

取扱説明書

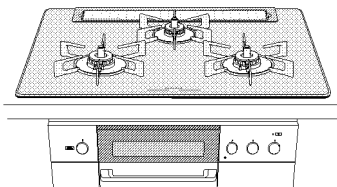
家庭用

Si 全口センサー搭載
センサーコンロ

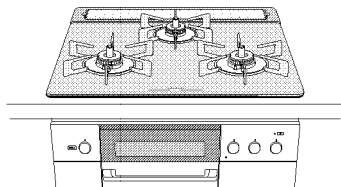
ガスビルトインコンロ

保証書付

型番	トッププレート	左コンロ仕様	右コンロ仕様
210-R700型 210-R702型	75cm幅タイプ	チャオパーナー	チャオパーナー
210-R710型 210-R712型	60cm幅タイプ	チャオパーナー	標準パーナー
210-R711型 210-R713型		標準パーナー	チャオパーナー



210-R700型
210-R702型



210-R710型・210-R711型
210-R712型・210-R713型

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

よく読んで安全に正しくお使いください

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



(工場管理)

J50062.032(02)☆
190900
06000005204550

大阪ガス

なるほど💡 安心 Si センサーコンロ

温度センサーが鍋の温度をタイムリーに検知。

温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。



●煮ものを火にかけっぱなしにしても

焦げつくと消火

●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも

約 250℃の温度に保つよう自動で火力調節し

弱火が続いた状態でも**温度が上がれば消火**

(あぶり・高温炒めモードなら火力調節を行う温度を

通常時の約 250℃から約 290℃までアップすることができます。)



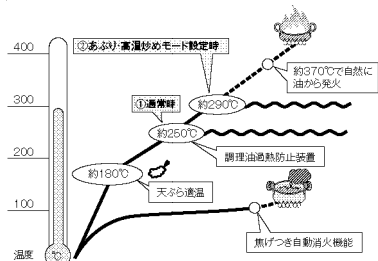
●たくさんの天ぷらもサクサクきれいに

焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり

自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**

130 ~ 220℃まで 10℃刻みで設定できます。

◇温度センサーのはたらき



①通常時

火力調節 鍋底の温度を約 250℃に保つよう火力を自動で調節します。

(調理油過熱防止装置)

以下の場合には自動で火を消します。

・火力を自動で調節している状態が約 30 分経過した場合

・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

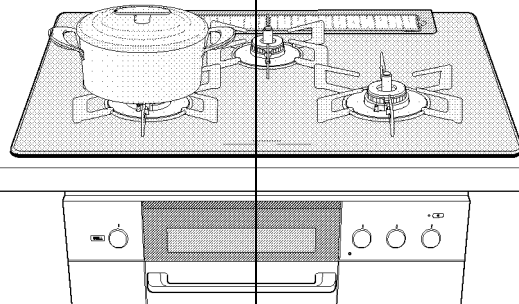
②あぶり・高温炒めモード設定時

火力調節 鍋底の温度を約 290℃に保つよう火力を自動で調節します。

あぶり・高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合には自動で火を消します。

・あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長 60 分(火力自動調節に入ってから約 90 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



こんなときもあわてないで

①火がつかない

⇒ 鍋を置いていますか？

鍋を置かないと点火しません。

👉 23 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。

👉 76 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに？

👉 79・83 ページ

②勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能かはたらいでないかまず確認！

👉 1・22・23 ページ

③あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ あぶり・高温炒めモード設定中も安心・安全機能ははたらきます。

👉 1 ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5
液晶表示	7

安全にご利用のために

安全上のご注意	8
---------	---

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	21
安心・安全機能	22

毎日の使いかた

コンロ	コンロの使いかた(基本操作)	25
	揚げものをする	27
	コンロタイマーを使う	29
	炒めもの・いりものをする	30
	オートメニューモードを使う	31
	ごはん・おかゆを炊く	39
グリル	グリルの取り扱いと準備	43
	グリル焼網で調理	48
	タイマー・温度モードを使う	49
	オートメニューモードを使う	51
	あたためモードを使う	52
アプリ	アプリメニューの準備	53
	アプリレシピで自動調理する	55
共通	各種設定の変更(カスタマイズ機能)	57
	レンジフード連動機能	60
	液晶バックライト機能	61

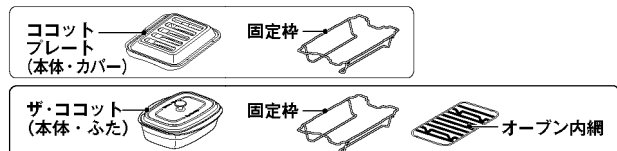
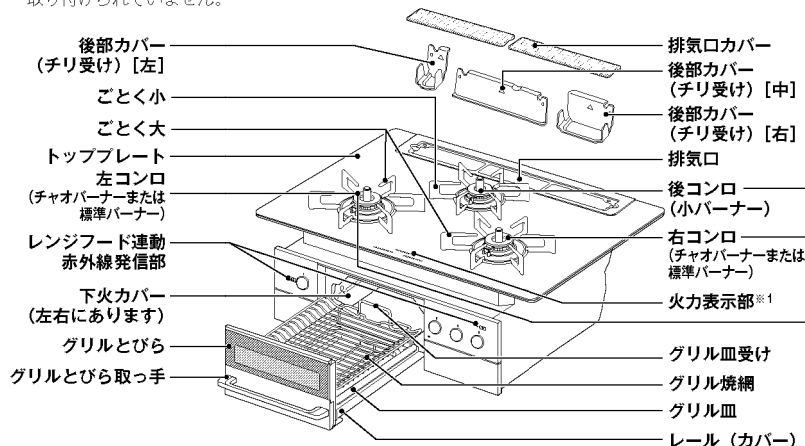
長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	63
お手入れする(コンロ)	65
お手入れする(グリル)	72
乾電池(電源用)を交換する	76
よくあるご質問(Q&A)	78
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	87
交換部品・別売品の紹介	91
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	93
アフターサービス/廃棄するときは	95
保証書	裏表紙

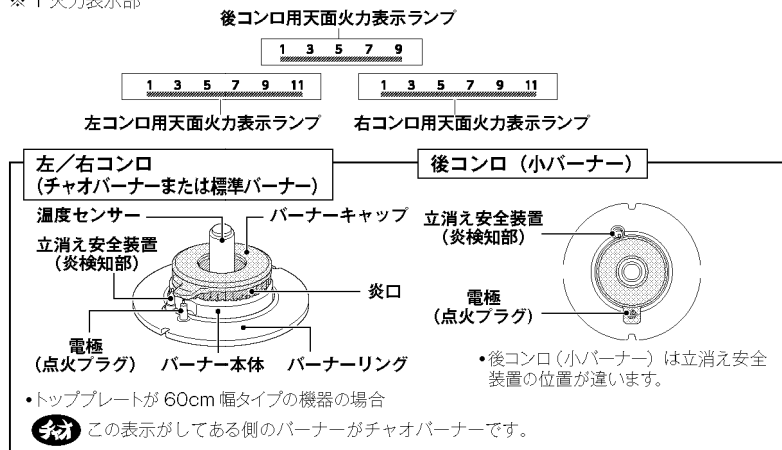
※図はトッププレートが 75cm 幅タイプです。

各部のなまえ

- 図はトッププレートが75cm幅タイプですが、60cm幅タイプも部品名称・特長は同じです。
- 本機器の下にビルトインオープンを設置されている場合は、後部カバー（チリ受け）は取り付けられていません。

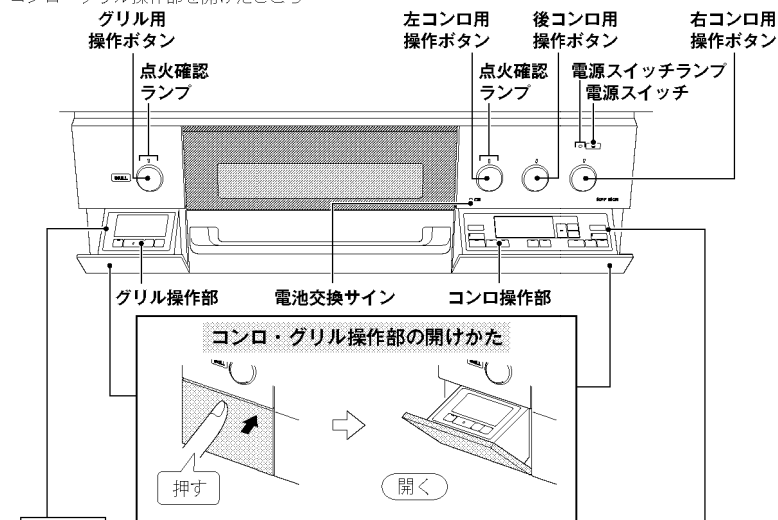


※1 火力表示部



正面

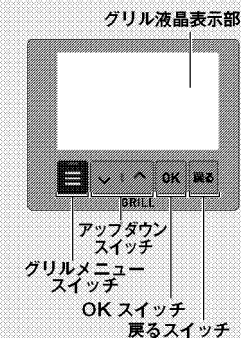
コンロ・グリル操作部を開けたところ



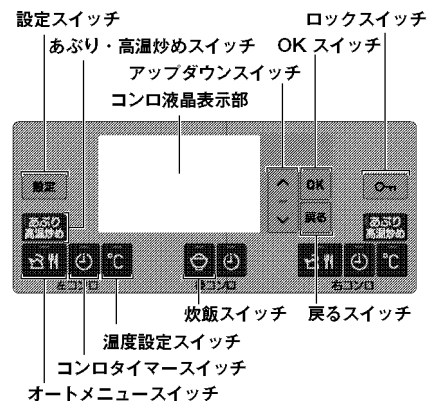
操作部

電源を入れると、液晶バックライトが点灯します。
 ※操作をしないと約10秒後、減光します。

■グリル操作部



■コンロ操作部



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

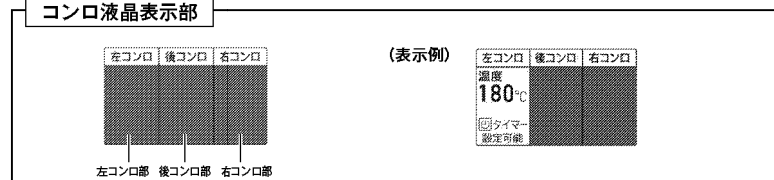
コンロを使うとき	揚げものをするとき P. 27 ページ	温度設定モード ℃ 		お好み焼き にも使えます
	時間を設定して調理をするとき P. 29 ページ	コンロタイマーモード 		ゆでたまご にも便利
	炒めもの・いりもの・ あぶりものをするとき P. 30 ページ	あぶり・高温炒めモード 		ぎんなん ごまを いるときにも
	お湯をわかすとき・ 煮ものをするとき・ 麺をゆでるとき・ 無水調理をするとき・ 定番メニューを自動調理 するとき P. 31・33・35・37 ページ	オートメニューモード 湯わかし 煮物 麺ゆで 無水調理 焼き餃子 ハンバーグ 茶碗蒸し アブリシビ 	 	コーヒー・紅茶の 湯わかしに… ラーメン・パスタに… 焼き餃子・ ハンバーグ 茶碗蒸しに…
	ごはん・おかゆを 炊くとき P. 39・41 ページ	炊飯モード ごはん ごはんもち おかゆ 専用土鍋 アブリシビ 		専用土鍋で ごはんも 炊けます

グリルを使うとき	グリル焼網で 調理するとき P. 51 ページ  付属品	オートメニューモード 焼き魚（姿焼／切身／干物） 		本格的な直火焼き調理が できます。 こだわって 魚を焼きたいときに
	ココットプレートで 調理するとき P. 51 ページ P. 49 ページ	オートメニューモード 焼き魚 トースト ピザ とりもも焼 ノンフライ 		焼き魚やノンフライ調理 など、幅広い調理ができ ます。 ココットプレートに接する 面は、ココットプレートに 当たる部分に筋状の焼き 色が付きます。
	 P. 62 ページ  付属品	タイマー・温度モード 		魚・ トーストやピザを 焼くときに
	ザ・ココットで 調理するとき P. 51 ページ P. 49 ページ  付属品	オートメニューモード グラタン 蒸し野菜 ケーキ・パン 		グリルを使って、手軽に 本格的なタッチオープン 調理ができます。 煮もの・蒸しものを ケーキやパンを 焼くときに
	ココットで 調理するとき P. 49 ページ  ※別売品	タイマー・温度モード 		グリル庫内が汚れにく く、焼き調理ができます。 魚や肉などを焼くときに グリル庫内の汚れが 気になるかたへ

※別売品については、92ページをご覧ください。

液晶表示

コンロ液晶表示部



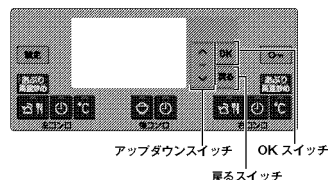
お知らせ

- コンロ操作部のアップダウンスイッチとOKスイッチと戻るスイッチは、左コンロ・後コンロ・右コンロで共有して使用するスイッチです。

アップダウンスイッチ：メニューなどを選択する

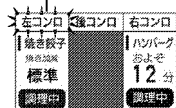
OK スイッチ：設定を決定する

戻るスイッチ：設定をひとつ前に戻す



- 2カ所以上のコンロで同時に便利機能を使用する場合、点滅表示となるコンロの設定を変更できます。

点滅表示：設定変更可能

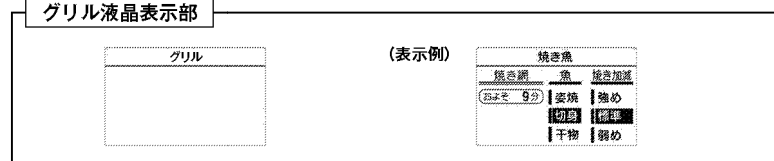


※操作後、他のコンロの設定を変更するか、一定時間が経過すると、点滅表示は表示されなくなります。再度設定を変更する場合は、変更をしたいモードのスイッチ（温度設定スイッチ・オートメニュースイッチ・コンロタイマースイッチ・炊飯スイッチ）を押してから、設定を変更してください。

- 1カ所でオートメニューまたは炊飯メニュー設定中（全画面表示中）に別のコンロの操作をした場合、設定中として一時的に保留状態になります。再度設定画面に戻るときは、液晶に表示されているスイッチを押してください。



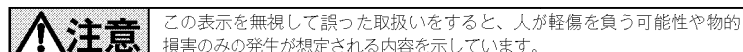
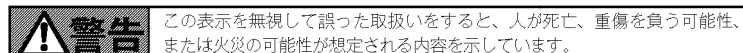
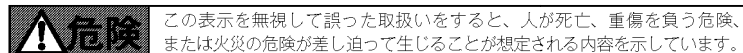
グリル液晶表示部



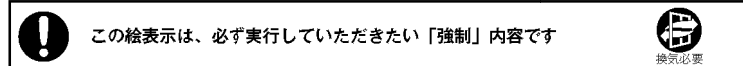
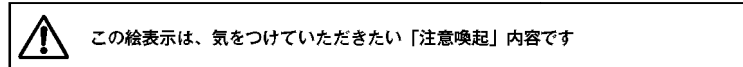
安全上のご注意（必ずお守りください）

- 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。



- 絵表示には次のような意味があります。



安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

⚠ 危険

ガス漏れに気づいたら

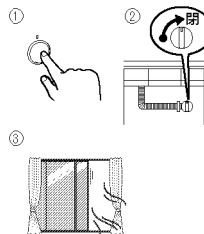
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



■すぐに使用を中止する

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



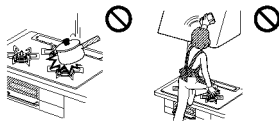
⚠ 警告

トッププレートについて

- 衝撃を加えない
- 上にのらない

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

※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。



液晶表示について

- 衝撃を加えない

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

⚠ 警告

使用中は

- 機器から離れない
- 就寝・外出をしない

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



近くに置いてはいけないもの

- 爆発のおそれがあるもの

- 熱で缶内の圧力が上がり、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

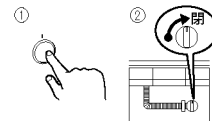
火災の原因になります。

- 機器の上方の調味料ラックなど
- 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

異常時は

- 操作ボタンを押して消火の状態に戻して、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。☎ 78～90ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



使用時や使用後は

- 点火・消火の確認をする
- ガス栓（ねじガス栓）を閉める

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

安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

⚠️ 注意

使用中は



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない

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



■必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。

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

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

電波について



- この機器は電波法に基づく小電力データ通信システム無線局設備として、技術基準適合証明を受けています。従って、この機器を使用するときに無線局の免許は必要ありません。また、この機器は日本国内のみで使用できます。
- 下記の事項を行うと法律に罰せられることがあります。
 - ・分解／改造する。
- この機器の無線機能は、2.4GHzの周波数帯の電波を利用しています。この周波数帯の電波はいろいろな機器（電子レンジ・無線LAN機器など）が使用していますので、電波の干渉により、この機器の無線機能とスマートフォンとの連動ができなくなり、レシピがダウンロードできない場合や、コンロからの状態表示が更新されない場合があります。

アプリについて



■この機器にはBluetooth[®]※1が内蔵されています。Bluetoothとの接続設定を行うと、お客さまが利用されているスマートフォンのアプリ（くらしにコンロアプリ）から、機器にレシピを送信することができます。

※1 この機器の使用周波数帯では、電子レンジなどの産業・科学・医療用機器のほか工場の製造ラインなどで使用されている移動体識別用の構内無線局（免許を要する無線局）および特定小電力無線局（免許を要しない無線局）並びにアマチュア無線局（免許を要する無線局）が運用されています。

- この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力無線局並びにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
- 万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへご相談ください。
- その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など、お困りになったときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへご相談ください。

⚠️ 注意



接触禁止

■使用中・使用直後は、操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。

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



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

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■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、ぶら下げると、けが・機器損傷や誤作動の原因になります。

■操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。



■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つてから再度点火する

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



■つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がグリルとびらでやけどしないように注意する

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

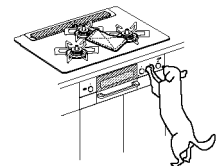
■乳幼児や子供に触らせないように注意する

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、機器を使用しないときは操作をロックする、またはガス栓（ねじガス栓）を閉める

ペット（犬や猫など）が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。

機器を使用しないときは操作をロックしてください。26ページまたはガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



■ザ・コcottふたのつまみは、熱くなるので注意する

ザ・コcottふたのつまみは金属製です。調理中・調理後は、つまみがたいへん熱くなります。つまみを持つ際にはやけどに注意して、ミトンなどを使用してください。

■ザ・コcottやコcottプレートのふたを開けるときは、慎重に行う

でき上がってすぐにふたを開けると、立ち上がる湯気でやけどをすることがあります。

■ザ・コcottの連携調理で、コンロ⇄グリルへ調理器具を移動する際は、やけどに十分注意する

調理器具が熱い状態でコンロからグリル、グリルからコンロへ移動する際には、やけどに十分注意して運んでください。また、コンロ・グリルが必ず消火していることを確認してから移動してください。

安全上のご注意 (コンロ使用編)

警告

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）
—酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網

トップ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。

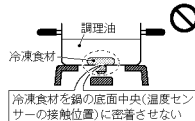


揚げものの調理をするときは

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

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をする、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・ごった調理油・揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■揚げ過ぎない

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

■鍋にふたをしない

- 揚げものは食材全体がつかまるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



- 調理油の廃油凝固剤使用時に調理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。

- 使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移って、やけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があ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。

警告

- 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。

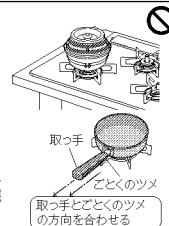
注意

使用する鍋などについて

- 石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

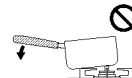
■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋の種類によっては、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傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



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

- 温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷を付けない

- 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。
- 鍋なし検知機能 23 ページの誤作動の原因になります。



- やかんや鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

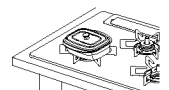


ザ・ココットについて

- 木べらなどを使って混ぜる際は、火力を弱めてからやけどに注意してゆっくり混ぜる

■ザ・ココットをコンロで使用する前に、コンロ上での安定を確認した上で使用する

ザ・ココットをコンロ上でご使用になるときは、安定しやすい横置きをおすすめします。また、ごとの中央にあることをしっかりと確認してから使用してください。



- 炎があふれないように火力を調節して使用する

安全上のご注意 (グリル使用編)



■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、機器損傷の原因になります。



グリル石



グリルシート



とり肉
アルミはく

■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込まない

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■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。

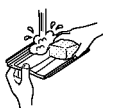


■グリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する



■グリル皿やココットプレート本体・下火カバーなどにたまった脂、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

接触禁止

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいつでも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、ひんばんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- ① 操作ボタンを押して消火の状態に戻して、グリルの火を消す。
- ② 調理物の炭が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
- ③ 消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに点検を依頼する。

■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・ココットプレート置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。

■グリル皿・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。

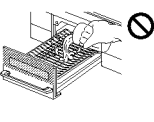
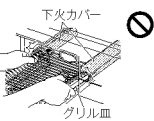
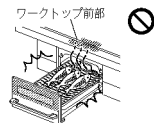
■排気口に手や顔などを近づけない

■排気口に鍋の取っ手を向けない

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

■使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

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



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炭が出る場合があります。
- やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材(焼き上げの早い食材・遅い食材)を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする

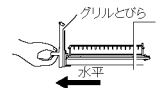
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。

■グリル皿・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とまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■グリル焼網・グリル皿・ココットプレート本体は冷めてから取りはずす

使用中・使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け・固定枠・レール(カバー)も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。



安全上のご注意 (グリル使用編)

⚠️ 注意

■ ザ・ココット・ココットプレート・ココット(別売品)を使うときは

- ❌ **■ ザ・ココット・ココットプレート・ココット調理に対応した機器以外で使用しない**
変形・変色の原因になります。

- ❌ **■ ココットプレート・ココットは、コンロ上で使用しない**
変形・変色・損傷・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。

- ❌ **■ ココットプレート・ココット調理をする場合は、それぞれのモードに適したメニュー以外では使用しない**
表面のコーティングを傷める原因になります。
アプリレシビは、アプリ内の説明に従って使用してください。

- ❌ **■ ココットプレートは、グリル焼網の上に重ねて使用しない**

機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、グリル焼網やココットプレート本体表面のコーティングを傷める原因になります。

- ❌ **■ ココットプレートは調理後、ミトンなどで持ち運ばない**
たまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。また、固定枠と同時に持ち上げた場合、誤って固定枠が腕に触れると、やけどのおそれがあります。

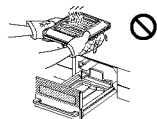
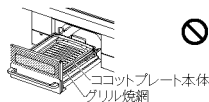
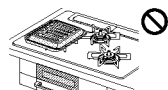
- ❌ **■ ザ・ココットで魚焼きなどの調理をしない**
脂がたまり、発火する原因になります。

- ❌ **■ ココットで煮ものなど水分の多く出る調理はしない**
異常燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

- ❗ **■ 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った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った脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

- ❗ **■ ザ・ココット・ココット調理をする場合は、必ずそれぞれのモードに適した容器を使用する**

付属のザ・ココット以外の容器、別売のココット以外の容器を使用すると、調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因になります。また、調理物に火がつき、火災の原因になります。



安全上のご注意 (お手入れ編)

⚠️ 注意

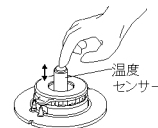
機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

- ❗ **■ 機器が冷めていることを確認する**
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。
- ❗ **■ ガス栓(ねじガス栓)を閉める**
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。
- ❗ **■ ロックをして、電源を切る** 26 ページ
不用意な点火を防ぎます。
- ❗ **■ 必ず、手袋をする**
手袋をしないとけがのおそれがあります。
- ❗ **■ 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。
 - 途中消火や鍋なし検知機能 23 ページの誤作動の原因になります。
 - スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

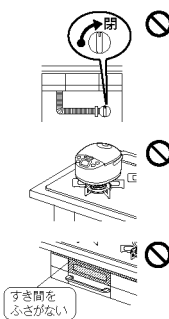


安全上のご注意

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバ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。磁力線により機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさがると不完全燃焼の原因になります。

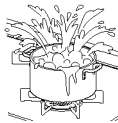


コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはすしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー・ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり、温めたりするときは、突沸に注意してください。



突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水・牛乳・豆乳・酒・みそ汁・コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩・砂糖などを入れる）で生じます。この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。

予防方法

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

安全上のご注意（設置編）

警告



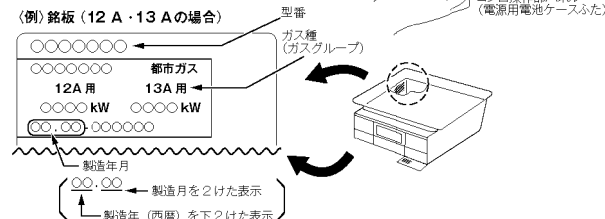
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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



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

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のコンロ操作部パネルを開けたパネル裏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、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

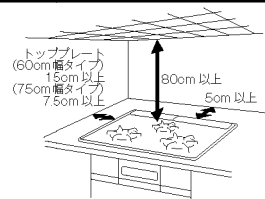


■可燃物との距離を確実に離す

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）との距離を右図のとれたい場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

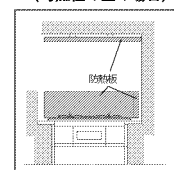


■設置後、機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

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（トッププレートが 75cm 幅タイプのみ）に使用します。）
- 詳しくは工事説明書をご覧ください。

（可燃性の壁の場合）



知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

警告



■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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



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

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



お使いできる鍋

オートメニューモードに適した鍋については、P.31・33・35・37ページをご覧ください。
炊飯モードに適した鍋については、P.39ページをご覧ください。

鍋の種類		揚げもの調理 (油の量 200ml以上) 炒めもの調理	その他の調理	温度設定モード 揚げもの調理 (油の量 500ml～1L)	湯わかし (水の量 500ml～3L)	縮ゆで (水の量 500ml～4L)	煮物
鍋	材質： アルミ・銅 鉄・ホーロー	○	○	○	○	○	○
	材質： ステンレス	※厚手 ○	○	○	○	○	○
	※薄手	×	○	×	○	○	×
中華鍋 フライパン	材質： アルミ・銅・鉄	○	○	○	—	—	○
	材質： ステンレス (底が平らな もの)	※厚手 ○	○	○	—	—	×
	※薄手	×	○	×	—	—	×
無水鍋 多層鍋		○	○	×	○	○	×
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋		×	○	×	×	×	×
やかん		—	○	—	○	—	—

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

お願い

中華鍋を使うときは

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

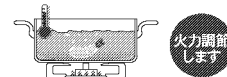
安心・安全機能

調理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

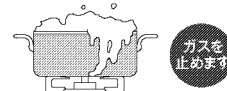
炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。

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

左/右コンロ 後コンロ

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間に、変更することができます。P.57～59ページ
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

火を
消します

グリル消し忘れ消火機能

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

グリル

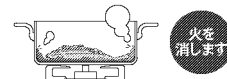
火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能

左/右コンロ 後コンロ

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、鍋の材質・調理物の種類・火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。



火を
消します

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能

左/右コンロ 後コンロ

グリル

幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押してしまうなどの誤操作も、作動しないようにロックすることができます。
電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。P.26ページ



安心・安全機能

そで口への引火を未然に防止（鍋を置かないと、安全のため点火しません。）

鍋なし検知機能

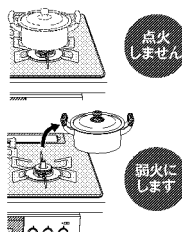
左/右コンロ

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

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

また、調理中に鍋やフライパンを戻す（置く）と、自動で元の火力になります。弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせします。（調節した火力によっては鳴らないこともあります。）

あぶり・高温炒めスイッチを3秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの調理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。☞ 30ページ



地震のときにも自動消火

感震停止機能

左/右コンロ

後コンロ

グリル

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。感震停止機能は解除「OFF」にすることができます。☞ 57～59ページ

火を消します

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

左/右コンロ

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 25ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

グリル

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

火を消します

電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能

左/右コンロ

後コンロ

グリル

調理終了後、電源を切り忘れても、約3分後に自動で電源を切ります。電源オートオフ機能の時間は、変更することができます。☞ 57～59ページ

電源を切ります

鍋底が高温になると火力を自動で調節し、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

左/右コンロ

後コンロ

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに火力を自動で調節し、鍋の異常過熱を防止します。鍋底が高温になるとブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせし、火力を自動で調節します。この状態が約30分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモード（左/右コンロ）をお使いください。☞ 30ページ

火力調節します

自動調理中に誤って消火した場合に再度点火すれば自動調理を継続

うっかり消火対応機能

左/右コンロ

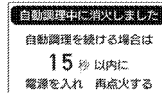
後コンロ

グリル

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

電源スイッチを押して消火をした場合

自動調理の再開を受け付ける制限時間（15秒）のカウンタダウンが始まります。



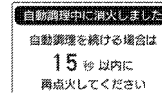
1 操作ボタンを消火の状態に戻す
操作ボタンを押す。

2 電源を入れる
電源スイッチを押す。



操作ボタンを押して消火をした場合

自動調理の再開を受け付ける制限時間（15秒）のカウンタダウンが始まります。



5秒後、以下の表示に切り替わります。



→ 8へ

3 自動調理を続けたいコンロ・グリルを点火する

操作ボタンを押して点火操作をする。

15秒以内であれば自動調理が継続します。

何も操作せずに残り時間が終了した場合、自動調理を取り消します。

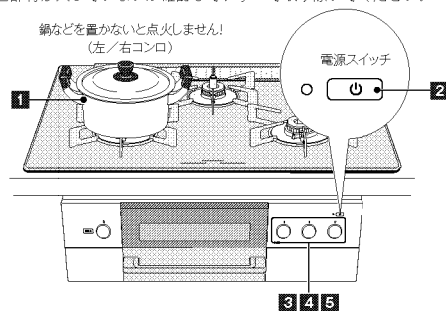
お知らせ

- 上記の液晶のイラストは、左コンロで消火した場合の一例です。
- 電源スイッチを押して消火した場合、操作1と2の順序が入れ替わっても、再開を受け付けます。
- 以下のモードは、うっかり消火対応機能の対象外です。
コンロ：「タイマーモード」・「温度設定モード」・「湯わかし」・「煮物」・「麺ゆで」
グリル：「タイマーモード」・「ノンフライ」・「ケーキ・パン」・「あたため」
- 点火後、一定の時間に達していない場合、うっかり消火対応機能がはたらかないことがあります。

コンロの使いかた（基本操作）

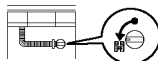
コンロの基本的な操作方法をご説明します。

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



お使いになる前に…

ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする。



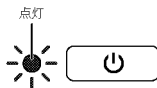
1 ごとくの中央に鍋などを置く

- 鍋などを置かないと点火しません。（左／右コンロ）
- ブザーが「ビビビッ」と鳴ってお知らせします。（左／右コンロ）
- 鍋などを置いて、温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。（左／右コンロ）



2 電源スイッチのランプを「ピッ」と鳴るまで押す

- 電源スイッチのランプが白色に点灯します。
※ スマートフォン登録済みの場合はオレンジ色に点灯します。



3 点火ボタンを押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 左／右コンロのチャオバーナーは「火力6」、標準バーナーは「火力7」で点火します。（中火点火機能）
また、後コンロは「火力9」で点火します。



4 点火ボタンをゆっくり回す

- 火力を調節します。
- 天面の火力表示部に、火力に応じたランプが点灯します。



<左・右コンロ>

チャオバーナー

1 3 5 7 9 11

標準バーナー

1 3 5 7 9 11

<後コンロ>

1 3 5 7 9

点灯

点灯

点灯

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎がはみ出さない程度に調節してください。

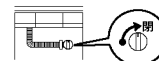
5 消火ボタンを押す

- 消火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが消灯します。
- 火が消えたことを必ず確認してください。



お使いになった後は…

ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。



お願い

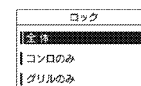
- 点火・消火の際、操作ボタンを確実に押してください。
軽く押したり、はじくように押したりすると、誤動作をしてエラーが発生する可能性があります。

不用意な点火を防ぐには（ロック）

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

<ロックするとき>

- **ON** を押す。
- **↑** / **↓** でロックする場所を選び、**OK** を押す。
- 「全体」・「コンロのみ」・「グリルのみ」から選びます。



<ロック解除するとき>

- **ON** を3秒長押しする。
- ロックスイッチを押している間は、ロックしている場所の液晶表示部にアニメーションを表示します。
- 電源スイッチを「切」にしても、ロック解除するまでロック状態を記憶しています。



揚げものをする (温度設定モード)

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

調理のポイント

<適した鍋と適した油の量>

	適した鍋	適した油の量
揚げもの	底の平らな鍋・中華鍋 フライパン 材質：鉄・アルミ・銅・ホーロー・ 厚手 (2.5mm 以上) のステンレス	500ml ~ 1L
焼きもの*	フライパン 材質：アルミ・銅	-

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

鉄・ホーロー・ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

揚げもの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約 1 ~ 2 分後に食材を入れてください。

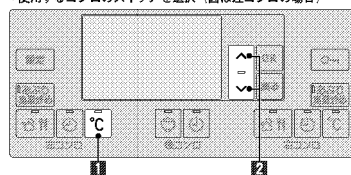
ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いからです。

お使いできる鍋については、P.21 ページをご覧ください。

<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	
揚げもの	とりのから揚げ・とんかつ			←----→			→					
	天ぷら・冷凍コロッケ				←----→		→					
	手作りコロッケ						←----→					
焼きもの	厚焼き卵・ハンバーグ・クレープ	←----→										
	ホットケーキ		←----→									
	お好み焼き			←----→								
	ステーキ・ポークソテー						←----→					

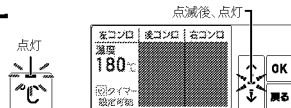
•使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



使いかた

1 温度設定スイッチのランプが点灯するまで押す

- 温度設定スイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 温度を設定し、



- 点火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点灯します。
- 設定温度になるまでは、温度を白抜きで表示します。
- 130 ~ 220℃まで 10℃刻みで設定できます。



3 をゆっくり回す

- 火力を調節します。
- 天面の火力表示部に、火力に応じたランプが点灯します。



設定温度になると、

- ブザーが「ピピピピピピ」などと鳴ってお知らせします。
- 温度が黒字に変わります。

4 を押す

- 消火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが消灯します。
- 火が消えたことを必ず確認してください。



お願い

- 調理中は、機器から離れないでください。異常過熱することがあり、火災の原因になります。
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度、操作 1 から行ってください。

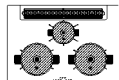
お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、温度設定モードを設定・変更できます。
- 点火後も温度設定モードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- 次回使用時からは、前回設定の温度が表示されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を 1 ~ 120 分の間で設定できます。P.29 ページ
- 設定温度になると、タイマーが作動します。
- 設定温度は、調理中でも変更できます。

コンロタイマーを使う

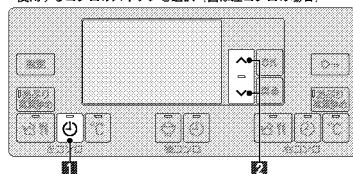
(コンロタイマーモード)

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。



左/右/後コンロで使えます。

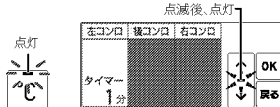
・使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



使いかた

1 電源を「ピッ」と鳴るまで押す

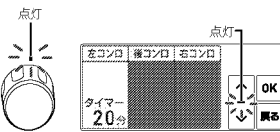
- コンロタイマースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 時間で時間を設定し、

を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点灯します。
- 1 ~ 120分 (最長) 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。



3 力をゆっくり回す

- 火力を調節します。
- 天面の火力表示部に、火力に応じたランプが点灯します。

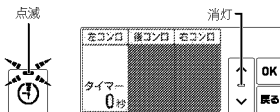


設定時間の30秒前になると

- ブザーが「ピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると

- コンロタイマースイッチのランプ・点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



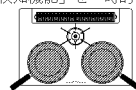
お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、コンロタイマーモードを設定・変更できます。
- 点火後もコンロタイマーモードを設定できます。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたきません。

炒めもの・いりものをする

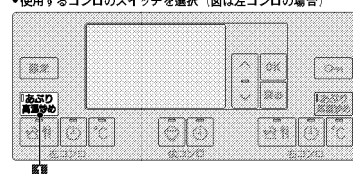
(あぶり・高温炒めモード)

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、消えてしまう場合に使用します。
「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。



左/右コンロで使えます。

・使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



使いかた

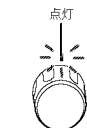
1 あぶり・高温炒めを「ピピピッ」と鳴るまで押す (3秒以上)

- あぶり・高温炒めスイッチのランプが点灯します。



2 を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点灯します。



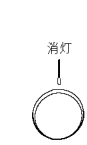
3 力をゆっくり回す

- 火力を調節します。
- 天面の火力表示部に、火力に応じたランプが点灯します。



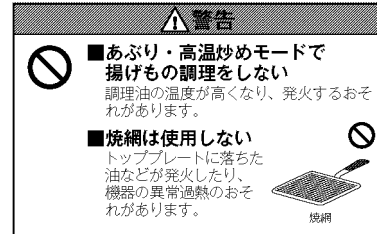
4 を押す

- 消火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが消灯します。
- 火が消えたことを必ず確認してください。



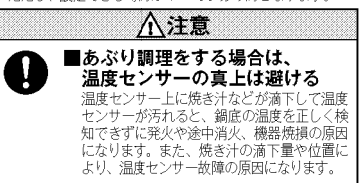
お願い

- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。



お知らせ

- 点火後もあぶり・高温炒めモードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。
- あぶり・高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、あぶり・高温炒めモードの設定操作は取り消されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定できます。29ページただし、設定できる時間は1 ~ 60分の間となります。



オートメニューモードを使う (湯わかし・麺ゆで)

湯わかし・麺ゆで調理が自動で調理できます。
「時間」を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

【湯わかし】

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

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

【麺ゆで】

適した調理器具	適した水の量
底の平らな鍋・無水鍋・多層鍋 鍋径：16～28cm 材質：アルミ・銅・鉄・ホーロー・ステンレス	500ml～4L 麺100gに対し水1Lを目安とし、鍋の大きさに応じた水の量(最大容量の6割まで)にする。
適した麺	適さない麺
そば・うどん・ラーメン・ひやむぎ・そうめん・スパゲッティ	冷凍麺

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

お願い

■温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

【点火して沸とうするまでは】

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

【自動調理中は】

- ・必要以上にふたを開け閉めしない
- ・鍋を動かさない・かき混ぜない
- ・水や調味料などを追加しない(差し水も含む)
- ・具を入れない・ひんばんに火力を変えない

■湯わかしは、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。

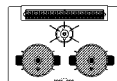
■麺ゆでは、

- ・必ず、水から行ってください。お湯からは行わないでください。
- ・適さない麺は、ゆで不足になりますので、手動で調理してください。
- ・ゆで時間は、食品袋などに記載のゆで時間を目安に、お好みのゆで時間に設定してください。
- ・鍋の形状・材質や水の量によって、沸とうのお知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
- ・粉がついた麺は、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。
- ・麺を入れた後は、必ず鍋のふたをはずしてください。ふきこぼれる場合があります。
- ・麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれや飛び散る場合があります。
- ・ゆで不足の場合は、手動で調理してください。
- ・一度麺ゆでした水で麺をゆでる場合は、手動で調理してください。
- ・塩を入れる場合は、沸とうのお知らせ後に入れてください。また、溶けるまでよくかき混ぜてください。

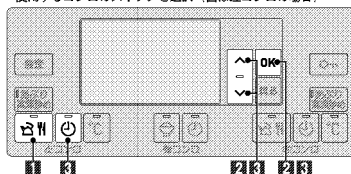
お知らせ

- 以下の場合、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。
一度わかしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードでわかしたとき
・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき

●使用するコンロのスイッチを選択(図は左コンロの場合)



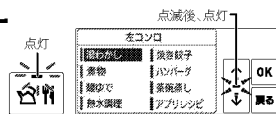
左/右コンロで使えます。



使いかた

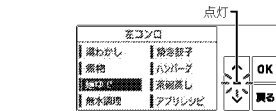
1 [湯わかし/麺ゆで] を「ピッ」と鳴るまで押す

- オートメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 [湯わかし/麺ゆで] でメニューを選び、OKを押す

- 「湯わかし」・「麺ゆで」から選びます。



3 [時間] で時間を設定し、OKを押す、[スタート]を押す。

- 点火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点灯します。
- 沸とうするまでは、時間を白抜きで表示します。
- 火力を調節します。
- 調理時間(1分刻み)

湯わかし	0～120分(1分刻み)
麺ゆで	1～30分(1分刻み)

沸とうすると、

- ブザーが「ビッビッビッビッ」と鳴ってお知らせします。
- 時間が黒字に変わり、タイマーが作動します。

<麺ゆでの場合>

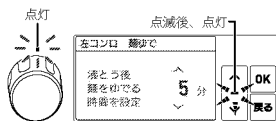
- コンロタイマースイッチのランプが点滅します。
- 麺を入れて [スタート] を押すと時間が黒字に変わり、タイマーが作動します。
- 火力を自動で調節します。

設定時間の30秒前になると、

- ブザーが「ビッビッビッビッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- オートメニュースイッチのランプ・点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニュー・時間を設定・変更できます。
- 点火後もオートメニューモードを設定できます。(麺ゆでは、温度が高いときは設定できません。)
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- 沸とう後の保温時間、またはゆで時間・火力は、調理中でも変更できます。ただし、自動火力調節中は火力を変更できない場合があります。
- 沸とうのお知らせ時間(湯わかしお知らせ時間・麺ゆでお知らせ時間)が早く感じたり、遅く感じたりする場合、各種設定の変更(カスタマイズ機能)で湯わかしお知らせ時間および麺ゆでお知らせ時間を段階で変更することができます。P.51～59ページ

オートメニューモードを使う (煮物)

煮物の調理の火力調節を自動でします。

「煮込み時間」を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

適した調理器具

鍋径：18～22cm
材質：アルミ・ホーロー・
厚手(2.5mm以上)のステンレス
※底の平らなものをご利用ください。

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

お願い

■温度センサーを正しくはたかせるために、次のことを守ってください。

- 【自動火力調節中は】
 - ・必要以上にふたを開け閉めしない
 - ・鍋を動かさない
 - ・水や調味料などを追加しない
 - ・ひんばんに火力を変えない
- 準備や調理については、付属の「レシピブック」をよく読んで、使用してください。
- 鍋の形状・材質や食材・水の量によって、お知らせ時間が異なる場合があります。
- 煮ものの種類によって食材を入れるタイミングは異なりますが、始めからオートメニューモード「煮物」を選択してください。
- 焦げつき防止のため、煮込み中はときどき混ぜてください。とろみのある料理は焦げつきやすいので注意してください。
- アヒージョなど油で煮込む調理には使用しないでください。
- 食材と水分の量は鍋の7分目までを目安にしてください。入れすぎると、ふきこぼれたり、お知らせがうまくはたかからない場合があります。
- 冷凍した食材は解凍してから調理してください。お知らせ時間が異なったり、ふきこぼれる場合があります。
- ふきこぼれや焦げつくことがありますので、やけどなどに注意してください。

左/右コンロで使えます。

使いかた

1 煮物を「ピッ」と鳴るまで押す

- ・オートメニュースイッチのランプが点灯します。
- ・アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。

2 でメニューを選び、

OKを押す

- ・「煮物」を選びます。

3 で時間を設定し、

OKを押し、↑を押す。

- ・点火します。
- ・点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点灯します。
- ・沸とうするまでは、時間を白抜きで表示します。
- ・1～120分(最長)まで1分刻みで設定できます。
- ・火力を自動で調節します。

沸とうすると、

- ・ブザーが「ピピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。
- ・時間が黒字に変わり、タイマーが作動します。

設定時間の30秒前になると、

- ・ブザーが「ピピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。

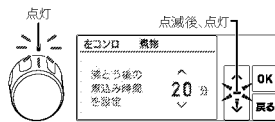
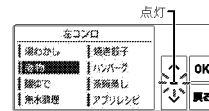
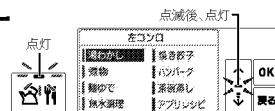
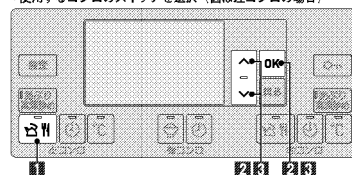
設定時間になると、

- ・オートメニュースイッチのランプ・点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- ・自動で火が消えます。

お知らせ

- ・アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。
- ・点火後もオートメニューモードを設定できます。
- ・取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- ・沸とう後の煮込み時間・火力は、調理中でも変更できます。ただし、自動火力調節中は火力を変更できない場合があります。
- ・コンロタイマースイッチを押すと、沸とうのお知らせ後もタイマーを開始させることができます。

●使用するコンロのスイッチを選択(図は左コンロの場合)



オートメニューモードを使う (無水調理)

無水調理が自動で調理できます。

「調理時間」を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

適した調理器具

専用の調理器具 (ザ・ココット)

他の調理器具を使用すると、温度を正しく検知できません。

お願い

- 調理については、付属の「レシピブック」に記載の時間を目安に使用してください。
- 無水調理をするときは、水分を多く含む食材を入れてください。水分の少ない食材や水分が出るまで時間がかかるものは、少量の水や調味料で水分を足してください。
- 食材の量や種類によって、うまく調理できない場合があります。

- **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。**

【調理中は】

- ・ ザ・ココットふたを開け閉めしない ・ かき混ぜない
- ・ ザ・ココットを動かさない ・ 水を追加しない
- ・ 具を入れない ・ ひんばんに火力を変えない

- 予熱したり、食材を炒めてから無水調理を行う場合、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。
- ザ・ココットに食材を入れてから、コンロにセットし、点火します。
- ザ・ココットに食材をつめ込みすぎると、ふきこぼれる恐れがあります。
- 調理中、調理終了後のザ・ココットふたのつまみは大変熱くなっています。やけどなどに注意してください。

使いかたのポイント

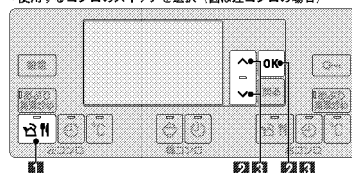
お願い

- ザ・ココットを使用する前に、「安全上のご注意」 12・14ページ・「グリルの取り扱いと準備」 <ザ・ココット>のお願い 44ページを必ずお読みください。
- 点火後にメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に交換してください。

お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15 秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。 24ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。
- 点火後もオートメニューモードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- 調理時間・火力は、調理中でも変更できます。ただし、沸とうのお知らせまでは火力を変更できません。

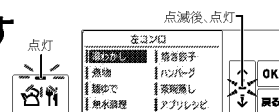
・使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



使いかた

1 [ピッ] を「ピッ」と鳴るまで押す

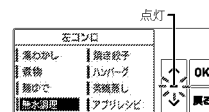
- オートメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 でメニューを選び、

OK を押す

- 「無水調理」を選びます。



3 で時間を設定し、

OK を押し、↑ を押す。

- 点火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点灯します。
- 沸とうするまでは、時間を白抜きで表示します。
- 1 ~ 120 分 (最長) まで 1 分刻みで設定できます。
- 火力を自動で調節します。



沸とうすると、

- ブザーが「ピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。
- 時間が黒字に変わり、タイマーが作動します。

設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- オートメニュースイッチのランプ・点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



オートメニューモードを使う(焼き餃子・ハンバーグ・茶碗蒸し)

焼き餃子・ハンバーグ・茶碗蒸しが自動で調理できます。
「メニュー」と「焼き加減または仕上がり」を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

メニュー	適した調理器具
焼き餃子 ハンバーグ	フライパン 径: 24 ~ 28cm 材質: アルミ
茶碗蒸し	底の平らな鍋・多層鍋 鍋径: 18 ~ 22cm [*] 材質: アルミ・ホーロー・ 厚手 (2.5mm 以上) のステンレス

*鍋の取っ手が金属製以外の場合は、20cm 以上の鍋をお使いください。

お願い

- 調理については、付属の「レシピブック」をよく読んで、使用してください。
- 指定の食材や分量で調理しなかった場合は、焦げつきやふきこぼれ、火の通りが不足するなど、うまく調理できないことがあります。

お知らせ

- 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は、変化します。
- 鍋などの形状・材質、食材の種類や大きさ、調味料によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

使いかたのポイント

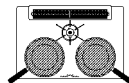
お願い

- 点火後にメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に交換してください。
- 点火後に焼き加減または仕上がりを変更する場合は、約 90 秒以内に交換してください。
- 温度センサーを正しくはたかせるために、次のことを守ってください。
【自動調理中は】
・必要以上にふたを開け閉めしない
・フライパンや鍋を動かさない
・水や調味料などを追加しない
・食材を入れない

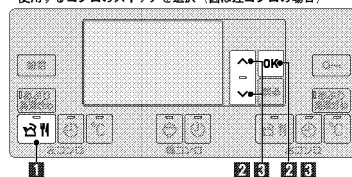
お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合は、15 秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。P. 24 ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- 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。
- 点火約 30 秒後以降に取り消すときは、いったん火を消してください。
- 調理終了の 30 秒前になると、アップダウンスイッチで時間の延長ができます。また、操作ボタンを回して火力の調節もできます。お好みの仕上がりで調節してください。
(茶碗蒸しは時間の延長、火力の調節はできません。)

左/右コンロで使えます。



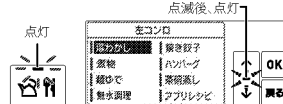
*使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



使いかた

1 [メニュー] を「ピッ」と鳴るまで押す

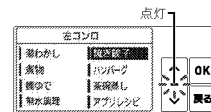
- オートメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 [↑] でメニューを選び、

OK を押す

- 「焼き餃子」・「ハンバーグ」・「茶碗蒸し」から選びます。

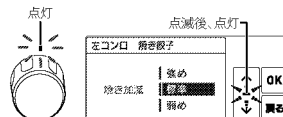


3 [↑] で焼き加減または

仕上りを設定し、

OK を押し、[回転]を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- ハンバーグはブザーが「ビビビビビビビ」&鳴って、裏返しのお知らせをします。裏返してふたをしてください。



調理終了の 30 秒前になると

- ブザーが「ビビビビビビビ」&鳴ってお知らせします。

調理が終了すると

- オートメニュースイッチのランプ・点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



加熱が終了すると

- ブザーが「ビビ」&鳴って、自動で火が消え、余熱が始まります。

余熱終了の 30 秒前になると

- ブザーが「ビビビビビビビ」&鳴ってお知らせします。

調理 (余熱) が終了すると

- オートメニュースイッチのランプ・点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。

ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

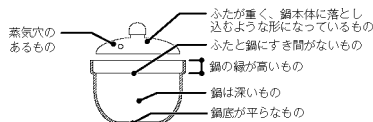
調理のポイント

<適した鍋>

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。

※炊飯専用鍋・炊飯専用土鍋も別売しています。

☞ 92ページ



鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	111-R001 型	○	○	白米3合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・炊きこみごはん2合
	RTR-500D 型	○	○	白米5合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・炊きこみごはん4合
アルミの鍋		※ ○	※ ○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレスの鍋		※ ○	※ ○	白米は焦げる場合があります。薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋		×	※ ○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	RTR-201GA	○	○	白米2.5合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○: 適しています ×: 適していません (温度を正しく検知できません。)

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

このような場合は、別売の炊飯専用鍋・炊飯専用土鍋を使用してください。☞ 92ページ

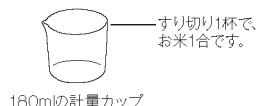
<1回で炊ける量>

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

<おいしく炊くコツ>

■お米は正確にはかる

180mlの計量カップを使うと便利です。



②たっぷりの水で手早くとぐ

●はじめのとき水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。

にがりや薄くなるまで、手早く洗ってください。

お米のときが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。



<お米と水の量の目安>

お米の量		水の量		
容量	合数(重量)	ごはん	おかゆ	
45ml	0.25合(約38g)	—	全がゆ	七分がゆ
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	—	—

●水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。

●炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料・だしを含む)にしてください。

<お米を水に浸す時間>

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

●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。碎け米が混じると、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ぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。

●十分に水に浸す

●水の量を3%程度多くする

または、無洗米専用計量カップを使ってください。

●よくかき混ぜて気泡を飛ばす

表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。
「ごはん **ももも**」は、「ごはん」よりももちもちした食感で炊き上げます。

調理のポイント

【ごはんを炊くとき】

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

【おかゆを炊くとき】

- 炊き上がったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれ、うまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、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】

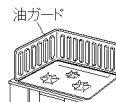
- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター・ケチャップなどの調味料はお米の上のせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈黙するとうまく炊けない場合があります。

<炊飯時間の目安> 「ごはん **ももも**」は、「ごはん」より炊飯時間が長くなります。

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

お願い

- 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。
- もらし後は...
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。
- 本機には、炊飯専用土鍋が付属されていません。
炊飯モード「専用土鍋」は、必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。 **92ページ**
市販の土鍋ではうまく炊けません。
- 準備や調理については、別売の炊飯専用土鍋に付属の「取扱説明書」をよく読んで、使用してください。
- 炊飯時は、油ガードを取り除いてください。
機器を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。



使いかたのポイント

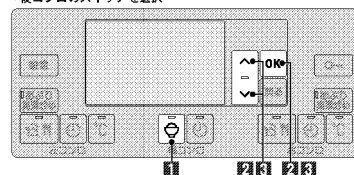
お願い

- 炊飯開始後、一定時間が経過するとアップダウンスイッチのランプは消灯し、設定の変更および取り消しはできなくなります。
取り消すときは、いったん火を消してください。

お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15 秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。 **24ページ**
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、炊飯モードを設定・変更できます。
- 点火後も炊飯モードを設定できます。
- 炊飯モード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 炊飯モード「ごはん」・「ごはん **ももも**」での少量炊飯で、ごはんへの着色(焦げ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、各種設定の変更(カスタマイズ機能)で、炊き加減を3段階で調節できます。 **57 ~ 59ページ**

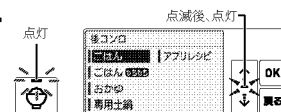
● 後コンロのスイッチを選択



使いかた

1 炊飯スイッチを「ピッ」と鳴るまで押す

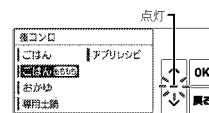
- 炊飯スイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 炊飯のメニューを選び、

OK を押す

- 「ごはん」・「ごはん **ももも**」・「おかゆ」・「専用土鍋」から選びます。

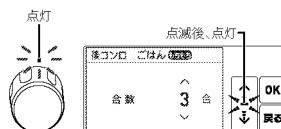


3 炊飯量(ごはん・ごはん **ももも**)

またはおこげ加減(専用土鍋)を選び、

OK を押し、↑ を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。



炊き上がると、

- ブザーが「ビビビビビビビ」と鳴ってお知らせし、もらしがスタートします。
- 自動で火が消えます。

むらし終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。

もらしが終了すると、

- 炊飯スイッチのランプ・点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。



炊き上がりの 30 秒前になると、

- ブザーが「ビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。

炊き上がると、

- 炊飯スイッチのランプ・点火確認ランプ・天面の火力表示ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



ごはん・おかゆを炊く

グリルの取り扱いと準備

調理のポイント

お願い

- マニュアルモード以外では、予熱はしないでください。
- ザ・コcott・コcottプレート・コcott（別売品）は、空焼きしないでください。コーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、変色やはがれなどの原因になります。

■ 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、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらきにくく発火するおそれがあります。

例) ・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚

- ・「めざし」などの小魚や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
- ・ハラスなど特に脂の多いもの
- ・干し物や蜜製
- ・脂分の多いしん
- ・塩さば
- ・とり肉など

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

■ 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。

■ 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。

■ 調理器具は、急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、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。

■ 調理終了後、調理器具（ザ・コcott・コcott（別売品））はたいへん熱くなっています。調理器具を持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。化学繊維を使ったミトンなどは、溶ける可能性があるため使用しないでください。厚手の綿素材のミトンなどをおすすめします。

お知らせ

- 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は、変化します。

<グリル焼網>

お願い

■ 必ず、付属の固定枠が取りはずされていることを確認してください。

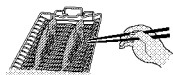
■ 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

■ 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。

■ 焼き上がった後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。

お知らせ

- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。
- グリル焼網は、長時間空焼きすると、コーティングがはがれるおそれがあります。



<コcottプレート>

お願い

■ 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。

■ 調理時のコcottプレートカバーの使用の有無については、付属の「レシピブック」をご覧ください。

■ 付属の固定枠を取り付けてから、コcottプレートを取り付けてください。

■ 固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。

■ 点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けて使用してください。

■ 脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もコcott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。

■ 続けて調理する場合は、必ずコcottプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。

■ 使用後、コcottプレートは、やけどに注意して、コcottプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、コcottプレートを取りはずしてください。

<ザ・コcott>

お願い

■ 初めて使用する前に、やわらかいスポンジで台所用中性洗剤を使って、よく洗ってから使用してください。

■ ザ・コcottのつまみには保護シートが貼ってあります。必ずはがしてから使用してください。

■ 付属の固定枠を取り付けてから、ザ・コcottを取り付けてください。

■ 固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。

■ 点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けて使用してください。

■ 魚焼きなどの調理はしないでください。発火の原因になります。

■ コーティングを長持ちさせるため、調理をする際には必ず油を引いて使用してください。

■ オープンシートを使用する場合は、ザ・コcottからはみ出さないようにしてください。

■ ザ・コcottをグリルで使用するときは、必ずふたをしてください。

■ ザ・コcottは、加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後、一定の余熱時間を設けてください。

■ 余熱時間は調理によって違うため、付属の「レシピブック」をご覧ください。

■ 金属製のフライ返しやとがった硬いものだとすると、コーティングを傷めてしまいます。木製やシリコンのスプーン・おたま・トンなどをお使いください。

■ 調理終了後、ザ・コcottはたいへん熱くなっています。ザ・コcottを持ち運ぶ場合はミトンなどを使用し、注意して持ってください。化学繊維を使ったミトンなどは、溶ける可能性があるため使用しないでください。厚手の綿素材のミトンなどをおすすめします。

■ ザ・コcottをグリルから取り出すときは、固定枠と一緒に持たないように注意してください。

■ 調理後、ザ・コcottを食卓に置く場合は、必ず鍋敷きを使用してください。ただし、木製や樹脂加工の鍋敷きは使わないでください。また、ザ・コcottふたを鍋敷きとして使わないでください。

■ 調理後そのままの状態でも長時間保存するとコーティングを傷めてしまう場合があります。料理を保存するときは必ず別の容器に移してください。

■ 急に冷やさないでください。使用直後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。

<コcott（別売品）>

お願い

- コcott（別売品）の準備や調理については、コcottに付属の「使いこなしBOOK」をご覧ください。「使いこなしBOOK」のオートメニューには対応していません。

【あたためモード】

お願い

<あたためモードに適さない料理>

- かき揚げやえびなどの厚みのある天ぷら
- 形・大きさによって焦げやすくなります。
- 準備や調理については、付属の「レシピブック」をよく読んで、使用してください。

お知らせ

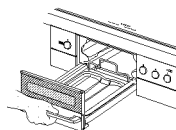
- 高温で温めるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、温まりやすくなります。
- タイマーの設定時間は、付属の「レシピブック」を参考に設定してください。

グリルの取り扱いと準備

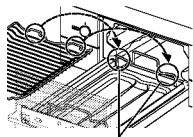
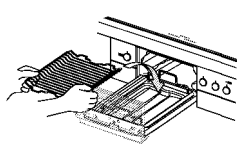
調理器具の取り付けかた

<グリル焼網>

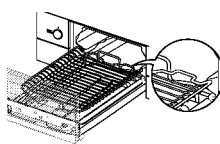
1 グリルとびらを止まるまで引き出す



2 グリル焼網の両端を、グリル皿受けにのせる

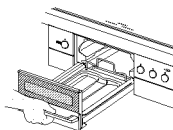


グリル焼網の両端をここにのせる

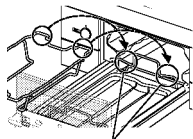
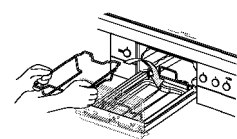


<ココットプレート>

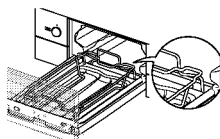
1 グリルとびらを止まるまで引き出す



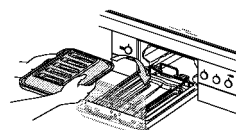
2 固定枠の両端をグリル皿受けにのせる



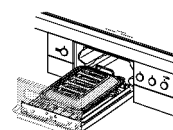
固定枠の両端をここにのせる



3 ココットプレートの中身を
こぼさないように両手で持ち、
固定枠の上に置く



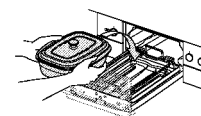
4 しっかり固定枠にはまっ
ているか確認する



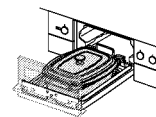
<ザ・ココット>

1 <ココットプレート> **1**~**2**まで行う

2 ザ・ココットの中身を
こぼさないように両手で持ち、
固定枠の上に置く



3 しっかり固定枠に
はまっているか確認する



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。
食材（魚など）の下ごしらえは、付属の「レシピブック」をご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網またはコcottプレートを取りはずす

グリル焼網またはコcottプレートが取りはずされていることを確認してください。

2 6～7分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。
においや煙が気になる場合は、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、繰り返し行ってください。
グリルの操作については、P.48をご覧ください。

お願い

- 操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包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。
- 下火力バーが取り付けられていない場合は、取り付けください。P.73ページ
- グリル皿に水を入れないでください。
- 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。（「O2」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、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火してください。

お知らせ

- 排気口や排気口以外にも煙が出ますが、異常ではありません。

食材（魚など）を上手に焼くために

1 グリル焼網またはコcottプレート本体にハケなどで油を塗る

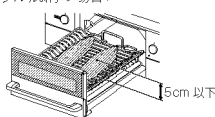
薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

2 グリル焼網は、約1～2分間、空焼き（予熱）をする

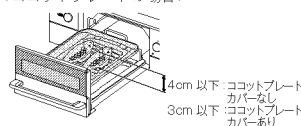
火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。
食材（魚など）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリルの操作については、P.48をご覧ください。

3 食材（魚など）の置きかた

<グリル焼網の場合>



<コcottプレートの場合>

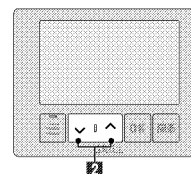


お知らせ

グリル焼網・グリル皿・ザ・コcott・コcottプレート・コcott（別売品）は、消耗品です。
ご使用状態や経年変化などにより、調理物がくっつきやすくなる場合があります。また、コーティング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。
いずれも交換部品・別売品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはよりの大阪ガスにお問い合わせください。P.91・92ページ

グリル焼網で調理（マニュアルモード）

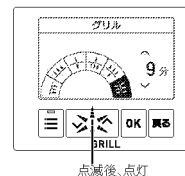
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



使いかた

1 点灯を押す

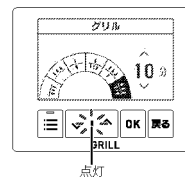
- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーがスタートします。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



点滅後、点灯

2 時間で設定する

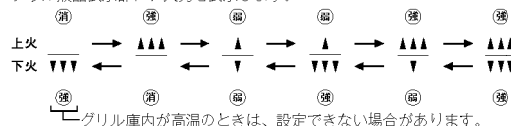
- 1～15分（最長）まで1分刻みで設定できます。
グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。



点灯

3 をゆっくり回す

- 火力を調節します。
- グリル液晶表示部に、火力を表示します。



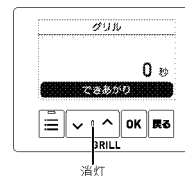
グリル庫内が高温のときは、設定できない場合があります。

調理終了の30秒前になると、

- ブザーが「ビビビビビビ」って鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- 点火確認ランプが点滅に変わり、ブザーが「ビー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



消灯

お知らせ

- 点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力は上火「強」・下火「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、実際の火力が変化します。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 上火「消」・下火「強」または上火「強」・下火「消」の火力は、「コcottプレート」・「コcott」でも使用可能です。

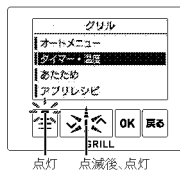
タイマー・温度モードを使う

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

使いかた

- 1 を「ピッ」と鳴るまで押し、
 で「タイマー・温度」を選び、
 を押す

- グリルメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



- 2 で調理器具を選び、
 を押す

- 「プレート」・「ザ・ココット」・「ココット」から選びます。



<ココットプレート・ココット (別売品) >

- 3 で時間を設定し、
 を押し、 を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- 「プレート」は1～16分(最長)、「ココット」は1～18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「プレート」・「ココット」ともに1～12分(最長)となります。

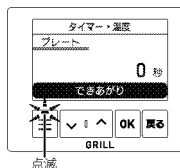
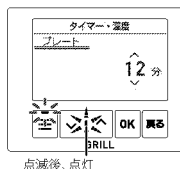


調理終了の30秒前になると、

- ブザーが「ビッビッビッビッ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- グリルメニュースイッチのランプ・点火確認ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お願い

- 購入時、「ココット」は表示されません。
- ココットを使用する場合は、各種設定の変更(カスタマイズ機能)により、ココットを「ON」に設定してください。設定後、グリル液晶表示部に表示され、使用できるようになります。
57～59ページ
- 点火後にタイマー・温度モードを設定・変更する場合は、約30秒以内に設定してください。
- 予熱はしないでください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。

お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・タイマーを設定・変更できます。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- タイマー・温度モード使用中は、手動で火力の調節はできません。

使える調理器具

ココットプレート(グリル液晶表示部は「プレート」と表示)・ザ・ココット・ココット(別売品)

使いかた

<ザ・ココット>

- 3 で温度を設定し、
 を押し、調理時間を設定し、
 を押し、 を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- 「ザ・ココット」の温度は、150～250℃(最高)まで10℃刻みで設定できます。
- ※「ザ・ココット」は温度設定をした場合、15～60分(最長)まで1分刻みで設定できます。

<タイマーモード(温度設定なし)で使用するときは>

150℃でアップダウンスイッチの「」を押すと「――」になり、加熱時間を1～30分(最長)まで設定できます。

調理が終了すると自動で火が消え、30分(最長)まで1分ごとにカウントアップします。

<設定温度の目安>

	150	160	170	180	190	200	210	220	230	240	250
プリン	←→										
パウンドケーキ			←→	→							
パン				←→	→						
ミートローフ					←→	→					
焼きいも							←→	→			

※分量や設定時間は付属の「レシピブック」を参照してください。

調理終了の30秒前になると、

- ブザーが「ビッビッビッビッ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- グリルメニュースイッチのランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。
- 温度設定ありの場合は時間の延長ができます。再度点火してください。
- 温度設定なしの場合は30分(最長)まで1分ごとにカウントアップします。

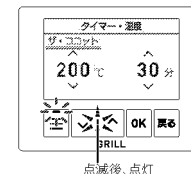
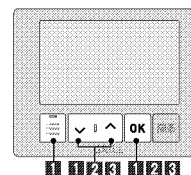
お好みで余熱する場合の目安にしてください。

お願い

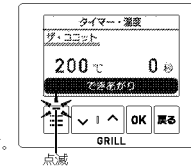
- 点火後にタイマー・温度モードを設定・変更する場合は、約30秒以内に設定してください。
- 予熱はしないでください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。

お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。(温度設定ありの場合のみ) 24ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・タイマーを設定・変更できます。
- 設定時間は、約90秒以内に変更できます。
- ザ・ココットを使わないでタイマー・温度モードの「ザ・ココット」を使用すると、途中で自動消火する場合があります。
- タイマー・温度モード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。(タイマーモード(温度設定なし)の場合のみ)
- 余熱する場合は、グリル液晶表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
- 余熱中は5分ごとにブザーが「ビッ」と鳴ってお知らせします。



点滅後、点灯



点滅

オートメニューモードを使う

メニューと焼き加減・仕上がりが・時間を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

使える調理器具

グリル焼網・ココットプレート(グリル液晶表示部は「プレート」と表示)・ザ・ココット

使いかた

- 1 を「ピッ」と鳴るまで押し、
 で「オートメニュー」を選び、
 を押す

- グリルメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。

- 2 でメニューを選び、 を押す

- 「焼き魚」・「トースト」・「ピザ」・「とりもも焼」・「ノンフライ」・「グラタン」・「蒸し野菜」・「ケーキ・パン」から選びます。
- 「焼き魚」は次に使用する調理器具「焼き網」または「プレート」を選びます。

- 3 で焼き加減や種類・時間を設定し、 を押し、 を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- 「ノンフライ」は1～16分(最長)、「ケーキ・パン」は1～30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、「ノンフライ」は1～12分(最長)となります。

調理終了の30秒前になると

- ブザーが「ビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると

- グリルメニュースイッチのランプ・点火確認ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。
- 「ケーキ・パン」は30分(最長)まで1分ごとにカウントアップします。
- お好みで余熱する場合の目安にしてください。

お願い

- 予熱はしないでください。
- 点火後にオートメニューを設定・変更する場合は、約30秒以内に交換してください。
- 点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に交換してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に交換してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、タイマー・温度モードで焼いてください。49ページ「オートメニューモードでは、調理時間が過ぎてしまいます。」「ケーキ・パン」を除く)

お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。〔ノンフライ〕・「ケーキ・パン」を除く。24ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・焼き加減・種類・時間を設定・変更できます。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減または仕上がりが表示されます。
- 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消えます。
- 余熱調理に移る場合があります。
- 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。
- ザ・ココットを使わないでオートメニューモード「グラタン」・「蒸し野菜」・「ケーキ・パン」を使用すると途中で自動消火する場合があります。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。
- 余熱する場合(「ケーキ・パン」のみ)は、グリル液晶表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
- 余熱中はらふごとにブザーが「ビビ」と鳴ってお知らせします。

あたたためモードを使う

おそうごいのあたたため直しや、冷凍食品のあたためができます。設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

使える調理器具

ココットプレート(グリル液晶表示部は「プレート」と表示)

使いかた

- 1 を「ピッ」と鳴るまで押し、
 で「あたため」を選び、
 を押す

- グリルメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。

- 2 で「常温・冷蔵」または「冷凍」を選び、 を押す

- 3 で時間を設定し、
 を押し、 を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- 「常温・冷蔵」は30秒～10分(最長)、「冷凍」は30秒～16分(最長)まで、30秒刻みで設定できます。
- グリル庫内の温度が高いときは、「常温・冷蔵」は30秒～8分(最長)、「冷凍」は30秒～12分(最長)となります。

調理終了の30秒前になると

- ブザーが「ビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると

- グリルメニュースイッチのランプ・点火確認ランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

お願い

- 予熱はしないでください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 点火後にあたためメニューを設定・変更する場合は、約30秒以内に交換してください。
- あたためを追加する場合は、マニュアルモードで様子を見ながら行ってください。

お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・タイマーを設定・変更できます。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- あたためモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

アプリメニューの準備

スマートフォンの専用アプリからレシピを選択し、コンロに送信すれば自動調理ができます。

まずは、①～③の順に準備をしてください。

アプリメニューで自動調理するために、まずお使いのスマートフォンとコンロの接続設定（スマートフォンの登録）が必要です。

アプリメニューを使用する前に準備

1 専用アプリ「くらしにコンロアプリ」のインストール

- スマートフォンに「くらしにコンロアプリ」をインストールします。
- お手持ちのスマートフォンが対応機種であることを、下記のお知らせにて確認してください。

「くらしにコンロアプリ」のインストール方法

iPhone^{※1}の場合

- 「App Store[®]」を開く



- 「くらしにコンロアプリ」を検索する

- 画面に従ってインストールする

Android^{※2}の場合

- 「Google Play[®]」を開く



- 「くらしにコンロアプリ」を検索する

- 画面に従ってインストールする

2 アプリを起動する

- 画面操作に従い、ペアリングの画面まで進んでください。ペアリングの画面は、「3 スマートフォンの登録（ペアリング）」で使いますので、そのままペアリングの画面を開いた状態で3のスマートフォンの登録を行ってください。

お知らせ

- くらしにコンロアプリのさらに詳しい情報は、下記 URL の大阪ガスホームページをご覧ください。

<http://og-manual.jp/gascookerapp/>



アプリのインストール・登録には通信料がかかります。

- スマートフォン対応予定機種

■ iPhone : iOS10.0以降

■ Android 端末 : Android6.7/8/9

・2019年10月1日時点での情報です。

・すべての機種で動作を保証するものではありません。

・アプリは無料ですが、ダウンロードおよびアプリ利用の際に通信費用がかかります。

アプリのインストール方法については、お手持ちのスマートフォンの取扱説明書をご確認ください。

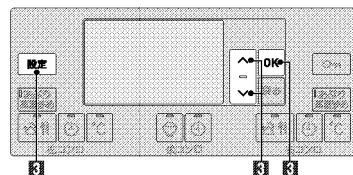
- アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などは予告なく変更することがあります。また、提供サービスは、予告なく一時的もしくは恒久的に終了することがあります。

- 本書のアプリの説明はiPhoneの画面を使用しています。Androidの場合は一部デザインが異なります。

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

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

- アプリの利用規約とプライバシーポリシーに同意の上、進んでください。



3 スマートフォンの登録（ペアリング）

①スマートフォンの登録を選ぶ

- 設定** を押し、**↑** **↓** を押し、「スマートフォン登録」を選び **OK** を押す。

- 「登録」を選び、**OK** を押す。

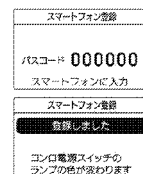


②スマートフォンを操作する

- 左ページ2の後、アンケートにご回答いただくと、スマートフォンはペアリングの画面になります。（アンケートは「回答しない」も選択いただけます。）
- ペアリング画面内下の「ペアリング開始」ボタンを押す。

③パスコードを入力する

- コンロ液晶表示部に表示された数字（パスコード）をスマートフォンに入力し、「ペアリング」をタップする。
- 登録が完了すると、電源スイッチのランプがオレンジ色に変わります。



④設定変更を終了する

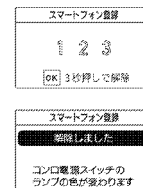
- 設定** を押して設定画面を終了する。
- レシピの受信が可能になります。

<登録を解除するときは>

- ①のスマートフォン登録の画面の「解除」を選択後、コンロの

OK を3秒以上押す。

- 解除が完了すると、電源スイッチのランプが白色に戻ります。



お願い

- スマートフォンの Bluetooth が ON になっていることを確認してください。
- 設定画面の状態では、レシピの受信ができません。必ず、設定変更の画面を終了してください。
- アプリメニューの調理中は音声案内がある場合がありますので、各種設定の変更（カスタマイズ機能）57～59ページにより音声は「ON」にしてください。

お知らせ

- スマートフォンの登録は最大7台までです。
- スマートフォンのペアリングのページがすぐに開けない場合は、アプリ内の「メニュー」>「接続設定」で開くことができます。
- 登録中は電源スイッチの OFF などの操作をしないでください。

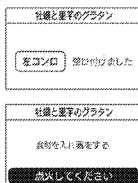
アプリレシピで自動調理する

アプリメニューの準備が終わったら、さっそくアプリメニューを使ってみましょう。毎回レシピを送信するダウンロードレシピと、あらかじめレシピを送信しておくアプリレシピがあります。アプリレシピでは、アプリメニューのお気に入りメニューをアプリレシピに登録しておけば、毎回レシピをダウンロードしなくてもよいので便利です。

レシピを送信して調理（ダウンロードレシピ）

1 スマートフォンでアプリを起動してレシピを選び、送信する

- 送信する場所を選択します。



2 送信した場所の [点灯] を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節し、調理を開始します。



調理終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ビビビビビビビ」って鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お願い

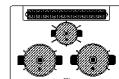
アプリメニューの調理には専用の調理器具をお使いください。

- 専用の調理器具の使いかたについては、この取扱説明書の各調理器具のページをよく読んで安全にお使いください。
- 準備や調理については、「くらしにコンロアプリ」内のレシピをよく読み、指定の材料・分量で調理をすることがあります。指定通りでない場合は、うまく調理できないことがあります。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、自動調理中はレシピに記載されている動作以外はしないでください。
- アプリメニューの準備（CF 53 ページ）を行ってから、アプリメニューを使用してください。
- 食材の準備をしてからレシピを送信してください。
- アプリレシピを送信後、点火操作をしない場合は約 10 分後に取り消されます。
- グリルでの調理中は、グリルとびらを開けないでください。

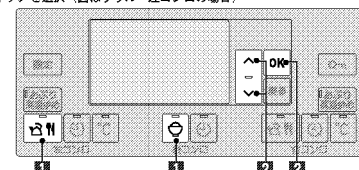
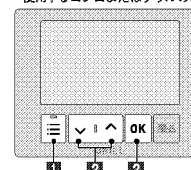
お知らせ

- 2 台以上のスマートフォンを登録している場合、使用したいスマートフォンが優先にならず、使用できないことがあります。使用しないかたのスマートフォンのバックグラウンド（タスク切り替え画面）に「くらしにコンロアプリ」が待機して残っている場合は、終了してください。バックグラウンドのアプリケーションの終了方法は、お手持ちのスマートフォンの取扱説明書をご確認ください。
- アプリメニュー使用中は、手動で火力の調節はできません。
- レシピによっては調理中に調味料を入れるなどの行程が入る場合があります。音声や液晶表示に従って調理してください。
- グリルで連続してお使いになる場合は、グリル庫内の温度が高いため、次のご使用まで 20 分程かかる場合があります。グリルとびらを開けると早めにご使用できます。
- 後コンロは温度が高いと調理を開始できません。冷めるまで待ってから、使用してください。

左／右／後コンロ・グリルで使えます。



●使用するコンロまたはグリルのスイッチを選択（図はグリル・左コンロの場合）

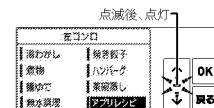


コンロへ登録したレシピで調理（アプリレシピ）

あらかじめ、「お気に入り」のメニューをコンロに登録しておきます。登録方法は、アプリの「お気に入り」内で設定し、コンロに送信し、レシピを登録してください。

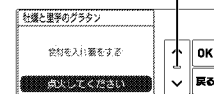
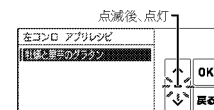
1 使用する左／右コンロの [点灯]、または後コンロの [点灯]、グリルの [点灯] を押す

- オートメニュースイッチまたは炊飯スイッチ、グリルメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 または [点灯] で「アプリレシピ」を選び、[OK] を押し、[点灯] を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 登録してあるメニューから選びます。
- 火力を自動で調節します。



調理終了の 30 秒前になると、

- ブザーが「ビビビビビビビ」って鳴ってお知らせします。

調理が終了すると、

- オートメニュースイッチのランプまたは炊飯スイッチのランプ、またはグリルメニュースイッチのランプが点滅に変わり、ブザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お願い

- モード選択中およびコンロ・グリル使用中はスマートフォンからアプリレシピの送信ができません。アプリレシピをコンロに送信する際には、いったん電源を切り、再度電源を入れてから送信してください。
- グリル庫内の温度が高いときは、アプリレシピを受け付けられない場合があります。グリル庫内が冷めるまで待ってから、使用してください。

お知らせ

- アプリレシピ使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 鍋の形状・材質・水の量・食材の種類や大きさによって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 後コンロの温度が高いときは、アプリレシピを受け付けられない場合があります。冷めるまで待ってから使用してください。

各種設定の変更 (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。
以下の機能の設定を変更することができます

【型番 210-R700 型・210-R702 型】

機能	内容	設定項目
01 音声モード	音声ガイドあり・なしの設定ができます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
02 音量	音声ガイドの音量を設定できます。	小⇄標準 (初期設定) ⇄大
03 音声スピード	音声ガイドの音声の速さを設定できます。	ゆっくり⇄標準 (初期設定) ⇄速め
04 音声高低	音声、およびブザー音の高さを設定できます。	標準 (初期設定) ⇄やや低め ⇄低め
05 操作ブザー	操作ブザー音のあり・なしの設定ができます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
06 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時のお知らせブザーの ON / OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
07 電源オートオフ時間	電源オートオフの時間を設定できます。	1～5 分 (1 分刻み) 3 分 (初期設定)
08 消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。	30～120 分 (10 分刻み) 120 分 (初期設定)
09 省電力モード	操作パネルの減光までの時間を設定できます。(操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑える機能です。減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。)	10 秒後 (初期設定) ⇄ 30 秒後
10 うっかり消火対応機能	自動調理時、誤って消火したときに自動調理を再開する機能の ON / OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
11 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。あまりひんばんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
12 レンジンフード設定	レンジフードをコンロと連動させる機能の ON / OFF を設定できます。	自動連動 OFF ⇄ 自動連動 ON (初期設定)
※ 13 湯わかしお知らせ時間	レンジフードの風量を自動で切り替える機能の ON / OFF を設定できます。	自動風量切替 OFF ⇄ 自動風量切替 ON (初期設定)
※ 14 麺ゆでお知らせ時間	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。	早め⇄やや早め⇄ 標準 (初期設定) ⇄ やや遅め⇄遅め
※ 15 麺ゆで火力レベル	火力が強く感じる場合や弱く感じる場合、3 段階に火力レベルを設定できます。	弱め⇄標準 (初期設定) ⇄ 強め
※ 16 煮物火力レベル	ココット (別売品) を使うメニューの表示を設定できます。	OFF (初期設定) ⇄ ON
17 ココットメニュー表示	炊飯モード「ごはん」での少量炊飯で、ごはんへの着色 (焦げ) が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3 段階に炊き加減を設定できます。	弱め⇄標準 (初期設定) ⇄ 強め
18 ごはん炊き上げ調整	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。	「オールリセットしました」 が表示されるまで、OK ス イッチを3秒間押し続ける。
19 オールリセット	スマートフォン登録もリセットします。	検出個所表示とエラーコード をコンロの液晶表示部に 表示します。
20 最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	

※左/右コンロ同時に設定が変更されます。コンロごとには設定できません。

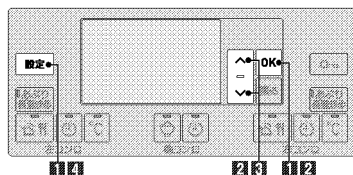
【型番 210-R710 型・210-R711 型・210-R712 型・210-R713 型】

機能	内容	設定項目
01 音声モード	音声ガイドあり・なしの設定ができます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
02 音量	音声ガイドの音量を設定できます。	小⇄標準 (初期設定) ⇄大
03 音声スピード	音声ガイドの音声の速さを設定できます。	ゆっくり⇄標準 (初期設定) ⇄速め
04 音声高低	音声、およびブザー音の高さを設定できます。	標準 (初期設定) ⇄やや低め ⇄低め
05 操作ブザー	操作ブザー音のあり・なしの設定ができます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
06 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時のお知らせブザーの ON / OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
07 電源オートオフ時間	電源オートオフの時間を設定できます。	1～5 分 (1 分刻み) 3 分 (初期設定)
08 消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。	30～120 分 (10 分刻み) 120 分 (初期設定)
09 省電力モード	操作パネルの減光までの時間を設定できます。(操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑える機能です。減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。)	10 秒後 (初期設定) ⇄ 30 秒後
10 うっかり消火対応機能	自動調理時、誤って消火したときに自動調理を再開する機能の ON / OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
11 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。あまりひんばんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
12 レンジンフード設定	レンジフードをコンロと連動させる機能の ON / OFF を設定できます。	自動連動 OFF ⇄ 自動連動 ON (初期設定)
13 左コンロ湯わかし報知時間	レンジフードの風量を自動で切り替える機能の ON / OFF を設定できます。	自動風量切替 OFF ⇄ 自動風量切替 ON (初期設定)
14 右コンロ湯わかし報知時間	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。	早め⇄やや早め⇄ 標準 (初期設定) ⇄ やや遅め⇄遅め
15 左コンロ麺ゆで報知時間		
16 右コンロ麺ゆで報知時間		
※ 17 麺ゆで火力レベル	火力が強く感じる場合や弱く感じる場合、3 段階に火力レベルを設定できます。	弱め⇄標準 (初期設定) ⇄ 強め
※ 18 煮物火力レベル	ココット (別売品) を使うメニューの表示を設定できます。	OFF (初期設定) ⇄ ON
19 ココットメニュー表示	炊飯モード「ごはん」での少量炊飯で、ごはんへの着色 (焦げ) が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3 段階に炊き加減を設定できます。	弱め⇄標準 (初期設定) ⇄ 強め
20 ごはん炊き上げ調整	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。	「オールリセットしました」 が表示されるまで、OK ス イッチを3秒間押し続ける。
21 オールリセット	スマートフォン登録もリセットします。	検出個所表示とエラーコード をコンロの液晶表示部に 表示します。
22 最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	

※左/右コンロ同時に設定が変更されます。コンロごとには設定できません。

各種設定の変更

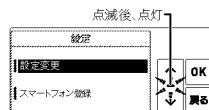
(カスタマイズ機能)



使いかた

1 **設定** を押し「設定変更」を選び、
OK を押す

- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 **↑**
↓ で設定変更する機能を選び、
OK を押す

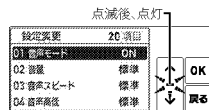
[型番: 210-R700 型・210-R702 型]

- 01 ~ 20 まで機能を設定できます。

[型番: 210-R710 型・210-R711 型・210-R712 型・210-R713 型]

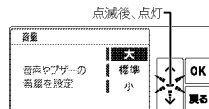
- 01 ~ 22 まで機能を設定できます。

詳しい内容は、57・58ページの表をご覧ください。



3 **↑**
↓ で設定項目を選び、
OK を押す

- アップダウンスイッチを押すたびに、設定項目が変更されます。
- 戻るスイッチは受け付けません。設定を変更しない場合でも OK スイッチで確定してください。



4 **設定** を押す

- 各種設定の変更を終了します。

お願い

- モード使用中は、カスタマイズ機能の設定に入ることができません。

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。

自動運転のしかた (手動運転の場合はレンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。)

1 **↑** を押し、点火する

- 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。



2 **↓** を押し、消火する

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



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運転しません。
- レンジフードの使いかた・運動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。
- 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。
- 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 (立消え安全装置の作動、コンロ・グリルタイマー作動時など)、レンジフードは自動で停止しません。レンジフード側の運転スイッチを押して停止してください。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。

お知らせ

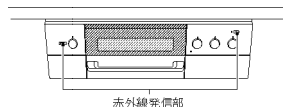
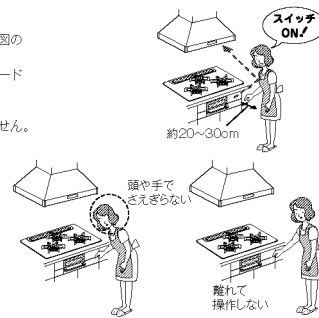
- 既に他のコンロやグリルなどを使用している場合は、火力によって風量を自動で調節します。
- 風量切替を「OFF」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。P. 57 ~ 59 ページ
- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は、レンジフードは停止しません。
すべてのコンロ・グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

お願い

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。
 - ・離れ過ぎている。
 - ・ガス機器の横に立って操作している。
 - ・テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
 - ・黒い服やビロード・毛糸の服などを着用して操作している。
 - ・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。



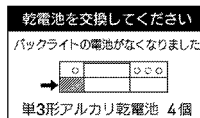
各種設定の変更 / レンジフード連動機能

液晶バックライト機能

液晶バックライト機能について

室内が暗く、操作をしにくいときなど、電源を入ると液晶バックライトが点灯します。そのまま操作をしないと約10秒後に減光します。各種設定の変更（カスタマイズ機能）で、減光までの時間を約30秒後に変更することができます。（P.57～59ページ）

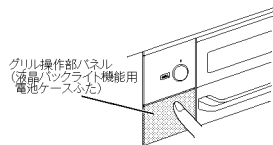
- コンロ・グリルの液晶表示部に乾電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせが表示されます。（この表示は、点火操作またはスイッチ操作により解除できます。）
- 単3形アルカリ乾電池（1.5V）4個を用意してください。
- 電池交換サインは点灯・点滅しません。



1 機器が冷めていること、電源が切れていることを確認する

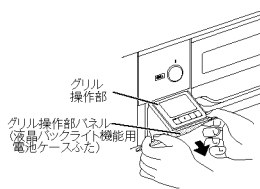
2 グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）の上部付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、グリル操作部が出てきます。



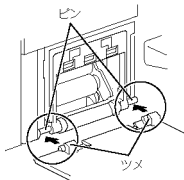
3 グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

グリル操作部とグリル操作部パネルが分かれます。

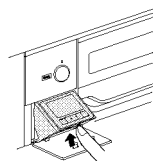


お知らせ

- グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとする、はずれる場合があります。はずれた場合は、グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）を水平にして、左右2カ所のツメの溝をグリル操作部のピンに「カチッ」と音がするまで1つずつはめれば元に戻ります。（強い力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。）

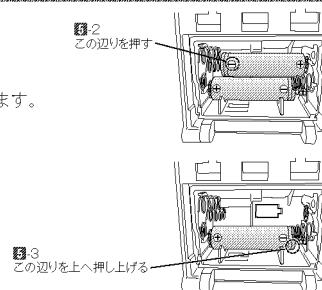


4 グリル操作部を本体へ押し込む



5 古い乾電池をはずす

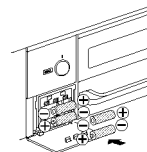
- 5-1 手前の乾電池をはずします。
- 5-2 奥の上の乾電池の左側を奥へ押します。
- 5-3 奥の下の乾電池の右側下部を上へ押し上げます。



6 新しい乾電池を入れる

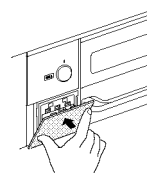
単3形アルカリ乾電池（1.5V）4個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥から順番に確実にはめ込んでください。

※奥の上の乾電池は、取りはずしやすい様に穴があいています。穴のあいた奥へ行かない様に、乾電池をバネ側へ押しながら、はめ込んでください。



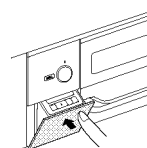
7 グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）を本体へ押し込む

グリル操作部が、グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）にくっついて出てきます。



8 グリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）の上部付近を指でゆっくり押す

グリル操作部を本体に収納します。



お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 乾電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせが表示されてから、乾電池を交換してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単3形アルカリ乾電池（1.5V）4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、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単3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3形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月・年）」を過ぎている場合は、自己（自然）放電により電池容量が減っているため、短時間でコンロおよびグリルの液晶表示部に乾電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせが表示されます。
- 充電式単3形乾電池は、電池ケースの⊕端子が接触しなかったり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

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、またはもよりの大阪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）・下火力カバーなどは、正しく取り付けられた状態でお使いください。☞ 65～70ページ

つまり・たまり・汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 69・70ページ
- グリル皿やコックトッププレート本体の中に脂がたまったり、グリル庫内や下火力カバーが脂で汚れていませんか。☞ 73～75ページ

お手入れのしかたと手順

- コンロは汚れたらそのつど、グリルは使ったらそのつど、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かし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- グリルの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。

1. 機器が冷めていることを確認する

2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める

3. ロックをして、電源を切る ☞ 26ページ

4. 手袋をはめてお手入れを開始する

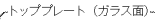
お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 64ページ

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

 やわらかいスポンジたわし
 歯ブラシ
 やわらかい布
 台所用中性洗剤（野菜・食器洗い用）

 トッププレート（ガラス面）
 クリームクレンザー
 メラミンフォームスポンジ

※汚れが取れないときに、トッププレート・ステンレス製ごとく、ステンレス製バーナーキャップ上部のみお使いいただけます。常用はしないでください。

使ってはいけない

傷・はがれの原因となります。

 スポンジたわし裏面（硬い）
 ナイロンたわし
 たわし
 金属たわし
 メラミンフォームスポンジ
 硬いブラシ
 クレンザー
 クリームクレンザー
 みがき粉
 歯みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

 酸性洗剤
 アルカリ性洗剤
 漂白剤
 弱酸性洗剤
 弱アルカリ性洗剤
 シンナー
 ベンジン
 アルコール
 重曹
 重曹

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。

直接かけて使ってはいけないもの

 スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

 可燃性スプレー浸透液・潤滑剤

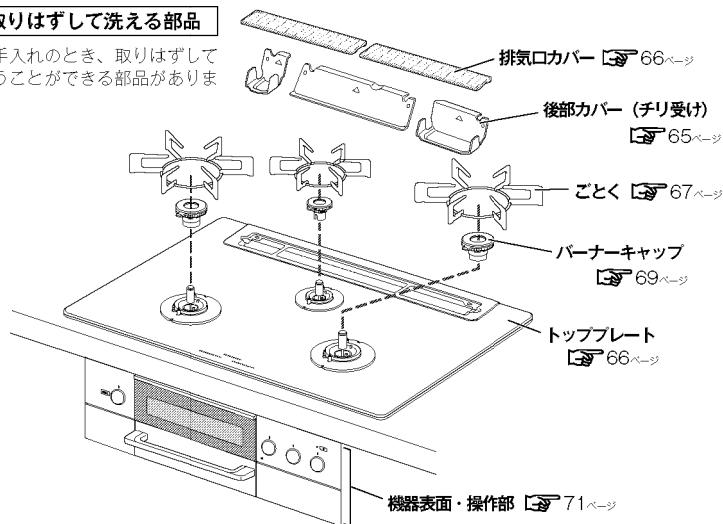
お願い

- 道具や洗剤は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。

お手入れする (コンロ)

取りはずして洗える部品

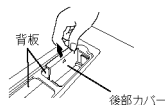
お手入れのとき、取りはずして洗うことができる部品があります。



後部カバー (チリ受け)

取りはずしかた

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



お手入れ方法

- 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

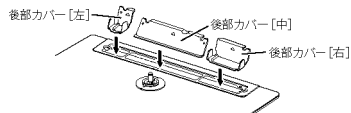
煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

1. 水を入れた大きな鍋に後部カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



取り付けかた

後部カバーの「ウエム」刻印の向きを合わせて、本体後部に取り付けます。



※本機器の下にビルトイ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。

排気口カバー

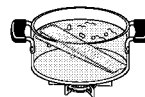
お手入れ方法

- 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

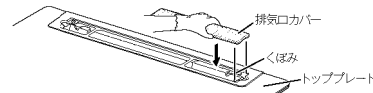
煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

1. 水を入れた大きな鍋に排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



取り付けかた

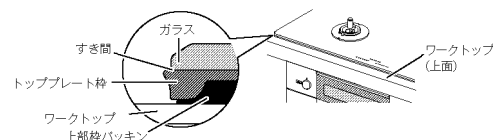
トッププレート後部のくぼみに排気口カバーを取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。



トッププレート(ガラス)

お手入れ方法

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

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

それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

※別売のガラストップ・G クリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。 92ページ
※クリームクレンザーの場合は、表面に傷が付く可能性がありますので、常用はしないでください。

お願い

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

お手入れする (コンロ)

ごとく

お手入れ方法

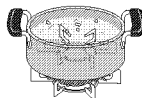
ステンレス以外の場合

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

1. 水を入れた大きな鍋にごとくを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



ステンレスの場合

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

それでも汚れが取れないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かいところは歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

※クリームクレンザーは常用しないでください。

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー (P.92ページ) をやわらかい布やスポンジ・丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。(バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと、腐食や炎口づまりの原因になります。)

お願い

- スポンジの硬い面やクリームクレンザーで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷が付くことがあります。性能に問題はありません。
- 目立たない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナー (P.92ページ) は、ステンレスのごとく・バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。

お知らせ

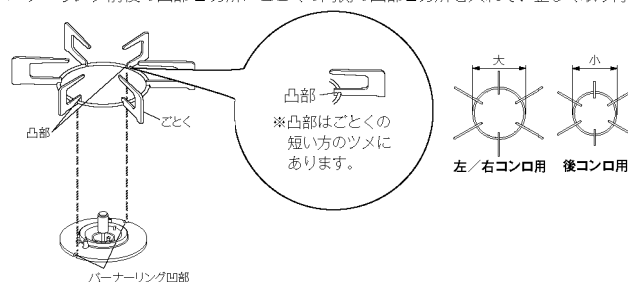
型番 210-R702 型・210-R712 型・210-R713 型のごとくおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

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

(P.92ページ) (ただし、高温となるごとくの先端部分などは、変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。)

取り付けかた

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

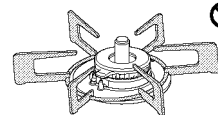


注意



■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

- ごとくは消耗品です。傷んできたら交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。(P.91ページ)

お手入れする (コンロ)

バーナー部

お手入れ方法

- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。

炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



バーナーキャップ上部 (ステンレスの場合)

それでも汚れが取れないとき

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

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー (P.92 ページ) を使用してください。(ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたはP.67 ページ (ごとく (ステンレスの場合)) をご覧ください。)



バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



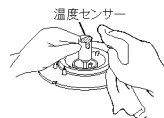
立消え安全装置 (炎検知部)・電極 (点火プラグ)

- 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。



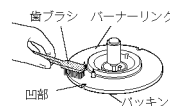
温度センサー

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



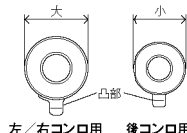
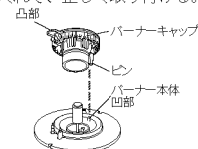
バーナーリング

- 表面はやわらかい布で汚れをふき取ります。
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※汚れがたまると、ごときが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないように、トッププレートとのすき間につまようじや歯ブラシなどを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷が付くと煮こぼれが機器内部に入る原因になります。



取り付けかた (バーナーキャップ)

バーナーキャップの凸部を手前にして、バーナー本体奥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。



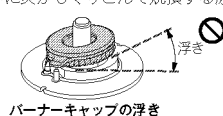
左/右コンロ用 後コンロ用

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。



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し

お願い

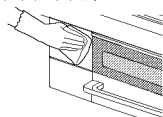
- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。P.91 ページ

お手入れする (コンロ)

機器表面・操作部

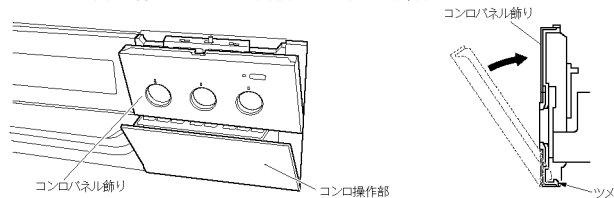
お手入れ方法

- 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。
- ※ 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。



はずれた場合の取り付けかた (コンロパネル飾り)

1. コンロパネル飾りを斜めにし、下側のツメ (3カ所) を奥まで押し込む。
2. コンロパネル飾りを持ち上げながら回転させ、本体に密着させる。

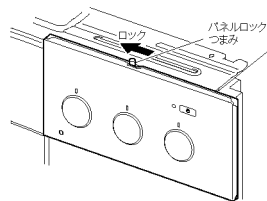


※ コンロ操作部を半開きの状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。

3. コンロパネル飾り上面にある、パネルロックつまみを左側へスライドさせて、コンロパネル飾りを固定する。

※ 固定した後、はずれたり、ズレがないか確認する。
※ 各操作ボタンを押して操作ボタンを出し、スムーズに回転し、操作ボタンが最後まで戻ることを確認する。

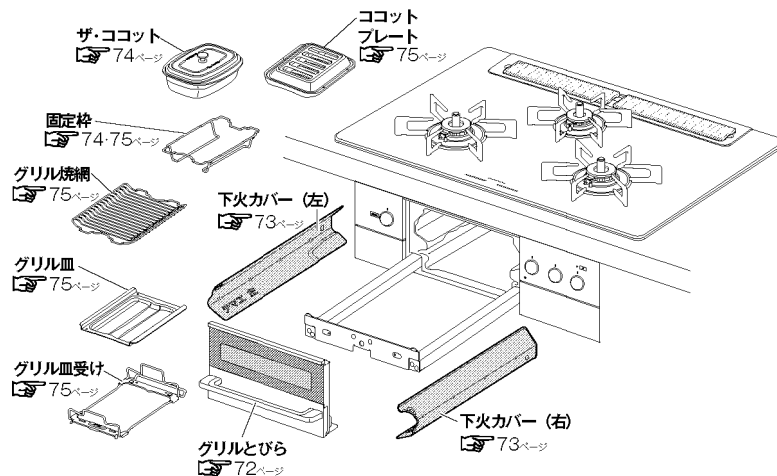
4. グリルパネル飾りも同様に付ける。



お願い

- パネルロックつまみを必ず左側へ止まるまで動かして固定してください。
- ワークトップのすき間に指が入らない場合は、◎ドライバーなどの薄いものでパネルロックつまみをスライドさせてください。
- パネルに傷を付けないように注意し、作業を行ってください。

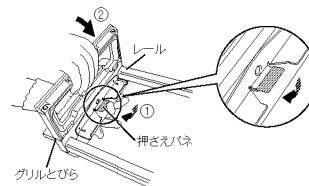
お手入れする (グリル)



グリルとびら

取りはずしかた

1. 押さえパネを①の方向に下げる。
 2. グリルとびらを②の方向にたおす。
 3. グリルとびらをレールから取りはずす。
- ※ 押さえパネは、変形させないでください。
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

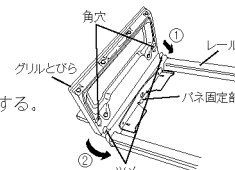


お手入れ方法

- 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。
※ 食器洗い乾燥機を使用しないでください。
グリルとびらのハンドルのコーティングを傷める場合があります。

取り付けかた

1. レールのツメ 2カ所にグリルとびらの角穴をはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえパネがレールのパネ固定部に確実にハマっているか確認する。

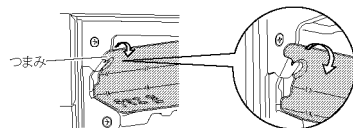


お手入れする (グリル)

下火カバー

取りはずしかた

下火カバーのつまみを持ち、矢印の方向へ回転させる。



お手入れ方法

- 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

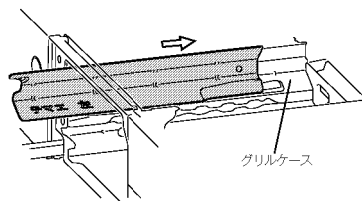
煮洗いするとさらに汚れを落とすようになります。

1. 水を入れた大きな鍋に下火カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

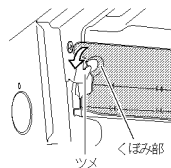


取り付けかた

1. 「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、グリル庫内の壁に沿わせながら突きあたりまで入れる。
※下火カバーがグリルケースに載っていることを確認する。

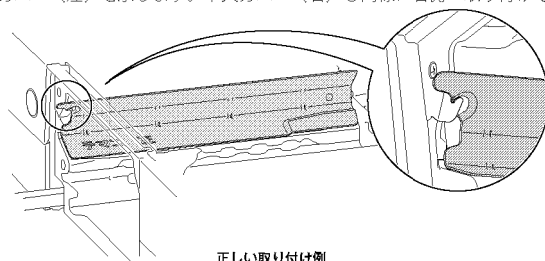


2. ツメにくぼみ部 (1カ所) を回転させながら引っかける。



3. 確実に取り付けられているか確認する。

図は下火カバー (左) を示します。下火カバー (右) も同様に右側へ取り付けてください。

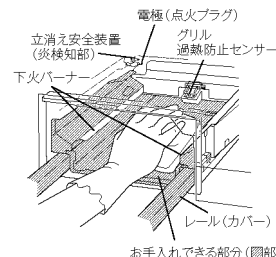


正しい取り付け例

グリル庫内(側壁・底部)・レール(カバー)

お手入れ方法

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※お手入れできる部分は図部です。燃焼部 (上火バーナー：天井面、下火バーナー：下図指示位置) には触らないでください。炎口がつまり、燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置 (炭検知部) と電極 (点火プラグ)、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので、触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。
- ※レール (カバー) は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。
カバーの下側をふく場合は、水を含ませて硬くしぼった布で汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ってください。



お手入れできる部分 (図部)

ザ・ココットふた・ザ・ココット本体・オープン内網・固定枠

お手入れ方法

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
※汚れたまま使用すると、汚れが焼きついて、落ちにくくなります。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※ザ・ココットふた・ザ・ココット本体はすぐに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。
※ステンレス製の台やシンクなどに、ザ・ココットふた・ザ・ココッ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。
※ザ・ココットふた・ザ・ココット本体はアルミ製で、コーティングがしてあります。そのため、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。
※ザ・ココットふた・ザ・ココット本体には、食器洗い乾燥機を使用しないでください。
表面のコーティングを傷める場合があります。
- ザ・ココットはコーティングしてありますので、空焼きや急激な温度変化などで徐々に変色する場合があります。
- ザ・ココットふたのつまみがゆるんだ場合は、プラスドライバーでねじを締め直してください。
- ザ・ココットふたのつまみは真ちゅう製のため、空気中の成分と反応して変色することがありますが使用上問題ありません。つまみに気になる汚れや跡が付いた場合は市販の金属みがき布でみがいてください。

お手入れする (グリル)

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・固定枠

お手入れ方法

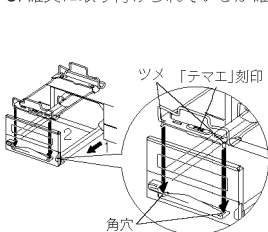
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※グリル焼網・ココットプレート本体に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
- ※ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やココットプレート本体をぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
- ※グリル皿・ココットプレート本体はアルミ製です。また、グリル焼網・ココットプレート本体のおもて面にはコーティングがしてあります。そのため、硬いものでこすると、コーティングがはがれたり、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、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、ツヤがなくなったりする場合があります。
- ※グリル皿は、洗った後に乾いたタオルなどで水気をよくふき取ってください。水気がついたまま加熱すると白く変色する場合があります。

取り付けかた

※グリル焼網とココットプレートは、重ねて取り付けないでください。
下火カ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。

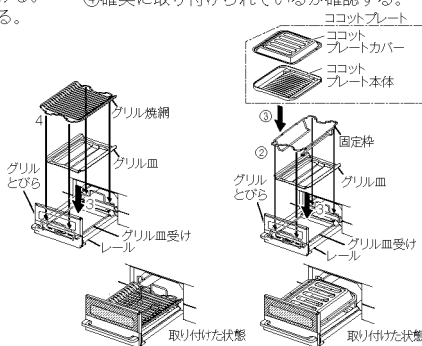
グリル焼網の場合

1. グリルとびらを止めるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印
レールの角穴にツメ (2カ所) を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。
5. 確実に取り付けられているか確認する。



ココットプレートの場合

- ① 左記 1 ~ 3 を同様に行う。
- ② グリル皿受けに固定枠を取り付ける。
- ③ 固定枠にココットプレート本体を取り付ける。
- ④ 確実に取り付けられているか確認する。



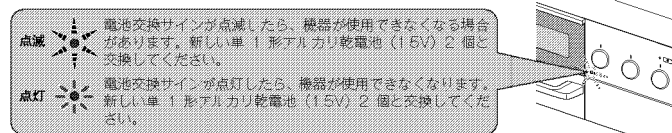
おしまい

- 正しく取り付けないと、グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなくなったりします。
無理に閉めると破損することがありますので、正しく取り付けてください。

乾電池 (電源用) を交換する

液晶バックライト機能用乾電池の交換は 61 ページをご覧ください。

- 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。



電池交換サインが点灯しているときに点火操作すると、コンロ・グリルの液晶表示部に乾電池交換のお知らせが表示されます。点滅のときには表示は出ません。(この表示は、操作ボタンを戻すと解除できます。)

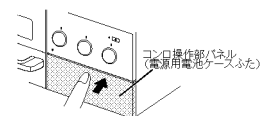
乾電池を交換してください

コンロの電池がなくなりました
電池は右側操作部の
中にあります

1 機器が冷めていることを確認する

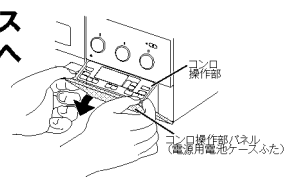
2 コンロ操作部パネル(電源用電池ケースふた)の上部付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、コンロ操作部が出てきます。



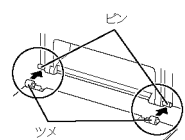
3 コンロ操作部パネル(電源用電池ケースふた)の両端上側を裏から両手で手前へ引く

コンロ操作部とコンロ操作部パネルが分かれます。



お知らせ

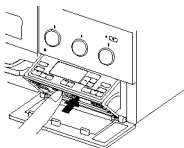
- コンロ操作部パネル (電源用電池ケースふた) は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとする、はずれる場合があります。
はずれた場合は、コンロ操作部パネル (電源用電池ケースふた) を水平にして、左右 2 カ所のツメの溝をコンロ操作部のピンに「カチッ」と音がするまで 1 つずつはめれば元に戻ります。(強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。)



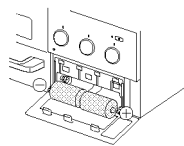
つづきは次のページへ →

乾電池（電源用）を交換する

4 コンロ操作部を本体へ押し込む

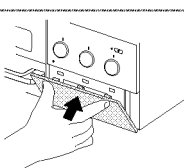


5 古い乾電池をはずす



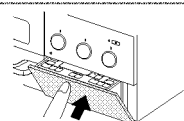
6 新しい乾電池を入れる

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



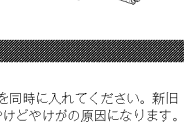
7 コンロ操作部パネル（電源用電池ケースふた）を本体へ押し込む

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



8 コンロ操作部パネル（電源用電池ケースふた）の上部付近を指でゆっくり押す

コンロ操作部を本体に収納します。



お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、6カ月～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。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月・年）」を過ぎている場合は、自己（自然）放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2・単3形乾電池を単1形サイズにする電池スプーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの○端子が接触しなかったり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

Q. 火がつかない

鍋がないと
点火しません



点火
しません

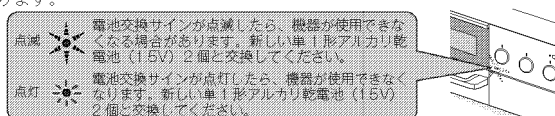


点火
します

操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする。

- A. 鍋なし検知機能がはたらいています。（「ビビビッ」とお知らせします。）鍋を置いて点火してください。☞ 23ページ
- 温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。
- A. 乾電池（電源用）が消耗しています。乾電池（電源用）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。☞ 76ページ
- 電池交換サインの表示がないまま動作しなくなった場合も、一度乾電池を交換してから動作を確認してください。
- 乾電池交換の目安は、6カ月～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。

電池交換サインを
確認！



Q. 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

- A. 温度センサーがはたらいて、火力を自動で調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 1・79・80ページ

安心・安全機能が
はたらいて、コンロが火力を
自動で調節しています



※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。

※調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。（左／右コンロ）☞ 30ページ

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

- A. あぶり・高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、火力を自動で調節します。あぶり・高温炒めモードに設定し、最初に火力を自動で調節してから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 1・80ページ

あぶり・高温炒めモード
設定中でも、安心・安全機能が
はたらきます



※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。

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

Q. 点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

- A. 電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 69・79ページ

その他のご質問は次のページへ ➡

よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
電源が入りにくい (または入らない)	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。他のスイッチより長く（約0.5秒以上）押ししてください。	—
点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を開けていると、点火できません。全開にしてください。	25
	鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。（左／右コンロ）	23
	鍋底が凹んでいたりすると、温度センサーが十分に押し下げられないため、鍋なし検知機能がはたらき、点火しない場合があります。底が平らな鍋をお使いください。	21・23
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	69
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりすると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	69
	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。	70
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	76
	ロックされていると、点火できません。ロックを解除してください。	26
調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。あぶり・高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。（左／右コンロ）	23・30
	土鍋や耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再度点火してください。また、あぶり・高温炒めモードを使用してください。（左／右コンロ）	21・22 30
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。	22

ご質問	こうしてください	参照ページ
調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする	コンロは約2時間、または各種設定の変更（カスタマイズ機能）により、設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	22
	オートメニューや炊飯などの自動調理中は、自動で火力が変わったり、消火することがありますが、異常ではありません。	—
火力が変わらない	フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ち上げると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、あぶり・高温炒めモードを使用すると、調理できます。（左／右コンロ）	23・30
	天面火力表示部が高温になると、天面過熱防止機能が作動し、高温になっているバーナーの火力を点火火力までに制限します。（左／右コンロ）操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めてから再度点火してください。	—
あぶり・高温炒め モードに設定しても 火力が変わったり 火が消えたりする	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。	—
	あぶり・高温炒めモードに設定中でも約290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	1
天面火力表示ランプと 実際の火力が違う	鍋底が高温になっている場合、火力を自動で調節する機能がはたらき、天面火力表示ランプと実際の火力が違う場合があります。異常ではありません。	—
炎の状態(燃えかた・色)がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	69
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	70
	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。異常ではありません。	11
	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。炎に風が当たらないようにして使用してください。	11
	加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
	火力が変わ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。	—
	火力を中火から弱火に絞ってから、しばらくすると、炎の先端が黄色くなることがあります。異常ではありません。	—
	消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるものです。異常ではありません。	—
	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	—

よくあるご質問 (Q&A)

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

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	22
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	21・69
		鍋底にごんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。	22
		ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	
	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きなすやパブリカなどは、フォークや金串に刺し、あぶり・高温ゆ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)	30・48
温度設定モード	揚げものがうまくできない	鍋の形状・材質や油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。 設定温度を加減して使用してください。	21・27
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	21・69
	「OK」を押していないのにメニューや設定が勝手に確定する	点火後にモードやメニューを設定する場合、設定画面で操作がない状態が約10秒続く、あるいは受け付けできない時間が経過すると、そのとき表示されているメニューや設定で確定されます。設定をしてから点火してください。	—
オートメニューモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	湯わかしモード・麺ゆでモードの場合、やかんや鍋の形状・材質や水の量によっては、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	21 57～59
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	21・69
		加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかたり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	31
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモード・麺ゆで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。	57～59
		「麺ゆでお知らせ時間」の設定を調節してください。	57～59
	ふきこぼれる	水を入れ過ぎていませんか？ やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。 ・湯わかしモードの目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。 ・麺ゆでモードの目安は、鍋の最大容量の6割までです。	31

	ご質問	こうしてください	参照ページ
オートメニューモード	麺ゆでモードに入らない	温度センサーが高温になっていませんか？ 温度センサーの温度が高いときは、麺ゆでモードは設定できません。冷めるのを待ってから、設定してください。	32
	麺ゆでモードでふきこぼれる	沸とうする前に、麺を入れていませんか？ 必ず、沸とうしてから、麺を入れてください。	31
		粉がついた麺を調理していませんか？ 必ず、麺についた粉をはらい落としてから、調理してください。	31
	調理がうまくできない	「焼き餃子」「ハンバーグ」は、調理終了の30秒前に、時間の延長・火力の調節ができます。 お好みの仕上がりに調節してください。	37
	途中で誤って、消火してしまった	すぐに再度点火してください。オートメニューモードに戻ります。 ('焼き餃子'・'ハンバーグ'・'茶碗蒸し'・'無水調理'の場合) オートメニューモードに戻らないときは、手動で調理してください。	24 35～38
	「OK」を押していないのにメニューや設定が勝手に確定する	点火後にモードやメニューを設定する場合、設定画面で操作がない状態が約10秒続く、あるいは受け付けできない時間が経過すると、そのとき表示されているメニューや設定で確定されます。設定をしてから点火してください。	—
炊飯モード	ごはん・おかゆがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	11
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適した鍋を使用してください。	39
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	21・69
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
		必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	40
		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、焦げやすくなり、粘りが出て、風味が悪くなります。	41
		おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入ると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	41
		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。	41
		炊飯専用土鍋(別売品)を使っていますか？ 炊飯モード「専用土鍋」で市販の土鍋を使うと、うまく炊飯できません。	39・92
		「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	57～59
		専用土鍋炊飯の「おこげ加減」の設定を調節してください。	42

よくあるご質問 (Q&A)

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

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	無洗米がうまく炊けない	必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	40
		よくかき混ぜて、1、2 度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	40
		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。	40
	おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをすらしたり、持ち上げたりすると、ふきこぼれしにくくなります。	—
	途中で誤って、消火してしまった	すぐに再度点火してください。炊飯モードに戻ります。炊飯モードに戻らないときはもう一度、炊飯モード「ごはん」で炊いてください。 水分が少ないうちに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。)	24・42
	電源が入りにくい (または入らない)	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。 他のスイッチより長く (約 0.5 秒以上) 押してください。	—
グリル	点火しない	ガス栓 (ねじガス栓) を開けていると、点火できません。 全開にしてください。	25
		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 分程度待つてから、使用してください。	23
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	76
		ロックされていると、点火できません。 ロックを解除してください。	26
		乾電池 (電源用) が正しく取り付けられているか確認してください。	76
		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。	76
	表示の火力と実際の火力が異なる	火力を上火「強」・下火「消」または、上火「消」・下火「強」に設定したときは、誤設定防止のため、設定されてから約 5 秒後に上火または下火が消火します。	—
		火力を上火「強」・下火「消」または、上火「消」・下火「強」に設定し、上火または下火が消火して、すぐにその他の火力に設定した場合、上火または下火の点火が 10 秒程度遅くなる場合があります。	—
	「OK」を押していないのにメニューや設定が勝手に確定する	点火後にモードやメニューを設定する場合、設定画面で操作がない状態が約 10 秒続く、あるいは受け付けできない時間が経過すると、そのとき表示されているメニューや設定で確定されます。 設定をしてから点火してください。	—
	調理がうまくできない	冷凍の食材 (魚など) 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「レシピブック」をご覧ください。	—
		みそ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていなくて焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—

	ご質問	こうしてください	参照ページ
	トーストがうまく焼けない	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った部分のみに筋状の焼き色が付きます。 さらに焼き色を付けたいときは、タイマー・温度モードを使用してください。	— 49・51
	使用中に消火する	間違ったモードで使用していませんか。 グリル焼網・ザ・ココット・ココットプレート・ココット (別売品) などの調理器具に適したモードで調理してください。 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 分程度待つてから、使用してください。 グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く開閉すると、消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。	6 23 22
	グリルで自動調理中に誤って、消火してしまった	すぐに再度点火してください。自動調理を継続します。 ゆっくり消火対応機能を受け付けないときは、手動で調理してください。	24・49 50・51 52
グリル	排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った微量な加工油によるもので、空焼きをすることで焼き切れ、また安全性に問題はありません。	47
		グリル皿やグリル焼網・ザ・ココット・ココットプレート・下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。 異常ではありません。汚れたら、そのつどお手入れしてください。	73・75
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていなくて、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。	—
	グリルメニュースイッチを受け付けない	ココットプレートやココットで調理する場合は、ココットプレート本体の中の脂だまりやココット (別売品) にたまった脂から煙が多く出る場合があります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。 グリル庫内が高温になっていると、グリルメニュースイッチを受け付けません。 グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待つてから、使用してください。	— 49・50 51・52
	グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー (アフターバーナー) を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
音	コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	使用中や使用後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張・収縮する音です。 使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—

よくあるご質問 (Q&A)

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

	ご質問	こうしてください	参照ページ
音	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「ビヒッ・「ビヒッ」とブザーが鳴る	火力自動調節に入ったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。異常ではありません。	23
	コンロ使用中に「コンロ使用中です」という音声が入る	コンロが使用中であることをお知らせする音声です。コンロを点火してから 30 分・60 分・90 分後に「右（左・後）コンロ使用中です」と音声が入ります。異常ではありません。	—
	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。異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ホッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	約 8 秒間「ピー」とブザーが鳴る	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、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	89・95
アフリ	アフリに関する不明点	大阪ガスのホームページ (http://og-manual.jp/gasookerapp/) のよくあるご質問をご確認ください。	53
その他	点火操作すると他のバーナーもバチバチする	他のバーナーも同時にバチバチする構造です。異常ではありません。点火操作しなくても、グリルオート調理中は、グリルのみバチバチする場合があります。	—
	操作ボタンから手を離してもバチバチしている	操作ボタンから手を離しても、最長で約 10 秒間バチバチが続きます。異常ではありません。	—
	グリル使用中に勝手にバチバチする	自動で点火・消火していますので、異常ではありません。このとき、コンロ部のバーナーはバチバチしません。	—
	操作ボタンを押してから、液晶部に表示されるまで時間がかかる	室温が低いときに起きる現象です。液晶の特性ですので、異常ではありません。	—
	液晶表示が暗い・見えにくい	周囲が暗い環境では、液晶が見えにくくなる場合があります。液晶の特性ですので、異常ではありません。部屋を明るくして、液晶表示部に十分明かりが当たる状態で使用してください。	—

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	天面の火力表示ランプが「弱火」から「強火」を繰り返す	自動火力調節中であることをお知らせするために、通常とは異なる火力表示をしています。異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくがステンレス以外の場合、先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。性能に問題はありません。酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。性能に問題はありません。	91 91 — 64 —
	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1 カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。コンロ・グリルまたはオープン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	12
	トッププレートに跡がつく	ご使用により、トッププレートとごとくが接触している部分に跡がつくことがあります。異常ではありません。	—
	電池交換サインが点滅する	乾電池（電源用）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。	76・78
	部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	91
その他	コンロまたはグリル操作部パネルがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。コンロ（電源用電池ケースふた）またはグリル操作部パネル（液晶バックライト機能用電池ケースふた）の左右 2 カ所のツメの溝をコンロまたはグリル操作部のピンに「カチッ」と音がするまで 1 つずつはめ込んで取り付けください。	61・76
	コンロ側の操作でレンジフードが運動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、運動しない場合があります。コンロの赤外線発信部がさざられていたり、コンロ正面から離れて操作すると運動しない場合があります。コンロの赤外線発信部からの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 になっていませんか？ ON に設定してください。	60 60 76 67~59
	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用スイッチを押してください。	60

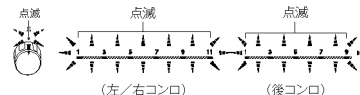
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示（数字）は、コンロ液晶表示部またはグリル液晶表示部に表示されます。

表 示	ブザー音	部 位				内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
 00	ビー3回	左コンロ	右コンロ			麵ゆでモード終了	麵ゆでモードで沸とう後、コンロタイマースイッチを押さなかった場合、約10分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●続けて使用する場合は、再度点火してください。	31・32
						あぶり・高温炒めモード終了	あぶり・高温炒めモードに設定してから60分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	1・30
		左コンロ	右コンロ	後コンロ		高温自動温度調節機能の終了	火力自動調節に入ってから約30分がたち、自動で火が消えました。		
		左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	パルプ未設定エラー	電動パルプユニットまたは制御用電装ユニットを交換し、パルプの初期設定が未完了の場合	●お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	95
 02	ビー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●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て火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再度点火してください。 ●調理油過熱防止装置がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再度点火してください。	22・79 80・81
	ビー3回				グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで3～5分程度待ってから、再度点火してください。	23
						ザ・コcott有無判別機能の作動	ザ・コcottを使用するモードで、ザ・コcottを入れずに使用した場合	●ザ・コcottを入れて使用してください。	49・50 51
	ビー3回	左コンロ	右コンロ			鍋なし検知機能の作動 （調理中に鍋なしを検知した場合）	鍋がない状態が続いた場合	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」を確認してください。	23・79
 11	ビー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再度点火してください。	22・23 79・80 83
 12	ビー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	立消え安全装置の作動			
 14	ビー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消火の状態に戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから、再度点火してください。	—
		左コンロ	右コンロ			天面過熱防止機能の作動			
 22	ビー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消火の状態に戻してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	23・95

※「点火確認ランプ」・「天面火力表示ランプ」・「液晶表示部」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。

※「点火確認ランプ」・「天面火力表示ランプ」は、右図のように点滅します。



ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

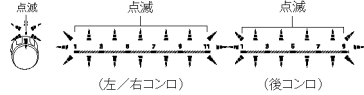
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示（数字）は、コンロ液晶表示部またはグリル液晶表示部に表示されます。

表 示	ブザー音	部 位				内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
 24	ビー 1回 (約 8 秒)	左コンロ	右コンロ			あぶり・高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	- 一度電源を切ってください。 - 再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	95
 31	ビー 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	ビー 1回 (約 8 秒)				グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
 34 35	ビー 1回 (約 8 秒)	左コンロ	右コンロ			天面過熱防止センサーの故障			
 50・51 79・80 81	ビー 1回 (約 8 秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	切替電磁弁の故障 モーター位置エラー 元電磁弁の故障 セーフティバルブの故障			
 53・70 71・72	ビー 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			
 76	ビー 3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	通信エラー	電子部品の通信が妨げられました。	- 操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 - 再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	95
 電池交換サイン<点灯>	ビー 3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電池交換（電源用）のお知らせ	乾電池（電源用）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。	76
 電池交換サイン<点灯>	ビー 3回					電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせ	乾電池（液晶バックライト機能用）が消耗しました。	新しい単 3 形アルカリ乾電池（1.5V）4 個と交換してください。	61
 バックライトの電池が枯れました	ビー 3回					液晶バックライト機能用乾電池の取りはずしのお知らせ	電池交換（液晶バックライト機能用）のお知らせが表示される前に乾電池（液晶バックライト機能用）を取りはずした場合（乾電池（液晶バックライト機能用）を取りはずしていない場合は、部品が故障しています。）	- 一度電源を切ってください。 - 使用中に乾電池（液晶バックライト機能用）を取りはずした場合、再度表示されることがあります。もう一度電源を切ってください。 - 乾電池（液晶バックライト機能用）を取りはずしていない場合や、新品の乾電池（液晶バックライト機能用）を入れてもバックライトが点灯しない場合は、乾電池（液晶バックライト機能用）を取りはずした状態で、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	61・95

※「点火確認ランプ」・「天面火力表示ランプ」・「液晶表示部」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。

※「点火確認ランプ」・「天面火力表示ランプ」は、右図のように点滅します。



ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

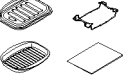
交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

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

名	称	本体価格（税抜）	部品コード・型番
ごとか	210-R700 型 210-R710 型 210-R711 型	左 / 右コンロ用 ¥1,600	1210R4800950
		後コンロ用 ¥1,500	1210R4800951
	210-R702 型 210-R712 型 210-R713 型	左 / 右コンロ用 ¥2,200	1210R4820950
		後コンロ用 ¥2,000	1210R4820951
バーナーキャップ	210-R700 型 210-R710 型 210-R711 型	左 / 右コンロ用 ¥2,400	1210R6100960
		後コンロ用 ¥2,200	1210R6100961
	210-R702 型 210-R712 型 210-R713 型	左 / 右コンロ用 ¥2,100	1210R6120960
		後コンロ用 ¥2,000	1210R6120961
グリル皿		¥2,100	1210R4800953
グリル焼網		¥1,900	1210R4800952
グリル皿受け		¥1,200	1210R4800012
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
下火カバー 右		¥750	1210R7000959
下火カバー 左		¥750	1210R7000958
排気口カバー（1個）	210-R700 型・210-R710 型・210-R711 型	¥1,000	1110R8300963
	210-R702 型・210-R712 型・210-R713 型	¥1,000	1110R8320963
後部カバー（チリ受け）[左]		¥830	1210R4800024
後部カバー（チリ受け）[中]		¥900	1210R4800025
後部カバー（チリ受け）[右]		¥900	1210R4800026
ザ・ココット			¥16,000 1210R7000970
	ザ・ココットふた		¥7,700 1210R7000964
	ザ・ココット本体		¥9,500 1210R7000963
	オープン内網		¥650 1210R6100968
固定枠			¥1,800 1210R7000966
レンビブツク			¥420 1210R7000954

名	称	本体価格（税抜）	部品コード・型番
炊飯専用鍋	3 合炊き		¥4,000 111-R001 型
	5 合炊き		¥5,900 RTR-500D 型 ※ 2
炊飯専用土鍋			¥18,000 RTR-201GA 型 ※ 2
クッキングプレートセット			¥3,800 1210R6800977
	クッキングプレート		¥3,600 1210R6100958
	プレートハンドル		¥200 1110R8200057
	使いこなし BOOK		¥400 1210R6800980
	コcottセット		¥16,000 1210R6100973
ココット（単品）	ココットふた		¥5,600 1210R6100975 ※ 3
	ココット本体		¥8,900 1210R6100976 ※ 3
固定枠			¥1,800 1210R6100965 ※ 4
使いこなし BOOK			¥940 1210R6100966
ガラストップ・Gクリアコート専用クリーナー（1本）			¥850 820-051-000 型 ※ 2
ステンレス専用クリーナー（1本）※ 1（210-R702 型・210-R712 型・210-R713 型用）			¥1,200 820-013-000 型 ※ 2

- 2019 年 12 月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

※ 1 ごとくとバーナーキャップ以外には使用しないでください。

※ 2 リンナイ(株)の取扱商品です。

※ 3 ココット（別売品）をご使用の場合は、ココット専用の固定枠（1210R6100965）をご利用ください。

※ 4 この固定枠はココット（別売品）専用ですので、機器に付属の固定枠と異なります。

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）を必ず開めてください。
- 乾電池（電源用および液晶バックライト機能用）は取りはずしてください。  61・76ページ
- お手入れしておくど、次回使用するときに便利です。

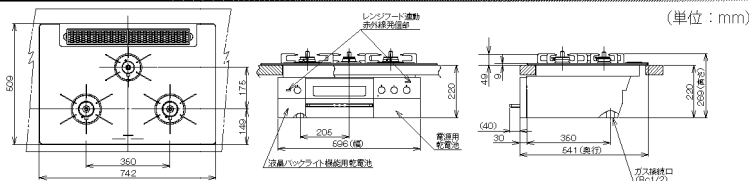
仕様

品 名	ビルトインコンロ
型 番	210-R700 型 210-R702 型
型 式 の 呼 び	RHB71W31ER-W
型 式 名	RB71W31ERW
質 量	29.0kg (付属品含む)
外 形 寸 法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 541mm (トッププレート幅 742mm)
ガ ス 接 続 口	Rc1 / 2
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 ●鍋なし検知機能 ●グリル過熱防止センサー ●うっかり消火対応機能 ●立消え安全装置 ●焦げつき自動消火機能 ●感震停止機能 ●電源オートオフ機能 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●ロック機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能
点 火 方 式	連 続 放 電 点 火 式
付 属 品	単1形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2個 (電源用)、単3形アルカリ乾電池 (1.5V) × 4個 (液晶バックライト機能用)、取扱説明書 (保証書付)、工事説明書、レシピブック、かんたんガイド、ザ・コcott、オープン内網、コcottプレート、固定枠、下火カバー(左)(右)、後部カバー(チリ受け) [左] [中] [右]

ガ ス 種 (ガスグループ)		ガ ス 消 費 量				全点火時
		左／右コンロ チャオバーナー	後 コ ン ロ 小 バ ー ナ ー	ゲ リ ル		
				グ リ ル 部	ア フ タ ー 部	
都 市 カ ス 用	12 A	391kW	1.19kW	235kW 1.76kW 0.59kW		10.4kW
	13 A	4.20kW	1.27kW	252kW 1.89kW 0.63kW		
L P カ ス 用		4.20kW	1.27kW	260kW 1.94kW 0.66kW		11.1kW

(本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。)

寸法図



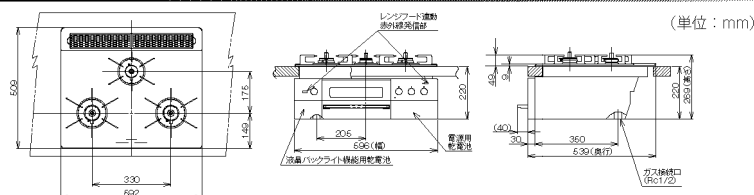
仕様

品名	ビルトインコンロ		
型番	210-R710 型 210-R712 型		210-R711 型 210-R713 型
型式の呼び	RHB31W31ER-L		RHB31W31ER-R
型式名	RB31W31ER		
質量	27.5kg (付属品含む)		
外形寸法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm (トッププレート幅 592mm)		
ガス接続口	Rø1 / 2		
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 ●鍋なし検知機能 ●グリル過熱防止センサー ●うっかり消火対応機能 ●立消え安全装置 ●焦げつき自動消火機能 ●感震停止機能 ●電源オートオフ機能 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●ロック機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能		
点火方式	連続放電点火式		
付属品	単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2 個 (電源用)、単 3 形アルカリ乾電池 (1.5V) × 4 個 (液晶バックライト機能用)、取扱説明書 (保証書付)、工事説明書、レシピブック、かんたんガイド、ザ・ココット、オープン内網、ココットプレート、固定枠、下火カバー(左)(右)、後部カバー (チリ受け) [左] [中] [右]		

ガ ス 種 (ガスグループ)		ガ ス 消 費 量					全点火時
		左 / 右 コ ン ロ 後 コ ン ロ			グ リ ル		
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル部	アフターバーナー部	
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.35kW 1.76kW 0.59kW		9.40kW
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.52kW 1.89kW 0.63kW		
L P ガ ス 用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.60kW 1.94kW 0.66kW		10.1kW

(本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。)

寸法図



アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービス

サービスのお申し込み

- サービス（点検・修理）を依頼される前に
「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」 78～90ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名……ビルトインコンロ
 2. 型番……グリル操作部パネルに表示してあります。
 3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
 4. お客さま名、住所、電話番号

転居されるとき

- ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、転居先のもよりのガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

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

危険



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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

廃棄するときは

- 機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
もし、お客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

グリルの便利機能を使う



ココットプレートで魚を焼く

グリルメニュースイッチ

【焼き魚】ココットプレートを使って、魚を自動で焼き上げます。

- 1 グリルメニュースイッチを押し、オートメニューを選び、OKを押す
- 2 焼き魚を選び、OKを押す
- 3 プレートを選び、OKを押す
- 4 焼き加減を弱め・標準・強めから選び、OKを押す
- 5 点火する
- 6 ブザーでお知らせし、自動で火が消える

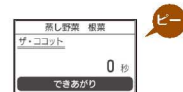


ザ・ココットで蒸し野菜調理

グリルメニュースイッチ

【蒸し野菜】ザ・ココットを使って、蒸し野菜調理ができます。

- 1 グリルメニュースイッチを押し、オートメニューを選び、OKを押す
- 2 蒸し野菜を選び、OKを押す
- 3 根菜・葉茎菜から選び、OKを押す
- 4 点火する
- 5 ブザーでお知らせし、自動で火が消える

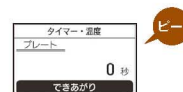
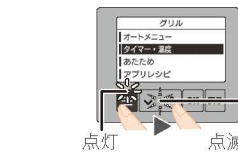


ココットプレートでタイマーを使う

グリルメニュースイッチ

ココットプレートを使ってタイマー調理ができます。

- 1 グリルメニュースイッチを押し、タイマー・温度を選び、OKを押す
- 2 プレートを選び、OKを押す
- 3 時間を設定し、OKを押す
- 4 点火する
- 5 ブザーでお知らせし、自動で火が消える



ココットプレートであたため

グリルメニュースイッチ

冷めた料理(揚げものなど)をあたため直します。

- 1 グリルメニュースイッチを押し、あたためを選び、OKを押す
- 2 常温・冷蔵または冷凍から選び、OKを押す
- 3 時間を設定し、OKを押す
- 4 点火する
- 5 ブザーでお知らせし、自動で火が消える



かんたんガイド

コンロの基本操作

※商品によっては、一部写真と仕様(天板のサイズやごとか・排気口カバー・バーナーキャップなどの材質)が異なりますが、操作は同じです。



電池交換サインは点灯しません。
液晶バックライト機能を使用したいときは、
乾電池を入れてください。
(単3形アルカリ乾電池：4個)

乾電池交換方法

コンロ操作部またはグリル操作部のパネル(電池ケースふた)をはずし、操作部を本体へ押し込むと乾電池が交換できます。(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)

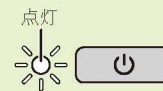
1



鍋を置く

※鍋を置かないと点火しません!! ※後コンロは点火できます。

2



電源スイッチを押す

※調理終了後、電源は約3分後に自動で切れます。(電源が切れた時、ランプは消灯します。)

3



操作ボタンを押して 点火する

4



操作ボタンを回して 火力を調節する

5



操作ボタンを押して 火を消す



JS0062-081 × 01 (00)
190800
(工場管理) 26000005299690

コンロの便利機能を使う

アプリメニューを使う



時間を設定する

コンロタイマースイッチ 1~120分の間でセット。
設定した時間になると、自動で火を消します。
ポイント 時間を設定しておくと、消し忘れを防ぐこともできて便利です。

- 1 タイマースイッチを押し、時間を設定する
- 2 点火し、火力を調節する
- 3 ブザーでお知らせし、自動で火が消える



揚げる

温度設定スイッチ 揚げものの油の温度を一定に保ちます。
設定した温度になると、お知らせします。
ポイント 一般的には180℃、火の通りにくい食材は160℃が適しています。

- 1 温度設定スイッチを押し、温度を設定する
- 2 点火し、火力を調節する
- 3 ブザーが鳴ったら、調理をはじめ
- 4 火を消す

※130~220℃の間で設定できます。



高温調理をする

あぶり・高温炒めスイッチ 通常より高い温度で使用できます。
鍋を上げても弱火になりません。
ポイント 高温での炒めものやいりものなど、鍋が高温になるときのみ使用してください。

- 1 あぶり・高温炒めスイッチを3秒以上押す
- 2 点火し、火力を調節する
- 3 調理をする
- 4 火を消す



わかす

オートメニュースイッチ
[湯わかし] お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

- 1 オートメニュースイッチを押す
- 2 湯わかしを選び、OKを押す
- 3 時間を設定する
- 4 点火し、火力を調節する
- 5 沸とうするとブザーでお知らせし、設定した時間になると、自動で火が消える



ご飯を炊く

炊飯スイッチ ごはんが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

- 1 炊飯スイッチを押す
- 2 ごはんを選び、OKを押す
- 3 炊飯量を設定し、OKを押す
- 4 点火する
- 5 ブザーでお知らせし、自動で火が消え、むらしがスタート
- 6 ブザーでお知らせし、むらしが終了する



定番メニューを自動調理

オートメニュースイッチ
※付属の「レシピブック」を見て、食材を調理容器に入れてから操作してください。

- 1 オートメニュースイッチを押す
- 2 焼き餃子・ハンバーグ・茶碗蒸しから選び、OKを押す
- 3 焼き加減または仕上がりを弱め・標準・強めから選びOKを押す
- 4 点火する
- 5 ブザーでお知らせし、自動で火が消える

〈焼き餃子・ハンバーグの場合〉

※ハンバーグのみ裏返し時間をお知らせします。時間がきたら裏返して蓋をしてください。

〈茶碗蒸しの場合〉

5 時間になると、自動で火が消え、余熱がスタート
ブザーでお知らせし、余熱が終了する



煮もの・無水調理をする

オートメニュースイッチ
※付属の「レシピブック」を見て、食材を調理容器に入れてから操作してください。

- 1 オートメニュースイッチを押す
- 2 煮物・無水調理から選び、OKを押す
- 3 沸とう後の調理時間を設定し、OKを押す
- 4 点火する
- 5 ブザーでお知らせし、自動で火が消える



アプリメニューを調理

スマートフォンのアプリからレシピを選択し、コンロに送信すれば自動調理ができます。

専用アプリのレシピを見て、食材を専用の調理容器に入れてから操作してください。

- 1 専用アプリを立ち上げレシピを選ぶ
- 2 専用アプリからレシピを送信する
- 3 点火する
- 4 ブザーでお知らせし、自動で火が消える

Tasty!

料理が楽しくなる

レシピブック

JS0062-082X01(00)
DP000006299690
190800 ©



(工場管理)

このレシピブックでは、便利な機能を活用して、多彩なレシピをお楽しみいただけます。
例えば、オートメニューモードでは、材料を調理器具に入れてグリルやコンロにセットすれば、あとはメニューを選択するだけで自動で調理します。
いつもの定番料理から友人を招待したときのパーティーメニューまで幅広く紹介しています。
毎日の食卓に特別な彩りを添えるレシピをお楽しみください。

- 2 | ボタン・スイッチの名称について
3 | 調理器具について

肉料理

- 4 | 焼き餃子
5 | ハンバーグ
6 | とりもも焼
7 | ノンフライからあげ
8 | ノンフライとんかつ
9 | アスパラの肉巻き
10 | 無水肉じゃが
11 | ミートローフ
13 | 塩麴のローストポーク
15 | トマトたっぷり無水カレー
16 | 豚肉と白菜の重ね蒸し

野菜料理

- 17 | 蒸し野菜 葉・茎野菜
18 | 蒸し野菜 根菜
19 | 小松菜と油揚げの煮びたし
20 | 里芋の煮もの
21 | 筑前煮
22 | 具だくさんミネストローネ

パン・ピザ・グラタン

- 23 | ピザ
24 | グラタン
25 | シーフードドリア
27 | ココットパン
29 | シナモンロール
 こんぶ×チーズパン
 コーンツナマヨパン
 ブラックオリーブココットパン
 トマチーハーパン
31 | トースト

スイーツ

- 32 | プリン
33 | パウンドケーキ
34 | 焼きいも

卵料理

- 35 | 茶碗蒸し

魚料理

- 36 | かわいいの煮付け
魚の焼きかた
37 | 魚の焼きかたのポイント
38 | 魚の置きかた
39 | ココットプレートを使った魚の焼きかた
41 | グリル焼網を使った魚の焼きかた

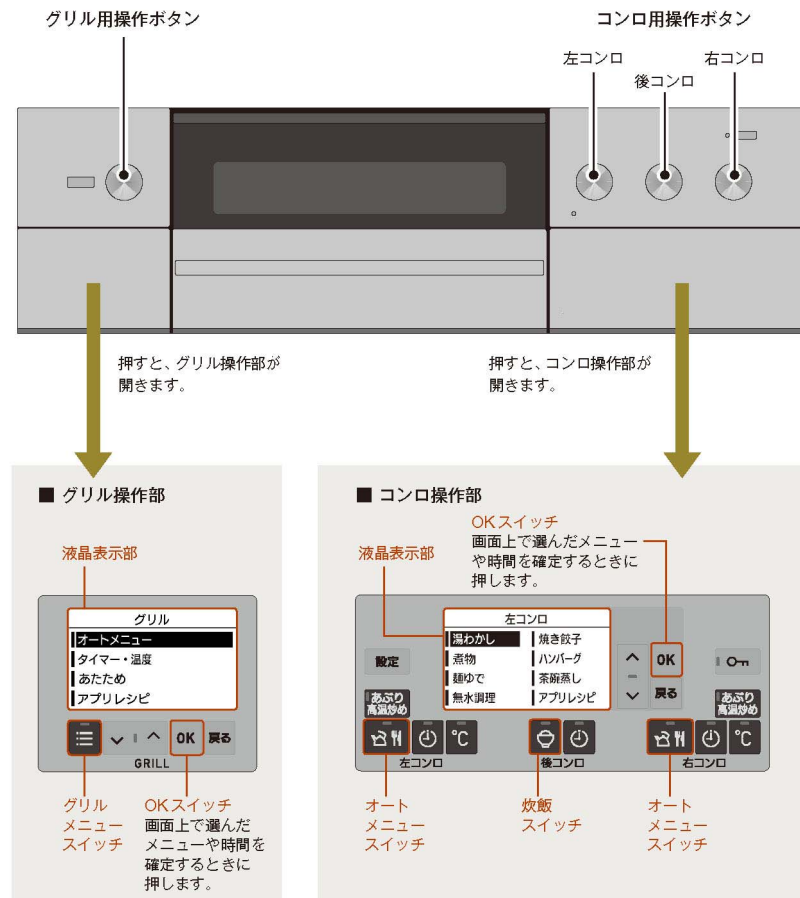
あたため

- 43 | あたためかたのポイント
45 | 使った後のお手入れ

調理設定時間は目安です。
お好みに合わせて調節してください。

ボタン・スイッチの名称について

このレシピで使用するボタン・スイッチについては、以下の名称を用います。



※ 図の液晶表示部は、グリルメニュースイッチを押したときの画面です。

※ 図の液晶表示部は、オートメニュースイッチを押したときの画面です。

操作部の詳しい使いかたについては、機器に付属の取扱説明書をお読みください。

調理器具について

コンロ調理・グリル調理それぞれのメニューに合った調理器具を選んでお使いください。使用できる調理器具の詳細や、使用上の注意事項については、機器に付属の取扱説明書をお読みください。

コンロ用の調理器具

鍋

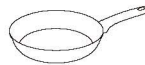


鍋径: 18~22cm

材質: アルミ・ホーロー・
厚手のステンレス
(2.5cm以上)

※底の平らなものをご利用ください。

フライパン



径: 24~28cm

材質: アルミ

※ふたはお手持ちのものをご利用ください。

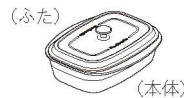
ザ・ココット



※金属製のつまみはたいへん熱くなります。つまみを持つ際はやけどに注意して、ミトンなどをご使用ください。

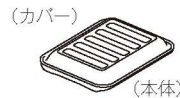
グリル用の調理器具

ザ・ココット



(本体)

ココットプレート



(本体)

グリル焼網



各レシピ名の横に、使用する調理器具がアイコンで表示されています。レシピを選ぶときの参考にしてください。



鍋



フライパン



ザ・ココット



ココット
プレート*
(カバー付き)



ココット
プレート*
(カバーなし)



グリル焼網

※グリル操作部の液晶表示部には「プレート」として表示されます。



焼き餃子

調理時間の目安 60分

コンロ 5~10分

定番の焼き餃子。焼き過ぎを防ぎ、いい焼き色に自動で仕上げます。

作りかた

1. キャベツとニラをみじん切りにします。キャベツは塩もみして、しっかり水気を切ります。
2. ボウルに豚ひき肉を入れ、1とAを加え、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
3. 2を24等分にし、そのうちの1つを皮にのせ、皮のふちに水をつけ、ひだをつくりながら包みます。この作業を繰り返します。
4. フライパンに油を引き、餃子を円状になるように並べます。水100mlを全体にかけ、ふたをしてコンロに置きます。
5. オートメニュースイッチを押して「焼き餃子」を選びます。
6. 「焼き加減」を選び、点火します。
7. 焼いている間にBを混ぜ合わせ、餃子のたれを作ります。
8. 焼き上がったら、焼き色が付いた側を上にして器に盛り付け、7を添えます。

Point

- 温度センサーを正しくはたらかせるためには、調理が終わるまでフライパンは動かさないでください。
- 手作り餃子だけでなく、チルドや冷凍の餃子もオートメニュー「焼き餃子」で、焼くことができます。※パッケージなどに水不要の記載がある場合は、水を入れないでください。

材料	24個分
豚ひき肉	160g
キャベツ	120g
ニラ	1束
にんにく(すりおろし)	適量
しょうが(すりおろし)	適量
A 片栗粉	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
鶏がらスープの素	小さじ1
ごま油	小さじ1
餃子の皮(市販品)	24枚
油	大さじ1
水	100ml
しょうゆ	大さじ2
B 酢	大さじ1と1/2
ラー油	お好みで



ハンバーグ

調理時間の目安60分

コンロ14~17分

絶妙な裏返しタイミングを、コンロがお知らせします。

作りかた

1. 玉ねぎをみじん切りにし、バターを熱したフライパンでよく炒めて、冷ましておきます。
2. ボウルに合びき肉と1・Aを入れ、指先でよく混ぜます。混ざったら4等分して小判形に丸め、中央をくぼませます。
※手にサラダ油を塗って丸めます。
3. フライパンに油を引き、くぼませた面を上にしてくっつかないように離して並べ、ふたをしてコンロに置きます。
4. **オートメニュースイッチ**を押して「ハンバーグ」を選びます。
5. 「焼き加減」を選び、点火します。
6. 裏返し時のお知らせブザーが鳴ったら、ハンバーグを裏返し、ふたをします。
7. 焼き上がったら、器に盛り付けます。
8. フライパンに残った肉汁にBを入れ、煮詰めてソースを作り、7にかけます。

Point

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、調理が終わるまで、フライパンは動かさないでください。
- 続けて焼くときは、キッチンペーパーでフライパンの脂を、一回ごとにふき取ってください。



材料	4個分
合びき肉	350g
玉ねぎ	1/2個
バター	大さじ1
パン粉	20g
卵	1個
A 塩	2g
こしょう	適量
ナツメグ	適量
油	小さじ1
ケチャップ	大さじ2
B ウスターソース	大さじ2
バター	10g

とりもも焼

調理時間の目安30分

グリル15~17分

鶏もも肉の余分な脂を落としながら、皮をパリッとおいしく焼き上げます。



材料	2人分
鶏もも肉	2枚(200g/枚)
塩・こしょう	適量

作りかた

1. 鶏もも肉の厚い部分に切り込みを入れ、肉の厚さを均一にします。皮にフォークで穴をあけ、塩・こしょうをします。
2. ココットプレート本体に鶏もも肉の皮が上になるように並べ、ココットプレートカバーをしてグリルに入れます。
3. **グリルメニュースイッチ**を押して、「オートメニュー」から「とりもも焼」を選びます。
4. 「焼き加減」を選び、点火します。



Point

- 続けて焼くときは、ココットプレート本体の中にたまった脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の調理をしてください。

ノンフライからあげ

調理時間の目安30分

グリル9～10分

健康を気遣う方におすすめ。直火でカラッと焼き上げます。

材料 2人分	
鶏もも肉	1枚(約250g)
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



作りかた

- 鶏もも肉は1切れ30gに切り、合わせたAに1時間程度漬け込みます。
※鶏もも肉1枚を、8～10個に切り分けます。
- ザルで1の水分を切ります。
合わせたBを1の表面にまぶし、5分程度おいて粉をなじませます。
- 2の皮面を上にしてココットプレート本体に並べ、ココットプレートカバーをしてグリルに入れます。

※互いにくっつかないよう、少し離して並べます。



- グリルメニュースイッチを押して、「オートメニュー」から「ノンフライ」を選びます。
- タイマーを「9～10分」に設定し、点火します。

Point

- 調理後は、ココットプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、ココットプレートを取りはずしてください。
- 市販の「電子レンジ用からあげ粉」を使うと、お手軽にノンフライ調理ができます。市販の粉を使うときは、「電子レンジ用からあげ粉」をおすすめします。電子レンジ用以外のからあげ粉では、うまく仕上がりにません。

ノンフライとんかつ

調理時間の目安45分

グリル9～10分

サクッとおいしいとんかつを、揚げずに作ることができます。

作りかた

- フライパンでパン粉を炒め、炒りパン粉を作ります。
- 豚ロース肉はしっかりと筋切りをし、包丁の背で軽く両面をたたきます。
- 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付けます。
- オイルスプレーを使い、3の両面にまんべんなく油をふきかけます。
- ココットプレート本体に4を並べ、ココットプレートカバーをしてグリルに入れます。
※豚肉同士は少し離して、縦に並べて置きます。
- グリルメニュースイッチを押して、「オートメニュー」から「ノンフライ」を選びます。
- タイマーを「9～10分」に設定し、点火します。



Point

- 筋切りがあまいと反り返り、焦げる場合があります。筋をきちんと切ってください。
- オイルスプレーがない場合は、豚肉よりやや大きめのバットや皿にサラダ油大さじ2を入れ、両面にまんべんなく付けてください。
- 調理後は、ココットプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、ココットプレートを取りはずしてください。



材料 2人分	
豚ロース肉(1枚 100g)	2枚
塩	少々
こしょう	少々
薄力粉	適量
卵	1/2個
パン粉(乾燥)	20～30g
油	適量

アスパラの肉巻き

豚バラの旨味がアスパラガスに良く合います。

調理時間の目安 20分

グリル 12分

作りかた

1. グリーンアスパラガスは根元のかたい部分を少し切り落とし、かたい皮とハカマを取り除いておきます。
2. 豚バラ肉を重ならないように広げ、塩・こしょうをふります。
グリーンアスパラガスを芯にして豚バラ肉を巻き付けます。
3. ココットプレート本体に2を並べ、ココットプレートカバーをしてグリルに入れます。
4. **グリルメニュースイッチ**を押して、「タイマー・温度」から「プレート」を選びます。
5. タイマーを「12分」に設定し、点火します。

Point

●続けて調理するときは、ココットプレート本体の中にたまった脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の調理をしてください。また、指定の時間より短く設定し、様子を見ながら焼いてください。

材料

グリーンアスパラガス 6本
豚バラ薄切り肉 6枚
塩・こしょう 適量

無水肉じゃが

和食の定番メニューもホクホクしっとり。

調理時間の目安 60分

コンロ 50分

材料

じゃがいも	3個(300g)
玉ねぎ	2個(400g)
にんじん	1本(150g)
牛ごま切れ肉	200g
しょうゆ	大さじ3
A 酒	大さじ2
砂糖	大さじ1



作りかた

1. じゃがいもは一口大に切り、面取りして水にさらしてから水気を切ります。玉ねぎはくし切りにし、にんじんは乱切りにします。**A**は混ぜ合わせておきます。
2. ザ・ココット本体に、玉ねぎ、牛ごま切れ肉、にんじん・じゃがいもの順に材料を重ねます。
3. 2に**A**を回しかけ、ザ・ココットふたをします。
4. **オートメニュースイッチ**を押して、「無水調理」を選び、沸とう後の調理時間を「40分」に設定し、点火します。
5. 加熱後、ザ・ココットふたを開け、全体をかき混ぜます。



Point

●記載順通りに材料をザ・ココット本体に入れてください。入れる順番を変えるとうまく調理できない場合があります。
●加熱後に、一度全体をかき混ぜてから余熱の時間をとると、全体にムラなく味がしみ込みます。
●混ぜるときは、じゃがいもがくずれないようにやさしく混ぜてください。

ミートローフ

あふれ出る肉汁が食欲をそそります。
定番のパーティ料理をお楽しみください。

調理時間の目安 90分

グリル 55分

作りかた

1. ザ・ココット本体にオープンシートを敷き、ローリエ、オープン内網の順に入れます。
2. 玉ねぎはみじん切り、しめじは大きめのみじん切りにします。パン粉と牛乳は混ぜておきます。
3. 台の上にオープンシートを敷き、豚バラ肉を並べます。
4. 合びき肉に2とAの材料を加え、粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。
5. 手にサラダ油(分量外)を付け、4をオープン内網の大きさまで平らに広げ、3の上ののせ、豚バラ肉で包むように巻きます。



6. ザ・ココット本体に5を裏返し入れ、容器の大きさになるまで手で平らに広げます。(容器の上から3cmの高さまでが目安)
ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。
7. **グリルメニュースイッチ**を押して、「タイマー・温度」から「ザ・ココット」を選びます。
8. 温度を「240℃」、タイマーを「55分」に設定し、点火します。

Point

- 肉を巻かない場合には、加熱時間を少し短くしてください。(5分程度)
- ソースは別の鍋に焼き汁を入れ、トマトケチャップ・ウスターソース・バターを加えてコンロ上で煮詰めて作り、ミートローフにかけます。

用意するもの

オープンシート・オープン内網
(ザ・ココット付属品)・
鍋(コンロ用)

材料

合びき肉	500g
玉ねぎ	1/2個(125g)
しめじ	100g
パン粉(乾燥)	3/4カップ (35g)
牛乳	大さじ4
卵	1個
塩	小さじ1/2
黒こしょう	少々
ナツメグ	小さじ1/2
豚バラ薄切り肉	10枚
ローリエ	1枚
(ソース)	
焼き汁	大さじ2
トマトケチャップ	大さじ3
ウスターソース	小さじ1
バター	大さじ1/2



塩麴の ローストポーク

パーティーメニューもザ・コcottで簡単に。

調理時間の目安100分

コンロ5分 グリル60分

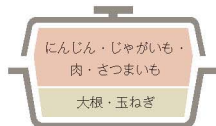
作りかた

下準備

前日に、肉全体にフォークで穴をあけ、塩・こしょうを少々ふります。

肉に塩麴を塗り、ラップをして冷蔵庫で一晩寝かせておきます。

1. 大根は1.5cm幅の半月切りにし、面取りします。
玉ねぎは8等分のくし切り、にんじんは乱切りにします。
さつまいもは乱切りにし、塩水にさらします。
じゃがいもは4等分に切り、水にさらします。
2. ザ・コcottをコンロに置いて油を熱し、塩麴が付いたままの肉を**火力6**で焼き目が付くまで焼きます。(約4分30秒加熱)
3. 焼き目が付いたら火を止め、すぐに酒をかけます。
4. 肉をいったん取り出し、大根・玉ねぎを入れ、その上に肉を置きます。肉のまわりににんじん・じゃがいも・さつまいもを入れます。
ザ・コcottふたをしてグリルに入れます。



5. **グリルメニュースイッチ**を押して、「タイマー・温度」から「ザ・コcott」を選びます。
6. 温度を「230℃」、タイマーを「60分」に設定し、点火します。



材料

豚肩ロースかたまり肉	500g
塩	少々
こしょう	少々
塩麴	50g
酒	大さじ2
大根	1/4本
玉ねぎ	1個(200g)
にんじん	1/2本(100g)
さつまいも	1本(200g)
じゃがいも	1個(100g)
油	小さじ2

トマトたっぷり 無水カレー

調理時間の目安 85分

コンロ 60分

野菜から出る水分のみ！コクと旨みがギュッと凝縮。

作りかた

- 鶏もも肉は大きめの一口大に切り、**A**とともにビニール袋に入れてよくもみ込み、30分以上寝かせます。
- 玉ねぎはみじん切り、トマトはざく切り、にんじんは乱切りにします。
- ザ・ココット本体に油を引き、玉ねぎ、にんじん、カレールウ、トマトの順に重ね入れ、最後に1の鶏もも肉を漬けだれごと広げてザ・ココットふたをします。



- オートメニュースイッチ**を押して、「無水調理」を選び、沸とう後の調理時間を「50分」に設定し、点火します。
- 加熱後、ザ・ココットふたを開け、全体をかき混ぜます。

Point

- 記載順通りに材料をザ・ココット本体に入れてください。入れる順番を変えようとまく調理できない場合があります。
- ヨーグルト入りの漬けだれで下味をつけることで、肉がしっとり柔らかくなります。
- ザ・ココットに多く触れる部分に玉ねぎを入れて、甘みを引き出します。
- 固形のカレールウは、細かく刻むと溶けやすくなります。
- 野菜の甘みが出るため、カレールウは中辛から辛口タイプがおすすめです。

材料

鶏もも肉	1枚 (250g)
玉ねぎ	2個 (400g)
トマト	2個 (400g)
にんじん	1本 (180g)
ヨーグルト(無糖)	大さじ3
塩	小さじ1/2
A しょうが	少々
おろしにんにく	小さじ1
おろししょうが	小さじ1
カレールウ 中辛～辛口	100g
油	大さじ1



豚肉と白菜の重ね蒸し

調理時間の目安 55分

コンロ 35分

肉の旨みを白菜がたっぷり吸って、ジューシーな味わいに。

材料

豚バラ薄切り肉	250g
白菜	1/4株 (700g)
しょうが	1かけ
鶏がらスープの素	大さじ1
A 酒	大さじ1
ごま油	小さじ2
青ねぎ	2本
白いりごま	適量



作りかた

- 白菜は一枚ずつはがし、しょうがは千切り、青ねぎは小口切りにします。
- 白菜と豚肉を交互に4～5回重ね、5cm幅に切ります。切り口が上になるように、ザ・ココット本体に敷き詰めます。(この作業を繰り返します。)
- 2にしょうがを散らし、**A**を回しかけ、ザ・ココットふたをします。
- オートメニュースイッチ**を押して、「無水調理」を選び、沸とう後の調理時間を「25分」に設定し、点火します。
- 加熱後、ザ・ココットふたを開け、青ねぎ・白いりごまを散らします。

Point

- 白菜の大きさによって分量が変わります。加熱時間を調節してください。
- 白菜や豚バラ肉が余ったら、すき間に入れてください。



蒸し野菜 葉・茎野菜

調理時間の目安 45分

グリル15分

葉物や皮の薄い野菜も、ゆですに蒸すことができます。手軽にたっぷり、野菜を取りたい方におすすめです。



作りかた

1. キャベツは芯を取り、4cmの角切りにします。グリーンアスパラガスは根元のかたい部分を少し切り落とし、かたい皮をむいてから、半分の長さに切ります。パプリカは4等分に切り、さやいんげんはヘタを切り落とします。
2. ザ・ココット本体にオープン内網を入れ、水を入れます。
1の材料とブロッコリーを入れ、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。
3. **グリルメニュースイッチ**を押して、「オートメニュー」から「蒸し野菜」を選びます。
4. 「葉茎菜」を選び、点火します。

用意するもの

オープン内網
(ザ・ココット付属品)

材料	2～4人分
キャベツ	120g
ブロッコリー	4房(80g)
グリーンアスパラガス	2本(35g)
パプリカ	1/2個(70g)
さやいんげん	4本(15g)
水	50ml

Point

- ブロッコリーの色が気になる場合は、下向きに入れてください。
- キャベツは容器に触れると、変色する場合があります。



蒸し野菜 根菜

調理時間の目安 70分

グリル25分

食物繊維が豊富な根菜も、ザ・ココットなら芯までほっくり蒸し上がります。

用意するもの

オープン内網
(ザ・ココット付属品)

材料	2～4人分
にんじん	1/2本(100g)
さつまいも	1本(180g)
れんこん	100g
じゃがいも	1個(100g)
かぼちゃ	130g
水	50ml

作りかた

1. にんじん・さつまいも・れんこん・かぼちゃは厚さ1cmに、じゃがいもは4等分に切ります。
切ったさつまいもとじゃがいもは水に、れんこんは酢水にさらしておきます。
2. ザ・ココット本体にオープン内網を入れ、水を入れます。
1の材料を入れ、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。
3. **グリルメニュースイッチ**を押して、「オートメニュー」から「蒸し野菜」を選びます。
4. 「根菜」を選び、点火します。

Point

- 野菜が大きいとザ・ココットふたに近くなり、焦げる場合がありますので、斜めにずらして入れてください。





小松菜と油揚げの煮びたし

調理時間の目安 20分

コンロ 10分

もう一品副菜がほしいときにサッとつくれます。常備菜としても活躍。

材料

小松菜	1袋
油揚げ	1枚
だし汁	1カップ
砂糖	小さじ1
酒	小さじ1
しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1
白いりごま	適量

A

作りかた

1. 長さ3cmに切り、茎と葉に分けておきます。
2. 油揚げはキッチンペーパーにはさみ、押さえて油抜きをします。
小松菜と長さをそろえ、5mm幅に切ります。
3. 鍋にだし汁、Aを入れて、ふたをしてコンロに置きます。
4. **オートメニュースイッチ**を押して「煮物」を選び、沸とう後の煮込み時間を「5分」に設定し、点火します。
5. 沸とうのお知らせブザーが鳴ったら、ふたを開けて油揚げ、小松菜の茎、小松菜の葉の順に入れ、ふたをします。
6. 煮込み終わったら、器に盛り、いりごまをふります。



里芋の煮もの

調理時間の目安 60分

コンロ 22～25分

淡い出汁色で品良く仕上げた里芋は、和の食卓の味方です。

材料

里芋	600g (皮なし)
だし汁	600ml
酒	小さじ3
しょうゆ	小さじ2
砂糖	小さじ4

A



作りかた

1. 里芋の皮をむき、一口大(3cm)に切ります。
※表面のぬめりを水で洗い流すと、調理しやすくなります。
2. ポウルにAを入れ、よく混ぜます。
3. 鍋に1の里芋と2を入れ、落としぶたをしてコンロに置きます。
4. **オートメニュースイッチ**を押して、「煮物」を選び、沸とう後の煮込み時間を「20分」に設定し、点火します。
5. でき上がったら、器に盛り付け、仕上げに鍋の煮汁をかけます。

Point

- 20cmより小さい鍋を使う場合や、保温性の高いホーロー鍋などを使う場合は、タイマー時間を短めに設定してください。
- 里芋の皮をむくときは、皮付きのままたわしでよく洗い、よく乾かすと、むきやすくなります。
- 温度センサーを正しくはたらかせるためには、調理が終わるまで、鍋は動かさないでください。
- 調味液が少ないうと、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。続けて調理するときは、そのつど調味液を新しく入れ直してください。



筑前煮

定番の煮ものもかんたんに作れます。

調理時間の目安 45分

コンロ30分



材料

鶏もも肉	250g
れんこん	150g
ごぼう	1本(100g)
にんじん	1本(150g)
こんにゃく	1/2枚
ゆでたけのこ	150g
干しいたけ(もどす)	5枚
油	大さじ1
だし汁	300ml
砂糖	大さじ3
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
しょうゆ	大さじ4

A

作りかた

- 鶏もも肉は、一口大に切ります。
れんこんは、2cm厚さのいちよう切りにし、酢水にさらして水気をよくきります。
ごぼうは3cm幅の斜め切りにし、水にさらして水気をよくきります。
にんじんは小さめの乱切りにします。
ゆでたけのこは、小さめの乱切りにします。
干しいたけはいちよう切りにします。
こんにゃくは一口大にちぎり、下ゆでしておきます。
- だし汁とAを合わせて、よく混ぜておきます。
- オートメニュースイッチを押して、「煮物」を選び、沸とう後の煮込み時間を「25分」に設定し、点火します。
- 鍋に油を入れ熱し、鶏もも肉に焼き目がつくよう炒めます。
鶏もも肉に焼き目がついてきたら、ごぼう、にんじん、たけのこ、こんにゃく、れんこん、干しいたけの順に入れ、油がまわるように炒めます。
- 全体に油が回ったら、2を加えます。
煮立ったら、アクを取って落としぶたをします。



具たくさん ミネストローネ

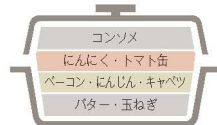
調理時間の目安 60分

コンロ40分

野菜の栄養も甘みもたっぷりに体に優しいスープ。

作りかた

- 厚切りベーコン・玉ねぎ・にんじん・キャベツは1cm角のさいの目切り、にんじにはみじん切りにします。
- ザ・ココット本体にバター・玉ねぎ、ベーコン・にんじん・キャベツ、にんにく・トマト缶、コンソメの順に入れ、ザ・ココットふたをします。
- オートメニュースイッチを押して、「無水調理」を選び、沸とう後の調理時間を「30分」に設定し、点火します。
- 加熱後、ザ・ココットふたを開け、塩・こしょうで調味し、器に盛り付け、粉チーズ・イタリアンパセリを散らします。



Point

- 記載順通りに材料をザ・ココット本体に入れてください。入れる順番を変えようとうまく調理できない場合があります。

材料

厚切りベーコン	100g
玉ねぎ	1/2個(100g)
にんじん	1/2本(80g)
キャベツ	1/4個(250g)
にんにく	1かけ
カットトマト缶	2缶(800g)
バター	20g
コンソメ(顆粒)	大さじ1
塩	適量
こしょう	適量
粉チーズ	適量
イタリアンパセリ	適量



ピザ

調理時間の目安10分

グリル4〜7分

市販のピザも、直火効果でとろーりおいしく焼き上がります。



材料

市販の冷蔵ピザ 1枚
(直径20〜24cm)

作りかた

- 市販のピザを、2等分にカットします。
- ココットプレート本体にアルミはくを敷き、1でカットしたピザをのせてグリルに入れます。



ピザのカット部分からチーズが落ちないように、カット面を合わせます。

溶け落ちたチーズがココットプレート本体に焦げつかないように、アルミはくを敷きます。

- グリルメニュースイッチ**を押して、「オートメニュー」から「ピザ」を選びます。
- 「焼き加減」を選び、点火します。
- 焼き上がったら、器に盛り付けます。

Point

- ピザは真ん中で二つにカットしてから、調理します。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。生地がふくらみ、チーズが上火バーナーに焦げつくと、機器損傷の原因になることがあります。
- ピザはカットしてからココットプレートにのせてください。ココットプレートの上でピザをカットすると、傷付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未満のピザは焦げやすいので、様子を見ながら焼いてください。

グラタン

調理時間の目安60分

グリル32分

直火で焼き上げたグラタンは、美しい焼き色が自慢です。

作りかた

- 玉ねぎは薄切り、鶏むね肉は一口大に切ります。むきえびは背わたを取ります。
- ボウルにホワイトソースを入れ、牛乳を少しずつ加え、ダマがなくなるまで混ぜ、塩・こしょうで調味します。マカロニを入れ、よく混ぜます。
※3〜4分ゆでタイプのマカロニはゆですずに入れます。
- 2に1とマッシュルームを入れ混ぜます。
- ザ・ココット本体に3を流し込みます。その上にチーズとパン粉をのせ、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。
※マカロニがソースから出ていると、焼き上げたときに固くなる場合があるため、ソースに沈めます。
- グリルメニュースイッチ**を押して、「オートメニュー」から「グラタン」を選びます。
- 「焼き加減」を選び、点火します。

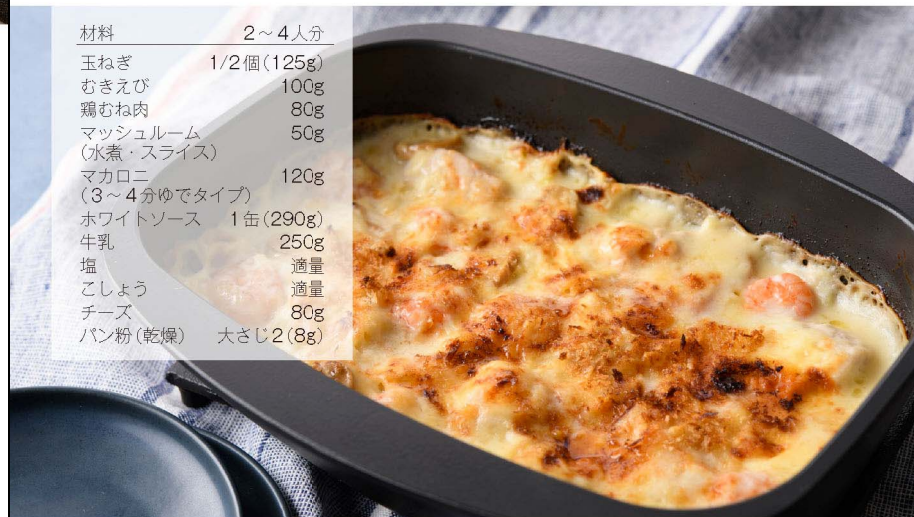
Point

- ゆで時間が3分未満のマカロニを使うと、うまく調理できない場合があります。
- ゆで時間が4分より長いマカロニを使う場合は、パッケージに記載された時間通りに下ゆでをしてからお使いください。
- とろみが足りない場合は、作りかた2で生クリーム100mlを追加してください。ただし、焼き色が付きにくくなります。

材料

2〜4人分

玉ねぎ 1/2個(125g)
むきえび 100g
鶏むね肉 80g
マッシュルーム(水煮・スライス) 50g
マカロニ(3〜4分ゆでタイプ) 120g
ホワイトソース 1缶(290g)
牛乳 250g
塩 適量
こしょう 適量
チーズ 80g
パン粉(乾燥) 大さじ2(8g)



シーフードドリア

コンロとグリルの両方を使い、
こんがり美味しい一品を作ります。

調理時間の目安90分

コンロ30～35分 グリル8分

作りかた

1. 米は洗米し、水に浸します。
2. シーフードミックスは解凍して水気をよく切ります。玉ねぎ・にんにくは、みじん切りにします。水とAは混ぜ合わせておきます。
3. ザ・ココット本体に、水気を切った米・A、玉ねぎ・にんにく、シーフードミックス、バターの順に入れて、ザ・ココットふたをして後コンロに置きます。
※具は米の上にのせるだけで混ぜません。



4. 炊飯スイッチを押して、「ごはん」を選び、炊飯量を「2合」に設定し、点火します。
5. ボウルにホワイトソースを入れ、牛乳を少しずつ加え、ダマがなくなるまで混ぜ、塩・こしょうで調味します。
6. 4が炊き上がったら、ザ・ココットふたを開けて軽く混ぜます。
5を全体にかけ、チーズを散らし、ザ・ココットふたをせずにグリルに入れます。
7. グリルを点火し、火力を「上火：強、下火：弱」、タイマーを「8分」に設定します。
8. でき上がったら、パセリを散らします。



材料

シーフードミックス(冷凍)	250g
玉ねぎ	1個
にんにく	1かけ
バター	20g
米	2合
水	400ml
A ターメリック	小さじ1/2
コンソメ(顆粒)	小さじ1/2
ホワイトソース缶	1缶
牛乳	200ml
塩	少々
こしょう	少々
チーズ	50g
ブラックペッパー	少々
パセリ	適量



ココットパン

調理時間の目安 180分

グリル 22分

何にでも合う食事パン。

ザ・ココットで作る本格的な焼き立てパンの香りをお楽しみください。

作りかた

1. ザ・ココット本体にオープンシートを敷きます。
2. ボウルに強力粉・ドライイースト・砂糖・塩を入れ、水をそそぎ、こねます。
※水の量は生地のやわらかさを見て調整してください。
3. 生地がひとかたまりになってきたら、無塩バターを加え、こねます。
4. 3を台に出して表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整えます。
5. 無塩バター(分量外)を薄く塗ったボウルに4の生地を入れて、固く絞ったぬれ布巾またはラップをかけ、約2倍になるまで発酵させます。
(一次発酵：50分程度)
6. 手の平で全体を軽く押してガス抜きをし、生地を8等分にして丸めます。
とじ目を下にして並べ、固く絞ったぬれ布巾をかけ、生地を休ませます。
(15分程度)
7. 手の平でガス抜きをし、形を整え、ザ・ココット本体に入れます。
固く絞ったぬれ布巾をかけ、ザ・ココット本体の8分目の高さになるまで発酵させます。
(最終発酵：30分程度)
8. 布巾を取り、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。
9. **グリルメニュースイッチ**を押して、「タイマー・温度」から「ザ・ココット」を選びます。
10. 温度を「200℃」、タイマーを「22分」に設定し、点火します。
11. タイマー終了後、ザ・ココット本体からすぐにパンを取り出します。
オープン内網にのせ、冷まします。



Point

●発酵させる時間は、季節によって異なります。
生地の発酵具合に合わせて、時間を加減してください。最終発酵で生地を発酵させ過ぎると、焦げやすくなります。

用意するもの

オープンシート

オープン内網(ザ・ココット付属品)

材料	1台分
強力粉	250g
砂糖	17g
ドライイースト(予備発酵不要のもの)	5g
塩	3g
水*	165～170ml
無塩バター	12g

※夏場は常温の水を、冬場はぬるま湯(35℃前後)を使います。



シナモンロール

調理時間の目安200分

グリル 22分

基本のココットパンにくるみをトッピングしました。

作りかた

1～5までは、ココットパンと同じ作りかたです。

詳しくは27ページを参照してください。

6. くるみをローストして刻みます。

7. 手の平で全体を軽く押してガス抜きをし、めん棒で幅約36cm×奥行約25cmにのばします。

8. 7の生地の上側を2cm程度残して、生地全体にシナモンシュガーをまぶし、くるみを散らします。手前から奥に向かってくるくと丸め、とじ目が離れないように指でつまんでしっかり閉じます。

※生地の上側は、くるみをのせません。



9. 7の生地を包丁などで幅約4.5cmずつ8等分に切り分けます。ザ・ココット本体に横向きに並べます。固く絞ったぬれ布巾をかけ、生地が隣の生地とくっつく程度になるまで発酵させます。(最終発酵：ザ・ココット本体の8分目の高さになるまで)



10. 布巾を取り、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。

11. 以降は、ココットパンの9～11と同じ作りかたです。

詳しくは27ページを参照してください。

用意するもの
オープンシート

材料 1台分

ココットパンの材料

強力粉	250g
砂糖	17g
ドライイースト (予備発酵不要のもの)	5g
塩	3g
水*	165～170ml
無塩バター	12g

具材

シナモンシュガー	40g
くるみ	50g

※夏場は常温の水を、冬場はぬるま湯(35℃前後)を使います。

具材を変えて

いろいろなパンを楽しみましょう。

こんぶ × チーズパン

塩昆布	10g
ピザ用チーズ	30g

塩昆布は細かく刻みます。



ブラックオリーブ ココットパン

ブラックオリーブ(輪切り)80g
オリーブオイル 小さじ1



コーンツナマヨパン

コーン(ホール・缶詰)	50g
ツナ(フレーク・缶詰)	1缶(約70g)
マヨネーズ	40g

コーンは水気を取り、ツナは油を切っておきます。
ツナとマヨネーズを混ぜて生地に広げ、コーンを散らします。



トマチーハーブパン

(材料)

水 → トマトジュース(無塩)に変更
塩 → ハーブソルトに変更
無塩バター → オリーブオイルに変更

(具材)

固形プロセスチーズ 80g
※チーズは角切りにします。



トースト

調理時間の目安 6分

グリル 3～6分

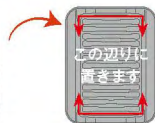
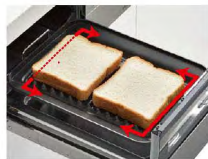
直火焼きのトーストは、香ばしさあふれる美味しさです！



材料
食パン(4、5、6、8枚切) 1～2枚

作りかた

1. ココットプレート本体の上に、食パンをのせます。



2. **グリルメニュースイッチ**を押して、「オートメニュー」から「トースト」を選びます。
3. 「焼き加減」を選び、点火します。
4. 焼き上がったら、器に盛り付け、お好みのジャムやバターを添えます。

Point

- パンの厚みが3cm(4枚切り)を超えると焦げやすくなります。2cm(6枚切り)未満では焼き色が付きにくくなります。
- 調理終了後は、ココットプレート本体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ので、「焼き加減」を「強め」に設定してください。
 - ・4枚切のような分厚い冷凍食パン
 - ・変形や霜付きがある冷凍食パン
 は室温で30分程度解凍してから焼いてください。

プリン

調理時間の目安 85分

グリル 25分

大きなプリンです。おいしさと一緒に、みんなで取り分ける楽しさも味わえます。



用意するもの
オープンシート

材料	1台分
卵(Mサイズ)	6個
牛乳	540ml
砂糖	100g
バニラオイル	少々
<カラメル>	
砂糖	80g
水	大さじ2
熱湯	大さじ1

作りかた

1. ザ・ココット本体にオープンシートを敷きます。
2. 鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、茶褐色に焦がして熱湯を加え、カラメルを作ります。作ったカラメルをザ・ココット本体に流し入れ、冷まします。
3. 鍋に **A** を入れて火にかけ、人肌より少し温かい程度で砂糖を溶かし、バニラオイルを入れます。
4. ボウルに卵を割りほぐし、3を合わせてこします。

5. 2に4を流し入れ、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。
6. **グリルメニュースイッチ**を押して、「タイマー・温度」から「ザ・ココット」を選びます。
7. 温度を「160℃」、タイマーを「25分」に設定し、点火します。
8. でき上がったら、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やします。(2時間程度)



Point

- 熱湯を加えるときは十分に注意してください。

パウンドケーキ

調理時間の目安 120 分

グリル 26 分

手作りおやつを楽しみましょう！同量の素材を混ぜて自動調理で焼くだけで簡単に作れます。

作りかた

1. 無塩バター・卵は室温に戻し、**A**は一緒にふるっておきます。ザ・ココット本体にオープンシートを敷きます。
2. ボウルに無塩バターを入れて泡立て器でクリーム状にし、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. 卵を溶きほぐし、2に5～6回に分けて加え、さらによく混ぜます。

4. 3にふるっておいた**A**を入れ、ゴムベラで切るように混ぜます。ザ・ココット本体に生地を流し入れ、平らにします。ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。



※生地の表面を平らにするには、布巾を敷いた台の上で、30cm位の高さから数回垂直に落とし、空気を抜きながら表面を平らにします。

用意するもの
オープンシート
オープン内網
(ザ・ココット付属品)

材料	1台分
無塩バター	150g
砂糖	150g
卵 (Mサイズ)	3個
薄力粉	150g
A ベーキングパウダー	小さじ 1/2 (2g)

焼きいも

調理時間の目安 50 分

グリル 45 分

簡単な焼きいもですが、品種にこだわると奥が深いです。



用意するもの
オープンシート

材料
さつまいも
直径 4～5cm(約200g/本)
1～4本

作りかた

1. ザ・ココット本体にオープンシートを敷きます。
2. よく洗って水気をきったさつまいもを、ザ・ココット本体に入れ、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。
3. **グリルメニュースイッチ**を押して、「タイマー・温度」から「ザ・ココット」を選びます。
4. 温度を「230℃」、タイマーを「45分」に設定し、点火します。

Point

●焼き上がり直後は熱いので、取り出すときはトングなどをご利用ください。



茶碗蒸し

調理時間の目安60分

コンロ25～30分

火加減の難しさを気にせず、気軽に挑戦できるのが魅力です。

作りかた

下準備

干しいたけは、砂糖をひとつまみ入れた水で戻しておきます。

- だし汁にAを合わせて冷まします。
- えびは殻と背わたを取ります。
鶏むね肉はそぎ切り後、Bで下味を付けます。干しいたけは、石づきを取って、飾り包丁を入れます。
- 卵を泡立てないように溶きほぐし、1を加え、裏ごしをします。

- 蒸し茶碗に2とかまぼこ、三つ葉を彩りよく並べたら、3を静かに注ぎ入れ、アルミはくを被せます。
- 鍋に水300mlを入れて4を並べ、ふたをしてコンロに置きます。
※鍋の中心を空けて並べます。
- オートメニュースイッチを押して、「茶碗蒸し」を選びます。
- 「仕上がり」を選び、点火します。



Point

- 20cmより小さい鍋を使う場合は、「仕上がり」を「弱め」に設定してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、調理が終わるまで、鍋は動かさないでください。
- 続けて調理をするときは、そのつど鍋の水を入れ替えてください。
※仕上がり異なる場合があります
- 蒸し茶碗の大きさに注意しましょう。鍋から取り出しにくくなり、やけどの原因になるおそれがあります。

用意するもの

蒸し茶碗(高さ7cm前後)

材料	4個分
卵	2個
だし汁	400ml
塩	小さじ1/2
A 薄口しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1/2
B しょうゆ	小さじ2/3
酒	小さじ2/3
えび	4尾
鶏むね肉	60g
干しいたけ	4枚
砂糖	ひとつまみ
銀杏(水煮)	8個
かまぼこ	4切れ
三つ葉	適量
水	300ml



かれのいの煮付け

調理時間の目安35分

コンロ10分

身くずれせず、ふっくらと仕上がります。煮汁の照りも食欲をそそります。



材料

かれい	4切(約100g/切)
酒	100ml
A みりん	大さじ4
しょうゆ	大さじ3
砂糖	大さじ1
しょうが	1片

作りかた

- かれのいの皮に、十字の飾り包丁を入れます。
- しょうがを千切りにします。ボウルにAを入れ、よく混ぜます。
- フライパンにかれいを並べ、2を入れて落としふたをして、コンロに置きます。
- オートメニュースイッチを押して、「煮物」を選び、沸とう後の煮込み時間を「10分」に設定し、点火します。
- でき上がったら、フライ返しを使って器に盛り付け、フライパンの煮汁をかけます。

Point

- 煮汁を変える場合は、手動で様子を見ながら調理してください。みそ煮などの煮汁はうまく調理できません。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために調理が終わるまで、フライパンは動かさないでください。
- 調味液が少なく、焦げつき消火機能で自動消火することがあります。続けて調理をするときは、そのつど調味液を新しく入れ直してください。

魚の焼きかたのポイント

姿焼のポイント

- 厚みのある魚(厚さ3cm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。

[グリル焼網で焼く場合]

- 尾やひれは焦げやすいので、身の部分よりも多めに塩を付けたり、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 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。)

切身のポイント

- 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。
- 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。

[グリル焼網で焼く場合]

- 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。
- みぞ漬けは、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・みぞ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・みぞ漬けのものは、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)
- 厚みのある魚の照り焼きやみぞ漬けは、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。

[ココットプレートで焼く場合]

- 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敷いてください。

干物のポイント

- 皮を下向きにして置くと、魚が反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。)

[グリル焼網で焼く場合]

- 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。)

魚の置きかた

グリル焼網・ココットプレート本体それぞれに、以下のイラストのように置いてください

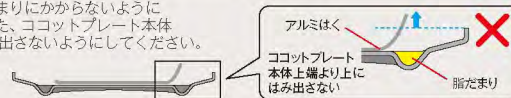
姿焼					
1匹		2匹		3匹以上	
	手前		手前		手前
中央に		左右均等に		すき間を開けて均等に	脂だまりより内側に

切身					
2切		4切		細長い切身	
	手前		手前		手前
中央に		すき間を開けて均等に	脂だまりより内側に	ぶりやさけなどの細長いものはこのように置く	

干物		
1枚	2枚	小さい魚
中央に	左右均等に	ししゃもなどはしっぽを手前に

Point

- ココットプレート本体は調理前にサラダ油を塗ると、食材がくっつきにくくなります。
- 魚は必ず脂だまりよりも内側においてください。
- 脂だまりに置くと、調理中にたまった脂があふれ出る場合があります。
- アルミはくは、脂だまりにからないように敷いてください。また、ココットプレート本体上端よりも上にはみ出さないようにしてください。



ココットプレートを使った魚の焼きかた

自動調理で焼く

- ココットプレート本体に油を引き、魚を並べ(→38ページ)、ココットプレートカバーをしてグリルに入れます。
- グリルメニュースイッチ**を押して、「オートメニュー」から「焼き魚」を選び、続けて「プレート」を選びます。
- 下の表で魚の大きさや種類を確認して、「焼き加減」を選び、点火します。

焼き加減	魚の種類			
	姿焼		切身	干物
強め	あじ いさぎ にじます	170g 以下 1 ～ 3 匹	さば(骨付き) さわら(骨付き)	
	さんま	200g 以下 3 ～ 4 匹		
標準	さんま (200g 以下)	1 ～ 2 匹	さけ さば さわら ぶり たい 甘だい すずき 甘塩さけ 塩さば	あじのひらき ししゃも(大きめ) 5 匹 ほっけのひらき
	あゆ (120g 以下)	1 ～ 3 匹		
	いわし (80g 以下)	1 ～ 3 匹		
	きす (120g 以下)	1 ～ 3 匹		
	小あじ (90g 以下)	1 ～ 3 匹		
	塩さんま	1 ～ 3 匹		
弱め			ぶりの照り焼き 赤魚のかす漬 さば・かれいのみりん漬 さば・さわらのみそ漬	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。詳しくは機器に付属の取扱説明書をお読みください。

Point

- 続けて焼くときは、ココットプレート本体の中にたまっ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。

手動で焼く

- ココットプレート本体に油を引き、魚を並べ(→38ページ)、ココットプレートカバーをしてグリルに入れます。
- グリルメニュースイッチ**を押して、「タイマー・温度」から「プレート」を選びます。
- 下の表で魚の大きさや種類を確認して、調理時間を設定し、点火します。

※「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も、2～3分長かかります。下記の表の時間は予熱なしの時間です。

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
さばのみそ漬け※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

※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、消火後に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。

Point

- 続けて焼くときは、ココットプレート本体の中にたまっ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。また、最初の調理完了から5分以上間をあげてから、調理してください。
- 厚みのある魚(姿焼:4cm、切身:2.5cmを超える)は火が通りにくいので、グリル焼網で手動(マニュアルモード)で焼いてください。
- みそ漬けやかす漬けは、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。



グリル焼網を使った魚の焼きかた

自動調理で焼く

1. グリル焼網に魚を並べ(→38ページ)、グリルに入れます。
2. **グリルメニュースイッチ**を押して、「オートメニュー」から「焼き魚」を選び、続けて「焼き網」を選びます。
3. 下の表で魚の大きさや種類を確認して、「焼き加減」を選び、点火します。

焼き加減	魚の種類		
	姿焼	切身	干物
強め	大きめの生魚	光沢のある魚	大きなひらき
	あじ 3~4匹 (200g以上) いさぎ たい(小) 1匹 (300~400g)	たちうお さわら	ほっけの ひらき 1~2枚
	中程度の生魚	生魚	一夜干しのひらき
標準	あじ 1~3匹 いさぎ たい(小) 1匹 (300g以下) きす 1~4匹 (50g以下) さんま 1~4匹 (100~200g) いわし あじ にじます	生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい 塩漬け 甘塩ざけ 塩さば	あじのひらき 1~2枚 干しさわら かますの ひらき 干しかれい 大きな半生の干物 さんまの ひらき 1~2枚 (110g以上) ししゃも 4~10枚 (25g以上)
	小さめの生魚	照り焼き	小さな半生の干物
	小あじ 1~6匹 きす (50g以下)	ぶり さわら	さんまの ひらき 1~2枚 (110g以下) ししゃも 4~10枚 (25g以下)
	塩漬けの魚	みそ漬け	
	塩さんま 1~4匹 (130~200g)	さわら	
弱め			

手動で焼く

1. グリル焼網に魚を並べ(→38ページ)、グリルに入れ、点火します。
2. 下の表で魚の大きさや種類を確認して、調理時間を設定し、火力を調節します。

※下記の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
あじの塩焼き(約150g)	2匹	9 ~ 10分	上火 下火
	4匹	11 ~ 12分	
いわしの塩焼き(約80g)	2匹	7 ~ 8分	
	4匹	11 ~ 12分	
さんまの塩焼き(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	上火 下火
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	6分	
みりん干し(かわはぎなど)	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(約180g)	2切	11分	上火 下火
さばのみりん漬 ^{※2}	2切	5分	
さばのみぞ漬 ^{※2}	2切	8分	

※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。

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。両面の焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

塩焼き・干物・素焼などの場合：上火、下火

塩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、下火

厚みのある魚や表面が焦げやすい場合：上火、下火 → 上火、下火

(途中で火力を替える)

Point

- 続けて焼くときは、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。また、最初の調理完了から5分以上あけてから、調理してください。

あたためかたのポイント

料理(常温・冷蔵)をあたためる

冷めた料理もココットプレート本体にのせてグリルの直火であたため直すことで、揚げものはサクサクに、肉はジューシーに、魚はパリッとした口当たりに仕上げます。

1. **グリルメニュースイッチ**を押して、「あたため」から「常温・冷蔵」を選びます。
2. 下の表で食材を確認して、タイマーを設定し、点火します。

料 理	数 量	調理時間の目安	
		タイマー設定時間	余熟時間
揚げもの	コロツケ	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	鶏もも串	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、ココットプレート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、調理時間を短めに、多い場合は長めにしてください。

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、調理時間を1分程度短くしてください。

Point

- 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。
- ココットプレート本体側の焦げが気になる場合は、アルミはくを敷くと焦げが軽減されます。
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(マニュアルモード)「上火：弱、下火：弱」で様子を見ながら行ってください。

冷凍食品をあたためる

冷凍食品もココットプレート本体にのせてグリルであたためることができます。

1. **グリルメニュースイッチ**を押して、「あたため」から「冷凍」を選びます。
2. 下の表で食材を確認して、タイマーを設定し、点火します。

料 理	数 量	調理時間の目安	
		タイマー設定時間	余熟時間
たこ焼き	18 個	9 ～ 10 分	1 分
焼きおにぎり	6 個	10 ～ 12 分	1 分
お好み焼き	1 枚	10 ～ 11 分	1 分
フライドポテト	200g	10 ～ 11 分	—
からあげ	6 個	5 ～ 9 分	2 分
炒飯	200g	5 ～ 6 分	—
コロツケ	6 個	7 ～ 8 分	1 分

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。

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、調理時間を1分程度短くしてください。

使った後のお手入れ

汚れがつきにくいコーティングをしたココットプレート、ザ・ココット

洗いやすく、お手入れの手間を軽減します。



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



コーティングを長く保つため、
やわらかいスポンジをおすすめします。

汚れたらそのつど、お手入れしてください。汚れたまま使用すると、汚れが焼きついて、落ちにくくなります。洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。ココットプレートやザ・ココットは、食器洗い乾燥機を使用しないでください。

ザ・ココットに付いたにおいが気になるときは

一度きれいに洗い、ドリップバッグなどのコーヒーかすと水を入れて加熱し、冷ましておく
とにおいが軽減されます。

方法

1. きれいに洗ったザ・ココット本体にコーヒーかすと水を入れ、ザ・ココットふたをして
グリルに入れます。
2. **グリルメニュースイッチ**を押して、「タイマー・温度」から「ザ・ココット」を選びます。
3. 温度を「---」に設定し、タイマーを「20分」に設定し、点火します。
4. 消火後は、そのままグリルの中で調理器具が冷めるまで、2～3時間置いておきます。
5. グリルから調理器具を取り出し、もう一度洗います。

(量と時間の目安)

容器	コーヒーかすの量	水量	加熱時間
ザ・ココット	2杯程度	800ml	20分

※ 水の量が多く、熱くなっていますので、持つときはミトンなどをお使いください。グリルとびらの開け閉めや
取り扱いには十分に注意してください。





●クッキングプレート



●プレートハンドル



ワイドグリル用 クッキングプレート 使いこなし BOOK



JS0031-075(01)
DP000005 299340
150100 ©

(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。
- 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

ブチスイートポテト…………… 12

チョコとくるみのクッキー…………… 13



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。

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。

安全上のご注意 (必ずお守りください)



■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った脂などは取り除く。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っ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。



■クッキングプレートの上で、魚焼きや油もの調理をしない
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。

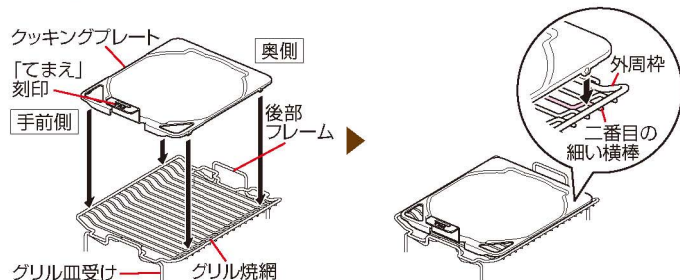
お願い

- 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くか、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

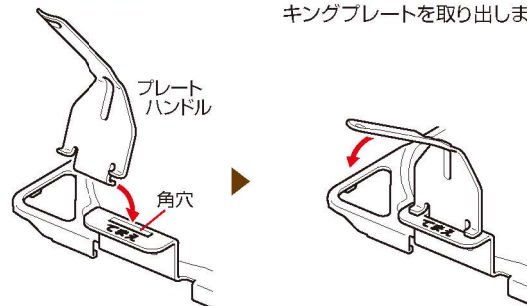
取り付けかた

- 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はまる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「メニューモード」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

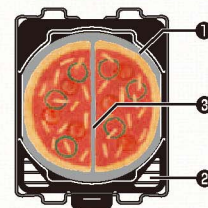
用意するもの

アルミはく

材料

市販の冷蔵ピザ(直径20～24cm) …… 1枚

置きかた



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「メニューモード」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④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角に切ります。
なすはたてに切ります。
- 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。

置きかた



POINT

- 手作りの生地では、加熱中にふく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。



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ぜながら、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

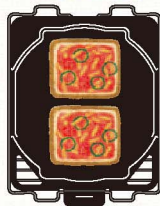
サラミ
ピーマン
トマトケチャップ
ピザ用チーズ

などお好みの具を

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
④ 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 ししいたけは石づきを取っておきます。
- 2 ボウルに④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2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





プチスイートポテト

🕒 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 |

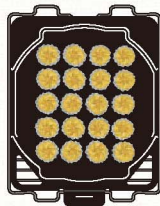
さつまいも	1本(約200g)
無塩バター	30g
砂糖	25g
はちみつ	10g
卵黄	1個分
生クリーム	大さじ1・1/2
バニラエッセンス	少々

④

作りかた

- 1 さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごしします。
- 2 なべに④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。
- 3 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 |

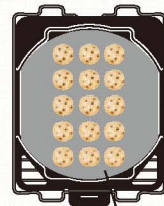
薄力粉	100g
無塩バター	50g
砂糖	50g
卵	1/2個
チョコレート(板チョコ)	50g
くるみ	20g
バニラエッセンス	少々



作りかた

- 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。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ、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。



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
 お好みの食材(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
 ペーコン(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

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
 お好みの食材を3種類程度のせます。

2 グルメメニュースイッチを押して、メニューモードを選び、
 グリルセットスイッチで「トーストセット」を選び、点火します。

置きかた



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。
- ウイ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。

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)

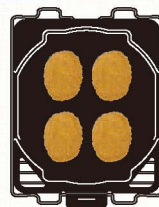
グリルで冷めた料理をあたためることができます。

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

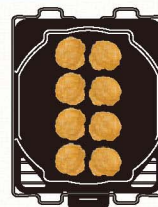
クロquette(4個)

焼き加減: 標準
 厚さ 2cm
 重さ 80g×4個



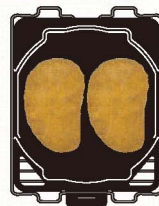
からあげ(8個)

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。



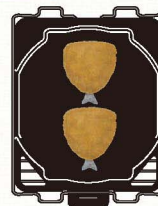
とんかつ(2枚)

焼き加減: 強め
 厚さ 2cm
 重さ 180g×2枚



あじのフライ(2枚)

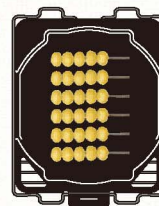
焼き加減: 弱め
 厚さ 2cm
 重さ 90g×2枚



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。

Welcome to
Delicious World!

ココット&ココットダッチオーブンの世界によろこそ!

グリルを楽しむ
使いこなしBOOK

Welcome to
Delicious World!

ココット&ココットダッチオーブンの世界によろこそ!



グリルを楽しむ
使いこなしBOOK



JS0044-081X02(03)
DP000005240370
180400



(工場管理)

Welcome to
Delicious World!

ココット&ココットダッチオープンの世界ようこそ!

家族や友人、大切な人に、美味しい手作りの料理を食べてもらいたい。

食事は全ての基礎となるとても大事なものの。
食べてもらう人のことを想いながら作ることが、
本当に美味しい料理を作るコツ。

時間がない時はお手軽に、
ちょっと余裕のある時はひと手間加え、
休日には手作りのパンやスイーツで癒しのひととき...

がんばり過ぎず、楽しく、
時にはお手軽に、時には本格的に。

ココットやココットダッチオープンで
これまでとは少し違った、新しい料理の楽しさを感じていただけたらと思います。



ココット&ココットダッチオープンの世界ようこそ!
グリルを楽しむ 使いこなしBOOK



ココット&ココットダッチオーブンの世界ようこそ!

グリルを楽しむ 使いこなしBOOK

もくじ

Introduction:

お料理を作り始める前に

P05....仕組みや特徴のご紹介

P05....グリル操作は、とてもシンプル

P07....実際に、取り付けてみましょう

P08....安心してお使いいただくために、大事なこと

scene1

メニューを選んであとはおまかせ 自動調理レシピ

P09...自動調理機能を使いこなしましょう

ココットで作る 自動調理レシピ

P10....ココットで焼き魚

P11....姿焼を焼いてみましょう

P12....切身を焼いてみましょう

P13....干物を焼いてみましょう

P14....とりも焼く

P15....ハンバーグ

P16....ステーキ

P17....焼きもち

ココットの【タイマー設定】であたため直し

ココットダッチオーブンで作る 自動調理レシピ

P18....グラタン

P19....肉じゃが

P20....ポトフ

P21....蒸し野菜 根菜

P22....蒸し野菜 葉・茎野菜

P23....パウンドケーキ

P24....コラム

なぜ、おいしい?ココットとココットダッチオーブン料理

※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。

※各レシピページの「調理時間の目安」には、漬け込みなどの時間は含まれておりません。

※各レシピページの「加熱/余熱時間」は目安です。お好みで調節してください。

※庫内が熱いと、焼き色が濃くなるため、指定時間よりも短めに設定し、様子を見ながら焼いてください。

scene2

忙しい時も「おいしい」は大事! さっと作れる、お手軽レシピ

ココットで作る お手軽レシピ

P26....直火で焼いたアスパラの肉巻き

P27....鶏ひき肉のつくね焼き

P28....薬味たっぷり京揚げ焼き

P29....辛子醤油仕込みのかじき磯辺パン粉焼き

P30....いわしの白ごま焼き

P31....ノンフライ調理のささみカツ

P32....ヘルシーメンチカツ

ココットダッチオーブンで作る お手軽レシピ

P33....じんわり味染み込むさばのみそ煮

P34....グリルでほっこり筑前煮

P35....エビチリ

P36....厚切りベーコンとひよこ豆の煮込み

P37....たらのトマト煮

P38....気分はイタリアン!なすのラザニア風

P39....コラム おいしさの決め手、調味料のお話

Cocotte ...ココットを使ったレシピ

scene3

時間がある日は こだわ活かせる、ひと手間レシピ

ココットで作る ひと手間レシピ

P41....えびのガーリック焼き

P42....するめいかの香草ナッツパン粉焼き

P43....鶏むね肉の梅しそ焼き

P44....さんまのかば焼き丼

P45....しそとしょうがが香るかにみそのドリア

P46....チーズの風味香るミラノ風カツレツ

P47....トマトソースの作り方
炒りパン粉の作り方

ココットダッチオーブンで作る ひと手間レシピ

P48....焼いた肉団子の甘酢あんかけ

P49....里芋と鶏とエリンギの辛味こうじみそ煮

P50....れんこんのおろし蒸し焼き

P51....じっくり焼き上げた豚バラ巻きミートローフ

P52....コラム 知っておくと便利な、
肉料理の火通りちよいワザ

P53....野菜のパエリア

scene4

作り手の個性がますます 待つことを楽しむ、漬け込みレシピ

ココットで作る 漬け込みレシピ

P55....ぶりの一夜干し

P56....ししゃもの南蛮漬け

P57....漬け込みあじの梅しそ焼き

P58....漬け込みさばの柚子風味焼き

P59....漬け込み鮭のはさみ焼き

Cocotte Dutch oven ...ココットダッチオーブンを使ったレシピ

scene5

極上素材で試したい 素材の力を引き出す、極旨レシピ

ココットダッチオーブンで作る 極旨レシピ

P61....たまねぎの丸焼き

P62....じゃがいものアンチョビ焼き

P63....男前に豪快に!焼きそら豆
丸ごと焼き野菜

P64....グリルでゆでたまご

scene6

パンやスイーツもおまかせ! 癒しのひととき、ティータイムレシピ

ココットダッチオーブンで作る ティータイムレシピ

P66....ダッチパン

P67....ダッチパン応用編

P69....プリン

P70....さつまいものタルト

P71....ベリーケーキ

P72....シナモンケーキ

Conclusion:

お料理は、おわりが肝心

P73....使った後は、さっとお手入れ

P74....おわりに

仕組みや特徴のご紹介

扱い方のポイントを知って、おいしい世界へ一歩を踏み出しましょう。

ココット

ココットの得意分野は、魚や肉などの焼きもの調理です。直火調理で外はパリッ、中はふっくら美味しく仕上がるのが特徴です。両面同時に加熱することで形をくずさず、きれいな状態で焼き上げることができます。

グリルのお手入れが簡単に

こだわりのふた形状が、グリル庫内への油の飛び散りを抑えます。

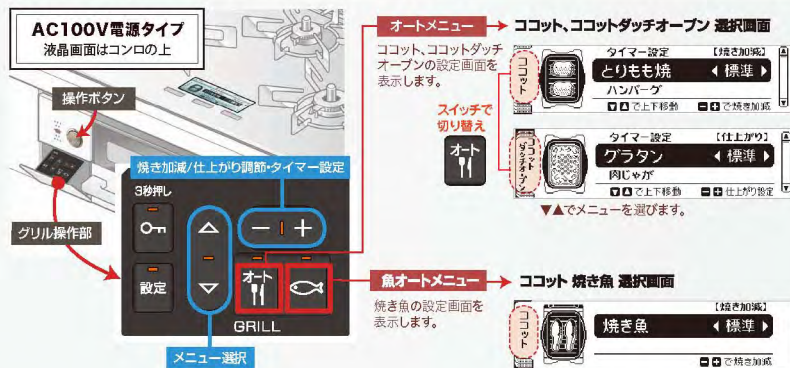
ふたの開口スリット

このスリットにより直火効果で
こんがり美味しい焼き色が付きます。

内側の底はこだわりのウェーブ形状

食材から落ちた余分な脂がたまる溝は、調理中の食材に脂がつかないこだわりのウェーブ形状です。

グリル操作は、とてもシンプル



ココットダッチオーブン

ココットダッチオーブンの得意分野は、煮込みや蒸し焼き、パンやケーキの調理です。

食材の中までしっかり熱が通るので、やわらかく仕上がります。

食卓にそのまま運べて、特別感を演出できます。

持ちやすい取っ手

ミトンでも開閉しやすい形状です。

シンプルなデザイン

料理を際立たせるシンプルな
デザインでどんな食卓にも
よく合います。

深さにこだわりました

塊肉や煮込み料理を
考慮した容器の深さを
デザインしました。

二重のフッ素加工

本体内側にフッ素加工を施し、汚れが
落ちやすく簡単にお手入れができます。

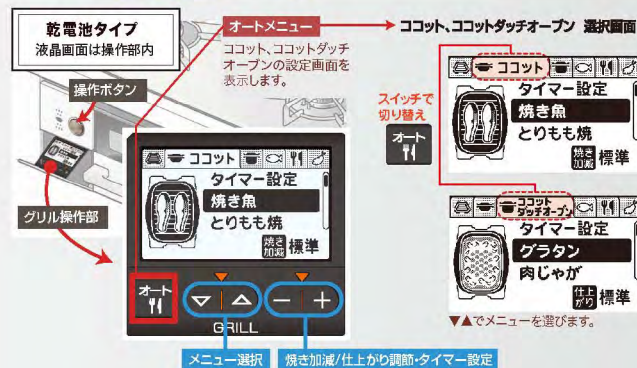
使いやすさを追求しました

料理でもお手入れでも扱いやすい
軽さを追求しました。



オープン内網

ココットタッチオープンには、オープン内網が
付属されています。蒸す料理や脂が多く出る
料理などに使用したり、焼いたケーキやパン
などを冷ますときにお使いください。

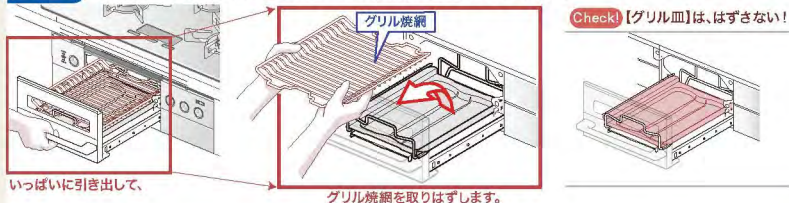
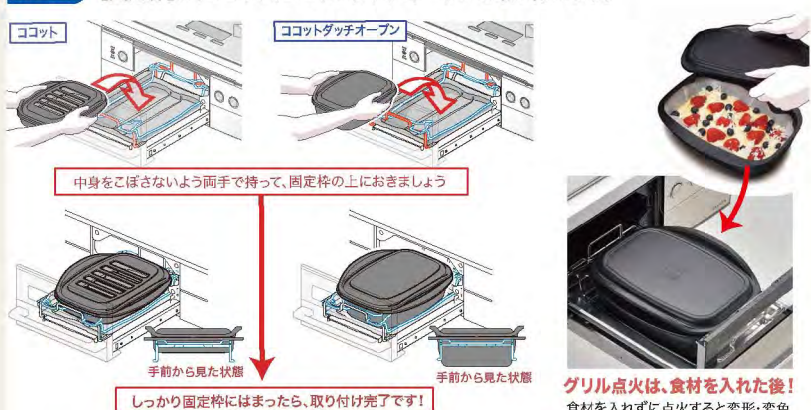


新機能
メモリー機能搭載!
メモリー機能搭載で、
前回使用した
メニューが最初に
液晶表示されるよう
になりました。



Let's Try!

実際に、取り付けてみましょう

STEP1 グリルとびらを引き出し、【グリル焼網】を取りはずします。**STEP2** コcott、コcottダッチオープン用の【固定枠】を、取り付けます。**STEP3** 【固定枠】に、コcott、コcottダッチオープンを取り付けます。

グリル点火は、食材を入れた後!
食材を入らずに点火すると変形・変色の原因になります。

安心してお使いいただくために、大事なこと

安全のために守って欲しい4つのこと

1. 専用のコcott、コcottダッチオープンを使いましょう
コcottとコcottダッチオープンのふたを入れ替えて使用しないでください。
他の調理器具を使うと、調理がうまくできなかつたり、燃焼不良や火災の原因になることがあります。
2. コcott、コcottダッチオープン調理に対応したグリルを使いましょう
非対応グリルでのご使用は、変形・変色、火災の原因になることがあります。安全に楽しくお使いいただくためにも、コcott、コcottダッチオープン調理に対応したグリルをご使用ください。
3. 付属の固定枠を取り付けてから、コcott、コcottダッチオープンを取り付けましょう
固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。
点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けてご使用ください。
4. グリルとびらは閉じて使用しましょう
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんばんに開け閉めすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどをすることがあります。

お手入れしやすい状態をキープする3つのコツ

1. 硬いもので、こすらない
金属製フライ返しやとがった硬いものでこすると、フッ素コーティングを傷めてしまいます。
お手入れの際は、硬いブラシや研磨スポンジでこすらないようにしましょう。
取り分けるときは、木製やシリコンのスプーン・おたま・トングを使いましょう。
2. でき上がった料理は、別の容器に移して保存
調理後そのままの状態でも長時間保存をすると、フッ素コーティングを傷めてしまう場合があります。
料理を保存するときは、必ず別の容器に移しましょう。
3. 汚れは、中性洗剤で優しく落とす
酸性やアルカリ性の洗剤、みがき粉、食器洗い乾燥機は、塗装面を傷めます。
長くご愛用いただくためにも、調理後は中性洗剤で優しく汚れを落とし、すぐに水気をふき取りましょう。

本体内側は焦げつきにくく、
汚れが落ちやすい
2重のフッ素コート加工です。



その他、気をつけておきたいこと

グリルとびらは、ゆっくり開閉
勢いよく開閉すると、振動で中身がこぼれて
やけどをすることがあります。

ふたを開けるときは、慎重に
できあがってすぐふたを開けると、立上がる
湯気でやけどをすることがあります。

持ち運びは、ミトンなどを使って
やけどしたり、熱くて落としたりしないように、ミトン
などを使って持ち運びましょう。化学繊維を使った
ミトンなどは、溶ける可能性があるので使用しない
でください。厚手の綿素材のミトンなどをおすすめ
します。

オープンシートを使用する場合
コcottダッチオープンからはみ出さないように
してください。
※コcottでは使わないでください。

たまった脂はふき取ってから
焼くときはたまった脂を
必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、
次の調理をしてください。

食卓に乗せるときは、鍋敷き必須
調理後は大変熱いので、鍋敷きをお使いください。
ただし、木製や樹脂加工の鍋敷きは
使わないでください。
また、コcottとコcottダッチオープンのふたを
鍋敷きとして使わないでください。

熱いうちに、水をかけない
水がはじけ飛び、やけどをすることがあります。
お手入れは本体が冷めてから行いましょう。

ぬれたままで、放置しない
ぬれたまま置いておくと、ステンレス製の台や
シンクを傷めることがあります。

メニューを選んであとはおまかせ 自動調理レシピ

自動調節機能を 使いこなしましょう

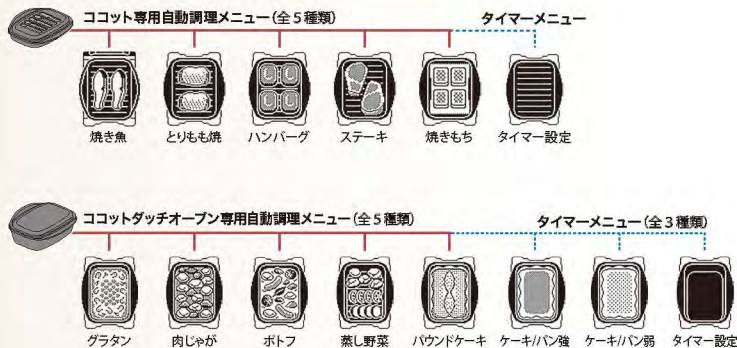
火力も加熱時間も自動で調節します。
材料を入れて、
メニューと好みの仕上がりを設定したら、
あとはグリルにおまかせです。

調理中は何もなくて大丈夫。

グリルに調理をまかせると、料理の手順に余裕が生まれます。
余裕が生まれると、様々なことが同時にできます。

誰でも簡単に操作できるよう わかりやすさを追求しました。

直感的にメニューを見つけられるように、
液晶に表示されるアイコンにもこだわりました。
料理と合わせて液晶画面も楽しんでいた
ように、表現も一つ工夫しています。



魚をもっと食卓へ！ ココットで焼き魚



ココットは焼き魚の仕上がりに、こだわがあります。
魚に合わせて、焼き加減を設定するだけで
ふっくらおいしく自動調理します。
途中で魚を裏返さないで、身くずれの心配ありません。
食材をココットにくっつきにくくするには



調理前、ココットの中にサラダ油を
塗っておきます。



ココットで魚を調理するメリット グリルの大掃除から解放されます。

気軽に焼き魚を楽しむには、お手入れのしやすさも大事な要素。
グリル焼網で魚を焼くと庫内に脂が飛び散り、後のお手入れが大変です。
でもココットなら飛び散る脂の量を抑えるので、
調理後のお手入れも楽になります。

下準備のひと手間で、 素材の状態をワンランク上げましょう

魚をおいしく上手に焼く、ちょっとしたコツをご紹介します！

冷凍された魚

冷蔵庫に移して、ゆっくり解凍
します。急な温度変化を与える
とドロップ(汁)が出て、
おいしさが逃げてしまいます。

冷蔵された魚

使用する前に冷蔵庫から出し、
常温に慣らしてから調理します。

新鮮な生魚(姿身)

さっと水洗いしてぬめりを取り
キッチンペーパーで水気をふき
取ってから
使用します。



みそやかすで漬けた魚

焦げつきを防ぐため、
「みそ」や「かす」をふき取って
から使用します。



十字の切り込みを入れる

- たいや赤魚など皮が厚めの魚
熱で皮が縮まないよう、切り込みを入れます。
- 脂ののった旬の魚
加熱中に皮が破れて脂が飛び散らないよう、
切り込みを入れます。

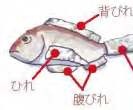
下処理されていない生魚

下処理されていない生魚を調理するときは
下処理をしてから調理しましょう。

- うろこはうろこ取りなどで丁寧にこそぎ落とします。
- 苦味の原因になる内臓やえらは取ります。

魚の尾やひれを 焦がさない方法

魚の尾やひれは焦げやすい
ので、多めに塩を付けたり、
アルミはくで包んでおくと、
焦げ方が少なくなります。



ふり塩で引き締める

塩をふるると、身が引き締まり、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%程度の塩を付けます。
身の厚いところには厚く、薄いところには薄く塩を付けます。

青魚の場合

少なめに塩を
ふります。
塩を身に馴染ませて
から、調理します。



白身魚の場合

少なめに塩を
ふります。
身に塩が浸透し過ぎ
る前に調理します。



川魚、いか・えびの場合

焼く直前にさっと塩を
ふります。
時間をおかず、すぐ調理
します。





姿焼を 焼いてみましょう

ココットモードで、自動で魚を焼き上げます。焼き加減の目安を参考に、色んな姿焼に挑戦してみてください。

作り方

1. 下ごしらえした魚をココットに並べ、ふたをしてグリルに入れます。



2. ●AC100V電源タイプ

を押して、【ココット 焼き魚】を選びます。

●乾電池タイプ

を押して、【ココット】を選び、 で【焼き魚】を選びます。

3. 魚の大きさや種類に合わせて で【焼き加減】を選び、点火します。

■焼き加減の目安

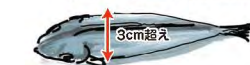
焼き加減 < 強め >	焼き加減 < 標準 >
あじ (170g以下) — 1～2匹	にじます (120g以下) — 1～2匹
いさぎ (170g以下) — 1～2匹	あゆ (90g以下) — 1～3匹
さんま (170g以下) — 1～2匹	いわし (80g以下) — 1～3匹
	きす (120g以下) — 1～2匹
	小あじ (50g以下) — 1～4匹
	塩さんま — 1～2匹

4. でき上がったら、器に盛り付けます。

※予熱はしないでください。

こんなときは、ココットの【タイマー設定】をご利用ください

- ・リストに記載されていない魚を焼くとき
- ・自動調理後、焼き足したいとき
- ・厚みが3cmを超える魚を焼くとき



続けて焼くとき

- ・ココットの中にたまっ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。



切身を 焼いてみましょう

ココットモードで、切身を自動で焼き上げます。生のものや、漬込んだものなど、多様な魚が楽しめるのも、切身の魅力です。

作り方

1. 下ごしらえした魚をココットに並べ、ふたをしてグリルに入れます。



2. ●AC100V電源タイプ

を押して、【ココット 焼き魚】を選びます。

●乾電池タイプ

を押して、【ココット】を選び、 で【焼き魚】を選びます。

3. 魚の大きさや種類に合わせて で【焼き加減】を選び、点火します。

■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、甘だい 塩ざけ、塩さば	ぶりの照り焼き さば・かれいのみりん漬け さば・さわらのみそ漬け たい・赤魚のかず漬け

各切身の大きさの目安は80～100gです。

4. でき上がったら、器に盛り付けます。

※予熱はしないでください。

こんなときは、ココットの【タイマー設定】をご利用ください

- ・リストに記載されていない魚を焼くとき
- ・自動調理後、焼き足したいとき
- ・火が通りにくい厚みが2.5cmを超える切身、骨付きの厚めの切身を焼くとき



続けて焼くとき

- ・ココットの中にたまっ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。





干物を 焼いてみましょう

魚の旨味が凝縮された干物を、自動で焼き上げます。
ふっくらおいしい焼き上がりをお楽しみください。

作り方

1. 魚をココットに並べ、ふたをしてグリルに入れます。



2. ●AC100V電源タイプ

を押して、【ココット 焼き魚】を選びます。

●乾電池タイプ

を押して、【ココット】を選び、 で【焼き魚】を選びます。

3. 魚の大きさや種類に合わせて で【焼き加減】を選び、点火します。

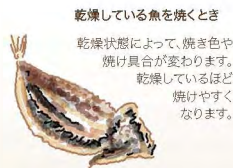
■焼き加減の目安

焼き加減 < 標準 >	焼き加減 < 弱め >
• ほっけのひらき • あじのひらき • ししゃも(大きめ) - 5匹	• ししゃも(小さめ) - 10匹 • さんまのひらき • かわはぎのみりん干し

4. でき上がったら、器に盛り付けます。



※予熱はしないでください。



こんなときは、ココットの【タイマー設定】を
ご利用ください



- リストに記載されていない魚を焼くとき
- 自動調理後、焼き足したいとき

続けて焼くとき



ココットの中にたまった脂を必ず
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。



とりもも焼き

とりもも肉の余分な脂を落としながら、皮をパリッとおいしく焼
き上げます。

調理時間の目安 30分

自動調理時間 17分

材料

2人分

とりもも肉 ————— 2枚(200g/枚)

塩 ————— 適量

こしょう ————— 適量

作り方

1. とりもも肉の厚い部分に切り込みを
入れ、肉の厚さを均一にします。
皮にフォークで穴をあけ、塩、
こしょうをふります。



3. を押して、【ココット】を選び、

を押して、【とりもも焼き】を選び、

で【焼き加減】を選び、点火します。

4. でき上がったら、器に盛り付けます。



2. ココットにとりもも肉の皮が上になるように
並べ、ふたをして
グリルに入れます。



続けて焼くとき



ココットの中にたまった脂を必ずキッチンペーパー
などでふき取ってから、次の調理をしてください。



ハンバーグ

火の通り具合がわかりにくいハンバーグも、自動調理なら安心です。

調理時間の目安 **50分**

自動調理時間 **17分**

材料 4個分

ひき肉 (牛と豚の合挽き)	300g	<ソース>	
A 塩	適量	焼き汁	大さじ2
こしょう	適量	トマトケチャップ	大さじ3
ナツメグ	適量	B ウスターソース	小さじ1
たまねぎ	中1個(200g)	バター	大さじ1/2
パン粉	2/3カップ(30g)		
(乾燥)			
牛乳	大さじ3		
卵	1個		

作り方

1. ボウルにパン粉と牛乳を混ぜておき、溶き卵とみじん切りにしたたまねぎを加えて、さっくり混ぜます。

2. 1にAを加えて、さらに混ぜます。

肉が温まらないよう、指先を使って、軽やかに混ぜます。



3. 2を4等分して形を整え、中央にくぼみを付けます。

手の平に乗せてくぼませます。



4. ココットに3を並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
できるだけ中央に寄せ、ハンバーグが重ならないように並べます。



5. を押して、【ココット】を選び、

を押して、【ハンバーグ】を選び、

で【焼き加減】を選び、点火します。

6. でき上がったら、器に盛り付けます。

7. <ソース>別の鍋に調理後の焼き汁とBを入れ、コンロで煮詰めます。

8. 6に7のソースをかけます。

続けて焼くとき

ココットの中にたまった脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の調理をしてください。



ソースの代わりに大根おろしを添えると、和風仕立てになります。



ステーキ

自動調理の絶妙な火加減で肉本来の味わいと旨味がお楽しみいただけます。仕上げにこだわれば色々な演出ができる基本のステーキレシピです。

調理時間の目安 **25分**

自動調理時間 **16分**

材料 2人分

牛サーロイン	2枚 (約250g/枚)	<ソース>	
塩	適量	焼き汁	適量
黒こしょう	適量	ビーフコンソメスープ	100ml
		(お湯にビーフコンソメの素を溶かしたもの)	
		赤ワイン	大さじ1
		みりん	大さじ1
		A しょうゆ	少々
		こしょう	少々

作り方

1. 肉は調理前に、室温に戻しておきます。焼く直前に牛サーロインの筋切りをし、両面に塩、こしょうをふります。



2. ココットに1を並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
できるだけ中央に寄せ、2枚のステーキが重ならないように並べます。



4. でき上がったら、器に盛り付けます。



5. <ソース>ボウルに調理後の焼き汁とビーフコンソメスープ、赤ワインを入れてよく混ぜ、ざるにペーパーを敷きこします。

6. 別の鍋に5とAを入れ、味を調えてコンロで煮詰めます。

7. 4に6のソースをかけます。

続けて焼くとき

ココットの中にたまった脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の調理をしてください。



3. を押して、【ココット】を選び、

を押して、【ステーキ】を選び、

で【焼き加減】を選び、点火します。

あっさりとしたソースならこのまま大根おろしを添えます。
赤身などのあっさりしたお肉にはソースを煮詰めて、最後にバター(10g程度)を入れてよく混ぜ、かけます。



焼きもち

直火効果できれいに焼けます。ココットで焼くため、膨らみ過ぎてグリル庫内にくっつく心配がありません。

調理時間の目安 **15分**

材料 4個分

自動調理時間 **10分**

切りもち—4個(約50g/個)

作り方

1. ココットにアルミはくを敷きます。

2. 1に切りもちを並べ、
ふたをしてグリルに入れます。
並べ方のコツ
切りもち同士がくっつかないように
少し離して並べましょう。



3.  を押して、【ココット】を選び、

 を押して、【焼きもち】を選び、

 で【焼き加減】を選び、点火します。

4. でき上がったら、器に盛り付けます。



直火効果で冷めた揚げものを、サクッとおいしく！ ココットの【タイマー設定】であたため直し

ココット独自のウェーブ形状が余分な油をしっかりと落とすので、油の摂り過ぎが心配な方にもおすすめです。



あたため方はとっても簡単！

1. 室温に戻しておいた揚げものを、イラストのようにココットの中に重ならないよう並べ、ふたをしてグリルに入れます。

2.  を押して、【ココット】を選び、

 を押して、【タイマー設定】を選び、

 で【加熱時間】を設定し、点火します。

3. でき上がったら、器に盛り付けます。

えび天	かきあげ	コロッケ	とんかつ
4尾	2個	4個	2枚
加熱 7～8分	加熱 6～7分	加熱 8～9分	加熱 9～10分
			



グラタン

ココットタッチオープンに材料を入れ、メニューをセットするだけ！マカロニを下ゆでしない手間要らずなので、忙しい時の一品にぜひ！

調理時間の目安 **60分**

自動調理時間 **32分**

材料

2～4人分

たまねぎ	1/2個(125g)	ホワイトソース	1缶(290g)
むきえび	100g	牛乳	250ml
とりむね肉	80g	塩	適量
マッシュルーム (水煮・スライス)	50g	こしょう	適量
マカロニ (3～4分ゆでタイプ)	120g	チーズ	80g
		パン粉 (乾燥)	大さじ2(8g)

作り方

1. たまねぎは薄切り、とりむね肉は一口大に切ります。
むきえびは背わたを取ります。

背わたの取り方

竹串でひっかけて
引っ張り出します。



2. ボウルにホワイトソースと牛乳を入れ、ダマがなくなるまで混ぜ、塩、こしょうで味を調えます。
マカロニを入れ、よく混ぜます。

3～4分ゆでタイプのマカロニはゆでずに入れます。



3. 2に1とマッシュルームを入れ混ぜます。

4. ココットタッチオープンに3を流し込みます。

その上にチーズとパン粉をのせ、ふたをしてグリルに入れます。

マカロニがソースから出ていると、焼き上げたときに固くなる場合があるため、ソースに染め込みます。



5.  を押して、【ココットタッチオープン】を選び、

 を押して、【グラタン】を選び、

 で【仕上げり】を選び、点火します。

6. でき上がったら、グリルから取り出します。

ゆで時間が3分未満のマカロニを使うと、うまく調理できない場合があります。

マカロニの調理ポイント

ゆで時間が4分より長いマカロニを使う場合は、パッケージに記載された時間通りに下ゆでをしてからお使いください。

とろみが足りない場合

作り方2で生クリーム100mlを追加してください。
ただし、焼き色が付きにくくなります。



肉じゃが

煮込み料理はココットダッチオーブンの得意分野。煮汁がしっかり染み込んだホクホクの肉じゃがを、自動調理で堪能いただけます。

調理時間の目安 **75分** 自動調理時間 **45分**

材料	4人分
牛薄切り肉	150g
じゃがいも	3個(300g)
たまねぎ	1個(250g)
にんじん	1/2本(100g)
水	300ml
しょうゆ	大さじ4
酒	大さじ3
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1



作り方

1. 牛薄切り肉は一口大に切ります。
じゃがいもは4等分に、たまねぎはくし形に、
にんじんは一口大の乱切りにします。

2. **A**は混ぜ合わせておきます。

3. ココットダッチオーブンに**1**を混ぜ
合わせて入れます。
Aを入れ、ふたをしてグリルに
入れます。

調味料は全体にまんべん
なくかけます。



牛肉は汁の中に
牛肉はかたまりやすいので
ほぐしてから、汁の中に
沈めます。牛肉が汁から
出ていると、固くなる
ことがあります。

4. **ポトフ**を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、
▽ ▲を押して、【肉じゃが】を選び、点火します。

5. でき上がったら、器に盛り付けます。



じゃがいもが大きい場合

大きめに切ったじゃがいもは、ふちの方に
入れると火通りがよくなります。



別ゆでたいんげんを添えても、
彩り良く仕上がります。



ポトフ

素材を入れてセットするだけ！シンプルに素材の味が引き立つ煮込み料理です。

調理時間の目安 **75分** 自動調理時間 **45分**

材料	4人分
じゃがいも	2個(200g)
たまねぎ	1個(250g)
にんじん	中1本(150g)
ウィンナー	8本
コンソメ	2個(10g)
水	600ml
ローリエ	1枚



作り方

1. じゃがいもは4等分に、
たまねぎはくし形に、
にんじんは一口大の
乱切りにします。
ウィンナーは切り込み
を入れます。



2. ココットダッチオーブンにすべての材料を入れ、ふたをして
グリルに入れます。



水面の高さを調整
ココットダッチオーブンの
上から3cm下が水面に
なるように、水の量を調整
しましょう。

3. **ポトフ**を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、
▽ ▲を押して、【ポトフ】を選び、点火します。

4. でき上がったら、器に盛り付けます。



ハーブまたは別ゆでした
ブロッコリーを添えても、
彩り良く仕上がります。





蒸し野菜 根菜

食物繊維が豊富な硬い根菜も、ココットダッチオーブンなら芯までほっくり蒸しあがります。素材から引き出される自然な甘みをお楽しみください。

調理時間の目安 **70分** 自動調理時間 **25分**

材料 2～4人分

にんじん	1/2本 (100g)
さつまいも	1本 (180g)
れんこん	100g
じゃがいも	1個 (100g)
かぼちゃ	130g
水	50ml

ココットダッチオーブンにオープン内網を入れて調理します。



作り方

1. にんじん、さつまいも、れんこん、かぼちゃは厚さ1cm程度に、じゃがいもは4等分に切ります。
切ったさつまいもとじゃがいもは水に、れんこんは酢水に浸しておきます。

2. ココットダッチオーブンにオープン内網を入れ、水を入れます。

1の材料を入れ、ふたをしてグリルに入れます。



3. を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、

を押して、【蒸し野菜】を選び、

で【根菜】を選び、点火します。

材料の並べ方

野菜が大きいとふたに近くなり、焦げる場合があるので、斜めにずらして入れます。

まずは何も付けずに素材の味をお楽しみください。



蒸し野菜 葉・茎野菜

葉物や皮の薄い野菜も、ゆずずに蒸すことができます。手軽にたっぷり、野菜の栄養を取りたい方におすすめのレシピです。

調理時間の目安 **45分** 自動調理時間 **15分**

材料 2～4人分

キャベツ	120g
ブロッコリー	4房 (80g)
グリーンアスパラガス	2本 (35g)
パプリカ	1/2個 (70g)
さやいんげん	4本 (15g)
水	50ml

ココットダッチオーブンにオープン内網を入れて調理します。



作り方

1. キャベツは芯を取り、幅4cm程度の角切りにします。
グリーンアスパラガスは根元の硬い部分を少し切り落とし、硬い皮をむいてから、半分の長さに切ります。
パプリカは4等分に切り、さやいんげんはヘタを切り落とします。



ピーラーを使うと力を入れず、簡単にむけます。

2. ココットダッチオーブンにオープン内網を入れ、水を入れます。

1の材料とブロッコリーを入れ、ふたをしてグリルに入れます。



材料の並べ方

ブロッコリーの色が気になる場合は下向きに入れます。

キャベツは容器に触れると、変色する場合があります。

塩やみそを添えたり、アボカドディップやサワークリームを添えて、お召し上がりください。



パウンドケーキ

手作りおやつを楽しみましょう！同量の素材を混ぜて自動調理で焼くだけ。
基本を押さえたパウンドケーキが簡単に作れます。

調理時間の目安 **120分** 自動調理時間 **26分**

材料 8人分

無塩バター 150g
砂糖 150g
卵(Mサイズ) 3個
薄力粉 150g
A パーキングパウダー 小さじ1/2 (2g)

作り方

1. 無塩バター、卵は室温に戻し、Aと一緒にふるっておきます。
ココットダッチオーブンにオープンシートを敷き込んでおきます。
2. ボウルに無塩バターを入れて泡立て器でクリーム状にし、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. 卵を溶きほぐし、2に5〜6回に分けて加え、さらによく混ぜます。
4. 3にふるっておいたAを入れ、ゴムべらで切るように混ぜます。ココットダッチオーブンに生地を流し入れ平らにします。ふたをしてグリルに入れます。



生地の表面を平らにする
布巾を敷いた台の上で、30cm位の高さから数回垂直に落とし、
空気を抜きながら表面を平らにします。



パウンドケーキをカットする

カットの仕方、仕上がり
の雰囲気が大きく変わります。

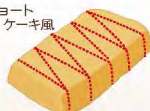
基本の
カット



スクエア



ショート
ケーキ風



5. を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、
 を押して、【パウンドケーキ】を選び、
 で【仕上がり】を選び、点火します。
6. でき上がったら、ココットダッチオーブンから
オープンシートごと取り出します。
オープン内網にのせ、冷まします。
7. 好みの大きさに切り分け、器に盛り付けます。

お好みでホイップクリームやラズベリー、
ミントを添えてお召し上がりください。



コラム



なぜ、おいしい？ ココットとココットダッチオーブン料理

グリルの熱を効率よく利用するココットとココットダッチオーブン。
おいしく焼きあがる秘密をご紹介します。



ココット 焼きもの料理が得意です！

焼き魚やノンフライ調理、串焼き、ステーキなど直火を活かした焼きものの調理がココットの得意分野です。

おいしさの秘密その1 直火を通す、ふたの開口スリット

グリルには、遠赤外線効果の高いセラミックバーナーを搭載しています。
ココットの特徴でもあるふたの開口スリットからセラミックバーナー
の直火が入り、こんがりおいしい焼き色がつきます。



外はパリッ、
中はふっくら
おいしく
仕上がります。



おいしさの秘密その2 こだわり設計のウェーブ形状

ココットのふたを開くとたくさんの溝が連なっています。これをウェーブ
形状といいます。
配置や高さにごだわり、余分な脂が落ちても調理中の食材につかないよう
設計されています。
魚や肉はもちろん、ノンフライ料理もベタつかずパリッと仕上がります。
また、食材に触れる面が少ないのでくっつきにくく、取り出しやすいのも
魅力です。
ココット調理は、焼きものの仕上がりにこだわる方に、特におすすめです。



ココットダッチオーブン

煮込み料理や蒸し焼き料理、パンやケーキ作りが得意です！

食材を均等に加熱し、余熱でじっくり火を通す。内側からおいしさを引き出すのが一番の得意分野です。

おいしさの秘密 ゆっくり食材に熱を入れる

ココットダッチオーブンは、食材の外から芯へ、熱をゆっくり入れていく
のが特徴です。これは“容器を通すこと”によって、グリルの熱を均等に
食材に伝えることができるからです。
特に、加熱することで甘くなるにんじんやさつまいもなどは、
より素材の甘みが引き出され、ほっくりとした自然の甘さに仕上がります。
塊肉などの料理も、じっくり火が通ることによってやわらかく仕上がります。



また、食材の水分と少量の水で蒸し料理が簡単にできます。
蒸し料理は、旨みを引き出し、ギュッと内側に閉じ込めるので、
食材本来の味を存分に楽しめます。
ココットダッチオーブンは、素材の持ち味を引き出す料理に
特におすすめです。

scene2

忙しい時も“おいしい”は大事！
さっと作れる、お手軽レシピ

忙しい時も“おいしい”は大事！さっと作れる、お手軽レシピ — ココット —

お手軽レシピ

Cocotte

直火で焼いた アスパラの肉巻き

アスパラを丸ごと肉巻きにした豪快さが魅力です。
見た目も食べ応えも立派で、お手軽に作れる一品です。

調理時間の目安 **35分**

加熱時間 **12分**

材料

2～3人分

グリーンアスパラガス 6本

豚バラ薄切り肉 6枚

塩 適量

こしょう 適量

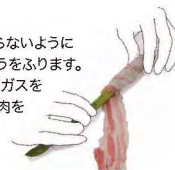


作り方

1. グリーンアスパラガスは根元の硬い部分を
少し切り落とし、硬い皮を取り除きます。



2. 豚バラ肉を重ならないように
広げて塩、こしょうをふります。
グリーンアスパラガスを
芯にして、豚バラ肉を
巻き付けます。



3. ココットに2を並べ、
ふたをしてグリルに
入れます。

並べ方のコツ
中央に寄せて
並べます。



4.  を押して、【ココット】を選び、
  を押して、【タイマー設定】を選び、
  でタイマーを【12分】に設定し、点火します。
5. でき上がったら、器に盛り付けます。



鶏ひき肉のつくね焼き

直火調理が得意なココットで手作りのつくねを焼き上げます。細かく刻んだ素材の味が、香ばしく引き出されるレシピです。

調理時間の目安 **75分**

加熱時間 **12分**

材料 2人分

とりひき肉	300g	しょうゆ	小さじ2
卵	1/2個	砂糖	小さじ2
しいたけ	2枚	酒	小さじ2
にんじん	30g	塩	少々
しょうが	10g		
片栗粉	大さじ2	大根おろし	100g



作り方

- しいたけ、にんじん、しょうがは千切りにし、片栗粉をまぶしておきます。
- ボウルにとりひき肉、卵、Aを入れてよく混ぜ、**1**を加えてさっと混ぜ合わせます。6等分にして長さ9cm程度の俵型に整えます。

手にくっつかないよう
少量の油を付けてから
俵型に整えましょう。



- 2**をココットに並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
ココットの端から少し
離して、つくね同士が
くっつかないように
並べます。



- お**を押して、【ココット】を選び、
▽ ▲を押して、【タイマー設定】を選び、
— +でタイマーを【12分】に設定し、点火します。

お好みで赤たまねぎのスライスを添えて、
お召し上がりください。



赤たまねぎのスライス
薄くスライスして、氷水に
さらし、辛味を取ります。



薬味たっぷり京揚げ焼き

京揚げと相性の良い薬味を詰めて直火でこんがり焼き上げます。ちょっとしたおつまみとしても楽しめる、大人の一品です。

調理時間の目安 **40分**

加熱時間 **10分**

材料 2人分

京揚げ	2枚	合わせみそ	大さじ2
ねぎ	1本	みりん	大さじ1
しょうが	1片	花かつお	5g
みょうが	2個		
ゆず	1/8個		



作り方

- ねぎは斜め切りにし、しょうが、みょうが、ゆずは千切りにします。
- ボウルにAと**1**を入れ、よく混ぜ合わせます。

- 京揚げの1辺に切れ目を入れて**2**を詰め、形を整えます。

詰め物を入れ過ぎないように
形よく入れましょう。



- ココットに**3**を並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
京揚げ同士がくっつか
ないように並べます。



- お**を押して、【ココット】を選び、
▽ ▲を押して、【タイマー設定】を選び、
— +でタイマーを【10分】に設定し、点火します。

京揚げの切り方



カットの仕方を工夫すると、品よく見せたり、
カジュアルなおつまみに見せたり、色々な仕
上がり演出できます。



辛子醤油仕込みの かじき磯辺パン粉焼き

からし醤油で下味を付けたかじきと、もみりの香りが食欲を刺激します。洋食にも和食にも、酒の肴にも合うレシピです。

調理時間の目安 **75分**

加熱時間 **12分**

材料 4人分

かじき 4切(約80g/切)
A しょうゆ 大さじ3
練りからし 小さじ2

薄力粉 適量
卵 1個
B 炒りパン粉*1 1カップ(45g)
焼きのり 1枚
サラダ油 適量

*1 炒りパン粉の作り方は
P47を参照ください。



作り方

1. かじきは塩(分量外)をふって10分程度おき、水気を取ります。

水気の切り方
キッチンペーパーで
はさんで、水気をふき
取ります。



2. Aを混ぜて1のかじきにまぶし、下味を付けます。
焼きのりは手でもんで、もみりにし、炒りパン粉と混ぜておきます。

パットの中で混ぜたAを
かじきの両面にまぶして
下味を付けます。



3. キッチンペーパーで2のかじきの水気をふき取り、薄力粉、溶き卵、混ぜ合わせたBの順に衣を付け、手で軽くおさえます。

4. スプーンやオイルスプレーを使い、3の上面にサラダ油をかけます。



5. ココットに4を並べ、ふたをしてグリルに入れます。



6. **オート**を押して、【ココット】を選び、
▽ ▲を押して、【タイマー設定】を選び、
- +でタイマーを【12分】に設定し、点火します。

7. でき上がったら、器に盛り付けます。



いわしの 白ごま焼き

焼けたごまの香ばしさがたまらない、いわしの白ごま焼き。冷めてもおいしくいただけるので、お弁当のおかずにも使えます。

調理時間の目安 **65分**

加熱/余熱 **12分/1分**

材料 2人分

いわし 4匹(約70g/匹)
(頭と腹を取ったもの)

薄力粉 適量
卵 1個
すりごま(白) 60g

A 酒 大さじ1
ししょうゆ 大さじ1
おろししょうが 1片分



作り方

1. いわしは水洗いをし、キッチンペーパーで水気を取ります。

2. いわしの腹に切れ目を2・3本入れ、塩(分量外)をふって10分程度おき、水気を取ります。



水気の切り方
いわしの皮は薄いので、
キッチンペーパーにはさんで、
優しく水気をふき取ります。

3. Aに2を10分程度漬け込みます。

4. キッチンペーパーで3の水気をふき取り、薄力粉、溶き卵、すりごまの順に衣を付け、手で軽くおさえます。

5. ココットに4を並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
焦げやすい尾を端に、
互い違いに並べます。



6. **オート**を押して、【ココット】を選び、
▽ ▲を押して、【タイマー設定】を選び、
- +でタイマーを【12分】に設定し、点火します。
7. 消火後は、そのままグリルの中で【1分】休ませます。(余熱)
8. でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みで甘酢みょうがを
添えて、お召し上がりください。





ノンフライ調理の ささみカツ

梅肉の酸味とチーズのkokoroのある風味が、あっさりとした肉質のささみに良く合います。健康を気遣う方におすすめのレシピです。

調理時間の目安 **75分**

加熱/余熱 **12分**

材料 **2人分**

とりささみ ― 4本(約50g/本)
薄力粉 ― 適量
梅干し ― 2個
スライスチーズ ― 2枚

A 薄力粉 ― 大さじ4
卵 ― 1/2個
水 ― 大さじ2
炒りパン粉*1 ― 1カップ(45g)

*1 炒りパン粉の作り方はP.47を参照ください。



作り方

1. 梅干しは種を取り除いてたたきます。スライスチーズは縦に4等分します。
2. とりささみは筋を取り、縦半分に切り込みを入れてひらき、包丁の背で軽くたたきます。

筋を引っ張りながら、筋の横に切り込みを入れていきます。



包丁の腹で身をおさえ、筋だけ引き抜きます。



縦に切り込みを入れ、ひらきます。肉厚なささみは火通りを均一にするため、軽くたたいて平らにします。



3. ひらいた面に薄く薄力粉をまぶし、1の梅干しとささみの大きさに合わせたチーズをはさみ込んで身を閉じます。
4. 混ぜ合わせたAに3をくぐらせ、炒りパン粉を付けて手で軽くおさえます。

5. ココットに4を並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
中央に寄せながら交互にずらし、重ならないように並べます。



6. を押して、【ココット】を選び、 を押して、【タイマー設定】を選び、 でタイマーを【12分】に設定し、点火します。

7. でき上がったら、器に盛り付けます。



ヘルシーメンチカツ

定番のメンチカツもココットなら少量の油で調理でき、とてもヘルシーです。

調理時間の目安 **90分**

加熱/余熱 **12分/2分**

材料 **4人分**

ひき肉 ― 320g
（牛と豚の合挽き）
たまねぎ ― 150g
マッシュルーム ― 4個

A こしょう ― 少々
ナツメグ ― 少々
塩 ― 小さじ1

薄力粉 ― 適量
卵 ― 1個
炒りパン粉*1 ― 1カップ(45g)
サラダ油 ― 適量

*1 炒りパン粉の作り方はP.47を参照ください。



作り方

1. たまねぎ、マッシュルームはみじん切りにし、炒めて冷ましておきます。
2. ボウルにひき肉とAを入れてよく混ぜ、1を入れて軽く混ぜたら、4等分にして小判形に整えます。
手にくっつかないよう少量の油を付けてから、小判形に整えましょう。
3. 2に薄力粉、溶き卵、炒りパン粉の順に衣を付け、手で軽くおさえます。
4. スプーンやオイルスプレーを使い、3の上面にサラダ油をかけます。
5. ココットに4を並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
中央に寄せながらくっつかないように並べます。



6. を押して、【ココット】を選び、 を押して、【タイマー設定】を選び、 でタイマーを【12分】に設定し、点火します。
7. 消火後は、そのままグリルの中で【2分】休ませます。(余熱)
8. でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みで練りからしとウスターソースなどを付けて、お召し上がりください。



じんわり味染み込む さばのみそ煮

おかずの王道さばのみそ煮。しっかりと味が染み込んだ、
やわらかなさばの味わいを、お手軽に実現できるのが魅力です。

調理時間の目安 45分 **加熱/余熱 15分/10分**

材料 4人分

さば	4切(約100g/切)	酒	100ml
しょうが	15g	水	50ml
		みそ	大さじ4
		砂糖	大さじ2
		みりん	大さじ1



作り方

1. さばの皮に切り込みを入れます。
しょうがは皮をむいて薄切りにし、**A**は混ぜ
合わせておきます。

味が染み込むように、
切り込みを入れます。



2. ココットダッチオーブンにしょうが、さば、
合わせた**A**の順に入れます。
ふたをしてグリルに
入れます。



3. を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、
 を押して、【タイマー設定】を選び、
 でタイマーを【15分】に設定し、点火します。

4. 消火後は、そのままグリルの中で【10分】休ませ
ます。(余熱)

5. でき上がったら、器に盛り付けます。

さばの皮の上にはしょうががのっている、
くっつく場合があります。



お好みでみそ煮と相性の良い
針しょうがとさっとゆでた絹さやを
添えて、お召し上がりください。
※針しょうが…針のように細く切った
しょうが



グリルでほっこり 筑前煮

下ごしらえまで済ませたら、あとはグリルに任せましょう。
ほっこり優しい味の筑前煮は、心が和むおいしさです。

調理時間の目安 85分 **加熱/余熱 25分/15分**

材料 4人分

とりもも肉	200g	だし汁	300ml
にんじん	中1本(150g)	砂糖	大さじ5
ごぼう	100g	しょうゆ	大さじ5
れんこん	150g	酒	大さじ2
たけのこ(水煮)	150g		
干しいたけ	5枚(40g) (もどす)		



作り方

1. にんじん、ごぼう、れんこん、たけのこは一口大の
乱切り、干しいたけはいちよう切りにします。
とりもも肉は一口大に切ります。
Aは混ぜ合わせておきます。



火通りが均一に
なるよう、大きさを
揃えて切ります。

2. ココットダッチオーブンに1の材料を混ぜ
合わせて入れます。合わせた**A**を入れ、
ふたをしてグリルに
入れます。



片寄らないよう
に入れます。

3. を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、
 を押して、【タイマー設定】を選び、
 でタイマーを【25分】に設定し、点火します。

4. 消火後は、そのままグリルの中で【15分】休ませ
ます。(余熱)

5. でき上がったら、器に盛り付けます。

余熱終了後、一度全体を混ぜると、味が
なじみます。



お好みで彩りにさっとゆでた
絹さやを添えて、
お召し上がりください。



エビチリ

下ごしらえした材料をココットダッチオーブンに入れ、スイッチを押すだけ！驚くほど簡単にできます。

調理時間の目安 **60分** 加熱/余熱 **12分/5分**

材料 2～4人分

無頭えび ― 16尾 (300g)	水 ― 100ml
片栗粉 ― 大さじ1	トマトケチャップ ― 大さじ4
長ねぎ ― 30g	砂糖 ― 大さじ2
	酒 ― 大さじ2
	とりがらスープの素 ― 小さじ1
	豆板醤 ― 小さじ1
	塩 ― 小さじ1/2
	片栗粉 ― 大さじ1/2
	にんにく ― 5g
	しょうが ― 5g



作り方

1. えびは尾を残して殻をむき、背に切り込みを入れ、背わたを取り除きます。



まな板の上で横向きにえびを押さえて、切り込みを入れます。



指で引っ張って背わたを取り除きます。

2. 1を軽く洗って、キッチンペーパーで水気をふき取り、片栗粉(大さじ1)をまぶしておきます。

3. 長ねぎ、Aのにんにく、しょうがをみじん切りにしておきます。

4. Aは混ぜ合わせておきます。

5. ココットダッチオーブンに2を入れ、長ねぎのみじん切りをのせ、合わせたAを上にかけて。ふたをしてグリルに入れます。



並べ方のコツ
えびは重ねず、全体に並べます。

6. を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、

を押して、【タイマー設定】を選び、

でタイマーを【12分】に設定し、点火します。

7. 消火後は、そのままグリルの中で【5分】休ませます。(余熱)

8. でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みでゆでたチンゲン菜を添えて、お召し上がりください。



厚切りベーコンとひよこ豆の煮込み

カレーのスパイス・クミンと相性の良い厚切りベーコンとひよこ豆を使った、食欲を刺激するエスニック風味の煮込みです。

調理時間の目安 **60分** 加熱/余熱 **20分/10分**

材料 4～6人分

厚切りベーコン ― 150g	バター ― 10g
たまねぎ ― 1個 (200g)	コンソメの素 ― 5g
トマト ― 2個 (300g)	A クミンシード ― 2g
ひよこ豆 (水煮・缶詰) ― 300g	塩 ― 2g
	こしょう ― 少々



作り方

1. 厚切りベーコン、たまねぎ、トマトは角切りにします。



火通りが均一になるよう大きさを揃えて切ります。

2. ココットダッチオーブンに1と水気を切ったひよこ豆、Aを入れて軽く混ぜ、ふたをしてグリルに入れます。



3. を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、

を押して、【タイマー設定】を選び、

でタイマーを【20分】に設定し、点火します。

4. 消火後は、そのままグリルの中で【10分】休ませます。(余熱)

5. でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みでゆでたブロッコリーを添えて、お召し上がりください。

クミンの香り

クミンの香りや味は種よりもパウダーの方がエスニック感が強くできます。レシピのクミンシード(種)を使うと、やわらかいエスニック風に仕上がります。強めの風味がお好みの方はクミンパウダーをお試しください。



たらのトマト煮

白身魚のたらを完熟トマトとフレッシュ/バジルで煮込んだ爽やかなレシピです。トマトの赤色が、華やかな食卓を演出します。

調理時間の目安 50分 **加熱/余熱 15分/5分**

材料 4人分

たら	4切(約60g/切)	コンソメの素	5g
塩	少々	塩	2g
こしょう	少々	砂糖	2g
トマト(完熟)	2個	こしょう	少々
たまねぎ	100g		
にんにく	1片(5g)		
フレッシュ/バジル	2枝		
オリーブオイル	50ml		



作り方

1. たらに塩(分量外)をふって10分程度おき、キッチンペーパーで水気を取ります。
2. 1のたらに塩、こしょうをしておきます。
3. トマトは角切り、たまねぎとにんにくはみじん切りにします。
4. ココットダッチオーブンに2のたらの皮を下にして並べます。
5. その上に3とフレッシュ/バジル、Aを入れてオリーブオイルをかけ、ふたをしてグリルに入れます。
6. を押して、【ココットダッチオープン】を選び、を押して、【タイマー設定】を選び、でタイマーを【15分】に設定し、点火します。
7. 消火後は、そのままグリルの中で【5分】休ませます。(余熱)
8. でき上がったら、器に盛り付けます。

バジルが一箇所に片寄らないよう、全体に散らしましょう。



お好みでフレッシュ/バジルを添えて、お召し上がりください。彩りが目にもおいしく映ります。



気分はイタリアン！ なすのラザニア風

なすと相性の良いホワイトソースとミートソースでラザニア風に仕上げました。よく冷えた白ワインと太陽が似合うレシピです。

調理時間の目安 60分 **加熱/余熱 15分/5分**

材料 4人分

なす	3本	ミートソース(缶詰)	約300g
牛乳	約300ml	ホワイトソース(缶詰)	約300g
ベーコン	120g	ピザ用チーズ	80g
マッシュルーム	100g		
(水煮/スライス)			



作り方

1. なすは皮をむいて厚さ1cmの斜め切りにし、牛乳に10分程度浸しておきます。
2. ココットダッチオーブンにミートソースの3分の1量を敷き、それぞれ半量のなすとベーコン、マッシュルームを散らします。
3. 続けて残りのミートソースの半量を敷き、ホワイトソースの半量を重ね入れます。
4. さらに、残りのなす、ベーコン、マッシュルームを散らし、残りのミートソースとホワイトソースをかけて、チーズをまんべんなくかけ、ふたをしてグリルに入れます。
5. を押して、【ココットダッチオープン】を選び、を押して、【タイマー設定】を選び、でタイマーを【15分】に設定し、点火します。
6. 消火後は、そのままグリルの中で【5分】休ませます。(余熱)
7. でき上がったら、グリルから取り出します。

なすのアクを取るため、牛乳に浸します。アクを取った牛乳は使いません。

お好みで/ペセリのみじん切りを散らします。

おいしさの決め手、調味料のお話

料理の名脇役、調味料。調味料の役割は、ただ単に味を調えるだけではありません。
その特性や使いどころを上手に利用すると、ひと味違う料理が楽しめます。

例えば塩一つとっても、辛さが際立っていたり、まろやかな辛さだったり、原料や製造法の違いでいろいろな味があり、どれを選んでいいのが迷うところですよ。

そんな時は、まず味見をしてみましょう。そして、「おいしい!」と思うものを使ってみることから始めましょう。自分好みのおいしい調味料で料理すれば、おいしいものができること間違いなしです。

■調味料の基本は足し算

調味料を加える基本は足し算です。

足し算する順番を少し気にかけるだけで、おいしさはグンと変わります。

酒は料理の最初に

酒は肉や魚の臭みを取りやわらかくするので、料理の最初に入れます。

砂糖は塩より先に

塩には食材を締めるはたらきがあるので、塩の後に砂糖を加えても甘味が浸透しにくく、塩味がたまってしまいます。

しょうゆとみそは料理の最後に

しょうゆやみそは風味を楽しむものです。最後に加えることで香りが活きてきます。

■ちょっとだけ、応用してみませんか?

塩やこしょうにもちょっとだけこだわって、実際のレシピで応用してみましょう!

海水塩と岩塩



海水が原料の塩

魚介の味を引き立たせるので、魚介の料理に
おすすめです。

P.11 魚の姿焼
P.55 ぶりの一夜干し
など



昔、海だったところが
陸地になり結晶化
した塩

肉の味を引き立たせる
ので、肉料理に
おすすめです。

P.15 ハンバーグ
P.16 ステーキ
P.46 ミラノ風カツレツ
P.51 ミートローフ
など

黒こしょうと白こしょう



辛味、香りが強く
肉の臭みを消すため
肉料理におすすめ
です。

P.16 ステーキ
P.26 アスパラの肉巻き
P.32 メンチカツ
P.46 ミラノ風カツレツ
P.51 ミートローフ
など



上品な香りで
淡泊な素材や
淡い色の料理に
合います。
魚料理におすすめ
です。

P.18 グラタン
P.37 たらのトマト煮
P.41 えびのガーリック
焼き
P.42 するめいかの
香草ナッツ
パン粉焼き
P.45 かみそりのドリア
など



scene3

時間がある日は
こだわり活かせる、ひと手間レシピ



えびの ガーリック焼き

白ワインとオリーブオイルで仕上げたえびのガーリック焼きは、人が集まる賑やかなときにもおすすめの一品です。

調理時間の目安 **30分**

加熱時間 **10分**

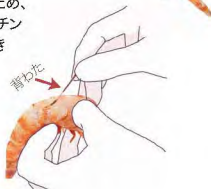
材料 4人分

えび	16尾 (350g)	塩	少々
塩	5g	こしょう	少々
にんにく	1片 (5g)	オリーブオイル	大さじ1
		白ワイン	大さじ1

作り方

- えびは頭からはさみを入れ、背側の殻を切ってひらき、指でつまんで背わたを取ります。

さらに、くさみを取るため、塩でもみ洗いし、キッチンペーパーで水気をふき取ります。



- ボウルに1のえびと薄切りにしたにんにく、Aを入れ、よく混ぜます。

- ココットに2を並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
えびが重ならないように並べます。
にんにくはえびの上に並べます。



- を押して、【ココット】を選び、
 を押して、【タイマー設定】を選び、
 でタイマーを【10分】に設定し、点火します。

- でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みでパセリの
みじん切りをふって、
レモンを添えて、
お召し上がりください。



するめいかの 香草ナッツパン粉焼き

ハーブとナッツを効かせた、香ばしさいっぱいの衣で焼き上げます。おつまみに最高の一品です。

調理時間の目安 **75分**

加熱時間 **12分**

材料 4人分

するめいか	1杯	薄力粉	適量
塩	少々	卵	1個
こしょう	少々	炒りパン粉*1	1カップ (45g)
ハーブ	大さじ2 (イタリアンパセリなど、ドライでも可)	サラダ油	適量
ナッツ	大さじ2 (アーモンドなど)		

*1 炒りパン粉の作り方は
P47を参照ください。

作り方

- いかの胴体と足を手でつかんで離します。



胴体の骨やワタを取って洗い、皮目には切れ目を入れ、1cm幅の輪切りにします。

取り出した肝と足は目の下で切り離します。足は2〜3本ずつ切ります。キッチンペーパーでいかの水気をふき取り、塩、こしょうをします。

- ハーブはみじん切り、ナッツは粗く刻み、炒りパン粉と混ぜます。

- 1に薄力粉、溶き卵、2のパン粉の順に衣を付け、手で軽くおさえます。

- スプーンやオイルスプレーを使い、3の上面にサラダ油をかけます。



- ココットに4を並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
重ならないように並べます。

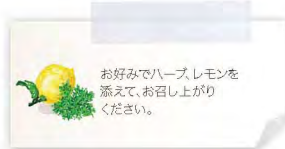


- を押して、【ココット】を選び、
 を押して、【タイマー設定】を選び、
 でタイマーを【12分】に設定し、点火します。

- でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みでハーブ、レモンを添えて、お召し上がりください。





鶏むね肉の 梅しそ焼き

あっさりとしたとりむね肉を、梅しそ風味で蒸し焼きにしました。
程よい酸味が味わえる大人のレシピです。

調理時間の目安 **30分**

加熱時間 **10分**

材料 2人分

とりむね肉	280g	梅干し	2個
塩	少々	しその葉	4枚
酒	少々	みりん	小さじ2
しいたけ	4枚		

作り方

- とりむね肉はそぎ切りにし、
表面に切れ目を入れ、
塩と酒をふります。



- しいたけは軸を取り、大き
いものは半分に切ります。
Aの梅干しは身をたたき、
しその葉は千切りにし、
みりと混ぜ合わせます。



- 1と2を混ぜ合わせ、
ココットにとりのむね
肉を中央、しいたけ
を周りに並べます。
ふたをしてグリル
に入れます。



- を押して、【ココット】を選び、
を押して、【タイマー設定】を選び、
でタイマーを【10分】に設定し、点火します。

- でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みですだちや
はじかみしょうがを添えて、
お召し上がりください。



さんまのかば焼き丼

香ばしく焼き上げた蒲焼と、熱々のご飯が食欲をかき立てます。
脂の乗ったさんまで、是非挑戦していただきたいレシピです。

調理時間の目安 **40分**

加熱時間 **10分**

材料 2人分

さんま	2匹分 (3枚におろしたもの)	砂糖	大さじ1
塩	少々	酒	大さじ1
こしょう	少々	しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ2	みりん	大さじ1
Aしょうゆ	大さじ2	ごはん	茶碗2杯
薄力粉	適量		

作り方

- さんまは塩をふって10分程度おき、水気を取り、
こしょうをふります。

水気の切り方
キッチンペーパー
ではさんで、
こすらないように
水気を取ります。



- Aに1を10分程度漬け込みます。

- キッチンペーパーで2の水気をふき取り、半分の
長さに切ります。
両面に薄力粉を薄くまぶし、
ココットに皮が上にな
るように並べ、
ふたをしてグリルに
入れます。

並べ方のコツ
重ならないように
並べます。



- を押して、【ココット】を選び、
を押して、【タイマー設定】を選び、
でタイマーを【10分】に設定し、点火します。

- 鍋によく混ぜ合わせたBのたれを入れ、
火にかけます。
ひと煮立ちしたら
弱火にして、
とろみがつくまで
煮詰めます。



- でき上がったら、5のたれに漬け、ごはんを
よそった器に盛り付けます。

お好みで粉さんしょうをふり、
小口切りの青ねぎ、すだちを添えて、
お召し上がりください。



しそとしょうがが香る かにみそのドリア

しそとしょうがをアクセントにした、大人のための贅沢な一品です。

調理時間の目安 **45分**

加熱時間 **12分**

材料 4人分

ごはん	400g	ホワイトソース	約300g (缶詰)
紅しょうが	20g	生クリーム	大さじ2
しその葉	8枚	かにの身	120g (缶詰)
バター	10g	かにみそ	50g
塩	少々	チーズ(ビザ用)	60g
こしょう	少々		

作り方

1. ボウルにAのごはん、細かく切った紅しょうがとしその葉、バターを入れてよく混ぜ、塩、こしょうをします。



2. 別のボウルにBのホワイトソース、生クリーム、かにの身、かにみそを入れ、よく混ぜます。



3. ココットに1を入れ、その上に2を全体に流し入れます。チーズを全体にのせ、ふたをしてグリルに入れます。



4. **オート**を押して、**【ココット】**を選び、**▽ ▲**を押して、**【タイマー設定】**を選び、**— +**でタイマーを**【12分】**に設定し、点火します。

5. でき上がったら、器に盛り付けます。

このレシピでは、しその葉と紅しょうがを合わせましたが、ゆずや甘酢しょうがも、かにみそのドリアと相性が良いです。



チーズの風味香る ミラノ風カツレツ

食欲をそそる一品をヘルシーに楽しめます。

調理時間の目安 **100分**

加熱時間 **12分**

材料 2人分

豚ヒレ肉	4枚(40g/枚)	溶かしバター	10g
塩	少々	オリーブオイル	15ml
こしょう	少々	トマトソース*2	120g
薄力粉	適量	レモン	適量
卵	1個		
炒りパン粉*1	80g		
粉チーズ	40g		

*1 *2
炒りパン粉とトマトソースの作り方はP.47を参照ください。

作り方

1. Aの炒りパン粉と粉チーズは混ぜ合わせておきます。

2. 豚ヒレ肉をラップにはさみ、めん棒などでたたいて薄くのばし、塩、こしょうをします。



3. 2の豚ヒレ肉に薄力粉、溶き卵、Aの順に衣を付け、手で軽くおさえ、ココットに並べます。スプーンなどで、溶かしバターとオリーブオイルを上面にかけ、ふたをしてグリルに入れます。



4. **オート**を押して、**【ココット】**を選び、**▽ ▲**を押して、**【タイマー設定】**を選び、**— +**でタイマーを**【12分】**に設定し、点火します。

5. でき上がったら、器に盛り付けます。トマトソースをかけ、レモンを添えます。



仕上げにバセリのみじん切りを散らすと、華やかに仕上がります。



トマトソースの作り方

ミラノ風カツレツにかける本格トマトソースの作り方を紹介します。
他レシピの仕上げにも使えるので、アレンジ用素材としてご活用ください。

材料

カットトマト(水煮・缶詰)	約400g
たまねぎ	100g
にんにく	1片(5g)
フレッシュバジル	2枝
オリーブオイル	50ml
コンソメ	1個(5g)
砂糖	少々
塩	少々
こしょう	少々



容器に移して冷蔵保存もできますが、できるだけ早めに使い切りましょう。



作り方

1. たまねぎ、にんにくはみじん切りに、フレッシュバジルは手でちぎっておきます。
2. 鍋にオリーブオイルと1のにんにくを入れ、弱火で炒めます。
にんにくの水分が飛んだら1のたまねぎを入れ、さらによく炒めます。
3. たまねぎが透明になったら、コンソメ、カットトマト、1のフレッシュバジルを入れ、15分程度煮込みます。
4. トマトが木べらなどで簡単につぶせるやわらかさになったら、砂糖、塩、こしょうで味を調えます。

味付けのポイント

使用するトマトの酸味によって、砂糖、塩、こしょうの量が変わってきます。
バランスを見ながら、味を調えましょう。

使いどころのヒント

P.46のミラノ風カツレツ以外にも、P.15のハンバーグや、P.16のステーキのソースとしても、ご活用いただけます。

炒りパン粉の作り方

ノンフライ料理に使用するパン粉はあらかじめローストしておくと、見た目もきれいに仕上がります。

材料

パン粉(乾燥)	約1カップ分
---------	--------



作り方

1. フライパンにパン粉を入れます。
2. コロの温度設定モードを180〜200°Cに設定し、点火します。
10分程度こまめにかき混ぜ、きつね色になるまで炒めます。



使用例: P.46 ミラノ風カツレツ

炒りパン粉は冷凍保存可能です!

炒りパン粉は冷凍保存ができます。
時間に余裕があるときは、次回分も炒って冷凍保存しておきましょう。
※室温に戻してから使用します。



焼いた肉団子の甘酢あんかけ

ごま油の香る甘酢あんで仕上げる焼肉団子です。豆腐をつなぎに使うので、ふんわりとした食感の焼肉団子に仕上がります。

調理時間の目安 100分

加熱/余熱 18分/10分

材料

	4人分
豚ひき肉	400g
卵	1/2個
塩	小さじ1
こしょう	少々
酒	大さじ1
砂糖	少々
豆腐(木綿)	100g
れんこん	40g
干しいたけ	4枚
たまねぎ	160g
長ねぎ	1/2本
片栗粉	大さじ3
しょうゆ	30ml
中華スープ	40ml
酢	40ml
酒	40ml
砂糖	25g
トマトケチャップ	大さじ1
(水溶き片栗粉)	
水	大さじ1
片栗粉	大さじ1
ごま油	少々

作り方

1. 干しいたけは先に戻しておきます。
豆腐は軽く水気を切ります。
2. れんこん、戻した干しいたけ、たまねぎ、長ねぎはみじん切りに、水気を切った豆腐はつぶします。
3. ボウルに豚ひき肉、溶き卵、Aを入れ、よく混ぜ合わせます。
4. 別のボウルに2を入れ、片栗粉をまぶし、3と混ぜ合わせます。
5. 4を8等分して丸め、ココットダッチオーブンに並べ、ふたをしてグリルに入れます。



6. を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、 を押して、【タイマー設定】を選び、 でタイマーを【18分】に設定し、点火します。

7. 消火後は、そのままグリルの中で【10分】休ませます。(余熱)

8. 鍋にBを入れてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉(大さじ1)でとろみを付けてごま油を入れ、甘酢あんを作ります。



9. でき上がったら、器に盛り付け、8の甘酢あんをかけます。

お好みで肉団子にバクチーを添えて、お召し上がりください。
バクチーが苦手な方は、肉団子と相性が良いしょうがの千切りなどを添えてください。



里芋と鶏とエリンギの 辛味こうじみそ煮

ココットダッチオーブンが得意な煮込み料理。にんにくと唐辛子が効いた辛味こうじみそが、ほっとする味わいを作り出します。

調理時間の目安 **75分** 加熱/余熱 **15分/15分**

材料 4人分

里芋	500g (正味)	こうじみそ	大さじ3
とりもも肉	160g	砂糖	大さじ2
エリンギ	1本(100g)	酒	大さじ2
にんにく	1片(5g)	みりん	大さじ2
赤唐辛子	1本	オリーブオイル	大さじ2



作り方

1. 里芋は皮をむいて一口大に、とりもも肉、エリンギも一口大に切ります。
にんにくは薄切りにし、赤唐辛子は半分に切って種を出しておきます。



2. Aは混ぜ合わせておきます。

3. ココットダッチオーブんに、1とAを入れてよく混ぜ、ふたをしてグリルに入れます。



4. を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、 を押して、【タイマー設定】を選び、 でタイマーを【15分】に設定し、点火します。

5. 消火後は、そのままグリルの中で【15分】休ませます。(余熱)

6. でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みで辛味こうじみそ煮と相性の良いゆでた青菜(ほうれん草や小松菜など)を添えて、お召し上がりください。



れんこんの おろし蒸し焼き

蒸し焼き素材と、滑らかなあんの2つの食感が楽しめます。和食の料理人気で挑みたい一品です。

調理時間の目安 **75分** 加熱/余熱 **12分/15分**

材料 4人分

れんこん	250g	だし汁	400ml
塩	2g	酒	大さじ1
卵	1個	しょうゆ	大さじ1
えび	8尾	みりん	小さじ2
エリンギ	1本(100g)	(水溶き片栗粉)	
かまぼこ	50g	水	大さじ1と1/2
さやいんげん	4本	片栗粉	大さじ1と1/2

作り方

1. えび、エリンギ、かまぼこは1cmの角切りに、さやいんげんはヘタを取って3cm幅に切ります。

2. れんこんをすりおろし、塩と卵を入れて混ぜます。



3. 1と2を混ぜ合わせ、ココットダッチオーブんに流し入れ平らにのばします。
ふたをしてグリルに入れます。



4. を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、 を押して、【タイマー設定】を選び、 でタイマーを【12分】に設定し、点火します。

5. 消火後は、そのままグリルの中で【15分】休ませます。(余熱)

6. 鍋にAを入れてひと煮立ちさせ、水溶き片栗粉でとろみを付け、あんを作ります。



7. でき上がったら、器に盛り付け、6のあんをかけます。

お好みでれんこんと相性の良い練りわさびを添えて、お召し上がりください。



じっくり焼き上げた豚バラ巻き ミートローフ

じっくり焼き上げた、ボリューム満点なミートローフ。
子どもから大人まで楽しめるパーティーにぴったりな一品です。

調理時間の目安 **100分** 加熱/余熱 **25分/30分**

材料		6人分
ひき肉	500g	豚バラ薄切り肉 10枚
(牛と豚の合挽き)		ローリエ 1枚
たまねぎ	1/2個 (125g)	<ソース>
しめじ	100g	焼き汁 大さじ2
パン粉	3/4カップ (35g)	トマトケチャップ 大さじ3
(乾燥)		ウスターソース 小さじ1
牛乳	大さじ4	バター 大さじ1/2
卵	1個	
塩	小さじ1/2	
黒こしょう	少々	
ナツメグ	小さじ1/2	

ココットダッチオーブンに
オープン内網を
入れて調理
します。

作り方

- ココットダッチオーブンに
オープンシートを
敷き込み、ローリエ、
オープン内網の順に
入れます。
- たまねぎはみじん切り、しめじは大きめの
みじん切りにします。
パン粉と牛乳は混ぜておきます。
- 台の上にオープンシートを敷き、豚バラ肉を
並べます。
- ひき肉に2とAの材料を加え、粘りが出るまで
よく混ぜ合わせます。
- 手にサラダ油(分量外)を付け、4をオープン内網の
大きさまで平らに広げ、3の上にのせ、
豚バラ肉で包むように巻きます。



- ココットダッチオーブンに5を裏返して入れ、
容器の大きさまになるまで手で平らに広げます。
ふたをしてグリルに入れます。



- オートを押して、【ココットダッチオーブン】を選び、
▽△を押して、【タイマー設定】を選び、
- + でタイマーを【25分】に設定し、点火します。

- 消火後は、そのままグリルの中で【30分】休ませ
ます。(余熱)

- でき上がったら、器に盛り付けます。



コラム

知っておくと便利な、肉料理の火通りちよいワザ

お肉は、表面を焼き固めることで旨みがギュッととじ込められます。
その火通りや仕上がりを左右するのが加熱時間です。
このコラムでは、お肉の加熱時間や火通りを見極めるヒントをご紹介します。



■ 料理の食感を左右する加熱時間

食材はもちろん、切り方や厚さによって、最適な
加熱時間は違います。
レシピの分量や時間はひとつの目安です。
自分好みのちょうどいい火の通り加減を見付け
てください。

■ 脂で変わる、お肉の加熱時間

同じ牛肉でも、赤身と脂がのったお肉とは火の
入り方が全く違います。
脂が多いほど火通りが早く、焦げやすい傾向に
あるので、脂がのったお肉は加熱時間を少し短く
すると、丁度良い焼き加減になります。

■ 焼き加減の具体的な確認方法

火の通り加減がわかるプロシエツ(金串)を
使いこなしましょう。

*プロシエツとは、串焼き料理に使われる金串のことです。

プロシエツ(金串)を使って 火の通り具合を調べましょう



- 食材にプロシエツを刺し、5秒おく。
- 5秒後引き抜いて、唇にあてる。

唇にそっとあててみましょう。

生ぬるい	火が通っている
冷たい	火が通っていない

ハンバーグなどは、刺した時に出てくる
肉汁の様子で火通りを確認します。

肉汁が透明	火が通っている
肉汁が濁る	火が通っていない

肉汁が出ない	火が通っていない 火が通りすぎ
--------	--------------------

この時の火加減や加熱時間を経験として
覚えていくと、感覚的に火通りの加減が
わかってくるようになります。

- <ソース>別の鍋に調理後の焼き汁とBを入れ、
コンロで煮詰めます。



- 9に10のソースをかけます。

豚バラ肉を巻かない場合

豚バラ肉を巻かずミートローフを
焼く場合は、加熱時間を少し短くして
ください。(5分程度)



ひと手間レシピ
Cocotte
Dutch oven

野菜のパエリア

サフランの色と香りがしっかり付いたヘルシーな野菜のパエリアは、みんなでワイワイ取り分けたくくなるような楽しいレシピです。

 調理時間の目安 **85分**  加熱/余熱 **15分/10分**

材料

たまねぎ	1/2個	A	コンソメスープ	300ml
にんにく	1片(5g)		白ワイン	大さじ2
トマト(小)	1個		サフラン-ふたつまみ(約0.2g)	
しいたけ	2枚		塩	小さじ1
しめじ	1/4パック		こしょう	少々

エリンギ	1本	米	150g
ピーマン	1個	オリーブオイル	大さじ2
とりもも肉	160g		
塩	少々		
こしょう	少々		

 作り方

1. たまねぎ、にんにくはみじん切りにします。
トマトは角切りに、しいたけ、しめじ、エリンギは一口大に、ピーマンは短冊切りにします。



2. とりもも肉は一口大に切り、
塩、こしょうをふり
下味を付けます。



- 3. A**のコンソメスープと白ワインを小さめの鍋に入れて煮たたせ、サフランを加えます。

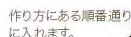


とりもも肉はスープの中に入れたままにします。

4. 3に2のとりもも肉を入れ、弱火でサフランの色が付くまで煮て(約5分)、塩、こしょうでスープの味を調えます。

5. 4に1のピーマンを入れ、さっとゆでて取り出しておきます。

6. ココットダッチオープンに研いだ米を入れ、
4のスープととりもも肉を入れます。
さらにオリーブオイルを入れ、ピーマン以外の
1の材料を入れ、ふたをして
グリルに入れます。



7. を押して、【ココットダッチオープン】を選び、
 を押して、【タイマー設定】を選び、
 でタイマーを【15分】に設定し、点火します。

8. 消火後は、そのままグリルの中で【10分】休ませます。(余熱)

9. でき上がったら、軽く混ぜ、5のピーマンを散らし、器に盛り付けます。



scene4

作り手の個性がでます
待つことを楽しむ、漬け込みレシピ



ぶりの一夜干し

魚の旨味が濃縮された一夜干しを、手作りして、焼き上げる。
待つことの先にある喜びと感動を、存分にご体感ください。

🕒 調理時間の目安 **25分**

🔥 加熱時間 **12分**

材料 4人分

ぶり 4切(約70g/切)

A 本みりん 大さじ8
酒 大さじ4
しょうゆ 大さじ2
塩 適量



🔪 作り方

1. ぶりは塩(分量外)をふって10分程度おき、キッチンペーパーで水気を取ります。
2. Aを混ぜ合わせ、ぶりを1時間以上漬け込みます。
3. ざるに2を並べ、そのまま冷蔵庫で半日から一日おきます。(ラップはかけない)



網を敷いた
金属製のバット
もご利用
いただけます。

4. ココットに3のぶりを並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
中央に寄せて
重ならないように
並べます。



5. 🍳 を押して、【ココット】を選び、

🔽 🔼 を押して、【タイマー設定】を選び、

⏪ + でタイマーを【12分】に設定し、点火します。

6. でき上がったら、器に盛り付けます。



みりん風調味料は焦げやすいため、
本みりんを使います。

お好みで千切りにしたみょうがの
甘酢漬けとすだちを添えて、
お召し上がりください。



一夜干しを作る楽しみ

白身魚は味がしまり、青身魚は深みが増す
一夜干し。
魚は干して余分な水分を抜くと、生の状態よりも旨味が増します。
知れば知るほど奥深さが増す一夜干しの世界、
その面白さの一端を、ぜひご体感ください。



ししゃもの 南蛮漬け

ココットに材料を入れ、焼いて漬け込むだけ。酸味を効かせた
爽やかな味わいの南蛮漬けが、気軽にお楽しみいただけます。

🕒 調理時間の目安 **40分**

🔥 加熱時間 **15分**

材料 2~3人分

ししゃも 8匹
たまねぎ 1/2個(120g)
セロリ 1/2本(60g)
にんじん 1/4本(40g)
しょうが 1片(5g)

A だし汁 50ml
酢 50ml
砂糖 大さじ2
しょうゆ 大さじ1
酒 大さじ1
塩 少々
赤唐辛子 1本



🔪 作り方

1. たまねぎ、セロリ、にんじん、しょうがは千切りにし、混ぜ合わせます。
2. Aは混ぜ合わせておき、種を取って輪切りにした赤唐辛子を入れます。
3. ココットに1を全体に入れ、その上にししゃもを並べ、Aを全体に流し入れます。
ふたをしてグリルに入れます。



並べ方のコツ
ししゃもは頭を中央に向け、
重ならないよう交互に並べます。

4. 🍳 を押して、【ココット】を選び、

🔽 🔼 を押して、【タイマー設定】を選び、

⏪ + でタイマーを【15分】に設定し、点火します。

5. でき上がったら、バットにししゃもを取り出し、一緒に焼いた野菜と汁をかけて15分程度漬け込みます。

6. 5を器に盛り付けます。

しっかり漬け込みたい方

しっかり味が染み込んだ
南蛮漬けがお好みの方は、
ふた付きの容器に
ししゃもと野菜を移し、
冷蔵庫で十分冷やしてから、
お召し上がりください。





漬け込みあじの 梅しそ焼き

あじに仕込んだ梅としそが、焼き上げる過程で身に馴染みます。なんとも上品な酸味の味わいに、驚かされる一品です。

調理時間の目安 **40分**

加熱時間 **10分**

材料 2人分

あじ 2匹分(約35g/切)
(3枚おろしにしたもの)

塩 少々

A 酒 大さじ2

みりん 大さじ2

B 梅干し 2個
しその葉 4枚



作り方

- 3枚おろしにしたあじの中骨を取り、身が厚い方に、後で具がはさめるよう、斜めに切り込みを入れます。



- 1に塩をふって、10分程度おき、キッチンペーパーで水気を取り、Aに10分程度漬けます。

- Bの梅干しは細かくたたき、しその葉は千切りにし、混ぜ合わせます。

- 2の水気をキッチンペーパーでふき取り、3をあじの切れ目にスプーンなどではさみます。



具を入れすぎたり、切れ目を開きすぎて、身をくずさないよう注意します。

- ココットに4を皮を上にして並べ、ふたをしてグリルに入れます。

並べ方のコツ
尾を端に並べます。

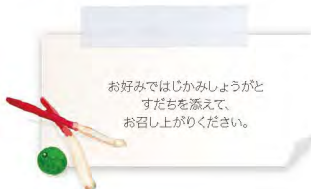


- オートを押して、【ココット】を選び、

▽ ▲を押して、【タイマー設定】を選び、

— +でタイマーを【10分】に設定し、点火します。

- でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みではじかみしょうがとすだちを添えて、お召し上がりください。



漬け込みさばの 柚子風味焼き

柚子と白ごまの爽やかな香ばしさが、漬け込みさばのしっかりとした味わいを、品よく引き立てます。

調理時間の目安 **35分**

加熱時間 **14分**

材料 4人分

さば 4切(約70g/切)

塩 少々

こしょう 少々

ゆず 1個

白ごま 小さじ2

A しょうゆ 大さじ4

みりん 大さじ2

酒 大さじ2

ごま油 大さじ2

作り方

- さばは皮目5mm間隔位の切れ目を入れます。塩をふって、10分程度おき、キッチンペーパーで水気を取り、こしょうをふります。



中まで味が染み込むように、切れ目を入れます。

- ゆずは輪切りにします。

- Aを混ぜ合わせ、1のさばと2のゆずを30分程度漬けます。

- 3のさばとゆずを取り出し、ココットに皮が上になるように並べ、白ごまをふって、ゆずをのせます。ふたをしてグリルに入れます。



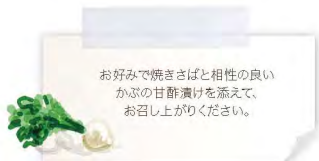
並べ方のコツ
身の厚い方を中央に並べます。

- オートを押して、【ココット】を選び、

▽ ▲を押して、【タイマー設定】を選び、

— +でタイマーを【14分】に設定し、点火します。

- でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みで焼きさばと相性の良いかぶの甘酢漬けを添えて、お召し上がりください。



漬け込み鮭のはさみ焼き

カラフルな色が目にも楽しい、漬け込み鮭のはさみ焼きです。
お子様も食べやすいマヨネーズ味だから、おいしい笑顔が浮かびます。

調理時間の目安 **75分**

加熱時間 **15分**

材料 4人分

生鮭	4切(約90g/切)	卵	2個
酒	大さじ2	砂糖	小さじ1
A しょうゆ	大さじ2	C 塩	少々
		こしょう	少々
B しいたけ	1枚	マヨネーズ	大さじ4
ねぎ	1/3本		
赤ピーマン	1/6個		
グリーンアスパラガス	1本		



作り方

1. 生鮭は塩(分量外)をふって、10分程度おき、キッチンペーパーで水気を取ります。

2. 生鮭の中央に、後で具がはさめるよう、切り込みを入れ、
Aに10分漬け込みます。



3. Bのしいたけ、ねぎ、赤ピーマンは小さめの角切りにし、グリーンアスパラガスは根元を少し切り落とし、硬い皮をむき、大きさを合わせて小さく切ります。
Bの材料はさっとゆでておきます。

4. 卵を溶きほぐし、Cと混ぜて鍋に流し入れ、弱火で半熟の炒り卵を作ります。

5. ボウルに3と4、マヨネーズを入れて混ぜ合わせ、水気を取った2の生鮭にスプーンなどではさみします。



6. ココットに5を並べ、ふたをしてグリルに入れます。



並べ方のコツ
重ならないようにして、中央に寄せて並べます。

7. を押して、【ココット】を選び、

を押して、【タイマー設定】を選び、

でタイマーを【15分】に設定し、点火します。

8. でき上がったら、器に盛り付けます。



お好みでレモンを添えて、お召し上がりください。

scene5

極上素材で試したい
素材の力を引き出す、極旨レシピ





たまねぎの丸焼き

ココットダッチオーブンが、たまねぎのおいしさを内側から引き出します。シンプルに素材の味を楽しめるレシピです。

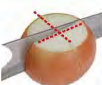
調理時間の目安 70分 **加熱/余熱 20分/30分**

材料	4人分
たまねぎ	4個
ベーコン	60g
ハーブ (タイム・ローズマリーなど)	適量
塩	適量
こしょう	適量
オリーブオイル	大さじ2



作り方

- たまねぎの皮はむかずに、根と先の部分を少し切り落とします。上から十字に切れ目を深く入れ、上の部分を2cm程度えぐってくぼみを作ります。ベーコンは千切りにします。



十字に切れ目



円錐形にえぐる

- ココットダッチオーブンに1のたまねぎを入れ、塩、こしょうをし、オリーブオイルをかけます。ベーコンとハーブをたまねぎのくぼみにのせ、ふたをしてグリルに入れます。



- スタート** を押し、【ココットダッチオーブン】を選び、

▼ ▲ を押し、【タイマー設定】を選び、

— + でタイマーを【20分】に設定し、点火します。

- 消火後は、そのままグリルの中で【30分】休ませます。(余熱)

- でき上がったら、器に盛り付けます。

お好みで岩塩やポン酢をかけて、お召し上がりください。



じゃがいものアンチョビ焼き

じっくり火を入れたじゃがいもの甘さとアンチョビの塩加減がたまらなく合う一品。メイン料理を引き立てる名脇役です。

調理時間の目安 65分 **加熱/余熱 20分/25分**

材料	4人分
じゃがいも(小)	600g
にんにく	1片(5g)
アンチョビ	40g
オリーブオイル	30ml
塩	少々
こしょう	少々



作り方

- じゃがいもはよく洗い、皮はむかずに、底に1cm程度の厚みを残して、2mm程度の間隔で切れ目を入れます。



大きめのじゃがいもは半分にしてから、同様に切れ目を入れます。

- にんにくは薄切り、アンチョビは細かく切っておきます。

- ココットダッチオーブンに1の切れ目を上にして入れ、その上に2をのせます。塩、こしょうをふってオリーブオイルをかけ、ふたをしてグリルに入れます。



- スタート** を押し、【ココットダッチオーブン】を選び、

▼ ▲ を押し、【タイマー設定】を選び、

— + でタイマーを【20分】に設定し、点火します。

- 消火後は、そのままグリルの中で【25分】休ませます。(余熱)

- でき上がったら、器に盛り付けます。





そら豆の大きさによって、時間を加減してください。



男前に豪快に！ 焼きそら豆

素材の旨味を存分にご賞味ください！

加熱/余熱 10分/5分

材料

そら豆 — 10本(約40g/本)

作り方

1. ココットダッチオーブンにそら豆を重ねて入れ、ふたをしてグリルに入れます。
2.  を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、
  を押して、【タイマー設定】を選び、
  でタイマーを【10分】に設定し、点火します。
3. 消火後は、そのままグリルの中で【5分】休ませます。(余熱)
4. でき上がったら、グリルから取り出します。



丸ごと焼き野菜

じっくり余熱を効かせて、食材の芯まで火を通した丸ごと焼き野菜は、素材の力をとことん味わう、シンプルで贅沢なレシピです。

材料

じゃがいも 丸ごと4個 (約100g/個)

加熱/余熱 25分/20分

にんじん 丸ごと3本 (約150g/本)

加熱/余熱 20分/20分

さつまいも 丸ごと2本 (約200g/本)

加熱/余熱 25分/20分

作り方

1. ココットダッチオーブンにオープンシートを敷き込みます。
2. よく洗って水気を切った丸ごと野菜を、ココットダッチオーブンに入れ、ふたをしてグリルに入れます。
3.  を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、
  を押して、【タイマー設定】を選び、
  でタイマーを【加熱時間】に設定し、点火します。
4. 消火後は、そのままグリルの中で【20分】休ませます。(余熱)
5. でき上がったら、器に盛り付けます。

丸ごと焼き野菜は、食材ごとに最適な加熱時間が違うため、1種類ずつ調理しましょう。



グリルで ゆでたまご

ココットダッチオーブンは、ゆでたまごを作ることでもできます。コンロ上が別の調理でいっぱいの時などにぜひご活用ください。

加熱/余熱 10分/5分

材料

4個分

卵 ————— 4個
水 ————— 50ml

ココットダッチオーブんにオープン内網を入れて調理します。



作り方

1. 卵は常温に戻しておきます。
2. ココットダッチオーブんにオープン内網と水を入れます。卵を並べ、ふたをしてグリルに入れます。
4. 消火後は、そのままグリルの中で【5分】休ませます。(余熱)
5. でき上がったら、グリルから取り出します。



ゆでたまごの黄身の固さ



余熱時間で調節してください。

3.  を押して、【ココットダッチオーブン】を選び、
  を押して、【タイマー設定】を選び、
  でタイマーを【10分】に設定し、点火します。

ゆでたまごを活用しましょう

ゆでたまごは、ちよつと加工をすればいろいろな料理に活用できます。
スライスしたゆでたまごをサラダやグラタンに、細かく刻んだものをソースに使うなど、ぜひご活用ください。



scene6

パンやスイーツもおまかせ! 癒しのひととき、ティータイムレシピ



ダッチパン

何にでも合う食事パン。ダッチオープンで作る本格的な焼き立てパンの香りをお楽しみください。

🕒 調理時間の目安 **180分** 🍳 加熱/余熱 **16分/6分**

材料 ココットダッチオープン1台分

強力粉	250g
砂糖	17g
ドライイースト(予備発酵不要のもの)	5g
塩	3g
水 ^{*1}	165~170ml
無塩バター	12g

*1 夏場は常温の水を、冬場はぬるま湯(35℃前後)を使います。

🍴 作り方

1. ココットダッチオープンにオープンシートを敷き込んでおきます。
2. ボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩を入れ、水をそそぎ、こねます。
水の量は生地をやわらかさを見て調整してください。
3. 生地がひとかたまりになってきたら、無塩バターを加え、こねます。

4. 3を台に出して表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整えます。



5. 無塩バター(分量外)を薄く塗ったボウルに4の生地を入れて、固く絞ったぬれ布巾またはラップをかけ、約2倍になるまで発酵させます。
(一次発酵: 50分程度)



6. 手の平で全体を軽く押してガス抜きをし、生地を8等分にして丸めます。とし目を下にして並べ、固く絞ったぬれ布巾をかけ、生地を休ませます。
(15分程度)



7. 手の平でガス抜きをし、形を整え、ココットダッチオープンに入れます。
固く絞ったぬれ布巾をかけ、ココットダッチオープンの8分目の高さになるまで発酵させます。
(最終発酵: 30分程度)



8. 布巾を取り、ふたをしてグリルに入れます。



9. を押して、【ココットダッチオープン】を選び、
 を押して、【ケーキ/パン強】を選び、
 でタイマーを【16分】に設定し、点火します。

10. 消火後はそのままグリルの中で【6分】休ませます。(余熱)

11. ココットダッチオープンからすぐにパンを取り出します。オープン内網にのせ、冷めます。

生地の発酵について

発酵させる時間は、季節によって異なります。
生地の発酵具合に合わせて、時間を加減してください。
最終発酵で生地を発酵させ過ぎると、焦げやすくなります。





ダッチパン応用編

基本のダッチパン(P.66)の応用編です。具材や材料を変えるだけで、いろいろな味わいのダッチパンが作れます。個性豊かなダッチパンの世界をどうぞお楽しみください。

ブラックオリーブダッチパン

基本の材料に輪切りのブラックオリーブをトッピングしました。

調理時間の目安 **200分**

 加熱/余熱 **16分/6分**

材料 ココットダッチオープン1台分

強力粉	250g
砂糖	17g
ドライイースト(予備発酵不要のもの)	5g
塩	3g
水*1	165~170ml
無塩バター	12g
ブラックオリーブ(輪切り)	80g
オリーブオイル	小さじ1

ダッチパンの材料

具材

*1 夏場は常温の水を、冬場はぬるま湯(35℃前後)を使います。



作り方 ※1~5までは、基本のダッチパンと同じ作り方です。

1. ココットダッチオープンにオープンシートを敷き込んでおきます。ブラックオリーブは水気を取っておきます。
2. ボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、塩を入れ、水をそぎ、こねます。
水の量は生地がやわらかさを見て調整してください。
3. 生地がひとかたまりになってきたら、無塩バターを加え、こねます。
4. 3を台に出して表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整えます。
5. 無塩バター(分量外)を薄く塗ったボウルに4の生地を入れて、固く絞ったぬれ布巾またはラップをかき、約2倍になるまで発酵させます。
(一次発酵:50分程度)
6. 手の平で全体を軽く押してガス抜きをし、めん棒で幅約36cm×奥行き約25cmにのばします。
(目安はこのBOOKの見開きサイズの大きさです。)

7. 6の生地の奥側を2cm程度残して、生地全体にオリーブオイルを塗り、ブラックオリーブを散らします。手前から奥に向かってくると丸め、とじ目が離れないように指でつまんでしっかり閉じます。

生地の巻き終わりは具材をのせません。



8. 7の生地を包丁などで幅約3cmずつ12等分に切り分けます。ココットダッチオープンと同じ目を下にして網目状に並べます。固く絞ったぬれ布巾をかけ、生地が隣の生地とくっつく程度になるまで発酵させます。
(最終発酵:30分程度)



9. 布巾を取り、ふたをしてグリルに入れます。



10. を押して、【ココットダッチオープン】を選び、
 を押して、【ケーキ/パン強】を選び、
 でタイマーを【16分】に設定し、点火します。

11. 消火後はそのままグリルの中で【6分】休ませます。(余熱)

12. ココットダッチオープンからすぐにパンを取り出します。オープン内網にのせ、冷まします。

生地の発酵について

発酵させる時間は、季節によって異なります。生地の発酵具合に合わせて、時間を加減してください。最終発酵で生地を発酵させ過ぎると、焦げやすくなります。

具材を変えて いろいろなパンを楽しみましょう。

左ページの『具材』のバリエーション

こんぶ × チーズパン

塩昆布	10g
ビザ用チーズ	30g

塩昆布は細かく刻みます。



コーンツナマヨパン

コーン(ホール・缶詰)	50g
ツナ(フレーク・缶詰)	1缶(約70g)
マヨネーズ	40g

コーンは水気を取り、ツナは油を切っておきます。ツナとマヨネーズを混ぜて生地に広げ、コーンを散らします。



シナモンロール

シナモンシュガー	40g
くるみ	50g

くるみはローストして刻んでおきます。生地は8等分にし、横向きに並べます。最終発酵ではココットダッチオープンの8分目の高さになるまで発酵させます。



左ページの『具材』と『ダッチパンの材料』のバリエーション

トマチーハープパン

(材料)	
水	→ トマトジュース(無塩)に変更
塩	→ ハーブソルトに変更
無塩バター	→ オリーブオイルに変更

(具材)	
固形プロセスチーズ	80g
固形プロセスチーズ	は角切りにします。





プリン

ココットダッチオープンで作る、大きなプリンです。おいしさと一緒に、みんなで取り分けると楽しさも味わえます。

調理時間の目安 **85分** 加熱/余熱 **9分/15分**

材料 8人分

卵(Mサイズ).....6個	<カラメル>
牛乳.....540ml	砂糖.....80g
A 砂糖.....100g	水.....大さじ2
バニラオイル.....少々	熱湯.....大さじ1



作り方

- ココットダッチオープンにオープンシートを敷き込んでおきます。
- 鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、茶褐色に焦がして熱湯を加え、カラメルを作ります。
作ったカラメルをココットダッチオープンに流し入れ、冷めます。
- 鍋にAを入れて火にかけ、人肌より少し温かい程度で砂糖を溶かし、バニラオイルを入れます。
- ボウルに卵を割りほぐし、3を合わせてこします。
- 2に4を流し入れ、ふたをしてグリルに入れます。
- を押し、【ココットダッチオープン】を選び、
▽ ▲ を押し、【タイマー設定】を選び、
- + でタイマーを【9分】に設定し、点火します。
- 消火後は、そのままグリルの中で【15分】休ませます。(余熱)
- でき上がったら、粗熱を取り、冷蔵庫で冷やします。(2時間程度)
- 冷えたら、別の容器に移します。



さつまいものタルト

さつまいもの上品な甘味を感じられるタルトです。ゆっくりと時間が流れる素敵なティータイムにぴったりのレシピです。

調理時間の目安 **125分** 加熱/余熱 **15分/20分**

材料 8人分

さつまいも.....600g	ビスケット.....100g (全粒粉タイプ)
A 卵(Mサイズ).....1個	無塩バター.....40g
生クリーム.....150ml	
砂糖.....80g	
バニラエッセンス.....少々	



作り方

- 無塩バター、卵は室温に戻しておきます。
ココットダッチオープンにオープンシートを敷き込んでおきます。
- ビニール袋にビスケットを入れ、めん棒などで細くなるまでしっかりつぶします。バターを入れ、めん棒を転がしながらのばすように、よく馴染ませます。
- ココットダッチオープンに2を入れ、しっかり押さえながら敷き詰めます。
- さつまいもは2cmの厚さに切って、蒸し器でやわらかくなるまで強火で蒸し、裏ごしします。
- Aは混ぜ合わせておきます。
- ボウルに4とAを少しずつ入れながら混ぜ、バニラエッセンスを加えます。
- 3に6を流し入れ、平らにします。
ふたをして、グリルに入れます。
- を押し、【ココットダッチオープン】を選び、
▽ ▲ を押し、【タイマー設定】を選び、
- + でタイマーを【15分】に設定し、点火します。
- 消火後は、そのままグリルの中で【20分】休ませます。(余熱)
- でき上がったら、ココットダッチオープンからオープンシートごと取り出し、しっかり冷ましてから、冷蔵庫で冷やします。
- 好みの大きさに切り分け、器に盛り付けます。



お好みでカラメルとホイップクリームを添えて、お召し上がりください。
カラメルの作り方
鍋に砂糖(40g)と水(大さじ1)を入れて火にかけ、カラメルを作ります。



ベリーケーキ

ベリーをたくさんトッピングした可愛いらしいケーキです。
三角にカットして、スイーツな気分を盛り上げましょう。

🕒 調理時間の目安 **90分** 🔥 加熱/余熱 **15分/15分**

材料	8人分
砂糖	30g
クリームチーズ	70g
ココナッツオイル*1	30g
卵(Mサイズ)	1個
生クリーム	100ml
ホットケーキミックス	150g
ビスケット*2	100g
無塩バター	40g
イチゴ(小)	6粒(約60g)
ブルーベリー	18~20粒(約30g)
ホワイトチョコレート (板チョコ)	30g

*1 ココナッツオイルはサラダ油、無塩バターでも代用可

*2 ビスケットは、パイ菓子でも代用可(16枚程度)



🔪 作り方

1. クリームチーズは室温に戻し、ホワイトチョコレートを粗く刻んでおきます。イチゴは半分に切っておきます。ココットダッチオープンにオープンシートを敷き込んでおきます。

2. ビニール袋にビスケットを入れ、めん棒などで細くなるまでしっかりつぶします。バターを入れ、めん棒を転がしながらのばすように、よく馴染ませます。



3. ココットダッチオープンに2を入れ、しっかり押さえながら敷き詰めます。



4. 砂糖とクリームチーズを泡立て器で、なめらかになるまで混ぜ合わせます。

5. 液状に溶かしたココナッツオイルと卵、生クリームを4に加え、そのつどよく混ぜます。

6. 5にホットケーキミックスを入れ、ゴムベラでさっくり混ぜ合わせ、3に流し入れ、平らにします。

7. 6に1のホワイトチョコレートを全体に散らし、イチゴとブルーベリーをのせ、ふたをしてグリルに入れます。



8. 🕒を押して、【ココットダッチオープン】を選び、
▼ ▲を押して、【ケーキ/パン類】を選び、
- +でタイマーを【15分】に設定し、点火します。

9. 消火後は、そのままグリルの中で【15分】休ませます。(余熱)

10. でき上がったら、ココットダッチオープンからオープンシートごと取り出し、しっかり冷めます。

11. 好みの大きさに切り分け、器に盛り付けます。



シナモンケーキ

シナモンの風味が効いた、甘さ控えめ、大人の味のケーキです。
上質の紅茶とともに、素敵なティータイムをお楽しみください。

🕒 調理時間の目安 **85分** 🔥 加熱/余熱 **10分/15分**

材料	8人分
薄力粉	150g
A シナモンパウダー	大さじ1
無塩バター	100g
砂糖	120g
卵(Mサイズ)	2個
牛乳	30ml
くるみ	80g
溶かしバター(無塩)	大さじ1
B シナモンパウダー	小さじ1
パウダーシュガー	小さじ2

🔪 作り方

1. 無塩バター、卵は室温に戻し、くるみは粗く刻んでおきます。ココットダッチオープンにオープンシートを敷き込んでおきます。

2. Aを合わせてふるい、砂糖もふるっておきます。

3. ボウルに無塩バターを入れてよく混ぜ、2の砂糖を2~3回に分けて入れ、白っぽくなるまでよく混ぜます。



4. 卵を溶きほぐし、3に少しずつ入れてよく混ぜ、牛乳とAを入れ、ある程度混ぜたら、くるみの2/3量を入れ、混ぜ合わせます。



5. ココットダッチオープンに4を流し入れ平らにし、残りのくるみを全体に散らします。



6. 🕒を押して、【ココットダッチオープン】を選び、
▼ ▲を押して、【タイマー設定】を選び、
- +でタイマーを【10分】に設定し、点火します。

7. 消火後は、そのままグリルの中で【15分】休ませます。(余熱)

8. でき上がったら、ココットダッチオープンからオープンシートごと取り出します。オープン内側にのせ、粗熱を取ります。

9. 溶かしバターを8に塗り、混ぜ合わせたBをかけて仕上げます。

10. 好みの大きさに切り分け、器に盛り付けます。



Conclusion: お料理は、おわりが肝心 使った後のお手入れ

お手入れが楽だと、
次のお料理がもっと楽しくなります。



フッ素コートは長く保つため、
やわらかいスポンジをおすすめします。

ココット、ココットタッチオープン のお手入れ方法

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

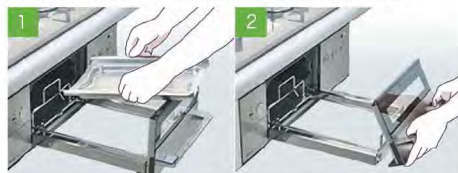


汚れがこびりついた時

水につけ置きし、汚れを
浮かせてから、洗剤をつけて
丸洗いをしましょう。

ご使用後は、そのつどお手入れをしましょう。汚れが焼きついてしまうと、通常のお手入れでは落ちにくくなります。
硬いブラシやたわし、スポンジの硬い面、みがき粉などは、表面のフッ素コートが傷つくので、ご使用にならないでください。
汚れはやさしくふき取りましょう。ココット、ココットタッチオープン、グリル皿は、食器洗い乾燥機には対応していません。

分解できるグリル パーツごとに洗えるので、お掃除ラクラク！



ココットやココットタッチオープンの固定枠をはずしたら、
グリル皿、グリルとびらの順にはずします。



クリアコートのグリル皿

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。

臭いが気になるときは

ココットやココットタッチオープンに付いた臭いが気になるときは、
一度きれいに洗い、ドリップバッグなどのコーヒーかすと水を入れて加熱し、冷ましておくと臭いが軽減されます。

方法

1. きれいに洗ったココットまたはココットタッチオープンにコーヒーかすと水を入れ、ふたをしてグリルに入れます。

2.  を押して、【ココット】または【ココットタッチオープン】を選び、

  を押して、【タイマー設定】を選び、

  で【加熱時間】を設定し、点火します。

3. 消火後は、そのままグリルの中で容器が冷める
まで、2～3時間置いておきます。

4. グリルから容器を取り出し、もう一度洗います。

(量と時間の目安)

容器	コーヒーかすの量	水量	加熱時間
ココット	1杯程度	300ml	15分
ココットタッチオープン	2杯程度	800ml	20分

※水の量が多く、熱くなっていますので持つときはミトンなどをお使い
ください。グリルとびらの開け閉めや取り扱いには十分ご注意ください。

調理後、十分冷めてから
お手入れをしましょう。

おわりに

ココットとココットタッチオープンでつくる
はじめてのレシピ、いかがでしたか？

材料を少し変えてみたり、
焼き時間を変えてみたり、

あなたらしく、
幅広く楽しんでみてください。

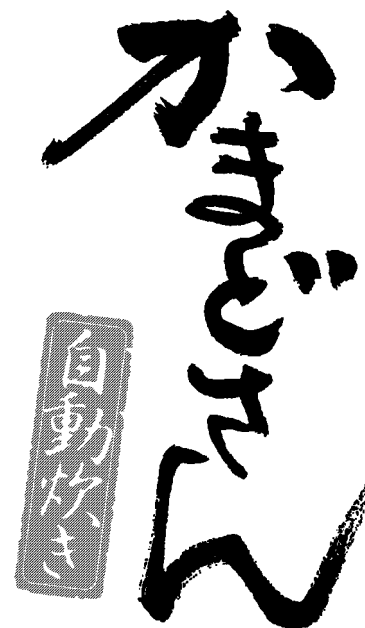
笑顔あふれる食卓の一躍を担えることを願って...



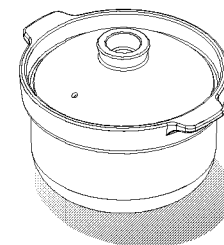
炊飯専用土鍋

RTR-20IGA

取扱説明書



よく読んで
安全に正しく
お使いください。



もくじ

「かまどさん 自動炊き」の特長	1
各部のなまえ	1
安全上のご注意	2
ご使用前に	3
炊飯のしかた	3・4
お手入れのしかた	5
料理例	6

このたびは「かまどさん 自動炊き」をお買い上げいただきましてありがとうございます。

- この製品は「専用土鍋モード」、または「土鍋モード」がある、リンナイの家庭用ガスコンロで使用する炊飯専用土鍋です。使用する商品に付属の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただいてからご使用ください。
- 業務用としては使用できません。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで、お近くのリンナイの支社・支店・営業所・出張所へご連絡ください。



71WAR2-33AX01(01)
111200
06000005143980

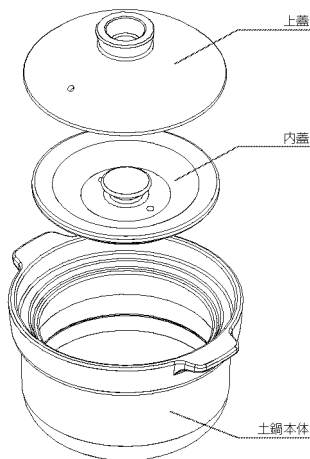
Rinnai

「かまどさん 自動炊き」の特長

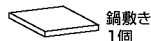
1. なべ底中央に特殊加工を行い、温度センサーを利用して自動炊飯ができるようになりました。
2. 五徳の形状に合わせたなべ底形状とすることで、コンロ上に安定して置けるようになりました。
3. 土鍋炊飯の特長である「おこげ」が程よい状態で炊き上がります。「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載したコンロでは、お好みにより5段階でのこげめ調節が可能です。(詳しくは機器本体の取扱説明書を参照してください)
4. 多孔質の粗土と遠赤外線効果の高い釉薬^{ゆうやく}を使用していますので、ガス火の良さを十分に発揮しお米の芯まで熱が通り、ふっくらとしたご飯が炊き上がります。
5. 土鍋本体に熱を蓄えてから穏やかに伝え、火を切った後も沸騰しながら余熱でじっくりおこげを蒸らします。保温性も抜群です。
6. 二重蓋なので吹きこぼれも防ぎます。
7. 多孔質の粗土を使用していますので、木のおひつと同じように呼吸をし、ご飯がべとつかず冷めてもおいしく召し上がれます。
8. 0.18～0.45 リットル (1～2.5 合) までの白米の炊飯が可能です。

<品質表示> ●材料の種類／土鍋本体・内蓋・上蓋：陶器
 感熱用カーボン：等方性黒鉛
 接着剤：シリコン系接着剤
 ●寸法／20cm ●重量／2.6kg

各部のなまえ



付属品



安全上のご注意

△警告

■空だきはしない

空だきは絶対にしないでください。空だきは火災や本製品の破損の原因となります。

■火をつけたままその場を離れない

離れる時は必ず火を止めてください。火災の原因となります。

■炊飯以外で使用しない

天ぷらなどの油調理に使用しないでください。火災の原因になります。

△注意

■調理中及び調理直後は、「かまどさん 自動炊き」は熱くなっています。なべつかみやミトンを使い、やけどに注意して取り扱ってください。特に幼いお子様などが手に触れることのないようご注意ください。調理後も完全に冷めるまでは紙等の燃えやすいものの上には置かないでください。

■「かまどさん 自動炊き」はゴトクの中央にのせ安定させてご使用ください。不安定な状態で使用しますと、うまく炊けなかったり、ひっくり返ってやけどの原因になったりします。



■ストーブや他のコンロの上では絶対に使用しないでください。「かまどさん 自動炊き」の転倒や破損、異常加熱によるやけどの原因となります。また、オープン・電子レンジでも使用しないでください。オープン・電子レンジの故障や火災、「かまどさん 自動炊き」の破損の原因となります。

■「かまどさん 自動炊き」の中にコップや茶碗を入れないでください。欠け、割れの原因になります。

■「かまどさん 自動炊き」を落としたり、硬いものにぶつけるなどの衝撃を与えないでください。破損や欠けでケガの原因となります。ぬれていたりときは特にもちろなまりますのでご注意ください。

■流し台やテーブルの上に、じかに「かまどさん 自動炊き」を置かないでください。キズがついたり調理直後ではコゲあとが付いたりする原因になります。

■上蓋の蒸気穴の向きに気をつけてください。手前やなべ取手側に向けますとやけどの原因となります。

■土鍋本体、内蓋、上蓋は熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。破損の原因となります。また内蓋、上蓋は直接火にかけないでください。

■万一ヒビ割れが生じた場合は加熱中に割れることがありますので、絶対に使用しないでください。

■炭を入れて七輪のような使い方はしないでください。破損の原因となります。また、思わぬ事故やケガの原因になります。

■なべ底の感熱部(黒い部分)を無理にはずそうとしたり、接着部を削ったりしないでください。なべ底と感熱部との間はシリコン樹脂で接着しています。この部分は他の部分よりもやわらかいので、先端の細いものなどで削ったりしないでください。水もれの原因となることがあります。

ご使用の前に

ご購入後初めて使用される前におかゆを炊いて「目止め」をしてください。

目止めをする

- ①土鍋の水位線まで水を入れ（約 650ml）、茶碗 1/3 くらい（約 50g）の「残りごはん」を一緒に入れてください。
- ②土鍋をリバーナーにセットします。
- ③上蓋だけを載せ、火力最大で 30 分間加熱してください。
※タイマーをセットしておくとう便利です。また、内蓋は載せないでください。
※リバーナー以外のパーナーでは行わないでください。破損の原因となります。
- ④加熱中に吹きこぼれそうになった場合は、火力を弱めてください。
- ⑤火を切ってから、おかゆを入れたまま約 6 時間放置してください。
- ⑥土鍋をきれいに洗った後、しっかり水を切り、一晩乾燥させてからご使用ください。

なぜ「目止め」をするの？

土鍋は土からできています。そのまま使用すると膨張、収縮を繰り返すことにより、水漏れやヒビ割れの原因となります。それを防ぐため、おかゆのでんぷん質を利用して目止めします。

残りご飯でないとダメなの？

「かまどさん 自動炊き」は熱を穏やかに伝えるために粗土を使用しています。したがって最初から濃いでんぷん質で目止めをする必要があります。一般に使われる米のとぎ汁では濃度が低く、またお米の状態から炊くと時間がかかりすぎ水が土鍋に浸透してしまうため、「残りごはん」を使った目止めをお願いします。

※土鍋本体には、遠赤外線効果の高い釉薬を使用しており、土鍋の内側には特有の色むらがありますが性能上問題ありません。

炊飯のしかた

お米の準備

- ①お米をはかる。
180ml 用計量カップを使うと、1 カップで米 1 合になります。
無洗米の場合は、無洗米計量カップを使用してください。
※土鍋は浸透性があるので長時間水を入れておくことに向きません。
おいしくごはんを炊くために「かまどさん 自動炊き」とは別の器（ボウルなど）のご使用をおすすめします。
- ②たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
- ③「かき混ぜ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
無洗米の場合は、1、2 度すすいでにこりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、炊飯不良の原因となります。



お米を水に浸す

右の表を目安にお米を水に浸してください。

- ※洗米が不十分だったり、割れ米やヒビの入ったお米が混じったりした場合、風味を損ね、炊きむら、着色の原因になります。
- ※一度水に浸したお米は、砕けやすくなりますのでご注意ください。

炊飯の種類とモード	お米の種類とモード	お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白米	30 分以上	60 分以上
	無洗米	30 分以上	60 分以上
	胚芽精米	60 分以上	90 分以上
	輸入米	60 分以上	90 分以上
	古米	60 分以上	90 分以上

炊飯のしかた

水加減

180ml 用計量カップを使うと、1 カップで水 180ml になります。
「かまどさん 自動炊き」本体の内側には、2 合炊きのときの水位目盛がついています。

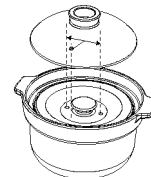
米の量			水量
容量	重量	合数	
180ml	150g	1 合	270ml
270ml	225g	1.5 合	350ml
360ml	300g	2 合	455ml
450ml	375g	2.5 合	555ml



- ※水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
- ※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。また、無洗米計量カップで計量していない場合は、水の量を 3% ほど多くしてください。

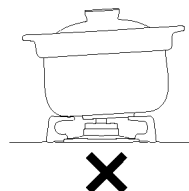
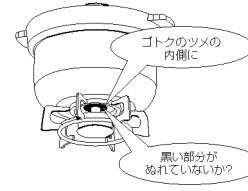
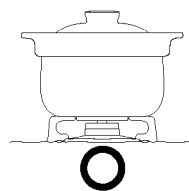
内蓋と上蓋

内蓋と上蓋の穴の位置は図の通り直角になるようにセットしてください。
そうすることによって、ほどこい気密性を保ちます。



なべを置く

「専用土鍋モード」または「土鍋モード」のあるコンロを使用します。
なべ底外側の発熱部（黒い部分）がぬれていないことを確認してください。
なべ底の凸部がゴトクのツメの内側に納まるようにセットしてください。



炊飯する

- ①コンロ操作部の炊飯スイッチを押し「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を選択する。
- ②点火操作をする。
- ③火力を自動調節し炊飯します。炊き上がると自動消火し、約 15 分間のむらしタイマーがスタートします。
炊飯中おびむらし中はふたをあげないでください。
- ④むらしタイマーが終了するとブザーが鳴ってお知らせします。
※なべの中に長時間、料理を保存しないでください。

- 「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載した機種では、5 段階のこげめ調節が可能です。詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。
- 炊き込みごはんの場合は、専用レシピやレトルトパックの分量を目安に水の量を調整してください。わからないときは具の重量と同じ程度を目安に水を足してください。

お手入れのしかた

1 ご使用後のお手入れ

スポンジを使ってぬるま湯で手早く洗ってください。クレンザーや金属たわしは使用しないでください。洗った後は、しっかり水を切りよく乾燥させてください。

2 こびりつきが取れないとき

ぬるま湯を入れてしばらく置いてから洗ってください。
※むらしの時間が短いとこびりつきが多くなります。

3 こはんが茶色っぽく炊けるとき

「かまどさん 自動炊き」に少しずつり込んだ、お米のでんぷん質やこげが炭化し目詰まりをしているため、茶色く出てきたものと思われるので、食べても問題ありません。

対処法として

- 1) 土鍋本体を逆さまにして一昼夜、乾燥させてください。
- 2) 水を7分目くらい入れて(あれば重曹を少々入れてください) 沸騰させてください。
- 3) 沸騰してから中火で15分くらい煮沸してください。
- 4) お湯を取り除き(熱いので気をつけて) 半日くらい乾燥させたあと、再度目止め(2ページ) をしてください。

4 「かまどさん 自動炊き」にヒビが入ったとき

「かまどさん 自動炊き」を火にかけ、膨張、収縮を繰り返すことによってヒビが入ることがあります。それは割れたということではなく、土を原料とした土鍋の性質です。

ヒビによって水もれする場合は、再度目止め(2ページ) をしてください。

5 「かまどさん 自動炊き」にカビが生じたとき

「かまどさん 自動炊き」に7分目くらいの水と、酢を大さじ2杯〜3杯入れ10分くらい煮沸してください。
※カビの跡は残ることがありますが、カビ自体は死滅しています。

料理例

梅干の炊き込みご飯

材 料

米	2合
梅干	3〜4個
青ジソ	5〜6枚
昆布	5cm角

作り方

- ①お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れ、お米を浸漬(P.3 お米を水に浸す)する。
- ②梅干を適当にほぐし果肉と種、昆布も一緒にお米の上に乗せる、中蓋と上蓋をセットする。
- ③「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
- ④炊き上がれば、青ジソの千切りを入れよくかき混ぜる。
「かまどさん 自動炊き」ならではの1品です、傷みにくくお弁当やおにぎりにぴったりです。

前記の分量に「なめたけピン詰め」「シーチキン」または「さば缶」など100g程度を目途に追加しても上手く炊けます。この場合、水加減は減らしてください。薬味は青ジソ、ねぎ、生姜の千切りなどが良く合います。
(アルミや鉄系鍋では梅干の酸で表面処理を傷める場合があります。必ず「かまどさん 自動炊き」をお使いください。)

シーチキンの炊き込みご飯

材 料

米	2合
シーチキン缶詰	50g×2個
塩	少々
コンソメ	2個

作り方

- ①お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線より控えめで水を入れ、お米を浸漬(P.3 お米を水に浸す)する。
- ②シーチキンの缶詰をほぐし油汁を取り除き、お米の上に乗せる。コンソメも砕いて入れる。中蓋と上蓋をセットする。
- ③「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
- ④炊き上がればよくかき混ぜる。

サザエの炊き込みご飯

材 料

米	2合
サザエ	5〜6個
こんぶ	5cm角
酒	大さじ2
薄口しょう油	大さじ2
塩	少々

作り方

- ①お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れお米を浸漬(P.3 お米を水に浸す)する。
- ②サザエは殻を金づちで割り、身の部分をぶつ切りにする。(お好みでしっぽの部分は塩ゆでにする、ゆで汁も炊く時使用する場合はその分①の水を減らす)。
- ③サザエの身、昆布も一緒にお米の上に乗せる、酒、薄口醤油、塩を入れ、中蓋と上蓋をセットする。
- ④「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
茹でたサザエのしっぽに少し醤油をかけるとお酒の肴になります、又ゆで汁を使うと磯の香りが強くなります。

おかゆ(参考)

材 料

米	1合(180ml)
水	900ml
塩	少々

作り方

- ①「かまどさん 自動炊き」に研いだ米と水を入れ30分ほど浸す。
- ②「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットする。
- ③コンロ操作部の「おかゆモード」を選択し点火する。
※「専用土鍋モード」または「土鍋モード」ではできません。
- ④炊き上がると自動消火し、ブザーが鳴ってお知らせします。
※内蓋の上におねばりがたまっていますので、3分程度待つてから上蓋をあけてください。
- ⑤お好みで塩を加え、かき混ぜる。
※調理中にふたを取ったりしないてください。
※土鍋のため多少出来映えに違いが出ます。水量などで調整してください。