

取扱説明書

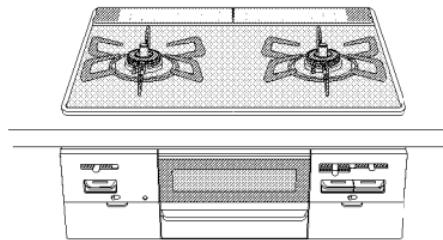
ガスビルトインコンロ

家庭用

保証書付

Si 全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

型 番	トッププレート
210-R692型	60cm幅タイプ
210-R693型	



ご愛用の皆さまへ

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



JS0064-032(01)☆
200700
06000005218880

99大阪ガス

なるほど 安心 Si センサー コンロ

温度センサーが鍋の温度をタイムリーに検知。

温度調節や消火など火力をコントロールするかっこいコンロです。



●煮ものを火にかけっぱなしにしても

焦げつくと消火

●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも

約 250°C の温度に保つよう自動で火力調節

弱火が続いた状態でも 温度が上がれば消火

(あぶり・高温炒めモードなら火力調節を行う温度を

通常時の約 250°C から約 290°C までアップすることができます。)

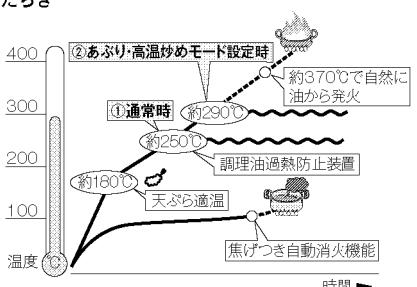


●たくさんの天ぷらもサックリきれいに

焼きギョーザやお好み焼き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**

◇ 温度センサーのはたらき



① 通常時

火力調節 鍋底の温度を約 250°C に保つよう
火力を自動で調節します。

(調理油過熱防止装置)

消火

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

② あぶり・高温炒めモード設定時

火力調節 鍋底の温度を約 290°C に保つよう
火力を自動で調節します。
あぶり・高温炒めモード設定中でも、

安全のため以下の場合は自動で火を消します。

・あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長 60 分 (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

こんなときもあわてないで

1 火がつかない

⇒ 鍋を置いていますか?

鍋を置かないと点火しません。

☞ 20 ページ

⇒ もしかして乾電池?

乾電池が消耗すると点火しません。

☞ 47 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?

☞ 50・52 ページ

2 勝手に火が小さくなったり、

火が消えたりする

⇒ Si センサー コンロの安心・安全機能が
はたらいていないか確認!

☞ 1・19・20 ページ

3 あぶり・高温炒めモードに

設定したのに、

勝手に火が小さくなったり、

火が消えたりする

⇒ あぶり・高温炒めモード設定中も
安心・安全機能ははたらきます。

☞ 1 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	18
----------------	----

安心・安全機能	19
---------	----

毎日の使いかた

コンロの使いかた(基本操作)	21
----------------	----

揚げもの・焼きものをする	23
--------------	----

コンロタイマーを使う	25
------------	----

炒めもの・いりものをする	26
--------------	----

グリルの取り扱いと準備	27
-------------	----

グリルで調理	32
--------	----

共通 各種設定の変更(カスタマイズ機能)	33
----------------------	----

長くご利用いただくために

日常点検とお手入れの道具	35
--------------	----

お手入れする(コンロ)	37
-------------	----

お手入れする(グリル)	43
-------------	----

乾電池を交換する	47
----------	----

よくあるご質問(Q&A)	49
--------------	----

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	55
-------------------	----

交換部品・別売品のご紹介	59
--------------	----

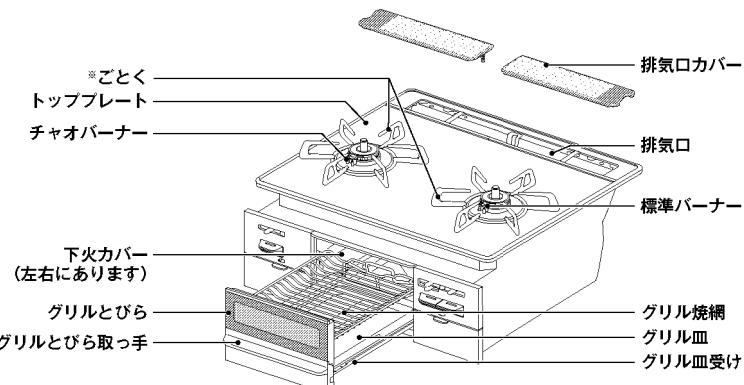
長期間使用しない場合/仕様/寸法図	60
-------------------	----

アフターサービス/廃棄するときは	61
------------------	----

保証書	裏表紙
-----	-----

各部のなまえ

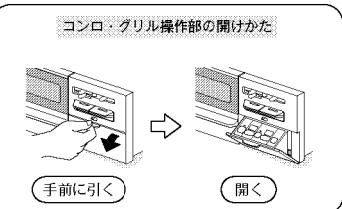
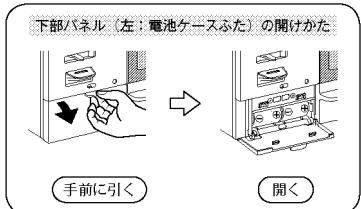
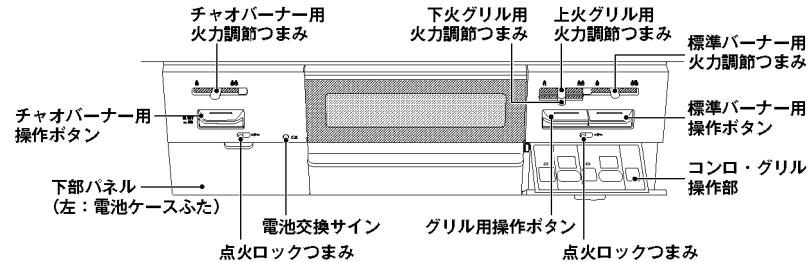
●図は左コントローラーがチャオバーナーの機器で説明しています。



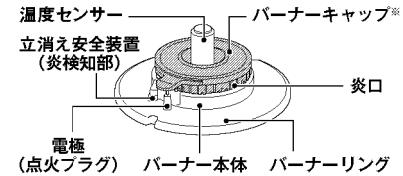
※チャオバーナーと標準バーナーは共通です。

正面

操作部を開けたところ

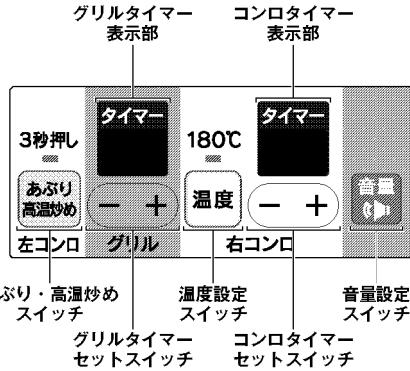


チャオバーナーまたは標準バーナー

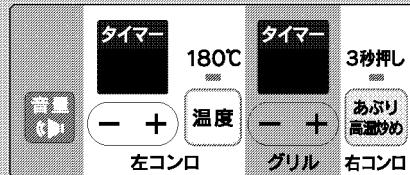


操作部

■左コントローラーがチャオバーナーの機器の場合
(型番: 210-R692型)



■右コントローラーがチャオバーナーの機器の場合
(型番: 210-R693型)



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 ☞ 23ページ	温度設定モード 温度   焼きヨーザ 好み焼き にも使えます
	煮ものをするとき ☞ 25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 ☞ 26ページ	あぶり・高温炒めモード あぶり 高温炒め  ぎんなん ごまを いるときにも
グ リ ル を 使 う と き	グリル焼網で 調理するとき ☞ 32ページ	グリルタイマー - +  魚を焼くときに
	音量設定	音量  音声ガイドとブザーの音量を「大」・「標準」・「小」・「切」の四段階に設定できます。 ※場合によっては、音量「切」の設定でも、ブザーが鳴ることがあります。

このコンロの設計上の標準使用期間は製造から 10 年です。

標準使用期間を超えて使い続けると、経年劣化によって思わぬ事故に至るおそれがありますので、製造後 10 年経過したら、あんしん点検を受けるか機器の取り替えをおすすめしています。

あんしん点検については☞ 61 ページをご覧ください。

- ・設計上の標準使用期間とは、標準的な使用頻度で適切に使用・維持管理された場合に安全上支障なく使用できる標準的な年数のことで、この年数の算出条件は一般社団法人日本ガス石油機器工業会が定めた自主基準を基にしています（製造年月の確認のしかたは☞ 17 ページに記載しております）。
- ・使いかたによっては、設計上の標準使用期間よりも早く劣化することがあります。

安全上のご注意 (必ずお守りください)

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

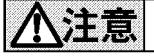
■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。



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。



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。



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



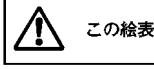
火気禁止



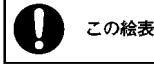
接触禁止



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

安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

危険

ガス漏れに気づいたら



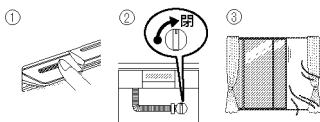
- 絶対に火をつけない
- 電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
- 電源プラグの抜き差しをしない
- 周辺で電話を使用しない

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。



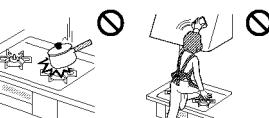
警告

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。



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。特に揚げ物をしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので、注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に、着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。



警告

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

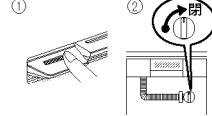
- 火災の原因になります。
- 機器の上方の調味料ラックなど
 - ペットボトル・プラスチック類
 - ふきんやタオル・調理油など

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。
☞ 49 ~ 56ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



使用時や使用後は



■点火・消火の確認をする

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

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

注意

使用中は

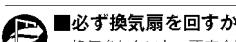


■調理以外に使用しない

- 衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない

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



■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。

安全上のご注意 (コンロ・グリル共通使用編)

⚠ 注意



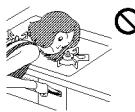
■ 使用中・使用直後は、操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

- 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。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していないくともオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1か所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトップレートも熱伝導で熱くなることがあります。



■ 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。



■ 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。



■ 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つてから再度点火する

- ①操作ボタンを戻す
 - ②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。



■ 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ひぬ事故の原因になります。

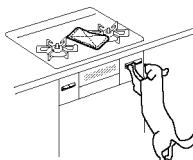
■ 乳幼児や子供に触らせないように注意する

やけどやけがなど思ひぬ事故の原因になります。

■ ベット（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

ベット（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。ベットがやけどうをしたり、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。☞ 22ページ
またはガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

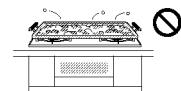


安全上のご注意 (コンロ使用編)

⚠ 警告

使用してはいけないもの

- コンロをおおうような大きな鐵板や鍋
- 機器に付属または機器指定以外の補助具（アルミはく製しる受け・省エネごとく・グリル補助具など）
- 酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



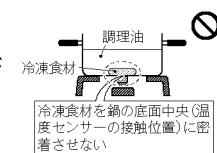
■ 焼網

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



揚げものの調理をするときは

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



- 冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

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

- 複数回使った調理油で揚げものをしない

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

- 揚げ過ぎない

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

- 鍋にふたをしない

- 揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。



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

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

- 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で炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

安全上のご注意 (コンロ使用編)

⚠警告



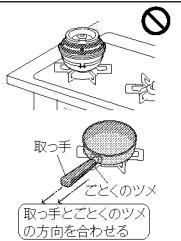
- 温度センサーが正常にはたらかぬよう改造や取りはずしは、絶対にしない
火災の原因になります。

⚠注意

使用する鍋などについて

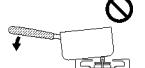


- 石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。



- 軽い鍋は調理物を含めて 300 g 以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の種類によっては、鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の取っ手は、ごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



- 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。



- 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。
・鍋なし検知機能 20 ページの誤作動の原因になります。



- やかんや鍋などの大きさに合わせて、火力を調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触るとやけどのおそれがあります。



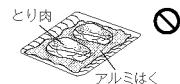
安全上のご注意 (グリル使用編)

⚠警告



- 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。

- 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。



- グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する



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

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

安全上のご注意 (グリル使用編)

⚠ 注意



■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、たまつた脂に引火した場合は、

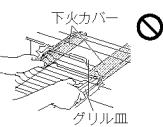
- ①操作ボタンを押して消火の状態に戻して、グリルの火を消す。
- ②調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
- ③消火後、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに点検を依頼する。



■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・

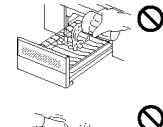
グリルプレート(別売品)を置いて使用しない

魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。



■グリル皿・グリルプレート(別売品)に水などを入れない

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

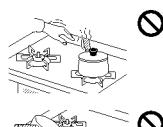


■排気口に手や顔などを近づけない

■排気口に鍋の取っ手を向けない

●高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。

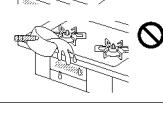
●鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。



■使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

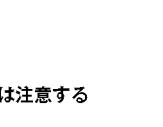
■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷を付けたりしない

ガラスが割れて、やけど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。

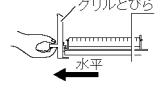


■異なる食材(焼き上げの早い食材・遅い食材)を同時に焼くときは注意する

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、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。☞ 29ページ
- グリル皿・グリルプレート(別売品)にたまつ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(別売品)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。

⚠ 注意

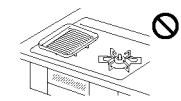
グリルプレート(別売品)を使うときは

■グリルプレート調理に対応した機器以外で使用しない

変形・変色の原因になります。

■コンロ上で使用しない

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



■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つたり、グリル焼網やグリルプレートのコーティング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、たまつ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つた脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

安全上のご注意 (お手入れ編)

⚠ 注意

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触ると、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 22ページ

不用意な点火を防ぎます。

■必ず、手袋をする

手袋をしないと、けがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする



■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

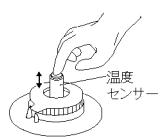
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

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

動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。

途中消火や鍋なし検知機能  20ページの誤作動の原因になります。

・スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

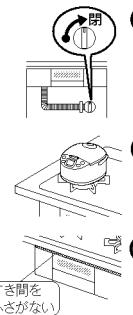


安全上のご注意

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、炎が見えにくいので、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
- やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上や近くで、IH ジャー炊飯器・卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により、機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（バッキンなどを含む）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、鍋とごとくがくつついでいることを確認してください。ごとくがくついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどのおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
- 煮こぼれると、機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
- ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。



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た場合、鍋がねあがつたり、高温の液体が飛び散るため、やけど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



■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

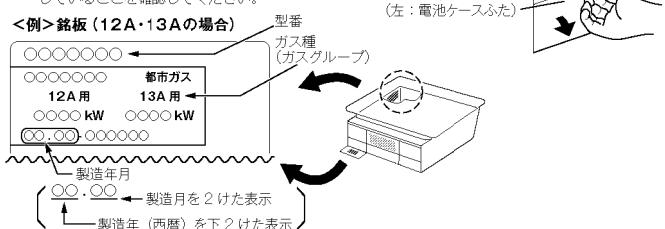
- 一酸化炭素中毒・ガス漏れ・火災・作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



■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ります。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パネル (左:電池ケースふた) に裏面に貼ってあります。
- 供給ガスの種類がわからない場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板 (12A・13Aの場合)



■可燃物との距離を確実に離す

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

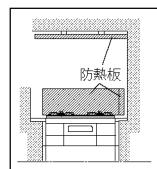
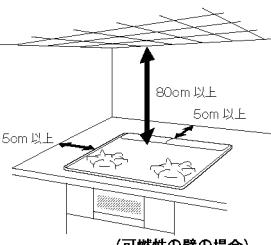
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁 (ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む) との距離を右図のようにとれない場合
- 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、機器の周辺を改裝する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板

- 図のように取り付けて使用してください。
- 4015-0100-0205型……側壁用
- 4015-0100-0206型……後壁用
- 4015-0100-0207型……天井用
- 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、発火や途中消火・機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。



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

油の温度が上がりやすく、発火するおそれがあります。



使いできる鍋

鍋の種類	揚げもの調理 (油の量: 200ml 以上)		他の調理	温度設定モード 揚げもの調理 (油の量: 500ml 以上)
	材質: アルミ・銅・鉄・ホーロー	材質: ステンレス		
鍋	○	○	○	○
	※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	×	○	○	×
やかん	—	○	—	—

※厚手: 2.5mm 以上

薄手: 2.5mm 未満

○: 通しています

×: 通していません (温度を正しく検知できません。)

お願い

中華鍋を使うときは

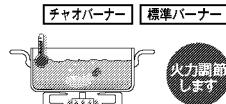
- 必ず、取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから、使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

安心・安全機能

調理油の過熱を未然に防止

調理油過熱防止装置

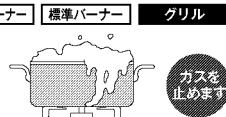
調理油が過熱されると、火力を自動で調節し、発火を防ぎます。この状態が約30分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

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。☞ 33・34ページ
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

チャオバーナー 標準バーナー



グリル消し忘れ消火機能

点火すると、タイマーが作動します。タイマー設定時間が経過すると、自動で火を消します。

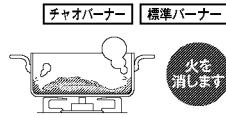
グリル



煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき自動消火機能

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



誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 22ページ

チャオバーナー 標準バーナー グリル



点火時の炎あふれを防止

中点火機能

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 21ページ

チャオバーナー 標準バーナー

そこで口への引火を未然に防止（鍋を置かないと、安全のため点火しません。）

鍋なし検知機能

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

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

また、調理中に鍋やフライパンを戻す（置く）と、自動で元の火力になります。弱火から火力が自動で強くなるときには、ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせします。（調節した火力によっては火力が変わらないこともあります。）

あぶり・高温炒めスイッチを3秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。（チャオバーナー）

鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの調理、鍋を使わないいりもの調理の場合に使用します。あぶり調理や鍋などがない状態で使うときは、あぶり・高温炒めスイッチを押しながら点火し、そのまま3秒以上押し続けて設定してください。

☞ 26ページ

チャオバーナー 標準バーナー



安心・安全機能

地震のときにも自動消火

地震停止機能

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

震度停止機能は解除することができます。☞ 33・34ページ

チャオバーナー 標準バーナー グリル



グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

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

グリル



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 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「ビビッ」と5回鳴って、お知らせします。乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

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

この状態が約30分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に自動で弱火になったとき、ブザーが「ビビッ」と1回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモード（チャオバーナー）をお使いください。☞ 26ページ

チャオバーナー 標準バーナー

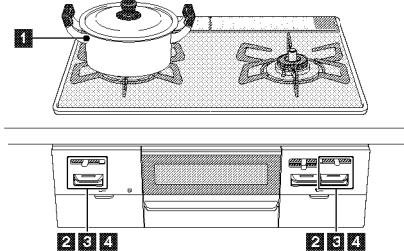


コンロの使いかた（基本操作）

コンロの基本的な操作方法をご説明します。

- 操作ボタンおよび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。

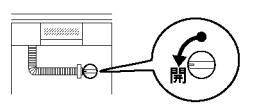
鍋などを置かないと点火しません！



△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）」
22ページをご覧ください。

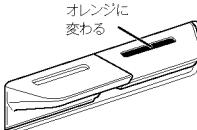
お使いになる前に…

ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、
全開にする。



1 ごとくの中央に鍋などを置く

- 鍋などを置かないと点火しません。
※ブザーが「ビビビッ」と鳴ってお知らせします。
- 鍋などを置いても、温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。



2 を押す（いっぱいまで押しきる）

- 点火します。
- 点火のとき、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) 19ページ
- 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。

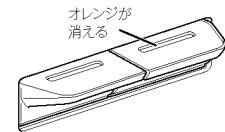
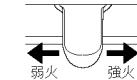


3 をゆっくりスライドさせる

- 火力を調節します。
- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎がはみ出さない程度に調節してください。

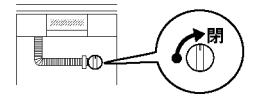
4 を押す

- 消火します。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。



お使いになった後は…

ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、
閉める。



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。

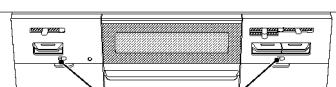
不用意な点火を防ぐには（点火ロック）

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。

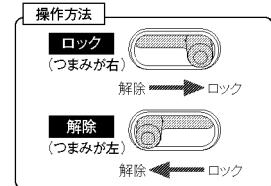
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除/ロックができます。

※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。



左コンロ用
点火ロック位置



揚げもの・焼きものをする (温度設定モード)

標準バーナー

火力を自動で強火・弱火に調節して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。

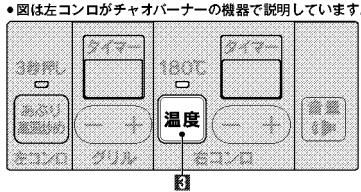
調理のポイント

<適した鍋と適した油の量>

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

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

揚げもの調理でアルミ・銅製の鍋を使うときは、ブザーが鳴って約1~2分後に食材を入れてください。
ブザーが鳴っても油の温度が設定温度より低いです。
お使いできる鍋については、[18ページ](#)をご覧ください。



使いかた



を押す

- 点火します。



をゆっくりスライドさせる

- 火力を調節します。



を「ピッ」と鳴るまで押す

- 温度設定スイッチのランプが点灯します。

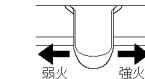
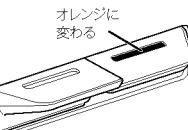
↓
設定温度になると、

- ブザーが「ピピピピピピピッ」と鳴ってお知らせします。



を押す

- 消火します。
- 温度設定スイッチのランプが消灯します。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。



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。

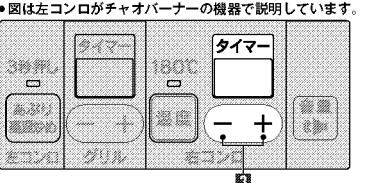
お知らせ

- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1~90分の間で設定できます。[25ページ](#)
設定温度になると、タイマーが作動します。
- 鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。
- 温度を高くしたい場合や低くしたい場合は、設定温度を変更することができます。[33・34ページ](#)

コンロタイマーを使う (コンロタイマーモード)

標準バーナー

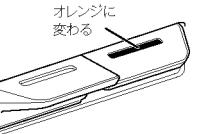
設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。
消し忘れ防止に便利です。



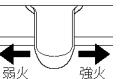
使いかた



- 点火します。



- 火力を調節します。



- 1 ~ 90 分 (最長) 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、

- ブザーが「ピピピピピピピ」 と鳴ってお知らせします。
※分から秒表示に変わります。

設定時間になると、

- メロディーが鳴ってお知らせします。
- 自動で火が消えます。



お知らせ

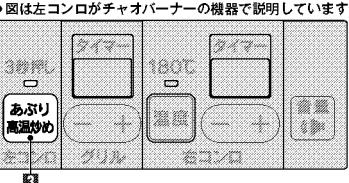
- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

炒めもの・いりものをする

(あぶり・高温炒めモード)

チャオバーナー

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



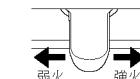
使いかた



- 点火します。
- あぶり調理や鍋などがない状態で使うときは、あぶり・高温炒めスイッチを押しながら点火し、スイッチをそのまま 3 秒以上押し続けて設定してください。



- 火力を調節します。



- あぶり・高温炒めスイッチのランプが点灯します。

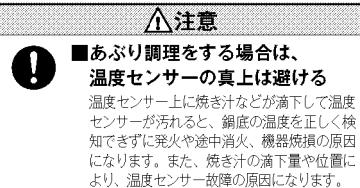
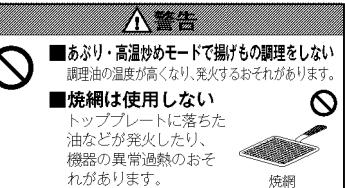


- 消火します。
- あぶり・高温炒めスイッチのランプが消灯します。
- 必ず、火が消えたことを確認してください。



お知らせ

- あぶり・高温炒めスイッチを押しながら点火して、3 秒以内にスイッチから手を離すと、あぶり・高温炒めモードが設定されず、鍋なし検知機能がはたらいて弱火になり、1 分後に火が消えます。再度、操作 1 から行ってください。
- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください。
- 取り消すときは、もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押します。
- 消火すると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。
- あぶり・高温炒めスイッチを押しているときに他のスイッチを押すと、あぶり・高温炒めモードの設定操作は取り消されます。



グリルの取り扱いと準備

調理のポイント

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・グリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。

例) 「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚

- ・「めざし」や「うるめいわし」などの小魚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
- ・干し物や漬物
- ・脂分の多いにしん
- ・塩さば
- ・とり肉など

準備や調理については、付属の「Cook Book」をよく読んで、使用してください。

- 食材の種類や大きさによって、仕上がりが異なります。種類や大きさをそろえて調理してください。

■ 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。

■ グリル皿やグリルプレート(別売品)は、急に冷やさないでください。使用直後に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。

お知らせ

- 調理時間は目安です。食材や量によって、調理時間は変化します。

＜グリル焼網＞

お願い

- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

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

■ 焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。



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。

● グリル焼網は、長時間空焼きすると、コーティングがはがれるおそれがあります。

＜グリルプレート(別売品)＞

お願い

- 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。

■ 調理時のグリルプレートふたの使用の有無については、グリルプレートセット(別売品)に付属の「Cook Book」をご覧ください。

■ グリルプレートセット(別売品)に付属の固定枠を取り付けてから、グリルプレートを取り付けてください。固定枠を忘れる、途中で火が消えたり、燃焼不良の原因となります。

■ 点火してから気づいたときは、すぐに火を止め、グリルを冷ましてから固定枠を取り付けて使用してください。空焼きしないでください。コーティングを傷めてこびりつきやすくなったり、変色やはがれなどの原因になります。

■ 脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリルプレートから脂が飛び散ることがありますので、消火後1分程度待ってから、食材を取り出してください。

■ 続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまつた脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。

■ 使用後、やけどに注意して、グリルプレートにたまつた脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、グリルプレートを取りはずしてください。

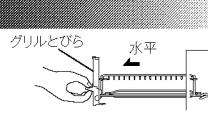
グリルの取り扱いと準備

食材（魚など）を上手に焼くための準備方法をご説明します。
食材（魚など）の下ごしらえは、付属の「Cook Book」をご覧ください。

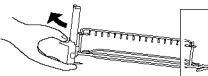
グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す

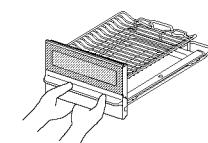
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。



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、表面のコーティングがはがれる原因になります。
- ・グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網の取り付けかたは [P.43・45](#) 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.43](#) ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取りはずす

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。

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れます。

火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。

においや煙が気になる場合は、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、繰り返し行ってください。

グリルの操作については、[P.32](#) ページをご覧ください。

お読み

- 操作ボタンおよび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。
- グリル庫内に紙や細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。
- 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.44](#) ページ
- グリル皿に水を入れないでください。
- 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。（グリルタイマー表示部に「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火してください。

お知らせ

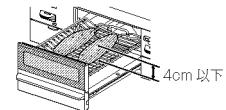
食材（魚など）を上手に焼くために

1 グリル焼網にハケなどで油を塗る

薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くつつきにくくなります。

2 グリル焼網は、約1～2分間、空焼き（予熱）をする

火力は、上火「強」・下火「強」で行ってください。
食材（魚など）がグリル焼網にくつつきにくくなり、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.32](#) ページをご覧ください。



3 食材（魚など）を置く

4 グリルとびらを奥まで確実に閉める

お知らせ

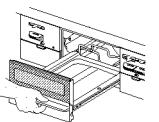
- ・グリル焼網・グリル皿・グリルプレート（別売品）は、消耗部品です。
ご使用状態や経年変化などにより、調理物がくつつきやすくなる場合があります。また、コーティングの劣化やはがれにより、汚れが落ちにくくなる場合があります。
いずれも交換部品・別売品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。[P.59](#) ページ

グリルの取り扱いと準備

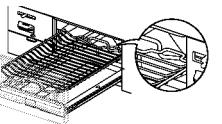
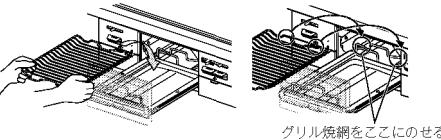
調理器具の取り付けかた

＜グリル焼網＞

①グリルとびらを止まるまで引き出す

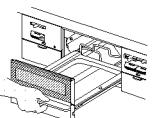


②グリル焼網を、グリル皿受けにのせる

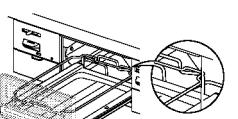
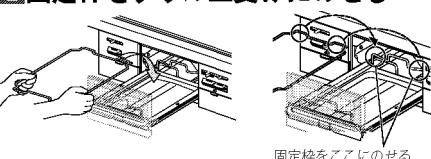


＜グリルプレート（別売品）＞

③グリルとびらを止まるまで引き出す



④固定枠をグリル皿受けにのせる



⑤グリルプレートの中身を こぼさないように両手で持ち、 固定枠の上に置く



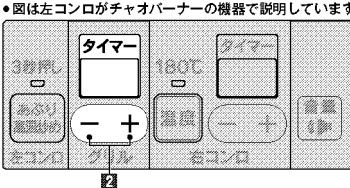
⑥しっかり固定枠にはまっているか 確認する



グリルで調理

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

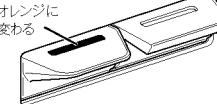
※付属のグリル焼網またはグリルプレート（別売品）を使用します。



使いかた

1 ↑ を押す

- ・点火します。
- ・上火の火力調節つまみは「強火」の位置に移動します。
- ・自動でグリルタイマーが作動します。



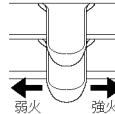
2 - + で時間を設定する

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



3 U をゆっくりスライドさせる

- ・火力を調節します。
- ・上火・下火それぞれ別々に調節ができます。



設定時間の30秒前になると、

- ・ブザーが「ビビビビビビビビ」と鳴ってお知らせします。
※分から秒表示に変わります。

設定時間になると、

- ・メロディーが鳴ってお知らせします。
- ・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。

各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

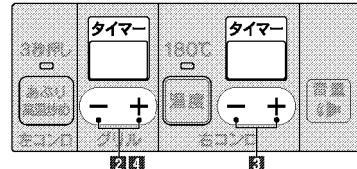
自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくできます。
以下の機能の設定を変更することができます。

表示部	機能	内容	設定項目
※1	01 消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を設定できます。 「30」～「90」分(10分刻み) 「- -」2時間(初期設定)	
	04 温度設定キードの温度変更	使用する鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、実際の温度が180°Cから上下する場合があります。油の温度を低くしたい場合は、表示「2」または「1」に、油の温度を高くしたい場合は、表示「4」または「5」に設定してお使いください。設定を変更する場合は、表示「2」または「4」から設定してください。	「1」低め 「2」やや低め 「3」標準(初期設定) 「4」やや高め 「5」高め
※2	05 自動火力調節ブザー	安心・安全機能や便利機能がはたらき、弱火から火力が自動で強くなるときのお知らせブザー音のあり／なしを設定できます。	「on」ブザー音あり (初期設定) 「off」ブザー音なし
	08 感震停止機能	お住まいの環境によって、感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は、解除できます。	「on」有効(初期設定) 「off」解除
	09 オールリセット	設定変更(カスタマイズ)したすべての設定を初期設定に戻します。	「88」が表示されるまで、 グリルタイマーセットスイッチ $[+]$ を3秒間押し続ける。
10	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	グリルタイマー表示部に検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示 -1: 標準バーナー -3: チャオバーナー -5: グリル --: エラーコードなし

※1 チャオバーナー・標準バーナー同時に設定が変更されます。バーナーごとに設定できません。

※2 音量設定が「切」の場合は表示されません。

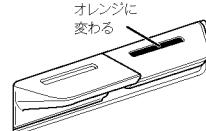
・図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



使いかた

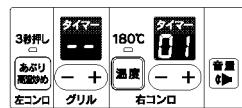
1 標準バーナーの を押す

- 点火します。



2 グリルの を同時に「ピッ」と鳴るまで押す(3秒以上)

- 標準バーナーの火が消えます。



3 コンロの で設定変更する機能を選ぶ

- 機能を設定できます。
詳しい内容は、左ページの表をご覧ください。



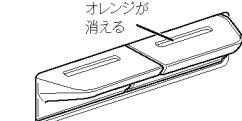
4 グリルの で設定項目を選ぶ

- グリルタイマーセットスイッチを押すたびに、設定項目が変更されます。



5 標準バーナーの を押す

- 各種設定の変更を終了します。



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、正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 37～45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つたり、汚れたりしていませんか。☞ 39・40ページ
- グリル皿やグリルプレート（別売品）に脂がたまつたり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞ 44～46ページ

お手入れのしかたと手順

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

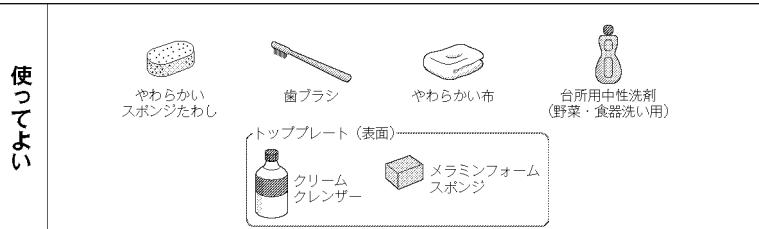
1. 機器が冷めていることを確認する

- ガス栓（ねじガス栓）を閉める
- 操作ボタンをロックする ☞ 22ページ
- 手袋をはめてお手入れを開始する

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。☞ 36ページ

お手入れの道具と洗剤について



傷・はがれの原因となります。



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



故障の原因になります。

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

直接かけて使ってはいけないもの

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの



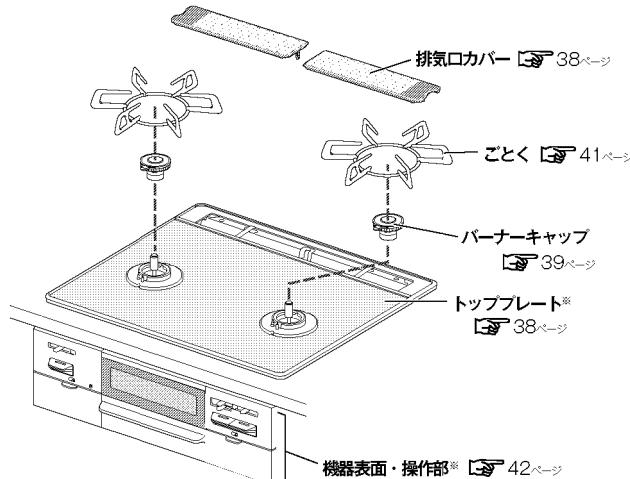
お願い

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

お手入れする (コンロ)

取りはずして洗える部品

お手入れのとき、取りはずして洗うことができる部品があります。



※こちらは取りはずしをせずに、表面をふくなどの
お手入れをしてください。

排気口カバー

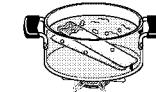
お手入れ方法

- 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、さらに汚れを落としやすくなります。

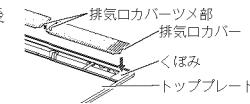
- 1.水を入れた大きな鍋に排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
- 2.冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



取り付けかた

2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに排気口カバーを取り付ける。

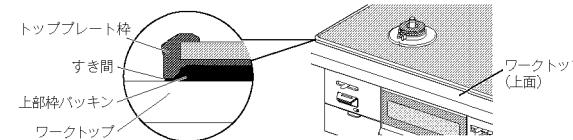
※傾きのないことを確認してください。



トッププレート

お手入れ方法

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



汚れがこびりついたとき

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

それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ふきし、乾いた布で仕上げる。

※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご利用いただけます。☞ 59ページ

※クリームクレンザーの場合は、表面に傷が付く可能性がありますので、常用はしないでください。

※トッププレート栓にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷が付いたり、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、読みなくなったら、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。

お手入れする (コンロ)

バーナー部

お手入れ方法

- ・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、表面の塗装を傷めの場合があります。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

炎口が目つまりしていたら

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



バーナー本体

- ・表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



立消え安全装置 (炎検知部)・電極 (点火プラグ)

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



温度センサー

- ・片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、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。



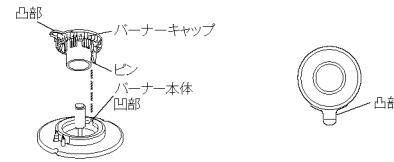
バーナーリング

- ・表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。
- ・バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷付けないよう、トッププレートとのすき間につまようじや歯ブラシなどを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、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。



取り付けかた (バーナーキャップ)

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、正しく取り付ける。

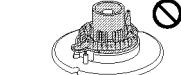
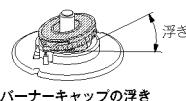


△注意



■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。
- ・炎がふぞろいや逆火で、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。



お問い合わせ

- ・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つた場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。

☞ 59ページ

お手入れする (コンロ)

ごとく

お手入れ方法

- 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

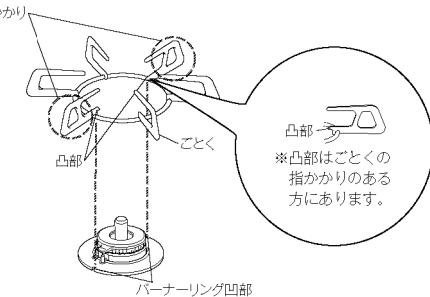
煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

- 水を入れた大きな鍋にごとくを入れ、30分程加熱する。
- 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。



取り付けかた

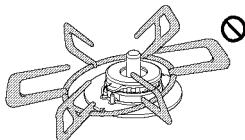
- 指かかりのある箇所を前後にして、バーナーリングの外側に取り付ける。
- バーナーリング前後の凹部2か所にごとく内側の凸部2か所を入れて、正しく取り付ける。



△注意

■ごとくは誤った取り付けで使用しない

誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。



誤った取り付けの例

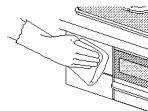
お願い

- ごとくは消耗部品です。傷んできたら交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにお問い合わせください。☞ 59ページ

機器表面・操作部

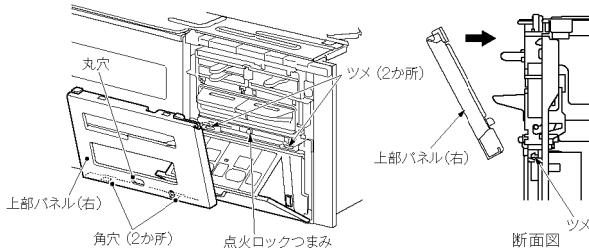
お手入れ方法

- 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。



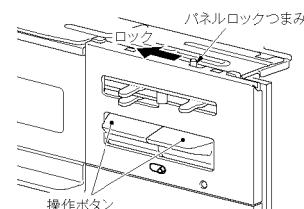
はずれた場合の取り付けかた（上部パネル）

- 上部パネル（右）を斜めにし、点火ロックつまみが上部パネル（右）の丸穴に合うよう注意しながら、本体側のツメ（2か所）に下側の角穴（2か所）を奥まで押し込む。
- 上部パネル（右）を持ち上げながら回転させ、本体に密着させる。



※操作部を開けた状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。

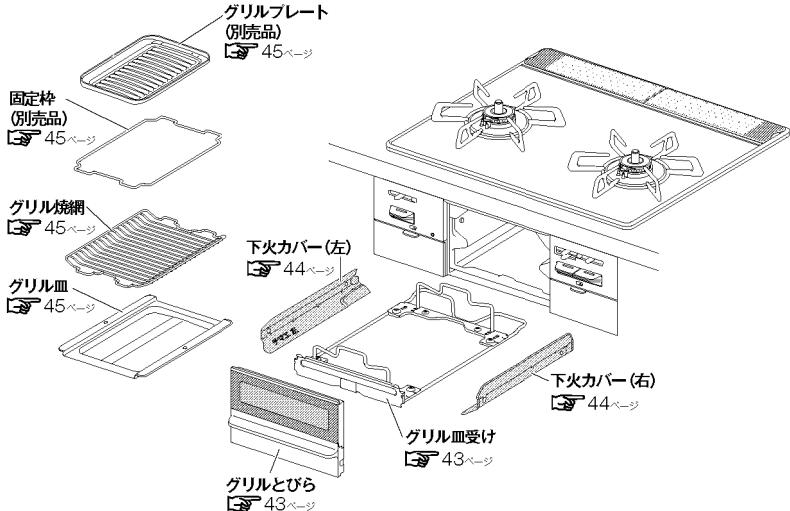
- 上部パネル（右）上面にある、パネルロックつまみを左側へスライドさせて、上部パネル（右）を固定する。
 - ※固定した後、はずれたり、ズレがないか確認してください。
 - ※各操作ボタンを押して、スムーズに動作することを確認してください。
 4. 上部パネル（左）も同様に取り付ける。
- ※下部パネル（左：電池ケースふた）を開けた状態にして取り付けると、取り付けやすくなります。



お願い

- パネルロックつまみを必ず左側へ止まるまで動かして固定してください。
- ワークトップのすき間に指が入らない場合は、①ドライバーなどの薄いものでパネルロックつまみをスライドさせてください。
- 上部パネルに傷を付けないように注意し、作業を行ってください。

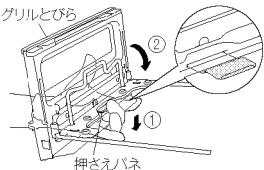
お手入れする (グリル)



グリルとびら・グリル皿受け

取りはずしかた

- 押さえバネを①の方向に下げる。
 - グリルとびらを②の方向にたおす。
- ※押さえバネは、変形させないでください。
変形すると、グリルとびらの開まりが悪くなったり、
はずれやすくなります。

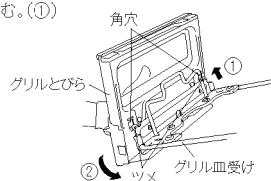


お手入れ方法

- 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。

取り付けかた

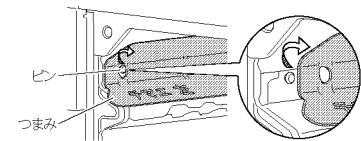
- グリルとびらの角穴にグリル皿受けのツメ 2か所をはめ込む。(①)
- グリルとびらを②の方向に回転させる。
- 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか
確認する。



下火カバー

取りはずしかた

下火カバーのつまみを持ち、矢印の方向へ
引き上げる。



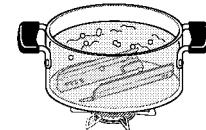
お手入れ方法

- 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、さらに汚れを落としやすくなります。

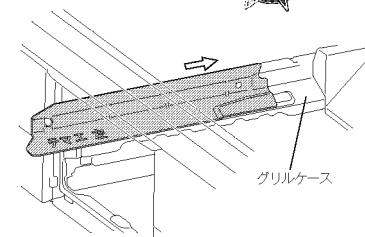
- 水を入れた大きな鍋に下火カバーを入れ、30分程加熱する。
- 冷ましてから、浮き出てきた汚れを洗いし、水気をふき取る。



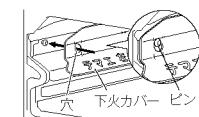
取り付けかた

グリル皿受けを取りはずしてから、下記を行ってください。

- 「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、グリル庫内の壁に沿わせながら突きあたりまで入れる。
※下火カバーがグリルケースに載っていることを確認してください。

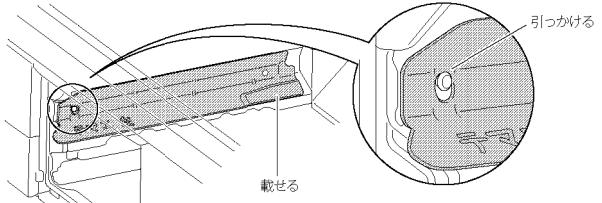


2. ピンに穴 (1か所) を引っかけ、外側へ押す。



3. 確実に取り付けられているか確認する。

※図は下火カバー(左)を示します。下火カバー(右)も同様に右側へ取り付けてください。



正しい取り付け例

お手入れする (グリル)

グリル皿・グリル焼網・グリルプレート(別売品)・固定枠(別売品)

お手入れ方法

- 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。
※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、グリル皿・グリル焼網・グリルプレートのおもて面にはコーティングが施されています。そのため、硬いものでこすると、コーティングがはがれたり、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。
※グリル皿・グリル焼網・グリルプレートのお手入れには、食器洗い乾燥機を使用しないでください。
表面が変色・変質したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

取り付けかた

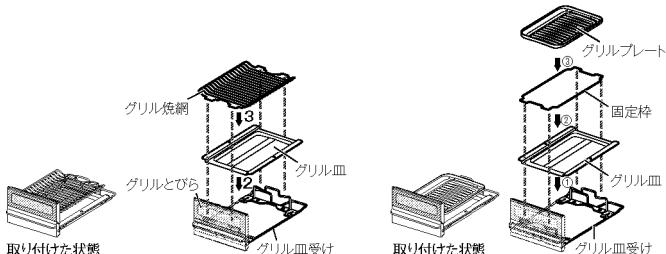
※グリル焼網とグリルプレートは、重ねて取り付けないでください。
下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

グリル焼網の場合

1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。
4. 確実に取り付けられているか確認する。

グリルプレートの場合

- ①左記 1 ~ 2 を同様に行う。
- 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。



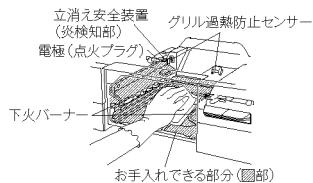
お願い

- 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、正しく取り付けください。

グリル庫内(側壁・底部)

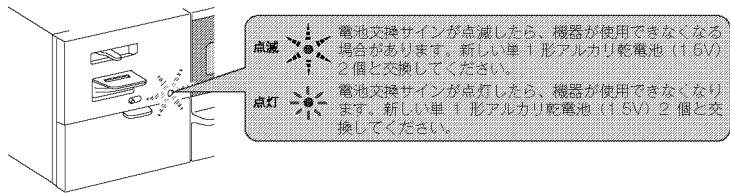
お手入れ方法

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- ※お手入れできる部分は図部です。燃焼部(上火バーナー:天井面、下火バーナー:下図指示位置)には触らないでください。炎口がつまり、燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置(炎検知部)と電極(点火プラグ)、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けられていますので、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。



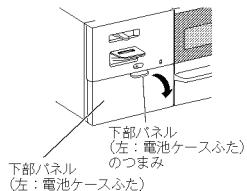
乾電池を交換する

- 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。



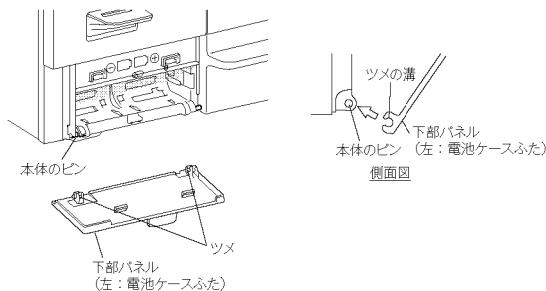
1 機器が冷めていることを確認する

2 下部パネル（左：電池ケースふた）のつまみを手前に引く



お知らせ

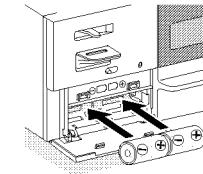
- 下部パネル（左：電池ケースふた）は水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。また、強く引いてもはずれる場合があります。はずれた場合は、左右2か所のツメの溝を本体のピンに「カチッ」と音がするまで、1つずつはめれば元に戻ります。（強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）



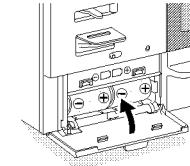
3 古い乾電池をはずす

4 新しい乾電池を入れる

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



5 下部パネル（左：電池ケースふた）を元に戻す



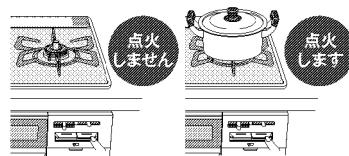
お願い

- 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・漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は、充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単1形アルカリ乾電池(1.5V)でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると、交換時期が1年未満と短くなる場合があります。また、単1形マンガン乾電池(1.5V)を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月・年)」を過ぎている場合は、自己(自然)放電により電池容量が減っているため、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単1形アルカリ乾電池(1.5V)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単2・単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーや充電式単1形乾電池は、電池ケースの \ominus 端子が接触しなかったり、電圧が足りず使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問 (Q&A)

Q. 火がつかない

鍋がないと
点火しません



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。

A. 鍋なし検知機能がはたらいています。
※ブザーが「ビビッ」と鳴ってお知らせ
します。

鍋を置いて点火してください。☞ 20ページ

温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。

A. 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。☞ 47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りした場合も、一度乾電池を交換してから動作を確認してください。

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。



Q. 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

A. 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。☞ 1・50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、あぶり・高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理が
できます。(チャオバーナー) ☞ 26ページ

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

A. あぶり・高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、火力を自動で強火・弱火に
調節します。あぶり・高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、
自動で火を消します。故障ではありません。☞ 1・51ページ



※高温になり過ぎたときも自動で火を消します。

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

Q. 点火操作をして、ハチハチするのに、点火しない

A. 電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)・バーナーキャップがぬれています。
水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 39・50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

点火しない

コンロ

調理中に
火力が変わったり、
火が消えたりする

こうしてください

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。

21

鍋を置いていますか?
鍋を置いてないと点火しません。

20

鍋底が凹んでいたりすると、温度センサーが十分に押し下げられないため、鍋なし検知機能がはたらき、点火しない場合があります。底が平らな鍋をお使いください。

18・20

バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。
お手入れしてください。

39

電極(点火プラグ)や立消え安全装置(炎検知部)・バーナーキャップがぬれています。
お手入れしてください。

39

バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。
正しく取り付けしてください。

40

長時間使用していないかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかることがあります。
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。

47

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。

22

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。

47

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。

47

鍋やフライパンの温度が約250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。
あぶり・高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(チャオバーナー)

20・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。
再度点火してください。
また、あぶり・高温炒めモードを使用してください。(チャオバーナー)

18・19

26

グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く
開閉すると、消火することができます。
ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置が
はたらき、ガスを自動で止めます。

19

よくあるご質問 (Q&A)

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
調理中に火力が変わったり、火が消えたりする	コンロは約2時間、または各種設定の変更（カスタマイズ機能）により、設定した時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	19
火力が変わらない	フライパンや鍋をふつたり、浮かせて調理していませんか？フライパンや鍋を持ち上げると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、あぶり・高温炒めモードを使用すると、調理できます。（チャオバーナー）	20・26
あぶり・高温炒めモードに設定しても火力が変わったり、火が消えたりする	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
炎の状態(燃えかた・色)がおかしい	あぶり・高温炒めモードに設定中でも約290℃の温度を保つよう異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・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。	1
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。	39
	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。	40
	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。	8
	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
	加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
	グリル使用時にコンロを使用すると、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の間に設定すると、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。	19
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	18・39
	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。	—
	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	19

ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ 焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやバブリカなどは、フォークや金串に刺し、あぶり・高温炒めモードを使用して、コンロ上であぶり調理してください。(チャオバーナー)	26・32
温度設定モード 掲げものがうまくできない	鍋の形状・材質や油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになたりする場合があります。 カスマイスク機能で設定温度を加減して使用してください。 温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	18・23 33 18・39
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。 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。 長時間使用していないかったり、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。 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。 乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。 電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	21 20 47 22 47 47
火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
グリル 調理がうまくできない	凍食の食材(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「Cook Book」をご覧ください。 みそ漬けやさす漬けの魚は、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。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	— — — — —
トーストがうまく焼けない	グリルプレート(別売品)に接する面は、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。 グリルとびらや機器下部のキャビネットとびら・引き出しを速く開閉すると、消火することができます。 ゆっくり操作してください。万一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。	20 19

よくあるご質問 (Q&A)

次の現象に当たるまらないとき、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
グリル 排気口やコンロ部から煙やにおいが 出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った微量な加工油によるもので、空焼きをすることで焼き切れ、また安全性に問題はありません。 グリル皿やグリル焼網・グリルプレート（別売品）・下火力バーが汚れています。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、排気口以外なら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。 グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていると、すき間から煙やにおいが出ることがあります。 グリルプレート（別売品）で調理する場合は、脂たまりにたまつ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。	29 44・45
コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
使用中や使用後にキシミ音がする	加熱や冷却により、金属が膨張・収縮する音です。 使いかたによってはキシミ音が大きく述べますが、異常ではありません。	—
コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
コンロ使用中に「ヒビッ・ヒビヒッ」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。	20
コンロ使用中に「コンロ使用中です」という音声がする	コンロが使用中であることをお知らせする音声です。 コンロを点火してから30分・60分・90分後に「左（右）コンロ使用中です」と音声が流れます。 異常ではありません。	—
音 音声ガイドが鳴らない	音量設定が「切」になっています。 音量設定スイッチを押して切り替えてください。	5
グリル点火時に「ボツ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。 グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合があります。 異常ではありません。	—
グリル使用中に「ボップ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるところになります。	—
約8秒間「ピー」とブザーが鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	57・61
1分ごとに「ヒビッ」とブザーが鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。	20

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火操作すると他のバーナーもバチバチする	他のバーナーも同時にバチバチする構造です。 異常ではありません。	—
操作ボタンから手を離してもバチバチしている	操作ボタンから手を離しても、最長で約10秒間バチバチが続きます。 異常ではありません。	—
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は炎が当たり、白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。 ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。 性能に問題はありません。	59
その他 トッププレートが熱くなる	酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。 煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。 性能に問題はありません。	36
電池交換サインが点滅する	グリルまたはオープンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1か所のみコンロを使っている場合でも、使つていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなることがあります。 コンロ・グリルまたはオープン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	9
部品が傷んできた	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。	47・49
下部パネル（左：電池ケースふた）または下部パネル（右）がはずれた	お客様にて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	59
トッププレートのコーナー部が浮き上がる	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。 下部パネル（左：電池ケースふた）または下部パネル（右）の左右2か所のツメの溝を本体のビンに「カチッ」と音がするまで、1つずつはめ込んで取り付けてください。その後、本体に確実に押し込んでください。	47

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

- 表示（数字）について、標準バーナーに関する表示はコンロタイマー表示部、チャオバーナー・グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。
（「70」はグリルタイマー表示部に表示される場合があります。）
-1：標準バーナー -3：チャオバーナー -5：グリル ←→：交互に点滅
- モードランプ・表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。

表示	ブザー音	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0	一 (メロディー)	コンロタイマー mode 終了 (温度設定モードでコンロタイマーを使用した場合を含む)	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。	25
	一 (メロディー)	グリルタイマー終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	32
00 ← →	-1、-3	ビー3回 コンロ消し忘れ消火機能の作動 高温自動温度調節機能の終了	点火後、約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●続けて使用する場合は、再度点火を行ってください。	19
			火力自動調節に入ってから30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから、再度点火を行ってください。	—
	-3	ビー3回 あぶり・高温炒めモード終了	あぶり・高温炒めモードに設定してから60分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	26
01 (--)	ビー3回 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「--」に変わったのを待ってから、操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	—
02 ← →	-1、-3	ビー5回 調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱、空焼きなど	●よくあるご質問（Q&A）「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再度点火を行ってください。 ●調理油過熱防止装置がはたらいで火が消えた場合（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、再度点火を行ってください。	19・50 51
				●グリル過熱防止センサーがはたらいで火が消えた場合（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、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、再度点火を行ってください。	20・52
03 ← →	-1、-3	ビビビッ1回 ビー3回 鍋なし検知機能の作動	点火時に鍋がない場合 調理中に鍋がない状態が続いた場合	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」を確認してください。	20・50
				●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 ●操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲にガスがなくなるまで待ってから、再度点火を行ってください。	19・50 51・52
11 ← →	-1、-3、-5	ビー3回 点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。	—
12 ← →	-1、-3、-5	ビー3回 立消え安全装置の作動		●操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲にガスがなくなるまで待ってから、再度点火を行ってください。	—
14 ← →	-1、-3	ビー5回 温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再度点火を行ってください。	—

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示	ブザー音	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
22 ↔ -1、-3、-5	ビー5回	コンロ・グリル使用時燃露停止機能の作動	機器本体が露度約4以上の搖れを検知しました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 再使用するときは、周囲の安全を確認してから、使用してください。 ●再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	20・61
24 ↔ -3	ビー1回 (約8秒)	あぶり・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、またはもよりの大坂ガスにご連絡ください。	61
31 ↔ -1、-3	ビー1回 (約8秒)	温度センサーの故障			
32、 33 ↔ -5	ビー1回 (約8秒)	グリル過熱防止センサーの故障			
53、 71、↔ 72 -1、-3、-5	ビー1回 (約8秒)	電子部品の故障	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。	47
70 ↔ -5 ---(チャオバーナー・) 標準バーナー					
 電池交換サイン<点灯>※	ビー3回	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	47
 自動で火が消えた場合、操作ボタンの表示がオレンジの状態	ビビッ5回 (1分ごと)	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	20

※各種設定の変更（カスタマイズ機能） 33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（お客様にて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

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

名 称		本体価格(税抜)	部品コード・型番
交換部品	ごとく	¥1,200	1210R6700950
	バーナーキャップ	¥1,200	1210R5400958
	グリル皿	¥1,500	1110R8300953
	グリル焼網	¥2,000	1210R0100954
	グリル皿受け	¥1,000	1210R4000011
	下火カバー(右)	¥850	1210R6640957
	下火カバー(左)	¥850	1210R6640956
	排気口カバー(1個)	¥1,100	1210R6640953
別売品	クッキングプレートセット (プレートハンドル・クックブック付属)	¥3,200	1210R410-0810
	グリルプレートセット	¥8,000	1210R6600968
	グリルプレート (単品)	¥4,800	1210R6600967
	固定棒		
	グリルプレートふた	¥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 ※

●2020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。

●アルカリ乾電池(1.5V)は、もよりの電気店などでお買い求めください。

※リンナイ(株)の取扱い商品です。

長期間使用しない場合／仕様／寸法図

長期間使用しない場合

- ガス栓(ねじガス栓)を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。[47ページ](#)
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

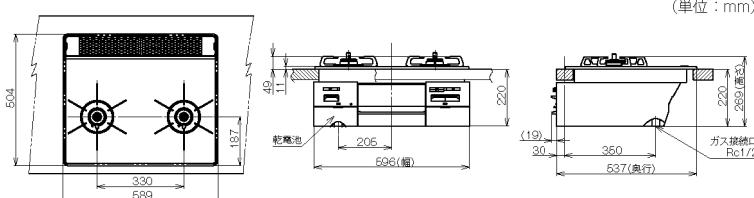
仕様

品名		ビルトインコンロ	
型番	210-R692型	210-R693型	
型式の呼び名	RS21W28PT-L	RS21W28PT-R	
型式名	RB21W28PT		
質量	17.5kg(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"> 調理油過熱防止装置 立消え安全装置 グリル消し忘れ消火機能 ●焦げつき自動消火機能 ●中火点火機能 ●点火ロック ●焦げつき検知機能 ●燃焼停止機能 ●コントロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能 ●高温自動温度調節機能 		
点火方式	連続放電点火式		
付属品	単1形アルカリ乾電池(1.5V)×2個・取扱説明書(保証書付)・工事説明書・Cook Book・下火カバー(左)(右)		

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

(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



アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービス

サービスのお申し込み

●サービス（点検・修理）を依頼される前に

「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」☞ 49～58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、ご自分で修理なさないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名……ビルトインコンロ
2. 型番……下部パネル（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. お客様名、住所、電話番号

転居されるときは

●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うえ、転居先のもより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。

あんしん点検について（有料）

あんしん点検とは

●機器を長期間使用すると、経年劣化により安全上支障が生じる可能性があります。

製造から10年ほど経過した機器を対象に、大阪ガスが自動的に定めた点検項目に基づき実施する点検です。点検の基準に機器が適合しているかどうかを確認するものであり、その後の安全を担保するものではありません。

点検の実施は、大阪ガスまたは大阪ガスが委託した事業者が行います。

点検の結果、修理・部品交換などが必要となった場合は、補修用部品の保有期間経過後であっても在庫がある場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

点検料金について

●点検費用はお客様にご負担いただこととなります。

「あんしん点検」のお申し込み・点検料金などのお問い合わせは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスへご連絡ください。

△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

●機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。

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

Cook Book

CONTENTS

グリルを上手にお使いいただくために	2
焼き魚の火力と時間の目安	3
グリル焼網で調理する(手動調理メニュー)	4 ~ 7
ローストビーフ/アスパラのベーコン巻き/さけのホイル焼き 焼きおにぎりセット/とり肉の塩焼き/ピザトースト 焼きりんご...	



- 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。
- 記載の加熱時間は目安です。材料の大きさや脂ののり具合により、焼き上がり(焼き色)が異なることがありますので、様子を見ながら加熱してください。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。

グリルを上手にお使いいただくために

(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)

- グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿にたまつた脂などを取り除いてください。また、使用後も必ずお手入れをしてください。
- この機器は、グリル皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでご使用ください。
- 脂の出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。

魚を焼く準備

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。
- みぞ漬けやかず漬けは、洗って水気をよくふき取ります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。



ふり塩のポイント

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



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



魚の尾やひれを焦がさないようにするには

- 魚の尾やひれは特に焦げやすいので、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

図の **■** 印の部分に置くと、上手に焼けます。 **■** 印の部分に置くと、焼けにくい場合があります。

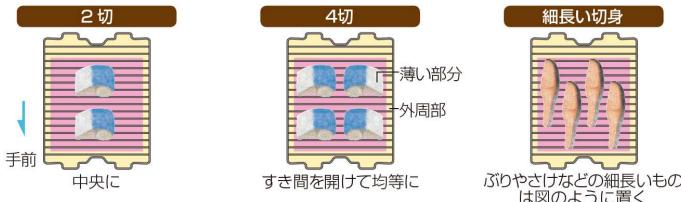
■姿焼の場合

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。



焼き魚の火力と時間の目安

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

火力は上火「強」、下火「強」にしてください。※2

自動調理(魚オートメニュー)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	手動調理(マニュアルモード)		自動調理(魚オートメニュー)モード	
		調理時間の目安	火力	オート	焼き加減
あじの姿焼(約150g)	2匹	約10分	上火 強 下火 強	姿焼	標準(中)
	4匹	約13分		強め(強)	
	2匹	約8分		姿焼	標準(中)
	4匹	約12分		姿焼	標準(中)
さんまの姿焼(約150g)	2匹	約9分	上火 強 下火 強	切身	標準(中)
	4匹	約11分		切身	強め(強)
	2切	約7分		切身	標準(中)
	4切	約8分		干物	標準(中)
さわらの切身(約80g)	2切	約8分	上火 強 下火 弱	干物	弱め(弱)
	4切	約9分		オート不可	
	2切	約8分		オート不可	
	4切	約9分		オート不可	
さけの切身(約90g)	2切	約8分	上火 弱 下火 強	オート不可	
	4切	約9分		オート不可	
	2枚	約9分		オート不可	
	約10匹	約6分		オート不可	
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	約8分	上火 弱 下火 弱	オート不可	
	4切	約9分		オート不可	
	2切	約11分		オート不可	
	4切	約12分		オート不可	
赤魚のかす漬け(約180g)	2切	約11分	上火 弱 下火 強	オート不可	
	4枚	約6分		オート不可	
	適量	予熱約3分・焼き約1分		オート不可	
	2切	約5分		オート不可	
さばのみりん漬け※4	2切	約8分	上火 弱 下火 弱	オート不可	
	2切	約8分		オート不可	

※1 機種によっては、自動調理(魚オートメニュー)がない場合があります。

※2 連続して使用するときは、上火「強」、下火「弱」にしてください。

※3 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。

※4 下側が焦げやすくなるので、皮を下向きにしてグリル焼網の上に置いてください。

● グリル使用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。

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・下火の火力調節をしてください。



グリル焼網で調理する(手動調理メニュー)



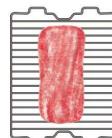
ローストビーフ

上火 **強** - 下火 **弱** アルミはくに包んで
9~11分 ➡ 約20分

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
アルミはく

- 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分程度置きます。
- ①をグリル焼網の中央にのせ、(上火:強、下火:弱)で9~11分焼きます。
- 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。
- ③を切り分けて器に盛り付けます。



POINT

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

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。



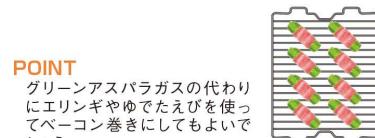
前後の端を巻き込んで、折ります。



加熱中にふくらまないよう、折り目をしっかり潰します。

POINT

グリーンアスパラガスの代わりにエリンギやゆでたえびを使ってベーコン巻きにしてもよいでしょう。



さけのホイル焼き

上火 **強** - 下火 **弱**
11~12分

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
しとう …… 4本
アルミはく

- 生鮭は酒・塩をふり、下味をつけます。
- 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。
- 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包みます。
- グリル焼網に③をのせ、(上火:強、下火:弱)で11~12分焼きます。



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。



焼きおにぎりセット

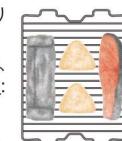
上火 **強** - 下火 **弱**
9~10分

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
アルミはく

ごはん …… 200g
「しうわゆ」 …… 小さじ1
Ⓐ炒りごま(白) 小さじ1
Ⓑ塩 …… 適量

- 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等分に切れます。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。
- 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。
- ごはんにⒶを混ぜ、2等分してかためににぎり、三角おにぎりを作ります。
- グリル焼網に塩鮭、ホイル焼き、おにぎりをのせ、(上火:強、下火:弱)で9~10分焼きます。



お願ひ

- 包んだアルミはくの高さは、4cm以下にしてください。
- アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。包みかたのイラスト(4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。

グリル焼網で調理する(手動調理メニュー)

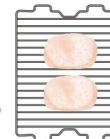
とり肉の塩焼き



上火 強 - 下火 弱
約11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

- 1 とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にします。
- 2 皮にはフォークで穴をあけ、塩・こしょうをふります。
- 3 グリル焼網の中央に皮が上になるようにのせ、(上火:強、下火:弱)で約11分焼きます。



ピザトースト

上火 強 - 下火 弱
4~5分

材料

食パン(4~6枚切) 2枚
サラミ
ピーマン
トマトケチャップ
ピザ用チーズ
アルミはく

などお好みの具を

- 1 グリル焼網の平らな面にアルミはくを敷きます。食パンにお好みの具をのせてグリル焼網の上にのせ、(上火:強、下火:弱)で4~5分焼きます。

POINT

アルミはくは、クシャクシャにしたものを作りたい場合は、アルミはくを敷いてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。



焼きりんご

上火 強 - 下火 弱
約7分
▼庫内保温
約5分

材料
りんご 1/2個
グラニュー糖 小さじ2
バター 5g
アルミはく

- 1 りんごは皮をむいて芯を取り除き、7~8mmのいのしょ切りにします。
- 2 アルミはくに①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。
- 3 グリル焼網に②をのせ、(上火:強、下火:強)で約7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。
- 4 あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。



POINT

- 保温時間が長い程、火通りやすくなります。お好みで調節してください。
- 冷やして食べててもよいでしょう。

お願い

- アルミはくの包みかたはイラスト(4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、取り出す時は注意してください。

こんな料理もいかが…

ホタテ

材料
ホタテ(殻付き) 4個
味付け
「しょうゆ」 適量
「バター」 適量

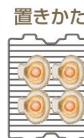
素焼き
上火 弱 - 下火 強
8~10分

味付け
上火 弱 - 下火 強
約2分

作りかた

下処理したホタテを素焼きします。消火してから味付けしてさらに焼きます。

- ・ほたては地域・季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら焼き時間を調節してください。



焼きおにぎり

材料
おにぎり
..... 4個(1個 約100g)
たれ
「しょうゆ」 大さじ1
「みりん」 小さじ1/2

素焼き
上火 強 - 下火 弱
約5分

裏返したれ
上火 強 - 下火 弱
約5分



焼きもち

材料
切りもち 4個(1個 約50g)

上火 弱 - 下火 弱
約4分

裏返し
上火 弱 - 下火 弱
約2分

作りかた

なすの皮を取り、たてに3~4本切れ目を入れて焼きます。
・なすの直径は4cm以下にしてください。
・なすは地域・季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら焼き時間を調節してください。



厚あげ

上火 強 - 下火 弱
8~10分

材料
厚あげ 2枚(1枚 約140g)



作りかた

焦げやすいので、油抜きをし、半分に切って焼きます。





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。

JS0051-074X02(00)
DP000005259560
200700 ◎



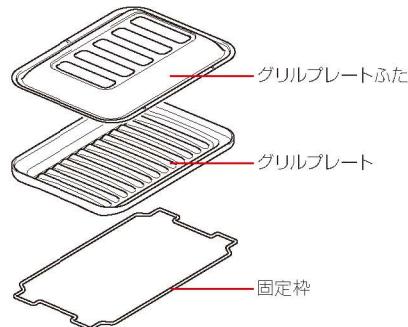
（工場管理）

〈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うえ、①～④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	
④タイプ	

グリルプレート



もくじ

- 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

- ノンフライからあげ 7

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。

(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。

- 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。
- 機器によって同梱している「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ぐ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、尾に化粧塗をするか、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つた脂を必ずキッチンペーパーなどでふき取ってから次の魚を焼いてください。
- グリルプレートは、やけどの注意して脂をふき取った後に取りはずしてください。

自動で魚を焼く ①・②・③タイプのみ

- 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
【小さめの生魚】 きす 小あじ (50g 以下) 1~4匹	【塩漬け】 甘塩ざけ 塩ざば	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 1枚
【塩漬けの魚】 塩さんま (200g 以下) 1~3匹	【生魚】 生ざけ さば ぶり すずき たい 甘たい	干しさわら 1枚
【中程度の生魚】 あじ いさき (170g 以下) 1~2匹 にじます	【光沢のある魚】 たちうお さわら	【かますのひらき】 かますのひらき 1~2枚
さんま (200g 以下) 1~3匹 いわし あゆ (120g 以下) 1~3匹		【大きなのひらき】 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。
- 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、シリコン樹脂加工された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。

①・②・③タイプ

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。

④タイプ

2 グリルを点火し、火力を〈上火：強、下火：弱〉に調節し、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	
		①・②・③ タイプ	④タイプ
あじの塩焼き(約150g)	2匹	11～12分	12～13分
さんまの塩焼き(約150g)	2匹	10～11分	11～12分
	3匹	11～12分	12～13分
さばの塩焼き(約80g)	2切	8～9分	10～11分
さわらの塩焼き(約80g)	2切	8～9分	9～10分
さけの切身(約90g)	2切	8～9分	9～10分
あじのひらき(約130g)	1枚	9～10分	10～11分

POINTとお願い

●厚みのある魚(姿焼:3cm、切身:2.5cmを超える)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。

●続けて焼くとき

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

・上記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
・最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

トースト



①調理時間の目安:3～6分

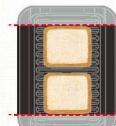
材料(1人分)

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



②タイプ



作りかた

①・②・③タイプ

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ため、焼き加減は「強め」に設定してください。

④タイプ

1 グリルにグリルプレートをセットして点火し、火力を〈上火:強、下火:強〉で3分予熱します。

2 予熱したグリルプレートに食パンをのせ、火力を〈上火:強、下火:強〉で2分焼きます。

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。

●ワインやチーズトマトなどをいっしょに焼いて、モーニングセットにしてもよいでしょう。

お願い ●調理終了後は、すぐに取り出してください。余熱で裏面の焦げが強くなります。

●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。



手前と奥の部分は、焼き色が付きにくい場合があります。

奥の部分は、焼き色が付きにくい場合があります。

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
Ⓐ 「おろししょうが	小さじ1/2
「おろしにんにく	小さじ1/2
Ⓑ 「片栗粉	大さじ2
「薄力粉	大さじ2

置きかた

①・③・④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に切れます。
(合計で8~10個)
- 2 合わせたⒶに1時間程度漬け込みます。
- 3 ザルでⒷの水分を切れます。
合わせたⒷを②の表面にまぶし、5分程度おいて粉をなじませます。
- 4 ③の皮面を上にしてグリルプレートに並べ、グリルプレートふたを
します。

①・②・③タイプ

- 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。

④タイプ

- 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9~11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。

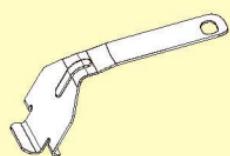
水無両面焼用 クッキングプレート



COOK
Book



●プレートハンドル



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

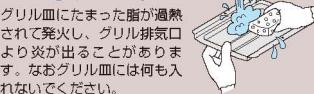
詳しくは機器をお買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。

安全上のご注意

必ずお守りください

警告

!
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つた脂などを取り除いてください。また、使用後も必ず掃除してください。



注意

🚫 クッキングプレートの上で魚焼きや油物料理をしない
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、やけどする原因になります。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。

🚫 調理時は焼きすぎない

火災の原因になります。

🚫 クッキングプレートをコンロで使用しない

このクッキングプレートはグリル専用ですので、コンロで使用しないでください。

変形・変色・機器の故障の原因になります。

🚫 熱い状態で水をかけない

変形・変色の原因になります。

ご使用時の注意

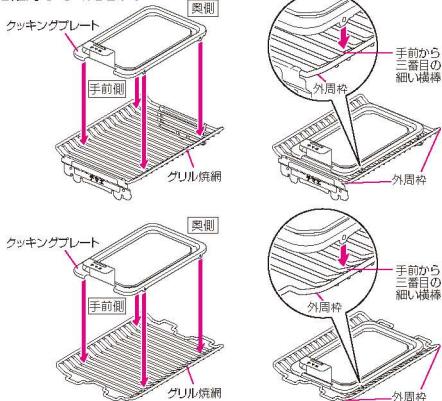
- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は自安です。
- 庫内が熱い場合は冷ましてからご使用頂くか、記載時間より1分程度短く設定してください。
- クッキングプレートを連続して使用する場合は5分程度、間を開けてください。調理完了する前に過熱防止装置が働いて、自動消火することができます。
- プレートが熱い状態で調理をすると、焼き色が濃くつく場合があります。

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

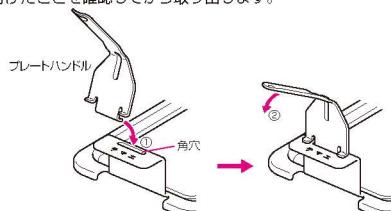
取り出し用のプレートハンドル差し込み部（「マエ」刻印のある部分）を手前側にして、図のようにグリル焼網の外周枠から三番目と四番目の細い横棒の間にクッキングプレートのツメが合うように取り付けます。そして、前後左右にかたつきがないことを確認してください。



※ グリル焼網は、お使いの機種により形状が異なります。

● クッキングプレートの取り出しかた

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



お手入れのしかた

- 中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくとよいでしょう。
- ※ クッキングプレートはアルミ製ですので、中性洗剤以外のものを使用すると変色の原因になります。
- ※ 食器洗い乾燥機を使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)

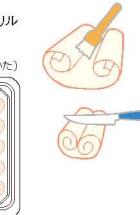
上火 **強 600** 5分

下火 **弱 600**

材料:約15個分

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

- ① 冷凍パイシートは棒棒でかくらくのばし溶き卵をぬり、グラニュー糖をふりかけます。
- ② そのまま両端かららゆる、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 焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。好みでパイにグラニュー糖をふりかけます。



チーズパイ

上火 **強 600** 5分

下火 **弱 600**

材料:約20個分

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

- ① さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに蒸します。
- ② なべにこどりこどり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:強、下火:弱)で5分焼きます。





フルーツのパリパリピザ

上火 **強** 800 5分

下火 **強** 800

材料・4枚分(2回分)

生地(直径約12cm 4枚分)

薄力粉・強力粉 各50g
A ベーキングパウダー 小さじ1/4
塩 小さじ1/4
砂糖 小さじ1/4
水 50ml
オリーブオイル 大さじ1/2

トッピング(4枚分)

カスタードクリーム
卵黄 1個
牛乳 100ml
砂糖 20g
薄力粉 15g
無塩バター 5g
バニラエッセンス 少々
パイナップル(缶詰) 1枚
黄桃(缶詰) 1/2個
りんご 1/8個
オリーブオイル(ぬり用) 適量

Point

- ①生地をのばす時にプレートの上でのばすと生地がプレートにくっつきます。
- ②トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。なすはたてに切ります。
- ③クッキングプレートにオリーブオイルを薄くぬり、①の生地を4等分したものを手で広げてのばし、プレートにのせます。
- ④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)をのせます。
- ⑤グリル焼網に④のクッキングプレートを取り付け、両面焼きグリルで(上火:強、下火:強)で5分焼きます。



トマトとなすのパリパリピザ

上火 **強** 800 5分

下火 **強** 800

材料・4枚分(2回分)

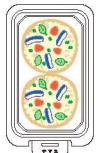
生地(直径約12cm 4枚分)

薄力粉・強力粉 各50g
A ベーキングパウダー 小さじ1/4
塩 小さじ1/4
砂糖 小さじ1/4
水 50ml
オリーブオイル 大さじ1/2

トッピング(4枚分)

ピザソース(市販のもの) 適量
トマト 1/2個
なす 40g
バジルの葉 適量
ナチュラルチーズ(ピザ用) 60g
オリーブオイル(ぬり用) 適量

(材料のせかた)



豆腐田楽

上火 **強** 800 3分

下火 **強** 800

田楽みそをぬり

上火 **弱** 800 2分

下火 **強** 800

材料

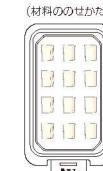
木綿豆腐 1丁

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

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

Point

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る場合があります。グリルからクッキングプレートを取り出した後、1分程置いていただきますと、取りやすくなります。



②A、B、それぞれの材料を練り合わせ、田楽みそを2種類作ります。

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



きのこのパン粉焼き

上火 **弱** 800 6分

下火 **弱** 800

材料

生しいたけ 9枚

パン粉 大さじ4
粉チーズ 大さじ2
にんにく(みじん切り) 1かけ
バセリ(みじん切り) 大さじ1
A バジル(乾燥) 少々
油かしバター 大さじ1
オリーブオイル 大さじ1
塩 少々
こしょう 少々

①生しいたけは石づきを取っておきます。

②ボールにAを入れて混ぜ合わせ、しいたけのカサの内側にのせます。

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

(材料のせかた)



トースト

上火 **強** 888 予熱3分

下火 **強** 888

上火 **弱** 888 2分

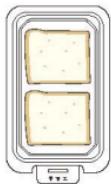
下火 **強** 888

材料

食パン——2枚

- ① グリル焼網にクッキングプレートをセットし、(上火:強、下火:強)で3分予熱します。
- ② 予熱したクッキングプレートに食パンをのせ、(上火:弱、下火:強)で2分焼きます。

(材料のせかた)



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** 888 6分

下火 **弱** 888

材料・約24個分(2回分)

薄力粉	100g	チョコレート(板チョコ)	50g
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。

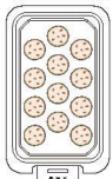
② チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。

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。ふったる薄力粉を加え、ゴムべらでさくっと混ぜ、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。



JT0027-071X01(01)

150400 ◎

DPO00005198810

(工場管理)