

取扱説明書

ガスビルトインコンロ

家庭用

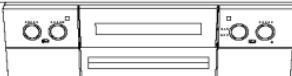
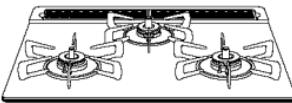
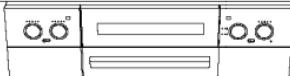
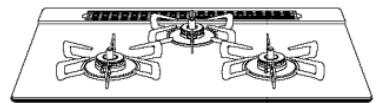
保証書付

乾電池仕様

Si[®] 全口センサー搭載
センサー^{コンロ}

型番	トッププレート
210-R760型	ガラストップ75cm
210-R762型	(レンジフード連動機能付)
210-R764型	
210-R766型	

型番	トッププレート
210-R770型	ガラストップ60cm
210-R772型	(レンジフード連動機能付)
210-R774型	
210-R776型	

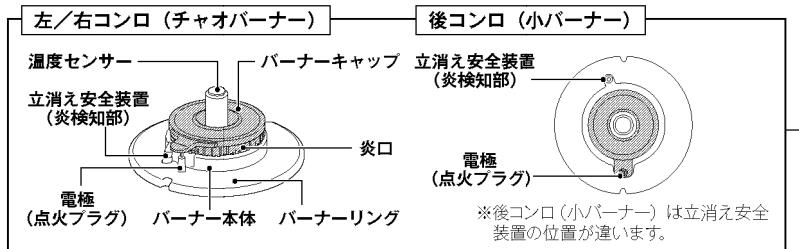
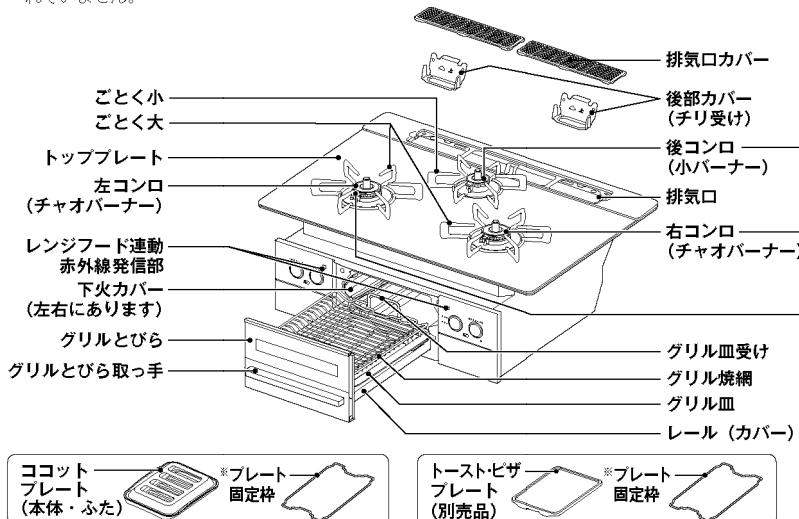


ご愛用の皆さまへ

- このたびは大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。
- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、正しく安全にお使いください。
- 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。
- 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。
- 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。

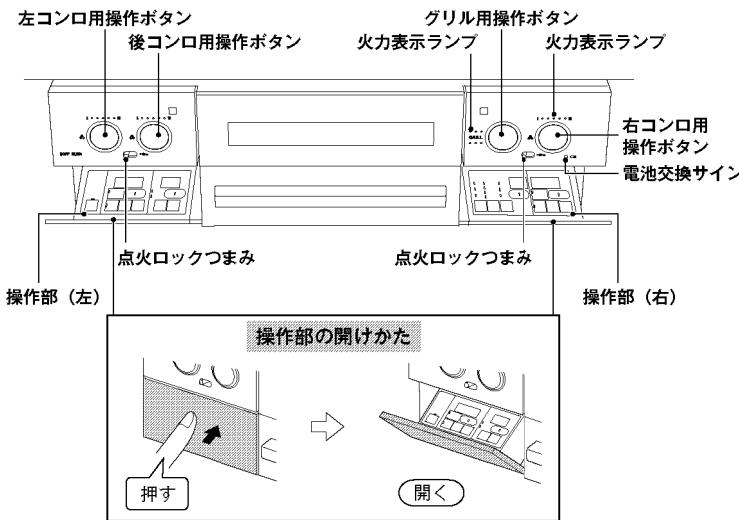
各部のなまえ

- 左／右コンロにチャオバーナーを採用しています。
- 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。
- 本機器の下にピルトイントイプ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。



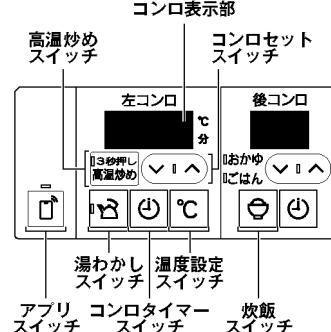
正面

操作部を開いたところ

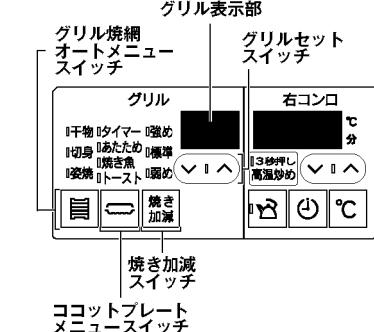


操作部

■操作部 (左)



■操作部 (右)



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

コンロを使うとき	揚げもの・焼きものをするとき ☞ 25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 ☞ 42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 ☞ 43～45ページ	ココットプレートメニュー モード トースト 焼き魚 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☞ 84 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。

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

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

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

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
火気禁止 接触禁止 分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です
換気必要

安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)



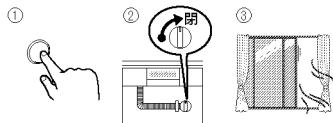
ガス漏れに気づいたら

- 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
火気禁止
- 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

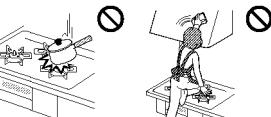
- ①操作ボタンを押して、火を消す。
- ②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③窓や戸を開け、ガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。



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、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・グリル過熱防止センサーがはたらく前に、発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は、必ず火を消してください。



近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの

熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの

火災の原因になります。

- 機器の上方の調味料ラックなど
- 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）



■外付け装置による遠隔操作は行わない

スマートフォンやIT機器を使ってコンロの操作ボタン・スイッチを操作する外付け装置は、安全性を確認できないので使用しないでください。

※操作ボタン・スイッチ附近に取り付け、インターネット通信等を介して操作ボタン・スイッチを「入」「切」できる装置。

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。

※60～80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

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

安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

⚠ 注意

使用中は



■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない

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



■必ず換気扇を回すか、窓を開ける



換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。

下記の場合は、換気扇を回さず窓を開けてください。

・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合

・屋内設置のふろがまを使用している場合

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

電波について



- この機器は、電波法に基づく小電力データ通信システム無線局設備として、技術基準適合証明を受けています。従って、この機器を使用するときに無線局の免許は必要ありません。また、この機器は日本国内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）が使用しているので、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®*1・*2 が内蔵されています。Bluetooth との接続設定を行うと、お客さまが利用されているスマートフォンのアプリ（くらしにコンロアプリ）から、機器にレシピを送信することができます。

*1 「Bluetooth®」は、Bluetooth SIG, Inc. の登録商標です。

*2 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。

万一本体から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

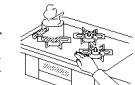
その他、この機器から移動体識別用の特定小電力無線局あるいはアマチュア無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合など、お困りになったときは、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

⚠ 注意



接触禁止

- 使用中・使用直後は、操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らないやけどのおそれがあります。



- 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 ①操作ボタンを戻す ②点火する衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。



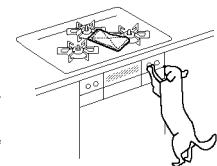
- つかまり立ち・伝い歩きをする乳幼児がグリルとびらでやけどしないように注意するやけどやけがなどと思わぬ事故の原因になります。

- 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と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、飛びかかつた際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。

機器を使用しないときは操作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（アルミニウム製の受け・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まるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げ物をする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。



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

- コンロ使用中は身体や衣服を炎に近づけない

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらくと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。毛足が長いもの、ゆったりとした下がったデザインのものは火がつきやすいので特に注意してください。特にコンロの奥に手をのばすときは注意してください。

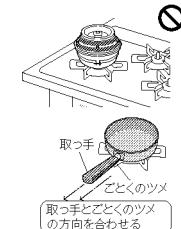
⚠警告

- 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

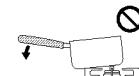
- 石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。



- 片手鍋や小怪鍋、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、ごくご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て、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。

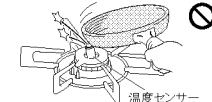
- ごとくをはずして鍋などを直接コンロに置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。



- 軽い鍋は調理油を含めて 250 g 以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなって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、傷を付けない

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

- 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)

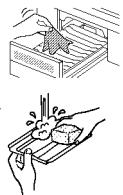
⚠️警告

- 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
- 機器に付属または機器指定以外の容器やプレートを入れて使用しない
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
- 排気口のまわりにものを置かない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、火災・機器焼損の原因になります。

⚠️ ■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する



- グリル皿やココットプレート本体、トースト・ピザプレート（別売品）、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、トースト・ピザプレート（別売品）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などは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない
やけどのおそれがあります。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

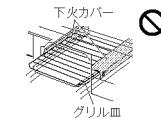
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



■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。

グリル庫内に魚などが燃えたり、たまつた脂に引火した場合は、
①操作ボタンを押して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。



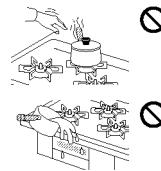
■下火カバーの上にグリル皿、グリル焼網、

ココットプレート、トースト・ピザプレート（別売品）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、取っ手が焼損する原因になります。

■使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷を付けたりしない
ガラスが割れて、やけど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

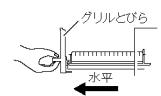
- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
やけどの火災などの原因になります。

■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、やけどのおそれがあります。また、勢いよく閉めるとグリルとびらが開いて、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



■グリル焼網、グリル皿、ココットプレート本体、トースト・ピザプレート（別売品）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・プレート固定棒・レール（カバー）も高温のため触ると、やけどのおそれがあります。

安全上のご注意 (グリル使用編)

⚠ 注意

ココットプレート、トースト・ピザプレート（別売品）を使うときは

- ココットプレート、トースト・ピザ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、トースト・ピザプレートは、コンロ上で使用しない

変形・変色・損傷・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。



- ココットプレート、トースト・ピザプレート調理をする場合は、モードに適したメニュー以外では使用しない

表面のコーティングを傷める原因になります。
アプリレシピは、アプリ内の説明に従って使用してください。

- ココットプレート、トースト・ピザプレートは、グリル焼網の上に重ねて使用しない

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

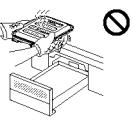


- ココットプレート、トースト・ピザプレートは調理後、ミトンなどで持ち運ばない

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

- トースト・ピザプレートで脂が多く出る調理をしない

発火する原因になります。



- ココットプレート、トースト・ピザプレートを取りはずす場合は、プレートの中にたまたま脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る

プレートの中にたまたま脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

- ココットプレートふたを開けるときは、慎重に行う

でき上がってすぐに開けると、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

- 機器に水をかけない

不完全燃焼・故障のおそれがあります。

- 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

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



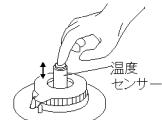
- バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

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。

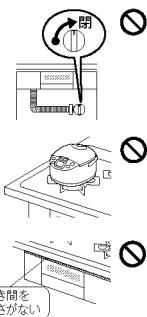


安全上のご注意

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 クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により、機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。



コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると、土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがく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す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ます。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たりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

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



突沸現象とは？

突然に沸とうる現象です。水・牛乳・豆乳・酒・みそ汁・コーヒーなどの液体を温めるとときにささいなきつかけ（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）
- 热い汁物に、塩・砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

安全上のご注意（設置編）

警告



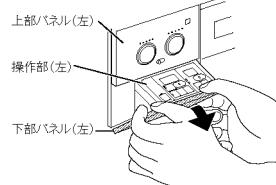
機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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

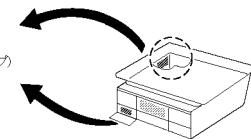
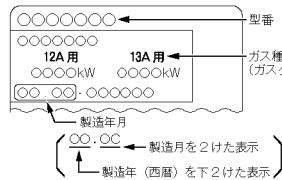


供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部パネル（左）を開けた操作部（左）正面に貼ってあります。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）

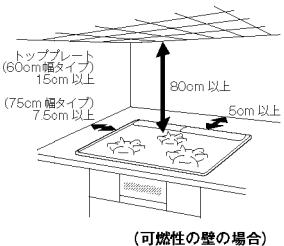


安全上のご注意 (設置編)

⚠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阪ガスにお問い合わせください。



■設置後、機器の周辺を改装する場合も 可燃物との距離を確実に離す

防熱板

●図のように取り付けて使用してください。

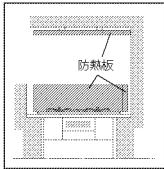
4015-0100-0205型……側壁用

4015-0100-0208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

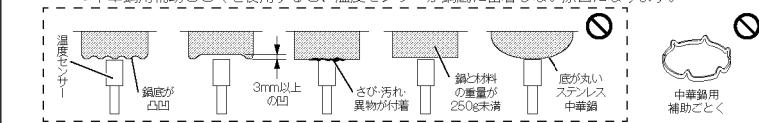
温度センサーについて

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。



お使いできる鍋

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) 炒め物の調理	その他の調理 鍋(手の調理 油の量 500ml～1L)	温度設定モード 鍋(手の調理 油の量 500ml～1L)	湯沸かしモード (水の量 500ml～2L)
鍋	材質： アルミ・銅 鉄・ホーロー	○	○	○
	材質： ステンレス 厚手	○	○	○
	材質： 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。)

お願い

中華鍋を使うときは

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

安心・安全機能

調理油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

調理油が過熱されると、火力を自動で強火・弱火に調節し、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。☞ 51・52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

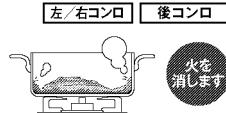
点火すると、タイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。



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

感震停止機能

機器本体が震度約4以上での揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。感震停止機能は解除することができます。☞ 51・52ページ



安心・安全機能

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か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「ビピッ」と5回鳴ってお知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタン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

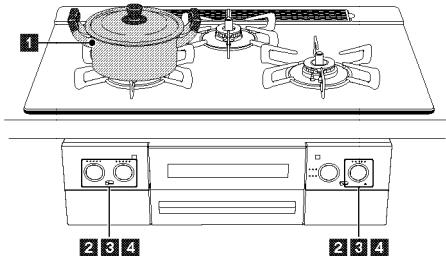
炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに火力を自動で強火・弱火に調節し、鍋の異常過熱を防止します。☞ 1ページ
この状態が約30分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に自動で弱火になったとき、ブザーが「ビピッ」と1回鳴ってお知らせします。
弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビビッ」と鳴ってお知らせします。
(調節した火力によっては鳴らないこともあります)
調理に支障があるときは、高温炒めモード(左/右コンロ)をお使いください。☞ 28ページ



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。

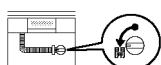


△点火ロックが解除されているか、確認する。

「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。
押しこみが足りないと、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／右コンロは「火力5」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。
※エコモード設定中は「火力6」になります。



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	1 2 3	4 5 6	7 8 9	10 11 12	13 14 15	16 17 18	19 20 21	22 23 24	25 26 27

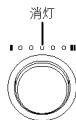
3 をゆっくり回す

- ・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。
- 操作ボタンを強火側や弱火側に回しすぎるとブザーが鳴り、それ以上火力が変更できないことをお知らせします。



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。



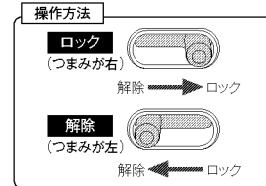
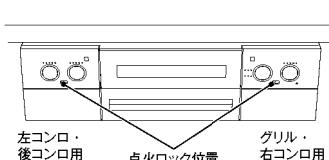
不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

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。

※点火中は、点火ロックつまみを操作しないでください。

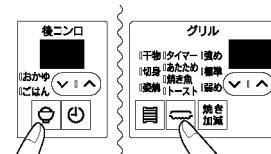
必ず、操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。



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。



エコモード

エコモードに設定すると左右コンロの最大火力を火力7に制限し、鍋からの炎のあふれを抑えることができます。
火力は9段階で調節が可能です。

各種設定の変更（カスタマイズ機能）で設定できます。☞ 51・52ページ

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ためです。
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°C)										
	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

お願い

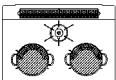
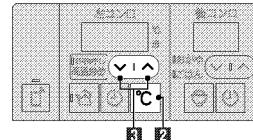
- 調理中は、機器から離れないでください。異常通電があると、火災の原因になります。
- 調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。

再度、操作部から行ってください。

お知らせ

- コンロセッタ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。
- 次回使用時からは、前回設定の温度が表示されます。
- 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)

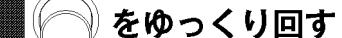


左／右コンロで使えます。

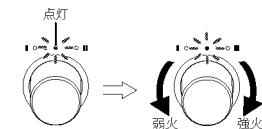
使いかた



を押し、



- 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。



℃ を「ピッ」と鳴るまで押す

- コンロセッタスイッチのランプが点滅後、点灯します。



で温度を設定する

- 130 ~ 220°Cまで 10°C刻みで設定できます。

設定温度になると

- ブザーが「ビピッビピッピッピッピ」と鳴ってお知らせします。

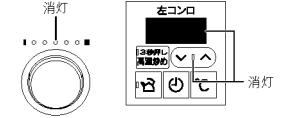
<時間設定するときは>

- コンロタイマーを用いて、調理する時間を設定できます。
- 27ページ
- 設定温度になると、タイマーが作動します。



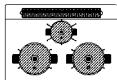
を押す

- 消火します。
- 火力表示ランプ・コンロセッタスイッチのランプ・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。



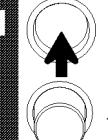
コンロタイマーを使う (コンロタイマーモード)

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。

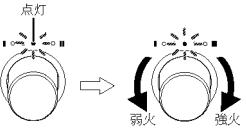


左／右／後コンロで使えます。

使いかた

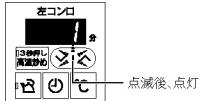
- 1  を押し、
 をゆっくり回す

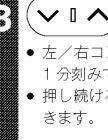
- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯または点滅します。
- 火力を調節します。



- 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秒前になると、

- ファーザーが「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、ファーザーが「ピー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

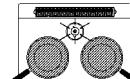


お知らせ

- コンロセットスイッチのランプが点灯に切り替わって、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。

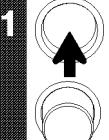
炒めもの・いりものをする (高温炒めモード)

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」が働き自動消火機能を一時的に解除します。
※高温炒めモードの詳細は [1 ページ](#) をご覧ください。

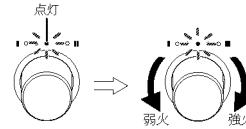


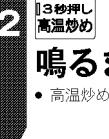
左／右コンロで使えます。

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。



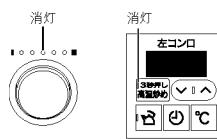
- 2  を「ピピピッ」と鳴るまで押す (3秒以上)

- 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

- 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同じコンロの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。

- 高温炒めモード使用中は、コンロタイマーモードのみ同時使用できます。[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。

△警告

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

- 焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



△注意

- あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける

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

コンロタイマーを使う
炒めもの・いりものをする

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
- やかんや鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水をかき混ぜない
- 水を追加しない
- 火力を変えない

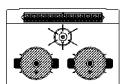
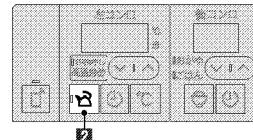
■ やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
やけどなどに注意してください。

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

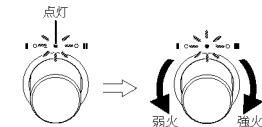
* 使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



使いかた



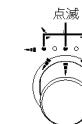
- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯または点滅します。
- 火力を調節します。



- 湯わかしスイッチのランプが点灯します。

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。



点灯



消灯

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。[51・52ページ](#)

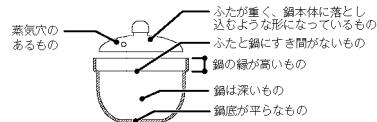
ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

調理のポイント

<適した鍋>

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。

※炊飯専用鍋も別売しています。81ページ



鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	111-R001型	○	○	白米3合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・ 炊きこみごはん2合
	RTR-500D型	○	○	白米5合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・ 炊きこみごはん4合
アルミの鍋	○	※○	※○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレスの鍋	○	※○	※○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋	○	×	※○	おかゆ以外は炊けません。
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。81ページ

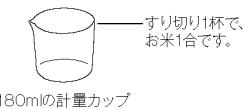
<1回で炊ける量>

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。



調理のポイント

2たっぷりの水で手早くとぐ

●はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようになります。

●「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。

にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

お米のとぎが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。



<お米と水の量の目安>

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

●水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。

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

<お米を水に浸す時間>

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

にごったまま炊飯するとでんぶん質が沈殿し、生炊きの原因になります。

●十分に水に浸す

●水の量を3%程度多くする

または、無洗米専用計量カップを使ってください。

●よくかき混ぜて気泡を飛ばす

表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

グリルの取り扱いと準備

調理のポイント

お願い

- 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 使用時は、予熱はしないでください。
- 調理器具は、初めて使用する前に、やわらかいスポンジで台所用中性洗剤を使ってよく洗ってから使用してください。
- ココットプレート、トースト・ピザプレート（別売品）は、空焼きしないでください。コーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、変色やはがれなどの原因になります。
- 調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
- 調理物の種類によっては、グリルタイマー・やグリル過熱防止センサーがはたらき前に発火するおそれがあります。
- 例）・「みりん干し」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「GRILL RECIPE BOOK」をよく読んで、使用してください。
- 「GRILL RECIPE BOOK」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、時間と火力を設定して調理することをおすすめします。☞ 41 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。
- グリル扉内が過温になると、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、グリル扉内が冷めるまで 1 分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿や調理器具は、急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。

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、プレート固定枠を取りはずされていることを確認してください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。
- つけ焼きや照焼き、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。
- 烧き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げことがあります。

お知らせ

調理物を取り出す

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



調理のポイント

＜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ふたの使用の有無については、付属の「GRILL RECIPE BOOK」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。」
- 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。ココットプレートふた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ココットプレートを取りはずさず、やけに注意して、必ずココットプレート本体の中にたまつた脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
- 使用後、やけに注意して、ココットプレート本体の中にたまつた脂をキッチンペーパー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。
- 取りはずすときは、プレート固定枠と一緒に持たないよう注意してください。

＜トースト・ピザプレート（別売品）＞

お願い

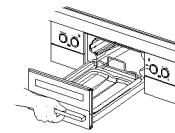
- 必ず、グリル焼網が取りはずされていることを確認してください。
- 付属のプレート固定枠を取り付けてから、トースト・ピザプレートを取り付けてください。（グリル皿に直接置いて使用しないでください。）プレート固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。
- 火や脂分が多い食材は焼かないでください。発火の原因になります。
- 続けて調理する場合はトースト・ピザプレートを取りはずさず、やけに注意して、必ずトースト・ピザプレートの表面についた脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
- 調理終了後、トースト・ピザプレートはたいへん熱くなっています。やけに注意して、トースト・ピザプレートの表面についた脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、トースト・ピザプレートを取りはずしてください。
- 取りはずすときは、プレート固定枠と一緒に持たないよう注意してください。

グリルの取り扱いと準備

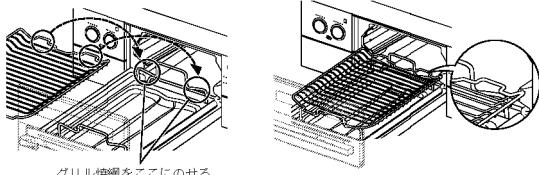
調理器具の取り付けかた

<グリル焼網>

①グリルとびらを止まるまで引き出す



②グリル焼網を、グリル皿受けにのせる



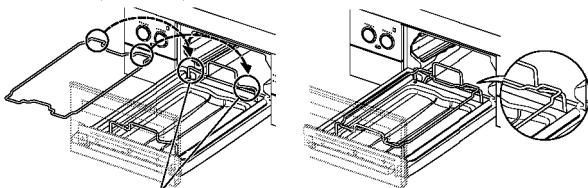
グリル焼網をここにのせる

<ココットプレート>

①グリルとびらを止まるまで引き出す



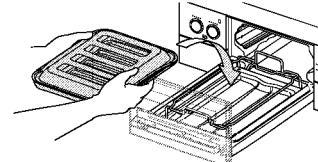
②プレート固定枠をグリル皿受けにのせる



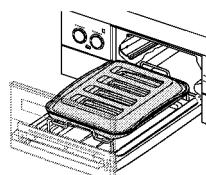
プレート固定枠をここにのせる

③中身をこぼさないように

ココットプレートを両手で持ち、
プレート固定枠の上に置く
(グリル皿の上に置かず、
プレート固定枠にのせる)



④しっかりプレート固定枠に はまっているか確認する

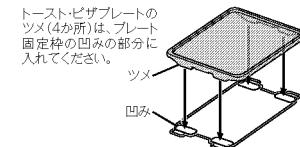
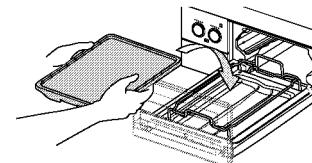


調理器具の取り付けかた

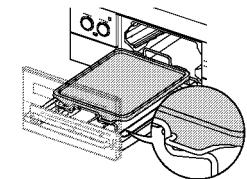
<トースト・ピザプレート(別売品)>

①<ココットプレート>①~②まで行う

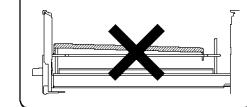
②トースト・ピザプレートを プレート固定枠の上に置く (グリル皿の上に置かず、 プレート固定枠にのせる)



③しっかりプレート固定枠に はまっているか確認する



グリル皿受けや、プレート固定枠の
凹み以外に乗り上げない。



グリルの取り扱いと準備

食材を上手に焼くための準備方法をご説明します。

食材の下ごしらえは、付属の「GRILL RECIPE BOOK」をご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網などグリル内の調理器具を取りはずす

グリル焼網、ココットプレート、トースト・ピザプレート（別売品）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☞ 41ページをご覧ください。

お知らせ

- 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。
- 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。☞ 64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。（グリル表示部に「02」を表示します。）この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火してください。

お知らせ

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

食材を上手に焼くために

■ハケなどで油を塗る（グリル焼網・ココットプレート）

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。

■約1~2分間、予熱をする（グリル焼網）

・火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。

食材が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。

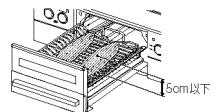
グリルの操作については☞ 41ページをご覧ください。

・グリル焼網オートメニュー mode・ココットプレートメニュー mode 使用時は予熱しないでください。

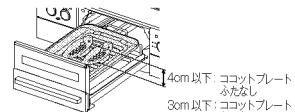
調理がうまくできない場合があります。

1 食材を置く

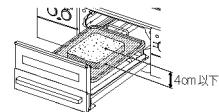
＜グリル焼網の場合＞



＜ココットプレートの場合＞



＜トースト・ピザプレート（別売品）の場合＞



2 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、トースト・ピザプレート（別売品）は、消耗部品です。
ご使用状態や経年変化などにより、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坂ガスにお問い合わせください。☞ 81ページ

グリル焼網で調理

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

使いかた

1 を押す

- 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。
押しこみが足りないと、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 で時間を設定する

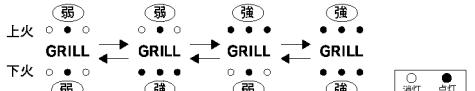
- 1 ~ 15 分（最長）まで 1 分刻みで設定できます。
グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は 1 ~ 10 分（最長）となります。



点灯

3 をゆっくり回す

- 火力を調節します。
- 火力表示部に、火力を表示します。



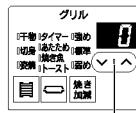
操作ボタンを強火側や弱火側に回しすぎるとブザーが鳴り、それ以上火力が変更できないことをお知らせします。

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、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。



消灯

お知らせ

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

- 設定時間は、調理中でも変更できます。

※ただし安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。

グリル焼網で調理 (グリル焼網オートメニュー mode)

メニューと焼き加減を選択だけで、あとは自動で焼き上げます。

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。
- 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。



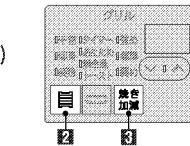
点滅後、点灯

2 を「ピッ」と鳴るまで押し、 でメニューを選ぶ

- 「姿焼」・「切身」・「干物」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。



点灯



点滅後、点灯

3 で焼き加減を選ぶ

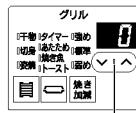
- 「弱め」・「標準」・「強め」から選びます。

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。
- 火力表示ランプが点灯に変わり、選んだメニュー・焼き加減のランプが消灯とともに、グリルセットスイッチのランプが点滅後、点灯します。
- さらに焼き色を付けたいときは、グリルセットスイッチの「」で時間の延長ができる、火力の変更もできます。☞ 41 ページ

調理が終了すると、

- 火力表示ランプが点滅に変わり、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。



消灯



点滅後、点灯



点滅後、点灯

お知らせ

- 予熱はしないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更または取り消しをする場合は、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。
- 一度焼きかけて火を消す、再度点火して調理する場合は、火力と時間を設定して焼いてください。☞ 41 ページ
グリル焼網オートメニュー mode では魚が焼け過ぎてしまします。

お知らせ

- 取り消すときは、点火後約 30 秒以内にグリル焼網オートメニューのランプが消灯するまで、繰り返しグリル焼網オートメニュー スイッチを押します。点火後約 30 秒以内はグリルを消してください。
- グリル焼網オートメニュー mode 使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 調理終了までの時間が決まるごと、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) 「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



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。



GRILL 点灯



GRILL 点灯

点滅後、点灯

2 □ を「ピッ」と鳴るまで押し、 □ 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。



点灯
GRILL

消灯

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

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。



GRILL 点滅



点灯
GRILL

消灯



点灯
GRILL

消灯

お問い合わせ

- 予熱はしないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更または取り消しをする場合は、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、グリルとひらを開けないでください。

一度焼成で火を消す、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。

さらに焼き色を付いたときは、ココットプレートメニュー「トースト」「焼き魚」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のランプが消灯するまで、繰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秒以上はグリルを消してください。

●「トースト」で使用的する調理器具を「トースト・ビザプレート（別売品）」に変更できます。[☞ 51ページ](#)

●ココットプレートメニュー「トースト」で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き、グリル表示部の「-」が残り時間表示（自効）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



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。



GRILL 点灯

点滅後、点灯

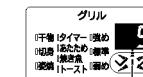
2 □ を「ピッ」と鳴るまで押し、 □ で「タイマー」を選ぶ

- 「タイマー」のランプが点灯します。



点灯
GRILL

消灯



GRILL 点灯

点滅後、点灯



点灯
GRILL

消灯

下図のように点灯を繰り返します。

● ○ ○ → ○ ● ○ → ○ ○ ●
 → GRILL → GRILL → GRILL
 ● ○ ○ → ○ ● ○ → ○ ○ ●

3 ▼ ▲ 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。

↓

● 予熱はしないでください。

● 点火後にメニューを設定・変更または取り消しをする場合は、約30秒以内に変更してください。

● 調理中は、グリルとひ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のランプが消灯するまで、繰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秒以上はグリルを消してください。

●「タイマー」で使用的する調理器具を「トースト・ビザプレート（別売品）」に変更できます。[☞ 51ページ](#)

●ココットプレートメニュー「タイマー」で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。

※ただし安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。



GRILL 点灯

消灯



点灯
GRILL

消灯

ココットプレートで調理

ココットプレートで調理

49

ココットプレートで調理 (ココットプレートメニュー モード) 「あたため」

おそうざいのあたため直しができます。

調理のポイント

- 焼き上がったすぐ取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- かき揚げやえび天などの厚みのある天ぷらは、あたためモードに適していません。形状や大きさによって、焦げやすくなります。
- 準備や調理については、付属の「GRILL RECIPE BOOK」をよく読んで使用してください。

お知らせ

- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから蓋ぐと、あたまりやすくなります。
- タイマーの設定時間は、付属の「GRILL RECIPE BOOK」を自安に設定してください。

使いかた

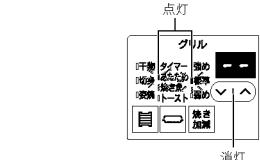
1 [] を押す

- 点火します。
- 火力表示ランプが点灯します。
- 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 [] 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「-」が表示し、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。



<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。

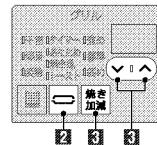


調理終了の30秒になると、

- プザーが「ビビッビビッビビッ」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、プザーが「ビー」と鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



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、焼き加減のランプが消灯します。
- 1~10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1~8分または9分(最長)となります。

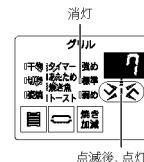
※点火時のグリル庫内の温度により異なります。

設定時間の30秒になると、

- プザーが「ビビッビビッビビッ」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、「あたため」・グリルセットスイッチのランプが消灯し、プザーが「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

- 予熱はしないでください。
- 点火後にメニューを設定・変更または取り消しをする場合は、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。
- さらにあたためたいときは、手動で上火「弱」・下火「弱」で様子を見ながら行ってください。

お知らせ

- 取り消すときは、点火後約30秒以内にココットプレートメニューのランプが消灯するまで、繰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。

<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。

<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。

※ただし安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。

アプリメニューの準備

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

まずは、**①～④**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は、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^{※1}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



iPhone^{※2}の場合

- 「App Store^{※2}」を開く
- 「くらしにコンロアプリ」を検索する
- 画面に従ってインストールする



Android^{※3}の場合

- 「Google Play^{※3}」を開く
- 「くらしにコンロアプリ」を検索する
- 画面に従ってインストールする

2 アプリを起動する

- 画面操作に従い、ペアリングの画面まで進んでください。ペアリングの画面は、**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**③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でご覧いただけます。



<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機種

■ iPhone : iOS12.0 以降

■ Android 端末 : Android6 以降

・2025 年 4 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。

- 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。

※ 1「QR コード」は、(株)デンソーウエーブの登録商標です。

※ 2 iPhone の商標は、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。

※ 3 「Google Play」・「Google Play ロゴ」・「Android」は、Google LLC の商標または登録商標です。

3 スマートフォンの登録（ペアリング）

アプリの「ペアリングを行う」をタップして開始してください。

※アプリの指示に従い、機器・スマートフォンを操作してください。

① □ を 5 秒間長押しする

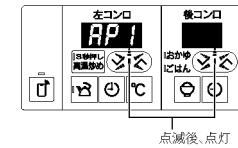
※アプレスイッチを押した直後に「ピッ」と鳴りますが、手を離さずもう一度「ピッ」と鳴るまで押し続けてください。

- 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。



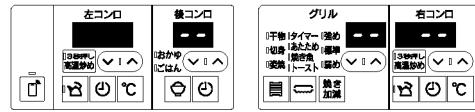
② □ を「ピッ」と鳴るまで押す

- 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スマートフォンに入力し、「ペアリング」をタップする。

・登録が完了すると、ブザーが「ビー」と鳴ってパスコードが消えます。

⑥ □ 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	音声モード	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	音声ガイドの音声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	操作ブザー	操作ブザーと音声のあり／なしを設定できます。	「on」あり (初期設定) 「off」なし
05	自動火力調節ブザー	安心・安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときのお知らせブザー音のあり／なしを設定できます。	「on」あり (初期設定) 「off」なし
※2 06	エコモード	エコモードを設定、または解除できます。	「on」設定する 「off」設定しない (初期設定)
07	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
※3 08	消し忘れ消火時間	二重口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)
09	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らく場合は、解除できます。	「on」有効 (初期設定) 「off」解除
10	レンジフード連動部	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
11	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
※2 12	沸とうお知らせ時間	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
13	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
14	トースト調理器選択	ココットプレートメニューも「トースト」で使用する調理器具を設定できます。	「1」ココットプレート (初期設定) 「2」トースト・ピザプレート
※4 15	アプリメニュー仕上がれ調整	アプリ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
16	オールリセット	設定変更 (カスタマイズ) したすべての設定を初期設定に戻します。 スマートフォンの登録モリセッティングします。	「88」が表示されるまで、後コンロセッティングスイッチの「[A]」を3秒間長押しする。
17	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 高温炒め設定時のブザー音「ビビビビ」と音声は消せません。

※ 2 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。

※ 3 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。

※ 4 後コンロ表示部に「[1]～[3] (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。

設定変更のしかた

1

□ を 5 秒間長押しする

- ※アプリスイッチを押した直後に「ピッ」と鳴りますが、手を離さずもう一度「ピッ」と鳴るまで押し続けてください。
・左・後コンロセッティング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 ▼ へで設定変更する
機能を選ぶ

- 01 ～ 17 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。
・後コンロセッティングスイッチのランプが点滅後、点灯します。

3

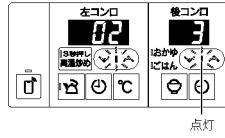
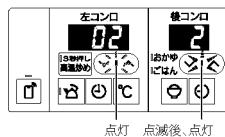
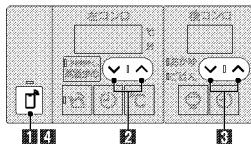
後コンロの ▼ へで設定項目を選ぶ

- ・コンロセッティングスイッチを押すたびに、設定項目が変更されます。

4

□ を 2 回押す

- ・左・後コンロセッティング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。



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。

- ・スイッチを約5分操作しない場合は、ブザーが「ピー」と鳴って、その時点の設定内容に変更され、各種設定の変更を終了します。

レンジフード連動機能 (対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です)

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 を押し、点火する

- 自動でレンジフードの運転が開始します。
- 風量は自動で調節します。

2 を押し、消火する

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

お問い合わせ

- 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てください。

- レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。

停止する場合は、レンジフード側で操作してください。

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

お知らせ

- 既に他のコンロやグリルなどを使用していても、火力によって風量を自動で調節します。

- レンジフード風量切替を「設定しない」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。☞ 51・52ページ

- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は、レンジフードは停止しません。

すべてのコンロ・グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

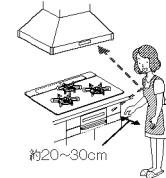
自動運転のしかた

お願ひ

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

- レンジフード連動機能は、条件によって連動しにくい場合がありますが、故障ではありません。以下は、連動しにくい場合の一例です。

・ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。

・ガス機器の横に立って操作している。

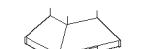
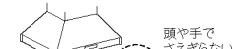
・テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。

・黒い服やピロード・毛糸の服などを着て操作している。

・ガス機器・レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。

・赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



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

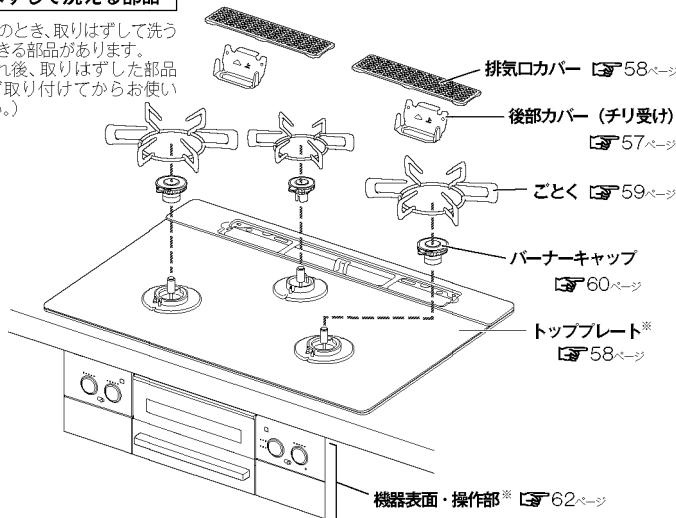
照明の点灯・消灯のしかた

1 レンジフード側の照明スイッチを押す

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。
※手前側に引つばると排気口に引っかかり、ホールーの欠けや割れの原因になります。



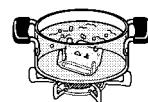
お手入れ方法

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

それでも汚れが取れないとき

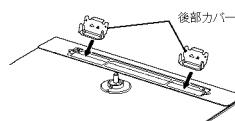
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

- 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。
- 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



取り付けかた

後部カバーの「△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

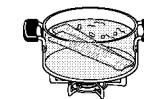
お手入れ方法

- 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

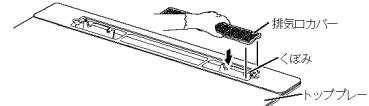
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

- 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。
- 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



取り付けかた

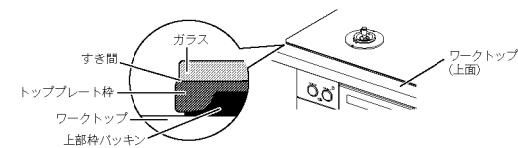
トッププレート後部のくぼみに排気口カバーを取り付ける。
※傾きのないことを確認してください。



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枠のすき間のお手入れは、水を含ませた歯ブラシなどで汚れを湿らせ、キッチンペーパーなどをすき間に差し込み、汚れをふき取ります。



汚れがこびりついたとき

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

それでも汚れが取れないとき

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

※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。 [81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。

お問い合わせ

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読みなくなつた場合は、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

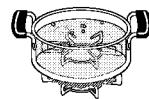
お手入れ方法

- 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】

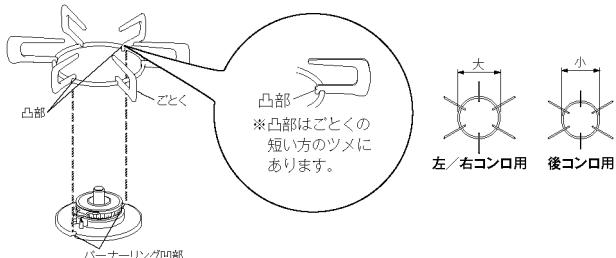
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

- 水を入れた大きな鍋にごとくを入れ、30分間加熱する。
- 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

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。

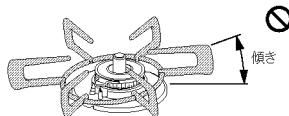


△注意



■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ます、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お買い

■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よりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 81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。



【それでも汚れが取れないとき】

- 中性洗剤 50g を加えた 1L のお湯にバーナーキャップを 30 分間つけ置く。

- スポンジのやわらかい面で汚れをふき取り、水洗いする。

- 乾いた布で水分をふき取る。

※上記の方法で取れない場合には、メラミンフォームスポンジをお試しください。ただし、塗装を傷める場合があります。

炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。

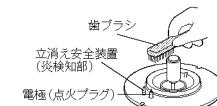


立消え安全装置 (炎検知部)・電極 (点火プラグ)

- 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。

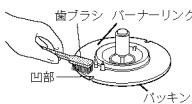
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しなくなることがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



お手入れする (コンロ)

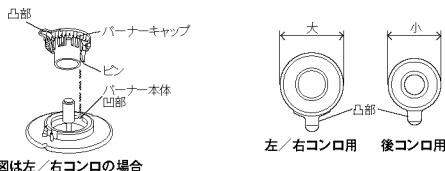
バーナーリング

- 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、ごとくが安定しない原因になります。
- ※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
- ※トッププレートとバーナーリングの間にあらバッキンを備付けないよう、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。バッキンがずれたり、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。



△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てないと、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。



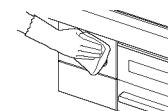
お願い

- 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部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。
- お買い上げの販売店またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。☞ 81ページ

機器表面・操作部

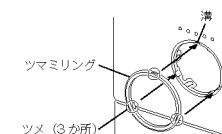
お手入れ方法

- 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。
- ※機器表面にはコーティング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。



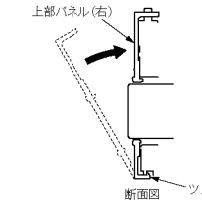
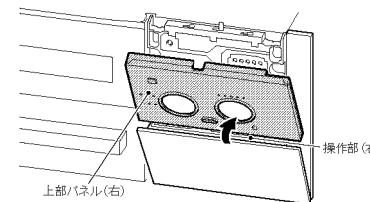
はずれた場合の取り付けかた (ツマミリング)

ツマミリングのツメ (3か所) を溝に合わせて押し込む。

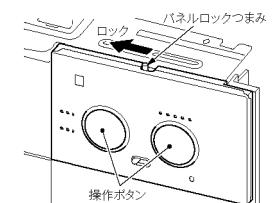


はずれた場合の取り付けかた (上部パネル)

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。



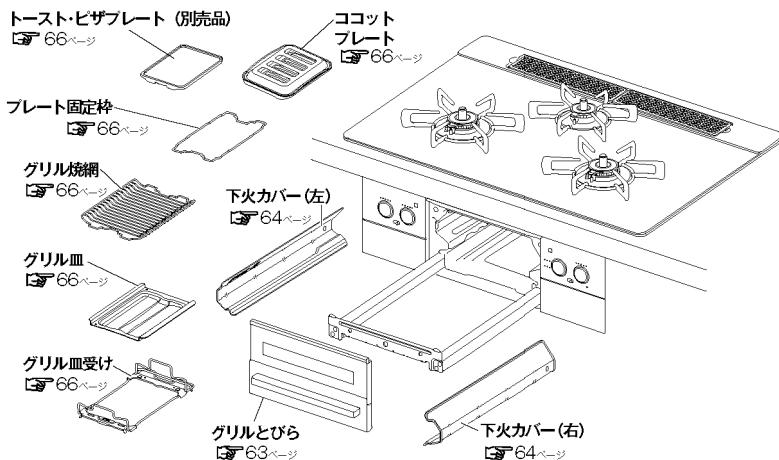
- ※操作部 (右) を半開きの状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。
3. 上部パネル (右) 上面にある、パネルロックつまみを左側へスライドさせて、上部パネル (右) を固定する。
※固定した後、はずれたり、ズレがないか確認してください。
 4. 上部パネル (左) も同様に取り付ける。



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、□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注意し、作業を行ってください。

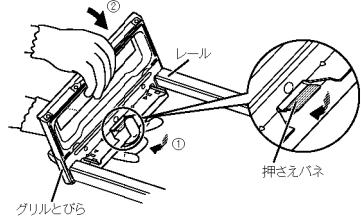
お手入れする (グリル)



グリルとびら

取りはずしかた

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

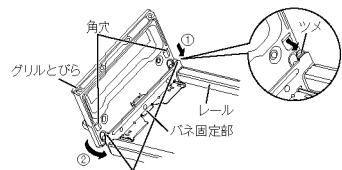


お手入れ方法

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
 - 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※食器洗い乾燥機を使用しないでください。
- グリルとびらのハンドルのコーティングを傷める場合があります。

取り付けかた

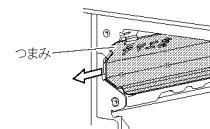
1. レールのツメ2か所にグリルとびらの角穴をはめ込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にはまっているか確認する。



下火カバー

取りはずしかた

下火カバーのつまみを持ち、手前にまっすぐ引き出す。



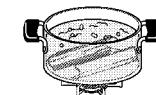
お手入れ方法

- 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下火カバーを入れ、30分間加熱する。
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。

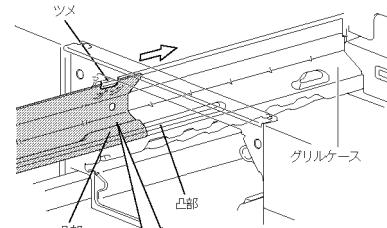


取り付けかた

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。

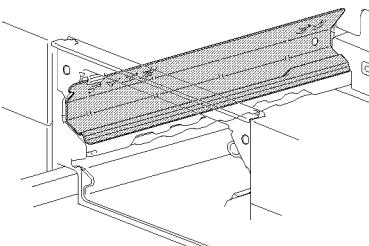
1. 下火カバーの「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、「オク」刻印を先に上面のツメに差し込み、グリル庫内の壁に押し当てながら突き当たりまで入れる。

※下火カバー凸部がグリルケース凸部に合っていることを確認してください。



2. 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。

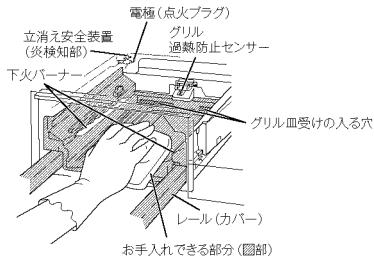


お手入れする (グリル)

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てありますので、触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。
- ※レール（カバー）は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふきかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。
- カバーの下側をふく場合は、水を含ませて硬くしぼった布で汚れをふき取り、乾いた布で水気をふき取ってください。
- グリル皿受けの入る穴に入った食品くずなどは、葉ばしなどを使って取り除いてください。



グリル皿、グリル焼網、グリル皿受け、ココットプレートふた、ココットプレート本体、トースト・ピザプレート(別売品)、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、トースト・ピザプレートに汚れが残っていると、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、トースト・ピザプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
- ※グリル皿、ココットプレート本体、トースト・ピザプレートはアルミ製です。また、グリル皿、グリル焼網、ココットプレート本体、トースト・ピザプレート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、トースト・ピザプレートのお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。
- 表面が変色・変質したり、ヤガ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

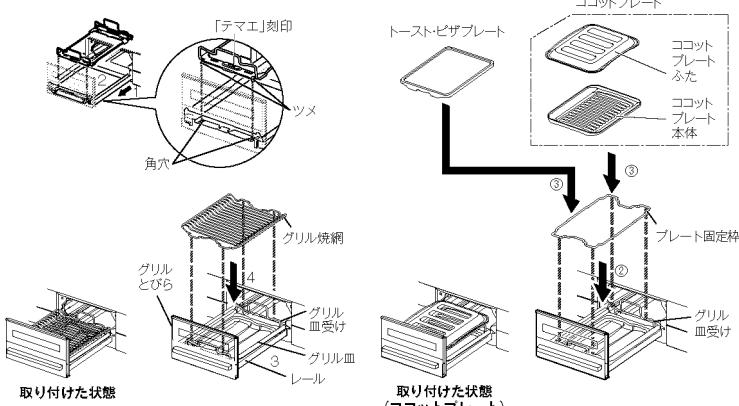
※グリル焼網とココットプレートまたはトースト・ピザプレートは、重ねて取り付けないでください。下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

グリル焼網の場合

1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
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か所）を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。
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、トースト・ピザプレートの場合

- 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またはトースト・ピザプレートを取り付ける。
(グリル皿の上に置かず、プレート固定枠にのせる。)
- ④確実に取り付けられているか確認する。

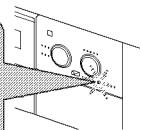
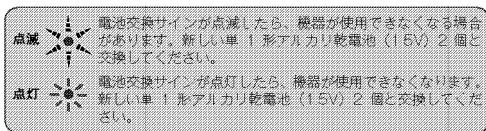


お願い

- 正しく取り付ないと、グリルとびらを閉めるとき、こする音がしたり、スムーズに動かなかったりします。無理に閉めると破損したり、部品がはずれ、やけどやけがのおそれがありますので、正しく取り付けてください。

乾電池を交換する

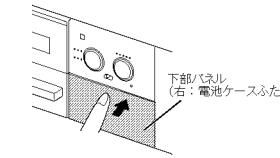
乾電池の交換時期が近づくと、電池交換サインが点滅します。



1 機器が冷めていることを確認する

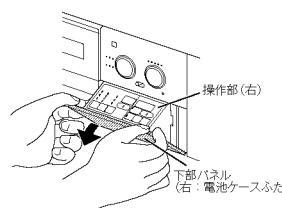
2 下部パネル（右：電池ケースふた）の上部付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、操作部（右）が出てきます。



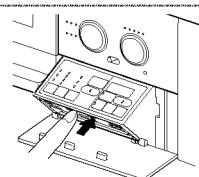
3 下部パネル（右：電池ケースふた）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

操作部（右）と下部パネル（右：電池ケースふた）が分かれます。



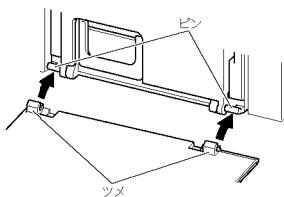
4 操作部（右）を本体へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。



お知らせ

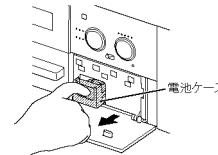
- 下部パネル（右：電池ケースふた）は水準位置で止まりますが、それより下に下げるようすると、はすれる場合があります。
はすれた場合は、下部パネル（右：電池ケースふた）を水平にして、左右2か所のツメの溝を操作部（右）のピンに「カチッ」と音がするまで1つずつはめれば元に戻ります。
(強い力が加わるとは言ずれる構造になっており、故障ではありません。)



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

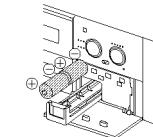
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。機器損傷の原因になります。
※引き出し途中で止まることがあります、故障ではありません。



6 古い乾電池をはずす

7 新しい乾電池を入れる

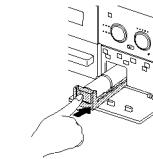
単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を、右図のように $\oplus\ominus$ の向きを確認して、奥から1本ずつ正しく入れてください。



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

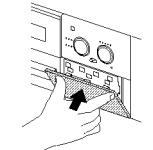
お願い

- 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。



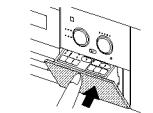
9 下部パネル（右：電池ケースふた）を本体へ押し込む

操作部（右）が、下部パネル（右：電池ケースふた）にくっついて出でます。



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

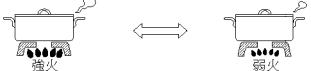
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を混用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は、充電・分解・加熱・火の中へ投しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、6ヶ月～1年程度です。（使用時間・各種便利機能の使用頻度・手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期に変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）
また、単1形マグニン乾電池（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・70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・71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. パーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。

炎口の汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 60・70ページ

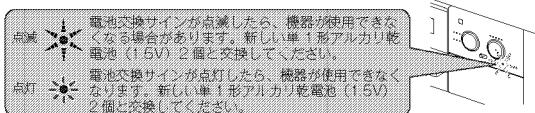
A. 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

☞ 67ページ
乾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、バチバチするのに、点火しない

A. 操作ボタンの押し込みが足りないと、バチバ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・41ページ

A. 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)・パーナーキャップがぬれています。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 60・70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。 全間にしてください。 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。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。 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、点火に時間がかかたり、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 60 60 61 67 24 67 67 23
コンロ	鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で強火・弱火に調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。 高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。 (左／右コンロ)	1・28
調理中に 火が変わったり、 火が消えたりする	土鍋や耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。 再度点火してください。 また、高温炒めモードを使用してください。(左／右コンロ) グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・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。 コンロは約2時間、または各種設定の変更(カスタマイズ機能)により、設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。 湯わかしや炊飯などの自動調理中は、自動で火力が変わったり、消火することがありますが、異常ではありません。	20・21 28 21 21 —

よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
最大火力が小さい	エコモードに設定されていませんか？ 最大火力が制限されています。	24
高温炒めモードに設定しても、火力が変わったり、火が消えたりする	高温炒めモードに設定中でも約290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。 さらに温度が高くなると、自動で火を消します。	1
炎の状態 (燃えかた・色) がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	60
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けください。	61
	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります。 異常ではありません。	9
	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	9
	加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
	火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
	火力を中火から弱火の間に設定すると、炎の先端が黄色くなることがあります。異常ではありません。	—
	消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるものです。 異常ではありません。	—
鍋底がひどく焦げついて火が消えた	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。 異常ではありません。	—
	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー・シュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。 弱火でときどき混ぜながら調理してください。	21
	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？ このようないときは、鍋の温度を正しく感知できません。	20・60
	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	21
焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやバブリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。(左/右コンロ)	28・41

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	<p>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。</p> <p>設定温度を加減して使用してください。</p> <p>温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？</p> <p>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。</p>	20・25 20・60
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	<p>やかんや鍋の形状・材質や水の量によっては、お湯がわかながたり、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。</p> <p>温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？</p> <p>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。</p> <p>加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかながたり、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。</p> <p>一度わかった温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。</p> <p>「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。</p>	20・29 51・52 20・60 29 29 51・52
ふきこぼれる	<p>水を入れ過ぎていませんか？</p> <p>やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。</p> <p>目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。</p>	29
ごはん・おかゆがうまく炊けない	<p>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。</p> <p>炎に風が当たらないようにして使用してください。</p> <p>炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。</p> <p>炊飯モードに適した鍋を使用してください。</p> <p>温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？</p> <p>このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。</p> <p>ごはんが硬かつたり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。</p> <p>必ず30分以上、水に浸して炊いてください。</p> <p>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。</p> <p>おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。</p> <p>コンロの周囲に油ガードなどを設置していませんか？</p> <p>油ガードなどを取り除いてください。</p> <p>「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。</p>	9 — — 31 20・60 — 32 33 33 — 33 — 33 51・52

よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当たる場合は、お買い上げの販売店またはより大阪ガスにご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード 無洗米がうまく炊けない	必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。 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。 無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。	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。 ふたをすらすらしたり、持ち上げたりすると、ふきこぼれにくくなります。	33
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
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。 長時間使用していかつたり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかるたり、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、操作ボタンをいはばいで押しきてください。	23 22 67 24 67 67 41
調理がうまくできない	冷凍の食材は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。 食材の数や量に合わせて、置く位置を調節してください。 食材の置きかたについては、付属の「GRILL RECIPE BOOK」をご覧ください。 みぞ漬けやかす漬けの魚は、みぞやかす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。 閉まつていないと焼き色が薄かたり、中まで火が通らないことがあります。	— — — — —
トーストがうまく焼けない	ココットプレートを使用した場合は、ココットプレート本体に接する面に筋状の焼き色が付きます。 さらに焼き色を付けたいときは、ココットプレートメニュー「タイマー」を使用してください。	— 43・44

ご質問	こうしてください	参照ページ
使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。 グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く開閉すると、消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。	22 21
排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った微量な加工油によるもので、空焼きをすることで焼き切れ、また安全性に問題はありません。 グリル皿やグリル焼網、ココットプレート、トースト・ビザプレート（別売品）、下火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。 閉まつていないと、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あ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。	39 64~66
タイマーの時間を追加できない	安全のため、点火してからの時間が最長時間を超えない範囲までしか設定できません。（最長時間は、モードや点火時のグリル庫内の温度により、異なります） 調理途中で追加できる焼き時間は、各モードの最長時間から点火後の経過時間を差し引いた分までとなります。	41・44 46
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	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5分程度待ってから、使用してください。	42~45
グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー（アフターバーナー）を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
炎の状態（燃えかた・色）がおかしい	点火後、立消え安全装置や電極が赤くなります。異常ではありません。	—
コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
使用中や使用後にキシリ音がする	加熱や冷却により、金属が膨張・収縮する音です。 使いかたによってはキシリ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)

次の現象に当たる場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
音	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。
	コンロ使用中に「ピッピッ」「ヒヒヒ」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。
	グリル点火時に「ポッ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。 グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合があります。 異常ではありません。
	グリル使用中に「ボッボッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。
	約8秒間「ピー」とブザーが鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
	1分ごとに「ピッピッ」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。
	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/gascookerapp/) のよくあるご質問をご確認ください。
	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。
その他	火力表示ランプが「弱火」から「強火」を繰り返す	自動火力調節中であることをお知らせするために、通常とは異なる火力表示をしています。 異常ではありません。
	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとく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する場合があります。 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。 性能に問題はありません。

ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	バーナーキャップの塗装がはがれた	バーナーキャップの塗装に油汚れが付くと、はがれたように見える場合があります。 つけ置きでのお手入れを一度お試しください。 万一塗装がはがれた場合でも性能に問題はありません。
	トップフレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトップフ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フレートも熱伝導で熱くなることがあります。 コンロ・グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トップフレートに触らないよう注意してください。
	トップフレートに跡がつく	ご使用により、トップフ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（1.5V）2個と交換してください。
	部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。
	上部パネルがはずれた	お手入れなどで上部パネルがはずれる場合がありますが、故障ではありません。 上部パネルを本体に取り付けて、パネルロックつまみを左側へスライドさせて固定してください。
	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か所のツメの構造部のピンに「カチッ」と音がするまで、1つずつめ込んで取り付けてください。
	グリルとびらが閉まらない	グリル庫内（グリル皿受けの入る穴）に異物が詰まっていると、グリルとびらが閉まらない場合があります。異物を取り除いてください。
	コンロ側の操作でレンジフードが運動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、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。
	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つて連動しない場合があります。 電池交換サインが点滅・点灯していくなくても、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」になつていませんか？「設定する」にしてください。

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。

●火力表示ランプは、右図のように点滅します。

●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。



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 50
				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。	41・46 50
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	火力自動調節に入つてから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、冷めるのを待つてから、再度点火を行つてください。	22
		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、冷めるのを待つてから、再度点火を行つてください。	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「- -」に変わつのを待つてから、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	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つたり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再度点火を行つてください。 ●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、冷めるのを待つてから、再度点火を行つてください。	21・70 71
	ビー3回			グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・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う分程度待つてから、再度点火を行つてください。	22・73 74
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、点火しなかつた場合など	●「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つたり、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つてから、再度点火を行つてください。 ●点火するときは、操作ボタンはいっぽいまで押しきつてください。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・41 70・73
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			

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。

- 火力表示ランプは、右図のように点滅します。

- 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。



表示	ブザー音	部位			内容		原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
 14	ビー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	—
 22	ビー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能の作動	機器本体が震度約4以上の揺れを検知しました。	<ul style="list-style-type: none"> 操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。 	22・84
 24	ビー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ			高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> 再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。 	84
 31	ビー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサーの故障			
 32・33	ビー1回 (約8秒)				グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
 53・70 71・72	ビー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電子部品の故障			
 79	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	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	<ul style="list-style-type: none"> 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。 	67
自動で火が消えた場合、 表示（数字）が出ない状態	ビビッ5回 (1分ごと)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れ お知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	<ul style="list-style-type: none"> 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)で51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。

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

- 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、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名 称		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	¥1,210 (¥1,100)	1210R5200950
	後コンロ用	¥1,056 (¥960)	1210R5200951
バーナーキャップ	左／右コンロ用	¥1,430 (¥1,300)	1210R5400958
	後コンロ用	¥1,084 (¥940)	1210R5400959
グリル皿		¥2,695 (¥2,450)	1210R4800953
グリル焼網		¥2,255 (¥2,050)	1210R4800952
グリル皿受け		¥3,190 (¥2,900)	1210R7240976
交換部品	ココットプレート		¥12,100 (¥11,000)
	ココットプレートふた		¥3,300 (¥3,000)
	ココットプレート本体		¥7,359 (¥6,690)
プレート固定棒		¥1,045 (¥950)	1210R6400964
下火カバー 右		¥1,012 (¥920)	1210R7240959
下火カバー 左		¥1,012 (¥920)	1210R7240958
排気口カバー（1個）		¥1,188 (¥1,080)	1110R8300963
後部カバー（チリ受け）（1個）		¥1,254 (¥1,140)	1210R7300027
別売品	3合炊き		¥6,050 (¥5,500)
	5合炊き		¥7,920 (¥7,200)
トースト・ピザプレート		¥7,150 (¥6,500)	1210R7240977
ガラストップ・Gクリアコート 専用クリーナー（1本）		¥1,001 (¥910)	820-051-000 型※

●2025年4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。[67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。

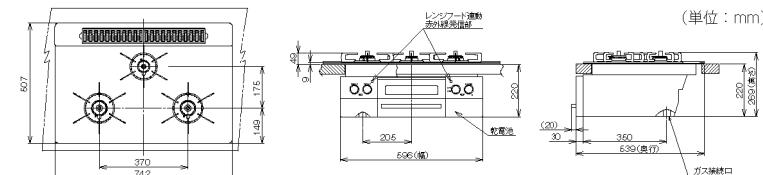
仕様

品 名	ビルトインコンロ	
型 番	210-R760型 210-R762型 210-R764型 210-R766型	
型 式 の 呼 び	RHS71W42JR-W	
型 式 名	RB71W42JR-W	
質 量	26.0kg (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)	
ガス接続口	Ro1 / 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 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 ●コントローラー操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●コントローラー消し忘れ消火機能 ●点火ロック ●グリル過熱防止センサー ●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、GRILL RECIPE BOOK、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、プレート固定棒	

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 グリル部 アフターバーナー部	2.35kW	
都市 ガス 用	12A	3.91kW	1.19kW	1.76kW	10.4kW
				0.59kW	
13A	4.20kW	1.27kW		2.52kW	11.2kW
				1.89kW	
LP ガス用	4.20kW	1.27kW		2.60kW	11.1kW
				1.94kW	
				0.66kW	

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

寸法図



仕様／寸法図

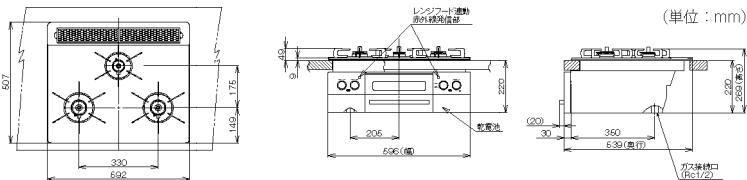
仕様

品名	ビルトインコンロ
型番	210-R770型 210-R772型 210-R774型 210-R776型
型式の呼び名	RHS31W42JR-W
型式名	RB31W42JR-W
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	Ro1 / 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 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 コンロ消し忘れ消火機能 点火ロック グリル過熱防止センサー 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、GRILL RECIPE BOOK、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

ガス種 (ガスグループ)	ガス消費量			
	左/右コンロ	後コンロ	グリル	
			グリル部	アフターバーナー部
都市ガス用	12A	3.91kW	2.35kW	10.4kW
			1.76kW	0.59kW
LPガス用	13A	4.20kW	2.52kW	11.2kW
			1.89kW	0.63kW
LPガス用	4.20kW	1.27kW	2.60kW	11.1kW
			1.94kW	0.66kW

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

寸法図



アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービス

サービスのお申し込み

●サービス(点検・修理)を依頼される前に

「よくあるご質問 (Q&A)」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」 69 ~ 80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。

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

転居されるとき

●ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認のうえ、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、大阪ガスが自動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、お客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

GRILL RECIPE BOOK



- 2 スイッチの名称について
- 2 調理器具について
- 3 ココットプレートの使いかた

ココットプレート

- 4 トースト
- 5 あたため(自動調理)
- 6 あたため(タイマー調理)
- 7 ノンフライからあげ
- 8 ノンフライとんかつ
- 9 とり肉の塩焼き
- 10 焼きもち
- 11 サテ(インドネシア風串焼き)
- 12 いろいろのこの焼きマリネ
- 13 焼き野菜
- 14 チョコとくるみのクッキー

ココットプレート／グリル焼網

- 15 魚を焼く前に
- 16 魚の置きかた
- 17 ココットプレートで魚を焼く
- 21 グリル焼網で魚を焼く

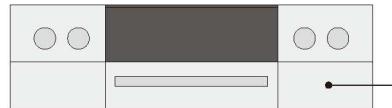
グリル焼網

- 25 ローストビーフ
- 26 さけのホイル焼き
- 27 焼きおにぎりセット
- 28 ホタテ
- 28 厚揚げ
- 29 焼きおにぎり
- 29 焼きなす

調理時間の目安に食材の漬け込み時間や生地を休ませる時間は含まれません。
記載の加熱時間は目安です。お好みに合わせて調節してください。

スイッチの名称について

このレシピで使用するスイッチについては、以下の名称を用います。



押して開ける



グリル焼網オートメニュー スイッチ
ココットプレートメニュー スイッチ



焼き加減スイッチ

調理器具について

それぞれのメニューに合った調理器具を選んでお使いください。

使用できる調理器具の詳細や、使用上の注意事項については、機器に付属の取扱説明書をお読みください。

同梱している専用品は機器によって異なります。



ココットプレート



グリル焼網



各レシピの右上に、使用する調理器具がイラストで表示されています。レシピを選ぶときの参考にしてください。

トーストやピザ、クッキーなどに適したフラットなプレート(専用品)



トースト・ピザプレート

※レシピや活用方法はトースト・ピザプレートに付属の「TOAST PIZZA PLATE RECIPE BOOK」をご覧ください。



ココットプレート

調理時間の目安
グリル使用時間

6分
3~6分

ココットプレートの使いかた

ココットプレートをお使いいただくときのご注意

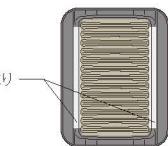
- 続けて調理する場合は、必ずココットプレート本体にたまつた脂をキッキンペーパーなどでふき取ってから、調理してください。
- ココットプレート本体は、やけどに注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。
- ココットプレートメニュー「タイマー」で連続して調理する場合は
 - ・ 最初の調理完了からグリル庫内の温度が下がるまで、5分程度間をあけてから、調理してください。
 - ・ 記載の設定時間より早く焼き上がります。様子を見ながら調理してください。
- 脂分が多い食材を焼く場合は、調理終了直後もココットプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。
- ココットプレートメニュー「タイマー」を使って調理した場合は、消火後、1分程度待つてから、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、ココット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。

ココット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

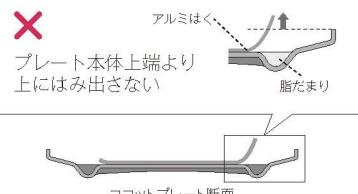
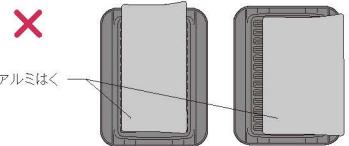
正しい敷きかた



アルミはくは、脂だまりにからならないように
■ 印の部分に敷く。



誤った敷きかた



トースト

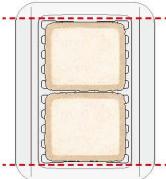
材料

食パン (4, 5, 6, 8枚切) 1~2枚



作りかた

1. ココットプレート本体に、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。



Point

- パンの厚みが3cm(4枚切り)を超えると焦げやすくなります。2cm(6枚切り)未満では焼き色が付きにくくなります。
- ココットプレート本体に接する面は、ココットプレート本体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、ココット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、モーニングセットなどもおすすめです。
- 調理終了後は、ココットプレート本体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ため、焼き加減を「強め」に設定してください。
- 以下の場合は、30分程度解凍してから焼いてください。
 - ・ 4枚切のような分厚い冷凍食パン
 - ・ 変形や霜付きがある冷凍食パン



ココットプレート

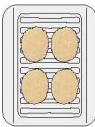
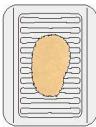
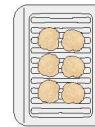
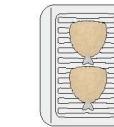
あたため 自動調理

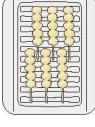
冷めた料理を自動で温めることができます。

直火の効果で、表面がサクッとした、おいしい食感が復活します。

作りかた

1. グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「あたため」を選びます。
2. 下の表を参考に焼き加減スイッチで、焼き加減を選びます。

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

	とりもも串
焼き鳥	6本 重さ: 180g 
焼き加減	弱め

Point

- ふたは取り付けないでください。
- からあげの皮の部分は下か、外側に向けて置いてください。
- 焼き鳥は重ならないように並べます。
- 表記以外の分量、ポイントに関しては、6ページを参照してください。
- ココットプレート本体に接する面は、ココットプレート本体に当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。



ココットプレート

あたため タイマー調理

冷めた料理をタイマーで温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」を使用してください。

作りかた

1. グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「あたため」を選びます。
2. 下の表を参考にタイマーを設定します。

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
	あじの姿焼	1匹	7~8分
焼き魚	さけの切身	1切	6~7分
	ぶりの照り焼き	1切	5~6分

※表の数量は目安です。数量が少ない場合は、タイマーの設定時間を短めに、多い場合は長めにしてください。

Point

- 天ぷらは焦げやすいため、ふたを取り付けて調理してください。
- 高温であたためたため、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）。
- 種類や大きさの異なる料理は、仕上がりが異なります。別々にあたためてください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたためるのに時間がかかります。
- 大きめの料理は半分に切ると、あたためやすくなります。
- 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、アルミはくを敷いてください（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

調理時間の目安
グリル使用時間
45分
9~10分

ノンフライとんかつ

材料 (2人分)

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

ココットプレート

30分
9~11分

ノンフライからあげ

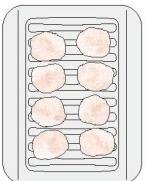
材料

A とりもも肉	1枚
しょうゆ	大さじ1と1/2
酒	大さじ1/2
おろしにんにく	小さじ1/2
おろししょうが	小さじ1/2
B 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Aに1時間漬け込みます。
3. ザルで2の水分を切ります。合わせたB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の皮面を上にしてココットプレート本体に並べ、ふたをします。
5. グリルを点火し、ココットプレートメニューSイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9~11分に設定します。



Point

- 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。
- ココットプレート本体は、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。
- 市販の「電子レンジ用からあげ粉」を使うと、お手軽にノンフライ調理ができます。市販の粉を使うときは、「電子レンジ用からあげ粉」をおすすめします。電子レンジ用以外のからあげ粉では、うまく仕上がりません。

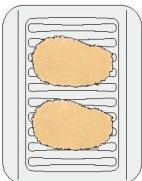


ココットプレート

調理時間の目安
グリル使用時間
45分
9~10分

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。
2. 豚ロース肉はしっかりと筋切りをし、包丁の背で軽く両面をたたきます。
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付けます。
4. オイルスプレーを使い、3の両面にまんべんなく油をふきかけます。
5. ココットプレート本体に4を並べ、ふたをします。
6. グリルを点火し、ココットプレートメニューSイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9~10分に設定します。



Point

- 筋切りがあまいと反り返り、焦げる場合があります。
- オイルスプレーがない場合は、豚肉よりやや大きめのトレーにサラダ油を大さじ2入れ、両面にまんべんなく付けます。
- 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。
- ココットプレート本体は、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。

とり肉の塩焼き



ココットプレート

調理時間の目安
グリル使用時間

30分
16分

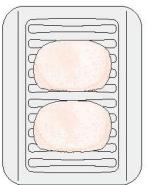
材料 (2人分)

とりもも肉またはむね肉 (1枚250g) 2枚
塩・こしょう
適量



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. ココットプレート本体に皮が上になるように並べ、ふたをします。
3. グリルを点火し、ココットプレートメニュー・スイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを16分に設定します。



Point

- 左右に広げすぎず中央につめて置いてください。
- 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。
- ココットプレート本体は、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。

焼きもち



ココットプレート

調理時間の目安
グリル使用時間

10分
6~7分

材料

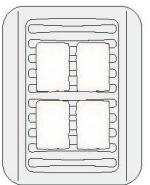
切りもち (1個 50g)

4個



作りかた

1. ココットプレート本体に切りもちを並べ、ふたをします。
2. グリルを点火し、ココットプレートメニュー・スイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを6~7分に設定します。



Point

- もちどもちは約2cm間を開けてください。
- ふたは必ず取り付けてください。もちが大きくふくらんで、グリル庫内につくのを防ぎます。

サテ(インドネシア風串焼き)



ココットプレート

調理時間の目安
グリル使用時間

25分
9分

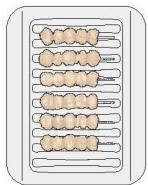
材料 (6本分)

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



作りかた

1. カレールウは溶けやすいように刻んでおきます。
2. 耐熱容器にAを入れて、電子レンジで加熱します。
(600ワットで40~50秒程度)
取り出してカレールウが溶けるまでよく混ぜ、冷ましておきます。
3. とり肉は皮を取り除き、一口大(6~8g)に切ります。
4. 2が冷めたら、Bを加えてよく混ぜます。
3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. ココットプレート本体に5を並べ、ふたをします。
7. 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分に設定します。



いろいろきのこの焼きマリネ



ココットプレート

調理時間の目安
グリル使用時間

15分
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
A オリーブオイル	大さじ1
酢	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ざいておきます。
2. Aをよく混ぜ合わせます。
3. ココットプレート本体に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イッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを7分に設定します。
5. 熱いうちに2に漬け込み、20分程度おきます。



焼き野菜



ココットプレート

調理時間の目安
グリル使用時間
20分
9~10分

材料

じゃがいも
れんこん
かぼちゃ
グリーンアスパラガス
パブリカ
エリンギ

適量



作りかた

- じゃがいも、れんこん、かぼちゃは厚さ1cmの輪切りにします。
グリーンアスパラガスは半分の長さに切ります。
パブリカは8等分に切り、エリンギは縦半分に切ります。
- 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イッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを9~10分に設定します。
- お好みのソースや塩、オリーブオイルなどをつけていただきます。



Point

- 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。

チョコとくるみのクッキー



ココットプレート

調理時間の目安
グリル使用時間
30分
6分

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

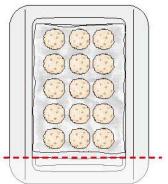
用意するもの

アルミはく



作りかた

- 卵と無塩バターは室温にのどし、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。
- ココットプレート本体にアルミはくを敷き、5の半量を並べます。
- グリルを点火し、ココットプレートメニューイッチを押して、「タイマー」を6分に設定します。



Point

- 続けて調理する場合は、5分程度間をあけ、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。

魚を焼く前に

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、みそやかす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。
- 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。

ふり塩のPoint

さば、いわしなど背の青い魚：多めに塩をふり、時間をおく

白身魚：少なめに塩をふり、時間は短め

川魚、いか、えびなど：焼く直前に塩をふる

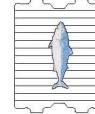
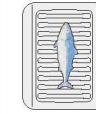
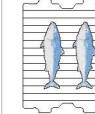
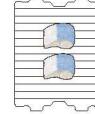
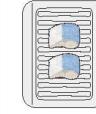
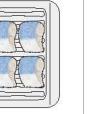
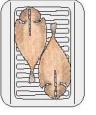
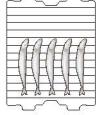
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- 塩焼きにする場合は、魚の重量の2%程度の塩を付けます。
- 身の厚いところには厚く、薄いところには薄く付けます。

ココットプレートで魚を焼くときのポイント

- ココットプレート本体は調理前にサラダ油を塗ると、食材がくっつきにくくなります。
- 魚は必ず脂だまりよりも内側においてください。
脂だまりに置くと、調理中にたまつた脂があふれ出る場合があります。
- ふたを取り付けた後、焼き色が薄くなる場合があります。
焼きを追加したい場合は火力（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、ココット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、ふたにくっつきにくくなります。

魚の置きかた

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

姿焼		
1匹	2匹	3匹以上
		
中央に	左右均等に	すき間を開けて均等に
切身		
2切	4切	細長い切身
		
中央に	すき間を開けて均等に	脂だまりより内側に
干物		
1枚	2枚	小さい魚
		
中央に	左右均等に	しっぽを手前に向けて 魚を手前側に



ココットプレート

ココットプレートで魚を焼く

姿焼

作りかた

1. ココットプレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ(→16ページ)、ふたをします。
2. グリルを点火し、ココットプレートメニュー スイッチを押して、「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

強め	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 (120g 以下)
		あゆ (120g 以下)	1 ~ 3 匹 (90g 以下)
さんま (200g 以下)	3 ~ 4 匹	いわし (80g 以下)	1 ~ 3 匹 塩さんま

※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

- 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、グリル焼網で火力と時間を設定して焼いてください。(→24ページ)
- 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。(→20ページ)
- 続けて焼くときは、ココットプレート本体の中にたまつた脂を必ずキッキンペーパーなどでふき取ってから、次の魚を焼いてください。

切身

作りかた

1. ココットプレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ(→16ページ)、ふたをします。
2. グリルを点火し、ココットプレートメニュー スイッチを押して、「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

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

※焼きを追加したいときは、「タイマー設定」をご利用ください。

Point

- 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、グリル焼網で火力と時間を設定して焼いてください。(→24ページ)
- 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。(→20ページ)
- 続けて焼くときは、ココットプレート本体の中にたまつた脂を必ずキッキ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

ココットプレートで魚を焼く

干物

作りかた

1. ココットプレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ(→16ページ)、ふたをします。
2. グリルを点火し、ココットプレートメニュー シンプルを押して、「焼き魚」を選びます。
3. 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。



焼き加減の目安

標準	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

- 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。(→20ページ)
- 続けて焼くときは、ココットプレート本体の中にたまつた脂を必ずキッキンペーパーなどでふき取つてから、次の魚を焼いてください。

タイマー設定

1. ココットプレート本体にサラダ油を塗り、魚を並べ(→16ページ)、ふたをします。
2. ココットプレートメニュー シンプルを押して、「タイマー」を選びます。
3. 下の表で魚の大きさや種類を確認して、調理時間を設定し、火力は自動で調節します。

※下記の表の時間は予熱なしの時間です。

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

※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。

Point

- 厚みのある魚(姿焼き:3cm、切身:2.5cmを超える)は、グリル焼網で火力と時間を設定して焼いてください。(→24ページ)
- みぞ漬けやかす漬けは、みそやかすをよくふき取つ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。魚が縮んで反りあがるのを防ぎます。
- 続けて焼くときは、ココットプレート本体にたまつた脂をキッキンペーパーなどでふき取つてから、次の魚を焼いてください。
上記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。また、最初の調理完了から5分以上あけてから、調理してください。



グリル焼網で魚を焼く

姿焼

作りかた

1. グリル焼網に魚を並べます。
(→ 16 ページ)
2. グリルを点火し、グリル焼網オートメニューイッチを押して、「姿焼」を選びます。
3. 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。



焼き加減の目安

強め	標準	弱め
あじ いさき (200g 以上)	3 ~ 4 匹	あじ いさき 1 ~ 3 匹
たい(小) (300 ~ 400g)	1 匹	たい(小) (300g 以下) 1 匹
		きす (50g 以上) 1 ~ 4 匹
		さんま いわし あじ にじます (100 ~ 200g)
		小あじ きす (50g 以下) 1 ~ 6 匹
		塩さんま (130 ~ 200g) 1 ~ 4 匹

Point

- 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、火力と時間を設定して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。
- お好みの火力と時間で焼く場合は、24 ページを参照してください。

切身

作りかた

1. グリル焼網に魚を並べます。
(→ 16 ページ)
2. グリルを点火し、グリル焼網オートメニューイッチを押して、「切身」を選びます。
3. 魚の大きさや種類に合わせて、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。



焼き加減の目安

強め	標準	弱め
たちうお	生さけ	すずき
さわら	さば	たい
	ぶり	甘たい
		甘塩さば
		ぶりの照り焼き
		さわらの照り焼き
		さわらのみぞ漬け

Point

- 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、みぞ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、魚の脂のり具合、照り焼きたれのみりんの量によって焦げ具合が変わります。
(参考 照り焼きたれの配合の割合 (約30分漬ける) しょうゆ4:みりん3:酒1)
- 厚みのある魚（厚さ2.5cm を超える、特に骨付きのもの）は、火が通りにくいので、火力と時間を設定して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、火力（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。
- お好みの火力と時間で焼く場合は、24 ページを参照してください。

グリル焼網で魚を焼く

干物

作りかた

1. グリル焼網に魚を並べます。
(→ 16 ページ)
2. グリルを点火し、グリル焼網オートメニュースイッチを押して、「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

強め	標準	弱め
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 (110g 以上) ししゃも (25g 以上)	さんまのひらき (110g 以下) ししゃも (25g 以下)
	1~2枚	1~2枚 4~10匹
	1~2枚	
	4~10匹	

Point

- 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、魚が反らす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。)
- 好みの火力と時間で焼く場合は、24 ページを参照してください。

火力と時間を設定する

1. グリル焼網に魚を並べ (→ 16 ページ)、点火します。
2. 下の表で魚の大きさや種類を確認して、調理時間を設定し、火力を調節します。
※下記の表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は、1~2 分程度短くしてください。

料理名 (1 匹・1 切あたりの重量)	数量	調理時間の目安	火力
あじの塩焼き (約 150g)	2 匹	9 ~ 10 分	上火強 下火強
	4 匹	11 ~ 12 分	
いわしの塩焼き (約 80g)	2 匹	7 ~ 8 分	上火強 下火強
	4 匹	11 ~ 12 分	
さんまの塩焼き (約 150g)	2 匹	8 ~ 9 分	上火強 下火強
	4 匹	10 ~ 11 分	
さばの切身 (約 80g)	2 切	6 ~ 7 分	上火強 下火強
	4 切	7 ~ 8 分	
さわらの切身 (約 80g)	2 切	7 ~ 8 分	上火強 下火強
	4 切	8 ~ 9 分	
さけの切身 (約 90g)	2 切	7 ~ 8 分	上火強 下火強
	4 切	8 ~ 9 分	
ぶりの照り焼き (約 100g)	2 切	5 ~ 6 分	上火弱 下火弱
	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 (かわはぎなど)	4 枚	6 分	
みりん干し (いわしなど) ^{※1}	適量	予熱 3 分・焼き 1 分	
赤魚のかす漬け (約 180g)	2 切	11 分	上火弱 下火強
さばのみりん漬け ^{※2}	2 切	5 分	上火強
さばのみぞ漬け ^{※2}	2 切	8 分	下火弱

※ 1 小さいみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。

※ 2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

火加減のポイント

同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。

両面の焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

塩焼き・干物・素焼きなどの場合: 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): 上火弱、下火強

厚みのある魚や表面が焦げやすい場合: 上火強、下火強 → 上火弱、下火強 (途中で火力を替える)

Point

- 続けて焼くときは、上記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
また、最初の調理完了から 5 分以上あけてから、調理してください。

ローストビーフ



グリル焼網

調理時間の目安
グリル使用時間

60分

9~10分

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

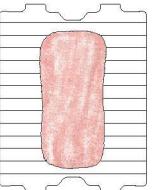
用意するもの

アルミはく



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

- 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



グリル焼網

調理時間の目安
グリル使用時間

25分

9分

材料

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

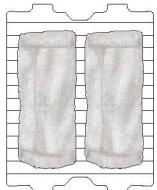
用意するもの

アルミはく



作りかた

1. 生鮭は酒、塩をふり、下味を付けます。
2. たまねぎは薄切り、バブリカは細切り、しめじは石づきを取って小分けにし、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したたまねぎを広げ、その上に1と残りの材料を並べて包み、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



中央に材料をのせる



左右を折る



前後の端を巻き込んで折る

※加熱中にふくらまないよう、折り目をしっかりと溝してください。ふくらんでグリル庫内につく場合があります。

Point

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



グリル焼網

焼きおにぎりセット

材料

塩鮭
[ホイル焼き]
グリーンアスパラガス

1切(約90g)

1本

1/8個

たまねぎ

1/5パック

しめじ

1/4個

パブリカ

バター

塩

【焼きおにぎり(2個分)】

ごはん

200g

小さじ1

しょうゆ

炒りごま(白)

塩

適量

用意するもの

アルミはく



作りかた

1. グリーンアスパラガスは根元の固い部分を落とし、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、パブリカは細切りにします。
2. アルミはくに薄くバターを塗り、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Aを混ぜ、2等分して固めにぎり、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_{上火弱、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いいただけます。
- 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(→26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。



グリル焼網

調理時間の目安
グリル使用時間

25分
8分

ホタテ

材料

ホタテ(殻付き)
しょうゆ
バター

4個
適量
適量

調理時間の目安
グリル使用時間

15分

8~10分▶味付け2分

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。

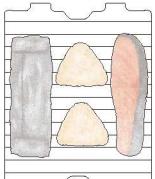
厚あげ

材料

厚あげ
2枚(約140g/枚)

調理時間の目安
グリル使用時間

15分
7分

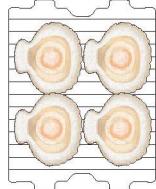


作りかた

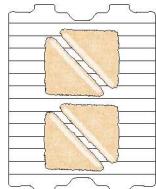
1. 厚あげは油抜きをし、半分に切り、グリル焼網にのせます。
2. グリルを点火し、火力を_{上火強、下火弱}に調節し、タイマーを7分に設定します。

お願い

- 焦げやすいので、油抜きしてから焼いてください。



グリル焼網





グリル焼網

焼きおにぎり

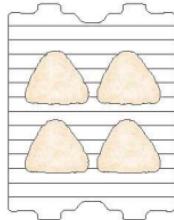
材料

おにぎり	4 個 (約 100g/ 個)
たれ	しょうゆ みりん

調理時間の目安

グリル使用時間 素焼き5分 ▶ たれ3分

20分



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

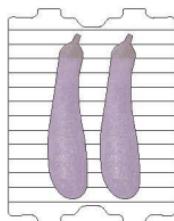
なす	2本
----	----

調理時間の目安

グリル使用時間

15分

10~12分



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。



(工場管理)
JS0080-081(00)
2406000
DP000005290990



TOAST PIZZA PLATE RECIPE BOOK

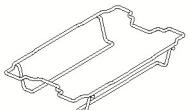


- 2 安全上のご注意(必ずお守りください)
- 3 トースト・ピザプレートの使いかた

- 4 トースト
- 5 ピザ
- 6 マルゲリータ
- 7 りんごのフルーツピザ
- 8 ピザトースト
- 9 ふんわりフレンチトースト
- 10 おやき
- 11 春巻きスティック
- 12 酒粕クラッカー
- 13 ラスクフロランタン
- 14 チョコとくるみのクッキー

お願い

- 調理時間の目安に食材の漬け込み時間や生地を休ませる時間は含みません。
- 加熱時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の加熱時間は目安です。
- 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。
- トースト・ピザ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。
- トースト・ピザ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。
- トースト・ピザプレートのご使用の際は、以下のいずれかの固定棒が必要です。
お使いの製品の付属品または同梱品をご確認ください。



安全上のご注意(必ずお守りください)



警告

- トースト・ピザプレートにたまつた脂や食品くずなどはご使用のつど取り除く
脂や食品くずが燃えて発火や火炎・やけどのおそれがあります。



注意

- 下火カバー*の上にトースト・ピザプレートを置いて使用しない
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。



* 機器によって付属品が異なる場合があります。
詳しくは機器に付属の取扱説明書をご覧ください。

- トースト・ピザプレートで脂が多く出る調理をしない
発火する原因になります。
- 調理物を焼き過ぎない
火災の原因になります。
- トースト・ピザプレートをコンロ上で使用しない
トースト・ピザプレートの損傷・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。

- 空焼きはしない
トースト・ピザプレート表面の塗装を傷める原因になります。

- 調理後、ミトンなどでトースト・ピザプレートを持ち運ばない
プレート固定枠と同時に持ち上げた場合、誤ってプレート固定枠を落としたり、腕に触れると、やけどのおそれがあります。

- 硬いものでこすらない
金属製フライ返しやとがった硬いものでこすると、表面の塗装を傷めるおそれがあります。お手入れの際は、硬いブラシや研磨スポンジでこすらないようにしてください。



- 付属の魚とて*など金属製の硬いものは使用しない
調理物を取り分けるときに、付属の魚とてなど金属製の硬いものを使用すると、トースト・ピザプレート表面を傷める原因になります。木製やシリコン製のものを使用してください。

* 機器によって付属品が異なる場合があります。
詳しくは機器に付属の取扱説明書をご覧ください。



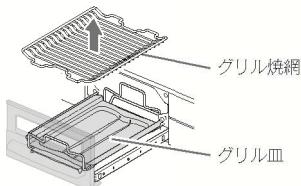
- グリル焼網を必ず取りはずして使用する
機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、
グリル焼網やトースト・ピザプレート表面の塗装を傷める原因になります。

詳しくは機器に付属の取扱説明書をお読みください。

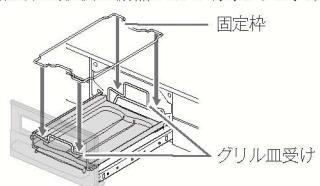
トースト・ピザプレートの使いかた

取り付けかた

1. グリル焼網を取りはずします。

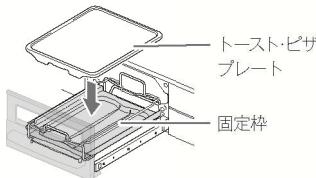


2. グリル皿受けの上に固定枠を取り付けます。
(固定枠の形状は機器によって異なります。)



3. 固定枠にトースト・ピザプレートを取り付けます。

※ トースト・ピザプレートは裏表を間違えないようにして、正しく置いてください。



お手入れのしかた

- 調理後、十分冷めてから取りはずしてください。
- 使用後は必ずきれいにお手入れをしてください。
- 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。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、中性洗剤で丸洗いしてください。
- 急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、変形・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。
- 硬いブラシやたわし、スポンジの硬い面、みがき粉などは、使用しないでください。塗装面を傷つけることがあります。
- トースト・ピザプレートは、アルミ製です。表面はコーティングがしておりますので、硬いものでこすると、コーティングがはがれる場合があります。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。
- ステンレス製の台やシンクなどに濡れたまま放置すると、台やシンクを傷める場合があります。
- トースト・ピザプレートのお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面が変色・変質する場合があります。

トースト

調理時間の目安
グリル使用時間

5分
5分 (予熱3分を含む)

材料 (2枚分)

食パン (4、5、6、8枚切) 2枚



作りかた

1. トースト・ピザプレートを取り付け、
(上火強、下火強) で3分予熱します。
2. 予熱したトースト・ピザプレートに
食パンをのせ、(上火強、下火強) で
2分焼きます。



Point

- トースト・ピザプレートの手前と奥の部分には墨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。
- パンの厚みが3cm (4枚切り) を超えると焦げやすくなります。2cm (6枚切り) 未満では焼き色が付きにくくなります。
- 調理終了後は、トースト・ピザプレートにのせたままにしてください。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」を「強め」に設定してください。
- 以下の場合は、30分程度解凍してから焼いてください。
 - ・4枚切のような分厚い冷凍食パン
 - ・変形や墨付きがある冷凍食パン
- 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「オートメニュー mode」をご覧ください。

ピザ

材料

市販の冷蔵ピザ
(直径 20 ~ 24cm)

1 枚

調理時間の目安
グリル使用時間
10分
6分



作りかた

1. 市販の冷蔵ピザを、2等分にカットします。
2. 1でカットしたピザをトースト・ピザプレートにのせてグリルに入れます。



3. 〈上火強、下火強〉で6分焼きます。

Point

- ピザは真ん中で二つにカットしてから、調理します。ピザの種類によっては、生地がふくらみやすいものがあります。生地がふくらみ、チーズが上火バーナーに焦げつくと、機器損傷の原因になります。
- ピザはカットしてからトースト・ピザプレートにのせてください。トースト・ピザプレートの上でピザをカットすると、傷が付く原因になります。
- 直径 20cm 未満のピザは焦げやすいので、様子を見ながら焼いてください。
- 冷凍ピザは解凍してから焼いてください。
- 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「オートメニュー モード」をご覧ください。

マルゲリータ

調理時間の目安
グリル使用時間
40分
6 ~ 7分

材料 (2枚分)

強力粉	170g
塩	小さじ 1/2
砂糖	小さじ 1
ドライイースト	3g
ぬるま湯	100ml
オリーブオイル	小さじ 1 と 1/2
ピザソース	適量
モッツァレラチーズ	100g
バジル	適量



作りかた

1. 大きめのボウルにふるった強力粉を入れ、塩、砂糖、ドライイーストを入れて軽く混ぜ合わせます。
2. 1 にぬるま湯、オリーブオイルを注ぎ、全体に水分が馴染んだら、生地がなめらかになるまでしっかりとこねます。生地の様子を見ながら水分を調節してください。耳たぶくらいのかたさになつたら、生地を丸く整えラップをかぶせて常温で1時間休ませます。
3. 2の生地を2等分した1つを、ふち1cm 程を残しながら直径22cmの大きさに伸ばします。ふち以外の生地にフォークで穴をあけ、トースト・ピザプレートにのせます。
4. 3 にピザソース、モッツァレラチーズ、バジルをのせてグリルに入れます。



5. 〈上火強、下火強〉で6~7分焼きます。

Point

- 手作りの生地では、加熱中にふくらんでくることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけておきます。
- トースト・ピザプレートにのせたまま、ピザをカットすると傷が付く原因になります。プレートから外して、カットしてください。
- 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「オートメニュー モード」をご覧ください。

りんごのフルーツピザ

調理時間の目安
グリル使用時間
40分
6~7分

材料(2枚分)

強力粉
塩
砂糖
ドライイースト
ぬるま湯
オリーブオイル
りんご
モツツアレラチーズ
バター
はちみつ

170g
小さじ1/2
小さじ1
3g
小さじ1と1/2
1/4個
100g
20g
適宜



作りかた

1. 大きめのボウルにふるった強力粉を入れ、塩、砂糖、ドライイーストを入れて軽く混ぜ合わせます。
2. 1にぬるま湯、オリーブオイルを注ぎ、全体に水分が馴染んだら、生地がなめらかになるまでしっかりとこねます。生地の様子を見ながら水分を調節してください。耳たぶくらいのかたさになつたら、生地を丸く整えラップをかぶせて常温で1時間休ませます。
3. りんごは皮ごとよく洗い、薄いくし型に切りります。バターは小さめの角切りにします。
4. 2の生地を2等分した1つを、直径22cmの大きさに伸ばします。生地にフォークで穴をあけ、トースト・ピザプレートにのせます。



6. 〈上火強、下火強〉で6~7分焼きます。

Point

- 手作りの生地では、加熱中にふくらんでくることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけておきます。
- トースト・ピザプレートにのせたまま、ピザをカットすると焦が付く原因になります。プレートから外して、カットしてください。
- 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「オートメニュー一式」をご覧ください。

ピザトースト

調理時間の目安
グリル使用時間
15分
5~6分

材料(2枚分)

食パン
サラミ
ピーマン
トマトケチャップ
ピザ用チーズ
2枚
8枚
1/2個
適量
適量



作りかた

1. 食パンにトマトケチャップをぬり、サラミ、ピーマン、ピザ用チーズをのせます。
2. 1の食パンをトースト・ピザプレートにのせてグリルに入れます。



3. 〈上火強、下火強〉で5~6分焼きます。

Point

- トースト・ピザプレートの手前と奥の部分には塗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。

ふんわりフレンチトースト

調理時間の目安
グリル使用時間

20分
7分

材料 (2人分)

食パン (6枚切り)	2枚
卵	2個
砂糖	大さじ2
牛乳	200ml
バター	適宜
メープルシロップ	適量
粉糖	適宜



作りかた

1. 食パンは1枚を縦半分に切ります。
2. パットに卵を割りほぐし、砂糖と牛乳を加えて混ぜて卵液を作ります。
3. 1の食パンを入れ、時々上下を返しながら30分以上じっくり浸します。
4. 2の食パンをトースト・ピザプレートにのせてグリルに入れます。



4. 〈上火弱、下火強〉で6分焼きます。タイマーが終わったら、そのままグリルに置いておき、1分たつたら取り出します。

Point

- じっくり時間をかけて、食パンに卵液を浸します。
- 食パンを卵液に押ししつけないでください。パンがつぶれてふくら感が失われてしまいます。
- トースト・ピザプレートの手前と奥の部分には蓋が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。

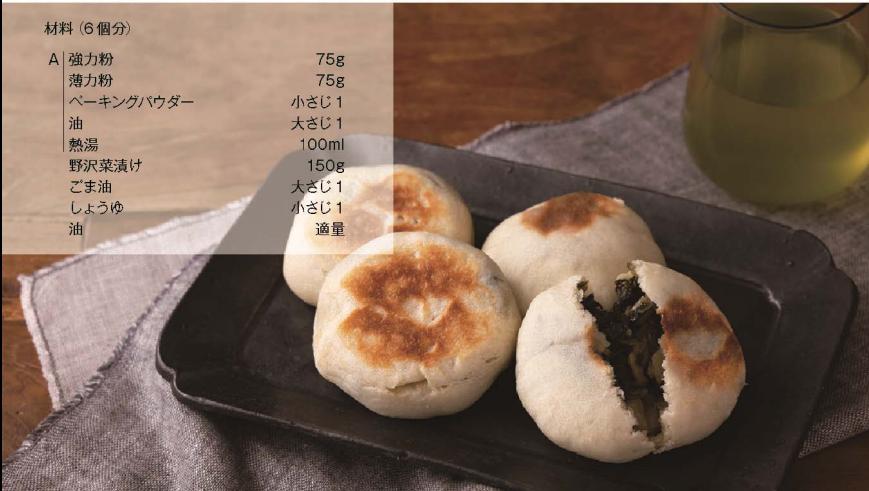
おやき

調理時間の目安
グリル使用時間

23分
6~7分

材料 (6個分)

A 強力粉	75g
薄力粉	75g
ベーキングパウダー	小さじ1
油	大さじ1
熱湯	100ml
野沢菜漬け	150g
ごま油	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
油	適量



作りかた

1. 館を作ります。野沢菜漬けはみじん切りにします。フライパンにごま油を熱し、野沢菜漬けを炒めます。油がなじんだら、しょうゆを加えてさっと混ぜ、粗熱を取り、6等分にします。
2. 生地を作ります。ボウルにAを入れて菜箸で混ぜます。ある程度まとまつたら、さらに手でこねてまとめ、ラップをかけて室温で約30分おきます。
3. 手に油を少々つけて、2を6等分にして丸めます。生地を手のひらでつぶし、ふちを伸ばしながら円を大きくしていきます。中央に1の館をのせ、生地のふちをのばしながら閉じます。形を整えながら、直径7cm厚さ1cmほどの大きさにします。
4. 3をトースト・ピザプレートにのせてグリルに入れます。



※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。

5. 〈上火弱、下火強〉で6~7分焼きます。

Point

- 中の館を、かぼちゃ館にする場合、かぼちゃ（皮なし）200gを加熱して漬し、砂糖50gを加えて練ります。

春巻きスティック

調理時間の目安
グリル使用時間
25分
8分

材料 (8個分)

春巻きの皮	4枚
チーズ	15g×8
大葉	8枚
水溶き片栗粉	適量
油	適量



作りかた

1. 春巻きの皮は斜めに切って8枚の三角形にします。チーズは棒状に切り分けます。
2. 1の底辺を下にして置いて、手前にチーズ、大葉を置いて両端を閉じながら巻きます。巻き終わりに水溶き片栗粉をつけて止めます。
3. 春巻きの表面に油を塗り、トースト・ビザプレートに並べてグリルに入れます。
4. 〈上火強、下火強〉で4分焼きます。タイマーが終わったら、そのままグリルに置いておき、4分たつたら取り出します。



酒粕クラッカー

調理時間の目安
グリル使用時間
30分
10分

材料 (24本分)

A 酒粕	30g
薄力粉	100g
みそ	5g
砂糖	20g
塩	2g
牛乳	25g
オリーブオイル	25g



作りかた

1. Aをフードプロセッサーにかけます。
2. 1をボウルにうつし、牛乳、オリーブオイルを入れて混ぜます。ラップにまとめ、30分程休ませます。
3. 2を麺棒で伸ばし、幅1cm、長さ8cmのスティック状に切り、トースト・ビザプレートに並べてグリルに入れます。
4. 〈上火強、下火弱〉で5分焼きます。タイマーが終わったら、そのままグリルに置いておき、5分たつたら取り出します。



※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。

Point

- 調理後、グリルの中に置いておく時間が長くなると焼き色が濃くなることがあります。

ラスクフロランタン

材料 (9個分)

フランスパン
アーモンドスライス
A バター
砂糖
はちみつ
生クリーム

1/2 本
35g
15g
15g
15g
15g

調理時間の目安
グリル使用時間

30分
7分



作りかた

- アーモンドスライスは乾煎りしておきます。フランスパンを7mmの厚さに切れます。
- フリングを作ります。フライパンにAを入れて火にかけ、薄く茶色に色づいたら火を止めて、1のアーモンドスライスを入れて混ぜます。
- 1のフランスパンの上に2をのせ、トースト・ピザプレートに並べてグリルに入れます。



※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。

Point

- フリングは固まりやすいので、すばやくフランスパンにのせてください。

チョコとくるみのクッキー

調理時間の目安
グリル使用時間

30分
6分

材料 (約30個分/2回分)

薄力粉
無塩バター
砂糖
卵
チョコレート(板チョコ)
くるみ
バニラエッセンス

100g
50g
50g
1/2 個
50g
20g
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、ゴムべらでざっくりと混ぜ、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。
- トースト・ピザプレートに5の半量を並べグリルに入れます。



※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。

- (上火強、下火弱)で5分焼きます。タイマーが終わったら、そのままグリルに置いておき、1分たつたら取り出します。

Point

- 調理後、グリルの中に置いておく時間が長くなると焼き色が濃くなることがあります。
- 続けて調理する場合は、5分程度間をあけ、設定時間2分程度短くし、様子を見ながら調理してください。



(工場管理)
JS0082-082100
2407000
DP000005298380



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

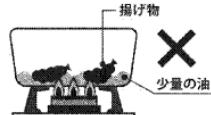
使用中は換気扇やレンジフードを回して必ず換気してください。

- ・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

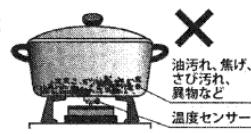
天ぷら油の量が少ないと急激な温度上昇により発火しやすくなります。

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。

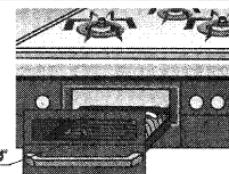
温度センサーが正しく働かず火災の原因になります。
* 使用するなべについては取扱説明書に詳しく説明してあります。



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・焼き網や下火カ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。



一般社団法人 日本ガス石油機器工業会



CP-80815(02)
CL000005256440