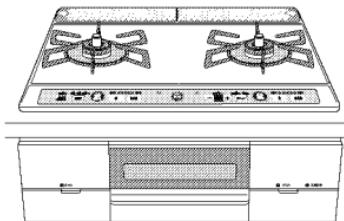
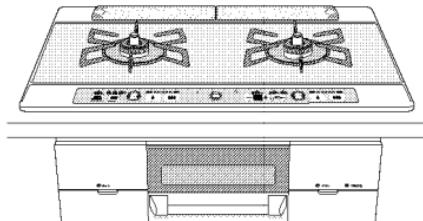


取扱説明書

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

型番	型式の呼び
210-R670型	RHB721W26SR-L
210-R671型	RHB721W26SR-R

型番	型式の呼び
210-R680型	RHB21W26SR-L
210-R681型	RHB21W26SR-R
210-R690型	RHB21W26KR-L
210-R691型	RHB21W26KR-R



このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げ
いただきまして、まことにありがとうございます。

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

全口センサー搭載 SIセンサーコンロ

こんなときも
あわてないで

- 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
安心・安全機能が
はたらいています

詳しくは 64 ページをご覧ください



18.09(02)
JS0048-034(02)★
(工場管理) 06000005263240

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。



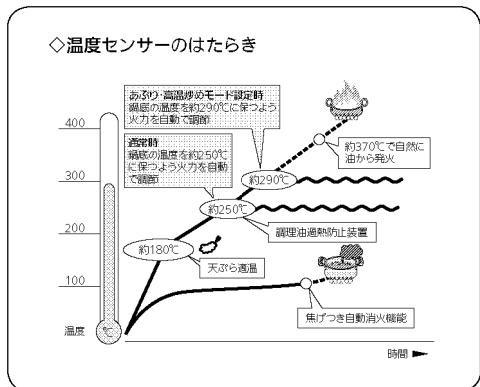
- 煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

- 天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも
約 250°C の温度で保つよう自動で火力調節
弱火が続いた状態でも**温度が上がれば消火**

(あぶり・高温炒めモードなら火力調節を行う温度を
通常時の約 250°C から約 290°C までアップすることができます。)



- たくさんの天ぷらもサックリきれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり
自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**
(160・180・200°C に加えて、170・190・210°C の設定もできます。)



こんなときもあわてないで

1 火がつかない

⇒ 鍋を置いていますか?
鍋を置かないで点火しません。

☞ 19 ページ

⇒ もしかして乾電池?
乾電池が消耗すると点火しません。

☞ 62 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?
☞ 65・68 ページ

2 勝手に

火が小さくなったり、
火が消えたりする

⇒ Si センサー コンロの安心・安全機能が
はたらいていないか必ず確認!
☞ 19・20・32 ページ

3 あぶり・高温炒めモードに

設定したのに、
勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする

⇒ あぶり・高温炒めモード設定中も
安心・安全機能ははたらきます。
☞ 31・32 ページ

もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	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	18
安心・安全機能	19
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	21
レンジフード連動機能	23

毎日の使いかた

コンロ	基本の操作	25
コンロ	揚げものをする	27
コンロ	コンロタイマーを使う	29
コンロ	炒めもの・いりものをする	31
コンロ	お湯をわかす	33
コンロ	ごはんを炊く	35
グリル	グリルの取り扱いと準備	39
グリル	グリル焼網で調理 (手動)	43
グリル	グリル焼網で調理 (自動)	45
グリル	グリルプレートで調理 (自動)	47
グリル	グリルプレートで調理 (タイマー設定)	51

長くご利用いただくために

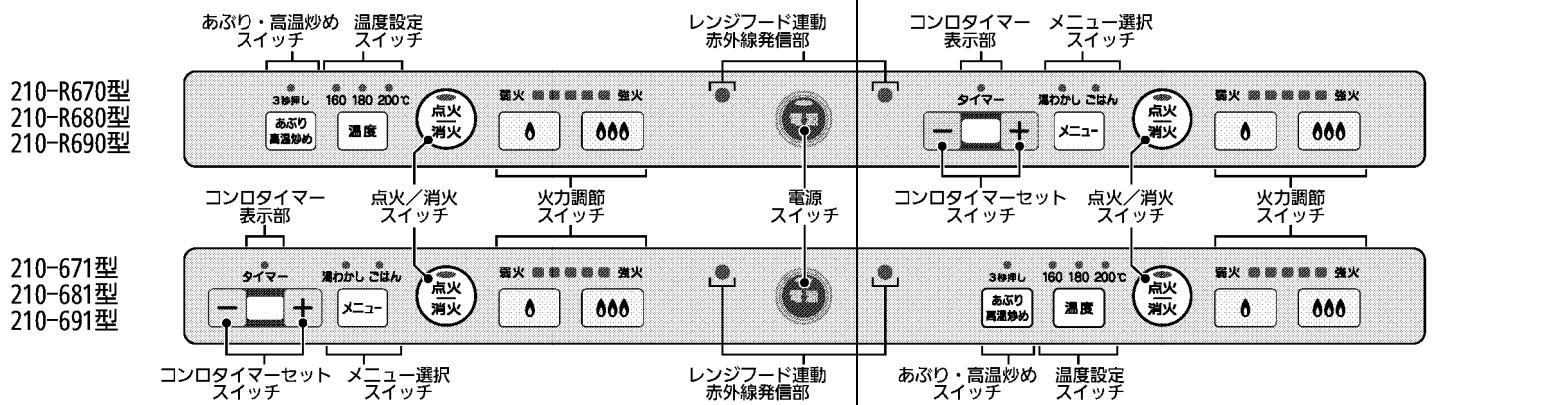
日常点検とお手入れの道具	53
部品の取り付けと取りはずし	55
お手入れのしかた (コンロ)	57
お手入れのしかた (グリル)	60
乾電池を交換する	62
よくあるご質問 (Q&A)	64
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	73
交換部品・別売品のご紹介	77
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	78
アフターサービス/廃棄するときは	80
保証書	裏表紙

各部のなまえ (コンロ)

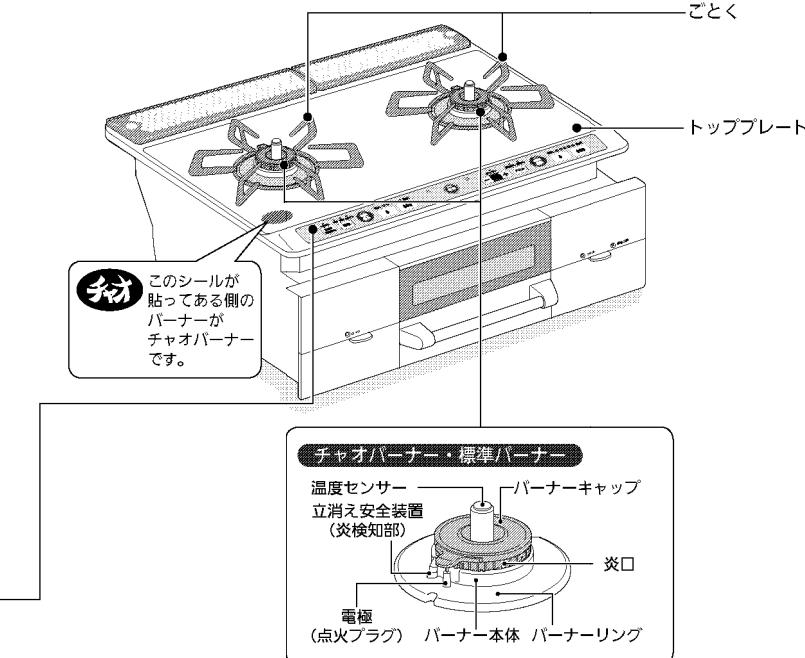
型番により形状や材質は異なります。

型番	トッププレート		チャオバーナー	グリルとびら取っ手
	幅	種類		
210-R670型	75cmタイプ	ガラス	左	
210-R671型	75cmタイプ	ガラス	右	
210-R680型	60cmタイプ	ガラス	左	
210-R681型	60cmタイプ	ガラス	右	
210-R690型	60cmタイプ	Gクリアコート	左	
210-R691型	60cmタイプ	Gクリアコート	右	

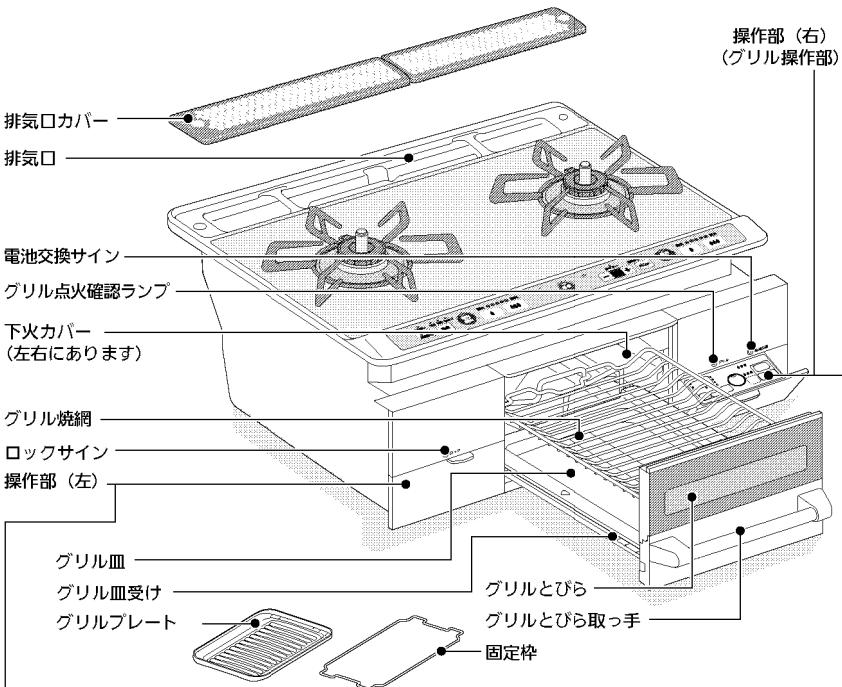
コンロ操作部



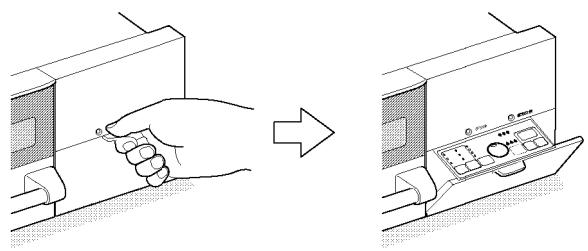
- 図は210-R680型です。
型番により形状や材質は異なりますが、部品名称は同じです。



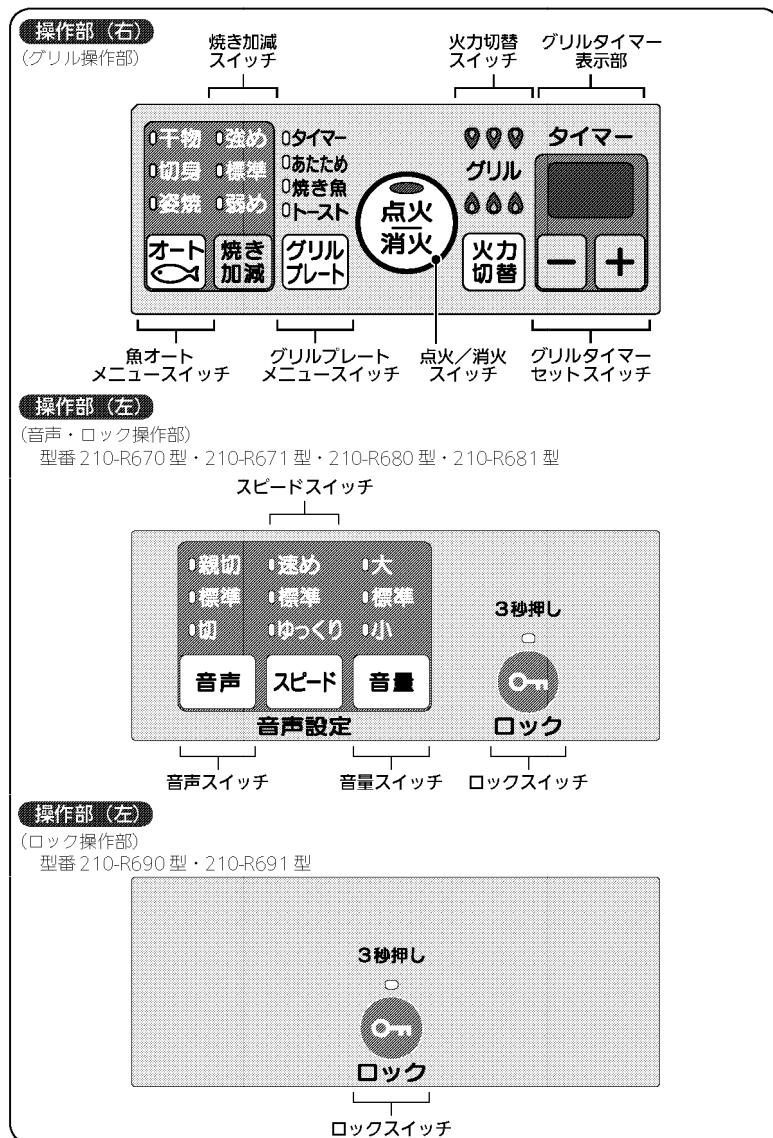
各部のなまえ (グリル・その他)



操作部の開けかた



各部のなまえ



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	揚げ物をするとき	温度設定モード		ホットケーキ お好み焼き にも使えます
	煮ものをするとき	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	あぶり・高温炒めモード		ぎんなん ごまを いるときにも
	お湯をわかすとき	湯わかしモード		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
	ごはんを炊くとき	ごはんモード		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
	グリル焼網で 調理するとき	魚オートメニュー モード		魚を焼くときに
	グリルプレートで 調理するとき	グリルプレートモード		角、トーストを 焼くときに 冷めた料理の あたため直しに
	音声設定	音声	音声	親切モード…安心・安全機能のお知らせや次の操作へのガイド、設定内容までお知らせします。
	スピード	スピード	スピード	標準モード…安心・安全機能のお知らせや次の操作へのガイドをします。
	音量	音量	音量	音声切モード…ブザー音のみの設定になります。
				音声ガイドの音量を「大」「標準」「小」に設定できます。



安全上のご注意 (必ずお守りください)

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

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



危険

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



警告

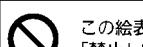
この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害の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



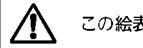
火気禁止



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



換気必要



ガス漏れに気づいたら

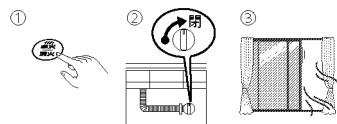
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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点火／消火スイッチを押して、火を消す。
- ②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
- ③窓や戸を開けガスを外へ出す。
- ④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。





安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)



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。



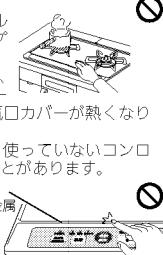
使用中・使用直後は

接触禁止

- 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、グリルパーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していないオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 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。
- コンロパーナーの炎や輻射の熱により、操作部周囲の上側の金属扉が熱くなっています。冷めるまで触らないよう注意してください。



- 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、点火／消火スイッチを押して消灯し、周囲のガスがなくなつてから再度点火する

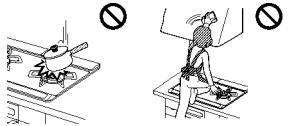
すぐに点火すると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移つたり、やけどのおそれがあります。



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ったり、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（ねじガス栓）を閉める

消し忘れる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

- 点火／消火スイッチを押して、
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。[64～76ページ](#)を確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大大阪ガスにご連絡ください。



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。

- 機器に風を当てる

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

- 必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、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。

- 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、ぶら下がるなどが、機器損傷や誤作動の原因になります。

- 操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

- 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。



安全上のご注意 (コンロ使用編)

危
機
警
告

△
注
意

使用してはいけないもの

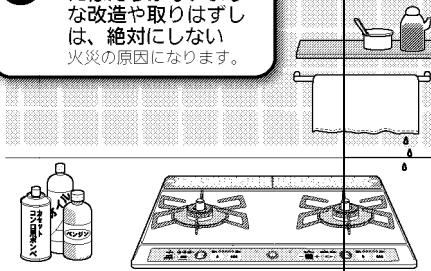
- コンロをおおうような大きな鉄板や鍋
- 機器に付属または機器指定以外の補助具
(アルミはく製する受け、省エネごとく、グリル補助具など)
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。
- 焼網
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。



近くに置いてはいけないもの

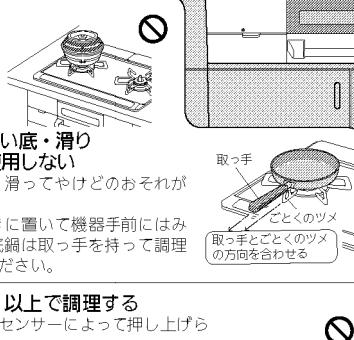
- 爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
・スプレー缶
・カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいもの
火災の原因になります。
・スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいもの
火災の原因になります。
・機器の上方に調味料ラックなど
・ペットボトル・プラスチック類
・ふきんやタオル・調理油など

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



使用する鍋などについて

- 石焼いもっぽなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- 片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない
鍋の種類によっては、鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



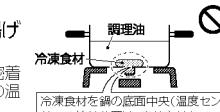
- 軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなってしまって鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。
- 陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。

- 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つたり、減ってきたらすると、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。



冷凍食材を鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に密着させない



食材全体がつかるまで

- 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で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ったり、調理油が発火するおそれがあります。
・鍋なし検知機能(19 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。

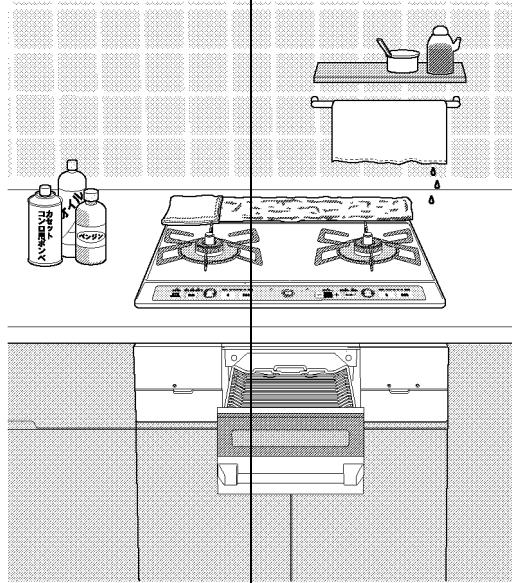
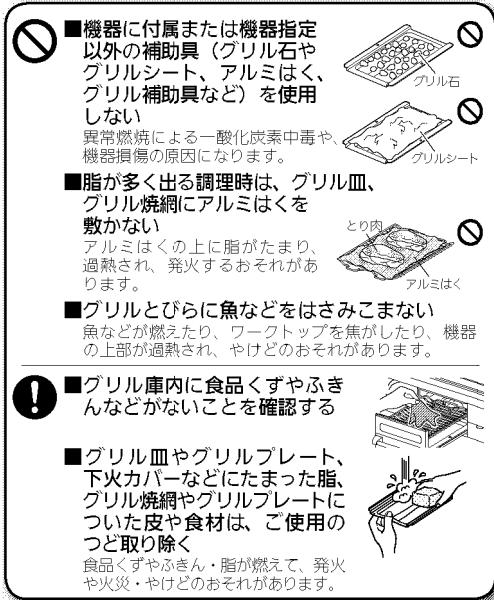


安全上のご注意 (グリル使用編)

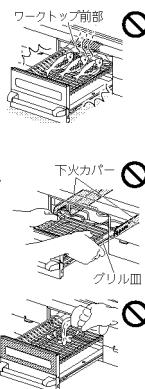
危険

注

意

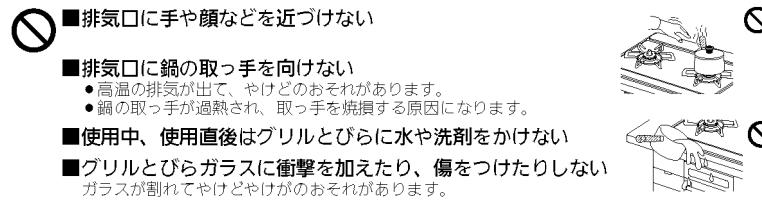


- 接触禁止**
- 魚などの調理物を取り出すときなどは、
グリルとびらやガラスに手や腕を触れない
やけどのおそれがあります。
グリルとびらは止まるところまで水平に引き出してください。
 - グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。
 - 魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまたま脂に引火した場合は、
①点火／消火スイッチを押してグリルの火を消す。
②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③消火後、点検を依頼ください。
 - 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。

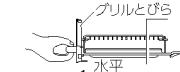


近くに置いてはいけないもの

- 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
- 排気口の上にふきんやものをのせたり、
排気口をアルミはくなどでふさがない**
- 排気口のまわりにものを置かない**
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。
- 天面の操作部、表示部には次のようなことはしない**
- 手をつく
 - 熱い鍋やフライパンなどを置く
 - 調味料や菜ばしなどのものを置く
 - 水や洗剤をかける
- けがや機器損傷、誤作動の原因になります。



- 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**
ガラスが割れやすくなることがあります。
- 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.40 ページ]
- グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは冷めてから取り出す**
使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け・固定枠も高温のため触ると、やけどのおそれがあります。





安全上のご注意 (グリル使用編・お手入れ編)

注

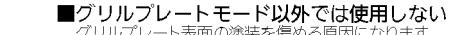
意

グリルプレートを使うときは



■コンロ上で使用しない

グリルプレートの損傷・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。



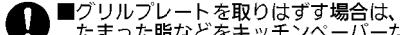
■グリルプレートモード以外では使用しない

グリルプレート表面の塗装を傷める原因になります。



■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表面の塗装を傷める原因になります。



■グリルプレートを取りはずす場合は、

たまたま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たま脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

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

26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。

●途中消火や鍋なし検知機能 19ページの誤作動の原因になります。

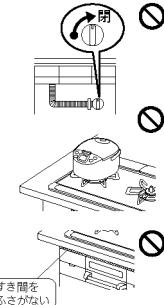
●スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいで、消し忘れ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。
やけどのや思わぬ事故の原因になります。
- 使うパーナーの点火／消火スイッチ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。
- ワクワク下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

安全上のご注意
グリル使用編・お手入れ編

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すしてください。くついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどのやけが、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・パーナーなどに煮こぼれが焼きついでいる、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ときにささいなきっかけ（容器をゆする、壺、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、やけのやけが、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、壺、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)



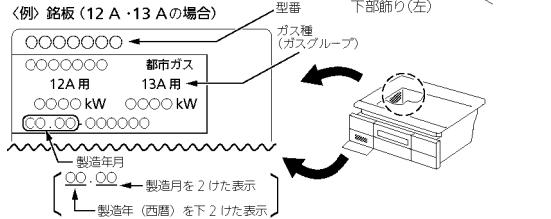
■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

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



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

- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面の下部飾り（左）を開けた操作部（左）正面に貼ってあります。
- 供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。
- 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。

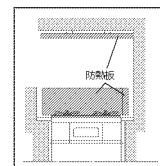
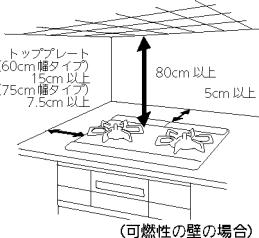
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板

- 図のように取り付けて使用してください。
4010-0100-0205型……側壁用
4015-0100-0206型……後壁用
RB-60T型……天井用
RB-15T型……天井用補助
RB-15B型……後壁用補助
RB-53SS型……側壁用
●詳しくは二事説明書を参照してください。



知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

警 告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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



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

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。



お使いできる鍋

炊飯モードに適した鍋については、[35ページ](#)をご覧ください。

鍋の種類	●揚げもの調理 (油の量 200ml以上) ●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード 揚げもの調理 (油の量 500ml～1L)	●湯わかしモード (水の量 500ml～3L)
鍋	材质： アルミ、銅 鉄、ホーロー	○	○	○
	材质： ステンレス ※厚手 ※薄手	○ X	○ X	○
中華鍋 フライパン	材质： アルミ、銅、鉄	○	○	○
	材质： ステンレス (底が平ら なもの) ※厚手 ※薄手	○ X	○ X	—
無水鍋 多層鍋	○	○	X	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋	X	○ (火が消える場合があります)	X	X
やかん	—	○	—	○

※厚手: 2.5mm 以上

薄手: 2.5mm 未満

○: 適しています

X: 適していません (温度を正しく検知できません)

お願い

中華鍋を使うときは

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



安心・安全機能

天ぷら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。



チャオバーナー 標準バーナー

標準バーナー

グリル

小火を消します

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。



チャオバーナー 標準バーナー

標準バーナー

グリル

小火を消します

ガスを止めます

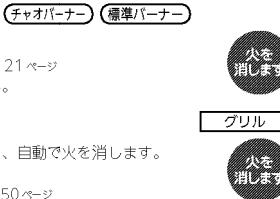
万一消し忘れても一定時間で自動消火

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。☞ 21 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。



チャオバーナー 標準バーナー

標準バーナー

グリル

小火を消します

グリル

小火を消します

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「マニュアルモード」は、最長 15 分 ☞ 43 ページ

グリルプレートモード「あたためのタイマー設定」は、最長 9 分 ☞ 50 ページ

グリルプレートモード「タイマー」は、最長 12 分 ☞ 51 ページ

で自動で火を消します。



チャオバーナー 標準バーナー

標準バーナー

グリル

小火を消します

グリル

小火を消します

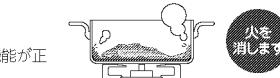
煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、

鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。

※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらきないことがあります。



チャオバーナー 標準バーナー

標準バーナー

グリル

小火を消します

グリル

小火を消します

そこで口への引火を未然に防止（鍋を置かないと、安全のため点火しません）

鍋なし検知機能

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

ブザーが「ビビビビ」と鳴ってお知らせします。

調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。

弱火の状態が約 1 分続くと、自動で火を消します。

また、調理中に鍋やフライパンを戻す（置く）と、自動で元の火力になります。

弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「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。



チャオバーナー 標準バーナー

標準バーナー

グリル

弱火にします

グリル

弱火にします

安心・安全機能

地震のときにも自動消火

地震停止機能

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。

地震停止機能は解除することができます。☞ 21 ページ



チャオバーナー 標準バーナー グリル

小火を消します

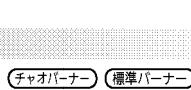
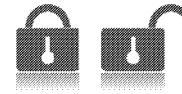
誤ってスイッチが押されるのを防止

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。☞ 26 ページ



チャオバーナー 標準バーナー

中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 26 ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

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



小火を消します

電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能

調理終了後、電源を切り忘れても、3 分後に自動で電源を切れます。

電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 21 ページ



電源を切ります

鍋底が高温になると火力を自動で調節し、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

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

鍋底が高温になるとブザーが「ビッ」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（チャオバーナー）をお使いください。☞ 31 ページ



火力調節します



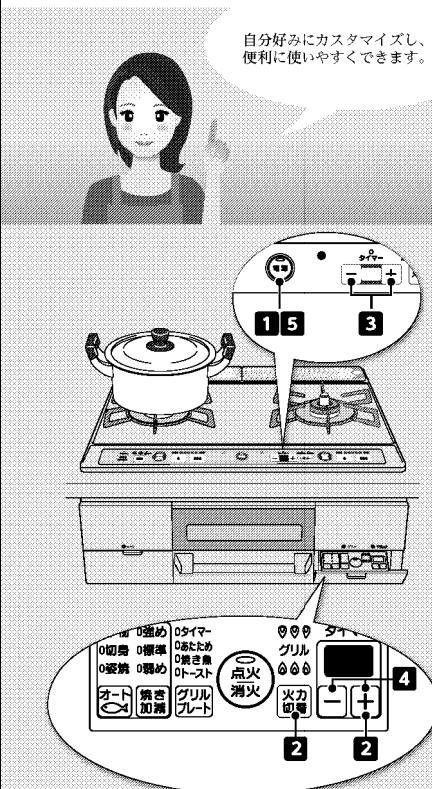
各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

コントローラー 表示部	機能	内容	設定項目
01	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)	
※ 02	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～90分 (10分刻み) --:2時間 (初期設定)	
03	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。 1:早め 2:やや早め 3:標準 (初期設定) 4:やや遅め 5:遅め	
04	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 (こげ) が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3段階に炊き加減を設定できます。 1:弱め 2:標準 (初期設定) 3:強め	
※ 05	自動火力調節ブザー	弱火から火力が自動で強くなるときのお知らせブザーの on/oF を設定できます。 on:ブザー音あり (初期設定) oF:ブザー音なし	
06	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/oF を設定できます。 on:設定する (設定初期) oF:設定しない	
07	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/oF を設定できます。 on:設定する (設定初期) oF:設定しない	
08	感震停止機能	お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。 on:有効 (初期設定) oF:解除	
09	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。 「00」が表示されるまで、グリルタイマーセットスイッチ [+/-] を3秒間押し続ける。	
10	最新エラー履歴	グリルタイマーディスプレイに検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示 -1:標準バーナー -3:チャオバーナー -5:グリル --:エラーコードなし	

※すべてのコンロバーナーが同時に設定が変更されます。バーナーごとに設定できません。

(カスタマイズ機能)



設定のしかた

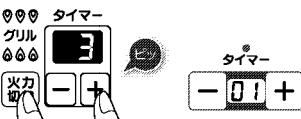
1電源を入れる

電源スイッチを押す。
点灯(青)



2火力切替スイッチとグリルタイマーセットスイッチ [+]を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押す。
グリルタイマーディスプレイ部に「3」、コンロタイマーディスプレイ部に「10」が表示されます。



3設定変更する機能を選ぶ

コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。
[+]スイッチ…02, 03, 04…と表示部の数が増えます。
[-]スイッチ…10, 09, 08…と表示部の数が減ります。



4設定項目を変更する

グリルタイマーセットスイッチ [+/-] 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。



5各種設定の変更を完了する

電源スイッチを押して、電源を切る。



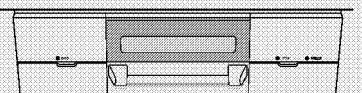
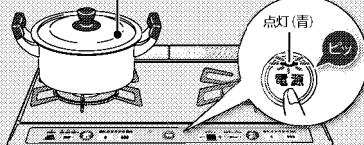
レンジフード連動機能

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. ごとの中央に鍋などを置く 2. 電源スイッチを押す



1

赤外線発信部

※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。

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。

レンジフードの使いかた・運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

点火／消火スイッチを押す。
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

点火／消火スイッチを押す。
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。

チャオバーナー

標準バーナー

グリル

お願いと・お知らせ

点火(オレンジ)



点火
消火

操作について

※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。
- ・頭や手でささえがない。
- ・テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
- ・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。

□風量自動切替を設定しない場合、レンジフード設定の風量のみでの運転となります。

☞ 21 ページ

消灯



点火
消火

□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。



⚠ 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.26](#)ページを
ご覧ください。

※図は左コントロールがチャオバーナーの機器で説明しています。

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。
グリル庫内に紙や粗面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.31](#) ページ

揚げ物をするときは…

温度設定モードで調理してください。[P.27](#) 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

ごとくの中央に鍋などを置きます。
●鍋などを置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。
●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。

3. 電源を入れる

電源スイッチを押す。



基本の操作

1 点火する

点火／消火スイッチを押す。



2 火力を調節する

火力調節スイッチを押す。
押すたびに、ランプの点灯が移動します。

お使いになった後は…

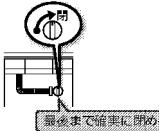
1. 電源を切る

電源スイッチを押す。



2. ガス栓を閉める

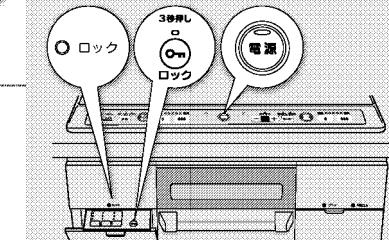
ガス栓(ねじガス栓)を右に回し、閉める。



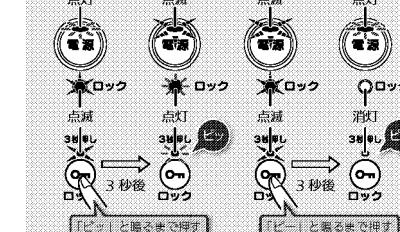
お願いとお知らせ

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



※ 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、チャオバーナーは弱火側から3番目、標準バーナーは弱火側から4番目が点灯します。

(中火点火機能)[P.20](#) ページ

□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。

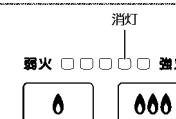
3 火を消す

点火／消火スイッチを押す。



火力を調節する

火力調節スイッチを押す。
押すたびに、ランプの点灯が移動します。



□必ず火が消えたことを確認してください。

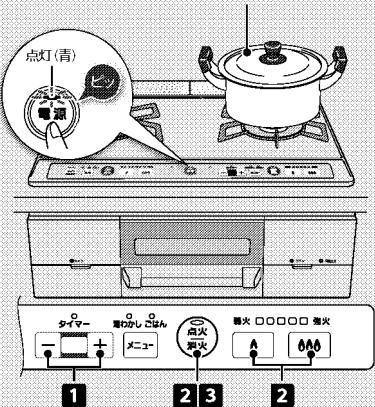


コンロタイマーを使う

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。



2. 電源スイッチを押す 1. ごとくの中央に鍋などを置く



※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 時間を設定する

コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。

最初は「1」(1分) が表示されます。

1~90分まで1分刻みで設定できます。
押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。

2 点火し、火力を調節する

点火／消火スイッチを押す。 点灯(オレンジ)



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。
点滅(オレンジ)



3 点火／消火スイッチを押す

点火／消火スイッチを押して、
消灯する。

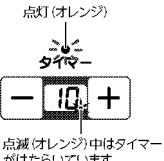
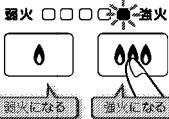
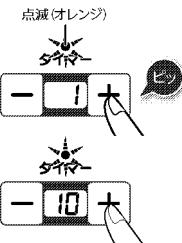


(コンロタイマーモード) 標準バーナー

お願いとお知らせ

●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。

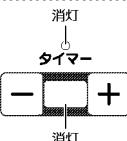
●取り消すときは、「-」スイッチを押し、コンロタイマースイッチのランプと「1」が消えたことを確認してください。



点滅(オレンジ)中はタイマーがはたらいています。



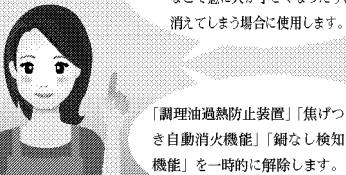
分から秒表示に変わる



●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。

●点火／消火スイッチを押さなくても、コンロタイマーモードの「0」は、約10秒後、コンロタイマーセットスイッチのランプ・点火／消火スイッチのランプは、約1分後に自動で消灯します。

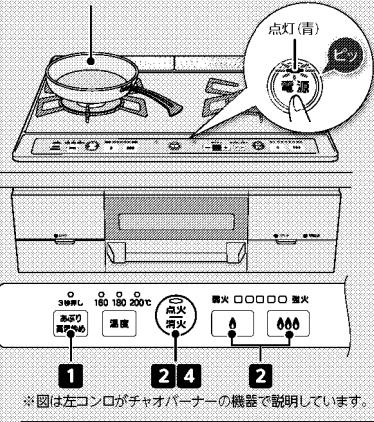
炒めもの・いりものをする



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」「焦げつき自動消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。

1. ごくの中央にフライパンなどを置く



※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。

2. 電源スイッチを押す

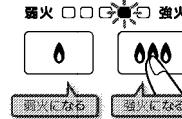
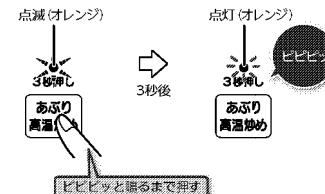
①あぶり・高温炒めを設定する

あぶり・高温炒めスイッチを3秒以上押す。ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。

(あぶり・高温炒めモード) チャオバーナー

■お願いとお知らせ

- あぶり・高温炒めに設定した状態でそのまま点火しなかった場合、30秒後に取り消されます。
- 点火後もある・高温炒めモードを設定できます。
- 取り消すときは、もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。
- あぶり・高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、あぶり・高温炒めモードの設定操作は取り消されます。



②点火し、火力を調節する

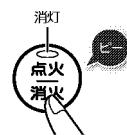
点火／消火スイッチを押す。 点灯 (オレンジ)



③調理をはじめる

④火を消す

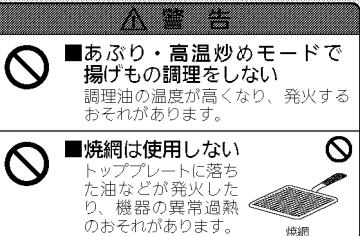
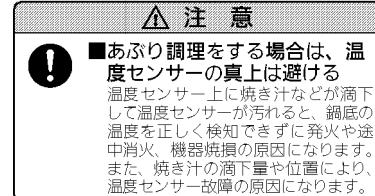
点火／消火スイッチを押す。



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



- 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「ビビビ」と鳴ってお知らせします。(調節した火力によつて鳴らないこともあります。)

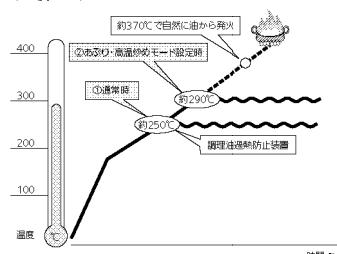


●必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

■あぶり・高温炒めモードとは

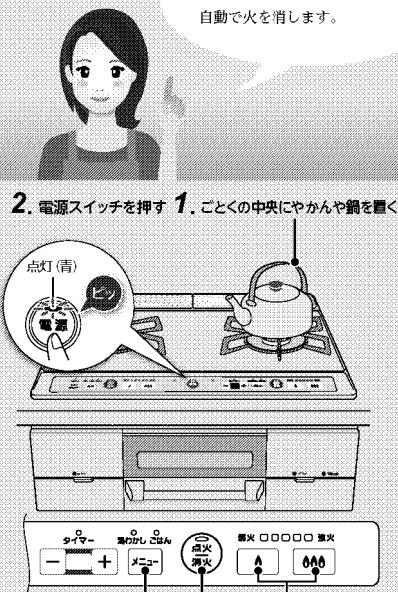
- 「調理油過熱防止装置」「焦げつき自動消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除し、通常より高い温度で使用できるモードです。あぶり・高温炒めモードを使用しても、温度センサーのはたらきにより、火力を自動で調節したり、自動で火を消す場合があります。
- ◇温度センサーのはたらき



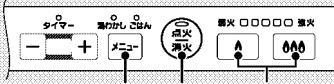
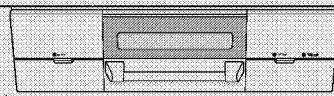
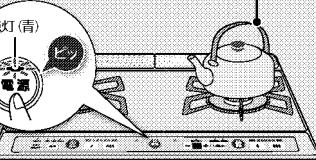
- ①通常時
 - 火力調節** 鍋底の温度を約250°Cに保つよう火力を自動で調節します。(調理油過熱防止装置)
 - 消火** 以下の場合は自動で火を消します。
 - ・火力を自動で調節している状態が約30分経過した場合
 - ・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合
- ②あぶり・高温炒めモード設定時
 - 火力調節** 鍋底の温度を約290°Cに保つよう火力を自動で調節します。
 - 消火** 以下の場合は自動で火を消します。
 - ・あぶり・高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。
 - ・あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長60分(火力自動調節に入つてから約30分)または、コンロ消し忘れ消火機能設定時間が経過した場合
 - ・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

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。



2. 電源スイッチを押す 1. ごとくの中央にやかんや鍋を置く



*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。

蓋した鍋	通した水の質
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、温度を正しく感知できません。

お使いできる鍋については、P. 18 ページをご覧ください。

お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

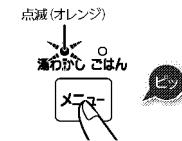
点火して沸とうするまで

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

(湯わかしモード) (標準バナー)

お願いとお知らせ

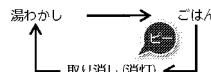
*点火後も湯わかしモードを設定できます。



1湯わかしを設定する

メニュー選択スイッチを1回押す。

押すたびに、以下の順で切り替ります。



2点火し、火力を調節する

点火／消火スイッチを押す。 点灯 (オレンジ)

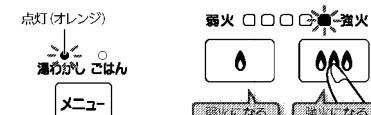


沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



3点火／消火スイッチを 押す

点火／消火スイッチを押して、
消灯する。



*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、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で湯わかしのお知らせ時間を5段階で変更することができます。P. 21 ページ

*以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断する場合があります。

・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき

・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき



*点火／消火スイッチを押さなくとも、メニュー選択スイッチのランプ（湯わかし）・点火／消火スイッチのランプは、約1分後に自動で消灯します。

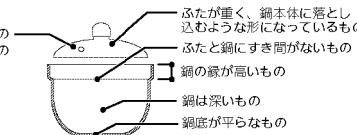


ごはんを炊く

ごはんモードに適した鍋

おいしく炊くために、ごはんモードに適した鍋を選びましょう。

※炊飯専用鍋も別売しています。☞ 77 ページ



炊飯鍋の選びかた

鍋の種類	ごはん	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	111-R001型	○ 白米3合、炊きこみごはん2合
	RTR-500D型	○ 白米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	×	○ うまく炊けないので使用しないでください。
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 X: 適していません (温度を正しく検知できません。)

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

このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。☞ 77 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

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。

すり切り1杯で、
お米1合です。

180mlの計量カップ

(ごはんモード) 標準バーナー

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。
ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。
にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



●お知らせ

●お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

お米の量	水の量	
	ごはん	ごはん
容量	合数(重量)	
45ml	0.25合(約38g)	—
90ml	0.5合(約75g)	—
180ml	1合(約150g)	300ml
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

□お願ひ

●水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。

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

お米を水に浸す時間

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

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、碎けやすくなります。碎け米が混じったり、お米をとぎ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度すすべ

にごったまま炊飯するとでんぶん質が沈殿し、生炊きの原因になります。

③十分に水に浸す

④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。

⑤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。



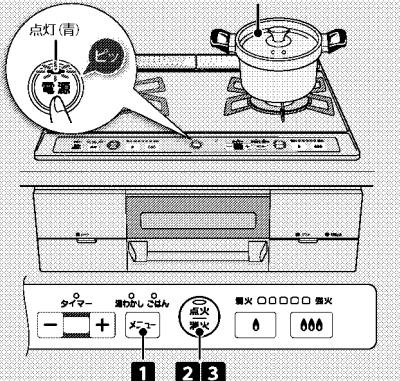
ごはんを炊く

ごはんが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。



2. 電源スイッチを押す

1. 鍋にふたをしてごとくの中央に置く

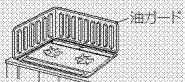


⚠ 鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。

※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。

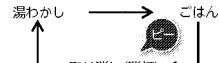
■お願い

炊飯時は、油ガードを取り除いてください。
機器を囲む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ごはんを設定する

メニュー選択スイッチを2回押す。
押すたびに、以下の順で切り替ります。



2点火する

点火／消火スイッチを押す。



炊きあがると、ブザーでお知らせし、
むらしがスタート【10分】
自動で火が消えます。



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点火／消火スイッチを押す

点火／消火スイッチを押して、
消灯する。



(ごはんモード) 標準バーナー

(つづき)

■お願いと・お知らせ

- 点火後もごはん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設定の変更および取り消しができなくなります。
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。
- ごはんモード使用中は、火力の調節はできません。
- ごはんモードでの少量炊飯、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で、炊き加減を3段階で調節できます。（P. 21 ページ）

炊飯時間の目安

ごはん 28 ~ 37分（むらし10分を含む）

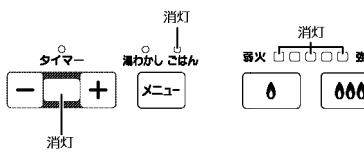
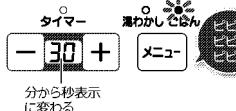
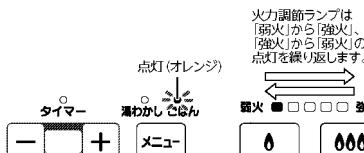
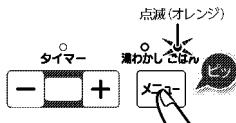
むらし後は、
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分が飛び、ごはんがおいしくなります。

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。）
- むらし中に点火／消火スイッチを押すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

炊きこみごはんを炊くとき

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

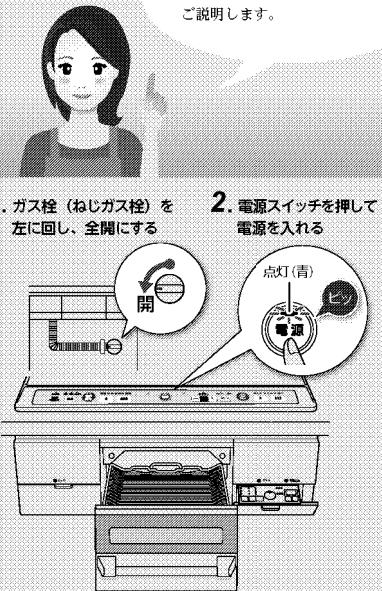


- 点火／消火スイッチを押さなくとも、コンロタイマー表示部の「0」は、約10秒後、メニュー選択スイッチのランプ（ごはん・火力調節ランプ・点火／消火スイッチのランプは、約1分後に自動で消灯します。



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。



※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.26](#)ページを
ご覧ください。
グリル庫内を確認する。

お願い

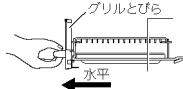
操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にははがしてください。

グリル庫内に紙や畳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

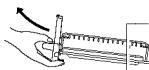
グリルとびらをゆっくり水平に引き出します。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



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

2 グリルとびらを取りはずす

グリルとびらを少し持ち上げて本体から取りはずし、そのまま取り出します。



3 グリルとびらを持ち運ぶ

グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運びます。



グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網・ グリルプレートを 取りはずす

グリル焼網・グリルプレートが取りはずされていることを確認してください。

2 6~7分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼きります。
火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。
グリルの操作については、[p.43](#)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。

お願いとお知らせ

- ・グリルとびらを持ち上げながら引き出すと、止まらずにはずれてしまいます。
- ・グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
- ・グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレートの取り付けかたは、[p.55](#)ページをご覧ください。
- ・グリルとびら・グリル皿受けの取りはずしかた、取り付けかたは、[p.60](#)ページをご覧ください。

□グリルプレートは、グリル焼網を取りはずして、付属の固定枠を置いて使用してください。
(グリル皿に直接置いて使用しないでください。)

□固定枠の上にグリル焼網を置いて使用しないでください。さらに、そのグリル焼網の上にグリルプレートを置いて使用しないでください。

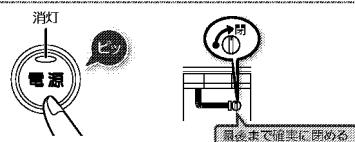
□グリルプレートの場合は、固定枠を取りはずしてから行ってください。

□下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。[p.55](#)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」と「-5」を交互に表示します。)

この場合、点火／消火スイッチを押して消灯し、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。





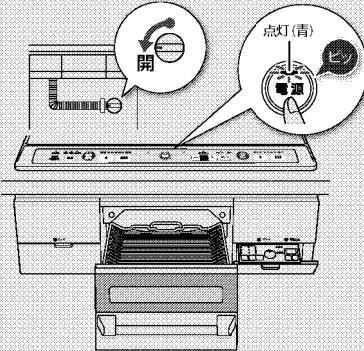
グリルの取り扱いと準備

(つづき)

食材（魚など）を上手に焼くための準備方法をご説明します。



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.26](#) 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（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。[P.77](#) ページ

食材（魚など）を上手に焼くための

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。

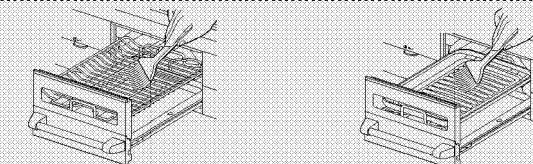
2 グリル焼網は、約1~2分間、空焼き（予熱）をする

火力は上火「強」、下火「強」で行ってください。
食材（魚など）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼き上がり後、取り出しがやすくなります。
グリルの操作については、[P.43](#) ページをご覧ください。

3 食材（魚など）を置く

グリル庫内に入れる食材の厚みは、4cm以下にしてください。

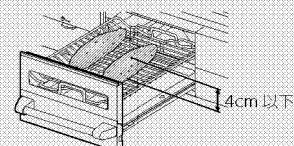
お願いと・お知らせ



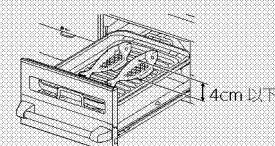
- 魚オートメニュー mode、グリルプレートモードで調理する場合は、予熱はしないでください。
●グリル焼網は、長時間空焼きをすると、フッ素コートがはがれるおそれがあります。
□グリルプレートは空焼きしないでください。
変形・変色やフッ素コートがはがれるおそれがあります。

□置きかたについては、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

グリル焼網の場合



グリルプレートの場合



4 グリルとびらを奥まで確実に閉める



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。
- ・必ず固定栓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。



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)

- ・「めさし」や「うるめいわし」などの小魚
- ・干し物や漬物
- ・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「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

2. 点火する

点火／消火スイッチを押す。 点灯(オレンジ)
自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9」(9分)が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。



(マニュアルモード)

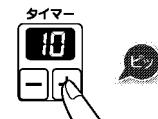
お願いとお知らせ

- ・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。



3. 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチの【+/-】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。



4. 火力を調節する

火力切替スイッチを押す。
火力は4種類の設定ができる、上火・下火の調節ができます。



押すたびに、以下の順で切り替ります。



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。



- ・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。
点火／消火スイッチを押して消灯し、グリル庫内が冷めまるまで5分程度待ってから、使用してください。

5. 点火／消火スイッチを押す

点火／消火スイッチを押して、
消灯する。



- ・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。



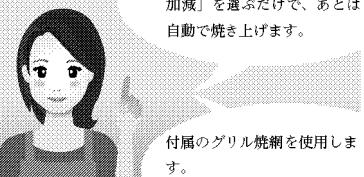
- ・グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。
冷めてからお手入れしてください。

- ・点火／消火スイッチを押さなくとも、グリルタイマー表示部の「0」は、約10秒後、点火／消火スイッチのランプは、約1分後に自動で消灯します。

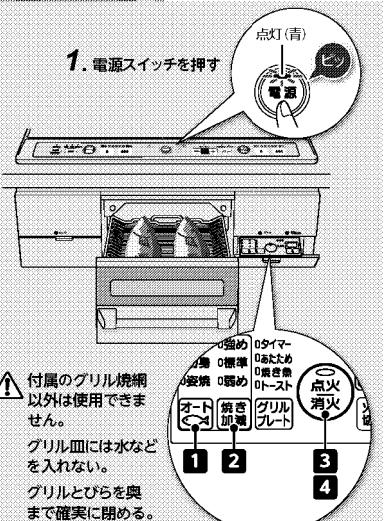
グリル焼網で調理 (自動)

- ・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。
- ・必ず固定栓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、あとは自動で焼き上げます。



付属のグリル焼網を使用します。



■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)

- ・「みりん手」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「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー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。[P. 43 ページ]

1魚オートメニューを選ぶ

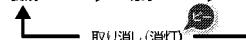
魚オートメニューイッチを押す。

最初は魚オートメニュー「姿焼」、焼き加減「標準」が表示されます。

姿焼・切身・干物から選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

姿焼 → 切身 → 干物



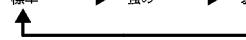
2焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。

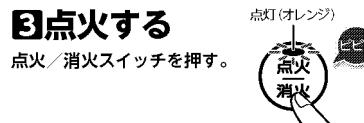
押すたびに、以下の順で切り替わります。

標準 → 強め → 弱め



3点火する

点火／消火スイッチを押す。



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点火／消火スイッチを押す

点火／消火スイッチを押して、
消灯する。

(魚オートメニュー mode)

■お願いと・お知らせ

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。

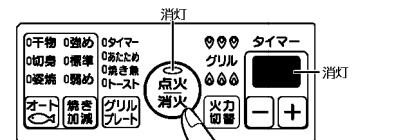
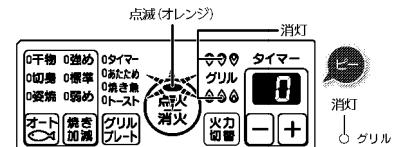
グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニューイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。

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。



下図のように点灯を繰り返します。



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。[P. 43 ページ] 魚オートメニュー mode では魚が焼け過ぎてしまいます。魚オートメニュー mode 使用中は、手動で火力の調節はできません。

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る、火力の変更もできます。

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。

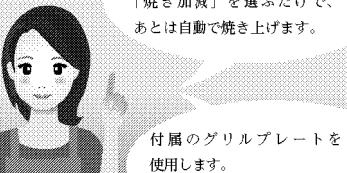
点火／消火スイッチを押さなくても、グリルタイマー表示部の「0」は、約 10 秒後、点火／消火スイッチのランプは、約 1 分後に自動で消灯します。



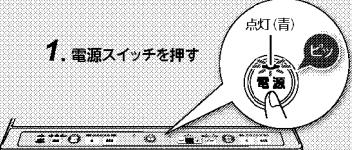
グリルプレートで調理 (自動)

- ・グリルプレートは、必ずグリルプレートモードで使用してください。
- ・必ずグリル網が、取りはずされていることを確認してください。
- ・グリル皿受けの上に、必ず固定棒を置いて使用してください。

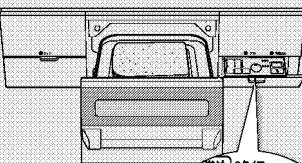
「グリルプレートメニュー」と
「焼き加減」を選ぶだけ、
あとは自動で焼き上げます。



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



付属のグリル
プレート以外は使用
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)
・「みりん手し」や「みりん煮け」など焦げやすい魚
・「めざし」や「うるめいわし」の丸煮しなど
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も、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

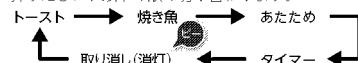
「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおすすめします。[P. 51 ページ]

1 グリルプレートメニュー を選ぶ

グリルプレートメニュースイッチを押す。
最初はグリルプレートメニュー「トースト」、
焼き加減「標準」が表示されます。

トースト、焼き魚から選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。

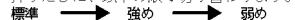


2 焼き加減を選ぶ(トーストのみ)

焼き加減スイッチを押す。

弱め、標準、強めから選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



3 点火する

点火／消火スイッチを押す。



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 点火／消火スイッチを 押す

点火／消火スイッチを押して、
消灯する。

(グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」)

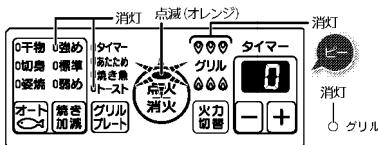
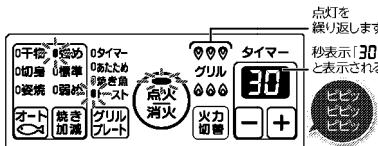
お願いとお知らせ

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、オートメニューをいつまで受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、使用してください。

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 60 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。

「焼き魚」は焼き加減を設定できません。

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。

一度焼かきて火を消し、再度点火して調理する場合は、グリルフレームモード「タイマー」で焼いてください。

[P. 51 ページ]
グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」では調理物が焼け過ぎてしまします。

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。

続けて調理する場合は、必ずグリルフレームにたまつ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。

使用後、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つ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、変色する場合があります。

冷めてからお手入れしてください。

点火／消火スイッチを押さなくても、グリルタイマー表示部の「[]」は、約 10 秒後、点火／消火スイッチのランプは、約 1 分後に自動で消灯します。



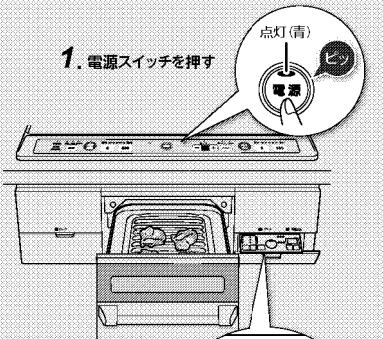
グリルプレートで調理 (自動)

- ・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。
- ・グリル皿受けの上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

冷めた料理をあたためることができます。



付属のグリルプレートを使用します。

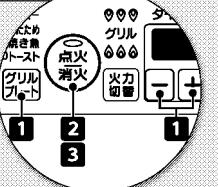


1. 電源スイッチを押す

付属のグリルプレー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。

グリルとひらを奥まで確実に閉める。

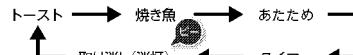


■お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。準備や調理については、付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

1 あたためを設定する

グリルプレートメニューSイッチを3回押す。押すたびに、以下の順で切り替わります。



取り消し(消灯) タイマー

自動で調理する場合

操作②を行う。

2 点火する

点火／消火スイッチを押す。



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。

3 点火／消火スイッチを押す

点火／消火スイッチを押して、
消灯する。

(グリルプレートモード「あたため」)

■お願いとお知らせ

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、グリルプレートメニューSイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

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。

高溫あたためのため、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、あたためりやすくなります。

あたための時間の目安は、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

設定時間を変更する場合は点火後、約90秒以内に変更してください。

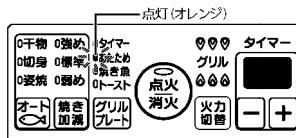
タイマー調理の場合、グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。

点火／消火スイッチを押して消灯し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

調理中は、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。

グリルプレートモード使用中は、火力の調節はできません。



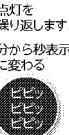
タイマーを設定して調理する場合

時間設定する。

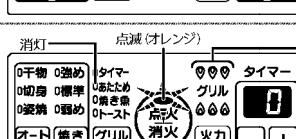
グリルプレートメニューSイッチを押した後、60秒以内にグリルタイマーSイッチ [+/-] を押す。最初は「1」(7分)が表示されます。2~9分(最長)まで1分刻みで設定できます。グリル庫内の温度が高いときは、「5」(5分)が表示され、設定時間は、2~7分(最長)となります。



下図のように点灯を繰り返します。



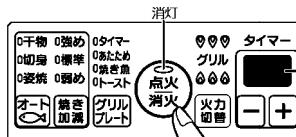
焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。



使用後、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つた脂をキッキ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、変色する場合があります。冷めてからお手入れしてください。

点火／消火スイッチを押さなくとも、グリルタイマー表示部の「1」は、約10秒後、点火／消火スイッチのランプは、約1分後に自動で消灯します。





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。
- ・グリル皿受けの上に、必ず固定枠を置いて使用してください。

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 タイマーを設定する

グリルプレートメニュー^{スイッチ}を4回押す。
最初は「9」(9分)が表示されます。

グリル庫内の温度が高いときは、「8」(8分)が表示されます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



(グリルプレートモード「タイマー」)

■お願いとお知らせ

■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5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。



2 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。

1~12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 点火する

点火/消火スイッチを押す。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ



■調理時間の目安は、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

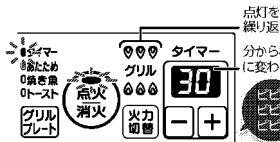
■設定時間は、調理中でも変更できます。



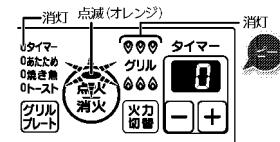
■調理中は、グリルとびらを開けないでください。

■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。
点火/消火スイッチを押して消灯し、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。

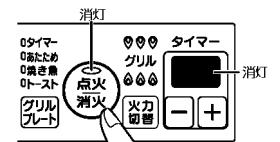


設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。



■続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまつ脂をキッキ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。



4 点火/消火スイッチを押す

点火/消火スイッチを押して、
消灯する。



点火/消火スイッチを押さなくても、グリルタイマー表示部の「0」は、約10秒後、点火/消火スイッチのランプは、約1分後に自動で消灯します。

■使用後、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つ脂をキッキ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・変色する場合があります。

冷めてからお手入れしてください。

■点火/消火スイッチを押さなくても、グリルタイマー表示部の「0」は、約10秒後、点火/消火スイッチのランプは、約1分後に自動で消灯します。

■お願い
付属のグリルプレー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「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。



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入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。[55・56ページ](#)

つまり、つまり、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）が煮こぼれなどであつまつたり、汚れたりしていませんか。[59ページ](#)

●グリル皿やグリルプレートに脂がたまつたり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。[60・61ページ](#)

お手入れの道具と洗剤について

使ってよい



使ってはいけない



おお願い

●道具や洗剤を自立たない部分で試してから、使用してください。

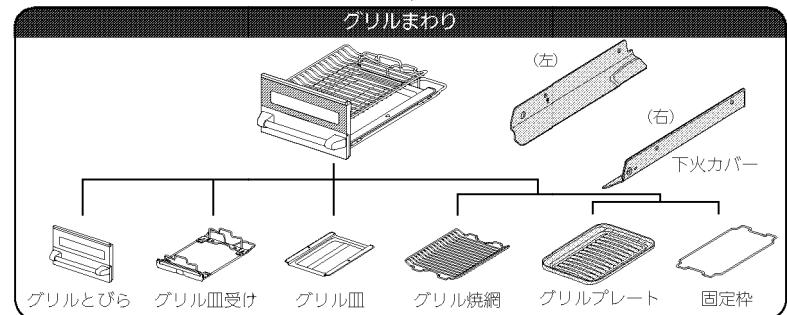
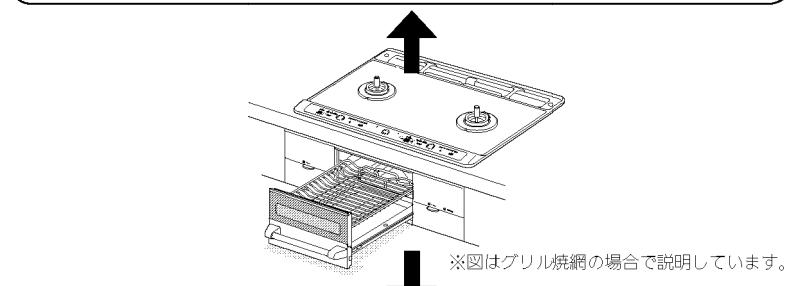
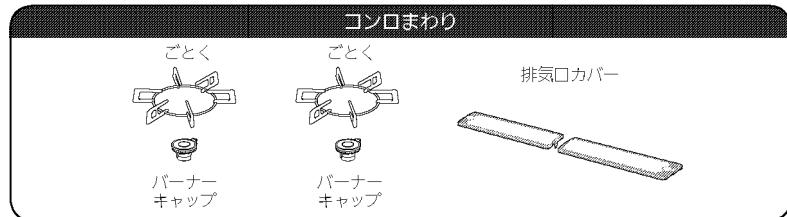
●食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める
3. ロックをして、電源を切る [26ページ](#)
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

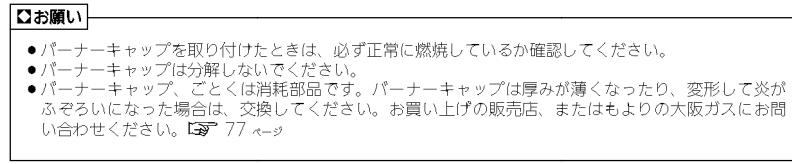
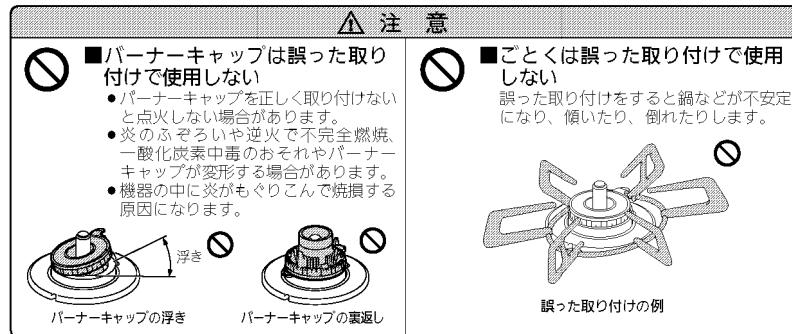
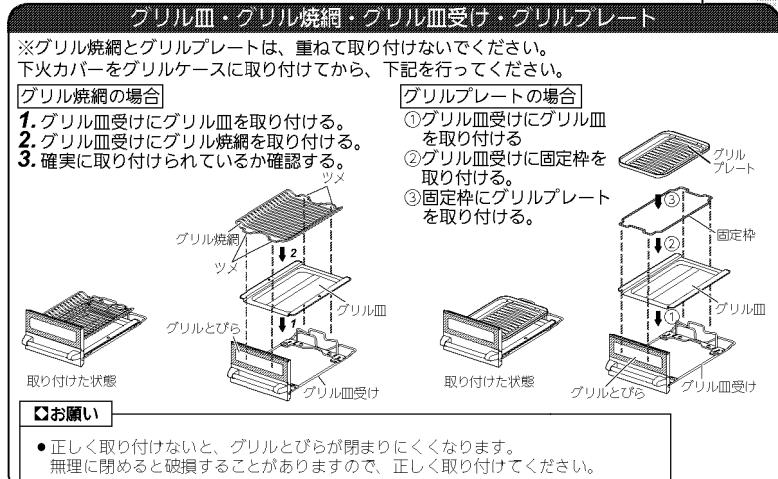
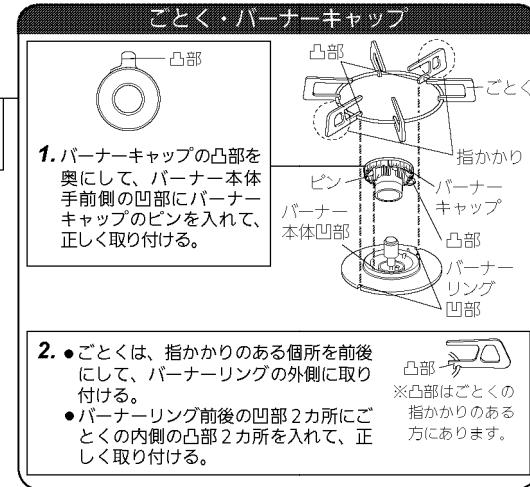
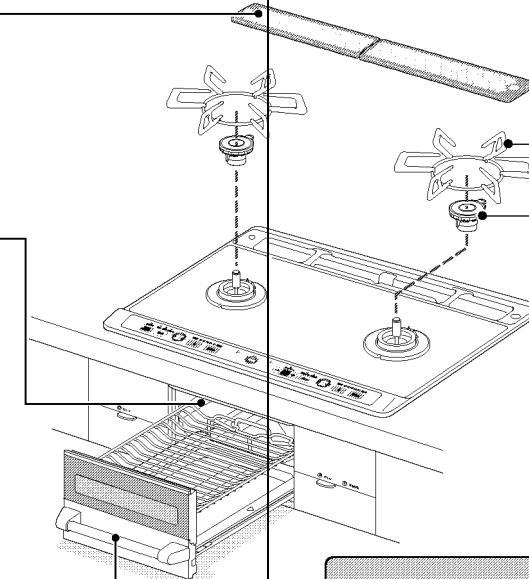
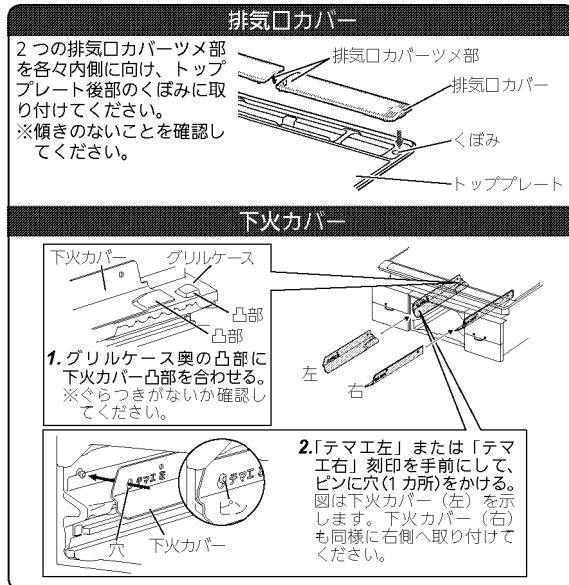
取りはずして洗える部品

お手入れのとき、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できません。





部品の取り付けと取りはずし





お手入れのしかた (コンロ)

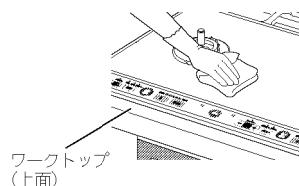
- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ふきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

○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。 53ページ

トッププレート

- お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- トッププレートとワークトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。



汚れがこびりついたとき

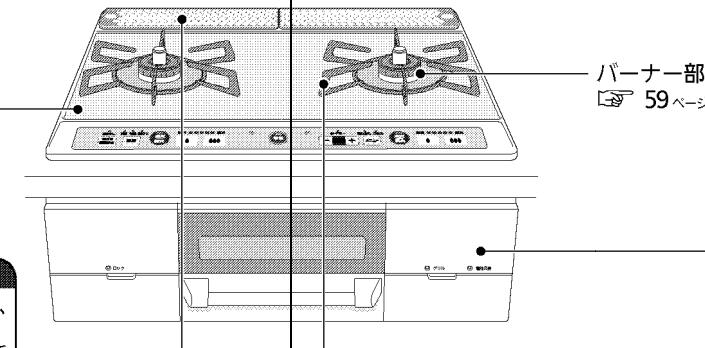
1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。

それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。
※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。 77ページ
※クリームクレンザーの場合は、表面に傷がつく可能性がありますので、常用はしないでください。
- ※トッププレート枠やコンロ操作部にクリームクレンザーを使用すると、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

○お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。



お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、電源を切り、手袋をしてから

ごとく・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

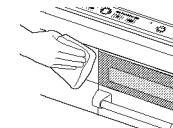
- 煮洗いするとき汚れを落としやすくなります。
1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。



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。

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。
- 洗剤が残らないようにふきとってください。洗剤の成分が残っていると、操作部表面が変色するおそれがあります。





お手入れのしかた (コンロ) (つづき)

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
 - 手袋をしてお手入れをしてください。
 - 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ふきし、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。
- ※各部品の取り付けについては、[55・56ページ](#)をご覧ください。

バーナー部

- やわらかい布でふき取り、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

- 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。
- 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

炎口が目つまりしていたら

歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※目つまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。

※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。



バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れをします。

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



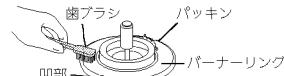
温度センサー

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



バーナーリング

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



お手入れのしかた (グリル)

- 使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。

- 手袋をしてお手入れをしてください。

- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ふきし、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。

- お手入れは安定した状態で行ってください。不安定な状態で強い力を加えると、部品が変形するおそれがあります。

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。[53ページ](#)

グリルとびら・グリル皿受け

- 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。

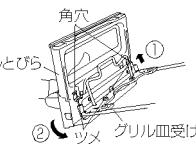
取りはずしかた

- 押さえパネを①の方向に下げる。
- グリルとびらを②の方向にたおす。



取り付けかた

- グリルとびらの角穴にグリル皿受けのツメ2カ所をはめ込む。(①)
- グリルとびらを②の方向に回転させる。
- 押さえパネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。



※押さえパネは、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。

グリル皿・グリル焼網・グリルプレート・固定枠・下火力バー

- 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。

- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

※グリル焼網・グリルプレート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。
※下火力バーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

※ステンレス製の台やシンクなどに、グリルプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。

※グリルプレートはアルミ製です。また、グリル焼網・グリルプレートのおもて面はフッ素コート加工がしてあります。そのため、硬いものでこすると、フッ素コートやグリル皿の表面に施されたクリアコートがはがれたり、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質したりする場合があります。

※グリル焼網・グリルプレートのお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。
表面が変色・変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

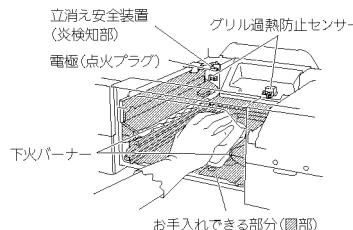


お手入れのしかた(グリル)(つづき)

グリル庫内(側壁・底部)

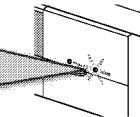
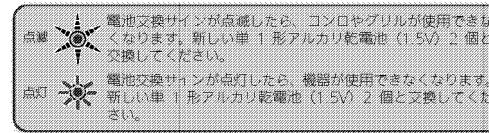
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※お手入れできる部分は図部です。燃焼部(上火バーナー:天井面、下火バーナー:下図指示位置)には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。



乾電池を交換する

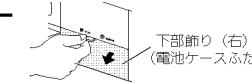
- 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。



①機器が冷めていることを確認する

②操作部(右)の下部飾り(右)(電池ケースふた)のつまみを手前に引く

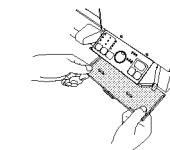
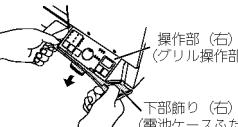
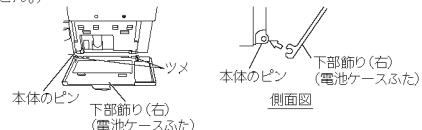
操作部(右)(グリル操作部)が出てきます。



③下部飾り(右)を下に開ける

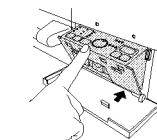
操作部(右)(グリル操作部)と下部飾り(右)(電池ケースふた)が分かれます。

●下部飾り(右)(電池ケースふた)は水平位置で止まりますが、それより下に下げようすると、はずれる場合があります。はずれた場合は、下部飾り(右)(電池ケースふた)の左右のツメの溝を本体のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまで1つずつはめれば元に戻ります。(強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。)



④操作部(右)(グリル操作部)を本体へ押し込む

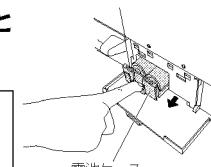
電池ケースが引き出せるようになります。



⑤電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

○お願い

- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。機器損傷の原因になります。



つづきは次のページへ ⇒

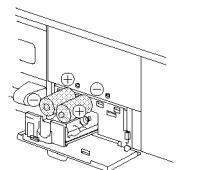
乾電池を交換する

(つづき)

⑥古い乾電池をはずす

⑦新しい乾電池を入れる

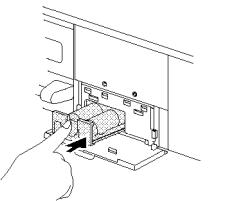
単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を、右図のように \oplus の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



⑧電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

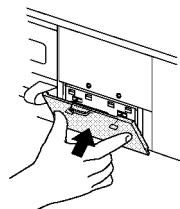
□お願い

- 電池ケースを収納するとき、指を挟み込まないように注意してください。



⑨下部飾り（右）（電池ケースふた）を本体へ押し込む

下部飾り（右）（電池ケースふた）が操作部（右）（グリル操作部）にくっつき、本体に収納されます。



□お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、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、やけどやけの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、6カ月～1年程度です。（使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）また、単1形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「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ペーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの \ominus 端子が接触しなかったり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

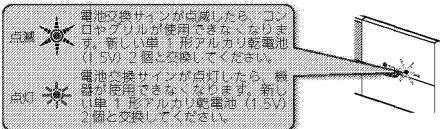
よくあるご質問 (Q&A)

火がつかない

点火／消火スイッチを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする。

- 鍋なし検知機能がはたらいています。（「ビビビッ」とお知らせします。）鍋を置いて点火してください。☞ 19ページ
- 温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。
- 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。☞ 62ページ

乾電池交換の目安は6カ月～1年程度です。
※未使用の乾電池でも長期間保管している場合は、自己（自然）放電により交換時期が短くなっていることがあります。



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。☞ 32・65・66ページ

- 安心・安全機能がはたらいて、コンロが火力を自動で調節しています。

※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。
※調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。（チャオバーナー）

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

あぶり・高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、火力を自動で調節します。あぶり・高温炒めモードに設定し、火力自動調節に入つてから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 32・66ページ

- あぶり・高温炒めモード設定中でも、安心・安全機能がはたらきます。

※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。
※あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。（チャオバーナー）

点火操作をして、ハチハチするのに、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、汚れていたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取つてから、点火操作してください。☞ 59・65ページ

その他のご質問は次のページへ ⇞



よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
電源が入りにくい (または入らない)	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。他のスイッチより長く(約0.3秒以上)押してください。	—
点火しない	ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると、点火できません。全開にしてください。 鍋を置いていますか? 鍋を置いていないと点火しません。(左/右コンロ) 鍋底が凹んでいたりすると、温度センサーが十分に押し下げられないため、鍋なし検知機能がはたらき、点火しない場合があります。底が平らな鍋をお使いください。 バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	25 19 18・19 59
コンロ	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。 バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。 長時間使用していなかったり、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。 ロックされていると、点火できません。 ロックを解除してください。 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。 電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	59 56 62 26 62 62
調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。あぶり・高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(チャオバーナー) 土鍋や耐熱ガラス鍋、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、あぶり・高温炒めモードを使用してください。(チャオバーナー) グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することができます。 ゆっくり操作してください。万一手が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。	31・32 18・19 31 19

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
調理中に 火力が変わったり 火が消えたりする	コンロは約2時間、または各種設定の変更(カスタマイズ機能)により設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	19
火力が変わらない	フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか? フライパンや鍋を持ち上げると弱火になります。弱火になると故障のあるときは、あぶり・高温炒めモードを使用すると、調理できます。(チャオバーナー)	19・31
あぶり・高温炒め モードに設定しても 火力が変わったり 火が消えたりする	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。	—
火力表示ランプと 実際の火力が違う	あぶり・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。	32
コンロ	鍋底が高温になっている場合、火力を自動で調節する機能がはたらき火力表示ランプと実際の火力が違う場合がありますが、異常ではありません。	—
炎の状態(燃えかた、 色)がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。 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。 換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがあります、異常ではありません。 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。 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。	59 56 10 10 — —
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる燐分(ナトリウム)などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
	火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
	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。	—



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。

□ フンロ

温度設定モード

湯わかしモード

ごはんモード

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、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。
弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。

19

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。

18・59

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。

19

焼網が使えない

焼きなすやもちはグリルで調理してください。
グリルに入らない大きななすやバゲリなどは、フォークや金属に刺し、あぶり・高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。(チャオバーナー)

31・43

鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。
設定温度を加減して使用してください。

18・27

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。

18・59

揚げものがうまくできない

やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわからなかったり、お湯がわいているにお知らせが遅くなったりすることがあります。

18・21

温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？
このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。

18・59

加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわからなかったり、お湯がわいているにお知らせが遅くなったりすることがあります。

33

一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。
「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。

34

お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い

水を入れ過ぎていませんか？
やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。
目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。

33

風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく焼けません。
炎に風が当たらないようにして使用してください。

10

炊飯途中でふたを開けると、うまく焼けなくなります。
ごはんモードに適した鍋を使用してください。

35

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。

18・59

ご質問

こうしてください

参照ページ

ごはんがうまく焼けない

ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。
必ず30分以上、水に浸して炊いてください。

—

洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生焼きの原因になります。
炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。

36

コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？
油ガードを取り除いてください。
「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。

37

必ず30分以上、水に浸して炊いてください。
洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生焼きの原因になります。

36

よくかき混ぜて、1.2度すすいで洗い流してください。
せんぶん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生焼きの原因になります。

36

無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。

36

途中で誤って、消火してしまった

もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。

37・38

電源が入りにくい(または入らない)

お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。
他のスイッチより長く(約0.3秒以上)押してください。

—

グリル

ガス栓(ねじガス栓)を閉めていると点火できません。
全開にしてください。

39

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。点火／消火スイッチを押して消灯し、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。

20

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るたり、点火しないことがあります。
点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。

62

ロックされていると、点火できません。
ロックを解除してください。

26

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。

62

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。

62



よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
調理がうまくできない	冷凍の食材は完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	—
	食材(魚など)の数や量に合わせて、置く位置を調節してください。食材(魚など)の置きかたについては、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。	—
	みそ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
	グリルとびらを確実に閉めてください。閉まってないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
トーストがうまく焼けない	グリルプレートに接する面は、グリルプレートが当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。	—
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。点火／消火スイッチ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。	20
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火ことがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。	19
排気口やコンロ部から煙やにおいが出てる	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った微量な加工油によるもので、空焼きをすることで焼き切れ、また安全性に問題はありません。	39
	グリル皿やグリル焼網、グリルプレート、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。異常ではありません。汚れたら、そのままお手入れしてください。	60
	グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
	グリルプレートで調理する場合は、脂だまりにたまった脂から煙が多く出る場合があります。煙が気になるときは、グリル焼網での調理をおすすめします。	—
魚オートメニュー スイッチ、グリルプレートメニュー スイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、魚オートメニュー スイッチ、グリルプレートメニュー 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5分程度待ってから、使用してください。	46・48 50・52

グリル

ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。異常ではありません。	—
使用中や使用後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。使いかたによってはキシミ音が大きく聞こえますが、異常ではありません。	—
コンロ使用中に「シャー」という音がする	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。	—
コンロの火力が切り替わるとき音がする	火力を調節するときの機器内のモーター音です。異常ではありません。	—
コンロ使用中に「ピピッ・ピピピッ」とフサーが鳴る	火力自動調節に入ったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。異常ではありません。 (210-R670型・210-R671型・210-R680型・210-R681型のみ)	19・20 28・32
コンロ使用中に「コンロ使用中です」という音声がする	コンロが使用中であることをお知らせする音声です。コンロを点火してから30分、60分、90分後に「右(左)コンロ使用中です」と音声が流れます。異常ではありません。 (210-R670型・210-R671型・210-R680型・210-R681型のみ)	—
グリル点火時に「ボッ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合がありますが、異常ではありません。	—
グリル使用中に「ボッボッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
フサーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。ガス栓(ねじガス栓)を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	75・80
点火すると他のバーナーもバチバチする	他のバーナーも同時にバチバチする構造です。異常ではありません。	—
点火／消火スイッチから手を放してもハチハチしている	点火／消火スイッチから手を放しても最長で10秒間バチバチが続きます。異常ではありません。	—

その他



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、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。

ご質問	こうしてください	参照ページ
ごとく・ バーナーキャップ・ 排気口カバー・ バーナーリングが 変色する	ごとくの先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	77
ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。性能に問題はありません。	—	
酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	53	
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が、性能に問題はありません。	—	
トップフレートが熱くなる	グリルまたはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1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。 コンロ、グリルまたはオープン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	9
電池交換サインが 点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 機器が使用できなくなりますので、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	62・64
部品が傷んできた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	77
下部飾り(右)(左)が はずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。下部飾りの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。	62
トップフレートの コーナー部が 浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。 トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	—

その他

ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ側の操作で レンジフード が運動しない (赤外線反射式)	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れています。 直射日光が当たっていたりすると、運動しない場合があります。	23・24
コンロを停止しても レンジフード が停止しない	コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなっている場合があります。 電池交換サインが点滅・点灯していないなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。 レンジフード運動機能がOFになってしまっているのか? onに設定してください。	62 21
レンジフードタイマーの作動中や常時換気設定時は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	—	23・24

(つづき)

? ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示(数字)は、コンロタイマー表示部またはグリルタイマー表示部に表示されます。

表示	ブザー音	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0	ビー1回 (約2秒)	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	•点火／消火スイッチを押して消灯してください。	29・30
	ビー1回 (約2秒)	グリルタイマーモード終了 (魚オートメニュー、グリルプレートモード終了)	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	•点火／消火スイッチを押して消灯してください。	43～52
00 ←→	-1、-3	ビー3回 コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	•点火／消火スイッチを押して消灯してください。 •続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	19
	-3	ビー3回 調理油過熱防止装置の作動	火力自動調節に入ってから約30分がたち、自動で火が消えました。	•点火／消火スイッチを押して消灯してください。	
	-3	ビー3回 あぶり・高温炒めモード終了	あぶり・高温炒めモードに設定してから60分がたち、自動で火が消えました。	•点火／消火スイッチを押して消灯してください。	31・32
01 ←→	-1、-3、-5	ビー3回 モーター点火位置エラー	モーターの位置ずれを検知しました。	•モーターの位置調整を自動で行いますので、5秒程度してから再点火を行ってください。	—
02 ←→	-1、-3	ビー5回 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・空炊きなど	•よくあるご質問(Q&A)「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついで火が消えた」を確認してください。 •やけ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、点火しても火が消える場合があります。点火／消火スイッチを押して消灯し、冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	19・65 66・67
	-5	ビー3回 グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	•グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合(温度センサーが高温のままの状態)は、点火しても火が消える場合があります。点火／消火スイッチを押して消灯し、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。	20・69
03 ←→	-1、-3	ビー3回 鍋なし検知機能の作動 (調理中に鍋なしを検知した場合)	鍋がない状態が続いた場合	•よくあるご質問(Q&A)「点火しない」を確認してください。	19・65
11 ←→	-1、-3、-5	ビー3回 点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	•よくあるご質問(Q&A)「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。	19・65 66・68
12 ←→	-1、-3、-5	ビー3回 立消え安全装置の作動		•周囲に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。	
14 ←→	-1、-3	ビー5回 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。	•点火／消火スイッチを押して消灯してください。 •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。	—

-1:標準/パートナー -3:チャオ/パートナー -5:グリル/パートナー ←→:交互に点滅

※モードランプ、表示部を消灯する場合は、点火／消火スイッチを押して消灯してください。



ブザーが鳴って、こんな

表示が出たら

(つづき)

表 示	ブザー音	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
22 ←→ - 1、-3、-5	ビー5回	コンロ・グリル使用時感震停止機能の作動	機器本体が震度約4以上の揺れを検知しました。	<ul style="list-style-type: none"> 点火／消火スイッチを押して消火してください。再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。 	20・80
24 ←→ - 1、-3、-5	ビー1回 (約8秒)	点火／消火スイッチの故障 あぶり・高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> 一度電源を切ってください。 再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。 	80
31 ←→ - 1、-3	ビー1回 (約8秒)	温度センサーの故障			
32、33 ←→ -5	ビー1回 (約8秒)	グリル過熱防止センサーの故障			
40 ←→ - 1、-3、-5	ビー1回 (約8秒)	感震器の断線故障			
53、70 71、72 ←→ - 1、-3、-5	ビー1回 (約8秒)	電子部品の故障			
76 ←→ - 1、-3、-5	ビー3回	通信エラー	電子部の通信が妨げられました。	<ul style="list-style-type: none"> 点火／消火スイッチを押して消火してください。再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。 	80
79、80 81 ←→ - 1、-3、-5	ビー1回 (約8秒)	モーター位置エラー 元電磁弁の故障 セーフティバルブの故障	部品が故障しています。	<ul style="list-style-type: none"> 一度電源を切ってください。 再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。 	80
※ 電池交換サイン<点灯>	ビー3回	電池交換のおしらせ	乾電池が消耗しました。	<ul style="list-style-type: none"> 新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。 	62

- 1 : 標準パーナー - 3 : チャオパーナー - 5 : グリルパーナー ←→ : 交互に点滅

※モードランプ、表示部を消灯する場合は、点火／消火スイッチを押して消灯してください。

交換部品・別売品のご紹介

交換部品(お客様にて取り替え可能な消耗部品)・別売品

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

名 称		本体価格(税抜)	部品コード・型番
交換部品	ごとく	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,200 1210R6700950
	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	¥1,500	1110R8300953
	グリル焼網	¥2,000	1210R0100954
	グリル皿受け	¥1,000	1210R4000011
	グリルプレート本体(グリルプレートふた取り付け可能)	¥5,600	1210R6600960
	固定枠	¥540	1210R6600962
	下火カバー 右	¥600	1210R5400957
	下火カバー 左	¥600	1210R5400956
	排気口カバー(1個)	¥700	1110R6740952
別売品	3合炊き		¥4,000 111-R001型
	5合炊き		¥5,900 RTR-500D型※
	クッキングプレートセット (プレートハンドル、クックブック付属)		¥3,200 1210R4100810
	グリルプレートふた (1210R6600960専用)		¥3,200 1210R6600961
	グリルプレート (グリルプレートふた取り付け不可)		¥4,800 1210R5400960
	ガラストップ・Gクリアコート 専用クリーナー(1本)		¥850 820-051-000型※

- 2018年3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)の取扱い商品です。

長期間使用しない場合/仕様/寸法図

長期間使用しない場合

- ガス栓(ねじガス栓)を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。[62ページ](#)
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

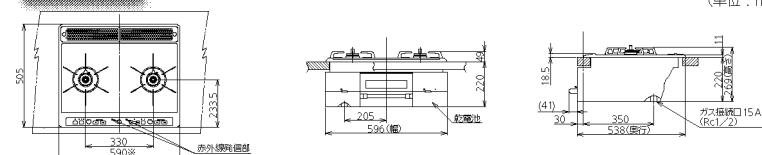
仕 様

品 名	ビルトインコンロ			
型 番	210-R670型	210-R671型	210-R680型	210-R681型
型 式 の 呼 び	RHB721W26SR-L	RHB721W26SR-R	RHB21W26SR-L	RHB21W26SR-R
型 式 名	RB721W26SR		RB21W26SR	
質 量	21.5kg(付属品含む)			
外 形 尺 法		高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 538mm		
(トッププレート幅 740mm)		(トッププレート幅 590mm)		
ガス接続		15A(1/2B) 金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓		
電 源		DC3.0V(単1形アルカリ乾電池(1.5V)×2個)		
安心・安全機能		<ul style="list-style-type: none"> 調理油過熱防止装置 立消え安全装置 グリル消し忘れ消火機能 焦げつき自動消火機能 感震停止機能 中火点火機能 グリル過熱防止センサー 電源オートオフ機能 高温自動温度調節機能 		
点 火 方 式		連続放電点火式		
付 属 品		単1形アルカリ乾電池(1.5V)×2個、取扱説明書(保証書付)、工事説明書、グリル活用レシピ、かんたんガイド、下火カバー、グリルプレート、固定枠		

ガスグループ (ガス種)	ガス消費量			全点火時 ガス消費量
	個別ガス消費量	標準ガス	グリル	
都市ガス用	3.91kW	2.77kW	1.72kW	8.01kW
12 A				
13 A	4.20kW	2.97kW	1.85kW	8.60kW
LPGガス用	4.20kW	2.97kW	1.90kW	8.60kW

(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



●図はトッププレートの幅が60cmタイプです。75cmタイプの場合、※は740mmです。

仕様／寸法図 (つづき)

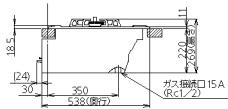
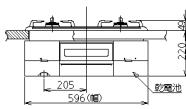
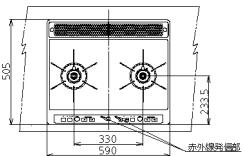
仕 様

品 名	ビルトインコンロ	
型 番	210-R690型	210-R691型
型式の呼び	RHB21W26KR-L	RHB21W26KR-R
型 式 名	RB21W26KR	
質 量	21.0 kg (付属品含む)	
外 形 尺	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 538mm (トッププレート 幅 590mm)	
ガス 接続	15A (1/2B) 金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓	
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 グリル消し忘れ消火機能 感知停止機能 グリル過熱防止センサー 立消え安全装置 焦げつき自動消火機能 鍋なし検知機能 ロック機能 電源オートオフ機能 高温自動温度調節機能 	
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	単1形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2個、取扱説明書 (保証書付)、工事説明書、グリル活用レシピ、かんたんガイド、下火カバー、グリルプレート、固定枠	

ガスグループ (ガス種)	ガス消費量				
	個別ガス消費量	全点火時ガス消費量	チャオバーナ	標準バーナー	
都市ガス用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.72kW	8.01kW
都市ガス用	13 A	4.20kW	2.97kW	1.85kW	8.60kW
LPGガス用		4.20kW	2.97kW	1.90kW	8.60kW

(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



(単位: mm)

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●サービス (点検・修理) を依頼される前に

「よくあるご質問 (Q&A)」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」[64 ~ 76 ページ](#)の項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大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。

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

転居されるとき

●ガスには都市ガス数種類、およびLPガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、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 (ねじガス栓) を閉め、窓を全開にしてから (火気に注意して) 大阪ガスにご連絡ください。

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

ふだんのお手入れ

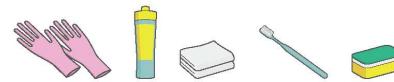
お手入れの前に

次のことを確認してください。

- 機器が冷めているか
- ガス栓が閉めてあるか
- 電源が切れているか
(誤操作防止のため電源をロックしてください。取扱説明書ご参照)

次のものを用意してください。

- 手袋、台所用中性洗剤、やわらかい布、歯ブラシ、やわらかいスポンジ
(これら以外を使うと傷、はがれ、表面の変質などの原因になります)



■汚れたらすぐに

- ①手袋をはめる
- ②台所用中性洗剤を含ませたやわらかい布で汚れをふき取る
- ③乾いたやわらかい布で洗剤や水気をふき取る

■ひどい汚れは取りはずして丸洗い

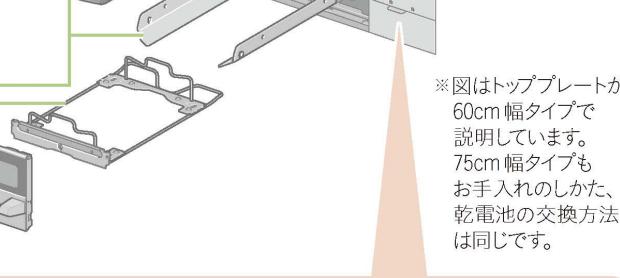
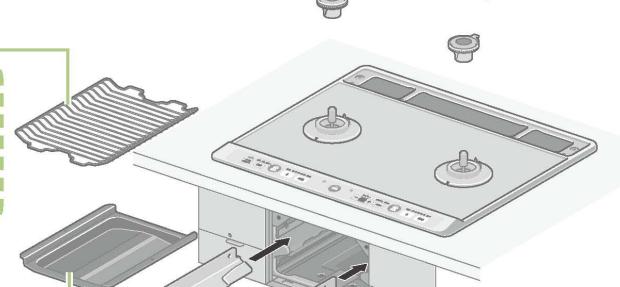
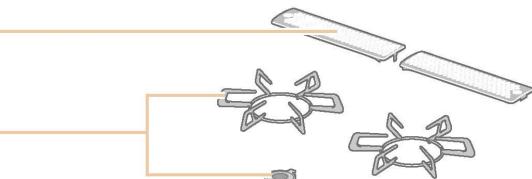
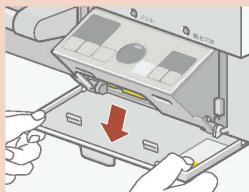
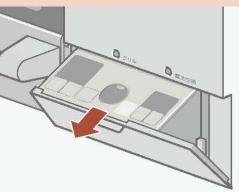
排気口カバー

ごとく
バーナーキャップ

グリル焼網
グリルプレート
固定枠

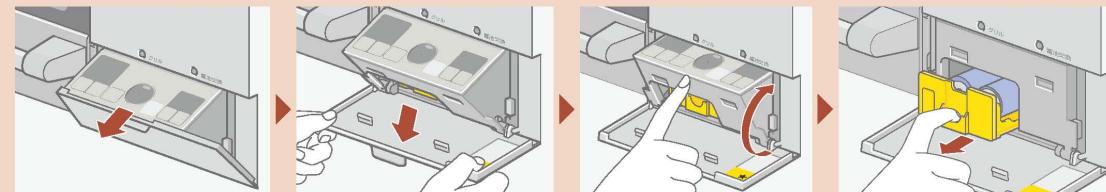
- フッ素コート加工されたものは、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。(詳しくは取扱説明書ご参照)

グリル皿
下火カバー
グリル皿受け
グリルとびら



※図はトッププレートが
60cm幅タイプで
説明しています。
75cm幅タイプも
お手入れのしかた、
乾電池の交換方法
は同じです。

乾電池の交換方法



①グリル操作部を開ける

②電池ケースふたの両端を持ってふたを下に開ける

③グリル操作部だけを戻す

④電池ケースを引き出して、乾電池を交換する



火がつかない?と思ったら…



点火は鍋を置いてから!

鍋を置かないと「鍋なし検知機能」が
はたらいて点火できません。
(詳しくは取扱説明書ご参照)



乾電池が消耗しているかも!

乾電池が消耗すると、電池交換サイン
が点灯します。

●乾電池の交換方法(裏表紙ご参照)

かんたんガイド

こちらも合わせて

取扱説明書

必ず「安全上のご注意」を読んで
から使用してください。
また、困ったときなどは
「よくあるご質問」が便利です。

グリル活用レシピ

今すぐ作りたくなる厳選レシピが
10種以上!



(工場管理)

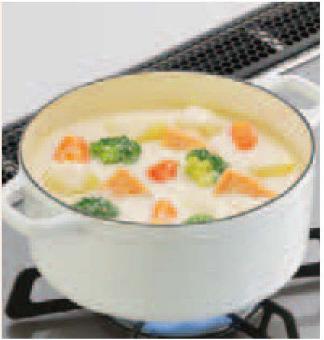


JS0048-082X01(00)
180220
2600005263240

コンロの使いかた



安心して煮込み調理がしたい



設定した時間で自動消火!
消し忘れの心配なし!



●設定時間: 1 ~ 90分

温度設定機能を使えば、
温度管理はコンロにまかせっきり!



●設定温度: 160 °C · 180 °C · 200 °C



揚げもの焼きものを手軽にしたい



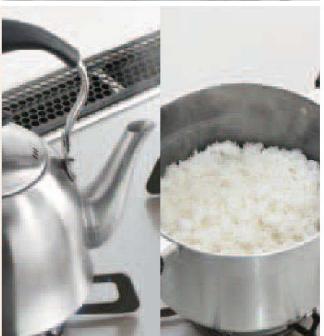
コンロが自動で火加減や時間を調節!
自動消火で消し忘れの心配もありません。



●炊飯時間の目安: 28 ~ 37分
(むらし10分を含む)
●「ごはん」は雑穀米や麦ごはんも炊けます。



自動で湯わかしや炊飯がしたい



あぶり・高温炒めモードなら、
高火力で鍋振りしても火加減が変わらない!



高火力でおいしく炒めたい



●高温での炒めものやいりものなどにご利用ください。
●あぶり・高温炒めモード中は、「鍋なし検知機能」がはたらきません。



グリルの使いかた



魚を
こんがりと
焼きたい



グリル焼網なら焼き上がりこんがりで
グッとおいしく!



●焼くものに合わせて選んでください。
・魚の種類: 姿焼・切身・干物
・焼き加減: 弱め・標準・強め
●時間の設定は不要です。



トーストや
魚を手軽に
焼きたい



グリルプレートなら調理もその後のお手入れも
とってもお手軽。レシピの幅も広がります。



●「トースト」は焼き加減が選べます。
・焼き加減: 弱め・標準・強め
●時間の設定は不要です。



ピザや
ノンフライ
調理が
したい



直火で焼くからピザの焼き上がりが本格的!
ノンフライ調理も高火力でカラッと仕上がります。



●設定時間: 1 ~ 12分
●付属の「グリル活用レシピ」を参考に
調理してください。



スイッチひとつで自動であたため!
衣はサクサク、中はジューシーに仕上がります。



●付属の「グリル活用レシピ」を参考に
調理してください。
●お好みの時間にタイマー設定もできます。
(設定時間: 2 ~ 9分)

焼網とグリルプレート、どちらを使えばいいの?



●小さいものや焦げやすいものなど、
焼網では難しかったものも焼けます。
●脂が下に落ちないので、お手入れ
がしやすいです。

グリル活用レシピ



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

グリルで使える専用品

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

グリルプレート



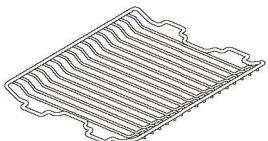
グリルプレートふた（別売品）

グリルプレートには専用のふたがあります。



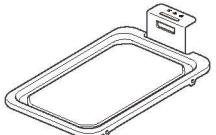
グリル庫内の脂の飛び散りを防ぐことができます。

グリル焼網



その他にも以下の専用品があります。

クッキングプレート（別売品）



トースト・ピザ・クッキーなど

- クッキングプレートを使うときのレシピや活用方法は、「クッキングプレートクックブック」をご覧ください。

・機種によって付属されている専用品が異なります。

詳しくは、機器に付属の取扱説明書でお確かめください。

もくじ

グリルプレートの使いかた 4

■グリルプレートで調理する

- グリルプレートモード「トースト」を使う
トースト 6
- グリルプレートモード「あたため」を使う
揚げもの 7
焼き鳥 7
タイマー設定あたためる 8
- グリルプレートモード「タイマー」を使う
ノンフライからあげ 9
ノンフライとんかつ 10
とり肉の塩焼き 11
焼きもち 11
サテ（インドネシア風串焼き） 12
いろいろきのこの焼きマリネ 13
焼き野菜 14
チョコとくるみのクッキー 15



■魚を焼く

- 魚を焼く準備 16
- グリルプレートで魚を焼く
魚を置く位置 17
魚を置くときのご注意 18
自動で魚を焼く 19
タイマー設定で魚を焼く 20



●グリル焼網で魚を焼く

- 魚を置く位置 21
- 自動で魚を焼く 22
- 手動で魚を焼く 26

■グリル焼網で調理する

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

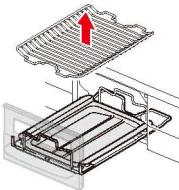


グリルプレートの使いかた

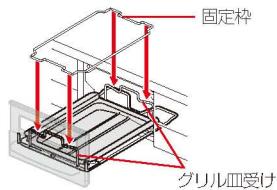
グリルの使用方法は、ビルトインコンロに付属の取扱説明書をよく読んでください。

取り付けかた

- 1 グリル焼網を取りはずします。

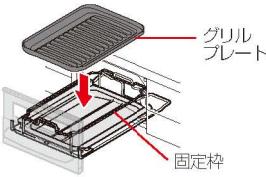


- 2 グリル皿受けの上に固定枠を取り付けます。



- 3 固定枠にグリルプレートを取り付けます。

※ グリルプレートは裏表を間違えないようにして、正しく置いてください。



取りはずすときのご注意

- グリルプレートは、冷めてから取りはずしてください。

グリルプレートをお使いいただくときのご注意

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



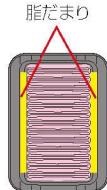
グリルプレートに接する面の焼き色の強さが気になる場合は、

シリコン樹脂加工のアルミはくをお使いください。

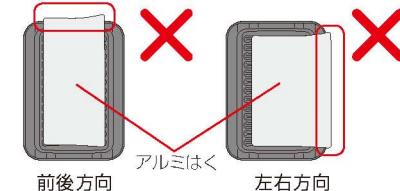
(アルミはくは魚とくつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。)

アルミはくを敷くときのご注意

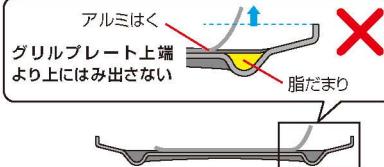
アルミはくは、脂だまりにかかるないように の部分に敷く。



【誤った敷きかた】



【正しい敷きかた】



グリルプレートで調理する グリルプレートモード「トースト」を使う

グリルプレート



トースト

● 調理時間の目安:3~6分

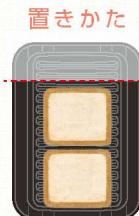
材料 (1人分)

食パン(4、5、6、8枚切)…1~2枚



作りかた

- 1 グリルプレートに食パンをのせます。
- 2 グリルを点火し、グリルプレートメニューイッチを押して、「トースト」を選びます。
- 3 焼き加減スイッチで、焼き加減を選びます。



グリルプレートの奥の部分は、焼き色が付きにくい場合があります。

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

お願い

- 調理終了後は、すぐに取り出してください。
余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいため、焼き加減は「強め」に設定してください。
また、4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。
- グリルプレートふた(別売品)は取り付けないでください。うまく焼けない場合があります。

グリルプレートで調理する グリルプレートモード「あたため」を使う

グリルプレート



自動であたためる

- 冷めた料理を自動であたためることができます。
- 直火の効果で表面がサクッとした、おいしい揚げ物が復活します。
- グリルを点火し、グリルプレートメニューイッチを押して、「あたため」を選びます。

揚げもの

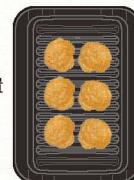
コロッケ(2個)

厚さ 2cm
重さ 80g×2個



からあげ(6個)

厚さ 3cm
重さ 30g×6個
※皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。



とんかつ(1枚)

厚さ 2cm
重さ 180g
※カットし、間を空けて置いてください。



あじのフライ(2枚)

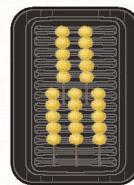
厚さ 2cm
重さ 90g×2枚



焼き鳥

とりもも串(5本)

重さ 30g×5本
※たれ付きの場合はアルミはくを敷いてください。



- POINT**
- 上記以外の分量、ポイントに関しては、8ページを参照してください。

- プレートに接する面は、グリルプレートに当たる部分のみに筋状の焼き色が付きます。
- グリルプレートふた(別売品)は取り付けないでください。あたためりにくくなります。

グリルプレートで調理する

グリルプレートモード「あたため」を使う

(あたためのタイマー設定)
グリルプレート



タイマー設定であたためる

冷めた料理をタイマーであたためることができます。

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

グリルプレートモード「あたため」設定後、グリルタイマーセットスイッチ【+/-】を押すとタイマー設定できます。

続けて使用する場合

グリル庫内の温度が下がるまで、5分程度間をあけてください。その際は、タイマーの設定時間を1分程度短くしてください。

あたためのタイマー設定メニュー表

料理		数量	調理時間の目安
揚げもの	コロッケ	2個	6 ~ 7分
	からあげ(厚さ3cm)	6個	6 ~ 7分
	とんかつ	1枚	7 ~ 8分
	あじのフライ	2枚	6 ~ 7分
焼き鳥	とりもも串	5本	7 ~ 8分
焼き魚	あじの姿焼	1匹	8 ~ 9分
	さけの切身	1切	7 ~ 8分
	ぶりの照り焼き	1切	6 ~ 7分

表の数量は目安です。

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

POINTとお願い

- 天ぷら(かき揚げやえびなど)は焦げやすいため、あたためモードには適しません。
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。
特に表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 種類や大きさの異なる料理は、仕上がりが異なります。
別々にあたためてください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたまりにくい場合があります。
- 大きめの料理は半分に切ると、あたまりやすくなります。
- 余熱で焦げつくことがあります。
あたため完了後は、早めに取り出してください。
- 裏の焼き色の強が気になる場合は、アルミはくを敷くと焼き色が軽減されます。
アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものをおすすめします。
- 加熱を追加する場合は、手動<上火:弱、下火:弱>で様子を見ながら行ってください。
- グリルプレートふた(別売品)は取り付けないでください。あたまりにくくなります。

グリルプレートで調理する

グリルプレートモード「タイマー」を使う

グリルプレート



ノンフライからあげ

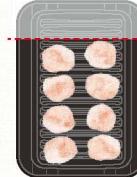


●調理時間の目安:8~9分

材料

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

置きかた



奥の部分には並べないようにしてください。焼けない場合があります。

作りかた

- 1 とり肉は1切れ30gに切れます。(合計で8~10個)
- 2 合わせたⒶに1時間程度漬けておきます。
- 3 ザルで2の水分を切ります。
合わせたⒷを2の表面にまぶし、5分程度おいて粉をなじませます。
- 4 3の皮面を上にしてグリルプレートに並べます。
- 5 グリルを点火し、グリルプレートメニューイーストスイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを8~9分に設定します。

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

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



ノンフライとんかつ



作りかた

1 フライパンでパン粉を炒め、炒りパン粉を作ります。
ところどころ白いところが残る程度まで炒めます。(写真参照)



2 豚肉をしっかり筋切りし、包丁の背で軽く両面をたたきます。
筋切りがあまいと反り返り、焦げる可能性があります。



3 2に塩、こしょうをし、薄力粉、溶き卵、炒りパン粉の順で
衣をつきます。

置きかた



4 オイルスプレーを使い、3の両面にまんべんなくサラダ油をふきかけます。
または3よりやや大きめのトレーにサラダ油大さじ2を入れ、
両面にまんべんなくつけます。

5 グリルプレートに4を並べます。

6 グリルを点火し、グリルプレートメニューイッチを押して、
「タイマー」を選び、タイマーを8~9分に設定します。

お願ひ ●調理終了直後もグリルプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。
消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。
●グリルプレートは、やけどの注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。

●調理時間の目安:8~9分

材 料

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



とり肉の塩焼き



●調理時間の目安:11~12分

材 料

とりもも肉またはむね肉 2枚(1枚 約150g)
塩、こしょう 適量

置きかた



左右に広げすぎず
中央につめて置いてください。

作りかた

1 とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
皮にはフォークで穴をあけ、塩、こしょうをふります。

2 グリルプレートに皮が上になるように並べます。

3 グリルを点火し、グリルプレートメニューイッチを押して、
「タイマー」選び、タイマーを11~12分に設定します。

お願ひ ●調理終了直後もグリルプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。
消火後、1分程度待ってから、食材を取り出してください。

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



焼きもち

●調理時間の目安:6~7分

材 料

切りもち 4個(1個 50g)

置きかた



作りかた

1 グリルプレートに切りもちを並べます。

2 グリルを点火し、グリルプレートメニューイッチを押して、
「タイマー」を選び、タイマーを6~7分に設定します。

お願ひ ●切れ目の入ったものなどはふくらみやすいため、大きくふくらんで
グリル庫内につくと故障の原因になる場合があります。
様子を見ながら調理時間や位置を調節してください。



サテ（インドネシア風串焼き）



調理時間の目安:8分

材料（6本分）

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

Ⓐ	大さじ1と1/2
Ⓑ	大さじ1

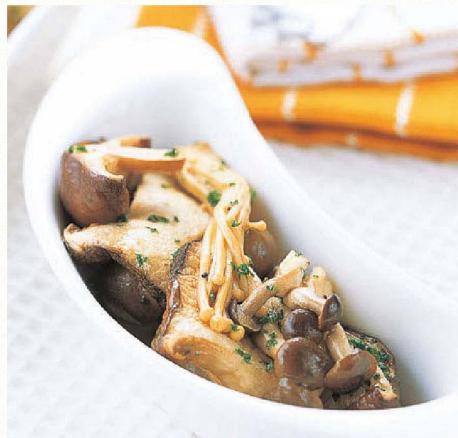
作りかた

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

置きかた



いろいろきのこの焼きマリネ



調理時間の目安:6分

材料

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

作りかた

- きのこ類は石づきを取り、しいたけは半分に切り、しめじ、えのきは小房に分け、エリンギは適当な大きさに手でさいておきます。
- Ⓐをよく混ぜ合わせます。
- グリルプレートに1のきのこ類を並べます。
- グリルを点火し、グリルプレートメニューSイッチを押して、「タイマー」を選び、タイマーを6分に設定します。
- 熱いうちに2に漬け込み、20分程度おきます。

置きかた





作りかた

- 1 上記の中からお好きな食材をグリルプレートに並べます。
- 2 グリルを点火し、グリルプレートメニュー「スイッチ」を押して、「タイマー」を選び、タイマーを8~9分に設定します。
- 3 お好みのソースや塩、オリーブオイルなどをつけていただきます。

置きかた



火が通りにくい食材は中央に並べてください。

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



焼き野菜

●調理時間の目安:8~9分

材 料

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



●調理時間の目安:6分

用意するもの

アルミはく

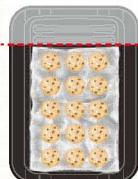
材 料 約30個分(2回分)

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

作りかた

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

置きかた



奥の部分には並べないようにしてください。焼けない場合があります。

お願ひ ●続けて調理する場合は、5分程度間をあけて、設定時間を1分程度短くし、様子を見ながら調理してください。
●グリルプレートふた(別売品)は取り付けないでください。うまく焼けない場合があります。

魚を焼く

魚を焼く準備

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



魚の下準備

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



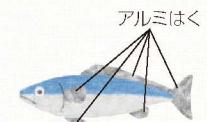
ふり塩のポイント

- | | |
|-------------------|----------------|
| さば、いわしなど
背の青い魚 | 多めに塩をふり、時間をおく |
| 白身魚 | 少なめに塩をふり、時間は短め |
| 川魚、いか、えび
など | 焼く直前に塩をふる |

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

魚の尾やひれを焦がさないようにするには

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



グリルプレートで魚を焼く

グリルプレート

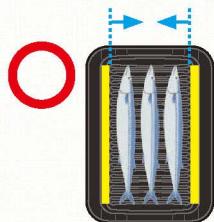
魚を置く位置



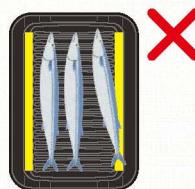


魚を置くときのご注意

魚は必ずグリルプレート左右の脂だまりよりも、内側に置いてください。脂だまりに置くと、調理中にたまつた脂があふれ出る場合があります。



【正しい置きかた】



【誤った置きかた】

グリルプレートで魚を焼くときのポイント

●調理前にサラダ油を塗ってください。

ひと手間かけることで、食材がグリルプレートにくっつきにくくなります。

●アルミはくは魚とくっつきやすいので、

シリコン樹脂加工されたものをお使いください。

グリルプレートふた(別売品)を取り付ける場合



●焼き色がうすくなる場合があります。

焼きを追加したいときは、手動(上火:強、下火:弱)で様子を見ながら調理してください。

●さんまなどの長い魚を調理するとき、グリルプレートから尾が飛び出る場合は、尾に化粧塩をするか、尾をアルミはくで包んでおくと、グリルプレートふた(別売品)にくっつきにくくなります。



自動で魚を焼く

グリルプレートモード「焼き魚」を選ぶだけで、あとは自動で焼き上げます。

自動調理メニュー表

グリルプレートモード「焼き魚」は、予熱しないでください。

下記の表に記載されていない魚はうまく焼けない可能性があるため、グリルプレートモード「タイマー」で調理することをおすすめします。

魚の種類・大きさ・数の目安		
姿 焼	切 身	干 物
【小さめの生魚】 さす 小あじ] (50g以下) 1~4匹	【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 1枚
【塩漬けの魚】 塩さんま (200g以下) 1~3匹	【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい	【大きなひらき】 ほづけのひらき 1枚
【中程度の生魚】 あじ いさき] (170g以下) 1~2匹 にじます	【光沢のある魚】 たちうお さわら	
さんま (200g以下) 1~3匹 いわし あゆ		

魚の置きかたについては、17ページの魚を置く位置を参照してください。

POINTとお願い

姿焼

- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りが良くなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

切身

- 皮を上向きにして置いてください。
- 厚みのある魚(厚さ2.5cmを超える、特に骨付きのもの)は火が通りにくいので、グリル焼網で手動で焼いてください。
- 調味料に漬けられた魚(照り焼き、みそ漬けのもの)はグリルプレートモード「焼き魚」ではうまく焼けません。食材の下にアルミはくを敷いて、グリルプレートモード「タイマー」で様子を見ながら焼いてください。アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。
- たいやすずきは、皮目に十字の切り込みを入れてから焼いてください。魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。

干物

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

グリルプレートは、やけに注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。



タイマー設定で魚を焼く

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

タイマー設定メニュー表

グリルプレートモード「タイマー」を選び、「時間」を設定して焼きます。調理時間はグリル焼網よりも2~3分長くかかります。

火力は自動で調節します。

下記表の時間は予熱なしの時間です。

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

POINTとお願い

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

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

※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

続けて調理する場合は

グリルプレートの中にたまつた脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の魚を焼いてください。

・上記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。

・最初の調理完了から5分程度間をあけてから、調理してください。



魚を置く位置

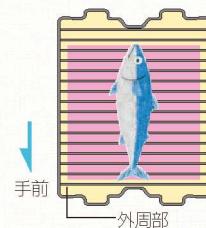
図の **■** 印の部分に置くと、上手に焼けます。

図の **△** 印の部分に置くと、焼けにくい場合があります。

■姿焼の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少くなります。

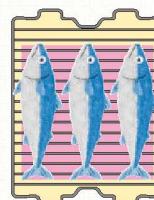
〈1匹の場合
中央に



〈2匹の場合
左右均等に



〈3匹以上の場合
すき間を開けて均等に

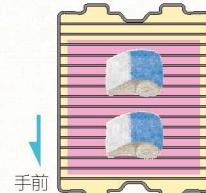


■切身の場合

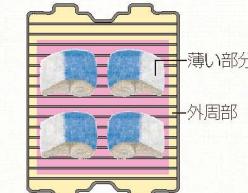
皮を上向きに置きます。

切身の薄い部分は、グリル焼網の外周部にくるように置くと、焦げは少くなります。

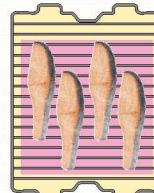
〈1~2切の場合
中央に



〈4切の場合
すき間を開けて均等に



〈細長い切身の場合
ぶりやさけなどの細長いものは
このように置きます



グリル焼網で魚を焼く 魚オートメニュー mode を使う

グリル焼網



自動で魚を焼く

魚オートメニュー mode を使います。

焼き加減を選ぶことができます。



1 操作ボタンを押して点火します。

2 魚オートメニューイッチを押して「姿焼」「切身」「干物」を選択します。

3 烹き加減を選択します。

魚オートメニュー mode は、予熱しないでください。

料理名 (1匹・1切あたりの重量)	数量	自動調理 (魚オートメニュー mode)	
		メニュー	焼き加減
あじの姿焼(約150g)	2匹	姿焼	標準
	4匹	姿焼	強め
いわしの姿焼(約80g)	2匹	姿焼	標準
	4匹		
さんまの姿焼(約150g)	2匹	姿焼	標準
	4匹		
さばの切身(約80g)	2切	切身	標準
	4切		
さわらの切身(約80g)	2切	切身	強め
	4切		
さけの切身(約90g)	2切	切身	標準
	4切		
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	切身	弱め
	4切		
あじのひらき(約130g)	2枚	干物	標準
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	干物	弱め

グリル焼網



グリル焼網で魚を焼く 魚オートメニュー mode を使う

グリル焼網

自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(姿焼)

魚オートメニュー mode は、予熱しないでください。

下記の表に記載されていない魚は、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。

*g表示は1匹あたりの重量を示しています。

魚オート メニュー 焼き加減	姿 焼		
弱め	【小さめの生魚】 きす 小じ 1~6匹(50g以下)	【塩漬けの魚】 塩さんま 1~4匹 (130~200g)	
標準	【中程度の生魚】 あじ いさき にじます さんま いわし あゆ 1~3匹 1~4匹(200g以下) 1~4匹(120g以下)	たい (小) たい (大) 1匹 (300g 以下) 1~4匹 (50g 以上)	
強め	【大きめの生魚】 あじ いさき 3~4匹(200g 以上)	たい 1匹(300~400g)	
置きかた	1匹の場合 中央に 手前	2匹の場合 左右 均等に	3匹の場合 すき間を 開けて 均等に

POINTとお願い

- 尾やひれは焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少くなります。
- 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することができます。
- 50g以下の小さな魚や塩漬けされたさんまは、焼き加減を「弱め」に設定してください。
(「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。)
- 手動で焼く場合は、お好みの時間と火力を設定します。詳しくは26、27ページを参照してください。

自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(切身)

魚オートメニュー mode は、予熱しないでください。

下記の表に記載されていない魚は、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。

魚オート 焼き加減	切 身			
弱め	【照り焼き】 ぶり さわら	【みそ漬け】 さわら		
標準	【生魚】 生ざけ さば ぶり	【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば		
強め	【光沢のある魚】 たちうお さわら			
置きかた	 2 切の場合 中間に  手前			

POINTとお願い

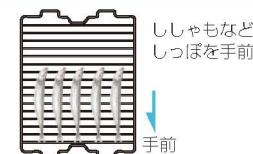
- 下側が焦げやすくなるので、皮を上向きにして置いてください。
- みそ漬けは、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。
- 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減は必ず「弱め」に設定してください。
〔標準・強め〕では表面の焦げが強くなってしまいます。)
- 照り焼き、みそ漬けのものは漬けている時間、魚の脂ののり具合、照り焼きたれのみりんの量によって焦げ具合が変わります。
(参考 照り焼きたれの配合の割合(約30分漬ける) しょうゆ4:みりん3:酒1)
- 厚みのある魚(厚さ2.5cmを超える特に骨つきのものは火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは、表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、魚オートメニュー mode ではうまく焼けません。焦げやすい皮を下向きにして置き、手動(上火:強、下火:弱)で焼いてください。
- たいやすずきは、皮目に十字の切り込みを入れてから焼いてください。魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。
- 手動で焼く場合は、お好みの時間と火力を設定します。詳しくは26、27ページを参照してください。

自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(干物)

魚オートメニュー mode は、予熱しないでください。

下記の表に記載されていない魚は、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。

魚オート 焼き加減	干 物	
弱め	【小さな半生の干物】 さんまのひらき 1~2枚(110g以下) ししゃも 4~10匹(25g以下)	
標準	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい	【大きな半生の干物】 さんまのひらき 1~2枚(110g以上) ししゃも 4~10匹(25g以上)
強め	【大きなひらき】 ほっけのひらき 1~2枚	
置きかた	 ししゃもなどは しつぼを手前に  手前	

POINTとお願い

- ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減は必ず「標準」が「弱め」に設定してください。
〔強め〕では焦げが強くなってしまいます。)
- 皮を下向きにして置くと、魚が反らずにきれいに焼けます。
- 乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。
(乾燥しているものほど焼けやすくなります。)
- 手動で焼く場合は、お好みの時間と火力を設定します。詳しくは26、27ページを参照してください。



手動で魚を焼く

「火力」と「時間」を設定して焼きます。
設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。

- 操作ボタンを押して、点火します。
- 火力を調節します。
- 時間を設定します。



火加減のポイント

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

塩焼き、干物、素焼きなどの場合

上火
下火



塗り卵やみそをのせて焼く場合（さわらの黄金焼き、なす田楽など）

上火
下火



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合

途中で火力を替える

上火 → 上火
下火



手動で魚を焼く(つづき)

手動調理メニュー表

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

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

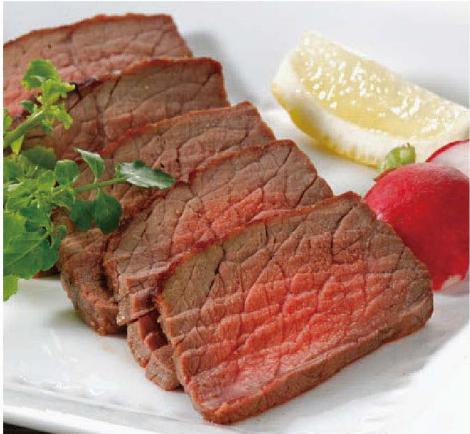
料理名 (1匹・1切あたりの重量)	数量	手動調理（マニュアルモード）	
		調理時間の目安	火力
あじの姿焼(約150g)	2匹	9 ~ 10分	上火 下火
	4匹	13 ~ 14分	
いわしの姿焼(約80g)	2匹	7 ~ 8分	上火 下火
	4匹	11 ~ 12分	
さんまの姿焼(約150g)	2匹	8 ~ 9分	上火 下火
	4匹	10 ~ 11分	
さばの切身(約80g)	2切	6 ~ 7分	上火 下火
	4切	7 ~ 8分	
さわらの切身(約80g)	2切	7 ~ 8分	上火 下火
	4切	8 ~ 9分	
さけの切身(約90g)	2切	7 ~ 8分	上火 下火
	4切	8 ~ 9分	
あじのひらき(約130g)	2枚	8 ~ 9分	上火 下火
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	5 ~ 6分	
赤魚のかす漬け(約180g)	2切	10 ~ 11分	上火 下火
みりん干し(かわはぎなど)	4枚	5 ~ 6分	
みりん干し(いわしなど)※1	適量	予熱3分・焼き1分	上火 下火
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	7 ~ 8分	
	4切	8 ~ 9分	
さばのみりん漬け※2	2切	5 ~ 6分	上火 下火
さばのみそ漬け※2	2切	7 ~ 8分	

POINTとお願い

※1 小さいみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。

※2 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにして置いてください。

ローストビーフ



作りかた

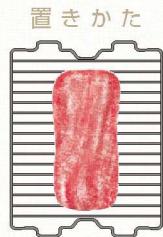
1 牛肉に塩、こしょうをまんべんなくふって手ですり込み、室温に30分程度おいた後、グリル焼網にのせます。

2 グリルを点火し、火力を〈上火：強、下火：弱〉に調節し、タイマーを9～11分に設定します。

3 烹き上がったら、グリルから取り出してアルミはくに包み、20分程度休ませます。

4 3を切り分けて器に盛り付けます。

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



● 調理時間の目安: 9～11分
上火 強 ● ● (20分休ませる)
下火 弱 ● ●

用意するもの

アルミはく

材 料

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

さけのホイル焼き



● 調理時間の目安: 11～12分
上火 強 ● ●
下火 弱 ● ●

用意するもの

アルミはく

材 料

生鮭 2切(1切 約90g)
酒、塩 適量
たまねぎ 1/4個
パブリカ 1/4個
しめじ 1/4パック
ししとう 4本

アルミはくの
包みかた

アルミはくの中央に
材料をのせます。



左右を材料に軽く
かぶるように折ります。



前後の端を巻き
込んで、折ります。



加熱中にふくらまない
よう、折り目をしっかりと
潰します。

作りかた

1 生鮭は酒、塩をふり、下味をつけます。

2 たまねぎは薄切りにし、パブリカは細切りにします。
しめじは石づきを取って、小房に分けておきます。
それぞれの材料を2等分します。

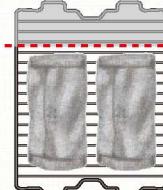
3 アルミはくの中央に薄切りにしたたまねぎを広げ、その上に1と残りの材料を並べて、イラストのように包み、グリル焼網にのせます。

4 グリルを点火し、火力を〈上火：強、下火：弱〉に調節し、タイマーを11～12分に設定します。

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

お願 い ● 包んだアルミはくの高さは、4cm以下にしてください。
● アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。包みかたのイラストを参照してください。
● アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

置きかた



奥の部分には並べない
ようにしてください。
焼けない場合が
あります。

焼きおにぎりセット



作りかた

1 ホイル焼きのグリーンアスパラガスは、根元のかたい部分を切り落とし、4等分に切ります。しめじは石づきを取って小房に分けておき、たまねぎは薄切り、パブリカは細切りにします。

2 アルミはくに薄くバターを塗り、薄切りにしたたまねぎを広げ、その上にホイル焼きにする残りの材料をのせ、塩をして包みます。

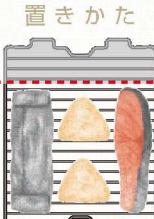
3 ごはんに④を混ぜ、2等分してかためににぎり、三角おにぎりを作ります。

4 塩鮭、ホイル焼き、おにぎりをグリル焼網にのせます。

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

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

お願ひ ● 包んだアルミはくの高さは、4cm以下にしてください。
● アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。包みかたのイラスト(29ページ)を参照してください。
● アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。
● 冷凍のおにぎりは調理できません。
● 冷凍の切身は解凍してから焼いてください。



奥の部分には並べないようにしてください。焼けない場合があります。

調理時間の目安:9~10分

上火 強
下火 強

用意するもの

アルミはく

材 料

塩鮭: 1切(約90g)

【ホイル焼き】

グリーンアスパラガス: 1本
たまねぎ: 1/8個
しめじ: 1/5パック
パブリカ: 1/4個
バター: 適量
塩: 適量

【焼きおにぎり(2個分)】

ごはん: 200g
しょうゆ: 小さじ1
Ⓐ 炒りごま(白): 小さじ1
Ⓑ 塩: 適量

焼きおにぎり

材 料

おにぎり: 4個(1個 約100g)
たれ

しょうゆ: 大さじ1
みりん: 小さじ1/2

作りかた

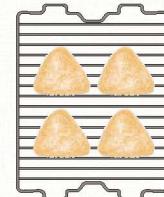
1 おにぎりをグリル焼網にのせます。

2 グリルを点火し、火力をく上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを5分に設定します。

3 タイマーが終了したら、表と裏にたれをつけてます。

4 グリルを点火し、火力をく上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを5分に設定します。

置きかた



調理時間の目安:

素焼き 5分
たれ 5分

上火 強 下火 強
下火 弱 下火 弱

焼きなす

材 料

なす: 2本

調理時間の目安:
10~12分 上火 強
下火 弱

作りかた

1 なすのがくを取り、たてに4本程度切れ目を入れ、グリル焼網にのせます。

2 グリルを点火し、火力をく上火:強、下火:弱>に調節し、タイマーを10~12分に設定します。

置きかた



お願い ● なすの直径は4cm以下にしてください。

JS0052-072(00)
DP000005259390
170600 ◎



(工場管理)

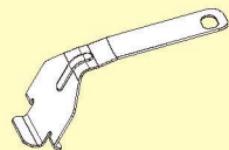
水無両面焼用 クッキングプレート



COOK
Book



●プレートハンドル



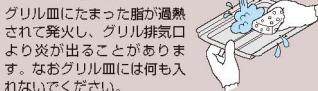
- グリル皿に水を入れないで使用してください。
- グリルの使用方法は機器付属の取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。
- 記載の火力・時間は目安です。材料の量や好みにより調節してください。
- このクッキングプレートを使用できない機器もあります。
詳しくは機器をお買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。

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、そのつどグリル皿にたまつた脂などを取り除いてください。また、使用後も必ず掃除してください。



注意

クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない



クッキングプレートを取り出すときは付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。

調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。

クッキングプレートをコンロで使用しない

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・変色・機器の故障の原因になります。

熱い状態で水をかけない

変形・変色の原因になります。

ご使用時の注意

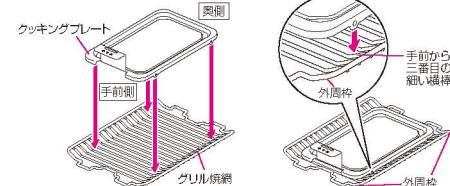
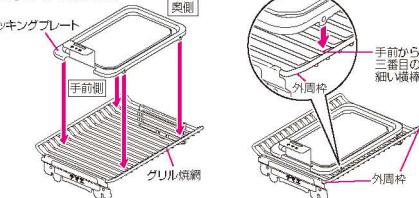
- 調理時間は形、量、大きさ、初期温度、室温などによって多少異なります。記載の調理時間は目安です。
- 庫内が熱い場合は冷ましてからご使用頂くか、記載時間より1分程度短く設定してください。
- クッキングプレートを連続して使用する場合は5分程度、間を開けてください。調理完了する前に過熱防止装置が働いて、自動消火することがあります。
- プレートが熱い状態で調理をすると、焼き色が濃くつく場合があります。

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。

●クッキングプレートの取り付け

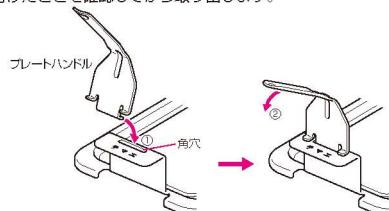
取り出し用のプレートハンドル差し込み部（「テマエ」刻印のある部分）を手前側にして、図のようにグリル焼網の外周枠前から三番目と四番目の細い横棒の間にクッキングプレートのツメが合うように取り付けます。そして、前後左右にがたつきがないことを確認してください。



※グリル焼網は、お使いの機種により形状が異なります。

●クッキングプレートの取り出しかた

図のようにプレートハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込み（図中①）、水平にたおします（図中②）。そして確実に取り付けたことを確認してから取り出します。



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くとよいでしょう。
- ※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の原因になります。食器洗い乾燥機を使って洗浄する場合、食器洗い乾燥機用中性洗剤をご使用ください。

パイ(パルミエ)

上火 **強** 600 5分

下火 **弱** 600

材料 約15個分

冷凍パイシート	1枚
グラニュー糖	適量
卵(溶き卵)	1/2個
ぬり用	
無塩バター	適量
薄力粉	適量

①冷凍パイシートは麺棒でかるくのばし溶き卵をぬり、グラニュー糖をふりかけます。

②そのまま両端からゆるく、すき間を作るようにして巻き、溶き卵をぬって両方を合せます。

③ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。クッキングプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。

④③の生地を1cm幅に切り、クッキングプレートに並べます。生地の表面に溶き卵を薄くぬります。

⑤グリル焼網に④を取り付け、両面焼きグリルで（上火:強、下火:弱）で5分焼きます。

⑥焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。お好みでパイにグラニュー糖をふりかけます。



プチスイートポテト

上火 **強** 600 5分

下火 **弱** 600

材料 約20個分

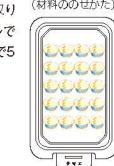
さつまいも(約200g)	1本
無塩バター	30g
砂糖	25g
はちみつ	10g
卵黄	1個分
生クリーム	大さじ1-1/2
バニラエッセンス	少々
直径3cmアルミケース	約20個分

①さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごします。

②なべにAと煮こしたさつまいもを入れ、弱火にかけながら混ぜ合わせます。

③②を星型の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。(1個分が12g程度になります)

④クッキングプレートに③を取り付け、両面焼きグリルで（上火:弱、下火:弱）で5分焼きます。





フルーツのパリパリピザ

上火 **強 800** 5分

下火 **強 800**

材料・4枚分 (2回分)

生地(直径約12cm 4枚分)

薄力粉・強力粉 各50g

A ベーキングパウダー 小さじ1/4

塩 小さじ1/4

砂糖 小さじ1/4

水 50ml

オリーブオイル 大さじ1/2

トッピング(4枚分)

カスタードクリーム

卵黄 1個

牛乳 100ml

砂糖 20g

薄力粉 15g

無塩バター 5g

バニラエッセンス 少々

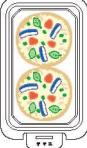
パイナップル(缶詰) 1枚

黄桃(缶詰) 1/2個

りんご 1/8個

オリーブオイル(ぬり用) 適量

(材料のせかた)



Point

- 生地をのばす時にブレートの上でのばすと生地がブレートにくっつきます。
- 手で生地などは加熱中にくっつきますので、生地全体にフォークで穴を開けるといいでしょう。
- ブレートの上でピザをカットすると傷つきの原因となります。

- ①大きめのボールにAを合わせてふるい入れます。中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、ひとまぜりになるまでこねます。(あまりに水を多くすると生地の様子を見ながら加えます。)さらに、耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねます。生地をラップで包み、常温のまま約10分寝かせます。
- ②トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。なじはたてに切ります。
- ③クッキングプレートにオリーブオイルを薄くぬり、①の生地を4等分したものを手で広げてのばし、ブレートにのせます。
- ④フォークで生地全体に穴を開け、ピザソースをぬり、トマトなどをのせて、手でちぎったバジルの葉を散らし、ナチュラルチーズ(ピザ用)をのせます。
- ⑤グリル焼網に④のクッキングプレートを取り付け、両面焼きグリルで(上火:強、下火:強)で5分焼きます。



トマトとなすのパリパリピザ

上火 **強 800** 5分

下火 **強 800**

材料・4枚分 (2回分)

生地(直径約12cm 4枚分)

薄力粉・強力粉 各50g

A ベーキングパウダー 小さじ1/4

塩 小さじ1/4

砂糖 小さじ1/4

水 50ml

オリーブオイル 大さじ1/2

トッピング(4枚分)

ピザソース(市販のもの) 適量

トマト 1/2個

なす 40g

バジルの葉 適量

ナチュラルチーズ(ピザ用) 60g

オリーブオイル(ぬり用) 適量



豆腐田楽

上火 **強 800** 3分

下火 **強 800**

▼ 田園みそをぬり

上火 **弱 800**

下火 **強 800**

材料

木綿豆腐 1丁

田園みそ 40g

A 砂糖 大さじ1

みりん 大さじ1/2

赤みそ 25g

B 砂糖 大さじ2

みりん 大さじ1

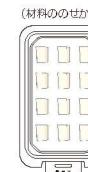
サラダ油(ぬり用) 適量

①豆腐は12等分(1丁を6等分し、さらにそれを2等分する)して、乾いたふきんまたはペーパータオルで水切りをします。



Point

挽きあがった直後は、豆腐がクッキングプレートにくっついている場合があります。グリルからクッキングプレートを取り出したら、1分程度おいていただけますと取れやすくなります。



②A、B、それぞれの材料を練り合わせ、田楽みそを2種類作ります。

③クッキングプレートにサラダ油をぬり、①の豆腐を並べます。グリル焼網に取り付け、両面焼きグリルで(上火:強、下火:強)で分量焼きます。②の田楽みそをそれぞれぬり、再び両面焼きグリルで(上火:弱、下火:強)で2分焼きます。盛り付ける時に、お好みで竹串をさします。

きのこのパン粉焼き

上火 **弱 800** 6分

下火 **弱 800**

材料

生しいたけ 9枚

パン粉 大さじ4

チーズ 大さじ2

にんにく(みじん切り) 1かけ

パセリ(みじん切り) 大さじ1

バジル(乾燥) 少々

溶かしバター 大さじ1

オリーブオイル 大さじ1

塩 少々

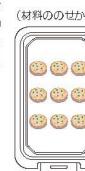
こしょう 少々



①生しいたけは石づきを取っておきます。

②ボールにAを入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。

③クッキングプレートに②を並べ、グリル焼網に取り付けます。両面焼きグリルで(上火:弱、下火:弱)で6分焼きます。



トースト

上火 **強** 800 予熱3分

下火 **強** 800

上火 **弱** 800 2分

下火 **強** 800

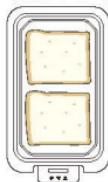
材料

食パン——2枚

① グリル焼網にクッキングプレートをセットし、
(上火:強、下火:強)で3分予熱します。

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

(材料ののせかた)



Point

食パンが厚すぎる(3cmを超える厚さ)と焦げやすくなり、薄すぎる(2cm未満の厚さ)と焼き色がつきにくくなります。お好みの焼き色になるまで焼いてください。



ロッククッキー

上火 **弱** 800 6分

下火 **弱** 800

材料・約24個分(2回分)

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

① 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。

② チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。

③ 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2~3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。

④ ③に卵を溶きはぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ、②を入れて軽く混ぜ合わせます。ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。

⑤ クッキングプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。④の生地を適当な大きさに分け、クッキングプレートに並べ、厚さが1cm程度になるように指でおさえます。

⑥ ⑤をグリル焼網に取り付け、(上火:弱、下火:弱)で6分焼きます。焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。



(材料ののせかた)



JT0027-071X01(00)

TG-16 ○

DP000005198810