの容器に適したモードで調理してください。	53・54
	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。	21
グリルで 自動調理中に誤って、 消火してしまった	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、消火することがあります。 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。	20
	すぐに点火してください。 使用している容器専用の自動調理を継続します。 ゆっくり消火対応機能を受け付けられないときは、使用している容器のタイマー設定で調理してください。	22 57・58 61・62 65・66 69・70 71・72 73・74
排気口やコンロ部 から煙やにおいが 出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	49
	グリル皿やグリル焼網、グリルプレート、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。 異常ではありません。汚れたら、そのつどお手入れしてください。	84
	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていなくてしばらく煙やにおいが出ることがあります。	—
	調理が終了したとき、煙やにおいが多く出る場合があります。	—
オートメニュースイッチ を受け付けない	グリルプレートやココットで調理する場合は、グリルプレートの脂だまりやココットにたまった脂から煙が多く出る場合があります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。	—
	グリル庫内が高温になっていると、オートメニュースイッチを受け付けられ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。	58・60 62・64 66・68 70・72 74・76
グリル庫内の奥で バーナーが燃焼したり、 消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー (アフターバーナー) を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
コンロ消火後に 「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
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。	—

? 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、またはもよりの大阪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
コンロ使用中に「ジャー」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「ビビッ」・「ヒビビッ」とブザーが鳴る	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。	21・32 36・40 42・44
コンロ使用中に「コンロ使用中です」という音がする	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」と音声流れます。異常ではありません。	—
グリル点火時に「ポッ」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「ポッポッ」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。	—
ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。ガス栓（ぬじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	99・104
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、コンロ部のバーナーはパチパチしません。	—
操作ボタンを押してから、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。	—
液晶表示が暗い、見えにくい	周囲が暗い環境では、液晶が見えにくくなる場合があります。液晶の特性ですので、異常ではありません。部屋を明るくして、液晶表示部に十分明かりが当たる状態でご使用ください。	—

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
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。	101
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・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。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。	101
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、性能に問題ははありません。		77
トッププレートが熱くなる	グリルまたはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所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。コンロ、グリルまたはオープン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	9
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。機器が使用できなくなりますので、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	86・88
部品が傷んできた	お客さまにて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。	101
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。）	86
グリルとびら取っ手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。	27・28
コンロの赤外線発信部が点滅・点灯していても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	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。	27・28
レンジフード運動機能がOFFになっていませんか？ONに設定してください。	コンロの赤外線発信部からの出力が弱くって運動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	86
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。		23
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。		27・28

? ブザーが鳴って、こんな

表示が出たら

表示（数字）は、コンロ液晶表示部またはグリル液晶表示部に表示されます。

表 示	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	チャオパーナー 標準パーナー	鍋ゆでモード、麵ゆで大モード終了	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。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	41・42
		チャオパーナー 標準パーナー	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。	●操作ボタンを押して戻してください。	35・36
		チャオパーナー 標準パーナー	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。		
 02	ピー5回	チャオパーナー 標準パーナー	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て火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●調理油過熱防止装置がはたら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。	20・89 90・91
	ピー3回		グリル グリル過熱防止センサーの作動 ココットタッチ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 ココットタッチオープンモードでココットタッチ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ら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。 ●ココットタッチオープンを入れて、ココットタッチオープンモードを使用してください。	21・62 64・93 94
 03	ピー3回	チャオパーナー 標準パーナー	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。	21・89
 11	ピー3回	チャオパーナー 標準パーナー	小パーナー 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。	20・21 89・90 93
 12	ピー3回	チャオパーナー 標準パーナー	小パーナー グリル 立消え安全装置の作動			
 14	ピー5回	チャオパーナー 標準パーナー	小パーナー	温度センサー過熱防止機能の作動	●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	チャオパーナー 標準パーナー	小パーナー グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能の作動	●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、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	21・104

※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。



点滅（青）



点滅（青）

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら





ブザーが鳴って、こんな

表示が出たら

(つづき)

表 示	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)	チャオ バーナー	標準 バーナー			あぶり・高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	- 一度電源を切ってください。 - 再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を開め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	104
31	ピー 1 回 (約 8 秒)	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー		温度センサーの故障			
32 33	ピー 1 回 (約 8 秒)				グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
50 51 79 80 81	ピー 1 回 (約 8 秒)	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー	グリル	切替電磁弁の故障 モーター位置エラー 元電磁弁の故障 セーフティバルブの故障			
53 70 71 72	ピー 1 回 (約 8 秒)	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー	グリル	電子部品の故障			
76 ※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。	ピー 5 回	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー	グリル	通信エラー	電子部品の通信が妨げられました。	- 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、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を開め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	104
電池交換サイン <点灯>	ピー 3 回	チャオ バーナー	標準 バーナー	小バーナー	グリル	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	新しい単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個と交換してください。	86

※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。



ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さま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」をご覧ください、もよりの大阪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-R630・R631 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,600 1210R4800950
		小バーナー用	¥1,500 1210R4800951
	210-R632・R633 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥2,200 1210R4820950
		小バーナー用	¥2,000 1210R4820951
バーナーキャップ	210-R630・R631 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥2,400 1210R6100960
		小バーナー用	¥2,200 1210R6100961
	210-R632・R633 型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥2,100 1210R6120960
		小バーナー用	¥2,000 1210R6120961
交換 部 品	グリル皿		¥2,100 1210R4800953
	グリル焼網		¥1,900 1210R4800952
	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-R630・R631 型	¥1,000 1110R8300963
		210-R632・R633 型	¥1,000 1110R8320963
	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
	ココットダッチオープンセット		¥16,000 1210R6100969
	ココット ダッチオープン （単品）	ココットダッチオープンふた	¥13,800 1210R6100970
		ココットダッチオープン本体	
		オープン内網	
	固定枠 ※ 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-201GA 型 ※ 3
別 売 品	クッキングプレートセット		¥3,800	1210R5800977
	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 （単品）	ココットふた	¥13,800	1210R6100974
		ココット本体		
	固定枠 ※ 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-R622 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、ココットダッチ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。

交換部品・別売品のご紹介

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。
- 乾電池は取りはずしてください。P.86 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

仕 様

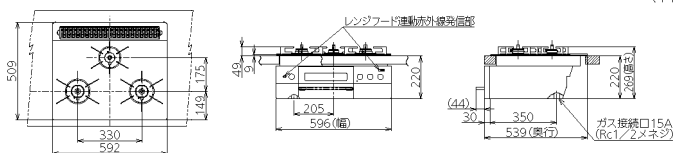
品 名	ビルトインコンロ	
型 番	210-R630 型・210-R632 型	210-R631 型・210-R633 型
型 式 の 呼 び	RHB31W22ER-LS	RHB31W22ER-RS
型 式 名	RB31W22ER	
質 量	28.5kg（付属品含む）	
外 形 寸 法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 541mm （トッププレート幅 592mm）	
ガ ス 接 続	15 A（1／2B）金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓	
電 源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）	
安心・安全機能	●調理油過熱防止装置 ●グリル消し忘れ消火機能 ●過熱検知機能 ●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 ●感震停止機能 ●電源オートオフ機能
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個、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、コックツッチオープン、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	

ガスグループ (ガス種)		1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量					全点火時 ガス消費量
		個 別 ガ ス 消 費 量			グ リ ル		
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー			
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.35kW		9.40kW
					グリル部	アフターバーナー部	
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.52kW		10.1kW
					1.89kW	0.63kW	
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.60kW		10.1kW
					1.94kW	0.66kW	

（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

- サービス（点検・修理）を依頼される前に「よくあるご質問（Q&A）」「プザーが鳴って、こんな表示が出たら」P.88～100 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、ご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪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。
 1. 品名……ビルトインコンロ
 2. 型番……グリル操作部パネルに表示してあります。
 3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
 4. お客さま名、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。

保証・補修について

- 保証期間中は……保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
- 保証期間経過後の故障修理についてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。この商品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、当商品製造中止後 6 年です。ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

△ 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覧ください。

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