

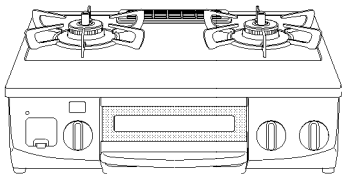
取扱説明書

大阪ガス 家庭用

保証書付

ガステーブルコンロ

型番	型式の呼び
210-R112 型	RT34NJHS-L
210-R113 型	RT34NJHS-R
210-R114 型	RT34NJHS-L
210-R115 型	RT34NJHS-R



このたびは、大阪ガスのガステーブルコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容を正確に確認のうえ、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せんと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

もくじ

なるほど安心 Si センサーコンロ	1
安心・安全機能	2
各部のなまえ	3

安全なご利用のために

安全上のご注意 (必ずお守りください)	4
---------------------	---

このコンロについて

機器の設置	11
乾電池を入れる	13
知っておいていただきたいこと	14

毎日の使いかた

基本の操作	15
炒めもの・いりものをする	16
グリルの取り扱いと準備	17
グリルの使いかた	18

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	19
お手入れのしかた	20
よくあるご質問 (Q&A)	22
ブザーが鳴ったら	26
交換部品・別売品のご紹介	27
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	28
アフターサービス/廃棄するときは	29
保証書	裏表紙

こんなときも
あわてないで

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

Si センサーコンロの
安心・安全機能が
はたらいしています

詳しくは 22 ページをご覧ください

全口センサー搭載
Si センサーコンロ



(工場管理)

JT0054-033(01)☆
180700
060000051516-00

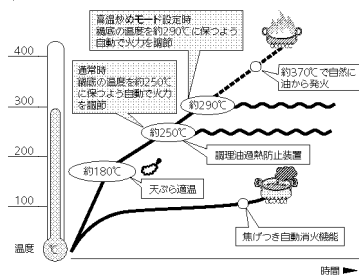
なるほど安心Siセンサーコンロ

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



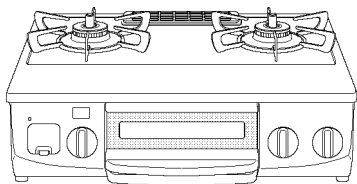
- 煮ものを火にかけっぱなしにしても焦げつくと消火
- 天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも
約 250℃の温度に保つよう自動で火力調節し
弱火が続いた状態でも温度が上がれば消火
(高温炒めモードなら火力調節を行う温度を通常の
約 250℃から約 290℃までアップすることができます。)

◇温度センサーのはたらき



こんなときもあわてないで

- 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能がはたらいっていないかまず確認！
☞ 2・16 ページ
- 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする
⇒ 高温炒めモード設定中も安心・安全機能は、はたります。☞ 16 ページ
- 火がつかない
⇒ もしかして乾電池？
乾電池が消耗すると点火しません。
☞ 13 ページ
⇒ 乾電池は大丈夫なのに？
☞ 23・24 ページ



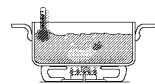
※ 図は 210-R112 型・210-R114 型です。

安心・安全機能

調理油過熱防止装置

チャオバーナー 標準バーナー

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。

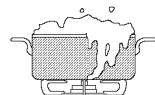


火力調節
します

立消え安全装置

チャオバーナー 標準バーナー グリル

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。



ガスを
止めます

コンロ消し忘れ消火機能

チャオバーナー 標準バーナー

点火後、約 2 時間で自動で火を消します。

火を
消します

グリル消し忘れ消火機能

グリル

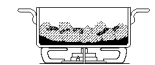
点火後、約 20 分で自動で火を消
します。ただし、グリル庫内の温
度が高い場合、約 15 分で火を消
します。

火を
消します

焦げつき自動消火機能

チャオバーナー 標準バーナー

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



火を
消します

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

コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能

チャオバーナー 標準バーナー グリル

安心・安全機能により火が消えたときに、器
具栓つまみを戻し忘れると、1 分ごとにブ
ザーが「ピーッ」と 5 回鳴ってお知らせし
ます。乾電池が消耗するので、すぐに器具栓
つまみを消火の状態に戻してください。た
だし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴
りません。

高温自動温度調節機能

チャオバーナー 標準バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温
度の高い料理や、鍋の空焼きをしたときに火
力を自動で強火・弱火に調節し、鍋の異常過
熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、
または弱火状態でもセンサー温度
がさらに上昇した場合は、自動で
火を消します。最初に自動で弱火
になったとき、ブザーが「ピーッ」と 1 回鳴
ってお知らせします。調理に支障があるときは、
高温炒めモード（チャオバーナー）をお使
いください。

火力調節
します

☞ 16 ページ

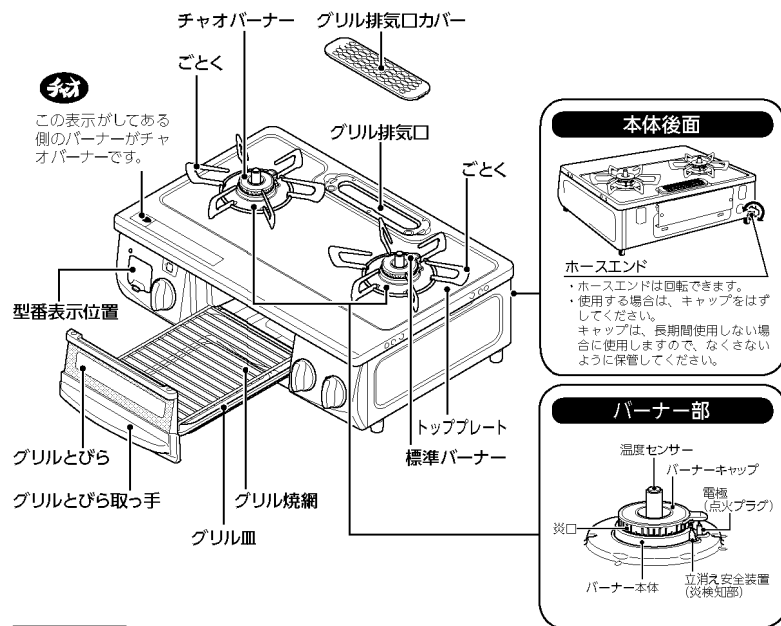
グリルお知らせブザー

グリル

点火後、5 分・10 分・15 分にブザーが
「ピーピー」と各回鳴って、グリルが使用中
であることをお知らせします。
(5 分：1 回・10 分：2 回・15 分：3 回)

各部のなまえ

●図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



正面

高温炒め
スイッチ・ランプ (P. 16ページ)

電池交換
サイン
(P. 13ページ)

電池ケース

チャオバーナー用
器具栓つまみ

標準バーナー用
器具栓つまみ

グリル用
器具栓つまみ

安全上のご注意 (必ずお守りください)

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

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

警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性、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。

禁止 この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

- 火気禁止
- 接触禁止
- 分解禁止

注意喚起 この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

強制 この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

換気必要

危険

ガス漏れに気づいたら

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



■すぐに使用を中止する

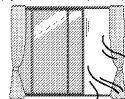
① 器具栓つまみを使って、火を消す。



② ガス栓を閉める。(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす)



③ 窓や戸を開け、ガスを外へ出す。



④ 外に出て、もよりのガス事業者 (大阪ガス) に連絡する。

設置編

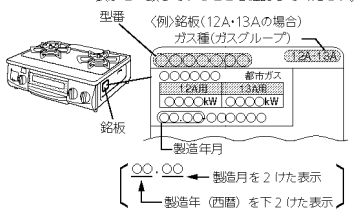
警告



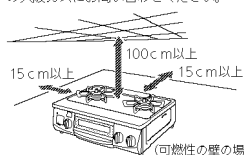
■絶対に改造・分解は行わない
一酸化炭素中毒・ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。



■機器の銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）以外のガスでは使用しない
●表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、異常点火やけどをしたり、機器が故障の原因になりますので、使用しないでください。
●銘板は機器本体右側面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
●転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



■可燃物との距離を確実に離す
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。☞P.11ページ
●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）との距離を下图のようにとれない場合
防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。



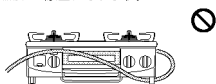
■設置後、機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

ガス用ゴム管（ガスソフトコード）・ガスコードは



■グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない
できるだけ短くして使用してください。
■機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない
■他の機器で加熱されるような所に通さない

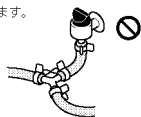
使用時は周囲が高温になり、ガス用ゴム管が溶けたり、ガス用ゴム管およびガスコードが過熱され、ガス漏れの原因になります。



ガス用ゴム管（ガスソフトコード）は



■継ぎだしや二分岐はしない
ガス漏れの原因になります。



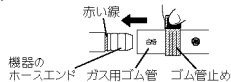
■ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない
ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は、取り替えてください。



■検査合格マークまたは JIS マークの入っているものを使用する
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠け、ガス漏れの原因になります。ビニール管は、絶対に使用しないでください。



■ホースエンドの赤い線まで差し込んで、ゴム管止めでしっかりと止める
しっかり止めないと、ガス漏れの原因になります。



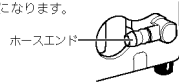
ガスコードは



■器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する
「ガスコードで接続する場合」☞P.12ページをご覧ください。間違った接続は、ガス漏れの原因になります。



■ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがないことを確認する
ガス漏れの原因になります。



注意



■設置場所は
■棚の下など落下物の危険のある場所に設置しない
機器の上に落ちたものが燃えて、火災の原因になります。

■強い風の吹き込む所に設置しない
点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安心・安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。

■湯沸器の下に設置しない
湯沸器の不完全燃焼防止装置がはたらき、火がつかない場合があります。また、湯沸器の寿命を縮めます。

■照明器具など制熱製品の下に設置しない
照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

■車両・船舶には設置しない
使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。



■水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する
不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて、やけどやけがのおそれがあります。

使用編

警告



使用中は
■機器から離れない
■就寝・外出をしない
●調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
●グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので、注意してください。
●調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能がはたらく前に、発火するおそれがあります。
●電話や来客の場合は、必ず火を消してください。
■火がついたまま持ち運ばない
火災・やけどのおそれがあります。



トッププレートについて
■衝撃を加えない
■上にのらない
トッププレートが変形したり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一破損した場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



使用時や使用後は
■点火・消火の確認をする
■ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手ははずす）
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。



異常時は
■器具栓つまみを消火の状態に戻して、火を消し、ガス栓を閉める（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手ははずす）
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。
☞P.22～26ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

安全上のご注意 (必ずお守りください)

(つづき)

警告

ガスコンロの下には

- 燃えやすいものを敷かない
火災の原因になります。
●新聞紙・ビニールシートなど
- 電源コードを通さない
火災の原因になります。

使用してはいけないもの

- コンロをおおような大きな鉄板や鍋
- 機器に付属または機器指定以外の補助具 (アルミはく製する受け・省エネごとく・グリル補助具など)
一酸化炭素中毒や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

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。



近くに置いてはいけないもの

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

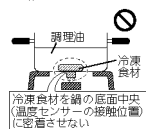
- 温度センサーが正常にはたらかないような改造や取りはずしは、絶対しない
火災の原因になります。

- コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近づかないように注意する
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があらわ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。

- 調理油の廃油凝固剤使用時に調理油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
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、寄せたらすぐに消火してください。

揚げもの調理をするときは

- 高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。
- 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
鍋の底面中央 (温度センサーの接触位置) に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をするとき、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衣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がるまで調理油 (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るように、発火するおそれがあります。



- グリル排気口の上にふきんやものをのせたり、グリル排気口をアルミはくなどでふさがない
■グリル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・機器損傷の原因になります。

グリルについて

- 機器に付属または機器指定以外の補助具 (グリル石やグリルシート・アルミはく・グリル補助具など) を使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。
- 脂が多く出る調理時は、グリル皿・グリル焼網にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。
- グリルとびらに魚などをはさみこまない
魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、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ないことを確認する
- グリル皿などにたまった脂・グリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

注意

- 使用中・使用直後は操作部・器具枠つまみ・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。
●グリルのみを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。
●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。

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

- 乳幼児や子供に触らせないように注意する
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

- 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。

使用中は

- 調理以外に使用しない
衣類の乾燥や綿埃の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。
- 機器に風を当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると、安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。
- 操作部やグリルとびらに強い力を加えない
手で押したり、ぶら下がるなどが機器損傷・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。

- 温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷を付けない
変形や傾きにより、温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。



- 使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける
換気必要
換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。
●屋内設置 (密閉式は除く) の給湯器を使用している場合
●屋内設置のふろがまを使用している場合
換気扇を回すと、給湯器やふろがまの燃焼排ガスが逆流して、一酸化炭素中毒のおそれがあります。

- 点火しない場合は、器具枠つまみを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

- 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 (必ずお守りください)

(つづき)

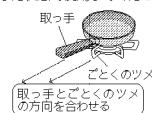
⚠ 注意

使用する鍋などについて

■コンロには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。

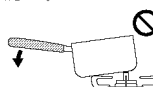
■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

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



■軽い鍋は調理物を含めて 250 g 以上で調理する

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

■使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

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

■グリル排気口に手や顔などを近づけない

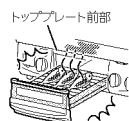
■グリル排気口に鍋の取っ手を向けない
●高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
●鍋の取っ手が過熱され、取っ手を損傷する原因になります。

グリルは

■魚などの調理物を取り出すときや、魚を裏返すときなどは、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。グリルとびらは止まるところまで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、トッププレート前部やグリルとびらの上部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、変形や変色・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

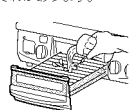
魚などの調理物に火がつき、火災の原因になります。

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器具をつまみを消火の状態に戻して、グリルの火を消す。
- ②調理物の火が消え、グリル庫内が冷めたまでグリルとびらを閉めない。
- ③消火後、点検を依頼する。

■グリル皿に水などを入れない

この機器は、グリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水などが高温度になり、こぼすとやけどのおそれがあります。



■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、焼き時間を調節してください。
- 脂に引火して、グリル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し、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。P.17 ページ
- 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。

グリルでクッキングプレート(別売品)を使うときは

■クッキングプレートの上で魚焼きや脂の出る調理はしない
脂がたまり発火する原因になります。
※詳しくは、別売のクッキングプレートに同梱されている説明書をご覧ください。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器を水につけたり、機器に水をかけたりしない
不完全燃焼・故障の原因になります。

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

■ガス栓を閉める(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす)
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■必ず、手袋をする
手袋をしないといけない場合があります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

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



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

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 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。



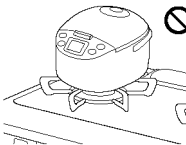
お願い

コンロ下(コンロ台)のお手入れの際は

●機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。

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。
- 使うバーナーの器具枠つまみ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器具を使わないでください。磁気線により機器が故障する原因になります。



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は鍋を動かすときは、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でごとくをはがしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。煮こぼれると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついて、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いさいなきつかけ(容器をゆする、塩・砂糖などを入れる)で生じます。この現象が調理中に起こると、鍋がはねあがり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。

予防方法

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

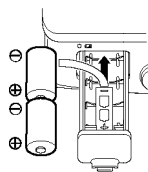
乾電池を入れる

付属の単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を電池ケースに入れます。

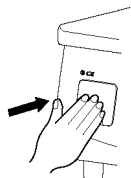
- 電池ケースの下側にあるツメをつまんで手前に引き出す。
※電池ケースは、乾電池約1本分引き出せます。
※乾電池を交換する場合は、古い乾電池を取りはずしてください。



- 電池ケース底面に表示してある⊕・⊖を確認して、奥から1本ずつ正しく入れる。



- 電池ケースを奥までしっかり押し込む。



乾電池交換の目安は1年です
(単1形アルカリ乾電池ご使用時)

- 乾電池の交換時期が近づくこと、電池交換サインが点滅します。コンロやグリルが使用できなくなる場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。
- 電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

お願い

- 電池ケースは取りはずせません。無理に引っ張ったり、押さえたりしないでください。
- 電池ケースに水などの異物が入った場合は、接触不良の原因になります。ふき取ってきれいにしてください。
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個を同時にに入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)でも、使用状況・使用期間・乾電池製造メーカー・種類が異なると、交換時期が1年未満と短くなる場合があります。また、単1形マンガン乾電池(1.5V)を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自己(自然)放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池(1.5V)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2・単3形乾電池を単1形サイズにする電池スパーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの端子が接触しなかったり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、交換時期が極端に短くなります。

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。

温度センサー 鍋底が凸凹 3mm以上の凹 さび・汚れ 鍋と材料の重量が250g未満

底が丸いステンレス中華鍋 中華鍋用補助ごとく

■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。

耐熱ガラス容器 土鍋 底が浅く広い鍋

お使いできる鍋

鍋の種類	材質	油調理 (油温200℃以上) 炒めの調理	その他の 調理
鍋	材質: アルミ・銅・鉄・ホーロー	○	○
	材質: ステンレス	※厚手 ○ ※薄手 ×	○
中華鍋 フライパン	材質: アルミ・銅・鉄	○	○
	材質: ステンレス (底が平らなもの)	※厚手 ○ ※薄手 ×	○
無水鍋 多層鍋		○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋		×	○ (火が燃える場合があります)
やかん		—	○

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

お願い

中華鍋を使うときは

- 必ず、取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめから、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ませません。

知っておいていただきたいこと



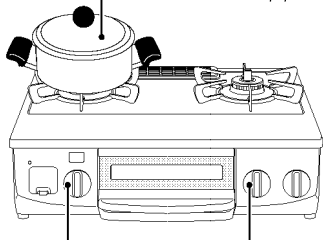
基本の操作(コンロの使いかた)

準備

ガス栓を左に回し、全開にする



ごとの中央に鍋などを置く

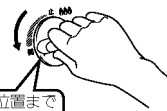


1 2 3

※図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

1 点火する

- 器具栓つまみを押しながらかへ回す。



お願い

- 必ず、手を離しても点火していることを確認してください。

2 火力を調節する

- 器具栓つまみをゆっくり回す。



お知らせ

- 器具栓つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

3 火を消す

- 器具栓つまみを右へ回す。

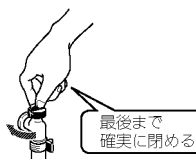


お願い

- 必ず、火が消えたことを確認してください。

4 ガス栓を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓を右に回し、閉める。



お願い

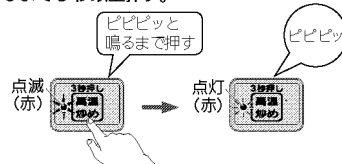
- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず、機器が冷めていることを確認してください。



炒めもの・いりものをする【チャオバーナー(高温炒めモード)】

1 点火後、高温炒めスイッチを押す

- ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで3秒以上押す。



- 調理をはじめる。

お願い

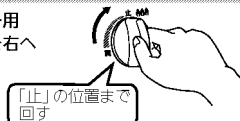
- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、調理油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。

お知らせ

- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、高温炒めモードは取り消されます。

2 火を消す

- チャオバーナー用器具栓つまみを右へ回す。



お願い

- 必ず、火が消えたことを確認してください。

警告

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

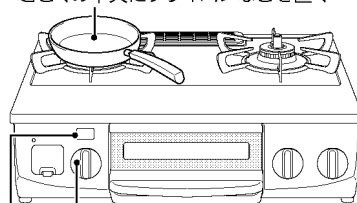
- 焼網は使用しない
トッパプレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

注意

- あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼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。

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

ごとの中央にフライパンなどを置く



1 1 2

※図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

こんなとき高温炒めモード

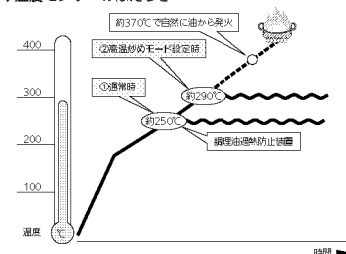
- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき

ワンポイント

高温炒めモードとは

「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度で使用できるモードです。高温炒めモードを使用しても、温度センサーのはたらきにより、火力を自動で調節したり、自動で火を消す場合があります。

◇温度センサーのはたらき



①通常時

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

- 消火** 以下の場合は自動で火を消します。
●火力を自動で調節している状態が約 30 分経過した場合
●弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

②高温炒めモード設定時

火力調節 鍋底の温度を約 290°C に保つよう火力を自動で調節します。

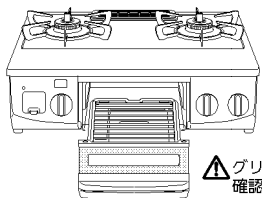
- 消火** 高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。
●高温炒めモードに設定してから、最長 60 分(最初に自動で弱火になってから約 30 分)経過した場合
●弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

炒めもの・いりものをする

準備

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。

ガス栓を左に回し、全開にする



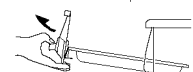
△グリル庫内を確認する

グリルの取り出し

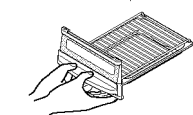
1 グリルとびらをゆっくり止まるところまで水平に引き出す。



2 グリルとびらを少し持ち上げて取り出す。



3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



お知らせ

- グリル皿・グリル焼網の取り付けかたは 11・21 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 21 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取りはずす。

2 約 5 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。火力は器具栓つまみを全開にしてください。グリルの操作については 18 ページをご覧ください。

お願い

- グリル排気口やグリル排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- 空焼き時、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。この場合、グリル用器具栓つまみを「止」の位置まで戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、再度点火してください。

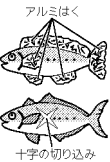
魚(食材)を上手に焼くために

1 下記しえをする。

- 冷凍の魚は、しっかりと解凍します。
- 冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
- 生魚は、水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みそ漬けやかつ漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ります。

ワンポイント

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂が多いので、塩を多めにふり時間を置いて、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約 2% 程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは焦げやすいので、身の部分より多めに塩をつけたり、アルミはくで包んでおくと、焦げがたが少なくなります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。



2 グリル焼網に油を塗る。

薄く油を塗ります。ひと手間かけること、くっつきにくくなります。



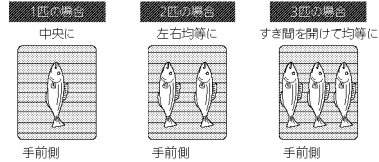
3 約 1 ~ 2 分間、空焼き(予熱)をする。

火力は器具栓つまみを全開にしてください。魚(食材)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。

4 魚(食材)を置く。

魚の置きかた

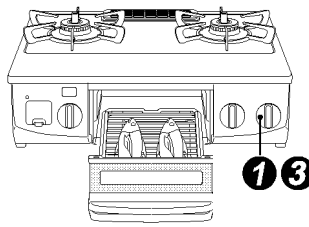
交換の場合：魚は頭が奥に、尾が手前になるように置く。と、尾の焦げは少なくなります。



切身の場合：切身の薄い部分は、グリル焼網の外側に置くように置くと、焦げは少なくなります。

お知らせ

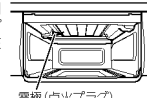
- グリル焼網・グリル皿は消耗部品です。どちらか交換部品(有料)として準備しておりますので取り替える際は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。27 ページ



△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

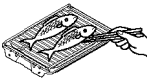
お願い

- 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、グリル過熱防止センサーやグリル消し忘れ消火機能がまたら前に発火するおそれがあります。
例) めざしやうめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん・塩さば・とり肉など。
- 焼き上がった後すぐに取出してください。余熱で焦げることがあります。
- 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、様子を見ながら焼いてください。
- 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。器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。
- グリル皿は常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ことがあります。冷めってからお手入れしてください。
- 調理でアルミホイルを使用する場合は、電極(点火プラグ)に触れないように注意してください。アルミホイルが付着すると、点火不良の原因になります。



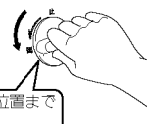
ワンポイント

- はしをグリル焼網と平行に入れたら、グリル焼網にくっついた魚がはしやすくなります。



1 点火する

- 器具栓つまみを押しながらかへ回す。



お願い

- 様子を見て食材を裏返してください。
- クッキングプレート(別売品)をご利用の際は、クッキングプレートに付属の「カンタンCookingガイド」をご覧ください。

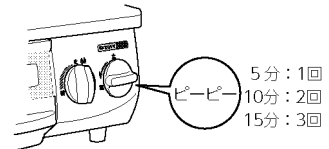
お願い

火力は全開で使用してください。

- 弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することがあります。
- 焼き具合は、ときどき様子を見ながら焼き時間で調節してください。
- 必ず、手を離しても点火していることを確認してください。

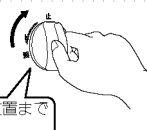
2 点火後、5分・10分・15分にブザーが鳴る

- グリル使用中であることをブザーでお知らせします。



3 火を消す

- 器具栓つまみを右へ回す。



お願い

- 必ず、火が消えたことを確認してください。

お知らせ

- 点火後、約 20 分経過するとグリル消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。ただし、グリル庫内の温度が高い場合、約 15 分で火を消します。

4 ガス栓を閉める

- 調理が終わったら、ガス栓を右に回し、閉める。



お願い

- 調理後は高温のため、機器に触れるとやけどのおそれがあります。必ず、機器が冷めていることを確認してください。

日常点検とお手入れの道具

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

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ・ごとく・グリル排気口カバーなどは、正しく取り付けられた状態でお使いください。☞ 11・12 ページ

つまり・たまり・汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）・電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 21 ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内に脂が汚れていませんか。☞ 21 ページ
- ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は新しいガス用ゴム管に交換してください。☞ 12 ページ

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓を閉める
3. 手袋をはめてお手入れを開始する

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい

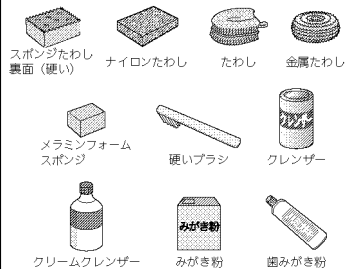


お願い

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

☹ 使ってはいけない

傷・はがれの原因になります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因となります。

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

直接かけて使ってはいけないもの



引火して火災の原因になります。

絶対に使ってはいけないもの



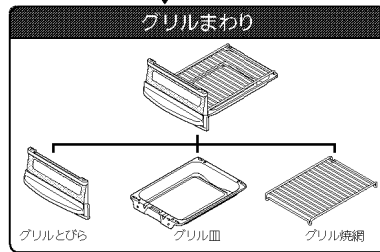
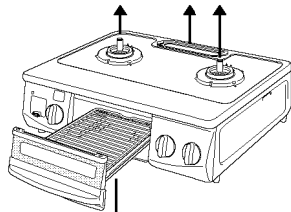
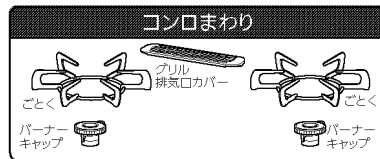
お手入れのしかた

お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、手袋をしてから

取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は、取りはずして洗うことができます。

※その他の部分は取りはずしてできません。



お手入れのしかた

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 19 ページ

※各部品の取り付けについては、☞ 11・12・21 ページをご覧ください。

トッププレート

- お手入れのときはごとく・グリル排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
 - 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
 - トッププレート凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
- ※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。

汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
 2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。
- ※トッププレート凹部は、つまようじで汚れを取り除いてください。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはよりのお販大販ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。
- トッププレートは固定されていますので、絶対にはずさないでください。部品の破損や機器が故障する原因になります。

機器表面・操作部

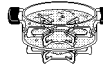
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

ごとく・グリル排気口カバー

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

それでも汚れが取れないとき

- 煮流しすると、さらに汚れを落としやすくなります。
1. 水を入れた大きな鍋に、ごとくやグリル排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
 2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



お手入れのしかた

(つづき)

バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。



それでも汚れが取れないとき

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

炎口が目づまりしていたら

- 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

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



バーナー本体

- 表面は、やわらかい布でバーナー本体をふき取ります。



立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れします。

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



温度センサー

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

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



グリル焼網

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

グリルとびら・グリル皿

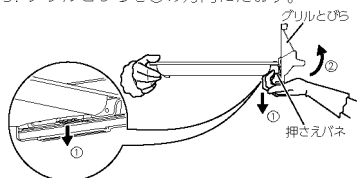
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※水気が残っていると、さびなどの原因になります。

- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

取りはずしかた

1. グリル焼網を取りはずす。
2. 押さえバネを①の方向に下げる。
3. グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

1. グリル皿の長穴にグリルとびらのツメを差し込む。(①)
2. グリルとびらを②の方向に「パチッ」と音がするまで回転させる。
3. 押さえバネ・ツメがグリル皿に確実にハマっているか、グリルとびらを確認する。



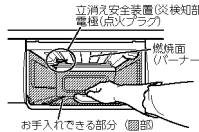
※押さえバネは変形させないでください。変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル庫内（側壁・底部）

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※お手入れできる部分は■部です。燃焼面（バーナー）の炎口には触らないでください。炎口が詰まり、燃焼不良や異常音発生の原因になります。

※立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）には触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



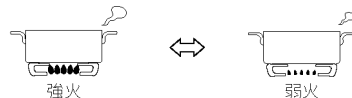
よくあるご質問 (Q&A)

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 温度センサーがはたらいて、火力を自動で強火・弱火に調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。P.16・23ページ

安心・安全機能がはたらいて、コンロが火力を自動で調節しています。



※この状態が約30分続く、自動で火を消します。

※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。（チャオバーナー）

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

⇒ 高温炒めモードに設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。

高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。P.16・23ページ

高温炒めモード設定中でも、安心・安全機能がはたらきます。



※高温になりすぎたときも自動で火を消します。

※高温炒めモードに設定してから、最長 60 分で自動で火を消します。（チャオバーナー）

3 器具栓つまみを回しても、点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

⇒ 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。P.13ページ

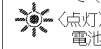
乾電池交換の目安は約1年です。
※未使用の乾電池でも長期保管している場合は、自己（自然）放電により交換時期が短くなっていることがあります。

電池交換サインを確認！



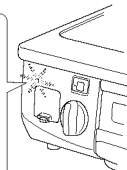
〈点滅〉

電池交換サインが点滅したら、コンロやグリルが使用できなくなる場合があります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。



〈点灯〉

電池交換サインが点灯したら、機器が使用できなくなります。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。



4 点火操作をして、パチパチするのにな、点火しない

⇒ 電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）・バーナーキャップがぬれていたり、汚れたりしていると、点火しないことがあります。

水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。P.21・23ページ

よくあるご質問 (Q&A)

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

(つづき)

ご質問

こうしてください

参照ページ

点火しない

ガス栓を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。	15
バーナーキャップの炎口に焦こばれなどがつまっていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	21
電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）・バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	21
バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	12
長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	13
乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	13
電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	13

調理中に火力が変わったり火が消えたりする

鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能はたらき、火力を自動で調節します。この状態が約30分続くくと自動で火を消します。 高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。 （チャオバーナー）	16
土鍋や陶器ガラス容器・圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。 また、高温炒めモードを使用してください。（チャオバーナー）	2・14 16
グリルとびらを速く開閉すると、火が消えることがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置はたらき、ガスを自動で止めます。	2
コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	2

高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする

高温炒めモードに設定中でも約290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。 さらに温度が高くなると自動で火を消します。	16
---	----

炎の状態（燃えかた・色）がおかしい

バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	21
バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	12
換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなる場合があります。 異常ではありません。	8
風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
グリル使用時にコンロの金属部品に残った微量な加工油（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
火力を中火から弱火に絞ってしばらくすると、炎の先端が黄色くなる場合があります。 異常ではありません。	—
消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるものです。 異常ではありません。	—
複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。 異常ではありません。	—

ご質問

こうしてください

参照ページ

鍋底がひどく焦げついて火が消えた

焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー・シチュー・カラムール・みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。 弱火でときどきかき混ぜながら、調理してください。	2
温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	14・21
鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	2

焼網が使えない

焼きなすやもちばはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きなすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。 （チャオバーナー）	16・18
---	-------

点火しない

ガス栓を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。	17
グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。 器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待つから、使用してください。	2
長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	13
乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	13
電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	13・22

調理がうまくできない

冷凍の魚（食材）は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらき場合があります。	—
魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	17
みそ漬けややす漬の魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
火力は全開で使用してください。 弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することがあります。	18

使用中に消火する

グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。器具栓つまみを消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待つから、使用してください。	2
火力は全開で使用してください。 弱火にすると全部の炎口に着火しなかったり、消火することがあります。	18
グリルとびらを速く開閉すると、火が消えることがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置はたらき、ガスを自動で止めます。	2

グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出る

初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出る場合があります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った微量な加工油によるもので、空焼きをすることで焼き切れ、また安全性に問題はありません。	17
グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。異常ではありません。汚れたら、そのつどお手入れしてください。 グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていなくて、すまから煙やにおいが出る場合があります。	21
—	—

コンロ消火後に「ボン」という音が出る

ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
----------------------------------	---

使用中や使用後にキシミ音が出る

加熱や冷却により、金属が膨張・収縮する音です。 使いかたによってはキシミ音が大きくなりますが、異常ではありません。	—
--	---

よくあるご質問

よくあるご質問 (Q&A) (つづき)

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはよりのお取扱い店にご相談ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。異常ではありません。	—
コンロ使用中に「ヒビッ」とブザーが鳴る	高温自動温度調節機能です。最初に自動で弱火になったときに、ブザーが鳴ります。異常ではありません。	2
グリル点火時に「ブル」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。グリル庫内が温まっている状態で点火すると音がする場合があります。異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えている時に発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
グリル使用中に「ピーピー」とブザーが鳴る	グリルお知らせブザーです。点火後、5分・10分・15分にブザーが鳴ります。異常ではありません。	2
約8秒間「ピー」とブザーが鳴る	部品が故障しています。ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはよりのお取扱い店にご相談ください。	26・29
1分ごとに「ヒビッ」とブザーが鳴る	コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能です。器具栓つまみを戻し忘れ、1分ごとにブザーが鳴ります。すぐに器具栓つまみを消火の状態に戻してください。	2
点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
器具栓つまみから手を離してもパチパチしている	器具栓つまみから手を離しても最長で10秒間パチパチが続き、異常ではありません。	—
ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーが変色する	<p>ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。</p> <p>ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。性能に問題はありません。</p> <p>酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。</p> <p>煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。性能に問題ははありません。</p>	27 — 19 —
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたからお早めに交換してください。	27
トップレートが熱くなる	グリルからの熱でトップレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトップレートも熱伝導で熱くなる場合があります。コンロ・グリル使用中や使用直後は、トップレートに触らないよう注意してください。	8
トップレートがふくらむ	トップレートの熱膨張によるものです。異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—
火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。	—
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。機器が使用できなくなるので、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	13・22

ブザーが鳴ったら

ブザー音	部 位	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
ピー5回	標準バーナー チャオバーナー	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焚きなど	<ul style="list-style-type: none"> よくあるご質問 (Q&A)「調理中に火力が変わった。火が消えたりする」「鍋底がひびく焦げついて火が消えた」を確認してください。 やけどに注意して再点火を行ってください。 調理油過熱防止装置がはたらいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと火が消えることがあります。器具栓つまみを消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。 	2・23 24
		温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	<ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを消火の状態に戻してください。 使用する場合は、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。 	—
ピー3回	標準バーナー チャオバーナー	立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎のふき消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> よくあるご質問 (Q&A)「点火しない」を確認してください。 周囲のガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。 	2・23
	グリル	立消え安全装置の作動 点火時に着火しなかった	炎のふき消え・点火しなかった場合など	<ul style="list-style-type: none"> よくあるご質問 (Q&A)「点火しない」を確認してください。 器具栓つまみを消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。 	2・24
		グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焚き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	<ul style="list-style-type: none"> グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても手を離すと火が消えることがあります。 器具栓つまみを消火の状態に戻してください。 グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。 	2・24
	標準バーナー チャオバーナー グリル	電池交換のお知らせ (電池交換サイン点灯)	乾電池が消耗しました。	<ul style="list-style-type: none"> 新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。 	13
	標準バーナー チャオバーナー	コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約2時間がたち、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを消火の状態に戻してください。 続けて使用する場合は、再点火を行ってください。 	2
ピー(約8秒)1回	標準バーナー チャオバーナー	調理油過熱防止装置の作動	火力自動調節に入ってから30分がたち、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを消火の状態に戻してください。 使用する場合は、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。 	—
	チャオバーナー	高温炒めモード終了	高温炒めモードに設定してから60分または、最初に自動で弱火になったから約30分がたち、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを消火の状態に戻してください。 	16
	グリル	グリル消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約20分(グリル庫内が高温の場合約15分)たち、自動で火が消えました。	<ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを消火の状態に戻してください。 続けて使用する場合は、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再点火を行ってください。 	2
	標準バーナー チャオバーナー グリル	温度センサー・グリル過熱防止センサー・電子部品の故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> 再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはよりのお取扱い店にご相談ください。 	29
ピー(1分)5回	標準バーナー チャオバーナー グリル	コンロ・グリル器具栓つまみ戻し忘れお知らせ機能の作動	器具栓つまみを戻し忘れています。	<ul style="list-style-type: none"> 器具栓つまみを消火の状態に戻してください。 	2

ブザーが鳴ったら

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

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

名 称		本体価格（税抜）	部 品 コ ー ド
交 換 部 品	ご と く	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,000 1210R1120950
	バーナーキャップ	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,200 1210R5400958
	グリル皿		¥1,200 1210R1100953
	グ リ ル 焼 網		¥800 1210R1100954
	グリル排気口カバー		¥900 1210R1100951
名 称		本体価格（税抜）	型番・品番
別 売 品	クッキングプレート		¥2,700 RCP-60M 型※
	防熱板①	詳しくはP. 11 ページをご覧ください。	¥5,300 4015-0100-0205 型
	防熱板②		¥4,300 4015-0100-0206 型
	防熱板③		¥4,800 4015-0100-0207 型
	防熱板④		¥5,500 4015-0100-0108 型
品	器具用スリムプラグ		¥650 081-0359 型
	ホースガス栓用プラグ		¥810 081-0450 型
	ガスコード	0.5m	¥2,000 180-0005 型
	 (都市ガス用・プロパンガス (LPG) 兼用)	1.0m	¥2,200 180-0011 型

- 2018年9月現在の価格です。価格・仕様は、変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。

※リンナイ（株）の取扱商品です。

長期間使用しない場合／仕様／寸法図

長期間使用しない場合

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。（つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす。）
- ガス通路部にほこりが入らないように、機器のホースエンド（本体後面）やガスコードの接続口には、必ずキャップをしてください。
- 乾電池をはずしてください。P.13 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕 様

品 名	ガステーブルコンロ	
型 番	210-R112 型・210-R114 型	210-R113 型・210-R115 型
型 式 の 呼 び	RT34NJHS-L	RT34NJHS-R
型 式 名	RT34NJHS	
質 量	7.5 kg（付属品含む）	
外 形 寸 法	高さ 218 mm×幅 560 mm×奥行 444 mm	
電 源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個）	
安心・安全機能	<ul style="list-style-type: none"> ●調理油過熱防止装置 ●立消え安全装置 ●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●焦げつき自動消火機能 ●グリル過熱防止センサー ●コンロ・グリル器具柱つまみ戻し忘れお知らせ機能 ●高温自動温度調節機能 ●グリルお知らせブザー 	
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個・取扱説明書（保証書付）	

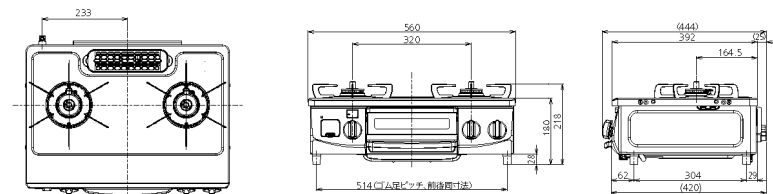
ガ ス 種 （ガスグループ）		ガ ス 消 費 量			ガス接続
		個 別 ガ ス 消 費 量		全 点 火 時 ガ ス 消 費 量	
都 市 ガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.33kW	φ 9.5 mm ガス用ゴム管
	12 A	3.9 kW	2.77kW	1.24kW	
L P ガ ス 用		4.20kW	2.97kW	1.33kW	

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

寸 法 図

図は210-R112 型・210-R114 型です。


210-R113 型・210-R115 型はチャオバーナーと標準バーナー、および高温炒めスイッチ・ランプが左右逆になります。（単位：mm）



アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービス

サービスのお申し込み

- サービス（点検・修理）を依頼される前に
「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴ったら」（P.22～26ページ）の項を見て、もう一度ご確認ください。それでもなお、不具合のある場合は、ご自分で修理なさらないで買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
 1. 品名…ガステーブルコンロ
 2. 型番…本体の右側面に貼り付けてあります。
例  (N)210-R112 ←型番
大阪ガス株式会社
21-080-01-00725
 3. 故障、異常の現象…できるだけ詳しく
 4. お客さま名、住所、電話番号

保証・補修について

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

転居されるとき

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

⚠ 危険



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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

廃棄するときは

お願い

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

Rinnai®

RCP-60M

片面焼
グリル
専用

クッキングプレート

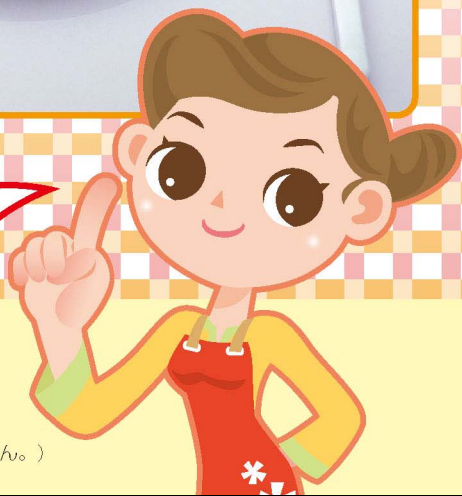


カンタン
Cookingガイド
片面焼用レシピ



早くできて
とっても
おいしい!

記載の火力・時間は目安です。
材料の量や好みにより調整してください。
このクッキングプレートは
リンナイ製片面焼グリル専用です。
(ただし、99年以前製の製品には使用できません。)



安全上のご注意

必ずお守りください。

警告

- ◆グリルを続けて使用する場合は、そのつどたまった脂などを取り除く、また、使用後も必ず掃除をする

たまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出る場合があります。なおグリル皿には何もいれないでください。



脂を取り除く

注意

- ◆クッキングプレートの上で魚焼きや脂の出る調理はしない

脂がたまり発火する原因になります。



- ◆調理時は焼き過ぎない

火災の原因になります。

- ◆クッキングプレートを持ち運びする際は、冷めてから持ち運ぶ

使用中、使用直後は高温になっています。やけどするおそれがあります。

- ◆クッキングプレートをコンロ上で使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。変形や変色など故障の原因になります。

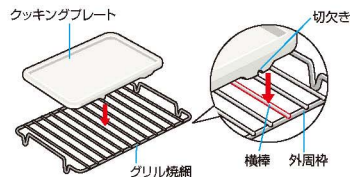
使いかた

(グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。)

(注)焼網の大きさは幅200mm以上、奥行260mm以上のものを使用してください。それより小さいとクッキングプレートがのりません。また、両面焼グリルでは使用しないでください。(プレートが変形する原因になります。)

- ◆クッキングプレートのセット

クッキングプレートがグリル焼網の上に確実に収まるように切欠き部分を図のように横棒に合わせてセットします。



お手入れのしかた

●中性洗剤を含ませたスポンジやわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておき、お手入れした後水洗いし乾いた布でふき取ります。

※クッキングプレートはアルミ製ですので中性洗剤以外のものを使用すると変色(黒すみ等)の原因になります。

お願い

クッキングプレートは急冷しない

使用直後に、クッキングプレートに水をかけると変形することがあります。クッキングプレートが冷えてからお手入れしてください。

トースト

【材料・1枚分】

食パン…1枚
バター…適宜

【つくり方】

- 1 プレートのうに食パンをのせ、片面を強火で焼きます。
- 2 食パンを裏返しもう片面を強火で焼きます。
- 3 お好みで、バターを塗ります。

(注)食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。



表面 強火 1分30秒～2分30秒
裏面 強火 30秒～1分30秒



ちよつとひと工夫

ピザトースト

【つくり方】

- 1 食パンをプレートにのせ先に裏面を強火で1分30秒～2分焼きます。
- 2 ①の食パンを取り出しもう片面にピザ用ソースを塗り、お好みの具(サラミやピーマンなど)をのせてピザ用チーズをかけます。
- 3 ②で具をのせた側を表面にして食パンをプレートにのせ、強火で2分～3分焼きます。

焼きおにぎり

【材 料・4個分】

おにぎり…4個
しょうゆ…大さじ4

【つくり方】

- 1 おにぎりの表面にしょうゆを塗ります。
- 2 プレートのうしろに①をのせ、片面を強火で焼きます。
裏返し、強火で焼きます。

(注) 食材の厚みは4cmまでにしてください。



材料の
のせかた例

(注) 焦げつきがひどい場合は、
油を塗ったアルミホイルか、
シリコン加工のアルミを敷
いてください。



時間と
焼き方の
ポイント

表面 強火 6分～6分30秒
裏面 強火 4分～4分30秒

冷蔵ピザ

【材 料・1枚分】

冷蔵ピザ(市販品のもの)

【つくり方】

- 1 プレートをグリルに入れ強火で3分ほど予熱してください。
- 2 冷蔵ピザをプレートにのせ強火で焼きます。
- 3 さらにホイルで包み強火で焼きます。

(注) 記載の焼き時間は目安です。市販品の冷蔵ピザは形や大きさなどにより焼き時間が変わりますので、焼け具合に合わせて焼き時間を調整してください。



材料の
のせかた例



時間と
焼き方の
ポイント

予熱 強火 3分
表面 強火 1分30秒～2分
ホイル包み 強火 1分30秒～2分

スイートポテト

【材 料・4個分】

さつまいも(約250g)…1本

砂糖…20g
無塩バター…10g
卵黄…1/2個
生クリーム…大さじ1
牛乳…40cc
バニラエッセンス…少々

ドリュール
卵黄… $\frac{1}{2}$ 個
みりん…小さじ1

アルミケース(スイートポテト型)…4個

【つくり方】

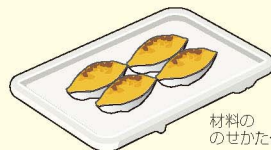
- 1 さつまいもは、コンロで蒸しておき、皮をむいて熱いうちに裏ごしします。
- 2 鍋に①と裏ごししたさつまいもを入れて、弱火にかけよく練ります。
- 3 アルミケースに②を詰め形を整え、表面にドリュールを塗りプレートにのせ強火で焼きます。

(注) 食材の厚みは4cmまでにしてください。



時間と
焼き方の
ポイント

表面 強火 4分～5分



材料の
のせかた例

※ できるだけ中央に寄せて
焼いてください。



Rinnai®



(工場管理)

CP-21758×02(01)
DP000005137050
150918Ⓚ