

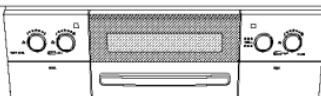
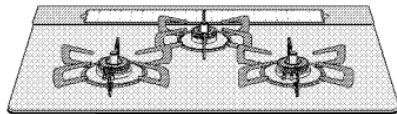
大阪ガス 家庭用

取扱説明書

保証書付

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-R640A型	
210-R642A型	RHB71W23LR-W
210-R644A型	
210-R646A型	



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

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、
安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかた
をされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に工事説明書があります。
機器の移設・取り替え、修理の際に必要となりますので、
取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、
またはもよりの大坂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

- 火が小さくなつた
- 火が消えた
- 火がつかない

Si センサー コンロ の
安心・安全機能が
はたらいています

Si センサー コンロ

詳しくは 61 ページをご覧ください

(工場管理)

19,08(00)
JS0046-043(00)*
06000005208490

なるほど安心 Si センサークロ

温度センサーが鍋の温度をタイムリーに検知。

温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。



- 煮ものを火にかけっぱなしにしても

焦げつくと消火

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

弱火が続いた状態でも 温度が上がれば消火

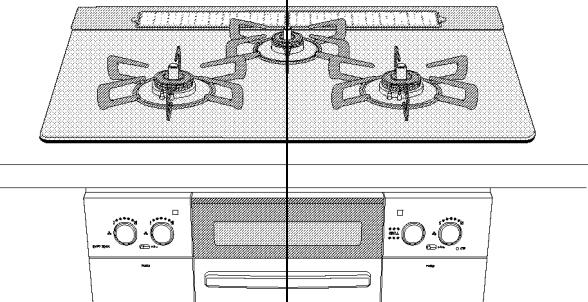
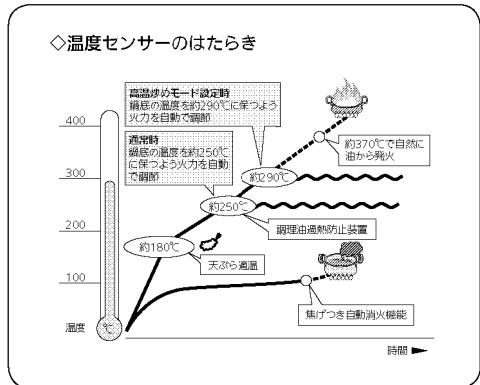
(高温炒めモードなら火力調節を行う温度を
通常時の約 250°C から約 290°C までアップすることができます。)



- たくさんの天ぷらもサックリきれいに

焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり

自動で強火・弱火を繰り返して **設定した温度をキープ**
130 ~ 220°C まで 10°C 刻みで設定できます。



こんなときもあわてないで

①勝手に

火が小さくなったり、

火が消えたりする

⇒ Si センサークロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認！

☞ 17・18・30 ページ

②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

⇒ 高温炒めモード設定中も
安心・安全機能ははたらきます。

☞ 29・30 ページ

③火がつかない

⇒ 操作ボタンはいっぱいまで押しきって
ください。

☞ 24・42 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。

☞ 59 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに？

☞ 62・65 ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

安全なご利用のために

安全上のご注意	6
---------	---

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	16
安心・安全機能	17
各種設定の変更（カスタマイズ機能）	19
レンジフード連動機能	21

毎日の使いかた

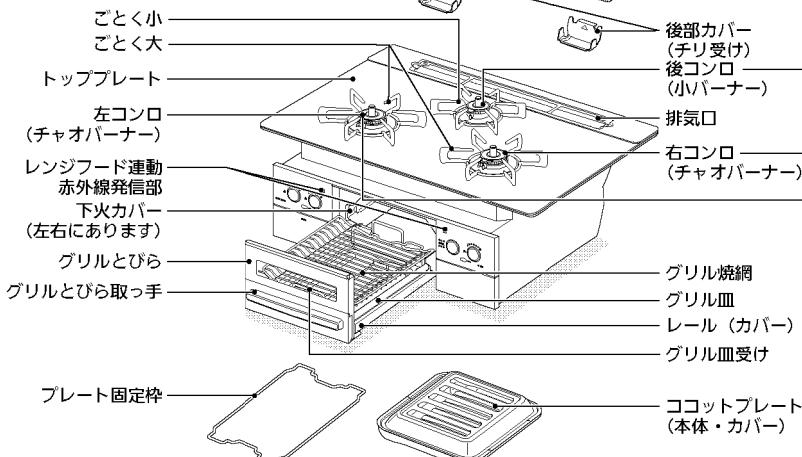
コンロ	基本的操作	23
コンロ	揚げものをする	25
コンロ	コンロタイマーを使う	27
グリル	炒めもの・いりものをする	29
グリル	お湯をわかす	31
グリル	ごはん・おかゆを炊く	33
グリル	グリルの取り扱いと準備	37
グリル	グリル焼網で調理（手動）	41
グリル	グリル焼網で調理（自動）	43
グリル	ココットプレートで調理（自動）	45
グリル	ココットプレートで調理（タイム設定）	49

長くご利用いただくために

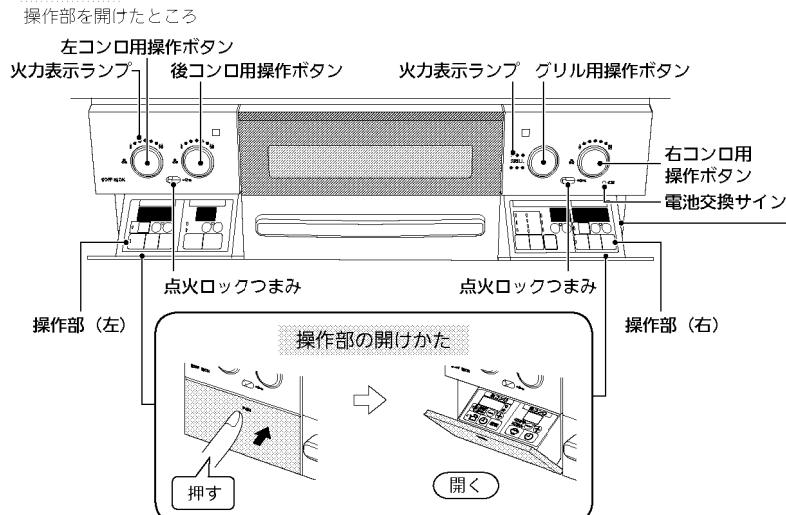
日常点検とお手入れの道具	51
部品の取り付けと取りはずし	53
お手入れのしかた（コンロ）	55
お手入れのしかた（グリル）	58
乾電池を交換する	59
よくあるご質問（Q&A）	61
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	69
交換部品・別売品のご紹介	73
長期間使用しない場合/仕様・寸法図	74
アフターサービス/廃棄するときは	75
保証書	裏表紙

各部のなまえ

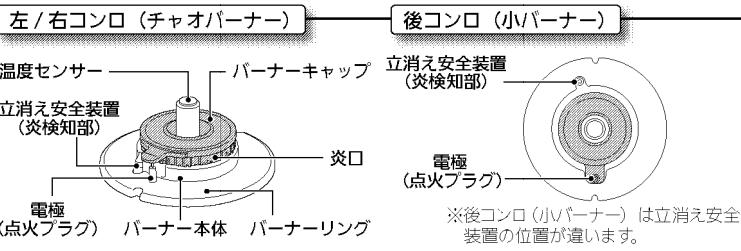
- 左／右コンロにチャオバーナーを採用しています。



正面

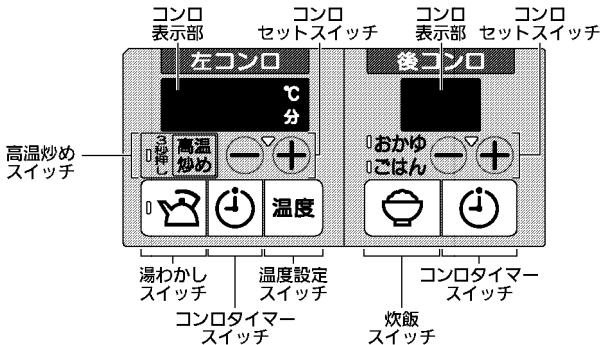


各部のなまえ

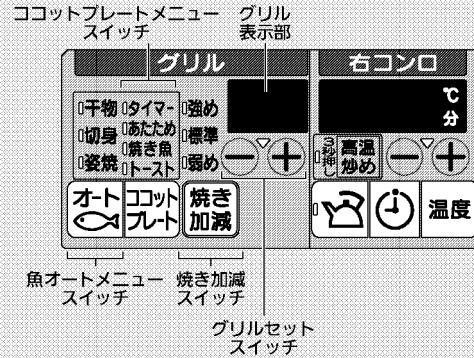


操作部

●操作部 (左)



●操作部 (右)



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	揚げ物をするとき	温度設定モード			焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
	煮ものをするとき	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	高温炒めモード			ぎんなん ごまを いるときにも
	お湯をわかすとき	湯わかしモード			コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
	ごはん・おかゆを炊くとき	炊飯モード			雑穀米 麦ごはんも 炊けます
	グリル焼網で調理するとき	魚オートメニュー モード			魚を焼くときに
	ココットプレートで調理するとき	ココットプレートモード			魚、トーストを 焼くときに



安全上のご注意 (必ずお守りください)

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



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



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



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

■絵表示には次のような意味があります。



この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です



火気禁止



接触禁止



分解禁止



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

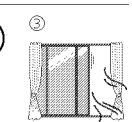
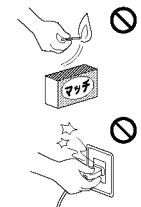


換気必要



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外出して、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)

危
害注
意

意

使用中は

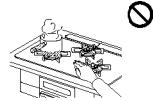
- 機器から離れない
- 就寝・外出しない

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



■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

- 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。
- ビルトイントイプを設置している場合、コンロやグリルを使用していく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みない

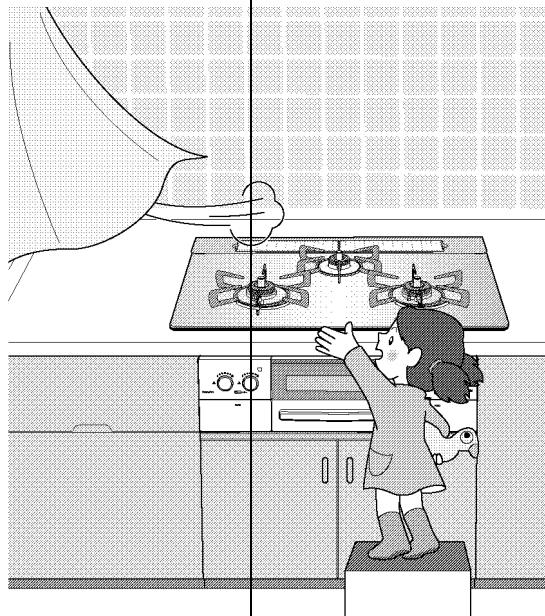
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■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。

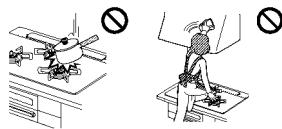
- ①操作ボタンを戻す
 - ②点火する
- 周囲のガスがなくなってから



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、またはよりの大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。ひびや欠けがあり、けがの原因になります。



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。[61~72ページ](#)を確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはよりの大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。

- 機器に風を当てる

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

- 必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

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

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

- 操作部やグリルとびらに強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるなどが機器損傷や誤作動の原因になります。

- 操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

- 乳幼児や子供に触らせないように注意する

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)



△
注
意

使用してはいけないもの

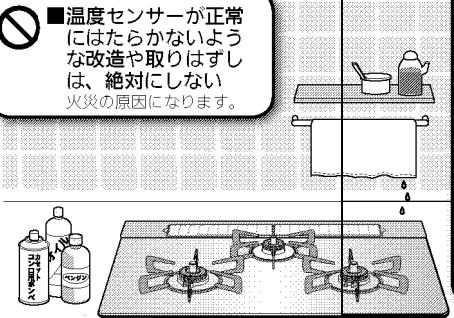
- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋
- 機器に付属または機器指定以外の補助具（アルミはく製する受け、省エネごとく、グリル補助具など）
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網
トッピングプレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



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

- 石焼いもっぽ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
鍋の種類によっては、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しまって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。

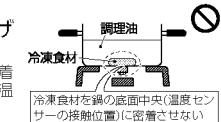
- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。

- 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

- 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。
- 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などは、特に注意してください。
- 揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたらしくすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



冷凍食材を鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない



食材全体がつかるまで

- 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で炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

- 温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



- やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触るとやけどのおそれがあります。



安全上のご注意 (グリル使用編)

警 告

注 意

意

■機器に付属または機器指定以外の補助具（グリル石やグリルシート、アルミはく、グリル補助具など）を使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器焼損の原因になります。

■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。

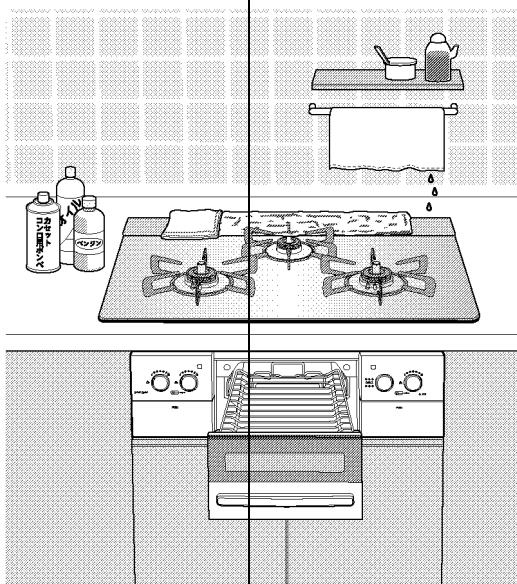
■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、ワ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ないことを確認する**

■グリル皿やココットプレート本体、下火カバーなどにたまつた脂、グリル焼網やココット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。



■魚などの調理物を取り出すときは、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ぽ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

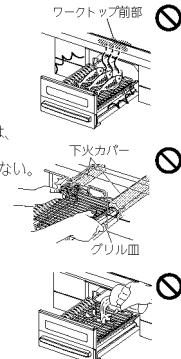
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまつた脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押してグリルの火を消す。
②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、点検を依頼する。

■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・ココットプレートを置いて使用しない

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・ココットプレートに水などを入れない

この機器はグリル皿・ココット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

■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る

- ・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

ガラスが割れやすくなっています。

! **■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

速く引き出ると、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。

■グリル皿・ココットプレートはていねいに持ち運ぶ

グリル皿・ココットプレート本体の中にたまつ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・ココットプレート本体は冷めてから取り出す

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・プレート固定棒・レール（カバー）も高温のため触ると、やけどのおそれがあります。



安全上のご注意 (グリル使用編・お手入れ編)

注

意

ココットプレートを使うときは

■コンロ上で使用しない

ココットプレートの損傷・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。

■ココットプレートモード以外では使用しない

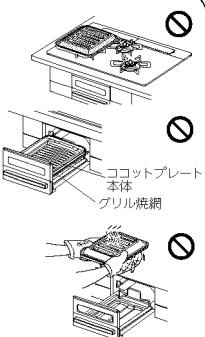
ココットプレート本体表面の塗装を傷める原因になります。

■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いから、グリル焼網やココットプレート本体表面の塗装を傷める原因になります。

■調理後、ミトンなどでココットプレートを持ち運ばない

たまたま高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。
また、プレート固定枠と一緒に持ち上げた場合、誤ってプレート固定枠が腕に触れると、やけどのおそれがあります。



■ココットプレートを取りはずす場合は、ココットプレート本体の中にたまたま脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る
ココットプレート本体の中にたまたま脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



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き、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。

■操作ボタンをロックする

24ページ
不注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。

■バ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

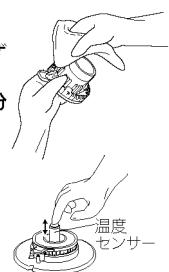
バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

■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。

スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



温度センサーのお手入れは、汚れたらそのままのつど行い、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。

スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

温度センサーのお手入れは、汚れたらそのままのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

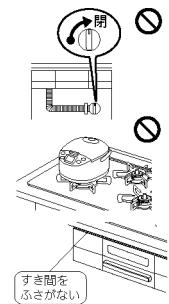
動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。

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。

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。磁力線により機器故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。



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。
煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・パーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、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）



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さいなきっかけ（容器をゆする、壺、砂糖などを入れる）で生じます。
- この現象が調理中に起きると、鍋がねあがったり、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、壺、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。



安全上のご注意 (設置編)



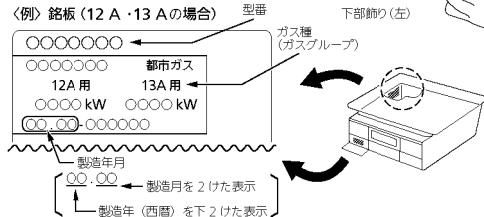
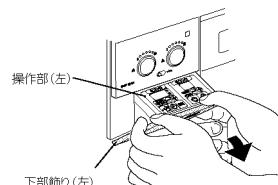
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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



■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）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下部飾り（左）を開けた操作部正面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



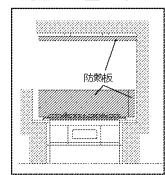
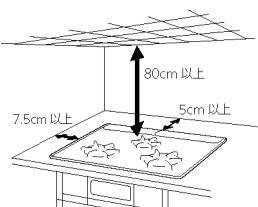
■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

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

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。



■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板

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

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。



■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



お使いできる鍋

炊飯モードに適した鍋については、[33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	●温度設定モード 揚げもの調理 (油の量 500ml～3L)	●湯けんかしモード (油の量 500ml～3L)
鍋	○	○	○	○
中華鍋 フライパン	○ 材質： アルミ、銅、 鉄、ホーロー	○ 材質： ステンレス ※厚手	○ 材質： ステンレス ※薄手	○ 材質： アルミ、銅、 鉄
無水鍋 多層鍋	○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋	×	○ (火が通る場合があります)	×	×
やかん	—	○	—	○

※厚手：2.5mm以上　薄手：2.5mm未満

○：適しています

✗：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

中華鍋を使うときは

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



安心・安全機能

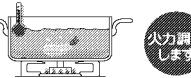
天ふら油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

調理油が過熱されると、火力を自動で調節し発火を防ぎます。

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

左/右コンロ 後コンロ



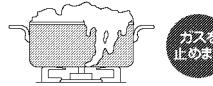
火力調節します

炎が消えるとガスを自動でストップ

点消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。

左/右コンロ 後コンロ グリル



ガスを止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

コンロパーナーは点火後、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. 19 ページ](#)

*コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

左/右コンロ 後コンロ



グリル
火を消します

グリル消し忘れ消火機能

点火するとタイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。

グリル焼網「マニュアルモード」は、最長15分。[P. 41 ページ](#)

ココットプレートモード「あたためのタイマー設定」は、最長10分。[P. 48 ページ](#)

ココットプレートモード「タイマー」は、最長16分。[P. 49 ページ](#)

で自動で火を消します。

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能

煮もの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。

左/右コンロ 後コンロ



火を消します

誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。[P. 24 ページ](#)

左/右コンロ 後コンロ グリル

安心・安全機能



地震のときにも自動消火

地震停止機能

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

地震停止機能は解除「OFF」にすることができます。[P. 19 ページ](#)

左/右コンロ 後コンロ グリル



点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。[P. 24 ページ](#)

左/右コンロ



グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

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

左/右コンロ 後コンロ グリル

万一操作ボタンを戻し忘れてもフサーやお知らせ機能

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安心・安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ピピッ」と5回鳴ってお知らせします。

乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンに戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

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

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。最初に自動で弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（左/右コンロ）をお使いください。[P. 29 ページ](#)

左/右コンロ 後コンロ





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

表示部	機能	内容	設定項目
01	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。	30～90(分) (10分刻み) 120(分) : (初期設定)
02	操作パネルの減光までの時間	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) : (初期設定) 30(秒) : OFF: 減光しない
03	湯わかしお知らせ時間	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、5段階にお知らせのタイミングを設定できます。	1: 早め 2: やや早め 3: 標準 (初期設定) 4: やや遅め 5: 遅め
04	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。	1: 弱め 2: 標準 (初期設定) 3: 強め
05	自動火力調節ブザー	安心・安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときのお知らせブザーのon/offを設定できます。	on: 設定する (初期設定) off: 設定しない
06	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。	on: 設定する (初期設定) off: 設定しない
07	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。	on: 設定する (初期設定) off: 解除する
08	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。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	on: 有効 (初期設定) off: 解除
09	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。	「888」が表示されるまで、右コンロセットスイッチ[+]を3秒押し続ける。
10	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	右コンロ表示部に検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示 -1: 右コンロ -2: 後コンロ -3: 左コンロ -5: グリル --: エラーコードなし

(カスタマイズ機能)

自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくなります。



設定のしかた

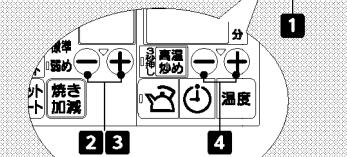
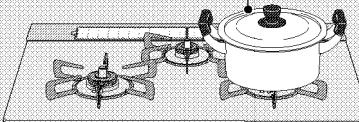
- ①右コンロを点火する



- ②点火後10秒以内に、グリルセットスイッチ[+]と[-]を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押す。
グリル表示部に「01」、右コンロのコンロ表示部に「120」が表示されます。
右コンロの火が消火します。
ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、設定できます。

1. ごとくの中央に水を入れた鍋などを置く



⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには(ロック)」(P.24 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。



7秒点滅後点灯(オレンジ)



火力表示ランプは
「弱火」から「強火」の
点灯を繰り返します。

7秒点滅後点灯(オレンジ)

- ③設定変更する機能を選ぶ

グリルセットスイッチ[+/-]を押す。
[+]スイッチ…02, 03, 04…と表示部の数が増えます。
[-]スイッチ…10, 09, 08…と表示部の数が減ります。



7秒点滅後点灯(オレンジ)

- ④設定項目を変更する

右コンロのコンロセットスイッチ[+/-]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。



点灯(オレンジ)

- ⑤各種設定の変更を完了する

右コンロの操作ボタンを押して、消火の状態にする。



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

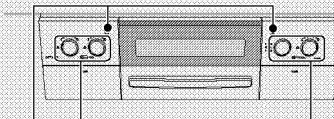
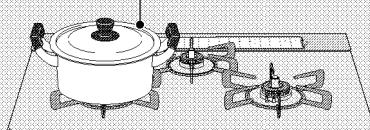
1 点火する

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。



赤外線発信部

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。

左／右コンロ

後コンロ

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、レンジフードを作動させます。



- 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。
離れて操作している。
 - ガス機器の横に立って操作している。
 - テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
 - 黒い服やピロード、毛糸の服などを着て操作している。
 - ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
 - 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。
- 連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。
- 風量は自動で調節します。変更したいときはレンジフード側の操作部で切り替えてください。
- 既に他のコンロやグリルなどを使用している場合は、火力によって風量を自動で調節します。
- 風量自動切替を「OFF」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。
☞ P.19 ページ



- レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。
停止する場合はレンジフード側で操作してください。
- 自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。コンロ・グリルの操作ボタン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。

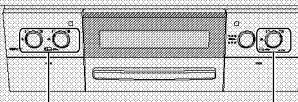
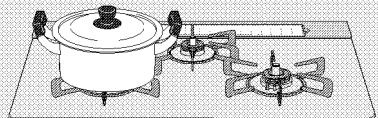
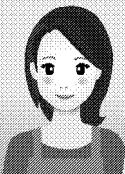
照明の点灯・消灯のしかた

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。



1 2 3

△ 点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」P.24 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。

トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、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…

高温炒めモードで調理してください。P.29 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。P.25 ページ

お使いになる前に…

1. ガス栓を開ける

ガス栓(ねじガス栓)を
左に回し、全開にする。



2. 鍋などを置く

ごとくの中央に鍋などを置きます。

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。

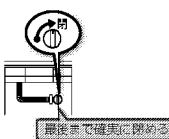
回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。
(点滅でも使用できます。)

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

お使いになった後は…

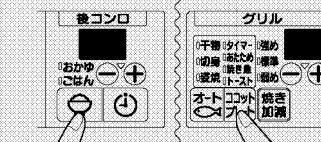
1. ガス栓を閉める

ガス栓(ねじガス栓)
を右に回し、閉める。

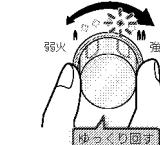


もしものときは (全バーナー同時消火)

操作部(左)の炊飯スイッチと操作部(右)のココットフレートメニュー・スイッチを同時に押すことで、全バーナーを同時に消すことができます。



※異常時には、必ずガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。



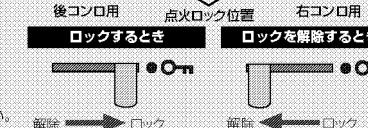
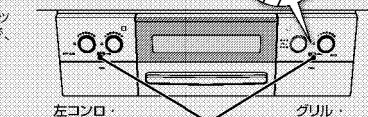
5	6	7	8	9 (最大火力)
点灯	点滅	点灯	点滅	点灯



お願いと お知らせ

不用意な点火を防ぐには (点火ロック)

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除/ロックができます。
※点火の状態では、ロックすることはできません。必ず操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。



△ 点火すると、左/右コンロは、下表の火力5の表示になります。(中火点火機能) P.18 ページ
また、後コンロは、火力9の表示になります。

△ 操作ボタンはいっぱいまで押さってください。押し込みが足りないと、バチバチしても火がつかない場合があります。

△ 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。

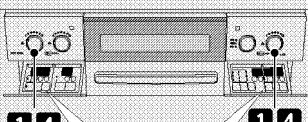
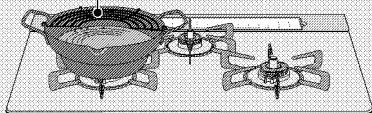
△ 必ず火が消えたことを確認してください。



揚げものをする



1. ごとくの中央に鍋などを置く
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、500ml～1L 厚手（2.5mm以上）の ステンレス	
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。

揚げものの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、
フライパンが鳴って約1～2分後に食材を入れてください。
フライパンが鳴ってても油の温度が設定温度より低い
ためです。

お使いできる鍋については、[P. 16 ページ](#)をご覧ください。

1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。

2 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。
最初は「180℃」が表示されます。

コンロセットスイッチ【+/-】を押し、温度を設定する。
130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

設定温度になると、ブザーでお知らせ

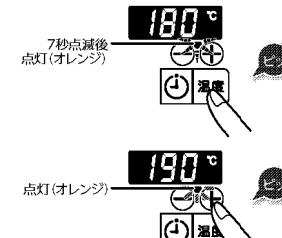
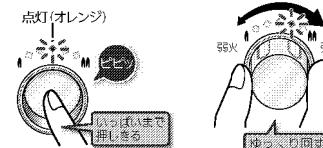
3 調理をはじめる

4 火を消す

操作ボタンを押す。



(温度設定モード) 左/右コンロ



お願いと・お知らせ

●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。

●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。

●取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。

●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. 27 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。

●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
温調範囲（130～220℃）	130 140 150 160 170 180 190 200 210 220
油とりのから揚げ、どんかつ	<-->
天ぷら、油漬コロッケ	<-->
手作りコロッケ	<-->
厚焼き卵、ハンバーグ、クリーブ	<-->
焼チキン	<-->
ホットケーキ	<-->
お好み焼	<-->
ステーキ、ポークソテー	<-->

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

●調理中に火が消えた場合は、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、「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。

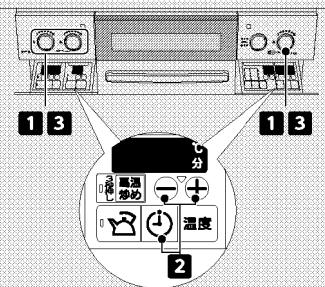
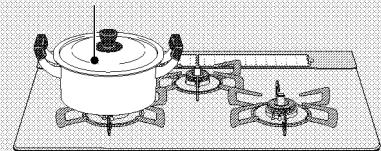


1. 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

1. ごとくの中央に鍋などを置く



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 ページ 32 ページ

2. 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。

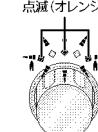
コンロセットスイッチ [+ / -] を押し、時間を設定する。

左／右コンロは 1 ~ 120 分まで 1 分刻み、後コンロは 1 ~ 90 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。

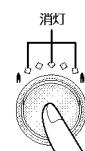
設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



3. 操作ボタンを押す

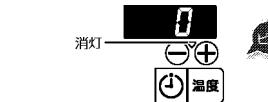
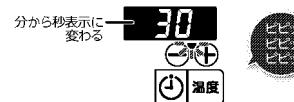
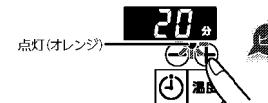
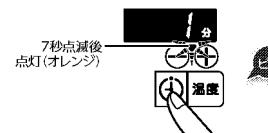
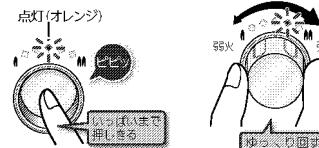
操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(コンロタイマーモード) 左／右コンロ 後コンロ

お願いと・お知らせ

●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。



●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。

●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。



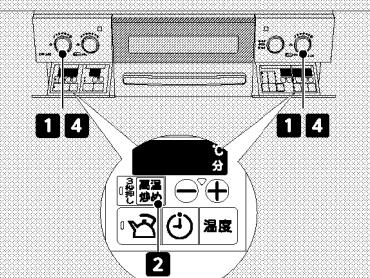
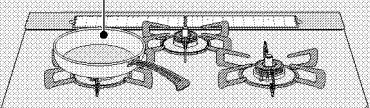
炒めもの・いりものをする



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」を一時的に解除します。

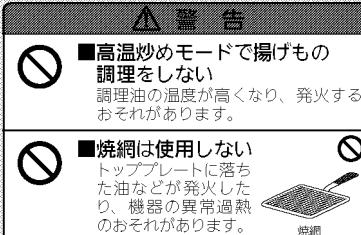
1. ごくの中央にフライパンなどを置く



ワンポイント

こんなとき、高温炒めモード

●意に火が小さくなったり、消えてしまうとき



1 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。

2 高温炒めを設定する

使用するコンロの高温炒めスイッチを3秒以上押す。

ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。

3 調理をはじめる

4 火を消す

操作ボタンを押す。



△ 注意

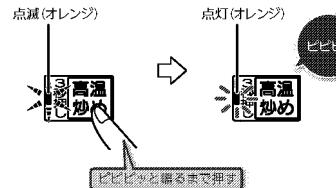
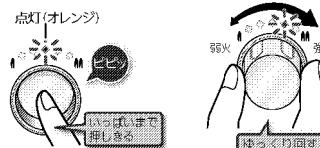
■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

(高温炒めモード) 左/右コンロ

□ お願いとお知らせ

●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。



- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、高温炒めモードは取り消されます。
- 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、高温炒めモードは設定できません。
- 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。[27 ページ] 最初は「1分」が表示されます。



ワンポイント

△ 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」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。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。

①通常時

火力調節 鍋底の温度を約250°Cに保つよう火力を自動で調節します。

(調理油過熱防止装置)

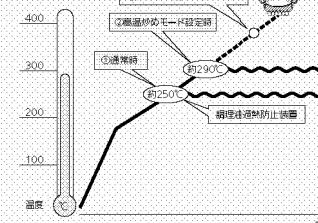
以下の場合は自動で火を消します。
・火力を自動で調節している状態が約30分経過した場合
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

②高温炒めモード設定時

火力調節 鍋底の温度を約290°Cに保つよう火力を自動で調節します。

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。

・高温炒めモードに設定してから、最長60分(最初に自動で弱火になってから約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





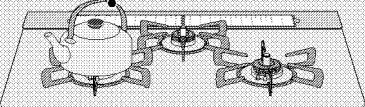
お湯をわかす

Cooking Stove

お湯がわいたらお知らせし、
自動で火を消します。



1. ごとくの中央にやかんや鍋を置く



1 3 1 3



適した鍋 適した水の量

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

土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、
温度を正しく検知できません。

お使いできる鍋については、[P.16 ページ](#)をご覧ください。

お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、
次のことを守ってください。

点火して沸とうするまで

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

1 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

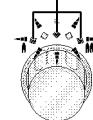
操作ボタンをゆっくり回す。

2 湯わかしを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを押す。

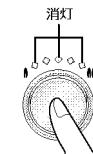
沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

点滅(オレンジ)



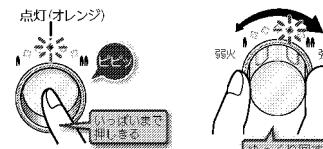
3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



(湯わかしモード) 左/右コンロ

お願いと・お知らせ



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



●取り消すときは、もう一度湯わかしスイッチを押します。

●コンロタイマー モードを使って、沸とう後の保温時間を1～120分の間で設定できます。[P.27 ページ](#)最初は「5分」が表示されます。



●やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。

●やけどなどに注意してください。

●沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で湯わかしのお知らせ時間を5段階で変更することができます。[P.19 ページ](#)

●以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。

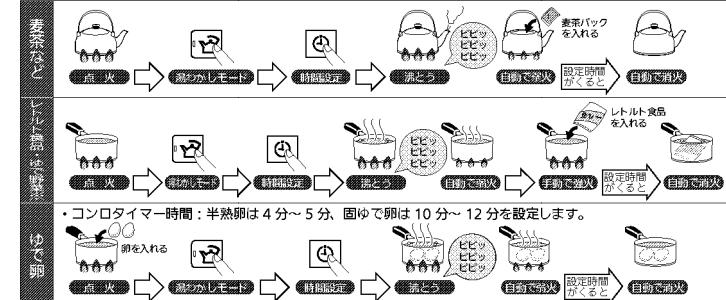
- ・一度わかったお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかったとき
- ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするととき

●操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅します。

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。）





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。

※炊飯専用鍋も別売しています。☞ 73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 炊きごみごはん2合
	RTR-500D型	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きごみごはん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。
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、別売の炊飯専用鍋を使用してください。☞ 73ページ

1回で炊ける量

ごはん	1~5合
炊きごみごはん	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) 後コンロ

②たっぷりの水で手早くとぐ

●はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。
ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。
にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

お知らせ

- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

容量	合数(重量)	水の量		
		お米の量	おかゆ	水の量
ごはん	全がゆ	七分がゆ	水の量	水の量
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。
- 炊きごみごはんの場合は、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
白米	30分以上	60分以上
無洗米・発芽玄米		
胚芽精米		
ごはん	60分以上	90分以上
雑穀米		
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、碎けやすくなります。碎け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

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

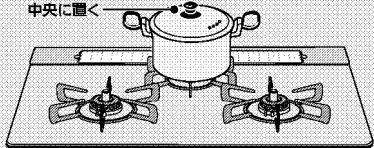


ごはん・おかゆを炊く



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。

1. 鍋にふたをしてごとの中央に置く



2. 炊飯を設定する

炊飯スイッチを押す。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

ごはん → おかゆ

火力を自動で調節します。

ごはん

炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート [10分]

自動で火が消えます。

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。



むらし終了の30秒になると、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) 後コンロ

後コンロ

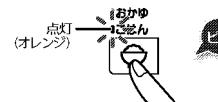
■ お願いと・お知らせ

●取り消すときは、いったん火を消してください。
●炊飯開始後、一定時間が経過すると設定の変更はできなくなります。

●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。

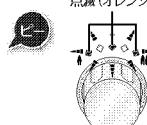
●炊飯モード使用中は、火力の調節はできません。

●ごはんモードでの少量炊飯、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. 19 ページ]



おかゆ

炊きあがると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



●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。

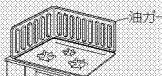
●おかゆを炊くとき
●炊き上がったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
●最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれつまく炊けない場合があります。
●ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
●おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

●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にのせて、炊き上がり後に混せてください。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すまで、火力表示ランプは点滅しますが、コンロ表示部「1」は、約10秒後に消灯します。

■ お願い

炊飯時は、油ガードを取り除いてください。
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。



油ガード

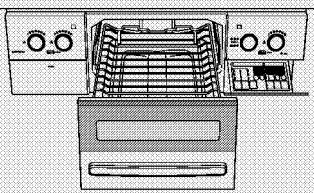
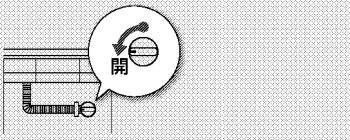


グリルの取り扱いと準備

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



*図はグリル焼網で説明しています。

- 点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」[P. 24 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。

トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがしてください。

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

グリルの取り出し

1 グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっぽいまで引き出します。

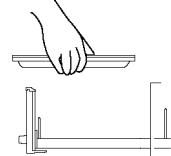
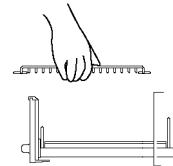
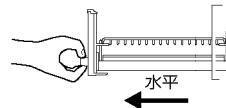
2 グリル焼網または ココットプレートを 取りはずす

グリル焼網またはココットプレートを両手で持ち上げて、取りはずします。

3 グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。

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



お願いと・お知らせ

- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網・ココットプレートの取り付けかたは[P. 53 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[P. 58 ページ](#)をご覧ください。

- ココットプレートは、グリル焼網をはずして、付属のプレート固定栓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。)

- プレート固定栓の上にグリル焼網を置いて使用しないでください。
さらに、そのグリル焼網の上にココットプレートを置いて使用しないでください。

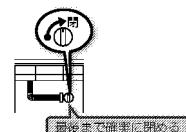
- ココットプレートの場合は、プレート固定栓を取りはずしてから行ってください。

- 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。[P. 53 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。(②)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。



3 ガス栓（ねじガス栓） を閉める

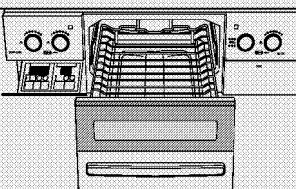
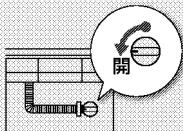
使用後は、ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉めてください。

グリルの取り扱いと準備

食材（魚など）を上手に焼くための
準備方法をご説明します。



1. ガス栓（ねじガス栓）を
左に回し、全開にする



*図はグリル焼網で説明しています。

△ 点火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[点火ロック]」[P. 24 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・ココットプレートは、
消耗部品です。

ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・
ココットプレート本体は、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（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、
またはもよりの大大阪ガスにお問い合わせください。[P. 73 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 ココットプレート本体に 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。

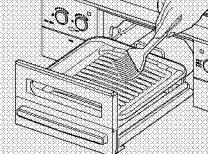
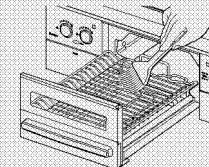
②グリル焼網は、 約1~2分間、 空焼き（予熱）をする

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. 41 ページ](#)をご覧ください。

③食材（魚など）を置く

グリル焼網、ココット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



●魚オートメニュー mode、ココットプレートモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

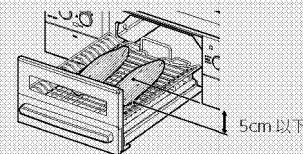
●グリル焼網は、長時間空焼きをすると、フッ素コートがはがれるおそれがあります。

●ココットプレートは、空焼きしないでください。

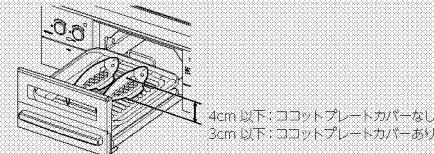
变形・変色やフッ素コートがはがれるおそれがあります。

●置きたたまについて、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

グリル焼網の場合



ココットプレートの場合



④グリルとびらを奥まで 確実に閉める



グリル焼網で調理 (手動)

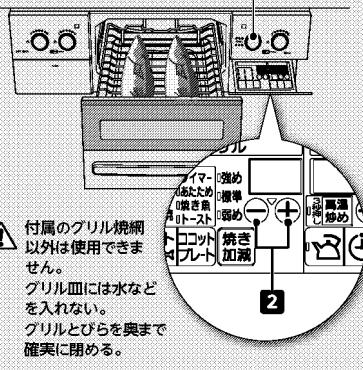
- ・グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- ・必ずプレート固定枠が、取りはずされていることを確認してください。
- ・ココットプレートは、使用しないでください。

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 3 4



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

お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマー やグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。

例)

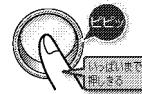
- ・「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- ・干し物や漬物
- ・脂分の多いにしん
- ・塩さば
- ・とり肉など

準備や調理については、付属の「グリル活用レシピ」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」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。



(マニュアルモード)

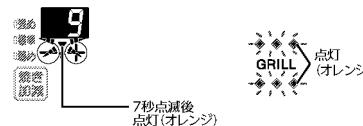
お願いと・お知らせ

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

・操作ボタンはいっぱいまで押しきってください。押し込みが足りないと、バチバチしても火がつかない場合があります。

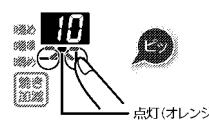
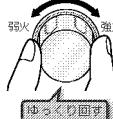
2 時間を設定する

グリルセットスイッチ【+ / -】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。

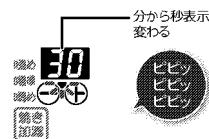
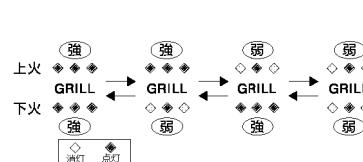


3 火力を調節する

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。



・焼き時間の目安は、付属の「グリル活用レシピ」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、グリル焼網にくついた魚がは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すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリル表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



グリル焼網で調理 (自動)

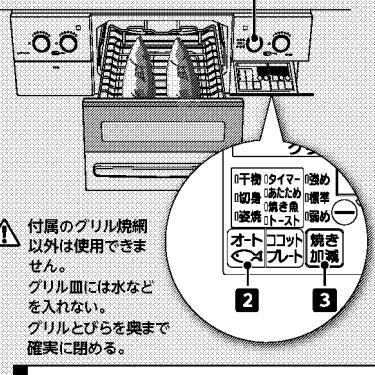
- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- 必ずプレート固定栓が、取りはずされていることを確認してください。
- ココットプレートは、使用しないでください。

「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 4



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

お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

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

例)

- 「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
- 「めざし」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「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

「グリル活用レシピ」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。☞ 41 ページ

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」(9分)が表示されます。

グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示され、魚オートメニュースイッチを受け付けません。



2 魚オートメニューを選ぶ

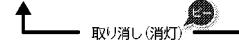
魚オートメニュースイッチを押す。

最初は魚オートメニュー「姿焼」、焼き加減「標準」が表示されます。

姿焼・切身・干物から選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

姿焼 → 切身 → 干物



(焼き加減スイッチのランプ消灯、[9]点灯、火力表示ランプ点灯、グリルセットスイッチのランプ点滅後点灯)

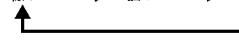
3 焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

標準 → 強め → 弱め



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



(魚オートメニュー モード)

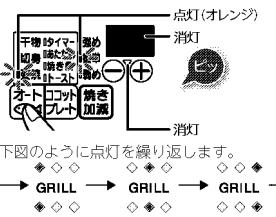
○お願いと○お知らせ

○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。



7秒点滅
点灯(オレンジ)



点灯(オレンジ)
消灯
△ ◇ ◇
点灯(オレンジ)
消灯
△ ◇ ◇
点灯(オレンジ)
消灯
△ ◇ ◇
点灯(オレンジ)
消灯
△ ◇ ◇



消灯
秒表示 [30] と表示される
ビビン
ビビン
ビビン
ビビン
7秒点滅
点灯(オレンジ)



○魚オートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。

○グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニュー 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。

○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。

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

○調理中は、グリルとびらを開けないでください。
一度焼かきて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。☞ 41 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。

○焼け上がったたらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

○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すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリル表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



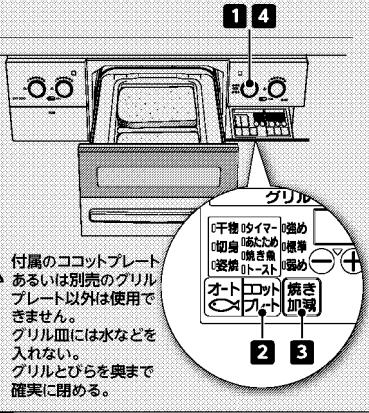
ココットプレートで調理 (自動)

- ・ココットプレートは、必ずココットプレー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。
- ・グリル皿受けの上に、必ずプレート固定枠を置いて使用してください。
- ・(別売のグリルプレート (部品コード: 1210R5200954) の場合は不要です。)

【ココットプレートメニュー】
と「焼き加減」を選ぶだけで、
あとは自動で焼き上げます。



付属のココットプレート
あるいは別売のグリル
プレートを使用します。



⚠ 付属のココットプレート
あるいは別売のグリル
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

必ず付属のココットプレートあるいは別売のグリル
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)

- ・「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「グリル活用レ
シピ」をよく読んで、使用してください。

「グリル活用レシピ」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。☞ 49 ページ

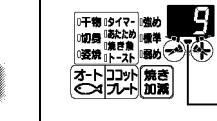
1点火する

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」(9 分) が表示されます。

グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6 分) が表示され、
ココットプレートメニューイニチを受け付けません。



7秒点滅後
点灯(オレンジ)

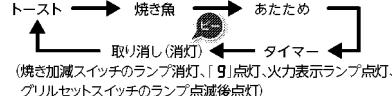
2ココットプレートメニューを選ぶ

ココットプレートメニューイニチを押す。

最初はココットプレートメニュー「トースト」、焼き加
減「標準」が表示されます。

トースト・焼き魚から選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

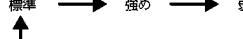


3焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



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。



(ココットプレートモード「トースト」「焼き魚」)

お願いとお知らせ

・ココットプレートカバーの有無については、付属の
「グリル活用レシピ」をご覧ください。

・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。

・ココットプレートメニューを変更する場合は点火後、約
30 秒以内に変更してください。

・グリル庫内の温度が高いときは、ココットプレートメ
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。

・ココット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。

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

・次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。

・調理中は、グリルとびらを開けないでください。

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

一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、
ココットプレートモード「タイマー」で焼いてください。

☞ 49 ページ
ココットプレートモード「トースト」「焼き魚」では調理
物が焼け過ぎてしまします。

・さらに焼き色を付けたいときは、ココットプレートモード
「タイマー」を使用してください。グリル庫内の温度が高
いときは、ココットプレートメニューイニチを受け付け
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。

・繰り返して調理する場合は、必ずココットプレート本体の中に入たま
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、ココットプレートはたいへん熱くなっています。
ココットプレートカバーを取りはずす場合は、ミトン
などを使用し、注意して行ってください。

・使用後、ココットプレートは、やけどに注意して、ココ
ットプレート本体の中に入たまつた脂をキッチンペーパーで
ふき取ってから、取りはずしてください。

・グリル皿やココットプレートは、急に冷やさないでくだ
さい。グリル皿やココット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してください。

・操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点
滅しますが、グリル表示部「0」は、約 10 秒後に消灯します。



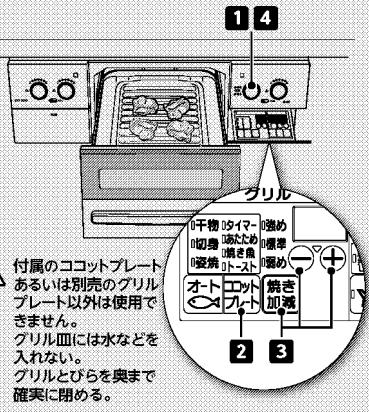
ココットプレートで調理(自動)

- ・ココットプレートは、必ずココットプレー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。
- ・グリル皿受けの上に、必ずプレート固定枠を置いて使用してください。
- (別売のグリルプレート(部品コード: 1210R5200954)の場合は不要です。)

冷めた料理をあたためること
ができます。



付属のココットプレート
あるいは別売のグリル
プレートを使用します。



お願い

必ず付属のココットプレートあるいは別売のグリルプレートを使用してください。

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

1 4

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」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示され、
ココットプレートメニューイッチを受け付けません。



(ココットプレートモード「あたため」)

お願いとお知らせ

- ・ココットプレートカバーの有無については、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
- ・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。



2 あたためを設定する

ココットプレートメニューイッチを3回押す。

最初は焼き加減「標準」が表示されます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。
トースト → 焼き魚 → あたため

取り消し(消灯) ← タイマー ←
(焼き加減スイッチのランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯、
グリルセットスイッチのランプ点滅後点灯)

自動で調理する場合

3 焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。
押すたびに、右の順で
切り替わります。



標準 → 強め → 弱め

↑



4 タイマーを設定して調理する場合

3 時間を設定する

グリルセットスイッチ【+ / -】を押す。

最初は「1」(7分)が表示されます。
1~10分(最長)まで1分刻みで設定できます。



点灯(オレンジ)

↓

調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ
分から秒表示に



変わる

調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ
分から秒表示に



変わる

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。



消灯

↓



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。



消灯

↓



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。



- ・ココットプレートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。

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

- ・ココット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。

・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、あたためやすくなります。

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

- ・次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。

・グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間、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。

・あたための時間(「タイマー設定時間・余熱時間」)の目安は、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

- ・調理中は、グリルとびらを開けないでください。

・タイマー調理の場合、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。

- ・自動調理の場合、さらにあたためたいときは、あたためのタイマー設定で様子を見ながら行ってください。

・タイマー調理の場合、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。

・焼き上がったたらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

- ・調理終了後、ココットプレートはたいへん熱くなっています。ココットプレートカバーを取りはずす場合は、ミトンなどを使用し、注意して行ってください。

・グリル皿やココットプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やココット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してください。

- ・操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリル表示部④は、約10秒後に消灯します。



ココットプレートで調理 (タイマー設定)

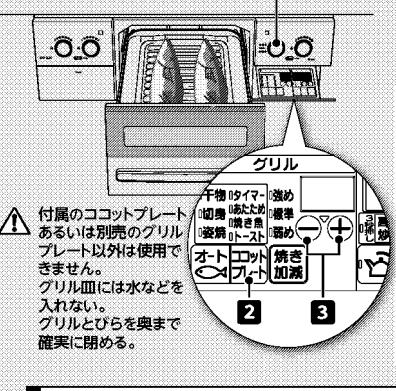
- ・ココットプレートは、必ずココットプレートモードで使用してください。
- ・必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
- ・グリル皿受けの上に、必ずプレート固定枠を置いて使用してください。
- (別売のグリルプレート (部品コード: 1210R5200954) の場合は不要です。)

設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。



付属のココットプレート
あるいは別売のグリル
プレートを使用します。

1 4



付属のココットプレート
あるいは別売のグリル
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

必ず付属のココットプレートあるいは別売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
- ・干し物や漬物
- ・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「グリル活用レシピ」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」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示され、
ココットプレートメニューイースイッチを受け付けません。



2 タイマーを設定する

ココットプレートメニューイースイッチを4回押す。
最初は「12」(12分)が表示されます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。
トースト → 焼き魚 → あたため → 取り消し(消灯) → タイマー
(焼き加減スイッチのランプ消灯、「9」点灯、火力表示ランプ点灯、
グリルセットスイッチのランプ点滅後点灯)

(ココットプレートモード「タイマー」)

お願いとお知らせ

- ・ココットプレートカバーの有無については、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
- ・手熱はしないでください。



3 時間を設定する

グリルセットスイッチ [+/-] を押す。
1~16分(最長)まで1分刻みで設定できます。

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。



- ・ココットプレートメニューを変更する場合は点火後、約30秒以内に変更してください。

- ・グリル庫内の温度が高いときは、ココットプレートメニューイ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。

- ・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。

- ・ココットプレートモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

- ・調理時間の目安は、付属の「グリル活用レシピ」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。

- ・続けて調理する場合は、必ずココットプレート本体の中にたまつた脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。

- ・脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もココット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。

- ・調理終了後、ココットプレートはたいへん熱くなっています。ココットプレートカバーを取りはずす場合は、ミトンなどを使用し、注意して行ってください。

- ・使用後、ココットプレートは、やけに注意して、ココットプレート本体の中にたまつた脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。

- ・グリル皿やココットプレートは、急に冷やさないでください。
使用直後にグリル皿やココット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してください。

- ・操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリル表示部「0」は、約10秒後に消灯します。



日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
 - 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

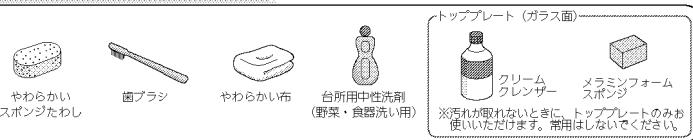
日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- ・バーナーキャップ：ごとく、排気口カバー、後部カバー（チリ受け）、下火カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。 53・54ページ
- つまり、たまり、汚れはありませんか？**
 - ・バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまつたり、汚れたりしていませんか。 57ページ
 - ・グリル皿やココットプレート本体の中に脂がたまつたり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。 58ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



使ってはいけない



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因になります。

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

引火して火災の原因になります。



お願い

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

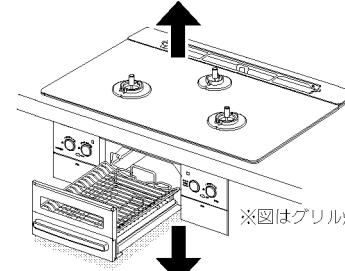
お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める
3. 操作ボタンをロックする 24ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

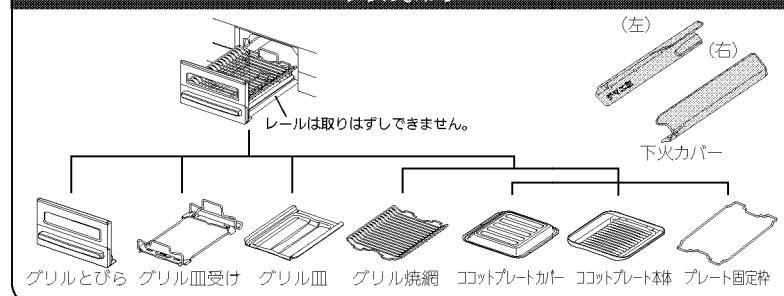
取りはずして洗える部品

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

コンロまわり



グリルまわり





部品の取り付けと取りはずし

後部カバー（チリ受け）

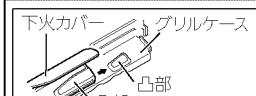
取り付け

後部カバー（チリ受け）の「ウエ△」印刻の向きを合わせて、本体後部の左右に取り付ける。



※本機器の下にビルトイオンオーブンを設置されている場合は、取り付けられません。

下火力バー



1. グリルケース奥の凸部に下火力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。



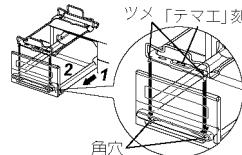
2. 「テマ工左」または「テマ工右」刻印を手前にして、ピン(1カ所)をかける。
図は下火力バー(左)を示します。下火力バー(右)も同様に右側へ取り付けてください。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・ココットフレート

※グリル焼網とココットプレートは、重ねて取り付けいでください。
下火力バーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

グリル焼網の場合

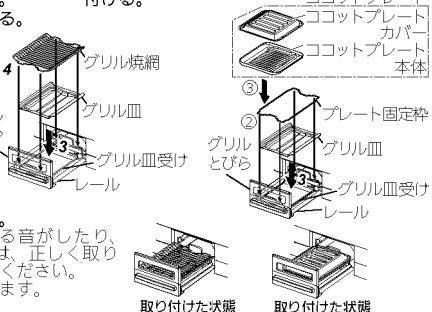
1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマ工」印刻を手前にして、レールの角穴にソメ(2カ所)を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。



ツメ「テマ工」印刻

ココットプレートの場合

1. 左記①～③を同様に行う。
2. グリル皿受けにプレート固定枠を取り付ける。
3. プレート固定枠にココットプレートを取り付ける。



5. 確実に取り付けられているか確認する。

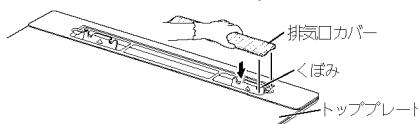
グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていませんので、やり直してください。

無理に閉めると破損するおそれがあります。

はずし

排気口カバー

トッププレート後部のくぼみに2つの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

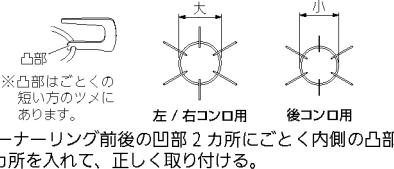


左／右コンロ用



後コンロ用

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。

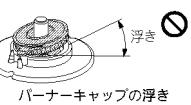


2. バーナーリング前後の凹部2カ所にごとく内側の凸部2カ所を入れて、正しく取り付ける。

▲ 注意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- ・バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- ・炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- ・機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。



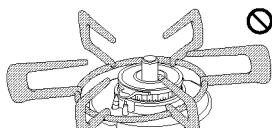
浮き



バーナーキャップの裏返し

■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。



誤った取り付けの例

□お願い

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



お手入れのしかた (コンロ)

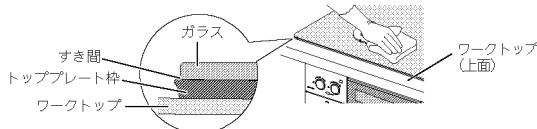
- 汚したらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ふきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやわらしは、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。[51 ページ](#)

トップフレート(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。
- トップフ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。
- ガラスとトップフレート枠のすき間のお手入れは、水を含ませた歯ブラシなどで汚れを湿らせ、キッチンペーパーなどをすき間に差し込み、汚れをふき取ります。



汚れがこびりついたとき

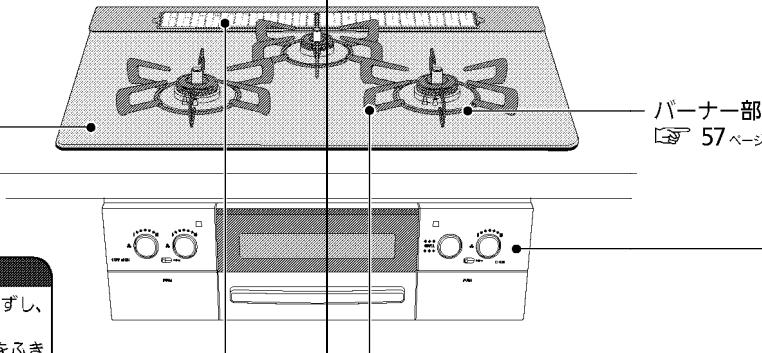
- キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
- 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。

それでも汚れが取れないとき

- くしゃくしゃにしたラップにクリームクリンザーを塗り、こする。
- 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。
※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご利用いただけます。[73 ページ](#)
※クリームクリンザーの場合は、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

- トップフレートには、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、読みなくなったら場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。
- トップフレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがしてください。



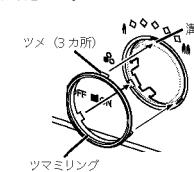
お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから

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。
- 機器表面にはクリアコートを施していますので、強くこすらないでください。強くこすると、くすみやはがれの原因になります。
- 洗剤が残らないようにふき取ってください。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。



※ツマミリングがはずされたときはツマミリングのツメ（3カ所）を溝に合わせて押し込んでください。



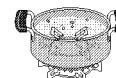
ごとく・排気口カバー・後部カバー（チリ受け）

- 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

煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

- 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバー、後部カバー（チリ受け）を入れ、30分程加熱する。



- 冷ましてから、浮きってきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



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、[53・54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。



※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。

※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスponジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。

2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

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。

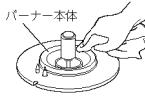
※目つまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※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ので、水気を十分ふき取ってください。



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、鍋底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



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と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纏かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。



お手入れのしかた (グリル)

- 使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると、部品が変形するおそれがあります。

お願い

- 使いブラシやたわしは、使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。[51ページ](#)

グリルとびら

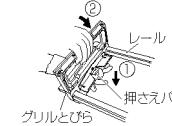
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※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

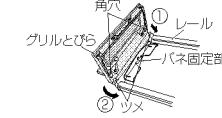
1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。
3. グリルとびらをレールから取りはずす。



※押さえバネは、変形させないでください。
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

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. 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にはまっているか確認する。



グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・ココットプレートカバー・ココットプレート本体・プレート固定栓・下火力バー

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

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

※下火力バーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

※ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やココットプレート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。

※グリル皿・ココットプレート本体はアルミニウムです。また、グリル焼網・ココットプレート本体のおもて面はフッ素コート加工がされています。そのため、硬いものでこすると、フッ素コートやグリル皿の表面に施されたクリアコートがはがれたり、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質したりする場合があります。

※グリル皿・グリル焼網・ココットプレート本体のお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質したり、ヤツ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等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。

グリル庫内(側壁・底部)・レール(カバー)

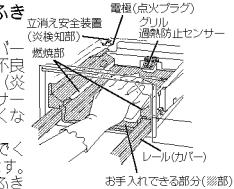
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※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・右回指示位置)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。正しくはくたらかなくななるおそれがあります。

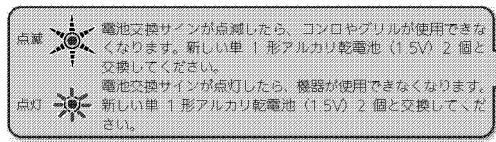
※レール(カバー)は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。

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

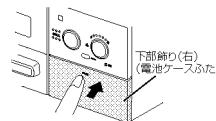
- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



■機器が冷めていることを確認する

②下部飾り(右)(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、操作部(右)が出てきます。

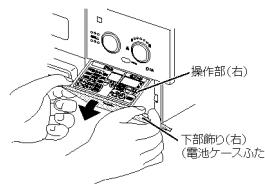


③下部飾り(右)(電池ケースふた)の両端上側を裏から両手で手前へ引く

操作部(右)と下部飾り(右)(電池ケースふた)が分かれます。

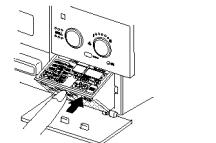
●お知らせ

- 下部飾り(右)(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すると、はずれる場合があります。はずれた場合は、下部飾り(右)(電池ケースふた)裏面のラベル【※下部飾りがはずれた場合】に従い、下部飾り(右)(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操作部(右)を本体へ押し込む

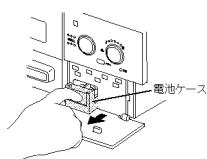
電池ケースが引き出せるようになります。



⑤電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

□お願い

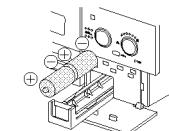
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。機器損傷の原因になります。



⑥古い乾電池をはずす

⑦新しい乾電池を入れる

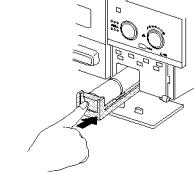
単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を、右図のように①②の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



⑧電池ケースを奥までしっかりと押し込み、本体に収納する

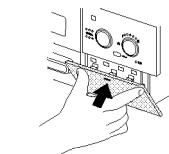
□お願い

- 電池ケースを収納するとき、指を挟み込まないように注意してください。



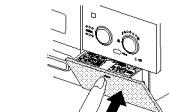
⑨下部飾り(右)(電池ケースふた)を本体へ押し込む

操作部(右)が、下部飾り(右)(電池ケースふた)にくっついで出てきます。(電池ケースふた)



⑩下部飾り(右)(電池ケースふた)の[PUSH]付近を指でゆっくり押す

操作部(右)を本体に収納します。



□お願い

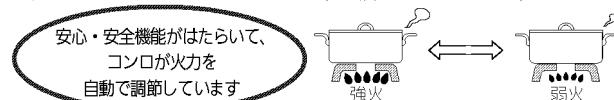
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点灯)目安は、6カ月～1年程度です。(使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・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。)
- 未使用的乾電池でも「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形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの①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)

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、自動で弱火・強火を調節しながら、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。☞ 30・62ページ



※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、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。(左／右コンロ)

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

- ▶ 高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 30・63ページ



※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。

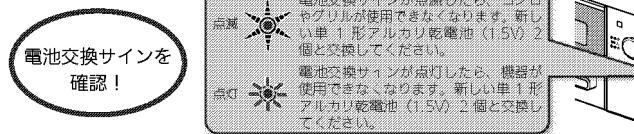
※高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。(左／右コンロ)

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

- ▶ 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。☞ 59ページ

乾電池交換の目安は、6ヶ月～1年程度です。

※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。



点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

- ▶ 操作ボタンの押し込みが足りないと、パチパチしても火がつかない場合があります。点火操作時は、操作ボタンをいっぽいまで押しきってください。☞ 23・41ページ

▶ 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ったり、汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 57・62ページ

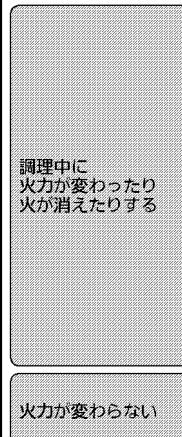
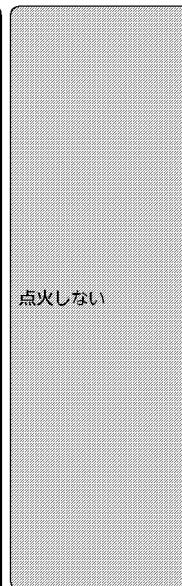
その他のご質問は次のページへ ⇒

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

ご質問

こうしてください

参考ページ



ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると、点火できません。
全開にしてください。

23

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

57

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

57

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

54

長時間使用していないかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかることがあります。
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。

59

点火ロックされていると、点火できません。
点火ロックを解除してください。

24

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。

59

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。

59

操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。
点火操作時には、操作ボタンをいっぽいまで押しきってください。

23

鍋やフライパンの温度が約250°C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。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(左／右コンロ)

29・30

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、高温炒めモードを使用してください。(左／右コンロ)

16・17
29

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

17

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。

17

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。

—



よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問

こうしてください

参照ページ

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

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

30

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。

57

▶ 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。
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。異常ではありません。

8

▶ 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。

8

コンロ

▶ 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。

—

鍋底がひどく焦げついて火が消えた

▶ 焼けつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が多い料理は、焦げやすくなります。
弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。

17

▶ 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。

16・57

▶ 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ことがあります。
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。

17

焼網が使えない

▶ 烧きなすやもちはグリルで調理してください。
グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。（左／右コンロ）

29・41

(つづき)

ご質問

こうしてください

参照ページ

温度設定モード

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。

16・25

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

16・57

湯わかしモード

お湯がわからない、お湯がわいているのにお知らせが遅い

▶ 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。

16・19

▶ 加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているにお知らせが遅くなったりすることがあります。
一度わかった温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。

31

▶ 「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。

19

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。
目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。

31

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。

8

▶ 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。

33

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

16・57

▶ ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むしを追加してください。

—

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

34

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

36

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

36

▶ 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。

35

▶ 「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。

19



よくあるご質問 (Q&A)

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

炊飯モード

グリル

ご質問	こうしてください	参照ページ
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、ふきこぼれや生焼きの原因になります。	34
	よくかき混ぜて、1.2度すいで洗い流してください。 でんぶん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生焼きの原因になります。	34
	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。	34
おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれることがあります。 ふたをはずしたり、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	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。)	35・36
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。	37
	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。	18
	長時間使用していないかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかったり、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。	59
	点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。	24
	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。	59
	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。	59
	操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。 点火操作時には、操作ボタンをいっぽいまで押しきってください。	23
	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く場合があります。	—
	食材(魚など)の数や量に合わせて、置く位置を調節してください。 食材(魚など)の置きかたについては、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。	—
調理がうまくできない	みそ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていると焼き色が薄かったり、口まで火が通らないことがあります。	—
	ココットプレート本体に接する面は、ココットプレート本体が当たる部分のみに筋状の焼き色がつきます。	—
トーストがうまく 焼けない	さらに焼き色を付けたいときは、ココットプレートモード「タイマー」を使用してください。	49

(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	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。	18
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを早く開閉する 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。	17
	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。	37
グリル	グリル皿やグリル焼網、ココットプレート、下火力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。	—
	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっているとすき間から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。	—
排気口やコンロ部 から煙やにおいが 出る	ココットプレートで調理をする場合は、ココットプレート本体の中の脂だまりにたまつ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おすすめします。	—
	グリル庫内が高温になっていると、魚オートメニュースイッチ、ココットプレ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。	44・46 48・50
	グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	—
音	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「ポン」という音がする	—
	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 使いかたによってはキシリ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
音	使用中や使用後にキシリ音がする	—
	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	—
音	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・ビビビ」とブザーが鳴る	18・26 30



よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル点火時に「ボッ」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。	—
音 グリル使用中に「ボッボッ」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（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	71・75
ブザーが1分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。	18
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。	—
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秒間パチパチが続けます。 異常ではありません。	—
その他 グリル使用中に勝手にパチパチする	自動で点火・消火していますので、異常ではありません。 このときは、コンロ部のバーナーはパチパチしません。	—
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	ごとくの先端は炎が当たり白くざらになります。 異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。 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。	73
トッププレートが熱くなる	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。	51
トッププレートに跡がつく	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
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。	59・61
部品が傷んできた	お客様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。	73
下部飾り(右)(左)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・グリル下部飾りの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。(下部飾り(右)裏面のラベルをご覧ください。)	59
その他 コンロ側の操作でレンジフードが運動しない(赤外線反射式)	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、運動しない場合があります。 コンロの赤外線発信部からのお出力が弱くなって運動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していないても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。 レンジフード運動機能がOFFになってしまいませんか?onに設定してください。	21・22
コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフード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スイッチを押してください。	22



ブザーが鳴って、こんな

表示（数字）は、各コンロ表示部またはグリル表示部に表示されます。

表 示	ブザー音	部 位			内 容
	ピ一回 (約2秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	コンロタイマー終了 (湯わかしモード、高温炒めモードでコンロタイマーを使用した場合)
0	ピ一回 (約2秒)			グリル	グリルタイマー終了 (魚オートメニュー モード、ココットプレートモード終了)

	ピ一3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	コンロ消し忘れ消火機能の作動
					コンロ消し忘れ消火機能の作動
					高温炒めモード終了

	01 (--)	ピ一3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	モーター位置エラー
							モーターの初期化動作が完了していない

	02	ピ一5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど
						グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	

	11	ピ一3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	点火時に着火しなかった
							炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など

	12	ピ一3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	立消え安全装置の作動

表示が出たら

原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
設定した時間がたち、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。	27・28
設定した時間がたち、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。	41～50
使用開始から約2時間または設定した時間がたち、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。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17
高温炒めモードに設定してから60分または、最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	29・30
モーターの初期化動作が完了していない	●自動でモーターの初期化動作を開始します。 モーターの初期化動作が完了すると、表示が「--」に変わります。 表示が「--」に変わるのは待ってから、操作ボタンを押し戻してください。	—
調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●よくあるご質問（Q&A）「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついで火が消えた」を確認してください。 ●やけ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で火が消えた場合（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5分程度待ってから、再点火を行ってください。	17・62 63
グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいで火が消えた場合（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5分程度待ってから、再点火を行ってください。	18・66
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	●「基本的操作」およびよくあるご質問（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。 ●点火するときは、操作ボタンはいっぽいまで押さなければなりません。押し込みが足りないと、パチパチしても火がつかない場合があります。	17・23 24・62 65

※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（オレンジ）



ブザーが鳴って、こんな

(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	
14	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●使用する場合は、冷めるの待ってから再点火を行ってください。	—
22	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能の作動	機器本体が震度約4以上の揺れを検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	18・75
24	ピー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ			高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	75
31	ピー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサーの故障			
32、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			
53、70 GRILL 71、72	ピー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電子部品の故障			
電池交換サイン <点灯>	ピー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	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。	59
自動で火が消えた場合、表示(数字)が出ない状態	ビピッ5回 (1分ごと)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	●操作ボタンを押して戻してください。	18

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

点滅(オレンジ)

※火力表示ランプは、右図のように点滅します。



点滅(オレンジ)

表示が出たら

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替える可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

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

名 称		本体価格（税抜）	部品コード・型番
ごとく	左／右コンロ用	¥1,000	1210R5200950
	後コンロ用	¥850	1210R5200951
パーナーキャップ	左／右コンロ用	¥1,200	1210R5400958
	後コンロ用	¥800	1210R5400959
グリル皿		¥2,100	1210R4800953
グリル焼網		¥1,900	1210R4800952
グリル皿受け		¥1,200	1210R4800012
交換部品	ココットプレート	¥8,000	1210R6400957
	ココットプレートカバー	¥3,600	1210R6400956
	ココットプレート本体	¥5,600	1210R6400954
プレート固定枠		¥540	1210R6400964
下火カバー 右		¥750	1110R8300955
下火カバー 左		¥750	1110R8300954
排気口カバー（1個）		¥1,000	1110R8300963
後部カバー（チリ受け）（1個）		¥900	1210R5200027
別売品	3合炊き	¥4,000	111-R001型
	5合炊き	¥5,900	RTR-500D型※
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
	プレートバンドル	¥200	1110R8200057
	使いこなしBOOK	¥400	1210R5800980
	グリルプレート (ココットプレートカバー取り付け不可)	¥4,800	1210R5200954
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※

- 2019年9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。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、もよりの電気店などでお買い求めください。
- ※リンナイ（株）の取扱い商品です。

長期間使用しない場合／仕様／寸法図

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。[59ページ](#)
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

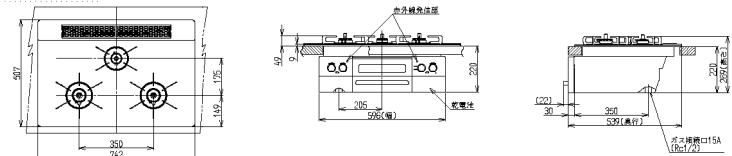
仕 様

品 名	ビルトインコンロ		
型 番	210-R640A型・210-R642A型・210-R644A型・210-R646A型		
型 式 の 呼 び	RHB71W23LR-W		
型 式 名	RB71W23LRW		
質 量	25.5kg（付属品含む）		
外 形 尺 度	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm (トッププレート幅 742mm)		
力 反 接 続	15 A (1/2B) 鋼管または金属可とう管		
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 感震停止機能 コンロ・グリル操作ボタン 戻し忘れお知らせ機能		
点 火 方 式	立消え安全装置 焦げつき自動消火機能 中火点火機能 高温自動温度調節機能 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、グリル活用レシピ、下火カバー、後部カバー(チリ受け) × 2個、ココットプレート、プレート固定枠		

ガス種類 (ガスグループ)	ガス消費量				全点火時 ガス消費量	
	個別ガス消費量		グリル			
	左／右コンロ	後コンロ	グリル部	アフターパーナー部		
都市ガス用	12 A	3.91kW	1.19kW	2.35kW	10.4kW	
				1.76kW 0.59kW		
LPG用	13 A	4.20kW	1.27kW	2.52kW	11.2kW	
				1.89kW 0.63kW		
LPG用	LPG用	4.20kW	1.27kW	2.60kW	11.1kW	
				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



アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

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）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」[61～72 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お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名……ビルトインコンロ
2. 型番……下部飾り（左）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. お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

●ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。

この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

危険



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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

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

MEMO

グリル 活用 レシピ



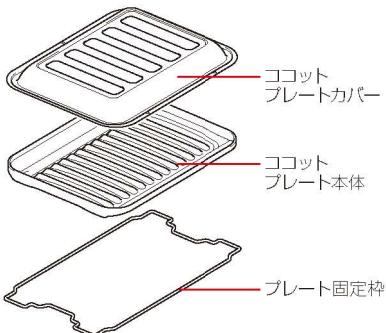
JS0046-071(00)
DP000005248870
170600 ◎
(工場管理)

- グリルを安全に正しくお使いいただくために、機器に付属の取扱説明書をお読みください。
- 材料の大きさや脂ののり具合により、焼き上がり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

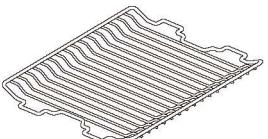
グリルで使える専用品

この「グリル活用レシピ」は、ココットプレートとグリル焼網を使って調理するときのガイドブックです。料理とお好みに合わせて、ココットプレート、グリル焼網を選んでお使いください。

ココットプレート



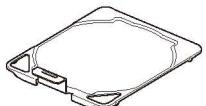
グリル焼網



*本文中、「ココットプレートカバー」は「カバー」、「ココットプレート本体」は「プレート本体」に省略して記載しています。

その他にも以下の専用品があります。

クッキングプレート



トースト・ピザ・クッキーなど

- 機種によって付属されている専用品が異なります。
詳しくは、機器に付属の取扱説明書にてお確かめください。
- クッキングプレートを使うときのレシピや活用方法は、「クッキングプレート使いこなしBOOK」をご覧ください。

もくじ

ココットプレートの使いかた 4

■ココットプレートで調理する

- ココットプレートモード「トースト」を使う
トースト 6
- ココットプレートモード「あたため」を使う
揚げもの、焼き鳥 7
タイマー設定であたためる 8



ココットプレート

カバーを取り付けて、調理します。
カバーを付けるとグリル庫内での油の飛び散りを防ぐことができたり、上手に調理できたりします。

※焼きもち以外はカバーを取り付けなくても調理できます。



ココットプレート
(カバーなし)

カバーを取り付けずに調理します。



グリル焼網

グリル焼網で調理します。

■魚を焼く

魚を焼く準備 16

●ココットプレートで魚を焼く

- 魚を置くときのご注意 17
- 自動で魚を焼く 18
- タイマー設定で魚を焼く 21



●グリル焼網で魚を焼く

- 自動で魚を焼く 22
- 手動で魚を焼く 25



■グリル焼網で調理する

- ローストビーフ 27
- さけのホイル焼き 28
- 焼きおにぎりセット 29
- ホタテ 30
- 厚あげ 30
- 焼きおにぎり 31
- 焼きなす 31

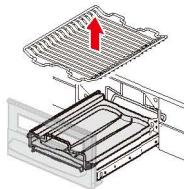


ココットプレートの使いかた

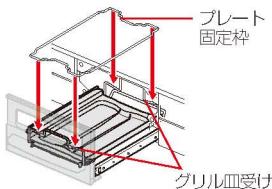
グリルの使用方法は、ビルトインコンロに付属の取扱説明書をよく読んでください。

取り付けかた

- 1 グリル焼網を取りはずします。

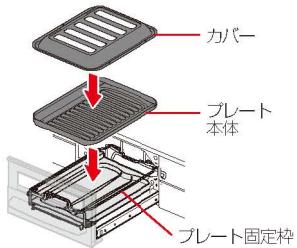


- 2 グリル皿受けの上にプレート固定枠を取り付けます。



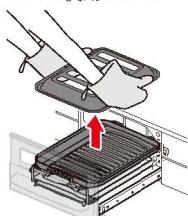
- 3 プレート固定枠にプレート本体を置き、カバーを取り付けます。

※ プレート本体は裏表を間違えないようにして、正しく置いてください。



取りはずしかた

- 1 ミトンなどを使用します。



お願い

- 調理後は、ココットプレートはたいへん熱くなっています。カバーを取りはずす場合は、ミトンなどを使用し、注意して行ってください。また、その際はグリルの火が消えていることを確認してから行ってください。
- プレート本体は、冷めてから取りはずしてください。

ココットプレートをお使いいただくときのご注意

● 続けて調理する場合は、必ずプレート本体にたまつ脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、調理してください。

● プレート本体は、やけどに注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。



● ココットプレートモード「タイマー」で連続して調理する場合は

- ・最初の調理完了からグリル庫内の温度が下がるまで、5分程度間をあけてから、調理してください。
- ・記載の設定時間より早く焼き上がります。様子を見ながら調理してください。

● 脂分が多い食材を焼く場合は、調理終了直後もココットプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。
ココットプレートモード「タイマー」を使って調理した場合は、消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。

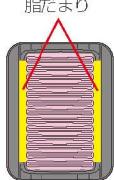
● ココットプレートで脂分の多い食材を調理すると、プレート本体にたまつ脂が高温になるため、煙が多く出る場合があります。煙が気になる時は、グリル焼網での調理をおすすめします。

● ココットプレートは焼き調理専用です。汁物調理や水を入れて使用しないでください。

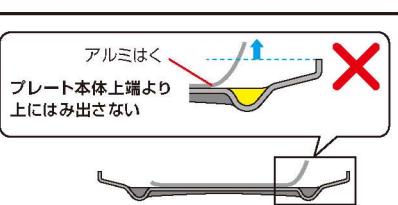
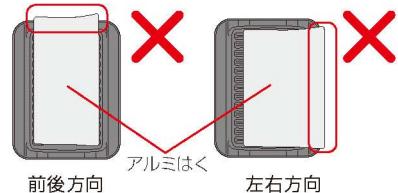
プレート本体に接する面の焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工のアルミはくをお使いください。
(アルミはくは魚とくつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。)

アルミはくを敷くときのご注意

アルミはくは、脂だまりにかかるないように、印の部分に敷く。



【誤った敷きかた】



ココットプレートで調理する ココットプレートモード「トースト」を使う

ココットプレート
(カバーなし)



トースト

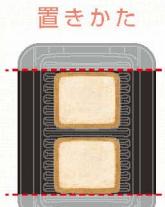
● 調理時間の目安:3~6分

材 料 (1人分)

食パン(4、5、6、8枚切)…1~2枚
※カバーは取り付けないでください。

作りかた

- 1 プレート本体に食パンをのせます。
- 2 グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「トースト」を選びます。
- 3 焼き加減スイッチで、焼き加減を選びます。



プレート本体の手前と奥の部分は、焼き色が付きにくい場合があります。

- POINT**
- 食パンの厚さが3cm(4枚切)を超えると焦げやすくなり、2cm(6枚切)未満では焼き色が付きにくくなります。
 - プレート本体に接する面は、プレート本体に当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。
 - 1枚の場合は、プレート本体の中央にのせてください。
 - ウインナーやブチトマトなどをいっしょに焼いて、モーニングセットにしてもよいでしょう。

お願ひ

- 調理終了後は、すぐに取り出してください。
余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいため、焼き加減は「強め」に設定してください。
また、4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

ココットプレートで調理する ココットプレートモード「あたため」を使う

ココットプレート
(カバーなし)

自動であたためる

- 冷めた料理を自動であたためることができます。
- 直火の効果で表面がサクッとした、おいしい揚げ物が復活します。
- グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「あたため」を選び、焼き加減スイッチで、焼き加減を選びます。
- ※カバーは取り付けないでください。

揚げもの

コロッケ(4個)	とんかつ(1枚)	からあげ(6個)	あじフライ(2枚)
厚さ:2cm 重さ:80g	厚さ:2cm 重さ:180g	厚さ:3cm 重さ:30g	厚さ:2cm 重さ:90g×2枚
焼き加減:強め	焼き加減:強め	焼き加減:標準	焼き加減:弱め

注1) からあげの皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。

焼き鳥

とりもも串(6本)
焼き加減:弱め 重さ:30g×6本
重ならないよう並べます。

- POINT**
- 上記以外の分量、ポイントに関しては、8ページを参照してください。
 - プレート本体に接する面は、プレート本体に当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。

ココットプレートで調理する

ココットプレートモード「あたため」を使う

(あたためのタイマー設定)
ココットプレート
(カバーなし)



タイマー設定であたためる

冷めた料理をタイマーであたためることができます。

焼き魚をあたためる場合や揚げもの、焼き鳥を自動でうまくあたためられない場合は、「あたためのタイマー設定」をお使いください。

ココットプレートモード「あたため」設定後、グリルタイマーセットスイッチ[+/-]を押すとタイマー設定できます。

続けて使用する場合

グリル庫内の温度が下がるまで、5分程度間をあけてください。

その際は、設定時間を1分程度短くしてください。

あたためのタイマー設定メニュー表

料 理	数 量	調理時間の目安	
		タイマー設定時間	余熱時間
揚げもの	コロッケ	4個	5~6分
	からあげ(厚さ3cm)	6個	4~5分
	とんかつ	1枚	6~7分
	あじのフライ	2枚	4~5分
	天ぷら(かき揚げ 厚さ3cm)※	2個	6~7分
	天ぷら(えび天 厚さ3cm)※	3本	6~7分
焼き鳥	とりもも串	6本	4~5分
焼き魚	あじの姿焼	1匹	7~8分
	さけの切身	1切	6~7分
	ぶりの照り焼き	1切	5~6分

※天ぷらは焦げやすいため、カバーを取り付けて調理してください。

表の数量は目安です。

数量が少ない場合は、タイマーの設定時間を短めに、多い場合は長めにしてください。

POINTとお願い

- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。
特に表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 種類や大きさの異なる料理は、仕上がりが異なります。
別々にあたためてください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたたまりにくい場合があります。
- 大きめの料理は半分に切ると、あたたまりやすくなります。
- 余熱で焦げつくことがあります。
あたため完了後は、早めに取り出してください。
- 裏の焼き色の強さが気になる場合は、アルミはくを敷くと焼き色が軽減されます。
アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものをおすすめします。
- 加熱を追加する場合は、手動[上火:弱、下火:弱]で様子を見ながら行ってください。

ココットプレートで調理する

ココットプレートモード「タイマー」を使う

ココットプレート



ノンフライからあげ



●調理時間の目安:9~11分

材 料

とりもも肉	1枚
しょうゆ	大さじ1と1/2
酒	大さじ1/2
おろししょうが	小さじ1/2
おろしにんにく	小さじ1/2
片栗粉	大さじ2
薄力粉	大さじ2

置きかた



作りかた

- 1 とり肉は1切れ30gに切れます。(合計で8~10個)
- 2 合わせた④に1時間程度漬け込みます。
- 3 ザルで②の水分を切ります。
合わせた⑧を②の表面にまぶし、5分程度おいて粉をなじませます。
- 4 ③の皮面を上にしてプレート本体に並べ、カバーをします。
- 5 グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9~11分に設定します。

POINT ●下味をつけるかわりに、市販の電子レンジ用からあげ粉を利用するとお手軽に調理できます。

お願い ●調理終了直後もココットプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。

消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。

●プレート本体は、やけどに注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。

ココットプレートで調理する

ココットプレートモード「タイマー」を使う

ココットプレート



ノンフライとんかつ



作りかた

1 フライパンでパン粉を炒め、炒りパン粉を作ります。
ところどころ白いところが残る程度まで炒めます。(写真参照)

2 豚肉をしっかり筋切りし、包丁の背で軽く両面をたたきます。
筋切りがあまいと反り返り、焦げる可能性があります。

3 2に塩、こしょうをし、薄力粉、溶き卵、炒りパン粉の順で
衣をつけます。

4 オイルスプレーを使い、3の両面にまんべんなくサラダ油をふきかけます。
または3よりやや大きめのトレーにサラダ油大さじ2を入れ、
両面にまんべんなくつけます。

5 プレート本体に4を並べ、カバーをします。

6 グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9~10分に設定します。

お願ひ ●調理終了直後もココットプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。
消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。
●プレート本体は、やけどの注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。

炒めたパン粉



置きかた



ココットプレートで調理する

ココットプレートモード「タイマー」を使う

ココットプレート



とり肉の塩焼き



調理時間の目安:16分

材料

とりもも肉またはむね肉 2枚(1枚 約250g)
塩、こしょう 適量

置きかた



左右に広げすぎず
中央につめて置いてください。

作りかた

1 とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふります。

2 プレート本体に皮が上になるように並べ、カバーをします。

3 グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを16分に設定します。

お願ひ ●調理終了直後もココットプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。
消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。

●プレート本体は、やけどの注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。



焼きもち

調理時間の目安:6~7分

材料

切りもち 4個(1個 50g)

置きかた



作りかた

1 プレート本体に切りもちを並べ、カバーをします。

2 グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを6~7分に設定します。

お願ひ ●もちとものは約2cm間を開けてください。

●カバーは必ず取り付けてください。もちが大きくふくらんで、グリル庫内につくのを防ぎます。



サテ（インドネシア風串焼き）



⌚ 調理時間の目安:9分

材料（6本分）

とりもも肉	1枚半
Ⓐ カレールウ	30g
Ⓑ 水	50g
おろしにんにく	小さじ1/2
おろししょうが	小さじ1/2
ビーナッツバター(加糖)	
Ⓐ ビーナッツバター(加糖)	大さじ1と1/2
Ⓑ ソース	小さじ1

作りかた

- 1 カレールウは溶けやすいように刻んでおきます。
- 2 耐熱容器にⒶを入れて、電子レンジで加熱します。
(600ワットで40~50秒程度)
取り出してカレールウが溶けるまでよく混ぜ、冷ましておきます。
- 3 とり肉は皮を取り除き、一口大(6~8g)に切ります。
- 4 Ⓐが冷めたら、Ⓑを加えてよく混ぜます。
Ⓑを加えてよく揉み込み、20分程度おきます。
- 5 Ⓑを竹串に5切ずつ刺します。
- 6 プレート本体に❼を並べ、カバーをします。
- 7 グリルを点火し、ココットプレートメニューSイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9分に設定します。

置きかた



いろいろきのこの焼きマリネ



⌚ 調理時間の目安:7分

材料

生しいたけ	2個
しめじ	1/4パック
えのき	1/2袋
エリンギ	1本
Ⓐ オリーブオイル	大さじ1
Ⓑ 醋	小さじ2
Ⓐ しょうゆ	小さじ1
Ⓑ 塩、こしょう	適量
Ⓐ パセリ(みじん切り)	適量

作りかた

- 1 Ⓑのき類は石づきを取り、しいたけは半分に切り、しめじ、えのきは小房に分け、エリンギは適当な大きさに手でさいておきます。
- 2 Ⓑをよく混ぜ合わせます。
- 3 プレート本体に①のきのこ類を並べます。
- 4 グリルを点火し、ココットプレートメニューSイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを7分に設定します。
- 5 熱いうちに②に漬け込み、20分程度おきます。

置きかた



ココットプレートで調理する

ココットプレートモード「タイマー」を使う

ココットプレート
(カバーなし)



焼き野菜

● 調理時間の目安:9~10分

材 料

さつまいも(厚さ1cmの輪切り)
じゃがいも(厚さ1cmの輪切り)
れんこん(厚さ1cmの輪切り)
かぼちゃ(厚さ1cmに切る)
グリーンアスパラガス(半分の長さに切る)
ししとう
パプリカ(1/8等分に切る)
生しいたけ
エリンギ(縦半分に切る)
ズッキーニ(厚さ1cmの輪切り)
オクラ

作りかた

- 1 上記の中からお好きな食材をプレート本体に並べます。
- 2 グリルを点火し、ココットプレートメニュー「スイッチ」を押して、「タイマー」を選び、タイマーを9分~10分に設定します。
- 3 お好みのソースや塩、オリーブオイルなどをつけていただきます。

置きかた



お願 い ● 野菜の量や大きさによっては、焦げやすい場合がありますので、様子を見ながら調理してください。

ココットプレートで調理する

ココットプレートモード「タイマー」を使う

ココットプレート
(カバーなし)



チョコとくるみのクッキー

● 調理時間の目安:6分

用意するもの

アルミはく

材 料 約30個分（2回分）

薄力粉	100g
無塩バター	50g
砂糖	50g
卵	1/2個
チョコレート(板チョコ)	50g
くるみ	20g
バニラエッセンス	少々

※カバーは取り付けないでください。

作りかた

- 1 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
- 2 チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
- 3 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2~3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
- 4 ③に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふんった薄力粉を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ、②を入れて軽く混ぜ合わせます。ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。
- 5 ④の生地を適当な大きさに分け、厚さが1cm程度になるようにします。
- 6 プレート本体にアルミはくを敷き、⑤を並べます。
- 7 グリルを点火し、ココットプレートメニュー「スイッチ」を押して、「タイマー」を選び、タイマーを6分に設定します。

お願 い ● 続けて調理する場合は、5分程度間をあけて、設定時間を2分程度短くし、様子を見ながら調理してください。

置きかた



手前のほうには並べないようにしてください。焼けない場合があります。

魚を焼く

魚を焼く準備

魚をもっと食卓へ。
短時間でふっくらおいしく焼けるのは、
グリルならでは。
魚を上手に焼くコツを紹介します。



魚の下準備

- 冷凍の魚はしっかりと解凍しておきます。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかず漬けは、洗って水気をよくふき取ります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



ふり塩のポイント

さば、いわしなど
背の青い魚

多めに塩をふり、時間をおく

白身魚

少なめに塩をふり、時間は短め

川魚、いか、えび
など

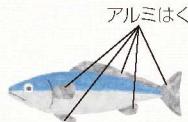
焼く直前に塩をふる



- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- 塩焼きにする場合は、魚の重量の2%程度の塩をつけます。
- 身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

魚の尾やひれを焦がさないようにするには

- 魚の尾やひれは焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。



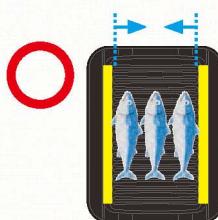
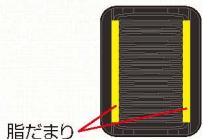
ココットプレートで魚を焼く

ココットプレート

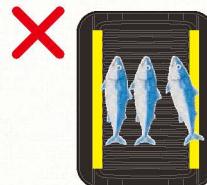


魚を置くときのご注意

魚は必ずプレート本体左右の脂だまりよりも、内側に置いてください。脂だまりに置くと、調理中にたまたま脂があふれ出る場合があります。



正しい置きかた



誤った置きかた

ココットプレートで魚を焼くときのポイント

- 調理前にサラダ油を塗ってください。

ひと手間かけることで、食材がプレート本体にくっつきにくくなります。

- アルミはくは魚とくっつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。



- カバーを取り付けると、焼き色がうすくなる場合があります。

焼きを追加したいときは、手動（上火：強、下火：弱）で様子を見ながら調理してください。

- さんまなどの長い魚を調理するとき、プレート本体から尾が飛び出る場合は、尾に化粧塩をするか、尾をアルミはくで包んでおくと、カバーにくっつきにくくなります。

ココットプレートで魚を焼く ココットプレートモード「焼き魚」を使う

ココットプレート



自動で魚を焼く

姿焼

作りかた

- 1 プレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ、カバーをします。



- 2 グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「焼き魚」を選びます。

- 3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■焼き加減の目安

焼き加減 <強め>	焼き加減 <標準>		
あじ いさき にじます さんま	170g以下 1~3匹 200g以下 3~4匹	さんま(200g以下) あゆ(120g以下) いわし(80g以下)	1~2匹 1~3匹 1~3匹
		きす(120g以下) 小あじ(90g以下)	1~3匹
		塩さんま	1~3匹

焼きを追加したいときは、「タイマー設定」をご利用ください。

POINTとお願い

- 予熱しないでください。
- 皮目に十字の切れ込みを入れると火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくできます。
- 厚みのある魚（厚さ 3cm を超えるもの）は、グリル焼網で手動で焼いてください。
- お好みの時間を設定して焼くときは、タイマー設定を使います。詳しくは 21 ページを参照してください。
- 続けて焼くときは、プレート本体の中にたまつた脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の魚を焼いてください。

ココットプレートで魚を焼く ココットプレートモード「焼き魚」を使う

ココットプレート



自動で魚を焼く

切身

作りかた

- 1 プレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ、カバーをします。



- 2 グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「焼き魚」を選びます。

- 3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■焼き加減の目安

焼き加減 <強め>	焼き加減 <標準>	焼き加減 <弱め>
さば（骨付き） さわら（骨付き）	さけ さば さわら ぶり	たい 甘たい すずき
		甘塩ざけ 塩さば
		ぶりの照り焼き 赤魚のかす漬け さば・かれいのみりん漬け さば・さわらのみぞ漬け

焼きを追加したいときは、「タイマー設定」をご利用ください。

POINTとお願い

- 予熱しないでください。
- 皮を上向きにして置いてください。
- 裏の焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工されたアルミはくをお使いください。
- たいやすすきは、皮目に十字の切れ込みを入れてから焼いてください。
魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。
- 厚みのある魚（厚さ 2.5cm を超える特に骨付き）は火が通りにくいので、グリル焼網で手動で焼いてください。
- お好みの時間を設定して焼くときは、タイマー設定を使います。詳しくは 21 ページを参照してください。
- 続けて焼くときは、プレート本体の中にたまつた脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の魚を焼いてください。

ココットプレートで魚を焼く ココットプレートモード「焼き魚」を使う

ココットプレート



自動で魚を焼く

干物

作りかた

- 1 プレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ、カバーをします。



- 2 グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「焼き魚」を選びます。
3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■ 烹き加減の目安

焼き加減 <標準>	焼き加減 <弱め>
あじのひらき ししゃも(大きめ) ほっけのひらき	ししゃも(小さめ) 10匹 さんまのひらき かわはぎみりん干し
あじのひらき ししゃも(大きめ) ほっけのひらき	ししゃも(小さめ) 10匹 さんまのひらき かわはぎみりん干し

焼きを追加したいときは、「タイマー設定」をご利用ください。

POINTとお願い

- 予熱しないでください。
- 皮を下向きにして置くと、魚が反ららずにきれいに焼けます。
- 乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。
(乾燥しているほど、焼けやすくなります。)
- お好みの時間を設定して焼くときは、タイマー設定を使います。詳しくは 21 ページを参照してください。
- 続けて焼くときは、プレート本体の中にたまつた脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の魚を焼いてください。



ココットプレートで魚を焼く ココットプレートモード「タイマー」を使う

ココットプレート



タイマー設定で魚を焼く

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

ココットプレートモード「タイマー」を選び、「時間」を設定して焼きます。火力は自動で調節します。調理時間はグリル焼網より 2~3 分長くかかります。下記の表の時間は予熱なしの時間です。

タイマー設定メニュー

料理名 (1匹/1切あたりの重量)	数量	調理時間の目安
あじの塩焼き(約150g)	2匹	11~12分
	3匹	14~15分
いわしの塩焼き(約80g)	2匹	9~10分
	4匹	13~14分
さんまの塩焼き(約150g)	2匹	9~10分
	3匹	13~14分
さばの塩焼き(約80g)	2切	9~11分
	4切	11~13分
さわらの塩焼き(約80g)	2切	8~9分
	4切	9~11分
さけの切身(約90g)	2切	8~9分
	4切	11~12分
ぶりの照り焼き(約100g)※1	2切	7~8分
	4切	8~9分
赤魚のかす漬け(約180g)	2切	10~11分
さばのみりん漬け※2	2切	6~7分
さばのみぞ漬け※2	2切	7~8分
あじのひらき(約130g)	2枚	10~11分
さんまのひらき(約110g)	2枚	9~10分
ししゃも	約10匹	7~8分
みりん干し(かわはぎなど)	4枚	5~6分
みりん干し(いわしなど)	適量	4~5分

POINTとお願い

- 厚みのある魚(姿焼: 3cm、切身: 2.5cm を超える)は、グリル焼網で手動で焼いてください。
- みぞ漬けやかす漬けは、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。
- 赤魚のかす漬けは、皮目に十字の切り込みを入れてから、焼いてください。魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。

※1 焦げが気になる場合は、タイマー設定を 1~2 分短くして、消防後に 1 分余熱してから取り出してください。
※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

続けて焼くとき

- プレート本体の中にたまつた脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の魚を焼いてください。
- 上記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
- 最初の調理完了から 5 分以上間をあけてから、調理してください。

グリル焼網で魚を焼く 魚オートメニュー モードを使う



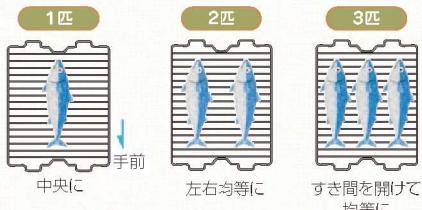
グリル焼網

自動で魚を焼く

姿焼

作りかた

1 下ごしらえした魚をグリル焼網に並べます。



2 グリルを点火し、魚オートメニュー スイッチを押して、「姿焼」を選びます。

3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■ 焼き加減の目安

焼き加減 <強め>		焼き加減 <標準>				焼き加減 <弱め>	
大きめの生魚		中程度の生魚				小さめの生魚	
あじ いさき	3~4匹 (200g以上)	あじ いさき	1~3匹	さんま いわし	1~4匹 (100~200g)	小あじ ぎす	1~6匹 (50g以下)
たい(小)	1匹 (300~400g)	たい(小) きす	1匹(300g以下) 1~4匹(50g以上)	にじます	塩漬けの魚	塩さんま	1~4匹 (130~200g)

POINTとお願い

- 予熱しないでください。
- 尾やひれは焦げやすいので、身の部分よりも多めに塩をつけたり、アルミはくで包んでおくと、焦げ方が少くなります。
- 厚みのある魚(厚さ4cmを超えるもの)は火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 皮目に十字の切れ込みを入れると火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくできます。
- 50g以下の小さな魚や塩漬けされたさんまは、焼き加減を「弱め」に設定してください。
(「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。)
- 手動で焼く場合は、お好みの時間と火力を設定します。詳しくは25、26ページを参照してください。

グリル焼網で魚を焼く 魚オートメニュー モードを使う

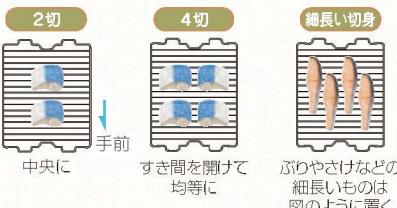
グリル焼網

自動で魚を焼く

切身

作りかた

1 下ごしらえした魚をグリル焼網に並べます。



2 グリルを点火し、魚オートメニュー スイッチを押して、「切身」を選びます。

3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■ 焼き加減の目安

焼き加減 <強め>	焼き加減 <標準>		焼き加減 <弱め>
光沢のある魚	生魚	塩漬け	照り焼き
たちうお さわら	生ざけ さば ぶり	すずき たい 甘だい	甘塩ざけ 塩さば
			ぶり さわら
			みそ漬け
			さわら

POINTとお願い

- 予熱しないでください。
- 下側が焦げやすくなるので、皮を上向きにして置いてください。
- みそ漬けは、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。
- 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減は必ず「弱め」に設定してください。「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。)
- 照り焼き、みそ漬けのものは漬けている時間、魚の脂ののり具合、照り焼きたれのみりんの量によって焦げ具合が変わります。(参考 照り焼きたれの配合の割合(約30分漬ける) しょうゆ4:みりん3:酒1)
- 厚みのある魚(厚さ2.5cmを超える特に骨付きのもの)は、火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは、表面が早く焦げやすい割に中身に火が通りにくく、魚オートメニュー モードではうまく焼けません。焦げやすい皮を下向きにして置き、手動<上火:強、下火:弱>で焼いてください。
- たいやすずきは、皮目に十字の切れ込みを入れてから焼いてください。魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。
- 手動で焼く場合は、お好みの時間と火力を設定します。詳しくは25、26ページを参照してください。



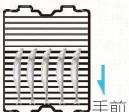


自動で魚を焼く

干物

作りかた

- 魚をグリル焼網に並べます。



ししゃもなどは
しっぽを手前に

- グリルを点火し、魚オートメニューのスイッチを押して、「干物」を選びます。

- 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■ 焼き加減の目安

焼き加減 <強め>		焼き加減 <標準>		焼き加減 <弱め>	
大きなひらき	一夜干しのひらき	大きな半生の干物	小さな半生の干物	大きなひらき	小さなひらき
ほっけのひらき 1~2枚	あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい	1~2枚	さんまのひらき 1~2枚 (110g以上)	さんまのひらき 1~2枚 (110g以下)	ししゃも 4~10匹 (25g以上)

POINTとお願い

- 予熱しないでください。
- ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減は必ず「標準」か「弱め」に設定してください。
（「強め」では焦げが強くなってしまいます。）
- 皮を下向きにして置くと、魚が反ららずにきれいに焼けます。
- 乾燥状態によっても焼け色や焼け具合が変わります。
(乾燥しているものほど、焼けやすくなります。)
- 手動で焼く場合は、お好みの時間と火力を設定します。詳しくは 25、26 ページを参照してください。



手動で魚を焼く

「火力」と「時間」を設定して焼きます。
設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。

- 操作ボタンを押して、点火します。

- 火力を調節します。

- 時間を設定します。



火加減のポイント

- 同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。
焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

塩焼き、干物、素焼きなどの場合

上火 強 ●●●
下火 強 ●●●



塗り卵やみそをのせて焼く場合（さわらの黄金焼き、なす田楽など）

上火 強 ●●●
下火 強 ●●●



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合

途中で火力を替える
上火 強 ●●● → 上火 強 ●●●
下火 強 ●●● → 下火 强 ●●●



手動で魚を焼く(つづき)

手動調理メニュー表

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は、1~2分程度短くしてください。

料理名 (1匹・1切あたりの重量)	数量	調理時間の目安	火力
あじの姿焼(約150g)	2匹	9 ~ 10分	
	4匹	11 ~ 12分	
いわしの姿焼(約80g)	2匹	7 ~ 8分	
	4匹	11 ~ 12分	
さんまの姿焼(約150g)	2匹	8 ~ 9分	
	4匹	10 ~ 11分	
さばの切身(約80g)	2切	6 ~ 7分	
	4切	7 ~ 8分	
さわらの切身(約80g)	2切	7 ~ 8分	
	4切	8 ~ 9分	
さけの切身(約90g)	2切	7 ~ 8分	
	4切	8 ~ 9分	
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	5 ~ 6分	
	4切	6 ~ 7分	
あじのひらき(約130g)	2枚	9分	
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	6分	
みりん干しあわはぎなど)	4枚	6分	
みりん干し(いわしなど)※1	適量	予熱3分・焼き1分	
赤魚のかす漬け(約180g)	2切	11分	上火 強  下火 強 
さばのみりん漬け※2	2切	5分	上火 強  下火 強 
さばのみそ漬け※2	2切	8分	下火 強 

POINTとお願い

※1 小さいみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。

※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

続けて焼くとき

- ・下記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
- ・最初の調理完了から5分程度間をあけてから、調理してください。

ローストビーフ



調理時間の目安: 9~10分
上火 強  (15分休ませる)
下火 弱 

用意するもの

アルミはく

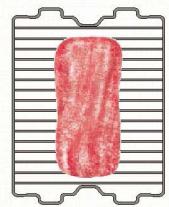
材 料

牛ももかたまり肉 約300g (厚さ3cm)
塩 小さじ1/2
こしょう 適量

作りかた

- 1 牛肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですり込み、室温に30分程度おいた後、グリル焼網にのせます。
- 2 グリルを点火し、火力を<「上火：強、下火：弱」>に調節し、タイマーを9~10分に設定します。
- 3 烧き上がったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、15分程度休ませます。
- 4 3を切り分けて器に盛り付けます。

置きかた



POINT ● お好みで牛肉の所々に切れ目を入れて、にんにくの薄切りを差し込んで焼いてもおいしくいただけます。



さけのホイル焼き



● 調理時間の目安: 9分

上火 強 ●●●

下火 弱 ●●●

用意するもの

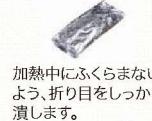
アルミはく

材 料

生鮭	2切(1切 約100g)
酒、塩	適量
たまねぎ	1/4個
パブリカ	1/4個
しめじ	1/4パック
ししとう	4本

作りかた

- 1 生鮭は酒、塩をふり、下味をつけます。
- 2 たまねぎは薄切りにし、パブリカは細切りにします。
しめじは石づきを取って、小房に分けておきます。
それぞれの材料を2等分します。
- 3 アルミはくの中央に薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に1と残りの材料を並べて、イラストのように包み、グリル焼網にのせます。
- 4 グリルを点火し、火力を上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを9分に設定します。

アルミはくの
包みかたアルミはくの中央に
材料をのせます。左右を材料に軽く
かぶるように折ります。前後の端を巻き
込んで、折ります。加熱中にふくらまない
よう、折り目をしっかり
潰します。

POINT ● 材料を包むときにたまねぎを下に敷くと、アルミはくに焦げつきにくくなります。

お願ひ ● 包んだアルミはくの高さは、5cm以下にしてください。
● アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。包みかたのイラストを参照してください。
● アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

焼きおにぎりセット



● 調理時間の目安: 8分

上火 強 ●●●

下火 強 ●●●

用意するもの

アルミはく

材 料

塩鮭 1切(約90g)

【ホイル焼き】	
グリーンアスパラガス	1本
たまねぎ	1/8個
しめじ	1/5パック
パブリカ	1/4個
バター	適量
塩	適量
【焼きおにぎり(2個分)】	
ごはん	200g
しょうゆ	小さじ1
Ⓐ 炒りごま(白)	小さじ1
塩	適量

作りかた

- 1 ホイル焼きのグリーンアスパラガスは、根元のかたい部分を切り落とし、4等分に切れます。
しめじは石づきを取って小房に分けておき、
たまねぎは薄切り、パブリカは細切りにします。

2 アルミはくに薄くバターを塗り、薄切りにしたたまねぎを広げ、
その上にホイル焼きにする残りの材料をのせ、塩をして包みます。3 ごはんにⒶを混ぜ、2等分してかためににぎり、
三角おにぎりを作ります。

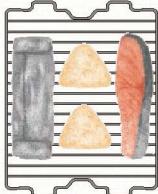
4 塩鮭、ホイル焼き、おにぎりをグリル焼網にのせます。

5 グリルを点火し、火力を上火:強、下火:強>に調節し、
タイマーを8分に設定します。

POINT ● 塩鮭の代わりに生ばさ、しめじの代わりにえのきなどにしてもおいしくいただけます。

お願ひ ● 包んだアルミはくの高さは、5cm以下にしてください。
● アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。
包みかたのイラスト(28ページ)を参照してください。
● アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。
● 冷凍のおにぎりは調理できません。
● 冷凍の切身は解凍してから焼いてください。

置きかた





ホタテ

材料

ホタテ(殻付き)………4個
しょうゆ…………適量
バター…………適量

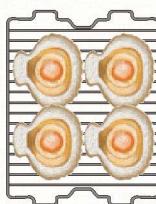
作りかた

- 1 下処理したホタテをグリル焼網にのせます。
- 2 グリルを点火し、火力をく上火:弱、下火:強>に調節し、タイマーを8~10分に設定します。
- 3 タイマーが終了したら、バターとしょうゆを加えます。
- 4 グリルを点火し、火力をく上火:弱、下火:強>に調節し、タイマーを2分に設定します。

お願い ● ホタテの産地や季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら調理時間を調節してください。

調理時間の目安:	
8~10分	味付け2分
上火 弱	上火 強
下火 強	下火 強

置きかた



厚あげ

材料

厚あげ…2枚(1枚 約140g)

調理時間の目安:7分

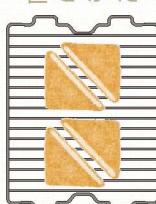
上火 強
下火 弱

作りかた

- 1 厚あげは油抜きをし、半分に切り、グリル焼網にのせます。
- 2 グリルを点火し、火力をく上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを7分に設定します。

お願い ● 焦げやすいので、油抜きしてから焼いてください。

置きかた



焼きおにぎり

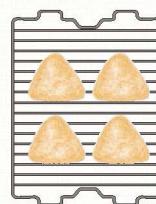
材料

おにぎり…4個(1個 約100g)
たれ
しょうゆ…………大さじ1
みりん…………小さじ1/2

調理時間の目安:

素焼き 5分 たれ 3分
上火 強
下火 強

置きかた



作りかた

- 1 おにぎりをグリル焼網にのせます。
- 2 グリルを点火し、火力をく上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを5分に設定します。
- 3 タイマーが終了したら、表と裏にたれをつけます。
- 4 グリルを点火し、火力をく上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを3分に設定します。

焼きなす

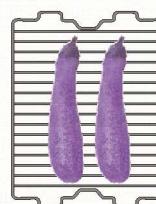
材料

なす……………2本

調理時間の目安:

10~12分 上火 強
下火 弱

置きかた



作りかた

- 1 なすのがくを取り、たてに4本程度切れ目を入れ、グリル焼網にのせます。
- 2 グリルを点火し、火力をく上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを10~12分に設定します。

お願い ● なすの直径は5cm以下にしてください。



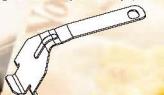
JS0031-075(01)
DP000005299340
150100 ◎
(工場管理)



●クッキングプレート



●プレートハンドル



X ワイドグリル用
クッキングプレート
使いこなし
BOOK

●グリルを安全に正しくお使いいただくために、機器に付属の取扱説明書をお読みください。
●このクッキングプレートを使用できない機器もあります。詳しくは、機器をお買い上げの販売店、
または当社事業所へご相談ください。

もくじ

安全上のご注意(必ずお守りください)	3
クッキングプレートの使いかた	4
トースト	6
ピザ	7
トマトとなすのグリルピザ	8
フルーツのグリルピザ	9
ピザトースト	10
きのこのパン粉焼き	11
チーズスイートポテト	12
チョコとくるみのクッキー	13

自動で調理を使う*

トーストセット	14
あたため(揚げもの／焼き鳥)	15

*一部の機種のみ対応しています。

詳しくは、取扱説明書の「メニュー モード」「あたため モード」をご覧ください。



調理時間の目安は、グリルの使用時間です。
下準備などは含まれておりません。

安全上のご注意(必ずお守りください)

警告



- グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿やクッキングプレートにたまつた脂などを取り除く。また、使用後も必ずお手入れをする

グリル皿やクッキングプレートにたまつた脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。グリル皿には何も入れないでください。



注意



- クッキングプレートの上で、魚焼きや油ものの調理をしない
脂がたまり、発火する原因になります。



- クッキングプレートを取り出すときは、付属のプレートハンドル以外は使用しない
使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。



- 調理時は焼き過ぎない
火災の原因になります。



- クッキングプレートをコンロ上で使用しない
変形・変色・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロでは使用しないでください。



- 熱い状態で水をかけない
変形・変色の原因になります。

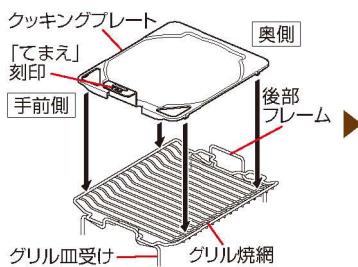
お願い

- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は目安です。
- グリル庫内が熱い場合は冷ましてからご使用いただき、記載時間より1分程度短く設定してください。
- クッキングプレートを連続して使用する場合は、5分程度間をあけてください。
調理完了する前に過熱防止装置がはたらいて、自動消火することがあります。
- クッキングプレートが熱い状態で調理すると、焼き色が濃く付く場合があります。

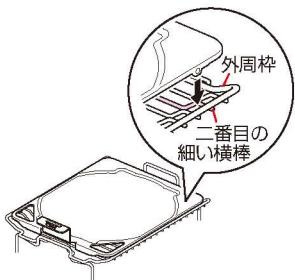
クッキングプレートの使いかた

取り付けかた

- 1 クッキングプレートの「てまえ」と刻印されている方を手前にして、後部をグリル皿受けの後部フレームに当てて、中央に取り付けます。

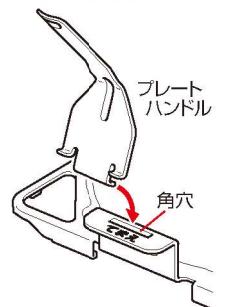


- 2 クッキングプレートのツメが、グリル焼網の棒の間にまるのように取り付けます。

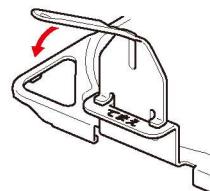


取り出しかた

- 1 プレートハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込みます。



- 2 プレートハンドルを水平に倒し、確実に入っていることを確認して、クッキングプレートを取り出します。



お手入れのしかた

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- クッキングプレートが十分冷めてから、お手入れしてください。
- 台所中性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ってください。
- 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。
- 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。
- クッキングプレートは、アルミ製です。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。
- 食器洗い乾燥機を使用しないでください。
表面が変色や変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。



トースト

⌚調理時間の目安:5分(予熱3分を含む)

材料

食パン 1~2枚

作りかた

- 1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、
〈上火:弱、下火:強〉で3分予熱します。
- 2 予熱したクッキングプレートに食パンをのせ、
〈上火:弱、下火:強〉で2分焼きます。

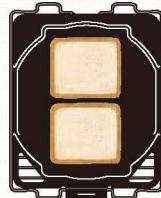
POINT

- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- 自動で調理できる機器もあります。詳しくは、取扱説明書の「メニュー mode」をご覧ください。

お願い

- 調理終了後は、クッキングプレートの上にのせたままにしないでください。
余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくい場合があります。
室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

置きかた



クッキングプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。



ピザ

⌚調理時間の目安:5分

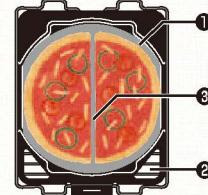
用意するもの

アルミはく

材料

市販の冷蔵ピザ(直径20~24cm) 1枚

置きかた



①アルミはくを敷く

アルミはくは、クッキングプレートへの焦げつきを防止します。

②アルミはくはクッキングプレートの隅の穴(2カ所)をふさがないように曲げる穴をふさぐとうまく焼けません。

③ピザのカット部分を合わせる

カット部分からのチーズを溶け落ちにくくします。

作りかた

- 1 市販のピザは、2等分以上にカットします。
- 2 クッキングプレートにアルミはくを敷いてからピザをのせ、グリル焼網に取り付けます。
- 3 〈上火:強、下火:強〉で5分焼きます。

POINT

- 自動で調理できる機器もあります。詳しくは、取扱説明書の「メニュー mode」をご覧ください。

お願い

- 市販の冷蔵ピザは、必ず2等分以上にカットしてから、焼いてください。
ピザの種類によっては、生地がふくらみやすいものがあります。
ふくらんだ場合、ピザのチーズが上火バーナーにくっつき焦げついて、機器損傷の原因になります。
焼く前に2等分にカットすることで生地の中の空気が抜け、ふくらみを防止できます。
- ピザはカットしてからクッキングプレートにのせてください。
クッキングプレートにピザをのせてカットすると、傷つきの原因になります。
- 冷凍ピザは、解凍してから焼いてください。
- 直径20cm未満の小さいピザは焦げやすくなります。
〈上火:弱、下火:強〉で様子を見ながら焼いてください。
- アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。



トマトとなすのグリルピザ

調理時間の目安:7分

材料 | 2回分 |

【生地】(直径20~24cm)

薄力粉	100g
強力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2
水	100ml
オリーブオイル	大さじ1

【トッピング】

ピザソース(市販のもの)	適量
トマト	1/2個
なす	40g
バジルの葉	適量
ナチュラルチーズ(ピザ用)	60g
オリーブオイル(塗り用)	適量

作りかた

1 大きめのボウルにⒶを合わせてふるい入れます。

中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、

ひとまとまりになるまでこねます。

まとまりにくい場合は、水を5ml程度、生地の様子を

見ながら加えます。耳たぶくらいのやわらかさになるまで

こねたら、生地をラップで包み、常温のまま約10分寝かせます。

2 トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切れます。

なすはたてに切れます。

3 クッキングプレートにオリーブオイルを薄く塗り、

1の生地を2等分したものを手で広げてのばし、クッキングプレートにのせます。

4 フォークで生地全体に穴をあけ、ピザソースを塗り、トマトとなすをのせて、

手でちぎったバジルの葉をちらし、ナチュラルチーズ(ピザ用)をのせます。

5 グリル焼網に4のクッキングプレートを取り付け、〈上火:強、下火:強〉で7分焼きます。

POINT

●手作りの生地では、加熱中にふくれることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけておきます。

●クッキングプレートにのせたまま、ピザをカットすると傷つきの原因になります。

クッキングプレートからはずして、カットしてください。

置きかた



フルーツのグリルピザ

調理時間の目安:7分

材料 | 2回分 |

【生地】(直径20~24cm)

※生地はトマトとなすのグリルピザと同じ。

【トッピング】

カスタードクリーム

卵黄	2個
牛乳	200ml
砂糖	40g
薄力粉	30g
無塩バター	10g
バニラエッセンス	少々
パイナップル(缶詰)	1枚
黄桃(缶詰)	1/2個
りんご	1/4個
オリーブオイル(塗り用)	適量

作りかた

1 カスタードクリームを作ります。

ボウルに薄力粉と砂糖を合わせてふるい入れ、煮沸直前まで温めた牛乳を加えて混ぜます。

2 なべに1をこして入れ、

中火にかけながらとろみが出るまで混ぜます。

3 とろみが出たら火からおろして卵黄を加え、再び火にかけます。

ブツブツと煮立つまで混せながら、卵黄に火を通します。

4 火を止めて無塩バターを加え、

冷めたらバニラエッセンスを加えます。

5 生地は「トマトとなすのグリルピザ」の1の要領で作ります。

6 クッキングプレートにオリーブオイルを薄く塗り、5の生地を2等分したものを手で広げてのばし、クッキングプレートにのせます。

フォークで生地全体に穴をあけ、4のカスタードクリームを塗り、適当な大きさに切ったフルーツをのせます。

7 グリル焼網に6のクッキングプレートを取り付け、〈上火:強、下火:強〉で7分焼きます。

置きかた





ピザトースト

調理時間の目安:4分

材料

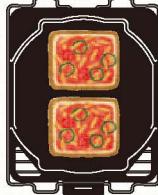
食パン 2枚

サラミ	などお好みの具を
ピーマン	
トマトケチャップ	
ピザ用チーズ	

作りかた

- 1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、お好みの具をのせた食パンをのせます。
- 2 〈上火:強、下火:強〉で4分焼きます。

置きかた



クッキングプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。



きのこのパン粉焼き

調理時間の目安:6分

材料

生しいたけ	9枚
パン粉	大さじ4
粉チーズ	大さじ2
にんにく(みじん切り)	1かけ
パセリ(みじん切り)	大さじ1
バジル(乾燥)	少々
溶かしバター	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
塩	適量
こしょう	適量

作りかた

- 1 しいたけは石づきを取っておきます。
- 2 ボウルにⒶを入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。
- 3 クッキングプレートにⒷを並べ、グリル焼網に取り付けます。
- 4 〈上火:弱、下火:弱〉で6分焼きます。

置きかた





チーズスイートポテト

調理時間の目安:5分

用意するもの

直径3cmアルミケース 20個

材料 | 20個分

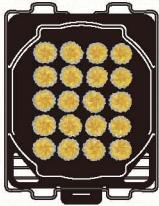
さつまいも	1本(約200g)
無塩バター	30g
砂糖	25g
はちみつ	10g
卵黄	1個分
生クリーム	大さじ1・1/2
バニラエッセンス	少々

Ⓐ

作りかた

- さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごしします。
- なべにⒶと裏ごしをしたさつまいもを入れ、弱火にかけながら混ぜ合わせます。
- 2を星形の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。1個分が12g程度になります。
- 4 クッキングプレートに3を並べ、グリル焼網に取り付けます。〈上火:弱、下火:弱〉で5分焼きます。

置きかた



チョコとくるみのクッキー

調理時間の目安:5分

用意するもの

アルミはく

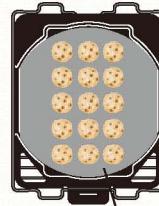
材料 | 約30個・2回分

薄力粉	100g
無塩バター	50g
砂糖	50g
卵	1/2個
チョコレート(板チョコ)	50g
くるみ	20g
バニラエッセンス	少々

作りかた

- 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
- チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
- 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2~3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
- 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ、2を入れて軽く混ぜ合わせます。ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。
- 5 クッキングプレートにアルミはくを敷き、4の生地を適当な大きさに分け、クッキングプレートに並べ、厚さが1cm程度になるように指で押さえます。
- 6 グリル焼網に5を取り付け、〈上火:強、下火:弱〉で5分焼きます。
- 7 焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。

置きかた



アルミはく

アルミはくは、クッキングプレートの隅の穴(2カ所)をふさがないように曲げる。穴をふさぐと、うまく焼けません。

お願い

- アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。



作りかた

1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、奥側に食パン、中央から手前に好みの食材を3種類程度のせます。

2 グルメメニューイッチを押して、メニュー mode を選び、グリルセットイッチで「トーストセット」を選び、点火します。

POINT

- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- うずらの卵をカップ調理する場合、カップの底に油を敷くと、卵が付きにくくなります。
- ウィンナーは火の通りを良くするため、切り込みを入れてください。

お願い

- 調理終了後は、クッキングプレートの上のせたままにしないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいため、焼き加減は「強め」に設定してください。
また、4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

トーストセット

調理時間の目安: 3~6分

材料

食パン(4.5、6、8枚切)	1枚
好みの食材(3種類程度)	
ウインナー(切り込み入り)	2本
チキンナゲット	2個
ベーコン(ハーフサイズ)	1枚
プチトマト(へたを取る)	2個
ししとう	2本
エリンギ(10g程度にさく)	2切
しめじ(小房に分ける)	20g
カップ調理(8号アルミケース1個分)	
コーン(粒状・缶詰)	適量(30g)
バター	適量
ツナ(缶詰)	適量(20g)
マヨネーズ	適量
うずらの卵	2個
油(カップに薄くのばす)	適量

置きかた



火の通りにくい食材は、中央に置くと焼けやすくなります。

あたため(揚げもの／焼き鳥)

グリルで冷めた料理をあたためることができます。

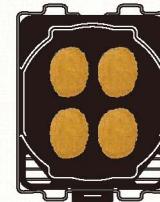
下の絵を参考に食材を置いてください。上手にあたためることができます。

揚げもの

コロッケ(4個)

焼き加減: 標準

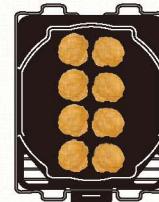
厚さ 2cm
重さ 80g×4個



からあげ(8個)

焼き加減: 弱め

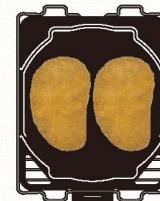
厚さ 3cm
重さ 30g×8個
※皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。



とんかつ(2枚)

焼き加減: 強め

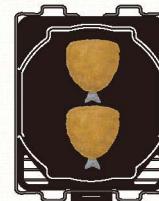
厚さ 2cm
重さ 180g×2枚



あじのフライ(2枚)

焼き加減: 弱め

厚さ 2cm
重さ 90g×2枚



焼き鳥

とりもも串(6本)

焼き加減: 強め

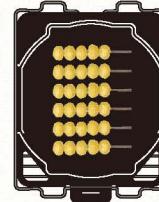
重さ 40g×6本

焼き加減: 標準

重さ 30g×6本

焼き加減: 弱め

重さ 20g×6本



お願い

- 詳しくは、取扱説明書の「あたためモード」をご覧ください。