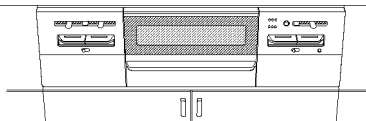
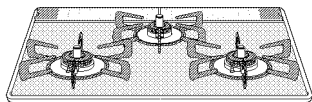


大阪ガス 家庭用

# 取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>



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

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、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。
- 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。

型番	型式の呼び
210-R664 型	RHS31W27PDG-L
210-R665 型	RHS31W27PDG-R
210-R666 型	RHS31W27PDG-L
210-R667 型	RHS31W27PDG-R

こんなときも  
あわてないで

- 火が小さくなった
- 火が消えた
- 火がつかない

Si センサーコンロの  
安心・安全機能が  
はたらいています

詳しくは 61 ページをご覧ください

Si センサーコンロ



(工場管理)

18.07(01)  
JS0054-038 (01) ☆K  
06000005280760

# 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**

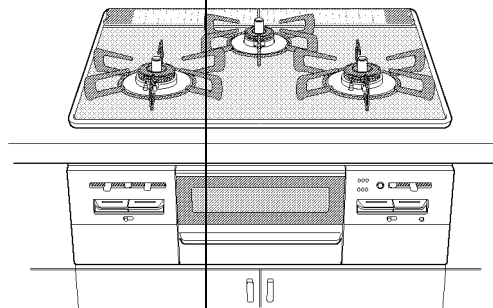
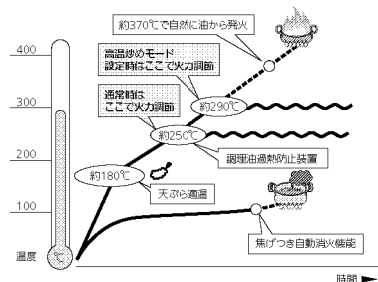
●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも  
**約 250℃の温度に保つよう自動で火力調節し**  
弱火が続いた状態でも**温度が上がれば消火**

(高温炒めモードなら安心・安全機能がはたらき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。)

## ◇温度センサーのはたらき



## 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  
はたらいていないかまず確認！  
☞ 17・18・25 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、はたらきます。  
☞ 25・26 ページ

### 3 火がつかない

⇒ もしかして乾電池？  
乾電池が消耗すると点火しません。  
☞ 59 ページ  
⇒ 乾電池は大丈夫なのに？  
☞ 62・65 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

知っておいていただきたいこと	16
安心・安全機能	17

## 毎日の使いかた

コンロ	基本の操作	19
	揚げものをする	21
	コンロタイマーを使う	23
	炒めもの・いりものをする	25
	お湯をわかす	27
	ごはん・おかゆを炊く	29
グリル	グリルの取り扱いと準備	33
	グリル焼網で調理（手動）	35
	グリル焼網で調理（自動）	37
	グリルプレートで調理	39
共通	各種設定の変更（カスタマイズ機能）	47
	レンジフード連動機能	49

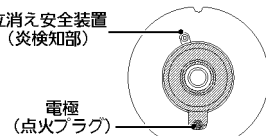
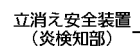
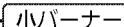
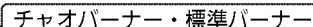
## 長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	51
部品の取り付けと取りはずし	53
お手入れのしかた (コンロ)	55
お手入れのしかた (グリル)	57
乾電池を交換する	59
よくあるご質問 (Q&A)	61
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	69
交換部品・別売品のご紹介	73
長期間使用しない場合/仕様	74
寸法図	75
アフターサービス/廃棄するときは	76
保証書	裏表紙

●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。



操作部を開けたところ



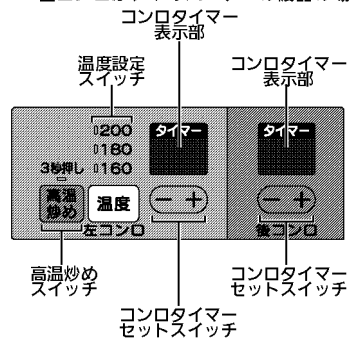
※小バーナーは立消え安全装置の位置が  
違います。



この表示がしてある側のバーナーがチャオバーナーです。

操作部

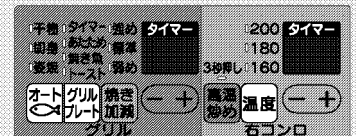
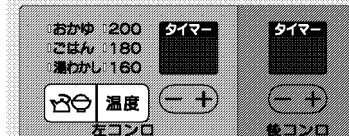
●左コンロがチャオバーナーの機器の場合



グリルタイマー      コンロタイマー  
表示部                  表示部



●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 ☞ 21 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 ☞ 23 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 ☞ 25 ページ	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 ☞ 27 ページ	湯わかしモード 		コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
	ごはん・おかゆを 炊くとき ☞ 29・31 ページ	炊飯モード 		雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき	グリル焼網で 調理するとき ☞ 37 ページ	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 ☞ 39・41・43・ 45 ページ	グリルプレートモード 		魚・トーストを 焼くときに
				冷めた料理の あたため直しに

付属品

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

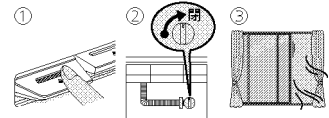
## 危険

ガス漏れに気づいたら

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



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



## 警告

トッププレートについて

- 衝撃を加えない
- 上にのらない  
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、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。



## 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。



### 使用時や使用後は

#### ■点火・消火の確認をする

#### ■ガス栓(ねじガス栓)を閉める

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

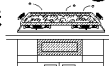
### 異常時は

- 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(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。

※61～72ページを確認し、必要に応じて買い上げの販売店、またはもりの大阪ガスにご連絡ください。

### 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。



アルミはく製する受け 省エネごとく

#### ■焼網

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



### 近くに置いてはいけないもの

#### ■爆発のおそれがあるもの

熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

#### ■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

#### ■燃えやすいもの

火災の原因になります。

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

### 温度センサーが正常にはたらかないような改造や取りはずしは、絶対にしない

火災の原因になります。

### ■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。

また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移る場合がありますので、注意してください。

### 揚げもの調理をするときは

- 高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

- 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央(温度センサーの接触位置)に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、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。



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

#### ■複数回使った調理油で揚げものをしない

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

#### ■揚げ過ぎない

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

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

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。

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



食材全体がつかるまで



- 調理油の廃油凝固剤使用時に調理油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり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。



- 排気口の上にふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない

- 排気口のまわりにものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災・機器焼損の原因になります。

### グリルについて



- 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、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



- グリル庫内に食品くずやふきんなどがいないことを確認する

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

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

## 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・グリルとびら取手以外は触らない  
やけどのおそれがあります。
  - グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
  - ビルトインオープンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオープンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
  - 1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。



- 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。



- 点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない  
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。



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

## 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、火災や機器焼損の原因になります。
- 機器に風を当てない  
扇風機やエアコンなどの風が当たると安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。



- 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。



換気必要

- 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。



- 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。



- 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。

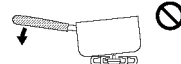


## 使用する鍋などについて

- コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない  
異常過熱による機器損傷の原因になります。
- 片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない  
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取手は、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、取手を持って安定した状態で使用してください。



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



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



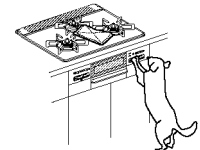
- 操作部やグリルとびらに強い力を加えない  
手で押さえたり、ぶら下がるとけが・機器損傷や誤作動の原因になります。
- 操作部に水や洗剤を直接かけない  
誤作動の原因になります。



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



- ペット（犬や猫など）を室内で飼われている場合、機器を使用しないときは操作ボタンをロックする、またはガス栓（ねじガス栓）を閉める  
ペット（犬や猫など）が機器や流し台に飛び乗ろうとしたり、飛びかかった際に誤って操作ボタンを押してしまうことがあります。ペットがやけどをしたり、火災のおそれがあります。機器を使用しないときは操作ボタンをロックしてください。  
※ 19ページまたはガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。



## △ 注意

### グリルは

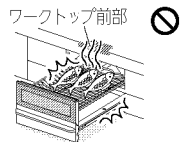


接触禁止

■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。



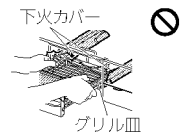
■グリルとびらを開けたまま使用しない  
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



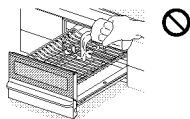
■魚などの調理物を焼き過ぎない  
魚などの調理物に火がつき、火災の原因になります。グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

- 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、点検を依頼する。

■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレート置いて使用しない  
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などを入れる必要がないタイプです。水が高温になり、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、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、ていねいに持ち運び

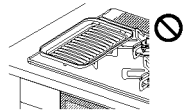
- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。  
☞ 33 ページ
- グリル皿・グリルプレートにたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは冷めてから取りはずす  
使用中・使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。また、グリル皿受け・固定枠も高温のため触ると、やけどのおそれがあります。



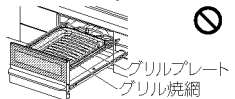
グリルプレートを使うときは

- コンロ上で使用しない  
グリルプレートの変形・変色・損傷・機器故障の原因になります。グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。



■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、たまった脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る  
グリルプレートにたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。



クッキングプレート（別売品）を使うときは

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



機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器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。

■操作ボタンをロックする  
不用意な点火を防ぎます。  
☞ 19 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。



# 安全上のご注意 (使用編) (つづき)

## お願い

### 機器のご使用は

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



### コンロのご使用は

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

### 突沸現象について

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



#### 突沸現象とは？

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

#### 予防方法

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

# 安全上のご注意 (設置編)

## 警告



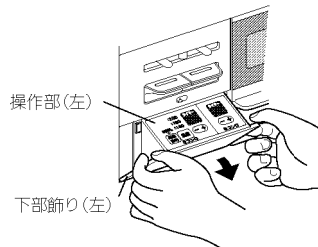
分解禁止

- 機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない  
一酸化炭素中毒・ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。専門の技術・資格が必要です。機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

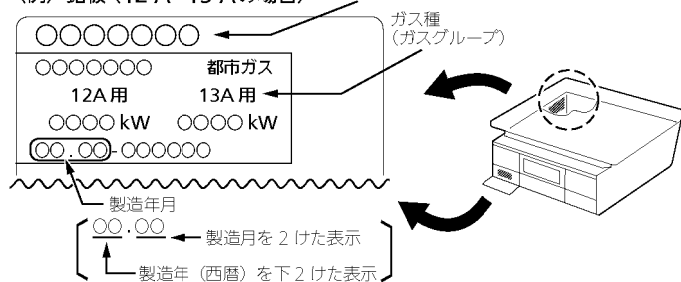


- 供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

- 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（12 A・13 Aの場合）



# 安全上のご注意 (設置編) (つづき)

## ⚠ 警告



### ■可燃物との距離を確実に離す

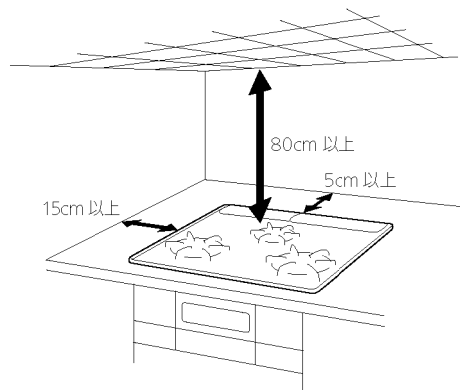
火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。  
距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合、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）との距離を下图のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

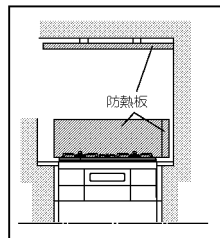
### ■設置後、機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す



(可燃性の壁の場合)

### 防熱板

- 図のように取り付けて使用してください。  
4015-0100-0205 型……側壁用  
4015-0100-0206 型……後壁用  
RB-60T 型……天井用  
RB-15T 型……天井用補助
- 詳しくは工事説明書をご覧ください。



# 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

油の温度が上がりがやすく、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、P.29 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		×	○ (火が着る場合があります)	×	×
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かません。

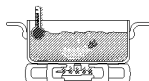
# 安心・安全機能

## 調理油の過熱を未然に防止

### 調理油過熱防止装置

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

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



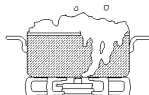
火力調節  
します

## 炎が消えるとガスを自動でストップ

### 立消え安全装置

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）（グリル）

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



ガスを  
止めます

## 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

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

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。☞ 47 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。

火を  
消します

### グリル消し忘れ消火機能

（グリル）

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。☞ 36 ページ  
グリルプレートモード「あたためタイマー設定」は、最長 9 分。☞ 44 ページ  
グリルプレートモード「タイマー」は、最長 12 分。☞ 46 ページ  
で自動で火を消します。

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

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）

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



火を  
消します

## 誤ってボタンが押されるのを防止

### 点火ロック

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）（グリル）

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。☞ 19 ページ

## 点火時の炎あふれを防止

### 中火点火機能

（チャオバーナー）（標準バーナー）

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 20 ページ

## グリル庫内が過熱すると自動消火

### グリル過熱防止センサー

（グリル）

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

火を  
消します

## 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

（チャオバーナー）（標準バーナー）（小バーナー）（グリル）

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「ピピッ」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

（チャオバーナー）（標準バーナー）

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、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「ピピッ」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。☞ 25 ページ

火力調節  
します

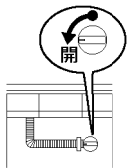


# 基本の操作 (コンロの使いかた)

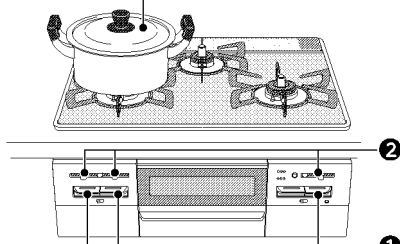
## 準備

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

ガス栓(ねじガス栓)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。



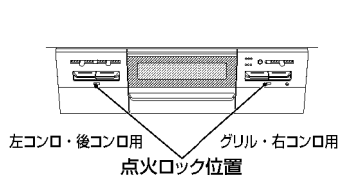
## ワンポイント

### 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。

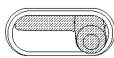
※点火の状態では、ロックすることはできません。

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。



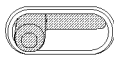
#### 操作方法

**ロック**  
(つまみが右)



解除 → ロック

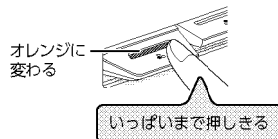
**解除**  
(つまみが左)



解除 ← ロック

## 1 点火する

操作ボタンを押す。



#### お願い

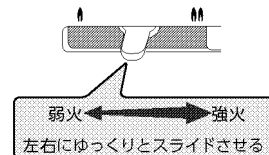
- 必ず、手を離しても点火していることを確認してください。

#### お知らせ

- 点火のとき、チャオバーナー・標準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) 18 ページ
- 小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

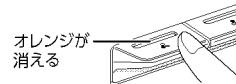
- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

#### 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。

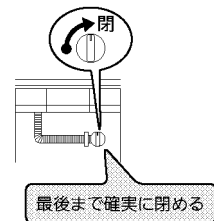


#### お願い

- 必ず、火が消えたことを確認してください。

## 4 ガス栓(ねじガス栓)を閉める

調理が終わったら、ガス栓(ねじガス栓)を右に回し、閉める。





# 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 (2.5 mm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。

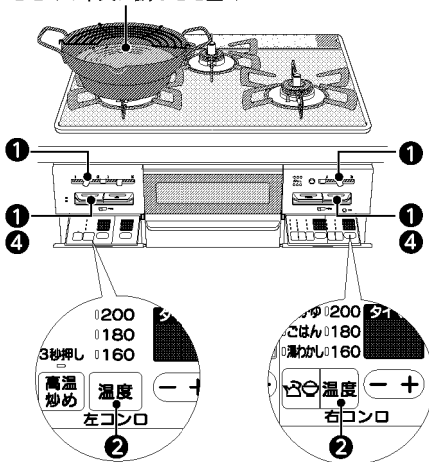
揚げものの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約 1 ～ 2 分後に食材を入れてください。

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.16 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。

ごとくの中央に鍋などを置く

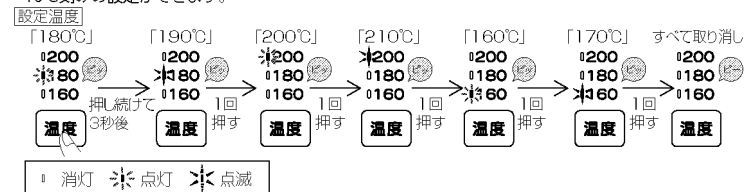


## ワンポイント

●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 ←→		
温調範囲 (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				←→	←→	

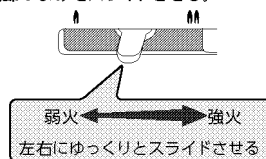
●温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約 3 秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。



## (温度設定モード) 【チャオバーナー】 【標準バーナー】

### 1 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

使用するコンロの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



#### お知らせ

●コンロタイマーモードを使って、調理する時間を 1 ～ 90 分間で設定できます。

☞ P.23 ページ

最初は「5」(5分)が表示されます。タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。

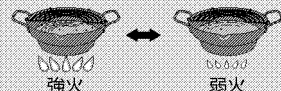
### 3 調理をはじめる

#### 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

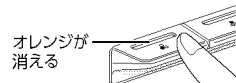
- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



- 弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが「ビビッ」とな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

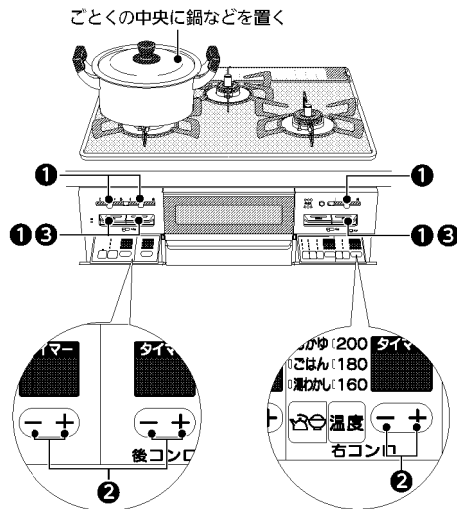
- 必ず、火が消えたことを確認してください。





# 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。

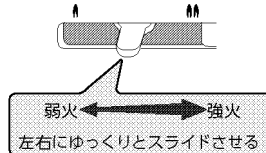


※図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## (コンロタイマーモード)【チャオバーナー】【標準バーナー】【小バーナー】

### 1 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。



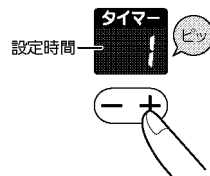
お願い

- 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 時間を設定する

使用するコンロの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。



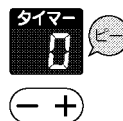
1～90 分まで 1 分刻みで設定できます。  
押し続けると、30 分までは 5 分刻み、30 分以降は 10 分刻みで設定できます。



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。

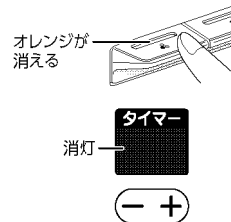


お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 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。

### 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。

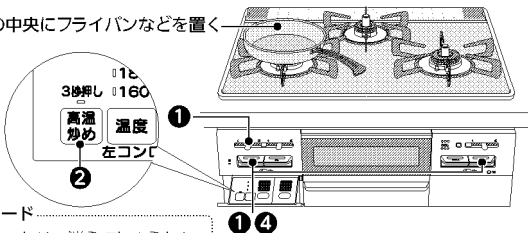


# 炒めもの・いりものをする

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。

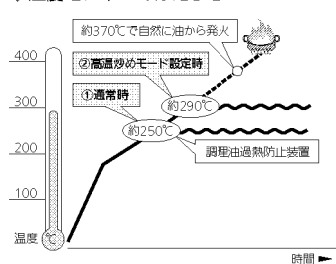
**注意**

■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、自動で火力を調節したり、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)

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℃に保つよう自動で火力を調節します。

消火

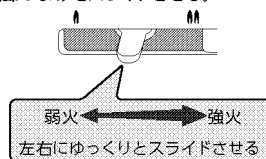
高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合には自動で火を消します。

- ・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 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。



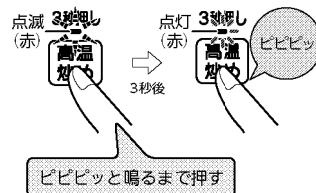
お願い

- 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。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を設定できます。P.23 ページ  
ただし、設定できる時間は 1 ～ 60 分の間となります。
- 最初は「1」(1 分) が表示されます。

### 3 調理をはじめる

お願い

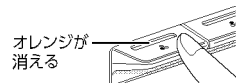
- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、調理油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。

お知らせ

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。

炒めもの・いりものをする



# お湯をわかす

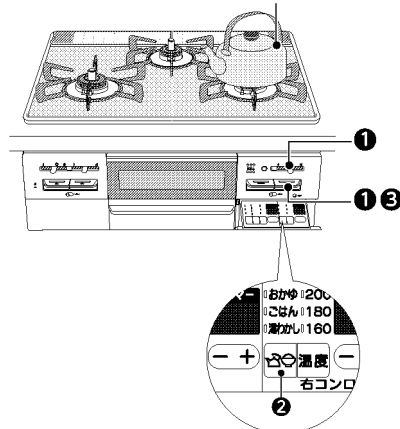
お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

適した鍋	適した水の量
底の平らな鍋・ 無水鍋・多層鍋・ やかん	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）
材質：アルミ・銅・ 鉄・ホーロー・ ステンレス	

土鍋・耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、  
温度を正しく検知できません。  
お使いできる鍋については、P.16 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
  - 具を入れない
  - 火力を変えない

ごとの中央にやかんや鍋を置く

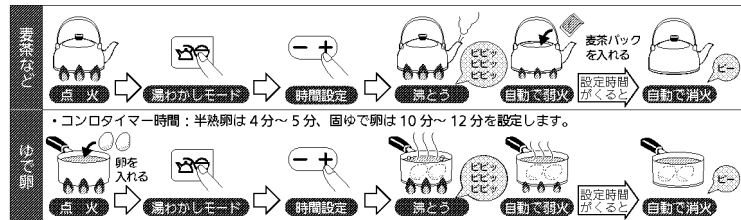


※図は左コンロがチャオバーナーの機器で説  
明しています。

## ワンポイント

- 沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。

活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。）

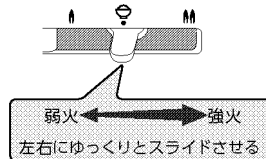


鍋が大き過ぎたり、水量が多過ぎる場合は、うまく調理できない場合があります。

## （湯わかしモード）【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。



#### お願い

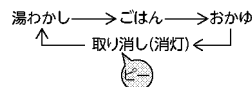
- 火力はやかんや鍋の径に応じて、鍋底から炎が  
あふれない程度に調節してください。

### 2 湯わかしを設定する

湯わかし／炊飯スイッチを1回押す。



押すたびに、以下の順で切り替わります。



沸とうすると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



#### お願い

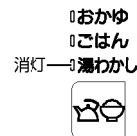
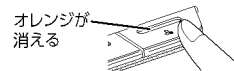
- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知  
らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があ  
ります。やけどに注意してください。

#### お知らせ

- コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温  
時間を1～90分間で設定できます。  
P.23 ページ  
最初「5」（5分）が表示されます。
- 沸とうのお知らせが早く感じたり、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.47 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

### 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すまで、湯わかし／  
炊飯スイッチのランプは点滅します。



# ごはん・おかゆを炊く

## 炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。  
※炊飯専用鍋も別売しています。

📖 73 ページ

## 炊飯鍋の選びかた

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

○：適しています ×：適していません(温度を正しく検知できません)

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

このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。📖 73 ページ

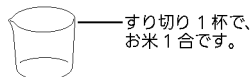
## 1回で炊ける量

ごはん	1～5 合
炊きこみごはん	1～4 合
全がゆ	0.25～1 合
七分がゆ	0.25～0.5 合

## おいしく炊くコツ

### ①お米は正確にはかる

180mlの計量カップを使うと便利です。



180mlの計量カップ

## (炊飯モード)【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。  
ぬかを含んだとき水をお米が吸わないようにするためです。
- 「とぐ→洗い流す」を数回繰り返します。  
にがりが薄くなるまで、手早く洗ってください。



手早くとぐ

### お知らせ

- お米のときが足りない場合は、におい・黄ばみ・焦げの原因になります。

## お米と水の量の目安

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

### お願い

- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料・だしを含む)にしてください。

## お米を水に浸す時間

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



### ワンポイント

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

## 無洗米を炊くときのコツ

- 1、2度すすぐ  
にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- 十分に水に浸す
- 水の量は3%程度多くする  
または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- よくかき混ぜて気泡を飛ばす  
表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。



# ごはん・おかゆを炊く

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

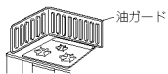
炊飯時間の目安

ごはん	28～37分（むらし10分を含む）
おかゆ	35～50分

## 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。



- 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ください。

炊き込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、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿すると、うまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき

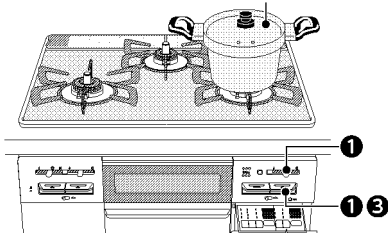
- 炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手で調理してください。
- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり、米粒がつぶれ、うまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりして、ふきこぼれないようにしてください。
- おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

## お知らせ

ごはんを炊くとき

- 湯め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、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.47ページ

鍋にふたをして、ごとの中央に置く



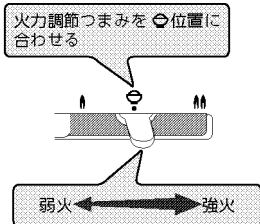
鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。



※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。

## 1 標準バーナーを点火し、すぐに火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



## お知らせ

- 火力が☉の位置より大きいとごはんは硬めに、☉の位置より小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

## （炊飯モード）【標準バーナー】

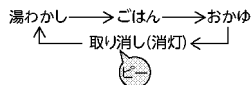
（つづき）

## 2 炊飯を設定する

火力を調節し、すぐに湯わかし／炊飯スイッチを2回または3回押す。



押すたびに、以下の順で切り替わります。

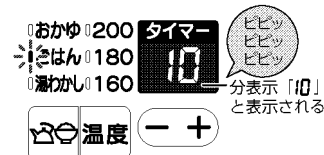


## お願い

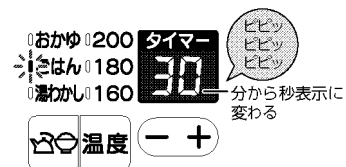
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定の変更はできなくなります。

## ごはん

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



## お願い

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

## お知らせ

- ごはんをむらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

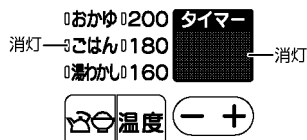
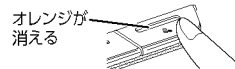
## おかゆ

炊きあがると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## 3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



## お知らせ

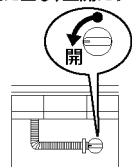
- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、湯わかし／炊飯スイッチのランプは点滅します。  
また、【ごはん】の場合、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

ごはん・おかゆを炊く

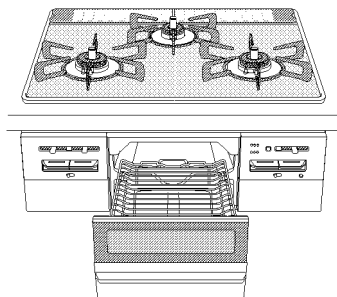
# グリルの取り扱いと準備

## 準備

ガス栓(ねじガス栓)を  
左に回し、全開にする

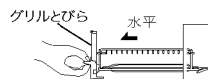


- △ 点火ロックが解除されているか、確認する。  
「不意な点火を防ぐには(点火ロック)」  
P.19 ページをご覧ください。  
グリル庫内を確認する。

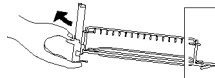


## グリルの取り出し

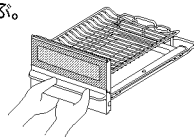
- 1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す。  
いっぱい引き出すと、いったん止まります。



- 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。
- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網またはグリルプレート・固定枠の取り付けかたはP.53・57 ページをご覧ください。
- グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたはP.57 ページをご覧ください。

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

## グリル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。  
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.53 ページ
- 2 6～7分間、空焼きをする。

部品に付着している加工油を焼き切ります。  
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。グリルの操作についてはP.35 ページをご覧ください。



### お願い

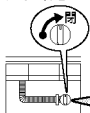
- 空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。(「02」を表示します。) この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火してください。

### お知らせ

- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

- 3 ガス栓(ねじガス栓)を閉める。

使用後は、ガス栓(ねじガス栓)を右に回し、閉めてください。



最後まで確実に閉める

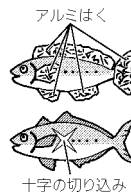
## 食材(魚など)を上手に焼くために

### 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。
- みそ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分が多いので、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ると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。

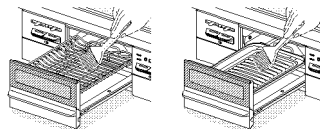


アルミはく

十字の切り込み

- 2 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。



- 3 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、取り出しやすくなります。  
グリルの操作についてはP.35 ページをご覧ください。

### お願い

- 魚オートメニューモード・グリルプレートモードで調理する場合は、予熱しないでください。
- 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。

### お知らせ

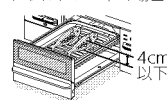
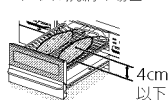
- グリル焼網は、長時間空焼きすると、フッ素コートがはがれるおそれがあります。

- 4 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。

グリル焼網の場合

グリルプレートの場合



- 5 グリルとびらを奥まで確実に閉める。

### お願い

- 食材(魚など)の置きかたについては、付属の「グリル活用レシビ」をご覧ください。

### 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、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。  
P.73 ページ

# グリル焼網で調理 (手動)

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。
- 必ず固定枠が、取りはずされていることを確認してください。
- グリルプレートは、使用しないでください。

⚠ 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

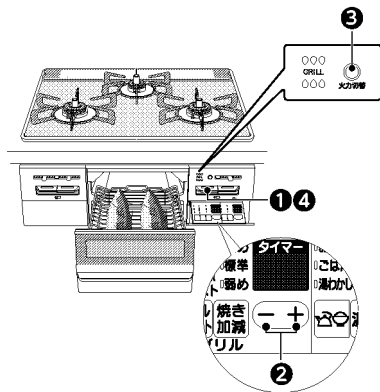
- 調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
- 調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらき前に発火するおそれがあります。
- 例)「めざし」や「うるめいわし」などの小魚、干し物や薫製、脂の多いにしん・塩釜・とり肉など

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。

- 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分程度待つてから、使用してください。
- 焼き上がった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、変形することがあります。冷めてからお手入れしてください。

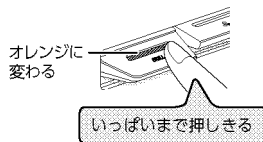
## お知らせ

- 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、「6」(6分)が表示されます。

## 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。

# (マニュアルモード)

## 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。  
1～15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。



## お願い

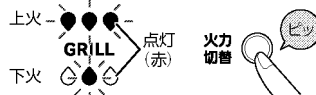
- 焼き時間の目安は、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

## お知らせ

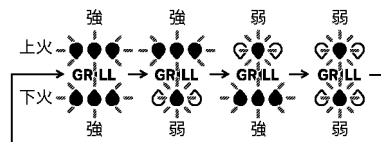
- 設定時間は、調理中でも変更できます。

## 3 火力を調節する

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



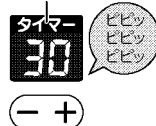
押すたびに、以下の順で切り替わります。



## お願い

- 上火と下火の加熱方法が違うので、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。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ  
分から秒表示に変わる

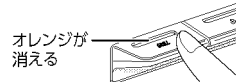


設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## 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すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

# グリル焼網で調理 (自動)

「魚オートメニュー」と「焼き加減」を選ぶだけで、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。

- 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。
- 必ず固定枠が、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。

⚠ 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

- 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。
- 調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

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

例「みりん干し」や「みりん漬け」などの焦げやすい魚、「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。

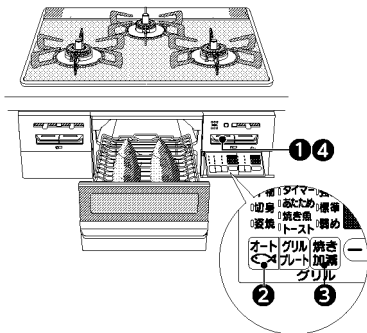
「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるので、手動で調理することをおすすめします。☞ 35 ページ

- グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニュースイッチを受け付け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。

- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。

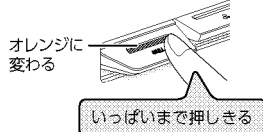
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点灯して調理する場合は、手動で焼いてください。☞ 35 ページ

- 魚オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。
- 焼き上がった後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、変形することがあります。冷めてからお手入れしてください。



## 1 点灯する

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。

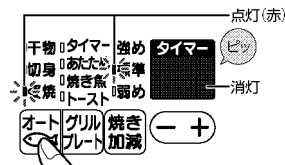
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

## (魚オートメニューモード)

### 2 魚オートメニューを選ぶ

魚オートメニュースイッチを押す。

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。



火力表示ランプは、下図のように点灯を繰り返します。



## お知らせ

- 魚オートメニューモード使用中は、手動で火力の調節はできません。

「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。



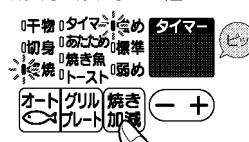
## お願い

- 魚オートメニューを設定・変更する場合は点火後、約 30 秒以内に變更してください。

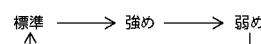
### 3 焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。

「弱め」・「標準」・「強め」から選びます。



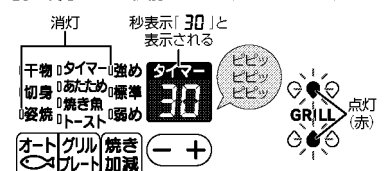
押すたびに、以下の順で切り替わります。



## お願い

- 焼き加減を変更する場合は点火後、約 90 秒以内に變更してください。

調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ



## お知らせ

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

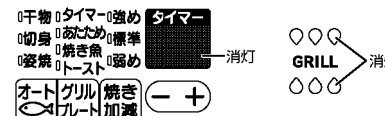
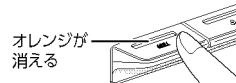
調理が終了すると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。



### 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



## お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯します。



# グリルプレートで調理

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

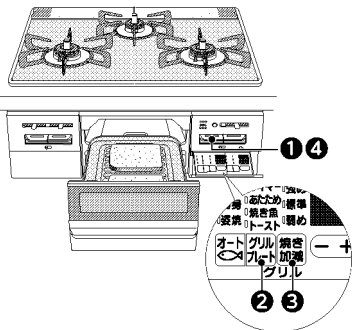
※付属のグリルプレートを使用します。

- 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。

△ 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。

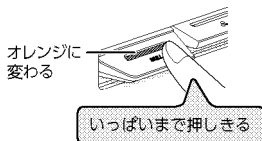
## お願い

- 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。
- 調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。例)「みりん干し」や「みりん漬け」などの焦げやすい魚、「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、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。P.45 ページ
- 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分程度待つてから、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。
- 一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、グリルプレートモード「タイマー」で焼いてください。P.45 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います。
- 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
- 使用後、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った脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。
- グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。



## 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。

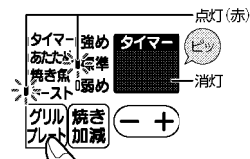


最初は「9」(9分)が表示されます。グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

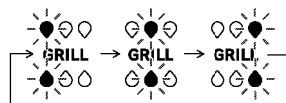
# (グリルプレートモード「トースト」「焼き魚」)

## 2 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。



火力表示ランプは、下図のように点灯を繰り返します。

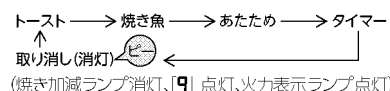


## お知らせ

- 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。

「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。



## お願い

- グリルプレートメニューを設定・変更する場合は点火後、約 30 秒以内に變更してください。

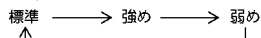
## 3 焼き加減を選ぶ(「トースト」のみ)

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。



## お願い

- 焼き加減を変更する場合は点火後、約 90 秒以内に變更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 60 秒以内に變更してください。

## お知らせ

- 次回使用時から、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、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。

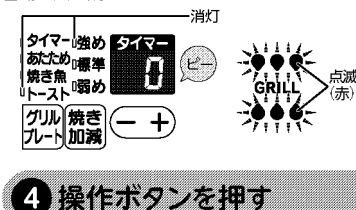
調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

秒表示「30」と表示される



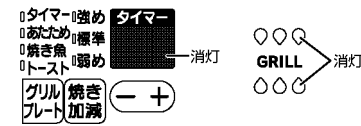
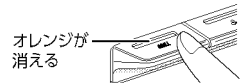
調理が終了すると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。



## 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



## お知らせ

- 操作ボタンを消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯します。



# グリルプレートで調理

冷めた料理をあたためることができます。  
タイマーを設定後、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。

- 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。

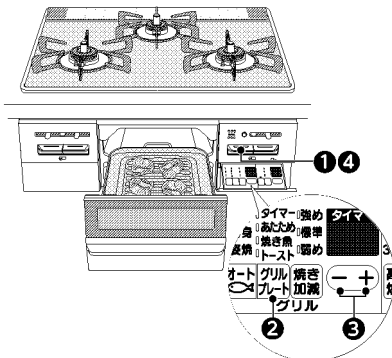
△ 付属のグリルプレート以外は使用できません。  
グリル皿には水などを入れない。  
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

## お願い

- 予熱はしないでください。
- 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。
- 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スイッチを受け付けられない場合があります。グリル庫内が冷めるまで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。
- グリル庫内が高熱になると、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。
- グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

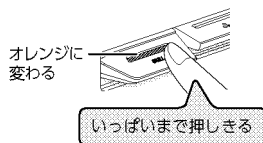
## お知らせ

- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 冷蔵庫に入っていた冷めた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。

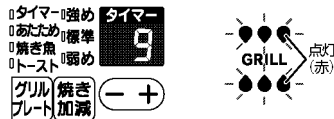


## 1 点火する

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。

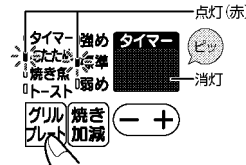


最初は「9」(9分)が表示されます。  
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

# (グリルプレートモード「あたため」タイマー設定)

## 2 あたためを設定する

グリルプレートメニュースイッチを3回押す。



火力表示ランプは、下図のように点灯を繰り返します。

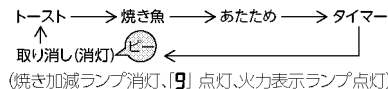


## お知らせ

- 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。

「あたため」を選びます。

押すたびに、以下の順で切り替わります。



## お願い

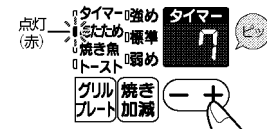
- グリルプレートメニューを設定・変更する場合は点火後、約30秒以内に變更してください。

## 3 時間を設定する

点火後、約60秒以内にグリルタイマーセットスイッチ「+」/「-」を押す。

最初は「7」(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。



## お願い

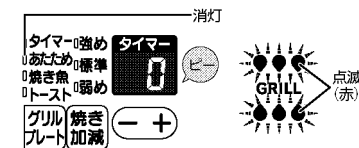
- 設定時間を変更する場合は点火後、約90秒以内に變更してください。
- あたため時間の目安は、付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ



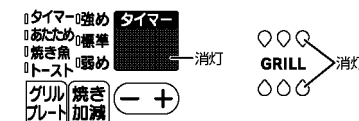
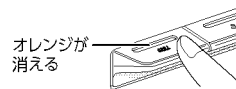
設定時間になると、ブザーでお知らせ

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

- 操作ボタンを押して消火の状態に戻すまで、火力表示ランプは点滅しますが、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

# グリルプレートで調理

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

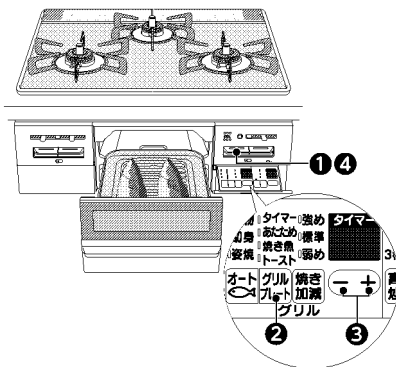
※付属のグリルプレートを使用します。

- 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。

△ 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。

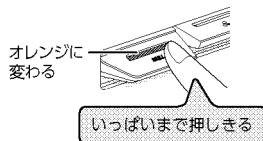
## お願い

- 予熱はしないでください。
- 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、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらき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、干し物や菓製、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。
- 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分程度待つてから、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。
- 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。
- 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分程度待つてから食材を、取り出してください。
- 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
- 使用後、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った脂をキッチンペーパーでふき取ってから、取りはずしてください。
- グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

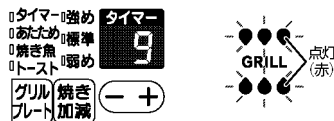


## 1 点火する

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。

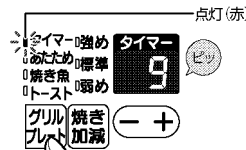


最初は「9」(9分)が表示されます。  
グリル庫内の温度が高いときは、「6」(6分)が表示されます。

# (グリルプレートモード「タイマー」)

## 2 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  
火力表示ランプは、下図のように点灯を繰り返します。



## お知らせ

- 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。

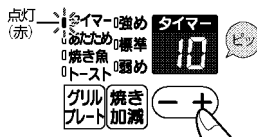
「タイマー」を選びます。  
押すたびに、以下の順で切り替わります。  
トースト → 焼き魚 → あたため → タイマー  
取り消し(消灯) ←  
(焼き加減ランプ消灯、9点灯、火力表示ランプ点灯)

## お願い

- グリルプレートメニューを設定・変更する場合は点火後、約30秒以内に變更してください。

## 3 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。



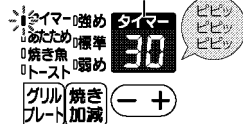
## お願い

- 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。

## お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。

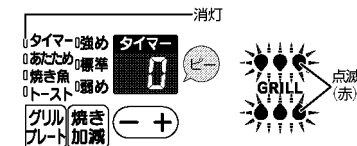
設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ  
分から秒表示に変わる



## お知らせ

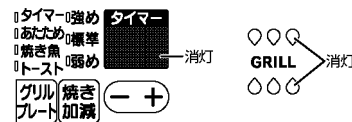
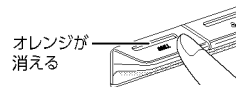
- さらに焼き色を付けたいときは、「+」スイッチで時間の延長ができます。

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すまで、火力表示ランプは点滅しますが、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

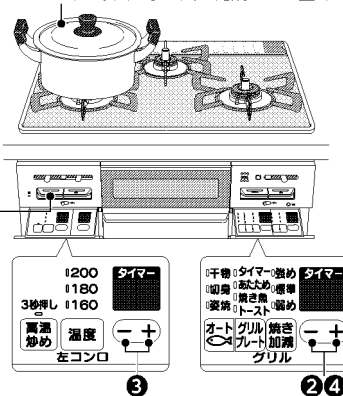
表示部	機能	内容	設定項目
※1 01	消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。	30～90(分) (10分刻み) --: 2 時間 (初期設定)
02	湯わかしお知らせ時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり、遅く感じたりする場合、5段階にお知らせのタイミングを設定できます。	1: 早め 2: やや早め 3: 標準 (初期設定) 4: やや遅め 5: 遅め
03	ごはん炊き上げ調整	ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんの着色 (焦げ) が気になる場合や炊き不足を感じる場合、3段階に炊き加減を設定できます。	1: 弱め 2: 標準 (初期設定) 3: 強め
04	自動火力調節ブザー	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時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(「ピッ」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 -2: 小バーナー -3: チャオバーナー -5: グリル --: エラーコードなし

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

※2 高温炒め設定時のブザー音「ピピピッ」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。

ことくの中央に水を入れた鍋などを置く



△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)」  
P. 19 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

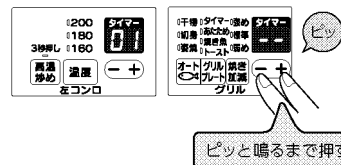
### 1 チャオバーナーを点火する

チャオバーナーの操作ボタンを押す。



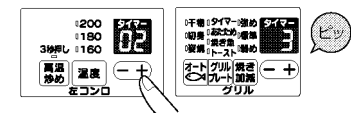
### 2 点火後 10 秒以内にグリルタイマーセットスイッチ「+」と「-」を同時に押す

ブザーが鳴るまで 3 秒以上押す。  
チャオ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。



### 3 設定変更する機能を選ぶ

チャオバーナーの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...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。

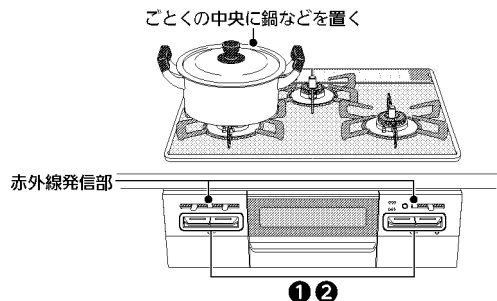


### 5 各種設定の変更を完了する

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。

# レンジフード連動機能

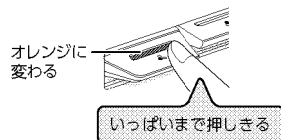
- 点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転・停止を行います。



## 自動運転のしかた

### 1 点火する

操作ボタンを押す。  
自動でレンジフードの運転が始まります。  
レンジフード設定の風量で運転します。



#### お願い

- 風量は、レンジフード側の操作部で切り替えてください。

#### お知らせ

- 既に他のコンロやグリルなどを使用している場合は、その風量を維持します。

### 2 火を消す

操作ボタンを押す。  
レンジフード設定の停止タイマー終了後に、  
自動でレンジフードの運転は停止します。

#### お願い

- レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合は、レンジフード側で操作してください。
- 自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、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。コンロ・グリルの操作ボタン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。

#### お知らせ

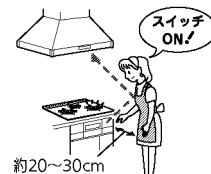
- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は、レンジフードは停止しません。すべてのコンロ・グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

## 【チャオバーナー】【標準バーナー】【小バーナー】【グリル】

#### お願い

##### 操作について

- 点火・消火時はカウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。  
レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを起動させます。
- 対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。  
指定外のレンジフードでは連動しません。
- レンジフードの使いかた・運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。



#### ワンポイント

- 以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。
    - ・ ガス機器の近くに立ち過ぎている。
    - ・ 離れ過ぎている。
    - ・ ガス機器の横に立って操作している。
    - ・ テレビ・エアコンなどのリモコンを操作している。
    - ・ 黒い服やビロード、毛糸の服などを着用して操作している。
    - ・ ガス機器・レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
    - ・ 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。
- ※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



## 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。

# 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、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

## 日常点検をしましょう

### 部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ・ごとく・排気口カバー・下火カバーなどは、正しく取り付けられた状態でお使いください。P.53・54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。P.56ページ
- グリル皿やグリルプレートに脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。P.57・58ページ

## お手入れの道具と洗剤について

**使ってよい**

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

トッププレート（表面）  
クリームクレンザー メラミンフォームスポンジ

**傷・はがれの原因となります。**

スポンジたわし裏面（硬い） ナイロンたわし たわし 金属たわし メラミンフォームスポンジ  
硬いブラシ クレンザー クリームクレンザー みみがき粉 歯みがき粉

**はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。**

酸性洗剤 アルカリ性洗剤 漂白剤 弱酸性洗剤 弱アルカリ性洗剤 シンナー ペンシン アルコール 重曹

**故障の原因になります。**

- 機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに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**

スプレー式洗剤

**引火して火災の原因になります。**

**絶対使ってはいけないもの**

可燃性スプレー 浸透液 潤滑剤

### お願い

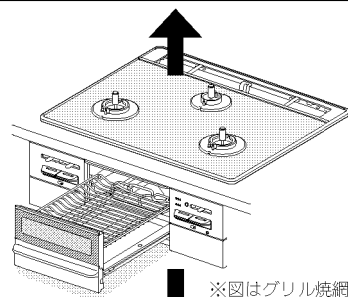
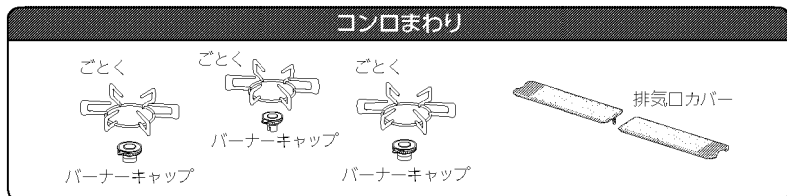
- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

## お手入れの手順

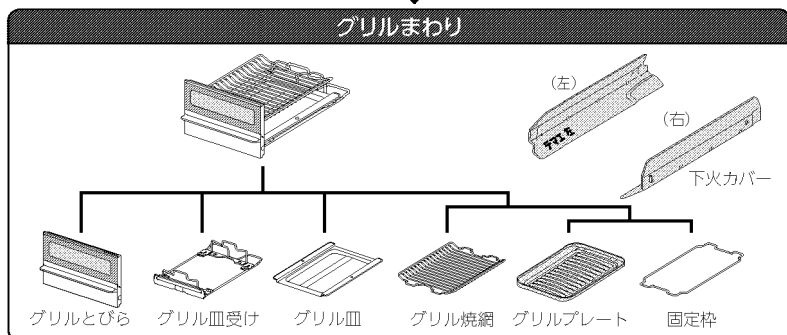
1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める
3. 操作ボタンをロックする P.19 ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

### 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洗えません。



※図はグリル焼網の場合で説明しています。

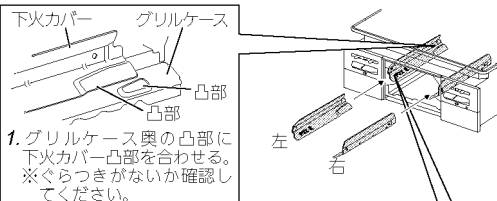


# 部品の取り付けと取りはずし

## 排気口カバー

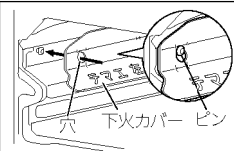
2つの排気口カバー2部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。  
※傾きのないことを確認してください。

## 下火カバー



1. グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせる。  
※ぐらつきがないか確認してください。

2. 「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、ピンに穴(1カ所)をかける。図は下火カバー(左)を示します。右火カバー(右)も同様に右側へ取り付けてください。

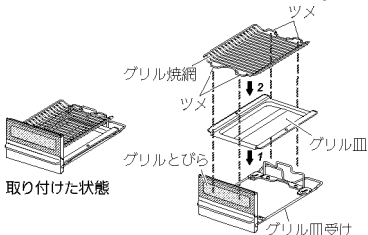


## グリル皿・グリル焼網・グリルプレート・固定枠

※グリル焼網とグリルプレートは、重ねて取り付けしないでください。  
下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

### グリル焼網の場合

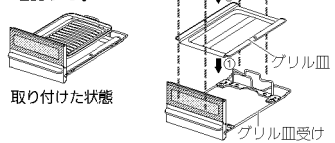
1. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
2. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。



取り付けた状態

### グリルプレートの場合

- ①グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
- ②グリル皿受けに固定枠を取り付ける。
- ③固定枠にグリルプレートを取り付ける。
- ④確実に取り付けられているか確認する。



取り付けた状態

### お願い

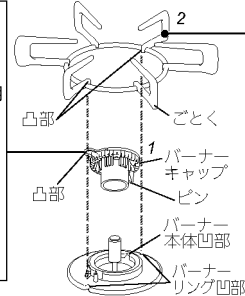
- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。  
無理に閉めると破損することがありますので、正しく取り付けてください。

## ごとく・バーナーキャップ



チャオバーナー用 小バーナー用  
標準バーナー用

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



凸部  
ごとく  
バーナーキャップ  
ピン  
バーナー本体凹部  
バーナーリング凹部



凸部  
※凸部はごとくの短い方のツメにあります。



チャオバーナー用 小バーナー用  
標準バーナー用

2. バーナーリング前後の凹部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。

### 注意

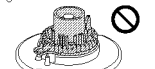


■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

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

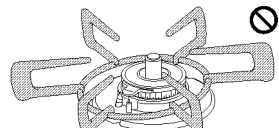


バーナーキャップの裏返し



■ごとくは誤った取り付けで使用しない

- 誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

### お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップ・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。P.73ページ



# 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かし、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。P.51 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。

ワークトップ  
(上面)

## 汚れがこびりついたとき

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

## それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
  2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶかし、乾いた布で仕上げる。
- ※別売のガラストップ・G クリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。P.73 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。
- ※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、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

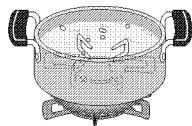
- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、もよりの大阪ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

## 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排気口カバーを入れ、30 分程加熱する。
- 2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

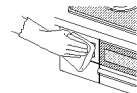


# お手入れは、機器が冷め、ガス栓を開め、ロックをして、手袋をしてから

※各部品の取り付けについては、P.53・54 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かし、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。

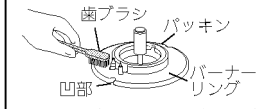
### バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



### 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。



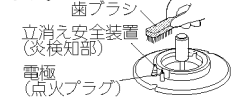
※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。

※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バックンを傷付けないように、トッププレートとのすき間につまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。バックンがずれたり、傷が付くと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

### 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

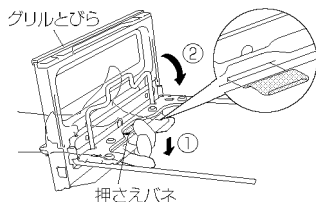
- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。P.51 ページ

## 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。

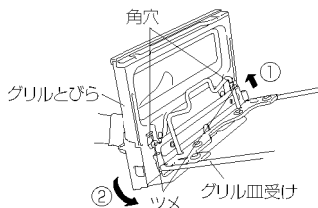
### 取りはずしかた

1. 押さえパネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。



### 取り付けかた

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



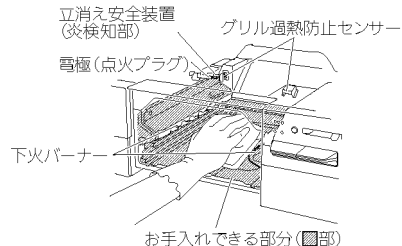
※押さえパネは、変形させないでください。  
変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

## 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。  
※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。
- ※下火カバーは、ごとくなど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・変質したりする場合があります。

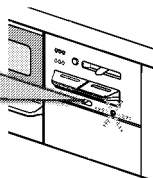
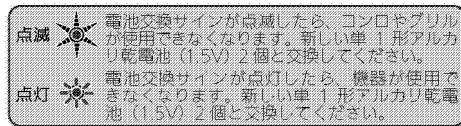
## グリル庫内 (側壁・底部)

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



# 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 下部飾り(右)(電池ケースふた)の[PUSH]付近を指で押す

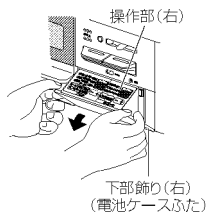
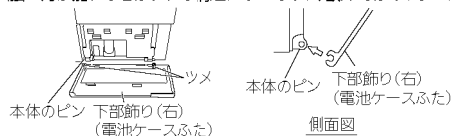
押し込んだ指を戻すと、操作部(右)が出てきます。



## 3 下部飾り(右)(電池ケースふた)の両端上側を裏から両手で手前へ引く

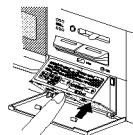
操作部(右)と下部飾り(右)(電池ケースふた)が分かります。

- 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とする、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)を水平にして、2カ所のツメを1つずつはめれば元に戻ります。(強い力が加わるとは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)を本体へ押し込む

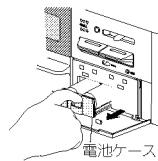
電池ケースが引き出せるようになります。



## 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

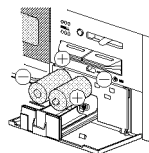
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえないでください。機器損傷の原因になります。



## 6 古い乾電池をはずす

## 7 新しい乾電池を入れる

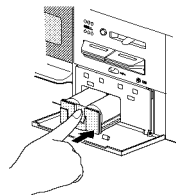
単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個を、右図のように ⊕ ⊖ の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。



## 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

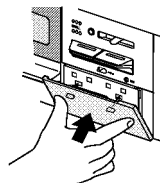
お願い

- 電池ケースを収納するとき、指をはさみ込まないように注意してください。



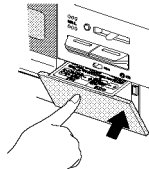
## 9 下部飾り(右)(電池ケースふた)を本体へ押し込む

操作部(右)が、下部飾り(右)(電池ケースふた)にくっついて出てきます。



## 10 下部飾り(右)(電池ケースふた)の[PUSH]付近を指でゆっくり押す

操作部(右)を本体に収納します。



お願い

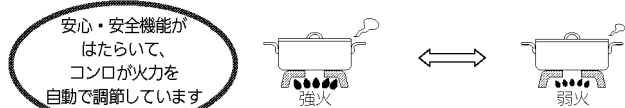
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、寿命が短くなったり、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどややけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が 1 年未満と短くなる場合があります。
- また、単 1 形マンガン乾電池 (1.5V) を使用した場合は、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。

# 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

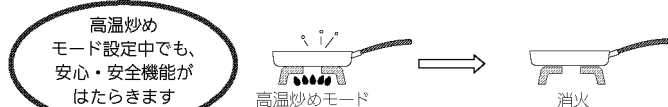
⇒温度センサーがはたらいて、火力を自動で強火・弱火に調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。▶ 25・62 ページ



※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。(チャオパーナー)

### 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、最初に自動で弱火になってから約 30 分、自動で火を消します。故障ではありません。▶ 25・62 ページ



※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。(チャオパーナー)

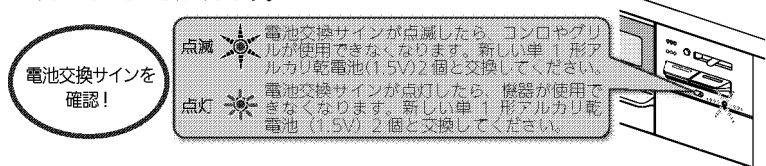
### ③ 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

⇒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。▶ 59 ページ

電池交換サインの表示がない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、パチパチするのに、点火しない

⇒電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）・パーナーキャップがぬれていたり、汚れたりしていると、点火しないことがあります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。▶ 56・62 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（ねじガス栓）を開けていると、点火できません。全開にしてください。	19
	パ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。	56
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）・パ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。	56
	パ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。	54
	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。	59
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。	19
	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。	59
	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
	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。(チャオパーナー)	25・26
	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。(チャオパーナー)	16・17 25
火力が変わらない	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。	17
	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。	17
	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。	25

# よくあるご質問 (Q&A)

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

(つづき)

コンロ

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。	56
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。	54
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。	9
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。	9
加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分(ナトリウム)などにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
火力を中火から弱火に絞ってから、しばらくすると、炎の先端が黄色くなることがあります。異常ではありません。	—
消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるものです。異常ではありません。	—
複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	—

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。	17
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。	16・56
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。	17

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すやパブリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。(チャオバーナー)	25・35
--	-------

ご質問

こうしてください

参照ページ

温度設定モード

揚げものがうまく  
できない

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。	16・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。	16・56

湯わかしモード

お湯がわかない、  
お湯がわいている  
のにお知らせが  
遅い

やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	16・47
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。	16・56
加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかたり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	27
一度わかしした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	28
「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	47

ふきこぼれる

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。	27
---	----

炊飯モード

ごはん・おかゆが  
うまく炊けない

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。	9
炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
炊飯モードに適した鍋を使用してください。	29
温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・56
「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	47
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、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	30
おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。 かき混ぜると、焦げやすくなり、粘りが出て、風味が悪くなります。	31
おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	31
炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？ 油ガードを取り除いてください。	31

よくあるご質問

# よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ	
炊飯モード	無洗米がうまく炊けない	必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	30
		よくかき混ぜて、1.2 度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	30
		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。	30
おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりすると、ふきこぼれしにくくなります。	—	
途中で誤って、消火してしまった	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。（おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	31・32	
グリル	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。	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 分程度待ってから、使用してください。	18
		長時間使用していなかったり、朝一音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（1.5 V）2 個と交換してください。	59
		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。	19
		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。	59
		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
調理がうまくできない	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ことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらき場合があります。	—	
	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。	—	
	みそ漬けややす漬けの魚は、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。	—	

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
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。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。	18
	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。	17
排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出る場合があります。グリルパ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・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、そのつどお手入れしてください。	57
	グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていなくて、すぐ間から煙やにおいが出る場合があります。	—
	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。	37・39 41・43 45
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	ガスがパ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「ビビッ」・「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。	18・22 26

# よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
音	グリル点火時に「ポッ」という音がする	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	—
	グリルの火力が切り替わるとき「カチッカチッ」という音がする	—
	約 8 秒間「ピー」とブザーが鳴る	71・76
その他	1 分ごとに「ビビッ」とブザーが鳴る	18
	点火すると他のバーナーもハチハチする	—
	操作ボタンから手を離してもハチハチしている	—
	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	73
その他	トッププレートが熱くなる	9

(つづき)

ご質問	こうしてください	参照ページ
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。	59・61
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。	73
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。コンロ・グリル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。	59
ホーロー・トッププ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、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。	—
コンロ側の操作でレンジフードが連動しない (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たり、直射日光が当たっていたりすると、連動しない場合があります。	49・50
	コンロの赤外線発信部がさざがらでいたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	49・50
	コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していても、新しい単 1 形アルカリ乾電池 2 個と交換してください。	59
コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフードタイマーの作動中は停止しません。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。	50

# ブザーが鳴って、こんな表示

# が出たら

- 表示（数字）は、各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。
- 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。

表 示	ブザー音	部 位			内 容		原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0	ピー 1 回 (約 2 秒)	チャオ パーナー	標準 パーナー	小 パーナー		コンロタイマーモード終了 (温度設定モード・高温炒めモード・ 湯わかしモードでコンロタイマー を使用した場合)	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。	23・24
	ピー 1 回 (約 2 秒)				グリル	グリルタイマー終了 (魚オートメニューモード・ 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。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してくだ さい。	35～46
00	ピー 3 回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小 パーナー		コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約 2 時間または設定し 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、再点火を行ってください。	17
						調理油過熱防止装置の作動	火力自動調節に入ってから 30 分が たち、自動で火が消えました。	●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点火 を行ってください。	—
		チャオ パーナー				高温炒めモード終了	高温炒めモードに設定してから 60 分または、最初に自動で弱火になっ 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。	25・26
01 (--)	ピー 3 回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小 パーナー	グリル	モーター位置エラー	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	ピー 5 回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小 パーナー		調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れ による過熱・空炊きなど	●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 て火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●調理油過熱防止装置がはたらいて火が消えた場 合 (温度センサーが高温のままの状態) は、点 火しても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、再点火を行ってください。	17・62 63
	ピー 3 回				グリル	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、再点火 を行ってください。	18・65 66
11	ピー 3 回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小 パーナー	グリル	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・ 点火しなかった場合など	●よくあるご質問 (Q&A)「点火しない」「調理 中に火力が変わったり火が消えたりする」を確 認してください。 ●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、再点火を行っ てください。	17・62 65
12	ピー 3 回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小 パーナー	グリル	立消え安全装置の作動			
14	ピー 5 回	チャオ パーナー	標準 パーナー	小 パーナー		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。	—

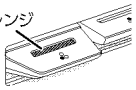
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら



# 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	部 位				内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ
24	ピー 1 回 (約 8 秒)	チャオ バーナー				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（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	76
31	ピー 1 回 (約 8 秒)	チャオ バーナー	標準 バーナー	小 バーナー		温度センサーの故障			
32、33	ピー 1 回 (約 8 秒)				グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
53、70※1 71、72	ピー 1 回 (約 8 秒)	チャオ バーナー	標準 バーナー	小 バーナー	グリル	電子部品の故障			
※電池交換サイン ＜点灯＞※2	ピー 3 回	チャオ バーナー	標準 バーナー	小 バーナー	グリル	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。	59
湯わかし (湯わかしモードの ランプが点滅)	ピー 1 回 (約 2 秒)		標準 バーナー			湯わかしモード終了	沸とうして、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。	27・28
炊飯 (使用した炊飯モード (ごはんまたはおかゆ) のランプが点滅)	ピー 1 回 (約 2 秒)		標準 バーナー			炊飯モード（ごはん・おかゆ） 終了	炊飯モードで炊き上がり、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
オレンジ  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	ピピピ 5 回 (1 分ごと)	チャオ バーナー	標準 バーナー	小 バーナー	グリル	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。	18

※1 「70」エラーは、発生箇所を交互点滅表示します。

「--」…チャオバーナーまたは標準バーナー、「-2」…小バーナー、「-5」…グリル

※2 カスタマイズ機能 47 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。

# 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 価格はずべて税抜表示

- 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。もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んだら、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	チャオパーナー用 標準パーナー用	¥1,000	1210R5200950
		小パーナー用	¥850	1210R5200951
	パーナーキャップ	チャオパーナー用 標準パーナー用	¥1,200	1210R5400958
		小パーナー用	¥800	1210R5400959
	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		¥850	1210R6640957
別売品	下火カバー 左		¥850	1210R6640956
	排気口カバー（1個）		¥1,100	1210R6640953
	炊飯専用鍋	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・クックアップ付属）		¥3,200	1210R410-0810 型
	グリルプレートふた （1210R6600960 専用）		¥3,200	1210R6600961
	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9月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。

●単1形アルカリ乾電池（1.5V）は、もよりの電気店などでお買い求めください。

※リンナイ（株）の取扱商品です。

# 長期間使用しない場合／仕様

## 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。☎ 59 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

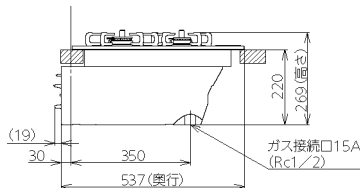
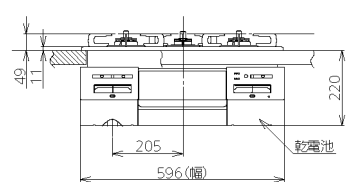
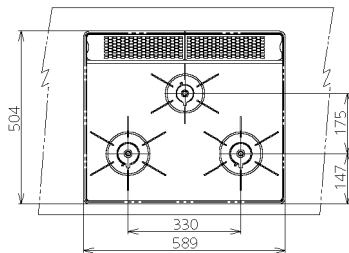
品 名	ビルトインコンロ	
型 番	210-R664 型・210-R666 型	210-R665 型・210-R667 型
型式の呼び	RHS31W27PDG-L	RHS31W27PDG-R
型 式 名	RB31W27PD	
質 量	19.5kg（付属品含む）	
外 形 寸 法	高さ 269mm × 幅 596mm × 奥行 537mm （トッププレート幅 589mm）	
ガス接続口	Rc1 / 2	
電 源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個）	
安心・安全機能	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理油過熱防止装置</li> <li>●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>●点火ロック</li> <li>●中火点火機能</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>●焦げつき自動消火機能</li> <li>●グリル過熱防止センサー</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）・工事説明書・グリル活用レシピ・下火カバー・グリルプレート・固定枠	

ガ ス 種 （ガスグループ）		ガ ス 消 費 量				
		個 別 ガ ス 消 費 量				全 点 火 時 ガス消費量
		チャオパーナー	標準パーナー	小パーナー	グ リ ル	
都 市 ガ ス 用	12 A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	1.72kW	8.80kW
	13 A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.85kW	9.40kW
L P ガ ス 用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	1.90kW	9.30kW

（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）」「フザザーが鳴って、こんな表示が出たら」P.61～72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……ビルトインコンロ
  2. 型番……下部飾り（左）に表示してあります。
  3. 故障、異常の現象……できるだけ詳しく
  4. お客さま名、住所、電話番号

### 保証・補修について

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

### 転居されるとき

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

## 危険



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

お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

## 廃棄するときは

### 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。

# 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。

JS0054-072(00)  
DP0000005280760  
180600 ◎



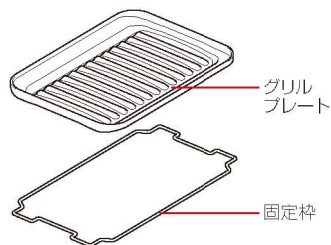
(工場管理)



## 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

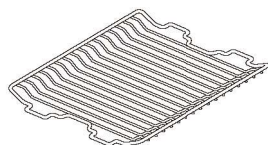


**グリルプレートふた（別売品）**  
グリルプレートには専用のふたがあります。



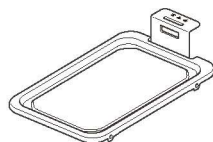
グリル庫内での脂の飛び散りを防ぐことができます。

### 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。

## 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
タイマー設定であたためる .....	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



調理時間の目安は、グリルの使用時間です。  
下準備などは含まれておりません。

### ■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

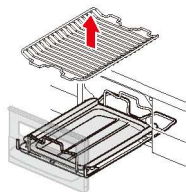


## グリルプレートの使いかた

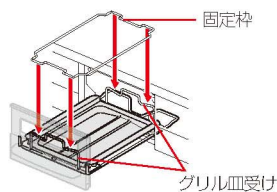
グリルの使用法は、ビルトインコンロに付属の取扱説明書をよくお読みください。

### 取り付けかた

1 グリル焼網を取りはずします。

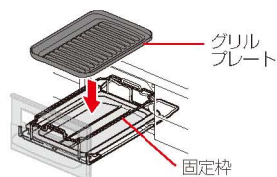


2 グリル皿受けの上に固定枠を取り付けます。



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。



**注意**  
グリル焼網とグリルプレートを重ねて使わないでください。  
グリル皿受けの上に、必ず固定枠を置いて使用してください。



### 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

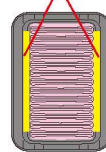
- 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、調理してください。
- グリルプレートは、やけどに注意して脂をふき取った後に、取りはずしてください。
- グリルプレートモード「タイマー」で連続して調理する場合は
  - ・最初の調理完了からグリル庫内の温度が下がるまで、5分程度間をあけてから、調理してください。
  - ・記載の設定時間より早く焼き上がります。様子を見ながら調理してください。
- 脂が多い食材を焼く場合は、調理終了直後もグリルプレートは高温のため、脂が飛び散ることがあります。  
グリルプレートモード「タイマー」を使って調理した場合は、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っ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。



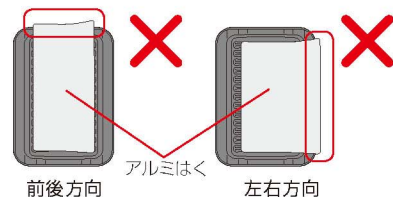
グリルプレートに接する面の焼き色の強さが気になる場合は、シリコン樹脂加工のアルミはくをお使いください。  
(アルミはくは魚とくっつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものをお使いください。)

### アルミはくを敷くときのご注意

アルミはくは、脂だまりにかけられないように、印の部分に敷く。



【誤った敷きかた】



アルミはく  
グリルプレート上端より上にはみ出さない  
脂だまり

【正しい敷きかた】



# トースト



⌚ 調理時間の目安: 3~6分

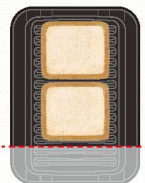
## 材 料 (1人分)

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スイッチを押して、「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。

## 置きかた



手前の部分は、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。
  - ウインナーやプチトマトなどをいっしょに焼いて、モーニングセットなどもおすすめです。

- 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ので、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、変形したり霜が付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。

## 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、おいしい食感が復活します。
- 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、「あたため」を選び、焼き加減スイッチで焼き加減を選びます。

## 揚げもの



コロッケ(2個)	とんかつ(1枚)	からあげ(6個)	あじフライ(2枚)
厚さ: 2cm 重さ: 80g×2個	厚さ: 2cm 重さ: 180g×1枚	厚さ: 3cm 重さ: 30g×6個	厚さ: 2cm 重さ: 90g×2枚
焼き加減: 強め	焼き加減: 強め	焼き加減: 標準	焼き加減: 弱め
	 注1	 注2	

注1) カットし、間を空けて置いてください。

注2) からあげの皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。

## 焼 き 鳥

とりもも串(5本)	
焼き加減: 弱め	重さ: 30g×5本
	重ならないよう並べます。

- 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。あたたまりにくくなります。





## 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。
- グリルを点火し、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	7 ～ 8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	6 ～ 7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。  
特に表面に凸凹があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 種類や大きさの異なる料理は、仕上がりが異なります。  
別々にあたためてください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたたまりにくい場合があります。
- 大きめの料理は半分に切ると、あたたまりやすくなります。
- 余熱で焦げつくことがあります。  
あたため完了後は、早めに取り出してください。
- 裏の焼き色の強さが気になる場合は、アルミはくを数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、操作ボタンを押して点火し、〈上火:弱、下火:弱〉に火力を調節し、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。あたたまりにくくなります。



# ノンフライからあげ



## 調理時間の目安:8～9分

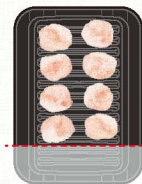
## 材 料

- とりもも肉…………… 1枚
- しょうゆ……………大さじ1と1/2
- 酒……………大さじ1/2
- ④ おろししょうが……………小さじ1/2
- おろしにんにく……………小さじ1/2
- ⑥ 片栗粉……………大さじ2
- 薄力粉……………大さじ2

## 作りかた

- 1 とり肉は1切れ30gに切ります。(合計で8～10個)
- 2 合わせた④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⑥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。

## 置きかた



手前の部分には並べないようにしてください。  
焼けにくい場合があります。

**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



🕒 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

炒めたパン粉



### 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  
衣をつけます。

4 オイルスプレーを使い、3の両面にまんべんなく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。

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。



置きかた



## とり肉の塩焼き

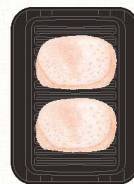


🕒 調理時間の目安: 11~12分

### 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スイッチを押して、  
「タイマー」を選び、タイマーを11~12分に設定します。

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。



## 焼きもち

🕒 調理時間の目安: 5~6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スイッチを押して、  
「タイマー」を選び、タイマーを5~6分に設定します。

お願い ● 切れ目の入ったもち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
④ おろしにんにく……………	小さじ1/2
④ おろししょうが……………	小さじ1/2
⑤ ピーナッツバター（加糖）……………	大さじ1と1/2
⑤ しょうゆ……………	大さじ1

### 作りかた

- 1 カレールウは溶けやすいように刻んでおきます。
- 2 耐熱容器に④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。
- 3 とり肉は皮を取り除き、一口大（6～8g）に切ります。
- 4 ②が冷めたら、⑤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。
- 5 ④を竹串に5切ずつ刺します。
- 6 グリルプレートに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
④ オリーブオイル……………	大さじ1
④ 酢……………	小さじ2
④ しょうゆ……………	小さじ1
④ 塩、こしょう……………	適量
④ パセリ（みじん切り）……………	適量

### 作りかた

- 1 きのこと類は石づきを取り、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。
- 2 ④をよく混ぜ合わせます。
- 3 グリルプレートに①のきのこ類を並べます。
- 4 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6分に設定します。
- 5 熱いうちに②に漬け込み、20分程度おきます。

### 置きかた







## 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

### 作りかた

- 1 上記の中から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。

**お願い** ● 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。



## チョコとくるみのクッキー



⌚ 調理時間の目安: 6分

### 用意するもの

アルミはく

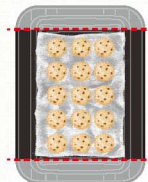
### 材料 約30個分(2回分)

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、ゴムベラでさっくりと混ぜ、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



手前と奥の部分には並べないようにしてください。  
焼けにくい場合があります。

**お願い** ● 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。
- みそ漬けやかす漬けは、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

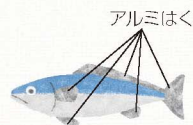
川魚、いか、えび  
など

焼く直前に塩をふる



## 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。



## 魚を置く位置

姿焼の  
場合

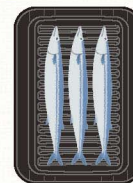
〈1匹の場合〉  
中央に



〈2匹の場合〉  
左右均等に



〈3匹以上の場合〉  
脂だまりより内側に

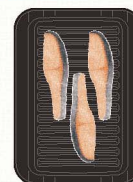


切身の  
場合  
皮を上向きに  
置いてください。

〈1〜2切の場合〉  
中央に



〈3切の場合〉  
脂だまりより内側に置く



グリルプレートに接する面の焼き色が強くなります。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。

※19、20 ページ

干物の  
場合

〈1枚の場合〉  
中央に



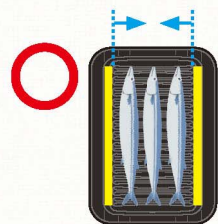
〈2枚の場合〉  
左右均等に



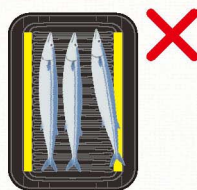


## 魚を置くときのご注意

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



【正しい置きかた】



【誤った置きかた】

脂だまり

## 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。  
調理終了後に焼きを追加したいときは、操作ボタンを押して点火し、〈上火：強、下火：弱〉に火力を調節して様子を見ながら調理してください。  
火力を〈下火：強〉に調節して調理を行うと、グリル過熱防止センサーがはたいて、自動で火が消えることがあります。（グリルタイマー表示部に「02」が表示されます。）
- 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
<b>【小さめの生魚】</b> きす 小あじ (50g以下) 1～4匹 <b>【塩漬けの魚】</b> 塩さんま (200g以下) 1～3匹 <b>【中程度の生魚】</b> あじ いさき にじます (170g以下) 1～2匹 さんま いわし あゆ (200g以下) 1～3匹 (120g以下) 1～3匹	<b>【塩漬け】</b> 甘塩づけ 塩さば <b>【生魚】</b> 生づけ さば ぶり すずき たい 甘だい <b>【光沢のある魚】</b> たちうお さわら	<b>【一夜干しのひらき】</b> あじのひらき 干しさわら 1枚 かますのひらき 干しかれい 1～2枚 <b>【大きなひらき】</b> ほっけのひらき 1枚

裏の焼き色の強さが気になる場合、シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。

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）は火が通りにくいため、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。





## 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2～3分長くなります。

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
さわらの切身(約80g)	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
ぶりの照り焼き(約100g)※1	2切	7 ～ 8分
	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
さばのみそ漬け※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

裏の焼き色の強さが  
気になる場合、シリコ  
ン樹脂加工のアルミ  
はくを敷いてくださ  
い。

### 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った脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の魚を焼いてください。

- ・上記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
- ・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。



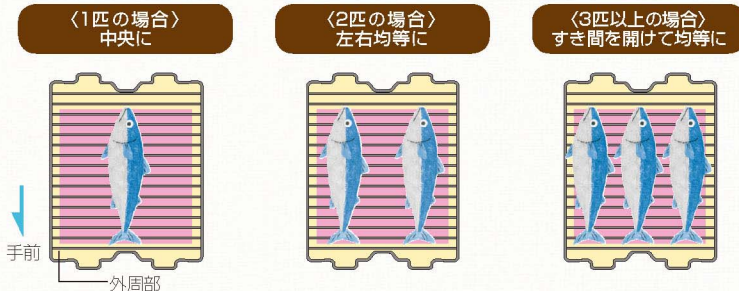
## 魚を置く位置

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

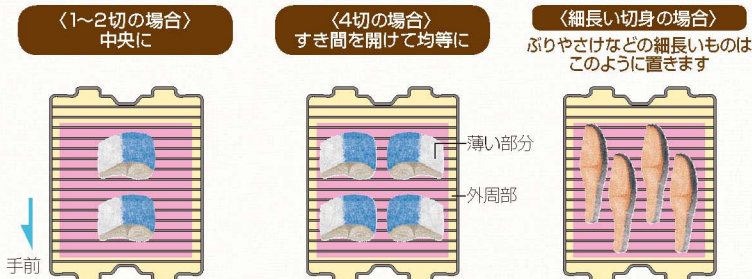
魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。



### ■ 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、焦げは少なくなります。





## 自動で魚を焼く

魚オートメニューモードを使います。  
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 魚オートメニュースイッチを押して「姿焼」「切身」「干物」を選択します。
- 3 焼き加減を選択します。



魚オートメニューモードは、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 (魚オートメニューモード)	
		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



## 自動で魚を焼く(つづき)

### 自動調理メニュー表(姿焼)

魚オートメニューモードは、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	<b>【小さめの生魚】</b> ぎす 1〜6匹(50g以下) 小あじ	<b>【塩漬けの魚】</b> 塩さんま 1〜4匹(130〜200g)
標準	<b>【中程度の生魚】</b> あじ 1〜3匹 いさき にじます さんま 1〜4匹(200g以下) いわし 1〜4匹(120g以下) あゆ	たい(小) 1匹(300g以下) ぎす 1〜4匹(50g以上)
強め	<b>【大きめの生魚】</b> あじ 3〜4匹(200g以上) いさき 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匹以上の 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、焦げかたが少なくなります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくなることができます。
- 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)

魚オートメニューモードは、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。

魚オートメニュー 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 すずき さば たい ぶり 甘だい	【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	 <div>1~2 切の場合 中央に</div> <div>4 切の場合 すき間を開けて 均等に</div>	

### 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、魚オートメニューモード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。
- たいやすすぎきは、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)

魚オートメニューモードは、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	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	 <div>ししゃもなどは しっぽを手前に</div>	

### 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。

- 1 操作ボタンを押して、点火します。
- 2 火力を調節します。
- 3 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 **強**   
下火 **強**



塗り卵やみそをのせて焼く場合（さわらの黄金焼き、なす田楽など）

上火 **弱**   
下火 **強**



厚みのある魚や表面が焦げやすい場合

途中で火力を替える

上火 **強** → 上火 **弱**   
下火 **強** → 下火 **強**



## 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 <b>強</b> 下火 <b>強</b>
	4匹	13 ～ 14分	
いわしの姿焼(約80g)	2匹	7 ～ 8分	
	4匹	11 ～ 12分	
さんまの姿焼(約150g)	2匹	8 ～ 9分	
	4匹	10 ～ 11分	
さばの切身(約80g)	2切	6 ～ 7分	
	4切	7 ～ 8分	
さわらの切身(約80g)	2切	7 ～ 8分	
	4切	8 ～ 9分	
さけの切身(約90g)	2切	7 ～ 8分	
	4切	8 ～ 9分	
あじのひらき(約130g)	2枚	8 ～ 9分	上火 <b>弱</b> 下火 <b>強</b>
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	5 ～ 6分	
赤魚のかす漬(約180g)	2切	10 ～ 11分	上火 <b>弱</b> 下火 <b>強</b>
みりん干し(かわはぎなど)	4枚	5 ～ 6分	上火 <b>強</b> 下火 <b>強</b>
みりん干し(いわしなど)※1	適量	予熱3分・焼き1分	上火 <b>強</b> 下火 <b>強</b>
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	7 ～ 8分	上火 <b>強</b> 下火 <b>弱</b>
	4切	8 ～ 9分	
さばのみりん漬※2	2切	5 ～ 6分	
さばのみそ漬※2	2切	7 ～ 8分	

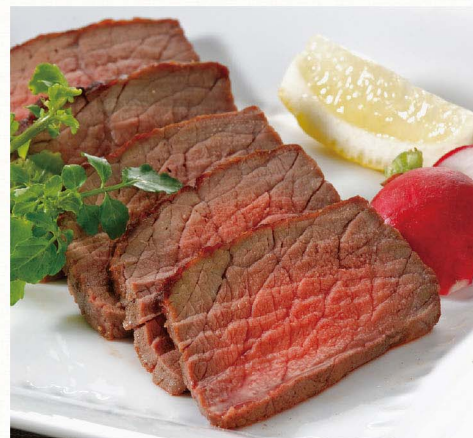
### POINTとお願い

※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



⌚ 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

## 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 焼き上がったら、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。

## 置きかた



**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。



# 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  
 パプリカ..... 1/4個  
 しめじ..... 1/4パック  
 ししとう..... 4本

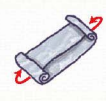
アルミはくの  
 包みかた



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。

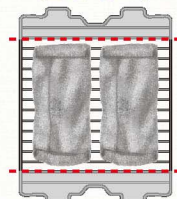
## 作りかた

- 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、パプ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



手前と奥の部分には並べないようにしてください。焼けにくい場合があります。





## 焼きおにぎりセット



調理時間の目安: 9~10分

上火 **強** 🔴  
下火 **弱** 🔴

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  
パプリカ……………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

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、パプ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 ごはんを④を混ぜ、2等分してかためにぎり、三角おにぎりを作ります。

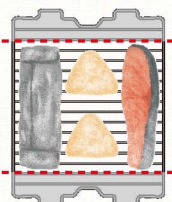
4 塩鮭、ホイル焼き、おにぎりをグリル焼網にのせます。

5 グリルを点火し、火力を〈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(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。

置きかた



手前と奥の部分には並べないようにしてください。焼けにくい場合があります。



## 焼きおにぎり

材料

おにぎり……………4個(1個 約100g)

たれ

しょうゆ……………小さじ1  
みりん……………小さじ1/2

調理時間の目安:

素焼き 5分 たれ 5分  
上火 **強** 🔴 上火 **強** 🔴  
下火 **弱** 🔴 下火 **弱** 🔴

作りかた

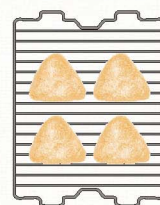
1 おにぎりをグリル焼網にのせます。

2 グリルを点火し、火力を〈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5分に設定します。

置きかた



## 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〈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。



# Cook Book



- 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。焼き上がりが不十分と感じた場合は、焼き足しをしてお好みの焼き上がりに調節してください。




JS0051-074X01(00)  
DP000005259560  
180600 ©

(工場管理)

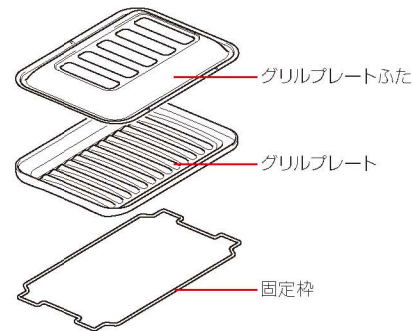


## 〈グリル操作部と機器のタイプ〉

下記の表でお使いの機器をご確認の上、①～③タイプの各メニューの説明に合わせて調理してください。(タイプの記載がない部分は共通の説明です)

テーブルコンロ	
①タイプ	 <p>※カラーバリエーションによって操作ボタンの色が変わります。</p>
ビルトインコンロ	
②タイプ	 
③タイプ	

## グリルプレート



## もくじ



グリルプレートふたを取り付けて、調理します。  
グリルプレートふたを付けるとグリル庫内での脂の飛び散りを防ぐことができます。



- 焼き魚  
自動で魚を焼く ..... 3・4  
タイマー設定で魚を焼く ..... 5



- トースト ..... 6



(グリルプレートふたなし)  
グリルプレートふたを取り付けずに調理します。



- ノンフライからあげ ..... 7

- 調理時間の目安は、グリルの使用時間です。下準備などは含まれておりません。
- 機器に同梱の「グリル活用レシピ」に記載されている「チョコとくるみのクッキー」、「あたため」のメニューにはグリルプレートふたを使用しないでください。  
グリルプレートふたを使用すると、うまく調理できない場合があります。
- 調理時間は目安です。焼き上がりが不十分と感じた場合には、操作ボタンを押して点火し、〈上火：強、下火：弱〉または、〈上火：弱、下火：弱〉に火力を調節して様子を見ながら、お好みの焼き上がりに焼き足しをしてください。  
火力を〈下火：強〉に調節して調理を行うと、グリル過熱防止センサーがはたらいて、自動で火が消えることがあります。(グリルタイマー表示部に「02」が表示される、または「02」と「-5」が交互に表示されます。)



## グリルプレートで魚を焼くときのポイントとお願い

- 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を取り付けると焼き色がうすくなる場合があります。焼き足しをしたい場合は手動〈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にくっつきにくくなります。
- 続けて焼くときは、グリルプレートの中にたまった脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから次の魚を焼いてください。
- 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。

## 自動で魚を焼く

- 予熱はしないでください。
- 下記の表に記載されていない魚は、自動ではうまく焼けない場合があるため、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。詳しくは P.5 を参照してください。

- 1 グリルプレートにサラダ油を塗り、魚を並べ、グリルプレートふたをします。
- 2 グリルを点火し、グリルプレートモード「焼き魚」を選びます。

魚の種類・大きさ・数の目安		
姿 焼	切 身	干 物
<b>【小さめの生魚】</b> きす 小あじ 〕 (50g 以下) 1～4 匹  <b>【塩漬けの魚】</b> 塩さんま (200g 以下) 1～3 匹  <b>【中程度の生魚】</b> あじ いさき にじます 〕 (170g 以下) 1～2 匹 さんま (200g 以下) 1～3 匹 いわし あゆ 〕 (120g 以下) 1～3 匹	<b>【塩漬け】</b> 甘塩ざけ 塩さば  <b>【生魚】</b> 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘だい  <b>【光沢のある魚】</b> たちうお さわら	<b>【一夜干しのひらき】</b> あじのひらき 干しざわら 〕 1 枚 かますのひらき 干しかれい 〕 1～2 枚  <b>【大きなひらき】</b> ほっけのひらき 1 枚



## POINT とお願い

### 姿 焼

- 厚みのある魚(厚さ 3cm を超えるもの)は、グリル焼網で手動で焼いてください。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りが良くなり、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。
- 裏の焼き色の強さが気になる場合は、アルミはくをお使いください。
- たいやすずきは、皮目に十字の切れ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。
- 厚みのある魚(厚さ 2.5cm を超える特に骨付き)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。

### 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。)



# 焼き魚(つづき)



## 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。

- 1 グリルプレートにサラダ油を塗り、魚を並べ、グリルプレートふたをします。
- 2 グリルを点火し、グリルプレートモード「タイマー」を選びます。
- 3 下記の表の時間を目安にタイマーを設定します。

下記の表の時間は予熱なしの時間です。

料理名(1匹・1切あたりの重量)	数量	調理時間の目安
あじの塩焼き(約150g)	2匹	11～12分
さんまの塩焼き(約150g)	2匹	10～11分
	3匹	11～12分
さばの塩焼き(約80g)	2切	8～9分
さわらの塩焼き(約80g)	2切	8～9分
さけの切身(約90g)	2切	8～9分
あじのひらき(約130g)	1枚	9～10分

裏の焼き色の強さが気になる場合、シリコン樹脂加工のアルミはくを敷いてください。

## POINTとお願ひ

● 厚みのある魚(姿焼:3cm、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。

続けて焼くとき

- ・グリルプレートの中にたまった脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから、次の魚を焼いてください。
- ・上記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
- ・最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

# トースト

(グリルプレートふたなし)



🕒 調理時間の目安:3～6分

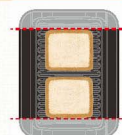
## 材 料 (1人分)

食パン(4、5、6、8枚切) … 1～2枚

※グリルプレートふたは取り付けないでください。

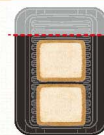
## 置きかた

### ①タイプ



手前と奥の部分は、焼き色が付きにくい場合があります。

### ②タイプ



奥の部分は、焼き色が付きにくい場合があります。

### ③タイプ



手前の部分は焼き色が付きにくい場合があります。

## 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、グリルプレートモード「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。  
※冷凍したパンは焼きにくいので、焼き加減は「強め」に設定してください。

- 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。

- お願ひ**
- 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。
  - 4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜が付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。

# 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
④ おろししょうが	小さじ1/2
④ おろしにんにく	小さじ1/2
⑤ 片栗粉	大さじ2
⑤ 薄力粉	大さじ2

## 置きかた

### ①・③タイプ



手前の部分には並べない  
ようにしてください。  
焼けにくい場合があります。

### ②タイプ



奥の部分には並べない  
ようにしてください。  
焼けにくい場合があります。

## 作りかた

- 1 とり肉は1切れ30gに切ります。  
(合計で8~10個)
- 2 合わせた④に1時間程度漬込みます。
- 3 ザルで2の水分を切ります。  
合わせた⑤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、グリルプレートふたをします。
- 5 グリルを点火し、グリルプレートモード「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。

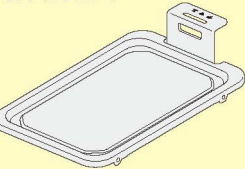




## 水無両面焼用 クッキングプレート



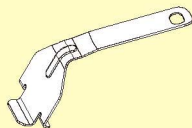
●クッキングプレート



# 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。
- グリルの使用方法是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

！  
脂を取り除く

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いてください。また、使用後も必ず掃除してください。

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



### 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

脂がたまり発火する原因になります。



❌ 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。

### ご使用時のご注意

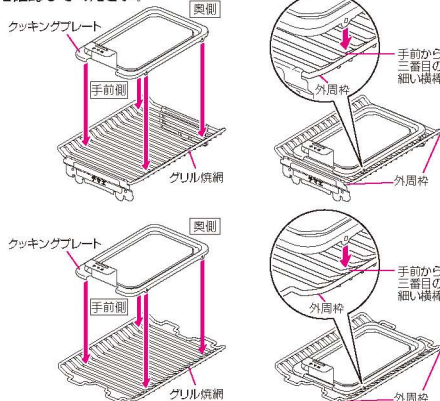
- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は目安です。
- 庫内が熱い場合は冷ましてからご使用頂くか、記載時間より1分程度短く設定してください。
- クッキングプレートを連続して使用する場合は5分程度、間を開けてください。調理完了する前に過熱防止装置が働いて、自動消火することがあります。
- プレートが熱い状態で調理をすると、焼き色が濃くつく場合があります。

## 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

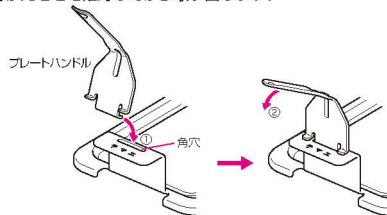
取り出し用のプレートハンドル差し込み部(「テマエ」刻印のある部分)を手前側にして、図のようにグリル焼網の外周枠前から三番目と四番目の細い横棒の間にクッキングプレートのツメが合うように取り付けます。そして、前後左右にがたつきがないことを確認してください。



※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濡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用しないでください。表面が変色や変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

## パイ(パルミエ)

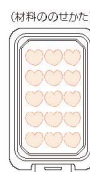
上火 強 666 5分

下火 弱 666

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 冷凍パイシートは通棒でかるくのはし溶き卵をぬり、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。
- ④ ③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 焼き上がった後、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

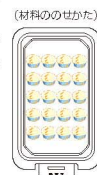
上火 弱 666 5分

下火 弱 666

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、熱いうちに裏ごしします。
- ② なべにAと裏ごし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。
- ③ ②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を並べ、グリル焼網に取り付け、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 600 5分

下火 強 600

材料・4枚分(2回分)

(材料のせかた)



Point

●生地をのばす時

にプレートの上でのはずし生地がプレートにくっつくことがあります。

●手作りの生地などは加熱中にふくることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけるようにして。

●プ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。

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

- カスタードクリームを作ります。ボールに薄力粉と砂糖を合わせてふるい入れ、沸騰直前で温めた牛乳を加えて混ぜます。
- なべに①をこして入れ、中火にかけながらとろみが出るまで混ぜます。
- とろみが出たら火からおろして卵黄を加え、再び火にかけます。フツフツと煮立ってまで混ぜながら、卵黄に火を通します。
- 火を止めて無塩バターを加え、冷めたらバニラエッセンスを加えます。
- 生地は「トマトとなすのパリパリピザ」①の要領で作ります。
- クッキングプレートにオリーブオイルを薄くぬり、⑤の生地を4等分したものを手で広げてのばし、プレートにのせます。フォークで生地全体に穴をあけ、④のカスタードクリームをぬり、適当な大きさに切ったフルーツをのせます。
- グリル焼網に⑥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 600 5分

下火 強 600

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

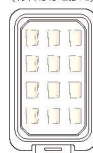
- 大きめのボールにAを合わせてふるい入れます。中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、ひとまわりになるまでこねます。(ほとまりにくい場合は水を5mℓ程度、生地の様子を見ながら加えます。)さらに、耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねます。生地をラップで包み、常温のまま約10分寝かせます。
- トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。なすはたてに切ります。
- クッキングプレートにオリーブオイルを薄くぬり、①の生地を4等分したものを手で広げてのばし、プレートにのせます。
- フォークで生地全体に穴をあけ、ピザソースをぬり、トマトとなすをのせて、手でちぎったバジルの葉を散らし、ナチュラルチーズ(ピザ用)のをのせます。
- 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。



Point

焼き上がった直後は、豆腐がクッキングプレートにくっついていない場合があります。グリルからクッキングプレートを取り出した後、1分程度おいていただきますと取りやすくなります。

(材料のせかた)



## 豆腐田楽

上火 強 600 3分

下火 強 600

▼田楽みそをゆり

上火 弱 600 2分

下火 強 600

材料

木綿豆腐	1丁
田楽みそ	
A 白みそ	40g
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1/2
B 赤みそ	25g
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
サラダ油(ぬり用)	適量

- 豆腐は12等分(1丁を6等分し、さらにそれぞれを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。



- A、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。
- 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3分素焼きします。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 600 6分

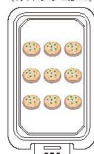
下火 弱 600

材料

生しいたけ	9枚
A パン粉	大さじ4
粉チーズ	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

- 生しいたけは石づきを取っておきます。
- 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。
- 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:強)で6分焼きます。

(材料のせかた)



# トースト

上火 **強** 予熱3分

下火 **強**

上火 **弱** 2分

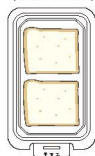
下火 **強**

## 材料

食パン 2枚

- ① グリル焼網にクッキングプレートセットし、  
〈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** 6分

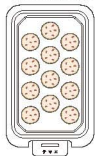
下火 **弱**

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に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ、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)



(工場管理)

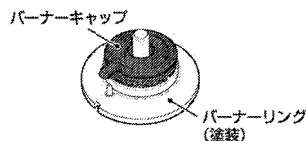
JT0027-071X01(01)  
150400 ©  
DP000005198810



# お願い

## バーナーリングのお手入れについて

誤ったご使用は塗装のはがれ・変色の原因となります。  
次の点にご注意してご使用ください。



### ■市販のアルミはく製しる受けを使用しない

変色したり、塗装のふくれ・はがれが発生することがあります



### ■焼網やごくく全面をおおうような大きな鉄板を使わない

バーナーリング部が高温になり、汚れがこびりついたり変色したりします。



### ■アルカリ性洗剤を使用しない

黒ずんだ変色や、塗装のふくれ・はがれが発生することがあります。



### ■金属たわし・ナイロンたわし・ミガキ粉等硬いものは使用しない

塗装に傷をつけたり、摩耗したりします。



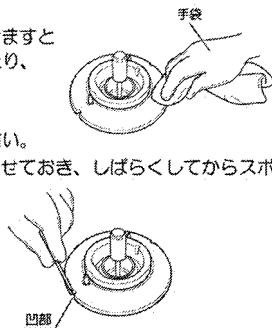
## バーナーリングのお手入れ方法

●汚れたらそのつど掃除してください。長い間汚れを放置しておきますと汚れがこびりついたり、変色、塗装のふくれ・はがれが発生したり、シミが残ることがあります。

お手入れ方法は、中性洗剤(食器・野菜洗い用)や水を含ませたスポンジたわしや布などのやわらかいものでお手入れしてください。

●汚れが簡単に落ちない場合は、中性洗剤や水で汚れた部分を湿らせておき、しばらくしてからスポンジたわしや布などのやわらかいもので拭きとってください。

●バーナーリングの凹部にたまった汚れはつまようじや歯ブラシなどでお手入れしてください。



CP-74092(06)  
A4R-Wb-R  
C2000005266640

この紙は再生紙を使用しています。

# 必ずお守りください 安全上のご注意

## ガスこんろは正しい設置で、楽しい調理を

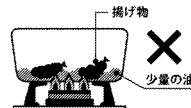
使用中は換気扇やレンジフードを回して必ず換気してください。

・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。  
・こんろ使用中は絶対にその場を離れないでください。離れるときは必ず火を消してください。

## 天ぷら油火災を防ぐために

■天ぷら油の量が少ないと急激な温度上昇により発火しやすくなります。

油の量は200ml以上で調理してください。  
油の量が少ないと温度センサーが正しく働かなくなります。



■いちじるしい油汚れ、こげ、さび汚れ、異物などが付着したなべを使用して火災事故が発生しています。

図のようにいちじるしく汚れている場合は温度センサーが働かなくなるので、必ずお手入れしてください。使用前には、温度センサーの上面やなべ底の汚れ、異物の付着がないことを確認してください。



■耐熱ガラスなべや土なべなどは天ぷら調理には使えません。

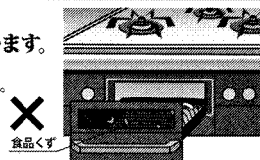
温度センサーが正しく働かず火災の原因になります。  
\*使用するなべについては取扱説明書に詳しく説明してあります。



## グリル火災を防ぐために

■グリル庫内のお手入れ不足で火災事故が発生しています。

使用前は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。  
使用後および連続使用するときは、グリル受け皿・焼き網や下火力バーなどにたまった油や食品くずは取り除いてください。

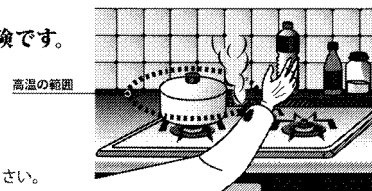


## 着衣着火への注意

■使用中のなべのまわりは高温で危険です。

こんろの奥に手を伸ばすときはやけどに注意してください。また、服の袖などを近づけると火が移ることがあるので注意が必要です。

\*ガスこんろの上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル・調理油など)を置かないでください。



ご使用前に取扱説明書をよく読んで、正しく使用してください。



一般社団法人 日本ガス石油機器工業会



CP-80815(02)  
CL000005256440