

取扱説明書

ガスビルトインコンロ

型番

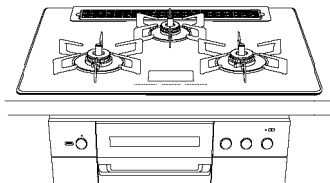
210-R724型
210-R726型

家庭用

保証書付

電源(AC100V)仕様

Si 金口センサー搭載
センサーコンロ



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阪ガスにお問い合わせください。



(工場管理)
J50081_034(00)
06000005297580

 **大阪ガス**

なるほど💡安心 Si センサーコンロ

温度センサーが鍋の温度をタイムリーに検知。
温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。



●煮ものを火にかけっぱなしにしても

焦げつくと消火

●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも

約 250℃の温度に保つよう自動で火力調節し

弱火が続いた状態でも温度が上がれば消火

(あぶり・高温炒めモードなら火力調節を行う温度を

通常時の約 250℃から約 290℃までアップすることができます。)



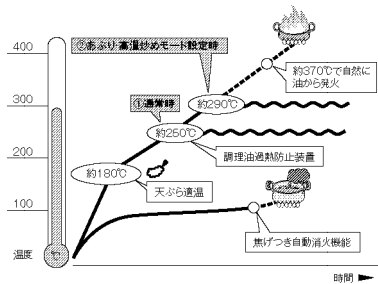
●たくさんの天ぷらもサクサクきれいに

焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり

自動で強火・弱火を繰り返して設定した温度をキープ

130～220℃まで 10℃刻みで設定できます。

◇温度センサーのはたらき



①通常時

火力調節 鍋底の温度を約 250℃に保つよう火力を自動で調節します。(調理油過熱防止装置)

消火 以下の場合は自動で火を消します。

- 火力を自動で調節している状態が約 30 分経過した場合
- 弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

②あぶり・高温炒めモード設定時

火力調節 鍋底の温度を約 290℃に保つよう火力を自動で調節します。

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

- あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長 60 分 (火力自動調節に入ってから約 30 分) または、コンロ消し忘れ消火機能設定時間が経過した場合
- 弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

こんなときもあわてないで

1 火がつかない

⇒ 鍋を置いていますか？

鍋を置かないと点火しません。

👉 25 ページ

2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能がはたらいていないかまず確認！

👉 1・24・25 ページ

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

⇒ あぶり・高温炒めモード設定中でも安心・安全機能ははたらきます。

👉 1 ページ

停電時でもご使用いただけます

単 3 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個で、左コンロと後コンロの使用ができます。停電時に、電池ケースに乾電池を入れて使用してください。

停電時のご使用については、👉 93 ページをご覧ください。

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5
天面液晶表示	7

安全なご利用のために

安全上のご注意	8
---------	---

このコンロについて

知っておいていただきたいこと	23
安心・安全機能	24

毎日の使いかた

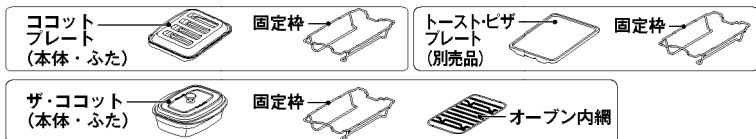
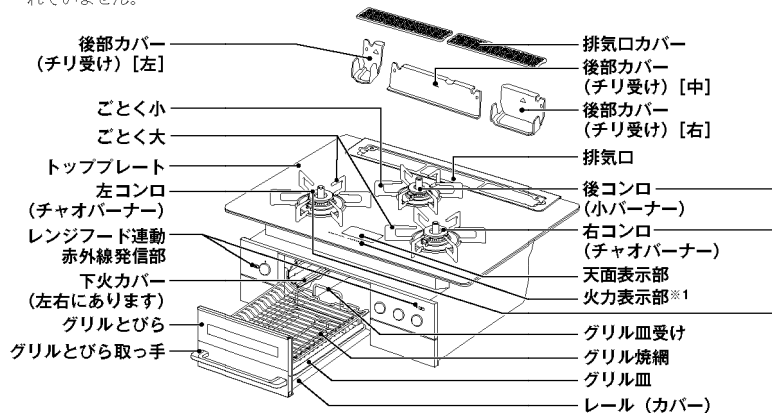
コンロ	コンロの使いかた(基本操作)	27
	揚げもの・焼きものをする	29
	コンロタイマーを使う	31
	炒めもの・いりものをする	32
グリル	オートメニューモードを使う	33
	ごはん・おかゆを炊く	41
	グリルの取り扱いと準備	45
アプリ	グリルの使いかた	51
	オートメニューモードを使う	53
共通	アプリメニューの準備	59
	アプリレシピで自動調理する	61
共通	各種設定の変更(カスタマイズ機能)	63
	レンジフード連動機能	65

長くご利用いただくために

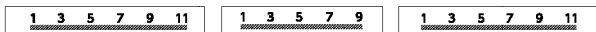
日常点検とお手入れの道具	67
お手入れする(コンロ)	69
お手入れする(グリル)	76
よくあるご質問(Q&A)	80
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	89
停電時のご使用について	93
交換部品・別売品のご紹介	96
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	98
アフターサービス/廃棄するときは	99
保証書	裏表紙

各部のなまえ

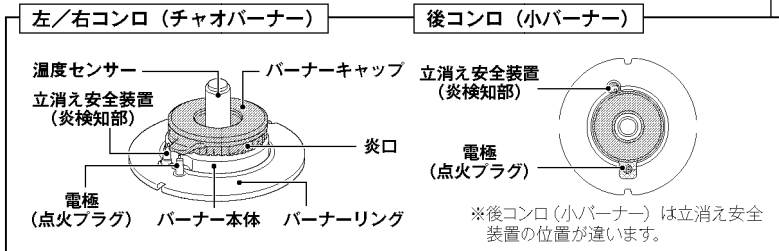
- 左/右コンロにチャオバーナーを採用しています。
- 本機器の下にビルトインオープンを設置されている場合は、後部カバー（チリ受け）は取り付けられていません。



※1 火力表示部

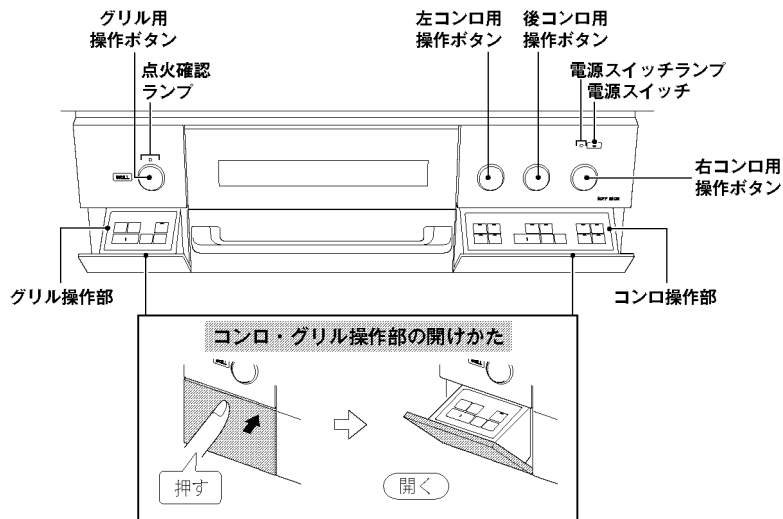


左コンロ用 天面火力表示ランプ 後コンロ用 天面火力表示ランプ 右コンロ用 天面火力表示ランプ



正面

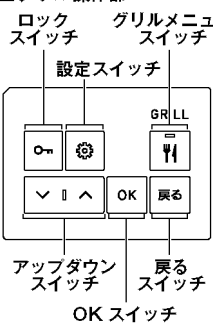
コンロ・グリル操作部を開けたところ



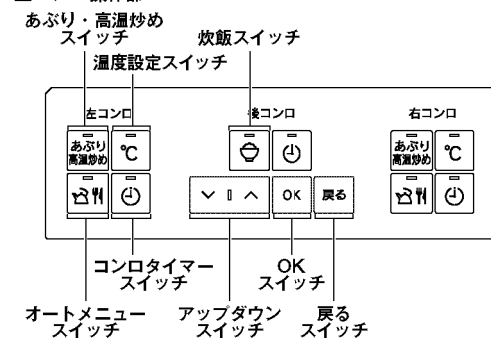
操作部

操作部を開けると、バックライトが点灯します。
 ※使用しないときは、約 20 秒後、消灯します。
 点火すると、ご使用のコンロ部のみバックライトが点灯し、操作をサポートします。
 各操作ボタンを押して消火すると、対応するバックライトも消灯します。

■グリル操作部



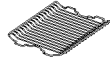

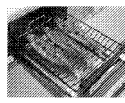





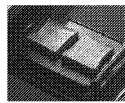
■コンロ操作部



便利機能で楽しく調理

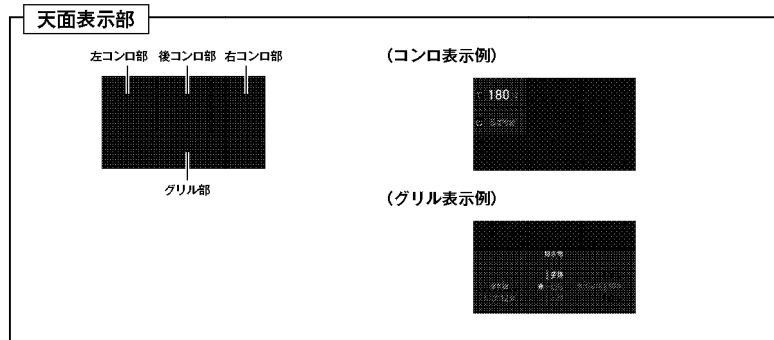
便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

コンロを使うとき	揚げもの・焼きものをするとき 📖 29ページ	温度設定モード 		お好み焼きにも使えます
	時間を設定して調理するとき 📖 31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 📖 32ページ	あぶり・高温炒めモード 		ぎんなん・ごまをいるときにも
	お湯をわかすとき・煮ものするとき・種をゆでるとき・無水調理するとき・定番メニューを自動調理するとき 📖 33・35・37・39ページ	オートメニューモード 湯わかし 煮物 麺ゆで 無水調理 焼き餃子 ハンバーグ 茶碗蒸し アプリレシビ 		コーヒー・紅茶の湯わかしに…
				焼き餃子・ハンバーグ・茶碗蒸しに…
ごはん・おかゆを炊くとき 📖 41・43ページ	炊飯モード ごはん ごはん📖 33 おかゆ 専用土鍋 アプリレシビ 		専用土鍋でごはんも炊けます	

グリルを使うとき	グリル焼網で調理するとき 📖 53ページ 	オートメニューモード 焼き魚(姿焼/切身/干物) 		本格的な直火焼き調理ができます。 こだわって魚を焼きたいときに	
	ココットプレートで調理するとき 📖 53ページ 	オートメニューモード 焼き魚 トースト ピザ とりもも焼 あたため アプリレシビ 	焼き魚やノンフライ調理など、幅広い調理ができます。ココットプレート本体に接する面は、筋状の焼き色が付きます。		魚や肉を焼くときに
					揚げものや焼き鳥のあたため直しに
	ザ・ココットで調理するとき 📖 53ページ 	オートメニューモード 蒸し野菜 ケーキ・パン リペイク アプリレシビ 	グリルを使って、手軽に本格的なダッチオーブン調理ができます。		煮もの・蒸しもの・ケーキやパンを焼くときに
	トースト・ピザプレートで調理するとき 📖 53ページ 	オートメニューモード トースト ピザ アプリレシビ 			トーストやピザを焼くときに

※別売品については、📖 97ページをご覧ください。

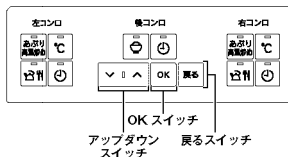
天面液晶表示



お知らせ

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

アップダウンスイッチ：メニューなどを選択する
OK スイッチ：設定を決定する
戻るスイッチ：設定をひとつ前に戻す



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

点滅表示：設定変更可能



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

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



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P.99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P.20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。

- 禁止** 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 ぬれ手禁止
- 注意喚起** 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。
- 強制** 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 アース線を必ず接続する

安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

⚠️ 危険

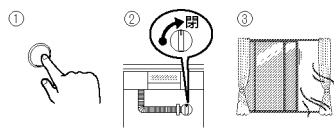
ガス漏れに気づいたら

- ❌ **絶対に火をつけない**
 - ❌ **電気器具 (換気扇など) のスイッチの入/切をしない**
 - ❌ **電源プラグの抜き差しをしない**
 - ❌ **周辺で電話を使用しない**
- 炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



❗️ すぐに使用を中止する

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

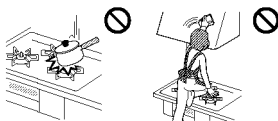


⚠️ 警告

トッププレートについて

- ❌ **衝撃を加えない**
- ❌ **上に乗らない**

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。
 万が一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに修理を依頼してください。
 ※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。
 ひびや欠けが入り、けがの原因になります。



使用中は

- ❌ **機器から離れない**
- ❌ **就寝・外出をしない**

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので、注意してください。
- 調理物 (魚など) の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらかずに、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。



❌ 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・スイッチ付近に取り付け、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。

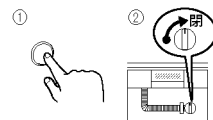
⚠️ 警告

近くに置いてはいけないもの

- ❌ **爆発のおそれがあるもの**
 - 熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
 - スプレー缶
 - カセットコンロ用ボンベなど
- ❌ **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)
- ❌ **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

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。
 ☎ 80 ~ 92 へつを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



使用時や使用後は

- ❗️ **点火・消火の確認をする**
- 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。

⚠️ 注意

使用中は

- ❌ **調理以外に使用しない**
- 衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。
- ❌ **機器に風を当てない**
- 扇風機やエアコンなどの風が当たると、安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。
- ❌ **必ず換気扇を回すか、窓を開ける**
- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
 下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。
- 屋内設置 (密閉式は除く) の給湯器を使用している場合
 - 屋内設置のふろがまを使用している場合
- 換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して、一酸化炭素中毒のおそれがあります。



換気必要

安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

⚠️ 注意



接触禁止

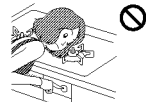
■使用中・使用直後は、操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

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



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

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



電波について



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

専用アプリについて



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



■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ってから再度点火する

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

①操作ボタンを戻す ②点火する



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

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

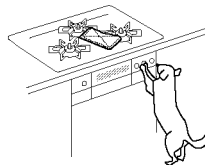
■乳幼児や子供に触らせないように注意する

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

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

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

機器を使用しないときは操作をロックしてください。▶ 28ページ またはガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



■ザ・コcottふたのつまみは、熱くなるので注意する

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

■ザ・コcottふたやコcott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。

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

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

安全上のご注意 (コンロ使用編)

警告

使用してはいけないもの

- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋
- 機器に付属または機器指定以外の補助具 (アルミはく製する受け・省エネごとく・グリル補助具など)
—酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網

トップ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。

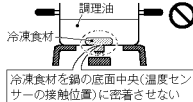


アルミはく製する受け 省エネごとく

焼網

揚げもの調理をするときは

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



調理油
冷凍食材を鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない

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調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない

発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油・揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■揚げ過ぎない

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

■鍋にふたをしない

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

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



食材全体がつかるまで

- 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にくいように注意し、湯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いて炎が自動的に大きくなったり、風で炎がお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あったデザインのものなどは火が付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。



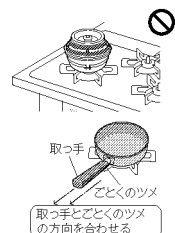
警告

- 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。
- 片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない
鍋の種類によっては、鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手は、ごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。
- 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。



取っ手
ごとくのツメ
取っ手とごとくのツメの方向を合わせる

- 軽い鍋は調理物を含めて 300g 以上で調理する
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。
- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。



- 温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷を付けない

- 変形や傾きにより、温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。
- 鍋なし検知機能 (25ページの誤作動の原因になります)。



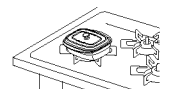
温度センサー

- やかんや鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。



ザ・ココットについて

- 木ベラなどを使って混ぜる際は、火力を弱めてからやけどに注意してゆっくり混ぜる
- ザ・ココットをコンロでご使用になる前に、コンロ上での安定を確認した上で使用する
ザ・ココットをコンロ上でご使用になるときは、安定しやすい横置きをおすすめします。また、ごとくの中央にあることをしっかりと確認してから使用してください。
- 炎があふれないように火力を調節して使用する



安全上のご注意 (グリル使用編)

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

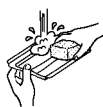
- ❌ 排気口のまわりにものを置かない

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無いことを確認する

- ❌ 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った脂、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

接触禁止

やけどのおそれがあります。グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

- ❌ グリルとびらを開けたまま使用しない

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

- ❌ 魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき、火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 操作ボタンを押して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阪ガスに点検を依頼する。

- ❌ 下火カバーの上にグリル皿、グリル焼網、ココットプレート、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、取っ手を焼損する原因になります。

- ❌ 使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

- ❌ グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷を付けたりしない

ガラスが割れて、やけどやけがのおそれがあります。

- ❗️ とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

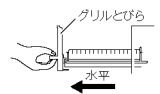
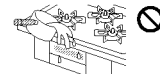
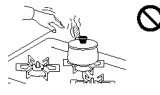
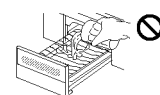
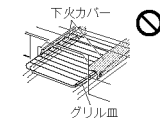
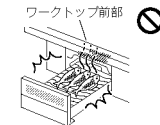
● 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
● 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

- ❌ 異なる食材(焼き上げの早い食材・遅い食材)を同時に焼くときは注意する

焦げたり、発火するおそれがあります。

- ❌ グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする

速く引き出すと、グリル皿・ココットプレート本体の中にたまった高温の脂がこぼれて、やけどのおそれがあります。



- ❌ グリル焼網、グリル皿、ココットプレート本体、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・固定枠・レール (カバー) も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

安全上のご注意 (グリル使用編)

⚠️ 注意

ザ・ココット、ココットプレート、トースト・ピザプレート(別売品)を使うときは

❌ **ザ・ココット、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**

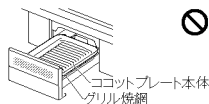
たまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。また、固定枠と同時に持ち上げた場合、誤って固定枠が腕に触れると、やけどのおそれがあります。

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

■ **ザ・ココットのモードを使用する場合は、ザ・ココット以外の容器を使用しない**
付属のザ・ココット以外の容器を使用すると、調理がうまくできなかつたり、燃焼不良の原因になります。また、調理物に火がつき、火災の原因になります。

■ **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った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った脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



安全上のご注意 (お手入れ編)

⚠️ 警告

機器のお手入れ・まわりのお掃除の際は

❌ **機器に水をかけない**
漏電・ショートして感電や発火の原因になります。

⚠️ 注意

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

❗ **機器が冷めていることを確認する**
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ **ガス栓 (ねじガス栓) を閉める**
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

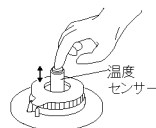
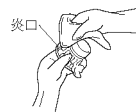
■ **ロックをして、電源を切る** 28 ページ
不用意な点火を防ぎます。

■ **必ず、手袋をする**
手袋をしなないと、けがのおそれがあります。

■ **バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする**

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

■ **温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行き、上下にスムーズに動くことを確認する**
● 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
● 途中消火や鍋なし検知機能 25 ページの誤作動の原因になります。
● スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

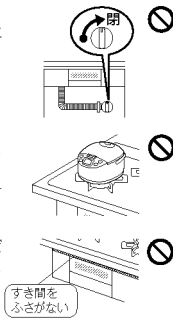


安全上のご注意

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作、また電源プラグをコンセントから抜い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。
- 雷が発生したときは、機器の使用を中止し、電源ブレーカーを切ってください。
雷による一時的な過電流で、電子部品を損傷することがあります。
- トッププレートの上や近くで、IHジャー炊飯器・卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により、機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさがると不完全燃焼の原因になります。

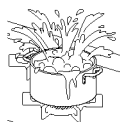


コンロのご使用は

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

突沸現象について

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



突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水・牛乳・豆乳・酒・みそ汁・コーヒーなどの液体を温めるときにざざいなきつかけ（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ると、鍋がはねあがり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。

予防方法

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

安全上のご注意（設置編）

警告



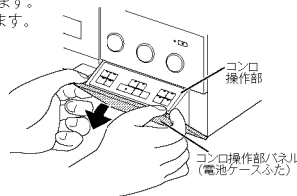
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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

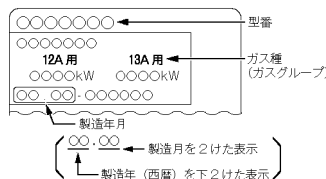


■供給ガスと使用電源が、銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）と一致していることを確認する

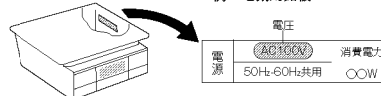
- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 使用電源の電圧・周波数と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。
- ガス用銘板は機器内左後方側面と前面のコンロ操作部パネル（電池ケースふた）を開けたパネル裏面に貼ってあります。また、電気用銘板は機器内右後方側面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店またはよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類および電源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>ガス用銘板(12A・13Aの場合)



<例>電気用銘板



電源（電圧・周波数）は「仕様」P98ページをご確認ください。

安全上のご注意 (設置編)

警告

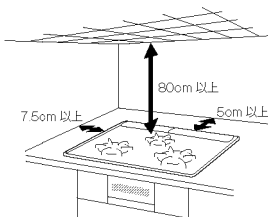
可燃物との距離を確実に離す

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。

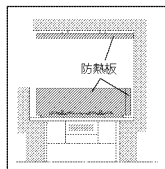
設置後、機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

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
 4015-0100-0207 型……天井用
- 詳しくは工事説明書をご覧ください。



(可燃性の壁の場合)



警告

電源コード・電源プラグは



ぬれ手禁止

- **ぬれた手で抜き差ししない**
 感電やけがをすることがあります。



- **切断して延長しない**
 機器の設置は電源コードがコンセントに届く範囲としてください。感電や火災などの原因になります。

- **傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない**
 感電や火災の原因になります。

- **電源コードを持って引き抜かない**

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張ると、電源コードが破損し、感電・ショート・火災や機器故障の原因になります。

- **コンセントや配線器具の定格を超える使いかたをしない**
 たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

- **無理な力を加えたり、重いものをのせたりしない**

- **たばねたまま使用しない**

感電・発熱による火災の原因になります。



- **電源プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む**
 感電や火災の原因になります。

- **電源プラグのほこりなどは定期的取る**

電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。



アース線は



アース線を必ず接続する

- **アース線を確実に取り付ける**

- 機器故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- アースの取り付けは、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。

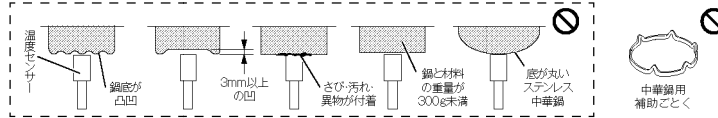
知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

警告

- 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない**
- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火・機器焼損の原因になります。
 - 中華鍋用補助どくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



- 耐熱ガラス容器・土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない**
- 油の温度が上がりやすく、発火するおそれがあります。
-

お使いできる鍋

オートメニューモードに適した調理器具については、P.33・35・37・39ページをご覧ください。
炊飯モードに適した鍋については、P.41ページをご覧ください。

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

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

お願い

中華鍋を使うときは

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

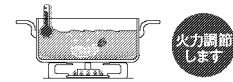
安心・安全機能

調理油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

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

左/右コンロ 後コンロ

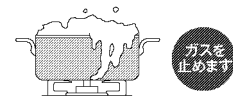


炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。

左/右コンロ 後コンロ グリル



万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

コンロパーナーは点火後、約2時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間に、変更することができます。P.63・64ページ
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

左/右コンロ 後コンロ



グリル消し忘れ消火機能

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

グリル

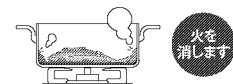


煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

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。

左/右コンロ 後コンロ



誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能

幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押してしまうなどの
誤操作も、作動しないようにロックすることができます。
電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック
状態を記憶しています。P.28ページ

左/右コンロ 後コンロ グリル



知っておいていただきたいこと / 安心・安全機能

安心・安全機能

そで口への引火を未然に防止（鍋を置かないと、安全のため点火しません。）

鍋なし検知機能

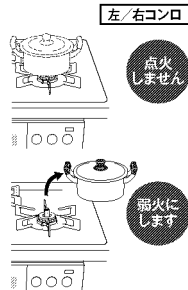
コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。

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

また、調理中に鍋やフライパンを戻す（置く）と、自動で元の火力になります。

弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせします。（調節した火力によっては鳴らないこともあります。）

あぶり・高温炒めスイッチを3秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの調理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。▶ 32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以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。感震停止機能は解除「OFF」にすることができます。▶ 63・64ページ

火を消します

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。▶ 27ページ

左/右コンロ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

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

火を消します

電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能

調理終了後、電源を切り忘れても、約3分後に自動で電源を切ります。電源オートオフ機能の時間は、変更することができます。▶ 63・64ページ

電源を切ります

鍋底が高温になると火力を自動で調節し、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

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

鍋底が高温になると、ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせし、火力を自動で調節します。この状態が約30分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモード（左/右コンロ）をお使いください。▶ 32ページ

火力調節します

自動調理中に誤って消火した場合に再度点火すれば自動調理を継続

うっかり消火対応機能

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

電源スイッチを押して消火をした場合

自動調理の再開を受け付ける制限時間（15秒）のカウントダウンが始まります。



1 操作ボタンを消火の状態に戻す
操作ボタンを押す。

2 電源を入れる
電源スイッチを押す。



3 自動調理を続けたいコンロ・グリルを点火する

操作ボタンを押して点火操作をする。
15秒以内であれば自動調理が継続します。
何も操作せずに残り時間が終了した場合、自動調理を取り消します。

左/右コンロ 後コンロ グリル

操作ボタンを押して消火をした場合

自動調理の再開を受け付ける制限時間（15秒）のカウントダウンが始まります。



5秒後、以下の表示に切り替わります。



▶ 3へ

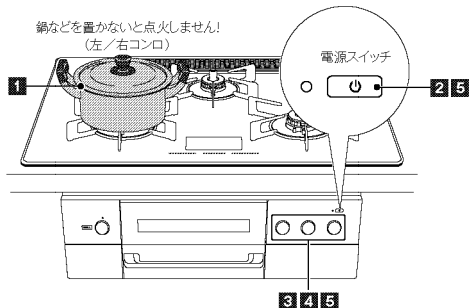
お知らせ

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

コンロの使いかた（基本操作）

コンロの基本的な操作方法をご説明します。

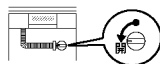
- パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- グリル庫内に紙や梱包材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。



⚠ ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」 28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

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



2 電源スイッチのランプが白色に点灯するまで押す

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



3 点火ボタンを押す

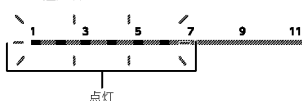
- 点火します。
- 左/右コンロは「火力6※」で点火します。（中火点火機能） 25ページ
また、後コンロは「火力9」で点火します。
※エコモード設定中は「火力7」になります。

4 点火ボタンをゆっくり回す

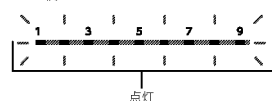


- 火力を調節します。
- 天面の火力表示部に、火力に応じたランプが点灯します。

<左/右コンロ>



<後コンロ>



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

5 点火ボタンを押す、電源スイッチのランプが白色に点灯するまで押す

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

お願い

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

不用意な点火を防ぐには（ロック）

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

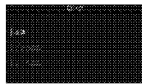
<ロックするとき>

- を押す。
- / でロックする場所を選び、 を押す。

- 「全体」・「コンロのみ」・「グリルのみ」から選びます。

<ロック解除するとき>

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



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9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11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。 63・64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調理ができます。

調理のポイント

<適した鍋と適した油の量>

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

*温度設定モードを使って焼きもの調理をする場合は、アルミ・銅製のフライパンをお使いください。
鉄・ホーロー・ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

揚げもの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約 1 ~ 2 分後に食材を入れてください。
ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いからです。
お使いできる鍋については、P.23 ページをご覧ください。

<設定温度の目安>

温調範囲 (130 ~ 220℃)		130	140	150	160	170	180	190	200	210	220
揚げもの	とりのから揚げ・とんかつ				←-----→						
	天ぷら・冷凍コロッケ					←-----→					
	手作りコロッケ						←-----→				
焼きもの	厚焼き卵・ハンバーグ・クレープ	←-----→									
	ホットケーキ		←-----→								
	お好み焼き			←-----→							
	ステーキ・ポークソテー						←-----→				

←-----→ : アルミ・銅 <-----> : 鉄・ホーロー・ステンレス

使いかたのポイント

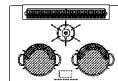
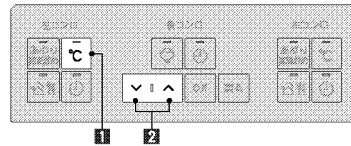
お願い

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

お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、温度設定モードを設定・変更できます。
- 点火後も温度設定モードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- 次回使用時からは、前回設定の温度が表示されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を 30 秒 ~ 120 分の間で設定できます。P.31 ページ 設定温度になると、タイマーが作動します。
- 設定温度は、調理中でも変更できます。

•使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)

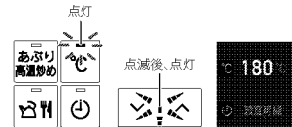


左/右コンロで使えます。

使いかた

1 温度設定スイッチを「ピッ」と鳴るまで押す

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



2 温度を設定し、



- 点火します。
- 天面火力表示ランプが点灯します。
- 設定温度になるまでは、温度をグレー文字で表示します。
- 130 ~ 220℃まで 10℃刻みで設定できます。



3 温度調節ダイヤルをゆっくり回す

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



設定温度になると

- ブザーが「ピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。
- 温度が白文字になります。



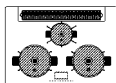
4 温度調節ダイヤルを押す

- 消火します。
- 天面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。

揚げもの・焼きものをする

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 電源スイッチを「ピッ」と鳴るまで押す

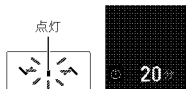
- コンロタイマースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 設定ボタンで時間を設定し、

↑を押す

- 点火します。
- 天面火力表示ランプが点灯します。
- 30秒～5分まで30秒刻み、5～120分(最長)まで1分刻みで設定できます。
- 押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。



3 火力調節ダイヤルをゆっくり回す

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

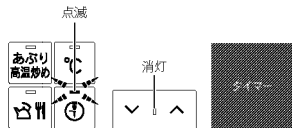


設定時間の30秒前になると、

- ブザーが「ピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

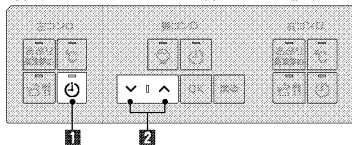
- コンロタイマースイッチのランプ・天面火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お知らせ

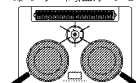
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、コンロタイマーモードを設定・変更できます。
- 点火後もコンロタイマーモードを設定できます。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

●使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



炒めもの・いりものをする (あぶり・高温炒めモード)

炒めもの・いりもの・あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。
「調理油過熱防止装置」「揚げつき自動消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。
※あぶり・高温炒めモードの詳細は、P.1ページをご覧ください。

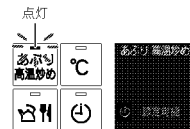


左/右コンロで使えます。

使いかた

1 あぶり・高温炒めスイッチを「ピピピッ」と鳴るまで押す (3秒以上)

- あぶり・高温炒めスイッチのランプが点灯します。



2 点火ボタンを押す

- 点火します。
- 天面火力表示ランプが点灯します。

3 火力調節ダイヤルをゆっくり回す

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



4 消火ボタンを押す

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

お願い

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

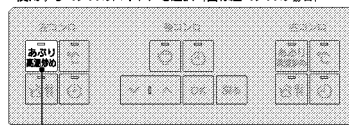
警告

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

- 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。



●使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



お知らせ

- 点火後もあぶり・高温炒めモードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。
- あぶり・高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、あぶり・高温炒めモードの設定操作は取り消されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定できます。
P.31ページただし、設定できる時間は30秒～60分の間となります。

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

オートメニューモードを使う (湯わかし・麺ゆで)

湯わかし・麺ゆで調理が自動で調理できます。

沸とうしたらお知らせし、保温時間や麺ゆで時間を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

【湯わかし】

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

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

お使いできる鍋については、P.23ページをご覧ください。

【麺ゆで】

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

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。

お使いできる鍋については、P.23ページをご覧ください。

お願い

■ 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

【点火して沸とうするまでは】

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

【自動調理中は】

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

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

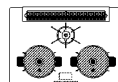
■ 麺ゆでは、

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

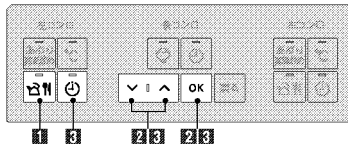
お知らせ

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

• 使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



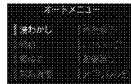
左/右コンロで使えます。



使いかた

1 点灯ランプを「ピッ」と鳴るまで押す

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



2 上下矢印でメニューを選び、OKを押す

- 「湯わかし」・「麺ゆで」から選びます。



3 上下矢印で時間を設定し、OKを押す、アップ矢印を押す。

- 点火します。
- 天面火力表示ランプが点灯します。
- 沸とうするまでは、時間をグレー文字で表示します。
- 火力を調節します。
- 調理時間

湯わかし	0～120分 (0～5分までは30秒刻み、5～120分は1分刻み)
麺ゆで	30秒～30分 (30秒～5分までは30秒刻み、5～30分は1分刻み)

沸とうすると、

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

<麺ゆでの場合>

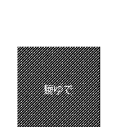
- コンロタイマースイッチのランプが点滅します。
- 火力を入れて [OK] を押すと時間が白文字に変わり、タイマーが作動します。
- 火力を自動で調節します。

設定時間の30秒前になると、

- ブザーが「ビッビッビッビッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

- オートメニュースイッチのランプ・天面火力表示ランプが点滅に変わり、メモリーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニュー・時間を設定・変更できます。
- 点火後もオートメニューモードを設定できます。(麺ゆでは、温度が高いときは表示が黒色になり、設定できません)
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- 沸とう後の保温時間、またはゆで時間・火力は、調理中でも変更できます。ただし、自動火力調節中は火力を変更できない場合があります。
- 沸とうのお知らせ時間(湯わかしお知らせ時間・麺ゆでお知らせ時間)が早く感じたり、遅く感じたりする場合、各種設定の変更(カスタマイズ機能)で湯わかしお知らせ時間および麺ゆでお知らせ時間を段階で変更することができます。P.63・64ページ

オートメニューモードを使う (煮物)

煮物の調理の火力調節を自動でします。
「煮込み時間」を設定するだけで、あとは火力を自動で調節し、自動で火を消します。

調理のポイント

適した調理器具

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

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋・鉄鍋物鍋を使用すると、温度を正しく検知できません。
お使いできる鍋については、P.23ページをご覧ください。

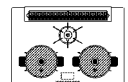
お願い

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

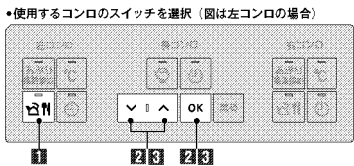
使いかたのポイント

お知らせ

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



左/右コンロで使えます。



使いかた

1 **煮物** を「ピッ」と鳴るまで押す

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

2 **↓ ↑** でメニューを選び、**OK** を押す

- 「煮物」を選びます。

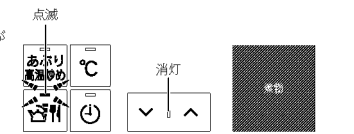
3 **↓ ↑** で時間を設定し、**OK** を押し、**↑** を押す。

- 点火します。
- 天面火力表示ランプが点灯します。
- 沸とうするまでは、時間をグレー文字で表示します。
- 30秒～5分までは30秒刻み、5～120分(最長)までは1分刻みで設定できます。
- 火力を自動で調節します。

- 沸とうすると、**
- ブザーが「ビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。
 - 時間が白文字に変わり、タイマーが作動します。

- 設定時間の30秒前になると、**
- ブザーが「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、**
- オートメニュースイッチのランプ・天面火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
 - 自動で火が消えます。



オートメニューモードを使う

オートメニューモードを使う (無水調理)

無水調理が自動で調理できます。

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

調理のポイント

適した調理器具

専用の調理器具 (ザ・ココット)

他の調理器具を使用すると、温度を正しく検知できません。

お願い

- 調理については、付属の「RECIPE BOOK」に記載の時間を目安に使用してください。
- 無水調理をするときは、水分を多く含む食材を入れてください。水分の少ない食材や水分が出るまで時間がかかるものは、少量の水や調味料で水分を足してください。
- 食材の量や種類によって、うまく調理できない場合があります。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
【調理中は】
 - ザ・ココットふたを開け閉めしない
 - かき混ぜない
 - ザ・ココットを動かさない
 - 水を追加しない
 - 具を入れない
 - ひんばんに火力を変えない
- 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、うまく調理できません。炎に風が当たらないようにして、使用してください。
- 予熱したり、食材を炒めてから無水調理を行う場合、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
- ザ・ココットに食材を入れてから、コンロにセットし、点火します。
- ザ・ココットに食材をつめ込みすぎると、ふきこぼれるおそれがあります。
- 調理中、調理終了後のザ・ココットふたのつまみは大変熱くなっています。やけどなどに注意してください。

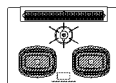
使いかたのポイント

お願い

- ザ・ココットを使用する前に、「安全上のご注意」P.12・14ページ「グリルの取り扱いと準備」<ザ・ココット>のお願いP.46ページを必ずお読みください。
- 点火後にメニューを変更する場合は、約30秒以内に交換してください。(時間が経過すると表示が黒色になり、設定できません。)

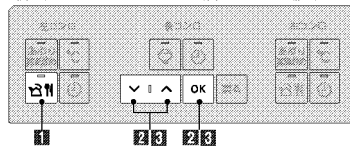
お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。P.26ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。
- 点火後もオートメニューモードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- 調理時間・火力は、調理中でも変更できます。ただし、沸とうのお知らせまでは火力を変更できません。



左/右コンロで使えます。

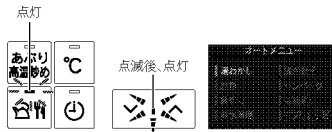
•使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



使いかた

1 点灯ランプを「ピッ」と鳴るまで押す

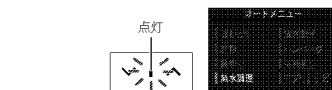
- オートメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



2 点滅ランプを押す

OK を押す

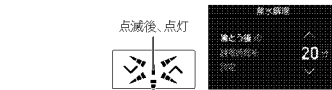
- 「無水調理」を選びます。



3 点滅ランプを押す

OK を押し、↑ を押す。

- 点火します。
- 天面火力表示ランプが点灯します。
- 沸とうするまでは、時間をグレー文字で表示します。
- 30秒～5分までは30秒刻み、5～120分(最長)までは1分刻みで設定できます。
- 火力を自動で調節します。



沸とうすると、

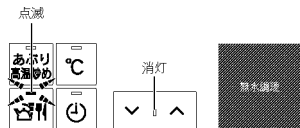
- ブザーが「ビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。
- 時間が白文字になり、タイマーが作動します。

設定時間の30秒前になると

- ブザーが「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

- オートメニュースイッチのランプ・天面火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



オートメニューモードを使う

オートメニューモードを使う (焼き餃子・ハンバーグ・茶碗蒸し)

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

調理のポイント

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

*鍋の取っ手が金属製以外の場合は、20cm以上の鍋をお使いください。

お願い

- 準備や調理については、付属の「RECIPE BOOK」をよく読んで、使用してください。
- 指定の食材や分量で調理しなかった場合は、焦げつきやふきこぼれ、火の通りが不十分するなど、うまく調理できないことがあります。
- 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく調理できません。炎に風が当たらないようにして、使用してください。

お知らせ

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

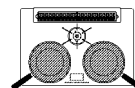
使いかたのポイント

お願い

- 点火後にメニューを変更する場合は、約30秒以内に交換してください。(時間が経過すると表示が黒色になり、設定できません。)
- 点火後に焼き加減または仕上げを変更する場合は、約30秒以内に交換してください。
- **温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。**
【自動調理中は】
 - 必要以上にふたを開け閉めしない
 - フライパンや鍋を動かさない
 - 水や調味料などを追加しない
 - 食材を入れない

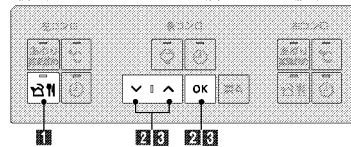
お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。☞ 26 ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- オートメニューモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- 点火約30秒後以降に取り消すときは、いったん火を消してください。
- 調理終了の30秒前になると、アップダウンスイッチで時間の延長ができます。また、操作ボタンを回して火力の調節もできます。お好みの仕上がりに調節してください。
(茶碗蒸しは、時間の延長・火力の調節はできません。)



左/右コンロで使えます。

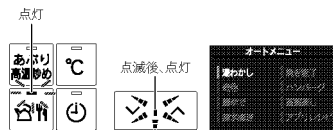
●使用するコンロのスイッチを選択 (図は左コンロの場合)



使いかた

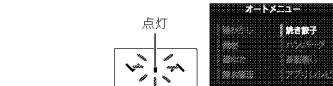
1 ㊦ を「ピッ」と鳴るまで押す

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



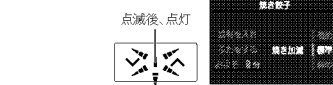
2 ↓ ↑ でメニューを選び、OK を押す

- 「焼き餃子」・「ハンバーグ」・「茶碗蒸し」から選びます。



3 ↓ ↑ で焼き加減または仕上げを設定し、OK を押し、㊦ を押す

- 点火します。
- 天面火力表示ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- ハンバーグは裏返しの30秒前と裏返し時に、フザーが「ビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。裏返してふたをしてください。



焼き餃子
ハンバーグ

調理終了の30秒前になると。

- フザーが「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。

- オートメニュースイッチのランプ・天面火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

点滅

消灯

焼き餃子

茶碗蒸し

加熱が終了すると。

- フザーが「ビビ」と鳴って、自動で火が消え、余熱が始まります。

余熱終了の30秒前になると。

- フザーが「ビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。

調理(余熱)が終了すると。

- オートメニュースイッチのランプ・天面火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。

オートメニューモードを使う

ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

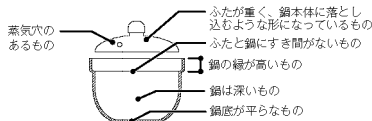
調理のポイント

<適した鍋>

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。

※炊飯専用鍋・炊飯専用土鍋も別売しています。

📖 97 ページ



鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	111-R001 型	○	○	白米3合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・炊きこみごはん2合
	RTR-500D 型	○	○	白米5合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合・炊きこみごはん4合
アルミの鍋		※ ○	※ ○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー・ステンレスの鍋		※ ○	※ ○	白米は焦げる場合があります。薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋		×	※ ○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	RTR-201GA2 型	○	○	白米2.5合・全がゆ1合・七分がゆ0.5合
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○ : 適しています × : 適していません (温度を正しく検知できません。)

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

このような場合は、別売の炊飯専用鍋・炊飯専用土鍋を使用してください。📖 97 ページ

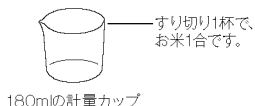
<1回で炊ける量>

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。



180mlの計量カップ

調理のポイント

📖 たっぷりの水で手早くとぐ

●はじめのとき水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。

にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

お米のときが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。



手早くとぐ

<お米と水の量の目安>

お米の量		水の量		
容量	合数(重量)	ごはん	おかゆ	
			全がゆ	七分がゆ
45ml	0.25合(約38g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5合(約75g)	—	540ml	630ml
180ml	1合(約150g)	300ml	900ml	—
270ml	1.5合(約225g)	390ml	—	—
360ml	2合(約300g)	480ml	—	—
450ml	2.5合(約375g)	580ml	—	—
540ml	3合(約450g)	670ml	—	—
720ml	4合(約600g)	930ml	—	—
900ml	5合(約750g)	1130ml	—	—

●水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。

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

<お米を水に浸す時間>

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

●洗米した後、必ず30分以上次に浸してから炊飯してください。

●洗米してすぐのお米を炊飯すると、ごはんが硬くなります。

●一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じると、におい・黄ばみ・炊飯がうまくできない原因になります。

<無洗米を炊くときのコツ>

●1、2度すすぐ

にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。

●十分に水に浸す

●水の量を3%程度多くする

または、無洗米専用計量カップを使ってください。

●よくかき混ぜて気泡を飛ばす

表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

ごはん・おかゆを炊く (炊飯モード)

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

調理のポイント

【ごはんを炊くとき】

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

【おかゆを炊くとき】

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

【炊きこみごはんを炊くとき】

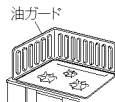
- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター・ケチャップなどの調味料はお米の上のせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

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

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

お願い

- 風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして、使用してください。
- むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。
- 本機種には、炊飯専用土鍋が付属されていません。
炊飯モード「専用土鍋」は、必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。P.97～
市販の土鍋では、うまく炊けません。
- 準備や調理については、別売の炊飯専用土鍋に付属の「取扱説明書」をよく読んで、使用してください。
- 炊飯時は、油ガードを取り除いてください。
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。



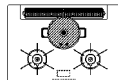
使いかたのポイント

お願い

- 温度センサーの温度が高いときは、「ごはん」以外は選べません。(表示が黒色になります。)冷めるのを待ってから、選んでください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過するとアップダウンスイッチのランプは消灯し、設定の変更および取り消しはできません。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 1.5合・2.5合など、設定値のない合数で炊飯する場合は、1.5合→2合、2.5合→3合など、多めの炊飯量を設定してください。

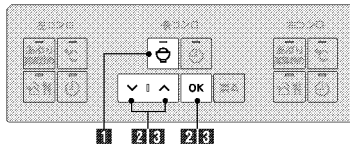
お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。P.26～
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、炊飯モードを設定・変更できます。
- 点火後も炊飯モードを設定できます。
- 炊飯モード使用中は、手で火力の調節はできません。
- 炊飯モード「ごはん」・「ごはん^{炊飯}」での少量炊飯で、ごはんへの着色(焦げ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、各種設定の変更(カスタマイズ機能)で、炊き加減を3段階で調節できます。P.63・64～



後コンロで使えます。

●後コンロのスイッチを選択



使いかた

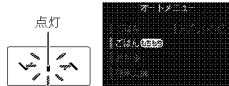
1 点灯ランプを「ピッ」と鳴るまで押す

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



2 点灯ランプで炊飯のメニューを選び、OKを押す

- 「ごはん」・「ごはん^{炊飯}」・「おかゆ」・「専用土鍋」から選びます。



3 点灯ランプで炊飯量(ごはん・ごはん^{もちもち}) またはおこげ加減(専用土鍋)を選び、OKを押し、アップダウンスイッチを押す

- 点火します。
- 天面火力表示ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。



炊き上がり時、ブザーが「ビビビビビビビ」と鳴って、自動で火が消え、むらしが始まります。

むらし終了の30秒前になると、ブザーが「ビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。

むらしが終了すると、炊飯スイッチのランプ・天面火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。



炊き上がりの30秒前になると、ブザーが「ビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。

炊き上がり時、炊飯スイッチのランプ・天面火力表示ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。自動で火が消えます。



グリルの取り扱いと準備

調理のポイント

お願い

- 「焼き網」のタイマー設定以外では、予熱はしないでください。
- ザ・ココット、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く前に発火のおそれがあります。
例) ・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
・「めざし」や「うるめいわし」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
・干し物や薫製
・脂分の多いにしん
・塩さば
・とり肉など
- 準備や調理については、付属の「RECIPE BOOK」をよく読んで、使用してください。
- 食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。
- 焼き加減については、付属の「RECIPE BOOK」の指示に従ってください。
- 記載のないものは、まず「標準」でお試してください。
「標準」から仕上がりを変更したい場合に「強」か「弱」に設定してください。
- グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- 調理器具は、急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。
- 調理終了後、調理器具（ザ・ココット）はたいへん熱くなっています。調理器具を持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。
化学繊維を使ったミトンなどは、溶ける可能性がある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。

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>

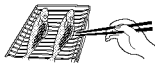
お願い

- 必ず、固定枠が取りはずされていることを確認してください。
- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけたい魚などは焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- 焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

お知らせ

調理物を取り出す

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



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「RECIPE BOOK」をご覧ください。
- 付属の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。）固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。
点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けて使用してください。
- 固定枠の上には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、やけどに注意して、必ずココットプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
- 使用后、やけどに注意して、ココットプレート本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、ココットプレートを取りはずしてください。
- 取りはずすときは、固定枠も一緒に持たないよう注意してください。

<ザ・ココット>

お願い

- 初めて使用する前に、やわらかいスポンジで台所用中性洗剤を使って、よく洗ってから使用してください。
- ザ・ココットのつまみには保護シートが貼ってあります。必ずはがしてから使用してください。
- 付属の固定枠を取り付けてから、ザ・ココッ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。）固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。
点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けて使用してください。
- 魚焼きなどの調理はしないでください。発火の原因になります。
- コーティングを長持ちさせるため、調理をする際には必ず油を引いて使用してください。
- オープンシートを使用する場合は、ザ・ココットからはみ出さないようにしてください。
- 調理時のザ・ココットふたの使用の有無については、付属の「RECIPE BOOK」をご覧ください。
- 余熱時間は調理によって違うため、付属の「RECIPE BOOK」をご覧ください。
- 金属製のフライ返しやどがついた硬いものでこそると、コーティングを傷めてしまいます。木製やシリコンのスプーン・おたま・トングなどをお使いください。
- ザ・ココットをグリルから取り出すときは、固定枠も一緒に持たないよう注意してください。
- 調理後、ザ・ココットを食卓に置く場合は、必ず鍋敷きを使用してください。ただし、木製や樹脂加工の鍋敷きは使わないでください。また、ザ・ココットふたを鍋敷きとして使わないでください。
- 続けて調理する場合は、やけどに注意して、必ずザ・ココット本体の中にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
- 調理後、そのままの状態でも長時間保存すると、コーティングを傷めてしまう場合があります。料理を保存するときは必ず別の容器に移してください。
- 急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、ザ・ココットの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどのおそれがあります。

<トースト・ピザプレート（別売品）>

お願い

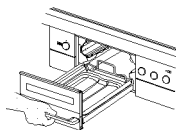
- 必ず、グリル焼網が取りはずされていることを確認してください。
- 付属の固定枠を取り付けてから、トースト・ピザプレートを取り付けてください。（グリル皿に直接置いて使用しないでください。）固定枠を忘れると、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。
点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けて使用してください。
- 魚や脂分が多い食材は焼かないでください。発火の原因になります。
- 続けて調理する場合はトースト・ピザプレートを取りはずさず、やけどに注意して、必ずトースト・ピザプレートの表面についた脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、行ってください。
- 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。やけどに注意して、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、固定枠も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

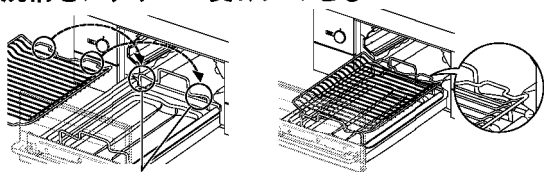
調理器具の取り付けかた

<グリル焼網>

❶グリルとびらを止まるまで引き出す



❷グリル焼網を、グリル皿受けにのせる

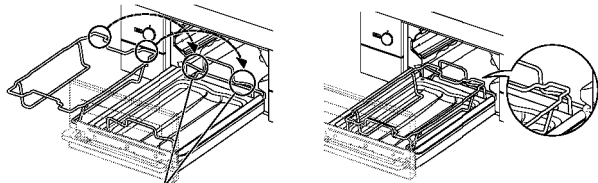


グリル焼網をここにのせる

<ココットプレート>

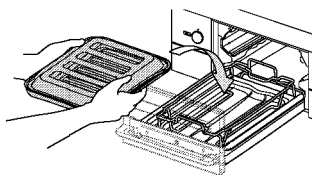
❶グリルとびらを止まるまで引き出す

❷固定枠をグリル皿受けにのせる

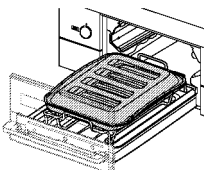


固定枠をここにのせる

❸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、固定枠の上に置く
(グリル皿の上に置かず、固定枠にのせる)



❹しっかり固定枠にはまっているか確認する

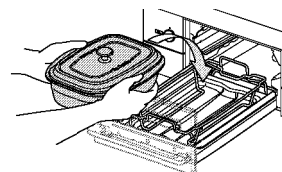


調理器具の取り付けかた

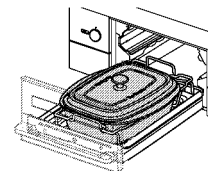
<ザ・ココット>

❶<ココットプレート>❶~❷まで行う

❷中身をこぼさないようにザ・ココットを両手で持ち、固定枠の上に置く



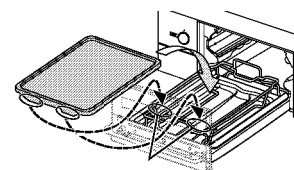
❸しっかり固定枠にはまっているか確認する



<トースト・ピザプレート (別売品) >

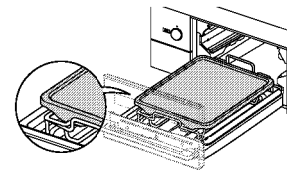
❶<ココットプレート>❶~❷まで行う

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



プレートをここに差し込む

❸しっかり固定枠にはまっているか確認する



グリルの取り扱いと準備

食材を上手に焼くための準備方法をご説明します。
食材のごしらは、付属の「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、ザ・ココット、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切ります。

火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。

においや煙が気になる場合は、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、繰り返し行ってください。
グリルの操作についてはP.51ページをご覧ください。

お願い

- 操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
- 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。P.77ページ
- グリル皿に水を入れないでください。
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（天面表示部に「O2」を表示します。）この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火してください。

お知らせ

- 排気口や排気口以外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。

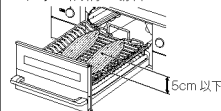
食材がくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。

グリルの操作についてはP.51ページをご覧ください。

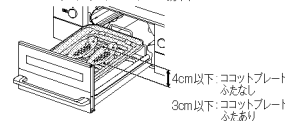
● オートメニューモード使用時は予熱しないでください。

1 食材を置く

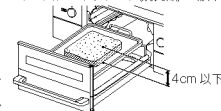
<グリル焼網の場合>



<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、ザ・ココット、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阪ガスにお問い合わせください。P.96・97ページ

グリルの使いかた (タイマー)

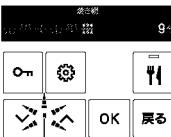
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

<グリル焼網>

使いかた

1  を押し、 で調理器具を選び、**OK** を押し

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




点滅後、点灯

2  で時間を設定する

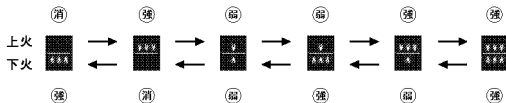
- 30秒～5分まで30秒刻み、5～15分（最長）まで1分刻みで設定できます。グリル庫内の温度が高いときは、30秒～10分（最長）となります。



点灯

3  をゆっくり回す

- 火力を調節します。
- 天面表示部に、火力を表示します。



グリル庫内の温度が高いときは、設定できない場合があります。

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」&鳴ってお知らせします。

設定時間になると

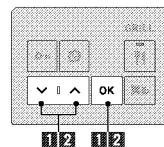
- 点火確認ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



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。



12 12

<ココットプレート、ザ・ココット、トースト・ピザプレート (別売品)>

使いかた

1  を押し、 で調理器具を選び、**OK** を押し

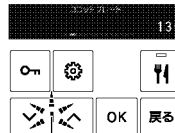
- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 自動でグリルタイマーが作動します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



点滅後、点灯

2  で時間を設定し、**OK** を押し

- 火力を自動で調節します。
- 「ココットプレート」・「トースト・ピザプレート」は30秒～16分（最長）、「ザ・ココット」は30秒～30分（最長）まで30秒～5分までは30秒刻み、5分からは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、「ココットプレート」・「トースト・ピザプレート」は30秒～12分（最長）となります。



点滅後、点灯

設定時間の30秒前になると

- ブザーが「ビビビビビビビ」&鳴ってお知らせします。

設定時間になると

- 点火確認ランプが点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。
- 「ザ・ココット」は、30分（最長）までカウントアップします。お好みで余熱する場合の目安にしてください。カウントアップの時間表示は、青文字で表示します。



消灯

お願い

- 予熱はしないでください。
- 調理中は、グリルとひらを開けないでください。

お知らせ

- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、タイマーを設定・変更できます。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。（ココットプレート、トースト・ピザプレート（別売品））
※ただし安全のため、点火してから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。
- ザ・ココットの設定時間は、点火後約90秒以内は変更できます。
- 火力の調節はできません。火力調節をした場合は、どの調理器具をお使いの場合も調理器具で「焼き網」を選択し、火力を切り替えてください。
- ザ・ココットを使わないでタイマーの「ザ・ココット」を使用すると、途中で自動消火する場合があります。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。（ザ・ココット）
余熱する場合は、天面表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
- 余熱中は5分ごとにブザーが「ビビ」&鳴ってお知らせします。

オートメニューモードを使う

(焼き魚・トースト・ピザ・とりもも焼・ケーキ・パン・蒸し野菜)

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

調理のポイント

メニュー	適した調理器具
焼き魚	グリル焼網、ココットプレート
トースト	ココットプレート、トースト・ピザプレート (別売品)
ピザ	ココットプレート、トースト・ピザプレート (別売品)
とりもも焼	ココットプレート
ケーキ・パン	ザ・ココット
蒸し野菜	ザ・ココット

お願い

- 準備や調理については、付属の「RECIPE BOOK」をよく読んで、使用してください。
- 指定の食材や分量で調理しなかった場合は、うまく調理できない場合があります。

お知らせ

- 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

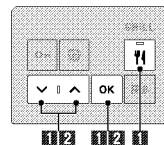
使いかたのポイント

お願い

- 予熱はしないでください。
 - 点火後にオートメニューを設定・変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
 - 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 秒以内に交換してください。
 - 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
 - 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、タイマーで焼いてください。☞ P.51 ページ
- オートメニューモードでは、調理物が焼け過ぎてしまいます。(「ケーキ・パン」を除く)

お知らせ

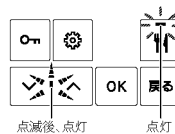
- 調理中に誤って消火した場合に、15 秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。(「ケーキ・パン」を除く) ☞ P.26 ページ
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・焼き加減・種類・時間を設定・変更できます。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減または仕上がりが表示されます。
- 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
- オートメニューモード使用中は、火力の調節はできません。
- ザ・ココットを使わないでオートメニューモード「蒸し野菜」・「ケーキ・パン」を使用すると、途中で自動消火する場合があります。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。
- 余熱する場合(「ケーキ・パン」のみ)は、天面表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
- 余熱中はら分ごとにブザーが「ピッ」と鳴ってお知らせします。



使いかた

1 を「ピッ」と鳴るまで押し、
 でメニューを選び、
 を押す

- グリルメニュースイッチのランプが点灯します。
- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。
- 「焼き魚」・「トースト」・「ピザ」・「とりもも焼」・「ケーキ・パン」・「蒸し野菜」から選びます。
- 「焼き魚」・「トースト」・「ピザ」は、次に使用する調理器具を選びます。



2 で焼き加減や種類・時間を
 設定し、 を押し、 を押す

- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- 「ケーキ・パン」は 30 秒～30 分(最長)まで 30 秒～5 分までは 30 秒刻み、5 分からは 1 分刻みで設定できます。

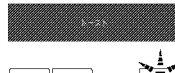
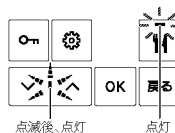


設定時間の 30 秒前になると、

- ブザーが「ピピピピピッ」と鳴ってお知らせします。

設定時間になると、

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



オートメニューモードを使う (リベイク)

パンのあたため直しができます。
仕上がりを選ぶだけで自動で焼き上げます。

調理のポイント

適した調理器具

ザ・ココット

- ハード系・デニッシュ系のパンが適しています。
- 以下の食材は、リベイクに向いていません。
 - ①ソフト生地のパン（あんぱん・クリームパンのような、ふんわり食感のパンなど）
パン表面がサクツとした食感になり、ふんわり感はなくなります。
 - ②トッピングや具材の入っている冷凍パン、具材が太めの冷凍パン（ウインナーパンなど）
冷凍ではうまく調理できないため、自然解凍してからリベイクすることをおすすめします。

お願い

- 食材が容器の側面に触れないように置いてください。触れた部分が焦げるおそれがあります。
- 詰め込みすぎると、焦げや火通りにムラができる原因になります。
- 底面の焼き色が気になる場合は、オープンシートやアルミはくを敷くと軽減します。
- パン以外の焼き菓子やマフィンなどは、リベイクモードを使わないでください。
- 紙などのトレーに入ったパンは、トレーを外してからリベイクしてください。
- リベイク可能なパンは、高さ8cmまでです。高すぎたり、上に具材がついていると、上部が焦げる場合があります。
- 種類や大きさの異なるパンを一箱に入れると、仕上がりが異なる場合があります。
- 油やバターが多く含まれるパンをリベイクすると、油脂が出る場合があります。調理後は容器にたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってください。

使いかたのポイント

お願い

- 予熱はしないでください。
- 調理中はグリルとひらを開けないでください。
- 点火後に設定・変更する場合は、約30秒以内にに変更してください。
- 加熱を追加する場合は、再度点火し、「ザ・ココット」を選択してタイマーを2～3分に設定してください。タイマー終了後は、様子を見ながら余熱時間で調節してください。

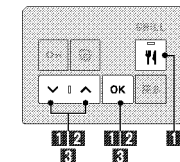
お知らせ

- 調理中に誤って消火した場合に、15秒以内に再度点火すれば、調理を継続することができます。
- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・焼き加減を設定・変更できます。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- リベイクモード使用中は、火力の調節はできません。

使いかた

- 1 を「ピッ」と鳴るまで押し、
 で「リベイク」を選び、
 を押す

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



- 2 で「常温・冷蔵」または「冷凍」を選び、 を押す

- 3 で焼き加減を設定し、
 を押し、 を押す

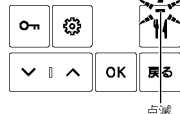
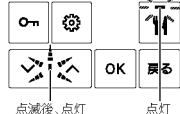
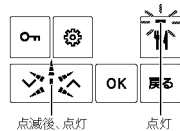
- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。

調理終了の30秒前になると

- ブザーが「ピピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると

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



オートメニューモードを使う

オートメニューモードを使う (あたため)

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

調理のポイント

適した調理器具

ココットプレート

- 揚げもの・焼き鳥・焼き魚のあたため直しや、冷凍食品のあたためができます。
- 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「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くと、あたたまりやすくなります。
- タイマーの設定時間は、付属の「RECIPE BOOK」を目安に設定してください。

使いかたのポイント




お願い

- 予熱はしないでください。
- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 点火後にあたためメニューを設定・変更する場合は、約30秒以内にに変更してください。
- あたためを追加する場合は、再度点火し、「焼き網」を選択して火力を上火「弱」・下火「弱」に設定し、様子を見ながら行ってください。



お知らせ




- アップダウンスイッチのランプが点灯に切り替わっても、メニュー・タイマーを設定・変更できます。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- 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。
- あたためモード使用中は、火力の調節はできません。

使いかた

- 1  を「ピッ」と鳴るまで押し、
 で「あたため」を選び、
 を押し

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

- 2  で「常温・冷蔵」
または「冷凍」を選び、
 を押し


- 3  で時間を設定し、
 を押し、 を押し

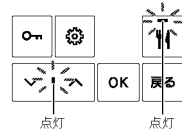
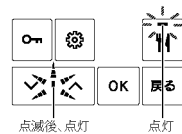
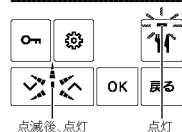
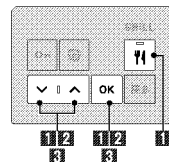
- 点火します。
- 点火確認ランプが点灯します。
- 火力を自動で調節します。
- 「常温・冷蔵」は30秒～10分(最長)、「冷凍」は30秒～16分(最長)まで、30秒刻みで設定できます。
グリル庫内の温度が高いときは、「常温・冷蔵」は30秒～8分(最長)、「冷凍」は30秒～12分(最長)となります。

設定時間の30秒前になると

- ブザーが「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

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



アプリメニューの準備

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

まずは、①～③の順に準備をしてください。

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

アプリメニューを使用する前に準備

1 専用アプリ「くらしにコンロアプリ」のインストール

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



iPhone² の場合

- ① 「App Store^{※2}」を開く
- ② 「くらしにコンロアプリ」を検索する
- ③ 画面に従ってインストールする

Android³ の場合

- ① 「Google Play^{※3}」を開く
- ② 「くらしにコンロアプリ」を検索する
- ③ 画面に従ってインストールする

2 アプリを起動する

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

お知らせ

- 「くらしにコンロアプリ」のさらに詳しい情報は、下記 URL の大阪ガスホームページ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

- 2024年9月17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。

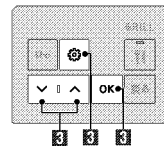
- アプリの利用規約とプライバシーポリシーに同意の上、進んでください。

- ※ 1 [QR コード] は、(株) テンゾーウェブの登録商標です。

- ※ 2 TM and © 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 機器でスマートフォンの登録を選ぶ

- を押し、 を押し、「スマートフォン登録」を選び、 を押し。
- 「登録」を選び、 を押し。

② スマートフォンを操作する

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

③ パスコードを入力する

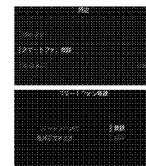
- 天面表示部に表示された数値（パスコード）をスマートフォンに入力し、「ペアリング」をタップする。
- 登録が完了すると、電源スイッチのランプがオレンジ色に変わります。

④ 設定変更を終了する

- を押し、設定画面を終了する。レシピの受信が可能になります。

<登録を解除するときは>

- ①のスマートフォン登録の画面の「解除」を選択後、機器の を 3 秒以上押す。
- 解除が完了すると、電源スイッチのランプが白色に戻ります。



お願い

- スマートフォンの Bluetooth が ON になっていることを確認してください。
- 設定画面の状態では、レシピの受信ができません。必ず、設定変更の画面を終了してください。
- アプリメニューの調理中は音声案内がある場合がありますので、各種設定の変更（カスタマイズ機能） 63・64 ページにより、音声を「標準」または「親切」にしてください。

お知らせ

- スマートフォンの登録は、最大 5 台までです。
- スマートフォンのペアリングのページがすぐには開けない場合は、アプリ内の「メニュー」>「接続設定」で開くことができます。
- 登録中は、電源スイッチの OFF など、他の操作をしないでください。

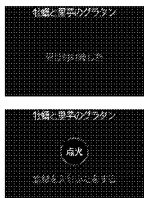
アプリレシピで自動調理する

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

レシピを送信して調理（ダウンロードレシピ）

1 スマートフォンで「くらしにコンロアプリ」を起動してレシピを選び、送信する

- 送信する場所を選択します。



2 送信した場所の を押す

- 点火します。
※天面火力表示ランプ（コンロ）または点火確認ランプ（グリル）が点灯します。
- 火力を自動で調節し、調理を開始します。


調理終了の30秒前になると

- ブザーが「ピピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると

- 天面火力表示ランプ（コンロ）または点火確認ランプ（グリル）が点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

お願い

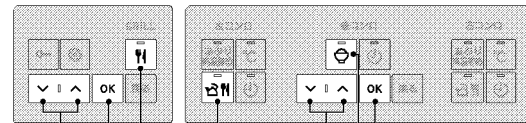
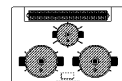
- アプリメニューの調理には、専用の調理器具をお使いください。
専用の調理器具の使いかたについては、この取扱説明書の名調理器具のページをよく読んで安全にお使いください。
- 準備や調理については、「くらしにコンロアプリ」内のレシピをよく読み、指定の材料・分量で調理をしてください。指定通りでない場合は、うまく調理できないことがあります。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、自動調理中はレシピに記載されている動作以外はしないでください。
- アプリメニューの準備  59ページを行ってから、アプリメニューを使用してください。
- 食材の準備をしてからレシピを送信してください。
- アプリレシピを送信後、点火操作をしない場合は、約10分後に取り消されます。
- グリルでの調理中は、グリルとびらを開けないでください。

お知らせ

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

・使用するコンロまたはグリルのスイッチを選択（図はグリル・左コンロ・後コンロの場合）

左/右/後コンロ・グリルで使えます。



コンロへ登録したレシピで調理（アプリレシピ）

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

1 使用する左/右コンロの 、または後コンロの 、グリルの を押す

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



2 で「アプリレシピ」を選び、OK を押し、選択した場所の を押す

- 登録してあるメニューから選びます。
- 点火します。
※天面火力表示ランプ（コンロ）または点火確認ランプ（グリル）が点灯します。
- 火力を自動で調節します。

調理終了の30秒前になると

- ブザーが「ピピピピピピピ」と鳴ってお知らせします。

調理が終了すると

- オートメニュースイッチのランプまたは炊飯スイッチのランプと天面火力表示ランプ（コンロ）、またはグリルメニュースイッチのランプと点火確認ランプ（グリル）が点滅に変わり、メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。

お願い

- モード選択中およびコンロ・グリル使用中は、スマートフォンからアプリレシピの送信ができません。アプリレシピをコンロに送信する際には、モードを解除したり、送信したいコンロ・グリルを消火してから送信してください。
- グリル庫内の温度が高いときは、アプリレシピを受け付けられない場合があります。グリル庫内が冷めるまで待ってから、使用してください。
- 後コンロの温度が高いときは、アプリレシピを受け付けられない場合があります。冷めるまで待ってから使用してください。

お知らせ

- アプリレシピ使用中は、火力の調節はできません。
- 鍋の形状・材質・水の量・食材の種類や大きさによって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

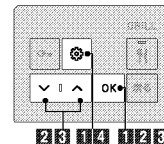
アプリレシピで自動調理する

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。

機能	内容	設定項目
01 音声モード	音声ガイドのモードを設定できます。 標準…安心・安全機能のお知らせやネクストガイドをします。 親切…「標準」よりもさらに多種のガイドをします。	切⇔標準⇔親切(初期設定)
02 音量	音声ガイドの音量を設定できます。	小⇔標準(初期設定)⇔大
03 音声スピード	音声ガイドの音声の速さを設定できます。	ゆっくり⇔標準(初期設定)⇔速め
04 音声高低	音声、およびブザー音の高さを設定できます。	標準(初期設定) ⇔やや低め⇔低め
05 操作ブザー	操作ブザー音のあり/なしを設定できます。	OFF ⇔ ON(初期設定)
06 自動火力調節ブザー	安心・安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなる時のお知らせブザーの ON / OFF を設定できます。	OFF ⇔ ON(初期設定)
07 画面表示の明るさ	天面表示部の画面の明るさを設定できます。 (天面表示部の温度が高い場合、自動で明るさを落とす場合があります。)	〈暗い〉1 ⇔ 2 ⇔ 3 ⇔ 4 ⇔ 5(初期設定)(明るい)
※ 08 エコモード	エコモードを設定、または解除できます。	OFF(初期設定) ⇔ ON
09 省電力モード	省電力モードを設定、または解除できます。 (省電力モードに設定すると、天面表示部の明るさを抑え、操作部のバックライトが消灯し、天面火力表示ランプが1個の点灯になります。)	OFF(初期設定) ⇔ ON
10 電源オートオフ時間	電源オートオフの時間を設定できます。	1 ~ 25分(1分刻み) 3分(初期設定)
11 消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。	30 ~ 120分(10分刻み) 120分(初期設定)
12 うっかり消火対応機能	自動調理時、誤って消火したときに自動調理を再開する機能の ON / OFF を設定できます。	OFF ⇔ ON(初期設定)
13 感震停止機能	お住まいの環境によって、感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんばんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	OFF ⇔ ON(初期設定)
14 レンジフード設定	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。 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。	自動連動 OFF ⇔ 自動連動 ON(初期設定) 自動風量切替 OFF ⇔ 自動風量切替 ON(初期設定)
※ 15 濁わかしお知らせ時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、5段階にお知らせのタイミングを設定できます。	早め⇔やや早め⇔ 標準(初期設定) ⇔ やや遅め⇔遅め
※ 16 種ゆでお知らせ時間	種ゆでお知らせ時間。	
※ 17 種ゆで火力レベル	火力が強く感じる場合や弱く感じる場合、3段階に火力レベルを設定できます。	弱め⇔標準(初期設定) ⇔ 強め
※ 18 煮物火力レベル	煮物火力レベル。	
19 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。	弱め⇔標準(初期設定) ⇔ 強め
20 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、アプリレシピの登録もリセットします。	「オールリセットしました」が表示されるまで、グリルの OK スイッチを3秒間押し続ける。
21 最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	検出箇所とエラーコードを天面表示部に表示します。

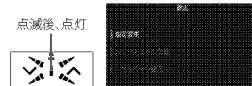
※左/右コンロ同時に設定が変更されます。コンロごとには設定できません。



設定変更のしかた

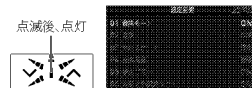
1 を押し、「設定変更」を選び、**OK** を押す

- アップダウンスイッチのランプが点滅後、点灯します。



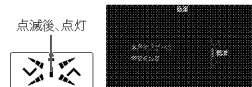
2 で設定変更する機能を選び、**OK** を押す

- 01 ~ 21 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。



3 で設定項目を選び、**OK** を押す

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



4 を押す

- 各種設定の変更を終了します。

お知らせ

- モード使用中は、カスタマイズ機能の設定に入ることができません。

無線機能

- 無線接続の ON/OFF が設定できます。
OFF に設定すると、接続の設定を保持したまま、スマートフォンの接続を一時的に中断できます。
スマートフォンの接続を行う場合は、ON に設定してください。

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。

お願い

- 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・運転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

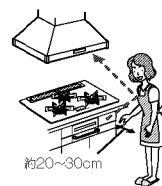
- 既に他のコンロやグリルなどを使用している場合、火力によって風量を自動で調節します。
- レンジフード設定の自動風量切替を「OFF」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。P.63・64ページ
- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は、レンジフードは停止しません。すべてのコンロ・グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

自動運転のしかた

お願い

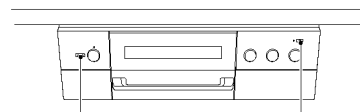
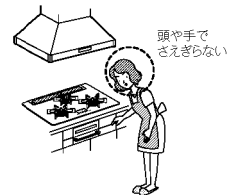
操作について

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

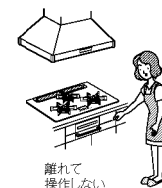


お知らせ

- 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。
 - 黒い服やビロード・毛糸の服などを着用して操作している。
 - ガス機器・レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
 - 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



赤外線発信部



手動運転のしかた

1 レンジフード側の運転スイッチを押し、運転を開始する

- 風量を設定してください

2 レンジフード側の停止スイッチを押し、運転を停止する

照明の点灯・消灯のしかた

1 レンジフード側の照明スイッチを押す

日常点検とお手入れの道具

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

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ・ごとく・排気口カバー・後部カバー（チリ受け）・下火カバーなどは、正しく取り付けられた状態でお使いください。☎ 69～74・76・77・79ページ

つまり・たまり・汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☎ 73・74ページ
- グリル皿やココットプレート本体の中に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☎ 77～79ページ

お手入れのしかたと手順

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

1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める
3. ロックをして、電源を切る ☎ 28ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☎ 68ページ

お手入れの道具と洗剤について

使うべき

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

トッププレート（ガラス面）

クリーム クレンジャー
メラミンフォーム スポンジ

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

使ってはいけない

傷・はがれの原因となります。

スポンジたわし裏面（硬い）
ナイロンたわし
たわし
金属たわし
メラミンフォーム スポンジ

硬いブラシ
クレンジャー
クリーム クレンジャー
みがき粉
みがき粉

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。

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

故障の原因になります。

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

直接かけて使ってはいけないもの

スプレー式洗剤

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

可燃性スプレー浸透液
洗浄剤

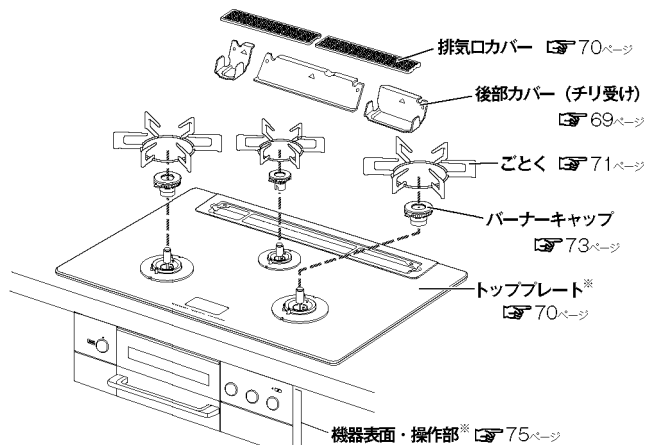
お願い

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

お手入れする (コンロ)

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、取りはずして洗うことができる部品があります。
(お手入れ後、取りはずした部品は、必ず取り付けてからお使いください。)



*印の部品は取りはずしをせずに、表面をふくなどのお手入れをしてください。

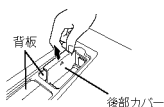
後部カバー (チリ受け)

取りはずしかた

本体後部の背板に沿って取り出す。
※手前側に引っばると排気口に引っかかり、ホーローの欠けや割れの原因になります。

お手入れ方法

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



それでも汚れが取れないとき

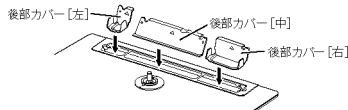
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

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



取り付けかた

後部カバーの「ウエム」刻印の向きを合わせて、本体後部に取り付ける。



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

排気口カバー

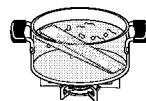
お手入れ方法

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

それでも汚れが取れないとき

煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

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



取り付けかた

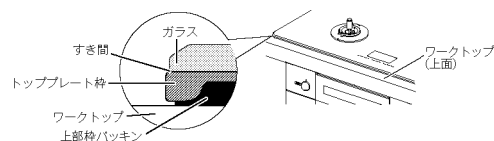
トッププレート後部のくぼみに排気口カバーを取り付ける。
※傾きのないことを確認してください。



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

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

それでも汚れが取れないとき

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

※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。☞ 97ページ
※クリームクレンザーの場合は、表面に傷が付く可能性がありますので、常用はしないでください。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはも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。

お手入れする (コンロ)

ごとく

お手入れ方法

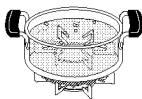
ステンレス以外の場合

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

それでも汚れが取れないとき

煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

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



ステンレスの場合

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

それでも汚れが取れないとき

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

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー 97ページ をやわらかい布やスポンジ・丸めたラップに含ませてこすり、ふき取る。

お願い

- スポンジの硬い面やクリームクレンザーで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり、傷が付くことがありますが、性能に問題はありません。目立たない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナー 97ページ は、ステンレスのごとく・バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。

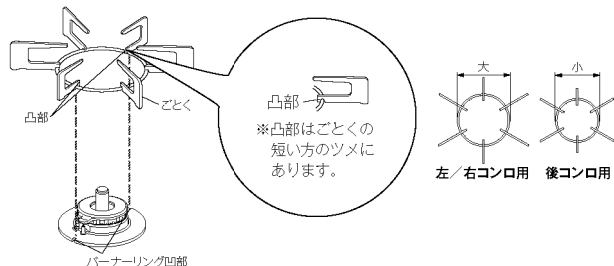
お知らせ

型番：210-R726型のごとくおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

- ステンレスはその美しさに加え、さびや腐食に対して優れた特性を備えています。反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性を持っています。
- コンロをご使用になると、ごとく・バーナーキャップ上部とも変色しますが、これは異常ではありません。
- この変色は、別売のステンレス専用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。 97ページ (ただし、高温となるごとくの先端部分などは、変色が残ります。また、コンロをご使用になると、再度変色します。)

取り付けかた

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

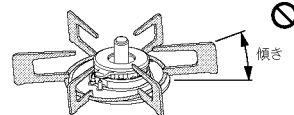


注意



■ ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

お願い

- ごとくは消耗品です。傷んできたら交換してください。お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。 96ページ

お手入れする (コンロ)

バーナー部

お手入れ方法

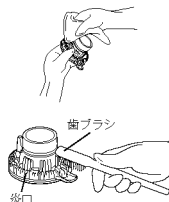
- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。

炎口が目づまりしていたら

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



バーナーキャップ上部 (ステンレスの場合)

それでも汚れが取れないとき

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



表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー **CS97** をやわらかい布やスポンジ・丸めたラップに含ませてこすり、ふき取る。
※ステンレスの特性については **CS71** をご覧ください。
※ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと、腐食や炎口づまりの原因になります。

バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置 (炎検知部)・電極 (点火プラグ)

- 歯ブラシなどでお手入れをします。
※電極 (点火プラグ) の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。
※汚れや水気が残っていると、点火不良の原因になりますので、水気を十分ふき取ってください。



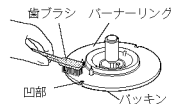
温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しなくなることがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。



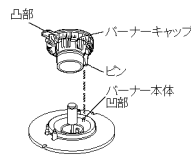
バーナーリング

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

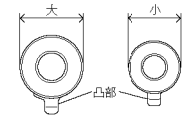


取り付けかた (バーナーキャップ)

バーナーキャップの凸部を手前にして、バーナー本体奥の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。



図は左/右コンロの場合



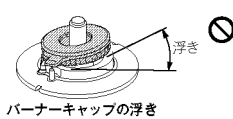
左/右コンロ用 後コンロ用

注意



■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

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



バーナーキャップの浮き



バーナーキャップの裏返し

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは消耗部品です。バーナーキャップが薄くなったり、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。

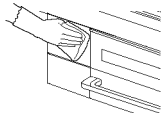
お買い上げの販売店またはほとりの大阪ガスにお問い合わせください。 **CS96**

お手入れする (コンロ)

機器表面・操作部

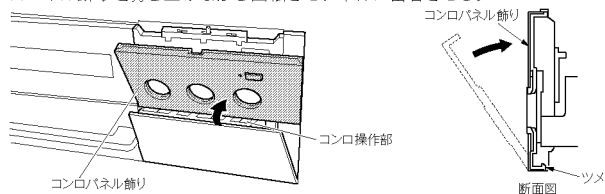
お手入れ方法

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。
※機器表面には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 (コンロパネル飾り)

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



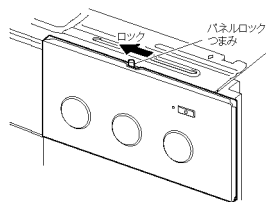
※コンロ操作部を半開きの状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。

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

※固定した後、はずれたり、ズレがないか確認してください。

4. グリルパネル飾りも同様に取り付けます。

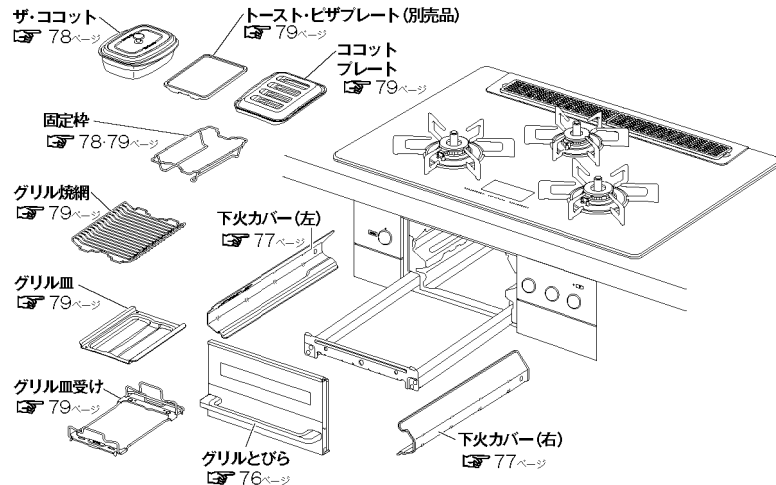
※グリル操作部を半開きの状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。



お願い

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

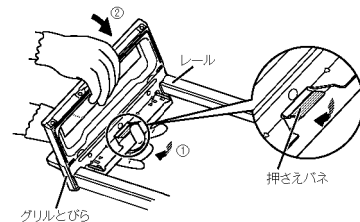
お手入れする (グリル)



グリルとびら

取りはずしかた

1. 押さえバネを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。

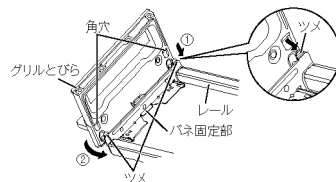


お手入れ方法

- 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パネ固定部に確実にはまっているか確認する。

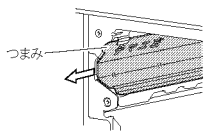


お手入れする (グリル)

下火カバー

取りはずしかた

下火カバーのつまみを持ち、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。

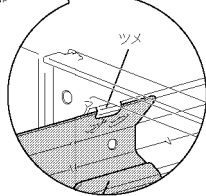
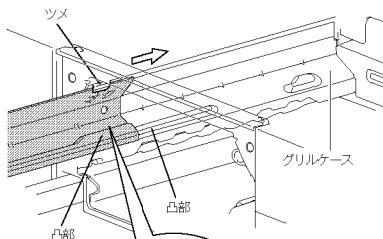
1. 水を入れた大きな鍋に下火カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



取り付けかた

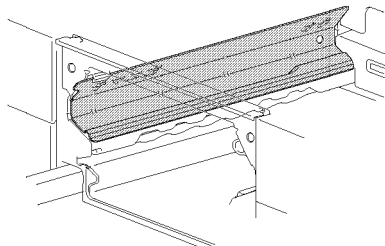
グリル皿受けを取りはずしてから、下記を行ってください。

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てください。

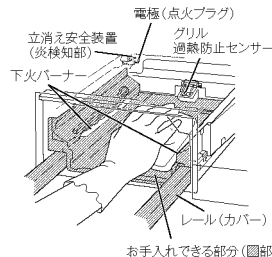


正しい取り付け例

グリル庫内(側壁・底部)・レール(カバー)

お手入れ方法

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



ザ・ココットふた、ザ・ココット本体、オープン内網、固定枠

お手入れ方法

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

お手入れする (グリル)

グリル皿、グリル焼網、グリル皿受け、ココットプレートふた、ココットプレート本体、トースト・ピザプレート(別売品)、固定枠

お手入れ方法

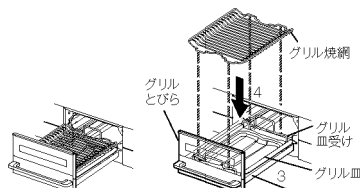
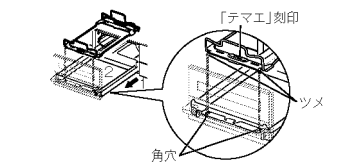
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- ※ グリル焼網、ココットプレート本体、トースト・ピザプレートに汚れが残っていると、調理物がくつきやすくなります。
- ※ ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やココットプレート本体、トースト・ピザプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
- ※ グリル皿、ココットプレート本体、トースト・ピザプレートはアルミ製です。また、グリル皿、グリル焼網、ココットプレート本体、トースト・ピザプレートのおもて面にはコーティングがし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

取り付けかた

※ グリル焼網とココットプレートまたはトースト・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

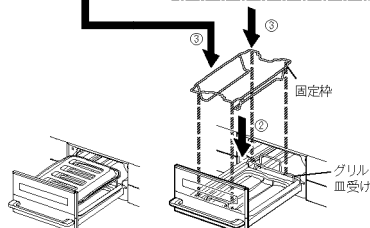
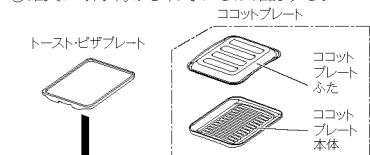
1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、レールの角穴にツメ(2か所)を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。
5. 確実に取り付けられているか確認する。



取り付けた状態

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 グリル皿受けに固定枠を取り付ける。
- ③ 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、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。



取り付けた状態
(ココットプレート)

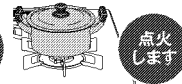
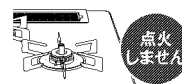
お願い

- 正しく取り付けないと、グリルとびらを開けるとき、こすれる音が生じたり、スムーズに動かなくなったりします。無理に開けると破壊することがありますので、正しく取り付けてください。

よくあるご質問 (Q&A)

Q. 火がつかない

鍋がないと
点火しません



操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする。

- A. 鍋なし検知機能がはたらいています。
(左/右コンロ)
※ ブザーが「ビビビッ」と鳴ってお知らせします。
鍋を置いて点火してください。☞ 25ページ
温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。
- A. 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。
炎口の汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 73・81ページ

Q. 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

- A. 温度センサーがはたらいて、火力を自動で調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 1・81・82ページ

安心・安全機能が
はたらいて、コンロが火力を
自動で調節しています



※ この状態が約 30 分続くと、自動で火を消します。
※ 調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。(左/右コンロ) ☞ 32ページ

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

- A. あぶり・高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、火力を自動で調節します。
あぶり・高温炒めモードに設定し、最初に火力を自動で調節してから約 30 分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 1・82ページ

あぶり・高温炒めモード
設定でも、安心・安全
機能がはたらきます



※ 高温になり過ぎたときも自動で火を消します。
※ あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長 60 分で自動で火を消します。(左/右コンロ)

Q. 点火操作をして、パチパチするのに、点火しない

- A. 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりすると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 73・81ページ

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ほもよりの大阪ガスにご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
電源が入りにくい (または入らない)	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。他のスイッチより長く、(約0.5秒以上) 押ししてください。	—
点火しない	ガス栓(ねじガス栓)を開けていると、点火できません。全開にしてください。	27
	鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。(左/右コンロ)	26
	鍋底が凹んでいたりすると、温度センサーが十分に押し下げられないため、鍋なし検知機能がはたらき、点火しない場合があります。底が平らな鍋をお使いください。	23・25
	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。	73
	電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりすると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	73
	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。	74
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返してください。	—
電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？ ロックされていると、点火できません。 ロックを解除してください。	— 28	
調理中に 火力が変わったり、 火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。 あぶり・高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(左/右コンロ)	1・32
	土鍋や耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。 再度点火してください。 また、あぶり・高温炒めモードを使用してください。(左/右コンロ)	23・24 32
	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。	24
	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。	24
	オートメニューや炊飯などの自動調理中は、自動で火力が変わったり、消火することがありますが、異常ではありません。	—

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
調理中に 火力が変わったり、 火が消えたりする	フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ち上げると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、あぶり・高温炒めモードを使用すると、調理できます。(左/右コンロ) 天面表示部または、火力表示部が高温になると、天面過熱防止機能が作動し、高温になっているバーナーの火力を点火火力までに制限します。(左/右コンロ) さらに高温になると、消火する場合があります。 操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めてから再度点火してください。	1・32 —
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	Eコマ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。	28
あぶり・高温炒め モードに設定しても 火力が変わったり、 火が消えたりする	あぶり・高温炒めモードに設定中で約290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で調節します。 さらに温度が高くなると、自動で火を消します。	1
天面火力表示ランプと 実際の火力が違う	鍋底が高温になっている場合、火力を自動で調節する機能がはたらき、天面火力表示ランプと実際の火力が違う場合があります。 異常ではありません。	—
炎の状態 (燃えかた・色) がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	73
	バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	74
	換気をしな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場合があります。 異常ではありません。	10
	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	10
	加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなる場合があります。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、炎が赤くなる場合があります。 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場合があります。異常ではありません。	—
消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるものです。 異常ではありません。	—	
複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。 異常ではありません。	—	

コンロ

よくあるご質問

よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ 鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少い料理は、焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	24
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	23・74
	鍋底にごんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	24
焼網が使えない	焼きなすやもちばはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きなすやパブリカなどは、フォークや金串に刺し、あぶり・高温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)	32・51
温度設定モード 揚げものがうまくできない	鍋の形状・材質や油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。 設定温度を加減して使用してください。	23・29
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	23・74
「OK」を押していないのにメニューや設定が勝手に確定する	点火後にモードやメニューを設定する場合、設定画面で操作がない状態が約20秒続く、あるいは受け付けできない時間が経過すると、そのとき表示されているメニューや設定で確定されます。 設定をしてから点火してください。	—
表示が黒色になりメニューが選べない	温度センサーが高温になっているか、または点火後30秒以上経過しています。異常ではありません。	34・37 39
オートメニューモード お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが選い	「湯わかし」・「麺ゆで」の場合、やかんや鍋の形状・材質や水の量によっては、お湯がわかなかつたり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	23・33 63・64
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	23・74
	加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかつたり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	33
	一度わかした温かいお湯は、「湯わかし」・「麺ゆで」で正しく検知できない場合があります。	33
オートメニューモード ふきこぼれる	「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	63・64
	「麺ゆでお知らせ時間」の設定を調節してください。	63・64
	水を入れ過ぎていませんか？ やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。 ●「湯わかし」の目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。 ●「麺ゆで」の目安は、鍋の最大容量の6割までです。	33

ご質問	こうしてください	参照ページ
オートメニューモード 「麺ゆで」でふきこぼれる	沸どうする前に、麺を入れていませんか？ 必ず、沸どうしてから、麺を入れてください。	33
	粉がついた麺を調理していませんか？ 必ず、麺についた粉をはらい落としてから、調理してください。	33
調理がうまくできない	「焼き餃子」・「ハンバーグ」は、調理終了の30秒前に、時間の延長・火力の調節ができます。 お好みの仕上がりに調節してください。	39
途中で誤って、消火してしまった	すぐに再度点火してください。オートメニューモードに戻ります。 (「焼き餃子」・「ハンバーグ」・「茶碗蒸し」・「無火調理」の場合) オートメニューモードに戻らないときは、手動で調理してください。	26 37～40
表示が黒色になり炊飯のメニューが選べない	温度センサーが高温になっていませんか？ 温度センサーの温度が高いときは、「ごはん」以外は選べません。 冷めるのを待ってから、選んでください。	43
「OK」を押していないのにメニューや設定が勝手に確定する	点火後にモードやメニューを設定する場合、設定画面で操作がない状態が約20秒続く、あるいは受け付けできない時間が経過すると、そのとき表示されているメニューや設定で確定されます。 設定をしてから点火してください。	—
炊飯モード ごはん・おかゆがうまく炊けない	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	10
	炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
	炊飯モードに適した鍋を使用してください。	41
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	23・74
	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。	—
	必ず30分以上、水に浸して炊いてください。	42
	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。	42
	おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。 かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出で、風味が悪くなります。	43
	おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入ると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	43
	炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
コンロの周囲に油ガードなどを設置していませんか？ 油ガードなどを取り除いてください。	43	
炊飯専用土鍋(別売品)を使っていますか？ 炊飯モード専用土鍋で市販の土鍋を使うと、うまく炊飯できません。	41・97	
「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	63・64	
専用土鍋炊飯の「おかげ加減」の設定を調節してください。	44	

よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード 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。洗米ですぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	42
	よくかき混ぜて、1.2度すすいで洗い流してください。でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	42
	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。	42
おかゆがふきこぼれる	鍋によって、ふきこぼれる場合があります。ふたをずらしたり、持ち上げたりすると、ふきこぼれしにくくなります。	—
途中で誤って、消火してしまった	すぐに再度点火してください。炊飯モードに戻ります。炊飯モードに戻らないときはもう一度、炊飯モード「ごはん」で炊いてください。水分が少ない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。)	26・43 44
電源が入りにくい (または入らない)	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようになっています。他のスイッチより長く(約0.5秒以上)押ししてください。	—
点火しない	ガス栓(ねじガス栓)を開けていると、点火できません。全開にしてください。	27
	グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待つってから、使用してください。	26
	長時間使用していないか、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返してください。	—
	電源プラグがコンセントに差し込まれていますか? ロックされていると、点火できません。 ロックを解除してください。	— 28
表示の火力と実際の火力が異なる	火力を上火「強」・下火「消」または、上火「消」・下火「強」に設定したときは、誤設定防止のため、設定してから約5秒後に上火または下火が消火します。 火力を上火「強」下火「消」または、上火「消」下火「強」に設定し、上火または下火が消火して、すぐにその他の火力に設定した場合、上火または下火の点火が10秒程度遅くなる場合があります。	— —
「OK」を押していないのにメニューや設定が勝手に確定する	点火後にモードやメニューを設定する場合、設定画面で操作がない状態が約20秒続くと、あるいは受け付けできない時間が経過すると、そのとき表示されているメニューや設定で確定されます。設定をしてから点火してください。	—
調理がうまくできない	冷凍の食材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「RECIPÉ BOOK」をご覧ください。	—
	みそ漬けやかつ漬けの魚は、みそやかつをよくふき取ってから焼いてください。 グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていな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。	— —
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、タイマーを使用してください。	— 51~53

ご質問	こうしてください	参照ページ
使用中に消火する	間違ったモードで使用していませんか。調理器具に適したモードで調理してください。 グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待つってから、使用してください。	6 25
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く閉めると、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。	24
グリルで自動調理中に誤って、消火してしまった	すぐに再度点火してください。自動調理を継続します。うっかり消火対応機能を受け付けないときは、手動で調理してください。	26 53~56
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。	49
	グリル皿やグリル焼網、ザ・ココット、ココットプレート、トースト・ピザプレート(別売品)、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。異常ではありません。使ったらそのつど、お手入れしてください。	77~79
	グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていないと、すき間から煙やにおいが出ることがあります。調理が終了したとき、煙やにおいが多く出る場合があります。 ココットプレートで調理する場合は、ココットプレート本体の中の脂だまりにたまった脂から煙が多く出る場合があります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。	— — —
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。	51・52 57
グリルメニュースイッチを受け付けられない	グリル庫内が高温になっていると、グリルメニュースイッチを受け付けられない場合があります。 グリル庫内が冷めるまで3分程度待つってから、使用してください。	53~58
グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー(アフターバーナー)を搭載した構造です。異常ではありません。	—
コンロ消火後に「ボン」という音がる	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
使用中や使用後にキシミ音がる	加熱や冷却により、金属が膨張・収縮する音です。使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
コンロ使用中に「シャー」という音がる	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。	—

よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
音		
コンロ使用中に「ヒビッ・ヒビビッ」とブザーが鳴る	火力自動調節に入ったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。異常ではありません。	25
コンロ使用中に「コンロ使用中です」という音声がある	コンロが使用中であることをお知らせする音声です。コンロを点火してから30分・60分・90分後に「右（左・後）コンロ使用中です」と音声流れます。異常ではありません。	—
グリル点火時に「ポッ」という音がある	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、音がある場合があります。異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポッポッ」という音がある	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。	—
モーター音がある	使用中や使用後にモーター音がありますが、異常ではありません。天面表示部が高温になる前に、冷却ファンが作動し、空冷します。	—
コンロ前面（左側）から温風が出る	使用中や使用後にコンロ前面（左側）から温風が出る場合がありますが、異常ではありません。天面表示部が高温になる前に、冷却ファンが作動し、空冷します。	—
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。	91・99
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/gasooookerapp/) のよくあるご質問をご確認ください。	59
ND		
点火操作すると他のバーナーもバチバチする	他のバーナーも同時にバチバチする構造です。異常ではありません。点火操作しなくても、グリル自動調理中は、グリルのみバチバチする場合があります。	—
操作ボタンから手を離してもバチバチしている	操作ボタンから手を離しても、最長で約10秒間バチバチが続きます。異常ではありません。	—
グリル使用中に勝手にバチバチする	自動で点火・消火していますので、異常ではありません。このとき、コンロ部のバーナーはバチバチしません。	—
操作ボタンを押してから、天面表示部に表示されるまで時間がかかる	室温が低いときに起きる現象です。液晶の特性ですので、異常ではありません。	—
天面液晶表示が暗い・見えにくい	周囲が暗い環境では、液晶が見えにくくなる場合があります。液晶の特性ですので、異常ではありません。部屋を明るくして、天面表示部に十分明かりが当たる状態で使用してください。	—
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。	—

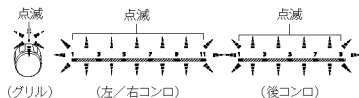
ご質問	こうしてください	参照ページ
ND		
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくがステンレス以外の場合、先端は炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。性能に問題はありません。酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。性能に問題はありません。	96 96 — 68 —
トッププレートが熱くなる	グリルまたはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1か所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。コンロ・グリルまたはオープン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	11
トッププレートに跡がつく	ご使用により、トッププレートとごとくが接触している部分に跡がつくことがあります。異常ではありません。	—
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、壊れてきたら早めに交換してください。	96
コンロまたはグリルパネル飾りがはずれた	お手入れなどでコンロまたはグリルパネル飾りがはずれる場合がありますが、故障ではありません。コンロまたはグリルパネル飾り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。	75
コンロまたはグリル操作部パネルがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。コンロまたはグリル操作部パネルの左右2か所のツメの溝をコンロまたはグリル操作部のピンに「カチッ」と音がするまで、1つずつはめ込んで取り付けてください。	93
グリルとびらが閉まらない	グリル庫内（グリル皿受けの入り穴）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動かない（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ざざらっていたり、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。レンジフード連動機能がOFFになっていませんか？ONに設定してください。	66 66 63・64
コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフードタイマーの作動中や常時換気設定時は停止しません。すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	65・66

その他の

よくあるご質問

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

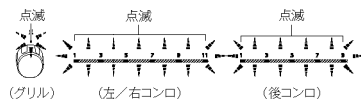
- 表示（数字）は、天面表示部に表示されます。
- 「点火確認ランプ」・「天面火力表示ランプ」は、右図のように点滅します。
- 「点火確認ランプ」・「天面火力表示ランプ」・「天面表示部」を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。



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
00	ピー3回	左コンロ	右コンロ			オートメニューモード「麺ゆで」終了	「麺ゆで」で沸とう後、コンロタイマースイッチを押さなかった場合、約10分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●続けて使用する場合は、再度点火してください。	33・34
						あぶり・高温炒めモード終了	あぶり・高温炒めモードに設定してから60分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	1・25 32
		左コンロ	右コンロ	後コンロ		高温自動温度調節機能の終了	火力自動調節に入ってから約30分がたち、自動で火が消えました。		
		左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	バルブ未設定エラー	電動バルブユニットまたは制御用電装ユニットを交換し、バルブの初期設定が未完了の場合	●お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	99
02	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●よくあるご質問（Q&A）「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再度点火してください。 ●調理油過熱防止装置がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再度点火してください。	24 81~83
						グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・連続して使用した場合、少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで3~5分程度待ってから、再度点火してください。
						ザ・ココット有無判別機能の作動	ザ・ココットを使用するモードで、ザ・ココットを入れずに使用した場合	●ザ・ココットを入れて使用してください。	52~56
03	ピー3回	左コンロ	右コンロ			鍋なし検知機能の作動 （調理中に鍋なしを検知した場合）	鍋がない状態が続いた場合	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」を確認してください。	25・81
11	ピー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合、点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再度点火してください。	24・81 82・85
12	ピー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	立消え安全装置の作動			
14	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから、再度点火してください。	—
		左コンロ	右コンロ			天面過熱防止機能の作動			
22	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	コンロ・グリル使用時地震停止機能の作動	機器本体が震度約4以上の揺れを検知しました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 ●再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	25・99

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

- 表示(数字)は、天面表示部に表示されます。
- 「点火確認ランプ」・「天面火力表示ランプ」は、右図のように点滅します。
- 「点火確認ランプ」・「天面火力表示ランプ」・「天面表示部」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
24	ビー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ			あぶり・高温炒めスイッチの故障	スイッチの一時的な作動不良、または部品が故障しています。	<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。 ●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。 	99
		左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	点消火スイッチの故障			
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	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> ●電源を切り、電源プラグを一度抜いてください。 ●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。 	99
32 33	ビー1回 (約8秒)				グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
34 35	ビー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ			天面過熱防止センサーの故障			
50-51 60-79 80-81	ビー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	切替電磁弁の故障 冷却ファンの故障 モーター位置エラー 元電磁弁の故障 セーフティバルブの故障			
53-70 71-72	ビー1回 (約8秒)	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電子部品の故障			
76	ビー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	通信エラー	電子部品の通信が妨げられました。	<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。 	99
	ビビビッ1回	左コンロ	右コンロ			鍋なし検知機能の作動 (点火時に鍋なしを検知した場合)	点火時に鍋がない場合	<ul style="list-style-type: none"> ●よくあるご質問(Q&A)「点火しない」を確認してください。 	25・81

停電時のご使用について

停電時バックアップ用電池ケースの使いかた

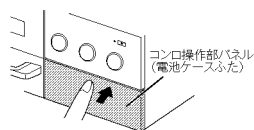
停電時に、電池ケースに単3形アルカリ乾電池（1.5V）2個をセットして、ご使用いただけます。停電時の使用以外は、必ず乾電池をはずしてください。入れたままにしておくと放電し、短期間で使用できなくなります。（乾電池は付属されていません。）

- 左コンロと後コンロの使用ができます。
- 安全装置、左コンロのあぶり・高温炒めモード、後コンロの炊飯モード「ごはん」、音声機能（親切モード）は作動しますが、それ以外の機能は使えません。また、電池の消耗を抑えるため、天面表示部の表示と操作部のバックライトは点灯しません。

1 機器が冷めていることを確認する

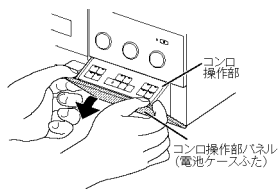
2 コンロ操作部パネル（電池ケースふた）の上部付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、コンロ操作部が出てきます。



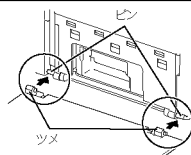
3 コンロ操作部パネル（電池ケースふた）の両端上側を裏から両手で手前へ引く

コンロ操作部とコンロ操作部パネル（電池ケースふた）が分かります。

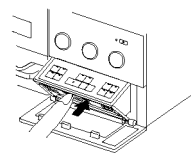


お知らせ

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

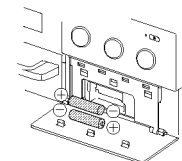


4 コンロ操作部を本体へ押し込む



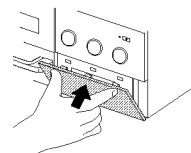
5 新しい乾電池を入れる

単3形アルカリ乾電池（1.5V）2個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



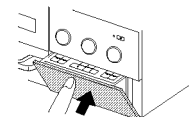
6 コンロ操作部パネル（電池ケースふた）を本体へ押し込む

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



7 コンロ操作部パネル（電池ケースふた）の上部付近を指でゆっくり押す

コンロ操作部を本体に収納します。



停電復帰時のご使用について

使用中に停電が復帰した場合、自動で火を消します。停電が復帰したときは、直ちに電池ケースから乾電池をはずして保管してください。入れたまま放置すると、液漏れ・短絡する場合があります。

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。
- 新旧・異種の乾電池は使用しないでください。寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は、充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 交換の目安は、新品のアルカリ乾電池を使用して約12時間です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。使用状況により、寿命は変わります。

停電時のご使用について

通電後、初回電源 ON 表示について

スマートフォンの登録がある場合は、コンロに通電後、最初に電源を入れたときに、下記の画面が表示されます。指示に従って操作してください。

1. 初期起動中です。しばらくお待ちください。



2. 初期起動が完了すると表示されます。
コンロの「OK」スイッチを押して次にすすんでください。



3. 「はい」を選択すると、設定をオールリセットすることができます。
引越など使用者が変わる場合は「はい」を選択、使用者が変わらない場合は「いいえ」を選択して、コンロの「OK」スイッチを押してください。






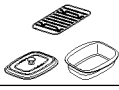





4. [3] で「はい」を選択した場合は、設定をオールリセットします。
「オールリセットしました」が表示されたら完了です。
コンロの「OK」スイッチを押してください。








交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

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

名 称		希望小売価格 (本体価格)	部品コード・型番	
ごとく	210-R724 型	左 / 右コンロ用	1210R4800950	
		後コンロ用	1210R4800951	
	210-R726 型	左 / 右コンロ用	1210R4820950	
		後コンロ用	1210R4820951	
バーナーキャップ	210-R724 型	左 / 右コンロ用	1210R6101960	
		後コンロ用	1210R6101961	
	210-R726 型	左 / 右コンロ用	1210R6121960	
		後コンロ用	1210R6121961	
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	
ココットプレート			¥12,100 (¥11,000)	1210R6401957
	ココットプレートふた		¥3,300 (¥3,000)	1210R6401956
	ココットプレート本体		¥7,359 (¥6,690)	1210R6400954
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)	210-R724 型	¥1,188 (¥1,080)	1110R8300963	
	210-R726 型	¥1,232 (¥1,120)	1110R8320963	
後部カバー (チリ受け) [左]		¥990 (¥900)	1210R4800024	
後部カバー (チリ受け) [中]		¥1,078 (¥980)	1210R4800025	
後部カバー (チリ受け) [右]		¥1,069 (¥990)	1210R4800026	
ザ・ココット			¥21,318 (¥19,380)	1210R7000970
	ザ・ココットふた		¥10,549 (¥9,590)	1210R7000964
	ザ・ココット本体		¥12,892 (¥11,720)	1210R7000963
	オープン内網		¥814 (¥740)	1210R6100968
固定枠			¥2,211 (¥2,010)	1210R7000966
RECIPE BOOK			¥761 (¥710)	1210R7240954

交換部品・別売品のご紹介

名 称		希望の売価格 (本体価格)	部品コード・型番
別売品	炊飯専用鍋	3合炊き 	¥6,050 (¥5,500) 111-R001 型
		5合炊き 	¥7,920 (¥7,200) RTR-500D 型 ※ 2
	炊飯専用土鍋		¥26,070 (¥23,700) RTR-201GA2 型 ※ 2
	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 ※ 2
ステンレス専用クリーナー (1本) ※ 1 (210-R726 型)		¥1,991 (¥1,810) 820-086-000 型 ※ 2	

- 2024年9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 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。
- ※ 1 ごとくとバーナーキャップ以外には使用しないでください。
- ※ 2 リンナイ(株)の取扱い商品です。

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。
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

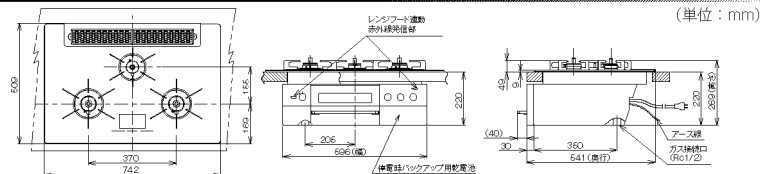
仕様

品 名	ビルトインコンロ	
型 番	210-R724 型 210-R726 型	
型式の呼び名	RHB71W38MVC-W	
型式名	RB71W38MVW	
質 量	30.5kg (付属品含む)	
外形寸法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 541mm (トッププレート幅 742mm)	
ガス接続口	Rc1 / 2	
電 源	AC100V (50Hz - 60Hz 共用)	
消費電力	7W (待機時消費電力 0.7W)	
安心・安全機能	<ul style="list-style-type: none"> ●調理油過熱防止装置 ●グリル消し忘れ消火機能 ●鍋なし検知機能 ●グリル過熱防止センサー ●うっかり消火対応機能 ●立消え安全装置 ●焦げつき自動消火機能 ●感震停止機能 ●電源オートオフ機能 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●ロック機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能 	
点火方式	連続放電点火式	
付属品	取扱説明書 (保証書付)、工事説明書、RECIPE BOOK、かんたんガイド、ザ・ココット、オープン内網、固定枠、下火カバー (左) (右)、後部カバー (チリ受け) [左] [中] [右]、ココットプレート	

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		全点火時	
都市ガス用	12A	3.91kW	1.19kW	グリル部		アフターバーナー部
LPガス用	13A	4.20kW	1.27kW	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」に80～92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阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名……ビルトインコンロ
 2. 型番……グリル操作部パネルに表示してあります。
 3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
 4. お客様名、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、大阪ガスが自主的に定めた点検項目に基づき実施する点検です。点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであり、その後の安全を担保するものではありません。点検の実施は、大阪ガスまたは大阪ガスが委託した事業者が行います。点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、補修用部品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。

点検料金について

- 点検費用はお客さま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阪ガスへご連絡ください。

保証・補修について

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

△危険



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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

廃棄するときは

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

🐟 ココットプレートで魚を焼く

ココットプレートを使って、魚を自動で焼き上げます。 | グリル

1. グリルメニュースイッチを押して、焼き魚を選び、OKを押す
2. ココットプレートを選び、OKを押す
3. 焼き加減を選び、OKを押す
4. 点火する
5. メロディーが鳴り、自動で火が消える

🍞 ザ・ココットでリベイクをする

ザ・ココットを使って、パンをリベイクできます。 | グリル

1. グリルメニュースイッチを押して、リベイクを選び、OKを押す
2. 常温・冷蔵 / 冷凍を選び、OKを押す
3. 焼き加減を選び、OKを押す
4. 点火する
5. メロディーが鳴り、自動で火が消える

🕒 ココットプレートでタイマーを使う

ココットプレートを使ってタイマー調理ができます。 | グリル

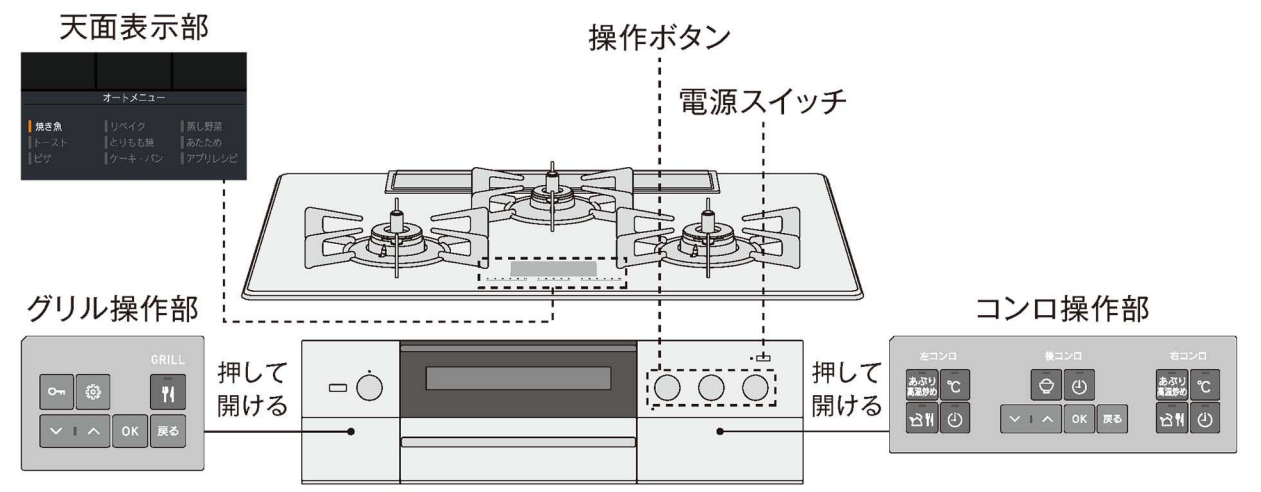
1. 点火する
2. ココットプレートを選び、OKを押す
3. 時間を設定する
4. メロディーが鳴り、自動で火が消える

📄 ココットプレートであたため

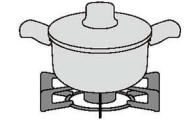
冷めた料理(揚げものなど)や冷凍食品をあたため直します。 | グリル

1. グリルメニュースイッチを押して、あたためを選び、OKを押す
2. 常温・冷蔵 / 冷凍を選び、OKを押す
3. 時間を設定し、OKを押す
4. 点火する
5. メロディーが鳴り、自動で火が消える

かんたんガイド | コンロの基本操作



1. 鍋を置く
 - ※ 鍋を置かないと点火しません。(後コンロは点火できます。)



2. 電源スイッチを押す
 - ※ 調理終了後、電源は約3分後に自動で切れます。(電源が切れた時、ランプは消灯します。)



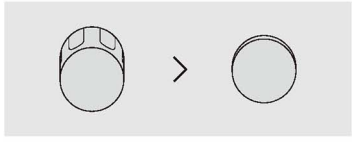
3. 操作ボタンを押して点火する
 - ※ 天面の火力表示部にランプが点灯します。



4. 操作ボタンを回して火力を調節する
 - ※ 天面の火力表示部にランプが点灯します。



5. 操作ボタンを押して火を消す



RECIPE BOOK



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

目次

2	調理器具について
3	ボタン・スイッチの名称について
ココットプレート/トースト・ピザプレート	
4	とりもも焼
5	ノンフライとんかつ
6	トースト
7	ピザ
8	マルゲリータ
9	ふわわりフレンチトースト
10	ラスクフロランタン
11	チョコとくるみのクッキー
ザ・ココット	
12	リベイク バンのあたため直し
13	焼きいも
14	パウンドケーキ
15	蒸し野菜 葉・茎野菜
16	蒸し野菜 根菜
17	塩麴のローストポーク
19	ココットパン
ザ・ココット/ザ・ココット ラウンド	
21	無水肉じゃが
23	食べる無水豚汁
25	トマトたっぷり無水カレー
27	ルウいらずの無水ハヤシライス
29	魚介と根菜のエスニック蒸し
30	なめらかプリン

鍋	
31	茶碗蒸し
32	里芋の煮もの
33	筑前煮
フライパン	
34	かれいの煮付け
35	焼き餃子
36	ハンバーグ
ココットプレート/グリル焼網	
37	魚を焼くまえに
38	魚の置きかた
39	魚の焼きかた ココットプレート
41	魚の焼きかた グリル焼網
43	あたため
45	ご使用上の注意点
46	においが気になるときは

- 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。

調理器具について

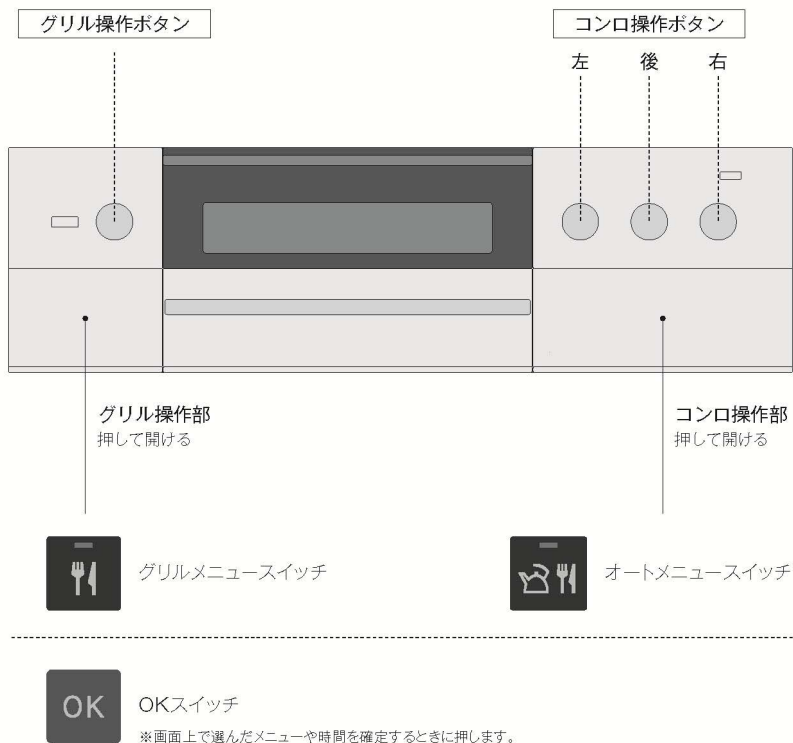
コンロ調理・グリル調理それぞれのメニューに合った調理器具を選んでお使いください。
使用できる調理器具の詳細や、使用上の注意事項については、機器に付属の取扱説明書をお読みください。
同梱している専用品は機器によって異なります。
機器によって使用できる専用品は異なります。

	鍋	コンロ
	鍋径:18~22cm 材質:アルミ・ホーロー・厚手のステンレス(2.5mm以上) ※ 底の平らなものをご利用ください。	
	フライパン	コンロ
	径:24~28cm 材質:アルミ ※ ふたもご用意ください。	
	ザ・ココット ラウンド	コンロ
	専用品 ※ 内網を付属しています。	
	ザ・ココット	コンロ / グリル
	専用品 ※ 内網を付属しています。	
	ココットプレート	グリル
	専用品	
	トースト・ピザプレート	グリル
	専用品	
	グリル焼網	グリル
	専用品	

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。

ボタン・スイッチの名称について

このレシピで使用するボタン・スイッチについては、以下の名称を用います。



詳しい操作方法については、機器に付属の取扱説明書をお読みください。

グリル 自動調理



ココットプレート

とりもも焼

調理時間の目安 30分
グリル使用時間 15～17分

材料 (2人分)

鶏もも肉 (1枚 200g)
塩・こしょう

2枚
適量



作りかた

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



Point

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

ノンフライとんかつ



ココットプレート

調理時間の目安 45分
グリル使用時間 9～10分

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



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、ココットプレートふたをしてグリルに入れます。
6. グリルを点火し、「ココットプレート」を選びます。
7. 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。筋をきちんと切ってください。
- オイルスプレーがない場合は、豚肉よりやや大きめのバットや皿にサラダ油大さじ2を入れ、両面にまんべんなく付けてください。
- 調理後は、ココットプレート本体の中にとまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、ココットプレート本体を取りはずしてください。



※豚肉は少し離して置きます。



トースト・ピザプレート



ココットプレート

調理時間の目安 6分
グリル使用時間 4～6分

トースト

材料

食パン (4、5、6、8枚切) 1～2枚



作りかた

1. プレートに、食パンをのせてグリルに入れます。



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

Point

- 調理終了後は、プレート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
- ※ ココットプレートではパンの厚さは設定できません。
 - ・ パンの厚さが3cm (4枚切) を超えると焦げやすくなります。2cm (6枚切) 未満では焼き色が付きにくくなります。



トースト・ピザプレート



ココットプレート

ピザ

調理時間の目安
グリル使用時間

10分
5～7分

10分
5～7分

材料

市販の冷蔵ピザ
(直径 20～24cm)

1枚



作りかた

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



- グリルメニュースイッチを押して、「ピザ」を選びます。
- 「調理器具」、「料理の種類*」、「焼き加減」を設定して、点火します。

Point

- ピザは真ん中で二つにカットしてから、調理します。ピザの種類によっては、生地がふくらみやすいものがあります。生地がふくらみ、チーズが上火バーナーに焦げつくと、機器損傷の原因になることがあります。
- ピザはカットしてからプレートにのせてください。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。
- トースト・ピザプレートでは冷凍ピザも調理できます。
 - 冷凍ピザの場合は、4の料理の種類で「冷凍ピザ」を選択してください。
 - 冷凍状態では硬くてカットできない場合は、カットできる硬さまで室温で解凍してください。カットせずに焼く場合は、生地がふくれていないか確認しながら焼いてください。途中でふくらんできた場合は、一旦消火しフォークで穴をあけてからタイマーモードで焼いてください。
- ココットプレートでは料理の種類は選択できません。
 - 溶け落ちたチーズがココットプレート本体に焦げつかないよう、アルミはくを敷いてください。
 - ピザのカット部分からチーズが落ちないように、カット面を合わせてのせてください。



トースト・ピザプレート

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
モッツアレラチーズ	100g
バジル	適量



作りかた

- 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。
- 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ったら、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。
- 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。

- 3にピザソース、モッツアレラチーズ、バジルをのせてグリルに入れます。



- グリルメニュースイッチを押して、「ピザ」から「トースト・ピザプレート」を選びます。
- 「手作りピザ」を選び、「焼き加減」を設定して、点火します。

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。



トースト・ピザプレート

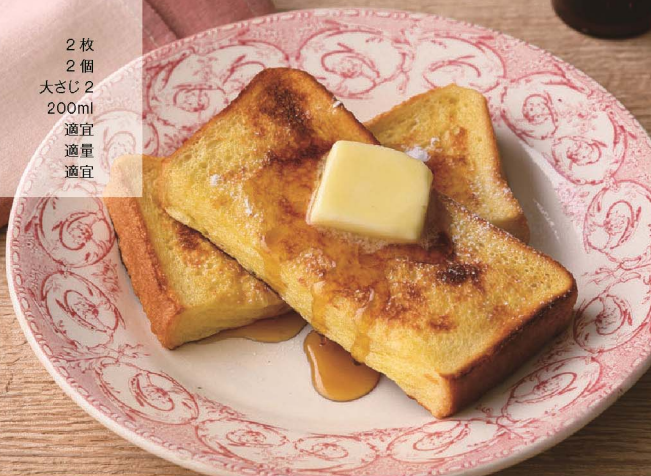
ふんわりフレンチトースト

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

- 食パンは1枚を縦半分に切ります。
- バ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。
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。
- 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。
- グリルを点火し、「トースト・ピザプレート」のタイマーを「6分」に設定します。タイマーが終了したら、そのままグリルに置いておき、「1分」たったら取り出します。
- 器に盛り、お好みでバターやメープルシロップをかけて粉糖をふります。

Point

- じっくり時間をかけて、食パンに卵液を漬します。
- 食パンを卵液に押しつけないでください。パンがつぶれてふっくら感が失われてしまいます。



トースト・ピザプレート

ラスクフロランタン

調理時間の目安
グリル使用時間

30分
7分

材料 (9個分)

フランスパン	1/2本
アーモンドスライス	35g
A バター	15g
砂糖	15g
はちみつ	15g
生クリーム	15g



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の厚さに切ります。
- フィリングを作ります。フライパンにAを入れて火にかけ、薄く茶色に色づいてきたら火を止めて、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のをせ、トースト・ピザプレートに並べグリルに入れます。
- グリルを点火し、「トースト・ピザプレート」のタイマーを「4分」に設定します。タイマーが終了したら、そのままグリルに置いておき、「3分」たったら取り出します。



※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

- フィ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。



トースト・ピザプレート

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



作りかた

1. 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
2. チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
3. 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
4. 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでざっくりと混ぜ、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。
5. 4の生地を適当な大きさに分け、厚さが1cm程度になるようにします。

6. 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。

7. グリルを点火し、「トースト・ピザプレート」のタイマーを「5分」に設定します。タイマーが終了したら、そのままグリルに置いておき、「1分」たったら取り出します。

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



ザ・ココット

リベイク パンのあたたため直し

グリル使用時間

14～20分



使いかた

1. ザ・ココット本体にあたたため直したいパンを並べ、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。
2. グリルメニュースイッチを押して、「リベイク」を選択します。
3. 食材の状態を確認し、「常温・冷蔵」または「冷凍」を選択します。
4. 「焼き加減」を選び、点火します。



※小さめのパンは焼き加減「弱め」でのあたため直しをおすすめします。

Point

- ハード系、デニッシュ系のパンが適しています。
- リベイク可能なパンは、高さ6cmまでです。高すぎたり、具材が上についていると上部が焦げる場合があります。
- ソフト生地のパン(あんぱん、クリームパンのようなふわり食感のパンなど)はパン表面がサクとした食感に変わるためリベイクに向いていません。
- 具材が入っている冷凍パンや具材が太めの冷凍パンは自然解凍してからリベイクをすることをおすすめします。
- パン以外の焼き菓子やマフィンなどはリベイクモードを使わないでください。
- 種類や大きさの異なるパンを一緒に入れると、仕上がりが異なる場合があります。
- 油やバターが多く含まれるパンをリベイクすると油脂がでることがあります。調理後は容器にたまった油脂をキッチンペーパーなどでふき取ってください。
- パンが容器の底以外の部分に触れないように置いてください。触れた部分が焦げるおそれがあります。
- 詰め込みすぎると、焦げや火通りにムラができる原因になります。
- 底面の焼き色が気になる場合はオーブンシートやアルミはくを敷くと軽減します。
- 紙などのトレーに入ったパンは、トレーから外して調理してください。



焼きいも

ザ・ココット
調理時間の目安 50分
グリル使用時間 45分

材料

さつまいも
直径 4～5cm (約 200g/本) 1～4本

用意するもの

オープンシート



作りかた

- ザ・ココット本体にオープンシートを敷きます。
- よく洗って水気をきったさつまいもを、ザ・ココット本体に入れ、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。
- グリルを点火し、「ザ・ココット」のタイマーを「25分」に設定します。タイマーが終了したら、そのままグリルに置いておき、「20分」たったら取り出します。

Point

- 焼き上がり直後は熱いので、取り出すときはトングなどをご利用ください。



パウンドケーキ

ザ・ココット
調理時間の目安 120分
グリル使用時間 26分

材料 (1台分)

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

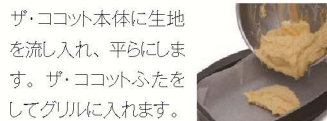
用意するもの

オープンシート
内網 (付属品)



作りかた

- 無塩バター・卵は室温に戻し、Aは一緒にふるっておきます。ザ・ココット本体にオープンシートを敷きます。
- ボウルに無塩バターを入れて泡立て器でクリーム状にし、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまで混ぜ合わせます。
- 卵を溶きほぐし、2に5～6回に分けて加え、さらに混ぜ合わせます。
- 3にふるっておいたAを入れ、ゴムべらで切るように混ぜ合わせます。
- グリルメニュースイッチを押して、「ケーキ・パン」を選びます。
- 焼き加減を「強」、タイマーを「14分」に設定し、点火します。タイマーが終了したら、そのまま「12分」グリルに置いておきます。
- でき上がったら、ザ・ココット本体からオープンシートごと取り出します。内網のせ、冷まします。



ザ・ココット本体に生地を流し入れ、平らにします。ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。

Point

- 生地の表面を平らにするには、布巾を敷いた台の上で、3cm位の高さから数回垂直に落とし、空気を抜きながら表面を平らにします。



蒸し野菜 葉・茎野菜

調理時間の目安 30分
グリル使用時間 15分

材料 (2~4人分)

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

用意するもの

内網 (付属品)



作りかた

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

Point

- ブロッコリーの色が気になる場合は、茎を上向きに入れてください。
- キャベツは容器に触れると、変色する場合があります。
- メニューがない機種の場合はタイマー設定で調理できます。
・グリルを点火し、「ザ・ココット」のタイマーを「9分」に設定します。タイマーが終了したら、そのままグリルに置いておき「6分」たったら取り出します。



蒸し野菜 根菜

調理時間の目安 45分
グリル使用時間 25分

材料 (2~4人分)

にんじん	1/2本 (100g)
さつまいも	1本 (80g)
れんこん	100g
じゃがいも	1個 (100g)
かぼちゃ	130g
水	50ml

用意するもの

内網 (付属品)



作りかた

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

Point

- 野菜が大きいとザ・ココットふたに近くなり、焦げる場合があるので、斜めにずらして入れてください。
- メニューがない機種の場合はタイマー設定で調理できます。
・グリルを点火し、「ザ・ココット」のタイマーを「15分」に設定します。タイマーが終了したら、そのままグリルに置いておき「10分」たったら取り出します。

塩麴のローストポーク

材料

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



ザ・ココット

調理時間の目安	100分
コンロ使用時間	4分
グリル使用時間	55分

作りかた

下準備

前日に、肉全体にフォークで穴をあけ、塩・こしょうを少々ふります。

肉に塩麴を塗り、ラップをして冷蔵庫で一晩寝かせておきます。

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



5. グリルを点火し、「ザ・ココット」のタイマーを「25分」に設定します。
タイマーが終了したら、そのままグリルに置いておき、「30分」たったら取り出します。

ココットパン

材料

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

※夏場は常温の水を、冬場はぬるま湯(35°C前後)を使います。

用意するもの

オープンシート
内網(付属品)



ザ・ココット

調理時間の目安 85分
グリル使用時間 22分

作りかた

- ザ・ココット本体にオープンシートを敷きまします。
- ボウルに強力粉・ドライイースト・砂糖・塩を入れ、水をそそぎ、こねます。
※水の量は生地をやわらかさを見て調整してください。
- 生地がひとかたまりになってきたら、無塩バターを加え、こねます。
- 3を台に出して表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整えます。
- 無塩バター(分量外)を薄く塗ったボウルに4の生地を入れて、固く絞ったぬれ布巾またはラップをかけ、約2倍になるまで発酵させます。
(一次発酵:50分程度)
- 手の平で全体を軽く押してガス抜きをし、生地を8等分にして丸めます。とじ目を下にして並べ、固く絞ったぬれ布巾をかけ、生地を休ませます。
(15分程度)



- 手の平でガス抜きをし、形を整え、ザ・ココット本体に入れます。固く絞ったぬれ布巾をかけ、ザ・ココット本体の8分目の高さになるまで発酵させます。
(最終発酵:30分程度)

- 布巾を取り、ザ・ココットふたをしてグリルに入れます。



- グリルメニュースイッチを押して、「ケーキ・パン」を選びます。
- 焼き加減を「強」、タイマーを「16分」に設定し、点火します。
タイマーが終了したら、そのまま「6分」グリルに置いておきます。
- でき上がったら、ザ・ココット本体からすぐにパンを取り出します。内網にのせ、冷まします。

Point

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

無水肉じゃが

材料	3人分	4人分
	ザ・ココット	ザ・ココット ラウンド
じゃがいも	3個 (300g)	4個 (500g)
玉ねぎ	2個 (400g)	3個 (600g)
にんじん	1本 (150g)	1本 (150g)
牛こま切れ肉	200g	300g
A しょうゆ	大さじ3	大さじ4
酒	大さじ2	大さじ3
砂糖	大さじ1	大さじ2



ザ・ココット

ザ・ココット ラウンド

調理時間の目安

70分

85分

コンロ使用時間

58分

73分

作りかた

1. じゃがいもは一口大に切り、面取りして水にさらしてから水気を切ります。
玉ねぎはくし切りにし、にんじんは乱切りにします。
2. 容器本体に、玉ねぎ、牛肉、にんじん、じゃがいもの順に材料を広げて重ねます。



3. Aを混ぜ合わせて、2にAを回しかけ、ふたをしてコンロにのせます。
4. オートメニュースイッチを押して、「無水調理」を選び、沸とう後の調理時間を下記のように設定し、点火します。

ザ・ココット 55分

ザ・ココット ラウンド 70分

5. 加熱終了後、ふたを開け、全体をかき混ぜます。

Point

- 作りかたに記載の通りの順に材料を容器本体に入れてください。
入れる順番を変えようとまく調理できない場合があります。
- 加熱後に、一度全体をかき混ぜてから余熱の時間をとると、全体にムラなく味がしみ込みます。
- 混ぜるときは、じゃがいもがくずれないようにやさしく混ぜてください。

食べる無水豚汁

材料	4人分	5人分
	ザ・ココット	ザ・ココット ラウンド
ごぼう	1/2本 (50g)	1本 (100g)
にんじん	1/4本 (60g)	1/2本 (100g)
大根	150g	200g
木綿豆腐	1/2丁	1/2丁
玉ねぎ	1/2個 (100g)	1個 (200g)
長ねぎ	1本	1本
白菜	100g	250g
豚バラ薄切り肉	150g	200g
甘酒	150g	250g
みそ	大さじ2	大さじ3



ザ・ココット

ザ・ココット ラウンド

調理時間の目安

73分

88分

コンロ使用時間

53分

68分

作りかた

1. 大根、にんじんは3mm幅のいちよう切り、木綿豆腐は1.5cm角、玉ねぎは薄切り、白菜はざく切りにします。長ねぎは1cm幅の斜め切り、豚肉は3～4cm幅に切ります。ごぼうはさががぎにし、水にさらしてザルにあげます。
2. 容器本体に1の玉ねぎ、にんじん、ごぼう、大根、豆腐、長ねぎ、白菜、豚肉の順に材料を広げて重ね入れ、最後に甘酒を回しかけ、ふたをしてコンロにのせます。



3. オートメニュースイッチを押して、「無水調理」を選び、沸とう後の調理時間を下記のように設定し、点火します。

ザ・ココット 50分

ザ・ココット ラウンド 65分

4. 加熱終了後、ふたを開け、みそを溶かします。

Point

- 作りかたに記載の通りの順に材料を容器本体に入れてください。入れる順番を変えようとまく調理できない場合があります。

トマトたっぷり無水カレー

材料	5人分	8人分
	ザ・ココット	ザ・ココット ラウンド
鶏もも肉	1枚 (250g)	2枚 (400g)
玉ねぎ	2個 (400g)	3個 (600g)
トマト	2個 (400g)	3個 (600g)
にんじん	1本 (180g)	1と1/2本 (270g)
A ヨーグルト(無糖)	大さじ3	大さじ4と1/2
塩	小さじ1/2	小さじ3/4
こしょう	少々	少々
にんにく(すりおろし)	小さじ1	小さじ1と1/2
しょうが(すりおろし)	小さじ1	小さじ1と1/2
カレールウ中辛~辛口	100g	150g
油	大さじ1	大さじ1



ザ・ココット

ザ・ココット ラウンド

調理時間の目安

90分

100分

コンロ使用時間

68分

78分

作りかた

- 鶏もも肉は大きめの一口大に切り、
Aとともにビニール袋に入れてよくもみ込み、30分以上寝かせます。
- 玉ねぎはみじん切り、トマトはざく切り、
にんじんは乱切りにします。
- 容器本体に油を引き、玉ねぎ、にんじん、
カレールウ、トマトの順に材料を広げて
重ね入れ、最後に1の鶏もも肉を漬け
だれごと広げてふたをしてコンロにのせ
ます。



- オートメニュースイッチを押して、
「無水調理」を選び、沸とう後の
調理時間を下記のように設定し、
点火します。

ザ・ココット 65分

ザ・ココット ラウンド 75分

- 加熱終了後、ふたを開け、全体をかき
混ぜます。

Point

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

ルウいらズの無水ハヤシライス

材料	2~3人分	4~6人分
	ザ・ココット	ザ・ココット ラウンド
トマト	2個 (400g)	3個 (600g)
玉ねぎ	1個 (200g)	1と1/2個 (300g)
牛薄切り肉	200g	300g
マッシュルーム	8個	12個
薄力粉	大さじ1	大さじ2
バター	20g	30g
A 赤ワイン	50ml	75ml
ケチャップ	大さじ3	大さじ4と1/2
ウスターソース	大さじ3	大さじ4と1/2
砂糖	大さじ3	大さじ4と1/2



ザ・ココット

ザ・ココット ラウンド

調理時間の目安

88分

98分

コンロ使用時間

68分

78分

作りかた

1. 牛肉は一口大に切り、薄力粉をまぶしておきます。マッシュルームは石づきを取り、縦4等分に切ります。玉ねぎは繊維を断つように薄切りにし、トマトはざく切りにします。
2. 容器本体に、バターと玉ねぎ、トマト、マッシュルーム、薄力粉をまぶした牛肉の順に材料を広げて重ね入れます。



3. Aを混ぜ合わせて、2にAを回しかけ、ふたをしてコンロにのせます。
4. オートメニュースイッチを押して、「無水調理」を選び、沸どう後の調理時間を下記のように設定し、点火します。

ザ・ココット 65分

ザ・ココット ラウンド 75分

5. 加熱終了後、ふたを開け、底からしっかりと混ぜ合わせます。
お好みで再び弱火にかけ、全体を混ぜながら、とろみがつくまで加熱します。

Point

- 作りかたに記載の通りの順に材料を容器本体に入れてください。
入れる順番を変えようとまく調理できない場合があります。

魚介と根菜の エスニック蒸し



ザ・ココット



ザ・ココット ラウンド

調理時間の目安
コンロ使用時間

73分
43分

73分
43分

材料 (4~5人分)

あさり	250g
タラの切身	2切
えび(殻付き)	8尾(180g)
れんこん	180g
里芋	200g
セロリ	1/2本
にんにく(みじん切り)	1片
酒	50ml
ナンプラー	大さじ1
ごま油	大さじ1
こしょう	適量
パウチー	適量

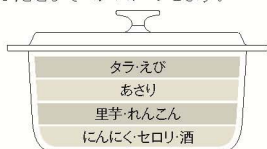


作りかた

- あざりは砂出しし、貝同士をこすり合わせてよく洗い水気を切ります。タラは塩(分量外)をふり、2等分します。えびは背わたを取ります。れんこんは皮をむいていちよう切り、里芋は皮をむいて乱切り、セロリは斜め切りにします。
- 容器本体ににんにく、酒、1のセロリ、里芋、れんこん、あさり、タラ、えびの順に広げて重ね入れます。ナンプラー、ごま油を回しかけ、こしょうをふり、ふたをしてコンロにのせます。
- オートメニュースイッチを押して、「無水調理」を選び、沸とう後の調理時間を「40分」に設定し、点火します。
- 器に盛り、お好みで刻んだパウチーを散らします。

Point

- 作りかたに記載の通りの順に材料を容器本体に入れてください。入れる順番を変えるとうまく調理できない場合があります。



なめらかプリン



ザ・ココット



ザ・ココット ラウンド

調理時間の目安
コンロ使用時間

30分
19分

30分
19分

材料 (4個分)

牛乳	130ml
生クリーム	130ml
卵黄	2個
グラニュー糖	30g
バニラオイル	少々
水(加熱用)	300ml
メープルシロップ	適量

用意するもの

耐熱容器(直径7.5cm、高さ3.7cm)
内網(付属品)
アルミはく



作りかた

- ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れ、泡だて器でざっと混ぜます。
- 牛乳を沸騰直前まで温め、1のボウルに少しずつ加えてその都度混ぜます。
- 2のボウルに冷たい生クリームとバニラオイルを加えて、混ぜます。
- 3を茶こしでこしながら、耐熱容器に均等に注ぎ入れます。
- 4の耐熱容器にひとつずつアルミはくをしっかりとかぶせます。容器本体に内網と水(加熱用)を入れて耐熱容器を並べ、ふたをしてコンロにのせます。
- オートメニュースイッチを押して、「無水調理」を選び、沸とう後の調理時間を「15分」に設定し、点火します。
- 6が蒸し上がったたら粗熱を取り、冷蔵庫でしっかりと冷やします。お好みでメープルシロップをかけていただきます。

Point

- 裏ごしした後、表面に泡が浮いたらスプーンで取り除いてください。



鍋

茶碗蒸し

調理時間の目安 60分
コンロ使用時間 25～30分

材料 (4 個分)

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

用意するもの

蒸し茶碗 (高さ 7cm 前後)
アルミはく



作りかた

下準備

干しいたけは、砂糖をひとつまみ入れた水で戻しておきます。

1. A を混ぜ合わせて冷まします。
2. えびは殻と背わたを取ります。鶏むね肉はそぎ切り後、B で下味を付けます。干しいたけは、石づきを取って、飾り包丁を入れます。
3. 卵を泡立てないよう溶きほぐし、1 を加え、裏ごしをします。
4. 蒸し茶碗に 2 とかまぼこ、三つ葉を彩りよく並べたら、3 を静かに注ぎ入れ、アルミはくを被せます。

5. 鍋に水 300ml を入れて 4 を並べ、ふたをしてコンロにのせます。



※鍋の中心を空けて並べます。

6. オートメニュースイッチを押して、「茶碗蒸し」を選びます。
7. 「仕上がり」を選び、点火します。

Point

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



鍋

里芋の煮もの

調理時間の目安 60分
コンロ使用時間 22～25分

材料

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



作りかた

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

Point

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

筑前煮

調理時間の目安 45分
コンロ使用時間 30分

材料

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



作りかた

- 鶏もも肉は、一口大に切ります。
れんこんは、2cm厚さのいちよう切りにし、酢水にさらして水気をよくきります。ごぼうは3cm幅の斜め切りにし、水にさらして水気をよくきります。にんじんは小さめの乱切りにします。ゆでたけのこは、小さめの乱切りにします。干しいたけはいちよう切りにします。こんにゃくは一口大にちぎり、下ゆですておきます。
- 鍋をコンロにのせ、オートメニュースイッチを押して、「煮物」を選び、沸とう後の煮込み時間を「25分」に設定し、点火します。

- 鍋に油を入れ熱し、鶏もも肉に焼き目がつくよう炒めます。
鶏もも肉に焼き目がついてきたら、ごぼう、にんじん、たけのこ、こんにゃく、れんこん、干しいたけの順に入れ、油がまわるように炒めます。
- 全体に油が回ったら、混ぜ合わせたAを加えます。
煮立ったら、アクを取って落としぶたをします。

Point

- 温度センサーを正しくはたらかせるために、調理が終わるまで、鍋は動かさないでください。

かれいの煮付け

調理時間の目安 35分
コンロ使用時間 10分

材料

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



作りかた

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

Point

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



焼き餃子

調理時間の目安 60分
コンロ使用時間 5～10分

材料 (24 個分)

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



作りかた

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

Point

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

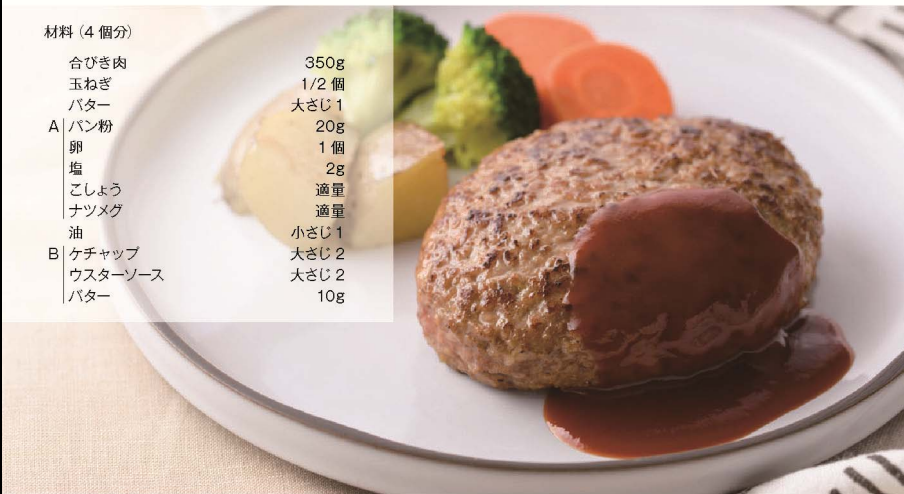


ハンバーグ

調理時間の目安 60分
コンロ使用時間 14～17分

材料 (4 個分)

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



作りかた

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

Point

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

魚を焼くまえに

姿焼の Point

- 厚みのある魚(厚さ3cmを超えるもの)は火が通りにくいので、タイマー調理で様子を見ながら焼いてください。
- 皮目に十字の切り込みを入れると火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなります。

[グリル焼網で焼く場合]

- 尾やひれは身の部分よりも多めに塩を付け、アルミはくで包んでおくと、焦げにくくなります。
- 50g以下の小さな魚や塩漬けされたさんまは、「焼き加減」を「弱め」に設定してください。(「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。)

切身の Point

- 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、タイマー調理で様子を見ながら焼いてください。
- 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。

[グリル焼網で焼く場合]

- 下側が焦げやすくなるので、皮を上向きにして置いてください。
- みそ漬けは、みそをよくふき取ってから焼いてください。
- 照り焼き・みそ漬けは、表面が非常に焦げやすいので、「焼き加減」は必ず「弱め」に設定してください。(「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。)
- 照り焼き・みそ漬けは、漬けている時間・魚の脂ののり具合・照り焼きたれのみりんの量によって、焦げ具合が変わります。
(参考) 照り焼きたれの配合の割合 しょうゆ4:みりん3:酒1(約30分漬ける)
- 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは、表面が焦げやすい割りに中身に火が通りにくいので、焦げやすい皮を下向きにして置き、タイマー調理(上火強、下火弱)で焼いてください。

[ココットプレートで焼く場合]

- 皮を上向きにして置いてください。
- 裏の焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工されたアルミはくを敷いてください。

干物の Point

- 皮を下向きにして置くと、魚が反らずにきれいに焼けます。
- 乾燥状態によっても焼け色や焼け具合が変わります。(乾燥しているものほど、焼けやすくなります。)

[グリル焼網で焼く場合]

- ししゃも・さんまのひらきは焦げやすいので、「焼き加減」は必ず「標準」か「弱め」に設定してください。(「強め」では焦げが強くなってしまいます。)

魚の置きかた

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

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

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	薄い部分を手前に	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	魚を手前側に
しっぽを手前に向けて		

Point

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





魚の焼きかた ココットプレート

自動調理

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

焼き加減	魚の種類		
	姿焼	切身	干物
強め	あじ いさぎ にじます	170g以下 1～3匹	さば(骨付き) さわら(骨付き)
	さんま	200g以下 3～4匹	
標準	さんま (200g以下) あゆ (120g以下) いわし (80g以下) きす (120g以下) 小あじ (90g以下) 塩さんま	1～2匹 1～3匹	さけ さば さわら ぶり たい 甘だ い すずき 甘塩さけ 塩さば
			あじのひらき ししやも(大きめ) 5匹 ほっけのひらき
弱め			
			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・さわらのみそ漬け
			ししやも(小さめ) 10匹 さんまのひらき かわはぎみりん干し

※焼きを追加したいときは「タイマー」をご利用ください。詳しくは機器に付属の取扱説明書をお読みください。

Point

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

タイマー調理

- ココットプレート本体に油を引き、魚を並べ（→38ページ）、ココットプレートふたをしてグリルに入れます。
- グリルを点火し、「ココットプレート」を選びます。
- 下の表で魚の大きさや種類を確認して、調理時間を設定します。

※「時間」を設定して焼きます。火力は自動で調節します。調理時間はグリル焼網よりも、2～3分長くなります。下記の表の時間は予熱なしの時間です。

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

※1 焦げが気になる場合は、タイマー設定時間を1～2分短くして、消火後に1分余熱してから取り出してください。

※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

Point

- 続けて焼くときは、ココットプレート本体の中にたまった脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の魚を焼いてください。上記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。また、最初の調理完了から5分以上上間をあけてから、調理してください。
- 厚みのある魚(姿焼:4cm、切身:2.5cmを超える)は火が通りにくいため、グリル焼網を使ってタイマー調理で焼いてください。(→42ページ)
- みそ漬けやかす漬けは、みそやかすをよくふき取ってから焼いてください。
- 赤魚のかす漬けは、皮目に十字の切り込みを入れてから、焼いてください。魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。



魚の焼きかた グリル焼網

自動調理

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

焼き加減	魚の種類			
	姿焼		切身	干物
強め	あじ いざき (200g 以上)	3 ~ 4 匹	たちうお さわら	ほっけのひらき 1 ~ 2 枚
	たい (小) (300 ~ 400g)	1 匹		
標準	あじ いざき	1 ~ 3 匹	生さけ さば	あじのひらき 干しさわら
	たい (小) (300g 以下)	1 匹	ぶり	かますのひらき
	きす (50g 以下)	1 ~ 4 匹	すずき	干しかれい
	さんま いわし あじ にじます (100 ~ 200g)	1 ~ 4 匹	甘だいたい	
弱め	小あじ きす (50g 以下)	1 ~ 6 匹	ぶりの照り焼き さわらの照り焼き	さんまのひらき (110g 以下)
	塩さんま (130 ~ 200g)	1 ~ 4 匹	さわらのみぞ漬	ししゃも (25g 以下)
			さんまのひらき (110 ~ 200g)	1 ~ 2 枚
			ししゃも (25g 以上)	4 ~ 10 枚

タイマー調理

1. グリル焼網に魚を並べ (→38 ページ)、グリルに入れます。
2. グリルを点火し、「焼き網」を選びます。
3. 下の表で魚の大きさや種類を確認して、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	
	4 匹	11 ~ 12 分	
さんまの塩焼き (約 150g)	2 匹	8 ~ 9 分	
	4 匹	10 ~ 11 分	
さばの切身 (約 80g)	2 切	6 ~ 7 分	
	4 切	7 ~ 8 分	
さわらの切身 (約 80g)	2 切	7 ~ 8 分	
	4 切	8 ~ 9 分	
さけの切身 (約 90g)	2 切	7 ~ 8 分	
	4 切	8 ~ 9 分	
ぶりの照り焼き (約 100g)	2 切	5 ~ 6 分	
	4 切	6 ~ 7 分	
あじのひらき (約 130g)	2 枚	9 分	上火弱 下火強
ししゃもなど (10 匹で約 180g)	約 10 匹	6 分	
みりん干し (かわほぎなど)	4 枚	6 分	
みりん干し (いわしなど) *1	適量	予熱 3 分・焼き 1 分	
赤魚のかす漬 (約 180g)	2 切	11 分	
さばのみりん漬 *2	2 切	5 分	上火強 下火弱
さばのみぞ漬 *2	2 切	8 分	

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

※ 2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

火加減のポイント

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

両面の焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

塩焼き・干物・素焼きなどの場合：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。



あたため

料理（常温・冷蔵）をあたためる

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

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

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

*天ぷらは揚げやすいため、ココットプレートふたを取り付けて調理してください。

表の数量は目安です。

数量が少ない場合は、調理時間を短めに、多い場合は長めにしてください。

Point

- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。
特に表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 種類や大きさの異なる料理は、仕上がりが異なります。別々にあたためてください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたたまりにくい場合があります。
- 大きめの料理は半分に切ると、あたたまりやすくなります。
- 余熱で焦げつくことがあります。あたため完了後は、早めに取り出してください。
- ココットプレート本体側の焦げが気になる場合は、アルミはくを敷くと焦げが軽減されます。
アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものをおすすめします。
- 加熱を追加する場合は、グリル点火後「焼き網」を選択し、火力(上火弱、下火弱)で様子を見ながら行ってください。
- 続けて使用する場合は、調理終了から5分程度間をあけて、調理時間を1分程度短くしてください。

冷凍食品をあたためる

冷凍食品もココットプレート本体にのせてグリルであたためることができます。

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

料理	数量	調理時間の目安	
		タイマー設定時間	余熱時間
たこ焼き	18個	9～10分	1分
焼きおにぎり	6個	10～12分	1分
お好み焼き	1枚	10～11分	1分
フライドポテト	200g	10～11分	—
からあげ	6個	5～9分	2分
炒飯	200g	5～6分	—
コロッケ	6個	7～8分	1分

表の数量は目安です。

数量が少ない場合は、調理時間を短めに、多い場合は長めにしてください。

Point

- 続けて使用する場合は、調理終了から5分程度間をあけて、調理時間を1分程度短くしてください。

ご使用上の注意点

Caution 1 持つときは鍋つかみで

調理中や調理直後は、ふたや容器が大変熱くなっており、やけどのおそれがあります。必ずミトンなどの鍋つかみを使用してください。プレートは冷めるまで取りはずさないでください。

Caution 2 調理器具はプレートや容器に優しい素材で

金属製やとがった硬い調理器具を使用すると表面に傷を付けてしまうため、樹脂製や木製などのできるだけ柔らかい素材の調理器具をご使用ください。

Caution 3 空だき・空焼きにご注意ください

変形・変色・はがれの原因になることがあります。食材が中に入っていない状態で火にかけることは、お控えください。

Caution 4 洗うときも優しく

やわらかいスポンジで洗ってください。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。また食器洗い乾燥機は使用しないでください。塗装面を傷めることがあります。

Caution 5 ふたを開けるときは慎重に

できあがってすぐにふたを開けると、立ち上がる湯気などでやけどをすることがあります。十分にお気をつけください。

詳しくは機器に付属の取扱説明書をお読みください。

においが気になるときは

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

ザ・ココット

方法

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

(量と時間の目安)

容 器	コーヒーかすの量	水 量	加熱時間
ザ・ココット	2杯程度	800ml	20分

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

ザ・ココット ラウンド

方法

1. きれいに洗ったザ・ココット ラウンド本体にコーヒーかすと水を入れ、ザ・ココット ラウンドふたをしてコンロにのせます。
2. 湯わかしモードで、タイマーを「20分」に設定し、点火します。
3. 消火後は、ザ・ココット ラウンドが冷めるまで置いておきます。
4. 冷めたら、もう一度洗います。

(量と時間の目安)

容 器	コーヒーかすの量	水 量	加熱時間
ザ・ココット ラウンド	4杯程度	1500ml	20分

※水の量が多く、熱くなっていますので、持つときはミトンなどをお使いください。



(工場管理)
JS0082-081(02)
2407000
DP000005290730



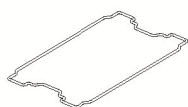
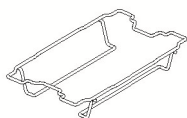
TOAST PIZZA PLATE
RECIPE BOOK



- 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凍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分程度間をあげてください。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枠が必要です。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)

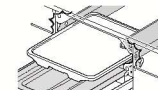


- トースト・ピザプレートにたまった脂や食品くずなどはご使用のつど取り除く
脂や食品くずが燃えて発火や火災・やけどのおそれがあります。



- 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。
- 付属の魚とって*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、付属の魚とっ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。



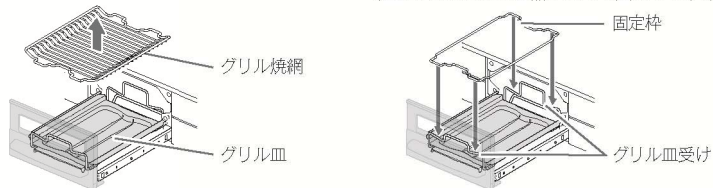
- グリル焼網を必ず取りはずして使用する
機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、グリル焼網やトースト・ピザプレート表面の塗装を傷める原因になります。

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

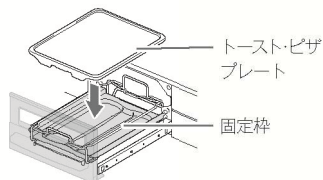
取り付けかた

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。



注意

グリル焼網とトースト・ピザプレートを重ねて使わないでください。グリル皿受けの上に、必ず固定枠を置いて使用してください。



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ありますので、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

5分

グリル使用時間

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置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。
- パンの厚みが3cm(4枚切り)を超える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ないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいので、「焼き加減」を「強め」に設定してください。
- 以下の場合、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
- 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。

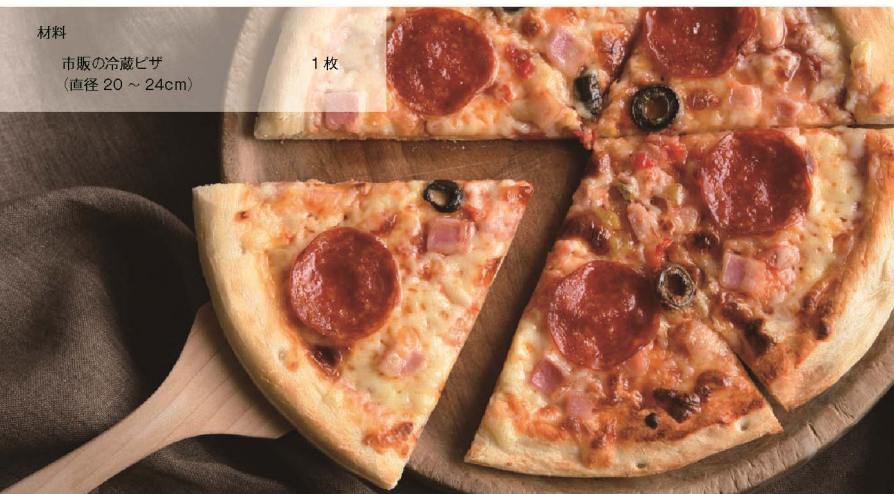
ピザ

調理時間の目安 10分
グリル使用时间 6分

材料

市販の冷蔵ピザ
(直径 20 ~ 24cm)

1枚



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つと、機器損傷の原因になることがあります。
- ピザはカットしてからトースト・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 40分
グリル使用时间 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
モッツアレラチーズ	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ったら、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、モッツアレラチーズ、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 40分
グリル使用時間 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
りんご	1/4個
モッツアレラチーズ	100g
バター	20g
はちみつ	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ったら、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。
5. 4に3のりんご、モッツアレラチーズ、バターをのせてグリルに入れます。



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。

ピザトースト

調理時間の目安 15分
グリル使用時間 5～6分

材料 (2枚分)

食パン	2枚
サラミ	8枚
ピーマン	1/2個
トマトケチャップ	適量
ピザ用チーズ	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置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。

ふんわりフレンチトースト

調理時間の目安 20分
グリル使用時間 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

- 食パンは1枚を縦半分に切ります。
- ボ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。
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。
- 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。



- 〈上火強、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分たったら取り出します。

- 器に盛り、お好みでバターやメープルシ
ロップをかけて粉糖をふります。

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つけないでください。パンがつぶ
れてふっ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置かない
ようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。

おやき

調理時間の目安 23分
グリル使用時間 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

- 餡を作ります。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、
しょうゆを加えてざっと混ぜ、粗熱を取
り、6等分にします。
- 生地を作ります。ボウルにAを入れて
菜箸で混ぜます。ある程度まとまったら、
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。
- 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の餡をのせ、生地の方
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。

- 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。

- 〈上火弱、下火強〉で6~7分焼きます。

Point

- 中の餡を、かぼちゃ餡にする場合、かぼちゃ (皮なし)
200gを加熱して潰し、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 25分
グリル使用時間 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・ピ
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分たったら取り出します。



酒粕クラッカー

調理時間の目安 30分
グリル使用時間 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
めて、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・ピザ
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分たったら取り出します。



※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
き色が濃くなる場合があります。

ラスクフロランタン

調理時間の目安 30分
グリル使用時間 7分

材料 (9個分)

フランスパン	1/2本
アーモンドスライス	35g
A バター	15g
砂糖	15g
はちみつ	15g
生クリーム	15g



作りかた

1. アーモンドスライスは乾煎しておきます。フランスパンを7mmの厚さに切ります。
2. フィリングを作ります。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。
3. 1のフランスパンの上に2のをのせ、トースト・ピザプレートに並べてグリルに入れます。
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、3分たったら取り出します。



※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

- フィ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 30分
グリル使用時間 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



作りかた

1. 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。
2. チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。
3. 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。
4. 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでざっくりと混ぜ、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。
5. 4の生地を適当な大きさに分け、厚さが1cm程度になるようにします。
6. 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。
7. 〈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分たったら取り出します。



※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場合があります。
- 続けて調理する場合は、5分程度間をあげ、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。



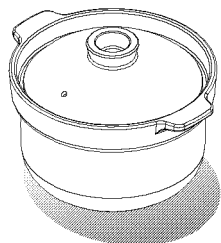
(工場管理)
JS0032-082(00)
2407000
DP000005298380



炊飯専用土鍋

RTR-20IGA2

取扱説明書



よく読んで
安全に正しく
お使いください。

もくじ

「かまどさん 自動炊き」の特長	1
各部のなまえ	1
安全上のご注意	2
ご使用前に	3
炊飯のしかた	3・4
お手入れのしかた	5
料理例	6

このたびは「かまどさん 自動炊き」をお買い上げいただきましてありがとうございます。

- この製品は「専用土鍋モード」、または「土鍋モード」がある、リンナイの家庭用ガスコンロで使用する炊飯専用土鍋です。使用する商品に付属の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただいてからご使用ください。
- 業務用としては使用できません。
- 品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで、お近くのリンナイの支社・支店・営業所・出張所へご連絡ください。

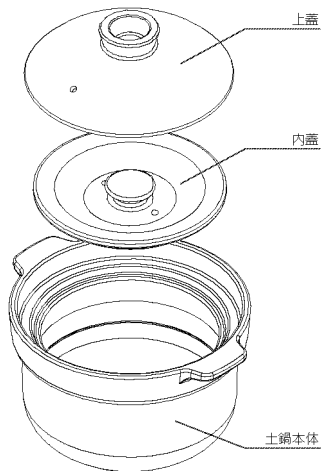
Rinnai

「かまどさん 自動炊き」の特長

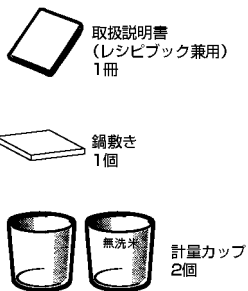
1. なべ底中央に特殊加工を行い、温度センサーを利用して自動炊飯ができるようになりました。
2. 五徳の形状に合わせたなべ底形状とすることで、コンロ上に安定して置けるようになりました。
3. 土鍋炊飯の特長である「おこげ」が程よい状態で炊き上がります。「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載したコンロでは、お好みにより5段階でのこげめ調節が可能です。(詳しくは機器本体の取扱説明書を参照してください)
4. 多孔質の粗土と遠赤外線効果の高い^{セラミック}釉薬を使用していますので、ガス火の良さを十分に発揮しお米の芯まで熱が通り、ふっくらとしたご飯が炊き上がります。
5. 土鍋本体に熱を蓄えてから穏やかに伝え、火を切った後も沸騰しながら余熱でじっくりむらします。保温性も抜群です。
6. 二重蓋なので吹きこぼれも防ぎます。
7. 多孔質の粗土を使用していますので、木のおひつと同じように呼吸をし、ご飯がべとつかず冷めてもおいしく召し上がれます。
8. 0.18～0.45 リットル (1～2.5 合) までの白米の炊飯が可能です。

<品質表示> ●材料の種類/土鍋本体・内蓋・上蓋：陶器
感熱用カーボン：等方性黒鉛
接着剤：シリコン系接着剤
●寸法/20cm ●重量/2.6kg

各部のなまえ



付属品



安全上のご注意

警告

■空炊きはしない

空炊きは絶対にしないでください。空炊きは火災や本製品の破損の原因となります。

■火をつけたままその場を離れない

離れる時は必ず火を止めてください。火災の原因となります。

■炊飯以外で使用しない

天ぷらなどの油調理に使用しないでください。火災の原因になります。

注意

■調理中及び調理直後は、「かまどさん 自動炊き」は熱くなっています。なべつかみやミトンを使い、やけどに注意して取り扱ってください。特に幼いお子様などが手に触れることのないようご注意ください。調理後も完全に冷めるまでは紙等の燃えやすいものの上には置かないでください。

■「かまどさん 自動炊き」はゴトクの中央にのせ安定させてご使用ください。不安定な状態で使用しますと、うまく炊けなかったり、ひっくり返ってやけどの原因になります。



■ストーブや他のコンロの上では絶対に使用しないでください。「かまどさん 自動炊き」の転倒や破損、異常加熱によるやけどの原因となります。また、オープン・電子レンジでも使用しないでください。オープン・電子レンジの故障や火災、「かまどさん 自動炊き」の破損の原因となります。

■「かまどさん 自動炊き」の中にコップや茶碗を入れないでください。欠け、割れの原因になります。

■「かまどさん 自動炊き」を落としたり、硬いものにぶつけるなどの衝撃を与えたりしないでください。破損や欠けでケガの原因となります。ぬれているときは特にもちろくなりますのでご注意ください。

■流し台やテーブルの上に、じかに「かまどさん 自動炊き」を置かないでください。キズがついたり調理直後ではコゲあとが付いたりする原因になります。

■上蓋の蒸気穴の向きに気をつけてください。手前やなべ取手側に向けますとやけどの原因となります。

■土鍋本体、内蓋、上蓋は熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。破損の原因となります。また内蓋、上蓋は直接火にかけないでください。

■万一ヒビ割れが生じた場合は加熱中に割れることがありますので、絶対に使用しないでください。

■炭を入れて七輪のような使い方はしないでください。破損の原因となります。また、思わぬ事故やケガの原因になります。

■なべ底の感熱部(黒い部分)を無理にはずそうとしたり、接着部を削ったりしないでください。なべ底と感熱部との間はシリコン樹脂で接着しています。この部分は他の部分よりもやわらかいので、先端の細いものなどで削ったりしないでください。水もれの原因となることがあります。

■鍋敷きは焼いた杉を使用しています。使用の際、手にすすが付着することがありますのでご注意ください。

ご使用の前に

ご購入後初めて使用される前におかゆを炊いて「目止め」をしてください。

目止めをする

- ①土鍋の水位線まで水を入れ（約 650ml）、茶碗 1/3 くらい（約 50g）の「残りごはん」を一緒に入れてください。
- ②土鍋をリバーナーにセットします。
- ③上蓋だけを載せ、火力最大で 30 分間加熱してください。
※タイマーをセットしておくとう便利です。また、内蓋は載せないでください。
- ※リバーナー以外のバーナーでは行わないでください。破損の原因となります。
- ※加熱中に吹きこぼれそうになった場合は、火力を弱めてください。
- ④火を切ってから、おかゆを入れたまま約 6 時間放置してください。
- ⑤土鍋をきれいに洗った後、しっかり水を切り、一晚乾燥させてからご使用ください。

なぜ「目止め」をするの？

土鍋は土からできています。そのまま使用すると膨張、収縮を繰り返すことにより、水漏れやヒビ割れの原因となります。それを防ぐため、おかゆのでんぷん質を利用して目止めします。

残りご飯でないとダメなの？

「かまどさん 自動炊き」は熱を穏やかに伝えるために粗土を使用しています。したがって最初から濃いでんぷん質で目止めをする必要があります。一般に使われる米のとぎ汁では濃度が低く、またお米の状態から炊くと時間がかかりすぎ水が土鍋に浸透してしまうため、「残りごはん」を使った目止めをお願いします。

※土鍋本体には、選外線効果の高い釉薬を使用しており、土鍋の内側には特有の色むらがあります。性能上問題ありません。

炊飯のしかた

お米の準備

- ①お米をはかる。
180ml 用計量カップを使うと、1 カップで米 1 合になります。
無洗米の場合は、無洗米計量カップを使用してください。
※土鍋は浸透性があるので長時間水を入れておくことに向きません。
おいしくごはんを炊くために「かまどさん 自動炊き」とは別の器（ボウルなど）のご使用をおすすめします。
- ②たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
- ③「かき混ぜ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
無洗米の場合は、1、2 度すすいでにこりを少なくしてください。にこったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、炊飯不良の原因となります。



お米を水に浸す

- 右の表を目安にお米を水に浸してください。
- ※洗米が不十分だったり、割れ米やヒビの入ったお米が混じったりした場合、風味を損ね、炊きむら、着色の原因になります。
 - ※一度水に浸したお米は、砕けやすくなりますのでご注意ください。

お米の種類とモード	お米を水に浸す時間	
	春～夏	秋～冬
白米	30 分以上	60 分以上
無洗米	30 分以上	60 分以上
胚芽精米	60 分以上	90 分以上
輸入米	60 分以上	90 分以上
古米	60 分以上	90 分以上

炊飯のしかた

水加減

180ml 用計量カップを使うと、1 カップで水 180ml になります。「かまどさん 自動炊き」本体の内側には、2 合炊きのときの水位目盛がついています。

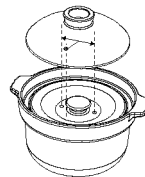
容量	米の量		水量
	重量	合数	
180ml	150g	1 合	270ml
270ml	225g	1.5 合	350ml
360ml	300g	2 合	455ml
450ml	375g	2.5 合	555ml



- ※水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
- ※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。また、無洗米計量カップで計量していない場合は、水の量を 3%ほど多くしてください。

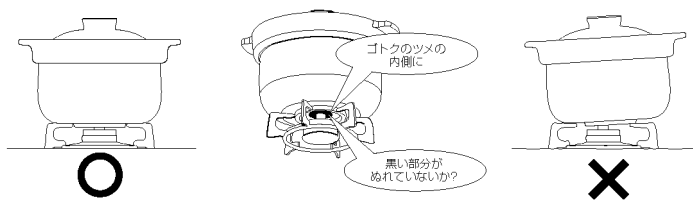
内蓋と上蓋

内蓋と上蓋の穴の位置は図の通り直角になるようにセットしてください。そうすることによって、ほどよい気密性を保ちます。



なべを置く

「専用土鍋モード」または「土鍋モード」のあるコンロを使用します。なべ底外側の感熱部（黒い部分）がぬれていないことを確認してください。なべ底の凸部がゴトクのツメの内側に納まるようにセットしてください。



炊飯する

- ①コンロ操作部の炊飯スイッチを押し「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を選択する。
- ②点火操作をする。
- ③火力を自動調節し炊飯します。炊き上がりすると自動消火し、約 15 分間のむらしタイマーがスタートします。
炊飯中およびむらし中はふたをあげないでください。
- ④むらしタイマーが終了するとブザーが鳴ってお知らせします。
※なべの中に長時間、料理を保存しないでください。

- 「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載した機種では、5 段階のこげめ調節が可能です。詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。
- 炊き込みごはんの場合は、専用レシピやレトルトパックの分量を目安に水の量を調整してください。わからないときは具の重量と同じ程度を目安に水を足してください。

お手入れのしかた

1 ご使用後のお手入れ

スポンジを使ってぬるま湯で手早く洗ってください。クレンザーや金属たわしは使用しないでください。洗った後は、しっかり水を切りよく乾燥させてください。

2 こびりつきが取れないとき

ぬるま湯を入れてしばらく置いてから洗ってください。
※むらしの時間が短いとこびりつきが多くなります。

3 ごはんが茶色っぽく炊けるとき

「かまどさん 自動炊き」に少しずつ入り込んだ、お米のでんぷん質やこげが炭化し目詰まりをしているため、茶色く出てきたものと思われますので、食べても問題ありません。対処法として

- 1) 土鍋本体を逆さまにして一昼夜、乾燥させてください。
- 2) 水を7分目くらい入れて（あれば重曹を少々入れてください）沸騰させてください。
- 3) 沸騰してから中火で15分くらい煮沸してください。
- 4) お湯を取り除き（熱いので気をつけて）半日くらい乾燥させたあと、再度目止め（P.3ページ）をしてください。

4 「かまどさん 自動炊き」にヒビが入ったとき

「かまどさん 自動炊き」を火にかけ、膨張、収縮を繰り返すことによってヒビが入ることがあります。それは割れたということではなく、土を原料とした土鍋の性質です。（多孔質の粗土を使用していますので、使用を続けていると欠けが発生する場合があります。）ヒビによって水もれする場合は、再度目止め（P.3ページ）をしてください。

5 「かまどさん 自動炊き」にカビが生じたとき

「かまどさん 自動炊き」に7分目くらいの水と、酢を大さじ2杯～3杯入れ10分くらい煮沸してください。
※カビの跡は残ることがありますが、カビ自体は死滅しています。

料理例

梅干の炊き込みご飯

材料

米	2合
梅干	3～4個
青ジソ	5～6枚
昆布	5cm角

作り方

- ①お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れ、お米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
- ②梅干を適当にほぐし果肉と種、昆布も一緒にお米の上に乗せる。中蓋と上蓋をセットする。
- ③「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
- ④炊き上がれば、青ジソの千切りを入れよくかき混ぜる。
「かまどさん 自動炊き」ならではの1品です、傷みにくくお弁当やおにぎりにぴったりです。

前記の分量に「なめたけピン詰め」「シーチキン」または「さば缶」など100g程度を目途に追加しても上手く炊けます。この場合、水加減は減らしてください。薬味は青ジソ、ねぎ、生姜の千切りなどが良く合います。（アルミや鉄系鍋では梅干の酸で表面処理を傷める場合があります。必ず「かまどさん 自動炊き」をお使いください。）

シーチキンの炊き込みご飯

材料

米	2合
シーチキン缶詰	50g×2個
塩	少々
コンソメ	2個

作り方

- ①お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線より控えめで水を入れ、お米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
- ②シーチキンの缶詰をほぐし油汁を取り除き、お米の上に乗せる。コンソメも砕いて入れる。中蓋と上蓋をセットする。
- ③「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
- ④炊き上がればよくかき混ぜる。

サザエの炊き込みご飯

材料

米	2合
サザエ	5～6個
こんぶ	5cm角
酒	大さじ2
薄口しょう油	大さじ2
塩	少々

作り方

- ①お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れお米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
- ②サザエは殻を金づちで割り、身の部分をぶつ切りにする。（お好みでしっぽの部分は塩ゆでにする。ゆで汁も炊く時使用する場合はその分①の水を減らす。）
- ③サザエの身、昆布も一緒にお米の上に乗せる。酒、薄口醤油、塩を入れ、中蓋と上蓋をセットする。
- ④「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
茹でたサザエのしっぽに少し醤油をかけるとお酒の肴になります。又ゆで汁を使うと磯の香りが強くなります。

おかゆ（参考）

材料

米	1合（180ml）
水	900ml
塩	少々

※詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。

作り方

- ①「かまどさん 自動炊き」に研いだ米と水を入れ30分ほど浸す。
- ②「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットする。
- ③コンロ操作部の「おかゆモード」を選択し点火する。
※「専用土鍋モード」または「土鍋モード」ではできません。
- ④炊き上がりすると自動消火し、プザーが鳴ってお知らせします。
※内蓋の上におねばがたまっていますので、3分程度待ってから上蓋をあけてください。
- ⑤お好みで塩を加え、かき混ぜる。
※調理中にふたを取ったりしないでください。
※土鍋のため多少出来映えに違いが出ます。水量などで調整してください。

