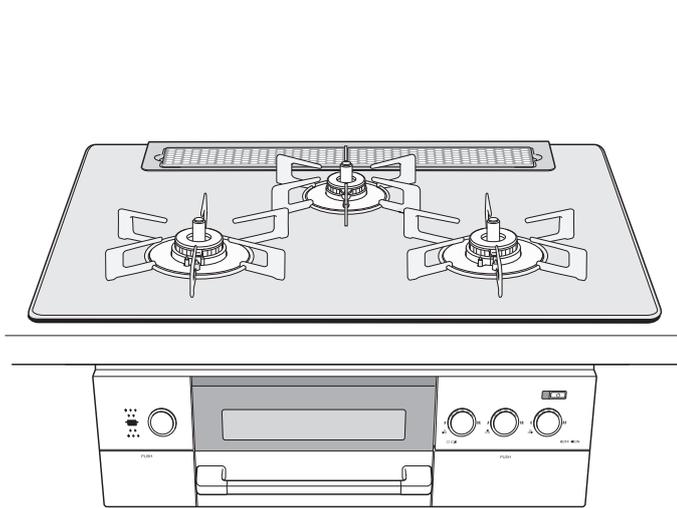


取扱説明書



システムキッチン用<ビルトインコンロ>

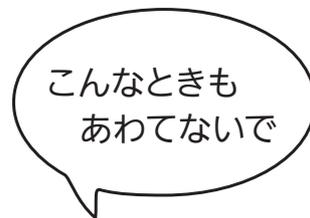


形式	型式の呼び
RBC4WNGN63(STPG)	RHB71W22ER-WA
RBC4WNGN62(B)	
RBC4WNGN62(STAS)	
RBC4WNGN62(STWG)	
RBC4WNGN62(STAW)	
RBC4WNGN61(B)	RHB31W22ER-WA
RBC4WNGN61(STAS)	
RBC4WNGN61(STWG)	
RBC4WNGN61(STAW)	

このたびは、両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要なとなりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。
- 炊飯機能でより上手に炊飯できるように、別売で炊飯専用鍋があります。



- 火がつかない
- 火が小さくなった
- 火が消えた

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 92 ページをご覧ください



(工場管理)

JS0044-032(01)
160920
06000005246230

全口センサー搭載
Si センサーコンロ

なるほど💡 安心 Si センサーコンロ

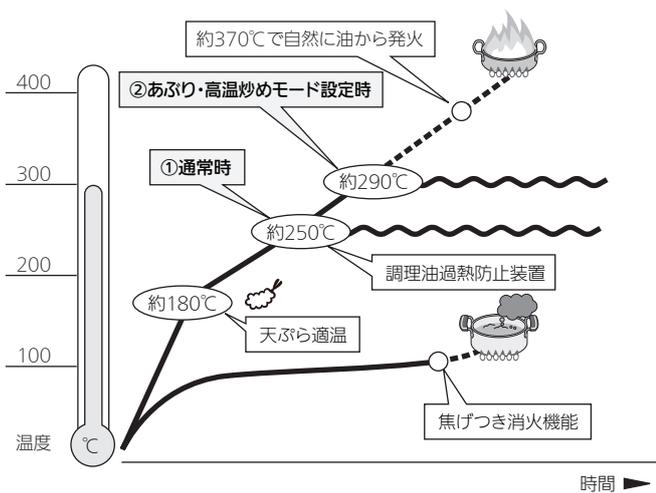
温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

💡 ① 万一の消し忘れや調理油の過熱を未然に防止

💡 ② 鍋底が高温になると、火力を自動で調節する安全設計

💡 ③ 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

🔍 温度センサーのはたらき



①通常時

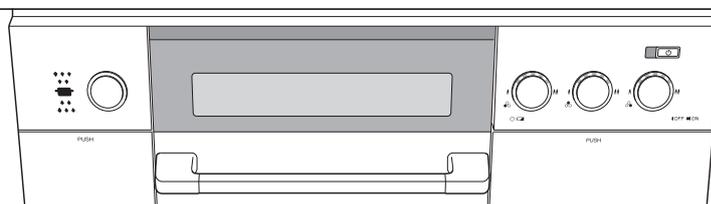
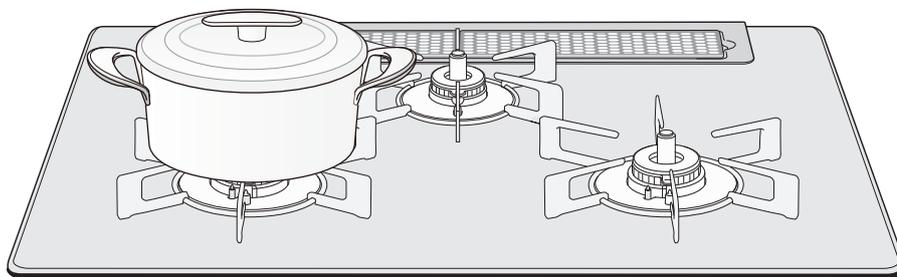
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、火力を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②あぶり・高温炒めモード設定時

あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。

あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、火力を自動で調節したり、自動で火を消したりします。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）で、自動で火を消します。

あぶり・高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や調理油過熱防止装置、鍋なし検知機能は、はたらかしません。



お問い合わせの多い項目です

■火がつかない

- 鍋を置いてください。
- 乾電池を確認してください。

■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全機能がはたらいています。

■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

- すべての安全機能が解除されたわけではありません。

詳しくは  92ページ



警告



■焼網は使用しない

トップレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



焼網



もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5
液晶表示	7

安全なご利用のために

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	19
安心・安全機能	20
各種設定の変更（カスタマイズ機能）	23
レンジフード連動機能	25

毎日の使いかた

コンロ	基本の操作	27
	揚げものをする	29
	コンロタイマーを使う	31
	炒めもの・いりものをする	33
	お湯をわかす	35
	ゆでものをする	37
	麺をゆでる	39
	定番メニューを自動調理する	41
	ごはん・おかゆを炊く	43

グリル	グリルの取り扱いと準備	47
	手動で調理	
	グリル焼網で調理	53
	自動で調理	
	グリルプレートで調理	55
	ココットで調理	59
	ココットダッチオーブンで調理	63
	グリル焼網で調理	67
	グリル焼網・クッキングプレートで調理	69
	あたため調理	71

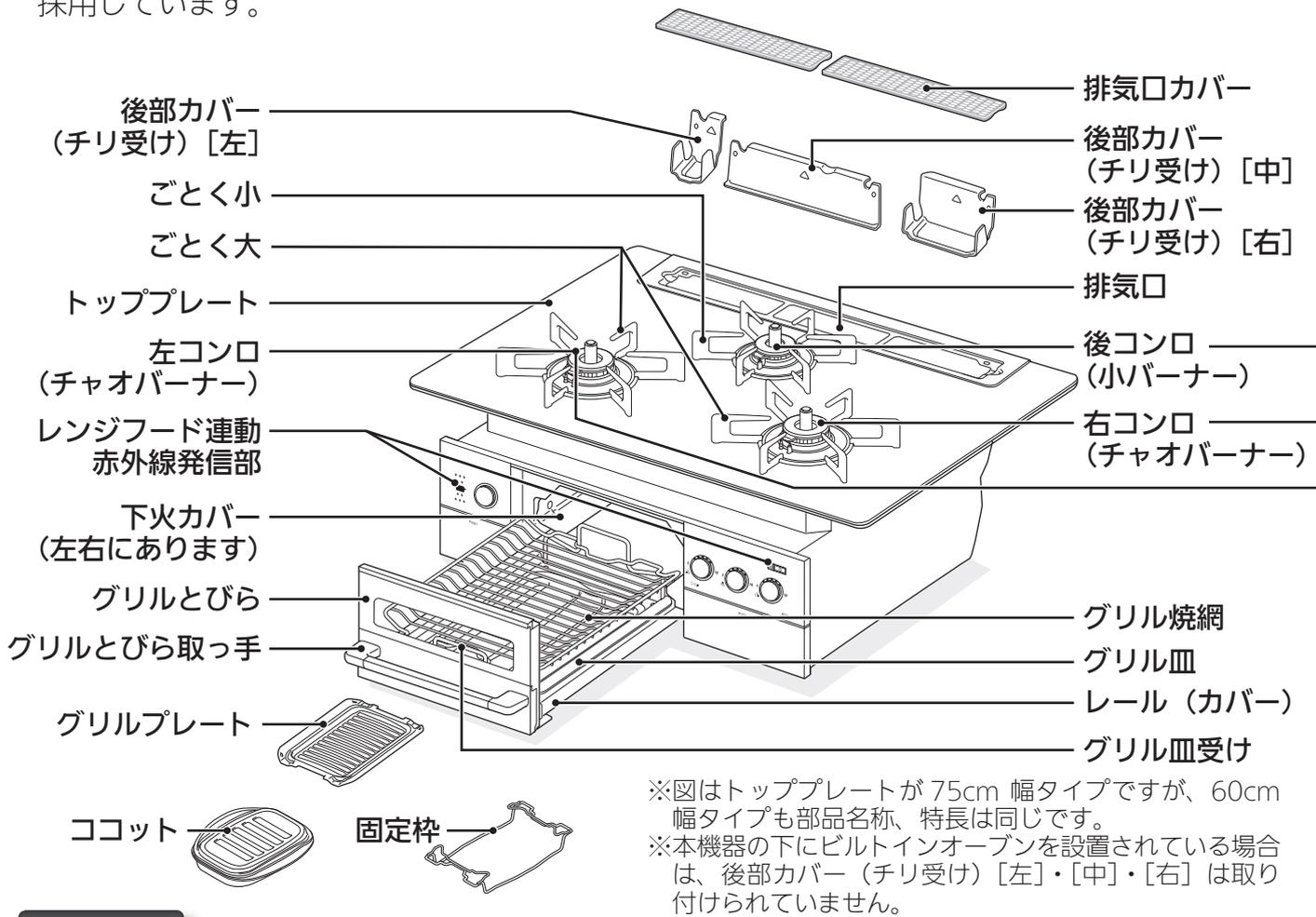
アプリ	アプリメニューの準備	75
	アプリメニューを使って調理	79

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	81
部品の取り付けと取りはずし	83
お手入れのしかた（コンロ）	85
お手入れのしかた（グリル）	88
乾電池を交換する	90
よくあるご質問（Q&A）	92
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	101
交換部品・別売品のご紹介	105
長期間使用しない場合／仕様	107
アフターサービス／廃棄するときは	108
保証書	裏表紙

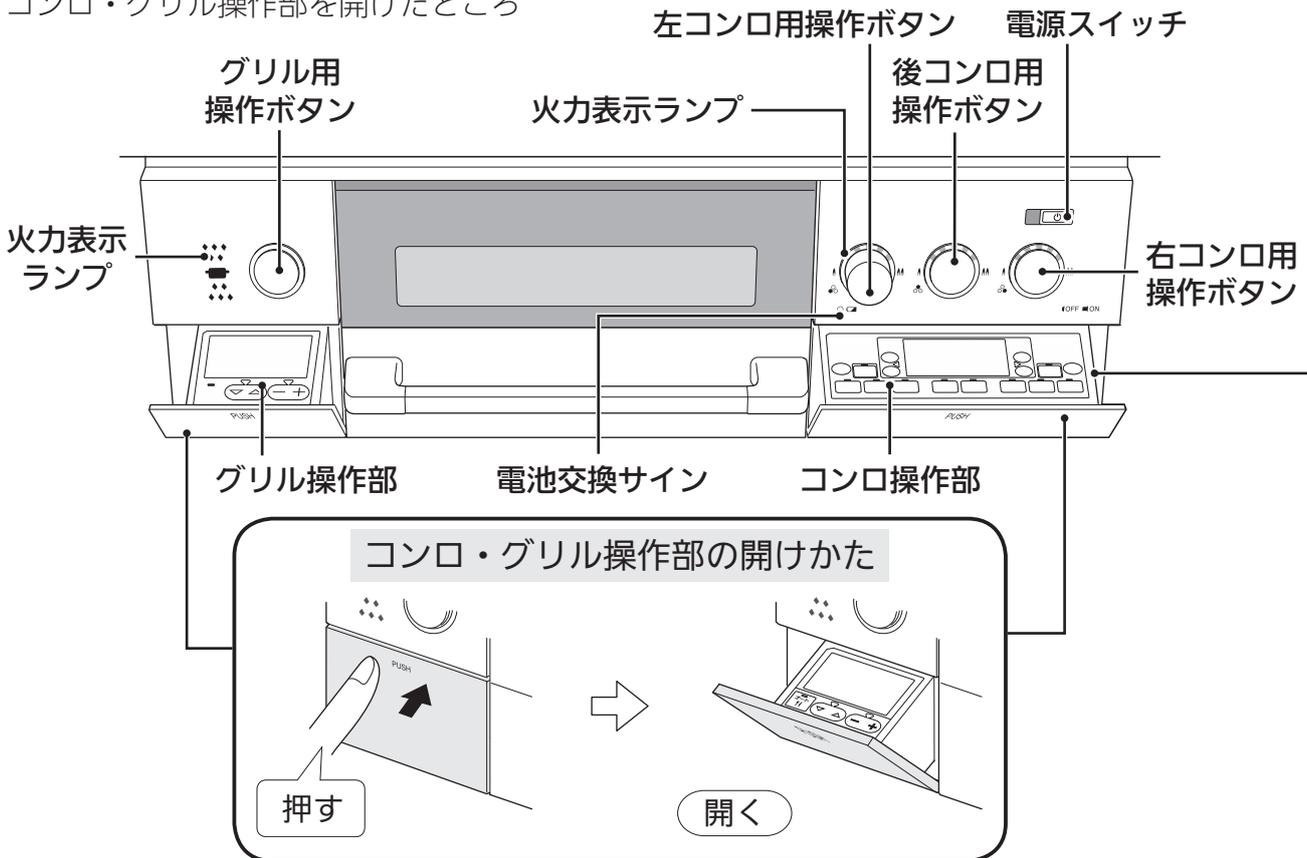
各部のなまえ

- 左/右コンロにチャオバーナーを採用しています。



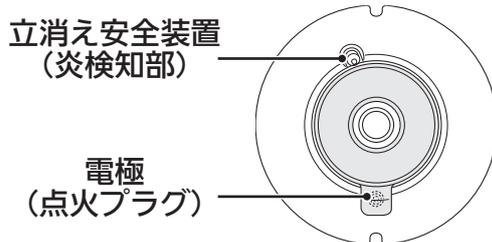
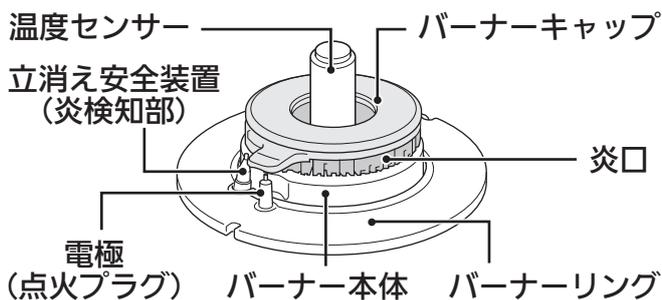
正面

コンロ・グリル操作部を開けたところ



左 / 右コンロ (チャオバーナー)

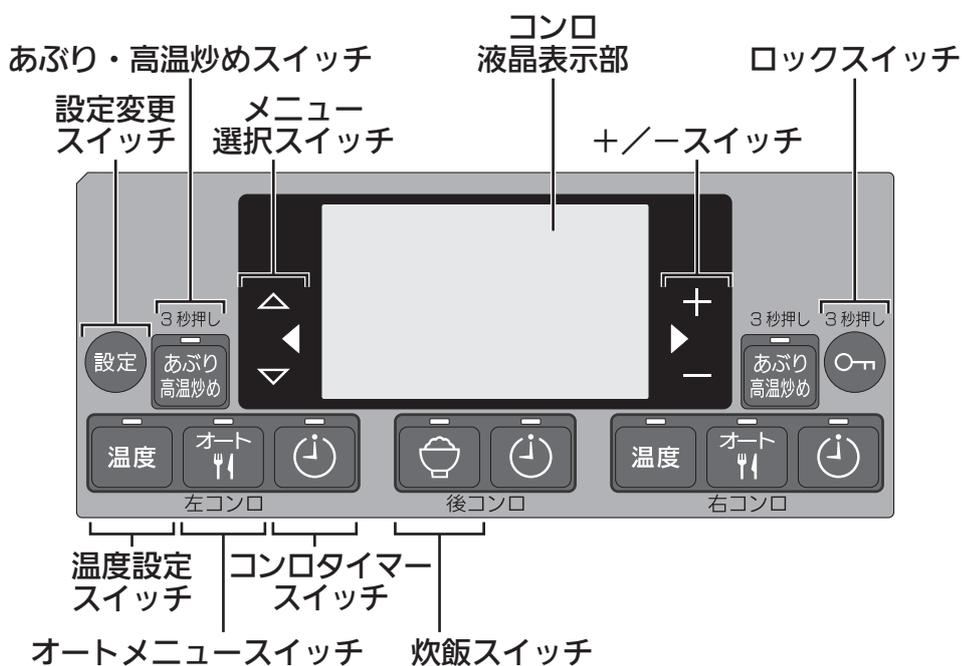
後コンロ (小バーナー)



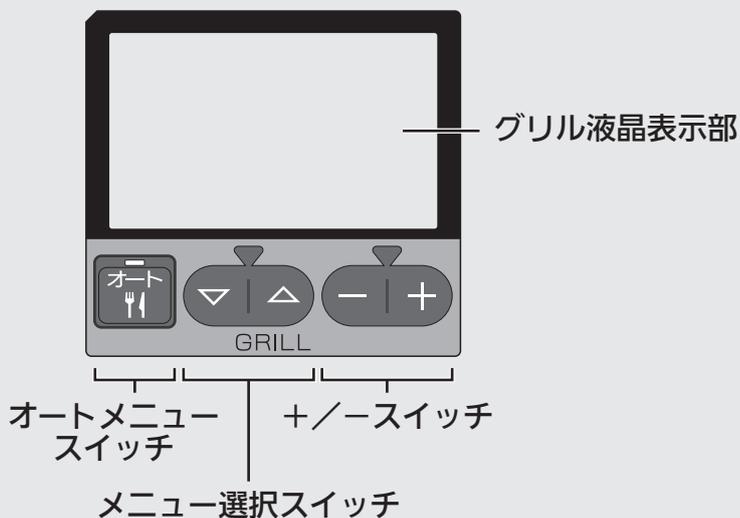
※後コンロ (小バーナー) は立消え安全装置の位置が違います。

操作部

●コンロ操作部



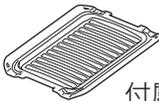
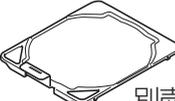
●グリル操作部



便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

コンロを使うとき	揚げものをするとき 📖 29ページ	温度設定モード 温度		お好み焼きにも使えます
	煮ものをするとき 📖 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 📖 33ページ	あぶり・高温炒めモード あぶり 高温炒め		ぎんなんごまをいるときにも
	お湯をわかすとき 📖 35ページ	湯わかしモード オート 		コーヒー紅茶の湯わかしに…
	ゆでものをするとき 📖 37ページ	ゆでものモード オート 		大根、じゃがいもかぼちゃなどのゆでものに…
	麺をゆでるとき 📖 39ページ	麺ゆでモード・麺ゆで大モード オート 		ラーメンそば、うどんパスタに…
	定番メニューを自動調理するとき 📖 41ページ	オートメニューモード オート 		焼き餃子、ハンバーグ煮魚、里芋の煮物茶碗蒸しに…
	ごはん・おかゆを炊くとき 📖 45ページ	炊飯モード 		専用土鍋でごはんも炊けます

グリルを使うとき	グリルプレートで調理するとき ➤ 55・57ページ ➤ 71・73ページ  付属品	グリルプレートモード  あたためモード 		魚、トーストやピザを焼くときに
	ココットで調理するとき ➤ 59・61ページ  付属品	ココットモード 		魚や肉などを焼くときにグリル庫内の汚れが気になるかたへ
	ココットダッチオーブンで調理するとき ➤ 63・65ページ  別売品	ココットダッチオーブンモード 		煮もの、蒸しもの、ケーキやパンを焼くときに
	グリル焼網で調理するとき ➤ 67ページ ➤ 69ページ ➤ 71・73ページ  付属品	魚オートメニューモード  オートメニューモード  あたためモード 	  	こだわって魚を焼きたいときに グラタンやホイル焼きに 焼き魚のあたため直しに
	クッキングプレートで調理するとき ➤ 69ページ ➤ 71・73ページ  別売品	オートメニューモード  あたためモード 	 	トーストやピザを焼くときに 揚げものや焼き鳥のあたため直しに

液晶表示

コンロ液晶表示部



左コンロ部 後コンロ部 右コンロ部

左コンロ使用中

●温度設定モード：設定中



右コンロ使用中

●温度設定モード：設定中



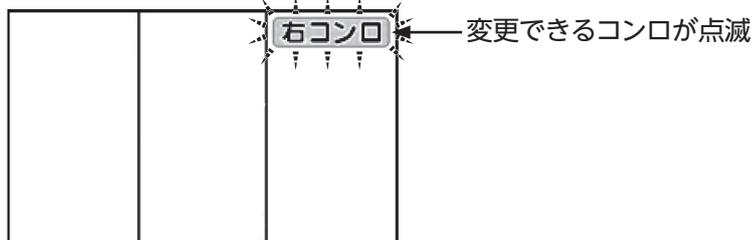
後コンロ使用中

●炊飯モード：設定中



●お知らせ

コンロのオートメニューモードを2か所以上で同時に使用する場合、変更したいコンロのメニュースイッチを押すと、メニュー選択スイッチ [▼/▲]、+/-スイッチを操作することができます。



グリル液晶表示部

●魚オートメニューモード：設定中





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。

液晶表示 / 安全上のご注意 (必ずお守りください)

 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みの発生が想定される内容を示しています。

- 絵表示には次のような意味があります。

 この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です	 火気禁止	 接触禁止	 分解禁止
 この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です			
 この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です			

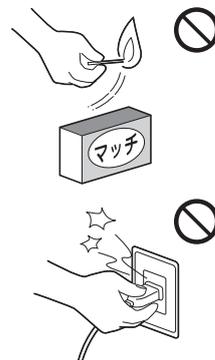
危険

ガス漏れに気づいたら



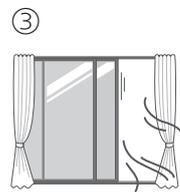
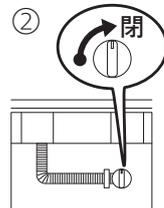
火気禁止

- 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、もよりの東邦ガスに連絡する。





安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)



警告

告

使用中は



■機器から離れない

■就寝・外出をしない

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



トッププレートについて

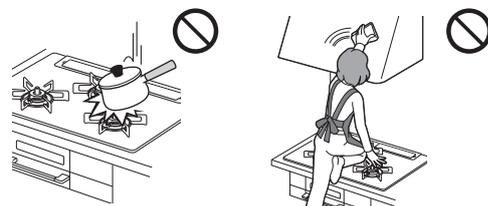


■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。

※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。

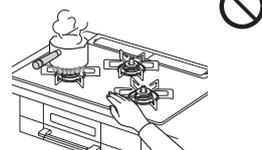


接触禁止

■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

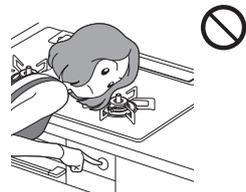
やけどのおそれがあります。

- 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。
- ビルトインオープ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プンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。



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

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



■点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する

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

- ①操作ボタンを戻す
- ②点火する



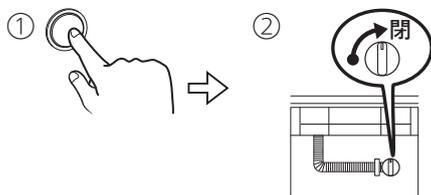
注意

意

異常時は

❗ 操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。▶ 92～104ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。



使用時や使用後は

❗ 点火・消火の確認をする

■ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

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

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、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。



■ 操作部やグリルとびらに強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、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。



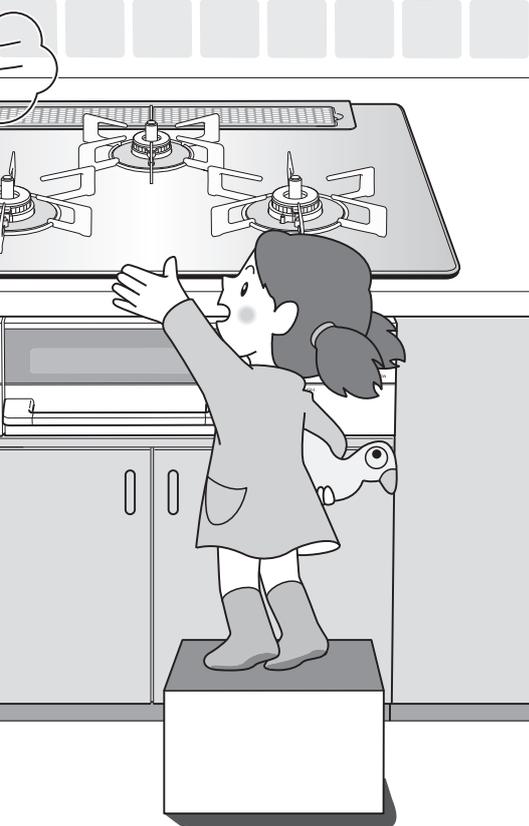
■ 幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

電波について



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





安全上のご注意 (コンロ使用編)



警告

告



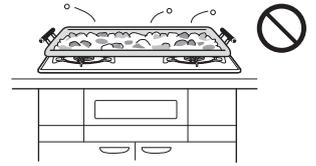
注

意

使用してはいけないもの



- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋
- アルミはく製する受け、省エネごとくなどの補助具
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網
トッ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

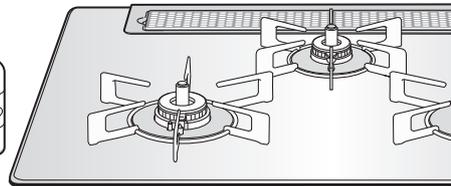
近くに置いてはいけないもの



- 爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
 - スプレー缶
 - カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいもの
火災の原因になります。
 - スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいもの
火災の原因になります。
 - 機器の上方に調味料ラックなど
 - ペットボトル・プラスチック類
 - ふきんやタオル・調理油など



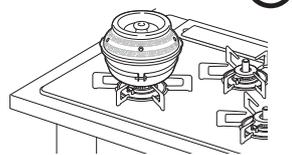
- 温度センサーは絶対に取りはずさない
火災の原因になります。



使用する鍋などについて



- 石焼いも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。

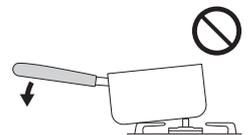


取っ手とごとくのツメの方向を合わせる



- 軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する

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



■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

揚げものの調理をするときは

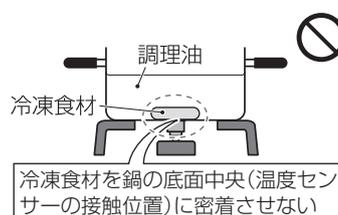


■あぶり・高温炒めモードで揚げものの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げものの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。



■複数回使った調理油で揚げものをしない

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

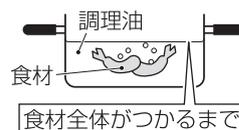
■揚げ過ぎない

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



■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。



■身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。



■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない

- 変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。
- 鍋なし検知機能に 21ページの誤作動の原因になります。



■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。





安全上のご注意 (グリル使用編)



警告

告



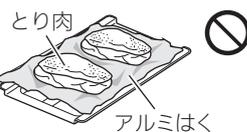
■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。



■脂が多く出る調理時は、グリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。



■グリルとびらに魚などはさみこまない

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。

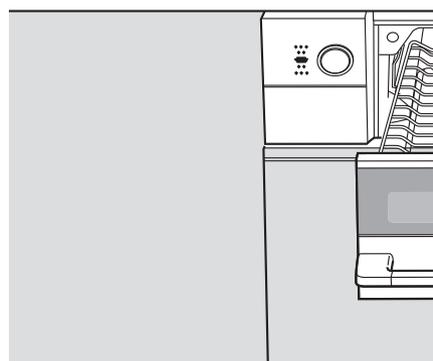
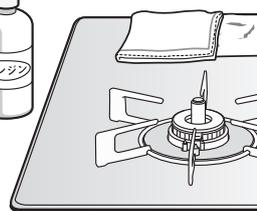
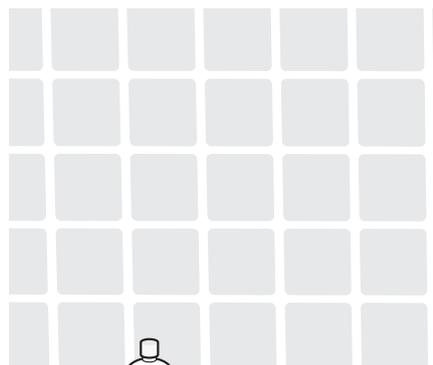
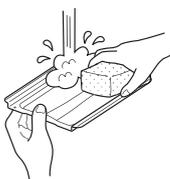


■グリル庫内に食品くずやふきんなどが無いことを確認する



■グリル皿やグリルプレート、下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材は、ご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。



接触禁止

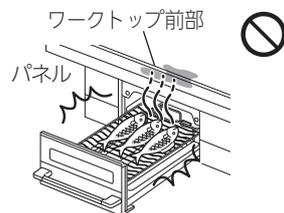
■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない

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



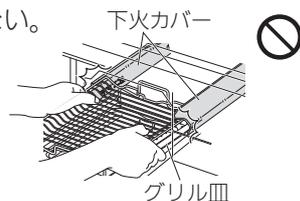
■グリルとびらを開けたまま使用しない

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グリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

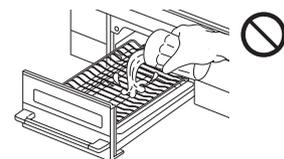


■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレートを置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。

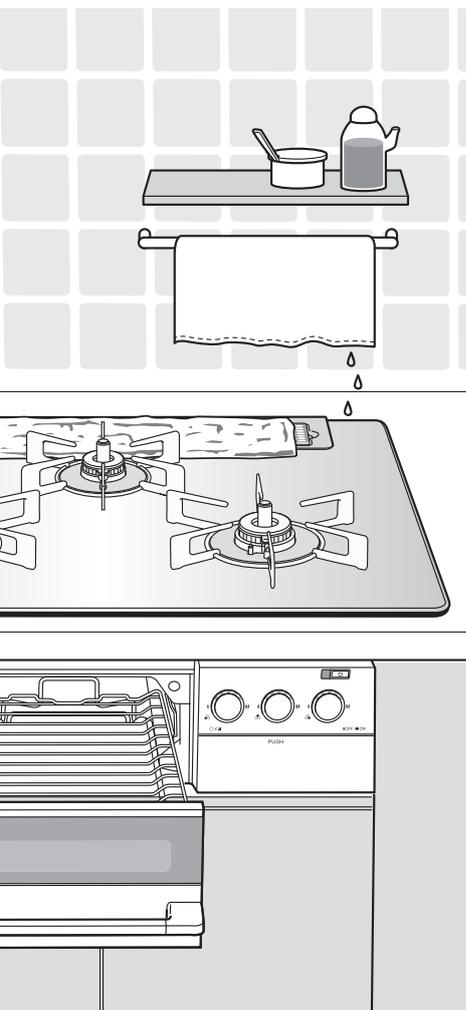
■グリル皿・グリルプレートに水などを入れない

この機器はグリル皿・グリル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。



注

意



近くに置いてはいけないもの



■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など



■排気口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。



■排気口に手や顔などを近づけない

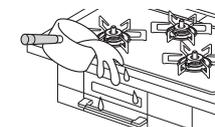
■排気口に鍋の取っ手を向けない

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

■使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない

ガラスが割れてやけど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

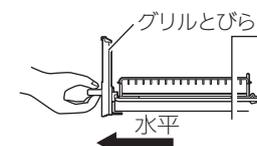
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。

■グリル皿はていねいに持ち運ぶ

グリル皿に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。

■グリル焼網・グリル皿・グリルプレート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・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・お手入れ編)



注

意

グリルプレート・ココット・ココットダッチオーブン (別売品) を使うときは

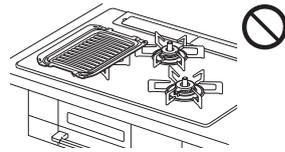


■グリルプレート・ココット・ココットダッチオーブン調理に対応したグリル以外で使用しない

変形、変色の原因になります。

■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。

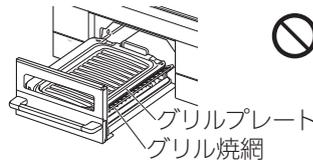


■正しいメニュー以外では、使用しない

表面の塗装を傷める原因になります。
アプリレシピはアプリ内の説明に従って使用してください。

■グリルプレートはグリル焼網の上に重ねて使用しない

機器損傷や火災などの原因になります。また、調理がうまくできなかったり、グリル焼網やグリルプレートの塗装を傷める原因になります。



■ココットダッチオーブン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。



■グリルプレートを取りはずす場合は、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

グリルプレートにたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■ココット、ココットダッチオーブン調理をする場合は、必ず付属のココット、別売のココットダッチオーブンを使用する

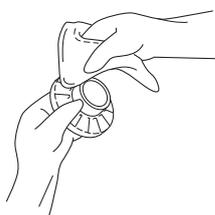
付属のココット以外の容器、別売のココットダッチオーブン以外の容器を使用すると、調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因になります。また、調理物に火がつき、火災の原因になります。

注意

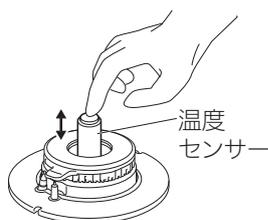
機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



- **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**
手袋をしないとけがのおそれがあります。
- **バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする**



- **バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける**
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。
- **温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行き、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  21ページの誤作動の原因になります。
 - スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



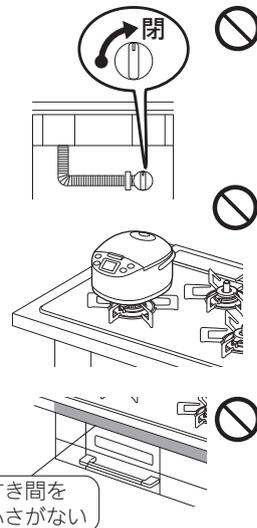


安全上のご注意

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがらないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

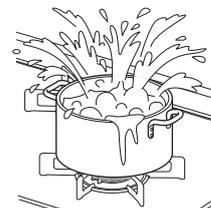


コンロのご使用は

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

突沸現象について

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



突沸現象とは？

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

予防方法

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



安全上のご注意 (設置編)



分解禁止

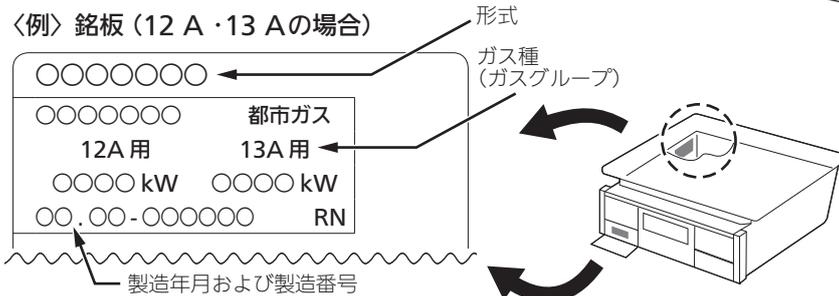
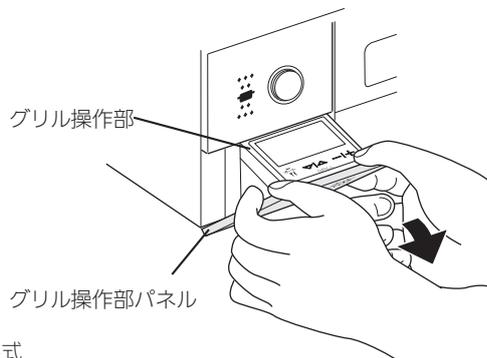
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。



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

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のグリル操作部パネルを開けたグリル操作部正面に貼ってあります。供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



警告

告



■可燃物との距離を確実に離す

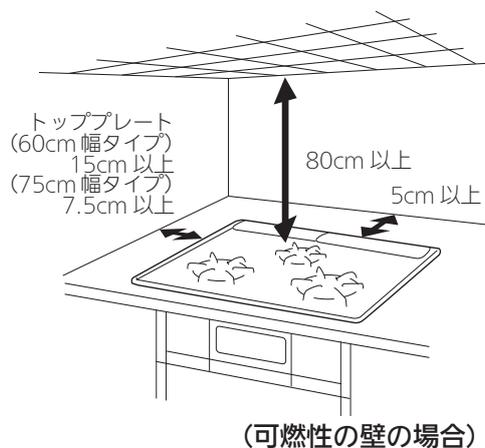
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合、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、またはもよりの東邦ガス営業所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



知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

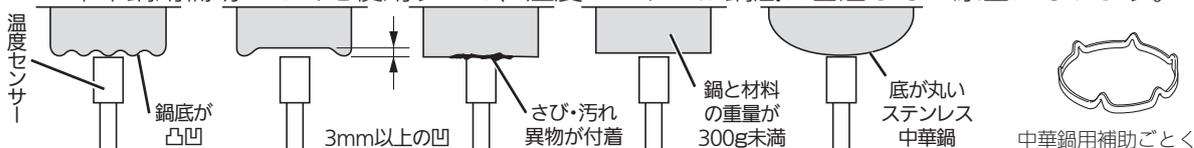
温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

警告



温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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



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

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



お使いできる鍋

○：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。）

鍋の種類		●油調理 (油の量 200ml 以上) ●炒めもの調理	●その他の調理
	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー	○	○
	材質：ステンレス	厚手：2.5mm 以上	○
		薄手：2.5mm 未満	×
	材質：アルミ、銅、鉄	○	○
	材質：ステンレス (底が平らなもの)	厚手：2.5mm 以上	○
		薄手：2.5mm 未満	×
無水鍋 		○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋 		×	○ (火が消える場合があります)

※「温度設定モード」、「湯わかしモード」、「ゆでもののモード」、「麺ゆでモード」、「麺ゆで大モード」、「オートメニューモード」、「炊飯モード」で調理する場合は、各モードに適した鍋を使用してください。

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かしません。



安心・安全機能

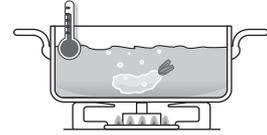
知っておいていただきたいこと／安心・安全機能

調理油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

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

左/右コンロ 後コンロ



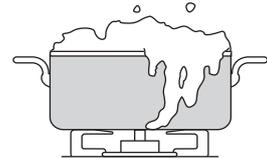
火力調節
します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。

左/右コンロ 後コンロ グリル



ガスを
止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。☞ 23 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

火を
消します

グリル消し忘れ消火機能

点火するとタイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。
グリル焼網のマニュアルモードは、最長 15 分☞ 53 ページ
グリルプレートモード「タイマー設定」は、最長 16 分☞ 57 ページ
ココットモード「タイマー設定」は、最長 18 分☞ 61 ページ
ココットダッチオープンモード「ケーキ/パン強」「ケーキ/パン弱」「タイマー設定」は、最長 30 分☞ 65 ページ
で自動で火を消します。
あたためモード「タイマー設定」は、グリルプレート選択時は、グリル焼網・グリルプレートともに最長 10 分、
クッキングプレート選択時は、グリル焼網・クッキングプレートともに最長 9 分☞ 73 ページ
※グリル焼網使用時の最長時間は、グリルプレートかクッキングプレートの選択によって変わります。
☞ 23 ページ

グリル

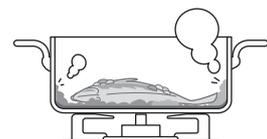
火を
消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき消火機能

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、焦げつき消火機能が正常に
はたらかないことがあります。

左/右コンロ 後コンロ



火を
消します

誤って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。
ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッ
チがすべてロックされます。
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。☞ 28 ページ

左/右コンロ 後コンロ グリル





安心・安全機能 (つづき)

そで口への引火を未然に防止 (鍋を置かないと、安全のため点火しません)

鍋なし検知機能

左/右コンロ

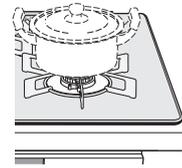
コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。

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

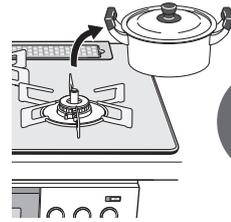
また、調理中に鍋やフライパンを戻す(置く)と、自動で元の火力になります。

弱火から火力が自動で強くなる時に、ブザーが「ピピピッ」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。



点火
しません



弱火に
します

地震のときにも自動消火

感震停止機能

左/右コンロ

後コンロ

グリル

機器本体が震度約4以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。感震停止機能は解除「OFF」にすることができます。☞ 23ページ

火を
消します

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

左/右コンロ

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 28ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

グリル

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

火を
消します

電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能

左/右コンロ

後コンロ

グリル

調理終了後、電源を切り忘れても、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。☞ 23ページ

電源を
切ります

鍋底が高温になると火力を自動で調節し、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

左/右コンロ

後コンロ

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

鍋底が高温になるとブザーが「ピピッ」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。☞ 33ページ

火力調節
します

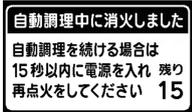
オート調理中に誤って消火した場合に再点火すればオート調理を継続

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、オート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位置に戻す
操作ボタンを押して消火の状態にする。

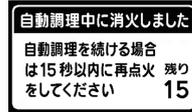
2 電源を入れる
電源スイッチを押す。



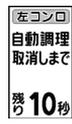
3 オート調理を続けたいコンロ、グリルを点火する
操作ボタンを押して点火操作をする。
15秒以内であればオート調理が継続します。
何も操作せずに残り時間が終了した場合、電源が切れます。

操作ボタンを押して消火をした場合

自動調理の再開を受け付ける制限時間（15秒）の
カウン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。



1 オート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秒以内であればオート調理が継続します。
何も操作せずに残り時間が終了した場合、オート調理を取り消します。

● お知らせ

※上記の液晶のイラストは左コンロで消火した場合の一例です。
 ※以下のモードはうっかり消火対応機能の対象外です。
 コンロ:タイマー設定、温度設定、湯わかし、ゆでもの、麺ゆで グリル:タイマー設定、ケーキ/パン
 ※点火後、一定の時間に達していない場合、うっかり消火対応機能がはたらかないことがあります。



各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

表示部	機能	内容	設定項目
01	音声モード	音声ガイドあり・なしの設定ができます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
02	音量	音声ガイドの音量を設定できます。	小 ⇄ 標準 (初期設定) ⇄ 大
03	音声スピード	音声ガイドの音声の速さを設定できます。	ゆっくり ⇄ 標準 (初期設定) ⇄ 速め
04	省電力モード	操作パネルの減光までの時間を設定できます。(操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑える機能です。減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。)	10 秒後 (初期設定) ⇄ 30 秒後 ⇄ OFF (減光しない)
05	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 分～5 分 (1 分刻み) 3 分 (初期設定)
06	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 分～120 分 (10 分刻み) 120 分 (初期設定)
※	07 湯わかしお知らせ時間	沸とう後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。 麵ゆでモード、麵ゆで大モードは同じ設定になります。	早め ⇄ やや早め ⇄ 標準 (初期設定) ⇄ やや遅め ⇄ 遅め
※	08 ゆでものお知らせ時間		
※	09 麵ゆでのお知らせ時間		
10	ごはん炊き上げ調整	ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんの着色(焦げ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3 段階に炊き加減を設定できます。	弱め ⇄ 標準 (初期設定) ⇄ 強め
11	自動火力調節ブザー	安全機能や便利機能がはたらき、火力が自動で強くなるときのお知らせブザーの ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
12	うっかり消火対応機能	オート調理時、誤って消火したときにオート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	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能の ON/OFF を設定できます。	自動 OFF ⇄ 自動 ON (初期設定)
—	レンジフード風量切替	レンジフードの風量を自動で切り替える機能の ON/OFF を設定できます。	自動 OFF ⇄ 自動 ON (初期設定)
14	感震停止機能	お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
15	グリルプレート	グリルプレートを使って調理するメニューの表示の ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
16	クッキングプレート	クッキングプレートを使って調理するメニューの表示の ON/OFF を設定できます。	OFF (初期設定) ⇄ ON
—	あたため容器選択	グリルプレート・クッキングプレート両方の容器の設定が ON になった場合、あたため時の容器をグリルプレートかクッキングプレートのどちらかに選択できます。	非表示 (初期設定)
17	ココット	ココットを使って調理するメニューの表示の ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
18	ココットダッチオープン	ココットダッチオープンを使って調理するメニューの表示の ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
19	専用土鍋炊飯	専用土鍋を使って調理するモードの表示の ON/OFF を設定できます。	OFF ⇄ ON (初期設定)
21	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。 スマートフォン登録もリセットします。	「リセットしました」が表示されるまで、コンロの＋スイッチを 3 秒押し続ける。
22	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	検出個所表示とエラーコードを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。

(カスタマイズ機能)

自分好みにカスタマイズし、
便利に使いやすくなります。



設定のしかた

1 電源を入れる

電源スイッチを押す。



2 設定変更する機能を選ぶ

設定変更スイッチを押す。

01～22まで機能を設定できます。
詳しい内容は、左のページの表をご覧ください。



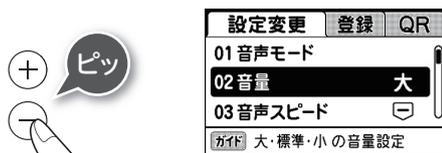
コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。



3 設定項目を変更する

コンロの+/-スイッチを押す。

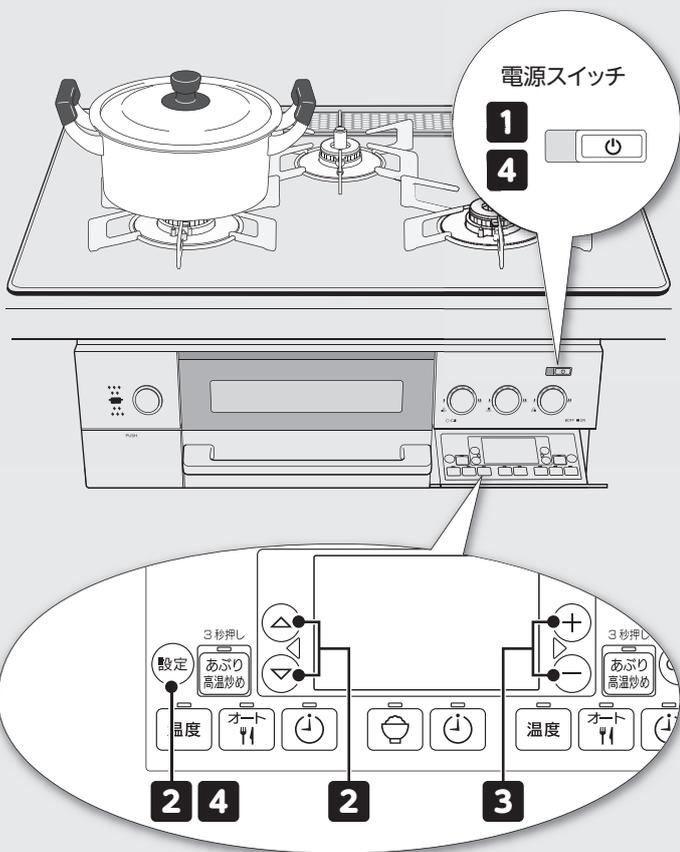
各設定項目は、左のページの表を参照してください。



+/-スイッチを押すたびに、設定項目が変更されます。

4 各種設定の変更を完了する

設定変更スイッチを3回押すか、電源スイッチ
を押して、電源を切る。



! ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには(ロック)」[P.28](#) ページを
ご覧ください。

◆お願い

モード使用中は、カスタマイズ機能に入ることが
できません。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)



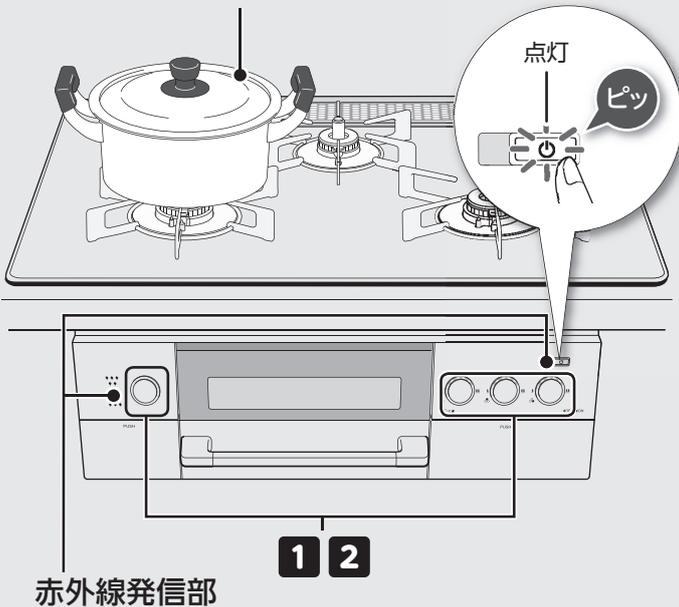
レンジフード連動機能

点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転、停止を行います。



自動運転の場合

1. ごとくの中央に鍋などを置く
2. 電源スイッチを押す



❑お願い

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。
指定外のレンジフードでは連動しません。
お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご連絡ください。

レンジフードの使いかた・連動のしかたについては、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

自動運転のしかた

①点火する

操作ボタンを押す。
自動でレンジフードの運転が開始します。
風量は自動で調節します。

②火を消す

操作ボタンを押す。
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。

手動運転のしかた

①運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。
風量を設定してください。

②運転を停止する

レンジフード側の停止スイッチを押す。

照明の点灯・消灯のしかた

①照明を点灯・消灯する

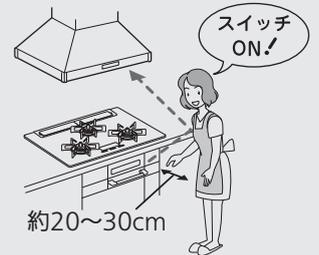
レンジフード側の照明スイッチを押す。

◆お願いと・お知らせ



※ 操作について

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



●以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。

- ガス機器の近くに立ち過ぎている。
離れ過ぎている。
- 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、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。



- 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

◆風量は自動で調節します。変更したいときはレンジフード側の操作部で切り替えてください。

- 既に他のコンロやグリルなどを使用している場合は、火力によって風量を自動で調節します。
- 風量自動切替を「OFF」にすると、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。



◆レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合はレンジフード側で操作してください。

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

◆必ず火が消えたことを確認してください。

- 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。



基本の操作 (コンロの使いかた)

コンロの基本的な操作方法をご説明します。



鍋などを置かないと
点火しません!
(左/右コンロ)

電源スイッチ

1 2 3



ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには(ロック)」[P.28](#) ページを
ご覧ください。

❑お願い

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

ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは…
あぶり・高温炒めモードで調理してください。
[P.33](#) ページ

揚げものをするときは…
温度設定モードで調理してください。[P.29](#) ページ

お使いになる前に…

1. ガス栓を開ける

ガス栓 (ねじガス栓) を
左に回し、全開にする。



2. 鍋などを置く

ごとの中央に鍋などを置きます。

- 鍋などを置かないと点火しません。
ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。
(左/右コンロ)
- 鍋などを置いても、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)

3. 電源を入れる

電源スイッチを押す。
電源スイッチのランプが青色に
点灯します。
スマートフォン登録済の場合は
オレンジ色に点灯します。



基本の操作

① 点火する

操作ボタンを押す。

② 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。
回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。
(点滅でも使用できます。)

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

③ 火を消す

操作ボタンを押す。

お使いになった後は…

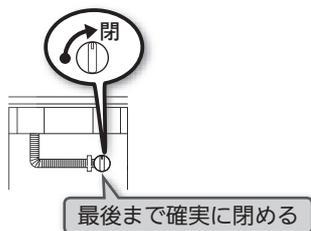
1. 電源を切る

電源スイッチを押す。



2. ガス栓を閉める

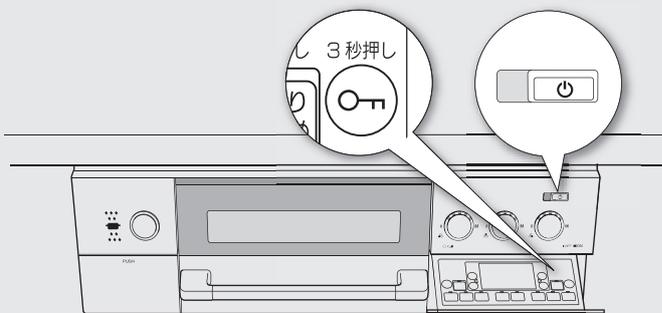
ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。



◆お願いと・お知らせ

⚠️ 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、操作スイッチ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



ロックを解除するとき



☀️ 点灯 ✨ 点滅

※ ロックスイッチを押している間は、コンロ液晶表示部・グリル液晶表示部にアニメーションを表示します。

※ 電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。

- 点火すると、左/右コンロは下表の火力4の表示になります。（中火点火機能） 21 ページ
また、後コンロは、火力9の表示になります。

◆ 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

◆ 必ず火が消えたことを確認してください。



5 点灯	6 点滅	7 点灯	8 点滅	9 (最大火力) 点灯



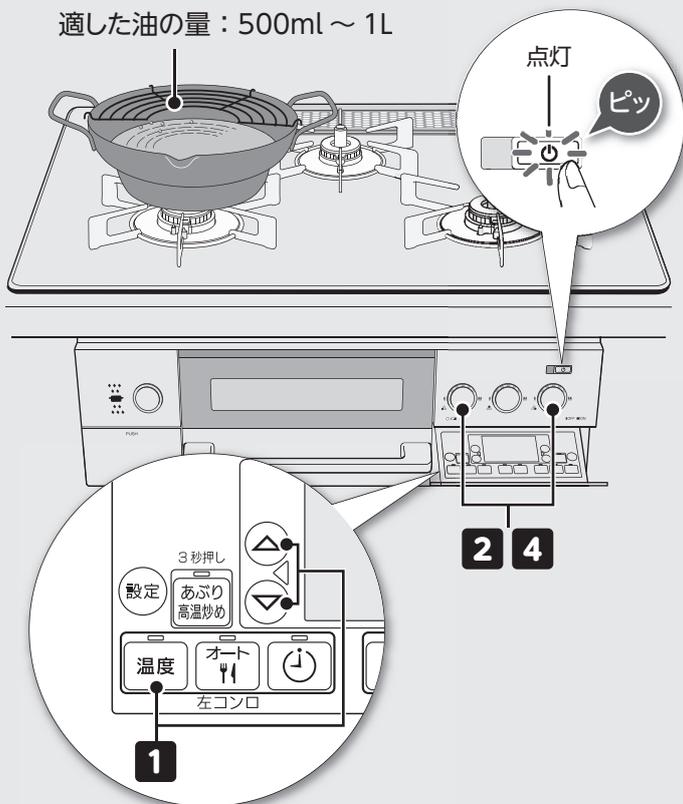


揚げものをする

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。



1. ごとくの中央に鍋などを置く 適した油の量：500ml～1L
2. 電源スイッチを押す



	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。

1 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。
「180℃」が表示されます。（初回使用时）

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押し、
温度を設定する。
130～220℃まで10℃刻みで設定できます。

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

設定温度になると、ブザーでお知らせ

3 調理をはじめめる

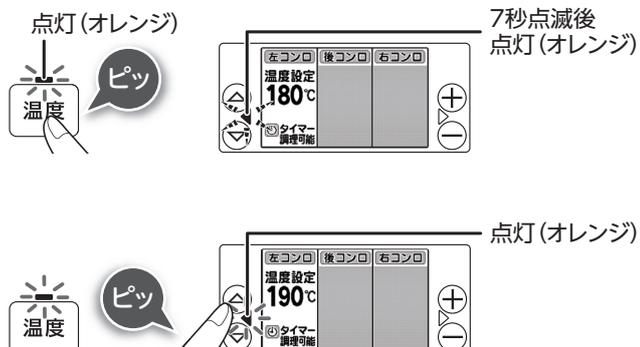
4 火を消す

操作ボタンを押す。



(温度設定モード)

左/右コンロ



◆お願いと●お知らせ

- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、温度設定モードを設定・変更できます。
- 点火後も温度設定モードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- 次回使用時からは、前回設定の温度が表示されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～120分の間で設定できます。▶ 31 ページ
最初は「5分」が表示されます。タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。

- ◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 揚げもの以外の火加減が難しい調理にもうまくご利用ください。

設定温度の目安

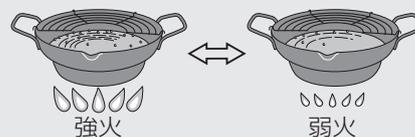
←→ : アルミ・銅 <-----> : 鉄・ホーロー・ステンレス

温調範囲 (130～220℃)	130	140	150	160	170	180	190	200	210	220
揚げもの										
とりのから揚げ、とんかつ										
てんぷら、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										

- ◆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。

- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」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)

- ◆必ず火が消えたことを確認してください。

揚げものをする
(温度設定モード)

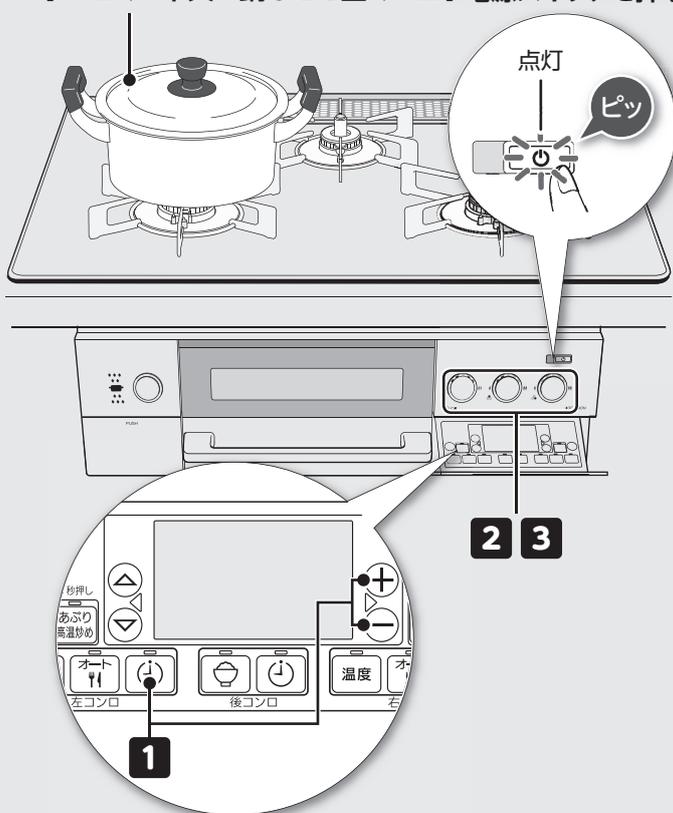


コンロタイマーを使う

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



1. ごとくの中央に鍋などを置く 2. 電源スイッチを押す



ワンポイント

湯わかしモードと併用で麦茶の煮出し、ゆでもの調理にも活用できます。

活用法 36 ページ

①時間を設定する

使用するコンロのコンロタイマースイッチを押す。
最初は「1分」が表示されます。

コンロの+ / -スイッチを押し、時間を設定する。

1 ~ 120 分まで 1 分刻みで設定できます。
押し続けると、30 分までは 5 分刻み、30 分以降は 10 分刻みで設定できます。

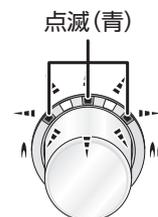
②点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

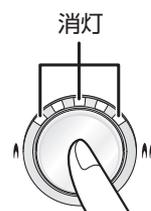
設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



③操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



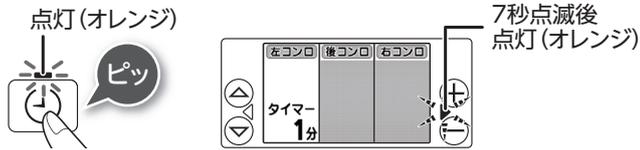
(コンロタイマーモード)

左/右コンロ

後コンロ

◆お願いと●お知らせ

- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、コンロタイマーモードを設定・変更できます。
- 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。



◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

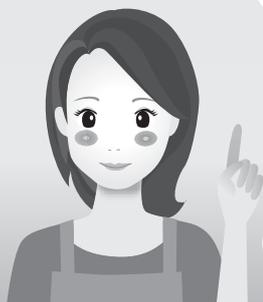


- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

コンロタイマーを使う (コンロタイマーモード)

炒めもの・いりものをする

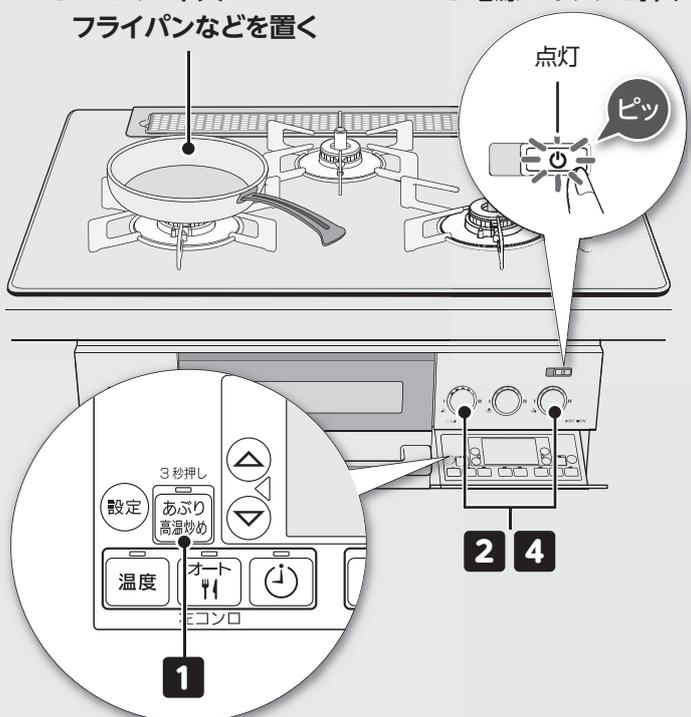
炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。



「調理油過熱防止装置」「焦げつき消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。

1. ごとの中央にフライパンなどを置く

2. 電源スイッチを押す



ワンポイント

こんなとき、あぶり・高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき
- 鍋をふる調理で弱火になると支障があるとき

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、発火するおそれがあります。



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



1 あぶり・高温炒めを設定する

使用するコンロのあぶり・高温炒めスイッチを3秒以上押す。

押している間は、コンロ液晶表示部にアニメーションを表示します。ランプが点灯し、ブザーでお知らせします。

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

3 調理をはじめる

4 火を消す

操作ボタンを押す。



注意



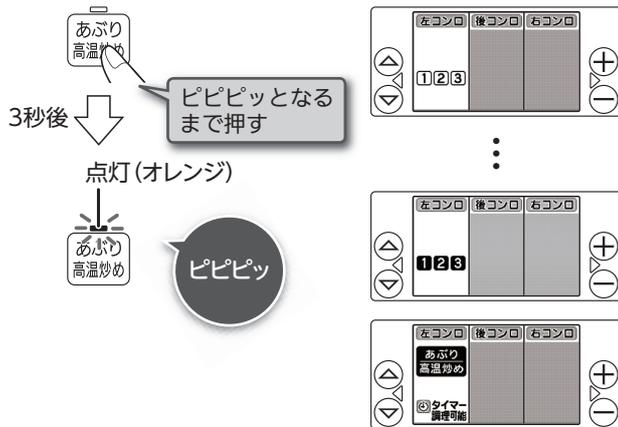
■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

(あぶり・高温炒めモード)

左/右コンロ

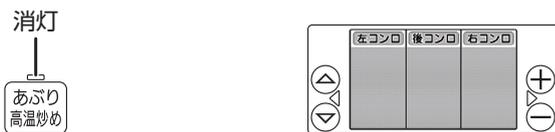
◆お願いと●お知らせ

- 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せん。
- 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・高温炒めモードは設定できません。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～60分の間で設定できます。P.31 最初は「1分」が表示されます。



◆火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

- ◆ 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。
- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピッ」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。)



◆必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

🔥 温度センサーのはたらき

①通常時

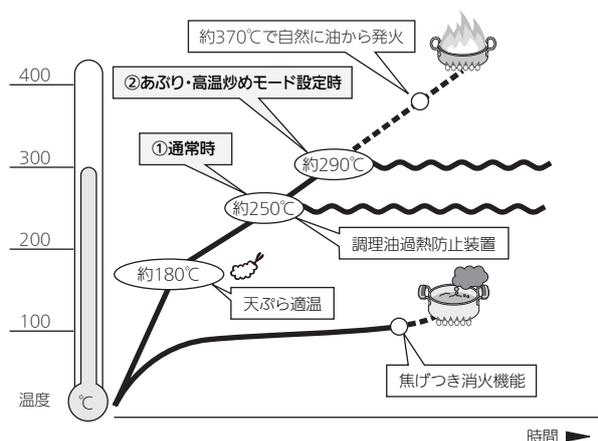
温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、火力を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②あぶり・高温炒めモード設定時

あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、①通常時よりも高い温度まで調理できる機能です。あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、火力を自動で調節したり、自動で火を消したりします。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)で、自動で火を消します。

ただし、コンロタイマーの設定時間またはコンロ消し忘れ消火機能の設定時間になった場合は、自動で火を消します。

あぶり・高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や調理油過熱防止装置、鍋なし検知機能ははたらきません。



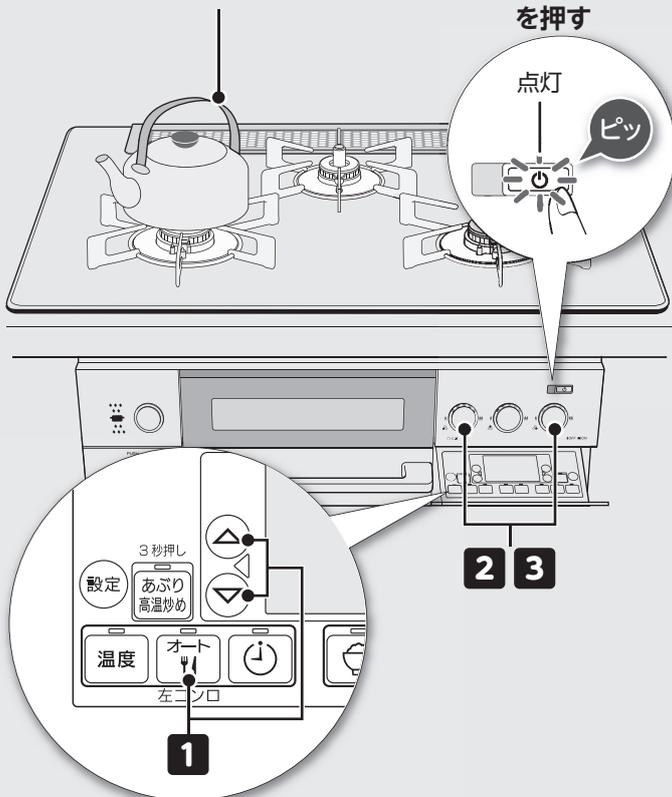
炒めもの・いりものをする(あぶり・高温炒めモード)

お湯をわかす

お湯がわいたらお知らせし、
自動で火を消します。



1. ごとくの中央にやかんや鍋を置く
2. 電源スイッチを押す



①湯わかしを設定する

使用するコンロのオートメニュースイッチを
1回押す。

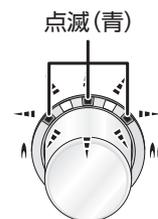
コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。
湯わかし・ゆでもの・麺ゆで・麺ゆで大から選びます。

②点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

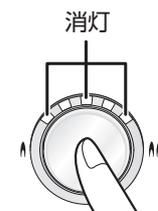
操作ボタンをゆっくり回す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



③操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



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

土鍋、耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、
温度を正しく検知できません。

◆お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、
次のことを守ってください。

点火して沸とうするまで

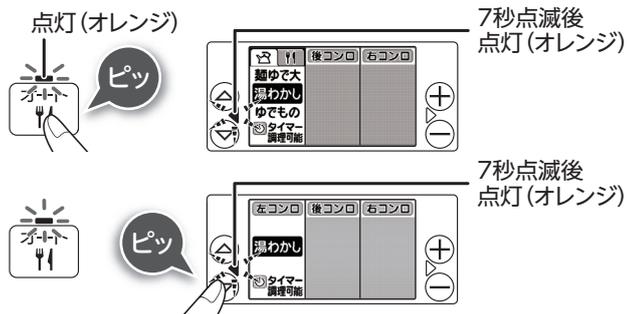
- ふたを開け閉めしない
- やかんや鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水をかき混ぜない
- 水を追加しない
- 火力を変えない

(湯わかしモード)

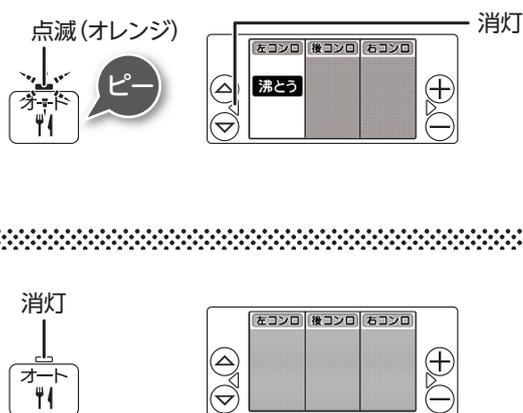
左/右コンロ

◆お願いと●お知らせ

- 点火後も湯わかしモードを設定できます。
- 取り消すときは、オートメニュースイッチを2回押します。
- コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を1～120分の間で設定できます。[P.31] 最初は「5分」が表示されます。



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

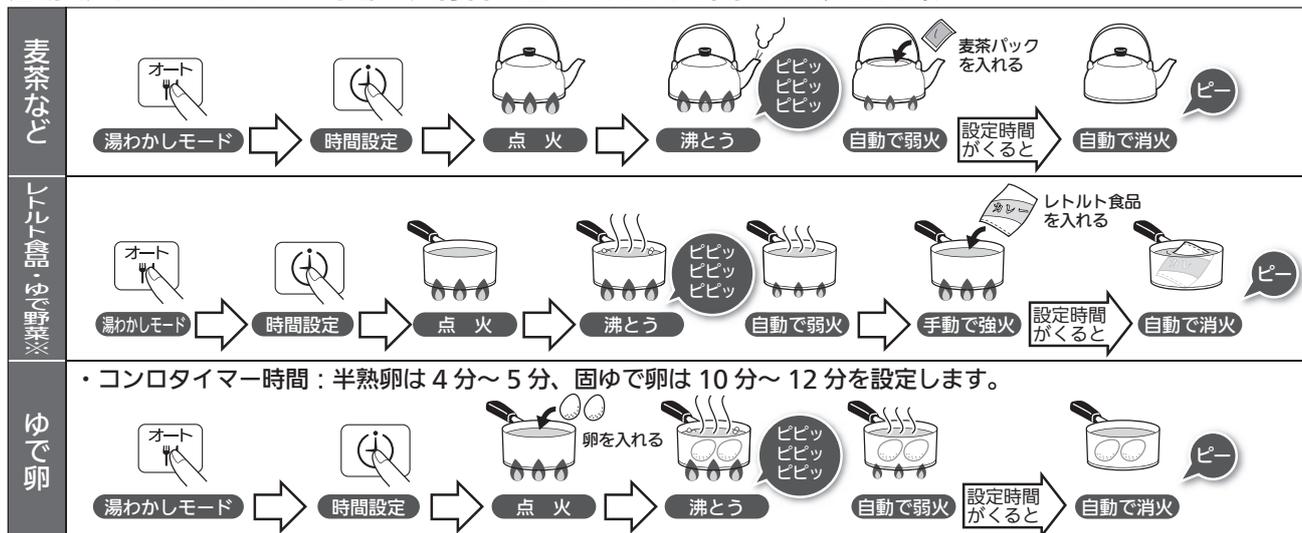


- ◆ やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 沸とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、設定の変更(カスタマイズ機能)で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更することができます。[P.23]
- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
 - ・一度わかしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードでわかしたとき
 - ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

お湯をわかす (湯わかしモード)

ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。(湯わかしモード) 活用法 (コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。)



※ゆで野菜は沸とう後に入れます。



ゆでものをする



水に具を入れて加熱するゆでもの調理において、火力を自動で調節し、ふきこぼれを防ぎます。

沸とう後に具を入れるゆでもの調理（ほうれん草の下ゆでなど）には使用できません。

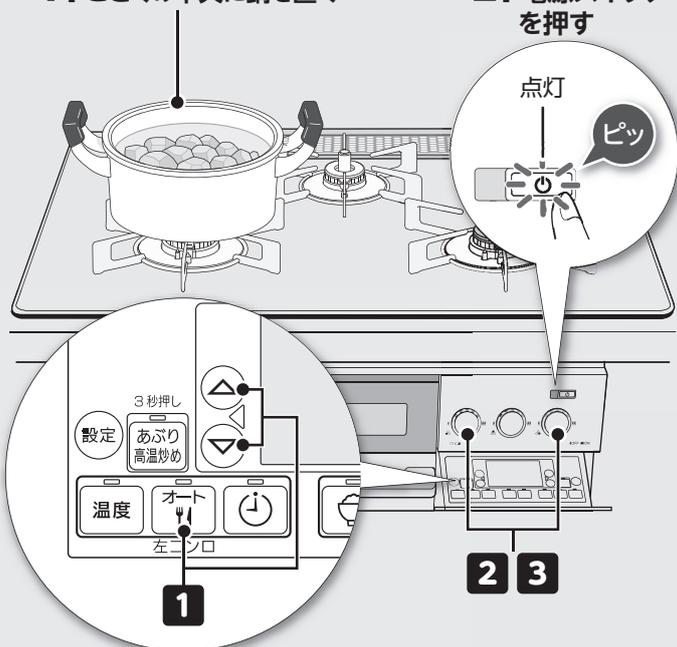
①ゆでものを設定する

使用するコンロのオートメニュースイッチを1回押す。

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。湯わかし・ゆでもの・麺ゆで・麺ゆで大から選びます。

1. ごとくの中央に鍋を置く

2. 電源スイッチを押す



②点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ
火力を自動で調節し、沸とうを維持します。

③火を消す

操作ボタンを押す。



適した鍋	適した水の量
底の平らな鍋、 無水鍋、多層鍋 鍋径：18～26cm 材質：アルミ、銅、鉄、 ホーロー、ステンレス	具の上面が最低4cm以上 浸る量から鍋の大きさに 応じた水の量（最大容量 の6割まで）にする
適した具	適さない具
じゃがいも、だいこん、 にんじん、ごぼう、 かぼちゃ	さといも、小豆、大豆、 たけのこ ※一片の大きさを3cm 角以下に切った具
具の最大量：500gまで（約4～5人分相当）	

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。

- 水から開始し、お湯から開始しない
- 水を追加しない
- 鍋を動かさない
- 沸とう後に具を入れない

(ゆでものモード)

左/右コンロ

◆お願いと●お知らせ

- ゆでものモードを設定する前に、鍋に水と具を入れ、準備してください。
- ◆十分な水(具の上面から4cm以上)に具を浸してください。
- 点火後もゆでものモードを設定できます。
- ◆温度センサーの温度が高いときは、ゆでものモードは設定できません。また、「ゆでもの」は表示されません。冷めるのを待ってから、設定してください。
- ◆あく・くさみ抜きのためにぬか、米のとぎ汁、米粒を使用する場合や、調味料を使用する場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合がありますので、手動で調理してください。
- コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。☞ 31 ページ 最初は「5分」が表示されます。
- ◆火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- ◆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。やけどに注意してください。適さない具は、手動で調理してください。
- ◆調理中は、必ず鍋のふたをはずしてください。色や味を悪くするあくや酸などを水蒸気とともに蒸発させるためです。
- ◆一度ゆでもので使用した水を再度使用する場合は、手動で調理してください。
- ◆ゆで不足の場合は、手動で調理してください。
- コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を設定しない場合は、沸とうして60分たつと、自動で火が消えます。
- 設定の変更(カスタマイズ機能)で、ゆでものお知らせ時間を変更することができます。☞ 23 ページ
- 沸とうし、お知らせしてからでも、コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。☞ 31 ページ
- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」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。)
- ◆必ず火が消えたことを確認してください。



7秒点滅後
点灯(オレンジ)



7秒点滅後
点灯(オレンジ)



消灯



消灯

ゆでものをする (ゆでものモード)

ワンポイント

ゆで時間の目安 (火力自動調節に入ってから時間)

具材	切り方	ゆで時間の目安
じゃがいも	丸ごと (約100g)	20～25分
	4等分	10～15分
だいこん	輪切り (約3cm)	50～60分
	いちょう切り (厚さ約1cm)	15～20分

具材	切り方	ゆで時間の目安
にんじん	輪切り (約1cm)	4～6分
	半月切り (厚さ約1cm)	
ごぼう	約5cm切り	5～10分
かぼちゃ	約3cm角	5～10分

注) 食材の大きさ、水の量、鍋の大きさにより、ゆで時間が前後する場合があります。



麺をゆでる

火力を自動で調節し、設定したゆで時間になると自動で火を消し、ふきこぼれやゆで過ぎを防ぎます。



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。

① 麺ゆでを設定する

使用するコンロのオートメニュースイッチを1回押す。

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。湯わかし・ゆでもの・麺ゆで・麺ゆで大から選びます。鍋径 16cm ~ 22cmの場合・・・麺ゆで 鍋径 24cm ~ 28cmの場合・・・麺ゆで大 最初は「5分」が表示されます。

② ゆで時間を設定する

コンロの+/-スイッチを押し、ゆで時間を設定する。1 ~ 30分まで1分刻みで設定できます。

③ 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

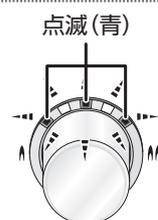
沸とうすると、ブザーでお知らせ

④ 調理をはじめめる

麺を入れ、すぐにコンロタイマースwitchを押す。火力を自動で調節し、沸とうを維持します。

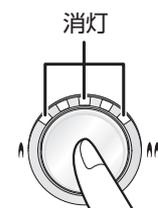
設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ 自動で火が消えます。



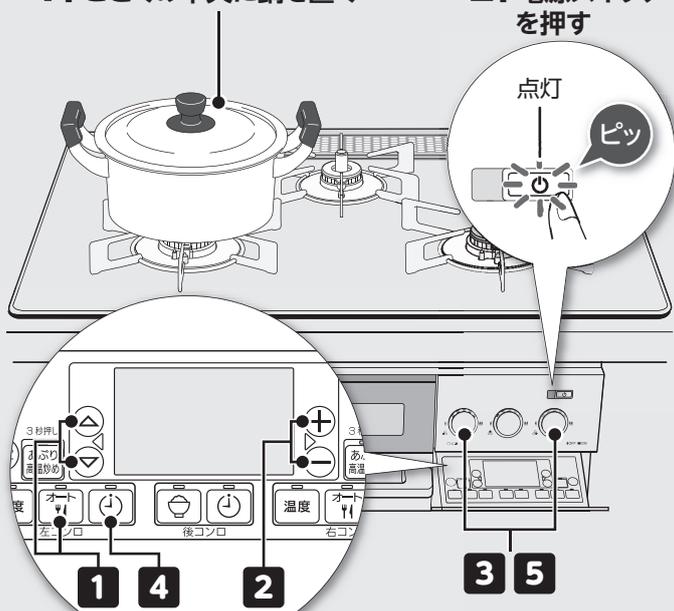
⑤ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



1. ごとくの中央に鍋を置く

2. 電源スイッチを押す



適した鍋		適した水の量
麺ゆで	鍋径: 16 ~ 22cm	500ml ~ 3L
麺ゆで大	鍋径: 24 ~ 28cm	500ml ~ 4L
底の平らな鍋、無水鍋、多層鍋 材質: アルミ、銅、鉄、 ホーロー、ステンレス		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

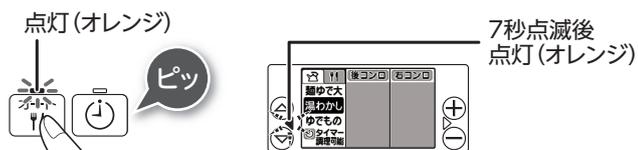
- ふたを開け閉めしない
- 鍋を動かさない
- 麺や具を入れない
- 水をかき混ぜない
- 水を追加しない
- 火力を変えない

麺ゆで中は

- 鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水を追加しない(差し水も含む)
- ひんぱんに火力を変えない

(麺ゆでモード・麺ゆで大モード) 左/右コンロ

◆お願いと・お知らせ



7秒点滅後
点灯(オレンジ)



7秒点滅後
点灯(オレンジ)



点灯(オレンジ)



点滅(オレンジ)

消灯



消灯



分から秒表示
に変わる



点滅(オレンジ)

消灯



消灯

- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、麺ゆでモード・麺ゆで大モードを設定・変更できます。
- 点火後も麺ゆでモード・麺ゆで大モードを設定できます。
- ◆ 温度センサーの温度が高いときは、麺ゆでモード・麺ゆで大モードは設定できません。また、「麺ゆで」「麺ゆで大」は表示されません。冷めるのを待ってから、設定してください。
- ◆ 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。
- ◆ 誤って麺ゆでモードを麺ゆで大モードに設定すると、ふきこぼれる場合があります。また、麺ゆで大モードを麺ゆでモードに設定すると、ゆで不足になる場合があります。適した鍋、適した水の量に合わせてモードを設定してください。
- ◆ 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。

- ◆ 火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- ◆ 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。やけどなどに注意してください。
- ◆ 沸とうする前に、麺を入れないでください。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。
- ◆ 麺を入れた後、すぐコンロタイマースイッチを押してください。
 - コンロタイマースイッチを押さないと、10分後自動で火が消えます。
- ◆ 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれや飛び散る場合があります。
 - ゆで時間は、麺ゆで中でも変更できます。
- ◆ 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。
- ◆ 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。
- ◆ ゆで不足の場合は、手動で調理してください。
 - 設定の変更(カスタマイズ機能)で、麺ゆでのお知らせ時間を変更することができます。(P.23 ページ)
 - 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ピピッ」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。)

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。



定番メニューを自動調理する

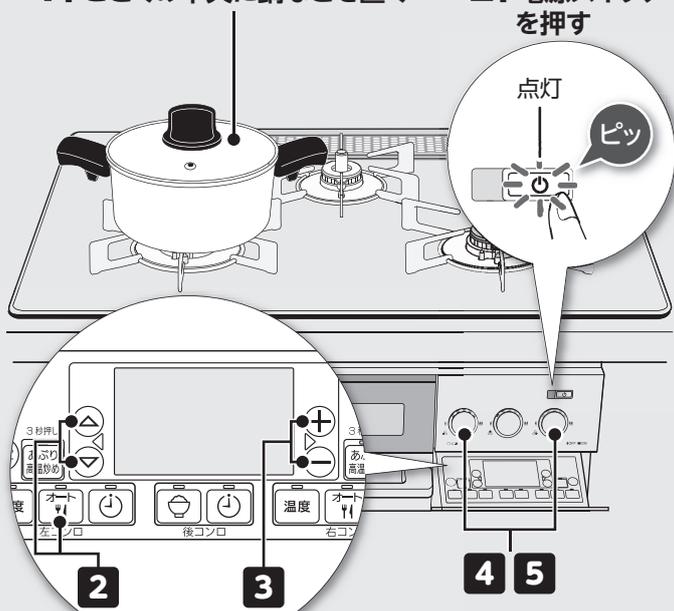
5種類の定番メニュー
焼き餃子・ハンバーグ・
煮魚・里芋の煮物・茶碗
蒸しが調理できます。



「メニュー」と「焼き加減
または仕上がり」を選ぶ
だけで、後は火力を自動で調
節します。

1. ごとくの中央に鍋などを置く

2. 電源スイッチ を押す



メニュー	適した調理容器
焼き餃子 ハンバーグ 煮魚	フライパン 径：24～28cm 材質：アルミ
里芋の煮物 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

※推奨のフライパン、鍋も別売りしています。

106 ページ

※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「活用レシピ」
をよく読んで、使用してください。

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
- 鍋を動かさない・かき混ぜない
- 具を入れない・水や調味料などを追加しない

1 食材を入れる

付属の「活用レシピ」を見て、食材を調理容器に入れます。
「活用レシピ」やコンロ液晶表示部に従い、必要に応じて
ふたや落としぶたをします。

2 オートメニューを選ぶ

使用するコンロのオートメニュースイッチを
2回押す。

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。
焼き餃子・ハンバーグ・煮魚・里芋の煮物・茶碗蒸し
から選びます。

3 焼き加減または仕上がりを選ぶ

コンロの+/-スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。
[+]を押すと強め、[-]を押すと弱めに設定できます。

4 点火する

操作ボタンを押す。
火力を自動で調節し、調理を
開始します。

火力表示ランプは「弱火」から「強火」、
「強火」から「弱火」の点灯を繰り返します。

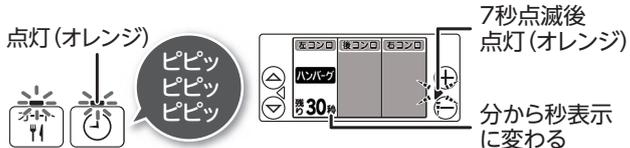


裏返し時間をお知らせ(ハンバーグメニューのみ)

裏返し 30 秒前と裏返し時間にブザーでお知らせしま
すので、裏返して蓋をしてください。

焼き餃子・ハンバーグ・煮魚・里芋の煮物

調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ



設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。



5 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

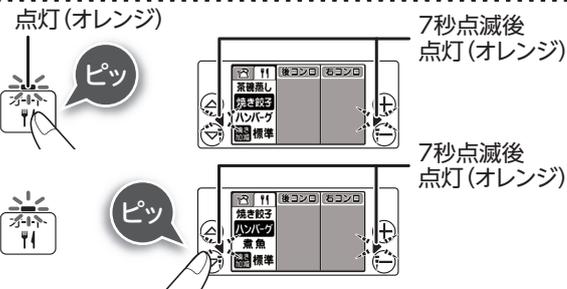


(オートメニューモード)

左/右コンロ

◆お願いと●お知らせ

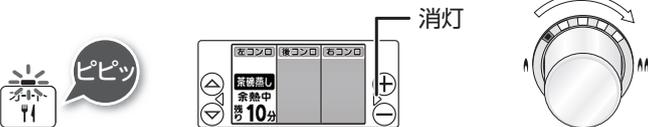
- ◆41ページの表を参考に、適した調理容器をお使いください。
- ◆活用レシピを見て、指定の材料、分量で調理をしてください。指定の分量で調理しなかった場合は、焦げつきやふきこぼれ、火の通りが不足するなど、うまく調理できないことがあります。
- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、オートメニューを設定・変更できます。
- ◆点火後にメニューを変更する場合は、約30秒以内に變更してください。
- 取り消すときは、もう一度オートメニュースイッチを押します。
- ◆点火後に焼き加減または仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に變更してください。



茶碗蒸し

時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消え、余熱時間が表示されます。点灯を繰り返します。

火力表示ランプは「弱火」から「強火」の自動で火が消え、余熱時間が表示されます。点灯を繰り返します。



余熱終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ



余熱が終了すると、ブザーでお知らせ



- 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。
- 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。
- 点火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、+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。)

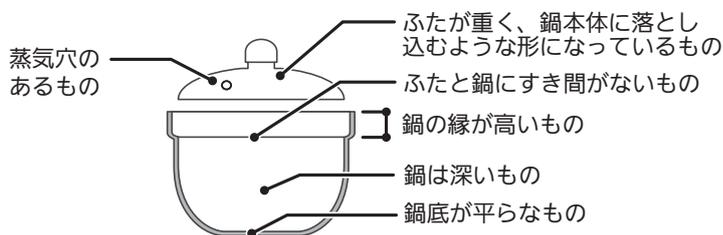
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

ごはん・おかゆを炊く

炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。

※炊飯専用かま、炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋も別売しています。☎ 106ページ



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E 	○	○	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用鍋	RTR-300D1 	○	○	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 	○	○	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-20IGA 	○	○	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、別売の炊飯専用かま、炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋を使用してください。☎ 106ページ

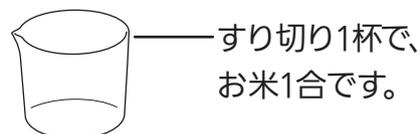
1回で炊ける量

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

1 お米は正確にはかる

180mlの計量カップを使うと便利です。



180mlの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ

- はじめのとき水は、すぐに捨ててください。
ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。
にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

●お知らせ

- お米のときが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数(重量)		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	—	—

□お願い

- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 炊き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	

ワンポイント

- 洗米した後、必ず 30 分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯すると、ごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとき足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- 1、2 度すすぐ
にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、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。

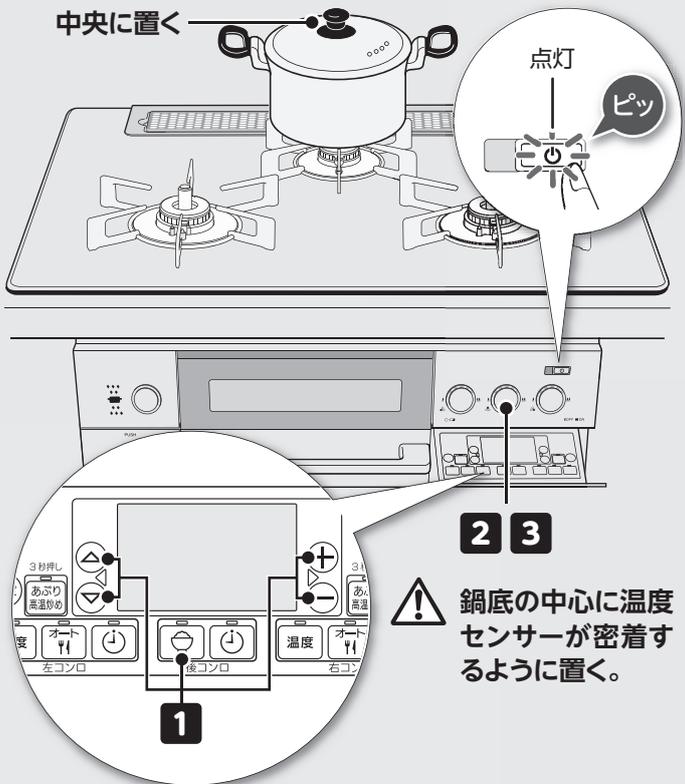
ごはん・おかゆを炊く

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。



「ごはん^{もちもち}」は、
「ごはん」よりももちもちした
食感で炊き上げます。

1. 鍋にふたをしてごとの中央に置く
2. 電源スイッチを押す



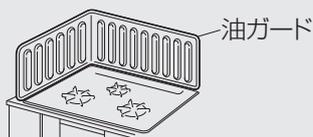
2 3

⚠ 鍋底の中心に温度
センサーが密着す
るように置く。

❑お願い

本機器には、炊飯専用土鍋が付属されていません。「専用土鍋」モードは、必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。P.106 ページ
市販の土鍋ではうまく炊飯できません。準備や調理については、別売の炊飯専用土鍋に付属の「取扱説明書」をよく読んで、使用してください。

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



①炊飯と炊飯量を設定する

炊飯スイッチを押す。

コンロのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。
ごはん・ごはん^{もちもち}・おかゆ・専用土鍋から選びます。

ごはん・ごはん^{もちもち}

コンロの+/-スイッチを押し、炊飯量を設定する。

「3合」が表示されます。(初回使用時)

1～5合まで1合刻みで設定できます。

※ 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。



②点火する

後コンロの操作ボタンを押す。
火力を自動で調節します。

交互に表示部が
変わります。



ごはん・ごはん^{もちもち}

専用土鍋

炊きあがると、ブザーでお知らせし、
むらしがスタート【ごはん・ごはん^{もちもち}モード：10分】
自動で火が消えます。【専用土鍋モード：15分】

火力表示ランプは
「弱火」から「強火」の点灯を繰り返します。



むらし終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ



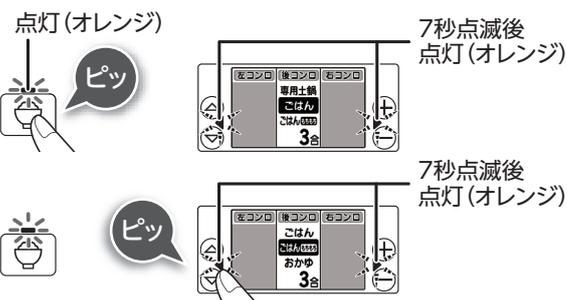
むらしが終了すると、ブザーでお知らせ



③操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。





専用土鍋

コンロの+ / -スイッチを押し、おこげ加減を設定する。

少なめ、やや少なめ、標準、やや多め、多めより設定できます。



火力表示ランプは「弱火」から「強火」、「強火」から「弱火」の点灯を繰り返します。



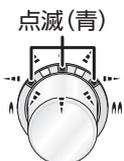
おかゆ

炊きあがりの30秒前になると、ブザーでお知らせ



炊きあがると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。



◆お願いと●お知らせ

- ランプが7秒間点滅した後に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。
- ◆炊飯開始後、一定時間が経過するとコンロのメニュー選択スイッチのランプは消灯し、設定の変更および取り消しはできなくなります。取り消すときは、いったん火を消してください。
- ◆風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。
- 炊飯モード使用中は、火力の調節はできません。
- 次回使用時からは、前回設定の炊飯量が表示されます。
- ごはんモード・ごはんむらしモードでの少量炊飯で、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、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。▶ 23 ページ

🔔 炊飯時間の目安 「ごはんむらし」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)
ごはんむらし	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)

◆むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

🔔 ごはんを炊くとき

- 温め直しはできません。(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。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ◆ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
- ◆おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

🔔 炊きこみごはんを炊くとき

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

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、炊飯スイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

ごはん・おかゆを炊く(炊飯モード)



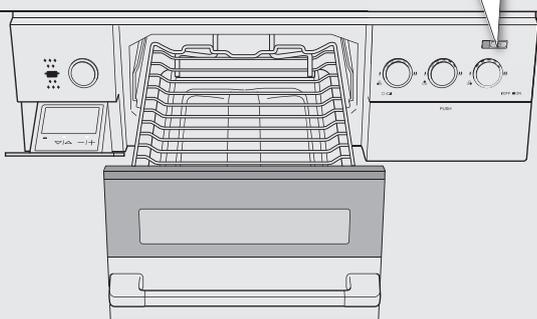
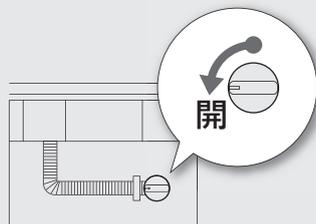
グリルの取り扱いと準備

グリルの取り扱い方法をご説明します。



1. ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする

2. 電源スイッチを押して電源を入れる



※図はグリル焼網で説明しています。



ロックが解除されているか、確認する。

「不用意な点火を防ぐには(ロック)」[P.28](#) ページをご覧ください。

グリル庫内を確認する。

❑お願い

操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。

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。

グリルの取り出し

①グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっぱいまで引き出します。

②グリル焼網またはグリルプレートを取りはずす

グリル焼網またはグリルプレートを両手で持ち上げて、取りはずします。

③グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。

グリルを初めて使うときは

①グリル焼網またはグリルプレートを取りはずす

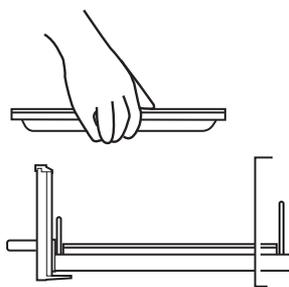
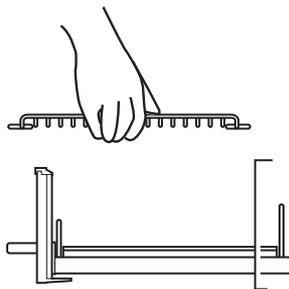
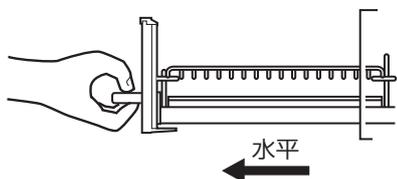
②6～7分間、空焼きをする

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。グリルの操作については、[P.53](#) ページをご覧ください。

③電源を切り、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

使用後は電源スイッチを押して、電源を切り、ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉めてください。

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



◆お願いと●お知らせ

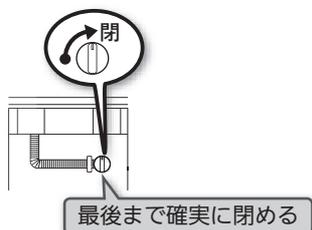
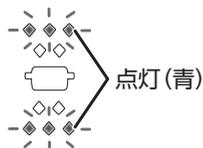
- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網またはグリルプレート
の取り付けかたは 83 ページをご覧ください。
- グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは
88 ページをご覧ください。

◆グリルプレートはグリル焼網の上に重ねて使用しないで
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。 83 ページ

◆空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動
で火が消える場合があります。(「02」を表示します。)
この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、5分
程度待ってから、再度点火してください。

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではあ
りません。





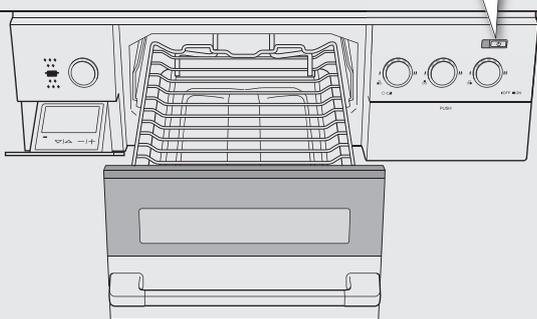
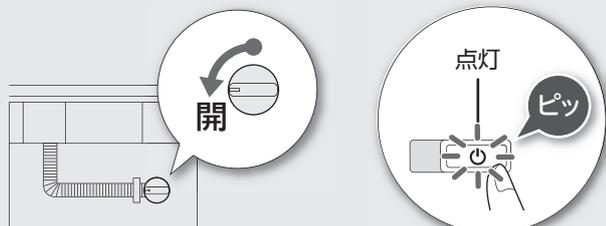
グリルの取り扱いと準備

食材（魚）を上手に焼くための準備方法をご説明します。



1. ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする

2. 電源スイッチを押して電源を入れる



※図はグリル焼網で説明しています。



ロックが解除されているか、確認する。

「不用意な点火を防ぐには(ロック)」[P.28](#) ページをご覧ください。

グリル庫内を確認する。

●お知らせ

グリル焼網・グリル皿・グリルプレート・ココット・ココットダッチオーブン（別売品）・クッキングプレート（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、グリル焼網・グリルプレート・ココット・ココットダッチオーブン（別売品）は、調理物がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿は、クリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品・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、またはもよりの東邦ガス営業所にお問い合わせください。[P.105](#) ページ

食材（魚）を上手に焼くために

①グリル焼網またはグリルプレートに油を塗る

薄く油を塗ります。ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

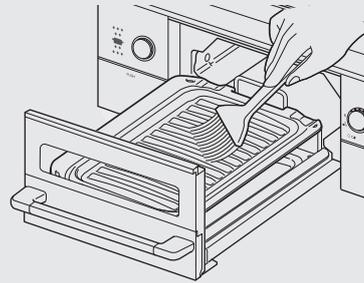
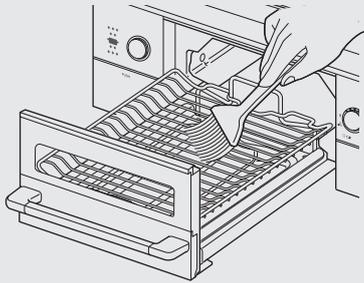
②グリル焼網は、約1～2分間、空焼き（予熱）をする

火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。食材（魚）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。グリルの操作については、[P.53](#) ページをご覧ください。

③食材（魚）を置く

グリル庫内に入れる食材の厚みは、右記のようにしてください。

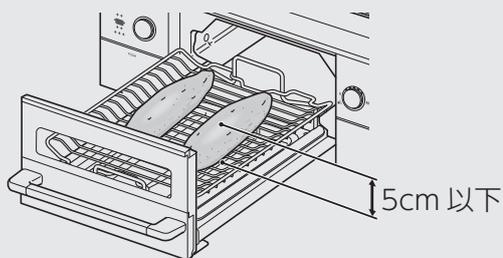
◆お願いと●お知らせ



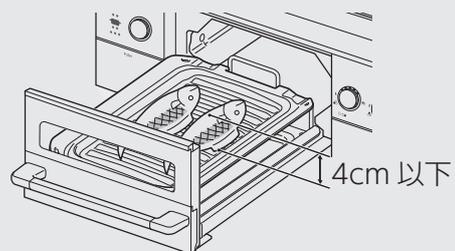
- ◆魚オートメニューモード、グリルプレートモードで調理する場合は、予熱はしないでください。
- 長時間空焼きをすると、グリル焼網やグリルプレートのフッ素コートがはがれるおそれがあります。

◆置きかたについては、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

グリル焼網の場合：5cm 以下



グリルプレートの場合：4cm 以下

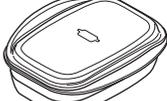




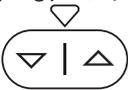
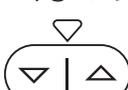
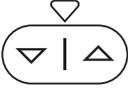
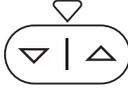
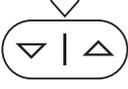
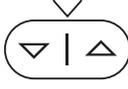
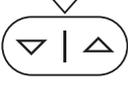
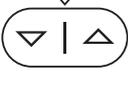
グリルの取り扱いと準備

グリル専用品について

グリルには、表のような専用品が設定されております。
それぞれの特長に応じた調理をすることができます。

専用品	おもな調理	特長
グリル焼網  付属品	焼き魚 焼き野菜 ホイル焼き グラタン など	本格的な直火焼き調理ができます。
グリルプレート  付属品	焼き魚、とり肉 ノンフライ調理 串焼き トースト ピザ など	焼き魚からトーストなどのプレート調理まで幅広い調理ができます。 グリルプレートに接する面は、グリルプレートに当たる部分に筋状の焼き色が付きます。
クッキングプレート  ※別売品	トースト ピザ クッキー など	きれいな焼き上がりのプレート調理ができます。
ココット  付属品	焼き魚 とりもも焼 ハンバーグ ノンフライ調理 串焼き など	グリル庫内が汚れにくく、焼き調理ができます。
ココットダッチオーブン  ※別売品	煮もの 蒸しもの 蒸し野菜 パン・ケーキ など	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。

※別売品については、P. 105・106 ページをご覧ください。

自動調理機能 (モード)		
<p>オートメニュースイッチ</p>  <p>グリルプレートモード ココットモード ココットダッチオープンモード 魚オートメニューモード オートメニューモード</p>	<p>オートメニュースイッチ</p>  <p>あたためモード</p>	<p>専用のクッキングプレートをご使用の場合は、ご使用前に設定してください。</p>
<p>姿焼 切身 干物</p> <p>67 ページ</p> 	<p>71・73 ページ</p> 	<p>設定 23 ページ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グリル焼網を使ってあたためを行う場合は、設定の変更 (カスタマイズ機能) の「あたため容器選択」を「クッキングプレート」にしてください。
<p>ホイル焼き 焼きいも 焼きなす 焼きおにぎりセット グラタン</p> <p>69 ページ</p> 	<p>焼き魚 タイマー設定</p>	
<p>焼き魚 トースト ノンフライからあげ 焼き鳥 ピザ タイマー設定</p> <p>55・57 ページ</p> 	<p>揚げもの 焼き鳥 焼き魚 タイマー設定</p> <p>71・73 ページ</p> 	<p>設定 23 ページ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・グリルプレートを使ってあたためを行う場合は、設定の変更 (カスタマイズ機能) の「あたため容器選択」でグリルプレートを選択してください。
<p>トースト ピザ</p> <p>69 ページ</p> 	<p>揚げもの 焼き鳥 タイマー設定</p> <p>71・73 ページ</p> 	<p>設定 23 ページ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設定の変更 (カスタマイズ機能) でクッキングプレートを ON にしてください。 ・クッキングプレートを使ってあたためを行う場合は、設定の変更 (カスタマイズ機能) の「あたため容器選択」でクッキングプレートを選択してください。
<p>焼き魚 とりもも焼 ハンバーグ ステーキ 焼きもち タイマー設定</p> <p>59・61 ページ</p> 		
<p>グラタン 肉じゃが ポトフ 蒸し野菜 パウンドケーキ ケーキ/パン強 ケーキ/パン弱 タイマー設定</p> <p>63・65 ページ</p> 		



グリル焼網で調理 (手動)

- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートは、使用しないでください。

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



付属のグリル焼網を使用します。

1. 電源スイッチを押す



①点火する

操作ボタンを押す。
自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9分」が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6分」が表示されます。



②時間を設定する

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

③火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。
火力は4種類の設定ができ、
上火・下火の調節ができます。
回すたびに、右のように切り替わります。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

❑お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

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

例)

- ・「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- ・干し物や薫製
- ・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「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

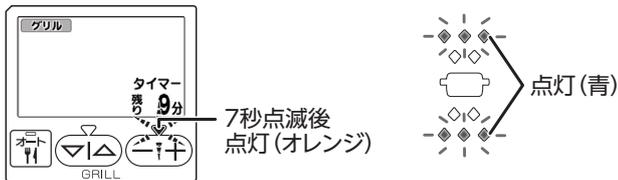
④操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



(マニュアルモード)

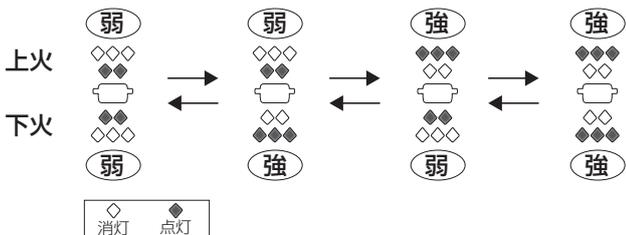
◆お願いと●お知らせ



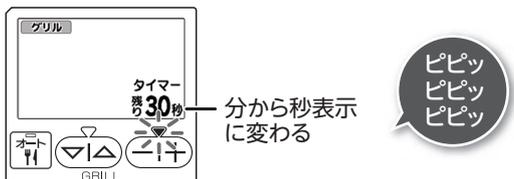
●点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際に火力が変化します。



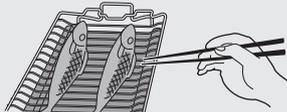
◆焼き時間の目安は、付属の「活用レシピ」をご覧ください。
●設定時間は、調理中でも変更できます。



◆上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。
◆つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
◆グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。



◆焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた調理物がはがしやすくなります。



◆グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。
●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

グリル焼網で調理 (手動) (マニュアルモード)



グリルプレートで調理 (自動)

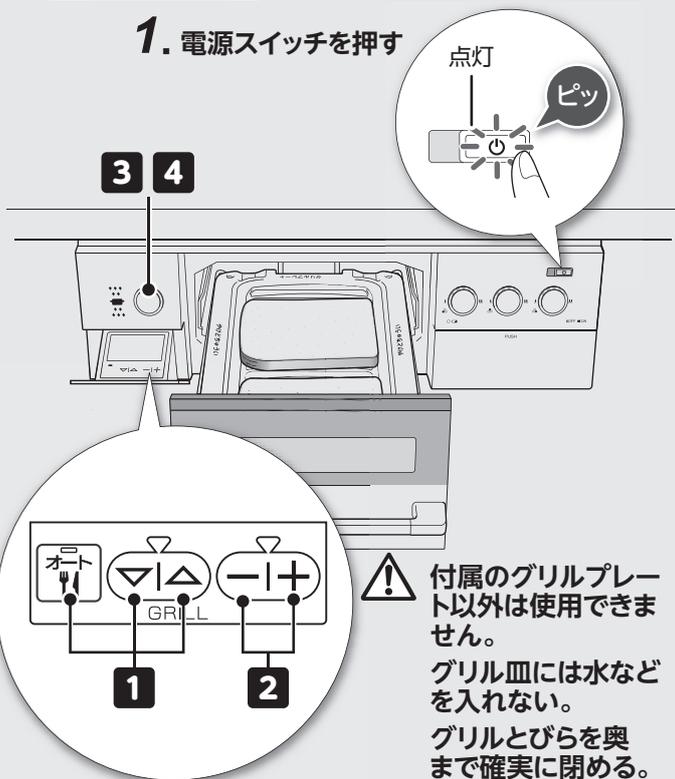
- グリルプレートは、必ずグリルプレートモード・あたためモードで使用してください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

「グリルプレートメニュー」と「焼き加減または仕上がり」を選ぶだけで、後は自動で焼き上げます。



付属のグリルプレートを使用します。

1. 電源スイッチを押す



◆お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。また、「トースト」「ピザ」は、別売のクッキングプレートを使えば、オートメニューモードでも、自動調理ができます。☞ 69 ページ

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

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

- 例) ・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
 ・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
 ・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

「活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおすすめします。☞ 57 ページ

1 グリルプレートメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを1回押す。(初回のみ)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。焼き魚・トースト・ノンフライからあげ・焼き鳥・ピザから選びます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に液晶に表示されます。

2 焼き加減または仕上がりを選ぶ

グリルの+/-スイッチを押す。弱め・標準・強めから選びます。

[+] を押すと強め、[-] を押すと弱めに設定できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

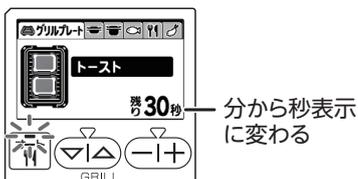
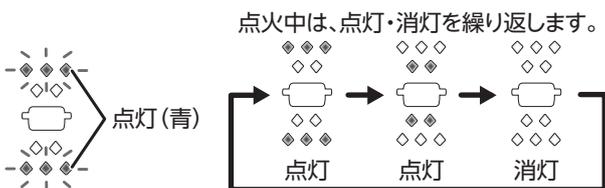
4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(グリルプレートモード「焼き魚」「トースト」「ノンフライからあげ」「焼き鳥」「ピザ」)

◆お願いと●お知らせ



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆点火後にグリルプレートメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ◆予熱はしないでください。
- ◆食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。

- ◆点火後に焼き加減または仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減または仕上がりが表示されます。

- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
- ◆一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、タイマー設定で焼いてください。57ページご使用のモードでは、調理物が焼け過ぎてしまいます。
- グリルプレートモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

- ◆さらに焼き色を付けたいときは、タイマー設定を使用してください。グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ◆続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。

- ◆使用后、グリルプレートは、やけどに注意して、グリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。
- ◆グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。



グリルプレートで調理(タイマー設定)

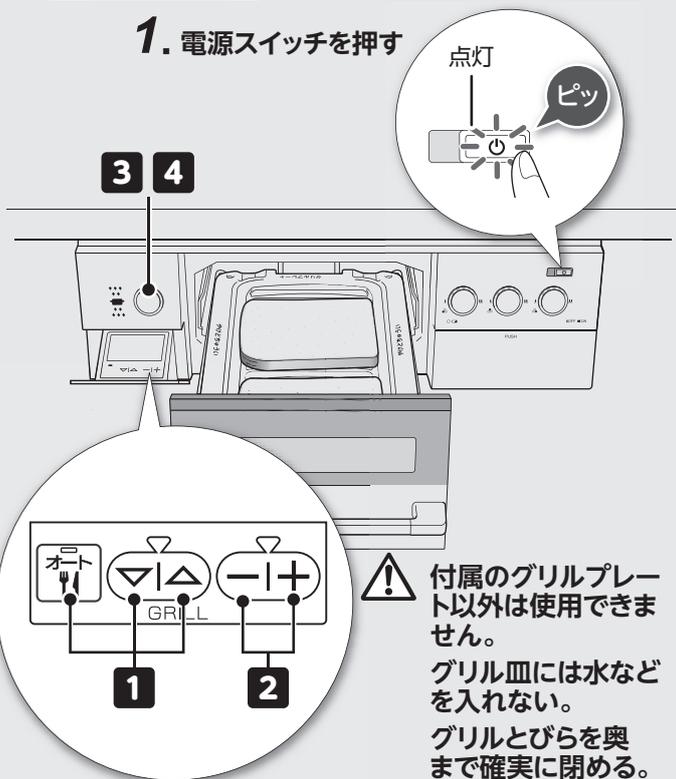
- グリルプレートは、必ずグリルプレートモード・あたためモードで使用してください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



付属のグリルプレートを使用します。

1. 電源スイッチを押す



❑お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

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

例)

- ・「めざし」や「うるめいわし」などの小魚
- ・干し物や薫製
- ・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「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

1 グリルプレートメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを1回押す。(初回のみ)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。タイマー設定を選びます。最初は「12分」が表示されます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に液晶に表示されます。

2 時間を設定する

グリルの+/-スイッチを押す。1～16分(最長)まで1分刻みで設定できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消え、カウントアップを始めます。お好みで余熱する場合の目安にしてください。最長15分まで1分ごとにカウントアップします。

5分ごとにブザーでお知らせし、

最長時間になると、ブザーでお知らせ

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



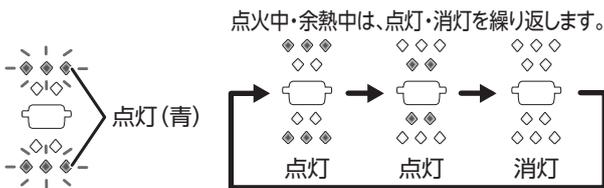
(グリルプレートモード「タイマー設定」)

◆お願いと●お知らせ

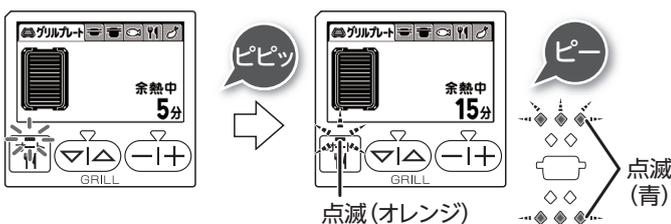
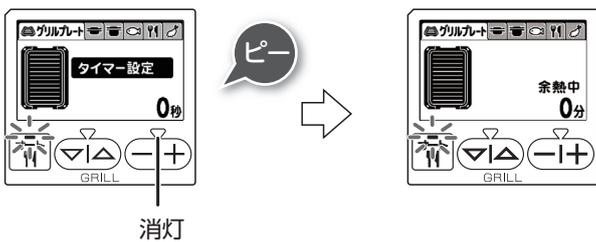
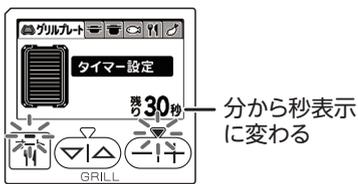


- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆点火後にグリルプレートメニューを変更する場合は、約30秒以内に变更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ◆予熱はしないでください。
- グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は、変化します。

- ◆焼き時間の目安は、付属の「活用レシピ」をご覧ください。
- グリル庫内の温度によって、最長の設定時間は、変化します。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。



- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- グリルプレートモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- ◆グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- さらに焼き色を付けたいときは、+スイッチで時間の延長ができます。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。余熱する場合は、グリル液晶表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
- ◆続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。



- ◆脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリル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。
- ◆使用后、グリルプレートは、やけどに注意して、グリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。
- ◆グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。



- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオフになるまで点滅します。
- ◆カウントアップ表示の必要がなければ、操作ボタンを押し、消火の状態にしてください。



ココットで調理 (自動)

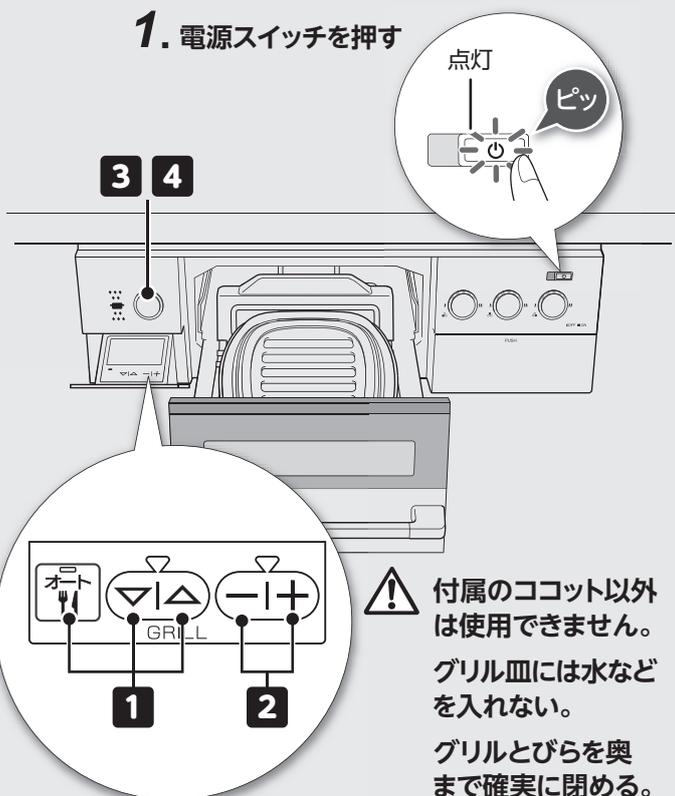
- ココットは、必ずココットモードで使用してください。
- グリル皿の上に、必ず固定枠を置いてください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

「ココットメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、後は自動で焼き上げます。



付属のココットを使用します。

1. 電源スイッチを押す



付属のココット以外は使用できません。
グリル皿には水などを入れない。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

◇お願い

必ず付属のココットを使用してください。

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

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

例)

- ・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
- ・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、付属の「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

1 ココットメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを2回押す。(初回のみ)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。
焼き魚・とりもも焼・ハンバーグ・ステーキ・焼きもちから選びます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に液晶に表示されます。

2 焼き加減を選ぶ

グリルの+/-スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

[+] を押すと強め、[-] を押すと弱めに設定できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

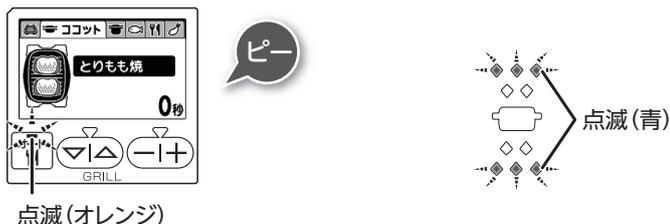
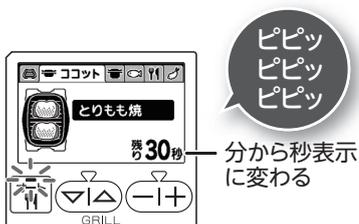
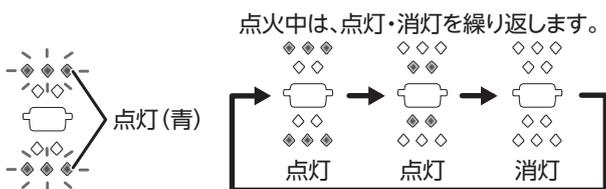
4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(ココットモード「焼き魚」「とりもも焼」「ハンバーグ」「ステーキ」「焼きもち」)

◆お願いと●お知らせ



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆調理時は必ずふたをしてください。
- ◆点火後にココットメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ◆予熱はしないでください。
- ◆食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。
- ◆点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されます。

- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
- ◆一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、タイマー設定で焼いてください。[P.61 ページ] ご使用のモードでは、調理物が焼け過ぎてしまいます。
- ココットモード使用中は、手で火力の調節はできません。
- ◆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。
- ◆続けて調理する場合は、必ずココットにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
- ◆調理終了後、ココットはたいへん熱くなっています。ココットを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。また、ココットがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。
- ◆調理後、ココットを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
- ◆ココットは、急に冷やさないでください。使用直後にココットに水をかけると、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。

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

ココットで調理 (自動) (ココットモード)



ココットで調理 (タイマー設定)

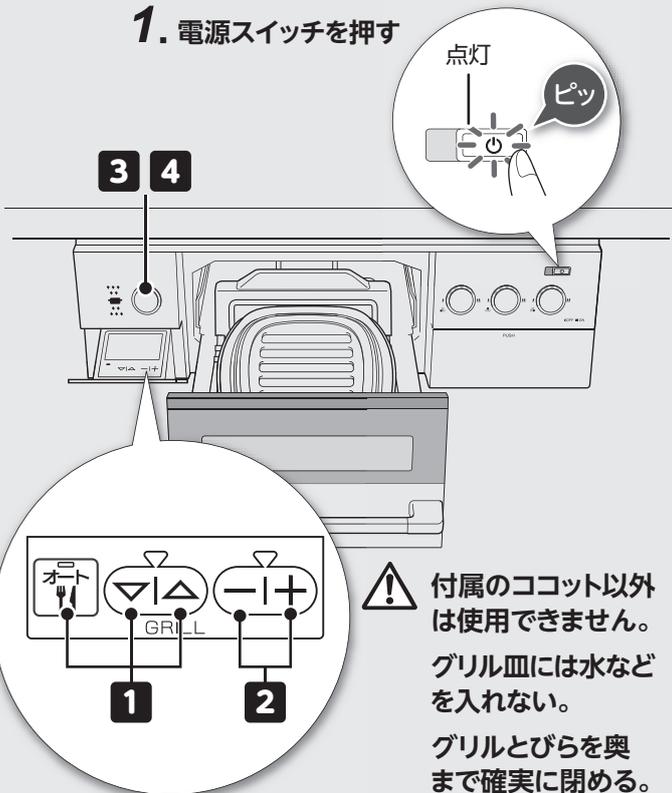
- ココットは、必ずココットモードで使用してください。
- グリル皿の上に、必ず固定枠を置いてください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。



付属のココットを使用します。

1. 電源スイッチを押す



⚠ 付属のココット以外
は使用できません。
グリル皿には水など
を入れない。
グリルとびらを奥
まで確実に閉める。

❑お願い

必ず付属のココットを使用してください。

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

準備や調理については、付属の「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

1 ココットメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを2回押す。(初回のみ)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。
タイマー設定を選びます。

最初は「14分」が表示されます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に
液晶に表示されます。

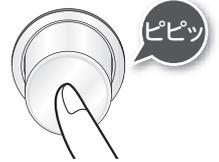
2 時間を設定する

グリルの+/-スイッチを押す。

1～18分(最長)まで1分刻みで設定できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消え、カウントアップを始めます。

お好みで余熱する場合の目安にしてください。

最長30分まで1分ごとにカウントアップします。

5分ごとにブザーでお知らせし、

最長時間になると、ブザーでお知らせ

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



(ココットモード「タイマー設定」)

◆お願いと●お知らせ



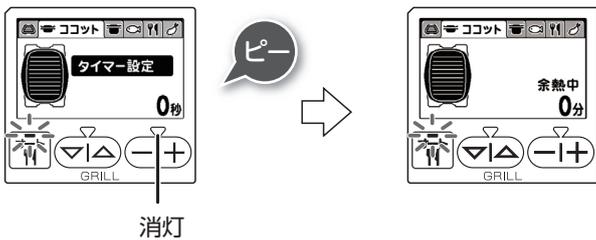
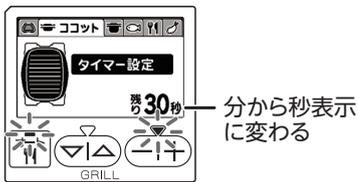
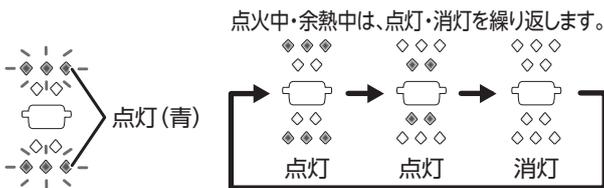
7秒点滅後
点灯(オレンジ)



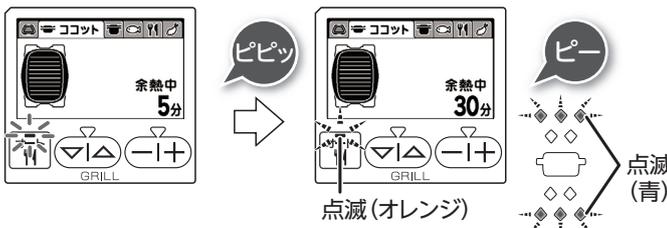
7秒点滅後
点灯(オレンジ)



点灯(オレンジ)

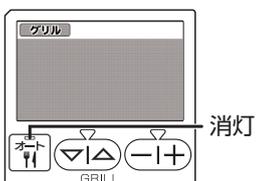


消灯

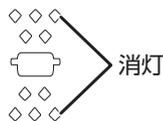


点滅(オレンジ)

点滅(青)



消灯



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆調理時は必ずふたをしてください。
- ◆点火後にココットメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は、変化します。
- グリル庫内の温度によって、最長の設定時間は、変化します。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。

- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ココットモード使用中は、手で火力の調節はできません。
- ◆グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- さらに焼き色を付けたいときは、+スイッチで時間の延長ができます。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。余熱する場合は、グリル液晶表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
- ◆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。
- ◆続けて調理する場合は、必ずココットにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
- ◆調理終了後、ココットはたいへん熱くなっています。ココットを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。また、ココットがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。
- ◆調理後、ココットを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
- ◆ココットは、急に冷やさないでください。使用直後にココットに水をかけると、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。

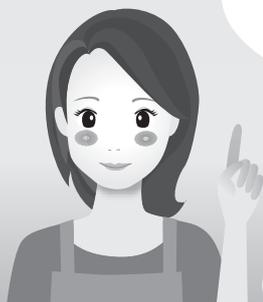
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。
- ◆カウントアップ表示の必要がなければ、操作ボタンを押し、消火の状態にしてください。



ココットダッチオーブンで調理(自動)

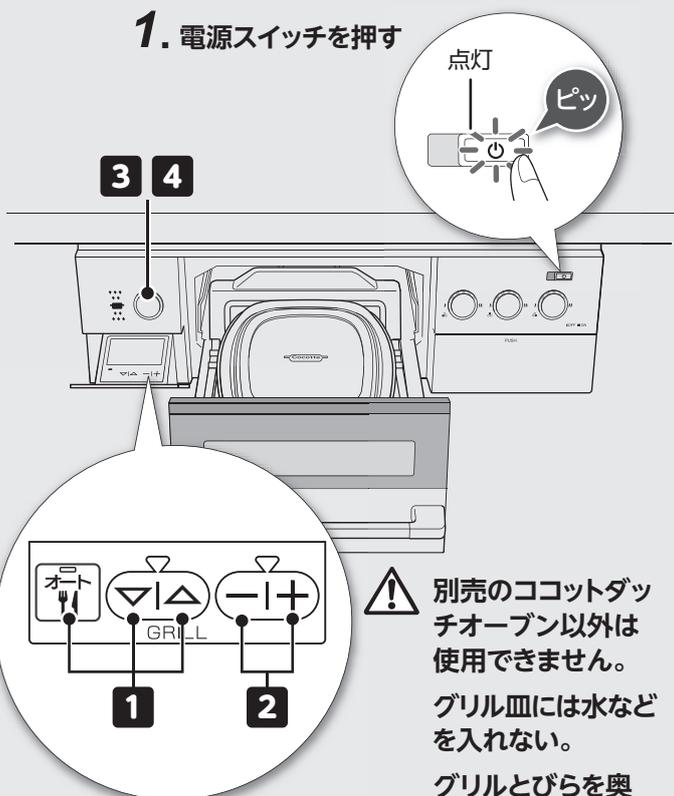
- ココットダッチオーブン(別売品)は、必ずココットダッチオーブンモードで使用してください。
- グリル皿の上に、必ず固定枠を置いてください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

「ココットダッチオーブンメニュー」と「仕上がり」を選ぶだけで、後は自動で焼き上げます。



別売のココットダッチオーブンを使用します。

1. 電源スイッチを押す



! 別売のココットダッチオーブン以外は使用できません。
グリル皿には水などを入れない。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

◇お願い

本機器にはココットダッチオーブンが付属されていません。

必ず別売のココットダッチオーブンを使用してください。P.106 ページ

準備や調理については、付属の「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

ココットダッチオーブンを使用して、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。

ココットダッチオーブン本体の側面がうすく変色する場合がありますが、使用上問題ありません。

1 ココットダッチオーブンメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを3回押す。(初回のみ)

グリルのメニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。
グラタン・肉じゃが・ポトフ・蒸し野菜・
パウンドケーキから選びます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に液晶に表示されます。

2 仕上がりを選ぶ(グラタンパウンドケーキ)

グリルの+/-スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。
[+]を押すと強め、[-]を押すと弱めに設定できます。



3 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



(ココットダッチオープンモード「グラタン」「肉じゃが」「ポトフ」「蒸し野菜」「パウンドケーキ」)

◆お願いと●お知らせ



ピッ
7秒点滅後
点灯(オレンジ)
点灯(オレンジ)



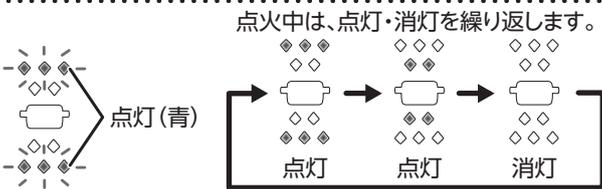
ピッ
7秒点滅後
点灯(オレンジ)
点灯(オレンジ)

2 食材を選ぶ (蒸し野菜)

グリルの+/-スイッチを押す。
葉茎菜・根菜から選びます。



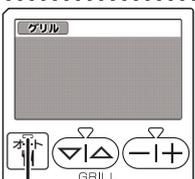
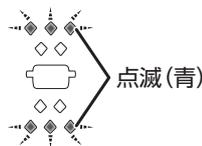
ピッ
点灯(オレンジ)



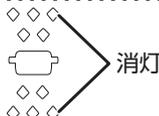
分から秒表示
に変わる



ピー
点滅(オレンジ)



消灯



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆調理時は必ずふたをしてください。
- ◆点火後にココットダッチオープンメニューを変更する場合は、約30秒以内に变更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ◆オープンシートを使用する場合は、ココットダッチオープンからはみ出さないようにしてください。
- ◆予熱はしないでください。
- ◆点火後に仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に变更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に变更してください。
- 次回使用時からは、前回設定の仕上がりが表示されます。

- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ココットダッチオープンを使わないでココットダッチオープンモードを使用すると、点火約5分後に自動で火を消します。
- ココットダッチオープンモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- ◆調理終了後、ココットダッチオープンはたいへん熱くなっています。
ココットダッチオープンを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。また、ココットダッチオープンがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。
- ◆調理後、ココットダッチオープンを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
- ◆ココットダッチオープンは、急に冷やさないでください。
使用直後にココットダッチオープンに水をかけると、ココットダッチオープン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。

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。



ココットダッチオーブンで調理 (タイマー設定)

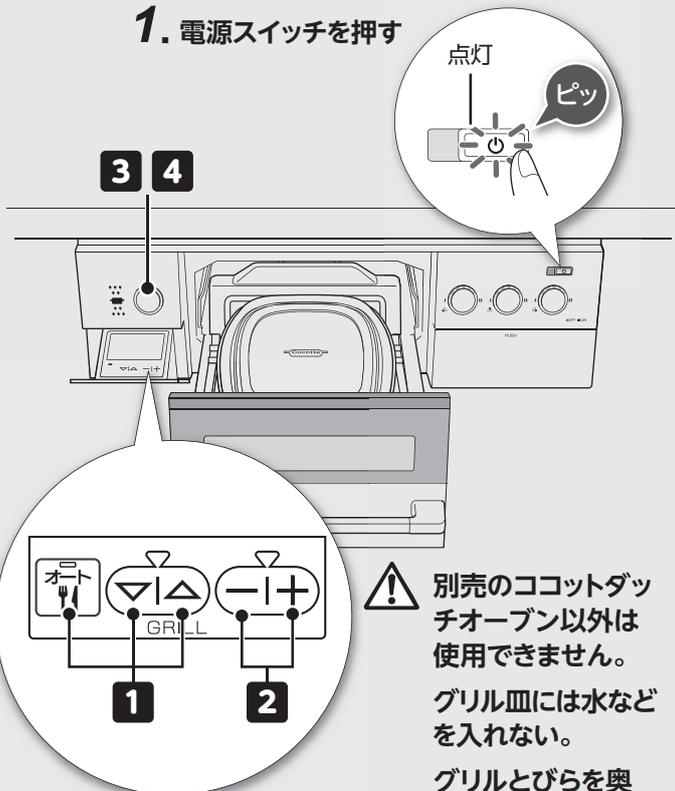
- ココットダッチオーブン (別売品) は、必ずココットダッチオーブンモードで使用してください。
- グリル皿の上に、必ず固定枠を置いてください。
- 必ずグリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。

設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。



別売のココットダッチ
オーブンを使用します。

1. 電源スイッチを押す



! 別売のココットダッチオーブン以外は使用できません。
グリル皿には水などを入れない。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

◆お願い

本機器にはココットダッチオーブンが付属されていません。

必ず別売のココットダッチオーブンを使用してください。P.106 ページ

準備や調理については、付属の「使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

ココットダッチオーブンを使用して、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。

ココットダッチオーブン本体の側面がうすく変色する場合がありますが、使用上問題ありません。

1 ココットダッチオーブンメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを3回押す。(初回のみ)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。
ケーキ/パン強・ケーキ/パン弱・タイマー設定から選びます。
最初は「20分」が表示されます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に液晶に表示されます。

2 時間を設定する

グリルの+/-スイッチを押す。
1～30分 (最長) まで1分刻みで設定できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消え、カウントアップを始めます。
お好みで余熱する場合の目安にしてください。
最長30分まで1分ごとにカウントアップします。

5分ごとにブザーでお知らせし、

最長時間になると、ブザーでお知らせ

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



(ココットダッチオープンモード「ケーキ/パン強」「ケーキ/パン弱」「タイマー設定」)

◆お願いと●お知らせ



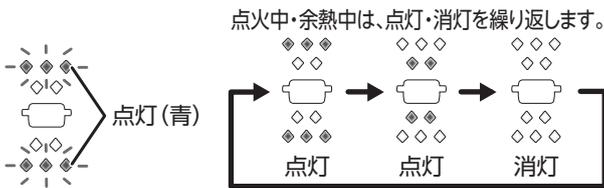
ピッ
7秒点滅後
点灯(オレンジ)
点灯(オレンジ)



ピッ
7秒点滅後
点灯(オレンジ)



ピッ
点灯(オレンジ)



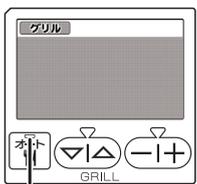
分から秒表示
に変わる



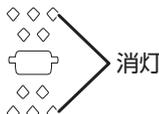
消灯



点滅(オレンジ)



消灯



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆調理時は必ずふたをしてください。
- ◆点火後にココットダッチオープンメニューを変更する場合は、約30秒以内に变更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オート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分程度待ってから、使用してください。
- ◆オープンシートを使用する場合は、ココットダッチオープンからはみ出さないようにしてください。
- ◆予熱はしないでください。

◆点火後に時間を変更する場合は、約90秒以内に变更してください。

- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ココットダッチオープンを使わないでココットダッチオープンモードを使用すると、点火約5分後に自動で火を消します。
- ココットダッチオープンモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- ◆調理終了後、ココットダッチオープンはたいへん熱くなっています。ココットダッチオープンを持ち運ぶ場合は、ミトンなどを使用し、注意して持ってください。また、ココットダッチオープンがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。
- ◆ココットダッチオープンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。余熱する場合は、グリル液晶表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
- ◆余熱時間は調理によって違うため、付属の「使いこなしBOOK」をご覧ください。
- ◆調理後、ココットダッチオープンを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
- ◆ココットダッチオープンは、急に冷やさないでください。使用直後にココットダッチオープンに水をかけると、ココットダッチオープン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。

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。
- ◆カウントアップ表示の必要がなければ、操作ボタンを押し、消火の状態にしてください。



グリル焼網で調理 (自動)

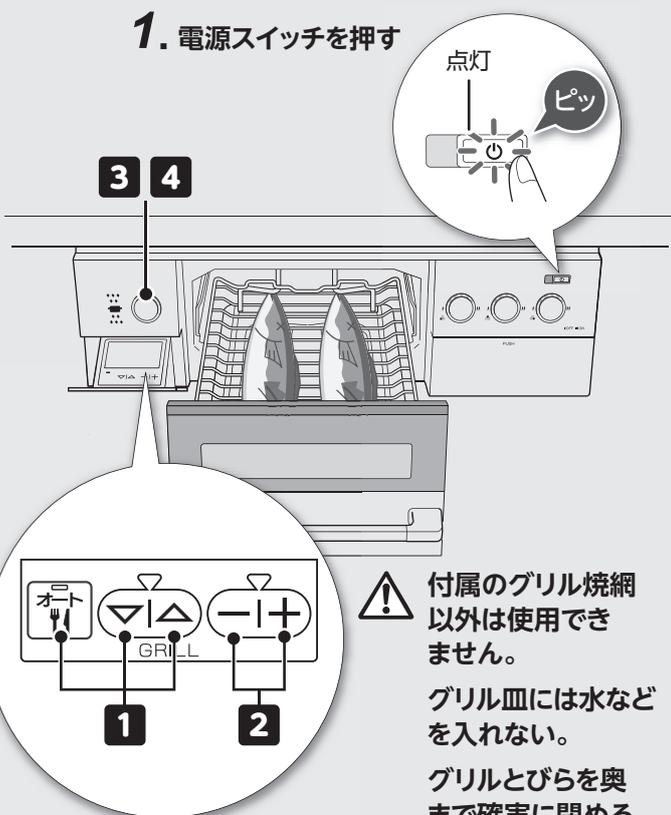
- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートは、使用しないでください。

「魚オートメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、後は自動で焼き上げます。



付属のグリル焼網を使用します。

1. 電源スイッチを押す



付属のグリル焼網以外は使用できません。

グリル皿には水などを入れない。

グリルとびらを奥まで確実に閉める。

◇お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

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

例)

- ・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
- ・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
- ・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

「活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。▶ 53 ページ

1 魚オートメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを4回押す。(初回のみ)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。姿焼・切身・干物から選びます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に液晶に表示されます。

2 焼き加減を選ぶ

グリルの+/-スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

[+] を押すと強め、[-] を押すと弱めに設定できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

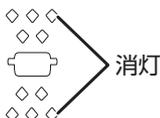
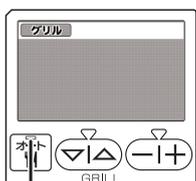
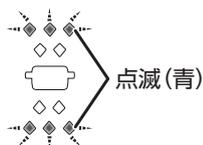
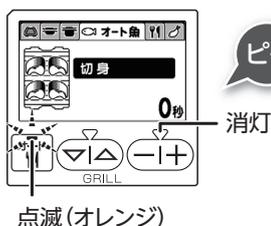
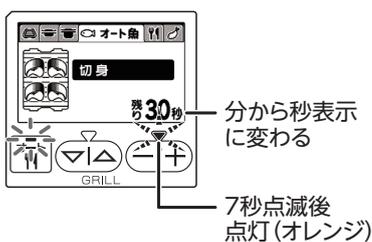
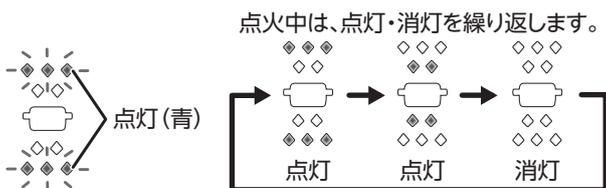
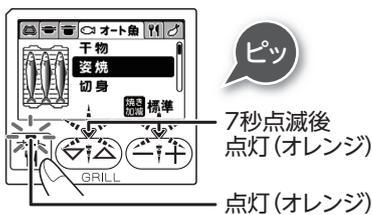
4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



(魚オートメニューモード)

◆お願いと●お知らせ



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆点火後に魚オートメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ◆予熱はしないでください。
- ◆魚の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。

- ◆点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減が表示されません。

- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ◆魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。☞53ページ
- 魚オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。
- 魚オートメニューモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

- さらに焼き色を付けたいときは、+スイッチで時間の延長ができ、火力変更もできます。

- ◆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。

- ◆グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。



グリル焼網・クッキングプレートで調理 (自動)

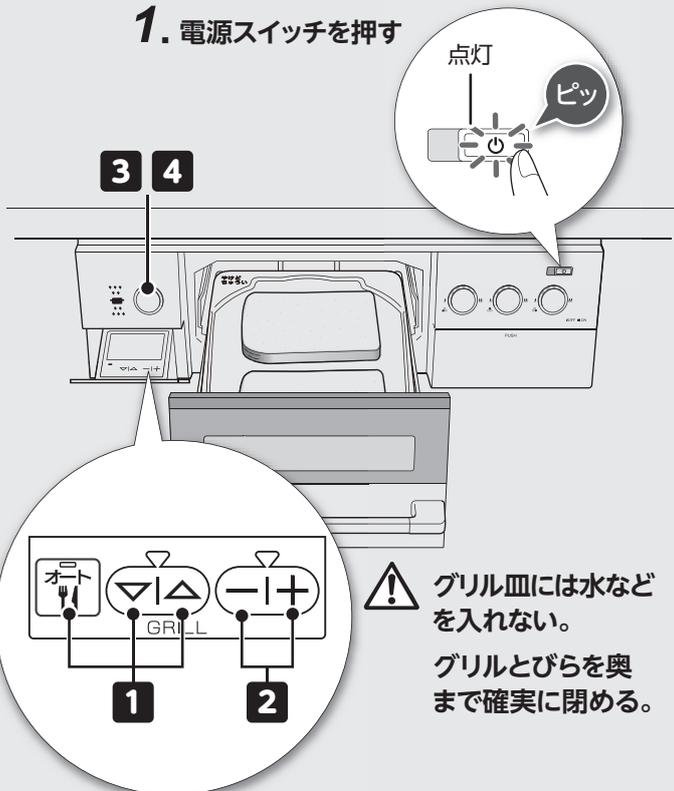
●グリル庫内にグリル焼網またはクッキングプレート (別売品) が、取り付けられていることを確認してください。

「オートメニュー」と「焼き加減
または仕上がり」を選ぶだけで、
後は自動で焼き上げます。



付属のグリル焼網または別売の
クッキングプレートを使用します。

1. 電源スイッチを押す



⚠️ グリル皿には水など
を入れない。
グリルとびらを奥
まで確実に閉める。

❏お願い

本機器にはクッキングプレートが付属されていません。

「トースト」・「ピザ」は、必ず別売のクッキングプレートを使用してください。[P.106 ページ] また、付属のグリルプレートを使えば、グリルプレートモードでも「トースト」・「ピザ」の自動調理ができます。[P.55 ページ]

その他のメニューは、グリル焼網を使用してください。購入時、「トースト」・「ピザ」は表示されません。クッキングプレートを使用する場合は、各種設定の変更により、クッキングプレートを「ON」に設定してください。設定後、コンロ液晶表示部に表示され使用できるようになります。[P.23 ページ]

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

① オートメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを5回押す。(初回のみ)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。
トースト・ピザ・ホイル焼き・焼きいも・焼きなす・
焼きおにぎりセット・グラタンから選びます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に
液晶に表示されます。

② 焼き加減または仕上がり を選ぶ

グリルの+/-スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

[+] を押すと強め、[-] を押すと弱めに設定できます。

③ 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

④ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。

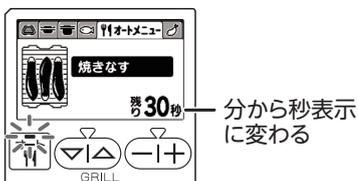
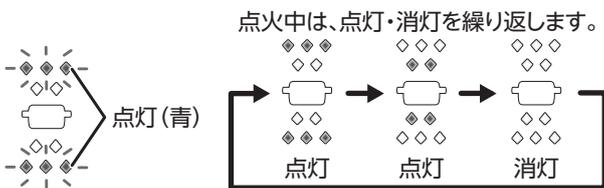


(オートメニューモード)

◆お願いと●お知らせ



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆点火後にメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ◆点火後に焼き加減または仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。
- 次回使用時からは、前回設定の焼き加減または仕上がりが表示されます。



- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- メニューモード使用中は、手で火力の調節はできません。
- ◆グラタン・ホイル焼き・焼きいもは、調理物の中央部まで火通しを行うため、自動消火後、グリル庫内の余熱を利用します。調理時間が終了するまでは、取り出さないでください。
- ◆グリル皿やクッキングプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やクッキングプレートに水をかけると、変形・変色する場合があります。冷めてからお手入れしてください。

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。



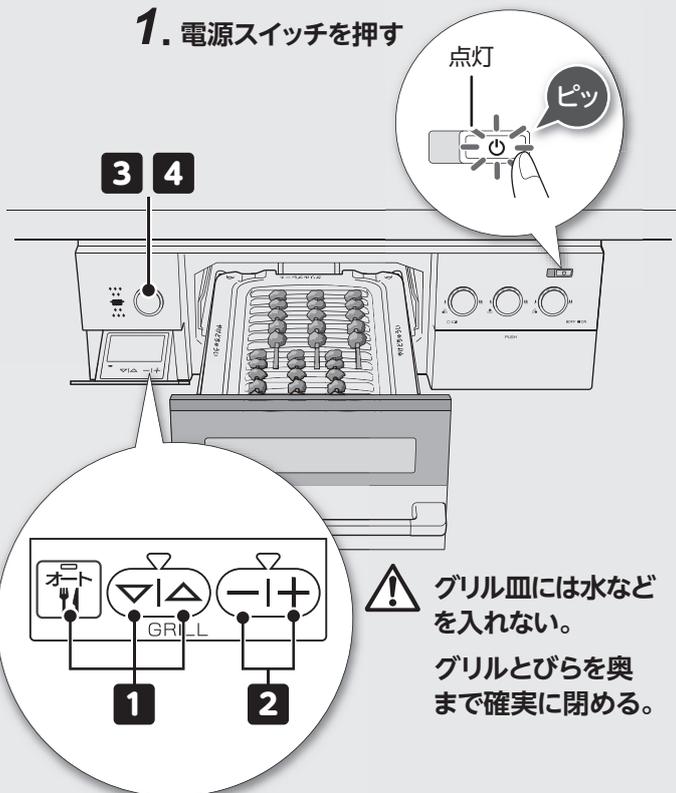
あたたため調理 (自動)



「メニュー」と「仕上がり」を選ぶだけで、後は自動であたためます。

付属のグリル焼網、グリルプレートまたは別売のクッキングプレートを使用します。

1. 電源スイッチを押す



! グリル皿には水などを入れない。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❑お願い

「揚げもの」・「焼き鳥」は、付属のグリルプレートまたは別売のクッキングプレートを使用してください。☞ 106 ページ その場合、グリルプレートかクッキングプレートどちらかの容器を選択することができます。☞ 23 ページ
グリル焼網でもあたたため調理ができますが、部分的に焦げる場合があります。
「焼き魚」は、クッキングプレートを使用せず、グリルプレート、グリル焼網を使用してください。クッキングプレートを使用すると、皮がくっつく場合があります。

あたたためモードに適さない料理

- 天ぷら (かき揚げやえびなど)
形・大きさによって焦げやすくなります。

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

1 あたたためメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを6回押す。(初回のみ)

グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。
揚げもの・焼き鳥・焼き魚から選びます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に液晶に表示されます。

2 仕上がりを選ぶ

グリルの+/-スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。
[+] を押すと強め、[-] を押すと弱めに設定できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。



調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

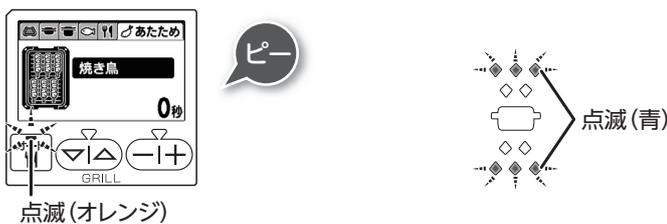
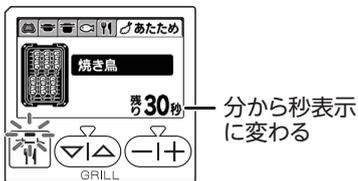
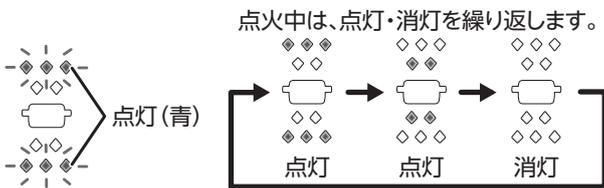
4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、
消火の状態にする。



(あたたためモード「揚げもの」「焼き鳥」「焼き魚」)

◆お願いと●お知らせ



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆点火後にあたたためメニューを変更する場合は、約30秒以内に变更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- ◆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。
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたたまりやすくなります。
- ◆点火後に仕上がりを変更する場合は、約90秒以内に变更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に变更してください。
- 次回使用時からは、前回設定の仕上がりが表示されず。

- ◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- あたたためモード使用中は、手動で火力の調節はできません。
- ◆あたたためを追加する場合は、タイマー設定で様子を見ながら行ってください。[P.73 ページ]
- ◆グリル皿やグリルプレート、クッキングプレートは、急に冷やさないと、使用直後にグリル皿やグリルプレート、クッキングプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。



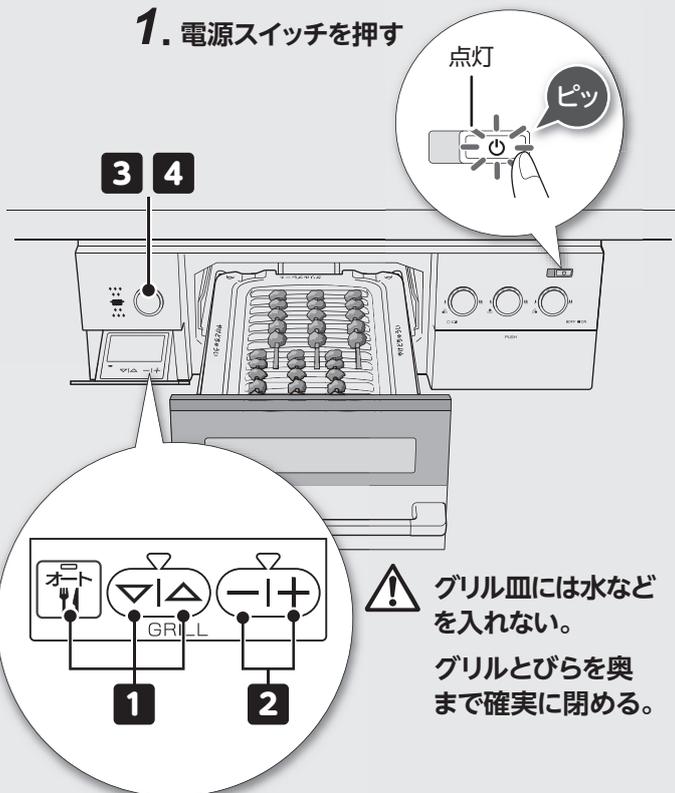
あたたため調理 (タイマー設定)

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。



付属のグリル焼網、グリルプレートまたは別売のクッキングプレートを使用します。

1. 電源スイッチを押す



! グリル皿には水などを入れない。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

❑お願い

「揚げもの」・「焼き鳥」は、付属のグリルプレートまたは別売のクッキングプレートを使用してください。☞ 106 ページ その場合、グリルプレートかクッキングプレートどちらかの容器を選択することができます。☞ 23 ページ
グリル焼網でもあたたため調理ができますが、部分的に焦げる場合があります。
「焼き魚」は、クッキングプレートを使用せず、グリルプレート、グリル焼網を使用してください。クッキングプレートを使用すると、皮がくっつく場合があります。

あたたためモードに適さない料理

- 天ぷら (かき揚げやえびなど)
形・大きさによって焦げやすくなります。

準備や調理については、付属の「活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

1 あたたためメニューを選ぶ

オートメニュースイッチを6回押す。(初回のみ) グリルのメニュー選択スイッチ [▼/▲] を押す。タイマー設定を選びます。
グリルプレート選択時は、グリル焼網・グリルプレートともに最初「6分30秒」、クッキングプレート選択時は、グリル焼網・クッキングプレートともに最初「5分00秒」が表示されます。

※メモリ機能により、前回設定したメニューが最初に液晶に表示されます。

2 時間を設定する

グリルの+/-スイッチを押す。
グリルプレート選択時は最長 10 分、クッキングプレート選択時は最長 9 分までで、1 分までは 15 秒刻み、1 分以降は 30 秒刻みで設定できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。



設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消え、カウントアップを始めます。
お好みで余熱する場合の目安にしてください。
最長 5 分まで 1 分ごとにカウントアップします。

最長時間になると、ブザーでお知らせ

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

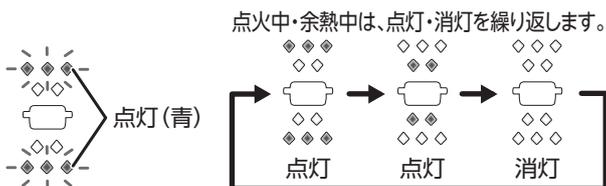


(あたたためモード「タイマー設定」)

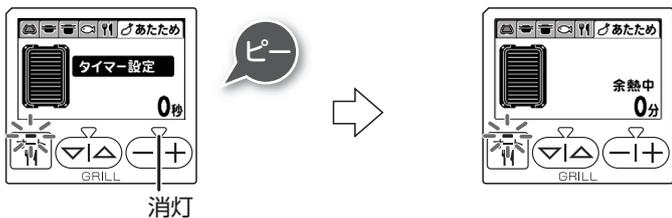
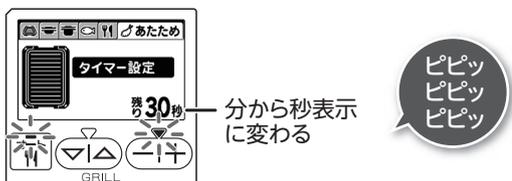
◆お願いと●お知らせ



- ランプが7秒間点滅した後に点灯に切り替わっても、メニューを設定・変更できます。
- ◆点火後にあたたためメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- ◆グリル庫内の温度が高いときは、オートメニュースイッチを受け付けません。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間は変化します。
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げることがあります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あらかじめ切ってから置くと、あたたまりやすくなります。
- ◆あたたための時間の目安は、付属の「活用レシピ」をご覧ください。
- グリル庫内の温度によって、最長の設定時間は、変化します。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。



- ◆調理中は、グリルとびらを閉めないでください。
- あたたためモード使用中は、手で火力の調節はできません。
- ◆グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- さらにあたためたいときは、+スイッチで時間の延長ができます。
- 加熱終了後の余熱時間は設定できません。余熱する場合は、グリル液晶表示部に表示される余熱時間を見ながら調理してください。
- ◆グリル皿やグリルプレート、クッキングプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレート、クッキングプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。



- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、オートメニュースイッチのランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。
- ◆カウントアップ表示の必要がなければ、操作ボタンを押して、消火の状態にしてください。

あたたため調理 (タイマー設定) (あたたためモード)

アプリメニューの準備

アプリメニューとは



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。

アプリメニューを使用する前に準備

1 専用アプリ「DELICIAPP」のインストール

スマートフォンに「DELICIAPP」(デリシアアプリ)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、右のお知らせにて確認してください。

「DELICIAPP」のインストール方法

iPhone^{*1}の場合

- 1 「App Store^{*1}」を開く



- 2 「DELICIAPP」を検索する

- 3 画面に従ってインストールする

2 アプリ「DELICIAPP」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」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。

◆お願いと・お知らせ

Android^{*2}の場合

- ① 「Google Play^{*2}」を開く



- ② 「DELICIAPP」を検索する

- ③ 画面に従ってインストールする



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 (iPhone 5/5C/5S/6/6 Plus/6S/6S Plus/SE) : iOS8.1 以降
 - Android 端末 : Android5 (Android4.4 と 6 は後日対応予定)
 - 2016年9月1日時点での情報です。
 - すべての機種で動作を保证するものではありません。
 - アプリは無料ですが、インストールおよびアプリ利用の際に通信料がかかります。アプリのインストール方法については、お手持ちのスマートフォンの取扱説明書をご確認ください。
 - アプリのサービス内容・画面デザイン・機能などは予告なく変更することがあります。また、提供サービスは、予告なく一時的もしくは恒久的に終了することがあります。
 - 本書のアプリの説明は iPhone の画面を使用しています。Android の場合は一部デザインが異なります。
- ※ 1 TM and © 2016 Apple Inc. All rights reserved. 「iPhone」は、米国および他の国々で登録された Apple Inc. の商標です。iPhone の商標は、アイホン株式会社のライセンスにもとづき使用されています。「App Store」は、Apple Inc. のサービスマークです。
- ※ 2 「Google Play」、「Google Play ロゴ」、「Android」は、Google Inc. の商標または登録商標です。
- DELICIAPP 利用規約とプライバシーポリシーに同意の上、進んでください。

③スマートフォンの登録（ペアリング） 次のページへ ⇨

アプリメニューの準備

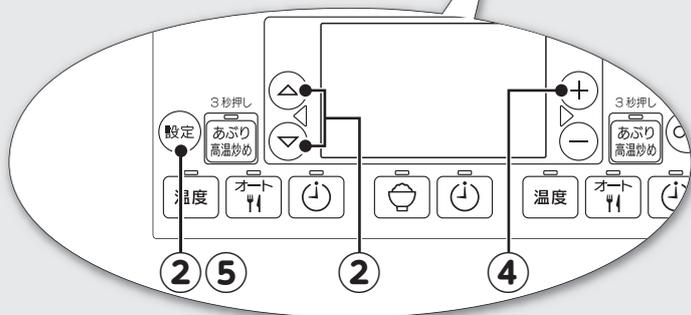
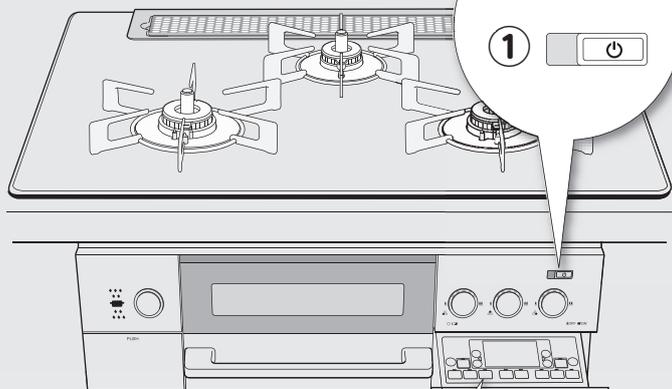
スマートフォンの登録とは



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。

電源スイッチ

①



③ スマートフォンの登録 (ペアリング)

① 電源を入れる

電源スイッチを押す。

② スマートフォンの登録を選ぶ

設定変更スイッチを2回押す。

メニュー選択スイッチ[▼/▲]を押す。

下記の項目を選択できます。

01 スマートフォン登録

02 スマートフォン解除

ここでは「01 スマートフォン登録」を選択します。

③ スマートフォンを準備する

75ページ ④の後、スマートフォンはペアリングの画面になります。

ペアリング画面内下の「ペアリングを開始」ボタンを押す。

④ パスコードを入力する

コンロの+スイッチを押す。

コンロ液晶表示部に表示された数字(パスコード)をスマートフォンに入力し、「ペアリング」をタップする。

登録が完了すると、電源スイッチのランプがオレンジに変わります。

⑤ 設定変更を終了する

設定変更スイッチを押して設定画面をキャンセルする。

レシピの受信が可能になります。

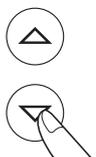
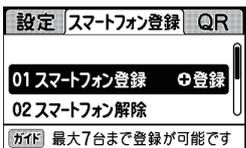
<解除するときには>

②のスマートフォン登録の画面の「02 スマートフォン解除」を選択後、コンロの+スイッチを3秒以上押す。

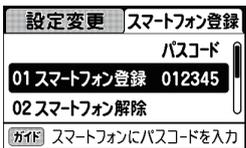
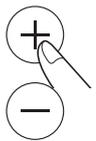
解除が完了すると、電源スイッチのランプがもとの色に戻ります。

◆お願いと●お知らせ

◆スマートフォンのBluetooth がオンになっていることを確認してください。



●スマートフォンのペアリングのページがすぐに開けない場合は、アプリ内のホーム左上の「☰」>その他「設定」>「コンロとペアリングをする」で開くことができます。

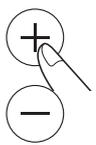


●登録中は電源スイッチのオフなど他の操作をしないでください。



◆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。

◆アプリをご使用する際には音声を「ON」にしてください。



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。



アプリメニューの使いかた

①電源を入れる

②スマートフォンでアプリ DELICIAPP を起動してレシピを選び食材を準備する

③DELICIAPP 内のレシピページの レシピをコンロに送信 をタップ

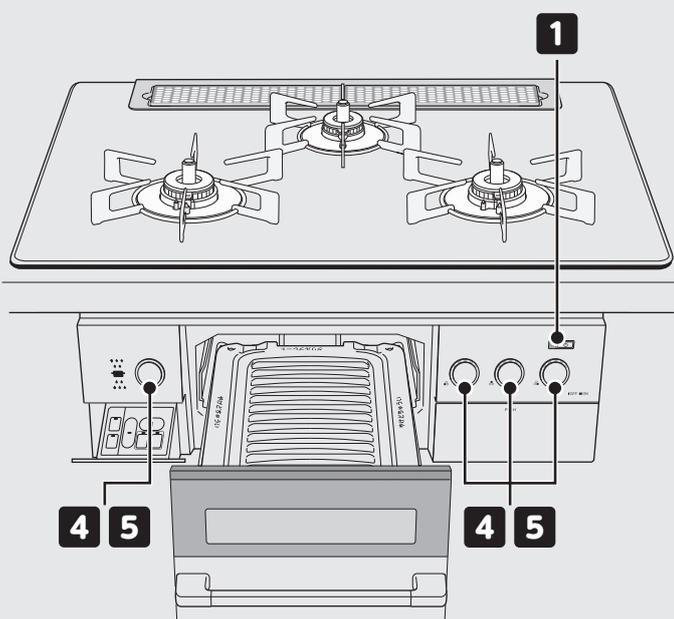
送信する場所を選択する。

④コンロまたはグリルを点火する

操作ボタンを押す。
火力を自動で調節し、調理を開始します。

⑤調理終了後、操作ボタンを押す

操作ボタンを押して消火の状態にする。



※図はグリルプレートで説明しています。

□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。

対応の調理器具については、アプリのホーム左上の☰をタップし、「お持ちの専用調理器具」を確認してください。

専用の調理容器の使いかたについては、この取扱説明書の各容器のページや「使いこなし BOOK」「活用レシピ」をよく読んで安全にお使いください。

◆お願いと●お知らせ

◆アプリメニューの準備 (P. 75～78 ページ) を行ってから、アプリメニューをご使用ください。

◆準備や調理については、「DELICIAPP」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。

◆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、**4**の点火操作をしない場合は10分後に取り消します。

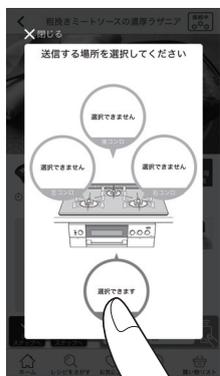
●2台以上のスマートフォンを登録している場合、使用したいスマートフォンが優先にならず、使用できないことがあります。使用しない方のスマートフォンのバックグラウンド(タスク切り替え画面)に「DELICIAPP」が待機して残っている場合は、終了してください。バックグラウンドのアプリケーションの終了方法はお手持ちのスマートフォンの取扱説明書をご確認ください。

●アプリメニュー使用中は火力の手動調節ができません。

◆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。

●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。音声や液晶表示に従って調理してください。

●グリルで連続してお使いになる場合は、グリル庫内の温度が高いため、次のご使用まで20分程かかる場合があります。グリルとびらを開けると早めにご使用できます。



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

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

- この機器を使用する前に、近くで移動体識別用の構内無線局および特定小電力無線局並びにアマチュア無線局が運用されていないことを確認してください。
- 万一、この機器から移動体識別用の構内無線局に対して有害な電波干渉の事例が発生した場合には、お買い上げの販売店、またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。
- 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、またはもよりの東邦ガス営業所にご相談ください。