

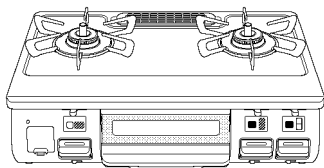
# 取扱説明書

ガステーブルコンロ

家庭用

保証書付

Si 全ロセンサー搭載  
センサーコンロ



型 番
210-R130 型
210-R131 型

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

## よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。



(工場管理)

JT0058-037 (00) ☆  
191200 ◎  
06000005162920

 **大阪ガス**

# なるほど💡安心Siセンサーコンロ

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



●煮ものを火にかけっぱなしにしても

**焦げつくと消火**

●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも

**約 250℃の温度に保つよう自動で火力調節し**

弱火が続いた状態でも**温度が上がれば消火**

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



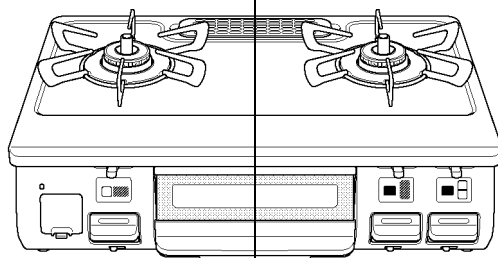
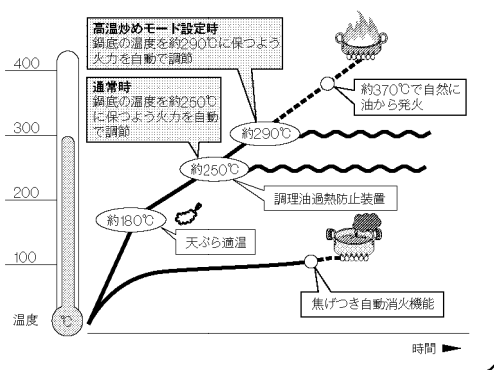
●たくさんの天ぷらもサクサクきれいに

焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり

自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**

(160・180・200℃に加えて、170・190・210℃の  
設定もできます。) ☞ 27 ページ

## 温度センサーのはたらき



※図は 210-R130 型です。

## こんなときもあわてないで

### 1 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でないかまず確認!

☞ 23・24・31 ページ

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

⇒高温炒めモード設定中も安心・安全機能は、はたります。

☞ 31・32 ページ

### 3 火がつかない

⇒もしかして乾電池?

乾電池は消耗すると点火しません。

☞ 21 ページ

⇒乾電池は大丈夫なのに?

☞ 46・48 ページ

## もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

## 安全なご利用のために

安全上のご注意	6
---------	---

## このコンロについて

機器の設置	17
乾電池を入れる	21
知っておいていただきたいこと	22
安心・安全機能	23

## 毎日の使いかた

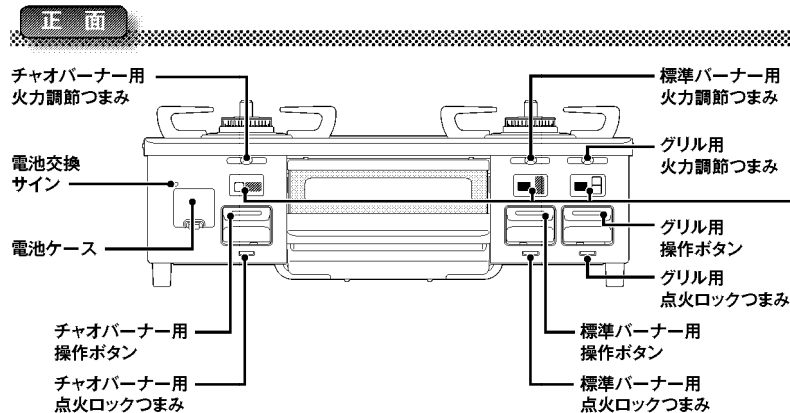
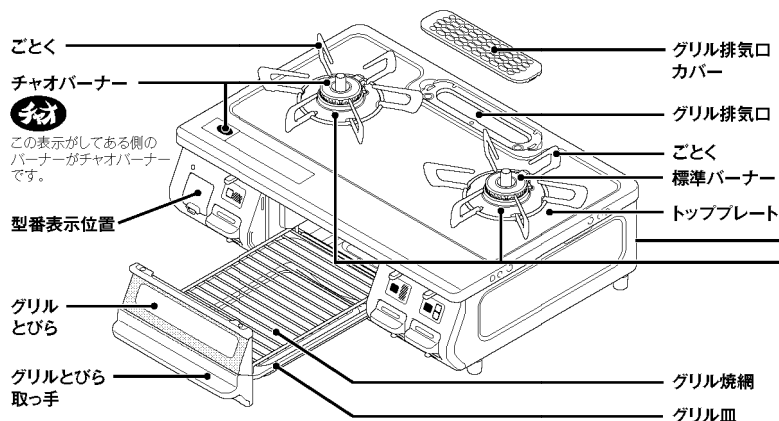
基本の操作	25
揚げものをする	27
コンロタイマーを使う	29
炒めもの・いりものをする	31
グリルの取り扱いと準備	33
グリルの使いかた	35
各種設定の変更 (カスタマイズ機能)	37

## 長くご利用いただくために

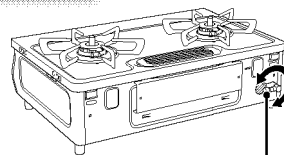
日常点検とお手入れの道具	39
お手入れのしかた (コンロ)	41
お手入れのしかた (グリル)	43
よくあるご質問 (Q&A)	45
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	51
交換部品・別売品のご紹介/長期間使用しない場合	55
仕様/寸法図	56
アフターサービス/廃棄するときは	57
保証書	裏表紙

# 各部のなまえ

●図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

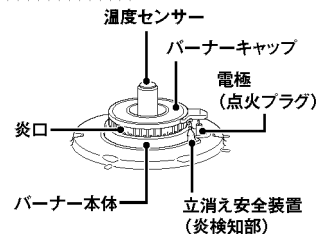


## 本体後面



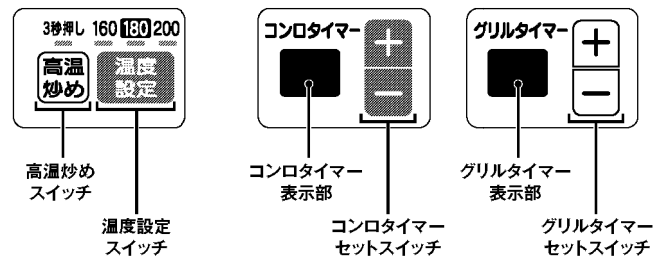
- ホースエンドは回転できます。
- 使用する場合は、キャップをはずしてください。キャップは、長期間使用しない場合に使用しますので、なくさないように保管してください。

## バーナー部



## 操作部

■左コンロがチャオバーナーの機器の場合







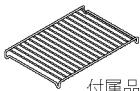

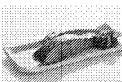


■右コンロがチャオバーナーの機器の場合



# 便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

コンロを使うとき	揚げものをするとき ☞ 27 ページ	温度設定モード 		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
	煮ものをするとき ☞ 29 ページ	コンロタイマーモード 		ゆでたまご にも便利
	炒めもの・いりもの・ あぶりものをするとき ☞ 31 ページ	高温炒めモード 		ぎんなん ごまを いるときにも
	グリル焼網で 調理するとき ☞ 35 ページ 	グリルタイマーモード 		魚を焼くときに

付属品

# 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

## 危険

ガス漏れに気づいたら



火気禁止

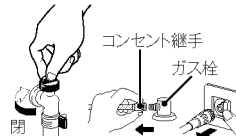
- 絶対に火をつけない
- 電気器具(換気扇など)のスイッチの入/切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない  
炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



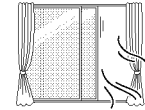
- すぐに使用を中止する  
①操作ボタンを押して、火を消す。



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



- ③窓や戸を開け、ガスを外へ出す。



- ④外に出て、もよりのガス事業者(大阪ガス)に連絡する。

# 安全上のご注意 (設置編)

(つづき)

## 警告



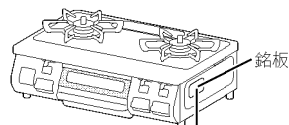
分解禁止

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

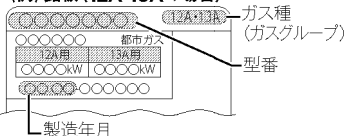


- 機器の銘板に表示してあるガス種(ガスグループ)以外のガスでは使用しない

- 表示のガス種が一致していない場合、不完全燃焼により一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、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。
- 銘板は機器本体右側面に貼ってあります。  
供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。



〈例〉銘板(12A・13Aの場合)



製造月を2けた表示  
製造年(西暦)を下2けた表示

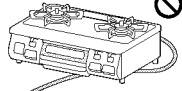


## ガス用ゴム管(ガスソフトコード)・ガスコードは

- グリル排気口などの高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない  
できるだけ短くして使用してください。

- 機器の下を通したり、グリル排気口や炎に近づけない
- 他の機器で加熱されるような所に通さない

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

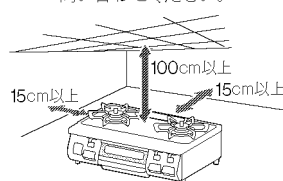


- 可燃物との距離を確実に離す  
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合、必ず別売の防熱板を取り付けてください。☞ 17ページ

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

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。



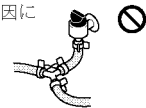
(可燃性の壁の場合)

- 設置後、機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



## ガス用ゴム管(ガスソフトコード)は

- 継ぎたしや二又分岐はしない  
ガス漏れの原因になります。

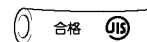


- ひび割れたり、古くなったガス用ゴム管は使用しない  
ガス漏れの原因になります。ときどき点検して古くなった場合は、取り替えてください。



- 検査合格マークまたはJISマークの入っているものを使用する

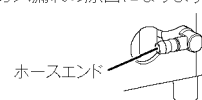
ガス用ゴム管以外は耐久性に欠け、ガス漏れの原因になります。ビニール管は、絶対に使用しないでください。



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

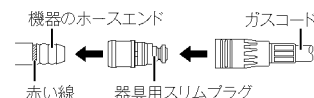


- ホースエンドのキャップをはずし、汚れやゴミがないことを確認する  
ガス漏れの原因になります。



## ガスコードは

- 器具用スリムプラグおよびガスコードの取扱説明書に従って接続する  
「ガスコードで接続する場合」☞ 19ページをご覧ください。  
間違った接続は、ガス漏れの原因になります。



## 注意



## 設置場所は

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

- 強い風の吹き込む所に設置しない

点火不良や途中消火、機器内部の損傷、安心・安全機能が正しくはたらかないなどの原因になります。

- 湯沸器の下に設置しない

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

- 照明器具など樹脂製品の下に設置しない

照明器具のかさなどが変形・変色することがあります。

- 車両・船舶には設置しない

使用中に機器が傾いたり、火災・やけどのおそれがあります。



- 水平で安定性のよい丈夫な台の上に設置する

不安定な所や傾いた所に設置すると、機器が傾いて、やけどやけがのおそれがあります。

# 安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

## 警告

### 使用中は



- 機器から離れない
- 就寝・外出をしない
  - 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
  - グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
  - 調理物(魚など)の種類によっては、グリル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。
  - 電話や来客の場合は、必ず火を消してください。



- 火がついたまま持ち運ばない  
火災・やけどのおそれがあります。

### ガスコンロの下には



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



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

### トッププレートについて

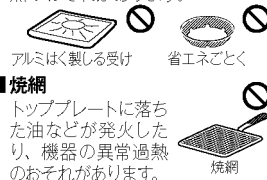


- 衝撃を加えない
- 上にのらない  
トッププレートが変形したり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一破損した場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



### 使用してはいけないもの

- コンロをおお  
ような大きな鉄板や鍋
- 機器に付属または機器指定以外の補助具(アルミはく製の受け・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  
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
  - スプレー缶
  - カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいもの  
火災の原因になります。
  - スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいもの  
火災の原因になります。
  - 機器の上方の調味料ラックなど
  - ペットボトル・プラスチック類
  - ふきんやタオル・調理油など



### 揚げもの調理をするときは

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



- 揚げものは食材全体がつかるまで調理油(必ず200ml以上)を入れて行う  
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっている、発火するおそれがあります。



- 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。



- グリル排気口の上にふきんやものをのせたり、グリル排気口をアルミはくなどでふさがない
- グリル排気口のまわりにものを置かない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災・機器焼損の原因になります。



### グリルについて

- 機器に付属または機器指定以外の補助具(グリル石やグリルシート・アルミはく・グリル補助具など)を使用しない  
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。
- 脂が多く出る調理時は、グリル皿・グリル焼網にアルミはくを敷かない  
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。
- グリルとびらに魚などをはさみ込まない  
魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



- グリル庫内に食品くずやふきんなどがいないことを確認する
- グリル皿にたまった脂、グリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつど取り除く  
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

# 安全上のご注意 (使用編)

## 警告



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

## 使用時や使用後は



■点火・消火の確認をする  
■ガス栓を閉める(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす)  
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

## 異常時は



■操作ボタンを押して消火の状態に戻して、火を消し、ガス栓を閉める(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす)  
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。  
☎ 45 ~ 54 ページを確認し、必要に応じて買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

## 注意



接触禁止

■使用中・使用直後は、操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない  
やけどのおそれがあります。  
●グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。  
●1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。



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



## 使用中は

■調理以外に使用しない  
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。  
■機器に風を当てない  
扇風機やエアコンなどの風が当たると、安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。



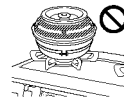
■操作部やグリルとびらに強い力を加えない  
手で押さえたり、ぶら下げると、けが・機器損傷や誤作動の原因になります。  
■操作部に水や洗剤を直接かけない  
誤作動の原因になります。

## (つづき)

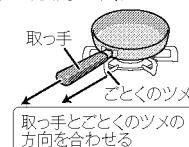
## 使用する鍋などについて



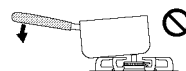
■コンロには石焼きもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない  
異常過熱による機器損傷の原因になります。



■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない  
鍋の種類によっては、鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手は、ごと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250g以上で調理する  
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する  
異常過熱による機器損傷の原因になります。

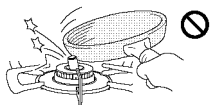
# 安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

## ⚠ 注意

**■ 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。

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



**■ 使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない**  
**■ グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷を付けない**  
ガラスが割れて、やけどやけがのおそれがあります。

**■ グリル排気口に手や顔などを近づけない**  
**■ グリル排気口に鍋の取っ手を向けない**  
● 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。  
● 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

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

**■ 点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する**  
すぐに点火操作すると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

**■ 使用中は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。

**■ ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、機器を使用しないときは操作ボタンをロックする、またはガス栓を閉める**  
ペット（犬や猫など）が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。  
機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。  
☞ 25 ページ  
またはガス栓を閉めてください。



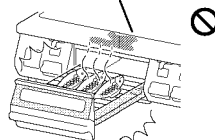
**■ やかんや鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する**  
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

## グリルは

**■ 魚などの調理物を取り出すときや、魚を裏返すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない**  
やけどのおそれがあります。  
グリルとびらは止まるところまで水平に引き出してください。

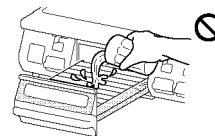
**■ グリルとびらを開けたまま使用しない**  
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんばんに開けたり閉めたりすると、トッププレート前部やグリルとびらの上部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、変形や変色・やけどのおそれがあります。

トッププレート前部



**■ 魚などの調理物を焼き過ぎない**  
魚などの調理物に火がつき、火災の原因になります。  
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、  
① 操作ボタンを押して消火の状態に戻して、グリルの火を消す。  
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。  
③ 消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに点検を依頼する。

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



**■ とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する**  
● 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。  
● 脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。  
やけどや火災などの原因になります。

**■ 異なる食材（焼き上げの早い食材・遅い食材）を同時に焼くときは注意する**  
焦げたり、発火するおそれがあります。

**■ グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ**  
● グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。  
☞ 33 ページ  
● グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

**■ グリル焼網・グリル皿は冷めてから取りはずす**  
使用中・使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。



# 安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

## ⚠ 注意

### 機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



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



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

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

### ● 操作ボタンをロックする

不用意な点火を防ぎます。  
P. 25 ページ

### ● 必ず、手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

- バーナーキャップに煮こぼれがかったときは、必ずお手入れする

- バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



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

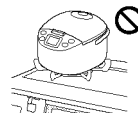
- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。



## お願い

### 機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓を操作して火を消さないでください。  
やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IH ジャー炊飯器・卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。



### コンロのご使用は

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

### コンロ下 (コンロ台) のお手入れの際は

- コンロ下 (コンロ台) は、水やゴミなどがたまらないよう、定期的にお手入れしてください。P. 44 ページ
- 機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。

### 突沸現象について

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



### 突沸現象とは？

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

### 予防方法

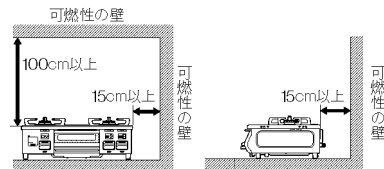
- カレー・ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。(強火で急に加熱しない。)
- 熱い汁物に、塩・砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

# 機器の設置

- 機器の設置や移動の際は、必ず手袋をし、機器は本体下の端部を持ってください。

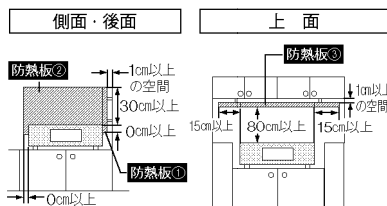
## ① 設置場所を確認する(周囲の防火措置)

図のように可燃性の壁(ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む)から離して、設置してください。

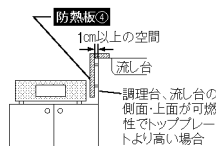


可燃性の壁から上記の距離がたもてない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。



流し台・調理台などの側面



防熱板(別売品)の種類

	型番	高さ (mm)	幅 (mm)	奥行 (mm)
①	4015-0100-0205 型	350	535	—
②	4015-0100-0206 型	350	—	600
③	4015-0100-0207 型	—	550	900
④	4015-0100-0108 型	150	500	60

## お願い

- 用途に適した防熱板を正しく取り付けてください。
- 取り付けかたは、別売の防熱板に同梱されている説明書をご覧ください。
- 防熱板は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

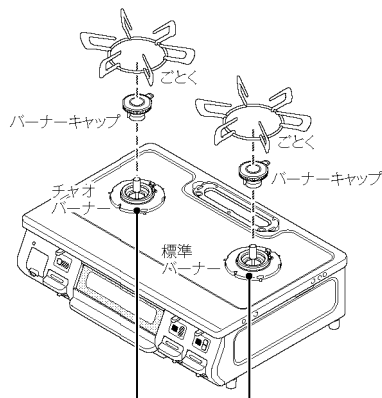
## ② 包装材やテープ類を取り除く

- 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。
- グリルを取り出し、中の包装材やテープ類をすべて取り除いてください。

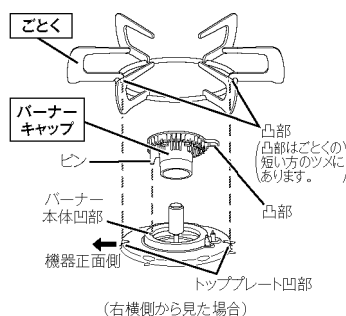
## ③ 部品を取り付ける

※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。

各部品を正しく取り付けてください。



## ごとく・バーナーキャップ

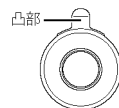


## ごとく\*

トッププレート前後の凹部 2 カ所にごとく内側の凸部 2 カ所を入れて、正しく取り付けてください。

## バーナーキャップ\*

バーナーキャップの凸部を奥にして、バーナー本体手前の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付けてください。



※チャオバーナーと標準バーナーは共通です。

## お願い

- バーナーキャップ・ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったたり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

☞ 55 ページ

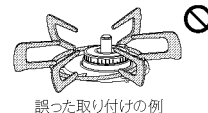
安全にお使いいただくために、正しく設置しましょう

## ⚠ 注意



■ ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例



■ バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

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



バーナーキャップの浮き



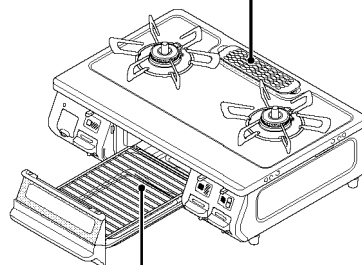
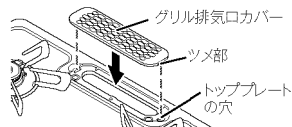
バーナーキャップの裏返し

# 機器の設置

(つづき)

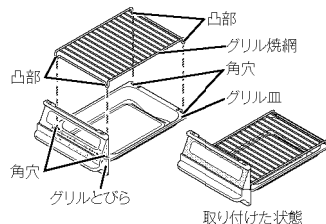
## グリル排気口カバー

トッププレートの穴にツメ部を合わせて取り付けてください。



## グリル焼網

グリル皿の角穴に、グリル焼網の凸部を確実に取り付けてください。



取り付けた状態

### お願い

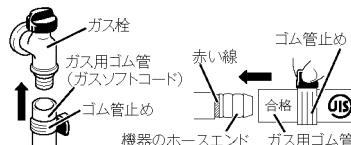
- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。無理に開けると破損するおそれがありますので、正しく取り付け直してください。

## 4 機器を接続する

ガス栓に合わせて正しく接続してください。

### ガス用ゴム管で接続する場合

- 1 ホースエンドの赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定する。



### ■用意するもの

- ガス用ゴム管〈ガスソフトコード〉(新品)  
(φ9.5mm・検査合格マーク  
または JIS マーク入り)
- ゴム管止め (2個)

- 2 ガス栓を開け、接続部からガスのおいがないことを確認したら、ガス栓を閉める。

最後まで確実に閉める

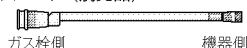
### ガスコードで接続する場合

機器に器具用スリムプラグを取り付け、ガスコードで接続する。



### ■用意するもの

- 器具用スリムプラグ (別売品)
- ガスコード (別売品)



### お願い

- ガステーブルコンロ用のガス栓であることを確認してください。
- ガス栓側がコンセント接続口になっていないと接続できません。ガス栓が機器と同じホースエンド接続口の場合は、別売のホースガス栓用プラグが必要です。P. 55 ページ

- 1 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。



※器具用スリムプラグの梱包台紙の裏面に記載してある取扱説明書に従って、正しく取り付けてください。

- 2 ガスコードを機器に接続する。  
ガスコードを器具用スリムプラグに「カチッ」と音がするまで差し込む。



- 3 ガスコードをガス栓に接続する。  
コンセント継手をガス栓に「カチッ」と音がするまで差し込む。



※コンセント継手を差し込むと、ガス栓が開きます。

### ■ガス栓を開めるときは

コンセント継手のスリーブ (白色) を手前に引きます。



※コンセント継手がはずれると、ガス栓が閉まります。

## 警告



- ガス用ゴム管 (ガスソフトコード)・ガスコードは高温部に触れたり、折れたり、ねじれた状態で使用しない  
できるだけ短くして使用してください。



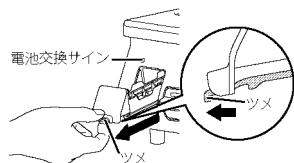
- 接続するときは、接続部に汚れやゴミがないことを確認する  
ガス漏れの原因になります。

# 乾電池を入れる

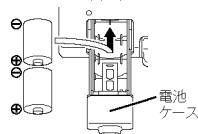
付属の単1形アルカリ乾電池 (1.5V) 2個を電池ケースに入れます。

## 1 電池ケースの下側にあるツメをつまんで手前に引き出す。

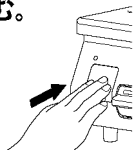
※電池ケースは、乾電池約1本分引き出せます。  
※乾電池を交換する場合は、古い乾電池を取りはずしてください。



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



## 3 電池ケースを奥までしっかり押し込む。



乾電池交換の目安は約1年です  
(単1形アルカリ乾電池ご使用时)

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

### お願い

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

# 知っておいていただきたいこと

## 温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

### 警告



#### ■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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



#### ■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

油の温度が上がりにくく、発火するおそれがあります。



## お使いできる鍋

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)
鍋	材質: アルミ・銅・鉄 ホーロー	○	○	○
	材質: ステンレス	※厚手 ○ ※薄手 ×	○	○ ×
中華鍋 フライパン	材質: アルミ・銅・鉄	○	○	○
	材質: ステンレス (底が平らなもの)	※厚手 ○ ※薄手 ×	○	○ ×
無水鍋 多層鍋		○	○	×
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋		×	○ (火が通える場合があります。)	×
やかん		—	○	—

※厚手: 2.5mm 以上 薄手: 2.5mm 未満

○: 適しています ×: 適していません (温度を正しく検知できません。)

### お願い

#### 中華鍋を使うときは

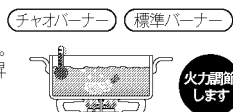
- 必ず、取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから、使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

# 安心・安全機能

## 調理油の過熱を未然に防止

### 調理油過熱防止装置

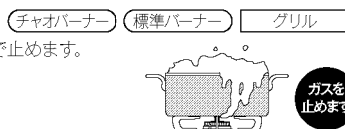
調理油が過熱されると、火力を自動で調節し、発火を防ぎます。この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



## 炎が消えるとガスを自動でストップ

### 立消え安全装置

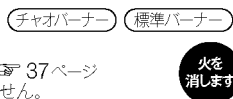
煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



## 万一消し忘れても一定時間で自動消火

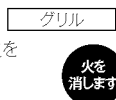
### コンロ消し忘れ消火機能

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。P. 37 ページ ※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。



### グリル消し忘れ消火機能

点火するとタイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。最長 20 分で自動で火を消します。P. 36 ページ



## 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

### 焦げつき自動消火機能

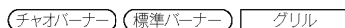
煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、鍋の材質・調理物の種類・火力によって焦げの程度は異なります。 ※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。



## 誤ってボタンが押されるのを防止

### 点火ロック

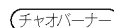
幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。P. 25 ページ



## 点火時の炎あふれを防止

### 中火点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。P. 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

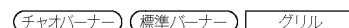
魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。



## 万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

### コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

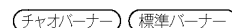
タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安心・安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ビピッ」と 5 回鳴って、お知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。



## 鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

### 高温自動温度調節機能

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに火力を自動で強火・弱火に調節し、鍋の異常過熱を防止します。この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に自動で弱火になったとき、ブザーが「ビピッ」と 1 回鳴って、お知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード (チャオバーナー) をお使いください。P. 31 ページ





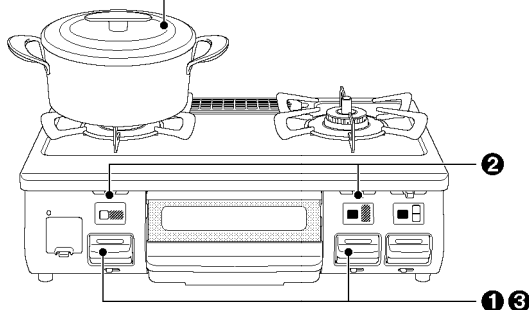
# 基本の操作 (コンロの使いかた)

## 準備

ガス栓を左に回し、  
全開にする



ごとの中央に鍋などを置く



※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。

⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。  
「不用意な点火を防ぐには(点火ロック)」は  
下記をご覧ください。

## ワンポイント

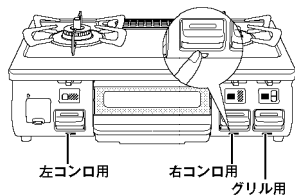
### 不用意な点火を防ぐには(点火ロック)

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。

点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除/ロックができます。

※点火の状態では、ロックすることはできません。

必ず、操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。

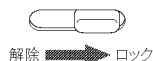


点火ロック位置

#### 操作方法

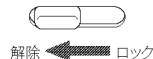
**ロック**

(つまみが右)



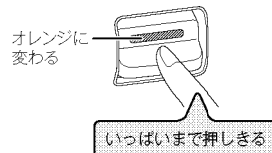
**解除**

(つまみが左)



## 1 点火する

操作ボタンを押す。



### お願い

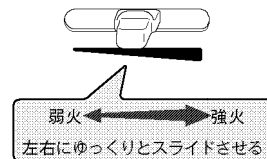
●必ず、手を離しても点火していることを確認してください。

### お知らせ

●点火のとき、チャオバーナーの火力調節つまみは、「中火」の位置に移動します。(中火点火機能)  
※24ページ  
標準バーナーの火力調節つまみは、「強火」の位置に移動します。

## 2 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



### お願い

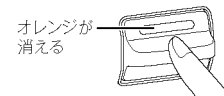
●火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

### お知らせ

●火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

## 3 火を消す

操作ボタンを押す。

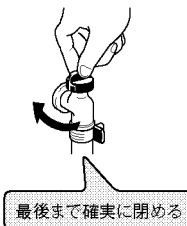


### お願い

●必ず、火が消えたことを確認してください。

## 4 ガス栓を閉める

調理が終わったら、ガス栓を右に回し、閉める。



### お願い

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



# 揚げものをする

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープしますので、揚げものや焼きもの調理ができます。

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

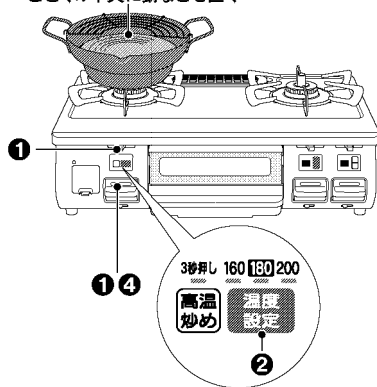
※温度設定モードを使って焼きもの調理をする場合は、アルミ・銅製のフライパンをお使いください。  
鉄・ホーロー・ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

揚げもの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約1～2分後に食材を入れてください。

ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いからです。

お使いできる鍋については、P.22ページをご覧ください。

ごと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。

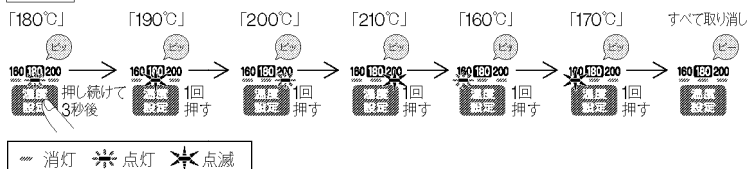
## ワンポイント

- 揚げもの以外の火加減が難しい調理にもうまくご利用ください。

設定温度の目安		←→ アルミ・銅		←----→ 鉄・ホーロー・ステンレス			
温度範囲 (160 ~ 210℃)		160	170	180	190	200	210
揚げもの	とりのから揚げ・とんかつ	←-----→		→			
	天ぷら・冷凍コロッケ		←-----→		→		
	手作りコロッケ			←-----→		→	
					←-----→		
焼きもの	ホットケーキ	←-----→					
	お好み焼き		←-----→				
	ステーキ・ポークソテー				←-----→		

- 温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

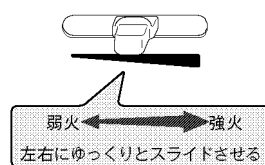
### 設定温度



## (温度設定モード)【チャオバーナー】

### 1 チャオバーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



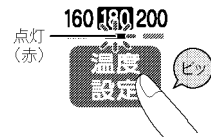
#### お願い

- 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。

### 2 温度を設定する

温度設定スイッチを押す。

最初は180℃に設定されます。



押すたびに、以下の順で切り替わります。



設定温度になると、ブザーでお知らせ



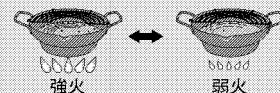
### 3 調理をはじめる

#### お願い

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

#### お知らせ

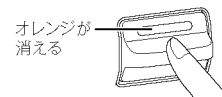
- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビビッ」と鳴ってお知らせします。

### 4 火を消す

操作ボタンを押す。



#### お願い

- 必ず、火が消えたことを確認してください。

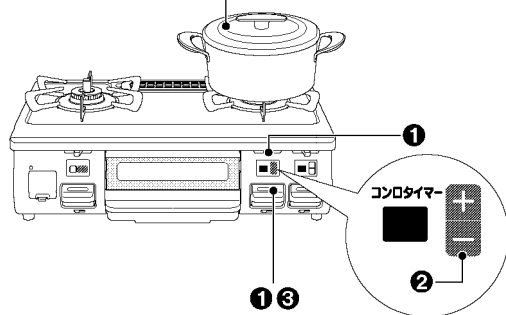
揚げものをする



# 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。

ごと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。

## (コンロタイマーモード)【標準バーナー】

### ① 標準バーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



弱火 ← → 強火

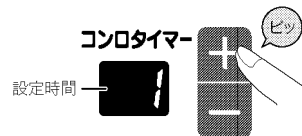
左右にゆっくりとスライドさせる

#### お願い

- 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。

### ② 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。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ



設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

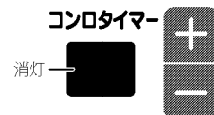
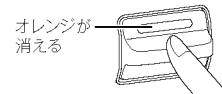


#### お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたしません。

### ③ 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



#### お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

コンロタイマーを使う



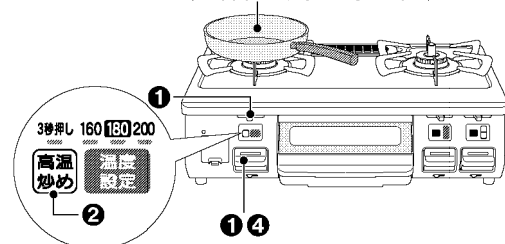


# 炒めもの・いりものをする

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」を一時的に解除します。

ごとの中央にフライパンなどを置く



こんなとき高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき

※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。

## 警告



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



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



## 注意



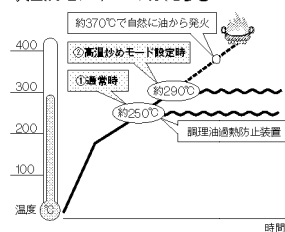
■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける

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

## 高温炒めモードとは

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

### ◇温度センサーのはたらき



### ①通常時

#### 火力調節

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

#### 消火

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

### ②高温炒めモード設定時

#### 火力調節

鍋底の温度を約 290℃に保つよう火力を自動で調節します。

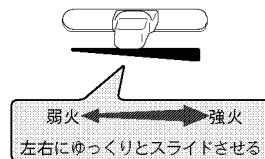
#### 消火

高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合には自動で火を消します。  
・高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）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

## (高温炒めモード)【チャオバーナー】

### ① チャオバーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



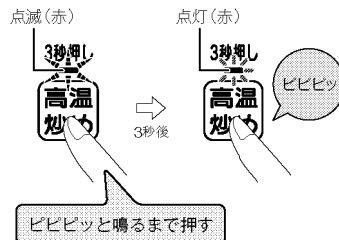
### お願い

- 火力はフライパンなどの径に応じて、フライパンなどの底から炎があふれない程度に調節してください。

### ② 高温炒めを設定する

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。



### お知らせ

- 取り消すときは、もう一度高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、高温炒めモードは取り消されます。
- 高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、高温炒めモードの設定操作は取り消されます。

### ③ 調理をはじめる

### お願い

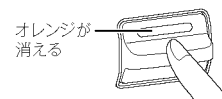
- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。

### お知らせ

弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビビッ」と鳴ってお知らせします。

### ④ 火を消す

操作ボタンを押す。



### お願い

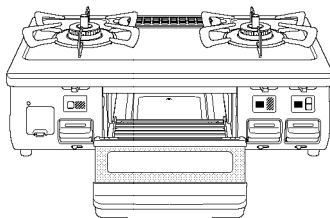
- 必ず、火が消えたことを確認してください。

# グリルの取り扱いと準備

## 準備

- グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

ガス栓を左に回し、  
全開にする

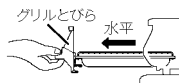


- △ 点火ロックが解除されているか、確認する。  
「不意な点火を防ぐには(点火ロック)」  
☞ 25 ページをご覧ください。  
グリル庫内を確認する。

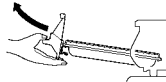
## グリルの取り出し

- 1 グリルとびらをゆっくり止まるところまで水平に引き出す。

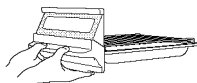
いっぱい引き出すと、いったん止まります。



- 2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



- 3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



### お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷が付きます。
- グリル焼網の取り付けかたは☞ 19 ページをご覧ください。
- グリルとびら・グリル皿の取りはずしかた、取り付けかたは☞ 43 ページをご覧ください。

## グリルを初めて使うときは

- 1 グリル焼網を取りはずす。

- 2 グリル皿に水を入れず、約 5 分間、空焼きをする。

部品に付着している加工油を焼き切ります。火力は「強火」で行ってください。においや煙が気になる場合は、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、繰り返し行ってください。グリルの操作については☞ 35 ページをご覧ください。

### お願い

- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。(「02」と「-5」を交互に表示します。) この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、再度点火してください。

### お知らせ

- グリル排気口やグリル排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

- 3 ガス栓を開める。

使用後は、ガス栓を右に回し、閉めてください。



最後まで  
確実に閉める

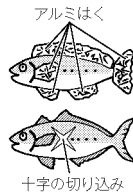
## 食材(魚など)を上手に焼くために

- 1 下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- みぞ漬けやかす漬けの魚は、洗って水気をよくふき取ります。

### ワンポイント

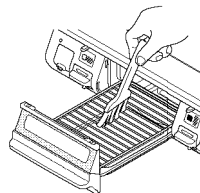
- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか・えび・貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約 2% 程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 皮目に十字の切り込みを入れたら、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることがあります。



十字の切り込み

- 2 グリル焼網に油を塗る。

薄く油を塗ります。  
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。



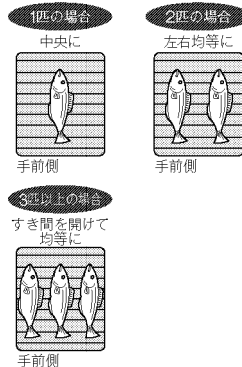
- 3 約 1～2 分間、空焼き(予熱)をする。

火力は「強火」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、取り出しやすくなります。  
グリル操作については☞ 35 ページをご覧ください。

- 4 食材(魚など)を置く。

### 魚の置きかた

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



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

- 5 グリルとびらを奥まで確実に閉める。

### お知らせ

- グリル焼網・グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は調理物がくっつきやすくなる場合があります。また、グリル皿は表面の腐食などにより、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、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 55 ページ

# グリルの使いかた

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

※付属のグリル焼網を使用します。

- 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。

**△** 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、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に、発火するおそれがあります。

例)「めざし」や「うるめいわし」などの小魚、干し物や薫製、脂分の多いしん・塩さば・とり肉など  
準備や調理については、付属の「クックブック」をよく読んで、使用してください。

- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。

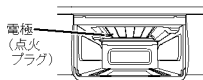
- グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

- 焼き上がった後に取り出してください。

余熱で焦げることがあります。

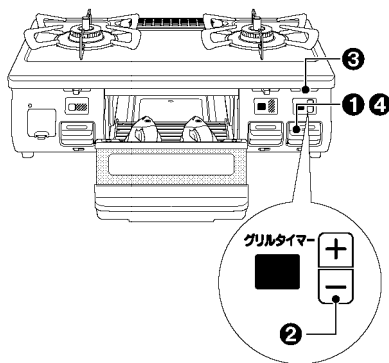
- グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形することがあります。冷めてからお手入れしてください。

- 調理でアルミホイルを使用する場合は、電極（点火プラグ）に触れないように注意してください。アルミホイルが付着すると、点火不良の原因になります。



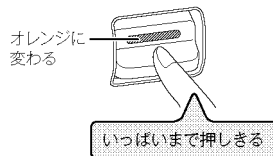
## お知らせ

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



## 1 点火する

操作ボタンを押す。



自動でグリルタイマーがスタートします。



最初は「9」（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。

## お知らせ

- 点火のとき、火力調節つまみは、「強火」の方向に移動します。

## 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。  
1～20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1～15分（最長）となります。



## お願い

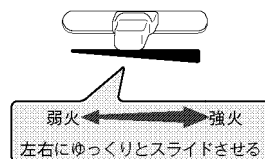
- 焼き時間の目安は、付属の「クックブック」をご覧ください。

## お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。

## 3 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

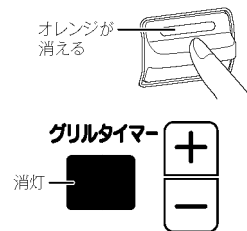


設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



## お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

# 各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

以下の機能の設定を変更することができます

表示部	機能	内容	設定項目
※1 01	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。	30～90 (分) (10 分刻み) --: 2 時間 (初期設定)
04	自動火力調節 ブザー	安心・安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときのお知らせブザー音のあり/なしを設定できます。	on: ブザー音あり (初期設定) oF: ブザー音なし
※2 05	操作ブザー	操作したときのお知らせブザー音 (「ビッ」など) のあり/なしを設定できます。	on: ブザー音あり (初期設定) oF: ブザー音なし
07	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。	「08」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。
08	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	グリルタイマー表示部に 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

- ※1 チャオバーナー・標準バーナー同時に設定が変更されます。バーナーごとには設定できません。  
 ※2 高温炒め設定時のブザー音「ビビビッ」は消せません。

- 自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくなります。

⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。  
 「不用意な点火を防ぐには (点火ロック)」  
 25 ページをご覧ください。

※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。

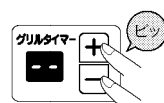
## 設定のしかた

- ① チャオバーナーを点火する  
 チャオバーナーの操作ボタンを押す。



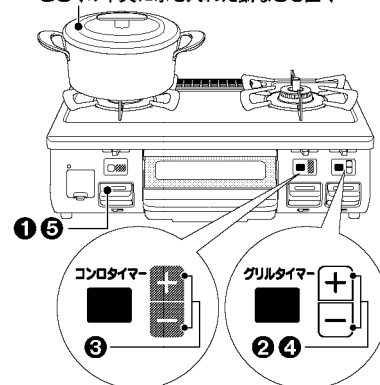
いっぱいまで押しきる

- ② 点火後 10 秒以内にグリルタイマー  
 セットスイッチ [＋] と [－] を同  
 時に押す  
 ブザーが鳴るまで 3 秒以上押す。  
 標準バーナーのコンロタイマー表示部に  
 「01」、グリルタイマー表示部に「--」が  
 表示されます。  
 チャオバーナーの火が消えます。

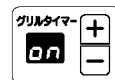


ビッと鳴るまで押す

ごとの中央に水を入れた鍋などを置く



- ③ 設定変更する機能を選ぶ  
 標準バーナーのコンロタイマーセッ  
 ススイッチ [＋/－] を押す。  
 [＋] スイッチ... 04、05、07...と表示部  
 の数が増えます。  
 [－] スイッチ... 08、07、05...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。  
 各種設定項目は、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  
 チャオバーナーの操作ボタンを押して、  
 消火の状態にする。

# 日常点検とお手入れの道具

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

## 日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ・ごとき・グリル排気口カバーなどは、正しく取り付けられた状態でお使いください。  
☞ 17～19 ページ

つまり・たまり・汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置(炎検知部)・電極(点火プラグ)が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか？ ☞ 42 ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか？ ☞ 43・44 ページ
- ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は、新しいガス用ゴム管に交換してください。☞ 19 ページ

## お手入れの道具と洗剤について

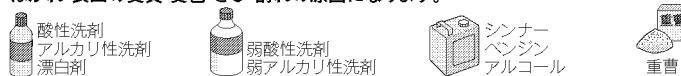
使う  
よい



傷・はがれの原因となります。



はがれ・表面の変質・変色・さび・割れの原因になります。



故障の原因になります。

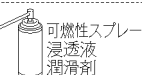
- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず、布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使っては  
いけないもの



引火して火災の原因になります。

絶対使っては  
いけないもの



お願い

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

## お手入れの手順

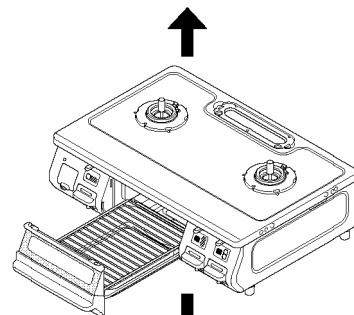
1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓を開める
3. 操作ボタンをロックする ☞ 25 ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

## 取りはずして洗える部品

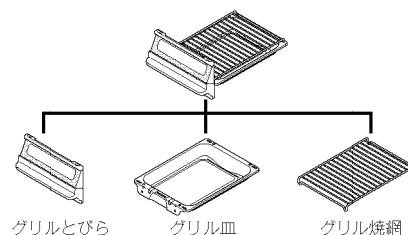
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

※その他の部分は取りはずしてできません。

### コンロまわり



### グリルまわり



# お手入れのしかた (コンロ)

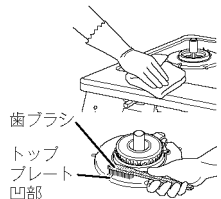
- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

## お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。▶ 39 ページ

## トッププレート

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



## 汚れがこびりついたとき

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

## お願い

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

## ごとく・グリル排気口カバー

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

## それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いするとさらに汚れを落とすようになります。
- 1. 水を入れた大きな鍋にごとくやグリル排気口カバーを入れ、30分加熱する。
- 2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



# お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから

※各部品の取り付けについては、▶ 17～19・43 ページをご覧ください。

## 機器表面・操作部

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



## バーナー部

- やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

### バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。  
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

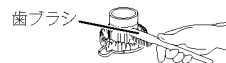


## それでも汚れが取れないとき

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

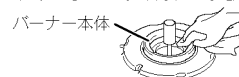
## 炎口が目づまりしていたら

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



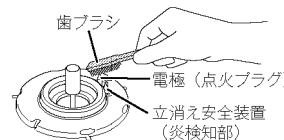
### バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



## 立消え安全装置・電極

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



## 温度センサー

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



# お手入れのしかた (グリル)

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

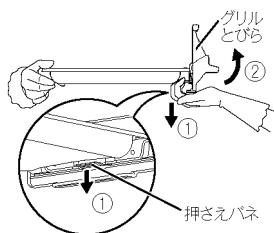
- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。▶ 39 ページ

## グリルとびら・グリル皿

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

### 取りはずしかた

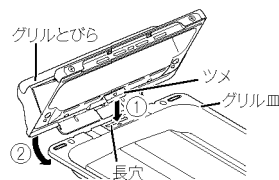
1. グリル焼網を取りはずす。
2. 押さえパネを①の方向に下げる。
3. グリルとびらを②の方向にたおす。



※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。

### 取り付けかた

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

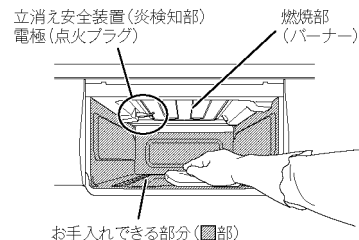


## グリル焼網

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。  
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。

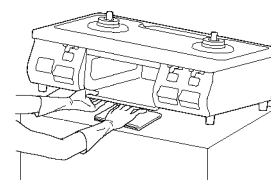
## グリル庫内 (側壁・底部)

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。  
※お手入れできる部分は■部です。燃焼部 (バーナー) 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) が取り付けられていますので、触らないでください。  
正しくはたらかなくなるおそれがあります。



## コンロ下 (コンロ台) をお手入れ

- グリル部とごとく、グリル排気口カバーを取り外し、機器前面の中央部分 (右図参照) を持ち上げた状態でコンロ台をお手入れしてください。  
※お手入れしている指をはさまないように注意してください。



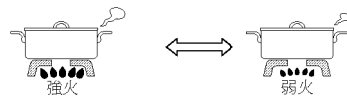
# よくあるご質問 (Q&A)

## 特に多いご質問をまとめました

### ① 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ 温度センサーがはたらいて、火力を自動で強火・弱火に調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 31・46 ページ

安心・安全機能がはたらいて、コンロが火力を自動で調節しています

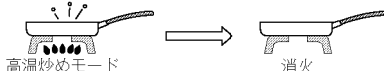


※この状態が約 30 分続くと、自動で火を消します。  
※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。(チャオバーナー)

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

⇒ 高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、火力を自動で強火・弱火に調節します。高温炒めモードに設定し、最初で弱火になってから約 30 分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 31・46 ページ

高温炒めモード設定中でも、安心・安全機能がはたらきます



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

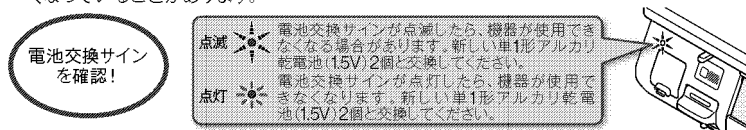
### ③ 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

⇒ 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。☞ 21 ページ

電池交換サインの表示がないうまま動作しなくなった場合も、一度乾電池を交換してから動作確認をしてください。

乾電池交換の目安は、約 1 年です。

※未使用の乾電池でも長期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。



### ④ 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、汚れていたりすると、点火しない場合があります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 42・46 ページ

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、または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
点火しない	ガス栓を開けていると、点火できません。全開にしてください。	25
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	42
	電極 (点火プラグ) や立消え安全装置 (炎検知部)・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりすると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	42
	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。	18
	長時間使用していませんか、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返して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。	21
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	25
	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。	21
	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。	21
	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。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)	31・32
	土鍋や耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再度点火してください。また、高温炒めモードを使用してください。(チャオバーナー)	22・23 31
火力が変わらない	グリルとびらを速く開閉すると、火が消えることがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。	23
	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、設定した時間でコンロ消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	23
	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。	—
高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	高温炒めモードに設定中でも約 290℃の温度を保つよう、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	31



# よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、または  
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
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。	42
	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。	18
	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなる場合があります。異常ではありません。	13
	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。	12
	加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなる場合があります。異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより、炎が赤くなる場合があります。異常ではありません。	—
	火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
	火力を中火から弱火に絞ってから、しばらくすると、炎の先端が黄色くなる場合があります。異常ではありません。	—
コンロ	消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるものです。異常ではありません。	—
	複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	—
	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aramel・みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。弱火でときどき混ぜながら調理してください。	23
鍋底がひどく焦げ ついて火が消えた	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。	22・42
	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。ときどき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	23
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パプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上でふり調理してください。(チャオバーナー)	31・35

ご質問	こうしてください	参照ページ
揚げものがうまく できない	鍋の形状・材質や油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。設定温度を加減して使用してください。	22・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。	22・42
点火しない	ガス栓を開けていると、点火できません。 全開にしてください。	33
	グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。 操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待つてから、使用してください。	24
	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。	21
	点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。	25
	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。	21
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。	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。	21
火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。	—
	冷凍の食材(魚など)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場合があります。また、グリル過熱防止センサーがはたらき場合があります。	—
調理がうまくでき ない	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「クックブック」をご覧ください。	—
	みそ漬けやかす漬の魚は、洗って水気をよくふき取ってから焼いてください。	—
使用中に消火する	グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていなくて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。	—
	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待つてから、使用してください。	35
使用中に消火する	グリルとびらを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	23

よくあるご質問

# よくあるご質問 (Q&A)

(つづき)

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、または  
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
<b>グリル</b> グリル排気口や コンロ部から 煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。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。	33
	グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、グリル排気口以外からも煙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、そのつどお手入れしてください。	43
	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。	—
コンロ消火後に「ボン」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。	—
コンロ使用中に「ヒビッ」・「ヒビビッ」とブザーが鳴る	最初に自動で弱火になったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。異常ではありません。	24・28 32
グリル点火時に「ポッ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合があります。異常ではありません。	—
グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
約8秒間「ヒー」とブザーが鳴る	部品が故障しています。ガス栓を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	53・57
1分ごとに「ヒビッ」とブザーが鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。すぐに操作ボタンを戻してください。	24

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火すると他のバーナーもハチハチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
操作ボタンから手を離してもハチハチしている	操作ボタンから手を離しても、最長で10秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
<b>その他</b> ごとく・ バーナーキャップ・ グリル排気口カバー が変色する	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。	55
	ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。性能に問題はありません。	—
	酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。 煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。性能に問題はありません。	39 —
トップレートが熱くなる	グリルからの熱でトップレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトップレートも熱伝導で熱くなることがあります。コンロ・グリル使用中や使用直後は、トップレートに触らないよう注意してください。	12
トップレートがふくらむ	トップレートの熱膨張によるものです。異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—
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。	21・45
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	55

よくあるご質問

# ブザーが鳴って、こんな表示

- 表示(数字)について、標準バーナーに関する表示は標準バーナーのコンロタイマー表示部、  
-1:標準バーナー -3:チャオバーナー -5:グリル ↔:交互に点滅
- モードランプ・表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

# が出たら

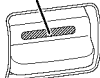
チャオバーナー・グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。

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 グリルタイマー終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	29・30
00 ↔	-1、-3	ビー3回	コンロ消し忘れ消火機能の作動 高温自動温度調節機能の終了	点火後、約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●続けて使用する場合は、再度点火を行ってください。	23
	-3	ビー3回	高温炒めモード終了	火力自動調節に入ってから30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再度点火を行ってください。	24
01 (---)		ビー3回	モーター位置エラー	高温炒めモードに設定してから60分または、最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	31・32
02 ↔		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	モーターの初期化動作が完了していない	●自動でモーターの初期化動作を開始します。 ●モーターの初期化動作が完了すると、表示が「--」に変わります。 表示が「--」に変わるのを待ってから、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	—
02 ↔	-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・空焼きなど	●よくあるご質問(Q&A)「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再度点火を行ってください。 ●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)、点火しても火が消える場合があります。 操作ボタンを押して消火の状態に戻し、冷めるのを待ってから、再度点火を行ってください。	23・46 47
	-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)、点火しても火が消える場合があります。 操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火を行ってください。	24・48
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。 ●操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲にガスがなくなるまで待ってから、再度点火を行ってください。	23・46 48
12 ↔	-1、-3、-5	ビー3回	立消え安全装置の作動			
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。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再度点火を行ってください。	—

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# 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
24 ↔	-3	ピー1回 (約8秒)	高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	57
31 ↔	-1、-3	ピー1回 (約8秒)	温度センサーの故障			
32 ↔	-5	ピー1回 (約8秒)	グリル過熱防止センサーの故障			
53、71、72 ↔	-1、-3、-5	ピー1回 (約8秒)	電子部品の故障			
70 ↔	-5 -- (チャオバーナー・標準バーナー)					
※電池交換サイン<点灯>※		ピー3回	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●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。	21
<div>オレンジ </div>	自動で火が消えた場合、操作ボタンの表示がオレンジの状態	ビピッ5回 (1分ごと)	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	24

※各種設定の変更(カスタマイズ機能) 37ページで最新エラー履歴を表示する場合のみ、「06」のエラー数字を表示します。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

- お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧ください。
- 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	ごとき	¥1,000	1210R1120950
	バーナーキャップ	¥1,200	1210R5400958
	グリル皿	¥1,200	1210R1100953
	グリル焼網	¥800	1210R1100954
	グリル排気口カバー	¥900	1210R1100951
別売品	クッキングプレート	¥2,700	RCP-60M 型※
	防熱板①	¥5,300	4015-0100-0205 型
	防熱板②	¥4,300	4015-0100-0206 型
	防熱板③	¥4,800	4015-0100-0207 型
	防熱板④	¥5,500	4015-0100-0108 型
	バックガード 高さ 142mm (本体部: 93.5mm) ×幅 600mm ×奥行 127.5mm	¥3,000	4015-0100-0119 型
	器具用スリムプラグ	¥650	081-0359 型
	ホースガス栓用プラグ	¥810	081-0450 型
	ガスコード 0.5m	¥2,000	180-0005 型
	ガスコード (都市ガス用・プロパンガス (LPG) 兼用) 1.0m	¥2,200	180-0011 型

- 2020 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)の取扱商品です。

# 長期間使用しない場合

## 長期間使用しない場合

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす。)
- ガス通路部分に、ほこりが入らないよう機器のホースエンド(本体後面)やガスコードの接続口には、必ずキャップをしてください。
- 乾電池を取りはずしてください。P21 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

# 仕様／寸法図

## 仕 様

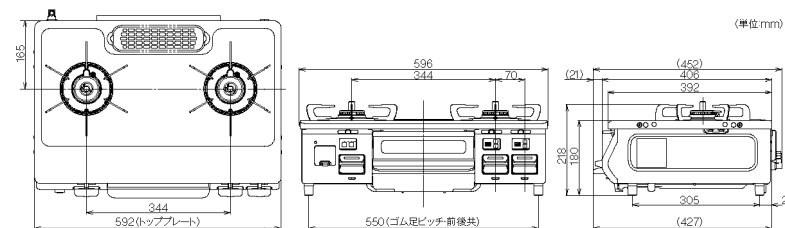
品 名	ガステーブルコンロ	
型 番	210-R130 型	210-R131 型
型式の呼び	RT64MHR2-L	RT64MHR2-R
型 式 名	RT64MHR2	
質 量	8.0kg (付属品含む)	
外形寸法	高さ 218mm × 幅 596mm × 奥行 452mm	
電 源	DC3.0V (単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2 個)	
安心・安全機能	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理油過熱防止装置</li> <li>●立消え安全装置</li> <li>●コンロ消し忘れ消火機能</li> <li>●グリル消し忘れ消火機能</li> <li>●焦げつき自動消火機能</li> <li>●点火ロック</li> <li>●中火点火機能</li> <li>●グリル過熱防止センサー</li> <li>●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能</li> <li>●高温自動温度調節機能</li> </ul>	
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)・クックブック	

ガ ス 種 (ガスグループ)		ガ ス 消 費 量				ガス接続
		チャオバーナー	標準バーナー	グ リ ル	全 点 火 時	
都 市 ガ ス 用	12A	3.91kW	2.77kW	1.24kW	7.55kW	内径 9.5mm ガス用ゴム管
	13A	4.20kW	2.97kW	1.33kW	8.10kW	
LPGガス用		4.20kW	2.97kW	1.33kW	8.00kW	

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

## 寸 法 図

図は 210-R130 型です。210-R131 型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。



# アフターサービス／廃棄するときは

## アフターサービス

### サービスのお申し込み

- サービス(点検・修理)を依頼される前に「よくあるご質問(Q&A)」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」P.45～54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買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
  1. 品名……ガステーブルコンロ
  2. 型番……機器本体の右側面に貼ってあります。
  3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
  4. お客さま名、住所、電話番号

### 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、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。

### 保証・補修について

- 保証期間中は……

保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。

保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。

- 保証期間経過後の故障修理について

買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。

この商品の補修用性能部品(機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、当商品製造中止後6年です。

ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

### ⚠ 危険



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

お問い合わせ先: 別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

## 廃棄するときは

### お願い

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

🍴 グリルタイマーを上手に使う 🍴

# グリルでグルト



(工場管理)

S630MGTS-41X05(00)  
150500 ©  
DP000005155090



# グリルって スゴイ!

ガスコンロのグリルは、ガスの高温ですばやく食材に熱を伝えるため、表面はこんがり!中のうまみや水分を逃がさず、仕上げます。揚げものの温め直しも電子レンジよりもスピーディに、サクサク、カリッと!

## 【遠赤外線】

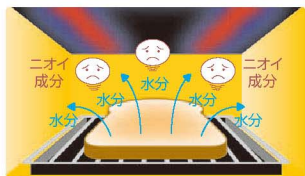
直火で遠赤外線加熱、だから、おいしい。強力な炎で庫内天井を急速に温めることで、遠赤外線が発生。たとえばトーストなら、外側を一気にこんがり、中はしっとり、ふんわり。トースターより早く、おいしく焼き上げます。



## 【魚を焼いた後でもOK!】

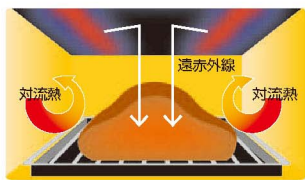
焼き魚のニオイも、移りません。グリルを火で熱している間は、食材から水分が外へ出ようとする力のほうが強く、調理中の食材にはニオイが移ることはありません。

(注) 火を消したら、すぐに食材を取り出してください。ニオイが移る場合があります。また、食材をのせる場合は焼網はキレイに洗ってください。



## 【遠赤外線直火焼+対流熱】

オープン料理までできる、グリルのW加熱効果。グリル庫内温度は約400℃。庫内の熱は、時間とともに対流しはじめます(オープンと同じ原理)。この熱風が食材をまんべんなく包み込むように加熱。じっくり焼くお肉料理も簡単です。



# グリルの 基本!

## 焼き魚をもっとおいしく!

グリルの定番といえば「魚焼き」ですが、おいしく焼いていますか? 実は、焦がさずおいしく焼き上げる秘訣があるのです。

秘訣  
1

ふり塩のタイミングは魚によって。

塩焼きの場合、魚によって塩をふるタイミングが肝心。青背の魚は塩をふり、一旦水分をふき取って、さらにふり塩をするとおいしく焼けます。たれやみそに漬け込んだ魚は、さっとふき取ってから焼きましょう。

・白身魚: 焼く10分〜30分前  
・青背の魚: 焼く30分〜1時間前



秘訣  
2

グリルを予熱すると皮がパリッと焼き上がる。

焼き魚のコツは、強火ですばやく表面を焼き、うまみと水分を閉じ込めること。そのためには、あらかじめグリル内を強火で1分ほど加熱しておくことが重要です。焼網へのくつつき防止にも予熱はおすすめ!



秘訣  
3

1尾だけ焼くときは、網の中央付近にのせる。

1尾だけ焼く場合は、網の中央付近<sup>\*</sup>にのせましょう。

<sup>\*</sup> 中央よりやや端寄りのグリルバーナーが赤熱している部分の真下にのせると、はやく焼けます。



秘訣  
4

姿焼きのときは、尾を手前に。

焼網の手前側は火力が弱いので、焦げやすい尾を手前にのせましょう。きれいに焼き上がります。



さあ、この基本をもとに  
グリルタイマーでカンタン、おいしいメニューにチャレンジ!

●グリルタイマーは機種により使い方が異なります。お手元の取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。  
●このクックブックに掲載の焼き時間は目安です。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、様子を見ながら焼き時間を調節してください。



## 焼き魚の火力と時間の目安

(表の時間は予熱なしの時間です。)

予熱する場合は1〜2分程度短くしてください。)

料理名	分量 (1尾・一切 あたりの重量)	火力	時間	
			表	裏
あじの塩焼き	3尾(約150g)	強	約12分	約6分
さんまの塩焼き	3尾(約150g)	強	約11分	約4分
さばの塩焼き	4切(約80g)	強	約10分	約5分
ぶりの照焼き	4切(約100g)	強	約10分	約3分
あじのひらき	2枚(約130g)	強	約11分	約4分
ししゃもなど	約10尾 (10尾で約180g)	強	約8分	約3分



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った脂などを取り除く。また、使用後も必ず掃除をする。

そのまま使用されますと、グリル庫内の温度が高いため、たまった脂に火がついたり過熱防止装置がはたらいて途中消火することがあります。



お願い

●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼きすぎに注意してください。



ワンポイント

●魚の身に浅く包丁目(飾り包丁)を入れますと、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。

カンタンレシピ! お魚

さけのうまみをごまで香ばしく焼き上げました。

## さけのごままぶし焼き

表 強火約 5~6分 » 裏 強火約 5~6分

### ◆材料(4人分)

生さけ(約90g)  
A しょうゆ  
酒  
ゆず(あればスライス)  
卵白  
黒ごま  
白ごま

4切れ  
大さじ1  
大さじ1  
1/2個分  
1個分  
大さじ2  
大さじ2

### ◆作り方

1. さけはAに20分ほど漬けて下味をつけます。
2. 溶いた卵白をくぐらせ、ごまをまぶしつけます。
3. グリルに入れ、表を強火で約5〜6分、裏を強火で約5〜6分焼きます。

グリルを3分ほど予熱すると、よりこんがり焼き上がります。様子を見ながら焼き時間を調節してください。



殻ごとのえびとハーブがおいしさの秘密

# えびのハーブマリネ焼き

強火約4~5分 ≫裏返して 強火約3~4分

## ◆材料(4人分)

えび	12尾
漬け汁	大さじ2
オリーブオイル	大さじ1/2
レモン汁	1/2かけ分
にんにく(みじん切り)	小さじ1/2
塩	適量
ハーブミックス	1個
レモン(またはライム)	

## ◆作り方

- 1.えびは殻に切れ目を入れ、背ワタを取り、漬け汁に1時間ほど漬けておきます。
- 2.グリルに入れ、片面を強火で約4~5分、裏返してもう片面を強火で約3~4分焼きます。
- 3.器に盛り、レモンをしばっていただきます。



残りものでも一工夫! 奥さまの昼食にもおすすめです。

# えび天どん

強火約3~4分 ≫裏返して 強火約2~3分

## ◆材料(2人分)

えびの天ぷら(約50g)	4尾
大葉の天ぷら	2枚
てんつゆ	適宜
ごはん	どんぶり2杯分

## ◆作り方

- 1.えびと大葉の天ぷらは、グリルに入れ、片面を強火で約3~4分、裏返してもう片面を強火で約2~3分焼き、温め直します。
- 2.どんぶりに熱々のごはんを盛り付け、1の天ぷらをのせ、小鍋で温めた天つゆをかけていただきます。



休日のお昼や受験生の夜食にどうぞ!

## ソースかつ丼

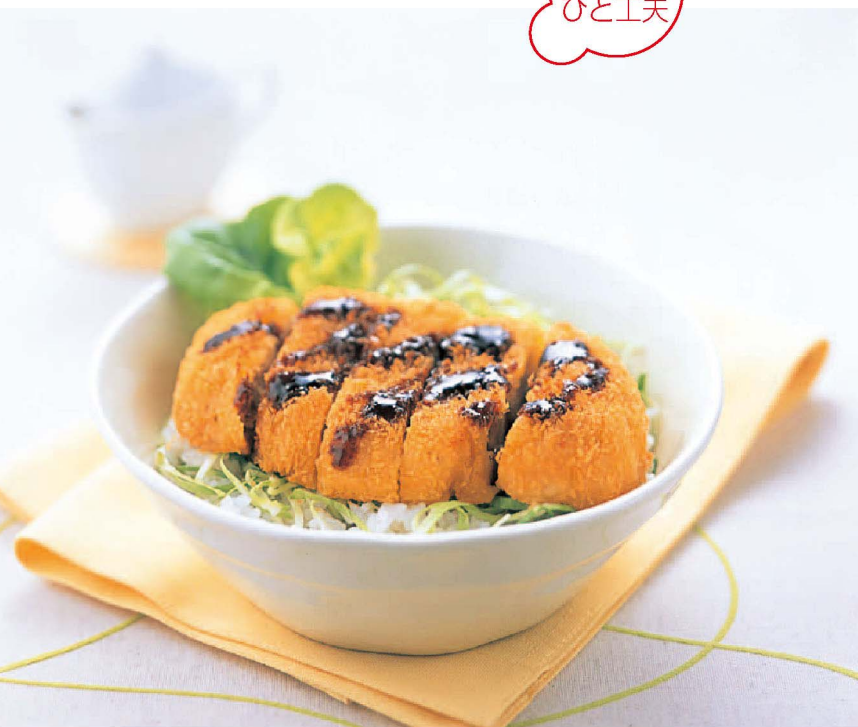
### ❖ 材料(1人分)

トンカツ(約150g)	1枚
キャベツ	適宜
ソース	適宜
ごはん	どんぶり1杯分

### ❖ 作り方

1. トンカツはグリルに入れ、片面を強火で約3~4分、裏返してもう片面を弱火で約1~2分焼き、温め直し、食べやすい大きさに切ります。
2. どんぶりに熱々のご飯を盛り付け、キャベツをのせ、その上に1のトンカツをのせ、ソースをかけていただきます。

ちょっとひと工夫



強火約3~4分 ≫ 裏返して 弱火約1~2分



油で揚げるより、カラッと仕上がる。

## ヘルシー唐揚げ

強火約7~8分 ≫ 裏返して 強火約6~7分

### ❖ 材料(4人分)

とりもも肉(約200g)	2枚
漬け汁	—
しょうゆ	大さじ2
酒	大さじ1
しょうが汁	1かけ分
溶き卵	1個分
片栗粉・小麦粉	各大さじ2
サラダ油	適宜
つけ合わせ	適宜

### ❖ 作り方

1. とり肉は、一口大に切り、漬け汁に30分程漬けておきます。
2. 1の漬け汁を軽くふきとり、片栗粉と小麦粉をまんべんなくまぶします。さらにサラダ油を表面にまぶします。
3. グリルに入れ、片面を強火で約7~8分、裏返してもう片面を強火で約6~7分焼きます。

定番の料理もグリルを使えば、ほらカンタン!

## 豚肉のアスパラ巻き

強火約 **6~7分** >> 裏返して 強火約 **5~6分**



### ❖ 材料 (8本分)

豚薄切り肉	150g
塩・こしょう	各少々
グリーンアスパラガス	4本
塩・こしょう	各少々
わさび	少々

### ❖ 作り方

1. アスパラは、根元の固い部分とはかまを除き、半分に切り、硬めにゆでて冷水にとります。
2. 豚肉を広げ、塩・こしょうをふり、アスパラの頭が出るように斜めにずらして1のアスパラに巻きます。
3. グリルに入れ、片面を強火で約6~7分、裏返してもう片面を強火で約5~6分焼きます。
4. 器に盛り、好みでわさびを添えます。



ちょっと小粒にお手軽オードブル。おもてなしにどうぞ。

## プチトマトのパン粉焼き

強火約 **5~7分**

### ❖ 材料 (4人分)

プチトマト	350g
塩・こしょう	各少々
パン粉	大さじ2
粉チーズ	大さじ1
オリーブオイル	大さじ3

### ❖ 作り方

1. 耐熱皿にプチトマトを並べ、塩・こしょうをふります。
2. パン粉と粉チーズをまぜてふりかけ、さらにオリーブオイルを回しかけます。
3. グリルに入れ、強火で約5~7分焼きます。



さわやかな酸味が食欲をそそります!

## いろいろきのこの焼きマリネ

強火約7分



### ◆材料(4人分)

生しいたけ	2個
しめじ	80g
えのき	80g
エリンギ	1本
A オリーブオイル	大さじ3
酢	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
塩・こしょう	各少々
パセリ(みじん切り)	少々

### ◆作り方

- 1.きのこ類は石付きを取り、しいたけは半分に切り、しめじ・えのきは小房に分け、エリンギは薄切りにします。
- 2.Aを良く混ぜ合わせます。
- 3.1をアルミホイルにのせたものをグリルに入れ、強火で約7分焼きます。
- 4.熱々のうちに2に漬け込み、20分程おきます。

しいたけ、エリンギは中央にのせると、火が通りやすくなります。

あつあつでも、冷たくしてもおいしいデザート。

## 焼きりんご

強火約6~7分

### ◆材料(2人分)

りんご	1個
バター	小さじ2
グラニュー糖	大さじ1弱
シナモンパウダー	少々
生クリーム	15ml

### ◆作り方

- 1.りんごは芯を除き、皮付きのまま、7~8ミリの薄切りにします。
- 2.耐熱皿にバターをぬり、1のりんごを並べ、残りのバターをのせ、グラニュー糖とシナモンをふりかけます。
- 3.グリルに入れ、強火で約6~7分焼きます。
- 4.仕上げに8分だてた生クリームを添えます。





## 焼きなす

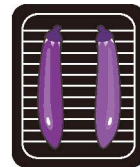
強火約10分 » 裏返して 強火約8分

### ❖ 材料(2人分)

なす 2本

### ❖ 作り方

なすのがくを取り、たてに3~4本切れ目を入れて焼きます。※1



## 焼きもち

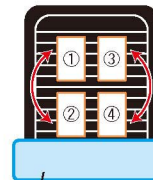
弱火約5~6分 » 裏返して 弱火約2分

### ❖ 材料(2人分)

もち 4個(1個 約50g)

### ❖ 作り方

図のようにもちを置き、裏返す時に①と②、③と④の位置を変えて焼くと焼き色が均等になります。※2  
大きくふくらむとバーナーにつくことがありますので、様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。※3



手前には置かないようにしてください。  
(きれいに焼けない場合があります。)

※1 なすは地域・季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら焼き時間を調節してください。  
※2 もちともちとは約2cm間をあけてください。近すぎるととなり同士がくっつくことがあります。  
※3 切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため十分注意してください。

香ばしく焼きあがった春巻きの皮とごまあんの相性がピッタリ!

## ごまあん入り焼き春巻き

強火約2~3分 » 裏返して 強火約1分

### ❖ 材料(4本分)

春巻きの皮	4枚
粒あん(缶入り・市販)	100g
練り黒ごま	大さじ1
のり(小麦粉・水)	各大さじ1

### ❖ 作り方

1. 粒あんに練り黒ごまを混ぜ合わせます。
2. 春巻きの皮で平たく包み、包み終わりをのりで止めます。
3. グリルに入れ、片面を強火で約2~3分、裏返してもう片面を強火で約1分焼きます。

