

# 取扱説明書

ガステーブルコンロ

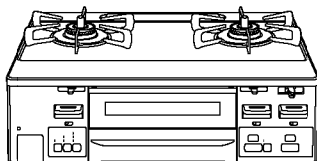
家庭用

保証書付

Si 全口センサー搭載  
センサーコンロ

型番

210-R140 型  
210-R141 型  
210-R142 型  
210-R143 型



## ご愛用の皆さまへ

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



(工場管理)

JT0056-038 (00)☆  
211200 ◎  
06000006170770

大阪ガス

# なるほど💡安心Siセンサーコンロ

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



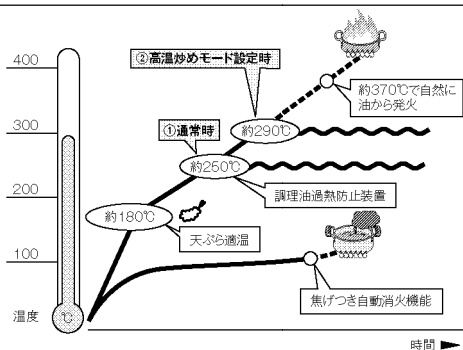
●煮ものを火にかけっぱなしにしても  
**焦げつくと消火**

●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも  
**約 250℃の温度に保つよう自動で火力調節し**  
弱火が続いた状態でも**温度が上がれば消火**  
(高温炒めモードなら火力調節を行う温度を通常時の  
約 250℃から約 290℃までアップすることができます。)



●たくさんの天ぷらもサクサクきれいに  
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり  
自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**  
(160・180・200℃に加えて、170・190・210℃の  
設定もできます。) ☞ 27ページ

## ◇温度センサーの はたらき



①通常時

**火力調節**

鍋底の温度を約250℃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**

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

②高温炒めモード  
設定時

**火力調節**

鍋底の温度を約290℃に保つよう火力を自動で調節します。

**消火**

高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合には自動で火を消します。  
・高温炒めモードに設定してから、最長60分(最初に自動で弱火になつてから約30分)または、コンロ消し忘れ消火機能設定時間が経過した場合  
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

## こんなときもあわてないで

### ①勝手に火が小さくなったり、 火が消えたりする

⇒Si センサーコンロの安心・安全機能が  
はたらいでいないかまず確認!

☞ 1・23・24ページ

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

⇒高温炒めモード設定中も  
安心・安全機能は、はたります。

☞ 1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。

☞ 21ページ

⇒乾電池は大丈夫なのに?

☞ 52・55ページ

## もくじ

各部のなまえ	3
便利機能で楽しく調理	5

## 安全なご利用のために

安全上のご注意	6
---------	---

## このコンロについて

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

## 毎日の使いかた

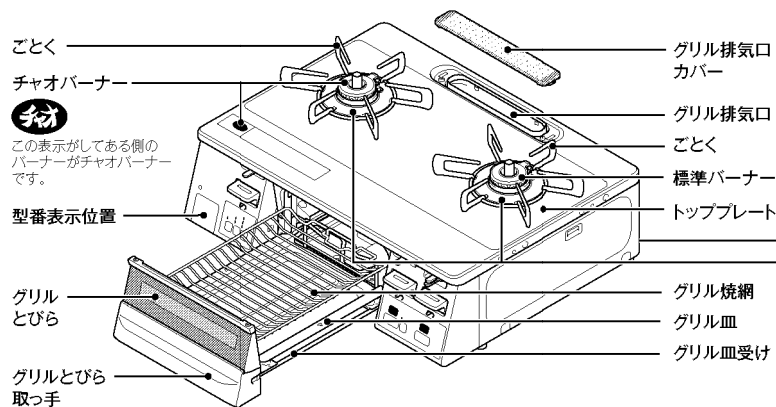
基本の操作	25
揚げもの・焼きものをする	27
コンロタイマーを使う	29
炒めもの・いりものをする	31
お湯をわかす	33
ごはん・おかゆを炊く	35
グリル	39
グリルの取り扱いと準備	39
グリルの使いかた	41
共通	43
各種設定の変更(カスタマイズ機能)	43

## 長くご利用いただくために

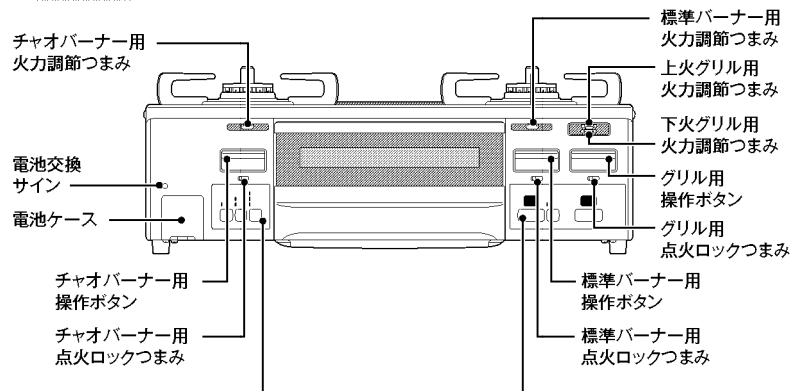
日常点検とお手入れの道具	45
お手入れのしかた(コンロ)	47
お手入れのしかた(グリル)	49
よくあるご質問(Q&A)	51
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら	59
交換部品・別売品のご紹介	63
長期間使用しない場合	64
仕様／寸法図	65
アフターサービス／廃棄するときは	66
保証書	裏表紙

# 各部のなまえ

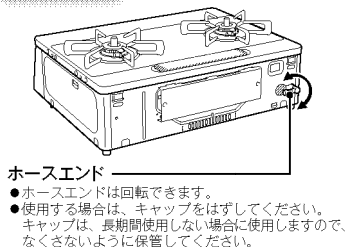
●図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。



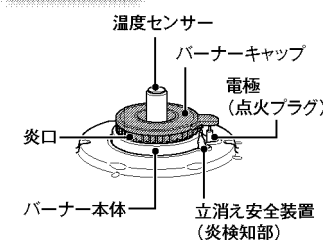
## 正面



## 本体後面

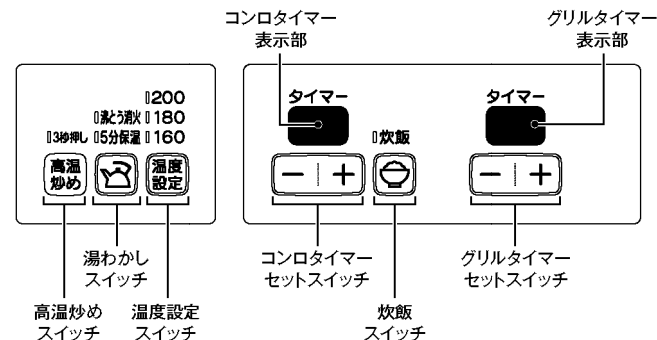


## バーナー部



## 操作部

■左コンロがチャオバーナーの機器の場合



■右コンロがチャオバーナーの機器の場合



# 便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

コンロを使うとき	揚げもの・焼きものをするとき ☞ 27ページ	温度設定モード 		焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
	煮ものをするとき ☞ 29ページ	コンロタイマーモード 		ゆでたまご にも便利
	炒めもの・いりもの・ あぶりものをするとき ☞ 31ページ	高温炒めモード 		ぎんなん ごまを いるときにも
	お湯をわかすとき ☞ 33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 ☞ 35・37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 ☞ 41ページ  付属品	グリルタイマーモード 		魚を焼くときに

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☞ 66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☞ 15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。

### ⚠ 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



# 安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

## ⚠ 危険

### ガス漏れに気づいたら



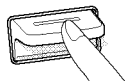
火気禁止

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

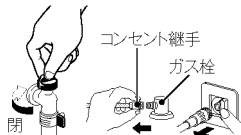


### ■すぐに使用を中止する

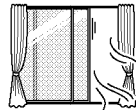
- ①操作ボタンを押して、火を消す。



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



- ③窓や戸を開け、ガスを外へ出す。



- ④外に出て、もよりのガス事業者(大阪ガス)に連絡する。

## ⚠ 警告

### 使用中は



- 機器から離れない
- 就寝・外出をしない
  - 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
  - グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので、注意してください。
  - 調理物(魚など)の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に、発火するおそれがあります。
  - 電話や来客の場合は、必ず火を消してください。



- 火がついたまま持ち運ばない  
火災・やけどのおそれがあります。

### ガスコンロの下には



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



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

### トップレートについて



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

### 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(アルミはく製の受け・省エネごとく・グリル補助具など)  
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。



- 焼網  
トップ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

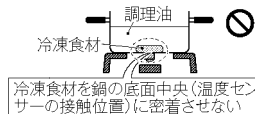


- 爆発のおそれがあるもの  
熱で缶内の圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
  - スプレー缶
  - カセットコンロ用ボンベなど
- 引火しやすいもの  
火災の原因になります。
  - スプレー・ガソリン・ベンジンなど
- 燃えやすいもの  
火災の原因になります。
  - 機器の上方の調味料ラックなど
  - 樹脂製品(ペットボトル・プラスチック類など)
  - 可燃物(ふきんやタオル・調理油など)
  - 電気製品(電気ケトルなど)



### 揚げもの調理をするときは

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



# 安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

## 警告



■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。

## 使用時や使用後は



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

## 異常時は



■操作ボタンを押して消火の状態に戻して、火を消し、ガス栓を閉める(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす)  
地震・火災・異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。  
P.51 ~ 62 ページを確認し、必要に応じて買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。



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

## グリルについて



■機器に付属または機器指定以外の補助具(グリル石やグリルシート・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数かない  
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。  
■グリルとびらに魚などをはさみ込まない  
魚などが燃えたり、トッププレート前部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。



■グリル庫内に食品くずやふきんなどがいないことを確認する  
■グリル皿にたまった脂、グリル焼網についた皮や食材は、ご使用のつとり取り除く  
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・グリルとびら取っ手以外は触らない  
やけどのおそれがあります。  
●グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。  
●1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。



## 使用中は

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

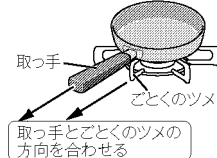
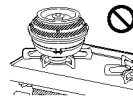


■操作部やグリルとびらに強い力を加えない  
手で押さえたり、ぶら下がる、けが・機器損傷や誤作動の原因になります。  
■操作部に水や洗剤を直接かけない  
誤作動の原因になります。



## 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  
鍋の種類によっては、鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手は、ごとのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。



■軽い鍋は調理物を含めて250 g以上で調理する  
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。



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

# 安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

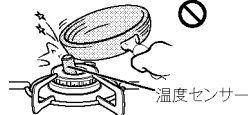
## ⚠ 注意



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



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



■ 使用中・使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

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



■ グリル排気口に手や顔などを近づけない

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



■ 点火しない場合は、操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲のガスがなくなってから再度点火する  
すぐに点火操作をすると、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。



■ 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  
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

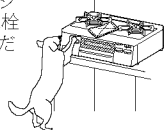


換気必要

■ 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。



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



接触禁止

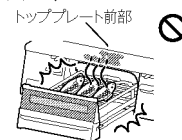


## グリルは

■ 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、トッププレート前部やグリルとびらの上部を焦がしたり、機器の上部が過熱され、変形や変色・やけどのおそれがあります。



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

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

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



■ とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、グリル排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

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

■ グリルとびらはゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。  
☞ 39ページ
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■ グリル焼網・グリル皿は冷めてから取りはずす

使用中・使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。  
また、グリル皿受けも高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

# 安全上のご注意 (使用編)

(つづき)

## ⚠ 注意

### 機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は



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



- 機器が冷めていることを確認する  
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。
- ガス栓を閉める (つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす)  
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。
- 操作ボタンをロックする  
不用意な点火を防ぎます。  
▶ 25 ページ
- 必ず、手袋をする  
手袋をしないと、けがのおそれがあります。
- バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする
- バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける  
炎口がぬれたまま使用すると、点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。



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

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



## お願い

### 機器のご使用は

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



### コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると、土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが・機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
- 煮こぼれすると、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。

### コンロ下 (コンロ台) のお手入れの際は

- コンロ下 (コンロ台) は、水やごみなどがたまらないよう、定期的にお手入れしてください。▶ 50 ページ
- 機器が冷めていることを確認し、けがをしないように手袋をして行ってください。

### 突沸現象について

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



### 突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水・牛乳・豆乳・酒・みそ汁・コーヒーなどの液体を温めるときにさいさいきつかけ (容器をゆする、塩・砂糖などを入れる) で生じます。この現象が調理中に起きると、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)

(つづき)

## 警告

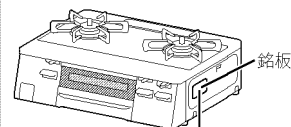


分解禁止

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

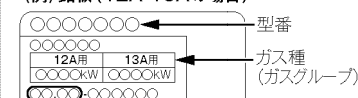


- 機器の銘板に表示してある  
ガス種(ガスグループ)以外  
のガスでは使用しない
  - 表示のガス種が一致していな  
い場合、不完全燃焼により一  
酸化炭素中毒になったり、異  
常点火でやけどをしたり、機  
器が故障する原因になります  
ので、使用しないでください。
  - 銘板は機器本体右側面に貼っ  
てあります。  
供給ガスの種類がわからない  
場合は、お買い上げの販売店  
またはもよりの大阪ガスにお  
問い合わせください。
  - 転居されたときも、供給ガス  
の種類が銘板の表示と一致し  
ていることを確認してくだ  
さい。



銘板

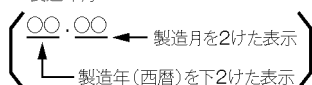
(例) 銘板(12A・13Aの場合)



型番

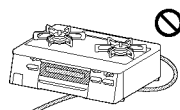
ガス種  
(ガスグループ)

製造年月



ガス用ゴム管(ガスソフト  
コード)・ガスコードは

- グリル排気口などの高温部に  
触れたり、折れたり、ねじれ  
た状態で使用しない  
できるだけ短くして使用してく  
ださい。
- 機器の下を通したり、グリル  
排気口や炎に近づけない
- 他の機器で加熱されるような  
所に通さない  
使用時は周囲が高温になり、  
ガス用ゴム管が溶けたり、ガス  
用ゴム管およびガスコードが過  
熱され、ガス漏れの原因になり  
ます。

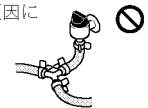


- 可燃物との距離を確実に離す  
火災予防条例で定められていま  
すので、必ず守ってください。  
距離が近いと火災の原因になり  
ます。以下の場合は、必ず別売  
の防熱板を取り付けてください。  
▶ 17 ページ
  - 可燃性の壁(ステンレスやタイル  
を貼った可燃性の壁も含む)との  
距離をとれない場合  
防熱板は、お買い上げの販売店  
またはもよりの大阪ガスにお問  
い合わせください。
- 設置後、機器の周辺を改装  
する場合も可燃物との距離を  
確実に離す

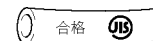


ガス用ゴム管(ガスソフト  
コード)は

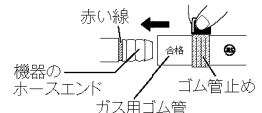
- 継ぎたしや二又分岐はしない  
ガス漏れの原因に  
なります。
- ひび割れたり、古くなった  
ガス用ゴム管は使用しない  
ガス漏れの原因になります。  
ときどき点検して古くなった場  
合は、取り替  
えてください。



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



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

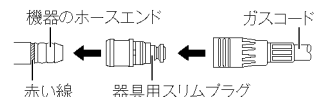


- ホースエンドのキャップを  
はずし、汚れやごみがない  
ことを確認する  
ガス漏れの原因になります。



ガスコードは

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



## 注意



設置場所は

- 棚の下など落下物の危険のある  
場所に設置しない  
機器の上に落ちたものが燃え  
て、火災の原因になります。
- 強い風の吹き込む所に設置し  
ない  
点火不良や途中消火、機器内部の  
損傷、安心・安全機能が正しく  
はたらかないなどの原因になります。
- 湯沸器の下に設置しない  
湯沸器の不完全燃焼防止装置  
がはたらき、火がつかない場合  
があります。また、湯沸器の寿  
命を縮めます。
- 照明器具など樹脂製品の下に  
設置しない  
照明器具のかさなどが変形・変  
色することがあります。
- 車両・船舶には設置しない  
使用中に機器が傾いたり、火災・  
やけどのおそれがあります。



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

# 機器の設置

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

## 1 設置場所を確認する(周囲の防火措置)

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。

### 警告



■周囲の壁が不燃材料以外(タイルやステンレスなどを貼り付けた可燃性の壁も含む)で、

【1】周囲の壁との離隔距離を確保できない場合は絶対に設置しない

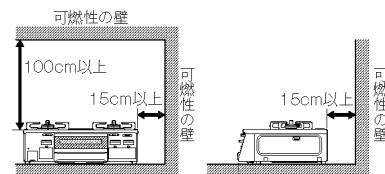
可燃性の壁に直接タイルやステンレスを貼り付けた場合でも伝熱のため可燃物が炭化し、火災の原因になります。



■どうしても設置しなければならない場合は、【2】可燃性の壁から【1】の距離がたもてない場合に従って、必ず大阪ガス指定の防熱板(別売品)を取り付ける  
防火措置を行わないと火災の原因になります。

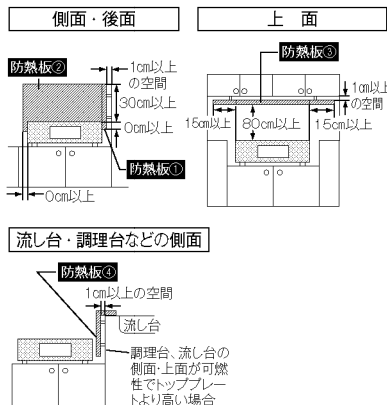
※壁の構造がわからない場合は、必ず大阪ガス指定の防熱板(別売品)を取り付けてください。

### 【1】周囲の壁との離隔距離



### 【2】可燃性の壁から【1】の距離がたもてない場合

壁面に別売の防熱板を取り付けて設置してください。



### 防熱板(別売品)の種類

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

### お願い

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

☎ 63ページ

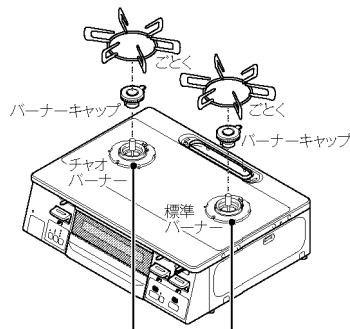
## 2 梱包部材やテープ類を取り除く

- 操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にははがしてください。
- グリルを取り出し、中の梱包部材やテープ類をすべて取り除いてください。

# 安全にお使いいただくために、正しく設置しましょう

## 3 部品を取り付ける

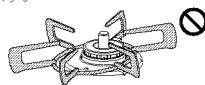
各部品を正しく取り付けてください。



### 注意



■ごとかは誤った取り付けで使用しない  
誤った取り付けをすると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

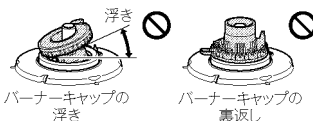


誤った取り付けの例



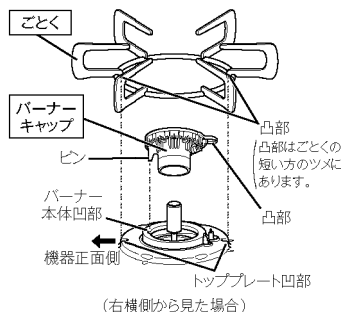
■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない

- バーナーキャップを正しく取り付けないと、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。



※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。

### ごとか・バーナーキャップ



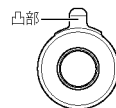
(右横側から見た場合)

### ごとか\*

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

### バーナーキャップ\*

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



※チャオバーナーと標準バーナーは共通です。

### お願い

- バーナーキャップ・ごとかは消耗部品です。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。

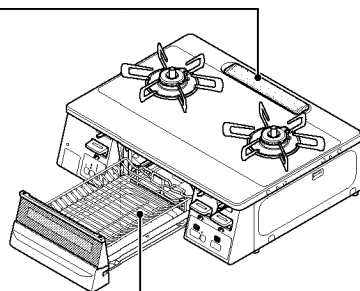
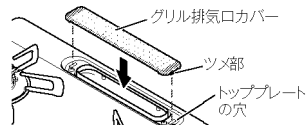
☎ 63ページ

# 機器の設置

(つづき)

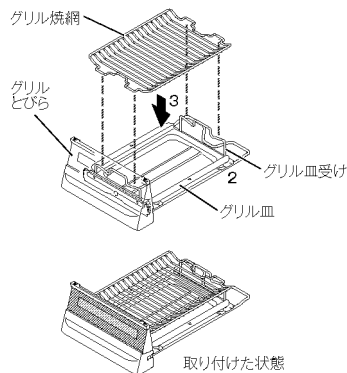
## グリル排気口カバー

トッププレートの穴にツメ部を合わせて取り付けてください。



## グリル皿・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。



### お願い

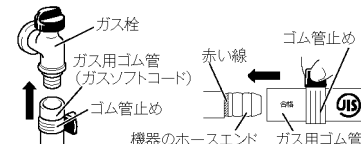
- 正しく取り付けないと、グリルとびらが閉まりにくくなります。  
無理に閉めると破損するおそれがありますので、正しく取り付け直してください。

## 4 機器を接続する

ガス栓に合わせて正しく接続してください。

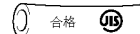
### ガス用ゴム管で接続する場合

1. ホースエンドの赤い線までしっかりと差し込み、ゴム管止めで固定する。



### ■用意するもの

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



- ゴム管止め (2個)

詳しくはお買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

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



### ガスコードで接続する場合

機器に器具用スリムプラグを取り付け、ガスコードで接続する。

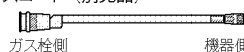


ガス栓  
(ガスコンセント)

※図のガスコンセントは一例です。

### ■用意するもの

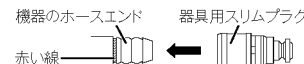
- 器具用スリムプラグ (別売品)
- ガスコード (別売品)



### お願い

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

1. 器具用スリムプラグを機器のホースエンドに取り付ける。



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

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



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



※コンセント継手を差し込むと、ガス栓が開きます。

### ■ガス栓を閉めるときは

コンセント継手のスリーブ(白色)を手前に引きます。



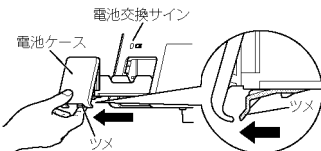
※コンセント継手がはずれると、ガス栓が閉まります。

# 乾電池を入れる

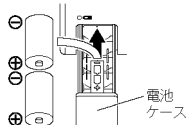
付属の単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を電池ケースに入れます。

## 1 電池ケースの下側にあるツメをつまんで手前に引き出す。

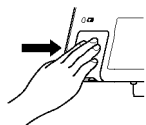
※電池ケースは、乾電池約1本分引き出せます。  
※乾電池を交換する場合は、古い乾電池を取りはずしてください。



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



## 3 電池ケースを奥までしっかり押し込む。



乾電池交換の目安は約1年です  
（単1形アルカリ乾電池ご使用時）

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

### お願い

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

# 知っておいていただきたいこと

## 温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

### 警告



#### ■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

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



- 耐熱ガラス容器・土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない  
油の温度が上がりやすく、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.35ページをご覧ください。

鍋の種類		揚げもの調理 （油の量 200ml以上） 炒めもの調理	その他の調理	温度設定モード 揚げもの調理 （油の量 500ml～1L）	湯わかしモード （水の量 500ml～3L）
鍋	材質：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）	○	○	○	—
	※薄手	×	○	×	—
無水鍋 多層鍋		○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋		×	○ （火が通る場合があります。）	×	×
やかん		—	○	—	○

※厚手：2.5mm以上 薄手：2.5mm未満

○：適しています ×：適していません（温度を正しく検知できません。）

### お願い

#### 中華鍋を使うときは

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



# 安心・安全機能

## 調理油の過熱を未然に防止

### 調理油過熱防止装置

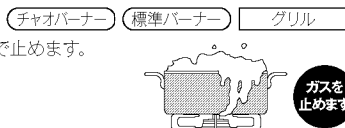
調理油が過熱されると、火力を自動で調節し、発火を防ぎます。この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。



## 炎が消えるとガスを自動でストップ

### 立消え安全装置

煮こぼれや風などで火が消えると、ガスを自動で止めます。



## 万一消し忘れても一定時間で自動消火

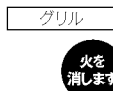
### コンロ消し忘れ消火機能

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。  
☞ 43・44 ページ  
※コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。



### グリル消し忘れ消火機能

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



## 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

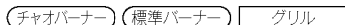
煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消しますが、鍋の材質・調理物の種類・火力によって焦げの程度は異なります。  
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。



## 誤ってボタンが押されるのを防止

### 点火ロック

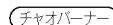
幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 25 ページ



## 点火時の炎あふれを防止

### 中火点火機能

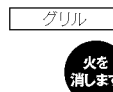
点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 26 ページ



## グリル庫内が過熱すると自動消火

### グリル過熱防止センサー

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



## 万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

### コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能

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



## 鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

### 高温自動温度調節機能

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに火力を自動で強火・弱火に調節し、鍋の異常過熱を防止します。この状態が約 30 分続いた場合、または弱火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。  
☞ 31 ページ





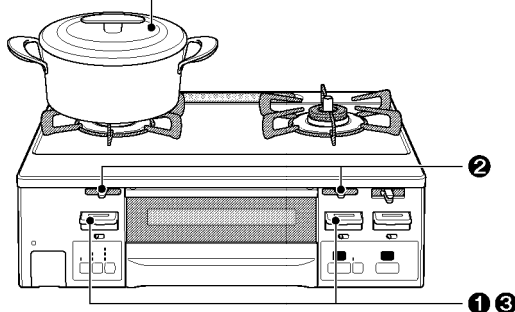
# 基本の操作 (コンロの使いかた)

## 準備

ガス栓を左に回し、  
全開にする



ごとの中央に鍋などを置く



※図は左コンロがチャオバーナー  
の機器で説明しています。

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



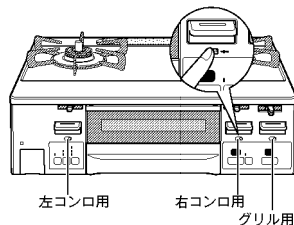
## ワンポイント

### 不意な点火を防ぐには(点火ロック)

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。  
点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除/ロックができます。

※点火の状態では、ロックすることはできません。

必ず、操作ボタンが消火の状態になっていることを確認してください。

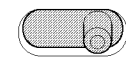


点火ロック位置

#### 操作方法

**ロック**

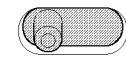
(つまみが右)



解除 → ロック

**解除**

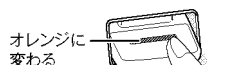
(つまみが左)



解除 ← ロック

## 1 点火する

操作ボタンを押す。



いっぱいまで押しきる

### お願い

●必ず、手を離しても点火していることを確認してください。

### お知らせ

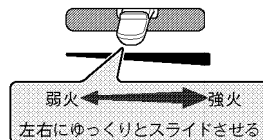
●点火のとき、チャオバーナーの火力調節つまみは、「中火」の位置に移動します。(中火点火機能)

※24ページ

標準バーナーの火力調節つまみは、「強火」の位置に移動します。

## 2 火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



### お願い

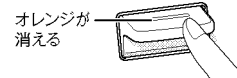
●火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

### お知らせ

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

## 3 火を消す

操作ボタンを押す。



### お願い

●必ず、火が消えたことを確認してください。

## 4 ガス栓を閉める

調理が終わったら、ガス栓を右に回し、閉める。



最後まで確実に閉める

### お願い

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

基本の操作



# 揚げもの・焼きものをする

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の調理ができます。

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

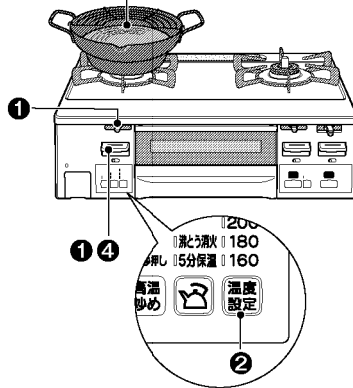
※温度設定モードを使って焼きものの調理をする場合は、アルミ・銅製のフライパンをお使いください。  
鉄・ホーロー・ステンレス製のフライパンを使うと、途中消火する場合があります。

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.22ページをご覧ください。

ごとくの中央に鍋などを置く



※図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

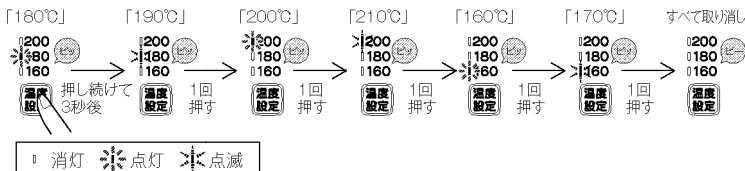
## ワンポイント

●揚げものの以外の火加減が難しい調理にもうまくご利用ください。

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

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

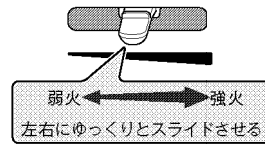
### 設定温度



## (温度設定モード)【チャオバーナー】

### ① チャオバーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。

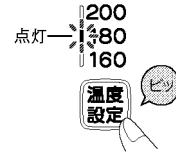


#### お願い

●火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

### ② 温度を設定する

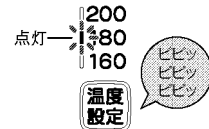
温度設定スイッチを押す。  
最初は180℃に設定されます。



押すたびに、以下の順で切り替わります。



設定温度になると、ブザーでお知らせ



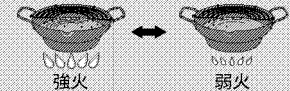
### ③ 調理をはじめる

#### お願い

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

#### お知らせ

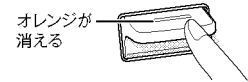
●設定温度は、調理中でも変更できます。  
●調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。



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

### ④ 火を消す

操作ボタンを押す。



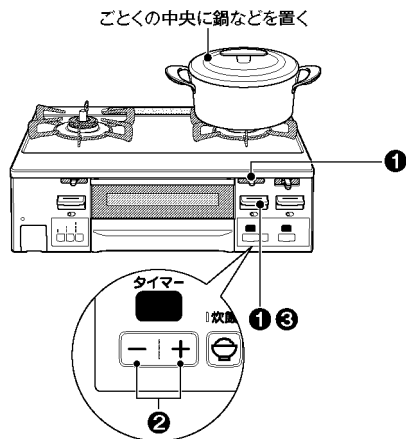
#### お願い

●必ず、火が消えたことを確認してください。



# 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。

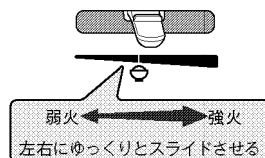


※図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## (コンロタイマーモード)【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。

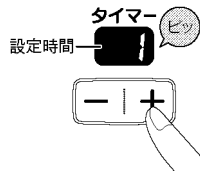


お願い

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

### 2 時間を設定する

コンロタイマーセットスイッチ [+/-] を押す。  
最初は「1」（1分）が表示されます。



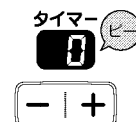
1～90分まで1分刻みで設定できます。  
押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。



設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ



設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。

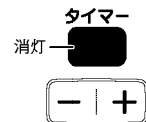
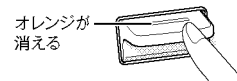


お知らせ

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

### 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、コンロタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

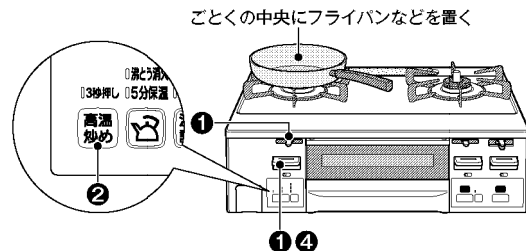


# 炒めもの・いりものをする

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。

※高温炒めモードの詳細はP.1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。

## 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

### 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

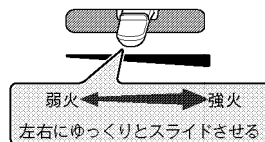


■あぶり調理をする場合は、温度センサーの真上は避ける  
温度センサー上に焼き汁などが滴下して、温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

## (高温炒めモード)【チャオバーナー】

### 1 チャオバーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



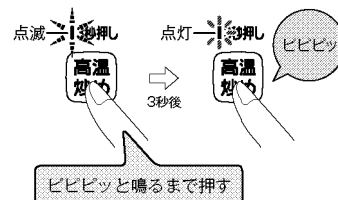
#### お願い

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

### 2 高温炒めを設定する

高温炒めスイッチを3秒以上押す。

ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。



#### お知らせ

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

### 3 調理をはじめる

#### お願い

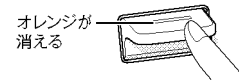
- 加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので、注意してください

#### お知らせ

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

### 4 火を消す

操作ボタンを押す。



#### お願い

- 必ず、火が消えたことを確認してください。



# 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.22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。

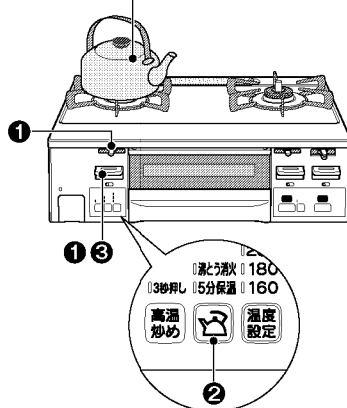
### 点火して沸とうするまでは

- 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
- 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  
場合があります。
- やけどなどに注意してください。

## お知らせ

- 沸とうのお知らせ時間（湯わかしお知らせ  
時間）が早く感じたり、遅く感じたりする場  
合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）  
で湯わかしお知らせ時間を5段階で変更す  
ることができます。P.43・44ページ
- 以下の場合、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

ごとの中央にやかんや鍋を置く

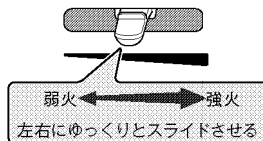


※図は左コンロがチャオバーナーの機器で  
説明しています。

## （湯わかしモード）【チャオバーナー】

### 1 チャオバーナーを点火し、火力を調節する

火力調節つまみをスライドさせる。



## お願い

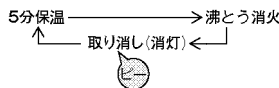
- 火力はやかんや鍋の径に応じて、鍋底から炎が  
あふれない程度に調節してください。

### 2 湯わかしを設定する

湯わかしスイッチを押す。



押すたびに、以下の順で切り替わります。



### 5分保温

沸とうすると、ブザーでお知らせ  
自動で弱火になります。



## お知らせ

- 沸とうして弱火になると、火力の調節はできません。

5分後、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



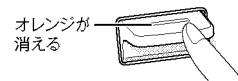
### 沸とう消火

沸とうすると、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、湯わかしス  
イッチのランプは点滅します。

お湯をわかす

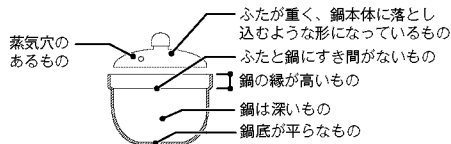


# ごはん・おかゆを炊く

## 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。

☞ 63 ページ



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	○	○	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	○	○	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。☞ 63 ページ

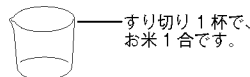
## 1 回で炊ける量

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 たっぶ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。  
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。



手早くとぐ

### 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 38 g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5 合 (約 75 g)	—	540ml	630ml
180ml	1 合 (約 150 g)	300ml	900ml	—
270ml	1.5 合 (約 225 g)	390ml	—	—
360ml	2 合 (約 300 g)	480ml	—	—
450ml	2.5 合 (約 375 g)	580ml	—	—
540ml	3 合 (約 450 g)	670ml	—	—
720ml	4 合 (約 600 g)	930ml	—	—
900ml	5 合 (約 750 g)	1130ml	—	—

#### お願ひ

- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはん比べ約 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
ごはん	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。碎け米が混じると、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
- 水の量を 3% 程度多くする  
または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- 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。

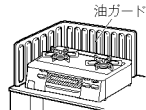
## 炊飯時間の目安

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、油ガードなどを取り除いてください。

●機器を囲む油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、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、使用してください。

## 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。

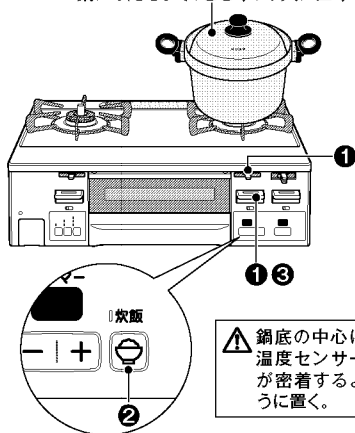
## お知らせ

ごはんを炊くとき

- 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- 炊飯モード「ごはん」での少量炊飯で、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、各種設定の変更（カスタマイズ機能）で、炊き加減を3段階で調節できます。

☞ 43・44ページ

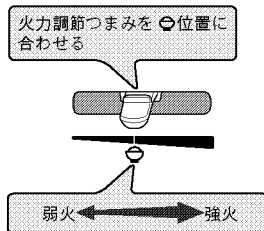
鍋にふたをして、ごとの中央に置く



※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

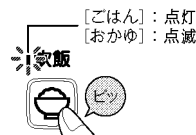
- 火力が☉の位置より大きいとごはんは硬めに、☉の位置より小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

## （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、すぐに炊飯スイッチを押す。



【ごはん】

炊飯スイッチを押すと、炊飯モード「ごはん」です。ランプが点灯します。

【おかゆ】

炊飯モード「おかゆ」は、炊飯スイッチを3秒以上そのまま押し続けて設定します。ランプが点滅します。

## お願い

- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 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

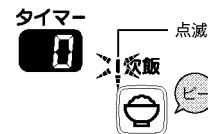
炊き上がると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート【10分】  
自動で火が消えます。



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。

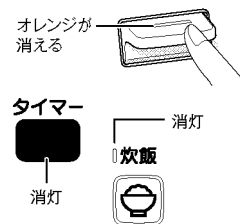
## おかゆ

炊き上がると、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、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

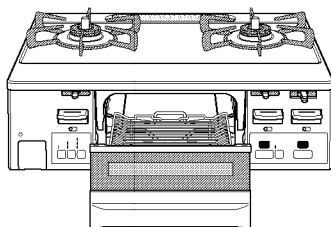
## 準備

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

ガス栓を左に回し、全開にする

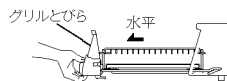


- △** 点火ロックが解除されているか、確認する。  
「不意な点火を防ぐには(点火ロック)」  
☞ 25 ページをご覧ください。  
グリル庫内を確認する。

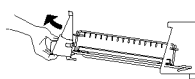


## グリルの取り出し

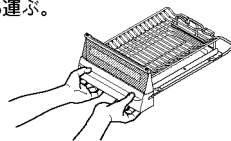
- 1** グリルとびらをゆっくり止まるところまで水平に引き出す。  
いったん引き出すと、いったん止まります。



- 2** 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。



- 3** グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。



### お知らせ

- グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷が付きます。
- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網の取り付けかたは、☞ 19・49 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、☞ 49 ページをご覧ください。

## グリルを初めて使うときは

- 1** グリル焼網を取りはずす。  
**2** グリル皿に水を入れず、約 6 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。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、☞ 41 ページをご覧ください。

### お願い

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

### お知らせ

- グリル排気口やグリル排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。

- 3** ガス栓を閉める。

使用後は、ガス栓を右に回し、閉めてください。



最後まで  
確実に閉める

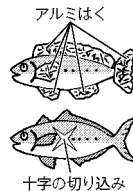
## 食材(魚など)を上手に焼くために

- 1** 下ごしらえをする。

- 冷凍の魚は、しっかり解凍します。
- 冷蔵の魚は、常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
- み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。

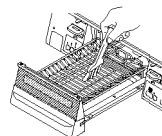
### ワンポイント

- 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あります。



- 2** グリル焼網に油を塗る。

薄く油を塗ります。  
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

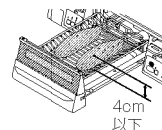


- 3** 約 1 ~ 2 分間、空焼き(予熱)をする。

火力は、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。  
グリル操作については、☞ 41 ページをご覧ください。

- 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。



- 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「Cook Book」をご覧ください。

### お知らせ

- グリル焼網・グリル皿は、消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、調理物がくっつきやすくなる場合があります。また、グリル焼網はコーティングの劣化やはがれにより、グリル皿は表面への汚れの蓄積などにより、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(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。☞ 63 ページ

# グリルの使いかた

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

※付属のグリル焼網を使用します。

- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。

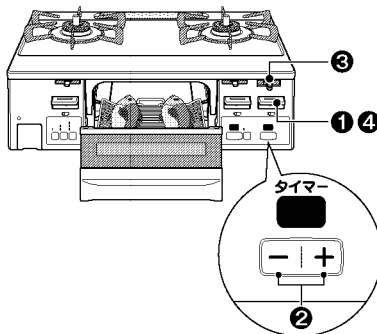
⚠ 付属のグリル焼網以外は使用できません。  
グリル皿には水などを入れない。  
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

## お願い

- 調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。  
調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。  
例)「めさし」や「うるめいわし」などの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん・塩さば・とり肉など
- 準備や調理については、付属の「Cook Book」をよく読んで、使用してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
- 焼き上がった後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。

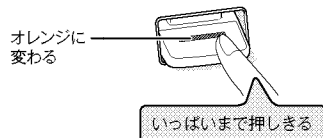
## お知らせ

- 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

- 点火のとき、上火の火力調節つまみは「強火」の位置に移動します。

## 2 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ「+/-」を押す。  
1～15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

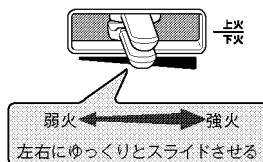
- 焼き時間の目安は、付属の「Cook Book」をご覧ください。

## お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。

## 3 火力を調節する

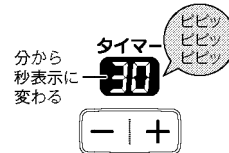
火力調節つまみをスライドさせる。  
火力は、上火・下火それぞれ別々に調節できます。



## 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。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

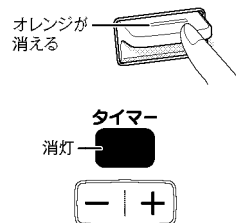


設定時間になると、ブザーでお知らせ  
自動で火が消えます。



## 4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。



## お知らせ

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

# 各種設定の変更 (カスタマイズ機能)

自分好みにカスタマイズし、便利に使いやすくできます。

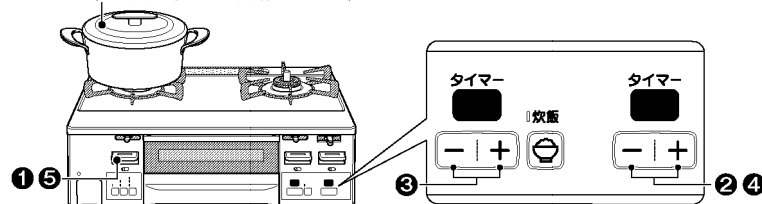
以下の機能の設定を変更することができます。

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)
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	炊飯モード「ごはん」での少量炊飯で、ごはんへの着色(焦げ)が気になる場合や炊き不足を感じる場合、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	自動火力調節フザー	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フザー音のあり/なしを設定できます。	on: あり (初期設定) oF: なし
※2 05	操作フザー	操作したときのお知らせフザー音(「ビッ」など)のあり/なしを設定できます。	on: あり (初期設定) oF: 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。	「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秒間長押しする。
08	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	グリルタイマー表示部に検出箇所とエラー数字を交互に点滅表示 -1: 標準バーナー -3: チャオバーナー -5: グリル --: 検出箇所なし

※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はできません。

※2 高温炒め設定時のフザー音「ビビビッ」は消せません。

ごと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。

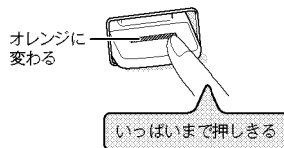
「不要な点火を防ぐには(点火ロック)」P.25ページをご覧ください。

※図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

## 設定のしかた

### 1 チャオバーナーを点火する

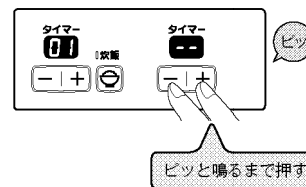
チャオバーナーの操作ボタンを押す。



### 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

フザーが鳴るまで 3 秒以上押す。

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

標準バーナーのコンロタイマーセットスイッチ[+/-]を押す。

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 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。

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 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。

※最後の操作から約 15 秒経過すると、表示部が消灯し、設定が確定します。

操作ボタンを押して消火の状態にしてください。

# 日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年1回程度の定期点検(有料)をおすすめします。
  - 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などがいった場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検(有料)をおすすめします。
- ※定期点検については、お買い上げの販売店または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・グリル排気口カバーなどは、正しく取り付けられた状態でお使いください。  
☞ 17～19 ページ

### つまり・たまり・汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置(炎検知部)・電極(点火プラグ)が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか？ ☞ 48 ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内が脂で汚れていませんか？ ☞ 49・50 ページ
- ガス用ゴム管は傷んでいませんか。古くなったガス用ゴム管は、新しいガス用ゴム管に交換してください。☞ 16・20 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

※汚れが取れないときに、トップレートのみにお使いいただけます。常用はしないでください。

**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。

**引火して火災の原因になります。**

**直接かけて使ってはいけないもの**   スプレー式洗剤

**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。

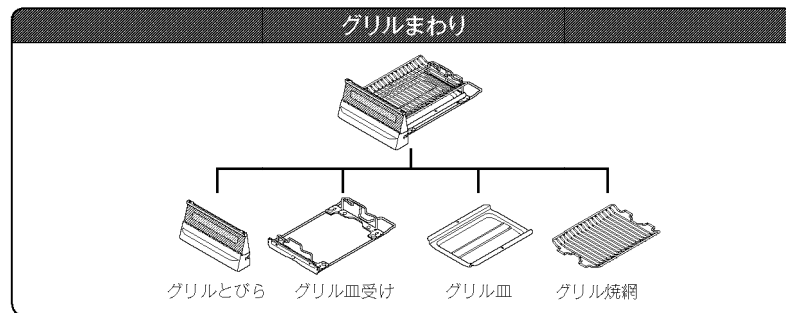
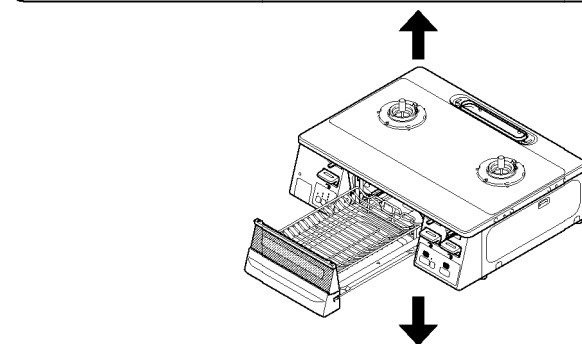
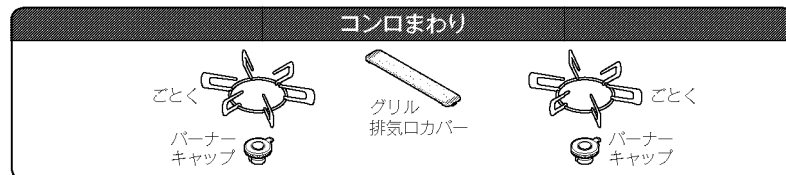
## お手入れの手順

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

## 取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。(お手入れ後、取りはずした部品は、必ず取り付けてからお使いください。)

※その他の部分は取りはずしてできません。



# お手入れのしかた (コンロ)

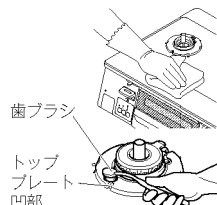
- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

## お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 45 ページ

## トップレート

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



## 汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。  
※トップレート凹部は、つまようじで汚れを取り除いてください。  
※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。☞ 63 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。

## お願い

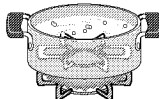
- トップレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを購入し、貼り替えてください。
- トップレートは固定されていますので、絶対にはずさないでください。部品の破損や機器が故障する原因になります。

## ごとく・グリル排気口カバー

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

## それでも汚れが取れないとき

- 煮洗いすると、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ごとくやグリル排気口カバーを入れ、30 分程加熱する。
- 2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。



# お手入れは、機器が冷め、ガス栓を閉め、ロックをして、手袋をしてから

※各部品の取り付けについては、☞ 17～19・49 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。

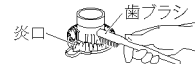


## それでも汚れが取れないとき

1. メラミンフォームスポンジに水を含ませ、こすり取る。ただし、表面の塗装を傷める場合があります。
  2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。
- ※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。  
☞ 47 ページ

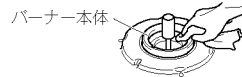
## 炎口が目づまりしていたら

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



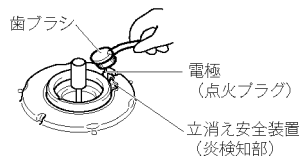
## バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。



## 立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れをします。  
※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。



# お手入れのしかた (グリル)

- 使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、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

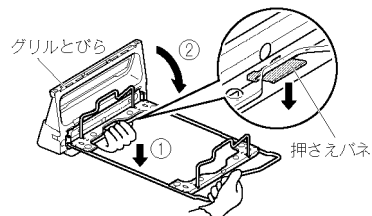
●硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 45 ページ

## 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

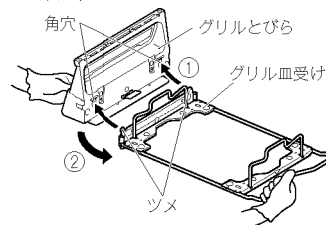
1. グリル焼網とグリル皿を取りはずす。
2. 押さえバネを①の方向に下げる。
3. グリルとびらを②の方向にたおす。



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

### 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. 押さえバネがグリル皿受けに確実にハマっているか確認する。



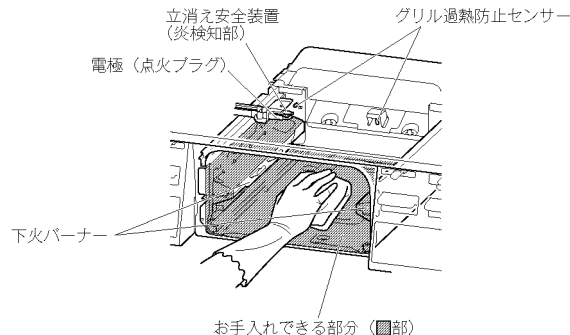
## グリル皿・グリル焼網

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

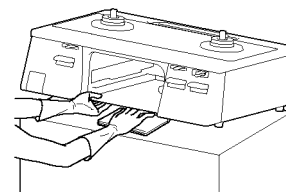
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※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。



## コンロ下(コンロ台)をお手入れ

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



お手入れのしかた

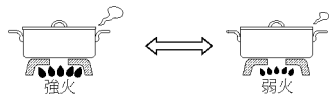
# よくあるご質問 (Q&A)

## 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。☞ 1・52 ページ

安心・安全機能が  
はたらいて、  
コンロが火力を  
自動で調節しています



※この状態が約 30 分続くと、自動で火を消します。  
※調理に支障があるときは、高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。  
(チャオバーナー) ☞ 31 ページ

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

⇒ 高温炒めモード設定中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 分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 1・53 ページ

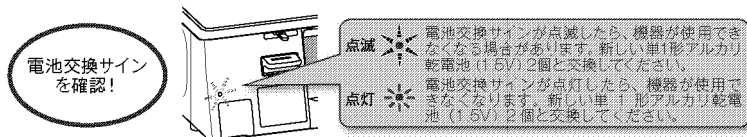
高温炒め  
モード設定中でも、  
安心・安全機能が  
はたります



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

### ③ 操作ボタンを押しても点火しなかったり、使用中に火が消えたりする

⇒ 乾電池が消耗しています。乾電池が消耗しているときは点火しなかったり、使用中に火が消えたりする場合があります。新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。☞ 21 ページ  
電池交換サインの表示がない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)・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりすると、点火しない場合があります。水気や汚れを取ってから、点火操作をしてください。☞ 48・52 ページ

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

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	ガス栓を開けていると、点火できません。全開にしてください。	25
	ガス栓が開いているにも関わらず点火しない場合は、一度ガス栓を開めてからゆっくり全開にし、操作ボタンを押してください。	—
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	48
	電極 (点火プラグ) や立消え安全装置 (炎検知部)・バーナーキャップがぬれていたり、汚れていたりすると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	48
	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	18
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	21
調理中に 火力が変わったり、 火が消えたりする	点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	25
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	21
	電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	21
	鍋やフライパンの温度が約 250℃の温度を保つよう、安心・安全機能がはたらき、火力を自動で調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。高温炒めモードを使用すると、さらに高温で調理ができます。(チャオバーナー)	24・31
	土鍋や耐熱ガラス容器・圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再度点火してください。また、高温炒めモードを使用してください。(チャオバーナー)	22・23 31
	グリルとびらを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、ガスを自動で止めます。	23
火力が変わらない	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。	23
	湯わかしや炊飯などの自動調理中は、自動で火力が変わったり、消火することがありますが、異常ではありません。	—
	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。	—

# 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
コンロ 炎の状態 (燃えかた・色) がおかしい	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	1
	パ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。	48
	パーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	18
	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやパ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。	11
	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。	10
	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パーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。パ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。	—
コンロ 鍋底がひどく焦げ ついて火が消えた	複数のパーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	—
	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー・シチュー・カラメル・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。	23
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	22・48
	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。	23
	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。	23

(つづき)

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)	31・41
	鍋の形状・材質や油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。設定温度を加減して使用してください。	22・27
温度設定モード 揚げものがうまくできない	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。	22・48
	やかんや鍋の形状・材質や水の量によっては、お湯がわかなくなったり、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。	22・43 44
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	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	22・48
	加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなくなったり、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。	33
	一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	33
	「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	43・44
湯わかしモード 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。	33
	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	10
炊飯モード ごはん・おかゆがうまく炊けない	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。	35
	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	22・48
	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。	36
	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、粘りが出で、風味が悪くなります。	37
	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。	37

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。

炊飯モード	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	ごはん・おかゆが うまく炊けない	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などを設置していませんか？ 油ガードなどを取り除いてください。 「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	— 37 43・44
	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。 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。 無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない 場合は、水の量を 3% 程度多くしてください。	36 36 36
	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、炊飯モード「ごはん」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。)	37・38
グリル	点火しない	ガス栓を開けていると、点火できません。 全開にしてください。	39
		ガス栓が開いているにも関わらず点火しない場合は、一度 ガス栓を開めてからゆっくり全開にし、操作ボタンを押して 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 分程度待つから、使用してください。	24
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、 点火に時間がかかったり、点火しないことがあります。 点火操作を繰り返しても点火しない場合は、新しい単 1 形 アルカリ乾電池 (1.5 V) 2 個と交換してください。	21
	火力が変わらない	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。	25
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	21
		電池交換サインが点滅や点灯している場合は、新しい単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) 2 個と交換してください。	21

(つづき)

グリル	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	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、焼き色が薄かつ 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すぎることがあります。 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。 みそ漬けややす漬の魚は、洗って水気をよくふき取って から焼いてください。 グリルとびらを確実に開めてください。 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。	— — — —
	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 度待つから、使用してください。 グリルとびらを速く開閉すると、消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消安全装置 がはたらき、ガスを自動で止めます。	41 23
	グリル排気口や コンロ部から 煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、グリル排気口やコンロ部から煙や においが出る場合があります。グリルバーナー周囲の金属 部品に残った微量な加工油によるもので、空焼きをする ことで焼き切れ、また安全性に問題はありません。 グリル皿やグリル焼網が汚れていたり、脂の多い魚などを焼 いた場合は、煙が多く発生しますので、グリル排気口以外か ら煙やにおいが出る場合があります。異常ではありません。 使ったらそのつど、お手入れしてください。 グリルとびらを確実に開めてください。 閉まっていないと、すき間から煙やにおいが出る場合があります。	39 49・50 —
	炎の状態 (燃えかた・色) がおかしい	点火後、立消安全装置や電極が赤くなりますが、異常では ありません。	—
音	コンロ消火後に 「ボン」という 音がる	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。	—

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
音	コンロ使用中に「ビビッ」・「ビビビッ」とブザーが鳴る	最初に自動で弱火になったときや、弱火から火力が自動で強くなるときに、ブザーが鳴ります。異常ではありません。	24・28 32
	グリル点火時に「ポッ」という音がする	ガスがバーナーに着火するときの音です。グリルが温まっている状態で点火すると、音がする場合があります。異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	約8秒間「ピー」とブザーが鳴る	部品が故障しています。ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	61・66
	1分ごとに「ビビッ」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押して消火の状態に戻してください。	24
その他	点火操作すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。異常ではありません。	—
	操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても、最長で約10秒間パチパチが続きます。異常ではありません。	—
	ごとく・バーナーキャップ・グリル排気口カバーが変色する	<p>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。</p> <p>ごとくやバーナーキャップは、通常の使用でも変色や塗装がはがれる場合があります。性能に問題はありません。</p> <p>酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。</p> <p>煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。性能に問題はありません。</p>	63 — 45 —
	トップレートが熱くなる	グリルからの熱でトップレートが熱くなる場合があります。また、1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。コンロ・グリル使用中や使用直後は、トップレートに触らないよう注意してください。	10

(つづき)

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	トップレートがふくらむ	トップレートの熱膨張によるものです。異常ではありません。冷めると元の状態に戻ります。	—
	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。機器が使用できなくなりますので、新しい単1形アルカリ乾電池(1.5V)2個と交換してください。	21・51
	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。	63

# ブザーが鳴って、こんな表示

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

# が出たら




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		ピー 1 回 (約 2 秒)	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	29・30
			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。	41・42
00 ↔	- 1、- 3	ピー 3 回	コンロ消し忘れ消火機能の作動	点火後、約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●続けて使用する場合は、再度点火を行ってください。	23
			高温自動温度調節機能の終了	火力自動調節に入ってから 30 分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから、再度点火を行ってください。	—
	- 3		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。 ●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。	31・32
01 (---)		ピー 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「--」に変わるので待ってから、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	ピー 5 回	調理油過熱防止装置の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空焼きなど	●よくあるご質問（Q&A）「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再度点火を行ってください。 ●調理油過熱防止装置がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）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。	23・52 53
	- 5	ピー 3 回	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合、少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。 操作ボタンを押して消火の状態に戻し、グリル庫内が冷めるまで 5 分程度待ってから、再度点火を行ってください。	24・55 56
11 ↔	- 1、- 3、- 5	ピー 3 回	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合、点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q&A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり、火が消えたりする」を確認してください。 ●操作ボタンを押して消火の状態に戻し、周囲にガスがなくなるまで待ってから、再度点火を行ってください。	23・52 55
12 ↔	- 1、- 3、- 5	ピー 3 回	立消え安全装置の作動			
14 ↔	- 1、- 3	ピー 5 回	温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再度点火を行ってください。	—

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# ブザーが鳴って、こんな表示

# が出たら

(つづき)

表 示		ブザー音	内 容	原 因	処置と再使用時の注意	参照ページ	
24 ↔	-3	ビー1回 (約8秒)	高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●再使用時に同じ現象が出る場合は、ガス栓を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	66	
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				
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。	21
 (使用した湯わかしモード(沸とう消火または5分保温)のランプが点滅)			ビー1回 (約2秒)	湯わかしモード(沸とう消火)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。	33・34
				湯わかしモード(5分保温)終了	沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。		
 (炊飯モードのランプが点滅)			ビー1回 (約2秒)	炊飯モード(ごはん・おかゆ)終了	炊飯モードで炊き上がり、ごはんはむらしが終了しました。おかゆは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。	37・38
オレンジ  自動で火が消えた場合で、操作ボタンの表示がオレンジの状態			ビビビ5回 (1分ごと)	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能の作動	操作ボタンが押された状態のままになっています。	●操作ボタンを押して消火の状態に戻してください。	24


※各種設定の変更(カスタマイズ機能) 43 ページで最新エラー履歴を表示する場合のみ、「06」のエラー数字を表示します。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

# 交換部品・別売品のご紹介

## 交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

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

名 称		希望小売価格 (本体価格)	部品コード・型番		
交換部品	ごとく	¥1,100 (¥1,000)	1210R5200950		
	パーナーキャップ	¥1,320 (¥1,200)	1210R5400958		
	グリル皿	¥891 (¥810)	1210R1400957		
	グリル焼網	¥2,200 (¥2,000)	1210R0100954		
	グリル皿受け	¥1,100 (¥1,000)	1210R4000011		
	グリル排気口カバー	¥1,100 (¥1,000)	1210R0800951		
別売品	炊飯専用鍋	3 合炊き 	¥4,400 (¥4,000)	111-R001	
		5 合炊き 	¥6,490 (¥5,900)	RTR-500D ※	
	グリルプレートセット ( 固定枠付属 )			¥8,800 (¥8,000)	1210R6600968
	グリルプレート (単品)	グリルプレート 本体 	¥5,280 (¥4,800)	1210R6600967	
		固定枠 			
	グリルプレートふた		¥3,520 (¥3,200)	1210R6600961	
	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)			¥3,520 (¥3,200)	1210R4100810
	防熱板①	詳しくは、P.17 ページをご覧ください。	¥5,830 (¥5,300)	4015-0100-0205	
	防熱板②		¥4,730 (¥4,300)	4015-0100-0206	
	防熱板③		¥5,280 (¥4,800)	4015-0100-0207	
	防熱板④		¥6,050 (¥5,500)	4015-0100-0108	
	バックガード 高さ142mm(本体部:93.5mm) ×幅600mm×奥行127.5mm			¥3,300 (¥3,000)	4015-0100-0119
	ガラストップ・G クリアコート 専用クリーナー (1 本)			¥935 (¥850)	820-051-000 ※

- 2022 年 3 月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
  - 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

## 長期間使用しない場合

- お部屋のガス栓を必ず閉めてください。(つまみのないガスコンセント接続の場合は、ガスコンセントからコンセント継手をはずす。)
- ガス通路部分に、ほこりが入らないよう機器のホースエンド(本体後面) やガスコードの接続口には、必ずキャップをしてください。
- 乾電池を取りはずしてください。P.21 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するとき便利です。

# 仕様／寸法図

## 仕 様

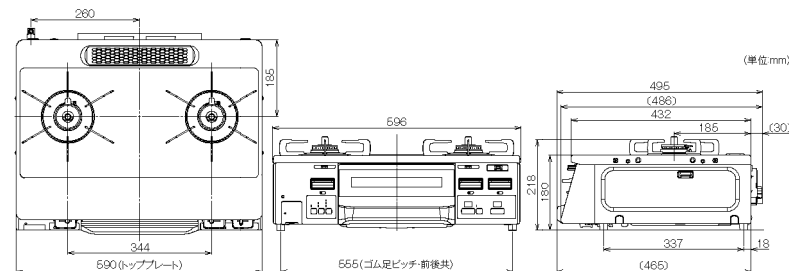
品 名	ガステーブルコンロ	
型 番	210-R140 型 210-R142 型	210-R141 型 210-R143 型
型式の呼び	RT66WCR-L	RT66WCR-R
型 式 名	RT66WHR	
質 量	12.5kg (付属品含む)	
外 形 寸 法	高さ 218mm × 幅 596mm × 奥行 495mm	
電 源	DC3.0V (単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2 個)	
安心・安全機能	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理油過熱防止装置</li> <li>●立消え安全装置</li> <li>●コンロ消し忘れ消火機能</li> <li>●グリル消し忘れ消火機能</li> <li>●焦げつき自動消火機能</li> <li>●点火ロック</li> <li>●中火点火機能</li> <li>●グリル過熱防止センサー</li> <li>●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能</li> <li>●高温自動温度調節機能</li> </ul>	
点 火 方 式	連続放電点火式	
付 属 品	単 1 形アルカリ乾電池 (1.5V) × 2 個・取扱説明書 (保証書付)・Cook Book	

ガ ス 種 (ガスグループ)		ガ ス 消 費 量				ガス接続
		チャオバーナー	標準バーナー	グ リ ル	全 点 火 時	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.77kW	8.01kW	内径 9.5mm ガス用ゴム管
	13A	4.20kW	2.97kW	1.90kW	8.60kW	
LPガス用		4.20kW	2.97kW	2.00kW	8.60kW	

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

## 寸 法 図

図は210-R140型・R142型です。210-R141型・R143型はチャオバーナーと標準バーナーが左右逆になります。



# アフターサービス／廃棄するときは

## アフターサービス

### サービスのお申し込み

- サービス(点検・修理)を依頼される前に「よくあるご質問 (Q&A)」 「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」 51～52 ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い上げの販売店またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
- ご連絡の際には次のことをお知らせください。
  1. 品名……ガステーブルコンロ
  2. 型番……電池ケース前面の型番表示位置に表示してあります。 3 ページ
  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

- 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、大阪ガスが自主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、お客さまのご要望により有料修理いたします。

### 点検料金について

- 点検費用はお客さまにご負担いただくこととなります。「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。

### 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。

# アフターサービス／廃棄するときは

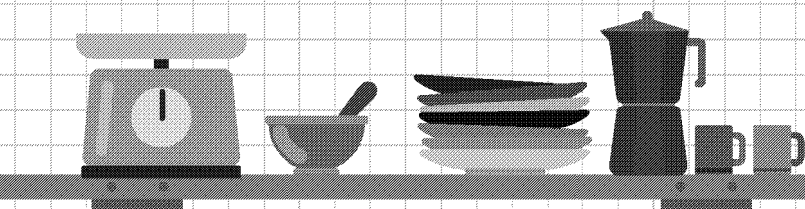


■ガスくさいときはガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

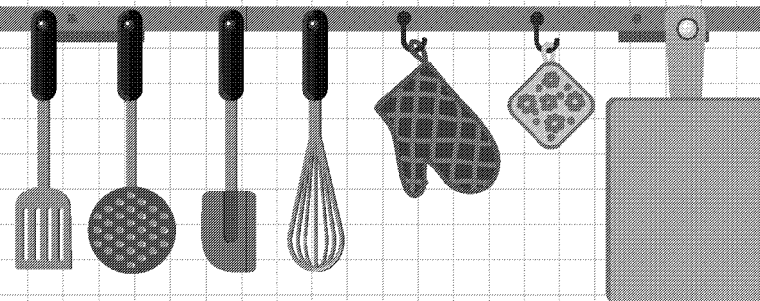
お問い合わせ先：別添 大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

## 廃棄するときは

- 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 .....	4 ~ 7
ローストビーフ アスパラのバーコン巻き/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 ...	



JT0056-072(01)  
DPC00005153420  
181000 ©

(工場管理)

- 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。



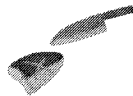
お願い

- 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。水を入れないでご利用ください。
- 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っ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。
- 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



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

魚の尾やひれを焦がさないようにするには

- 魚の尾やひれは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。

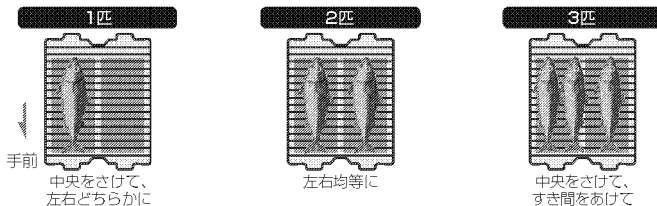


魚を置く位置

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。

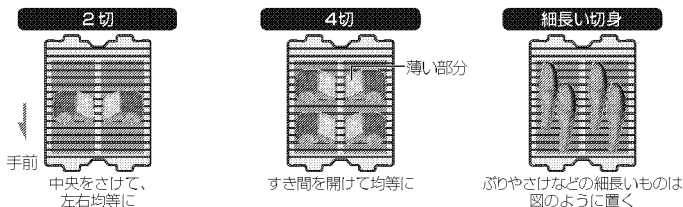
■姿焼の場合

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、グリル焼網の内側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。※1

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

※1 連続して使用するときは、上火「強」・下火「弱」にしてください。

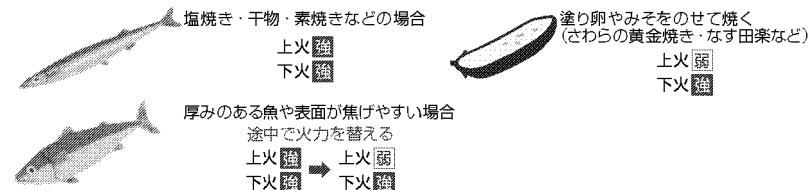
※2 小さいみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。

※3 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。

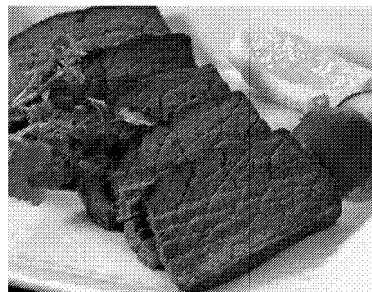
●グリル使用中は機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

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



### ローストビーフ

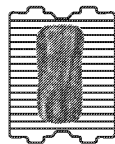
上火強 下火弱  
9～11分

アルミはくんに包んで  
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

- 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分程度置きます。
- ② 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。
- ③ 焼き上がった後、グリルから取り出してアルミはくに包み、20分程度休ませます。
- ④ ③を切り分けて器に盛り付けます。



#### POINT

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

#### 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。



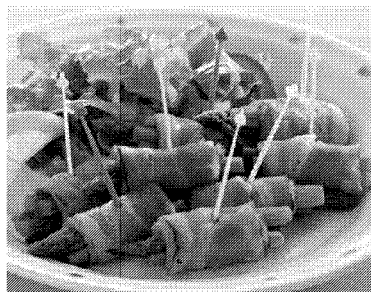
左右を材料に軽くかぶるように折ります。



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。



### アスパラのベーコン巻き

上火強 下火強  
約5分

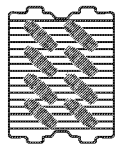
#### 材料

グリーンアスパラガス …… 8本  
塩 …… 適量  
ベーコン …… 4枚

- ① グリーンアスパラガスは、かために塩ゆでして5cmの長さに切りそろえます。
- ② ベーコンは半分の長さに切ります。
- ③ ゆでたグリーンアスパラガスをベーコンで巻き、巻き終わりを下にしてグリル焼網に並べます。  
〈上火：強・下火：強〉で約5分焼きます。

#### 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。



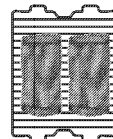
### さけのホイル焼き

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  
ししとう …… 4本  
アルミはく

- 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包みます。
- ④ グリル焼網に③をのせ、〈上火：強・下火：弱〉で11～12分焼きます。

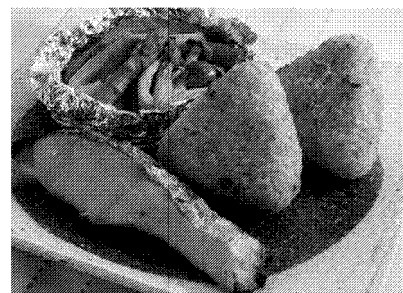


#### POINT

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付きにくくなります。

#### 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(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。



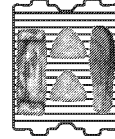
### 焼きおにぎりセット

上火強 下火弱  
9～10分

#### 材料

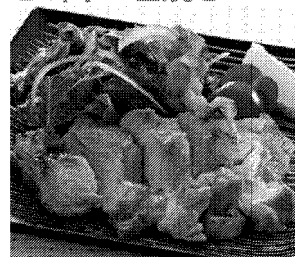
塩鮭 …… 1切(約90g) 【焼きおにぎり2個分】  
【ホイル焼き】 ごはん …… 200g  
グリーンアスパラガス …… 1本 ししょうゆ …… 小さじ1  
たまねぎ …… 1/8個 ①炒りごま(白) 小さじ1  
しめじ …… 1/5パック 塩 …… 適量  
パプリカ …… 1/4個  
バター …… 適量  
塩 …… 適量  
アルミはく

- 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 ごはんに①を混ぜ、2等分してかたみにぎりにし、三角おにぎりに作ります。
- ④ 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。  
※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。



## グリル焼網で調理する

### とり肉の塩焼き

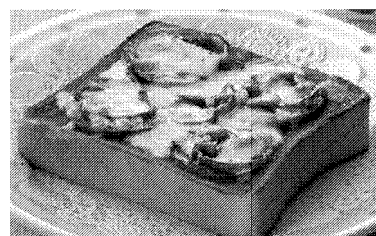
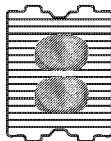


上火強 - 下火弱  
約11分

材料

とりも肉またはむね肉 ..... 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

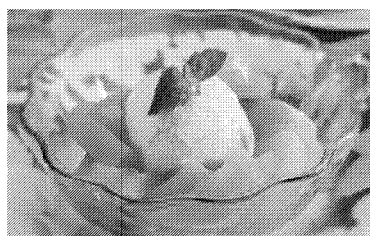
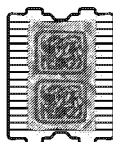
- ① グリル焼網の平らな面にアルミはくを敷きます。食パンにお好みの具をのせてグリル焼網にのせ、〈上火:強・下火:弱〉で4~5分焼きます。

#### POINT

アルミはくは、クシャクシャにしたものを広げて使うと焦げにくくなります。

#### お願い

- 脂が多く出る材料は使わないでください。
- アルミはくを敷く場合はグリル焼網の両側(なまめになった部分)をふさがないでください。
- 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。



### 焼きりんご

上火強 - 下火強  
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

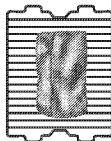
- ① りんごは皮をむいて芯を取り除き、7~8mmのいちよう切りにします。
- ② アルミはくは①を並べて、グラニュー糖をふりかけ、バターをのせて包みます。
- ③ グリル焼網に②をのせ、〈上火:強・下火:強〉で約7分焼きます。そのままグリルの中に5分以上置いておきます。
- ④ あら熱がとれてから、器に盛り付けてお好みでアイスクリームなどを添えます。

#### POINT

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

#### 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

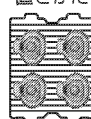
素焼き  
上火弱 - 下火強  
8~10分  
▼  
味付け  
上火弱 - 下火強  
約2分

#### 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から焼きます。

- 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。

#### 置きかた



### 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  
上火弱 - 下火弱  
約5分

#### 作りかた

焦げやすいので、中央に置いてください。消火してから全体にたれをつけて裏返してください。

#### 置きかた



### 焼きなす

材料

なす ..... 2本

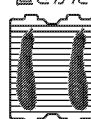
上火強 - 下火弱  
10~12分

#### 作りかた

なすのがくを取り、たてに3~4本切れ目を入れて焼きます。

- 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。

#### 置きかた



### 焼きもち

材料

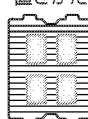
切りもち 4個(1個約50g)

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

焦げやすいので、中央に置いてください。もちもちは約2cm間をあけてください。近すぎるととなり同士がくっつくことがあります。消火してから裏返してください。

#### 置きかた



- 大きくふくらむと上火バーナーにつくことがありますので、様子を見ながら焼き時間や位置を調節してください。
- 切れ目の入ったもちなどは、ふくらみやすいため十分注意してください。

### 厚あげ

材料

厚あげ 2枚(1枚約140g)

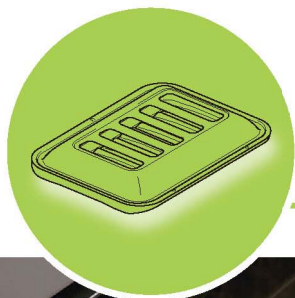
上火強 - 下火弱  
8~10分

#### 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。

#### 置きかた





# 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。



JS0051-074X03(00)  
DP000005259560  
211000 ©

(工場管理)

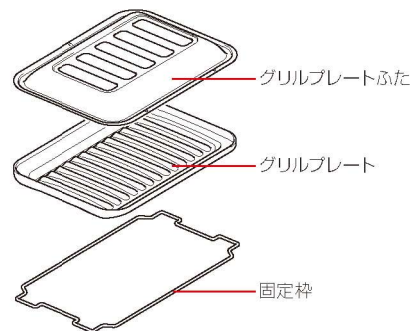


## 〈グリル操作部と機器のタイプ〉

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)

①タイプ テーブルコンロ	<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>
②タイプ ビルトインコンロ	<p>グリル</p>
③タイプ ビルトインコンロ	<p>グリル</p>
④タイプ ビルトインコンロ ・ テーブルコンロ	<p>※グリルタイマー(「+」「-」スイッチ)のみ搭載の場合。</p>

## 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。



(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。



- 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

- 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 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
<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 いざき 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は、シリコン樹脂加工されたアルミはくを敷いてください。



## 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なります。

### 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

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(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)



① 調理時間の目安：3～6分

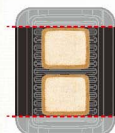
## 材 料 (1人分)

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



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。

## 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ので、焼き加減は「強め」に設定してください。

### ③・④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。

### 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。
  - ウィンナーやブチトマトなどをいっしょに焼いて、モーニングセットにしてもよいでしょう。

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



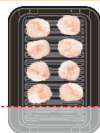
🕒 調理時間の目安: 8～9分

## 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
① おろししょうが	小さじ1/2
① おろしにんにく	小さじ1/2
② 片栗粉	大さじ2
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に切ります。  
(合計で8～10個)
- 2 合わせた①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②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。

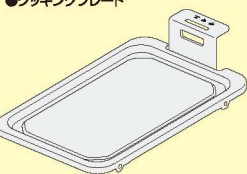




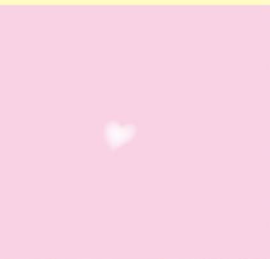
水無両面焼用  
クッキングプレート



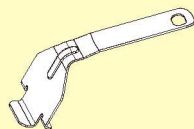
●クッキングプレート



# 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

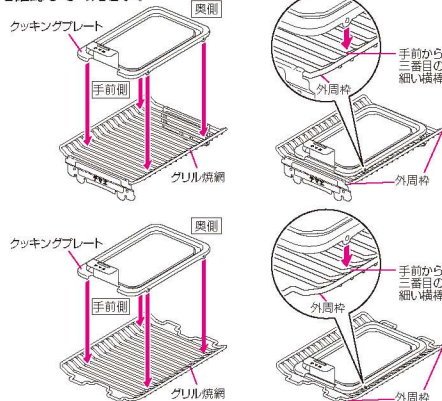
- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は目安です。
- 庫内が熱い場合は冷ましてからご使用頂くと、記載時間より1分程度短く設定してください。
- クッキングプレートを連続して使用する場合は5分程度、間を開けてください。調理完了する前に過熱防止装置が働いて、自動消火することがあります。
- プレートが熱い状態で調理をすると、焼き色が濃くつく場合があります。

## 使いかた

グリルの使用方法については、機器付属の取扱説明書をよく読んでください。

### ●クッキングプレートの取り付け

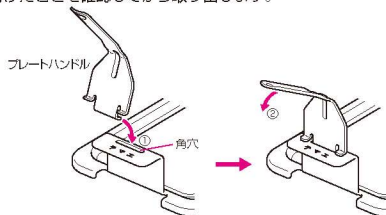
取り出し用のプレートハンドル差し込み部(「テマエ」刻印のある部分)を手前側にして、図のようにグリル焼網の外周枠前から三番目と四番目の細い横棒の間にクッキングプレートのツメが合うように取り付けます。そして、前後左右にがたつきがないことを確認してください。



※グリル焼網は、お使いの機種により形状が異なります。

### ●クッキングプレートの取り出しかた

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



## お手入れのしかた

- 中性洗剤を含ませたスポンジ・やわらかい布でお手入れした後水洗いし、乾いた布でふきとります。汚れがひどい場合は、中性洗剤で汚れた部分を湿らせておくとよいでしょう。
- ※クッキングプレートはアルミ製ですので、中性洗剤以外のものを使用すると変色の原因になります。
- ※食器洗い乾燥機を使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 5分

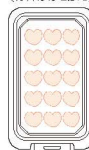
下火 弱 5分

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
ぬい用	
無塩バター	適量
薄力粉	適量

- ① 冷凍パイシートは麺棒でかるくのばし溶き卵をぬり、グラニュー糖をふりかけます。
- ② そのまま両端からゆるく、すき間を作るようにして巻き、溶き卵をぬって両方を合せます。
- ③ ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。クッキングプレートに無塩バターを薄くぬり、薄力粉を軽くふるっておきます。
- 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。生地の上に溶き卵を薄くぬります。
- ⑤ グリル焼網に④を取り付け、両面焼きグリルで(上火:強、下火:弱)で5分焼きます。
- ⑥ 焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。お好みでパイにグラニュー糖をふりかけます。

(材料ののせかた)



## プチスイートポテト

上火 弱 5分

下火 弱 5分

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アルミケーキ	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と煮ご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、アルミケーキに絞り出します。(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。

(材料ののせかた)







## トマトとなすのパリパリピザ

上火 強 6分 5分

下火 強 6分

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
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)



Point

- 生地をのばす時にプレートの上ののばすと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らむことがありますので、生地全体にフォークで穴をあけるとうよいです。
- プレートの上でピザをカットすると焦つる原因となります。

- ①大きめのボールにAを合わせてふるい入れます。中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、ひとままりになるまでこねます。(ま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。
- 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)のをのせます。
- 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。



## フルーツのパリパリピザ

上火 強 6分 5分

下火 強 6分

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
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

- ①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、沸騰直前まで温めた牛乳を加えて混ぜます。
- ②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。
- ③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。ブツブツと煮立つまで混ぜながら、卵黄に火を通します。
- ④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。
- ⑤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。
- ⑥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。
- ⑦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。



## 豆腐田楽

上火 強 6分 3分

下火 強 6分

▼田楽みそをぬり

上火 弱 6分 2分

下火 強 6分

材料

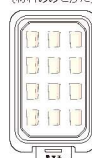
木綿豆腐	1丁
田楽みそ	
白みそ	40g
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1/2
赤みそ	25g
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ1
サラダ油(ぬり用)	適量

- ①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。



- 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分裏焼きします。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。

(材料のせかた)



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分程度おいていただきますと取れやすくなります。

## きのこのパン粉焼き

上火 強 6分 6分

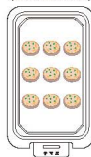
下火 弱 6分

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
パセリ(みじん切り)	大さじ1
バジル(乾燥)	少々
溶かしバター	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1
塩	少々
こしょう	少々

- ①生しいたけは石づきを取っておきます。
- ②ボールにAを入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。
- ③クッキングプレートに②を並べ、グリル焼網に取り付けます。両面焼きグリルで(上火:弱、下火:弱)で6分焼きます。

(材料のせかた)



# トースト

上火 **強** 000 予熱3分

下火 **強** 000

上火 **弱** 000 2分

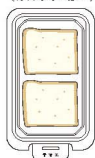
下火 **強** 000

## 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** 000 6分

下火 **弱** 000

材料・約24個分(2回分)

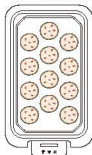
薄力粉	100g	チョコレート(板チョコ)	
無塩バター	50g		50g
砂糖	50g	くるみ	20g
卵	1/2個	ぬり用	
バニラエッセンス少々		無塩バター	適量
		薄力粉	適量

- 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分以上に寝かせます。

- 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。焼き上がった後、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 ©

DP0000051 99810