

取扱説明書

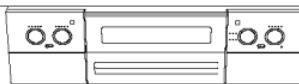
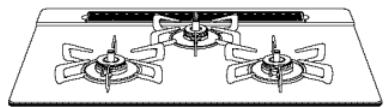
家庭用

ガスピルトインコンロ

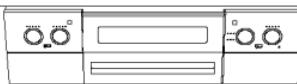
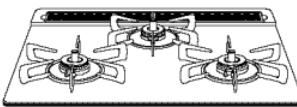
保証書付

全口センサー搭載
Si センサーコンロ

型 番	トッププレート	左コンロ仕様	右コンロ仕様
210-R730型・210-R732型 210-R734型・210-R736型	75cm幅タイプ	チャオバーナー	チャオバーナー
210-R740型・210-R742型 210-R744型・210-R746型	60cm幅タイプ	チャオバーナー	標準バーナー
210-R741型・210-R743型 210-R745型・210-R747型		標準バーナー	チャオバーナー



210-R730型・210-R732型
210-R734型・210-R736型



210-R740型・210-R741型・210-R742型・210-R743型
210-R744型・210-R745型・210-R746型・210-R747型

ご愛用の皆さまへ

- このたびは大阪ガスのピ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。
- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。

- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に工事説明書があります。機器の移設・取り替え・修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。



JS0068-033(01)☆
21080004
06000005225750

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

約 250°C 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 温度が上がりれば消火

(高温炒めモードなら火力調節を行う温度を

通常時の約 250°C から約 290°C までアップすることができます。)



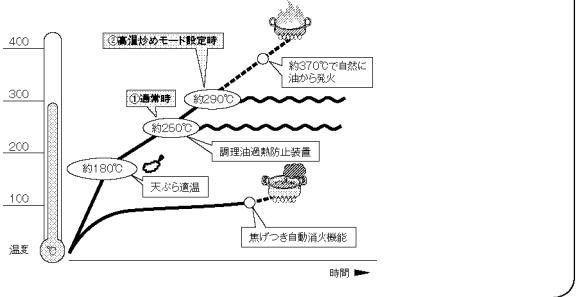
- たくさんの天ぷらもサックリきれいに

焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり

自動で強火・弱火を繰り返して **設定した温度をキープ**

130 ~ 220°C まで 10°C 刻みで設定できます。

◇ 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°C に保つよう火力を自動で調節します。

(誤り油過熱防止装置)

消火

以下の場合は自動で火を消します。

- 力を自動で調節している状態が約 30 分経過した場合

• 弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

② 高温炒めモード設定時

火力調節

鍋底の温度を約 290°C に保つよう火力を自動で調節します。

高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。

- 高温炒めモードに設定してから、最長 60 分(最初に自動で弱火になってから約 30 分)または、コンロ消し忘れ消防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 勝手に

火が小さくなったり、
火が消えたりする

⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能がはたらいていないかまず確認!

☞ 1・21・22 ページ

2 高温炒めモードに設定したのに、 勝手に火が小さくなったり、

火が消えたりする

⇒ 高温炒めモード設定中も
安心・安全機能ははたらきます。

☞ 1 ページ

3 火がつかない

⇒ 操作ボタンはいっぱいまで押しきってください。

☞ 23・39 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。

☞ 65 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?

☞ 68・71 ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

安全なご利用のために

安全上のご注意	6
---------	---

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	20
安心・安全機能	21

毎日の使いかた

コンロの使いかた(基本操作)	23
揚げもの・焼きものをする	25

コンロタイマーを使う	27
炒めもの・いりものをする	28

お湯をわかす	29
ごはん・おかゆを炊く	31

グリルの取り扱いと準備	35
グリル焼網で調理	39

ココットプレートで調理	41
-------------	----

アプリメニューの準備	45
アプリレシピで自動調理する	48

各種設定の変更(カスタマイズ機能)	49
レンジフード連動機能	51

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	53
--------------	----

お手入れする(コンロ)	55
-------------	----

お手入れする(グリル)	61
-------------	----

乾電池を交換する	65
----------	----

よくあるご質問(Q&A)	67
--------------	----

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	75
-------------------	----

交換部品・別売品のご紹介	79
--------------	----

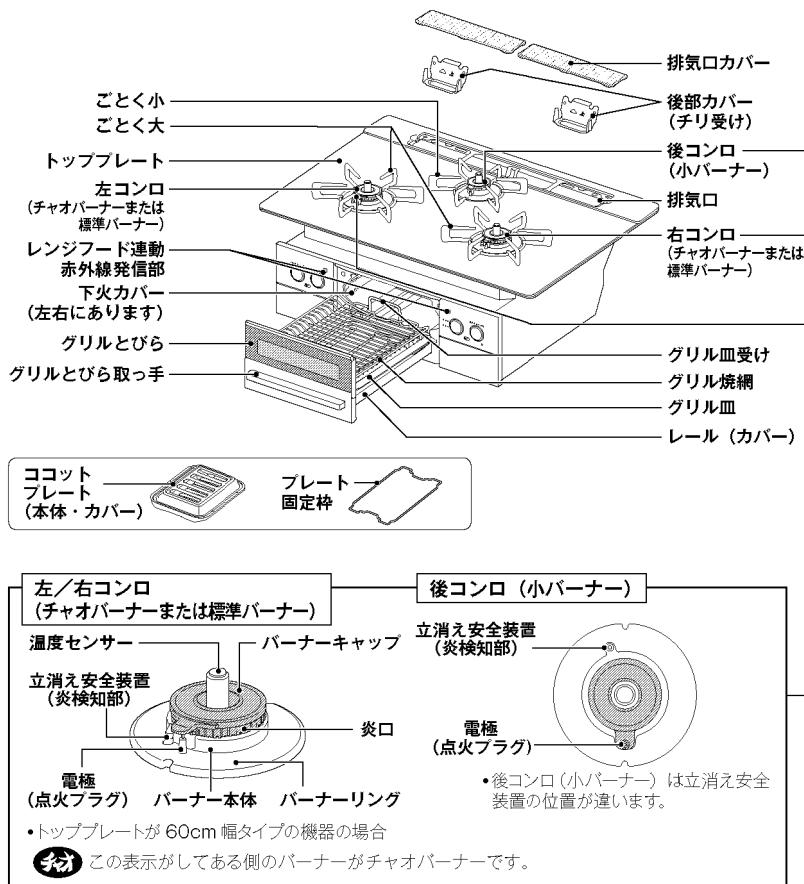
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	80
-------------------	----

アフターサービス/廃棄するときは	82
------------------	----

保証書	裏表紙
-----	-----

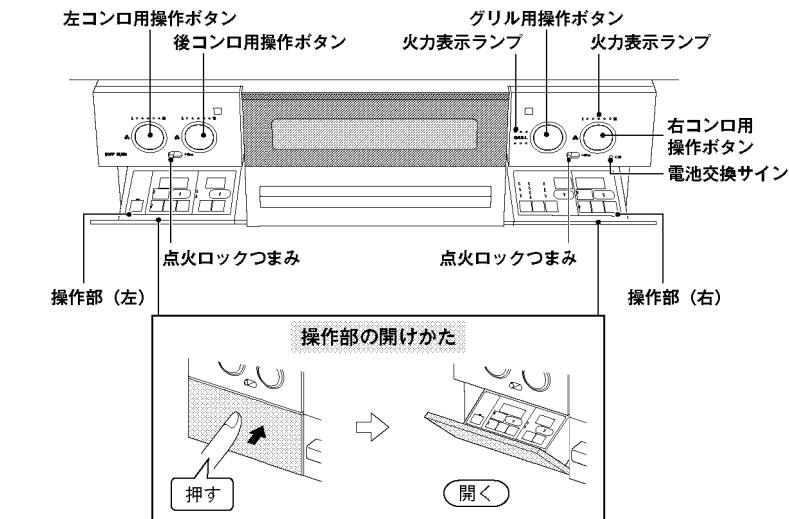
各部のなまえ

- 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ブ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。

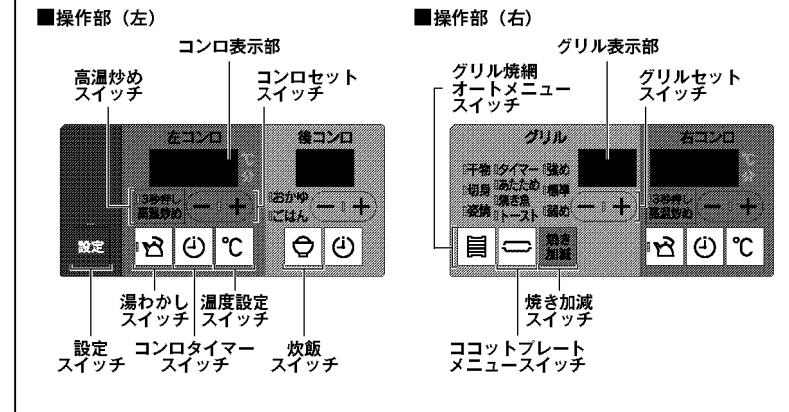


正面

操作部を開けたところ



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・焼きものをするとき ☞ 26ページ	温度設定モード		焼きギョーザ・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 ☞ 27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 ☞ 28ページ	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 ☞ 29ページ	湯わかしモード		コーヒー・紅茶の湯わかしに…
	ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 31・33ページ	炊飯モード		雑穀米・麦ごはんも炊けます
グリルを使うとき	グリル焼網で調理するとき ☞ 40ページ	グリル焼網オートメニュー モード 焼き魚(姿焼/切身/干物)		魚を焼くときに
	ココットプレートで調理するとき ☞ 41・42・43ページ	ココットプレートメニュー モード トースト 烤魚 あたため タイマー		魚・トーストを焼くときに 冷めた料理のあたため直しに

このコンロの設計上の標準使用期間は製造から10年です。

標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後10年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをおすすめしています。

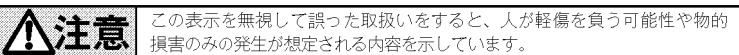
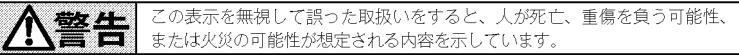
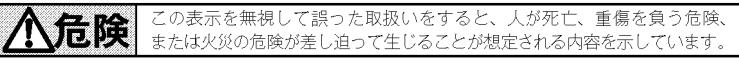
あんしん点検については☞82ページをご覧ください。

- ・設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています（製造年月の確認のしかたは☞18ページに記載しております）。
- ・使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

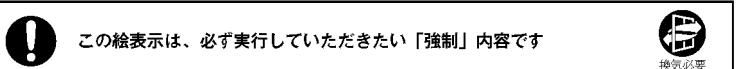
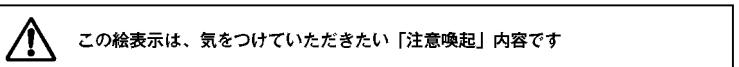
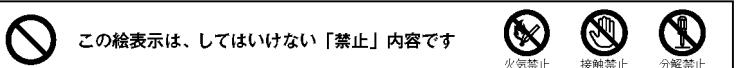
安全上のご注意 (必ずお守りください)

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



■絵表示には次のような意味があります。



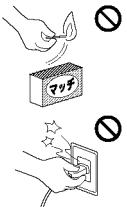
安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

△危険

ガス漏れに気づいたら

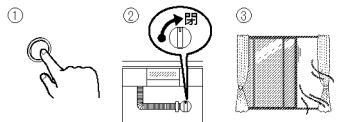
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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。



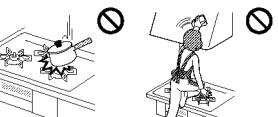
△警告

トッププレートについて

- 衝撃を加えない
- 上に乗らない

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

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



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き、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、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に、着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。



△警告

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
- 樹脂製品（ペットボトル・プラスチック類など）
- 可燃物（ふきんやタオル・調理油など）
- 電気製品（電気ケトルなど）

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。

☞67～78ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。



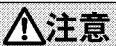
使用時や使用後は

■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)



使用中は

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てる

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

■必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気しないと、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、技術基準適合認証を受けています。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でのみ使用できます。
- 下記の事項を行うと、法律で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。

専用アプリについて



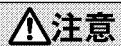
■この機器には Bluetooth[®] が内蔵されています。Bluetooth との接続設定を行うと、お客さまが利用されているスマートフォンのアプリ（くらしにコンロアプリ）から、機器にレシピを送信することができます。

※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。

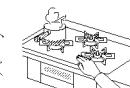
●万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにご相談ください。

●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坂ガスにご相談ください。



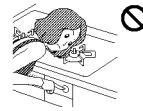
接触禁止

- 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。



- 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、ぶら下がると、けが・機器損傷や誤作動の原因になります。

- 操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

- 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つたり、やけどのおそれがあります。

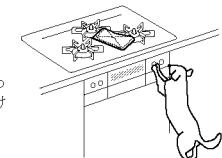


- つかまり立ち、伝い歩きをする乳幼児がグリルとびらでやけどしないように注意するやけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

- 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ボタンをロックする、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。ペットがやけどうをしたり、火災のおそれがあります。
機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。



- 24ページ
またはガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

安全上のご注意 (コンロ使用編)

⚠警告

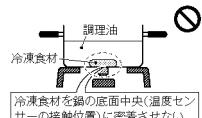
使用してはいけないもの

- 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（アルミはく製しる受け・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

- 高温炒めモードで揚げものの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。
- 複数回使った調理油で揚げものをしない
発火が起りやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油・にごった調理油・揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。
- 揚げ過ぎない
長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。
- 鍋にふたをしない



- 揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず200ml以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げ物をする際は、食材全体が調理油につかないといと、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。

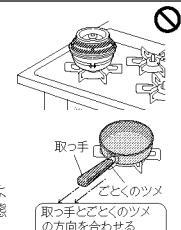
⚠警告

- 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

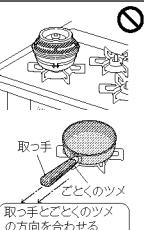
使用する鍋などについて

- 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。



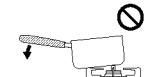
- 片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

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、ごどくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



- 軽い鍋は調理物を含めて250g以上で調理する

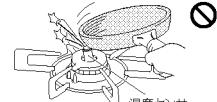
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなってしまって鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



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

- 温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷付けない

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。



- やかんや鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触るとやけどのおそれがあります。



安全上のご注意（グリル使用編）

△警告

- 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・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。



- 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。

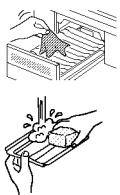
- グリルとびらに魚などをはさみ込まない

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

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ないことを確認する



- グリル皿やココットプレート本体・下火カバーなどにたまつた脂、グリル焼網やココットプレートについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

△注意

- 魚などの調理物を取り出すときは、
グリルとびらやガラスに手や腕を触れない
やけどのおそれがあります。

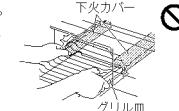
- グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



- 魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災の原因になります。

グリル庫内で魚などが燃えたり、たまつた脂に引火した場合は、
 ①操作ホバタンを押して消火の状態に戻して、グリルの火を消す。
 ②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
 ③消火後、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスに点検を依頼する。



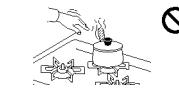
- 下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・ココットプレートを置いて使用しない
を置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。



- グリル皿・ココットプレートに水などを入れない

この機器は、グリル皿・ココットプレートに水を入れる必要がないタイプです。水などが高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



- 排気口に手や顔などを近づけない

- 排気口に鍋の取っ手を向けない

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

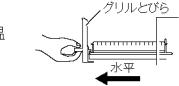


- 使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

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

- ! ■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

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



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

- グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする

- 速く引き出すと、グリル皿・ココットプレート本体の中にたまつた高温の脂がこぼれて、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

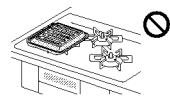
- 使用中・使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
 また、グリル皿受け・プレート固定枠・レール（カバー）も高温のため触ると、やけどのおそれがあります。

安全上のご注意 (グリル使用編)

⚠ 注意

ココットプレートを使うときは

- ココットプレー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。



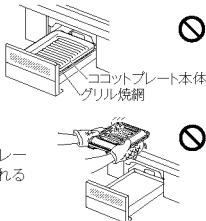
■ココットプレートメニュー mode 以外では使用しない

表面のコーティングを傷める原因になります。

アプリレシピは、アプリ内の説明に従って使用してください。

■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つたり、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。



■調理後、ミトンなどで持ち運ばない

たまつた高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。また、プレート固定栓と同時に持ち上げた場合、誤ってプレート固定栓が腕に触れることがあります。



! ■ココットプレートを取りはずす場合は、

ココットプレート本体の中にたまつた脂などを

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つた脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■ココット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。

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。

■操作ボタンをロックする

☞ 24 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

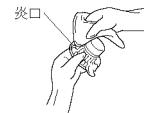
■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかつたり、異常燃焼の原因になります。

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

●動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。

●スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

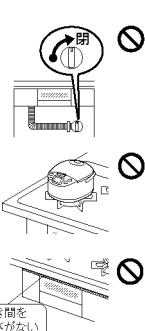


安全上のご注意

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、消し忘れない注意してください。
- 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クリ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に化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

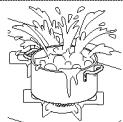


コンロのご使用は

- 調理中に鍋のせかえるときは、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、ごとくがくつ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、鍋とごとくがくついていないことを確認してください。ごとくがくつった場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆるなどしてごとくをはずしてください。くついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。煮こぼれすると、機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついりして、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さっかけ（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たとき、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）
- 熟い汁物に、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



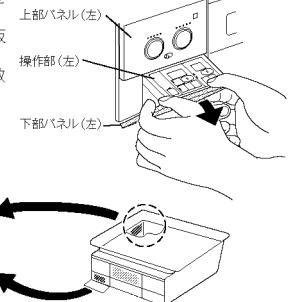
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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。

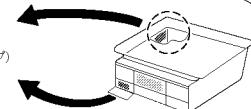
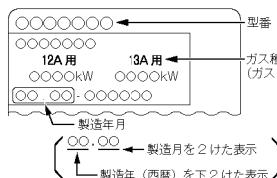


■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 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つたり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部パネル（左）を開いた操作部（左）正面に貼っています。供給ガスの種類がわからぬ場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



<例> 銘板（12A・13Aの場合）



安全上のご注意（設置編）

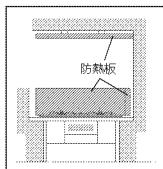
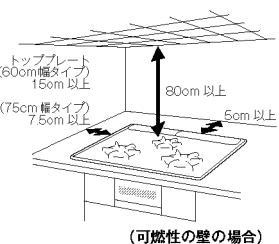
⚠警告



■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合
防熱板は、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。



■設置後、機器の周辺を改装する場合も 可燃物との距離を確実に離す

防熱板

- 図のように取り付けて使用してください。
4015-0100-0205型……側壁用
4015-0100-0208型……後壁用（トッププレートが75cm幅タイプのみに使用します。）
4015-0100-0206型……後壁用（トッププレートが60cm幅タイプのみに使用します。）
4015-0100-0207型……天井用
- 詳しくは工事説明書をご覧ください。

知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠警告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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



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

油の温度が上がりやすく、発火する
おそれがあります。



使いできる鍋

炊飯モードに適した鍋については、[31ページ](#)をご覧ください。

鍋の種類		揚げ物の調理 (油の量 200ml以上) 炒めものの調理	その他の調理	温度設定モード 揚げ物の調理 (油の量 500ml～1L)	湯わかしモード (水の量 500ml～1L)
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)	○	○	○	—
	※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。）

お買い

中華鍋を使うときは

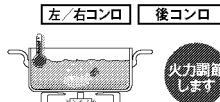
- 必ず、取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから、使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

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

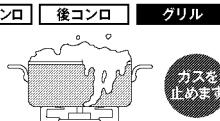
調理油が過熱されると、火力を自動で調節し、発火を防ぎます。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

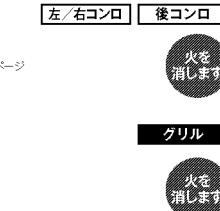
煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

コンロバーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。[☞ 49・50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。



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。



煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能

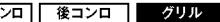
煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、鍋の材質・調理物の種類・火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。



誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック

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



地震のときにも自動消火

震震停止機能

機器本体が震度約4以上揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。震震停止機能は解除することができます。[☞ 49・50ページ](#)



点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。[☞ 23ページ](#)

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

魚などの調理物を入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。

万一操作ボタンを戻し忘れててもブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

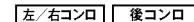


タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安心・安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが「ビビッ」と5回鳴ってお知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。
ただし、他のバーナーを使用中に、ブザーは鳴りません。

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

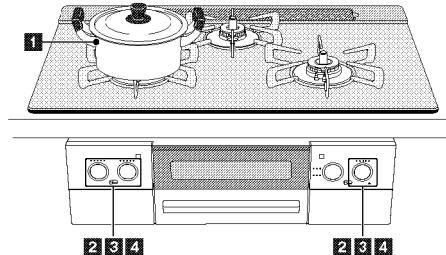
炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに火力を自動で強火・弱火に調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約30分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に自動で弱火になったとき、ブザーが「ビビッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（左／右コンロ）をお使いください。[☞ 28ページ](#)



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。

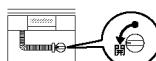
- ・パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- ・トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがしてください。
- ・グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



△点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには（点火ロック）」[24ページ](#)をご覧ください。

お使いになる前に…

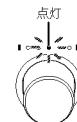
ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする。



1 ごとくの中央に鍋などを置く

2 を押す

- ・点火します。
※操作ボタンはいっぱいまで押しきってください。
押し込みが足りないと、バチバチしても火がつかない場合があります。
- ・火力表示ランプが点灯または点滅します。
- ・左／右コンロのチャオバーナーは「火力5」、標準バーナーは「火力6」で点火します。（中火点火機能）[22ページ](#)
また、後コンロは「火力9」で点火します。



火力	1(最小火)	2	3	4	5	6	7	8	9(最大火)
ランプの 点灯・点滅 箇所	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯	点滅	点灯
箇所	左コンロ 後コンロ用	点火ロック位置	右コンロ用 グリル						

3 をゆっくり回す

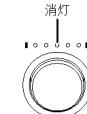
- ・火力を調節します。
- ・回すたびに火力表示ランプが点灯・点滅し、移動します。
(点滅については故障ではありません。)
- ・火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。



図はチャオバーナーの場合

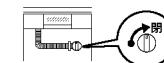
4 を押す

- ・消火します。
- ・火力表示ランプが消灯します。
- ・必ず、火が消えたことを確認してください。



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。



不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

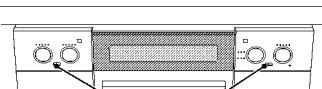
幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。

点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。

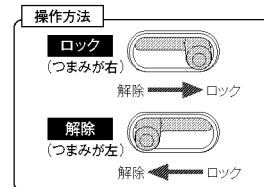
※点火の状態では、ロックすることはできません。

必ず、操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。

※点火動作中は、ロック操作をしないでください。



左コンロ・
後コンロ用
点火ロック位置
グリル・
右コンロ用



もしものときは（全バーナー同時消火）

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

※異常時には、必ずガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



揚げもの・焼きものをする (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、揚げものや焼きものの調理ができます。

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です。
お使いできる鍋については、[20ページ](#)をご覧ください。

<設定温度の目安>

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					↔	→			

↔↔↔ : アルミ・銅 ↔↔↔ : 鉄・ホーロー・ステンレス

使いかたのポイント

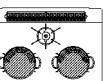
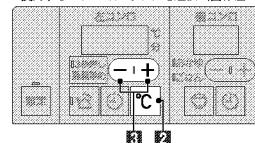
お助け

- 調理中は、機器から離れないでください。異常過熱することがあります。火災の原因になります。
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度、操作[21](#)から行ってください。

お知らせ

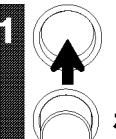
- コンロセットスイッチのランプが点灯に切り替わっても、温度設定モードを設定・変更できます。
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- 設定温度は、調理中でも変更できます。

* 使用するコンロのスイッチを選択（図は左コンロの場合）



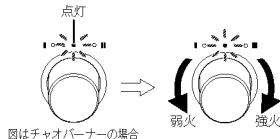
左／右コンロで使えます。

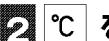
使いかた

1  を押し、

をゆっくり回す

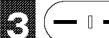
- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯または点滅します。
- 火力を調節します。



2  ℃ を「ピッ」と鳴るまで押す

- コンロセットスイッチのランプが点滅後、点灯します。



3  で温度を設定する

- 130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

設定温度になると

- ブザーが「ビッビッビッビッビッ」と鳴ってお知らせします。

<時間設定するときは>

- 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。[27ページ](#)
- 時間は、1～120分の間で設定できます。
- 設定温度になると、タイマーが作動します。



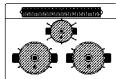
4  を押す

- 消火します。
- 火力表示ランプ・コンロセットスイッチのランプ・コンロ表示部が消灯します。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。

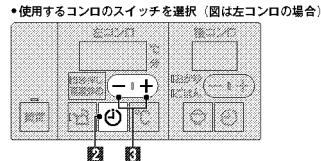


コンロタイマーを使う (コンロタイマーモード)

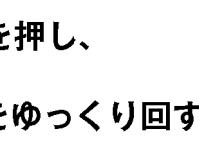
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
消し忘れ防止に便利です。

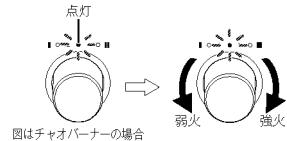


左／右／後コンロで使えます。



使いかた

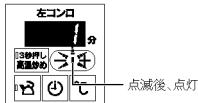
- 1  を押し、
 をゆっくり回す



- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯または点滅します。
- 火力を調節します。

- 2  を「ピッ」と鳴るまで押す

- コンロセットスイッチのランプが点滅後、点灯します。



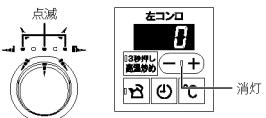
- 3  で時間を設定する

- 左／右コンロは 1～120 分まで 1 分刻み、後コンロは 1～90 分まで 1 分刻みで設定できます。
- 押し続けると、30 分までは 5 分刻み、30 分以降は 10 分刻みで設定できます。



- 設定時間の 30 秒になると、
• ブザーが「ビビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。

- 設定時間になると、
• 火力表示ランプが点滅に変わり、コンロセットスイッチのランプが消灯し、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。

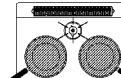


お知らせ

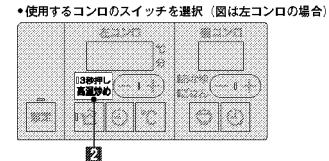
- コンロセットスイッチのランプが点灯に切り替わっても、コンロタイマーモードを設定・変更できます。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

炒めもの・いりものをする (高温炒めモード)

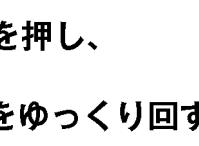
炒めもの・いりもの・あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。
「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除します。



左／右コンロで使えます。



使いかた

- 1  を押し、
 をゆっくり回す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯または点滅します。
- 火力を調節します。

- 2  を「ピピピッ」と鳴るまで押す (3秒以上)

- 高温炒めスイッチのランプが点灯します。

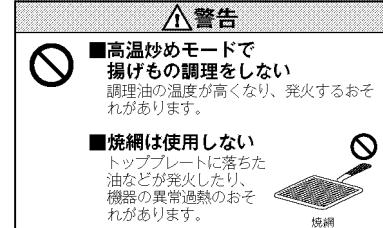


- 3  を押す

- 消火します。
- 火力表示ランプ・高温炒めスイッチのランプが消灯します。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。

お知らせ

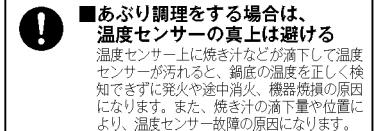
- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。



お知らせ

- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、高温炒めモードは取り消されます。
- 高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、高温炒めモード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。☞ 27 ページ
ただし、設定できる時間は 1～60 分の間となります。

△注意



お湯をわかす (湯わかしモード)

お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

調理のポイント

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、[20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
- ・具を入れない
- ・火力を変えない

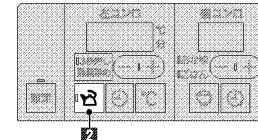
■ やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
やけどなどに注意してください。

お知らせ

● 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。

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

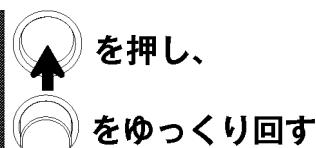
* 使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



左／右コンロで使えます。

使いかた

1



を押し、

をゆっくり回す

2



を「ピッ」と鳴るまで押す

↓

沸とうすると

- ・火力表示ランプが点滅に変わり、湯わかしスイッチのランプが消灯し、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。

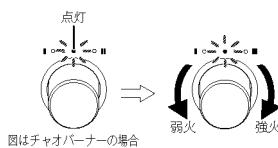
<沸とう後、保温するときは>

- ・コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を設定できます。[27ページ](#)
- ・保温時間は、1～120分の間で設定できます。
- ・沸とうすると自動で弱火になり、タイマーが作動します。

お知らせ

●取り消すときは、もう一度湯わかしスイッチを押します。

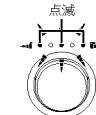
- ・沸とうのお知らせ時間（湯わかしお知らせ時間）が早く感じたり、遅く感じたりする場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更することができます。[49・50ページ](#)



図はチャオバーナーの場合



点灯



消灯



お湯をわかす

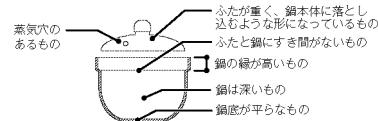
ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

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んでください。

*炊飯専用鍋も別売しています。☞ 79 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
	○	○	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。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋	×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○: 適しています

✗: 適していません (温度を正しく検知できません。)

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

このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。☞ 79 ページ

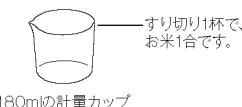
<1回で炊ける量>

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。



■たっぷりの水で手早くとぐ

●はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようになります。

●「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。

にごりが渾くなるまで、手早く洗ってください。

お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。



手早くとぐ

<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)	—	360ml 470ml
90ml	0.5合(約75g)	—	540ml 630ml
180ml	1合(約150g)	300ml 900ml	—
270ml	1.5合(約225g)	390ml	—
360ml	2合(約300g)	480ml	—
450ml	2.5合(約375g)	580ml	—
540ml	3合(約450g)	670ml	—
720ml	4合(約600g)	930ml	—
900ml	5合(約750g)	1130ml	—

●水の量は目安です。好みに応じて加減してください。

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

<お米を水に浸す時間>

お米の種類	水に浸す時間	
	春~夏	秋~冬
ごはん	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米	
	胚芽精米	60分以上
	雑穀米	90分以上
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、砕けやすくなります。砕け米が混じると、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ぶん質が沈殿し、生炊きの原因になります。

●十分に水に浸す

●水の量を3%程度多くする

または、無洗米専用計量カップを使ってください。

●よくかき混ぜて気泡を飛ばす

表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

ごはん・おかゆを炊く (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。

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。)
- むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

【おかゆを炊くとき】

- 炊き上がったごはんからおかゆ(雑炊)を作るときは、手動で調理してください。
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混せ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、ふたをはずしたり、持ち上げたりして、ふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

【炊きこみごはんを炊くとき】

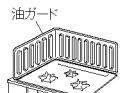
- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター・ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊き上がり後に混せてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

<炊飯時間の目安>

ごはん	28 ~ 37 分 (むらし 10 分を含む)
おかゆ	35 ~ 50 分

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。
- むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。
- 炊飯時は、油ガードなど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るために、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

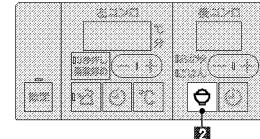
お願い

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

お知らせ

- 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」での少量炊飯で、ごはんへの着色(焦げ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、各種設定の変更(カスタマイズ機能)で、炊き加減を3段階で調節できます。[\[P\] 49 - 50ページ](#)
- 炊飯終了までの時間が決まるごとに、コンロ表示部の「-」が残り時間表示に切り替わります。
- 残り時間表示は目安です。表示された残り時間がしばらく変わらなかったり、一度に1分以上減る場合があります。

• 後コンロのスイッチを選択



使いかた

1 を押す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。



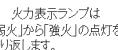
2 を「ピッ」と鳴るまで押し、 で炊飯のメニューを選ぶ

- 「ごはん」・「おかゆ」から選びます。
- 選んだメニューのランプが点灯します。



炊き上がると、

- ブザーが「ビビビビビビビビ」と鳴って、自動で火が消え、むらしが始まります。(10分)



ごはん

むらしが始まる

- ブザーが「ビビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。



おかゆ

むらしが終了

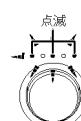
- 火力表示ランプが点滅に変わり、「ごはん」のランプが消灯し、ブザーが「ビー」と鳴ってお知らせします。



おかゆ

炊き上がり

- 火力表示ランプが点滅に変わり、「おかゆ」のランプが消灯し、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。



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。
- 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・グリル過熱防止センサーがはたらき前に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』や『うるめいわし』などの小魚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
 - ・干し物や漬物
 - ・脂分が多いにしん
 - ・塩さば
 - ・とり肉など
- 準備や調理については、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。
- 「グリル活用レシピ」の自動調理メニューに記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、マニュアルモードで調理することをおすすめします。☞ 39ページ
- 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1分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿やココットプレートは、急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、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。

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、付属のプレート固定枠が取りはずされていることを確認してください。
- 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・下火の火力を調整してください。
- 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。
- 焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。



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やすくなります。
- 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。

＜ココットプレート＞

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。
- 調理時のココットプレートカバーの使用の有無については、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
- 付属のプレート固定枠を取り付けてから、ココットプレートを取り付けてください。(グリル皿に直接置いて使用しないでください。) プレート固定枠を付け忘れると、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、すぐに火を消し、グリルを冷ましてからプレート固定枠を取り付けて使用してください。
- プレート固定枠の上にグリル焼網を置いて使用しないでください。
- 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。
- 脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もココットプレートから脂が飛び散ることがありますので、消火後1分程度待ってから、食材を取り出してください。
- 調理終了後、ココットプレートはたいへん熱くなっています。ココットプレートカバーを取りはずす場合は、ミトンなどを使用し、注意して行ってください。
- 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。
- 続けて調理する場合は、必ずココットプレート本体の中にたまつた脂をキッキンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
- 使用後、やけどに注意して、ココットプレート本体の中にたまつた脂をキッキ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。

＜あたためモード＞

お願い

- 焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

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

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量くと、温まりやすくなります。
- タイマーの設定時間は、付属の「グリル活用レシピ」を目安に設定してください。

グリルの取り扱いと準備

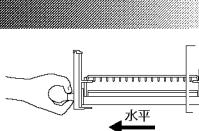
食材（魚など）を上手に焼くための準備方法をご説明します。

食材（魚など）の下ごしらえは、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

グリルの取り出し

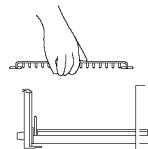
1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す

いっぱいまで引き出します。



2 グリル焼網またはココットプレートを取りはずす

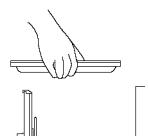
グリル焼網またはココットプレートを両手で持ち上げて、取りはずします。



3 グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。

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



お知らせ

- ・グリル受け・グリル皿・グリル焼網・ココットプレートの取り付けかたは☞64ページをご覧ください。
- ・グリルとびらの取りはずしかた・取り付けかたは☞61ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網またはココットプレートを取りはずす

グリル焼網またはココットプレート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、☞39ページをご覧ください。

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。
- トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や細包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。
- 下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞62ページ
- グリル皿に水など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。（「O」を表示します）

お知らせ

食材（魚など）を上手に焼くために

1 グリル焼網またはココットプレート本体に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

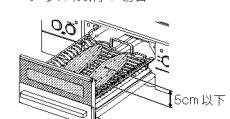
火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。

食材（魚など）がグリル焼網にくっつきにくくなり、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、☞39ページをご覧ください。

3 食材（魚など）を置く

<グリル焼網の場合>



5cm以下

<ココットプレートの場合>



4cm以下 ココットプレート
3cm以下 ココットプレート
カバーあり

4 グリルとびらを奥まで確実に閉める

お知らせ

- ・グリル焼網・グリル皿・ココットプレートは、消耗部品です。

ご使用状態や経年変化などにより、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もよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞79ページ

ココットプレートで調理 (ココットプレートメニュー) 「トースト」・「焼き魚」

メニューと焼き加減を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

使いかた

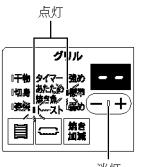
1 点火ボタンを押す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。
- グリルセットスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 ボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、 ボタンでメニューを選ぶ

- 「トースト」・「焼き魚」から選びます。
- 選んだメニュー・焼き加減のランプが点灯し、グリル表示部に「-」を表示し、グリルセットスイッチのランプが消灯します。



下図のように点灯を繰り返します。



3 焼き加減で焼き加減を選ぶ

- 「弱め」・「標準」・「強め」から選びます。

調理終了の30秒前になると、

- ブザーが「ビビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。
- 調理が終了すると、
- 火力表示ランプが点滅に変わり、選んだメニュー・焼き加減のランプが消灯し、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。



お願い

- 予熱はないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- 点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。
また、グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1~12分(最長)となります。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 一度焼きたてで火を消し、再度点火して調理する場合は、ココットプレートメニュー「トースト」「焼き魚」では調理物が焼け過ぎてしまします。
- さらに焼き色を付たいときは、ココットプレートメニュー「トースト」を使用してください。

お知らせ

- 取り消すときは、点火後約30秒以内はココットプレートメニュー・スイッチのランプが消灯するまで、くり返しココットプレートメニュー・スイッチを押します。点火後約30秒以降はグリルを消火してください。
- ココットプレートメニュー・モード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。
- 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
- 調理終了までの時間が決まると、グリル表示部の「-」が残り時間表示(目安)に切り替わります。

ココットプレートで調理 (ココットプレートメニュー) 「タイマー」

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 点火ボタンを押す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。
- グリルセットスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 ボタンを「ピッ」と鳴るまで押し、 ボタンで「タイマー」を選ぶ

- 「タイマー」のランプが点灯します。



3 ボタンで時間を設定する

- 1~16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1~12分(最長)となります。

設定時間の30秒前になると、

- ブザーが「ビビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。
- 設定時間になると、
- 火力表示ランプが点滅に変わり、「タイマー」・グリルセットスイッチのランプが消灯し、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。



お願い

- 予熱はないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。

お知らせ

- 取り消すときは、点火後約30秒以内はココットプレートメニュー・スイッチが消灯するまで、くり返しココットプレートメニュー・スイッチを押します。点火後約30秒以降はグリルを消火してください。
- ココットプレートメニュー・モード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。

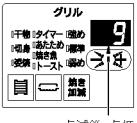
ココットプレートで調理 (ココットプレートメニュー mode) 「あたため」

おそうざいのあたため直しができます。

使いかた

1 [点火] を押す

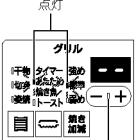
- ・点火します。
- ・火力表示ランプが点灯します。
- ・自動でグリルタイマーが作動します。
- ・グリルセットスイッチのランプが点滅後、点灯します。



点滅後、点灯

2 [] を「ピッ」と鳴るまで押し、 [] で「あたため」を選ぶ

- ・「あたため」・焼き加減のランプが点灯し、グリル表示部に「- -」を表示し、グリルセットスイッチのランプが消灯します。



消灯

下図のように点灯を繰り返します。
 ● ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○
 → GRILL → GRILL → GRILL →
 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○

<自動で調理する場合>

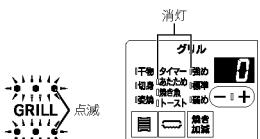
3 焼き加減で焼き加減を選ぶ

- ・「弱め」・「標準」・「強め」から選びます。

↓

調理終了の 30 秒前になると、

- ・フマーが「ビビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。
- ・調理が終了すると、
 - 火力表示ランプが点滅に変わり、「あたため」・焼き加減のランプが消灯し、フマーが「ビー」と鳴ってお知らせします。
- ・自動で火が消えます。



使いかた

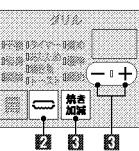
<タイマーを設定して調理する場合>

3 [- +] で時間を設定する

- ・グリルセットスイッチのランプが点滅後、点灯します。
- ・1 ~ 10 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。

↓
設定時間の 30 秒前になると、

- ・フマーが「ビビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。
- ・設定時間がになると、
 - 火力表示ランプが点滅に変わり、「あたため」・グリルセットスイッチのランプが消灯し、フマーが「ビー」と鳴ってお知らせします。
- ・自動で火が消えます。



点滅後、点灯

お願い

- 予熱はしないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- 点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。

<自動で調理する場合>

- ・次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。
- ・調理終了までの時間が決まると、グリル表示部の「-」が残り時間表示（目安）に切り替わります。

<タイマーを設定して調理する場合>

- ・グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は、変化します。
- ・設定時間は、調理中でも変更できます。



消灯

消灯

お知らせ

- 取消すときは、点火後約 30 秒以内はココットプレートメニュー スイッチのランプが消灯するまで、くり返しココットプレートメニュー スイッチを押します。点火後約 30 秒以降はグリルを消火してください。
- ココットプレートメニュー mode 使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 自動で調理する場合>
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。
- 調理終了までの時間が決まると、グリル表示部の「-」が残り時間表示（目安）に切り替わります。
- タイマーを設定して調理する場合>
- グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は、変化します。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。

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、①～④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。
- 下記 QR コードを読み込み、Web ページにアクセスするか、手順①～③を行ってください。

「くらしにコンロアプリ」のインストール方法



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、④スマートフォンの登録（ペアリング）で使用しますので、そのままペアリングの画面を開いた状態で⑤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いただけます。



<https://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 以降

・2021 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 © 2021 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）

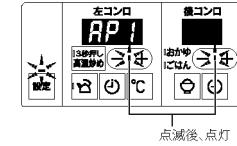
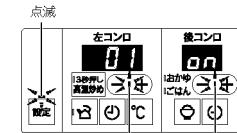
① 設定 を 5 秒間長押しする

※設定スイッチを押した直後に「ピッ」と鳴りますが、もう一度「ピッ」と鳴るまで押し続けてください。

- 設定スイッチのランプが点滅し、左・後コンロセットスイッチのランプが点滅後、点灯します。

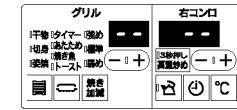
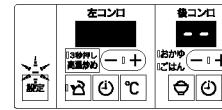
② 設定 を「ピッ」と鳴るまで押す

- 左・後コンロセットスイッチのランプが点滅後、点灯します。
- 左コンロ表示部に「AP1」を表示します。



③ 後コンロの - + の [+] を「ピッ」と鳴るまで押す

- 後コンロ表示部・グリル表示部・右コンロ表示部に「-」を表示します。



④ 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「ペアリングを開始」をタップする。

- 後コンロ表示部・グリル表示部・右コンロ表示部の「-」が数字に変わります。

⑤ パスコードを入力する

- 後コンロ表示部・グリル表示部・右コンロ表示部に表示された 6 個の数字（パスコード）を左の数字から順番に入力し、「ペアリング」をタップする。

- 登録が完了すると、ブザーが「ピー」と鳴ってパスコードが消えます。

⑥ 設定 を「ピー」と鳴るまで押す

- 設定の変更を終了します。レシピの受信が可能になります。

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。

表示部	機能	内容	設定項目
01	音声ガイド	音声ガイドのあり・なしを設定できます。	「on」あり(初期設定) 「off」なし
02	音量	音声ガイドの音量を設定できます。	「1」小 「2」標準(初期設定) 「3」大
03	音声スピード	音声ガイドの音の速さを設定できます。	「1」ゆっくり 「2」標準(初期設定) 「3」速め
※1 04	操作フザー	操作フザーと音声のあり・なしを設定できます。	「on」あり(初期設定) 「off」なし
05	自動火力調節	安心・安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときのお知らせフザー音のあり・なしを設定できます。	「on」あり(初期設定) 「off」なし
06	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。	「30」秒 「10」秒(初期設定) 「off」減光しない
※2 07	消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。	「30」～「90」分(10分刻み) 「--」120分(初期設定)
08	感震停止機能	お住まいの環境によって、感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	「on」有効(初期設定) 「off」解除
09	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能を設定できます。	「on」設定する(初期設定) 「off」設定しない
10	レンジフード風量切替	レンジフードの風量を自動で切り替える機能を設定できます。	「on」設定する(初期設定) 「off」設定しない
※3 11	測わがしお知らせ時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、5段階にお知らせのタイミングを設定できます。	「1」早め 「2」やや早め 「3」標準(初期設定) 「4」やや遅め 「5」遅め
12	ごはん炊き上げ調整	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。	「1」弱め 「2」標準(初期設定) 「3」強め
※4 13	アプレメニュー仕上がり調整	アプレメニューでの自動調理で、焼き過ぎや焼き不足を感じる場合、3段階に焼き加減を設定できます。	「1」弱め 「2」標準(初期設定) 「3」強め
14	オートリセット	設定変更(カスタマイズ)したすべての設定を初期設定に戻します。スマートフォンの登録もリセットします。	「88」が表示されるまで、後コンロセッタスイッチの「+」を3秒間長押しする。
15	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	右コンロ表示部に検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示 -1:右コンロ -2:後コンロ -3:左コンロ -5:グリル --:検出箇所なし

*1 高温炒め設定時のフザー音「ビビビッ」は消せません。

*2 左/右コンロ・後コンロ同時に設定が変更されます。コンロごとに設定できません。

*3 左/右コンロ同時に設定が変更されます。コンロごとに設定できません。(型番:210-R730型・210-R732型・210-R734型・210-R736型)

*4 後コンロ表示部に「L1」～「L5」(左コンロ)、「R1」～「R5」(右コンロ)の表示が出て、それぞれ設定できます。(型番:210-R740型～210-R747型)

*5 後コンロ表示部に「L1」～「L3」(左コンロ)、「R1」～「R3」(右コンロ)の表示が出て、それぞれ設定できます。

使いかた

1

設定 を 5秒間長押しする

- ※設定スイッチを押した直後に「ピッ」と鳴りますが、もう一度「ピッ」と鳴るまで押し続けてください。
- ・設定スイッチのランプが点滅し、左・後コンロセッタスイッチのランプが点滅後、点灯します。
- ・左コンロ表示部に「機能」を示す番号を、後コンロ表示部に「設定項目」の内容が表示されます。

2

左コンロの **ー +** で設定変更する 機能を選ぶ

- 01～15まで機能を設定できます。
詳しい内容は、左ページの表をご覧ください。
- ・後コンロセッタスイッチのランプが点滅後、点灯します。

3

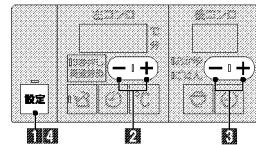
後コンロの **ー +** で設定項目を選ぶ

- コンロセッタスイッチを押すたびに、設定項目が変更されます。

4

設定 を 2回押す

- 設定スイッチ、左・後コンロセッタスイッチのランプが消灯し、各種設定の変更を終了します。



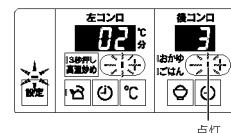
点滅



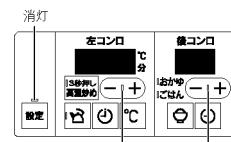
点滅後、点灯



点灯 点滅後、点灯



点灯



消灯

お知らせ

- 調理中は、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

1 レンジフード側の運転スイッチを押し、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 レンジフード側の運転スイッチを押し、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。

お問い合わせ

- 対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。
指定外のレンジフードでは連動しません。
- レンジフードの使いかた・連動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。
- 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・グリルタイマー終了時など）、レンジフードは自動で停止しません。コンロやグリルの操作ボタンを押し込み、消火の状態にしてください。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。

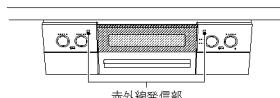
お問い合わせ

- ### 操作について
- 点火・消火時は、カウンターから約20～30cm離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。
レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。



お知らせ

- 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。
 - ガス機器の横に立つて操作している。
 - テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
 - 黒い服やピロード・毛糸の服などを着て操作している。
 - ガス機器・レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
 - 赤外線発信部と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。



手動運転のしかた

1 レンジフード側の運転スイッチを押し、運転を開始する

- 風量を設定してください

2 レンジフード側の停止スイッチを押し、運転を停止する

照明の点灯・消灯のしかた

1 レンジフード側の照明スイッチを押す

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日本ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ・ゴトク・排気口カバー・後部カバー（チリ受け）・下火力カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 55～59・61・62・64ページ
- つまり・たまり・汚れはありませんか？**

 - バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまつたり、汚れたりしているませんか。☞ 58・59ページ
 - グリル皿やココットプレート本体の中に脂がたまつたり、グリル庫内や下火力カバーが脂で汚れていますか。☞ 62～64ページ

お手入れのしかたと手順

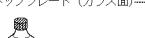
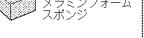
- コンロは汚れたらそのつど、グリルは使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。
- グリルのお手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると、部品が変形するおそれがあります。

- 機器が冷めていることを確認する
- ガス栓（ねじガス栓）を閉める
- 操作ボタンをロックする ☞ 24ページ
- 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。☞ 54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、トッププレートのみお使いいただけます。常用はしないでください。

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
---	--	--	---

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

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

 スプレー式 洗剤	 可燃性スプレー 浸透液 潤滑剤
--	--

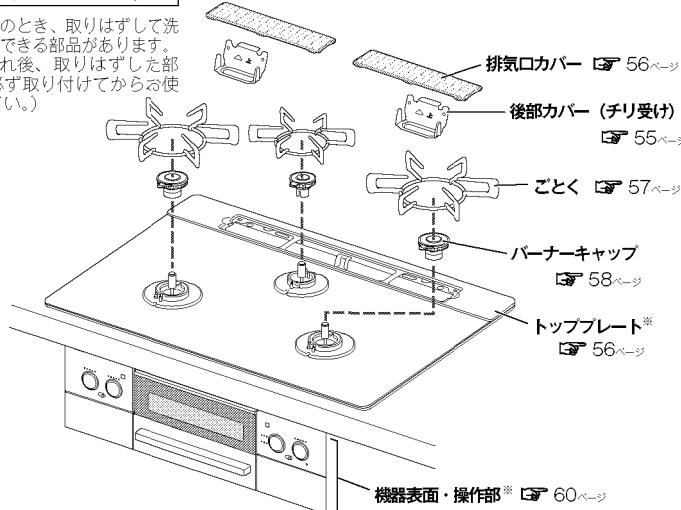
お願い

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

お手入れする (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。
(お手入れ後、取りはずした部品は、必ず取り付けてからお使いください。)



*印の部品は取りはずしをせずに、表面をふくなどのお手入れをしてください。

後部カバー (チリ受け)

取りはずしかた

本体後部の背板に沿って取り出す。
※手前側に引っぱると排気口に引っかかり、ホール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

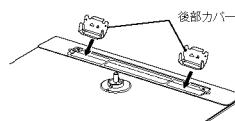
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

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、浮きっ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「△上」刻印の向きを合わせて、
本体後部に取り付ける。



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

排気口カバー

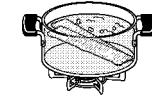
お手入れ方法

- 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

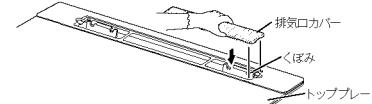
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

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、浮きってきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



取り付けかた

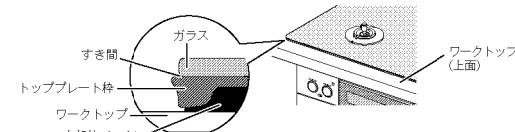
トッププレート後部のくぼみに排気口カバーを取り付ける。
※傾きのないことを確認してください。



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棒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利用いただけます。 [79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られています。
もし、はがれたり、読みなくなったらは、お買い上げの販売店またはよりの大阪ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。
- トッププレート手前中央の「点火操作時のお願い」ラベルは、内容を確認したら、ご使用前にはがしてください。

お手入れする (コンロ)

ごとく

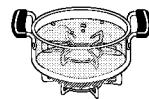
お手入れ方法

- 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

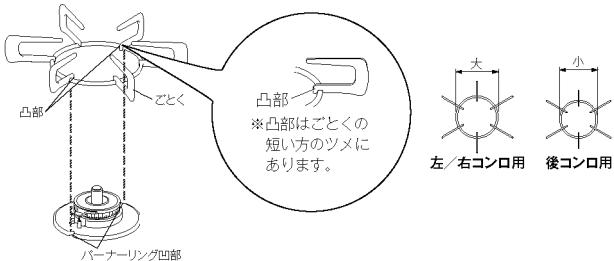
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

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。



取り付けかた

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

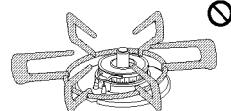


△注意



■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

■ごとくは消耗部品です。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坂ガスにお問い合わせください。☞ 79ページ

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。

※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。

※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。☞ 57ページ



それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除く。

※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。

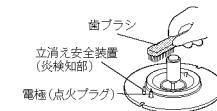


立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）

- 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。

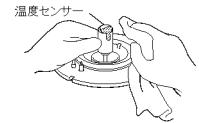
※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になりますので、水気を十分ふき取ってください。



温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぶつた布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

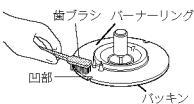
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しなくなることがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



お手入れする (コンロ)

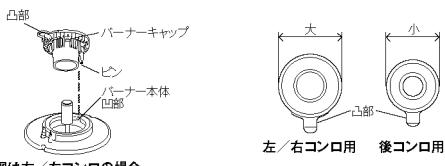
バーナーリング

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。
- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※汚れがたまると、ごとくが不安定な原因になります。
- ※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付けないよう、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、煮こぼれなど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。



図は左／右コンロの場合

△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消耗品です。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よりの大坂ガスにお問い合わせください。☞79ページ

機器表面・操作部

お手入れ方法

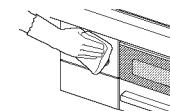
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※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、くすみやはがれの原因になります。

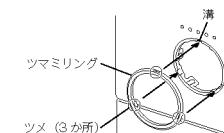
- 洗剤が残らないようにふき取ってください。

※洗剤の成分が残っていると、操作部表面が変色するおそれがあります。



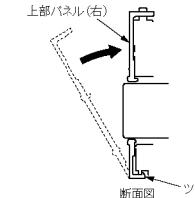
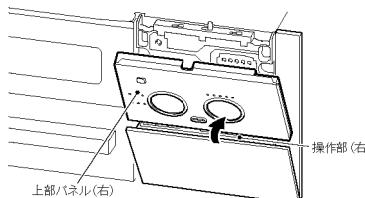
はずれた場合の取り付けかた (ツマミリング)

ツマミリングのツメ (3か所) を溝に合わせて押し込む。



はずれた場合の取り付けかた (上部パネル)

1. 上部パネル (右) を斜めにし、下側のツメ (3か所) を奥まで押し込む。
2. 上部パネル (右) を持ち上げながら回転させ、本体に密着させる。

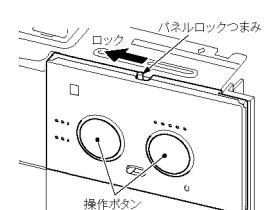


※操作部 (右) を半開きの状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。

3. 上部パネル (右) 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、上部パネル (右) を固定する。

※固定した後、はずれたり、ズレがないか確認してください。

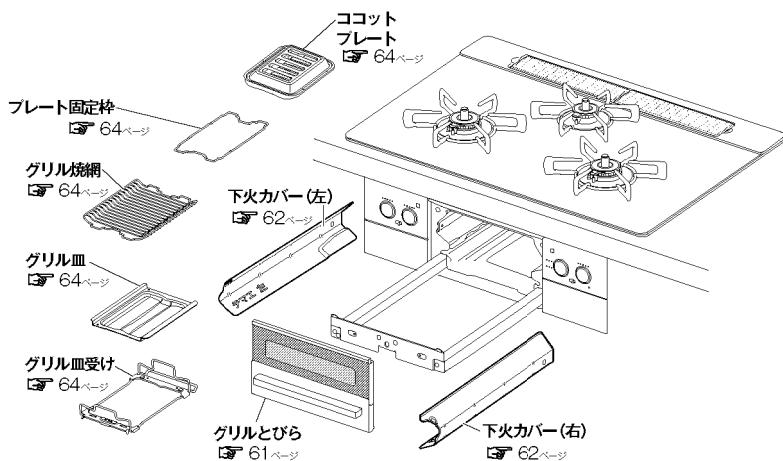
4. 上部パネル (左) も同様に取り付ける。



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、④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。
- 上部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。

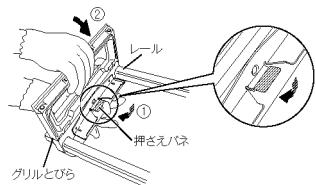
お手入れする (グリル)



グリルとびら

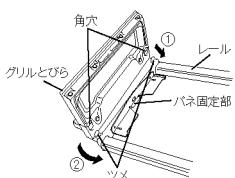
取りはずしかた

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



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。
- グリルとびらのコーティングを傷める場合があります。



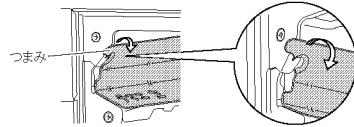
取り付けかた

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

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、さらに汚れを落としやすくなります。

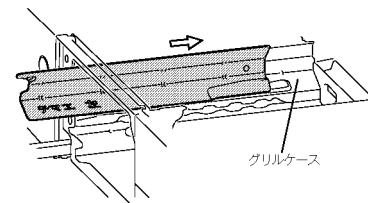
- 水を入れた大きな鍋に下火カバーを入れ、30分程加熱する。
- 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



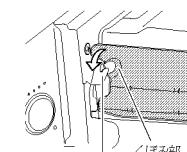
取り付けかた

グリル皿受けを取りはずしてから、下記を行ってください。

- 「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してください。

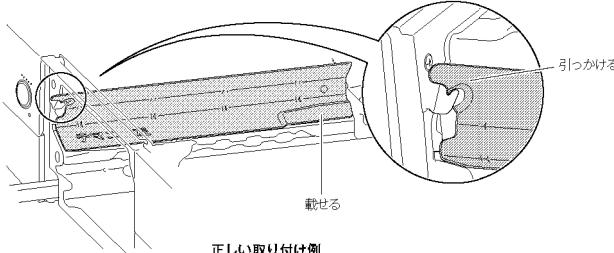


- ツメにくぼみ部(1か所)を回転させながら引っかける。



- 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。



お手入れする (グリル)

グリル庫内(側壁・底部)・レール(カバー)

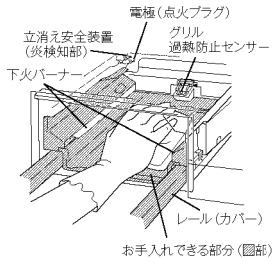
お手入れ方法

- 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（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので、触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

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

カバーの下側をふく場合は、水を含ませて硬くしば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。



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・フレート固定枠

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、グリル皿・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、シ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。

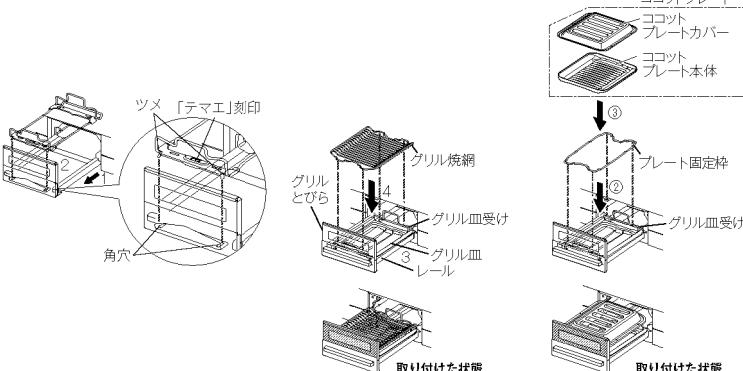
下火力バーを取り付けてから、下記を行ってください。

グリル焼網の場合

1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、レールの角穴にツメ（2ヶ所）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グリル皿受けにプレート固定枠を取り付ける。
- ③プレート固定枠にココットプレート本体を取り付ける。
- ④確実に取り付けられているか確認する。

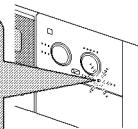
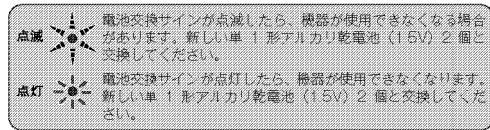


お願い

- 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、スムーズに動かなかったりします。無理に閉めると破損する事がありますので、正しく取り付けてください。

乾電池を交換する

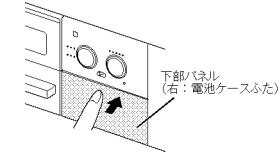
乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。



1 機器が冷めていることを確認する

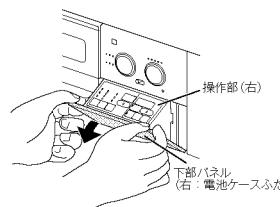
2 下部パネル（右：電池ケースふた）の上部付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、操作部（右）が出てきます。



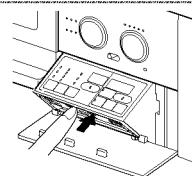
3 下部パネル（右：電池ケースふた）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

操作部（右）と下部パネル（右：電池ケースふた）が分かれます。



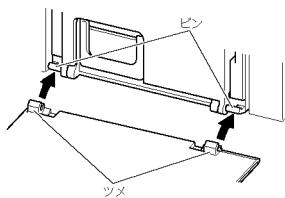
4 操作部（右）を本体へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。



お知らせ

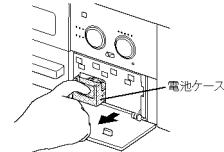
- 下部パネル（右：電池ケースふた）は水準位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。
はずれた場合は、下部パネル（右：電池ケースふた）を水平にして、左右2か所のツメの溝を操作部（右）のピンに「カチッ」と音がするまで1つずつはめれば元に戻ります。
(強い力が加わるとは言ずる構造になっており、故障ではありません。)



5 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

お願い

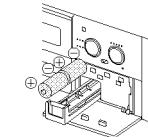
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。機器損傷の原因になります。
※引き出し途中で止まることがあります、故障ではありません。



6 古い乾電池をはずす

7 新しい乾電池を入れる

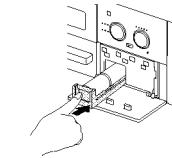
単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を、右図のように $\oplus\ominus$ の向きを確認して、奥から1本ずつ正しく入れてください。



8 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

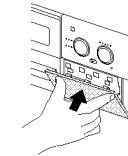
お願い

- 電池ケースを収納するとき、指をはさまないよう注意してください。



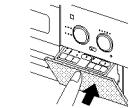
9 下部パネル（右：電池ケースふた）を本体へ押し込む

操作部（右）が、下部パネル（右：電池ケースふた）にくっついで出てきます。



10 下部パネル（右：電池ケースふた）の上部付近を指でゆっくり押す

操作部（右）を本体に収納します。



お願い

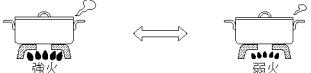
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を混用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・漏液などにより、やけどの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）自体は、6ヶ月～1年程度です。（使用時間・各種便利機能の使用頻度・手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）
また、単1形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用的乾電池でも「使用推奨期限（月／年）」を過ぎている場合は、自己（自然）放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2・単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの \ominus 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. 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、火力を自動で強火・弱火に調節しながら、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・68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、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) ☞ 28ページ

Q. 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. 高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、火力を自動で強火・弱火に調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 1・69ページ

**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。

※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. 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

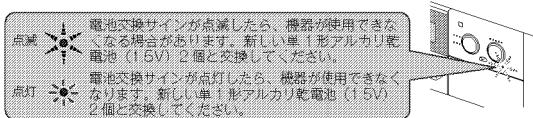
A. 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。☞ 65ページ

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ヶ月～1年程度です。

※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自己(自然)放電により交換時期が短くなっていることがあります。

**電池交換サインを
確認！**



Q. 点火操作をして、ハチハチするのに、点火しない

A. 操作ボタンの押し込みが足りないと、ハチハチしても火がつかない場合があります。

点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。☞ 23・39ページ

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ます。汚れていますと、点火しない場合があります。水気や汚れを取つてから、点火操作をしてください。☞ 58・68ページ

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よりの大阪ガスにご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。 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。 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ます。汚れていますと、点火しない場合があります。 お手入れしてください。 バーナーキャップが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。 正しく取り付けしてください。 長時間使用していないったり、朝一番に使用する際などは、点火時間がかかると、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。 点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。 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。 操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。 点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。	23 58 58 59 65 24 65 65 23 22・28 20・21 28 21 21 —
コンロ	調理中に 火力が変わったり、 火が消えたりする	

よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当たるまらないとき、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
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。	20・25
お湯がわからない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	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すか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	20・58
ふきこぼれる	やかんや鍋の形状・材質や水の量によっては、お湯がわかなかつたり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていますか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	20・49 50
ごはん・おかゆがうまく炊けない	加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかつたり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。 一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。 「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	29 29 49・50
	水を入れ過ぎていませんか？ やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。 目安は、やかんや鍋の最大容積の6～7割です。	29
	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。	9
	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。	31
	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すか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	20・58
	ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
	必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生焼きの原因になります。	32
	おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。 かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	33
	おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	33
	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などを設置していませんか？ 油ガードなどを取り除いてください。	33
	「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	49・50

よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
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。 よくかき混ぜて、1.2度すいで洗い流してください。 でんぶん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	32
おかゆがふきこぼれる	鍋によって、ふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりすると、ふきこぼれにくくなります。	—
途中で誤って、消火してしまった	もう一度、炊飯モード「ごはん」で炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。 (おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。)	33・34
グリル 点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。 グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。 長時間使用していないかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。 点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。 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。 操作ボタンの押し込みが足りないと、点火できません。 点火操作時には、操作ボタンをいっぱいまで押しきってください。	23 22 65 24 65 65 39
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「グリル活用レシピ」をご覧ください。 みぞ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。 グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていると焼き色が薄かったり、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、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、ココットプレートメニュー「ド「タイマー」を使用してください。	— 41・42
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	22
排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	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。	21
グリル グリル焼網オートメニューイッチ・ココットプレートメニューイッチを受け付けない	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。 グリル皿やグリル焼網・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。使ったらそのままのつど、お手入れしてください。 グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと、すぐ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。 ココットプレー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にたまつた脂から煙が多く出る場合があります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。	37 62・63 64
グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内が高温になっていると、グリル焼網オートメニューイッチ・ココットプレートメニューイッチを受け付けない場合があります。 グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。	40・41 42・43
炎の状態(燃えかた・色)がおかしい	グリル庫内の後方に専用バーナー（アフターバーナー）を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
コンロ消火後に「ポン」という音がする	点火後、立消え安全装置や電極が赤になりますが、異常ではありません。	—
音 使用中や使用後にキシミ音がする	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。	—
	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述べますが、異常ではありません。	—

よくあるご質問 (Q&A)

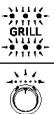
次の現象に当たはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
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「ピッピ・ピビッピ」とブザーが鳴る	最初に自動で弱火になったときや、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。	22
グリル点火時に「ポップ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。 グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合があります。 異常ではありません。	—
グリル使用中に「ホッホッ」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。温まるところになります。	—
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坂ガスにご連絡ください。	77・82
1分ごとに「ピッピ」とブザーが鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	22
アプリに関する不明点	大阪ガスのホームページ (https://og-manual.jp/gasoookerapp/) のよくあるご質問をご確認ください。	45
点火操作すると他のバーナーもハチハチする	他のバーナーも同時にハチハチする構造です。 異常ではありません。	—
操作ボタンから手を離してもハチハチしている	操作ボタンから手を離しても、最長で約10秒間ハチハチが続きます。 異常ではありません。	—
グリル使用中に勝手にハチハチする	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ハチハチしません。	—
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり、白くざらざらになります。 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。	79 — — 54 —

ご質問	こうしてください	参照ページ
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か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。	10
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(15V)2個と交換してください。	65・67
部品が壊んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、壊んできたら早めに交換してください。	79
下部パネル(左)または下部パネル(右:電池ケースふた)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。下部パネル(左)または下部パネル(右:電池ケースふた)の左右2か所のソメの溝を操作部のピンに「カチッ」と音がするまで、1つずつはめ込んで取り付けてください。	65
コンロ側の操作でレンジフードが連動しない(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ましたりすると、連動しない場合があります。 コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると、連動しない場合があります。	51
コンロを停止してもレンジフードが停止しない	コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していないなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。 レンジフード連動機能が「設定しない」になってしまいか?「設定する」にしてください。	65 49・50

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示（数字）は、各コンロ表示部またはグリル表示部に表示されます。

表示	ブザー音	部位			内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
 0 	ビー1回 (約2秒)	左コンロ 右コンロ 後コンロ			コンロタイマーモード終了 (温度設定モード・高温炒めモード・湯わかしモードでコンロタイマーを使用した場合) 炊飯モード終了 アプリメニュー終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	27・34 48
		グリル	グリルタイマー終了 (グリル焼網オートメニュー・モード・ココットプレートメニュー・モード) アプリメニュー終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	39～44 48		
 00 	ビー3回	左コンロ 右コンロ 後コンロ			コンロ消し忘れ消火機能の作動	点火後、約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●続けて使用する場合は、再度点火を行ってください。	21
		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30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。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから、再度点火を行ってください。	—
		左コンロ 右コンロ			高温炒めモード終了	高温炒めモードに設定してから60分または、最初に自動で弱火になつてから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して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、再度点火を行ってください。	28
 01 (- -) 	ビー3回	左コンロ 右コンロ 後コンロ	グリル	モーター位置エラー		モーターの初期化動作が完了していない	●自動でモーターの初期化動作を開始します。 モーターの初期化動作が完了すると、表示が「- -」に変わります。 表示が「- -」に変わつのを待ってから、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	—
 02 	ビー5回 ビー3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で火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再度点火を行ってください。 ●調理油過熱防止装置がはたらいで火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再度点火を行ってください。	21・68 69
			グリル	グリル過熱防止センサーの作動		グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合、少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいで火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火を行ってください。	22・72
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	●「基本操作」およびよくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 ●操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲にガスがなくなるまで待ってから、再度点火を行ってください。 ●点火するときは、操作ボタンはいっぱいまで押しきってください。押し込みが足りないと、バチバチしても火がつかない場合があります。	21・23 24・39 68・71
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	●火力表示ランプ・表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●火力表示ランプは、右図のように点滅します。		点滅  点滅	

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示(数字)は、各コントローラー部またはグリル表示部に表示されます。

表示	ブザー音	部位			内容		原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
	ビー5回	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー		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を行ってください。	—
	ビー5回	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	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)を開め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	22・82
	ビー1回 (約8秒)	左コントローラー	右コントローラー			高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓(ねじガス栓)を開め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	82
	ビー1回 (約8秒)	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー		温度センサーの故障			
	ビー1回 (約8秒)				グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
	ビー1回 (約8秒)	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	グリル	電子部品の故障			
	ビー1回 (約8秒)				グリル	モーター位置エラー			
電池交換サイン* <点灯>	ビー3回	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	グリル	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	65
自動で火が消えた場合、 表示(数字)が出ない状態	ビピッ5回 (1分ごと)	左コントローラー	右コントローラー	後コントローラー	グリル	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れ お知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	22

*各種設定の変更(カスタマイズ機能)49ページで最新エラー履歴を表示する場合のみ、「06」のエラー数字を表示します。

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

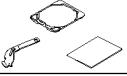
●火力表示ランプは、右図のように点滅します。



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

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

名 称		希望小売価格(本体価格)	部品コード・型番
ごとく	左／右コンロ用	¥1,100 (¥1,000)	1210R5200950
	後コンロ用	¥935 (¥850)	1210R5200951
バーナーキャップ	左／右コンロ用	¥1,320 (¥1,200)	1210R5400958
	後コンロ用	¥880 (¥800)	1210R5400959
グリル皿		¥2,310 (¥2,100)	1210R4800953
グリル焼網		¥2,090 (¥1,900)	1210R4800952
グリル皿受け		¥1,320 (¥1,200)	1210R4800012
交換部品	ココットプレート		¥8,800 (¥8,000)
	ココットプレートカバー		¥3,960 (¥3,600)
	ココットプレート本体		¥6,160 (¥5,600)
プレート固定枠		¥594 (¥540)	1210R6400964
下火カバー 右		¥825 (¥750)	1210R7000959
下火カバー 左		¥825 (¥750)	1210R7000958
排気口カバー（1個）		¥1,100 (¥1,000)	1110R8300963
後部カバー（チリ受け）（1個）		¥990 (¥900)	1210R7300027
別売品	3合炊き		¥4,400 (¥4,000)
	5合炊き		¥6,490 (¥5,900)
クッキングプレートセット			¥4,180 (¥3,800)
クッキングプレート		¥3,960 (¥3,600)	1210R5100958
プレートハンドル		¥220 (¥200)	1110R8200057
使いこなしBOOK		¥440 (¥400)	1210R5800980
ガラストップ・Gクリアコート専用クリーナー（1本）		¥935 (¥850)	820-051-000 *

●2021年10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。

●アルカリ乾電池（1.5V）は、もよりの電気店などでお買い求めください。

*リンナイ（株）の取扱い商品です。

長期間使用しない場合／仕様／寸法図

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。[P.65ページ](#)
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

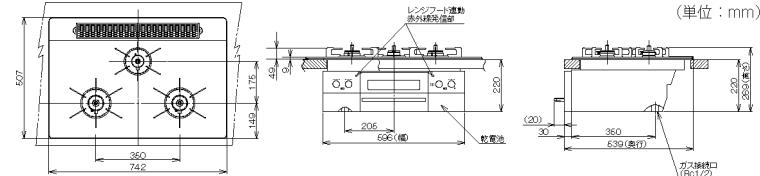
仕様

品 名	ビルトインコンロ	
型 番	210-R730型 210-R732型 210-R734型 210-R736型	
型 式 の 呼 び	RHS71W32LR-W	
型 式 名	RB71W32LRW	
質 量	25.0kg (付属品含む)	
外 形 尺 度	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 539mm (トッププレート幅 742mm)	
ガ 施 燃 口	Ro1 / 2	
電 源	DC3.0V (単1形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2個)	
安 全・安 全 機能	<ul style="list-style-type: none"> 調理油過熱防止装置 立消え安全装置 グリル消し忘れ消火機能 焦げつき自動消火機能 感震停止機能 中火点火機能 コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 コントローラー過熱防止センサー 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・取扱説明書 (保証書付)・工事説明書・グリル活用レシピ・下火カバー(左)(右)・後部カバー(チリ受け) × 2個・ココットプレート・プレート固定枠	

ガス種 (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	アフターバーナー部	
都市ガス用	12 A	3.91kW	1.19kW	2.35kW	10.4kW
				1.76kW 0.59kW	
LPG用	13 A	4.20kW	1.27kW	2.52kW	11.2kW
				1.89kW 0.63kW	
LPG用	4.20kW	1.27kW	2.60kW	0.66kW	11.1kW
			1.94kW		

（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／寸法図

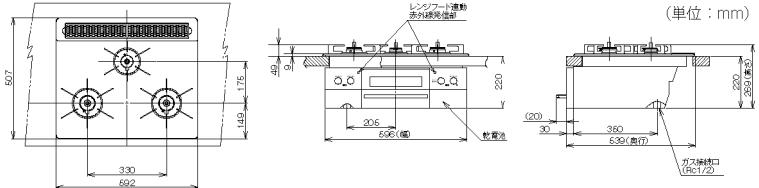
仕様

品名		ビルトインコンロ	
型番	21C-R740型・210-R742型 21C-R744型・210-R746型	210-R741型・210-R743型 210-R745型・210-R747型	
型式の呼び名	RHS31W32LR-L	RHS31W32LR-R	
型式名	RB31W32LR		
質量	23.5kg(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	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	<ul style="list-style-type: none"> ●調理油過熱防止装置 ●立消え安全装置 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●焦げつき自動消火機能 ●点火ロック ●地震停止機能 ●中火点火機能 ●グリル過熱防止センサー ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●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・取扱説明書(保証書付)・工事説明書・グリル活用レシピ・下火カバー(左)(右)・後部カバー(チリ受け)×2個・ココットプレート・プレート固定栓		

ガス消費量		ガス消費量			
ガス種類 (ガスグループ)		左コンロ	右コンロ	グリル	全点火時
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	アフター部
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.35kW
					1.76kW 0.59kW
					9.40kW
LPGガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.52kW
					1.89kW 0.63kW
					10.1kW
					2.60kW
					1.94kW 0.66kW
					10.0kW

(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

保証・補修について

●保証期間中は……

「よくあるご質問(Q&A)」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」[67～78ページ](#)の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名……ビルトインコンロ
2. 型番……下部バネル(左)に表示してあります。
3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
4. お客様名、住所、電話番号

転居されるとき

●ガスには都市ガス数種類、およびLPGガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認のうえ、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。

あんしん点検について(有料)

あんしん点検とは

●機器を長期間使用すると、経年劣化により安全上支障が生じる可能性があります。

製造から10年ほど経過した機器を対象に、大阪ガスが自主的に定めた点検項目に基づき実施する点検です。点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであり、その後の安全を担保するものではありません。

点検の実施は、大阪ガスまたは大阪ガスが委託した事業者が行います。

点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、補修用部品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

点検料金について

●点検費用はお客様にご負担いただくこととなります。

「あんしん点検」のお申し込み・点検料金などのお問い合わせは、お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスへご連絡ください。

アフターサービス／廃棄するときは

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

グリル 活用 レシピ

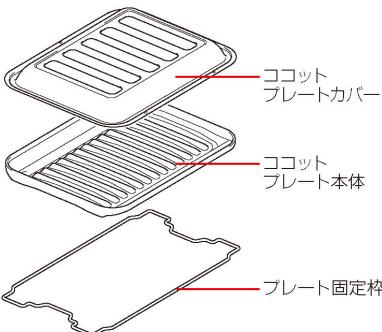


- グリルを安全に正しくお使いいただくために、機器に付属の取扱説明書をお読みください。
- 材料の大きさや脂ののり具合により、焼き上がり（焼き色）が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。

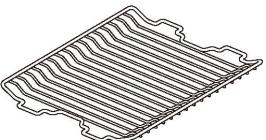
グリルで使える専用品

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

ココットプレート



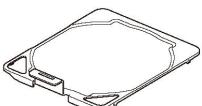
グリル焼網



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

その他にも以下の専用品があります。

クッキングプレート



トースト・ピザ・クッキーなど

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

もくじ

ココットプレートの使いかた 4



ココットプレート

カバーを取り付けて、調理します。カバーを付けるとグリル庫内の油の飛び散りを防ぐことができたり、上手に調理できたりします。
※焼きもち以外はカバーを取り付けなくても調理できます。



ココットプレート
(カバーなし)

カバーを取り付けずに調理します。



ココットプレート
(カバーなし)

カバーを取り付けずに調理します。



グリル焼網

グリル焼網で調理します。



いろいろきのこの焼きマリネ 13
焼き野菜 14
チョコとくるみのクッキー 15

魚を焼く

魚を焼く準備 16

- ココットプレートで魚を焼く
魚を置くときのご注意 17
自動で魚を焼く 18
タイマー設定で魚を焼く 21



- グリル焼網で魚を焼く
自動で魚を焼く 22
手動で魚を焼く 25

グリル焼網で調理する



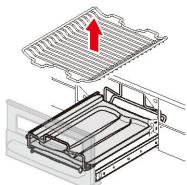
ローストビーフ 27
さけのホイル焼き 28
焼きおにぎりセット 29
ホタテ 30
厚あげ 30
焼きおにぎり 31
焼きなす 31

ココットプレートの使いかた

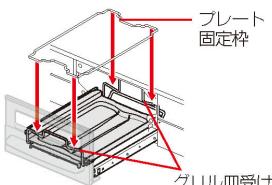
グリルの使用方法は、ビルトインコンロに付属の取扱説明書をよく読んでください。

取り付けかた

- 1 グリル焼網を取りはずします。

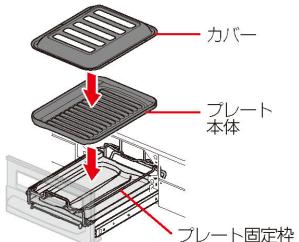


- 2 グリル皿受けの上にプレート固定枠を取り付けます。



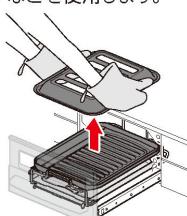
- 3 プレート固定枠にプレート本体を置き、カバーを取り付けます。

※ プレート本体は裏表を間違えないようにして、正しく置いてください。



取りはずしかた

- 1 ミトンなどを使用します。



お願い

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

ココットプレートをお使いいただくときのご注意

- 続けて調理する場合は、必ずプレート本体にたまつた脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、調理してください。
- プレート本体は、やけどに注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。
- ココットプレートメニュー「タイマー」で連続して調理する場合は
 - ・最初の調理完了からグリル庫内の温度が下がるまで、5分程度間をあけてから、調理してください。
 - ・記載の設定時間より早く焼き上がります。様子を見ながら調理してください。
- 脂分が多い食材を焼く場合は、調理終了直後もココットプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。
ココットプレートメニュー「タイマー」を使って調理した場合は、消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。
- ココットプレートで脂分の多い食材を調理すると、プレート本体にたまつた脂が高温になるため、煙が多く出る場合があります。煙が気になる時は、グリル焼網での調理をおすすめします。
- ココットプレートは焼き調理専用です。汁物調理や水を入れて使用しないでください。



プレート本体に接する面の焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工のアルミはくをお使いください。

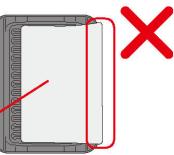
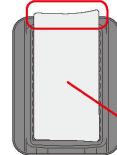
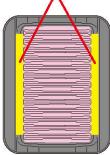
(アルミはくは魚とくつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。)

アルミはくを敷くときのご注意

脂だまり

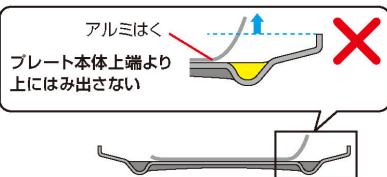
アルミはくは、脂だまりにかかるないように印の部分に敷く。

【誤った敷きかた】



前後方向

左右方向



ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「トースト」を使う

ココットプレート
(カバーなし)



トースト

● 調理時間の目安:3~6分

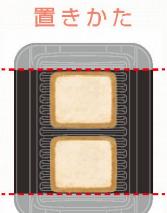
材 料 (1人分)

食パン(4、5、6、8枚切)…1~2枚

※カバーは取り付けないでください。

作りかた

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



プレート本体の手前と奥の部分は、焼き色が付くにくい場合があります。

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

お願ひ

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

ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「あたため」を使う

ココットプレート
(カバーなし)



自動であたためる

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

揚げもの

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

注1)

注1) からあげの皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。

焼き鳥

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

ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「あたため」を使う

(あためのタイマー設定)
ココットプレート
(カバーなし)



タイマー設定であたためる

冷めた料理をタイマーであたためることができます。

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

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

続けて使用する場合

グリル庫内の温度が下がるまで、5分程度間をあけてください。

その際は、設定時間を1分程度短くしてください。

あたためのタイマー設定メニュー表

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

※天ぷらは焦げやすいため、カバーを取り付けて調理してください。

表の数量は目安です。

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

POINTとお願い

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

ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「タイマー」を使う

ココットプレート



ノンフライからあげ



①調理時間の目安:9~11分

材 料

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

作 り か た

1 とり肉は1切れ30gに切れます。(合計で8~10個)

2 合わせたⒶに1時間程度漬け込みます。

3 ザルで2の水分を切ります。

合わせたⒷを2の表面にまぶし、5分程度おいて粉をなじませます。

4 3の皮面を上にしてプレート本体に並べ、カバーをします。

5 グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9~11分に設定します。

置 き か た



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

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

消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。

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

ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「タイマー」を使う

ココットプレート



ノンフライとんかつ



作りかた

- 1 フライパンでパン粉を炒め、炒りパン粉を作ります。
ところどころ白いところが残る程度まで炒めます。(写真参照)
- 2 豚肉をしっかり筋切りし、包丁の背で軽く両面をたたきます。
筋切りがあまいと反り返り、焦げる可能性があります。
- 3 2に塩、こしょうをし、薄力粉、溶き卵、炒りパン粉の順で衣をつけます。
- 4 オイルスプレーを使い、3の両面にまんべんなくサラダ油をふきかけます。
または3よりやや大きめのトレーにサラダ油大さじ2を入れ、
両面にまんべんなくつけます。
- 5 プレート本体に4を並べ、カバーをします。
- 6 グリルを点火し、ココットプレートメニュー「タイマー」を選び、タイマーを9~10分に設定します。

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



置きかた



ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「タイマー」を使う

ココットプレート



とり肉の塩焼き



調理時間の目安: 16分

材料

とりもも肉またはむね肉
……………2枚(1枚 約250g)
塩、こしょう……………適量

置きかた



左右に広げすぎず
中央につめて置いてください。

作りかた

- 1 とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふります。
- 2 プレート本体に皮が上になるように並べ、カバーをします。
- 3 グリルを点火し、ココットプレートメニュー「タイマー」を選び、タイマーを16分に設定します。

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



焼きもち

調理時間の目安: 6~7分

材料

切りもち……………4個(1個 50g)

置きかた



作りかた

- 1 プレート本体に切りもちを並べ、カバーをします。
- 2 グリルを点火し、ココットプレートメニュー「タイマー」を選び、タイマーを6~7分に設定します。

お願い ● もちとものは約2cm間をあけてください。
● カバーは必ず取り付けてください。もちが大きくふくらんで、
グリル庫内につくのを防ぎます。

ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「タイマー」を使う

ココットプレート



サテ（インドネシア風串焼き）



調理時間の目安:9分

材 料（6本分）

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

作りかた

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

置きかた



ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「タイマー」を使う

ココットプレート
(カバーなし)



いろいろきのこの焼きマリネ



調理時間の目安:7分

材 料

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

作りかた

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

置きかた



ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「タイマー」を使う

ココットプレート
(カバーなし)



焼き野菜

調理時間の目安: 9~10分

材 料

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

作りかた

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

置きかた



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

ココットプレートで調理する

ココットプレートメニュー「タイマー」を使う

ココットプレート
(カバーなし)



チョコとくるみのクッキー

調理時間の目安: 6分

用意するもの

アルミはく

材 料 約30個分 (2回分)

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

※カバーは取り付けないでください。

作りかた

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

置きかた



手前のほうには並べないようにしてください。焼けない場合があります。

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

魚を焼く

魚を焼く準備

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



魚の下準備

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



ふり塩のポイント

さば、いわしなど
背の青い魚

多めに塩をふり、時間をおく



白身魚

少なめに塩をふり、時間は短め

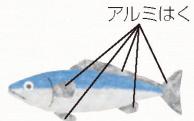
川魚、いか、えび
など

焼く直前に塩をふる

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

魚の尾やひれを焦がさないようにするには

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



ココットプレートで魚を焼く

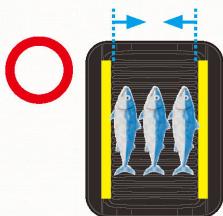
ココットプレート



魚を置くときのご注意

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

脂だまり



正しい置きかた



誤った置きかた

ココットプレートで魚を焼くときのポイント

- 調理前にサラダ油を塗ってください。

ひと手間かけることで、食材がプレート本体にくっつきにくくなります。



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

●カバーを取り付けると、焼き色がうすくなる場合があります。
焼きを追加したいときは、手動（上火：強、下火：弱）で様子を見ながら調理してください。

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

ココットプレートで魚を焼く

ココットプレートメニュー「焼き魚」を使う

ココットプレート

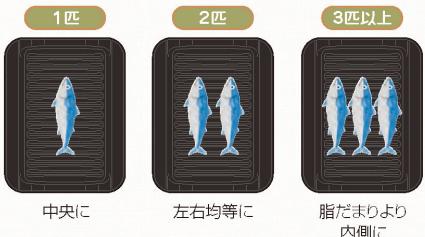


自動で魚を焼く

姿 焼

作りかた

- 1 プレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ、カバーをします。



- 2 グリルを点火し、ココットプレートメニュー「焼き魚」を選びます。

- 3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■ 烹き加減の目安

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

焼きを追加したいときは、「タイマー設定」をご利用ください。

POINTとお願い

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

ココットプレートで魚を焼く

ココットプレートメニュー「焼き魚」を使う

ココットプレート



自動で魚を焼く

切 身

作りかた

- 1 プレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ、カバーをします。



- 2 グリルを点火し、ココットプレートメニュー「焼き魚」を選びます。

- 3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■ 烹き加減の目安

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

焼きを追加したいときは、「タイマー設定」をご利用ください。

POINTとお願い

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

ココットプレートで魚を焼く

ココットプレートメニュー「焼き魚」を使う

ココットプレート



自動で魚を焼く

干物

作りかた

- 1 プレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ、カバーをします。



- 2 グリルを点火し、ココットプレートメニュー「焼き魚」を選びます。

- 3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■焼き加減の目安

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

焼きを追加したいときは、「タイマー設定」をご利用ください。

POINTとお願い

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

ココットプレートで魚を焼く

ココットプレートメニュー「タイマー」を使う

ココットプレート



タイマー設定で魚を焼く

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

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

タイマー設定メニュー

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

POINTとお願い

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

※1 焼けが気になる場合は、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。

続けて焼くとき

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

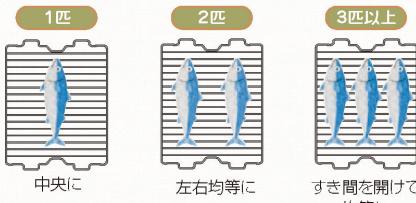


自動で魚を焼く

姿 焼

作りかた

1 下ごしらえした魚をグリル焼網に並べます。



2 グリルを点火し、オートメニュー スイッチを押して、「姿焼」を選びます。

3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■ 烤き加減の目安

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

POINTとお願い

- 予熱しないでください。
- 尾やひれは焦げやすいので、身の部分よりも多めに塩をつけたり、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少くなります。
- 厚みのある魚（厚さ4cmを超えるもの）は火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 皮目に十字の切り込みを入れると火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなります。
- 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。）
- 手動で焼く場合は、お好みの火力と時間を設定します。詳しくは25、26ページを参照してください。

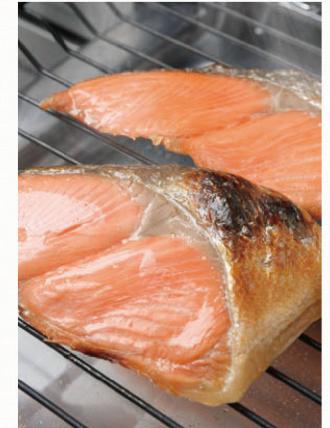
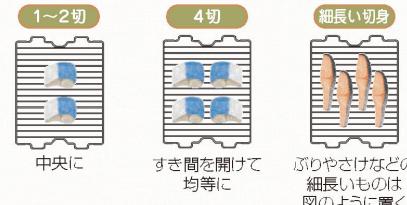


自動で魚を焼く

切 身

作りかた

1 下ごしらえした魚をグリル焼網に並べます。



2 グリルを点火し、オートメニュー スイッチを押して、「切身」を選びます。

3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■ 烤き加減の目安

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

POINTとお願い

- 予熱しないでください。
- 下側が焦げやすくなるので、皮を上向きにして置いてください。
- みぞ漬けは、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割合（約30分漬ける） しょうゆ4：みりん3：酒1）
- 厚みのある魚（厚さ2.5cmを超える、特に骨付きのもの）は、火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 厚みのある魚の照り焼きやみぞ漬けは、表面が早く焦げやすい割に中身に火が通りにくく、オートメニュー mode ではうまく焼けません。焦げやすい皮を下向きにして置き、手動<上火：強、下火：弱>で焼いてください。
- たいやすずきは、皮目に十字の切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。
- 手動で焼く場合は、お好みの火力と時間を設定します。詳しくは25、26ページを参照してください。



自動で魚を焼く

干物

作りかた

1 魚をグリル焼網に並べます。



2 グリルを点火し、オートメニューイッチを押して、「干物」を選びます。

3 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

■ 焼き加減の目安

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



POINTとお願い

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



手動で魚を焼く

「火力」と「時間」を設定して焼きます。

設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。

1 操作ボタンを押して、点火します。

2 火力を調節します。

3 時間を設定します。



火加減のポイント

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

塩焼き、干物、素焼きなどの場合

上火 強
下火 強



塗り卵やみそをのせて焼く場合（さわらの黄金焼き、なす田楽など）

上火 強
下火 強



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合

途中で火力を替える
上火 強 → 上火 強
下火 強 → 下火 強





手動で魚を焼く(つづき)

手動調理メニュー表

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

料理名 (1匹・1切あたりの重量)	数量	調理時間の目安	火力
あじの姿焼(約150g)	2匹	9 ~ 10分	
	4匹	11 ~ 12分	
いわしの姿焼(約80g)	2匹	7 ~ 8分	
	4匹	11 ~ 12分	
さんまの姿焼(約150g)	2匹	8 ~ 9分	
	4匹	10 ~ 11分	
さばの切身(約80g)	2切	6 ~ 7分	
	4切	7 ~ 8分	
さわらの切身(約80g)	2切	7 ~ 8分	
	4切	8 ~ 9分	
さけの切身(約90g)	2切	7 ~ 8分	
	4切	8 ~ 9分	
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	5 ~ 6分	
	4切	6 ~ 7分	
あじのひらき(約130g)	2枚	9分	
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	6分	
みりん干しあわはぎなど)	4枚	6分	
みりん干し(いわしなど)※1	適量	予熱3分・焼き1分	
赤魚のかす漬け(約180g)	2切	11分	上火 強 888 下火 強 888
さばのみりん漬け※2	2切	5分	上火 強 888
さばのみそ漬け※2	2切	8分	下火 強 888

POINTとお願い

※1 小さなみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。

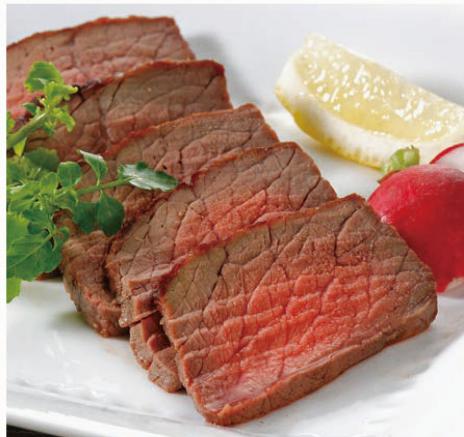
※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

続けて焼くとき

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



ローストビーフ



● 調理時間の目安: 9~10分
上火 強 888 (15分休ませる)
下火 弱 888

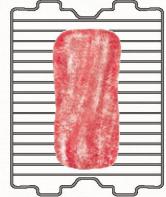
用意するもの

アルミはく

材 料

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

置きかた



作りかた

1 牛肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですり込み、室温に30分程度おいた後、グリル焼網にのせます。

2 グリルを点火し、火力を<上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを9~10分に設定します。

3 焼き上がりったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、15分程度休ませます。

4 ③を切り分けて器に盛り付けます。

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



さけのホイル焼き



作りかた

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

アルミはくの 包みかた



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

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



焼きおにぎりセット

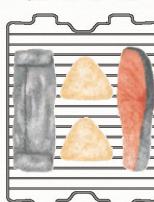


作りかた

- 1 ホイル焼きのグリーンアスパラガスは、根元のかたい部分を切り落とし、4等分に切ります。
しめじは石づきを取って小房に分けておき、
たまねぎは薄切り、パプリカは細切りにします。
- 2 アルミはくに薄くバターを塗り、薄切りにしたたまねぎを広げ、
その上にホイル焼きにする残りの材料をのせ、塩をして包みます。
- 3 ごはんに④を混ぜ、2等分してかためににぎり、
三角おにぎりを作ります。
- 4 塩鮭、ホイル焼き、おにぎりをグリル焼網にのせます。
- 5 グリルを点火し、火力を〈上火：強、下火：強〉に調節し、
タイマーを8分に設定します。

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

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





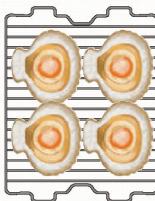
ホタテ

材 料

ホタテ(殻付き)………4個
しょうゆ……………適量
バター……………適量

調理時間の目安:	
8~10分	味付け2分
上火 強	弱
下火 強	弱

置きかた



作りかた

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

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

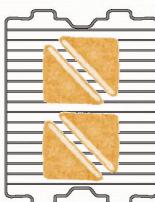
厚あげ

材 料

厚あげ…2枚(1枚 約140g)

調理時間の目安:	
上火 強	弱
下火 弱	弱

置きかた



作りかた

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

お願い ●焦げやすいので、油抜きしてから焼いてください。

焼きおにぎり

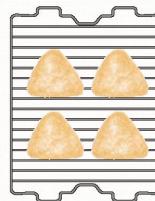
材 料

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

調理時間の目安:

素焼き	5分	たれ	3分
上火 強	弱	上火 強	弱
下火 弱	弱	下火 弱	弱

置きかた



作りかた

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

焼きなす

材 料

なす……………2本

調理時間の目安:

10~12分	上火 強	弱
下火 弱	弱	弱

置きかた



作りかた

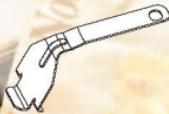
- 1 なすのがくを取り、たてに4本程度切れ目を入れ、グリル焼網にのせます。
- 2 グリルを点火し、火力を<上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを10~12分に設定します。

お願い ●なすの直径は5cm以下にしてください。

●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

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

もくじ

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

自動で調理を使う*

トーストセット	14
あたため(揚げもの／焼き鳥)	15

*一部の機種のみ対応しています。

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



調理時間の目安は、グリルの使用時間です。
下準備などは含まれておりません。

安全上のご注意(必ずお守りください)



- グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿やクッキングプレートにたまつた脂などは取り除く。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つた脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。グリル皿には何も入れないでください。



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



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



- 調理時は焼き過ぎない
火災の原因になります。



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



- 熱い状態で水をかけない
変形・変色の原因になります。

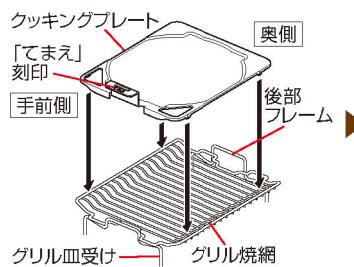
お願い

- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は目安です。
- グリル庫内が熱い場合は冷ましてからご使用いただくか、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。

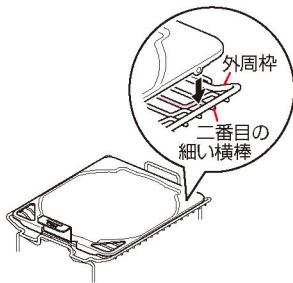
クッキングプレートの使いかた

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。

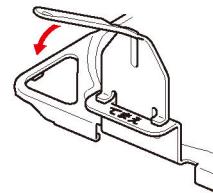


取り出しかた

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

- 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。
- 予熱したクッキングプレートに食パンをのせ、
〈上火:弱、下火:強〉で2分焼きます。

POINT

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

お願い

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

置きかた



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



ピザ

⌚調理時間の目安:5分

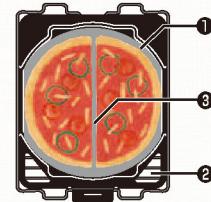
用意するもの

アルミはく

材料

市販の冷蔵ピザ(直径20~24cm) 1枚

置きかた



作りかた

- 市販のピザは、2等分以上にカットします。
- 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。
- 〈上火:強、下火:強〉で5分焼きます。

POINT

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

お願い

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



トマトとなすのグリルピザ

調理時間の目安:7分

材料 | 2回分 |

【生地】(直径20~24cm)

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

【トッピング】

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

作りかた

1 大きめのボウルに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角に切れます。なすはたてに切れます。

3 クッキングプレートにオリーブオイルを薄く塗り、1の生地を2等分したものを手で広げてのばし、クッキングプレートにのせます。

4 フォークで生地全体に穴をあけ、ピザソースを塗り、トマトとなすをのせて、手でちぎったバジルの葉をちらし、ナチュラルチーズ(ピザ用)をのせます。

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

POINT

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

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

クッキングプレートからはずして、カットしてください。

置きかた



フルーツのグリルピザ

調理時間の目安:7分

材料 | 2回分 |

【生地】(直径20~24cm)

※生地はトマトとなすのグリルピザと同じ。

【トッピング】

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

作りかた

1 カスタードクリームを作ります。

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

2 なべに1をこして入れ、

中火にかけながらとろみが出るまで混ぜます。

3 とろみが出たら火からおろして卵黄を加え、再び火にかけます。

ブツブツと煮立つまで混ぜながら、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

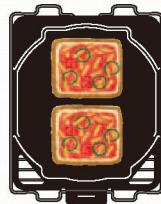
食パン 2枚

サラミ	などお好みの具を ピザ用チーズ
ピーマン	
トマトケチャップ	
ビザ用チーズ	

作りかた

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

置きかた



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



きのこのパン粉焼き

⌚調理時間の目安:6分

材料

生しいたけ 9枚
パン粉 大さじ4

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

Ⓐ

作りかた

- 1 しいたけは石づきを取っておきます。
- 2 ボウルにⒶを入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。
- 3 クッキングプレートに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 |

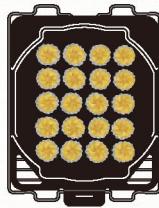
さつまいも	1本(約200g)
無塩バター	30g
砂糖	25g
はちみつ	10g
卵黄	1個分
生クリーム	大さじ1・1/2
バニラエッセンス	少々

Ⓐ

作りかた

- さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごしします。
- なべにⒶと裏ごしをしたさつまいもを入れ、弱火にかけながら混ぜ合わせます。
- 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。
- クッキングプレートに③を並べ、グリル焼網に取り付けます。〈上火：弱、下火：弱〉で5分焼きます。

置きかた



チョコとくるみのクッキー

⌚調理時間の目安:5分

用意するもの

アルミはく

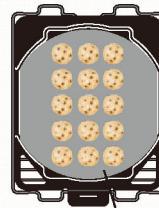
材料 | 約30個・2回分 |

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

作りかた

- 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
- チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
- 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2~3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
- ③に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ、②を入れて軽く混ぜ合わせます。ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。
- 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。
- 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。
- 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。



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
ベーコン(ハーフサイズ)	1枚
ブチマト(へたを取り)	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、中央から手前にお好みの食材を3種類程度のせます。

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

POINT

- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- うずらの卵をカップ調理する場合、カップの底に油を敷くと、卵が付きにくくなります。
- ウ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にのせたままでしないでください。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。

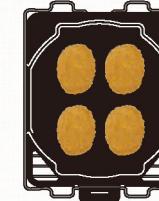
下の絵を参考に食材を置いてください。上手にあたためることができます。

揚げもの

コロッケ(4個)

焼き加減:標準

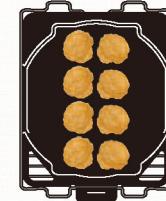
厚さ 2cm
重さ 80g×4個



からあげ(8個)

焼き加減:弱め

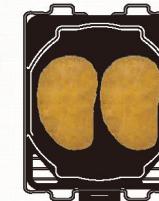
厚さ 3cm
重さ 30g×8個
※皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。



とんかつ(2枚)

焼き加減:強め

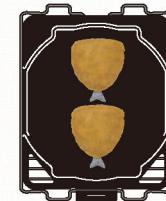
厚さ 2cm
重さ 180g×2枚



あじのフライ(2枚)

焼き加減:弱め

厚さ 2cm
重さ 90g×2枚



焼き鳥

とりもも串(6本)

焼き加減:強め

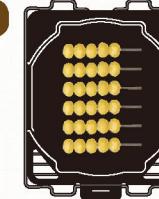
重さ 40g×6本

焼き加減:標準

重さ 30g×6本

焼き加減:弱め

重さ 20g×6本



お願い

- 詳しくは、取扱説明書の「あたためモード」をご覧ください。

必ずお守りください 安全上のご注意

ガスこんろは正しい設置で、楽しい調理を

使用中は換気扇やレンジフードを回して必ず換気してください。

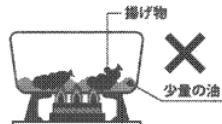
- ・換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- ・こんろ使用中は絶対にその場を離れないでください。離れるときは必ず火を消してください。

天ぷら油火災を防ぐために

■ 天ぷら油の量が少ないと急激な温度上昇により発火しやすくなります。

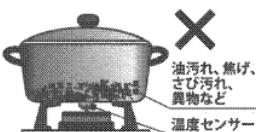
油の量は200ml以上で調理してください。

油の量が少ないと温度センサーが正しく働きにくくなります。



■ いちじるしい油汚れ、こげ、さび汚れ、異物などが付着したなべを使用して火災事故が発生しています。

図のようにいちじるしく汚れている場合は温度センサーが働かなくなるので、必ずお手入れしてください。使用前には、温度センサーの上面やなべ底の汚れ、異物の付着がないことを確認してください。



■ 耐熱ガラスなべや土なべなどは天ぷら調理には使えません。

温度センサーが正しく働かず火災の原因になります。

* 使用するなべについては取扱説明書に詳しく説明しております。

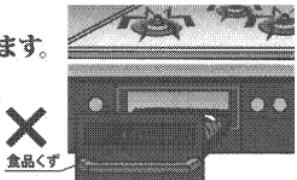


グリル火災を防ぐために

■ グリル庫内のお手入れ不足で火災事故が発生しています。

使用前はグリル庫内に食品くずやふきんなどをないことを確認する。

使用後および連続使用するときは、グリル受け皿・焼き網や下火力バーなどにたまつた油や食品くずは取り除いてください。



着衣着火への注意

■ 使用中のなべのまわりは高温で危険です。

こんろの奥に手を伸ばすときはやけどに注意してください。また、服の袖などを近づけると火が移ることがあるので注意が必要です。

- * ガスこんろの上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル・調理油など)を置かないでください。



ご使用前に取扱説明書をよく読んで、正しく使用してください。